



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

36.

Gratisbeilage zur „Idsteiner Zeitung“.

1918.

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

## Die Perlhühner.

Von Dr. Blande.

größerer Gutsböfen trifft man neben Hühnern, Truthühnern, Gänsen und Enten auch eine Anzahl Perlhühner an, und man sie auf bäuerlichen Geflügelhöfen selten findet, obwohl sie eine sehr nützliche Vogelart sind, da sie Fleisch und Eier von besonderem Wohlgeschmack liefern, ohne Futterkosten zu erfordern, denn ihre Nahrung besteht größtenteils aus Grünem, Wurzeln und Grünzeug aller Art, das sie sich selbst suchen, weshalb auch gerade bei Knappheit der Körner in der Kriegszeit es empfehlenswert ist, anstatt anderer Geflügelarten, die zu ihrem Leben mehr Körner verlangen, nicht viel Perlhühner aufzuziehen. Sie sind sie auf engem Raume nicht züchten und vor allem nicht zu züchten, für beschränkte Verhältnisse nicht zu empfehlen, sondern nur da, wo man ihnen unbeschränkte Freiheit, zum Umherstreifen in Feld, Wiese und Wald gewähren kann. Dort aber erweist sie sich als eine sehr nützliche Vogelart, denn sie legen recht fleißig etwa 80 bis 100 Eier, unter günstigen Umständen sogar noch mehr — und diese sind von einem Wohlgeschmack, der anderen Art von Hausgeflügel in keinem Maße eigen ist. Dasselbe gilt von dem Fleisch der Perlhühner, welches einen wildartigen Geschmack hat, wie dem der Rebhühner und dem der Fasanen.

Die Heimat der Perlhühner ist Westafrika, wo sie noch heute wild leben und dem Lande Guinea benannt werden. Dort aber wurden sie schon vor Jahrhunderten durch die Römer, welche sie schätzten, nach Europa eingeführt, und sind sie auch heute noch in ihrer ursprünglichen Weise viel wilder als andere Gattungen des Hausgeflügels.

Die Perlhühner sind von kurzem Bau, in dem sie etwas an Truthühner erinnern, sind aber kleiner. Das Gefieder ist sehr dicht und mit zahlreichen perlartigen Punkten von weißer Farbe besetzt, wodurch ihre Erscheinung sehr schön und ansprechend ist. Der Kopf ist kurz und breit, der Schnabel stark, scharf gebogen, hornfarbig, an der Spitze rot. Der Kamm ist von eigentümlicher

Form, helmartig, hornig, rot, von dreieckiger Form. Das Gesicht ist mit den langen Ohrklappen verbunden, von bläulichweißer Farbe. Augen groß, dunkelbraun. Kehllappen kurz, dick und fest, rot, mit einem weißen Fleck in der Mitte.

Der Hals ist oben fast unbefiedert, die Haut bläulich, dünn, der Unterhals reich mit schmalen Federn besetzt. Rumpf kräftig, Brust klein, aber gut gerundet, fleischig, ebenso der breite, stark gewölbte, nach hinten abfallende Rücken. Flügel lang, breit, anliegend getragen. Schwanz nach abwärts getragen. Beine kurz, Läufe von rötlicher Farbe.

Das Gefieder ist reich, die Grundfarbe schön graublau, überall mit gleichmäßig verteilten feinen, weißen Tupfen (Perlen) besetzt. Halsgefieder von etwas dunklerem Blau. Außer den blauen gibt es auch weiße Perlhühner, bei denen die



Perlhuhn.

Grundfarbe rahmweiß, die Perlzeichnung glänzend silberweiß ist.

Ihrer Schönheit wegen werden die Perlhühner vielfach als Zierhühner gehalten und nehmen sich in einem Park oder auf grünem Rasen prächtig aus, sind aber, wie gesagt, zugleich recht nützlich. Sie legen recht fleißig; freilich sind die braunschalen Eier nur klein, nicht viel über 40 g schwer, aber von ganz besonders feinem Geschmack, und werden deshalb doppelt und dreimal so hoch bezahlt

wie die Eier der Haushühner. Ebenso fein ist das Fleisch, wie gesagt von wildartigem Geschmack. Auch ungemästet erreichen die Perlhühner ein ansehnliches Gewicht, etwa bis zu 2 kg.

Vielfach gelten die Perlhühner als weichlich, was sie in Wirklichkeit jedoch durchaus nicht sind; nur in den ersten Lebenswochen sind die Tierchen etwas zart und bedürfen besonders geschützter und vor allem trockener Aufzucht-räume und kräftigen Futters; namentlich tun ihnen Ameiseneier und anderes Insektenfutter gut, wobei sie schnell heranwachsen und abgehärtet werden. Ausgewachsen gehören sie zu den härtesten Geflügelarten, bedürfen keiner warmen Ställen, gedeihen vielmehr am besten in Schuppen, deren Wände nur aus Drahtgeflecht bestehen, ja übernachten sogar, auch im strengen Winter, gern auf Bäumen und Dächern, was man jedoch nicht dulden sollte, da sie sonst gern auch die Eier verlegen. Die Nester richtet man ihnen am besten auf dem Boden her und umstellt sie mit Stroh oder Buschwerk, da sie zum Legen das Halbdunkel lieben.

Außerhalb der Paarungszeit sind die männlichen und die weiblichen Tiere schwer zu unterscheiden; der Hahn ist in der Regel etwas kräftiger gebaut als die Henne, auch sind bei ihm Kamm und Kehllappen stärker entwickelt; vor allem aber ist die Stimme desselben gellender, die der Henne dumpfer. Wegen der gellenden Stimme und des fast den ganzen Tag ertönenden Geschreies werden die Perlhühner überhaupt nicht gern in zu großer Nähe menschlicher Wohnungen gehalten.

Vielfach ist die Meinung verbreitet, die Perlhühner lebten nur paarweise; allein man kann gut bis zu sechs Hennen bei einem Hahn halten, wie ich es stets getan habe, ohne daß jemals Eier unfruchtbar geblieben wären.

Die Brutzeit der Perlhühner beginnt erst etwas spät im Jahre, in der Regel im Mai, und dauert 25 bis 26 Tage; die Küden wachsen aber trotzdem noch gut heran und sind um die Weihnachtszeit ausgewachsen. Da die Perlhennen unzuverlässige Brüterinnen sind, so läßt man die Eier meist durch Haushühner ausbrüten.

Unter geeigneten Verhältnissen können wir nur zum eifrigen Betriebe der Perlhühnerzucht raten; auch die Federn sind als Schmuckfedern sehr beliebt.

## Tabaksherstellung im Hausbetrieb.

Von Dr. E. S.

Selbstgebauter Tabak ist jetzt ein lodendes Bild, das manchem durch den steigenden Mangel künstlichen Tabaks in arge Bedrängnis geratenen Raucher vorstreckt. In großer Zahl sind Anfragen an uns gerichtet worden, die sich auf Anbau und Behandlung der Tabakspflanzen bezogen, und wir haben bereits in früheren Artikeln im allgemeinen diese Fragen beantwortet, so daß wir auf jene Veröffentlichungen verweisen können. Trotzdem kommen immer noch Wünsche im Ausmaß in dieser oder jener Richtung, so daß wir noch einmal auf die Tabakfrage eingehen wollen, da wir nicht in der Lage sind, jedes eingehende Schreiben einzeln ausführlich zu beantworten.

Über Anbau und Pflege der jungen Tabakspflanzen erübrigt es sich, hier noch etwas zu sagen, da jetzt Neupflanzungen nicht mehr zu machen und die rechtzeitig gekeimten Pflanzen bereits ziemlich herangewachsen sind. Wer sich an die früher von uns gegebenen Räte gehalten hat, dürfte seine Tabakspflanzen ein oder mehrere Male behackt haben, und nach starken Regengüssen empfiehlt sich auch fernerhin ein Lockern der oberen Bodenschicht. Sobald sich die Blütenknospen der Pflanzen zu öffnen beginnen, werden die letzteren geköpft oder entgipfelt, damit sich anstatt der beiseitigen Blüten die Blätter um so besser entwickeln. Es soll hier nicht unterlassen werden zu bemerken, daß neuerdings der Wert des Köpfens in Zweifel gezogen wird; besonders wird angeraten, die gelbblühenden Tabaksorten nicht zu entgipfeln, da sie sich sonst zu stark verzweigen und dabei die Blätter immer noch klein bleiben. Gelb blüht der Bauern- oder Reichtentabak (*Nicotiana rustica*), rot der virginische oder gemeine Tabak (*Nicotiana tabacum*) sowie auch der Marylandtabak (*Nicotiana macrophylla*). Von jeder der drei genannten Arten gibt es eine ganze Anzahl von Abarten oder Sorten, die sich in bezug auf die Blütenfarbe wie die betreffenden Stammmarten verhalten. Bei den rotblühenden Sorten ist also zurzeit die Frage, ob köpfen oder nicht, strittig; doch ist nicht zu leugnen, daß tatsächlich das Köpfen noch viel in Gebrauch ist und in manchen Anleitungen zum Tabakbau geradezu empfohlen wird. In der Regel nimmt man so viel vom Gipfel der Staube fort, daß diese noch 12 bis 16 Blätter behält. Die in den Winkeln zwischen Blattstielen und Haupttrieb sich entwickelnden Seitenzweige oder Geizen müssen vorsichtig ausgebrochen werden. Dabei hat man darauf zu achten, daß keine Zweige, Blätter oder Teile der Geizen auf den unteren Blättern der Pflanzen liegen bleiben, da diese sonst fehlerhafte Stellen bekommen. Das Ausgeizen soll bei trockner Witterung geschehen und muß ein paarmal wiederholt werden, da sich von Zeit zu Zeit neue Seitentriebe bilden. Wenn solche nach Beendigung der Ernte noch weiter entstehen sollten, so kann man unten zwei davon sich entwickeln lassen, um deren Blätter, wenn sie auch minderwertig sind, noch zu benutzen.

Was die Ernte der Tabakblätter betrifft, so wird diese in der Regel in drei Absätzen vorgenommen, da die sämtlichen Blätter einer Staube nicht zu gleicher Zeit reif zum Abnehmen sind. Die untersten werden zuerst gut (die sogenannten Gruppen), dann folgen die weiter nach oben sitzenden nach und nach. Man pflügt von normal entwickelten Stauden zuerst die vier bis fünf untersten Blätter abzubrechen, dann die nach oben folgenden nächsten drei bis fünf, endlich die fünf bis sechs über diesen sitzenden, und zwar geschehen diese drei Ernten meist in Zwischenräumen von zwei bis drei Wochen. Ein Zeichen der Pflüdtreife ist bei den Tabakblättern das Auftreten von helleren, etwas durchscheinenden Flecken auf der Blattfläche. Das Pflüden muß bei trockenem Wetter geschehen, da feuchte Stellen auf den Blättern schädlich auf die Güte einwirken. Auch dürfen die Blätter nicht well geworden oder gar verdorrt sein. Sie müssen sich glatt abbrechen lassen, ohne daß sich an den Bruchstellen der Stengel Fäden bilden. Nach dem Brechen sind die Tabakblätter sehr vorsichtig zu behandeln, damit sie nicht geknickt oder sonst beschädigt werden. Dann werden sie, zunächst glatt aufeinander zu kleinen Haufen aufgeschichtet und nach 24 Stunden oder etwas früher (wenn morgens geerntet, am Abend) mit besonders hierzu hergestellten Nadeln, im Hausbetriebe auch wohl mit Pad- oder groben Stopfnadeln, an den Stielen, parallel zur Blattfläche, durchbohrt und auf etwa 1,5 m lange Schnüre gereiht, die straff gespannt werden. Die Blätter, die sich nicht gegenfeitig berühren dürfen, sollen auf den Fäden trocknen, müssen also an einem überdachten, luftigen Ort untergebracht werden. Je nach der

größeren oder geringeren Trockenheit der Luft bleiben die Blätter drei bis fünf Wochen hängen; sie sollen aber nicht so sehr austrocknen, daß sie spröde oder brüchig werden, sondern müssen noch einen gewissen Grad von Elastizität aufweisen.

Sind alle Blätter gleichmäßig getrocknet, d. h. wenn nirgends mehr grüne oder wasserreiche Blattrippen zu bemerken sind, ist der Tabak „dachreif“. In diesem Falle muß er „abgehängt“ werden. In unserem Klima tritt die „Dachreife“ ein, sobald sich das dicke Ende der Blattrippe trocken und runzelig anfühlt und sich bei trockenem Wetter über den Nagel ganz oder teilweise brechen läßt. Als richtiger Trocknungsgrad läßt dabei eine Beschaffenheit, in welcher die Blätter sich trocken anfühlen und, in der Hand zu einem Ballen zusammengebrückt, sich nicht zusammenballen, sondern sich von selber wieder ausdehnen und auseinandergehen, sobald der Druck nachläßt.

Bei anhaltendem Regenwetter oder Nebel leiden die Blätter und es macht sich oft ein unangenehmer Schimmelbelag an Blatt und Rippen bemerkbar. In solchen Fällen muß der Tabak fleißig nachgesehen und geschüttelt werden. Unangenehm wird die Arbeit des Trocknens durch einen guten, luftigen Trockenturm erleichtert, weshalb auf das Vorhandensein von reichlichen und zweckmäßigen Lüftungseinrichtungen, die bei nassem Wetter geschlossen zu halten sind, der größte Wert zu legen ist.

Soweit wäre die Sache ziemlich einfach. Der nun folgende Teil der Tabakherstellung ist aber sehr umständlich und hängt von sehr vielen Kleinigkeiten ab, die man nur durch Übung und Erfahrung beherrschen lernt. Es ist daher unmöglich, im Rahmen dieses Blattes eine alles zu beachtende, umfassende Anweisung zu geben, doch sollen die allgemeinen Gesichtspunkte, soweit sie sich auf das Fermentieren, Beizen usw. beziehen, noch einmal zusammengefaßt werden. Zu betonen ist dagegen ausdrücklich, daß Selbstanfertigung von Zigaretten, wonach bei uns angestraft wurde, nur mit Hilfe einer gedruckten Anleitung so gut wie unmöglich ist. Dazu gehören praktische Handgriffe, die man sich von einem Fachmann vormachen lassen muß. Selbst dann aber muß man nicht etwa glauben, daß man es nun auch kann; denn alle solche scheinbar so einfachen Handleistungen erfordern Übung. Mit dem Herstellen von Pfeifentabak ist es eine andere Sache, denn das Schneiden ist an sich einfacher, und auf etwas ungleichen, gröberen oder feineren Schnitt kommt es so sehr nicht an. Hier liegen aber die Schwierigkeiten, wie oben gesagt, im Fermentieren bzw. Beizen.

Die Herstellung von Rauchtabak ist beim Großbetrieb natürlich eine andere als bei der Selbstherzeugung. Von ersterem wollen wir hier absehen und nur kurz erwähnen, daß zunächst eine sorgfältig zu regelnde und zu überwachende Fermentierung oder Gärung herbeigeführt wird; darauf werden die Blätter „gestrichen“, d. h. glatt ausgebreitet, aufeinander gelegt und gepreßt, und endlich mit Beizen behandelt, für die es zahlreiche, zum Teil als Fabrikgeheimnis bewahrte Rezepte gibt. Zum Teil ist die Zusammenlegung dieser Flüssigkeiten sehr umständlich, und es sind oft allerlei Stoffe dazu nötig, die in jetzigen Zeiten im Handel völlig fehlen. So gehören zum Beispiel zu einer Beize Anise- und Benzoeharz, Weihrauch, Messabalsam, Aloeholz, Rosenwasser, Safran usw.

Im Hausbetrieb hilft man sich einfacher sowohl was das Fermentieren als auch was die weitere Behandlung der Blätter angeht. Das Fermentieren bewirkt man, wie uns alte Praktiker mitteilen, dadurch, daß man die Tabakblätter in einem eisernen Kochtopf etwa 15 Minuten mäßiger Hitze aussetzt, natürlich ohne daß sie anbrennen. Sie werden zum „Schwigen“ gebracht und verlieren hierbei den größten Teil ihrer natürlichen Feuchtigkeit, wahrscheinlich damit auch einen Teil ihres Nitotingehaltes; jedenfalls wird der Tabak durch dies Verfahren milder und auch wohl bekömmlicher. Ein Mitarbeiter schrieb uns, daß er auch den einfach an der Luft getrockneten Tabak ohne weitere Behandlung rauche. Zu diesem Behufe scheidet er die Tabakblätter, die er, falls sie etwa zu brüchig geworden, erst durch 24stündiges oder längeres Hängen auf dem Hausboden wieder geschmeidig macht, mit einer zu diesem Zweck gut geeigneten Baumstehere in ein leichtes Faß oder eine Kiste.

In der Uckermark und auch wohl anderswo behandeln die Bauern den für den eigenen Gebrauch behaltenden Tabak mit einer Pflaumenmussoße oder mit dem Saft von geriebenen Mohrrüben, indem sie den geschnittenen Tabak lagenweise damit besprengen. Der Tabak soll dadurch einen besseren Geruch und milderen Geschmack erhalten. Auch läßt sich der Tabak

durch Beigabe von Mohrrübenmus streuen. Ein anderer Mitarbeiter bereitet sich aus Pflaumenmus heißem Wasser eine dünne Brühe, womit er den Tabak anfeuchtet; nach tüchtigem Umrühren läßt er dann den feuchten Tabak an einem mäßig warmen Ort bis zum nötigen Maß wieder trocknen.

Steigerung des Wohlgeruchs setzt der genannte Berichtersteller etwas getrocknete Kirschlorbeeren zu.

Will man die lufttrocknen Tabakblätter zu bewahren, so bindet man sie entweder in feste Bündel von etwa zehn Pfund oder dreht sie in Rollen. In beiden Fällen kommt es dabei zu einer Art Fermentation, etwa wie bei festgelagertem Heu oder demselben. Zum Aufbewahren müssen Bündel und Rollen trocken untergebracht werden, während, wie jedem Raucher bekannt, zum Rauchen der Tabak einen gewissen Feuchtigkeitsgrad aufweisen muß, damit er nicht rasch und unter zu geringer Rauchentwicklung verdorrt. Die Tabakrollen stellt man so her, daß zunächst dem Blatt eine dünne, wurstartige Rolle gewickelt und dann der längere, dünnere Teil um den herumgewickelt wird.

Wenn man im Hinblick auf die Schwierigkeiten des Fermentierens im „Praktischen Ratgeber im Obst- und Gartenbau“, daß es sich empfehlen würde, wenn ein Fachmann es übernehme, den Liebhabern im Kleinen angebauten und geernteten Tabak zu sammeln und dann in einer großen Menge gleichzeitig in sachmännischer Weise zu handhaben. Der Vorschlag ist an sich sehr einleuchtend, doch liegt unseres Erachtens eine gewisse Schwierigkeit in der sicheren Kennzeichnung der einzelnen Sendungen, ohne die es nicht zu ermöglichen ist, daß jeder Einsender auch wirklich die von ihm lieferten Blätter zurückbekommt. Wie lange ordnungsmäßige Behandlung der Tabakblätter sachmännischer Betrieb übrigens dauert, geht hervor, daß, wie Lemm mitteilt, der 1917 geerntete Tabak erst Anfang August 1918, also nach dreizehn Jahren, in den Handel gekommen sei, und daß erst nach mehrjährigem Lagern recht gut werde.

Wahrhaftig ist nach einem Rezept zur Herstellung von Rauchtabak gefragt worden. Dazu können wir nicht helfen. Die Herstellung, zu der auch wesentlichen der amerikanische Kentuckytabak und Abjurde nicht möglich; bei denen soll die Jamaica-Rum die Hauptrolle spielen, der Deutschland jetzt auch nicht zu haben ist.

Auf eins muß noch ausdrücklich hingewiesen werden, alle Pflanzen, von denen Rauch- oder Rauchtabak gewonnen werden soll, müssen versteuert werden. Die Steuer ist sehr gering, für das Quadratmeter 8 1/2 % beim Kleinanbau. Anmeldung muß rechtzeitig beim nächsten Zollamt vorgenommen werden.

Selbst hergestellter Pfeifentabak ist und immer nur ein Nothelfer während der Erntezeit und vielleicht auch der Übergangszeit. Aber wie bei der selbstgekauften Tabakherstellung wird einigem Geschick auch zu erzielen sein, und man wenigstens sich selbst mit dem Hinweis trösten, man wirklich Tabak raucht, wenn auch nicht der Barinas. Mundus vult decipi; auch sich selbst der Mensch gern etwas vor!

## Kleinere Mitteilungen.

**Bissige Pferde** sind in der Regel durch ungenügende Behandlung verdorben worden. Am besten sind solche Tiere von ihrem Fehler geheilt, wenn einen ruhigen und besonnenen Pfleger erhalten, nicht durch Strafe, sondern durch freundliche Wesen das Tier wieder fromm zu machen. Wenn sich das Übel trotz guter Behandlung bessern will, legt man dem Tiere bei jedem Besuchen ein enges Maulkorb an, der ihm die Behandlung eines bissigen Pferdes rohe und Härte zu vermeiden. Trächtige Pferde gewöhnen sich zuweilen während der Trächtigkeit allerlei Tugenden an, die sich aber in der Regel nach dem Abfohlen bei guter Behandlung wieder verlieren.

**Die Entwicklung der Ferkel** ein und derselben Burde ist selten gleichmäßig, fast immer sind einige darunter, die kleiner und schwächer als die übrigen bleiben. Bei der Entwöhnung empfiehlt daher zweckmäßig, wenn die schwächeren noch ein bis zwei Wochen länger bei der Mutter bleiben, da ihnen alsdann die ganze Milch kommt, was zur Folge hat, daß die Nachzügler zuzunehmen. Außerdem werden dadurch die Ferkel nicht übermäßig stark, für die Mutter begünstigt.

**Die Klauen alter Ziegen** nehmen, wenn die Tiere im Stall gehalten werden, oft sonderbare Formen an. Sie wachsen dann doppelt so lang wie bei solchen Tieren, welche auf die Weide kommen, weil dabei eine naturgemäße Abnutzung der Klauen stattfindet. Durch die übermäßige Länge wird aber der äußere Tragrand bald nach rechts, bald nach links gebückt, und die Beine wachsen übereinander und verkrümmern. Solche Klauen müssen deshalb geschnitten werden, damit sie wieder normale Form erhalten. Ein gründliches Bestreichen mit warmem Öl oder Fett vor dem Beschneiden macht die Klauen weicher, und sie lassen sich dann besser beschneiden. **E.**

**Die Hauptteile des Eies** sind bekanntlich die Schale, das Eiweiß und der Dotter. Die Schale wiegt bei Hühneriern im Durchschnitt 5 bis 6 % des Gesamtgewichtes und besteht vorzugsweise aus kohlenstoffreichem Kalk, der Ei-Inhalt aus 73 bis 76 % Wasser, 11 bis 13 % Eiweiß, 10 bis 12 % Fett und 0,60 % stickstoffreichen Eiweißstoffen. An mineralischen Stoffen enthält das Ei vorzugsweise Schwefel und Eisen, außerdem in geringerer Menge Kali, Natrium, Kalk, Magnesia, Phosphorsäure und Chlor. Das Eiweiß ist eine farblose Flüssigkeit, in welcher der kugelförmige, gelblich gefärbte Dotter schwimmt und durch die sogenannten Hagelkörner oder Chalaziden schwebend erhalten wird; je länger Lagerung steigt er nach oben, weil er wegen seines Fettgehaltes leichter ist als das Eiweiß, weshalb man die Eier häufiger wendet, damit er nicht an der Schale festklebt. Der Dotter ist von einer zarten Haut umgeben, und in ihm schwimmt oben die Keimscheibe, aus welcher bei befruchteten Eiern der Keim, also das Küken, sich entwickelt. Von der Keimscheibe geht in die Mitte des Dotters ein luftgefüllter Schlauch, der in der Mitte zu einer hohlen Kugel sich erweitert und die Ursache des Schwimmens der Keimscheibe ist, so daß diese bei der Bebrütung stets die größte Wärme erhält. Die hellere oder dunklere Färbung des Dotters wird vorzugsweise durch das Futter verursacht, viel Grünfutter bewirkt ein dunkleres Gels, während bei überwiegender Körnerfütterung das Eiweiß blässer ist. **Dr. H.**

**Rebhühneruppe mit Gemüse.** Oft hat man alte Hühner in die Küche bekommen, die sich zum Braten nicht eignen, aber eine vorzügliche Jägeruppe geben. Hierzu bringt man die wie üblich vorbereiteten Hühner mit Wasser bedeckt nebst Suppengrün, einigen Zwiebeln und Salz am Abend zu kochen und stellt den gut verschlossenen Topf bis zum nächsten Morgen in die Kochstube. Am Morgen prüft man nun, ob die Hühner gar sind. Zumeist ist es der Fall, denn in der Kochstube kocht sich gerade älteres Geflügel besonders gut, und wenn nicht, kann man die Hühner nun auf dem Feuer weiterkochen. Außerdem püht man Gemüse, wie es der Garten liefert, also etwas Blumenkohl, zarte Obertofeln, späte Erbsen und einige Karotten, ferner teilt man einige reife Tomaten halb und gibt diese letzteren zu den Hühnern in die Kochbrühe. Das andere Gemüse wird für sich in Salzwasser gargekocht. Beim Anrichten bindet man die Suppe mit etwas durchgesiebtem Weizenmehl, welches man mit Wasser glatt rührt, und legt nun die Gemüse hinein. Reicht die Rebhühnerbrühe nicht, so nimmt man von der Gemüsebrühe hinzu. Die Rebhühner zerlegt man in Hälften und richtet sie für sich an. **G. W.**

**Pflaumenlöcher.** 500 g gekochte, kalte und geriebene Kartoffeln verarbeitet man mit 750 g Mehl, zwei ganzen Eiern, etwas Salz und einem Eßlöffel voll Milch zu einem Teig, rollt ihn 1/2 cm dick aus, schneidet kleine Vierecke daraus und schlägt in jedes Viereck eine große, schöne, reife Pflaume, die man nicht entkernt. Es kommt darauf an, daß die Pflaume nur mit einer dünnen Teigschicht bedeckt ist, die aber glatt und gut anliegen muß, da sie sich sonst beim Kochen ablöst. Man kocht die Pflaumenlöcher etwa 10 bis 15 Minuten in Salzwasser, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf eine flache Schüssel, um sie mit Zucker und Mohn bestreut zu Tisch zu bringen. **G. W.**

**Frage und Antwort.**

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

**Frage Nr. 1.** Ein fünfjähriger Zedel ist seit drei Tagen im Hinterteil gelähmt. Er kann sich nicht auf die Hinterfüße stellen und sich nicht fortbewegen. Sonst sieht der Hund ganz munter aus und frisst gut. Die Stimme ist heiser. Der Hund ist gut genährt und

hat wohl keine Schmerzen. Ich habe ihn täglich einige Male mit Fluid eingerieben und warm gehalten. Besserung ist nicht eingetreten. Was ist zu machen? **F. B. in B.**

**Antwort:** Der Zedel ist an einer Entzündung des Rückenmarks erkrankt. Die Entzündungen mit Fluid in der Kreuzgegend sind fortzuführen. Innerlich erhält der Hund einmal einen Eßlöffel Rizinusöl. Außerdem sind morgens und abends Klister mit lauwarmem Wasser zu geben. Das Futter sei leicht verdaulich, keinesfalls darf der Hund Knochen zu fressen bekommen. **Dr. S.**

**Frage Nr. 2.** Meine Ziege nimmt sehr gern Grünfutter zu, jedoch ist eine Verwertung der Küchenabfälle durch sie, wie wir erwartet hatten, unmöglich. Sie frisst weder Kartoffeln noch Kartoffelschalen im rohen oder gekochten Zustande, auch nicht, wenn dieselben zu einer Tränke angerührt werden. Wie läßt es sich erreichen, daß das Tier sich an die Aufnahme der Küchenabfälle gewöhnt? **H. G. in F.**

**Antwort:** Es ist eine bekannte Tatsache, daß von allen unsern Haustieren in bezug auf das Futter die Ziege am wählerischsten ist. Vor allen Dingen verlangt sie große Abwechslung im Futter. Das Grünfutter sagt allen Wiederkäuern am meisten zu, da es die natürlichste Nahrung darstellt. Es wird deshalb sehr schwer sein, die Ziege an anderes Futter zu gewöhnen, solange ihr zwischen durch Grünfutter zur Verfügung steht. Dieses müßte sich ja auch unter allen Umständen in der heutigen Zeit beschaffen lassen. Neben dem Grünfutter versuche man zunächst kleine Gaben von gekochten Kartoffeln zu verabreichen, die man mit etwas Kleie dick anrührt. Hieran wird sich die Ziege sehr bald gewöhnen. Wird es nachher mit dem Grünfutter knapper, so wird die Ziege zweifellos sich mehr den Küchenabfällen zuwenden. Für die Winterfütterung muß für eine hinreichende Menge guten Heues gesorgt werden; auch können der Ziege Kunkelrüben, Kohlrüben und Mohrrüben im rohen, fein geschnittenen Zustande verabreicht werden. Wenn Milchziegen bei gutem Milchtrag abmagern, so ist dieses durchaus kein schlechtes Zeichen. Von allen unsern Haustieren läßt sich die Ziege am schwersten anfleischen, eine leistungsfähige Ziege wird deshalb immer mager sein. Irgend ein Grund zur Besorgnis gibt dieser Zustand nicht. **Dr. Bsn.**

**Frage Nr. 3.** 1. Ein großer Birnbaum, 20 bis 25 Jahre alt, mitten im Gemüsegarten, wo es also an Nährstoffen nicht fehlt, treibt alljährlich stark ins Holz, blüht sehr sparsam und trägt nur zehn bis zwanzig Früchte im Jahre. Was mag da die Schuld sein? 2. Einige Apfelbäume sehen anfangs frisch und gesund aus, blühen und tragen zwei bis drei Jahre Früchte, dann platzt die Rinde los, die Blätter wunden dürr, und die Bäume gingen zugrunde. Woran liegt das? 3. Ich beabsichtige ein Stück Feld, schön geschützt und sonnig gelegen, zum Obstgarten zu machen. Pflanzte man die Bäume im Herbst oder im Frühjahr? **A. Sw. in M.**

**Antwort:** 1. Das Nichttragen des Birnbaumes ist jedenfalls auf die große Fruchtbarkeit des Bodens zurückzuführen. Je nährstoffhaltiger die Böden sind, desto später tritt im allgemeinen die Fruchtbarkeit der Sorten ein, weil fetter Boden starkes Wachstum der Holztriebe hervorruft. Für den Anfang hat solch ein fruchtbarer Boden den Nachteil, daß er die Ursache spätem Fruchttragens wird, auf die Dauer aber den Vorteil, daß er später große und ziemlich sichere Ernte bringt. Wünschen Sie die Fruchtbarkeit zu beschleunigen, so empfehlen wir keinerlei stickstoffreiche Düngung vorzunehmen. Den Boden unter dem Baume häufig zu lockern und mehr mit Kainit und Thomasmehl zu düngen. Außerdem empfehlen wir, an dem kräftig wachsenden Baume im Herbst den Wurzelschnitt auszuführen. Zu diesem Zweck wird etwa einen Meter vom Stamme gemessen, ringsherum ein 50 cm tiefer Graben ausgeworfen, sämtliche Wurzeln, die angebrochen werden, durchstochen. Die ausgeworfene Erde mischen Sie mit Kainit, Thomasmehl und reichlich pulverisiertem Kalk und bringen sie wieder in die alte Lage. Das Fortnehmen der Wurzeln bewirkt eine Saffstodung oder Saftverringering, die direkt auf eine schnellere Bildung von Blütenknospen hinwirkt und den Fruchtansatz begünstigt. 2. Wir nehmen an, daß Ihre Apfelbäume vom Frost gelitten haben und eingegangen sind. Sie hätten die Bäume retten können, wenn die losgelöste Rinde rechtzeitig durch Ausschneiden entfernt, die Wunde mit einem Lehmbrei bestrichen und mit Sackleinwand verbunden worden wäre. 3. Das Pflanzen von Obstbäumen kann im Herbst und auch im Frühjahr ausgeführt werden. In leichten Böden ist die Herbstpflanzung, in schweren Böden die Frühjahrspflanzung vorzuziehen. **H.**

**Frage Nr. 4.** Ich habe im Herbst 1917 einen Ballon Obstessig aus Äpfeln angestellt. Dieser ist jetzt wohl sauer, besitzt aber nicht die richtige Essigschärfe und sieht etwas milchig aus. Wie kann ich ihn verbessern? **Fr. N. in Dr.**

**Antwort:** Der Ballon ist unzulänglich, gut zu reinigen und mit etwas Schwefelschnitz einzubrennen. Der Essig wird durch eine mehrfach übereinander gelegte Serviette filtriert und in den Ballon zurückgefüllt. Die Schwefeldämpfe müssen beim Einfüllen noch im Ballon vorhanden sein. Dann werden einige Schnitten Meerrettich hineingetan, welcher die Kuhnenbildung, das ist die Krankheit, an welcher der Essig leidet, verhindert. Es ist ja möglich, daß der Essig von selbst etwas schärfer wird, obwohl die Kuhnenbildung nicht vorteilhaft für denselben ist. Wenn der Essig klar geworden, ist es am besten, ihn bald zu verbrauchen. Gut wäre es, wenn etwas Spirit oder Essigsäure zugesetzt werden könnte. **S. Hegel.**

**Frage Nr. 5.** Wie vernichte ich die Wespen an einem Maulbeerbaum? **R. G. in U. (G.).**

**Antwort:** Das frei am Baume hängende Nest wird nachts, wenn die Insekten träge sind, mit einer Fackel verbrannt. Kann man dem Neste nicht in dieser Weise beikommen, so gießt man nach Sonnenuntergang mit Hilfe eines Trichters 25 bis 30 cem Schwefelkohlenstoff (giftig und sehr feuergefährlich!) in das Flugloch und verschließt dann dieses fest. Die umherfliegenden Wespen fängt man in Flaschen, die zu einem Drittel mit einer wässrigen Zucker- oder Siruplösung gefüllt, zwei Drittel leer sind und in der Nähe des Nests in den Boden eingegraben werden. Bienen fangen sich in diesen Flaschen nicht. **H.**

**Frage Nr. 6.** Mein Weinstock wächst gut, trägt auch genügend Trauben, an denen die Beeren auch gut angefüllt haben, wenn sie aber reichlich Erbsengröße erlangt haben, werden sie seit einigen Jahren schwarz und sterben ab. Dies Jahr ist es besonders schlimm. Wie kann man dem Übel abhelfen? **F. N. in Br.**

**Antwort:** Der Weinstock ist vom echten Mehltau (Oidium Tuckeri) befallen. Für dies Jahr sind die Trauben allerdings verloren. Im nächsten Jahre müssen Sie vorbeugen. Wenn im Mai die jungen Triebe austreiben und etwa vier Blätter haben, müssen dieselben mit Schwefelstaub, sollte dieser nicht vorhanden sein, mit Holzasche oder Kalkpulver tüchtig bestäubt werden. Wenn Schwefelstaub oder gemahlener Schwefel verwendet wird, genügt ein dreimaliges Bestäuben im Mai, Juni und Juli werden die Erntemittel benutzt, so ist nach jedem starken Regen die Bestäubung zu wiederholen. Wenn das Bestäuben einigermaßen sorglich und rechtzeitig gemacht wird, bleiben die Trauben sicher gesund. **S. Hegel.**

**Frage Nr. 7.** In meinem Garten werden die Kohlpflanzen an den Wurzeln von Maden angegriffen, die Pflanzen gehen, nachdem sich kleine Knollen gebildet haben, ein. Dasselbe geschieht mit Zwiebeln und Karotten. Es ist guter Boden, mit Kuhhänger gebüngt und im Herbst umgegraben. Was ist gegen die Maden zu tun? **Fr. N. in Dr.**

**Antwort:** Das allzutrochne Frühjahr hat die Wurzelfliegen und Gallenrüsselläfer mit sich gebracht, und ganz häufig wird berichtet, daß ganze Äcker davon befallen und die Gemüsepflanzungen stark gelitten haben oder gar eingegangen sind. Es ist zu vermuten, daß ungelübte Arbeiter den Kuhmist im Herbst untergegraben haben, er wurde nicht ordentlich verteilt und in dicken Klumpen untergebracht. Diese Klumpen sind schon im März ausgetrocknet und diese werden am ehesten von der Kohlflye, welche schon im März fliegt, und auch vom Gallenrüsselläfer zur Ablage ihrer Eier ausgeleitet. Die weiter anhaltende Trockenheit begünstigt das Ausgehen der Eier. Die Fliege vermehrt sich vielfältig und kam gerade, wo die Gemüsepflanzen am empfindlichsten dafür sind. Wegen der Trockenheit wuchsen die Pflanzen nicht, sie hatten nicht die Kraft, der nagenden Wurzelmaden zu widerstehen und gingen ein. Alle trocknen Jahre sind mehr oder weniger Madenjahre. Jetzt sind nun beim Umgraben des Landes die noch etwa herauskommenden Mistballen gut zu zerkleinern und fein verteilt wieder unterzugraben. Die mit Knollen befallenen Wurzelteile der Kohlpflanzen sind sorglich zu sammeln und zu verbrennen. Der reichliche Augustregen, wie solcher bei uns niederging, ist der Wade nicht günstig, sie werden eingehen. Im nächsten Jahre sind Erbsen, Bohnen, Frühkartoffeln auf das Land zu pflanzen, noch besser ist es, wenn diese jetzt schon mit Spinat eingestiftet oder im September mit Römischkohl bepflanzt werden. Die Natur hilft sich da schon selbst, sie läßt das Ungeziefer kommen und auch wieder verschwinden; nächstes Jahr wird es besser sein, wenn dem nicht so wäre, könnten wir ja nicht durchhalten. **S. Hegel.**

**Der weiße Wed-Ring.** Das Frischhalten von Nahrungsmitteln in Gläsern hat sich in allen Schichten der Bevölkerung zahlreiche Freunde erworben. Doch erst dem Weltkrieg mit seinen Ernährungsschwierigkeiten ist es vorbehalten gewesen, die volkswirtschaftliche Bedeutung dieser Erfindung in ihrer ganzen Tragweite zur Geltung zu bringen. Die Verbreitung, die die Einlochgeräte im Laufe der letzten vier Jahre gefunden, hat auch die künftigen Erwartungen übertroffen. Was sie im kleinen Haushalt sowohl als in Krankenhäusern und Lazaretten zu leisten vermögen, hat in weitesten Kreisen Anerkennung gefunden. Das „Einwedden“ ist tatsächlich ein nicht genug zu schätzendes Hilfsmittel zum Durchhalten unseres Volkes geworden.

Der Rohstoffmangel, der auf andern Gebieten die Güte der Waren vielfach beeinträchtigt, hat die Güte und Brauchbarkeit der Gläser nicht in Mitleidenschaft gezogen; vor minderwertigen Gläsern oder gar Glasersatz sind wir, Gott sei Dank, bis heute bewahrt geblieben. Ganz einschneidend hat dagegen der Krieg auf die Beschaffung des als Dichtungsmittel bislang allein in Betracht gekommenen Gummis eingewirkt. Die vorhandenen, noch nicht verarbeiteten Rohgummi-Bestände sind bekanntlich alsbald beschlagnahmt worden, und den Herstellern der für das Einlochverfahren nötigen Verschlussringe stand nur der einstweilen noch in genügenden Mengen freigegebene Allgummi zur Verfügung. Zwar haben beispielsweise die damals an Stelle der Original-Wed-Ringe getretenen Wed-Kriegsringe, wenn sie natürlich diesen auch nicht gleichwertig sein konnten, den Zweck, einen unbedingt sicheren Verschluss zu gewährleisten, vollaus erfüllt. Sie haben sich als durchaus brauchbarer Notbehelf erwiesen. Bald machte sich aber ein ihnen anhaftender Nachteil in empfindlichster Weise fühlbar. Weil sie sich nämlich im Gegensatz zu den jahrelang brauchbar gewesenen Friedensträngen nur einmal verwenden ließen, bedurfte es ihrer einer ganz außergewöhnlich hohen Anzahl. Infolge dessen kam es, als vom Jahre 1917 ab auch die zur Herstellung von Dichtungsringen brauchbare Sorte Allgummi nur noch in ganz beschränktem Maße freigegeben wurde, schließlich so weit, daß das Angebot mit der Nachfrage nicht mehr Schritt

halten konnte und sich zu guter Letzt angeichts der bevorstehenden Hauptverbrauchszeit eine wahre Ringnot herausbildete.

Bange Sorge hat diesbezüglich in den letzten Wochen das Herz so mancher Hausfrau beschlichen, wenn sie die Reihe der leeren Konservengläser auf dem Schranke betrachtete und sich dabei sagen mußte, daß es ihr diesen Sommer wohl nicht mehr wie sonst gelingen werde, die reiche Fülle an Obst und Gemüse für spätere lange Zeiten frischzuhalten. Findige Köpfe waren freilich alsbald mit allerhand Gummi-Ersatz-Mitteln bei der Hand. Der Markt wurde mit Ringen aus Gelatine, aus imprägnierter Pappe usw. überschwemmt, wie auch Asphalt, Gips und anderes zum Glasverschluß herangezogen wurden. Keiner dieser Stoffe hat den Anforderungen, die man an einen guten Dichtungsring stellen muß, genügt, bei den meisten war die Brauchbarkeit für den mit dem Wesen der Frischhaltung näher Vertrauten schon von vornherein ausgeschlossen. Einsichtige Kenner der Verhältnisse — vor allen andern das Haus Wed — haben deshalb zu größter Vorsicht gemahnt und den Frischhalterinnen nahegelegt, lieber weniger Nahrungsmittel zu sterilisieren, als diese durch Verwenden von minderwertigen, in keiner Weise erprobten Gummi-Ersatzringen der Gefahr des Verderbens auszuliefern.

Bei unfruchtbarer Kritik hat es aber das Haus Wed nicht bewenden lassen. Es ist vielmehr von Kriegsbeginn an mit der Lösung der Frage beschäftigt gewesen, ob es nicht möglich sei, an Stelle des bisher zum Verschluss von Konservengläsern für einzig zuverlässig gehaltenen Gummis einen andern Rohstoff, der in großen Mengen zur Verfügung steht, heranzuziehen. Daß das keine leichte Aufgabe war, geht schon aus der großen Anzahl der in den letzten Monaten als Gummi-Ersatz angepreistenen Dichtungsringe hervor. Und doch kann heute behauptet werden, daß den rastlosen Bemühungen der Erfolg beschieden worden ist. In dem weißen Wed-Ring, der vor kurzem auf den Markt gekommen ist, haben wir ein durchaus brauchbares und zuverlässiges Verschlussmittel. Er besteht aus einer für den gleichen Zweck bis heute noch nicht verwendeten Masse, und die damit seit vielen

Monaten in den Wedschen Versuchsküchen angestellten Proben haben ein sehr günstiges Ergebnis gezeigt. Der drohenden Ringnot und der damit verbundenen Unmöglichkeit, den vorhandenen Glasraum zweckentsprechend auszunutzen, dürfte damit ein Niegel vorgehoben sein.

Daß hiermit keine trügerischen Hoffnungen geweckt werden, wird durch ein Gutachten des Kaiserlichen Gesundheitsamtes dargetan. Der weiße Wed-Ring wird darin als ein annehmbarer Ersatz für Gummiringe bezeichnet, der sich auch in gesundheitlicher Beziehung als einwandfrei erwiesen hat. Jeder, der weiß, wie vorsichtig man behördlicherseits bei Abgabe von erteilten Urteilen zu sein pflegt, wird diese Worte zu schätzen wissen. Zu einem ähnlichen Ergebnis ist nach Versuchen, die mit größter Sorgfalt vorgenommen worden sind, das Sekretariat des Frauenbundes des Kriegsernährungsamtes gekommen. Dessen Vorsteherin, Frau Dr. Stegemann, hat den neuen Ring laut „Reichs-Gemüse- und Obst-Markt“, Amtsblatt der Reichsstelle für Gemüse und Obst (Nr. 81 vom 19. Juli) für gut und zweckdienlich befunden. „Es sei ausdrücklich auf diese noch zur rechten Zeit erscheinende Erfindung hingewiesen“, so schließt die eben erwähnte Notiz des „Reichs-Gemüse- und Obst-Markt“.

Wir lassen zum Schluß noch die Gebrauchs-anweisung des praktischen neuen Verschlussmittels folgen:

Der weiße Wed-Ring wird wie ein Gummiring aufgelegt. Gläser, die damit geschlossen werden, darf man nicht unter Wasser stellen; das Wasser im Kessel soll die Gläser nur bis zum Rand umspülen. Man erhitzt nicht unter 80 Grad. — Vor dem Gebrauch sind Unreinlichkeiten an den Ringen mit lauwarmem Wasser abzuwaschen. Man darf die Ringe aber nicht im Wasser liegen lassen, sie sind vielmehr alsbald nach dem Abwaschen aufzulegen. — Man achte darauf, daß die Federn straff sind. Zahme Federn biege man nach unten; alte, tief eingerostete ersetze man durch neue. Der weiße Wed-Ring kann nur einmal verwendet werden, unbrauchbar gewordene Ringe werden zum Preise von 5 K das Kilogramm zurückgenommen. Das Öffnen der Gläser ist mit einem der jetzt im Handel befindlichen Glasöffner zu bewerkstelligen.

**Wo kann Krügerfrau mit 5jähr. Töchterl. ihren 14täg. Urlaub gegen Dille in der Wirtschaft u. Gartenarbeit usw. verbringen?** Gefl. Zuschr. an Fr. Richter, Berlin-Reinickendorf-Str. 4/5 III. (66)

**Damenbart**  
Kur bei Anwendung der neuen amer. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unermünder Haarwuchs spur- u. schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4. — gegen Nachnahme.  
Herm. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

**Heiratslustige**  
wie jeder Erwachsene müssen die Werte lesen: Dr. Birnbaum, „Was man vor der Ehe von der Ehe wissen muß“, M. 2.50, ebenso Zellner, „Entstehung, Entwicklung u. Geburt des Menschen“, mit vielen Abbildungen und zerlegbar. Robell M. 7.50, beide Bücher M. 10 franko. Nachnahme 30 Bg. mehr, durch A. Weber, Berlin N81, Weisenburger Str. 27. Katalog befreit. Bücher kostenfrei.

**Reines Gesicht**

rasige Frisur, verleiht reich u. sicher „Krem Haark.“ Unübertroffen gegen Sommerprossen, Mitesser, Pidel, Akne, Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis M. 3. — H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99. (24)

**Ansichtspostkarten**, Erlen-, Soldaten-, Blumen-, Stadtwand-, Künstlerpostkarten, 100 St. sortiert 4. — M. Nachnahme. (64)  
Verlagshaus Neutsch, Charlottenburg, Wehlhoffstr. 53.

**Räude**, Spezialmittel nach Dr. Roth, für Herbe und Kinder 7. — M., für Hunde u. Ziegen 1.50, 2.50 M. Versand durch Auskulap-Apothek, Breslau 1.

Hurra! jetzt habe ich wieder Lust zum Leben!

**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 Weiter, Niederpreisig 18-Rh., g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apotheken 1 Dose gg. Nachn. Mk. 2.50 zugesandt werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.

**WEISSER WECK-RING**  
DURCHAUS ZUVERLÄSSIG  
FREI VON  
GERUCH u. GESCHMACK

Verlag von J. Neumann, Neudamm.  
Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein **Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbesitzer u. Landwirte** nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke von J. Rodewald, Apotheker.  
Preis in Leinen gebunden 1.60 Mk. Dazu 20 v. d. Teuerungszuschlag. Das Buch soll in der Bibliothek jedes Landwirtes stehen, seine Lehren werden vor manchem Viehverlust bewahren. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Kart Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.  
J. Neumann, Neudamm.

**Damenbart**  
u. jed. sonst lästige Haars. verschwindet sofort spur- u. schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer mittels n. verbeffert. orient. Verfah. „Selwala.“  
Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis M. 5. — gegen Nachn. Frau S. Meyer, Köln 96 Hülshofstr. Str. 23.

**Ansichtskarten**  
billig!  
100 Kriegs-Vostkarten 4. —  
100 Liebeserien-Vostkarten 5. —  
100 patriot. Flaggen-Vostkarten 5. —  
50 echte Künstler-Vostkarten 4. —  
Verlag Harde, Breslau 1, 111

**Wenn Kühe nicht rindern**  
gibt man mit Erfolg das althergebrachte Rinderpulver der Wälder'schen Apotheke, Dorenberg 3 (Wälderstr.). — Versand direkt. Preis 1.20 M. bei 3 Schacht. franco.

**Kümmelpflanzen**  
sind jetzt zu pflanzen. 100 starke Pflanzen kosten M. 6. —. Kultur-anweisung unsonst. Otto Seetzen, Buchhändler bei Leipzig. (69)

**Künstlerkarten** 100 St. Serien, Kupf., Sandst., Gummi, 2.25 M., 100 Künstler. 6. — M., 100 St. Gravürel. 6.25 M., 50 Muster all. Sort. 3. — M., 100 St. Muster 5.50 M., 100 Feldpostbriefe 2.60 M. Preisliste gratis. Kunstverlag S. Brieden, Reddinghausen (Co.). (58)

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

Verlag von J. Neumann, Neudamm  
Der Krammetsvogelssang mittels hochhängenden Dohnen ist durch Reichsverordnung für 1918 vom 21. September bis 31. Dezember freigegeben. Die besten Anleitungen für Angeübte sind:

**Der Krammetsvogel und sein Fang.**  
Von Jäger Huberdroffen. Mit Abbildungen von Jagdmaler E. Schulze. Preis gebettet 1 M. 60 Pf. fein gebunden 2 M. 50 Pf.

**Der Krammetsvogel.**  
Seine Jagd, mit besonderer Berücksichtigung des Bogelherdes. Von Hugo Otto. Mit 33 Abbildungen im Texte. Preis fest gebettet 1 M. 50 Pf. Zu den angeführten Preisen kommen 20 vom Hundert Teuerungszuschlag.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Kart Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.  
J. Neumann, Neudamm.  
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Englands Helfer im Hungerkriege**  
haben wir im eigenen Lande, sie müssen vernichtet werden! Ein halbes Duzend Ratten oder ein halbes hundert Mäuse verzehren und verderben mehr Nahrungsmittel, als ein erwachsener Mensch braucht! Gift und Fallen sind unzulänglich. Das einzige Rattentmittel besteht in Verbreitung einer Saure unter dem schädlichen Ingeziefer durch das Bazillenpräparat „Bogrom“. Gegen Ratten, Wildmäuse, Hamster 2.25 M. pro Glas; gegen Feld- und Hausmäuse 2. — M. pro Glas. Zur ganz gründlichen Ausrottung reichen 4 Gläser für ca. 100 qm. Bei Massenlieferung Rabatt nach Vereinbarung. Unschädlich für Menschen, Haustiere und Wild. Anwendung einfach. Binnen 14 Tagen stirbt durch Weiteransteckung der ganze Bestand radikal aus. Viele Anerkennungen. Bestellen Sie noch heute. (60)  
Bogromfabrik Fritz W. Plumbhoff, Berlin W 114, Rosenheimer Str. 22.