



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 23.

Gratisbeilage zur „Adeliner Zeitung“.

1918.

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

Stangenbohnenanbau im Juni, dessen Ertrag und Verwertung der grünen Bohnen für die Küche und zum Einmachen.

Von J. Ba. (Mit 3 Abbildungen.)

Die Stangenbohnen werden noch viel zu wenig angepflanzt, obgleich sie, wenn genügend Kalk im Boden ist, noch Ende Juni ausgefät, höhere Erträge geben als manche Buschbohnen. Sie sind auch in weniger guter

Sporen werden hierdurch an den Bohnen getötet. Land, das im Vorjahre mit diesem Pilz befallene Bohnen, Erbsen, Kürbisse oder Wassermelonen getragen hat, darf in diesem Jahre keine Stangenbohnen tragen, um die Sporen der Krankheit, welche im Boden liegen, nicht auf diese fortzupflanzen. Man wählt am besten für die Stangenbohnen im Garten oder Feld eine etwas warme, aber freie Lage und einen nicht zu feuchten, mehr leichten als schweren Boden. In mit kurzem Dünger versehenen Boden oder auf mit Komposterde bereicherten Beeten erhöhen sich die Erträge, weil die Ranken dann bis zur Spitze der Stangen oder noch weit darüber hinaus

wachsen und bis spät im Herbst Blüten und grüne Hülsen bringen. Stangenbohnen, die nur die Hälfte Höhe der Stangen erreichen, vergeuden das Land. Sorgt man, daß neben Kalk auch Kali und Phosphorsäure-Dünger im Boden ist, so bringen auch die vollbelaubten Ranken reiche Schnittbohnen-Erträge. Wo man mit Bohnenkrankheiten überhaupt viel zu kämpfen hat, trägt der Stalldünger die Schuld. Man gebe mehr Kunstdünger, und zwar vor der Aussaat im Juni Kali und Superphosphat, und wenn die Bohnen beginnen zu ranken, reiche man schwefelsaures Ammoniak. Für $\frac{1}{2}$ Morgen = 312 $\frac{1}{2}$ Quadratmeter rechnet man 6 Kilo 40 % Kali, 13 Kilo Superphosphat oder Thomasmehl und 5 Kilo schwefelsaures Ammoniak. Letzteres wird am vorteilhaftesten vor dem ersten Anhäufeln zwischen den Bohnen auf die Erde gestreut, während ersteres auf das betreffende Land bei der Gartenkultur mit der Harke und bei der Feldkultur mit der Egge in die Oberfläche des Bodens gearbeitet wird. Die beiden ersten Kunstdünger sind vor dem Ausstreuen gleichmäßig zu mischen. Um zu untersuchen, ob der Gartenboden genügend Kalk für Stangenbohnen hat, gibt man in eine kleine Tonschale etwas Gartenerde und gießt 3 bis 6 Tropfen Salzsäure darauf. Entsteht dann Schaum und ein hörbares Brausen mit Dampfentwicklung, so hat die Erde genügend Kalk. Bilden sich aber nur sehr schnell wieder verschwindende Wasserblasen, oder bleibt die Erde ruhig liegen — siehe auch Abbildung 1 —, so muß man auf 100 Quadratmeter = $\frac{1}{8}$ preussische Morgen 1 $\frac{1}{2}$ Zentner gebrannten Kalk auf kleine Häufchen verteilen. Nachdem derselbe gefallen ist, wird er untergegraben. Die Hauptsache ist, daß die Gartenbeete gut geharkt werden. Man tritt auf dem fertiggegrabenen Land Beete von 80 cm Breite und Wege von 55 bis 70 cm Breite ab, so daß zwei Reihen Stangen in 60 cm Abstand in und außer der Reihe auf je 1 Beet gesetzt werden können. Die Stangen sind etwas nach dem Innern des Beetes schräg, aber doch tief genug zu setzen, damit der Wind sie nicht umreißen kann. Die Stangen sollen am unteren Ende gut gespißt sein. Um jede Stange macht man einen Kreis, wie Abbildung 2a zeigt, der einen mittelgroßen Durchmesser haben muß; sehr häufig werden die Bohnen zu weit von der Stange entfernt (Abbildung 2b) gelegt, sie ranken dann schlecht. Die Abbildung 2 zeigt auch die oberen Verbindungsstangen und wie sie mit den Bohnenstangen oberhalb und unterhalb von den Kreuzungspunkten fest zu verbinden sind. Es genügt aber auch, wenn eine Stange in die Kreuzungspunkte hineingelegt wird. Herrscht zu der Zeit des Bohnenlegens, Ende Juni, trodene Witterung, so macht man die Kreise um die Stangen nachmittags und gießt dann in die Rillen Wasser, um der

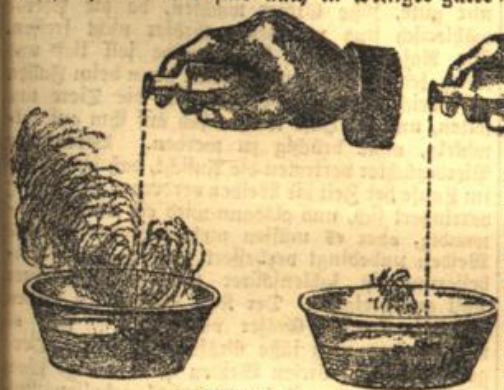


Abbildung 1. Kalkreicher Boden. Kalkarmer Boden.

Lage zu gebrauchen, wenn widerstandsfähige Sorten gewählt, nicht zu dichte Pflanzung gestattet und pilzfrier Samen zur Aussaat kommt. Häufig gedeihen die Stangenbohnen deshalb nicht, weil die Samen mit Pilzkeimen behaftet sind, daher die Rostkrankheit schnell auftritt und das Wachstum hemmt. Dort, wo die Ranken im Herbst als Viehfutter verwertet werden, überträgt der hieraus entstandene Dünger manche Krankheiten, und wenn auf solches Land Bohnen kommen, so ist der Krankheitsbefall der Kulturen ein Hindernis, hohe Erträge zu erzielen. Diesem entgegenzuwirken, empfiehlt es sich, die Samen vor der Aussaat mit der Weize „Aspulvin“ — erhältlich bei der Firma H. Gildenpennig, Staßfurt — zu beizen. Die Erfahrungen haben gezeigt, daß solche Kulturen fast frei von Krankheiten bleiben. Da nun im Vorjahre die Fleckenkrankheit der Hülsen auffallend war, welche durch den Pilz *Glocosporium Lindemuthianum* in die Erscheinung tritt, so dürfen Samen von solchen Kulturen nicht genommen werden. Denn nach neueren Erfahrungen greift der Pilz auch die Bohnen in den Hülsen an. Die Samen werden aber auch ohne Weize gebrauchsfähig, wenn sie vorher nur in 56 bis 58 Grad Wärme zeigendes Wasser gelegt werden. Die

wachsen und bis spät im Herbst Blüten und grüne Hülsen bringen. Stangenbohnen, die nur die Hälfte Höhe der Stangen erreichen, vergeuden das Land. Sorgt man, daß neben Kalk auch Kali und Phosphorsäure-Dünger im Boden ist, so bringen auch die vollbelaubten Ranken reiche Schnittbohnen-Erträge. Wo man mit Bohnenkrankheiten überhaupt viel zu kämpfen hat, trägt der Stalldünger die Schuld. Man gebe mehr Kunstdünger, und zwar vor der Aussaat im Juni Kali und Superphosphat, und wenn die Bohnen beginnen zu ranken, reiche man schwefelsaures Ammoniak. Für $\frac{1}{2}$ Morgen = 312 $\frac{1}{2}$ Quadratmeter rechnet man 6 Kilo 40 % Kali, 13 Kilo Superphosphat oder Thomasmehl und 5 Kilo schwefelsaures Ammoniak. Letzteres wird am vorteilhaftesten vor dem ersten Anhäufeln zwischen den Bohnen auf die Erde gestreut, während ersteres auf das betreffende Land bei der Gartenkultur mit der Harke und bei der Feldkultur mit der Egge in die Oberfläche des Bodens gearbeitet wird. Die beiden ersten Kunstdünger sind vor dem Ausstreuen gleichmäßig zu mischen. Um zu untersuchen, ob der Gartenboden genügend Kalk für Stangenbohnen hat, gibt man in eine kleine Tonschale etwas Gartenerde und gießt 3 bis 6 Tropfen Salzsäure darauf. Entsteht dann Schaum und ein hörbares Brausen mit Dampfentwicklung, so hat die Erde genügend Kalk. Bilden sich aber nur sehr schnell wieder verschwindende Wasserblasen, oder bleibt die Erde ruhig liegen — siehe auch Abbildung 1 —, so muß man auf 100 Quadratmeter = $\frac{1}{8}$ preussische Morgen 1 $\frac{1}{2}$ Zentner gebrannten Kalk auf kleine Häufchen verteilen. Nachdem derselbe gefallen ist, wird er untergegraben. Die Hauptsache ist, daß die Gartenbeete gut geharkt werden. Man tritt auf dem fertiggegrabenen Land Beete von 80 cm Breite und Wege von 55 bis 70 cm Breite ab, so daß zwei Reihen Stangen in 60 cm Abstand in und außer der Reihe auf je 1 Beet gesetzt werden können. Die Stangen sind etwas nach dem Innern des Beetes schräg, aber doch tief genug zu setzen, damit der Wind sie nicht umreißen kann. Die Stangen sollen am unteren Ende gut gespißt sein. Um jede Stange macht man einen Kreis, wie Abbildung 2a zeigt, der einen mittelgroßen Durchmesser haben muß; sehr häufig werden die Bohnen zu weit von der Stange entfernt (Abbildung 2b) gelegt, sie ranken dann schlecht. Die Abbildung 2 zeigt auch die oberen Verbindungsstangen und wie sie mit den Bohnenstangen oberhalb und unterhalb von den Kreuzungspunkten fest zu verbinden sind. Es genügt aber auch, wenn eine Stange in die Kreuzungspunkte hineingelegt wird. Herrscht zu der Zeit des Bohnenlegens, Ende Juni, trodene Witterung, so macht man die Kreise um die Stangen nachmittags und gießt dann in die Rillen Wasser, um der

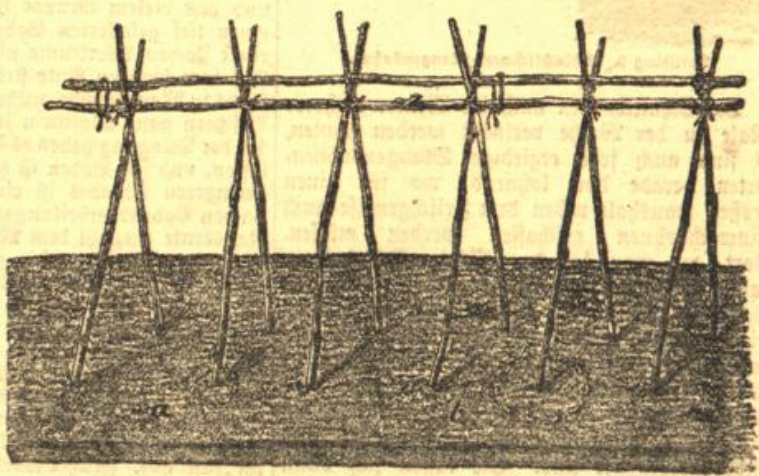


Abbildung 2. Stangenbohnen. a) richtig gelegt. b) falsch gelegt.

Saat Feuchtigkeit zu geben. Damit legt man feben Bohnen um eine Stange und deckt sie mit Erde so zu, daß die Samenbohnen halb mal so stark mit Erde bedeckt werden, als sie selbst stark sind. Für 10 Reihen von 12 m Länge braucht man etwa 3 Pfund Samenbohnen. Die so behandelten Samenbohnen keimen bei der warmen Witterung schon in acht Tagen, so daß sie Anfang Juli angehäuft werden können. Die Triebspitzen der einzelnen Bohnen, welche sich nicht gutwillig an die Stange heranwinden wollen, bindet man locker an, worauf sie bald, je besser die Sorte als Selbstklimmer ist, die Stange heraufwachsen. Man kann von einem Quadratmeter 6 bis 10 Pfund grüne Bohnen ernten.

Eine besonders reichtragende Bohnenstaube zeigt uns Abbildung 3. Man sieht daraus so recht, wie groß der Ertrag bei ordentlicher Pflege sein kann, so daß es leicht ist, auf einen kleinen Raum selbst für einen großen Haushalt genügend Bohnen zum Frischverbrauch und zum Einmachen zu ziehen.

Der Wert einzelner Stangenbohnen sorten liegt hauptsächlich in dem büschelartigen Zusammenwachsen der Bohnen, welches auch das Pflücken erleichtert. Beim Pflücken der Stangenbohnen ist zu beachten, daß man die Bohnen von der Ranke mit den Fingernägeln mehr abzwickt als abreißt, um das Lockern der Bohnenwurzeln und das Reißen der Ranken zu vermeiden.



Abbildung 3. Schnittswert-Stängelbohne.

Da Schnittbohnen auch im Winter mehrere Male in der Woche verspeist werden können, so sind auch sehr ergiebige Stangenbohnen sorten gerade dort lohnend, wo für einen großen Haushalt neben dem Frischgemüse auch Einmachbohnen geschaffen werden müssen. Dort, wo man für den Winter Dörrbohnen haben will, lassen sich die fleischigen grünen Schoten auch in kleinen Dörrapparaten leicht dörren, was am besten glückt, wenn anfangs die Hitze gering ist und sie nur langsam höher steigt. Die Dörrbohnen bleiben am schmackhaftesten, wenn sie nach dem Dörren noch einige Prozent Wassergehalt haben und nicht knochenhart sind. Sie lassen sich dann in einem kleinen Raum in Säcken oder in

gefächerten Kisten gut aufbewahren, so daß sie im Winter und Frühjahr verzehrt werden können.

Schneidebohnen als Kriegskost schmeden auch im Falle der Fett- und Schmalzmittelnot mit Bouillonwürfeln und Kartoffeln zusammengelocht gut. Besonders aber gibt Hammelfleisch mit Bohnen und Kartoffeln gelocht eine gute Speise. Desgleichen kann man grüne Bohnen mit im August bis September reisenden Äpfeln zusammenkochen, wie auch Schneidebohnen mit Hering und gekochtem Klippfisch eine gute Speise geben. Eine Suppe von grünen Bohnen mit weinsüßen, zerschnittenen Birnen, etwas Salz, Zitronenmelisse, eventl. mit etwas Talg oder Butter mit Weizenmehl sämig gemacht, liefert ein gutes Abendessen.

Zum Anbau des Rapses.

Von meinem Schreibtisch aus kann ich einen Teil der Feldmark unseres Ortes übersehen. So fällt ich nun meinen Blick zum Fenster hinaus richte, stellt er auf hellleuchtende, blühende Rapsfelder, was früher nicht der Fall war. Erst die Not des Krieges hat es uns eingehämmert, daß es unsere Pflicht ist, den Rapsbau wieder in umfangreicherer Weise aufzunehmen. In meinen Knabenjahren widmete der Landwirt dem Anbau der Ölpflanzen, wie Raps, Rüben und Mohn, die größte Sorgfalt; denn das daraus gewonnene Öl diente zu Ernährungszwecken. Nach und nach ging infolge der verfeinerten Lebensweise der Verbrauch an Öl zu Speisezwecken zurück, ja ich kenne Gegenden, in denen man es geradezu für unzeitgemäß hielt, Raps-, Mohn- oder Leinöl zu verspeisen. Nachdem man infolge der günstigen Entwicklung unserer Industrie anfangs für technische Zwecke, nicht zu vergessen die umfangreiche Herstellung von Margarine, viel Fett und Öl zu verbrauchen, reichte der heimische Ölfruchtbau nicht mehr aus, und als durch den Welthandel vom Auslande viel Olivenöl, Erdnüsse, Erzeugnisse der Kokospalme usw. zu verhältnismäßig billigen Preisen eingeführt wurden, konnte kein nennenswerter Verdienst bei dem Ölfruchtbau mehr herauskommen, und er ging daher zurück. Im Jahre 1913 betrug unsere Einfuhr an Ölkoststoffen 1300000 Tonnen im Werte von 400 Millionen Mark, wovon auf unsere Schutzgebiete nur 180000 Tonnen im Werte von 7 1/2 Millionen Mark entfielen. Das Gesamtgewicht der im Jahre 1912/13 eingeführten Ölfrüchte betrug 1600000 Tonnen. Demgegenüber hatten die im gleichen Jahre erzeugten einheimischen Ölfrüchte (Raps-, Rüben-, Lein-, Hanf- und Mohnsaat) nur ein Gewicht von 79000 Tonnen. Da wir nun immer noch vom Welthandel abgeschnitten sind, so ist aus diesen Zahlen deutlich zu ersehen, was uns hinsichtlich des Ölfruchtbaus zu tun übrig bleibt, falls unsere Ernährung nicht leiden und die Industrie nicht dauernd geschädigt sein soll.

Die meisten Erträge bringt der Wintertraps. Er verlangt einen kräftigen, gehörig bindenden und stark gedüngten Boden, welcher eine durchlassende Unterlage besitzt und sich in tiefer Kultur befindet. Der Wintertraps hat zwar wenig Wurzeln, dafür aber, ähnlich wie der Mohn, eine ziemlich starke Pfahlwurzel, welche tief in den Boden eindringt, und aus diesem Grunde ist es ersichtlich, daß er einen tief gelockerten Boden beansprucht und in einer flachen Ackertrume nicht gut gedeihen kann. Auf dem hiesigen Gute steht in diesem Jahre der Raps in Manneshöhe, während er bei den kleineren Besitzern ganz allgemein zu wünschen übrig läßt. An der Düngung haben es letztere auch nicht fehlen lassen, und der Boden ist derselbe; der Grund des geringeren Standes ist einzig und allein in der flachen Bodenbearbeitung zu suchen. Eine mittlere Rapserte entzieht dem Morgen Ader 177 Pfund Aschenbestandteile, die größtenteils Pflanzennährstoffe enthalten. Demnach verlangt der Wintertraps viel Dünger, aber dennoch erschöpft er den Boden nicht sehr stark; denn die bald abfallenden Blätter geben ihm einen großen Teil der Nährstoffe wieder zurück. Er ist deshalb und aus verschiedenen andern Gründen eine vorzügliche Vorfrucht für alles Wintergetreide.

Den Stalldünger fährt man zu Raps bereits im Juni aus. Früher wurde für den Rapsbau auf einem mir bekannten Gute nur Schafdünger

verwendet, und man erzielte damit wunderbare Erfolge. Bis zum Juli muß der Dünger im Boden sein, damit noch rechtzeitig, wo es erforderlich ist, Kali und Phosphorsäure in Form von Kunstdünger verabfolgt werden können. Nach dem ersten Kleeschnitt, falls er rechtzeitig geerntet wurde, und nach Wintergerste kann man vorteilhaft Raps bauen. Das Land muß gewissermaßen gartenmäßig zugerichtet werden, und deshalb ist eine frühzeitige Bearbeitung durchaus erforderlich. Drei oder vier Furchen, eggen nach jeder Furche, darf man sich nicht verbrießen lassen.

Mitte bis Ende August ist die beste Zeit zur Aussaat. Drillsaat in 30 bis 50 cm Reihenentfernung ist der Handsaat bei weitem vorzuziehen. Man rechnet alsdann fünf Pfund Saatgut für den Morgen und bringt dieses flach unter.

Die Ernte findet Ende Juli oder anfangs August statt. Man kann den Raps entweder in Puppen aufstellen oder auch auf den Stoppeln liegend trocknen, je nachdem das Wetter ist. Da der Raps leicht ausfällt, so soll man zum Einfahren nur Wagen mit Planen verwenden.

Um den Anbau des Rapses zu fördern, zahlte der Kriegsausgleich für Öle und Fett einen Preis von 700 M für die Tonne, und es liegt daher im Interesse eines jeden Landwirtes, falls es seine Verhältnisse erlauben, sich wieder mehr dem Rapsbau zuzuwenden, zumal ja auch nach dem Kriege noch lange Zeit hohe Preise bestehen bleiben werden. S. M.

Kleinere Mitteilungen.

Verbesserung der Pferdeweiden. Die Frage, wie man die Weiden verbessert, ist nicht so leicht zu beantworten. Falls das betreffende Land nicht von vornherein als Weideland geeignet ist, so ist eine Verbesserung ausgeschlossen. Das Land, welches sich am besten zu Pferdeweiden eignet, ist solches, welches einen Überfluß an Kalk besitzt oder doch wenigstens so kalkreich ist, als zur Bildung der Mineralbestandteile der Knochen beansprucht wird. Ferner dürfen auf guten Pferdeweiden nur gute, süße Gräser wachsen, da die Pferdewählerisch sind und saure Gräser nicht fressen. Die Rasendecke der Pferdeweide soll tief und weich, jedoch nicht sumpfig sein; denn beim Fallen auf weichen Boden verletzen sich die Tiere nur selten, und die Hufe können sich auf ihm gut entwickeln, ohne brüchig zu werden. Bedeutende Pferdezüchter vertreten die Ansicht, daß die Pferde im Laufe der Zeit die Weiden verderben; ihr Ertrag verringert sich, und alsdann wird ein Wechsel notwendig, oder es müssen mehrere Jahre benutzt Weiden unbedingt verbessert werden. Zur Verbesserung ist kohlenaurer und phosphorsaurer Kalk gut geeignet. Der Kalk schließt den Boden auf, die sauren Gräser verschwinden, und es wachsen nur noch süße Gräser, welche die Tiere gerne fressen. Vielen Weiden ist allerdings schon durch Düngung mit Thomasmehl geholfen, sind sie jedoch sehr kalkarm, so kann man Kalk und Thomasmehl nebeneinander verwenden. R.

Das Ausschneiden der Klauen der Rinder. Soll jetzt nicht unterlassen werden. Am besten wird diese Arbeit auf einer Tenne, in einer Klemme oder in einem sonstigen geeigneten Raume vorgenommen. Passend ist auch ein sogenannter Klauenstand beim Schmied. Wo dieser nicht vorhanden ist, bindet man das Tier an eine Mauer oder Wand fest, damit es beim Aufheben des Fußes nicht seitlich ausweichen kann. Viele Landwirte unterlassen das Ausschneiden, weil die Tiere dabei unruhig werden und die Arbeit ihnen daher zu umständlich erscheint. Tatsächlich gibt es einzelne Tiere, die sich selbst bei einer vorichtigen Behandlung nicht willig zeigen, die meisten lassen sich aber bei geeigneter Behandlung ohne viel Mühe die Klauen in Ordnung bringen. Bevor man den Fuß des Tieres anhebt, wird er gestreichelt, sodann schnell auf einen Holzboden gesetzt, weil Rinder den Fuß nur kurze Zeit schwebend halten, ohne unruhig zu werden. Wenn das Tier anfängt, sich zu fürchten, was sich durch Bittern und Zuden bemerkbar macht, beseitigt man die Furcht durch freundliches Fahren und Streicheln. Durch gewaltsames Fahren halten des Fußes oder gar durch Schläge kann man ein Tier nicht beruhigen. Ist es unruhig geworden, weil es eine unbequeme Stellung hat oder ermüdet ist, so lasse man es frei treten und setze nach einiger Zeit, wenn das Tier wieder eine gute Stellung hat, den Fuß abermals auf. Zwang wendet man nur bei störrischen und widerpenstigen, th-

aber bei trächtigen Tieren an. Nicht selten werden Kälbinnen und Jungkühe beim Klauenschneiden und ersten Melken durch eine ungeeignete Behandlung verdorben und geradezu zu Schlägern herangezogen. Die Klauenpflege wird wesentlich dadurch erleichtert, daß die Klauen öfters nachgeschritten werden; denn das Horn wächst dadurch nicht so sehr in die Länge.

Wie verhütet man das Überfliegen der Hühner über die Einfriedigung? Wer nur wenig Raum als Auslauf für die Hühner zur Verfügung hat, wie es namentlich bei städtischen Züchtern der Fall ist, muß die Hühner in Einfriedigungen, am besten aus Drahtgeseht, halten, damit sie nicht im elgenen oder in fremden Gärten durch Abfressen von Gemüsepflanzen und Blumen sowie durch ihr Scharrren allerlei Schäden anrichten. Bei den schweren Massen bedarf es für diesen Zweck nur ziemlich niedriger Umzäunungen, oftmals genügt es schon, wenn dieselben nur 1 m oder etwas darüber hoch sind. Allein die leichten Massen überfliegen solche Einfriedigungen ohne Schwierigkeit, selbst wenn sie eine Höhe von 2 m oder darüber haben. Die ganzen Einfriedigungen mit Drahtgeseht zu überspannen, geht vielfach nicht an, namentlich wenn dieselben etwas ausgebreiteter sind; man muß deshalb andere Vorkehrungen treffen. Am einfachsten ist es nun, wenn man die Einfriedigungen aus Drahtgeseht etwa 2 m hoch macht, darüber aber an den Pfosten noch schräge Laten oder Winkelisen anbringt, welche mit den Pfosten einen Winkel nach innen bilden, und in Abständen von etwa 10 cm noch zwei bis drei dünne Drähte anbringt, von denen mithin jeder nach innen enger ist. Die Hühner sehen diese Drähte nicht, wenn dieselben sehr dünn sind, stoßen, wenn sie sie überfliegen wollen, dagegen und fallen herab; nach einigen vergeblichen Versuchen unterlassen sie solche. Zu bemerken ist aber, daß über dem Drahtgeseht keine Latte angebracht werden darf; sonst fliegen die Hühner auf diese und zwingen sich zwischen ihr und dem unteren Draht durch.

Feines Fischgericht ohne Butter. Zunächst stellt man sich folgende Soße her: drei bis vier Brühwürfel löst man in $\frac{1}{4}$ l Wasser auf und setzt $\frac{1}{4}$ l Milch hinzu. Dahinein gibt man ein Glas voll eingemachter Champignons, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel, etwas Salz und, wenn möglich, ein bis zwei Sardellen sowie zwei Eßlöffel voll ausgehäutete Krebschwänze oder auch Krabben. Nun bereitet man Fische, wie Schleie, Zander oder Karauschen, vor, teilt sie in Stücke und legt sie in die Soße, die zuvor zum Kochen gebracht wird. Die Fische müssen nun langsam zur Seite des Herdes gar ziehen, damit sie nicht zerfallen. Sind die Fische gar, so nimmt man sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, bindet die Soße mit Mehl und richtet sie über den Fischen an.

Spinatlöse mit Meerrettichlöse. $\frac{1}{2}$ Pfund zerlesener Spinat — er kann sehr gut durch wildwachsende Kräuter, wie Nessel, Dreiblatt oder Melbe, ergänzt werden — kocht man zehn Minuten in Salzwasser, gibt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen und haßt ihn fein. Dann röstet man 125 g geriebene Brot in offener Pfanne unter fleißigem Umrühren, gießt $\frac{1}{2}$ l abgerahmte Milch darüber, gibt zwei ganze Eier, 20 g Kartoffelmehl (aus Kartoffelschalen bereitet), 20 g Krümelmehl, drei gelochte und geriebene Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskat sowie den Spinat hinzu, arbeitet die Masse gut durch, formt Klöße daraus und kocht sie acht bis zehn Minuten in Salzwasser. Für die Soße benutzt man das Kochwasser von Kartoffeln, bindet mit etwas aufgelöstem Mehl, gibt nach Gefallen geriebenen Meerrettich sowie ein Stückchen Butter daran.

Erfrischende Rhabarberspeise. Man kocht aus Rhabarberstengeln, die man gut gepulvt und zerschneidet, das übliche Rhabarbermus, das man entweder mit Zucker oder Runkelrüben süßt. Der Brei darf aber nur wenig dick sein, etwa wie eine mittelmäßige Kartoffelsuppe. In den abgekühlten Brei kommt jetzt ein in einem Löffeltopf zerquilltes Puddingpulver oder, wenn man das nicht hat, ein rote Krümpelpulver, das aber die Farbe der Speise verändert. Unter ständigem Rühren wird jetzt Rhabarbermus und Puddingpulver zum Kochen gebracht, wobei man abschmecken muß, ob die Speise genug süß ist, weil der scharfe Rhabarbergeschmack viel Zucker in sich aufnimmt. Die fertige Speise wird dann in eine Form geschüttelt und später in abgekühltem Zustande gestürzt. Sie ist außerordentlich nahrhaft und sehr sättigend.

Man kann sie noch verlängern, indem man neben dem Puddingpulver noch einen Löffel Grieß dazwischenrührt.

Unreife Stachelbeeren. Das bekannte, unreife Stachelbeerkompott, das aber leider soviel Zucker verschlingt, soll hier nicht näher beschrieben werden. Das kennt jede Hausfrau. Anders aber ist es mit der Stachelbeersuppe, die ganz vortreflich mundet und warm oder kalt gegessen werden kann. Für eine Familie aus fünf bis sechs Personen nimmt man zwei Pfund unreife Stachelbeeren, die man abpüht und gut wäscht. Darauf werden sie in zwei Litern Wasser so lange gekocht, bis sie gänzlich zerfallen. Darauf brüht man alles recht gut durch ein Sieb, schüttet die Suppe zurück in den Topf, fügt etwa ein Drittel Pfund Zucker, etwas Bimt und Salz hinzu und bringt alles noch einmal gut zum Kochen. Eine nicht zu dunkle Einbrenne dikt die Suppe, darauf wird sie zu Tisch gegeben. Eiweißklöße oder geröstete Semmelbroden kann man nach Belieben dazu tun. Sehr ratsam ist es in heutiger Zeit, Stachelbeeren einzulegen oder zu trocknen. Besonders das letztere Verfahren hat sich bewährt. Man wäscht ganz tabellose, ungedrückte und unverletzte, unreife Beeren aus, pflückt sie vorsichtig vom Strauch und legt sie in gut ausgewaschene, geschwefelte, also trodene Flaschen. Die Stachelbeeren werden nicht gewaschen, behalten auch ihre Stengel und Blüthen. Zu beachten ist, daß die Beeren trocken sein müssen. Durch öfteres Aufstoßen mit den Flaschen wird dafür gesorgt, daß keine großen Zwischenräume entstehen. Sind die Flaschen voll, werden sie luftdicht verschlossen und an kühlem, dunklem Ort liegend aufbewahrt. Man kann sie väter zu Kompott verwenden, sie werden dann so behandelt, als ob sie eben vom Strauch kämen.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage Nr. 1. Ich besitze eine Ziege, die das erste Mal lammt und zwei Lämmer zur Welt brachte. Sowohl die Lämmer als auch die Mutter sind gesund und zeigen gute Fresslust. Trotzdem das Lamm bereits am 18. April erfolgte, geht jetzt immer noch etwas Blut ab. Was ist dagegen zu tun?

Antwort: Die Krankheitserscheinung bei Ihrer Ziege dürfte sehr wahrscheinlich auf einer leichten Verletzung der Geburtswege beruhen. Nach dem völligen Ausheilen werden auch die Blutungen aufhören. Befördern läßt sich der Heilungsprozess durch Spülungen mit Kamillentee, Kamperlösungen oder Aloeabkochungen; diese sind täglich einmal in schwacher Lösung vorzunehmen. Allgemein dürfte die Krankheitserscheinung keinen böartigen Charakter tragen.

Frage Nr. 2. Ein fünf Wochen altes Fohlen hat einen Nabelbruch von der Größe eines Hühneries. Wie ist selbiger zu beseitigen? D. B. in P.

Antwort: Nabelbrüche sind bei Fohlen sehr häufig. Sie werden veranlaßt durch Berren der Nabelschnur, Anstrengungen der Bauchmuskeln oder durch übermäßige Fällung der Eingeweide mit kraftlosem Futter. Allgemeine Schlassheit begünstigt ihre Entstehung. Nabelbrüche sind alle heilbar. Bewahren Sie die Bruchgeschwulst täglich zweimal fünf bis acht Tage hindurch mit einer Mischung von drei Teilen Wasser und einem Teil Schwefelsäure, bis die Haut dick und kalt wird. Sollte diese Behandlung wider Erwarten nicht Erfolg haben, so müssen Sie den Bruch von einem Tierarzte abbinden, außerdemfalls blutig operieren lassen.

Frage Nr. 3. Meine Erplingsziege kann sich seit dem Lammen nicht auf den Füßen halten. Sie steht nur auf, wenn das Lamm zum Saugen kommt. Das Tier ist sonst gesund, frist und saugt auch gut. Was ist zu tun? A. R. in W.

Antwort: Bei Ihrer Ziege handelt es sich sehr wahrscheinlich um Nervenschlag, der häufig infolge großer Anstrengung bei dem Geburtsgeschäft eintritt. Zweis Behandlung empfehlen sich erregende und belebende Mittel. Als solche sind zu nennen: Wein, Weingeist, Schwefeläther, Hoffmannstropfen. Außerlich ist ein Einreiben der Haut mit Spiritus, Terpentinöl und Salmial Erfolg versprechend. Es ist ferner dafür zu sorgen, daß das Tier keine Zugluft erhält und sich nicht erkaltet. Zu diesem Zweck empfiehlt sich das Auflegen einer wollenen Decke. Daneben ist ein leicht verdauliches, kräftiges Futter zu verabreichen; Grünfütter dürfte sich besonders empfehlen. Bei sonnigem, warmem Wetter empfiehlt sich ein Hinausführen ins Freie.

Frage Nr. 4. Meine zweijährige Ziege hat nicht gelammt. Seit vier Wochen frist sie sehr wenig und kann sich sehr schlecht bewegen. Auf der Weide legt sie sich öfter hin. Ob sie tragend war und vielleicht verworfen hat, konnten wir nicht feststellen. Wie läßt sich dieser krankhafte Zustand beseitigen? D. L. in L.

Antwort: Die Krankheitserscheinung bei Ihrer Ziege kann auf verschiedenen Ursachen beruhen. Vielleicht ist schuld daran eine einseitige Stallhaltung mit dauerndem Stehen; vielleicht kommt Unterernährung in Betracht, und vielleicht kann auch ein Verlammen angenommen werden. Wäre das letztere der Fall, so hätten Sie zweifellos irgendwelche darauf zu schließende Beobachtungen machen müssen. Sehr wahrscheinlich handelt es sich bei Ihrer Ziege um einen Zustand der allgemeinen Schwäche. Dieser kann dadurch behoben werden, daß neben einem ausreichenden Weidengang kräftige Fütterung mit Kraftfutter, falls sich solches beschaffen läßt, einleitet. Diesem ist eine schwache Gabe, ein Teelöffel voll, phosphorsaurer Kalk oder Schlemmkreide zuzusetzen. Dem Tier ist möglichst viel freier Auslauf zu gewähren. Bei Beachtung dieser Hinweise wird sich der Zustand Ihres Tieres sehr bald bessern.

Frage Nr. 5. Meine Ziege, die zum vierten Male gelammt hat, gab bis dahin sehr reichlich Milch. Seit längerer Zeit frist sie schlecht. Gefüttert werden Kartoffelschalen, Möhren und Runkelrüben, sauber gewaschen und überbrüht. Wird Kleie darüber gekreut, so frist sie es gern, angefeuchtet dagegen nicht. Der Stall ist warm und trocken und die Pflege läßt nichts zu wünschen übrig. — Eine andere Ziege hat im Dezember verworfen, ohne daß sich schädliche Folgen zeigten. Vor vier Wochen fing sie an zu kränkeln, frist schlecht und ist jetzt so elend geworden, daß sie kaum auf den Beinen stehen kann. Angewendet habe ich Vermuttee und Natron, um den Appetit anzuregen. Der Erfolg blieb aber aus. Was läßt sich tun, um den Appetit der Tiere wieder anzuregen? A. S. in K.

Antwort: Die Appetitlosigkeit bei Ihren Tieren ist wahrscheinlich auf einen Fehler in der Fütterung zurückzuführen. Vielleicht sind rohe Kartoffelschalen in einem zu großen Umfange zur Verfütterung gelangt. Diese enthalten bekanntlich ein Gift, das Solantin, das schädlich auf den Organismus einwirkt. Die Fütterung ist folgendermaßen einzurichten: Rüben und Möhren sind fein gehäubert und zerkleinert, unaufgebrüht zu verfüttern; die Kartoffelschalen dagegen sind zu kochen und das Kochwasser abzugießen. Die zu verabreichende Kleie ist trocken hinzuzusetzen. Daneben kann gutes Wiesenheu und vor allen Dingen Grünfütter in ausgiebiger Weise verabreicht werden. Am meisten dürfte sich jetzt ein ausgebreiteter Weidengang empfehlen, der dem Gesundheitszustand der Tiere besonders zuträglich ist. Sollte die Anwendung von appetitanregenden Mitteln notwendig sein, so sind als solche anzuwenden: Glaubersalz, Rizinusöl 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 schwache Kalilösung in Betracht.

Frage Nr. 6. Ich habe ein sechs Wochen altes Schaafbodlamm, das sehr schwach und klein geboren wurde. Einige Tage nach der Geburt stellte sich Lähme in den Beinen ein. Es hat von der Krankheit einen dicken Leib zurückbehalten, ist träge und mutlos und sehr im Wachstum zurückgeblieben. Welcher Art ist diese Krankheit, und wie läßt sie sich beseitigen? Ist die Gefahr der Ansteckung vorhanden? F. S. in B.

Antwort: Eine Krankheit, die häufig bei Lämmern vorkommt, ist die sogenannte Lämmerlähme. Diese ist infektiös und führt in der Regel zum Verenden. Diese Krankheit dürfte in Ihrem Falle nicht vorliegen, da das Lamm sich noch am Leben befindet. Es ist in diesem Falle vielmehr mit der Lämmerlähme zu rechnen. Diese kommt zum Ausdruck in angeschwollenen Muskeln und besonders in Verdidung der Gelenke. Zur Behandlung mache man Einreibungen mit Kampferspiritus. Auch warme Umschläge um die Gelenke sind zu empfehlen. Daneben hat eine reichliche Fütterung mit leicht verdaulichen Futterstoffen zu erfolgen. Am besten ist es, wenn dem Tiere etwas Milch verabreicht werden kann. Eine Befürchtung der Ansteckung dürfte kaum vorliegen.

Der erste Schnitt der Wiesen. Wenn der erste Schnitt auf den Wiesen nicht die gewohnte Menge geben will, weil das Gras vielleicht infolge eines kalten Frühjahres sehr kurz geblieben ist, so hört man oft sagen: „Wir wollen doch mit dem Mähen noch ein bißchen warten, vielleicht wird es etwas wärmer, und das Gras wächst noch etwas nach.“ Eine solche Ansicht ist aber ein großer Fehler; denn die wenigen Millimeter, welche die Gräser an Länge zunehmen, fallen bei der Ernte kaum ins Gewicht. Dagegen erleidet der Wert des Futters eine wesentliche Verringerung. Der Saft, welcher bei rechtzeitigem Mähen in den Blättern und Stengeln bleibt und das Heu wohlwollend, nahrhaft und leicht verdaulich macht, tritt immer höher in den Stalm hinauf, wird schon teilweise zur Samenbildung verbraucht und erzeugt ein trodenes, saftloses und schwer verdauliches Futter, das einen geringeren Nährwert besitzt und von dem man daher stärkere Gaben verabreichen muß. Außerdem ist die Gefahr vorhanden, daß ein Teil der frühreifen Unkräuter schon Samen verstreut und den Wert der Wiese schädigt. Verächtlichigt man weiter, daß durch einen späten ersten Schnitt auch eine Verpflanzung der Grummeterate veranlaßt wird und das Einbringen derselben leicht in Frage gestellt wird, so kann man nicht dringend genug vor dem späten Beginn der Heuernte warnen. 3.

Junglaub. Am wertvollsten ist das Laub als Futtermittel in seinem ersten saftreichen Grün, da die Zellulose noch zart und weich und ihre Schichten noch dehnungsfähig und lebendig sind. Alle Zellen sind voll pulsierenden Lebens, also mit Plasma, saftreichen Säften und Stärke oder Zuder bis zum Strophen angefüllt. Gerade diese Stoffe geben aber für die Ernährung den Ausschlag, deshalb ist es leicht einzusehen, daß gerade dieses junge, frische Laub, wenn es als Futtermittel den Heerespferden zugeführt werden soll, doppelt wertvoll sein muß. Die Laubstämme sollen also im Mai und Juni möglichst große Mengen sammeln, weil das junge Laub viel mehr Nährstoffe enthält als im Spätsommer. Man kann sagen, daß 10 Zentner Laubheu, im Mai und Juni gesammelt, ebensoviele verdauliche Substanz enthalten, als 14 Zentner, die im Herbst eingebracht werden. Aber nicht nur die Verdaulichkeit ist beim Junglaub eine bessere, auch die Besümmlichkeit ist hochwertiger. Junges Laub nährt nicht nur besser, sondern regt, wie praktische Erfahrungen gezeigt haben, auch die Freßlust der Tiere mehr an, kräftigt die Verdauung und ist überhaupt der Gesundheit sehr zuträglich. Infolgedessen verlaume man diese beiden Monate ja nicht, möglichst viel Laub zu

sammeln und der Heeresverwaltung abzuliefern, und zwar den Ortssammelleitern, die es an die Ortseinkaufsstellen der Reichsfuttermittelsstelle, Geschäftsabteilung (Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte), weiterleiten.

Die Hade soll auf den Gemüsebeeten nur dann arbeiten, wenn das Erdreich genügend trocken ist. D. n. hat man auf nassem Boden herum, so wird er dadurch nicht loser, sondern hart und klumpig. Beim Haden darf keine Erde zwischen die Blätter der Gemüse, auch nicht in die Herzen der Pflanzen kommen. Je kleiner und zarter die Gewächse sind, um so mehr schadet ihnen das. Man muß auch sorgfältig achtgeben, daß keine Blätter abgebrochen, keine Stengel geknickt werden, und daß die Wurzeln nicht der Hade zum Opfer fallen. Dabei soll man sich beim Haden bemühen, die aufgelockerte Erde gut zu durchmischen. Ohne eine geschicht geführte Hade kann das Gießen und überhaupt die ganze Gartenpflege nicht gut zur Geltung kommen. Hade und Gießkanne sind die besten Freunde des Gemüsebauers, aber sie sind es nur, wenn sie richtig gehandhabt werden. Das Gießwasser ballt den Boden zusammen, die Hade muß ihn wieder auseinander reißen. 3.

Das Einlegen der Erdbeeren. Diese Arbeit wird von vielen Hausfrauen als undantbar bezeichnet, weil die Erdbeere beim Einlegen ihre schöne Farbe verliert und unansehnlich wird. Man hat allerlei Rezepte genannt, um dem Übel abzuhelfen, aber nur wenige Hausfrauen haben Erfolg. Will man Farbe und Aroma der Erdbeere auch beim Einlegen erhalten, so muß man besonders gewissenhaft ans Werk gehen. Die nicht überreifen Früchte, die am Morgen gepflückt wurden, werden von Stiel und Kelch vorsichtig befreit, nicht abgewaschen, sondern nur mit einem Pinsel abgeputzt. Inzwischen hat man in einer Schüssel etwas ungelöschten Kalk zerlassen (auf 2 l ungefähr ein walnußgroßes Stück Kalk), und in diese Lösung legt man jetzt die vorbereiteten Erdbeeren. Sie bleiben etwa fünf Minuten lang liegen und werden darauf in reinem Wasser abgeputzt. Sofort nach dieser Beschäftigung werden sie in die heiße Zuckersolung hineingeworfen. Man rechnet auf ein Pfund Beeren ein knappes Pfund Zuder, das man zur Sirupdickung eintocht. Dahinein kommen die abgeputzten Beeren, die etwa eine Minute lang kochen müssen. Dann werden sie rasch herausgenommen und noch heiß in die Gläser gefüllt, dann wird der Saft darauf gegossen und verschlossen. Die Erdbeeren halten sich ganz vortrefflich, verlieren ihr Aroma nicht und verändern auch ihre Farbe nicht. Diese Einmachart ist bei Bulgaren und Rumänen

üblich, und wer jemals dort von den köstlichen Früchten gegessen hat, der wird sich die Mühe nicht verdrießen lassen, von nun an diese Einmachart immer anzuwenden. M. T.

Süße Gerstencuppe. Zu dieser sehr bekömmlichen und sättigenden Suppe nehme man einen Eßlöffel Zuder, den man in einer eisernen Pfanne recht dunkelbraun röstet. Dann gießt man 1 l Wasser hinzu und läßt beides gut aufkochen. In noch kochendem Zustande gießt man ¼ l Mager- oder Ziegenmilch hinzu. Dann kommen 100 g gemahlene Gerste in die Flüssigkeit. Man läßt alles zusammen in der Kochliste gar werden und füllt der Suppe je nach Geschmack etwas Bimt und Salz bei. M. T.

Einfaches Mittel zum Reinigen der Hände. Einmal ist die Dienstbotentochter Schuld daran, daß unsere Hausfrauen jetzt vielfach die groben Arbeiten selbst verrichten müssen und daher ihre schönen, wohlgepflegten Hände nicht mehr haben. Dazu aber kommt hinzu, daß gute Seife knapp ist, und mit der überall erhältlichen Kriegsseife ist es nicht möglich, sich die vom Kartoffelschalen oder Gemüsepuppen so sehr mitgenommenen Hände gründlich und zweckmäßig zu reinigen. Eine häßliche, wohlgepflegte Hand ist aber der Stolz vieler Frauen, und voller Sorgen schauen sie auf ihre jetzt so unsauber wirkende Haut, die trotz aller Seife ihre alte Weiße nicht wiedererlangen will. Das nachstehende Mittel ist sehr einfach und wirkt durchaus zufriedenstellend. Es ist aber nur für solche Hände anzuwenden, die keine Wunde aufzuweisen haben, denn die zur Verwendung kommende Salzsäure dürfte ungewissheit Entzündungen hervorrufen, wenn sich an den Händen Schnitt- oder Stichwunden vorfinden. Es heißt also vor Gebrauch die Hände erst sorgfältig anzusehen, ob auch nirgends eine offene Wunde vorhanden ist. Vernarbte Schnitte sind nicht mehr gefährlich. Man beforzt sich also hemisch reine Salzsäure, die man auf die Innenfläche der Hände träufelt und gut verreibt. Vor allem sind die Fingerspitzen und der arg beim Gemüsepuppen in Anspruch genommene Daumen einzureiben. Danach wird tüchtig massiert. Jede Hautfelle der Hand muß etwas Flüssigkeit bekommen. Danach läßt man die Salzsäure etwa bis drei Minuten eintrocknen und wäscht darauf die Hände in lauwarmem Wasser mit ganz gewöhnlicher Kriegsseife nach. Die Salzsäure hat überraschend schnell der Haut alle Unreinigkeiten entzogen, die Hände sind wieder weiß wie zuvor. Man wende die Säure aber nicht täglich, nur etwa jeden dritten Tag an. Für die übrige Zeit wird das Waschen mit Wasser und Seife genügen. M. T.

Gegen Ohrenleiden
Schwerhörigkeit, nerv. Ohrensassen, nicht angeb. Taubheit, gebrauche man **Ohrenstäbchen „Auridal“**
(Marke St. Pangratius)
Preis Mk. 4,00 franko. 3 Schachteln Mk. 10,00. Zahlreiche Dankschreibl. Versand: Stadtpothke Pfaffenhofen a. d. M. 51, Oberbayern. (39)

RAUDE Mauke, Ungeziefer an Pferden, Rindvieh, Hunden, Schalen, Ohren-Räude bei Kaninchen, Kalkbeine, Läuse, Ungeziefer an Mähnern usw., alle Schädlinge an Tieren und Pflanzen beseitigt radikal „Schädlingstod“
Glänzende Erfolge und Gutachten Paul Sohnholz, Chem. Fabrik Hamburg 26, E. C. Hammerstein, 69

Auf dem Gebiete der **Kartoffelkultur** haben sich unsere Kombi. Sad. u. Säuselstige in ein- und mehrteiliger Ausführung bestens bewährt. **W. Schöper & Sohn, Stadthagen.**

Geschirr- u. Lederfett (gut wasserbidt machende) **Stiefelschmiere**, die 5-Pfund-Büchse 18,20 Mk. "10" 35,20 "frei Nachn., empfindl. O. A. Grüttner, Del- und Fettsabrik, Hirschberg i. Schl. S. (19) (16)

Räude Spezialmittel nach Dr. Roth, für Pferde und Hunde u. Hegen usw. 7,- Mk. für 5,25 Mk. Versand durch **Aeskulap-Apothek, Breslau I.**

Neuzeitliche Tapeten in allen Preislagen für jeden Geschmack empfiehlt **A. Krämer, Tapetenindustrie, Alsenstein 24.** Muster und Lieferung franko. (37)

Läuse, Flöhe, Räude, Krätze Habitalmittel bei einfacher Anwendung. 2,20 franko inkl. **Quarantän-Apothek Nummer 5, Triest.**

Ansichtskarten billig!
100 Kriegsb.-Postkarten 4,-
100 Liebeserien-Postkarten 5,-
100 patriot. Blegen-Postkarten 5,-
50 echte Künstler-Postkarten 4,-
Verlag Harter, Breslau I, 141

Verlag von **J. Neumann, Neudamm.**
Gevatter Christophans Landwirtschaftliche Brosamen.
Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Zweite, vermehrte und verbesserte Auflage. Preis geheftet 2 Mk. 40 Pf., gebunden 2 Mk. 80 Pf. Dazu 20 vom Hundert Teuerungszuschlag.
Gevatter Christophans landwirtschaftliche Brosamen sind eines der wenigen Werke, die in wirklich kurzweiliger und humorvoller Form gründliche landwirtschaftliche Belehrung bieten. Die erste Auflage hat so viele Freunde gefunden, daß die Herausgabe einer neuen nötig wurde, die durch die im Laufe der Jahre erschienenen Veröffentlichungen des Verfassers teils auf mehr als das Doppelte angewachsen ist. Welcher Wert diesen Bude beizumessen ist, sowohl in die Praxis als auch für die Studierenden des kleinen Landwirts, was aus dem Lob einer maßgebenden Persönlichkeit hervorgeht. Ich schreibe an den Verfasser: „Sie haben Gold mit vollen Händen unter das Landvolk gestreut.“ So haben wir es denn hier mit einem Volksbuch im wahren Sinne des Wortes zu tun, dessen Anschaffung allen Landwirten, besonders aber den einschlägigen Studierenden, durch den billigen Preis erleichtert wird.
Porto und Versand geben zu Lasten des Bestellers. Für jede Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizulegen. Bei Nachnahme werden die vollen Nachnahmegebühren berechnet.
Verlagbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

In jeder Familie hat man meine ganz neuverbefferte **Sand-Näh-Mhle „Einzig“**
Jeder sein eig. Sattler und Schuster. Die Mhle näht Steppstiche wie eine Nähmaschine. Man kann Schuhe, Geschirre, Riemen, Herbe u. Bagenden, Sättel, Säume, Segeltuch selbst stiften. Nähstiche „Einzig“ ist die beste, welche bis heute in den Verkauf gelangte. Stuhl mit 3 verschied. Nadeln. Garn u. Gebrauchsartik. Mk. 4,50, 2 St. Mk. 8,50. 4 St. nur Mk. 16, verb. mit Nachn., Porto und Bew. frei. **Verandhaus „Germania“, Schillingheim-Estorfburg 3.**

Hurra! jetzt habe ich wieder Lust zum Leben!
Magenleiden, Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw. entstehen nur, weil im Magen zuviel 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, Niederbreisig 13-Rh., g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apotheken 1 Dose geg. Nachn. Mk. 2,20 franko zugesandt werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.

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

Weidenkörbe in allen Größen liefert **Hans Brusck, Frankfurt a. O. 99**