



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 10.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

Etwas für den Formobstgarten.

Von N. in N. (Mit drei Abbildungen.)

In den Formobstgärten sitzen nur zu häufig die auf schwachwachsenden Unterlagen veredelten Sorten ganz voller Blütenknospen, sie machen aber keinen Ertrag. Besonders ist dieses bei vielen auf der Quitte veredelten Birnenformen der Fall. Solche Bäume entwickeln nur kümmerliche Früchte und gehen allmählich ein, ohne irgend einen nennenswerten Ertrag geliefert zu haben.

Die Sorte und die Unterlage passen nicht zusammen. Eine Verbesserung des Bodens, kräftige Düngung usw., werden hier nichts nützen, sondern es ist zu versuchen, den Bäumen ein besseres Wurzelvermögen zu geben, durch das die Nährstoffe aus dem Boden dem oberirdischen Teile in reichlicherem Maße zugeführt werden.

Im zeitigen Frühjahr ist ein Wildling in nächster Nähe des kümmerlich wachsenden Baumes zu pflanzen; es sind hierbei solche Wildlinge zu wählen, die aus einer kräftigen, einjährigen Rute bestehen.

Ende April bis Anfang Mai, also zu einer Zeit, wenn der Baum gut in Saft steht, wird kurz über der Veredelungsstelle ein umgekehrter T-Schnitt ausgeführt und die Rinde vom Holze gelöst (Figur 1). Die in den Stamm hinein zu veredelnde Rute des Wildlings wird mit dem bekannten Populierschnitt versehen. Nun ist letztere unter die, durch den T-Schnitt gelöste Rindenschicht des Baumes einzuschieben (Figur 2). Die Veredelungsstelle ist mit Wachs zu verbinden und mit Baumwachs zu verstreichen.

Die aus dem Wildlinge unter der Veredelungsstelle herauskommenden Triebe sind zunächst nur etwas einzukürzen, sie werden erst fortgeschnitten, wenn die Veredelungsstelle gut verwachsen ist.

Auch bei mehrjährigen Palmetten, bei denen ein Ast gegenüber den anderen stark im Wachstum zurückgeblieben ist, kann in ihm

das Wachstum dadurch gefördert werden, daß im Frühjahr unter ihm ein kräftig wachsender Wildling gepflanzt wird, der in gleicher Weise, wie oben beschrieben, in den Ast hinein veredelt wird (Figur 3). Ist der Ast genügend getränkt und das Gleichgewicht im Baume wieder hergestellt, so wird der Wildling unter der Veredelungsstelle abgeschnitten und fortgenommen.

Kleinere Mitteilungen.

Bersang in den Gliedern bei Pferden ist nach dem landläufigen Namen ein Übel, wodurch manchmal ganz junge Pferde recht elend werden

und hierdurch alt und verschliffen aussehen. Das Übel findet sich vorwiegend bei Fuhrmannspferden, die meist über hartes Pflaster gehen müssen; hierbei kommt meist auch unvernünftiges Treiben seitens der Knechte, die die ohnehin erkrankten Tiere manchmal recht lange an zugiger Stelle vor der Schenke stehen lassen und nachher, um die ausbedungenen Frachten zu erreichen, übermäßig draufsetzen. Die vor-

herrschende Trockenfütterung begünstigt wegen der schwereren Verdaulichkeit dann auch diesen Krankheitszustand noch beträchtlich. Für den Fuhrbetrieb sind solche Tiere denn bald gänzlich unbrauchbar und hier auch schwerlich noch einmal zu kurieren, da das Übel bei Inanspruchnahme des betroffenen Tieres sich wieder gleich verschlimmern statt bessern würde. Ein enormer Schaden erwächst daher durchweg aus einem solchen Vorfall. Innere Ursache ist Blutverdünnung und ungenügende Zirkulation durch die Gliedmaßen. Diese werden dadurch arg steif und unfähig, außerdem schmerzhaft sogar in den Fäßen. Hauptgegenmittel ist Grünuttee, wodurch das Blut dünnflüssiger wird. Sodann mehrmals täglich Behandlung mit warmen Kompressen und Einreibung mit Arnika und Terpentinbarzintur, zur Hälfte mit Wasser verdünnt. Endlich muß das erkrankte Tier bewegt werden. Da es nun über Pflaster

und sogar harten Weg nicht voran kann, dies übrigens auch nicht heilsam wäre, so läßt man das Tier anfänglich auf der Wiese einhergehen. Später ist es sehr heilsam, es zu Felarbeit zu benutzen. Der lockere Boden tut den Fußballen kein Leid und die Arbeit macht die Glieder durch Förderung des Blutlaufes wieder geschmeidig. Ein Landwirt erhält ein solches Tier recht billig und kann es bei vernünftigen Vorgehen durch langsame Arbeit wieder heilen.

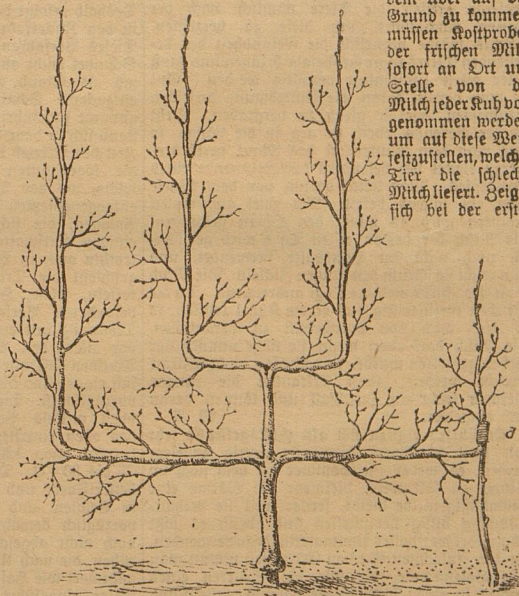
Die Ursachen schlechten Milchgeschmacks sind nicht immer auf Futter und Fütterung zurückzuführen. Kann die Geschmacksverschlechterung der Milch trotz peinlichster Reinlichkeit und zweckmäßigster Fütterung nicht beseitigt werden, so hat das Übel seinen Grund in den Tieren selbst. Um dem Übel auf den Grund zu kommen, müssen Kostproben der frischen Milch sofort an Ort und Stelle von der Milch jeder Kuh vorgenommen werden, um auf diese Weise festzustellen, welches Tier die schlechte Milch liefert. Zeigen sich bei der ersten



Figur 1. Ausführung des T in den Stamm des Baumes.



Figur 2. Ausführung der Veredelung eines Wildlings in den Stamm eines schwach wachsenden Formobstbaumes.



Figur 3. Einveredeln eines Wildlings in einen zu schwach entwickelten Ast einer Palmette.

Kostprobe keine auffallenden Erscheinungen, so empfiehlt es sich, von jeder Kuh eine kleine Probe acht bis zehn Stunden stehen zu lassen und dann abermals zu kosten. Hierbei wird man bald finden, daß sich die Milch der einen oder anderen Kuh äußerst ungenügend im Geschmack verändert hat. Die Ursachen der schlechten Milch sind sehr verschieden. Hochträchtigkeit, Altkühen, hohes Alter, innere Gutkrankheiten, lange Melkdauer in Altmelkmaschinen usw. können die Schuld tragen. W

Absetzen der Ferkel. Bei vielen kleineren Landwirten habe ich stets die Meinung verbreitet gefunden, daß die Ferkel abgesetzt werden müßten, bevor die Sau wieder brünstig wird, weil die Milch der Mutterschweine beim Brünstigwerden eine den Ferkeln schädliche Beschaffenheit annehme und die Ferkel infolge dessen an Durchfall erkranken. Wenn das richtig wäre, so müßte es dann unmöglich sein, die Ferkel sechs Wochen lang oder noch länger saugen zu lassen. Denn die Mutterschweine werden schon vier bis fünf Wochen nach dem Ferkeln wieder brünstig, zuweilen noch früher. Dr. Kirfel behauptet sogar, daß die Schweine schon am 5. und 28. Tage nach dem Geburtsakte wieder brünstig werden, daß sich aber bei den früh reifen Säugen am besten der 38. bis 41. Tag nach der Geburt zum Wiederlegen eigne, da die Muttertiere in dieser Zeit, mager vom Säugen, am leichtesten aufnehmen und die meisten Ferkel zur Welt bringen. Daher behauptet er ferner, daß das Absetzen der Ferkel nicht vor der siebenten bis achten Woche erfolgen dürfe. Die Landwirte, darunter die bedeutendsten Schweinezüchter, setzen die Ferkel nie früher als im Alter von sieben bis acht Wochen ab; in den Stammszüchtereien gilt sogar nicht selten das Alter von zehn bis zwölf Wochen als der richtige Zeitpunkt für das Absetzen.

Die Wurfzeit der Ziegen fällt in der Regel in die Monate März bis Mai. Schon während der Tragzeit ist erhöhte Aufmerksamkeit in der Behandlung der Tiere anzuraten. Vor allem aber sind in den letzten Tagen vor der Geburt alle auf diese schädlich einwirkenden Einflüsse sorgfältig fernzuhalten. Gutes Heu soll man in den letzten Tagen vorher an die Ziegen füttern. Der Übergang zum Grünfütter ist auch in den Taen vor oder kurz nach der Geburt nicht zu empfehlen. Da, wo zwei oder mehr Ziegen beisammen stehen, blinde man selbige so kurz an, daß sie sich nicht stören können. Ziegen sind so mit einer unerbittlichen Kampfeslust befaßt und kämpfen miteinander, wenn sie sich nur eben erreichen können. Aber Totgeburten der Kammer sind hiervon nur zu häufig die Folgen. Auch sind die Muttertiere vor dem Wurfe vor Zugluft zu schützen. Gleich nach der Geburt ist auch große Aufmerksamkeit an Platz. Mit einer wahren Begierde greifen die Tiere nämlich nach der eigenen Nachgeburt, um diese zu verzehren. Solches würde natürlich die Gesundheit des betreffenden Tieres in gar keine Gefahr bringen und nur unter allen Umständen verhindert werden. Gut tut man darum daran die Entleerung derselben abzuwarten, um sie gleich zu vergraben. Bleibt sich der Vorgang jedoch zu lang in die Länge, so muß man dem Muttertiere das Maul verkorken. Hierzu eignet sich besonders das Zehenebene eines Strumpfes. Man halte darum vor dem Wurfe schon ein solches bereit. Mit zwei angeknüpften Bändern wird es hinter den Ohren gebunden. Die Milch der beiden ersten Taen wird gewöhnlich noch nicht im Hausballe verwendet, und man reicht sie darum den jungen Zickeln. Die Milch ist oft jedoch für mehrere Tage ausreichend. Da die Tiere meist willig aus einem Kübel trinken, so ist dies auch von vornherein zu veranlassen. Die Milch darf aber, wenn sie nicht unmittelbar vorher gemolken wurde, nur blutlos nachgewärmt gereicht werden, sonst erkranken die jungen Tiere leicht an Durchfall und können daran auch eingehen.

Erdhütten eignen sich als Gefüßgefäße sehr gut, weil in ihnen, wenn sie richtig angelegt werden, es weder im Sommer zu heiß noch im Winter zu kalt wird, vielmehr die Wärme eine gleichmäßig milde bleibt, ferner weil sie verhältnismäßig billig herzustellen sind, denn es läßt sich minder wertvolles Baumaterial dazu verwenden. Zu der einfachsten Art von Erdhütten nimmt man rohe Holzstämmen, die wie die Spalten eines Daches in einen Winkel gegeneinander gestellt und durch waagrecht laufende Stämme miteinander verbunden werden, so daß sie ein festes Gerüst bilden; dieses wird dann mit einer dicken Lage Reisig oder auch Stroh bedeckt, und das Ganze hat nun die Form eines gewöhnlichen Hausdaches (sog. Satteldaches), die Vorder- und Hinterseite sind wie die Giebelseiten eines Hausbodens dreieckig und werden an der Hinterseite durch eine Wand aus Holzstämmen geschlossen, an der Vorderseite wird eine ebensolche Tür angebracht. In den beiden Seiten werden nun Rasenstücke etwa in der Größe von Ziegelsteinen aufgeschichtet

und, wenn nötig, im Anfange begossen, bis das Ganze fest zusammengebacken ist. Eine Hauptschwierigkeit besteht darin, Licht und Luft zur Geringe im Innern zu schaffen; zur Lüftung bringt man am besten im Giebel vorn und hinten dicht unter dem First Lütflöcher an, die man je nach der Witterung öffnen oder schließen kann, ein Fenster in einer der Giebelseiten oder einer Längsseite muß hinreichend Licht im Innern schaffen. Häufig lassen jedoch die Wände bei dieser einfachen Anlage Feuchtigkeit durch, weshalb man meistens eine Lage Dachpappe zwischen dem Dachgerüst und der Rasenbedeckung einlegt. Vielsach hat man Erdhütten tief gelegt, indem man den Erdboden einige Fuß tief ausschachtet, um so die Einflüsse der äußeren Temperatur noch mehr fernzuhalten, und man gelangt dann durch einige Stufen oder eine Abfschrägung des Bodens ins Innere, allein es ist dann schwer, das Eindringen von Feuchtigkeit zu verhindern, was überhaupt eine der Hauptschwierigkeiten der Verwendung von Erdhütten ist. Am besten eignen sich Erdhütten da, wo der Boden abfallend ist, indem man die Hütte in den Berg hineinlegt, zu welchem Zwecke man einen Gang hineingräbt und ein Dach aus Brettern herstellt, das von einigen Holzstämmen getragen und mit Erde bedeckt wird. Der Schlafraum wird dann in den Erdboden gegraben und ist am besten durch einen Vorhang, der bei kaltem Wetter zugezogen wird, abzusperren; davor wird ein Schlarraum eingerichtet, der vorn nur mit einer Wand aus Drehscheitel zu versehen ist, an der man ebenfalls Vorhänge anbringt. Solche Erdhütten halten auch bei Frost warm genug. Landwirte, die selbst Holz haben, können sich auf diese Weise einen Stall einrichten, der keine weiteren Kosten verursacht als den Arbeitslohn.

Trocknung von Zuckerrüben und Kartoffeln. Über ein neues Verfahren zum Trocknen von Zuckerrüben und Kartoffeln stellt der „Westfälische Landwirt“ eine Betrachtung an. Man unterscheidet drei Methoden der künstlichen Trocknung: Trocknung mit Dampf, Feuergasen und heißer Luft. Beim ersten Verfahren geht mit dem entstehenden Wasserdampf zugleich Wärme verloren, da die Feuchtigkeit des Trockengutes als Dampf dem Apparat entweicht. Es ist ein teures Verfahren. Deshalb erfolgt die Trocknung der nassen Schnitzel in den Zuckerrüben und auch meist mit Feuergasen. Dieses Verfahren hat aber den Nachteil, daß die Schnitzel leicht anbrennen und ein hoher Prozentsatz als Staub abgeführt wird. Werden nicht entzündete Schnitzel einem solchen Gleichstromapparat zugeführt, so setzt der sich bildende Zuckerkraus sich in dem Ventilator fest, wodurch in kurzer Zeit der Betrieb lahmgelegt wird. Besser arbeiten die sogenannten Gegenstromanlagen, das sind solche, wo das Trockengut einen dem Luftstrom entgegengesetzten Weg geföhrt wird. Derartige Anlagen, die sich gut bewährt haben, sind in einigen Distrikten Hollands und Belgiens und letzthin auch in Paris aufgestellt worden. Hier geschieht die Trocknung von Zuckerrüben, Kartoffeln, Kleie, Heu, Hülsenblättern nach einem besonderen Verfahren durch heiße Luft. Die Trocknung mit erwärmter oder heißer Luft bietet vor allem den Vorteil, daß dieses System zum Trocknen fast aller landwirtschaftlichen Erzeugnisse sich eignet und die Beschaffenheit des Erzeugnisses vorzüglich ist. Die heiße Luft wird von unten nach oben mittels Ventilator durch das Trockengut, das oben eintritt, gezogen. Die Eintrittswärme beträgt etwa 120°, oben im Apparat aber nur 25 bis 30° C. Das gewonnene Erzeugnis ist von heller Farbe und trocken. Zuckerrüben haben sich in Belgien und Nordfrankreich als Pferdefutter vorzüglich bewährt. Die Erfahrungen sind aber noch nicht abgeschlossen. Sollten aber Trocknerüben, die nach Untersuchungen etwa den Gesamtnährwert wie Hafer besäßen, allgemein als Pferdefutter eingeföhrt werden, dann liegt es nahe, den Anbau von Hafer einzuschränken und statt dessen den Rübenbau zum Zwecke der Futtergewinnung auszudehnen. Ein Morgen Rüben liefert im Durchschnitt vierzig Zentner Trocknerüben, ein Morgen Hafer nur zwanzig Zentner Körner. Was uns auch nach dem Kriege fehlt, ist nicht Brotgetreide, sondern Futter. Vor dem Ausbruch des Krieges betrug unsere Einfuhr an Gerste, Mais und anderen Futtermitteln etwa hundertundvierzig Millionen Zentner. Nur durch Ausdehnung des Haferzuchtbaues, selbstverständlich innerhalb der möglichen und richtigen Grenzen,

ist die deutsche Landwirtschaft in der Lage, sich in Zukunft unabhängig bezüglich der Einfuhr ausländischer Futtermittel zu machen. Bei der Erbauung von Trockenanlagen ist darauf Bedacht zu nehmen, möglichst viele Landwirte für das Trocknen ihrer Erzeugnisse zu gewinnen, denn je größer die Anlage ist, desto geringer stellen sich die Kosten der Trocknung.

Das Reinigen der wildledernen Handschuhe. (Zugleich Fragebeantwortung.) Man macht zunächst ein lauwarmes Seifenbad von milder Seife und weicht darin die Handschuhe eine halbe Stunde lang ein. Dann beginnt man mit dem Reinigen, indem man die Handschuhe anzieht und dann dieselben fortwährend wäscht, wie wenn man sich die Hände reinigt. Sind die Handschuhe sauber, so wäscht man sie einmal in kaltem Wasser und hängt sie auf, wo sie nicht zu sehr dem starken Trocknen ausgesetzt sind. Während des Trocknens reibt man ab und zu die Handschuhe, damit sie weich bleiben. Da beim Waschen der Handschuhe meistens die Farbe leidet, so müssen sie meist nachgefärbt werden. Dies kann aber nur in der Handschuhwäscherei gemacht werden. M. D.

Kartoffeluppe als Einzelernt. Aus Fleischbrühen stellt man sich die nötige Suppenwürbeher — noch besser ist es, wenn man von Hauschlauchwürben oder bei dem Wegger „W. rüb. abe“, sogenannte „Wetzeluppe“ kauft. Da hinein schneidet man in kleinen Würfeln eine große Sellerieknolle und Lauch — auch Porree genannt. Eine Stunde vor dem Anrichten gibt man eine entsprechende Menge Kartoffeln dazu, ebenfalls würfelig geschnitten, und später noch je ein Stückchen Blut- und Leberwurst, die man von der Haut bereut und auch klein geschnitten hat. Ein vorzügliches, kräftiges und billiges Gericht. M. P. D.

Gepökelte Kalbskeule. Jetzt während der Kriegszeit steht uns Kalbsfleisch wohl immer noch häufiger zur Verfügung als Schweinefleisch, da es aber einen etwas weichen Geschmack hat, ist es rar, es etwas einzuwickeln. Das gilt namentlich von einer Kalbskeule, die dann später fast auch noch einen sehr guten Geschmack ergibt. Aus der Keule wird oben das Fett herausgeschält, dann reibt man sie mit einigen Eßlöffeln voll Salz, etwas Pfeffer, einer Prise Zuder und einer Messerspitze voll Salpeter überall gut ein. Dann legt man die Keule in ein passendes Gefäß, um sie unter täglichem Ummenden sechs bis acht Tage zu pökeln. Will man darauf die Keule braten, löst man etwas Nierenfett oder Talg heiß werden, röstet einige Zwiebeln darin und brät die Keule von allen Seiten schön braun, gleichzeitig noch einige Speckswarten oder Schinkenabfälle mit in die Pfanne legend, um den kräftigen Speckgeschmack, den wir in der Friedenszeit durch Spicken des Bratens herbeiföhren müßten, zu bewerkstelligen. Dann gießt man nach und nach etwas süße Milch darunter und setzt zum Schluß der Soße etwas aufgelöstes Kartoffelmehl, wie so viel Sahne, wie man sie von der täglichen Gebrauchsmitel abtun kann, hinzu. Hat man gar keine Sahne, so genügt auch süße Milch, der man vorsichtig einige Tropfen Zitronensaft zusetzt. G. W.

Wirkungskraft von Schellfisch. Ein bis zwei Rübje Wirkungskraft werden gepulvert, in Blätter geteilt und der Grund gehalten und in feine Scheiben geschnitten, dann setzt man alles mit rechtlich kochendem Wasser auf, gibt Salz und etwas Pfeffer daran und kocht den Kohl fast gar, um die Kochbrühe mit etwas in Wasser aufgelöstem Mehl zu dicken. Unterdessen hat man Schellfische gehackt, zurechtgemacht und in passende Stücke zerlegt, aus welchen man die Mittelgräte entfernt. Nun legt man die Fischstücke oben auf den Kohl und läßt sie mit denselben garkochen, doch dürfen sie nicht zerfallen. Der Kohl wird zusammen mit den Fischstücken angerichtet und eine Schüssel voll recht mehlig gekochter Salzkartoffeln darauf gegeben. G. W.

Pfannkuchen mit Gemüsezwischlagen — ein Mittagessen für einen fleischlosen Tag. Je nach Größe der Familie und dem Appetit derselben backt man drei bis vier oder fünf Pfannkuchen. Allerdings darf man jetzt nicht so viel Eier dazu nehmen wie früher, wenn der Preis dafür auch schon gestiegen ist — es geht aber auch so ganz gut! In eine Auflaufform gibt man nun zuerst einen Pfannkuchen darauf ein Gemüse, z. B. Erbsen — darauf einen Pfannkuchen, dann Sellerieknolle, geröstete — wieder einen Pfannkuchen und darauf Spargel. Den Schluß bildet ein Pfannkuchen. Über das Ganze gießt man eine holländische

Tunke und schiebt es in den Backofen. Bei den Gemüsen müssen wir uns jetzt noch mit Konserven behelfen, von denen eine fürstliche Hausfrau noch einen schönen Vorrat hat. M. P. & D.

Magout von Suppenfleisch. Reifegelebene Suppenfleisch läßt sich wie folgt zu einem sehr schmackhaften Gerichte verwerten; nur muß man es nicht bis zum andern Tage trocknen auf einer Schüssel liegen lassen, sondern es in die Suppe zurücklegen, wodurch es viel saftiger bleibt. Dann schneidet man einen Kochlöffel voll Mehl in etwas Fett, füllt mit dem Mehl Suppe auf, so daß eine dicke Soße entsteht gibt in diese das feingehackte Suppenfleisch sowie in feine Scheiben geschnittene Salzgurken, einige Sardellen, im Weck eingekochte Champignons und nach Geschmack etwas von dem Saft und der Schale einer Zitrone. Alles zusammen dünstet man recht schön und bringt es dann mit Miskarosteln oder Maffaroni zu Tisch. G. W.

Einfache Fischpakete. Dorsche oder Schellfische schuppt und wählet man, schneidet sie der Länge nach auf, entfernt die Mittelgräte und schneidet die Fische in passende Stücke. Nun nimmt man eine Auslaufform, streicht sie mit ein wenig Rumibutter aus, streut geriebenes Zwieback hinein und legt darauf eine Lage Fischfleisch, bestreut sie mit Salz geriebenen Käse und Meibrot, legt dann wieder Fischfleisch darauf und fährt so fort, bis die Ausl. uform voll ist. Dann verquirlt man zwei ganze Eier mit etwas Milch und gießt es darüber, streut nun eine Schicht Meibrot und eriebenen Käse darauf, tröpelt etwas heiße Butter darüber und bäckt den Auflauf im Ofen circa 30 Minuten. G. W.

Orangenmarmelade. Sie ist billig, da es bei ihrer Zubereitung gar keinen Abfall gibt, auch die Schale findet ganz Verwendung. Die saubere abgewaschene Orange werden erst abgewogen, dann mit der Schale in möglichst kleine Schnitzel geschnitten, Kern und der feste Strang in der Mitte entfernt. Auf jedes Pfund der abgemessenen Früchte wird ein Liter kaltes Wasser gegeben und das Ganze bis zum nächsten Tage zugedeckt stehen gelassen. Am folgenden Tage wird die Masse ganz weich gekocht, vom Feuer genommen, nochmals gewogen und auf jedes Kilo 1250 Gramm Kochzucker getan. Mit dem Zucker bleibt die Masse bis zum nächsten Tage stehen und wird dann unter beständigem Rühren vom Beginn des Kochens ungefähr zwanzig Minuten gekocht. Nun kommt Saft ausgepresster Zitronen hinzu, auf ein Dutzend Orangen vier bis sechs Zitronen, nochmals zehn Minuten gekocht, im ganzen höchstens dreißig Minuten, heiß in Gläser gefüllt, am andern Tage zugebunden. Die Marmelade hält sich unbegrenzte Zeit und erweist nie das Gefühl des Überdusses, selbst bei täglichem Genuß, da sie sehr pikante Bitterstoffe enthält, die als außerordentlich gesund gelten. Von altersher fanden Schnappe, Elgier und Tintur von Pomeranzen als Stärkungsmittel für Leute mit schwachem Magen Verwendung. Vor allem schmeckt diese wirkliche Delikatesse den Männern besonders gut, die oft andere Marmelade als zu süß bezeichnen und diese leicht über bekommen. Man kann auch süße Apfelsinen bis zur Hälfte des Gewichts dazu nehmen, doch ist Marmelade nur aus bitteren Orangen bedeuten vorzuziehen.

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 noch, wenn sie beliebig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Zeitmarken beigefügt sind. Diese findet man aber auch jede Frage dreifache Bezahlung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 56. Wie stelle ich aus für die Küche nicht mehr brauchbarem Girschtalg Walchseife her, und was ist alles dazu erforderlich? E. H. in St.

Antwort: Der Girschtalg läßt sich wohl zum Seifekochen verwenden. Man nimmt auf 1 kg Talg ½ kg Seifenstein, 2 Liter Wasser. Diese Masse wird am Abend in einen Kessel gegeben, bei schwachem Feuer erhitzt und über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Morgen wird wieder Feuer unter dem Kessel, gemacht und die Masse unter stetem Umrühren mit einem Holzspaten langsam zwei Stunden gekocht. Hat sich alles Fett aufgelöst, rührt man auf ungefähr 1 kg Seifenstein 100 g Salz in die Masse, um die Seife von der

Lauge zu scheiden. Um zu erproben, ob die Scheidung erfolgt ist, taucht man den Daumen in die Seife; wird die an dem Daumen haftende Seife schnell hart und zeigen sich keine Laugeflecken, ist die Seife gut. Sonst muß sie noch etwas kochen, nachdem noch Salz hinzugegeben ist. Schließlich wird die Seife durch ein Sieb in eine Waanne gefüllt und bleibt in dieser 24 Stunden stehen; dann kann sie ausgedrückt und zum Trocknen auf Strohh gelegt werden. Außer Talg kann man auch alle Abfälle, wie Schwarten, Talggruben, Schinkenknochen, Dachsfett, alte Schmerle usw. zum Seifekochen verwenden. Man nimmt in diesem Falle 3 Pfund Sammelfett, 1 Pfund Seifenstein und 3 Liter Wasser. M. D.

Frage Nr. 57. Auf welche Art läßt sich das Verbüttern des Rahms erleichtern? Der Rahm wird bei mir nur acht Tage alt. Das Buttern geschieht bei einer Temperatur von 12 bis 14° R., und trotzdem brauche ich dreieiertel bis zwei Stunden Zeit. E. D. in H.

Antwort: Das schwere Verbüttern des Rahms beruht auf dem hemmenden Einfluß verschiedener Bakterien und Geseptize. Da Sie den Rahm noch höchstens acht Tagen verbüttern und hierbei auch die vorgegebene Temperatur innehalten, muß der Fehler bei den Kühen bzw. in deren Futter gesucht werden. Ist sind geringgradige Guterenzündungen die Ursache. Hieraus ist zu schließen, wenn eine Kuh blühlich im Milch-ertrag nachläßt. Auch bei der Verfüterung von angegangenen Mähen oder Kartoffeln tritt der Fehler auf, besonders im Winter. Mitunter ist nur die Milch einer einzigen Kuh daran schuld, daß das Buttern so lange dauert. Versuchen Sie auf jeden Fall, das Futter der Kühe zu ändern, wenn möglich unter Beigabe von Biereibern. Innerlich geben Sie jeder Kuh zweimal täglich ½ Liter Essigwasser mit einem Eßlöffel Kochsalz, hilft das nicht, täglich dreimal 8 g rohen Mann ins Saufen. B.

Frage Nr. 58. Ich beabsichtige, aus Ziegelsteinen einen massiven Schweinefall im Freien zu bauen. Da nun im Sommer infolge der Hitze oft Krankheiten unter den Schweinen entstehen, auch die Freiluft sehr herabgemindert wird, habe ich in einer Uferböschung das Erdreich ausgehachtet und will hier den Stall einbauen, so daß er mit der Vorderfront freiliegt. Die Dede will ich mit Mauersteinen wölben und Erde darüber werfen. Der Fußboden soll eine schwache, gut abschüssige Betondecke und durchlässigen Bohlenbelag darüber erhalten, auch unter dem Gerölle vorn und hinten soll Ventilation angedrückt werden. Wird der Stall im Sommer zu heiß werden? Kann ich vielleicht auch den Fußboden mit Ziegelsteinen pflastern? Die Vorderfront liegt nach Norden und hat früh und abends Sonne. F. R., G. b. D., Bez. Halle.

Antwort: Beim Bau eines Schweinefalles sind folgende Grundzüge zu beachten: Der Stall soll im Winter warm und im Sommer kühl und ferner trocken sein. Nichts ist für die kleinen Ferkel gefährlicher als ein feuchter Stall. Die Umfassungswände stellt man daher aus einem schlechten Wärmeleiter her; hierzu eignen sich am besten hart gebrannte Ziegelsteine. Durch Isolierdichten von Asphaltpaste wird ein Aufsteigen der Bodenfeuchtigkeit verhindert. Als Dede kann die billige gestreckte Windelobende genommen werden, mit Lehmstrich darüber und einer Dachpappenbekleidung. Feurer, aber dafür feuerfester ist die Ziegelbedeckung zwischen Gurtbögen. Als Fußbodenbelag eignet sich Beton weniger, da er kalt und feucht ist, besser sind Klinker oder Hartbrandsteine bzw. Ziegelsteine in Zement eingebettet auf einer Unterlage von zerstampften Ziegelsteinstücken, die mit einem Zementanstrich versehen ist. Die Fauche wird, damit die Ferkel keine Fauche saufen können, durch verdeckte Rinnen abgeleitet. Wichtig ist eine ausgiebige Ventilation. Ausführliches über Schweinefallbauten finden Sie in meinem Buche „Praktische Schweinezucht“ (434 Seiten, 112 Abbildungen, Preis 8 M.), das in zweiter Auflage im Verlage von J. Neumann, Neudamm erschienen ist. Dr. Köhner, Barsinghausen.

Frage Nr. 59. Meine vierzehnjährige preußische Stute hat seit vierzehn Tagen dicke Füße. Am Fesselgelenk zeigt sich eine wässrige Flüssigkeit. An diesen Stellen fallen die Haare aus. Auf der haarlosen Haut bildet sich Schorf. Das Tier frist gut, geht im Gespann aber kühl. Als die Stute jünger war, mußte ich ihr oft wegen Hautauschlag Blut ablassen, was immer guten Erfolg hatte. Auch die sogenannte Munk zeigte sich oft. Sängt

das mit dieser Krankheit zusammen? Wie ist das Tier zu behandeln? G. W. in H.

Antwort: Das Pferd ist mit sogenannten Einhuß befallen. Reiben Sie die Beine einmal mit einer Mischung von gleichen Teilen grauer Quecksilberfalbe und Schmierseife ein. Jeden Abend wird mit der Hand nachgerieben. Dr. S.

Frage Nr. 60. Von meinen vier Wochen vor Weihnachten gekauften fünf Ferkeln sind drei gut genährt, während die anderen beiden immer magerer werden, husten und namentlich beim Fressen krächzen. Sie fressen dabei reichlich; ihr Körper sieht sehr schmutzig aus. Die Tiere sind im Kuhstall untergebracht und erhalten ständig trockene Streu. Ich füttere hauptsächlich warm, Kartoffeln, etwas Kleie und nach Möglichkeit Milch. Hin und wieder habe ich zur Fütterung des Futters der Milch etwas Schmalz beigemischt. Wie kann ich die offenbar kranken Tiere heilen? Woe. F. M., B.

Antwort: Lassen Sie sich in der Drogehandlung ein Pulver herstellen, bestehend aus 1 Teil Salmat, 1 ½ Teilen Süßholzwurzelpulver und 2 Teilen Glaubersalz (1 Teil = 50 g). Hieron geben Sie jedem Ferkel zu jeder Mahlzeit einen Teelöffel voll (am besten mit Honig vermischt) und mit einem Holzspatel auf die Zunge gestrichen. Halten Sie die Tiere weiter im warmen Kuhstall auf trockener Streu, auch das Futter brauchen Sie nicht zu ändern. Es ist nicht unmöglich, daß die Ferkel an einer milderen Form der Schweineleuche leiden, besonders ist dies anzunehmen, falls die fünf Ferkel nicht von einem Wurf, sondern aus verschiedenen Ställen stammen. Schweine mit kräftiger Körperkonstitution, die von gebunden, nicht überzüchteten Eltern abstammen, überleben die Krankheit meist ohne Zuhilfenahme von Arzneimitteln. B.

Frage Nr. 61. Ich habe seit Herbst 1915 noch 9 Zentner Kalkstoffs und möchte ihn zu Zuderriben-Dung verwenden. Ein anderer Sticksstoffdünger ist ja augenblicklich nicht zu haben. Da ich aber die Masse allein sehr leicht streut, möchte ich anfragen, ob ich etwas Kainit, Kalksalz oder Superphosphat hineinmischen kann? Oder wird die Wirkung dadurch beeinträchtigt? M. W. in St.

Antwort: Sie können Kalkstoffs mit Kainit oder Kalksalz kurz vor der Verwendung, d. h. unmittelbar vor dem Ausstreuen, mischen, dagegen mit Superphosphat nicht. Vielleicht mischen Sie noch ein bis zwei Teile gut geliebte Komposterde dazu, so wird das Ausstreuen wesentlich erleichtert und die ätzende Wirkung des Kalkstoffs erheblich gemildert. R. F.

Frage Nr. 62. Meine vor etwa vier Monaten gekaufte Buchtsau erkrankte vor acht Wochen am sogenannten „roten Dred“. Ich habe schon Schmelzblüten eingegeben, aber das Tier will nicht rein werden. Womit könnte ich noch behandeln? Wird es möglich sein, das Schwein noch als Judttier zu benutzen? G. R. in L.

Antwort: Lassen Sie sich in der Apotheke Pulver machen, bestehend aus 0,4 g Kalomel und 4 g Süßholzwurzelpulver und geben dem Schwein dreimal täglich ein solches Pulver, gemischt mit Sirup, vermittels eines Holzspatels auf die Zunge gestrichen, ein, und zwar drei Tage hintereinander. Nachdem Sie einen Tag ausgehakt haben, geben Sie wieder zwei Tage ein, also im ganzen 15 Pulver. Wenn das Tier wieder gesund wird, können Sie es sehr wohl als Judttier benutzen. B.

Frage Nr. 63. Ein von mir vor sieben Jahren gepflanzter Apfelsinenbaum ist aufgegangen und herrlich herangewachsen. Der prächtige Baum hat jetzt eine Höhe von 1,70 m erreicht. Er hat nur den Fehler, daß er keine Blüten hervorbringt. Woran kann das liegen? Er hat den denkbar besten Platz — im Sommer im Garten — und eine gute Pflege. Mühte er vielleicht veredelt werden, und kann man das selbst besorgen? M. P. in D.

Antwort: Daß Ihr Apfelsinenbäumchen nicht blüht, wird wohl daran liegen, daß es im Winter einen zu warmen Standort hat, wodurch vorzeitiges Austreiben veranlaßt und die Blütenentwicklung verhindert wird. Alle Citrus-arten verlangen im Winter einen hellen, kühlen und luftigen Raum. Die Heizwärme des Überwinterungsraumes soll + 5° C nicht übersteigen. Im Sommer müssen sie im Freien aufgestellt werden. Die Veredelung kann man durch Okulation im August ausführen. G.

E. R. in H. b. B. Anonyme Fragen und solche ohne genaue Adresse können keine Beantwortung finden. Auch ist jeder Frage das Porto von 20 Pf. beizufügen, wie an der Spitze bemerkt ist.

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

Den Kern des deutschen Gemüsesaues bildet nach dem Verband der deutschen Gemüsezüchter nicht die Frühkultur, sondern die Spätkultur, und auf ihr muß sich auch für das Jahr 1916 der deutsche Kriegsgemüsebau aufbauen. Der genannte Verband schreibt: "Reicht möglichst viel Frühgemüsebau, wurde allerorts gemacht. Bei der Befolgung dieser Mahnung befaßte sich, daß alle Frühzuchten nur dann Aussicht auf Erfolg haben, wenn sie von sachkundiger Hand ausgeführt oder wenigstens geleitet werden. Die besten Ergebnisse können dabei auch nicht an der Tatsache ändern, daß die meisten Frühsorten einen viel geringeren Ertrag als die Spätsorten bringen. Wässon aber müssen wir jetzt haben. Auch mit der Aufforderung, die Solanabereiten durch Gemüsebau für uns auszunutzen, schob

man vielfach über das Ziel hinaus. Viel Dünger, Saatgut, Arbeitskraft wurden dabei vergeudet. Was nützen die einzelnen, aber Gehülz gepriesenen Erträge, die, allzu teuer erkauft, Veranlassung gaben, daß benähtigten alten Anbaustätten die Bewirtschaftung mindestens erschwert wurde. Die vollkommene Ausnutzung der letzteren muß auch in dem neuen Wirtschaftsjahr unsere erste Aufgabe sein."

Frühgemüse. In Ermangelung von Mistbeeten kann man auch an geschützten Stellen des Gartens Frühgemüse heranziehen. Der Boden muß gut gelockert und mit verrottetem Stallmist oder guter Komposterde verbessert werden. Natürlich müssen die dazu bestimmten Plätze sich in sonniger Lage befinden. Sämtliche frühe Kohlarten, Salat und Kohlrabi können hier ausgefät

werden. Kommen die Pflanzen auch etwas später als im Mistbeet, so werden sie doch kräftiger und widerstandsfähiger. Welchen Frühalat liebe ich, mit in der Weise, daß ich schon im Februar Schnittsalat in Klumentöpfe setze und diese in der warmen Stube auf das Fenster stelle. Er kann wiederholt geschnitten werden, bis es im Freiland Salat gibt.

Jogal Bei Influenza, Ischias und Hexenschuß werden mit Jogal-Tabletten — selbst in verzweifelten Fällen — geradezu überraschende Erfolge erzielt. Ärztlich glänzend begutachtet. In allen Apotheken zu Mk. 1.40 u. Mk. 3.50.

Magenschmerzen, Magencrampf, Stotterer
 Ein vorzügliches u. prompt wirkendes Mittel. Preis Mk. 2.50, 3 Pakete Mk. 6.—. In hartnäckigen Fällen gebraucht man gleichzeitig Dr. Abels Wasserfuchssüßholzwurzel. Viele Anerkennungen u. Anekdoten. Kronenapotheke Gertheim 202, Bayern, Schwaben.
 Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Wörishofener Herz- und Wassersuchts Tee
 Bei Wasserriecht, geschwollenen Füßen, Nieren etc. (184)
 ein vorzügliches u. prompt wirkendes Mittel. Preis Mk. 2.50, 3 Pakete Mk. 6.—. In hartnäckigen Fällen gebraucht man gleichzeitig Dr. Abels Wasserfuchssüßholzwurzel. Viele Anerkennungen u. Anekdoten. Kronenapotheke Gertheim 202, Bayern, Schwaben.
 Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Der Kalkstickstoff.
 Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis. Von Ekonomierat Dr. Lothar Weber.
 Preis gebefelt 60 Pf.
 In Partien 10 Stück für 5 Mk. 50 Pf., 25 Stück für 12 Mk. 50 Pf., 50 Stück für 24 Mk. franko.
 Unter den stickstoffhaltigen Handelsdüngern nimmt jetzt der Kalkstickstoff den ersten Platz ein, da er Deutschlands Landwirten auch in der Kriegszeit in ausreichendem Maße zur Verfügung steht. Zeiten, Mengen und besondere Umstände seiner Anwendung sind noch wenig bekannt; das Vöchlein muß daher gerade in diesem Augenblick weitesten landwirtschaftlichen Kreisen willkommen sein. Sein Inhalt zerfällt in folgende zehn Kapitel:
 1. Einleitung. — 2. Herkunft und Wirkungsweise. — 3. Aufberechtung. — 4. Durchschnittliche Wirkung. — 5. Sandanteil oder Rückstandsanteil. — 6. Fällige zwecks Verminderung des Staübens, Mischung mit anderen Düngemitteln zu gleichem Zweck. — 7. Anwendung vor der Saat oder als Kopfdüngung. — 8. Die Unkraut tödende Wirkung des Kalkstickstoffes. — 9. Die Anwendung auf den verschiedenen Böden. — 10. Verwendung des Kalkstickstoffes zu den einzelnen Kulturen.
 Somit bietet die kleine Arbeit in gedrängter Kürze alles, was der Praktiker über Kalkstickstoff zu wissen braucht. Die Broschüre, die in größeren Partien noch billiger abgegeben wird, kann Behörden und landwirtschaftlichen Vereinen auch zur Ansicht gelangt werden. Einzelne Stücke liefern wir gegen Einzahlung von 60 Pf. portofrei, unter Nachnahme mit Vorkaufsschlag.
 J. Neumann, Neudamm.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.
 Illustrationsprobe aus: "Förster Stern mit Treff und Männe".
Förster Stern mit Treff und Männe
 Eine lustige Dattelade. Verse von Franz Robert Hanneken (Nfel Franz). Mit 70 Bildern von Ernst Knöflner. Preis in Farbenumschlag kartoniert 2 Mk.
 Diese Bände kann man schreiben, Eben dichten und stundenlang erzählen von den lustigen und manchmal auch so ruckeligen Streichen Meister Krummbins, des Schömen aus dem Sundegebirge, denn wer hätte nicht schon einmal sich voller Zeit und Schabentrede an den brolligen Schandarten eines Trecks zu ergehen gehabt oder aber argertlich und tief demütig sein und Franz Robert Hanneken und Ernst Knöflner mit Vers und Künstler: fikt eine Reihe lustiger Streiche Männes", dem es leider gänzlich an der Würde seines Herrn, des Försters Stern, und der Gelehrtheit seines vierläufigen Gefährten, des Frauen "Treff", fehlt. Ein reizendes Geseltes bietet uns das in ansehnlichem Quadratform mit buntem Umschlag trefflich ausgestattete Buch, besonders auch für unsere Feldboten. Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Vorkaufsschlag.
 J. Neumann, Neudamm.
 Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ohrenausen
 Ohrenschuß, Schwerhörigkeit, nicht angebrochene Zahnhöhle etc. rettet in kurzer Zeit.
 Marke St. Pappagalius.
 Preis 4.20; Doppelpackung 4.4.—.
 Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadtapotheke Wlaffenhofen a. Rh. 31 (Oberh.).
 Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Bettnässen, Bettnässen
 Befreiung garant. sof. Alter u. Geschl. angeb. Unstunft umionit. (95) Hng. Versandhaus Englbrech Stockdorf 153 bei Wödingen.
 Befreiung garant. sof. Alter u. Geschl. angeb. Unstunft umionit. Institut „Sanis“, München 73, Zachererstr. 54.

Feldpost-Briefschachteln zum Verschenden von Liebesgaben an unsere Angehörigen im Felde.
 Borrätig in vier Größen. Dauerhaftestes Fabrikat. Billigste Preise. Günstigste Urteile liegen vor.
 I. für Briefe bis zu 50 Gramm (portofrei): A Schachtel 9,5 x 12 cm, besonders geeignet zum Versand für Zigaretten; B Schachtel 9,5 x 15 cm, besonders bestimmt zum Versand für Zigaretten. Preise: 30 Stück 1.00 Mk., 50 Stück 1.50 Mk., 100 Stück 3.00 Mk., 250 Stück 7.50 Mk., 500 Stück 15.00 Mk., 1000 Stück 30.00 Mk.
 II. für Briefe bis zu 250 Gramm (10 Pf. Porto): E, feste Doppelschachtel mit verstärktem Deckel und Seitenwand (kleineres Format), Gewicht leer ca. 80 Gramm, 14,5 x 11,5 x 8,7 cm. Besonders geeignet für den Versand von 10 bis 15 Zigaretten oder kleineren Gegenständen, die besonders geschützt werden sollen. Preise: 30 Stück 3,50 Mk., 50 Stück 5 Mk., 100 Stück 10 Mk., 250 Stück 25 Mk., 500 Stück 50 Mk., 1000 Stück 100 Mk.
 III. für Briefe bis zu 500 Gramm (20 Pf. Porto) feste Doppelschachteln von erprobter Dauerbarkeit: 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. Preise: 45 Stück 15,00 Mk., 100 Stück 35,00 Mk., 250 Stück 85,00 Mk., 500 Stück 175,00 Mk., 1000 Stück 350,00 Mk.
 IV. 70 Stück aller fünf Sorten Feldpost-Briefschachteln gemischt, und zwar je zehn Stück A, B, E, C und je zwanzig Stück D und D, werden im Pouchet für 6,50 Mk. franko geliefert.
 Die Verwendung der Feldpost-Briefschachteln ist ihres großen Volumens wegen nur in Postpaketen oder bei Mehrbedarf als Frachtpost möglich. Ausnahme kleiner Quanten 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 bequem sieben vier Zigaretten mittlerer Größe mit Brief für ein Gewicht von 50 Gramm, also portofrei, ins Feld versenden. Die Größen C und D eignen sich für den Versand von Zigaretten, Feinbinden, 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 Zweck mit doppeltem Deckel und Seitenwand aus Wellpappe ausgefattet. Je nach Größe kommen werden 10 bis 15 Zigaretten darin unter.
 Auf Bestellung können auch größere Paketschachteln aus zäher Pappe für den jetzt nach dem Osten und Westen zugewandenen Postverkehr in das Feld zu hülfen Briefen schnellstens angefertigt. Probeweise und gebietet ein Satz von sechs Stück kleinformatiger Feldpost-Briefschachteln — bis zum Gewicht von fünf Kilo zulässig — (große Schachtel 18 x 28 x 8 cm, kleine 16 x 18 x 5 cm). Jeder Satz kostet im Postbezug 3,50 Mk. Alle Feldpostpakete im Postbezug müssen nach Vorschrift in Verwendung gehen und gegen Kässe gesüßigt werden; dazu empfiehlt sich Diapaper. Jedes Bogen festhalten Diapapier kostet 80 Pf.
 Bezug der Feldpost-Briefschachteln geschieht am besten gemeinsam, möglichst ortsfachweise. Gemeinde- und Ortsvereine, Gefällige, Lehrer, Fortbewerber oder Postverwalter nehmen ihn zweckmäßig in die Hand. Bei Bezug von fünf hundert Feldpost-Briefschachteln, der am billigsten und gewöhnlichsten Frachtpost erfolgt, wird ein Extrarabatt von 5 Prozent bewilligt. Die hier angefügten neuen Preisle sind mit dem 1. Juni 1915 in Kraft getreten. Die Schachteln sind zu beziehen gegen Einzahlung oder Nachnahme des Betrages franko durch die
 Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Gevatter Chrischans Landwirtschaftliche Brosamen.
 Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Velehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Zweite, vermehrte und verbesserte Auflage. Preis gebefelt 2 Mk. 40 Pf., gebunden 2 Mk. 80 Pf.
 Gevatter Chrischans landwirtschaftliche Brosamen sind eines der wenigen Werke, die in wirklich für weitläufiger und humores voller Form gründliche landwirtschaftliche Belehrung bieten. Die neue Auflage hat so viele Freunde gefunden, daß die Veranschaffung einer neuen nötig wurde, die durch die im Laufe der Jahre erschienenen Veranschaffungen des Verfassers zerstückt auf mehr als das Doppelte angewachsen ist. Welcher Wert diesen Büchern besonnenen ist, sowohl für die Praxis als auch für die Wissenschaft des kleinen Landwirts, mag aus dem von einer maßgebenden Persönlichkeit hervorgehen. Diese drückt an den Verfassers: "Sie haben Gutes mit vollen Händen unter das Landvolk gestreut." So haben wir es denn hier mit einem Goldbuch im wahren Sinne des Wortes zu tun, dessen Anschaffung allen Landwirten, besonders aber den einträglichen Wüchsern, durch den billigen Preis erleichtert wird.
 Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die Verlagsbuchhandlung von J. Neumann, Neudamm.

Für die Redaktion: Robo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Remberg (Ber. Halle).