



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

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

Das Eichhörnchen.

von E. C. Leonhardt. (Mit Abbildung.)

Warum unser Eichhörnchen wohl so allgemein beliebt ist? Sicher ist es nicht Lebensweise, die ihm eine so stattliche Freundes warb, Freunde, die ihre Vorliebe für das Tier sogar durch die verkleinernde Benennung „Eichhörnchen, Eichkläuschen“ bekunden. Es kann nur das niedliche Aussehen die ganze zierliche Art seines Wesens gewesen sein, die den Menschen für das sonst für den Forstmann und Vogelfreund recht unangenehme Nagetier einnahmen. Und es ist immer je sich unter breitlästigen Buchen und Eichen zu beschaulichem Träumen hinsetzt und dabei das immerfort geschäftig beobachtete, wie es bald in graziosen Spiralen den Baum hinaufklettert, bald in gestrecktem Sprunge die Erde erreicht, dem mußte die Freude das wunderliche Tierchen einzuziehen das offene Herz. Und wenn es sichernd auf den Äste saß, wie unser Bildchen, oder mit den scharfen Meißelzähnen arbeitete, dann bewegt uns ein ästhetisches Wohlgefallen an dem geschmeidigen Bewohner unserer Wälder. Warum sollte man sich nicht einmal freimachen von dem uns beschäftigenden Gedanken an die persönlichen Vor- und Nachteile, könnte man nicht auf Minuten vorurteilslos dem Walten jener Lebewesen zuschauen, die Feld und Wald bevölkern? Denn es ist zweifellos, das reizende Nagetier stiftet Schaden als Nutzen in den menschlichen Kulturen, und manche Vogelbrut auf dem Gewissen trotz seines unbedingten Aussehens. Es ist nicht etwa ein „Horn“ wie in „Eichhorn“, das uns im Eichhörnchen entgegentritt, hieß im Mittelhochdeutschen „eichhorn“, eine Note auf der ersten Silbe, und obwohl nur etwas, was mit dem Vorderen Eiche zusammenhängt. Die genaue Beschreibung enthebt mich der allgemeinen Bekanntheit, deren sich das Eichhorn erfreut, auch das trefflichere ist deutlich aus, was gemeint ist. Es gibt es außer in dem uralten Australien auf der ganzen Erde, zum Beispiel farbenvräftige; unser gemeines Eichhorn bewohnt ganz Europa und von

da ostwärts durch Südsibirien bis zum Altai-gebirge, dessen schneebedeckte Gipfel die Quellen des wasserreichen Ob und Jenissei schauen. Aber ob bei uns im Herzen des volkreichen Europa oder dort an der Grenze der steppen- und wüstenreichen Mongolei, es bleibt unser Eichhörnchen, das wir bald rotbraun, bald in der häufigen schwarzen Abart auf dem Waldboden dahin-



Das Eichhörnchen.

den hirschen sehen. Ganz weiße oder auch nur weißgescheckte Tiere sind äußerst selten, will man die weißgraue Winterform in Sibirien nicht dahin rechnen. Ein Zeichen dafür, wie unabhängig sich die Eichhörnchen dem Menschen gegenüber erhalten hat. Denn sonderbar genug, Albinos gibt es fast nur bei solchen Tieren, die in irgend einer Weise dem Menschen näher getreten sind, wohl gar sein Heim mit ihm teilen. In diesem ungeheuren Wohngebiet findet man das Eichhorn nur in hochstämmigen, trockenen Wäldern; in die Nähe menschlicher Siedlungen kommt es nur, wenn ihm Bäume oder auch Gesträuch eine Art Brücke dahin-

bauen. Seine Nahrung besteht hauptsächlich aus Sämereien, Nüssen, Knospen, Beeren, Körnern und Pilzen, besonders der Samen der Nadelhölzer wird von ihm über Gebühr gebrandschakt, woher sich die Feindschaft des Forstmannes schreibt, dem es außerdem im Frühjahr und Vorfrömm die Seiten- und Wipfeltriebe der Nadelhölzer verbeißt. Diese sogenannten „Abisse“ bedecken oft in großer Menge den Boden und vertragen dem beobachtenden Naturfreund das stille, aber schädliche Walten unseres Waldkobolds. Aus Kernfrüchten frisst das Eichhörnchen nur die Kerne, wirft aber das Fruchtfleisch fort. Sehr schlimm ist auch seine Vorliebe für Vogeleier und -brut; in des Eichhörnchens Nachbarschaft kommt so leicht kein Gelege auf.

Auffällig ist die Empfindlichkeit des Eichhörnchens gegen Witterungseinflüsse; besonders Kälte aller Art scheut es ungemein und verbringt lieber ganze Tage in seinem behaglich ausgepolsterten Neste, als daß es sich bei Schneegestöber hinauswagt. Will aber im Winter längere Zeit kein günstiges Wetter eintreten, so treibt der Hunger das Tier doch endlich nach dem Speicher, wo es während des Sommers sich Vorräte angesammelt hat. Werden aber diese erschöpft, dann ist Schmalhans Küchenmeister, und in schneereichen Wintern verhungern gar viele Eichhörnchen, namentlich wenn ein nasser Herbst voranging. Der furchtbarste Feind aber ist der Edelmarder; er kann in seiner fabelhaften Gewandtheit dem Eichhörnchen überall hin folgen, sein geschmeidiger Körper zwängt sich selbst in die Baumspalten, wo das geängstete Beutetier Zuflucht suchte. Nur ein Sprung von der Höhe des Baumes herab vermag es manchmal davor zu bewahren, daß es unter den Klauen des mordgierigen Räubers verblutet. Des Eichhörnchens ganzer Nutzen besteht darin, daß man, besonders des in Sibirien und Rußland heimischen, dessen Balg unter dem Namen Feh zu geschäftigem Pelzwerk verarbeitet; der Umsatz soll in diesen Gegenden jährlich mehr als 3 Millionen Mark betragen. Die Schwänze geben beliebte „Boas“, ihre Haare dienen zur Anfertigung von Malerpinseln.

Das weibliche Tier geht vier Wochen trächtig und wirft im April-Mai zum erstenmal im weich ausgefütterten Neste drei bis sieben fast ganz nackte, blinde Junge. Bereits im Juni folgt der zweite Wurf, und wenn dieser

man sieht, ist die tägliche Zunahme in demselben Verhältnis gestiegen wie das Gewicht, was beachtenswert ist, da bei der gewöhnlich das Gegenteil der Fall ist. Kleinen Ferkel draußen verhältnismäßig als im Stall zugenommen, liegt ohne daran, weil sie mehr unter der wechselnden litten als die ausgewachsenen Tiere. zu stellen, ob die Schweine hinterher im Futter in normaler Weise ausnützten oder wurde nach Rückkehr in den Stall eine strenge hinsichtlich des Futters und der Gewichts durchgeführt. Es stellte sich heraus, daß die Tiere waren — innerhalb der äußeren Grenzen — desto besser nützten sie das Futter. Es würde zu weit führen, alle Zahlen, beträchtigen, anzuführen, deshalb seien nur Zahlen erwähnt. Von 88 Waldschweinen, im Januar zur Mastung eingeliefert wurden, nach Verlauf von 30 Tagen ab, während bis zum 21. Februar kontrolliert wurde. Körpergewicht 1 Pfd. Zuwachs produziert durch:

von 151 Pfd.	3,8 Pfd.	Kornwert
" 140 "	4,0 "	"
" 118 "	4,0 "	"
" 111 "	4,3 "	"
" 79 "	4,36 "	"
" 75 "	4,50 "	"

mittlich sind also durch 4,2 Pfd. Kornwert. Zuwachs produziert, was ungefähr malen entspricht, aber der auffallende im Produktionswert zeigt deutlich den Einfluß, den die Größe der Schweine auf das Ergebnis ausgeübt hat, sowohl bei der Wald- als bei der Stallmast.

Entwicklung der Ferkel ein und des Mutteres ist selten gleichmäßig, fast immer nur einige darunter, die kleiner und als die übrigen bleiben. Bei der Entwurf erwies es sich daher zweckmäßig, wenn schwächeren Tiere noch ein bis zwei Wochen bei der Mutter bleiben, da ihnen alsdann Milch zugute kommt, was zur Folge die Nachzügler sichtlich zunehmen. werden dadurch die Milchbeschwerden, plötzlichem Entwöhnen sämtlicher Ferkel erheblich sind, für die Mutter bedeutend.

Klauen aller Ziegen nehmen, wenn die Ställe gehalten werden, oft sonderbare an. Sie wachsen dann doppelt wie bei solchen Tieren, welche auf die Wiesen, weil dabei eine naturgemäße Abnutzung der Klauen stattfindet. Durch die Länge wird aber der äußere Trag- nach rechts, bald nach links gedrückt. Die Klauen wachsen übereinander und verformen sich. Solche Klauen müssen deshalb gewaschen, damit sie wieder normale Form annehmen. Ein gründliches Besreiben mit Del oder Fett vor dem Beschneiden der Klauen weicher, und sie lassen sich dann leichter abheben.

Hühnerfutter ist gegenwärtig sehr rar, mitunter auch gar nicht zu haben. es ist undegreiflich, daß man noch immer in engem Drahtmaschendraht ein- schließt, obgleich sich ein mitunter geräumiger als das Haus anschließt. Wenn ich nun untere, die Hühner im Garten laufen wird man einwenden, daß dieselben zu den anrichten. Dieser ist aber nur im Garten nachzuweisen und im Herbst und nun nennenswert. Im Obstgarten sind sie sehr nützlich; sie üben scharfe Polizei über allerlei Ungeziefer. Im Ziergarten nur deshalb lästig, weil sie durch ihr Unordnungsverursachen. Gerade die Hühner im Ziergarten sind natürliche Feinde für die Hühner. Man muß nur das Laub darin liegen lassen; denn die Laub den Boden vor leichten Frösten, unter finden die Hühner alltäglich neue und das Scharen ist den Hühnern. Wird das Laub auf den Weg gescharrt, mit dem Rechen wieder in die Büsche. Von Anfang September bis Ende sich die Erdbeeren färben, lasse ich den Obst- und Gemüsegarten freien Lauf. kann ich nicht beobachten, der Nutzen doppelt; denn die Hühner bleiben gegen mehr Eier und kommen mit weniger gegen das Scharen im Ziergarten. Hühner Hand der Rechen gut. Schlegel.

Pflanz Obstbäume. Es ist wohl allgemein bekannt, daß bisher für viele Millionen Obst aus dem Auslande bei uns eingeführt wurde. Diese Obstmengen können aber gerade so gut auf deutschem Boden erzeugt werden, und es liegt daher auf der Hand, daß jeder Landwirt und Gartenbesitzer, falls er im vaterländischen Sinne handeln will, auf eine vermehrte Anpflanzung von Obstbäumen bedacht sein muß. Unsere Regierung hat dem Obstbau schon lange eine erhöhte Bedeutung beigemessen, indem sie dafür sorgte, daß von den Landwirtschaftskammern und den Kreisen tüchtige Obstbaubeamt angestellt wurden, die für eine gute Sortenauswahl für eine jede Gegend Sorge trugen. Landwirtschaftskammern und die Verbände der Baumzüchterschaften arbeiten Hand in Hand, um geeignetes Pflanzmaterial vorzubereiten, und es liegt im Interesse der Volkswirtschaft, auch während des Krieges die Anpflanzung von Obstbäumen nicht aufzuschieben, sondern kräftig zu betreiben. W.

Gedämpfte Hammelbrust mit Kümmel. Das Fleisch wird in Wasser mit Salz und Wurzelwert weichgekocht und in Stücke zerlegt. Dann bereitet man aus 90 g Butter mit zwei bis drei Eßlöffeln Mehl eine helle Einbrenne, verkocht diese mit der durchgegoßenen Hammelbrüste, zwei Glas Weißwein, einem Lorbeerblatt, einigen Zitronenscheiben und eineinhalb Eßlöffeln gestoßenem Kümmel, läßt in dieser Soße die Fleischstücke einigmal aufkochen und gibt das Gericht mit durchgerührten Kartoffeln zu Tisch. A. M. in W.

Im altes Geflügel mürbe zu machen, gibt es ein sehr gutes, jahrelang ausprobiertes Mittel, das nie versagt. Sieht man beim Kupfen, daß das Tier alt ist und daher der Wohlgeschmack leiden dürfte, so nimmt man das Tier fertig aus, jedoch ohne es darauf zu waschen. Dann bindet man die Halsöffnung mit Bindfaden fest zusammen und legt um die Weine eine feste Doppelschlinge, an der man das Tier aufhängt. Hierauf füllt man es voll Spiritus und läßt es etwa 24 Stunden lang ruhig hängen. Am nächsten Tage gießt man den Spiritus aus, wäscht das Tier mehrere Male sauber und macht es nun, wie gewöhnlich, braufertig. Zu bemerken ist hierbei, daß man betartige Tiere allerdings nicht fällen darf, Brust- und Bauchhöhle müssen leer bleiben. Von dem Spiritus ist nach dem Braten auch nicht das geringste zu merken. Das Fleisch ist durch diese Behandlung sehr mürbe und braucht keine längere Bratzeit als das feinste, zarteste, junge Geflügel. W. T.

Forellen in Aspik. Man kocht für ein Pfund Forellen 1 Liter Wasser, welchem entsprechend Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblatt und zwei Scheiben Zitronen zugesetzt sind, so lange, bis die Zwiebel gar ist. Die zubereitete Forelle, welche nach dem Ausweiden nicht mehr gewaschen werden darf, tut man in den kochenden Sud, stellt das Ganze sofort vom Feuer zurück und läßt es in dem Sud drei Minuten stehen. Nach dieser Zeit nimmt man die Forellen aus dem Sud und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Zu dem Sud tut man nun fünf bis sechs Scheiben Gelatine, je nach Geschmack entweder Zitronensaft oder Essig, gibt ein gequirltes Eiweiß daran und läßt den Sud noch einmal aufkochen. Nunmehr gießt man das Ganze durch eine Serviette, welche man an die vier Füße eines umgeklippten Stuhles mit ihren Spitzen befestigt, und läßt den Sud sich hier durch Seihen klären. Nun tut man die erkalteten Forellen in Einkochgläser oder Krüge und gießt den klaren Sud so über die Forellen, daß sie fingerhoch davon überdeckt sind. Die Gläser dürfen niemals ganz vollgefüllt werden. Es soll ungefähr ein Rand von 1 cm bleiben. Nunmehr sterilisiert man das Ganze bei 100 Grad 60 Minuten. So eingeweckte Forellen halten sich jahrelang frisch und wohlschmeckend. — Will man die Forelle blau mit frischer Butter essen, so verfährt man genau so wie oben angegeben. Fortgelassen wird Essig und Gelatine. Nachdem die Forellen ausgeweidet und sonst fertig gemacht — aber nicht geschuppt sind, übergießt man sie mit warmem Essig, damit sie schön blau werden. Im übrigen verfährt man wie oben. Die schöne Rundung erhält die Forelle durch die Form des Glases. — Will man die Forellen auf die Tafel geben, stellt man das geöffnete Glas in ein Wasserbad und erwärmt sie darin. Frau Heyling.

Fischer Kaviar. Ein gut gewässertes Hering wird sauber gewaschen und recht fein gewiegt. Alsdann mischt man darunter: Ein fein gehacktes,

hartgelochtes Ei, eine geriebene Zwiebel, einen gestrichenen Teelöffel Senf, je einen Teelöffel Essig und Öl sowie wenig Pfeffer. Die innig vermischte Masse wird auf geröstete Weißbrotschritten gestrichen und zum Abendessen gereicht. A. M. in W.

Verwendung des kleinsten Restes gekochter Kartoffeln. übrige Salzkartoffeln vom Tage vorher werden gerieben. Auf ein Kuchenblech legt man weißes Papier, auf das man die geriebenen Kartoffeln gibt. In einem nicht heißen Backofen werden sie nun getrocknet, wobei man sie öfter mit einem Messer umsticht. Sie trocknen schnell und bekommen eine hellgelbe Farbe. Sie sind als Einlage in Fleischbrühe zu verwenden. Man gibt sie einige Minuten hinein. Auch in Brühe gegeben, die man von Bratenknochen herstellt, bekommt man eine gute Suppe. Die Bratenknochen werden zu diesem Zwecke mit Wurzelwert und kaltem Wasser aufgesetzt und einige Stunden gekocht, dann durch ein Sieb geschlagen. Hat man noch übrige Bratensoße, kann man sie ebenfalls an die Brühe geben. Auf diese Weise kommt nichts um. W. P. D.

Teekuchen. Ein Viertelpfund Zucker wird mit zwei Eiern schaumig gerührt. Man gibt 65 g klein geschnittene Mandeln oder Haselnüsse dazu, 65 g in etwas Wein gequollene Korinthen, etwas abgeriebene Zitronenschale oder Vanillezucker, einen Kaffeelöffel Backpulver, zwei Kaffeelöffel Punschessenz oder einen sonstigen guten Arom. Zuletzt rührt man ein Viertelpfund Mehl darunter. Dies gibt etlichen kleinen Kuchen, der für die jetzige Zeit genügt. Wer es sich leisten kann, kann die Portion verdoppeln. W. P. D.

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 Zweck, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 293. Ich habe im vorigen Jahre Apfelwein mit einem Zusatz von Birnen hergestellt. Das eine Faß Wein ist klar, der Inhalt des anderen ist trübe und schleimig, schmeckt aber gut. Es ist möglich, daß der Birnenzusatz diesmal größer ist als beim ersten Male. Wie kann ich den Wein klären? E. B. in G.

Antwort: Birnenmoste neigen sehr gern zur Schleimbildung, wenn dazu nur weichere Sorten verwendet wurden. Allerdings gibt es auch sehr herbe Sorten, welche in den Mostgebenden vielfach angepflanzt sind und mit Vorliebe gefeilt werden. Um nun den schleimigen Wein klar zu machen, ist es wohl das einfachste, denselben abzulassen, durch eine doppelgefaltete Serviette zu filtrieren und in das Faß zurückzufüllen. Das Faß ist etwas derb mit Schwefel einzubrennen, etwa 10 g Schwefelstücke auf den Hektoliter Faßraum. Ein Zusatz von etwas frisch abgepresstem Schlehenjuft wird den Wein gesund erhalten, doch dürfen die Schlehen noch nicht erfroren sein. Auch ein Zusatz von 50 g Tannin auf 100 Liter, welches zuvor in etwas heißem Wasser aufgelöst wird, wird dem Uebel abhelfen. Schl.

Frage Nr. 294. Habe anfangs Oktober sechs Liter Traubensaft mit zehn Litern Wasser und sechs Pfund Zucker angefermt. Da bis jetzt noch keine merkliche Gärung eingetreten ist, bitte ich um Auskunft, wie eine erfolgreiche Gärung gefördert wird. Der Wein steht in einem ungeheizten Zimmer. Ist der Standort zu kalt? Chr. Sch. in L.

Antwort: Zehn Liter Wasser zu sechs Litern Traubensaft ist eine etwas starke Streckung. Das Gesetz erlaubt nur höchstens 20% und dies nur in solchen Jahren, wo die Trauben nicht reif werden. Verdünnter und gezuckerter Most gärt etwas schwerfällig, weil die Hefezellen im Verhältnis zur Flüssigkeit spärlicher werden und weil durch den Wasserzusatz auch der Nährboden für die Hefe verdünnt wird. Ein ungeheizter Raum bietet auch keine günstige Gartemperatur, es ist mindestens Wohnzimmerwärme, 15° C, notwendig. Um nun die Gärung in Gang zu bringen, ist der Wein zunächst wärmer zu stellen, dann ist ein Zusatz von einer kleinen Handvoll gesunder Rosinen zu empfehlen, damit kommt Hefe und auch ein Nährboden für dieselbe in den Wein. Die Rosinen bleiben darin, bis der Wein von der Hefe abgelassen wird. Schl.

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

Zum Anbau der Luzerne. Eines unserer frühesten und nährhaftesten Futtergewächse ist die Luzerne. Die Vorbereitungen zu ihrem Anbau sind schon jetzt zu treffen. Der Boden, auf dem sie wachsen soll, hat drei Bedingungen zu erfüllen. Zunächst muß er frei von stauender Masse sein, einen genügenden Gehalt auch in den tieferen Schichten besitzen, und endlich soll er reich an Phosphorsäure und Kalk sein. Der Acker muß im Herbst tief gepflügt werden und mit dem Beginn des Frühjahrs eine reiche Düngung von Thomasmehl und Kalk erhalten. Ist der Boden nicht von Natur aus reich an Kalk, so ist im Frühjahr oder auch schon während des Winters mit 100—140 Zentnern pro Hektar zu kalten. Dabei ist darauf zu achten, daß der Kalk ziemlich tief untergebracht wird, da die Luzerne ja zu den Tiefwurzlern gehört. Zur Saat ist der Acker recht fein vorzubereiten.

Das Umgraben des Gartenlandes im Herbst oder Vorwinter ist aus dem Grunde schon dem Umgraben im Frühjahr vorzuziehen, weil im Herbst mehr Zeit ist als im Frühjahr und weil im frisch gegrabenen Lande die Feuchtigkeitsverhältnisse ungünstiger sind als in solchem Boden, welcher schon vor längerer Zeit gelockert worden ist. Ist der Boden schwer und bei der Be-

arbeitung naß, was ja im Frühjahr meist der Fall ist, so verliert auch die Durchlüftungsfähigkeit des Bodens beträchtlich. Wird dagegen das Land schon im Herbst umgegraben oder bei geeignetem Wetter auch im Winter, so sind die Feuchtigkeitsverhältnisse im Frühjahr durchaus günstig. Dazu kann die Winterfalte auf das gegrabene Land ihre günstige Wirkung in besserer Weise geltend machen, als auf das feste, unbearbeitete. Die Pflanzenreste verfaulen auch besser, und die mineralischen Nährstoffe werden besser aufgeschlossen. Im Herbst darf man den Boden nicht zerklüffeln oder mit dem Spaten glätten, sondern muß ihn in groben Schollen liegen lassen, denn durch das Zerklüffeln würde man den Boden verschleßen und der Luft, Feuchtigkeit und der Kälte den Zutritt verwehren. Ungezieser und Wurzeln von Unkräutern werden durch das Graben vor Eintritt des Frostes an die Oberfläche gebracht und später durch den Frost vernichtet. Auch das Untergraben von Mist ist im Herbst viel vorteilhafter, als wenn es im Frühjahr geschieht.

Der beste Obstbaumdünger ist ein gut behandelter Kompost, der in der folgenden Weise anzuwenden ist: Unter der Kronentraufe wird ein Streifen von etwa einem Meter Breite

12—15 cm hoch gebracht. Hierauf wird Kompost so tief untergegraben, daß er in die Wurzeln kommt. Haben Obstbäume, die in guter Kultur stehen, im Frühjahr erhalten, so ist es zweckmäßig, ihnen im Herbst eine Gabe Kunstdünger zu verabfolgen. der Kunstdünger wird wie der Kompost untergegraben. Man macht Löcher von etwa 30 cm Umfang und schüttet den Dünger hinein. das Quadratmeter Bodenfläche rechnet man 80 g Thomasmehl und ebensoviele Kainit. Ist es sich um schweren Boden, so gibt man statt Kainit 60 g 40prozentiges Kalisalz. Die Löcher werden in Entfernungen von einem Meter gemacht und der Dünger, dem er mit Erde vermischt wurde, hineingegeben. Alsdann werden die Löcher wieder mit Kompost geschlossen.



Bei Nerven- und Muskelschmerzen wirken die Tabletten rasch und selbst wenn andere Mittel versagen. Kräftlich glänzend gutdacht. In allen Apotheken zu Mk. 1,40 u. Mk. 2,80.



Hurra! Der Weihnachtsmann ist da!



Weihnachtsgeschenke aller Art beste Solinger Stahlwaren

Tischmesser, Gabeln und Löffel, Taschenmesser, Rasier-Messer und -Apparate, Rasier-Garnituren, Scheren, Haarschermaschinen.

Haus- und Küchengeräte
Werkzeuge, optische Waren, Jagd- und Sportartikel.

Uhren, Gold- und Silberwaren
Uhrketten, Halsketten, Armbänder, Broschen, Ringe.

Galanterie- u. Lederwaren
Portemonnaies, Zigarren-Etuis, Reisetaschen, Toilettenartikel, Haarschmuck, Parfüm, Pfeifen, Zigarren.

Soldaten-Bedarfsartikel
als Gaben für Angehörige u. Freunde im Felde.

Alle Sorten Musikinstrumente, Spielwaren für Knaben u. Mädchen
Säbel, Gewehre, Helme, Kanonen usw.

Christbaumschmuck
und vieles andere enthält unser großer illust.

Weihnachts-Pracht-Katalog
In einer Auswahl von ca. 10000 verschiedenen Gegenständen.

Verlangen Sie bitte sofort kostenlose Zusendung
desselben und überzeugen Sie sich von den billigen Preisen und besonderen Vorteilen, die wir Ihnen bieten.

Gebrüder Rauh, Gräfrath 390 bei Solingen.
Stahlwaren-Fabrik und Versandhaus I. Ranges. Versand direkt an Private.



Viele tausende lobende Anerkennungen über Güte u. Preiswürdigkeit unserer Waren. Bei jedem Auftrag Extra-Vergünstigung (Rabattschein).

Wassersuchts- u. Blutreinigungstee Adler-Mark
zur Entfernung von krankhaften Wasseransammlungen im Blut und zur Ausscheidung von Unreinigkeiten und giftigen Stoffen. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Leber- und Nierenstörungen, Blasenleiden, Hautwassersucht, eingeschlafenen Wasseransammlungen im Brust- und Bauchfell-Raum, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach genauer ärztlicher Vorschrift. Doppelpaket Mk. 2,50. Bitte nur bei **Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr.** Nur echt mit der Adler-Mark.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage wurde herabgegeben:

Der ewige Roggenbau (Immergrün),
seine Bedingungen und seine Rentabilität.

Auf Grund sechsjährigen Anbaues in Klein- und Großkultur.

Von **Dr. Lothar Meyer.**

Preis sein gebunden 1 Mk. 50 Pf.

Dieses Buch ist ungemein beachtenswert für jeden Landwirt, der Roggen anbaut, besonders aber für den, welcher auf Sandboden wirtschaftet und hier eine bessere Bodenrente erzielen will.

Die Broschüre ist zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist in verbesserter Auflage erschienen:

Ruhviehloser Betrieb der Landwirtschaft

Anleitung, durch reinen Ackerbau ohne Ruhvieh einträglich zu wirtschaften, nebst Beschreibung von 178 ruhviehlosen Betrieben.

Nach eigenen und fremden Erfahrungen verfaßt von **A. Kuhn**.

Mit Vorwort von **Ernst Ring**, Königl. Landesökonomierat, Danzig.

Zweite, stark vermehrte und verbesserte Auflage.

Preis sein gebunden 7 Mk. 50 Pf., fein gebunden 9 Mk.

Das Werk hat schon bei seinem ersten Erscheinen großen Erfolg erzielt. Der Verfasser ist einer der wenigen Praktiker, die als Vorkämpfer für die von ihm geschilderte, durchgeführte, schon vielfach bewährte und von den tüchtigsten Praktikern mit bestem Erfolge angewendete Wirtschaftsweise, eine viel größere Ausdehnung süchtig ist. Das jetzt in verbesserter und verbesserter Auflage erscheinende Buch ist bislang bekannt gewordene theoretische und praktische Studium einer ruhviehlosen Wirtschaftsweise. Besonders für jeden Praktiker so interessante und vorzügliche Beispiele von 178 ruhviehlosen Wirtschaftsbetrieben aufmerksames Studium, welche jedem, der sich überhaupt mit landwirtschaftlichen und Rentabilitätsfragen befaßt, die wertvollsten Ratschläge bieten. Die Anschaffung des angenehmen lesbaren Küstnerbuchs sei somit angelegentlich empfohlen.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.