



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 41.

Gratisbeilage zur „Absteiner Zeitung“.

1918.

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

## Baumschutz bei Erdausfällungen.

Von R. Reiners. (Mit 4 Abbildungen.)

Mit den Segnungen des Friedens wird auch die Bautätigkeit wieder erwachen. Bei erforderlichen Bodenbewegungen wird so früher schöne Bäume, sei es Bier- oder Nutzbaum, geopfert oder doch derart verschüttet, daß er bald an zu kränkeln beginnt. Oft ist aber durch leichte Mittel möglich, die



Abb. 1. Ein kleines Mauerchen, etwa 30 cm hoch, den Stamm im schützenden Gelände gesondert.

Bementbrüche und bestreut sie mit trockenem Feinsties. Eine dritte Art ist der in Abbildung 3 dargestellte Schutz durch drei Gußeisenplatten, die in Dreiecksform zusammengestellt werden.

In ähnlicher Weise können zu tief gepflanzte Bäume behandelt werden. Der Überschuß an Erde wird weggeschauvelt und am besten die Mauerform als Schutz angewandt (Abbildung 4). In vielen Fällen genügt schon das Ausstechen des Rasens. Es muß verhindert werden, daß sich um den Stamm eine Wasserlache bildet. Abflußröhren oder bei durchlässigem Untergrunde Senklöcher (siehe Abbildung 4) sorgen für Abhilfe.



Abb. 2. Will man kein Mauerchen setzen, so kann man eine imprägnierte Holzverschalung um den Baum bauen.

## Der Kürbis in der Kriegsküche.

Von A. Br.

Zu unserm wohlfeilsten Gemüse gehört entschieden der Kürbis. Wer sehr mit seinem Wirtschaftsgeld rechnen muß und doch für den Winter sorgen will, der kann nichts Praktischeres und Preiswerteres kaufen, als einige Kürbisse. Kürbis liefert uns die billigsten Marmeladen, die auch sehr schmackhaft sind, wenn man einen Teil Obst hinzusetzt; ebenso können wir gute und billige Kompotts für den Winter aus Kürbis herstellen, und zuletzt kann er uns die besonders in diesem Jahre so teuren Gurken ersetzen, indem wir ihn mit Essig, Gurkenkräutern und Zwiebeln in der Art wie Gurken einlegen; außerdem nimmt er uns für eine Zeitlang die Sorge um ein Gemüsegericht, denn auch als Gemüse schmeckt er sehr gut.

Kürbismarmelade ohne Zucker. Man rechnet hierzu auf je drei Pfund reifen Kürbis drei bis vier Pfund Apfel. Der Kürbis wird geschält, das Kerngehäuse fortgeschritten und das Kürbisfleisch in kleinere

Stücke geteilt; die Apfel schält man ebenfalls, schneidet Kernhaus und Blume fort und bringt die Apfel mit dem Kürbis nebst wenig Wasser in einem Einmachefleßel zum Kochen. Sind Kürbis und Apfel gar, so reibt man sie durch ein Sieb, bringt das Mus wieder zu Feuer und kocht es ununterbrochen fünf bis sechs Stunden, während welcher Zeit man immer gründlich mit der Rührstange umrührt. Der richtige Grad ist erreicht, wenn das Mus eine braunglänzende Farbe hat und keinen Wassergehalt mehr aufweist. Hat die Kürbismarmelade noch Wassergehalt, so hält sie sich später nicht. Das fertige Mus füllt man in Steinguttöpfe, die man, wenn das Brot fertig gebacken ist, in den heißen Backofen stellt und von oben überbacken läßt. Dann werden die Töpfe zugebunden. — Dieses Mus eignet sich vorzüglich zum Strecken von Pflaumenmus, welches uns in diesem Jahre infolge der schlechten Pflaumenerte nur knapp zugemessen ist; man mischt das Kürbismus dem fast fertig gekochten Pflaumenmus in der letzten Kochstunde bei und kocht es zusammen fertig.

Kürbismarmelade mit Zucker. Zu dieser sehr feinen Marmelade rechnet man auf 500 g Kürbis 260 g Zucker, 185 g Verberitzen sowie 125 g ausgeschälte Walnüsse. Der Zucker wird mit Wasser angefeuchtet und gelocht, bis er breit vom Löffel tropft, dann gibt man den Kürbis, die in äußerst wenig Wasser gelochten und durch ein Sieb gerührten Verberitzen und die Walnüsse hinzu. Die Marmelade soll im ganzen noch 30 Minuten kochen, wird in kleine Gläser gefüllt, mit kleinen Blättchen Papier, die man in in Essig aufgelöstes Salizyl taucht, belegt und mit Papier zugebunden. Man kann auch etwas weniger Zucker nehmen und dafür auf zwei Teile Kürbis einen Teil rohe, geriebene gelbe Wurzeln zusetzen. Man muß dann aber etwas länger kochen und auf je 1 kg fertige Marmelade 1 g in einem Eßlöffel Wasser gelöstes benzoesaures Natrium zusetzen.

Kürbis zu trocknen. Aus dem reifen, geschälten Kürbis entfernt man das Kerngehäuse und alles zu weiche Fleisch aus der Umgebung des Kerngehäuses, schneidet den Kürbis in längliche Stücke und trocknet ihn auf Drahtgärden im Backofen oder oben auf dem Kochherd. Bei Sonnen-



Abb. 3. Man kann den Baumstamm auch schützen durch drei gußeiserne Platten, die man im Dreieck zusammenstellt.

zu erhalten. Die Abbildungen 1 bis 3 zeigen drei solcher Möglichkeiten, die manchem Herrn willkommen sein werden.

Die Anlage einer kleinen Mauer, wie in Abbildung 1, geschieht 20 bis 25 cm vom Stamme entfernt, rings um den Baum, dabei bis 15 cm höher, als angeschüttet werden soll. Zwischen Mauer und Rinde bleibt eine Schicht, die feuchte Erde kommt nicht mit der Rinde in Berührung, diese wird daher im Innern bewahrt und der Baum bleibt gesund.

Demselben Zwecke dient die Holzverschalung in Abbildung 2, die in viereckiger Kistenform dicht nahe an den Stamm herangerückt werden kann. Die Bretter benagelt man auf allen Seiten mit feinnaschigem Drahtgesecht, durch die sie mit einer ziemlich flüssigen

scheln kann man die Stücke auch auf Fäden reihen und an der Luft trocknen. — Später wird der getrocknete Kürbis mit Wasser zu dickem Brei gekocht und zum Strecken von Marmelade benutzt oder zusammen mit getrockneten Äpfeln, Birnen und Pflaumen zu einem wohlschmeckenden Mus verkocht.

**Kürbis in Essig und Honig einzumachen.** Ein sehr schönes Kompott für die Wintertage stellt man wie folgt her: Der Kürbis wird geschält und nur das harte Fleisch benutzt, welches man in kleine Bierecke oder Würfel — doppelt so groß wie ein Malzbonbon — schneidet, mit leichtem Essig übergießt und einen Tag stehen läßt. Dann gibt man in den noch kalten Einmachefleßel auf je 1 l Essig zwei Pfund Birnen — oder Kunsthonig — sowie, wenn man es noch hat, etwas Nellen und Zimtgewürz, welches man in ein Mullläppchen bindet.

Die Flüssigkeit bringt man zum Kochen und schüttet, wenn sie zehn Minuten gekocht hat, die Kürbisstücke hinein, die man mit dem Schaumlöffel herausnimmt, sobald sie anfangen klar und durchsichtig zu werden; kocht man sie zu lange, so gibt es Brei. — Dann kocht man Essig und Honig unter gründlichem Abschäumen etwas dicklich ein, läßt die Flüssigkeit abfließen und gießt sie über die in Glashäfen gelegten Kürbisstücke und bindet mit Papier zu. An Stelle von Honig kann man auch Zucker nehmen, und man muß dann auf 1 l Essig zwei Pfund Zucker rechnen, der mit Wasser angefeuchtet so lange gekocht wird, bis er breit vom Löffel tropft, dann gießt man den Essig hinzu und fährt wie obenstehend weiter fort.

**Kürbis wie Gurken einzumachen.** Hierzu

darf der Kürbis nicht völlig reif sein, auch eignet sich am besten Melonenkürbis dazu; er wird geschält und in Stücke geschnitten, wie man es bei großen, gelben Gurken macht. Dann mengt man die Kürbisstücke leicht mit Salz, läßt sie fünf Stunden stehen, drückt sie leicht aus und legt sie zum Abtrocknen auf Handtücher. Unterdessen hat man nicht zu wenig Schalotten oder Perlwurzeln gepulvert, ferner eine Meerrettichstange gepulvert und gewürfelt sowie Dillkraut und Esdragon gewaschen und zurechtgelegt. Nun bringt man nach Bedarf Essig zum Kochen, salzt nach Geschmack und gibt die Kräuter sowie die Meerrettichwürfel hinein. Der Essig muß so lange mit den Kräutern kochen, bis er gut würzig schmeckt. Darauf legt man mit dem Schaumlöffel nach und nach die Kürbisstücke in den kochenden Essig, nimmt sie aber jedesmal, sobald sie beginnen klar zu werden, heraus und legt sie in Glashäfen oder Steintröpfe, immer einige Zweige Kräuter sowie Zwiebeln und Meerrettichwürfel dazwischen packend. Zum Schluß kocht man den Essig etwas ein und gießt ihn abgeläut über die Kürbisstücke, die man nicht zu lange hat kochen lassen dürfen, da sie sonst zu Brei zerfallen. — Man kann auch die Kürbisstücke mit den Kräutern roh in die Häfen legen und den Essig so heiß wie möglich darüber gießen, doch muß man dann den Essig nach drei Tagen wieder abgießen, auflocken und möglichst heiß wieder über den Kürbis gießen, das geht auch, aber auf diese Weise kann man Feuerung sparen.

**Kürbisuppe.** Für gewöhnlich werden Kürbisuppen süß gekocht, was durchaus nicht jedermanns Geschmack ist, deshalb versucht es manche Hausfrau vielleicht einmal, die Kürbisuppe mehr in der Art einer Kartoffelsuppe zu kochen, sie schmeckt dann sehr gehaltvoll und ist auch sättigend. Man brät den in Stücke geschnittenen Kürbis hierzu leicht mit etwas Fett, gewürfelten Zwiebeln, Porree und etwas Sellerie an, gießt Wasser darunter, salzt und läßt es so lange kochen, bis der Kürbis ganz weich ist. Dann reibt man ihn durch ein Sieb, schmeckt die Suppe mit Pfeffer oder Pfeffer-Erbsen ab, gibt gehackten Esdragon daran und bringt die Suppe nebst einer Schüssel voll Salzkartoffeln zu Tisch. Die Suppe muß ziemlich dicklich gehalten sein, und kann man gegebenenfalls mit etwas Mehl nachhelfen.

**Gefüllter Kürbis.** Ein nicht zu großer Kürbis wird von außen mit einem Reibeisen abgerieben, so daß alle Schale entfernt ist. Dann schneidet man ein Stück vom oberen Teil ab, so daß es einen Dedel ergibt. Nun höhlt man den Kürbis so aus, daß das Fleisch bis zum Rand überall etwa drei Finger breit stehen bleibt, reibt ihn von innen mit Salz aus. Zuvor hat man ein Kaninchen in Portionsgröße zerlegt und im eignen Fett oder unter Zuhilfenahme von etwas Butter unter Hinzugießen von etwas Milch fast gar gedünstet und nach Geschmack frische Champignons hinzugegeben. Das nur halbgare Fleisch packt man nun abwechselnd mit den Champignons in den Kürbis, legt den Dedel auf und speißt ihn mit zwei sauberen Holzpfählen fest. Dann bringt man den Kürbis in eine stiellose emaillierte Pfanne, auf deren Boden etwas Fett kommt, und bädert ihn im Ofen eine Stunde. Bevor er zu Tisch kommt, reibt man schnell etwas selbstgemachten, hart getrockneten Pimpelöl darüber.

**Kürbisaufguss.** Zunächst bereitet man eine dicke Tomatensoße, wozu man einige zerschnittene Tomaten mit Salz und Zwiebeln kocht und durch ein Sieb rührt, um die Soße mit Mehl zu binden. Unterdessen hat man Kürbis geschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man mit Salz überstreut, mit Essig besprengt und zehn Minuten ziehen läßt, worauf man sie in Mehl taucht und in einer Pfanne mit Fett leicht anbrät. Nun nimmt man eine Auflaufform, gibt unten hinein etwas Tomatensoße, dann Kürbisscheiben, und wenn man Fleischtreste hat, gibt man solche hinzu, die aber auch fehlen können, darauf wieder Tomatensoße usw., bis die Form voll ist. Der Auflauf wird hierauf 15 Minuten gebaden und mit Salzkartoffeln zu Tisch gebracht.



Abbild. 4. Bei zu tief gepflanzten Bäumen empfiehlt sich, den Boden herunterzugraben und ein kleines Mäuerchen, nicht zu nahe am Stamm, herumzusetzen. (Zu dem Artikel: „Baumschutz bei Erdansättigungen“.)

### Kleinere Mitteilungen.

**Bertilgung der Pferdeleuse.** Der Hauptteil dieses Ungeziefers ist der Hals, der Rücken und die Schwanzwurzel. Zur Bertilgung der Läuse gibt es eine große Anzahl wirksamer Mittel, von denen in erster Linie die Seifen- oder Alschlange, wie sie beim Wäscheleichen entsteht, zu erwähnen ist. Die Pferde werden damit gründlich gewaschen, und solange die Haare noch feucht sind, wird feingeseibte Holzasche eingestreut und mit der Bürste gründlich verrieben. Nach einigen Tagen ist das Verfahren zu wiederholen. Ein anderes Hausmittel ist guter Essig, mit dem die Tiere abgewaschen werden. Auch sechsprozentige Kreolinlösung mit gewöhnlichem Spiritus beseitigt nach öfterer Wiederholung das Ungeziefer. Eins der vorzüglichsten Mittel ist die graue Quecksilberseife, mit der die Bürste eingerieben. Bei ihrer Anwendung ist jedoch Vorsicht nötig, weil sie giftig ist. Alle diese Mittel lassen sich auch bei anderen Tieren anwenden.

**Verdacht auf Euterentzündung** geben beim Rinde alle diejenigen Fälle, in welchen einige Wochen nach dem Kalben, ohne merkbare Störungen des Allgemeinbefindens, schmerzlose Anschwellungen eines oder zweier Eutervierviertel — meist der hinteren Viertel — auftreten. Die erkrankten Eutervierviertel vergrößern sich immer mehr und mehr und werden schließlich steinhart. Charakteristisch ist ferner die Vergrößerung der über den hinteren Euterviervierteln gelegenen Lymphdrüsen. Die Milch des kranken Euters ist anfangs, etwa einen Monat lang, anscheinend ganz gesund, wird aber später wässrig, fleckig und triebe. Sollte ein Zweifel in der Diagnose vorliegen, so ist nicht nur die Milch, sondern auch das Euterewebe, von welchem kleine Teilchen entnommen werden müssen, auf Anwesenheit von Tuberkelbazillen zu untersuchen. Selbstverständlich ist die Untersuchung von einem Fachmann vorzunehmen.

Das neugeborene Kalb erhält die erste Nahrung erst nach sechs Stunden, auch die Kuh soll erst nach dieser Zeit langsam angemolken werden, weil dadurch der Gefahr des Milchfiebers vorgebeugt wird. Selbstverständlich muß das Kalb die sogenannte Biestmilch erhalten, weil diese zur Beseitigung des sogenannten Mutterpechs durchaus erforderlich ist. Das Junge, welches nicht an der Mutter saugen soll, muß täglich fünf- bis sechsmal mit frischer, blut-

warmer Milch getränkt werden. Es soll möglichst langsam trinken, damit die Milch im Maul vor den Schlunden gründlich verschleimt und verpeitscht wird. Man benutze dazu Saugapparate mit Gummi- oder Gummispitzen oder lasse das Kalb durch die Finger saugen. Bei zu schnellem Trinken liegt die Gefahr vor, daß das Kalb in zu großen Schlunden trinkt und zu viel Milch auf einmal in den Magen kommt. Die nächste Folge ist, daß ein Teil der zu rasch genommenen Milch in die erste Magenabteilung den Pansen, gelangt, der um diese Zeit noch nicht verbaut, dort zu einem Käseklumpen gerinnt und dann infolge Gärung zu Aufblähungen führt. Erfahrung hat gelehrt, daß solch ein aufgeblähtes Kalb zur Aufzucht nicht mehr verwendbar ist, weil dieses Übel meist zeitlebens, ganz besonders in der Jugend häufig wiederholt.

**Zur Fütterung der Schweine.** Die Schweine dürfen auf einmal nie mehr Futter erhalten als aufzufressen vermögen, damit keine Reste in den Trögen zurückbleiben, die dann säuren und gären von den Tieren verunreinigt werden. Diese Reste kann sie Fühnern oder Enten geben. Haben die Schweine einmal nicht rein ausgefressen, so ziehe man ihnen der nächsten Mahlzeit etwas vom Futter ab. In jeder Fütterung von fester Nahrung ist bald Tränke zu reichen, falls nicht Vorkehrungen getroffen sind, daß die Tiere ihren Durst ganz nach Belieben stillen können. Leider sind die Fragen nach zweckentsprechenden und billigen Fütterung Schweine noch lange nicht genügend geklärt, denn Meinungen gehen selbst bei großen Bäckern weit auseinander.

**Bei Durchfall und Darmentzündung der Schweine** muß man stets die Ursache dieser Krankheit zu forschen suchen. Bei ersterem pflegt Rheum und ähnliche Arznei zu helfen, bei letzterer erweicht und kühlende Mittel. Bei allen Verstopfungen Durchfällen ist eine Gabe von täglich einem Löffel Salzsäure in 100 g Weisöl sehr zu empfehlen. Man erzielt durch dieses Mittel fast regelmäßige günstige Wirkung, ohne eine starke Reizung inneren Teile dadurch zu veranlassen. Diät, Ernährung und Haltung sind stets die besten beugungs- und meistenteils auch Heilmittel.

**Zu welcher Tageszeit ist das Grünfutter für Kaninchen zu mähen?** Mancher, der in der Tierärztl. Erfahrung besteht, wird der Meinung sein, es sei gleichgültig, zu welcher Tageszeit man Klee und anderes Grünfutter für die Kaninchen mähe; denn das Futter bleibe das gleiche, ob es Morgen, Mittag oder am Abend gemäht sei. Ob dem ist nicht so, und die meisten Landwirte kennen die Unterschiede ganz gut. Viele mähen mit dem frühen Morgen, weil da das Futter in der Feuchtigkeit angezogen hat und sich leichter schneidet als das in der Sonnenglut ausgebräute und verdorrte Futter. Allein das am frühen Morgen gemähte Futter ist nicht so nährstoffreich wie das abend gemähte. Die hauptsächlichsten Nährstoffe, welche im Grünfutter enthalten sind, und zwar zuzunehmen in den Blättern deselben, sind Stärke und Stärke oder Zuder; aber diese, namentlich Stärke, sind nicht zu jeder Tageszeit in gleicher Menge in den Blättern enthalten. Die Sonne ist es, in den Pflanzen Stärke und Zuder entwickelt, und die Pflanzen, wenn sie längere Zeit der Sonne beschienen sind, daran am reichsten, gegen Abend, während im Laufe der Nacht die Stärke zum großen Teil von Stärke entleert. Bei dem man angestellt hat, haben das Ergebnis gezeigt, daß manche Pflanzenblätter am Abend stärker reich an Stärke und Zuder waren als am Morgen. Man sollte daher das Futter für die Kaninchen auch für anderes Vieh nicht in der Morgenluft schneiden, sondern, wenn es irgend angängig, am Abend oder doch am späten Nachmittage, unter dem Futterwert der Pflanzen voll auszunutzen. Das Futter auch über Nacht auf der Wiese liegen zu lassen, ist nicht gut; vielmehr geht ein Teil der Stärke während der Nacht in Zuder über und wird in dieser Form am Morgen von dem Tier am so schneller ausgenutzt; es ist ein Futterersparnis.

**Fischbohnenuppe.** Man kann zu dieser weißen Bohnen, bunte oder in der Not auch weiße und Saubohnen wählen. Diese Bohnen werden bis fünfzehn Stunden vor dem Kochen eingeweicht, dann kalt angelegt und dick eingekocht. Das Fleisch trennt man von Gräten und Köpfen, legt es in reichlich Wasser mit viel Zwiebeln, Salz und Gewürz gut aus, gießt sie durch ein Sieb und gibt in Würfel geschnittene

und Porree dazu. Die Brühe wird tüchtig mit dem Bohnenbrei verrührt, gleichzeitig fügt man Kartoffeln in drei gequetscht dazu. Ist alles ziemlich gar, so gibt man die Fleischstücke zu dem Gericht, läßt es eine Viertelstunde kochen und schmeckt das Ganze mit Pfeffer, Salz und etwas Essig ab. Hat man einen großen Fisch, so kann man aus dem Kopf noch eine Fischbrühe kochen, welche man ebenfalls etwas säuerlich abschmeckt. Frau M. Heyling.

**Hagebuttenhonig.** Die Hagebutten werden am besten erst nach dem ersten Frost gesammelt und verwendet. Man entfernt von den Früchten nur die kleine schwarze Blume und kocht je 1 l Hagebutten in 2 l Wasser weich, wozu man ungefähr anderthalb bis zwei Stunden rechnen muß. Am Feuer zu sparen und auch um die Hagebutten ganz gut auszunutzen, kocht man sie am Abend an und stellt sie über Nacht in die Kochkiste. Am nächsten Tage kocht man sie 15 Minuten auf dem Feuer nach, schüttet das Ganze auf ein mit einem Mulltuch belegtes Sieb und läßt den Saft ohne zu drücken ablaufen. Nun rechnet man auf ½ l Saft 500 g Zucker, taucht letzteren in Wasser und kocht ihn, bis er breit vom Löffel tropft, dann gibt man den Saft zu und kocht ihn bis zu Sirupsdicke ein. — Dieser Honig schmeckt vorzüglich und hat eine wundervolle Farbe. G. W.

**Einfacher Hefekuchen mit Äpfeln.** 40 g Hefe vermischt man mit ein wenig fingerwarmer Milch und zwei Kochlöffel voll Mehl sowie einem Teelöffel Zucker zu einem Vorteig, den man 30 Minuten an einem warmen Ort gehen läßt. Dann gibt man zwei Pfund Mehl, halb Weizen- und halb Roggenmehl, in die Backschüssel, fügt 250 g Zucker, zwei ganze Eier und eine Prise Salz hinzu und macht aus diesen Zutaten zusammen mit dem Vorteig und ¼ l Milch sowie 70 g Butter einen Teig. Unterdessen hat man 750 g säuerliche Äpfel geschält und in grobe Würfel geschnitten, die man nun schnell unter den Teig mischt. Der Teig wird in eine längliche Kastenform, die man vorher gut einfettet, gegeben und ein bis anderthalb Stunden gebacken. — An Stelle frischer Äpfel kann man im Winter später auch getrocknete nehmen, aber natürlich bedeutend weniger; auch schmeden entsteinte Backpflaumen sehr gut daran. A. Br.

**Frage und Antwort.**

Ein Ratgeber für jedermann.

**Frage Nr. 1.** Ich möchte aus Brombeeren Wein bereiten, jedoch fehlt mir Zucker. Kann der Wein nachgezuckert werden und wie wird er hergestellt? R. M. in B.

**Antwort:** Brombeerwein hält sich nicht ohne Zucker, da ist alle Mühe vergebens. Auch nicht bis zum Frühjahr; wir raten, die Beeren zu Mus oder Gelee einzukochen, aus welcher sie einen sehr guten Brotaufstrich, auch als Zuspäße zu frischgekochten Kartoffeln, geben. Das Süßen des Muses geschieht mit einigen Zuckerrüben oder Runkelrüben, gelben Rüben oder mit etwas andern Obst. Brombeeren und Holunderbeeren gemischt geben ein sehr gutes Mus. Schlegel.

**Frage Nr. 2.** Der große Anfall an Beeren des schwarzen Holunder (Sambucus) veranlaßt mich, anzufragen, wie sich die reife Beere zur Weinbereitung verwenden läßt und welche Zutaten (Zucker usw.) dazu notwendig sind? Könnte vielleicht auch der Saft der Vogelbeere (Sorbus aucuparia) dazu beigegeben werden? Letztere eignet sich ja sehr gut zur Geleebereitung. R. F. W. in R.

**Antwort:** Zu Holunderbeerwein ist immer ein ganz Teil Zucker nötig, und wo in diesem Jahre der Brotaufstrich so rar ist, ist es wohl besser, die Holunderbeeren mit samt den Ebereschbeeren zu Mus zu kochen. Die Mischung für Wein aus schwarzen Holunderbeeren ist wie folgt: 1 l Saft, 1 l Wasser und 200 g Zucker. Bereitung wie die jedes anderen Beerenweines. Der Saft der Vogelbeeren eignet sich auch nicht als Zusatz zur Weinbereitung, machen Sie lieber Gelee daraus. Auch Holunderbeerwein muß zur Steuer angemeldet werden. Schlegel.

**Frage Nr. 3.** Ich habe ein Quantum Beeren der süßen veredelten Eberesche, aus welchen ich gerne Branntwein brennen ließe. Ist dies möglich, und wie sind die Beeren bis zum Brennen zu behandeln? G. in B.

**Antwort:** Wein und Likör läßt sich aus diesen süßen Früchten nicht herstellen. Wohl geben sie beim Brennen so viel Alkohol, daß man einigermaßen Schnaps daraus bereiten kann, aber das ist in der gegenwärtigen Zeit eine schwierige Sache. Das beste

ist, die Beeren mit andern Obst oder Rüben und Möhren zu Mus einzukochen und als Brotaufstrich zu verwenden. Getrocknet sind Vogelbeeren und Eberesch gutes Hühnerfutter. Als Beeren halten sie sich nicht lange und verderben schon nach wenigen Tagen. Am längsten halten sie sich, wenn sie am Baum hängen bleiben, wo sie aber bald von den Vögeln geholt werden. Schlegel.

**Frage Nr. 4.** Mein Pferd hatte Läuse, habe selbiges an den Weinen mit Petroleum eingetrichtert. Durch diese Behandlung sind die Hinterbeine bid geschwollen. Was ist dagegen zu tun? F. Pr. in N.

**Antwort:** Die Behandlung der infolge Einreibung mit reinem Petroleum entstandenen Hautentzündung geschieht am besten in der Weise, daß die geschwollenen Beine zunächst drei Tage hindurch morgens, mittags und abends mit einer Lösung von essigsaurer Zonerde in Wasser (vier Eßlöffel von der aus Apotheken käuflichen essigsaurer Zonerde, vermischt mit ½ l Wasser) je fünf Minuten lang gewaschen werden. Vom vierten Tage ab wird statt der Waschungen morgens etwas Vaseline auf die entzündete Haut gestrichen. Am besten würde das Pferd während der Zeit der Behandlung nicht angebunden, sondern frei im Stalle laufen gelassen. Zu schwerer Arbeit oder zur Arbeit in schneller Gangart sollte das Tier nicht eher gebraucht werden, bis die Schwellung vorüber ist. Dr. S.

**Frage Nr. 5.** Meine Häsinnen haben während der Saugeperiode an der Brust Milchgeschwüre, welche mit geronnener Milch gefüllt sind. Nun hat eine dritte Häs in sieben Tage geworfen; eins davon hat an den Hinterbeinengelenken große Milchgeschwüre, an der Brust drei erbsengroße; woran liegt das? Ich füttere viel gekochte Kartoffelschalen, Grünzeug, Kohlblätter usw. — Ich möchte einige Kaninchen kastrieren lassen, finde aber niemand, der dies ausführen will, und habe deshalb mich selbst daran gemacht. Einem vier Monate alten Bod habe ich die Hoden abgebanden; sie schwellen etwa walnußgroß an und röteten sich, wurden auch weniger straff; ist diese Behandlung richtig? Ist es gut, wenn ich in das Futter etwas Schwefelblüte gebe? F. Sch. in N.

**Antwort:** Wenn die Häs Milchgeschwüre bekommt, so ist das Gefüge und ebenso der Bauch mit warmem Öl tüchtig einzureiben, um die Geschwülste zu erteilen. Die Milch muß womöglich von den Jungen abgezogen werden, was am gründlichsten geschieht, wenn Sie die Häs etwa eine halbe Stunde zu einem Wurfe älterer Kaninchen setzen und dies wiederholen. Andernfalls müssen Sie ihr ein Abführmittel eingeben, wie: Rizinusöl oder Glaubersalz, allerdings nicht zu viel, damit die Jungen nicht eingehen. Etwas Schwefelblüte zur Blutreinigung ist auch gut. Auch dem jungen Kaninchen geben Sie etwas an Abführen. — Das Kastrieren können Sie durch Abbinden der Hoden ausführen, wie Sie es gemacht haben; jedoch gehört dazu große Geschicklichkeit, wenn das Verfahren wirksam sein soll. Sicherer ist das Verschneiden, d. h. Abschneiden der Hoden; sollte das nicht ein Schweineschneider bei Ihren Kaninchen ausführen oder wenigstens Ihnen zeigen? Dr. W.

**Frage Nr. 6.** Anfangs August kaufte ich ein sechs Wochen altes Ferkel, welches in den ersten drei Wochen sehr gut fraß und auch prächtig gedieh. Nach dieser Zeit wollte das Tier nicht mehr recht fressen und ist jetzt bis zum Skelett abgemagert. Ich habe jetzt bemerkt, daß dem Tier zwischen den Beinen und den Afterzehen die Haut gesprungen ist, was ihm anscheinend große Schmerzen bereitet, auch knirscht das Tier dauernd mit den Zähnen. An Futter erhält das Tier roh geriebene Kartoffeln, die gekocht werden, mit Ziegenmilch. Wie läßt sich die Krankheit des Tieres beseitigen? R. S. in B.

**Antwort:** Sehr wahrscheinlich leidet Ihr Ferkel an einer Verdauungsstörung. Jedenfalls läßt sich dieses aus der völligen Abmagerung schließen. Die aufgesprungene Haut zwischen den Beinen und Afterzehen scheint eine zufällige Begleiterscheinung zu sein, die vielleicht auf scharfe, ährende Ausleerung des Tieres zurückzuführen ist. Die Wunden sind mit einem reinen Lappen, der mit essigsaurer Zonerde getränkt ist, zu verbinden und vor dem Eintritt von Jauche zu schützen. Sodann ist zur Behebung des Stoffwechsels und Reinigung des Darmkanals ein Abführmittel, wie: Glaubersalz, Rizinusöl usw., zu verabreichen. Hierauf hat eine Fütterung mit leicht verdaulichen Futterstoffen zu erfolgen. Gekochte Kartoffeln mit etwas Kraftfutter und Ziegenmilch muß als eine ausgezeichnete Fütterung bezeichnet werden. Gebeht hierbei das Tier nicht weiter, so liegt die Gefahr vor, daß eine Entzündung der Lungen (Schweinepest) sich vorfindet. Diese ist sehr schwer zu bekämpfen. Dr. Bsn.

**Frage Nr. 7.** Zwei Weinstöcke (weißer Wein) haben Vormittags-, Mittags- und Abendsonne. Ich habe Düng und Lebertalk gegeben. Aber die Beeren bleiben bis auf einige klein. Was ist dagegen zu machen? S. S. in S.

**Antwort:** Es muß wohl an der Traubensorte liegen. Gerade dieses Jahr sind die Trauben überall recht vollkommen. Es kann aber auch sein, daß es der Weinstock im Untergrund zu trocken hat. Versuchen Sie es im nächsten Jahr mit öfterem recht gründlichen Bewässern, vielleicht hilft das schon. Schlegel.

**Frage Nr. 8.** Mein Forstterrier ist von einem Ungeziefer, entweder Milben oder kleinen Holzböden, die sich in das Fleisch einbohren, behaftet, welche trotz fleißigen Badens und Kämmens nicht zu entfernen sind. Was ist dagegen zu tun? R. B. in R.

**Antwort:** Um welche Schmarotzer es sich bei Ihrem Hunde handelt, ist aus Ihren Mitteilungen nicht zu ersehen. Der Hund kann mit Läusen, Haarlingen oder auch mit Holzböden behaftet sein. Wenn Sie das Tier alle fünf Tage einmal in einer Lösung von 10 g Schwefelöl in 5 l lauwarmem Wasser baden, so werden die Parasiten verschwinden. Daneben muß aber auch das Lager des Hundes regelmäßig gut gereinigt und mit kochend heißem Wasser, möglichst auch mit Kreolin- oder Lysolwasser oder mit dünnem Kalkmilch desinfiziert werden. Dr. S.

**Frage Nr. 9.** Bei dem Mangel an Körnerfuttermitteln möchte ich zum Masten der Schweine Eichel, auch Bucheln verwenden. Da ich hierüber verschiedene Ansichten gehört habe, frage ich höflichst an, auf welche Art wird diese Mast am besten ermöglicht, und wie wird das Fleisch nach diesem Futter? S. in B.

**Antwort:** Die Eichel sind sowohl im frischen als im gedörrten Zustande sehr gut als Schweinemastfutter zu verwenden. Es ist aber darauf zu achten, daß dieselben nicht im verschimmelten Zustande verabreicht werden, da dieses leicht übersehen wird, weil man auf der harten Schale in der Regel von dem Schimmel nicht viel sieht. Um sie vor dem Verschimmeln zu schützen, wird am besten ein Dörren, und zwar in einfacher Weise im Backofen, vorgenommen. Um die Eichel den Tieren schmackhafter und auch bekömmlicher zu machen, empfiehlt sich ein Entbittern. Zu diesem Zwecke werden die gedörrten und geschälten Eichel gequetscht, grob geschrotet und mit Wasser überschüttet. Das Wasser ist sechs- bis achtmal zu erneuern. Die ganze Entbitterungsdauer beträgt zwei bis drei Tage. Durch dieses Verfahren wird der Bitterstoff zum großen Teil entfernt und auch die Gerbsäure beseitigt. Nach dem Entbittern ist wieder ein Trocknen vorzunehmen. An Schweine kann man im gedörrten und gequetschten Zustande zwei bis vier Pfund pro Tag und Kopf verabreichen. Gibt man kleinere Gaben von ein bis zwei Pfund, so ist vielleicht der Entbitterungsprozess nicht nötig. Die Eichel sind ein vorzügliches Mastfuttermittel und liefern einen ausgezeichneten Speck. Ähnlich zu beurteilen sind die Buchedern. Jedoch ist hierbei zu beachten, daß dieselben sehr ölhaltig sind. In unserer heutigen fettarmen Zeit dürfte es sich empfehlen, dieselben zunächst für die Ölgewinnung zu benutzen. Die hierbei verbleibenden Buchedernluchen lassen sich mit Vorteil an Schweine verfüttern. Es ist aber hierbei zu beachten, daß die Buchedern im Gegensatz zu den Eichel einen sehr mageren, öligen Speck liefern und infolgedessen nicht in zu großer Menge verabreicht werden dürfen. Dr. Bsn.

**Frage Nr. 10.** Ein drei Monate altes Puterküken öffnete vor etwa 14 Tagen öfter den Schnabel, als ob es nach Luft schnappte. Als ich es untersuchte, fand ich unter dem rechten Flügel eine kleine Luftblase. Diese wurde täglich größer, erstreckte sich bis an den Schenkel, ging auf die Brust über, von da auf die linke Körperseite, so daß das Tierchen auf der Unterseite von Flügel zu Flügel ganz von dieser Luftblase umgeben ist. Einige Male habe ich die Haut durchstochen und die Luft entweichen lassen; doch schlossen die Löcher sich bald wieder. Es ist nicht ausgeschlossen, daß dieser Zustand durch eine Balgerei mit drei anderen solchen Tieren, die auf dem Hofe sind, herbeigeführt worden ist. Läßt sich hier etwas zur Abhilfe tun? Bei dem jetzigen hohen Preise der Puten wäre es ein empfindlicher Verlust, wenn das Tier einginge. A. in L.

**Antwort:** Wir sind auch der Meinung, daß der Zustand des jungen Puters durch eine Balgerei mit anderen seiner Art, bzw. durch die heftige Erregung bei derselben hervorgerufen ist. Versuchen Sie, ob nicht durch Bestreichen mit verdünnter Jodtinktur das Übel sich beseitigen läßt; wenn das nicht der Fall ist, so wird das Tier nicht zu retten sein, und es ist am besten, daß Sie dasselbe schlachten, so lange es noch Fleisch hat. Dr. W.

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

Die Reife der Kartoffeln erkennt man an dem Stengel, der sogleich abstirbt, sobald die Kartoffeln jenen Zeitpunkt erreicht haben, an welchem die ersten Nachfröste auftreten. Von anderer Seite wird wieder behauptet, daß sich die Kartoffeln besser in der Erde hielten, solange der Boden nicht gefroren sei. Jedenfalls ist es besser, nicht zu lange mit der Ernte zu warten, besonders nicht in nördlichen Gegenden, damit der Frost den Kartoffeln nicht schadet oder sie bis zum Frühjahr in der Erde bleiben müssen. Manche Landwirte lassen die Kartoffeln, sobald sie aus der Erde kommen, an der Sonne trocknen. Dies ist jedoch falsch; denn wenn sie zwei oder drei Tage lang bei trübem Himmel der freien Luft ausgesetzt sind, so werden sie grün und bekommen einen strengen, bitteren Geschmack. Viele Leute sagen auch wieder, je weniger die Kartoffeln, nachdem sie aus der Erde genommen worden, der Sonne und der Luft ausgesetzt sind, desto besser ist es; es ist sogar gut, etwas Erde daran zu lassen, wenn man sie in Verwahrung bringt. Unmittelbar nach starkem Regen soll man keine Kartoffeln ernten. Kartoffeln, die bis spät in den Herbst in der Erde bleiben, sind weit mehligter und wohlgeschmiedender als die zu früh geernteten.

**Junge Kleefelder.** Die Ansicht mancher Landwirte, daß das Abmähen der jungen Kleefelder dem Beweiden vorzuziehen sei, weil die Herzknospe beim Beweiden ausgefressen werde, trifft unter dieser Begründung nicht zu; denn auch beim Abmähen erleidet die Kleepflanze die gleiche nachteilige Verletzung. Das schadet aber nicht, wenn der Klee noch Zeit genug hat, neue Adventivknospen und Knospen in den Achseln der Wurzelblätter zu bilden. Wichtig ist, daß das zeitlich zu lange ausgebeutete Beweiden Nach-

teile bringt, weil die Knospen immer wieder abgefressen werden und die Pflanze durch den Zwang zum Austreiben neuer Knospen geschwächt wird.

**Die Pflanzung der Obstbäume im Herbst** ist besonders auf warmen und loderen Böden zu empfehlen, wo die verletzten Wurzeln noch vor Winter eine Narbe bilden können. Bei dem Pflanzen müssen alle Wurzeln möglichst wieder dieselbe Lage erhalten, welche sie hatten, ehe der Baum ausgegraben wurde. Ebenso ist darauf zu achten, daß der Stamm nicht tiefer in die Erde kommt, als er vorher stand und der Wurzelhals nicht mit Erde bedeckt wird. Man pflanzt ihn deshalb 8 bis 10 cm höher, als er vorher stand, weil sich die Erde allmählich in der Pflanzgrube setzt, wodurch der Baum mit der Zeit in seinen richtigen Stand kommt. Die durch das Ausgraben verletzten Wurzeln müssen mit einem scharfen Messer geschnitten werden, und es ist gut, dies schon abends vor dem Pflanzen zu tun und die Wurzeln über Nacht in Wasser zu stellen. Alle Wurzelschnitte sollen dem Boden zugekehrt sein; die Zweige werden bei Kernobstbäumen wenig oder gar nicht geschnitten, erst im folgenden Jahre wird der inzwischen bewurzelte Baum mäßig zurückgeschnitten.

**Jede Spargelpflanzung**, welche zurückgekommen ist, sei es durch Alter, zu lange anhaltendes Stechen oder durch Unkraut, kann man durch Schonung und Pflege wieder aufbringen. Bei der jetzigen Jahreszeit kann es sich natürlich nur um die Pflege handeln. Diese besteht im Auflodern des Bodens, im Düngen und Entfernen alles Unkrautes. Zum Zwecke der Auflodern wird der Boden im Herbst sorgfältig umgegraben; der Dünger kann bei dem Umgraben in die Erde gebracht oder auch nach dem

Graben auf den Beeten ausgebreitet werden und den Winter über oben liegen bleiben. Sehr gut ist im Herbst auch eine starke Düngung mit Kalisalz. Das Besäen und Bepflanzen der leeren Stellen zwischen den Spargelpflanzen muß bei heruntergekommenen Anlagen gänzlich vermieden werden. Das Unkraut ist schon ganz jung zu entfernen, anfangs mit der Hand, später durch Jäten. Im Sommer kann bei regnerischem Wetter auch noch Mistjauche auf die Spargelbeete kommen, jedoch nicht zu nahe an die Pflanzen. So behandelte Beete erholen sich meist schon nach einem Jahre.

**Wie feilt man Glas ab?** Es geschieht häufig, daß man altes Glas noch irgendwie anderweitig verwendet. Nur stören dann meistens die rissigen und rauhen Kanten, die von Glasbrüchen herrühren. Man kann sich auch an ihnen leicht verletzen, und darum ist es gut, diese rauhen Bruchflächen abzufilen. Ritzen unter sind auch die billigen Bilderrahmen so mangelhaft gearbeitet, daß das Schutzglas über den Rahmen hinaussteht. Die Schnittflächen sind vielfach auch nicht sauber abpoliert. Da kann sich eine praktische Hausfrau sehr gut helfen, indem sie das Abfeilen des Glases selbst besorgt. Dazu wird eine einfache, mittelstarke Eisenfeile verwendet, die man in eine ziemlich starke Natronlösung eintaucht. Sobald man sie aus dieser Lösung herauszieht, wäscht man sie in grobem Sande. Nun beginnt das Feilen. Man muß das Glas aber flach auf eine gerade Fläche auflegen, damit es bei der Feilarbeit nicht bricht. Es ist nötig, die Feile während der Arbeit öfter mit Natronlösung zu befeuchten und darauf im Sande zu wälzen. Die Arbeit geht zwar nicht rasch vonstatten, wird aber sehr sauber und ist auch nicht allzu schwer. R. L.



**BURNUS**

wäscht Wäsche wunderbar!!!

(D. R.-P.) Gen. K. A. 2633

BURNUS ist kein Kriegserzeugnis, spart Heizung, Arbeit und Geld, ist ohne Seifenkarte erhältlich, schon das Gewebe.

Erhältlich in allen einschlägigen Geschäften.

Hersteller: Chemische Fabrik Röhm & Haas, Darmstadt.

### Thomasmehl,

Ammoniak, Ammoniak-Euberyphosphat, Kalzium, Kainit, tohlenlauren und schwefelsauren Düngerkalk. Gummistoff, Kalkmergel usw. liefern waggon- und zentnerweise, sowie Futterfalk u. Futterwürze für Groß-, Kleinvieh u. Geflügel. Personen, die meine Düngemittel vertreiben oder zum Weiterverkauf auf Lager nehmen wollen, liberal gesucht.

**Fa. Scholten, Urmig bei Coblenz.**

### Heiratslustige

wie jeder Erwachsene müssen die Werte lesen: Dr. Birnbaum, „Was man vor der Ehe von der Ehe wissen muß“, Mt. 280, ebenso Zöllner, „Entstehung, Entwicklung u. Geburt des Menschen“, mit vielen Abbildungen und zerlegbar. Kodel Mt. 7.50, beide Bücher Mt. 10 franco Nachnahme 30 Bfg mehr, durch A. Weber, Berlin N 81, Weidenburger Str. 27. Katalog befreit. Bücher tollent.

### Reines Gesicht

rosige Frühe, verleiht rasch u. sicher „Krem Halls“ Universtroffen gegen Sommerproben, Misseter, Fiedel, Käse, Hautheit u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis Mt. 3.—, H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99. (24)

### Gummisohlen,

heute beste u. billigste Beschöpfung, kann jeder leicht selbst auftragen. 1 Paar für Herren 3.90 Mt., für Damen 3.— Mt. Versand nicht un. 8 Paar franco Nachn. W. Sommer, Köln, Am Salzmagazin 50.

### Neuzeitliche Tapeten

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

### Feldpostschachteln

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

### Ansichts-Karten,

100 ff. versch. Serien-, Glückwünsch-, Soldaten-, Blumen-, Mädchen-etc. Postkarten, 100 Muster Mk. 6.—

### Glückwunschkarten

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

### Brief-Mappen

mit 5 ff. Briefbögen und 5 Hüllen, 16 Mustermappen Mk. 4.—

### Paul Rapps,

Fredenstadt S. (Württ.).

### Räude!

Spezialmittel nach Dr. Roth, für Pferde und Kinder, 7.— Mt., für Hunde u. Ziegen usw., 5.25 Mt. Versand durch Aeskulap-Apothek, Breslau 1.

### Angler

Broschüre „Anglerkniffe“ versendet gratis und franco Angler-Zentrale, Freren i. N. 239.

### In jeder Familie hat man meine ganz neuverbesserte Hand-Näh-Mhle „Einzig“

Jeder sein eig. Sattler und Schuster. Die Mhle näht Steppstiche wie eine Nähmaschine. Man kann Schuhe, Geschürze, Hem-, Blende- u. Wagentdecken, Säutel, Säcke, Segeltuch selbst nähen. Nähmaschine „Einzig“ ist die beste, welche bis heute in den Verkauf gelangte. Stück mit 3 versch. Nadeln, Garn u. Gebrauchsanwei., Mt. 4.50, 2 St. Mt. 8.50, 4 St. nur Mt. 16, versend. unt. Nachn., Porto und Versp. frei, Versandhaus „Germania“, Schillingheim-Strasbourg 3.

### Billige Postkarten!

100 Weihnachts- od. Neujahrskart. 4.—  
100 Liebeserlöser, oder Köpfe 4.—  
100 Humor, u. 1 gr. Witzbuch 4.—  
100 Alltagsbild portofrei 4.—  
200 gute weiße Kartenbriefe 4.—  
200 gute Geschäftsunterschlage 4.—  
D. Weimann, Berlin N 68/42

### Ansichtspostkarten,

Serien, Soldaten-, Blumen-, Glückwünsch-, Künstlerpostkarten, 100 St. sortiert 4.— Mt. Nachnahme (64)

### Verlagshaus Raetsch,

Charlottenburg, Fehlabergstr. 58.

### Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarauswuchs rasch und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.50— gegen Nachnahme. Herrn. Wagner, (6) Köln 72, Blumenthalstr. 99.

### Gegen Ohrenleiden

Schwerhörigkeit, nerv. Ohrensäusen, nicht angeb. Taubheit, gebrauchte man Ohrenstäbchen „Auridal“

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

### Künstlerkarten,

100 ff. Serien, Kopf-, Landschaft-, Gemalt., Humort. 5.25 Mt., 100 Künstlerf. 6.— Mt., 100 ff. Gravürf. 6.25 Mt., 50 Muster all. Sort. 3.— Mt., 100 ff. Muster 5.50 Mt., 100 Feldpostbriefe 2.50 Mt. Sieberg, Borensendg. od. Nachn. Preisliste gratis Kunstverlag S. Brieden, Weidlinghausen (So.). (68)

### Fress- u. Mastpulver,

Zentner 35 Mt. Borsägliches Mittel zur Kräftigung und Anregung der Fresslust bei Schweinen, Rindern, Kühen, Schafen und Geflügel. (60)

**Fa. Scholten, Urmig bei Coblenz.**

Hurra!  
jetzt habe ich  
wieder Lust  
zum Leben!

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

### Prima Speisefalz

liefert waggonweise 4 9.75 Mark pro Zentner — Preis pro Waggon 200 Zentner 1950 Mark. 800 Mark Anzahlung, Rest 1150 Mark bei Duplilat-Frachtbrief, Lieferung franco. (81)

**Fa. Scholten, Urmig bei Coblenz.**