



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 44.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

Vom Pflanzen und Schneiden der Obstbäume.

Von R. Meiners. (Mit 5 Abbildungen.)

Noch hallt die Welt wider vom Kriegsgeschrei. Aber unbekümmert geht die Friedensarbeit weiter. Auch die Obstpflanzung darf nicht darunter leiden. Wir müssen für uns selbst, für Kinder und Enkel neue Bäume pflanzen und auch hierin für die Unabhängigkeit vom Auslande sorgen.

Der Landmann, der jahraus, jahrein mit den Kindern der Natur zu tun hat, weiß auch sehr wohl, wie ein Baum am besten vorankommt. Er bereitet ihm das Pflanzloch in tiefer Grube oder auf rigoltem Lande, packt die Wurzeln gut in Erde, die mit Kompost oder etwas Torfmoos vermischt ist, und setzt den Baum nicht zu tief, eher etwas zu hoch, so daß er bei sonst günstigen Verhältnissen sein Gedeihen findet. Abbildung 1 zeigt einen Baum in richtiger Pflanzhöhe, Abbildung 2 einen zu tief gepflanzten Baum.

Ein guter Landmann läßt auch die Forschungen der Wissenschaft nicht außer acht. Da heißt es u. a., bei der Rigolarbeit die obere Bodenschicht nicht zu tief vergraben. Denn das Erdreich aus der Tiefe ist tot, ohne Bakterienleben, und gelangt nur allmählich zu jener Lebendigkeit und Gäre, die alles Pflanzenwachstum erfordert.

Andererseits pflanzen wir die Bäume nicht in zu düngerreiche Erde, fassen der Wurzeleerde selbst weder Künstdünger noch frischen Stallmist zu. Das ist eine Überfütterung, die der frisch gepflanzte Baum am wenigsten verträgt. Eine Anreicherung mit Thomasmehl und Kali, auch genügendem Kalk in den unteren Bodenschichten ist nicht zu verachten. Stallmist dagegen bedarf zur richtigen Zersetzung der Luftnähe, wird daher am besten entweder dem Erdreich über den

Wurzeln einverleibt oder als Decke für die Baumscheibe gegeben, die der Wurzel zugleich gehörigen Winterschutz verleiht.

Bei guten Austrieb versprechender Ware schneiden wir sofort nach der Pflanzung, und zwar etwa auf die Hälfte der Zweige. Sonst warten wir den Austrieb ab, schneiden, wenn er kümmerlich ist, auch im Frühjahr noch nicht, sondern im folgenden Herbst. Ohne Schnitt auszukommen, wird auch bei Hoch-, Halb- und Zwergstamm in den ersten Jahren nur selten möglich sein. Denn der Baum soll eine Krone erlangen, die sich selber trägt, ein festes Gerüst, das die Grundlage künftigen Fruchtreichthums bildet. Diese Grundlage wird in den Anfangs-

jahren gelegt. Man schneidet zuerst, wie gesagt, auf die Hälfte, dann nur noch um etwa ein Drittel, also auf zwei Drittel, und begnügt sich danach mit dem Auslichten. In den nicht gerade zahlreichen Fällen, wo der Baum von vornherein ein starkes Gerüst verspricht, kommen wir mit dem Auslichten überhaupt aus und erlangen dann eine um so besser und schneller entwickelte Krone. (Abbildung 3a und 3b.)

Der Fruchtholzschnitt beschränkt sich im allgemeinen auf die Obstpalme und Zwergformen und wird am besten durch das Einrichten im Sommer und einen entsprechenden Grünschnitt eingeleitet. Wo das nun der Fall war, gibt es den Winter über nur wenig zu schneiden. Man begnügt sich, unausgereifte Reutriebe dicht unter der letzten Entspigungsstelle zu entfernen. Im übrigen heißt es, die kurzen Seitenzweige, den Besatz, etwa um ein Drittel zurückzuschneiden, bei

— wenn es gut geht — von unten aus allmählich zu Blütenholz umbilden. Die oberen Augen bleiben als Ersatz und sind zunächst dazu berufen, den überschüssigen Saft abzuleiten. Vergabelungen werden möglichst beseitigt. Nach Verlauf einiger Jahre sieht ein Fruchtzweig etwa so aus, wie ihn die Abbildung 4 darstellt.

Das sind die Grundlagen des Kernobstschmitts. Beim Steinobst muß man etwas vorsichtiger sein. Süßkirchen und Pflaumen, ebenso Aprikosen, werden im allgemeinen nur ausgelichtet, Pfirsiche und Sauerkirchen aber auch da geschnitten, wo sie nicht als Spalter, sondern als Busch- und Hochstamm gezogen sind. Der Schnitt hat hier den Zweck, neues (einjähriges) Holz heranzuziehen, das im selben Jahre nur Laubzweige bildet, im nächsten Jahre aber als vorjähriges Holz die Grundlage des Blütenreichthums bildet. Dieses vorjährige Holz wird beim Pfirsich, soweit es

Blütenansatz erkennen läßt, etwas gekürzt, um auf weniger, aber große Früchte hinzuzielen. Das läßt sich am besten im Frühjahr kurz vor der Blüte erkennen. Der Schnitt der Sauerkirchen verhindert das befehlartige Wachstum der Triebe, die immer mehr nach außen drängen und nur noch an den Spitzen einen kümmerlichen Blattwuchs entfalten. Auch hier empfiehlt sich ein Schneiden noch vor dem Wachstums-

abschluß (im Herbst) oder nach neu erwachtem Trieb und Blattansatz. Dann verheilen die Wunden am besten. Um das Kahlwerden der Zweige hinauszuhalten, ist auch bei der Ernte der Sauerkirchen Vorsicht geboten. Das Abreißen am Grunde ist zu unterlassen und der Ritzschiffel mit kleiner Schere zu durchschneiden. Auch das ist ein Zeichen eines guten Obstzüchters, der sich zwar vor einem durchgreifenden Baumschnitt nicht scheut, aber doch in jeder Weise mit den Obstbäumen, seinen Freunden, schonend umgeht, dafür aber auch für seine Arbeit später reichen Lohn und Vergütung erntet.



Abbildung 1. Baum in richtiger Pflanzhöhe.



Abbildung 2. Zu tief gepflanzter Baum.

blühwilligen Birnen- und einigen Apfelsorten auch dreist etwas mehr. Am Grunde des Astes beläßt man die Zweige etwas länger, nach oben zu kürzt man etwas mehr, am meisten den Asterleittrieb, den man auf Niring zurücknehmen kann. Die Zweiglein haben nun etwa noch hier bis sechs gut entwickelte Augen, die sich

Das Kraut unserer Hackfrüchte, ein Ersatzfutter für Wiesenheu und Futterstroh.

Jetzt, wo wir im zweiten Kriegsjahre stehen, wo es gilt, auszuhalten und die erforderlichen Nahrungsmittel für die Tiere zu beschaffen, sind aller Augen auf die deutsche Landwirtschaft gerichtet. Es muß nicht nur jedes Mittel versucht werden, um hohe Erträge unserer Äcker und Wiesen abzurufen, sondern es muß auch mit den geernteten Vorräten gewissenhaft und sparsam umgegangen werden. Zwar läßt es sich nicht



Abbildung 3. Birnen-Sackbaum. (Straßenbaum.)

leugnen, daß dem Landwirt mehr als manch anderem Stande ein hausfälliger Sinn gewissermaßen angeboren ist, jedoch kann in dem Sturmgebraus des Krieges nicht genug zur Klärung in dieser Beziehung gesehen, und wir sind daher der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, deren Flugblatt wir hier im wesentlichen folgen, zum Dank verpflichtet, daß sie immer und immer wieder ihre mahnende und warnende Stimme erhebt.

Das Blattwerk unserer Hackfrüchte wird immer noch nicht in dem Maße von allen Landwirten bewertet, wie es besonders in der jetzigen Zeit erforderlich ist. Ich kenne zahlreiche Besitzer, welche noch Kartoffelkraut verbrennen und auch solche, denen das Einsäuern der Rübenblätter gänzlich unbekannt ist, und doch ist wissenschaftlich nachgewiesen, daß das zu Heu gemachte Blattwerk der Hackfrüchte hinsichtlich seiner nützlichen Zusammenfassung dem Wiesenheu und Sommerhalmstroh keineswegs nachsteht, und praktische Fütterungsversuche haben diese Feststellung der Wissenschaft einwandfrei bestätigt. Beschäftigen wir uns zuerst mit dem Runkelblatt.

Grünes Runkelblatt wird wohl in jeder kleineren Wirtschaft verfüttert, fällt es in der Regel als Schweinefutter doch die Mühe aus, welche zwischen dem Verbrauch der alten Kartoffeln und der neuen Kartoffelente in der Wirtschaft entsteht. Gewarnt muß jedoch vor dem zu frühen Abblatten werden, weil sonst die Erträge und der Futtergehalt der Rüben erheblich darunter leiden. Auch als Milchfutter sind die Rübenblätter, namentlich wenn sie mit den Köpfen verasolt werden, sehr geeignet. Da es jedoch die Praxis, welche hart abführend wirkt, enthält, so ist eine Verfütterung von Schlemmkraut oder Futterkraut angebracht.

Kraut, beschmutzte oder gar angefaule Blätter dürfen nicht verabfolgt werden. Die grünen Blätter von Kohlrüben, Mohrrüben, Soppelrüben, Topinambur, Futterkohl und Weißkraut lassen sich bei einwandfreier Beschaffenheit gleich denen der Runkeln verfüttern, in erster Linie an Rindvieh und Schafe, weniger gut an Pferde und Schweine; für Jungvieh ist grünes Hackfruchtblatt im großen und ganzen nicht besonders geeignet. Kartoffelkraut enthält im grünen Zustande zwar auch genügend Nährstoffe, jedoch wird es vielfach von Pilzen befallen und enthält als Gift das Solanin, und ist daher ebenso wie das Lupinentkraut kein hervorragendes Grünfutter.

Da es aber nach der Mübenernte, namentlich in solchen Gegenden, in denen Zuckerrüben gebaut werden, viel Rübenblätter auf einmal gibt, so säuert man sie ein, um längere Zeit ein bekömmliches und nahrhaftes Futter zu haben.

Zum Einsäuern bedient man sich natürlicher oder ausgemauert Erdgruben von mindestens 2 m Tiefe und 3 m Breite und Länge. Das sandfreie Kraut wird in den Gruben festgestampft, nötigenfalls durch Pferde oder Ochsen und hölzerne Klammern, so daß jeder Luftzutritt unmöglich ist. Die festgelagerten Futtermassen werden mit einer Häcksel- oder Spreuschicht sowie mit einer etwa 1/2 m starken Erdschicht gut abgedeckt. Um eine mildere Gärung zu erzielen, große Stoffverluste zu verhindern und ein in jeder Beziehung einwandfreies Dauerfutter zu erzielen, empfiehlt sich eine Zugabe von Sauermilch, Sauerkrautbrühe oder Milchsäuremischung aus Brennerzeien. Nach etwa zwei Monaten kann das Sauerfutter verfüttert werden, jedoch nehme man niemals mehr aus der Grube, als jeweils gebraucht wird, da es an der Luft schnell verdirbt. Gutes Sauerfutter hat einen angenehmen, weinsäuerlichen Geruch und Geschmack und wird gern von Milchkühen und Mastochsen, pro Tag 15 bis 25 kg auf 1000 kg Lebendgewicht, unter Zugabe von Schlemmkraut, genommen. Bei Pferden, Jungvieh und trächtigen Tieren halte man mit Sauerfutter etwas zurück.

Da jedoch bei dem sonst empfehlenswerten Einsäuern große Verluste nicht nur an Nährstoffen, sondern auch in der Menge stattfinden, so sollte man überall da, wo sich Gelegenheit bietet, das Kraut in Haufen oder besser auf Reueuter heuen oder nach Abheben des Schmutzes bzw. Wäschens in Trockenapparaten künstlich trocknen. Es kann dies auch in Zuckerrüben-, Brennerzeien, Ziegeleien und Stärkesäbriken geschehen, falls keine Darrapparate zur Verfügung stehen. Man hat festgestellt, daß 100 kg Kartoffelkraut bzw. hinsichtlich des Nährstoffgehaltes 360 kg Sauerfutter entsprechen, und es kann die Hälfte des Krautfutters bei Milchkühen und Jungvieh unbedenklich durch Kartoffelkraut ersetzt werden, bei Mastochsen und Mastschafen sogar drei Viertel desselben. Auch die getrockneten Samenbeeren des Kartoffelkrautes lassen sich unbedenklich verfüttern. Getrocknetes Rübenblatt eignet sich für alle Wiederkäuer, selbst von Mastochsen wird es gut bewertet, namentlich in Verbindung mit Gerstenschrot. Rittgutsbesitzer von Naechrich auf Puschkova, der sich auf dem Gebiete der Trocknung unserer Knollenfrüchte große Verdienste erworben hat, berichtet, daß sein Rindviehbestand seit Jahrzehnten ohne jegliches gekauftes Krautfutter ernährt wird. An Pferde kann pro Kopf und Tag bis zu 1 kg verfüttert werden, auf die einzelnen Mastzeiten verteilt mit Häcksel usw., an Zugochsen und Mastkühen bis zu 4 kg, trocken gemischt mit dem übrigen Futter, neben Häcksel mit Schnitzeln oder Schlempe. Jedoch muß das Trockengut möglichst sand- und schmutzfrei sein, da sonst leicht Koliken, namentlich bei Pferden, auftreten.

Jeder Krautfrunk tut den Tieren wohl. Sei's von Kartoffeln, Rüben oder Kohl, Sei's trocken, frischgrün oder sauer, Schafft Milch und Fleisch für des Winters Dauer!

Kleinere Mitteilungen.

Der **Dummkoller der Pferde** ist eine Krankheit, die von dem Pilen selten richtig erkannt wird. Die Krankheit äußert sich in der folgenden Weise: Die Pferde verweigern sich beim Fressen und Saufen, sie halten oft größere Futtermengen im Munde, ohne sie zu kauen, oder schlucken andererseits auch schlechtkauete Körner. Die Tiere sind meist teilnahmslos, träge, stolpern häufig und müssen bei der Arbeit immer von Zeit zu Zeit

angetrieben werden. Für sonst sehr lästige und unangenehme Reize sind sie gar nicht empfindlich; denn sie lassen sich z. B. in die Ohren greifen, auf die Krone treten und auf die Seiten klopfen. Sie nehmen ungewohnte und selbst unnatürliche Stellungen an und verharren darin. So kann man einen Vorberuf über den anderen kriegen, ohne daß die Pferde sogleich ihre Stellung verändern. Die Ursache des Dummkollers ist chronische Wasserfucht des Gehirns; diese ist stets unheilbar.

Das **Kalbseiber der Kühe** läßt sich durch strenge Diät verhüten. Danach sollen gut genährte, durch große Milchergiebigkeit ausgezeichnete Kühe acht Tage vor der Geburt nur eine viertel bis eine halbe Ration Futter, am Tage des Kalbens gar kein Raufutter, sondern nur leicht verdauliche Tränke und mindestens vier Tage lang nach der Geburt wiederum nicht mehr als eine viertel bis eine halbe Ration Raufutter erhalten. Bei großen Milchreichtum sind derartige Kühe bereits vor dem Kalben zu melken, in den ersten zwei bis drei Tagen nach dem Kalben alle zwei Stunden bzw. so oft wie möglich. Daneben empfiehlt sich die Verabreichung eines Abführmittels am Tage der Geburt oder schon vorher. Stauverfall in Verbindung mit Schleim und Bl. Da es nur weit vorteilhafter und auch leichter ist, eine Krankheit, namentlich das Kalbseiber oder Milchseiber, zu verhüten, als zu heilen, so dürfte es sich empfehlen, die obigen Vorbeugungsmahregeln namentlich in Ställen, in denen die Krankheit schon mehrere Opfer gefordert hat, oder wo sie allmählich auftritt, in ausgedehnter Weise durchzuführen.

Über die **Fütterung der Schweine** ist schon viel gesprochen und geschrieben worden, aber etwas Gutes kann man bekanntlich nie zu oft tun, und dazu werden die Anweisungen, welche ich in nachfolgendem geben will, im Orange vieler Arbeit gar oft außer acht gelassen. — Die Schweine dürfen auf einmal nie mehr Futter erhalten, als sie aufzufressen vermögen, damit keine Reste in den Trögen zurückbleiben, die dann säuern und gären oder von den Tieren verunreinigt werden. Diese Reste darf man nicht wieder zur Fütterung verwenden, man kann sie Hühnern oder Gänzen geben. Haben die Tiere einmal nicht rein aufgefressen, so ziehe man ihnen bei der nächsten Mahlzeit etwas vom Futter ab. Nach jeder Fütterung von fester Nahrung ist bald eine Tränke zu reichen, falls nicht Vorkehrungen getroffen sind, daß die Tiere ihren Durst ganz nach Belieben stillen können. Leider sind die Fragen nach einer zweckentsprechenden und billigen Fütterung der Schweine noch lange nicht genügend geklärt, denn die Meinungen gehen selbst bei großen Jägern weit auseinander.

Klauenseuche der Schafe. Die Klauenseuche kommt bei den Schafen in zwei Formen vor, nämlich in gutartiger Form und als sogenannte Hinte. Wird letztere aber vernachlässigt, so wird sie auch bössartig. Erstere entsteht auf schmutzigem, nassem Boden oder in unsauberen Ställen oft selbständig, meist aber verbreitet sie sich durch Ansteckung. Unter den Klauen und an den Wällen zeigt sich eine wässrige Ausströmung, welche sehr schmerzhaft und daher die Wälle wund macht. Ein heftiger Schmerz hindert die Tiere am Gehen, und ohne rechtzeitige Hilfe löst sich der ganze Huf nach und nach ab. Als Vorbeugung weiterer Verbreitung dient zunächst die sofortige Absonderung der erkrankten Tiere und Vermeidung des Aufenthalts auf nassem Boden. Trockene Strohkreu ist unerlässlich. Dieranken Klauen müssen von Schmutz und Eiter gereinigt werden, und an den hohlen Stellen muß man das Horn abschneiden und die Wunden mit Speiseglanzöl befeuchten, mit Kupfervitriolpulver bestreuen oder mit Salpetersäure betupfen. Blutreinigende, abführende Mittel unterstützen die Behandlung.

Die **Mahonienbeeren** sind keine Weintraube, wenngleich sie vereinzelt dazu verwendet werden. Das Rezept zur Weinbereitung lautet wie folgt: Die Beeren werden zerquetscht und der Saft bald abgedrückt. Zu einem Liter Saft kommen zwei Liter Wasser und 750 g Zucker. Die Behandlung ist wie bei jedem andern Beerenwein. Bei Freuden und Genuß bereitet der Mahonienbeerenwein nicht. Zu Getreide und Mus sind die Beeren schon besser zu verwenden, doch ist das Erzeugnis aus Holunderbeeren um vieles besser, und an Holunderbeeren fehlt es in diesem Jahre nicht. Zimmerlein ist es besser, in diesem Kriegsjahre die

Mahonienbeeren zu Mus einzukochen als sie verdorben zu lassen. Getrocknet geben die Mahonienbeeren einen nicht üblen Zusatz zu andern Dörroft, namentlich zu getrockneten Birnen. Schließlich sind die getrockneten Mahonienbeeren auch als Hühnerfutter zu verwenden, wozu ja gegenwärtig viel Mangel ist. Schlegel.

Sasenerleberwurst. In einem Haushalt, wo viele Hasen gegefessen werden, lohnt es sich sehr wohl, die Lebern zu Wurst zu verwerten, die nicht nur ganz vorzüglich schmeckt, sondern bei den teuren Aufschnittpreisen auch eine sehr praktische Verwertung ist. Auf 1 kg Hasenerleber rechnet man 2 kg Schweinebauchfleisch. Die gehäuteten Lebern werden roh zweimal durch die Fleischmaschine gedreht und das Schweinefleisch mit Sippentank und Zwiebeln in Salzwasser gargekocht, erkaltend gelassen und recht fein gewürfelt. Dann gibt man Fleisch und Lebern zusammen, würzt mit Majoran, Dymian, Muskat, Salz, Pfeffer, Kelfenpfeffer und in Fett geschmorten, durch ein Sieb gesieberten Zwiebeln. In Schweine Därme gefüllt, kocht man die Wurst ca 30 Minuten in Salzwasser. W. W.

Schnepfen auf Feinschmecker-Art. Vier junge Schnepfen werden wie bekannt vorgezichtet, mit feinem Salz eingewiebt und in einer mit Speckfett ausgelegten Bratpfanne 20 bis 30 Minuten gebraten, während welcher Zeit man sie recht häufig befällt. Unterdessen hat man alles Eingeweide unter Fortlassung der Magen feingewiegt, das rohe, gewiegte Wildbret von zwei alten oder geschickten Schnepfen, 200 g feinstgehackten Rauchspeck, zwei bis drei Eidotter, Salz, Pfeffer und so viel Weisbrot hinzugegeben, daß eine geschmeidige Füllmasse entsteht, unter welche man den feinen Giesjohne zieht. Nun halbiert man die Schnepfen der Länge nach, füllt sie mit der Wildbretmasse, beträufelt sie mit Butter und stellt sie noch fünfzehn Minuten in den Bratofen. Der Bratenfud wird mit saurer Sahne zu einer Soße verflocht. W. W.

Kalbsbraten mit Reis. 250 g guter Reis werden aufgewaschen und zum Ablausen auf ein Sieb geschüttet. Indessen werden zwei bis drei Perlinge in feine Würfel geschnitten, einige Zwiebeln klein gehackt und in Butter weich gedämpft, von dem übriggebliebenen kalten Kalbsbraten so viel in kleine Würfel geschnitten, daß die Menge ebenso groß ist, wie der Reisberg. Reis, Fleischwürfel, Perling und Zwiebel werden nun mit einem Eßlöffel Kapern und reichlich geriebenen Parmesankäse sowie mit der etwa halben Kalbsbratenmenge und so viel fauren Rahm vermischt, daß die Masse weich ist. Dann streicht man eine Form mit Butter aus, befüllt sie mit geriebenem Parmesankäse, füllt die Masse hinein, bäckt die Speise eine halbe bis drei Viertelstunden im Bratofen. Statt des Parmesankäses kann auch geriebener Schweinekäse genommen werden, wodurch das Gericht etwas wohlfeiler wird. W. W.

Muschel. Für die Herstellung und Verwertung von Muschel tritt Ost- und Weinbauinspektor Sahlmann, Geisenheim a. Rh., im Amtsblatt der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden mit folgenden Worten ein: „Die Walnugente fällt dieses Jahr im Kammerbezirk sehr reich aus. Die Ernte hat bereits begonnen, und die Musche sind sehr begehrt. Händler und Private zahlen je nach Größe 25 bis 30 Mk. für den Zentner; in Friedenszeiten war der Durchschnittspreis für Musche frisch vom Baum 20 Mk. Die starke Nachfrage sowie der hohe Preis werden bedingt durch die Knappheit an Speisefisch. Die Walnugente ist ein sehr schönes Speisefisch, das in vielen Gegenden infolge des Mangels an Fischbäumen unbekannt ist. Im Rheingau ist Muschel nichts Seltenes, in früheren Jahren konnte man solches öfters bei den Wängern kaufen. Vor mehreren Jahren kostete der halbe Liter 1 Mk., in den letzten Jahren 1,50 Mk. Die Behandlung der Musche für die Obereitung ist folgende: Nach der Ernte wird die äußere grüne Schale entfernt und die Musche werden auf einem luftigen Speicher in dünner Lage zum Trocknen ausgebreitet. — Im Rheingau hat man besondere Muschelpfänder, deren Boden aus Lattein mit 1 cm Luftzwischenraum hergestellt sind. — Während dieser Zeit werden die Musche alle paar Tage mit einem Rechen oder Reiserbesen durcheinander gerührt (gewendet). Sind die Musche gut trocken, was nach sechs bis acht Wochen der Fall ist, so werden sie geleert, in luftigen Säcken nochmals nach-

getrocknet und dann dem Smüller zum Verschlagen gebracht. — Rentabilitätsberechnung: Aus einem Zentner frischer Musche erhält man durchschnittlich 66 Pfund trockene Musche, diese ergeben 24 Pfund trockene Kerne und diese letzteren liefern 6³/₄ Liter Öl. Der Smüller bekommt für das Verschlagen für jedes Pfund Kerne 5 Pf., und behält die Ausflüchen, welche ein wertvolles Viehfutter darstellen. Das Muschel wird in großen Krügen oder großen Flaschen, lose verpackt, stehend aufbewahrt; jedem Gefäß werden einige Körner Salz zugegeben. Nachdem sich das Öl geklärt hat, wird es auf Flaschen abgefüllt, die ebenfalls lose verpackt und stehend aufbewahrt werden müssen.“

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage Nr. 276. Ich habe eine neunjährige gute Kuhkuh, welche im März gefäht und etwa sechs Wochen nachher wieder gerindert hat. Ich brachte die Kuh damals nicht zum Bullen, drei Wochen später rinderte sie wieder, und es war mir aus wirtschaftlichen Gründen nicht möglich, sie zuzulassen. Seitdem hat sich die Brunst nicht wieder eingestellt. Ich frage an, wie ich die Kuh wieder zum Rindern bringen kann. G. L. in G.

Antwort: Sie haben einen großen Fehler gemacht, die Kuh beim zweiten Rindern nicht wieder zuzulassen. Bei älteren Kühen, besonders solchen, die fast immer im Stalle stehen und keine Bewegung haben, muß man trotz allem, wenn diese überhaupt rindern und muß die Brunst ausnutzen. Die Brunsterscheinungen werden sonst immer schwächer, es ist sehr wahrscheinlich, daß die Kuh seit Mai wieder gerindert hat, nur so schwach, daß Sie es übersehen haben. Versuchen Sie die Brunst durch Eingeben von Kantharidentinktur (dreimal täglich 30 Tropfen in $\frac{1}{2}$ Liter Weizenamenabkochung, drei Tage lang) herbeizuführen, oder geben Sie der Kuh Yohimbine (vom Tierarzt zu verschreiben), letzteres aber nur, wenn Ihnen viel daran liegt, die Kuh wieder tragend zu bekommen, da das Mittel verhältnismäßig teuer ist. B.

Frage Nr. 277. Ein russischer Windhund bekam rote Brustwarzen und kleine rote Stellen am Körper, wo er sich fast immer kratzte. Den Hund habe ich mit einer Mischung von 1000 g reinem Spiritus (kein Brennspiritus), 180 g hebraischem Seifenspiritus, 90 g Kresolin und 500 g abgekochtem Wasser an vier Tagen ordentlich eingewaschen, dann zwei Tage Pause gemacht und schließlich mit Schmirerlase abgewaschen. Die roten Stellen verschwand zunächst, bis auf einmal das Tier besonders auf dem Rücken die Haare verlor und sich wieder kratzte. Die Haut des Hundes besteht in Kartoffeln mit Reis, Hirse, Knochenmehl oder ausgekochter Knochenbrühe; Fleisch habe ich vorzichshalber nicht gegeben. Was fehlt dem Tier? W. M. in D.

Antwort: Der Hund ist mit Sarkoptesträude befallen. Reiben Sie ihn in Zwischenträumen von drei Tagen im ganzen dreimal ein mit einer Auflösung von 500 g Spiritus und 50 g Kerugen. Das Lager des Hundes muß mehrmals gründlich gereinigt und mit Kreolinwasser (3 %) desinfiziert werden. Auch das Halsband ist zu desinfizieren. Am zwölften Tage wird der Hund gebadet. Dr. S.

Frage Nr. 278. Mein sechs Monate alter Ziegenbock hat das rechte Bein vorn am Knie gebrochen. Was kann ich tun, damit der Bruch wieder heilt? Ich füttere Kleie, Kohl, Rüben und Roggenkleie, auch phosphorhaltigen Futtermittel. Kann ich letzteres weiter füttern? W. G. in C.

Antwort: Knochenbrüche heilen, falls die Bruchstelle glatt und nicht gesplittert ist, am besten, wenn man um die Bruchstelle einen festen Widelverband legt. Die Anlegung eines Verbandes ist bei Ziegen aber nicht gut möglich, da sie diesen doch bald abknabbern und die Heilung durch Berührung der Knochenenden dann mehr benachteiligen als fördern. Sie müssen die Heilung der Natur überlassen; falls sie ermöglicht wird, behält das Tier aber zeitweilig ein dickes Knie. Phosphorhaltigen Kalk können Sie weiter füttern, er benachteiligt den Heilungsvorgang nicht, wird aber auch nicht allzuviel nützen. S.

Frage Nr. 279. Ich habe schöne Fichtengruppen, welche gut gedeihen, aber von der Gallwespe stark heimgegriffen sind. Wie ist der Schädlings zu vertilgen? C. B. in N.

Antwort: Die gallenartigen Auswüchse an den Fichtentrieben rühren von der Tannennuss her. Zur Bekämpfung derselben empfiehlt es sich, kurz vor dem Austrieb mehrere Male mit folgender Mischung zu besprühen: $\frac{2}{3}$ kg Tabaktruppen in 15 Litern Wasser auflösen, 24 Stunden stehen lassen, dann die Tabaktruppen auspressen. Mittlerweile löst man $\frac{2}{3}$ kg Schmirerlase in 15 Litern warmen Wassers auf. Zum Gebrauch mische man 1 Teil Tabaktruppe und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Teile Seifenbrühe in 20 Litern Wasser. Zum Spritzen bediene man sich einer Verstäubungsspritze. Außerdem muß alles getan werden, um das Wachstum der Bäume zu fördern; bei trockenem Wetter gießen, öfter überprüften, düngen mit Jauche; stehen die Gruppen zu dicht, müssen sie gelichtet werden. Gr.

Frage Nr. 280. Mein etwa einjähriges Schwein bekam vor 14 Tagen rote Flecke, etwa so groß wie ein Markstück. Am zweiten Tage waren die Flecke blau und knorpelig. Das Tier fraß einige Tage nicht. Jetzt ist es wieder munterer, kann aber nicht lange stehen, zum Fressen muß es aufgehoben werden. Meine Schweine haben nun schon seit vier Jahren immer im August und September dieselbe Krankheit. Sind hieran die Fliegen schuld oder der Stall? M. S. in G.

Antwort: Die Fliegen sind nicht die Ursache der Erkrankung, möglicherweise aber der Stall. Ihre Schweine leiden an den sogenannten Badfeinblättern (Pediculose). Man nimmt an, daß diese Krankheit durch den Erreger des Schweinekrankheits hervorgerufen wird, welcher aber gegenüber dem eigentlichen (Stäbchen-) Rollauferreger durch unbekannt Ursachen in seiner Virulenz abgeschwächt ist. Die Krankheit verläuft sehr selten tödlich, nimmt die Tiere aber sehr mit. Sorgen Sie bei den Schweinen durch Grünfütter, dicke Milch, Buttermilch usw. für offenen Leib, eventuell durch Glaubersalz und eine Messer Spitze voll Salpeter zu jeder Mahlzeit. Wenn die Tiere nach der Krankheit schwer aufstehen können, reiben Sie ihnen die Gelenke und die Schulter- und Kreuzgegend leicht mit Franzbranntwein oder Salmiak- bzw. Seifenspiritus ein, die Beweglichkeit findet sich dann meist nach einiger Zeit wieder. Am besten wird es sein, wenn Sie Ihren Stall einmal gründlich reinigen und desinfizieren lassen, auch empfiehlt es sich, den gesamten Schweinebestand alljährlich gegen Rollauferimpfen zu lassen. S.

Frage Nr. 281. Ich möchte junge, ausgewachsene Tauben brüten lassen, weiß aber nicht, woran ich Tauber und Taube erkenne. Was ist in der Kriegszeit das geeignete Futter? Bekommen die jungen Tauben das gleiche Futter wie die alten? Fr. C. R. in N.

Antwort: Im allgemeinen ist der Tauber kräftiger und höher als die Taube, der Kopf ist größer und dicker, die Halsfedern haben mehr Glanz; auch pflegt der Schnabel dicker und kürzer und mit fächerförmigen Warzen besetzt zu sein. Nimmt man einen Tauber zwischen beide Hände und schwingt ihn auf und ab, so schlägt er den Schwanz nach unten, die Taube nach oben. Alle diese Kennzeichen sowie noch einige andere trügen jedoch bisweilen; wenn freilich alle zusammentreffen, und außerdem noch solche im Benehmen der Taube, dann kann man ziemlich sicher sein. Der Tauber ist lebhafter und weniger als die Taube, läßt öfter seine Stimme hören und treibt die Täubin in aufrechter Haltung mit auf dem Boden schlängelnden Schwanz vor sich her. Beim Schnablen steck die Taube ihren Schnabel stets in den des Taubers. Durch häufige und aufmerksame Beobachtung der Tauben werden Sie bald die Geschlechter unterscheiden lernen, obwohl auch erfahrene Züchter sich manchmal täuschen. — Mit der Fütterung der Tauben ist es jetzt in der Kriegszeit schlecht bestellt, da ja die meisten Getreidearten als Viehfutter nicht verwendet werden dürfen, Gerste und Mais aber, die erlaubt sind, so hoch im Preise stehen, daß die Fütterung der Tauben damit zu teuer wird. Wir raten daher, den Tauben ein Weichfutter aus gekochten und zerdrückten Kartoffeln mit Kleie und etwas Fleischabfällen, Fischmehl u. dergl. und ein wenig Salz anzumengen, daneben wenig Körnerfutter, und zwar was Sie eben billig bekommen können. Junge Tauben bekommen, sobald sie von den alten nicht mehr gefüttert werden, das gleiche Futter wie diese. Dr. B.

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

Die gepflanzten Rot- und Weiskrautköpfe wie auch der Wirsing halten sich im Winter nicht. Sie sind daher alsbald zu verwenden, und zwar ergeben sie ein gutes Dörroprodukt. Dazu werden sie als wie zum Sauerkraut sehr geschnitten oder gehobelt, dann auf Horben ausgebreitet und bei mäßiger Hitze getrocknet, was in den Wärme- und Backöfen, den Kuchenhorden und auch auf dem Herde geschehen kann. Getrocknetes Gemüse ist heuer sehr begehrt, zumal es sich gut ins Feld an unsere tapferen Krieger verschicken läßt.

Merke! vom Kürbis. Viele Kürbisse sind in diesem Jahre gezogen worden und brachten eine sehr ergiebige Ernte, die zum Teil für die Menschen, zum Teil für das liebe Vieh Verwendung fanden und noch finden. Mancher steht wohl noch im Keller oder an sonst einem passenden, luftigen Ort und wartet, daß auch an ihn die Reihe komme. Ich möchte nun nicht die Kerbe angeben zum sofortigen Verbrauch, wie Kürbisbrei usw., da diese wohl allgemein bekannt und in den verschiedenen Teilen unsers Vaterlandes die Zubereitung dem jeweiligen Geschmack angepaßt ist. Ich wollte vielmehr etwas darüber sagen, wie man den Kürbis konservieren und auch als Brot-ausschlag für den Winter einfischen kann. Kürbis ist ja nicht teuer und Zucker ist auch noch zu annehmbarer Preise zu erhalten, so daß dieser Brotaufschlag im Verhältnis zur Butter recht billig genannt werden kann. — Kürbis marmelade. Die Kürbisse werden geschält und das Kerngehäuse entfernt. Aber ja nicht fortwerfen! Die Kerne trocknen wir und liefern sie gelegentlich, vielleicht zusammen mit Sonnenblumenternen, an geeigneter Sammelstelle ab, zur Dörrbereitung — alle sonstigen Abfälle sind für die Schweine ein Hochgenuss. Nun zurück zur Marmelade! Der Kürbis wird in kleinere Stücke geschnitten, mit ganz wenig Wasser auf Feuer gesetzt, weich gekocht und durch ein Haarsieb (Passiermaschine) getrieben. Auf eine Tasse Brei nimmt man je eine halbe Tasse voll Zucker. Man kann nun den Brei in verschiedenen Portionen einfischen und jedem Teil einen andern Geschmack geben, oder man kocht die ganze Menge auf einmal ein und gibt erst beim Gebrauch den Geschmack daran. Bei ersterer Art kann man zusehen: Zitronensaft und Zitronensäfte, Apfelsinen- und -schalen, allerlei Fruchtstücke von roten und schwarzen Trauben, Erdbeeren, Himbeeren, unseiner Früchte usw. Bei der zweiten Art kommen wieder mehr fettere Beimischungen in Betracht, wie z. B. Apfelsinens-, Kirsch-, Pfaffenarten, auch Stachelbeeren. Immer wird einer süsslichen Zugabe der Vorzug zu geben sein. Auf diese Weise kann man durch die Kürbismarmelade eine Menge Abwechslung schaffen und anderen Brot-

ausschlag auf billige Art verlangen. Kürbis in Essig und Zucker mit Ingwer. Der Kürbis wird wie gewöhnlich die abgeschält, das Kerngehäuse entfernt und ebenso das nicht feste Fleisch, sodann schneidet man fingerbreite und fingerlange Stücke, die man über Nacht in Essig legt. Am andern Tages wird der Essig abgeseigt. Auf ein Pfund Kürbis rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und gut einen Viertel-schoppen Essig. Essig und Zucker läßt man ins Kochen kommen, gibt die Kürbisstücke hinein und läßt sie unter öfterem, leichtem Umwenden so lange darin, bis sie ein glasiges Aussehen haben — zu weich dürfen sie nicht werden. Hierausgenommen legt man sie in einen Steintopf, gibt in den Essig einige Stüchlein gereinigten Ingwer, läßt ihn noch etwas kochen und gießt ihn über den Kürbis. Nach einigen Tagen gießt man die Brühe ab, läßt sie wieder etwas ein-kochen und gießt sie heiß über den Kürbis. Dies wiederholt man noch einmal und der Kürbis ist fertig. Genjo kann man Kürbis nach allen Gurkenrezepten einmachen — als Senfkürbis wie Gurken in Essig und Zucker mit Zimt und Nelken. Heißend sieht Kürbis auch aus unter Wirtel Vieles, wenn man mit dem Kartoffelausschlag schöne runde Wällchen ausläßt.

Behandlung unreifer Tomaten. So üppig in diesem reichen Sommer die Tomaten-pflanzen ins Kraut schießen und überreichen Fruchtbehänge bilden, so unangenehm macht sich jetzt das überaus schlechte Reifen der Früchte bemerkbar. Oft gewahrt man in den Fenstern der Gartenbesitzer vom Stumm losgerissene Früchte und auch solche, die halbreif geblüht wurden, um sie auf dem Fensterbrett jeden Sommerfrühl erhalten zu lassen und bei gleicher Wärme erl als am Stock zur Reife zu führen. Dieses Ver-fahren ist nicht richtig; es sollten Früchte, die nicht völlig reif sind, niemals ohne Not dem Stock entnommen werden, vielmehr sollte lieber etwas mit dem Verkauf oder Genuss gewartet werden. Ist jedoch durch Umstände, wie Hoch-wasser oder Frost, das Einreifen der Tomaten notwendig geworden, dann müssen die weniger reifen Früchte ausschließlich zum Einlegen, zu Gelee und Krautwürzen Verwendung finden und nur mindestens dreiviertelreife, große Exemplare nachgereift werden. Ein bedeutender Tomaten-gärtner Amerikas machte den Schreiber dieses darauf aufmerksam, daß die in Deutschland allgemein übliche Methode des Nachreifens am Sonnenlicht durchaus verfehlt sei, weil dadurch die Früchte einen faden, widerlichen Geschmack annehmen, eine dicke Schale bekommen und schrumpfen. Empfehlenswert erweist sich tat-sächlich die in Amerika, dem Tomatenlande, ge-bräuchliche, die mindestens dreiviertelreife,

völlig unreiferen Früchte in trocknen Kellern flach zu lagern und womöglich noch mit biden Tüchern zu bedecken. Die Frucht erhält auf diese Weise in gar nicht langer Zeit ihr herr-liches Rot, den unverfälschten feinen Geschmack und behält die dünne Schale. Der große Versuch der Tomaten geschieht in Amerika übrigens ebenfalls in dreiviertelreifen Zustände, dicht bespaßt, genau wie der der Zitronen und Apfelsinen. Auch diesen Früchten würde das Nachreifen am Sonnenlicht schädlich sein. W. T.

Endivien. An Stelle des Kopfsalats tritt nun zunächst der Endivienalat — später Napunzel- oder Feldsalat. Der Endivien wird bei trockenem Wetter leicht zusammengebunden, wodurch die inneren Blätter schön gelb und zart werden. Diese verwendet man zu Salat. Doch werje man ja nicht die grünen Blätter fort. Nur die äußersten sind in der Küche nicht zu benutzen. Die andern geben noch Suppe oder Gemüse, das gut schmeckt und sehr gesund ist. Zu beiden schneiden wir die Blätter in unge-fähr 1 cm breite Streifen. Zur Suppe dämpfen wir sie in Fett, säuen etwas Mehl darüber, füllen mit Fleischbrühe oder Wasser auf und geben das nötige Salz daran. Ungerichtet wird die Suppe über saurem Rahm mit Ei. Auch kann man etwas Zitronensaft daran geben. Zu dem Gemüse kochen wir die Streifen in Wasser ab, dem wir eine Messerspitze Natron zusetzen. Etwas Mehl wird in Fett gedämpft, mit Wasser und etwas Zitronensäure aufgefüllt, mit Salz und etwas Mustard gewürzt. Das Gemüse, das wir ablaufen ließen, wird hinzugegeben und noch einmal mit-aufgekocht. Lange stehen darf es dann nicht mehr, da es seine grüne Farbe verlieren würde. Vor dem Anrichten geben wir noch ein paar Büffel sauren Rahm daran. Da jetzt der Schmelzbackofen verboten ist, will ich gleich noch sagen, wie ich mir den nötigen Rahm in die Küche besorge. Das tägliche Quantum Milch lasse ich vor dem Abkochen zwei bis drei Stunden stehen, dadurch bildet sich eine dünne Rahmschicht, die ich behutamt abschöpfe. Ich entziehe dadurch der Milch nur einen kleinen Teil ihres Fettgehalts, der meiner Familie aber auf andere Weise wieder zugute kommt. Habe ich einmal zufällig keinen Rahm, ersehe ich ihn durch gut geschlagene Sauermilch und ein Stüchlein Butter. Ein bis zwei Schoppen Milch kann man sich immer mal hinstellen zum Dickwerden. Hat man sie nicht auf obige Weise nötig, gibt sie ein gutes Abendbrot, oder „geschrammt“, wie man hier sagt, wird sie in einem Seiber oder Säckchen ablaufen gelassen und man hat den so gefunden Quark oder Stippjase, der auf alle möglichen Arten angemaicht wird. Mit Salz und Kümmel, mit Zwiebeln, mit Schnittlauch, auch mit Zucker und Ei und Rosinen usw. ist er als Brot-ausschlag oder zu Kartoffeln viel begehrt und wird von groß und klein gern verzehrt. W. T.

Bettnässen,

Befreiung garant. sof., Alter u. Geschl. angeh. Auskunft umsonst. Institut „Sants“, München 32, Dagerstr. 54.

Zahnkitt schmerzstillend, zum Selbstpolieren, hohler Zähne, 1 Schachtel Mk. 1.20.

Schlaflosigkeit, Nervosität, Angstlichkeit, mit u. ohne Herz-klopfen, **Schwerhörigkeit**, Zittern, Zucken, Muskelkrämpfen, See-krankheit, **Ohrrensausen**, neurosthen., hysterischen, epileptisch. Zustände sind

Bromsalze-Pastillen n. Dr. Erlmeyer, Adler-Marke, das beste u. wirks. Mittel, Doppelst. 2 M.

Atemnot, Asthma, Beklem-mungen, Schanfen, Engherzigkeit, Schlaf-losigkeit etc. **Asthmaräucherpulver** z. baldigen Linder-ung u. Besserung besonders emp-föhlen. Schachtel 4.50 Mk. Bitte nur aus der **Adler-Apotheke**, München D 57, Sendlingerstr. 13.

Wagenstecher, Magen-schmerz, Magen-Entzündung, gebe ich sofort an, wie ich jeder sofort davon Befreiung kann, hilft ab! - Ist ohne Nebenwirkung. H. Welter, Friederichsgr., 11b/13, 38.

Bettnässen,

Befreiung garant., sof. Alter u. Geschl. angeh. Auskunft umsonst. (35) **Vgl. Verlagsaus Englbrucht**, Stodterf 153 bei München.

Feldpost-Briefschachteln

zum Versenden von Liebesgaben an unsere Angehörigen im Felde.

Vorrätig in vier Größen. Dauerhaftestes Fabrikat. Billigste Preise. Günstigste Urteile liegen vor.

I. für Briefe bis zu 50 Gramm (normale): A Schachtel 9,5 x 12 cm, besonders geeignet zum Versand für Zigaretten; B Schachtel 9,5 x 15 cm, besonders geeignet zum Versand für Schokolade. Preis 30 Stück 100 Groschen halb und halb für 3 Mk. franko; 50 Stück 100 Groschen halb und halb für 4,50 Mk. franko; 100 Stück 100 Groschen halb und halb für 8,50 Mk. franko. Auf Wunsch auch nur eine Größe zu gleichem Preise.

II. für Briefe bis zu 250 Gramm (10 Pf. Porto): E, feste Doppelschachtel mit verstaubtem Deckel und Seitenklapp (kleineres Format), Gewicht leer ca. 80 Gramm, 14,5 x 11,5 x 3,7 cm. Besonders geeignet für den Versand von 10 bis 15 Zigaretten oder kleineren Gegenständen, die besonders geschützt werden sollen. Preis: 30 Stück 3,50 Mk., 50 Stück 5 Mk. franko.

20 Stück der drei Sorten A, B und E gemischt, also 60 Schachteln, für 5,50 Mk. franko. III. für Briefe bis zu 500 Gramm (20 Pf. Porto) feste Doppelschachteln von erprobter Dauerhaftigkeit: C (kleineres Format), Gewicht leer ca. 70 Gramm, 14,5 x 11,5 x 5 cm, D (größerer) Format 16 x 13 x 5 cm, Gewicht leer ca. 90 Gramm. Preis: 45 Stück 6,50 Mk. franko und halb, ineinandergelegt, 4,70 Mk. franko.

70 Stück aller fünf Sorten Feldpost-Briefschachteln gemischt, und zwar je zehn Stück A, B, E und je zwanzig Stück C und D, werden im Postpaket für 6,50 Mk. franko geliefert.

Die Verwendung der Feldpost-Briefschachteln ist ihres großen Volumens wegen nur in Postpaketen oder bei Mehrbedarf als Frachtgut möglich. Abnahme kleiner Quantitäten lohnt nicht, da das Porto teurer wird wie die Schachteln selbst.

Unsere überall warm empfohlenen Feldpost-Briefschachteln sind leicht im Gewicht, dennoch sehr dauerhaft. In der Schachtel A lassen sich beispielsweise vier Zigaretten mittlerer Größe mit Brief für ein Gewicht von 50 Gramm, also hundert bis hundert fünfzig Zigaretten, in Feldsenden. Die Größen C und D eignen sich zum Versand von Zigarillen, Lebkuchen, Schwaren oder 20 bis 25 Zigaretten und Gegenständen bis zum Gewicht von 160 bis 180 Gramm. Die Schachtel E ist besonders für Zigarettenversand bestimmt und zu deren Schutz mit doppeltem Deckel- und Seitenklapp aus Wellpappe ausgekleidet. Je nach Größe kommen bequem 10 bis 15 Zigaretten darin unter.

Auf Bestellung werden auch größere Paketzettel und zäher Papp für den jetzt nach dem Dien- und Weisung angehängten Postpaketversand in Bezug zu billigen Preisen schnellstens angefertigt. Probeweise wird geliefert ein Satz von sechs bis hundert verschiedenen Feldpost-Briefschachteln — (große Schachtel 18 x 28 x 9 cm, kleine 16 x 13 x 5 cm). Jeder Satz kostet im Postpaket 3,50 Mk. Alle Feldpostpakete im Postpaket müssen nach Vorbericht in Weinwand gepackt und gegen Risse geschützt werden; dazu empfiehlt sich Diapier. Jedes Wogen festesten Spackpapiers kosten 80 Pf.

Bezug der Feldpost-Briefschachteln geschieht am besten gemeinsam, möglichst verhältnismäßig. Ge-meinde- und Geschäftsbüro, Kreis- oder Bezirksamt, oder hundert Feldpost-Briefschachteln, der am billigsten und genauesten Frachttarif erfolgt, wird ein Extrarabatt von 5 Prozent bewilligt. Die hier angeführten neuen Preise sind mit dem 1. Juni 1915 in Kraft getreten. Die Schachteln sind zu beziehen gegen Ein- sendung oder Nachnahme des Betrages franko durch die

Verlagsbuchhandlung F. Neumann, Neudamm.

Ohrenhausen

Ohrenkitt, Schwerhörigkeit, nicht angeborne Taubheit, be- reitigt in kurzer Zeit

Gelöblich. Marke St. Bangrains. Preis 4.20, Doppelschachtel 4.40. Häufige Nachfragen. Versand: Stadtbücherei, Pfaffenhofen a. Elm 31 (Oberl.).

Verlag von F. Neumann, Neudamm.

Jedem Gartenbesitzer sei zur Ver-schönerung bestens empfohlen:

Einträglicher Gemüsebau

mit Berücksichtigung der Vor-zwischen- und Hauptfrüchte.

Bearbeitet von Theodor Wilke. Mit 75 Abbildungen im Text. Preis kartoniert 3 Mk.

Das Buch gibt eine vollständige An-leitung Gemüsebau im Hausgarten sowohl wie auch in größerem Maß-stabe mit bestem Erfolge zu be-treiben. Die vom Verf. Praxis ent-stammenden Ausführungen des Be-triebess sind überall durch vorzüg-liche Abbildungen erläutert.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nach-nahme mit Postaufschlag, von F. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Be-stellungen entgegen.

Für die Redaktion: Edele Grundmann, für die Anzeigen: Joh. Neumann, Druck: F. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Muehl, Reudberg (Hr. 40/41).