



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

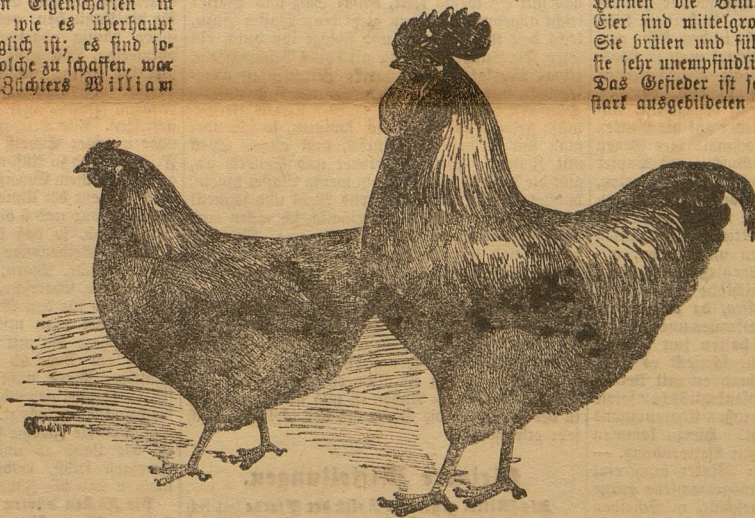
**Schwarze Orpingtons.**

Von Dr. Blande. (Mit Abbildung.)

In unserer Abbildung führen wir den Lesern ein ganz vortreffliches Paar schwarzer Orpingtons vor, das namentlich in der Figur den höchsten Anforderungen entspricht und nur darin zu tabeln ist, daß die Hennen nicht gut gezeichnet sind. Die Formen unseres Paares weisen darauf hin, daß die Orpingtons nicht einseitige Lege- oder Fleischhühner sind, sondern in sich die beiderseitigen Eigenschaften in solchem Maße vereinigen, wie es überhaupt bei einer Hühnerrasse möglich ist; es sind sogenannte Zwielhühner. Solche zu schaffen, war das Ziel des englischen Züchters William Cook, des Schöpfers der Orpingtons, das in der Vereinigung der Vorzüge der asiatischen und der Mittelmeerrassen das Ideal eines vielseitigen Nutzhuhnes erblickte und vier Farbenschläge der Orpingtons hervorbrachte, nämlich schwarze, gelbe und dreifarbige, unter denen die schwarzen die ersten waren. Er benannte die neugeschaffene Rasse nach seiner Besitzung Orpington house im südlichen England und war nicht nur ein höchst erfolgreicher Züchter, sondern auch ein geriebener Geschäftsmann, der seiner Rasse in der ganzen Welt Anerkennung und Verbreitung zu verschaffen wußte. Zur Herstellung der genannten vier Farbenschläge der Orpingtons kreuzte er verschiedene Rassen, behielt aber näheres über deren Paarung für sich. Die Grundlage der schwarzen waren glattbeinige Langshan, die er nach seinen Mitteilungen mit Minorca und schwarzen Plymouth Rocks gekreuzt hat, wodurch es ihm in der Tat gelang, eine Rasse zu schaffen, die sich sowohl als vortreffliche Lege- als auch als Fleischhühner auszeichnete und mit diesen Vorzügen noch den großen Weiterfestigkeit verband, dazu durch ansprechende Formen und den grünlichen Metallglanz des schwarzen Gefieders das Auge des Viehhalters erfreute. Sie fanden daher bei den

Züchtern in England bereitwillige Aufnahme, ebenso etwas später in Deutschland, jedoch nicht ohne Veränderung ihrer Formen. Die Engländer zeigen in ihrer Geflügelzucht die Neigung zu schweren, plumphen Formen und züchteten die schwarzen Orpingtons immer massiger im Bau, dazu mit reichem Gefieder, namentlich starken, bauchigen Rückenfalten und viel flaumigem Bauchgefieder heraus. Zugleich wurden die Läufe kürzer, fast wie bei den Krüppern, und erscheinen sogar noch kürzer, als

deutschen Ausstellungen Anwartschaft auf höchste Auszeichnung haben, während es auf englischen glatt durchfallen würde. Die schwarzen Orpingtons sind in erster Linie vorzügliche Fleischhühner und durch Mästung leicht auf ein hohes Gewicht zu bringen; sie haben ein feines weißes Fleisch und weiße Haut. Außerdem sind sie sehr gute Winterleger, diejenigen deutscher Zuchtrichtung überhaupt fleißige Legehühner, freilich kaum über das zweite Jahr hinaus, da bei den älteren Hennen die Brullust sehr zunimmt. Die Eier sind mittelgroß, von dunkelgelber Farbe. Sie brüten und führen vortrefflich; dabei sind sie sehr unempfindlich gegen Witterungseinflüsse. Das Gefieder ist sehr reich und flaumig, mit stark ausgebildeten Polstern an den Schenkeln, und auf dem Rücken schwarz, mit reichem, grünlichem Metallglanz, der nicht violett sein darf. Ihre Stellung ist sehr tief. Schnabel und Läufe sind schwarz. Der Rücken erscheint durch den reichen Halsbehang und das ansteigende Rückenpolster kurz und ist dabei sehr breit. Die Stellung tief. Kopf klein, ebenso der einfache Kamm. Gesicht und Ohrschneiben rot. Hals kräftig, mit reichem Behang, Brust voll, tief und breit. Flügel klein, fest anliegend. Schwanz kurz. Läufe unbefiedert, kurz.



Schwarze Orpingtons.

die in Wirklichkeit sind, weil sie zum Teil durch die Federkissen der Oberschenkel verdeckt werden. Diese Zuchttrichtung hat freilich die Nutzleistungen der Rasse nicht gefördert, vielmehr sind sie dadurch in ihrer Legefähigkeit bedeutend zurückgegangen. Die deutschen Züchter folgten anfangs dem englischen Geschmack, haben sich jedoch in den letzten Jahren von demselben losgesagt und eine Musterbeschreibung aufgestellt, welche die Legefähigkeit mehr berücksichtigt und trotz massigen Körpers Übertreibungen zu vermeiden bestrebt ist. Namentlich sollen nach deutschem Geschmack die Läufe nicht so übermäßig kurz sein. Unsere Abbildung zeigt, welche Formen in Deutschland von den schwarzen Orpingtons verlangt werden, und unser Paar würde auf

Zuchttrichtung gehören die schwarzen Orpingtons zu den besten, vielseitigen Nutzhühnern.

**Gurke und Kürbis.**

Von A. Br.

Unter den reichen Gaben, die uns der Herbst beschert, erfreuen sich Gurken und Kürbis ganz besonderer Gunst. Vor allem hat die Gurke in unserer Kriegszeit eine wichtige Bedeutung. Wie herrlich schmeckt ein Gericht Schmorgurken mit Pellkartoffeln! Man vermischt gar kein Fleisch, so kräftig und würzig schmecken die Gurken, noch dazu, wenn man sie mit einem Borbeerblatt, ein paar Pfefferkörnern, Zwiebeln und ewigen Sees- oder Schinkenwürsten schmort. Und welche Bereicherung wird unserer Küche im Winter durch die Salzgurke und die Senfgurke zuteil. Das einfachste Mittagessen schmeckt noch einmal so gut,



wenn wir ein Stückchen sauer eingelegte Gurke dazu aufkochen können. Längst haben es unsere Hausfrauen wieder herausgefunden, daß es doch viel praktischer und sparsamer ist, sich selbst ein Fäßchen Salzgurken einzumachen, als sie fertig vom Kaufmann zu holen. In der Tat schmecken auch die selbst eingelegten Gurken am allerbesten, deshalb sollte sich auch selbst die Hausfrau, die keinen eigenen Garten besitzt und die Gurken also kaufen muß, nicht davon abhalten lassen, selbst welche einzulegen.

Unersäglich für die Bereitung von Salzgurken ist ein kleines Faß, das man zuspunden kann; in einem anderen Gefäß, z. B. einem Steintopf, geraten die Salzgurken lange nicht so gut. Die zum Einlegen bestimmten Gurken, die eine mittlere Größe haben sollen, werden für 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt, dann abgetrocknet und lagenweise und hüdenlos mit grünem Wein- und Sauerfrüchsenlaug, reichlich Dill, Pfeffertraut, Dragon und einigen Lorbeerblättern in das zuvor sauber gereinigte Faß gepackt. Nun gießt man eine Lute, bestehend aus je 1 l Wasser und 60 g Salz, darüber, verschließt das Faß und bringt es in eine sonnige Hofede, woselbst es von Zeit zu Zeit umgewendet wird. — Diese Art Salzgurken gerät immer und schneller vorzüglich.

Sehr beliebt sind auch Senfgurken, nur fehlen uns in diesem Jahre die Senfförner, da Senf bekanntlich beschlagnahmt ist. Aber es geht auch sehr gut ohne Senf, wenn wir alle unsere würzigen Küchenkräuter, die jede Hausfrau in ihrem Hausgarten ziehen sollte, zu Hilfe nehmen. Zu den Senfgurken nimmt man gut ausgereifte Fenchel von goldgelber Farbe, schält sie, schneidet sie der Länge nach zwei- oder dreimal auf, befreit sie von den Kernen und schneidet sie in Stücke, welche man mit Salz vermischt fünf Stunden stehen läßt, um sie dann zwischen zwei sauberen Tüchern zu trocknen. Dann kocht man Estragon, schmalblättrige Pfefferminze, Salsbei und Dill in einer hinreichenden Menge guten Essig auf, seigt den Essig durch, bringt ihn wieder zum Kochen und läßt nach und nach alle Gurkenstücke, die man mit dem Schaumköffel hineinlegt und wieder herausnimmt, einmal darin auflösen. Außerdem kocht man auch einige kleine Zwiebeln in dem Essig gar. Gurkenstücke und Zwiebeln schichtet man in Gläsern und gießt den mit Salz abgeschwachten Kräutereisig heiß, aber nicht kochend, darüber. Nach vier Tagen wird der Essig abgeseigt, aufgeschäumt, geschäumt und kalt wieder auf die Gurken gegossen. Dies wird nach nochmals vier Tagen wiederholt, worauf man die Gurken mit Papier zubündet und fortstellt. — Kleine Krüppelgurken, wie sie uns die Nachlese aus den Gurkenbeeten beschert, kann man zusammen mit unreifen Tomaten, reichlich Pfeffer, Meerrettich und Schalotten ebenfalls schichtweise einpacken und heißen, mit Salz abgeschwachten Essig darüber gießen. Eigentlich erfordert dieses Rezept die reichliche Zugabe von schwarzem und weißem Pfeffer, da dieser aber in größerer Menge für uns Hausfrauen unerreichbar ist, behelfen wir uns ohne; halten tun sich die Gurken auch so. — Sehr gut schmeckt es auch, wenn man kleine Gurken zusammen mit kleinen Karotten, Blumenkohl- und Rosenkohlstücken sowie reichlich kleinen, nur walnußgroßen Champignons in Essig und Zucker einmacht. Hierzu kommen ebenfalls reichlich Schalotten zur Verwendung. — Ganz vortrefflich schmeckt im Winter auch eingelegte Gurkenalat. Halb ausgewaschene grüne Salatgurken werden hierzu geschält, in Scheiben geschnitten und mit Salz überreut. Darauf preßt man die Gurkenscheiben fest aus und schichtet sie mit kleinen Zwiebeln und gestoßenem Pfeffer in einen Topf und gießt so viel guten kalten Weinessig darüber, daß die Gurken gut bedeckt sind. Wer es liebt, kann auch ein wenig feines Millstant — aber nur die feinen Blättchen — mit hineinpacken. Ebenso wertvoll wie die Gurke für unsere Kriegsküchen ist, ist es auch der Kürbis. Den allerbilligsten Vorkauftritt liefert uns reifer, zu Marmelade gekochter Kürbis. Hierzu schält man den Kürbis, entfernt die Kerne und alles zu weiche Fleisch unterhalb des Kerngehäuses, schneidet den Kürbis in kleinere Stücke und kocht diese mit ein wenig Wasser so weich, daß sie sich durch ein Sieb schlagen lassen. Auf 12 Pfund Kürbisfleisch rechnet man 2 Pfund Zucker. Letzterer wird in Stücke geschlagen, schnell in Wasser getaucht und getocht, bis er dreifach vom Löffel tropft. Dann gibt man das durchgeschlagene Kürbisfleisch hinzu, ebenfalls auch Saft und Schale von 2 bis 3 Zitronen sowie nach

Geschmack deutschen Ingwer. Die Marmelade wird nun einige Stunden hindurch unter beständigem Umrühren langsam gekocht. Nach 3 bis 4 Stunden, wenn aller Wassergehalt verdunstet ist, kann die Marmelade als haltbar und fertig gelten. Man nimmt sie nun vom Feuer, rührt für 10 l Salzhylpulver darunter und füllt sie in Steingutköpfe. Auf jeden Topf legt man ein in Salzhylpulver getränktes Blatt Papier und bindet zu. Man kann auch Kürbis mit Birnen und Äpfeln mischen, diese Marmelade schmeckt ebenfalls sehr gut. — Ein kleiner Hafen mit süßsaurem Essigkürbis ist auch eine beliebte Beigabe für unsere Winterküche. Je nachdem unser erparter Zuckervorrat beschaffen ist, rechnen wir 2½ bis 3 Pfund Zucker auf 1 l Essig. Der Zucker wird mit Wasser angefeuchtet und gekocht, bis er breit vom Löffel tropft, dann gießt man den Essig hinzu, legt, in ein Mullläppchen gebunden, Zimt, deutschen Ingwer, etwas Zitronenschale und einige Nelken hinein und läßt alles eine Zeitlang kochen. Unterdessen hat man reifen Melonenkürbis geschält und in zierliche kleine Stücke oder runde Scheiben geschnitten. Ist nun der Geivirbeutel aus dem Zuckereisig entfernt, so gibt man immer eine Schaumfelle voll Kürbisstücke in die kochende Flüssigkeit und läßt sie darin, bis sie klar gekocht, aber nicht zu weich geworden sind. Darauf packt man den Kürbis in Gläsern, kocht den Zuckereisig noch 15 Minuten und gießt ihn kalt über den Kürbis. Am nächsten und am übernächsten Tag wird der Zuckereisig abgeseigt und nochmals aufgekocht. — Sehr gut löst sich halbreifer Kürbis auch wie Senfgurken oder Kräutergurken einmachen. Ebenfalls kann man hierzu halb Gurken und halb Kürbis nehmen. Da Kürbis im Verhältnis zu den immer teuren Gurken fast wofolst zu nennen ist, verfährt vielleicht manche Hausfrau, die sparen muß, so.

Zum Schluß sollen auch noch einige sehr praktische und sparsame Kürbisgerichte für den täglichen Tisch hier Platz finden. Da ist zunächst eine sehr gut schmeckende Kürbisuppe. Hierzu werden 500 g gut ausgereifter Kürbis von Schale und Kernen befreit, in dünne Scheiben geschnitten und mit ein wenig Fett, etwas Salz und Pfeffer leicht angebraten. Dann gießt man Wasser hinzu, kocht den Kürbis weich und schält ihn durch ein Sieb. Die Suppe wird nun mit 3 bis 4 Bräuhwürfeln, etwas Muskat und ein wenig Zitronensaft abgeschmeckt, mit 2 bis 3 geriebenen, rohen Kartoffeln gebunden und angerichtet. — Soll Kürbis als Gemüße gekocht auf den Tisch kommen, so schneidet man ihn in passende Würfel, brät etwas Speck mit Zwiebel, Pfeffer, Lorbeer und Sellerie an, gibt die Kürbiswürfel mit ein wenig Wasser hinein, dünst sie gar, dilt mit etwas Mehl und schmeckt mit Zitronensaft ab. — Vortrefflich schmecken auch Weisengurken in Magermilch wie Milchreis gekocht und mit in Wasser gekochtem, durch ein grobes Sieb geschlagenen Kürbis sowie Zucker und Zimt vermischt. — Außerdem läßt sich Kürbisfett der aus reifem, gekochtem und zerhacktem Kürbis gepreßt wurde, zu einer Art Sirup einziehen, der sich vorzüglich zum Süßen von allerlei Speisen und zum Baden von Hühnchen eignet. Kurz und gut, Kürbis ist fast ein Universalgemüße, das von ganz unbegrenztem Nutzen ist und uns namentlich in der Kriegszeit die Sorge um den täglichen Tisch sehr erleichtert.

### Kleinere Mitteilungen.

Als Mittel gegen die Kolik der Pferde hat sich nach mehrjährigen Versuchen die Verarbeitung von Weizenstreu statt Häfeln gut bewährt. Diese Spreu ist nicht nur reich an Nährstoffen, sondern die Tiere fressen sie auch gern, und es tritt später nur selten ein schwerer Kollikfall auf. Wahrscheinlich tragen die Spitzen der Spreu zu einer gehörigen Absonderung des Mageninhalts bei und leiten so eine gute Verdauung ein. Da die Spreu sehr trocken ist, so sind auch die Pferde genötigt, sie gut zu fressen und einzuspeicheln. Die Spreu hält sich, falls sie gut aufbewahrt wird, bis zur nächsten Ernte. Besonders wertvoll ist sie, wenn der Weizen mit Alee durchwachsen war, weil sich alsdann viele junge Aleeblätter in der Spreu befinden.

Blutige Milch entzieht infolge Zersetzung seiner Gefäße oder infolge Durchdringung wegen Mitantragens. Die Beimengung ist eine Folge rohen Verfahrens beim Melken, ungünstigen Saugens sowie des Zurückbleibens der Nachgeburt nach dem Abmilchen und des zu schnellen Überzuges

zu üppiger Fütterung. Ist das Vorhandensein von Blut in der Milch auf von außen erfolgte Reizung des Euters zurückzuführen, so ist die Milch ungleichmäßig durch blutige Streifen gerötet. Ist die Rötung schwach und gleichmäßig, so deutet dies auf Blutmischung. Manchmal nimmt man das Blut erst in den Milchgäßen als Bodenfaß wahr, in der Regel verliert es sich aber nach vier bis fünf Tagen von selbst, und nur selten wird es länger beobachtet. Beim Melken verfähre man schonend, füttere etwas mager und gebe auch Glaubersalz mit schleimigen Mitteln.

Die Verküpfung der Mutter Schweine nach dem Werfen, welche sich häufig genug einstellt, wird dadurch beseitigt, daß man die Mutter Schweine einige Stunden nach dem Geburtsakt aus ihrem Stalle treibt. Jedoch muß man dabei ruhig und vorsichtig zu Werke gehen, da sich die Tiere nicht von ihren Jungen trennen wollen. Nach mehrmaligem Hin- und Herziehen auf dem Futtergange tritt gewöhnlich die gewünschte Wirkung ein. Wenn dieses Hinausstreiben in den ersten Tagen nach dem Werfen mehrfach wiederholt wird, so braucht man keine Abführmittel anzuwenden, die übrigens der Gesundheit der Tiere nicht immer zuträglich sind.

Riegen, welche gemästet werden sollen, brauchen weniger Bewegung, müssen aber täglich geübert werden, gesunde Luft und trockene Streu haben. Zu das Futter streue man täglich 10 g Kochsalz und reiche es viermal am Tage. Wiesen- oder Kleeheu, insbesondere Hafer- oder Gerstenschrot, gedämpfte Kartoffeln, Roggentle, Weiden, wenn möglich auch gequellter Hafer erzeugen fettiges und schmackhaftes Fleisch. Geringe Mengen Wurzeln und Knollengewächse als Futterbeigabe fördern die Verdauung. Mais und Ölsaaten sind nicht zu verfüttern, weil dadurch das Fleisch einen unangenehmen Beigeschmack erhält. Das Fleisch so genährter Tiere ist vorzüglich und schmeckt ähnlich wie Hammelfleisch. Altes, mageres Riegenfleisch ist aber zäh und hat geringen Nährwert.

Laub als Kaninchenfutter. Das Laub vieler Bäume und Sträucher ist ein gutes Futter für die Kaninchen, weshalb viele Kaninchenzüchter ihnen häufig abgechnittene Zweige als Futter vorsetzen, und ganz besonders können dieselben leicht im Kriege als Strohmittel unserer Futtervorräte verwendet werden; denn nicht bloß die frischen, sondern auch getrockneten Zweige werden gefressen. Alle Laubarten enthalten nämlich mehr oder weniger Eiweiß und Fett, am meisten im Frühjahr und zu Anfang des Sommers; der Gehalt an verdautlichem Eiweiß schwankt allerdings zwischen 11,6 Prozent bei Ulmenlaub, sogar 14 Prozent bei Holunderlaub und 5 bis 6 Prozent bei Eichen- und Pappellaub, so daß hiernach etwa folgende absteigende Reihenfolge aufzustellen ist: Holunder, Sommerlinde, Ahorn, Erle, Weide, Esche, Buche, Kiefer, Kiefer, Eberesche, Birle, Johannisbeere. Will man Baumlaub für den Winter sammeln und trocknen, so schneidet man mit einem Messer oder einer Gartenschere die mit Laub besetzten Zweige bis zu ½ cm Dicke ab und trocknet sie in einem schattigen Platze, nicht in der Sonne, worauf man sie in Bündel gebunden, an luftigen Stellen zum Nachtrocknen aufhängt. Wirft man dann im Winter täglich einige Zweige den Kaninchen vor, so fressen sie das Laub ab und nagen außerdem an den Zweigen selbst, wodurch sie sich Beschäftigung machen und die Zähne gesund erhalten. Dr. Bl.

Die Küden dürfen nicht zu früh auf den Stangen übernachten. Wenn die Küden ein Alter von sechs bis acht Wochen erreicht haben, sind sie selbständig geworden, so daß sie der Fütterung durch die Henne nicht mehr bedürfen. Die meisten Landwirte lassen sie dann zu den alten Hühnern, mit denen sie auch nachts den Stall teilen, während sie bis dahin gewöhnlich mit den Hennen getrennte Unterlaufsträume hatten. Sie pflegen sich dann auch gern wie die alten Hühner abends auf die Stangen zu setzen, wie sie dies von den alten sehen, und auf diesen die Nächte zu verbringen. Darin liegt aber eine Gefahr für die Küden; denn sie drücken dabei das Brustbein gegen die Stangen, das noch weich ist und infolgedessen sich verbiegt, so daß sie für ihr Leben ein verkrümmtes Brustbein behalten. Dadurch wird nicht nur ihre Figur entstellt, sondern es wirkt auch auf die Legetätigkeit nachteilig ein, wie fast alle fütterliche Mißbildungen. Auch beim Abfliegen von den Stangen am Morgen können sie sich das Brustbein leicht beschädigen, namentlich wenn dieselben ziemlich hoch angebracht



sind, da die Flügel noch nicht so entroidelt sind, um ihnen ein sanftes Herabfliegen zu ermöglichen. So lange das Brustbein noch nicht erstarrt ist, lasse man daher die jungen Hühner nachts nicht auf den Stangen aufsitzen, sondern bis zum Alter von etwa drei Monaten in einem besonderen Raum übernachteten, in welchem man ihnen in einer Ecke aus weissem Heu oder Stroh eine Lagerstätte bereitet. Auch ist es besser, wenn sie am Tage noch nicht mit den alten Hühnern laufen, da sie zum kräftigen Wachstum noch besonderer Fütterung bedürfen und von jenen leicht abgedrängt oder abgebeissen werden, wenn sie nicht von ihnen abgefordert sind.

**Die Ausflugsflügel des Taubenschlages** ist, wenn es irgend angeht, nach Osten oder Südosten anzulegen, damit schon die ersten Sonnenstrahlen in den Schlag fallen und die Tauben loden, frühzeitig den Schlag zu verlassen und ins Feld zu fliegen, um sich ihr erstes Futter zu suchen; denn in der Frühe des Morgens finden sie dort außer den Samen von allerlei Pflanzen, namentlich Unkräutern, die sie vertilgen, und die natürlich den Tag über ebenfalls dort sind, auch noch mancherlei Raupen, die meist Schädlinge der Feldfrüchte sind, nach Sonnenaufgang aber bald sich in den Boden vertiefen. Diese tierische Nahrung vermehrt die Fruchtbarkeit der Tauben, so daß sie eine oder sogar zwei Bruten im Jahre mehr machen als Tauben, die weniger früh ausfliegen. Ungünstig ist es, wenn die Ausflugsflügel nach Westen oder gar nach Westen liegt, so daß rauhe Winde in dieselbe wehen oder der Regen hineingetrieben wird. Auf den meisten ländlichen Gehöften sind ferner die Ausflugsflügel zu schmal, so daß eine einzige Taube eine solche ausfüllt. Das hat den Nachteil, daß oft zünftliche Täuber die Öffnung verstopfen und die Tauben, die aufs Nest fliegen, abweisen. Man sollte daher den Ausflugsflügel so breit anlegen, daß etwa drei Tauben gleichzeitig hindurch können, oder mehrere Flugöffnungen einrichten. Natürlich müssen dieselben bequem zu öffnen und zu schließen sein, wenn der Schlag oben auf dem Hause oder dem Stallgebäude sich befindet, damit man nicht erst hinaufsteigen muß. Am besten ist eine Schlußklappe, die durch eine starke, über Rollen laufende Seilwinde geschlossen wird. Natürlich muß sie nachts geschlossen und früh beim ersten Tageslicht geöffnet werden.

**Gurken mit Kaninchenfleisch gefüllt** bilden ein Gericht, das auch dem verdühtesten Gaumen zusagen wird, und zu dem sich das Kaninchenfleisch trefflich verwerten läßt. Man bereitet es in folgender Weise: Von einem als Braten zu verwendenden Kaninchen trennt man die Keulen sowie den Kopf ab und dünst diese nebst Herz, Lunge und Leber in wenig Wasser unter Zusatz von zwei Suppenlöffeln nahezu gar, was etwa 1 1/2 Stunden dauert, löst dann die Fleischteile von den Knochen und hackt alles ganz klein. Darauf gibt man etwas Salz und Pfeffer, Muskatnuss, fein gewiegte Zitronenschale dazu und mengt das Ganze mit altbackenen Semmeln, die man in Wasser oder, wenn es sein kann, in Milch aufgeweicht und ausgedrückt hat. Kann man ein oder zwei Eier hinzusetzen, so ist es um so besser. Alsdann nimmt man einige dicke Gurken, die bereits viele Kerne haben, schneidet sie der Länge nach in zwei Teile und entfernt die Kerne, worauf man dieselben mit obigen Gemenge füllt und mit starkem Zwirn zusammenbindet. Hierauf legt man sie in den Kochtopf, gießt die Brühe darauf, die man mit wenig Wasser verdünnt, wenn es nötig ist, und läßt das Gericht noch etwa eine halbe Stunde auf gelindem Feuer dünsten, bis die Gurken weich sind. In Salzartoffeln oder Pellkartoffeln geben die so gefüllten Gurken eine sättigende und wohl-schmeckende Mahlzeit.

**Einfacher Krausenkekuchen.** Mit der erhöhten Brotation haben wir wohl auch einmal wieder etwas Mehl für einen einfachen Kuchen übrig. Ein sehr gutes Rezept hierzu ist folgendes: 250 g Roggen- und 250 g Weizenmehl mischt man zusammen und verarbeitet es mit 2 Eßlöffel voll Zucker, einem Eßlöffel voll geschmolzener Butter, einem ganzen Ei, einer Prise Salz, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 35 g Hefe und so viel lauwarmes Buttermilch, wie nötig ist, um einen guten, lockeren Teig zu erhalten. Hat der Teig 3 Stunden gegangen, knetet man ihn durch und rollt ihn auf einem eingefetteten und mit Mehl bestreuten Backblech aus. Unterdessen hat man blaue Pfannkuchen ausgebackt, belegt nun damit

den Kuchen, streut Zucker darüber und bäckt ihn goldbraun und gar.

**Marmelade aus Tomaten und gelben Rüben.** Man rechnet hierzu auf 1 l nicht reif gewordene grüne Tomaten ein Pfund Rüben, also etwa 5 bis 6 ausgewachsene, gute Rüben. Die Tomaten werden zerhackt und mit etwas deutschem Ingwer so lange gekocht, bis sie sich durch ein Sieb streichen lassen. Die Rüben pükt und wäscht man, reibt sie auf dem Sandreibeisen und vermischt sie mit den Tomaten. Nun rechnet man auf 7 1/2 bis 10 kg Tomaten- und Rübenmark 1 kg Zucker, kocht letzteren mit ein wenig Wasser so lange, bis er breit vom Löffel tropft, gibt das Tomaten- und Rübenmark hinzu und kocht es unter beständigem Rühren 3 Stunden. Dann füllt man die Marmelade aus, rührt für 10 g Salzpulver darunter und füllt sie in Steingläser, legt auf jeden Topf ein mit Salzsäuretrank getränktes Blatt Papier und bindet zu. Diese Marmelade hat ein wundervolles goldbrüchiges Aussehen, ist billig und schmeckt sehr gut.

**Wasserdichtmachen von Kleidungsstücken.** (Zugleich Fragebeantwortung.) Das Wasserdichtmachen von Kleidungsstücken, Umhängetaschen, Rucksäcken usw. kann folgendermaßen geschehen: Man nehme 500 g aus der Milch abgeschabenes Kasein und mische es mit 1 1/2 l Wasser unter beständigem Umrühren. Dazu füge man 12 g pulverisierten gelochten Kalk. Gleichgültig löse man auf warmem Wege 25 g Seife in 3 l Wasser und mische diese Lösung mit der ersten. Die betreffenden Stoffe werden nun mit dieser Flüssigkeit entweder durch Eintauchen oder öftmaliges Aufstreichen imprägniert. Der Stoff muß so vollgejogen sein, daß er nur nicht tropft, worauf man ihn trocken läßt. Nummehr wird der Stoff mit einer Lösung von 50 bis 60 Teilen essigsaurer Tonerde in Wasser behandelt. Durch die Einwirkung dieser Lösung wird der Kaseinfalt unlöslich gemacht und bildet mit der alkalischen Seife unlösliche margarinsäure Tonerde. Zuletzt wird das imprägnierte Gewebe noch in fast kochendes Wasser getaucht und dann getrocknet. — In der „Deutschen Jäger-Zeitung“ schrieb ein Mitarbeiter vor einigen Jahren folgendes: „Meistens werden alle Jagd-kleidungsstücke als wasserdicht verkauft, allein sie waren es meist und sind es nicht mehr, wie der erste Regen oder Schneefall beweist. Darum imprägniere ich die neuen Hosen stets selbst noch einmal, und zwar billig und lange anhaltend. Dies geschieht durch essigsaure Tonerde, welche im Verhältnis von 1:5 oder auch nur 1:10 in flaves, kaltes, in einem Waschtüch oder einer emaillierten Wanne befindliches Wasser gegossen wird. Da wird das Beinleind hineinverleimt, vier bis fünf Tage darin gelassen, natürlich öfter gewendet und nachgedrückt, sodann herausgenommen und zum Wetroppen und Trocknen aufgehängt. Meine Jagdhüte oder Mützen sind sämtlich „essigsaure“, ebenso die Schulterlader und die Armeelvorhänge der Jagdtoppen bis über die Ellenbogen durch dieseselbe Auftragen der Flüssigkeit. Es ist auch sehr praktisch, die Pulswärmer und die Handschuhe, auch lederne, essigsaure zu machen.“

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Zu der Frage der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Verleugung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Annahme Zuschriften werden grundsätzlich nicht begehrt.

**Frage Nr. 232.** Meine beiden elf Monate alten blauen Wiener Hähnen haben am 10. und 11. Juli je acht Junge geworfen, dann aber jedes Trinken verweigert. Die Jungen waren bis zum Alter von drei Wochen sehr munter, aber am 31. Juli lagen morgens zwei Stück des ersten Wurfes tot im Stall, an den beiden folgenden Tagen je eins, darauf drei des zweiten Wurfes und hernach nochmals zwei, die morgens noch ganz munter gewesen waren, nachmittags aber ausgehret auf der Seite lagen und keine Lust zu kriegen schienen. Ich vermute, daß es Diphtherie ist. Es sterben hier viele Kaninchen im Alter von drei bis vier Wochen; was ist dagegen zu machen? J. M. in W.

**Antwort:** Diphtherie ist an dem gelblichen, käfigen Belag im Halse oder Rachen deutlich zu erkennen; wenn derselbe nicht vorhanden ist, so

lantz es keine Diphtherie sein. Wenn Sie den Hähnen acht Junge zur Aufzucht lassen, so dürfen Sie sich über das Eingehen der Jungen nicht wundern; denn selten nur kann eine Hähin so viele aufziehen; mehr als vier bis fünf soll man ihr nicht lassen, da sonst die Jungen nicht gedeihen und die Hähin ebenfalls zu sehr geschwächt wird. Wenn das Eingehen der Jungen schon hierauf vielleicht allein zurückzuführen ist, so wirken möglicherweise auch noch andere Ursachen mit. In dem Alter von drei bis vier Wochen sind gerade in diesem Jahre auch an anderen Orten viele junge Kaninchen eingegangen, und zwar infolge der großen Wärme und Trockenheit dieses Sommers, namentlich wenn ihre Ställe und Ausläufe zu sehr der Sonne ausgelekt sind. Bei solcher Witterung müssen sie unbedingt Schatten haben und hinreichend Trankwasser erhalten, um den schädlichen Folgen der Hitze sich erwehren zu können. Ich vermute nämlich, daß das schwere Almen eine Folge der Hitze ist. Geben Sie als Futter auch reichlich frisches, saftiges Grün aller Art.

**Frage Nr. 233.** Da mir in letzter Zeit wiederholt junge Kaninchen eingegangen sind, nehme ich an, daß im Grünfutter Giftpflanzen sich befinden und füge drei verschiedene Gräser bei, indem ich bitte, deren Namen festzustellen und anzugeben, welche davon giftig und als Grünfutter schädlich sind, auch wie sie auszuwurzeln sind. Schaben sie auch, wenn sie als Heu zur Futtermittel werden? F. Sch. in N.

**Antwort:** Nach dem Zustande der eingesandten Pflanzen können wir mit Bestimmtheit nicht angeben, welchen Gattungen sie angehören. Nach unserem Dafürhalten ist Nr. 1 Knöterich, 2 Kälbertröpf und 3 Bärenklau. Bärenklau und Knöterich sind Giftpflanzen; Kälbertröpf ist ebenfalls zur Nahrung für Kaninchen ungeeignet; alle drei sind auch als Heu kein geeignetes Futter. Siderer zu vertilgen sind die Pflanzen nur, wenn man sie mit den Wurzeln ausgräbt und vernichtet oder an ihrem Standort mit ungelöschem gepulvertem Kalk überstreut, was am besten bei klarem Wetter am Abend geschieht, damit durch den Tau in der Nacht der Kalk gelöst wird und die Pflanzen verbrannt. Dabei ist darauf zu achten, daß der Kalk auch an die Wurzeln kommt.

**Frage Nr. 234.** Auf unserem Nachbarhofe herrscht unter den Gänzen Geflügelcholera, eingeschleppt durch 60 Gänse, welche vor etwa drei Wochen von einem größeren Transporte gekauft wurden. Gibt es kein Radikalmittel gegen die Ansteckung, die einen furchtbaren Verlust verursachen würde? Stiftd. R. v. St. in T.

**Antwort:** Gegen Geflügelcholera hat man bis jetzt noch kein Radikalmittel ausfindig gemacht. Der Ausbruch der Geflügelcholera ist von dem Besitzer des Geflügels der Polizeibehörde anzumelden, welche den Kreisarzt zur Anordnung der erforderlichen Maßregeln, insbesondere auch zur Verhütung der weiteren Verbreitung der Seuche, zu veranlassen hat. Überzeugen Sie sich zunächst, ob die Anmeldeung geschehen ist. Sodann vermeiden Sie jede Verbindung mit dem Nachbargehöfte, besonders mit dem dortigen Geflügel. Der Ansteckungsstoff haftet vorzugsweise an den Kotmassen der erkrankten Tiere und wird u. a. namentlich dadurch verbreitet, daß Menschen ihn an den Schuhen mitschleppen, so daß das Betreten des befallenen Gehöftes möglichst zu unterlassen ist. Auch durch fließendes Wasser werden Choleraeralein häufig verbreitet, weshalb Wasser, das mit dem anderen Hofe in Verbindung steht, zum Trinken des Geflügels nicht zu verwenden ist. Selbstverständlich muß jede Verbindung Ihres Geflügels mit dem Nachbarhofen vermieden werden, auch das Betreten des Nachbargrundstückes durch daselbe, weshalb Sie es nötigenfalls abgeperrt halten müssen, bis die Seuche erloschen ist. Das gilt auch von Ihren Tauben, durch die sonst eine Verschleppung der Keime am leichtesten stattfinden dürfte; Sie müssen also auch diese absperrern. Geben Sie außerdem Ihrem Geflügel etwas Eisenvitriol ins Trankwasser, 5 g auf 1 l Wasser, wodurch die Ansteckungsgefahr etwas verringert wird.

**Frage Nr. 235.** Die Mehlbeere soll als Kaffeegetränk verwendet werden können. Wie muß man die Beeren zubereiten? W. L. in W.

**Antwort:** Die Weißdornfrüchte (Mehlbeeren) sind an der Luft zu trocknen und in aufgehängten Säcken aufzubewahren, damit die Ware nicht schimmelt. Die Röstung wird dann nach Bedarf wie bei Kaffeebohnen vorgenommen, das Röstprodukt gemahlen und wie üblich aufgekocht.



**Zur Ausbesserung der Kartoffeln.** Die vom Institut für Gärungsgewerbe herausgegebene „Zeitschrift für Spiritusindustrie“ hatte an ihre Leser die Bitte um Mitteilungen aus der Praxis über die beste Lagerung von Kartoffeln gerichtet. Mittelgutbesitzer A. Witz, Gr.-Schirme, äußert sich dazu folgendermaßen: „Trotzdem ich über große Kartoffelfelder verfüge, bringe ich meine Kartoffeln — etwa 6000 bis 8000 Ztr. — ausschließlich bis auf kleine Mengen in Kartoffelmieten auf den Feldern unter. Die Anlage der Kartoffelmieten geschieht folgendermaßen: Den Platz der Mieten wähle ich mir auf einem Felde aus, auf dem im folgenden Jahre Kartoffeln gebaut werden sollen, und zwar an einer Stelle, die für die Abfuhr günstig ist. Ich stecke mir zunächst die Mieten in einer Breite von 186 cm ab und pflüge mit dem Ackerpflug mehrere Furchen um diese abgeteckten 186 cm Breite herum, so daß durch diese Pflugfurchen, die ich an die gesteckten Mieten heranwerfe, die Miete markiert ist. Die Kartoffeln kommen also direkt auf die Ackerfläche zu liegen. Ein Ausschneiden bis zu 10 cm Tiefe, wie man es häufig antrifft, halte ich für falsch, da das Ausbünsten der Kartoffeln bei dem in der Grube liegenden Teil kaum möglich ist und sich außerdem bei starken Niederschlägen das Wasser in der Grube festsetzt. Auf diese so vorbereitete und markierte Kartoffelmietestelle fahre ich mit meinem Rakenwagen quer vor und reisse den Wagen ab. Die Kartoffeln werden nun mit der Kartoffelgabel in eine Mietenform geschauvelt, die also die Breite von 2 m und eine Höhe von 90 cm hat. Hierauf bede ich eine Strohschicht von etwa 10 cm gutem Roggenstroh, von beiden Seiten angelegt und ganz gleichmäßig verteilt. Die über den Kartoffelfuß ragenden Strohhenden werden durch ein Brett, welches ich auf den Fuß lege, gewölbt, so daß die Miete gleichsam mit einem Strohbügel abgedeckt ist. Nun bewerfe ich die Kartoffelmiete bis an die Bretterkanten mit der aufgeschütteten lockeren Erde, aber nur so, daß das Stroh schwach bedeckt ist. Das Brett wird dann mit der Verlängerung der Miete weitergerückt, so daß der Mietenfuß in der Breite des Brettes mit Erde unbedeckt bleibt. Der Regen kann in diesen Strohschicht nicht eindringen, da das Stroh wie ein Bügel gespannt ist. Durch das Säulen der Kartoffelförbe beim Ausschütten bin ich in der Lage, den Inhalt der Mieten zu bestimmen, und zwar lege ich die Mieten nicht größer als mit einem Inhalte von 200 Zentnern an. Damit erreiche ich ersens einmal eine leichte Kontrolle über meine Kartoffelbestände, und zweitens vermeide ich im Winter, wenn ich Kartoffeln betriebsfähig, das Anreißen der Miete, da ich dann stets eine oder zwei von diesen 200-Zentner-Mieten in den Keller oder in die Brennerei fahre. Die leicht mit Erde beworfenen Mieten lasse ich dann drei bis vier Wochen liegen, damit die Kartoffeln auszuweichen können, lasse aber zur Vorrichtung die Mieten bereits umpflügen und die aufgeschüttete Erde mit Kartoffelkraut bedecken, damit ich bei plötzlich eintretenden starken Frost lockere Erde zum

Zubeden habe. Glaube ich die Kartoffeln genügend ausgeschwitzt, so lasse ich die Mieten mit einer 60 cm starken Erdschicht bedecken, den Fuß jedoch nur mit etwa 5 cm Erde. Kurz vorm Einwintern bede ich dann die Mieten mit dem an die Mieten gefahrenen Kartoffelkraut wie mit einer Haube bis weit ins Frühjahr hinein liegen, denn ich habe die Erfahrung gemacht, daß bei dem sogenannten Lüften an warmen Tagen im Frühjahr warme Luft in die Kartoffelmiete einbringt und kaltes Keimen der Kartoffeln verursacht, während selbst bei warmem Frühjahrsdewetter sich unter der Winterbede die Temperatur, die beim Messen mit dem Mietenthermometer + 4 Grad Celsius ergab, erhält.“

**Das Auslockern oder Ausbaden der Erdbeeren** ist mit großer Voricht auszuführen, damit man den Wurzeln nicht zu nahe kommt. Man bedient sich hierzu einer schmalen oder spizen Gabel und packt mit dieser zwischen den Reihen tiefer als in der Nähe der Pflanzen, wobei man es so einrichtet, daß um die Pflanzen herum eine kleine Menge Erde angehäuelt wird. Solches Aufhäufeln erweist sich besonders bei den im letzten Sommer gepflanzten Erdbeeren zweckmäßig, weil deren Wurzelhals oftmals hochsteht. Bei dem Entfernem des Unkrautes ist hauptsächlich auf die ausdauernden Unkräuter zu achten. Befinden sich solche in der Nähe der Pflanzen, so entfernt man sie mit einem starken Messer, mit dem man ihnen leichter beikommen kann als mit einer Gabel, ohne dabei die Wurzeln der Erdbeere zu beschädigen.

**Eignen sich leichte oder schwere Fühneraffen besser für den Bauernhof?** Unsere Landwirte, vor allem die bäuerlichen Grundbesitzer, betreiben die Geflügelzucht hauptsächlich der Eier wegen, teils um für ihren eigenen Tisch stets ein kräftiges Nahrungsmittel zu haben, da sie frisches Fleisch nicht jederzeit beschaffen können, teils auch um durch den Eierverkauf sich eine Nebeneinnahme zu verschaffen; die Erzeugung von Geflügelfleisch spielt bei ihnen nur eine nebenwichtige Rolle. Für diesen Zweck werden meistens leichtere Fühneraffen gehalten, wie es die meisten deutschen Landhühner sind, und sodann namentlich Italiener oder deren Kreuzungen mit Landhühnern. Für den genannten Zweck eignen sich diese auch am besten, obwohl man in jüngerer Zeit vielfach die Haltung schwererer Rassen empfohlen hat, deren vermehrte Erzeugung in Deutschland freilich ebenfalls erwünscht wäre, um unseren Bedarf an Geflügelfleisch mehr als bisher im Inlande decken zu können. Wenn die schwereren Rassen erfordern mehr Futter, und wenn sie solches nicht in genügender Menge finden, so muß aus den Getreidebeständen gefüttert werden, während es dem Bauern darum zu tun ist, daß sich die Fühner ihr Futter möglichst selber suchen. Die schwereren Rassen aber sind nicht solche eifrigen Futterfresser wie die leichten; ihre Haltung wird daher kostspieliger. Außerdem ist den meisten der schwereren Rassen meist eine größere Brutlust eigen

als den leichteren, die schon mit dem zweiten Jahre oft sehr überhand nimmt, und wenn es für den Landwirt auch erwünscht ist, jedes Jahr einige Brüterinnen zu haben, um die erforderliche Nachzucht an Junggefügel heranzuziehen zu können, so ist es ihm doch ärgerlich, wenn im Sommer eine ganze Anzahl Hennen brustig auf den Nestern sitzt, anfangt fleißig dem Legegeschäft obzuliegen. Auch erfordert die Aufzucht der schweren Rassen meist etwas mehr Mühe und mehr Zeit, bis sie legeret sind. Wer daher in seinem Betriebe weniger Zeit erübrigen kann, der bleibe bei den leichteren Rassen, obwohl auch die schweren ihre Vorzüge haben, die wir ein andermal darlegen wollen. Dr. Bf.

**Seidelkraut als Tee.** Der Chemiker A. Cobenzl weiß in der Wochenschrift „Buch für Alle“ auf das massenhaft vorkommende Seidelkraut hin. Es gedeiht auf feinem Boden und nimmt unebenen Flächen, die Kulturboden verlangen, keinen Raum weg. Wir schätzen den Seidelkraut wegen seines angenehmen aromatischen Geschmacks und kennen seine kräftige Wirkung bei Hals- und Lungenverfehlungen. Daß aber auch die Blüten des Seidelkrautes, als Tee aufgelöst, heilkräftig wirken, sollte besser bekannt sein. Die Linderung bei asthmatischen und tatarischen Erkrankungen ist auffallend, wenn auch stark eingeweizte Leiden, namentlich in höherem Alter, damit nicht mehr zu befehlen sind. Durch längeres Kochen in Wasser gewonnener Tee aus Seidelkrautblüten wirkt in Fällen leichter Halsverfehlung und Husten als überaus gutes Heilmittel. Aber auch als tägliches Tisch- und Abendgetränk ist der angenehm blühende Tee als Genussmittel zu empfehlen. Die einzelnen Blüten des Seidelkrautes gewinnt man durch Abstreifen von den Rippen zwischen den Fingern, wobei die noch nicht ganz entfalteten Blüten in der heißen Hand zurückbleiben. Man trocknet sie freiliegend an der Luft, jedoch darf dies weder an der Sonne noch bei künstlicher Wärme geschehen. Sind die Blüten gut getrocknet, so sondert man sie zuerst durch ein grobkörniges Sieb von Stengeln und befreit die Blüten dann noch durch Sieben in einem feineren Gefäß vom Staub. Die Blüten lassen sich, gut verschlossen, jahrelang aufbewahren, ohne ihren lieblichen narzotischen Duft zu verlieren. Zu einem leichten Getränk genügt ein Stöffelöffel voll Blüten, die man in einem halben Liter Wasser kurz aufkocht. Zu Heilzwecken nehme man zwei- bis dreimal (sobald bei gleicher Wassermenge und hohe das Ganze bis auf etwa einen Viertel Liter ein; das durchgeseigte, kräftig duftende Getränk wird mit etwas Zucker versetzt und vor dem Schlafengetrunken genossen. Die stärkere Einwirkung wirkt, wenn auch nicht in höherem Grade, narzotisch. Aus größeren Mengen lasse sich auch ein Krautauszug, eine dickflüssige, so sogar saße Masse gewinnen, die, richtig aufbewahrt, jahrelang haltbar bleibt. Dieser Extrakt könne als Hustenpasta genommen oder zur raschen Herstellung von Tee durch Auflösung in heißem Wasser benutzt werden.

**+ Damenbart +**  
Für bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet selbst hartnäckigste ungewünschte Bartwuchs spurlos und schmerzlos durch Ausschneiden der Wurzel für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.50 — gegen Nachnahme. **Herrn Wagner,** (4) Köln 72, Blumenhainstr. 99.

**+ Ohrensaufen +**  
Ohrensch. Schwerehörigkeit, nicht angeborene Taubheit, bes. heiligt in kurzer Zeit **Gehör!**  
**Marek St. Pangratius,** Preis 4.250; Doppelkassette 4.400. Zahlreiche Dankschreiben. Versand: **Sendapotheke** Pfaffenhofen a. Sim 31 (Oberb.).

**+ Reines Gesicht +**  
roßige Frische, verleiht rasch u. sicher „**Rein Halles**“ Unüberwunden gegen Sommerproben, Misset, Piel, Haut, Haut u. alle Hautunreinigkeiten. **Kaufverpflichtung!** Sichere Wirkung! Preis M. 250. **H. Wagner,** Köln 72, Blumenhainstr. 99. (24) Jedem angehenden Unternehmer zur Anschaffung empfohlen werden:

Verlag von J. Neumann in Neudamm.  
Von Ferdinand von Raesfeld sind im genannten Verlage erschienen:  
**D Akademie!**  
Ein frühliches Buch von Jugend, Jagd und Liebe.  
Von Ferdinand von Raesfeld.  
Preis geheftet 4 M., gebunden 4 M. 50 Pf.  
**Im Wasgenwald.**  
Ein Jäger- und Kriegerroman aus dem Grenzland.  
Von Ferdinand von Raesfeld.  
Preis geheftet 3 M., gebunden 3 M. 50 Pf.  
Beide Werke sind gute Unterhaltungsbücher im besten Sinne des Wortes und besonders zu Geschenken für Kinder sehr geeignet. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt Bestellung sind 5 Pf. Verlangengebühr beizufügen. Bei Nachnahmen werden die vollen Nachnahmegebühren berechnet.  
**J. Neumann, Neudamm.**  
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Im unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben:  
**Praktische Ziegenzucht.**  
Ein Handbuch zum Gebrauche für Ziegenhalter und Ziegenzüchter.  
Von **Dr. P. Heine, Hannover.**  
Mit 40 Abbildungen im Texte. Preis gebunden 3 Mark.  
In der zahlreichen Spezialliteratur über Ziegenzucht fehlt ein ausführliches Buch, das Rassenkunde, Zucht, Faltung, Nutzen, Fütterung und Lebensvorgänge, sowie auch die Krankheiten und die Mittel zu deren Verhütung gleich ausführlich und in der Form behandelt, wie das bei den vielen Büchern über alle anderen Gattungen jungerer sonst der Fall ist. Dem Verfasser ist jetzt das vorzügliche Preisliche Buch ab, welches jedermann, der sich für Ziegenzucht auch nur einigermaßen interessiert, zur Anschaffung bestens empfohlen sei.  
Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt Bestellung sind 5 Pf. Verlangengebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Verlangengebühren berechnet.  
**J. Neumann, Neudamm.**  
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Der praktische Bienenmeister.**  
Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht.  
Von **Hermann Selzer,** Preis kartoniert 1 M. 80 Pf.  
**J. Neumann, Neudamm.**  
**Ansichtskarten billig!**  
100 Kriegspostkarten 3.—  
100 Liebesbriefpostkarten 3.—  
100 patriot. Flugblätter 3.—  
50 edle Künstlerpostkarten 3.—  
Verlag **Karler,** Breslau 1, 141

Für die Redaktion: E. G. Grunemann, für die Inserate: G. Ulrich, Druck: J. Neumann, Druckerei in Neudamm. — Verlag von Richard Uebel, Remberg (Bez. Halle).