



Nr. 38.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1918.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Unsere Seggen und ihre Verwendung in der Landwirtschaft.

Von Fischereidirektor a. D. Heping.
(Mit 4 Abbildungen.)

Wer eine Fußtour durch eine wasserreiche Gegend macht, dem wird es auffallen, daß an den Ufern mancher Teiche büschelartige Grasbühlen stehen, welche riesigen Hartbinseln gleichen. Es sind dies Vertreter der Niedgräser oder Seggen, grasähnliche, sehr steife und harte Gewächse mit sehr kleinen, grünen bis braunen, in Ähren, Büscheln oder Dolben stehenden Blüten, von denen zwei häufiger vorkommende Arten hier abgebildet sind. Es gibt in Deutschland etwa hundert Arten dieser Familie. Sehr verwandt sind ihr die Cyperngräser und die Sinfen, deren Hauptvertreter hier gleichfalls in Abbildung wiedergegeben ist.

Die Halme der meisten Seggenarten sind zweifelschneidig und nicht hohl, knotenlos und mit einem zelligen Mark ausgefüllt. Es sind gesellige Pflanzen, die ein schlechtes, saures Futter geben und von den meisten Haustieren überhaupt nicht genommen werden. Selbst Schafe und Ziegen fressen sie nur im Jugendstadium.

Sämtliche Seggenarten, welche für uns in Betracht kommen, sind sogenannte düngerschlüchtende Pflanzen. Wenn ihr Körper trotzdem an Nährstoffen reich ist —

ich meine hier die scharfe Segge — so ist dieser dem wässrigen Medium zuzuschreiben. Das ist das große Geheimnis des Wassers, ihm entstammt ursprünglich alles Leben. Es enthält im Optimum alle Produktionsfaktoren zur Hervorbringung der niedrigsten Lebewesen; mithin bietet es auch den Pflanzen die Nahrung, welche ihnen notwendig ist. Wie diese Nahrung bei den Seggen aufgenommen und verarbeitet wird, bedarf noch der Erforschung.

Nach einer Arbeit Dr. F. Steblers über die besten Streupflanzen haben die Seggen einen höheren Futterwert als Roggenstroh.

Leider sind sie für unsere Haustiere in ihrer natürlichen Form fast unverdaulich.

Es existieren mehrere Aufschließungsverfahren, welche sich auch auf unsere Teichstreupflanzen, namentlich auch auf die Seggenarten, anwenden lassen.

Eine Aufschließung kann erfolgen durch Häufeln und Dämpfen der Seggen. Das Dämpfen kann sowohl in einem Henzedämpfer einer Brennerei, als auch in einem Kartoffeldämpfer erfolgen.

Ein Ablassen des Fruchtwassers — wie z. B. bei Kartoffeln — ist nicht erforderlich. Das aufgeschlossene Futter wird von allen Haustieren, selbst den Fischen, gern gefressen. Natürlich gehören zu solchem Verfahren nicht nur die nötigen Apparate, sondern auch menschliche Arbeitskräfte.

In armen, flachen Teichen mit moorigem oder anmoorigem, kalkarmem Wasser kommt bis zu einer gewissen Uferzone, d. h. einer Tiefe von etwa 5 bis 30 cm, die Ufersegge oder scharfe Segge vor. Man kann diese Segge als Leitypflanze für ein schlechtes Fischwasser betrachten. Die Segge bildet hier die sogenannten Bühlen, die oft von riesigem Umfang sind. Die Wurzel solcher Bühle steht im Wasser, ihr grüner Kopf über dem Wasserspiegel. Die Bühlentöpfe sind Mist- und Anheistätten mancherlei Teichraubzeuges und festsitzen Angelegers. Fischottern ruhen gern auf den großen Bühlen, um sich zu sonnen. Wasserratten und Mätern finden auf ihnen Unterschlupf. Die Seggen selbst entziehen dem Wasser viel Nahrung. Wo eine solche Bühle steht, verkleinert sie den Teich. Wo viele Tausende Bühlen vorhanden sind, beanspruchen sie eine große Wasserfläche. Aus diesen Gründen muß man sie im Teich bekämpfen.

Woher entstehen die Bühlen? Man nimmt an aus der Weideweidung. Die Weidetiere treten keine Anhöhen aus, auf denen sich die

Seggen ansiedeln. Das ist natürlich nicht bewiesen. An Rändern nahrungsreicher Gewässer, die schon mindestens fünfzig Jahre beweidet werden, haben sich die Bühlen nicht angefounden, wohl aus dem Grunde nicht, weil das Wasser sich nicht für die Seggen eignet, es war zu düngerhaltig.

Ich habe viele Teiche melioriert und die Seggen bekämpft; das ist nicht so einfach und sieht sich leichter an, als es sich ausführen läßt.

Am teuersten stellt sich die Handarbeit. Zu einer Entbühlungskolonie gehören ein Mann und zwei Mädchen. Das eine Mädchen faßt die Bühle an der grünen Segge und zieht sie etwas nach der Seite. Es muß zu dieser Arbeit diese Lederhandschuhe anhaben, weil die scharfen Halme schwer heilende Schnittwunden verursachen. Der Mann sticht mit einem sehr scharfen Spaten die Wurzeln durch. Das zweite Mädchen, das natürlich auch mit Handschuhen versehen sein muß, packt die abgeschnittenen Seggebühlen in kleine Spitzhaufen, die grünen Teile werden nach innen, die Wurzeln nach außen gepackt. Das Ganze wird gründlich festgetreten und seinem weiteren Schicksal überlassen. Hat man gemahlene Düngerkalk, so kann man diesen zwischen die Bühlen streuen. Nachher wird der Teich bespannt. Soweit die Bühlen unter Wasser stehen, verfaulen sie bereits im ersten Sommer, faden immer

mehr in sich zusammen, bis nach drei oder vier Jahren nur ein kleines Miederhügelschen übrig geblieben ist. Man kann zwischen die Bühlen auch etwas Stallung oder unentleimtes Knochenmehl geben. Dieses Verfahren fördert ungemein die mikroskopische Fauna des Wassers, die eine wertvolle Fischnahrung darstellt.

Eine zweite Methode ist das Abschneiden der Bühlen mit der ufermärtischen Bühlensäge,

Segge (Carex Pseudo-Cyperus)

betrachten. Die Segge bildet hier die sogenannten Bühlen, die oft von riesigem Umfang sind. Die Wurzel solcher Bühle steht im Wasser, ihr grüner Kopf über dem Wasserspiegel. Die Bühlentöpfe sind Mist- und Anheistätten mancherlei Teichraubzeuges und festsitzen Angelegers. Fischottern ruhen gern auf den großen Bühlen, um sich zu sonnen. Wasserratten und Mätern finden auf ihnen Unterschlupf. Die Seggen selbst entziehen dem Wasser viel Nahrung. Wo eine solche Bühle steht, verkleinert sie den Teich. Wo viele Tausende Bühlen vorhanden sind, beanspruchen sie eine große Wasserfläche. Aus diesen Gründen muß man sie im Teich bekämpfen.

Woher entstehen die Bühlen? Man nimmt an aus der Weideweidung. Die Weidetiere treten keine Anhöhen aus, auf denen sich die



Wasserküme (Scirpus lacustris)



Bühlensäge nach Heping. a. Hafen mit Sperrriegel, um das Herausgleiten der Säge zu verhindern. B. Stahlbrachsfingerringe. b. Welle, fördert das Gleiten der Brachsfingerringe und verhindert die Reibung. c. Zugkette.

erfunden von Rittergutsbesitzer von Arnim auf Blankensee. Die Säge besteht aus einem Sägeblatt, das an jedem Ende eine längere Handhabe hat. Durch zwei Arbeiter wird sie hin- und hergezogen. Nach der Beschreibung des Erfinders gehören zur Beschäftigung der Wältenzäge zwei Mann und ein Mädchen, welches die abgesetzten Wälten in Haufen zusammenträgt. Bei einem Lohn von zwei Mark den Tag kamen nach dem Erfinder die Kosten für die Bearbeitung einer Wälte mit hohen Wälten bestehenden Wiese in Blankensee je Hektar auf etwa 36 Mark zu stehen. Bei günstigen Verhältnissen, meint der Erfinder der Säge, dürften zwei Mann in einem Tage etwa ein achtel Hektar leisten. Die Bearbeitung mit der ideo-märischen Wältenzäge bietet außerdem den Vorteil, daß die Wiese vollständig eben wird. Da durch dieses Verfahren auch die Wurzeln durchschnitten werden, ist gleich Boden zum Anpflanzen guter Gräser geschaffen, wenn nicht die sonstige Beschaffenheit der Wiese (des Leiches) ein Umpflügen erfordert.

In Betracht kommt schließlich noch das Abschneiden der Wälten. Vom Dorfriede läßt man sich aus Stahldraht oder dünnem Drahtseil Schlingen anfertigen. An dem einen Drahtende befindet sich ein Haken mit einer kleinen Rolle im Hakenbogen. Die Rolle fördert das Gleiten der Schlinge bzw. verhindert die Reibung. An dem andern Ende des Drahtseils ist ein Zughaken mit Sperriegel vorgesehen. Ist der Boden fest, so kann man als Zugkraft einen Pony benutzen, sonst tut es auch ein Ochse. Der erstere ist natürlich viel beweglicher. Das Geschirr des Ponys muß mit einem Hinterzeug versehen sein, das Stränge und Driftigkeit hoch hält, damit es nicht schleppt. Während der Junge, welcher den Pony führt oder darauf reitet, an die Wälte herankommt, hakt das Mädchen die Zugkette in den Ring des Driftseils, der Pony zieht an, und die Wälte ist entweder abgeschüttelt oder ausgerissen; sofort hakt das Mädchen die Schlinge aus und legt sie um eine andere Wälte. Der Junge kann auch die Wälten gleich auf den Leichdamm oder sonstwohin zusammenschleppen. Man muß in diesem Fall aber mehr als eine Schlinge haben.

Anstatt eine Schlinge kann man zum Ausreißen der Wälten auch eine sogenannte Streukralle, die einem großen Dünghaken ähnelt, benutzen.

Die bayerische Pfandenzäge hat viel Ähnlichkeit mit der Arnimschen Wältenzäge. Schlecht macht sich mit allen Instrumenten die Arbeit, wenn der Boden gefroren ist.

Um die Wälten nutzen zu können, müssen sie zunächst trocken, das geschieht, indem man sie ausbreitet. Die noch anhaftende Erde fällt dann teils von selbst heraus, teils wird sie durch Klopfen der Wälten entfernt.

Man benutzt die Wälten als Streu. In Tiefställe kann man sie unzerkleinert paden. Doch haben sie hier den Nachteil, daß das Vieh zwischen ihnen hin- und herstolpert und sich nicht ordentlich legen kann. Natürlich wird diesem Übel abgeholfen, wenn man eine dicke Schicht Stroh darauf packt. In einem Jahr verfaulen die Wälten im Tiefstall nicht. Das Aufladen der mit Jauche vollgesaugten Wälten auf den Düngewagen macht sich schlecht und noch schlechter das Ausbreiten des Düngers.

Die Wälten sind ein gutes Brennmaterial, namentlich für Dampfessel, die auf Heißgasfeuerung eingerichtet sind. Sie geben mehr Hitze als Fichtenreisig oder schlechter Torf, sogenannter Moostorf. Bei dem jetzigen Strohmanangel kann man schließlich die Seggen auf dem Halm schneiden und als Padmaterial verkaufen. Wer in Besitz einer Seildrehmaschine ist, kann aus der Segge Seile spinnen lassen, die gern von Maschinenfabriken zur Umwicklung abgeschliffener Teile gekauft werden.

Verwendung nicht völlig reifer Weintrauben.

Von H. Schlegel.

Die Trauben haben infolge des trockenen Sommers allenthalben gut verblüht, und da die Krankheiten auch nur wenig heftig auftraten, auch gut angelegt, nur bestehen sehr berechnigte Zweifel, ob dieselben auch zur guten Reife kommen. Durch die Fumigationen sind dieselben in der Entwicklung um mehrere Wochen zurück. Da mehrfach Anfragen eingingen, wie unreife Weintrauben zu verwenden sind, möchten wir jetzt schon mit einigen guten Ratsschlägen zur Hand gehen.

In jedem Weinstock reifen die Trauben nicht gleichmäßig. Die zuerst verblühten Trauben sind immer am reifsten, und diese können auf jeden Fall zu Rosinen verwendet werden, sie erlangen jedenfalls einen Zuckergehalt von 12 bis 15%. Man lasse dann die reifsten Trauben recht lange am Stock hängen, womöglich bis Ende Oktober, man wird übertraut sein, wie sehr die Beeren an Zuckergehalt zunehmen. Allerdings müssen sie gegen Wespen und Vögel geschützt sein, auch eigenen sich nur die harthäutigen Gutedelhorten dazu. Zum Trocknen werden dieselben womöglich mit etwas Holzanzug geschnitten und auf luftigen Speichern aufgehängt, bis die Beeren anfangen einzuschrumpfen. Faule Beeren müssen entfernt werden. Das Nach-trocknen erfolgt bei gelinder Wärme im Backofen. Die Beeren dürfen nicht ganz trocken, sie müssen noch schmieglam sein, wie eben die Rosinen sind. Sie werden dann mit etwas Zucker bestreut und mit dem Traubengerippe in einen luftigen Beutel getan und auf den Speicher gehängt. Das Abweeren erfolgt erst vor dem Gebrauch. Eine solche Güte wie echte Rosinen ist nicht zu erwarten, wir wollen uns aber mit jener alten Jungfer trösten, welche ein Wigbold mit einer Rosine verglich:

„Vollkommen ist ja nichts im Leben,
's kann nicht nur Wein, 's muß auch Rosinen geben.
Das eine aber ist gewiß,
Alle Rosinen sind gut süß,
Doch recht sauer mancher Wein!

Wo verschagen wir es einmal mit Rosinen, sie fehlen doch überall.

Noch mehr als Rosinen wird aber ein guter Brot-aufsatz nötig und zurzeit auch vorteilhafter sein. Es ist nicht gerade vorteilhaft, die Trauben für sich allein zu Mus und Marmelade zu verwenden, es ist besser, dieselben mit anderen Früchten zusammen zu verwenden. Weinbeeren oder Traubenjauch können mit jeder Obstart oder mit jeder sonstigen Marmeladenfrucht, als: Kirbische, Tomaten, Möhren, Zuder oder Kumpelrüben, Flieder und anderen Beeren, zusammen gekocht werden, sie werten immer bereberend und durch die schöne Weinsäure auch konservierend. Es kommt nicht genau auf ein bestimmtes Mischungsverhältnis an, man kann je nach den Vorräten ganz nach Belieben mischen, und nicht nur mit einer Obstart, auch mit mehreren zusammen, das letztere hat sich gut bewährt. Um doch etwas mit Rat zur Hand zu gehen, möchten wir folgende Mischung empfehlen:

20 Pfund reife Tomaten, 20 Pfund Flieder-

oder Holunderbeeren, 5 l Traubenjauch.

20 Pfund Kürbissefleisch, 20 Pfund Möhren, 5 l Traubenjauch.

20 Pfund entsteinte Zwetschen oder Pflaumen,

20 Pfund Zuder- oder Kumpelrüben, 5 l Trauben-

jauch.

20 Pfund geschälte Äpfel, 5 Pfund gepukte Hage-

buttern, 5 Pfund Flieder oder Holunderbeeren,

10 Pfund Möhren, 5 l Traubenjauch.

20 Pfund geschälte Birnen, 10 Pfund entsteinte

Schlehen, 20 Pfund Kürbissefleisch oder Tomaten,

5 l Traubenjauch.

Das zu Mus verwendete Obst oder Rüben werden sauber gepulvert und am besten roh durch den Fleischwolf getrieben, bei größeren Mengen durch die Obstmühle. Die Trauben werden zerquetscht und leicht abgepresst, in Ermangelung einer Presse kann dies auch durch ein Leinentuch oder Serviette geschehen. Kommt es nicht so sehr auf die Güte an, so werden die Trauben entbeert und die Beeren gleich den andern Früchten durch den Fleischwolf getrieben und der ganze Brei der übrigen Masse zugelegt. Der gemischte Brei wird nun in entsprechend großen irdenen Gefäßen, bei größeren Mengen in gut emaillierten Kesseln, zur Musbildung eingekocht. Bezinkte und auch bezinkte Kessel sind unbrauchbar, sie bergen Gift, nicht abzutreiben sind nur Kupferkessel, aber diese sind nicht mehr vorhanden. Die Mischungsangaben sind so zusammengefaßt, daß zur Not ohne Zuder auszukommen ist, immerhin wird eine letzte Zuderung, und wenn es nur 50 g auf das Kilogramm Brei sind, von Vorteil sein.

Mit der Zuderung sind die Norddeutschen etwas sehr vermöhnt. Ich möchte als Beispiel folgendes erwähnen. Wir schieden an eine uns verwandte Herrschaft in Berlin ein Koll unseres Apfelmarmelades, welches aus reifen Früchten bereitet und mit einem Zusatz von 50 g Zuder auf das Kilogramm Brei verläßt war. Uns galt es wegen seiner Reinheit und edlen Fruchtgeschmacks als eine Delikatesse und auch die Berliner Herrschaften nahmen es gern. Den Dienstmädchen war es aber zu sauer, sie mischten unter echtes Apfelmarmelade mit der Kriegsmarmelade, in welcher der „Süßstoff“ doch alle sonstigen Mängel verdeckt muß. Die jetzige Zuderart wird in dieser Hinsicht auch in Norddeutschland den Geschmacks ändern, und man wird sich auch mehr an die Natur-säfte gewöhnen.

Eine wirkliche Delikatesse ist die mit Traubenjauch zubereitete Latwerge. Zur Bereitung dieser werden in 10 l Traubenjauch 20 Pfund geschälte und entkernte Birnen, 2 Pfund Holunderbeeren so lange miteinander gekocht, bis sich die bekannte Musbildung bildet. Es muß fleißig gerührt werden, damit das Birnenfleisch sich gänzlich auflöst. Die Latwerge ist ein Mittelprodukt und steht zwischen Mus und Gelee. Am Rhein und in Süddeutschland wird dieselbe viel bereitet und ist sehr beliebt. Anstatt Traubenjauch wird in der Regel Obstjauch, mit Vorliebe Birnen- und wenn diese fehlen, wird Rüben- und Möhrenjauch genommen.

Traubengelee ist etwas schwierig herzustellen, da sich nicht alle Sorten dazu eignen und der Most nicht gern die Geleeproben besteht. Die Hälfte Traubenjauch, ein Viertel Quitten- und ein Viertel Apfelmarmelade geben aber immer ein vorzügliches Gelee, allerdings nur bei genügendem Zuderzusatze, auf 1 kg Saft 200 g Zuder. Bereitung wie bei jedem andern Gelee.

Alle sich bei der Mus- und Geleebereitung ergebenden Reste, Obstschalen, Traubenentkörner und anderes mehr, werden zur Essigbereitung in einen entsprechend großen Steintopf gedrückt, etwas warmes Wasser, noch besser aber Traubenjauch darüber geschüttelt. Hierzu können auch die geringsten irdenen Trauben verwendet werden. Dieser Topf wird in eine warme Heerde gestellt, wo alsbald Gärung und dann Essigsbildung eintritt. Die Geschmacksfrage muß nun entscheiden, wann der Essig abgelaufen werden kann, was alsbald geschehen muß, wenn man merkt, daß die Säure nicht mehr zunimmt.

Wir möchten aber auch an dieser Stelle dem wirklich vollkommenen scharfen und echten Weinessig das Wort reden, da ein wirklich guter Essig doch selten zu haben ist. Die einfachste Weise der Herstellung ist wie oben angeführt. Die Trauben werden gequetscht und mühsam den Körnern und Tresteren zur Gärung und Essigsbildung aufgestellt. Man kann auf 10 Pfund Trauben gut 1 l Wasser zusetzen, aber besser ist es, sich auf weniger zu beschränken. Der Essig wird dann abgelassen, was in einer Zeit von drei bis vier Wochen möglich sein wird. Hauptsache ist, daß die während der Gärung aufsteigenden Trester immer unter der Flüssigkeit bleiben, es wird zu diesem Zweck ein durchlöcherter Holzdeckel aufgelegt und dieser mit Steinen beschwert. Der abgelassene Essig wird durch ein etwas dichtes Leinen filtriert und auf Flaschen gefüllt. Er wird mit zunehmendem Alter immer besser und feiner und kann zum Einmachen verwendet werden.

Kleinere Mitteilungen.

Bei täglichen Pferden, die sich nicht putzen lassen, darf man keine Zwangsmittel anwenden. Man soll solche Tiere an den Stellen, an welchen sie täglich sind, überhaupt nicht putzen, sondern sie dort mit lauwarmem Wasser abwaschen und mit einem weichen Luche nachtrocknen. Der Striegel ist vom Körper solcher empfindlichen Tiere gänzlich fernzuhalten, und die Bürste, welche man anwendet, soll ganz weich sein. Beim Säubern der Haut muß den Tieren freundlich zugeredet werden; einige Lederriemen helfen mit, daß sie sich die Säuberung gefallen lassen. Es ist gut, wenn immer dieselbe Person putzt.

Kälber unbekanntem Herkommens sollten nicht zur Zucht bestimmt werden; denn bei der Unvollkommenheit des Kalbes läßt sich nicht mit Sicherheit auf die Güte des ausgewachsenen Tieres schließen. Unansehnliche Zuchttiere gehen oft aus blendend schönen, vielversprechenden Kälbern hervor, während dies auch im umgekehrten Falle möglich ist. Ein gekauftes Kalb gibt uns nicht immer die Sicherheit, ob es von leistungsfähigen Eltern, deren Eigenschaften es ererbt, stammt. Hat man im eigenen Stalle kein gutes Zuchtmaterial, so kaufe man solches von jemandem, dessen Stall man kennt, oder von einer realen Züchterei oder Zuchtgenossenschaft.

Die besten Kälber zur Aufzucht sind die vom Oktober bis Weihnachten geborenen, weil diese in der Regel besser gedeihen und schon mit sechs Monaten auf die Weide gehen können. Die im Vorwinter geborenen Kälber dagegen können erst im zweiten Jahre zur Weide kommen. Regel sollte es sein, die Kälber im ersten Jahre möglichst reichlich zu ernähren und dabei auf Zummelplätze zu bringen, im zweiten Jahre dagegen sie über Sommer auf eine gute Weide zu bringen, wo sie Weidefutter erhalten. M.

Während der Mauserzeit ist es für das Geflügel sehr zuträglich, ihm neben eiweißreichem Futter sowie vielen Grün aller Art und reichlich Grit auch etwas Schwefel zu geben; denn sowohl der Grit, der ja aus kleinen Steinchen besteht, enthält verschiedene Salze, welche zur schnellen Bildung des neuen Gefieders beitragen, als auch der Schwefel, der ebenfalls in dem Gefieder enthalten ist und außerdem auf die Verdauung einen günstigen Einfluss ausübt. Den Grit füllt man in einem Käschen zur beständigen Aufnahme hin und kann auch den Schwefel, zu kleinen, Körnergroßen Stücken zerhackt, unter den Grit mischen oder ihn in Pulverform unter das Weidefutter mengen. Natürlich darf man davon auch nicht zu viel geben; 5 g täglich genügen vollaus für ein Huhn. Dr. Wl.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für den Leser nur Raum, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 30 Pf. in Zeilenmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 1. Meine elf Wochen alte Ente kann seit etwa drei Wochen nicht mehr ordentlich laufen; seit acht Tagen macht sie nur noch wenige Schritte und setzt sich dann wieder, nimmt auch das ihr gereichte Futter im Sitzen, frisst aber gut und ist auch sonst munter; jedoch ist es seit drei Tagen mit dem Appetit schlechter geworden und sitzt sie nur noch trübe umher. Ich nehme an, daß sie Keißen hat; ist daselbe zu heilen, oder besteht Lebensgefahr? Dr. W. in F.

Antwort: Sie werden wohl recht haben mit Ihrer Vermutung, daß die Ente an Rheumatismus leidet, vielleicht verursacht durch Laufen und namentlich nachtländes Ruhen auf nicht ganz trockenem Untergrunde; denn das ist für die Ente am gefährlichsten; wenn sie auch Wasservogel sind und am liebsten auf dem Wasser sich tummeln, so bedürfen sie doch zum Ruhen am Tage wie des Nachts eines völlig trockenen Platzes und für die Nacht durchaus trockener Streu. Zu heilen ist Rheumatismus bei Enten nicht; Sie werden also gut tun, das Tier ohne Hörgern zu schlachten, zumal da es nach Ihrer Mitteilung bisher gut gestanden hat und deshalb noch einigermaßen fleischig sein dürfte. Dr. Wl.

Frage Nr. 2. Meine vier Wochen alten Enten (schwere Rasse), welche mit gekochten Kartoffeln, Gerstendrot und Salat gefüttert, sehr groß geworden sind und jetzt mit Kartoffeln und gestampften Runkelblättern weitergefüttert werden, fangen an, auf beiden Füßen zu lahmen; sie können nicht mehr aufstehen, eine ist sogar eingegangen. Was ist da zu tun? G. R. in B.

Antwort: Die Ernährung Ihrer Enten ist ungenügend. Sie glauben, da die Enten sehr groß geworden sind, daß dieselben ausreichend ernährt seien; allein die Futtermittel, die Sie geben, enthalten nicht genug Eiweiß, die Enten sehen daher wohl fett an, aber es fehlt an muskelfbildenden Stoffen, und diese müssen zunächst vorhanden sein, bevor die Tiere fett werden. Sie müssen unbedingt ein tierisches Futtermittel dem Weidefutter zusetzen, also wenn Sie Fleischabfälle nicht bekommen können, Fleischmehl, und sei es selbst Kadavermehl aus einer Abdeckerei, etwa 10 bis 15 g täglich auf den Kopf. Selbstverständlich müssen Sie alle Fleischabfälle, die im Haushalte vorkommen, den Enten geben, natürlich zerleinert, auch alle Knochen, die Sie mit der Rückseite eines Beiles zu kleinen Stücken zerhacken können. Wenn Sie aus einem Schlachthaus Blut erhalten können, so ist das ebenfalls sehr gut; ferner geben Sie Klee, Serradella oder Luzerne, auch Brennnesselblätter, alles feingeschnitten. Am besten wäre es natürlich, wenn Sie die Enten auf offenes Wasser lassen können, in dem sie Wasserpflanzen und Wasser-

tiere, wie Frösche und dergleichen, finden; ich vermute aber, daß Ihre Enten keinen freien Auslauf haben, sonst würde ein derartiges Laichen überhaupt nicht vorkommen. Vielleicht können Sie aber Wassertiere und Würmer, namentlich Regenwürmer, für dieselben sammeln. Wenn Sie kein tierisches Futter geben, so werden Ihnen noch alle Enten eingehen.

Frage Nr. 3. Ist es zweckmäßig, Geflügelzüchter im Herbst mit unterzugraben, oder ist es besser, dieselben oben auf zu streuen. Das Verfahren mit dem Ausflößen des Düngers zu Jauche ist mir bekannt, jedoch ist dies nicht gut möglich, da das Land im zeitigen Frühjahr gleich bestellt werden soll. R. M. in K.

Antwort: Geflügelzüchter wird am besten im Herbst auf das in rauher Furche liegende Land gebracht, damit er im Winter gut durchfriert und mürbe wird. Im Frühjahr wird das Land dann nur gut durchgehackt. Hierauf können Sie mit Borste Sellerie, Zwiebeln und Gurken pflanzen. Daß Geflügelzüchter auch sehr gut bei sämtlichen Kofarten wirkt, ist wohl allgemein bekannt. St.

Frage Nr. 4. Ich habe Wühlmäuse an einer bestimmten Stelle im Garten. Gemüse kommt da nicht auf. Der Apfelbaum, der dort steht, hat fast keine Blätter, und die Äpfel sind jenseit so groß wie Walnüsse. Ich nehme an, daß es von den Wühlmäusen herrührt. Wird der Baum eingehen? Wie kann ich die Mäuse vertreiben? Fr. L. Sch. in C.

Antwort: Die Bekämpfung der Wühlmäuse ist nicht so einfach. Es sind für diesen Zweck verschiedene Mittel empfohlen worden, die sich aber in der Praxis wenig oder gar nicht bewährt haben. Das sicherste Mittel zur Vertilgung der Wühlmäuse ist Schwefelkohlenstoff. Da, wo sich Wühlmäuse aufhalten, löst man mit einem spitzen Stab Löcher auf 30 cm Entfernung in den Erdboden und gießt etwas Schwefelkohlenstoff hinein. Dann schließt man die Löcher mit Erde und tritt sie fest, damit die Gase nicht ausweichen können, sondern gezwungen werden, sich im Erdbreich zu verteilen. Mes lebende Gekier wird dann vernichtet. Schwefelkohlenstoff ist sehr feuergefährlich, also Vorsicht. St.

Frage Nr. 5. In einigen mit Kieferboden versehenen Möbelen macht sich der Holzwurm bemerkbar. Gibt es ein Mittel zu seiner Bekämpfung? A. in K.

Antwort: Man trägt mit einem Pinsel auf die vom Holzbohrer befallenen Stellen Petroleum oder Benzol auf und wiederholt das öfter, solange frisches Bohrmehl die Tätigkeit des Käfers bezeugt. Denselben Erfolg hatte ich durch Einreiben von Baseline in die Bohrlöcher, da ich Petroleum und Benzol wegen des Geräches und der Feuergefahr nicht verwenden wollte. St.

Frage Nr. 6. Von meinen 16 Stück sechs Wochen alten Gänsen sind mir nacheinander acht Stück eingegangen. Sie lassen sich fressen nach, werden immer leichter, sitzen da und sperren den Schnabel auf, als bekämen sie keine Luft, schlagen matt mit den Flügeln, und in fünf Tagen sind sie tot. Der Kot ist kalkig; nachts sind sie im Kuhstall. Was ist Schuld, und was ist zu tun? J. R. in R.

Antwort: Was Ihren Gansen fehlt, soll ich Ihnen mitteilen, ohne daß Sie mir irgend welche Anhaltspunkte geben; denn aus Ihren Mitteilungen läßt sich kein Schluß auf die Natur des Übels ziehen. Ich kann dies nur, wenn ich weiß, wie die Gänse gehalten werden. Haben sie Weide oder nicht, und im beschadenen Falle, wie ist diese beschaffen, trocken oder feucht, gutes oder schlechtes Gras? Ist Badegelegenheit vorhanden oder nicht? Womit werden die Gänse gefüttert und wie oft? Das kalkige Aussehen des Kotes läßt auf eine Verdauungsstörung schließen; jedoch kann auch Erkältung vorliegen, welche namentlich durch das Übermachten im Kuhstall verursacht sein kann; denn in diesem pflegt es für die Gänse zu warm zu sein, und wenn sie dann morgens in die kühle Luft hinauskommen, vielleicht auch noch kalten Regen erhalten, so holen sie sich leicht eine Erkältung. So hart die jungen Gänse auch bald werden, so sind sie doch empfindlich, solange sie noch im Flaum stehen. Vielleicht laufen sie auch zu viel im Wasser; sie verlangen auch am Tage zu zeitweiligem Ruhen ein trockenes Plätzchen. Dr. Wl.

Frage Nr. 7. Ich habe eine junge Kuh, die erst einmal gefalbt hat. Sie ist kräftig und gesund, rindeert aber nicht. Ich habe schon manche Mittel angewendet, auch Kantharidenintur, die vom Arzt empfohlen wurde, aber bislang ohne Erfolg. Welches Mittel ist anzuwenden? R. S. in E.

Antwort: Als ein ausgezeichnetes Mittel zur Anregung der Geschlechtsfähigkeit ist Yohimbin an-

zusehen. Dieses wirkt in der Regel auch da, wo alle anderen Mittel versagt haben. Es ist deshalb die Anwendung von Yohimbin, welches in jeder Apotheke erhältlich ist, bei Ihrem Tiere zu empfehlen. Dr. Wn.

Frage Nr. 8. Ich habe eine weiße Fohlenkaninchenhänin, welche bei jedem Wurf die Jungen austrifft; was ist dagegen zu tun? G. R. in B.

Antwort: Das Austrifften der Jungen ist eine Untugend, die bei Häsinnen manchmal vorkommt und ihnen nicht abzubringen ist. Wenn Sie der Häsinn die Jungen beim Wurf fornehmen und sie in einem Korbe gut eingewickelt warmsetzen können, etwa auf dem Herde, bis sie trocken sind, und sie der Häsinn dann ins Nest legen, so gelingt es Ihnen vielleicht, daß sie dieselben annimmt; andernfalls ist die Häsinn zur Zucht nicht zu gebrauchen und daher zu schlachten. Dr. Wl.

Frage Nr. 9. Von meinen acht bis zehn Wochen alten Kaninchen gehen öfter Tiere an Trommelmucht ein, trotzdem dieselben meist Trockenfütterung (Heu, Kartoffeln und Körnerabfälle) bekommen. Nitzmusöl hat schon versagt und ist auch nicht mehr zu haben. Was für ein Mittel kann ich anwenden, schon wenn sich die ersten Anzeichen der Krankheit, wie Unlust zum Fressen und Aufstreben des Körpers, bemerkbar machen? Fr. M. H. in W.-M.

Antwort: Sie haben recht, wenn Sie fragen, was beim Beginn der Trommelmucht oder bei den ersten Anzeichen derselben zu tun ist; denn je eher Sie einschreiten, desto mehr Aussicht ist vorhanden, die Tiere zu retten, während bei vorgeschrittener Krankheit nichts mehr zu machen ist. Gerade Trommelmucht rafft die Kaninchen meistens sehr schnell hin. Ein gutes Mittel ist das Eingeben eines Aufgusses von heißer Milch auf Pfefferminzblätter, ebenso von vier Tropfen Salmiatgeist auf einen Teelöffel Wasser. Trommelmucht ist eine Verdauungsstörung, die nur durch einen Fehler in der Ernährung hervorgerufen wird und am häufigsten im Frühjahr auftritt, wenn man von der Trockenfütterung zur Grünfütterung übergeht. Das Grünfütterer sagt dann den Kaninchen außerordentlich zu, und sie überfressen sich daran. Im Magen und in den Därmen fängt nun das Grünfütterer an zu säuern, es entwickeln sich Gase und treiben den Leib auf. Diese Gase sind es auch, welche die trommelmüchtigen Löwe hervorbringen und den Namen Trommelmucht für die Krankheit verursacht haben. Am häufigsten ist es bei jungen Klee, der diese Erscheinungen verursacht; jedoch auch andere Verdauungsstörungen irgendwelcher Art können gleiche Wirkungen haben, z. B. das Fressen von solchem Grün, das bereits angefault ist, oder von nachgeregetem Futter, wie es bei den häufigen Regengüssen in den letzten Wochen Ihre Kaninchen vielleicht aufgenommen haben. Eine Verdauungsstörung muß auch bei Ihren Kaninchen die Ursache der Trommelmucht sein; welcher Art, können wir natürlich aus der Ferne nicht beurteilen. Dr. Wl.

Frage Nr. 10. Die Milch von unserer fünf Jahre alten Ziege gerinnt beim Kochen. Das Tier ist zwar sehr abgemagert, aber sonst gesund. Gefüttert wird Grünfütterer und zuweilen Spreu und Kartoffelschalen. Wie ist dem Übel abzuhefen? M. E. in G.-R.

Antwort: Das Gerinnen der Milch beim Kochen ist auf die Einwirkung von Spaltspitzen zurückzuführen. Vorwiegend sind es Milchsäurebazillen, die es hervorgerufen. Zwecks Bekämpfung ist die laubere Gewinnung und Aufbeiwahrung der Milch unbedingt erforderlich; sobald ist dieselbe gleich nach dem Melken abzukühlen. Empfohlen wird ein geringer Zusatz von doppeltsohlenlaurem Natron (eine Messerspitze auf 1 l). Als innerliche Mittel können verabreicht werden: Essig (¼ l) oder 10 bis 15 g Salzsäure oder Schwefelsäure morgens und abends in das Gefäß. Dr. Wn.

Frage Nr. 11. Mein Weizen ist ziemlich stark mit Brand befallen, kann ich von diesem wieder Saafkraut nehmen? Ist das Stroh zum Füttern geeignet oder muß es geschäftelt, gedämpft oder gesocht werden? Lassen sich die brandigen Körner auf irgend eine Art ausschneiden? R. W. in B.

Antwort: Am besten ist es, brandigen Weizen überhaupt nicht als Saatgut zu benutzen, da es schwer ist, auch die letzte Brandspore abzutreiben. Das Stroh wird nicht leicht zum Füttern unbrauchbar, wenn es aber schwarz ist und stinkt, darf es allerdings nicht gefüttert werden, auch nicht nach Abtötung der Sporen durch Kochen. Die brandigen Körner lassen sich nur zum kleinen Teil, d. h. insoweit ausschneiden, als sie ganz bleiben und, wenn man den Weizen ins Wasser schüttet, oben schwimmen und abgegesiebt werden können. Ein gut Teil der Brandkörner wird aber beim Dreschen zertrümmert und bekrüßt so Laufende von gesunden Körnern. Agricola.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Ist das Mischen von Thomasmehl mit Kainit zweckmäßig? Für die Zweckmäßigkeit der Mischung von Kainit und Thomasmehl sprechen verschiedene Gründe. Schon vor mehreren Jahren äußerten sich viele Landwirte dahin, daß sie durch das Gemisch höhere Ernten erzielt hätten, als durch die einzeln ausgebreiteten Düngemittel. Dieser Beobachtung nahm sich Dr. Hagedorn an und stellte durch chemische Untersuchungen fest, daß die Zitronensäurelöslichkeit der Phosphorsäure im Thomasmehl durch Beimengung von Kainit um sechs bis zehn Prozent erhöht wird. Auf der einen Seite steigern wir also durch das Mischen die Wirkung des Thomasmehls, auf der andern Seite verringern wir die Düngungskosten, indem wir durch das gleichzeitige Ausstreuen zweier Düngemittel an Zeit und Arbeit sparen. Durch das Mischen wird auch das Ausstreuen erleichtert; denn das Thomasmehl bereitet, besonders wenn es mit der Hand ausgestreut wird, durch das Stauben oft recht Unannehmlichkeiten. Das fällt fast ganz weg bei vorgegebener Beimengung von Kainit, da dieses Salz stets eine Menge Feuchtigkeit enthält. Das Mischen darf höchstens 24 bis 26 Stunden vor dem Ausstreuen vorgenommen werden, denn bei längerem Stehen verhärten das Gemisch und verliert dadurch an Streufähigkeit. Man kann es schon lange vor der Saat geben und zu der Frühjahrsbefehlung und zur Wiese schon in den Herbst- und Wintermonaten.

Wurzelausläufer von veredelten Hirschrüchen und Zierbäumen sollte man rechtzeitig entfernen, damit sie nicht das Gedeihen der edlen Pflanzenteile nachteilig beeinflussen. Man räumt am Boden die Erde etwas beiseite und schneidet die Ausläufer dicht an der Ausgangsstelle weg. Stärkere scheidt man mit dem Spaten ab und nimmt die mit langen Stielen versehene Wurzelgabel zu Hilfe. Besonders bei folgenden Pflanzen kommt diese

Arbeit häufig in Betracht: Beerechte Stryngen (Flieder), die veredelten prachtvoll blühenden Kirichen und Klämen, auch Mandeln, japanische Quitte, Mispel, verschiedene Birnsorten, buntblättrige Gehölze, wie Blutbuche usw.

Petersilie kann man den ganzen Winter hindurch haben, wenn man sie folgt beschafft. Anfang Herbst sät man den Samen in einen kalten Treibkasten und läßt ihn hier, indem das Unkraut ferngehalten wird, ungefürt treiben, bis Nachfröste kommen. Abdann wird ein Fenster, und wenn es kalt wird, noch eine dünne Decke übergelegt. Sobald die Temperatur auch am Tage nicht mehr warm wird, bleibt das Fenster auch tagsüber aufliegen. Für die Zeit, in der stärkere Fröste auftreten, sorge man für eine Strohmatten. Man lasse diese aber nie mehrere Tage nacheinander aufliegen, da die Petersilie darunter gelb werden würde. Auch muß bei milder Witterung das Fenster gelüftet werden. Auf diese Art läßt sich stets Petersilie für den Gebrauch einnehmen. Im Frühjahr wird tagsüber das Fenster meist abgenommen, damit die Petersilie nicht allzufrüh treibt. Bis zu dem Gebrauch der Petersilie im Freilanze kann die Zucht im Kasten ganz gut ausfallen.

Die Verwendung des Holunders. Zum vierten Kriegsjahre muß man alles ausnützen, was uns die Natur bietet. Vielesicht war achlos an den Holunderbeeren vorübergegangen, aus denen sich so mancherlei herstellen läßt. Die Beeren, die im Oktober ihre schönste schwarze Färbung haben, pflücke man zu dieser Zeit, und wenn man sie nicht gleich verwenden will, trockne man sie, denn getrocknete Holunderbeeren sind häufig ein Retter in der Not, wenn man keine Suppe weiß. — Die reifen Beeren geben einen sehr guten Saft, der den Vorzug besitzt, fieberstillend zu sein und daher manchem Kranken gute Dienste leisten wird. Die Beeren werden von den Stielen entfernt und mit kaltem Wasser nach guter

Reinigung aufgesetzt. Nach etwa einer Stunde starken Kochens tut man alles in einen Beutel und drückt den Saft gut durch, Kocht ihn dann nochmals mit einigen Kellen und etwas Zimt sowie Zucker (man rechnet auf drei Pfund Saft ein Pfund Zucker) eine halbe Stunde lang. Dann ist der Saft fertig, und er wird in Flaschen gefüllt. Der Restbestand der ausgepreßten Beeren wird abermals mit Wasser übergoßen, eine halbe Stunde lang kochen lassen, durch ein Sieb gedrückt, mit etwas Zucker und Zimt aufgelocht, dann wird eine dicke Einbreibe gemacht, und man hat eine prächtige Solanderuppe. — Aber auch ein gutes und nahrhaftes Getränk wird durch den Solanderrest hergestellt. GröÙe wird weich gekocht, dann tüchtig mit dem Holundersaft vermischt und abermals dick eingekocht. Mit Zucker und Zimt bestreut, wird die Speise sehr munden. — Ein prächtiger Zusatz für Lunten ist der Holunder-Beitup. Die sehr reifen Beeren werden gepflückt, mit gutem Weinheiß begossen und eine Nacht lang in einem lauwarmen Ofen stehen gelassen. Am andern Morgen schüttet man die Beeren auf ein Sieb und läßt den Eßig gut ablaufen. Man hüte sich aber, die Beeren zu zerdrücken. Diese abgelaufene Flüssigkeit wird nun mit einer Handvoll Schalotten, etwas Lorbeerblatt, Gewürz und einigen Kellen Pfefferkörnern und einem Stück Ingwer aufgekocht und in Flaschen gefüllt. Man kann diese Flüssigkeit für alle pilantzen Sögen verwenden und kann auch zu solchen Getränken, die ziemlich wenig Wohlgeschmack aufweisen, einige Tropfen gießen. — Für das Holundermüs werden die gewaschenen Beeren durchgeloht, durch ein Sieb gedrückt und darauf mit Zucker zur Sirupdicke eingekocht. Das Kochen muß aber sehr rasch vor sich gehen, weil sonst der Sirup bitter wird. — Auch ein Holunderkompott wird vielen munden. Die Beeren werden mit Zimt und einer Kelle gar gekocht, mit Apfelsüßen oder Pflaumen vermischt und dann gepüßt. M. Z.

Deffentliche Bitte!

Die Familie des **Dr. med. Dr. J. ...** hat vor dem Kriege in gewissen Verhältnissen gelebt, da der Mann fleißig war und alles zusammenhieß. Als der Mann in den Krieg mußte, brach die hollöse Frau zusammen. Im September sieht die Frau zum erstenmal ihrer Kinder zuzugewandt entgegen. Am Entsetzen und auch Unbehilflichkeit haben der recht Verwirrung verfallen, in denen sie sich mehrfach mit dem Gedanken getragen hat, sich und den Kindern das Leben zu nehmen. Ein anderes Mal ist sie wieder ausgerastet, den Kindern etwas zu tun, so daß die kleinen weinend in den Straßen umherirren. In der Not und Verzweiflung hat sich die Frau vor mehreren Monaten zu einem Diebstahl hinreißen lassen. Keine und das Verurteilen, jeder Bitte unmerklich sein, haben der Frau den letzten Hoffnungsstrahl genommen. Zu solcher Verwirrung ist sie durch die Entfaltung entzogen. Es wäre möglich, die Not zu lindern, wenn von mitleidigen Menschen kleine Spenden gegeben würden. Es wird daher die öffentliche Bitte ausgesprochen: „Helft den armen Kindern; beschützt die Kleinen vor einem schrecklichen Ende!“

Die Untersagene bittet, Gaben gütig an ihre Adresse senden zu wollen. **Magda Trost, Schriftfellerin, Müddroy a. Diffee.**

Heiratslustige

wie jeder Erwachsene müssen die Werte seien. **Dr. Birnbaum**, „Was man vor der Ehe von der Ehe wissen muß“, M. 280, ebenso **Zeller**, „Entfaltung, Entscheidung u. Geburt des Menschen“, mit vielen Abbildungen und farbigen Möbel M. 7,50, beide Bücher M. 10 franco. **Neumann** 20 Hg. mehr, durch **A. Weber**, Berlin N 81, Behrenburger Str. 27, katalog besch. Bücher tollent.

Damenbart

u. jed. sonst lästige Haare, verschwindet sofort spurlos, wenn durch **Witzki**, b. **Burgen** für immer mittels m. v. besch. orient. **Perfapar**, **Schwartz**, Col. Erfolg garant. sonst Geld zurück. Preis M. 5.— gegen Nachn. Frau S. Meyer, Köln g. Hühnerthor Str. 23.

Wenn Kühe nicht rindern

gibt man mit Erfolg das allernährte **Rindern** der **Müller'schen Apotheke**, **Sternberg 3** (Wirtshg.). — Versand direkt. Preis 1,20 M., bei 8 Schacht. franco.

Gegen Ohrenleiden

Schwerhörigkeit, nerv. Ohrensausen, nicht angeb. Taubheit, gebrauchte man **Ohrenstäbchen „Auridal“** (Marke St. Pangratius) Preis M. 4,00 franco. 3 Schachteln M. 10,00. Zahlreiche Dankschreib. Versand: **Stadtapotheke Pfaffenhofen a. u. Oberbayern**. (71)

Ansichtskarten

billig! 50 Kriegs-Vorkarten 4.— 100 Besessenen-Vorkarten 5.— 100 patriot. Jagden-Vorkarten 5.— 100 edle Künstler-Vorkarten 4.— **Verlag Harde**, **Breslau 1, 141**

Neuzeitliche Tapeten

in allen Preislagen für jeden Geschmack empfiehlt **A. Kramer**, Tapetenindustrie, **Altenstein 24**, Muster und Bestellung franco. (37)

Künstlerkarten

100 ff. Serien, Kopf-Genüge, **Samuel** 5,25 M., 100 Künstler-Genüge, M. 100 ff. Gradnetz, 6,25 M., 50 Künstler all. Sort. 3.— M., 100 ff. Künstler 5,50 M., 100 Reduplikate 2,50 M. **Verlag** **Breslau**, **Altenstein 24**, **Verlag Harde**, **Breslau 1, 141**

Ausgangs November dieses Jahres erscheint nunmehr zum fünften Male der

Jagd-Abreißkalender 1919.

Herausgegeben von der **Deutschen Jäger-Zeitung**. Großoktav-Format 17,5 x 28 cm. Reich illustriert. Etwa 200 Blätter. Mit monatlichen Ratschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weidgerechtes Jagen, Hege und Pflege des Wildes und einem Titelblatt in Farbdruck. Neuer, durch die sich immer mehr steigende Papier- und bedingter Preis zuzüglich buchhändlerischen Teuerungszuschlages 4,00 M., in Partien werden 5 Stück und mehr mit je 3 M. 70 Pf. geliefert.

Unser **Jagd-Abreißkalender** zählt längst zu den treuesten Hausfreunden des deutschen Jäger- und Forsthauses, der die Vorzüge eines Wandkalenders mit jagdlicher Kurzweil, Unterhaltung und Belehrung, dabei gepaart mit überreichem, gut ausgewähltem Bilderschmuck, in sich vereinigt. Auch der neue Jahrgang wird die älteren Bezieher wohljaht befriedigen und einer großen Zahl neuer Käufer unentbehrlich werden.

Leider wird es aus Mangel an Arbeitskräften nicht möglich, den **Jagd-Abreißkalender 1919** früher als **ausgangs November** herauszugeben; auch in diesem Jahre ist seine wiederum stark vergrößerte Auflage fest bemessen und ein Nachdruck kann nicht stattfinden. Bei der außerordentlich großen Zahl der heute schon vorliegenden Vorbestellungen ist anzunehmen, daß auch der **Jagd-Abreißkalender 1919** wenige Wochen nach Auszuge vergriffen sein wird. Jeder Freund unseres Kalenders sei daher ersucht, seine Bestellung unverzüglich aufzugeben, entweder in der nächsten Buch- bzw. Papierhandlung, bei seinem Waffenhändler oder der

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Englands Helfer im Hungerkriege

Haben wir im eigenen Lande, sie müssen vernichtet werden! Ein halbes Dutzend Hatten oder ein halbes Hundert Bläufe verteilen und verbrennen mehr Nahrungsmittel, als ein erwachsener Mensch braucht! Gift und Gallen sind unzulänglich. Das einzige Nahrungsmittel besteht in Verbreitung einer Semche unter dem schädlichen Ungeziefer durch das **Bogrom** Präparat „**Bogrom**“. Gegen Warten, Wühlmause, Hamster 2,25 M., pro Glas; gegen Feld- und Hausmäuse 2.— M., pro Glas. Zur ganz gründlichen Ausrottung reichen 4 Gläser für ca. 100 qm. Bei Bestellung ist anzunehmen, daß auch der **Jagd-Abreißkalender 1919** wenige Wochen nach Auszuge vergriffen sein wird. Jeder Freund unseres Kalenders sei daher ersucht, seine Bestellung unverzüglich aufzugeben, entweder in der nächsten Buch- bzw. Papierhandlung, bei seinem Waffenhändler oder der

Bogromfabrik Fritz W. Plumhoff, Berlin W 114, Rosenheimer Str. 28.

Magenleiden,

Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stahlbeschw., entstehen nur, weil im Magen zu viel Säure ist. Mixture Magnesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreiben bezeugen, auch von 30jähr. Magenleid., denen es geholfen hat. Mixture Magnesia ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird die Fabrik **Welter**, Niederbreisig 13-Rh., g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apotheken 1 Dose geg. Nachn. M. 2,50 zugesandt werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.

Reines Gesicht

vollige Heilung, verleiht rasch, sicher **Reines Gesicht**, **Malta**, **Unibertroffen** gegen Sommerprossen, **Mittler**, **Hidel**, **Räte**, **Krautheit** u. alle Haut- und inneren Krankheiten. **Landesapotheken** **Edierte Wirkung!** Preis M. 3.—. **H. Wagner**, **Cöln 72**, **Blumenhaffstr. 99**. (24)

Höchste Zeit!

Decken Sie sich ein Infolge **Fabrikationsverbot**!

Gummi-Ringe soweit Vorrat reicht, rot u. grau, pro Stück für **Rex** eng 80 Pl., weit 35 Pl. „**Pogreß**“ 35 „ 40 „ „**Weck**“ 40 „ 50 „

Gelatineringe

für alle Gläser rasch u. kräftig, pro Stück 10 Pf. **Konservenglasöfener**, **„Butz“** p. St. 2,50 M. Bei Bestellung erbitte Größenangabe oder Musterring. Versand g. Nachn. **Einkaufsverband Fritz Sawatzki**, **Hamburg 13**, **Dammthorstr. 3**, **Postcheck-Konto 17296 Hamburg**.

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen amer. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarauswuchs spurlos und schmerzlos durch **Witzki** den **Burgen** für immer. **Witzki** (s. Elektrische Selbstbehandlung beim **Hoffo**, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis M. 6.— gegen Nachn. **Herm. Wagner**, **Cöln 72**, **Blumenhaffstr. 99**. (6)

Ansichtspostkarten.

Erzlen, Soldaten, Blumen, Glädwunzig, Künstlerpostkarten, 100 St. sortiert 4.— M. **Nachnahme**. (64) **Verkaufshaus Raetsch**, **Charlottenburg**, **Behalogsstr. 53**.

Der Krammetzvogel und sein Sang.

Bon **Jäger Underdrossen**. Mit Abbildungen von **Jagdmaler C. Schulze**. Preis gebunden 1 M., 60 Wf., fein gebunden 2 M., 50 Wf.

Der Krammetzvogel.

Seine Jagd, mit besonderer Berücksichtigung des Vogelhebes. **Bon Hugo Otto**, **Mit 33 Abbildungen in Texten**. Preis fest gebunden 1 M., 50 Wf. Zu den angeführten Preisen kommen 20 vom Hundert Teuerungszuschlag.

Der Krammetzvogel.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mail Bestellung sind 5 Pf. **Verkaufshaus Raetsch** zu bezahlen; bei **Nachnahme** werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm. Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: **Bodo Grünmann**, für die Inserate: **G. Ulrich**, Druck: **J. Neumann**, sämtlich in **Neudamm**. — **Verlag** von **Richard Arnold**, **Remberg** (Weg. Halle).