



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

1. 27.

Gratisbeilage zur „Völkischer Zeitung“.

1918.

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

Der Alant.

Von Fischereidirektor a. D. Seyking.

Der Alant (*Idus melanotus*, nach Hed Lauciscus idus) kommt in der Region des (Drassen) vor. In fast jeder Gegend hat er einen andern volkstümlichen Namen. In Südschweden nennt man ihn Nerfling, Kihling, Kimpfing, Jelen; ferner: Schwarznerfling, Rohrkarpfen, Hessel, Kieps, Hart, Dickkopf, Bagen, Karpfisch, Göse, Gaise, Gäsen, Giesen, Jenjen, Jentis, Rodden, Rottel, Döbler, Karpfenlichter. In der Mark nennt man ihn Alant, Algar Alante. Wie wir sehen, Namen über Namen, aber nicht viel dahinter.

Der Alant ist nämlich ein ganz gemeiner Oberflächensfisch aus der Familie der Karpfen oder der karpfenähnlichen Fische. Er kommt mehr in langsam fließenden Flüssen und Strömen vor als in andern Gewässern. In der Spreewald der Havel und deren seenartigen Ausbuchtungen ist er besonders reichlich zu finden. Im nördlichen und Frischen Haff wird er oft in Massen als „Seekarpfen“ gefangen. Nach Heintz ist der Alant in den Gewässern von Frankreich, Sibirien, von Lappland bis zu den Alpenseen, in Großbritannien und Irland fehlt er hingegen.

Die Laiche des Alant vollzieht sich in Schwärmen im April-Mai. Das Männchen bekommt während

Goldfisch, die Goldkarausche, die Goldschleie, der Goldkarpfen, alles karpfenähnliche Fische, ebenso der aus Japan eingeführte Higo, schließlich sehr selten der Al.

Die Golddorfen sind gewöhnlich in der Jugend schwarz oder grünschwarz und silbern oder goldig gefleckt; mit dem zunehmenden Alter werden sie goldgelb. Mitunter kommt es vor, daß Golddorfen in die Form des Alant zurückschlagen. Golddorfen sind, wie der Alant, Oberflächensfische. Selbst in kalten Teichen kommen sie noch gut fort und gewähren, weil sie sich an der Oberfläche tummeln, einen lieblichen Anblick. Ihre Vermehrung in Schloß- und Parkteichen ist nicht schwer. Man hält sie in Forellenteichen, und dort dient ihre Brut nicht selten den Forellen zur Nahrung.

In guten Teichen wächst die Orfe sehr schnell und erreicht in einem Sommer bis 1½ Pfund. Selbst in kaltem Forellenteichwasser nimmt sie gut zu. Im Wildgewässer kommt sie nicht fort, weil ihre schillernde Farbe sie überall verrät und die Hechte und andere Raubfische herbeilockt.

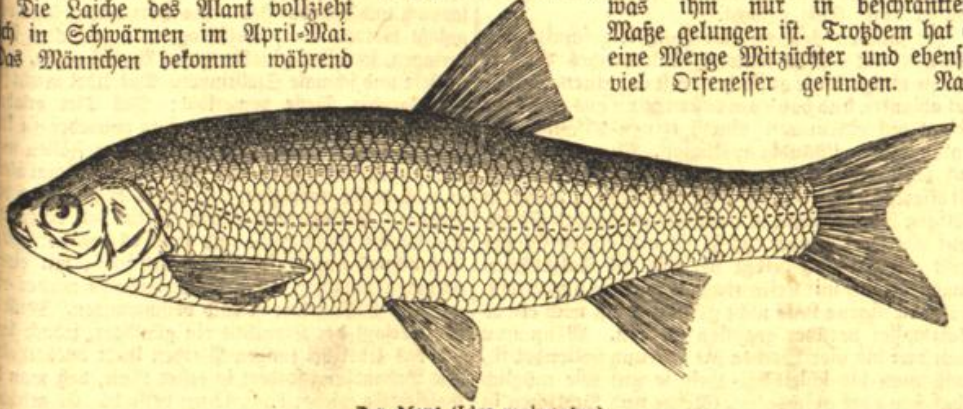
Ein bekannter Orfenzüchter war der verstorbene Präsident des Vereins deutscher Teichwirte, Schirmer-Neuhaus. Er wollte einen Speisefischmarkt für die Golddorfe schaffen, was ihm nur in beschränktem Maße gelungen ist. Trotzdem hat er eine Menge Mitzüchter und ebensoviel Orfenesser gefunden. Nach

Stafnes noch dem Juggarn aus dem Wege. Gut fängt er sich auch mit der Grundschur und mit der Paternoster-Angel. Hat man gefunden, in welcher Tiefe der Fisch steht, so stellt man die Grundschur auf diese Tiefe ein. Als Köder wählt man Zeitfliegen — das Insekt, welches um diese Jahreszeit fliegt, Bremsen, Heuschrecken, Brachfläfer, Schmeißfliegen, Brummer usw. usw. Man haue schnell an, da der faule Patron, sofern er Lunte merkt, den Köder sofort ausspuckt. Die Landung selbst großer Alante ist nicht schwer. In der Wildfischerei fängt man den Alant in allen Fischereigeräten.

Als menschliche Nahrung eignet sich der Alant infolge seiner vielen Gräten schlecht, wird aber trotzdem, namentlich in Berlin, gern gegessen. Man verkauft ihn in den Provinzstädten als Rohrkarpfen, in Berlin mitunter als Maifisch. Die Berliner kennen ihn jedoch vorzugsweise unter dem Namen „Alante“.

Die Zubereitung des Alants kann verschieden sein. Große Fische kocht man wie Karpfen in Bier. Kleinere werden wie Blöhen gebraten oder sauer und süß gekocht. Überall wirken die vielen Gräten beim Genuß störend.

Früher war der Alant viel mehr verbreitet, kam auch reichlicher auf den Markt als heute. Ob sein Verschwinden für unsere Gewässer besonders schädlich ist, erscheint zweifelhaft, denn der Alant ist und bleibt ein billiger, gefräßiger Nahrungskonkurrent der besseren Fische seiner Sippe.



Der Alant (*Idus melanotus*).

der Laichzeit ein Hochzeitskleid (messingglänzende Seiten und einen Laichaus Schlag auf dem Scheitel). Das Weibchen legt nach Heintz bis zu 100000 Eier, die an Steinen und Pflanzen haften.

Werkwürdig ist eine Spielart des Alant, die Golddorfe. Schon die Alten wissen uns von der Orfe zu erzählen. Walter spricht über ihr Vorkommen in früheren Jahrhunderten. Leonhardt sagt: Ein Überwiegen der gelben Farbzellen scheint bei manchen Knochenfischen eine Folge der Domestikation (Zusammenleben, wörtlich Hausgenossenschaft) zu sein; Beispiele liefern der

seinem Tode schlief die Orfenzucht aber immer mehr ein. Heute wird die gold oder silbern gefärbte Orfe nur noch als Bierfisch gehalten. Kommen wir zu unserm Alant zurück. Er ist, wie gesagt, ein Oberflächensfisch, der in der Jugendform nur vom Plankton lebt, wenigstens während der wärmeren Jahreszeit. Größere Fische nehmen auch Grundnahrung, nach Brehm sogar kleinere Fische, was ich nie Gelegenheit hatte zu beobachten.

Der Fang des Alant ist nicht schwer. Er ist faul und geht weder dem Spiegelnetz noch dem

Das Unkraut, ein Feind des Kartoffelbaues.

Durch das Unkraut können die Erträge der Kartoffeln mehr herabgemindert werden, als vielleicht mancher Landwirt annimmt. Durch eingehende Versuche des Professor Wolny ist festgestellt worden, daß die Schädigung, welche das Unkraut dem Ertrage eines Kartoffelfeldes zufügt, 45 bis 66 v. H. betragen kann. Die Ursache für diese Erscheinung findet ihre Erklärung in der Znanpruchnahme des Wassers, des Kalkvorrats und aller Nährstoffe, welche im Boden lagern, seitens des Unkrautes, namentlich des Hederichs und die dadurch hervorgerufene Beeinträchtigung der salpeterbildenden Bakterien. Ein starker Unkrautwuchs, welcher nicht bekämpft wird, hat aber auch für die nächsten Jahre noch nachteilige Folgen, da ein Teil der Unkräuter bis zur Kartoffelernte hin in die Samenreife tritt und dadurch die Verunkrautung der Felder für die folgenden Jahre begünstigt wird. Entfernen wir aber rechtzeitig das Unkraut, so stellen wir für die Kartoffel wieder günstige Wachstumsbedingungen her. Die Pflanze, von ihrem

Mittler befreit, erholt sich schnell und beweist durch ihr kräftiges, dunkelgrünes Aussehen ihre Gesundheit. Die Kartoffelpflanze behält nun weiterhin die Oberhand, und die verhältnismäßig geringe Arbeit wird durch höhere Kartoffel-Erträge reichlich belohnt werden. Fragen wir darum, was wir tun können, um Herr des Unkrautes in unseren Kartoffelfeldern zu werden.

Jeder Landwirt wird die Erfahrung gemacht haben, daß die am kräftigsten gedüngten Felder am schnellsten Herr der Unkrautplage werden; denn ihre bodenreinigende Kraft ist größer, als die schlecht gedüngten Felder. Eine starke Stallmistdüngung begünstigt das Vorkommen im Boden, und durch dieses wird das Gedeihen der Kulturpflanze gefördert und somit das Unkraut unterdrückt. Eine starke Stallmistdüngung mit richtig vergorenem Mist übt eine bodenreinigende Kraft von unschätzbarem Werte aus, weil solcher Mist keine keimfähigen Unkrautsamen mehr enthält. Dagegen bereichern wir mit frischem, nicht vergorenem Stalldünger ungemein den Boden mit Unkrautsamen. Schon aus diesem Grunde verwenden jetzt alle tüchtigen Landwirte den in der eigenen Wirtschaft erzeugten Stalldünger nur zu Kartoffeln und anderen Hackfrüchten, während die Galmfrüchte Kunstdünger erhalten. Eine Beigabe von künstlichem Dünger fördert allerdings ungemein das Wachstum der Kartoffeln. Vom Anfang zur Blüte muß möglichst viel in den Kartoffeln gerührt werden. Je mehr Gespann- und Handhaden man in dieser Zeit den Kartoffelfeldern gibt, desto höhere Ernten wird man erzielen. Unkraut, verkrustete oder wasserharte Stellen dürfen in einem Kartoffelfelde nicht zu finden sein. Der Todfeind des Unkrautes ist die Egge, und dabei ist sie von allen Mitteln, welche zur Anwendung gelangen können, auch das billigste. Man egge darum fleißig und lasse beim Umwenden die nötige Vorsicht walten, damit dabei nicht Pflanzen ausgebreht werden. Das Eggen darf aber nur bei trockenem Wetter angewendet werden, damit kein Verschmieren des Bodens stattfindet. Auch Igel und Haken sind zweckdienliche Geräte für die Bekämpfung des Unkrautes in den Kartoffeln. Sobald aber die Blüte beginnt, müssen die Kartoffeln Ruhe haben.

Wo nun aber wegen Mangels an Arbeitskräften oder aus anderen Gründen eine gründliche Bodenbearbeitung der Kartoffelfelder nicht hat durchgeführt werden können, sollte man wenigstens die Unkrautpflanzen, sobald sie zu erfassen sind, ausziehen lassen, damit sie nicht über die Kartoffelstauden hinauswachsen können; denn erstere werden von der Zeit an, wo sie die Kartoffelstauden überwachsen, am anspruchsvollsten. Viele Unkräuter treten dann in Blüte, und sie entziehen dem Boden die meisten Nährstoffe zum großen Schaden der von ihnen nun überschatteten und unterdrückten Kartoffelpflanzen. Das Ausziehen des Unkrautes muß bei trockenem Wetter stattfinden und kann von Kindern ausgeführt werden. Erfreulich ist es, daß der deutsche Landwirtschaftsrat auf Anregung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft beim Kultusminister und Landwirtschaftsminister zur Ervägung gestellt hat, die gesamte deutsche Schuljugend zur Vertilgung des Unkrautes in diesem Jahre heranzuziehen. S. M.

Das Haltbarmachen der grünen Bohnen.

Von Amely Sprenger.

Zurzeit liefert der Hausgarten immer neuen Reichtum in die Einmacheküche, und die Hausfrau hat alle Hände voll zu tun, um den sich bei der Frischverwendung ergebenden Überschuss für die Wintermonate haltbar zu machen. Nicht das geringste darf umkommen, was der Ernährung dienen kann. Von diesem Standpunkt ausgehend, muß heute jeder Gartenbesitzer an die Verwertung seiner Erzeugnisse herangehen. Sei es nun, daß er sie durch Verkauf der Allgemeinheit nutzbar macht oder für den eigenen Verbrauch im Winter bestimmt. Und auf irgend eine Weise läßt sich heute jedes Gemüse und jedes Obst haltbar machen. Wir müssen nur jede Möglichkeit ins Auge fassen und alle vorhandenen Gefäße auf ihre Brauchbarkeit für diesen Zweck hin prüfen. Bei der großen Gläser- und Gummiringknappheit werden gute Verschlusgläser nur für empfindliches Obst und Gemüse, am allerbesten nur für das zuckerlose Frischhalten des Obstes verwendet.

Gewiß schmeden zum Beispiel in Verschlusgläsern frisch gehaltene Bohnen am besten, aber wir

haben gerade für Bohnen so viel andere Möglichkeiten, sie haltbar zu machen, daß wir in diesem Jahre besser davon absehen, Gläser zu benötigen. Weite Flaschen erfüllen denselben Zweck. Es ist nur etwas mühsamer, die Bohnen einzufüllen und herauszunehmen.

Alle zum Haltbarmachen bestimmten Bohnen müssen noch zart sein und werden am besten dünn abgeschält, nicht abgezogen und fein geschnitzelt. Zum Frischhalten in Flaschen werden sie in nicht zu großen Mengen in kochendes Wasser gegeben, einige Male aufgekocht, wobei man die oberen Bohnen, damit alle gleichmäßig weich werden, immer wieder mit dem Seißfössel unter Wasser krücken muß, auf einen Gemüsesieber geschüttet und so fest als möglich in die am Tage vorher sehr gut gereinigten und vor Gebrauch noch einmal mit heißem Wasser ausgeschwenkten Flaschen gefüllt. Dann gießt man eine leichte Salzlösung (1 l Wasser, ein Eßlöffel voll Salz) bis vier Finger breit vom Rand der Flasche entfernt darüber, verschließt die Flaschen mit reinen, gebrühten Korkstücken, überbindet sie sorgfältig mit Pergamentpapier und kocht sie eineinhalb Stunde im Wasserbad. Das Wasser muß immer leicht kochen oder das Thermometer 100 Grad zeigen.

Nach einer andern, einfachen und sehr empfehlenswerten Vorschrift füllt man die vorbereiteten, unbedingt fetichen und zarten rohen Bohnen in die gereinigten Flaschen, stößt sie mit einem hölzernen Mörser fest ein, übergießt sie mit abgekochtem, wieder erkaltem Wasser, verschließt sie sofort mit gebrühten, guten Flaschenorken und überzieht diese zum luftdichten Abschließen mit Siegellack, Wachs, Paraffin oder Pech. Sie werden an einem kühlen, trockenen Orte, am besten im Keller stehend, aufbewahrt und halten sich so jahrelang. Beim Gebrauch werden sie mit etwas Natron in Salzwasser abgekocht.

Wieder eine andere, sehr gute Art, Bohnen in Flaschen einzumachen, ist folgende: Die fein geschnittenen Bohnen werden gut mit Salz gemischt — man rechnet auf zehn Pfund Bohnen ein Pfund Salz —, über Nacht stehen gelassen, am andern Morgen mit der sich bildenden Lake eingefüllt und wie oben angegeben verschlossen. Beim Verwenden von Patentflaschen mit Gummiringen genügt ein einfaches Verschließen derselben.

Vorzügliche Salzbohnen im Topf erzielt man, wenn man auf zehn Pfund Bohnen ein Pfund Salz und ein Viertelpfund Zucker gut mit den geschnitzelten Bohnen mischt und in einer Schüssel fest angedrückt bis zum andern Morgen stehen läßt. Dann gibt man sie mit der Brühe in den gut gereinigten Steintopf, preßt sie mit einem Stöcher recht fest ein, belegt sie glatt mit gebrühtem Leinentuch und Bretchen und beschwert sie mit reinen Kieselsteinen, so daß die eigene Brühe darüber steht. Falls dies aber nicht genügt, muß man noch etwas abgekochtes, kaltes Salzwasser zugeben. Kühl aufbewahrt, halten sich diese Bohnen ohne Gärung bis zur neuen Ernte. Sie werden in reichlich Wasser ohne Salz gekocht.

Zu sauren Bohnen gibt man die geschnittenen Bohnen mit etwas Natron in kochendes Wasser, läßt sie einige Male aufkochen, erst auf einem Sieber gut ablaufen und dann am besten dünn aus einander gelegt auf einem mit einem reinen Tischtuch belegten Tisch vollständig austühlen. Nun mischt man auf zehn Pfund Bohnen 250 g Salz und einige Pfefferkörner gut durch, legt die Bohnen mit dem nötigen Bohnenkraut in einen gut gebrühten Stein- oder Holztopf, preßt sie mit einem Stöcher recht fest ein und belegt sie, wie bei Salzbohnen angegeben ist, mit Leinentuch, Bretchen und Stein. Falls die eigene Lake nicht genügt, muß noch etwas Salzwasser darüber gegossen werden. Wenn nun nach drei bis vier Wochen die Gärung vollendet ist, muß man die schleimige Lake so gut wie möglich abgessen oder abschöpfen, Steine und Bretchen in Wasser legen und das Tuch mit dem daran hängenden Salz vorsichtig abnehmen und gründlich auswachen. Nachdem man dann alles wieder nach Vorschrift aufgelegt hat, gießt man frisches Salzwasser darüber. Diese erste Reinigung ist für den reinen Geschmack der sauren Bohnen sehr wesentlich und muß beim jedesmaligen Entnehmen der Bohnen ebenso sorgfältig durchgeführt werden.

Die derart behandelten Bohnen halten sich dann aber auch bis zur neuen Ernte tadellos. Schlecht gereinigte Bohnen dagegen erfüllen beim Kochen das ganze Haus mit einem unangenehmen Geruch.

Bei großem Bedarf sind auch getrocknete Bohnen ganz besonders empfehlenswert. Eine vielum-

strittene Frage ist noch immer die, ob die Bohnen vor dem Trocknen abzublühen sind oder roh im Trockenprozeß zugeführt werden sollen. Es ist dies wohl ganz auf die persönliche Auffassung, die zu verwendende Trockengelegenheit an. Für meinen Teil ziehe die vorgebrühten und getrockneten Bohnen unbedingt vor. Das Ablühen in kochendem Wasser oder Bördampfen einem Gemüsedämpfer über strömendem Dampf darf selbstverständlich nur ganz kurz erfolgen, da den Gemüsen nicht unnötig Nährsalze entzogen werden. Dieses schnelle Bördampfen bewirkt, daß das Trocknen selbst erheblich schneller vor geht, da das Gemüse schon zumalmengefallen und einen Teil seines Wassergehaltes abgibt. Vorgebrühtes Gemüse wird bei der Verbundung auch viel schneller weich als roh getrocknet und bleibt dadurch auch schmackhafter. Ein Rohes roh getrocknetes Gemüse, besonders roh getrocknete Bohnen, ist dagegen die schöne, gelbe Farbe, auf die wir ja aber bei frisch gedämpften Bohnen ganz selbstverständlich verzichten. besten wird sich jede Hausfrau durch eigene, gleichende Versuche zu dem ihr am besten zuzugewandten Verfahren entscheiden.

Zum Trocknen können die Bohnen mit der Hand oder einer Bohnenschneidemaschine dünn geschnitzelt oder auch dünne, zarte Bohnen abgedreht werden. Dann werden sie wie oben angegeben etwa drei Minuten in kochendem Wasser abgebrüht oder fünf bis acht Minuten in dem Gemüsedämpfer über strömendem Dampf gegeben und nachdem sie trocken abgelaufen sind auf Draht- oder Holz-Trockenhördchen dünn aus einander gelegt. Die Bohnen können nun bei warmem, trockenem Wetter erst draußen angetrocknet und dann in halb offener Herdböhre oder auch dem Herd in einer der käuflichen Herdböhren getrocknet werden. Vorzüglich läßt sich auch in der oberen Röhre einer Grube trocknen. Hauptbedingung ist, daß der Trockenprozeß schnell vor sich geht, daß die Hitze sich mit Luft mischen kann (also in geschlossener Röhre trocknen) und daß die Bohnen nicht zu stark ist, daß das Gemüse bräunt und dadurch völlig wertlos wird und wie Heu schmeckt. Bei Trocknen im Freien ist zu beachten, daß die Bohnen am Abend wegen dem Nachtau ins Haus genommen werden und auch vor Regen geschützt werden müssen.

Die sorgfältig getrockneten Bohnen werden dann in reinen Mullsäcken, Blechboxen oder Gläsern trocken und luftig aufbewahrt. Am Abend vor Gebrauch werden sie gewaschen, in kaltem Wasser eingeweicht, im Einweichwasser weich gekocht und dieses auch zum Fertigmachen der Bohnen verwendet.

Kleinere Mitteilungen.

Verrentung der Kniegabel bei Pferden. Häufigsten tritt dieses Uebel bei jungen Pferden auf, bei denen die Bänder und Sehnen der Gelenke schwach und dehnbar sind. Die Verrentung kann veranlaßt werden durch Ausschlagen, ungeschicktes Wippspringen, schnelles Hinabtreten in Vertiefungen, in tiefe und schmale Stallrinnen. Das Uebel macht sich in folgender Weise bemerkbar: Das Tier erlähmt plötzlich auf einem Fuße, wobei er entweder zu kurz oder zu lang erscheint. In den meisten Fällen wackelt der Fuß auf den Beinen nachgeschleift, manchmal bleibt er auch völlig unbelastet, und das Tier hinkt auf den Beinen. Versteht man einem Pferde mit verrenteter Kniegabel einen Hieb, und zieht es den verrenteten Fuß schnell an, so schnappt nicht selten mit einem hörbaren dumpfen Tone die Kniegabel wieder ein und das Lahmgehen ist bald verschwunden. Meist der Verlauf der Krankheit ein günstiger, jedoch kann sich das Uebel bei jungen Pferden leicht wiederholen. Die Behandlung fordert in erster Linie, daß man die Kniegabel wieder einzurichten versucht. Es geschieht dies in der Weise, daß man den Fessel des verrenteten Fußes stark vorwärts und aufwärts zieht, wobei die an der Scheibe anhaftenden Muskeln erschaffen. Geht dies auf diese Weise nicht, die Kniegabel in ihrer alten Lage zu bringen, so befestigt man ein Seil an der Fessel, schlingt es über den Hals hinweg um die Vorderbrust und zieht kräftig an, während man mit der Hand gegen die Kniegabel drückt. Ist dies Verfahren ebenfalls ohne Erfolg oder findet eine wiederholte Verrentung statt, so ist die Hilfe eines Tierarztes notwendig.

Zuchtballen jahraus jahrein ohne Beschäftigung im Stalle stehen zu lassen, macht nicht nur häufig die Tiere bössartig, sondern vermindert auch die

die Ge...
er roh...
Es lo...
ffassung...
it an...
ten Des...
bämpfe...
dem De...
olgen, de...
ze ent...
wirkt...
ller vor...
angefalle...
abgege...
der Fern...
getrod...
Ein Ber...
ers roh...
döne, ge...
gebämpf...
togene...
zulagen...
n mit...
chine...
hohen...
die oben...
dem We...
in ein...
mpf ge...
nd auf...
n aus...
ngetrod...
er auch...
börren...
uch in...
Haupt...
lich ge...
n (also...
n die...
nd dabe...
di. Be...
die Hott...
Haus...
gesch...
erden de...
er Glä...
Abend...
ent Wai...
elocht...
hnen...
den. B...
erden...
elenke...
lann...
richtes...
ngen, f...
macht...
er erla...
er zu...
allen...
mal ble...
ft auf...
verrent...
verrent...
mit ein...
wieder...
Meist...
doch...
ederhol...
z man...
s gesch...
verrent...
wobei...
ffen. G...
be in...
Seil...
e Vorder...
der Gan...
ten eben...
olte Ver...
ztes ne...
R...
häftig...
ur häuf...
auch die

Dauer der Deckfähigkeit. Das gute Futter und der Mangel an Bewegung macht die Tiere schwerfällig und träge, und dabei nimmt die Fruchtbarkeit ab. Bei einer solchen Behandlung ist die Nutzungsbauer der wertvollen Tiere zu kurz. Wird der Bulle jedoch leicht beschäftigt, indem er zum Jauchefahren, Futterholen und dergleichen angehalten wird, bekommt er zum mindesten freien Auslauf, so wird er bedeutend länger fruchtbar bleiben. Am besten ist es, einen Zuchtbullen schon frühzeitig an leichte Arbeit zu gewöhnen; denn er zeigt sich alsdann williger. Immerhin ist es zu empfehlen, das Tier mit einem Kalfenring zu versehen, um es leichter regieren zu können. Durch das Anhalten an leichter Arbeit sind schon öfters Bullen, welche durch andauernde Stallhaltung bedunfähig geworden waren, wieder fruchtbar geworden. Diesen Umstand sollten vor allen Dingen Besitzer erstklassiger Zuchtstiere berücksichtigen.

Bei der Gehirnentzündung der Schweine hört die Lust zum Fressen entweder gleich auf oder sie ist ganz gering. Das davon befallene Tier hat einen stieren, oft feurigen Blick, geht taumelnd mit gesenktem Kopf herum, oder rennt besinnungslos umher. Andere stampfen mit den Vorderfüßen, beißen um sich und laufen mit dem Kopfe wider die Wände. Dabei stoßen die Tiere durchdringende Schreie aus, krätschen mit den Zähnen und gesehern. Der Schädel ist vermerkt warm. Später werden die Tiere wie betäubt und gelähmt, und die meisten von ihnen verenden in ein bis zwei Tagen. Man mache sogleich einen Aderlaß und begieße den Kopf häufig mit kaltem Wasser. Innerlich ist Glaubersalz zu geben, ferner Klästiere von Seifenwasser. Das sofortige Schlachten ist vorzuziehen.

Soll die Ziegenzucht etwas einbringen, so muß jeder Züchter mit den sonderbaren Gewohnheiten dieses Tieres rechnen. Tut man das, so schwindet gewiß manches Vorurteil, das man bisher gegen die Ziegen hegte, besonders die viel verbreitete Ansicht, daß sie mehr Futter verderben als sie fressen. Niemals muß man dem Tiere mehr Futter auf einmal verabreichen, als es frißt; denn im Ueberfluß verschmätzt die Ziege selbst das Beste. Füttert man täglich in fünf bis acht kleinen Portionen, so wird man stets eine reiche Krippe finden.

Die Grünfütterung der Kaninchen. Die naturgemäße Fütterung der Kaninchen im Sommer ist die Grünfütterung, d. h. die Darreichung von frischem Gras und allerhand jungen und zarten Kräutern und Gemüsen, die mit Begierde von ihnen gefressen werden und im allgemeinen auch für sie das bestmögliche Futter sind. Zugleich beruht darauf auch die Billigkeit der Kaninchenhaltung, daß man auf manchen Bläsen im Garten, an denen der Boden arm an Nährstoffen ist, immer noch dieses oder jenes Grün für die Kaninchen bauen, auch die an Wegen und Gräben sowie auf Obdandereien wachsenden Kräuter schneiden kann, ohne daß es große Kosten verursacht, vielfach sogar ohne Entschädigung. Außer Gras sind die verschiedenen Klearten vorzügliche Futtermittel für die Kaninchen, ferner zahlreiche, in Garten, Feld und Wald wild wachsende Pflanzen, wie Löwenzahn, Brennesselblätter, Schafgarbe, vor allem auch die aromatischen Kräuter, wie Thymian, Majoran, Dill, Salbei, Beifuß und andere. Dazu kommen in jedem Haushalte mit dem Frühjahr die jungen frischen Gemüse, deren Abfälle ebenfalls für die Kaninchen ein hochwillkommenes Futter bilden. Allein so zuträglich die Grünfütterung für die Kaninchen ist, so verlangt sie doch eine gewisse Vorsicht, namentlich beim Übergang von der Winterfütterung zur Grünfütterung. Dieser darf nämlich durchaus nicht plötzlich erfolgen, sondern allmählich, zuerst in kleinen Gaben. Das Grünzeug wird von ihnen nach der einformigen Trodenfütterung des Winters leidenschaftlich gern genommen, und wenn es ihnen in beliebiger Menge zur Verfügung steht, so überfressen sie sich daran, Verdauungsstörungen sind die Folge und raffen oftmals den ganzen Kaninchenbestand hinweg. Ganz besonders ist es für die jungen Tiere gefährlich, plötzlich zur Grünfütterung überzugehen; sind sie erst das Grünfutter gewöhnt, dann ist es auch für die meisten Kaninchen sehr bedenklich; jedoch ist nicht zu raten, ihnen ausschließlich Grünfutter zu reichen, sondern daneben täglich etwas gutes und trodenes Heu und, wenn es sein kann, auch etwas Körner, was allerdings gegenwärtig ausgeschlossen ist. Der Übergang zur Grünfütterung muß allmählich erfolgen, indem man zuerst täglich einige Handvoll Grünfutter gibt, am besten als Mittagshalmzeit, morgens und abends dagegen Heu. Allmählich verstärkt man die tägliche Grünfuttermenge, indem man darauf achtet, ob sie den Tieren bedenklich ist. Namentlich ist es gefährlich, den Kaninchen plötzlich frischen Klee in größeren Mengen zu reichen; denn er ruft Trommelsucht hervor, indem

sich in Magen und in den Gebärmern Gase entwickeln, welche den Leib aufstreiben und durch Zerreißen der Eingeweide den Tod herbeiführen.

Note-Rüben-Suppe (ostpreussisch Beetenbarsch genannt). Die Rüben werden gewaschen und ganz gekocht, nach dem Kochen geschält und mit dem Biagemesser klein gewiegt oder auf dem Reibeisen gerieben; der Geschmack der gewiegten Rüben ist feiner. Die Rübenmasse wird nun mit einer inzwischen fertig gekochten Rindfleischbrühe zur Suppe vollends gar gekocht, wie jedes andere Gemüse. Gewürzt wird mit Salz, einigen ganzen Gewürzkörnern, einem Lorbeerblatt. Als Fleisch eignet sich am besten das Bruckfleisch. Das Gewicht der zur Mahlzeit nötigen Rüben wählt sich jede Hausfrau selbst, je nachdem sie die Suppe dünn oder dick kochen will. Schließlich rührt man etwas Mehl mit Vollmilch — in Friedenszeiten saure Sahne — an und gibt zur Erzielung eines pikanten Geschmades etwas Essig und Zucker, je nach Geschmack, zu.

Eier mit Pilzen und Kartoffeln. Pilze schmort man in einem Rest von Stutenolje oder in etwas Fett und Wasser gar. Gleichzeitig brät man die nötigen gekochten und geschälten Kartoffeln in etwas Speck unter Zuhilfenahme von Milch oder Kaffee, nun nimmt man die Eierlücken an, gibt unten eine Lage Kartoffeln, dann eine Lage gekochte Pilze, wieder Kartoffeln usw. hinzu, bis die Pfanne fast voll ist. Zum Schluß schlägt man zwei bis drei Eier mit Salz gut durch, gibt einen kleinen Schuß Milch hinzu und gießt es über das Gericht. Sobald die Eier steif geworden sind, ist das Gericht fertig.

Billige Fleischspeise. Aus einem Eigelb und zwei Eßlöffel voll feinem Zucker schlägt man einen steifen Schaum, rührt durch ein Sieb einetnhalb Eßlöffel voll aus Kartoffelschalen bereitetes Kartoffelmehl, zieht den Eischnee darunter und bäckt aus dieser Masse einen kleinen runden Kuchen. Ist er erkaltet, legt man ihn zu unterst in eine Glasschale und legt eine Schicht eingemachtes, gesüßtes Obst, z. B. Erdbeeren oder Kirschen, darauf. Nun nimmt man 1 l Buttermilch, kocht mit Zucker und Saccharin und gibt zehn Blätter in wenig heißem Wasser aufgelöste rote Gelatine hinzu. Nach dem Abkühlen, aber vor dem völligen Erstarren, gießt man diese Masse in die Glasschale und läßt sie steif werden, worauf die Speise mit eingemachtem Obst verzehrt wird.

Sauerkräutchen ohne Zucker einzukochen. Reife Sauerkräutchen steint man aus und bringt sie in einem Einmachefessel zu Feuer. Vom Zeitpunkt des Kochens an rechnet man 15 Minuten, während welcher Zeit die Kräutchen nicht aus dem Kochen kommen dürfen. Dann läßt man die Kräutchen abtühlen und füllt sie in sauber gespülte, wieder von innen trocken gewordene und geschwefelte Flaschen, die man zulerst im kühlen Keller halten sich die Kräutchen tadellos, da sie Säure genug besitzen, keine Gärung auskommen zu lassen.

Radieschen-Sülze. Ein einfaches Gericht, das man am Abend zu Brat- oder Pellkartoffeln geben kann, ist die Radieschen-Sülze. Man nimmt junge, kleine Radieschen, die man säubert und darauf rasch mit kochendem Wasser übergießt. Dann nimmt man die Radieschen heraus, und schneidet sie in dünne Scheiben. Inzwischen hat man eine saure Gurte ebenfalls in Scheiben oder feine Streifen geschnitten und nun werden beide Früchte auf einer flachen, tiefen Schüssel hübsch angeordnet. Darüber gießt man eine aus Gelatinenpulver bereitete Sülze, läßt alles erstarren und gibt das Gericht am Abend. Man kann die Sülze aber auch noch durch gekochte Mohrrüben-, Petersilien- und Sellerie Scheiben verlängern und im Geschmack abwechselungsreicher gestalten. Man kann auch gekochte Eierscheiben dazu nehmen. Ebenso lassen sich kleine Fleischreste dazu verarbeiten, doch schmeckt die Sülze auch dann, wenn eben nur die oben beschriebenen beiden Zutaten, Radieschen und Gurken verwendet werden. Die Sülze wird mit eingelegten Zwiebeln, roten Rüben oder auch nur mit Petersiliengrün garniert.

Frage und Antwort.

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

Frage Nr. 1. Ich habe zwei Gänse und einen Gantler; erstere haben mir etwa 40 Eier gelegt, von denen 37 unbefruchtet waren, trotzdem der Gantler in

bestem Maße seinen Pflichten nachgekommen ist. Boriges Jahr haben dieselben Gänse von 16 Eiern nur 4 Gänseküden erbrütet; ich hatte allerdings einen anderen Gantler. Sollte der jetzige Gantler zu jung gewesen sein? Er ist vom vorigen Jahre. Oder ist er dauernd ungeeignet, oder sind die Gänse an dem schlechten Ergebnis schuld? A. E., Lehrer in R.

Antwort: Der Gantler ist ohne Frage zu jung; die Zuchtfähigkeit der Gänse beginnt erst, wenn dieselben zwei Jahre alt sind; im nächsten Jahre werden Sie demnach regelrechte Befruchtung der Gänseier erwarten dürfen.

Frage Nr. 2. Kann man ohne besondere Einrichtungen im Hause aus Ziegenmilch Hartkäse, nicht Quark, bereiten, und wie verfährt man dabei? Fr. A. W. in R.

Antwort: Nachdem die Ziegenmilch die geworden ist, erwärmt man sie, bis die Molke sich klar abscheidet. Dann gießt man die Masse auf ein über einen umgestülzten Stuhl gebundenes Tuch zum Ablaufen der Molke. Ist die Molke abgelassen, so preßt man den Quark noch bis er trocken ist, dann salzt man ihn leicht, zerreibt dabei den Quark und formt kleine Rundläse davon, die man alsdann auf Strohlagen zum Trocknen ausbreitet. Sobald sie genügend an der Luft getrocknet sind widelt man sie einzeln in einen Lappen und legt die Käsechen zum Nachreifen in einen Steintopf. M. D.

Frage Nr. 3. Vor ungefähr zehn Jahren pflanzte ich einen Süßkirchbaum, der sich kräftig entwickelte hat und alle Jahre Früchte ansetzt, wenn diese die Größe einer Erbse erreicht haben, nehmen sie eine längliche Form an, werden gelb und fallen ab. Ich habe den Baum schon gebügel und um den Stamm getrieben, er bringt trotzdem höchstens 10 bis 20 Kirschen zur Reife, die von ganz vorzüglicher Beschaffenheit sind. Was ist dabei zu tun? E. Kr. in St.

Antwort: Das reichliche Blühen und vorzeitige Abfallen der Früchte Ihres Süßkirchbaumes können verschiedene Ursachen bewirkt haben. Es ist möglich, daß die Blüten infolge schlechten Wetters (naß, kalt) schlecht befruchtet wurden und während der Steinbildung herunterfielen. Auch Saffstodung durch plötzlichen Temperaturwechsel während der Blütezeit können das schlechte Befruchten bewirkt haben. Ferner anhaltende Dürre, ungeeignete Bodenverhältnisse, einseitige Düngung usw. Es kann auch ein Insekt das vorzeitige Abfallen der Früchte hervorgerufen haben. Wenden Sie sich an einen tüchtigen Fachmann am Ort, vielleicht an den Obstbauinspektor des Kreises oder der Landwirtschaftskammer, der die Ursache feststellt und angibt, was zu machen ist.

Frage Nr. 4. Mir gingen nach und nach mehrere Hühner ein, und zwar alle unter den gleichen Erscheinungen. Sie sonderten sich ab, zeigten keine Fresslust, wurden mager, der Kamm färbt sich bläulich. Die Leber war sehr groß, mit kleinen verkapselten Knötchen durchsetzt, die Därme mit größeren Knoten. Was für eine Krankheit ist das, und was ist dagegen zu tun? Fr. E. W. in L.

Antwort: Die Hühner leiden ohne Frage an Tuberkulose, die gerade in der Leber meistens zuerst auftritt, und zwar unter der charakteristischen Erscheinung weißlicher oder gelblicher Knötchen. Die Krankheit wird dadurch von einem Tiere auf die anderen übertragen, daß der Ansteckungsstoff an dem Futter haftet und so von gefunden Tieren aufgenommen wird, was um so schlimmer ist, als wir bis jetzt dagegen kein Heilmittel kennen. Es sind daher die gefunden von den kranken Tieren zu trennen, letztere am besten sofort zu töten, da eine Genesung ausgeschlossen ist, und zu verbrennen oder tief zu vergarben. Die gefunden Tiere sind sorgsam zu beobachten, um jedes neu erkrankte Huhn sofort zu entfernen. Der Dünger aus dem Stalle ist ebenfalls tief einzugraben; Der Fußboden und die Wände des Stalles sind mit Kalk unter Zusatz von etwas Kreolin zu streichen.

Frage Nr. 5. Bei einer meiner Gänse, welche sieben Wochen alt ist, läuft aus dem Schnabel Wasser; auch hat sie nur geringen Appetit; was ist dagegen zu tun? S. D. in B.

Antwort: Ihre Angaben genügen nicht, um aus denselben mit Sicherheit zu erkennen, welches die Ursache und die Art der Erkrankung Ihrer Gans ist. Es kann eine Erkältung oder leichte Verdauungsstörung sein oder auch ein Anzeichen einer schwereren Krankheit. Versuchen Sie, das Unwohlsein zu beseitigen, indem Sie etwas Eisenwitriol ins Trinkwasser tun, 5 g auf 1 l Wasser. Möglichstweise liegt eine Vergiftung durch das Fressen von Herbstzeilosen oder anderer giftiger Pflanzen, wie Nachtschatten usw., auf der Weide vor; daher könnte auch ein Wechsel der Weide geraten ein.

Zur Lagerung des Getreides. Mitte Mai regnete es hier an einigen Tagen recht stark, wodurch stellenweise eine erhebliche Lagerung des Getreides herbeigeführt wurde. So mancher Landwirt machte bei einem Gange durch die Felder ein recht ernstes Gesicht. Was lehren uns aber vergleichende Beobachtungen? Der Roggen am Rande der Schläge hat dem Regen Widerstand geleistet und steht nach wie vor leuchtend gerade; in der Mitte ist die Lagerung am stärksten. Wie mag das zugehen? Nun, ich denke, am Rande konnten Luft und Licht in genügender Weise auf den Halm einwirken und diesen festigen, während die Halme in der Mitte zu weich blieben, so daß sie dem Regen keinen Widerstand leisten konnten. Am meisten lagert solcher Roggen, welcher mit der Hand gesät wurde und zudem im Herbst reichlich mit Stalldünger gedüngt wurde. Gedrillter Roggen und solcher, welcher mit Kainit und Thomasmehl gedüngt wurde, lagert wenig oder gar nicht, da diese Düngemittel dem Halme Festigkeit und Widerstandskraft verleihen. Aus dieser Tatsache mag jeder Landwirt für künftige seine Nutzenanwendung ziehen.

Der Senf ist eine sehr schnell wachsende Futterpflanze, denn in acht bis zehn Wochen nach der Aussaat ist er bereits schnittreif. Aus diesem Grunde kann der Senf noch sehr gut hinter Roggen gebaut werden. Kurz vor der Blüte gemäht, liefert er ein vom Vieh gern gefressenes Grünfutter, wird er dagegen erst zur Zeit der Blüte oder noch später geschnitten, so schmeckt er bitter und wird nur ungern gefressen. In größeren Mengen in diesem Zustande verabreicht, nimmt sogar die Milch einen bitteren Geschmack an, und daher soll er 8 bis 14 Tage vor der Blüte verfüttert werden. Die Blüte liefert auch den Bienen Honig und Pollen. An Saatgut rechnet man auf den Morgen 8 kg, bei der Drillsaat 4 bis 5 kg. Da Senf kein Stickstoffmangel ist, eignet er sich nicht zur Gründüngung; er bereichert den Boden, wenn er grün untergepflügt wird, nur an Humus, nicht aber an Nährstoffen.

Gute Durchlüftung des Bodens ist ein Haupterfordernis, um den Pflanzen einen günstigen Standort im Acker zu schaffen. Sollen die mineralischen Bestandteile des letzteren, die doch als die natürlichen Quellen des Bodenreichtums an mineralischen Pflanzennährstoffen anzusehen sind, allmählich zerfallen und sich auflösen, so ist dazu unbedingt der Sauerstoff notwendig, welcher mit der Luft in die Erde dringt. In noch höherem Maße gilt dies von der Umwandlung von Stroh, Stoppelresten und anderen pflanzlichen Resten in Humus. Von ganz besonderem Werte ist aber noch eine

gute Bodendurchlüftung für die Zersetzung des Düngers, mag dieser nun tierischer Herkunft oder durch Unterpflügen von Gründüngungsmasse dem Acker einverleibt sein. Der wertvollste Teil dieses Düngers ist der Stickstoff. Dieser muß aber erst im Boden in eine Form übergeführt werden, die von den Pflanzen aufnehmbar ist. Es bewirken dies kleine Lebewesen, die nur bei genügendem Luftzutritt und Vorhandensein von Kalk ihre Tätigkeit in ausgebeuteter Maße ausüben. In geschlossenem, kalkarmem Boden kann der Dünger nie vollkommen zur Geltung gelangen. Neben Kalkzufuhr ist deshalb eine zweckmäßige Bodenbearbeitung unbedingt notwendig, um einen den Pflanzen günstigen Standort zu erzielen. Bindiger Acker darf niemals in nassem, schmierigem Zustande bearbeitet werden. Eine Einsaat in nicht genügend abgetrocknete Erde kann dieses nicht nur für die nächste Ernte, sondern auf mehrere Jahre in den Erträgen zurückbringen. Während des Wachstums der Pflanzen erreicht man die Bodendüngung durch ausgiebiges Hacken. Hierbei ist immer auf genügend trockene Beschaffenheit des Aders zu achten.

Das Laub sammeln. Beim Sammeln von Laub arbeite man sorgfältig und vermeide jeden unnötigen Schaden. Man streife vom dicken Teil des Zweiges nach der Spitze, um das Abbrechen der Knospen zu vermeiden. Der Boden muß laubfrei bleiben, und soll das Laub vom Zweig direkt in den vorgebundenen Sack fallen. Junge Pflanzen lasse man unbehellig, da sie sonst leicht ausgerissen werden können. Das Grünlaub breitet man im Schatten sofort zum Trocknen aus. Man darf es keinesfalls nachts im Sack lassen, da es leicht schimmelt. Hat man luftige Räume zur Verfügung, breite man das angetrocknete Laub bis zur völligen Trocknung dort aus. Die Trocknung darf nie in der Sonne geschehen, weil das Laubheu sonst brüchig und minderwertig wird. Man muß bedenken, daß der Nährwert des Laubheues durch nichts so vermindert werden kann, wie durch eine ungewöhnliche Trocknung. Für den Zentner lufttrockenes Laubheu wird an den Annahmestellen 10 M. und bei Lieferung an die Bahnstation 16 M. und darüber bezahlt. Dadurch ist ein guter Verdienst gesichert, insbesondere weil die kleinen und kleinsten Familienmitglieder mitarbeiten können und so den Tagesverdienst der Mutter steigern helfen.

Die beste Zeit zum Düngen der Obstbäume ist von Mitte Juli an bis Mitte August. In dieser Zeit werden nämlich die Tragknospen für das nächste Jahr gebildet. Je nachdem der Baum reich an Nahrung ist oder diese ihm spärlich zufließt, werden die Tragknospen der Zahl

und der inneren Vollkommenheit nach verschleudert sich bilden. Ist dazu ein Baum noch in der Zeit, in welcher sich die Tragknospen bilden, reichlich mit wachsenden Früchten beladen, so leuchtet es doch ein, daß er ohne Nahrungszufuhr und bei Trockenheit ohne Wasserversorgung nicht zugleich seine Früchte zur vollen Größe ausbilden und kräftige Tragknospen bilden kann. Die Düngung geschieht am besten durch flüssige Düngemittel, Jauche oder Abtrittsdünger. Da aber diese Düngemittel vorzugsweise nur Stickstoff enthalten, so muß auch noch Phosphorsäure und Kalk in Form von Thomasmehl und Kainit hinzukommen, und zwar soll man damit nicht knausern. Zur schnelleren Wirkung löst man diese Düngemittel in Wasser auf. Die flüssigen Dünger dürfen aber nicht auf der Oberfläche um den Baum herum ausgeschüttet werden; es sind vielmehr mindestens 30 cm tiefe Löcher unter der Krone der Bäume in Entfernung von 1 bis 1,5 m auszuheben, und darauf wird der Dünger eingegossen. Die Ausgabe für Kainit und Thomasmehl, sowie der Aufwand von Zeit und Mühe bringt nach den vielfachen Erfahrungen reiche Zinsen; es wird daher jeder, der diese Düngung einmal angewandt hat, damit fortfahren.

Zuweilen kommt es vor, daß Rosenaugen nicht austreiben, obgleich das Schildchen grün ist und ganz gesund aussieht. Es gibt aber ein einfaches Mittel, ein hartnäckig schlafendes Auge zum Austreiben zu bringen. Man spaltet mit einem recht scharfen Messer, leise von oben nach unten fahrend, das ganze Schildchen, und zwar genau so, daß man das schlafende Auge in der Mitte ebenfals spaltet. Der Grund, weshalb das Auge, genauer die Nebenaugen, jetzt austreiben, ist einleuchtend. Um den Schnitt zu heilen, fließt der Saft reichlicher zu und weckt die sehr kleinen Wirtelchen der Nebenaugen.

Erfolg für Salzhspiritus. Es gibt nur noch sehr selten Salzhspiritus. Da aber die Hausfrauen ihn mit Recht als zuverlässiges Einmachemittel betrachten und in Salzhspiritus getauchtes Papier aus Wärmelaben und Gelees legen, sei erwähnt, daß man sehr gut selbst etwas Salzhpulver in gutem Weinessig auflösen kann, um dies an Stelle von Salzhspiritus zu verwenden.

Reinigen von Korbmöbeln. Angestrichene, nicht etwa lackierte, Korbmöbel werden mit Salzwasser ausgebürstet, dem etwas Benzol beigelegt ist. Hierauf wird mit Essigwasser sorgfältig nachgespült. Um Korbmöbel zu bleichen, pinsele man sie mit Benzol oder Eau de Javelle an; letzteres ist nur in verdünnter Form anzuwenden.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Im unterzeichneten Verlage erschien:
Dr. William Löbes
Anleitung zum rationellen Betriebe der Ernte
und zur Aufbeahrung der Ernterzeugnisse.
Dritte, vermehrte, verbesserte, nach den Erfordernissen der Neuzeit gänzlich umgearbeitete Auflage. Mit 92 Abbildungen.
Von Dr. Lothar Meyer.
Preis gebunden 4 Mk.
Dazu 20 v. H. Feuerungszuschlag.
Die dritte Auflage des allbekanntesten Buches hat eine vollständige Neubearbeitung erfahren, die sich nicht nur auf den am schnellsten veraltenden machinellen Teil bezogen hat, sondern auch auf die Mehrzahl derjenigen Abschnitte, welche theoretische Grundlagen und praktische Anleitungen bieten. Der der deutschen Landwirtschaft bestens bekannte Herausgeber hat dabei sein Augenmerk vor allem darauf gerichtet, dem praktischen Landwirt eine brauchbare Anleitung an die Hand zu geben, wie er die von Jahr zu Jahr wertvoller werdende deutsche Ernte mit größtmöglicher Sorgfalt einbringe und lagere. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mark Bestellung sind 5 Pfg. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Heiratslustige
In jeder Erziehung müssen die Werke lesen: Dr. Birnbaum „Was man vor der Ehe von der Ehe wissen muß“, 100 St. 2,00, ebenso Zeiller „Entscheidung, Entscheidung, Geburt des Menschen“, mit vielen Abbildungen und zerlegbar. Rodell 100 St. 2,00, beide Bücher 10 Mk. franko. Nachnahme 10 Pfg. mehr, durch A. Weber, Berlin N 81, Weidenburger Str. 27. Katalog begehrt. Bücher kostenf.

Damenbart
Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarschwamm spurlos und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 1 1/2 Mk. gegen Nachnahme. Herm. Wagner, 6 Köln 72, Blumenthalstr. 99.

500 Mark
zahle Ihnen, wenn Ihre Höreugen, Ohren, Hornhaut nicht schmerzlos samt Wurzel innerhalb 3 Tagen mit „Ria“-Wassermittel entfernt werden. — Preis 1 1/2 Mk., 3 Tieg. 4 Mk., 6 Tieg. 7 Mk. (44) Dr. Nicol. Kemény, Rajshau (Raffa) 1, Ungarn, Postfach 12/448.

Gegen Ohrenleiden
Schwerhörigkeit, nerv. Ohrensauen, nicht angeb. Taubheit, gebrauchte man Ohrenstäbchen „Auralid“
(Marke St. Pangratius)
Preis Mk. 4,00 franko. 3 Schachteln Mk. 10,00. Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadtopotheke Pfaffenhofen a. Jm 51 Oberbayern. (39)

Ansichtskarten billig!
Sort. in Diebesf. Blumen, Köpfen, Landschafts-, Geburtsfests-, Grußkarten, gute 10-Pf.-Karte, nur reiz. Neuheiten, 100 St. 2,00. Gratis ein Diebesbriefsteller. M. Paetzmann, Berlin 100, Rothringstr. 48.

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

Kaufe größere Partien Stark-Eichen
von 40 cm aufw. Durchm. frei Waggon, sowie größere Waldbestände jed. Art.
Th. Greve, Osnabrück, Kaiserwall.

Krätze,
juckenden Ausschlag. Erfolgreiche Behandlung in 2 Tagen ohne Berufsstörung, nicht schmierend. Tausendfach bewährt. Mk. 4,50. Apotheker Gisinger, Runderoth 42.

Ansichtskarten billig!
100 Kriegsv.-Postkarten 4.—
100 Diebesferien-Postkarten 5.—
100 patriot. Flagg.-Postkarten 5.—
50 echte Künstler-Postkarten 4.—
Verlag Marder, Breslau 1, 141

Körbe,
rund, mit 2 Griffen, 100, 60, 50, 30 Pfd. Obst fassend, aus grünen Weiden, anbietet Landwirtsch. Bedarfsartikel-Gesellschaft m. b. H., Berlin, Großbeerenstr. 51.

In jeder Familie hat man meine ganz neuverbesserte **Sand-Näh-Mhle „Einsig“**
Jeder sein eig. Sattler und Schuster. Die Mhle nährt Steppstiche wie eine Nähmaschine. Man kann Schuhe, Geschirre, Kissen, Berbe- u. Wagnerecken, Sättel, Sättel, Segeltuch selbst stiften. Nähmhle „Einsig“ ist die beste, welche bis heute in den Verkauf gelangte. Stück mit 3 verschied. Nadeln, Garn u. Gebrauchs-anweil. Mk. 4,50, 2 St. Mk. 8,50, 4 St. nur Mk. 16, verbind. unt. Radm., Porto und Versp. frei. Versandhaus „Germania“, Schillingheim-Strasbourg 3.

Auf dem Gebiete der **Kartoffelkultur**
haben sich unsere kombi. Dak. u. Sänselstübe in ein- und mehrzeiliger Ausführung bestens bewährt.
W. Schöper & Sohn, Stadthagen.

Räude!
Spezialmittel nach Dr. Roth, für Berbe und Kinder 7.— Mk., für Hunde u. Fiegen usw. 5,25 Mk. Versand durch Aeskulap-Apotheke, Breslau 1.

Läuse, Flöhe, Räude, Krätze
Radikalmittel bei einseitiger Anwendung. 2,20 franko inkl. Gubertus-Apotheke Kauer 5, Teier.

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 vom 30-jähr. Magenleid., denen es geholfen hat. Mixture Magnesia ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird die Fabrik Welter, Niederbreisig 13-Rh., g. Rückporto ange-wiesen, kann auch von d. Apotheken 1 Dose geg. Nachn. Mk. 2,20 franko zugesandt werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.
Hurra! jetzt habe ich wieder Lust zum Leben!
O wehe!