



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 40.

Gratisbeilage zur „Idsteiner Zeitung“.

1918.

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

Das japanische Kaninchen.

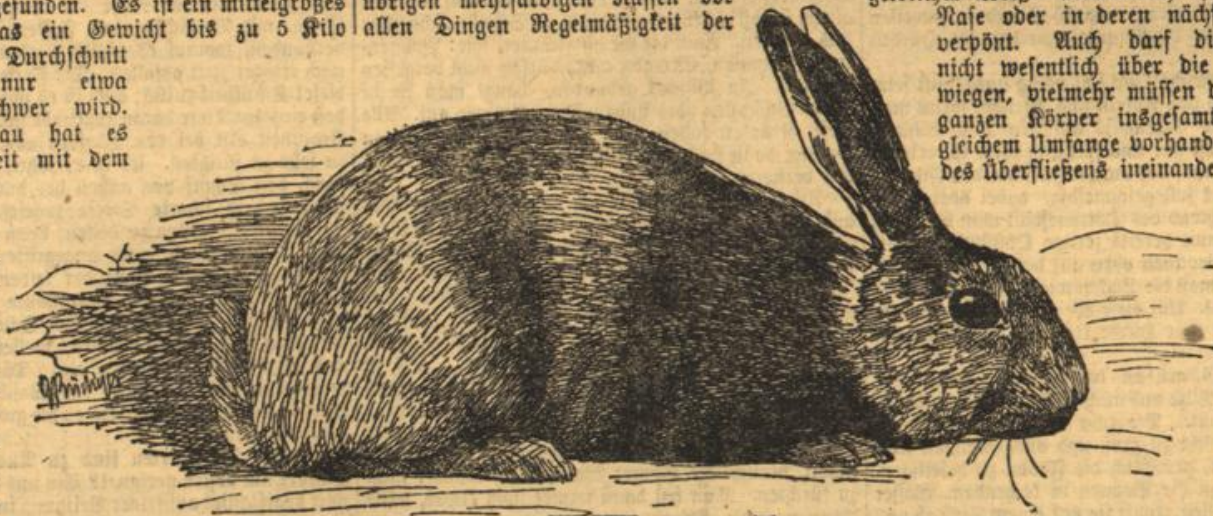
Von Dr. Blande.

Das japanische Kaninchen ist eine der jüngeren Kaninchenrassen, die aus einer Zufallszüchtung hervorgegangen ist, aber bereits eine rasche Verbreitung gefunden hat, weil sie einerseits eine der besten Nutzzüchtungen ist, andererseits auch durch seine Färbung und Zeichnung dem Liebhaber und Sportzüchter lebhaftes Interesse einflößt. Der Name hat mit seinem Ursprünge nichts zu tun, denn es stammt keineswegs aus jenem Inselreiche im fernem Osten, sondern ist in Frankreich entstanden und ist von dort aus seine Verbreitung zunächst in Holland und England und alsdann auch in Deutschland gefunden. Es ist ein mittelgroßes Kaninchen, das ein Gewicht bis zu 5 Kilo erreicht, im Durchschnitt allerdings nur etwa 2 Kilo schwer wird. Der Körperbau hat es eine Ähnlichkeit mit dem holländischen Kaninchen, wohl auch mit seiner Entfaltung mit dem gewöhnlichen Kaninchen hat, bezieht sich jedoch im wesentlichen auf die Form. Der Körperbau hat eine kugelförmige Gestalt, während der Kopf bei der Färbung mehr abgerundet ist.

sollte man sie aber nicht machen lassen; auch ist es ratsam, wenn sie über sechs Junge werfen, die schwächeren zu töten, falls man sie nicht etwa durch eine Amme aufziehen lassen kann. Obwohl sie früh reif werden, ist es doch nicht gut, sie zu zeitig decken zu lassen, jedenfalls nicht vor dem achten Monat, da dann erst ihre körperliche Entwicklung beendet ist und sie vorher keine leistungsfähigen Nachkommen hervorbringen.

So ist das japanische Kaninchen für den Nutzzüchter eine sehr empfehlenswerte Rasse; aber ihre Zucht gewährt auch dem Liebhaber besonderen Reiz durch die eigenartige Farbenverteilung, für die ganz andere Regeln gelten, als es bei den meisten Kaninchenrassen der Fall ist. Während nämlich bei den übrigen mehrfarbigen Rassen vor allen Dingen Regelmäßigkeit der

gefärbte auf der andern Seite entsprechen; mit einem Worte also, gerade die Unregelmäßigkeit der Zeichnung ist ein Hauptmerkmal der Japaner. Auch innerhalb der größeren Flecke der einen Farbe zeigen sich kleine Flecke oder sogenannte Spritzer der andern. Grundfarben gibt es bei den japanischen Kaninchen nur zwei, schwarz und gelb, die aber auch nicht scharf voneinander abgegrenzt sind, sondern ineinander überlaufen. Das Schwarz ist meistens nicht von satter, tiefer Tönung, sondern etwas ins Graue scheinend, das Gelb wechselt vom Braun bis zum Biegelrot und Hellgelb, ja Schmutzigweiß, der Grund, weshalb manche das Weiß als dritte Farbe der Japaner bezeichnen. Allein ein reines Weiß soll bei ihnen überhaupt nicht vorkommen, sondern nur ein schmutziges oder gelbliches Weiß. Namentlich ist weiß an der Nase oder in deren nächster Umgebung verpönt. Auch darf die eine Farbe nicht wesentlich über die andere überwiegen, vielmehr müssen die Farben am ganzen Körper insgesamt ungefähr in gleichem Umfange vorhanden sein. Trotz des Überfließens ineinander sollen jedoch



Das japanische Kaninchen.

die Farben nicht matt sein, vielmehr jede recht glänzend und leuchtend, wozu es sehr viel beiträgt, wenn man täglich ein wenig Leinsamen unter das Weichfutter mengt oder ihnen

Die Ohren stehen dicht beieinander straff aufrecht und sollen ziemlich lang sein, 10 bis 12 cm. Die Augen sind groß, voll und dunkel, von feurigem Ausdruck, wie denn die Japaner von lebhaftem Wesen sind; die Kaninchen sind, wenn sie Junge haben, leicht beweglich, sonst aber gutartig, die Kammler kampflustig.

Hinsichtlich der Ernährung sind sie genügsam, der Zucht hart und widerstandsfähig; die Jungen wachsen rasch heran und liefern ein zartes Fleisch von bestem Geschmade. Das Kaninchen gibt ein vortreffliches Pelzwerk und wird sehr bezahlt. Dabei sind sie sehr fruchtbar, die Kaninchen erweisen sich als sorgsame Mütter. Mehr als vier, höchstens fünf Würfe im Jahre

Färbung das erstrebte Ziel und für bestimmte Körperteile eine bestimmte Farbe vorgeschrieben ist, sollen bei den Japanern die vorschrittsmäßigen beiden Farben Schwarz und Gelb, denen manche Züchter als dritte noch ein Schmutzigweiß hinzuzählen, in buntestem Gemisch und in möglichst häufigem Wechsel sich zeigen, die einzelne Farbe in möglichst beschränkten Flecken erscheinen, nicht zu weit sich ausdehnen, möglichst oft von der andern Farbe abgelöst werden. Auch sollen beide Körperseiten nicht etwa in gleicher Weise gezeichnet sein, wodurch ja auch eine gewisse Regelmäßigkeit hervorgerufen wurde, sondern möglichst verschieden, so daß z. B. den schwarz gefärbten Teilen auf der einen Körperseite gelb

Leinsamenwasser zum Trinken gibt.

Das Dörren von Obst und Gemüse.

Von G. B.

Die praktischste aller Konservierungsmethoden bleibt das Dörren. Man hat keine Sorge um den fehlenden Zucker oder um schlecht schließende Gummiringe und was dergleichen erschwerende Umstände mehr sind, die uns die Vorsorge für den Winter jetzt in der Kriegszeit so schwierig machen. Hat man einen kleinen Vorrat an Badäpfeln, Radvimen oder Kürbissen, so kommt man nie um geschmortes Obst in Verlegenheit im Winter, und manches gute Mittagsgemüse hat man auch. Mit Gemüse ist es ganz dasselbe. Wer zuverlässige Gummiringe und Einlochgläser besitzt, der zieht wohl das Sterilisieren allem andern vor,

aber wer sich mit Erbsen behelfen muß und nicht die nötigen Kühlen, aber luftigen Vorratsräume besitzt, der dörre und trockne Gemüse soviel wie möglich. Dörrware nimmt so wenig Platz weg beim Aufbewahren, leidet nicht durch Frost und ist, wenn einmal gut getrocknet, sicher vor dem Verderben.

Beim Dörren von Äpfeln unterscheidet man Ringäpfel und Apfelschnitzen. Zu ersteren ist eigentlich eine Schnitzmaschine nötig, denn es ist eine ziemlich Arbeit, wenn man ein größeres Quantum Äpfel mit der Hand gut und gleichmäßig schnitzen soll. Außerdem braucht man einen Apfelausstecher. Für die beste Sorte Ringäpfel schäle man die Äpfel, steche mit dem Ausstecher das Kernhaus heraus und schneide sie in halbzentimeterdicke Scheiben. Für eine weniger gute Sorte Ringäpfel kann man die Äpfel ungeschält verwenden. — Apfelschnitzen stellt man her, indem man den Äpfel schält, das Kernhaus aussticht und den Äpfel über Kreuz zerschneidet. Am leichtesten dörren sich Ringäpfel. Man belegt mit Draht überspannte Trodenhürden dicht an dicht mit Apfelscheiben, bringt die Hürden in den mäßig heißen Bratofen, der etwa 110 Grad Celsius aufweisen soll, und sorgt alle zehn Minuten für ein Auswechsell der Hürden, indem man immer die unterste Hürde, die begrößerweise die meiste Hitze bekommt, höher rückt. Während des Dörrens muß die Ofentür um einen kleinen Spalt geöffnet bleiben, damit der sich bildende feuchte Dunst abziehen kann. Für Ringäpfel rechnet man etwa drei Stunden Dörzeit, für Apfelschnitzen sechs bis acht Stunden. Einfach und praktisch ist es auch, die Apfelscheiben auf Bindfäden zu ziehen und diese in der Küche, in einem Schuppen oder in der Laube aufzuspannen. Die an der Luft und im Schatten getrockneten Ringäpfel sind von besonderer Güte, aber das Dörren geht langsamer als im Ofen.

Birnen zu dörren. Man schält die Birnen, teilt sie je nach ihrer Größe in vier oder acht Teile, entfernt das Kernhaus und belegt die Hürden dicht an dicht. Auch hier wechselt man alle zehn Minuten die unterste Hürde aus. Je nach Dicke der Obststücke braucht man sieben bis zehn Stunden zum Dörren.

Rirschen zu dörren. Die Rirschen werden entstielt und dünn auf die Hürden gebreitet. Man trocknet bei 70 bis 75 Grad Celsius etwa vier bis neun Stunden. Die Hürden werden alle 15 bis 20 Minuten ausgewechselt.

Blau Pflaumen zu dörren. Die gut reifen Pflaumen werden zunächst ein bis zwei Tage flach ausgebreitet an die Sonne gebracht, bis die Haut um den Stiel herum einzufürmpfen beginnt. Dann legt man die Pflaumen flach voneinander, mit der Stielöffnung nach oben, auf die Hürden. Man dörret bei 75 bis 90 Grad etwa 15 Stunden, zuweilen auch länger. Alle 20 Minuten werden die Hürden ausgewechselt.

Alles zu trocknende Obst soll völlig ausgereift sein, das gilt besonders von Äpfeln und Birnen, wenn man später kein saures Erzeugnis auf den Tisch bringen will. Ob das Obst gut und fertig gedörret ist, erkennt man am besten daran, daß man es zwischen den Fingern biegen kann. Es soll geschmeidig, dabei aber völlig trocken sein. Während des Dörrens hält man beständig Auslese und nimmt bereits fertige Obststücke heraus, um sie zum Nachdörren oben auf den Herd zu legen. Gleichzeitig füllt man die Läden wieder frisch mit halbgaren Stücken aus. Auf diese Weise bekommt man am schnellsten wieder eine Hürde frei und die Arbeit hat Fortgang.

Von den Gemüsen kommen zur Hauptsache Bohnen, Erbsen, Pilze und auch Gewürz- und Suppenkräuter in Betracht. Die zum Trocknen bestimmten Bohnen dürfen nicht zu groß und ausgewachsen sein. Vor allem gilt es, gründlich die Fäden zu beseitigen. Danach läßt man die Bohnen in kochendem Wasser zehn Minuten wallen, tropft sie auf einem Sieb ab und breitet sie flach auf den Hürden auseinander. Man dörret bei 90 Grad und wechselt die Hürden alle 20 Minuten. Alle frisch belegten Hürden schiebt man nach unten, damit das Wasser möglichst schnell verdunstet. Je nachdem man es liebt, kann man die Bohnen brechen oder schnitzeln. Letzteres hat den Vorzug, daß das Dörren schneller geht und man später beim Kochen und Essen keine Bohnenfäden findet, was sonst bei sorgsamtem Abschälen doch vorkommt. Nimmt man zu ausgewachsene Bohnen, so erhält man nach dem Trocknen ein zähes, wenig ansprechendes Erzeugnis. Mancher Gartenfreund möchte von seinen schon reichlich ausgewachsenen Bohnen ja denken: Wenn sie nicht mehr zum Essen geeignet sind, werden sie getrocknet. — Das ist falsch, mit solchen Bohnen läßt sich nie ein gutes Dörrgut erreichen und man gewinnt dadurch leicht ein Vorurteil gegen Dörrgemüse.

Um Erbsen zu trocknen, hilft man dieselben aus, belegt die Hürden mit einem Stück Gardine, so daß die Erbsen nicht durchfallen können, und trocknet sie bei 60 bis 70 Grad. Wer besonders viel Wert auf grüne Farbe legt, der lasse die Erbsen vorher fünf Minuten in kochendem Wasser überwallen, doch leidet hierdurch der Wohlgeschmack etwas.

Ganz besonders möchte ich das Dörren von Pilzen empfehlen. Dieses herrliche Gemüse kann man sich auf seinen Waldspaziergängen ganz kostenlos verschaffen und sollte es daher in ausgiebigem Maße tun. Getrocknete Pilze wurden in unsern Großstädten bereits im zweiten Kriegsjahre mit 18 bis 20 M pro Pfund bezahlt und sind jetzt wohl überhaupt nicht mehr zu kaufen. Dabei bestand diese Verkaufsware keineswegs nur aus Edelpilzen, wie: Champignon und Steinpilz, sondern aus allen möglichen Sorten. Das beweist, wie hohen Wert getrocknete Pilze besonders für unsere Kriegsküche haben, und daß es sich für jede Hausfrau lohnt, eine gute Pilzkennerin zu werden, denn dies ist unerlässlich, will man selbst Pilze sammeln und diese ohne heimliche Furcht vor Vergiftungen verwerten. Man sammle und verwerte aber nicht nur unsere drei landläufig bekannten Pilze, wie Champignons, Steinpilze und Pfefferlinge; es wachsen noch so unendlich viel andere weniger bekannte, aber deshalb doch ganz vorzügliche Pilzarten, daß man um die Beschaffung seines Mittagstisches keine Sorge haben braucht. Da sind die Täublinge, Ritterlinge, der Hallimajch, die Maronen-, Butter- und Birkenpilze und vor allem der feinste und aromatischste Pilz nach dem Champignon: der Reizler. — Will man Pilze trocknen, so werden dieselben gepulvert, aber nicht gewaschen. Am besten und einfachsten zieht man die Pilze auf Fäden und spannt sie über dem Herd oder am sonnigen Fenster auf die Hürden legen und dann wie Bohnen im Ofen trocknen. Beim Trocknen an der Luft hüte man sich aber, die kleinste madige Stelle an den Pilzen zu lassen. Die Madenbrut wird durch die Lufttrocknung nicht getötet, und wenn man die getrockneten Pilze in Beutel tut und später hervorholt, kann es kommen, daß der ganze Inhalt voller Maden wimmelt.

Sehr ratsam ist es ferner, sich für den Winter mit einem Vorrat von getrocknetem Suppenkraut zu versehen, denn zu kaufen wird es wenig geben. Von allen Sommergewürzen, die wir für unsre Küche aus dem Garten holen oder auf dem Markt kaufen, wird alles Kraut abgeschnitten und getrocknet. Ebenfalls Porree- und Sellerielaub. Zuviel wird es für den Winter sobald nicht werden. Ebenfalls kann man Sommerzwiebeln, die viel eher zum Verkauf kommen als im Herbst die Winterzwiebeln, in Scheiben schneiden und trocknen. Auch die Gewürzkräuter, wie: Bohnenkraut, Thymian, Estragon usw., dürfen nicht vergessen werden. In Bündel gebunden, hängt man sie in einem Schuppen oder unbenutztem Zimmer auf. Alle diese Kräuter sollen vor der Blüte abgeschnitten werden, da sie nach dem Blühen viel von ihrer Würzigkeit verlieren.

Alles Dörrgut hebt sich am besten in Mullbeuteln auf. Da uns jetzt aber auch diese knapp werden, hefte man sich aus Zeitungspapier kleine Säcke, stecke das Gedörrete hinein und binde zu. Hierin hält sich alles sehr gut und ist staubfrei verschlossen. Die gedörrten Kräuter zerreibe man gleich zwischen den Händen und entferne die Stengel; das Brauchbare hebt man ebenfalls in Papierbeuteln auf. Das ist sauberer, als wenn man die Kräuterbündel frei hängend auf dem Boden aufbewahrt, wo ihnen aller Staub und Schmutz anhaften kann. — Wer sich in dieser Weise seinen Obst- und Gemüsebedarf für den Winter sichert, braucht die Sorge: Was soll ich kochen? nicht zu fürchten. Man hat dann immer noch etwas, selbst wenn noch ein Kriegswinter kommt.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Pflege der Milchkuhe. Im Interesse der Landwirtschaft und im Interesse der menschlichen Gesellschaft überhaupt ist es geboten, daß man den Milchkuhen die beste Pflege angedeihen läßt; denn eine kranke Kuh kann keine gesunde Milch geben. Wer Gelegenheit hat, auf einem Viehmarke, wo Vieh von allen Seiten zusammengetrieben wird, die Euter der Kühe näher zu prüfen, gelangt bald zu der Überzeugung, daß gerade die Pflege des Euters nicht selten viel zu wünschen übrig läßt. Gegen alle Euterkrankheiten ist eine sorgfältige Vorbeugung das beste Mittel. Eine Kuh soll man nach dem Kalben nie naß oder gar auf dem bloßen Boden liegen lassen. Man soll für gute, trockene Streu sorgen und darauf achten, daß der Stall warm und vor Zugluft geschützt

ist. Eine besonders sorgfältige Pflege nach dem Kalben ist auch deshalb geboten, weil sonst leicht das gefährliche Milchfieber eintreten kann. Infolge innerer Erkältung, welche durch zu kaltes Saufen oder naßes und kaltes Grünfütter hervorgerufen werden kann, treten ebenfalls Euter-Erkrankungen auf. Das beste Schutzmittel dagegen sind trockene Wärme und leichte Abreibungen nach dem Melken mittels eines trockenen Luches, ferner vollständiges Ausmelken und trockene Streu, ein warmer Stall, in dem gesunde Luft herrscht, und trockenes Futter. Eine eingepferchte Stodung im Wiederläuten, hervorgerufen durch mangelhafte Pflege, kann zur Folge haben, daß die Milchabsonderung für längere Zeit gestört wird. Je mehr Sorgfalt man seinen Milchkuhen zuwendet, desto widerstandsfähiger macht man sie gegen Euter-Erkrankungen und nützt hierdurch sich selbst und seinen Mitmenschen, welchen man zu einer gesunden Milch verhilft.

In der Schweinezucht muß man vor allem auf einen kräftigen Schlag streben, um das Vieh gegen mancherlei Erkrankungen zu schützen. Eine der Hauptchwierigkeiten ist es, die Ferkel über das verhängnisvolle Alter von vier Monaten gut fortzubringen. Als eines der besten Mittel die jungen Liere zu kräftigen, gilt viel Bewegung in freier Luft und die Gelegenheit zum Wühlen in der Erde, worauf das Schwein seiner Natur nach angewiesen ist. Zur guten Tätigkeit der Verdauungsorgane braucht das Schwein die Aufnahme erdiger Stoffe. Früher, als die Schweine mehr auf die Weide getrieben wurden, gab es kräftigere Liere, und erst die Stallhaltung hat mit der Zeit verweichlicht. Bewegung in freier Luft ist den Tieren ebenso dienlich wie den Menschen.

Der Schorf der Ferkel pflegt besonders dann aufzutreten, wenn die Liere sich auf kaltem nassen Boden aufhalten müssen. Die vom Schorf befallenen Ferkel bekommen bei ungestörtem Wachsen in den meisten Fällen glanzlose, raube Borsten, die nicht mehr glatt am Körper liegen, sie magern ab, zeigen einen aufwärts gerümmten Rücken, einen großen Bauch und lästiges Hautjucken, weshalb sie sich an einzelnen Körperteilen oder am ganzen Körper fast unausgesetzt kratzen oder an harten Gegenständen reiben. Untersucht man die Liere, so zeigt sich die Haut unrein, die Oberhaut ist dunkel gefärbt und auf mehr oder weniger Körperstellen sind schwarze Borsten von der Größe eines Weizenkornes zu erkennen, die nach einigen Tagen abfallen. Meist sind die Borsten ab, so ist die Haut darunter rissig. In andern Fällen entstehen ausgebreitete nässende Schlagstellen in der Nähe der Augen und auf Stirn, mit Verödung und Faltenbildung der Haut verbunden, worauf ebenfalls Borsten nachfolgen, nach einiger Zeit abfallen. Die Ferkel bleiben dieser Krankheit zurück; auch ist es nicht ausgeschlossen, daß einzelne Liere daran zugrunde gehen. Bricht die Krankheit erst bei den Läufern aus, so ist sie zu sehr zu fürchten. Es ist verkehrt, wenn man versucht, den Schorf von außen her durch Waschen mit Wasser, dem scharfe Stoffe zugesetzt wurden, und mit scharfen Bürsten zu heilen; denn die kranke Haut wird dadurch noch mehr angegriffen. Zweckmäßiger ist es dagegen, die Haut der leidenden Ferkel mit einem Öl, dem etwas Salzhäure beigemischt ist, zu bestreichen. Löst sich dann der Schorf, so reibt die Haut mit einem weichen, wollenen Lappen ab und öft dieselbe aufs neue ein. Das Einölen muß wohlwiegend, während durch das Waschen mit scharfen Mitteln und Bürsten den Tieren die größten Schmerzen bereitet werden.

Welche Bodenarten sind zu Ausläufen für Hühner am besten geeignet? Ein uns bekannter Landwirt beabsichtigt auf seiner Besitzung im nächsten Jahre eine Beschlügelzucht größeren Umfangs anzulegen und fragte bei uns an, welche Bodenart für die Ausläufe am geeignetsten sei; denn rings um seinen Hof seien die verschiedensten Bodenarten zu finden: der einen Seite, die sich nach dem Fluße zu hinwärtiger Lehmboden, in welchem das Wasser erst in mehreren Lagen verfidere, auf der andern Seite der Geest, leichter, durchlässiger Sandboden, in welchem das Regenwasser schnell verschwinde und in dem nur Heidelkraut noch fortkomme. Er sei nun der Meinung, daß gerade dieser Teil für die Hühnerausläufe am geeignetsten sei, weil die Hühner trockenen Boden liebten. Nun habe man ihn allerdings darauf aufmerksam gemacht, daß der Sandboden für die Hühner nur wenig Nahrung an Grünem und Insekten hervorbringe und daß aus diesem Grunde der schwerere Boden für Ausläufe sich besser eignete. Er fragt nun an, welchem Räte er folgen solle. Unsere Antwort geht nun dahin, daß der völlig

schwarze Sandboden für Vegetation wenig geeignet ist, denn diese müssen, um fleißig legen zu können, viel umherstreifen und einen großen Teil ihrer Nahrung sich selber suchen, was ihnen bei allzu magerem Boden unmöglich sei. Für die Mast, für die man ohnehin fast alles Futter aus der Hand reichen müsse, sei der magere Boden eher geeignet. Aber auch der zu schwere, undurchlässige Boden eignet sich wenig für Vegetation, wenn die Feuchtigkeit nicht abziehen kann. Man kann zwar Sand daraufbringen; das wird aber immer kostspielig. Am besten ist stets ein mittelschwerer oder mäßig leichter Boden, auf welchem sich eine gute Grasnarbe erhalten läßt und auch andere Pflanzen fortkommen und doch das Wasser schnell einzieht. Auch ist es vorteilhaft, wenn der Boden humusreich ist, weil dann in ihm sich viel Gewürm findet. Dr. Wl.

Ein gutes Hühnerfutter sind die Beeren vom wilden Wein, der dieses Jahr reichlich seine blauen Früchte bringt. Die Beeren sind frisch und getrocknet zu gebrauchen. Schlegel.

Wakronen aus Bucheckern. Die Früchte der Buche sammelt man, entfernt erst die stachelige Außenschale — zumeist ist diese schon aufgeplatzt — und schält dann mit einem spitzen Messer den eigentlichen Kern auch noch aus der braun glänzenden, harten, dreilängigen Innenschale heraus; das ist etwas mühsam, aber es lohnt sich doch. Nun rührt man zwei Eiweiße zu fleisem Schnee, mischt 125 g feinen Zucker, 125 g durch die Reibmühle gedrehte Bucheckern, denen man einen Teelöffel voll ausgebackene Pflaumen- oder Birnkörner beimischt, darunter und setzt mit einem Teelöffel von der Masse kleine Häufchen auf ein gut eingestektes Kuchenblech, worauf man die Wakronen im Ofen goldgelb bäckt. — Wer irgend Gelegenheit hat, der sammle sich einen hinreichenden Vorrat dieser Waldfrüchte für unsere Weihnachtsbäckerei, denn es lassen sich sehr hübsche Leckereien daraus herstellen. Ebenfalls hebe man so viel reife Kürbiskerne und Pflaumenkerne auf, wie man nur irgend kann. N. Meyer.

Speise von reifen Weintrauben. Reife Weintrauben pflückt man von den Stielen und preßt kalt den Saft aus; man gebraucht etwa 1 l Saft. Dann rechnet man auf 1 l Weintraubensaft zehn Blätter weiße Gelatine, die man in etwas heißem Wasser auflöst und zu dem gesüßten Weintraubensaft rührt, den man nun erstarren läßt. Am besten schmeckt dazu eine Vanillebohne, die man aus ½ l Magermilch, etwas Zucker, Vanille, einem Ei und einem gehäuften Teelöffel Weizen- sowie einem gehäuften Teelöffel Kartoffelmehl bereitet. Zum Süßen der Speise kann man Saccharin benutzen, da die Speise nicht gekocht wird. G. W.

Holunderbeersaft ohne Zucker einzufachen. Die sehr reifen und schönen Beeren werden bei trockenem Wetter gepflückt, von den Stielen gestreift und in einem Einmachekessel auf schwaches Feuer gebracht. Sind sie gründlich ausgefacht, so füllt man die Masse in ein großes Saftluch und preßt den Saft aus. Reinerer füllt man in sehr saubere Flaschen, verkorkt und packt sie mit Heu oder Stroh, oder wenn dieses fehlt, mit einigen alten Luchern so in einen Kessel, daß sie nicht aneinander schlagen können; nun gießt man den Kessel voll Wasser, bringt letzteres langsam zum Kochen und läßt es vom Zeitpunkt des Kochens an 15 Minuten kochen. Die Flaschen müssen darauf in dem Wasser erkalten und werden später kühl aufgehoben. — Zu Holunderbeersuppen im Winter kann man die Beeren im Kessel auch 15 Minuten kochen und sie dann so wie sie sind in Flaschen füllen, also nicht den Saft ablaufen lassen, sie halten sich verkorkt und kühl aufgehoben sehr gut. A. W.

Erprobte Tabak-Ertragstoffe. Unter dieser Überschrift sandte ein Leser unseres Blattes, der nicht genannt sein möchte, folgende Mitteilungen, für die wir jedoch mangels eigener Prüfung der angegebenen Ertragstoffe die Verantwortung nicht übernehmen können: 1. Man nenne je 0,5 kg Hufslattich, Süßholzwurzel und Himbeerbblätter gut miteinander und läßt die Blätter in der Sonne stehen, bis sie well, aber nicht spröde geworden sind. Dann breitet man alles auf dem Boden (Speicher) aus, läßt das Blattgemenge dort drei Tage liegen und schneidet es hierauf in der gewünschten Feinheit. Will man diesen Ertragstoff beizen, was keineswegs notwendig, so nimmt man auf die 1,5 kg Blätter 5 l Wasser, 160 g Schwefel und 650 g Wacholderbeeren und läßt alles zusammen eine bis eineinhalb Stunde kochen. Dann tut man die Blätter heraus und läßt sie auf dem Boden, aber nicht in der Sonne, trocknen. — 2. Auf die oben angegebene Weise behandelt man ein Gemenge von 0,5 kg Pfefferminz-, 0,5 kg Erdbeer-, 0,25 kg Rhubarber- und 0,5 kg Rosenblätter oder

Bindenblüten. — Außer der oben angegebenen Weise kann man auch eine andere nach folgender Vorschrift herstellen: In 3 l Wasser tut man drei Köllchen Kautabak und in die hieraus entstehende Brühe legt man die wie unter 1. vorbereiteten Blätter eine Stunde lang. Nachdem sie darauf im Schatten genügend getrocknet sind, schmecken sie wie echter Tabak. E. S.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage Nr. 1. Ich habe ein halbjähriges Fohlen gekauft und bitte um Auskunft über die Fütterung und Behandlung desselben, um es zu einem leistungsfähigen Arbeitspferde zu erziehen. Frau A. B. in D.

Antwort: In Ihrer Frage ist nicht angegeben, ob es sich bei Ihrem Fohlen um ein kaltblütiges oder warmblütiges handelt. In der Haltung und Ernährung sind zwischen diesen beiden Formen gewisse Unterschiede zu beachten. Was nun zunächst die Haltung Ihres Fohlens anbetrifft, so ist dem Tiere unbedingt freie Bewegung in ausreichendem Maße zu gewähren. Am besten wird dieses erreicht durch den Weidegang. Sollten Ihnen Weiden nicht zur Verfügung stehen, so genügt als Auslauf auch ein Obstgarten; ist dieser nicht vorhanden, so ist der Laufhof zu benutzen. Selbst bei der Benutzung einer guten Weide ist eine Beifütterung von gehaltreichem Grünfutter sehr zu empfehlen. Als solches kommen in Betracht: Luzerne, Espartette, und Klee mit oder ohne Timotheegrass. In der Regel soll das Grünfutter bei Weidegang als Nachtragnahrung gegeben werden; an heißen Tagen aber, wo die Tiere über Mittag einige Stunden in den Stall gebracht werden müssen, kann die Verabreichung auch zu dieser Zeit erfolgen. Die Grünfuttermenge muß natürlich erhöht werden, falls Weidegang nicht zur Verfügung steht. Sie ist alsbald auf alle Tagesmahlzeiten zu verteilen. Ist man auf alleinige Stallfütterung angewiesen, so muß neben dem Grünfutter auch etwas Heu von den entsprechenden Grünfuttermengen verabreicht werden. Bei Aufzucht des Grünfutters ist der Übergang zur Heufütterung etwas selbstverständliches. Hackfrüchte lassen sich an Fohlen mit Erfolg nicht verabreichen, mit Ausnahme von Mohrrüben, die eine sehr günstige diätetische Wirkung ausüben. Von den Körnerarten kommt für die Verfütterung an Fohlen allein der Hafer in Betracht. Dieser ist in Gaben zu verabreichen, die sich nach der zur Verfügung stehenden Menge zu richten haben. Von sachmännlicher Seite wird empfohlen eine Gabe von fünf bis sechs Pfund pro Tag und Kopf. Ferner ist die Verfütterung kleiner Mengen von geröstetem oder gemahlenem Weizen sehr zu empfehlen. Infolge der bei diesem vorhandenen Quellschicht wird eine sehr günstige diätetische Wirkung auf den Darm ausgeübt, was eine kräftigende und vorteilhafte Wirkung für den gesamten Organismus zur Folge hat. Der Stall muß hell und luftig sein und dem Tiere dauernd die Gelegenheit zur Aufnahme von frischem Tränkewasser bieten. Im Stalle selbst sind Ledröhre anzubringen, damit das Tier seinem Bedürfnis nach mineralischen Substanzen entsprechen kann. Diese Fütterungsrichtlinien sind zu befolgen bis zu einem Alter von anderthalb Jahren und darüber, später tritt die Verabreichung von strohartigen Raufutterstoffen in Form von Häcksel hinzu. Gehört Ihr Fohlen den kaltblütigen Schlägen an, so darf eine intensivere Fütterung erfolgen, weil man bei den kaltblütigen Tieren mit einer schnelleren Entwicklung und einer früheren Gebrauchsfähigkeit rechnen kann. Empfehlenswerte Bücher über die Fütterung der Pferde sind: „Die Pferdezuucht“ von Oberlandshausmeister G. von Dettingen, „Anleitung zur Pferdezuucht“ von Oldenburg und „Schwarzeneckers Pferdezuucht“. Für den Gebrauch des kleinen Landwirthes eignet sich in erster Linie das Buch von Oldenburg. Dr. Wn.

Frage Nr. 2. Meine jetzt sechs Wochen alten Kaninchen, acht Stück, belamen in der fünften Woche auf einwandfreie Grünfütterung einen dicken, angeschwollenen Leib. Eingeben von Öl sowie von Faulbaumrinde hatte keinen Erfolg; vielmehr gingen nach ein bis zwei Tagen zwei Stück ein; von den sechs verbliebenen Tieren haben zwei einen ebenso angeschwollenen Leib, sind teilnahmslos, fressen aber. Ich füttere Weichfutter, Grün und Heu, auch etwas abgerahmte Milch. Seit dem Eingehen der Jungen

fütterte ich die Häsinnen und die Jungen getrennt, die Jungen mit Heu und Milch, alle zwei Tage etwas Kartoffeln; die aufgedunnenen Häuche nehmen aber nicht ab. Ein Junges wurde von mir geöffnet; es hatte fingerdicke Därme; auch enthielt der Magen meistens Luft. Wie sind die zwei Leichen zu heilen? R. M. in D.

Antwort: Trost Ihrer Angabe, daß Ihre Grünfütterung einwandfrei gewesen, muß dies doch nicht der Fall gewesen sein, da die Krankheit und das Eingehen derselben durch Verdauungsstörungen hervorgerufen ist. Wenn Sie nicht Grünfutter in übermäßiger Menge gegeben haben, so ist dasselbe vielleicht noch oder irgendwie verdorben gewesen, vielleicht schon angefault, wodurch namentlich bei jungen Kaninchen meistens die Verdauung beeinträchtigt wird; der aufgetriebene Leib ist durch Gase im Magen und in den Gedärmen verurteilt. Geben Sie den Tieren zunächst etwas Salmiakgeist ein, vier Tropfen auf einen Teelöffel voll Wasser; darauf verabsorgen Sie ihnen zum Saufen einen Aufguß von heißer Milch auf Pfefferminzblätter, und suchen Sie dieselben zur Bewegung anzuspornen, welche am besten hilft. Dr. Wl.

Frage Nr. 3. Ich habe mir eifliche Eier in Garantlösung eingelegt; nun haben wir im Oktober einen größeren Umzug vor. Kann ich die Eier aus der Lösung herausnehmen, in Papier einwickeln und am neuen Wohnorte wieder frisch in Garant einlegen, unbeschadet ihrer Güte? Fr. S. S. in R.

Antwort: Die Garantlösung wirkt konservierend auf die Eier, indem sie das Eindringen von Bazillen durch die Poren der Schale in das Innere des Eis verhindert und dieselben vernichtet. Wenn Sie jedoch die Eier für einige Zeit aus der Lösung nehmen, so wird dies verhindert, und es können Bazillen Zugang finden. Eigene Erfahrung habe ich darüber nicht gemacht; jedoch weiß ich von einer Hausfrau, die in gleicher Lage war wie Sie, daß ihr eine Anzahl Eier verdorben sind, nicht alle; ob die Schuld an dem Herausnehmen aus der Lösung lag, ist damit freilich noch nicht erwiesen; immerhin würde ich Ihnen raten, das Herausnehmen, wenn es möglich ist, zu vermeiden. Dr. Wl.

Frage Nr. 4. Seit dem letzten Dammen läßt sich die Milch von meiner Ziege nicht lochen. Sie gerinnt bei demselben sofort. Krankheitserscheinungen sind bei der Ziege nicht zu beobachten. Das Tier hat ausreichenden Weidegang und erhält im Stall Zufütterung von Grünfutter, Heu und Rübenabfällen. Wie kann dem Übel abgeholfen werden? G. R. in R.

Antwort: Das Gerinnen der Milch beim Kochen ist auf die Einwirkung von Spaltpilzen zurückzuführen. Vorwiegend sind es Milchsäurebazillen, die es hervorgerufen. Zweck der Bekämpfung ist saubere Gewinnung und Aufbewahrung der Milch unbedingt erforderlich; sodann ist sie 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 Geseß. Dr. Wn.

Frage Nr. 5. Ich habe mit am 1. Juli d. J. eine Kuh gekauft, die ich zum Zuge benutze. Dieselbe geht sehr gut im Geschie, befindet sich ganz munter und liefert auch hinterreich Milch. Als ich sie vor etwa drei Wochen einpantete, blieb sie nach 20 Schritten stehen, hielt den Kopf hoch, verdröhte die Augen, fing an zu lauen und bog sich zur Seite, als ob sie hinfallen wollte, sie sank sodann in die Bordernie. Nach einigen Augenblicken hörte dieser Zustand auf, die Augen wurden wieder frisch, das Tier erhob sich und ging weiter. Seitdem hat sich dieser Zustand bis gestern nicht wieder eingestellt. Gestern trat diese Krankheitserscheinung im verstärkten Maße auf, so daß das Tier hinfiel und ich befürchtete, es würde verenden. Man sagte mir, daß die Kuh die Krämpfe hätte. Trifft dieses zu, und wie läßt sich die Krankheit beseitigen? E. S. in R.

Antwort: Aus den angegebenen Krankheitserscheinungen kann mit Sicherheit darauf geschlossen werden, daß Ihre Kuh an Krämpfen leidet. Eine erfolgreiche Behandlung der Krämpfe ist nicht möglich; es ist aber auch nicht zu befürchten, daß das Tier an dieser Krankheit eingeht. Es lassen sich Heilmittel mit Aussicht auf Erfolg keine anwenden. Erreichen läßt sich durch geeignete Behandlung jedoch, daß eine allzu schnelle Wiederkehr der Anfälle vermieden wird. Günstig wirken in dieser Beziehung gelind abführende Futtermittel, wie: Grünfutter, Rübenblätter usw. Alle Futtermittel, die dazu neigen, Verstopfungen herbeizuführen, wirken begünstigend auf die Krämpfe und sind insoweit zu vermeiden. Dr. Wn.

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

Zum Anbau der Winterhalmsfrüchte. In den meisten Wirtschaften ist dem Anbau der Winterhalmsfrüchte der größte Teil der mit Getreide bebauten Fläche eingeräumt, und wegen ihrer hohen Sicherheit im Ertrage geschieht dies auch mit vollem Rechte. Während der Weizen als Vorbedingung zu seinem Gedeihen einen in höherer Kultur stehenden guten Boden verlangt, nimmt der Roggen auch mit weniger kultiviertem Sandboden vorlieb. Beide Früchte sind außerordentlich dankbar für eine sorgfältige Bestellung, jedoch kann auch die beste Bestellung keine vollen Ernte-Erträge zeitigen, wenn nicht durch geeignete Düngung dem Boden ein genügender Vorrat an den notwendigen Pflanzennährstoffen zugeführt wird. Hierzu ist sowohl Stallmist als auch Kunstdünger zur Anwendung zu bringen. Im allgemeinen wird man auf allen besseren Bodenarten mit Rücksicht auf die Gefahr des Lagerens von einer Stallmistdüngung zur Winterhalmsfrucht immer mehr abgehen müssen, zumal dafür die anspruchsvollen Gewächse, wie Kartoffeln, Rüben, Raps usw., eine viel bessere und ungefährlichere Art der Verwendung gestatten. Auf gutem Boden und besonders nach einer günstigen Vorfrucht, wie Raps, Klee, Luzerne und Hülsenfrüchte, ist für die Winterhalmsfrucht die alleinige Anwendung der Kunstdünger völlig genügend, wenn man dabei

nur alle notwendigen Pflanzennährstoffe, wie Kali, Phosphorsäure und Stickstoff, zu ihrem vollen Rechte kommen läßt. Die Phosphorsäure gibt man am besten in Form von Thomasmehl, von dem je nach dem Kulturzustande des Ackers fünf bis acht Zentner für den Hektar anzuwenden sind. Als Kalisalz verwendet man für die besseren Bodenarten oder, wenn die Düngung kurz vor der Saat erfolgt, auch auf leichteren Bodenarten das vierzigprozentige Kalisalz. Kann die Düngung zur rechten Zeit erfolgen, so gewährt der Kainit in Gaben von sechs bis acht Zentnern auf den Hektar auf leichteren Bodenarten größere Vorteile. Der Stickstoff wird durch eine Kopfdüngung mit schwefelurem Ammoniak im März gereicht.

Endivien lassen sich im Freien länger halten, als wenn sie im Keller aufbewahrt werden. Hier gehen sie, namentlich bei gelinder Witterung, bald in Fäulnis über. Man grabe daher im Herbst die Endivie mit etwas Ballen aus und trage sie an einer geschützten Stelle, etwa hinter einer Mauer oder Hecke, zusammen. Hier werden die Sträucher nebeneinander aufgestellt. Ungebundene Sträucher brauchen nicht erst aufgebunden zu werden, sie bleiben jetzt durch das dicke Aufstellen, wobei die großen Blätter nach oben gebunden werden, geschützt. Eine dünne Lage Stroh verhütet auch noch den Zutritt

des Lichtes und befördert das Bleichen. Das Stroh wird bei Frost noch mit Laub überschüttet, und hierunter hält sich die Endivie selbst bei starker Kälte.

Wenn Bäume durch ein Zubröckern am Stamm verlegt worden sind, so muß zunächst die Wunde glatt ausgeschnitten werden. Sodann bestreicht man die Wunde mit einer Mischung von Lehm, Kuhmist und Gerstengrannen und verbinde alles fest mit Lappen. Es bildet sich alsdann bald eine gesunde Vernarbung, welche die Wunde schließt. Auch Brand- und Krebswunden können so behandelt werden.

Wer Flieder im Garten hat, kann einen Strauch mit Blütenknospen mit den Wurzeln herausnehmen, in ein Gefäß pflanzen, tüchtig angießen und ihn bis in den November im Garten lassen. Hieraus bringt man ihn in die Stube oder in die Küche und besprüht ihn täglich einigemal mit einer feinen Spritze oder einem Lauspender. Nach mehreren Wochen fängt der Strauch an zu treiben. Sobald die Knospen gut ausgetrieben sind, stellt man den Strauch an das Fenster; nach und nach blüht er auf und erfüllt das Zimmer mit seinem Wohlgeruch. Nach dem Abblühen stellt man den Strauch in einen frostfreien Raum, und zum Frühjahr, wenn die Kräfte nachlassen und die Erde gut aufgetaut ist, kann man ihn zurückschneiden und wieder in den Garten pflanzen.

Landwirte bereitet den Tabakbau vor! 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 Kgl. Ökonomenrat Hoffmann. Landestabakbau-Sachverständiger, enthält genaue Angaben über Boden, Fruchtfolge, Düngung, Bodenbearbeitung, Auspflanzungen, Ausbessern, Hacken, Häufeln, Schädlingsbekämpfung, Entzupfen oder Köpfen, Ausstreifen, Reife, Ernte, Verarbeitung, sowie 2 Abbildungen geschnittener Blätter zum Zigarettenwickeln. Preis des Buches gegen Vereinfachung von 80 Pfg. oder Einzahlung von 90 Pfg. auf Postcheck-Konto „München 6666“ oder Rechnung 1 Mk.

Jos. C. Huber's Verlag, Dieffen vor München.

Heiratslustige

wie jeder Erwachsene müssen die Werte lesen: **Dr. Birnbaum**, „Was man vor der Ehe von der Ehe wissen muß“, **Mk. 2.80**, ebenso **Zeller**, „Entstehung, Entwicklung u. Geburt des Menschen“, mit vielen Abbildungen und zerlegbar. **Model Mk. 7.50**, beide Bücher **Mk. 10 franko**. **Nachnahme 30 Pfg.** mehr, durch **A. Weber**, Berlin N 81, Weißburger Str. 27. Katalog befreit. Bücher kostenl.

Wenn Kühe nicht rindern

gibt man mit Erfolg das altbewährte Rinderpulver der **Müller'schen Apotheke, Herrenberg 3** (Württemberg). — Versand direkt. Preis 1.20 Mk., bei 8 Schachteln franko.

Ansichtskarten billig!

100 Kriegspostkarten . . . 5.—
100 Viehserien-Postkarten . . . 6.—
100 patriot. Jaggen-Postkarten 6.—
50 echte Künstler-Postkarten . . . 5.—
Verlag Marder, Breslau 1, 141

Thomasmehl,

Ammonial, Ammonial-Euphorbophat, Kaliumkainit, kohlenfauren und schwefelurem Düngersalz, sowie Futtermittel u. Futterwürze für Groß- u. Kleinvieh u. Geflügel. **Personen**, die meine Düngemittel vertreiben oder zum Weiterverkauf auf Lager nehmen wollen, überlaß ich zum **Fa. Scholten, Urmitz bei Coblenz.**

Reines Gesicht

vollige Frische, verleiht auch u. sicher, **Krem Halia**. Unabertossen gegen Sommerprossen, Mitesser, Pickel, Näse, Hautunreinigkeiten. Täglich nach dem Essen! **Sichere Wirkung!** Preis **Mk. 3.—**. **H. Wagner**, Köln 72, Blumenthalstr. 29. (24)

Höchste Zeit!

Decken Sie sich ein infolge **Fabrikationsverbot** **Gummi-Ringe** grau, pro Stück eng 30 Pf., weit 35 Pf. für Rex „Pogreß“ 35 „ „ 40 „ „Weck“ 40 „ „ 50 „ **Gelatineringe** für alle Gläser vorrätig, pro Stück 10 Pf. **Konservenglasöffner** „Butz“ p. St. 2.50 Mk. Bei Bestellung erbitte Größenangabe oder Musterring. Versand g. Nachn. **Einkaufsvermittlung Fritz Sawatzki, Hamburg 13, Dammthorstr. 3.** Postscheck-Konto 17296 Hamburg.

Damenbart

u. jed. sonst lästige Haarm. verschwindet sofort spur-u. schmerzlos durch **Witzel**. d. Wurzeln für immer mittels n. verbessert. orient. Verf. **„Selwata“**. Sof. Erfolg garant., sonst Geld zurück. Preis **Mk. 6.—** gegen Nachn. **Frau S. Meyer**, Köln 95, Hülshofstr. 25.

Künstlerkarten

100 ff. Serien, Kopf, Band, u. Num. 3.25 Mk., 100 Künstlerk. 6.— Mk., 100 ff. Gravürk. 6.25 Mk., 50 Muster all. Sort. 3.— Mk., 100 ff. Künstlerk. 5.50 Mk., 100 Reizpostbriefe 2.50 Mk. Sieberg. Vereinfach. od. Nachn. Preisliste gratis. **Kunstverlag S. Brieden, Recklinghausen (Co.).** (68)

Magenleiden,

Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw., entstehen nur, wenn 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 13-Rh.**, g. Rückporto angewiesen. kann auch von d. Apotheke i Dose geg. Nachn. **Mk. 2.50** empfangen werden. **Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.** **Ausgangs November dieses Jahres erscheint nunmehr zum fünften Male der**

Gummisohlen,

heute beste u. billigste Befohlung, kann jeder leicht selbst anfertigen. 1 Paar für Herren **3.50 Mk.**, für Damen **3.— Mk.** **Versand** nicht unt. **8 Paar** franco **Nachn.** **W. Sommer**, Köln, Am Salzmagazin 50.

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschte Haarwuchs spur- u. schmerzlos durch **Witzel** der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. **Kein Risiko**, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis **Mk. 6.—** gegen Nachnahme. **Herm. Wagner**, Köln 72, Blumenthalstr. 29. (6)

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: Stadtapotheke Pfaffenhofen a. Jlm 19, Oberbayern.** (71)

Jagd-Abreißkalender 1919.

Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großoktav-Format 17.5 x 26 cm. Reich illustriert. Etwa 220 Blätter. Mit monatlichen Ratschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen über weidgerechtes Jagen, Hege und Pflege des Wildes und einem Täglich in Farbendruck. **Neuer**, durch die sich immer mehr steigende Papier- und Druckkosten bedingter Preis zuzüglich buchhändlerischen Teuerungszuschlages **4.00 Mk.**, in Partien werden **5 Stück** und mehr mit **3 Mk. 70 Pf.** geliefert. **Unser Jagd-Abreißkalender** zählt längst zu den treuesten Hausfreunden des deutschen Jäger- und Forsthauses, der die Vorzüge eines Wandkalenders mit jagdlicher Kurzwelt, Unterhaltung und Belehrung, dabei gepaart mit überreichem, gut ausgewähltem Bilderschmuck, in sich vereinigt. Auch der neue Jahrgang wird die älteren Bezieher vollumfänglich 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. **Da** der außerordentlich großen Zahl der heute schon vorliegenden Vorbestellungen ist anzunehmen, daß auch der **Jagd-Abreißkalender 1919** wenige Wochen nach Ausgabe vergriffen sein wird. **Jeder Preis** unseres Kalenders sei daher ersucht, seine Bestellung unverzüglich aufzugeben, entweder in der nächsten Buch- bzw. Papierhandlung, bei seinem Waffenhändler oder der

Ansichtspostkarten,

Serien, Soldaten, Blumen, Gläublich, Künstlerpostkarten, 100 St. fortsetzt 4.— Mk. **Nachnahme.** (64) **Verlandhaus Raetsch, Charlottenburg, Beckhofstr. 58.**

Spezialmittel nach Dr. Roth

für Fieber und Rindern **„Räude“** für Hunde u. Stiegen usw. **5.25 Mk.** **Versand** durch **Asakulap-Apotheke, Breslau 1.** (74)

Feldpostschachteln

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

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Sensen dengeln

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

Glückwunschkarten

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

Brief-Mappen

mit 5 ff. Briefbogen und 5 Hüllen. 16 Muster **Mk. 4.—**

Freß- u. Mastpulver,

Zentner **35 Mk.** **Borzügliches Mittel** zur Kräftigung und Entregung der Verdauung bei Schweinen, Rindern, Kühen, Schafen und Geflügel. **Fa. Scholten, Urmitz bei Coblenz.** (80)

Neuzeitliche Tapeten

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

Paul Rapps, Freudenstadt S. (Württ.).

Paul Rapps, Freudenstadt S. (Württ.).

Fa. Scholten, Urmitz bei Coblenz.

Prima Speisefalz

liefert waggonweise à **9.75 Mark** pro Zentner — Preis pro Waggon **200 Zentner 1950 Mark.** **500 Mark** **Anzahlung**, Rest **1150 Mark** bei **Empfang**. **Lieferung franko.** (81) **Fa. Scholten, Urmitz bei Coblenz.**

Fa. Scholten, Urmitz bei Coblenz.

Fa. Scholten, Urmitz bei Coblenz.