



Seber Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.)

Insektenschädlinge in Feld, Garten und Haus.

Die Gemüse-Eulen.

Die sehr große Familie der Eulen zählt einige recht gefährliche Tiere für die Gemüseanpflanzungen zu den ihren; den Namen Eulen führt sie, weil der Schmetterling meist erst in der Abenddämmerung oder nachts fliegt. Die der Regel nach sechzehnfüßige Raupe verpuppt sich in der Erde. Die uns zunächst beschäftigenden Gemüse-Eulen (*Mamestra*) zählen gegen 35 deutsche Arten, von denen sechs unsere besondere Aufmerksamkeit erwecken.

An erster Stelle sei der Kohl-Eule oder des Herzwurms (*M. brassicae* L., Abbildung 1) gedacht, deren Flügel braungrau gefärbt sind.



Abb. 1. Kohl-Eule (*Mamestra brassicae* L.).

Auf den Vorderflügeln er geben dunklere Querstreifen und schwarzumrandete Flecken eine anziehende Zeichnung. Die gelbliche Wellenlinie zeigt ein deutliches W. Die Breite des Schmetterlings beträgt

45 mm. Die Raupe ist grün bis schwärzlich, mit helleren und dunkleren Streifen und Strichen. Der Schmetterling tritt im Mai und Juni und dann wieder im August häufig auf, die Raupe lebt vom Juli bis September auf Kraut, Kohl, Blumenkohl und Runkelrüben ihre verderbliche Tätigkeit aus, indem sie die äußeren Blätter durchlöchert und von ihnen aus mit zunehmendem Wachstum Gänge nach dem Innern des Krautkopfes frisst, woher ihr Name Herzwurm sich erklärt. Ganz abgesehen davon, daß die angegriffenen Kohlarven bei feuchtem Wetter leicht faulen, so macht der sich in den Gängen ansammelnde Saft das Gemüse elastisch und bei starkem Ausgefressenheit der Köpfe

wertlos. Die Verpuppung erfolgt in der Erde; die Puppe ist glänzend braunschwarz.

Gegen ein zu starkes Auftreten des Schädlings hilft nur das Ablefen der jungen Raupen, bevor sich diese in das Innere der Pflanzen eingekrochen haben; für den Herbst wird tiefes Umpflügen und Auslesen der Puppen empfohlen.

Auf Spinat, Sellerie, Petersilie, Salat, Kohl, Spargel und vielen anderen Gemüsepflanzen findet sich häufig die Raupe *M. chenopodii* Fabr. Der Schmetterling ist dem vorigen in jeder Hinsicht gleich, nur bedeutend kleiner, da er 30 bis 35 mm flüchtet. Er zeigt sich zuerst im Mai und Juni, dann aber wieder im August und September; die Raupe ist grün bis dunkelbraun, mit zwei Längsstreifen auf dem Rücken und einem roten über den Seiten; sie wird im Juni und Juli sowie September und Oktober in den Gärten häufig beobachtet. Wemgleich sie nicht so außerordentlich schädlich wie die Kohl-Eule ist, muß man doch ihrer weiteren Verbreitung Schranken zu setzen suchen, was in der vorerwähnten Weise zu geschehen hat.

Für die Samenpflanzen des Kopfsalates und Lattichs, der Petersilie wird *M. dysodea* Hübn. gefährlich, ein nur 33 mm breiter Schmetterling mit bräunlich weißgrauen Vorderflügeln, worauf sich hellere Flecken und Querstreifen zeigen. Der Hinterflügel ist hellgrau, am Saume dunkler. Die etwa 3,5 cm lang werdende Raupe ist schmutzgrün gefärbt, mit braunen Rückenstreifen, hellgrünem Bauch und rötlichem Kopf. Sie nährt sich, wie erwähnt, hauptsächlich von den Blüten und Samen der genannten Pflanzen, wird aber auch dem Klee und Weisfuß schädlich. Der Schmetterling tritt im Mai bis Juli, die Raupe im August und September auf; die Puppe ist hellbraun und überwintert in der Erde.

Größere Gemeingefährlichkeit läßt sich der Salat-Eule (*M. oleracea* L.) nachweisen, deren Schmetterling 35 bis 40 mm breit ist, tief rotbraune Vorderflügel mit undeutlichen Querstreifen und weißblauer Wellenlinie mit deutlichem W besitzt; die Hinterflügel sind gelblichweiß, am Rande grau. Die 4 cm groß werdende Raupe ist anfangs grünlich, dann rotbraun, mit drei weißen, schwarz eingefaßten Längsstreifen; ihr Kopf ist hornbraun. Der Schmetterling erscheint im Mai und dann wieder im August; die Raupe lebt von Juni bis September auf den Kohlarven, Lattich, Spargel, Mangold, Erbsen, Bohnen, Tabak. Die Blätter werden vom Rande aus angegriffen, so daß nur die letzten Rippen übrig bleiben. Die Verpuppung erfolgt im September in der Erde.

Auch *M. persicariae* L., die Flohkraut-Eule, ist als Raupe nicht wählerisch in ihrer Nahrung. Spinat, Salat, Rüben, Hanf, Tabak, Himbeeren; Holunder und Knöterich nimmt sie gleich gern an. Die Vorderflügel des etwa 4 1/2 cm breiten Schmetterlings sind blauschwarz, ihre Wellenlinien unterbrochen und rostgelblich; die Hinterflügel schmutzigweiß mit braungrauem Saum; ein Schopf auf dem ersten Hinterleibsringe rostrot. Die 4 cm lange Raupe ist grün bis braun gefärbt mit viereckigen und dreieckigen Flecken und hat am ersten Ringe eine Querleiste. Der Schmetterling erscheint im Mai, Juni und August, die Raupe im Juli und September; die folgende Verpuppung ergibt eine glänzend braunschwarze Puppe, die in der Erde überwintert.

Den Beschluß der in Feld und Garten gleich gefährlichen Gemüse-Eulen möge die Erbsen-Eule (*M. pisi* L.), die besonders auf Erbsen, Widen, Bohnen, Klee und vielen anderen Pflanzen ihr Unwesen treibt, machen. Der gegen 4 cm breite Schmetterling hat brauntote Vorderflügel mit helleren Flecken und Querstreifen; die Hinterflügel sind bräunlichgrau; er ist häufig im Mai und Juni anzutreffen. Die von Juni bis Oktober zu beobachtende Raupe ist olivgrün bis rostbraun und hat vier schwefelgelbe Längsstreifen. Sie schnellt bei Beunruhigung lebhaft hin und her, läßt sich auf den Boden fallen und rollt sich ein, kriecht aber dann schnell hinweg. Sie frisst ebenfalls die Blätter vom Rande an.

Alle diese Gemüse-Eulen werden besonders in der zweiten Brut gefährlich; als Vorbeugungsmaßregel kann man nur die bereits bei der Kohl-Eule angegebene für wirksam betrachten.

Eine andere, ebenfalls sehr schädliche und häufig auftretende Eulenart ist die Gamma-Eule (*Plusia gamma* L., Abbildung 2), deren Vorderflügel rötlich graubraun gefärbt sind und eine silbrige Zeichnung von der Form eines griechi-



Abb. 2. Gamma-Eule (*Plusia gamma* L.) a Raupe. b Puppe.

sehen γ zeigen; die Hinterflügel sind gelblichgrau mit breitem, dunkelgrauem Rand. Das Tier erreicht eine Breite von 38 bis 40 mm. Die Raupe ist grün bis bräunlich mit vereinzelten Härchen und sechs feinen weißen Längslinien

auf dem Rücken sowie einem gelblichen Seitenstreifen; ihr Kopf ist an den Seiten schwarz. Der Schmetterling fliegt von Mai bis Oktober, aufsammlungsweise auch bei Tage; die Raupe tritt im April und Mai und dann wieder im Juli bis September auf; Mais, Roggen, Weizen, Erbsen, Bohnen, Naps und Rüben, Kohl, Kürbis, besonders gern aber Lein nimmt die Raupe an und frisst dort sowohl die Blätter wie die Blüten, ja sogar auch die unreifen Samen und Früchte. Die Raupe wird durch ihre bucklige Stellung beim Reiben leicht erkannt; am ärgsten sind ihre Schädigungen zu Ende Juni bis August, dann verpuppt sie sich an der Pflanze in einem dünnen, weißlichen Gespinnst. Auch hier ist ein Ablesen unbedingt erforderlich, was beim Lein besonders gute Ergebnisse zeitigen soll. Doch muß man darauf achten, daß sich die Raupe bei Erschlatterung zu Boden fallen läßt. Bei sehr starker Verbreitung kann es sich empfehlen, das befallene Feld mit sukzessiven, steilwandigen Gräben zu umziehen und die in diesen sich sammelnden Raupen zu töten. E. C. Leonhardt.

Einmachen um Ende Mai.

Von G. W.

Im Laufe des Winterhalbjahrs sind unsere Einmachegläser und Töpfe wieder leer geworden, und wir Hausfrauen haben uns schon lange auf den Zeitpunkt gefreut, wo wir wieder mit dem Einkochen und Sammeln von neuen Vorräten beginnen können. Der Mai und besonders die ersten Festtage bringen schon so vieles an Gemüse und Obst, daß wir mit der Arbeit gar nicht zu warten brauchen, sondern gleich damit anfangen können.

Als erstes kommt der so beliebte Spargel in Betracht. Er ist nur durch das Sterilisierverfahren haltbar zu machen, aber ein Koch- oder Reiz-Einkochapparat findet sich schon in jedem Haushalt, und wenn nicht, so beschafft man sich mit einem anderen großen Kessel, wenn nur die nötigen Gläser mit Gummiringen und Klammern vorhanden sind, kann es schon vor sich gehen. Die Kriegsgummiringe sind allerdings recht oft der Reiz mancher Hausfrau, denn sie schließen miteinander nicht dicht, werden auch häufig schon durch das einfache Kochverfahren beschädigt, so daß recht oft ein Glas verdirbt. Nun kann man selbst sehr viel zur besseren Haltbarkeit der Ringe mit beitragen, wenn man folgende Punkte beachtet: Will man volle Gläser öffnen, so soll man nicht, wie dies bisher Vorschrift war, an der vorstehenden Zunge des Gummiringes ziehen, um so den Eintritt von Luft in das Glas herbeizuführen. Die Kriegsgummiringe zerreißen sehr bald und der Ring ist dadurch unbrauchbar geworden. Soll ein Glas geöffnet werden, so stellt man es in mäßig heißes Wasser, welches man zum Kochen bringt. Nach einiger Zeit lockert sich der Glasdeckel ganz von selbst, man kann ihn ohne Gewalt abheben, und der Gummiring bleibt unbeschädigt für eine Wiederverwendung. Ferner lasse man bei der Verwendung von Kriegsgummiringen beim Sterilisieren niemals das Wasser über die Gläser hinwegsprudeln und kochen. Das Wasser soll nur bis knapp zur Hälfte der Einmachegläser reichen, so daß, wenn es kocht, die Gummiringe trocken bleiben. Dann halten und schließen sie ganz gut. Da man befürchten könnte, daß dies Verfahren nicht so gründlich und zuverlässig sein möchte, empfiehlt es sich, nach Ablauf von drei bis vier Tagen noch einmal zu sterilisieren, dann aber nur 10 bis 15 Minuten lang. Auf diese Weise erreicht man zumeist ein tadelloses festes Schließen der Gläser, und nur ganz im Ausnahmefall wird mal eins versagen. Wer neue Ringe gebraucht, der lege diese mehrmals in frisches, heißes Salzwasser, das aber nie kochend sein darf, weil sonst die Ringe von vornherein leiden würden. Dies Auswässern der Ringe muß unbedingt mehrmals geschehen, da die Kriegsringe einen recht unangenehmen Geruch haben und das eingewickelte Gemüse oder Obst nur zu leicht einen unangenehmen Beigeschmack annimmt. Vor dem Auslösen der Ringe in Salzwasser, wie es vielfach geraten wird, muß dringend gewarnt werden, denn die Kriegsgummiringe vertragen es nicht, und kann dies Verfahren nur bei den alten Friedensringen aus reinem Gummi angewendet werden. Sehr zur Schonung der

Gummi-Erträge trägt es bei, wenn man die gefüllten Gläser zunächst ohne die Ringe in den Apparat stellt und sterilisiert. Ist die vorgeschriebene Zeit herum, legt man die Ringe auf und stellt die Gläser noch für zehn Minuten in den Apparat. Die Gläser schließen dann vorzüglich, und die Ringe werden nicht so schnell abgenutzt. — Den einzu-machenden Spargel schält man wie bekannt, bringt ihn dann stehend, die Köpfe nach oben, in einen engen Topf, in welchen man nur so viel kochendes Wasser gießt, daß der Spargel 5 cm hoch im Wasser steht. Nachdem der Spargel in fünf Minuten so vorgedämpft wurde, steckt man ihn in Gläser, die Köpfe nach unten, wobei zu beachten ist, daß der Spargel nur drei Viertel der Höhe des Glases einnehmen darf. Nun gießt man abgekochtes Wasser ohne Salz darauf und sterilisiert später, wie bekannt, 1 1/2 Stunde bei 95 Grad. Nach vier Tagen sterilisiert man noch einmal 25 Minuten bei 95 Grad. Dann schließen die Dosen bestimmt. — Hat man keinen Apparat, so schließt man die Gläser einzeln mit einer Blechklammer, nachdem man zuvor die nach Vorschrift behandelten Gummiringe aufgelegt hat, und stellt sie auf den mit einem Handtuch bedeckten Boden eines großen Topfes, zu welchem man sich einen gut schließenden Deckel besorgt, der ein kleines Loch eingezängt erhält, so daß sich ein Sterilisierthermometer einhängen läßt. Das Wasser darf, wie schon erwähnt, die Dosen nur halb bedecken.

Grüne Stachelbeeren erhalten eine Lösung von schwach gesüßtem Wasser, je nachdem man viel oder wenig Zucker für diesen Zweck gespart hat. Man kann den Zucker auch ganz weglassen und nur einfach abgekochtes Wasser auf die Stachelbeeren gießen. Man sterilisiert 20 Minuten bei 90 Grad.

Rhabarber kann genau nach dem gleichen Rezept eingemacht werden, wobei ich bemerken möchte, daß es ganz überflüssig ist, den Rhabarber zu schälen. Er wird nur einfach in passende Stücke geschnitten und zweimal mit kochendem Wasser überbrüht, damit er später nicht gar zu sauer ist. Zieht man es vor, Zuckerwasser über den Rhabarber zu gießen, so rechnet man auf 1/4 l Wasser 200 g Zucker. — Um Rhabarbermarmelade zu sterilisieren, kocht man den in 1 cm große Stücke geschnittenen Rhabarber in einem Emailtopf unter ständigem Rühren, bis eine geschmeidige, bräunliche Masse entsteht; nun legt man so viel Zucker zu, bis die Marmelade süß genug schmeckt, füllt sie in Gläser, aber nur drei Viertel hoch, verschließt sie und sterilisiert 60 Minuten bei 90 Grad.

Spinat einzumachen. Der sehr sauber gewaschene und verlesene Spinat wird rasch in Salzwasser abgewellt, auf einem Durchschlag abtropfen gelassen und fein gewiegt. Nun füllt man ihn drei Viertel hoch in Gläser und verschließt sie mit Gummiring, Deckel und Klammern. Man sterilisiert 60 Minuten bei 80 Grad.

Zum Schluß sei bemerkt, daß alle sterilisierten Gemüse sich besser im Keller als in der mitunter recht warmen Speisekammer halten. Etwasiges Verschlagen des äußeren Gummiringes infolge der Kellerluft hat gar nichts zu bedeuten.

Kleinere Mitteilungen.

Satz ist den Pferden nur in mäßigen Gaben, am besten in Form von Salztrollen, zu verabreichen, da alsdann die Tiere nicht mehr aufnehmen, als ihr Organismus verlangt. Das Salz erregt den Appetit, befördert das allgemeine Wohlbefinden, macht glänzendes, glattes Haar und verhindert durch die günstige Regelung der Verdauung die Entziehung von Kosten. Ferner wird auch reizloses, ebenso auch in geringem Grade verdorbenes oder befallenes Futter, welches man etwa zu verfüttern gesungen ist, durch eine angemessene Beigabe von Salz schmackhafter und der Gesundheit dienlicher gemacht.

Bei Kälbern, welche im Sommer geboren werden, muß man die Nabelschnur vorsichtig behandeln; denn gerade infolge Ansteckung durch den offenen Nabelstrang und Entzündung werden die allermeisten Kälberkrankheiten verursacht. Ist das Kalb trocken, so desinfiziert man den Nabelstrang, indem man etwa zwei Löffel Kreosol in einem Glase Wasser auflöst, den Nabelstrang bis ungefähr zum Nabeleingange hin einsetzt und zwei bis vier Minuten darin läßt. Sind in dem Stalle schon Kälberkrankheiten aufgetreten, so bepinselt man alle zehn bis zwölf Stunden den Strang mit derselben Lösung. Ist der Strang trocken und abgeborst,

so bietet er keine Gefahr mehr. Das Lager des Kalbes muß stets trocken und reinlich sein. Wenn möglich, stelle man das Tier in einen Verschlag und binde es nicht an. Endlich gebe man dem Kalbe in den ersten Tagen nicht zu viel Milch und Sorge dafür, daß es langsam säuft. Bei dem guten Appetit der meisten Kälber ist das letztere allerdings leichter gesagt, als getan. Manche Landwirte lassen das Kalb saugen, indem sie ihm beim Säufen ihre Finger ins Maul stecken; in neuerer Zeit hat man auch gelungene Versuche mittels Gummisauger gemacht. Die Milch soll aber nur „kühlwarm“ und in ganz reinen Gefäßen dargeboten werden. Wer die Wartung des Viehes Dienstboten überlassen muß, kontrolliere besonders die Behandlung des Jungviehes, er wird sich dadurch oft vor großem Schaden bewahren.

In der richtigen Ernährung und Pflege der tragenden Säue liegt das Geheimnis zu der günstigen Aufzucht der Ferkel. Wer jedoch erst mit der Geburt der Tiere die Pflege beginnt, kommt zu spät. Tragende Säue müssen zunächst genügend freie Bewegung in frischer Luft haben, selbst auch dann noch, wenn sie bereits in den Einzelstall gebracht worden sind. In den letzten beiden Wochen vor der Geburt der Ferkel sollte jeder Wärter täglich mehrmals zu der Sau in den Stall gehen und sich in ruhiger Weise mit ihr zu schaffen machen, damit sich das Tier an ihn gewöhnt und seine Hilfe, wenn sie während des Geburtsalles notwendig werden sollte, annimmt. Der Roben muß täglich gereinigt und der Dünger herausgeschafft werden, damit die Sau stets ein trockenes Lager und gute Einstreu hat. Von besonderer Wichtigkeit ist reines und gesundes Trinkwasser. Pferde und Kühe trinkt jeder Landwirt, sagt man aber manchem Züchter, daß auch die Schweine getränkt werden müssen, so kann man sogar ausgelacht werden. „Schweine trinken so gar kein reines Wasser, sondern bekommen mit dem flüssigen Futter genug Feuchtigkeit und fühlen sich dazu am wohlsten in der Pfütze“, sagte mir kürzlich ein Landwirt, der sogar glaubte, in jeder Beziehung auf der Höhe der Zeit zu stehen. Ganz recht, wenn sie von vor herein nicht an reines Wasser gewöhnt worden sind! Wundern darf man sich dann aber auch nicht, wenn die Schweine in den heißen Sommertagen alle vier Beine nach oben strecken, denn mit dem Wasser der Pfützen nehmen die Tiere unzählige Krankheitserreger auf. Die Schweine müssen aber stets reines Trinkwasser zur Verfügung haben.

Als Streumaterial für Schaffkäle steht Stroh obenan, da es den Stall stets trocken und rein hält. Schlechtes Heu, Baumlaub usw. gehen im Kotfalle auch noch. Gülte, Schilf, Moos, Nadeln, Rasen, Torfmoos, moorige und mergelige Erden werden zur Vermehrung der Dungmassen namentlich gegen unwirksam häufig angewendet und sind hierzu auch empfehlenswert. Es dürfen jedoch solche Stoffe nicht als eigentliche Einstreu, sondern nur als Dungermehrer angesehen werden, die als Unterlagen auf den Sohlen des Stalles am besten ihre Verwendung finden, aber immer einer Überdeckung mit Stroh bedürfen.

Lungentränkungen der Ziegen sind besonders bei den veredelten Rassen mit großer Milchergiebigkeit nicht selten. Zeigt sich nach dem Füttern oder Tränken ein kurzer Stoppkusten, liegt die Haut fest an, ist das Haar rau und glanzlos und magen ein Tier trotz reichlicher Fütterung nach und nach ab, so ist mit Sicherheit darauf zu schließen, daß das Tier von der Lungentränktheit befallen ist. Da eine Behandlung erfolglos bleibt, so schlachtet man das Tier. Finden sich Tuberkelnötchen an den Weichteilen, so vergrabe man das Fleisch. Lungentränke Ziegen verwende man nicht zur Zucht, da die Krankheit erblich ist.

Welche Kaninchenrassen sind während der Krieges besonders zu empfehlen? Es ist keine Frage, daß die Zucht der Zeichnungskaninchen ihre hohen Reize für den Züchter hat; denn die Farbenverteilung ist bei vielen derselben von besonderer Schönheit, und sie setzt einen hohen Grad von züchterischem Können und Versehen voraus. Allein gerade deswegen, weil sie auch viele Enttäuschungen mit sich bringt, ist sie dem Anfänger in der Kaninchenzucht weniger zu empfehlen, da sie oft genug mißlingt und bittere Enttäuschungen zur Folge hat. Einfarbige Kaninchen bereiten der Zucht weniger Schwierigkeiten; darum sollte der Anfänger sich weit mehr auf solche werfen, sind doch solche weit leichter zu züchten und, wenn die Färbung eine hübsche ist, machen auch sie große

Freude. Dazu kommt, daß während des Krieges die Erzeugung von möglichst viel gutem Fleisch die Hauptfrage ist, damit die Kaninchenzucht das Füllige zur Vermehrung unserer Fleisch-erzeugung beitrage und so zu unserer Ernährung mitbese. Kommt daher auch die Erzeugung hübscher Felle erst in zweiter Linie, so sollte sie doch andererseits keineswegs völlig außer acht gelassen werden. Unter den einfarbigen Kaninchen, deren Zucht nicht allzu schwierig ist, und die als Fleischlieferanten sich auszeichnen, nehmen ohne Zweifel die Silberkaninchen die erste Stelle ein und werden deshalb auch am meisten gezüchtet; wer aber gern eine Kasse halten will, die nicht gerade in jedermanns Händen sind und doch keine besonderen Schwierigkeiten machen, für den eignen sich die blauen Wiener oder die glänzend braunen Savannakaninchen ganz besonders, ebenso die Polkaninchen. Diese Kassen gehören zu den mittelschweren, die vor den schweren Kassen ebenfalls den Vorzug verdienen, weil ihr Futterbedürfnis nicht allzu groß ist und sie an die Pflege ebenfalls nicht so hohe Ansprüche stellen wie die schweren Kassen. Dr. Bl.

Für das Ausbrüten der Eier der leichten und schnurwüchsigen Legereassen war der Monat Mai die geeignetste Zeit, während die schweren Kassen, die langsam wachsen und legerer werden, schon früher oder mindestens bis Mitte Mai auskommen sollten, damit sie vor dem Beginn der strengsten Winterkälte zu legen beginnen und reichlich Winterer bringen. Bei leichten Kassen genügt es sogar, wenn sie bis Mitte Juni aus- schlüpfen; denn bei guter Pflege und Fütterung sind sie mit fünf bis sechs, manchmal sogar mit vier Monaten ausgewachsen; das Legen nimmt im Monat November oder bis gegen die Weihnachtzeit seinen Anfang, und die Winterer bringen eine gute Einnahme. Schlüpfen Küden der leichten Kassen bereits im April oder gar im März aus, so fangen sie freilich schon im Oktober, ja vielfach bereits im September oder gar im August zu legen an; allein gewöhnlich ist dies kein Vorteil; denn die frühen Vegetarinnen hören, nachdem sie eine kleine Zahl Eier gebracht haben, wieder zu legen auf, da sie mit den älteren Hühnern meistens im Herbst in die Mauern treten und dann erst ziemlich spät von neuem zu legen beginnen, während die Winterbruten gewöhnlich im ersten Lebensjahre nicht mehr mausern. Schlüpfen die Küden, auch von leichten Kassen, freilich erst im Juli oder gar noch später aus, dann ist auf Winterer von ihnen nicht zu rechnen; vielmehr tritt die Vegetätigkeit erst im nächsten Frühjahr ein, also erst dann, wenn es überall reichlich Eier gibt und dieselben daher billig sind. Bei der Futterknappheit im Kriege freilich ist auf den Beginn der Legereise erst später zu rechnen als in Friedenszeiten. Dr. Bl.

Das Schieren der Brüter. Wer Küden irgendeiner Geflügelart ausbrüten läßt, sollte es nicht unterlassen, die Brutler zu schieren. Man versteht darunter das Durchleuchten derselben, indem man sie zwischen Daumen und Zeigefinger gegen das Sonnenlicht oder scharfes Lampenlicht hält, um festzustellen, ob sie befruchtet und regelrecht entwickelt sind. Erfahrene Züchter erkennen bereits am vierten oder fünften, weniger geübte am sechsten oder siebenten Tage den Keim (Embryo), der dann wie eine kleine Bohne gestaltet und von Blutadern umgeben ist, so daß er mit diesen Adern zusammen etwa wie eine Spinne erscheint. Das Durchleuchten geschieht noch besser mit Hilfe eines Eierprüfers oder Eierpiegels und einer Lampe in einem dunklen Zimmer. Ist im Innern nichts zu sehen, dasselbe vielmehr ganz klar, so ist das Ei unbefruchtet, also kein Küden zu erwarten; fehlen die Blutadern oder ist im Innern nur eine dunkle Masse oder ein Ring zu sehen, so ist der Keim abgestorben, und das Ei geht bei längerer Bebrütung in Fäulnis über. Das Schieren hat ten Zweck, die unbrauchbaren Eier beiseiten ausscheiden zu können, da durch ihr Verderben auch die andern Eier angesteckt werden und manchmal die ganze Brut zugrunde geht, jedenfalls aber die Henne vergeblich auf den Eiern sitzt, während man ihr frische Eier unterlegen könnte. Wer eine größere Zahl von Küden ausbrüten lassen will, tut überhaupt gut, mehrere Hennen zu gleicher Zeit zu setzen, da meistens unter den Bruteren einige unbefruchtete sich befinden. Schiert man diese am sechsten oder siebenten Tage aus, so sind sie in der Küche für allerlei Speisen noch gut zu verwenden, was man namentlich bei der Knappheit der Eier in der Kriegszeit nicht ver-

säumen sollte. Hat man nun mehrere Hennen gleichzeitig gesetzt, so kann man nach der Entfernung der unbefruchteten die guten Eier an einige der Hennen verteilen und den freiverdenden Hennen frische Eier unterlegen, so daß ihre Brutlust voll ausgenutzt wird. Am 14. oder 15. Tage schiert man die Eier zum zweiten Male. Die Küden fällen dann etwa zwei Drittel der Eischale aus, so daß diese völlig dunkel erscheint, während ein Drittel, meist nach dem stumpfen Ende zu, hell erscheint. Ist ein größerer Teil hell geblieben, oder erscheint der ganze Inhalt dunkel, so sind die Keime abgestorben oder die Eier faul geworden, und es ist gut, auch solche Eier zu entfernen. Hat man nach dem Schieren die unbefruchteten Eier fortgenommen, so erreicht man auch, daß die Hennen eine größere Zahl von Küden zu führen haben und nicht mit wenigen zu lausen brauchen, was nicht angenehm ist, da jede Henne mit ihren Küden einen besonderen Platz und einen Aufzuchtstraum oder ein Küdenhäuschen für sich braucht und gesondert zu füttern ist, wodurch die Mähen der Aufzucht vergrößert werden. Bei gleichzeitig auskommenden Küden kann man überhaupt vielfach eine größere Zahl unter eine Henne bereiten und den freiverdenden Hennen, wenn sie gute Brüterinnen sind, frische Eier zum Brüten unterlegen; denn solche brüten auch zweimal hintereinander. Dr. Blande.

Schnelle Kartoffelsuppe. Alle die Gerichte, die wenig Feuerung in Anspruch nehmen, werden jetzt in der Zeit des Kohlen- und Gasparens von den Hausfrauen bevorzugt werden. Die nahrhafte Kartoffelsuppe werden manche Frauen vom Speisetisch streichen, weil sie zu lange Kochzeit erfordert. Die folgende Zubereitungsart hilft dem Übel ab. Man bringe Salzwasser zum Kochen und reibe dann mehrere rohe Kartoffeln hinein. Auf 1 l Salzwasser rechnet man etwa sechs bis acht mittelgroße Kartoffeln. Die geriebene Kartoffel wird schnell gar, und nach laum zehn Minuten ist die Kartoffelsuppe fertig. Man hat dann nur nötig, sie noch einmal mit etwas Schwämmel aufzulochen. M. T.

Eiertuchen aus Roggenmehl. Verschiedene Hausfrauen behaupten, daß sich jetzt mit dem überall erhältlichen Roggenmehl keine gute Mehlspeise mehr herstellen läßt. Das ist aber eine ganz irrige Ansicht, denn aus Roggenmehl, wie wir es augenblicklich haben, lassen sich ganz vorzügliche Eiertuchen bereiten. Sogar der dicke, in der Form gebadene „Schmarren“ mundet trefflich. Man muß nur bei den Zutaten daran denken, daß Roggenmehl beim Baden viel weniger lose wird, wie Weizenmehl. Zu einem Eiertuchenteig, der eines halben Liters Magermilch benötigt, muß man unbedingt ein Ei nehmen, ferner ein ganzes Backpulver anrühren. Will man den Teig besonders locker haben, dann schadet es nichts, wenn man zu dem vorgenannten noch eine Messerspitze vollatron mengt. Der beim Anrühren nicht gerade sehr schön aussehende Teig wird während des Badens in der Pfanne so lose und locker, daß es eine ordentliche Freude ist, einen Eiertuchen herzustellen. Der einzige Nachteil des Roggenmehleiertuchens besteht darin, daß er mehr Fett zum Baden braucht, als dies sonst der Fall ist. Aber auch diesem Übel kann man abhelfen, wenn man sich die Mühe macht, den Eiertuchen nicht wie sonst nur einmal, sondern vier- bis fünfmal umzudrehen. Die glückliche Bestzerin einer Speckschwarte wird beim jedesmaligen Umdrehen die Pfanne damit bestreichen, so verhindert sie das Schwarzbrennen des Eiertuchens. Die so hergestellten Roggenmehleiertuchen schmecken erheblich mehr als die früheren Weizenmehleiertuchen. Durch ihren lockeren Teig aber wirken sie ganz ähnlich dem früheren Eiertuchen, der aus feinem Mehl und vielen Eiern hergerichtet wurde. M. T.

Spargelmahonnaisse mit Morcheln. Spargel schält man und kocht ihn eben mit Salzwasser bedeckt ab. Ebenfalls bereitet man frische Morcheln vor, brüht sie mehrmals in frischem Wasser mit weicher Bürste ab und kocht sie in wenig Salzwasser gar. Nun nimmt man zur Hälfte Spargelkochwasser und zur Hälfte Vollmilch oder auch Ziegenmilch, kocht beides auf und bindet es mit etwas Weizenmehl, so daß eine ebene, dicke Soße entsteht. Nun gibt man in eine tiefe Schüssel zwei Eidotter, zwei Eßlöffel voll Senf, etwas geriebene Zwiebel, ein bis zwei Eßlöffel voll Morchelbrühe, eine Messerspitze voll Paprika oder Pfeffererbsen, zwei Eßlöffel voll Essig sowie nach Geschmack Salz und Zucker. Alle Zutaten werden

löffelweise mit der zuvor gelochten Grundsoße verrührt. Dann stülpt man auf eine runde Schüssel einen umgekehrten Teller, richtet darauf das abgetropfte Spargel- und Morchelmessige vergartig an, überzieht es mit der dicken Mayonnaise-Soße und garniert die Schüssel hübsch mit jungen Salatherzen, Spargelköpfen, Morcheln und Scheiben von hartgelochtem Ei sowie junger Petersilie. G. W.

Milchgericht von Mairüben. Junge Mairüben putzt und wäscht man, um sie dann in Stifte oder Scheiben zu schneiden. Ebenfalls bereitet man fünf bis sechs gelbe Wurzeln vor. Darauf kocht man das Gemüse in kochendem Salzwasser gar, das Kochwasser reichlich bemessend, denn das Gericht soll suppenartig gehalten sein. Gleichzeitig hat man die nötigen Kartoffeln ebenfalls in Salzwasser weichgekocht. Nun gibt man die fertig gekochten Kartoffeln zu dem Gemüse, schmeckt mit einigen Brühwürfeln ab, reibt zwei bis drei rohe Kartoffeln daran und kocht das Gericht damit sämig. Dann brät man ein wenig Speck aus oder röstet einige Eßlöffel voll Fleischwürfel in Fett bräunlich und gibt sie zu den Mairüben, die nun ein sättigendes und kräftig schmeckendes Mittagessen ergeben. A. Br.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage Nr. 1. Die Kinder wachsen heran, und da wird die Wirtschaft zu klein. Ich möchte ein Rentengut kaufen. Was halten Sie von den Rentengütern? Ist ein solches von 60 Morgen schon mit 6000 bis 7000 M. Vermögen zu erwerben? Wo kann ich Näheres erfahren? W. Fr. in G.

Antwort: Wenden Sie sich an Ihre Landeswirtschaftskammer für die Provinz Sachsen zu Halle a. S. unter genauer Angabe Ihrer Ziele und ebenso Ihrer Verhältnisse. Bl.-o.

Frage Nr. 2. Meine Ziege, die am 1. März lammt, frist seitdem sehr schlecht. Der Milchertag, der vorher täglich 2 1/2 l betrug, ist sehr zurückgegangen. Vor 14 Tagen wurde das Tier herausgelassen und hat Pferdebohnen gefressen. Seit der Zeit liegt es und laut sehr schlecht. Verabreicht werden geriebene Rüben und Weichfutter. Eingeeben haben wir Schlammteufel und Wacholderbeeren. Wie läßt sich dieser krankhafte Zustand beseitigen? K. B. in K.

Antwort: Die Appetitlosigkeit Ihrer Ziege beruht sehr wahrscheinlich auf Erkältung. Diese Erkältung hat sehr oft eine Entzündung der Magen- und Darmmuskulatur im Gefolge. Zur Behandlung empfiehlt sich der Zusatz von Kochsalz zum Futter. Bei Trägheit der Darmbewegung sind abführende Mittel anzuwenden, wie: Glaubersalz, Rhinuaöl oder künstliches Karlsbader Salz. Bei Verdauungsschwäche empfiehlt sich die Verabreichung von verdünnter Salzsäure. Ist der Säuregehalt im Magen ein zu großer, so sind alkalische Mittel anzuwenden. Als solches kommt besonders in Betracht schwache Kalilösung. Dr. Bön.

Frage Nr. 3. Ich möchte gern Spargel einmachen, habe aber keinen Bedapparat. Welches andere Verfahren ist möglich? G. in W.

Antwort: Wenn Sie keinen Bedapparat besitzen, um den Spargel durch Sterilisieren haltbar zu machen, so bleibt nur noch übrig, daß Sie den Spargel trocknen oder dörren. Er gibt auf diese Weise eine ganz gute Suppeneinlage und kann auch zu zusammengelochtem Essen Verwendung finden; so schön wie eingeweichter Spargel ist er jedoch nicht, aber für die Kriegszeit doch noch ein guter Befehl. Zum Dörren wird der Spargel nicht zu dünn geschält und dabei gründlich alles Harte weggeschritten. Darauf legt man die in fingerlange Stücke gebrochenen Stangen so lange in brausend kochendes Wasser, bis sie anfangen weich zu werden, doch dürfen sie nicht ganz gar kochen. Dann schüttet man sie auf ein Sieb und legt sie auf Lächer zum Abtropfen. Zuletzt legt man die Spargelstücke dünn voneinander auf kleine Drahtgürden, die man erst oben auf dem warmen Herd vortrocknen und dann im Brat- oder Backofen fertig trocknen läßt. Während des Trocknens muß die Drahtgürden handbreit offen stehen, damit der feuchte Dampf entweichen kann. Beim späteren Gebrauch wird der Dörrospargel in lauwarmem Wasser am Abend vorher eingeweicht und auf dem warmen Herd gestellt, dann am Morgen zum Kochen gebracht und in die Kochkiste gestellt. Auf diese Weise kocht er sich ganz gut weich. A. Br.

Zur Vertilgung des Unkrautes. Die Beeinträchtigung des Ertrages unserer Felder durch das Unkraut ist von außerordentlicher Bedeutung. Der Kampf gegen das Unkraut ist daher unausgeglichen notwendig. Die sorgfältigste Reinigung des Saatgutes mit der Siebe oder dem Trieber genügt allein nicht; denn es findet sich eine bedeutende Menge Unkrautsamen im Acker vor. Abgesehen vom Samen-Ausfall bei der Reife, bringt auch der Stalldünger eine nicht unbeträchtliche Menge Unkrautsamen auf das Feld; denn vielfach gelangen diese mit Stroh, Heu und Spreu vermischt durch den Tierleib in den Dünger. Selbst beim Schroten werden im Gemenge mit anderen Körnern kleine Unkrautsamen nicht vollständig oder gar nicht zertrümmert; insbesondere aber bringt eine späte Heuernte die Gefahr mit sich, einen an Unkrautsamen reichen Dünger zu erhalten, und es wird so namentlich die Quade in Mengen auf die Felder gebracht. In käuflichen Futtermitteln findet sich häufig massenhaft Unkrautsamen vor. Auch Kompost, anstatt auf die Wiesen auf den Acker gebracht, ruft Verunkrautung hervor, denn selbst bei guter Bearbeitung und Durchtränkung desselben mit Jauche kann sich die Keimfähigkeit der Unkrautsamen lange erhalten, was namentlich für Heu und wilde Weide zutrifft. Durch Säen, Mähen, Hacken, Krümmern und Pflügen kann zwar keine vollständige Vernichtung, aber doch eine Schwächung der unterirdischen Triebe der Wurzel-Unkräuter erzielt werden. Ganz gründlich räumt aber mit den Wurzel-Unkräutern nur die Tiefkultur auf; bei flacher und mitteltiefer Bearbeitung des Ackers mit dem Pfluge oder dem Krümmern wird niemals eine vollständige Vernichtung tiefwurzelnder Unkräuter bewirkt, es werden vielmehr immer neue Triebe aus den im Boden bleibenden Wurzeln oder Samentellen zum Vorschein kommen. Hat man es vorzuziehen mit Samen-Unkräutern zu tun, so empfiehlt sich sofortiges flaches Schalen oder wenigstens Eggen nach der Ernte. Hierdurch wird die Mehrzahl der Unkrautsamen zum Keimen und Auslaufen gebracht. Nach der Begrünung des Feldes eggt man scharf ab oder krümmt den Boden. Vor Winter wird dann zur vollen Tiefe gepflügt. Im Frühjahr werden durch zeitiges Eggen, Krümmern und nachfolgende Saatfurche jene Unkräuter zum Auslaufen gebracht und vernichtet, die im Herbst nicht geerntet haben.

Die Blattbräune der Kürbisse kommt namentlich bei Südkürbissen, jedoch auch bei den Sauerkürbissen vor. Die Blätter nehmen im Sommer ein gelbliches Aussehen an, vergilben und verdorren später gänzlich und bleiben über Winter mit halbkugelförmig nach unten gekrümmtem Blattstiel an den Zweigen sitzen. Die zuerst auftretenden vergilbten Stellen sind im Gegensatz zu andern

Krankheiten nicht scharf umgrenzt. Deutlichere Umrisse treten erst später hervor, wo mit einer rötlichen, später ins Rotbraune übergehende Verfärbung Hand in Hand geht. Das Blatt erscheint bei dem Verrottnisvorgang fast gleichmäßig ober- und unterseits matt, kastanienbraun und mit erhabenen Punkten reichlich bedeckt. Die Früchte verkrüppeln, werden nur einseitig kuglig, springen oft auf und gehen schnell in Faulnis über. Die Befreiung der nachjährigen Bepflanzung sowie der jungen Kürbisse erfolgt zum Teil von den auf den Bäumen hängengebliebenen Blättern aus, welche im Frühjahr die Früchte des Schmarotzerpilzes zur Reife gelangen lassen. Die Sporen werden aus den zahllosen kleinen punktförmigen Pilzfrüchten durch kräftiges Ausprühen in die Luft entleert. Begünstigt wird dieser Vorgang ungemein, wenn nasse und trockene Witterung in kurzen Zwischenräumen abwechseln.

Zur Behandlung der Rosenbeete. Die Bodenfläche der Rosenbeete darf während des Frühjahrs niemals trocken oder hart sein und ist nach jedem Regen mit einem Rechen aufzulockern, wobei gleichzeitig das Unkraut ausgerottet werden muß. Der Dünger wird im Laufe des Sommers am besten in flüssiger Form gegeben, und zwar kann er aus frischem Kuhdünger oder noch besser aus Geflügeldünger, der vorher aufgelöst wird, bestehen.

Die hochwüchsige Stangenbohne gehört zu den dankbarsten Sorten. Zunächst ist sie winterfest, nicht gar zu empfindlich in der Blüte und außerordentlich fruchtbar. Sie ist als Bohne für frisches Gemüse sehr gut, als Einmachbohne vorzüglich und sehr wertvoll als reife Bohne für den Winter, sie löst in kurzer Zeit weich.

Rosenkohl. Von den mancherlei Sorten Rosenkohl ziehe ich für den eigenen Bedarf die Sorte Dänischer Markt vor. Zum Verkauf ist der hohe Bräuseler vorteilhafter, weil er mehr einbringt.

Sommerausaat der Zwiebel. Sehr zweckmäßig ist es, Zwiebeln noch im Juni und zu Anfang Juli zu säen. Solche Zwiebeln erlangen bis zum Herbst noch nicht die nötige Stärke, um kommenden Frühjahr sogleich in Samen zu gehen, und liefern dann vorzügliche Grünzwiebeln im Rat und uni. Sie stellen sich auch billiger, als wenn die Grünzwiebeln aus Stanzzwiebeln herangezogen werden, und geben eine frühere Ernte als diese, denn während die Stanzzwiebeln erst gepflanzt werden und es noch eine Weile dauert, ehe sie austreiben, stehen die im Sommer vorher gesäten und während des Winters im Garten belassenen Zwiebeln schon längst in vollem Wachstum. Dem Gärtner, der alljährlich im Mai und Juni Grünzwiebeln braucht, ist die Sommerausaat sehr an-

zuempfehlen; er darf aber nicht mehr säen, als er für den Verbrauch im Mai und Juni nötig hat. Von diesen Zwiebeln wird nicht allein das ausgetriebene Kraut benützt, sondern die ganze Pflanze, also Kraut und Zwiebel zusammen. Im Mai oder Juni kann der Gärtner die Ernte schon beendet haben und das Land von neuem mit andern Gemüsen bestellen. Der Erlös aus Grünzwiebeln übertrifft gewöhnlich den der ausgereiften wesentlich. Zur Sommerfaat benutz man abgerentete Salat-, Erbsen- und Kohlrabi-Beete, überhaupt solche Beete, welche im Juni oder Anfang Juli leer stehen. Der Same kann breitwürfig und auch in Reihen gesät werden. Die Erde ist nach dem Säen etwas festzutreten und bis zum Aufgehen des Samens fleißig zu gießen. Die Reihenfaat ist deshalb anzuraten, weil diese es ermöglicht, daß die Erde im Herbst an die Zwiebel etwas herangezogen werden kann, wodurch sie einigen Schutz erhalten und nicht so leicht vom Froste gehoben werden. Wurde breitwürfig gesät, so ist nach Ende des Winters, um die Wurzeln der von Frost gehobenen Pflanzen zu bedecken, einige Erde aufzutreten. Als Düngung empfiehlt sich Dünger, welcher im Spätherbst und Winter auf das Land gebracht wird.

Die Pantoffelblume oder Calceolaria trifft man nicht allzuhäufig auf den Höhen der Blumenfreunde, weil man ihre Zucht vielfach für zu schwer hält. Aber eine Pflanze, die völlig austrocknen kann, so daß alle Blätter herunterhängen, die aber, sobald sie gegossen wird, sich wieder erholt, weiter wächst und blüht, kann doch nicht so empfindlich sein. Man sät die Calceolarien am besten in feingeriebene Topferde, ohne sie zu bedecken. Ist der Same aufgegangen, so darf man nur ganz vorsichtig und wenig gießen, damit die Pflänzchen nicht faulen, und ihr Standort muß halbschattig sein. Sind sie so groß, daß man sie mit zwei Fingern fassen kann, so werden sie verpflanzt, jedoch dürfen die ersten Töpfe nicht zu groß sein. Nach sechs bis acht Wochen erhalten sie größere Töpfe, aber immer so, daß sie gegen die anderer Blumen als zu klein erscheinen. Als Grund verwendet man eine Mischung von Gartenerde, Lauberde, Sand und Löss. Eine Anzahl der jungen Pflanzen blüht schon im ersten Herbst, die andern im nächsten Frühjahr.

Ein u. fest eingetriebenes Glasstöpsel bringt man in der folgenden Weise aus dem Glashals: Man schlingt einen Bindfaden einmal um den Flaschenhals und zieht erstere an den Enden schnell und solange mit beiden Händen, ähnlich wie beim Sägen, während ein anderer die Flasche hält, hin und her, bis der Hals sich erwärmt. Der Stöpsel wird dann langsam gedreht, leicht herausgehen.

Berta-Krebwachs
bestes Mittel gegen
Baumkrebs u. Blutlaus.
Alleiniger Fabrikant: **Franz Emil Berta, Wachswarenfabrik, Fulda.**

Stottern,
nervöses, schweres u. unbest. Sprechen
sehr radikal u. sicher. Über wie? Kost 9.
Hausärzter, Breslau, Wilhelmstr. 24.

Neuzeltliche Capeten
in allen Preislagen für jeden
Geschmack empfiehlt A. Kramer,
Papierindustrie, Altenstein 24.
Muster und Bestellung gratis. (37)

RAUDE Maucke, Ungeziefer
an Pferden, Rindvieh
Hunden, Schafen,
Ohren-Räude
bei Kaninchen,
Kalkbeine, Läuse, Ungeziefer an
Hühnern usw.
alle Schädlinge an Tieren und
Pflanzen beseitigt radikal
"Schädlingstod"
Glänzende Erfolge und Gutsachen
Paul Sohnholz, Chem. Fabrik
Lamburg 26. E. C. Hammenstein, 62.

In jeder Familie
hat man meine ganz neuverbesserte
Hand-Näh-Mühle, Einzig!
Jeder kein eig. Seilner und
Schwefel. Die Mühle nähst Stoffe
wie eine Nähmaschine. Man
ann Schuhe, Bekleid., Hemd.,
Bierde u. Wagnereisen, Sädel,
Säcke, Segeltuch selbst nähen.
Wählbare "Einzig" ist die beste,
welche bis heute in den Verkauf
gelangte. Stück mit 3 verschied.
Radeln, Garn u. Gebrauchsan-
weisung. Nr. 1, 20, 21 St. 1.8.50.
4 St. nur 1.16, versend. unt.
Nachn., Porto und Verp. frei.
Verkaufsbüro "Germania",
Schillingstr. 2, Straßburg 3.

Geschirr- u. Lederfett
(gut wasserfest machend)
Stiefelschmiere,
die 6-Pfund-Flasche 18.20 Mk.
" 10 " 25.20
frei Nachn., empfiehlt
A. A. Grütner, Del- und Fettfabrik,
Driesberg 1. Schl. 5. (19)

Weidenkörbe
in allen Größen liefert
Hans Brusch, Frankfurt a. M. 99

Auf dem Gebiete der
Kartoffelkultur
haben sich unsere kombi. Dampf- u.
Dampf-Blühe in ein- und mehr-
weihiger Ausführung bestens bewährt.
W. Scheper & Sohn,
Stadtthagen.

Ansichtskarten
billig!
100 Kriegs-Postkarten 4.-
100 Vieheslerien-Postkarten 5.-
100 patriot. Plagen-Postkarten 5.-
50 eigne Bild-Postkarten 4.-
Verlag Mardor, Breslau 1, 141

Läuse, Flöhe, Mäuse, Krätze
Wahlmittel bei einfacher Anwendung.
2,20 franko inkl.
Hubertus-Apotheke Ruxer 5. Teier.

Räude!
Spezial-
mittel nach
Dr. Roth,
für Pferde
und Minder-
7.-Mk.
für Hunde u. Vögel usw.
5,25 Mk. Versand durch
Aaskulap-Apotheke,
Breslau 1. (16)

Billige Schuhe u. Pantoffel
Sommer u. Haus, dauerhaft u. imprägnierter Sohle, fertig led. (sofort aus
Stoffabfällen usw. sehr an. Preis d. prägn. Rehröhren m. Maßbänder f. jed.
Größe 1.25 Mk. p. Paar) **Willi Franke, Besenbühl 865 5. Halle a. S.**

Magenleiden. Magenkrampf, Seitenschmerzen,
Stuhlbeschw. entstehen nur, weil
im Magen zu viel Säure ist. Mixture Magnesia nimmt die Säure
fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreiben
bezeugen, auch von 30jähr. Magenleid., denen es geholfen hat.
Mixture Magnesia ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird
die Fabrik Welter, Niederbreisitz 19-Rh., g. Rhektopo angewiesen,
kann auch von d. Apotheken 1 Dose geg. Nachn. Mk. 2.20 franko
zusandert werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Im unterzeichneten Verlage wurden herausgegeben:
**Die Fischerei als Nebenbetrieb des Landwirtes und
Forstmannes.** Ausführliche Anweisung zum Fischerei-Betrieb
in kleineren und größeren, fließenden, stehenden und
fließenden Gewässern jeder Art, vornehmlich in Seen, Tümpeln, Karpfen-
und Forellenteichen. Von Dr. Emil Walter. Mit 26 Abbildungen
im Texte. Preis gebunden 14 Mk., losgebunden 10 Mk.
Die Kleintierwirtschaft. Kurze Anweisung zur Aufzucht
von Karpfen, Forellen, Schleien,
Korallen, Raubfischen und Krebisen in kleinen Teichen, Tümpeln,
Seen und anderen Wasseransammlungen. Herausgegeben im Auf-
trage des Fischerei-Bereins für die Provinz Brandenburg von
Dr. Emil Walter. Mit 24 Abbildungen im Texte. Preis gebunden
1 Mk. 20 Pf. In Partien billiger.
Zu den in dieser Ankündigung genannten Preisen tritt ein
Lernungszuschlag in Höhe von 20 vom Hundert.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.