

Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Mälinger Kreisblatt.

1917.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Wies vom 28. Juni 1901.)

Das Leineschaf.

Von Dr. Bän. (Mit Abbildung.)

Das Leineschaf gehört zu den schlicht- oder glanzvollen Schafen, und zwar zu den schwächeren. Hierher gehören ferner das rheinische oder Eifelschaf, das Schaf, das Franken- oder Bamberger und das medienburgische Spiegelschaf. Vorgenannten Schafe sind rein weiß mit weiß gefärbten Köpfen, nur das Rhönischschaf am Kopfe eine schwarze Farbe.

Das Leineschaf kommt vor an der oberen und zwar im südlichen Teile der Provinz Hannover und im Bezirk Cassel. Es ist ein Schaf von mittelkräftigem Bau und erreicht ein Körpergewicht von 50 bis 60 kg. Wolle ist ziemlich lang, dabei aber fein gut gekräuselt, sie eignet sich als grobe und gute Kammgarnwolke. Der Kopf der Bente sind unbewollt und hellweiß. Schwarze Abzeichen sollen sich am Kopf noch an den Füßen vorfinden. Der Wollertrag schwankt zwischen 7 Pfund, je nach der Ernährung der Tiere. Das Leineschaf gehört zu den fleischlosen Schafen; es kommt auch in Gegenden mit günstigen Verhältnissen vor. Dieses trifft zu für die Ur- und da es in erster Linie in den gebirgigen Teilen Südhannovers und zu finden ist. Die Verbreitung des Leineschafes ist auf den eigentlichen Bezirk beschränkt. Darüber hinaus trifft man es nur wie gar nicht an.

Die Erhaltung und Aufzucht der Leineschafe werden sowohl von der Landwirtschaft in Hannover als auch von der in Elstherden unterhalten, von denen aus die Versorgung der bauerlichen Zuchten mit Leineschafen und auch mit weiblichen Tieren erfolgt. Diese Elstherden sind in der Regel auch auf allen größeren Landes- und Provinzialausstellungen vertreten und haben in ihren Klassen reichlich Konkurrenz gefunden.

Saft und Sirup aus Zuckerrüben.

Von Dr. Schlegel.

Die Zeit der Zeit läßt uns immer wieder auf die Not der Zeit vergessene Hilfsmittel zurückkommen. Jetzt, wo der Zucker nur in beschränktem Maße zu haben ist, denkt man daran, sich auf die verschiedenen Hilfsquellen zu begeben und den Zucker aus der Rübe, wie die Natur denselben bietet, zu gewinnen. In meinem Heimatlande wurde der

Rübensaft sehr viel zu allerlei Zwecken gebraucht; meine Großeltern hatten die Zeit der Kontinental- sperre unter Napoleon I. durchlebt, in welcher das Pfund Zucker bis zu fünf Talern kostete.

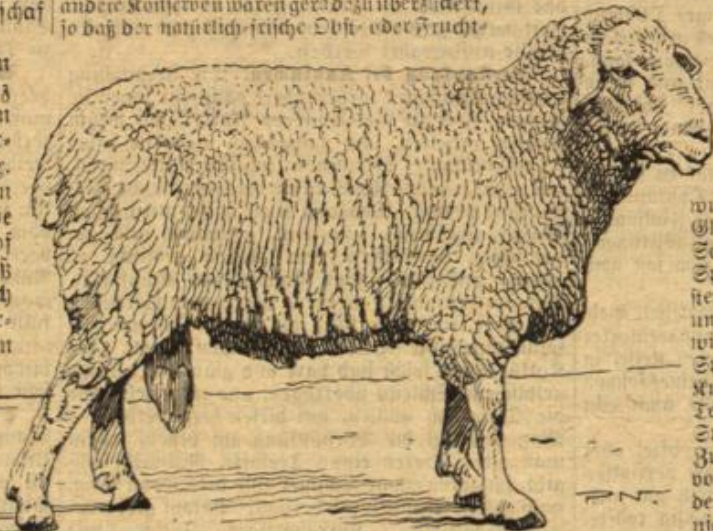
Es ist nicht zu verkennen, daß wir durch den billigen Zucker während der letzten Friedensjahre etwas verwöhnt wurden und etwas zu verschwenderisch damit umgegangen sind, es wird also gar nichts schaden, wenn wir durch die jetzige Zuckerknappheit etwas sparen lernen, denn manche Speisen und Getränke und manches Aus und andere Konsumwaren waren geradezu überflüssig, so daß der natürlich-frische Obst- oder Frucht-

Geschmack entschieden, bestimmte Angaben lassen sich da nicht gut machen.

Dann bereitete meine Mutter noch auf eine andere Weise einen Rübensaft, welcher zur Verfeinerung von Speisen, Kuchenbäckern, auch zu Kaffee und Tee verwandt wurde. Dazu wurden die Rüben auf einer großen Reibe zerrieben oder zwischen zwei großen Steinen zerquetscht; jetzt würde man eine Obstmühle dazu nehmen, wo solche vorhanden sind. Der geriebene Brei kam unter dieselbe Pressung wie auch der gekochte Brei; kann man eine kleine Reiter benutzen, um so besser, aber immer ist eine Nachfüllung nötig. Der gewonnene Saft wird nun über lebhaftem Feuer eingedickt und aller sich dabei bildender Schaum sogleich abgeschöpft. Er mußte so lange kochen, bis etwa ein Drittel davon als Wasser verdunstet ist. Dann wurde der verdichtete Saft in weithalsige Gläser gefüllt. Diese wurden mit Schweinsblase zugebunden und in der Speisekammer aufbewahrt. So war stets billiger Süßstoff schnell zur Hand, und meine Mutter wußte ganz genau, wieviel Löffel davon zu irgend einer Speise oder Kuchen nötig waren. Zum Kuchenbäckern wurde der Saft mit dem Teig vermischt — zum Verfeinern der Speisen in derselben Weise wie der Zucker verwandt. Ein kleiner Teelöffel voll an eine große Tasse Kaffee macht denselben vollkommen süß. Man braucht nicht allzu ängstlich zu sein, daß ein angebrochenes Glas des Rübensaftes verdirbt, es hält sich mehrere Wochen unverändert.

Der Rübensirup ist, wie er in den Handel kommt, ein Nebenprodukt der Zuckerrübenfabrikation. Für den Haushalt kann derselbe aber ebenfalls billig hergestellt werden. Die wie zum Zuckersaft vorbereiteten gekochten Rüben werden etwas stärker abgedrückt, es darf etwas Schleim in den Saft kommen, weshalb auch ein weintraubiges Gewebe zur Presshülle genommen wird. Dann wird der Saft zur Sirupdickung eingekocht und in irdene, feinerne oder auch in Glasgefäße gefüllt und mit Pergamentpapier oder Schweinsblase zugebunden, im Notfall genügt auch mehrfach übereinander gelegtes Zeitungs- oder anderes Papier.

Die Pressrückstände können als Viehfutter verwandt werden, können aber auch mit Kürbis, Tomaten, gelben Rüben, Birnen, Äpfeln zusammen zu Mus gekocht werden; Holunderbeeren und Rübenkraut gibt ebenfalls ein gutes Mus, doch darf bei solcher Verwendung der Saft nicht allzu feil ausgedrückt werden. Es sei aber bemerkt, daß alle diese Musarten nicht erster Qualität sind, daß sie aber für den eigenen Haushalt vollkommen genügen und immer noch besser sind wie manch andere, vielleicht auch recht teure Kriegsmarmelade. Der Rübensirup ist nahrhafter als der Zucker selbst,



Leineschaf-Bock.

geschmack fast verdrängt wurde. Eine weiche Beschränkung damit dürfte nur zum Vorteil sein.

Zur Gewinnung des Zuckersaftes wendete meine Mutter zweierlei Verfahren an. Zuerst wurden die vorher sauber gewaschen und gewaschenen Rüben ungekocht in dicke Würfel geschnitten. Diese wurden gedämpft oder mit wenig Wasser gar gekocht. Die Würfel wurden dann zu einem Brei klein gehackt, was mit einer Holzkeule geschah. Der Brei wurde dann in einen didgewebten Sad gefüllt und der Saft ausgedrückt. Dazu hatte sie eine flache hölzerne Bütte, an deren Rand ein langes Brett eingestemmt wurde. Der Sad mit dem Brei kam nun zwischen dem Boden der Bütte und dem Brett zu liegen. Das lange Brett wirkte wie ein Hebel, und ließ sich der Saft ganz gut damit ausdrücken.

Der so gewonnene Saft hat etwa 25 % bis 30 % Zuckergehalt; er kann nun zum Verfeinern des zur selben Zeit gekochten Muses und Marmeladen direkt zugelegt werden; besonders gilt dies für Birnen, Zwetschen, Holunderbeeren und Kürbismus. Weisens wurde aber der Saft durch Einkochen verdickt, das Muslochen geht dann etwas schneller, weil durch die Eindickung des Rübensaftes schon etwas Wasser verdunstet wird. Aber die Menge des Zuckers muß der eigene

hrlich
Im
bähr:
gehele.

gang.

sel be-

in den
gens die
de, bei
le-Sund
impfung
selandet.
insport-
iben die
mungs-
ewährt;
Teil der

weßküste
frischem
schnell
en nach

Sworbe,
A Defel,

ist die

Ronastir
eit.
ister

Rietisch
Teil der
ebraunt.
in dem
unterge-
ht Ein-
Sturm
Stadt.

die ge-
regündet,
Wehr-
gebt die
ntbaren
en man
onetten,
nieder.
fangene,
iliz und
die ver-
Brand
nsinnige
Gefan-

ig der
n den
Menge
Bahn-
dahinter
Auf
diploma-
je, Ab-
le hohen
Spitze
die ebe-

kommen den Mengen zu gewinnen, wird er- Marine ein gemeinsames Unternehmen gegen die maligen Minister hatten sich nach dem Bahnhof Erhebungen über den Bedarf anzustellen dem Rigaischen Meerbusen vorgelagerte, als Stütz begeben. Bald nach ihnen erschienen Königs

er enthält den Zuckersaft und nebenbei auch ein
 Teil Pechin und störrhaltige Stoffe, welche
 dem Zucker gänzlich fehlen. Der Rübensaft als
 Süßmittel wird bald wieder zu vollen Ehren
 kommen.

Verzinkte und verginnte Kessel

sind immer eine Gefahr für die Gesundheit, wenn Nahrungsmittel darin gekocht werden, sei es nun Schinken oder die Wurst und das Fleisch beim Schweinefleischkochen. Ein wirklich gut verzinnter Kessel ist einwandfrei, aber selten echt erhältlich, denn meist ist der verzinnte Überzug mehr oder weniger mit Zinn durchsetzt. Das Zinn wird von jeder Art Säure sehr leicht aufgelöst und gebunden, somit werden alle Nahrungsmittel, die in einem zinkhaltigen Kessel gekocht werden, weil sie alle mehr oder weniger von einer Säure enthalten, zinkhaltig und somit der Gesundheit schädlich. Aber verdorbene, unbellömmliche Obstmarmelade wurde vielfach gekocht, nachdem die Kupferfessei eingezogen wurden. Als Ursache des Verderbens konnte festgestellt werden: Zinkgehalt. Das Mus war nachweislich in verzinkten oder verzinnnten Kesseln gekocht, bei letzteren war eben das Zinn mit Zink vermischt.

Das zinkhaltige Nuss oder die sonstigen zinkhaltigen Lebensmittel, besonders Milch, Buttersuppe, Grängemüse, kennzeichnen sich durch einen bitteren, metallischen Geschmack. Stärkerer Zinkgehalt erzeugt Abtheilung im Magen, Verdauungsstörung, heftiges Kopfschmerz und starkes Erbrechen, so daß oft der Arzt helfend eingreifen muß, um die Abtheilung zu bannen und weiteren schlimmen Folgen vorzubeugen.

Leider gibt es auch bis jetzt kein sicheres Mittel, das Zink zu entfernen, ohne die Nahrungsmittel dabei zu schädigen. Zinkhaltige Suppen, Gemüse, Milch, Wurst u. s. w. sind immer als gesundheits-schädlich, somit als verdorben zu betrachten und nicht mehr gut zu machen. Zinkhaltiges Obstmus kann noch verwendet werden, wenn es mit vielem anderen reinem Mus vermischt werden kann. Damit wird der Zinkgehalt verdünnt und ist in der kleinern Gehaltsmenge weniger schädlich, aber ganz einwandfrei wird das Mus damit doch nicht.

Man vermeide es auch, Viehfutter in solchen
Sejeln zu fochen oder zinfhaltiges Obftm
als Schweinfutter zu verwenden, die Zinfäuren
haben bei dem Vieh diefelben fchädlichen Wirkungen
als wie bei den Menfchen. Macon und fajt noch
mehr die Rieren leiden darunter.

Am besten sind nun ja die Kupferkeßel, diese sind aber jetzt nicht zu haben. Als nächstgeeigneter Ersatz kommen die eisernen emaillierten Keßel in Betracht, man lasse sich aber bei Ankauf eines solchen Keßels garantieren, daß die Emaille auch echt und säurefest ist.

Eiserne Kessel sind nicht ganz einwandfrei, aber bei weitem nicht so gefährlich wie die verzinkten Kessel. Sie müssen aber vor Gebrauch gut ausgeheizt werden, damit dieselben völlig rosthfrei sind. Der eiserne Kessel bleibt aber immer nur ein Nothbehelf, und ist dessen Gebrauch nach Möglichkeit zu vermeiden. Auch das Eisen löst sich in Obstsäuren, es färbt alles dunkel und beeinflusst auch mehr oder weniger den Geschmack. Die schädlichen Nachwirkungen sind viel weniger heftig als bei Zinkgehalt, machen sich aber bei schwach entwickelten Personen auch bemerkbar.

Für kleinere Mengen, wie selbige in der Küche hergestellt werden, ist am besten der emailirte
Eisene Kocktopf zu empfehlen. Diese sind leicht und gut zu reinigen, nicht zu teuer bei der Anschaffung und vollkommen unschädlich. Diese sind schon in recht ansehnlicher Größe — bis zu 25 bis 30 l Inhalt — zu haben, und darin läßt sich schon ein ansehnliches Quantum wegkochen, zumal meistens die Kochherde zu groß sind, daß zwei Geschirre darauf bequem Platz finden, welche bei einem Feuer kochen können. Es kann somit auch viel Heizmaterial gespart werden, wenn der Küchenherd gut ausgenutzt wird, der doch täglich geheizt werden muß.

Gleinere Mitteilungen.

Das Sausenlassen erhiteter Pferde ist gefährlich. Wenn ein erhitztes Pferd nach dem Sausen nicht in Bewegung gesetzt wird, so stellen sich in vielen Fällen Zittern, Bauchkrämpfe und Bruch

fellentzündung ein, was eine Folge der plötzlichen Abkühlung ist. Wenn aber das erhitze Pferd gleich nach dem Trinken des kalten Brunnenvassers in eine schnelle Gangaart veretzt wird, so pflegen diese Erweichungen nicht einzutreten; denn das Wasser erwärmt sich bald in den Eingeweiden und nimmt deren Temperatur an. Das beste Mittel, erhitze und in den Stall gebrachte Pferde ohne Nachtheil zu tränken, besteht darin, daß man ihnen stets warmes Wasser vorsetzt. Dasselbe ist sehr gesund und befördert die Thätigkeit des Gedärme. Pferdebesitzer, welche dieses Verfahren anwandten, haben befunden, daß bei ihren Pferden innere Krankheiten zu den Seltenheiten gehören. Bemerken will ich noch, daß das Wasser wirklich warm und nicht lau sein darf; denn letzteres ist elckerrregend und wird daher nur ungern von den Pferden genommen.

Wie erzielt man Frühreife beim Schwein?
Die Frühreife ist zwar gewissen Rassen angeboren, kann aber durch Haltung und Futter bedeutend gefördert werden. Wird eine hierauf gerichtete Pflege der Schweine durch mehrere Generationen fortgesetzt, so steigert sich die Frühreife sehr bald in hohem Grade, so daß die letzten Nachkommen nicht nur verhältnismäßig, sondern durchaus als frühreif gelten können. Wir möchten aber doch dringend davor warnen, das Bestreben nach Frühreife zu sehr in den Vordergrund zu stellen, da mit derselben in der Regel auch Verwilderung und ein geringes Gewicht verbunden ist.

Die Milchergiebigkeit der Ziegen kann durch Grünfutter erheblich gesteigert werden. Jede Milchziege sollte täglich 7 bis 8 kg Grünfutter erhalten. Haben Ziegen früh gelammt, so werden sie in der Regel bald nach dem Beginn der Grünfütterung neumilchend. Weidegelegenheit fördert die Verdauung. Man wird indessen durch das Ausplündern der Tiere zu verhinbern wissen, daß sie sich das Futter nicht zu wählerisch aussuchen und nicht soviel verderben können. Verabfolgt man das Grünfutter im Stalle, so soll es nicht längere Zeit vorher geschnitten sein und darf auch nicht im Stalle aufbewahrt werden. (E.)

Verstopfung bei Kaninchen. Die Verstopfung tritt bei Kaninchen insbesondere dann ein, wenn sie längere Zeit zu viel trockenes Futter und wenig Grünes erhalten, und namentlich wenn sie dabei kein Trinkwasser bekommen; manche Futtermittel, wie z. B. trockene Kleie, rufen besonders leicht Verstopfung hervor. Daher ist Kleie besser mit heißem Wasser überbrüht und mit gelochten und gequetschten Kartoffeln oder Rüben gemischt zu geben, außerdem aber hinreichend Grünfutter. Bei Verstopfung ist meistens der Leib aufgetrieben und hart, und man kann die in den Därmen zusammengeballten harten Kottlumpen fühlen. Die Kottkugeln selbst sind hart und glänzend, oft mit ebllichem Schleim überzogen, und man sieht, wie die Tiere sich quälen, um diesen loszuwerden. — Man beseitigt die Verstopfung am besten, indem man alten Tieren einen Teelöffel Nixmusöl ein gibt, jüngeren etwas weniger, und dies, wenn nötig, nach zwölf Stunden wiederholt. Darauf gibt man leichtverdauliches, suppenartiges Futter, wie Gerstenschrot oder dergleichen, und Grünes; namentlich tun Rüben aller Art sehr gute Dienste, auch Salat, Falslobt usw., vorausgesetzt, daß es weder welt noch irgendwie verdorben ist, ferner junges Gras und mancherlei Unkräuter aus dem Garten, wobei man natürlich vor giftigen, wie z. B. den in jeßiger Jahreszeit viel vorkommenden Nachschattenarten, sich hüten muß. Dr. A.

Hühner im Garten. Seitdem das Veeerenohst abgeerntet ist, laufen unsere Hühner wieder frei im Obstdgarten herum. Dies ist denjenigen sehr gesund, sie suchen sich selbst viel Futter und üben scharfe Poliser gegen Wurm- und Kakerlage. Schaden ist nicht nachzuweisen, und wenn auch einmal eine weitgewordene Birne angehackt wird, so ist dies nicht schlimm, man muß eben durch öfteres Nachsehen und Auslesen des Fallobstes den Hühnern vorzukommen. Schloel.

Winke für die Haltung des Junggeflügels im Herbst. Wir gehen dem vierten Winterquartier entgegen, in welchem, wie es den Anschein hat, die ausreichende Ernährung unseres Geflügels noch mehr Schwierigkeiten machen wird als bisher, und wiederum viele Tiere dem Futtermangel zum Opfer fallen müssen. Dennoch ist es nötig, zu erhalten, was irgend erhalten werden kann, vor allem von dem Junggeflügel, das wir aufgezogen haben, die kräftigsten Tiere, die Aussicht bieten, selbst Entbehrungen zu ertragen. Schlachten wir

lieber jetzt schon ab, was nicht durchaus
erscheint oder fehlerhaft ist, um das vorhan-
denen Futter auf die geringere Zahl von Tieren zu
theilen und diese um so besser zu ernähren. Wir
bieten uns Garten und Feld manche Futter-
mittel für deren Verwendung wir keine Erlaubnis-
Behörden bedürfen; aber bald wird dies auf-
gehört und wir sind dann allein auf dasjenige
beschränkt, was uns zugewiesen wird, und nach
den Erfahrungen der vorstehenden Jahre nur
ist. Außerdem müssen wir in dieser Zeit alles
sammeln, was an wilden Früchten und an Futter-
mitteln wie an Blättern und Kräutern irgendeiner
wert für das Geflügel hat. Wir denken dabei
an Eicheln, wilde Kastanien, die Beeren
Ebereschen, wilde Rosen, des Holunders
die für den Winter getrocknet werden können.
Auch recht viel Bewegung muß das Geflügel
damit der Körper kräftig auswachsen; dem-
nach knapper Winterfütterung läßt sich man-
ches Wachstum nicht mehr nachholen. Endlich ist
das Junggeflügel abzuhalten, solange die Witterung
noch nicht gar zu rauh ist, um später der
desto größere Widerstandskraft entgegen-
setzen zu können.

Rebhuhn-Topf. Alle Rebhühner sind Braten nicht sehr geeignet. Es ist daher ratsam, sie zum Rebhuhn-Topf zu verwenden, ein Gericht, das wohl einzig in Bezug auf Schmackhaftigkeit. Die Rebhühner werden in Viertel geschnitten und ganz wenig in Butter angebraten. Inzwischen hat man einen feuerfesten Topf mit dünnen Speckwürfeln belegt, darauf eine Schicht rohen Sauerkohl getan, dem geschnittene Zwiebeln beigegeben. Auf den Sauerkohl kommen wieder Speckwürfel und darauf die angebratenen Rebhühnerviertel, wieder Sauerkohl und nun drei bis vier Apfel, die in Scheiben geschnitten werden. Einmal legt man Speckwürfel darauf, dann nimmt man alles mit Salz und Pfeffer, gießt reichlich Wein und ein Glas voll Weißwein darüber und schließt den Topf. Man läßt das Gericht reichlich zwei Stunden in der Form baden und gibt es dann zu Tisch.

Brombeermarmelade. Schöne reife Beeren verleiht und wäscht man, bringt sie auf mäßiges Feuer und läßt sie ohne Wasserzugabe zerfallen, um sie dann durch ein Haarsieb zu treiben. Nun rechnet man auf 5 Pfund Beeren 3 Pfund Zucker, seucht ihn an und kocht ihn im Einnachetopf solange, bis er beginnt, vom Fössel zu tropfen, dann gibt man den Zucker hinzu und kocht ihn unter beständigem Rühren, bis er die gewünschte Dike erreicht. Vorher muß man die Marmelade in Steingut füllt und mit einem in Salznipfer getauchten Blatt Papier belegt. Mit Papier gebunden und gut aufgehoben, ist diese Marmelade sehr haltbar.

Ein Verschluss für Konservengläser. Bei dem Mangel an Gummiringen und der erwünschten Unbrauchbarkeit der sogenannten Erhärkungs- im allgemeinen Interesse auf ein Verfahren zu Dichten der Konservengläser hingewiesen, das der Leser des „Kölner Stadtanzeigers“ mitteilen darf. Er schreibt: „Ich rührte Gips ziemlich dünn mit Wasser an, mit einem kleinen Löffel trug ich denselben auf den Rand der Einmachgläser auf, schmierte auch etwas in den Rand des Deckdrehn und drückte ich den Deckel auf, drückte etwas, daß der Gips sich überall hin verteilte, und ließ ihn erhärten. Sollte etwas Gips beim Aufdrücken des Deckels in die Frucht fallen, so tut dies doch keinen Abbruch. Nach dem Sterilisieren war der Verschluss noch tadellos dicht. Ein Glas füllte ich mit Wasser außerhalb des Apparatates, also ohne den Deckel mit Mäunnen festzuhalten, und ließ es bis zum Siedepunkt. Der Verschluss war ebenfalls gut. Später, beim Öffnen der Gläser stellt man die Gläser umgekehrt mit dem Deckel Wasser, und er wird sich leicht abnehmen lassen. Hat man viele Gläser zum Einmachen, so läßt man etwas Weim in Wasser auf und braucht das Wasser zum Gipsentrühren; es dauert nicht eine längere Zeit, bis der Gips erhärtet; man braucht bequemen das Verschließen besorgen. Man muß darauf bedacht sein, daß der Gips gleichmäßig auf den ganzen Rand verteilt wird. Der beim Aufdrücken des Deckels heraustretenden Gips kann man mit einem Messer ab.“ Jedenfalls ist es leicht bei der Knappheit der Gummiringe, Verschlüsse nach dieser Richtung hin zu machen.

Frage und Antwort.

Antworte für Jedermann.

Die Kallage unseres Blattes sehr lange hat die Fragebeantwortung für den Leser nur wenig Erfolg. Es werden daher auch nur noch 30 Pf. in Briefmarken beigesetzt, damit aber auch jede Frage dieser Art interessanter und fragestellungen werden kann. Kallagezuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

244. Mein Hühnerhund hat seit kurzem. Der Hund ist sehr gestreift. Futter mager. Ich bitte um Angabe des Mittels. Sch. in A.

Wenn Sie dem Hunde 8 g Kamala-Dr. S.

245. Auf welche Weise können Stoffe, aus Wachsseide, Fiedel von entfernt werden? M. St. in W. Wir möchten raten, den Fiedel mit einem Seifenrinde (Quillaja) zu entfernen, indem das ganze Kleidungsstück in Wasser, da die Fiedelentfernung sonst unliebsamen Rand hinterlassen. Dieser Art lassen sich in Seifenrinden waschen und werden nach dem Seifenspül, sondern gleich aufgehängt. Dient von links gebügelt. A. Br.

246. Meine Ziege hat seit längerer Zeit einen Auschlag an beiden Seiten. Gleichzeitig leidet sie an Husten und schreit sich gar nicht bessern will. Sie aber sehr wenig. Die Milch ist sehr gering. Das Tier geht auf die Weide, der Sonne ausgesetzt sein. Zwei sind schon an derselben Krankheit abgetrieben. Die Tiere auf der Weide sind befallen. Wie lässt sich die Krankheit L. S. in A.

Bei der Erkrankung Ihrer Tiere entweder um Sonnenbrand, Distempergrind. Am leichtesten befallen die Tiere mit weißer Hautfarbe, was die wohl zutreffen dürfte. Zwecks sollte man die Tiere einige Zeit im Schatten. Sodann würden günstig auf der Krankheit gelind abführend mit Schorf befestigten Stellen schmiere Fett oder Karbolöl ein, wodurch ein heilendes und somit die ganze Heilung. Gefährlich kann die Krankheit nur in Tieren werden, in der Regel ist Natur. Dr. Ben.

247. Ich habe mir, um Butter zu beschaffen. Die Tiere liefern sehr wenig Milch, die aber sehr wenig fettreich ist. Mittel gegeben werden, um den Fettgehalt zu erhöhen? v. A. in B.

Eine Erhöhung des Fettgehaltes erfolgen durch Verabreichung von Futter. Daß in Ihrem Falle die Tiere sehr wenig fettreich ist, liegt daran, daß Ihre Tiere wenig Körnfutter bekommen oder auf eine gehen. Von den Grünfütterarten Luzerne, Serradella, Eparsette, etc. Mehr noch als das Grünfütter. Erhöhung des Fettgehaltes die entzogen. Ganz besonders wird die Erhöhung durch die Verabreichung von Futter. Sie sich solche beschaffen können, in kurzer Zeit den Fettgehalt bei erhöhen können. Dr. Ben.

248. Das Kartoffelkraut bei Kartoffeln ist so groß, daß meines Kraut zu wenig Sonne bekommt. Ein teilweises Kürzen des Krautes ist als Kartoffelkraut als Ziegenfutter L. M. in B.

Die Kartoffel ist allerdings eine Pflanze, und deshalb bringt sie in schattigen Gegenden zu wenig Ertrag. Die Pflanze aber gerade das Kraut als den der Pflanze. Die Knolle ist doch für die vom grünen Blatt im erzeugten Stoffe: Stärke, Eiweiß, etc. Kürzen des Krautes würde also auch mehr verringern. Im übrigen Kraut an schattigen Standorten nur durch Licht zu lang. — Kartoffelkraut ist durchaus zulässig, bei der Erntezeit sogar geboten. Zudem ist es allgemein auch dieses Kraut nicht besser haben, bzw.

es gewöhnen sich sehr bald auch an dieses Futter. Allerdings gesund muß das Kraut an sich sein. Es sollte sogar im getrockneten Zustand für den Winter aufbewahrt werden. Manche Sorten behalten bis zur Vollreife der Knollen ihr grünes Kraut. Dieses ist als Futter besonders wertvoll. Das Trocknen erfolgt ganz gut an der Sonne. Dazu hängt man das Kraut auf Bäume oder legt es auf sonnige Dächer. M. in C.

Frage Nr. 249. Mein Gartenland ist voller Regenwürmer und Schnecken. Ich habe schon ungelöschten Kalk, auch Salz gestreut. Es hilft alles nichts, die Tiere vermehren sich nur noch mehr. Was kann ich dagegen tun, um die Schädlinge loszuwerden? Frau M. in A.

Antwort: Die Belämpfung der nackten Gartenschnecke geschieht durch Bestreuen der Beete mit Kalkstaub, Gerstengrannen, Asche, ferner durch Eingraben von Tonröhren, die den Schnecken am Tage als Schlupfwinkel dienen, so daß man sie dann bequem vernichten kann. Auch Absuchen des Landes abends mit Licht führt zum Ziele. Regenwürmer sind nicht schädlich. G.

Frage Nr. 250. Anbei eine kleine zwergapfel-ähnliche Frucht, wir nennen sie Pirus. Der Baum bringt eine große Menge schöner Früchte. Wie kann ich die vielen Früchte verwerten? Bitte um Rezept. J. B. in D. D.

Antwort: Der überhandte Zweig trägt die Früchte des Pirus baccota, landläufig Spierapfel genannt. Die Frucht lässt zur Weinbereitung sich verwerten. Besonders mit Birnen zusammen gefestert gibt sie dem Birnenwein durch ihren hohen Gehalt an Gerbsäure Kraft und Haltbarkeit, aber auch für sich allein gefestert wird der Wein sehr gut und hat viel Ähnlichkeit mit dem Spierlingwein. — Weiter lässt sich aus den Früchten ein recht gutes Gelee bereiten, wobei ganz wie beim Apfelvege verfahren wird. Nur dürfen dazu die Früchte noch nicht vollkommen reif sein. — Dann wird auch Obstmus daraus bereitet. Dazu wird nur der Stiel entfernt, und der Blütenkelch, wenn es etwas besonderes geben soll, dann werden die Früchte mit dem Kernhaus durch die Fleischmaschine, wie selbige in jeder Küche gebräuchlich ist, getrieben, der Brei wird weich gelocht, durch ein Sieb geschlagen und dann mit etwas Zucker oder Zuckerrübenfett eingelocht bis zur Konsistenz. Die Spierapfel lassen sich auch mit andern Früchten zusammen kochen; mit Zwetschen, Birnen, Hollunderbeeren geben sie ein vorzügliches Mus, das sich sehr gut hält. Schl.

Frage Nr. 251. Verschiedentlich wird jetzt das Anpflanzen der Reismelde empfohlen. Jetzt beginnen allmählich die Samen, welche in kleinen Hülsen liegen, zu reifen. Wann ist der Zeitpunkt der Reife, und wie kann man am besten die Samen aus den Hülsen befreien? Kann man das Stroh verfüttern? P. A. in A.

Antwort: Der Reismeldeboden wird gewöhnlich gegen Mitte oder Ende September reif, was daran zu erkennen ist, daß er leicht ausfällt und die Blätter trocken werden. Die Samen verfüttert man an Dühner mit den Hülsen, die Blätter und Stengel sind unverwertbar. Wenn Sie nur eine geringe Menge Samen haben, so können Sie diesen durch Klopfen und Reiben zwischen Tüchern entzählen. Die sonst an die Reismelde geknüpften Erwartungen sind offenbar vielfach übertrieben. Dr. S.

Frage Nr. 252. Kann ich, ohne daß es dem Wachstum der Wurzeln schadet, Gemüßblätter, wie vom Kohl, etwa auf 10 cm Länge abschneiden? Wie baut man am besten Zichorien? Kann man die Blätter an Kaninchen verfüttern? M. in B.

Antwort: Das Abschneiden von Blättern von Gemüßpflanzen ist im allgemeinen schädlich, nur bei ganz entwickelten Pflanzen, z. B. von Kohl, kann man — ohne den Pflanzen zu schaden — einzelne alte Blätter abbrechen, um sie zu verfüttern. — Die Zichorienkultur ist sehr einfach. Die Aussaat von Zichorienfamen geschieht am besten vom 15. bis 20. April auf allgedüngtem, tiefergründigem Land, am besten in Reihen; auf ein ein Meter breites Beet vier Reihen, in den Reihen auf sechs bis acht Zentimeter Entfernung ein Korn. Wenn sich die Pflanzen späterhin berühren, werden sie auf 18 bis 22 cm Entfernung verzogen. Die weitere Arbeit besteht im Reinhaken von Unkraut und Hacken. Mitte November werden die Wurzeln ausgegraben, von allen Blättern gereinigt und dann im Keller oder einem ähnlichen Raum in Erde eingeschlagen und mit Sand bedeckt. Je dicker die Wurzeln sind, um so größer der Erfolg. Aus den

Wurzeln treiben nämlich neue Blätter aus, welche gelb und zart sind und zur Bereitung von Salat abgetrennt werden. Die Wurzeln werden als Kaffeeurrogat verwendet. G.

Frage Nr. 253. 1. Welche Art künstlicher Düngung muß man anwenden, um an jungen Zwetschen- und Pflaumenbäumen bald reichlichen Fruchtanfang zu erzielen? Wann und wie wird die Düngung gegeben? 2. Meine Spalierbirnen blühen alljährlich reichlich, setzen aber nur wenige Früchte an, die dann bald abfallen. Was kann die Ursache sein und was läßt sich dagegen tun? Kann durch entsprechende Düngung oder Bodenbeschaffenheit der Fruchtanfang befördert werden? Dasselbe ist bei zwei Apfelpyramiden (Schöner von Bostop und Gelber Belle fleur) der Fall. Sie blühen reichlich, die Früchte entwickeln sich zu Hahnenfußgröße und fallen ab. Bald darauf entwickeln sich schon wieder die Fruchttaugen sehr kräftig und sind jetzt schon stark angeschwollen. Darf das sein? Welche künstlichen Düngemittel wären als phosphorsäurehaltig zu empfehlen? G. G. in A.

Antwort: 1. Um einen besseren Fruchtanfang bei Steinobst zu erzielen, muß man mehr mit Kalk düngen. Man unterscheidet zwei Sorten von Kalk, der zum Düngen verwendet wird, gebrannten und ungebrannten. Der gebrannte Kalk (Kalk) muß vor dem Gebrauch trocken an der Luft gelocht werden, so daß er zu Staub zerfällt. Er muß bei trockenem Wetter ausgebreitet und gleich untergegraben werden. Man rechnet davon 200 bis 400 g auf den Quadratmeter. Er wird auf schwerem Boden angewendet. Der ungebrannte Kalk, der in feingemahltem Zustande in den Handel kommt, ist bedeutend milder und weniger ätzend. Seine Wirkung ist aber auch viel langsamer, deshalb wird dieser Kalk auch hauptsächlich auf leichten Böden angewendet. Mit diesem Kalk düngt man viel härter, 400 bis 500 g, auch noch mehr, auf den Quadratmeter. Die geeignete Zeit zum Düngen ist der Herbst. — 2. Das reichliche Blühen und vorzeitige Abfallen der Früchte Ihrer Obstbäume können verschiedene Ursachen bewirkt haben. Es ist möglich, daß die Blüten der Apfel- sowie Birnbäume infolge schlechten Wetters (naß, kalt) schlecht befruchtet wurden und während der Kernbildung herunterfielen. Auch Frostschädigung durch plötzlichen Temperaturwechsel während der Blütezeit kann das schlechte Befruchten bewirkt haben, ferner anhaltende Dürre, ungeeignete Sorten für die Bodenverhältnisse, einseitige Düngung usw. Es kann auch ein Insekt das vorzeitige Abfallen der Früchte hervorgerufen haben. Wenden Sie sich an einen tüchtigen Fachmann, der die Ursache feststellt und angibt, was zu machen ist. Das starke Anschwellen der Fruchttaugen gibt wohl jetzt zur Befruchtung keinen Anlaß, daß dieselben noch austreiben werden. Phosphorsäurehaltige künstliche Dünger — außer Thomasmehl — sind Superphosphat, Doppelsuperphosphat, Phosphorsäures Kali, Phosphorsäures Ammoniak. G.

Frage Nr. 254. Wie stellt man einen haltbaren Brotaufstrich aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen, auch Fallobst, ohne oder mit möglichst wenig Zucker her? Lustig verpackte Gefäße kann ich auch nicht aufreiben. Marmelade hält sich doch auch in Blechbüchsen. G. G. im Felde.

Antwort: Alle Obstsorten, Äpfel, Birnen, Zwetschen, Quitten, ebenso alle Beerenarten, besonders die Brombeeren und die Hollunderbeeren, lassen sich jedes für sich allein, aber auch miteinander gemischt zu einem guten Brotaufstrich zu Dauermais verarbeiten, auch das Fallobst kann dazu verwendet werden. Das Mus von gemischtem Obst und Beeren ist meist schmackhafter als nur von einer Obstart. Zucker ist wegen der Haltbarkeit nicht nötig, früher kochte man das Obst ganz ohne Zucker, wir sind in den letzten Friedensjahren nur verwöhnt worden. Zur Zubereitung wird das Obst und die Beeren mit wenig Wasser gargelocht, dann durch ein Sieb getrieben und der enthaltene Brei wird bei anfänglich härterem, später schwächerem Feuer bis zur Konsistenz eingekocht. Zu Dauermais reicht das. Am besten hält sich das Mus in Steinbüchsen, wenn aber die Eimer vorhanden sind, können auch diese benutzt werden. Ein guter Papierverpackung genügt als Deckung. Ganz sicher hält sich das Mus, wenn die gefüllten Töpfe eine halbe Stunde in einen heißen Bad oder Bratofen gestellt werden. Es bildet sich oben eine feste Kruste, welche vor dem Verderben schützt. Ist das Mus zum Genuß wirklich etwas zu sauer, so kann ja mit harter Zuckerlösung nachgesüßt werden. Schlegel

hrlich
im
Bahr:
bgele.

gang.

esel be-

i in den
gens die
be, bei
le-Sund
impfung
gelandet.
ansport-
aben die
hmungs-
bewährt;
Teil der

weftküste
frischem
schnell
jen nach

Sworbe,
l Desel,

r ist die

Monastir
leit.
ister

Nietisch
Teil der
gebrannt.
in dem
unterge-
ht Ein-
Sturm
Stabl.

die ge-
gezündet,
e Wehr-
geht die
enkbar
en man
jonetten,
nieder.
fangene,
ilzig und
die ver-
Brand
nfinnige
Gefan-

ng der
m den
Menge
Bahn-
Dahinter
Auf
biplo-
e, Ab-
ie hohen
r Spitze
die ebe-

kommenben Mengen zu gewinnen, wird er-
Erhebungen über den Bedarf anzustellen
Marine ein gemeinsames Unternehmen gegen die
dem Nigaischen Meerbusen vorgelagerte, als Süß-
maligen Minister hatten sich nach dem Bahnhof
begeben. Bald nach ihnen erschienen König

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

Wie erkennt man den Kalkmangel im Boden?
Nicht selten kommt es vor, daß trotz der besten Düngung mit Stall- und Kompostdünger die Erträge des Bodens viel zu wünschen übrig lassen. Eine genaue Prüfung wird in vielen Fällen zeigen, daß dem betreffenden Acker der Kalk fehlt. Besonders kommt dies bei leichten Bodenarten vor. Den Kalkmangel kann man schon äußerlich, alle ohne chemische Untersuchung des Bodens, wahrnehmen. So Schachtelhalm, Sauerampfer, Spitzgel, Hungerblüthchen, dreifarbiges Beilchen und same Gräser üppig gedeihen, ist Kalkmangel vorhanden, wenn dort, wo sich in den Gräben bräunliches Wasser mit regenbogenfarbiger Oberfläche sammelt. Der Kalk hat chemische und physikalische Wirkungen. Er lockert den Boden, macht bindiges Land porös, so daß Wärme und Sauerstoff Zutritt erhalten. Ferner haben wir im Kalk ein Mittel, die humus-sauren Verbindungen im Boden aufzulösen, und man kann dadurch sauren Boden in guten Kulturboden verwandeln. In einem kalkhaltigen Boden geht auch die Keimung der Samen schneller vor sich. Man achte daher den ganzen Sommer über auf die genannten Pflanzen und schreite dann im Herbst zur Kalkdüngung.

Wings um Steinobstbäume, wie Pflaumen, Zwergbirnen, Kirschen, Äpfeln usw. sieht man oft eine Menge junger Triebe, die aus den Wurzeln ausschlagen, wodurch das Wachstum der Bäume bedeutend gehemmt wird. Nicht selten wird die Ursache dieser Erscheinung dem Unkraut zugeschrieben, daß der Baum aus einem Ausläufer gezogen wurde. Der Grund ist jedoch darin zu suchen, daß um diese Bäume zu tief gehacht oder gegraben wurde. Dadurch wird nämlich die Wurzel beschädigt, und überall dort, wo diese eine Wunde durch Spaten oder Paden bekommt, bildet sich eine Wurzelsack, die Ausläufer treibt. Die flach liegenden Wurzeln werden sogar öfter ganz abgetrennt und treiben dann um so mehr aus. Oft kommen am Stamme selbst Ausläufer vor. Werden diese nicht mit einem scharfen Messer glatt abgeschnitten, so entstehen allmählich an derselben Stelle mehrere neue Triebe. Es ist deshalb darauf zu achten, daß um einen Steinobstbaum nur flach gegraben wird.

Kein Unkraut im Garten. Die verbreitetsten einjährigen Gartenunkräuter sind die kleine Brennnessel, die Vogelmilch und die Weide; unter den ausdauernden werden als besonders häufig die Distel, der Geißfuß, der Kumpfer, die Binde, der Schachtelhalm und die Luede genannt. Bei den einjährigen Unkräutern ist nach Köllner in der „Österreichischen Monatschrift für naturwissenschaftlichen Unterricht“ darauf zu achten, daß man sie erst gar nicht zur Blüte kommen lassen soll, da bei ihnen der Same unheimlich schnell ausfällt und keimt. Selbst Beeten und Jäten können das Entstehen neuer Unkrauts nicht verhindern, wofür verschiedene Ursachen verantwortlich zu machen sind. Eine derselben besteht darin, daß der Wind nicht nur aus der Nähe, sondern auch von weit her frische Unkrautsamen in den Garten trägt, oder daß man den Unkrautsamen selbst mit dem Pflanzstängel hineinbringt. Auch ist zu beachten, daß derartige Samen durch eine besonders zähe Lebensfähigkeit in Stande sind, auch nach zwei- bis

dreißigjährigen Liegen in der Erde aufzuleben, wenn sie schließlich beim Umpflügen an die Oberfläche gelangen. Am wenigsten ist für die Bekämpfung die Kenntnis der Latine, daß das Unkraut der Aue den größten Schaden zufügt, solange die letztere noch jung ist. Wenn die Unkrautsamen einmal stark geworden sind, vermag das Unkraut sie im allgemeinen nicht mehr zu unterdrücken. Man soll das Unkraut nicht zu beliebiger Zeit, sondern gerade während seines größten Wachstums ausreizen, weil dann die Wurzel meist im eigenen Saft erstickt, da sie nicht schnell genug neue Stängel zu erzeugen vermag. Dies gilt besonders von der Distel und der Luede, die zur Zeit ihrer ersten Triebe viel leichter zugrunde gehen als im Herbst. Ein gutes Vernichtungsmittel besteht darin, das Unkraut von Naturpflanzen überwachen zu lassen, die allerdings ein üppiges Wachstum aufweisen und so dicht stehen müssen, daß zwischen ihnen wirklich kein Unkraut zu gedeihen vermag. Dann sterben die Unkrautwurzeln schnell ab. Hierfür sind am besten Pflanzen mit vielen oder großen Blättern geeignet, z. B. Kohlgewächse, Rhabarber, Zalsat, Sonnenblumen, Himbeeren, Pflaumen und ähnliches. Ein radikales Mittel erblickt Köllner schließlich darin, ein Stück Land auf ein Jahr in einen Rasen zu verwandeln, wobei das Gras immer wieder geschnitten werden soll, wodurch die Erde, wenn man im Herbst den Rasen umlegt, völlig unkrautfrei geworden ist. Von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln wird hingegen im allgemeinen abgeraten.

Will man guten Gurkensamen gewinnen, so läßt man die schönsten Gurken vom zweiten Ansatzen, legt sie auf Ziegelsteine und nimmt sie ab, wenn sie gelb sind. Hierfür hebt man sie an einen trockenen und luftigen Ort auf, damit sie nachreifen, und nimmt dann das Mark samt den Kernen heraus. Hierfür tut man die Kerne in eine Schüssel und reinigt sie nach vier bis sechs Tagen durch Waschen in einem Siebe. Die guten Kerne fallen dabei im Wasser zu Boden; diese trocknet man schnell an der Sonne, reibt die aneinander stehenden auseinander und bewahrt sie auf. Die Kerne sind fünf bis sechs Jahre keimfähig, viele Gemüsesäner geben sogar den ältesten Kernen den Vorzug.

Das Trocknen der Kaninchenfelle. Nachdem durch die Zellverwertungs-Gesellschaft in Berlin in Deutschland mit einer besseren Verwertung der Kaninchenfelle der Anfang gemacht ist und annehmbare Preise für solche gezahlt werden, ist es für die Kaninchenzüchter, namentlich für solche, die Kaninchen mit wertvolleren Fellen halten, sehr wichtig zu wissen, wie sie die Felle der geschlachteten Kaninchen bis zum Verkauf zu behandeln haben; denn sie können natürlich nicht jedes einzelne Fell gleich nach dem Schlachten des Kaninchens abliefern, sondern müssen abwarten, bis sie eine entsprechende Anzahl derselben zusammen haben; wenn aber bis dahin die Behandlung nicht zweckmäßig ist, so büßen sie an Wert erheblich ein, können sogar leicht völlig wertlos werden. Es ist notwendig, sie sofort nach dem Abziehen zu trocknen, was auf verschiedene Weise vorgenommen wird. Manche Züchter stopfen zu diesem Zwecke den Kaninchenbalg fest mit Heu oder Holzwolle aus, die häutete nach innen gewendet, und hängen es

so an luftigen, aber nicht sonnigen Orten auf. Jedoch ist diese Trocknungsart aus hygienischen Gründen dem Anfänger nicht zu empfehlen. Bekannte Züchter trocknen nämlich die Felle auf folgende Weise: Man schneidet sich ein Brett, nämlich 1/2 Zoll starke Bretter, einzelne Stücke von 1,50 m Länge und 25 cm breit, die man nach dem anderen trocknen läßt. Hierfür schiebt man ein Brett mit dem schmalen Ende in das Brett, so daß es so weit, daß der Kopf genau auf dem Brett ruht. Das Brett wird an der Seite, ganz straff gehalten und mit breitschneidigen Drahtseilen auf dem Brett befestigt. Die Fellschale des Fells muß nach außen sein, wird darauf tüchtig mit Kochsalz bestreut und an diesem Orte aufgehängt. In Jahreszeit dauert das Trocknen fünf bis sechs Tage und ist beendet, wenn der Balg hart, knochig anfällt. Man zieht die Felle noch weiter aufbewahren, so daß sie so aufeinander, daß jedesmal die Fellschale der Felle gegen einander liegen, muß auch die Lagerung an trockenen Orten geschehen.

Das Kartoffelfraß entfallend in einer letzten Abtheilung, daselbst ist es wie es bisher meist üblich war, zu trocknen bleibt uns beim Verbrennen die aber der Ertragsgehalt und die Humus in Flammen auf und sind für uns trocknet kann das Kartoffelfraß zur Verwertung werden. So es möglich ist, wird das Winterbau des Bodens mit untergeordnet nicht angängig ist, wird es geklämmen Kompostbereitung verwendet. Trocken bildet es, mit Laub vermischt, eine gute für die Mistbeete im Frühjahr. Es kann damit zwar keine Fische, aber doch eine kleine milde Wärme, welche hinreichend ist, die zum sicheren Aufgang zu bringen.

Rohe Milch vor dem Sauerwerden Nicht immer ist man gleich in der Lage, die Milch abzulassen. Mitunter will man das auch weil man für ungekocht Milch mehr als möglichsten zu haben glaubt als für den Milch ohne Eis auch nur einen halben vor dem Sauerwerden zu schützen. Versuche schlagen fehl, die Milch nach wenigen Stunden. Praktische haben ein einfaches Mittel herausgefunden, sich recht gut bewahrt haben soll. Man füllt die Milch in ein gut verschließbares Gefäß, besten ist eine hohe kleine Milchkanne mit Patentverschluß versehen. Füllt den Behälter wird dann auf einen guten Stein gestellt, den man mit kaltem Wasser hat, und darauf wird um die Milch ein großes Leinentuch, das in kaltem Wasser wurde, gewickelt. Mit einem zweiten Tuch wird dann die Kanne von oben gut überdeckt. Rohe Milch, die auf diese Weise bewahrt wird, hält sich zwölf bis fünfzehn An sehr heißen Tagen muß allerdings ein Um Schlag mehrmals erneuert werden.

Reines Gesicht



...tätige Gesicht, welches sich in sicherem **Krem** ...
Der praktische Bienenmeister.
Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht.
Von Hermann Meizer.
Preis fortgesetzt 1 M. 80 Pf.
Preis und Versand gehen zu ...
J. Neumann, Neudamm.

Das Ratten des Alters

...unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben:
Das Ratten des Alters
ein sicheres Mittel zum Steigern des Reinertrages.
Nach eigenen Erfahrungen für den Gebrauch des Praktikers gemeinlich dargestellt von A. Küster.
Mit Vorwort von Geh. Regierungsrat Professor Dr. Albert Orth.
Bielefeld, von der dritten unveränderten Auflage.
Preis gebunden 60 Pfennig.
Preis und Versand gehen zu ...
J. Neumann, Neudamm.

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarauswuchs ...
Ohrensanften
Chrensanft, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit ...
Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 9.

Verlag von J. Neumann in Neudamm

Von Ferdinand von Raesfeld sind im ... erschienen:
Die Akademie
Ein frühliches Buch von Jugend, Jagd ...
Preis gebunden 4 M., gebunden 4 M. 50 Pf.
Im Wasgenwa
Ein Jäger- und Kriegerroman aus dem ...
Preis gebunden 3 M., gebunden 3 M. 50 Pf.
Beide Werke sind gute Unterhaltungsbücher ...
J. Neumann, Neudamm.