

Jährlich
Im
Gebühr:
undzeile.

rgang.

1, rücken:
schen, far-
zen unter-
innstoffen,
Spinnstoffe
amelhaar,
so Kamme-
d Abgänge
stoffe aus
ammgar-
Weberei
beren Be-
zen unter-
innstoffen,
Art, mit
sten, auch
oder mit

Art der
egenstände
gerei oder

änge und
Beisfellen,
eder Art.
und Wirt-
tammgarn
piel. ob

paar, Al:
i, rüden:
gewaiſchen,
luſab von

schafwolle,
Rafchmir,
gen, Ab-
Bäſcherei,
o Streich-
Striderei,
iebsarten,
anſtwolle,
nd 2 ge-
oder mit

Zafthinen-
reichgarn,
) , gleich-
genannten
Si find,
solle oder

labgänge
ipfe und
innstoffen
ind zwar
gefärb

den, be

von Dinters an die Kriegs-Chemikalien-
Aktiengesellschaft, Berlin, Röhrener Straße
1-4, bleiben bestehen.

Allgemeine Zeitung

für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Hüniger Kreisblatt.

1917.

— Jeder Verstoß aus dem Inlande dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Wien den 15. Juni 1872.) —

Gerfner. (Mit Abbildungen.)

gehört zur Familie der Nach-
tschade und soll aus Amerika
sein. Bei uns werden drei
Arten, und zwar: 1. die Nag-
elblüten, 2. die Napflangen
Blüten, 3. die Stierpflanzen mit
Blüten.

Gruppe scheidet für die vor-
setzung aus. Von den beiden
Gruppen sind
mit roten
wichtigeren.
par Gattung
Nicotiana
die sich wieder
in Arten oder

der bekanntesten
der lang-
Friedrichs-
et (Unbaugeliet
lich in der
neid
und bayerischen
Innersort
er diät und
errecht stehenden
Niederheim
undenburg sehr
der groß.
Rorhland-
er unter dem
Wunderheimer
viel gebaut
der Gundi-
er ist Klein-
die übrigen
er in ganz
angebaut und
des Pfeisengut

speiten Gruppe gehörende sogenannte
Tabak (*Nicotiana rustica*) hat gestielte,
weißgrün behaarte Blätter und
Düster. Diese Art ist zwar widerstands-
fähig, aber nicht so
wie die zur ersten Gruppe gehörenden
Rauchern entwickelt dieser Tabak
den, an dem Duft von Beilchen er-
innert, daher auch Beilchentabak ge-
nannt wird als ordinäres helles Pfeisengut
und wird, bei Dürerstadt, War-
menitz, Alst, Schweig, Nürnberg und
sonst an der Saar angebaut.

Lehnender Tabakbau ist außer von Klima und Boden noch abhängig von günstigen Wirtschafts- und Arbeiterverhältnissen.

Der Tabak verlangt nährstoffreichen, frischen, humosen und durchlässigen Boden. Nicht zu-
sagen ihm trodene Sand-, schwere Ton- und
Lehm Böden. Pfl. und Moorböden.

Deshalb findet sich der Tabakbau auch hauptsächlich in den fruchtbaren Flußthälern und humusreichen Niederungen.

Für den Kleinanbau eignet sich jeder in hoher Kultur und in alter Croft befindlicher

und Norge- oder Kalksalpeter. Aus gleichen Gründen ist eine frische Stallmistdüngung nach Möglichkeit zu vermeiden. Dagegen schadet eine im Herbst oder zeitigen Winter gegebene Stallmistdüngung nicht nur nicht, sondern wirkt günstig auf Quantität und Qualität des Tabaks ein, weil bis zum Frühjahr die chlorhaltigen Bestandtheile ausgewaschen und die leicht löslichen Stickstoffverbindungen allmählich in schwerer lösliche Formen übergegangen sind.

Die Düngung muß in ihrer Wirksamkeit gestützt und gefördert werden durch eine sehr sorgfältige und zweckmäßige Bodenbearbeitung. Der für den Tafelbau bestimmte Acker muß mehrmals, vor Winter etwas tiefer, gepflügt und vor dem Setzen der Pflanzen mit Egge oder Harke so lange bearbeitet werden, daß seine oberste Schicht eine feine, gartenmäßige Beschaffenheit annimmt.

Die Pflanzenanzucht geschieht am besten in Mistbeeten, wie sie von den Gärtnern zur Anzucht der Frühgemüse benutzt werden. Doch kann auch Aushaart in das freie Land in windgeschützter und sonniger Lage vorgenommen werden. Bei Kleinanbau genügt sogar Aushaart in alten Bücklingstüpfen. Auf ein Quadratmeter Samenbeet oder Mistbeet rechnet man ein Gramm guten, keimfähigen Samens. Die Keimfähigkeit prüft man dadurch, daß man den Tabaksaamen in eine Schüssel mit Wasser wirft. Keimfähig sind bei nicht zu altem Samen

die untersinkenden Körner. Diese sichtet man heraus, tut sie in einen Beutel und bewahrt ihn ein bis zwei Tage an einem warmen Ort (in der Nähe des Ofens) auf, um den Samen anzukleimen.

Der so vorbereitete Samen wird mit etwas angefeuchtetem Sande möglichst gleichmäßig ausgelegt und mit feinen Birkenruhen leicht in den Boden gereicht oder mit einem Brettchen vorsichtig angebrückt.

Um ein gleichmäßiges Auslaufen und eine gedeihliche Entwicklung des Samens zu gewährleisten, ist es notwendig, das Erdreich

Haus- oder Obſtgarten, wenn die vorhandenen Bäume nicht ausreichenden Schatten spenden.

Besondere Aufmerksamkeit ist der Düngung des Tabaks zuzuwenden, da von ihrer richtigen Anwendung die Qualität des Tabaks, welche in erster Linie durch seine leichte Brennlichkeit ausgezeichnet ist, mehr oder weniger bestimmt wird.

Verbräulichkeit und Weichmad des Tabaks werden herabgesetzt durch Düngung mit glycolhaltigen Kalksalzen und leicht aufnehmbaren Stickstoffformen. Von der Düngung sind also auszuscheiden Carnallit und Naimit, Chilisalpetre



A-C Heurleblat (*Nicotiana rustica*), A Blühende Pflanze, B Blüte, C Detail im Längsschnitt
D-J Gewöhnlicher Tabak (*N. Tabacum*).
D Blühende Pflanze, E Blüte, F Frucht, G Same, H Detail im Längsschnitt, J Keim.

Seide, Baumwolle, Flachs,
Hanf, Jute) und da-

bestraft, wer fahrlässig die vorgeschriebenen
Bagerbücher einzurichten oder zu führen
unterläßt.

Druck nördlich des Dnjepr nun auch südlich des
Tartaren-Passes ins Schwanken gekommen. Der
Feind geht in Richtung auf Czernowiz zurück.
Im Angriff wurden die Russen gestern von den Daba-
Ludowa-

Rippen zerfressen. Daß dadurch eine Rohlkopf-
bildung ausgeschlossen ist, ist selbstverständlich.
Unsere sämtlichen Rohlgemüsearten (Weißkraut,
Wirsing, Kohlrabi, Blumenkohl etc.) schweben also

Lehungen, die trotz rascher ärztlicher Hilfe
zur Folge hatten.

— Baderborn, 25. Juli. Bei
Gewitter war ein Draht der elektrischen

Bon
Feuerlam

Nicht

WTE

erbeiteten
119 Insi
5. Juni
36. und
geweigert,
war es u
Regiment
sprechen
eingelassen
in derselb
gemacht
beißt es:
länger
Ber.
Mann ob
die Mora
immer so
Offensive.

WTE

gleitete h
Generals
und begi
die sich
zeichnet h
Raifer vor

Vofal

* u

Kreuz" a
Hubert

* S

das alljäh
wird, fin
beutung,
hat, auch
Sonntag
bewahrt
sind wied
aus wei
Wettkämp
nach vor
und beste
samme
Kuglstoß
vorgeschri
hend wer
das herrli
und dem
schild. I
müssen so
Preise für
findet der
und eine
um den 3
wird. I
beide Be
von Her
Parrer C
Sie wer
wirkung
junger I
des Feld
nau zuver
Gottesdie
erfolgen.

* A
Gefahr
den letz
unsere R
ling, Ro
Derselbe
die Unter

mäßig feucht zu halten. Zum Gießen benutzt
man „abgestandenes“ Wasser, keineswegs kühles
Brunnenwasser. Die Tabakpflanze ist sehr
empfindlich und würde eingehen oder fränkeln.
Vor glühendem Sonnenbrand und Nachtfrost
werden die zarten Pflanzen durch Strohdeden,
Strohpapier oder Mistbeefenster geschützt.

Die heranwachsenden Pflanzen sind in dem
Samenbeet, wenn sie zu dicht stehen, entsprechend
zu verdünnen. Ein Pflücken der jungen
Pflanzen ist empfehlenswert, da sie dadurch
kräftiger werden. Das Auspflanzen ins
freie Land erfolgt, wenn die junge Pflanze
sechs bis acht Blätter gebildet hat. Das ist
der Fall gegen Ende Mai, falls die Aussaat
Mitte April erfolgt ist. Am besten erfolgt
das Anwachsen der Pflanzen, wenn sie nach
vorausgegangenem Regen in das frische Land
gesetzt werden können. Bei längerer Trockenheit
muß das Land unmittelbar vor dem Setzen
der Pflanzen frisch gegossen oder gepflügt
werden. Zuvorläßt sich selbst ein „Gießen“
der Pflanzen nicht umgehen.

Zur einer guten Blattentwicklung gehört
ein verhältnismäßig weites Standraum. Deshalb
pflanzte man im Rechteckverbande auf besserem
Boden in 45×50 cm, auf leichterem Boden in
35×45 cm Entfernung.

Mit dem Anwachsen der Tabakpflanzen
beginnt das Behacken, das mehrmals zu
wiederholen ist. Mit der letzten „Hacke“ findet
ein leichtes „Behäufeln“ des Tabaks statt,
wobei darauf zu achten ist, daß die wertvollen
untersten Blätter nicht mit Erde bedeckt werden.

Weiterhin ist es nötig, das „Köpfen“
und „Seizen“ rechtzeitig vorzunehmen. Als
„Köpfen“ wird das Abbrechen des Gipfels
mit der Blüthenrispe zur Vermeidung der
Samenbildung bezeichnet. Den gleichen Zweck
verfolgt man mit dem „Seizen“, d. h. dem
Ausbrechen der Seitentriebe, das übrigens
mehrmals wiederholt werden muß, da die
Pflanze fortwährend neue Seitentriebe neben
den ausgebrochenen bildet.

Zur Erzielung eines leichten Blattes mit
günstigem Rippenverhältnis ist nicht zu tiefes
Köpfen angebracht. Man hat zu diesem Zweck
der Pflanze etwa 12—15 Blätter zu belassen.

Reif sind die Blätter, wenn sie sich vom
Stamm, ohne zu farnen, abbrechen lassen. Die
Reifung auf die Reife erfolgt derart, daß man
das Blatt an seinem Stielende mit dem Daumen
rasch nach unten drückt. Bricht es kurz und
glatt ab, so ist es als reif zu betrachten.

Das Reifen der Blätter am Stamm erfolgt
von unten nach oben. Die unteren Blätter an
der Pflanze sind also schon reif, wenn sich die
oberen im ersten Entwicklungsstadium befinden.
Man muß also zwei, noch besser dreimal ernten,
wenn man nur gut brennenden Tabak erzielen
will, und die untersten fünf bis sieben Blätter
zuerst abnehmen.

Man achte jedoch darauf, daß alle Blätter
in noch lebendem, grünem Zustande gebrochen
werden, weil sie nur dann eine befriedigende
Beschaffenheit, ein „rauchbares Kraut“ ab-
geben. Blätter, die an der Pflanze
verdorrt, haben wenig Gewicht und
nur geringen Wert.

Das „Abblatten“ sowohl wie alle anderen
Arbeiten bei der Behandlung des reifen Tabaks
müssen möglichst bei trockenem Wetter
erfolgen.

Die gebrochenen Blätter läßt man bei
gutem Wetter zweckmäßig zwischen den Pflanzen,
sorgfältig zu kleinen Häufchen übereinandergelegt,
mindestens 24 Stunden liegen, damit sie ab-
welken und sich leichter „auflegen“ lassen.

Die welken Blätter werden nämlich auf
1—1,50 Meter lange Schnüre, in manchen
Gegenden auch auf geschälte dünne Weidenruten
gezogen, um dann in Schuppen oder ähnlichen

Räumen, auch auf Hausböden zum Trocknen
aufgehängt zu werden.

Die Schnur wird mit einer besonderen
Nadel (ähnlich der Nadelnadel) durch das dicke
Ende der Blattrippe gezogen. Der Nadelstich
soll von Seite zu Seite, nicht von der Blatt-
vorderseite zur Unterseite erfolgen. Beim
Trocknen haben nämlich die beiden Blattseiten
das natürliche Bestreben, sich nach innen zu-
sammenzurollen. Würde also der Stich von der
Ober- zur Unterseite der Blätter erfolgen, so
würden die zuerst schrumpfenden Blattränder
ihre Nachbarn umklammern, diese zu Klumpen
zusammenballen und dadurch zum Faulen
geneigte Nester bilden.

Zum Trocknen muß man in Schuppen,
Scheunen u. dergl. besondere Gerüste etagen-
förmig einbauen, um die „Schnüre“ auf-
hängen zu können. Die Stangenentfernung
von Etage zu Etage betrage etwa 1 m, von
Stange zu Stange in seitlicher Richtung
80—100 cm. Die Entfernung von Tabak-
schnur zu Tabakschnur muß mindestens 15 cm
betragen, damit genügend Luft zur Vermeidung
der „Tabakfäule“, auch „Dachbrand“ genannt,
durch den Trockenraum streichen kann.

Sind alle Blätter gleichmäßig getrocknet,
d. h. wenn nirgends mehr grüne oder wasser-
reiche Blattrippen zu bemerken sind, ist der
Tabak „dachteif“. In diesem Falle muß er
„abgehängt“ werden. In unserem Klima
tritt die „Dachteife“ ein, sobald sich das dicke
Ende der Blattrippe trocken und runzelig
ansieht und sich bei trockenem Wetter über dem
Nagel ganz oder teilweise brechen läßt. Als
richtiger Trockenheitsgrad gilt dabei eine Be-
schaffenheit, in welcher die Blätter sich trocken
anfühlen und in der Hand zu einem Ballen
zusammengedrückt sich nicht zusammenballen,
sondern sich von selbst wieder ausdehnen und
auseinandergehen, sobald der Druck nachläßt.

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

Der beste Förderer des Trockenprozesses ist
der Frost. Man tut daher gut, einen ersten
leichten Frost abzuwarten, dann schnell ab-
zuhängen und zu „bündeln“. Gefrorene
Blätter sind natürlich nicht abzuhängen, weil
sie zerbrechen würden.

Zu diesem Zweck werden die „Schnüre“
zusammengefaßt mehrfach übereinanderge-
schichtet bis zu einem Gewicht von acht bis
zehn Pfund, mit einem Seil aus „Schilfgras“
oder „Stroh“ zusammengehalten und so in
großen Haufen aufgeschichtet, um die „Fermen-
tation“, d. h. einen Gärungsprozeß durch-
zumachen, bevor das Kraut „rauchbar“ wird.

Diese Manipulation bleibt jedoch meist
schicklicher Hand nach erfolgtem Verkauf
vorbehalten.

Der Kleinbauer, der nur Tabak für die
eigene „Pfeife“ baut, verzichtet meist auf das
Fermentieren des Tabaks, sondern dreht die
von den Schnüren genommenen Blätter zu
„Rollen“ zusammen, um sie, nachdem sie „ab-
gelagert“ haben, d. h. eine „Eigenfermen-
tation“ in den dicht und fest gedrehten Rollen
durchgemacht haben, auf dem „Anies“ zu
Rauchtabak zu zerfeinern.

Alle Pflanzen, von denen Rauch- oder
Rauchtabak gewonnen werden soll, müssen ver-
feinert werden. Die Steuer ist so gering, daß

sich deswegen niemand scheuen
Tabak anzubauen; sie beträgt für den
Meter 8/10 Pfennig beim Kleinbau,
müß rechtzeitig beim nächsten Be-
nommen werden.

Obstbutter und deren Gehe

Molkereibutter, Rübutter, Kaugummi
schmalz usw. sind sehr hoch im Preis
ist in dieser Kriegszeit für billige
sorgen, um zum Schmieren der
zu haben. Am vorteilhaftesten ist die
butter, welche aus Birnen-, Apfel-,
rübenbrühe, mit verschiedenen Obst-
hergestellt ist. Gegenwärtigen
hier in Betracht kommenden
Genusmittel, so muß konstatiert werden,
zwar einen hohen Fettgehalt haben,
butter mehr Kohlehydrategehalt hat,
beispielsweise Apfelbutter 12 bis 14
und Zwetschenbutter 11 bis 12 %
butter sogar 16 bis 17 %, während eine
butter, mit Zuckerrübenbrühe herge-
schnittlich 50 % Kohlehydrategehalt hat.
Die Kohlehydrate spielen aber bei der
nung resp. bei der guten Ernährung des
körpers eine wichtige Rolle. Inman-
aber, wo reiche Ernten von Obst
Walnüssen sind, kann man auch ein
Haselnuß- und Walnußbutter herstellen,
beiden Nukarten verkörpern einen Fett-
63 bis 68,5 % und 12 bis 15 % Kohle-
reichen somit nahe an den Fettgehalt der
butter. Ebenso ist Maisbutter, mit
gestellt, sehr nahrhaft. Sie besitzt einen
über 70 % Kohlehydrate, denn sie
hat 67 % Kohlehydrate. Eine
Tomatenbutter ist gleichfalls zum
sehr nahrhaft und schmackhaft.

Im allgemeinen wird die Obst-
Zuckerzucker hergestellt und ist ein
Produkt als die Marmelade. Obst-
jedem Haushalt wertvoll. Ebenso
man selbst viel Obst hat oder das
kaufen kann, lohnt sich die Herstellung
Mengen. Um eine wohlgeschmeckende
herzustellen, rechnet man zu je 5 Pfund
je 2 Pfund Apfelfleisch von frühen
aus den Birnen gewonnene ungekocht
bient als Kochbrühe. Damit die Obst-
Sand und Erde frei bleibt, sind alle
der Bearbeitung zu waschen. Die
mit der Hand oder mit der Schälmaschine
und das Kernhaus mit dem Kernbohrer
Hand herausgehoben. Abdann gebe man
in einen passenden Kochtopf und giesse
Wasser in den Topf, um die Apfel
Hierauf gibt man die Birnenbrühe zu
und läßt unter fortwährendem Rühren
des Topfes einkochen. Birnenbrühe
fleisch haben sich bald zu Honigbude
die Obstbutter ist fertig. Soll eine
feinere Apfelbutter erzeugt werden, so
zu 2 Pfund Apfelfleisch von weinigen
4 1/2 Pfund Weintraubenmost. Die
dieser Obstbuttermaterialien ist
vorhin angegeben. Jedoch ist diese
auch für den feinen Herrschaftstisch zu
um diese Butter etwas zu würzen, gibt
kleine Prise Kochsalz und kurz vor
werden etwas geriebene Zitronenschale
Citronen hinzu. Für größeren Bedarf
zu 50 Pfund Apfelfleisch 125 Pfund
oder 112 Pfund Traubenmost. Die
butter füllt man nach dem Steifwerden
Steintöpfe oder in passende kleine
oder Eisner, welche vorher gründlich mit
Wasser ausgelaut sind. Als oberer
man 1/2 cm stark Nierenfett, oder
woran das Gefäß verschlossen wird.
butter hat eine gelbliche Rauchfarbe,
Traubenmost verwendet, so ist die Farbe

Zu Birnenbutter nimmt man
Apfelfleisch, den man aus passenden
Fallapfeln, gekeltert hat. Man wählt
fleischige, reife, auch frühe Birnen
Halbwaren sein. Wird Fallapfel verwendet,
die kauligen Stellen herauszuschneiden.
Birnen mahlt man auf einer Dörm-
die Obstmasse auf einer Wassermühle
zu 3 Pfund Birnenfleisch gehören 7

Zeit schlüpfen aus diesen Schälchen die bekannten
sehr gefräßigen Kohltruppen, die in kurzer Zeit
die ganzen Blätter unserer Kohlpflanzen bis auf die

Getreidemähen mit der Mäh-Maschine. Das linke
Bein wurde ihm am Knie vollständig abgeschnitten,
außerdem erlitt er schwere Kopf- und innere Ver-



Hierzu das „Illustrierte Sonntags-
blatt“ Nr. 30 und des Landmann-
Wochenblatt Nr. 27.



Äußere Mittheilungen.

Augenkrankheiten kommen bei allen Hausthieren jedoch bei Pferden. Oft gehen Kausen, welche Augenkrankheiten zu ihnen fällt nämlich leicht Staub in die Augen, wodurch nicht minder hervorgerufen wird, durch die Sehkraft verloren gehen kann. Der nachtheilig ist der stechende und wenn in den Ställen dem Auge des Thiers die Zuführung des Lichtes ist von dem das Licht nur von der Seite kommt das Pferd immer nur daselbst, wodurch die Augen sehr geschwächt wird das Pferd vom Lichte stets abkehrt es ins Dunkle, und der grelle Lichtschein hinausgehen ist dann dem Auge nachtheilig. Ein weiterer Grund von dem sind die Sehenklappen. Die Pferde sind so eingerichtet, daß sie durch die Sehenklappen am Lichte abkehrt, so befindet sich das Pferd in der Dämmerung, denn es muß abkehrt sein. Wenn man diese Abstände alle vermeiden will werden auch Augenkrankheiten vermieden.

Hecht mit Fischen. Ein großer, mehrstündig
Hecht wird geschuppt, ausgenommen gewaschen
und in Portionsstücke zerlegt. Dann bestreut man
ihn leicht mit Salz und stellt ihn beiseite. Pilze
wie die Jahreszeit sie gibt, also Steinpilze, Chan-
pignons, Butterpilze, Maronen und andere
werden sauber gewaschen und gewaschen, bis sie frei
von allem Sand sind. Nun gibt man etwas Fe-
der oder gewürfeltes Speck in eine Kasserolle, brennt
darin die Pilze, bis der ausgeleitete Saft
dunstet ist, würzt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft
und Petersilie und gibt den Kochsud mit etwas
Wasser aufgelöstem Weizenmehl. Die Hechtfische

Pflanze werden die Hechtstüde dann entweder ausgebratenen Speck oder in eine wenig Butter und goldgelb gebraten und zusammen mit Pilzen auf flacher Schüssel angerichtet. **Kartoffelkische mit Rirschen.** Jetzt im Sommer haben die alten Kartoffeln vielfach keinen so guten Geschmack mehr. Sie müssen aber trotzdem in der Küche verbraucht werden und da empfiehlt sich, sie in anderer Gestalt auf den Tisch bringen, damit sie trotzdem den Tischgästen zugute. Sehr gut eignen sich alte Kartoffeln zur Herstellung von Klößen, welche letztere zusammen mit schmorten Rirschen und mit oder ohne gebratenen Speck ein vorzügliches Mittagbrot geben. Zuerst am Tage zuvor gekochte abgepelte Kartoffeln werden zerrieben, und mit einem Theil Roggenmehl einem Eßlöffel voll Fett, Salz, Muskat und etwas Butter nach Geschmack sowie zwei ganzen Eiern verarbeitelt. Dann formt man Klöße daraus, dreht sie in Mehl um und kocht sie in Salzwasser im offenen Topf, bis sie oben schwimmen. Die Klöße werden mit etwas Wasser gekocht und mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl gebunden. Nach dem Erkalten läßt man sie mit etwas Wasser aufgelöstem Zuckerin. H. B.

Antwort: Als gute Mittel zur Vertreibung von Maulwürfen empfehlen wir Franzosen, Karbolineum, Petroleum, auch Heringslake, wenn man einen Lappen trinkt und in den Wurm legt. Die Mittel müssen öfter wiederholt werden. Handelt es sich denn bei Ihnen tatsächlich um Maulwurf? Kommt nicht vielleicht die Wüste in Betracht? Der Maulwurf ist an sich sehr nutzlos, man soll ihn nur vertreiben, nicht vertilgen, die Vertreibung pflegt, wenn er in der Thierbarkeit Ruhe findet, auch so schwer zu sein.

labgänge,
ipfe und

labgänge,
ipfe und

treffend Beschlagnahme und Meldepflicht
von Vinters an die Kriegs-Chemikalien-
Aktiengesellschaft, Berlin, Röhrener Straße
1—4, bleiben bestehen.

