



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

Zur Essigbereitung.

(Zugleich Fragebeantwortung.) Von G. Schlegel.
(Mit drei Abbildungen.)

Die Essigbereitung wird im allgemeinen als sehr einfach betrachtet. Richtig ist es ja, daß Wein oder Bier manchmal ganz von selbst, sogar gegen unseren Willen, zu Essig wird, aber vollkommener Essig läßt sich nur mit besonderen Ein-

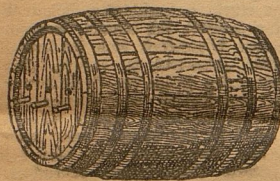


Abbildung 1. Drehwendel von Rasch, äußere Ansicht.

richtungen und bei sorgfältiger Überwachung hergestellt. Die einfachste Essigbereitung besteht wohl in der Würtembergberger. Diese haben die Essigsäure am Herd stehen, das sie mit Obstabsäfen, Weinresten und etwas Zucker füllen, woraus sich dann Essig bildet. Dieser Essig genügt, um Salate und Speisen zu würzen; was ihm an Schärfe abgeht, kann durch vermehrte Mengen ersetzt werden. Dieser Essig hat selten mehr als 2, höchstens 2,5% Essigsäure, während ein guter, haltbarer Essig 4% enthalten soll. Der Essig bildet sich aus Alkohol oder Weingeist. Fünf Teile Alkohol bilden vier Teile Essig. Um 100 l Essig mit einem Gehalt von 4% Essigsäure zu erhalten, sind 100 l Flüssigkeit nötig, in der mindestens 5% Alkohol enthalten sind, was also einem leichten Wein entspricht. Es ist einerlei, welcher Abstammung der Alkohol ist, ob der Urstoff Kartoffeln, Getreide, Wein, Obst oder auch Holzfasern waren, denn die Grundstoffe für Stärke, Zucker, Alkohol und Essig sind dieselben, sie bestehen sämtlich aus Kohle und Wasser, nur in verschiedener Zusammenfügung.

Wir möchten nun die Zusammenfügung des Essigmosses als Beispiel der vorliegenden Frage zugrunde legen.

100 kg Apfel- und Birnentrester werden mit 50 l Wasser angefeuchtet und nach 24 Stunden abgepresst. Es werden etwa 100 kg Holzäpfel gemahlen und etwa 50 l Most daraus genommen, der mit dem Tresterrest gemischt wird. Es sind darin ungefähr enthalten:

- 50 l Trester-Wasser = 1 kg Zucker
- 50 l Holzäpfelmost = 4 kg
- 100 l = 5 kg Zucker.

Es ergeben 2 kg Zucker und 1 kg Alkohol, das würde nach der Gärung in den

100 l Mostmischung 2½ kg Alkohol ergeben. Nun sind aber, um einen scharfen Essig zu erzielen, 5 kg Alkohol nötig, und um diese zu erhalten, müssen dem Most noch 5 kg Zucker zugefügt werden, dann werden sich die nötigen 5% Alkohol bilden.

Der Most muß nun zunächst die alkoholische Gärung durchmachen, was ganz genau in derselben Weise geschieht, als wenn Apfel-, Trauben- oder Beerenmost zu Wein vergären soll, was bei genügender Wärme in etwa drei Wochen geschehen ist, und der Wein von der Gese abgelassen werden kann, auch wenn derselbe noch etwas trüb sein sollte.

Zur Umwandlung des Alkohols zu Essig ist dreierlei nötig: 1. ein Essigferment, 2. viel Wärme, der Raum sollte auf 25 bis 30° C geheizt sein, und 3. viel Luftzutritt in das Innere der Flüssigkeit.

Das Essigferment entsteht, wenn in einem flachen Gefäß 1 l der vorhandenen Alkoholmischung mit 1 l Essig vermischt und bei 30° warm gestellt wird. Nach zwei bis drei Tagen werden weitere 2 l Essigmost zugegossen, nach einer Woche wird dies alles zu Essig geworden sein, und dies ist für 100 l Zufuß genug.

Um den Luftzutritt zu ermöglichen, hat man verschiedene Einrichtungen, von welchen wir zwei als die einfachsten erwähnen wollen.

Das Drehwendel von Rasch (Abbildung 1 und 2) ist durch einen durchlöchernten Röhrenboden in zwei Teile geteilt, deren einer mit Buchenspänen gefüllt ist. Ober- und unterhalb der Scheidewand sind in den eigentlichen Fäßboden drei etwa 2½ cm im Durchmesser große Löcher gebahrt, welche mit Holzzapfen leicht und doch dicht verschlossen werden können. Das Faß wird nun zur einen Hälfte mit dem Essigmost gefüllt, dem das Essigferment zugefügt wurde. Nun bleibt das Faß ruhig etwa zwölf Stunden im warmen Räume liegen, die oberen Löcher über der Scheidewand bleiben offen, daß die warme Luft gut durchströmen kann und sich das Faß gründlich durchwärmt. Dann wird das Faß gewendet, daß der Essigmost über die Buchenspäne kommt, welche den Essigpilz ungemein vermehren helfen. Es ist nun ein tägliches Wenden des Fasses nötig, wobei

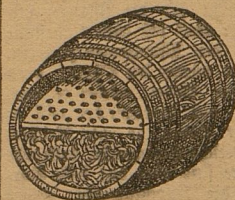


Abbildung 2. Drehwendel von Rasch, innere Ansicht.

beachtet werden muß, daß immer die rechten Zapfen geschlossen sind und die Luft immer durchströmen kann. Es ist nun nicht möglich, genau zu sagen, wie lange es dauert, bis aller Alkohol in Essig umgewandelt ist. Je gleichmäßiger die Wärme, um so schneller wird es gehen, doch soll die Wärme nicht 35° übersteigen. Ein besonderes Kennzeichen, daß die Essigbildung zu Ende geht, ist das Hellerwerden der Flüssigkeit, und dann hat man den Säuremesser

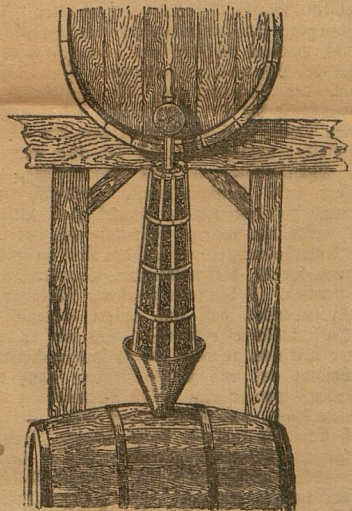


Abbildung 3. Apparat zur Bereitung von Feineßig.

und schließlich die Jungenprobe. Bis es so weit ist, können acht bis vierzehn Tage vergehen.

Einfach ist auch die Essigbereitung mit Hilfe des Filtersystems. Dazu sind zwei Fässer nötig. Das eine ist, wie Abbildung 3 zeigt, auf ein etwa 1,20 m hohes, festes Gestell, das andere auf dem Erdboden zu legen. Aus dünnen Buchenlatten wird ein kegelförmiger Hohlraum hergestellt, welcher oben etwa 16, unten 25 cm Durchmesser hat und so hoch bemessen ist, daß derselbe vom Krahen des oberen Fasses bis in den Trichter des unteren Fasses reicht. Die beigegebene Abbildung macht das wohl vollkommen klar. Erwähnt sei nur, daß der Trichter ebenfalls aus Holz sein muß. Der Lattenkegel und Trichter werden mit Buchenholzsäben gefüllt. In das obere Faß kommt der Essigmost. Durch einen hölzernen



Krahen wird der Most in möglichst dünnem Strahl durch den Regel über die Buchenspäne nach dem unteren Faß geleitet. Ist das obere Faß leer, so wird das untere Faß hoch gelegt und die Filterung so lange wiederholt, bis aller Alkohol in Essigsäure umgesetzt ist.

Die Bereitung von gutem Einmach- und Dauereisig lohnt nur dann, wenn Zucker und Alkohol billig zu haben sind und die Herstellung in größerem Maßstabe betrieben werden kann. Meistens ist die Essigbereitung einem besonderen Zweige der Gärungsindustrie, Branntweinbrennerei, Bierbrauerei, Obstweinkellerei als besonderer Nebenbetrieb angegliedert. Deshalb behält jedoch die Hausessigbereitung immer ihren Wert. Man prüfe aber stets die Stärke des Essigs, ehe er zu Einmachzwecken verwendet wird, man könnte sonst leicht großen Schaden erleiden, indem die eingemachten Sachen bald verderben würden. Zu leichter Essig neigt sehr zur Rahmbildung, und der Rahm verdirbt das eingemachte Obst und Gemüse.

Hohe Bedeutung des Kaltes in der Landwirtschaft.

Von Gebatter (Christian).*)

Es ist in vielen Orten, liebevolle Freunde, eine schöne Sitte, daß sich an den schönen Sommerabenden die Gevattern nach des Tages Laß und Hitze vor ihren Türen einander besuchen, um noch ein Stündchen zu plaudern. Vor dem Hofe des Gevatters Lehmann stehen einige prächtige Linden, und darum ist es kein Wunder, daß die lange Bank, welche sich unter ihnen befindet, eine besondere Anziehungskraft zu haben scheint. Der Kundige weiß aber, daß nicht allein das traute Plätzchen, sondern der Gevatter Lehmann selber mit seinen oft drohigen Einfällen, mit seinem oft in den verbusten Krautausbrüden stattfindenden Auflehn gegen jede Neuerung in der Landwirtschaft es ist, wodurch die Nachbarn veranlaßt werden, öfter bei Lehmann vorzusprechen. Den Gegenstand der Unterhaltung bilden natürlich in erster Linie die Kriegsergebnisse, die eingegangenen Briefe und Nachrichten von den Lieben im Felde; naturgemäß lenkt sich aber auch oft die Unterhaltung auf das Berufsleben, auf unsere liebe Landwirtschaft. Kürzlich war Freund Reichert wieder einmal zum Besuch, ich nahm ihn mit zu Lehmann und bat ihn, die Unterhaltung einmal auf den Kalk zu lenken. Kaum waren die wichtigsten Tagesereignisse besprochen, so bemerkte Reichert, scheinbar so ganz nebenbei, daß ihm unsere Gegend als äußerst kalkarm erscheine. Als ob er von einer Tarantel gestochen sei, so sprang Gebatter Lehmann auf und fragte Reichert ganz entschieden, wie er eine solche Behauptung aufstellen könne, und woher er das wisse. Reichert ließ sich nicht aus der Ruhe bringen, sondern entgegnete überzeugungsreich: „Wo es in den Riesfeldern große Wälder gibt, auf denen Weilschen, Sauerampfer, Spörgel und Hungerblümchen üppig gedeihen, ist sicherlich Kalkmangel vorhanden, was übrigens jeder Landwirt wissen

*) Alle unsere Leser machen wir darauf aufmerksam, daß die früher herausgegebenen, so ungemein beliebten Artikel und Belehrungen von Gebatter (Christian) in Buchform, und zwar bereits in zweiter Auflage, erschienen sind. Das Buch führt den Titel „Gebatter (Christian) Landwirtschafliche Vorkämen“. Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Zweite, vermehrte Auflage. Preis gebunden 2 M 40 S., gebunden 2 M 80 S. (In Partien für Vereine billiger). Verlag von F. Neumann, Neudamm. Das hübsche Werk ist zu beziehen durch jede Buchhandlung, durch die Expedition dieses Blattes sowie auch durch die Verlagsbuchhandlung direkt. Es kann zu Geschenken zwecken, zur Einstellung in Vereinsbibliotheken und namentlich zur Aufnahme in die Kreiswanderbibliotheken empfohlen werden.

müsse. Da ich nun heute bei einem Rundgange solche Felder angetroffen habe, so ist meine Behauptung berechtigt.“ Gebatter Lehmann fühlte sich getroffen, denn seine Felder waren es gerade, welche Reichert im Sinne hatte. Aber dennoch konnte er sich noch nicht völlig beruhigen, sondern schimpfte über die vielen Ausgaben, die der Landwirt schon für Kunstdünger machen müsse. Nun sollte der Acker gar noch gefalst werden; die Hauptsache sei doch für den Landwirt Sparsamkeit. „Sparsamkeit“, so entgegnete Reichert, „ist eine schöne Tugend, und macht, daß manche Leute mit zwei Mark weiter reichen, als andere mit einem Taler, und dabei doch so lustig sind wie die Mäuse im Wehflaß, während andere, die viel Geld ausgeben, dabei sich so bedrängt fühlen, wie die Motten in einer Falle; nur müsse man die Sparsamkeit am rechten Plage und in der richtigen Sache üben.“ Gebatter Lehmann fing an, die Ohren zu spitzen, und da er von früher her wußte, daß Reichert stets Recht behalten hatte, so unterließ er unsern Vorschlag, in die Stube zu gehen, um von Reichert einen kurzen Vortrag über die Bedeutung des Kaltes entgegenzunehmen. Gesagt, getan, und Reichert, der alte Praktiker, begann also:

Kalk ist ein ebenso wichtiger Pflanzennährstoff wie Phosphorsäure, Kali und Stickstoff. Da nun durch jede Ernte dem Boden eine Menge Kalk entzogen wird, so muß durch eine gehörige Kalkung Ersatz geschaffen werden. Besonders stellen Gräser und Leguminosen hohe Anforderungen an den Kalkgehalt des Bodens, und Acker aus kalkarmen Boden ist unbenutzbar. Hier räusperte sich Gebatter Lehmann, denn er merkte recht gut, für wen die Fille bestimmt war. Reichert fuhr fort:

Mit der düngenden Wirkung ist die Aufgabe des Kaltes noch keineswegs erschöpft; viel wichtiger ist seine sogenannte indirekte, nennen wir sie seine vermittelnde Wirkung, im Ackerboden. Er sorgt zunächst für die Erwärmung des Bodens, was zur Folge hat, daß die Pflanzen besser wachsen. Im Boden und in Dünger leben eine große Anzahl kleiner Lebewesen, welche wir mit unsern Augen gar nicht sehen können, und die die Gelehrten Bakterien nennen. Diese niedlichen Tierchen spielen aber eine wichtige Rolle bei der Umsetzung und Aufschließung der Nährstoffe im Acker. Da nun der Kalk die so überaus nützliche Tätigkeit der Bakterien fördert und dadurch die so notwendige Wobengabe beschleunigt, so ist auch hieraus seine Wichtigkeit zu ersehen. Der Kalk setzt auch den Nährstoffgehalt, welcher sich im Boden befindet, schnell in Umlauf. Wer darum gut kalkt, muß auch gut düngen, damit immer genügend Nährstoffe im Boden vorhanden sind, die der Kalk in Umlauf setzen kann. Ja, Freunde, schaltete Gebatter Reichert ein, vermittelst des Kaltes können wir noch viel, viel aus dem Boden heranziehen, denn viele Nährstoffe, welche im Boden schlummern, können nicht für die Pflanzen nutzbar gemacht werden, weil sie nicht für die Pflanze aufnahmefähig sind; der Kalk löst diese Nährstoffe auf und führt sie den Pflanzengewurzeln zu. Hier spitzte Lehmann wieder die Ohren; denn heranzuziehen aus dem Boden möchte er auch soviel wie möglich, nur hineinstecken will er nichts. Kalkhaltiger Boden, so fuhr Reichert fort, liefert auch kalkreiche Erzeugnisse, kalkreiche Futtermittel. Letztere sind aber das beste Vorbeugemittel gegen die Knochenwelle junger Tiere. Verabfolgt man kalkreiche Futtermittel, so hat man nicht nötig, phosphorsäurehaltigen Kalk und allerlei künstliche, oft recht fragwürdige Futtermittel zu verabfolgen. Bringt darum, so rief Reichert aus, Kalk anstatt direkt in den Urnagen, lieber in den Boden!

Über die Frage, wie oft und wie stark die Kalkung erforderlich sei, konnte Reichert keine

allgemein gültigen Regeln erteilen. Es richtet sich dies, so führte er sehr richtig aus, nach der Beschaffenheit des Bodens, seinem Kulturzustande und der Fruchtfolge. Schwere, bindige und nasse Böden verlangen eine starke Kalkung, 10 bis 15 Zentner Kalk auf den Morgen, während für leichtere Böden eine geringere Gabe, am besten in Form von kohlenstoffreichem Kalk, angebracht ist. Stets muß man den Kalk zu solchen Früchten geben, welche die Kalkung am besten lohnen, nämlich Hackfrüchte, wie Rüben und Kartoffeln. Den Kompost soll man reichlich mit Kalk durchsetzen, denn auch die Wiesen beanspruchen recht viel davon.

„Bravo“, riefen alle Gevattern, und auch Lehmann ließ einige beifällige Anmerkungen vernehmen. In der folgenden Aussprache erklärte er, daß er nun belehrt sei und im Herbst einen Teil seines Ackers kalken wolle. Ich suchte sein Vorhaben noch dadurch zu unterstützen, daß ich darauf hinwies, daß wir gerade während des Krieges verpflichtet sind, unser bestes Wissen und Können einzusetzen, um dem Boden möglichst hohe Erträge abzurufen, die wir zum Durchhalten dringend gebrauchen. Damit war der lehrreiche Abend beendet, Lehmann begleitete uns höflich von seinem Hofe hinunter, und Freund Reichert sprach mir beim Nachhausegehen seine Freude darüber aus, daß es ihm gelungen sei, wieder einmal etwas Gutes zu stiften.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Fütterung von Baumlaub. Mehrfach, wohl infolge der schlechten Geuernten, sind in letzter Zeit Anregungen und Anfragen bei uns über die Fütterung und den Futtermwert von frischem Baumlaub für Haustiere eingelaufen. Wiederholt sind besonders Mastenblätter als gutes Futter empfohlen worden. Wir haben die Frage einem unterrichteten Veterinär vorgelegt und ihn gebeten, sich einmal, trotzdem augenblicklich in der Winterzeit diese Fütterung keine Rolle spielt, gutachtlich zu äußern. Der Herr schreibt uns: „Die Frage der Verwertung von Baumlaub, insbesondere von Mastenlaub, dürfte hinreichend geklärt sein. Wiebe nehmen Laub nur auf, wenn sie sehr hungrig sind. Nach der Aufnahme von Mastenlaub sind aber bei Pferden sehr schwere Entzündungen beobachtet, und erst kürzlich wurde von einem Veterinär aus dem Felde berichtet, daß mehrere Pferde infolge der Aufnahme von Mastenlaub eingegangen sind. Auch Rinder fressen das Laub von Bäumen ungerne, und wenn sie es in größeren Mengen aufnehmen, so erkranken sie leicht. Genausselbe Dausfresser sind nur die Schafe; Ziegen wäshen mehr an Baumblättern als sie solche zur Sättigung aufnehmen. Ziegen und Schafe vertragen aber bedeutende Mengen von Blättern. Die von einer Seite angeratene Kröpfung von Masten zur Gewinnung von Viehfutter dürfte aber auch während des Krieges kaum lohnend sein. Dagegen ist es empfehlenswert, Baumlaub im Sommer zu trocknen und für den Winter aufzuheben, wenn solches leicht und billig zu haben ist, und es als Beifutter für Schafe während des Winters zu verwenden. Das ist auch vor und während des Krieges schon vielfach geschehen.“ Über Laubheuverwertung und die Gewinnung von Futtermitteln haben wir im Laufe der letzten Jahre mehrfach Arbeiten und Hinweise veröffentlicht. Trotz der großen Futtermittelknappheit haben sich diese Fütterungsmöglichkeiten, obwohl sie durchaus durchführbar und schon vor dem Kriege in einzelnen Landesstellen in weitem Umfange üblich gewesen sind, nicht einzubürgern vermocht. Die Fütterung von grünem Laub ist nach vorstehenden Ausführungen kaum anzunehmen und jedenfalls mit größter Vorsicht zunächst versuchsweise auszuführen.

Eine gute Zuchtan erzielt man, wenn man sie ein Jahr alt werden läßt, ehe sie tragend wird. Sie kann abdam gleich mehr und bessere Ferkel bringen, als wenn man sie schon in einem Alter von einem halben Jahre beibringt. In den ersten zwei Monaten der Trächtigkeit müssen die Zuchtsäue mager gefüttert werden, und erst im dritten oder vierten Monat lege man, wenn es sein kann, etwas Kraftfutter zu. In den letzten 14 Tagen ist ein Zufuß von Milch erforderlich, damit sich das Guter gut entwickeln kann. Zwei bis drei Tage



vor dem Weisen lasse man aus dem Schweinesall alles Stroh und den Dünger heraus schaffen, den Stall trocken kehren und den Fußboden mit Häcksel beschütten. Diese Einstreu bietet den Vorteil, daß die Ferkel von der Sau nicht so leicht erdrückt werden können, weil sie viel leichter aufsteigen können, während sie sich im Stroh leicht verwickeln.

Wenn die Ziegen Futter bekommen, das auf kalkarmen Boden gewachsen ist, so machen sich außer ungenügendem Einfluß auf den Knochenbau bald allerhand Mischfehler bemerkbar. Da jetzt wenig oder gar kein Kraftfutter für die Ziegen verfügbar ist, so empfiehlt es sich auch nicht, ihnen den Kalk in Form von Schlammkreide zuzuführen; denn Schlammkreide wirkt vollkommen nur, wenn auch Kraftfutter gereicht werden kann. Man gebe darum den Ziegen guten phosphorarmen Kalk, den Säuglingen und älteren Ziegen viermal wöchentlich einen Eßlöffel voll, den Lämmern ebensoviele einen Teelöffel voll.

Zur Pflege des Geflügels im kommenden Winter. Der Winter ist für den Geflügelzüchter die schlimmste Jahreszeit; denn das Geflügel will gepflegt und gesüßelt sein wie in den anderen Jahreszeiten, ja mehr noch als in diesen, weil es des besondern Schutzes gegen die Kälte bedarf, und trotz aller Sorgsamkeit und Pflege legt es nur wenig; denn die jungen Tiere fangen meistens erst später an, und die alten befinden sich in der Winter, während deren Dauer sie das Legen einstellen. Im kommenden Winter wird es voraussichtlich im Geflügelhofe sogar noch schlimmer aussehen als in den vergangenen; denn es fehlt das Futter, um die Tiere ausreichend zu ernähren, und wie schon im verfloßenen Winter viele wegen des Futtermangels haben abgeschlachtet werden müssen, so wird das voraussichtlich in der kommenden kalten Jahreszeit in noch höherem Maße der Fall sein, da unsere Futtermittel bei der langen Dauer des Krieges immer knapper werden. Dennoch dürfen wir den Mut nicht verlieren und in der Pflege nicht nachlassen, selbst wenn wir nur auf sehr wenig Eier rechnen können; wir müssen wenigstens sorgen, das vorhandene Geflügel, soweit es gut und leistungsfähig ist, zu erhalten und so durch den Winter zu bringen, daß es im Frühjahr, sobald es wieder draußen den größten Teil seines Futters findet, hinreichende Erträge bringen kann. Daher ist alles, was minderwertig ist, abzuschlachten, um alles Futter, was uns zu Gebote steht, auf die besseren Tiere zu verwenden; denn es ist zweckmäßiger, wenige Tiere gut zu füttern als viele mangelhaft, was nur Futterverschwendung ist. Die übrigen bleibenden Tiere müssen alles Körnerfutter bekommen, das wir zu beschaffen in der Lage sind, ebenso alle diejenigen Futtermittel, welche das Körnerfutter ersetzen können und von denen der Krieg so manche zu verwenden uns gelehrt hat. Vor allen Dingen sind dazu Alee, Luzerne, Serradelle usw. zu empfehlen, welche entweder gemahlen oder zu feinem Häcksel geschnitten zu verfüttern sind. Sie werden am Besten mit heißem Wasser überbrüht, und man läßt sie des Nachts damit zehren, um es am Morgen mit gedöckten Kartoffeln, Knochenstücken, Abfällen von Fleisch und denjenigen der Wirtschaft, soweit solche zu Gebote stehen, gemengt, als Weichfutter zu geben. Am besten reißt man dieses Futter warm, natürlich nicht heiß, damit sie den Wirkungen der Kälte um so besser widerstehen können. — Sodann sind die Stallungen gegen die Kälte gut zu verwahren, alle Ritzen und Löcher zu verstopfen, damit Kälte und Zugluft keinen Eingang finden, wodurch an Futter gespart wird. Dabei darf allerdings keineswegs der Zutritt der frischen Luft abgesperrt werden; denn diese ist fast noch wichtiger als ausreichendes Futter. Künstlich erwärmte Stallungen oder solche in warmen Großviehställen sind allerdings am wenigsten zu empfehlen; denn in solchen werden die Hühner verwehnt und um so leichter durch die Kälte geschädigt, wenn sie hinauskommen; auch sind sie im Frühjahr um so leistungsfähiger, wenn sie im Winter nicht zu warm gehalten sind. Vor allem ist auch für die größte Sauberkeit in den Stallungen Sorge zu tragen. Durch solche Winterpflege erhalten wir uns wenigstens die guten Zuchtsämme, was unsere Haupt Sorge sein muß.

Dr. Blande.

Sagedentenpuppe. Getrodnete und ausgelegte Hagebutten tödtet man in Wasser mit etwas Zimt und etwas Zitronenschale eine knappe Stunde. Dann wird die Hülle durch ein sehr feines Sieb gegeben und gut durchgebrüht. Man bringt sie abermals zum Kochen, unter Beisügung von Zucker,

quilt ein Ei mit etwas Mehl in einer Tasse an (man kann auch ein Ei-Sparpulver nehmen), zieht damit die Suppe ab, läßt sie nochmals aufkochen und gibt sie dann zu Tisch, nachdem man vorher Zwiebackstücke hineingeschnitten hat.

Wurst aus Kantinendest. Überall sieht man jetzt Kantinchen, die einen schmackhaften Braten abgeben. Es wird vielfach beim Schlachten veräußert, das Blut der Tiere aufzufangen, und doch läßt sich daraus eine ganz außerordentlich wohlschmeckende Wurst herstellen. Allerdings muß man diese Wurst innerhalb acht Tagen aufessen, da sie sich nicht lange hält. Zu ihrer Herstellung nimmt man einen Teelöffel Salz, ebensoviele Majoran und etwas gehobenes Gewürz. Alles das wird mit dem vorher gut gequillten Blut vermengt, dann schüttet man unter fortwährendem Quirlen noch einen Eßlöffel Griech hinein. Inzwischen hat man ein wenig Fett oder Butter zerlassen und schmeißt darin eine Zwiebel, die man sehr fein gehakt hat. Wer den Zwiebelgeschmack liebt, der kann auf die Menge Blut auch zwei Zwiebeln nehmen. Für den Geschmack ist es recht empfehlenswert, kleine Schwartenstücke in Wasser weichzuziehen und dem Blute beizumengen. Da man das aber in der heutigen Zeit nicht immer kann, so kann man auch etwas Fett von dem Sonntagsbraten ablösen, in kleine Würfel schneiden und der Masse beifügen. Jetzt läßt man alles gut durchkochen und gibt reichlich Pfeffer oder Pfeffererbsen hinzu. Die Wurst wird darauf in den Darm gestopft, hat man einen solchen nicht, so genügt es, den Drei als Topfwurst in ein geeignetes Gefäß zu brüden.

Dr. E.

Wohlschmeckende kalte Apfelspeise. Zwei Pfund Apfel werden geschält und in 1 1/2 l Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gerührt. Darauf wird ein Pfund Zucker und der Saft einer Zitrone hinzugefügt. Wenn alles aufkocht, schüttet man zwölf Blatt gelöste rote Gelatine in die Masse und bringt alles in eine mit Wasser ausgefüllte Form. Die Speise wird in gekühltem Zustande mit gedöckten Apfelscheiben garniert.

Kartoffelmehl aus Kartoffelschale. Man hat während der ganzen Kriegszeit in der Küche noch nie das Kartoffelmehl gesehen, und da es namentlich im Hinblick auf die Weihnachtsfeier sehr angenehm ist, etwas Kartoffelmehl zu haben, so möchte ich unsern geschätzten Lesern dieses Rezept nicht vorenthalten. Alle Kartoffeln, die mittags und abends in meinem Haushalt gebraucht werden, werden nicht geschält, sondern auf einem nicht zu groben Reibeisen von allen Seiten soweit abgerieben, daß die Schale entfernt ist. Das Geriebene gebe ich in eine Schüssel und giesse kaltes Wasser darauf. Alle drei Tage wird das Geriebene wie folgt verarbeitet: Man gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß das Geriebene gut durchwässert ist, gießt das Ganze durch ein Haarsieb und preßt den Rückstand gut mit den Händen aus. In dem durchgeseihten braunen Wasser befindet sich das Kartoffelmehl, welches sich zu Boden setzt, wenn man die Flüssigkeit etwa 1/2 bis 1 Stunde ruhig stehen läßt. Nach dieser Zeit gießt man das Wasser von dem Bodensatz, der noch recht schlammig und manehulich aussieht, ab. Nun beginnt das Auswaschen des Kartoffelmehls; hierzu gießt man reines Wasser auf den Bodensatz, rührt letzteren mit einem Eßlöffel gründlich vom Boden los und stellt die Schüssel mit dem Mehl nun wieder für ein bis zwei Stunden ruhig hin. Dieses Auswaschen des Kartoffelmehls muß so lange wiederholt werden, bis es schneeweiß wird. Bei jedem Mal waschen muß das Mehl bis auf den Grund des Gefäßes aufgerührt werden, damit das Wasser das Mehl gut durchspülen und alle Schmutzteile an die Oberfläche schwimmen kann. Ist das Kartoffelmehl endlich schneeweiß, so sichtet man es, nachdem man das letzte Wasser abgeseiht hat, mit einem Messer heraus, legt die Klumpen auf ein mit einem reinen Tuch bedecktes Brett und läßt das Mehl am sonnigen Fenster oder in der Nähe des Ofens trocknen. Nach dem Trocknen reißt man es mit der Hand durch ein feines Haarsieb. Bedingung ist, daß die Kartoffeln vor dem Reiben stets sehr gründlich gewaschen und gebürstet werden. — Ich habe auch schon aus den roh abgeschälten Kartoffelschalen Mehl bereitet, indem ich die Schale von etwa drei bis vier Tagen einfach durch die Reibmühle gehen ließ und dann mit dem Geriebene wie vorstehend beschriebene verfuhr. Wo vier bis fünf Personen täglich zu Tisch sind, gibt es alle paar Tage so viel Kartoffelmehl, daß sich diese Mühe sehr wohl lohnt, zumal man etwas damit gewinnt, was sich kurzzeit für Geld nicht kaufen läßt.

Dr. E.

Frage Nr. 309. Der Boden meines Obst- und Gemüsegartens ist sandiger Humus. Er hat offenbar Kalkmangel. Ich kann Kalkmangel erhalten, ebenso ständigen Abortdünger. Was muß an dünglichen Dünger beschafft werden, um die Gesamtbindung zweckmäßig zu gestalten? D. J. in W.

Antwort: Der Kalkmangel ist möglich bald über die ganze Gartenfläche zu streuen; womöglich zehn Zentner auf 1/2 ha. Den ständigen Abortdünger würde ich über Winter bis zur Bestellung des Gemüses erst kompostieren, weil er sich im Komposthaufen auch jetzt in der kälteren Jahreszeit besser vererbt als in der Gartenkrume, und darauf kommt es an. An Kunstdünger wird wohl nur noch Kalk in irgend einer Form zu beschaffen sein. Und für die Obstbäume ist das auch die Hauptsache. Je nach dem Kalkgehalt des beschafften Kalksalzes dürfen Mengen von zwei bis vier Zentner auf 1/2 ha zu geben sein. Sollte wirklich phosphorhaltiger Dünger noch zu erhalten sein, um so besser; aber es würde ein Jahr zur Not auch noch so gehen.

Dr. O.

Frage Nr. 310. Habe vor 28 Wochen eine erwachsene Milchziege gekauft. Die Ziege anfänglich bis zu 2 l Milch täglich, doch ging später der Milchtrag trotz guter Fütterung und Weidengang ständig zurück. Seit etwa acht Wochen steht sie vollkommen trocken. Da die Ziege aus einer größeren Herde von auswärts stammt, bei der auch Böde waren, so vermuten wir, daß sie trächtig ist. Das anfängliche große Euter wurde immer kleiner, und der Fellbesatz nahm zu. Vor drei Wochen ging viel Wasser ab. Die Ziege ist sonst gesund und munter und frist sehr gut. Vor 14 Tagen haben wir sie beden lassen. Was fehlt der Ziege? G. in Cr.

Antwort: Es liegt die Vermutung vor, daß Ihre Ziege tragend war. Aus der von Ihnen gemachten Beobachtung, daß vor drei Wochen sehr viel Wasser abging, kann vielleicht geschlossen werden, daß eine Fehlgeburt stattgefunden hat. Auffällig ist hierbei nur, daß Sie die Ziege so krank haben wieder beden lassen. Ungeheuer ist dabei nicht, ob die Brünstigkeit sich einstellen und wie der Verlauf derselben war. Das Zurückgehen der Milch und das Eintrocknen des Euters ist eine für die Trächtigkeit normale Erscheinung und deutet nicht auf einen Krankheitszustand. Irigend eine andere Krankheit scheint bei Ihrem Tier nicht vorzuliegen. Der Milchtrag oder die Milchsekretion wird sich nach dem erfolgten völligen Verliegen auch durch Verabreichung künstlicher Mittel nicht wieder anregen lassen. Dr. Bän.

Frage Nr. 311. Meine alte Sämin ist vermullich von Ratten gebissen; ein der kleinen Kuckuchen ist tot. Die Alte hat einen Biß ins Ohr erhalten, so daß dieses ganz rot und geschwollen ist und herunterhängt. Kopf und Ohren sind sehr heiß. Wie ist ihr zu helfen, und was ist gegen die Ratten zu tun? G. M. in R.

Antwort: Die Wunde der Alten ist zunächst mit Jodtinktur (ein Teelöffel Jodol auf 1 l Wasser) gründlich auszuwaschen und sodann mit Dermatol, einem in der Apotheke erhältlichen Pulver, einzustreuen, was täglich zweimal zu wiederholen ist; die Wunde wird dann schnell heilen. — Die Ratten fängt man mit Fallen weg, deren es verschiedene brauchbare Systeme gibt, die in Gartenverhandlungen Kauslich sind, oder man verlegt sie mit Antikatin, wenn aus irgendeinem Grunde Fallen nicht verwendbar sind. Das Antikatin ist die künstlich hergestellte Kultur von Bazillen, welche bei Ratten (und Mäusen) eine typhusartige Erkrankung hervorruft, Menschen und anderen Tieren jedoch nicht schaden. Solche Kulturen sind auf einer Nährsubstanz (meist Gelatine) hergestellt und werden u. a. von der chemischen Fabrik in Rittingen am Main verhandelt. Man vermehrt diese Kulturen, indem man sie in Milch oder Fleischbrühe auflöst, was in einem dunklen Raum geschehen muß, und dann auf in Milch aufgewecktes Weißbrot überträgt, das man an Orten, welche von den Ratten besucht werden, auslegt. Zum Auslegen muß man Handschuhe anziehen, damit die Ratten keinen menschlichen Geruch wahrnehmen, der sie vom Verzehren zurückdreckt. Durch das Verzehren erkranken die Ratten und verbreiten die tobdringende Krankheit unter ihren Artgenossen weiter, so daß diese absterben. Wir haben dieses Mittel wiederholt mit dem Erfolge angewandt, daß nach einigen Wochen alle Ratten verschwunden waren.

Dr. Bl.

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

Die Kleintierwirtschaft. Kleinere und größere Landwirte beachten bei uns viel zu wenig ihre stehenden und fließenden Kleingewässer. — Da hat jemand einen kleinen Dorf- oder Hofteich. Nach seiner Ansicht lohnt es nicht, darin Fische zu züchten. Ein anderer hat eine Mergelgrube, er meint, es lohnt nicht, daran auch nur einen Pfennig zu wenden, weil doch alles geflossen wird. Ein dritter hat Karpfsteine, Feldblotten, die ihm nichts bringen. „Wenn ich hier Fische einsetze“, so spricht er, „dass ich mein Vieh und meine Gänse nicht hineintreiben; das Vieh tritt mir die Fische tot und die Gänse fressen die Fische auf.“ Vorbeigehenden! Gegen alle diese Einwendungen gibt es Mittel. Gerade die Kleintierwirtschaft ist es, welche die relativ höchsten Erträge bringen, man muß sie nur richtig bewirtschaften. Same Weisen, welche zu überwässern sind, lassen sich, wenn auch nur als unabhäufbare Bildweide, immer noch besser nützen, als es lohnen würde, darauf Sauerkraut oder sogenanntes Kaulgras zu ziehen, das nicht allzu selten schlechter ist als Stroh. Rechnen wir, die Blotte ist einen Morgen groß. Wir legen dreißig Stück zweiförmiger Karpfen und dreißig Stück zweiförmiger Schleien aus. Das ist nicht viel, aber für den Anfang genug. Die Karpfen, welche ein Pfund schwer sind, erreichen über Sommer ein Gewicht von vier Pfund. Treiben wir täglich Vieh in das Wasser, und treiben wir fleißig unsere Gänse auf das Wasser, so erreichen diese Fische auch in einem Sommer fünf Pfund. — Wir haben also, ohne uns die Finger naß zu machen, 4 mal 30, gleich 120 Pfund Karpfen geerntet, bezugleich 15 mal 20 Pfund Schleien und noch mehr. Die bisher unbebaute Blotte hat uns demnach einen besseren Ertrag gebracht als leiblicher Ackerboden. Wir brauchen dieses Wasser weder zu düngen — noch brauchen wir zu pflügen, zu eggen und zu walzen. Es kann regnen und hageln, die Fische wachsen trotzdem vergnügt weiter. Wollen wir im Sommer einen Fisch essen, so holen wir unsere kleine Teichprobe vom Boden, ziehen einmal durch das Wasser und haben, was wir brauchen. Am dankbarsten werden uns unsere lieben Hausfrauen sein. Karpfen in Bier oder Karpfen polnisch oder Karpfen gebraten mit Sauerzohl — na, die Frauen werden schon wissen! Für Familienfeste stellen wir am Tage vorher Keulen, und wir können unseren Gästen Schale blau mit Butter — wenn man sie hat — und Meerrettig vorlegen. Was bringt die eigene Wirtschaft. Natürlich kann man nicht alle Gewässer über einen Kamm scheeren. So müssen die meist verwilderten Teiche erst zur Fischzucht vorgeordnet werden. Es wird auch Wasser geben, das gebügelt werden muß. Wie ein Teich vorgeordnet bzw. ein neuer Teich angelegt werden soll, lehrt uns durch Berücksichtigung

Provinzial-Fischerei-Verein oder unsere Landwirtschaftskammer. Diese Stellen beforschen auch Saffische und Gelsen überall nach.

Der Winter für den Gartengeräte. Man hat den Garten für den Winteraufsatz vorbereitet. Die letzten Arbeiten sind vollbracht, und befriedigt stellt man Spade, Bechen, Spaten und Gießkanne zur Seite, um sie erst im nächsten Frühjahr wieder hervorzuholen. Leider wird man dann vielfach die Beobachtung machen müssen, daß die Geräte während des Winters so gelitten haben, daß sie kaum mehr brauchbar sind, oder aber man braucht lange Zeit, um sie wieder in Ordnung zu setzen. Gartengeräte sind aber auch, wie alle anderen Handwerkszeuge, im Preise sehr gestiegen, und es ist daher dringend notwendig, daß man auch mit ihnen spart und ihnen die nötige Sorgfalt angedeihen läßt. Man reinige die Geräte, ehe man sie beiseite stellt, sorgsam von allen anhaftenden Erdbteilen, welche sie künftighin, trotzdem sie sorgsam ab und gebe ihnen dann einen Fettüberzug. Dieses Fett kann Raminolen, Halen, Fischen oder dem Holzwild entnommen sein, die Saupfliche ist, daß durch das Fett der Rostanflug verhindert wird. Alsdann werden die Geräte in einem nicht zu feuchten Schuppen untergebracht. Man vermeide es nach Möglichkeit, sie auf den Erdboden zu stellen. Man bringe vielmehr in dem Aufbewahrungsraum einen Geräteständer an, der aus einfachen Leisten zusammengeknagelt wird. Zwei aufrecht stehende Stöbe werden mit einer quer laufenden Leiste verbunden, die mit Haken versehen wird. In diesen Haken werden die Geräte aufgehängt, mit dem Stiel nach oben. Der Geräteständer soll niemals zu dicht an die Wände gerückt werden. Die Gießkanne wird über einen anderen niedrigen Ständer gestellt, der aus zwei gefestigten, übereinander angelegten Latzen besteht. Auf der einen Latte hängt die Kanne, auf der anderen, die etwas zugespitzt wird, die von der Kanne entfernte Brause. Selbstverständlich muß die Kanne vorher gut ausgehölet werden. Eine solche Aufbewahrung der Gartengeräte ist für jedermann zu empfehlen, der kein Handwerkszeug liebt. Es wird sich sehr bald erhalten, und man wird viel dabei sparen. **W. Trost.**

Decke aus Hasenfellen. In manche Küche kommt jetzt zur Jagdzeit ein Hase. Wir wissen, wie kostbar jetzt jedes aller Art sind, und so sollte man dem Hasenfelle erhöhte Sorgfalt widmen. Man kann aus ihm alle herstellen, und besonders wird eine Decke, die sich als Bettvorleger eignet, hochwillkommen sein. In diesem Zweck wird der Hasenbalg an der Bauchseite aufgeschnitten und einen Tag lang in kaltes Wasser gelegt. Dann wird die Hautseite mit Wasser und Salz recht sauber ge-

waschen. Die Innenseite, also die Fleischseite, wird, nachdem man den Balg an ein Brett gespannt hat, mit gepulvertem Mann bestreut, den man acht Tage darauf liegen läßt. Dann nimmt man den Balg von dem Brett, klopfst ihn tüchtig, klopft die Haare nach dem Strich und reibt dann die Innenseite tüchtig mit Wismut ab. Zu dem in Wasser genommenen Bettvorleger genügt natürlich ein einzelnes Fell nicht. Da man aber so zubereitete Hasenfelle Monate lang aufbewahren kann, so wartet man geduldig, bis ein zweiter Hase den Balg lassen mußte, bereitet einen zweiten Balg wieder zu und fügt jetzt die beiden Bälge aneinander. Dies geschieht, indem man Fell auf Fell legt und nun von außen mit großen Überflüssen die beiden Bälge zusammenfügt. Alles Überflüssige wird von den Fellen abgeschnitten, es läßt sich bequem an Stelle, wo etwas Fell fehlt, mit Abersnatt ansetzen. Die Decke wird dann mit Seideln oder biden Stoffresten abgefüttert, rings herum eine Schnur genäht, und der praktische Bettvorleger ist fertig. **W. Trost.**

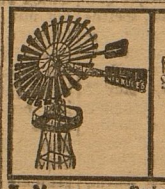
Vom Filzputz zum Fußwäzmer. Die Pohlenkneipen vernachlässigt man sehr verächtlich. Man schenke gelinde Schauer, wenn er an die Zukunft denkt. Vor allem sind es die kalten Füße, die er kaum mehr zu erwärmen glaubt. Die Einlegehölzer, die man sonst zu laufen bekam, sind nicht mehr, was soll also werden? Die Hausfrauen sollten da einmal ihre alten Barrats durchsehen. Da findet sich wohl überall irgend ein alter Herrenfilzputz oder auch ein Damenfilzputz. Zum Impressen eignet er sich nicht recht, aber unbenutzt liegt das Stück in einem Schrankwinkel. Wer alte Filzhüte lassen sich gar prächtig zur Filzpolier unarbeiten. Man legt den Hut einige Stunden in lauwarmes Sodawasser, wäscht ihn dann mit Seifenpulver durch, setzt an ihm herum, und nicht lange, so hat er seine Form verloren. Darauf schneift man ihn gut in kaltem Wasser, trocknet ihn auf dem Herde, schneidet ihn auf und bügelt die gewonnene Filzfläche glatt aus. Nach dem Muster einer Einlegehölze schneidet man dann aus dem Hut Sohlen, ebenso aus altem Pappdeckel. Die Papphölzer wird dann mit warmem Leim bestrichen, dann wird der Filz darauf gedrückt, und alles wird mit einem Nageleisen beschwert, damit der Filz recht fest an die Kappe festklebt. Ist das geschehen, dreht man die Sohle um und klebt auf die andere Seite der Kappe etwas Flanel, Tuch oder Bobelstoff, je nachdem man den Stoff hat. Ist auch dieser Stoff fest angeklebt, so unthut man die Sohle mit festem Zwirn und eine treffliche Einlegehölze ist fertig, die den Vorzug hat, sehr dauerhaft und angenehm im Tragen zu sein. Die Sohle bekommt weder Falten noch Brüche und ist daher auch für empfindliche Füße zu empfehlen. **W. T.**

Reines Gesicht

 ränge Frische, verleiht bald u. sicher „Kreom Halls“ Unübertroffen gegen Sommerdellen, Mieser, Bissel, Hautausschlag, alle Hautkrankheiten. Kaufschon erprobt! Sichere Wirkung! Preis 1/2 M. W. Wagner, Köln 72, Blumenstraße 99. (24)

Damenbart
 Nur bei Anwendung der neuen ansehnlichen, täglich empfohlenen, verichwunden, sofort jeglicher unerwünschte Haarwuchs bürst und schmerzlos durch Ullrichs des Wergelins für immer Schürzer als Mittel gegen die Schilmerkrankung. Best. zu Köln, garantiert, kein Geld zurück. Preis 1/2 M. gegen Nachnahme. Herrn Wagner, Köln 72, Blumenstraße 99.

Anfichtskarten billig!
 100 Kriegs-Vollkarten 8.—
 100 Lebensversicherungs-Karten 4.—
 100 patriot. Jagden-Vollkarten 8.—
 100 patriot. Soldaten-Vollkarten 8.—
 Verlag W. Wagner, Dresden 1, 141



Kostenlose Betriebskraft
 für Wasserpumpen, landwirtschaftliche Maschinen, Landentwässerungen usw.
 liefert die bekannte
Herkules-Stahlwindturbine.
 Bereinigte Windturbinenwerke
 Dresden-A. 36.

RAUDE Maske, Ungeziefer an Pferden, Rindvieh, Hunden, Schafen.
Obren-Räude bei Kaninchen.
Kalkbeine, Läuse, Ungeziefer an Rindvieh usw.
 alle Schädlinge an Tieren und Pflanzen beseitigt radikal!
 „Schädlingstod“
 Glänzende Erfolge und Gutesachten
 Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
 Hamburg 26, E. G. Hammerstein, 62.

Gegen Kropf,
 bilden Hals, Drüsenanschwellung gebraucht man den schmerzlos schmerzlosen Kropfbalsam. Hunderte von dankenden Dankschreiben. Artlich beglaubigte Wirkung. Preis 1/2 M. — Nur durch
 Apotheke Straßburg 97 St.
 alle Apotheken Deutschlands.

Ohrensauen
 Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, und angeborene Taubheit vollständig in kurzer Zeit
Gehörsal
 Marke St. Margareten.
 Preis 1/2 M.; Dose 1/2 M. —
 100 tägliche Dankschreiben. Versand: Stabsapothek
 Wlaffenbüden a. d. Mü. 31 (Obern).

J. Neumann, Verlagsbuchhandlung für Landwirtschaft Neudamm.
 Als praktischer landwirtschaftlicher Kalender ist anzusehen:
Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1918.
 Dauerhaft in braun Leinen gebunden, mit Metall.
 Schwache Ausgabe A, mit viertelweiser Anordnung im Notizkalender, Preis 1 M. 80 Pf.
 Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 M. 60 Pf.
 Stärkere Ausgabe B, mit halbeinseitiger Anordnung im Notizkalender, Preis 2 M. 20 Pf.
 Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 2 M.
 Die Partiepresse von 1 M. 60 Pf. und 2 M. treten auch in Kraft, wenn mindestens 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden.
 Zu begehren gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit 20 Pf. Portozuschlag.
J. Neumann, Neudamm.
 Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Bücher sind der wertvollste Schatz.
 Colosse für Jäger, Forstleute, Fischweilende, Gärtner, Landwirte, Ackerbauversteher enthält ein neues
Jägerverzeichnis,
 das an jedermann unentgeltlich und vollständig verleiht die Verlagsbuchhandlung
J. Neumann, Neudamm Am.

Beste, billigste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung.
Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung fahrenden Landwirt
 Von Elementar Dr. Giesche und Dr. Riehm.
 Ausgabe A. Erste Auflage für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 3 M.
 Ausgabe B. Zweite Auflage für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 3 M.
 Ausgabe C. Dritte Auflage für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 M.
 In der Anlage: Kassenanweisung zur Berechnung der Ertragsgröße der einzelnen Betriebszweige und Formulare zur Aufstellung einer Selbst-eintragung für die monatliche Einkommensrechnung. Dazu unentgeltlich von denselben Verfassern: Praktische Anleitung zur einfachen Wirtschaftführung und Selbst-eintragung für den Landwirt. Zweite, verbesserte, vergrößerte Auflage. 1 M.
 Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Wahl Bestellung sind 6 Pf. Verlagsgebühren beizufügen, bei Neudamm werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm.
 Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: Edo Grundmann, für die Inserate: G. Ulrich, Druck: J. Neumann, Neudamm, — Verlag von Richard Ernst, Lemberg (Wg. Halle).