



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 39.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

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

Zwei alte Bekannte.

Von H. Schwarz. (Mit 2 Abbildungen.)

Es gibt Einrichtungen, die sich bewährt haben, die wie altvertraute Freunde erscheinen, und die sich doch so selten Eingang verschaffen. Die Bequemlichkeit, um nicht zu sagen Nachlässigkeit, steht hindernd im Wege. Dem Gartenfreunde bleibt nichts übrig, als sie von Zeit zu Zeit einmal wieder vorzuführen.

Das Doppel-Fauchesäß in Abbildung 1, das dem Gefesse der kommunizierenden Röhren folgt, trägt den Stempel seiner Berechtigung heutzutage ohne weiteres in sich. Bei dem Mangel an Stickstoffdüngern ist die Fauchfrage, die auch schon von anderer Seite hier behandelt worden ist, eine der brennendsten Tagesfragen. Das Doppelsäß soll die praktische Anwendung der Fauche, wie sie für Gärmerien und Kleingärten in Betracht kommt, ermöglichen. In das eine Saß (rechts) kommen Stallmist, Geflügelmist, Hornspäne, Holzasche und andere Düngemittel, die für sich oder vermischt ein Auslaugen zulassen. Darauf wird Wasser, am besten Regenwasser, getan. Um Verunreinigung der Fauche im linken Saß zu verhüten, wird die Austrittsöffnung des Saßes mit Ziegelsteinen oder verfestigten Holzklögen entsprechend verstellt, immer so, daß doch das Wasser hinzutreten kann. Aus dem zweiten Saße (links) wird dann die reine Fauche entnommen und dann

fest im Herbst, wo es Zeit ist, einen neuen Komposthaufen neben dem oder den älteren zu legen, geht man ans Werk und schichtet in möglichstem Wechsel, richtig, Abfälle, Unkraut, auch Latrine und Hühnerdung zu einem etwa 1,50 m breiten, nicht über 1 m hohen, beliebig langen Haufen. Steine und Holz sind sorgsam fernzuhalten. Man achte auf eine ebene Oberfläche und versee diese am Rande mit einer kleinen Erhöhung. So kann das Regenwasser, ebenso wie die Hausabwässer, besser durchdringen. Allzu feucht soll der Haufen nicht sein. Um schneller zum Ziele zu kommen, kann man bei der Aufstellung auch etwas ungelöschten Kalk untermischen. Auch empfiehlt es sich, den Haufen im Winter, wenn er gehörig durchgefroren ist, umzukehren und in Schollen liegen zu lassen, ihn im Frühjahr aber wieder aufzustellen.

Die Verwendung der Tomate.

Von H. Sr.

Wir haben ein sehr gutes Tomatenjahr, und manche Hausfrau wird, wenn sie vor ihren in diesem Jahre so überreich tragenden Stauden steht, wünschen, daß sich recht viel von dem Segen mit in den Winterhinternehmen ließe. Wer über Wek, Kex- oder ähnliche Einkochgläser verfügt, kann dieses ja auch auf sehr einfache Weise tun, denn die reifen Früchte werden nur abgewischt, dicht an dicht in die Gläser gepackt, wobei nötigenfalls die Tomaten halb durchgeschnitten werden, dann legt man Gummiring und Deckel auf, stellt die Gläser in den Apparat und sterilisiert 30 Minuten bei 100 Grad. Wie schön, wenn man dann im Winter Tomatensuppe oder Tomatensoße machen kann.

Aber nicht jeder hat einen Sterilisierapparat; manche Hausfrau darf in diesen Zeiten ganz und gar nicht an solche Ausgäbe denken. Da sei denn gelagt, daß man Tomaten ebenso gut auch in leeren, sehr sauber gespülten Flaschen sterilisieren

lann. Man zerhackt die Tomaten, gibt sie in einen möglichst noch neuen Emailtopf, zerhackt sie zu Drei, rührt sie durch ein Sieb, gibt auf den

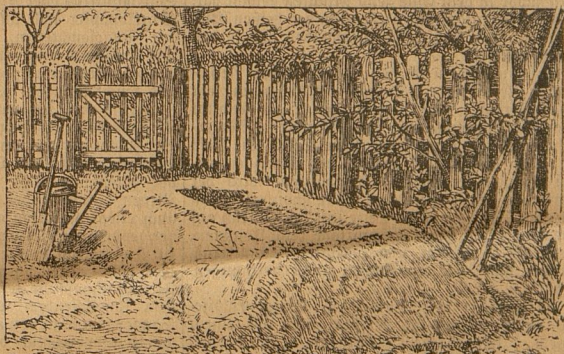


Abbildung 2. Wichtig angelegter Komposthaufen.

liter Tomaten bei 8 g Salz hinzu, füllt ihn in Flaschen, verfort diese und packt sie so mit Heu oder Stroh in einen Kessel mit kaltem Wasser, daß die Flaschen nicht aneinander schlagen können. Sobald das Wasser im Kessel kocht, rechnet man von diesem Zeitpunkt an eine Stunde, während welcher das Wasser ständig weiterkochen muß. Nach dieser Zeit nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen in dem Wasser erkalten, um sie dann im kühlen Keller stehend aufzuheben.

Ein dickes Tomatenmus für den Winter kann man gewinnen, wenn man die zerschnittenen Tomaten mit einigen Gewürzkörnern, einigen Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblättern, die man in ein Mullläppchen bindet, etwa drei Stunden unter fleißigem Umrühren einkocht, dann auf 5 kg Tomaten für 10 l Salzpulver daruntermischt, das Ganze in Steingutköpfe füllt und im noch heißen Badofen von oben leicht überbädert, welches bezweckt, daß die obere Schicht etwas eintrocknet und so weniger Fäulnisbazillen aufnehmen kann. Am ganz sicher zu gehen, pinelt man die obere Schicht noch mit einer Salzlösung ein, worauf man die Köpfe mit Papier zubindet und kühl stellt.

Ganze Tomaten in Salzlösung sind gleichfalls sehr einfach herzustellen und halten sich bis Weihnachten. Man bereitet hierzu eine Salzlösung, die so stark sein muß, daß ein hineingelegtes Ei oben schwimmt. Dann durchsiebt man die reifen Tomaten mit einer Stopfnadel an mehreren Stellen, legt sie dicht an dicht in einen Steintopf und gießt die Salzlösung darüber. Damit die Tomaten gut von der Lase bedeckt sind, legt man obenauf einen Porzellanteller, worauf der Topf zugedeckt und in den Keller gestellt wird. Von Zeit zu Zeit sieht

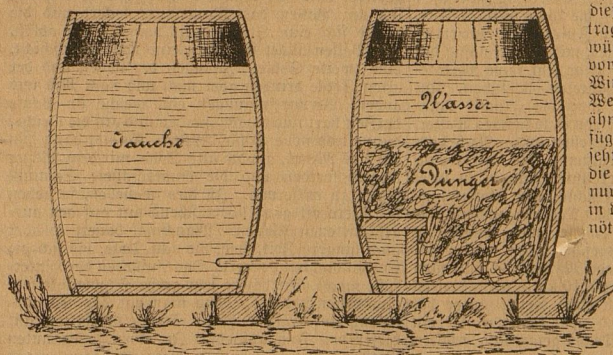


Abbildung 1. Praktisches Fauchesäß.

nach Bedarf mit Wasser verdünnt. Die Einrichtung spart die ärgerlichen Verstopfungen der Gießkannen mit den Düngerteilen aus dem Mischfaße.

Abbildung 2 zeigt einen Komposthaufen, wie er sein soll. Auch diese Fundgrube des Gartens ist jetzt doppelt sorgfältig zu behandeln.

man einmal nach und entfernt den sich bildenden Rahm. Die Tomaten eignen sich sehr gut zum Schmoren.

Marmelade aus grünen Tomaten. Zu dieser vorzüglich schmeckenden Marmelade rechnet man auf 3 l ausgewaschene, grüne Tomaten 18 bis 20 große, gelbe Würseln oder Möhren. Die Tomaten schneidet man in Scheiben und zerlegt sie auf mäßigem Feuer zu Brei. Unterdessen hat man die Möhren gepulvert, gewaschen und auf der Handreibe gerieben. Auf 3 kg Tomaten und Möhren rechnet man 500 g Zucker, kocht alles unter tüchtigem Rühren zwei Stunden und mischt 4 g Salzsäure darunter, worauf man die Marmelade in Gläser oder Töpfe füllt und, nachdem man ein mit Salzsäure gebranntes Blatt Papier aufgelegt hat, zubündet. Die Marmelade hat eine herrliche Farbe und schmeckt sehr gut. — Will oder muß man mit Zucker sparen, so kann dieser auch fehlen, doch muß die Marmelade dann so viele Stunden hindurch gekocht werden, bis aller Wassergehalt verdampft ist.

Grüne Tomaten in Essig. Zu dieser erfrischenden Beigabe für manches einfache Kriegseisen nimmt man etwa 2½ kg Tomaten, die gut ausgewaschen sein sollen, ferner 20 g Salz, 75 g geschabte Zwiebeln und Meerrettichwürfel sowie 1 l Essig, einige Pfeffer- und Melkentröner, einige Lorbeerblätter, ein Büschelchen Estragon und Minze. Die sauber abgeriebenen Tomaten durchsiebt man mehrmals mit einer Stopfnadel, vermischt sie mit dem Salz und läßt sie 48 Stunden stehen. Abgetrocknet, packt man die Tomaten schichtweise mit den angegebenen Zutaten, die man zuvor in dem Essig zehn Minuten gekocht hat, in einen Steintopf und gießt dann den heißen Essig darüber. Der Topf wird zugebunden und in den Keller gestellt.

Gietuchen und Tomaten. Für fleischknappe Zeiten ist ein Tomateneierluchen ein sehr gutes Gericht. Man bereitet hierzu wie bekannt einen Eierpflaumeneier aus Eiern, Mehl, Mager- oder Buttermilch und einer Prise Salz. Die Zahl der Eier beträgt die Hälfte der Personenzahl. Auf einigen zerlassenen Speckwürfeln wird der Gietuchen von der unteren Seite schön goldbraun gebacken. Auf die obere Seite legt man, gleich auf den noch rohen Teig, zerhackte reife Tomaten, freut Salz, Pfeffer und gehackten Schnittlauch darüber und bäckt den Kuchen unter vorsichtigem Schütteln gar.

Milchsalat mit Tomaten. Einige Gläser voll guter Buttermilch vermischt man mit einem Eigelb, feingehacktem Estragon, Pimabelle, Pfeffertraut, Schnittlauch, Petersilie und Tripmadam und würzt mit Essig — in die Buttermilch säuerlich, kann er fehlen —, Pfeffer und Salz. In diese Soße schneidet man rohe, reife Tomaten, noch heiße gekochte Kartoffeln und gekochte heiße Sellerieknollen, worauf man den Salat gut durchmischt und anrichtet.

Die Verwertung der Zwetschen.

Von Obst- und Weinbauinspektor S. Gilling, Gesehensm. Bg.
Die Zwetschenernte fällt in diesem Jahre vielfach — besonders in den höheren Lagen — recht gut aus. Es ist dieses eine sehr erfreuliche Tatsache; hoffentlich ist die Witterung der Reife dieser allgemein beliebten Frucht günstig, damit dieselbe gut ausreifen kann. Bei dem Mangel an Birnen und an Zuder ist die reiche Zwetschenernte von größter wirtschaftlicher Bedeutung, und es sei mir gestattet, auf die Vielseitigkeit der Verwertung der Zwetschen hierdurch hinzuweisen.

Das Dörren der Zwetschen. Die Herstellung von gedörrten Zwetschen ist sehr zu empfehlen, am meisten für die Besitzer von Zwetschenbäumen. Das Verfahren ist sehr billig und gedörrte Zwetschen sind sehr schmackhaft und jahrelang haltbar. Am besten eignen sich zum Dörren überreife, zuckerreiche, um den Stiel herum geschwumpfte Früchte. Dieselben werden gepflückt, entstielt, mit der Stielfläche nach oben nebeneinander auf die Trockenherden gestellt und auf dem Küchenherd oder in heizbaren Dörrapparaten oder über dem Backofen des Bäckers gedörrt. Solange die Zwetschen nicht ganz geschwumpft sind — also zu Anfang des Dörrprozesses — darf die Wärme nicht zu groß sein (nicht über 70 bis 80° C), sonst platzen die Früchte. Gegen das Ende des Zwetschendörrens darf die Wärme größer sein (100 bis 120° C). Die Früchte sind fertig gedörrt, wenn sie sich trocken, sähe oder lederartig anfühlen. Die Aufbewahrung soll in dicht geschlossenen Tüten oder leinernen Säcken an einem trockenen Orte

erfolgen. Von 50 kg frischer Zwetschen erhält man 12½ bis 15 kg gedörrte.

Die Bereitung von Zwetschenmus. Unter Mus versteht man im Gegenzug zur Marmelade ohne oder mit wenig Zuder die (stief) eingedöcktes Fruchtmark. Zwetschenmus ist ein sehr billiger Brotaufstrich von gutem, angenehmem Wohlgeschmack und jahrelanger Haltbarkeit. Die Bereitung geschieht folgendermaßen: Die gut reifen bis überreifen Früchte werden geschüttelt, gewaschen und mit wenig Wasser zu Brei gekocht. (Das Entsteinen sollte nur dann erfolgen, wenn viele Früchte wurnig sind, was bei spätreifen Früchten selten der Fall ist. Dieser wird dann am zweckmäßigsten bei größeren Mengen mit einem Birkenreiserbejen, welchem man zuvor die dünnen Enden abgehackt hat, durch ein großlöcheriges Mussieb oder Getreidesieb getrieben, so daß nur die blanken Zwetschenkerne im Sieb zurückbleiben. Alsdann kocht man den Brei unter beständigem Rühren bei flottem Feuer bis er steif geworden ist und in Klumpen vom Löffel fällt, was je nach Menge einige oder viele Stunden dauert. Kochend heiß füllt man dann das fertige Mus in gut gereinigte, trockene Steintöpfe oder große Gläser, streicht mit einem öfters in Wasser getauchten Löffel die Oberfläche glatt und stellt die gefüllten Gefäße über Nacht im Braten des Küchenherdes oder auf denselben auf ein Kuchentuch oder in den Backofen des Bäckers, wodurch sich auf dem Mus eine Kruste bildet, die für eine gute Haltbarkeit notwendig ist. Nach dem Erkalten bedeckt man die Oberfläche des Mus mit einem entweder mit Salzsäure oder Rum getränkten runden Stück Schreibpapier und überbindet dann jedes Gefäß mit angefeuchtem, dünnem Pergamentpapier. Die Aufbewahrung von Mus, wie überhaupt allem Eingemachten muß trocken und kühl, nicht warm und feucht erfolgen. Schmeckt das Mus nicht süß genug, so muß kurz vor dem Fertigwerden etwas Kristall- oder gestöhener Zuder zugegeben werden. Bei Zudermangel kann der Zusatz auch später beim Verbrauch geschehen. Ober bei ungenügender Reife der Zwetschen kocht man Zwetschen und reife Birnen durcheinander. Statt Birnen kann man auch etwas Karotten oder gelbe Rüben (Möhren) verwenden, welche zuerst für sich allein mit Wasser zu Brei gekocht werden müssen, worauf man nur den dicken Brei durchsiebt oder mittels einer Fleischhackmaschine zerkleinert und nach Geschmack den Zwetschenbrei zusetzt. In Thüringen und Sachsen, wo man von alters her die Zwetschenmusbereitung vorzüglich versteht, ist es üblich, etwas Rahm mit der grünen Schale sowie etwas Musgewürz nach Geschmack mitzuzulassen, man erzielt dadurch eine schöne, dunkelschwarze Farbe und einen äußerst lieblichen, angenehmen Geschmack. Das Musgewürz ist fertig gemischt zu haben bei Gustav Richter, Gewürzfabrik in Halle a. S., Talstraße; es besteht hauptsächlich aus: Mus, gestoßenen Nelken, Kardian, Zimt und Zitronenschale. Auch kann man Zwetschen und Kürbis zusammen zu Mus kochen, jedoch darf keinesfalls der Kürbis vordomieren, am besten schmeckt reines Zwetschenmus. Von 50 kg Zwetschen erhält man gewöhnlich 12½ bis 15 kg fertiges Mus.

Die Herstellung von Zwetschen-Marmelade. Marmelade ist feines, mit Zuder mäßig die eingedöcktes Fruchtmark. Eine sehr feine Marmelade erhält man aus enthäuteten Zwetschen. Um solche zu bereiten, wirft man die Früchte nacheinander in je kleinen Mengen in kochendes Wasser, bis sich die Haut leicht abziehen läßt. Nach dem Enthäuten werden sie entleert und mit wenig Wasser auf flottem Feuer unter Rühren zu Brei gekocht. Will man die Früchte ohne Wasser auflegen, so muß man sie über Nacht lagenweise mit wenig Streuzuder in irdene oder emaillierte Schüsseln oder Steingutgefäße legen, wobei sich Saft bildet. Man kocht jede Marmelade am besten in kleinen Mengen von 5 bis 10 kg in mehr breiten als tiefen Töpfen auf starkem Feuer unter beständigem Umrühren, und zwar so lange, bis ein wenig Brei, auf einen Teller getan und erkalten gelassen, keinen Wasserand bildet und beim Schräghalten nicht vorläuft oder, auf ein Stückchen Schreibpapier getan, ebenfalls nicht vorläuft, wenn man das Papier jentrecht hält, und die Rückseite des Papiers nicht feucht wird. Die fertige Marmelade muß wie das Mus heiß in saubere Gefäße gefüllt werden, und nach dem Erkalten ist ein Rundblättchen aufzulegen und zuzubinden. Den Zuderzusatz, welcher während des Kochens nach und nach erfolgen soll, benötigt man am besten

nach Geschmack. Meistens bedarf man auf 1 kg Fruchtmark ½ bis höchstens ¾ kg. Ist man wegen Zudermangels gezwungen, die Marmelade vorläufig halbjährig herzustellen, so ist am einfachsten und bequemsten die Salzbarmachung die Benzoesäure zu verwenden, und zwar kauft man dieselbe am besten als benzoesaures Natron in Tabletten, wie solche die Chemische Fabrik C. Meck in Darmstadt herstellt. Man kocht zu diesem Zwecke das Fruchtmark ziemlich dick ein, wiegt es und mischt unter jedes Kilogramm Markt eine Tablette Natrium benzoicum oder 1 g in Pulverform aus der Apotheke. Dann füllt man das Markt in Steintöpfe, Gläser oder Fässer und bindet zu. Wenn es wieder genug Zuder gibt, wird die Marmelade fertiggekocht. Zur Streckung von Marmeladen eignen sich: Apfel (auch Zitrusfrüchte), Kürbis, gelbe Mören (Möhren) und Solandbeeren, letztere für solche, bei denen es auf die Farbe nicht ankommt.

Kleinere Mitteilungen.

Wenn ein Pferd auf das Knie gefallen ist, so führe man es langsam in den Stall, gieße zwei Eimer Wasser auf die Wunde, um sie sauber zu waschen, tupfe dann mit einem Stück weicher Leinwand die Wunde ab, lege fingerdick zerzupfte Baumwolle oder Watte darauf, befestige diese mit einem breiten Streifen Flanell und bedecke alles mit einem nicht zu fest angezogenen Knieleder. Hierauf lasse man das Pferd drei bis vier Tage ausruhen, ohne den Verband zu berühren. Alsdann führe man das Pferd im Schritt ein wenig herum, lege dann auf die an der Kruste noch liegende Baumwolle oder Watte eine neue Lage Wundwatte und lege dann den Verband in gleicher Weise wieder an. In zwölf bis dreizehn Tagen fällt die Kruste von selbst ab, und man sieht darunter eine neue Haut, welche mit Haaren bedeckt ist und der alten Haut vollständig gleicht.

Die schädlichen Bucheckern. In letzter Zeit haben sich die Fälle gemehrt, in denen Pferde nach der Fütterung mit Bucheckern schwer erkrankten, teilweise sogar eingingen, während man die Bucheckern zur Schweinemast doch schon von alters her ohne Nachteil amendeete. Versuche, die man neuerdings unternahm, zeigten, daß Pferde, der Zeitschrift „Unser Welt“ zufolge, gegen das in diesen Früchten vorhandene Gift, das Fagin, sehr empfindlich sind. Es soll bei ihnen Krämpfe des Darms und der Brustlunge verursachen. In einem Bullen, an Kaninchen und Meerfischweiden wurden sowohl Bucheckern wie Bucheckertuchen ohne Nachteil verstofft. Dagegen nahmen Ziegen und vor allem Pferde dieses Futter überhaupt nur mit großem Widerstreben an und erkrankten zum Teil heftig danach. Ein Fohlen starb sogar, nachdem es in einigen Tagen gegen drei Pfund Bucheckern zu sich genommen hatte.

Wenn die Kinder nicht aufstehen können oder beim Aufstehen des Fußes Schmerzen vertragen, so soll man vor allen Dingen den kranken Fuß aufheben und nachsehen, ob sich keine neue Sohle gebildet hat. Es kommt nämlich häufig vor, daß sich am Ballen das Klauenhorn lockert und die Klauwand sich eine Strecke weit vom Ballen abblöst. Am Ballen bildet sich dann eine neue Hornschicht, eine zweite Sohle. Zwischen der neuen und der alten Sohle drängen aber nach und nach Mist und andere Verunreinigungen ein, welche im Laufe der Zeit hart und trocken werden und auf die weiche, dünne und neue Sohle drücken. Es gibt dann kein anderes Mittel, als die alte Sohle mit dem Meißel wegzuschneiden und die eingetrocknete Schmutzschicht zu entfernen. Ist dies geschehen, so stehen die Tiere oft ganz überraschend gut auf den ausgeschliffenen Klauen. Manchmal dauert es aber auch längere Zeit, zwei bis acht Tage, bis sich die Empfindlichkeit verliert. Das Aufheben der Hinterfüße macht aber häufig sehr große Schwierigkeiten. Am besten geht es, wenn man vor das Sprunggelenk eine kräftige, glatte Stange schiebt und mit dieser den Fuß aufhebt. In einen sogenannten Notstand bringe man die Tiere nur dann, wenn alles andere nicht mehr hilft. Tüchtige Stäbe hat man bei solchen Klauenoperationen besonders schonend zu behandeln.

Heilung von Prunckschäden beim Bindvieh. Prunckschäden, welche dem Bindvieh durch das Jagen bereitet werden, bedürfen einer besonderen Behandlung. Man gieße das Tier einige Zeit nicht mehr zur Arbeit heran und mache dann mit Wasser kühlende Aufschläge. Dadurch verheilt sich



meistens die Geschwulst. Ist letzteres aber nicht der Fall, wird die Geschwulst vielmehr weich und mit Eiter angefüllt, so muß man einen Stich in diese machen, so daß der Eiter abläuft. Muß das Tier wieder im Foch arbeiten, so legt man, was überhaupt immer gechehen sollte, einen gefütterten Strümpfen unter das Foch und lasse auch das Foch polieren. Das beste Mittel gegen dergleichen Schäden ist das Fahren der Tiere in einem Foch, das auf die Stirn und nicht auf das Genick gebunden wird.

Die Ziegen müssen jetzt einer gründlichen Reinigung unterworfen werden. Die Haare lämme man rein aus und reibe mit einer Bürste allen Schmutz herunter. Sodann schneide man mit einer Schere alle langen Haare an den Hinterbeinen und am Bauche ganz kurz, nehme dann auf eine Ziege für 25 l frisches Inlettenpulver, streue dies auf den Pelz des Tieres und reibe es mit der flachen Hand oder mit einem Lederlappen ordentlich in die Haare hinein, bis auf das Fell. Wenn man am Bauche und an den Seiten reibt, so empfindet es sich, die Ziege auf Stroh zu legen und an den Beinen zu halten, damit man das Pulver ordentlich verreiben kann. Nach einer zweimaligen Anwendung wird alles Ungeziefer verschwinden sein.

Pilze als Geflügelfutter. Viele Pilzarten sind bekanntlich beliebte menschliche Nahrungsmittel, die nicht nur allein an Stelle von Gemüse, sondern auch als Zutaten und Würze zu Fleisch- und anderen Speisen gern genossen werden, weil sie sehr wohlschmeckend sind und außerdem viel Eiweiß enthalten. Deswegen sind sie auch als Futtermittel für das Geflügel vorteilhaft zu verwenden. Freilich wird man besonders jetzt bei dem Mangel an vielen gewohnten Nahrungs- und Genußmitteln am besten tun, die Pilze, deren man habhaft werden kann, entweder selbst zu verzehren oder sie durch Einmischen oder Trocknen für den Winter aufzubewahren, soweit man sie nicht etwa zur Nahrung für andere Menschen unmittelbar verwenden kann; allein an manchen Orten kommen sie so massenhaft vor, daß es zum Trocknen oder Einmachen an Zeit gebricht. Da ist es geraten, sie getrocknet und zerleinert dem Weichfutter für das Geflügel beizumengen. Freilich ist dabei Vorsicht geboten; denn es ist bekannt, daß manche Pilze giftig sind, und diese dürfen es meistens auch für das Geflügel sein, so daß man sich hüten muß, solche Pilze demselben als Futter vorzusetzen.

Der Versand lebenden Geflügels hat einen sehr großen Umfang angenommen und wird sicherlich in Zukunft noch weit mehr zunehmen. Er bringt für die Tiere mancherlei Unbequemlichkeiten und Gefahren mit sich, die jedoch größtenteils zu vermeiden oder doch zu verringern sind. Zunächst muß der Versandbehälter so geräumig sein, daß die Tiere bequem darin stehen, sitzen und sich umdrehen können; vielfach werden die Tiere zu eng verpackt. Frische Luft muß ungehinderten Zugang haben; bei Verwendung in Kästen muß man daher hinreichend große Luftlöcher anbringen. Am besten eignen sich zur Verwendung Körbe aus Weidenröhren, die man mit Paduch umspannt, welches die Tiere vor Kälte und Zugluft schützt, aber doch genug frische Luft zum Atmen einläßt. Außerdem sind solche Versandbehälter leicht, was wegen der Transportkosten Beachtung verdient. Der Boden wird mit Heu oder Stroh belegt, um die Tiere ebenso vor der Kälte von unten wie vor Feuchtigkeit durch ihre Ausleerungen zu schützen. Bei längerer Reise muß man den Tieren auch einen Behälter mit Wasser mitgeben; ebenso ist es zweckmäßig, eine Kiste oder ein Stück Brot im Korb so anzubringen, daß die Tiere daran pfeifen können, aber nicht Körnerfutter in den Versandbehälter zu tun oder gar Weichfutter mitzugeben, durch welches das Geflügel beschmutzt wird. — Die Verwendung selbst erfolgt am besten durch die Post oder als Eilgut, und es ist durchaus notwendig, auf dem Versandbehälter anzugeben, was geschahen soll, wenn der Empfänger die Annahme verweigert. Neu eingetroffenen Geflügel soll weder Körnerfutter noch Wasser sofort erhalten, sondern zuerst etwas Weichfutter, etwa ein Stück altbackenes, angefeuchtetes Brot, darauf Wasser und etwas später eine reichlichere Mahlzeit an Weichfutter oder Körnern.

Haase mit Buttermilch zu braten. Wir Hausfrauen müssen in der Kriegszeit tüchtig umlernen, und von all den schönen Rezepten der Kochkunst aus den früheren Jahren ist fast keins mehr brauchbar, da sie viel zu reiche Zutaten erfordern. Auch

einen Hasenbraten hätte man früher nur mit der nötigen Sahne zu machen gewußt. Es geht aber auch ebenlogut mit Buttermilch. Hat man den Hasen zurecht gemacht und gehäutet, so spickt man ihn mit Speck. Wenn man aber mit Speck sparen will, so geht es auch ohne zu spicken. Man brät dann eine oder zwei Zwiebeln mit einigen Speckschwarten oder Schinkenabfällen in Fett an, bräunt den Hasen gründlich von allen Seiten und gießt, wenn er genug Farbe genommen hat, Buttermilch darunter, um ihn hierin gar zu schmoren. Die Speckschwarten bleiben bis zuletzt in der Pfanne, zusammen mit der Buttermilch geben sie dem Hasenbraten einen kräftigen, herzhafte Geschmack, und es kommt einem beim Essen gar nicht der Gedanke, daß man es mit einem parianen Kriegszweck zu tun hat. Zum Schluß wird die Soße wie bekannt mit etwas Mehl gebunden, nachdem man sie zuvor durch ein Sieb gegeben hat.

Birnenrösche mit Vanille-Soße. Schöne reife Birnen, etwa 1 l, schält man, befreit sie vom Kernhaus und schneidet sie in Stücke, um sie in Wasser weich zu kochen und dann durch ein Sieb zu schlagen. Dies Birnenmus läßt man mit selbstgekochtem Sirup oder Zucker, schmeckt es mit Zimt und einigen gestohlenen langen Nekteln sowie Zitronensaft und Schale ab und kocht es mit einem Mehlschäufelchen auf einen Teelöffel Wasser zu geben. Zuführen, also Grieß, Kartoffelgalepen oder Puddingpulver, etwas dicklich und gibt die Masse zum Erkalten in eine Glasschale. Dann bringt man ½ l Magermilch zum Kochen, rührt zwei Eßlöffel voll mit etwas Milch oder Wasser angerührtes Weizenmehl darin und zieht die Soße mit einem ganzen Ei ab.

Wie unterscheidet man gekochte von ungekochten Eiern? Obwohl heutzutage in jeder Speisekammer die Eivorräte nicht gerade sehr reichlich sein dürften, kommt es doch mitunter vor, daß man nicht genau weiß, ob dieses oder jenes Ei roh oder gekocht ist. Man hat aber dafür ein sehr einfaches Kennzeichen. Man nehme das Ei, stelle es auf die Spitze, drehe es um sich selbst und lasse es dann rasch los. Tauscht das Ei ein Weilschen um sich selbst herum, einem Kreislauf ähnlich, so kann man mit größter Sicherheit annehmen, daß man es hier mit einem gekochten Ei zu tun hat. Ein rohes Ei läßt sich sofort zur Seite fallen und bleibt seinen Augenblick auf der Spitze tanzend stehen. Der Unterschied im Verhalten der beiden Eier ist so groß, daß man sich nie irren kann.

Frage und Antwort.
Ein Ratgeber für Iddermann.

Da der Trunk der letzten Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderlich, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur wenig, wenn sie herzlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 50 Pf. in Reichsmark beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden gewöhnlich nicht beachtet.

Frage Nr. 255. Wird die Dickschwanz durch ein starkes Abblatten in ihrem Weiterwachsen beeinträchtigt; wie wirken Blätter auf das Wachsen der Wurzeln überhaupt ein? Landwirt Fr. L. in J.

Antwort: Das grüne Blatt ist sozusagen das Verdauungswerkzeug der Pflanze. Und die allmählich hart anschwelenden Wurzeln oder Knollen der sogenannten Safrüchte, besonders aller Rübenarten und der Kartoffeln, sind bloß die sich entsprechend füllenden Speicher für die in den grünen Blättern sich bildenden Mengen an Stärke, Zucker, Eiweiß, Fett, Säuren usw. Die grünen Blätter sind gleichzeitig auch die Wasserpumpen der Pflanze. Die Saugröhren dieser Pumpen gehen durch die Stengel herunter bis in die feinsten Haferwurzeln und nehmen tief in den Boden das Wasser in sich auf und damit auch die Nährstoffe aus dem Boden bzw. Dünger. Solange die grünen Blätter kräftig grün und prall mit Wasser gefüllt sind, arbeiten sie auch in den genannten Richtungen. Man sollte demnach bei allen Kulturgewächsen zum Abblatten nur im Notfall schreiten, d. h. wenn die grünen Blätter anderweitig noch nötiger gebraucht werden. Wenn das der Fall ist, läßt sich natürlich allgemein nicht sagen. Darüber muß sich im Einzelfalle berieten sein, wobei sich zum Abblatten entschließt.

Frage Nr. 256. Kann ich Kaimit und Thomasmehl zugleich mit Kalk mischen und ausstreuen? Es handelt sich um gebrauchten Stückkalk, an der Luft zu Kalkmehl abgedöht. Kann ich eine Moorfläche jetzt noch im Herbst ansäen zur Weide mit Gras?

Antwort: Kaimit, Thomasmehl und zu Staub gelöschter Kalk können gemischt ausgestreut werden, dürfen aber gemischt nicht lagern. Das Mischen muß also unmittelbar vor der Verwendung vorgenommen werden. Eine Moorfläche kann jetzt im Herbst noch recht gut mit Gras zur Weide angehäht werden.

Frage Nr. 257. 1. Drei meiner Kaninchen von Anfang März leiden jetzt ungefähr einem Monat an Trommelsucht; ist da noch Rettung möglich? Wenn nicht, sind sie noch zu genießen? 2. Eins hat seit einigen Tagen aus der Nase gelblichen Ausfluß; was ist da zu tun? 3. Eine englische Schedenhäsin wiegt, nachdem sie fünf Junge neun bis zehn Wochen gefängt hat, 2 kg; ist das genug? 4. Wie schwer werden Hälentänchen? A. W. in N.

Antwort: 1. Die Trommelsucht ist eine Krankheit, die von ungeeigneter Fütterung (jungem Klee, nassem Gras und dergleichen) herrührt und ungemein schnell verläuft, oft in wenigen Stunden zum Tode führt. Da Ihre Kaninchen schon einen Monat krank sind, so wird wohl eine andere Krankheit vorliegen, wahrscheinlich noch Ihrer Frage 2 bössartiger Schnupfen, bei dem die Tiere abzuschlachten sind, da er ansteckend und kaum zu heilen ist. Das Fleisch ist ungenießbar. Wegen Trommelsucht sind an junge Kaninchen zwei Tropfen Salznatron auf einen Teelöffel Wasser zu geben. 3. Englische Scheden haben sieben bis acht Pfund wiegen; wenn auch beim Säugen das Gewicht stark abnimmt, so ist doch ein solches nur vier Pfund entscheidend zu wenig. 4. Auch das Hälentänchen soll ungefähr sieben bis acht Pfund wiegen.

Frage Nr. 258. Wie wird die Zudertrübe im eigenen Haushalt am zweckmäßigsten verwendet? Auf welche Weise gewinnt man aus ihr eine gute Marmelade? Ist es möglich, aus der Zudertrübe in der Hausküche einen geeigneten festen oder flüssigen Zucker zu kochen, und wie? A. M. in N.

Antwort: Marmelade aus Zudertrüben stellt man wie folgt her: Die Rüben werden mit der Schale unter häufigem Wasserwechsel mit einer Bürste gründlich geschrubbt und gereinigt. Dann läßt man sie abtrocknen und reibt sie auf dem Handreibstein oder dreht sie durch eine Reibmaschine. Das Geriebte schüttet man auf ein leicht dicht gewebtes Sieb und läßt nun allen Saft ablaufen. Dieser Saft wird in einem emaillierten Einmachefleß getan und unter fortwährendem Rühren fünf bis sechs Stunden gekocht, bis er dick und braunglänzend wie Sirup ist. Während des Kochens ist der Saft gründlich abzuschäumen. Der auf diese Weise gewonnene Sirup wird gewogen und man rechnet nun auf 6½ kg Sirup 13½ kg Doh, und zwar Birnen und Äpfel, wenn möglich nicht ganz ausgekocht; 10 kg Birnen, 2 kg Äpfel und 1½ kg gelbe Möhren pugt und wägt man, schneidet alles in Stücke und kocht es mit 2 l Wasser so weich, daß es sich durch ein Sieb schlagen läßt. Darauf mischt man Obstbrei und Sirup zusammen und kocht beides noch einige Stunden, bis aller Wassergehalt vollständig verdunstet ist. Während des Kochens muß die Marmelade gründlich, bis auf den Boden des Kessels greifend, umgerührt werden, da sie leicht anbrennt. Die Zahl der Kochstunden läßt sich nicht genau angeben, da diese von dem Wassergehalt des Obstes abhängt, aber auf drei bis sechs Stunden muß man immer rechnen. Sirup aus Zudertrüben zu kochen ist ja in der ersten Hälfte des vorliegenden Rezeptes angegeben, doch gibt es noch ein Verfahren, wodurch dieser einfache Sirup sehr verbessert wird. Den durchgeseihten rohen Rübensaft mischt man und gießt auf jedes Liter Saft 3 l Kalkmilch zu, mischt beides gut durch und füllt es in ein Faß, in welches man der Länge nach vom oberen Rande bis vier Fingerbreite vom Boden in Abständen von vier Finger Breite Löcher gebohrt hat, die man mit Flaschenstopfen verschließt. Vier Stunden läßt man die Flüssigkeit in dem Faß unangerrührt stehen, dann wird alles obenaufl Schwimmschicht abgenommen und der Saft, soweit er klar ist, durch die Abzugslöcher abgelassen. Diesen Saft leimt man nochmals durch ein Tuch und kocht ihn unter tüchtigem Umrühren bis auf Sirupsdicke ein. Man kann rechnen, daß man von 100 l Rübensaft etwa 20 l Sirup gewinnt. Dieser Sirup ist im Geschmack feiner, als der obige Weis eingedöht. Zur Kalkmilchbereitung übergießt man 1 kg getamten Weis mit 1 l kaltem Wasser, in der Kalk zerfallen, fügt man noch 20 l Wasser hinzu. Der fertige Sirup wird in Steingutköpfe gefüllt, welche man mit Papier zubindet.

Die Bedeutung der Tiefwurzler für den Acker-
 Dan wurde erst in neuerer Zeit genauer beobachtet
 und erkannt, nachdem Professor Maercker und
 Dr. Schulz in Ludwig durch Versuche festgestellt
 hatten, daß bedeutend höhere Ernten erzielt werden,
 wenn der Boden durch tiefwurzeln Pflanzen
 gelockert und aufgeschlossen wird. Es ist erklärlich,
 daß die Erträge des Bodens in erster Linie von einer
 möglichst guten Ausnutzung seiner Nährstoffe
 abhängig sind. Durch die Tiefwurzler wird der
 Boden gelockert, da ihre Wurzeln tiefe Kanäle in
 den Boden bohren. In diese Kanäle vermögen
 dann auch die später angebauten Gewächse mit
 ihren Wurzeln einzudringen, um hier, besonders in
 schweren Ton- und Lehmböden, die reichlich vor-
 handenen Nährstoffe aufzunehmen. Die Erfahrung
 hat gelehrt, daß z. B. Getreide und Kartoffel-
 wurzeln bedeutend tiefer in den Boden eindringen,
 wenn vorher Tiefwurzler angebaut waren. Unter
 solchen Umständen können ganz erstaunliche Er-
 gebnisse erzielt werden. So erntete z. B. Maercker
 in Lauchstädt von einem Morgen Safer in einem
 trodenen Jahre 21 Zentner Körner, während ohne
 Tiefwurzler auf anderen Feldern nur 10 Zentner
 erzielt wurden. Besonders in trodenen Jahren
 muß den Tiefwurzlern eine große Bedeutung
 beigemessen werden; denn die Wurzeln, welche tief
 in den Boden eindringen vermögen, finden auch
 bei Trockenheit genügend Feuchtigkeit. Andererseits
 sind aber auch die Tiefwurzler imstande, in sehr
 nassen Jahren das Wasser durch die natürlichen
 Kanäle in die Tiefe abzulassen. Um ein weiteres
 Beispiel für die Bedeutung der Tiefwurzler an-
 zuführen, sei erwähnt, daß Dr. Schulz von einem
 Morgen gut gedüngten Landes ohne vorhergehende
 Tiefwurzler 70 Zentner Kartoffeln erntete, nach
 Tiefwurzlern aber erzielte er in demselben Jahre
 bei gleicher Düngung 120 Zentner Kartoffeln. 3.

Krebs und Gummose der Obstbäume werden
 nach neueren Untersuchungen durch Bakterien
 hervorgerufen und sind daher übertragbar. Die
 Bakterien bilden kurze Stäbchen und gedeihen am
 besten bei niederen Temperaturen, während sie bei
 Temperaturen über 37 Grad eine Verlangsamung
 ihres Wachstums erfahren. Die Krebskrankheit
 kann sich mehrere Jahre im schlummernden Zustand
 im Holz erhalten und dort Veränderungen hervor-
 rufen, ohne jedoch Krebsunbunden zu erzeugen. Sobald
 sich aber die Lebensbedingungen des Baumes zu
 seinen Ungunsten ändern, kann der Krebs gleichzeitig
 an mehreren, bis dahin aufsteigend gesunden Stellen
 erscheinen. Die Bakterien des Birnbaumtrebes
 scheinen mit denen des Apfelbaumes identisch zu
 sein. Die Gummose der Firsichbäume wird durch
 eine Mikrobe hervorgerufen, die der des Krebses
 ähnlich, aber nicht mit ihm gleichbedeutend ist. Die
 Gummose der Pflaumen- und der Apfelsinenbäume
 scheint durch denselben Erreger hervorgerufen zu
 werden, während der der Gummose der Kirsch-
 bäume nicht mit jenen übereinstimmt. 6.

Das Gemüseland nach der Ernte. Leider nur
 zu häufig finden wir die abgeernteten Gemüsebeete
 in einem unordentlichen Zustande, was aber nicht
 vorkommen sollte. Wie man im Sommer ein ab-
 geerntetes Gemüsebeet sofort wieder durch Umgraben
 und Zugabe notwendiger Düngstoffe zur Wieder-
 aufnahme weiterer Gemüse fähig macht, ebenso not-
 wendig ist die sofortige Instandsetzung der abgeer-
 teten Beete im Herbst. Hat man gleich den nötigen
 Dünger zur Hand, so grabe man ihn auf diejenige

Seite unter, welche im vorhergehenden Jahre nicht
 frisch gedüngt wurden. Aber auch das übrige Gemüseland
 ist nach der Ernte umzugraben, da der kommende
 Frost sehr vorteilhaft auf den Boden einwirkt. 3.

Verpflanzen von Khabarber. Heute fehlt der
 Khabarber auf keinem Gemüseland mehr.
 Seine langen, marligen Blattstiele liefern all-
 jährlich im Frühjahr ein erfrischendes und köstlich
 schmeckendes Kompost und dazu das erste im
 neuen Jahre. Der Gehmach hat zwischen Stachel-
 beer- und Pfefferkompost die Mitte. Die Stiele
 werden auch zur Kuchenbäckerei verwendet und
 schließlich noch zur Weinbereitung benutzt. Die
 zahlreich erscheinenden Blüten sind in der Küche
 gleichfalls als Gemüse zu verwenden. Nicht un-
 erwähnt darf bleiben, daß die Khabarberstände in
 jedem Garten als Zier- und Dekorationspflanze
 gelten kann. Sie ist ein ausdauerndes Gewächs,
 leidet im Winter nicht durch die Kälte und kann
 jahrelang unverpflanzt auf ihrem Standort ver-
 bleiben. Sie verlangt fast gar keine Pflege und wird
 mit jedem Jahr ergiebiger, und dieses um so mehr,
 wenn der Boden um sie herum im Herbst mit
 Dünger bestritt und flach eingegraben wird. Am
 ergiebigsten ist der Khabarber, wenn er möglichst
 weit voneinander oder als Einzelpflanze zu stehen
 kommt. Geisloffen und in Wasser angebaut, sollen
 die Pflanzen 80 bis 100 cm voneinander stehen. Die
 günstigste Zeit zum Verpflanzen ist der Herbst. 11.

Die frühe weiße Frühjahrszwiebel gibt,
 noch bis zu Mitte September ausgesetzt, schon im
 Mai des nächsten Frühjahrs recht dicke, ausge-
 wachsene Zwiebeln, welche gerade zur Verwendung
 kommen können, wenn die Wintervorräte zu Ende
 gehen. Sie lieben ein lockeres, nahrhaftes Land
 in jonniger Lage. Die Saat geschieht am besten
 in 15 bis 20 cm entfernte Reihen, und werden die
 Samen bei trockenem Wetter etwas angebrückt,
 was aber bei feuchtem Boden unterbleibt. Sie
 halten den Winter gut aus, es ist aber besser, eine
 leichte Dede von frohem Mist oder Nichtenreißig
 zu geben. Im Frühjahr, schon im März, werden
 die Reihen behackt, die Dede entfernt. Die Zwiebeln
 müssen im Sommer zur Verwendung kommen.
 Über den Winter halten sie sich nicht. Schlegel.

Strohkrassfutter. Den landwirtschaftlichen
 Versuchsanstalten wird von Landwirten zuseit
 nicht selten die Frage zur Beantwortung vorgelegt,
 ob das überandte, im eigenen Betriebe hergestellte
 Strohkrassfutter als genügend aufgeschlossenes zu
 betrachten und welcher Futterwert ihm beizumessen
 sei. Darüber schreibt die „Korrespondenz der Land-
 wirtschaftskammer für die Provinz Pommern“:
 Was zunächst den letzten Punkt anlangt, so ist es
 zur Feststellung des Futterwertes des aufgeschlossenen
 Strohes notwendig, den Gehalt an stickstoffreichen
 Extraktstoffen, Rohfaser, Fett und Eiweiß analytisch
 zu ermitteln, um mit Hilfe der gewonnenen Zahlen
 den Stärkewert wenigstens annähernd zu berechnen.
 Die Möglichkeit nun, durch künstliche Verdauung
 die für den Tierkörper ausnutzbaren Nährstoffe
 festzustellen, liegt nur hinsichtlich des verdautlichen
 Eiweißes vor. Dieser Umstand muß mit Rücksicht
 auf den äußerst geringen Gehalt, der für aufge-
 schlossenes Stroh in Betracht kommt, als bedeutungs-
 los bezeichnet werden. Dagegen besitzen wir
 zurzeit keine Methoden, mit deren Hilfe man auch
 die stickstoffreichen Extraktstoffe, die Rohfaser und
 das Fett, soweit sie als verdautlich anzuzuprehen sind,
 mit Zuverlässigkeit ermitteln könnte. Wollen wir

also ein Urteil über den Futterwert von aufge-
 schlossenem Stroh abgeben, so wird wir auf das
 Ergebnis des praktischen Fütterungsveruches an-
 gewiesen. Abgesehen davon, daß man nicht in
 jedem einzelnen Falle, wo Ermittlung des Futter-
 wertes von aufgeschlossenen Stroh verlangt wird,
 Fütterungsveruche anstellen kann, verfügt nicht
 jede landwirtschaftliche Versuchsanstalt über die
 benötigten Einrichtungen zur Ausführung solcher
 Arbeiten, die überdies geraume Zeit für sich in
 Anspruch nehmen. — Man kann sich aber recht gut
 dadurch helfen, daß man äußerliche Beant-
 wachung der überandten Probe Strohkrassfutter,
 nötigenfalls auch durch mikroskopische Prüfung,
 festzustellen sucht, ob die Aufschlüsselung des Strohes
 als eine zufriedenstellende anzusehen ist. Zu-
 tretenfalls wäre dann mit den Erfahrungswerten
 zu rechnen, die für gut aufgeschlossenes
 Stroh von der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt
 in Möckeln bei Leipzig festgestellt worden sind.
 Man darf unter diesen Umständen annehmen, daß
 von 100 Teilen der Trockensubstanz als verdaulich
 angesehen werden können: von der Trocken-
 substanz selbst ca. 70 v. H., der organischen Substanz
 74 v. H., der stickstoffreichen Extraktstoffe 65 v. H., des
 Fettes 32 v. H. und der Rohfaser 82 v. H. Es würde
 ferner bei jedem eingehenden Unteruchungsmuster
 Strohkrassfutter zu prüfen sein, ob die faulige
 Substanz bzw. die bei dem Kochprozeß gebildeten
 salzartigen Verbindungen in genügender Weise
 ausgewaschen worden sind. — Notwendig ist es,
 daß bei dem Strohaufschlüsselverfahren das Stroh
 gleichmäßig und genügend durchgelocht und später
 sorgfältig gewaschen wird. Fehler, die bei dem
 Aufschließen des Strohes begangen werden, bringen
 sich durch Verminderung der Verdaulichkeit der
 Strohbestandteile zum Ausbruch. Bei sorgfältigen
 Arbeiten wird man damit rechnen können, ein
 Strohkrassfutter mit ausgezeichnetem Verdaulichkeit
 zu erhalten, das sich in richtigem Mischungsverhältnis
 mit einem eiweißreichen Beifutter vortrefflich
 bewähren wird. 12.

**Die Verwendung des Wadolderstrauchs als
 Deckreißig** kann sehr wesentlich dazu beitragen,
 die Strohvorräte für Futterzwecke zu erhalten. Weist
 wird, wie bekannt, zum Einbenden der Kartoffel-
 uhr. Meist Stroh verwendet. In Zeiten wie den gegen-
 wärtigen, wo damit gerechnet werden muß, das
 Stroh möglichst als Futter zu verwenden, hat der
 Landwirt in dem Wadolderstrauch einen sehr
 geeigneten Ersatz für den genannten Zweck. Die
 Büsche werden im Walde gehalten und dann dicht
 nebeneinander, und zwar so, daß die Stämme
 alle nach einer Richtung verlaufen, auf die Kartoffeln
 gelegt. Will man das Durchfallen der Erde ver-
 hüten, so empfiehlt es sich, vor dem Beweisen noch
 eine Lage Kienplatten auf die Wadolderbüsche
 zu legen. So eingemietete Kartoffeln halten sich
 ebensogut wie die mit Stroh bedeckten. 5.

Baumfächer lassen sich in Weinsäffern in der
 Weise verketten, daß man Holzstücke aus hartem Holz
 dazu verwendet und in die Löcher einschlägt. Fugen
 zwischen den Dauben, die Rinnen, muß man gut
 abdichten und dann mit Fassitt verschmieren. Der
 Ritt muß natürlich gut in die Fugen hineingedrückt
 werden, und wenn sie zu groß sind, muß man erst
 etwas Baumwolle hineindrücken und darauf das Ver-
 schmieren mit Fassitt vornehmen. Auch Zalg,
 welches aber besser zur Bereitung von Weisen benutzt
 wird, läßt sich sonst zum Bedecken verwenden. 11.

Reines Gesicht

roige Krätze, verleiht
 reich u. sicher „Krem
 Halla“ Mundtrocknen
 gegen Sommerdiphten,
 Milchei, Fiebel, Nies,
 Krampf u. alle Haut-
 unregelmäßigkeiten. Zu-
 reichend erprobt! Schöne Verpackung!
 Preis Mk. 2.50. **H. Wagner,**
 Köln 72, Blumendahlstr. 99. (24)

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen amerik.
 Methode, ärztlich empfohlen, verlohnd,
 sofort jeglicher unerwünschter Haar-
 wuchs spur- und schmerzlos durch Ab-
 töten der Wurzeln für immer. Schöner
 als elektrische Entbarnung, kein
 Risiko, da Erfolg garantiert, voll Ge-
 sundheit. Preis 4.50 gegen Nachnahme.
Herm. Wagner, (4)
 Köln 72, Blumendahlstr. 99.

Mir oder Mich?

1. Borzigt, Lehrbuch d. deutschen
 Sprache, 2. Neumen, 3. Schöneberg,
 4. Mundart, 5. Stenographie, 6. Schre-
 schre, 6. Maschinen schreiben, 7. Buch-
 führung (einf., dopp., u. amerif.), 8. Haus-
 wirtsch. Korrespondenz, 9. Briefsch., 10.
 Rechtschreiblehre, 11. Fremdwörter-
 buch, 12. Geographie, 13. Mächtig
 Englisch, 14. Mächtig Französisch, 15.
 Der gute Ton, 15. Borzigtische
 Lehrbücher je Mk. 1.20 Nachm. (28)
L. Schwarz & Co., Berlin 14 S.

Ohrenausen

Ohrenschuß, Schwerhörigkeit,
 nicht angeborene Taubheit be-
 reitigt in kurzer Zeit
 Gehör
Marke St. Pangratius,
 Preis 4.50, Zornstraße 4, —
 Zahlreichere Anzeigen, Versand:
Stadtapotheke
 Hohenstraße 6, Tel. 31 (Cherke)

Ansichtskarten

billig!
 100 Kriegsvollstareu . . . 3.—
 100 Verkehrs-Vollstareu . . . 4.—
 100 heimat. Jagder-Vollstareu 3.—
 50 echte Küstler-Vollstareu . 3.50
Verlag Marder, Breslau 1, 141

Oberprimaner,

für den vaterländischen Pflichten-
 dienst, 19 Jahre alt, sucht zum
 November eine Tätigkeit in einem land-
 wirtschaftlichen oder sonstigen Betriebe
 als Schreibhilfe. Gute schriftliche
 Beweise und Familienanamnese
 sind Bedingung. Der junge Mann wird
 insolge schwächeren Körpers zunächst
 noch nicht zum Militär einberufen
 und würde sich durch Eifer und guten
 Willen über nützlich machen. An-
 schein sind zu richten an **Revisor**
Oskar Brückner, Berlin
 Scherzstraße, Tel. 311, 106 15.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

In unterzeichneten Verlage wurden herausgegeben:
**Die Fischerei als Nebenbetrieb des Landwirtes und
 Fischermannes.** Ausführliche Anweisung zum Fischerei-Betrieb
 in kleineren und größeren, fließenden, stehenden und
 fließenden Gewässern jeder Art, vornehmlich in Seen, Bächen, Karstseen
 im Teich. Preis gebunden 14 Mk., hodegeleitet gebunden 16 Mk.
Die Kleintierwirtschaft. Kurze Anweisung zur Zucht
 von Karpfen, Forellen, Salmlern,
 Karamiden, Raubfischen und Krebden in kleinen Teichen, Tümpeln,
 Seen und anderen Wasseransammlungen. Herausgegeben im Auf-
 trage des „Fischerei-Vereins für die Provinz Brandenburg“ von
 Dr. Emil Walter. Mit 24 Abbildungen im Texte. Preis gebunden
 1 Mk. 20 Pf. In Partien billiger.
 Auch im Versand gehen zu fallen des Bestellers. Für jede
 Mark Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen
 werden die vollen Postgebühren berechnet.
J. Neumann, Neudamm.
 Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.