

Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Jr. 47.

Gratisbeilage zum Winger Kreisblatt.

1917.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.) —

Zwei harmlose Fischdiebe.

Von Dr. Ernst Schöff. (Mit Abbildung.)

Es liegt in der Natur der meisten Menschen, bewußt oder unbewußt, im täglichen und Berufsleben, alles mehr oder minder unter dem Gesichtspunkt der Nützlichkeit oder Schädlichkeit zu betrachten. Was die menschlichen Interessen nützlich oder auch nur vermeintlich beeinträchtigt, das den Bestrebungen des Herrn der Schöpfung widrig entgegentritt, verfällt der Verdammung und wird in Acht und Bann erklärt. Sogar Sonne und Regen werden z. B. je nach der Bodenbeschaffenheit und den Anbauverhältnissen als Segenspender, bald als schädigende Elemente betrachtet. Der Schnee, der in der Landschaft so viel Kosten und Umstände verursacht, auf dem Lande als Schutz gegen die Gefahren des Frostes hochwillkommen. Der Landwirt verfolgt das vom Jäger so sorgsam und liebevoll gehütete Wild, das seine Saaten zehnter; der Jäger erklärt dem Raubzeug den Krieg, obwohl es durch Mäuseverteilung der Landwirtschaft nützt; der Bienezüchter ist kein Freund der Blutschwänzen, Schwalben und anderer gelegentlich einen oder den anderen seiner Schutzbefohlenen wegknappenden Vögel, die den Naturfreund entzücken usw.

Besonders tritt uns diese verschiedenartige Beurteilungsweise der Tierwelt gegenüber vor Augen. Dafür liefern die zwei hier abgebildeten Vogelarten ein sprechendes Beispiel.

Wasserstar und Eisvogel bieten in ihrer Eigenart im Reiche unserer heimischen Vogelwelt viel Bemerkenswertes und Anziehendes, so daß die Naturkundige und Vogelkennner mit besonderem Interesse betrachten und sich an ihnen erfreut, wo er sie zu Gesicht bekommt. In der

Farbung ragt besonders der Eisvogel, den man den fliegenden Edelstein genannt hat, unter der Vielzahl der bei uns heimischen Vögel auffällig hervor, und jeder, der den prächtig himmelblau und smaragdgrün, unterseits zur Hauptsache weißlich gefärbten Vogel auf seiner Warte am stillen Bach lauert oder in der winterlichen Landschaft dicht über dem Wasserspiegel mit schrillumem dahinschießen sieht, zollt ihm unverhohlene Bewunderung. Einfacher trägt sich der Wasserstar, aber die Wasseramsel (beides übrigens irreühnende Bezeichnungen, denn der Vogel hat

weber mit dem Star noch mit der Amsel etwas zu tun, sondern ist ein Verwandter des Stein- und des Wiesenschmähers, weshalb man ihn auch richtiger, wenn auch leider nicht allgemein, als Wasserschmäher bezeichnet). Der meist an schnellfließenden, steinigten Bächen lebende, daher nicht überall vorkommende, gedrungen gebaute Vogel fällt am meisten auf durch die reinweiße Färbung von Kehle, Vorderhals und Brust, während die Oberseite dunkel schiefergrau, der Bauch nach

als eine der bemerkenswertesten Erscheinungen unserer Vogelwelt bezeichnen muß.

Fast stets trifft man den Wasserstar, wie schon angedeutet, am Wasser, und zwar meistens an flachen, klaren Gebirgsbächen an, denen er auch seine Nahrung zu entnehmen pflegt, und zwar nicht nur nach Art anderer am Wasser lebender Vögel, wie z. B. der Bachstelzen usw., sondern zum Teil auch tauchend und sogar im Wasser auf dem Grunde des Baches laufend. Das ist für einen Singvogel ein höchst sonderbares Verfahren, das wohl schwerlich bei anderen Angehörigen jener artenreichen Gruppe wieder vorkommen dürfte.

Der Eisvogel andererseits hält sich zwar auch vorwiegend, wenn auch nicht ausschließlich, in der Nähe von Gewässern auf, ist aber weniger wählerisch als der eben besprochene Vogel und ebenso oft an stehenden Gewässern wie an fließenden anzutreffen. Zur Brutzeit verlangt er allerdings ein besonders beschaffenes Revier, das ihm Lehmtwände zur Anlage seines am Grunde einer von ihm selbst hergestellten, wagerecht verlaufenden Röhre liegenden Nestes bieten muß. Auch der Eisvogel holt sich größtenteils aus den Fluten, was er zur Stillung seines Hungers bedarf, aber nur tauchend, von einem Pfahl oder über das Wasser hängenden Zweig jäh in das nasse Element herabschießend.

Mit diesen Angaben über die Nahrungsaufnahme von Wasserstar und Eisvogel kommen wir auf die wirtschaftliche Bedeutung dieser Vogelarten und auf ihre Beurteilung vom praktischen Standpunkt aus. Was fressen diese auf das Wasser angewiesenen Vögel? Vorsehnell urteilende Leute antworten sofort: „Natürlich

Fische“, und diese Ansicht ist leider von jeher sehr verbreitet gewesen, namentlich auch in den Kreisen der Fischzüchter, und als natürliche Folge haben diese Fischerei-Interessenten beide hier in Rede stehenden Vogelarten auf die Liste der Schädlinge gesetzt, denen im Interesse der Fischerei eifrig nachgestellt werden müsse. Tatsächlich werden denn auch überall, wo Fischzucht betrieben wird, Eisvogel und Wasserstar hartnäckig verfolgt, abgeschossen und in eigens für diesen Zweck angefertigten kleinen Tellereisen gefangen — sehr zum Bedauern der Vogelfreunde, die den Schaden,



Wasserstar und Eisvogel.

vorn zu rostrotlich, nach hinten zu dunkelgrau gefärbt ist. Wenn auch nicht farbenprächtig, so ist das Federkleid des Wasserstars doch charakteristisch durch die Gegenfärbung in den verschiedenen Tönen, und macht seinen Träger zu einer ins Auge fallenden Erscheinung an seinem Aufenthaltsort. Der helle, schmetternde Gesang, den der Vogel wie der Zaunkönig auch im Winter fleißig ertönen läßt, trägt weiter dazu bei, die Aufmerksamkeit zu erregen, und endlich bietet die Lebensweise und das Gebaren des Vogels so viel Eigenartiges, daß der Naturfreund letzteren

die Post ist zulässig, geschieht aber auf Gefahr des Absenders und deshalb zweckmäßig mittels Einschreibebriefes. Mündliche Erklärungen werden

von Zugpferden verboten.

Zugpferde im Sinne dieser Verordnung sind alle Pferde, die nicht in Gewerbe

Der königliche Landrat.
v. Bezold.

ang

ang

nittags
ten.

in Ber-
galtig
Prozent

ge Ku-
t Ein-
72 des

s wird
ichigen
ge Teil
icht er-
schaft
tschrift
An-
gegeben
n Ge-
Daher
Berück-
mögen
en von
n oder
ine die
schäfts-
rakter
ben.
in find
rselben
erlaubt

ission

17.
senbach
Schaf-
beiden

rat

ekretär

17.

Do.

zug-

er den
in der
gember
Rups-
Sou-
festung

halten



den unsere beiden befiederten Fischer anrichten, als nicht ins Gewicht fallend bezeichnen. Jedemfalls darf nicht geleugnet werden: unter bestimmten Verhältnissen verursachen Wasserstar und Eisvogel beträchtlichen Schaden, nämlich an Bruttenteichen, wo der Gang der noch in den Anfangsstadien ihrer Entwicklung befindlichen Jungfische bzw. der Fischbrut viel zu bequem und lohnend ist, als daß die Vögel darauf verzichten sollten. An solchen Örtlichkeiten kann man es den Eigentümern oder Naturnäherern der Gewässer daher billigerweise nicht verargen, wenn sie sich der ungeliebten Gäste nach Möglichkeit erwehren, gerade wie z. B. der Gartenbesitzer es mit den seine Kirschbäume zehrenden Staren oder die Erdbeerbeete plündernden Schwarzbroskeln macht — unbeschadet aller Vogelfreundlichkeit.

Keine Frage ist es aber, daß die Ansicht, die beiden hier besprochenen Vögel ernährten sich ausschließlich oder auch nur überwiegend von Fischen, falsch ist und auf vorgefaßter Meinung beruht. Daher ist auch das über Eisvogel und Wasserstar vielfach allgemein gefällte Verdammungsurteil unberechtigt und fehlbar. Das haben die sorgfältigen Untersuchungen sachlich vorgehender, unparteiischer Forscher ergeben.

Der Eisvogel frisst z. B. außer Fischen, auf die ich weiter unten zu sprechen kommen werde, in beträchtlicher Menge Insekten, darunter neben wirtschaftlich gleichgültigen auch schädliche, und zwar vielfach solche, die der Fischzucht sehr nachteilig sind, wie Wasserwanzen (Nepa und Naucoris), Müdenschwimmer (Notonecta), Larven des Gelbrandes (Dytiscus), solche von Libellen — alles gefährliche Feinde der jungen Fischbrut. Somit macht der Vogel sich der Fischzucht geradezu nützlich. Diesem Nutzen steht allerdings der Schaden gegenüber, den das prächtige Tierchen an Fischbrut anrichtet und der allerdings nicht unbeachtet bleiben darf. Aber der Fischzüchter hat ja das Recht und die Möglichkeit, sich der Schädlinge zu erwehren. Verwahrung muß jedoch dagegen eingelegt werden, daß der Eisvogel allgemein verfolgt und vernichtet wird! Der Wildfischerei schadet er durch seine Fischnahrung so gut wie gar nicht, denn was er an den nicht zur Fischzucht benutzten Gewässern an Fischen fängt, ist gänzlich wertlos. Die kleinen Kottfedern, Notaugen, Gründlinge, Elritzen, Ukeleis, Schmerlen usw. kann man ihm wohl gönnen und ebenso die Schnecken, Bluteigel, Frosch- und Krötenlarven, die er sich zu Gemüte führt. Daß der Eisvogel nicht auf Fischnahrung angewiesen ist, sie vielmehr sehr wohl ganz entbehren kann, geht u. a. auch daraus hervor, daß man ihn lange Zeit ohne Fische in Gefangenschaft halten kann, wie sorgsame Vogelpfleger wiederholt erfahren haben.

Ähnlich wie mit dem Eisvogel steht es bezüglich der Nahrung mit dem Wasserstar; nur tritt bei letzterem der Fischverbrauch noch mehr in den Hintergrund als bei ersterem. Insekten der verschiedensten Art, wie sie sich im und am Wasser finden, bilden den Hauptbestandteil der Nahrung des Wasserstares, außerdem kleine Krebsstierchen, Wasserschnecken usw. Unter den Fischen aber, die er ja auch hier und da nimmt, befinden sich wiederum eine ganze Anzahl wertloser Arten, wie sie oben genannt wurden. Es kommt ferner für die wirtschaftliche Beurteilung des Wasserstares in Betracht, daß er in seinem Vorkommen viel mehr beschränkt ist als z. B. der Eisvogel. Während dieser keinen Unterschied macht zwischen Ebene, Hügel- und Bergland, findet sich der Wasserstar kaum in der Ebene, sondern hält sich fast ausschließlich an die hügeligen oder bergigen Landschaften. Ebenso liebt er, wie es sein blauschillernder Kontur auch tut, nicht die Gesellschaft seinesgleichen, lebt vielmehr, von der Paarungs- und Brutzeit abgesehen, einzeln für sich. Was er daher wirklich an Fischnahrung verbraucht, kann unmöglich nennenswert ins Gewicht fallen. Damit aber fällt der einzige Grund, der

die Verfolgung des so anziehenden Vogels überhaupt rechtfertigen könnte. Wozu ihn also schießen, fangen oder sonstwie vernichten? Die freilebende Tierwelt unseres Vaterlandes geht in ihrem Bestande, wie schon wiederholt nachgewiesen, mehr und mehr zurück, so daß es wirklich angebracht ist, die selteneren Arten, selbst wenn sie gelegentlich menschlichen Interessen zu nahe treten sollten, zu schonen und zu schützen, und ganz besonders da, wo ein fühlbarer Schaden nicht zu bemerken ist. Möge man also sowohl dem Eisvogel als auch dem Wasserstar möglichst nachdrücklichen Schutz angedeihen lassen; der Fischzüchter wird beiden sowieso mit Recht nachstellen, und schiefswürdige Jagdliebhaber werden nach wie vor den farbenprächtigen Eisvogel als begehrtestwerteste Beute betrachten. Da ist es doppelte Pflicht des Naturfreundes, die gedachten Vögel unserer Vogelwelt zu schützen und sie in ihrem oft harmlosen Tun und Treiben gewähren zu lassen. Ganz besonders ist hierzu der Besitzer von Grund und Boden in der Lage, und ihm möchten wir daher beide hier besprochenen Vögel warm empfehlen!

Verwertung und Konservierung von Schlachthühnern.

Von H. B.

Es geht zum Winter; und mehr noch als in anderen Jahren wird jetzt jeder Hühnerbesitzer darauf bedacht sein müssen, die für die Eierproduktion nicht mehr in Frage kommenden älteren Hühner zu schlachten, denn das Futter ist knapp, knapper noch als in den anderen Kriegsjahren; da muß jeder überflüssige Fresser aus dem Hühnerbestand streng ausgesondert werden. Die alten oder älteren Hühner sind für unsere Küche sehr willkommen. Schade nur, daß man sie so schnell aufessen muß. Man hat dann wohl ein paar gute, fast üppige Tage, die uns unsere bescheidene Kriegsküche für kurze Zeit vergessen lassen, aber besser wäre es, wenn man einen Teil des Hühnerfleisches konservieren könnte, so daß wir auch im Winter etwas Gutes davon haben könnten. — So denkt wohl manche Hausfrau; und zwar mit Recht. Aber warum soll sich Hühnerfleisch nicht eigentlich auf diese oder jene Weise haltbar machen lassen? Es hat nur noch niemand so recht versucht, doch ich kann unsern geschätzten Leserinnen und Lesern aus eigener Erfahrung versichern, daß man Hühnerfleisch sehr wohl konservieren kann. So schmecken zum Beispiel im ganzen geräucherte Hühner sehr gut, wenn man sie später in Grünsoß oder Hülsenfrüchten gar kocht. Auch kalt zu Brot ist es ein Lederbissen. Ein Bedapparat ist auch in den meisten Haushaltungen jetzt vorhanden, da können Hühner gebraten oder gekocht eingewickelt werden. Eine Salzwurst aus Hühnerfleisch schmeckt auch vorzüglich und läßt sich genau wie jede andere Sülze durch Zugießen mit Talg oder Schmalz für längere Zeit haltbar machen. — Die Lebern mehrerer Hühner geben zusammen mit etwas Speck oder Schweinefleisch eine für Kriegsverhältnisse sehr nette Art Leberwurst, die in Ermangelung von Dämmen in Wedgläser gefüllt und sterilisiert wird. Solch Gläschen voll Wurst eignet sich auch sehr für den Feldpostversand und wird dem Empfänger sicher ein Lederbissen sein. — Das Fett, welches alte Hühner oft in nicht geringer Menge aufweisen, wird sorgfältig aufgehoben und ausgelassen. Es kann zu allen Bratzwecken in der Küche Verwendung finden. Ein Teilchen Hühnerfett möchte ich unsern Hausfrauen ganz besonders für ihre Hausapotheke empfehlen. Es fehlt jetzt so oft an Lanolin, und da gibt es für rissige, raue Haut oder für spröde Lippen oder Flechten nichts Besseres als ein wenig ausgelassenes Hühnerfett. In eine leere Salbendose oder kleine Blechschachtel getan, kann man es auch den Feldpostpaketen beifügen, denn auch für manchen Soldaten wird es ein willkommener Ersatz sein.

Hühner zu räuchern. Die Hühner werden hierzu wie üblich gerupft, gewaschen und ausgenommen, wobei die Füße im Gelenk abgetrennt werden. Dann werden die Hühner nochmals gewaschen und von außen und innen mit einem Tuch getrocknet. Nun stellt man aus 125 g Salz, 5 g Salpeter und einem Teelöffel voll Zucker eine Mischung her und reibt damit die Hühner leicht ein. Nach fünf Tagen hängt man sie in den Rauch. — Ganz vorzüglich schmecken diese Hühner, wenn man

sie später mit etwas Rotwein und eingemachten Pilzen gardedämpft.

Eingewickeltes Huhn. Das Huhn wird wie üblich zum Kochen vorbereitet. Dann bringt man es mit 2 l kaltem Wasser, etwas Salz, Petersilienwurzel, einem Stück Sellerie und einer Zwiebel zu Feuer und läßt es langsam gar kochen. Ist das Huhn weich, nimmt man es aus der Kochbrühe, löst soweit wie möglich alle Knochen heraus und legt die Fleischstücke in ein Literglas. Die Kochbrühe kocht man darauf bis auf $\frac{1}{2}$, oder $\frac{1}{3}$ l ein, läßt sie ab und gießt sie über das Fleisch in das Wedglas, worauf man letzteres mit Gumminge sowie Deckel verzieht und in den Sterilisierapparat stellt. Das Huhn muß 60 Minuten bei 100 Grad sterilisiert werden. — Hinzufügen möchte ich jedoch, daß in dieser Zeit nur die Hausfrau ihre Fleischvorräte sterilisieren sollte, die noch über gute, teure Lebensmittel, als daß man es mit mangelhaften Hilfsmitteln unternimmt, es haltbar machen zu wollen, und es ist nun einmal Tatsache, daß die Gummiringe sich in vielen Fällen als unzureichend erwiesen haben.

Huhn in Gelee. Das sauber vorgerichtete Huhn wird in Portionsstücke zerlegt. Gleiches hat man sich beim Schlachten zwei in Stücke gehauene Kalbsfüße besorgt, die man mehrere Stunden gewässert hat und nun mit dem Hühnerfleisch in $1\frac{1}{2}$ l Wasser nebst etwas Salz, einigen Zwiebeln, wenn möglich einigen Pfefferkörnern und etwas Zitronenschale zu Feuer bringt und langsam kocht, wobei aller sich zeigende Schaum abgenommen wird. Ist das Hühnerfleisch gar, nimmt man die Fleischstücke heraus und legt sie in einen Blechtopf. Die Kochbrühe seigt man durch ein Leinentuch und gibt sie, nachdem man sie mit Weinöl abgeschmeckt hat, über die Fleischstücke. Ist man in der Lage, daß man nach dem Erkalten das Fleisch mit Talg oder Schmalz zugießen kann, so hält sich ersteres fast ein halbes Jahr.

Wurstmasse aus Hühnerlebern. Mehrere Hühnerlebern werden gekocht und fein gerieben. Auf einen Teil Lebern rechnet man nun zwei Teile fettes Schweinefleisch oder Speck oder Schmalz, ferner alle Nieren, Herzen, Pieren, Lungen und Lappen, die man beim Geflügelgeschlachten zur Verfügung hat. Alle Fleischteile werden gewaschen und durch die Fleischmaschine gedreht. Dann vermischt man alles mit den geriebenen Lebern, würzt mit Salz, Pfeffer, ganz wenig Butter und sowie in Brühe weichgedämpften, durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln. Alles Hühnerfett kann man ebenfalls an diese Masse tun. Letztere wird nun nochmals recht heiß gemacht, in Wedgläser gefüllt und 60 Minuten bei 100 Grad sterilisiert, aber man gibt sie in kleine Porzellantöpfchen, die man möglichst mit Schmalz zugießt.

Praktische Verwertung eines frischen Hühners. Das sauber vorgerichtete Huhn wird mit Suppentraut, einigen gelben Wurzeln, Petersilien, etwas Salz und 2 l Wasser langsam fast weich gekocht. Dann nimmt man es aus der Kochbrühe, läßt nun etwas Butter, gewaschenen Speck und einige gehackte Zwiebeln in einem Topf bräunen, legt das Huhn hinein und läßt es von allen Seiten gut Farbe nehmen. Nun gießt man etwas Brühe oder Buttermilch darunter, welche letztere sehr Sahne ersetzt, und verköst den Bratenhub zu einem guten Soße, die man mit Mehl bindet und mit einigen Brühwürfeln kräftigt. — Die Kochbrühe gibt eine gute Suppe, die man mit Nudeln, wobei es ja hin und wieder auf Karten gibt, zu Brühe bringt. Man hat das Huhn auf diese Weise doppelt ausgenutzt und eine gute Suppe und einen Braten gewonnen.

Hühnerfett wird gewürfelt und auf ganz gelindem Feuer langsam ausgelassen. Außer der Heilung rissiger Haut eignet es sich auch sehr gut dazu, das ganz fehlende Salatöl zu ersetzen. Kartoffelsalat damit bereitet, schmeckt sehr gut und niemand schmeckt den „Ersatz“ heraus.

Kleinere Mitteilungen.

Wenn Pferde mit dem einen Fuß den anderen streichen, so kann dies verschiedene Ursachen haben, wie z. B. schlechter Bau der Beine, Gelenkkrankheiten, vorhergegangene allgemeine Krankheiten, Ermüdung, Schwäche usw. In den meisten Fällen kommt jedoch der Fehler bei solchen Tieren vor, welche falsch angepannt werden; denn diese streichen in der Regel mit dem äußeren den inneren Fuß, d. h. das Hauptferd berührt mit dem rechten Fuß

den Fuß und das Sattelpferd mit dem linken den
den Fuß. Die Tiere gehen, mit den Köpfen nahe
einander gerückt, schief neben der Deichsel her.
Beweise dafür, daß die falsche Anspannung
Schuld trägt, braucht man die Pferde nur ein-
mal ausspannen, und man wird sofort sehen, daß
man mit dem anderen Eisen streichen. Darum
richtiges Anspannen, bei dem das Pferd
genau so weit wie hinten von der Deichsel
ent, das Streichen.
R.
Der **Kalbfieber der Kühe** läßt sich durch
Diet verhüten. Gut genährte, durch große
Bergiebigkeit ausgezeichnete Kühe sollen acht
vor dem Kalben nur eine viertel bis eine
Ration Futter, am Tage des Kalbens gar
keine Futter, sondern nur leichte, verdauliche
und mindestens vier Tage lang nach der
Geburt wiederum nicht mehr als eine viertel bis
eine halbe Ration Futter erhalten. Bei
Mangel an Milchreichthum sind derartige Kühe bereits
vor dem Kalben zu melken, in den ersten zwei bis
drei Tagen nach dem Kalben alle zwei Stunden,
so oft wie nötig. Daneben empfiehlt sich die
Gabe eines Abführmittels am Tage der
Geburt oder schon vorher, 500 g Glaubersalz in
Lösung mit Schleim und Öl. Da es nun weit
leichter und auch leichter ist, eine Krankheit,
nämlich das Kalb- oder Milchfieber, zu ver-
hüten, als sie sich empfehlen, die obigen Vor-
sichtsmaßregeln, namentlich in Ställen, in
den die Krankheit schon mehrere Opfer gefordert
hat, wo sie alljährlich auftritt, in ausgedehnter
Weise durchzuführen.
R.
Der **Schweinefäule** ist bei der jetzigen Futter-
weise allzuleicht geneigt, eine Sau, die bei
ihrem ersten Wurf sich nicht zur Zufriedenheit
erhält, für die Zucht zu verwerfen und zum
Fleisch vorzubereiten. Da man aber recht
schon Erfahrung gemacht hat, daß solche Tiere
dem zweiten Wurf erste gute züchterische
Eigenschaften zeigten, so wäre es besser, das Tier
einmal zum Eber zu bringen. Dadurch ist
jedoch oft wieder weggelassen. Zeigt auch
ein Wurf, daß die Ferkel in Güte und Menge
unzureichend, so ist die Sau zur Zucht nicht geeignet
und muß für das Messer vorzubereiten.
R.
Der **Ziegenfäule** nicht rein und luftig genug,
wenn die Tiere stark von Krankheiten heim-
geht. Geflügel darf im Ziegenstalle niemals
gehalten werden. Das Ungeziefer des Federviehs
kann sich auf die Ziegen. Sollte eine allein
verursacht die Ziegen trotzdem Käse haben, so
ist eine gründlichen Reinigung unterzogen
zu werden. Erst schneidet man ihr die Wolle herunter,
dann das Tier kräftig mit Karbollsäure ein-
waschen und mit zweiprozentiger Karbollsäure
einwaschen. Häufig ist auch ein Räudeauschlag
an den Ziegen zu finden. Diesen behandelt man am
besten, wenn man das Fell mit einem Gemisch von
Schwefelpulver, Spiritus und grüner Schmier-
seife. Ziegen sollten auch öfter gekämmt
werden. Zur Verhütung von Krank-
heiten muß der Stall mindestens alle Vierteljahre
ausgeräumt und fünfprozentiger Karbollsäure
eingesprüht werden. Beachtung schenke man auch
den Ziegen. Sie müssen von Zeit zu
Zeit geschmitten werden. An täglicher Bewegung
soll es den Tieren nie fehlen.
R.
Die **Kaninchen haben ein Bedürfnis zu nagen**;
dieses nicht befriedigt wird, so nagen sie
an Holzwerk der Stallungen und fressen
so große Löcher in dasselbe, daß sie durch
die hindurchschlüpfen können. Das geschieht
auch dann, wenn sie nur weiches Futter
erhalten. Deshalb ist es ratsam, ihnen neben dem
Futter auch hartes zu reichen, wie z. B.
Korn, Gerste, Hafer und altes Brot. Bekommen
sie Futter nicht, so werden die Schneide-
zähne abgenutzt und verlängern sich in un-
gewöhnlicher Weise; das ist die Ursache, weshalb sie
an Holzwerk der Stallungen zu nagen be-
ginnen. Man gibt ihnen deshalb neben den ge-
wöhnlichen Futterstoffen stets frische Zweige zum
Knabern, wie z. B. Weiden- und Erlenzweige
oder Zweige anderer Laubbäume, aber auch
Zweige von Nadelbäumen, und zwar soll
dieses den jungen Kaninchen damit beginnen,
so früh als möglich, neben der Muttermilch auch
Futter zu sich zu nehmen; ganz besonders
wichtig in der Zeit des Zahnwechsels, die
nicht zum Nagen nicht fehlen. Dr. W.
Der **Wohlfühl der Kühe**. Nachdem man zwei
bis drei Wochen gut gewachsen und in Wasser
gebadet hat, werden sie geschält und auf einem

Reisbissen zerrieben. Zu dieser Reismasse gibt
man 1 1/2 l Fleischbrühe, die man sich sehr gut aus
Brühebrühe bereiten kann. Man löst dann alles
zusammen auf, schmeckt die Suppe mit Salz
und Zitronensaft ab und bindet sie schließlich mit
etwas Mehl, das man in Milch, es geht aber auch
Wasser, glatt gerührt hat. Beim Anrichten der
Suppe streut man etwas gewiegten Schnittlauch
und grüne Petersilie hinein und gibt wenn man es
ermöglichen kann, ein Stückchen Butter hinzu. R. T.
Der **Türkische Hammelfleisch**. 1/2 kg fett durch-
wachsenes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten
und in einer mit einem Speckstückchen ausge-
riebenen heißen, eisernen Pfanne unter stetem
Wenden angebraten, bis die Fleischsporen sich ge-
schlossen haben. Dann gibt man das Fleisch mit
1/2 l Brühe, welche man sich mit einem Brühwürfel
hergestellt hat, Salz und Gewürz und einer fein-
geschnittenen Zwiebel in einen Kochtopf und schmort
es langsam weich. Zuletzt verrührt man etwas
Kartoffelmehl mit kargerührter Sauermilch und
etwas gebrannter Zuckerfarbe und dünnt damit
das Fleisch noch kurze Zeit. Dann nehme man
200 g Reis, brühe ihn ab, lasse ihn in Salzwasser
langsam ausquellen, richte ihn im Kranz um das
Hammelfleisch an und streue etwas geriebenen Käse
darauf. Hat man Tomatenbrei, so wird das Fleisch
damit bedeckt, nachdem der Brei vorher genügend
erwärmt wurde. R. M., Friedebau.
Der **Seife aus Kaskasien**.
Diese Seife eignet sich zwar nicht zum Waschen
der Wäsche, aber für die Hände und zum Scheuern
ist sie erheblich besser, als die dafür erhältliche
Kriegsseife. Man trocknet die Kaskasien und zer-
kleinert sie zu Pulver. Dann mengt man sie mit
Wasser und stellt sie auf das Feuer. Die Mischung
muß tüchtig durchkochen, dann gießt man die
Brühe ab und läßt sie abermals in einem Kessel
bis zur Sirupdicke einkochen. Ist das geschehen, so
mengt man dem noch heißen Brei Porzellanerde,
die man in jeder Apotheke bekommt, hinzu. Die
Mischung erfolgt ungefähr zu gleichen Teilen.
Der so entstandene Teig wird darauf mit den
Händen gut durchgeknetet, in beliebig große Stücke
geformt und auf ein Brett zum Trocknen gelegt.
Um ein zu langes Einkochen zu ersparen, setze man
den gepulverten Kaskasien nicht zu viel
Wasser zu. Auf 1/2 l Kaskasien nehme man 1 1/2 l
Wasser. Die Seife hält sich lange, schäumt auch und
hat eine starke Reinigungskraft. R. T.
Der **Karbolgemüse**. Man nimmt zu diesem sehr
wohl schmeckenden und zeitgemäßen Gericht ein
Stück geschälten Kürbis und schneidet es in gleich-
mäßige Würfel, die man leicht einsalzt. So läßt
man alles etwa eine halbe Stunde gut durchziehen.
Inzwischen hat man eine Zwiebel fein und brätet
sie in ein wenig zerlassener Butter oder Margarine
an, löst einen Suppenwürfel in einer Tasse mit
heißem Wasser auf und vermischt das Wasser jetzt
mit der Butter und der Zwiebel. Jetzt schüttet man
die Kürbiswürfel, die man ein wenig ausgebrüht
hat, in das kochende Gemenge und läßt sie darin
weich dünsten. Ist das geschehen, hebt man die
Kürbiswürfel heraus, schüttet in die Soße etwas
gehacktes Dillkraut und Pfeffer, bittet alles mit ein
wenig Mehl und läßt sie noch einmal aufkochen.
Man gießt jetzt die durchgeschlagene Tunte über die
Kürbiswürfel. Man kann aber auch die Kürbiswürfel
in eine mit ein wenig Fett ausgeglichene Form legen
und darüber die ganz dick eingekochte Tunte gießen
und alles im Bratofen anschnitten lassen. Das
Kürbisgemüse wird vielen Beifall finden. R. T.
Der **Kochkäse**. Man tut 500 bis 750 g trockenen Quark
mit ein bis zwei ganzen Eiern in einen eisernen Topf,
fügt eine Messerspitze Natron, eine Messerspitze Salz
und einen Teelöffel Kümmel hinzu, läßt unter
stetem Rühren den Käse kochen, bis er ganz glatt
geworden ist, schüttet ihn dann in eine Schüssel und
läßt ihn ein bis zwei Tage stehen, er ist dann zum
Essen fertig. Dazu sei bemerkt: Quark von Voll-
milch läßt man so lange kochen, bis er sich vom Topfe
löst, Quark von Magermilch wird beim Kochen
dünnflüssig. E. Gr.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.
Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
dann, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur
Brieftage beantwortet. Denen 30 Pf. in Briefmarken be-
gelegt sind. Daher findet dann aber auch jede Frage direkte
Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 292. Ich habe vier Enten, deren
Gefieder jetzt struppig und glanzlos ist; sie haben

großen Auslauf und fressen gut, sind aber trotzdem
mager und setzen kein Fleisch an. Sie bekommen als
Futter Kartoffeln und Grünes mit Aleie vermengt.
Der Kot ist weiß, flüssig und von sehr üblem Geruch.
Ist dagegen etwas zu tun, und sind sie zum Genuß
tauglich? R. in St. bei B.
Antwort: Damit die Enten reichlich Fleisch
ansetzen, müßten sie neben dem angegebenen Futter
auch Körner erhalten, sei es ganz oder geschrotet.
Vermutlich können Sie solche aber jetzt nicht
beschaffen; daher wird Ihnen kein anderer Ausweg
bleiben, als die Tiere zu schlachten, wie sie eben
sind; genießbar werden sie immerhin sein, selbst
wenn sie nur wenig und vor allem kein saftiges
Fleisch liefern. Dr. W.
Frage Nr. 294. Kann ich sehr schöne Stoppel-
rüben an mein Pferd verfüttern? Was mache ich
mit dem Kraut dieser Rüben? Frau W. Pf. in R.
Antwort: Stoppel- oder Wasserrüben können
Sie an Ihr Pferd verfüttern, sie sind aber kein
Kraftfutter, auch muß das Tier erst an dieses
Futter gewöhnt werden, indem man ihm zunächst
kleine Portionen anbietet. Die Blätter dieser
Rüben sind als Pferdefutter nicht verwendbar.
Jedenfalls werden es Kaninchen, Ziegen, Schafe,
Kinder, auch junge Schweine fressen. Nichts soll
jezt umkommen. Geben Sie es an Kleintierbesitzer
ab. Die Stoppelrüben sind auch zu menschlicher Nahrung
geeignet und werden gut bezahlt. Dr. G.
Frage Nr. 295. Meine vier Monate alte, blaue
Wiener Hähne hält seit vorgestern plötzlich den Kopf
schief zur Seite und klemmt das eine Ohr heran;
es scheint zeitweise heftige Schmerzen zu haben;
dann es zieht oft den Kopf noch mehr zur Seite,
knirscht mit den Zähnen, es läuft Speichel aus dem
Maul. Was fehlt dem Tiere? Kann ich es zur Zucht
gebrauchen? Der zugehörige Hahn ist prächtig
geblieben, niest hin und wieder und sonderst weißen
Schleim ab. Was ist zu tun? Fel. G. W. in L.
Antwort: Die Anzeichen lassen vermuten,
daß die beiden Kaninchen sich eine heftige Entzündung
zugezogen haben, wohl infolge der eingetretenen
rauen Witterung. Halten Sie dieselben warm
und schränken Sie das Grünfressen ein; Sauberkeit
im Stall wie im Futter brauche ich Ihnen wohl
nicht besonders zu empfehlen. Sodann bereiten Sie
eine Kalilösung, indem Sie in ein Weinglas voll
lauwarmen Wassers eine Messerspitze chlorsaures
Kali tun und wiederholt umrühren, damit dieses
sich auflöst. Dann tauchen Sie in die Lösung die
beiden kranken Kaninchen nacheinander mit der
Schnauze einige Sekunden ein, was etwa viermal
am Tage zu wiederholen ist. Sollte jedoch nach
einigen Tagen keine Besserung eintreten, dann
ist keine Aussicht, die Tiere zur Zucht zu verwenden,
und Sie tun am besten, dieselben schleunigst zu
schlachten. Dr. W.
Frage Nr. 296. In meinem Garten sind etwa
20 Jahre alte Apfelbäume, die während meines
siebenjährigen Hierseins kein Obst tragen. Die
Bäume sind gesund, gut gewachsen, haben lichte
Kronen, stehen auf gutem Boden mit Lehmunter-
grund und werden pfleglich behandelt. Ist Hoffnung
vorhanden, daß die Bäume tragen werden, oder
sind sie zu entfernen? S. B. in E.
Antwort: Das Nichttragen Ihrer Apfelbäume
ist auf die große Fruchtbarkeit des Bodens zurück-
zuführen. Ihr Boden besitzt, nach Beschreibung der
Bäume, eine überschüssige Nahrungskraft, außer-
dem scheint er ein ausgeprägter Apfelmilchboden zu
sein. Je fruchtbarer der Boden ist, desto später
tritt im allgemeinen die Fruchtbarkeit der Sorten
ein, weil fruchtbarer Boden starkes Wachstum
hervorrufen. Für den Anfang hat sich ein frucht-
barer Boden den Nachteil, daß er die Ursache einer
späten Fruchtbarkeit wird, auf die Dauer aber den
Vorteil, daß er später große und ziemlich sichere
Ernten bringt. Wünschen Sie die Fruchtbarkeit zu
beschleunigen, so empfehlen wir keinerlei stickstoff-
reiche Düngung vorzunehmen, den Boden des
Gartens aber häufig zu lockern und mehr mit Kainit
und Thomasmehl zu düngen. Außerdem empfehlen
wir, an den kräftig wachsenden Bäumen im Herbst
den Wurzelschnitt auszuführen. Zu diesem Zwecke
wird etwa 1 m vom Stamm gemessen ringsherum
ein 50 cm tiefer Graben ausgeworfen, sämtliche
Wurzeln, die angetroffen werden, durchstochen.
Die ausgeworfene Erde mischen Sie mit Kainit,
Thomasmehl und reichlich pulverisiertem Kalk und
bringen sie wieder in die alte Lage. Die Fort-
nahme der Wurzeln bewirkt eine Saftstodung oder
Säftverringung, die direkt auf eine schnellere Bil-
dung von Baktentropfen hinwirkt, den Fruchtanfang
begünstigt und die Früchterhaltung ermöglicht. G.

Der königliche Landrat.
v. B. B. B.

die Post ist zulässig, geschieht aber auf Gefahr des
Absenders und deshalb zweckmäßig mittels Ein-
schreibebriefes. Mündliche Erklärungen werden

von Zugspferden verboten.
Zugspferde im Sinne dieser Verordnung
sind alle Pferde, die nicht in Gewerbe

ang
nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang

nittags
ien.

ang



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

Vom Düngfahren und Flügen im Spätherbst und Winter. Da im Frühjahr in jeder Landwirtschaft sich die Arbeiten häufen, so kann man auch schon im Spätherbst oder während der Wintermonate den Dünger zur Frühjahrseinstellung auf das Feld fahren. In erster Linie wird man dabei solche Acker berücksichtigen, die entfernt liegen oder zu denen in anderen Zeiten die Zufuhr erschwert ist. Das Düngfahren im Winter bietet nicht allein den Vorteil, daß für menschliche Arbeitskräfte sowie für die Gespanne zu einer Zeit, in der es nicht so viel zu tun gibt, Beschäftigung geboten wird, sondern es können auch Grundstücke, die in der Düngung vernachlässigt wurden, durch eine fräftige Düngung zu einer besseren Ertragsfähigkeit vorbereitet werden. Es gibt auch genug Wirtschaften, die auch nahegelegene Grundstücke auszuweisen haben, zu denen man im Frühjahr bei regnerischem Wetter oder bei hohem Wasserstande eines Baches nur auf weitem Umwege gelangen kann. Gute Schienenbahn oder die Eisbede des Winters bietet in solchen Fällen die beste Gelegenheit zur Düngerzufuhr. Die Hauptsache ist jedoch, daß der Dünger sogleich ausgebreitet wird. Es gibt aber leider immer noch Landwirthe, welche den Dünger in kleinen Haufen wochenlang, ja sogar den ganzen Winter über liegen lassen. Diese Haufen laugen durch Luft und Regen aus, frieren zusammen, tauen wieder auf, und das um so mehr, je höher und spizer sie sind. Der unter den Haufen befindliche Boden erhält mehr Nährstoffe, als er aufnehmen kann, und es entsteht darum, falls er mit Getreide bestellt wird, Heil- und Vegerstellen, während der übrige Acker nur die strohigen Bestandtheile des Düngers bekommt, die wenig Nährstoffe besizen. Der Dünger ist für jede Wirtschaft ein kostbares Kapital, und man muß darum dafür sorgen, daß auch beim Düngfahren im Spätherbst oder Winter möglichst wenig Verluste an Nährstoffen entstehen. Dies wird erreicht, wenn man ihn sofort ausbreitet und auch nicht eine Nacht, namentlich wenn es friert oder regnet, in kleinen Häufchen liegen läßt. Kann man ihn nicht sofort unterpflügen, so schadet dies durchaus nichts, denn der Acker selber schützt den gebreiteten Dünger vor größeren Verlusten. Es ist nämlich nachgewiesen, und die tägliche Beobachtung bestätigt es auch, daß unter dem gebreiteten Dünger die Aufsaugungskraft der Ackerkrume, die ja durch ihn beschattet wird, so stark wirkt, daß jeder Stickstoffverlust durch Verflüchtigung des im Dünger enthaltenen Ammoniaks verhindert wird. Selbstverständlich kann der Dünger nur auf solchen Feldern ausgebreitet liegen bleiben, auf denen er nicht weggeschwemmt oder durch Rieselwasser ausgelaugt werden kann. Ist diese Gefahr vorhanden, so läßt man ihn an einer geeigneten Stelle des

Aders auf einem großen Haufen und läßt ihn, am besten mit Ochsen, festtreten. Alsdann wird der Haufen mit einer mindestens 30 bis 40 cm hohen Erdschicht bedeckt, so daß keine Luft zu dem Dünger gelangen kann. Ein so behandelter Düngerhaufen hält sich so gut wie auf der Düngertätte und ist auch vor Nährstoffverlusten geschützt. Beim Umpflügen hat man namentlich darauf zu achten, daß es bei trockenem Wetter geschieht und der Dünger nicht „eingeschmiert“ wird. Schwere Böden darf man zu keiner Jahreszeit in nassem Zustande pflügen. Eine Ausnahme könnte man nur im Spätherbste gelten lassen, wenn bald festergefrorene Böden lodern. Im Sommer bilden sich auf naß gepflügten Tonböden harte Schollen, die auch der Egge trocken und kaum mit einer schweren Walze zerkleinert werden können. Naß gepflügter Boden neigt auch leicht zur Verunkrautung. Durch das nasse Pflügen wird die verrottete, also gerade die beste Düngermasse, von dem nassem, bindigen Erdreich eingehüllt und umkrustet, so daß er gar nicht zur Wirkung gelangen kann. Man begegnet hin und wieder auch noch der Meinung, der Dünger müsse recht tief untergepflügt werden, was jedoch als ein großer Fehler bezeichnet werden muß. Im Stallmist leben Millionen kleiner Lebewesen oder Batterien, die auf den Pflanzenwuchs außerordentlich günstig einwirken. Kommt aber der Stallmist zu tief in die Erde, so werden die Batterien getödtet, und der Dünger hat darum lange nicht die Wirkung, als wenn er flach eingepflügt worden wäre. Er liegt dann tot im Boden und trägt weder zur Foderung und Erwärmung des Bodens noch zur Ernährung der Kulturpflanzen bei. Wie nach dem Einschmieren, so verrotzt der Dünger auch bei dem zu tiefen Einpflügen, so daß sich nach Jahren beim Pflügen jene braunen, wie verkohlt aussehenden Düngerteile vorfinden.

Anhäufeln der Obstbäume. Durch das Anhäufeln wurde schon mancher franke Obstbaum gerettet. Hat man nämlich ein schwachwüchsiges, fränkliches Stämmchen, so macht man ihm in der Höhe von 15 bis 20 cm über dem Boden in einer Entfernung von 2 bis 4 cm nebeneinander Längsschnitte von oben nach unten in den Stamm, welche bis auf den Splint dringen können. Der Stamm wird nun bis zur Höhe der Schnitte mit guter Garten- oder Komposterde angehäufelt, worauf er in derselben neue Wurzeln bildet, welche ihm hinlängliche Nahrung zuführen. Der Erfolg ist bei älteren Hochstämmen allerdings nur ein geringer, bei jungen Stämmen und bei Zwergobst aber stets ein guter.

In tief stehende Obstbäume sind entweder nicht richtig gepflanzt oder es ist in ihrer Nähe später so viel Boden aufgefüllt worden, daß sie zu tief

sehen. Die schädlichen Folgen dieses
machen sich um so mehr bemerkbar, je tiefer
Boden ist. Bei den älteren Bäumen, die sehr
pflanzen mehr duften, entferne man das Gieße-
bis an die Wurzeln und halte die in der Nähe
Umgebung derartig gewonnene leere Oerter
von Auffassungen frei. Jüngere Bäume pflan-
man um und gebe ihnen die richtige Höhe,
in trockenem Boden macht man die Gruben
daß den Bäumen das zu tiefe Stehen nicht
Hier läßt man sie natürlich in Ruhe. In man-
Gegenden ist es sogar üblich, auf trockenem Bo-
die Obstbäume absichtlich 5 bis 7 cm tiefer
pflanzen, als es sonst geschieht.

Felzverarbeitung. Auch in diesem findet Pelz als Beleg an Kleidern vor Verwendung. Wer ein wenig geschickt ist und Pelzwert besitzt, der kann sich leicht den Pelz selbst annähen, er kann sogar moderne Pelzarten selbst aufarbeiten, ohne dabei den Pelz zu schädigen. Man muß nur richtig zuzusehen, daß man schmale Pelzstreifen, die man zulegen will, so legt man diese Streifen auf Haarseite und näht nun die Rückseite mit Nadel und Faden übereinander aneinander. Man aber den Faden nicht allzusehr anziehen, die Naheinanderbiegen der zusammengelegten Pelz darf keine Naht zu fühlen sein. Man bekommt Pelznähen besondere Nadeln zu kaufen, die Arbeit sehr erleichtern. Viel schwieriger als Nähen ist das Schneiden des Pelzwertes, dabei bei langhaarigen Sorten. Man verfährt praktischsten, wenn man das betreffende Pelz die Haare noch unten, glatt auf ein Brett legt und mit Reißnägeln befestigt. Dann zieht man sich den Schnitt auf die Haarseite auf und mit einem scharfen Meißel das Fell durchschneidet, niemals aber die Haare. Es ist Abnehmen des Pelzküdes von dem Brett man dann vorsichtig mit den Fingern die einander gewirren Haare auseinander. Man verschiedene Pelzstreifen aneinanderfügen muß man genau auf den Strich der Haare soll die Naht auf der rechten Seite nicht fallen werden. Bei allen Pelzsorten gibt es eine Richtung, selbst wenn dies auf den ersten Blick nicht den Anschein hat. Das Aufnähen des Pelzbeleges auf den Stoff geschieht mit kleinen Stichen, wobei man die Haare so weit als möglich zurückzieht. Man achte darauf, daß auch die geringste Kleinigkeit zwischen Stoff und Pelz eingenaht wird. Auf diese Weise kann man sich, dem Pelzwerte zu schaden, die Garnitur vernünftigen, nur erfordert diese Arbeit peinliche Geduld und geht auch nicht immer rasch vorwärts, sich die Haare oft widerspenstig zeigen. R. Fr.

RÄUDE Mauke, Ungeziefer
an Pferden, Rindvieh
Hunden, Schafen,
Ohren-Räude
bei Kaninchen,
Kalkbeine, Läuse, Ungeziefer an
Hühnern usw.,
alle Schädlinge an Tieren und
Pflanzen beseitigt radikal
„Schädlingstod“
Glänzende Erfolge und Gutachten
Paul Sohnholz, Chem Fabria
Hamburg 26, E.C. Harmerstein, 42

Reines Gesicht



reife Frische, verleiht
sich in jeder **Krem**
Malta, Unabertroffen
gegen Sommerprossen,
Rötter, Pidel, Näte,
Rauhheit in alle Haut-
unreinigkeiten. Tan-
tendach erprobt! Sichere Wirkung!
Preis 1/2, 3, —. **H. Wagner**,
Köln 72, Simmenthalstr. 99. (2)

Gegen Kropf,
biden Hals, Drüsenanschwellung ge-
braucht man den echten Schweizer
Kropfbalsam, Hunderte von glän-
zenden Dankschreiben, ärztlich ge-
sicherte Wirkung. Preis 1/2 S.—
Nur durch (31)
Apothekische Straßburg, 97. Kf.
Apothekische Deutschlands.

Ansichtskarten
billig!

Kostenlose Betriebsanleitung
für Wasserpumpen, landwirtschaftliche
Maschinen, Landentwässerungen
liefert die Befamte
Herkules- Stahlwindturbinen
Reinigte Windturbinenwerk
Dresden-A. 36.

Anfang Dezember des Jahres erscheint zum vierten Male der
Jagd-Abreißkalender 1918.

Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großoklav-Format 17,5 x 26 cm. Reich illustriert, 220 Blätter. Mit monatlichen Ratschlägen für Jagdtrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weidereiche Jagden, Hoge und Pflege des Wildes und einem Teilblatt in Farben druck. Neuer, durch die Papierteuerung bedingter Preis 3 Mk., in Partien werden 5 Stück und mehr mit je 2 Mk. 70 Pf. geliefert.

Unser Jagd-Abreißkalender zählt längst zu den treuesten Hausfreunden des deutschen Jäger- und Forsthauses, der die Vorzüge eines Wandkalenders mit jätlicher Kurzeil, Unterhaltung und Belehrung, dabei gepaart mit überreichem, gut ausgewähltem Bilder schmuck, in sich vereint. Auch der neue Jahrgang wird die älteren Bezieher vollaus befriedigen und einer großen Zahl neuer Käufer unentbehrlich werden.

Leider wird es aus Mangel an Arbeitskräften nicht möglich, den Jagd-Abreißkalender 1918 früher als anfangs Dezember herauszugeben; auch ist seine Auflagen fest bemessen, ein Nachdruck kann nicht stattfinden. Bei der außerordentlich großen Zahl der Vorausbestellungen ist anzunehmen, daß der Jagd-Abreißkalender 1918 wieder wenige Wochen nach Ausgabe vergriffen sein wird. Jede Freund unseres Kalenders wird daher ersucht, um sich seinen Bedarf zu sichern, eine Bestellung unverzüglich aufzugeben, entweder bei der nächsten Buchhandlung oder der

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm

Für die Redaktion: Otto Steinmann, für die Interate: E. Ulrich. Druck: J. Neumann, sämtlich in Kempten. — Verlag von J. Neumann, Lingen (Teutob.)

100 Kriegs-Postarten	3—
100 Liebesbrief-Postarten	4—
100 patriot. Platten-Postarten	3—
50 edle Künstler-Postarten	3.50
100 Weibn. u. Jungh. Post.	3—
Blauer Marder, Bredau	14—

Ohrensausen

Schörröhl
Marke St. Vangratius.
 Preis M 250, Tobacksaiche n. 1.—
 Zahlreiche Tauschreiben. Versand
 Stadtbibliothek
 Waffenhofen n. Alm 31 (Cherk.)

✚ Damenbart ✚
Nur bei Anwendung der neuen amerik.
Methode, ärztlich empfohlen, verwinden
sofort jeglicher unangenehmer Nach-
schmerz (Juck- und Schmerz) durch Ab-
sterben der Wurzeln; ist immer, Sicherst
als Selbstheilung bei Selbstanwendung. Kein
Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld
zurück. Preis K 5.— gegen Nachnahme.
Herm. Wagner, (4)
Cöln 72, Blumenstraße 99.

Von Ferdinand von Raesfeld sind im genannten
erschieden:

Ein fröhliches Buch von Jugend, Jagd und
Von Ferdinand von Raackfeld.

Preis: gehftet 4 Mk., gebunden 4 Mk. 50 Pf.

Im Wasgenwald

Ein Jäger- und Kriegsroman aus dem Grenzland

Von Ferdinand von Raschfeld.
Preis geheftet 3 M., gebunden 3 M. 50 Pf.
Wilde Vögel sind gute Unterhaltungsbücher im hohen Grade.
des Wortes und besonders zu Wissenschaftszwecken sehr geeignet.
Vorro und Verland gehen in Vollen des Vögelreichs.
Markt Vögelung sind 2 M. Verlanggebühren beizufügen. Bei
werden die vollen Nachnahmegebühren berechnet.
J. Neumann, Neudamm.

Alle Handlungen nehmen Befehle entgegen

Eiernes Bindetuch, gut erhalten, zu verkaufen. Kbh. Kreisl.-Verl. *)

Chr. Bitt,
Brückenmühle bei Wehrheim.

Sehr erhaltene. Viden-Doppel-Zur,
wert abgegeben. Näheres im Kreisbl.