



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 47.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

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

Zwei harmlose Fischdiebe.

Von Dr. Ernst Schäff. (Mit Abbildung.)

Es liegt in der Natur der meisten Menschen, heimußt oder unberuht, im täglichen und Berufsleben, alles mehr oder minder unter dem Gesichtspunkt der Nützlichkeit oder Schädlichkeit zu betrachten. Was die menschlichen Interessen wirklich oder auch nur vermeintlich beeinträchtigt, was den Bestrebungen des Herrn der Schöpfung schädigend entgegentritt, verfällt der Verdammung und wird in Acht und Bann erklärt. Sogar Sonne und Regen werden z. B. je nach der Bodenbeschaffenheit und den Anbauverhältnissen bald als Segenspender, bald als schädigende Elemente betrachtet. Der Schnee, der in der Großstadt so viel Kosten und Umstände verursacht ist auf dem Lande als Schutz gegen die Gefahren des Frostes hochwillkommen. Der Landwirt verfolgt das vom Jäger so sorgsam und liebevoll gehegte Wild, das seine Saaten zehntet; der Jäger erklärt dem Raubzeug den Krieg, obwohl es durch Mäusevertilgung der Landwirtschaft nützt; der Bienezüchter ist kein Freund der Rotschwänzchen, Schwaben und anderer gelegentlich einen oder den anderen seiner Schutzbefohlenen wegschnappenden Vögel, die den Naturfreund entzücken usw.

Besonders tritt uns diese verschiedenartige Beurteilungsweise der Tierwelt gegenüber vor Augen. Dafür liefern die zwei hier abgebildeten Vogelarten ein sprechendes Beispiel.

Wasserstar und Eisvogel bieten in ihrer Eigenart im Reiche unserer heimischen Vogelwelt viel Bemerkenswertes und Anziehendes, so daß sie der Naturkundige und Vogelkenner mit besonderem Interesse betrachtet und sich an ihnen erfreut, wo er sie zu Gesicht bekommt. In der Färbung ragt besonders der Eisvogel, den man den fliegenden Edelstein genannt hat, unter der Mehrzahl der bei uns heimischen Vögel auffällig hervor, und leber, der den prächtig himmelblau und smaragdgrün, unterteilt zur Hauptsache rostgelb gefärbten Vogel auf seiner Warte am stillen Bach lauert oder in der winterlichen Landschaft dicht über dem Wasserpiegel mit schrillumem Ruf dahinschieben sieht, zollt ihm unverhohlene Bewunderung. Einfacher trägt sich der Wasserstar oder die Wasserramsel (beides übrigens treffliche Bezeichnungen, denn der Vogel hat

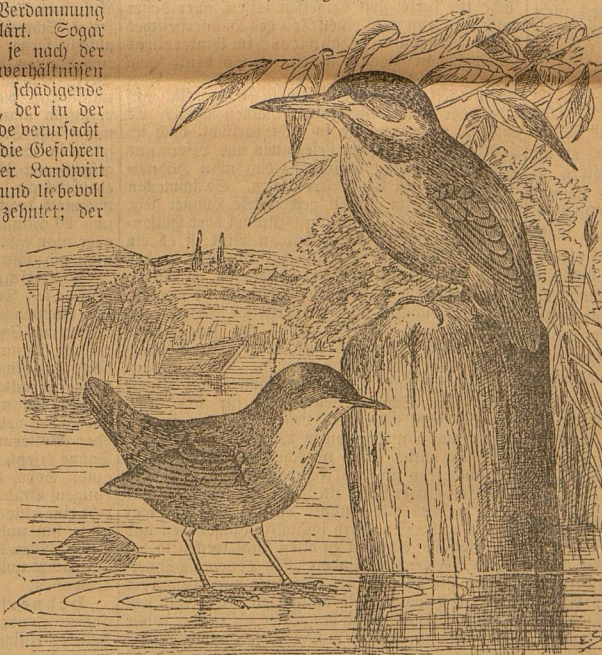
weber mit dem Star noch mit der Amsel etwas zu tun, sondern ist ein Verwandter des Stein- und des Wiesenschmätzers, weshalb man ihn auch richtiger, wenn auch leider nicht allgemein, als Wasserschmätzer bezeichnet). Der meist an schnellfließenden, steinigten Bächen lebende, daher nicht überall vorkommende, gebrungen gebaute Vogel fällt am meisten auf durch die reinweiße Färbung von Kehle, Vorderhals und Brust, während die Oberseite dunkel schiefergrau, der Bauch nach

als eine der bemerkenswertesten Erscheinungen unserer Vogelwelt bezeichnen muß.

Zast stets trifft man den Wasserstar, wie schon angedeutet, am Wasser, und zwar meistens an flachen, klaren Gebirgsbächen an, denen er auch seine Nahrung zu entnehmen pflegt, und zwar nicht nur nach Art anderer am Wasser lebender Vögel, wie z. B. der Bachstelzen usw., sondern zum Teil auch tauchend und sogar im Wasser auf dem Grunde des Baches laufend. Das ist für einen Singvogel ein höchst sonderbares Verfahren, das wohl schwerlich bei anderen Angehörigen jener artenreichen Gruppe wieder vorkommen dürfte.

Der Eisvogel andererseits hält sich zwar auch vorwiegend, wenn auch nicht ausschließlich, in der Nähe von Gewässern auf, ist aber weniger wäherlich als der eben besprochene Vogel und ebenso oft an stehenden Gewässern wie an fließenden anzutreffen. Zur Brutzeit verlangt er allerdings ein besonders beschattetes Revier, das ihm Lehmwände zur Anlage seines am Grunde einer von ihm selbst hergestellten, wagrecht verlaufenden Höhle liegenden Nestes bieten muß. Auch der Eisvogel holt sich größtenteils aus den Fluten, was er zur Stillung seines Hungers bedarf, aber nur tauchend, von einem Pfahl oder über das Wasser hängenden Zweig jäh in das nasse Element herabstürzend.

Mit diesen Angaben über die Nahrungsaufnahme von Wasserstar und Eisvogel kommen wir auf die wirtschaftliche Bedeutung dieser Vogelarten und auf ihre Beurteilung vom praktischen Standpunkt aus. Was fressen diese auf das Wasser angewiesenen Vögel? Vor schnell urteilende Leute antworten sofort: „Natürlich Fische“, und diese Ansicht ist leider von jeher sehr verbreitet gewesen, namentlich auch in den Kreisen der Fischzüchter, und als natürliche Folge haben diese Fischerei-Interessenten beide hier in Rede stehenden Vogelarten auf die Liste der Schädlinge gesetzt, denen im Interesse der Fischerei eifrig nachgestellt werden müsse. Tatsächlich werden denn auch überall, wo Fischzucht betrieben wird, Eisvogel und Wasserstar hartnäckig verfolgt, abgeschossen und in eigens für diesen Zweck angefertigten kleinen Tellereisen gefangen — sehr zum Bedauern der Vogelkenner, die den Schaden,



Wasserstar und Eisvogel.

born zu vorströmlch, nach hinten zu dunkelgrau gefärbt ist. Wenn auch nicht farbenprächtig, so ist das Federkleid des Wasserstars doch charakteristisch durch die Gegensätze in den verschiedenen Tönen, und macht seinen Träger zu einer ins Auge fallenden Erscheinung an seinem Aufenthaltsort. Der helle, schmetternde Gesang, den der Vogel wie der Zaunkönig auch im Winter fleißig erkönen läßt, trägt weiter dazu bei, die Aufmerksamkeit zu erregen, und endlich bietet die Lebensweise und das Gebaren des Vogels so viel Eigenartiges, daß der Naturfreund lehteren



den unsere beiden besiedelten Fische anrichten, als nicht ins Gewicht fallend bezeichnen. Jedenfalls darf nicht gelugnet werden: unter bestimmten Verhältnissen verursachen Wasserstar und Eisvogel beträchtlichen Schaden, nämlich an Brütteichen, wo der Fang der noch in den Anfangsstadien ihrer Entwicklung befindlichen Jungfische bzw. der Fischbrut viel zu bequem und lohnend ist, als daß die Vögel darauf verzichten sollten. An solchen Örtlichkeiten kann man es den Eigentümern oder Nutznießern der Gewässer daher billigerweise nicht verargen, wenn sie sich der ungetriebenen Gasse nach Möglichkeit erwehren, gerade wie z. B. der Gartenbesitzer es mit den seine Kirschbäume zehntenden Staren oder die Erdbeerbeete plündernden Schwarzdrosseln macht — unbeschadet aller Vogelfreundlichkeit.

Keine Frage ist es aber, daß die Ansicht, die beiden hier besprochenen Vögel ernährten sich ausschließlich oder auch nur überwiegend von Fischen, falsch ist und auf vorgefaßter Meinung beruht. Daher ist auch das über Eisvogel und Wasserstar vielfach allgemein gefällte Verdammungsurteil unberechtigt und fehlbar. Das haben die sorgfältigen Untersuchungen sachlich vorgehender, unparteiischer Forscher ergeben.

Der Eisvogel frisst z. B. außer Fischen, auf die ich weiter unten zu sprechen kommen werde, in beträchtlicher Menge Insekten, darunter neben wirtschaftlich gleichgültigen auch schädliche, und zwar vielfach solche, die der Fischzucht sehr nachteilig sind, wie Wasserwanzen (Nepa und Naucoris), Rückenschwimmer (Notonecta), Larven des Gelbrandes (Dytiscus), solche von Libellen — alles gefährliche Feinde der jungen Fischbrut. Somit macht der Vogel sich der Fischzucht geradezu nützlich. Diesem Nutzen steht allerdings der Schaden gegenüber, den das prächtige Tierchen an Fischbrut anrichtet und der allerdings nicht unbeachtet bleiben darf. Aber der Fischzüchter hat ja das Recht und die Möglichkeit, sich der Schädlinge zu erwehren. Verwahrung muß jedoch dagegen eingelegt werden, daß der Eisvogel allgemein verfolgt und vernichtet wird! Der Wildfischerei schadet er durch seine Fischnahrung so gut wie gar nicht, denn was er an den nicht zur Fischzucht benutzten Gewässern an Fischen frisst, ist gänzlich wertlos. Die kleinen Moskito, Notagen, Gründlinge, Ellritzen, Alkeids, Schmerlen usw. kann man ihm wohl gönnen und ebenso die Schnecken, Blutegel, Frosch- und Krötenlarven, die er sich zu Gemüte führt. Daß der Eisvogel nicht auf Fischnahrung angewiesen ist, sie vielmehr sehr wohl ganz entbehren kann, geht u. a. auch daraus hervor, daß man ihn lange Zeit ohne Fische in Gefangenschaft halten kann, wie sorgsame Vogelpfleger wiederholt erfahren haben.

Ähnlich wie mit dem Eisvogel steht es bezüglich der Nahrung mit dem Wasserstar; nur tritt bei letzterem der Fischverbrauch noch mehr in den Hintergrund als bei ersterem. Insekten der verschiedensten Art, wie sie sich im und am Wasser finden, bilden den Hauptbestandteil der Nahrung des Wasserstares, außerdem kleine Krebsstierchen, Wasserschnecken usw. Unter den Fischen aber, die er ja auch hier und da nimmt, befinden sich wiederum eine ganze Anzahl wertloser Arten, wie sie oben genannt wurden. Es kommt ferner für die wirtschaftliche Beurteilung des Wasserstares in Betracht, daß er in seinem Vorkommen viel mehr beschränkt ist als z. B. der Eisvogel. Während dieser keinen Unterschied macht zwischen Ebene, Hügel- und Bergland, findet sich der Wasserstar kaum in der Ebene, sondern hält sich fast ausschließlich an die hügeligen oder bergigen Landschaften. Ebenso liebt er, wie es sein blauschillernder Konjunktant auch tut, nicht die Gesellschaft seinesgleichen, lebt vielmehr, von der Paarungs- und Brutzeit abgesehen, einzeln für sich. Was er daher wirklich an Fischnahrung verbraucht, kann unmöglich nennenswert ins Gewicht fallen. Damit aber fällt der einzige Grund, der

die Verfolgung des so anziehenden Vogels überhaupt rechtfertigen könnte. Wozu ihn also schießen, fangen oder sonstwie vernichten? Die freilebende Tierwelt unseres Vaterlandes geht in ihrem Bestande, wie schon wiederholt nachgewiesen, mehr und mehr zurück, so daß es wirklich angebracht ist, die selteneren Arten, selbst wenn sie gelegentlich menschlichen Interessen zu nahe treten sollten, zu schonen und zu schützen, und ganz besonders da, wo ein fühlbarer Schaden nicht zu bemerken ist. Möge man also sowohl dem Eisvogel als auch dem Wasserstar möglichst nachdrücklichen Schutz angedeihen lassen; der Fischzüchter wird beiden sowie mit Recht nachstellen, und schießwillige Jagdliebhaber werden nach wie vor den farbenprächtigen Eisvogel als begehrten Beute betrachten. Da ist es doppelte Pflicht des Naturfreundes, die gedachten Zierden unserer Vogelwelt zu schützen und sie in ihrem oft harmlosen Tun und Treiben gewähren zu lassen. Ganz besonders ist hierzu der Besitzer von Grund und Boden in der Lage, und ihm möchten wir daher beide hier besprochenen Vögel warm empfehlen!

Verwertung und Konservierung von Schlachthühnern.

Von u. v.

Es geht zum Winter; und mehr noch als in anderen Jahren wird jetzt jeder Hühnerbesitzer darauf bedacht sein müssen, die für die Eierproduktion nicht mehr in Frage kommenden älteren Hühner zu schlachten, denn das Futter ist knapp, knapper noch als in den anderen Kriegsjahren; da muß jeder überflüssige Fresser aus dem Hühnerbestand streng ausgeschlossen werden. Die alten oder älteren Hühner sind für unsere Küche sehr willkommen. Schade nur, daß man sie so schnell aufessen muß. Man hat dann wohl ein paar gute, fast üppige Tage, die uns unsere bescheidene Kriegsküche für kurze Zeit vergessen lassen, aber besser wäre es, wenn man einen Teil des Hühnerfleisches konservieren könnte, so daß wir auch im Winter etwas Gutes davon haben könnten. — So denkt wohl manche Hausfrau; und zwar mit Recht. Aber warum soll sich Hühnerfleisch nicht eigentlich auf diese oder jene Weise haltbar machen lassen? Es hat nur noch niemand so recht versucht, doch ich kann unsern geschätzten Leserinnen und Lesern aus eigener Erfahrung versichern, daß man Hühnerfleisch sehr wohl konservieren kann. So schmeden zum Beispiel im ganzen gedauerte Hühner sehr gut, wenn man sie später in Grünsoß oder Hülsenfrüchten gar kocht. Auch kalt zu Brot ist es ein Lederbissen. Ein Bedapparat ist auch in den meisten Haushaltungen jetzt vorhanden, da können Hühner gebraten oder gekocht eingewickelt werden. Eine Süßmilch aus Hühnerfleisch schmeckt auch vorzüglich und läßt sich genau wie jede andere Süße durch Zugießen mit Talg oder Schmalz für längere Zeit haltbar machen. — Die Lebern mehrerer Hühner geben zusammen mit etwas Speck oder Schweinefleisch eine für Kriegsverhältnisse sehr nette Art Leberwurst, die in Ermangelung von Därmen in Weckläger gefüllt und sterilisiert wird. Solch Gläser voll Wurst eignen sich auch sehr für den Selbstverbrauch und wird dem Empfänger sicher ein Lederbissen sein. — Das Fett, welches alte Hühner oft in nicht geringer Menge aufweisen, wird sorgfältig aufgehoben und ausgelassen. Es kann zu allen Watzwecken in der Küche Verwendung finden. Ein Teilchen Hühnerfett möchte ich unsern Hausfrauen ganz besonders für ihre Hausapotheke empfehlen. Es fehlt jetzt u. oft an Lanolin, und da gibt es für rissige, raue Haut oder für spröde Lippen oder Flechten nichts Besseres als ein wenig ausgelassenes Hühnerfett. In eine leere Salben- oder kleine Blechdachtel getan, kann man es auch den Feldpostpateten beifügen, denn auch für manchen Soldaten wird es ein willkommener Ertrag sein.

Hühner zu räuchern. Die Hühner werden hierzu wie üblich gerupft, gewaschen und ausgenommen, wobei die Füße im Gelenk abgetrennt werden. Dann werden die Hühner nochmals gewaschen und von außen und innen mit einem Tuch getrocknet. Nun stellt man aus 125 g Salz, 5 g Salpeter und einem Teelöffel voll Zucker eine Mischung her und reibt damit die Hühner leicht ein. Nach fünf Tagen hängt man sie in den Rauch. — Ganz vorzüglich schmecken diese Hühner, wenn man

sie später mit etwas Rotwein und eingemachten Pilzen garbampft.

Eingebacktes Huhn. Das Huhn wird wie üblich zum Kochen vorbereitet. Dann bringt man es mit 2 l kaltem Wasser, etwas Salz, Petersilienwurzel, einem Stück Sellerie und einer Zwiebel zu Feuer und läßt es langsam gar kochen. Ist das Huhn weich, nimmt man es aus der Kochbrühe, löst soweit wie möglich alle Knochen heraus und legt die Fleischstücke in ein Literglas. Die Kochbrühe kocht man darauf bis auf $\frac{3}{4}$, oder $\frac{1}{2}$ l ein, kühlt sie ab und gießt sie über das Fleisch in das Weckglas, worauf man letzteres mit Gummiring sowie Deckel verzieht und in den Sterilisierapparat stellt. Das Huhn muß 60 Minuten bei 100 Grad sterilisiert werden. — Hinzufügen möchte ich jedoch, daß in dieser Zeit nur die Hausfrau ihre Fleischvorräte sterilisieren sollte, die noch über gute, rote Gummiringe verfügt. Fleisch ist ein zu knappes und teures Lebensmittel, als daß man es mit mangelhaften Hilfsmitteln unternimmt, es haltbar machen zu wollen, und es ist nun einmal Tatsache, daß die Ertragsgummiringe sich in vielen Fällen als unzureichend erwiesen haben.

Huhn in Gelee. Das sauber vorgerichtete Huhn wird in Portionsstücke zerlegt. Gleichzeitig hat man sich beim Schlachten zwei in Stücke gehauene Kalbsfüße besorgt, die man mehrere Stunden gewässert hat und nun mit dem Hühnerfleisch in $1\frac{1}{2}$ l Wasser nebst etwas Salz, einigen Zwiebeln, wenn möglich einigen Pfefferkörnern und etwas Zitronenschale zu Feuer bringt und langsam gar kocht, wobei aller sich zeigende Schaum abgenommen wird. Ist das Hühnerfleisch gar, nimmt man die Fleischstücke heraus und legt sie in einen Steintopf. Die Kochbrühe seigt man durch ein Leinentuch und gibt sie, nachdem man sie mit Weissig abgeseiht hat, über die Fleischstücke. Ist man in der Lage, daß man nach dem Erkalten das Fleisch mit Talg oder Schmalz zugießen kann, so halt sich erfrischend fast ein halbes Jahr.

Wurstmasse aus Hühnerlebern. Mehrere Hühnerlebern werden gekocht und fein gerieben. Auf einen Teil Lebern rechnet man nun zwei Teile fettes Schweinefleisch oder Speck oder Schinkenabfälle, ferner alle Mägen, Herzen, Nieren, Kämme und Lappen, die man beim Geflügelgeschlachten zur Verfügung hat. Alle Fleischteile werden gekocht und durch die Fleischmaschine gehackt. Dann vermischt man alles mit den geriebenen Lebern, würzt mit Salz, Pfeffer, ganz wenig Wurstkraut sowie in Brühe weichgedämpften, durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln. Alles Hühnerfett kann man ebenfalls an diese Masse tun. Letztere wird nun nochmals recht heiß gemacht, in Weckläger getan und 60 Minuten bei 100 Grad sterilisiert, oder aber man gibt sie in kleine Porzellantöpfchen, die man möglichst mit Schmalz zugießt.

Praktische Verwertung eines frischen Huhnes. Das sauber vorgerichtete Huhn wird mit Suppentraut, einigen gelben Wurzeln, Zwiebeln, etwas Salz und 2 l Wasser langsam fast weichgekocht. Dann nimmt man es aus der Kochbrühe, läßt nun etwas Butter, gewürfelten Speck und einige gehackte Zwiebeln in einem Topf bräunen, legt das Huhn hinein und läßt es von allen Seiten gut Farbe nehmen. Nun gießt man etwas Milch oder Buttermilch darunter, wozu letztere saure Sahne ersetzt, und verlost den Bratenjud zu einer guten Soße, die man mit Mehl bindet und mit einigen Brühwürfeln kräftigt. — Die Kochbrühe gibt eine gute Suppe, die man mit Nudeln, welche es ja hin und wieder auf Karren gibt, zu Tisch bringt. Man hat das Huhn auf diese Weise doppelt ausgenutzt und eine gute Suppe und einen Braten gewonnen.

Hühnerfett wird gewürfelt und auf ganz gelindem Feuer langsam ausgelassen. Außer zur Heilung rissiger Haut eignet es sich auch sehr gut dazu, das ganz fehlende Salatöl zu ersetzen. Karottensalat damit bereitet, schmeckt sehr gut und niemand schmeckt den „Ertrag“ heraus.

Kleinere Mitteilungen.

Wenn Pferde mit dem einen Fuß den andern streichen, so kann dies verschiedene Ursachen haben, wie z. B. schlechter Bau der Beine, Gelenkfracturen, vorhergegangene allgemeine Krankheiten, Ermüdung, Schwäche usw. In den meisten Fällen kommt jedoch der Fehler bei solchen Tieren vor, welche falsch angepannt wurden; denn diese streichen in der Regel mit dem äußeren den inneren Fuß, d. h. das Hauptferd berührt mit dem rechten den



linken Huf und das Sattel Pferd mit dem linken den rechten Huf. Die Tiere gehen, mit den Köpfen nahe aneinander gerückt, schief neben der Deichsel her. Zum Beweise dafür, daß die falsche Anspannung die Schuldr trägt, braucht man die Pferde nur einmal umzuspannen, und man wird sofort sehen, daß sie dann mit dem anderen Eisen streichen. Darum besichtigt richtiges Anspannen, bei dem das Pferd vorn genau so weit wie hinten von der Deichsel entfernt, das Streichen.

Das Kalbfieber der Kühe läßt sich durch strenge Diät verhüten. Gut genährte, durch große Milchergiebigkeit ausgezeichnete Kühe sollen acht Tage vor dem Kalben nur eine viertel bis eine halbe Ration Futter, am Tage des Kalbens gar kein Raufutter, sondern nur leichte, verbauende Eränke und mindestens vier Tage lang nach der Geburt wiederum nicht mehr als eine viertel bis eine halbe Ration Raufutter erhalten. Bei großem Milchreichtum sind derartige Kühe bereits vor dem Kalben zu melken, in den ersten zwei bis drei Tagen nach dem Kalben alle zwei Stunden, bzw. so oft wie nötig. Daneben empfiehlt sich die Verabreichung eines Abführmittels am Tage der Geburt oder schon vorher, 500 g Glaubersalz in Verbindung mit Schleim und Öl. Da es nun weit vorteilhafter und auch leichter ist, eine Krankheit, namentlich das Kalbfieber, oder Milchfieber, zu verhüten, so dürfte es sich empfehlen, die obigen Vorbeugungsmaßregeln, namentlich in Ställen, in denen die Krankheit schon mehrere Opfer gefordert hat oder wo sie alljährlich auftritt, in ausgebehrter Weise durchzuführen.

Der Schweinezüchter ist bei der jetzigen Futtermittelknappheit allzuleicht geneigt, eine Sau, die bei ihrem ersten Wurf sich nicht zur Zufriedenheit gezeigt hat, für die Zucht zu verwerten und zum Schlachten vorzubereiten. Da man aber recht oft die Erfahrung gemacht hat, daß solche Tiere bei dem zweiten Wurf erste gute züchterliche Eigenschaften zeigten, so wäre es besser, das Tier noch einmal zum Eber zu bringen. Dadurch ist der Schaden oft wieder wett zu machen. Zeigt auch der zweite Wurf, daß die Sau in Güte und Menge nicht befriedigen, so ist die Sau zur Zucht nicht geeignet und darum für das Messer vorzubereiten.

Die Ziegenflut nicht rein und luftig genug, so werden die Tiere stark von Krankheiten heimgesucht. Geflügel darf in Ziegenställe niemals gehalten werden. Das Ungeziefer des Fieberviehs überträgt sich auf die Ziegen. Sollte eine allein untergebrachte Ziege trotzdem Läuse haben, so muß sie einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Erst schneide man ihr die Wolle herunter, dann wird das Tier kräftig mit Karbolsäure eingerieben und mit zweiprozentiger Karbolsäure nachgewaschen. Häufig ist auch ein Räudeauschlag bei der Ziege zu finden. Diefen behandelt man am besten, wenn man das Fell mit einem Gemisch von Salzfahrpulver, Spiritus und grüner Schmierseife einreibt. Ziegen sollten auch öfter gekämmt und gebürstet werden. Zur Verhütung von Krankheiten muß der Stall mindestens alle Vierteljahre mit Kalkmilch und fünfprozentiger Karbolsäure ausgewaschen werden. Beachtung schenke man auch den Hufen der Ziegen. Sie müssen von Zeit zu Zeit geschnitten werden. An täglicher Bewegung im Freien soll es den Tieren nie fehlen.

Die Kaninchen haben ein Bedürfnis zu nagen; wenn dasselbe nicht befriedigt wird, so nagen sie an dem Holzwerk der Stallungen und fressen oftmals so große Löcher in dasselbe, daß sie durch dieselben hindurchschlüpfen können. Das geschieht namentlich dann, wenn sie nur weiches Futter erhalten. Deshalb ist es ratsam, ihnen neben dem weichen Futter auch hartes zu reichen, wie z. B. harte Getreidekörner und altes Brot. Bekommen sie solches Futter nicht, so werden die Schneidezähne nicht abgenutzt und verlängern sich in unnatürlicher Weise; das ist die Ursache, weshalb sie an dem Holzwerk der Stallungen zu nagen beginnen. Man gibt ihnen deshalb neben den gewöhnlichen Futterstoffen stets frische Zweige zum Nagen, wozu sich Weiden- und Erlenzweige sowie Zweige anderer Laubbölzer, aber auch Tannenzweige vortrefflich eignen, und zwar soll man schon bei den jungen Kaninchen damit beginnen, sobald sie anfangen, neben der Muttermilch auch anderes Futter zu sich zu nehmen; ganz besonders darf ihnen in der Zeit des Zahnwechsels die Gelegenheit zum Nagen nicht fehlen. Dr. W.

Suppe von Hosen Nüssen. Nachdem man zwei große rote Nüssen gut gewaschen und in Wasser weichgekocht hat, werden sie geschält und auf einem

Reibeisen zerrieben. Zu dieser Nüssenmasse gibt man 1 1/2 l Fleischbrühe, die man sich sehr gut aus Brühwürfeln bereiten kann. Man läßt dann alles zusammen aufkochen, schmeckt die Suppe mit Salz und Zitronensaft ab und bindet sie schließlich mit etwas Mehl, das man in Milch, es geht aber auch Wasser, glatt gerührt hat. Beim Anrichten der Suppe streut man etwas gewiegten Schnittlauch und grüne Petersilie hinein und gibt wenn man es ermöglichen kann, ein Stückchen Butter hinzu. M. T.

Türkisches Hammelfleisch. 1/2 kg fett durchwachsenes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten und in einer mit einem Speckstückchen ausgeriebenen heißen, eisernen Pfanne unter stetem Wenden angebraten, bis die Fleischsporen sich geschlossen haben. Dann gibt man das Fleisch mit 1/4 l Brühe, welche man sich mit einem Brühwürfel hergestellt hat, Salz und Gewürz und einer feingehackten Zwiebel in einen Kochtopf und schmort es langsam weich. Zuletzt vermischt man etwas Kartoffelmehl mit flagerührter Sauermilch und etwas gebrannter Zunderfarbe und dünst damit das Fleisch noch kurze Zeit. Dann nehme man 200 g Reis, brühe ihn ab, laße ihn in Salzwasser langsam ausquellen, richte ihn im Kranz um das Hammelfleisch an und streue etwas geriebenen Käse darauf. Hat man Tomatenbrei, so wird das Fleisch damit bebedt, nachdem der Brei vorher genügend erwärmt wurde. M. T., Friedebau.

Selbsthergestellte Seife aus Kaskastanien. Diese Seife eignet sich zwar nicht zum Waschen der Wäsche, aber für die Hände und zum Scheuern ist sie erheblich besser, als die dafür erhältliche Kriegsseife. Man trocknet die Kaskastanien und zerkleinert sie zu Pulver. Dann mengt man sie mit Wasser und stellt sie auf das Feuer. Die Mischung muß tüchtig durchkochen, dann gießt man die Brühe ab und läßt sie abermals in einem Kessel bis zur Struppide eintochen. Ist das geschehen, so mengt man dem noch heißen drei Porzellanerde, die man in jeder Apotheke bekommt, hinzu. Die Mischung erfolgt umgekehrt zu gleichen Teilen. Der so entstandene Teig wird darauf mit den Händen gut durchgemischt, in beliebig große Stücke geformt und auf ein Brett zum Trocknen gelegt. Um ein zu langes Eintochen zu ersparen, setze man den gepulverten Kaskastanien nicht zu viel Wasser zu. Auf 1/2 l Kaskastanien nehme man 1 1/2 l Wasser. Die Seife hält sich lange, schäumt auch und hat eine starke Reinigungskraft. M. T.

Kürbisgemüse. Man nimmt zu diesem sehr wohl schmeckenden und zeitgemäßen Gericht ein Stück gefüllten Kürbis und schneidet es in gleichmäßige Würfel, die man leicht einfrisst. So läßt man alles etwa eine halbe Stunde gut durchziehen. Inzwischen hadt man eine Zwiebel fein und bratet sie in ein wenig zerlassener Butter oder Margarine an, löst einen Suppenwürfel in einer Tasse mit heißem Wasser auf und vermischt das Wasser jetzt mit der Butter und der Zwiebel. Jetzt schüttet man die Kürbiswürfel, die man ein wenig ausgebrüht hat, in das kochende Gemenge und läßt sie darin weich dünsten. Ist das geschehen, hebt man die Kürbiswürfel heraus, schüttet in die Soße etwas gehacktes Dillkraut und Pfeffer, dickt alles mit ein wenig Mehl und läßt sie noch einmal aufkochen. Man gießt jetzt die durchgeschlagene Zunte über die Kürbiswürfel. Man kann aber auch die Kürbiswürfel in eine mit ein wenig Fett ausgestrichene Form legen und darüber die ganz bis eingedochte Zunte gießen und alles im Bratofen andornen lassen. Das Kürbisgemüse wird vielen Beifall finden. M. T.

Kochkäse. Man tut 500 bis 750 g trockenen Quark mit ein bis zwei ganzen Eiern in einen eisernen Topf, fügt eine Messerspitze Natron, eine Messerspitze Salz und einen Teelöffel Kümmel hinzu, läßt unter stetem Rühren den Käse kochen, bis er ganz glatt geworden ist, schüttet ihn dann in eine Schüssel und läßt ihn ein bis zwei Tage stehen, er ist dann zum Essen fertig. Dazu sei bemerkt: Quark von Vollmilch läßt man so lange kochen, bis er sich vom Topfe löst, Quark von Magermilch wird beim Kochen dünnflüssig. E. Gr.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Iebermann.
Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 292. Ich habe vier Enten, deren Gefieder jetzt struppig und glanzlos ist; sie haben

großen Auslauf und fressen gut, sind aber trotzdem mager und setzen kein Fleisch an. Sie bekommen als Futter Kartoffeln und Grünes mit Kleie vermischt. Der Kot ist weiß, flüssig und von sehr bösem Geruch. Ist dagegen etwas zu tun, und sind sie zum Genuß tauglich?
K. in St. bei P.

Antwort: Damit die Enten reichlich Fleisch ansetzen, müßten sie neben dem angegebenen Futter auch Körner erhalten, sei es ganz oder geschrotet. Vermutlich können Sie solche aber jetzt nicht beschaffen; daher wird Ihnen kein anderer Ausweg bieten, als die Tiere zu schlachten, wie sie eben sind; genießbar werden sie immerhin sein, selbst wenn sie nur wenig und vor allem kein saftiges Fleisch liefern.
Dr. W.

Frage Nr. 294. Kann ich sehr schöne Stoppelrüben an mein Pferd verfüttern? Was mache ich mit dem Kraut dieser Rüben? Frau W. F. in Kr.

Antwort: Stoppel- oder Waldkirbissen können Sie an Ihr Pferd verfüttern, sie sind aber kein Kraftfutter, auch muß das Tier erst an dieses Futter gewöhnt werden, indem man ihm zunächst kleine Portionen anbietet. Die Blätter dieser Rüben sind als Pferdefutter nicht verwendbar. Jedenfalls werden es Kaninchen, Ziegen, Schafe, Kinder, auch junge Schweine fressen. Nichts soll jeßt umkommen. Leben Sie es an Kleintierbesitzer ab. Die Stoppelrüben sind auch zu menschlicher Nahrung geeignet und werden gut bezahlt. Dr. S.

Frage Nr. 295. Meine vier Monate alte, blaue Wiener Hähin hält seit vorgestern plötzlich den Kopf schief zur Seite und krammt das eine Ohr heran; es scheint zeitweise heftige Schmerzen zu haben; denn es zieht oft den Kopf noch mehr zur Seite, knirscht mit den Zähnen, es läuft Speichel aus dem Munde. Was fehlt dem Tiere? Kann ich es zur Zucht gebrauchen? Der zugehörige Hahmmer ist prächtig geblieben, niest hin und wieder und sondert weißen Schleim ab. Was ist zu tun? Fr. G. W. in S.

Antwort: Die Anzeichen lassen vermuten, daß die beiden Kaninchen sich eine heftige Erkältung zugezogen haben, wohl infolge der eingetretenen rauhen Witterung. Halten Sie dieselben warm und schränken Sie das Grünfutter ein; Saubereit im Stall wie im Futter brauche ich Ihnen wohl nicht besonders zu empfehlen. Sodann bereiten Sie eine Kalilösung, indem Sie in ein Weinglas voll lauwarmen Wassers eine Messerspitze chloraures Kalium tun und wiederholt umrühren, damit dieses sich auflöst. Dann tauchen Sie in die Lösung die beiden kranken Kaninchen nacheinander mit der Schnauze einige Sekunden ein, was etwa viermal am Tage zu wiederholen ist. Sollte jedoch nach einigen Tagen keine Besserung eintreten, dann ist keine Aussicht, die Tiere zur Zucht zu verwenden, und Sie tun am besten, dieselben schlachten zu lassen.
Dr. W.

Frage Nr. 296. In meinem Garten sind etwa 20 Jahre alte Apfelbäume, die während meines siebenjährigen Hierseins kein Obst tragen. Die Bäume sind gesund, gut gewachsen, haben lichte Kronen, stoden auf gutem Boden mit Lehmuntergrund und werden fleißig behandelt. Ist Hoffnung vorhanden, daß die Bäume tragen werden, oder sind sie zu entfernen?
S. B. in C.

Antwort: Das Nichttragen Ihrer Apfelbäume ist auf die große Fruchtbarkeit des Bodens zurückzuführen. Ihr Boden besitzt, nach Beschreibung der Bäume, eine überschüssige Nahrungskraft, außerdem scheint er ein ausgeprägter Apfelboden zu sein. Je fruchtbarer die Böden sind, desto später tritt im allgemeinen die Fruchtbarkeit der Sorten ein, weil fruchtbarer Boden starkes Wachstum hervorruft. Für den Anfang hat solch ein fruchtbarer Boden den Nachteil, daß er die Ursache einer späten Fruchtbarkeit wird, auf die Dauer aber den Vorteil, daß er später große und ziemlich sichere Ernten bringt. Wünschen Sie die Fruchtbarkeit zu beschleunigen, so empfehlen wir feinerlei stickstoffreiche Düngung vorzunehmen, den Boden des Gartens aber häufig zu lockern und mehr mit Kainit und Thomasmehl zu düngen. Außerdem empfehlen wir, an den kräftig wachsenden Bäumen im Herbst den Wurzelschnitt auszuführen. Zu diesem Zwecke wird etwa 1 m vom Stamm gemessen ringsherum ein 50 cm tiefer Graben ausgeworfen, sämtliche Wurzeln, die angetroffen werden, durchstochen. Die ausgeworfene Erde mischen Sie mit Kainit, Thomasmehl und reichlich pulverisiertem Kalk und bringen sie wieder in die alte Lage. Die Fortnahme der Wurzeln bewirkt eine Safftodung oder Saftberingerung, die direkt auf eine schnellere Bildung von Blütenknospen hinwirkt, den Fruchtanlaß begünstigt und die Fruchtreife ermöglicht. G.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Vom Düngfahren und Pflügen im Spätherbst und Winter. Da im Frühjahr in jeder Landwirtschaft sich die Arbeiten häufen, so kann man auch schon im Spätherbst oder während der Wintermonate den Dünger zur Frühjahrseinstellung auf das Feld fahren. In erster Linie wird man dabei solche Acker betrieblässig, die enger liegen oder zu denen in anderen Zeiten die Zufuhr erschwert ist. Das Düngfahren im Winter bietet nicht allein den Vorteil, daß für menschliche Arbeitskräfte, sowie für die Gespanne zu einer Zeit, in der es nicht so viel zu tun gibt, Beschäftigung geboten wird, sondern es können auch Grundstücke, die in der Düngung vernachlässigt wurden, durch eine fräftige Düngung zu einer besseren Ertragsfähigkeit vorbereitet werden. Es gibt auch genug Wirtschaften, die auch nahegelegene Grundstücke aufzuweisen haben, zu denen man im Frühjahr bei regnerischem Wetter oder bei hohem Wasserstande eines Baches nur auf weitem Umwege gelangen kann. Gute Schlittenbahn oder die Eisbede des Winters bietet in solchen Fällen die beste Gelegenheit zur Düngerszufuhr. Die Hauptsache ist jedoch, daß der Dünger gleich ausgebreitet wird. Es gibt aber leider immer noch Landwirte, welche den Dünger in kleinen Haufen woderlang, ja sogar den ganzen Winter über liegen lassen. Diese Haufen laugen durch Luft und Regen aus, fetteren zusammen, tauen wieder auf, und das um so mehr, je höher und spitzer sie sind. Der unter den Haufen befindliche Boden erhält mehr Nährstoffe, als er aufnehmen kann, und es entziehen darum, falls er mit Getreide bestellt wird, Weizen und Roggen, während der übrige Acker nur die trocknen Bestandteile des Düngers bekommt, die wenig Nährstoffe besitzen. Der Dünger ist für jede Wirtschaft ein kostbares Kapital, und man muß darum dafür sorgen, daß auch beim Düngfahren im Spätherbst oder Winter möglichst wenig Verluste an Nährstoffen entstehen. Dies wird erreicht, wenn man ihn sofort ausbreitet und auch nicht eine Nacht, namentlich wenn es friert oder regnet, in kleinen Haufen liegen läßt. Kann man ihn nicht sofort unterpflügen, so schadet dies durchaus nichts, denn der Acker selber schützt den gebreiteten Dünger vor größeren Verlusten. Es ist nämlich nachgewiesen, und die tägliche Beobachtung bestätigt es auch, daß unter dem gebreiteten Dünger die Aufsaugungskraft der Ackerkrume, die ja durch ihn besetzt wird, so stark wirkt, daß jeder Stoffverlust durch Verflüchtigung des im Dünger enthaltenen Ammoniaks verhindert wird. Selbstverständlich kann der Dünger nur auf solchen Feldern ausgebreitet liegen bleiben, auf denen er nicht weggeschwemmt oder durch Kieselwasser ausgelaugt werden kann. Ist diese Gefahr vorhanden, so fährt man ihn an einer geeigneten Stelle des

Ackers auf einen großen Haufen und läßt ihn, am besten mit Ochsen, festtreten. Alsdann wird der Haufen mit einer mindestens 30 bis 40 cm hohen Erdschicht bedeckt, so daß keine Luft zu dem Dünger gelangen kann. Ein so behandelte Düngerhaufen hält sich so gut wie auf der Dünnerfläche und ist auch vor Nährstoffverlusten geschützt. Beim Unterpflügen hat man namentlich darauf zu achten, daß es bei trockenem Wetter geschieht und der Dünger nicht „eingeschmiert“ wird. Schwere Böden darf man zu keiner Jahreszeit in nassem Zustande pflügen. Eine Ausnahme könnte man nur im Spätherbst gelten lassen, wenn bald strenge Fröste den Boden lockern. Im Sommer bilden sich auf naß gepflügten Tonböden harte Schollen, die auch der Egge trocken und kaum mit einer schweren Woge zerklüftet werden können. Naß gepflügter Boden neigt auch leicht zur Verunreinigung. Durch das naße Pflügen wird die verrottete, also gerade die beste Düngermasse, von dem naßen, bindigen Erdreich eingehüllt und umkrustet, so daß er gar nicht zur Wirkung gelangen kann. Man begegnet ihn und wieder auch noch der Meinung, der Dünger müsse recht tief untergepflügt werden, was jedoch als ein großer Fehler bezeichnet werden muß. Im Stallmüll leben Millionen kleiner Lebewesen oder Bakterien, die auf den Pflanzenwuchs außerordentlich günstig einwirken. Kommt aber der Stallmüll zu tief in die Erde, so werden die Bakterien getötet, und der Dünger hat darum lange nicht die Wirkung, als wenn er flach eingepflügt worden wäre. Er liegt dann tot im Boden und trägt weder zur Lockerung und Erwärmung des Bodens noch zur Ernährung der Kulturpflanzen bei. Wie nach dem Einschmieren, so verrotzt der Dünger auch bei dem zu tiefen Einpflügen, so daß sich noch nach Jahren beim Pflügen jene braunen, wie verrotzt aussehenden Düngerteile vorfinden.

Anhäufeln der Obstbäume. Durch das Anhäufeln wurde schon mancher kranke Obstbaum gerettet. Hat man nämlich ein schwachwüchsiges, kränkliches Stämmchen, so macht man ihm in der Höhe von 15 bis 20 cm über dem Boden in einer Entfernung von 2 bis 4 cm nebeneinander Längsschnitte von oben nach unten in den Stamm, welche bis auf den Splint dringen können. Der Stamm wird nun bis zur Höhe der Schnitte mit guter Garten- oder Komposterde angehäufelt, worauf er in derelben neue Wurzeln bildet, welche ihm hinlänglich Nahrung zuführen. Der Erfolg ist bei älteren Hochstämmen allerdings nur ein geringer, bei jungen Stämmen und bei Zwergobst aber stets ein guter.

Zu tief stehende Obstbäume sind entweder nicht richtig gepflanzt oder es ist in ihrer Nähe später so viel Boden aufgefüllt worden, daß sie zu tief

stehen. Die schädlichen Folgen dieses Standes machen sich um so mehr bemerkbar, je feuchter der Boden ist. Bei den älteren Bäumen, die kein Verpflanzen mehr dulden, entferne man das Erdreich bis an die Wurzeln und halte die in der nächsten Umgebung derartig gewonnene tiefere Oberfläche von Aufschüttungen frei. Jüngere Bäume pflanze man um und gebe ihnen die richtige Höhe. Nur in trockenem Boden macht man die Erfahrung, daß den Bäumen das zu tiefe Stehen nichts schadet. Hier löst man sie natürlich in Ruhe. In manchen Gegenden ist es sogar üblich, auf trockenem Boden die Obstbäume absichtlich 5 bis 7 cm tiefer zu pflanzen, als es sonst geschieht.

Felzverarbeitung. Auch in diesem Jahre findet Felz als Besatz an Kleidern gar vielfach Verwendung. Wer ein wenig geschickt ist und altes Felzwerk besitzt, der kann sich leicht den Besatz selbst anfertigen, er kann sogar moderne Felzgarmenten selbst ausarbeiten, ohne dabei den Felz zu schädigen. Man muß nur richtig zuwege gehen. Hat man schmale Felzstreifen, die man zusammenfügen will, so legt man diese Streifen auf die Haarseite und näht nun die Rückseite mit Knopflochzweilen übereinander aneinander. Man darf aber den Faden nicht allzuseit anziehen; beim Auseinanderbiegen der zusammengefügten Teile darf keine Naht zu fühlen sein. Man bekommt zum Felznähen besondere Nadeln zu kaufen, die die Arbeit sehr erleichtern. Viel schwieriger als das Nähen ist das Schneiden des Felzwertes, besonders bei langhaarigen Sorten. Man verfährt am praktischsten, wenn man das betreffende Felzstück die Haare nach unten, glatt auf ein Brett spannt und mit Reißnägeln befestigt. Dann zeichnet man sich den Schnitt auf die Haarseite auf und ritzt mit einem scharfen Messer das Fell durch, wobei man achtgeben muß, daß man nur die Haut durchschneidet, niemals aber die Haare. Erst beim Abnehmen des Felzstückes von dem Brett trennt man dann vorsichtig mit den Fingern die etwas ineinander gewirren Haare auseinander. Will man verschiedene Felzstreifen aneinanderfügen, so muß man genau auf den Strich der Haare achten, soll die Naht auf der rechten Seite nicht gesehen werden. Bei altem Felzwerk gibt es eine Haarrichtung, selbst wenn dies auf den ersten Blick nicht den Anschein hat. Das Aufnähen des Felzbesatzes auf den Stoff geschieht mit kleinen Saumnähen, wobei man die Haare so weit als möglich zurückzieht. Man achte darauf, daß auch nicht die geringste Kleinigkeit zwischen Stoff und Fell eingenaht wird. Auf diese Weise kann man sich, ohne dem Felzwerke zu schaden, die Garnitur modernisieren, nur erfordert diese Arbeit peinliche Genauigkeit und geht auch nicht immer rasch vonstatten, da sich die Haare oft widerpenfzig zeigen. M. Trotz.

RAUDE Mauke, Ungeziefer an Pferden, Rindvieh, Hunden, Schalen, Ohren-Räude bei Kaninchen, Kalkbeine, Läuse, Ungeziefer an Hühnern usw., alle Schädlinge an Tieren und Pflanzen beseitigt radikal. „Schädlingstod“ glänzende Erfolge und Gutachten Paul Sohnholz, Chem. Fabrik Hamburg 26, E. 6 Hammerstein, 62.

Reines Gesicht vollige Heilung, vererbte Hauterkrankungen, Krenn-Haare, Hauterkrankungen gegen Sommerprossen, Mitehen, Pickel, Näse, Hautentzündungen, Entzündungen, vererbte Gesichtserkrankungen H. Wagner, Köln 72, Blumenhaffstr. 99. (24)

Gegen Kropf biden Hals, Drüsenanschwellung, gebräunt man den echten Schweizer Kropfballen. Spindere von glanzenden Duftschreiben. Syrtio bestgütigste Wirkung. Preis M. 3.— Nur durch **Städtische Apotheke** Straßburg 97 Str. älteste Apotheke Deutschlands.

Ansichtskarten billig! 100 Kriegs-Postkarten 3.— 100 Friedenszeiten-Postkarten 4.— 100 patriot. Flugblätter-Postkarten 3.— 50 edle Künstler-Postkarten 3.50 100 Weib- u. Men.-Postk. 3.— Verlag **Mader**, Dresden 1, 141

Kostenlose Betriebskraft für Wasserpumpen, landwirtschaftliche Maschinen, Landentwässerungen usw. liefert die bekannte **Herkuless-Stahlwindturbine**. Vereingete Windturbinenwerke Dresden-A. 36.



Anfang Dezember des Jahres erscheint zum vierten Male der **Jagd-Abreißkalender 1918.** Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großoktav-Format 17,5 x 26 cm. Reich illustriert, 220 Blätter. Mit monatlichen Ratschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weidgerechtes Jagen, Hegen und Pflege des Wildes und einem Titelblatt in Farbendruck. Neuer, durch die Papiervermehrung bedingter Preis 3 Mk., in Partien werden 5 Stück und mehr mit je 2 Mk. 70 Pf. geliefert.

Unser Jagd-Abreißkalender zählt längst zu den treuesten Hausfreunden des deutschen Jäger- und Forsthauses, der die Vorzüge eines Wandkalenders mit jagdlicher Kurzweil, Unterhaltung und Belehrung, dabei gepaart mit überreichem, gut ausgewähltem Bilderreichtum, in sich vereinigt. Auch der neue Jahrgang wird die älteren Bezieher vollaus befriedigen und einer großen Zahl neuer Käufer unentbehrlich werden.

Leider wird es aus Mangel an Arbeitskräften nicht möglich, den Jagd-Abreißkalender 1918 früher als anfangs Dezember herauszugeben; auch ist seine Auflage fest bemessen, an Nachdruck kann nicht stattfinden. Bei der außerordentlich großen Zahl der Vorausbestellungen ist anzunehmen, daß der Jagd-Abreißkalender 1918 wieder wenige Wochen nach Ausgabe vergriffen sein wird. Jeder Freund unseres Kalenders wird daher ersucht, um sich seinen Bedarf zu sichern, eine Bestellung unverzüglich aufzugeben, entweder bei der nächsten Buchhandlung oder der **Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.**

Ohrensauen Ohrenfluß, Schmerzhafte, nicht angeborene Taubheit des festig in kurzer Zeit. **Weschröl** Marie St. Margarithen, Preis 4 2/3, Doppeltloß 4 1/2, Zahlreiche Testschreiben. Versand: **Städtische Apotheke** Waisenhofen a. d. Mü. 31 (Oberb.).

Damenbart Nur bei Anwendung der neuen amert. Methode, örtlich empfindlich, verformend, so erst völliger unerwünschte Nachwuchs löse und schmerzlos die Wurzelchen der Wurzeln im inneren Durchmesser als Elektrolyse Selbstanwendung. Beim Nistito, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 5/6— gegen Nachnahme. **Herrn Wagner**, Köln 72, Blumenhaffstr. 99. (4)

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

Die Akademie! Ein fröhliches Buch von Jugend, Jagd und Liebe. Von Ferdinand von Naesfeld. Preis gebunden 4 Mk., gebunden 4 Mk. 50 Pf.

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

Beide Werke sind gute Unterhaltungsbücher im besten Sinne des Wortes und besonders zu Geschenkzwecken sehr geeignet. Beide und Beyond gehen in Aktien des Betellers. Für jede Markt-Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen. Die Nachnahmen werden die vollen Nachnahmegebühren berechnet.

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

Für die Redaktion: **Bobo Grundmann**, für die Inserate: **G. Ulrich**, Druck: **J. Neumann, Schmidt in Neudamm**—Verlag von **Richard Arnold, Remberg** (Weg. Halle).