



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 34.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

Winterendivien als Gemüse und Salat, dessen Gleichen und Aufbewahren für den Winter.

Von F. B. (Mit vier Abbildungen).

Die Herbst- und Winterendivien werden in manchen Gegenden noch viel zu wenig für die Küche benutzt. Dagegen haben die Züchter von Gemüsen und Salaten in der letzten Zeit sich Mühe gegeben, nicht allein wohlschmeckende Sorten für die Salatbereitung in den Handel zu bringen, sondern auch solche, die als Gemüse, wie Spinat zubereitet, den Topf füllen. Die neueren glatten, krausen, grün- und gelbblättrigen Endivien halten sich auch im Herbst und Winter gut, sofern sie zeitig gebleicht und vor Frost geschützt werden. Es sind allerdings auch unter den



Abbildung 1. Sommerendivie, römischer Rindensalat.

Winterendivien näher betrachten. Hier von kommen besonders die Eskariot-Endivien (Abbildung 2) in Frage, namentlich die von Natur gelben und die Sorte Silberherz, weil diese schon in Gebunden und gebleicht eine gelbe Farbe haben. Ferner liefert auch die große, breitblättrige grüne Eskariot-Endivie, ebenso die hochblättrige vollherzige Wintersorte dieser Art schöne, zarte, wohlschmeckende Blätter. Die Herzen der Endivien schmecken allerdings sowohl als Gemüse, wie auch als Salat am besten, trotzdem aber geben auch die anderen sachgemäß gebleichten Endivien gute, wohlschmeckende Post. Um Gemüse resp. Spinatgemüse von Herbst- und Winterendivien herzustellen, schneidet man die gewaschenen Endivien wie Spinatblätter. Inzwischen läßt man in einem Topf Wasser kochen und gibt, sobald es kocht, die Endivienblätter hinein. Sobald die ganzen Blätter aufgekocht und weich sind, nimmt man den Topf vom Feuer und gießt seinen Inhalt durch einen Durchschlag. Die im Durchschlag befindlichen Blätter werden auf einer Hadmaschine oder Leier zu Mus gedrückt und dann mit einer

Schmelze versehen. Alsdann gibt man das Endivienmus in einen Emailtopf und setzt auf dem Feuer die Schmelze an. Zu 1500 Gramm Endivien rechnet man 50 bis 70 Gramm Butter und zwei Eßlöffel voll Mehl, das in der Bratpfanne ein wenig gebräunt wird. Nachdem es mit 30 Gramm Wasser gut gequirlt ist, verteilt man es in dem Endivienmus und verrührt es. Hierzu reicht man Salzkartoffeln. Aber auch als Dampsendivien kann der Salat verpeift werden. Zu diesem Zweck gibt man die gewaschenen Endivienblätter in einen Emailtopf und etwas Pfeffer, Salz, Zwiebeln sowie auf vier Pfund Spinat 30 Gramm Butter und 30 Gramm ausgegessenen Speck hinzu. Der Topf wird zugedeckt auf den Ofen gestellt, man läßt den Inhalt bei einem starken Feuer 1½ Stunden dämpfen. Hiernach rührt man den Inhalt des Topfes gründlich um und gibt die gedämpften Endivien in eine Schüssel. Ist das Endivienmus zu dünn, so rührt man in ein kleines Töpfchen einen Eßlöffel voll Kartoffelmehl, gibt dieses in das Mus und rührt tüchtig um. Hierzu kann man Bratkartoffeln oder auch gekochte Birnen verpeifen. Man nimmt zu der Birnenspeise mittelgroße, geschälte Birnen und vierteilt dieselben, entfernt von den einzelnen Teilen das Kernhaus, wäscht sie und gibt sie in einen Topf mit etwas Wasser. Auf zwei Pfund Birnen rechnet man ½ Eiter

Wasser und ¼ Pfund Süßstoff, welcher mit den Birnen gekocht wird. Sind die Birnen an sich süß und wenig, so verderbe man den Geschmack nicht mit minderwertigen Süßstoffen, welches leicht dann passiert, wenn um Zucker zu sparen, billige Ersatzstoffe genommen werden. Die Birnen läßt man weich kochen und schüttet sie in eine Porzellschüssel, stellt sie zum Kühlen hin und reicht die Birnen kalt zu den gedämpften Endivien. Solche Speisen geben in der Kriegszeit gute Abwechslungen für den Mittag- und Abendtisch. Nicht minder wird sowohl die glatte wie auch die mooskrause Endivie (Abbildung 3) ein wohlschmeckendes Püree geben, selbst auch dann noch, wenn nur die schlechteren Blätter verwendet werden. Die gesäuberten und gewaschenen Endivienblätter werden blanchiert, dann mit kaltem Wasser versehen und, wenn dieses abgeseigt ist, leiert man die Blätter zu

Mus. Alsdann gibt man das Püree in einen kleinen Emailtopf und setzt etwas markenfrees Mehl oder Weizenmehl hinzu. Dort, wo Fett, Speck und Butter rar ist, kann man zu dem

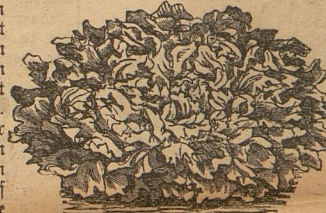


Abbildung 2. Eskariot-Endivie.

Mehl auch drei bis vier Bouillonwürfel, eine Prise Salz und etwas Krümmel hinzuzurühren. Mit diesen Zusätzen läßt man das Endivienpüree langsam kochen, vergerse dabei aber nicht das

Rüben. Sobald die Masse weich gekocht ist, nimmt man sie vom Feuer und reicht sie mit gekochten roten Rüben oder mit saurer Sahne. Bessere ist allerdings im Handel jetzt rar, so daß diese Zugabe nur dort in Anwendung kommen kann, wo die Milchwirtschaft derlei Produkte erzeugt. Sehr gut schmeckt aber dazu die gekochte rote Rübe, die dann am besten in Scheiben geschnitten gereicht wird. Die rote Brühe ist nur wenig oder gar nicht zu dem Endivienpüree zu verwenden, dagegen mehr zu dem Endivien Salat. Die Scheiben der roten Rüben legt man an den Rand der Schüssel. Anderenfalls gibt man die Rübenscheiben in eine besondere Schüssel und dann mit etwas roter Brühe.



Abbildung 3. Mooskrause Endivie.

Wo überhaupt rote Rüben gern gegessen werden, lassen sich diese auch als Gemüse kochen. Es gibt ein wohlschmeckendes Gericht, sofern etwas Essig und ein kleines Stück Butterröbe mit verfocht wird. Man säubert die roten Rüben, schält sie und teilt sie in fünf bis sechs Streifen, die dann halbiert werden.

Sie werden sehr pikant, wenn die geschnittenen roten Rüben vorher in einer Schüssel mit Essig lagern. Hierauf dämpft man sie mit etwas Speck oder Fett weich. Es empfiehlt sich aber, das Fett oder den Speck zunächst auszudraten,

um mit Mehl und einer kleinen Prise Salz eine Schmelze herzustellen. Ist diese fertig, so läßt man die roten Rüben hierin aufkochen und setzt dann den Topf vom Feuer. Wie schon oben erwähnt, kann man ein Stück geäuberte Zuckerrübe mit einkochen lassen, um etwas Zuckergehalt in dem Rüben Gemüße zu bekommen.

Als Endivien Salat eignet sich besonders die Sorte Silberherz. Diese Endivie wird nach dem Bleichen fast weiß und die moosartig gefranzelten Blätter geben dem Salat ein schönes Aussehen. Um nun den Endivienblättern für Salat den herben, bitteren Geschmack zu nehmen, legt man das geäuberte Quantum fünf Minuten in warmes Wasser. Wie schon gesagt, kann man Endivien Salat auch mit Salat von roten Rüben verpflegen. Ebenso mundet er aber auch mit Kopfsalat oder Sellerie Salat gemischt. Man nimmt beispielsweise $\frac{2}{3}$ Endivien, $\frac{1}{3}$ Kopfsalat und mischt dieses durcheinander. Oder es werden die Hälfte Endivien, $\frac{1}{4}$ Sellerie

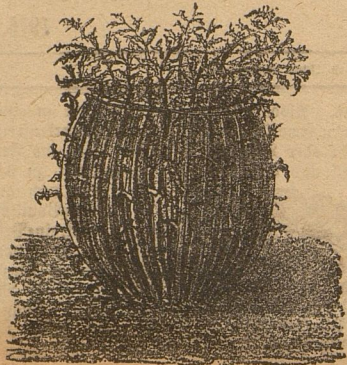


Abbildung 4. Endivie, zusammengebunden zum Bleichen.

und $\frac{1}{4}$ rote Rüben als Salat miteinander vermengt. Da nun auch Olivenöl rar und teuer ist, so nimmt man zu der Herstellung des Endivien Salates gute Ersatzöle, die mit Essig, Pfeffer und etwas Boragelblättern zur Verwendung kommen. Die Hauptsache ist, daß die Endivien an trockenen Tagen aufgebunden werden. Das Aufbinden geschieht an den Herbstendivien Mitte bis Ende August, an den Winterendivien entsprechend später. Die Bleichzeit der einzelnen Endivien ist verschieden, und je zarter die Sorte von Natur ist, desto schneller geht der Bleichprozeß vonstatten. Man bleicht auch die neueren Endivien dann, wenn sie ausgewachsen sind; auch solche Sorten, welche von Natur gelb sind, weil durch das Bleichen die Blätter zarter werden, mithin auch als Gemüse verzehrt, schneller weich werden. Als Bindematerial kommen dünne Weiden, Erdbeerzweigen und Raffiabast in Betracht. Man legt mit beiden Händen die trockenen Endivienköpfe zusammen, hält den einzelnen Busch mit der linken Hand zusammen und bindet mit der rechten Hand jeden Endivienbusch so fest zusammen, daß er oben geschlossen ist (Abbildung 4) und, um das Faulen zu verhüten, kein Regen in das Innere hineinkommen kann. Die Ende August und im September aufgebundenen Endivien faulen in Trockenperioden weniger, dagegen die im Oktober aufgebundenen mehr, weil die Nächte schon naß und lang sind. Kann man die im August und September aufgebundenen Endivien nicht sofort verwenden, so hebe man sie aus der Erde und schlage sie dicht zusammen in Erde oder Sand ein. Dieselben halten sich dann und lassen sich bis in den Winter hinein verwenden. Man verbrauche zunächst die Sommer- und Herbstendivien, weil diese für den Winter nicht haltbar sind. Will man Endivien nicht aufbewahren und man hat solche zum Verkauf herangezogen, so binde man sie Mitte September auf, um sie vor den ersten Nachfrösten verkaufen zu können.

Dort, wo man Winterendivien spät ausgepflanzt hat und diese für den Winter aufbewahren will, binde man sie im Oktober zusammen, hebe sie vor Mitte Oktober aus der Erde und schlage sie, wo keine passenden Keller sind, an einer trockenen Stelle im Garten am Hause reihenweise in die Erde ein. Am besten hebt man sie mit Erdballen aus und legt sie dann gerade so tief wieder in den Einschlag. Umfaßt der Einschlag größere Mengen, so baut man hierüber ein aus Bohnenstangen gefertigtes Schutzgerüst, worauf bei Beginn stärkerer Kälte Laub oder Heidekraut gelegt wird. Dieser Schutz ist auch an den Seiten zu legen, damit die ganzen Endivien vor Frost geschützt sind. Dort, wo gute geräumige Keller oder auch Mistbeete vorhanden sind, hebe man Mitte Oktober alle Endivien, ausgewachsene und unausgewachsene, aus der Erde und schlage sie im Mistbeetkasten oder im Keller in feuchten Sand ein. Im Keller eingeschlagene Endivien braucht man vorher nicht aufzubinden, weil sie im Dunkel des Kellers von selbst bleichen. Auch kann man aufgebundene Winterendivien mit der Wurzel nach oben aufhängen und an einem frostfreien Ort aufbewahren. Der Aufbewahrungsraum muß trocken sein, um das Faulen zu vermeiden. Herbstendivien kann man auch, aufgebunden im September aus der Erde gehoben, nach am Erdboden auf Bretter gelegt und zuweilen mit klarem Wasser besprüht, konservieren. Beim Bedarf für die Küche nimmt man zunächst stets die zu faulen beginnenden Pflanzen, wodurch der Vorrat verlängert wird.

Kleinere Mitteilungen.

Mohrrüben und Kartoffeln für Pferde. In einer ostpreussischen Wirtschaft erhielten 52 Ackerpferde im vergangenen Jahre von Anfang September an pro Kopf neben 10 Pfund Kraftfutter (6 Pfund am Morgen, 4 Pfund am Abend) zur Mittagsmahlzeit 20 Pfund gedämpfte Kartoffeln mit Häcksel vermischt. Abends erhielt jedes Pferd neben genügendem Heu 20 Pfund Mohrrüben. Bei dieser Fütterungsweise sahen die Pferde gut aus und es traten keinerlei Verdauungsstörungen bei ihnen ein. Ich bin der Ansicht, so schreibt der dortige Wirtschaftsführer, daß man bei einmaliger Kartoffelfütterung zur Nacht etwas Mohrrüben verabfolgen kann, mienals aber verfallene oder gedämpfte Kartoffeln und rohe Mohrrüben während einer und derselben Mahlzeit.

Der Wasserbedarf erwachsener Kühe richtet sich nach dem Futter. Erhalten die Tiere trockenes Futter, so brauchen sie täglich 30—45 Liter. Bei der Grünfütterung wird ein Teil des Wasserbedarfs durch das Futter gedeckt und darum ist der Durst geringer. Brunnwasser soll durch Abstellen an der Luft erst auf 9—12 Grad Celsius Wärme gebracht werden, bevor man es den Tieren vorsetzt. Quellwasser hat einen größeren Gehalt an Kohlenensäure und ist darum erfrischender. W.

Pilze als Schweinefutter. In der Zeitschrift der schlesischen Landwirtschaftskammer beschäftigt sich der bekannte Pilzforscher Dr. G. Dittrich in Breslau mit der Frage der Auswahl und Verwendung von Pilzen zur Schweinefütterung. Von solcher Verwendung auszuschließen sind natürlich alle Pilze, die sich zur menschlichen Nahrung eignen, sowie diejenigen, die als den Menschen gefährlich oder schädlich bekannt sind. Es gebe genug für den Menschen minderwertige oder ungenießbare Arten, die in großen Mengen zu finden sind und deren reichlicher Gehalt an Stickstoffverbindungen sich durch die Verfütterung an Tiere ausnutzen ließe. Zu Futterpilzen geeignet seien, soweit einzelne Arten nicht der menschlichen Ernährung dienen: 1. alle roten, grünen, gelben oder anders gefärbten Täublinge oder Beeten; 2. alle Reizler oder Milchpilze, die beim Anbrechen einen weißen Saft absondern; 3. alle Pilze mit trichterförmigem Hut; 4. die Kremlinge oder Kuhstumpfen; 5. die großen schuppigen Schirmpilze. Weitere schätzenswerte Futterpilze sind die Korallenröhrlinge oder Ziegenbärte und die Stachelpilze mit rüßförmigen Fortsätzen an der Unterseite des Hutes. Die rohen, unzerkleinerten Pilze werden von den Tieren allerdings nicht genommen, wohl aber ging bei

den Fütterungsversuchen die Aufnahme glatt vonstatten, wenn man die Pilze — jedesmal ein Pfund — unter Zusatz von wenig Wasser eine Viertelsunde lang kochte, nach dem Erkalten zerbröckelte oder zerquetschte und dann dem Futterbrei beimengte. Getrocknete Pilze werden am besten geschrotet, mit dem sonstigen Futter gelöscht und dann, jedenfalls am selben Tage, verabreicht. Die Kenntnis einer ausreichenden Zahl von Vertretern der aufgeführten fünf Abteilungen kann man sich, am schnellsten natürlich unter Führung eines Kundigen, auf einem einzigen Ausflug eraignen und aus jedem ausgedehnten Nadelhaube viele Zentner davon gewinnen.

Das Grünfutter für Schweine ist, solange es jung und saftig ist, mit Ausnahme des grünen Buchweizens, welcher oft den Buchweizenmais (Schlag) veranlaßt, gesundheitlich als sehr günstig zu betrachten. Es kann geschnittener Grünklee mit einem entsprechenden Beifutter selbst als Mastfutter und für Läufer als alleiniges Futter dienen. Ebenso lassen sich die grünen Abfälle des Gartens bei den Schweinen vortrefflich verwenden. Jedoch darf Fallobst nicht ungedämpft und in nicht zu großen Massen verfüttert werden, weil sich leicht Verdauungsstörungen einstellen. Die Spreu von Getreide, Hülsen- und Sträucher dient in gedämpftem Zustande als vortreffliches Beifutter, namentlich bei schwer verdaulichem Hauptfutter, weil es durch gelinde Reizung des Darmkanals die Entknotung beschleunigt und erleichtert. U.

Selbsthilfe durch Ziegenzucht. Der Rückgang der Milchzeugung hat in einigen Vororten von Berlin gute Folgen gehabt. Viele Besitzer von Landhäusern haben sich eine eigene Molkerei in Gestalt von Ziegen angeeignet. Der Bezirksausschuß von Potsdam erteilte mehrfach die Erlaubnis für die Errichtung von Ziegenställen in Villenorten. Man sieht, daß der Krieg auch in dieser Beziehung ein Lehrenter ist. So mancher, der in der sorglosen Friedenszeit gar nicht daran dachte, ein Tier, geschweige denn eine Ziege zu halten, lernte notgedungen um. Immer mehr breitet sich die Erkenntnis aus, daß die Kleintierzucht, namentlich die Ziegen- und Kaninchenzucht, einen wichtigen Teil unseres Wirtschaftslebens ausmacht. Die Ziege hat aufgehört, die Kuh des armen Mannes zu sein. Mögen viele der guten Sache auch für die Zukunft treu bleiben zu ihrem eigenen und des Vaterlandes Wohl! G.

Beständliches Wohnessen. Ein Stück Rindfleisch oder gedünsteter Schweinekopf oder in ein Bündchen gebundene selbstgelebene Speckswarten werden mit einigen gepulverten Pastinaken- oder Petersilienwurzeln, drei bis vier kleinen, gewürfelten Zwiebeln, zwei bis drei Sellerieblättern und einem Zweig Salbei in einem Topf voll kaltem Wasser aufgeschoben und dreiviertel gar gekocht. Unterdessen hat man grüne Bohnen abgedampft und in Stücke gebröckelt, außerdem auch gelbe Wurzeln oder Möbden gepulvert und in Stücke geschnitten sowie soviel feuerliche Birnen und Äpfel, wie man Gemüse hat, gekocht und in Stücke geschnitten. Alles Gemüse und Obst gibt man zu dem Speck in die Kochbrühe und läßt auch einen Teil rohe, geschälte Kartoffeln hinzu. Ist alles miteinander gar geworden, gibt man das Gericht mit Weizenmehl und würzt mit gehaktem Majoran, Thymian und etwas Petersilie. G. W.

Pilze und Tomaten. Frisch gesuchte Pilze, Pfefferlinge, Steinpilze oder andere ehbare Arten putzt und wäscht man recht gründlich. Dann würfelt man ganz wenig Rindfleisch und läßt es zusammen mit ein bis zwei gewürfelten Zwiebeln in etwas zerlassener Butter oder Talg oder ein bis zwei Eßlöffel voll rohem Müßel gut durchschwenken, darauf gibt man die Pilze, welche man zuvor einmal in Wasser abgekocht hat, hinein und schmort sie gar. Nun rührt man zwei Eßlöffel voll Weizenmehl mit Wasser glatt, rührt es unter die Pilze und läßt diese damit aufkochen. Das Gericht muß gut gebunden sein, und hat man während des Schmorens so viel Milch zugefügt, als die Pilze saftig sein sollen. Dann nimmt man einige reife, nicht zu große Tomaten, legt sie in das Pilzgericht und läßt sie darin weichkochen, aber nicht ganz zerfallen. Zum Schluss schmeckt man mit Zitronensaft, Pfeffer und einigen Bräunwürfeln ab. Dazu Pellkartoffeln. A. Br.

Essigbirnen mit Honig eingemacht. Schöne reife Birnen schält man und lüßt den Stengel ein wenig ein; sind die Früchte sehr groß, so halbiert man sie. Man rechnet man auf einen

Bitter guten Weinessig 750 g Honig oder Rumst-honig und 750 g Zucker. Der Zucker wird mit ganz wenig Wasser klar gelocht, dann gibt man den Honig hinzu, und wenn beides kocht, den Essig nebst etwas Zinnit und einigen langen Nadeln, welche letztere man in ein Stückchen Müll bindet. Wenn alles kocht, gibt man die Birnen hinein und kocht sie, bis sie glasig aussehen und weich sind. Dann nimmt man die Früchte mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft etwas ein, worauf man ihn später erkaltet über die in Gläser oder Steintöpfe gelegten Birnen gießt, die man mit einem in Rum getauchten Blatt Papier belegt und mit Papier zubündet. Da der Essigzucker für eine ganze Menge Birnen reicht, kann dies Rezept sehr wohl für die Kriegszeit empfohlen werden.

Am Kasekäse und Handkäse zu bereiten, muß man zuerst die abgerahmte, dicke Milch auf 30° C erwärmen, bis sich die Wolke klar vom Käsestoff getrennt hat. Dann füllt man den Käsestoff, Quark genannt, in einen Beutel und beschwert ihn mit einem Stein, damit die Wolke abläuft und der Quark trocken ist. Der Quark darf aber nicht zu hart sein. Dann tut man ihn in einen Topf, stellt diesen an einen warmen Ort in der Nähe des Herdes. Nach fünf bis sechs Tagen ungefähr ist der Quark gelb geworden und er kann nun gelocht werden. Man gibt in einen Topf etwas Butter, wenn man hat, sonst geht es auch ohne Butter, tut den Käse hinein, gibt Milch, Kümmel, Salz hinzu und läßt die Masse unter stetigem Rühren aufkochen. Dann gibt man die Masse in eine Schüssel. Nach dem Erkalten ist der Käse gebrauchsfertig.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der letzten Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderlich, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Diebstahlern beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beantwortet.

Zufolge der gesetzlichen Erhöhung der Postgebühren stellt sich der Portoanteil, der für 1 jede Fragebeantwortung einzufügen ist, vom 1. August 1916 an auf 30 Pf.

Frage Nr. 260. Meine elf Wochen alten Kaninchen wachsen nicht; sie wiegen schon seit einigen Wochen 1 Pfund und nehmen nicht zu. Ich füttere sie mit getrockneten Kartoffeln, Heu und dergleichen, nur wenig frischem Grün. Was ist da zu tun?
H. H. in G.

Antwort: Aber warum füttern Sie nur wenig frisches Grün? Das ist doch in jeder Jahreszeit das naturgemäße Futter und reichlich vorhanden. Gutes, zartes Gras und alle Arten Gemüsepflanzen bekommen den jungen Kaninchen am besten; außerdem müssen sie allerdings auch täglich etwas Körnerfutter haben, um kräftig heranzuwachsen, Hafer, Gerste, Mais, auch eine Suppe aus Getreidegrot und Weizenkleie wird ihnen gut tun; ohne ein derartiges Krautfutter kommen sie nicht aus, wenn sie kräftig heranwachsen und an Gewicht entsprechend zunehmen sollen. Dr. W.

Frage Nr. 261. Wie und wo verwendet man am besten die Schwarte eines etwa 70 kg schweren Reifers? Was ist sie wert?
K. in Gr.-B.

Antwort: Im wesentlichen findet Wildschweinsleder zum Bezug von Sätteln, Koffern und Stühlen Verwendung, auch die jetzt gebräuchlichen Offiziersgarnaturen werden vielfach aus ihm gefertigt. Weißgarb mit den Borsten gegerbt, benutzt man die Schwarte als Türvorlage. Bei der beschränkten Verwendungsmöglichkeit ist der für die rohe Schwarte gezahlte Preis nicht hoch, er beträgt nach eingeholter Auskunft je nach Beschaffenheit bis höchstens 5 Mk.
Ldt.

Frage Nr. 262. Meine Dadelhündin hatte im November Blutungen, die meines Wissens von der Läufigkeit herrührten. Vor einigen Wochen ließ sie fast die Haare gehen. Seit 14 Tagen zeigen sich die Blutungen wieder, zwar unregelmäßig, aber noch jetzt andauernd; der Haarausfall hat nachgelassen. Das Tier ist munter, wird gut gepflegt, erhält wenig Fleisch, mehr Milch und Kartoffeln. Wie verhält es sich mit den Blutungen?
Sp. in K.

Antwort: Der Ausfluß von Blut aus der Scheide ist ein natürlicher Vorgang, der mit der Hitze der Hündin in Zusammenhang steht. Die

Hitze oder Läufigkeit tritt zweimal im Jahre, und zwar meist im Frühjahr und im Herbst, auf und gibt sich zu erkennen durch Schwellung der äußeren Geschlechtsteile und leichte Blutungen aus der Scheide, die etwa 8 bis 16 Tage andauern. Dr. H.

Frage Nr. 263. Seit vier Jahren blühen meine Sauertirichen, 15jährig, auf bindigem Boden im Frühjahr prächtig, im Juni ist alles Laub braun, die Blüten sind vertrocknet. Im Juli treiben die Bäume neue, frische, große Blätter. Harzfluß wird beobachtet. Zweigteile sterben ab. Was liegt vor?
B. in H.

Antwort: Nach der Beschreibung sind Ihre Kirschbäume von der Monilia befallen, einem Pilz, der nicht allein Steinobst, sondern auch Kernobst befallt. Die kranken Früchte und Zweige sind abzuschneiden und zu verbrennen. Um das Auftreten des Schädlings zu verhindern, soll man die Baumkrone bei Steinobstbäumen in unbelaubtem Zustande mit 10prozentigem Obstamtarbolinöl einspritzen. Zu gleicher Zeit müssen Stamm und Äste mit einer 20prozentigen Lösung gestrichen werden. Im Frühjahr vor Ausbruch der Knospen ist mit einer 5prozentigen Lösung zu spritzen. Gummi-lösung löse oder schneide man ab; dann wird die kranke Stelle und ihre Umgebung mit 25- bis 30prozentigem Obstamtarbolinöl tüchtig eingespült und dieses alle vier Wochen wiederholt, bis kein Gummi mehr ausbleibt und die Stellen wieder von neuer Rinde überwachsen sind. G.

Frage Nr. 264. Ich besitze 13 Bienenvölker in Körben und zwei in deutsch-amerikanischen Kästen und beabsichtige, im nächsten Frühjahr Kästen von einer in meinem Garten stehenden Pappel anfertigen zu lassen. Was für Kästen soll ich anfertigen lassen? Kann ich zwei alte Ubertafeln als Muster nehmen, oder haben sich andere besser bewährt? Wo kann ich einen Musterkasten beziehen?
Z. in G.

Antwort: Ihnen eine Bienenvohung als die unbedingt beste zu empfehlen, wäre ein gewagtes Unternehmen. Der eine lobt diese oder jene Vohung, während sie ein anderer verwirft. Bei der Beurteilung spielen die Trachtverhältnisse und die Eigenart und Gewohnheit des Imkers eine große Rolle. Wir halten es immer noch mit dem Dreieckiger, während wir uns mit dem Blätterstod nie befremden konnten. Es gibt aber auch Imker, die ihn loben. Vielleicht erkundigen Sie sich bei einem Imker Ihrer Gegend, welche Stockform sich dort am besten bewährt hat. Über den Bau der Bienenvohungen unterrichten Sie sich am besten aus einem guten Lehrbuch oder bei einem Imkerlehreimer.
H. M.

Frage Nr. 265. Ich habe 15 junge Hühner gekauft, die jetzt fünf bis sechs Wochen alt sein werden und bis jetzt sehr gut gediehen. Nun bemerke ich bei zweien derselben, daß bei der Entleerung Blut mit abgeht, ohne daß sonst Störungen in ihrem Befinden zu bemerken sind, ebenso bei einem drei Wochen alten Küken. Ich habe sie abgejondert und ihnen Haferklein gegeben. Sonst füttere ich die älteren Küken dreimal täglich mit Weichfutter, Sago und Hirse nebst etwas Kartoffeln gelocht, dazu zwei Eier, die mit Wasser-glas konserviert sind, außerdem etwas rohe Hirse. Die kleinen Hühner bekommen zweimal Weichfutter, ein hartgekochtes Ei mit Messeln feingewiegt und etwas Weidemehl, ab und zu zerleinerte Eierchalen. Was ist da zu tun?
Fr. Dr. L. K.

Antwort: Im obigem Berichte ist wohl ein Irrtum untergelaufen, denn für drei Wochen alte Küken genügen zwei Fütterungen am Tage nicht, ich nehme an, daß sie viermal gefüttert werden; also einmal mehr als die älteren Tierchen. Aus der Fütterungsweise ist nichts zu entnehmen, was den Blutabgang verschulden könnte. Letzterer läßt auf eine Entzündung der Verdauungsorgane — Magen oder Darm — schließen, die entweder Begleiterscheinung einer anderen Krankheit ist, was wir aber bei dem sonstigen Wohlbefinden für ausgeschlossen halten, oder durch Aufnahme irgend eines giftigen Stoffes oder durch mechanische Einwirkung, wie Verschlucken von Glas-splittern oder anderen scharfen Gegenständen hervorgerufen sein dürfte. Daß Sie den erkrankten Tierchen Haferklein gegeben haben, ist gut; fahren Sie damit fort, zur Abwechslung auch andere schleimige Futtermittel. Dr. W.

Frage Nr. 266. Unser wertvoller Hund ist am Unterleib geschwollen, blaurot aufgelaufen, an einer kleinen Stelle offen, die näßt. An den Keulen innen verliert er die Haare, er reißt und

schneuert sich, sonst ist er munter und frist wie sonst. Was fehlt dem Hund?
Frau H. G. in G.

Antwort: Der Hund ist an Sarcopteskräbe erkrankt. Reiben Sie ihn dreimal in Zwißchenräumen von drei Tagen mit einer Lösung von 20 g Perugen in 200 g Spiritus ein. Nach der ersten Einreibung ist die Hütte mit Ljohlwasser zu desinfizieren. Am 12. Tage wird der Hund gebadet.
Dr. H.

Frage Nr. 267. Eine Kuh, die vor sieben Wochen gelakt hat, frist seit längerer Zeit sehr schlecht, ich habe schon das Futter gewechselt, es hat aber nichts geholfen. Nun hat sie ein dickes Euter bekommen, das ihr aufsteigend viel Schmerzen verursacht, sie verweigert fast jede Futteraufnahme, auch Kleientranke.
B. S. in G.

Antwort: Die verminderte Milchleistung der Kuh dürfte wohl außer der Euterentzündung noch eine andere Ursache haben, die sich aber brieflich ohne eingehende Schilderung des sonstigen Zustandes der Kuh schwer ergründen läßt. Wenn der Kot des Tieres hart ist, so tragen Sie zunächst für offenen Leib, indem sie 250 g Glaubersalz auf einmal eingeben. Hat das Salz durchgeschlagen, so warten Sie drei Tage und verabreichen der Kuh dann drei bis vier Tage lang täglich dreimal ein Pulver, bestehend aus 20 g Kochsalz, 20 g Enzianwurzel und 20 g Kalmuswurzel, zur Anregung des Appetits und der Verdauung. Waschen Sie das Euter mehrmals am Tage mit Weidwasser, dem auf 1 Liter 100 g Weingeist zugelegt werden, abends trocknen Sie gut ab und reiben das ganze Euter, soweit es geschwollen ist, mit ungefälschtem Butter ein.

Frage Nr. 268. Von meinen zehn Wochen alten Kaninchen, welche gut genährt waren, sind mehrere gestorben. Sie trugen gut, waren munter und verendeten plötzlich. Eins, das ich geöffnet habe, hatte viel Luft in den Eingeweiden. Ich füttere Grünes und Kartoffelschalen. Was ist dagegen zu tun?
K. R. in G.

Antwort: Nach der bloßen Mitteilung, daß eins von Ihnen eingegangenen Kaninchen viel Luft in den Eingeweiden hatte, läßt sich die Ursache des Eingehens nicht bestimmt ermitteln. Vielleicht ist nur die Fütterung von zu viel jungem Grün daran schuld, das Blähungen hervorruft, die nicht selten so heftig auftreten, daß sie den Tod herbeiführen; namentlich hat junger Klee häufig die Wirkung. Für heranwachsende Kaninchen sind Grünes und Kartoffelschalen überhaupt kein ausreichendes Futter, es sei denn, daß die Tiere frei laufen und sich ihr Futter selbst suchen; denn dann nehmen sie schon von selbst abwechslungsreiche Nahrung, darunter auch solche Kräuter, wie Weiden, Salbei, Thymian und andere, welche den Blähungen entgegenwirken. Geben Sie zunächst den Tieren uns Trinkwasser etwas Eisen-vitriol, 3 g auf 1 Liter Wasser. Außerdem geben Sie ihnen täglich eine Handvoll Körner, Hafer, Gerste oder Mais, auch etwas Kleie oder Gerstenschrot. Wenn nicht eine schwerere Erkrankung der Verdauungsorgane vorliegt, so werden diese Mittel die Blähungen beseitigen.
Dr. W.

Frage Nr. 269. Auf meinen Wiesen wächst eine Pflanze, die man hier Fußstachel nennt. Sie blüht etwa im März wie eine Hyazinthe, rot, worauf die Blätter herauskommen. Diese sind sehr groß und werden von einem dicken, fleischigen Stengel von 0,5 bis 1 m Länge getragen. Die Wurzel ist hollig und ausdauernd. Anfangs nur an einigen Stellen wachsend, droht jetzt die Pflanze die ganze Wiese zu überwuchern. Wo sie wächst, hört der Graswuchs auf. Gibt es ein Mittel zu ihrer Ausrottung?
L. in J.

Antwort: Es handelt sich um den Pestilenz-wurz oder Keumkraut (Petasites officinalis), der auf feuchten Wiesen, an Bächen und Ufern häufig, meist truppweise vorkommt. Der Name rührt daher, weil die aromatisch stark riechende Wurzel früher gegen die Pest Verwendung fand. Ihre Wiele ist demnach sehr feucht und es wird schwer halten, das lästige Unkraut zu beseitigen, wenn Sie nicht durch Dränage die überschüssige Feuchtigkeit ableiten können. Ist das nicht angängig, so bleibt nichts übrig, als die Pflanzen samt dem fleischigen Wurzelstock auszugraben, was durch das truppweise Vorkommen etwas erleichtert wird. Das Weidevieh verschmäht die Blätter des Pestilenz-wurz.
Ldt.

A. F. in D. Anonyme Anfragen und solche, denen nicht 30 Pf. Portogebühr beigefügt ist, werden nicht beantwortet.

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

Stämme der Baumstämme. Von großem Nachteil sind die abgefallenen Stämme der Baumstämme, denn sie bilden im Boden die Brutstätte von Nilsen, welche oft genug auch den Baum angreifen und diesem gefährlich werden können. Man siehe daher alle Pflanze rechtzeitig heraus, bevor sie abgefallen sind, denn sie nützen ja dem Baume doch nichts mehr. Das entfallende Holz fülle man mit Steinen aus, damit die Bäume Luft bekommen und besser in die Tiefe wurzeln können. 3.

Meine Mitarbeiter im Obstgarten. Seit Beginn des Krieges habe ich viel Obst für unsere sieben Zehlgarten eingekauft, und da habe ich in der Beschaffenheit der Früchte, die mir in das Haus gebracht wurden, manchen Unterschied gefunden, der mich zum Nachdenken anregte. Selbst aus Gärten, wo die Obstpflege auf der Höhe steht, wo mit Spritze und Insektensangbüchsen gearbeitet wird, habe ich doch so viel unzureichendes Fallobst erhalten, das mitunter von einer großen Frucht nicht, aber auch gar nichts gebraucht werden konnte. Das Fallobst aus unserem Garten dagegen hatte meist nur eine unzureichende Größe, war diese herausgeschritten, so blieb 2/3 bis 3/4 Frucht zum Gebrauch. Was mochte der Grund dieses auffallenden Unterschiedes sein? Wohl wurden unsere Bäume gelegentlich gedüngt und gegossen, auch selbst die kleinsten der abgefallenen Früchte sorgsam angesehen, sonst aber kümmerte sich niemand um die Obstbäume. Sollte ich mir da in meinen Rüden unbewußt fleißige Mitarbeiter herangezogen haben? Seit Jahren schon ließ ich die Gärten mit ihrer Nachkommenschaft in den Gärten gehen, und alle Winter, die ich früher mit der Aufsicht der in der Jugend etwas empfindlichen, gelben Drington hatte, waren seit der Zeit verschwunden. Ohne teure Futtermittel, ohne jegliche Pflege wuchsen sie heran, bestanden und entwickelten sich sehr schnell — ich hatte keine Besuche zu bekümmern und hatte verhältnismäßig sehr fleißige Winterleger. Da die Drington Frühfrüher sind, so brachte ich sie oft hinaus, wenn noch alles saftig war. Eine Ede des Gartens war mit weinmäßigem Draht abgegrenzt für die eine Aste diente als Unterflur für schlechtem Wetter; in Napsen Milch, ein anderes mit Hirse und Kleingehackten Küchenabfällen, väter Weichfutter mit Hartgebacktem Blut vermischt, enthielt die Nahrung — alte Sämereien, die auf

gut Glück ausgebreitet waren, gaben Salat für die ersten Wochen der gelbblauigen Rüden. Bald aber wurden sie selbständig, schlüpften durch die Maschen des Geheges und machten Jagd auf allerlei Gewürm. Nur wenn sie froren oder ermüdet waren, kehrten sie zur Mutter zurück. — Aber bald hatten sie entbeht, daß der Komposthaufen nicht nur eine Fundgrube für allerlei Insekten, sondern auch durch die gärenden Stoffe ein idealer Wärmepeicher war. Selbst an Frosttagen zogen sie, wenn die gefrorene Decke durch einige Spatenstiche gelockert wurde, den Aufenthalt im Freien dem bei der Glut vor. Eine Luft war es, den stinken, fleißigen Tierchen im Frühling zuzuführen. Jedes Blatt wurde in Augenschein genommen, von unten und oben sachverständig begutet, hier gepickt und da gepackt an Stellen, wo das menschliche Auge nicht das Geringste zu entdecken vermochte; am eifrigsten aber ließen sie um die Obstbäume herum, betrachteten den Stamm mit schiefgehaltene Äpfeln und flogen mitunter fuchsig empor, irgend ein Insekt zu erfassen. — Wohl haben sie in ihrem Eifer manches Loch gescharrt, manches Salat- und Kohlblatt zerhackt, aber was ist das gegen den großen Nutzen, den sie den Obstbäumen durch Insektenvertilgung erwiesen! Nicht in jedem Garten, das gebe ich gern zu, sind Rüden gute Mitarbeiter, — für schattige Gärten jedoch, wo die Oberfrüchte mehr Nutzen bringen als die Unterfrüchte, möchte ich sie empfehlen. Th. L.

er an die Adresse: Ludwig Neumann, Betriebsstelle der Wiener Neumannschen Mittel, Nürnberg G. 1878, Pflanzentherapie Straße 97, daran schreibt. Dieses Büchlein bringt vorzüglichste Aufklärung über die oft so gefährlichen und gefährdeten Erkrankungen der Atmungsorgane vom gewöhnlichen Schnupfen bis zur Lungenentzündung (Lungenentzündung) und zeigt den richtigen Weg zu ihrer erfolgreichen Bekämpfung und Heilung, die teils durch geeignete Lebensweise und teils durch die anerkannt unübertroffenen Wiener Neumannschen Mittel in den meisten Fällen noch herbeigeführt werden kann. Das Büchlein „Wiener Neumanns neue Heilmethode“ enthält übrigens auch noch wertvolle Fingerzeige bezüglich anderer, hart vererbter Krankheiten, wie: Gicht und Rheumatismus, Nerven-, Magen-, Darm-, Hämorrhoiden-, Blasen- und Nierenleiden sowie über Blutarum und Blutdruck, Gelenk- und Berleiden, Wasserkrampf, Ernährungskrankheiten, offene Wunden, Krätze usw. Es kann also ganz gut als Wegweiser in tranten Tagen angesehen werden, weshalb es, nachdem es noch dazu gar nichts kostet, in jeder Familie zu haben sein soll. Wenn man bedenkt, daß über vierzig Millionen schicksalliche Erkrankungen eingegangen sind, so ist man sich imlande, den Wert der hervorragenden Arbeiten des Herrn Wiener Neumann richtig zu bemessen.

Bei der Bewässerung des Gemüsegartens ist ein großer Wert auf die Beschaffenheit des Wassers zu legen. Als schädlich muß solches Wasser angesehen werden, welches Salze und mineralische Stoffe, wie Eisen, Bittererde, Gips und kohlensauren Kalk, in größeren Mengen enthält. Quell- und Leitungswasser sind an diesen Stoffen reicher als Regen- und Flußwasser, weshalb letztere beide Arten besser zur Bewässerung geeignet sind als erstere. Durch längeres Stehenlassen in Wasserflämmern und Tonnen läßt sich Leitungswasser und Quellwasser weich machen, da sich der kohlensaure Kalk zu Boden schlägt. Ebenso kann durch Zusatz von Pottasche und Guano hartes Wasser weich gemacht werden. Auch Quellwasser enthält stets kohlensauren Kalk; durch Stehenlassen an der Sonne scheid sich der Kalk ab, und gleichzeitig erhält das Wasser eine für die Pflanzen zuträgliche Temperatur.

Kauf, sicher und dauernd wirkend bei:

**Gicht
Rheuma
Ischias**

Jogal

erhält glänzend begünstigt. — Hunderte von Anerkennungen. Ein Versuch überzeugt. Gibt selbst in Fällen, in denen andere Mittel versagen. Jogal-Zubereitungen sind in allen Apotheken erhältlich. Preis Mk. 1.40 und Mk. 3.50.

**Hexenschuß
Nerven- und
Kopfschmerzen.**

Sind Lungenleiden, Asthma, chronische Katarhe heilbar?

(Nachdruck verboten.)

Diese Frage kann ohne weiteres mit ja beantwortet werden, sofern man gewisse Voraussetzungen und Umstände berücksichtigt. Darauf an dieser Stelle des Näheren einzugehen, ist natürlich Raum-mangels halber nicht möglich. Wer aber Interesse daran hat, über die Entstehung, Ursache und Heilung obiger Krankheiten eingehend unterrichtet zu werden, dem empfehle wir, sich ungehindert das weit und breit bekannte, bereits in 8. Auflage erschienene Büchlein „Wiener Neumanns neue Heilmethode“ kommen zu lassen, das unten Wenig kostet und jedem unserer Leser sofort franco zugesandt wird, wenn



Magenleiden, Magenkrampf, Seiten Schmerzen, Erbrechen, Beschwerden

gebe ich kostenlos ein Rezept an (nur gegen Rückporto), wie sich jeder sofort davon überzeugen kann, es hilft sofort, das bezeugen die täglichen Dankbriefe, auch von denen, die 30 Jahre magenleidend waren und nirgends Hilfe bekommen konnten. H. Welter, Niederbreisig, Wtr. 19 1/2.

Kalkstickstoff, der einzige Deutschland ausreichend zur Verfügung stehende künstliche Stickstoffdünger.

ist jetzt wieder erhältlich.

Seine unermittelt schwierige Anwendung lehrte kurz, klar und knapp die bereits in zwei Auflagen erschienene Broschüre:

Der Kalkstickstoff. Wissens- Erklärungen mit lehrer Anwendung in der Praxis.

Von Honorar Dr. Lothar Meyer, zweite Auflage, 8. bis 6. Kaufend. Preis geboten 60 Pf. In Partien billiger.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder gegen Einsendung von 6 Pf. franco durch die Verlagsbuchhandlung

J. Neumann, Neudamm.

Ich hab... einen... Fliegenfänger

Einem besseren findet du nicht fliegende 2x1 m lang, 4 1/2 cm breit, 10-15 Pf. Verkauf, 100 Stück Mk. 6.—, bei 200 franco Nachnahme. Marke vor ausfallend billigen Schand. H. Beetz, Dantschlagengasse 25, Berlin.

Volksfreund

Es ist die willkommende Liebesgabe!

Das Beste gegen Durchfall, Grippe, Scharlach u. Ruhr. 1 Paket, 10-15 Pf. Verkauf, ergibt 2 Glas erfrischende Limonade. 100 Pakete 650 Pf., 200 franco Nachnahme. Nichtstör, nehme ausfallend zurück. H. Beetz, Wartenfels 25, Dbr.

Waldmoos 1,20 Mk., Heidekraut ohne 1,50 Mk., best. Strohrsatz liefert wagenweise ab Adendorf, Carl Heuer, Gut Adendorf bei Lüneburg.

Reines Gesicht

rolliche Kräfte, welche sich n. ficher. Krems Halsa., Hauterkrankungen gegen Sommerprosten, Missef, Pidel, Nöte, Hautit u. alle Hauterkrankungen. Landtschad erprobt. Seltene Wirkung! Preis Mk. 2.50. H. Wagner, Geln 72, Blumenhaff. 99.

Mutter pulver „Volksfreund“

uns Feld senden.

Ohrensaufen

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit ist sofort in kurzer Zeit heilbar. Preis 1/2 Mk.; Doppelpackung 1/2 Mk. —. Zahlreiche Dankbriefe. Versand: Glasbüchlein 1/2 Mk. Pfaffenbrunn. A. N. 1 (Oberb.).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Schweineaufzucht und Schweinehaltung

ist jetzt die Pflicht jedes Vaterlandsfreundes, der dazu irgendwie in der Lage ist. Beste Belehrung dazu bieten die Werke:

Rentable Schweinehaltung des Landwirts. Von Dr. C. H. Müller, Direktor der Landwirtschaftlichen Winterkurse zu Seelow, Bes. Konfurt. Oder zweite Auflage. Preis geboten 50 Pf. Partienpreis: 10 Stück für 4 50 Pf., 25 Stück für 10 50 Pf., 50 Stück für 20 Pf., 100 Stück für 37 Pf., 200 Stück für 70 Pf.

Schweinezucht in mittleren und kleinen Wirtschaften. Ein gemeinverständlicher Ratgeber, die Schweinezucht zu leiten und den anstehenden Krankheiten mit Erfolg vorzubeugen. Von Ludwig Reute, Landwirtschaftslehrer und praktischer Landwirt in Niederose. Preis 1/2 Mk. (In Partien gleichfalls billiger).

Praktische Schweinezucht. Ein Hand- und Leitbuch für Landwirte und Tierärzte. Von Dr. C. Müller. Zweite, völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage. Mit 112 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis geboten 7 Pf., fein gebunden 8 Pf.

Das kranke Schwein. Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Diagnose, Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleisches kranker Schweine. Von Tierarzt Dr. C. H. Müller. Dritte, verbesserte Auflage mit einer Tafel in Stein und 2 Abbildungen. Preis gebunden 1 Pf., 60 Pf.

Das kranke Schwein. Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Diagnose, Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleisches kranker Schweine. Von Tierarzt Dr. C. H. Müller. Dritte, verbesserte Auflage mit einer Tafel in Stein und 2 Abbildungen. Preis gebunden 1 Pf., 60 Pf.

Damenbart

Bei der Anwendung der neuen anerkannt besten, täglich empfindlich verformbar, sofort jeglicher unerwünschter Haarauswuchs spur- und schmerzlos durch Abheben der Wurzel für immer. Sicherer als Elektrolyse Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst wird zurück. Preis 4 Pf. — gegen Nachnahme. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhaff. 99.

Bei Wasserleucht, geschwollenen Füßen, Nennet ist

Wörishofener Herz- und Wassersuchtslee

ein vorzügliches u. prompt wirkendes Mittel. Preis Mk. 2.50, 3 Pakete Mk. 6.—. Zu herkömmlichen Fällen gebraucht man gleichzeitig Dr. Abels Wasserleuchtspüler. Viele Anerkennungen u. A. A. A. Kronenapothek Erfurt 202, Bahren, Schwaben.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Kurzer Leitfaden für Geflügelzucht.

M. Sage, Zusammengefasst von

Rehrer am Landwirtschaftl. Seminar zu Zuffenhausen-Bismarck (Neudamm). Preis geboten 1 Mk., 30 Pf.

Kurz, klar und knapp bietet dieses Buch, das auch bereits zu Unterrichtszwecken an verschiedenen Institutionen gebrauchlich geworden, die besten Lehren, wie man wirklich erwerbbringend Geflügelzucht betreibt. Der Nutzen, den das Buch gewährt, ist unter allen Umständen beachtlich.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

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