



Seiner Niedersicht aus dem Inhalt dieses Blattes wird getreulich berichtet. (Geleg vom 9. Juni 1901.)

Lakenfelder.

Von Dr. Blande. (Mit Abbildung.)

Die Hühnerrasse, welche wir hier in einer vorzüglichen Abbildung unseren Lesern vorführen, ist ein Erzeugnis deutscher Züchtereitigkeit, und zwar eine alte deutsche Rasse, wenn sie auch zu der hohen Vollkommenheit in Figur und Zeichnung, in der wir sie heutzutage auf den Ausstellungen bewundern, erst in neuester Zeit gelangt ist. Als um die Mitte des vorigen Jahrhunderts die Liebhaberei für das Geflügel mit der Rassezucht ihren Anfang nahm, da waren es ausländische, meist englische oder von den Engländern vervollkommnete Rassen, welchen sich die deutschen Züchter zuwandten, während die deutschen Rassen als minderwertig betrachtet und zurückgesetzt wurden. Ein gütiges Geschick hat die Lakenfelder vor diesem Schicksal bewahrt, da einige Züchter in Westfalen, der Heimat der Rasse, an ihrer Zucht unentwegt festhielten. In der neuesten Zeit hat die prächtige Zeichnung ihnen wieder mehr Verbreitung verschafft.

In ihrer allgemeinen Erscheinung gleichen sie den anderen deutschen Landhühnern, sind freilich etwas größer als die meisten derselben, denn der Hahn erreicht ein Gewicht von 2 bis 2 1/2, die Henne ein solches von 1 1/2 bis 2 kg. Sie sind auch ebenso lebhaft und beweglich wie die anderen deutschen Landhühner.

Der Hahn hat mittelgroßen, mäßig breiten, etwas länglichen Kopf; der Kamm ist mittelhoch, einfach, aufrecht stehend, nicht zu tief, aber gleichmäßig gezackt, hinten abgerundet, von feinem Gewebe, den Nacken nicht berührend, hochrot wie auch die mittellangen, abgerundeten Kehlschlappen. Der Schnabel ist mittellang, mäßig stark, bleifarben mit einer Schattierung ins Bläuliche. Das Gesicht ist rot, unbefiedert; die Augen sind lebhaft, dunkelrot, die Ohrschneiben klein, länglich rund, anliegend, von weißer Farbe, ein schmaler roter Rand zulässig. Der Hals ist mittellang, mäßig gebogen, mit reichem Behang versehen und wird aufrecht getragen. Der Rumpf ist gestreckt und vollgerundet, gut entwickelt, nach hinten nicht zu kurz. Die volle, schön ge-

rundete Brust wird ziemlich hoch getragen. Der Rücken ist mäßig lang, ziemlich wagrecht (nicht abfallend) und breit, namentlich im Sattel. Die Flügel sind breit und kräftig und werden anliegend getragen. Der Schwanz ist reich entwickelt, mit langen, schön gebogenen Sichel, weder zu flach, noch zu hoch getragen. Die Schenkel sind kurz, mittelstark, fest befiedert, die Läufe mittellang, unbefiedert, von schieferblauer Farbe, die Nägel weiß, die Beine gut gespreizt.

Die Henne gleicht dem Hahne bis auf die Geschlechtsunterschiede, hat kleinen, aufrechtstehenden oder nur nach hinten wenig umliegenden Kamm.

Die Zeichnung des Befieders ist von eigenartiger Schönheit, bei keiner anderen

sie wieder kräftiger; jedoch ist bei der Zucht auf hohe, stattliche Figur immer noch das größte Gewicht zu legen. In frühester Jugend sind sie gegen Kälte und Nässe etwas empfindlich und verlangen entsprechende Sorgsamkeit bei der Aufzucht.

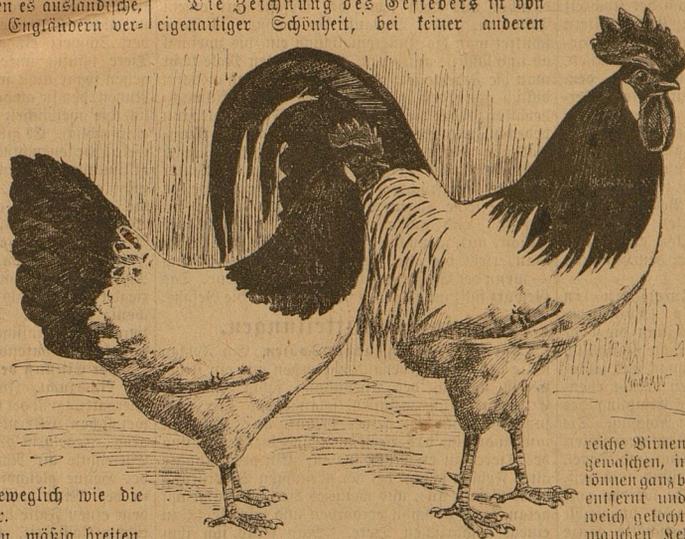
Sie legen recht fleißig, jedoch sind ihre Eier nicht groß, die Schale ist weiß. Das Fleisch ist sehr zart und schmackhaft, und bei ihrem feinen Knochenbau liefern sie auch für ihre Figur viel Fleisch; namentlich ist die Brust voll. Sie gehören zu den Nichtbrütern. Bei einiger Sorgsamkeit in der Pflege eignen sie sich für den Bauernhof sehr gut und bilden eine prächtige Zierde desselben.

Die Verwertung der Zwetschen.

Von Obst- und Weinbauinspector Schilling, Geseheim Rh.

Die Bereitung von Zwetschenlatwerge. Unter Zwetschenlatwerge versteht man ein eingedicktes Gemisch von Obstsaft und -mark, gewöhnlich im Verhältnis wie 3:1. Die Latwergbereitung ist zwar etwas umständlicher als die Musbereitung, aber das Erzeugnis ist sehr schmackhaft, jahrelang haltbar und sehr billig, weil kein oder nur wenig Zucker dazu erforderlich ist. Die Herstellung geschieht wie folgt: Reife, gewöhnliche, gelbbäuer-

reiche Birnen oder Süßäpfel werden geschüttelt, gewaschen, in Viertel geschnitten (kleine Birnen können ganz bleiben), das Saule und Wurmfrüchtige entfernt und mit der Hälfte Wasser ziemlich weich gekocht, dann gekeltert, wobei man bei manchen Keltern vorerst den Kelterkorb mit groben Geweben oder getrühtem Langstroh auslegen muß. Wenn sofort noch mehr Birnen oder Äpfel weich gekocht werden sollen, so verwendet man dazu kein Wasser mehr, sondern gekelterten Most. Wo Dönnablenrichtungen vorhanden sind, kann man den Obstmost auch auf taltem Wege gewinnen, indem man die Früchte zerkernt und dann die Maische keltert, was den Vorzug besitzt, daß es schneller geht. Der gewonnene Most wird alsdann dicklich eingekocht und nun die reifen, entseimten Zwetschen hineingegeben und zu Drei gekocht. Danach wird die Masse durchgeschlagen, wozu man ein großlöcheriges Sieb oder eine Kaffeemaschine benutzt, und dann kommt das Ganze in den Kessel oder Topf zurück und wird unter behändigem Umrühren dick eingekocht, bis eine Probe, auf dem Teller erkalten gelassen, keinen Wasserstand bekommt. Das Füllen und Schließen



Lakenfelder.

Rasse so vornehmend; denn das ganze Befieder ist reinweiß bis auf Kopf, Halsbehang und Schwanz, welche tief sammelschwarz sind und sich prächtig abheben. Im Sattelbehang des Hahnes sind schmale, schwarze Schaftstriche an den Spitzen der Federn zulässig, doch wird reinweißer Sattelbehang vorgezogen. Fehlerhaft sind schwarze Federn an anderen als den genannten Stellen, aber im Rücken der Hennen nicht ganz zu vermeiden, wenn man ein Zurückgehen der Zeichnung verhüten will.

Vor einigen Jahrzehnten waren die Lakenfelder durch sorgfältige Zucht sehr herabgekommen, recht klein und zugleich empfindlich gegen Witterungseinflüsse geworden; jetzt sind



der Aufbewahrungsbehälter geschieht in derselben Weise wie bei Mäus. In obstarmen Gegenden und Jahren verwendet man öfters den Saft von Zuder- oder Rindfleisch oder Möhren statt von Äpfeln oder Birnen. Die Röhren werden zu diesem Zwecke gut gepulvt und in Stücke geschnitten, dann mit Wasser fast weich gekocht und gepreßt.

Die Verwendung der Zweifchen zu Dunstobst (Kampott). Das Einmachen von Dunstzweifchen verdient größte Empfehlung und Verbreitung, denn es ist sehr billig und gut, weil gar kein oder nur wenig Streuzuder (gefohener oder Kristallzuder) dazu gebraucht wird, ferner weil sich das Dunstobst jahrelang hält und gut schmeckt. Die Haltbarkeit desselben beruht auf genügender Erziehung und luftdichten Verschluss in Gefäßen verschiedener Art. Hierzu nimmt man reife, gesunde, keine überreifen Früchte, welche man am zweckmäßigsten halbiert oder für einhalbfache Gefäße viertelt und sodann ohne oder mit ein wenig Streuzuder die Einmachgefäße gefüllt vollfüllt, wobei man dieselben auf einem mehrfach zusammengelegten Tuch öfters aufstößt. Als Einmachgefäße eignen sich hierfür am besten weit- und einhalbfache Krüge mit Korkeverschluss, weithalbfache Flaschen mit Bierflaschenverschluss sowie sämtliche mit Gummiring versehenen Konjervengläser, -Büchsen und -Krüge. Nach dem Füllen verschließt man die Gefäße und überbindet die zugehörigen Kreuzweize mit Bindfäden (Kordel), damit während des Kochens der Korke nicht herausfliegt. Als dann bringt man diese Gefäße in einen Kochtopf oder Waschtisch, welchen man vorher zum Schutze gegen das Zerpringen der Einmachgefäße mit einer Einlage aus Holz, Draht, Holzwohle oder Grummet versehen muß, und gibt kaltes Wasser darüber, bis die Gefäße bedeckt sind. Gefäße mit Bierflaschenverschluss dürfen nicht ganz von dem Kochwasser bedeckt sein und der Verschlussbügel darf bei diesen erst nach der Beendigung der Kochzeit — beim Herausnehmen — heruntergedrückt werden. Das Kochen des Dunstobstes muß langsam geschehen, und vom Kochen des Wassers ab läßt man Gefäße bis zu $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt fünf bis sechs Minuten kochen, größere zehn Minuten. Nach der Kochzeit sind die Gefäße sofort aus dem Kochbehälter herauszunehmen und an einer gegen Zugluft geschützten Stelle auf Holzunterlage erkalten zu lassen. Gefäße mit Korkeverschluss müssen nach dem Erkalten zur Erzielung eines luftdichten Verschlusses noch in heiß gemachtes, flüssiges, taugliches Paraffin oder in Flaschenlack getaucht werden und sind dann liegend aufzubewahren, während andere, mit Gummiring und Deckel versehene Gefäße stehend an einem trockenen und kühlen Orte aufzubewahren sind. Bei solchen Gefäßen, die mit einem dicken Korke verschlossen sind, muß dieser vor dem Beladen etwas eingeschlagen werden, wenn er sich über den Halsrand des Gefäßes erheben hat.

Das Einmachen der Zweifchen in Zuderwasser als Konjerven (Kampottfrüchte). Dieses Verfahren erndigt die vollkommene Haltbarmachung aller Früchte hinsichtlich Erhaltung der Form, Farbe, Geschmack und jahrelanger Haltbarkeit. Das Verfahren beruht ebenfalls auf dem Prinzip genügender Erziehung des Obstes und nachherigem luftdichten Abschluß. Die geeigneten Einmachgefäße sind: Konjervengläser, -Krüge und -Büchsen mit Gummiring und Deckel. Die Zweifchen sollen gepflückt, gesund und reif, nicht überreif und faulig sein. Sie werden entweder als ganze Frucht eingemacht, ungeschält oder geschält, oder halbiert. Ungeschälte ganze Früchte müssen vor dem Einlegen mit einer Gabel mehrmals angestoßen werden, um zu hartes Plagen zu verhüten. Die ganzen oder halben Früchte müssen dicht und fest in die gut gereinigten Konjervengläser eingelegt werden, wobei man halbierte Früchte beim Einfüllen in Gläser mit der offenen Seite nach unten und im Verband legt, was schöner ist. Nach dem Vollfüllen der Gefäße gießt man getodetes, geklärtes Zuderwasser (auf 1 Liter Wasser $\frac{1}{4}$ kg Zuder) langsam über die Früchte bis oben hin, verschließt die Gefäße mit Gummiring, Deckel und Bügel oder Klammer, stellt sie in den Konjerven- oder in einen gewöhnlichen Kochtopf auf eine Unterlage, damit sie nicht zerplatzen können, und gießt kaltes Wasser darüber, bis sie bedeckt sind. Will man nach dem Kochen volle Gefäße haben, so empfiehlt es sich — wie bei sämtlichen weichen Obstarten — am ersten Tage das Kochwasser nur bis 60 oder höchstens 65° C zu erhitzen und die Gefäße dann sofort heraus-

zunehmen und, mit Tüchern umhüllt, langsam erkalten zu lassen. Am nächsten Tage öffnet man sämtliche „vorgekochten“ Gefäße, gießt so viel Zuderlösung ab, bis die Früchte auf dem Boden der Gefäße aufliegen, und füllt dann die Behälter mit „vorgekochten“ Früchten aus einem oder einigen der Gefäße und nachher mit Zuderwasser gefüllten voll, verschließt sie mit Gummiring, Deckel und Bügel, stellt sie wiederum in den Kochtopf auf Unterlage, gießt kaltes Wasser darüber und erhitzt daselbe langsam auf 85, höchstens 90° C. und läßt kleine Gefäße bei dieser Temperatur 20 Minuten, große von 1 Liter Inhalt aufwärts 30 Minuten, dann ist die Erziehungsdauer (Sterilisation) beendet, man nimmt alsdann sämtliche Gefäße aus dem Kochtopf und läßt sie, mit Tüchern umhüllt, auf Holzunterlage erkalten. Das Erkaltenlassen der Gefäße im Kochtopf — wie solches öfters üblich ist — ist für die Haltbarkeit der Konjerve kein Nachteil, wohl aber für ihr Aussehen, denn das Obst wird dann zu weich. Nach dem Erkalten der Gefäße — am nächsten Tage — nimmt man die Klammern oder Federn ab und probiert, ob der Deckel derselben festhält, ist das der Fall, so ist der luftdichte Verschluss erreicht, wenn nicht, so müssen derartige Gefäße nochmals mit kaltem Wasser aufgestellt bis zum Kochen gebracht werden.

Das Einmachen der Zweifchen in Essig und Zuder (Essigfrüchte). Sogenannte „Essigzweifchen“ werden in vielen Haushaltungen der Abwechslung und des vitalen Geschmades halber alljährlich entweder in Steindöfen oder großen Gläsern eingemacht und als Beilage gern verpeißt. Man verfährt also: Zunächst kocht man eine Zuderessigschwärze mit etwas ganzem Zimt, Nelken und Zitronenschale, auf 1 Liter guten Weinessig nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Zuder. (Auf 4 kg Zweifchen benötigt man ungefähr 1 bis $\frac{1}{2}$ Liter Zuderessigschwärze.) Dann nimmt man feine, gepflückte, entriehete Zweifchen, nicht dieselben mit einer Gabel mehrmals an und legt die Menge nach und nach in die heiße, leicht kochende Zuderessigschwärze, bis jeweils die erste der Früchte beginnt zu plagen, dann legt man sie in die Einmachgefäße, gibt die Lösung darüber und deckt jedes der Gefäße mit einem Teller zu. Im Verlaufe der nächsten 14 Tage schüttet man die Zuderessigschwärze ein- bis zweimal ab und läßt sie aufkochen. Beim letzten Male kocht man die Früchte mit auf, die Lösung muß alsdann dicklich geworden sein, gibt alles in die Einmachgefäße zurück; die Brüche muß die Früchte alsdann bedecken, und wenn erkalte, legt man ein Numbblattchen obenauf und überbindet mit angefeuchteten dicken Pergament. Wenn sich im Winter auf den Essigfrüchten Schimmel bilden sollte, so muß derselbe abgenommen und die Brüche abgegossen und aufgekocht werden, vielleicht die Früchte mit, wenn diese noch fest genug sind. Oder man ersezt die alte, verdorbene Zuderessigschwärze — wenn der Essig nichts taugte — durch neue. Das Gewürz füllt man am besten nicht mit in die Gefäße.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Behandlung junger Fohlen. Ein Fohlen sollte so sorgfältig behandelt werden wie ein Kind. Es ist wirklich der Auszubildung fähig, und die Erziehung muß beginnen, solange das Tier noch jung ist, d. h. von seiner Geburt an. Zunächst muß man sich das Vertrauen und die Zuneigung des Tieres zu erwerben suchen. Ein drei Monate altes Fohlen schlägt bei der geringsten Vermutung einer Gefahr aus, und wenn es dies erst einmal getan, so ist es schon verdorben und wird leicht zu einem gefährlichen Tiere. Man sollte sich ihm stets vorichtig nähern und nie, ohne zu ihm zu sprechen, so daß es niemals erschreckt wird. Man soll es bei jeder Gelegenheit freundlich, anfänglich vorichtig, dann am ganzen Körper regelmäßig bücheln, die Füße aufheben, die Glieder reiben, das Maul öffnen usw., bis man dies ganz nach Gefallen mit ihm tun kann. Zuder, vor- und nachher als Nahrung gegeben, bewirkt Wund bei einem Fohlen. Einige Ställe aus der Laide gegeben, lehren dem Tiere, daß es auf den Hinterrücken und seinem Herrn irgendwohin, selbst in das Haus folgt. Aber der Lederbüsch darf ihm nie in nekender Weise zutridgesogen werden. Es wäre gewiß zu wünschen, daß alle Fohlen auf diese Art und Weise behandelt werden könnten, man würde dann gewiß viel weniger beißende und schlagende Pferde finden, als es bei einer nachlässigen und verkehrten Behandlung der Fall ist. H.

Warmes Tränkewasser für Milchschäbe. Vom Herbst an lassen viele kleinere Landwirte an die Kühe

warmes Wasser verabreichen, weil sie aus Erfahrung wissen, daß die Milchzeugung dadurch günstig beeinflusst wird. Dies ist auch erklärlich, wenn man bedenkt, daß kaltes Tränkewasser erst auf Kosten der verarbeiteten Nahrung bis auf die Körpertemperatur erwärmt werden muß, und die hierzu verbrauchte Nahrung nicht mehr der Milchzeugung dienen kann. Versuche, welche an landwirtschaftlichen Schulen angestellt wurden, bestätigen diese alte Erfahrung. Trotzdem möchten wir darauf hinweisen, daß warmes Wasser, ebenso warmes Futter erschöpfend wirkt auf die gesamte Lebenstätigkeit des Tieres. Aus diesem Grunde sollte man an Zuchttiere, welche noch längere Zeit dienstbar bleiben sollen, niemals warmes Tränkewasser und Futter verabreichen, sondern ein Getränk von 10 bis 15° C ist das beste. H.

Die Auswahl der Schweine zur Zucht stützt sich, wie überhaupt jede Auswahl von Zuchttieren, auf das Naturgesetz der Vererbung, d. h. auf die Fähigkeit der Eltern, gewisse Eigenschaften auf ihre Nachkommen zu übertragen. Aber nicht nur bei Zucht — sondern auch bei Mastschweinen muß eine sorgfältige Auswahl stattfinden; denn eine vorteilhafte Körperform bildet neben guter Gesundheit die Grundlage zur Mast. Besonders achte man auf ein kräftig entwickeltes Hinterteil. Jeder Landwirt weiß, daß die Schinken den höchsten Wert darstellen, weil in ihnen der stärkste und wertvollste Fleischanteil stattfindet. Versuche haben bewiesen, daß von zwei Schweinen, die bei gleicher Fresslust das gleiche Futter erhielten, dasjenige nach beendeter Mast am schwersten wog, welches ein kräftig entwickeltes Hinterteil besaß. Man unterziehe dieses daher bei dem Kauf von Schweinen einer sorgfältigen Beachtung. H.

Die Saanenziege ist untreulich eine der besten und nützlichsten Ziegen, die wir in Europa kennen; allerdings muß ihre Behandlung und Pflege eine naturgemäße sein. Das Tier liebt vor allen Dingen die Gesellschaft und hat sich überall, wo es sich einzeln in einem abgegrenzten Raume befindet, als wenig lebenslustig gezeigt, dagegen einen weit größeren Nutzen abgeworfen, sobald man nach ein oder zwei Tiere ihm zugesellte. Wenn in nördlichen Gegenden reinrassige Saanenziegen aus der Schweiz eingeführt werden, so leiden diese Tiere häufig unter dem Minuswechsel, und sie gehen sogar nicht selten ein; zum mindesten ist der Nutzen, den sie abwerfen, unbefriedigend. Namentlich die weiblichen Ziegen sind in dieser Hinsicht empfindlich. Es gibt aber in Deutschland jetzt schon viele Ziegenzuchtstationen, die solche Geblütsziegen affiniert haben. Will man sich zur Zucht nicht entschließen, so wird man auch schon durch die Anschaffung eines reinrassigen Bodens der Saanenziege eine günstige Wandlung der heimischen Verhältnisse erzielen. Durch die Kreuzung dieser Böde mit unsrer Landziege erhalten wir eine Nachzucht, die sowohl an Gestalt den Saanenziegen gleicht, als auch im Milchtrage ihnen weit nachsteht. Dabei sind aber die Kreuzungstiere den reineren Saanenziegen an Widerstandsfähigkeit bedeutend überlegen. H.

Der Einfluss des Sahnes und der Semme auf die Nachzucht. Im Durchschnitt ist, wie bei allen Tiergattungen, der Einfluss der männlichen wie der weiblichen Elterntiere auf die Nachzucht gleich groß. Jedoch ist dies nicht so zu verstehen, daß im Einzelfalle die Nachkommen vom Hahn wie von der Henne gleichviel an Eigenschaften erben und in der Mitte zwischen beiden stehen, sondern in dem einen Falle besitzt der Hahn die größere Vererbungsstärke, und die Küden gleichen ihm mehr als der Henne, oder umgekehrt, sie schlagen mehr der Henne nach, oder wenn die Vererbungsstärke beider Elterntiere gleich stark ist, so fällt doch ein Teil der Jungen mehr dem Hahne, ein anderer Teil mehr der Henne ähnlich aus. Das gilt ebenso von den äußeren Eigenschaften, Gestalt, Gefieder, Farbe, Kammbildung usw., wie von den wirtschaftlichen, der Legefähigkeit, Beschaffenheit des Fleisches, Temperatur usw. Denn auch der Hahn vererbt die Legefähigkeit, zwar nicht seine eigene, da er solche nicht besitzt, aber diejenige der Hennen, von denen er abstammt, und die sozulegen in ihm geschlummert hat. Darin gleichen wir zu unsrerer Hennen, wenn wir Nachkommen von regerer Legetätigkeit erzielen wollen. Sähne, die aus einer durch fleißiges Legen sich auszeichnenden Zucht stammen, wie z. B. die Legetätigkeit unsrerer Landhühner tatsächlich dadurch vielfach verbessert worden ist, daß man sie mit Italienerhennen kreuzte, weil die Italiener eine der besten Legetasen sind.

Früher war die Ansicht sehr verbreitet, auf die Form und die Gefiederfarbe habe der Hahn größeren Einfluß, auf das Gewicht und das Legen hingegen die Henne. Hieron scheint nur das richtige zu sein, daß in der Tat das Gewicht der Nachkommen mehr von der Henne abhängig ist, so daß es zweckmäßig ist, wenn man fleischigere Nachkommen erstrebt, möglichst schwere Hennen zur Zucht auszuwählen; im allgemeinen üben sonst beide Elterntiere auf die Nachzucht eine gleich große Wirkung aus; im Einzelfalle können wir jedoch nicht vorher wissen, wachse von beiden Eltern sie ähnlicher sein wird. Dr. H.

Welche Kaninchenrasse liefert das beste Fleisch?
Vorstehende Frage wird oftmals an uns gerichtet, da viele Kaninchenzüchter behaupten, daß das Fleisch der verschiedenen Kaninchenrassen an Güte sehr verschieden sei, und daß einzelne Rassen ein Fleisch von besonderem Wohlgeschmack liefern, ein Vorzug, den die meisten Züchter gerade der von ihnen gezüchteten Rasse zuschreiben. Allein diese Ansicht ist eine irrig; die Unterschiede in der Güte des Fleisches der verschiedenen Kaninchenrassen sind, wenn überhaupt vorhanden, so unbedeutend, daß die meisten Züchter nicht imstande sind, sie herauszufinden. Große Unterschiede sind natürlich vorhanden je nach dem Alter und den vorweggegangenen Leistungen der Kaninchen; so ist das Fleisch eines alten Hammels, der viel gedeckt, oder einer Hähin, die oft geworfen und viele Junge aufgezogen hat, natürlich weit geringer als das junger, zarter Tiere, die zur Zucht noch nicht verwendet worden sind, während das Fleisch von gleich alten Tieren verschiedener Rassen gleich gut ist, wenn sie gleich sorgsam gepflegt sind und gleiche Fütterung genießen haben. Das Futter vor allen Dingen ist von großem Einfluß auf die Beschaffenheit des Fleisches; so ist z. B. das Fleisch solcher Kaninchen, die reichlich Körner bekommen haben, zarter und wohlwackender als von solchen, die nur mit Grünem, namentlich mit Rüben und Kohl gefüttert sind, obwohl sie auch hinreichend Grünfutter bekommen müssen, um ein feines Fleisch zu liefern. Bedeutend wirkt auch ausreichende Bewegung und Sauberkeit der Stallungen auf die Güte des Kaninchenfleisches. Dr. H.

Die Pflege des Laubfroschs. (Zugleich Frage-Beantwortung.) Als Behälter eignen sich am besten sogenannte feuchte Terrarien, deren Zinkboden mit Wasserabflußöffnung — durch Torfscheiben belegt wird. Auf den Dorf bringt man eine dünne Schicht Erde und bedeckt alles dicht mit lebendem Moos. Ein nicht zu kleiner Wasserbehälter darf nicht fehlen. Das Wasser muß häufig erneuert werden und soll stets Zimmertemperatur haben. Einige Ranken der äußerst leicht und schnell wachsenden Goldregenpflanze (*Tradescantia virginica*) pflanzt man ein. Zum Nektar werden härtere Pflanzen in Töpfen eingesetzt, wie Farren, Spindelbaum (*Evonymus*, *Aurea*, *Aspidistra*, *Plectrogyne*). In derselben Weise wird auch das weit kleinere Laubfroschhäuschen ausgefattet. Eine Tierquarantäne ist das Anfüllen des unteren Teiles mit Wasser. Ebenso unjähig wie unjähig ist die vielbeliebte Holzleiter. Im Sommer erhält der Laubfrosch alle Arten weichhäutiger Insekten, besonders Fliegen, Spinnen, Schaben usw. Im Winter muß er, wenn man ihn im warmen Zimmer überwintern will, mit Mehlwürmern ernährt werden. Denn muß allerdings eine Augenöffnung vorausgehen, wozu man den Mehlwurm zuerst haßt und in dieser Weise in den Futtertray tut. Daß Futterreste stets zu beseitigen und die Gefäße reinlich sauber zu halten sind, versteht sich von selbst. Am besten stellt man den Laubfrosch an ein östlich gelegenes Fenster, so daß ihn nicht die volle Mittags- hitze trifft. Gegen allzu große Trockenheit, die schon durch die fleißig zu gießenden Pflanzen verhindert wird, schützt man das Tier durch Verhänden von Wasser. Doch hüte man sich vor einem Zuviel. Das Überwintern des sonst in Winter Schlaf verfallenden Frosches im warmen Zimmer hat kein Bedenken. Mehlwürmer züchtet man in einem innen abgedichteten Gefäß, das bis zu $\frac{3}{4}$ mit trockener Weizenkleie gefüllt ist. Auf die Kleie kommt trockenes Brot, alte Semmeln, zwischen die man Wehl und alte Leinwand legt. Zu das so vorbereitete Gefäß bringt man 50 bis 100 große Mehlwürmer oder Käfer und überläßt das Ganze an einem warmen Orte sich selbst. Als Futter erhalten die Mehlwürmer außerdem geriebene, gut ausgedrückte Mohrrüben, die man auf eine Lage durchlöcheriges Filterpapier oben in den Topf legt. Nach einigen Monaten wird man ausreichend

Mehlwürmer zur Fütterung besitzen. Ein Bäcklein allein über den Laubfrosch ist uns nicht bekannt. Eine kleine empfehlenswerte Anleitung für Terrariumpfleger ist die von Rudolf Mandé, das Terrarium (Lehrmeister-Bibliothek Nr. 66, 20 S.); höherer Anforderungen wird der Leitfaden für Aquarien- und Terrarienfreunde von Dr. E. Zerne 4 M. gerecht. Vd.

Erbsensuppe mit Rebhühnern. Alte oder zerhackene Rebhühner werden wie üblich vorgekocht und zusammen mit anderen Bratenstücken von Wildbret sowie mit einem Bund Suppengrün und dem nötigen Salz in der hinreichenden Menge Wasser zu Feuer gebracht. Unterdessen hat man gelbe Erbsen diesjähriger Ernte mit so wenig Wasser wie möglich gar gekocht und durch ein Sieb geschlagen. Diesen Erbsenbrei gibt man zu den Rebhühnern und läßt ihn gut mit durchkochen. Dann entfernt man Hüfner und Knochen, bindet die Suppe, wenn sie nicht schon die genug ist, mit etwas Weizenmehl und legt das von den Knochen gelöste Rebhühnerfleisch hinein. Dazu Bratartoffeln und Selleriealat — das gibt ein Festtagsessen in der Kriegszeit. N. Br.

Gebakene Buchweizenkrähe mit Tomaten. Buchweizenkrähe wird mehrmals gewaschen und in leichtem Salzwasser am besten in der Kochflute langsam gar gekocht. Dann nimmt man eine Auflaufform, legt sie mit Speckschiben aus und gibt darauf lagenweise Grütze und vorgekühlte Tomaten, die man mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln gewürzt hat. Obenauf kommen wieder einige Speckschiben. Zuletzt verquirlt man etwas Buttermilch mit ein bis zwei Eigelb, gießt es über den Inhalt der Form und schließt letztere für 30 Minuten in dem mäßig heißen Bratofen oder in eine Pfanne. N. Br.

Gebakene Apfelschnee. 750 g gute, etwas säuerliche Äpfel zerhackt man und kocht sie in etwas Wasser mit ein wenig Zitronenschale weich und schlägt sie durch ein Sieb, um sie mit etwas Zucker und Zimt abzuschmecken. Dann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee, mischt ihn unter die Äpfel und füllt die Masse in eine Auflaufform, die man für eine Viertelstunde in den heißen Bratofen schickt. Sehr schön schmeckt es, wenn man eine Handvoll Rosinen, die ja jetzt wieder käuflich sind, darunter mischt. Diese Auflaufform eignet sich auch ganz besonders gut als Auflage für einen ganz einfachen Teigboden, der dann vorher fast gar gebacken werden muß. N. Br.

Milchgelee — Milchlimonade, zwei Erfrischungen für Kranke. Heute, da alle Lebensmittel so außerordentlich im Preise gestiegen sind, ist es doppelt schwer, Kranken nahrhafte Gerichte zu reichen. Da werden zwei Erfrischungen, die man aus Milch herstellt und die von den Patienten sehr gern genommen werden, gewiß recht willkommen sein. Für die Gelee braucht man $\frac{1}{2}$ l Milch, in die man 40 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, einen Eßlöffel Madirca, einen halben Eßlöffel Zitronensaft tut und alles gut durcheinander rührt. Inzwischen hat man zwei Blatt weiße und ein Blatt rote Gelatine in zwei Eßlöffel kochendem Wasser gelöst und durch ein feines Haarsieb in die Milch gegossen. Das Ganze wird in möglichst kleine Formen gefüllt, so daß der Patient, selbst wenn er wenig bei Appetit ist, das Gefäß auszuessen vermag. Für die Milchlimonade, die als außerordentlich verdauungsanregend bezeichnet werden kann, kocht man einen achtel Liter Wasser ab, schüttet das gleiche Quantum Milch, 50 g Zucker, den Saft einer halben Zitrone hinein. Alles das wird gut durcheinander gerührt und kalt gestellt. In eifigen Zustände wird darauf unter beständigem Rühren $\frac{1}{16}$ l Weis- oder Apfelwein hinzugegeben, doch gebe man acht, daß recht tüchtig gerührt wird, weil es sonst passieren kann, daß die Milch gerinnt. M. T.

Butterkerfak. Einen sehr wohlwackenden Butterkerfak kann man sich selbst herstellen. Man rührt in einem Tiegel einen Eßlöffel Mehl, einen Teelöffel Salz und ein Ei zusammen. Darauf ist unter ständigem Rühren eine flüssige dänische Sahne zuzugeben und das Ganze in ein Wasserbad zu bringen, wo es unter Rühren erwärmt wird, bis die Masse eine dicke cremartige Beschaffenheit hat. Hat man sich durch Köken davon überzeugt, daß das Mehl gar ist, nimmt man die Masse vom Feuer und rührt sie bis zum völligen Erkalten. Diese Waite hält sich mehrere Tage. M. T.

Selbsthergestelltes Haarwuchsmittel. Zu der jetzigen Jahreszeit kann man sich ohne Mühe ein

ganz vorzügliches Haarwuchsmittel herstellen, das auch den Vorzug hat, das Wachstum der Haare stark zu fördern. Das Mittel ist völlig unschädlich und für die Kopfhaut sehr angenehm. Man sammle Brennnesselwurzeln und schneide etwa 200 g in feine Stücke. Nachdem die Wurzeln gut gewaschen sind, wirft man sie in 1 l Wasser, dem man $\frac{1}{2}$ l Essig zugeht hat, und läßt die Wurzeln darin eine Stunde lang kochen. Darauf wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen und abkühlen gelassen. Mit der lauwarmen Abkochung werden dann die Haare gewaschen; es genügt aber auch, damit nur die Kopfhaut einzureiben und tüchtig zu massieren. M. T.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der letzten Ausgabe unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für den Winter nur zwei Nummern erschienen. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem über abgedruckt. Anonyme Nachrichten werden gewöhnlich nicht beachtet.

Frage Nr. 259. Wie trocknet man die Pfefferminzblätter am besten? Sind auch die Blätter der schon blühenden Pflanze dazu benutzbar? — Wie verwertet man die Beeren des Holunders am besten? Wie stellt man etwaiges reines Holunderbeeren her? W. B. in H.

Antwort: Alle Blätter zur Teezubereitung dürfen nur bei schwacher Wärme getrocknet werden; am besten in der freien Luft, unter einem Schutzbald in kleinen Bündeln aufgehängt. Auch die blühenden Pflanzen können genutzt werden. — Die Holunderbeere läßt sich sehr leicht trocknen und ist dann sehr vielseitig benutzbar. Reines Mus aus Holunderbeeren ist eine Geschmacksache. Man kann viel besser jede andere Frucht mit der Holunderbeere zusammen einfochen, eben je nach dem gewünschten Geschmack. W. B.

Frage Nr. 260. Garten, lehmigen Sandboden möchte ich mit Raps oder Kohl bepflanzen. Da man zu dieser Frucht einen besonders gut geeigneten Boden haben soll, möchte ich es mit künstlichem Dünger versuchen, und zwar mit 4 Zentner Thomasmehl und 4 Zentner Kali, beides vermischt und untergeeggt; wenn der Raps geist ist, will ich noch $\frac{1}{2}$ Zentner Ammoniak-Superphosphat als Kopfdüngung geben. Wäre diese Düngung richtig? N. H. in D.

Antwort: Die Zeit zur Rapsausfaat ist schon reichlich spät. Gut ist immer, wenn sowohl der Raps wie auch der Kohl in eine harte Stallmüddüngung kommt; außerdem ist zu der Düngung von 4 Zentner Thomasmehl und 4 Zentner Kali zu raten, ebenso zur Düngung mit $\frac{1}{2}$ Zentner Ammoniak-Superphosphat, letztere aber nicht als Kopfdüngung. Geben Sie von dem Ammoniak-Superphosphat erst im Herbst die Hälfte und eagen dies flach mit unter, die andere Hälfte im Frühjahr aufgestreut und untergeeggt. Zur Rapsausfaat brauchen Sie auf 1 ha 10 bis 15 kg gute, feimfähige Saat. N. H.

Frage Nr. 261. Wie bringe ich einen am stärksten Apfelothenbaum, der im Frühjahr stets gut blüht, zum Fruchtanlaß? Ich habe im Herbst 1916 mittels Erdbodenreißer unter der Kronekraute reichlich Kalk zugeführt, der Baum trägt jedoch wieder nicht! Der Boden ist Lehm, in dem Firnisse sehr reichlich tragen. Ein Ringeln des Baumes, wie man es bei Apfeln vornimmt, ist bei Apfelothen wegen des zu befürchtenden Gummiflusses doch wohl ausgeschlossen? Der Baum wächst sehr üppig! N. A. P. in E.

Antwort: Das reichliche Blühen und Nicht-ansetzen Ihres Apfelothenbaumes läßt darauf schließen, daß der Baum auf einem zu kräftigen Boden steht. Entziehen Sie demselben jede stickstoffreiche Nahrung und düngen Sie mehr mit Kainit und Thomasmehl oder, was noch besser ist, versuchen Sie ein Universalmittel, „Künstliche Verpflanzung“. Zu diesem Zwecke wird bei einem amiranten Baum, etwa 75 cm dem Stamm gemessen, ringsherum ein 50 cm tiefer Graben ausgeworfen, sämtliche Wurzeln, die angetroffen werden, werden durchstochen. Die ausgeworfene Erde mischen Sie mit $\frac{1}{2}$ kg Kainit, ebenfalls Thomasmehl und reichlich pulverisiertem Kalk und bringen sie wieder in die alte Lage. Auch empfiehlt es sich, die Krone etwas zu lichten. Bei einem üppig wachsenden Baume ist Gummifluß nicht zu befürchten. G.



Fertigung der grauen Erdraupe. Die Trockenheit hat das massenhafte Auftreten eines Insekts in der Hauptflucht nur im Gartenbau betimmten Schädigungs insgesamt bequemt, der sich seit Wochen in vielen Rübenlagern Vorwommerns sehr übel bemerkbar macht. Wie bei einem rüdigen oder verlaufenden Tiere sich zunächst kleine, fahle Stellen im Gartensilde zeigen, die immer größer werden, so finden sich auch in vielen Rübenlagern solche täglich sich vergrößernden kahlfellen. Die Blätter der Pflanzen werden abgefallen, und diese Pflanzen gehen infolgedessen ein. Bei genauer Beobachtung sieht man oft dicht an der Pflanze ein kleines, rundes Loch im Erdboden. Entfernt man vorsichtig den Boden, so findet man ziemlich dicht unter der Erdoberfläche den Schädling, die etwa 6 cm lang erdende graue Erdraupe, die Larve der Winterkaule. Oft sitzen zwei oder mehr Raupen an einer Pflanze. Die Raupe kriecht nur nachts; am Tage hält sie sich in der Erde versteckt und zieht sich dadurch der Beobachtung. Es ist dringend zu raten, überall dort, wo häufig sich vergrößernde Läden im Betande beobachtet werden, die also nicht durch Dürrer und schlechten Anlauf entstanden sind, durch jüngere Schulkinder, die für die Erntearbeiten doch nicht in Frage kommen, diese Schädlinge aufzunehmen und vernichten zu lassen. Im „Landwirtschaftlichen Centralblatt für die Provinz Posen“ schreibt Ökonomierat Feichten, Pöbobowitz, Bez. Bromberg, über die Maßnahmen gegen die Erdraupe: „Die durch die Erdraupe stark heimgegangenen Rübenfelder sind schnellstens von den wertloser oder noch nicht befallenen Rüben- oder Kartoffelfeldern durch einen etwa 40 cm breiten und ebenso tiefen Graben zu trennen. Beide Wände des Grabens muß man von der Mitte nach unten in das Erdreich hinein kräftig abdachen, so daß die Raupe nicht emporkriechen können. Nach den Beobachtungen auf meinem Gute würde nicht eine Raupe bemerkt, die den Graben verlassen hat. Nach kurzem Verich fallen sie an der glatten, schrägen Wand herunter. Es ist dann ein Leichtes, durch Kinder die Schädlinge töten zu lassen; dies geschieht am besten frühmorgens, da die Wanderungen in der Nacht stattfinden. In einem Graben von 600 m zählte ich in der ersten Nacht etwa 200000 Raupe, nämlich auf das laufende Meter 340 Stück! Es empfiehlt sich, durch die Ader solche Graben als Ganggraben zu ziehen. Bei Vorspalten wurden 45 ha Rüben und 22 ha Kartoffeln von 42 Arbeitern in anderthalb Tagen durch solche Gräben bearbeitet. — Ob das Bewerfen der Grabensohle mit Staubflak zwecks Abtötung der Tiere zu empfehlen ist, weiß ich noch nicht, — ich beschränkte, daß der Geruch des Kaltes die Raupe vom Graben fernhält.“ Überall, wo der Schädling auftritt, sollte dies Mittel versucht werden.

Das Anteryfliegen der Gründungsplanzen. Soll im allgemeinen erst im Spätherbst stattfinden. Solange sie noch grüne Blätter besitzen, nehmen sie noch an organischen Bestandteilen zu und sammeln auch noch Stickstoff. Aus diesem Grunde empfiehlt sich ein Unterpflügen erst dann, wenn das Blattgrün durch den Frost gefärbt ist, zumal sie in diesem Zustande auch leichter zu vernichten. Leider ist um diese Zeit eine Bodenbearbeitung

oft nicht mehr möglich, und man muß darum mit der Jahreszeit rechnen und sich auch nach der Nachfrucht richten. Ist diese eine Nachfrucht, so können die Gründungsplanzen ohne Nachteil erst im Frühjahr untergeflügt werden, weil sich diese Gewächse erst später entwickeln und einen lockeren Boden verlangen. Auf leichtem Boden ist dies auch bei Sommerhalbfriichten angängig, jedoch würde ich letzteres nur dann empfehlen, wenn die Witterung im Spätherbst ein Unterbringen nicht mehr zuließe. Bei einem kurz vor Winter ausgeführten Unterpflügen ist auch im leichten Boden eine zu schnelle Verwehung und damit verbundene Auswaschung eines Teiles des leichtlöslichen Stickstoffes nicht wahrscheinlich. Auf schwerem und mittelschwerem Boden ist ein Unterbringen vor dem Winter schon deshalb wichtig, damit der Boden durchfriert kann. Halbfriichte verlangen einen gelockerten, aber nachher gut gestekten Boden, welcher den Pflanzen einen guten Standort gibt.

Behandlung und Verwendung der Sonnenblumen. Die Reifezeit der Sonnenblumen ist verschieden, je nach der Zeit der Aussaat und dem Klima reicht sie bis in den Oktober hinein. Auch die Samenteller der einzelnen Pflanzen reifen meist zeitlich verschieden. Sobald ein Samenteller kurz vor der Vollreife steht, wird er abgeschritten, bei den anderen wird in gleicher Weise verfahren. Man erreicht hiermit einmal, daß die reifen Samenteller nicht durch Voggelraß geschädigt werden, und dann entwickeln sich auch die übrigen kräftiger. Die abgeschrittenen Samenteller werden zugleich an Bindfäden gereiht oder einzeln auf Latzengestelle gelegt, zum Trocknen in luftige Räume gebracht. Kernesalls dürfen sie auf Säulen gepackt oder die nicht vollkommen trockenen Körner aus den Tellern gebracht werden. Das Herausbringen der Körner geschieht in größeren Betrieben durch Drehen, in kleineren kann es durch Hineinanderreiben von zwei Samentellern erfolgen. Die Samen müssen auch in nicht zu dicken Schichten in luftigen, trockenen Räumen gelagert und zur Vermeidung von Schimmelbildung möglichst täglich umgeschüttelt werden. Die Blätter der abgetrennten Pflanzen können verrottet oder zur Streu benutzt werden; die Holzigen Stengel geben getrocknet ein vorzügliches Verholzungsmaterial für das Baugewerbe, welches bei der herrschenden Holzknappheit besonders willkommen sein dürfte.

Zum Trocknen des Obstes. Zum Trocknen eignen sich alle Obstsorten, die festere Gewebe enthalten, wie: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen usw. Man verwendet entweder die ganze Frucht oder man schneidet sie, falls sie zu groß und dadurch die Entziehung des Wassers erschwert wird, in Stücke oder Scheiben. Eine große Hauptsache zur Erziehung von schmachteten Dörrobst ist, daß man gute, ausgereifte Früchte dazu verwendet. Man kann das Obst entweder durch natürliche Sonnenwärme oder durch künstliche Wärmetrocknen. Erstere erzielt besseres Dörrobst. Doch nicht jedes Klima ist so geeignet, daß es ein Trocknen an der Luft gestattet. Es gibt aber heute sehr praktische Tarren in den verschiedensten Größen, Ausführungen und Preislagen, daß die Anschaffung

auch kleineren Haushaltungen möglich ist. Die Netze läßt sich im Braten auf Röhrenblech eine ganze Menge Obst abtrocknen. Ringäpfel stellt man am besten her, indem man aus gereinigtem Äpfeln das Kerngehäuse entfernt, die Äpfel in Scheiben schneidet und diese dann auf Säulen stellt, die man wie Girlanden frei an beiden Enden aufhängt, so daß Sonne und Luft auf sie einwirken und die Austrocknung vollziehen können. Vielfach wird bei ungeschältem Obst versucht, durch Einreiben der Haut mit einem scharfen Messer ein schnelles Verdunsten des Obstsaftes und dadurch ein besseres Trocknen der Früchte zu bewirken.

Trocknen der Pilze. Auch ohne Sterilisierungsapparat kann der Überichuß unserer reichen diesjährigen Pilzern für den Winter aufbewahrt werden, wenn man die Pilze trocknet. Zum Trocknen bestimmte Schwämme dürfen nicht gewaschen werden. Man putzt sie sauber und entfernt dabei alle weichen, zähen oder matten Teile. Dann schneidet man sie in nicht zu dünne Stücke und reißt sie auf Fäden, um sie in der Sonne oder am Ofen zu trocknen. Besonders gut eignet sich auch, so führt Luise Niemer in „Land und Frau“ aus, ein Trockenplatz zwischen den nach Süden gelegenen Doppelfenstern. Je schneller der Trocknungsprozess vorankommt, um so besser ist es. Trotzdem aber wäre es nicht ratsam, die Pilze im Ofen trocknen zu wollen, da sie dann meistens eine zähe Beschaffenheit und einen widerlichen Geschmack annehmen. Man bewahrt die Trockenschwämme in Papierbüden oder leichten Säcken an einem trockenen Orte auf. Vor dem Gebrauch legt man die Pilze eine Viertelstunde in heißes Wasser, übergießt sie dann mit kochendem Wasser und läßt sie darin einige Stunden aullen. Werden Dörripilze trotz sorgfältiger Behandlung weich oder dem Modorpilz, der sie mit seinen Fäden überpinnt, befallen, bringe man sie noch einmal an den Ofen, säube den Schimmel gründlich ab und bestreue sie mit einer Menge pulverisiertem Pfeffer. Zum Trocknen eignen sich besonders der Champignon, der Stempilz und seine Verwandten.

Behandlung von neuen Steingut- und Emailgefäßen. Da auch jetzt die Döppe kostspielig geworden sind, so muß man doppelte Voricht anwenden, um sie möglichst lange gebrauchsfähig zu erhalten. Besonders die Steingutdöppe ipringen auf offenem Feuer leider nur allzu leicht, nicht selten passiert es, daß sich der Schaden bereits beim ersten Gebrauche einstellt. Um nun Steingutdöppe haltbar zu machen, um auch zu verhindern, daß bei Emailgefäßern die Emaille zu sehr abblättert, gibt es ein einfaches, aber ganz vorzügliches Mittel, das stets angewendet werden sollte, wenn man einen solchen Topf kauft. Noch ehe er gebraucht wird, schüttet man reichlich Wasser hinein, dem man eine Handvoll Holzasche zusetzt. Diese Flüssigkeit läßt man zwei Stunden lang sehr gut darin kochen und läßt sie dann in dem Topfe erkalten. Diese Holzasche hat die Fähigkeit, die Glasur fester an den Topf zu binden, und präpariert so die Döppe für größere Dauerhaftigkeit. Praktische Hausfrauen werden dieses Verfahren nach Verlauf einiger Monate wiederholen und jetzt die gebrauchten Döppe abermals mit Wasser und Holzasche kochen lassen. Sie werden sich dadurch vor manchem Verlust schützen. M. T.

Gegen Kropf,
 diden Hals, Drüsenentzündung gebraucht man den **echten Schweizer Kropfbalsam.** Hunderte von glänzenden Dankschreiben, ärztlich bescheinigte Wirkung. Preis 1/2 3/4. Nur durch **Stirapothekische Strassburg 97** Off. älteste Apothek. Deutschlands.

+ Damenbart +
 Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Abreiben der Wurzel für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 1/2 3/4 gegen Nachnahme. **Herrn Wagner, 4** Köln 72, Blumenhaffstr. 99.

Ansichtskarten billig!
 100 Kriegs-Postkarten 1/2 3/4
 100 Viehschieren-Postkarten 1/2 3/4
 100 patriot. Jagden-Postkarten 1/2 3/4
 50 farb. Kämpfer-Postkarten 1/2 3/4
Verlag Marder, Breslau I, 141

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
 Im unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben:

Das Rälten des Aders
 ein sicheres Mittel zum Steigern des Kernertrages.
 Nach eigenen Erfahrungen für den Gebrauch des Praktikers, gemeinschaftlich bearbeitet von **A. Küster.** Mit Vorwort von Geh. Regierungsrat Professor Dr. Albert Orth.
 Preis gebunden **60 Pfennige.**
 Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mark Bestellung sind 5 Pf. Verlangengebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

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

+ Reines Gesicht +
 Vollige Wiederherstellung nach u. hinter **Kreuzen** **Heilung** **Amberstein** **gegen Sommerproben, Miteiler, Fädel, Här, Hautheit u. alle Hautunreinigkeiten.** **Zam** **tensan erprobt!** **Sätere Wirkung!** **Preis 1/2 3/4.** **Wagner 97,** **Köln 72, Blumenhaffstr. 99.**

Oberprimaner,
 für den vaterländischen Dienst **18 Jahre alt, sucht zum** **Monat eine Tätigkeit in einem landwirtschaftlichen oder landwirtschaftlichen als **Schreibhilfe.** Gute körperliche Verfassung und häusliche Verhältnisse sind Bedingung, auf Geldvergütung wird verzichtet. Der junge Mann wird in Folge schwächerer Kräfte zunächst noch nicht zum Militär einberufen und würde sich durch Eintrag mit guten Stellen sicher nicht machen. Ausgablich zu richten an Professor **Oskar Brückner, Berlin** **Wilmersfelder, Wilmersdorf 36.****

Verlag von J. Neumann in Neudamm.
 Von Ferdinand von Raesfeld sind im genannten Verlage erschienen:

0 Akademia!
 Ein fröhliches Buch von Jugend, Jagd und Liebe.
 Von Ferdinand von Raesfeld.
 Preis gebunden 4 Mk., gebunden 4 Mk. 50 Pf.

Im Wasgenwald.
 Ein Jäger- und Kriegsroman aus dem Grenzland.
 Von Ferdinand von Raesfeld.
 Preis gebunden 3 Mk., gebunden 3 Mk. 50 Pf.

Beide Werke sind gute Unterhaltungsbücher im besten Sinne des Wortes und besonders zu Geschenkwegen sehr geeignet.
 Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mark Bestellung sind 5 Pf. Verlangengebühr beizufügen. Bei Nachnahmen werden die vollen Nachnahmegebühren berechnet.

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

Das in Besetzung. Das Gedruckte. Für die Druckerei: G. Elitz, Druck J. Neumann, Schmidt in Neudamm. Verlag des Richard Erbsl. Hamburg (Weg. Hoff).