

Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Müncher Kreisblatt.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gef. vom 12. Juni 1901.)

Zwei alte Bekannte.

H. Schwarz. (Mit 2 Abbildungen.)

Die Einrichtungen, die sich bewährt haben, wie altvertraute Freunde erscheinen, sich doch so selten Eingang verschaffen. Neuheit, um nicht zu sagen Nachahmung, steht hindernd im Wege. Dem Garten bleibt nichts übrig, als sie von Zeit zu Zeit einmal wieder vorzuführen.

Der Doppel-Jauchesatz in Abbildung 1, der Beiseite der kommunizierenden Röhren trägt den Stempel seiner Berechtigung ohne weiteres in sich. Bei dem an Stickstoffdüngern ist die Jauche, die auch schon von anderer Seite hier verwendet worden ist, eine der besten Düngemittel. Das Doppelgefäß soll die praktische Anwendung der Jauche, wie sie für kleinen und Kleingärten in Betracht kommt, vereinfachen. In das eine Faß (rechts) kommen Gesträuchsmist, Hornspäne, Holzasche oder andere Düngemittel, die für sich oder mit ein Auslaugen zulassen. Darauf wird am besten Regenwasser, getan. Um die Auslaugung der Jauche im linken Faß zu bewerkstelligen, wird die Austrittsöffnung des Faßes mit feinen oder verfeinigten Holzschlägen entriegelt, immer so, daß doch das Wasser ausfließen kann. Aus dem zweiten Faß (links) wird die reine Jauche entnommen und dann

Jetzt im Herbst, wo es Zeit ist, einen neuen Komposthaufen neben dem oder den älteren zu setzen, geht man ans Werk und schichtet in möglichstem Wechsel Rehrich, Abfälle, Unkraut, auch Latrine und Hühnerdung zu einem etwa 1,50 m breiten, nicht über 1 m hohen, beliebig langen Haufen. Steine und Holz sind sorgsam fernzuhalten. Man achte auf eine ebene Oberfläche und verseehe diese am Rande mit einer kleinen Erhöhung. So kann das Regenwasser, ebenso wie die Hausabwässer, besser durchdringen. Allzu feucht soll der Haufen nicht sein. Um schneller zum Ziele zu kommen, kann man bei der Aufstellung auch etwas ungelöschten Kalk untermischen. Auch empfiehlt es sich, den Haufen im Winter, wenn er gehörig durchgefroren ist, umzuheben und in Schollen liegen zu lassen, ihn im Frühjahr aber wieder aufzustellen.

Die Verwendung der Tomate.

Wir haben ein sehr gutes Tomatenjahr, und manche Hausfrau wird, wenn sie vor ihren in diesem Jahre so überreich tragenden Stauden steht, wünschen, daß sich recht viel von dem Segen mit in den Winterhinternehmen ließe. Wer über Bed-, Rex- oder ähnliche Einlochgläser verfügt, kann dieses ja auch auf sehr einfache Weise tun, denn die reifen Früchte werden nur abgewischt, dicht an dicht in die Gläser gepackt, wobei nötigenfalls die Tomaten halb durchgeschnitten werden, dann legt man Gummiring und Deckel auf, stellt die Gläser in den Apparat und sterilisiert 30 Minuten bei 100 Grad. Wie schön, wenn man dann im

Winter Tomatensuppe oder Tomatenfische machen kann.

Aber nicht jeder hat einen Sterilisierapparat; manche Hausfrau darf in diesen Zeiten ganz und gar nicht an solche Ausgabe denken. Da sei denn gesagt, daß man Tomaten ebenso gut auch in leeren, sehr sauber gespülten Flaschen sterilisieren

kann. Man zerhackt die Tomaten, gibt sie in einen möglichst noch neuen Emailtopf, zerhackt sie zu Brei, rührt sie durch ein Sieb, gibt auf den

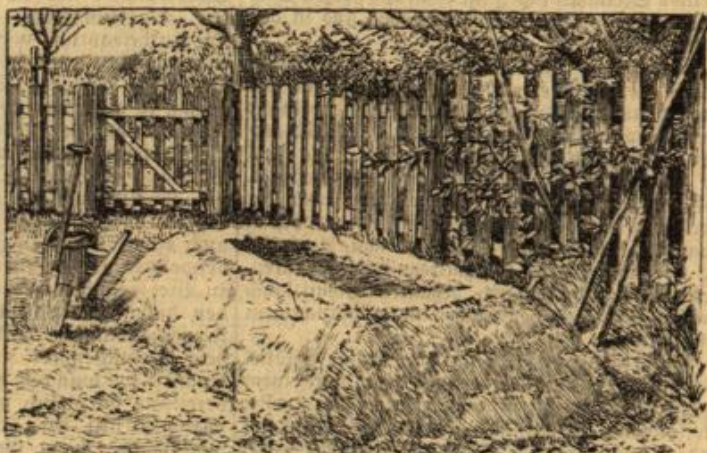


Abbildung 2. Wichtig angelegter Komposthaufen.

Einen Tomatenbrei 8 g Salz hinzu, füllt ihn in Flaschen, verstopft diese und packt sie so mit Heu oder Stroh in einen Kessel mit kaltem Wasser, daß die Flaschen nicht aneinander schlagen können. Sobald das Wasser im Kessel kocht, rechnet man von diesem Zeitpunkt an eine Stunde, während welcher das Wasser ständig weiterkochen muß. Nach dieser Zeit nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen in dem Wasser erkalten, um sie dann im kühlen Keller stehend aufzuheben.

Ein bidet Tomatenmus für den Winter kann man gewinnen, wenn man die zerhackten Tomaten mit einigen Gewürzkörnern, einigen Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblättern, die man in ein Mullläppchen bindet, etwa drei Stunden unter fleißigem Umrühren einkocht, dann auf 5 kg Tomaten für 10 g Salznatronpulver darunter mischt, das Ganze in Steinguttopfe füllt und im noch heißen Badofen von oben leicht überdacht, welches bezweckt, daß die obere Schicht etwas eintrocknet und so weniger Fäulnisbakterien aufnehmen kann. Um ganz sicher zu gehen, pinxelt man die obere Schicht noch mit einer Salzlösung ein, worauf man die Töpfe mit Papier zubindet und kühl stellt.

Ganze Tomaten in Salzlösung sind gleichfalls sehr einfach herzustellen und halten sich bis Weihnachten. Man bereitet hierzu eine Salzlösung, die so stark sein muß, daß ein hineingelegtes Ei oben schwimmt. Dann durchsticht man die reifen Tomaten mit einer Stopfnadel an mehreren Stellen, legt sie dicht an dicht in einen Steintopf und gießt die Salzlösung darüber. Damit die Tomaten gut von der Lase bedeckt sind, legt man obenauf einen Porzellanteller, worauf der Topf zugedeckt und in den Keller gestellt wird. Von Zeit zu Zeit sieht

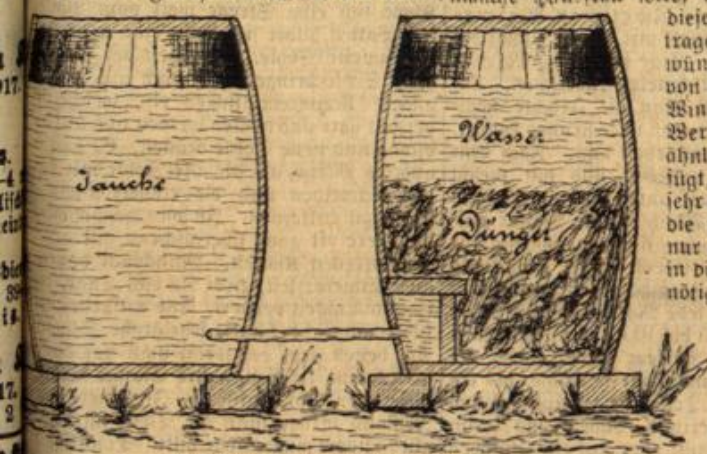


Abbildung 1. Praktisches Jauchesatz.

Man mit Wasser verdünnt. Die Einrichtung soll die ärgerlichen Verstopfungen der Gieß- mit den Düngerteilen aus dem Mischfaß vermeiden. Abbildung 2 zeigt einen Komposthaufen, wie er sein soll. Auch diese Fundgrube des Düngers ist jetzt doppelt sorgfältig zu behandeln.

hrlich
Im
bahr:
bgele.

gang.

en flam-
sten Ge-
nd Ope-
ite und
Pongs,
Maul.

efallenen
machung

machung
igentum

ien

en Hätte
rmit be-

e.

daß die
von ihr
rechtig-
find, so-
bnungen
erlaubt
sungen
ege der
erfolgen.

Beräufte-
foweit
stammt,
ehaltung
bis D):
ne Hätte-
in einen
nen von
Königs-
ms zu-

an einen
ung des
steriums
als seine

Bekannt-
die Haut
verbleibt

händler
ke sowie
ung der
en Lager
Zeit zu
Abdrucke



man einmal nach und entfernt den sich bildenden Rahm. Die Tomaten eignen sich sehr gut zum Schmoren.

Marmelade aus grünen Tomaten. Zu dieser vorzüglich schmeckenden Marmelade rechnet man auf 3 l ausgewaschene, grüne Tomaten 18 bis 20 große, gelbe Kürbisse oder Möhren. Die Tomaten schneidet man in Scheiben und zerlegt sie auf maßigem Feuer zu Brei. Unterdessen hat man die Kürbisse gepulvert, gewaschen und auf der Handreibe getrieben. Auf 3 kg Tomaten und Möhren rechnet man 500 g Zucker, kocht alles unter tüchtigem Rühren zwei Stunden und mischt 4 g Salizyl darunter, worauf man die Marmelade in Gläser oder Töpfe füllt und, nachdem man ein mit Salizylspiritus getränktes Blatt Papier aufgelegt hat, zubündet. Die Marmelade hat eine herrliche Farbe und schmeckt sehr gut. — Will oder muß man mit Zucker sparen, so kann dieser auch fehlen, doch muß die Marmelade dann so viele Stunden hindurch gekocht werden, bis aller Wassergehalt verdunstet ist.

Grüne Tomaten in Essig. Zu dieser erfrischenden Beigabe für manches einfache Küchessen nimmt man etwa 2½ kg Tomaten, die gut ausgewaschen sein sollen, ferner 20 g Salz, 75 g geschälte Zwiebeln und Meerrettichwurzeln sowie 1 l Essig, einige Pfeffer- und Koriandersamen, einige Lorbeerblätter, ein Büschelchen Estragon und Minze. Die sauber abgewaschenen Tomaten durchschneidet man mehrmals mit einer Stopfnadel, vermischt sie mit dem Salz und läßt sie 48 Stunden stehen. Abgetropnet, wacht man die Tomaten schichtweise mit den angegebenen Zutaten, die man zuvor in dem Essig zehn Minuten gekocht hat, in einen Steintopf und gießt dann den heißen Essig darüber. Der Topf wird zugebunden und in den Keller gestellt.

Eierkuchen und Tomaten. Für fleischknappe Zeiten ist ein Tomateneierkuchen ein sehr gutes Gericht. Man bereitet hierzu wie bekannt einen Eierpfannkuchenteig aus Eiern, Mehl, Mager- oder Buttermilch und einer Prise Salz. Die Zahl der Eier beträgt die Hälfte der Personenzahl. Auf einigen zerlassenen Speckwürfeln wird der Eierkuchen von der unteren Seite schon goldbraun gebacken. Auf die obere Seite legt man, gleich auf den noch rohen Teig, geschnittene reife Tomaten, streut Salz, Pfeffer und gehackten Schnittlauch darüber und bädt den Kuchen unter vorsichtigem Schütteln gar.

Risikolal mit Tomaten. Einige Eßlöffel voll guter Buttermilch verrührt man mit einem Eigelb, feingehacktem Estragon, Pimpinelle, Pfefferkraut, Schnittlauch, Petersilie und Trüffelpilzen und würzt mit Essig — in die Buttermilchsaure, kann er fehlen —, Pfeffer und Salz. In diese Soße schneidet man reife, reife Tomaten, noch heiße gekochte Kartoffeln und gekochte heiße Sellerieknollen, worauf man den Salat gut durchmischt und anrichtet.

Die Verwertung der Zwetschen.

Von Ob- und Weinbauinspektor Schilling, Weidenheim a. B. Die Zwetschengenernte fällt in diesem Jahre vielfach — besonders in den höheren Lagen — recht gut aus. Es ist dieses eine sehr erfreuliche Tatsache; hoffentlich ist die Witterung der Reife dieser allgemein beliebten Frucht günstig, damit dieselbe gut austreifen kann. Bei dem Mangel an Birnen und an Zucker ist die reiche Zwetschengenernte von größter wirtschaftlicher Bedeutung, und es sei mir gestattet, auf die Vielseitigkeit der Verwertung der Zwetschen hierdurch hinzuweisen.

Das Dörren der Zwetschen. Die Herstellung von gedörrten Zwetschen ist sehr zu empfehlen, am meisten für die Besitzer von Zwetschenbäumen. Das Verfahren ist sehr billig und gedörrte Zwetschen sind sehr schmackhaft und jahrelang haltbar. Am besten eignen sich zum Dörren überreife, zuckersüße, um den Stiel herum geschrumpfte Früchte. Dieselben werden gewaschen, entstielt, mit der Stielfläche nach oben nebeneinander auf die Trockenborden gestellt und auf dem Röhrenherd oder in heizbaren Dörropfen oder über dem Backofen des Baders gedörrt. Solange die Zwetschen nicht ganz geschrumpft sind — also zu Anfang des Dörropfes — darf die Wärme nicht zu groß sein (nicht über 70 bis 80° C), sonst plagen die Früchte. Gegen das Ende des Zwetschendörrens darf die Wärme größer sein (100 bis 120° C). Die Früchte sind fertig gedörrt, wenn sie hart trocken, zähe oder lederartig anfühlen. Die Aufbewahrung soll in dicht geschlossenen Tüten oder leinwandnen Säcken an einem trockenen Ort

erfolgen. Von 50 kg frischer Zwetschen erhält man 12½ bis 15 kg gedörrte.

Die Bereitung von Zwetschenmus. Unter Mus versteht man im Gegenzug zur Marmelade ohne oder mit wenig Zucker die (heiß) eingekochte Fruchtmark. Zwetschenmus ist ein sehr billiger Brotaufstrich von gutem, angenehmem Wohlgeschmack und jahrelanger Haltbarkeit. Die Bereitung geschieht folgendermaßen: Die gut reifen bis überreifen Früchte werden geschüttelt, gewaschen und mit wenig Wasser zu Brei gekocht. (Das Entsteinen sollte nur dann erfolgen, wenn viele Früchte wurmig sind, was bei spätreifen Früchten selten der Fall ist. Dieser wird dann am zweckmäßigsten bei größeren Mengen mit einem Bismutseifenstein, welchem man zuvor die dünnen Enden abgehakt hat, durch ein großlöcheriges Reus- oder Grottesieb getrieben, so daß nur die flinken Zwetschenkerne im Sieb zurückbleiben. Abdann kocht man den Brei unter beständigem Rühren bei flotten Feuer bis er heiß geworden ist und in Klumpen vom Löffel fällt, was je nach Menge einige oder viele Stunden dauert. Kochend heiß füllt man dann das fertige Mus in gut gereinigte, trockene Steintöpfe oder große Gläser, streicht mit einem öfters in Wasser getauchten Löffel die Oberfläche glatt und stellt die gefüllten Gefäße über Nacht im Backofen des Röhrenherdes oder auf demselben auf ein Röhrenblech oder in den Backofen des Baders, wodurch sich auf dem Mus eine Kruste bildet, die für eine gute Haltbarkeit notwendig ist. Nach dem Erkalten bedeckt man die Oberfläche des Mus mit einem entwässerten mit Salizylspiritus oder Rum getränktem runden Stück Schreibpapier und überbindet dann jedes Gefäß mit aufgeleuchtetem, bidem Pergamentpapier. Die Aufbewahrung von Mus, wie überhaupt allem Eingemachten muß trocken und kühl, nicht warm und feucht erfolgen. Schmeckt das Mus nicht süß genug, so muß kurz vor dem Fertigwerden etwas Kristall- oder gekochener Zucker zugelegt werden. Bei Zuckermangel kann der Zusatz auch später beim Verbrauch geschehen. Oder bei ungenügender Reife der Zwetschen kocht man Zwetschen und reife Birnen durcheinander. Statt Birnen kann man auch etwas Karotten oder gelbe Rüben (Möhren) verwenden, welche zuerst für sich allein mit Wasser zu Brei gekocht werden müssen, worauf man nur den dicken Brei durchschlägt oder mittels einer Fleischbadmaschine zerkleinert und nach Geschmack dem Zwetschenbrei zusetzt. In Thüringen und Sachsen, wo man von alters her die Zwetschenmusbereitung vorzüglich versteht, ist es üblich, etwas Walnüsse mit der grünen Schale sowie etwas Musgewürz nach Geschmack mitzulochen, man erzielt dadurch eine schöne, dunkelbraune Farbe und einen äußerst lieblichen, angenehmen Geschmack. Das Musgewürz ist fertig gemischt zu haben bei Gustav Richter, Gewürzfabrik in Halle a. S., Talstraße; es besteht hauptsächlich aus: Mus, gekochenen Nelken, Koriander, Zimt und Zitronenschale. Auch kann man Zwetschen und Nüsse zusammen zu Mus kochen, jedoch darf keinesfalls der Kürbis vorzusehen, am besten schmeckt reines Zwetschenmus. Von 50 kg Zwetschen erhält man gewöhnlich 12½ bis 15 kg fertiges Mus.

Die Herstellung von Zwetschen-Marmelade. Marmelade ist feines, mit Zucker mäßig dick eingekochtes Fruchtmark. Eine sehr feine Marmelade erhält man aus enthäuteten Zwetschen. Um solche zu bereiten, wirt man die Früchte nacheinander in je kleinen Mengen in kochendes Wasser, bis sich die Haut leicht abziehen läßt. Nach dem Enthäuten werden sie entstielt und mit wenig Wasser auf flotten Feuer unter Rühren zu Brei gekocht. Will man die Früchte ohne Wasser aufleihen, so muß man sie über Nacht lageweise mit wenig Streuzucker in irdene oder emaillierte Schüsseln oder Steingutgefäße legen, wobei sich Saft bildet. Man kocht jede Marmelade am besten in kleinen Mengen von 5 bis 10 kg in mehr breiten als tiefen Töpfen auf hartem Feuer unter beständigem Umrühren, und zwar so lange, bis ein wenig Brei, auf einen Teller getan und erkalten gelassen, keinen Wasserrand bildet und beim Schräghalten nicht fortläuft oder, auf ein Stückchen Schreibpapier getan, ebenfalls nicht fortläuft, wenn man das Papier senkrecht hält, und die Rückseite des Papieres nicht feucht wird. Die fertige Marmelade muß wie das Mus heiß in saubere Gefäße gefüllt werden, und nach dem Erkalten in ein Rührblattchen aufzulegen und zuzubinden. Den Zuckersatz, welcher während des Kochens nach und nach erfolgen soll, bemißt man am besten

nach Geschmack. Reifens bedarf man auf Fruchtmark ½ bis höchstens ¾ kg. Ist man Zwetschenmarmelade gezwungen, die Marmelade häufig halbfertig herzustellen, so ist am einfachsten und bequemsten zur Haltbarmachung die Benzoesäure zu verwenden, und zwar kauft man am besten als benzoesäures Natron in Tabletten wie solche die Chemische Fabrik C. Merck in Darmstadt herstellt. Man kocht zu diesem Zweck Fruchtmark ziemlich dick ein, wiegt es und unter jedes Kilogramm Markt eine Teelöffelchen benzoesäures Natron oder 1 g in Form aus der Apotheke. Dann füllt man das in Steintöpfe, Gläser oder Fässer und bindet. Wenn es wieder genug Zucker gibt, wiegt man Marmelade fertiggekocht. Zur Streckung der Marmeladen eignen sich: Apfel (auch Zierapfel), gelbe Rüben (Möhren) und Karotten, letztere für solche, bei denen es auf Farbe nicht ankommt.

Kleinere Mitteilungen.

Wenn ein Pferd auf das Arie gefaßt. So fahre man es langsam in den Stall, gieße ihm Wasser auf die Wunde, um sie lauwarm zu machen, tupfe dann mit einem Stück Leinwand die Wunde ab, lege fingerdick zerhackte Baumwolle oder Watte darauf, befestige mit einem breiten Streifen Flanell und drücke alles mit einem nicht zu sehr angezogenen Riemen an. Hierauf lasse man das Pferd drei bis vier Stunden ausruhen, ohne den Verband zu berühren, und dann führe man das Pferd im Schritt ein wenig herum, lege dann auf die an der Wunde liegende Baumwolle oder Watte eine neue Leinwand und lege dann den Verband in der Weise wieder an. In zwölf bis dreizehn Tagen fällt die Kruste von selbst ab, und man sieht dann eine neue Haut, welche mit Haaren bedeckt ist, der alten Haut vollständig gleicht.

Die schädlichen Bucheckern. In letzter Zeit haben sich die Fälle gemehrt, in denen Pferde der Fütterung mit Bucheckern schwer erkranken teilweise sogar eingingen, während man die Bucheckern schon von jeher als Futter für Schweine ohne Nachteil anwendete. Versuche, die man in diesem unternehmen, zeigten, daß Pferde, die sich „Unserer Welt“ zufolge, gegen das in den Früchten vorhandene Gift, das Fagin, sehr empfindlich sind. Es soll bei ihnen Krämpfe, Darmes und der Muskeln verursachen. In Bullen, an Kaninchen und Meerschweinchen sowohl Bucheckern wie Bucheckerkuchen nachteil verurteilen. Dagegen nahmen Rinder vor allem Pferde dieses Futter überhaupt mit großem Widerstreben an und erkrankten auch häufig danach. Ein hohler harter Stuhl, nach in einigen Tagen gegen drei Pfund Bucheckern sich genommen hatte.

Wenn die Hinder nicht aufstehen können. Beim Aufstehen des Fußes Schmerzen veranlassen soll man vor allen Dingen den kranken Fuß heben und nachsehen, ob sich keine neue Geschwulst bildet. Es kommt nämlich häufig vor, daß sich am Ballen das Klauenhorn lockert und Klauen sich eine Strecke weit vom Ballen abheben. Am Ballen bildet sich dann eine neue Hornschicht, die zwischen der neuen und der alten Sohle dringen aber nach und nach die Sohle drücken ein, welche in der Zeit hart und trocken werden und auf die Sohle drücken. Es gibt dann ein anderes Mittel, als die alte Sohle mit dem Messer abzuschneiden und die eingetrocknete Sohle zu entfernen. Ist dies geschehen, so ist die Klauen oft ganz überraschend gut auf die geschnittenen Klauen. Manchmal dauert es auch längere Zeit, zwei bis acht Tage, bis die Empfindlichkeit verliert. Das Aufheben der Klauen macht aber häufig sehr große Schwierigkeiten. Am besten geht es, wenn man vor das Gelenk eine kräftige, glatte Stange schickt, die dieser den Fuß aufhebt. In einem solchen Notfall bringe man die Klauen nur dann auf, wenn man sie nicht mehr heben kann. Trachtige Klauen bei solchen Klauenoperationen sind schonend zu behandeln.

Heilung von Pruckschäden beim Pferd. Pruckschäden, welche dem Hindvieh durch die Fütterung mit Bucheckern entstehen, sind eine häufige Erkrankung. Man ziehe das Tier einige Tage in warmes Wasser und mache dann mit wasser kühler, Aufschläge. Dadurch werden

ist
*)

Schmitt, den 18. 10. 1917.

Satharina Mary.

Schwere Jagung mit J. am
zu verkaufen.Aug. Bern,
Weihergasse 4.Hierzu „Des Landmanns“
Nr. 39.



geschwulst. Ist letzteres aber nicht die Geschwulst vielmehr weich und so muß man einen Stich in das Joch arbeiten, so legt man, was geschehen sollte, einen gefütterten unter das Joch und lasse auch das das beste Mittel gegen dergleichen Fahren der Tiere in einem Joch, ein und nicht auf das Genid ge-
müssen jetzt einer gründlichen unterworfen werden. Die Haare aus und reibe mit einer Bürste herunter. Sodann schneide man alle langen Haare an den Hinterbacken ganz kurz, nehme dann auf die 25 S. frisches Insektenpulver, das Pelz des Tieres und reibe es mit der Hand oder mit einem Lederlappen die Haare hinein, bis auf das Zellhaare und an den Seiten reibt, sich, die Ziege auf Stroh zu legen, können zu halten, damit man das leicht verreiben kann. Nach einer Anwendung wird alles Angezieser sein.
Geflügelfutter. Viele Pflanzarten sind wertvolle menschliche Nahrungsmittel, allein an Stelle von Gemüse, sondern auch Würste zu Fleisch- und anderen genossen werden, weil sie sehr wohl- und außerdem viel Eiweiß enthalten. Sie sind auch als Futtermittel für das Vieh zu verwenden. Freilich wird es jetzt bei dem Mangel an vielen Nahrungs- und Genussmitteln am Vieh, deren man habhaft werden kann, sehr zu verzeihen oder sie durch Trocken für den Winter aufzuheben man sie nicht etwa zur Nahrung machen unmittelbar verwerten kann; an Orten kommen sie so massenhaft zum Trocknen oder Einmachen an. Da sie es geraten, sie geflügelt und als Viehfutter für das Geflügel benutzt, ist dabei Vorsicht geboten; damit, daß manche Pilze giftig sind, und es meistens auch für das Geflügel nicht gut ist, solche Pilze dem Vieh vorzulegen.
Dr. W.
lebenden Geflügels hat einen sehr angenehmen und wird sicherlich weit mehr zunehmen. Er bringt mancherlei Unbequemlichkeiten mit sich, die jedoch größtenteils zu vermeiden sind. Zunächst sind die Behälter so geräumig sein, daß man darin stehen, sitzen und sich bewegen; vielfach werden die Tiere zu frische Luft muß ungehindert einströmen; bei Verendung in Alfen muß genügend große Lüftung anbringen. Man sich zur Verendung Körbe aus, die man mit Stroh umspannt, diese vor Kälte und Zugluft schützt, eine frische Luft zum Atmen einläßt. solche Verendbehälter leicht, was Transportkosten Beachtung verdient. Man mit Heu oder Stroh belegt, um vor der Kälte von unten wie vor Zug durch ihre Ausleerungen zu schützen. Man muß man den Tieren während der Verendung; ebenso eine Kube oder ein Stück Brot anzubringen, daß die Tiere daran, aber nicht Körnerfutter in den Verendbehälter zu tun oder gar Viehfutter mit, welches das Geflügel beschmutzt. Verendung selbst erfolgt am besten, wenn als Füllgut, und es ist durchaus auf dem Verendbehälter anzugeben. Man soll, wenn der Empfänger der Körnerfutter noch Wasser sofort, wenn etwas weiches Futter, etwas weiches, angefeuchtetes Brot, darauf etwas später eine reichliche Mahlzeit oder Körnern.
Dr. W.
Buttermilch zu braten. Wir Hausfrauen der Kriegszeit tüchtig umlernen, den schönen Rezepten der Kochkunst Jahren ist fast keine mehr. Brauch- reiche Zutaten erfordern. Auch

einen Hasenbraten hätte man früher nur mit der nötigen Sahne zu machen gewußt. Es geht aber auch ebenso gut mit Buttermilch. Hat man den Hasen zurecht gemacht und gehäutet, so spickt man ihn mit Speck. Wenn man aber mit Speck sparen will, so geht es auch ohne zu spicken. Man brät dann eine oder zwei Zwiebeln mit einigen Speckschwarten oder Schinkenabfällen in Fett an, bräunt den Hasen gründlich von allen Seiten und gießt, wenn er genug Farbe genommen hat, Buttermilch darunter, um ihn hierin gar zu schmoren. Die Speckschwarten bleiben bis zuletzt in der Pfanne, zusammen mit der Buttermilch geben sie dem Hasenbraten einen kräftigen, herzhaften Geschmack, und es kommt einem beim Essen gar nicht der Gedanke, daß man es mit einem sparsamen Kriegsrezept zu tun hat. Zum Schluß wird die Soße wie bekannt mit etwas Mehl gebunden, nachdem man sie zuvor durch ein Sieb gegeben hat.
Dr. W.
Wurmgänge mit Vanillepudding. Schöne reife Birnen, etwa 1 l, schält man, befreit sie vom Kernhaus und schneidet sie in Stücke, um sie in Wasser weich zu kochen und dann durch ein Sieb zu schlagen. Dies Birnenmus kocht man mit selbstgekohtem Sirup oder Zucker, schmeckt es mit Zimt und einigen gekochenen langen Kefen sowie Zitronensaft und Schale ab und kocht es mit einem Mehlpräparat, wie es die Hausstandstorten uns gerade zuführen, also Grieß, Kartoffelgraupe oder Puddingpulver, etwas dicklich und gibt die Masse zum Erkalten in eine Glasschale. Dann bringt man 1/2 l Ragnmilch zum Kochen, süßt sie und würzt sie mit Vanillepulver, verkostet zwei Eßlöffel voll mit etwas Milch oder Wasser angerührtes Weizenmehl darin und zieht die Soße mit einem ganzen Ei ab.
Dr. W.
Wie unterscheidet man gekochte von ungekochten Eiern? Obwohl heutzutage in jeder Speisekammer die Eierwärmer nicht gerade sehr reichlich sein dürften, kommt es doch mitunter vor, daß man nicht genau weiß, ob dieses oder jenes Ei roh oder gekocht ist. Man hat aber dafür ein sehr einfaches Kennzeichen. Man nehme das Ei, stelle es auf die Spitze, drehe es um sich selbst und lasse es dann rasch los. Tangt das Ei ein Weichen um sich selbst herum, einem Kreis ähnlich, so kann man mit größter Sicherheit annehmen, daß man es hier mit einem gekochten Ei zu tun hat. Ein rohes Ei läßt sich sofort zur Seite fallen und bleibt seinen Augenblick auf der Spitze stehend. Der Unterschied im Verhalten der beiden Eier ist so groß, daß man sich nie irren kann.
Dr. W.
Frage und Antwort.
Ein Ratgeber für Jedermann.
(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr langsam erfolgt, so hat die Herausgeberin für den Leser nur einen Rat, wenn sie drücklichst ersucht. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Reichsmark beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.)
Frage Nr. 255. Wird die Dichtung durch ein starkes Abblättern in ihrem Weiterwachsen beeinträchtigt; wie wirken Wässer auf das Wachsen der Wurzeln überhaupt ein? Landwirt Fr. T. in J.
Antwort: Das grüne Blatt ist sozusagen das Verdauungsorgan der Pflanze. Und die allmählich stark anschwellenden Wurzeln oder Knollen der sogenannten Pfadfrüchte, besonders aller Rübenarten und der Kartoffeln, sind bloß die sich entsprechend füllenden Speicher für die in den grünen Blättern sich bildenden Mengen an Stärke, Zucker, Eiweiß, Fett, Säuren usw. Die grünen Blätter sind gleichzeitig auch die Wasserpumpen der Pflanze. Die Saugröhren dieser Pumpen gehen durch die Stengel herunter bis in die feinsten Hasenwurzeln und nehmen tief im Boden das Wasser in sich auf und damit auch die Nährstoffe aus dem Boden bzw. Dünger. Solange die grünen Blätter kräftig grün und voll mit Wasser gefüllt sind, arbeiten sie auch in den genannten Richtungen. Man sollte demnach bei allen Kulturgewächsen zum Abblättern nur im Notfall schreiten, d. h. wenn die grünen Blätter allseitig noch nötiger gebraucht werden. Wenn das der Fall ist, läßt sich natürlich allgemein nicht sagen. Darüber muß sich im Einzelfalle derjenige klar sein, welcher sich zum Abblättern entschließt.
Dr. W.
Frage Nr. 256. Kann ich Kainit und Thomasmehl zugleich mit Kalk mischen und ausstreuen? Es handelt sich um gebrannten Stuck, an der Luft zu Kalkmehl abgedunstet. Kann ich eine Moorfläche jetzt noch im Herbst ansäen zur Weide mit Gras?
Dr. W.

Antwort: Kainit, Thomasmehl und zu Staub gelöschter Kalk können gemischt ausgestreut werden, dürfen aber gemischt nicht lagern. Das Kalken muß also unmittelbar vor der Verwendung vorgenommen werden. Eine Moorfläche kann jetzt im Herbst noch recht gut mit Gras zur Weide angesät werden.
Dr. W.
Frage Nr. 257. 1. Drei meiner Kaninchen von Anfang März leiden seit ungefähr einem Monat an Trommelsucht; ist da noch Rettung möglich? Wenn nicht, sind sie noch zu genießen? 2. Eine hat seit einigen Tagen aus der Nase gelblichen Ausfluß; was ist da zutun? 3. Eine englische Schedenhäsin wiegt, nachdem sie fünf Junge neun bis zehn Wochen gesäugt hat, 2 kg; ist das genug? 4. Wie schwer werden Hasenkaninchen? A. W. in N.
Antwort: 1. Die Trommelsucht ist eine Krankheit, die von ungeeigneter Fütterung (jungem Klee, nassem Gras und dergleichen) herrührt und ungemein schnell verläuft, oft in wenigen Stunden zum Tode führt. Da Ihre Kaninchen schon einen Monat krank sind, so wird wohl eine andere Krankheit vorliegen, wahrscheinlich nach Ihrer Frage 2 bössartiger Schnupfen, bei dem die Tiere abzuschnupfen sind, da er ansteckend und kaum zu heilen ist. Das Fleisch ist ungenießbar. Gegen Trommelsucht sind an junge Kaninchen zwei Tropfen Salzwasser auf einen Teelöffel Wasser zu geben. 3. Englische Scheden sollen sieben bis acht Pfund wiegen; wenn auch beim Säugen das Gewicht stark abnimmt, so ist doch ein solches von nur vier Pfund entschieden zu wenig. 4. Auch das Hasenkaninchen soll ungefähr sieben bis acht Pfund wiegen.
Dr. W.
Frage Nr. 258. Wie wird die Zuderrube im eigenen Haushalt am zweckmäßigsten verwendet? Auf welche Weise gewinnt man aus ihr eine gute Marmelade? Ist es möglich, aus der Zuderrube in der Hausküche einen geeigneten Saft oder flüssigen Zucker zu kochen, und wie? A. W. in N.
Antwort: Marmelade aus Zuderruben stellt man wie folgt her: Die Rüben werden mit der Schale unter häufigem Wasserwechsel mit einer Bürste gründlich geschrubbt und gereinigt. Dann läßt man sie abtrocknen und reibt sie auf dem Handreibstein oder dreht sie durch eine Reibmaschine. Das Reibsel schüttet man auf ein sehr dicht gewebtes Sieb und läßt nun allen Saft ablaufen. Dieser Saft wird in einen entleerten Einmachefleß getan und unter fortwährendem Rühren fünf bis sechs Stunden gekocht, bis er dick und braungelblich wie Sirup ist. Während des Kochens ist der Saft gründlich abzuschäumen. Der auf diese Weise gewonnene Sirup wird gewogen und man rechnet nun auf 6 1/2 kg Sirup 1 1/2 kg Obst, und zwar Birnen und Äpfel, wenn möglich nicht ganz ausgereift; 10 kg Birnen, 2 kg Äpfel und 1 1/2 kg gelbe Möhren püxt und wäscht man, schneidet alles in Stücke und kocht es mit 2 l Wasser so weich, daß es sich durch ein Sieb schlagen läßt. Darauf mischt man Obstbrei und Sirup zusammen und kocht beides noch einige Stunden, bis aller Wassergehalt vollständig verdunstet ist. Während des Kochens muß die Marmelade gründlich, bis auf den Boden des Kessels greifend, umgerührt werden, da sie leicht anbrennt. Die Zahl der Kochstunden läßt sich nicht genau angeben, da diese von dem Wassergehalt des Obstes abhängt, aber auf drei bis sechs Stunden muß man immer rechnen. Sirup aus Zuderruben zu kochen ist ja in der ersten Hälfte des vorstehenden Rezeptes angegeben, doch gibt es noch ein Verfahren, wodurch dieser einfache Sirup sehr verbessert wird. Den durchgeseihten rohen Rübensaft mischt man und gießt auf jedes Liter Saft 3 l Kalkmilch zu, mischt beides gut durch und füllt es in ein Faß, in welches man der Länge nach vom oberen Rande bis vier Fingerbreit vom Boden in Abständen von drei Finger Breite Löcher gebohrt hat, die man mit Flaschenstopfen verschließt. Vier Stunden läßt man die Flüssigkeit in dem Faß ungerührt stehen, dann wird alles oben auf Schwimmboden abgenommen und der Saft, soweit er klar ist, durch die Abzugslöcher abgelassen. Diesen Saft kocht man nochmals durch ein Tuch und kocht ihn unter tüchtigem Umrühren bis auf Sirupsdicke ein. Man kann rechnen, daß man von 100 l Rübensaft etwa 20 l Sirup gewinnt. Dieser Sirup ist im Geschmack feiner, als der auf obige Weise eingekochte. Zur Kalkmilchbereitung übergießt man 1 kg gebrannten Weiskalk mit 1 kg lauwarmem Wasser, in der Kalk zerfallen, fügt man noch 20 l Wasser hinzu. Der fertige Sirup wird in Steingutöpfe gefüllt, welche man mit Papier zubündet.
Dr. W.

ihrlch
Im
bahr:
bgeile.
gang.
en flam-
zten Ge-
nd Ope-
te und
Ponys,
Maul-
gefallenen
machung
machung
Eigentum
den
ten Hante
ermit be-
e.
daß die
von ihr
rechsge-
find, so-
rdnungen
erlaubt
fügungen
bege der
erfolgen.
Veräuße-
s, soweit
stammt,
nehaltung
bis D):
ine Hante-
an einen
einen von
s Königs-
ums zu.
an einen
lung des
nsteriums
falls seine
Bekannt-
die Haut
verbleibt
offhändler
irke sowie
nung der
iten Lager
n Zeit zu
Abdrucke

Bekanntmachung der Stadt Ulm

Diese Woche (15. 10. bis 21. 10.) kommt
frischem Fleisch pro Kopf 110 Gramm

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

Die Bedeutung der Tiefwurzler für den Ackerbau wurde erst in neuerer Zeit genauer beobachtet und erkannt, nachdem Professor Raeder und Dr. Schulz in Lüneburg durch Versuche festgestellt hatten, daß bedeutend höhere Ernten erzielt werden, wenn der Boden durch Tiefwurzeln Pflanzen gelockert und aufgeschloffen wird. Es ist erklärlich, daß die Erträge des Bodens in erster Linie von einer möglichst guten Ausnutzung seiner Nährstoffe abhängig sind. Durch die Tiefwurzler wird dem Boden gelockert, da ihre Wurzeln tiefe Kanäle in den Boden bohren. In diese Kanäle vermögen dann auch die später angebauten Gewächse mit ihren Wurzeln einzudringen, um hier, besonders in schweren Ton- und Lehmböden, die reichlich vorhandenen Nährstoffe aufzunehmen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß z. B. Getreide und Kartoffelnwurzeln bedeutend tiefer in den Boden eindringen, wenn vorher Tiefwurzler angebaut waren. Unter solchen Umständen können ganz erstaunliche Ergebnisse erzielt werden. So erntete z. B. Raeder in Lüneburg von einem Morgen Safer in einem trockenen Jahre 21 Zentner Körner, während ohne Tiefwurzler auf anderen Feldern nur 10 Zentner erzielt wurden. Besonders in trockenen Jahren muß den Tiefwurzlern eine große Bedeutung beigelegt werden; denn die Wurzeln, welche tief in den Boden einzudringen vermögen, finden auch bei Trockenheit genügend Feuchtigkeit. Andererseits sind aber auch die Tiefwurzler insofern, in sehr nassen Jahren das Wasser durch die natürlichen Kanäle in die Tiefe abzuleiten. Um ein weiteres Beispiel für die Bedeutung der Tiefwurzler anzuführen, sei erwähnt, daß Dr. Schulz von einem Morgen gut gedüngten Landes ohne vorhergehende Tiefwurzler 70 Zentner Kartoffeln erntete, nach Tiefwurzlern aber erzielte er in demselben Jahre bei gleicher Düngung 120 Zentner Kartoffeln.

Krebs und Gummose der Obstbäume werden nach neueren Untersuchungen durch Bakterien hervorgerufen und sind daher übertragbar. Die Bakterien bilden kurze Stäbchen und gedeihen am besten bei niederen Temperaturen, während sie bei Temperaturen über 37 Grad eine Verlangsamung ihres Wachstums erfahren. Die Krebskrankheit kann sich mehrere Jahre im schlummernden Zustand im Holz erhalten und dort Veränderungen hervorgerufen, ohne jedoch Krebswunden zu erzeugen. Sobald sich aber die Lebensbedingungen des Baumes zu seinen Ungunsten ändern, kann der Krebs gleichzeitig an mehreren, bis dahin anscheinend gesunden Stellen erscheinen. Die Bakterien des Birnbaumkrebses scheinen mit denen des Apfelbaumes identisch zu sein. Die Gummose der Pfirsichbäume wird durch eine Wirtsose hervorgerufen, die der des Krebses ähnlich, aber nicht mit ihm gleichbedeutend ist. Die Gummose der Pflaumen- und der Aprikosenbäume scheint durch denselben Erreger hervorgerufen zu werden, während der der Gummose der Kirchenbäume nicht mit jenen übereinstimmt. C.

Das Gemüseland nach der Ernte. Leider nur zu häufig finden wir die abgeernteten Gemüsebeete in einem unordentlichen Zustande, was aber nicht vorkommen sollte. Wie man im Sommer ein abgeerntetes Gemüsebeet sofort wieder durch Umpflügen und Zugabe notwendiger Düngstoffe zur Wiederaufnahme weiterer Gemüse fähig macht, ebenso notwendig ist die sofortige Zustandsetzung der abgeernteten Beete im Herbst. Hat man gleich den nötigen Dünger zur Hand, so grabe man ihn auf diejenigen

Beete unter, welche im vorhergehenden Jahre nicht frucht gedüngt wurden. Aber auch das übrige Gemüseland ist nach der Ernte umzugraben, da der kommende Frost sehr vorteilhaft auf den Boden einwirkt. 3.

Verpflanzen von Rhabarber. Heute fehlt der Rhabarber auf keinem Gemüsemarkt mehr. Seine langen, markigen Blattstiele liefern alljährlich im Frühjahr ein erfrischendes und köstlich schmeckendes Kompott und dazu das erste in neuen Jahre. Der Geschmack hält zwischen Stachelbeer- und Apfelmompott die Mitte. Die Stiele werden auch zur Kuchenbäckerei verwendet und schließlich noch zur Weinbereitung benutzt. Die zahlreich erscheinenden Blüten sind in der Küche gleichfalls als Gemüse zu verwenden. Nicht unerwähnt darf bleiben, daß die Rhabarberstauden in jedem Garten als Zier- und Dekorationspflanze gelten kann. Sie ist ein ausdauerndes Gewächs, leidet im Winter nicht durch die Kälte und kann jahrelang unverpflanzt auf ihrem Standort verbleiben. Sie verlangt fast gar keine Pflege und wird mit jedem Jahr ergiebiger, und dieses um so mehr, wenn der Boden um sie herum im Herbst mit Dünger bestreut und flach eingegraben wird. Am ergiebigsten ist der Rhabarber, wenn er möglichst weit voneinander oder als Einzelpflanze zu stehen kommt. Geschlossen und in Massen angebaut, sollen die Pflanzen 80 bis 100 cm voneinander stehen. Die günstigste Zeit zum Verpflanzen ist der Herbst. M.

Die starke weiße Frühjahrszwiebel gibt noch bis zu Mitte September ausgereift, schon im Mai des nächsten Frühjahrs recht dicke, ausgewachsene Zwiebeln, welche gerade zur Verwendung kommen können, wenn die Wintervorräte zu Ende gehen. Sie lieben ein lockeres, nährkräftiges Land in sonniger Lage. Die Saat geschieht am besten in 15 bis 20 cm entfernte Reihen, und werden die Samen bei trockenem Wetter etwas angedrückt, was aber bei feuchtem Boden unterbleibt. Sie halten den Winter gut aus, es ist aber besser, eine leichte Decke von strohigem Mist oder Rindenreue zu geben. Im Frühjahr, schon im März, werden die Reihen behackt, die Decke entfernt. Die Zwiebeln müssen im Sommer zur Verwendung kommen. Über den Winter halten sie sich nicht. Schleier

Strohkrautfutter. Den landwirtschaftlichen Versuchskationen wird von Landwirten zurzeit nicht selten die Frage zur Beantwortung vorgelegt, ob das überlante, im eigenen Betriebe hergestellte Strohkrautfutter als genügend aufgelöstes zu betrachten und welcher Futterwert ihm beizumessen sei. Darüber schreibt die „Korrespondenz der Landwirtschaftsblätter für die Provinz Vommern“: Was zunächst den letzten Punkt anlangt, so ist es zur Feststellung des Futterwertes des aufgelösten Strohes notwendig, den Gehalt an stickstoffreichen Extraktstoffen, Rohfaser, Fett und Eiweiß analytisch zu ermitteln, um mit Hilfe der gewonnenen Zahlen den Strohwert wenigstens annähernd zu berechnen. Die Möglichkeit nun, durch künstliche Verdauung die für den Tierkörper ausnutzbaren Nährstoffe festzustellen, liegt nur hinsichtlich des verdaulichen Eiweißes vor. Dieser Umstand muß mit Rücksicht auf den äußerst geringen Gehalt, der für aufgelöstes Stroh in Betracht kommt, als bedeutungslos bezeichnet werden. Dagegen besitzen wir zurzeit keine Methoden, mit deren Hilfe man auch die stickstoffreichen Extraktstoffe, die Rohfaser und das Fett, soweit sie als verdaulich anzusprechen sind, mit Zuverlässigkeit ermitteln könnte. Wollen wir

also ein Urteil über den Futterwert abschließen. Strohh abgeben, so sind Ergebnis des praktischen Fütterungsgeweiens. Abgesehen davon, daß in jedem einzelnen Falle, wo Ermittlung des Wertes von aufgeschlossenen Stroh zur Fütterungsveruche anstellen kann, jede landwirtschaftliche Versuchsanstalt benötigten Einrichtungen zur Ausführung der Arbeiten, die überdies genaue Zeitsanspruch nehmen. — Man kann sich dadurch helfen, daß man durch Beachtung der überhandten Probe den nötigenfalls auch durch mikroskopische Untersuchungen, ob die Aufschließung als eine zufriedenstellende anzusehen. Treffendfalls wäre dann mit den Werten zu rechnen, die für gut als Stroh von der landwirtschaftlichen in Modern bei Leipzig festgestellt. Man darf unter diesen Umständen an von 100 Teilen der Trockensubstanz angesprochen werden können: von Substanz selbst ca. 70 v. H., der erogene 74 v. H., der stickstofffreien Extraktstoffe 32 v. H. und der Rohfaser 82 v. H. ferner bei jedem eingehenden Internen Strohstofffutter zu prüfen sein, ob die Substanz bzw. die bei dem Rodungsalzartigen Verbindungen in ganz ausgewaschen worden sind. — Aber daß bei dem Strohaufschließverfahren gleichmäßig und genügend durchgedröselt ist, gewaschen wird. Fehler. Aufschließen des Strohes begangen sich durch Verminderung der Zeit Strohbestandteile zum Ausdruck. So Arbeiten wird man damit rechnen Strohstofffutter mit ausgezeichneten zu erhalten, das sich in richtigem Maße mit einem einwiegigen Beifuttbewährten wird.

Die Verwendung des Nacholdehns. Der Kattisch kann sehr weitentlich dazu verwendet werden, um Strohvorräthe für Futterzwecke zu erhalten, wie bekannt, zum Eindecken der Mieten Stroh verwendet. In Zeiten der Noth, wo damit gerechnet werden kann, daß Stroh möglichst als Futter zu vertheilen, kann der Landwirt in dem Nacholdehns eine geeignete Ersatz für den gewöhnlichen Stroh verwenden. In dem Nacholdehns werden die Strohhalme nebeneinander, und zwar so, daß die Strohhalme nicht nach einer Richtung verlaufen, sondern in alle Richtungen vertheilt sind, so daß die Strohhalme nicht verloren gehen, sondern geschützt sind. Will man das Nacholdehns verwenden, so empfiehlt es sich, vor dem Einlegen der Strohhalme auf die Strohhalme zu legen. So eingemietete Kattische können ebenso wie die mit Stroh gedeckten Kattische verwendet werden.

Baumwolle lassen sich in Heiße verstopfen, daß man Holzstücke dazu verbenet und in die Löcher zwischen den Tauben, die Kinnen, abtrodnen und dann mit Häßel verstopfen. Sitt muß natürlich gut in die Augen werden, und wenn sie zu groß sind, etwas Baumwolle hineindrücken und schmieren mit Häßel vorzunehmen. Jetzt aber heisset zur Bereitung von wird, läßt sich sonst zum Verdrücken

Reines Gesicht



 rechte Bräute, verleiht
auch u. Kinder. **Kron
Haar**, Unbedenklich
gegen Sommerprossen,
Wittels, Fiebel, Kolo,
Krankheit u. alle Haut-
unreinigkeiten. Lan-
denstom erprobt! **Siebert's Bismuth!**
Preis Btl. 2,50. **H. Wagner,**
66 u 72, Blumenhaff. 99. 194

Wir oder Nicht?

1. **Sprache.** **Verständlich** d. **deutschen** **Sprache.** 2. **Medizin.** 1. **Schönheitsleben** 4. **Rundreise** 5. **Stratigraphie** 6. **Stiele** 7. **Schädel** 8. **Melancholisch** 9. **Die** 10. **Führung** 11. **denen** 12. **amerik.** 13. **Span-**
derle 14. **steins** 15. **denen** 16. **Bruch** 17. **denen** 18. **denen** 19. **denen** 20. **denen** 21. **denen** 22. **denen** 23. **denen** 24. **denen** 25. **denen** 26. **denen** 27. **denen** 28. **denen** 29. **denen** 30. **denen** 31. **denen** 32. **denen** 33. **denen** 34. **denen** 35. **denen** 36. **denen** 37. **denen** 38. **denen** 39. **denen** 40. **denen** 41. **denen** 42. **denen** 43. **denen** 44. **denen** 45. **denen** 46. **denen** 47. **denen** 48. **denen** 49. **denen** 50. **denen** 51. **denen** 52. **denen** 53. **denen** 54. **denen** 55. **denen** 56. **denen** 57. **denen** 58. **denen** 59. **denen** 60. **denen** 61. **denen** 62. **denen** 63. **denen** 64. **denen** 65. **denen** 66. **denen** 67. **denen** 68. **denen** 69. **denen** 70. **denen** 71. **denen** 72. **denen** 73. **denen** 74. **denen** 75. **denen** 76. **denen** 77. **denen** 78. **denen** 79. **denen** 80. **denen** 81. **denen** 82. **denen** 83. **denen** 84. **denen** 85. **denen** 86. **denen** 87. **denen** 88. **denen** 89. **denen** 90. **denen** 91. **denen** 92. **denen** 93. **denen** 94. **denen** 95. **denen** 96. **denen** 97. **denen** 98. **denen** 99. **denen** 100. **denen** 101. **denen** 102. **denen** 103. **denen** 104. **denen** 105. **denen** 106. **denen** 107. **denen** 108. **denen** 109. **denen** 110. **denen** 111. **denen** 112. **denen** 113. **denen** 114. **denen** 115. **denen** 116. **denen** 117. **denen** 118. **denen** 119. **denen** 120. **denen** 121. **denen** 122. **denen** 123. **denen** 124. **denen** 125. **denen** 126. **denen** 127. **denen** 128. **denen** 129. **denen** 130. **denen** 131. **denen** 132. **denen** 133. **denen** 134. **denen** 135. **denen** 136. **denen** 137. **denen** 138. **denen** 139. **denen** 140. **denen** 141. **denen** 142. **denen** 143. **denen** 144. **denen** 145. **denen** 146. **denen** 147. **denen** 148. **denen** 149. **denen** 150. **denen** 151. **denen** 152. **denen** 153. **denen** 154. **denen** 155. **denen** 156. **denen** 157. **denen** 158. **denen** 159. **denen** 160. **denen** 161. **denen** 162. **denen** 163. **denen** 164. **denen** 165. **denen** 166. **denen** 167. **denen** 168. **denen** 169. **denen** 170. **denen** 171. **denen** 172. **denen** 173. **denen** 174. **denen** 175. **denen** 176. **denen** 177. **denen** 178. **denen** 179. **denen** 180. **denen** 181. **denen** 182. **denen** 183. **denen** 184. **denen** 185. **denen** 186. **denen** 187. **denen** 188. **denen** 189. **denen** 190. **denen** 191. **denen** 192. **denen** 193. **denen** 194. **denen** 195. **denen** 196. **denen** 197. **denen** 198. **denen** 199. **denen** 200. **denen** 201. **denen** 202. **denen** 203. **denen** 204. **denen** 205. **denen** 206. **denen** 207. **denen** 208. **denen** 209. **denen** 210. **denen** 211. **denen** 212. **denen** 213. **denen** 214. **denen** 215. **denen** 216. **denen** 217. **denen** 218. **denen** 219. **denen** 220. **denen** 221. **denen** 222. **denen** 223. **denen** 224. **denen** 225. **denen** 226. **denen** 227. **denen** 228. **denen** 229. **denen** 230. **denen** 231. **denen** 232. **denen** 233. **denen** 234. **denen** 235. **denen** 236. **denen** 237. **denen** 238. **denen** 239. **denen** 240. **denen** 241. **denen** 242. **denen** 243. **denen** 244. **denen** 245. **denen** 246. **denen** 247. **denen** 248. **denen** 249. **denen** 250. **denen** 251. **denen** 252. **denen** 253. **denen** 254. **denen** 255. **denen** 256. **denen** 257. **denen** 258. **denen** 259. **denen** 260. **denen** 261. **denen** 262. **denen** 263. **denen** 264. **denen** 265. **denen** 266. **denen** 267. **denen** 268. **denen** 269. **denen** 270. **denen** 271. **denen** 272. **denen** 273. **denen** 274. **denen** 275. **denen** 276. **denen** 277. **denen** 278. **denen** 279. **denen** 280. **denen** 281. **denen** 282. **denen** 283. **denen** 284. **denen** 285. **denen** 286. **denen** 287. **denen** 288. **denen** 289. **denen** 290. **denen** 291. **denen** 292. **denen** 293. **denen** 294. **denen** 295. **denen** 296. **denen** 297. **denen** 298. **denen** 299. **denen** 300. **denen** 301. **denen** 302. **denen** 303. **denen** 304. **denen** 305. **denen** 306. **denen** 307. **denen** 308. **denen** 309. **denen** 310. **denen** 311. **denen** 312. **denen** 313. **denen** 314. **denen** 315. **denen** 316. **denen** 317. **denen** 318. **denen** 319. **denen** 320. **denen** 32

Ansichtskarten

100 Kriegsb.-Postkarten	3.—
100 Liebesbriefen Postkarten	4.—
100 patriot. Platten-Postkarten	3.—
50 erste Künstler Postkarten	3.50
Verlag Mader, Breslau 1, 141	

Oberprimaner,

mit dem patriotischen Eifer
19 Jahre alt, nach am
November eine Tätigkeit in einem land-
wirtschaftlichen oder forstlichen Betriebe
als **Schreibhilfe**. Seine fortwäh-
rende Serpentine und Aushilfsarbeiten
sind Bedingung, um Geldvergütung
nicht zu erhalten. Der junge Mann wird
infolge dieser Arbeit bereits unzufrieden
und nicht zum Militär eintreten
und wurde sich zum Eifer und guten
Willen sehr Mühe geben. Zu-
gehört sind in vielen an Freizeit
Oskar Brückner, Berlin
Niederlande, 19 Jahre alt, 1900

Verlag von J. Neumann, Neudamm

Die Fischerei als Nebenbetrieb des Landwirthes.
 Von dem Verfasser des „Handbuchs der Fischerei“.

und Horellenteichen. Von Dr.
im Texte. Preis geheftet 14

Die Kleintierwirtschaft. vom Karpfen, Forellen, Hechten, Aal, Stör, Karpfen, Saiblingen, Maifische und Störchen in kleinen Seen und anderen Wasseransammlungen. Deren Pflege des „Amden“-Vertrags für die Provinz Dr. Emil Walter. Mit 24 Abbildungen im Text. 1 Thl. 20 Pf. In Partien billiger.

Preis und Versand gehen zu Salzen des Monats Bestellung und 5 Pf. Bezugsgeld für betriebsmäßig werden die vollen Forderungen berechnet.

J. Neumann,

Alle Fachverbindungen nehmen Zerteilungen

+ Damenbart +

war, bei Anwendung der neuen ameri-
kan. Methode, argüßig empfinden. Der Grund
daran liegt, daß amerikanische Hand-
müchse (Spre. und schmerzlos durch Ab-
sterben der Wurzeln im immer, Sicherer
als Gießtöpfe) Erbsenverwendung, Stein
Wasser, da Gießtöpfe garantiert, sonst Gleich-
gericht, Preis 2.5. - gegen Nachnahme.
Herrn Wagner, 16
Stein 72, Eisenstadt, 99.

Ohrenhausen

Gehör!
Marke St. Pangratius,
Preis K. 2.50; Tappetbahn K. 4,—
Zählende Tonblätterchen. Versand
Gladbachhofe
Wienhoferstr. 3, III. (H. C. H.)

Sir bei Gelegenheit. E. d. d.

Nur bei Neudruck. Diese Schriftchen ist aus dem Jahre 1870. Sie ist identisch mit der ersten. — Verlag von E. Beyer, Leipzig.

Submitted, Oct 18. 1917.

Catharina Marx.

zu verkaufen.

Mug. Bern,
Weihergasse 4.

Hierzu „Des Landmanns Kochbuch“
Nr. 39.