



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 35.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.) —

## Die Reblaus.

Von R. Vrs. (Mit 6 Abbildungen.)

Unter den Schädlingen, die den Weinbau heimsuchen, ist die Reblaus einer der gefährlichsten, man könnte sagen der gefährlichsten. Wo er sich einmal eingenistet hat, ist er nur durch vollständige Vernichtung der befallenen Reben zu beseitigen. Diese geschieht denn auch von Staats wegen unter Anwendung von Petroleum oder Kreosotseifenlösung. Der durchseuchte Boden wird mit Schwefelkohlenstoff behandelt und nicht eher als nach vier bis fünf Jahren wieder zum Weinbau benutzt.

Die Krankheit stammt aus Nordamerika. Sie wurde durch eingeführte Reben nach Frankreich verschleppt und hat dort im Süden ungeheure Verheerungen angerichtet. Mehr als eine Million Hektar Weinland war bereits um die Mitte der achtziger Jahre von diesen unheimlichen Parasiten befallen. In Deutschland waren bis 1887 gegen 80 ha Rebgeleude verseucht. Die Weiterverbreitung der Reblaus wurde durch eine Regelung der ausländischen Einfuhr und des binnenländischen Verkehrs mit Weinbau und Gartenerzeugnissen, Beaufsichtigung der Rebschulen und Überwachung der Weinberge eingedämmt.

Immerhin erscheint es geboten, von Zeit zu Zeit eine Beschreibung dieses Schädlings zu geben und so immer wieder auf dessen Beobachtung aufmerksam zu machen. Auch die Bestrebungen, die Reblausgefahr durch Veranzucht reblausfester Unterlagen anzuwenden, dürfen nicht aus dem Auge verloren werden.

Die Reblauskrankheit macht sich zunächst an einzelnen Stöcken bemerkbar, die nach und nach verkümmern und im Ertrage zurückgehen. Gewöhnlich schreitet die Erkrankung von Rebschneiden der befallenen Stelle ringsum nach außen zu weiter fort. Solcher Reblausherd ist daran kenntlich, daß an den dünneren, noch frischen Rebwurzeln knotenförmige Anschwellungen (Rhodostitäten) auftreten, in deren Vertiefungen die Rebläuse als nicht ganz 1 mm

lange, gelbliche Tiere mit der Lupe erkennbar sind. An den dickeren Wurzeln ruhen die Läuse oft kugelförmige Erhöhungen hervor.

Diese wurzelbewohnenden Läuse sind Weibchen, die ohne Begattung je 30 bis 40 und mehr Eier legen, aus denen wieder solche Weibchen kommen, die nach wenigen Wochen wieder solche Eier legen — ein Kreislauf, der sich Jahre hindurch wiederholen kann. Die Nachkommenschaft eines Weibchens kann sich — ohne Zutritt von Männchen — in einem Sommer auf Millionen belaufen. Ihre Saugborsten bohren die Tiere in das Wurzelgewebe ein und saugen den Saft daraus. Gegen den Herbst entwickeln sich neben diesen Läusen schlankere Tiere, die sogenannten Nymphen, die mit Flügelstumpfen versehen sind. Aus diesen Nymphen, die aus der Erde am Stamme empor kriechen, entstehen durch Häutung geflügelte Tiere, die nun zu einem Dasein über der Erde bestimmt sind. Diese legen drei bis vier Eier ungleicher Größe an die Unterseite der Blätter, an die Knospen usw., vermögen sich überdies über größere Zwischenräume fortzubewegen. Aus den größeren Eiern schlüpfen weibliche, aus den kleineren männliche Tiere, beide ungeflügelt und ohne Saugrüssel, lediglich bestimmt, sich ohne weiteres dem Geschäft der Begattung hinzugeben. Drei bis vier Tage nach der Paarung legen die Weibchen je ein einziges Ei unter abgelöste Rinde. Aus diesen Wintereiern schlüpfen im Frühjahr wieder ungeflügelte Weibchen, die sich entweder an die Blätter begeben und an deren Unterseite Gallen erzeugen, oder zur Wurzel hinabsteigen, um sich in der beschriebenen Weise fortzupflanzen. Auch die Nachkommen der Gallenläuse wandern zu den Wurzeln ab. Diese Blattgallen sind übrigens in Deutschland nur selten zu finden.



Abbildung 4. Blatt mit Reblausgallen.

Es ist klar, daß ein Tier von solcher Fortpflanzungsfähigkeit, von solch verheerender Lebensweise unberechenbaren Schäden anrichten kann. Jeder Winzer muß es daher als seine un-

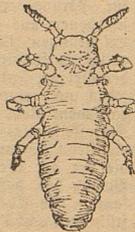


Abbildung 3. Weibliches Geschlechtstier.

dingte Pflicht betrachten, der Behörde bei ihren Abwehrmaßregeln nach Kräften beihilflich zu sein, damit dieser Rebschädlings in deutschen Weinbaugebieten nicht weiter um sich greift, sondern mit allen Mitteln vertilgt wird. Der deutsche Weinbau, der sowieso schwer zu kämpfen hat, soll nach Möglichkeit von diesem verheerenden Gegner verschont bleiben.

## Gelee, Rheinisches Kraut, Latwerge.

Von S. Schlegel.

Wir werden in diesem Jahre weniger Obstwein herstellen als sonst, trotzdem die Trauben überall so gut geraten, daß es an Wein nicht fehlen wird. Das Obst werden wir vielmehr zu Mus, zum Trocknen und zu sonstigem Hausgebrauch verwenden. Manches wird uns das Obst ersetzen müssen, was in der Kriegszeit sehr teuer geworden oder überhaupt nicht zu haben ist.

Schon von Anfang August an sind die Falläpfel zu Gelee zu verarbeiten. Die gesammelten Äpfel, alle Sorten durcheinander gemischt, werden nach dem Stiel und Büxen entfernt wurden, geviertelt und mit der Schale mit wenig Wasser gerade weich gekocht. Man läßt den Saft durch eine Serviette ablaufen, ohne zu drücken. Zu je 500 g Saft tut man 500 g Zucker, es genügen aber bei den teuren Zuckerpreisen auch schon 300 g. Diese Saft- und Zuckermischung wird nun so lange gekocht, bis sich die Tropfen, welche vom Rührloßel abfallen, lang ziehen. Dann wird das Gelee in Gläser oder Büchsen gefüllt, die mit Pergamentpapier gut zugedehnt werden.

Birnen lassen sich in dieser Weise nicht verwenden, aber es läßt sich ein gutes Mus daraus bereiten. Wenn die Birnen reif vom Wind und Sturm abgerissen werden, sind sie vom anhaftenden Schmutz zu reinigen. Stiel und Büxen werden entfernt, die Früchte gewiebert und mit der Schale in wenig Wasser weich gekocht. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, werden sie durch ein nicht allzu enges Sieb getrieben. Zu einem Kilogramm des gewonnenen Markes werden 125 bis 250 g Zucker getan und dieses zusammen so lange gekocht, bis die bekannte Musbide entstanden ist. Soll das Mus bald verwendet werden, so ist weniger Kochzeit nötig, soll es aber auf die Dauer halten, so muß es länger kochen und steifer eingedickt werden. Das fertig gekochte Mus wird dann möglichst heiß in feinerne Krüge und Gläser gefüllt, gut zugedehnt und kühl aufbewahrt. Die angegebene Zuckermenge reicht gerade aus, um das Mus haltbar zu machen. Wer es süßer haben will, kann

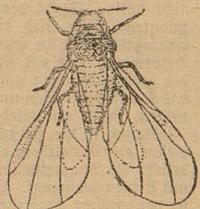


Abbildung 6. Geflügelte Reblaus.



Abbildung 5. Rebenwurzel mit Wurzelgallenläusen.

ja beim Verbrauch nach Belieben Zucker zusetzen, vielleicht ist er bis dahin wieder billiger geworden.

Ein sehr empfehlenswertes Obstprodukt ist das Rheinische Kraut, welches am Niederrhein seine Heimstätte hat. Es wird dort in großen Mengen fabrikmäßig hergestellt, aber in jeder Küche für den eigenen Hausgebrauch bereitet. Zu der besten Qualität werden allerdings nur Süßäpfel verwendet, erstens, weil diese beim Kochen nicht festhängen, und dann auch, weil keine Zusätze nötig sind, es ist reines Apfelmehl. Ein Gemisch aus sauren und süßen Äpfeln gibt ebenfalls ein gutes Kraut, wenn es aber gilt, das zu verwenden, was die eigenen Bäume bringen, dann sind andere Zutaten nötig. Als Ersatz für Süßäpfel werden Birnen, Zuderrüben, auch Mohrrüben verwendet. Es genügt, wenn nur ein Drittel bis zur Hälfte Apfel dabei sind. Es dürfen auch Falläpfel genommen werden, doch müssen sie beinahe reif sein. Es ist immer gut, zu den gemischten Falläpfeln ein Erbsenmittel, entweder Birnen, Zuderrüben oder Mohrrüben, hinzuzufügen. Aus dem Fallobst werden nur die wärmigen Stellen entfernt; die Rüben werden nur gewaschen, nicht geschält. Alles dies wird zunächst in einem kupfernen Kessel oder einem großen irdernen Geschirre mit ganz wenig Wasser gargekocht. Da die Äpfel gern anlegen, werden auf den Boden des Kochgeschirres die Birnen oder die Rüben gelegt. Nachdem alles weich gekocht ist und die Äpfel zerfallen sind, wird das Ganze abgeseiht und dann ausgepresst. Im Großbetriebe geschieht dies mit großen Kellern, für den Hausgebrauch wird man sich der kleineren Obstpresse bedienen, oder man drückt den Saft durch einen Saft oder ein Leinwand aus. Auch wenn eine Presse benutzt wird, ist das Einfüllen in Säcke nötig. Es kann sehr gepresst werden, es schadet nichts, wenn etwas Schleim in den Saft kommt.

Es lohnt sich immer, gleich mehrere Kessel Obst zu kochen, damit möglichst viel Saft zusammenkommt. Dieser Saft wird nun wieder in den Kessel gefüllt und bei etwas scharfer Feuer eingedickt, wozu etwa drei Stunden nötig sind. Während der letzten Stunde ist ein festes Rühren nötig, um das Anbrennen zu verhindern. Das Kraut ist hinreichend dick, wenn der Saft von der Rührkrücke in lang gezogenen Tropfen abzieht. Zuderrüben ist nicht unbedingt nötig, kann aber je nach Geschmack zugefügt werden. Ein Abschäumen ist beim Kochen nicht nötig. Droht der Saft beim Kochen überzulaufen, dann wird eine kleine Menge Öltern hineingetan, der in jeder Apotheke zu haben ist. Aufbewahrt wird das Kraut in feineren Krügen, bei großen Mengen auch in Holzfässern. Sollte das Kraut später Schimmel ziehen oder zur Gärung neigen, so ist ein wiederholtes Aufkochen nötig.

Häufig ist die Herstellung der Obstlatwerge, welche am Mittelrhein und in Süddeutschland sehr beliebt ist. Am meisten wird die Zwetschenlatwerge mit Birnen bevorzugt. Sie kann in jedem Haushalt in den großen kupfernen Waschkesseln in den großen Vorräten zubereitet werden, zumal in guten Obstjahren; sie hält sich mehrere Jahre. Man nimmt Birnen und Zwetschen etwa halb und halb. Die Hälfte der Birnen wird entweder auf der Obstmühle gemahlen und dann, um den Saft zu gewinnen, auf der Kelter abgepresst. Besser wird die Latwerge, wenn die Birnen zuvor gekocht werden, wie bei der Krautbereitung. Der Saft kommt dann wieder in den Kessel und wird zum Kochen gebracht. Der andere Teil der Birnen wird geschält, das Kernhaus entfernt und nach und nach, wie sie geschält wurden, in den kochenden Saft getan. Zuletzt kommen die Zwetschen, welche nur entsteint werden, hinein. Nun wird so lange gekocht und gerührt, bis alles zu Brei gekocht ist und die ganze Masse Muschide erlangt hat; es dauert das manchmal bis in die Nacht hinein. Aufbewahrt wird die Latwerge wie das Obstkraut in irdernen oder feineren Gefäßen. Auch zur Latwerge werden Zuderrüben oder Mohrrüben als Ersatz für eine fehlende Obstart verwendet. Von den Zuderrüben ist immer nur der Saft zu verwenden, die Mohrrüben können wie die Zwetschen und die geschälten Birnen im Saft verkokt werden. Die gewöhnliche Hauszwetsche gibt die beste Latwerge, von Birnen eignen sich die etwas herben Sorten am ehesten dazu. Sind nur gemischte Birnen vorhanden, wie es beim Fallobst nicht anders sein kann, so ist es gut, ein wenig Saft von der gemeinen Schlehe, etwas Holunderbeeren oder einige Quitten mitzugeben.

## Kleinere Mitteilungen.

An den Vorderfüßen müssen die Eisen der Pferde dem Fuß genau angepaßt sein. Zu kurze, besonders Stolleneisen, können das Bein bei der Arbeit nicht genügend unterstützen, namentlich bei einer spitzwinkligen Stellung des Hufes. Der Druck und das Durchtreten des Pferdes ist bei zu kurzen Eisen an den Trachten, Ballen und Gelenken dann weit größer als bei normal sitzenden Eisen. Die Beugelehne erleidet eine größere Ausdehnung, die Gelenkflächen reiben sich und entzünden sich daher leicht. Zu lange Eisen sind natürlich auch nachteilig. Bei ihnen greift das Pferd mit den Hinterbeinen oft hinein, der Gang wird schwerfällig und unbeholfen, und das Tier stolpert oder schiebt sich die Eisen ab. Außerdem werden zu langen Eisen mehr oder stärker Nägel gebraucht, was ebenfalls ein Nachteil für den Fuß ist. Man sieht hieraus, daß man dem Beschlagen des Pferdes nie genug Sorgfalt zuwenden kann.

**Kartoffelkraut als Futtermittel.** In der Kriegszeit, in der Futtermittel vom Auslande nur in sehr geringen Mengen nach Deutschland hineinkommen, und in Anbetracht der in den meisten Teilen unseres Vaterlandes geringen Feuerkraft ist es notwendig, möglichst alles als Futtermittel zu gewinnen, was als solches genutzt werden kann. Bisher ist noch wenig an die Verwertung des Kartoffelkrautes als Futtermittel gedacht worden. Nach den eingehenden Versuchen des Instituts für Gärungsindustrie zu Berlin und auch Verschiedenen aus der Praxis bekannt gewordenen Erfahrungen ist das Kartoffelkraut ein wertvolles Futtermittel. Getrocknet hat es ungefähr den gleichen Futterwert wie Weizenheu. Es besitzt jedoch noch einen etwas höheren Gehalt an verdaulichem Rohprotein. Da die Heuwerbung des Kartoffelkrautes nicht überall möglich sein wird, empfiehlt sich auch die Einfernung des Krautes, die vor der Werbung des Krautes als Heu den Vorzug hat, daß sie an Ort und Stelle erfolgen kann. Die Aberntung des grünen Krautes darf frühestens acht Tage vor der Knollenreife erfolgen, weil ein vorzeitiges Abschneiden der grünen Pflanzenteile die Erträge an Knollen beeinträchtigen kann. In welcher Weise am zweckmäßigsten die Gewinnung des Kartoffelkrautes als Futtermittel erfolgt, lehrt ein Heben von der Gesellschaft zur Förderung des Baues und der wirtschaftlich zweckmäßigen Verwendung der Kartoffeln herausgegebenes Flugblatt Nr. 14, das gegen Einföndung einer Zehnprozentmarke von der Geschäftsstelle der Gesellschaft, Berlin W 9, Eichhornstr. 6, II, postfrei abgegeben wird.

**Wilschähne der Ferkel.** Wenn die Ferkel mit langen und spitzen Wilschähnen geboren werden, so verletzen sie mit diesen die Zitzen der Mutter, was zur Folge hat, daß das Mutterschwein die Ferkel nicht saugen läßt. Man kneift daher die spitzen Zähne mit einer Zange ab, was den Tieren durchaus nicht schadet. Es kommt auch vor, daß vier bis sechs Wochen alte Ferkel sich mit den spitzen Zähnen das Zehrfleisch am entgegenstehenden Kiefer verletzen und dann nicht mehr fressen wollen und demzufolge abmagern. Auch in diesem Falle wird durch das Abstreifen der Zähne mit einer scharfen Zange der Abstand beseitigt. Spitze Zähne sollen auch oft der Grund sein, daß die Sau vor Schmerz die Ferkel auffrischt.

**Schnecken können an Enten gut gefüttert werden.** Andererseits ist der Schädlichkeit wegen deren Einsammeln dringend ratsam. Wie sich dies bequem bewerkstelligen läßt, fand ich durch Zufall heraus. Nach dem Pflanzen hatte ich Bretter, worauf getreten worden war, die Nacht hindurch liegen lassen. Am Morgen fand ich eine größere Menge Schnecken hierunter. Seither lege ich zum Anlocken der Schnecken absichtlich Bretter in den Garten hin, um morgens die Schnecken aufzusammeln, eventuell die Enten gleich hinzuführen. Letztere leisten beim Graben auch guten Dienst durch Wegschlagen von Gartennutzgeißer.

**Die Mauser des Geflügels.** Wenn der Herbst herannahet, so beginnt für das Geflügel die Zeit der Mauser oder des Federwechsels, in welcher das Legen zunächst nachläßt und schließlich ganz aufhört. Gewöhnlich fallen erst einzelne Federn aus, nach und nach alle, während gleichzeitig das neue, farbenreiche Gefieder sich bildet. Das ist der günstigste Verlauf der Mauser; häufig aber kommt es auch vor, daß ganz plötzlich, bisweilen in einer

einigen Nacht, fast alle Federn abgeworfen werden und die Fühner längere Zeit unbefiedert umherlaufen. Tritt dann zugleich kaltes oder regnerisches Wetter ein, so ist es schimmig für die armen Tiere; denn es fehlt ihnen der natürliche Schutz des Körpers, sie drängen sich frierend in die Sten und ziehen sich leicht Erkältungskrankheiten zu. Sie bedürfen in dieser Zeit besonders sorgfältiger Pflege, in erster Linie eines nicht zu lauten, zugfreien, aber doch luftigen Nachtalles, jedoch auch bei Tage eines windfreien und womöglich sonnigen Zufluchtsortes, wo sie gegen die Umhüllen der Witterung Schutz finden. Außerdem muß die Fütterung, trotzdem sie nicht legen, eine sehr gute sein und insbesondere solche Stoffe enthalten, welche die schnelle Bildung des neuen Gefieders beschleunigen, wie Fleisch- und Fischabfälle, zerkleinerte Knochen und andere tierische Futtermittel, sehr viel Grünes, natürlich auch gute Körner, unter denen die fettreichen vor allem wirksam sind, so Sonnenblumenamen, Leinamen usw. Dr. A.

**Welche Bestandteile enthält Zigarettenasche, und kann dieselbe als Blumendünger, insbesondere für Kakteen, verwendet werden?** (Zugleich Fragebeantwortung.) Nach Wolff, Pflanzenanalysen von Landwirtschaftlichen Produkten usw., enthält Tabak folgende Bestandteile: Schwefelsäure 7,7, Phosphorsäure 7,1, Kieselsäure 13,0, Chlor 8,8, Kalzium 54,1, Natrium 7,3, Kalzium 73,1, Magnesia 20,7; zusammen: 137,5 Teile. Die Verwendung als Blumendünger ist sehr wohl möglich und auch für Kakteen zulässig, vielleicht sogar empfehlenswert wegen des hohen Gehaltes der Tabakasche an Kali, Natrium Kalzium und Magnesia. Für die Verwendung ist allerdings Bedingung, daß die Asche ganz rein und frei von anderen Bestandteilen (Zigarettenresten usw.) ist. Die Düngung kann man entweder trocken oder in wässriger Lösung geben. In erster Falle empfiehlt es sich, die Asche auf die Erde der Blumentöpfe, Kästen, Schalen usw. so zu streuen, daß die Pflanze selbst nicht an ihren Stammorganen berührt wird. Die Asche muß von der Pflanze fernbleiben, so daß nur die Wurzeln von der durch das Gieß- oder Regenwasser gebildeten wässrigen Lösung getroffen werden. Wegen des hohen Säuregehaltes der Asche ist eine Beschädigung der Stamm- und Blattorgane bei unmittelbarer Berührung zu befürchten. Man streue daher auch nicht zu viel Asche auf einmal auf die Töpfe, nur etwa so viel, daß der Boden eben bedeckt ist, und höchstens alle acht bis vierzehn Tage. Viel empfehlenswerter ist es, sich eine wässrige Lösung von Zigarettenasche herzustellen und damit zu gießen. Es läßt sich auf diese Weise die gegebene Menge viel einfacher kontrollieren und berechnen, so daß die Gefahr einer Schädigung durch Verdünnung viel geringer ist. Man stelle sich am besten eine Tausendstel-Lösung her, d. h. 1 g Asche auf 1 l Wasser, und gieße damit täglich. Diese Form der Düngung ist vor allem für schnellwachsende Pflanzen empfehlenswert, die täglich gegossen werden. Man benutzt diese Lösung einfach als Gießwasser. Man wiege sich eine dem Mischungsverhältnis entsprechende Menge Tabakasche ab und fülle diese Menge in ein Gefäß, das man täglich als Maß zum Entnehmen der Asche verwenden kann. Die Menge richtet sich nach der Größe der Gießkanne oder Aufbewahrungskanne für die Flüssigkeit. Füllt die Kanne also beispielsweise 5 l Wasser, so wiege man 5 g Asche ab, fülle diese in ein Gefäß (z. B. kleines Gläschen), das die Asche genau oder bis zu einer leicht zu merkenden Stelle füllt, und schütte sie in das Wasser, worin sie sich nach einigen Umrühren löst. Wenn man ein solches Maßgefäß wählt, braucht man nicht jedesmal die Waagemenge abzuwiegen. Dieses Verfahren, mit einer Tausendstel-Lösung zu gießen, empfiehlt sich für Pflanzen mit starkem Wasserbedarf. Bei sehr kräftig wachsenden Pflanzen, z. B. Cobaea scandens, wildem Wein und anderen Ranken und Kletterpflanzen in Balkonkästen, kann man die Lösung etwas konzentrierter wählen, gebe jedoch über 3 g auf 1 l Wasser nicht hinaus. Für Kakteen und andere Sukkulente, die nicht täglich gegossen werden dürfen, aber einen nährstoffreichen Boden lieben, stelle man sich eine Lösung von höchstens 5 g auf 1 l Wasser her und gieße damit alle acht Tage einmal. In der Zwischenzeit gieße man mit reinem Wasser. Bei stark gedüngten Pflanzen darf trocken werden, da sich sonst Trockenschäden sofort einstellen. Hohe Nährstoffkonzentration in

Boden verlangt größere Feuchtigkeit bei nicht suffizienten Pflanzen. Die geeignete Zeit für diese Art der Düngung ist das Frühjahr und der Sommer. Man beginne etwa Anfang Mai und höre im August bis Anfang September damit auf bei Pflanzen, die in völliger Vegetationsruhe den Winter überdauern, z. B. bei Balkonpflanzen. Düngt man zu lange, z. B. bis in den Oktober hinein, so bleiben die Pflanzen, z. B. wilder Wein, Fuchsien usw., zu lange im Trieb, bilden fortgesetzt neue Blätter und Zweige und erkranken dann im Winter, weil das Holz keine Zeit hat, richtig auszuhärten. Nicht stehende Kasken können auch im Winter schwach gedüngt werden, aber höchstens mit 2 g Lösung und alle drei bis vier Wochen. Auch die Kasken brauchen eine Vegetationsruhe im Winter, wenn sie nachher schön und reichlich blühen sollen.

**Schleifische Selleriesuppe.** Manche Hausfrauen gießen das Wasser, in dem sie die Sellerieknollen gekocht haben, die sie zur Herstellung des Salats gebrauchen, fort, da sie es für wertlos halten. Das ist es jedoch keineswegs, da es einen sehr vitaminreichen Geschmack hat und viele Nährsalze enthält; deshalb lassen sich schmackhafte Suppen daraus herstellen, ebenso macht es Fleischstücken wohlgeschmeckend. Schleifische Selleriesuppe wird bereitet, indem man zwei dicke Sellerieknollen, je eine Stange Porree und Petersilienwurzel mit etwas Salz in 2 Liter Wasser weich kocht. Alsdann werden 2 Löffel Mehl mit Butter gebräunt und mit der Brühe abgelöscht, indem man das Wurzelwerk ohne Sellerie und außerdem etwas Suppenwürze hinzufügt.

**Einfache Rebhühnersuppe.** Fünf wie üblich vorgezeichnete und mit Speckschneiden umwickelte junge Rebhühner brät man eine halbe Stunde in Butter und Sahne gar, um sie dann beiseite zu stellen. Nun löst man von zwei alten Rebhühnern alles Fleisch ab, gibt die sieben Mägen, Herzen und Lebern, sowie je ein Reh- oder Fuchschaler, daß man im ganzen 500 g Fleisch hat, hinzu, dreht es einige Male durch die Fleischmaschine und vermischt es mit 150 g zu Sahne gerührter Butter, vier Eigelben, 20 g feingehackten Sardellen, 100 g geriebenem Zwiebel und etwas Salz und Muskat. Darauf streicht man eine Auflaufform mit Butter aus, bestreicht Boden und Wände fingerdick mit obiger Farce und legt nun die hübsch zerlegten und entbeinten Rebhühner darauf, streicht den Rest Farce darüber und schließt die Schüssel mit folgendem Teigdeckel: ein Eigelb, ein großes Stück Butter und je viel Weizenmehl, wie man hiermit verkneten kann, arbeitet man zu einem Teige, schneidet einen runden Deckel davon, der auf die Schüssel paßt, macht zwei Schmitte hinein, legt ihn auf die Pastete, drückt die Teigränder gegen die Schüsselränder, bestreicht mit Eigelb und bäckt die Pastete 1 1/2 Stunde. Vor dem Auftragen schneidet man ein Loch in den Deckel und füllt die Soße, worin die fünf Rebhühner gebraten wurden, hinein.

**Gemüse von Pilzen.** Unsere eßbaren Pilze werden im allgemeinen noch viel zu wenig gewürdigt, obwohl sie ebenso wohlgeschmeckend wie nahrhaft sind. Wer Gelegenheit hat, dieselben zu sammeln, sollte namentlich in diesem Jahre, in welchem die Lebensmittel knapp und teuer sind, es nicht unterlassen. Ein sehr schmackhaftes Pilzgemüse bereitet man, indem man die Pilze, nachdem sie gewaschen und abgeputzt worden sind, in Salzwasser abkocht, größerer, wie Steinpilze, in Stücke schneidet, während man Pfefferlinge und andere auch ganz lassen oder nach Erweichung ebenfalls zerleinern kann. Dann wird kleingeschnittener Speck ausgedrückt und in dem Fett, in dem man die Speckstücke belassen kann, wenn man diese liebt, etwas Mehl geschmitten, alles mit der Brühe unter Hinzufügung von Petersilie und etwas gemahlenem Pfeffer abgelöst; endlich werden die Pilze darin noch kurze Zeit gedämpft und geben so ein nahrhaftes Gemüse, das sowohl für sich allein wie zu gebratenem Fleisch, namentlich Kotelett oder Schnitzel, vortrefflich schmeckt.

**Die Preiselbeere.** Es dürfte nicht allgemein bekannt sein, daß die Preiselbeere eine der aller-gesündesten Fruchtarten ist. Sie wird z. B. von namhaften Ärzten als besonders gesund für Kinder in den Entwicklungsstadien hoch geschätzt, und es darf daher auch die sparfamste Hausfrau nicht anfehlen, einen guten Vorrat von dieser gesunden Frucht einzulegen. Da die einfachste Art des Einlegens auch zugleich die erfrischendste ist, so wird geraten, die gut gereinigten Beeren ohne weiteres

in einen neuen Steintopf zu tun, gut durchkochen zu lassen und einfach in demselben Topfe oder in einem anderen neuen Topfe, mit Pergamentpapier verbunden, aufzubewahren. Die Beeren sind beim Gebrauch nach Wunsch zu süßen, wobei man stets auch etwas frisches Wasser, auch Wein oder Fruchtwein, angießt. Zur besseren Haltbarkeit kann oben über die Beeren eine Schicht feinen Zuckers gestreut werden. Der Saft der Preiselbeeren ist sehr erfrischend in Fieberkrankheiten. Er kann von den in geschilberter Weise eingedochten Beeren durch Anziehen von etwas Zudewasser in Menge gewonnen werden, doch bleibt es jedem unbenommen, den Saft auch durch völliges Auskochen der Preiselbeeren und sofortiges Einfüllen mit Zucker zu gewinnen. Sehr gut schmeckt ein Likör von Preiselbeeren, den man gewinnt, indem man recht reife Beeren in eine Flasche mit gutem Brantwein tut und die Flasche so lange in die Sonne stellt, bis die im Brantwein befindlichen Beeren nicht mehr rot aussehen. Dann gießt man zu einem Liter von dieser Flüssigkeit bis zu 500 Gramm geläuterten Zuder und hebt den Likör zum Gebrauche auf. Er ist ungemein wohlgeschmeckend und um so besser, je länger er liegt.

**Birnenauflauf.** Kleine, runde Erntebirnen oder eine andere Frühbirnenorte wählt man und wäscht oder bohrt sie so aus, daß sie am unteren Ende geschlossen sind, dann füllt man die Birnen mit eingemachten Johannis- oder Preiselbeeren. Nun streicht man eine tiefe Auflaufform mit Butter aus, stellt die Birnen nebeneinander hinein und schüttet folgenden Teig darüber: 125 g Butter und 1/10 Liter Milch bringt man zum Kochen, gibt 2 1/2 Weizenmehl hinein und rührt, bis der Teig vom Topfe losläßt. Nachdem der Teig etwas abgekühlt ist, gibt man 125 g Zuder sowie die gerebene Schale einer halben Zitrone hinzu und zieht den steilgelegenen Schnee der sechs Eier darunter. Der Auflauf muß etwa eine Stunde im gut geheizten Bratofen baden.

**Vogelbeer-(Eberesch-) Likör oder russischer Vogelbeer-Nalika.** Diesen in Russland ungemein beliebten Likör, der in jedem Haushalt auf dem Lande angefertigt wird, stellt man auf ziemlich einfache Weise dar, indem man die reifen Beeren sammelt, gut auswäscht, in Glasflaschen tut und mit feinem doppelt rektifizierten Brantwein übergießt. Man stellt die gut verkorkten Flaschen zwei bis drei Monate in ein warmes Zimmer, bis die Beeren völlig ersäuft sind, seigt den Brantwein durch einen Filterbeutel, lauter auf jedes Liter derselben 1/2 kg Zucker, rührt den Zuder-Sirup gut mit dem Brantwein, filtriert den Likör nochmal, tut das nötige Quantum destillierten Wassers hinzu, füllt ihn auf Flaschen und läßt ihn einige Zeit lagern.

## Neue Bücher.

**Der Leibeigene.** Eine Erzählung aus der Zeit der russischen Bauernaufstände von Oberländer (Nehfus-Oberländer). Verlag von J. Neumann in Neudamm. Preis gebunden 3 M., gebunden 4 M. Wer kennt nicht Oberländer und seine Werte? „Im Lande des braunen Bären“, „Durch norwegische Jagdgründe“, „Eine Jagdfahrt nach Ostafrika“, „Euer durch deutsche Jagdgründe“, „Das Jägerhaus am Rhein“, „Der Lehrspring“ und als bekanntestes „Die Dressur und Führung des Gebrauchshundes“, wir finden sie in Bücherehrten jedes Jägers, Landmanns und Fischers. Dazu ist „Der Leibeigene“ getreten. Lebhafte schildert das Buch den russischen Mühsal, den leibeigenen Bauern. — Der Magnet treibt mit unerklärlicher Strenge den Dorad, d. h. die Abgabe, von ihm ein, obwohl der Bauer selbst dem Verhungern nahe. Wer nicht zahlt, wird entweder nach Sibirien oder zum Militär abgehoben. Solbat sein war früher in Russland gleichbedeutend mit einem Abschluß des Lebens. Da naht ein Ketter, auch zwar ein Leibeigener, aber mit westlicher Kultur. Er fordert Freiheit für die Bauern. Für seine Idee läßt er sein Leben.

Gerade für unsere Kämpfer, vorzüglich in Russland, eignet sich das Buch — welches übrigens eine kleine, gefällige Form hat — als Lektüre, auch für jeden, der in Russland verwundet wurde und zu lesen vermag.

Die mit Wahrheit geschilderten Zustände werden gerade in ihm — dem Leser — lebhaften Widerhall finden, weil er Augenzeuge der russischen Verhältnisse war. Wie eine Poëmanne des Weltgetichts muß es durch die ganze Welt klingen —

so behandelte das mächtige Jarenreich, das die Stirn hat, sich als Kulturstaat aufzuspielen, seine Bauern. Ich habe mein Rezensionsexemplar sofort, nachdem ich es gelesen, in das Feld geschickt, dort wandert es von Hand zu Hand. Die Antwort, welche mir aus dem Felde wurde, lautet: „wahrhaftig, so siehts in Russland aus.“ Seyting.

## Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

**Frage Nr. 221.** Mir wird geraten, Obstbäumen einen Düngguß mit Thomasmehl zu geben. Dieses löst sich im Wasser nicht auf; wie verfähre ich? Ist diese Düngung dann ausreichend? Fr. P. in N.

**Antwort:** Thomasmehl ist natürlich nicht wasserlöslich, wenigstens nicht in gewöhnlichem Wasser, da sich Kalt darin befindet. Die wirksame Phosphorsäure ist ebenfalls nicht wasserlöslich, sondern zirkonensäurelöslich. Wenn Sie daher Thomasmehl zu Obstbäumen geben, wird es zweckmäßig sein, dies um den Baumstamm herum zu streuen und einzuhaden. Selbstverständlich ist eine Düngung mit Thomasmehl durchaus nicht ausreichend, es fehlt eine Stickstoff- und Kaliumdüngung. Kali, sei es Kainit oder 40prozentiges Kalialkali, ist in Wasser löslich, so daß Sie es auflösen und damit gießen können; sonst können Sie es auch mit dem Thomasmehl mischen und einhaden. Anders ist es mit dem Stickstoffdünger. Chilisalpeter ist bekanntlich jetzt nicht zu haben, und schwefelsaures Ammoniak darf nicht mit kalkhaltigen Düngemitteln, also mit Thomasmehl, unmittelbar zusammengebracht werden. In Sie es, so sind Stickstoffverluste zu befürchten. Ammonial dürfen Sie nur mit Superphosphat, dessen Phosphorsäure übrigens wasserlöslich ist, mischen. Da Sie aber Thomasmehl geben wollen, ist es am zweckmäßigsten, wenn Sie, wie oben angegeben, das Thomasmehl ausstreuen und gut einhaden und einige Tage, vielleicht acht Tage später, schwefelsaures Ammonial in Wasser auflösen und damit gießen. Wir würden übrigens auch nicht raten, aus dem gleichen Grunde, wie angegeben, Thomasmehl mit Sauche zu mischen. Dr. S.

**Frage Nr. 222.** An meiner ganzen Tomatenanlage trauerten sich die unteren Blätter und bekommen gelbe Flecken, die später braun werden. Am Tage sind die Pflanzen weiß, nachts erholen sie sich wieder, doch scheinen sie einzugehen. An Feuchtigkeit mangelt es nicht. Was ist die Ursache dieser Krankheit und wie ist sie zu beseitigen? Können an demselben Orte wieder Tomaten gepflanzt werden? Es ist gut, sonnige Lage. G. R. in T.

**Antwort:** Kleine, besonders aber ausgewachsene Tomatenpflanzen werden leicht krank, wenn die Pflanzen auf sehr stark mit Stickstoff gedüngten Boden stehen. Fällt man den Boden dann durch Gießen und Spritzen noch reichlich feucht, so tritt das Lebel um so schlimmer auf. Düngen Sie den Boden also weniger, erziehen Sie den Pflanzen die Feuchtigkeit, dann werden die Tomatenpflanzen und Früchte sicher nicht krank werden. Es wäre zu empfehlen, an derselben Stelle im nächsten Jahre keine Tomaten zu pflanzen. Dr.

**Frage Nr. 223.** An meinem Kohlrabi haben sich an den Wurzeln Knollen gebildet, so daß er nicht mehr wächst; woran liegt das, und was ist dagegen zu tun? W. in Fr.

**Antwort:** Die eingelangte Kohlrabipflanze ist von der Kohlhernie befallen. Es empfiehlt sich, alle mit diesen knolligen Ansätzen behafteten Pflanzen auszugießen und zu verbrennen. Außerdem ist das Land nach dem Abwerten stark mit Kalk und Kainit zu düngen und im Fruchtanbau zu wechseln. Dr.

**Frage Nr. 224.** In einem Hundezwinger ist alles mit Nesseln bewachsen. Wie kann man diese Nesseln dauernd beseitigen? D. in Th.

**Antwort:** Zunächst müssen Sie die Zwischenräume des Zwingers entfernen und den Boden tief umgraben. Das Unkraut vertigen Sie am einfachsten mit verdünnter Salzsäure oder Schwefelsäure. Am billigsten ist das Streuen von Viehsatz. Sämtliche Unkräuter und Gräser sterben bald darauf ab. Dr.

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

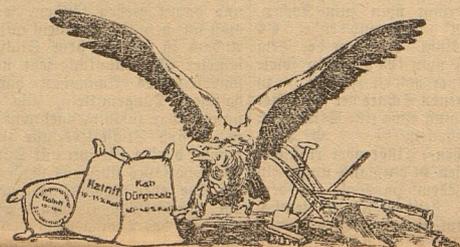
Düngung der Obstbäume. Jetzt ist die beste Zeit, um erkennen zu können, bei welchen Obstbäumen eine Düngung nötig und zweckmäßig ist, und bei welchen nicht. Wir düngen alle mit Früchten vollbesetzten Bäume sowie solche, welche geringen Wuchs zeigen, wir unterlassen aber das Düngen bei den Bäumen, welche einen unbändigen Wuchs annehmen, um eine Umlagerung des Holztriebes zu Fruchtknospen anzukurbeln. Der Dünger wird nicht um den Stamm, sondern ungefähr da in den Boden gebracht, wo der Tropfenfall von den auch äußersten Ästen stattfindet, weil sich da die meisten Wurzelhaare befinden.

Beim Bleichen der Endivie ist allzu sorgfältiges Einwickeln gar nicht ratsam. Ein loses Band um den Rand der äußeren Blätter gehtlungen, verhilft uns zu recht appetitlich gelbem Bräunsel. Fester Einband hingegen begünstigt das Anfaulen des Salates. Stroh ist der Länge wegen nicht recht geeignet zum Binden der Endivie. Durch das mehrmalige Umrwickeln wird das Band naturgemäß zu fest. Allgemein herrscht noch die Ansicht, Endivie müsse vor dem Binden peniblich trocken sein. Ich mache aber die Erfahrung, daß Endivie, die bei Sonnenschein zusammengebunden wurde, sogar rapide zu faulen begann. Dem Rate eines alten Praktiklers folgend, binde ich stattdessen nur den mäßig taubesten Endivienstiel zusammen. Als zweckmäßiges und billiges Bindematerial verwende ich etwa 1/2 m lange Korbweiden. Diese werden mit der Spitze zuerst einmal umgeschlungen. Dabei muß man gut festhalten. Dann wickelt man, bis

das dicke untere Ende sich unterziehen läßt. Dadurch, daß letzteres etwas nach außen kommt, halten die Bänder recht gut. Die entblätterten Weidenriebe kann man natürlich mehrmals verwenden. Ich hatte Gelegenheit, zu beobachten, wie hier in größeren Gemüsezüchtereien die Weidenruten zum Bleichen der Endivie benutzt wurden. Zur Gewinnung derselben waren bis 2 m lange Weidenrispe an einer feuchten Stelle des Gartens in die Erde gesetzt worden. Diese lieferten gleich im folgenden Jahre an den einjährigen Trieben das nötige Bindematerial. Durch Regen stark angefeuchtete Endivie darf man natürlich nicht zusammenbinden. Diese fault auch gleich. Ungebunden erträgt Endivie unbeschadet schon etwas Frost. Gebunden ist sie hiergegen aber ziemlich empfindlich. Sobald es zu frieren begonnen hat, findet man daran besser nicht mehr, sondern hebt die Pflanzen mit Wurzelballen aus und stellt sie draußen an geschützter Stelle mit nach oben gerichteten Blättern dicht nebeneinander. So bleibt er taubellos. Man kann ihn mit Laub eingedeckt gegen den stärksten Frost schützen und nach und nach alles verwerten. Er hält sich auf diese Weise recht lange frisch.

Schlängpflanzen. Für die geschmackvolle Ausstattung von Balkonen kommen in erster Linie drei Schlängpflanzen in Betracht: 1. Calystegia pub. flore pleno, eine gefüllte und ungewöhnlich reich blühende Windenart, deren Wurzelkeime ganz unsehbar sind, aber unerwähntlich und von bezaubernder Schönheit in ihrer Blütenpracht.

Zudem ist die Pflanze sehr genügsam und vollständig winterhart. 2. Glizine apios, ein winterhartes Knollengewächs mit eleganter Belaubung und sehr schönen Rispenrispen, deren einzelne Schmetterlingsblüten braunrot sind und sehr zahlreich an den Ästchen der Blätter erscheinen. Die Pflanze klettert auch von selbst, ist ebenfalls vollständig winterhart und kann daher im Winter in Kästen auf dem Balkon stehen bleiben, ohne irgend eine Bedeckung zu bedürfen. Man kann ruhig sagen, daß die beiden genannten Schlängpflanzen die Königinnen unter den ausdauernden dieser Klasse sind und einzig dastehen. 3. Boussingaultia basellides. Dieses ganz eigenartige Knollengewächs von riesigem Wachstum, schöner, üppiger Belaubung, weichen Blütenrispen und rätselhaftem Duft ist zwar nicht winterhart, eignet sich aber ganz vorzüglich zur Aus schmückung von Balkonen und Fenstern und im freien Lande zur schnellen Bekleidung von Fichten, Triumpfbögen usw., sowie zur Bildung feiner Festons zwischen Rosenhochstämmen. Wenn man die Knollen auf warmen Fuß legt (eine Unterlage von Pferdemist und Laub), so entfalten sich im Laufe des Sommers diese Schlängpflanzen zu prächtiger Schönheit und klettern in sonnigen Lagen oft bis ins zweite Stockwerk empor. Wegen ihres süßlichen Duftes wird die Pflanze auch häufig „Nesedwein“ genannt. Im Herbst nimmt man die Knollen vorsichtig aus der Erde und hebt sie trocken und frostfrei bis zum Mai des nächsten Jahres auf.



# Deutsche Landwirte

Ihr habt gezeigt, daß es Euch möglich ist, das deutsche Volk unabhängig vom Auslande zu ernähren. Die Macht unserer Feinde ist aber noch nicht endgiltig gebrochen; es gilt daher, weiter Vorforge zu treffen. Die Hauptbedingung zur Erzielung hoher Erträge ist eine ausgiebige Düngung, in welcher neben Stickstoff, Phosphorsäure und — wo erforderlich — Kalk vor allem das

## Kali

als Kainit oder 40% iges Kalidüngesalz

nicht fehlen darf. — Alle Auskünfte über Düngungsfragen erteilt kostenlos:

Kalisyndikat G. m. b. H., Agrilkultur-Abteilung  
Berlin SW 11, Dessauer Straße 28/29

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Beste, billigste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung. Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt.

Von Ökonomen Dr. Siebel und Dr. Rieße.  
Ausgabe A. Sechste Auflage. Für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 Mk.  
Ausgabe B. Achte Auflage. Für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 4 Mk.  
Ausgabe C. Zweite Auflage. Für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 Mk.  
In der Anlage: Kasseneinrichtung zur Berechnung der Ertragsanteile der einzelnen Betriebszweige und Formulare zur Aufstellung einer Selbst-einkaufsrechnung für die landliche Volkswirtschaft. Dazu weitestgehend von denselben Verfassern: Praktische Anleitung zur einfachen Buchführung und Selbst-einkaufsrechnung für den Landwirt. Zweite, verbesserte, verbeilerte Auflage. 1 Mk.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Vorkaufszahlung von

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Stramiden-Liegenfänger!

1 m lang, 4", cm breit, doppelte Saugfläche, 100 Stk. 3,50 Mk., bei 800 Stk. franco Nachnahme.  
Witt, Wartenfels 332, Bayern, Ober.

## Dhrensauen

Dhrensauen, Schwerehörigkeit, nicht angeborene Taubheit der feinsten in kurzer Zeit

Gehörhilf.  
Dr. St. Bangratius,  
Preis 2 Mk., Doppelhefte 4 Mk.,  
Lehrreiche Dankstellen. Versand:  
Stabapothek  
Platzhofen a. d. Elbe (Cottb.).

### + Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet rasch jeglicher unerwünschte Scharwuchs harm- und schmerzlos durch Absterben der Wurzel für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Mißbrauch, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.50 gegen Nachnahme.  
Herrn Wagner,  
König 72, Blumenhainstr. 99.

**Hämorrhoiden**  
beseitigt eine bewährte Salbe. Das lästige Jucken verschwindet meist sofort, bei weiterem Gebrauch die Hämorrhoiden. Loth 2,50 Mk. (103)  
Apothek. Erleben (Bez. Magdeburg).

**Fettleibigkeit, Kropf**, wird schnellstens d. Behandlung mit **Schilddrüsen-tabletten** beseitigt. 100 Stück 3 Mk. schmerzlos zum Selbstplombieren  
**Zahnkitt**, schmerzlos zum Bohren Zähne, 1 Schachtel M. 1,20.  
**Rheumatismus**, gleicht, Ischias, angeschwoll. Gelenke, Arme, Lenden, Rücken-, Achsel-, Schenkel-, verschwinden am schnellsten durch den Gebrauch von **Gichtsalz**, Flasche M. 2,50, mit ganz besonderem Erfolge beseitigt man veraltete Schmerzen durch gleichzeitige Anwendung von **Gichtsalz-Tabletten** M. 2,50. Bitte nur aus d. Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13.

**Henkel's Bleich-Soda für alle Küchengeräte**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

### Unterhaltungsliteratur für unsere Krieger im Schützengraben:

**Der Leibeigene.** Eine Erzählung aus der Zeit der russischen Bauernaufstände. Von Oberländer (Rechtsw. Oberländer). Zweite Auflage. Preis gebunden 2 Mk. Gewicht: 310 Gramm.

**Gefammelte Schulhumoresken.** enthalten die früheren Sammlungen: Besuch im Karzer — Kotheder und Schulhaus — Schulinspektoren — Stimmungsbilder aus dem Gymnasium — Sammel Heizerlings Lachbuch und eine Anzahl in Buchform noch nicht veröffentlichter Geschichten. Von Ernst Caffin. Zweite Auflage. Preis gebunden 3 Mk. Gewicht: 450 Gramm.

**Aus großer Zeit.** Bilder aus dem Kriegesleben eines bayerischen Jägers. Von Paul Schumann-Schiller. Zweite Auflage. Mit erläuternden Vorwörtern. Preis gebunden 2 Mk. Gewicht: 450 Gramm.

**Aus altem Jägerblut.** Abenteuer einer preussischen Forstbeamten- und Forstjägerfamilie mit Schilderung der Kriegstagen ihrer Ehre bis zum Frieden des Jahres 1871. Von Paul Schumann-Schiller. Zweite Auflage. Mit erläuternden Vorwörtern. Preis gebunden 2 Mk. Gewicht: 150 Gramm.

**Jäger-Erlebnisse aus Krieg und Frieden.** Herausgegeben vom Vorstand des Vereins Alter Garde-Jäger zu Berlin zum 50. Jahrestag der Unterwerfung des Vereins. Preis kartoniert 2 Mk. 50 Pf. Gewicht: 240 Gramm.

**1866 \* 1870/71.** Erinnerungen eines alten Garde-Jägers. Von Fritz Wäse. Preis elegant kartoniert 1 Mk. 50 Pf. Gewicht: 140 Gramm.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Vorkaufszahlung. Direkte Sendungen nach dem Felde werden bei Voreinladung des Betrages gern befristet.

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Für die Redaktionen: Bede Grundmann, für die Anzeigen: Seb. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Krieger, Remberg (Hess. Wald).