



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 50.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

Der Verdruck mit dem Inhalt dieses Blattes wird geschickt bezolgt. (Wies vom 19. Juni 1901.)

Zeitgemäßes über Stachelbeersträucher und Verwertung der konservierten Stachelbeeren mit Wintergemüse.

Von F. Barfuß. (Mit sechs Abbildungen.)

Man sagt stellenweise trotz der hohen Kriegspreise, daß die Stachelbeere nicht mehr lohnend sei, weil sie so viel vom Mehltau und anderen Krankheiten leide. Dieses kann aber nur dort der Fall sein, wo die Stachelbeersträucher einen ungeeigneten Platz im Garten oder im Felde haben. In manchen Gartengebieten wird empfohlen, dem Stachelbeerstrauch einen schattigen Platz zu geben, so daß jede Ecke des Gartens mit ihm ausgenutzt werden kann. Einerseits ist dieses

auch wohl richtig, wenn an der Stelle genügender Luftzug ist, andererseits bilden aber solche Stachelbeersträucher die Brutstätten des Mehltaus und anderer Krankheiten, sowie für die beschleunigte Vermehrung der Raupen. Letzteres wieder um so durchschlagender, je weniger die Sträucher genügend ernährt und wo man ihnen im Spätherbst und Winter keine Pflege angedeihen läßt. Dort nun, wo der Mehltau in der Tat weit verbreitet ist und auch andere Pilzkrankheiten die Reife der Früchte und das gedeihliche Wachstum behindern, lege man das Hauptgewicht auf die Gewinnung der unreifen Früchte. Denn gerade in den Kriegsjahren und auch in den ersten Jahren nach dem Kriege bilden die frühesten Früchte ein gesuchtes und auch bezahltes und auch für den eigenen Hausbedarf nicht hoch genug zu schätzendes Nahrungsmittel. Die unreifen Stachelbeeren lassen sich noch viel mehr, wie es bisher geschah, als Kompott, süße und saure Speise, mit Joharbermarmelade und Joharbermus freuden u. s. w. Sie sind frisch auf den Märkten zu hohen Preisen abzusetzen.

Dabei fällt noch besonders in die Waagschale, daß der vernichtende Mehltau dieser Früchtemerkschaden kann, weil der Mehltau und die meisten bösen Pilzkrankheiten erst später auftreten. Durch die Ernte der unreifen Früchte kommen aber die Stachelbeersträucher mit der Zeit immer mehr in gute Kultur, und sie können bei guter Pflege, regelmäßigem Schnitt im Winter, passender Ernährung erstarren und werden widerstandsfähiger gegen ihre Feinde aus dem Tierreiche und diejenigen Pilze, welche ihnen den üblichen Stoß versetzen wollen. Man pflanze deshalb jetzt bis Ende Dezember Sorten dieser Beerenart, die sich vorwiegend früh entwickeln und sich für unreife Verwertung, frisch oder als Dauerware, gut eignen. Dort, wo der Mehltau in der Gegend Brutstätten hat, pflanze man solche Sorten, welche nicht von dem Mehltau befallen werden. Unsere Abbildungen 1 bis 5 zeigen die verschiedenen Formen des Stachelbeerstrauches. Abbildung 6 zeigt einen von dem verderblichen Mehltau befallenen Fruchtweig.

Anscheinend hat man in den letzten Jahren ohne Berücksichtigung der Sorten blindlings beliebige Sträucher angepflanzt, so daß in der Tat die Stachelbeere dort unrentabel wurde. Beachte man aber diese und nachfolgende zeitgemäße Winke, so ist der Stachelbeerstrauch für den kleinsten Garten lohnend und bringt jährlich reichen Frucht-Ertrag. Besonders gute Sorten sind für das Grünwickeln, also Verwertung in unreifem Zustande, Manners Sämling, die grüne Rieserbeere und einzelne frühreifende eiförmige, großfrüchtige Sorten dieser Art. Diese Sorten sind auch winterhart und setzen sofort im Frühjahr mit dem beschleunigten Wachstum ein, wenn sie im Spätherbst und Frühwinter und nicht erst im Frühjahr gepflanzt werden. Man pflanze solche Buschsträucher nicht zu tief, um ein zu großes

Austreiben des Wurzelstodes zu verhüten, welches in der Regel auch zu einer nachteiligen Verdichtung des Strauches beiträgt. Die Wurzeln der Stachelbeersträucher werden nur wenig beschnitten, um ein reiches Wurzelvermögen mit Saugwurzeln der Erde anvertrauen zu können. Die kleinen Wurzeln verbinden sich noch im Winter mit der Erde, wodurch die an den Sträuchern sitzenden Blütenknospen voll zur Entwicklung kommen, welches bei der späten Frühjahrspflanzung nicht der Fall ist. Die Blüten bzw. auch Knospen bleiben dann unentwickelt, mithin ist ein Jahres-Ertrag verloren. Pflanze man aber im Laufe des Winters selbst bei kleinem Frost, so hat man im nächsten schon eine Ernte. Wichtig ist nun auch, daß der Stachelbeerstrauch mehr in freie Lage kommt und im Laufe des Winters die alten, nicht mehr tragkräftigen Sträucher, welche Brutstätten des Ungeziefers und der Pilze sind, herausgemorfen werden. Damit nun die Entwicklung der unreifen zu erntenden Stachelbeeren im Frühjahr bzw. Frühsummer ungehindert vor sich gehen kann, grabe man im Winter die Erde um alle alten Sträucher tief um und verziehe die Erdschichten mit gutem Kalk. Die Larven der Stachelbeer-raupen werden auf diese Art vernichtet; die Raupen können im Frühjahr das Stachelbeerlaub nicht abfressen, mithin können die Früchte sich früh und vollkommen entwickeln, weil die grünen Blätter als Nahrung des Fruchtstrauches an den Zweigen grün und gesund bleiben. Durch das winterliche Umgraben der Erde und gleichmäßige Kalken werden auch die Sporen des Mehltau-pilzes, die in der Erde überwintern, vernichtet. Damit nun im Frühjahr das natürliche Frühwachstum der alten und jungen Stachelbeersträucher beschleunigt wird, gebe man bis Ende Dezember jedem Strauch 30 g Superphosphat, 25 g schwefelsaures Ammoniak und 20 g 40prozentiges Kali. Dieser Kunst-



Abbildung 1. Strauchform.

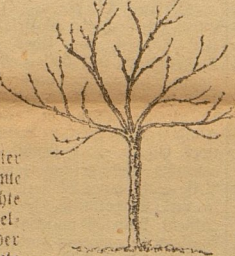


Abbildung 3. Stachelkanna.

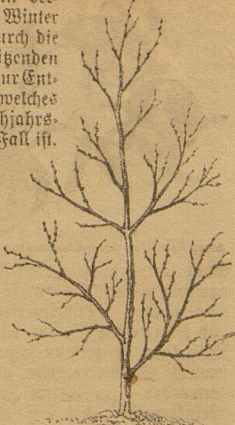


Abbildung 5. Pyramide.



Abbildung 4. Stachelkanna.

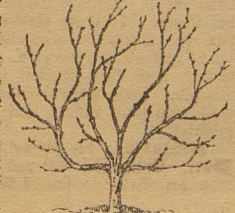


Abbildung 2. Aufrechte Form.



dünger wird gemischt und um jeden Strauch gestreut, bevor die Erde etwas weggenommen ist. Die fortgenommene Erde wird wieder auf den Dünger gestreut. Hat man in dem Garten 25 Stachelbeersträucher, so gebraucht man an Superphosphat $25 \times 30 = 750 \text{ g} = 1\frac{1}{2} \text{ Pfund}$, an schwefelsaurem Ammoniak $25 \times 25 = 625 \text{ g} = 1\frac{1}{4} \text{ Pfund}$ und $25 \times 20 = 500 \text{ g} = \frac{1}{2} \text{ kg}$ 40prozentiges Kali, mithin zusammen $3\frac{3}{4} \text{ Pfund}$ Kunstdünger. Vergleicht man diese kleine Ausgäbe gegenüber dem Ertrag von 25 Sträuchern, wenn auch nur von jedem Strauch 2 Pfund Stachelbeeren = $25 \times 2 = 50 \text{ Pfund}$ gerechnet werden, so lohnt sich diese Ausgabe, denn in diesem Jahre kostete das Pfund 40 Pfennige. Die grüne Niesebere ist auch gegen den Meltan weniger empfänglich und eignet sich besonders für jene Gärten, welche vom Stachelbeermeltan heimgesucht sind. Stehen Stachelbeeren an Spalieren, gleichviel ob an Drahtgäulen oder an Holzspalieren, so ist bei den jungen Dallerstöden darauf zu achten, daß sie vom Wurzelstock aus nicht zu dicht werden. Man sieht deshalb alle zu dicht stehenden Ausläufer im Winter heraus, und zwar mit möglichst viel Wurzeln, um sie als selbständige Sträucher an eine andere Stelle des Gartens zu verpflanzen. Von mit Meltan besetzten Sträuchern verwendet man keine Ausläufer, weil hierdurch der Meltan mitverpflanzt wird.



Abbildung 6.
Amerikanischer Stachelbeermeltan.

Sowie nun mit Ende Dezember an Stachelbeersträuchern viele Winterarbeiten vorgenommen werden können, so geben aber auch die eingemachten Stachelbeerfrüchte sowie Gelees und Marmeladen daraus eine gute Winter Speise. Man kann beispielsweise zum Füllen des Weißkrautes Stachelbeergelee oder Stachelbeermus verwenden. Zu diesem Zwecke werden kleine Weißkrautköpfe bis auf den festen Kopf entblättert, dann gelocht und nach dem Kochen wird der Kopf ziemlich breit ausgestochen und in die Höhlung Stachelbeergelee oder Stachelbeermarmelade gefüllt. Man kann hierzu auch ungezuckerte müsartige Stachelbeeren verwenden, die im Sommer stellenweise sehr viel eingemacht sind. Wo nun auch jetzt der Zucker noch nicht reicht, läßt sich die Stachelbeerkonserve mit Möhrensafte oder mit Rübenzuckersafte aufstoßen bzw. heiß machen. Die Weißkrautköpfe werden dann mit einem Teil des ausgeschüttelten Stüdes bedeckt und zum Verspeisen auf den Tisch gebracht. Hierzu kann man Kartoffelbrei mit Milch angerührt zum Mittagmahl reichen. Auch kann man Speisekrübbe auf diese Art füllen und dann gefocht verspeisen, wie denn auch gelbe Erdbeerkrübbe zu Drei gelocht mit Stachelbeergelee eine wohl schmeckende Winter Speise geben, wozu auch Gänselein, Haselgeschilde oder gebratenes Schweinefleisch mit Salzkartoffeln sehr gut mundet. Dieses um so mehr, wenn die Bratensoße über das Erdbeerkrübbe Stachelbeer Gericht kommt. Ebenfalls kann man wenig gekuderte Stachelbeermarmeladen, Mus und Gelee mit Wein oder wohl schmeckender machen und geben dann, mit ge-

lochten Möhren vermischt, ein gutes Sonntagessen mit und ohne Kartoffeln. Wo man nun nicht im Winter die eingemachten Stachelbeeren nur als süßes Kompott verspeisen will, kann man diese Konserve mit mandern Wintergemüse verspeisen und erhält eine willkommene Abwechslung im Mittagessen.

Zeitgemäße Weihnachtstuden.

Von A. B.

Zimmer paradieser sind wir in unserer Kriegsjahre geworden, und wenn uns im ersten Kriegsjahre jemand hätte vorherzagen wollen, mit wie wenig wir im vierten Kriegsjahre wirtschaften und auskommen würden, wir hätten es wohl nicht geglaubt und für unmöglich erklärt. Es ist aber doch möglich. Sogar die Festtage können wir noch mit einem kleinen Extraleckerbissen feiern. Wir sparen vorher dann eben noch ein bißchen mehr, auf diese Weise geht es ganz gut. Auch zu diesem vierten Kriegsjahre werden es in jedem Hause noch einen kleinen Kuchen geben können. Es hat ja die verschiedensten Sachen auf Karten gegeben, Grieß, Puddingpulver usw., da läßt sich schon ein Kuchen daraus bereiten. Einmal eine Karte für Mehl hat wohl auch jeder erübrigt, auch wenn das Sparen ein wenig sauer fällt. Desto größer ist nachher die Freude über den Festtag. — Unter den nachstehenden Rezepten findet wohl jede Hausfrau noch dieses oder jenes, welches sie mit ihrem erparten Vorrat an den Mitteln, die uns jetzt zur Verfügung stehen, in Einklang bringen kann.

Billige Waffeln. In manchen Haushalten findet sich noch ein Waffeleisen, das noch aus der Zeit stammt, wo jedes einigemmaßen bessere Kuchenrezept mit 500 g Butter anfing und mit einem Dutzend Eier aufhörte. — Man kann aber auch billigere Waffeln haben, die ganz vorzüglich schmecken. Man reibt hierzu sieben gelochte, erkaltete Kartoffeln, vermischt sie mit 200 g Mehl, zwei Eigelb, drei Eßlöffel voll Zucker, einem halbnußgroßen, geschmolzenen Stück Butter, einer Prise Salz, einer Messerspitze voll Backpulver und so viel Magermilch, daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Nun läßt man das vorher sauber gereinigte Waffeleisen auf dem Herdfeuer recht heiß werden, pinxelt es mit Fett aus und bäckt aus der angegebenen Teigmasse etwa sechzehn Waffeln in der bekannten Herzform. Sie werden, solange sie noch heiß sind, mit feingestohlenen Zucker überstreut. Wenn man zum Aufsetzen des Waffeleisens einen Pinzel und flüssig gemachtes Fett benützt, kostet das Backen durchaus nicht viel Butter oder Fett. Wer es liebt, kann den Teig mit Zitronen- oder Mandelbittern würzen.

Einfache Marmeladentorte. 250 g Mehl, 125 g Zucker, einen Eßlöffel voll Butter, ein bis zwei ganze Eier oder Ei-Erhapulver in aufgelöstem Zustande, sowie nach Geschmack Vanillin oder auch einige aufgeschlagene, gebrühte, abgekugelte und feingestohlene Pflaumenkerne arbeitet man mit einem halben Pfüchen Backpulver und der nötigen Magermilch zu einem dickflüssigen Teig. Dann fettet man eine Springform aus, streut geriebene Brotkruste hinein und verteilt zwei Drittel des Teiges darauf. Nun gibt man eine Schicht Marmelade darauf, gibt den Rest Teig darüber und bäckt die Torte ungefähr eine halbe Stunde im Bratofen.

Schichttorte. Fünf Eigelb rührt man mit 250 g Zucker schaumig, gibt nach und nach 250 g aus rohen Kartoffelshalen im Haushalt selbst hergestelltes Kartoffelmehl, ein halbes Backpulver, Zitronensaft und so viel Wasser oder Milch, wie der Saft von einer Zitrone ausmachen würde, hinzu und zieht zuletzt den Eiersehn unter den Teig, der eine dickflüssige Beschaffenheit haben soll. Nun fettet man eine Springform gut ein und bäckt aus dem Teig vier bis fünf halbfingerhohe Tortenblätter, die man mit Marmelade bestreicht und zu einer ansehnlichen Schichttorte zusammenfügt.

Einfacher Papfuchen. 500 g Weizenmehl verarbeitet man mit 125 g Zucker, 65 g Hefen, 15 g gedachten Pflaumenkernen, 50 g Bucheckernkernen (oder Kürbiskernen), 35 g Butter, 30 g Hefe und der nötigen erwärmten Magermilch zu einem Geseleig, den man gut aufgehen läßt und eine Stunde im Ofen bäckt.

Papfuchen mit Buttermilch. 500 g Weizenmehl, 250 g gelochte, erkaltete und geriebene Kartoffeln, 250 g Zucker, eine Prise Salz, zwei ganze Eier oder Ei-Erhapulver, ein Pfüchen Backpulver, zwei Eßlöffel voll Butter, ein Gewürz, was man

hat, also Zimt oder Vanillin oder Zitronensaft, und $\frac{1}{2} \text{ l}$ Buttermilch arbeitet man zu einem Teig, den man schlägt, bis er klaren wird. Nun füllt man eine eingetete Papfuchenform zur Hälfte mit Teig und bäckt den Kuchen eine bis anderthalb Stunden, worauf er 24 Stunden abkühlen muß. Infolge der Buttermilch schmeckt dieser einfache Kuchen saftig und loder. Er eignet sich ganz besonders zum Verkauf ins Feld, muß aber völlig erkalte sein, bevor er eingepackt wird.

Torte aus Puddingpulver. Drei Puddingpulver, wie wir sie von Zeit zu Zeit auf Karten bekommen, werden mit 180 g Mehl, 180 g Zucker, einem halben Pfüchen Backpulver, einem Teelöffel voll Magermilch und Gewürz nach Geschmack zu einem dicken Teig vermischt, den man in eine ausgefettete Tortenform gibt und etwa eine halbe Stunde im Ofen bäckt. Danach verzieren man die Torte mit Zuckerglasur und eingemachten kleinen Früchten, wie Äpfeln, Mirabellen usw. Für die Zuckerglasur wird Würfelzucker ganz fein gestochen und durch ein Mulltuch gesiebt, worauf man den Zucker ein wenig mit Wasser anfeuchtet und rührt, bis er schneeweiß wird. Das Mischen geschieht mit einem Metalllöffel, nicht mit einer Holzleile.

Dicker Strupfuchen. 300 g feingestochten Rübensirup und 225 g Honig oder Kunsthonig läßt man heiß werden und verarbeitet 500 g durchgeseihtes Roggenmehl, $\frac{1}{2} \text{ l}$ Wasser, 10 g Süßholzwurzel, 65 g ausgegohlene Bucheckernkerne sowie Gewürz, wie gerade vorhanden, damit. Es muß sich ein dickflüssiger Teig ergeben, den man in eine ausgefettete Kartenform gibt und bei Mittelhöhe anderthalb Stunden bäckt.

Wiener Weihnachtstollen. An Zutaten gebraucht man: 750 g Mehl, 50 g Fett (Margarine oder Butter oder Talg), 75 g feingemahlene Kerne, wie Bucheckern, Kürbis- und einige Pflaumenkerne, 90 g Zucker, 45 g Hefe, 100 g Hefen, $\frac{1}{2} \text{ l}$ Magermilch und so viel Mehl, daß man den Teig nachher auf ein mehlbestreutes Blech legen kann. Zubereitung: Das erwärmte Fett und die Kerne werden mit dem Mehl vermischt, Zucker und die verührte Hefe hinzugefügt und mit der lauwarmen Milch alles zusammen verarbeitet. Dann rollt man den Teig auf einem mehlbestreuten Blech aus, verteilt die 100 g Hefen sowie nochmals 25 g Fett darüber und rollt den Teig wie einen Stollen zusammen. Er muß dann gut aufgehen, wird mit Zuckersirup bestreut, mit Zucker bestreut und ungefähr eine Stunde gebacken.

Keinere Mitteilungen.

Der Salzunger der Pferde macht sich zuweilen in deutlicher Weise bemerkbar. Die Tiere besetzen zunächst die Wände, dann suchen sie die Erde, besonders die Streu, die mit salzhaltigen Horn düngtränkt ist, aufzunehmen, wodurch sie sich aber Kraft zuziehen können. Nicht selten kann man die Beobachtung machen, daß Tiere, denen mit der Nahrung nicht genug Salz geboten wurde, darnieder abmagern. Werden die Reiden des Salzungerers berücksichtigt und wird den Tieren regelmäßig Salz gegeben, so steigt bald der Appetit, das Haar wird glatter, der ganze Eindruck wird frischer, und die Pferde sind wie neu geboren. Empfehlenswert ist es, das Salz in Gestalt von gepreßten Leckrollen an der Wand anzubringen oder einen festen Salzstein in die Ställe zu legen. Durch den Salzgenuß wird natürlich der Appetit auf Wasser vermehrt, was jedoch kein Nachteil ist. Die stärkere Wasser-aufnahme bedingt einen lebhafteren Stoffwechsel und ein besseres Wohlbefinden der Tiere. H.

Bei Erstlingskälben stellt sich nicht selten eine Cutergeschwulst ein, welche eine natürliche Folge der starken Spannung ist, die der plötzliche starke Milch- und Blutandrang im Cuter verurteilt. Zur Behandlung eines solchen Cuters ist notwendig: 1. Häufiges und sauberes Ausmellen; 2. gutes Einsetzen der Hände vor dem Melken und lautes Drücken der Striche beim Ausziehen der Milch, um dem Tiere möglichst wenig Schmerzen zu bereiten; 3. tüchtiges Einreiben und Bearbeiten des Cuters, soweit die Geschwulst reicht, durch die von der zuletzt ausgegogenen, fettreichen Milch feucht gemachten Hände; 4. gutes Abtrocknen des Cuters nach dem Melken mit einem wollenen Lappen. Diese Behandlungsweise ist unerläßlich, weil man sonst Gefahr läuft, daß die Geschwulst erhärtet.

Behandlung der Schweine vor und nach dem Wurf. Einige Zeit vor und nach dem Wurf darf man der Sau kein saures Futter geben. Säfte



Frage Nr. 307. In einem Steintopf habe ich vor vier Wochen Weißkraut eingemacht. Ich nahm 375 g Salz auf $\frac{1}{2}$ Zentner Kraut. Das Kraut wurde mit Krautblättern belegt, mit einem Tuch abgedeckt und mit einem Stein beschwert. Bis heute hat die Gärung des Krautes, das in gutem Keller aufbewahrt ist, noch nicht begonnen. Es liegt wie abgetorben im Topf, zeigt leicht bräunliche Färbung und an der Oberfläche Schimmelbildung. Was mag verkehrt sein? J. G. R. in W.

Antwort: Vielleicht ist die Kellertemperatur für den Gärungsprozess eine zu niedrige. Sauerkraut soll zunächst für vierzehn Tage in einem Raum stehen, der 16° C anzeigt. Entfernen Sie alles Schimmelige aus dem Faß und gießen Sie dann eine kleine Tasse voll saure Milch über das Kraut, hierdurch und durch die angegebene Temperatur wird die Entwicklung der Gärung begünstigt. Nach Ablauf von vierzehn Tagen kann das Kraut dann wieder fähler gestellt werden. W.

Frage Nr. 308. Wie ist ein Kaninchenfell zu behandeln, um es als Pelzwerk verwenden zu können? J. A. in B. bei C.

Antwort: Im allgemeinen überläßt man das Gerben der Felle kleinerer Tiere zwecks späterer Verwendung zu Pelzwerk zweedmäßig dem Kürschner, der nicht nur über die erforderlichen Einrichtungen verfügt, sondern auch den Eintritt der Ledergerate besser zu beurteilen versteht als der Nichtfachmann. Um aber mehrfachen Wünschen der Leserwelt entgegenzukommen, sei hier das Gerben solcher Fellen kurz geschildert. Das frisch abgezogene oder trocken aufbewahrte Fell wird auf ein bis zwei Tage in kaltes Wasser gelegt und darauf Schmutz und Blut, nötigenfalls mit Seife und Soda, sorgfältig ausgewaschen. Hierauf muß die Fleischseite von Fett und Fleisch befreit werden, was allerdings bei kleinen Tieren schon beim Streifen selbstständig erfolgte. Sollten aber solche später taugenden Reste noch daran vorhanden sein, so müssen sie unter Schonung der das Haar haltenden Lederhaut sorgfältig und sauber ausgeschnitten werden. Die später nicht verwendbaren Fuß- und Kopfteile des Fells beschneidet man jetzt mit einem scharfen Messer (Spaare nicht abschneiden!). Nach dieser Vorbereitung kann zum Gerben geschritten werden. Es gibt hierzu im wesentlichen zwei Verfahren, von denen aber das eine, meist vom Kürschner angewandt und an zweiter Stelle kurz geschilderte wegen des Nichtvorhandenseins der erforderlichen Stoffe heute kaum in Betracht kommt. Das einfachste Gerbverfahren ist das mit Alaun und Salz. Man bereitet in einem Holzgefäß eine geläufige Lösung von zwei Dritteln Alaun und einem Drittel Kochsalz in kaltem bis höchstens handwarmem Wasser, in die man die Felle einlegt, sie täglich einmal umlegend, wobei aber jede Faltensüßung zu verhüten ist. Wenn nach einigen Tagen die Ledergerate eintreten, d. h. wenn das Fell auf der Fleischseite, scharf gepreßt, schneeweiß (nicht glatt durchscheinend) aussieht, ist das Gerben beendet. Das Fell wird nunmehr noch feucht durch mäßiges Ziehen und Nocken der Fleischseite über eine Stuhlkanne oder dergleichen geschmeidig gemacht; dieses Nocken wird täglich bis zur völligen Lufttrockenheit des Felles wiederholt. Noch feucht wird die Haarseite mit einem Kamm gereinigt und in Ordnung gebracht. Sehr erhöht wird die Geschmeidigkeit des Fells, wenn es, völlig lufttrocken, auf der Fleischseite mit dem leicht eingestaketen Handballen (Salz, ungeschlagene Butter) kästigt aber unter möglicher Schonung der Haare bearbeitet wird. Es ist dann zur Verwendung als Pelzwerk fertig. Weicher und elastischer wird das Fell durch das folgende Kürschnerverfahren: Nach der Reinigung wird auf der Fleischseite Mehl und Weizenkleie aufgestreut, das Fell zusammengezwollt und dann bis zur Gare in eine geläufige Kochsalzlösung gelegt. Dem Gerben folgt, wie erwähnt, Waschen, Trocknen und Weiden; auch hier ist ein Fetten manchmal noch zweckmäßig. So einfach dieses Verfahren aussieht, so viele Sachkenntnis setzt seine sichere Anwendung voraus, wenn man nicht das Ausfallen der Haare erleben will. Ergibt auch die Alaun-Salz-Gerbung nicht vollkommen weiches Leder, es ist jedenfalls die einfachste, bei der man bei ganz grober Nachlässigkeit etwas vermeiden kann; will man also unter den heutigen Verhältnissen die Arbeit selbst machen, so empfiehlt sich ihre Anwendung unter allen Umständen. Ebt.

Milch oder Tränke, Hafer, Weizen und Roggenmehl, wozu es jetzt aber mangelt, ist das beste Futter. Zur Zeit des Wurfs muß man alles vermeiden, was das Tier unruhigen könnte, sonst zeigt es nicht selten eine große Aufregtheit, die erst zu der Unart, die Jungen zu fressen, führt. In den meisten Fällen empfiehlt es sich, die zuerst geborenen Ferkel wegzunehmen, bis der Geburtsakt vorüber ist. Sodann hat man sich zu überzeugen, ob die Mutter auch Milch hat oder nur ein Fleischteufel besitzt. Es dürfen nicht mehr Ferkel am Leben gelassen werden, als Zitzen vorhanden sind. Hat das Mutterchwein genügend Milch, so läßt man die Ferkel sechs bis acht Wochen säugen. Mangelt aber die Milch, oder muß man wegen Krankheit des Mutterchweines diesem die Jungen früher wegnehmen, so ersetzt man die Schweinemilch mit Erfolg durch Kuhmilch, welcher dann aber etwas Zucker zuzumengen ist.

Zur Ziegenweide. In der Erkenntnis, daß eine gezielte Entwicklung der Ziegenzucht nicht ohne genügenden Weidegang möglich ist, hat der Ziegenzüchterverein Schlauwe, wie das „Pommernblatt“ vom 10. November mitteilt, eine Ziegenweide angelegt. Die Stadt Schlauwe stellt ein geeignetes Gelände von 1 ha Größe in nächster Nähe zur Verfügung, das zunächst entwässert, danach umgebrochen und angelegt wurde. Zur Umzäunung dienten Eichenstäbe aus der städtischen Forst, die bis zu Meterhöhe mit Drahtgeflecht und darüber in bestimmten Abständen mit einigen Stachelbrähen versehen wurden. Durch fließendes Wasser ist für gute Grünlegenheit gesorgt. Anfang Juni d. Js. wurden zum ersten Male 50 Ziegen und Lämmer aufgetrieben, die trotz der großen Trockenheit den ganzen Sommer genügend Futter fanden. Die Weidlinge zum Reinem mehren sich inzwischen bald heran, daß bereits Verhandlungen wegen Vergrößerung der Weide angeknüpft sind. Das Weidegeld beträgt für Ziegen 1 Mk. für Lämmer die Hälfte. Durch diese Weideanlage ist besonders bei der gegenwärtigen Futtermangel die städtischen Ziegenhalter eine wertvolle Beihilfe zuteil geworden und durch vermehrte Ziegenhaltung die Verbreitung der Ziegenmilch zum Besten der Volksgesundheit gefördert. Möge dies Vorbild zur Nachahmung anspornen und auf die Unterstützung der Gemeinden und Behörden anregend wirken. W.

Schnelle Zubereitung der Kartoffelsuppe. Alle die Gerichte, die möglichst wenig Feuerung in Anspruch nehmen, werden jetzt, in der Zeit des Kohlen- und Gaspreises, von den Hausfrauen bevorzugt werden. Die nachstehende Kartoffelsuppe werden manche von Küchensetzeln freudig müssen, weil sie zu lange Zeit zum Kochen braucht. Die folgende Zubereitungsart hilft dem Übel ab. Man bringe Salzwasser zum Kochen und reibe dann mehrere rohe Kartoffeln hinein. Die geriebenen Kartoffeln werden im Augenblicke gar, und schon nach zehn Minuten ist die Kartoffelsuppe fertig. Man hat dann nur noch nötig, sie mit etwas Schmirbmel noch einmal aufzukochen. M. T.

Ente mit Rosenkohl. Auch in der Stadt hat man jetzt vielfach einige Enten ausgebrütet und angefütert. Sind dieselben auch bei dem schlendern Kraftfutter nicht sehr fett geworden, so liefern sie doch einen guten Braten, der sich durch Beigabe von Gemüsen ergiebiger gestalten läßt. Die Ente wird nach dem Schlachten, wie bekannt, gewaschen und vorbereitet. Wer es liebt, füllt den Braten mit Äpfeln und Wurzelpflanzen oder legt nur Fett, Zwiegel, Leber und den abgezogenen Magen hinein. Dann bringt man die Ente in einer Bratenpfanne oder in einem Schmortopf mit etwas Wasser zu Feuer. Rührt das Wasser fortwährend und bräunt nun die mit Salz bestreute Ente von allen Seiten gut an, wobei immer, wenn nötig, ein kleiner Guß Wasser zugegeben wird. Ist der Braten schön braun, gießt man zuletzt etwas mehr Wasser hinzu und köchelt ihn ungefähr $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden. Jetzt wird die Soße gut entfettet, denn das Entenschmalz ist ein löstlicher Vorkaufstoff und an der Bratensoße völlig überflüssig. $\frac{1}{2}$ Stunde bevor die Ente gar ist, also zur Zeit, wenn dieselbe $1\frac{1}{2}$ Stunde gebraten hat, gibt man 1 bis $1\frac{1}{2}$ l zerlesenen und gewaschenen Rosenkohl hinein, läßt ihn mit der Ente zusammen gar werden und rührt ihn später in einer Schüssel für sich an. Die Bratensoße gießt man mit etwas Kartoffelmehl, das man sich jetzt gut aus Kartoffelschalen herstellen kann. A. W.

Kaninchenbratwurk. Hierzu verwendet man vorzugsweise das Fleisch älterer Kaninchen, die sich zum Braten nicht mehr so gut eignen, aber noch eine sehr schmackhafte Wurst geben, zumal wenn

man sich etwas Kalbsnierentalg beschaffen kann, um ihn mit dem Kaninchenfleisch zu vermengen. Man nimmt dann auf ein Pfund Kaninchenfleisch 175 g Kalbsnierentalg, beides recht fein gehackt, ferner wörmöglich zwei ganze Eier, drei Eßlöffel geriebener Semmel, mit Sahne zu einem dicken Brei gerührt. Alsdann fügt man nach Gemessen Salz und etwas Mustatruß hinzu und mischt alles gut durcheinander, woraus die Masse in die Wurstspritze gefüllt und in einen Schweinebarm gespritzt wird. Die fertige Wurst bestreicht man mit zerlassener Butter — gute Margarine tut es natürlich auch — schiebt sie in einer Pfanne in den Bratenofen und brät sie so lange, bis sie völlig gar ist und eine schöne gelbbraune Farbe hat. Durch Bestreuen mit geriebener Semmel gewinnt die Kaninchenbratwurk noch sehr an Wohlgeschmack und bildet fast zu jedem Gemüse eine willkommene Fleischbeilage. Dr. W.

Sauerkraut aus Kohlrüben. Trotz aller bereits mitgeteilten Rezepte wird in manchen Haushaltungen die Kohlrübe nur wenig verarbeitet, weil man sich, so ist die Meinung, nicht an den Geschmack der Kohlrübe gewöhnen kann. Da es nun aber ständig Kohlrüben gibt, so werden dieselben von Hausfrauen, die sie nicht verarbeiten wollen, nicht abgeholt oder verschent. Wenn alle diejenigen, die so handeln, wüßten, daß die Kohlrübe ein prachtvolles Sauerkraut abgibt, das später im Gemischt in nichts, aber auch in gar nichts an die Kohlrübe erinnert, sie würden sich die keine Mühe machen, solches Sauerkraut herzustellen. Die Kohlrübe wird sauber geschält und gut abgewaschen, darauf wird sie mittels eines sogenannten Krauthoblers zerschnitten. Es ist bringend zu empfehlen, sich einen solchen Krauthobler anzuschaffen, denn selbst das feinste Schneiden der Mühe ist noch nicht fein genug, um die erwünschte Wirkung später hervorzurufen. Außerdem ist das Feinschneiden der Kohlrübe eine ziemliche Arbeit und erfordert viel Zeit. Die fein geschnittene Kohlrübe wird dann in ein sauberes, gut ausgebrühtes Holzfaß gelegt. In der Boden etwa 20 cm hoch bedeckt, so werden einige Hände Salz darauf gestreut, dann wird alles mit dem Fleischklopfer oder einem ähnlichen Instrument gehörig festgestampft. Ist das geschehen, kommt abermals eine Schicht geschchnittene Rüben darauf, wieder Salz und wieder stampft man alles fest. So geht es fort, bis der ganze Vorrat aufgebraucht ist. Von größter Bedeutung ist das recht kräftige Feststampfen. Da die Kohlrübe nicht so wässert wie das Sauerkraut, muß man zum Schluß über den Frosthaft etwas Salzlauge gießen, und zwar so viel, daß die Lauge die letzte Schicht Kohlrüben bedeckt. Dann wird wie beim Sauerkraut verfahren. Das Faß wird mit einem Holzdeckel und einem Stein beschwert, kommt an einen mäßig warmen Ort und nach vier bis sechs Wochen ist das prachtvoll schmeckende Kohlrüben-Sauerkraut fertig. M. T.

Einfacher Pudding mit Backobst. 125 g gebackte, erhaltene und geriebene Kartoffeln verarbeitet man mit 150 g Mehl, einem ganzen Ei oder Ei-Eisatz, 75 g Butter, sowie einer Messerspitze voll Salz. Außerdem löst man 20 g Hefe in etwas lauwarmem Milch auf und mischt es unter die Masse. Da alle Gewürze jetzt sehr teuer und vielfach überhaupt nicht mehr zu kaufen sind, so schlägt man einige Pflaumenkerne mit dem Hammer auf, löst die inneren Kerne heraus, überbräut sie mit kochendem Wasser und schält sie wie Mandeln aus der braunen Haut. Einen guten Teelöffel voll dieser ausgesähten Kerne haßt man groblich und gibt ihn an den Teig. Letzteren füllt man in eine ausgefettete Puddingform, löst ihn 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbad und bringt ihn gefärbt mit geschmortem Backobst zu Tisch. — Die Pflaumenkerne verleihen dem an sich so einfachen Pudding einen sehr angenehmen, bitteren Mandeln ähnlichen Geschmack. A. W.

Schweinegalle als Heilmittel gegen Frostbeulen. Kürzlich brachte mich wieder ein neuer Fall auf den Gedanken, den geplagten Wärmensuchen mit einem alten Hausmittel auf einfache, schnelle Weise von seinen Frostbeulen zu befreien, und zwar ist dazu nichts weiter nötig, als sich von seinem Fleischer eine Schweinegalle geben zu lassen, diese in ein Fläschchen auslaufen zu lassen und nun allabendlich die Frostbeulen mit dieser Flüssigkeit täglich einzureiben. Auch bei offenen Frostwunden kann das Mittel schädlos angewendet werden. Der Erfolg wird nicht ausbleiben. Erst neulich habe ich wieder ein junges Mädchen durch dieses geruchlose, nicht stechende und harmlose Mittel von ihrem Frost befreit. S. K.

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

Die wichtigsten Winterarbeiten des Landwirtes bestehen in der Vorbereitung auf das Frühjahr, besonders in der Düngung, da wir im nächsten Jahre wieder eine reichliche Ernte gebrauchen können, besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. In diesem Falle muß jeder Landwirt seine volle Schuldigkeit tun; denn wir haben nicht nur unser tapferes Heer, unser Volk, sondern auch noch Heere von Gefangenen zu ernähren. Gedüngt müssen jetzt vor allen Dingen solche Felder werden, die man im Frühjahr mit Pflanzen bestellen will, die keinen frischen Dünger lieben, deren Düngekraft aber nicht mehr groß genug ist, um ohne Zufuhr von Dünger auszukommen. Deshalb finden alle Dünger jetzt passende Verwendung, deren direkter Verbrauch aus diesem oder jenem Grunde Bedenken erregt. Wer z. B. größere Mengen Latrinenungut zu verwenden hat, der bringe ihn jetzt auf die Felder. Während der Wintermonate durchdringt er das ganze Erdreich, alle Bestandteile werden bis zum Frühjahr den Pflanzen aufgelöst, und zudem verliert er in dieser Zeit alle Eigenschaften, die seiner direkten Verwendung im Wege stehen. Man braucht sich dann im Frühjahr auch nicht zu scheuen, irgend welche Pflanzen auf die im Herbst gedüngten Stellen zu bringen.

Feinde des Obstgartens. Zu den gefährlichsten Feinden des Obstgartens gehören die Erdcratten oder Wühlmäuse, da sie die Wurzeln der jungen Bäume und Sträucher abreißen und so deren Absterben herbeiführen. Die Vertilgung dieser Feinde kann durch Wasser und Gift erfolgen. Wilder der Garten eine ebene Fläche, so ist die Vertilgung durch Wasser zu bezwecken. Man stellt in die Käufe des von den Ragen am stärksten heimgesuchten Teiles einen großen Wasserbehälter und füllt ihn mit Wasser. Nachdem einige Gänge der Rager aufgegeben sind, leitet man das Wasser an zwei Stellen gleichzeitig durch Schläuche in die Gänge. Schon nach wenigen Minuten kommen die unbeholfenen Wühler an die Oberfläche, wo sie dann leicht getötet werden können. Setzt man dem Wasser etwas Karbolsäure zu, so werden diejenigen Tiere, welche etwa entweichen sollten, sicherlich nicht mehr zurückkommen. Da das Wasser auch in die Nester bringt und dort die junge Brut tötet, so ist dieses Verfahren das wirksamste Mittel. Hat der Garten aber große Unebenheiten, so daß das Wasser unterirdisch abfließt, so legt man in die Gänge mit Arsenik besetzte Petroleumzwergeln. Diese Wurzeln werden von den Wühlmäusen mit Heißigkeit gefressen, wodurch sie sofort verenden. **Die Stärke der Humusschicht** ist für einen erfolgreichen Gemüsebau überaus wichtig, da selbst Flachwurzeln den Schwäche auf tiefgründigem Boden besser erheben als auf solchem, der nur eine dünne, gute Bodenschicht hat. Wo dies der Fall ist, da kann sich der Boden lange nicht so erwärmen und auch nicht den Vorrat an Feuchtigkeit aufspeichern wie der tiefgründige, und es ist notwendig, den Boden auf mindestens 50 cm zu lockern. Während auf tiefgründigem Boden alle Gemüseschicht schneller, größer und besser entwickeln, bleiben

sie auf flachgründigem klein und holzig, trotz aller Mühe.

Bearbeitung des Gemüsegartens. Wird das Gemüseland während des Spätherbesses oder Winters bearbeitet, so daß die Erde tüchtig durchfriert, so wird dadurch die Luft außerordentlich verbessert. Wo es im Spätherbst an Zeit zum Umgraben fehlt, kann man eine Fläche mit kurzem Mist oder Laub bedecken, so daß sich, falls es nicht gar zu kalt wird, das Graben während des ganzen Winters durchführen läßt. Man wendet dieses Verfahren namentlich dann an, wenn eine große Bodenfläche zu rigolen ist. Beim Rigolen während des Winters gebraucht man die Vorsicht, stets nur einen kurzen Graben in Angriff zu nehmen, damit das Anfrägen, falls es in der Nacht friert, am nächsten Tage nicht zu viel Arbeit verursacht. Bei dem Rigolen wird die obere Schicht, die gefrorene Erde, nach unten, die frostfreie darunter nach oben befördert. Nichtet man ein Stück Land erst zum Gemüsebau ein, so muß der Boden mindestens auf 60 cm Tiefe rigol werden. Die Arbeit, welche man beim Umgraben wie beim Rigolen verfolgt, ist Lockerung des Bodens; je öfter die Lockerung vorgenommen wird, um so fruchtbarer wird der Boden, namentlich wenn man ihm gleichzeitig auch Düngstoffe zuführt. **Soll bei der Teufelkultur im Gemüsegarten zugleich gedüngt werden, so ist der Dünger nicht etwa in die volle Fruchtentiefe zu bringen, sondern auf die vom Spaten oder Pfluge hineingebrachte Erdschicht, besser noch in ganzer Höhe an die lockere Seitenschicht der Furche. Die möglichst weitgehende Ausbreitung der Düngstoffe in der ganzen von den Pflanzenwurzeln benutzten Kulturschicht ist ein Hauptergebnis der Pflanzkultur sowohl bei dem Gemüsebau als auch bei der Landwirtschaft. **Düngung des Gartenraufens.** Will man im Frühjahr und Sommer recht üppig wachsende, dunkelgrün gefärbte Rosenkränze haben, so ist ihre Düngung im Winter Vorbedingung. Ein vorzüglicher Rosendünger ist guter, alter Kompost, den man im Winter gleichmäßig aufträgt, und zwar so dick, daß er den Rasen vollständig bedeckt. Will man mit Jauche düngen, so warte man ab, bis der Rasen mit Schnee bedeckt ist, auf den man die Jauche verteilt. Mit dem taunenden Schnee verteilt sich die Jauche gleichmäßig auf dem Rasen, und man erhält nicht im Frühjahr jene verschieden stark wachsenden gefärbten Streifen, als wenn man die Jauche ohne Schneedecke verteilt. Auch verrotteter Stallmist ist ein guter Rosendünger; Überreste werden im Frühjahr abgeharkt. **Schimmlen der Hyazinthen.** Es ist eine bekannte Tatsache, daß Hyazinthen, die in Gläsern auf Wasser gezogen werden, trotz angewandter Vorsicht, wie häufiges Erneuern des Wassers, Zusatz von pulverisierter Holzkohle, schimmeln. Durch genaue Beobachtung habe ich festgestellt, daß es der Mangel an Luftzug, hervorgerufen durch das feste Auflegen der Zwielfen auf dem Glasbehälter, ist, wodurch das Schimmeln hervorgerufen wird. Dazwischenlegen dünner Holzschichten ist ein sicheres Vorbeugungsmittel.**

Ein man Spiegel mit leichter Mühe blank erhalten, so muß man sie, wie alle anderen Möbel, täglich abwischen. Dazu nimmt man am besten einen wollenen Fled oder ein Stück Leder und drückt kräftig auf. Dabei verreibt man die Unreinlichkeiten und der Spiegel wird sehr blank. Etwaige Flecke entfernt man leicht, wenn man den Lappen etwas anfeuchtet, dann aber mit einem anderen wollenen Fled nachreibt, bis die Fläche wie poliert erscheint. Sehr geeignet zum Putzen der Fenster und Spiegel ist ein aus weicher Wolle getrickter Sandvlies, wie man ihn auch als Topfensasser öfter sieht. Man nimmt dazu 40 Maschen auf und strickt mit zwei Nadeln immer rechts hin und her, bis man ein Stück von etwa 40 cm Länge hat.

Neue Bücher.

Die schönste Weihnachtsgabe für den Geselligkeits- und Liebhaber bildet die im Verlage von Fritz Benninghoff in Berlin W 57 unter dem Titel **Kallegeflügel** erschienene Sammlung von Standardbildern nach Aquarellen von Kurt Jander. Preis in Mappe 12 M., in Album 15 M. Nicht weniger als 120 Abbildungen, in denen wir alle unsere Gefäßklassen in den verschiedensten Farbenlagen vertreten finden, sind hier zu einem Sammelwerke vereinigt, das an Korrektheit und Sauberkeit der Zeichnung, an technischer Vollkommenheit der bildlichen Wiedergabe von keinem anderen Werte der Weltliteratur über Gefäßgeflügel auch nur annähernd erreicht und dabei zu einem unglaublich billigen Preise dargeboten wird. Ein glänzendes Denkmal deutscher Leistungsfähigkeit, mit dem wir die Engländer, die früher in ihren Gefäßgeflügelabbildungen uns weit voraus waren, erheblich hinter uns gelassen haben; denn jedes einzelne Bild ist ein vollendetes Kunstwerk, an dem es schwer hält, einen Fehler herauszufinden, denn die charakteristischen Merkmale der Klassen sind in kaum zu übertreffender Weise zur Darstellung gelangt. Auch die selteneren Klassen sowie die in jüngerer Zeit erst geschaffenen sind vertreten oder werden weiterhin in Nachtragslieferungen erscheinen. Für jeden Jäger, der von dem gegenwärtigen Stande der deutschen Kallegeflügel sich ein vollständiges Bild machen oder die einzelnen Klassen näher kennen lernen will, ist das Buch unentbehrlich. — Dazu gehört ein Verzeichnis, das unter dem Titel „Winterbeschreibungen unseres Kallegeflügel“ auf Grund der vom Bunde deutscher Gefäßgeflügel und den Sonderzuchtvereinen veröffentlichten Beschreibungen nebstdenen von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft aufgestellten Merkmalen von Dr. Wande bearbeitet ist und die Beschreibungen sämtlicher Gefäßgeflügel mit Einschluß der für die Zucht wie für die Bewertung auf Ausstellungen in Betracht kommenden Gesichtspunkte enthält. — Wir bemerken noch, daß an zuverlässige Bezüge das Werk auch gegen Monatsraten zu wenig erhöhten Preisen geliefert wird, ebenso daß Einzelblätter zu je 30 Pf. zehn Blätter zu 2,50 M. abgegeben werden. Der geringe Preis für das Werk wird keinem Liebhaber gereuen.

Bücher sind der wertvollste Schatz. Solche für Jäger, Forstleute, Fischereireisende, Gärtner, Sanowirte, Kalkstoffsäurer enthält ein neues **Liederverzeichnis**.

das an jedem Jahr umfaßt und postfrei versendet die Verlagsbuchhandlung **J. Neumann, Neudamm Nm.**

Ohrenausfänger Ohrenschmalz, Schwefelöl, nicht angenehme Farnheit befreit in kurzer Zeit **Gehör** Marie St. Vagratine, Preis 4.20, Doppelkiste 8.40, Fabrikpreis 4.00, Versand: Stadtbücherei, Hakenhofen a. d. Mü. 31 (Ostb.). **Anschtskarten** billig!

- 100 Kriegs-Postkarten 3.-
 - 100 Wiesentel-Postkarten 4.-
 - 100 patriot. Plakate-Postkarten 3.-
 - 100 edle Künstler-Postkarten 3.50
 - 100 Weihn. u. Neujahrsk. 3.-
- Verlag **Müller, Breslau 1.141**

Verlag von **J. Neumann, Neudamm.**

Von allem Strohstoffdünge ist **Kalkstickstoff** der einzige noch erhaltene. Da aber selbst davon nur beschränkte Mengen der Landwirtschaft zur Verfügung stehen, ist unverzichtbare Beschaffung am Plage. Kalkstickstoff wird schon im Februar für Winterdüngung, im März für Winterweizen, Sommergetreide usw. angewendet. Die Eigenschaften seiner unermesslich schwierigen Anwendung lehrt kurz, klar und knapp das bereits in zwei Auflagen erschienene Büchlein: **Der Kalkstickstoff.** Bläserge Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis. Von **Ökonomen Dr. Lothar Meyer.** Zweite Auflage. 8 bis 6. Tafeln. Preis gebunden **60 Pf.** In Partien billiger.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder gegen Einzahlung von 60 Pf. franco durch die Verlagsbuchhandlung **J. Neumann, Neudamm.**

Reines Gesicht — tolle Herbe, vertreibt rasch u. sicher **Keinem Hals- und Kehlkopf** gegen Sommergrippe, Nieser, Fieber, Grippe, Keuchhusten, alle Gicht- und Rheumatischen. Einzelnachverkauf: **Städt. Apotheke, Preis 30 Pf., H. Wagner, Götting 72, Blumenhofstr. 99.**

Gegen Kröpfen diesen Hals, Brillenanstellung gebraucht man den ersten Schwefel **Kropfbalium.** Hundert von geliebten Dankschreiben. Äußerst bewährte Wirkung. Preis 30 Pf. — Nur durch **Städt. Apotheke, Straßburg 97 St., älteste Apotheke Deutschlands.**

Damenbart — Für bei Einbindung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verständig, sofort wirksamer unermesslich bewährter (nur und immer) durch **Wiederherstellung der Barthaare für immer.** Erhöhter als **Getrocknete Seifenmasse.** Kein Gift, da **Ertrag garantiert, jeft Geb.** Preis 30 Pf. — gegen **Wundheilung.** **Horn, Wagon, 4 Götting 72, Blumenhofstr. 99.**

Anfang Dezember des Jahres erschien zum vierten Male der **Jagd-Abreißkalender 1918.** Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großformat-Form 17,5x26 cm. Reich illustriert. 220 Blätter. Mit monatlichen Ratschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weidgerechtes Jagen, Hege und Pflege des Wildes und einem Titelblatt in Farbendruck. Neu, durch die Papierleistung 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 trauesten Hausfreunden des deutschen Jäger- und Forsthauses, der die Vorzüge eines Wandkalenders mit jagdlicher Kurzwelt, Unterhaltung und Belehrung, dabei gepaart mit überreichen, gut ausgewähltem Bilderschmuck, in sich vereinigt. Auch der neue Jahrgang, der unter anderen Vervollkommenungen zwölf fischerliche Monatsbelegungen bringt, bestimmt für die Hand des Jägers, soweit dieser sich bezüglich der Auslust und Liebe mit der Fischerkunst beschäftigt, 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, ein 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.**