



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 44.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

— Jeder Abonnent aus dem Inhalt dieses Blattes wird geschickt versorgt. (Preis vom 19. Juli 1901) —

Die Güster (Blicca björkna).

Von Fischereidirektor a. D. Heyting.

In Seen der Brachsenregion, welche wenig oder mit unzureichendem Gezeug besetzt werden, wächst sich die Güster nicht selten zur Plage aus. Was die Mäuse auf dem Lande, ist die Güster im Wasser: Hunderte tödet man, und die doppelte Menge ist wieder da.

Der Körper der Güster ist zusammengedrückt. Er ähnelt viel dem des Brachsen in der Jugendform. Ich kenne eine blinde Fischersfrau, die ihrem Manne bei der Verbickung und Berwickung der Fische behilflich war, womit beiläufig gesagt Reize strickte. Diese Frau kannte jeden Fisch am Griff. Ich reichte ihr einen jungen Blei und fragte sie: Frau W., was ist das für ein Fisch? Sie antwortete richtig: ein kleiner Blei. Dieser Fisch? Ich gab ihr eine Güster. Das ist ein Korkflosser (Güster). Woran erkennen Sie das, Frau W.? Das ist doch ganz einfach, antwortete die Frau. Die Güster

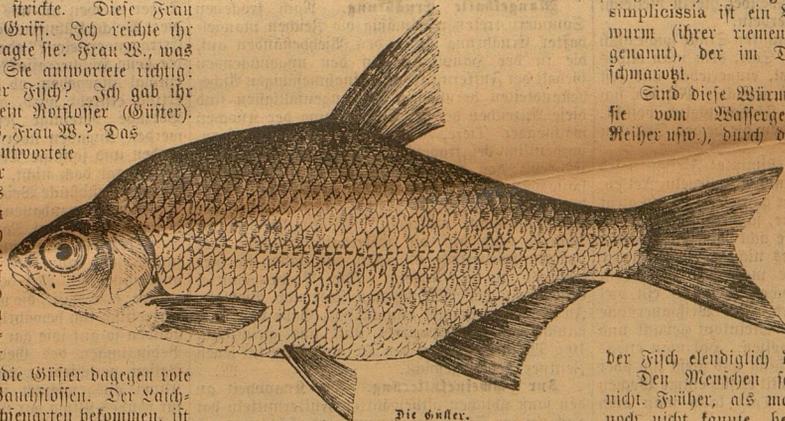
fühlt sich viel starrer als der Blei an. Die Schuppen sind rauher und das Fleisch fester. Die Frau hatte recht! Ist man den Griff abwechselnd an Blei und Güster, so wird man den Unterschied bald herausfühlen. Ferner hat der Blei blaugraue Flossen, die Güster dagegen rote oder orange Brust- und Bauchflossen. Der Laichanschlag, den alle Brachsenarten bekommen, ist auch bei der Güster zur Laichzeit vorhanden.

Wie alle ihrer Sippe, ist auch die Güster ein sehr scheuer Fisch. In allen Tiefen des Sees findet man sie und auch zu jeder Tageszeit. Wenn man an recht stillen Tagen, bei spiegelglatten Wasser, am See steht und sich ruhig verhält, so sieht man häufig ein Ausblitzen. Es sind die Güstern, die in mehr oder weniger großen Schwärmen sich an der Oberfläche tummeln, wahrscheinlich aber auf der Jagd nach dem Plankton sind, das sich an solchen Tagen auch in der oberen Region des Wassers befindet. Die ewig hungrigen Güstern haschen nach den mikroskopisch kleinen Tierchen, fuchen sich einander abzudrängen; dabei entsteht durch die Reflexion der Sonnenstrahlen das Blinken. Man nennt die Güstern danach auch in vielen Gegenden Blinken oder Blinkten, Blinken oder auch Bleisinken.

Beim Laichgeschäft ist die Güster noch vorfichtiger als der Brachsen. Sie laicht in Herden

in den frühen Morgenstunden. Schon mit 10 bis 12 cm ist sie laichreif. Ob sie sich am Laichgeschäft der Bleie beteiligt, was nicht ausgeschlossen ist, weil man nicht gerade selten Bastarde zwischen Blei und Güster findet, ist noch nicht festgestellt.

Die Güster erreicht verhältnismäßig sehr selten eine Länge von 30 cm und ein Gewicht von 1 Pfund, die meisten werden nur 20 cm lang und wiegen kaum $\frac{1}{2}$ Pfund. Der Nachwuchs richtet sich nach der Nahrung, welche ihr das Wasser bietet. Hungerformen gibt es viel. Ein gezeigliches Müßbestmaß hat die Güster nicht. Auf dem Berliner Markt nennt man sie



Die Güster.

Bleifische, sie haben zu jeder Zeit Handelsfreiheit, und das ist ein Segen für unsere Fischereien.

Die Güster lebt wie ihr Vetter, der Blei, gesellig in mehr oder weniger großen Schwärmen. Der Angler (Laienfischer) wird sich solche Stellen aussuchen, wo ein Schwarm steht. Gewöhnlich sind das in Flüssen die stillen Kolke, welche im Untergrund Schlamm haben. In Seen stehen die Güstern auch gern an den Ausflüssen, woselbst sie ähnlichen Schlammgrund finden.

Wer Güstern angeln will, muß früh aufstehen. Die Morgendämmerung ist die beste Fangzeit. Man angelt mit dem Bodenköder. Am besten beißt die Güster auf den Taunwurm, dann auf die Larve der Stechmücke. Aber auch gebrühten Weizen und Grieben nimmt sie an.

Vorteilhaft ist es, die Güster anzuködern. Nimmt ein Schwarm den Köder an, so wird man am anderen Tage seine Freunde am Fang haben. Man kann einen Fisch nach dem anderen heranziehen.

Zu Keulen und Sade geht die Güster sehr ungern.

Daß sich die Güster so riesig in unseren Gewässern vermehrt, mag daran liegen, daß sie fast keinen Feind im Wasser hat. Der Hecht nimmt die Güster nicht, wahrscheinlich, weil sie ihm zu breit ist. Der Barsch um, wenn sie ganz klein ist. In diesem Stadium vermag sie sich aber im Gelege gut zu verbergen.

Wie jeder Überfüllung die Natur ein Halt gebietet, so auch der Güster eine Krankheit, die wir mit Ligulosis bezeichnen. Mehr als jeder andere Fisch verfällt sie dieser Krankheit. Das mag an ihrem ewigen Hunger liegen. Ligula simplicissima ist ein Bandwurm, auch Riemenwurm (ihrer riemenförmigen Form nach so genannt), der im Darm des Wassergelüglts schmarozt.

Sind diese Würmer geschlechtsreif, werden sie vom Wassergelügel (Guten, Gänse, Reiher usw.), durch den Kot ausgeschieden und von den Güstern schleunigst aufgenommen.

In Darm der Güster entwickelt sich der kleine Wurm zum gewaltigen, oft 1 bis 2 m langen Band- oder Riemenwurm. Die Entwicklung ist so stark, daß sie nicht selten den Darm sprengt und

der Fisch elendiglich daran zugrunde geht.

Den Menschen schadet der Riemenwurm nicht. Früher, als man das Leber der Ligula noch nicht kannte, bezeichnete man den ausgewachsenen Wurm als Fett und aß ihn mit dem Fisch.

Die Verwertung der Güster war vor dem Kriege sehr mangelhaft. Polnische Juden kauften die Fänge, packten sie in sogenannte Wiegen, vereinzelt auch in Tonnen, und exportierten sie so nach Polen, meistens nach Warschau, wo sie als Schabbesfisch Verwendung fanden. In neuerer Zeit werden die Güstern in Berlin als Bleifische oder kleine Bleie ziemlich hoch verwertet.

Der vielen Gräten wegen ist die Güster ein wenig gefuchter Speisefisch. Man kocht den Fisch recht weich und schlägt ihn durch einen Durchschlag. Hierdurch trennen sich Fleisch und Gräten. Aus dem Fleischbrei kann man eine sehr wohlschmeckende Suppe herstellen, ferner die schmackhaften Fischlößchen. Die Gräten werden durch einen Fleischwolf gedreht und so den Hühnern gegeben, die sie sehr gern fressen und gut danach legen.



Die Verwertung eines Spanferkels.

Von H. B.

Infolge der ziemlich knappen Futtermittel ist es zur Zeit erlaubt, Fetteschweine im Gewicht von bis zu dreißig Pfund zu schlachten. Je nach den verschiedenen Bestimmungen der jeweiligen Ortsgesetze wird dafür keine oder doch nur der vierte Teil der Fleischkarte in Abzug gebracht. Es ist daher nicht nur für die Landhausfrau ratsam, ihre Fleischvorräte auf diese Weise zu verbessern, sondern auch manche Stadthausfrau wird die unglückliche Gelegenheit ergreifen, um nach langer Zeit wieder einmal etwas mehr Fleisch in die Küche zu bekommen.

Zu Friedenszeiten ist aus dem Spanferkel zu meist nur ein leckerer Braten gemacht, der dann mit einem Mal aufgefressen wurde. Das Spanferkel wird hierzu zumeist unzerlegt am Spieß oder im Bratofen gebraten. Jetzt möchten wir von dem seltenen Zuwachs an Fleisch aber mehr haben wie nur den einmaligen Hochgenuss eines Bratens, und es läßt sich in der Tat auch weit besser anders verwerten. Da können verschiedene zwei- oder dreifünfdige Stücke gepöfelt und geräuchert werden. Wenn solch Fleisch uns später auch niemals Rauchspeck ergeben, so ist es doch ganz vorzüglich, um damit Grünbohnen, Hülsenfrüchte oder Kohlschalen zu kochen. Auch etwas Leber- und Blutwurst können wir herstellen, ferner Weiß- und Schwarzhäuer; alles Herrlichkeiten, die man namentlich in der Stadt lange nicht auf dem Tisch gehabt hat.

Mit das Schwein abgetrieben, wobei gleich das Blut aufgefangen und mit etwas Salz verquirlt wurde, so wird es nach dem Auspeiden und Säubern wie folgt eingeteilt: Die beiden Keulen werden zum Pöfeln und Räuchern bestimmt; die beiden Vorderbeine bleiben zu Weißhäuer; aus der Leber, dem Rauchfleisch und einem Teil des Nierenfleisches wird Leberwurst bereitet; aus dem Kopf, dem Steak oder Stiefhünd, Herz und Lunge wird mit dem nötigen Blut etwas Blutwurst hergestellt; die Rippen werden in dreifünfdige Stücke geschlagen und eingepöfelt. Eisbeine, Ohren, Pfoten und Schnauze kommen ins Schwarzhäuer. — Wer es vorzieht, einen oder mehrere frische Braten zu haben, der verwendet hierzu vielleicht eine Keule oder ein Vorderbein.

Die zum Räuchern bestimmten Stücke sowie auch alles Pöfelfleisch wird mit Salz, dem man etwas Zucker und Salpeter zusetzt, eingerieben und legt in einen großen Steintopf gepackt. Mit der sich bildenden Late wird das Fleisch täglich befüllt. Nach vierzehn Tagen werden die beiden Schinken in den Rauch gehängt.

Das zu Weißhäuer bestimmte Fleisch wird mit einem Suppenbund, einigen Zwiebeln, Kellen, Salz und Pfeffer in Wasser gargekocht, dann gießt man die Brühe ab, klist sie, schmeckt sie mit Essig ab und läßt auf 1 l Brühe acht Blätter Gelatine zerfließen, wenn man es nicht vorzieht, einige gereinigte Kälberfüße, die man jetzt bei jedem Schlachter erhält, mitzutun, wodurch ein viel besserer Stand erreicht wird. Die Weißhäuerstücke werden ebenfalls in einen Steintopf gepackt und die Kochbrühe darüber gegossen. Hat man etwas Talg, so macht man ihn flüssig und gießt ihn über das erstarre Weißhäuer, damit es sich einige Wochen lang hält. Anstelle von Talg kann man auch Schweineschmalz nehmen.

Zu Leberwurst muß man sich die nötigen Därme beim Schlachter besorgen. Die Leber und das Fleisch wird in Wasser mit etwas Salz gargekocht. Nach dem Erkalten reibt man die Leber und dreht das von den Knochen gelöste Fleisch durch die Maschine. Dann mischt man beides zusammen, wirft mit in Brühe gedämpften, durch ein Sieb getrichenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kellen und Wurstraub. Die Wurst wird in dünne Schweinsdärme gestopft, locker gebunden, in Wasser gargekocht und nach 24 Stunden in leichten Rauch gehängt.

Zu Blutwurst wird das Fleisch ebenfalls in Salzwasser gargekocht, von den Knochen gelöst und nach dem Erkalten gewürfelt; die gleichfalls gekochte Lunge ebenfalls. Das gewürfelte Fleisch wird mit Blut zu einem biden Brat angerührt, den man mit Salz, Pfeffer und Kellen abschmeckt, in Rauchbärne oder laufe Schweinsdärme stopft, worauf man die Würste locker bindet, in Salzwasser garkocht und nach 24 Stunden in den Rauch hängt.

Das zu Schwarzhäuer bestimmte Fleisch wird mit Salz und einem Suppenbund in Wasser gargekocht. Dann vermischt man etwas rohes Schweine-

blut mit Mehl, läßt es unter fortwährendem Rühren in die Kochbrühe laufen und schmeckt mit etwas Essig ab. Dazu Kloße, die nur aus gekochten, geriebenen Kartoffeln und so viel Mehl, daß die Kloße zusammenhalten, bestehen und mit Salz und Mastat gewürzt werden, worauf man sie in Salzwasser garkocht.

Alles restgebliebene Fleisch wird gekocht, durch die Maschine gedreht und zusammen mit einem Rest Kochbrühe, Blut und dem nötigen, in der Kochbrühe gargekochtem Weizenschrot zu Grützwurst verarbeitete, die man mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln abschmeckt und in eine Schüssel füllt. Zusammen mit Pellkartoffeln und eingemachten Gurken oder Beten hat man noch manches schöne Abendgericht daran.

Kleinere Mitteilungen.

„Pferde, welche gut fressen, arbeiten gut.“, sagt ein Sprichwort. Das Pferd zeigt seinen Appetit durch Scharren und Stampfen mit den Füßen, Wiehern und sehnüchliges Umbliden nach dem Futter an. Das Futter muß zwar schnell aufgenommen, aber trotzdem gut verdaulich, eingesperrt und nicht in zu großen Bissen geschluckt werden. Das Pferd darf während des Fressens nicht aussetzen und soll die Krippe rein ausleeren. Man soll daher immer in die Krippe sehen, ob alles ausgefressen ist. Zu häufige Fresser, welche namentlich den Hafer schlecht fressen, sind ebensoviele zu empfehlen, als wenn Pferde zu langsam und abgemessene ihr Futter aufnehmen oder wohl gar eine Zeitlang, ohne zu fressen, in der Krippe behalten. Pferde, welche gut fressen, sind in der Regel, falls sie nicht zu sehr angekrenzt werden, gerundet, ihre Haare sind glatt und glänzend, obwohl manche Tiere auch bei reichlicher Fütterung, ohne gerade krank zu sein, mager bleiben. Die Entleerung muß regelmäßig alle vier Stunden reichlich erfolgen, und es dürfen sich im Dung keine leeren Haferkörner vorfinden. Dennoch ist es unter allen Umständen gut, das Pferd bei der Futteraufnahme zu beobachten; denn die regelmäßige Tätigkeit der Ernährungs- und Verdauungsorgane ist ein sicheres Zeichen der Gesundheit.

Mangelhafte Ernährung. Nach trockenen Sommern treten regelmäßig die Zeichen mangelhafter Ernährung unter den Viehbeständen auf, die in der Hauptsache auf den ungenügenden Gehalt der Futtermittel an aufnahmefähigen Nährbestandteilen beruhen. Am augenfälligsten sind diese Anzeichen bei der Entwidlung der Knochen wachsender Tiere, aber auch bei volljährigen, namentlich bei tragenden Tieren zu beobachten. Es fehlt den Knochen die erforderliche Widerstandsfähigkeit, so daß Knochenbrüche und Beintrennungen infolge der mangelhaften Bildung der Knochensubstanz auftreten. Es können sich die Mängel auch auf die schlechteste Bildung der übrigen Körperteile erstrecken, nur fallen sie hier weniger in die Augen. Die Vorbeugungsmittel bestehen in der Vergabe von Kalk und Viehsalz. In der Regel genügt eine tägliche Gabe von 10 g feinstem, kohlenurem Kalk und gleichzeitig 10 g Thomasmehl auf den Tag und Kopf für jeden Zentner Lebendgewicht.

Zur Schweinefütterung. Die Knappheit an den sonst üblichen altbewährten Futtermitteln hat auch bei der Schweinefütterung und Schweinemast zur Heranziehung von sonst zu diesem Zwecke wenig oder gar nicht verwendeten Vobenerzeugnissen geführt, eine Tatsache, die nicht selten die Fütterung und Mast ungünstig beeinflussende Erscheinungen hervorruft. Diesen Nachteilen muß so viel wie möglich entgegengearbeitet werden. Eine äußerst wichtige Zugabe zum Schweinefutter, ganz gleich, worin dieses in der Hauptsache besteht, sind erdige Stoffe, die von den Schweinehaltern niemals vergessen werden sollten. Das Schwein ist ein Nüchternier und somit von Natur aus auf das Wühlen in der Erde angewiesen. Dies bringt die Aufnahme von Erde mit sich, die schlechterdings zum Wohlbefinden des Schweines gehört und die ihm niemals vorbehalten werden sollte. Darum empfiehlt es sich, außer Kalk und etwas Salz reichlich gute Gartenerde, auch Teichschlamm und Grabenaushub miteinander zu mengen und diese Masse den Schweinen nicht etwa wöchentlich ein- oder zweimal, sondern ständig zur beliebigen Aufnahme zugänglich zu machen. Es wird ihnen auf diese Weise Gelegenheit gegeben, ihrem Naturtrieb, gewisse Mengen Erde aufzunehmen, Rechnung zu tragen, und es wird dadurch manchen schädlichen Gewohnheiten,

z. B. dem Sandfressen der Ferkel, Benagen der Holzpfosten usw., auf die die Tiere aus Mangel an Mineralstoffen verfallen, vorgebeugt.

Die Schmackhaftigkeit des Rindfleischs ist, wie die „Allg. Rindvieh-Zeitung“ ausführt, von verschiedenen Umständen abhängig. Daß es überhaupt weniger schmackhaft sei als das Fleisch anderer Tiere, dieses Vorurteil ist freilich noch vielfach vorhanden, aber doch immer mehr in Schwanden begriffen, wozu der Krieg viel beigetragen hat. Zunächst ist die Masse für die Schmackhaftigkeit weniger ausschlaggebend, obwohl sich nicht leugnen läßt, daß bei den großen Massen das Fleisch des Mädens und der Hinterkeule nicht so feinfaserig ist wie das der kleinen Rassen. Sodann ist das Alter von Einfluß; am besten schmecken Rindvieh im Alter von sechs bis sieben Monaten. Sodann ist die Stallpflege von großer Wichtigkeit; unlaubere und selten ausgenüßte Ställe wirken höchst nachteilig ein. Die Hauptsache für den Geschmack des Fleisches ist stets die Art der Fütterung; das wohlgeschmeckteste Fleisch wird mit Trockenfutter erzielt, wie Hafer, Gerste, Brot, Mehl, Heu usw., wobei allerdings Grünfutter auch nicht fehlen darf; allein zu viel Grünfutter gibt wässriges Fleisch von geringem Nährgehalte. Durch das Mästen nimmt das Fleisch nicht nur an Menge zu, sondern es gewinnt zugleich an Wohlgeschmack. Beim Mästen spielt das Weichfutter die Hauptrolle, das aus mit den Schalen gekochten und zerleinerten Kartoffeln besteht, die mit Gerstenschrot zu einem steifen Brei angerührt werden, dem man Malzkeime, Sellerieblätter, Fenchel, Thymian und andere aromatische Kräuter in Abwechslung zur Verfeinerung des Fleischgeschmacks zusetzen kann; auch Obst trägt dazu bei. Außerdem ist Heu zu geben. So werden die Rindvieh in zwei bis drei Wochen schlachtreif. Nach alledem kommt dann noch als Hauptsache die gute Zubereitung, ohne die Rindviehfleisch so wenig wie ein anderes Gericht mündet.

Dr. W.

Haltung und Pflege sind für den Ertrag der Geflügelzucht mehr ausschlaggebend als die Beschaffenheit der Rasse. Viele Geflügelzüchter sind noch immer der Meinung, daß für den Ertrag in erster Linie die Wahl der Rasse ausschlaggebend sei. Daher werden an uns oft Anfragen gestellt, wie die: „Welche Hühnerart soll ich halten, um höchsten Ertrag zu erzielen?“ oder gar kurzweg: „Welches ist die beste Hühnerart?“ Dabei wird vielfach nicht einmal angegeben, ob höchster Eier- oder Fleisch-ertrag erstrebt wird, als ob in einer Rasse alle Vorzüge vereinigt sein könnten; ebensoviele werden Angaben über Klima, Futterverhältnisse, Boden und sonstige Daseinsbedingungen gemacht. Man fragt doch nicht, ob es vorteilhafter sei, auf seinem Grundstücke Weizen oder Roggen, Kartoffeln, Hüben usw. anzubauen, ohne über Klima, Bodenbeschaffenheit u. dgl. Näheres mitzuteilen, weil man weiß, daß ein Grundstück für gewisse Früchte vorzüglich sein kann, während es für andere völlig ungeeignet ist. Mit der Geflügelzucht ist es nicht anders; eine Rasse, die unter gewissen Verhältnissen vorzüglich sich bewährt, leistet unter anderen Umständen so gut wie gar nichts. Allerdings sind die Bedingungen des Gedeihens bei den einzelnen Rassen verschieden; eine Rasse, die in mildem Klima ausgezeichnet ist, paßt unter Umständen für rauhes Klima gar nicht, ganz abgesehen davon, daß nicht die gleichen Massen zu höchster Vegetativität und zur Fleischzeugung gleich geeignet sind. Die Hauptsache für die Leistungen bleibt aber immer die richtige Pflege und zweckentsprechende Fütterung, vor allen Dingen auch die richtige Zuchtwahl. Unter solchen Umständen kann auch eine weniger erträglich Rasse zu höheren Leistungen gebracht werden, wie umgekehrt die beste Rasse zurückgeht, wenn ihr nicht die angemessene Pflege zuteil wird.

Dr. W.

Gewicht von Hühneriern. Es ist bekannt, daß die Eier unserer Hühner von sehr verschiedener Größe und dementsprechend auch verschiedenem Gewicht sind. Wie sehr sie darin voneinander abweichen, ist ja auf jedem Wochenmarkte zu beobachten, wo der eine Verkäufer Eier von 70 bis 80 g Gewicht feilhält, während die des anderen nur 40 bis 45 g, also kaum die Hälfte, wiegen. Die Eier mancher Zwerghühner erreichen sogar nur ein Gewicht von 30 bis 35 g. Das Gewicht der Eier ist vor allen Dingen je nach der Rasse verschieden. Die schwersten Eier legen die Mittelmeerstrassen, die Minorca, Andalusier, Spanier, deren normales Gewicht bei ausgewachsenen Hennen nicht unter 70 g beträgt; sodann kommen Italiener und andere,

aus Kreuzungen mit den genannten hervorgegangenen Rassen; die kleinsten Eier legen — abgesehen von den Zwergrasen — die Gansbürger und deren Verwandte, die aber durch ihre große Eiergröße das geringe Gewicht ausgleichen, ferner die meisten deutschen Landhühner, soweit sie nicht mit Italienern oder anderen Legern großer Eier gekreuzt sind. Die Eier zweier- und mehrlähriger Hennen sind größer als die der einjährigen; vom zweiten Lebensjahre ab zeigen jedoch die Eier der gleichen Henne nur geringe Unterschiede im Gewicht, und die Fütterung wirkt allerdings auf die Zahl der Eier beträchtlich, auf deren Gewicht aber nur unbedeutend ein. Abnorm große und abnorm kleine Eier kommen bei allen Rassen gelegentlich vor; beide sind meistens für die Zucht unbrauchbar: übermäßig kleine enthalten manchmal kein Dotter, übermäßig große zwei, die aber beim Bebrüten gewöhnlich nicht zur Entföcherung gelangen, weshalb der einflussvolle Züchter solche Eier, die über 90 g wiegen, überhaupt nicht zur Brut verwendet, übermäßig kleine natürlich auch nicht. In einer Sammlung abnormer Hühner Eier, die ich vor Jahren angelegt hatte, wog das schwerste 135 g, das kleinste nur 6 g. Dr. Bland.

Sälsöletten von Schwarzwild. Das betreffende große oder kleine Rippenstück vom Wildschwein wird mit dem Fett oder Fett nach unten zu einem Kochtopf mit wenig Wasser gelegt, Salz hinzugefügt und ein fechtender Deckel aufgelegt. Das Wildbret muß auf nicht zu starkem Feuer langsam im eigenen Saft garhimmern. Ist es gar, so nimmt man es heraus, läßt es erkalten und schneidet es in Portionstücke, die man in einen Steinquartl legt. Die Kochbrühe gießt man zweimal durch ein sauberes Tuch, damit sie sich klärt, gleichzeitig entfettet man sie. Dann gießt man die klare Brühe über das Wildbret, so daß dieses gut bedeckt ist. Soll sich das Wildbret längere Zeit halten, so gießt man, nachdem die Brühe zu Gallert erstarrt ist, ausgelassenes Fett vom Schwarzwild darüber und streut nach dem Erstarren des Fettes etwas Salzpulver darauf. Essig kommt nicht hinzu, doch schmeckt es sehr gut, wenn man an die Kochbrühe etwas guten Ölsamen gießt, nur darf es nicht so viel sein, daß die Brühe nachher nicht mehr fett werden kann. A. B.

Asfelfleisch aus Wildbret. Restgebliebenes, weniger wertvolles Fleisch vom Wild, zum Beispiel vom Repp, Dals, Getz usw., würfelt man, nachdem man es zuvor gargetrocknet hat, nicht zu fein und schneidet es in ein wenig zerlassenen Speck zusammen mit reichlich Zwiebeln gut an, schneidet einige Asfel hinzu, gießt etwas Wasser daran, schmeckt mit Brühwürfel, Zucker, Zitronensaft und Salz ab und reibt diese schmackhafte Beigabe zu Pellkartoffeln oder Kartoffelbrei. A. B.

Bierbaumkuchen mit Haserflocken. Seitdem wir mit dem Weizenmehl so sparen müssen, ist es fast ganz unmöglich geworden, öfter einmal Bierbaumkuchen zu backen, denn wenn man dieselben nur aus Roggenmehl bäckt, so lassen sie sich nur sehr schwer unzerbröckelt aus der Pfanne bringen, zumal man nicht so viel Eier wie in Friedenszeiten daran tun kann. Sehr gut gerät nun aber ein Bierkuchen, wenn man einen Rest in Wasser diluiertes gekochte Haserflocken hinzunimmt. Die Haserflocken werden mit zwei ganzen Eiern, drei Kochlöffel voll Roggenmehl und so viel Magermilch verührt, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, an welchen man eine Prise Salz gibt. Der Teig muß dick sein, als wie der in Friedenszeiten aus Weizenmehl hergestellte. Nun bäckt man wie bekannt Bierbaumkuchen daraus. — Will man vielleicht für den Sonntag einen kleinen Leckerbissen haben, so bäckt man zwei Bierbaumkuchen etwas dicker als sonst, streicht Marmelade dazwischen und stellt sie beiseite. Dann löst man 1/4 l Wasser mit dem Saft einer Zitrone sowie zwei Eßlöffel voll Zucker und einem Eßlöffel voll Weizenmehl auf, läßt 1 1/2 Blatt Gelatine darin verquellen und schlägt diese Masse mit dem Schaumidlager, bis sie kalt ist. Nun streicht man auch auf die zweite Bierbaumkuchenplatte Marmelade und füllt die Schaummasse darüber. Das Gericht ist nicht teuer und schmeckt doch sehr gut. A. B.

Brotpudding. 375 g trocknen gewerdnes Schwarzbrot, auch Rinden und Brotkranten, weicht man eine Nacht in Wasser ein. Am Morgen legt man das nasse Brot in ein Tuch und preßt es so trocken wie möglich aus. Nun verührt man es mit drei ganzen Eiern, drei Eßlöffel Zucker, drei Eßlöffel Roggenmehl, Saft und Schale einer Zitrone, einem halben Teelöffel sowie Zimt, Nelken, Pfeffer nach Geschmack, außerdem noch

ein walnußgroßes flüssig gemachtes Stück Butter und eine halbe Tasse voll Rosinen. Dann setzt man eine Puddingform aus, streut einige, von einem harten Brotkranten abgeriebene Brösel hinein und gibt nun einen Teil der Puddingmasse in die Form; darauf kommt eine Lage rohe, in Scheiben geschnittene Äpfel, dann wieder Puddingmasse mit nachfolgender Apfelschicht, bis die Form voll ist. Die letzte Schicht muß aus Puddingmasse bestehen. Der Brotpudding wird zwei Stunden im Wasserbad gekocht und kommt mit einer Obsole zu Tisch. Restgebliebener Pudding schmeckt vorzüglich kalt zum Kaffee. A. B.

Teppiche und Teppichsäuer werden vollständig rein und erhalten wieder ein frisches Aussehen, wenn man sie mit Petroleum-Äther abreibt. Da dieser sich schnell verflüchtigt, so gießt man immer nur wenig auf einmal in eine Unterlage, reibt damit die Flecke und allmählich die ganze Fläche ab und reibt dann schnell mit einem trockenen Tuch nach. Aller Schmutz löst sich auf und bleibt an den Tüchern hängen. Selbst triber gewordene Farben erhalten auf diese Weise ihre ursprüngliche Frische wieder. A.

Neue Bücher.

Niesenthals Jagdlexikon. Nachschlage- und Handbuch für Jäger und Jagdfreunde. Zweite Auflage. Mit 364 Abbildungen, 636 Seiten. Verlag S. Neumann in Neudamm. Preis gebunden 15 M.

Aber dreißig Jahre ist es her, als ich mir zu Weihnachten als vorzügliches Geschenk „Niesenthals Jagdlexikon“ wünschte. Ich weiß nicht mehr, von wem ich damals als das Buch aufmerksam gemacht worden war und welcher Schulfreund mir seine Durchsicht warm ans Herz gelegt hatte. In der Schule jedenfalls war es unter uns „Jagdfreunden“ damals „Tagesgespräch“. Das aber weiß ich noch, daß das Buch mich damals am Weihnachtsfest am meisten erfreute, und es gehört mir zu einer meiner angenehmen Jugenderinnerungen, wie ich damals in den Weihnachtstagen nichts anderes tat, als in diesem Lexikon lesen und immer wieder lesen.

Wer von uns älteren Jägern kennt nicht Niesenthal, ich meine den der achtziger Jahre des vorigen Jahrhunderts! Er gehörte damals zu den gelehrtesten Jagdschriftstellern. Nicht nur in den Jagdschriften, sondern auch in den Zeitschriften der „schönen Literatur“ beehrte man immer wieder seinen gehaltvollen, anregenden, das deutsche Weidwerk über alles hellenden Schilderungen. So manche seiner Sentenzen, so manches schöne Wort seiner figurreichen Wilderprache und einzelne seiner Aussprüche leben wohl bei jedem, der ihn damals gelesen, in der Erinnerung fort. Wer kennt nicht den herrlichen Weidmannspruch, der so viele Forsthäuser schmückt:

„Das ist des Jägers Ehrenschild,
Daß er beschützt und hegt sein Wild,
Weidmännlich jagt, wie sich's gebührt,
Den Schöpfer im Geschoße ehrt!“

Er ist von Niesenthal, dem damals jungen Niesenthal, dem Verfasser von: „Aus Wald und Welt“, „Bilder aus der Tüchler Heide“, „Dunkel Martin“, „Jungvögel“, „Die Tüfel des Herrn Oberforstmeisters“ usw.

Nach sein Jagdlexikon würde damals bahnbrechend. Es war das erste sachwissenschaftliche Buch, das auf gedrängtem Raume alles bot, was über das edle Weidwerk gesagt werden konnte. Es hat mich alle die Jahre hindurch begleitet bis auf den heutigen Tag.

Als nun der auf dem Gebiete der Jagdkunde rühmlichst bekannte Neudammer Verlag von S. Neumann eine Neuauflage antündigte und herausgab, auch wieder zu Weihnachten, des vorigen Jahres war es, da mußte ich das Buch haben und ließ es mir kommen. Ich dachte dabei an meinen Jungen, daß auch ihm das Niesenthalsche Jagdlexikon, nun das der neuen Gestalt, ein Wegweiser werden möchte, wie es mir das alte Lexikon gewesen ist, dreißig Jahre hindurch. Und das gekürzte Auge des alten Jägers verglich und las und prüfte, wie man sich denken kann, die beiden Bücher miteinander, das junge mit dem alten. Was ist aus dem alten Buch geworden? Erstaunt hat es mich doch, nicht nur wie weit die Jagdwissenschaft, sondern auch wie weit die Lexikographie auf diesem Spezialgebiet vorgeschritten ist. Es ist wirklich bewundernswürdig, fast möchte ich sagen „musterbildig“, was der Verlag da geschaffen hat.

Wie in den Geschlechtern der Menschen eine Generation die andere abtöt, so ist es auch mit den Büchern; und an ihnen, dem Niederlag des menschlichen Geistes, läßt sich der Auf- und Abstieg der Geschlechter am besten verfolgen. Sind sie doch die Dokumente des Auf und Wieder der Menschheit! Hier aber ist es ganz bedeutend aufwärts gegangen. Man schlage das Lexikon, das gegen das alte das doppelte Format, auch den doppelten Umfang hat, auf, wo man wollte: nirgends verjagt es, nirgends wird es weißschweifig, und immer findet man das, was man will.

So lese man z. B. die Artikel nach: „Ziel-feuertocher“ und „Feldstecher“ oder „Gewehr des Jägers“ und „Verhütungsinstrumenten“ oder über „Muffelwild“ und „Madelhuben“ oder über „Enten“ und „Schneepfen“ usw. Welche Fülle von Belehrung bieten sie! Ganz besonders liebevoll sind namentlich auch die Hunde und die Raubvögel (das eigentliche Lieblingsgebiet Niesenthals von Anfang an) behandelt; hier wüßte ich nicht, was noch hinzuzufügen wäre. Und überall wird der Text, wo das beschreibende Wort nicht ausreicht, durch prägnante Abbildungen unterstützt. Sie tragen viel zur Verbeutlichung des Gelesenen bei und verwey namentlich dem der Jagdunde Verlesenen bei Beginn seiner Gausbahn über manche Schwierigkeit hinweghelfen. Für ihn ist wohl auch der Anhang geschrieben, eine kurze Zusammenfassung der Weidmannsprache, die in Zweifelsfällen sofort das gesuchte Wort finden läßt.

Nehmen wir alles in allem: so ist das neue Niesenthalsche Jagdlexikon ein Buch, von dem ich wünschen möchte, daß es zunächst seinen jungen Jäger auf seiner Jägerlaufbahn in allen Lebenslagen begleitet und daß es später im Bücherstammbuch des alten Weidmannes einen Ehrenplatz finden möchte. W. Lind, Alt-Randud.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Frageantwortung für den Leser nur noch wenig bis kritisch erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 281. Zum dritten Male ereignet es sich, daß ein meiner zwei- bis dreijährigen Hühner nicht mehr auf den Beinen zu stehen vermag. Ich setze es in ein Kästchen mit Heu, in dem es anfangs gut fräß; dann farbte sich der Kamm bläulichweiß wie bei den andern, die eingezogen sind. Was ist da zu tun? Dr. L. M. in D.

Antwort: Sie geben morgens Warmfutter, Kartoffeln mit Malzkeim, außerdem reichlich Grünfutter, abends Körner; außerdem haben die Tiere guten Auslauf. Das Futter enthält zu wenig Kalk, und wenn die Tiere nicht solchen im Auslauf genügend finden, so leiden sie Mangel daran. Geben Sie ihnen stets Kalk oder alten Mörtel in den Auslauf, außerdem zerleinerte Knochen. Möglicherweise freilich, was nach Ihren Mitteilungen nicht zu erkennen ist, kann auch Rheumatismus, durch Erkältung hervorgerufen, die Ursache sein. Auf alle Fälle halten Sie das Huhn warm. Außerdem geben Sie eine Chinin-tablette ins Trinkwasser; Sie bekommen solche in einer Drogeriehandlung. Dr. Bl.

Frage Nr. 282. Eine Häsini meiner Belgischen Riesen, die seit acht Wochen Junge hat, scheint Schnupfen zu haben, da sie oft niest; jedoch kommt dabei nichts aus der Nase, vielmehr sind Nase und Maul stets trocken. Trotzdem scheint es kein Atmen, als wenn die Nase verstopft wäre. Freßlust ist vorhanden. Was kann ich gegen den Schnupfen tun? G. S. in G.

Antwort: Ihre Häsini leidet an dem sogenannten trockenen Schnupfen, welcher sowohl für sich allein auftritt als auch eine Begleiterscheinung einer anderen Krankheit sein kann. Die Häsini ist zunächst von den anderen Kaninchen zu trennen, um Infektion zu verhüten, und in einen warmen Raum zu bringen. Zum Zwecke der Heilung mischen Sie Eucalyptus- und Kampferöl durch tüchtiges Schütteln untereinander, und träufeln Sie davon zwei- bis dreimal täglich drei Tropfen in jedes Nasenloch. Ist der Schnupfen gutartig, so tritt nach drei bis vier Tagen Heilung ein; zeigt sich dann keine Besserung, so liegt bösartiger Schnupfen vor, gegen den es kein Heilmittel gibt, und der fast immer durch eine andere Krankheit verursacht wird, weshalb das kranke Tier zu töten ist. Dr. Bl.

Die Perocidbrühe als Ersatz der Kupferkalkbrühe.

Von Geh. Regierungsrat Dr. Otto Appel.

Flugblatt Nr. 62 der Kaiserlich Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft.

Schon seit Jahren ist man bestrebt, das im Pflanzenreich vielseitig angewendete Kupfer durch andere gleichwertige Mittel zu ersetzen. Für die Zwecke der Samenbeizung ist dies schon früher gelungen, und verschiedene Beizmittel, besonders die Formaldehydlösung, haben sich in dieser Richtung bewährt und eingeführt. Schwieriger war es, für die Kupferkalkbrühe einen geeigneten Ersatz zu finden, soweit sie als Spritzmittel gegen gewisse Pilzkrankheiten des Weinstockes, der Obstbäume, Kiefern und anderer landwirtschaftlich und gärtnerisch wichtiger Pflanzen angewendet wird.

Das einzige Mittel, das von den bisher empfohlenen und versuchsweise angewendeten einigermaßen Aussicht auf Erfolg bot, war die Perocidbrühe. Aber auch diese wäre wohl kaum in absehbarer Zeit zur Geltung gekommen, wenn nicht infolge des Krieges die für den Pflanzenchutz zur Verfügung stehende Menge Kupfernitrat auf das allernotwendigste hätte beschränkt werden müssen. Dies führte zu umfangreichen Versuchen, bei denen sich die Perocidbrühe als ein brauchbarer Ersatz der Kupferkalkbrühe erwiesen hat.

Herstellung der Perocidbrühe.

Den Grundstoff zur Herstellung der Perocidbrühe bilden die Sulfate der sogenannten seltenen Erden, hauptsächlich Cer-Dioxydsulfat, die aus den Resten der Herstellung der Gasglühkörper gewonnen und unter dem Namen Perocid von der Deutschen Gasglühlicht-Fabrikgesellschaft (Auer-Gesellschaft) in Berlin O 17 und den Vereinigten Chemischen Fabriken Lanbau, Kretz, Heller und Komp. in Wien XXI in den Handel gebracht werden.

Das Perocid ist eine pulverig-krümelige bis feine Masse von deutlich rosa bis weißlicher Farbe mit einem gewöhnlichen Gehalt von mindestens 45 vom Hundert Ceroxyd. Es löst sich ziemlich gut bis auf geringe Rückstände im Wasser zu einer lauwarmen, schwach rosa gefärbten, trüben oder milchigen Flüssigkeit. Wie die Kupfernitratlösung muß auch die Perocidlösung abgespült werden, um als Spritzmittel ohne Schaden verwendet werden zu können. Die mit genügend Kalkmilch versetzte Flüssigkeit ist die Perocidbrühe.

Die Wirkung des Perocids ist etwas schwächer als die des Kupfernitrats. Man benutzt daher in den Fällen, in denen man eine 1 v. H.-Kupferkalkbrühe anzunehmen pflegt, eine 2 v. H.-Perocidbrühe. An Stelle der 2 v. H.-Kupferkalkbrühe genügt eine 3 v. H.-Perocidbrühe.

Die Herstellung der Brühe ist der der Kupferkalkbrühe sehr ähnlich (vgl. Flugblatt Nr. 52). Im Betriebe erfolgt die Herstellung einer 2 v. H.-Brühe in folgender Weise:

In eine hölzerne Tonne oder ein Faß mit 50 Liter Wasser schüttet man allmählich 2 kg Perocid unter ständigem Umrühren und setzt das

Mühren so lange fort, bis möglichst alles aufgelöst ist. Zum Umrühren bedient man sich einer nicht zu dünnen Holzröhre, mit der man etwa vorhandene Klumpen zerbricht oder zerbrückt. Es empfiehlt sich, vorher das Perocid möglichst fein zu zerstoßen und zu zerstoßen, da es sich um so leichter löst, je feiner es in das Wasser kommt. Fleißiges Umrühren ist aber auch dann unbedingt nötig, da sich sonst das Salz leicht zu Boden setzt und dort schwerlösliche Krusten bildet. Auch kann man das Perocid in ein Säckchen binden, das man so in das Wasser einhängt, daß es eben vom Wasser bedeckt ist. Dabei löst sich das Salz allmählich auf, die Lösung tritt, da sie schwerer ist als das Wasser, zu Boden und wird dann durch Umrühren mit dem Wasser gleichmäßig gemischt. Am einfachsten beginnt man bei dieser Art der Lösung abends, da sie ziemlich langsam vor sich geht. Bis zum nächsten Morgen wird sie dann beendet sein.

In einem anderen Faße löst man 600 bis 620 g frisch gebrannten Kalk durch Übergießen mit Wasser. Daburch zerfällt er zu Pulver, das man mit Wasser zu einem Brei vermischt und unter ständigem Umrühren auf 56 Liter verdünnt. Steht sein frisch gebrannter Kalk zur Verfügung, so kann man auch Kalk aus einer Kalkröhre benutzen, doch muß man davon etwa 3 bis 3½ kg nehmen.

Ursprünglich wurde verlangt, daß die Perocidlösung in die Kalkmilch eingegossen wird; nach neueren Versuchen entsteht jedoch eine ebenso brauchbare Brühe, wenn man die Kalkmilch in die Perocidbrühe gießt. Das hat den Vorteil, daß die erdigen Beimischungen, die im Kalk stets vorhanden sind, schon bei dem Zusammenmischen zurückgehalten werden können.

Je nachdem man beim Zusammenmischen verfahren will, muß entweder für die Perocidlösung oder für die Kalkmilch ein Gefäß genommen werden, das groß genug ist, die fertige Brühe aufzunehmen.

Durch das Zusammenmischen entsteht eine schlemmig-milchige, schwach rosa gefärbte Brühe, die nicht sauer sein soll. Da der Kalk in seiner Zusammensetzung nicht immer ganz gleich ist, muß die fertige Brühe nach wiederholtem Umrühren noch entweder mit rotem Lednuspapier oder mit Phenolphthaleinpapier, das in den Apotheken erhältlich ist, geprüft werden. Die Lösung ist richtig zusammengesetzt, wenn beim Eintauchen das rote Lednuspapier blau, das weiße Phenolphthaleinpapier rot wird.

Sowohl die fertige Brühe, wie auch die Perocidlösung, sind längere Zeit haltbar, so daß man auch größere Mengen als den Tagesbedarf auf einmal herstellen kann. Vor dem Einfüllen in die Spritzen muß man jedesmal gut umrühren, besonders wenn die Brühe länger gestanden hat. Man gießt die Brühe dann durch ein Sieb in die Spritze, um die Verunreinigungen, die die Ventile verstopfen könnten, zurückzuhalten.

Ausführung der Bespritzung.

Die Wirksamkeit aller pflanzlichen Spritzmittel und so natürlich auch der Perocidbrühe, wird aber außer durch die richtige Zusammensetzung auch durch die Zeit und Sorgfalt der Anwendung wesentlich bedingt.

Bei allen Krankheiten, bei denen die Perocidbrühe überhaupt Aussicht auf Erfolg hat, muß die erste Bespritzung am besten früh vor, spätestens bei dem ersten Auftreten der Krankheit erfolgen. Man muß dabei stets berücksichtigen, daß das Perocid, ebenso wie das Kupfernitrat, nicht heilend, sondern vorbeugend wirkt, und daß die meisten in Betracht kommenden Krankheiten die außerordentlich rasch auszubreiten vermögen. Daher ist das Spritzen ohne Verzug auszuführen, sobald sich auch nur Samen der Krankheit zeigen. Besser noch beginnt man mit Spritzen vor dem Auftreten der Krankheit, also zu der Zeit, in der erfahrungsgemäß oder der Witterungslage nach ein Ausbruch der Krankheit erwartet werden kann.

Das Spritzen ist sehr sorgfältig auszuführen, d. h. die Flüssigkeit ist unter sehr starkem Druck so zu vernebeln, daß sie staubförmig verteilt wird und sich wie ein Nebel über die Pflanzen verbreitet. Dann schlägt sich die Flüssigkeit in so feinen und dicht stehenden Tröpfchen auf den bespritzten Pflanzenteilen nieder, daß diese wirksam gesättigt sind. Beim Spritzen der Reben gehen den fälschlichen Meitau (vgl. Flugblatt Nr. 41) ist besonders darauf zu achten, daß die Unterseite der Blätter und alle Teile der Gabeln und jungen Trauben von der Flüssigkeit getroffen werden. Die Bespritzung der Gabeln und Trauben ist um so wichtiger, als anscheinend die Trauben mit Perocidbrühe nicht so leicht zu schützen sind wie das Laub.

Die Spritzstelle sind gut sichtbar, daher kann man leicht feststellen, ob das Spritzen gut ausgeführt ist oder nicht.

Sobald die Spritzflüssigkeit vom Regen abgespült ist oder neue Blätter ausgewachsen sind, ist bei der Pilzbestäubung mit Kupferkalkbrühe, auch bei der Anwendung von Perocid das Spritzen zu wiederholen.

Am meisten Erfahrungen liegen bis jetzt über die Anwendung der Perocidbrühe gegen den fälschlichen Meitau des Weinstockes vor. Einzelne Versuche deuten indes darauf hin, daß sie gegen die Schorfkrankheit des Krenobioses (Fusicladium) (vgl. Flugblatt Nr. 1), die Blattfleckenkrankheit der Tomaten (Septoria lycopersici) und die Schütte der Kiefer (Lophodermium pinastri) (vgl. Flugblatt Nr. 8) mit Erfolg angewendet werden kann. Ob sie auch gegen die Krautfäule der Kartoffel (Phytophthora infestans) (vgl. Flugblatt Nr. 61) wirksam ist, steht noch nicht fest; die beiden bis jetzt bekannt gewordenen Versuche hatten einander widersprechende Ergebnisse.

Neben den günstigen Erfolgen sind im Weinbau auch gelegentlich Schädigungen beobachtet worden, bestehend in Verbrennungsercheinungen, besonders der jüngeren Blätter. Bekanntlich ruft auch die Kupferkalkbrühe solche Schädigungen gelegentlich hervor. Anscheinend sind die durch Perocidbrühe verursachten Verbrennungen nicht wesentlich stärker als die bei der bisherigen Behandlung entstandenen; sie fallen nicht so ins Gewicht, daß dadurch die günstigen Wirkungen der Perocidbrühe aufgeheben würden. Durch richtige Herstellung der Brühe wird man im allgemeinen Verbrennungen vermeiden können.

+ Damenbart +
Nur bei Anwendung der neuen anerkannt. Methode, ärztlich empfohlen, verdrängt, löst sich jeglicher unerwünschter Haarauswuchs rasch und schmerzlos durch Haarwurzeln der Wurzeln für immer. Sichere als Geschlechts-Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.50 - gegen Nachnahme.
Herm. Wagner, 4 Köln 72, Blumenhainstr. 99.

Ohrenausen
Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beiläufig in kurzer Zeit.
Gehörhilf.
Marie St. Baugratins, Preis 4.250, Doppelhäufige 4. -
Bayerische Zahnärztliche Versuchsanstalt.
München a. M. 31 (Oberst.)

+ Reines Gesicht +
Vollige Heilung, verleiht reich in jeder Form. Krem Hain, Lindenberg gegen Sommerbräun, Mitterer, Pikel, Rote, Rauheit u. alle Hautunreinigkeiten. Zaubermittel! Sichere Wirkung! Preis 12.250. H. Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 99. 24

Verlag von J. Neumann in Neudamm.
Für die Richtigkeit und den Vollständigkeit jedes Jägers unentbehrlich:
Riesenthals Jagdlexikon
Nachschlage- und Handbuch für Jäger und Jagdfreunde.
Zweite, vollständig umgearbeitete Auflage, herausgegeben von der Schriftleitung der Deutschen Jäger-Zitung.
Ein stattlicher Band in Großformat, enthaltend 640 Seiten Text mit 364 Abbildungen.
Mit einer genauen Anweisung zur richtigen Benutzung der Weidmannssprache in tabellarischer Form als Anhang.
In gutem Leinwand gebunden Preis 15 Mk.
Mit der neuen Auflage des Riesenthals Jagdlexikon wird der deutsche Jäger ein Nachschlagewerk in Form eines erschöpfenden jagdlichen Konversationslexikons und damit ein Werk von einer Inhaltsfülle geboten, wie solches in der deutschen Jagdliteratur vorher vorhanden, noch näher zu berücksichtigen war.
Riesenthals Jagdlexikon, zweite Auflage, umfasst in dem stattlichen Format von 240x170 Millimetern, bei 40 Millimetern Buchstärke, 640 Seiten Text mit 364 Abbildungen; das Werk enthält 2500 Artikel und Bestimmungen über alle Gebiete des Jagdwesens, der Jagdstände und des Jagdbetriebes, der Wildhege und Wildpflege, der Hundzucht und Hundhaltung, des Schießens, der Jagdvergnügen, der Wild- und Hundskrankheiten, der Jagdtiere, der Jagdflora und aller sonst vom Wildrecht nachstehenden Wildschützungsgegenstände.
Zu beachten ist das groß angelegte, vorzüglich ausgestattete, reich illustrierte und dabei sehr preiswerte Werk durch jede Buchhandlung und die
Verlagbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
In meinem Verlage sind neu erschienen:
Praktische Mittel gegen Wildschäden. Bearbeitet von Geh. Reg.-Rat Dr. A. Ströde, Berlin-Zehlendorf, unter Mitwirkung von Königl. Forstmeister W. Kraemer, Schmelnitz, und Dr. Ernst Schaff, Bieddamm. Mit 80 Abbildungen. Preis geheftet 1 Mk. In Partien billiger.
Die Massenbekämpfung der Kaninchenplage unter Anwendung von Verbitterungsmitteln. Von Geh. Reg.-Rat Dr. A. Ströde, Berlin-Zehlendorf. Zweite, vermehrte Auflage. Mit 10 Abbildungen im Text. Preis geheftet 1 Mk. In Partien billiger.
Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt-Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizugeben. Bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchbestellungen nehmen Bestellungen entgegen.

Gegen Kropf.
dicken Hals, Brustschwellung, gebraucht man den echten Schweizer Kropfbalsam. Hunderte von glänzenden Dankschreiben. Ächtlich garantierte Wirkung. Preis 12.8. -
Nur durch
Süddeutsche Straßburg 97 67.
Älteste Apotheke Deutschlands.
Ausichtskarten
billig!
100 Kriegsbildkarten 3.-
100 Liebeskarten 4.-
100 patriot. Jaggen-Bildkarten 3.-
50 edle Künstler-Bildkarten 3.50
Verlag Marder, Breslau 1, 121

Für die Produktion: Debs Grundmann, für die Inserate: G. Ulrich, Druck: J. Neumann, Hauptdruck in Neudamm - Verlag von Richard Erxler, Rumburg (Bez. Halle).