



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 43.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

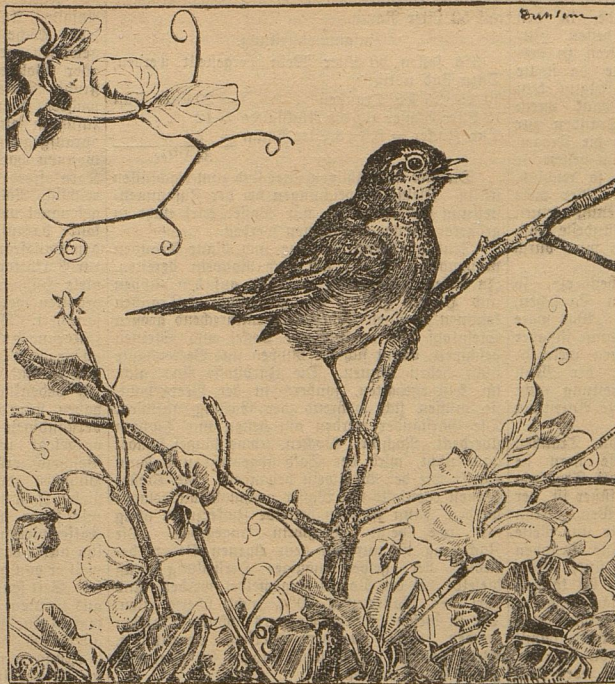
Das Rotkehlchen.

Von Dr. C. S. (Mit Abbildung.)

Manchen Vögeln hat man sich gewöhnt, bestimmte Eigenschaften als besonders ihr Wesen kennzeichnend zuzuschreiben. So nennt man allgemein den Adler stolz, die Gans dumm, die Ente gefräßig, die Eider diebisch, den Spazier frech ufm. Ob die angegebenen Eigenschaften den betreffenden Vögeln wirklich in besonderem Maße zukommen, mag dahingestellt bleiben. Mit vollem Recht aber wird man dem Rotkehlchen das Betwort zutraulich geben dürfen. Zutraulichkeit ist ein Hauptcharakterzug des lieblichen Vögelchens, das einer der bekanntesten und beliebtesten Vertreter unserer Singvogelwelt ist. Furchtlos und vertrauensvoll läßt es den Menschen, wenn er sich ruhig und ohne heftige Bewegungen nähert, bis auf wenige Schritte herankommen, blickt ihn mit den großen, dunklen Augen neugierig an und entfernt sich dann endlich mit langen Sprüngen über den Boden hin oder im Gebüsch flatternd, um bald wieder Halt zu machen und schwanzwippend mit etwas hängenden Flügeln sich nach dem Störenfried umzusehen. Als Aufenthalt bevorzugt das Rotkehlchen oder Rotbrüschchen, dessen Färbung wohl als bekannt vorausgesetzt werden darf, dichtes, etwas düsteres Unterholz und Gebüsch in Wäldern, Gehölzen und Parks, wo der Boden mit welchem Laub bedeckt und stets etwas feucht ist. Sind kleinere offene Stellen eingesprenkt und einzelne Bäume vorhanden, so ist die Dürftigkeit mirerem Vögelchen um so angenehmer. Es findet dort leicht seine aus Insekten und deren Larven, Spinnen, Würmern, Nacktschnecken usw. bestehende Nahrung; im Herbst geht es eifrig allerlei weichen Beeren nach, wie Holunder-, Faulbaum-, Johannis- und Heidelbeeren, sowie anscheinend mit großer Vorliebe denen des Spindelbaumes oder Pfaffenhütchenstrauches (*Evonymus europaea*), die in einigen Gegenden geradezu als Rotkehlchenbrot bezeichnet werden. Unverdauliche Teile der Nahrung, wie harte Teile von Insekten, feste Hüllen von Beeren, deren Kerne u. a. m. geben die Rotkehlchen, wie viele andere Vögel, als sogenanntes Gewölle durch den Schnabel wieder von sich.

Obwohl eigentlich Zugvogel, bleibt doch das Rotbrüschchen nicht selten den Winter über bei uns, sei es, daß milde Witterung es dazu

Mehrzahl der bei uns beheimateten Rotkehlchen trifft in Deutschland etwa um die Mitte des März ein. Dann hört man bald, besonders in der Abenddämmerung, die wie „schniderisch-schnidrisch-schuid . . .“ lautende Lockstimme in den noch kahlen Büschen, und an milden Abenden lassen die Männchen ihre erst und melancholisch klingenden Strophen im schweigenden Frühlingssvalde ertönen. Weiche, schmelzende Fibelntöne wechseln mit trillernden und zum Teil zwitschernden ab; das Ganze wird mit großer Ausdauer und oft bis spät am Abend vorgetragen. Besonders geschätzt sind bei Kennern des Vogelgesanges die sogenannten Wipfelsänger, d. h. solche Männchen, die ihr Lied vom Wipfel eines Baumes herab erschallen lassen. Des sehr anipredenden Gesanges halber werden Rotkehlchen gern in Gefangenschaft gehalten und dauern in nicht zu kleinem, zweckmäßig eingerichteten Käfig und bei richtiger Pflege auch manches Jahr aus. Als Weichfutter, nicht Körnerfresser erfordern sie aber einige Aufmerksamkeit, und wer nicht schon Übung und Erfahrung in der Vogelpflege besitzt, der halte sich lieber kein Rotkehlchen. Als Futter gibt man dem sich leicht an seinen Pfleger gewöhnenden Tierchen irgend eines der im Handel künstlichen Weichfuttergemische, dazu hier und da einen als besonderer Leckerbissen gierig weggeschnappten Mehlwürm, eine Fliege, Spinne und dergleichen, im Herbst auch einige der obengenannten Beeren. Wo keine Katze im Hause ist, läßt sich das Rotkehlchen leicht an freies Umherfliegen im Zimmer gewöhnen, wobei es die Fliegen am Fenster geschickt wegsängt. Frisches Wasser zum Trinken und Baden ist durchaus notwendig.



Rotkehlchen.

veranlaßt, oder daß plötzlich und unerwartet eintretende Kälte es am Fortzug hindert. Obwohl das muntere, bewegliche Tierchen sich dann meistens schlecht und recht durchzuschlagen vermag, ist doch nicht selten Schmalhans bei ihm Küchenmeister, und gern nimmt es die ihm von milder, tierfreundlicher Hand auf dem Futtertisch gependelten Gaben an. Es zieht sich auch mit Vorliebe in die Nähe menschlicher Wohnstätten, falls dort etwas Gebüsch und Weirüpp vorhanden ist. Die

gewöhnt, wobei es die Fliegen am Fenster geschickt wegsängt. Frisches Wasser zum Trinken und Baden ist durchaus notwendig. Obwohl von Natur äußerst sanft und friedlich, wird unser Vogel, wie alle Kreaturen, zur Zeit der Liebe erregt und sogar streitlustig. Die Männchen jagen sich dann und kämpfen nicht selten um die Weibchen, wenn es dabei auch nicht gerade um Leben und Tod geht. Sein Heim gründet der kleine rotbelagte Sänger in einem versteckten Winkel, in einem

hohlen alten Baumstumpf, zwischen Baumwurzeln, Grasbüscheln, Gestrüpp usw., immer in der Nähe des Bodens und so, daß es Schutz von oben hat, der unter Umständen von dem Vogel selbst hergestellt wird. Etwa Anfang Mai brütet das Weibchen auf fünf bis sieben auf weißlichem Grunde verschiedenartig violettgrau und rostig gelb getupfelten Eiern; Ende Juni findet man meistens ein zweites Gelege mit nur vier bis fünf Eiern. Die anfänglich mit rostfarbenen Flecken gezeichneten und des roten Brustlages noch entbehrenden Jungen wagen sich frühzeitig in die Welt, wenn sie den Gebrauch der Flügel noch nicht richtig beherrschen. Sie fallen daher nicht selten Fagen und sonstigem kleinerem Raubzeug zur Beute.

Über Europa geht das Rotkehlchen in seiner Verbreitung nur wenig hinaus, höchstens besucht es Teile von Nordafrika als Winterherberge. Die neueren Ornithologen unterscheiden mehrere Formen des Rotkehlchens in Europa, mit diesen feinen Unterschieden wollen wir uns aber hier nicht befassen. Erwähnt mag noch werden, daß ein näher Verwandter des Rotkehlchens das auch bei uns wenn auch viel seltener als jenes vorkommende Blauehlchen ist.

Verwendung der Weintrauben.

Von A. Schlegel.

Mit diesem Jahre können wir in bezug auf die Weinreife wieder einmal zufrieden sein. Die Sonne führte von Ende April bis Mitte Juli ein freundliches Regiment. Die Nebel konnten infolge dessen kräftig austreiben, gut verblühen und gesund weiter wachsen. Die gefährlichsten Pilzkrankheiten vermochten sich nicht einzunisten, der Wurmb verdrocknete im heißen Sonnenbrande, es war eine Freude, in den Weinbergen und Rebspalieren zu arbeiten. Zur rechten Zeit, gerade als alle Vegetation zu verdorren oder zu verichmachten drohte, da stellte sich im Juli Regen ein, und im August kam wieder die Sonne hervor, und damit ihrem freundlichen Schein kamen die Trauben zur Reife. So gehen denn jetzt häufig die Fragen bei uns ein: Wie verwenden wir am besten die Trauben? Jedenfalls ist die Fülle so reichlich, daß es zum Essen zu viele sind. Wer viele Trauben erntet, soll sich im Genuß keinen Mühe antun; Trauben sind das gesündeste Obst, und mancher Bekümmerte des Leibes wird durch reichlichen Traubengenuß abgeholfen.

„Der Wein erretet das Menschenherz“, so sagt der weiße Salomon in seinen Sprüchen, und der weiße Strach fügt hinzu: „Was wäre das Leben, so kein Wein ist!“ Damit ist aber weniger die Traube gemeint, sondern vielmehr das aus ihr gemommene Produkt, der Wein zum Trinken, und da die Weinbereitung nicht schwer ist, so wird die folgende kurze Anleitung genügen, damit der Wein gerate.

Zur Weinbereitung sollen die Trauben recht edelreif sein, deswegen lasse man sie möglichst lange hängen. Je reifer die Trauben, um so saftreicher sind sie, um so süßer ist der Most und um so edler wird der Wein. Jezn kilo Trauben ergeben je nach Sorte und Reife 6 bis 8 Liter Saft oder Most. Die Trauben werden, sobald sie abgetrennt sind, klein gemahlen, zerquetscht oder zerdrückt. Es können blaue und weiße Trauben zusammengetan werden, nur müssen dann die zerquetschten Trauben recht schnell abgepreßt werden, damit der Wein nicht gar zu hoch- und dunkelfarbig wird. Ein baldiges Abpressen ist auf jeden Fall anzuraten. Das Abpressen des Saftes geschieht am besten mit einer Kolben-, bei kleineren Mengen auch mit der Beerenpresse. Abbeeren der Trauben ist nicht nötig. Den Saft füllt man in ein entsprechend großes Faß oder in einen Glasballon. Die Preßrückstände werden in einen sauberen Kübel oder Steintopf gedrückt; dann kommt so viel Wasser darauf, daß die Presser eben bedeckt werden; schließlich wird ein Stein darauf gelegt, damit sie sich nicht heben können. So bleiben dieselben etwa drei, bei kaltem Wetter auch vier Tage stehen. Dann wird wieder leicht abgepreßt und zu dem jetzt abgelaufenen Saft werden zu jedem Liter 200 g

Zucker getan. Wenn sich dieser vollkommen aufgelöst hat, wird der gezuckerte Saft mit dem Most gereinigt und dieser dann zum Gären in den Gärbehälter gefüllt, der ein Faß oder auch ein Glasballon sein kann.

Die Gärung wird bald beginnen, es genügt, wenn die Wärme im Räume etwa 15° C beträgt.

Die Gärbehälter sind nicht ganz voll zu machen, damit der Most nicht überläuft. Meist schon am fünften Tage, bei kühler Lagerung dauert es etwas länger, tritt die stürmische Gärung ein, sie hält 3 bis 6 Tage an, und man läßt während dieser Zeit das Gärfäß offen. Die entweichende Kohlensäure schützt den Wein vor schädlichen Einflüssen.

Vierzehn Tage nach dem Einfüllen wird der Most ruhiger, die Gärbehälter werden nun beinahe vollgefüllt, man sorge schon bei der Zubereitung dafür, daß etwas Most zum Nachfüllen übrig bleibt. Jetzt werden die Öffnungen der Gärbehälter leicht geschlossen, die Glasflaschen mit einem Watterpfropfen, die Spundlöcher in den Fässen mit einem Gärpfund, oder in Ermangelung dessen ebenfalls mit Watte, oder man legt mehrere Bogen weiches Papier darauf und beschwert diese mit einem Backstein. So bleibt alles ruhig stehen bis zum Januar. Bis dahin hat sich die Gese geleßt, der Wein wird klar und wird nun von der Gese abgelassen. Das Faß wird sauber gespült und stark mit Schwefel eingebrannt, auf 50 Liter Raum 5 g Schwefel; dann wird der Wein wieder eingefüllt, das Faß spundvoll gemacht und fest verschlossen. Nach sieben Wochen wird zum zweiten Male abgelassen. Im Mai oder Juni, fast immer zur Zeit der Rebenblüte, setzt eine Nachgärung ein, dann ist das Faß nur leicht wieder mit einem Watterpfropfen zu verschließen. Im August wird am besten wieder abgelassen und im Oktober kann der Wein auf Flaschen gezogen werden. Bei jedem Ablassen ist es nötig, die Fässer etwas mit Schwefel einzubrennen, etwa 3 g Schwefelschütte auf 50 Liter Raum.

Zusammenstellung.

Es sollen 30 Liter Wein hergestellt werden.

Dazu sind nötig:

30 bis 35 kg Trauben	= 20 Liter Saft
12 Liter Wasser für die Rückstände	= 12 "
3 kg Zucker = 0,6 x 3 Liter Raum	= 2 "
	34 Liter

Die vier überzähligen Liter sind zum Nachfüllen nötig. Kleine Abweichungen bei der Zusammenstellung schaden nichts, nur Wasser darf nicht in größerer Menge genommen werden.

Sind genügend schwarze und blaue Trauben vorhanden, so läßt sich auch Rotwein bereiten. In diesem Falle muß der Most auf den Rippen und Häuten gären. Die gereinigten Trauben kommen in einen Kübel oder entsprechend großen Steintopf und werden mit Deckel und Steinen beschwert, damit sich die Rippen und Beerenhäute nicht heben können. Die Farbstoffe sind nicht im Saft enthalten, sondern in der Beerenhaut, sie müssen sich während der Gärung auflösen. Die Gärständer werden am besten mit Tüchern überdeckt. Nach drei Wochen, etwas länger schadet auch nicht, wird der Saft abgedrückt und dann ebenso wie der Weißwein behandelt. Die Presser können ebenfalls mit Wasser nochmals ausgelaugt werden, dann ist eben derselbe Zuckerzusatz nötig als wie beim Weißwein angegeben. Die Zuckermenge ist nur bei dem eigenen Bedarf beliebig, bei gewerbemäßiger Herstellung muß dieselbe bei der Vollgärung angemeldet werden, und darf der Wasserzusatz 20% nicht überschreiten. Die in diesem Jahre besonders schönen Trauben werden viele zu dem Versuch veranlassen, Wein daraus herzustellen; mögen sie alle recht guten Erfolg haben.

Alkoholfreier Wein. Zu diesem Zwecke werden die Trauben besser erst abgebeert, die Beeren zerquetscht und der Saft schnell abgepreßt. Der Saft wird dann durch eine mehrfach übereinandergelagte Serviette filtriert und dann in Weinsflaschen gefüllt, fest verkorkt und verläßt, nachher erwärmt man ihn 20 bis 30 Minuten in einem Wasserbade auf 75° C, wie es mit jedem andern Obstsaft geschieht. Durch das Erhitzen wird die Gärung unterdrückt, der Most bleibt süß und wirkt zu jeder Zeit als kräftiges Getränk. Zuckermenge ist hier nicht nötig, da der Traubensaft schon von Natur 16 bis 20% Zucker enthält.

Traubengelee. Die Trauben werden abgebeert, zerquetscht und ausgedrückt oder leicht abgepreßt. Auf 1 kg Saft kommen 100 g Zucker, der bei mäßiger Feuer zu Gelee dick eingekocht wird. Je nach Traubenart und Sorte geliebt der Traubenart nicht gern, deshalb ist es gut, ein wenig Gelatine zuzusetzen. Eine Zugabe von etwas Quittenaft oder Saft von herben Äpfeln ist ebenfalls gut.

Immer sind die Traubenbeeren eine gute Zutat zu den mancherlei Obstprodukten, zu Marmeladen und Obstfüßen, besonders aber zu Pfannkuchen und Birnenmus. Die diesjährigen Traubenbeeren veredeln den Geschmack eines jeden Obstproduktes.

Kleinere Mitteilungen.

Aber den chronischen Husten junger Schweine haben Tierärzte eingehende Beobachtungen und Untersuchungen angestellt und sind auf Grund derselben zu der Überzeugung gelangt, daß dieser Husten als eine Krankheit der Lunge anzusehen ist, die aber mit der Schweinepneumonie nichts zu tun hat. Die Ferkel und Wölfe ziehen sich durch das Liegen auf zuckerten und kaltem Jermenboden, besonders die der verweirerten und gegen äußere Einflüsse wenig widerstandsfähigen Rassen, eine Lungenentzündung zu, durch die der chronische Husten hervorgerufen wird. Im Verlaufe der Krankheit werden die Tiere häufig dort, magern ab und gehen oft nach einer Krankheitsdauer von Wochen und Monaten ein. Tiere, welche die Krankheit überleben, leiden noch lange an den Nachwehen.

Kaffeegrund als Geflügelfutter. Uns ist die folgende Mitteilung zugegangen: Gar manche wirtschaftliche Einrichtungen und Erfahrungen, die jetzt im Kriege eine harte Probe zu bestehen haben, werden im Frieden weiter nutzbringende Verwendung finden. Ein besonderes Kapitel bildet die Futtermittelverwertung, besonders diejenige der Abfälle. An dieser Stelle möge auf einen fast in jeder Küche zwecklos weggeworfenen Abfall hingewiesen werden, auf den Rückstand des Mals- oder Bohnenkaffees, den sogenannten Kaffeegrund. Dieser wird von Dauben und Hähnern mit großer Eifer verzehret, was darauf zurückzuführen sein dürfte, daß die Körner durch das vorausgegangene Brühen an Wohlgeschmack gewonnen haben. Daß im Saß des Mals- und Bohnenkaffees selbst bei starkem Auskochen noch reichlich Nährwerte vorhanden sind, kann nicht geleugnet werden, und von allen Geflügelzüchtern sollte darauf gebrungen werden, daß ihnen von den Hausfrauen der Kaffeesatz nach oder getrocknet zur Verfütterung überlassen wird. Wdamm würden viele Hühner- und Taubenbestände voll aufrecht erhalten werden können, zum Nutzen für die Gesamtheit. Ob sich der Kaffeegrund auch zur Verfütterung an Gänse und Enten eignet, kann leicht ausprobiert werden. — Da uns eine dauernde und reichliche Fütterung des Geflügels mit Kaffeesatz bedenklich und gesundheitsschädlich erschien, haben wir die obige Mitteilung unserem Sachverständigen auf dem Gebiete der Geflügelzucht vorgelegt und daraufhin von ihm folgenden Bescheid erhalten: Daß Kaffeesatz von den Hähnern gern gefressen wird, ist mir schon seit vielen Jahren bekannt, und ein alter Züchter teilte mir sogar mit, daß er aus einer benachbarten Kaffeevirtschaft sich allen Kaffeesatz abhole, um ihn unter das Weichfutter der Hühner zu mengen, weil er von günstiger Wirkung auf die Legetätigkeit sei. Seit jener Zeit mische auch ich allen Kaffeesatz aus meinem Haushalt mit dem Weichfutter, ohne jemals eine nachteilige Wirkung verspürt zu haben; allerdings habe ich auch von einer günstigen Wirkung nichts wahrgenommen, vermutlich weil die Menge im Verhältnis zum Gesamtfutter nur gering ist. Ein Versuch mit einer größeren Menge dürfte der Mühe wert sein.

Dr. H. Wir würden es dankbar begrüßen, wenn sich zu Fuß und Frommen aller Geflügelhalter aus unserem Leserkreise Stimmen aus der Praxis über den Wert des Kaffeegrundes als Geflügel-futter äußerten.

Saß auf Wiener Art. Der Saß wird abgebalgt und abgehäutet. Beim Zubereiten legt man Kopf und Läufe beiseite und löst die feinen Rippenknochen von innen vorsichtig heraus, so daß die äußere Seite ganz bleibt. Nun bereitet man eine Fleischfüllung wie folgt: Herz, Lunge, Leber, sowie das Fleisch von den Vorderläufen wird

roh durch die Fleischmaschine gedreht; 125 g feingehackten fetten Mandelbrot sowie das Hahnenhirn und zwei ganze Eier, drei gekochte, erkalte und geriebene Kartoffeln, eine geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat und so viel Reibbrot hinzugegeben, daß man eine geschmeidige Fleischfüllung erzielt. Letztere streicht man auf die Innenfläche des Hahnenrückens, schlägt das Rippenfleisch darüber zusammen und näht es zu. Dann spickt man den Hahn, brät ihn in Butter nebst einigen Wacholderbeeren und einem Bündchen feiner Kräuter, wie Pimpinelle, Salbei, Majoran und Petersilie, gar. Die Soße schmeckt man mit Madeira ab und bindet sie mit ein wenig aufgelöstem Kartoffelmehl.

M. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie breislich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage die beste Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 268. Mein Birnbaum hat seit zwei Jahren solche Früchte wie die beiliegenden. Auch die Blätter des Baumes sind mit solchen Rostflecken überzogen. Nur im Gipfel hängen schöne, große, gesunde Früchte. Der Baum steht im Garten in gesunder Lage. Wie kann ich dieser Krankheit abhelfen? K. A. in F.

Antwort: Die eingesandten Früchte sind vom Fußstadium (Schorf oder Grund) befallen. Die Entwicklung dieses Pilzes wird besonders in ungeeignetem Boden und Standort (naß, kalt) gefördert. Als Mittel ist zu empfehlen, im Mai und Juni Längsschnitte am Stamm und an stärkeren Ästen zu machen und mit einer einprozentigen Kupferfalkbrühe zu spritzen (1 kg Kalk-1 kg Kupferfalk, 100 Liter Wasser). Von Mitte Juli an kann mit einer zwei-prozentigen Lösung gespritzt werden (2 kg Kalk, 2 kg Kupferfalk und 100 Liter Wasser). Um eine einprozentige Brühe herzustellen, löst man nach Professor Dr. Rühmer-Geisenheim 1 kg Kupferfalk in 10 Liter Wasser auf (Kupferfalklösung), dann 1 kg Kalk in 10 Liter Wasser (Kalkmilch). Zu dieser Lösung füge man 80 Liter Wasser hinzu; so erhält man eine einprozentige Kupferfalkbrühe. Zur Herstellung einer zwei-prozentigen Kupferfalkbrühe löst man 2 kg Kupferfalk und 2 kg Kalk in je 10 Liter Wasser auf und fügt dieser Lösung 80 Liter Wasser hinzu. Um festzustellen, ob die Spritzbrühe richtig hergestellt ist, muß man vor dem Gebrauch rotes Lackmuspapier oder weißes Phenolphthaleinpapier (in jeder Apotheke zu haben) eintauchen. Färbt sich letzteres blau, letzteres rot, so kann die Brühe sofort verwendet werden. Andernfalls muß so lange Kalkmilch zugegeben werden, bis die Papiere sich färbt. Getrennt aufbewahrt, ist die Kupferfalklösung unbegrenzt haltbar, die Kalkmilch wenigstens einige Tage lang haltbar. Die fertige Brühe muß jedoch zum Gebrauch aus den beiden Lösungen stets frisch hergestellt werden. Neben der Sommerbehandlung darf man die Winterbekämpfung nicht vernachlässigen. Um das Ausbreiten der Krankheit zu verhindern, soll man die Baumkrone in unbedaubtem Zustande an frost- und regenfreien Tagen mit zehnprozentigem Obstbaumtarbolineum spritzen. Zu gleicher Zeit müssen Stamm und stärkere Äste mit einer zwanzigprozentigen Lösung gespritzt werden. Gr.

Frage Nr. 269. Sind die Früchte der gewöhnlichen Kastanie in geschrotetem Zustande mit gekochten Kartoffeln vermengt ein passendes Fühnerfutter, hauptsächlich zur Eierzeugung, oder mit welchem anderen Zusatz sind Kastanien als Fühnerfutter verwendbar? H. in A.

Antwort: Die sogenannten Rogkastanien enthalten getrocknet etwa 8,2% Eiweiß, 2,8% Fett und 61,3% stärkeartige Stoffe. Sie sind daher ihrem Nährstoffgehalte nach ein sehr gutes Futtermittel für verschiedene Gattungen von Nutztieren, so auch für das Federvieh, nur enthalten sie einen eigentümlichen Bitterstoff, ohne dessen Entziehung sie von Hühnern wie anderen Viehgattungen nicht gefressen werden. Um sie zu entbittern, werden sie entweder gekocht und das Wasser fortgeseigt, oder man übergießt sie mit kochendem Wasser, in dem man sie einige Zeit aufkochen läßt; dies wird ein- bis zweimal wiederholt, worauf sich die unbedaublichen Schalen leicht abgeben lassen. Alsdann sind dieselben

im Backofen zu dörren und nachher zu schrotten. Grob geschrotten können sie einen Teil des jetzt so teuren Körnerfutters ersetzen, feiner geschrotten mit Kartoffeln und anderen schrot- oder mehlartigen Futtermitteln gemengt, als Weichfutter gegeben werden. Um sich sind sie ihres hohen Stärkegehaltes wegen mehr zur Mast als zur Fütterung der Vegetabilien geeignet, und da auch die Kartoffeln hauptsächlich Stärkemehl enthalten, so muß man, wenn sie auf das Vieh günstig wirken sollen, eiweißreiche Futtermittel, wie Fleischabfälle, Fleischnmehl, Fischmehl, Knochenmehl und dergleichen zusetzen. Mehr als 30 g Kastanien täglich für Legehühner zu geben, halten wir nicht für zuträglich. Eine gute Futtermischung für Legehühner erhält man mit 30 g gedörrten und gemahlener Kastanien, 30 g Kartoffeln, 15 g Knochenmehl, 15 g Fleischmehl oder Fischmehl, 15 g Weizenkleie, Grünfutter, soviel die Tiere fressen wollen; außerdem gibt man 40 g Gerste. Das ist ausreichend für Hühner in beschränktem Auslauf, die sich selber nichts suchen können; bei freiem Auslauf gibt man weniger, je nachdem ob die Hühner mehr oder weniger Futter selbst finden. Muß man an Gerste sparen und kann nur 20 g geben, so ist der Zusatz von Weizenkleie auf ungefähr 25 g zu erhöhen, auch der an tierischem Futter auf etwa 20 g. Feist es an Kleie, so setzt man Mehl oder Häckel von Klee, Luzerne, Serradella oder gutem Weizen zu. Dr. B.

Frage Nr. 270. Wie schützt man Äpfel und Birnen vor dem Faulen? Frau M. T. in G.

Antwort: Zuallererst ist möglich ist, Äpfel und Birnen vor dem Faulen zu schützen, das hängt ganz von dem Aufbewahrungsraum ab. Der Aufbewahrungsraum soll nicht übermäßig feucht sein, wie es viele Keller, sind, denn die Feuchtigkeit begünstigt das Faulen. Er soll auch nicht trocken und warm sein, weil die Früchte dann zu viel Wasser und dadurch an Gewicht verlieren und welken. d. h. unansehnlich werden. Der Aufbewahrungsraum muß gelüftet werden können, er soll aber auch frostfrei sein. Die beste Aufbewahrung gewährleistet eine Temperatur von 3 bis 5 Grad Celsius. G.

Frage Nr. 271. Mein Fohlen ist seit dem Frühjahr an ganzen Körper, hauptsächlich an Kopf, Brust und Beinen, mit einem lästigen Ausschlag befallen, der sich jetzt verschlimmert. Das Tier wird gut gepflegt und kommt viel ins Freie; es sieht gut aus und ist kräftig, bekommt etwas Hafer und gutes Heu, im Sommer grünen Klee. Der Ausschlag bildet sich aus kleinen Knötchen, die dann aufbrechen, hernach entsteht ein Grund. Die Stellen werden kahl, da die Haare ausfallen, und bereiten dem Tiere großen Juckreiz, so daß es sich überall reibt. Sonst ist es gesund, denn es frißt und säugt gut. Um welche Krankheit handelt es sich? A. H. in F.

Antwort: Zur Erkennung der Hautkrankheit Ihres Fohlens würde es einer Untersuchung des Tieres bedürfen. In der Annahme, daß es sich um ein Ekzem handelt, empfehlen wir, die kranken Stellen der Haut abends mit einer Mischung von 100 g Kreolin, 100 g Schmierseife und 800 g Weingeist einzurieben. Dr. S.

Frage Nr. 272. Mein zweijähriger Dackel wackelt seit einigen Tagen mit dem Kopf und kratzt sich hinter den Ohren. Das Tier ist dabei munter, frißt regelmäßig, hat helle Augen und kalte Nase. Was fehlt dem Hund? H. in A.

Antwort: Der Hund leidet an einer Entzündung des Gehörganges (sogen. Ohrenzwang). Waschen Sie morgens und abends lauwarmes Seifenwasser in jedes Ohr und kneien Sie mit den Fingern den Grund des Ohrs, so daß der Gehörgang gründlich gesäubert wird. Darauf ist mit lauwarmem Wasser, dem auf ein Viertel Liter eine gute Messerspitze Boräure zugefügt ist, nachzuspuhlen. Nach Ablauf von drei bis vier Tagen wird dieser Behandlung aufgehört, und es wird einmal in jedes Ohr eine Wenigkeit gutes, lauwarmes Salol geträufelt. Dr. S.

Frage Nr. 273. Ich habe im März zwei Schweine gekauft, davon ist eins merklich in der Entwicklung zurückgeblieben, es ist auch nicht so munter wie das andere, hat glanzloses Haar und ein großes Verlangen nach Wasser, der Leib ist stets voll. Ist das Schwein vielleicht leberkrank oder hat es Wüster oder die Leberblasekrankheit? An der Krankheit ist mir schon früher ein Schwein eingegangen, dessen Leber 17½ kg wog und mit unzähligen Blasen durchsetzt war. A. K. in F.

Antwort: Bei Leber-Erkrankungen sind die

sichtbaren Schleimhäute der Augen und des Mundes gelb oder gelbblich gefärbt, der ausgeschiedene Harn sieht braun (oft wie Bier) aus, meist sind auch Verdauungsstörungen vorhanden und die Tiere scheinen sich, auf der rechten Seite zu liegen, weil ihnen der Druck der Leber Schmerzen verursacht. Dies alles trifft nach Ihrer Schilderung bei dem betreffenden Schwein nicht zu. Wenn es Spulwürmer hätte, würden Sie solche wohl schon im Kot des Tieres bemerkt haben. Hingegen kann Ihre Annahme richtig sein, daß es Blasen (Nieren) des Hüllenswurms in der Leber hat, die durch Arzneien usw. nicht zu entfernen sind. Sorgen Sie dafür, falls diese Annahme zutreffen sollte, was nicht am lebenden Tier, sondern erst bei der Schlachtung festzustellen ist, daß die mit den Blasen durchsetzte Leber oder Lunge sofort verbrannt und ja nicht etwa an die Hunde verfüttert wird. Außerdem empfiehlt es sich, daß Sie Ihre Hunde jedes Frühjahr eine Bandwurmkur durchmachen lassen. Glückwünscht, unter die je nach der Größe des Hundes 5 bis 15 g Arefanin gerührt werden, nach einigen Stunden ein Klößchen Rizinusöl, der abgehende Kot mit den kleinen kaum 3 bis 4 mm langen Würmern ist zu verbrennen, denn die von den Hunden abgehenden reinen Bandwurmglieder können auch den Menschen sehr gefährlich werden. Dr. B.

Frage Nr. 274. Meine Dobermann-Hündin würgt mir sämtliches Federvieh, so daß ich das Tier nicht von der Kette los lassen darf. Gibt es ein Mittel, dem Hund dies abzugewöhnen? Schläge helfen nichts. G. K. in St.

Antwort: Ein erprobtes Mittel, einem Hunde das Würgen von Federvieh abzugewöhnen, ist folgendes: Man lasse den Hund in einem abgeschlossenen Räume in Gegenwart seines Herrn zu einem wertlosen Fuhne. Der Hund wird zunächst an einer langen Leine gehalten. Greift er das Huhn nicht an, so läßt man ihn von der Leine los. Sobald aber der Hund das Huhn im Fange hat, fasse man ihn fest am Halsbande und schlage ihm das Huhn so lange um den Kopf, bis ihm Hören und Sehen vergeht. Dann lege man den Verbrecher ganz kurz an und daneben das gewürgte Huhn. Macht er Miene, sich daran zu vergreifen, so wird es ihm wiederum um den Kopf geschlagen. Diese Desillusionierung wird fortgesetzt, bis der Hund eine gewisse Scheu vor dem Huhne zeigt. Der Versuch muß mehrere Tage hintereinander wiederholt werden, und zwar zunächst in Gegenwart, später in Abwesenheit des Herrn. Käßt der Hund das Federvieh unbeachtet, so verabscheue man ihm einen Lederriemen. Dr. S.

Frage Nr. 275. Mein kleiner, sehr zahmer und gut sprechender Papagei bekam plötzlich einen sonderbaren Schnabel; die untere Schnabelfalte, die doch sonst von der oberen überjagt wird, wuchs unheimlich schnell und hinderte das Tierchen beim Fressen. Die dünne nachgewachsene Schicht brach zur Hälfte ab, die andere Hälfte habe ich den Vogel, der gegen mich nie bissig ist, mit einer kleinen Feile abgefeilt, täglich ein wenig, bis sie wieder etwas normaler war. Nun beginnt das Wachsen von neuem und ich schlimmer wie zuerst. Das Abfeilen scheint dem Tierchen diesmal weher zu tun. Was kann ich gegen diese Abnormität tun? Der Vogel hat hartes Holz zum Knabbern und wird tadellos in Futter und in Saubereit gehalten. Er bekommt nach Vorschrift des Verkaufers Hanf und Spighomen, manchmal Sonnenblumenkerne und ab und zu Zwieback-Stückchen. Er ist, trotzdem er maukelt, sehr munter und frißt gut, nur verstreut er viel Futter, wahrscheinlich weil er nicht jedes Korn treffen kann. V. v. S. in F.

Antwort: Ein Grund für das plötzlich eintretende abnorme Wachsen des Unterschnabels Ihres Papageis läßt sich nicht angeben, und infolgedessen ist es leider auch nicht möglich, ein Mittel zu nennen, durch welches das unangenehme Wachsen der Hornsubstanz zu verhindern wäre. Wir können nur raten, öfter das überflüssige Schnabelhorn zu beseitigen, und zwar mittels eines ganz scharfen Federmessers, wodurch der richtigere Schnittpunkt der Feder weniger beschädigt wird als beim Feilen. Wenn das Tierchen sonst gesund ist, so ist anzunehmen, daß sich das Leiden nach einiger Zeit von selbst geben wird. Sollte das Papagei das Fressen der gewöhnlichen Samenarten beschwerlich fallen, so müßten Sie ihm etwas weiches Futter verordnen, d. h. die Samenarten zum Teil quellen lassen und vielleicht auch hier und da ein Stückchen eingeweichtes und ausgedrücktes Zwieback reichen. Dr. S.

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

Einrichten der Kartoffeln ohne Stroh. Mehrfach ist die Befürchtung laut geworden, die Kartoffeln würden sich in diesem Jahre nicht gut halten, weil Stroh zu ihrem Eindecken fehle. Der Königlich Landesökonomierat H. Fleßbach, Göttingen, schreibt nun in der „Landwirtschaftlichen Wochenschrift für Hannover“, daß in seiner Väterzeit seit länger als fünfzig Jahren zum Eindecken der Kartoffeln nur Kartoffelkraut verwendet werde, und daß er es für viel geeigneter als Stroh halte, weil es unter der Erdbede nicht so fest zusammenlagere wie das feinhalmige Stroh. Wenn in genügender Stärke auf die Kartoffeln gelegt, gestatte es noch ein Ausdünken, da sich auch bei einer Erdbede von 30 cm noch immer ein luftiger Raum von etwa 6 bis 10 cm über den Kartoffeln herstelle. „Selbst auf die Gefahr hin“, so heißt es, „vielen Besitzgenossen Bekanntes zu sagen, möchte ich das Verfahren schildern, wie es in meinem Betriebe seit vielen Jahren mit bestem Erfolge beim Einrichten der Kartoffeln für den Winter üblich ist. Die Kartoffeln werden nicht vom Felde abgefahren, sondern hinter den Sammlern in langen Reihen aufgeschüttet. Es kommt dabei die den Kartoffeln anhaftende Erde mit in die Miete und hält die Kartoffeln feucht, während beim Abfahren die Kartoffeln über die Erde gelassen werden, wobei nicht nur der größte Teil der Erde entfernt wird, sondern auch viele Kartoffeln angestoßen und verletzt werden. Die Mieten werden in einer geraden Linie durch den Schlag gelegt, damit dessen Umfließen erleichtert wird. Wenn eine Winterhalbfucht nach den Kartoffeln gebaut werden soll, müssen die Kartoffeln allerdings abgefahren werden, doch ist zu empfehlen, diese möglichst frühzeitig zu verbauchen, da die Haltbarkeit durch das Abfahren leidet. Die Stelle, an der die Miete angelegt werden soll, wird entweder nur eben gemacht, oder es wird ein Spatenstich herausgenommen und an den Seiten aufgesetzt. In letzterem Falle, der auf nicht sehr nassen Feldern zu empfehlen ist, kann in der am Boden etwa 1 m breiten Miete ein größeres Quantum Kartoffeln untergebracht werden, was die Eindeckung wesentlich verbilligt. Während des Kartoffel-sammelns wird durch einen Pferdebrechen das in der Nähe der Miete befindliche Kartoffelkraut zusammengeharkt in einer so starken Schicht, daß seine Erde durch dieselbe auf die Kartoffeln fallen kann, gleichmäßig über die Kartoffeln gedeckt und auf diese Kraubede dann eine Erdbede von 25 bis 30 cm gebracht, wobei zu beachten ist, daß namentlich die Firse der Miete stark mit Erde bedeckt wird, damit dort beim Saden der Miete kein Regen eindringen kann. Alle Mäße ist den Kartoffeln fern zu halten, da durch diese die Haltbarkeit gefährdet wird. Je mehr Blätter das Kartoffelkraut noch hat, je besser deckt dasselbe; es hat auch durchaus nichts zu sagen, wenn das Kraut noch teilweise grün sein sollte. Sobald die Kartoffeln von einem ausreichend großen Feldstück aufgenommen sind, wird das übrige Kraut mit Pferdebrechen in Dämme geharkt und auf die fertigen Mieten gefahren und diese dann gleichmäßig und sorgfältig eingedeckt; dann sind die Kartoffeln gegen Nachfröste bis 10 Grad und darüber gesichert. Bei reichlicher Kartoffelkraubede genügt je fogar

für alle diejenigen Kartoffeln, die im Laufe des Winters zu Fabriken gefahren oder zu Futterzwecken verwendet werden sollen. Alle zur Saal oder zum Gebrauche im Frühjahr bestimmten Kartoffeln erhalten noch eine zweite dünne Erdbede. Dieses Verfahren hat eine Schattenseite. Die Abfuhr der Kartoffeln im Winter macht mitunter Schwierigkeit, und das Feld wird bei kaltem Winter in der Mietenlinie arg zerfahren. Es sind aber die Vorteile so überwiegend groß, daß man diese Mängel schon in Kauf nehmen muß. Als Vorteile nenne ich: 1. die absolute Sicherheit der guten Haltbarkeit im Winterlager, sofern die Kartoffeln erst aufgenommen werden, wenn sie genügend abgekühlt und reif sind; die späteren Sorten nicht vor Anfang Oktober; 2. die Entlastung der Gespanne durch die nicht erforderliche Abfuhr der Kartoffeln im Herbst und deren Verwendbarkeit für die rechtzeitige Pflugarbeit; 3. den Schutz aller aufgenommenen Kartoffeln gegen frühzeitig eintretende Nachfröste; 4. die Ersparnis des Strohs sowie Ersparnis an Einmietungskosten, sowohl an Hausarbeit wie an Gespannen. — Bei der reichen Krautentwicklung, die alle Kartoffelsorten in diesem Jahre zeigen, wird das Kraut zu doppelter Decke wohl überall ausreichen, bei den spärlicheren Sorten fogar kaum verbraucht werden.“

In den Weeren und Kernen des Spargels sind sehr erhebliche Nährwerte enthalten, die in dieser Zeit der Futtermittelknappheit der tierischen Ernährung zugeführt werden sollten. Der Spargelsamen, mit den roten Fruchtschalen zusammen getrocknet, stellt ein sehr wertvolles, eiweißreiches und gut verdauliches Futtermittel dar, das namentlich für die Schweinefütterung mit großem Nutzen zu verwenden ist. Bei den heutigen Futtermittelpreisen ist der Wert der getrockneten Spargelrübe auf etwa 26 M für den Doppelzentner zu veranschlagen. Es wird deshalb dringend empfohlen, unverzüglich mit der Sammlung und vorläufigen Trocknung der Spargelweeren vorzugehen, sobald diese sich rot zu färben beginnen. Sollte die Verwertung der getrockneten Spargelrübe nicht im eigenen Betriebe erfolgen können, so werden sie u. a. durch die Zentralfuttermittelgesellschaft m. b. H., Berlin W 8, Schrenkstraße 14/16, verwertet werden können.

Haltbarkeit von Rot- und Weißkohl. Will man den Weißkohl als Sauerkohl konservieren, so verwende man nur Sommerkohl dazu, weil der Winterkohl zäh und scharfschmeckend ist. Das Sauerkraut bekommt einen sehr guten Geschmack, wenn man es mit ganzen Weintrauben und kleinen Borsdorfer Äpfeln einlegt. Das Obst wird beim Einmachen des Kohls lagenweise mit hineingelegt. Eine Tasse gutes Äpfel (kein Rapsöl) durchgesprengt, macht das Sauerkraut milde und bewirkt eine schöne Farbe. Auf ein Antermaß Sauerkohl rechne ich, so teilt R. Keinge in der „Landwirtschaftlichen Wochenschrift für die Provinz Sachsen“ mit, ein Pfund Salz; zu viel Salz verändert die notwendige Gärung. Als Gewürz verwende ich Pfefferkörner und Wacholderbeeren. Vielfach wird Sauerkraut mit Kümmel eingemacht, ich verwende erst beim Kochen des Krautes einen Teelöffel Kümmel, den ich in ein Mäsläppchen binde und ihn sodann

zum Sauerkraut lege. — Eine sehr schöne Art, Koffohl haltbar zu machen, ist folgende: Man schneidet oder hobelt den Kohl, drückt ihn recht fest in einen lauberen Steinlopf und gießt gefochten und danach erkaltenen schwachen Essig darüber. Man verbindet den Lopf mit einfachem Papier. Der so behandelte Koffohl ist natürlich nur als sogenannter Schmorkohl zu verwenden, dazu eignet er sich aber gut, denn er hält sich prächtig und büßt sehr wenig von seiner ursprünglichen Farbe ein. Eine weitere vorzügliche Art, Weiß- und Koffohl haltbar zu machen, ist die Aufbewahrung des Kohles in einem sogenannten Graben. In einem Abgrabe wird ein langer Graben von 63 cm Breite und Tiefe ausgeworfen, die Kofföhle werden vor dem Frost an einem trockenen Tage mit ihren Wurzeln ausgezogen, die Wurzeln an Latzen oder Bohnenstangen derartig festgebunden, daß sich die Köpfe nicht berühren, und die Latzen über den Graben gelegt. Damit diese sich nicht senken und die Köpfe nicht die Erde berühren, sondern in einer schwebenden Lage bleiben, werden einige kleine Stäbe der Breite nach darunter gehoben. Der Graben wird alsdann mit Erdenreihen zugelegt und mit Rajen, die grüne Seite nach unten, dachförmig gedeckt und dann mit Erde fest zugeschlagen, damit der Regen nach beiden Seiten herabfließen kann. Zugleich aber wird zum Abfluß des Regens an beiden Seiten des Grabens eine schmale Rinne gemorfen. In einem solchen Graben erhalten sich die Kohlsorten so gut, daß sie ebenso frisch herauskommen, wie sie hineingebracht worden sind. Das Öffnen im zeitigen Frühjahr geschieht am untersten Ende, wo die Köpfe dann nacheinander weggenommen werden, jedoch muß die Öffnung jedesmal wieder mit Rajen und Erde zugelegt werden.

Die Kellerfenster auf! Während man zur Sommerzeit die Kellerfenster zur Verhütung des Eindringens der Hitze sorgfältig verschlossen hält, sind die Keller zur Herbstzeit fleißig zu lüften. Dies ist auch bis zum Eintritt des Frostes fortzusetzen. Sogar im Winter tut man an warmen Tagen sehr wohl daran, den Frostschutz von den Kellerfenstern einmal fortzunehmen, um der frischen Luft hier Zutritt zu gewähren. Zunächst können hier aufbewahrte Vorräte dadurch besser ausdünsten und halten sich infolgedessen viel sicherer und länger, dann wird aber auch verhindert, daß die Keller unnötig warm bleiben. Dies begünstigt das Gedeihen der Fäulniserzeuger, die Ursache der Zersetzung unserer Genussmittel sind. Die hierbei entstehenden Gerüche zeigen leider zu spät an, daß bereits etwas verfault ist. R. A.

Sparsamkeit im Kleinen. Es werden in Deutschland im Jahre für viele Millionen Sachbänder verbraucht, dann ist es in der Praxis üblich, der Zeiterparnis wegen das nur einmal gebrauchte Band zu zerfetzen. Es ließe sich hier sparen, wenn darauf hingewiesen würde, die Bände mit ordentlicher Schleiße zu binden, die ebenförmig hält und ohne Mühe und Zeitverlust durch einen Knick geöffnet werden kann. Wenn auch nur jedes Band zweimal gebrauchbar würde, so ließe das nicht nur Ersparnis ohne Mühe an Werten, sondern auch Ersparnis von sehr knappen Rohmaterial.

Wassersuchts- u. Blutreinigungstees Adler-Marke
zur Enttörmung von krankhaften Wasseransammlungen im Körper und zur Ausscheidung von Unreinigkeiten und giftigen Stoffen im Blute. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Leber- und Nierenstörungen, Blasenleiden, Hautwassersucht, eingeschlafenen Füßen. Wasseransammlungen im Brust- und Bauchfell-Raum, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach genauer ärztlicher Vorschrift. Doppelpaket Mk 2.50. Bitte nur aus der Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13. Nur echt mit der Adler-Marke.

Ohrenjaufen
Ohrenfluss, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit be- reitigt in kurzer Zeit Gehör. Marke St. Valentinus. Preis 4.20; Doppelpackung 4.40. Hülftreich. Taubstuhren. Verlag: Sachtzschette. Postfach 106 a. Elm 31 (West.).

Mohrrüben, Futter- und Futterkartoffeln sowie Futterkartoffeln
fast jedes Quantum und bietet im Preise 125 W. Lauersdorf, Neureuthen.

Bettträsen,
Betreitung garant. 10. Alter u. Geschl. angeh.! Wirklich unmont. 95. Aug. Brandhaus Englbrecht, Stadtdorf 153 bei Wänden.

Probennummern der Deutschen Jäger-Zeitung
verleiht auf Verlangen. J. Neumann, Neudamm.

Persil wäscht von selbst!
Henkel's Bleich-Soda.

Damenbart
Für die Anwendung der neuen aner- kten Methode, ärztlich empfohlen, beschwind- licher, rascher, unerschütterlich dauer- hafter, halt- und schmerzlos durch Ab- heben der Wurzeln für immer Sichere als Elektrische! Erblichvererbend. Kein Risiko, da Erfolg garantiert. Kost. Geld zurück. Preis 4.50 — gegen Nachnahme. Herrmann Wagner, Köln 72, Blumenstraße 98.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Jedem Landwirt sei zur Anschaffung empfohlen der handliche Taschenkalender:
J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1916.
Tauscher in braun Segeltellen gebunden, mit Bleistift.
Schwache Ausgabe A, mit vierteljähriger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 M. 20 Pf.
Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 M.
Stärkere Ausgabe B, mit halbjähriger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 M. 60 Pf.
Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 M. 40 Pf.
Die Barpreisliste von 1 M. bzw. 1 M. 40 Pf. treten an die Stelle, wenn 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden.
Serner sei empfohlen der:
Jagd-Abreißkalender 1916.
Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großformat, Format 17,5x28 cm Preis 2 M.
Ein reich illustrierter Abreißkalender mit monatlichen Rathschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, sowie täglichen Beobachtungen und Ein- regungen für weitgezeichnete Jagen, Feste und Fänge des Wildes.
Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die
Verlagbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Alle Rechte vorbehalten. Druck: J. Neumann, Neudamm. Vertrieb: J. Neumann, Neudamm. — Verlag von Richard Grosse, Neudamm (Det. Ende)