



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

39.

Gratisbeilage zur „Mittleren Zeitung“.

1918.

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

## Ostpreussische Holländer.

Von Dr. Bsn. (Mit Abbildung.)

Die ostpreussischen Holländer gehören zu den schwarzbunten Niederungsschlägen und sind als Zuchtgebiet die Provinz Ostpreußen. Sie sind dieselben durch die Einführung von hochgezüchteten Blutes, wobei der vorhandene Landschlag zunächst als Unterlage diente. Zu einer Zeit, als fast alle deutschen Niederungsschläge noch so gut wie keine züchterische Bearbeitung erfahren hatten, war bereits in Holland, in erster Linie wohl angelegt durch das Vorbild Englands, die hochentwickelteste Rindviehzucht entstanden. Auf die Produkte dieser Zucht sahen die ostpreussischen Landwirte sich, um das bei ihnen gehaltene Landvieh zu verbessern. Es wurden umfangreiche Importe von Rindvieh gemacht; in allen Dingen wurde man für die Einbringung von gutem Zuchtmaterial. Diese Bemühungen zur Förderung der heimischen Zucht bis in die Gegenwart fortgesetzt worden, mit dem Resultat, daß

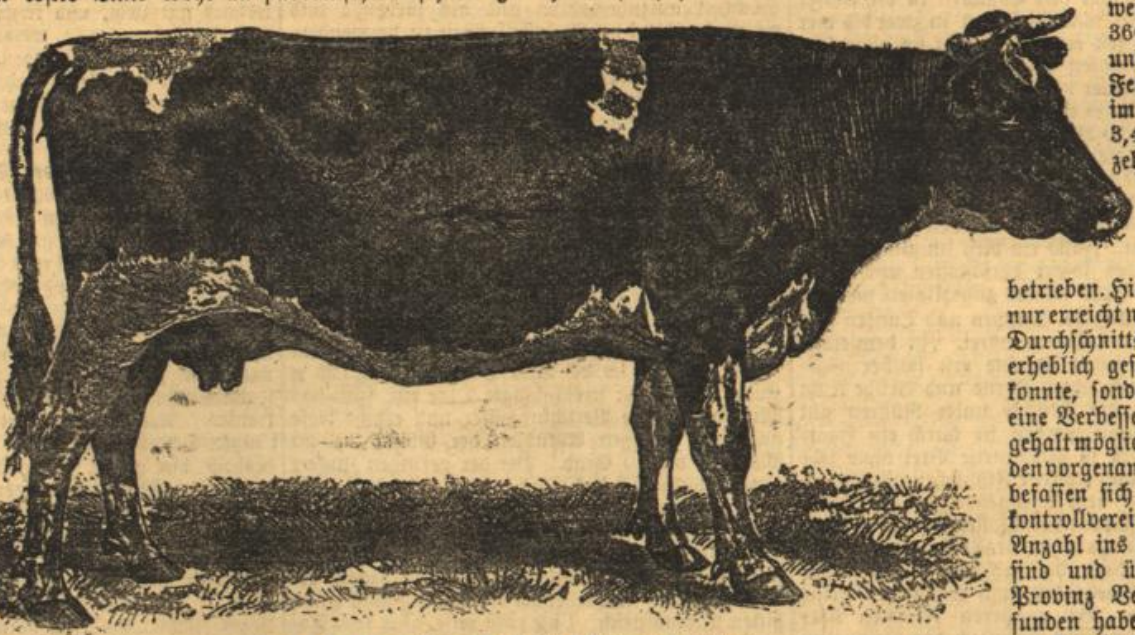
mitige und tonige Beschaffenheit und ist infolgedessen außerordentlich graswüchsig. Auch das Klima ist für die Anlage von Weideflächen ein überaus günstiges und befördert den Graswuchs sehr. Allerdings ist dasselbe ein ganz anderes wie in der Heimat der Holländer und Ostfriesen. Während dort ein reines Küsten- und Seeklima herrscht, steht Ostpreußen schon stark unter dem Einfluß des kontinentalen Klimas. Die frische, reine und salzhaltige Seeluft fanden die Tiere bei ihrer Überführung nach Ostpreußen nicht vor, aber sehr gut und überraschend schnell gewöhnten sie sich an die

Bildung der Brust- und Beckenpartie. Als Körpermaße können folgende angesehen werden: Widerristhöhe 135 bis 138 cm; Körperlänge 165 bis 168 cm; Brustbreite 48 bis 50 cm; Brusttiefe 74 bis 75 cm; Brustumfang 200 cm; Hüftenbreite 58—60 cm; Sitzbeinbreite 34 bis 36 cm. Die ostpreussischen Holländer gehören zu den schwersten Typen des schwarzbunten Niederungsviehes. Das mittlere Körpergewicht beträgt bei Kühen 10 bis 14 Zentner, bei Bullen 14 bis 20 Zentner.

Die Milchleistung ist eine sehr gute; als Durchschnittsmilcherträge können angegeben werden 3400 bis 3600 l pro Tier und Jahr. Der Fettgehalt beträgt im Mittel 3,2 bis 3,4%. Seit etwa zehn Jahren wird in Ostpreußen eine systematische Zucht auf Leistung

betrieben. Hierdurch ist nicht nur erreicht worden, daß der Durchschnittsmilchertrag erheblich gesteigert werden konnte, sondern es ist auch eine Verbesserung im Fettgehalt möglich gewesen. Mit den vorgenannten Aufgaben befaßten sich die Rindviehkontrollvereine, die in großer Anzahl ins Leben gerufen sind und über die ganze Provinz Verbreitung gefunden haben.

Zwecks Förderung der Zucht und zur Verbesserung des in Ostpreußen gezüchteten Holländer Rindviehes wurde im Jahre 1892 in Königsberg eine Herdbuchgesellschaft gegründet. Diese hat in den 25 Jahren ihres Bestehens eine sehr erfreuliche Entwicklung erfahren können. Fast alle besseren Züchtern sind dieser Herdbuchgesellschaft angeschlossen. Neben anderen züchterischen Fragen befaßt sich dieselbe mit der Beschaffung erstklassigen Bullenmaterials und mit dem Absatz der heimischen Zuchtprodukte. Für den letzteren Zweck werden alljährlich eine Anzahl von Zuchtviehauktionen in Königsberg abgehalten, die immer reichlich besetzt werden. Wie erfolgreich sich diese Einrichtung erwiesen hat, läßt sich allein schon daraus schließen, daß in allernächster Zeit die 81. Zuchtviehauktion abgehalten werden kann. Das ostpreussische



Aus des ostpreussischen Holländer-Schlages, Schwarzbunt.

neuen Verhältnisse. Einige Umbildungen in den Körpereigenschaften ließen sich bei dieser Anpassung an die neuen Verhältnisse zunächst nicht vermeiden. So zeigte es sich, daß die Haut etwas dicker wurde und die Hörner zur stärkeren Ausbildung neigten. Dem züchterischen Einfluß ist es aber in den letzten Jahrzehnten gelungen, diese als fehlerhaft angesehenen Körpereigenschaften so gut wie ganz auszumergen.

Die ostpreussischen Holländer zeigen eine schwarzbunte Färbung, und zwar werden gewöhnlich Stern und nach Möglichkeit weißer Sattel. Die Beine und die Schwanzspitze müssen reinweiße Färbung aufweisen, hier vorkommende schwarze Flecken gelten als fehlerhaft. Die gesamte Figur ist kräftig und ebenmäßig geformt und zeigt eine gute Aus-

den letzten Jahrzehnten in erster Linie ostpreussisches Zuchtmaterial eingeführt worden ist, wurde gleichzeitig darauf Wert gelegt, daß die eingeführten Tiere unter Vermeidung der Vererbungsfehler rein weitergezüchtet wurden, daß wir heute in dem ostpreussischen Holländer-Schlag ein fast ganz reines Zuchtprodukt aus Hollandern und Ostfriesen vorfinden. Eine Prüfung der besten ostpreussischen Blutlinien nach dieser Richtung hin, die vor einigen Jahren stattfand, diese Tatsache bestätigt. Es zeigte sich, daß an holländischem und ostfriesischem Blut abgewiesen werden konnten, während andere Blutlinien nur zu 3% vorhanden waren. Die natürlichen Vorbedingungen für eine erfolgreiche Rindviehzucht sind in Ostpreußen sehr günstige. Der Boden zeigt vielfach leh-

Zuchtmaterial wird in den östlichen Provinzen und auch in anderen Zuchtgebieten viel gesucht und gern gekauft. Für beste Zuchtware werden sehr hohe Preise erzielt; so brachte auf einer der letzten Auktionen der beste Bulle 27000 Mk. Auf den großen Tiermärkten und Ausstellungen haben die Dispreußen immer mit großem Erfolge ausstellen können und sich viele Sieger- und Ehrenpreise errungen. Was bei den ostpreussischen Sammlungen besonders hervorgehoben werden kann, ist die große Ausgeglichenheit im Typ. Hieraus läßt sich auf eine gut aufgebaute und hervorragend durchgebildete Zucht schließen, so daß die ostpreussischen Holländer zu den besten Schlägen des schwarzbunten Niederungsviehes gerechnet werden können.

## Das Haltbarmachen der Tomaten.

Von Amely Sprenger.

Mehr denn je ist uns die Tomate nicht nur zum Herstellen von ganzen Tomatengerichten, sondern auch als würzige Zutat bei der Herstellung unserer Kriegskost unentbehrlich geworden, und es ist das Bestreben jeder Hausfrau, sich einen möglichst großen Vorrat der verschiedenen Tomatenkonserven für den Winter zu schaffen. Und ganz verschieden je nach der Art ihrer Verwendung ist auch das Haltbarmachen der Tomate. Ganze Früchte werden wir bei dem jetzigen Glaser- und noch mehr Gummiringmangel nur dann einlegen, wenn wir sie im Winter in ganzem Zustande gefüllt oder ungefüllt noch einmal dünsten und mit einer pikanten Tunke als Hauptgericht verwenden wollen. Dazu wählt man mittelgroße, schön rote, glatte, aber noch feste Früchte, durchsticht sie, damit sie beim Erhitzen nicht so leicht platzen, einigemal mit einer Stopfnadel und schichtet sie recht fest aber ohne zu drücken, in möglichst weite Verschlußgläser. Zuletzt übergießt man sie mit einer leichten Salzlösung — ein Eßlöffel voll Salz mit einem Liter Wasser aufgekocht —, verschließt die Gläser nach Vorschrift und erhitzt sie 25 Minuten bei 80 Grad. Falls kein Wert auf ganze Früchte gelegt wird, sondern darauf, daß möglichst viel Tomaten in die Gläser gehen, so schneidet man dieselben in zwei bis vier Teile, brüht sie fest ein und erhitzt sie ohne jede Zutat 20—30 Minuten bei 90 Grad. Wenn dann der Inhalt der Gläser noch stark zusammengefallen und ein leerer Raum entstanden ist, kann man die Gläser auch nach 20 Minuten öffnen, mit dem Inhalt eines Glases die andern nachfüllen, wieder verschließen und 10 Minuten nachsterilisieren. Auf diese Weise wird der Glasraum gut ausgenutzt, und die Tomaten können zu Suppen und Tunken verwendet werden. Falls ein Rest im Glase bleibt, kann dieses wieder sofort verschlossen und in 10 Minuten bei 90 Grad wieder zusterilisiert werden.

Zur Verwendung bei Suppen und Tunken sehr vorteilhaft ist ferner Tomatenbrei. Zu demselben werden die gut reifen Früchte erst sauber abgerieben, entzwei gebrochen, Kerne und Brähe leicht ausgedrückt und die Früchte unter Rühren gut weichgekocht. Dann werden sie durch ein Haarsieb getrieben, der so gewonnene Brei ohne jede Zutat in ganz reine, trockene Flaschen oder Gläser gefüllt, mit dem dazugehörigen Verschluß, Korken oder Pergament verschlossen und im Wasserbad eine halbe Stunde bei 95 Grad erhitzt. Besonders gut eignen sich dazu die größten Gläser des Kinder-Bedapparates oder auch vorhandene reine Medizinflaschen. Bei größeren Flaschen oder Gläsern muß man beim Gebrauch den bleibenden Rest, da er sich nur einige Tage frisch hält, durch Erhitzen wieder steril machen. Aus dem nach eben beschriebener Anweisung hergestellten Tomatenbrei kann man nun noch eine Reihe anderer Tomatenkonserven herstellen, die sich dann besonders für kleineren Gebrauch gut eignen.

Da ist zum Beispiel die pikante Tomatenwürze zum Verbessern für fade schmeckende Tunken. Zu ihrer Herstellung muß der Tomatenbrei möglichst von der hellen Brähe befreit werden. Zu diesem Zwecke hängt man die entzweigebrochenen Tomaten am besten in einem Säckchen 1—2 Tage kühl oder läßt den durchgetriebenen Brei über Nacht stehen und gießt die sich oben bildende Brähe ab. Auf  $\frac{1}{2}$  kg von diesem dicken Tomatenbrei gibt man  $\frac{1}{2}$  l milden Essig,  $\frac{1}{4}$  geriebene Muskatnuß, je nach Können  $\frac{1}{2}$  Teelöffel gemahlene Gewürznelken und Pfeffer und läßt es

etwa 50 bis 60 Minuten kochen. Dann füllt man die Masse in kleine Flaschen oder Gläser und verschließt sie luftdicht.

Nach einer anderen Zubereitungsart, die ein nicht so essigcharfes Produkt liefert, kocht man  $\frac{3}{4}$  kg reife Tomaten ohne Wasser auf schwachem Feuer etwa eine Stunde zu einer dicken Masse. Dazu gibt man dann  $\frac{1}{2}$  l milden Essig, eine Tasse voll Zucker, ein bis zwei fein geschnittene Zwiebeln, wenn vorhanden, zwei fein zerhackte Schoten spanischer Pfeffer, ein Lorbeerblatt, gemahlene Nelken und Muskat und  $\frac{1}{4}$  Knolle in sehr dünne Scheiben geschnittene Sellerie. Nachdem die Masse noch einige Zeit gekocht hat, treibt man sie durch ein Sieb und füllt sie in kleine Flaschen, die luftdicht abgegeschlossen werden.

Zu einer Tomatenpaste wird das dicke Tomatenmus mit etwas Salz gemischt — auf  $\frac{1}{2}$  kg 50 g Salz — und unter Rühren steifgekocht. Dann gibt man es in einer flachen Emailschüssel oder Bratpfanne in die nicht zu heiße Röhre und läßt es bis zur Festigkeit eines steifen Kartoffelbrot einintrocknen. In Gläser oder kleine Porzellantöpfchen ganz fest ohne Zwischenräume eingedrückt und zugebunden, hält sich diese Paste auch bei öfterem Davonverbrauchen unbegrenzt. Sie ist besonders praktisch, wenn man Tomate nur in kleinen Mengen an eine Speise geben will. Noch stärker eingedickt, kann man von der Masse kleine Würstchen formen, sie nachtrocknen lassen und dann — in dünnes Pergamentpapier eingewickelt — an einem kühlen Orte aufbewahren. Endlich kann man die eingedickte Masse dünn auf Porzellanplatten streichen, in warmer Röhre oder in der Sonne trocknen, in Stücke schneiden und diese gut nachgetrockneten Stückerchen trocken und kühl aufbewahren. Man gibt sie besonders gern an Fleischbrühe oder Suppen, denen man damit eine angenehme Würze und eine schöne Farbe gibt. Sie lösen sich, wenn sie eine Zeitlang mitkochen, in der Brühe auf. Bei größerem Verbrauch für Tomatensuppen weicht man sie am besten am Abend vor Gebrauch in Wasser ein.

Bei sehr teuren Tomatenpreisen, wie sie uns wohl heuer besichert sein werden, ist es ratsam, die sich beim Durchtreiben des Tomatenbrotbrot ergebenden Reste, also Schalen, in warmer Röhre oder in der Sonne zu trocknen, in Dosen oder Säckchen aufzubewahren und als färbende und würzende Zutat bei Kartoffelsuppen zu verwenden. Auch getrocknete Tomaten sind im gemischten, getrockneten Suppengrün äußerst angenehm. Die Tomaten werden dazu halbiert, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Trockenherdchen gelegt und in nicht zu heißer, offener Herdröhre oder einer Trockendarre oder — wenn sie zur Verfügung steht — einer Grube getrocknet. Der Saft trocknet wohl ein, aber der reine Tomatengeschmack bleibt vollständig erhalten.

Wer den Tomatengeschmack besonderes liebt, wird auch Geschmack an einem süßen Tomatenmus finden, das besonders gut zum Füllen von Eierkuchen zu verwenden ist. Hierzu kocht man dem ebenfalls ziemlich dicken Tomatenbrei mit dem Zucker — auf  $\frac{1}{2}$  kg Brei etwa 100 bis 125 g Zucker — bis zu streichfähiger Dichte ein, füllt das Mus in kleinere Verschlußgläser und erhitzt diese nach dem völligen Abkühlen der Gläser 20—30 Minuten bei 90 Grad. Bei der geringen Zuckergabe würde sich das Mus, nur zugebunden, nicht leicht halten, jedoch tut bei Gläsermangel auch hier benzoesaures Natron seine Dienste.

Durch eine Mischung mit Äpfeln, die den allzu starken Tomatengeschmack angenehm verdecken, erhält man nach nachstehender Anweisung auch einen guten Brotaufstrich. 1 kg recht reife, aber feste Tomaten werden in Scheiben geschnitten, dabei die Kerne entfernt, in der sich reichlich bildenden Brähe weichgekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Noch einmal so viel Äpfel werden ungeschält in vier bis acht Teile geschnitten und mit wenig Wasser weichgekocht, worauf man auf einem Sieber den Saft ablaufen läßt und die Äpfel ebenfalls durchs Haarsieb treibt. Nachdem man den abgelaufenen Saft auf etwa  $\frac{1}{2}$  l eingekocht hat, gebe man  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg Zucker, Tomaten- und Apfelmehl hinein und lache alles unter Rühren zu einem streichfähigen Aufstrich. Auch dieses Mus muß durch Sterilisation oder durch Zugabe von benzoesaurem Natron haltbar gemacht werden.

Auch einer pikanten Tomatenmarmelade sei gedacht, die als Frühstücks-Brotbelag — wenns hoch her geht, mit einer dünnen Fleisch- oder Würstcheibe — vielen vorzüglich schmecken wird. Sie kann aber auch als Beilage zu Kartoffeln in der

Schale oder kaltem Aufschnitt gegeben werden. 20 große, reife Tomaten werden dazu mit kochendem Wasser schnell überbrüht, die dünne Haut abgezogen, zerteilt, die Kerne möglichst herausgedrückt, langsam erhitzt und wenn sie reichlich Brähe gewonnen haben, ans Kochen gebracht. Dann gibt man 10 große, geschälte, fein geschnittene, säuerliche Zwiebeln und zwei geriebene Zwiebeln, je nach Möglichkeit auch Nelken und Pfeffer, 1 Tasse Zucker und 1 Tasse Essig zu und läßt das Ganze unter Rühren langsam kochen gut eindicken. Die dicke Masse wird in kleine Gläser gefüllt und zugebunden. Am nach früh einsetzendem Frost werden ja bekanntlich die Tomatenstöcke sofort zertrümmert, noch wochenlang reisende Tomaten für den Frischverbrauch haben zu können, schneidet man bei zu befürchtenden kalten Nächten die ganze Zweige mit den daran hängenden ausgewachsenen aber noch grünen Tomaten ab und bindet sie in einem frostfreien Zimmer an eine aufgespannte Leine. Ausgewachsene Tomaten werden dann ohne zu schrumpfen auch so nach und nach praktisch rot und reif werden. Haben die Tomaten dagegen schon einen leichten Frost bekommen, dann häuften sie sich nicht, sondern faulen. Sie werden dann am besten frisch als grüne Frucht verbraucht. Eben die noch nicht ausgewachsenen Früchte.

Über die vielseitige Verwendungsmöglichkeit der grünen Tomaten zu sprechen, würde heute zu weit führen. Vielleicht geht es ein andermal.

## Kleinere Mitteilungen.

**Ein störrisches Pferd**, das nicht anziehen will, kann oft in Gang gebracht werden, wenn man einen Brocken Erde ins Maul steckt. Wenn sich ein Tier einmal in den Kopf gesetzt hat, nicht fortzugehen, so bleibt selbst die Anwendung der Peitsche ohne Erfolg. Es gilt daher, seine Aufmerksamkeit andernorts zu beschäftigen, was zuweilen auf die angegebene Weise gelingt. Indem das Tier die Erde aus dem Munde zu entfernen sucht, vergißt es seinen Widerstand und kann dann häufig in Gang gesetzt werden. Hilft dieses Mittel nicht, so wende man das folgende Verfahren an: Nachdem das Pferd angespannt ist, spannt man hinten an den Wagen ein anderes Pferd, welches gut zieht, und treibt dieses an. Um nicht rückwärts gezogen zu werden, wird das störrische Pferd alle Kräfte anstrengen, stehen zu bleiben, was es wird am Ende selbst ziehen. Man treibe es an, und macht es noch keine Anstalten zum Ziehen, so wiederholt man das Verfahren so lange, bis es ordentlich zieht.

**Das Steifwerden der Schweine** ist die Folge eines Knochenlebens, welches aus Mangel an phosphorsäurem Kalk in den Knochen entsteht. In dem Futter, obwohl an sich gesund, zu arm an phosphorsäurem Kalk, so beseitigt man diesen Ubelstand dadurch, daß man dem Futter phosphorsäurem Kalk beimengt. Zu Friedenszeiten kann man auch Roggenkleie stärkteren Gaben als Kraftfutter verabreichen. Es kommen dennoch die Schweine die Lähme, so ist nach allen Erfahrungen die Folge von ungeeigneter Futtermischung, wodurch die Verdauungsorgane erkranken. Namentlich kommt dieser Fall häufig bei jungen Schweinen vor. Bei solchen Tieren hat deshalb die größte Sorgfalt auf die Zusammensetzung des Futters zu richten.

**Das Schaf** ist empfindlich gegen jede schlechte Beschaffenheit des Futters, die schon dem Auge und Nase bemerkbar ist. Die kleinen, edleren Wollschafarten tragen noch viel weniger Futter von mindererwertiger Beschaffenheit als die größeren Schafarten. Jeder Züchter muß sich durch Erfahrung genaue Grundlagen verschaffen, um zu wissen, was er füttern werde, ohne sie zu schädigen, bieten kann; denn in manchen Jahren werden leider Futtermittel ertragen, denen trotz der größten Aufmerksamkeit beim Warten nicht die Güte bleibt, welche zu erzielen gewöhnlich Wunsch eines jeden Landwirtes war.

**Fütterung der Kaninchen während des Sommerwechsels.** Wie die Vögel im Herbst ihr Federkleid abwerfen und ein neues bekommen, welchen Vorgang wir mit dem Namen Mauer bezeichnen, so tritt bei den meisten vierfüßigen Tieren ein ähnlicher Vorgang beim Haarwechsel, ein, bei den Kaninchen in der Zeit zwischen August und Oktober. Zur Zeit ist diese Zeit daher nicht geeignet, weil die aus dem stammenden Jungen meistens mangelhaftes bekommen, ihr Fell also nicht zu verwerten ist und auch auf Ausstellungen schlecht abschneiden. Sichtige Kaninchenzüchter lassen daher ihre Züchter in dieser Zeit nicht belegen und die Zucht völlig

werden  
haben  
gegogen  
dt. er  
röße ge  
zeit man  
je Knie  
zeit man  
1. Zei  
ren un  
bildet  
nd zuge  
ft. d. d  
zerstör  
für den  
für den  
gang  
achten,  
er sie in  
elmann  
ann die  
radikal  
dagegen  
n hängen  
en dem  
Eben  
glücklich  
heute  
mal  
hen im  
sich so  
zugehör  
ge die  
andere  
angegeben  
aus den  
in We  
t werde  
folgt  
pant  
es Bie  
Um die  
würde  
leben, un  
e es un  
Ziele  
e, bis  
ie ein  
an die  
Ja  
phosph  
d. d. d.  
d. d. d.  
beim  
enle  
en.  
so ist  
geeign  
rgane  
auf die  
hat  
samme  
3.  
rechte  
e und  
Wollst  
minne  
Schle  
genig  
er  
l. er  
n We  
gemü  
es  
Fieber  
Wag  
so tritt  
Bor  
der  
Zur  
des  
ist un  
n.  
Sä  
lia

was auch für die Muttertiere von günstiger Wirkung ist, so daß die Würfe in Frühjahr um so besser ausfallen. Während des Haarwechsels bedürfen aber sowohl die Rammeln als die Häsinnen besonders sorgfältiger Pflege, damit das Haar gut wächst und der Körper für die Zucht des nächsten Jahres entsprechend vorbereitet wird. Es darf ihnen an gutem Kraftfutter ebenjowenig fehlen wie an bestem Heu und Rüben oder an anderem saftigen Grün. Insbesondere trägt sich schnellem Wachstum des neuen Haares ein Zusatz von Kalk zum Futter bei, der dem Weichfutter beigemengt wird und den Tieren ein glattes, festes Fell verschafft.  
Dr. Bl.

**Rübenabfälle als Geflügelfutter** sollte bei unserem Mangel an Futter jeder Geflügelhalter verwenden, was noch nicht überall in genügendem Maße geschieht. Zunächst sind es die Kartoffelabfälle, die ein gutes Futtermittel abgeben, und zwar darf keine Kartoffelschale fortgeworfen werden, weder von den geschälten Kartoffeln, von denen sie natürlich gelocht und zerkleinert werden müssen, noch von den mit der Schale gelochten; denn wenn auch von diesen die Schale selbst nur geringen Nährwert hat, so bleibt doch an derselben von den Kartoffeln immer noch Nährstoff hängen; ferner werden von denselben Teile als ungenießbar fortgeworfen, können aber dem Geflügel noch dienen; selbstverständlich dürfen sie nicht laul oder sonstwie verdorben sein. Auch manche ganze Kartoffel ist zur menschlichen Nahrung nicht brauchbar. Ebenso geht es mit den verschiedensten Gemüsesorten, namentlich Kohlrabi und anderen Gemüsen, Rüben aller Art, Bohnen usw. Alle diese Abfälle sind zu lachen; auch kann man diese Abfälle, wenn man viel davon hat, für den Winter dörren, was am besten in den Gemüsedarren oder auf Obstborden auf dem Herde oder im Bratofen geschieht. Wenn die Abfälle völlig trocken sind, werden sie in Säcke gepackt und luftig aufgehängt und im Winter zerkleinert dem Weichfutter beigemengt; auch die Abfälle und die äußeren Blätter aller Kohlarten lassen sich verwenden. Dr. Bl.

**Frage und Antwort.**

Ein Ratgeber für jedermann.

**Frage Nr. 1.** Mein dreijähriger, kräftig entwickelter Ziegenbock harnt öfter Blut. Er ist vollkommen gesund. Wodurch ist dieses Übel entstanden, und wie ist es zu beseitigen?  
L. B. in B.

**Antwort:** Das Blutharnen kommt bei allen Tieren vor. Es kann auf zweierlei Ursachen beruhen, und zwar erstens auf Zerreißung von Blutgefäßen, in diesem Falle ist es eine sogenannte Blutung; zweitens kann der Austritt von Blut durch die feinen Gefäße der Nieren erfolgen, in diesem Falle vermischt sich das Blut mit dem Harn, und man nennt diese Erkrankung das eigentliche Blutharnen. Bei Ihrem Ziegenbock scheint der letztere Fall vorzuliegen. Verursacht wird das Blutharnen in der Regel durch den Genuß von scharfen Pflanzen, durch die Aufnahme von Futter, das mit Rost- oder Brandpilzen besetzt war, oder durch den Mißbrauch harntreibender Arzneien. Zweck Behandlung ist unbedingt auf die Abstellung der erregenden Ursachen zu sehen; sodann ein kräftiges, leichtverdauliches Futter zu verabreichen. Bei der Andauer des Blutharnens sind zusammenziehende Mittel, wie: Alaun, Eisenvitriol, Meizucker, anzuwenden.  
Dr. Bsn.

**Frage Nr. 2.** Belgehende Schachtel enthält ein Insekt. Mein ganzer Gemüsedarfen ist davon befallen. Die Zerstörung ist groß. Ganze Reihen Dickwurz werden ihrer Blätter beraubt und sterben ab. Um welchen Schädling handelt es sich, und wie kann er bekämpft werden?  
R. S. in N.

**Antwort:** Die eingefandten Rübenschildlinge sind Schildläufer (Cassida hebulosa L.), die sowohl als Larven wie als Käfer die Blätter der Rübenpflanzen zertreffen. Da die Tiere vor allem Melde- und Gänsefußarten zur Eiablage bevorzugen, empfiehlt es sich, diese Unkräuter nach Möglichkeit niederzuzuhalten. Sind die Schädlinge auf die Rübenschlage bereits übergegangen, so kann zu ihrer Vertilgung nichts mehr getan werden. Bei großem Geflügelbestande scheint es angebracht, Hühner und Enten auf die Rübenselder zu treiben.

**Frage Nr. 3.** Von meiner Erstlingsziege habe ich vor drei Wochen das Lamm verkauft. Seit dieser Zeit hat sie sehr in der Milch nachgelassen. Früher gab sie 1 1/2 Liter, jetzt nur noch 1/2 Liter je Tag. Außerdem gerinnt die Milch beim Kochen. Die Ziege befindet sich sonst munter, frisst sehr gut, nur läuft sie an manchen Tagen sehr wenig. Die Fütterung besteht in Heu, Gras, Rüben und Kartoffelschalen. Wie läßt sich der Milchertag wieder heben?  
R. Sp. in E.

**Antwort:** Der Rückgang des Milchertages liegt an einem zu geringen Proteingehalt des Futters. Erhöhen wird sich derselbe sehr wahrscheinlich lassen durch die Verfütterung von gehaltreichem Grünfutter. Einen höheren Nährstoffgehalt als das Wiesengras weisen die Klearten auf. Kann Rottlee, Luzerne, Esparsette oder Serrabelle verfüttert werden, so wird sich zweifellos der Milchertag heben. Ferner wird die Verabreichung von Kleie, falls sich solche beschaffen läßt, eine sehr günstige Wirkung auslösen. Dr. Bsn.

**Frage Nr. 4.** Ich habe ein Läuferchwein gekauft, das große Reizung zeigt, sich an den Wänden, Lären und Steinen die Haut zu reiben. Dieses geht sogar soweit, daß an manchen Stellen die Haut wundgerieben ist. Auf der Haut sieht man etwas wie feinen Ausschlag. Die Borsten sind außergeröhnlich kurz, anscheinend abgerieben. Sonst frisst das Tier sehr gut und zeigt keinerlei Anzeichen von Krankheit. Gefüttert werden Kartoffeln bzw. Kartoffelschalen und abgebräute Brennnesseln. Sind die letzteren vielleicht die Ursache für diese Krankheitserscheinung? Wie läßt sie sich beseitigen?  
E. in L.

**Antwort:** Die Reizung Ihres Schweines zum Reiben der Haut wird hervorgerufen durch einen unablässigen Juckreiz auf derselben. Dieses Hautjucken kann auf verschiedenen Ursachen beruhen. Erstens können die Ursachen äußerlich sein, wie Schmutz, Unreinigkeit der Haut, Ungeziefer usw.; zweitens kann das Hautjucken auf inneren Ursachen beruhen. An und für sich ist die Krankheit ungefährlich, wohl aber kann sie sehr lästig werden. Bei dem allgemeinen Hautjucken empfiehlt sich die Anwendung eines kräftigen Abführmittels, wie Glaubersalz, Nizinusöl usw. Diese Mittel haben oft eine überraschende Wirkung. Ferner ist eine diätetische Fütterung zu beachten; es sind leichtverdauliche Futtermittel zu verabreichen. Eine örtliche Behandlung ist gemeinhin nicht erforderlich. Es kann jedoch eine Wäsche der geriebenen Stellen mit kaltem Wasser, Seifenwasser, Bleiwasser, Aschenlauge oder schwache Lösungen von Salzhäure (1 : 200), Sublimat (1 : 500) und Alaun (1 : 100) erfolgen.  
Dr. Bsn.

**Frage Nr. 5.** Ich las in einer Zeitschrift, daß die Beeren der Eberesche in getrocknetem Zustande als Hühnerfutter Verwendung fänden und an Nährwert fast dem Getreide gleichkämen. Ich habe davon nun einen reichlichen Vorrat, möchte jedoch wissen, ob schon praktische Erfahrungen mit diesen Beeren vorliegen.  
Fr. L. in E.

**Antwort:** Seit dem Beginn des Krieges sind vielfach die Ebereschenbeeren mit gutem Erfolge als Geflügelfutter verwendet worden; denn sie enthalten sehr viel Nährstoffe, insbesondere Eiweiß, Fett und Stärke, und stehen hinter den Getreidekörnern darin nicht sehr weit zurück. Zur Verwendung dieser Früchte können wir daher nur raten, da uns alle Erfahrungsmittel dringend notwendig sind, um einen möglichst hohen Geflügelbestand durchzuhalten. Man hört die Beeren auf dem Herde oder auf einer Obstbarre. Sobald sie völlig trocken sind, tut man sie in Säcke und hängt sie an einem luftigen Orte auf. Die Hühner müssen jedoch an dieses Futter erst gewöhnt werden; entweder werden sie gemahlen, was in einer Kaffeemühle oder Schrotmühle geschehen kann, und das Mehl dem Weichfutter beigemengt, oder man kann die Beeren in unzerkleinertem Zustande den Hühnern anstatt der Körner vorwerfen. Sie dürfen dann zunächst kein anderes Futter bekommen, bis sie die Beeren verzehrt haben, von denen man zuerst nur eine geringe Menge, nach und nach aber mehr ihnen darreicht; allmählich gewöhnen sie sich an dieses Futter und nehmen es willig.  
Dr. Bl.

**Frage Nr. 6.** Mein vier Monate altes Ziegenlamm der hornlosen Rasse ist seit einiger Zeit nicht recht munter. Aus der Scheide wächst eine Art Geschwulst heraus, die gerötet ist und die Größe einer kleinen Mandel besitzt. Dieselbe Besitzer behaupten, daß das Tier beim späteren Belegen nicht aufnehmen würde. Es wird mir deshalb geraten, das Tier sobald als möglich abzuschlachten. In der letzten Zeit haben wir auch den Abfluß von weißem Schleim beobachtet. Das Tier zeigt genügende Fresslust. Worin besteht die Erkrankung und wie läßt sie sich beseitigen?  
M. in Gr.-L.

**Antwort:** Irgendeine Erkrankung der Geschlechtsorgane scheint bei Ihrem Ziegenlamm nicht vorzuliegen. Der zuletzt beobachtete Abfluß von Schleim dürfte harmloser Natur sein. Dagegen kann aus dem Erscheinen der Geschwulst geschlossen werden, daß es sich um eine organische Umbildung der Geschlechtssteile handelt. Aller Wahrscheinlichkeit nach liegt bei Ihrem Ziegenlamm Zwitterbildung vor. Es ist dieses eine Erscheinung, die bei Ziegen sehr häufig vorkommt. Selbstverständlich sind derartige Tiere für die Weiterzucht ungeeignet. Beseitigen

läßt sich dieser Fehler durch irgendwelche organische Eingriffe nicht. Es ist deshalb nur zu empfehlen, das Tier sobald als möglich abzuschlachten. Dr. Bsn.

**Frage Nr. 7.** Wie verfüttert man Comfrey an Schweine? Können auch die Wurzeln einer zweijährigen Comfrey-Pflanzung verfüttert werden? Sind dieselben zur Mast geeignet?  
E. D. in N.

**Antwort:** Die Comfreypflanze ist für die Verfütterung besonders gut geeignet und wird von Schweinen sehr gern aufgenommen. Als besonders vorteilhaft muß es bei der Comfreypflanze angesehen werden, daß sie in kurzer Zeit eine verhältnismäßig große Blattmenge entwickelt. Das Schneiden der Comfreypflanze muß kurz vor der Blüte erfolgen, da sie dann am gehaltreichsten ist. Die Verfütterung muß im rohen Zustande geschehen, und zwar in der Weise, daß man die Stengel und Blätter etwas kurz schneidet oder zerschneidet. Ein Kochen ist nicht zu empfehlen. Die Wurzeln der Comfreypflanze eignen sich ebenfalls für die Verfütterung an Schweine. Der Futterwert richtet sich nach dem Grade der Verholzung. Bei stark verholzten Wurzeln ist dieser natürlich sehr gering. Als Kraftfutter dürften die Comfreywurzeln wenig geeignet sein. In diesem Falle ist die Verabreichung von Rüben, falls Kartoffelschalen oder kleine Kartoffeln nicht zur Verfügung stehen, vorzuziehen. Dr. Bsn.

**Frage Nr. 8.** Meine sechsjährige Kuh litt vor einiger Zeit an Verstopfung unter gleichzeitiger starker Ausblähung. Durch Anwendung von Mistklee und Abführmitteln wurde die Krankheit in etwa sieben Tagen behoben. Der Milchertag ist aber sehr stark zurückgegangen. Während der ersten zehn Tage blieb die Milch gänzlich fort und stellte sich hernach in geringem Maße wieder ein. Vor der Erkrankung wurde die Kuh im Balde geweidet und erhielt nebenbei täglich dreimal gutes Wiesenheu. Nach erfolgter Wiederherstellung wurde das Tier im Stalle gehalten und mit Heu, Rüben- und Kohlblättern sowie Kartoffeltränke gefüttert. Ist Hoffnung vorhanden, daß sich der normale Zustand hinsichtlich der Milch wieder erreichen läßt, und welche Mittel sind hierzu anzuwenden?  
E. in D.

**Antwort:** Der Milchertag bei Ihrer Kuh hat durch die Krankheit eine beratige Störung erlitten, daß er sich wohl schwer wieder auf die alte Höhe wird bringen lassen. Schuld an dem geringen Milchertag ist ganz zweifellos ferner der vorgenommene Futterwechsel. Im Verhältnis zu einem ausgiebigen Weidegang muß Ihre Stallfütterung als sehr wenig ausreichend angesehen werden. Rüben- und Kohlblätter haben einen geringen Gehalt an Nährstoffen und sind in keiner Weise mit Wiesengras oder Ackerweide zu vergleichen. Sollte ein Grünfutter von Klee, Luzerne, Esparsette oder Serrabelle zur Verfügung stehen, so wird sich mit Hilfe dieses eine Steigerung des Milchertages herbeiführen lassen. Auch die Verabreichung von Kleie, trocken und in Form von Tränke, kann zur Hebung des Milchertages beitragen. Eine sehr günstige Wirkung ist auch von Ölkuchen, falls sich solche beschaffen lassen, selbst in geringen Mengen zu erwarten.  
Dr. Bsn.

**Frage Nr. 9.** Ich habe im Mai einen jungen Feldhasen geschenkt bekommen, der sich bis jetzt sehr schön entwickelt hat, und zwar ist es, wie ich vor einigen Tagen festgestellt habe, ein Rammeler. Nun möchte ich im nächsten Frühjahr gern mit ihm und Belgischen Riesenhasen Kreuzungsversuche anstellen und bitte um Auskunft, ob derartige Kreuzungen durchführbar sind. Ist Ihnen bekannt, ob bis jetzt schon solche Bastarde gezüchtet wurden. Ich nehme an, daß Belgische Riesen hierzu am besten sich eignen, oder soll ich eine kleinere Rasse dazu nehmen? Wie würden im Falle des Gelingens die Jungen aussehen?  
E. E. in W.

**Antwort:** Schon vielfach hat man Kreuzungen zwischen Hasen und Kaninchen versucht; aber höchst selten nur ist die Paarung gelungen, und noch seltener sind, wenn sie überhaupt gelang, die Jungen groß geworden, vielmehr bereits in frühesten Jugend eingegangen. Meistens findet überhaupt keine Paarung zwischen diesen verschiedenen Tierarten statt, einerlei, ob die verschiedenen Geschlechter der einen oder der anderen Art angehören. Ist der Hase ein Rammeler, so begattet er die Kaninchenhäsinnen nicht, und die Häsinnen läßt noch weniger einen Kaninchenbock zum Decken kommen. Hat die Häsinnen ausnahmsweise aufgenommen, so sterben die Jungen entweder schon im Mutterleibe oder kurz nach der Geburt ab; man hat kein Beispiel, daß sie jemals ausgewachsen sind, so daß manche Forscher der Ansicht sind, Paarungen zwischen beiden Tieren seien überhaupt unmöglich. Wenn es nun auch feststeht, daß vereinzelt solche gelungen sind, so haben sie doch durchaus keinen praktischen Wert.  
Dr. Bl.

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

**Pflügen im Herbst.** Wenn man das Feld vor dem Winter schon saatrecht und bis zur vollen Tiefe gepflügt hat und es im Frühjahr nur noch durch den Krümmer oder Ergipator öffnet, so ist das viel vorteilhafter, als wenn das Feld im Frühjahr noch einmal gepflügt wird. Ein so behandelter Acker ist nämlich viel klarer, bröckeliger und zur Bearbeitung nachgiebiger. Durch das Pflügen im Herbst werden auch die Feuchtigkeitsverhältnisse im Boden für die Frühjahrssaat am besten reguliert, die Winterfeuchtigkeit vermag viel reichlicher und tiefer in den Boden einzubringen und wird dem Acker dadurch länger erhalten. Andererseits trocknet wiederum die obere Schicht eines im Frühjahr nur mit dem Krümmer gelockerten Feldes nur so weit aus, als etwa die Eggen- und Krümmersinken eindringen. Hierdurch wird eine zeitige Bestellung ermöglicht, ohne den jungen Pflanzen die in den tieferen Schichten vorhandene Feuchtigkeit zu entziehen.

**Der geeignetste Zeitpunkt für die Kalkdüngung** ist gekommen, sobald im Spätsommer oder Herbst das Land abgeerntet ist, sonst kann man unter Umständen auch noch im Winter kalten. Bekannt ist ja, daß jeder Boden genügend Kalk enthalten muß, und daß ohne genügend Kalkgehalt auch die andern Nährstoffe und die stickstoffliefernden Bazillen nicht zur vollen Geltung bzw. Wirkung kommen können. Ohne Kalk wirkt also auch die Kalidüngung nicht. Mit vollem Recht sagt daher Dr. Rippert: „Es ist dringend zu raten, die Kalkdüngung als Grunddüngung zu betrachten und dafür Sorge zu tragen, daß der Acker stets genügende Kalkmengen erhalte; besonders leichte, sandige oder stark humose Bodenarten sind der Kalkdüngung dringend bedürftig.“ Um sich von dem Kalkgehalte eines Bodens zu überzeugen, nehme

man eine Bodenprobe und übergeße sie mit verdünnter Salzsäure oder mit Essig; erfolgt danach eines starken Aufbrauens, so ist genügend Kalk im Boden, ein sehr schwaches Aufbrauen zeigt an, daß eine Kalkdüngung dringend nötig ist. Sandboden ist mit gemahlenem topleilauren Kalk, schwerer Boden mit gebranntem Kalk zu düngen. Die Kalkung ist alle vier bis fünf Jahre zu wiederholen.

**Das Verjüngen einer hochgelegenen Wiese** geschieht am sichersten durch vollständiges Umpflügen im Herbst. Im nächsten Frühjahr wird dann Hafer gesät, der die Deckfrucht für die zugleich erfolgte Neuaussaat der Gräser bildet. Der Hafer gebeht auf frisch umgebrochenem Lande bei genügender Düngung am besten und schützt zugleich die jungen Wiesenpflanzen. Soll deren Saat ohne Deckfrucht erfolgen und ist die Wiese nicht trocken genug zum Pflügen, so genügt zum Verjüngen die Egge, und zwar eine möglichst schwere, schon im Herbst. Im Frühjahr wird dann, sobald der Frost es erlaubt, mit einer leichteren Egge so lange geeget, bis die Karbe vollständig zerstört und alles schwarz ist. Sobald der Boden genügend abgetrocknet ist, kann die Aussaat erfolgen. An Stelle von Klee Bogelwede zu den Gräsern zu mischen, ist nicht ratsam, da sie die Rasse des Futters nicht genügend vermehrt. Zugleich mit den verschiedenen Kleearten kann jedoch etwas Bogelwede mitverwendet werden, dagegen ist in keinem Fall auf Klee zu verzichten. Zur Düngung der Wiesen ist sowohl Kalidünger als auch Thomasmehl notwendig, von ersterem 400 kg, von letzterem 400 bis 600 kg auf das Hektar. Diese Düngemittel werden im Herbst gestreut, sobald das Eggen geschehen ist.

**Ausgegoener Holundersaft.** Sehr schöne und völlig reife Holunderbeeren streift man von den Stielen und zerquetscht sie, um sie in eine irdene Schüssel zu geben. Nun rechnet man auf 1 kg Beeren 25 g Zucker, vermischt beides miteinander und stellt die Beeren drei bis vier Tage zum Gären hin. Dann schüttet man sie auf ein zwischen den vier Beinen eines umgekehrten Stuhles gebundenes Safttuch, setzt eine Schüssel darunter und läßt den Saft ablaufen, ohne zu drücken. Diesen Saft stellt man kühl und unbedeckt so lange hin, bis alle Gärung vorüber ist. Dann filtriert man ihn und füllt ihn in gut gereinigte Flaschen, die mit Korken geschlossen und durch ein übergeschlungenes Kreuzband gesichert werden. Die Flaschen müssen dunkel und kühl aufgehoben werden.

**Neue Weinfässer** müssen, bevor sie in Gebrauch genommen werden, sorgfältig ausgelaugt werden; denn geschieht dies nicht, so kann der Wein leicht einen Beigeschmack annehmen und trübe werden. Am besten geschieht das Auslaugen in der Weise, daß man das Spundloch des Fasses nach unten kehrt und den Dampf einleitet, bis farb- und geschmackloses Wasser abläuft.

**Aus abgelegten Filzhüten** kann man Unterlagen für heißes Geschirr, Lampenteller, kleine Decken usw. herstellen. Man lege zu diesem Zweck die Hüten einige Stunden in lauwarmes Wasser, Inete sie, bis sie ganz weich sind, ziehe sie dann nach allen Seiten, bis sie eine gerade Fläche bilden, und hefte den Filz mit Drahtstiften ziemlich dicht aneinander auf ein Brett fest, worauf man ihn vollständig trocken lassen muß. Hieraus schneide man ihn in beliebige Formen und besticke die Unterlagen, Decken usw. nach Geschmack.

**Landwirte baut Tabak!**

**Bodenbearbeitung, Fruchtfolge, Saat, Ernte und Verarbeitung im Haus.**

Das soeben erschienene Buch: **Der Tabakbau in der Heimat.** Eine kurze Anleitung über Anbau und Verarbeitung des Tabaks im Hause. Von **Karl Oeconomierat Hoffmann, Landestabakbau-Sachverständiger,** enthält genaue Angaben über Boden, Fruchtfolge, Düngung, Kulturen, Ausgärten, Reife, Ernte, Verarbeitung, sowie 2 Abbildungen geschnittener Blätter zum Zigarrenwickeln. Preis des Buches gegen Voreinsendung von 80 Pfg. oder Eingahlung von 90 Pfg. auf Postcheck-Konto „München 5566“ oder Nachnahme 1 Rt. **Jos. C. Huber's Verlag, Diefen vor München.**

**Heiratslustige**  
wie jeder Erwachsene müssen die Werte lesen: Dr. Birnbaum, „Was man vor der Ehe von der Ehe wissen muß“, Rt. 2.80, ebenso Zoller, „Entscheidung, Entwicklung u. Geburt des Menschen“, mit vielen Abbildungen und gerisbar. Robell Rt. 7.50, beide Bücher Rt. 10 franko. Nachnahme 30 Pfg. mehr, durch **A. Weber, Berlin N 81, Weidenburger Str. 27.** Katalog befehrt. Bücher kostenfrei.

**Feldpostschachteln**  
aus fester, starker Lederpappe, in 6 Größen. Musterpakete mit 60 Schachteln Mk. 12.— Nachnahme.

**Ansichts-Karten,**  
100 ff. versch. Serien, Glückwunschkarten, Soldaten-, Blumen-, Mädchen- etc. Postkarten, 100 Muster Mk. 6.—

**Glückwunschkarten**  
für alle Zwecke mit Kuvert, 100 Stück Mk. 5.—

**Brief-Mappen**  
mit 5 ff. Briefbogen und 5 Hüllen, 16 Mustermappen Mk. 4.—

**Paul Rupp's, Freudenstadt S. (Württ.).**

**Räude,** Spezialmittel nach Dr. Roth, für Pferde und Kinder, 7.—, Wt. für Hunde u. Biengen usw. 5, 25 Wt. Versand durch **Aeskulap - Apotheke, Breslau I.**

**Sensen dengeln**  
ist eine Spielerei mit unserem Sensendengel-Apparat. Muss jeder Landwirt haben! **Preis nur 20 Mark.** **Reimann & Co., Frankfurt a. M., Friedenstr. 3.**

**Honigkuchen-** Rezepte für Blech- u. Springform, das Feinste aus erhältlichen Zutaten, liefert für 3 Mk. geg. Einsend. durch Postcheck-Konto Berlin 38658 **Bertha Götz, Berlin, Lothringer Str. 4b.**

**Gegen Ohrenleiden** Schwerhörigkeit, nerv. Ohrensäusen, nicht angeb. Taubheit, gebrauche man **Ohrenstäbchen „Auridal“** (Marke St. Pangratius) Preis Mk. 4.00 franko. 3 Schachteln Mk. 10.00. Zahlreiche Dankschreib. Versand: **Stadtapotheke Pfaffenhofen a. Jim 19, Oberbayern. (71)**

**Ansichtskarten billig!**  
50 Kriegs-Postkarten . . . 5.—  
100 Viebeserien-Postkarten . . . 6.—  
100 patriot. Flagen-Postkarten 6.—  
100 echte Künstler-Postkarten . . 5.—  
**Verlag Warden, Breslau I, 141**

**In jeder Familie** hat man meine ganz neuverbesserte **Hand-Näh-Mühle „Einzig“** Jeder sein eig. Sattler und Schuster. Die Mühle näht Steppstiche wie eine Nähmaschine. Man kann Schuhe, Geschürte, Hem-, Herde- u. Jagendeden, Sättel, Säcke, Segeltuch selbst faden. **„Einzig“** ist die beste, welche bis heute in den Verkauf gelangte. Stück mit 3 verschied. Nadeln, Garn u. Gebrauchs-anweisung, Rt. 4.50, 2 St. Rt. 8.50, 4 St. nur Rt. 16, versend. unt. Nachn., Porto und Verp. frei. **Verkaufshaus „Germania“, Schillingheim-Strasburg 3.**

**Neuzeitliche Tapeten** in allen Preislagen für jeden Geschmack empfiehlt **A. Kramer, Tapetenindustrie, Altenstein 24.** Muster und Bestellung franko. (37)

**Magenleiden,** Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw. entstehen nur, weil im Magen zu viel Säure ist. **Mixtur Magnesia** nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreiben bezeugen, auch von 30jähr. Magenleid., denen es geholfen hat. **Mixtur Magnesia** ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird die Fabrik Welter, Niederbreisig 18-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.

**„Spiral“** der ideale, erprobte, leicht zu bed. und zu verst. Fahrrad. Preis 1.50 mehr. 100,000 Stück verkauft. 10 Jahre erfolgreich. **Vertrieb: Fr. 108, Götterbergstr. 108.**

**Leichdungs-Versuche in Sachsenhausen.** Ergebnisse der ersten drei Versuchsjahre. Von **Dr. Gensdy-Berlin,** Assistent am Tierphysiologischen Institut der Landwirtschaftl. Hochschule, und **Dr. D. D. Dandig, Münster i. W.,** Leiter der Hygienebiologischen Abteilung für Fäulnis an der Landwirtschaftl. Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für Westfalen. Mit 21 Abbildungen. **Preis gebunden 2,50 Mark** und 20 vom Hundert Feuerungszuschlag. Dieser Sonderdruck des anfangs dieses Jahres in der „Reuhammer Fächer-Zeitung“ erschienenen Artikels wird für jeden, der sich in Praxis und Theorie mit Leichdungsversuch beschäftigt, unentgeltlich sein. Bei Einsendung des Betrages sind 10 Pfg. Porto mitzufügen; unter Nachnahme werden die Postgebühren erhoben. **J. Neumann, Neudamm.** Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Höchste Zeit!** Decken Sie sich ein infolge **Fabrikationsverbot.**

**Gummi-Ringe** soweit Vorrat reicht, rot u. grau, pro Stück für Rex eng 30 Pf., weit 35 Pf. Pogreß „35“ „40“ „Weck“ „40“ „50“

**Gelatineringe** für alle Gläser Stück 10 Pf. **Konservenglasöffner „Butz“** p. St. 2,50 Mk. Bei Bestellung erbitte Größenangabe oder Musterring. Versand g. Nachn. **Einkaufsverband Fritz Sawatzki, Hamburg 13, Dammtorstr. 3.** Postcheck-Konto 17296 Hamburg.

**Damenbart** Nur bei Anwendung der neuen amer. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschte Haarwuchs (brau- und schmerzlos durch Absterben der Wurzel) für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. **Preis 4.50—** gegen Nachnahme. **Herm. Wagner, (6) Köln 72, Blumenhaldt. 98.**

**Künstlerkarten** 100 ff. Serien, Kopf, Landschaft, Dumort. 5,25 Wt. 100 Künstlerk. 6.— Wt. 100 ff. Gravüre. 6,25 Wt. 60 Muster all. Sort. 3.— Wt. 100 ff. Muster 5,50 Wt. 100 Feldpostbriefe 2,50 Wt. Preisliste gratis. **Ranpferlag S. Brieden, Hechinghausen (Sa.).** (58)

**Angler** Broschüre „Anglerkille“ versendet gratis und franko **Angler-Zentrale, Freron I. H. 239.**

**RÄUDE** Mauke, Ungeziefer an Pferden, Rindvieh, Hunden, Schafen, **Ohren-Räude** bei Kaninchen, **Kalkbeine,** Läuse, Ungeziefer an Hühnern usw., alle Schädlinge an Tieren und Pflanzen beseitigt radikal **„Schädlingstod“** Glänzende Erfolge und Gutachten **Paul Schnitzler, Chem. Fabrik Hamburg 26, E. G. Hammersteind. 63.**

**Ansichtspostkarten,** Serien, Soldaten-, Blumen-, Glückwunschk., Künstlerpostkarten, 100 Stk. fortgesetzt 4.— Wt. Nachnahme. **Verkaufshaus Raetsch, Charlottenburg, Behlendorfstr. 13.**

**Reines Gesicht** roßige Frische, verleiht rasch u. sicher **Krem Hahn's** Unübertroffen gegen Sommerbräun, Mitesser, Fidele, Hautunreinigkeiten. **Preis Rt. 3.— H. Wagner, Köln 72, Blumenhaldt. 98.**