



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

Zum Versenden des Obstes.

Von Hans Heinrich. (Mit 2 Abbildungen.)

Anlässlich der großen Kriegereignisse in Ost, West und Nord sind fast alle kriegsstaunlichen Männer unter die Fahnen berufen und ungezählte Betriebe stehen still. Es ist daher erklärlich, wenn durch Mangel an Verdienst die Zurückgebliebenen nicht Abnehmer für die reichlichen Produkte der heimatischen Erde sein können, die nicht zur unmittelbaren Ernährung dienen. Dadurch findet nur zu häufig eine Preisherabsetzung statt, welche die oft mühsame Ernte kaum lohnt.

Da ist es vor allem das leicht verderbliche Obst, das in diesem Jahre vielfach in größeren Quanten geerntet wird, als es zu verbrauchen ist. Der Absatz im Lande wird oft stocken, aber an größeren Plätzen wird es immer noch seinen Preis haben. Um eine gebührende Wertung der Früchte zu ermöglichen, haben sonst in Friedenszeiten Landwirtschaftskammern und andere Körperschaften Obstmärkte eingerichtet. Auch diese werden in diesem Kriegsjahre vielfach ausfallen, und so wird der Absatz des Obstes noch schwieriger.

So mancher Obstzüchter hat schon lange einen Stamm sicherer Kunden, den er sich erhalten muß und dazu versuchen soll, ihn noch zu vergrößern. Überall ist man dieses Jahr also mehr als sonst auf den Versand angewiesen. Wo hin aber auch

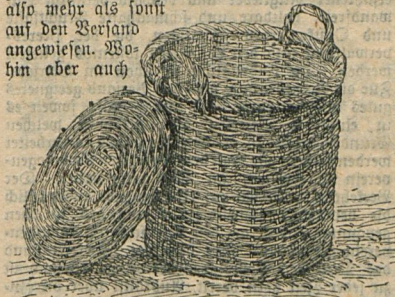


Abbildung 1. Weidenkorb für den Postversand.

der Obstzüchter seine Erzeugnisse senden möge, stets hat er die größte Sorgfalt auf die Verpackung zu legen; denn kommen Beschädigungen vor, so erfolgen unliebsame Beschwerden oder wohl gar Abzüge von dem vereinbarten Preise. Ich will daher auf das Verpackungsverfahren hinweisen, wie es bei der königlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim am Rhein zur Anwendung kommt.

Die Anstalt hat durch eine Reihe von Jahren verschiedene Versuche mit Kisten, Fässern, Körben und allen möglichen Behältern angestellt und ist schließlich zu der Überzeugung gekommen, daß dem Versand des Frischobstes in Körben der Vorzug zu geben sei. Für sämtliche Obstarten kommen nur zwei Korbgößen in Betracht, und zwar ein kleiner, zylinderförmiger Weidenkorb mit Deckel, etwa 5 kg fassend, welcher für den Versand auf der Post bestimmt ist (Abbildung 1), und ein größerer Weidenkorb ohne Deckel, 25 bis 30 kg Obst fassend, welcher sich zum Versand auf der Bahn eignet (Abbildung 2). Als Packmaterial wird nur Holzwolle verwendet. Bei Obstarten, die ein Einwickeln der einzelnen Früchte in Seidenpapier und die Anwendung von Holzwolle nicht erfordern, wie z. B. bei den Kirschen oder bei Aprikosen zum Versand an Konservefabriken, werden die Körbe im Innern nur mit Strohpapier ausgelegt und nach dem Einschichten der Früchte obenaufl ebenfalls mit Strohpapier bedeckt. Nach Anbringen einer stärkeren Schicht Holzwolle erfolgt bei den Postversandkörben das Verschließen mittels des Deckels, bei den Körben zum Versenden auf der Bahn wird unter dem oberen Rande des Korbes ein starker Draht befestigt, unter dem die vier Zipfel des zum Schutze dienenden Stoffes, gewöhnlich alte Zuder- oder Kaffeefläche, durchgezogen, nach oben zurückgeschlagen und mit Schnüren fest zusammengezogen werden. Als Vorteile dieser Versandart führt Herr Obergärtner E. Junge in Geisenheim folgendes an:

1. Die Körbe sind recht solide gearbeitet und machen, da sie aus geschälten Weiden hergestellt sind, einen lauberen, gefälligen Eindruck. Sie halten die weiteste Reise ohne Schaden aus, sind dabei verhältnismäßig leicht und schützen den Inhalt, gutes Einpacken vorausgesetzt, gegen Druck und sonstige Beschädigungen.

2. Das Flechtwerk ermöglicht einen ungehinderten Zutritt der Luft, was gerade für das schnell in Fäulnis übergehende Steinobst, wie Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen usw., von größter Wichtigkeit ist. Aus diesem Grunde gibt die genannte Anstalt den Postkörben beim Versand von Pfirsichen den Vorzug, im Vergleich zu den vielfach empfohlenen Versandschachteln von Pappe oder Holzkiten, bei denen der Luftzutritt erschwert ist.

3. Bei der Rücksendung der leeren größeren Körbe können diese leicht ineinandergestellt werden, so daß man mancher Unbequemlichkeiten

enthoben ist. Bei der soliden Herstellungsweise find die Körbe mehreremal zu verwenden.

4. Der Preis ist nur ein verhältnismäßig niedriger. Der Postversandkorb kostet 0,50 Mk., der Bahnversandkorb 1,20 Mk. Sämtliche Obstbestellungen sind in Geisenheim in den letzten Jahren in diesen Körben abgehandelt, und da



Abbildung 2. Weidenkorb für den Bahnversand.

Beanstandungen von seiten der Käufer bis jetzt noch nicht eingelaufen sind, so dürfte hiermit wohl ein guter Beweis für die Brauchbarkeit der Körbe erbracht sein.

Die Verwendung der Zuckerrübe als Viehfutter und zur Herstellung von Marmelade.

Von Direktor Dr. Weik-Geelon

In diesem Herbst werden wohl alle Zuckerrüben, die nicht in die Fabrik geliefert werden oder im landwirtschaftlichen Hausbalt zur Herstellung einer schmackhaften Rübenmarmelade (Mäbenkreibe) Verwendung finden, verfüttert werden müssen. Es enthalten:

	Zuckerrübe	Zuckerrübe
Trockensubstanz	13,2%	25,0%
Verdauliches Eiweiß	0,2%	0,3%
Verdauliche stickstofffreie Extraktstoffe	8,0%	20,2%
Stärkewert	6,3%	15,8%

Entsprechend dem ungefähr 2,5fach höheren Nährstoffgehalt der Zuckerrübe gegenüber dem der Futterrübe wird man von ersterer nur etwa die Hälfte der üblichen Futterrübenmengen geben. Von der gesamten Trockensubstanz des Futters

sollte nicht mehr als $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ in Form von Zuckerrüben verabfolgt werden, weil sie sonst leicht Verdauungsstörungen verursachen. Zuckerrüben sind in großen Gaben weniger beförmlich als Futterrüben, in mäßigen Gaben aber ein durchaus gesundes Futter. Alle zu verarbeitenden Zuckerrüben sollen möglichst sauber und gut zerleinert verabfolgt werden. Durch reichliche Beigabe von Häfen sorgt man, daß sie auch gut gefaut und ausgetrocknet werden. Beim Zerreiben von harten unzerkleinerten Zuckerrüben schmerzen den Tieren schließlich die Kammuskeln, so daß sie vorübergehend die Annahme von Rüben verweigern. Bei dem geringen Gehalt der Zuckerrüben an Eiweiß wird man eiweißhaltiges Kraftfutter zusetzen, wobei auf die Verwendung von Trockenhefe mit 42% verdaulichem Eiweiß hingewiesen sein mag. Weil ferner die Zuckerrüben arm an Kalzfalzen sind, welcher Umstand besonders bei der Ernährung von Muttertieren berücksichtigt werden muß, wird man geringe Mengen Schlammstreu, der man etwas gemahlene Knochenasche zugefügt hat, verabfolgen. Ein schnelles Verrotten der Zuckerrüben ist insofern empfehlenswert, als bei längerem Lagern viel Zucker, allein durch Veratmung, verloren geht.

Alle folgenden Angaben verstehen sich, soweit nichts anderes bemerkt, in Pfund für je 10 Zentner Lebendgewicht und auf den Tag.

Für Milchvieh sind Zuckerrüben am zuträglichsten in einer Menge von höchstens 20 bis 25 Pfund täglich, weil sonst die Beschaffenheit der Milch benachteiligt, die Butter weiß, hart und weniger schmackhaft wird und die Tiere Verdauungsstörungen bekommen. Vom ganzen Viehstand verwendet Milchvieh die Zuckerrübe am höchsten. Vereinzelt wird getrocknete, tragenden Tieren von drei Wochen vor dem Trockenstehen an feine Zuckerrüben mehr zu geben, weil sonst die Säuber trank werden. — Mähernder können, weil sie gegen starke Zuckerrübenfütterung weniger empfindlich als Milchvieh sind, täglich bis zu 30 bis 40 Pfund auf 10 Zentner Lebendgewicht erhalten. Noch höhere Gaben würden den Stoffwechsel stark ungünstig beeinflussen.

— Bullen erlauben nicht mehr als 10 Pfund Zuckerrüben täglich, weil sonst der Körper zu sehr aufgeschwemmt wird. — Arbeitsschäfe bekommen aus gleichem Grunde während der Arbeitszeit höchstens 10 Pfund auf 10 Zentner Lebendgewicht. Im Winter aber, wenn die Arbeit ruht, kann die Gabe auf 20 bis 25 Pfund erhöht werden. — Käber dürfen erst nach erreichtem Alter von 6 Monaten ganz geringe Zuckerrübenmengen erhalten. — Ferkeln gibt man bis zu 10 Pfund Zuckerrüben auf den Kopf und Tag. Sie wirken hier Verdauung fördernde Wirkung. — Gerodnete Zuckerrüben sollen für Pferde ganz besonders geeignet sein. — Fohlen unter zwei Jahren erhalten nur hin und wieder einmal eine Rübe. — Schweine nützen, im Gegensatz zum übrigen Vieh, die Zuckerrüben in gedöcktem oder gebäuhmtem Zustande besser als wie in rohem Zustand. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß die rohe Rübe für Schweine ein ungeeignetes Futter ist. Schweine erhalten täglich 1 bis 5 Pfund auf den Zentner Lebendgewicht. — Zuchttschweine werden bei mäßiger Zuckerrübenfütterung nicht so fett wie bei der Verabfolgung von Kartoffeln. Die Zuckerrübe ersetzt hier das Weidefutter. — An Wollschafe gibt man 1 bis 3 Pfund, an Massschafe höchstens 6 Pfund auf den Zentner Lebendgewicht und Tag in unzerkleinertem Zustande. — Bei Ziegen gelten 3 Pfund auf den Kopf und Tag als Höchstgabe.

Die landwirtschaftliche Literatur der letzten zehn Jahre ist, soweit sie erreichbar war, bezüglich der Verwendung der Zuckerrübe als Viehfutter durchgesehen worden. Vorstehendes ist der Auszug aus dieser Durchsicht. Die aus der Praxis stammenden Angaben haben dabei besondere Berücksichtigung gefunden.

Die Herstellung von Zuckerrübenmarmelade. Der durchschnittliche Zuckergehalt beträgt bei Äpfeln 7%, Birnen 8%, Kirichen 10%, Weintrauben 14%, bei der Zuckerrübe aber 18% und mehr. Dieser hohe Zuckergehalt ermöglicht auch die schnelle, einfache und wohlfeile Herstellung einer schmackhaften und bekömmlichen Marmelade — auch Rübenstreife genannt — die in erheblich stärkerem Maße als wie bisher genossen werden sollte. Nach den übereinstimmenden

Angaben mehrerer hiesiger Landwirte wird die Zuckerrübenmarmelade folgendermaßen hergestellt: Die Zuckerrüben werden von den Wurzelenden befreit, unter Zuhilfenahme einer Bürste auf das sorgfältigste gewaschen, dann zerhackt und zum Kochen in einen großen Kessel getan. Auf einen Zentner Zuckerrüben nimmt man 10 Liter Wasser und kocht so lange, bis die Rüben weich sind. An Stelle des Kochens kann man die Rüben auch in einem Kartoffeldämpfer weich dämpfen. Nach dem Kochen wird das Ganze unter Anwendung eines reinen Beutels oder Prestisches ausgepreßt. Der auf diese Weise erhaltene Saft wird in einem offenen Kessel unter Umrühren so lange gekocht (2 bis 3 Stunden), bis eine dicke, krümelartige Masse entsteht, die sich später auf Brot usw. streichen läßt. Durch Zutritt von durch Pressen von Falloste erhaltenem Obstsaft zum Rübensaft, bevor dieser eingedickt wird, kann der Geschmack verbessert werden. Jedoch genügen Zuckerrüben allein vollkommen. Um ein Ausbrennen des Saftes, solange dieser noch dünnflüssig ist, zu verhindern, und um nicht immer rühren zu müssen, legt man einen Bierglasboden oder ähnlichen Gegenstand in den Kessel. Später, wenn der Saft dickflüssiger wird, muß man rühren. Die fertige Marmelade wird in Glas- oder Steingutgefäße gegossen, die mit Pergamentpapier verschlossen werden. — Es dürfte sich empfehlen, wegen des bei einer größeren Menge verhältnismäßig geringeren Aufwandes an Heizmaterial und Arbeit 2 bis 3 und mehr Zentner Zuckerrüben auf einmal zu verarbeiten.

Kleinere Mitteilungen.

Die Ferkel pflegen sich in den ersten Tagen gleich nach der Geburt dicht am Körper der Mutter zu lagern, um nicht nur von der Körperwärme der Mutter, sondern auch von der Wärme, welche durch das Zusammenlagern erzeugt wird, Nutzen zu haben; nur zum Saugeschäft werden sie lebendig. Weiden die Ferkel aber von dieser Gewohnheit ab, lagern sie vereinzelt, sind unruhig und bedürfen mit ihren Entleerungen den Lagerplatz, so ist mit Sicherheit anzunehmen, daß irgend etwas nicht in Ordnung und daher die größte Aufmerksamkeit geboten ist; denn erlangt irgend ein ungünstiger Einfluß erst größere Gewalt über die Ferkel, so ist später die größte Kunst und Sorgfalt vergeblich.

Die Ernährung des Schafes ist auf die Wollde von großem Einfluß. Zwei Schafe desselben Stammes mit gleicher Wollde, jedoch das eine mäßig und das andere mäßig ernährt, zeigen schon bei der nächsten Schur eine wesentliche Verschiedenheit in der Wollde. Beim ersten Schafe ist nämlich die Wollde länger, härter und weniger elastisch als beim zweiten. Der Unterschied macht sich bei fortgesetzter verschiedener Ernährung und bei der zweiten und dritten Schur noch mehr bemerklich, indem das mäßig gefütterte Schaf die ursprüngliche Beschaffenheit der Wollde beibehält, während das andere mehr und mehr von der ursprünglichen Beschaffenheit der Wollde abweicht. Wird diese Verschiedenheit der Ernährung durch drei bis vier Generationen fortgeführt, so erleidet die Nachzucht solche Veränderungen, daß man deren Abstammung von demselben Stamme nicht mehr erkennt und für kaum möglich hält. Aus diesem Grunde erfordert das Merino schaf der heutigen Zeit eine ganz andere Ernährung als jenes vor 30 bis 40 Jahren. Wie die Kultur, Boden, Menschen und Völkler ändert, so auch die Wollde und deren Träger.

Geflügelstangkähen. Nach Wilhelm Busch hält man Hühner bekanntlich nicht nur der Eier wegen, die diese Tiere legen, vielmehr weil man dann und wann einen Braten essen kann. Der Dichter hat gewiß nicht unrecht, denn solch ein vorchristlich zubereitetes Hühnchen ist wahrlich ein Hochgenuß. Auch alte Hühner müssen verpeist werden, wenn sie ausweilich der Vegetabelle in das weniger produktive Alter geraten sind. Wie man aber keinen Dieb hängen kann, bevor man ihn ergriffen hat, so muß man sich auch erst des Schlachtieres vergewissern, ehe man an die kommenden Gemüße denken darf. In den meisten Fällen wird nun entweder am Abend vorher oder auch am Morgen des zur Zubereitung bestimmten Tages das betreffende Huhn im stehenden Tier verursacht oder meistens eine große Aufregung, und diese wird um so größer, je weniger geschickt die mit dem Einfangen be-

traute Person ist oder verfährt. Die Hühner werden auf diese Weise verschüchtern und verlassen in der Regel sofort den Stall, sobald sich nur eine Person der Eingangstür nähert. Noch größer ist die Verwirrung, wenn die Hühnermarie es vermag, am Abend die Einschlafklappe zu schließen oder aber in angeborener Vergeßlichkeit die eingefangenen Hühner in Freiheit setzt. Was nun? Zum Mittag soll und muß es junge Hühnchen oder Hühnerbrühe geben, denn der zu erwartende Besuch soll würdig aufgenommen sein, und zum Fleischer zu schicken fehlt es an Zeit und Gelegenheit. Da muß nun alles, was laufen kann, beim Einfangen der ins Freie gelangten Vögel helfen, und nur der kann sich ein richtiges Bild einer solchen Jagd vorstellen, der dabei bereits beteiligt war. Wie so mancher schöne Sichelgeschwanz bleibt dabei dem Verfolger in den Händen, und trotzdem eilt das seiner Fiede beraubte Tier gackernd einem sicheren Versteck zu. Alle diese Bemühungen, Verärglungen und erklärlichen Mißgeschick sind überflüssig, wenn man einen Jagdhaken benutzt, wie ihn unsere Abbildung darstellt. Vielen Lesern wird ein solcher wohl bekannt vorkommen, denn die Gänsetreiber, die früher große Gänsherden von der russischen Grenze bis weit hinein ins preussische Gebiet führten, waren mit einem solchen Gerät ausgerüstet. War eines ihrer Herdentiere ungebärdig oder erstickte es schwach oder gar krank, so genügte ein geschickter Handgriff, und lautlos hing das betreffende Tier in der bequemen Rundung des blank polierten metallenen Halses. Auch jedes andere Geflügel kann man mit einem solchen Haken einfangen, ohne daß man die anderen Tiere dadurch wesentlich beunruhigt.

Geflügelstangkähen.

Will man eine alte Henne oder einen jungen Hahn, will man ein oder mehrere Tiere schlachten, so braucht man dem hungrigen Volk nur einige Körner hinstreuen und wird dann mit Leichtigkeit den Bedarf decken können. Der Apparat besteht aus zwei Teilen, einem leichten, etwa $\frac{1}{2}$ m langen Holzstiel und einem eisernen Haken, der entsprechend der Geflügelart weiter oder enger gebogen ist. Der Haken beginnt an der Fülle, die über den Griff gehoben und an diesem befestigt wird, und mündet sich mit dem anderen Ende, nachdem er sich entsprechend der Halsweite des Tieres dem Griff genähert hat, im Bogen nach außen, um dort fugehaltig zu verlaufen. Jeder Schmied ist imstande, nach dieser Abbildung solche Haken zu machen.

Fruchtsäfte und Obstkonerven für Heer und Lazarette. Der Deutsche Pomologengerein in Eisenach hat sein ganzes Betriebskapital in sein Vermögen im Betrage von 50 000 M. für die Versorgung unseres Heeres und unserer Verbunden hergegeben. Er läßt in einer ihm zur Verfügung gestellten Konervenfabrik unter Leitung erfahrener Mitglieder und d.h. durch verbriefte einwandfreie, haltbare und schmackhafte Fruchtsäfte und Obstkonerven anfertigen, die der Heeresverwaltung und den Lazaretten kostenlos geliefert werden. Die Fabrikation ist schon im Betriebe. Für die Verarbeitung und den Versand geeignetes gutes und haltbares Obst und Gemüse, soweit es in einzelnen Bezirken aus gleichviel welchen Gründen nicht zu Dauererzeugnissen verarbeitet werden kann, wolle man dem Deutschen Pomologengerein in Eisenach zur Verfügung stellen. Der Verkehrsminister hat auf eine Eingabe ausdrücklich die bevorzugte schnelle Zustellung des für den genannten Zweck an den Deutschen Pomologengerein gesandten Obstes bewilligt. Der Vorstand des Deutschen Pomologengereins in Eisenach ist zu jeder Zeit gern bereit, Auskunft über die Zustellung von Obst und Gemüse und über die Einrichtung von Sammelstellen zur Vereinerung und Verschickung für die Verarbeitung und Verschickung für den beschleunigten Versand als Kriegsgut zu erteilen.

Russische Präschna. 75 g frische Butter werden zu Sahne gerieben, nach und nach unter stetem Rühren sechs Eigelbe dazugesetzt, sowie löfelleise abwechselnd $\frac{1}{4}$ l süßer und ebensoviel saurer Rahm, zuletzt zwei Eßlöffel bestes Weizenmehl und ein Eßlöffel Zucker. Dieser Teig wird in eine gut mit Butter ausgefettete Pfanne gegossen und auf beiden Seiten braun gebacken.

Man gibt süße eingemachte Früchte oder Fruchtsoft dazu.

Apfelstrudel. Zur Füllung eines Apfelstrudels schneidet man geschälte Äpfel in recht feine Scheiben oder Stäbchen, bestreut und mischt diese, aber erst kurz vor dem Auftragen über den Teig, mit Zucker, Zitronenzuder, wenig Zimt, vorbereiteten Norkirnen und gebackten Mandeln. Zum Strudelteig nimmt man 250 g feinstes Weizenmehl auf ein Backbrett, formt in der Mitte eine Grube, gibt in diese ein ganzes Ei, einen Teelöffel voll Salz, eine kleine Obertasse lauwarme Milch oder Rahm und rührt diese flüssig, bis sich nach und nach alles Mehl damit verbindet. Dann bearbeitet man den Teig mit den Händen so lange, bis er Blasen wirft, weich und recht sähe ist, legt ihn auf einen mit Mehl bestäubten Teller und läßt ihn eine halbe Stunde ruhen. Inzwischen deckt man ein großes Tisch Tuch recht glatt auf einen entsprechend großen Tisch und besetzt es recht gleichmäßig leicht mit Mehl. Hat der Teig genug geruht, läßt man ihn glatt vom Teller auf die Mitte des Tisch tuches fallen, rollt den Teig mit Vorsicht etwas aus, unterfaßt ihn dann mit beiden Händen und zieht ihn gleichmäßig von allen Seiten so dünn wie möglich aus, ohne ihn dabei zu zerreißen; den dick bleibenden Rand schneidet man weg. Den so ausgezogenen Teig bestreicht man ringsherum einen Finger dick breit mit geschlagenem Ei, die übrige Fläche bestrengt man mittels einer Bürste mit 32 g zerlassener Butter. Dann trägt man die Strudelmasse mit einem Löffel in gleich weit entfernte Häufchen auf und breitet diese mit Vorsicht auf den Kuchen glatt. Sobald der Teig fertig belegt ist, hebt man das Tisch Tuch, mit beiden Händen straff angezogen, von einer Seite hoch und rollt den Kuchen so zu einer dicken Wurst zusammen. Diese zusammengerollte Wurst wird auf dem Tisch Tuch vorzüglich kantönig zusammengeschoben; dann schiebt man einen Holzdeckel so darunter, daß der Strudel mit dem Tuch auf dem Deckel zu liegen kommt. Eine mit Butter ausgefärbene flache Mehlspeijennorm mit abnehmbarem Rand schiebt man darüber, drückt diese mit der linken Hand fest auf, während man mit der rechten Hand das untergeschobene Brett unterfaßt und durch rasches Umschlagen den Strudel in die Form kippt. Darauf wird der Strudel noch mit 32 g zerlassener Butter bestreicht und unter 150° eine halbe Stunde lang im Ofen gebacken. Ist der Strudel aus dem Ofen genommen, wird der Rand der Springform abgenommen, der Strudel mit einem Messer vom Blech gelöst, auf eine Schüssel gegeben, mit Staubzucker besudelt und zu Tisch gegeben.

Ein gutes Fleckwasser besteht aus vier Eßlöffeln Salmiatgel, vier Eßlöffeln parfen Weingeist und einem Eßlöffel voll Salz. Das Ganze schüttelt man in einem Gefäße tüchtig durcheinander und kann dann mit dieser Flüssigkeit alle Fetz- oder Hleden usw. mit einem Schwamme oder mollenen Lappchen auswäschen. Hleden von Harz oder Teer müssen erst mit etwas Butter aufgeweicht werden.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Iebermann.

In der Druck der hohen Auflage meines Blattes sehr lange Zeit erwidert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brislich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür fühlen dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden ausserdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 430. Meine Ziege melkt seit einigen Tagen aus einem Striche blutige Milch. Es sehen sich diese Blutfasern zu Boden. Wie kann ich helfen?

D. B. in N.

Antwort: Die Ziege ist an Euterentzündung erkrankt. Wenn die Milch an Schweine verfüttert werden soll, muß sie abgelaßt werden. Das Euter ist recht oft vorzüglich auszumilken und nach erfolgter Reinigung mit warmem Wasser nach Vorsätze zu bestreichen. Die Streu ist sehr sauber zu halten und häufig zu erneuern.

Frage Nr. 431. Womit füttere ich fünf Wochen alte belgische Niesenkäninchen?

N. St. in V.

Antwort: Zunächst lassen Sie die jungen Käninchen getrost noch drei Wochen bei der Mutter. Wenn es wirklich Niesenkäninchen werden sollen, müssen sie auch in der Jugend gute Pflege haben, müssen die Milch in der Regel ein bis zwei mal Nahrung. Nebenbei werden die Jungen auch schon an den Mahlzeiten der Mutter teilnehmen.

Sie müssen darum die Abendration verstärken. Mit dem Grünfütter, namentlich den Kohlblättern, seien Sie vorsichtig. Früh geben Sie vielleicht ein nahrhaftes Gemisch von Weizenkartoffeln und Hafer- oder Gerstfrot. Mittags empfiehlt es sich, Körner (Hafer oder Gerste) zu füttern, und abends reicht man gutes, blättrereiches Heu. Zwischen den Mahlzeiten gibt man Scheiben von Futterrüben, Wurken oder Möhren, hin und wieder auch etwas Grünzeug. Können Sie als Getränk Milch geben, so wird das sehr vorteilhaft sein.

Frage Nr. 432. Ich habe ein Bullenfals der Glan-Donnersberger Rasse, welches von einem erstklassigen Herdbuchstier und einer reinrassigen Kuh gefallen ist. Jetzt zeigt sich, daß das Kalb, welches sonst eine schöne einheitlich gelbe Farbe hat, auf der einen Hüfte einen weißen Fleck bekommt, welcher jetzt die Größe eines Hohnkopfes hat. Woher kommt das? Ist zu befürchten, daß dieser Fleck, welcher das Tier für die Zucht entwertet, mit dessen Wachstum größer wird? Ist irgend etwas zu machen, um diesen entwertenden Schönheitsfehler zu beseitigen?

Antwort: Der Farbenfehler beruht auf einem Rückschlag, d. h. die Urhahnen der Kuh oder auch des Bullen sind einmal Sinntaler oder Glan-Donnersberger mit weißen Flecken gewesen, und der Farbfehler ist in dieser späteren Generation wieder bezüglich der Vererbung durchgeschlagen. Der Fleck wird bestimmt größer wenn das Tier wächst und ist dann etwa fünfmarkstückgroß. Sie können vom Tierarzt das weiße Stück Zell auf operativem Wege entfernen und die Wunde wieder zunähen lassen, der weiße Fleck ist dann weg und es bleibt nur eine Narbe zurück. Wenn Sie aber später den Bullen als reinrassiges Zuchttier verkaufen und für Farbenreinheit Garantie leisten, machen Sie sich aber des Betruges schuldig und werden zum mindesten aus der Herdbuchgesellschaft ausgeschlossen, sobald es herauskommt, wenn nicht vom Käufer verklagt; denn derartige Farbenfehler werden, wenn auch nicht immer, so doch sehr häufig wieder vererbt. Lassen Sie also den Bullen lieber so kaufen wie er ist und wärten Sie sich mit anderen Herdbuchzüchtern — namentlich solchen des schwarzbunten Viehs, bei dem vielfach trotz Verwendung farbreiner Eltern schwarze Hleden an den Klauen auftreten — denen es ebenso geht, wie Ihnen.

Frage Nr. 433. Mein Schwein frisst gut, will aber nicht recht zunehmen und leidet an Durchfall. Was ist dagegen zu tun?

Antwort: Es ist möglich, daß das Schwein kein Leinsamenmehl verträgt. Verfüttern Sie an seiner Stelle lieber etwas Grünes. Geben Sie dem Tier Bewegung und Wühlgelegenheit. Wenn der Zustand trotzdem nicht besser wird, so raten wir zur Schlachtung, da dann anzunehmen ist, daß das Tier an chronischer, unheilbarer Schweinepest erkrankt ist.

Frage Nr. 434. Mein sechs Monate altes Kalb kann seit acht Wochen nur schwer aufstehen; es kniet mit den Vorderbeinen ein, zeigt auch große Schwäche auf den Hinterbeinen, auf der Innenseite der Gelenke zeigt sich eine Anschwellung. Das Kalb erhält etwas Kleisafeln, Rüben und gequetschten Hafer, außerdem zweimal täglich einen Eßlöffel Schlammkreide, nach dem Abgeben ist es stark mit gebrüheter Kleie gefüttert worden. Ist anzunehmen, daß sich das Kalb noch verwächst, oder ist das Tier zu verkaufen?

Antwort: Sie haben dem Kalbe wahrscheinlich die Milchmahlung zu plötzlich entzogen bzw. dem Tier vor dem Abgeben zu kurze Zeit Vollmilch gegeben; aufgebrühete Kleie für ein Abgabkalb ist überhaupt kein Futter, sondern man ernährt Kälber, aus denen etwas werden soll, mit Magermilch, Hafer, Leinsuchen oder Leinsamen und Heu, auch mit der Rübensfütterung darf man nicht zu zeitig anfangen. Geben Sie dem Tiere an Stelle der Schlammkreide, ba kohlen-saurer Kalk von jungen Tieren nur zum allerkleinsten Teil assimiliert wird, basisch phosphorsaurer Futterkalk, und zwar genügt ein Eßlöffel täglich, ferner, wenn möglich, ½ kg Hafer, ½ kg besten Leinsuchen, dieses Heu und nicht zuletzt Rüben, daneben sind tägliche spirituelle Wäschungen der Gliedmaßen dienlich. Falls Ihnen Fluidum zu teuer ist, können Sie auch Kampferspiritus verwenden. Sollte dieses Verfahren binnen drei Wochen nicht zur Besserung des Wohlbestehens des Kalbes dienen, so ist zur Schlachtung zu raten. Bei öfterem Auftreten dieser Krankheitserscheinungen in Ihrem

Stall raten wir Ihnen, den trächtigen Kühen dreimal wöchentlich eine Kalzgabe zu verabreichen; die Hautschuppe bleibt aber immer eine rationelle Ernährung der Kälber in den ersten Lebensmonaten.

Frage Nr. 435. Ein Pferd hat über den ganzen Körper, namentlich Blat und Brust, Hitz-punktel. Es sind durch Schauern kleine feine, trockene Stellen entstanden, auch sind die Mähnenhaare spärlich, und der Schwanz wird an der Wurzel ratten-schwanzähnlich. Das Pferd frisst gut, doch scheint es etwas schlaff zu sein. Wie wird geholfen?

Antwort: Das Pferd ist der Räude verdächtig. Zeigen Sie dies sofort der Ortspolizei-behörde oder dem Landrat an. Dann wird das Pferd vom Kreisierarzt untersucht werden.

Frage Nr. 436. Ich habe ein Schwein, welches als Abfahrfel ganz schwarz wurde. Trotzdem ich Rüben, Kartoffeln, Gerstenschrot und Weizenkleie füttere, nimmt das Tier nicht zu; es leidet an den Mauersteinen und frisst Stroh. Was ist dagegen zu tun?

Antwort: Geben Sie dem Tier täglich dreimal einen Teelöffel voll phosphorsaurer Futterkalk auf's Futter oder ins Saufen, werden täglich eine Handvoll feingehackene Steinbohlen in den Koben. Das Schwein ist viel ins Freie zu lassen, wo es Gelegenheit zum Wühlen hat.

Frage Nr. 437. Da mir große Wirtschaftsgelände zur Verfügung stehen, die sich mit wenig Kosten zu Schweinefäulen herrichten lassen, so möchte ich eine Schweinemasterei einrichten. Als Futter stehen mir 1200 Ztr. Kartoffeln und 400 Ztr. Rüben zur Verfügung, Krautfutter möchte ich kaufen. Ich würde etwa 1 Ztr. schwere Schweine einstellen, um diese auf 2 Ztr. Lebendgewicht zu bringen. Wie lange müßte ich mästen und welches Krautfutter geben? Wie hoch würden sich die Erzeugungskosten für 1 Ztr. Lebendgewicht stellen. Wie oft ist täglich zu füttern? Soll ich Kartoffeln und Rüben roh, mit dem Krautfutter vermischt, verabreichen und dann tränken?

Antwort: Zunächst kommt es ganz darauf an, was das für Wirtschaftsgelände sind, die Ihnen zur Verfügung stehen. So lassen sich z. B. Scheunen nur mit erheblichen Kosten zu Schweinefäulen umbauen, denn der Stall ist dann im Winter meist zu kalt, auf 1 cbm Luftraum rechnet man eine Belegung von 15 kg Lebendgewicht, bei 5 kg ist eine erfolgreiche Mästung während der kalteren Jahreszeit ausgeschlossen. Was nun Ihre Anfrage wegen der Fütterung anbelangt, so sind rohe Kartoffeln den Schweinen wenig beförmlich, werden auch nicht genügend von ihnen ausgenützt. Rohe Rüben füttert man nur an Zuchtschweine, Mastschweinen verabreicht man sie am zweckmäßigsten mit Kartoffeln zusammen gedampft, im Verhältnis von ein Drittel Rüben und zwei Drittel Kartoffeln. Das beste Krautfutter zur Schweinemast ist Gerst- oder Gemengeschrot, dazu bestes ernteteres Halmmehl, oder auch, falls dieses Halmmehl preiswert zu haben ist, ein Gemisch gleicher Teile Halm- und Halmmehl. Sie können die Mast beginnen, indem Sie 1 Ztr. schweren Schweinen pro Tag 4 bis 5 kg Kartoffeln, 2 bis 2½ kg Rüben zusammen gedampft, 2 bis 2½ kg Gerstschrot, 100 g Halmmehl und 100 g Halmmehl geben, dabei müssen aber die Schweine zur Mast bis zum Alter von fünf bis sechs Monaten durch rationelle Jugendernährung genügend vorbereitet sein. Während der Mast sind Kartoffel-, Rüben- und Schrotgabe zu steigern, solange die Schweine bei pünktlicher täglich dreimaliger Fütterung rein ausfressen, die Halmmehlgabe behält man am besten in gleicher Höhe bis zur Beendigung der Mast bei. Nicht zu spätreife und gesunde, frohwüchsiges Schweine, die vor allem als Ferkel nicht an chronischer Schweineleude gelitten haben, werden bei dieser Fütterung täglich 600 bis 700 g zunehmen, also in etwa drei Monaten ein Gewicht von 100 bis 115 kg erreichen. Die Erzeugungskosten für ½ kg Lebendgewichtsumgabe betragen bei der angegebenen Fütterung 30 bis 35 Pf., natürlich ohne Stallmiete, Amortisation, Wartung, Pflege usw. Wenn Sie sämtliche Krautfutter zu kaufen müssen, werden Sie nur bei hohen Schweinepreisen etwas verdienen. Sie setzen aber bestimmt bares Geld zu, falls Sie auch sämtliche Schweine kaufen müssen, weil dann Verluste durch Krankheiten nicht zu vermeiden sind. Auf dem Papier macht sich mancher landwirtschaftliche Ertragsberechnung mitunter recht nett, in der Praxis kommt's aber oft ganz anders.

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

Sann sollen die Lupinen untergepflügt werden? Der günstigste Zeitpunkt zum Unterpflügen der Lupinen ist gekommen, wenn sich der Schotenanfang vollzogen hat und sich bereits Körner in den Schoten befinden. Sie werden alsdann flach untergepflügt, worauf man auf rauher Gärche anwalzt. Dieses Verfahren ist aus folgenden Gründen zu bevorzugen: Die Lupine sammelt durch ihr Zusammenleben mit den Wurzelbakterien um so mehr Stickstoff, je mehr ihre Entwicklung sich der Reife nähert, und die schon früher verholzten Pflanzenteile zerfallen sich nicht so schnell, halten also die in ihnen befindlichen Nährstoffe länger fest. Werden dagegen die sich in voller Blüte befindlichen Lupinen untergepflügt, so geht die saftige und zarte Pflanzennasse in dem noch warmen Boden unter der Einwirkung warmen Wetters noch im Herbst stark in Zersetzung über. Dies hat einmal zur Folge, daß die mit den Zersetzungsorganen verbundene Gärung den Acker loch erhält und für die darauf folgende Winterfrucht die Gefahr des Auswinterns erhöht. Ferner führt die stark und freihängig einbreitende Pflanzennasse einen großen Teil der von den Acker bearbeiteten Pflanzennährstoffe in lösliche Verbindungen über, welche von den Siderwässern während des Herbstes, Winters und zeitigen Frühjahres in den meist durchlässigen Lupinenäckern ausgepflügt werden, den Kulturpflanzen also verloren gehen. Demnach ist es ratsam, den Lupinen Zeit zur Entwicklung zu lassen und den Lupinetrogen erst im Oktober zu bestellen.

Die Düngung in Frühlingszeiten. Die heutige Lage mahnt die Landwirtschaft, dafür zu sorgen, daß die im Boden schlummenden Düngestoffe ausgenutzt werden. Dem Acker werden von Jahr zu Jahr Düngestoffe zugeführt, ohne daß es gelingt, diese auszunutzen. Am besten ist dies an den plamartigen Düngegerüchen zu merken. Die Pflanzen scheitern im Übermaß, die im Überfluß schwebeln im Übermaß. Es geht ihnen wie den Menschen und Tieren, die im Überfluß leben: sie verweichlichen und fallen Krankheiten anheim, die der gewöhnlich ernährte Mensch und das natürlich ernährte Vieh nicht kennt. Es ist genügend bekannt, daß Pflanzen einen Überschuß an Kali, Phosphorsäure usw. aufnehmen, wenn ihnen diese Stoffe in großen Mengen zur Verfügung stehen. Es ist vielleicht jetzt an der Zeit, sich den alten Erfahrungssatz „Kali bildet die Grundlage aller Düngung“ in das Gedächtnis zurückzurufen. Es ist wohl an der Zeit, sich des Sprichwortes „Kali macht

reiche Väter, aber arme Söhne“ zu erinnern. Wir wollen aber nur beachten, was Gutes dieser Satz für die heutige Lage der Landwirtschaft lehrt. Und das Gute ist darin zu erblicken, daß der Kali schnell die im Boden stehenden Nährstoffe zur Wirkung bringt. Wir müssen gegenwärtig für wenig Geld reiche Ernten haben. Sobald Ruhe im Vaterlande eingetreten ist, können den Aekern die Stoffe zugeführt werden, welche der Kali im Übermaß locker gemacht hat. Es scheint geboten, auf einige Pflanzenanalysen aufmerksam zu machen, welche deutlich zeigen, daß der Kali die im Boden ausgepflügten Düngestoffe, wie: Kali, Phosphorsäure usw., schnell nutzbar macht. Wir greifen auf Versuche der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Bonn zurück aus dem Jahre 1875 und 1877 zurück. Es wurde die Ache von Roggen und Roggenstroh auf ungedüngten und gedüngten Böden bestimmt. Als Düngemittel kamen in Betracht gebrannter Kali, schwefelsaures Ammoniak, Phosphorsaurer Kali und schwefelsaures Kali. Die Achen enthielten folgende Mengen:

Düngestoffe	Ernter			
	Kali	Kali	Phosphorsäure	Phosphorsäure
feine a)	1875 1877	1875 1877	1875 1877	1875 1877
feine b)	32,17 32,44	3,51 3,64	49,41 59,50	5,9 6,5
Gehr. Kali	33,67 33,60	2,02 2,23	49,47 50,06	5,9 6,5
Schwefel. Ammoniak	32,47 36,84	2,19 2,12	49,76 51,03	5,9 6,5
Phosphor. Kali	31,88 35,57	5,51 5,21	49,55 48,91	5,9 6,5
Schwefel. Kali	32,82 34,49	2,52 2,16	50,26 50,45	5,9 6,5

Düngestoffe	Ernter			
	Kali	Kali	Phosphorsäure	Phosphorsäure
feine a)	1875 1877	1875 1877	1875 1877	1875 1877
feine b)	24,88 17,34	6,54 6,28	5,31 8,23	6,2 6,5
Gehr. Kali	28,15 19,18	7,02 6,68	7,34 7,40	6,2 6,5
Schwefel. Ammoniak	26,80 32,52	11,52 9,54	9,12 4,50	6,2 6,5
Phosphor. Kali	22,21 32,18	5,39 5,39	8,25 12,74	6,2 6,5
Schwefel. Kali	22,61 29,22	6,87 4,12	8,32 7,09	6,2 6,5

Aus der Vergleichung dieser Zahlen muß man unbedingt zu der Überzeugung kommen, daß der Kali die Grundlage jeder Düngung bildet, denn die Versuche mit Kali zeigen, daß das Kali und die Phosphorsäure des Bodens erheblich mehr in die Pflanzen übergegangen sind, als irgend ein anderes Düngemittel dies vermochte. Da in der jetzigen Zeit darauf gesehen werden muß, mit wenig Deuten und wenig Ausgaben den Acker zu düngen, ist es geboten, dem Kali die allergrößte Aufmerksamkeit zu schenken. Während der ungedüngte Boden dem Ertrag nur 25,5 (1875) und 18,4 (1877) v. H. Kali bot, erhöhte die Kalldüngung den Kaltegehalt auf 28,1 (1875) und 26,3 (1877) v. H. Der Phosphorgehalt wuchs von 6,6

(1875) und 7,8 (1877) auf 12,0 (1875) und 11,9 (1877). Dabei wurde gleichzeitig der Vorteil erreicht, daß der Kaltegehalt sich fast verdoppelte.

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

Geschäftliches.

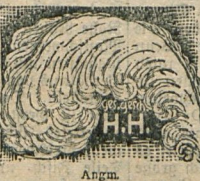
Besachtenswertes für Landwirte! In dieser schweren Zeit fallen insbesondere der deutschen Landwirtschaft große Aufgaben zu, deren Lösung die Bemühung von Arbeit und Zeit spendenden Maschinen mehr wie bisher erforderlich macht. Eine Vereinfachung und Verebilligung des Milchwirtschaftsbetriebes einerseits wie eine Verbesserung der Güte von Sahne und Magermilch und eine Erhöhung des Gewichtes andererseits bedeutet die Bemühung einer

Titania, der Königin der Milchschleudern. Sie gewährleistet eine haarscharfe Entnahme der Milch und zeichnet sich infolge vollendetester Konstruktion — die Maschine hat hängende Trommelspindel, Patentkugellager, 10-lb., einfachen Blätter, hgh. Flügel einflach — noch aus durch einen spielend leichten Gang, schnelle, Dequeme und gründliche Reinigung sowie unbegrenzte Haltbarkeit.

Die Herstellerin übernimmt für jede Titania eine reelle Garantie, gestattete Teilzahlungen und nimmt auch alte und minderwertige Schleudern in Zahlung.

Titania ist ein rein deutsches Erzeugnis, das freizieh gegen jede Konkurrenz war und bleibt. Deutsche Landwirte und deutsche Landwirte erhalten weiteren Aufschluß von der Märkischen Maschinenbau-Versicherung, G. m. b. H., Frankfurt-Ober E 118, Deutschlands größte Spezialfabrik für den Bau von Handmilchschleudern.

Jeder Vogel hat verschiedene Federn, so auch der Strauß. Kaufen Sie deshalb nur **„Edelstraussfedern“**.
Solche kosten:
40 cm lang, 20 cm breit, nur 10 M.
50 „ „ 20 „ „ 15 „
60 „ „ 25 „ „ 25 „
Schmale Federn 40–50 cm lang 1, 2, 3 M.
Alle Federn schwarz, weiß und farbige, fortig zum Aufsehen.
zu haben bei
Hesse, Dresden, Scheffelstr. 10/12
Zurückgesetzte Blumen 1 Karton voll nur 3 M.



Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen:

Moderne Faustfeuerwaffen und ihr Gebrauch.

Von Gerhard Boek.
Mit 242 Abbildungen im Text.
Preis in eleganter Leinwand 5 M.

Dieses Buch will jedem Interessenten ein Ratgeber für die Wahl einer Faustfeuerwaffe und ihre Benutzung zu Sportzwecken oder im Grausfälle sein. In inermittlicher Übung im Disziplinstreben will es anleiten. Die besten vorhandenen Systeme der Faustfeuerwaffen des In- und Auslandes sind beschrieben und abgebildet, ebenso deren Munition. Auch das Sportschießen ist besonders ausführlich erörtert. So bietet das Büchlein angefertigte, sehr reich illustrierte Aufschlüsse, was der Besitzer einer Faustfeuerwaffe in der Literatur finden wird, möge er die Waffe nun zu Sport-, Übung- oder Sportzwecken benutzen wollen.

In beziehen gegen Einsendung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Vorkurszahlung durch jede Buchhandlung oder die Verlagsbuchhandlung
J. Neumann, Neudamm.

Wasserfrücht- und Blutreinigungstee Adler-Marke

zur Entfernung von krankhaften Wasseranreicherungen im Körper und zur Ausbesserung von Nervenstörungen und giftigen Stoffen im Blute. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Leber- und Nierenkrankheiten, Blasenleiden, Hautausschlag, eingetragenen Fäulen, Wasserentzündungen im Harn- und Blasenblut, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach genauer ärztlicher Vorschrift. Doppelpatent Nr. 250. Bitte genaue Adresse: **Adler-Apotheke, München D 57, (102) Sendlingerstr. 18. Nur echt mit der Adler-Marke.**

Persil

wäscht von selbst!

Henkel's Bleich-Soda



Ernst Reinhold, Volgt, Markgrafenstr. 753, Beste Qualität, billigste Preise, Katalog gratis.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage erschien:

Die Kleinkaliber-Büchse als Sport- und Übungswaffe.

Von Gerhard Boek.
Mit 76 Abbildungen. Preis kartoniert 2 M.

Das neue Buch behandelt nicht nur bereits existierende Modelle von Kleinkaliberbüchsen, sondern es gibt auch den Fabrikanten Winke für die Verbesserung ihrer Büchsen. Ferner wird die Errichtung von Schießständen für diesen Schießsport eingehend behandelt und auch gezeigt, welche Gesichtspunkte für die Gründung von Vereinen in Betracht kommen.

Auch für Jäger und Schützenführer ist die Kleinkaliberbüchse von Bedeutung, da sie ihnen die Möglichkeit bietet, sich im Winter auf geschlossenen Ständen zu üben und so ihre Schießfertigkeit zu erhalten und zu verbessern.

Schließlich dient die Kleinkaliberbüchse dem Jäger auch noch als Revier- und Schonrevierbüchse und leistet ihm gute Dienste beim Abschuss von Kaninchen und Hasen.

In beziehen gegen Einsendung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Vorkurszahlung.
J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Zeldpost-Briefschachteln zum Verschenden von Liebesgaben an unsere Angehörigen im Felde.

In zwei Größen: **A** Schachtel 95x12 cm, besonders geeignet zum Versand für Zigaretten; **B** Schachtel 95x18 cm, besonders zum Versand für Schokolade bestimmt.
Preise: **30 Stück** Größen halb und halb für 3 M. franco; **50 Stück** Größen halb und halb für 4,50 M. franco; **100 Stück** Größen halb und halb für 8 M. franco. Auf Wunsch auch nur eine Größe zu gleichem Preise.

Die Verschendung ist des großen Volumens wegen nur in Postpaketen möglich. Diese Briefschachteln, die wir auf Anregung vieler auf dem Danke lebender Vater angefertigt haben, sind sehr leicht im Gewicht und handlich. In der Schachtel A lassen sich beispielsweise vier Zigaretten mit kleiner Größe mit einem Brief zusammen für ein Gewicht von 50 Gramm, also portofrei, verschicken. Die Abnahme kleinerer Quantitäten lohnt nicht, da das Porto dann teuer wird wie die Verschendung oder Nachnahme des Betrages durch die

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.