



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 21.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1918.

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

Insektenschädlinge in Feld, Garten und Haus.

Die Gemüse-Gulen.

Die sehr große Familie der Gulen zählt einige recht gefährliche Tiere für die Gemüseanpflanzungen zu den ihren; den Namen Gulen führt sie, weil der Schmetterling meist erst in der Abenddämmerung oder nachts fliegt. Die der Regel nach sechzehnfüßige Raupe verpuppt sich in der Erde. Die uns zunächst beschäftigenden Gemüse-Gulen (*Mamestra*) zählen gegen 35 deutsche Arten, von denen sechs unsere besondere Aufmerksamkeit erwecken.

Am erster Stelle sei der Kohl-Gule oder des Herzwurms (*M. brassicae* L., Abbildung 1) gedacht, deren Flügel braungrau gefärbt sind.



Abb. 1. Kohl-Gule (*Mamestra brassicae* L.).

Auf den Vorderflügeln er geben dunklere Querstreifen und schwarzumrandete Flecken eine anziehende Zeichnung. Die gelbliche Wellenlinie zeigt ein deutliches W. Die Breite des Schmetterlings beträgt

45 mm. Die Raupe ist grün bis schwärzlich, mit helleren und dunkleren Streifen und Strichen. Der Schmetterling tritt im Mai und Juni und dann wieder im August häufig auf, die Raupe lebt vom Juli bis September auf Kraut, Kohl, Blumenkohl und Runkelrüben ihre verderbliche Tätigkeit aus, indem sie die äußeren Blätter durchlöchert und von ihnen aus mit zunehmendem Wachstum Gänge nach dem Innern des Krautkopfes frisst, woher ihr Name Herzwurm sich erklärt. Ganz abgesehen davon, daß die angegriffenen Kohllarten bei feuchtem Wetter leicht faulen, so macht der sich in den Gängen anfallende Rot das Gemüse ekelhaft und bei starkem Ausgefressensein der Köpfe

wertlos. Die Verpuppung erfolgt in der Erde; die Puppe ist glänzend braunschwarz.

Gegen ein zu starkes Auftreten des Schädling hilft nur das Ablefen der jungen Raupen, bevor sich diese in das Innere der Pflanzen eingefressen haben; für den Herbst wird tiefes Umpflügen und Auslesen der Puppen empfohlen.

Auf Spinat, Sellerie, Petersilie, Salat, Kohl, Spargel und vielen anderen Gemüsepflanzen findet sich häufig die Raupe *M. chenopodii* Fabr. Der Schmetterling ist dem vorigen in jeder Hinsicht gleich, nur bedeutend kleiner, da er 30 bis 35 mm flüßert. Er zeigt sich zuerst im Mai und Juni, dann aber wieder im August und September; die Raupe ist grün bis dunkelbraun, mit zwei Längsstreifen auf dem Rücken und einem roten über den Beinen; sie wird im Juni und Juli sowie September und Oktober in den Gärten häufig beobachtet. Wenngleich sie nicht so außerordentlich schädlich wie die Kohl-Gule ist, muß man doch ihrer weiteren Verbreitung Schranken zu setzen suchen, was in der vorerwähnten Weise zu geschehen hat.

Für die Samenpflanzen des Kopfsalates und Lattichs, der Petersilie wird *M. dysodea* Hübn. gefährlich, ein nur 33 mm breiter Schmetterling mit bräunlich weißgrauen Vorderflügeln, worauf sich hellere Flecken und Querstreifen zeigen. Der Hinterflügel ist hellgrau, am Saume dunkler. Die etwa 3,5 cm lang werdende Raupe ist schmutzgrün gefärbt, mit braunen Rückenstreifen, hellgrünem Bauch und rötlichem Kopf. Sie nährt sich, wie erwähnt, hauptsächlich von den Blüten und Samen der genannten Pflanzen, wird aber auch dem Mehl- und Weißfuß schädlich. Der Schmetterling tritt im Mai bis Juli, die Raupe im August und September auf; die Puppe ist hellbraun und überwintert in der Erde.

Größere Gemeingefährlichkeit läßt sich der Salat-Gule (*M. oleracea* L.) nachweisen, deren Schmetterling 35 bis 40 mm breit ist, tief rotbraune Vorderflügel mit undeutlichen Querstreifen und weißblauer Wellenlinie mit deutlichem W besitzt; die Hinterflügel sind gelblichweiß, am Rande grau. Die 4 cm groß werdende Raupe ist anfangs grünlich, dann rotbraun, mit drei weißen, schwarz eingefaßten Längsstreifen; ihr Kopf ist hornbraun. Der Schmetterling erscheint im Mai und dann wieder im August; die Raupe lebt von Juni bis September auf den Kohllarten, Lattich, Spargel, Mangold, Erbsen, Bohnen, Tabak. Die Blätter werden vom Rande aus angegriffen, so daß nur die kalten Rippen übrig bleiben. Die Verpuppung erfolgt im September in der Erde.

Auch *M. persicariae* L., die Flohkraut-Gule, ist als Raupe nicht wählerisch in ihrer Nahrung. Spinat, Salat, Rüben, Hanf, Tabak, Himbeeren, Holunder und Knöterich nimmt sie gleich gern an. Die Vorderflügel des etwa 4½ cm breiten Schmetterlings sind blauschwarz, ihre Wellenlinien unterbrochen und rostgelblich; die Hinterflügel schmutzgrünlich mit braungrauem Saum; ein Schopf auf dem ersten Hinterleibsringe rostrot. Die 4 cm lange Raupe ist grün bis braun gefärbt mit vieredigen und dreiedigen Flecken und hat am elften Ringe eine Querleiste. Der Schmetterling erscheint im Mai, Juni und August, die Raupe im Juli und September; die folgende Verpuppung ergibt eine glänzend braunschwarze Puppe, die in der Erde überwintert.

Den Beschluß in der Feld und Garten gleich gefährlichen Gemüse-Gulen möge die Erbsen-Gule (*M. pisi* L.), die besonders auf Erbsen, Widen, Bohnen, Klee und vielen anderen Pflanzen ihr Unwesen treibt, machen. Der gegen 4 cm breite Schmetterling hat braunrote Vorderflügel mit helleren Flecken und Querstreifen; die Hinterflügel sind bräunlichgrau; er ist häufig im Mai und Juni anzutreffen. Die von Juni bis Oktober zu beobachtende Raupe ist olivgrün bis rostbraun und hat vier schwefelgelbe Längsstreifen. Sie schnell bei Beunruhigung lebhaft hin und her, läßt sich auf den Boden fallen und rollt sich ein, kriecht aber dann schnell hinweg. Sie frist ebenfalls die Blätter vom Rande an.

Alle diese Gemüse-Gulen werden besonders in der zweiten Brut gefährlich; als Vorbeugungsmaßregel kann man nur die bereits bei der Kohl-Gule angegebene für wirksam betrachten.

Eine andere, ebenfalls sehr schädliche und häufig auftretende Gulenart ist die Gamma-Gule (*Plusia gamma* L., Abbildung 2), deren Vorderflügel rötlich graubraun gefärbt sind und eine silbrige Zeichnung von der Form eines griechi-



Abb. 2. Gamma-Gule (*Plusia gamma* L.).
a Raupe. b Puppe.

sehen γ zeigen; die Hinterflügel sind gelblichgrau mit breitem, dunkelgrauem Rand. Das Tier erreicht eine Breite von 38 bis 40 mm. Die Raupe ist grün bis bräunlich mit vereinzelten Fäden und sechs feinen weißen Längslinien



auf dem Rücken sowie einem gelblichen Seitenstreifen; ihr Kopf ist an den Seiten schwarz. Der Schmetterling fliegt von Mai bis Oktober, ausschließlich auch bei Tage; die Raupe tritt im April und Mai und dann wieder im Juli bis September auf; Mais, Roggen, Weizen, Erbsen, Bohnen, Raps und Rüben, Kohl, Kürbis, besonders gern aber Weizen nimmt die Raupe an und frisst dort sowohl die Blätter wie die Blüten, ja sogar auch die unreifen Samen und Früchte. Die Raupe wird durch ihre budlige Gestalt beim Nahrung leicht erkannt; am ärgsten sind ihre Stadien zu Ende Juni bis August, dann verpuppt sie sich an der Pflanze in einem dünnen, weißlichen Gespinnst. Auch hier ist ein Ablesen unbedingt erforderlich, was beim Weizen besonders gute Ergebnisse zeitigen soll. Doch muß man darauf achten, daß sich die Raupe bei Erschlüpfung zu Boden fallen läßt. Bei sehr starker Verbreitung kann es sich empfehlen, das befallene Feld mit feinsten, steilwandigen Gräben zu umziehen und die in diesen sich sammelnden Raupen zu töten. E. C. Leonhardt.

Einnahmen um Ende Mai.

Von G. W.

Im Laufe des Winterhalbjahres sind unsere Einmachegläser und Töpfe wieder leer geworden, und wir Hausfrauen haben uns schon lange auf den Zeitpunkt gefreut, wo wir wieder mit dem Einmachen und Sammeln von neuen Vorräten beginnen können. Der Mai und besonders die ersten Feiertage bringen schon so vieles an Gemüse und Obst, daß wir mit der Arbeit gar nicht zu warten brauchen, sondern gleich damit anfangen können.

Als erstes kommt der so beliebte Spargel in Betracht. Er ist nur durch das Sterilisierverfahren haltbar zu machen, aber ein Weid- oder Reiz-Einlochapparat findet sich schon in jedem Haushalt, und wenn nicht, so beschafft man sich mit einem anderen großen Kessel, wenn nur die nötigen Gläser mit Gummiringen und Klammern vorhanden sind, kann es schon vor sich gehen. Die Kriegsgummiringe sind allerdings recht oft der Ärger mancher Hausfrau, denn sie schließen mitunter nicht dicht, werden auch häufig schon durch das einfache Kochverfahren beschädigt, so daß recht oft ein Glas verdirbt. Nun kann man selbst sehr viel zur besseren Haltbarkeit der Ringe mit beitragen, wenn man folgende Punkte beachtet: Will man volle Gläser öffnen, so soll man nicht, wie dies bisher Vorrichtung war, an der vorstehenden Bunge des Gummiringes ziehen, um so den Eintritt von Luft in das Glas herbeizuführen. Die Kriegsgummiringe zerreißen sehr bald und der Ring ist dadurch unbrauchbar geworden. Soll ein Glas geöffnet werden, so stellt man es inmäßig heißes Wasser, welches man zum Kochen bringt. Nach einiger Zeit lockert sich der Glasbettel ganz von selbst, man kann ihn ohne Gewalt abheben, und der Gummiring bleibt unbeschädigt für eine Wiederverwendung. Ferner lasse man bei der Verwendung von Kriegsgummiringen beim Sterilisieren niemals das Wasser über die Gläser hinwegsprudeln und kochen. Das Wasser soll nur bis knapp zur Hälfte der Einmachegläser reichen, so daß, wenn es kocht, die Gummiringe trocken bleiben. Dann halten und schließen sie ganz gut. Da man befürchten könnte, daß dies Verfahren nicht so gründlich und zuverlässig sein möchte, empfiehlt es sich, nach Ablauf von drei bis vier Tagen noch einmal zu sterilisieren, dann aber nur 10 bis 15 Minuten lang. Auf diese Weise erreicht man zumeist ein tadellos festes Schließen der Gläser, und nur ganz im Ausnahmefall wird mal eins verjagen. Wer neue Ringe gebraucht, der lege diese mehrmals in frisches, heißes Salzwasser, das aber nie kochen sein darf, weil sonst die Ringe von vornherein leiden würden. Dies Auswässern der Ringe muß unbedingt mehrmals geschehen, da die Kriegsringe einen recht unangenehmen Geruch haben und das eingemachte Gemüse oder Obst nur zu leicht einen unangenehmen Beigeschmack annimmt. Vor dem Auslösen der Ringe in Salzwasser, wie es vielfach geraten wird, muß dringend gewarnt werden, denn die Kriegsgummiringe vertragen es nicht, und kann dies Verfahren nur bei den alten Friedensringen aus reinem Gummi angewendet werden. Sehr zur Schonung der

Gummi-Eräslinge trägt es bei, wenn man die gefüllten Gläser zunächst ohne die Ringe in den Apparat stellt und sterilisiert. Ist die vorgeschriebene Zeit herum, legt man die Ringe auf und stellt die Gläser noch für zehn Minuten in den Apparat. Die Gläser schließen dann vorzüglich, und die Ringe werden nicht so schnell abgenutzt. — Den einzumachenden Spargel schält man wie bekannt, bringt ihn dann stehend, die Köpfe nach oben, in einen engen Topf, in welchem man nur so viel kochendes Wasser gießt, daß der Spargel 5 cm hoch im Wasser steht. Nachdem der Spargel in fünf Minuten so vorgedämpft wurde, steckt man ihn in Gläser, die Köpfe nach unten, wobei zu beachten ist, daß der Spargel nur drei Viertel der Höhe des Glases einnehmen darf. Nun gießt man abgekochtes Wasser ohne Salz darauf und sterilisiert später, wie bekannt, 1½ Stunde bei 95 Grad. Nach vier Tagen sterilisiert man noch einmal 25 Minuten bei 95 Grad. Dann schließen die Dosen bestimmt. — Hat man keinen Apparat, so schließt man die Gläser einzeln mit einer Blechklammer, nachdem man zuvor die nach Vorchrift behandelten Gummiringe aufgelegt hat, und stellt sie auf den mit einem Handtuch bedeckten Boden eines großen Topfes, zu welchem man sich einen gut schließenden Deckel besorgt, der ein kleines Loch eingezankt erhält, so daß sich ein Sterilisierthermometer einhängen läßt. Das Wasser darf, wie schon erwähnt, die Dosen nur halb bedecken.

Grüne Stachelbeeren erhalten eine Lösung von schwach gesüßtem Wasser, je nachdem man viel oder wenig Zucker für diesen Zweck gespart hat. Man kann den Zucker auch ganz weglassen und nur einfach abgekochtes Wasser auf die Stachelbeeren gießen. Man sterilisiert 20 Minuten bei 90 Grad.

Khabarber kann genau nach dem gleichen Rezept eingemacht werden, wobei ich bemerken möchte, daß es ganz überflüssig ist, den Khabarber zu schälen. Er wird nur einfach in passende Stücke geschnitten und zweimal mit kochendem Wasser überbrüht, damit er später nicht gar zu sauer ist. Zieht man es vor, Zuckerwasser über den Khabarber zu gießen, so rechnet man auf ¼ l Wasser 200 g Zucker. — Um Khabarbermarmelade zu sterilisieren, kocht man den in 1 m große Stücke geschnittenen Khabarber in einem Emailtopf unter ständigem Rühren, bis eine geschmeidige, bräunliche Masse entsteht; nun setzt man so viel Zucker zu, bis die Marmelade süß genug schmeckt, füllt sie in Gläser, aber nur drei Viertel hoch, verschließt sie und sterilisiert 60 Minuten bei 90 Grad.

Spinat einzumachen. Der sehr saubere gewaschene und verlesene Spinat wird rasch in Salzwasser abgewellt, auf einem Durchschlag abtropfen gelassen und fein gewiegt. Nun füllt man ihn drei Viertel hoch in Gläser und verschließt sie mit Gummiring, Deckel und Klammern. Man sterilisiert 60 Minuten bei 80 Grad.

Zum Schluß sei bemerkt, daß alle sterilisierten Gemüse sich besser im Keller als in der mitunter recht warmen Speisekammer halten. Etwas Beschlagen des äußeren Gummirandes infolge der Kellerluft hat gar nichts zu bedeuten.

Kleinere Mitteilungen.

Salz ist den Pferden nur in mäßigen Gaben, am besten in Form von Salztabletten, zu verabreichen, da alsdann die Tiere nicht mehr aufnehmen, als ihr Organismus verlangt. Das Salz erregt den Appetit, befördert das allgemeine Wohlbefinden, macht glänzendes, glattes Haar und verhindert durch die günstige Regelung der Verdauung die Entziehung von Kalken. Ferner wird auch reizloses, ebenso auch in geringem Grade verdorbenes oder befallenes Futter, welches man etwa zu verfüttern geneigen ist, durch eine angemessene Belagbe von Salz schmackhafter und der Gesundheit dienlicher gemacht.

Bei Kälbern, welche im Sommer geboren werden, muß man die Nabelschnur vorsichtig behandeln; denn gerade infolge Ansteckung durch den offenen Nabelstrang und Entzündung werden die allermehrsten Kälberkrankheiten verursacht. Ist das Kalb trocken, so desinfiziere man den Nabelstrang, indem man etwa zwei Pfennig Karolin in einem Glase Wasser auflöst, den Nabelstrang bis ungefähr zu n Nauche hineinsetzt und zwei bis vier Minuten darin läßt. Sind in dem Stalle schon Kälberkrankheiten aufgetreten, so bepinsle man alle zehn bis zwölf Stunden den Strang mit derselben Lösung. Ist der Strang trocken und abgetrocknet,

so bietet er keine Gefahr mehr. Das Lager des Kalbes muß stets trocken und reinlich sein. Wenn möglich, stelle man das Tier in einen Verschlag und binde es nicht an. Einblig gebe man dem Kalbe in den ersten Tagen nicht zu viel Milch und Sorge dafür, daß es langsam saugt. Bei dem guten Appetit der meisten Kälber ist das letztere allerdings leichter gesagt, als getan. Manche Landwirte lassen das Kalb saugen, indem sie ihm beim Saugen ihre Finger ins Maul stecken; in neuerer Zeit hat man auch gelungene Versuche mittels Gummisauger gemacht. Die Milch soll aber nur „kühwarm“ und in ganz reinen Gefäßen dargeboten werden. Wer die Wartung des Viehes dienlich überlassen muß, kontrolliere besonders die Behandlung des Jungviehes, er wird sich dadurch oft vor großem Schaden bewahren.

In der richtigen Ernährung und Pflege der tragenden Säue liegt das Geheimnis zu der günstigen Aufsicht der Ferkel. Wer jedoch erst mit der Geburt der Tiere die Pflege beginnt, kommt zu spät. Tragende Säue müssen zunächst genügend freie Bewegung in frischer Luft haben, selbst auch dann noch, wenn sie bereits in den Einzelstall gebracht worden sind. In den letzten beiden Wochen vor der Geburt der Ferkel sollte jeder Wärter täglich mehrmals zu der Sau in den Stall gehen und sich in ruhiger Weise mit ihr zu schaffen machen, damit sich das Tier an ihn gewöhnt und seine Hilfe, wenn sie während des Geburtsalles notwendig werden sollte, annimmt. Der Koben muß täglich gereinigt und der Dünger herausgeschafft werden, damit die Sau stets ein trockenes Lager und gute Eintrich hat. Von besonderer Wichtigkeit ist reines und gelundes Trinkwasser. Pferde und Rüge trinkt jeder Landwirt, sagt man aber manchem Züchter, daß auch die Schweine getränkt werden müssen, so kann man sogar ausgelacht werden. „Schweine trinken ja gar kein reines Wasser, sondern bekommen mit dem saftigen Futter genug Feuchtigkeit und fühlen sich dazu am wohlsten in der Pfütze“, sagte mir kürzlich ein Landwirt, der sogar glaubte, in jeder Beziehung auf der Höhe der Zeit zu stehen. Ganz recht, weil sie von vornherein nicht an reines Wasser gewöhnt worden sind! Wunden darf man sich dann aber auch nicht, wenn die Schweine in den heißen Sommertagen alle vier Beine nach oben strecken, denn mit dem Wasser der Pfützen nehmen die Tiere unzählige Krankheitserreger auf. Die Schweine müssen aber stets reines Trinkwasser zur Verfügung haben.

Als Streumaterial für Schaffkäse steht Stroh obenan, da es den Stall stets trocken und rein hält. Schlechtes Heu, Baumlaub usw. gehen im Hofstalle auch noch. Wülste, Schilf, Moos, Nadeln, Nesen, Torfmoos, moorige und mergelige Erden werden zur Verneuerung der Dungmassen namentlich gegenwärtig häufig angewendet und sind hierzu auch empfehlenswert. Es dürfen jedoch solche Stoffe nicht als eigenliche Einstreu, sondern nur als Düngeermehrter angesehen werden, die als Unterlage auf den Sohlen des Stalles am besten ihre Verwendung finden, aber immer einer Ueberbedeckung mit Stroh bedürfen.

Lungenkrankheiten der Ziegen sind besonders bei den veredelten Rassen mit großer Milchergiebigkeit nicht selten. Zeigt sich nach dem Füttern oder Trinken ein kurzer Stohhusten, liegt die Haut fest an, ist das Haar taub und glanzlos und magert ein Tier trotz reichlicher Fütterung nach und nach ab, so ist mit Sicherheit darauf zu schließen, daß das Tier von der Lungenkrankheit befallen ist. Da eine Behandlung erfolglos bleibt, so schlachte man das Tier. Finden sich Tuberkelnötchen an den Weichteilen, so vergrabe man das Fleisch. Lungenranke Ziegen verwende man nicht zur Zucht, da die Krankheit erblich ist.

Welche Kaninchenrassen sind während des Krieges besonders zu empfehlen? Es ist keine Frage, daß die Zucht der Reichtumsrassen ihre hohen Reize für den Züchter hat; denn die Farbenverteilung ist bei vielen derselben von besonderer Schönheit, und sie setzt einen hohen Grad von züchterischem Können und Verreiben voraus. Allein gerade deswegen, weil sie auch viele Enttäuschungen mit sich bringt, ist sie dem Anfänger in der Kaninchenzucht weniger zu empfehlen, da sie oft genug mißlingt und bittere Enttäuschungen zur Folge hat. Einfarbige Kaninchen bereiten in der Zucht weniger Schwierigkeiten; darum sollte der Anfänger sich weit mehr auf solche werfen, und doch solche weit leichter zu züchten und, wenn die Färbung eine helle ist, machen auch sie große

Freude. Dazu kommt, daß während des Krieges die Erzeugung von möglichst viel gutem Fleisch die Hauptfrage ist, damit die Kaninchenzucht das Stützge zur Vermehrung unserer Fleischherzeugung beitrage und so zu unserer Ernährung mithelfe. Kommt daher auch die Erzeugung hübscher Felle erst in zweiter Linie, so sollte sie doch andererseits keineswegs völlig außer acht gelassen werden. Unter den einfarbigen Kaninchen, deren Zucht nicht allzu schwierig ist, und die als Fleischlieferanten sich auszeichnen, nehmen ohne Zweifel die Silberkaninchen die erste Stelle ein und werden deshalb auch am meisten gezüchtet; wer aber gern eine Rasse halten will, die nicht gerade in jedermanns Händen sind und doch keine besonderen Schwierigkeiten machen, für den eignen sich die blauen Wiener oder die glänzend braunen Havannakaninchen ganz besonders, ebenso die Hasenkaninchen. Diese Rassen gehören zu den mittelschweren, die vor den schweren Rassen ebenfalls den Vorzug verdienen, weil ihr Futterbedarf nicht allzu groß ist und sie an die Pflege ebenfalls nicht so hohe Ansprüche stellen wie die schweren Rassen.

Dr. Wl.

Für das Ausbrüten der Eier der leichten und schnellwüchsigen Legereassen war der Monat Mai die geeignetste Zeit, während die schweren Rassen, die langsamler wachsen und legeren werden, schon früher oder mindestens bis Mitte Mai auskommen sollten, damit sie vor dem Beginn der strengsten Winterkälte zu legen beginnen und reichlich Winterernte bringen. Bei leichten Rassen genügt es sogar, wenn sie bis Mitte Juni auszuküpfen; denn bei guter Pflege und Fütterung liegt sie mit fünf bis sechs, manchmal sogar mit vier Monaten ausgerechnet; das Legen nimmt im Monat November oder bis gegen die Weihnachtzeit seinen Anfang, und die Winterernte bringen eine gute Ernte. Schlüpfen Küden der leichten Rassen bereits im April oder gar im März aus, so fangen sie freilich schon im Oktober, ja vielfach bereits im September oder gar im August zu legen an; allein gewöhnlich ist dies kein Vorteil; denn diese frühen Gezeugenen hören, nachdem sie eine kleine Zahl Eier gebracht haben, wieder zu legen auf, da sie mit den älteren Hühnern meistens im Herbst in die Mauser treten und dann erst ziemlich spät von neuem zu legen beginnen, während die Maibruten gewöhnlich im ersten Lebensjahre nicht mehr mausern. Schlüpfen die Küden, auch von leichten Rassen, freilich erst im Juli oder gar noch später aus, dann ist auf Winterernte von ihnen nicht zu rechnen; vielmehr tritt die Vegetativität erst im nächsten Frühjahr ein, also erst dann, wenn es überall reichlich Eier gibt und dieselben daher billig sind. Bei der Futterknappheit im Kriege freilich ist auf den Beginn der Legerei erst später zu rechnen als in Friedenszeiten. Dr. Wl.

Das Schieren der Brüter. Der Küden irgendeiner Geflügelart ausbrüten läßt, sollte es nicht unterlassen, die Brutereier zu schieren. Man versteht darunter das Durchleuchten derselben, indem man sie zwischen Daumen und Zeigefinger gegen das Sonnenlicht oder scharfes Lampenlicht hält, um festzustellen, ob sie befruchtet und regelrecht entwickelt sind. Erfahrene Züchter erkennen bereits am vierten oder fünften, weniger gelübte am sechsten oder siebenten Tage den Keim (Embryo), der dann wie eine kleine Wöhne gestaltet und von Blutadern umgeben ist, so daß er mit diesen Adern zusammen etwa wie eine Spinne erscheint. Das Durchleuchten geschieht noch besser mit Hilfe eines Eierprüfers oder Eierspiegels und einer Lampe in einem dunklen Zimmer. Ist im Innern nichts zu sehen, daselbe vielmehr ganz klar, so ist das Ei unbefruchtet, also kein Küden zu erwarten; fehlen die Blutadern oder ist im Innern nur eine dunkle Masse oder ein Ring zu sehen, so ist der Keim abgestorben, und das Ei geht bei längerer Verbrütung in Faulnis über. Das Schieren hat den Zweck, die unbrauchbaren Eier beseitigen auszuscheiden zu können, da durch ihr Verderben auch die andern Eier angeekelt werden und manchmal die ganze Brut zugrunde geht, jedenfalls aber die Henne vergeblich auf den Eiern sitzt, während man ihr frische Eier unterlegen könnte. Wer eine größere Zahl von Küden ausbrüten lassen will, tut überhaupt gut, mehrere Hennen zu gleicher Zeit zu legen, da meistens unter den Brutereier einige unbefruchtete sich befinden. Schieren man diese am sechsten oder siebenten Tage aus, so sind sie in der Regel für allerlei Speisen noch gut zu verwenden, was man namentlich bei der Knappheit der Eier in der Kriegszeit nicht ver-

säumen sollte. Hat man nun mehrere Hennen gleichzeitig gesetzt, so kann man nach der Entfernung der unbefruchteten die guten Eier an einige der Hennen verteilen und den freierwerbenden Hennen frische Eier unterlegen, so daß ihre Brutlust voll ausgenutzt wird. Am 14. oder 15. Tage schiert man die Eier zum zweiten Male. Die Küden füllen dann etwa zwei Drittel der Eihale aus, so daß diese völlig dunkel erscheint, während ein Drittel, meist nach dem stumpfen Ende zu, hell erscheint. Ist ein größerer Teil hell geblieben, oder erscheint der ganze Inhalt dunkel, so sind die Keime abgestorben oder die Eier faul geworden, und es ist gut, auch solche Eier zu entfernen. Hat man nach dem Schieren die unbefruchteten Eier fortgenommen, so erreicht man auch, daß die Hennen eine größere Zahl von Küden zu führen haben und nicht mit wenigen zu laufen brauchen, was nicht angenehm ist, da jede Henne mit ihren Küden einen besonderen Platz und einen Aufzuchtort oder ein Küdenhäuschen für sich braucht und gelindert zu füttern ist, wodurch die Mühen der Aufzucht vergrößert werden. Bei gleichzeitig auskommenden Küden kann man überhaupt vielfach eine größere Zahl unter eine Henne vereinigen und den freierwerbenden Hennen, wenn sie gute Brutereier sind, frische Eier zum Brüten unterlegen; denn solche brüten auch zweimal hintereinander. Dr. Wl.

Schnelle Kartoffelzucht. Alle die Gerichte, die wenig Feuerung in Anspruch nehmen, werden jetzt in der Zeit des Kohlen- und Gasparens von den Hausfrauen bevorzugt werden. Die nahrhafte Kartoffelzucht werden manche Frauen von Speisegericht streichen, weil sie zu lange Kochzeit erfordert. Die folgende Zubereitungsart hilft dem Übel ab. Man bringe Salzwasser zum Kochen und reibe dann mehrere rohe Kartoffeln hinein. Auf 1 l Salzwasser rechnet man etwa sechs bis acht mittelgroße Kartoffeln. Die geriebene Kartoffel wird schnell gar, und nach kaum zehn Minuten ist die Kartoffelzucht fertig. Man hat dann nur nötig, sie noch einmal mit etwas Schwitzmehl aufzulösen.

Eiertuchen aus Roggenmehl. Verschiedene Hausfrauen behaupten, daß sich jetzt mit dem überall erhältlichen Roggenmehl keine gute Mehlspeise mehr herstellen läßt. Das ist aber eine ganz irrige Ansicht, denn aus Roggenmehl, wie wir es augenblicklich haben, lassen sich ganz vorzügliche Eiertuchen bereiten. Sogar der die, in der Form gebadene „Schmarrn“ mundet trefflich. Man muß nur bei den Zutaten daran denken, daß Roggenmehl beim Baden viel weniger lose wird, wie Weizenmehl. Zu einem Eiertuchentel, der eines halben Liters Magermilch benötigt, muß man unbedingt ein Ei nehmen, ferner ein ganzes Backpulver anrühren. Will man den Teig besonders locker haben, dann schadet es nichts, wenn man zu dem vorgenannten noch eine Messerspitze voll Natron mengt. Der beim Anrühren nicht gerade sehr schön aussehende Teig wird während des Badens in der Pfanne so lose und locker, daß es eine ordentliche Freude ist, einen Eiertuchen herzustellen. Der einzige Nachteil des Roggenmehleiertuchens besteht darin, daß er mehr Fett zum Baden braucht, als dies sonst der Fall ist. Aber auch diesem Übel kann man abhelfen, wenn man sich die Mühe macht, den Eiertuchen nicht wie sonst nur einmal, sondern vier- bis fünfmal umzudrehen. Die glückliche Besitzerin einer Speckschwarte wird beim jedesmaligen Umdrehen die Pfanne damit bestreichen, so verhindert sie das Schwarzbrennen des Eiertuchens. Die so hergestellten Roggenmehleiertuchen schmecken erheblich mehr als die früheren Weizenmehleiertuchen. Durch ihren lockeren Teig aber wirken sie ganz ähnlich dem früheren Eiertuchen, der aus feinem Mehl und vielen Eiern hergerichtet wurde. M. T.

Spargelmahonnais mit Morcheln. Spargel schält man und kocht ihn eben mit Salzwasser bedeckt ab. Ebenfalls bereitet man frische Morcheln vor, kühlt sie mehrmals in frischem Wasser mit weicher Bürste ab und kocht sie in wenig Salzwasser gar. Nun nimmt man zur Hälfte Spargelsohnwässer und zur Hälfte Vollmilch oder auch Ziegenmilch, kocht beides auf und bindet es mit etwas Weizenmehl, so daß eine ebene, dicke Soße entsteht. Nun gibt man in eine tiefe Schüssel zwei Eibotter, zwei Eißelbällchen voll Senf, etwas geriebene Zwiebel, ein bis zwei Eißelbällchen voll Morchelbrühe, eine Messerspitze voll Paprika oder Pfeffererbsen, zwei Eißelbällchen voll Essig sowie nach Geschmack Salz und Zucker. Alle Zutaten werden

höflichweise mit der zuvor gedochten Grundsoße verrührt. Dann stülpt man auf eine runde Schüssel einen umgekehrten Teller, richtet darauf das abgetropfte Spargel- und Morchelgemüse bergartig an, überzieht es mit der dicken Mayonnaise-Soße und garniert die Schüssel hübsch mit jungen Salatherzen, Spargelstängeln, Morcheln und Scheiben von hartgedochtem Ei sowie junger Petersilie. G. W.

Mischgericht von Mairüben. Junge Mairüben puzt und wäscht man, um sie dann in Säfte oder Scheiben zu schneiden. Ebenfalls bereitet man fünf bis sechs gelbe Buzeln vor. Darauf kocht man das Gemüse in kochendem Salzwasser gar, das Kochwasser reichlich bemessend, denn das Gericht soll luppenartig gehalten sein. Gleichzeitig hat man die nötigen Kartoffeln ebenfalls in Salzwasser weichgekocht. Nun gibt man die fertig gedochten Kartoffeln zu dem Gemüse, schneidet mit einigen Brühwürfeln ab, reibt zwei bis drei rohe Kartoffeln daran und kocht das Gericht damit sämig. Dann brät man ein wenig Speck aus oder röstet einige Eißelbällchen voll Fleischwürfel in Fett bräunlich und gibt sie zu den Mairüben, die nun ein sättigendes und kräftig schmeckendes Mittagessen ergeben. M. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Frage Nr. 1. Die Kinder wachsen heran, und da wird die Wirtschaft zu klein. Ich möchte ein Rentengut kaufen. Was halten Sie von den Rentengütern? Ist ein solches von 60 Morgen schon mit 6000 bis 7000 M. Vermögen zu erwerben? Wo kann ich Näheres erfahren? B. Fr. in G.

Antwort: Wenden Sie sich an Ihre Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen zu Halle a. S. unter genauer Angabe Ihrer Ziele und ebenso Ihrer Verhältnisse. M. O.

Frage Nr. 2. Meine Ziege, die am 1. März lammt, frisst seitdem sehr schlecht. Der Milchertag, der vorher täglich $\frac{2}{3}$ l betrug, ist sehr zurückgegangen. Vor 14 Tagen wurde das Tier herausgelassen und hat Pferdebohnen gefressen. Seit der Zeit liegt es und kaut sehr schlecht. Verabreicht werden geriebene Rüben und Weizfutter. Eingeeben haben wir Schlammkrebse und Wacholderbeeren. Wie läßt sich dieser krankhafte Zustand beseitigen? B. Fr. in R.

Antwort: Die Appetitlosigkeit Ihrer Ziege beruht sehr wahrscheinlich auf Entzündung. Diese Entzündung hat sehr oft eine Entzündung der Magen- und Darmmuskulatur im Gefolge. Zur Behandlung empfiehlt sich der Zusatz von Kochsalz zum Futter. Bei Trägheit der Darmbewegung sind abführende Mittel anzuwenden, wie: Glaubersalz, Rizinusöl oder künstliches Karlsbader Salz. Bei Verdauungsschwäche empfiehlt sich die Verabreichung von verdünnter Salzsäure. Ist der Säuregehalt im Magen ein zu großer, so sind alkalische Mittel anzuwenden. Als solches kommt besonders in Betracht schwache Kalilösung. Dr. Wn.

Frage Nr. 3. Ich möchte gern Spargel er-machen, habe aber keinen Bedapparat. Welches andere Verfahren ist möglich? S. in W.

Antwort: Wenn Sie keinen Bedapparat besitzen, um den Spargel durch Sterilisieren haltbar zu machen, so bleibt nur noch übrig, daß Sie den Spargel trocknen oder dörren. Er gibt auf diese Weise eine ganz gute Suppenzutat und kann auch zu zusammengedochtem Essen Verwendung finden; so schön wie eingemachter Spargel ist er jedoch nicht, aber für die Kriegszeit doch noch ein guter Wechsell. Zum Dörren wird der Spargel nicht zu dünn geschält und dabei gründlich alles Harte weggeschmitten. Darauf legt man die in fingerlange Stücke gedrohenen Stangen so lange in brausend kochendes Wasser, bis sie anfangen weich zu werden, doch dürfen sie nicht ganz gar kochen. Dann schüttet man sie auf ein Sieb und legt sie auf Tücher zum Abtropfen. Zuletzt legt man die Spargelstücke dünn voneinander auf kleine Drahtgitter, die man erst oben auf dem warmen Herd vortrocknen und dann im Str- oder Backofen fertig trocknen läßt. Während des Trocknens muß die Bratofentür handbreit offen stehen, damit der feuchte Dampf entweichen kann. Beim späteren Gebrauch wird der Dörrospargel in lauwarmem Wasser am Abend vorher eingeweicht und auf dem warmen Herd geteilt, dann am Morgen zum Kochen gebracht und in die Kosttische gestellt. Auf diese Weise kocht er sich ganz gut weich. M. W.

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

Zur Vertilgung des Unkrautes. Die Beekräftigung des Ertrages unserer Felder durch das Unkraut ist von außerordentlicher Bedeutung. Der Kampf gegen das Unkraut ist daher unausgeseht notwendig. Die sorgfältigste Reinigung des Saatgutes mit der Siege oder dem Reiter genügt allein nicht; denn es findet sich eine bedeutende Menge Unkrautsamen im Ader vor. Abgesehen von Samen-Ausfall bei der Reife, bringt auch der Stalldünger eine nicht unbeträchtliche Menge Unkrautsamen auf das Feld; denn vielfach gelangen diese mit Stroh, Heu und Spreu vermischt durch den Tierleib in den Dünger. Selbst beim Schrotten werden im Gemenge mit anderen Körnern kleine Unkrautsamen nicht vollständig oder gar nicht zerkleinert; insbesondere aber bringt eine späte Feuernte die Gefahr mit sich, einen an Unkrautsamen reichen Dünger zu erhalten, und es wird so namentlich die Quecke in Mengen auf die Felder gebracht. In käuflichen Futtermitteln findet sich häufig massenhaft Unkrautsamen vor. Auch Kompost, anstatt auf die Wiesen auf den Ader gebracht, ruft Verunkrautung hervor, denn selbst bei guter Bearbeitung und Durchtränkung desselben mit Jauche kann sich die Keimfähigkeit der Unkrautsamen lange erhalten, was namentlich für Beberitz und wilde Weide zutrifft. Durch Säen, Mähen, Hacken, Krümmern und Pflügen kann zwar keine vollständige Vernichtung, aber doch eine Schwächung der unterirdischen Triebe der Wurzel-Unkräuter erzielt werden. Ganz gründlich räumt aber mit den Wurzel-Unkräutern nur die Tiefkultur auf; bei flacher und mitteltiefer Bearbeitung des Aders mit dem Pfluge oder dem Krümmer wird niemals eine vollständige Vernichtung tiefwurzelnder Unkräuter bewirkt, es werden vielmehr immer neue Triebe aus den im Boden bleibenden Wurzeln oder Samenresten zum Vorschein kommen. Hat man es vorzuziehen mit Samen-Unkräutern zu tun, so empfiehlt sich sofortiges flaches Schalen oder wenigstens Eggen nach der Ernte. Hierdurch wird die Mehrzahl der Unkrautsamen zum Keimen und Aufkeimen gebracht. Nach der Begrünung des Feldes eggt man scharf ab oder krümmert den Boden. Vor Winter wird dann zur vollen Reife geflügelt. Im Frühjahr werden durch zeitiges Eggen, Krümmern und nachfolgende Saatfurchen leine Unkräuter zum Aufkeimen gebracht und vernichtet, die im Herbst nicht geerntet haben M.

Die Blattbräune der Kirschchen kommt namentlich bei Süßkirschchen, jedoch auch bei den Sauerkirschchen vor. Die Blätter nehmen im Sommer ein gelbliches Aussehen an, vergilben und verdorren später gänzlich und hängen über Winter mit hakenförmig nach unten gekrümmtem Blattstiel an den Zweigen hien. Die zuerst auftretenden vergilbten Stellen sind im Gegensatz zu andern

Krankheiten nicht scharf umgrenzt. Deutlichere Umrisse treten erst später hervor, womit eine tödliche, später ins Rotbraune übergehende Verfärbung Hand in Hand geht. Das Blatt erscheint bei dem Vertrocknungsprozess fast gleichmäßig ober- und unterseits matt, kastanienbraun und mit erhabenen Punkten reichlich besetzt. Die Früchte vertripplern, werden nur einseitig saftig, springen oft auf und gehen schnell in Fäulnis über. Die Infektion der nächstjährigen Belaubung sowie der jungen Kirschchen erfolgt zumeist von den auf den Ääumen hängengebliebenen Blättern aus, welche im Frühjahr die Früchte des Schmaroherpfluges zur Reife gelangen lassen. Die Sporen werden aus den zahllosen kleinen punktförmigen Pilzfrüchten durch kräftiges Auspflügen in die Luft entleert. Begünstigt wird dieser Vorgang ungemein, wenn nasse und trockene Witterung in kurzen Zwischenräumen abwechseln.

Zur Behandlung der Rosenbeete. Die Bodenfläche der Rosenbeete darf während des Frühjahrs niemals trocken oder hart sein und ist nach jedem Regen mit einem Rechen aufzulockern, wobei gleichzeitig das Unkraut ausgerottet werden muß. Der Dünger wird im Laufe des Sommers am besten in flüssiger Form gegeben, und zwar kann er aus frischem Kuhdünger oder noch besser aus Geflügeldünger, der vorher aufgelöst wird, bestehen.

Die hochwichtige Stangenbohne gehört zu den dankbarsten Sorten. Zunächst ist sie wetterfeher, nicht gar zu empfindlich in der Blüte und außerordentlich fruchtbar. Sie ist als Bohne für frisches Gemüse sehr gut, als Einmachbohne vorzüglich und sehr wertvoll als reife Bohne für den Winter, sie löst in kurzer Zeit weich.

Rosentohl. Von den mancherlei Sorten Rosentohl ziehe ich für den eigenen Bedarf die Sorte Dänischer Markt vor. Zum Verkauf ist der hohe Brüsseler vorteilhafter, weil er mehr einbringt.

Sommerausfaat der Zwiebel. Sehr zweckmäßig ist es, Zwiebeln noch im Juni und in Anfang Juli zu säen. Solche Zwiebeln erlangen bis zum Herbst noch nicht die nötige Stärke, um kommenden Frühjahr sogleich in Samen zu gehen, und liefern dann vorzügliche Grünzwiebeln im Mai und Juni. Sie stellen sich auch billiger, als wenn die Grünzwiebeln aus Steckzwiebeln herangezogen werden, und geben eine frühere Ernte als diese, denn während die Steckzwiebeln erst gepflanzt werden und es noch eine Zeitlang dauert, ehe sie austreiben, stehen die im Sommer vorher gesäten und während des Winters im Garten belassenen Zwiebeln schon längst in vollem Wachstum. Dem Gärtner, der alljährlich im Mai und Juni Grünzwiebeln braucht, ist die Sommerausfaat sehr an-

zuzempfehlen; er darf aber nicht mehr säen, als er für den Verbrauch im Mai und Juni nötig hat. Von diesen Zwiebeln wird nicht allein das ausgetriebene Kraut benötigt, sondern die ganze Pflanze, also Kraut und Zwiebel zusammen. Im Mai oder Juni kann der Gärtner die Ernte schon beendet haben und das Land von neuem mit andern Gemüsen bestellen. Der Ertrag aus Grünzwiebeln übertrifft gewöhnlich den der ausgereiften weinlich. Zur Sommerfaat benutz man abgerentete Salat-, Erbsen- und Kohlrabierte, überhaupt solche Beete, welche im Juni oder Anfang Juli leer stehen. Der Same kann breitwürfig und auch in Reihen gesät werden. Die Erde ist nach dem Säen etwas festzutreten und bis zum Aufgehen des Samens fleißig zu gießen. Die Reihensaat ist deshalb anzuraten, weil diese es ermöglicht, daß die Erde im Herbst an die Zwiebel etwas herangezogen werden kann, wodurch sie einigen Schutz erhalten und nicht so leicht vom Froste gehoben werden. Wurde breitwürfig gesät, so ist nach Ende des Winters, um die Wurzeln der von Frost gehobenen Pflanzen zu bedecken, einige Erde aufzutreten. Als Düngung empfiehlt sich Düsenruß, welcher im Spätherbst und Winter auf das Land gebracht wird.

Die Pantoffelblume oder Calceolaria trifft man nicht allzuhäufig auf den Tischen der Blumenfreunde, weil man ihre Zucht vielfach für zu schwer hält. Aber eine Pflanze, die völlig austrocknen kann, so daß alle Blätter herunterhängen, die aber, sobald sie gegossen wird, sich wieder erholt, weiter wächst und blüht, kann doch nicht so empfindlich sein. Man sät die Calceolarien am besten in feingeriebene Toppferde, ohne sie zu bedecken. Ist der Same aufgegangen, so darf man nur ganz vorsichtig und wenig gießen, damit die Pflänzchen nicht faulen, und ihr Standort muß halbschattig sein. Sind sie so groß, daß man sie mit zwei Fingern fassen kann, so werden sie verpflanzt, jedoch dürfen die ersten Töpfe nicht zu groß sein. Nach sechs bis acht Wochen erhalten sie größere Töpfe, aber immer so, daß sie gegen die anderer Blumen als zu klein erscheinen. Als Grund verwendet man eine Mischung von Gartenerde, Lauberde, Sand und Torf. Eine Anzahl der jungen Pflanzen blüht schon im ersten Herbst, die andern im nächsten Frühjahr.

Ein n fest eingetriebenen Glasstöpsel bringt man in der folgenden Weise aus dem Glasgals: Man schlingt einen Bindfaden einmal um den Flaschenhals und zieht erstere an den Enden schnell und solange mit beiden Händen, ähnlich wie beim Sägen, während ein anderer die Flasche hält, hin und her, bis der Hals sich erweicht. Der Stöpsel wird dann, langsam gedreht, leicht herausgehen.

Berta-Krebswachs Weidenkörbe

bestes Mittel gegen **Baumkrebs u. Blutlaus.**

Alleiniger Fabrikant: **Franz Emil Berta, Wachswarenfabrik, Fulda.**

Stottern, hat man meine ganz neuerbestete **Hand-Näh-Nadel „Einzig“** Jeder sein eig. Gattler und Schuster. Die Nadel nach Steppstiche wie eine Nähnadel. Man kann Schuhe, Geschirre, Hiem-, Pferde- u. Wagnerecken, Sättel, Säcke, Segeltuch selbst stiften. Nähnadel „Einzig“ ist die beste, welche bis heute in den Verkauf gelangt. Stiefel mit 2 verriegelt. Nadeln. Garn u. Gebrauchsartikel. **W. A. 50, 2 St. M. 3.50, 4 St. nur M. 1.6, versend. unt. Nachn., Porto und Verp. frei. Versandhaus „Germania“, Schillingheim-Sträßchen 3.**

RAUDE Mauke, Ungeziefere an Pferden, Rindvieh, Hunden, Schalen. **Ohren-Räude** bei Kaninchen. **Kalkbeine, Läuse, Ungeziefere** an Hühnern usw. alle Schädlinge an Tieren und Pflanzen beseitigt radikal. **„Schädlingstod“** glänzende Erfolge und Entschaffen **Paul Scholtz, Chem. Fabrik** Hamburg 26, E. O. Hammerstein 62.

in allen Größen liefert **Hans Brusch, Frankfurt a. M. 99**

Auf dem Gebiete der **Kartoffelkultur** haben sich unsere kombi. **Pat. u. Schutzpflüge** in ein- und mehrreihiger Ausführung bestens bewährt. **W. Schepfer & Sohn, Stadthagen.**

Ansichtskarten billig! 100 Kriegs-Vollarten 4.- 100 Liebesleben-Vollarten 5.- 100 patriot. Plagen-Vollarten 5.- 50 edle Künstler-Vollarten 4.- **Verlag Marder, Breslau 1, 111**

Läuse, Flöhe, Mäuse, Krätze Heilmittel bei einfacher Anwendung. **2,20 franko inkl. Gubert's-Apothete Mauer 6. Treer.**

Räude, Spezialmittel nach **Dr. Roth** für Pferde und Rinder. **7.- M., für Hunde u. Hühner 5.-, 25 M., Versand durch Aeskulap-Apothek, Breslau 1.**

Billige Schuhe u. Pantoffel

in Sommer u. Haus, dauerhaft m. imprägnierter Sohle, fertig jed. sofort aus Stoffabfällen usw. selbst an. Preis d. präm. Lehrbuches m. Maßbänden 1. Jahrg. 1.25 M. p. Nachn. **Willi Franke, Berlin-Spandau 865 L. Halle a. S.**

Magenleiden, Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw. entstehen nur, weil im Magen zu viel Säure ist. Mixture Magnesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreiben bezeugen, auch von 30jähr. Magenleid., denen es geholfen hat. Mixture Magnesia ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird die Fabrik Welter, Niederbreisig 19-Rh., g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apotheken 1 Dose geg. Nachn. Mk. 2.20 franko zugesandt werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage wurden herausgegeben: **Die Fischerei als Nebenbetrieb des Landwirtes und Fortmannes.** Ausführliche Anweisung zum Fischereibetrieb in Flüssen und größeren, hebenem und fließendem Gewässern jeder Art, vornehmlich in Seen, Bächen, Sarpfen- und Forellenteichen. Von Dr. Emil Walter. Mit 816 Abbildungen im Texte. Preis gebunden 14 M., hochlegant gebunden 16 M.

Die Kleintierwirtschaft. Kurze Anweisung zur Aufzucht von Kanarienvögeln, Finken, Schleiern, Aarajuden, Raubfischen und Kreben in kleinen Teichen, Tümpeln, Seen und anderen Wasseransammlungen. Herausgegeben im Auftrag des „Fischereibereins für die Provinz Brandenburg“ von Dr. Emil Walter. Mit 24 Abbildungen im Texte. Preis gebunden 1 M., 20 Pf. In Partien billiger.

Zu den in dieser Ankündigung genannten Preisen tritt ein Zenerungszuschlag in Höhe von 20 vom Hundert. **J. Neumann, Neudamm.** Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: **Edo Grünmann**, für die Inserate: **G. Ulrich, Druck: J. Neumann**, sämtlich in Neudamm. Verlag von **Richard Arnold, Kemberg (Bez. Halle).**