



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

**Das belgische Pferd.**

Von Dr. Körner. (Mit Abbildung.)

Belgien, das zum größten Teil von unseren deutschen Truppen besetzt ist, hat eine hoch entwickelte Rindviehzucht und Pferdezucht. Im Mai des Jahres 1885 hatte ich Gelegenheit, eine landwirtschaftliche Ausstellung in Mecheln (französisch Malines) zu besuchen. Es war sehr gutes Material am Plage. Die Rühe waren teils Holländer, teils einheimischer Landfahrlag. Erstere zeichneten sich durch die enorme Größe ihrer Euter aus. Die Landfähe waren größer und stärker als die Holländer, sie waren rot oder schwarzbunt; verschiedene von ihnen befanden sich in einem guten Mastzustande. Bei ihnen scheint das Zuchtziel Mast und Milch zu sein. Das belgische Pferd ist weit über die Grenzen seiner Heimat bekannt. Es hat ja auch in Deutschland erfolgreich Wurzel gefaßt. Der Belgier gehört zu den sogenannten kaltblütigen Schlägen oder den Schrittpferden, wie sie der verstorbene Professor Simon von Nathusius genannt hat. Sie unterscheiden sich von den warmblütigen Pferden durch ihren schweren Körperbau, ihre stärkeren Knochen und ihr ruhiges Temperament.

Diese Eigenschaften befähigen den Kaltblüter besonders zur Fortbewegung schwerer Lasten. Da dies hauptsächlich im Schritt geschieht, so ist der Name „Schrittpferdes“ nicht unberechtigt.

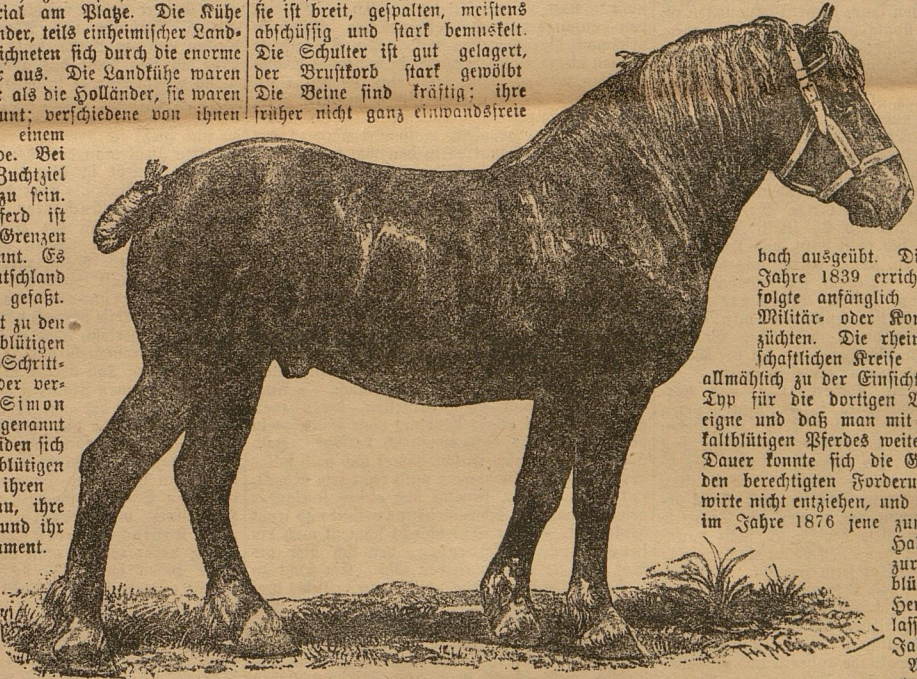
Je nach der Schwere kann man drei Typen des belgischen Pferdes unterscheiden. Die schwerste Form ist das Marschpferd Flanderns, der Flamländer. Er wird jedoch durch die zweite Form, den etwas leichteren und beweglicheren Brabanter mehr und mehr verdrängt. Dieser ist es auch, welcher hauptsächlich nach Deutschland eingeführt wird und den man meint, wenn man schlechtweg von Belgiern spricht. Typisch für den Brabanter oder den eigentlichen Belgier ist der stark entwickelte

Hals (s. Abbildung, welche einen Original-Belgier darstellt), der wenig ausgebildete Widerrist und die abschüssige Kruppe. Der Kopf erscheint im Verhältnis zu dem schweren Hals klein. Dieser ist oft überladen, der Widerrist wenig markiert. Der Rücken soll kurz sein, ist jedoch öfters lang und weich; die Lende ist kurz und breit; die Kruppe liegt hoch, so daß die Pferde oft überbaut erscheinen; sie ist breit, gespalten, meistens abschüssig und stark bemuskelt. Die Schulter ist gut gelagert, der Brustkorb stark gewölbt. Die Beine sind kräftig; ihre Kräfte früher nicht ganz einwandfreie

Das belgische Pferd, und zwar sowohl der Brabanter als auch der leichtere Ardenner wird von allen kaltblütigen Schlägen in Deutschland am meisten gezüchtet. Von allen deutschen Zuchtgebieten dieses Schlages ist das Rheinland das bedeutendste. Hier hat die belgische Zucht in verhältnismäßig kurzer Zeit große Erfolge erzielt. Man kann ohne Widerspruch zu erfahren, behaupten, daß der Belgier in der Rheinprovinz eine zweite Heimat gefunden hat.

Den größten Einfluß auf die Entwicklung der rheinischen Pferdezucht hat das Landgestüt Wicarath bei München-Glad-

bach ausgeübt. Dieses, welches im Jahre 1839 errichtet wurde, verfolgte anfänglich das Ziel, ein Militär- oder Kompagniepferd zu züchten. Die rheinischen landwirtschaftlichen Kreise gelangten jedoch allmählich zu der Einsicht, daß sich dieser Typ für die dortigen Verhältnisse nicht eigne und daß man mit der Zucht eines kaltblütigen Pferdes weiterkäme. Auf die Dauer konnte sich die Gestütsverwaltung den berechtigten Forderungen der Landwirte nicht entziehen, und gelang es endlich im Jahre 1876 jene zum Aufgeben der Halbblutzucht und zur Einführung kaltblütiger belgischer Hengste zu veranlassen. Seit diesem Jahre datiert der Aufschwung der rheinischen Pferde-



Original-Belgier.

Stellung hat sich gebessert, desgl. die Stärke der Röhren, wie auch der Gang; die beliebtesten Farben sind Braune und Fäuchse.

In dem gebirgigen Teil des Landes, so besonders in der Lütticher Gegend, findet sich als dritte Form des belgischen Pferdes der Ardenner; er ist leichter, kleiner und gängiger als der Brabanter. Durch Zufuhr von Brabanter Blut hat er gegen früher an Größe und Schwere zugenommen, ohne dabei seine guten Eigenschaften: Dauerhaftigkeit und Widerstandsfähigkeit gegen Witterungseinflüsse, sowie seine harten Hufe, einzubüßen.

zucht. Die Erfolge, welche die Zucht, die sich hauptsächlich in den Händen der kleinen Besitzer befindet, im Laufe der Jahre erzielt hat, verdienen die höchste Anerkennung. Wesentlich hat hierzu der Umstand beigetragen, daß im Rheinland alle Vorbedingungen für eine rentable Kaltblutzucht gegeben sind. Hierzu gehören: Ein günstiges Klima, ein fruchtbarer und kalkreicher Boden, für die Zucht begeisterte und mit züchterischem Verständnis begabte Landwirte, eine sachgemäße Behandlungsweise der Pferde, Benutzung des besten Zuchtmaterials, gute und bequeme



Abzweckverhältnisse und eifrige Förderung der Zucht durch alle in Betracht kommenden Körperschaften und Behörden. Von großer Bedeutung für die rheinische Pferdezucht ist das im Jahre 1892 von dem damaligen landwirtschaftlichen Zentralverein für Rheinpreußen gegründete Rheinische Pferdestammbuch\*) geworden. Dieses setzt folgendes Zuchtziel fest: „Ein kräftiges, gut gebautes, tiefes Pferd falkblütigen Schlages mit starken Knochen und freien Bewegungen. Die eingetragenen Pferde werden auf der linken Halsseite mit dem Brande des Herdestammbuches, einem Anfluge, gebrannt. Zur Vermittelung des An- und Verkaufes von Pferden dient die Vieh-Ein- und Verkaufsgenossenschaft für die Rheinprovinz zu Köln.

Auf der letzten Ausstellung der D. V. G im Jahre 1914 zu Hannover hatte die Rheinprovinz, wie ich dies in meinem Bericht über die Arbeitspferde (S. Nr. 81 der „N. Landw. Ztg.“ 1914) hervorgehoben habe, hervorragendes ausgestellt. Neben dem Herdestammbuche konnte das 1909 ins Leben gerufene Rheinische Zuchtbuch für falkblütige Pferde zu Aßpernschlag bei Niederaußen reiche Ehren ernten.

### Verwerten und Konservieren von Wildbret.

Von H. W. in M.

Wenn im Herbst und im Winter eine größere Menge Wild in die Küche geliefert wird, so hat manche Hausfrau wohl bedauert, daß sie von dem Überfluß nichts für die fleischarme Zeit des Jahres aufheben kann, sondern gezwungen ist, kurze Zeit einen üppig besetzten Tisch zu haben, um hinterher die Einschränkung desto fühlbarer zu empfinden. Ganz besonders macht sich dies jetzt in der Kriegszeit bemerkbar; man weiß, man müßte sparsam wirtschaften, aber es fehlt die Möglichkeit, das Wildbret für andere Jahreszeiten haltbar zu machen. Oder ist diese Möglichkeit wohl vorhanden und nur nicht bekannt genug? Manche Fortbeamteten und Landfrau wird bei sich schon gedacht haben: Wie schade, daß sich Wildbret nicht einzeln oder zu Wurst verarbeiten läßt. — Es ist nun aber wirklich nur ein Vorurteil, wenn man denkt, Wild eigne sich nicht dazu, und Zeiten der Not, wie die jetzigen, sollten danach ansetzen sein, damit zu brechen. Jedoch sei erwähnt, daß alles für diesen Zweck bestimmte Wild blutfrisch sein muß und nie von Hestagden herrühren darf, da solches Wildbret sich beim Einpöbeln, Räuchern und bei der Wurstbereitung als nicht haltbar erweisen würde.

Zunächst soll die Konservierung und Verwertung von Schwarzwild in Betracht gezogen werden, welches letzteres mit dem gezeichneten Schwein so viel Verwandtschaftliches zeigt, daß seine Bestimmung zur Schinken- und Wurstbereitung auf der Hand liegt. — Will man von einem Wildschwein Schinken und Speck gewinnen, so wird von den Keulen die Schwarte entfernt, da durch diese der Rauch nicht durchdringen würde; bei dem Speck bleibt die Schwarte dagegen darauf, weil er sonst jereißt. Schinken und Speck werden, wie bekannt, vorher gepöfelt. Hierzu wird das Wildbret von allen Seiten so lange mit Salz eingerieben, bis es fein Salz mehr annimmt. Dann packt man es ganz fest in ein Faß, dessen Boden eine Salzlage aufweist und gibt zum Schluß auch oben eine Lage Salz darüber. Sobald sich Laxe bildet, muß täglich befüllt werden. Diese Art einzupöbeln ist zuverlässiger als das Übergießen des Fleisches mit aus Wasser und Salz gekochter Laxe. Auch das Räuchern muß gewissenhaft und gründlich geschehen, da Wildbret nicht so ausdunstet, wie Schlachtfleisch ausgeblutet ist, und bei nachlässiger Behandlung leichter verdirbt als letzteres. Bevor die Wildschweinkeulen in den Rauch kommen, werden sie mit festem Bindfaden in der Art eines Hohlzylinders umschmückt. — Sehr gut schmeckt Leberwurst vom Wildschwein. Die enthäutete Leber wird mehrmals roh durchgedreht, das in Salzwasser gekochte, erkalte, ebenfalls durchgedrehte Rauchwildbret

des Wildschweines hinzugegeben und alles mit gekochten, durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln, sowie nach Geschmack Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatnuz, Majoran und Thymian gewürzt und gut durchgearbeitet in die gut gereinigten Wildschweinsdärme gefüllt. Die Würste werden gekocht und leicht angeräuchert. Wer einen Einkochapparat besitzt, tut gut, die Würstmasse ohne Därme zu sterilisieren. Man hat dann auf unbeschränkte Zeit frische Wurst vorrätig. — Will man Blutwurst herstellen, so muß man vom Schlachter frisches Schweineblut hinzukaufen. Zu dieser Wurst nimmt man, wie vom zahmen Schwein, das Kehlschmalz sowie Herz und Junge. Das gekochte, erkalte Wildbret wird gewürfelt und mit dem Blut zu einem dicken Brei gemischt, den man mit Salz, Pfeffer und Nelken würzt und in die dicken, krausen Därme des Wildschweins stopft. Man verfährt dann weiter wie bei Wurst vom zahmen Schwein. Auch Mettwurst läßt sich vom Wildschwein herstellen und hierzu eignet sich jedes Methwurstrezept der Schweinefleischerei. Ganz vorzüglich schmeckt eine würzige Wildschweinsülze. Man kocht hierzu das Wildbret mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und einigen Zwiebeln in Wasser gar, trennt das Wildbret von den Knochen und schneidet es in längliche Streifen. Dann karrt man die Kochbrühe, schmeckt sie mit Weinessig ab und legt ihr pro Liter zehn Blätter weiße Gelatine zu, um sie darauf über das Wildbret zu gießen. — Andere zwei bis drei Pfund schwere Wildbretstücke vom Schwarzwild kann man nach Art der Rauchfleischs einpöbeln und räuchern. Sie schmecken zu Grünsohl oder Hüllenskrüchten ebenso gut wie Rauchfleisch vom zahmen Schwein.

Auch Wildbret vom Rotwild läßt sich konservieren. So schmeckt zum Beispiel eine zerrennte und nach Art des Hamburger Rauchfleischs behandelte Hirschkeule gar nicht übel, wenn man sich erst in den anfangs etwas befremdlichen Wildbretgeschmack hineingewöhnt hat. Die Fleischstücke müssen hierzu einige Minuten in kochendes Wasser gehalten werden, dann reibt man sie mit Salz, dem etwas Salpeter und Zucker zugesetzt wird, sehr gründlich von allen Seiten ein. Ist das Wildbret acht Tage gepöfelt, umschmückt man es mit Bindfaden und hängt es in den Rauch. Später gekocht, schmeckt es vorzüglich zu Butterbrot. Eine Wildbretwurst, die aber gutes und grünlisches Räuchern erfordert, läßt sich ebenfalls aus dem Wildbret des Rotwildes herstellen. Man dreht hierzu fünf Pfund schieres, gründlich entsehtenes Wildbret zusammen mit fünf Pfund rohem Speck vom Wildschwein oder zahmen Schwein mehrmals durch die Maschine, gibt 195 g Salz, 16 g gekochenen Pfeffer und einen halben Teelöffel voll Salpeter hinzu, arbeitet die Masse gut durch und stopft sie vorsichtig, aber fest in fette Schweinsdärme. Eine Nacht leicht eingelassen, hängt man die Wildbretwurst dann in den Rauch. — Auch Bratwurst kann man herstellen, wenn man gleichzeitig über etwas Wildbret vom Wildschwein oder über etwas Schweinefleisch verfährt. Halbmageres, entsehtenes Hirschwildbret und halb fettes Wildbret vom Wildschwein wird recht fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Korianter gewürzt, dann in Schweinsdärme gefüllt und leicht geräuchert. — Gar nicht schlecht schmeckt auch ein säuerlicher Hirschbraten, der sich vier bis fünf Monate lang aufheben läßt. Ein nicht zu großes, gutes Bratenstück pöfelt man zwei bis drei Tage ein und bringt es dann mit halb Wasser, halb gutem Weinessig bedeckt zu Feuer, kocht es eine Stunde und legt es dann in eine sauberen Steinopf, um die gefärrte Bräthe darüberzugießen. Die Bräthe muß etwas über dem Wildbret stehen. Nach dem Erkalten gießt man zwei Finger hoch zerlassenen Hirschbraten darüber. Beim Gebrauch brät man wie gewöhnlich, würzt mit Wacholderbeeren und stellt die Soße mit süßer Milch — an Stelle von Sahne — fertig.

Am ehesten wird jede Jägerfrau Rehwildbret konservieren wollen. Hierzu ist das Einkochverfahren unerlässlich. Um aber in der jetzigen teuren Zeit die Ausgabe für einen Sterilisationsapparat zu umgehen, sei gesagt, daß diesen zum Einkochen jeder größere Topf mit gutschließendem Dedel ersetzt, wenn man sich nur das dazugehörige Thermometer kauft, dann in den Topfbedel ein kleines Loch schneiden läßt und durch dieses das Thermometer steckt, so daß es mit seinem unteren Ende bis in das Kochwasser des Topfes reicht. Schafft man sich dann zum Anfang

auch nur einige wenige Gläser mit Gummiring, Glasbedel und Metallkammer an, so kann man für einige Sonntag im Jahr den fertig gebratenen Rehrbraten immer zur Hand haben und braucht sich nicht um die Haltbarkeit sorgen, denn diese steht außer aller Frage. Der Rehrbraten wird hierzu wie gewöhnlich fertig, aber nicht zu gar gebraten. Dann teilt man das Wildbret in passende Stücke, legt diese in den Gläsern aufeinander, füllt die abgekochte, jedoch noch nicht mit Wehl gebildete Soße darüber, schließt die Gläser nach Vorschrift beim Kochen, wickelt sie in Tücher, damit sie nicht aneinander schlagen, und legt sie in den mit lauwarmem Wasser versehenen Kessel, legt den Dedel mit Thermometer auf und bringt das Wasser zum Kochen. Von dem Zeitpunkt an, wo das Thermometer 100 Grad zeigt, rechnet man 60 Minuten Sterilisationsdauer. Während dieser Zeit soll das Thermometer nicht weniger als die vorgeschriebenen Grade anzeigen, daher muß man sich mit der Feuerung danach richten. Nach vier Tagen sterilisiert man die Gläser noch einmal, aber nur dreißig Minuten. — Das garte Rehwildbret eignet sich auch vorzüglich zu einem Rehwildwurst. Hierzu beimt man eine rohe Rehschulter aus, breitet das Wildbret flach aus, belegt es mit Scheiben von rohem Wildschweinspeck, freut Pfeffer, Salz, Nelken und rohe gehackte Zwiebeln darüber, wickelt das Wildbret zu einer festen Rolle auf, umschmückt diese mit Bindfaden, pöfelt die Wildbretwurst drei Wochen und räuchert sie. Zum Gebrauch kocht man sie in Wasser und benutzt sie als Aufschnitt. — Sehr schön schmeckt Rehwildbret in Weingallert, das sich unsterilisiert auch immerhin sechs bis acht Wochen hält. Man brät hierzu das Wildbret mit Fett und Zwiebeln kräftig braun an, gießt zunächst etwas Wasser darunter, schmort es darin halb gar, gießt dann so viel Rotwein hinzu, wie man Gallert haben möchte, legt ein Bündchen Salbei, Majoran und Thymian sowie einige Nelken und ein Lorbeerblatt hinein, schmeckt mit Essig ab und kocht das Wildbret vollends gar. Dann zerlegt man es in passende Stücke, die man in einen Steinopf packt, karrt die Kochbrühe, setzt ihr je Liter neun bis zehn Blätter weiße Gelatine zu und gießt sie über das Wildbret. Nach dem Erkalten gießt man den Topf mit Taig zu.

Sehr beliebt ist überall Hasenwildbret, besonders als Braten. Aber die wenigsten wissen, wie gut ein geräuchertes Hase schmeckt. Zu diesem Zweck wird der Hase als Braten vorgefertigt, also der Rücken mit daranhängenden Keulen benutzt. Wenn möglich durchbohrt man das Wildbret mit Speckpfaden, dann pöfelt man es vierzehn Tage und räuchert es. Solch geräuchertes und gekochter Hase schmeckt vorzüglich zu Grünsohl, braunem Jägerohl, aber er kann auch mit einer Soße aus Braumehl und Wein reichen, dann wird er einen Tag vorher in eine Marinade aus Wein und feinen Kräutern gelegt, in Wasser gar gekocht und mit der angegebenen Soße überzogen.

Ganz dasselbe gilt von den Wildkaninchen. Hat man nach vorausgegangenem Treibjagden einige Hasen oder Kaninchen zur Verfügung und kann man sich etwas Schweinefleisch oder Wildbret vom Schwarzwild dazu verschaffen, so ist die Herstellung von Leberwurst aus Hasen- oder Kaninchenlebern sehr zu empfehlen. Auf 500 g Leber rechnet man das gekochte Wildbret eines Hales sowie 1½ kg fettes Wildschweinefleisch; alles weitere geschieht wie bei der Leberwurst vom Wildschwein.

Zum Schluß sei nochmals hervorgehoben, daß nur blutfrisches Wildbret geeignet ist, auf diese Weise konserviert zu werden. Will man die Därme von erlegtem Wild zur Wurst benutzen, so kann das ruhig geschehen, nur müssen diese sofort nach dem Ausbrechen sauber gereinigt und gewendet sowie vier bis fünfmal in frischem Wasser gelegt werden. Selbstverständlich sind durchschossene Därme unbrauchbar. Stark durchwichtiges, zerfällenes Wildbret eignet sich nicht zum Einzelen und Räuchern, hierzu dürfen nur vom Schuß nicht berührte Stücke genommen werden.

### Kleinere Mitteilungen.

Zur Pferdefütterung. Dr. Wßly von der Ernährungsphysiologischen Abteilung des Instituts für Gärungsgewerbe in Berlin hat vergleichende Untersuchungen über den Mineralgehalt verschiedener Pferderationen angestellt, die in den

\*) Der Sitz des Herdestammbuches ist in Bahnerhof bei Ratingen-Ort, Rheinland.

Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-  
gesellschaft veröffentlicht werden. Als das normale  
Tagesfutter, das in Friedenszeiten bei bestem  
Erfolg verabreicht wird, sieht er pro 1000 kg  
Lebendgewicht an: 12 kg Hafer, 8 kg Weizenheu,  
5 kg Kleehheu und 3 kg Häfel von Winterroggen-  
stopp. Hierin sind 1,3 kg verschiedene Mineral-  
stoffe enthalten. Natriumkalk allerdings nur in  
ganz geringer Menge (31,5 g), so daß Böhl emp-  
fiehlt, dieser normalen Nahrung noch 100 g Koch-  
salz (Nehsalz) zuzusetzen. Mit dieser Ration ver-  
gleicht er nun zunächst die Kriegsration, die ein  
Berliner Großbetrieb versuffert: auf 1000 kg  
Lebendgewicht 3 kg Hafer, 4 kg Rübenschnitzel,  
3 kg Mais, 9 kg Heu und 4 kg Stroh. Es fehlen  
in dieser Ration gegenüber der Normalration  
außer 216 g an Gesamtsäure von den wichtigsten  
Salzen und Mineralstoffen an Kali 64 g, an Kalk  
45 g, an Phosphorsäure 58 g. Solche Festbeträge  
müssen erstet werden, und Dr. Böhl empfiehlt  
deshalb, dem Kaliummangel durch einen Zulag  
von 1,2 kg Melasse zum Futter abzuheben, die  
fehlenden 48 g Phosphorsäure durch Zusatz von  
140 g phosphorreichem Kalk zu ersetzen, wodurch  
auch zugleich der Kalkbedarf gedeckt würde. Ein  
anderer Berliner Großbetrieb versuffert täglich  
pro 1000 kg Lebendgewicht 1,7 kg Hafer, 2 kg  
Futterzucker, 20 kg Kartoffeln, 4,5 kg getrocknete  
Bietreber, 1,5 kg Malzkeime, 5,5 kg Weizenheu  
und 4 kg Stroh. Hier wird der Bedarf an Phos-  
phorsäure durch die Bietreber vollständig gedeckt,  
dagegen macht sich hier vor allem ein erheblicher  
Kaliummangel geltend, 102,2 g, der durch 182 g  
kohlenstoffreichen Kalk ersetzt werden könnte. Auch  
ein Zulag von 50 g Salz wäre bei dieser Ration  
vorteilhaft. Vielleicht beruhen die schlechten Er-  
fahrungen mit Ersatzfuttermitteln auf der un-  
genügenden Zufuhr an Mineralstoffen. Dem  
Mangel müßte dann durch Zugabe der fehlenden  
Salze zum Futter abgeholfen werden.

**Milchschmelze für Kündvieh** sind im trockenen  
Zustande ebenso leicht verdaulich wie ganz frische.  
Die Milch erleidet nicht die geringste Änderung,  
die Futter ist gut und haltbar. Man gibt den  
Kühen die Schmelze zum größten Teile trocken wie  
Mauhfutter, den kleineren Teil in Wasser aufgelöst  
und naß. Auf 500 kg Lebendgewicht rechnet man  
5 kg Trockenmilch täglich. Arbeitsschön kann  
man noch mehr geben. Will man auch Jungvieh  
darauf füttern, so ist eine Zugabe von phosphor-  
reichem Kalk unerlässlich. Tragende Kühe ver-  
tragen und verwerten die Trockenmilch ebenfalls  
gut.

**Bei der Fütterung der Ferkel** ist gegenwärtig  
ein Ersatz für Milch durchaus zweckmäßig und  
geboten. Nach dem Entwöhnen der Tiere bildet  
in der Regel die Magermilch die Hauptnahrung.  
Da wir aber für Magermilch jetzt andere  
und bessere Verwertung haben, wird man sich vielfach  
mit anderen Futtermitteln behelfen müssen. An  
erster Stelle kommen Suppen von Mais- oder  
Weizenkeim in Betracht. Damit aber der Übergang  
von der Ernährung durch die Mutter zur Suppen-  
fütterung nicht zu plötzlich vor sich geht und kein  
Stillstand in der Entwicklung der Tiere eintritt,  
ist es zu empfehlen, schon wenigstens eine Woche  
vor dem Entwöhnen der Ferkel mit dem Ver-  
abfolgen geringer Suppenmengen zu beginnen.  
Haben die Ferkel das Alter von acht Wochen er-  
reicht, so beginnt man langsam mit der Ver-  
fütterung von Gerstenschrot und schränkt die Suppen-  
fütterung nach und nach so ein, daß sie im Alter  
von zwölf bis vierzehn Wochen nur noch in ganz  
geringen Mengen stattfindet.

**Das Schaf** verlangt ein kurzes, trockenes und  
gewürzreiches Futter, wässrige Futterstoffe sind  
den Tieren nur in beschränkter Maße zu reichen.  
Das Schaf ist in der Lage, aus weniger wert-  
volleren Futtermitteln, z. B. Stroh, die zarteren  
und nahrhafteren Bestandteile herauszuluchen,  
sowie es auch die kürzeren Gewächse, wie Getreide-  
und Kleestoppel, am liebsten abweidet. Bei aller  
Fütterung muß man stets auf die Eigenart der be-  
treffenden Tiergattung Bedacht nehmen.

**Nicht zuviel Geflügel zu halten**, davon ist  
während der Kriegszeit noch mehr zu warnen als  
im Frieden; denn zu den Umständen, welche  
ein zu großer Geflügelbestand mit sich bringt,  
die wir aber hier nicht besprechen wollen, kommt  
noch der, daß unsere Futtermittel knapp sind und  
daher manchem Züchter nicht so viel überwiegen  
werden kann, wie für eine große Zahl und fleißige  
Begehrigkeit erforderlich sein würde. Ich war  
vor einigen Tagen in der Bergsammlung eines

Geflügelzuchtvereins, welcher etwa 200 Mit-  
glieder zählt, von denen die meisten durch den  
Verein Futter zu erhalten hoffen. Nun waren  
diesem für die nächste Zeit etwas über 100 Zentner  
in Aussicht gestellt; aber was will das für 200  
Mitglieder belagen? Der Verein hatte daher  
den gewiß gerechtfertigten Beschluß gefaßt, jedem  
Anspruch machenden Mitgliede entsprechend seiner  
Geflügelzahl Futter zu überweisen, aber keinem  
mehr als für 15 Stück. Darüber jammerten nun  
einzelne Mitglieder, unter ihnen u. a. eine Dame,  
die ihren Hühnerbestand auf 60 Stück angab,  
jedoch nach den Angaben anderer Vereinsmit-  
glieder für diese Zahl nicht einmal genügend  
großen Auslauf hatte, der ich daher nur den  
Rat geben konnte, drei Viertel davon zu ver-  
kaufen oder zu schlachten, damit sie von diesen  
wenigstens eine sichere und bei den heutigen hohen  
Preisen nicht unbeträchtliche Einnahme habe.  
So sollten auch andere Züchter, die um die Futter-  
beschaffung in Sorge sind, jetzt beim Anfang des  
Winters ihre Zahl verringern. Es steht dies durch-  
aus nicht im Widerspruch mit unserem sonst er-  
teilten Räte, so viel Geflügel zu halten, wie nur  
irgend möglich; denn die Voraussetzung dieses  
Rates ist immer die, daß genug Futter vorhanden  
ist, sonst hat die große Geflügelzahl keinen Wert;  
denn wenige gut gefütterte Tiere werden mehr  
Eier legen als viele schlecht gefütterte. Bei der  
Auswahl der zu behaltenden Tiere muß natür-  
lich der Umstand ausschlaggebend sein, welche  
derselben den höchsten Eierertrag versprechen,  
soweit sich dies vorher beurteilen läßt, oder welche  
die beste und fruchtbarste Nachzucht in Aussicht  
stellen.

**Braune Kohlsuppe.** Zu diesem ohne Gleich-  
bereiteten, aber äußerst kräftig schmeckenden Essen  
nimmt man ungefähr drei gehäufte Suppenteller  
voll fein gehobelten Weißkohl, vermischt mit in  
Scheiben geschnittenen gelben Wurzeln und Peter-  
silienwurzeln. Dieses Gemüse gibt man in einen  
Schmortopf, in welchen man zwei Eßlöffel voll  
Fett getan hat. Sehr achtsam und vorsichtig wird  
nun das Gemüse, dem man noch zwei Eßlöffel voll  
zerhackte Zwiebeln zugefügt hat, in dem Fett  
gebräunt und dabei immer wieder vom Topfboden  
losgehoben, denn es neigt sehr zum Verbrennen.  
Darauf gießt man Wasser darunter, deckt einen  
Deckel auf und dünst das Gemüse nicht ganz gar,  
gibt rohe, geschälte Kartoffeln hinzu und läßt alles  
miteinander fertig kochen. Zum Schluß gibt man  
vier bis fünf Suppenwürfel daran und bindet das  
Gericht nötigenfalls mit etwas aufgelöstem Weizen-  
mehl.

**Einfacher Apfelsaft.** Im Winter müssen  
wir von Zeit zu Zeit unsern Obstvorrat durchsehen  
und alle zu faulen beginnenden Äpfel rechtzeitig  
entfernen. Eine gute Verwendung für solches  
Obst, welches man schält und von allen Faultellen  
befreit, ist folgendes:  $\frac{1}{2}$  bis 1 kg geschälte  
Äpfel läßt man mit etwas Zucker, Zitronensaft  
und einigen Korinthen an warmer Herdstelle mit  
ganz wenig Wasser geseihen. Unterdessen hat man  
 $\frac{1}{2}$  Liter Milch oder Wasser zum Kochen gebracht,  
90 g Butter, 90 g Zucker und 90 g Mehl unter  
tätigem Rühren hinzugeschüttet und so lange  
bearbeitet, bis der Teig sich glatt von dem Kochtopf  
löslöst. Nach dem Abkühlen gibt man drei Eidotter  
und den Schnee von drei Eiweiß darunter. Nun  
mengt man die Apfelscheiben unter Zurücklassung  
ihres Saftes unter den Teig, füllt ihn in eine  
ausgebutterte feuerfeste Porzellanform und bäkt  
ihn eine Stunde im mittelheißen Bratofen. Dieser  
Aufsatz gibt zusammen mit einer Kartoffel- oder  
Erbsensuppe ein ausreichendes Mittagessen für  
fünf Personen und schmeckt auch kalt als Kuchen  
sehr gut zum Kaffee. An Stelle der Äpfel kann  
man auch Wackelpflanzen, die man aufquellen läßt  
und austreibt, nehmen.

**Pefferminne.** Man reibe Mohrrüben, tue  
etwas Vanillezucker, Kardamom und etwas  
Nelken dazu, Wackelpulver und so viel Mehl, daß  
sich der Teig ausrollen läßt, forme Pefferminne  
und bäde. Auch kleine Kuchen (Plättchen) kann  
man von dem Teige ausstechen. Dieses Rezept  
wird seiner einfachen Zutaten wegen in der jetzigen  
Zeit willkommen sein.

**Feiner Glühwein.** Eine Flasche Johannisbeer-  
wein und eine Flasche Apfelwein bringt man mit  
10 g Stangenzimt und einigen ganzen Nelken bis  
kurz vor den Siedepunkt, läßt nach Geschmack und  
gibt es als Festgetränk, da uns Rum und Arrak  
in diesem Jahre vielfach fehlen dürften.

Sollen die Ferkeln im Frühjahr reichlich  
blühen, so darf ihr Standort im Winter weder zu  
dunkel, noch zu feucht sein; vor allem aber lege  
man sie nicht der heißen Zimmerluft aus. Sie  
treiben und blühen dann zwar vor der gewöhnlichen  
Zeit; aber die Triebe sind schwächlich und die  
Blüten unansehnlich und fallen bald ab. Stehen  
dagegen die Ferkeln zu kalt, so sind sie der Gefahr  
des Erfrierens ausgelegt. Von dem richtig ge-  
wählten Standorte für den Winter hängt also das  
Gedeihen der Pflanzen im Frühjahr ab. Kühl,  
aber frostfrei, trocken und luftig müssen die Zimmer-  
pflanzen im Winter aufgehoben werden. Daneben  
bringe man sie, so oft es die Witterung erlaubt,  
einige Stunden ins Freie.

## Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

**Frage Nr. 1.** Ich habe 14 Liter Johannis-  
beerwein zum Klären aus Steingutkrufen in einen  
verzinkten Eimer gegossen und ihn darin zwei Tage  
stehen lassen. Als ich den geklärten Wein wieder  
in die Steinkrufen füllte, fand ich am Boden des  
verzinkten Eimers an kleinen Stellen, die ungefähr  
den dritten Teil des Bodens ausmachten, das Zink  
abgesprengt. Ist der Wein noch genießbar oder der  
Gesundheit schädlich? G. W. in F.-L.

**Antwort:** Es läßt sich nicht unbedingt aus-  
sagen, daß der Wein gesundheitschädlich geworden  
ist, aber eine milchige Sache ist es doch. Mit der  
Zeit scheidet sich das Zink aus, nur muß beim Um-  
füllen das Gefäß geschwefelt werden. Die schweflige  
Säure bindet etwas Zink und fällt dann im Trieb  
zu Boden. Wenn der Wein verdünnt oder ver-  
mischt verbraucht wird zu Bowle oder zu Wein-  
suppe, ist die Sache weniger bedenklich.

**Frage Nr. 2.** Meine Grasmücke ist am Tage  
viel ruhiger im Bauer als abends. Auch nachdem  
das Licht erloschen, bleibt sie bis tief in die Nacht  
hinein unruhig; wie verschafft man dem Tierchen  
Ruhe? G. B. in L.

**Antwort:** Es kommt auf den Grund an, der  
den Vogel zu seinem regelwidrigen Benehmen  
veranlaßt. Sind es vorübergehende äußere  
Störungen, wie Lärm, ungewohntes Licht, Er-  
scheinen von Mäusen am Käfig usw., so muß man  
dies abzustellen suchen. Es kann aber auch sein,  
daß es sich um die Unruhe handelt, die Zugvögel  
oft während der Zugzeit im Käfig zeigen. Wegen  
dieser wird empfohlen, das Zimmer nachts zu be-  
leuchten und den Vogel abends noch einmal mit  
frischem Futter zu versehen. In allen Fällen  
hilft dies Mittel jedoch nicht. Überhaupt läßt sich  
ein Universalmittel gegen die nächtliche Unruhe  
der Käfigvögel nicht angeben. Die Zugruhe  
pfllegt bei frisch oder noch nicht lange gefangenen  
Vögeln am schlaunsten zu sein, sich aber mit den  
Jahren mehr und mehr zu verlieren. Töbt der  
Vogel sehr während der Nacht, so tun Sie gut, ihn  
in einen Käfig mit Leinwandbede zu stecken, damit  
er sich den Kopf nicht beschädigt.

**Frage Nr. 3.** Einen einjährigen Jagdhund,  
der an Würmern litt, gab ich Diffans Wurmpillen.  
Die Würmer haben sich verloren, jedoch nimmt  
der Hund trotz guten Futters nicht zu. Auch hängt  
er den Kopf auf eine Seite und schüttelt denselben  
sehr stark, vielleicht hat er den Ohrwurm. An der  
inneren Seite des rechten Vorderlaufes hat er  
einen haarlosen Fleck in der Größe einer halben  
Handfläche. Der Hund ist sonst sehr munter und  
hat klare Augen. S. E.

**Antwort:** Der Hund ist sicher mit einer Ent-  
zündung des Gehörganges und mit Carotopye-  
räude behaftet, außerdem scheint er an Magen-  
Darmkatarrch erkrankt zu sein. Wir raten, sofort  
die Ohren mit lauwarmem Wasser und Seife  
unter Zuhilfenahme eines an einem Holzstäbchen  
befestigten Wäschens Wundwatte morgens und  
abends zu reinigen, mit lauwarmem Wasser nach-  
zuspülen und mit Watte nachzutrocknen. Ferner  
sind die kranken Stellen der Haut einen Tag um  
den andern mit reinem Petroleum ganz dünn, aber  
kräftig einzureiben. Die weitere Behandlung  
müßte nach der Anleitung des Buches „Dr. Hilfreich-  
Bernide, Der kranke Hund“, Verlag von J. Neu-  
mann in Neudamm, Preis geb. 2,40 M., erfolgen.  
Nach der in diesem Buche enthaltenen Anweisung  
ist der Hund jedoch gründlich zu untersuchen,  
damit die vorliegende innere Krankheit so genau  
wie möglich ermittelt wird. Das innere Leiden  
und die beiden anderen Krankheiten sind weiter  
zu behandeln nach den Vorschriften des genannten  
Buches.

Dr. G.

**Reines für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.**

Das Verjüngen der Obstbäume wird in der Weise ausgeführt, daß man beim Wipfel anfängt die Äste zurückzuschneiden, wobei man bis ins dritte und vierjährige Holz gehen kann. Jedoch achte man darauf, daß unterhalb jeder Wunde ein schwächerer Zweig als „Saftzieher“ stehen bleibt. Alle Obstbäume vertragen aber das Verjüngen nicht gut. Am besten verträgt es der Birnbaum, und auch bei dem Apfelbaum kann man es mit Erfolg anwenden. Bei dem Steinobst muß man jedoch vorsichtig sein und lieber das Verjüngen auf einige Jahre verteilen, weil diese Bäume leicht zu Gummi-schluß neigen. Wendet man das Verjüngen bei älteren Obstbäumen an, so muß man stets einige starke Äste stehen lassen, damit keine Saftstodung eintritt.

An den Quittenblättern hat sich im Laufe des Sommers infolge des kühlsten Wetters der Monitapilz eingenistet. Die davon erkrankten Blätter sind an den Zweigen hängen geblieben. In diesen Blättern sitzen die Brutkeime des Pilzes, wofolbst sie überwintern und im Frühjahr am jungen Laub neue Anhebungen bilden. Es müssen deshalb alle dürren Blätter, welche noch in den Quittensträuchern hängen, sorgfältig gesammelt und verbrannt werden. Je früher es geschehen kann, um so besser. Der Monitapilz ist eine schlimme Krankheit. Wenn sich die Keime erst im Holz einnisten, ist die Krankheit auch schwer zu bekämpfen. Der Pilz befällt dann die Früchte, welche dann bald nach der Blüte abfallen. Deshalb ist große Aufmerksamkeit geboten. Ein öfteres Ausschneiden des alten Holzes, damit die Kronen immer recht licht und luftig bleiben, ist das beste natürliche Mittel gegen die Krankheit, vor allem aber das Entfernen der nicht abgefallenen Blätter im Herbst und Winter.

Das Eingehen empfindlicher Rosenforten im Winter hat in der Regel seinen Grund in dem Vermodern der Rinde der nicht hinlänglich ausgereiften Herbstriebe und in einer ungeeigneten Bedeckung. Man hüte sich darum vor der Anwendung von Deckmaterial, welches leicht modrig

wird, Meise und anderes Ungeziefer anzieht. Zunächst muß die Krone hinreichend geschützt werden, jedoch ist es auch gut, den Stamm, besonders an seiner Bewegungsstelle, an welcher er sehr empfindlich ist, ebenfalls zu schützen. Es geschieht dies in der Weise, daß man ihn mit einer Rinne aus einem leichten Brettle ganz bedeckt.

Die Maulwurfsgrille oder Werre ist ein gefährlicher Feind des Gemüsegartens; denn sie durchwühlt die Erde und richtet dadurch oft großen Schaden an, namentlich im Frühjahr, wenn die jungen Seglinge ins Land kommen. Der Kampf gegen dieses Ungeziefer kann schon jetzt beginnen. Wo viele Werrengänge im Boden bemerkbar sind, macht man Löcher von 30 bis 60 cm Tiefe und Breite und füllt sie mit frischem, frohigem Pferdemist. Obenauf kommt Erde. Nach und nach ziehen sich hier sämtliche Werrern vom ganzen Garten zusammen, und man kann sie im Frühjahr beim Auswerfen des Inhaltes der Fanglöcher in großer Zahl vernichten.

Unsere Kriegskost. In den „Blättern für biologische Medizin“ findet sich folgende Erklärung: Die Nahrungsmittel im Kriegesloft sind einfach, aber nahrhaft und gesund. Alle verfügbaren Nahrungsmittel sollten in möglichst natürlichem Zustande verwendet werden, nicht durch künstliche entwertet und verteuert. Trotzdem werden wir im Winter viel Dauerloft (Korn) nötig haben. Im Frieden waren wir an eine großstädtische Ernährungsweise mit viel Fleisch, Eiern, Milch, Feinmehl, Zucker und Fett gewöhnt, in Verbindung mit einer sonstigen verweichlichenden Lebensweise. Jetzt hingegen müssen wir uns halten an grobes Brot, Grütze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Gemüse, Käse und Obst, mit sehr wenig Fett und Fleisch. Diese Kost, wenn langsam geessen und gut gekaut, ist der Gesundheit durchaus förderlich. Sie verträgt sich aber nicht recht mit unserer bisherigen Lebensweise, da sie vom Körper fortzusagen erst „erarbeitet“ werden muß, wozu ein verstärkter Kraft- und Stoffwechsel gehört. Deshalb erfordert sie eine Veränderung unserer gesamten Lebensweise, nämlich

eine stärkere Muskelbetätigung, Abkühlung der Haut durch Wasser, Luft und Licht, häufiges Tiefatmen in möglichst reiner Luft. Die meisten Menschen müssen also jetzt umlernen und sich umgewöhnen. Meine Kinder gewöhnen sich besonders schnell an eine derbere, pflanzliche Kost, ein Beweis dafür, daß sie durchaus naturgemäß ist. Mit etwas guter Milch, die der gesunde Erwachsene nicht benötigt, gedeihen sie in gesunder Luft und bei guter Pflege meist vorzüglich. Im allgemeinen gilt es also, die Ernährungs- und Lebensweise unserer Vorkämpfer wieder anzunehmen, bei der sie auf dem Lande gesund und stark geworden sind. Dabei wird man auch bald herausfinden, daß alkoholhaltige Getränke, starker Kaffee und viel Tabak leichter entbehrbar werden können, ohne daß unser Lebensgenuss im geringsten geschmälert wird. Im Gegenteil: ein zunehmendes Gesundheitsgefühl, wie wir es früher kaum für möglich gehalten hätten, ist erfahrungsgemäß die Folge, rufft alle noch schlummernden und sonst gebundenen körperlichen und seelischen Energien auf den Plan und steigert Lebensmut und Tatkraft bis zu den äußersten Grenzen, wie es die heutige Lage der Nation erfordert.

Wie macht man gefrorene Scheiben klar. Im Winter passiert es häufig, daß die Fenster Scheiben bei großer Kälte zutriften. Da es nun sehr ungemütlich ist, hinter den zugefrorenen Scheiben zu sitzen, sollte man ein praktisches Mittel anwenden, um dieses fortwährende Zufrieren ein wenig zu verhüten. Das Abtragen des Eises lasse man bleiben. Einmal nißt es wenig, dann aber läuft man leicht Gefahr, die Scheiben dadurch zu zerplatzen. Viel einfacher ist eine Mischung von 25 g Glyzerin mit 1/2 Liter Spiritus. Beides wird gut durcheinandergewührt und damit wird die Innenseite der Scheibe bestrichen. Für die nächsten drei Tage wird man vor einem Zufrieren der Scheiben geschützt sein, dann muß man das Mittel wiederholen. Da man nicht viel von der Mischung zum Einreiben der Scheiben gebraucht, sind die dadurch entstehenden Kosten unerheblich.

**+** Damenbart **+**

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs (Pur- und Schmerzlös durch Verändern der Wurzel) für immer. Einzige, 1. als Elektrolit-Selbstanwendung, kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.50 — gegen Nachnahme.

Herrn Wagner, (4) Köln 72, Blumenbalkstr. 99.

**Bettwäsche,** Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. „Sanierungsband“, München 79, Dachauerstr. 54.

**Bettwäschen.** Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. (9) Institut „Aurora“, Reichertshausen a. d. Sim 76, Oberb.

**Jogal** Gicht Hexenschuss Rheuma Nerven- und Ischias Kopfschmerzen

Hunderterte von Anerkennungen. Jogal-Tabletten sind in allen Apotheken erhältlich. Preis Mk. 1.40 und Mk. 3.50. (6)

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

Der Eis für den nächsten Sommer aufheben will, tue jetzt die vorbestimmten Schritte und beschaffe dich

**Menzel-Schubert, Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke,** sowie die Anlage von Kühlräumen nebst Eis- und Kühlmaschinen für Brauereien, Molkereien, Schlächtereien, Eishäusern etc. Zeigte, vollständig neu bearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage von Professor Alfred Schubert, Landwirtschaftlicher Baumeister und Königlich Preussischer Baugewerkschaft-Vorlehrer in Kassel. Mit 135 Abbildungen. Preis geheftet 4 Mk., fein gebunden 5 Mk.

Das Werk ist zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages und 30 Pfg. Postgebühre postfrei, unter Nachnahme mit dem Buchschlag des Nachnahmeportos. **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**+** Reines Gesicht **+**

rosige Brüste, verleiht rasch u. sicher „Krem-Haare“ Unabgetroffen gegen Sommerprossen, Mitter, Pickel, Akne, Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenbalkstr. 99. (6)

**Dhrensaufen** Ohrenschmerz, Schilddrüsenerkrankung, nicht angegebene Krankheit seit jetzt in kurzer Zeit (8) Gehör

Marle St. Panagratius, Marke 2.50; Doppelflasche 4.—, zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadtbibliothek, Waffenhofen a. d. Sim 31 (Oberb.)

Ärztlich empfohlen gegen:

Gicht Hexenschuss Rheuma Nerven- und Ischias Kopfschmerzen

Hunderterte von Anerkennungen. Jogal-Tabletten sind in allen Apotheken erhältlich. Preis Mk. 1.40 und Mk. 3.50. (6)

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

Der Eis für den nächsten Sommer aufheben will, tue jetzt die vorbestimmten Schritte und beschaffe dich

**Menzel-Schubert, Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke,** sowie die Anlage von Kühlräumen nebst Eis- und Kühlmaschinen für Brauereien, Molkereien, Schlächtereien, Eishäusern etc. Zeigte, vollständig neu bearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage von Professor Alfred Schubert, Landwirtschaftlicher Baumeister und Königlich Preussischer Baugewerkschaft-Vorlehrer in Kassel. Mit 135 Abbildungen. Preis geheftet 4 Mk., fein gebunden 5 Mk.

Das Werk ist zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages und 30 Pfg. Postgebühre postfrei, unter Nachnahme mit dem Buchschlag des Nachnahmeportos. **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Verlag von J. Neumann, Neudamm.**

Nachgenannte, vorzüglich ausgestattete Kalandere für Landwirte, Jäger und Forstbeamte seien zur Anschaffung bestens empfohlen:

**J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalendar für den Landwirt** auf das Jahr 1917.

Schwache Ausgabe A, mit vierteljährlicher Anordnung im Notizkalendar, Preis 1 Mk. 60 Pf. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 40 Pf. Stärkere Ausgabe B, mit halbjährlicher Anordnung im Notizkalendar, Preis 2 Mk. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 80 Pf.

**„Baldheil“, Kalender für deutsche Forstmänner und Jäger** auf das Jahr 1917.

I. Teil: Taschenbuch, fest und dauerhaft in grüne Segel-Einwand gebunden, mit Bleistift. II. Teil: Fortschrittliches Hilfsbuch, fest gebunden, als losenlose Anlage. — Schwache Ausgabe A, zweiter Teil als lose Anlage, Preis 2 Mk. 5 Stück und mehr je 1 Mk. 70 Pf. Stärkere Ausgabe B, zweiter Teil in den ersten am festen Bande eingehängt, mit vermehrtem Anhang aus Millimeterpapier und Abreißzetteln. Preis 2 Mk. 40 Pf. 5 Stück und mehr je 2 Mk. 10 Pf. — Neben der allgemeinen Ausgabe erscheinen Sonderausgaben für Großherzogtum Baden und Elsaß-Lothringen.

**Forst- und Jagd-Abreißkalendar für 1917** mit fortstehenden und jagdblichen Unter- u. a. m. Preis zugänglich Verpackung 70 Pf.

**Abreißkalendar für Landwirte und Gärtner für 1917** mit täglichen Rat-schlägen für die Ge-müse-, Obst-, Blumen-, Pflanzenzucht und Landwirtschaft. Preis zugänglich Verpackung 70 Pf.

**Rüchen-Abreißkalendar für 1917.** Kochrezepte, Unterweisungen für die Hauswirtschaft, außerdem ausgewählte Sinnerprüche u. a. m. Preis zugänglich Verpackung 70 Pf.

**Wochen-Notiz-Abreißkalendar für 1917,** in Groß-Quartformat. Auf jedem Woche mit reichlichem Raume für Notizen. Preis 1 Mk.

**Briefkasten-Kalendar für Feld, Wald und Jagd für das Jahr 1917.** Mit Sonnens- und Mondzeit. Format 9,5x6 cm. Preis 30 Pf. 5 Stück werden für 1 Mk. 40 Pf., 10 Stück für 2 Mk. 50 Pf. geliefert.

**Wandkalendar der Deutschen Jäger-Zeitung für das Jahr 1917.** Mit jagdblichen Bildern und Szenen. Managesogen Preis 70 Pf. Auf Pappe gezogen mit Desein (nur als Postpaket zu versenden). Preis 1 Mk. 50 Pf.

**J. Neumanns Wand- und Kontor-Kalendar für das Jahr 1917.** In Quart-format. Preis 30 Pf. In Partien: 3 Stück 80 Pf., 10 Stück 1 Mk. 80 Pf., 25 Stück 4 Mk., 50 Stück 6 Mk. franco.

Zu beziehen sind diese Kalendar gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nach-nahme mit Postzuschlag. **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Remberg (Wez. Galt)