



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

### Die Tomate.

Von R. Schwarz. (Mit vier Abbildungen.)

Es ist ein etwas absonderliches Gewächs, das noch nicht lange bei uns heimisch und seiner Art und Verwendung nach auch heute noch vielfach sehr wenig bekannt ist. Und doch ist es in seinem Anbau weit weniger empfindlich, als man denkt, und andererseits ist seine Verwendbarkeit auch im kleinen Haushalt weit vielseitiger, als man annimmt.

Wer Tomaten bauen will, hat dafür zu sorgen, daß er die Pflanzen zuvor im Frühbeet, Zimmer oder Gewächshaus heranzieht. Dies ist die gewöhnliche Art der Tomatenkultur. Schon Anfang oder Mitte März hat man die Tomaten in gute Frühbeete oder in gute Zimmer- oder Gewächshäuser gesät und verpflanzt sie dann möglichst alle vierzehn Tage auf vergrößerten Abständen, zuletzt auf 12 cm Entfernung ins Mistbeet oder jede Pflanze für sich in einen entsprechenden Topf. Wenn das zu umständlich erscheint, der besteht die Pflanzen mit gutem Ballen oder im Topfe vom Gärtner nach gehöriger Abhärtung und pflanze sie in der zweiten Maihälfte in das freie Land. Die Pflanzen müssen stämmig und möglichst schon 40 bis 50 cm groß sein, auch den Ballen gut halten, um das Auspflanzen leicht zu überstehen. So hat man auch in weniger sonnigen Jahren Aussicht auf frühe und hinreichende Erträge.

Wenn ich von einer persönlichen Erfahrung sprechen darf, so kann ich abweichend hiervon auch empfehlen, wenigstens einen Teil an günstiger Stelle unmittelbar ins freie Land zu säen, und zwar schon Mitte April, sie das erste Mal bei etwa 10 cm Höhe und bei etwa doppelter Größe nochmals, und zwar jetzt auf eine Entfernung von 25 cm zu verziehen, beim ersten Verziehen sind die überflüssigen

Pflänzchen fortzuwerfen, beim zweiten Male aber an anderer Stelle zu ververten, die verbleibenden Pflanzen aber sind an Ort und Stelle weiter zu ziehen. Das ist eine Vorschrift, die aller Regel zu widersprechen scheint und doch bei guter Lage und nicht zu ungünstigen Witterungsverhältnissen bewährt ist. Denn die junge Tomatenpflanze im freien Lande ist weit widerstandsfähiger, als man denkt. Sie hält schon einen etwas stärkeren Frost aus, gedeiht unverpflanzte im allgemeinen besser als an andere Stelle verbracht, übersteht aber das Verpflanzen bei schlechtem Wetter leichter, als die Treibhausware. So bleibt sie nicht zu weit hinter der wochenlang vorher im Zimmer und Mistbeet herangezogenen Ware zurück und bringt — sei es auch erst im September und dann noch in sonnigen Oktobertagen — gute Frucht. Ich rate nicht, die Frühzucht aufzugeben, aber neben der gewöhnlichen Pflanzung einen Teil nach dieser regelwärtigen Art zu bauen, die keine Erntingserträge verspricht, aber in guten Sommern und bei windgeschützter Lage (Südwand) wochenlang reife und später dann im Zimmer nachreifende Früchte liefert.

Zu beiden Fällen kommt es darauf an, neben gehöriger Bodenvorbereitung und einer Düngung, die dem hohen Nahrungsbedarfe der Tomate entspricht, für genügende Wasserversorgung und Bodenlockerung während des Wachstums zu sorgen. Sie ohne Befestigung und ohne Beschnitt weiter wachsen zu lassen, empfiehlt sich auch bei der Freilandfaat nicht, oder doch nur ausnahmsweise, wenn die Zeit zu besserer Behandlung fehlt, oder wenn ein Ausnahmejahr wie 1911 die Reife begünstigt. Mindestens würde eine Unterlage von Reisig oder Holzwolle zur Reifezeit angebracht sein. Im übrigen müssen wir in jedem Falle, zumal bei der empfohlenen engen Pflanzung auf 25 cm, zum Schneiden greifen und die Pflanze nur eintrieblich aufziehen.

Wie geschieht dieser Schnitt? Das lehrt uns die Abbildung 1. Wir geben jeder Pflanze einen ziemlich starken Stod oder Pfahl, der etwa 2 m über die Erdoberfläche hinausragt. An diesen wird der Haupttrieb der Pflanze gefestigt. Die aus den Blattwinkeln kommenden Seitentriebe werden am Grunde entfernt, und zwar möglichst alle vierzehn Tage. Der verlängerte Haupttrieb wird gleichzeitig weiter angebunden und sodann ein Blatt über der letzten Traube, die man noch ausreifen zu lassen gedenkt, abgeschnitten oder gefalpt. Die Blätter des Haupttriebes werden geschont oder doch nur in der Reifezeit so weit beschnitten oder entfernt, wie es erforderlich ist, um die Sonne besser zuzulassen. So entsteht eine Tomatenpflanze wie sie Abbildung 2 zeigt.

Das Büchlein: „Die Melone, Tomate und der Speisefürbis“ von Josef Barfuß (Verlag von F. Neumann, Neudamm), das übrigens auch den Tomatenbau durch Ansaat ins freie Land erwähnt, redet einer Heranzucht der Pflanzen das Wort, die von der eintriebigen erheblich abweicht. Es empfiehlt, um möglichst reich verzweigte Pflanzen zu erhalten, schon ganz jungen Pflanzen die Triebspitze zu nehmen und die sich nun entwickelnden Zweige wiederum über dem dritten Blatte zu entspigen. Abbildung 3, die dem Büchlein entnommen ist, stellt den Vorgang dar. Für diese Behandlung, die zur Erhöhung der Ernte sicherlich beiträgt, die Forderung der Frühreife aber dahinter zurückstellt, ist jedoch Bedingung, daß ein sparterartiges Gestell, im Notfalle auch Erbsenreißig die Ranken aufnimmt (Abbildung 4). Selbstverständlich ist die Pflanzweite von 25 cm, die übrigens nur für eintriebigen Anbau gilt, ganz erheblich, bis auf 1—1,50 m, zu vergrößern.



Abbildung 1. Beschneiden der Tomaten.

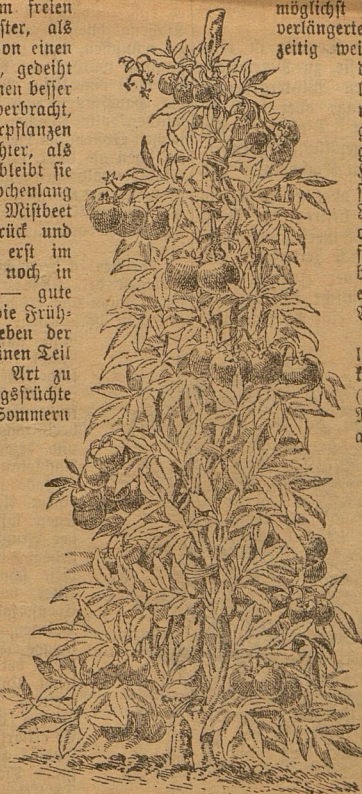


Abbildung 2. Tomate am Pfahl.



Für den Tomatenbau gilt allgemein als Regel die Benutzung frühreifender Pflanzen, wie wir sie in den Sorten „Alice Roosevelt“, „Johannisfeuer“, neuerdings in der „Lothringerin“ usw. besitzen. Übrigens möchte ich davon abraten, die Früchte, wenn es nicht drohender Frost gebietet, schon grün zu pflücken und nachreifen zu lassen. Sie sollten wenigstens rot angehaucht sein. Die beste Reife erfolgt immer an der

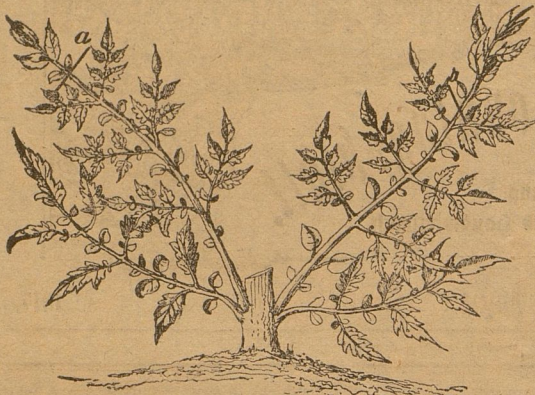


Abbildung 3. Für Saftler geschnittene Tomatenpflanze. Die Striche a und b zeigen den zweiten Schnitt.

Sonne bei entsprechender Tätigkeit der Wurzeln und Blätter. Ist es nicht anders möglich, lege man die grünen Früchte unter Mistbeetfenster, woselbst sie noch am ehesten nachreifen. Vieles wird jedoch dabei verfaulen.

Die Verwendbarkeit der Tomate ist recht mannigfaltig. Man kocht sie zu Marmelade ein, auch breiartig für den Wintergebrauch zu Suppen- und Tunkeneinlage oder salzt sie ein, ähnlich wie Salzgurken. Diese letzte Art läßt sich auch für noch grün gepflückte anwenden. Rezepte finden sich in jedem Kochbuch u. dgl.

Auch roh in Salatform oder in Scheiben, die mit Salz und Zwiebeln bestreut als Brotbelag dienen, ist die Tomate äußerst schmackhaft. Zur Kriegszeit zeigte sie sich zerklüftet und gemischt mit Salz und feiner Zwiebel auch ohne Butteraufstrich als köstliche Auflage, die in die Zeiten der Entbehrung eine Abwechslung



Abbildung 4. Tomate am Spalter.

brachte. Das habe ich selbst erfahren, und mein Landsturmkamerad, ein Kleinbesitzer, dem allemal die Augen danach übergingen, hat sich vorgenommen, nach Friedensschluß den Tomatenanbau weit umfangreicher als zuvor aufzunehmen.

## Kleinere Mitteilungen.

**Knochenmehl als Vieernahrung.** Bekanntlich ist Knochenmehl als Zusatz zum Futter bei Kälbern, Ferkeln und Säugern sehr zu empfehlen. Nicht nur die frischen, sondern auch die in der Suppe ausgekochten Knochen haben noch einen beträchtlichen Gehalt an Knochenleim und anderen stickstoffhaltigen Substanzen, sie bestehen im übrigen hauptsächlich aus phosphorreichem Kalk, welchen wachsende Tiere zum Aufbau ihrer Knochen brauchen. In unserer Zeit der knappen Futtermittel sollte man, so schreibt Prof. Dr. G. E. Biegler-Stuttgart in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“, der Verwertung der Knochen besondere Aufmerksamkeit zuwenden. Leider gehen aber noch viele Knochen verloren, weil man auf das Sammeln derselben zu wenig achtet. Allerdings werden auf manchen Gütern alle Knochen auf Handmühlen vermahlen und dem Futter der Kälber, Schweine, Säugner und Hunde beigegeben. Aber in den Städten, wo gerade die meisten Knochen in die Küchen gelangen, reißt die Einsammlung der Knochen oft auf noch einer unvollkommenen Stufe. Zwar werden jetzt in den meisten Städten die Knochenabfälle gesammelt, und mit diesen er-

hält man auch viele Knochen, die dann herausgelesen werden können. Aber sicherlich werden noch viele Knochen in die Abseimer geworfen und gehen so verloren. Auch ist es eine mühsame Arbeit, die Knochen aus den Küchenabfällen herauszufinden. Es wäre daher zu wünschen, daß die Knochen getrennt eingesammelt würden und daß die Stadtverwaltungen für diese eine kleine Vergütung zahlten, wodurch die Hausfrauen und die Köchinnen veranlaßt würden, alle Knochen abzuliefern. Mit einem solchen System der Beschonungen würde man mehr erreichen als durch etwaige Verordnungen. Die Stadtverwaltungen würden so in jeder Woche eine große Menge Knochen erhalten, welche sie zu guten Preisen an die Knochenmühlen verkaufen könnten, und welche dann auch der Landwirtschaft zu Nutzen kämen.

**Welches ist der richtige Zeitpunkt zum ersten Belegen der Kühe?** Die Ansichten darüber, wann Kühe zum erstenmal gedeckt werden sollen, sind sehr verschieden. Natürlich darf das junge Kind nicht eher zum Bullen gebracht werden, als bis es die erforderliche körperliche Ausbildung und Kraft besitzt; denn eine zu frühzeitige Verwendung zur Zucht beeinträchtigt das weitere Wachstum und erzeugt nur eine schwächliche Nachkommenschaft. Aus diesem Grunde sollte man kein Kind vor einem Alter von 1½ Jahren belegen lassen. Der erste Eintritt der Brunst ist durchaus nicht maßgebend; denn nicht selten zeigt sich diese schon bei Kälbern in einem Alter von unter einem Jahre. Ebenso falsch wie ein zu frühzeitiges Belegen ist andererseits ein zu langes Hinausschieben desselben. Denn bei zu später Zulassung tritt leicht Unfruchtbarkeit und für die weitere Folge gänzliches Ausbleiben des Geschlechtstriebes ein. Es erklärt sich dies dadurch, daß besonders bei dauernder Stallhaltung junge Tiere leicht zu fett werden. Die Erfahrung hat gelehrt, daß, wenn man von den Kühen einen großen Milchertag verlangt, man gut tut, die Tiere zum erstenmal etwas früher belegen zu lassen. Dagegen soll man, besonders bei Erstlingskühen, zwischen dem Kalben und dem erneuten ersten Belegen eine Pause von etwa drei Monaten vergehen lassen, damit sich der Organismus erhole und neue Kräfte sammle. M.

**Kälberkrankheiten.** Die am häufigsten vorkommenden Kälberkrankheiten sind Magen- und

Darmkrankheiten, Nabel- und Gelenkentzündungen. Erstere stammen gewöhnlich davon her, daß die Tiere zu wenig Viehmilch bekommen, die Tränkefäbel nicht in Ordnung waren, oder daß das Kalb frühzeitig Raufutter in den Magen brachte. Letzterem beugt man am besten durch einen Mastkorb vor. Die Saugfäbel müssen täglich mit heißem Wasser gewaschen und dann getrocknet werden, damit sich ja keine Säure darin ansetzen kann. Den Nabel- und Gelenkentzündungen würde vielfach dadurch vorgebeugt werden, daß man den Nabel gleich nach Abtrennung der Nabelschnur mit einer zweiprozentigen Karbolsäure wäscht und stets für ein trockenes, aus schimmelfreier Streu bestehendes Lager sorgt. Holzböden sind für Kälberställe allen anderen vorzuziehen. Natürlich sollen die Kälber nicht angebunden werden, sondern viel freie Bewegung haben. M.

**Die Bräune bekommen die Schweine nach Erkältungen, Saufen kalten Wassers, Erhitzung des Körpers und Baden in sehr kühlem Wasser. Man erkennt die Krankheit an der steifen Haltung des Kopfes, dem rauhen, quälenden Husten, der rauhen Stimme, an Schling- und Atembeschwerden, welche sich in schweren Fällen bis zum Tode durch Erstickten steigern. Dabei haben die kranken Tiere Fieber, vertriehen sich in der Streu und fressen sehr schlecht. Die Behandlung muß zunächst auf eine gute Diät ihr Augenmerk richten. Man verfüttere Kleientränte, zerleinerte Rüben, Sauer- und Buttermilch. Liegt Verstopfung vor, so gibt man auch etwas Glaubersalz in die Kleientränte, etwa 30 bis 40 g. Der Hals wird täglich mehrere Male mit zwei Teilen Öl und einem Teil Salmiakgeist abgerieben. In der Regel erfolgt dann Heilung in 6 bis 8 Tagen. P.**

**Die Truthühnerzucht.** Leider wird in unsemr deutschen Vaterlande die Truthühnerzucht noch sehr wenig betrieben; selbst auf größeren Gütern, die sich dafür am besten eignen, sieht man, wenn überhaupt solche gehalten werden, nur einen einzigen Hahn mit drei oder vier Hennen im Sommer nebst einer kleinen Schar von Jungen, während man in Frankreich und England große Herden junger Puten, oft zu mehreren hundert Stück, antrifft, welche im Spätsommer und Herbst auf den abgeernteten Feldern weiden. Bei entsprechender Weidelagezeit verursacht die Aufzucht der jungen Truthühner nur ganz geringe Futterkosten, da dieselben größtenteils von Wädem, Gewürn und Kerbtieren sowie von Grünzeug, Unkräutern aller Art leben, also von solchen Nahrungsmitteln, die sie in Feld, Wiese und Wald sich selbst suchen können, und nur sehr wenig Körner als Zusatz brauchen, ja sogar ganz ohne solche kräftig heranwachsen bis zu der Zeit, da man sie auf die abgeernteten Getreidefelder hinaustreibt, um dort die ausgefallenen Körner zu suchen. Da sie ein hohes Gevicht erreichen, so sind gerade durch ihre Zucht verhältnismäßig billig unsere Fleischvorräte zu vermehrten, so daß jetzt in der Kriegszeit die Putenaufzucht vor allem zu empfehlen ist. Daß sie so wenig betrieben wird, hat wohl seinen Hauptgrund in dem verbreiteten Vorurteile, als ob die Aufzucht der jungen Truthühner ganz besonders schwierig und verlustreich sei. Natürlich dürfen sie nicht schulplos allen Unbilden der Witterung preisgegeben sein, müssen vielmehr bei rauher und kalter Witterung sowie bei andauerndem Regen oder gar Schneefällen eine Zufluchtsstätte haben, die genügend Wärme und Schutz gegen Zugwind und Niederschläge bietet; aber das verlangen die Hühnerküden in ihrer frühesten Jugend nicht minder, und es ist keineswegs Tatsache, daß, wie vielfach geglaubt wird, schon ein leichter Regen ihnen schade, wohl gar den Tod bringe. Wenn die Putenküden wirklich besonders empfindlich sind, so liegt dies entweder daran, daß man sie verjährt, oder daß schon die Zuchttiere verweichlicht und durch Inzucht heruntergekommen sind. Werden die jungen Puten, selbstverständlich unter entsprechender Vorrichtung, abgehärtet, so widerstehen sie auch den Unbilden der Witterung, und es gibt nur wenig Verluste bei der Aufzucht. Schon die Zuchttiere müssen abgehärtet und vor allen Dingen nicht in zu warmen Stallungen gehalten werden, am besten, selbst im strengen Winter, in offenen Schuppen oder Ställen, deren Vorderseite nur durch Drahtgitter geschlossen ist; die Jungen erhalten dann schon als Erbtier größere Widerstandsfähigkeit gegen unangünstige Witterungseinflüsse. In den ersten Lebenswochen bedürfen freilich die Jungen eines mäßig warmen

Aufenthaltsräume für die Nacht; allein schon von der vierten oder gar fünften Lebenswoche an ist es ihnen am zuträglichsten, die Nächte im Freien zuzubringen, das heißt in einem Stall oder Stübenheim, dessen eine Seite aus Drahtgitter besteht; sie werden dann bald abgehärtet. In der Zeit, in der die roten Kopfwärzen sich entwickeln, sind sie allerdings etwas empfindlich und müssen besonders vor anhaltendem Regen geschützt werden, dürfen auch nicht frühmorgens im betauten Gras weiden. Nach dieser Zeit jedoch werden sie von Tag zu Tag härter und gegen die rauhe Herbst- und Winterwitterung unempfindlich. — Wer über geeignete Räume verfügt und namentlich gute Weidegelegenheit, der sollte jetzt in der Kriegszeit eine entsprechende Zahl von Puten aufziehen, die ihm im Winter geschlachtet einen ansehnlichen Gewinn bringen. Dr. Blanke.

**Abscheren der Küden in den Schalen.** Jeder Geflügelzüchter weiß, daß in der Regel nicht alle einer Glucke untergelegten Eier zum Ausschlüpfen kommen. Abgesehen davon, daß nicht alle Eier befruchtet sind, was schon beim Durchleuchten derselben am finstern oder sechsten Tage festzustellen ist, sterben auch manche Keime während der Brut ab, und manche voll entwickelten Küden können sich nicht aus der Schale befreien, kommen daher elend um. Die Ursachen dieser Vorkommnisse sind verschieden; sie können nämlich einerseits daran liegen, daß die Zuchttiere nicht kräftig sind, andererseits aber in ungünstigen Einflüssen während der Brut, sowohl durch die Witterungsverhältnisse als durch Fehler des Züchters. Häufig ist sehr trodrene Witterung daran schuld, daß zu viel vom Wassergehalt des Eies verdunstet, das Eiweiß demnach zu dickflüssig wird und die Küden, wenn sie nicht schon vorher absterben, nachdem sie die Schale angepöckelt haben, an derselben festkleben und sich nicht befreien können, weshalb es gut ist, das Nest entweder auf dem Erdboden zu bereiten, wie die Henne gern auf dem bloßen Erdboden ihr Nest anlegt, und darüber eine Lage weiches Heu oder Stroh als Unterlage der Eier zu legen, auch während der Brut, die nicht in einem zu trodrenen Raume vor sich geben soll, den Boden um das Nest etwas feucht hält und sogar die Eier selbst mit lauwarmem Wasser leicht besprengt. Wenn die Küden am Auskommen sind und man gewahrt, daß sie nicht von der Schale loskommen, kann man ihnen häufig dadurch helfen, daß man das ganze Ei einen Augenblick in lauwarmes Wasser eintaucht. Gelingen ist es nicht ratsam, ihnen dadurch zu helfen, daß man ihnen bei der Zertrümmerung der Schale dadurch Beistand leistet, daß man Teile der Schale löst, denn in der Regel gehen Küden, die man auf diese Weise beim Ausschlüpfen unterstützt hat, doch ein, zumal wenn dabei Blut gelassen ist. Sind die Küden von schwächlichen Eltern gefallen oder aus anderem Grunde zu schwach, dann ist es um die nicht auskommenden überhaupt nicht schade, da sie sich doch nicht kräftig entwickeln würden. Dr. Bl.

**Krebssuppe mit Morcheln.** Knochen von getretenem Geflügel oder karkentfreie Hinds- oder Kalbsknochen bringt man mit Wasser, einigen Zwiebeln und Suppentraut zu Feuer und kocht eine gute Suppenbrühe fertig, welche man durch einen bis zwei Brühwürfel verbessert. Unterdessen hat man gut mit Wasser und einem Bejen geeignete Krebs 15 Minuten in kochendem Salzwasser, dem man ein Bündchen Petersilie und einige Pfefferkörner sowie etwas Essig zusetzt, gekocht. Nun bricht man das Fleisch der Schwänze und Scheren aus den Schalen und schält auch den Inhalt der Krebskneben heraus. Darauf köcht man die Schalen ganz fein, schöpft sie mit ganz wenig Butter an, gießt etwas Suppenbrühe hinzu und kocht die Schalen gründlich aus, um die Kochbrühe dann durch ein Haarfieb wieder zu der Suppenbrühe zuzugießen. Gleichzeitig hat man frische gut gewaschene Morcheln, frischen Spargel sowie junge Radies in einem Teil der Suppenbrühe gargekocht, die man nun zum Schluß mit etwas in Wasser verflühten Weizenmehl bindet. Ist die Suppe soweit fertig, gibt man außer den Gemüsen alles ausgeschälte Krebsfleisch sowie auch einige kleine runde Fleisch- oder Semmelstücke hinein. Will man in dieser wirtschaftlich schweren Zeit die Krebssuppe als Hauptgericht geben, so kocht man nicht zu wenig Gemüse und gibt Salzstöffeln nebenher. Dr. B.

**Verfälschung von Haarwasser aus Birkenasf.** Wiederholt ist bei uns nach Rezepten solchen

Haarwassers getrag worden. Wir geben nachstehend zwei Herstellungsarten an: Birkenhaarwasser stellt man her, indem man 10 Teile Birkenasf mit 100 Teilen verdünntem Weingeist, 15 Teilen Glycerin, 2 Teilen Kartharidintinktur und 0,2 Teilen Schwefelsäurem Elixir mischt. Die Mischung wird in dunkle Flaschen gefüllt und zehn Tage in die Nähe des warmen Ofens gestellt. — Ein zweites Rezept ist folgendes: Zutaten: 350 Teile 96%iger Spiritus, 70 Teile Wasser, 20 Teile Kaliseife, 15 Teile Glycerin, 5 Teile Birkenknospensöl, 10 Teile Parfüm, z. B. Springblower-Essenz. Die Kaliseife wird in 70 Teilen Spiritus und 70 Teilen Wasser gelöst; Birkenöl und Parfüm werden mit den restlichen 280 Teilen Spiritus gut gemischt; hierauf setzt man die Seifenlösung allmählich der Mischung zu und gibt endlich das Glycerin daran. Nach acht Tagen wird das Haarwasser filtriert. Es wird allerdings schwer sein, alle diese Bestandteile dieses zweiten Rezeptes jetzt in der Kriegszeit zu erhalten.

#### Frage und Antwort. Ein Ratgeber für Jedermann.

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

**Frage Nr. 116.** Ein Birnbaum, Hauspalmer, hat an den vorjährigen Trieben, die äußerlich vollständig grün und gesund erscheinen, inwendig einen schwarzen Kern. Die grüne Schale löst sich abziehen und das darunter liegende Holz mit Kern ist schwarz. Der schwarze Kern geht mitunter an den Seitentrieben in den Stamm. Ein Trieb liegt bei. Was ist dagegen zu tun? Der Baum hat alle Jahre pradtvoll geblüht, aber der Fruchtansatz ist abgefallen, und nur ganz einzelne Früchte sind geblieben.

**Antwort:** Der eingelangte vorjährige Trieb Ihres Birnbaumes war von der Monilia befallen. Dieses ist ein Pilz. Er befällt nicht allein Steinobst sondern auch Kernobst. Die befallenen Zweige sind abzuschneiden und zu verbrennen. Um das Auftreten dieser Krankheit zu verhindern, soll man die Baumkrone bei Kernobstbäumen in unbelebtem Zustande mit 10% Öbbaumtarbolineum spritzen. Zu gleicher Zeit müssen Stamm und stärkere Äste mit einer 2proz.igen Lösung getrichen werden; im Frühjahr, vor Ausbruch der Knospen, mit einer zehnp.igen Lösung. Zur Bekämpfung dieses Pilzes im Sommer im belaubten Zustande empfiehlt es sich, mit einer einhalbproz.igen Lösung zu spritzen, 5 g Öbbaumtarbolineum auf ein Liter Wasser. Außerdem sucht man durch Lockerung des Bodens, durch Düngung und vor allem durch rechtzeitige Wässerung bei Dürre die Wäme widerstandsfähiger zu machen, da ein kräftig ernährter Baum immer allen Krankheiten gegenüber mehr Widerstandsfähigkeit besitzt als ein Baum, welcher zeitweise Not leidet. G.

**Frage Nr. 117.** Ich habe ein Stück Land, ziemlich schwerer mit Lehm und Kalk durchsetzter Boden, vor zwei Jahren mit deutschem Alee bestellt, der eine gute Ernte lieferte, das Feld trägt gegenwärtig Roggen, im abgelaufenen Jahre (1916) war es mit Kunkelrüben, die mit Jauche, Mist und Kainit gedüngt, eine sehr gute Ernte lieferten, bestellt. Empfiehlt es sich jetzt, deutschen Kleefamen in den Roggen einzuläuen nur zu einmaliger Ernte? I. K. in W.

**Antwort:** Unter deutschem Alee soll wohl Kollke verstanden sein. Wenn Sie den Samen austreiben können, der in diesem Jahre außerordentlich hoch im Preise steht, so können Sie die Ausaat in den Roggen ruhig wieder machen. Da Sie aber in diesem Herbst nur einen Schnitt machen wollen, so nehmen Sie vielleicht Wundke, der nicht ganz so teuer ist wie Kollke und nur einen Schnitt liefert. R. F.

**Frage Nr. 118.** Meine Bönig-Palme hat auf den unteren Fäden weiße Flecke, wahrscheinlich sind es Palmenläuse. Was ist dabei zu machen? Fran S. G. in L.

**Antwort:** Ihre Bönig-Palme wird zweifellos von Schildläusen befallen sein. Zur Vertilgung dieser Schmaroker empfehlen wir Ihnen 5 g

Schwefelkalkium, 100 g Schmierseife in 10 Liter Wasser aufgelöst, mit dieser Mischung gehörig und zum wiederholten Male besprühen. Die Palme ist kühl zu stellen. Eine Temperatur von 10 bis 12° C sagt ihnen am besten zu. G.

**Frage Nr. 119.** Eine gute Kuhstut im Alter von zehn Jahren ist zwei Jahre nicht trächtig geworden, trotzdem sie vier- und verschiedene Mal zugeführt wurde. Gibt es ein Mittel, wodurch das Aufnehmen der Kuh herbeigeführt werden kann? R. in L.

**Antwort:** Da Ihre Kuh bis dahin zuchtbrauchbar war, kommen als Ursachen für das Nichtaufnehmen die folgenden in Betracht: Starres Drängen nach dem Deckakt infolge zu stark auftretender Brunst; saure Reaktion des Scheidenstrahles und Erkränkung der Gebärmutter oder Neubildungen in den Eierstöcken. Als Behandlung hat sich eine Ausspülung der Scheide vor der Begattung mit alkalischen Flüssigkeiten, wie: zwei-prozentige Sodaböschung oder drei- bis fünf-prozentige Lösung von doppeltkohlensaurem Natron, als sehr zweckmäßig erwiesen. Es empfiehlt sich weiter ein Hochhalten des Kopfes und Weihen und Niederbrücken des Händens nach dem Deckakt. Auch ein Doppelsprung ist zu empfehlen. Sind diese Mittel ohne Erfolg, so ist eine Umwidmung in den Eierstöcken, sogenannte Zystenbildung, anzunehmen. Werden die Zysten zerbrückt, so tritt hernach die Fruchtbarkeit wieder ein. Es kann dieses aber nur von einem erfahrenen Tierarzt vorgenommen werden. Dr. Bsn.

**Frage Nr. 120.** Ein sechs Monate altes Schwein schnarcht sehr, auch beim Fressen, ist aber sonst munter und frist gut. Bringt es nun Nachteil für später und was ist dagegen zu tun? J. B.

**Antwort:** Die Ursache für das Schnarchen Ihres Schweines kann in einem leichten Nasenkatarrh begründet sein, der keinerlei Anlaß zu Bedenken gibt. Tritt zu dem Schnarchen noch Nasenausfluß hinzu und fängt der Oberkiefer an, sich umzubilden, so sind damit die Anzeichen für das Vorhandensein der sogenannten Schnüffelkrankheit gegeben. Diese ist sehr gefährlich und nur heilbar im Anfangsstadium. Die Krankheit ist rächlichen Ursprungs. Zur Bekämpfung verabreicht man phosphoräuren Futterfalk oder Knochenmehl. Auch kohlensäure Kalk kann verwendet werden. Sehr günstig wirkt die freie Bewegung, da hierdurch der Krankheit sehr Abbruch getan werden kann. Dr. Bsn.

**Frage Nr. 121.** Durch Unvorsichtigkeit ist mein Kettel mit kochendem Wasser beschüttet worden. Ist zu befürchten, daß die Stellen, wo Haare ausgegangen sind (am Kopf, über dem Auge) kahl bleiben? Gibt es ein Mittel zur beschleunigten Heilung? F. G. W. in K.

**Antwort:** Es läßt sich nicht vorher sagen, ob die Haare wieder wachsen werden. Wenn die Verbrühung oberflächlich war, so werden nach etwa vier Wochen junge Haare erscheinen, ist dagegen die Tiefe der Haut mit den Haarwurzeln zerstört, so bleibt eine haarlose Narbe zurück. Ein Mittel zur Beschleunigung des Haarwuchses gibt es nicht. Dr. S.

**Frage Nr. 122.** Bei meiner jungen, hochtragenden Ziege tritt seit einigen Tagen aus der Scheide ein ballförmiges Gebilde heraus, was wir dann immer zurückdrängen. Besonders zeigt sich diese Erscheinung, wenn die Ziege liegt. Wie kann ich den Schaden beseitigen? S. in L.

**Antwort:** Ihre Ziege leidet an Scheidenvorfall, der sich häufiger bei hochtragenden Tieren einstellt. Die Ursachen bestehen in Erschlaffung und Schwächung der Geburtsstelle. Verschlimmert werden diese durch den vorliegenden Trächtigkeitstzustand und durch zu niedrige Lage der Hinterteile. Die Erscheinung ist an und für sich ungefährlich und verschwindet sehr wahrscheinlich nach erfolgter Geburt von allein. Eine besondere Behandlung ist nicht notwendig, jedoch ist es sehr zu empfehlen, das Tier beim Stehen oder Liegen mit dem Hinterteil höher zu stellen bzw. zu legen. Sollte der Vorfall durch längeres Herausstehen abgetrocknet sein, so muß er vor dem Zurückbringen schwach eingeeßt werden. Dr. Bsn.

**Gg. N. in W.** Anonyme Anfragen werden nicht beantwortet. Wir bitten um Mitteilung der Adresse.

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

**Bessere Verwertung der Kaminchenfelle.** Seit dem Beginn des Krieges hat bekanntlich die Kaminchenzucht in Deutschland eine bedeutende Ausdehnung erfahren; denn viele tausend Familien haben dieselbe angefangen und halten einige Zuchtställe, die sie hauptsächlich mit den Abfällen und Überresten des Gemüses, Kartoffelschalen u. dgl. und etwas Fleischnahrung, um sich auf billige Weise größere Fleischvorräte zu beschaffen. Wenn daher auch bei der Auswahl der Rassen in erster Linie ein hohes Fleischgewicht erstrebt wird, so spielt doch, wenn die Kaminchenzucht voll ausgenutzt werden soll, auch die Fellverwertung eine bedeutende Rolle; werden doch die Kaminchenfelle an Stelle der immer seltener und teurer werdenden Pelze aus den kalten Zonen jetzt von den Kürschnern zu so feinem Pelzwerk verarbeitet, daß sie von hochwertigen Pelzen kaum noch zu unterscheiden sind. Leider waren solche Pelze bisher bei dem Daniederliegen der Kaminchenzucht in Deutschland bei weitem nicht in genügender Menge zu beschaffen, so daß wir genötigt waren, davon jährlich für etwa 20 Millionen Mark hauptsächlich aus Frankreich zu beziehen. Diese Quelle ist uns nun seit dem Beginn des Krieges völlig verstopft. Jedoch wie wir durch den Krieg so vieles gelernt haben, so gehen jetzt die Kaminchenzüchter auch mit allem Eifer darauf aus, solche Kaminchen bei uns einzubürgern, deren Felle wertvoller sind als die bloßen Schlachtställe, und es haben sich bereits mehrere Fellverwertungsgesellschaften zu diesem Zwecke gebildet, namentlich in Leipzig und in Berlin.

Mühte sonst der Kaminchenzüchter zufrieden sein, wenn er für das Fell seiner Schlachtställe 10 bis 30 Pfennig bekam, so werden seine Kaminchenfelle mit 1 bis 2 Mark, ja mit 3 Mark das Stück bezahlt, wenn natürlich auch der Züchter nicht für jedes Fell einen solchen Preis erwarten kann; denn tadellose, ganz gleichmäßig gefärbte Felle sind auch bei den besten Rassen nicht allzu häufig. Aber wenn auch nur einzelne so hoch bewertet werden, so erzielen doch auch noch solche mit unbedeutenden Fehlern einen guten Preis, der die Kaminchenzucht lohnend macht. Ein einziges Fell macht nicht selten die Fütterung des Tieres für ein ganzes Jahr bezahlt, und man hat das Fleisch umsonst oder als Entgelt für die geringe Mähe, welche die Aufzucht und Pflege verursacht. Bis her galten die französischen Kaminchenfelle und neben ihnen die blauen Wiener sowie einige andere Rassen für die besten Kaminchen. Nun ist es aber, wie Fr. Nagel in der „Allgemeinen Kaminchenzucht“ mittelt, den deutschen Züchtlern gelungen, eine deutsche Kaminchenrasse zu schaffen, welche nicht nur die französischen Silberkaminchen vollkommen erreicht, sondern sogar dieselben noch übertrifft; denn sie sind nicht nur größer als diese, was für die Verarbeitung durch die Kürschner als ein besonderer Vorzug geschätzt wird, sondern auch schöner in der Färbung, so daß die Pelzhändler gern 3 Mark, ja für einzelne Felle sogar 6 Mark zahlen. Es lassen sich also aus der Kaminchenzucht hohe Preise erzielen, so daß sie nach dem Krieg hoffentlich einen hohen Aufschwung nehmen wird. Dr. Stände.

**Rübenfett als Brotzusatz.** Bei der heutigen Zudernappheit haben sich die Hausfrauen schon recht oft den Kopf zerbrochen, ob es nicht möglich sei, aus den so zahlreich vorhandenen Zuderrüben selbst Zucker zu gewinnen. Solche Versuche sind vergeblich, da sich Zucker in Privatansahlungen aus Zuderrüben nicht gewinnen läßt. Es ist viel ratloser, die Rüben auf andere Weise auszunutzen und aus ihrem Saft einen Brotaufschlag herzustellen. Zu diesem Zweck werden die Rüben gut mit einer Bürste gereinigt, dann in Scheiben geschnitten und durch die Fleischhahnmachine getrieben. Der dabei anschießende Saft wird in einem Gefäß aufgefangen, den entstehenden Brei setzt man mit Wasser auf Feuer und läßt ihn nun tüchtig durchkochen. Darauf wird der Brei in ein Säckchen getan und unter die Fruchtpresse gelegt. Es quillt jetzt ein dicker Saft heraus, der so lange eingedocht wird, bis er die Dike des Sirups erreicht hat. Da der so gewonnene Saft ein wenig streng ist, wird man gut daran tun, ihn mit etwas anderem Fruchtstark zu vermengen. Der zuerst gewonnene Saft, der aufgefangen wurde, als die Rüben durch die Fleischhahnmachine gingen, ist besonders streng und muß daher noch reichlicher mit anderem Saft vermengt und dann ebenfalls tüchtig gekocht werden, damit er einen könnadhaften Brotaufschlag abgibt. Der Saft selbst ist süß, man kann daher auch ungefüllten Saft von anderen Früchten benutzen. Der zurückgebliebene Brei wird im allgemeinen für die Fütterung der Tiere verwendet, doch kann eine parfame Hausfrau eine Suppe daraus kochen, die durch eine Mehlschwitze gedickt wird. M. Z.



**Schweinefütterung in Massen**

Spezialfutter für alles Vieh liefert mein edler, vieljähriger Original-Elite-Comfrey, der diese Hilfe gegen die diesjährige Futtermittelnot. In Stedlinge 100 St. 175 M., 1000 St. 12.- M., 10000 St. 10.- M. Extra ausgedehnte Stedlinge 100 St. 2.- M., 1000 St. 24.- M., Elite-Comfrey Teilschlagen 100 St. 4.- M., 1000 St. 36.- M. Kulturanweisung und Prospekt kostenlos. (16)

**H. Retelsdorf,**  
Seyrnburg, Bz. Hamburg.

**Jeder darf radfahren**

mit meinen erprobtesten  
Spiralfeder-  
Reifen . 7 M.  
Holzreifen 5 M.  
Taureifen 9 M.  
per Stück.  
Laufräder gefestigt.  
Paßt auf jede Felge. Kann jeder  
anschießen. (20)  
Sattelbarkeit garantiert.  
Wiedererkäufen Rabatt.  
Schlawe, Metallwarenfabrik,  
Berlin 147, Weinmeisterstrasse 4.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbesitzer u. Landwirte**

nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke von J. Kockersholz, Apotheker.  
Preis in Heinen gebunden 1 Mk. 60 Pf.  
Das Buch soll in der Bibliothek jedes Landwirts stehen, seine Vorkenntnisse vor manchem Fieberfuß bewahren. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mark Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Zur Kriegszeit ist Gemüsebau eine außerordentliche Pflicht.**

Beste Beschreibungen bieten die Werke:  
Einfacher Gemüsebau mit Berücksichtigung der Bor-, Zwischen- und Nachfrucht. Bearbeitet von Theodor Wille. Mit 76 Abbildungen im Text. Preis kartoniert 3 Mk.  
Die Erdbeere, ihre Eintheilung, Beschreibung und Kultur im Freien und unter Glas (Treibhaus), mit Beschreibung und Abbildung der anbauwürdigsten Sorten. Von Paul Möhrke, Garteninspektor, Berlin. Herausgegeben von Theodor Lang. Dritte, verbesserte und verbesserte Auflage. Mit 65 Abbildungen. Preis kartoniert 1 Mk. 20 Pf.

Untere Salatkräuter. Blatt-, Wurzel-, Frucht- und Blumenkohl, ihre Kultur im Hausgarten und ihre Zubereitung in der Küche. Herausgegeben von Theodor Lang. Dritte, verbesserte und verbesserte Auflage. Mit 65 Abbildungen. Preis kartoniert 1 Mk. 20 Pf.

Die Gurke, ihre Kultur im freien Lande und unter Glas, sowie die Bemerkung über Früchte. Von Josef Barz. Mit 20 Abbildungen. Preis kartoniert 1 Mk. 20 Pf.

Die Melone, Tomate und der Speisekürbis. Ihre Kultur im freien Lande, unter Anwendung von Schmitteln und unter Glas, sowie die Bemerkung über Früchte. Von Josef Barz. Mit 48 Abbildungen. Preis kartoniert 1 Mk. 60 Pf.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozufschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Es lohnt sich — verlangen Sie bei Bedarf Preisliste über alle gangbaren Wald-, Park-, Zier-, Plantago-, Beerenobst-, Rosen-, Wildremisen- und Vogelschutzpflanzen (16)

von E. Sandor, Baumzucht, Tornesch.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Wie baue ich viele und gute Kartoffeln?**

Ein offener Weg an kleine Ackerbesitzer und Arbeiterfamilien. Von einem Volkshelden. Preis ist gebietet 60 Pf. in Partien wesentlich billiger. Das Büchlein ist so recht vollständig für den kleinen Hausbauer und den Anfänger im Kartoffelbau geschrieben und wohl in unserer ganzen Literatur ohne gleichen Selbstausbildung und Bezug von Partien zur Beteiligung an kleine Landwirte, Tagelöhner, Gartenbesitzer und Laubengärtner, die durchaus anzuraten. Gedruckt, Vereinen, Grundbesitzern stehen vielfach Exemplare zu Diensten. Bei Einzahlung von 60 Pf. (auch in Briefmarken) erfolgt Zusendung.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Merinofleischschaf-Stammzucht**

Rittergut Berlin bei Cielow, Berlin-Stettiner Bahn, Rommen, von der D. S. G. anerkannte Stammzucht — Züchter Schäferdirektor Johannes Heyne, Velzig — hat am Mittwoch, den 16. Mai, von 11/2 Uhr nachmittags an Auktion von 110 erkrankten Zuchtböden.

Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhaffstr. 98.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Reines Gesicht**

roßige Brüche, befeuchtet in hoher Keime, Haut- und Verdauungsgegen Sommerproben, Milcher, Pidel, Rote, Manheit u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Schöne Wirkung! Preis Mk. 2,50. H. Wagner, Köln 72, Blumenhaffstr. 98. (6)

**Schmierwaschmittel**

markenfrei, für alle Reinigungszwecke, besonders aber bewährt zum Waschen von Wolle, bunter und weißer Wäsche, liefern in 1/2 Liter-Flaschen zu Mk. 30, in 30 Liter-Eimer zu Mk. 12.— einseitige Verpackung ab hier gegen Nachnahme. Prompte Lieferung. Jahrelange Erfahrung. Fischer & Co., Soltau.

**Altangesehene billige Bezugquelle für Nienfong-Essenz**

1 Dtd. Flaschen Mark 4,80  
Glänzende Anerkennungen.  
Hugo Schöler, Königsee (Thür.), 20.  
Seit 1791 in Händen der Familie Schöler.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Wie baue ich viele und gute Kartoffeln?**

Ein offener Weg an kleine Ackerbesitzer und Arbeiterfamilien. Von einem Volkshelden. Preis ist gebietet 60 Pf. in Partien wesentlich billiger. Das Büchlein ist so recht vollständig für den kleinen Hausbauer und den Anfänger im Kartoffelbau geschrieben und wohl in unserer ganzen Literatur ohne gleichen Selbstausbildung und Bezug von Partien zur Beteiligung an kleine Landwirte, Tagelöhner, Gartenbesitzer und Laubengärtner, die durchaus anzuraten. Gedruckt, Vereinen, Grundbesitzern stehen vielfach Exemplare zu Diensten. Bei Einzahlung von 60 Pf. (auch in Briefmarken) erfolgt Zusendung.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Die Sühnerei als Nebenbetrieb des Sandwirts und Fortmannes.**

Zusätzliche Anweisung zum Sühnerei-Betrieb in kleineren und größeren, lebenden und stehenden Gewässern jeder Art, vornehmlich in Seen, Bächen, Karpien und Forellenteichen. Von Dr. Emil Walter. Mit 816 Abbildungen im Text. Preis gebietet 14 Mk., hochelegant gebunden 16 Mk.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Reines Gesicht**

roßige Brüche, befeuchtet in hoher Keime, Haut- und Verdauungsgegen Sommerproben, Milcher, Pidel, Rote, Manheit u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Schöne Wirkung! Preis Mk. 2,50. H. Wagner, Köln 72, Blumenhaffstr. 98. (6)

**Schmierwaschmittel**

markenfrei, für alle Reinigungszwecke, besonders aber bewährt zum Waschen von Wolle, bunter und weißer Wäsche, liefern in 1/2 Liter-Flaschen zu Mk. 30, in 30 Liter-Eimer zu Mk. 12.— einseitige Verpackung ab hier gegen Nachnahme. Prompte Lieferung. Jahrelange Erfahrung. Fischer & Co., Soltau.

**Altangesehene billige Bezugquelle für Nienfong-Essenz**

1 Dtd. Flaschen Mark 4,80  
Glänzende Anerkennungen.  
Hugo Schöler, Königsee (Thür.), 20.  
Seit 1791 in Händen der Familie Schöler.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Wie baue ich viele und gute Kartoffeln?**

Ein offener Weg an kleine Ackerbesitzer und Arbeiterfamilien. Von einem Volkshelden. Preis ist gebietet 60 Pf. in Partien wesentlich billiger. Das Büchlein ist so recht vollständig für den kleinen Hausbauer und den Anfänger im Kartoffelbau geschrieben und wohl in unserer ganzen Literatur ohne gleichen Selbstausbildung und Bezug von Partien zur Beteiligung an kleine Landwirte, Tagelöhner, Gartenbesitzer und Laubengärtner, die durchaus anzuraten. Gedruckt, Vereinen, Grundbesitzern stehen vielfach Exemplare zu Diensten. Bei Einzahlung von 60 Pf. (auch in Briefmarken) erfolgt Zusendung.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Die Sühnerei als Nebenbetrieb des Sandwirts und Fortmannes.**

Zusätzliche Anweisung zum Sühnerei-Betrieb in kleineren und größeren, lebenden und stehenden Gewässern jeder Art, vornehmlich in Seen, Bächen, Karpien und Forellenteichen. Von Dr. Emil Walter. Mit 816 Abbildungen im Text. Preis gebietet 14 Mk., hochelegant gebunden 16 Mk.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Reines Gesicht**

roßige Brüche, befeuchtet in hoher Keime, Haut- und Verdauungsgegen Sommerproben, Milcher, Pidel, Rote, Manheit u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Schöne Wirkung! Preis Mk. 2,50. H. Wagner, Köln 72, Blumenhaffstr. 98. (6)

**Schmierwaschmittel**

markenfrei, für alle Reinigungszwecke, besonders aber bewährt zum Waschen von Wolle, bunter und weißer Wäsche, liefern in 1/2 Liter-Flaschen zu Mk. 30, in 30 Liter-Eimer zu Mk. 12.— einseitige Verpackung ab hier gegen Nachnahme. Prompte Lieferung. Jahrelange Erfahrung. Fischer & Co., Soltau.

**Altangesehene billige Bezugquelle für Nienfong-Essenz**

1 Dtd. Flaschen Mark 4,80  
Glänzende Anerkennungen.  
Hugo Schöler, Königsee (Thür.), 20.  
Seit 1791 in Händen der Familie Schöler.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Wie baue ich viele und gute Kartoffeln?**

Ein offener Weg an kleine Ackerbesitzer und Arbeiterfamilien. Von einem Volkshelden. Preis ist gebietet 60 Pf. in Partien wesentlich billiger. Das Büchlein ist so recht vollständig für den kleinen Hausbauer und den Anfänger im Kartoffelbau geschrieben und wohl in unserer ganzen Literatur ohne gleichen Selbstausbildung und Bezug von Partien zur Beteiligung an kleine Landwirte, Tagelöhner, Gartenbesitzer und Laubengärtner, die durchaus anzuraten. Gedruckt, Vereinen, Grundbesitzern stehen vielfach Exemplare zu Diensten. Bei Einzahlung von 60 Pf. (auch in Briefmarken) erfolgt Zusendung.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Die Sühnerei als Nebenbetrieb des Sandwirts und Fortmannes.**

Zusätzliche Anweisung zum Sühnerei-Betrieb in kleineren und größeren, lebenden und stehenden Gewässern jeder Art, vornehmlich in Seen, Bächen, Karpien und Forellenteichen. Von Dr. Emil Walter. Mit 816 Abbildungen im Text. Preis gebietet 14 Mk., hochelegant gebunden 16 Mk.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.