



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 43.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1914.

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

Rationelle Obstbaumpflanzung.

Von R. Reiners. (Mit 2 Abbildungen.)

Die Zeit für die Herbstpflanzung ist da. Auch die Anruhen der Kriegszeit werden den deutschen Landwirt nicht hindern, die beabsichtigten Pflanzungen vorzunehmen und damit Werte zu schaffen, deren Hauptteil oft erst den Kindern und Kindeskindern zugute kommt.

Eine an sich ziemlich einfache Maßnahme, jedoch eine Obstpflanzung — und doch werden gerade oft die selbstverständlichsten Regeln außer acht gelassen und in mancher Hinsicht gegen Natur und Kultur gesündigt. Es ist daher die Pflicht einer Zeitschrift wie der unsrigen, die weithin in das Land und bis in die entlegensten Winkel gelangt, auch im allgemeinen geläufige Vorschriften zu wiederholen und die Fehler zu kennzeichnen, die am leichtesten begangen werden.

„Auf jeden Raum pflanz einen Baum“ — sagt ein altes Sprichwort, das, wie so viele, aber einen Haften hat. Der Baum, der auf Jahrzehnte hinaus wachsen und gedeihen soll, verlangt einen Platz, der ihm für diese ganze Zeit genügend Luft und Licht sichert — abgesehen von den zuzugewandten Klima- und Bodenverhältnissen, die jede Art und Sorte voraussetzt. Auch in der Entfernung der Bäume untereinander darf nicht geizt werden, — das rächt sich sonst schon nach Verlauf eines Jahrzehntes. Hoch- und Halbstämmen brauchen bei einigermaßen wüchsigen Bedingungen in der Reihe und untereinander nicht unter 6 bis 8 m, Apfel und Birnen mindestens 8 m, Pflaumen, Zwetschen und dergleichen nicht unter 7 bis 8 m. Zwischen je zwei Hoch- und Halbstämmen derselben Reihe läßt sich mit gutem Recht eine Pyramide oder Buschbaum, zwischen die Baumreihen in geeigneter Weise Beerenobst pflanzen. Bei Verwendung von Gesparr-

geräten sind die Baumreihen eher weiter als enger zueinander anzulegen und die Zwischenfrüchte, sei es Beerenobst oder Gemüse, den Bedingungen des Bodengeräts entsprechend, recht geradlinig und weiträumig anzulegen. Näheres hierüber dürfte in einem besonderen Aufsatze zu erörtern sein.

Die Bodenbearbeitung vor der Pflanzung geschieht am besten durch ein Rigolen oder Untergrundpflügen. Auch beim Rigolen von Hand sollte die obere Krume nicht zu tief vergraben werden und möglichst in den zweitobersten Spatenstich kommen, da der „tote“ Boden aus der Tiefe erst viel Zeit und Behandlung gebraucht, ehe er seinerseits zum Leben erwacht und genügend aufnahmefähig für das Pflanzenleben wird.

Wo nicht rigolt oder tief gepflügt wird, sind Baumgruben nötig, die etwa 60 bis 80 cm tief und in der Breite nicht unter 1 m im Geviert ausgehoben werden müssen, jedenfalls aber nicht bis in Kiesuntergrund oder bis an das Grundwasser geführt werden sollten. Hier sind genügend breite Erdhügel vorzuziehen, wie wir das auch vor einigen Wochen schilderten.

Der Untergrund kann bereits mit Kalk, Kainit und Thomasmehl angereichert werden. Diese Kunstdünger müssen gut mit der Erde vermengt und so tief gelagert sein, daß sie den Pflanzenwurzeln nicht nahe kommen. Mist in den Untergrund zu bringen, ist verfehlt, da er zur ordentlichen Ferkung der Luftnähe bedarf. Auch in die unmittelbare Nähe der Pflanzenwurzeln darf er nicht gelangen, da diese nach der Pflanzung zu empfindlich dagegen sind. Es empfiehlt sich indes, nach der Pflanzung die Erde mit einer Mistlage abzudecken.

Bei der Pflanzung selbst verfährt man am besten so, daß von zwei Leuten der eine den Baum hält, der andere aber die Erde zuführt und mit den Händen gut zwischen die Wurzeln stopft. Stoßen und Schütteln ist möglichst zu vermeiden, Einklämmen je nach der Bodenfeuchtigkeit mehr oder weniger angebracht. Zur Erkenntnis der richtigen Pflanzhöhe bedient man sich am besten eines Stabes, der als

Nichtseite quer über das Pflanzloch gelegt wird. Der Baum soll, wenn sich die Erde gesetzt hat, mit der Beredlungsstelle noch über dem Erdboden stehen, also nicht höher als bis zum Wurzelhalse bedeckt sein. Je tiefer

das Sinken der Erde zu erwarten ist, um so höher muß er gepflanzt werden. Ein richtig und ein falsch gepflanzter Baum sind in den beiden Abbildungen vorgeführt. Vor der Pflanzung ist in dem Baumloch der Pfahl zu befestigen, der nicht über die Krone herausragen darf und oben abzurunden ist. Der Baum ist vorläufig nur lose anzubinden, damit er am Nachsinken nicht gehindert wird.

Der Baumschnitt bei der Pflanzung richtet sich nach der voraussichtlichen Wachstumsfähigkeit. Genügend wuchskräftige, gesunde und junge Bäume sind bei der Pflanzung oder, um sicher zu gehen, kurz nach dem Frühjahrsaustrieb um ein Drittel der Leittriebe zu kürzen. Bei schwachem Wuchs ist dieser Schnitt auf ein Jahr hinauszuschieben. Der weitere Schnitt muß besonders besprochen werden.

Der Ersatz des Chilealpeters.

Zur Stickstofffrage im Kriege. Nach Flugblatt Nr. 19 der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Für das Frühjahr 1915 wird die Landwirtschaft infolge des Krieges auf Chilealpeter so gut wie gar nicht zu rechnen haben. Die vor-

handenen Bestände sind für die Bedürfnisse der Sprengstoffabrikation beschlagnahmt und weitere Zufuhren aus Chile abgebrochen. Welche Bedeutung die Chilealpeterdüngung im besonderen und die Stickstoffdüngung im allgemeinen gewonnen hat, braucht nicht näher ausgeführt zu werden. Es geht dies schon daraus hervor, daß von dem enormen jährlichen Aufwand für Kunstdünger (zuletzt etwa 550 Millionen Mark) rund die Hälfte auf stickstoffhaltige Düngemittel und rund ein Viertel auf Chilealpeter entfällt. Im besonderen ist die Stickstoffdüngung in Form von Chilealpeter zu den Getreidearten und zu Rüben seit jeher beliebt gewesen.

Es heißt nun, die vorhandenen Ersatzstoffe in bestimmter Weise auszunutzen, um den Stickstoffbedarf der Kulturen für das Jahr 1915 nach Möglichkeit sicherzustellen.

Von den Handelsstickstoffdüngern stehen den Landwirten in erster Linie zur Verfügung: das



Abbildung 2. In tief gepflanzter Baum.



Abbildung 1. Nichtig gepflanzter Baum.

Schwefelsäure Ammoniak, der Kalstickstoff und der Norgelapeter.

Das schwefelsäure Ammoniak enthält zwischen 20 bis 21 Prozent Stickstoff. Es ist zu hoffen, daß die Produktion trotz der Kriegsverhältnisse derart aufrecht erhalten werden kann, daß ungefähr die Produktion des Vorjahres erreicht wird.

Ammonialstickstoff wirkt etwas langsamer als Salpetersäure, wiewohl verschiedene Pflanzen, z. B.: Kartoffeln, Hafer, Gerste, das Ammonial direkt zu verwerten scheinen und es oft besser ausnutzen als Salpeter. Im allgemeinen ist daran festzuhalten, daß das Ammonial kurz vor der Saat ausgestreut und mit dem Boden vermischt wird. Bei der Winterung ist dies aber nicht in vollem Umfange angängig, da es vorzuziehen kann, daß bei feuchtwarmer Witterung die Umwandlung des Ammonials in Salpeter zum großen Teil schon im Herbst erfolgt und ein Auswaschen über Winter stattfinden kann. Daher bringt man zweckmäßigerweise zur Winterung vor der Saat nur ein Viertel bis ein Drittel der benötigten Menge auf, wogegen der Rest auf den Kopf im Laufe des Februar bis Anfang März auf offenem Acker gegeben werden sollte. Besonders auf mittleren und leichten Böden ist diese Teilung der Ammonialgabe zu der Winterung dringend zu empfehlen.

Zu Sommergetreide und Wurzelkrüchten gibt man es natürlich in ganzer Menge vor der Saat. Bei Rüben hat sich eine Mischung von gleichen Mengen Ammonial mit Viehsalz bewährt, indem hierdurch eine höhere Stickstoffausnutzung erzielt wurde.

Bekanntlich kann Ammonial vorteilhaft zusammen mit Superphosphat als Ammonial-Superphosphat verwendet werden. Es kann dadurch auch möglichen Ammonialverlusten infolge Verdunstung vorgebeugt werden. In trockenen Orten läßt sich Ammonial längere Zeit lagern. Vorrichtungshalber stellt man die Säcke nicht an die Wände und überdeckt den Stapel mit Stroh.

Das schwefelsäure Ammonial kann an Steile des Chilealpeters ziemlich auf allen Böden verwendet werden. Nur auf ganz leichten, sauren Böden möchten wir es als physiologisch saures Salz nicht gerade empfehlen. Es ist darauf zu achten, daß insbesondere auf kalkreichen Aedern eine sofortige Vermischung mit dem Boden durch Eggen oder Krümern nach dem Streuen zu erfolgen hat. Ammonial läßt sich mit der Maschine gut streuen.

Der Kalstickstoff.

Er ist zurzeit der preiswerteste Stickstoffdünger, und es ist wahrscheinlich, daß in diesem Jahre größere Posten auf den Markt gebracht werden können als in den Vorjahren. Daher wird es nötig sein, daß sich die Landwirte mehr als bisher mit diesem Düngemittel als Ersatz für Salpeter vertraut machen. Er wird mit 17 bis 21 Prozent Stickstoff gehandelt; seine Hauptdomäne sind die besseren feinerbereichen, lehmigen und tonigen Böden, wo er die sicherste Wirkung äußert und dem schwefelsäuren Ammonial sich als ebenbürtig erweisen kann. Auf leichten, zur Säurebildung neigenden Böden verwendet man ihn besser nicht. Das Ausstreuen zur Winterung erfolgt ebenfalls am besten geteilt, wie dies beim schwefelsäuren Ammonial näher dargelegt wurde, es sei denn, daß es sich um schwere Böden handelt, wo ein Auswaschen des sich bildenden Salpeters auch über Winter nicht so sehr zu fürchten ist, und wo auch ein Ausstreuen in ganzer Gabe im Herbst weniger bedenklich ist. Es genügt, wenn er etwa acht bis zehn Tage vor der Saat aufgebracht und mit der Krume gut vermischt wird. Das Streuen auf den Kopf zur Winterung muß gegebenenfalls ebenso wie beim Ammonial im Laufe des Februar oder Anfang März erfolgen, solange die Vegetation noch nicht begonnen hat.

Was die Feldfrüchte anbelangt, so eignen sich für die Düngung mit Kalstickstoff besonders Roggen und Weizen, ferner Hafer und Gerste sowie Kartoffeln, weniger die Rüben.

Nächst beim Kalstickstoff ist das Stäuben und die ähndende Wirkung auf die Organe und die Haut. Man kann das Entstäuben durch Vermischen mit Kainit oder Kalialz beseitigen, wozu sich Kalstickstoff sehr gut eignet. Auch Thomasmehl kann in die Mischung mit einbezogen werden, wodurch dann ein vollständiger Kal-, Phosphorsäure- und Stickstoffdünger hergestellt wird, der in einem Wurf vor der Saat gestreut werden kann. Zur

Minderung der Unannehmlichkeiten beim Streuen benutzt man zweckmäßigerweise die Düngereismaschine.

Hinweisen möchten wir darauf, daß für jede Ladung Kalstickstoff ein Schußanzug beim Bezuge von der Düngestelle I der D. L. G. kostenlos abgegeben wird.

Für längere Lagerung ist Kalstickstoff weniger geeignet, jedenfalls ist das Aufstapeln nur in einem völlig trockenen Raum vorzunehmen, mit ähnlichen Vorichtsmaßnahmen wie beim schwefelsäuren Ammonial.

Norgelapeter.

Dieser Dünger ist das beste Ersatzmittel für Chilealpeter und ihm in der Wirkung in jeder Hinsicht ebenbürtig. Er wird in derselben Weise wie Chilealpeter, also in der Hauptgabel auf den Kopf in mehreren Würfeln, verwendet. Er enthält etwa 13 Prozent Stickstoff.

Auf kalkarmen und schwereren leicht abbindenden Böden eignet er sich infolge seines Kalkgehaltes unter Umständen noch besser zur Düngung als der Chilealpeter. Er wird von allen Früchten, im besonderen von Getreide und Rüben, ganz vorzüglich verwertet. Leider ist er sehr wasseranziehend und kommt daher in Holzstämmen zum Verland, die erst kurz vor Verwendung zu öffnen sind. Beim Ausstreuen ist insofern Vorzicht für die Leute geboten, als er die Haut stark angreift und Blasen usw. verursacht. Er sollte daher nicht mit ungeschützten Händen und mit ungeschütztem Gesicht und Hals gestreut werden. Bei Benutzung der Maschine ist darauf zu achten, daß nach jeder Arbeitspause mittags und abends eine sorgfältige Reinigung erfolgt, da sonst ein Verchromen zu erwarten ist. In geschlossenen Fässern und in trockenen Räumen verträgt Norgelapeter auch längeres Lagern.

Ferner sei auch noch darauf hingewiesen, daß nicht unwesentliche Stickstoffmengen auch in organischen Düngern, wie Blutmehl, Hornmehl, Kadavermehl, ferner in Guano, Knochenmehl und nicht zuletzt aus der Latrine in den Städten bzw. Klärbenehämungen und Poudrette genutzt werden können. Freilich spielt hier der Preis eine große Rolle. Wo diese Stoffe billig zu haben sind, oder wo sie, wie bei Knochenmehl und Guano, auch anderer Nährstoffe halber in Frage kommen, wo es sich ferner um hochwertige Kulturen handelt, ist auch diesen Düngern gebührende Beachtung zu schenken.

Die Düngestelle II der D. L. G. er bietet sich den Landwirten kostenlos zur Raterteilung über Düngungsmaßnahmen und verwendet zur Einholung der erforderlichen Unterlagen an Interessenten auf Wunsch besondere Formulare.

Schließlich lenkt sich unter den gegenwärtigen Verhältnissen die Aufmerksamkeit ohne weiteres auf die Wirtschaftsdünger, auf Stallmist, Jauche und Kompost, in denen gewaltige Mengen Stickstoff investiert sind. Eine sorgfältige Behandlung dieser Stoffe ist unter den gegenwärtigen Verhältnissen eine bringende Pflicht.

Soweit der Stallmist nicht im Tiefstall gewonnen wird, in welcher Form er zweifellos den größten Gehalt an Nährstoffen, insbesondere an Stickstoff, aufweist, sollte systematisch darauf geachtet werden, daß er beim jedesmaligen Ausbringen auf die Düngerräte sorgfältig gebreitet und womöglich täglich durch die Zugtiere oder das Hindvieh festgetreten wird. Eine solche Maßnahme, die an sich einfach durchzuführen ist, verhindert die allzu starke Zersetzung des Stallmistes und allzu große Stickstoffverluste, da die Luft aus dem Haufen herausgetrieben wird und sich der Stallmist besser feucht halten kann. Auf diese Weise bleibt mehr Substanz erhalten, man spart mehr Fuder aus der Grube als bei mangelhafter Pflege, und es verbleibt neben anderen Nährstoffen auch bedeutend mehr Stickstoff im Stallmist.

Für das Getreide kommt der Stallmist, namentlich in größeren Wirtschaften, weniger in Betracht, um so mehr aber für die Safrüchte, bei denen desto größere Ersparnisse an Handelsdüngersstickstoff gemacht werden können, je gehaltreicher der verwandte Stallmist ist. Nur kurz sei daran erinnert, daß der Stallmist zwecks Vermeidung größerer Verluste auf dem Ader sofort hinter dem Wagen zu breiten und möglichst bald einzupflügen ist.

Eine besondere Beachtung sollte unter den heutigen Verhältnissen auch die Jauche beanspruchen. Es ist erwiesen, daß die Jauche eine ganz bedeutende Stickstoffwirkung äußert, wenn sie gut gepflegt und richtig verwendet wird. Wo der

Stallmist auf die Düngerräte gebracht wird, sollte die Jauche sorgfältig von ihm getrennt in besonderen unbedinglichen Gruben gesammelt werden, die bedeckt zu halten und vor Wasserzufluß möglichst zu schützen sind. Kein Tropfen Jauche sollte verloren gehen. Die in Gruben angeammelte Jauche spritzt man nicht, wie das vielfach geschieht, über den Stallmist, weil dadurch starke Stickstoffverluste eintreten. Soweit man überhaupt den Stallmist mit Jauche feuchthalten will, was aber nicht unbedingt nötig ist, gieße man die Jauche in Kanne darüber hin. Die sich in der Grube anammelnde Jauche sollte bis zur Ausfuhr auf das Feld möglichst in Ruhe gelassen werden, weil durch Aufwühlen usw. Stickstoff verloren geht. Wenn besondere Einrichtungen vorhanden sind, die Jauche aus dem Stall in luftdichte Behälter zu leiten und darin evil, mit verbünnter Schwefelsäure aufzubewahren, wie das von einigen Seiten angestrebt wird, so ist das für die Jauche nur vorteilhaft. Sonst empfiehlt sich auch ein Übergießen in der Grube mit einer dünnen Ölschicht, um die Jauche vor der Luft zu schützen.

Gut konserverte Jauche kommt jetzt zunächst als Kopfdüngung für die Winterkulturen in Frage, soweit eine Düngung vor der Saat nicht stattgefunden hat. Naturgemäß ist dabei eine sorgfältige Verteilung auf dem Feld in nicht zu konzentrierter Form dringender geboten. Was den Zeitpunkt der Ausführung einer solchen Kopfdüngung anbelangt, so bringe man die Jauche nicht bei Frost auf, wie das vielfach geschieht, weil dadurch das Eindringen in den Boden verhindert wird. Dieses halbige Einziehen ist aber sehr wesentlich für die Wirkung, daher soll das Ausfahren möglichst auf offenen Acker erfolgen, und zwar im Laufe des Februar oder Anfang März.

Auch bei der Frühjahrsdüngung leistet die Jauche die allerbesten Dienste. Vor allem kann sie zu Hafer und im besonderen zu Hackfrüchten verwendet werden. In diesen Fällen wird man die Jauche in der Hauptgabel vor der Saat in den Boden bringen. Hauptbedingung ist dabei, daß sie möglichst nach dem Aufbringen mit dem Boden vermischt wird. Zu diesem Behufe ist ein flaches Einfrähen nach den bisherigen Verhältnissen außerordentlich wirksam. Unter keinen Umständen darf jedenfalls die Jauche lange Zeit oberflächlich auf dem Ader liegen bleiben, weil dadurch, insbesondere bei warmem Wetter viel Stickstoff verloren geht.

Wer die Möglichkeit hat, die Jauche in der beschriebenen Weise zu verwenden, der kann auch ein gut Teil Handelsdünger entbehren. Wo sich die Jauche aus besonderen Gründen nicht gesondert sammeln lassen sollte, da sei auf die Verwendung von Torfmull zwecks Auffangens und Konserverens nachdrücklich hingewiesen.

Daß auch die Kompostbereitung jetzt noch in erhöhtem Umfange betrieben werden und alte Kompostbestände jetzt aufgebracht werden sollten, braucht wohl nicht weiter ausgeführt zu werden. Auch im Kompost lassen sich u. a. große Mengen Stickstoff gewinnen, die besonders auf den Weiden, wohin der Kompost in erster Linie gehört, unter den gegenwärtigen Verhältnissen den Handelsstickstoff vertreten müßten, soweit solcher dort in Frage kommt.

Mit ausführlicheren Abhandlungen über die Wirtschaftsdünger soll gegenwärtig in den „Mitteilungen der D. L. G.“ begonnen werden, worauf verwiesen sei. Dr. Hartoth.

Kleinere Mitteilungen.

Licht in die Pferdeställe. Daß Pferdeställe oft zu dunkel sind, wird nicht selten gar nicht beachtet. Der Aufenthalt in einem dunklen Stalle schadet den Augen des Pferdes nach und nach, besonders wenn es aus dem finstern Winkel plötzlich an das volle Tageslicht herantritt. Man kann Abhilfe treffen und der Gefahr vorbeugen, indem man über dem Kopfe des Tieres eine kleine Fensteröffnung durchdrückt, an welcher aber eine Holzblende anzubringen ist, damit das Licht nicht unmittelbar auf das Auge des Pferdes fällt, sondern nur das Dunkel einermogen erhält. H.

Eigen geschwollene Euter nimmt man einen Eimer mit heißem Wasser, legt einen glühend heißen Ziegelstein hinein und stellt den Eimer unter das Euter der Kuh. Um das Entweichen des aufsteigenden heißen Dampfes zu verhindern, bedeckt man die Kuh mit einer entsprechend großen Decke. Man läßt den Eimer so lange unter der Kuh stehen, als sich noch Dampf zeigt. Das

Verfahren wird täglich zwei- bis dreimal wiederholt. Man kann das Futter auch dadurch dämpfen, daß man heißes Wasser in einen mit Feinblumen gefüllten Eimer schüttet und den Eimer auf die wöchentlich beschriebene Weise unter das Futter der Kuh stellt. Innerlich gibt man eine Abkochung von Malven.

Die Mastung der Schweine. wie sie in vielen Gegenden, hauptsächlich mit Kartoffeln, betrieben wird, ist nicht als die beste zu bezeichnen. Neuzeitlich geht man immer mehr auf die Mastung mit Gerstenschrot und Fischmehl über. Versuche mit verschiedenen Futtermitteln haben ergeben, daß die letzteren die besten sind. Reisfuttermehl ist auch ein gutes und billiges Mastfuttermittel, nur muß man beachten, daß bei zu großer Gaben die Tiere mehr aufgeschwemmtes Fleisch als feines bekommen. Man muß die Mast deshalb so einrichten, daß man mit der Zunahme derselben mehr Gerstenschrot als Reisfuttermehl verabfolgt.

Krankes Geflügel. Die Zahl der Krankheiten, die unser Hausgeflügel befallen kann, ist ganz beträchtlich. Zwar sind es meistens vorübergehende, zum Teil sind sie aber auch gefährlicher Natur, indem sie nicht nur den Patienten selbst zugrunde richten, sondern auch die anderen Tiere in Mitleidenschaft ziehen. Wenn man sich also vor dem Verlust mehrerer oder gar sämtlicher Tiere schützen will, muß man die Schar täglich beobachten, um rechtzeitig Vorkehrungen zu treffen. Die ersten Zeichen einer im Anzuge befindlichen Krankheit oder eines bereits eingetretenen Unwohlseins der Tiere sind sofort daran zu erkennen, daß die Hühner ihre Winterzeit und Fresslust verlieren, den Kopf tief in die Federn senken, sich absondern und häufig auf einem Bein teilnahmslos daliegen. Als sonstige Krankheitszeichen gelten der gewöhnlich völlig verlassene, mitunter aber auch dunkel gefärbte Kamm und die weißen oder grünlichen Klumpenartig zusammenballen. Sobald man eins dieser genannten Merkmale beobachtet, muß das betreffende Tier sofort in dem sog. Krankentalle isoliert werden, damit man etwaige Veränderungen in dem Gesamtbestande feststellen kann. Ein wesentliches Vorbeuge- und auch Abwehrmittel ist die Reinlichkeit. Schon oft hat lediglich die Befestigung der Unreinlichkeit und die Einführung einer strikten Reinhaltung genügt, um Viehställe zu heben.

Für die Überwinterung von Dauergemüse erklärt das Österreich-Ungarische Landwirtschaftsministerium Ratsschlüsse, die auch für unsere Verhältnisse von Wert sind. Es sagt: Wir können im Herbst mit einem Überschuss von Dauergemüse rechnen, während im Winter und Frühjahr vielleicht in der Versorgung größerer Städte vorübergehend eine Knappheit eintreten könnte. Da diesem Umstande durch eine zweckentsprechende Aufbewahrung des Überschusses an frischem Dauergemüse im diesjährigen Herbst für den kommenden Winter und das Frühjahr erfolgreich begegnet werden kann, sollten sich die Gemüsezüchter heuer mehr als sonst die Überwinterung von Dauergemüse angelegen sein lassen. Es handelt sich um wesentlichen um die Einwinterung größerer Mengen von Weißkohl, Kohl (Wirsing), Kohlräben, Möhren (Karotten), roten Mören und weißen Mören. Im allgemeinen Interesse ist es daher geboten, daß seitens der zuständigen landwirtschaftlichen und gärtnerischen Korporationen den Interessenten die für die Gegenden ihres Wirkungskreises vorteilhaftesten und zugleich am leichtesten durchführbaren Überwinterungsmethoden für Gemüse bekanntgegeben werden, wobei auch die Fachorgane der landwirtschaftlichen Lehranstalten durch entsprechende Belehrung mitzuwirken hätten. Als oberster Grundsatz guter Aufbewahrung und Überwinterung gilt, daß alle Gemüse solange wie möglich im Freien bleiben und ganz austreifen müssen. Das meiste verdirbt durch zu frühzeitiges Einwintern. Weiter eignen sich zur Überwinterung nur gut ausgewachsene Exemplare, während schlechtere Stücke dem Tageskonsum zuzuführen sind. Wurzelgemüse sind nur an trockenen Tagen auszugeben. Sie dürfen nicht gewaschen werden und sind nur mechanisch von der anhaftenden Erde zu befreien. Wurzelgemüse kann sich über den Winter nur erhalten, wenn es in einem gesunden, noch trethfähigen Zustande zur Überwinterung gelangt. Es sind daher nur die Blätter von denselben zu entfernen, ohne die Blattkronen abzuschneiden. Die zur

Überwinterung besonders geeigneten Erdmieten und Überwinterungsgräben sind an leicht zugänglichen, nicht zu feuchten Stellen in der Nähe der Wohn- und Wirtschaftshäuser, und zwar so anzulegen, daß jeberzeit — auch bei Frostwetter —, ohne den ganzen eingelegten Gemüsesatz zu schädigen, Gemüse entnommen werden kann. Für eine bei strengen Frösten mögliche stärkere Winterbedeckung ist zu sorgen und darauf zu achten, daß das eingelegte Gemüse durch Regen- und Schneewasser nicht leidet. Ebenso muß während des Winters von Zeit zu Zeit an milden Tagen der Einschlag gelüftet, das Gemüse ausgeputzt und etwa verdorbenes Gemüse entfernt werden. Es wäre auch zu empfehlen, daß die Gemüsezüchter in den wärmeren südlichen Kronländern den Anbau von Winter- und Frühjahrsgemüse heuer intensiver als gewöhnlich durchzuführen.

Fleischbraten von Fisch. Hierzu kann man jede gute Fischsorte verwenden, sowohl See- als Süßwasserfische; sogar Dorsch und Schellfisch eignen sich sehr gut dazu. Man befreit das Fischfleisch von Haut und Gräten und wird von solchem Fleisch auf acht bis zehn Personen 1½ bis 2 kg nötig haben, welches man ganz fein hackt. Von fünf bis sechs Milchbroten schält man die Krinde dünn ab, weicht die Krume in kalter Fleischbrühe auf, drückt sie nur lose aus, gibt 30 g Butter dazu und rührt dies über dem Feuer zu glattem Teige ab, dem zuletzt noch vier bis fünf Eigelb beigeht, worauf man die erkaltete Masse mit dem Fischfleisch vermischt. Außerdem fügt man der Masse noch etwa 250 g zu Schaum gerührte Butter, einige Eigelb, einen Löffel Rahm, fünf Eier, etwas Pfeffer und Muskatblüte hinzu und formt dann daraus einen dem Rindersteif ähnlichen Braten, was am besten auf einem dick mit Mehlbestreuten Brett geschieht. Darauf macht man mit einem Messerrücken flache Eindrübe, in welche man seine Speckstreifen legt. Man hütet sich, zu viel Weißbrot zu verwenden, auch darf die Masse nicht zu weich sein, sondern eher etwas fest. In langer Bratpfanne wird Butter im Ofen heiß gemacht, der Braten hineingelegt, fleißig begossen und gar und braun gebraten. Dann wird er vorsichtig auf eine heisende Schüssel gehoben, die Sauce mit etwas Kartoffelmehl und saurem Rahm bindig gemacht und mit Fleischbrühe vermehrt, worauf man den Braten mit etwas von dieser Sauce begießt und ihn mit Salz, Pfeffer und Paprika serviert. Bei Verwendung von Dorsch- oder Schellfisch dürfen nur ganz frische Fische genommen werden. A. M. W.

Bereitung von Senfessenz. Zu einem halben Pfund gestoßenen Senfpulvers rührt man nach und nach ein halbes Liter guten Weißwein und eine Messerspitze voll gestoßener Gewürznelken und läßt die Mischung auf gelindem Feuer sieden. Alsdann rührt man ein kleines Stück Zucker hinzu und kocht das Ganze noch einmal dem Sieden aus. Süßen Senf bereitet man, indem man ein halbes Liter guten Weißwein mit einem halben Pfund Zucker kocht und später in lauwarmem Zustande 1½ Pfund Senfmehl, halb gelbes, halb braunes, dazu rührt. A.

Fußschweiß zu vertreiben. Ein famoses Mittel gegen lästigen Fußschweiß ist ein Pulver, bestehend aus 3 Teilen Salzsäure, 10 Teilen Stärke und 87 Teilen Talkum. Es wird in zwei- bis dreitägigen Zwischenräumen auf die Füße eingerieben, nachdem diese gewaschen und gehörig abgetrocknet worden waren. Fr.

Teerflecke entfernt man unschädlich aus jedem Stoff und jeder Farbe durch Einreiben mit Eigelb. Dadurch wird der Teer gelöst und man hat dann nur mit reichlichem, nicht zu warmem Wasser nachzuspülen. Fr.

Dem Hartwerden von Petroleumdochten beugt man durch Auslösen derselben in Seifenwasser oder Glycerin vor. Fr.

Frage und Antwort.
Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Anfragen werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 450. Mein Füllen, ein Jahr alt, hat seit Geburt noch immer einen kleinen Nabelbruch. Was ist hiergegen zu machen? Et. in G.

Antwort: In der Regel verschwindet ein kleiner Nabelbruch während des zweiten Lebens-

jahres infolge Wachstums der Därme. Die Haut über dem Bruche abzubinden, ist wegen der Gefahr der Entstehung von Stenose und Blutvergiftung nicht ratsam. Sollte der Bruch wieder Erwarten nach Ablauf des ersten Lebensjahres nicht verschwunden sein, so empfiehlt es sich, das Pferd von einem Tierarzte behandeln zu lassen. Dr. H.

Frage Nr. 460. Einige meiner diesjährigen ostfriesischen Silbermöden verkrüppeln sich gegenständig die Schwanzfedern und haben sich blutig. Woran kann das liegen? Ich füttere Mais, Weizen, gedörrte Kartoffeln mit Weizenkleie, gemahlene Musterschalen und Krümel. Die Hühner haben auch etwas Auslauf. A. W. in De.

Antwort: Da Sie das Hühnerfutter — soweit es die Beschaffenheit der Nährstoffe anbetrifft — anscheinend richtig zusammensetzen, erscheint das Gebahren der Hühner sonderbar. Vielleicht mangelt es an den nötigen Kalzium, vielleicht ist auch Langeweile schuld an der Untugend. Halten Sie doch den Haupttätigkeit einige Zeit fern oder schlachten Sie ihn. Viel Bewegung, viel Grünzeug und Kalk (Mauerschutt u. a. m.) sind Vorbeuge- und auch Heilmittel bei Federeressen der Hühner. Zieske.

Frage Nr. 461. Zur Bereitung von Stachelbeerwein habe ich Ende Juli ein Faß von 22 l Inhalt nach dem allgemeinen üblichen Rezept fertiggestellt. Der Wein rauchte zwar, hatte jedoch keinen Trieb der eigentlichen Gärung, obwohl ich noch 25 g trockene Hefe aufgeführt nachträglich zusetzte. Den Fehler habe ich darin gefunden, daß der Böttcher das Faß kurz vor der Verwendung nach der Reparatur ohne mein Wissen geschwefelt hatte. Wie ist der Wein genteigbar zu machen? A. F. in R.

Antwort: Wenn der Wein rauchte, dann war auch Gärung im Gange, und sie dauert sicher noch an, wenn sie auch nur still vor sich geht. Die Gärung kann etwas angeregt werden, wenn der Wein tüchtig mit einer sauberen Lauge aufgeschlagen oder auch ganz ungefüllt wird, ohne dabei den Trieb zu entfernen. Der Schwefel unterdrückt die Gärung nicht ganz, er hält sie nur etwas auf, sie geht aber dann um so besser vor sich. Nur bei sehr starker Einschwefelung ist es möglich, daß der Wein steril werden kann. Das wird aber hier nicht der Fall sein. Wenn der Wein sonst noch gesund und reinlichmiedend ist, so wird sich schon alles von selbst zum besten wenden. Schlegel.

Frage Nr. 462. Kann ich im Herbst die eine Hälfte mit Roggen und im Frühjahr die andere Hälfte einer ½ ha großen, neu gewonnenen Ackerfläche mit Hafer bestellen? Die Ackerfläche war bisher Heidefeld und ist tief umgepflügt; Boden: sandiger Lehm. Lupinen hatte ich noch gesät. Wie muß ich düngen pro ¼ ha? S. v. A. in W.

Antwort: Die für Roggen bestimmte Hälfte muß unbedingt „Schluß“ aufweisen, weshalb sie nach örtlichen Verhältnissen dieser Teil eventuell noch mit Untergrundpader bearbeitet werden muß. Die Fläche ist auch noch mit 2 Ztr. Thomasmehl und 3 bis 4 Ztr. Kainit pro Morgen (¼ ha) zu düngen. Im Frühjahr ist der Roggen eventuell mit ½ Ztr. Schwefelsaurem Ammoniak in zwei Gaben zu düngen, da Sie anscheinend keinen Stallbänger auf die untergepflügten Lupinen gebracht haben. Thomasmehl und Kainit kann, falls die Fläche sofort mit Roggen eingesät werden soll, auch noch gut folgen, wenn der Schnee die Saat bedeckt. Je nach der Entwicklung des Roggens kann eventuell noch im Herbst eine Gabe von schwefelsaurem Ammoniak nötig werden. Die Einfaat des Roggens muß aber jetzt unbedingt erfolgen. Die für Hafer bestimmte Hälfte kann noch Stallmist erhalten, doch gedeiht er bei Stickstoffdüngung im Frühjahr auch ohne diese gut auf Neubruck. Zu Herbst, respektiv Winter, wäre zu düngen mit 3 Ztr. Kainit und 2 Ztr. Thomasmehl; im Frühjahr kann je nach Entwicklung der Saat noch ½ Ztr. Schwefelsaures Ammoniak in zwei Gaben gegeben werden. G. Sternmann.

Frage Nr. 463. Mein Hund sondert mit dem Rote viel Würmer ab und ist traurig. Wie helfe ich? A. S. in W.

Antwort: Wahrscheinlich ist das Befinden Ihres Hundes durch die Würmer gestört, die abgetrieben werden müssen. Als Wurmmittel empfehle wir Kamala. Von diesem aus jeder Apotheke beziehbar Pulver gibt man einem Hunde, je nach Alter und Größe, 2 bis 3 g in Milch. Dr. H.

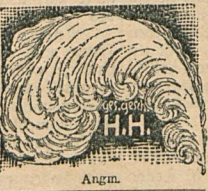
Dünne Aussaat. Herr von Böhlow auf Petrus drückt in seinem Buchgarden nicht viel mehr als 10 kg Roggen pro Morgen. Tüchtige Sandwörter seien etwa 15 kg aus, viele nur 25 kg und darüber. Das das Richtige innerhalb dieser Grenzen ist, läßt sich nur von Fall zu Fall entscheiden, ganz allgemein kann man jedoch behaupten, daß in den meisten Fällen zu dick gesät wird. Steht die Saat im Frühjahr zu dicht, so müssen Pflanzen entfernt werden. Herr Stämpel in Trebnitz ließ nach einem Bericht der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft seinen mit 35 kg pro Morgen gesäten Roggen mit der Hackmaschine quer durchfahren, mit dem Erfolge einer Ernte von 15 Ztr. pro Morgen. Ob man dazu eine Hackmaschine, einen Federkultivator oder Grubber nimmt, ist nebenächlich, nur müssen wirklich Pflanzen entfernt werden. Vor dem Gebrauch der Egge ist jedoch abzuraten. Bei der dünnen Saatmethode muß aber auf alle Fälle dafür georgt werden, daß die Pflanzen ausreichend mit Nährstoffen versehen sind, weil man sich sonst erheblich schaden würde. Thomasmehl ist in Mengen bis zu 8 Doppelzentnern pro Hektar zu streuen, ebenfalls Kainit oder bis zu 25 Doppelzentnern 40prozentiges Kalisalz. Allerdings kann man nicht leugnen, daß es bedenklich ist, solche allgemeinen Vorschriften zu geben; die angegebenen Zahlen sollen nur veranschaulichen, wie Wirtschaften, welche sich in sehr hoher Kultur befinden, an Dünger nicht zu sparen pflegen, sondern lieber an der Aussaat. Es ist darum immer wieder anzuraten, daß jeder Landwirt besondere Versuche sowohl hinsichtlich der Aussaatmenge als auch der Düngermenge anstellt, um so zu erfahren, wie diese oder jene familiäre Düngung auf seinem Boden gewirkt hat.

Zur Bedeutung der Tiefwurzler. Die Bedeutung der Tiefwurzler für den Ackerbau wurde erst in neuerer Zeit genauer beobachtet und erkannt, nachdem Professor Maeder und Dr. Schulz in Ludwig durch Versuche festgestellt hatten, daß bedeutend höhere Ernten erzielt werden, wenn der Boden durch tiefwurzlernde Pflanzen gelockert und aufgeschlossen wird. Es ist erklärlich, daß die Erträge in erster Linie von einer möglichst guten Ausnutzung der Nährstoffe desselben abhängig sind. Durch die Tiefwurzler wird der Boden gelockert, da ihre Wurzeln tiefe Kanäle in den Boden bohren. In diese Kanäle vermögen dann auch die später angebaute Gewächse mit ihren Wurzeln einzudringen, um hier, besonders in schweren Ton- und Lehmböden, die reichlich vorhandenen Nährstoffe aufzunehmen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß z. B. Getreide- und Kartoffelwurzeln bedeutend tiefer in den Boden eindringen, wenn vorher Tiefwurzler angebaut waren. Unter solchen Umständen können ganz erstaunliche Ergebnisse erzielt werden. So erntete z. B. Maeder in Landshut von 1/4 ha Safer in einem trockenen Jahre 21 Zentner Körner, während ohne Tiefwurzler auf anderen Feldern nur 10 Zentner erzielt wurden. Besonders in trockenen Jahren muß den Tiefwurzlern eine große Bedeutung beigelegt werden, denn die Wurzeln, welche tief in den Boden einzudringen vermögen, finden auch bei Trockenheit genügend Feuchtigkeit. Andererseits sind aber auch die Tiefwurzler imstande, in sehr nassen Jahren das Wasser durch die natürlichen Kanäle in die Tiefe abzuleiten. Um ein weiteres Beispiel für die Bedeutung der Tiefwurzler anzuführen, sei erwähnt, daß Dr. Schulz von 1/4 ha gut gebüngten Landes ohne vorhergehende Tiefwurzler 70 Zentner Kartoffeln erntete, nach Tiefwurzlern aber erzielte er in demselben Jahre bei gleicher Düngung 120 Zentner.

Pflanzen vor Frost zu schützen. Die Schutzbede darf nicht direkt auf dem Boden liegen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß Frühgemüse, wie Bohnen, Kartoffeln usw., trotzdem sie mit Strohmatten bedekt waren, bei strengem Frost erfrieren, wenn die Decken nicht mindestens 15 cm über dem Boden zu liegen kommen.

Zur Ferwertung der Obstkerne. Die Apfel-äpfel erlauben vor allem, auf einfache Weise guten Apfelwein herzustellen. Man treibt die Äpfel durch eine Obstmühle, die man in Haushaltungsgeschäften nicht teuer bekommt, stellt den gewonnenen Saft so lange offen in einem nicht zu fühlen, völlig luftfreien Raum auf, bis die Gärung beendet ist, und füllt den nun goldklaren Wein in Flaschen, die gut verkorkt werden. Der sich während des Gärens bildende Schaum muß täglich zwei- bis dreimal sorgfältig abgenommen werden. Füllt man den Apfelstiel in Wasser, so gärt der Schaum im fest voll zu haltenden Faß zum Spundloch heraus. Es bedarf aber keines Fassens, man kann den Apfelwein auch in großen, tadellosen Emailgeschöpfen oder großen Glasflaschen (von Schweißsäureballons) vergären lassen und schäumt ihn täglich ab. Dem Apfelwein setzt man erst beim Genuß Zucker nach Wunsch zu. Alkoholgeiger werden es vorziehen, aus dem gewonnenen Apfelsaft ungerorenen Most zu bereiten. Sie verfahren folgendermaßen: Der Saft wird filtriert — damit er recht klar ist — in saubere Flaschen gefüllt, diese verkorkt und überbunden — wenn man nicht vorzieht, Korkhalter darüber zu schieben — und im Badestiefel 25 bis 30 Minuten bei 75 bis 80 Grad sterilisiert. Um ein gegeniebiges Verhären der Flaschen, das Bruch herbeiführen würde, zu vermeiden, stelle man sie entweder auf einen in den Kessel passenden Holzbock oder schüttele Kaff. Heu oder Holzspäne hinein und senke die Flaschen darin ein. Weil der Most, ließe man ihn im Wasser stehend erkalten, einen unangenehmen Kochgeschmack annehmen würde, müssen die Flaschen nach beendeter Sterilisation sogleich herausgenommen und auf Bretter zugreift angehängt werden. Sind die Flaschen völlig abgekühlt, können die Korkhalter entfernt und weiter gebraucht werden. — Auch das Einkochen von Apfelsaft ist zu empfehlen. Man schneide die ungeschälten, vom Kernhaus befreiten Äpfel in Viertel, wasche sie und setze sie mit ganz wenig Wasser auf Feuer. Sind sie völlig weichgekocht, treibt man sie durch ein Sieb, setzt nach Belieben Zitronensäure oder Vanille und den nötigen Zucker zu, füllt das Mus in Gläser und sterilisiert es. Birnen können gleichfalls zu Mus gekocht werden. Man schneidet sie dazu in Hälften, entfernt Kernhaus, Blüte und Stiel, zerstampft sie und gibt den Brei mit Wasser in den Kessel, zu einem Zentner Birnen ungefähr 1/2 Liter Wasser, und kocht das Mus bei stetem Rühren zur bekannten Dichte ein, d. h. es darf keine Flüssigkeit mehr aus einer zu diesem Zweck auf einen Keller gelegten Musprobe herausströmen. Ist das Mus nicht süß genug, kommt natürlich beim Kochen Zucker hinzu, auch Gewürz, wie Zimt, Zitronensäure, Anis oder Vanille, je nach Belieben. Da Birnenmus leicht etwas fade schmeckt, ist ein Zusatz von Pfämen sehr anzuraten. 2/3 Birnen, 1/3 Pfämen ergibt ein bedeutend wohl-schmeckendes Produkt. Heiß füllt man das Mus in Steintöpfe, läßt es entweder im Badofen oben betrocknen oder treut eine fingerdicke Schicht gemahlener Zimt darüber und bindet Pergamentpapier über die Mündung, aber freistreit aufzuhaltenden Töpfe. — Außerdem läßt sich von Birnen auf folgende Weise ein guter Birnenhonig herstellen. Die Birnen werden gerieben, der Saft ausgepresst und dieser auf flotten Feuer bei ständigem Rühren zu Sirupdichte eingekocht. Auch Esfenbirnen sind bei vielen als Zugabe zu soltem Aufschnitt beliebt. Die ungeschälten Birnen werden in reichlich Wasser so lange gekocht, bis sie leicht durchstechen lassen. Im Kochwasser liegend läßt man die Birnen völlig erkalten, nimmt sie dann heraus, packt sie in Steintöpfe und übergießt sie mit Essig, den man mit Esfenkörnern, Meerrettich-säckchen, Lorbeerblättern, einigen Gewürznelken und Pfefferkörnern aufkocht, erkalten läßt und durch ein Sieb goß. — Pfämen werden — wir folgen hier den Mitteilungen von Gilly Weidmann (Gargstätt) in der „Landw. Wochen-schrift f. d. Prov. Sachsen“ — in Mengen am besten zu Mus gekocht verwendet. Man entfernt und stampft sie recht fein, gibt etwas Wasser hinzu, weil das Mus dadurch feiner wird, und kocht sie bei ständigem Rühren zur bekannten Dichte ein. Musgewürz und Zucker setzt man nach Geschmack zu.

Jeder Vogel hat verschiedene Federn, so auch der Strass. Kaufen Sie deshalb nur **„Edelstrassfedern“**.
Solche kosten:
40 cm lang, 20 cm breit, nur 10 M.
50 „ „ „ „ „ „ „ „ 15 „
60 „ „ „ „ „ „ „ „ 20 „
Schmale Federn 40-50 cm lang 1, 2, 3 M.
Alle Federn schwarz, weiss und farblich,
fertig zum Aufnähen.
zu haben bei
Hesse, Dresden, Scheffelstr. 10/12
Zurückgesetzte Blumen 1 Karton voll nur 3 M.
Verlag von J. Neumann, Neudamm.



BeliAnthi
als Gartengewächs sowie Futterpflanze des Landwirts und Wildhegers.
Von W. Klingling.
— Mit neun Abbildungen. —
Preis rein gebettet 1 Mk. 60 Pf.
In dieser Arbeit ist der hohe Wert der Belianthi — nämlich der Salix — für Acker, Garten und die Wildbahn, frei von jeder Überreibung und Schönfärberei, in das rechte Licht gerückt. Der Besitz ist die einzig richtige Zeit zur Anlage neuer Belianthi-kulturen. Den besten Weg zum erfolgreichen Anbau zeigt diese neue Brochüre.
Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postumschlag.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ohrensauen
Ohrschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit be-
seitigt in kurzer Zeit (140)
Behöröl
Marke St. Augustinus.
Preis 4 250 — Doppelkapsel 4 4 —
Vertrieb: Stadthapotheke,
Pflaßhofen a. Sim 3 A (West.),
Doppelglas 2 4.
Bei Schwerhörigkeit, Nervo-
Schlaflosigkeit, Überreizung,
Angstlichkeit mit und ohne
Herzklopfen, Zittern, Zucken,
Muskel-
Ohrnsauen,
Krämpfen,
Sehkrankheit, neurasthenisch,
hysterischen, epileptischen Zu-
ständen
Bromsalze-Pastillen
nach Dr. Ermeyer, Adler-Marke,
das beste und wirksamste Mittel.
Doppelglas 2 4.
Atemnot, Asthma,
Beklemmungen,
gegen hartes Schnaufen, Eng-
brüstigkeit, Schlaflosigkeit wird
das **Asthma-Räucherpulver**
zur baldigen Linderung und Besserung
besonders empfohlen. **Schachtel**
M 450. Bitte genaue Adresse.
Nur aus der **Adler-Apotheke,**
München D 57, Sendlingerstr. 13.

Persil
für
Stärkewäsche!
Henkel's Bleich-Soda

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Im unterzeichneten Verlage erschien:
Das Einschließen von Gewehren und Pistolen.
Herausgegeben von der
Versuchsstation Neumannswalde-Neudamm.
Zweite Auflage mit 16 Abbildungen.
Preis rein gebettet 1 Mk. 60 Pf.
Das Büchlein ist für jeden Jäger, der sich ein neues Jagd-
gewehr, sei es Büchse oder Flinte, kaufen und dieses selbst auf
seine Leistungen prüfen will oder mit den Erfolgen seiner
Waffen nicht zufrieden ist, von großem Interesse. Die neue Auf-
lage behandelt auch das Einschließen von Pistolen.
Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter
Nachnahme mit Postumschlag. **J. Neumann, Neudamm.**
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Feldpost-Briefschachteln zum Versenden von Liebesgaben
an unsere Angehörigen im Felde.
Borrätig in vier Größen:
I. für Briefe von 50 Gramm (postfrei): A Schachtel 9,5 x 12 cm, besonders geeignet zum Versand für
Briegarten; B Schachtel 9,5 x 18 cm, besonders zum Versand für Schotolad. Preise: 30 Stück
Größen halb und halb für 3 Mk. franko. 50 Stück Größen halb und halb für 4,50 Mk. franko. 100
Stück Größen halb und halb für 8 Mk. franko. Auf Wunsch auch nur eine Größe zu gleichen Preise.
II. für Briefe von 250 Gramm (20 Pf. Porto) feste Doppelschachtel: C (kleineres Format), Gewicht leer
ca. 70 Gramm, 14,5 x 11,5 x 5 cm, D (größeres) Format 16 x 13 x 5 cm, Gewicht leer ca. 90 Gramm,
Beide sind mittels Bindfadens und festlicher Verklebung. Preise: 48 Stück Größen halb und halb,
zweizehnerlei, 4,50 Mk. franko.
Je 18 Stück aller vier Sorten gemischt, also 72 Schachteln, werden für 6 Mk. franko geliefert.
Die Verbindung der Feldpost-Briefschachteln ist des großen Volumens wegen nur in Postpaketen möglich.
Diese Briefschachteln, die wir auf Anregung vieler aus dem Felde und im Felde lebender Väter an-
gefordert haben, sind sehr leicht im Gewicht und handhablich. In der Schachtel A lassen sich beispielsweise
vier Zigarren mittlerer Größe mit einem Brief zusammen für ein Gewicht von 50 Gramm, also
postfrei, ins Feld senden. Die Größen C und D eignen sich zum Versand von Strümpfen, Leib-
binden, sowie von 20 bis 25 Zigarren und sonstigen Gegenständen bis zu einem Gewicht von
160 bis 180 Gramm. Auf Verlangen werden auch größere Packschachteln aus jeder Pappe
für den Paketversand zu billig n Preisen schnellstens angefertigt. Die Abnahme kleinerer Quanten
unserer Feldpostbriefschachteln lohnt nicht, da das Porto sonst reiner wird wie die Schachteln selbst.
Es empfiehlt sich daher gemeinsamer Bezug. Die Schachteln sind zu beziehen gegen Einzahlung oder Nach-
nahme des Betrages franko durch die
Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.