



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 39.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1912.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

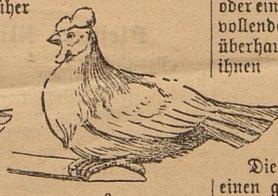
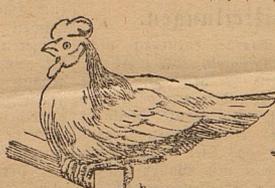
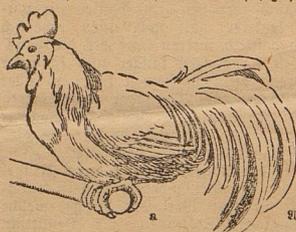
## Die Sitzstangen des Geflügels.

Von Biesle. (Mit 4 Abbildungen.)

Der Schlafraum der Hühner muß eine genügende Anzahl von Sitzstangen aufweisen, auf denen die Hühner sämtlich Platz finden und auch einen bequemen Ruheplatz haben. Wir

ordnung derselben an. Früher war man der Meinung, daß man den Hühnern nichts Besseres zu Liebe tun könnte, als daß man leiterpfostenartige Ständer anbrachte (Abbild. 2) und nun sowohl für die älteren und jüngeren, größeren und kleineren Hühner bestens georgt zu haben glaubte. Wer kümmerte sich früher

sein. Es empfiehlt sich, die Küden während der Nacht in einem besonderen Raum unterzubringen, der feinerlei Sitzgelegenheit bietet, so daß die Tierchen gezwungen sind, auf dem Fußboden zu verbleiben. Letzterer muß natürlich sehr reinlich gehalten werden und häufig eine Sandaufschüttung oder eine Einstreu vor Torfmüll erhalten. Bis zum vollendeten dritten Lebensmonat sollten Küden überhaupt nicht aufbaumen; später schadet es ihnen weniger, die Sitzstangen müssen aber möglichst niedrig, vielleicht 30 bis 40 cm vom Erdboden entfernt und bei einer Breite von 6 cm leicht gewölbt sein (Abbild. 3.)



Abbild. 1. a runde, b scharfkantige, c nach gewölbte Sitzstangen.

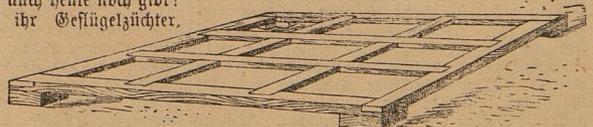
Die Anordnung sämtlicher Sitzstangen hat einen großen Einfluß auf die Ungezieferplage. Selbst bei sorgfältiger Desinfektion finden sich die Parasiten in den Geflügelhäufen immer wieder ein, und namentlich die Schlafräume sind ihr Revier. Dort halten sie sich während des Tages in den Ritzen und Fugen der Wände versteckt auf. Sobald aber abends die Hühner auf den Sitzstangen ruhen, kommen die Keimlinge aus den Schlupfwinkeln hervor, um über die gefiedereten Opfer herzufallen. Meistens reichen diese Stangen bis an die

Menschen wissen ein gutes Nachtlager wohl zu schätzen und finden auf einer unbequemen Lagerstatt weder die nötige Ruhe, noch einen erquickenden Schlaf. Dasselbe trifft aber auch bei unterm aufbaumenden Geflügel zu, wenn es auf ungeeigneten Sitzgelegenheiten nächtigen soll. Befamlich umklammert das Huhn die Sitzstange, indem es drei Zehen nach vorn und die vierte nach hinten legt. Ist nun die Stange, auf der das Huhn sitzen soll, sehr dünn, so muß sich das Tier darauf krampfhaft festhalten, und bei einer derartigen Muskelanstrengung kann von einer Ruhe nicht die Rede sein. Ebenso sind auch vierkantige Sitzhölzer nicht geeignet, da sie mit ihren Kanten einen unangenehmen Druck ausüben, bei schweren Geflügelrassen sogar Druckwunden verursachen. Am wohlsten fühlen sich die Hühner auf nach gewölbten Leisten (Abbild. 1c), die bei leichten Rassen, wie Italiener, Spanier, Hamburger etwa 6 cm, bei schweren Rassen 8 bis 10 cm breit sein sollten. Man bedenke, daß die Hühner namentlich im Winter bis 16 Stunden ununterbrochen auf diesen Stangen sitzen müssen.

Es kommt nicht nur auf die Art der Sitzstangen, sondern auch auf die An-

darum, ob die Tiere auch wirklich eine gute Nachtruhe hatten; wer sah es also, wie sich allabendlich ein heftiger Kampf um die höchsten Sitze entspann, bei dem die schwächeren Tiere unbarbarisch heruntergestoßen wurden und nun auf dem Fußboden sitzen mußten, wo nicht selten der Kot der „Sieger“ auf sie fällt. Ob es wohl solche Hühnerleitern auch heute noch gibt? Schleunigt fort damit, ihr Geflügelzüchter, wenn ihr Geflügelrunde sein sollte! Die Sitzstangen der Hühner müssen sämtlich in gleicher Höhe angebracht werden, und zwar soll man auch in dieser Hinsicht auf Größe und Schwere der einzelnen Rassen Rücksicht nehmen. Während die leichten Südländer und auch wohl die Zwerghühner ganz gut auf 1 bis 1,20 m hohe Stangen ausfliegen können, darf man solches z. B. den schweren Brahmas, Cochins, Plymouth-Rocks u. a. m. nicht zumuten, da diese Rieser sich bei dem Abpringen leicht Beschädigungen der Zehen, ja sogar Brüche der Fußknochen zuziehen können. Für diese Rassen genügt eine Höhe von  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  m.

Bei den Junghühnern muß bezüglich der Sitzgelegenheit ganz besondere Sorgfalt geübt werden. Diese haben bald das Bestreben, auf erhöhten Plätzen zu sitzen, und wenn die Sitzbalken nicht mit Rücksicht auf die Weichheit der mehr knorpelartigen Knochen besonders bequem eingerichtet sind, so werden Verformungen des Knochengestüses, namentlich des Brustbeines, eine unausbleibliche Folge

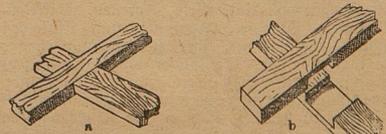


Abbild. 3. Sitzstangen für Junggeflügel.

Wand und sind vielleicht gar in dieselbe eingelassen. Dann haben es die Blutsauger natürlich bequem! Die Sitzstangen müssen also so weit von den Wänden zurückbleiben, daß selbst die darauf ruhenden Hühner nicht mit ihrem Körper oder auch nur mit dem Gefieder (Eichelfedern der Hähne) an die Wand stoßen. Vorteilhaft ist es auch, wenn die Sitzstangen auf den Stützleisten nicht festgenagelt, sondern in dieselben lose eingelassen sind (Abbild. 4). Man kann die Stangen dann bequem herausnehmen und durch Abschuern mit heißer Sodalauge von versteckten Parasiten befreien.



Abbild. 2. Pfostenartige Sitzgelegenheit.



Abbild. 4. a eingelassene, b ausgebohrte Stange.

Neuerdings verwendet man mit Vorteil auch Stangenträger, die zwar in der Wand befestigt sind, aber eine Pfanne besitzen, in deren Mitte ein Stütz angebracht ist, auf dem die Sitztange ruht. Füllt man diese Pfanne mit Öl oder besser noch mit Schwefelbipolkarbol (ich halte dieses für das wirksamste Parasitenvertilgungsmittel), so ist dem Umgezieter der Zugang zu den Tieren fast unmöglich gemacht, zum mindesten sehr erschwert.

## Das Einkochen von Fischen.

Von S. Seyling.

Die Fälle sind nicht selten, wo man Fische aus diesen oder jenen Umständen in großen Mengen fängt. Solche Fänge sind natürlich auch von Einfluß auf den Markt bzw. auf den Preis der betreffenden Fischarten. So konnte man im vergangenen Winter in Berlin besten Dorich mit vier Pfennig pro Pfund kaufen. Wels und Quappen sind ebenfalls zu Zeiten für wenige Pfennige zu haben, ebenso ist der Aal oft, und im vergangenen Winter waren Karpfen recht billig. Das Gleiche kann man zu gewissen Zeiten auch von Wild, Geflügel und Gemüse sagen. Die sorgsame Hausfrau sollte solche Zeiten des Überflusses nicht achtlos an sich vorübergehen lassen. Alle Nahrungsmittel versehen sich mehr oder weniger schnell. Die Zeretzungsseime befinden sich in der Luft, und mit dem Moment, wo das Tier oder die Pflanze sein Leben verliert, befällt der Körper langsam aber sicher diesen Keimen. Die Zeretzungsseime und die Verbindung des Zutritts neuer Keime nennt man Sterilisieren, Konserbieren, Präparieren, Einkochen etc. Dieses Sterilisieren etc. kann bei Nahrungsmitteln erfolgen durch: 1. andauernde Kälte, 2. durch Anwendung antiseptischer Mittel, 3. durch Entziehen der den Fäulniskeimen zur Entwicklung nötigen Feuchtigkeit, 4. durch länger anhaltende Erhitzung und Abschluß der atmosphärischen Luft. Durch andauernde Kälte werden heute im großen alle Nahrungsmittel konserbiert. Der Nahrungsmittelhandel macht sich die überreichlichen Gaben der Natur dadurch zunutze, daß er sie in Gefrier- und Kühlräume bringt, um sie von hier aus zur geeigneten Zeit auf den Markt zu werfen. So werden Rache in Amerika, Zander in Sibirien, Aale in Afrika eingefroren, in Kühlräume der Schiffe gepackt und an den Ort des Konsums gebracht, oft nach Jahren ihres Todes erst verheißt. — Durch Anwendung antiseptischer Mittel konserbiert man Fische vorzüglich durch Salz (Salzheringe, Sardellen, Kaviar); den Loberdan (gehaltener Kaviar) durch Entziehung der den Fäulniskeimen nötigen Feuchtigkeit, d. h. durch Trocknen; den Stöckfisch (das ist ein auf einem Gerüst getrockneter Kaviar), der Klippfisch ist derselbe Fisch, der aber nicht auf einem Gerüst getrocknet, sondern auf Felsen (Klippen) zum Trocknen ausgelegt wurde. Das Räuchern der Fische ist teils ein Entziehen der Feuchtigkeit durch die Hitze, teils ein Konserbieren durch den antiseptisch wirkenden Rauch. Länger anhaltende Erhitzung und Abschluß der atmosphärischen Luft, das stellt mit anderen Worten unser Einkochen dar. Pasteur und Appert, zwei französische Gelehrte waren es, welche zuerst auf das Einkochen von Nahrungsmitteln hinwiesen. Schon vor vielen Jahren benötigte man die Wechbüchse zur Einkochung. So gut das Konserbieren in Wechbüchsen an und für sich ist, es vermochte sie nicht im Haushalt einzubürgern. Die Vergimnung war oft mangelhaft, das Verlöten unvollständig, die Büchsen konnten nur einmal gebraucht werden und last not least die älteren Konserven schmeckten mehr oder weniger nach Zinn. Es soll nicht verschwiegen werden, daß man heute auf dem Gebiete der Vergimnung wesentlich Besseres leistet. — Das Einkochen der Fische hat sich von allen Konserbierungsmitteln auf längere Dauer als bestes erwiesen. Karpfen polnisch, welche meine Frau vor zwei Jahren eingekocht, schmeckten uns rechtlich wie frische, das Gleiche gilt von Aal, Wels, Forellen, Matrelen, Maränen, Stör etc. Apparate zum Einkochen gibt es verschiedene, ihre Handhabung ist indes denkbar einfache. Die Gläser, wenn auch im Anschaffungspreis etwas teuer, halten viele Jahre. Die Gummibüchse hält meist zwei bis drei Konserbierungen aus und ist eine Neubehaffung keine wesentliche Ausgabe. Wie eingekocht werden muß, lehrt die Hausfrau eine ausführliche Gebrauchsan-

weisung. Hat sich die Hausfrau erst an das Einkochen gewöhnt, so wird sie finden, daß sie dadurch in vielen Fällen der Kalamität, was heute ich morgen, überhoben ist. Ferner läßt sich jeder Überfluß voll und schmackhaft verwerten. Wir sind zum Beispiel in meinem Haushalt nur zwei Personen; bekomme ich einen Lachs oder einen Karpfen oder Aal oder auch einen Hais zugeschild, so sind wir zwei natürlich nicht in der Lage, das Tier mit einem Male zu verzehren — der Rest wird eingekocht und dekoriert uns genau so gut als die frische Mahlzeit. Die Hausfrau ist durch Vorrat-einkochen in der Lage, in ganz kurzer Zeit ein kleines Diner zusammenzustellen, zuseiten, wo man solches den Qualitäten nach mit Geld aufwiegen müßte, für den gebührenden Teil des Brettes Beispiel: Im vorigen Juli besuchte uns ein werter Freund, ihm setzt meine Frau vor: Krebsuppe — ein Jahr alt — geröstete Lachsschnitten vom Grill — 7 Monate alt — dieselben wurden nur etwas nachgeröstet und schmeckten wie frische, Rebhühner mit Kraut — 9 Monate alt — schmeckten wie frische. Zum Abend aßen wir Wels in Gelee, — fünf Monate alt — dazu Bratkaroffeln. Das Welsgericht inkl. Bratkaroffeln kostete pro Person 35 Pfennig, es mundete vorzüglich. Zubereitungs-dauer des Mittagessens ca. eine halbe Stunde, zum Abendessen ca. 15 Minuten; die vom Mittagbrot übrig gebliebenen Karoffeln wurden gebraten. Der Vorteil des Einkochens liegt auf der Hand. Was die Hausfrau mit Hitze schafft, besorgt der Handel mit Kälte, nur daß diese später die Hausfrau auch teuer bezahlen muß. Jetzt kommen die Zeiten des Überflusses sowohl an Fischen als auch an Wild und Gemüse. Möge die Hausfrau diese Überflüsse nützen, sie wird sich dadurch in bezug auf die Verpflegung der Ihrigen manche Ersparnisse machen.

## Kleinere Mitteilungen.

Verletzungen der Pferde entstehen nicht selten durch Einreizen von Nägeln, spitzen Eisen-, Glas-, oder Steinplittern in den Huf. Die dadurch herbeigeführten Wunden erfordern eine aufmerksame Behandlung. Die frange Stelle ist nach der Entfernung des eingetretenen Gegenstandes sofort zu reinigen, das Tier in den Stall zu bringen, der frange Huf mit Wasser auszuwaschen und auf die Sohle desselben gequetschter Leinwand zu legen, der mit heißem Wasser zu einem Teige verarbeitet wurde. Die Fußhöhle wird mit diesem Teige vollständig ausgefüllt und ein Leinenlappen darüber umgeschlagen und befestigt. Solange das Tier nicht scheidet, hat es mit diesem Verbande sein Bewenden, nur ist es auf trockenen, festen Boden zu stellen.

**Notwendigkeit des Melkens vor dem Kalben.** Bei manchen Kühen schmilft zuweilen das Guter vor dem Kalben berart an, daß die Striche ganz straff feinstwärts stehen. Die Schmerzen, welche die Kühe durch die Guterpannung erleiden, sind mitunter so groß, daß sie sich nicht legen können und mit den Hinterextremitäten nach vorn schlagen, als ob sie Kolik hätten. Es ist daher notwendig, solche Kühe vor dem Kalben abzumelken. Dieses Abmelken schadet nie, das Unterlassen desselben kann aber Veranlassung zur Entstehung des Kalbfiebers geben.

**Tragenden und säugenden Mutter Schweinen** darf kein steter Aushalt im dicken Stalle zugemutet werden, falls die Nachzucht nicht gefährdet werden soll. Alle Schweine haben bekanntlich eine große Veranlagung zur Fettablagung, und kommt nun noch trage Kühe hinzu, tritt oft eine Ablenkung des Säftestromes auf die Milchabsonderung gar nicht mehr ein. Auf diese Weise ist es erklärlich, daß Säue nach der Geburt der Ferkel wenig oder gar keine Milch im Gefänge haben und auch im weiteren Verlaufe keine Milchabsonderung eintritt, so daß die Ferkel aus Mangel an Nahrung zugrunde gehen. Überall wo der tragende Sau keine genügende Bewegung in freier Luft genährt wird, hört man auch ein Klagen über schlechte Ferkelaufzucht.

**Der Versand der Kaninchen** erfolgt hauptsächlich im Herbst oder im Winter, weil ein rechnender Züchter die überzähligen Zuchttiere so schnell wie möglich absetzt, um eine unnötige Zumhaltung des Futterkontos zu vermeiden. Zum Transport von Kaninchen per Post oder Bahn eignen sich am besten Weidenkörbe oder leichtere Holzlisten, deren Deckel aus luftigem Geselecht

oder Latten besteht. Damit die Tiere warm und trocken sitzen, werden die Versandbehälter mit trockenem Moose oder Torfstreu gut eingestreut; um Zugluft zu vermeiden, überzieht man die Seitenwände im Innern mit Sackleinwand. Auch gegen Mäuse müssen die Kaninchen unterwegs geschützt sein, damit sie nicht Schmutz bekommen und die Bestände des Käufers anfristen. Kaninchen gleichen Alters kann man auch gemeinschaftlich in einem größeren Behälter verpacken, man muß aber dafür Sorge tragen, daß die Tiere genügend Platz haben. Kammeln sind für sich allein unterzubringen und auch ältere Zuchtkaninchen, die an Einzelhaft gewöhnt sind, sollten allein bleiben, weil sie sich gegenseitig beißen. Bei größeren Entfernungen muß man den zu versendenden Kaninchen auch etwas Futter mitgeben, am besten Mohrrüben, Karoffeln, Brotkrumen, Weiden u. a. m. Um eine Verunreinigung zu verhindern, die doch gesundheitsschädlich wäre, zieht man diese Futtermittel auf Bindfaden oder Draht und befestigt die Futterkette an der Decke.

**Die Geschlechtsunterscheidung bei den Gansen** ist für ein geübtes Auge nicht schwer, denn die ganze Erscheinung der beiden Geschlechter ist so wesentlich verschieden, daß ein Zweifel nicht aufkommen kann. Wer eine Schar Gänse von klein auf in bezug auf die Verschiedenheiten in der Körperform, der Länge des Halses, der Größe u. a. n. beobachtet, der wird sogar unter ganz jungen Gansen die Gantler und die weiblichen Tiere mit Sicherheit herausfinden. Im allgemeinen ist es im Herbst am leichtesten, die Geschlechter zu erkennen, denn nun sind die Gänse nahezu ausgewachsen und darum an der Stimme zu unterscheiden; der Gantler hat eine tiefere, harte und schärfernde Stimme, während die Gans eine hellere und weichere Stimme besitzt. Im Herbst zeigt sich bei der Gans auch schon die Anlage zum Hängebauch, der bei dem Gantler nie vorhanden ist, letzterer hat auch einen erheblich längeren und dafür dünneren Hals als die Gans. Der Gantler ist im ganzen länger und schlanker gebaut, während die Gans einen kürzeren, aber gedrungeneren Körper hat. Trotzdem ist bei Tieren derselben Abstammung und Rasse der Gantler schwerer und größer als das weibliche Tier. Er wird darum von Gänsemätern sehr bevorzugt.

**Der Wert der Vogelzeichnung durch Ringe.** Die „Umschau“ berichtet mehrere äußerst interessante Fälle, die den Wert der Ringe, welche die ornithologischen Stationen zur Kennzeichnung der Vögel benutzten, aufs deutlichste erhellen. In dem einen Falle war ein altes Paar des Mauerseglers, das in Neusiedlitz in einem Starfassen brütete, mit Ringen der Vogelwarte Mollath in Jahre 1910 markiert worden, und Anfang Juli 1911 fand man dasselbe Paar in demselben Starfassen wieder. Hier haben nun die Ringe zunächst einmal das hervorragende Orientierungsvermögen des Mauerseglers, welches sie nach Jahresfrist denselben Weg und wieder dasselbe Nest finden ließ, festgestellt, und zum anderen haben sie bewiesen, daß der Mauersegler in Ginehe lebt, daß er mit seinem Weibchen eine Dauerehe geschlossen hatte. Auch zeigt dieses Beispiel, daß die Aluminiumringe selbst die Kleinvögel nicht in ihrer Lebensweise behelligen und daher bedenkenlos angewandt werden können. — Der andere mitgeteilte Fall ist vielleicht noch interessanter. Hier war in Schmidhosen im Jahre 1909 ein Mauerseglerweibchen mit einem Ring der Ung. Orn. Zentrale versehen worden. 1910 ließ sich die Rückkehr desselben Weibchens feststellen, und es konnte auch das Männchen mit einem Ring gezeichnet werden. 1911 nun brütete dasselbe Paar wieder in demselben Nistkasten. Es ist das ein Orientierungssinn, der fabelhaft nahe schon die Intelligenz streift. — Weiter werden Ergebnisse mitgeteilt, die man an markierten Störchen gemacht hat. Ein im Sommer 1911 bei Freiburg in Br. gezeichneter Storch ist am 9. August 1911 in Südrussland bei Arros-Nay (Basses-Pyrénées) erbeutet worden. Ein anderer Storch, im Sommer 1910 am Kurischen Haff mit einem Ring versehen, ist am 9. Januar 1911 im Ugie-Distrikt, Ostgalizien in Kapland, auf der zweithöchsten Spitze der Drakensberge tot aufgefunden worden.

**Gurken einzulegen als saure oder Salzgurken.** Mittelgroße, nicht zu reife Gurken, an denen keine gelben Flecke oder gelbe Spitzen sein dürfen, legt man in ein Gefäß mit frischem Brunnenwasser, läßt sie ein bis zwei Tage darin

Regen, trocknet sie dann gut ab, legt sie in kleine Fässer oder große Steintröge auf eine untergelegte Schicht von geschneitem Dill, den man hierbei überhaut in reichlicher Menge anwenden muß, laubergewachsenen und abgetrockneten Blättern von Sauerkirschen sowie Weinblättern und Weinrauten, legt zwischen die dicht eingeschichteten Gurken immer wieder Lagen von Dill, Kirsich- oder Weinlaub und bedeckt das Fäßchen oder den Topf oben mit einer solchen Blätterdecke. Man pflegt auch Fenchel, Meerrettich, Citragon, Pfefferkraut, Zwiebeln und Gewürze mit dazwischenzulegen, indessen lieben das nur wenige und die Gurken schmecken am besten nach dem einfacheren Verfahren. Hat man die Gurken in ein Fäßchen getan, so läßt man es sogleich zuschlagen, vermischt dann möglichst hartes, frisches Wasser mit 40 bis 45 g Salz, daß auf je 1 l Wasser 40 bis 45 g Salz kommen, läßt das Salz sich völlig im Wasser auflösen und gießt es durch einen Trichter in das Spundloch, bis das Gurkenfaß bis obenheraus gefüllt ist. Am folgenden Tage, wenn das Wasser etwas eingezogen ist, füllt man nochmals nach, bis es obenaufliegt, verschließt das Spundloch mit einem Korkstopfen und läßt es verpicken, stellt das Faß in den Keller, wendet es nach acht Tagen einmal um und kann die Gurken nach sechs bis acht Wochen benutzen. Will man zum baldigen Gebrauch zeitiger saure Gurken haben, so legt man sie ganz auf dieselbe Art in Steintröge ein, gießt dieselben mit dem Salzwasser voll, verschließt sie mit einem passenden Holzdeckel, den man mit einem Stein beschwert, und mit einem Tuch bedeckt, und läßt sie in der Küche oder an einem andern warmen Orte stehen, worauf sie nach 8 bis 14 Tagen eßbar sind. Man säuert die Gurken zuweilen auch mit einer Zutat von Essig und macht die Mischung dann so, daß man in 10 l kochendes Wasser 1 1/2 l Essig und 1/2 l Salz schüttet, alles gut vermischt, und stehen läßt, bis das Salz aufgelöst ist, und das Wasser erkalte ist.

**Salzgurken (Dillgurken).** Ein Schock mittelgroße Schlangengurken legt man 24 Stunden in Wasser. Dann nimmt man sie heraus, bürstet sie und trocknet sie auf Tüchern. Man nimmt man 250 g Meerrettich und schneidet ihn in Stücke. In einen großen Steinopf werden dann die Gurken abwechselnd mit Meerrettich, Zwiebeln, zehn grünen Lorbeerblättern und 250 g grünem Dill eingelegt. Dann focht man 6 l Wasser mit 375 g Salz auf, läßt abkühlen, vermischt es mit zwei Eßlöffeln Maggis Würze, gießt über die Gurken bedeckt mit einem Holzdeckel und beschwert mit einem großen Stein, so daß die Gurken fest in der Sole liegen bleiben. Der Topf wird im luftigen Keller aufbewahrt, Stein und Deckel werden oft abgewaschen, damit sich oben auf den Gurken kein Schimmel bildet. Die so behandelten Gurken halten sich bis in Frühjahr gut.

**Pfeffergurken.** Kleine fingerlange Gurken wäscht man gut ab, schneidet die Stiele und Blumen weg, salzt sie ein und läßt sie einen Tag stehen. Dann trocknet man sie ab, schneidet sie in einen Topf mit weißem Pfeffer, Dill, Pfefferkraut und Meerrettich und übergießt sie mit kochendem Weinessig, welcher zur Hälfte mit Wasser vermischt worden ist. Den andern Tag gießt man den Essig ab, focht ihn nochmals auf und gießt ihn heiß über die Gurken. Nach dem Erkalten verschließt man den Topf. Ein kupernes Faß eignet sich nicht zum Einlegen, da selbiges sehr leicht Gichtspan ansetzt, und Grünpan ist ein starkes Gift.

**Kürbis einzumachen.** Der beste Kürbis zum Einmachen ist der große Miesenkürbis mit rötlichem gelbem Fleisch. Nur muß man keinen überreifen Kürbis zum Einmachen verwenden, da er alsbald beim Kochen mehlig wird; besser ist es schon, ihn nicht völlig reif werden zu lassen, von der Pflanze abzutrennen und ihn dann an einem kühlen, luftigen Ort nachreifen zu lassen. Man schneidet den Kürbis in zwei fingerbreite Streifen, macht das inwendige, wohlige Gewebe heraus, schält die Streifen ziemlich dick ab und schneidet das Kürbisfleisch in Würfel. Noch hübscher ist es, kleine runde Kugeln in der Größe der Kirichen daraus zu stechen. Hat man den Kürbis so weit vorbereitet, so setzt man ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer, wo er ziemlich weich gesehen, aber nicht kochen muß. Dann legt man ihn zum Abläufen auf ein Sieb. Zu bemerken ist, daß vor dem Antochen das Kürbisfleisch 24 Stunden in eichem Essig gelegen haben muß. Dann läutert

man dem Gewicht noch so viel Zucker wie man Kürbisfleisch hat, und gibt Zitronensaft, auf je 500 g den Saft einer ganzen und die fein geschälte Schale einer halben Zitrone, hinzu. In dem geläuterten Zucker mit Zitrone kocht man den aus dem Essig genommenen Kürbis so lange, bis es glasig ausfieht. Dann nimmt man ihn heraus und legt ihn in die Gläser, läßt den Saft noch dicker einkochen, gibt ihn abgekühlt über den Kürbis und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier. Da der Kürbis leicht oben schwimmt, kann man Porzellanherden darauflegen. A. M. Fr.

**Kürbis in Rum.** Nachdem man den Kürbis durchgeschneitten und von dem Mark befreit hat, teilt man ihn in dieredige, nicht zu kleine Stücke, schält sie sauber ab und legt sie in eine Schüssel mit Wasser. Inzwischen läutert man auf 1 kg Kürbis 700 g Zucker mit 1/4 l Wasser. Ist der Zucker klar, dann fügt man 3/16 l Rum hinzu und kocht den Kürbis unter fleißigem Abschäumen darin so lange, bis die Stücke durchsichtig werden, worauf man sie mit dem Schaumlösel zum Abläufen auf ein Sieb hebt. Den Saft gießt man in die Kasserolle, kocht ihn bis zum vierten Grad und gibt ihn dann über die in einem Steinopf eingeschichteten Kürbisstücke. Den Topf stellt man, gut zugedebnet, zwei Tage lang an einen kühlen Ort, worauf man den Saft abgießt, unter Abschäumen bis einfocht und wieder über den Kürbis gießt. Erkalte, werden die Topfe überbunden. A. M. Fr.

**Apfelsaftschale.** Säuerliche Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten und in Wasser mit Zucker und etwas Zitronensaft weich gekocht. Dann streicht man die Masse durch ein feines Sieb, läßt das Müs erkalten und vermischt es dann mit dem nötigen Moselwein. Beim Anrichten gibt man in die angenehmste kalte Suppe wirrlich geschnittene Biskuits oder Suppenmacarons. A. M. Fr.

**Anreise Tomaten** kann man vorzüglich verwerten, wenn man sie in Zucker einlegt. Sie erhalten dadurch einen äußerst angenehmen, pikanten Geschmack und ergeben eine gesunde und beliebte Nachspeise. Setzt man sie vor, so kann man fetten Gärten einmal raten lassen, was sie eigentlich essen; sie werden allerlei fremde Früchte nennen, aber niemals auf unsere einjährige Tomate kommen. M. Wa.

**Frage und Antwort.**

Ein Ratgeber für jedermann.  
(Da der Druck der hohen Anstalt unersätzlich ist, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Preismarken beigelegt sind. Darin findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden ausserdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 333. Wie hoch kann sich der Reinertrag einer Erdbeeranpflanzung von zwei bis drei Morgen stellen? Ist es vorteilhaft, schon im Herbst zu pflanzen? Ist auf gewöhnlichem Ackerboden eine Vorfrucht erforderlich? Welche Pflanzenart wäre zu empfehlen? Wie ist zu düngen? S. G. in B.  
Antwort: Ohne Kenntnis der Verhältnisse kann man keine bestimmte Angaben über den Reinertrag einer Erdbeeranpflanzung von zwei bis drei Morgen (50 bis 75 a) machen. Es sprechen da verschiedene Umstände mit, die man erst wissen müßte. Wo liegt das Abgabegebiet? Liegt es in der Nähe, oder müssen die Früchte per Bahn oder Fuhrwerk auf weitere Entfernungen geliefert werden? Was werden dort für Arbeitslöhne gezahlt? Muß Stalldünger gekauft werden? Dies sind Fragen, die man wissen muß, um annähernd den Reinertrag berechnen zu können. Sie können bei einer leidigen Kultur und günstigen Witterung pro Morgen (25 a) ungefähr 50 bis 75 Ztr. ernten. Bei einem Verkaufspreise von 25 Pf pro Pfund ist der Erdberebau entschieden noch lohnend. Immerhin hat der Pächter aber auch mit Wührolozen zu rechnen, ein später Nachfrucht kann die Wälder zerstören und den Ertrag erheblich vermindern, scharfer Sonnenbrand in der Erntezeit läßt immerhin Früchte blaug und damit wertlos werden. Zweit andauerndes Regenwetter in der Ernte, so stellt sich der Schimmelpilz ein und die Früchte verfaulen. Dazu kommt, daß die Früchte sehr empfindlich sind. Wer per Bahn oder Fuhrwerk auf weitere Entfernungen liefern muß, wird viele Verluste haben. Die beste Pflanzzeit der Erdbeere ist der August und September. Das Land muß allerdings hierzu erst vorbereitet werden. Wir raten Ihnen, daselbe 50 cm tief zu spaten und bei dieser Arbeit pro 10 a = 1000 qm 30 bis 60 kg pulverisierten Kalk, 40 kg Thomasmehl und 30 kg Kainit mit dem Boden abzuräumen zu vermischen. Nachdem das Land eingeebnet ist, wird kräftig mit Stallmist, möglichst Rindmist, in verrottetem Zustande gedüngt und der Mist untergegraben. Dann werden die Reihen eingetieft, die Reihen erhalten einen Abstand von 50 cm, zwischen zwei Reihen bleibt ein 70 bis 80 cm breiter Weg frei und in der Reihe wird auf 25 cm Entfernung gepflanzt. Die ertragreichsten

Sorten sind Deutsch-Queen die frühe, Cartons Noble, König Albert von Sachsen. Das Düngen im zweiten und dritten Jahre wird im Herbst mit Stallmist durch Bedecken der Beete zwischen den Pflanzen zu empfehlen sein. S.

Frage Nr. 334. Eine Gute, welche einige Jungenten ausgebrütet hat, zeigt eine plötzliche Rähme im rechten Bein; sie strekt dieses Bein nach hinten aus und kann damit nicht auftreten. Was kann das sein und was soll ich tun? Fr. S. in R.

Antwort: Auch auf die alte Fuchtelte darf die Aufmerksamkeit, welche wir Ihnen in Nr. 33 auf Frage Nr. 285 gaben. Unzweifelhaft ist eine Entzündung die Ursache zu dem trampfartigen Leiden. Sie müssen die kleine Herde schon eingeperrt halten, damit das Leiden im warmen Raume wieder verschwindet. Rufen Sie die Beugelente der Patientin mit Brennpiritus ein und machen Sie eine Flanellbadung. Da die Entzündung doch sicher zu Schlachtwunden bestimmt sind, schadet ihnen die Inhaftierung nicht. S.

Frage Nr. 335. Meine Jungtauben haben, vom Schnabelende beginnend bis in den Kropf hinunter eine gelblich-weiße Käsemasse und sogar die Kropfschleimhaut ist mit einer solchen Masse überzogen. Ich vermutete Diphtheritis. Welches ist das wirksamste Mittel? Fr. A. in G.

Antwort: Diphtheritis ist es eigentlich nicht, trotzdem aber auch eine Infektionskrankheit und darum sehr peinlich und genau zu nehmen. Sehr oft leiden die alten Tauben leicht an Maulschwamm, so nennt man die Krankheit, und übertragen die Pilze beim Filtern auf die Jungen. Untersuchungen Sie die alten und fordern Sie die verdächtigen Tiere ab. Der verdächtige Schlag muß sichtlich desinfiziert werden. Die kranken Tauben — alte und junge — werden durch Einwirkung des Rauchs mit verdünntem Zitronensaft oder mit einer zweiprozentigen Lösung von essigsaurem Kali behandelt. Die Prozedur muß aber mehrmals am Tage vorgenommen werden. Quittiere, die an Maulschwamm erkrankt sind, füttern Sie am besten von der Weiterzucht aus, weil dieselben leicht wieder erkranken. G. S. K.

Frage Nr. 336. 1. Ist Thomasmehl und Kainit, wenn es ausgangs Mai oder anfangs Juni auf moosige Wiesen gestreut, noch wirkungsvoll? 2. Hat Thomasmehl und Kainit noch seinen vollen Düngwert, wenn es sich 1 1/2 Jahr in einer Scheune liegend, zu Klumpen geballt hat? S. L. in Schw.

Antwort: 1. Man soll die Düngung mit Thomasmehl und Kainit auf Wiesen, deren Narbe stark mit Moos überzogen ist, möglichst zeitig ausführen, also im Spätherbst resp. Winter oder wenigstens im zeitigen Frühjahr. Eine Kropfbündung mit diesen Salzen im Mai und Juni wird sich höchstens für die Nachmahd wirksam zeigen, wenn ausreichend Regenfall vorhanden ist. 2. Das zusammengeballte Gemisch von Thomasmehl und Kainit ist noch wirksam, muß aber auf der Düngermühle oder durch Zerstampfen auf einem Steinpflasterboden oder auf der harten Scheunentenne wieder zu Pulver oder wenigstens krümelig gestampft werden. A. Fr.

Frage Nr. 337. Mein Hund (Terrier-Dobermann-Kreuzung) verliert weiße Bandwürmerglieder in Form von Nadeln — 15 mm lang und etwa 3 mm breit. Wie kann ich den Bandwurm vertreiben? Können die Bandwürmer Menschen, Ferkeln und Ziegen oder dem Gestalt gefährlich werden? Fr. Et. in G.

Antwort: Ihr Hund ist mit einem ganz ungefährlichen Bandwurm befallen, der weder auf Menschen noch auf andere Tiere übergeht. Geben Sie dem Hunde 5 g Kamalpulver mit Milch vorsichtig ein. Diese Kur wird am besten alle halbe Jahr wiederholt. Um den Hund bandwurmfrei zu erhalten, müssen Sie darauf bedacht sein, daß er keine Fäkalie hat. Die Bandwurmbreit (Hinne) lebt im Körper des Hundes, und die Hunde stecken sich immer wieder an, wenn sie Fäkalie haben. Dr. S.

Frage Nr. 338. Mein Hühnerhund leidet schon längere Zeit an Wutung einer Behangspilze. Ich behandelte die Wunde anfänglich mit Kreolinlösung, aber ohne Erfolg, dann zog ich einen Tierarzt zu Rate, welcher Chlorurum konstatierte und anordnete, die Wunde mit Jodtinktur zu betten, das ist aber auch ohne Erfolg geblieben. Was ist zu machen? Fr. Et. in B.

Antwort: Der „äußere Chlörurum“, an dem Ihr Hund leidet, ist kein Wurm, wie man früher glaubte, auch kein Krebs, sondern eine schwer heilende Verletzung. Reinigen Sie die Wundränder mit Benzol und legen Sie dann oben und unten etwas Zinkoxyd-Pflaster auf. Sollte sich der Hund die Befänge oft schütten, so muß er eine Drehtappe tragen. Dr. S.

Frage Nr. 339. Ich habe im Garten einige Tabakspflanzen, welche sich sehr gut entwickelt haben, auf welche Weise kann ich sie, wenn sie reif sind, präparieren und langzeitlich machen? Fr. S. in B.

Antwort: Wenn Sie nur wenige Tabakspflanzen haben, läßt sich aus deren Blättern sehr scharf ein rauchbarer Tabak herstellen, da keine Quantitäten nicht gut fermentieren. Sie versehen nun am besten so, daß Sie die Blätter nach und nach abnehmen, sobald sie eine zitronengelbe Farbe angenommen haben, sie auf Schmirle ziehen und dann an einem luftigen, gegen Regen und Sonnenschein geschützten Orte zum Aufhang bringen. Wenn die Blätter „dadrreit“ sind, was gegen Ende Oktober bei normaler Witterung der Fall sein dürfte, können sie aus dem Hang genommen und verbraucht werden. Die Blätter sind, verwendungszeit, wenn sie nach dem Zusammenrücken in der Hand nicht pulverig zerbrechen, sondern sich wieder elastisch ausdehnen. Dr. B.

# Stoffe



für Damen, Herren u. Kinder  
direkt an Private

Billigste Preise, grösste  
Espannigkeit, schöne, reich-  
haltige Auswahl. — Muster  
portofrei ohne Kanfzwang.  
Reste besond. billig.

Versand  
haus  
**Kramer & Co.**  
Ober-Wüsteglersdorf 2  
in Schlesien. Bg. Webers.  
Zweigversdh. L. Österr.-Ung.

Diese  
**„TITANIA“**  
Königin  
der  
Milchschleudern  
steigert den Gewinn jeder  
Milchwirtschaft.



Drucksachen und  
Auskünfte kostenlos  
— Probefahrtung  
und Teilzahlung ge-  
stellt. — Alte und  
minderwertige Separatoren  
werden in  
Zahlung genommen.

Märkische Maschinenbauanstalt  
„Teutonia“, Frankfurt a. O. E. 118.  
Vertreter gesucht!



**Ein Wapp kann**

billiger verkaufen als zu Fabrikspreisen!  
1 Probe-Vahntüte netto 25 Pfund  
ff. Waschseifen für 6 Sorten gemischt für 7 Mk. 90 Pf.  
1 Probe-Vahntüte 8 Pf. Pfund  
ff. Toilette-Seifen für 6 Sorten in 20 Sorten für 6 Mark franko gegen  
Voranahme Nicht Gefallendes nehmen wir  
zurück. Bitte angeforderten Preis franko.

**C. M. Schlätz & Co.**  
Seifenfabrik u. Vertriebsgesellschaft, Preetz a. Elbe.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Am unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben:

## Gelbstunterricht in der Pferdefenntnis.

Bearbeitet von **P. Brand**,  
Oberarzt a. D., Vorleser der Veterinärde in Charlottenburg.  
Fierle, vermehrte und verbesserte Auflage mit 70 in den Text gedruckten  
Holzschnitten.

Preis gebunden **3 Mark.**

Das ungemein gangbare, musterhaft und leicht verständlich  
geschriebene Werk kann jedermann, welcher sich Kenntnis über Bau,  
Erzue, Erzieher, über Alter, Krankheiten, Krankheiten, über  
Furberschlag und Fußpflege des Pferdes verschaffen will, zum Kauf  
benutzt empfohlen werden. Das Erscheinen der bereits vierten Auf-  
lage beweist, daß die Lehren eines erfahrenen Praktikers vor-  
liegen. Für Landwirte und Militärs ist das Buch besonders geeignet.  
Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter  
Nachnahme mit Portozuschlag.

**J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Marke Lyra**  
weltbekannt  
**ahrräder**

Reichillustrierter Katalog kostenlos.

**LYRA-FAHRAD-WERKE**  
Hermann Klaassen G.m.b.H.  
in Prenzlau Post-Fach 128.

## Spurlos verschwinden

### Stechenpferd- Teerwaxel-Seife

find alle Hautreinig-  
feiten u. Hautausschläge  
wie Blüthen, Mitefjer,  
Flechten, Bickeln, Haut-  
röteln, durch täglichen  
Gebrauch d. allein dchten

von **Bergmann & Co.**,  
Nabebeul. Stf. 50 Pf.  
:: Überall zu haben. ::

**Schuhcreme**, große Dosen, zum 15 Pf., Ver-  
kauf, 100 Stück 4.— Mk., 1000 Dosen  
35.— Mk.

**D. W. Hildebrand. Chemische Werke. Kassel.**

# Persil

das selbsttätige  
Waschmittel

Vollkommene Reinigung bei größter  
Schonung des Gewebes, deshalb das Beste  
für Spitzenwäsche,  
Gardinen, Stickereien, sowie alle zarten  
Stoffe. Verletzen des Gewebes ausgeschlossen.  
≡ Nur in Originalpaketen, niemals losel ≡  
Alleinige Fabrikanten  
**HENKEL & Co.**, auch der allbeliebten

## Henkel's Bleich - Soda

**Verzinkte Drahtgeflechte,  
Drahtzäune,**  
**Hugo Wolff & Paul Friedrich,**  
Friedrichs-  
hagen  
bei Berlin.



Preisliste  
gratis  
und  
franko

**Geld** verborgt 4—6% auf Schuldsch.,  
Wechsel, Knt., Rentenrückz. bis  
5 Jahre an reelle Leute jed. Stans.  
Seit 1900 gr. Umsätze u. 1000 von  
Danksch. Bedingungen kostenlos.  
Reell, diskret. West. Lützow, Berlin,  
Dennewitzer. 32. (102)

## Böhmische Bettfedern

zollfrei, von 10 Pfd. an franko  
1 Pfd. ungeschlossene Ruffedern  
grau I M., prima 1,50 M., Halb-  
dannen 1,90 M., weisse 2 M.,  
2,30 M., pr. 2,60 M., allerfeinste  
3 M., Spezialität ersetzt jede Daune  
3,50 M., Damen schneeweiss  
4,50 M., 5 M., allerfeinste 5,50 M.  
u. 6 M., versendet gegen Nachn.  
Max Berger in Deschenitz Nr. A  
30 Böhmerwald, Preisl. auch  
über geschlossene gratis. Um-  
tausch gest. od. Geld retour (104)

## Mit Freuden

kann ich Ihnen mitteilen, dass ich  
durch Rino-Salbe von einem hart-  
näckigen, nassen Flechtenleiden  
befreit bin. Seit 10 Jahren waren  
meine Finger damit behaftet, und  
schon nach kurzem Gebrauch der  
Rino-Salbe sind sie völlig geheilt.  
Ich sage Ihnen tausend Dank.

P. H.

Diese Rino-Salbe wird mit Erfolg  
gegen Beineiden, Flechten und  
Hautleiden angewandt und ist in  
Dosen à Mk. 1.15 und Mk. 2.25  
in den Apotheken vorrätig; aber  
nur echt in Originalpackung weiss-  
grün-rot und Firma Schubert & Co.,  
Weinböhla-Dresden.  
Fälschungen weisen man zurück.

**Geld** verborgt Privatier an reelle  
Leute, 5 Prozent, Rentenrückz.  
zahl. 3 Jahre. Kinder postl. Berlin 47.

## Magenkranke

ebenso mit Stuhlverstopfung,  
Hämorrhoiden usw. Behat-  
te erhalten von mir gerne  
kostenlos Auskunft, wie  
zahlreiche Personen von  
diesen lästigen Leiden be-  
freit worden sind.

**Krankenschwester Marie,**  
Wiesbaden A. 293,  
Nicolasstrasse 6.

**Tausende Raucher**  
empfehlen  
nen garantiert  
ungeschwefelten, des-  
halb sehr bekömm-  
lichen und gesunden  
Tabak 11 Tabakspitze  
umsonst zu 8 Pfd. meiner  
berühmten Tabake.

8 Pfd. Pastoretabsak 5.—  
8 - Jagd-Kanister 6,50  
8 - holländer - 7,50  
8 - Frankl. - 10.—  
8 - Kaiserblätter 13,50  
franko gegen Nachn.  
Bitte anzugeben, ob  
nebenstehende Gesund-  
heitspfeife oder eine  
reichgeschmezte Holz-  
pfeife oder  
pfeife oder

**E. Köller, Bruchsal  
Fabrik. Wehrstr. (Baden).**

**E. Köller, Bruchsal  
Fabrik. Wehrstr. (Baden).**

**Extra starke Echte Hienfong-Essenz**  
(Destillat) à Dtz Mk 2,50, wenn 30 Flaschen Mk 6.— portofrei.  
Chemische Werke E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

**Marke „Weißer Elefant“**

Über 40000 Anerkennungen u. 70000 Kunden.  
Nur direkt an Private u. Frachtbrief liefern  
Wir Wagen jeder Art sowie sämtl. Haus-  
haltungs-Gegenstände. Umtausch gestattet.  
Verlangt Frachtkatal. Nr. 652. Kostenlos.  
Gef. Bezeichnung des Artikels erwünscht.

**Westfalia Kinderwagen-Industrie**  
**Bruno Richtzenhain  
Osnabrück**

**Prachtvolle Uhr umsonst**

gibt niemand, aber denkbar billige  
Engen-Preise finden Private u.  
Händler u. meinen durch Beschaffen  
über Uhren, Goldw., Kette, Gold-  
schmuck, Waffen, Manikien,  
Jagd-, Sport- und Geschenke-  
artikel. — Niemand schade sich  
schon u. fordern, die Preislisten umsonst.

Geogr. 1881  
**Aug. Lüneburg, Kiel, Nr. 39.**

**Extra-Preise f. Private!**

Für nur 2,50 M. vers.  
ich ein. gutgehend.  
Wecker mit nach-  
leucht. Zifferbl. Nur  
8,30 M. kostet eine  
schöne, Zyl.-Korn-  
Uhr, 6 Rubis, mit  
doppelt. Goldr. Dieselbe la,  
10 Rubis, nur 10 M. 2jährig.  
schriftl. Gar. Reichill. Pracht-  
katalog grat. u. fr. Wiederer-  
käufer, verl. mein Engros-Katal.  
**Hugo Pincus, Hannover 37.**

**Drabtgeseht,**  
1 Meter breit,  
leht verzinkt,  
1 St. 0,85 Mk.  
50 " " 0,80 " "  
50 " " 0,75 " "  
5 " " 0,70 " "

„Kartoffelkörbe  
„Fortschritt“ a. ver-  
zintem Stahlblech  
gefertigt, besser u.  
billiger n. Weiden-  
körbe. Inh. 30 Pfd.

1 St. 0,85 Mk.  
50 " " 0,80 " "  
50 " " 0,75 " "  
5 " " 0,70 " "

Illustrierte Preisliste kostenlos, auch  
über eiserne Bettstellen v. 6 M. an.  
Babymatten, Gärten, Haus- und  
Küchengeräte, Rüstformen usw.

**Hermann Hüls, Bielefeld,  
Trabtgeseht- und Drahtwarenfabrik.**

**Bar Ged** verleiht an jedermann  
O. Gröndler, Berlin 133,  
Drahtstr. 165a. Patentrückz., Kostenlos  
Ausk. Prov. evtl. bei Ausgabt.  
Taal eingeh. Dankschreiben. (14)

## Ohrenhausen,

Ohrschmerz, Schwerhörigkeit, nicht  
angeborene Taubheit beizigt in  
kurzer Zeit (85

**St. Bonifazius-Gehöröl.**  
Preis 4 2,50, Doppelflasche 4 4.  
Verband:

Stadtapotheke Pflaumenstr. a. Alm 31.  
**Geld** verborgt Privatier an  
reelle, sichere Leute ohne  
Bürgen, zu 5% auf 5 Jahre, kleine  
Rentenrückzahlung. **A. Müller,**  
Berlin SW 61, Tel. 10001111

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Am unterzeichneten Verlage wurde  
herausgegeben:

## Der ewige Roggenbau (Sommergrün),

seine Bedingungen und seine  
Rentabilität.

Auf Grund jedesjährigen Anbaues  
in Klein-Größen und iontiger  
Ertragsformen

von **Dr. Lothar Meyer.**  
Preis sein gebf. 1 Mk. 50 Pf.  
Dieses Buch ist ungemein  
bedeutend wert für jeden Landwirt,  
der Roggen anbaud, besonders aber  
ist sein Studium empfehlenswert  
für den, welcher auf Sanbden Wirt-  
schaftet und hier eine bessere Wirt-  
rente erzielen will.

Zur Beschaffung ist zu beziehen  
gegen Einzahlung des Betrages  
franko, unter Nachnahme mit Porto-  
zuschlag.

**J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Be-  
stellungen entgegen