



Des Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

38.

Gratisbeilage zur „Völkischen Zeitung“.

1918.

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

Seggen und ihre Verwendung in der Landwirtschaft.

Von Fischereidirektor a. D. Heyking.
(Mit 4 Abbildungen.)

Der eine Fußtour durch eine wasserreiche Gegend macht, dem wird es auffallen, an den Ufern mancher Teiche büschelartige Bültten stehen, welche riesigen Bartpinseln gleichen. Es sind dies Vertreter der Niedgräfer Seggen, grasähnliche, sehr steife und harte Stängel mit sehr kleinen, grünen bis braunen, Mehren, Büscheln oder Dolden stehenden Ähren, von denen zwei häufiger vorkommende hier abgebildet sind. Es gibt in Deutschland etwa hundert Arten dieser Familie. Sehr bekannt sind ihr die Cyperngräser und die Röhren, deren Hauptvertreter hier gleichfalls Abbildung wiedergegeben ist.

Die Halme der meisten Seggenarten sind knotenlos und mit einem zelligen Mark ausgefüllt. Es sind gesellige Pflanzen, die ein schlechtes, saures Futter geben und von den meisten Haustieren überhaupt nicht genommen werden. Selbst Schafe und Ziegen fressen sie nur im Jugendstadium.

Sämtliche Seggenarten, welche für uns in Betracht kommen, sind sogenannte düngerschlüpfende Pflanzen. Wenn ihr Körper trotzdem an Nährstoffen reich ist —

meine hier die scharfe Segge — so ist für dem wässrigen Medium zuzuschreiben. Das ist das große Geheimnis des Wassers, es entstammt ursprünglich alles Leben. Es hält im Optimum alle Produktionsfaktoren hervorbringung der niedrigsten Lebewesen; es bietet es auch den Pflanzen die Nahrung, die ihnen notwendig ist. Wie diese Nahrung den Seggen aufgenommen und verarbeitet wird, bedarf noch der Erforschung.

Nach einer Arbeit Dr. F. Stehlers über besten Streupflanzen haben die Seggen einen höheren Futterwert als Roggenstroh.

Leider sind sie für unsere Haustiere in ihrer natürlichen Form fast unverdaulich.

Es existieren mehrere Aufschließungsverfahren, welche sich auch auf unsere Teichstreupflanzen, namentlich auch auf die Seggenarten, anwenden lassen.

Eine Aufschließung kann erfolgen durch Häckseln und Dämpfen der Seggen. Das Dämpfen kann sowohl in einem Henzedämpfer einer Brennerei, als auch in einem Kartoffeldämpfer erfolgen.

Ein Ablassen des Fruchtwassers — wie z. B. bei Kartoffeln — ist nicht erforderlich. Das aufgeschlossene Futter wird von allen Haustieren, selbst den Fischen, gern gefressen. Natürlich gehören zu solchem Verfahren nicht nur die nötigen Apparate, sondern auch menschliche Arbeitskräfte.

In armen, flachen Teichen mit moorigem oder anmoorigem, kalkarmem Wasser kommt bis zu einer gewissen Uferzone, d. h. einer Tiefe von etwa 5 bis 30 cm, die Ufersegge oder scharfe Segge vor. Man kann diese Segge als Zeitpflanze für ein schlechtes Fischwasser betrachten. Die Segge bildet hier die sogenannten Bültten, die oft von riesigem Umfang sind. Die Wurzel solcher Bültte steht im Wasser, ihr grüner Kopf über dem Wasserspiegel. Die Bülttenköpfe sind Nest- und Ruhestätten mancherlei Teichraubzugs und sonstigen Ungeziefers. Fische oft ruhen gern auf den großen Bültten, um sich zu sonnen. Wasserratten und Mattern finden auf ihnen Unterschlupf. Die Seggen selbst entziehen dem Wasser viel Nahrung. Wo eine solche Bültte steht, verkleinert sie den Teich. Wo viele Tausend Bültten vorhanden sind, beanspruchen sie eine große Wasserfläche. Aus diesen Gründen muß man sie im Teich bekämpfen.

Woher entstehen die Bültten? Man nimmt an aus der Beweidung. Die Weidetiere treten kleine Anhöhen aus, auf denen sich die

Seggen ansiedeln. Das ist natürlich nicht bewiesen. An Rändern nahrungsreicher Gewässer, die schon mindestens fünfzig Jahre beweidet werden, haben sich die Bültten nicht angefounden, wohl aus dem Grunde nicht, weil das Wasser sich nicht für die Seggen eignete, es war zu düngerhaltig.

Ich habe viele Teiche melioriert und die Seggen bekämpft; das ist nicht so einfach und sieht sich leichter an, als es sich ausführen läßt.

Am teuersten stellt sich die Handarbeit. Zu einer Entbültungskolonie gehören ein Mann und zwei Mädchen. Das eine Mädchen faßt die Bültte an der grünen Segge und zieht sie etwas nach der Seite. Es muß zu dieser Arbeit dicke Lederhandschuhe anhaben, weil die scharfen Halme schwer heilende Schnittwunden verursachen. Der Mann sticht mit einem sehr scharfen Spaten die Wurzeln durch. Das

zweite Mädchen, das natürlich auch mit Handschuhen versehen sein muß, packt die abgeschnittenen Seggebültten in kleine Spitzhaufen, die grünen Teile werden nach innen, die Wurzeln nach außen gepackt. Das Ganze wird gründlich festgetreten und seinem weiteren Schicksal überlassen. Hat man gemahlten Düngerkalk, so kann man diesen zwischen die Bültten streuen. Nachher wird der Teich bespannt. Soweit die Bültten unter Wasser stehen, verfaulen sie bereits im ersten Sommer, faden immer mehr in sich zusammen,

bis nach drei oder vier Jahren nur ein kleines Moderhügelchen übrig geblieben ist. Man kann zwischen die Bültten auch etwas Stallung oder unentleimtes Knochenmehl geben. Dieses Verfahren fördert ungemein die mikroskopische Fauna des Wassers, die eine wertvolle Fischnahrung darstellt.

Eine zweite Methode ist das Abschneiden der Bültten mit der ufermärtischen Bülttenfäße,



Segge (Carex pseudo-cyperus)



Wasserfresse (Scirpus lacustris)



Bülttenfäße nach Heyking. a Haken mit Sperriegel, um das Hinausgleiten der Reite zu verhindern. b Stahlbülttenfäße. c Zugleite.

erfunden von Rittergutsbesitzer von Arnim auf Blankensee. Die Säge besteht aus einem Sägeblatt, das an jedem Ende eine längere Handhabe hat. Durch zwei Arbeiter wird sie hin- und hergezogen. Nach der Beschreibung des Erfinders gehören zur Verrichtung der Bültenfäße zwei Mann und ein Mädchen, welches die abgefägten Bülten in Haufen zusammenträgt. Bei einem Lohn von zwei Mark den Tag kamen nach dem Erfinder die Kosten für die Bearbeitung einer dacht mit hohen Bülten bestandenen Wiese in Blankensee je Hektar auf etwa 36 Mark zu stehen. Bei günstigen Verhältnissen, meint der Erfinder der Säge, dürften zwei Mann in einem Tage etwa ein achtel Hektar leisten. Die Bearbeitung mit der udermännischen Bültenfäße bietet außerdem den Vorteil, daß die Wiese vollständig eben wird. Da durch dieses Verfahren auch die Wurzeln durchschnitten werden, ist gleich Boden zum Ansaen guter Gräser geschaffen, wenn nicht die sonstige Beschaffenheit der Wiese (des Leiches) ein Umpflügen erfordert.

In Betracht kommt schließlich noch das Abschnüren der Bülten. Vom Dorfschmied läßt man sich aus Stahlbraut oder dünnem Drahtseil Schlingen anfertigen. An dem einen Drahtende befindet sich ein Haken mit einer kleinen Rolle im Hakenbogen. Die Rolle fördert das Gleiten der Schlinge bzw. verhindert die Reibung. An dem anderen Ende des Drahtseils ist ein Zughaken mit Sperriegel vorgesehen. Ist der Boden fest, so kann man als Zugkraft einen Pony benutzen, sonst tut es auch ein Ochse. Der erstere ist natürlich viel beweglicher. Das Geschirr des Ponys muß mit einem Hinterzeug versehen sein, das Stränge und Dorscheit hoch hält, damit es nicht schleppt. Während der Junge, welcher den Pony führt oder darauf reitet, an die Wülte herankommt, haßt das Mädchen die Zugkette in den Ring des Dorscheits, der Pony zieht an, und die Wülte ist entweder abgeschnürt oder ausgerissen; sofort haßt das Mädchen die Schlinge aus und legt sie um eine andere Wülte. Der Junge kann auch die Bülten gleich auf den Leichdamm oder sonstwohin zusammenschleppen. Man muß in diesem Fall aber mehr als eine Schlinge haben.

Anstatt eine Schlinge kann man zum Ausreißen der Bülten auch eine sogenannte Streukralle, die einem großen Dughaken ähnelt, benutzen. Die bayerische Pfandensäge hat viel Ähnlichkeit mit der Arnimschen Bültenfäße. Schlecht macht sich mit allen Instrumenten die Arbeit, wenn der Boden gefroren ist.

Um die Bülten nutzen zu können, müssen sie zunächst trocknen, das geschieht, indem man sie ausbreitet. Die noch anhaftende Erde fällt dann teils von selbst heraus, teils wird sie durch Klopfen der Bülten entfernt.

Man benutzt die Bülten als Streu. In Tiefställe kann man sie unzerkleinert paden. Doch haben sie hier den Nachteil, daß das Vieh zwischen ihnen hin- und herstolpert und sich nicht ordentlich legen kann. Natürlich wird diesem Übel abgeholfen, wenn man eine dicke Schicht Stroh darauf padt. In einem Jahr verfaulen die Bülten im Tiefstall nicht. Das Aufladen der mit Jauche vollgelaugten Bülten auf den Düngerwagen macht sich schlecht und noch schlechter das Ausbreiten des Düngers.

Die Bülten sind ein gutes Brennmaterial, namentlich für Dampfkessel, die auf Reisigfeuerung eingerichtet sind. Sie geben mehr Hitze als Fichtenreisig oder schlechter Torf, sogenannte Moostorf. Bei dem jetzigen Strohman gel kann man schließlich die Seggen auf dem Halm schneiden und als Padmaterial verkaufen. Wer im Besitz einer Seildrehmaschine ist, kann aus der Segge Seile spinnen lassen, die gern von Maschinenfabriken zur Umwicklung abgeschliffener Teile gekauft werden.

Verwendung nicht völlig reifer Weintrauben.

Von H. Schlegel.

Die Trauben haben infolge des trockenen Vorsummers allenthalben gut verblüht, und da die Krankheiten auch nur wenig heftig auftraten, auch gut angelegt, nur bestehen sehr berechtigte Zweifel, ob dieselben auch zur guten Reife kommen. Durch die Junikälte sind dieselben in der Entwicklung um mehrere Wochen zurück. Da mehrfach Anfragen eingingen, wie unreife Weintrauben zu verwenden sind, möchten wir jetzt schon mit einigen guten Ratsschlägen zur Hand gehen.

An jedem Weinstock reifen die Trauben nicht gleichmäßig. Die zuerst verblühten Trauben sind immer am reifsten, und diese können auf jeden Fall zu Rosinen verwendet werden, sie erlangen jedenfalls einen Zuckergehalt von 12 bis 15 %. Man lasse dann die reifen Trauben recht lange am Stod hängen, womöglich bis Ende Oktober, man wird überrascht sein, wie sehr die Beeren an Zuckergehalt zunehmen. Allerdings müssen sie gegen Wespen und Vögel geschützt sein, auch eigenen sich nur die hartschaligen Gutebsorten dazu. Zum Trocknen werden dieselben womöglich mit etwas Holzanstrich geschnitten und auf luftigem Speicher aufgehängt, bis die Beeren anfangen einzuschumpfen. Faule Beeren müssen entfernt werden. Das Nachtrocknen erfolgt bei gelinder Wärme im Backofen. Die Beeren dürfen nicht ganz trocknen, sie müssen noch schmieglam sein, wie eben die Rosinen sind. Sie werden dann mit etwas Zucker bestreut und mit dem Traubengerippe in einen luftigen Beutel getan und auf den Speicher gehängt. Das Abbeeren erfolgt erst vor dem Gebrauch. Eine solche Güte wie echte Rosinen ist nicht zu erwarten, wir wollen uns aber mit jener alten Jungfer trösten, welche ein Wigbold mit einer Rosine verglich:

Vollkommen ist ja nichts im Leben,
's kann nicht nur Wein, 's muß auch Rosinen geben.
Das eine aber ist gewiß,
Alle Rosinen sind gut süß,
Doch recht sauer mancher Wein!

Also versuchen wir es einmal mit Rosinen, sie fehlen doch überall.

Noch mehr als Rosinen wird aber ein guter Brot- aufstrich nötig und zurzeit auch vorteilhafter sein. Es ist nicht gerade vorteilhaft, die Trauben für sich allein zu Mus und Marmelade zu verwenden, es ist besser, dieselben mit andern Früchten zusammen zu verwenden. Weinbeeren oder Traubensaft können mit jeder Obstart oder mit jeder sonstigen Marmeladenfrucht, als: Kürbisse, Tomaten, Möhren, Zuder- oder Kumpelrüben, Flieder und anderen Beeren, zusammen gekocht werden, sie wirken immer veredelnd und durch die schöne Weinsäure auch konservierend. Es kommt nicht genau auf ein bestimmtes Mischungsverhältnis an, man kann je nach den Vorräten ganz nach Belieben mischen, und nicht nur mit einer Obstart, auch mit mehreren zusammen, das lektüre hat sich gut bewährt. Um doch etwas mit Rat zur Hand zu gehen, möchten wir folgende Mischung empfehlen:

- 20 Pfund reife Tomaten, 20 Pfund Flieder- oder Holunderbeeren, 5 l Traubensaft.
- 20 Pfund Kürbisse, 20 Pfund Möhren, 5 l Traubensaft.
- 20 Pfund entsteinte Zwetschen oder Pflaumen, 20 Pfund Zuder- oder Kumpelrüben, 5 l Traubensaft.
- 20 Pfund geschälte Äpfel, 5 Pfund gepuhte Hagbutten, 5 Pfund Flieder oder Holunderbeeren, 10 Pfund Möhren, 5 l Traubensaft.
- 20 Pfund geschälte Birnen, 10 Pfund entsteinte Schlehen, 20 Pfund Kürbisse oder Tomaten, 5 l Traubensaft.

Das zu Mus verwendete Obst oder Rüben werden sauber gepuht und am besten roh durch den Fleischwolf getrieben, bei größeren Mengen durch die Obstmühle. Die Trauben werden zerquetscht und leicht abgepreßt, in Ermangelung einer Presse kann dies auch durch ein Leinentuch oder Serviette geschehen. Kommt es nicht so sehr auf die Güte an, so werden die Trauben entbeert und die Beeren gleich den andern Früchten durch den Fleischwolf getrieben und der ganze Brei der übrigen Masse zugefügt. Der gemischte Brei wird nun in entsprechend großen irdenen Gefäßen, bei größeren Mengen in gut emaillierten Kesseln, zur Mischide eingekocht. Verzinkte und auch verzinkte Kessel sind unbrauchbar, sie bergen Gift, einwandfrei sind nur Kupferkessel, aber diese sind nicht mehr vorhanden. Die Mischungsangaben sind so zusammengestellt, daß zur Not ohne Zucker auszukommen ist, immerhin wird eine leichte Zuderung, und wenn es nur 50 g auf das Kilogramm Brei sind, von Vorteil sein.

Mit der Zuderung sind die Norddeutschen sehr verwöhnt. Ich möchte als Beispiel folgen erwähnen. Wir schickten an eine uns bekannte Herrschaft in Berlin ein Kolli unseres Aprikosenmuses, welches aus reifen Früchten bereitet und einem Zusatz von 50 g Zuder auf das Kilogramm Brei versetzt war. Uns galt es wegen seiner Reife eben Fruchtgeschmacks als eine Delikatesse und die Berliner Herrschaften nahmen es gern. Die Dienstmädchen war es aber zu sauer, sie mischten echtes Aprikosenmus mit der Kriegsmarmelade, welcher der „Süßstoff“ doch alle sonstigen Nachteile verdecken muß. Die jetzige Zudernot wird in der Hinsicht auch in Norddeutschland den Geiseln ändern, und man wird sich auch mehr an die Süße gewöhnen.

Eine wirkliche Delikatesse ist die mit Trauben zubereitete Latwerge. Zur Bereitung dieser werden in 10 l Traubenmost 20 Pfund geschälte und entkernte Birnen, 2 Pfund Holunderbeeren so lange miteinander gekocht, bis sich die bekannte Muschide bildet. Es fleißig gerührt werden, damit das Birnenfleisch gänzlich auflöst. Die Latwerge ist ein Mittelgemisch und steht zwischen Mus und Gelee. Am Rhein und Süddeutschland wird dieselbe viel bereitet und beliebt. Anstatt Traubenmost wird in der Latwerge Obstsaft, mit Vorliebe Birnen- und wenn diese nicht da sind, Rüben- und Mörensaft genommen.

Traubengelee ist etwas schwierig herzustellen, sich nicht alle Sorten dazu eignen und der Reiz, den die Geleprobe besteht. Die Hälfte Traubensaft, ein Viertel Quitten- und ein Viertel Zitronensaft, geben aber immer ein vorzügliches Gelee, allem nur bei genügendem Zuderzusatz, auf 1 kg 200 g Zuder. Bereitung wie bei jedem andern Gelee.

Alle sich bei der Mus- und Geleebereitung ergebenden Reste, Obstschalen, Traubentrester, anderes mehr, werden zur Essigbereitung in entsprechend großen Steinöpfen gedrückt, etwas Wasser, noch besser aber Traubensaft darüber geschüttet. Hierzu können auch die geringsten Trauben verwendet werden. Dieser Löffel wird eine warme Heerde gestellt, wo alsbald die Essigsäurebildung eintritt. Die Essigsäurefrage muß nun entscheiden, wann der Essig ablassen werden kann, was alsbald geschehen muß, man merkt, daß die Säure nicht mehr zunimmt.

Wir möchten aber auch an dieser Stelle dem vollkommenen scharfen und echten Weinessig Wort reden, da ein wirklich guter Essig doch sehr selten ist. Die einfachste Weise der Herstellung ist oben angeführt. Die Trauben werden gequetscht, mit samt den Körnern und Treestern zur Gärung Essigsäurebildung aufgestellt. Man kann auf 10 l Trauben gut 1 l Wasser zusetzen, aber besser ist es auf weniger zu beschränken. Der Essig wird dann gelassen, was in einer Zeit von drei bis vier Wochen möglich sein wird. Hauptsache ist, daß die Gärung aufsteigenden Treestern immer unter Flüssigkeit bleiben, es wird zu diesem Zweck durchlöcherter Holzbedel aufgelegt und dieselben mit Steinen beschwert. Der abgelassene Essig wird ein etwas dichtes Seinen filtriert und auf Flaschen gefüllt. Er wird mit zunehmendem Alter nur besser und feiner und kann zum Einmachen verwendet werden.

Kleinere Mitteilungen.

Bei stähligen Pferden, die sich nicht pugen lassen, darf man keine Zwangsmittel anwenden. Soll solche Tiere an den Stellen, an welchen sie sich lauwarmen Wasser abwischen und mit einem weichen Tuche nachtrocknen. Der Striegel ist vom Rücken solcher empfindlichen Tiere gänzlich fernzuhalten und die Bürste, welche man anwendet, soll sehr weich sein. Beim Säubern der Haut muß den Pferden fleißig zugeredet werden; einige Redensarten helfen mit, daß sie sich die Säuberung gefallen lassen. Es ist gut, wenn immer dieselbe Person pugt.

Kälber unbekannten Herkommens sollten zur Zucht bestimmt werden; denn von der Unkommenheit des Kalbes läßt sich nicht mit Sicherheit auf die Güte des ausgewachsenen Tieres schließen. Unansehnliche Zuchttiere gehen oft aus blauen, vielversprechenden Kälbern hervor, was dies auch im umgekehrten Falle möglich ist. Ein gekauftes Kalb gibt uns nicht immer die Sicherheit, ob es von leistungsfähigen Eltern, deren Eigenschaften es ererbt, stammt. Hat man in einer Stelle kein gutes Zuchtmaterial, so kaufe man es von jemandem, dessen Stall man kennt, oder einer reellen Züchtereier oder Zuchtgenossenschaft.

Die besten Kälber zur Aufzucht sind die vom Oktober bis Weihnachten geborenen, weil diese in der Regel besser gedeihen und schon mit sechs Monaten auf die Weide gehen können. Die im Vorfrühling geborenen Kälber dagegen können erst im zweiten Jahre zur Weide kommen. Regel sollte es sein, die Kälber im ersten Jahre möglichst reichlich zu ernähren und dabei auf Tummelplätze zu bringen, im zweiten Jahre dagegen sie über Sommer auf eine gute Weide zu bringen, wo sie Weidefutter erhalten. **Dr. Bl.**

Während der Mauserzeit ist es für das Geflügel sehr zuträglich, ihm neben eiweißreichem Futter sowie vielem Grün aller Art und reichlich Grit auch etwas Schwefel zu geben; denn sowohl der Grit, der ja aus kleinen Steinchen besteht, enthält verschiedene Salze, welche zur schnellen Bildung des neuen Gefieders beitragen, als auch der Schwefel, der ebenfalls in dem Gefieder enthalten ist und außerdem auf die Verdauung einen günstigen Einfluss ausübt. Den Grit stellt man in einem Kistchen zur beliebigen Aufnahme hin und kann auch den Schwefel, zu kleinen, körnergroßen Stücken zerhacken, unter den Grit mischen oder ihn in Pulverform unter das Weidefutter mengen. Natürlich darf man davon auch nicht zu viel geben; 5 g täglich genügen vollkornig für ein Huhn. **Dr. Bl.**

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 zwei, 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 Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 1. Meine elf Wochen alte Ente kann seit etwa drei Wochen nicht mehr ordentlich laufen; seit acht Tagen macht sie nur noch wenige Schritte und setzt sich dann wieder, nimmt auch das ihr gereichte Futter im Eimer, frisst aber gut und ist auch sonst munter; jedoch ist es seit drei Tagen mit dem Appetit schlechter geworden und sitzt sie nur noch trübe umher. Ich nehme an, daß sie Reiben hat; ist dasselbe zu heilen, oder besteht Lebensgefahr? **M. W. in F.**

Antwort: Sie werden wohl recht haben mit Ihrer Vermutung, daß die Ente an Rheumatismus leidet, vielleicht verursacht durch Laufen und namentlich nächtliches Ruhen auf nicht ganz trockenem Untergrunde; denn das ist für die Ente am gefährlichsten; wenn sie auch Wasserwügel sind und am liebsten auf dem Wasser sich tummeln, so bedürfen sie doch zum Ruhen am Tage wie des Nachts eines völlig trockenen Platzes und für die Nacht durchaus trockener Streu. Zu heilen ist Rheumatismus bei Enten nicht; Sie werden also gut tun, das Tier ohne Zögern zu schlachten, zumal da es nach Ihrer Mitteilung bisher gut gefressen hat und deshalb noch einigermaßen fleischig sein dürfte. **Dr. Bl.**

Frage Nr. 2. Meine vier Wochen alten Enten (schwere Rasse), welche, mit gekochten Kartoffeln, Gerstenschrot und Salat gefüttert, sehr groß geworden sind und jetzt mit Kartoffeln und gestampften Runkelblättern weitergefüttert werden, fangen an, auf beiden Füßen zu lahmen; sie können nicht mehr aufstehen, eine ist sogar eingegangen. Was ist da zu tun? **H. L. in B.**

Antwort: Die Ernährung Ihrer Enten ist ungenügend. Sie glauben, da die Enten sehr groß geworden sind, daß dieselben ausreichend ernährt seien; allein die Futtermittel, die Sie geben, enthalten nicht genug Eiweiß, die Enten setzen daher wohl Fett an, aber es fehlt an muskelbildenden Stoffen, und diese müssen zunächst vorhanden sein, bevor die Tiere fett werden. Sie müssen unbedingt ein tierisches Futtermittel dem Weidefutter zusetzen, also wenn Sie Fleischabfälle nicht bekommen können, Fleischmehl, und sei es selbst Kadavermehl aus einer Abdeckerei, etwa 10 bis 15 g täglich auf den Kopf. Selbstverständlich müssen Sie alle Fleischabfälle, die im Haushalte vorkommen, den Enten geben, natürlich zerhackt, auch alle Knochen, die Sie mit der Rückseite eines Beiles zu kleinen Stücken zerhacken können. Wenn Sie aus einem Schlachthause Blut erhalten können, so ist das ebenfalls sehr gut; ferner geben Sie Klee, Serradella oder Luzerne, auch Brennnesselblätter, alles feingeschnitten. Am besten wäre es natürlich, wenn Sie die Enten auf offenes Wasser lassen können, in dem sie Wasserpflanzen und Wasser-

tiere, wie Frösche und dergleichen, finden; ich vermute aber, daß Ihre Enten keinen freien Auslauf haben, sonst würde ein derartiges Rahmen überhaupt nicht vorkommen. Vielleicht können Sie aber Wassertiere und Würmer, namentlich Regenwürmer, für dieselben sammeln. Wenn Sie kein tierisches Futter geben, so werden Ihnen noch alle Enten eingehen. **Dr. Bl.**

Frage Nr. 3. Ist es zweckmäßig, Geflügeldünger im Herbst mit unterzugraben, oder ist es besser, diesen oben auf zu streuen. Das Verfahren mit dem Auflösen des Düngers zu Jauche ist mir bekannt, jedoch ist dies nicht gut möglich, da das Land im zeitigen Frühjahr gleich bestellt werden soll. **R. M. in L.**

Antwort: Geflügeldünger wird am besten im Herbst auf das in rauher Furche liegende Land gebracht, damit er im Winter gut durchfriert und mürbe wird. Im Frühjahr wird das Land dann nur gut durchgehackt. Hierauf können Sie mit Vorliebe Sellerie, Zwiebeln und Gurken pflanzen. Daß Geflügeldünger auch sehr gut bei sämtlichen Kohlarten wirkt, ist wohl allgemein bekannt. **St.**

Frage Nr. 4. Ich habe Wühlmäuse an einer bestimmten Stelle im Garten. Gemüse kommt da nicht auf. Der Apfelbaum, der dort steht, hat fast keine Blätter, und die Äpfel sind so groß wie Walnüsse. Ich nehme an, daß es von den Wühlmäusen herrührt. Wird der Baum eingehen? Wie kann ich die Mäuse vertreiben? **Fr. L. Sch. in C.**

Antwort: Die Bekämpfung der Wühlmäuse ist nicht so einfach. Es sind für diesen Zweck verschiedene Mittel empfohlen worden, die sich aber in der Praxis wenig oder gar nicht bewährt haben. Das sicherste Mittel zur Vertilgung der Wühlmäuse ist Schwefelkohlenstoff. Da, wo sich Wühlmäuse aufhalten, löst man mit einem spitzen Stab Löcher auf 30 cm Entfernung in den Erdboden und gießt etwas Schwefelkohlenstoff hinein. Dann schließt man die Löcher mit Erde und tritt sie fest, damit die Gase nicht ausweichen können, sondern gezwungen werden, sich im Erdboden zu verteilen. Alles lebende Getier wird dann vernichtet. Schwefelkohlenstoff ist sehr feuergefährlich, also Vorsicht. **St.**

Frage Nr. 5. In einigen mit Kiefernboden versehenen Möbelen macht sich der Holzwurm bemerkbar. Gibt es ein Mittel zu seiner Bekämpfung? **W. in R.**

Antwort: Man trägt mit einem Pinsel auf die vom Wurmbohrer befallenen Stellen Petroleum oder Benzin auf und wiederholt das öfter, solange frisches Bohrmehl die Tätigkeit des Käfers bezeugt. Denselben Erfolg hatte ich durch Einreiben von Baseline in die Bohrlöcher, da ich Petroleum und Benzin wegen des Geruches und der Feuergefahr nicht verwenden wollte. **Ldt.**

Frage Nr. 6. Von meinen 16 Stück sechs Wochen alten Gänsen sind mir nacheinander acht Stück eingegangen. Sie lassen mit Fressen nach, werden immer leichter, sitzen da und sperren den Schnabel auf, als bekämen sie keine Luft, schlagen matt mit den Flügeln, und in fünf Tagen sind sie tot. Der Kot ist kalt; nachts sind sie im Kuhstall. Was ist Schuld, und was ist zu tun? **J. R. in R.**

Antwort: Was Ihren Gansen fehlt, soll ich Ihnen mitteilen, ohne daß Sie mir irgend welche Anhaltspunkte geben; denn aus Ihren Mitteilungen läßt sich kein Schluß auf die Natur des Übels ziehen. Ich kann dies nur, wenn ich weiß, wie die Gänse gehalten werden. Haben sie Weide oder nicht, und im besagten Falle, wie ist diese beschaffen, trocken oder feucht, gutes oder schlechtes Gras? Ist Badegelegenheit vorhanden oder nicht? Womit werden die Gänse gefüttert und wie oft? Das kalte Aussehen des Kotes läßt auf eine Verdauungsstörung schließen; jedoch kann auch Erkältung vorliegen, welche namentlich durch das Übernachten im Kuhstall verursacht sein kann; denn in diesem pflegt es für die Gänse zu warm zu sein, und wenn sie dann morgens in die kühle Luft hinauskommen, vielleicht auch noch kalten Regen erhalten, so holen sie sich leicht eine Erkältung. So hart die jungen Gänse auch bald werden, so sind sie doch empfindlich, solange sie noch im Klammer stehen. Vielleicht laufen sie auch zu viel im Rassen; sie verlangen auch am Tage zu zeitweiligem Ruhen in trockenem Gras. **Dr. Bl.**

Frage Nr. 7. Ich habe eine junge Kuh, die erst einmal gelakt hat. Sie ist kräftig und gesund, rinnt aber nicht. Ich habe schon manche Mittel angewendet, auch Kantharidentinktur, die vom Arzt empfohlen wurde, aber bislang ohne Erfolg. Welches Mittel ist anzuwenden? **R. S. in C.**

Antwort: Als ein ausgezeichnetes Mittel zur Anregung der Geschlechtsaktivität ist Yohimbin an-

zusehen. Dieses wirkt in der Regel auch da, wo alle anderen Mittel versagt haben. Es ist deshalb die Anwendung von Yohimbin, welches in jeder Apotheke erhältlich ist, bei Ihrem Tiere zu empfehlen. **Dr. Wn.**

Frage Nr. 8. Ich habe eine weiße Riesenschlammwanze, welche bei jedem Wurf die Jungen aufsticht; was ist dagegen zu tun? **S. R. in B.**

Antwort: Das Aufstechen der Jungen ist eine Untugend, die bei Schlammwanzen manchmal vorkommt und ihnen nicht abzubringen ist. Wenn Sie der Wanne die Jungen beim Wurf fortnehmen und sie in einem Korb gut eingehüllt warmsetzen können, etwa auf dem Herd, bis sie trocken sind, und sie der Wanne dann ins Nest legen, so gelingt es Ihnen vielleicht, daß sie dieselben annimmt; andernfalls ist die Wanne zur Zucht nicht zu gebrauchen und daher zu schlachten. **Dr. Bl.**

Frage Nr. 9. Von meinen acht bis zehn Wochen alten Kaninchen gehen öfter Tiere an Trommelfuch ein, trotzdem dieselben meist Trockenfütterung (Heu, Kartoffeln und Körnerabfälle) bekommen. Rizinusöl hat schon versagt und ist auch nicht mehr zu haben. Was für ein Mittel kann ich anwenden, schon wenn sich die ersten Anzeichen der Krankheit, wie Unlust zum Fressen und Austreiben des Körpers, bemerkbar machen? **Fr. M. S. in B.-M.**

Antwort: Sie haben recht, wenn Sie fragen, was beim Beginn der Trommelfuch oder bei den ersten Anzeichen derselben zu tun ist; denn je eher Sie einschreiten, desto mehr Aussicht ist vorhanden, die Tiere zu retten, während bei vorgeschrittener Krankheit nichts mehr zu machen ist. Gerade Trommelfuch rafft die Kaninchen meistens sehr schnell hin. Ein gutes Mittel ist das Eingeben eines Aufgusses von heißer Milch auf Pfefferminzblätter, ebenso von vier Tropfen Salmiakgeist auf einen Teelöffel Wasser. Trommelfuch ist eine Verdauungsstörung, die nur durch einen Fehler in der Ernährung hervorgerufen wird und am häufigsten im Frühjahr auftritt, wenn man von der Trockenfütterung zur Grünfütterung übergeht. Das Grünfütterung sagt dann den Kaninchen außerordentlich zu, und sie überfressen sich daran. Im Magen und in den Därmen fängt nun das Grünfütterung an zu faulen, es entwickeln sich Gase und treiben den Leib auf. Diese Gase sind es auch, welche die trommelfuchähnlichen Töne hervorbringen und den Namen Trommelfuch für die Krankheit verursacht haben. Am häufigsten ist es der junge Klee, der diese Erscheinungen verursacht; jedoch auch andere Verdauungsstörungen irgendwelcher Art können gleiche Wirkungen haben, z. B. das Fressen von solchem Grün, das bereits angefault ist, oder von nassem Regenwasser Futter, wie es bei den häufigen Regengüssen in den letzten Wochen Ihre Kaninchen vielleicht aufgenommen haben. Eine Verdauungsstörung muß auch bei Ihren Kaninchen die Ursache der Trommelfuch sein; welcher Art, können wir natürlich aus der Ferne nicht beurteilen. **Dr. Bl.**

Frage Nr. 10. Die Milch von unserer fünf Jahre alten Ziege gerinnt beim Kochen. Das Tier ist zwar sehr abgemagert, aber sonst gesund. Gefüttert wird Grünfütterung und zuweilen Spreu und Kartoffelschalen. Wie ist dem Übel abzuwehren? **M. E. in Gr.-R.**

Antwort: Das Gerinnen der Milch beim Kochen ist auf die Einwirkung von Spaltbazillen zurückzuführen. Vorwiegend sind es Milchsäurebazillen, die es hervorgerufen. Zwecks Bekämpfung ist die saubere Gewinnung und Aufbewahrung der Milch unbedingt erforderlich; sodann ist dieselbe gleich nach dem Melken abzukühlen. Empfohlen wird ein geringer Zusatz von doppeltkohlensaurem Natron (eine Messerspitze auf 1 l). Als innerliche Mittel können verabreicht werden: Essig (¼ l) oder 10 bis 15 g Salzsäure oder Schwefelsäure morgens und abends in das Gefäß. **Dr. Wn.**

Frage Nr. 11. Mein Weizen ist ziemlich stark mit Brand befallen, kann ich von diesem wieder Saatfrucht nehmen? Ist das Stroh zum Füttern geeignet oder muß es gehäckselt, gedämpft oder gesiebt werden? Lassen sich die brandigen Körner auf irgend eine Art ausscheiden? **R. B. in B.**

Antwort: Am besten ist es, brandigen Weizen überhaupt nicht als Saatgut zu benutzen, da es schwer ist, auch die letzte Brandspore abzutöten. Das Stroh wird nicht leicht zum Füttern unbrauchbar, wenn es aber schwarz ist und stinkt, darf es allerdings nicht gefüttert werden, auch nicht nach Abtötung der Sporen durch Kochen. Die brandigen Körner lassen sich nur zum kleinen Teil, d. h. insoweit ausscheiden, als sie ganz bleiben und, wenn man den Weizen ins Wasser schüttet, oben schwimmen und abgeschöpft werden können. Ein gut Teil der Brandkörner wird aber beim Dreschen zertrümmert und bestäubt so Tausende von gesunden Körnern. **Agriola.**

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

Ist das Mischen von Thomasmehl mit Kainit zweckmäßig? Für die Zweckmäßigkeit der Mischung von Kainit und Thomasmehl sprechen verschiedene Gründe. Schon vor mehreren Jahren äußerten sich viele Landwirte dahin, daß sie durch das Gemisch höhere Erträge erzielt hätten, als durch die einzeln ausgestreuten Düngemittel. Dieser Beobachtung nahm sich Dr. Haeffler an und stellte durch chemische Untersuchungen fest, daß die Zitronensäurelöslichkeit der Phosphorsäure im Thomasmehl durch Beimengung von Kainit um sechs bis zehn Prozent erhöht wird. Auf der einen Seite steigern wir also durch das Mischen die Wirkung des Thomasmehls, auf der andern Seite verbilligen wir die Düngungskosten, indem wir durch das gleichzeitige Ausstreuen zweier Düngemittel an Zeit und Arbeit sparen. Durch das Mischen wird auch das Ausstreuen erleichtert; denn das Thomasmehl bereitet, besonders wenn es mit der Hand ausgestreut wird, durch das Stauben oft rechtliche Unannehmlichkeiten. Das fällt fast ganz weg bei vorhergehender Beimengung von Kainit, da dieses Salz stets eine Menge Feuchtigkeit enthält. Das Mischen darf höchstens 24 bis 26 Stunden vor dem Ausstreuen vorgenommen werden, denn bei längerem Stehen verhärten das Gemisch und verliert dadurch an Streufähigkeit. Man kann es schon lange vor der Saat geben und zu der Frühjahrssaat und zur Wiese schon in den Herbst- und Wintermonaten.

Burgelansläufer von veredelten Zierfrüchten und Zierbäumen sollte man rechtzeitig entfernen, damit sie nicht das Gedeihen der edlen Pflanzenteile nachteilig beeinflussen. Man räumt am Boden die Erde etwas beiseite und schneidet die Ausläufer dicht an der Ausgangsstelle weg. Stärkere nicht man mit dem Spaten ab oder nimmt die mit langen Stielen versehene Wurzelhacke zu Hilfe. Besonders bei folgenden Pflanzen kommt diese

Arbeit häufig in Betracht: Veredelte Syringen (Klieder), die veredelten prachtvoll blühenden Kirschen und Pflaumen, auch Mandeln, japanische Quitten, Nispel, verschiedene Pirusarten, buntblättrige Gehölze, wie Blutbuche usw.

Peterilie kann man den ganzen Winter hindurch haben, wenn man wie folgt verfährt. Anfang Herbst sät man den Samen in einen kalten Treibkasten und läßt ihn hier, indem das Unkraut ferngehalten wird, ungestört treiben, bis Nachfröste kommen. Als dann wird ein Fenster, und wenn es kalt wird, noch eine dünne Decke übergelegt. Sobald die Temperatur auch am Tage nicht mehr warm wird, bleibt das Fenster auch tagsüber auf. Für die Zeit, in der stärkere Fröste auftreten, sorge man für eine Strohmatte. Man lasse die: aber nie mehrere Tage hintereinander aufliegen, da die Peterilie darunter gelb werden würde. Auch muß bei milder Witterung das Fenster gelüftet werden. Auf diese Art läßt sich stets Peterilie für den Gebrauch entnehmen. Im Frühjahr wird tagsüber das Fenster meist abgenommen, damit die Peterilie nicht allzufrüh treibt. Bis zu dem Gebrauch der Peterilie im Freiland kann die Zucht im Kasten ganz gut ausbleiben.

Die Verwendung des Holunders. Zum vierten Kriegsjahr muß man alles ausnützen, was uns die Natur bietet. Vielfach wird achlos an den Holunderbeeren vorübergegangen, aus denen sich so mancherlei herstellen läßt. Die Beeren, die im Oktober ihre schönste schwarze Färbung haben, pflücke man zu dieser Zeit, und wenn man sie nicht gleich verwenden will, trockne man sie, denn getrocknete Holunderbeeren sind häufig ein Retter in der Not, wenn man keine Suppe weiß. Die reifen Beeren geben einen sehr guten Saft, der den Vorzug besitzt, nieberrückend zu sein und daher manchem Kranken gute Dienste leisten wird. Die Beeren werden von den Stielen entfernt und mit kaltem Wasser nach guter

Reinigung aufgesetzt. Nach etwa einer Stunde starken Kochens tut man alles in einen Beutel und drückt den Saft gut durch, kocht ihn dann nochmals mit einigen Kellen und etwas Zimt sowie Zucker (man rechnet auf drei Pfund Saft ein Pfund Zucker) eine halbe Stunde lang. Dann ist der Saft fertig, und er wird in Flaschen gefüllt. Der Restbestand der ausgepressten Beeren wird abermals mit Wasser übergossen, eine halbe Stunde lang kochen gelassen, durch ein Sieb gedrückt, mit etwas Zucker und Zimt aufgelocht, dann wird eine dicke Einbrenne gemacht, und man hat eine prächtige Holundersuppe. — Aber auch ein gutes und nahrhaftes Gericht wird durch den Holundersaft hergestellt. Grütze wird weich gekocht, dann mäßig mit dem Holundersaft vermischt und abermals dick eingekocht. Mit Zucker und Zimt bestreut, wird die Speise sehr munden. — Ein prachtvoller Zusatz für Tinten ist der Holunder-Ketchup. Die sehr reifen Beeren werden gepflückt, mit gutem Weinessig begossen und eine Nacht lang in einem lauwarmen Ofen stehen gelassen. Am andern Morgen schüttet man die Beeren auf ein Sieb und läßt den Saft gut ablaufen. Man häute sich aber, die Beeren zu zerdrücken. Diese abgelaufene Flüssigkeit wird nun mit einer Handvoll Schalotten, etwas Lorbeerblatt, Gewürz und einigen Kellen, Pfefferkörnern und einem Stück Ingwer aufgelocht und in Flaschen gefüllt. Man kann diese Flüssigkeit für alle pilanten Söhen verwenden und kann auch zu solchen Gerichten, die ziemlich wenig Wohlgeschmack aufweisen, einige Tropfen gießen. — Für das Holundermehl werden die gewaschenen Beeren durchgekocht, durch ein Sieb gedrückt und darauf mit Zucker zur Sirupdicke eingekocht. Das Kochen muß aber sehr rasch vor sich gehen, weil sonst der Sirup bitter wird. — Auch ein Holunderkompott wird vielen munden. Die Beeren werden mit Zimt und einer Kelle gar gekocht, mit Apfelsüden oder Pflaumen vermischt und dann gefügt. M. Z.

Deffentliche Bitte!

Die Familie des Obermattrosen J. hat vor dem Kriege in getreuen Verhältnissen gelebt, da der Mann fleißig war und alles zusammenhielt. Als der Mann in den Krieg mußte, brach die haltlose Frau zusammen. Im September steht die Frau zum zwölftenmal ihrer Kinderlust entgegen. Rot, Entehrung und auch Unbeholfenheit haben der jetzt kranken Frau so zugefügt, daß sie in lange Perioden der Schamhaftigkeit oder Verzweiflung verfällt, in denen sie sich mehrfach mit dem Gedanken getragen hat, sich und den Kindern das Leben zu nehmen. Ein anderes Mal ist sie wieder angetaube, den Kindern etwas zu tun, so daß die Kleinen weinend in den Straßen umhertreiben. In der Rot und Wiederschamhaftigkeit hat sich die Frau vor mehreren Monaten zu einem Diebstahl hinreißt lassen. Neue und das Bewußtsein, jeder Hilfe unwert zu sein, rauben der Frau den letzten Hoffnungsschimmer. In solcher Verfassung steht die Familie ihrer Entscheidung entgegen. Es wäre möglich, die Rot zu lindern, wenn von miltätigen Menschen kleine Spenden gegeben würden. Es wird daher die herliche Bitte ausgesprochen: „Helft den armen Kindern; behütet die Kleinen vor einem schändlichen Ende!“

Die Unterzeichnete bittet, Gaben gütlich an ihre Adresse senden zu wollen.
Magda Trost, Schriftstellerin, Mißdroh a. Döfse.

Reines Gesicht

rosige Bräune, verleiht talch u. hider „Krem Halla“ unübertroffen gegen Sommerprossen, Mitesser, Pikel, Akne, Hautreiz u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis 1/2 Mk. — H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99. (24)

Höchste Zeit!

Decken Sie sich ein infolge
Fabrikationsverbot !!

Gummi-Ringe

soweit Vorrat reicht, rot u. grau, pro Stück
für Rex eng 80 Pf., weit 35 Pf.
„ Pogreß „ 35 „ 40 „
„ Weck „ 40 „ 50 „

Gelatineringe

für alle Gläser
Stück 10 Pf. Konservenglas-
öfner „Rutz“ p. St. 2,50 Mk.

Bei Bestellg. erbitte Größenangabe oder Musterring. Versand g. Nachn.

Einladung nach Fritz Sawatzki,
Hamburg 13, Dammstr. 3.
Postcheck-Konto 17296 Hamburg.

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärglich empfindlich, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spur- u. schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sichere als Elektrolyse! Selbstanwendung. Rein Wasser, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück! Preis 1/2 Mk. — gegen Nachnahme. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Ansichtspostkarten.

Erleben. Soldaten-, Blumen-, Stadtbilder, Ansichtspostkarten, 100 St. sortiert 4. — M. Nachnahme. (64)
Verlagshaus Rastbach,
Charlottenburg, Postfach 117.

Verlag von J. Neumann, Neudamm

Der Krammetsvogel mittels hochhängender Dohnen ist durch Reichsverordnung für 1918 vom 21. September bis 31. Dezember freigegeben. Die besten Anleitungen für Angestellte sind:

Der Krammetsvogel und sein Fang.

Von Jäger Huberbroffen.
Mit Abbildungen.
von Jagdmaler G. Schulze.
Preis gebunden 1 Mk. 60 Pf.,
sein gebunden 2 Mk. 50 Pf.

Der Krammetsvogel.

Seine Jagd, mit besonderer Berücksichtigung des Vogelherdes.
Von Hugo Otto.
Mit 33 Abbildungen im Text.
Preis fest gebunden 1 Mk. 50 Pf.

Zu den angeführten Preisen kommen 20 vom Hundert Feuerungsbeitrag.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Heiratslustige

wie jeder Erwachsene müssen die Werte lesen: Dr. Birnbaum, „Was man vor der Ehe von der Ehe wissen muß“, M. 2.50, ebenso Zeller, „Entführung, Entwidlung u. Geburt des Menschen“, mit vielen Abbildungen und gerahmter Modell M. 7.50, beide Bücher M. 10. franzo. Nachnahme 90 Pf. mehr, durch A. Weber, Berlin N 81, Reichenburger Str. 27. Katalog befreit. Bücher kostenfrei.

Damenbart

u. jed. sonst. lästige Haarwuchs verschwindet sofort spur- u. schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer mittels m. verbeßert. orient. Verfahren „Selwata“. Col. Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 1/2 Mk. — gegen Nachn. Frau S. Meyer, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Wenn Kühe nicht rindern

gibt man mit Erfolg das altbewährte Rinderpulver der Müller'schen Apotheke. Derrenberg 3 (Württemberg). — Versand direkt. Preis 1.20 Mk., bei 3 Schacht. franco.

Gegen Ohrenleiden

Schwerhörigkeit, nerv. Ohrensausen, nicht angeb. Taubheit, gebrauche man Ohrenstäbchen „Auridal“

(Marke St. Pangratius)
Preis Mk. 4.00 franko. 3 Schachteln Mk. 10.00. Zahlreiche Dankschreib. Versand: Stadtpothke Pfaffenhofen a. Jm 19, Oberbayern. (71)

Ansichtskarten

billig!

50 Kriegs-Postkarten 4. —
100 Viehscheren-Postkarten 5. —
100 patriot. Flagg-Postkarten 6. —
100 edle Künstler-Postkarten 4. —
Verlag Harder, Breslau I, 141

Neuzeitliche Capeten

in allen Preislagen für jeden Geschmack empfiehlt A. Kramer, Capetenindustrie, Alsenstein 24. Muster und Preisliste franco. (57)

Künstlerkarten

100 St. Serien, Kopf, Landsc., Baumst. Dumort. 5.25 Mk. 100 Künstlerk. 6. — Mk. 100 St. Gravüre 6.25 Mk. 50 Künstlerk. 4. — Mk. 100 St. Relief 6.50 Mk. 100 Reliefpostbriefe 2.50 Mk. Preisg. Bareinsendung od. Nachn. Preisliste gratis. Kunstverlag S. Brieden, Reddinghausen (So.). (58)

Ausgangs November dieses Jahres erscheint nunmehr zum fünften Male der

Jagd-Abreißkalender 1919.

Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großformat 17,5 x 26 cm. Reich illustriert. Etwa 220 Blätter. Mit monatlichen Ratschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weidgerechtes Jagen, Hege und Pflege des Wildes und einem Titelblatt in Farbdruck. Neuer, durch die sich immer mehr steigende Papier- und Farbendruck. Neuer, durch die sich immer mehr steigende Papier- und Farbendruck. Neuer, durch die sich immer mehr steigende Papier- und Farbendruck.

Unser Jagd-Abreißkalender zählt längst zu den treuesten Hausfreunden des deutschen Jäger- und Forsthauses, der die Vorteile eines Wandkalenders mit jagdlicher Kurzweil, Unterhaltung und Belehrung, dabei gepaart mit überreichem, gut ausgewähltem Bilderschmuck, in sich vereinigt. Auch der neue Jahrgang wird die älteren Bezieher voll auf befriedigen und einer großen Zahl neuer Käufer unentbehrlich werden.

Leider wird es aus Mangel an Arbeitskräften nicht möglich, den Jagd-Abreißkalender 1919 früher als Ausgangs November herauszugeben; auch in diesem Jahre ist seine wiederum stark vergrößerte Auflage fest bemessen und ein Nachdruck kann nicht stattfinden. Bei der außerordentlich großen Zahl der heute schon vorliegenden Vorausbestellungen ist anzunehmen, daß auch der Jagd-Abreißkalender 1919 wenige Wochen nach Ausgabe vergriffen sein wird. Jeder Freund unseres Kalenders sei daher ersucht, seine Bestellung unverzüglich auszugeben, entweder in der nächsten Buch- bzw. Papierhandlung, bei seinem Waffenhändler oder der

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Englands Helfer im Hungerkriege

Haben wir im eigenen Lande, sie müssen vernichtet werden! Ein halbes Dutzend Ratten oder ein halbes hundert Mäuse verzehren und verderben mehr Nahrungsmittel, als ein erwachsener Mensch braucht! Gift und Fallen sind unzulänglich. Das einzige Radikalmittel besteht in der Breitung einer Seuche unter dem schädlichen Ungeziefer durch das Bazillenpräparat „Pogrom“. Gegen Ratten, Wühlmäuse, Gamsier 225 Mk. pro Glas; gegen Feld- und Hausmäuse 2. — Mk. 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 tritt durch Weiterentwicklung der ganze Bestand radikal aus. Viele Anerkennungen. Bestellen Sie noch heute.

Pogromfabrik Fritz W. Plümhoff, Berlin W 114, Rothenheimer Str. 24.

Magenleiden.

Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschwerden 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 30-jähr. Magenleid., denen es geholfen hat. Mixture Magnesia ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird die Fabrik Welter, Niederbreisitz 13-Rh. g. Rückporto angewiesen. kann auch von d. Apotheken 1 Dose geg. Nachn. Mk. 2.50 zugesandt werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.