



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 31.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

Seber Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1801.)

## Pilzwaldkultur.

Von Königl. Oberförster Dettler.

(Mit vier Abbildungen.)

Prof. Dr. Richard Fald an der Forstakademie Hannover-Münden berichtet im Aprilheft der Zeitschrift für Forst- und Jagdwesen 1917, Seite 159 ff., über die Waldkultur des Auserpilzes auf Laubholzstöcken. Da die Nutzung der Pilze als Nahrungsmittel in der Kriegszeit besonders, aber auch unabhängig von ihr in immer wachsendem Maße die Anteilnahme weiterer Kreise auf sich zieht, sei ein Auszug des für die Waldkultur Wesentlichen wiedergegeben.

Die Arbeiten über die Kultur ehbarer Pilze im Waldboden sind bisher wenig gefördert, es bedarf hier noch ganz spezieller wissenschaftlicher Vorarbeiten, die in kürzeren Zeiträumen nicht durchzuführen sind und zu ihrer Lösung in bezug auf Laboratorien, Kellerranlagen und anschließende Waldversuchsflächen ganz besonders angepasster Verhältnisse bedürfen. Das Anzählen der Pilzsporen, wie bei den Samen der Kulturpflanzen, ist hier in der Regel nicht durchführbar. Schon die Sporengewinnung begegnet großen Schwierigkeiten. Die Keimung der Sporen unserer bekanntesten Speisepilze ist uns noch ebensowenig genau bekannt, wie die Wachstumsbedingungen ihrer Myzelien. Der Erfolg von Freisaaten muß nach dem gegenwärtigen Stande unserer Kenntnis schon aus dem Grunde unsicher sein, weil die Sporen anderer nicht gewünschter oder durch schnelles Überwachen schädlicher Pilze gleichzeitig zugehen sind, ohne daß wir dies mit dem unbewaffneten Auge sehen oder überwachen können. Wir kennen auch noch nicht die Bedingungen, durch welche die Entwicklung eines gewünschten Pilzes gegenüber unerwünschten Arten gefördert wird. Wir sind nicht in der Lage, bei der Pilzsaat diese Maßnahmen so anzuwenden, wie wir dies bei allen Pflanzenkulturen zu tun pflegen. Im ganzen bieten sich uns bei der Kultur der Pilze zwei getrennte Aufgaben, das ist

einmal „die Erforschung der Sporenkeimung und der günstigsten Bedingungen für die Keimkultur“, und andererseits die „mehr empirische Erprobung der geeigneten Bodenbearbeitung im Freien“ im Walde. Bei letzterer ist die sachkundige Mitarbeit interessierter und geeigneter forstlicher Praktiker von großer Bedeutung und

daß nur planmäßige, nicht übereilte Forschung uns am schnellsten für die Volkswirtschaft mit Erfolg anwendbare Ergebnisse liefert. Hat der Krieg auch so viel glänzende wissenschaftliche, technische und wirtschaftliche deutsche Erfolge gebracht, so darf man nicht vergessen, daß der lebende Pilz sich nicht willkürlich zwingen läßt, seine Geheimnisse uns rasch zu eröffnen. Die feste Zuversicht jedoch daß ganz gewiß jeder haben, daß an den dazu berufenen Stellen das Möglichste geschieht. Auch die sich mit Versuchen im Walde Befassenden dürfen sich nicht durch einmalig nur unvollkommenes Gelingen von der nachdrücklichen Wiederholung zurückschrecken lassen. Aber andererseits können ihnen die durch Prof. Dr. Fald veröffentlichten, mehrjährigen Erfahrungen die nötige Gemächheit geben, daß bezüglich des Auserpilzes die zu einer Erfolg versprechenden Unternehmung nötige wissenschaftliche, nur durch ein mit dem erforderlichen Mittel ausgestattetes Pilzlaboratorium usw. zu leistende Vorarbeit zu dem zunächst genügenden Abschluß gebracht ist.

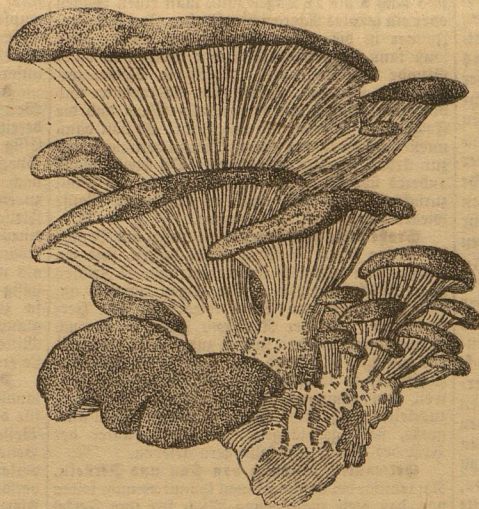


Abbildung 1. Der Auserpilz (Dressling, Aushelpfliz, Eichenkästchen), Agaricus (Pleurotus) ostreatus Jacq. (nach Michael).

An den im Waldboden nach der Ernte verbleibenden Stöcken der Laubholzer verrichten bestimmte Arten holzzerstörender Pilze aus der Familie der Basidiomyceten die Ferkungsarbeit. Wir unterscheiden „frühe“ Fäulniserreger, das sind solche, die unmittelbar nach der Fällung das Holz befallen und das „Stoden“ hervorrufen, und „späte“, welche den Zerfall der Stöcke weiter fort und zu Ende führen. Unter diesen „Spätsäulen“ sind bei uns einige Arten als ehbare Pilze geschätzt. Neben dem Stockschwamm, dessen Fruchtkörper klein und geringwertig ist, kommt hier in erster Linie der Auserpilz, Agaricus (Pleurotus) ostreatus Jacq. in Frage. Abbildung des Auserpilzes findet der Leser in: Gramberg, Die Pilze unserer Heimat. Quelle und Meyer, 1913, Band 1, Tafel 34 mit Beschreibung; ferner in Michael, Führer für Pilzfreunde (besten Volksausgabe zum Preise von 2 Mk. soeben erschienen ist) und von Prof. Dr. Bisgen's Handbuch - Münden

sehr erwünscht. Gerade sie müssen die für einen späteren Wirtschaftsbetrieb am besten geeignete Kulturart durch Erproben feststellen. Trotzdem oder gerade weil so mancher heute bei der dringenden Forderung der Gegenwart fragt: Weshalb wird die Pilzkultur der bekannten Waldspeisepilze nicht nachdrücklicher betrieben, ist es notwendig, darauf hinzuweisen,

sehr erwünscht. Gerade sie müssen die für einen späteren Wirtschaftsbetrieb am besten geeignete Kulturart durch Erproben feststellen. Trotzdem oder gerade weil so mancher heute bei der dringenden Forderung der Gegenwart fragt: Weshalb wird die Pilzkultur der bekannten Waldspeisepilze nicht nachdrücklicher betrieben, ist es notwendig, darauf hinzuweisen,

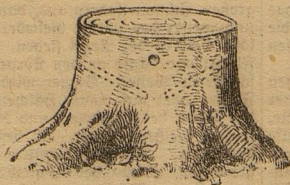


Abbildung 2.

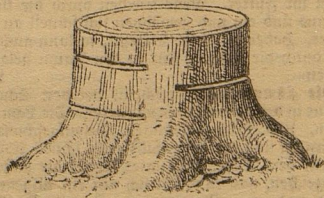


Abbildung 3.

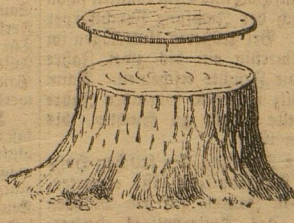


Abbildung 4.

Laubholzstöcke mit Vorrichtungen für die Kultur des Auserpilzes.

in der Fachpresse warm empfohlen wird. Eine Beschreibung des Austerpilzes steht ferner auch in W. Obermayer, Pilzbüchlein, Eßbare Pilze, Seite 75 f. Verbreitet ist der Austerpilz auf Buchen, Eichen, Birnen, Nußbäumen und Hainbuchen, kommt auch auf Obstbäumen und anderen Laubbäumen vor. Auf dem Markte finden wir ihn als Austerpilz, Austerweilung, Drehling, Muschelpilz, Eichhähnchen oder Eichhaje. In allen Büchern über essbare Pilze wird er als guter Speisepilz hervorgehoben. Er erscheint im Freien meist von September bis November, selten im Frühjahr. In der Regel tritt der Austerpilz in größeren Massen bis zu 1 kg Gewicht und mehr auf. Das weißglänzende Oberflächennetz entfärbt das befallene Holz und ruft „Weißfäule“ hervor. Myzel und Holz erhalten einen ausgeprägten walnueisartigen Geruch, der zur Unterscheidung gegenüber anderen Weißfäuleerregern dienen kann.

Nach den mehrere Jahre umfassenden Forschungen des mykologischen Instituts der Forstakademie Hannover-Münden läßt sich der Austerpilz in derselben Art wie es beim Champignon bekannt ist, auf vorbehandeltes, keimfreies Stroh übertragen, und dieses ist dann wieder ein geeignetes Aussaatmittel für die Kultur des Pilzes auf frischen Laubholzstäben im Walde. Die von Prof. Dr. Falk gegebene Anweisung zur Kultur des Austerpilzes rät zu folgendem Verfahren. In einem frischen Laubstüben — frisches Holz wird erheblich leichter durchwachsen als gelagertes, und durch Übertragung auf frische Stüben erhält der Pilz vor allen anderen Fäulnis-erregern einen zeitlichen Vorsprung — werden etwa 3 bis 4 cm unterhalb der Stockabschnittsfläche mindestens drei auf den Umfang des Stübens verteilte, etwa 1 cm starke Löcher gebohrt, welche in der Richtung des Durchmessers bis in die Mitte des Stammes reichen (vergl. Abbildung 2), oder es werden Einschnitte in verschiebenden Höhen unterhalb der Abschnittsfläche in den Stüben geführt (siehe Abbildung 3), oder man schneidet von den Stüben eine Scheibe ab und stellt aus ihr durch Einschlagen von Nägeln am Rande einen Deckel her zum Schutze der neuen Stockabschnittsfläche, zugleich Auslaßfläche (vergl. Abbildung 4). Alle drei Arten der Öffnungen müssen nach der Zuspung gegen eindringenden Regen auf irgend eine einfache Weise geschützt werden. Die Kulturen auf Stroh zur Zuspung der Stocköffnungen kann nach vierwöchentlicher Vorherbestellung in beliebiger Menge vom mykologischen Institut der Forstakademie Hannover-Münden bezogen werden. Mit einer möglichst reinen Pinzette werden Proben des verpilzten Strohs unmittelbar in die Öffnungen übertragen, darauf das Loch mit Holzstoch, Kork, Watte und dergleichen geschlossen, die Einschnitte mit einem Rinden- oder Dachpappenstreifen vernagelt, bei der Oberflächenkultur die abgesehenen Holzscheiben oder statt ihrer ein Stück Dachpappe oder gesunde, frisch abgelöste Baumrinde — Baststicht nach unten — mit den unangelegten Stäben am Stüben festgenagelt. Sauberkeit der Instrumente ist dabei von großer Bedeutung, um möglichst das Einbringen der Sporen nicht gewünschter Pilze hintanzuhalten. In kleinen Versuchskulturen auf Holz und Brot konnten schon einige Monate nach der Zuspung Fruchtkörper beobachtet werden. Bei größeren Unterlagen im Freien werden immerhin ein bis zwei Jahre vergehen, bevor die Früchte erscheinen. Dann aber pflügt der Pilz in jedem folgenden Jahre auf derselben Stelle erneut zu fruchten, bis das Holz zerfallen ist.

Eine gelungene Zuspung der frischen Holzstüben mit dem Austerpilz läßt erwarten, daß eine Reihe von Jahren auf den Stüben nur die Früchte des Austerpilzes hervor-

gebracht werden. Da der Pilz seine Früchte an den Stellen seines natürlichen Vorkommens erfahrungsgemäß stets in größeren Mengen hervorbringt, können mit Hilfe eines wirtschaftlichen Verfahrens und bei genügender Beherrschung der Kulturweise erhebliche Ernterträge erwartet werden, besonders in solchen Schlägen, wo zahlreiche Stüben auf kleinem Raum ungenützt im Boden verbleiben.“

### Kleinere Mitteilungen.

**Das Anlernen der Fohlen** hat nicht erst mit dem Überreifen von Gehirn und Zaumzeug zu beginnen, sondern schon früher durch Behandlung und Pflege. Der Wärrer muß es verstehen, die Tiere durch eine ruhige Behandlung zutraulich zu machen. Am Körper des Pferdes darf es keine Stelle geben, welche der Wärrer nicht ungeheut berühren darf. Füße, Augen, Ohren, Nüstern, Maul, alles muß sich das Tier anstehen und ohne Miße untersuchen lassen. Wenn es solche Berührungen duldet, wird es sich auch willig den Zaum anlegen lassen und dem leitenden Hügel folgen. In dieses der Fall, so ist es nur noch ein kleiner Schritt bis zum Anlegen der Seile und dem Anspannen neben einem älteren Pferde. Die Kreuzleine wird nun zwar eingespallt, aber das Fohlen wird zunächst noch von einem daneben gehenden Manne am Halfterriem geföhrt. Die beiden langgestalteten Stränge werden von einem dahintergehenden Mann angefaßt und so zurückgehalten, daß das Brustblatt vorn anliegt. Hierbei wird das Tier zugleich vorsichtig an den scheuernden Strang gewöhnt, indem zeitweise der rechte Strang nach links oder der linke nach rechts gezogen oder beide gekreuzt werden. Hat sich das Fohlen daran gewöhnt, so kommt die Dunggheife an die Reihe, und nach 8 bis 14 Tagen kann man einen Wagen oder ein leichtes Adergehirr für den Zug benutzen. Immer ist die größte Vorsicht am Plage; denn sonst kann leicht die Arbeit von Wochen in einer Stunde verloren gehen. Zerissene Seile, zerstückte Stränge, zerbrochenes Adergehirr und vor allen Dingen ein verdorbenes Pferd sind die Folgen von Überhäutung und Zorn. Es hält dann unendlich schwer, das erregte Tier zu beruhigen und zur Arbeit tauglich zu machen. Oft bleibt nichts anderes übrig, als das Tier wieder in den Stall zurückzubringen und nach monatelanger Pause wieder von neuem zu beginnen.

**Große dicke Milchadern**, die unten am Bauche bis in die Nähe des Brustbeines laufen, sind ein gutes, wenn auch nicht immer untrügliches Zeichen guter Milchergiebigkeit. Sie zeigen nämlich an, daß viel Blut vom Uterus wieder in das Herz zurückgeht. Ist der Milchstrom groß, so ist auch anzunehmen, daß der Zufluß zum Uterus ebenfalls ein günstiger ist. Wird aber dem Uterus viel Blut zugeführt, so kann es auch viel Milch erzeugen, weil ihm genügend Nährmaterial im Blutstrom zugeleitet wird. Aus diesem Grunde werden auch große, stark geschlungelte Milchadern unter der Haut des Uterus ebenfalls gern gesehen.

**Gekrennte Fütterung von Sau und Ferkeln.** Namentlich bei Ferkelstauen kommt es nicht selten vor, daß diese nicht genug Milch für ihre Ferkel haben, weshalb man gezwungen ist, die Ferkel besonders zu füttern. In dem Stall, in welchem sich die Sau mit den Ferkeln befindet, geht dies nun nicht an, weil die Sau den Jungen alles wegstreifen würde, und das Futter der Sau ist wiederum für die Ferkel nicht geeignet. In solchen Fällen kann man sich auf folgende Weise helfen. Durch eine Scheidewand grenzt man in dem Stall einen Raum ab. Erstere versteht man mit zwei Lüren, einer großen für die Sau und einer kleinen für die Ferkel. In den abgeperrten Raum stellt man zwei Krüge. Einer wird mit dem Futter der Sau gefüllt, und in dem andern bekommen die Ferkel ihr Futter. Diese kriechen durch die kleine Tür aus und ein und gewöhnen sich schnell an das Futter. Haben sie dieses verzehrt, so kann auch die Sau durch die größere Tür in den Raum gelassen werden.

**Die Lämmerlämme** erscheint bei den Schafen fast nur in den ersten Lebensmonaten. Die Lämmer hinken, sind steif, bekommen Gelenkschwülfte, magern ab und verfallen, falls nicht schnell Abhilfe eintritt, dem Tode. Mitunter fehlen die äußeren Kennzeichen, und es macht sich nur ein Allgemeitleiden und eine Verstopfung, oft mit Durchfall

wachsend, erkennbar. Als Ursache der Krankheit wird zu nahes oder ungefundenes Futter der Mutter angesehen. Als bestes Gegenmittel haben sich mäßige und gesunde Ernährung und besonders eine frische Weide erwiesen. Von einer anderen Behandlung der Lämmer ist nur dann Erfolg zu erwarten, wenn man bei dem ersten Anzeichen der Krankheit durch stark abführende Mittel auf Selbstöffnung wirkt; bei bereits eingetretener Steifheit kommen aber alle Mittel zu spät. Am sichersten ist es, den Müttern eine mäßige Gabe Glaubersalz zu geben.

**Körnerfutter für Kaninchen.** Zwar brauchen die kleineren und mittleren Kaninchenrasen zum Heranwachsen nicht unbedingt Körnerfutter, allein die großen Rassen, wie: Belgische Riesen, Französische Widder, Deutsche Riesenscheiden und Riesensilber, müssen notwendig etwas Körnerfutter haben, wenn sie ihren Zweck erfüllen sollen, möglichst viel Fleisch zu liefern. Sie kommen schon schwächlich zur Welt, wenn die Sämlinge während der Trächtigkeit keine Körner bekommen und an Unterernährung leiden, und entbehren ebenso während der Säuzeit die ausreichende Ernährung, bleiben daher klein und unansehnlich. Auch die Hamster sind vielfach nicht zeugungsfähig. Es leiden gerade unsere großen Rassen unter dem Körnermangel in Kriege außerordentlich, und es ist leider wenig Aussicht, daß dies besser wird, solange der Krieg noch dauert, da wir all unser Getreide für die Ernährung der Menschen und des größeren Viehes brauchen. Aus diesem Grunde ist jedem, der mit der Kaninchenzucht anfängt, zu raten, vorerst nur eine mittlere oder kleinere Rasse zu wählen, die auch ohne Körnerfutter stärkere Wüfse liefern als die großen Rassen, so daß mit einer kleineren Rasse durch die größere Zahl der Jungen ebenfalls, ja unter Umständen mehr Fleisch erzeugt werden kann als mit einer großen. Silberhainchen, Blaue Wiener, Havannamännchen und andere sind daher jetzt den Züchtern am meisten zu empfehlen; wenn der Friede hergestellt ist, was hoffentlich bald der Fall sein wird, können wir ohne Bedenken auch wieder den großen Rassen unsere Fürsorge widmen.

**Alte Heime** kann man nach der „Westfälischen Welt“ dadurch zweckmäßig zum Schlachten vorbereiten, daß man ihnen die beiden letzten Tage Essig eingibt, auf jede Heime einen Eßel voll Speiseessig, den man ihnen einflößt oder besser noch mit dem Weichfutter vermischt, worauf es zu empfehlen ist, sie mit diesem zu stopfen. Das Fleisch der alten Heimen hat nämlich manchmal einen unangenehmen Beigeschmack, der durch das Abbrühen mit kochendem Wasser, das vielfach als notwendig gilt, noch erhöht wird. Durch den Essig wird derselbe völlig beseitigt und das Fleisch so zart und wohlschmeckend, daß man nicht glaubt, eine alte Heime vor sich zu haben. Das Mittel ist einfach und billig, weshalb wir unseren Lesern den Rat geben, es zu erproben.

**Das Schlachten der Fährer.** In den meisten ländlichen Wirtschaften wird das Geflügel, das für den eigenen Tisch bestimmt ist, einfach in der Weile geschlachtet, daß man ihm mit einem scharfen Beile den Kopf abhaut; soll es jedoch geschlachtet verkauft werden, so wird eine andere Schlachtung verlangt; denn der blutige Halsstumpf, der beim Abhauen des Kopfes bleibt, gewährt einem unansehnlichen Anblick, und wenn das geschlachtete Geflügel im Schaufenster eines Delikatessgeschäftes ausliegt, soll es einladend aussehen, um Käufer anzulocken. Bei den Fährern wird meistens der Halsschnitt angewandt. Nachdem man das Huhn durch einen kräftigen Schlag auf den Hinterkopf mit einem harten Holze oder dem Messergriff betäubt hat, durchschneidet man mit einem scharfen Messer die Kehle und läßt darauf das Tier ausbluten, indem man gleichzeitig mit dem Messer beginnt, da sich die Federn am leichtesten ausziehen lassen, solange der Körper noch warm ist. Dem Messer muß man vorsichtig verfahren, um die Haut nicht einzuziehen. Zuerst zieht man die großen Schwingen aus, dann die Brustfedern und weiter das übrige Gefieder. Die Halsfedern läßt man in der Regel stehen. Das Anlegen der Flügel und Läufe an den Körper geschieht in verschiedener Weise. Vorher wird mit dem kleinen Finger oder mit einem Häfchen durch den After der Darm herausgezogen und die Bauchhöhle mit feinem weißen Papier, am besten Seidenpapier, ausgefüllt. Die Schrittwunde wird sauber abgewaschen, ebenso der Schnabel, hierauf reibt man einen Stück reiner Leinwand umfüllt;

Frage und Antwort.

Ein Kataster für jedermann.

alsdann läßt man das Geflügel völlig auskühlen, bevor man es zur Verjüngung verpackt, wozu man am besten Weidenrinde oder Spanrinde, nicht Röhren, verwendet. Das Säugen oder Brüten, das vielfach üblich ist, um die Damm- und kleinen Federchen zu entfernen, unterlasse man, da das Geflügel sonst nach kurzer Zeit unansehnlich wird. Will man eine klaffende äußere Wunde gänzlich vermeiden, so verwendet man dazu eine spitze geklammte Schere mit langen Schenkeln, die man in den Schnabel einführt, und mit der man die Schlagadern unter der Zunge durchschneidet, was auch mit einem zweischneidigen spitzen Messer geschehen kann.

Dr. W.

**Kaninchenuppe.** Das Fleisch der Kaninchen kann auf die mannigfaltigste Weise und zu den verschiedensten Gerichten Verwendung finden. Zur Herstellung einer guten Kaninchenuppe nimmt man am besten diejenigen Teile, die man zum Braten nicht zu verwenden pflegt, also Herz, Leber, Lunge und auch die Vorderextremitäten. Dieselben werden sorgsam abgewaschen und mit kaltem Wasser, das man nach Ermessen salzt, unter Zugabe von Suppenkräutern aufs Feuer gesetzt und etwa zwei Stunden gekocht, durch die Hinzufügung einiger Rindstücken wird der Geschmack der Suppe kräftiger, notwendig ist dieselbe jedoch nicht. Ist das Fleisch gar, so gießt man die Suppe durch ein Sieb und vermischt sie mit etwas Mehl, worauf man sie noch einmal aufkochen läßt. Einige geröstete Semmelwürfel können weiter den Geschmack verbessern. Dr. W.

**Einfacher Kriegsschlackhuhn.** Wir haben bis zur neuen Ernte nicht so viel Mehl übrig, daß wir Kuchen davon backen können; aber wir bekommen jetzt häufiger Grieß und Reiswaren auf unsere Hausstandsarten, und wenn wir davon auch keinen großen Kuchen nach früheren Anprüchen backen können, so reicht es doch zu einem kleinen Sonntagseckerbissen, den wir in der Kriegszeit doppelt zu schätzen wissen. 200 g Zucker rührt man mit drei Eidotter zwanzig Minuten und gibt, wenn er recht schaumig ist, Saft und Schale einer Zitrone, 125 g Grieß, einen Teelöffel voll Backpulver und zuletzt den Schnee der drei Eier hinzu. Hieron backt man in der Eierkuchenpfanne Kuchen, in der Art wie Eierkuchen, die man aufeinander schichtet, nachdem man eingezuckerte Früchte dazwischen gelegt hat. Um beim Backen Butter zu sparen, empfiehlt es sich, die Pfanne mit dem Teig nicht auf das offene Feuer, sondern in den heißen Wratofen zu stellen, wo der Kuchen jedesmal ohne Gerendel zu werden gar wird und längst nicht so viel Fett braucht, wie oben auf dem Feuer. A. R.

**Falschbudding.** 125 g Weizenmehl übergießt man mit heißen Wasser und läßt es eine Nacht stehen. Am andern Tage blüht man zwei Hände voll frische, gehackte Pilze zusammen mit einer Zwiebel in ein wenig Fett oder gewürfeltem Speck gar, gibt Salz und Pfeffer hinzu, mischt eine Priele Backpulver darunter, zieht mit einem Eiweiß ab und vermischt alles mit dem Weizenmehl, um zuletzt den Schnee von einem Eiweiß darunter zu ziehen. Dann füllt man die Masse in eine Buddingform, kocht diese im Wasserbad 1 1/2 Stunde, kühlt den Budding und füllt eine Tomatensoße darüber. A. R.

**Graupen mit Buttermilch.** Man bringt die gewaschenen Graupen mit etwas Borree, Zwiebel, einigen Selleriewurzeln und dem nötigen Wasser zu Feuer, um sie langsam weich kochen zu lassen. Dann wäscht man etwas Rauchspeck und läßt ihn hellgelb aus, um ihn unter die ziemlich steifen Graupen zu mischen. Unterdessen hat man Buttermilch mit etwas Mehl verrührt und gießt sie unter beständigen Rühren an die Graupen, die eine süßartige, aber nicht zu dünne Beschaffenheit bekommen sollen. Nachdem das Gericht nochmals aufgekocht ist, schmeckt man mit Salz und Pfeffer ab und bringt es mit einer Schüssel voll Salzkartoffeln zu Tisch. A. R.

**Kirschen zu trocknen.** Reife, mit den Stielen gepflückte Sauerkirschen legt man so auf bezinnte Drahtgitter, daß sie sich nicht berühren, und stellt die Gitter vier bis fünf Tage in die Sonne. Darauf bringt man die Hüden für einige Stunden in den nur noch lauwarmen Backofen, entfernt die Stiele und stellt die Hüden wieder in die Sonne. Abwechselnd an der Sonne und im Backofen trocknend, fährt man fort, bis die Kirschen auch die letzte Spur von Feuchtigkeit verloren haben. Dann hebt man sie in Beuteln oder Kästen trocken auf. A. R.

Frage Nr. 200. Meine Ziege hat seit einigen Tagen ein geschwollenes Euter und hohes Fieber. Auf einem Strich gibt sie Milch, auf der anderen Seite Blut. Kalte Umschläge und Einreibungen mit Glycerin sind bereits versucht; die Wirkung ist noch nicht festzustellen. Lassen sich noch andere Mittel empfehlen? Frau W. in S.

Antwort: Ihre Ziege leidet sehr wahrscheinlich an oberflächlicher Euter-Entzündung. Diese ist in der Regel ungefährlich und verschwindet nach einigen Tagen von allein. Die Behandlung durch kalte Waschungen und Einreibungen ist fortzusetzen; anstatt Glycerin kann auch irgend ein Fett, wie: ungesalzene Butter, Schmalz usw., verwendet werden. In der Fütterung ist Vorsicht zu üben, und es ist darauf zu achten, daß keine Verstopfung eintritt. Die Verabreichung gelinder abführender Mittel nebenbei können zur Beseitigung des Zustandes nur gute Dienste leisten. Dr. Wn.

Frage Nr. 201. Seit einigen Wochen bilden sich bei meiner Ziege am Euter gelbe Blütchen, welche dann mit Blut unterlaufen, grünlich werden und abfallen. Derselbe Erscheinung tritt an der Scheide auf. Welcher Art kann die Erkrankung sein und wie läßt sie sich beseitigen? Frau B. in G.

Antwort: In Ihrem Falle scheint es sich um eine Hautentzündung der Ziege zu handeln, und zwar nach den geschilderten Umständen um die sogenannte nässende Hautentzündung. Aus der Bildung von Schorf und Grund kann geschlossen werden, daß die Krankheit nicht bösartiger Natur ist. Zur Behandlung empfehlen sich die Anwendungen kühlender Mittel, wie: Weiswasser, eßigsaure Tonerde, Auflegen von Leimbrei usw. Hält sich die Haut dauernd feucht, so sind gelinde austrocknende Mittel anzuwenden, wie: Weis-, Weis- und Zinköl. Fällt der Schorf von allein ab, ist Weiterbehandlung nicht nötig; ist er jedoch sehr fest, ist ein gelindes Einreiben mit Öl für das Abheilen sehr vorteilhaft. Dr. Wn.

Frage Nr. 202. Mein im April gekauftes Schwein hustet des öfteren. Die Hautfarbe war früher sehr blaß, hat sich jetzt aber zu einer normalen verändert; nur tritt das Husten öfter auf als früher. Das Schwein nimmt trotz der Grünfütterung sehr gut zu. Ist zu befürchten, daß eine Erkrankung der Lunge vorliegt? Frau B. in S.

Antwort: Ihr Schwein leidet wahrscheinlich an einer leichten Erkrankung des Kehlkopfes. Es ist nicht anzunehmen, daß der beobachtete Husten infolge Erkrankung der Lunge hervorgerufen ist, da bei Lungenerkrankungen das Aussehen der Tiere fast durchweg ein sehr schlechtes ist und eine Gewichtszunahme sich nicht erzielen läßt. Selbst wenn die Gefahr bestände, daß die Lungen leicht angegriffen sind, so würde das die Annäherung Ihres Schweines in keiner Weise beeinträchtigen können. Es ist nur darauf zu sorgen, daß das Schwein keinen Zug bekommt und vor Erkältungen geschützt bleibt. Jede starke Temperaturschwankung im Stalle ist zu vermeiden. Sollte sich später Husten in erhöhtem Maße einstellen, so ist auf rechtzeitiges Abschichten Bedacht zu nehmen. Dr. Wn.

Frage Nr. 203. Meine beiden Ziegen, von denen die eine im März zum dritten, die andere im April zum zweiten Male gelammt, gaben bis Anfang Juni täglich vier Liter Milch, von da ab ging der Milchtrag sehr stark zurück, so daß ich jetzt nur noch von beiden zusammen 1 1/2 l pro Tag bekomme. Die Tiere fressen gut, irgendwelche Gesundheitsstörungen sind nicht zu beobachten; die Fütterung besteht aus Grünfutter und etwas Heu; in der Tränke werden Kartoffelschalen und, wenn möglich, etwas Schrot verabreicht. Woran kann die rapide Abnahme der Milch liegen und was ist dagegen zu tun? Frau D. in F.

Antwort: Für das plötzliche Zurückgehen der Milch bei Ihren Ziegen kann unter den geschilderten Umständen nur ein ganz scharfer Futterwechsel in Betracht kommen. Vielleicht ist eine Änderung in der Grünfütterung vorgenommen, und zwar liegt die Vermutung nahe, daß bis dahin Klee oder sonstiges Grünfutter vom Acker gefüttert wurde, während jetzt vielleicht Wiesengras zur Verfütterung gelangt. Dieses ist nicht annähernd so gehaltreich wie das Grünfutter vom Acker. Bieten Sie Ihren Tieren möglichst viel freien Auslauf, um besten Weideweg. Eine Zufütterung von Heu ist in der ausgebildeten Zeit nicht erforderlich. Die Kartoffelschalen sind vor der Verfütterung zu kochen, und das zum Kochen

benutzte Wasser ist fortzugießen. Sollte es möglich sein, so verabreichen Sie als Kraftfuttergabe Kleie-kränze, und nicht in so harter Verbindung. Bei Beachtung vorstehender Futtervorschriften muß der Milchtrag sich wieder heben. Dr. Wn.

Frage Nr. 204. Meine 12 Wochen alten Gänse beßen sich derart, daß man das rohe Fleisch sieht und nur wenige Federn noch in den Flügeln sind. Gibt es ein Mittel, mit dem man die Flügel befreit und so das Beßen verhindert, ohne den Tieren zu schaden? Frau M. in S.

Antwort: Befreien Sie die Flügel der Gänse mit einer Quassia-Abkochung. Sie dürfen die Tiere aber dann einige Tage nicht aufs Wasser lassen, weil sonst die Quassia-Tinctur sogleich fortgespült würde, deren stark bitterer Geschmack ihnen ihre Nahrung schnell abgewöhnen wird. Einer meiner Bekannten weidete gegen das Beßen der Gänse ein anderes Mittel an, das ich bei kampflustigen Hähnen selbst als sicher während erprobt habe. Man bindet nämlich den Gänsen die Beine mit einem hinreichend festen Bande so eng zusammen, daß sie beim Anlauf, der dem Kampfe vorangeht, nicht frei sich bewegen können, vielmehr sich nach vorn überlagern; das soll ihnen nach einigen Tagen die Kampflust verleiden. Dr. W.

Frage Nr. 204. Meine Stangenbohnen haben — siehe beiliegendes Blatt — eine Art Bliz auf der Unterseite des Blattes. Die Blätterkrankheit beginnt an den untersten Blättern und dehnt sich dann allmählich nach oben aus. Die Blätter werden schließlich brüchig und dürr. Was kann ich dagegen tun, um die Stauden zu erhalten? D. R. in W.

Antwort: Das eingelebte Blatt Ihrer Stangenbohnen war von Moß befallen. Wir raten Ihnen, die stark befallenen Pflanzen auszusieben und zu verbrennen, die weniger befallenen Pflanzen alle acht Tage mit einer einhalbprozentigen Kupferkalkbrühe oder mit einer zweiprozentigen Schwefelkalklösung zu spritzen, auch den Boden unterhalb der Pflanzen. Auf diese Weise wird die Infektion verhindert und bei einigermaßen günstigen Wetter werden die Bohnen gesund bleiben. Ursache dieser krankhaften Erscheinung ist Trockenheit und Temperaturschwankungen. G.

Frage Nr. 205. Habe 1915 Beereneiswein (50 l), Heidelbeeren und Johannisbeeren, gemacht. Anfangs gut er sehr gut, ließ aber bald nach. Wenn Umfließen der Hefe war er trübe und schmeckte sehr unrein und etwas bitter. Ich dachte nun, bei längerem Liegen würde sich das geben. Voriges Jahr war er wohl etwas besser, aber nicht wie sonst. Man ist immer, daß er noch nicht fertig geworden hatte. Jetzt ist er immer noch sehr trübe und unrein. Frage nun an, ob es angängig ist, wenn ich jetzt noch etwas Johannisbeeren und Zucker zusetze, und dann noch mal von neuem gären lasse? Bitte um gest. baldige Antwort, da die Johannisbeeren jetzt reif werden. Frau F. in B.

Antwort: Ein nochmaliges Aufgären des Weines mit frischem Saft dürfte wohl das einfachste Mittel sein, den Wein wieder gesund zu machen. Allerdings zieht sich das Fertigwerden des Weines in die Länge, und wenn derselbe nicht allzu trüb ist, würde ich es vorziehen, denselben trotz seines Fehlers roegzutrinken. Johannisbeerwein mit Wasser vermischt ist doch ein guter durstlösende Trank, welcher bei der jetzigen Hitze doch sehr beßmlich ist. Da macht es gar nichts aus, wenn auch der Wein etwas trüb ist. Schlegel.

Frage Nr. 206. Sind die Früchte der Traubenkirsche zu Marmelade oder Weinverarbeitung zu gebrauchen? Förster B. in G.

Antwort: Besondere Erfahrungen über die Verwendung der Traubenkirschen zu Wein und Marmelade liegen nicht vor. Immerhin dürften sich dieselben für Marmelade wohl verwenden lassen. Die Weeten an sich etwas herb, und es wird viel Zucker nötig sein. Die reifen Früchte werden leicht gar gelocht, dann durchgeschlagen und der gewonnene Brei zur Muschade eingelocht. Gut eignen sich Traubenkirschen als Zusatz zur Tomatenmarmelade, die an sich weidlich schmeckt, und durch den Zusatz von Traubenkirschen oder Schalen kräftiger wird. Schlegel.

F. A. Sch. in D. Anonyme Anfragen beantworten wir grundsätzlich nicht. Geben Sie uns Ihre Adresse an. Im übrigen sind Sie der Kaninchenzucht so wenig kundig, daß sich die Anschaffung eines Büchchens auf diesem Gebiete empfiehlt. Bestellen Sie sich in der nächsten Buchhandlung oder bei der Firma J. Neumann, Neudamm, das Werk: Färs, Kaninchenzucht für den Haushalt. 3. Auflage. Preis 1 M.

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

**Fahren der Luft für den Boden.** Die Luft trägt direkt zur Beförderung des Pflanzenwachstums bei und wirkt durch ihre Bestandteile zerlegend und lösend auf die organischen Stoffe und auf die mineralischen oder Bodenbestandteile des Unterbodens ein. Auch tragen Bestandteile der Luft direkt zur Ernährung der Pflanzen bei. Die Bearbeitung des Bodens erleichtert der Luft das Einbringen in den Boden und ist von größtem Einfluß auf dessen Wärme und Feuchtigkeit, Lockerheit und Fruchtbarkeit. Feuchtigkeit und Wärme sind von Klima und Lage bedingte Einflüsse, welche durch rechtzeitige und richtige Bearbeitung und Düngung wenigstens einigermaßen beeinflusst und verbessert werden können.

**Die beste Pflanzzeit für die Erdbeere** ist der August und Anfang September. Das Land muß 50 cm tief rigolt werden, und bei dieser Arbeit kann auf ein Quadratmeter 50 g pulverisierter Kalk, 40 g Thomasmehl und 30 g Kainit vom Boden gehörig vermischt werden. Nachdem das Land eingeebnet ist, wird kräftig mit Stalmist, möglichst Undermist in verrottetem Zustande, gebüngt und untergegraben. Das Beet erhält eine Breite von 1,20 m zu drei Reihen. In den Reihen wird auf 50 cm Entfernung gepflanzt. Es ist ratsam, sämtliche Ausläufer von den Erdbeerpflanzen vor und während der Blüte zu entfernen, da diese die Pflanzen schwächen, und nach der Ernte muß man diese Arbeit wiederholen. Nicht entfernt werden solche Ausläufer, die man zur Vermehrung bestimmt hat, da läßt man an jeder Pflanze die drei kräftigsten stehen.

**Ein Rosenhädling.** An unseren Rosenstöcken bemerken wir zuweilen, daß kräftige Triebe mit oder ohne Knospe well herabhängen und die Blätter schwarz und vertrocknet daran sitzen. Dieses Eingehen der schönsten Triebe wird von der Larve der Rosenblattwespe in heimtückischer Weise besorgt. Letztere bohrt sich in den Trieb hinein, dieser bricht um, und die Larve kriecht sich abwärts in das Mark des Triebes. Nachdem sie ausgewachsen ist, bohrt sie sich wieder heraus und überwintert in einem kleinen Kolon. Am wirksamsten wird hierfür Schädlings dadurch bekämpft, daß wir die Rosentriebe mit den eingeknickten Spitzen abschneiden und verbrennen.

**Das Abschneiden der Gewürzkrauter,** wie z. B. Estragon, Pfefferminze, Dill, Bohnenkraut, Majoran usw., muß kurz vor der Blüte geschehen. Die abgeschnittenen Teile werden gebündelt oder hünn auseinandergelegt und im Schatten getrocknet. Das Trocknen in der Sonne macht die Gewürzkrauter geschmacklos. Das Schneiden vor und in der Blüte hat den Vorteil, daß dann die Pflanzenteile noch vollsaftig und aromatisch sind. Nach der Blüte verholzen die Stengel, und die unteren Blätter werden gelblich.

**Der Mangold** ist ein Gemüse, dessen Wert uns erst während der Kriegszeit zur rechten Erkenntnis gekommen ist. Sein Hauptwert besteht darin, daß er zeitig im Frühjahr kommt. Zum frühen Frühjahrsgebrauch wird derselbe Ende Juli oder die Mitte August gesät, im September ver-

pflanzt auf einen Abstand von 40 cm. Schon im März werden die Pflanzen behackt und erhalten eine tüchtige Jauchebüngung. Im Herbst düngt man wegen der Frostgefahr nicht. Ganz winterhart ist der Mangold nicht, im letzten kalten Winter ist er erfroren. Aber die normalen Winter hält er gut aus. Eine leichte Decke mit Fichtenreisig oder frostsichem Mist ist immer anzuraten. Der Mangold ist auch eine dankbare Futterpflanze für das Kleinvieh!

**Ansuehung des Gemüselandes.** Nicht einen Tag darf die Sonne auf abgerentem Gemüseland scheinen. Diese Regel gehört ebenso zu den grundlegenden Bedingungen für einen einträglichen Gemüsebau wie guter Boden, geeignetes Wasser, sorgfältige Bodenbearbeitung, Düngung usw. Jeder Gemüsebauer muß deshalb stets darauf behacht sein, zur Neubekleidung abgerenteter Felder das erforderliche Pflanzmaterial auf den Saat- oder Anzuchtbeeten jederzeit zur Verfügung zu haben. Die geringen Erträge vieler Gärten lassen sich gewöhnlich darauf zurückführen, daß mit der Wiedereinpflanzung zu lange gewartet wird. Dieser Umstand hat auch noch den weiteren Nachteil, daß sich sehr oft gerade nach den abgerenteten Beeten und Feldern Ungeziefer aller Art hinzieht und hier seine Brutstätten aufschlägt.

**Qualität des Hausziege.** Kuhmilch wird am besten durch Ziegenmilch ersetzt. Die Leistung guter Ziegen in dieser Beziehung ist außerordentlich hoch. Im Durchschnitt pflegt eine gute Ziege während der Melkzeit 600 bis 800 Liter Milch zu geben, womit aber der Höhepunkt in ihrer Milchleistungsfähigkeit noch bei weitem nicht erreicht ist. Da bei uns die Ziegenzucht noch wenig ausgebildet wurde, ist zur Erreichung des bisher Verlangten vor allem eine Verknüpfung der Eigenart der Hausziege wünschenswert, deren Hauptpunkte Dr. Alexander Sotolinsky in der „Deutschen landwirtschaftlichen Presse“ auseinanderlegt. Um die Hausziege ihrer Eigenart entsprechend zu ernähren und zur Hochzucht zu bringen, ist vorerst ihrer Abstammung zu gedenken. Von Hause aus ist sie ein ausgesprochenes Gebirgsvieh, doch läßt sie sich auch in den Niederungen mit bestem Erfolge halten, da eine ihrer wichtigsten Eigenschaften in dem Anpassungsvermögen zu erblicken ist. Dieses schaltet in den meisten Fällen eine Behinderung der Zucht durch klimatische Einflüsse aus. Auch die Futterbeschaffung ist nicht besonders schwierig, da die Ziegen hierin ebenfalls bedeutende Anpassungsfähigkeiten an den Tag legen. Damit gelangen wir zu der Feststellung, daß die Ziegen der verschiedenen Gegenden miteinander gepaart werden können, ohne daß ernstliche Nachteile zu befürchten wären, ein Vorgehen, das z. B. bei Rindern meist nicht statthaft ist. Auch die Anpassungsfähigkeit der Ziege läßt sich erklären, sie geht wiederum auf die Eigenschaften der Voreltern zurück, die sie von ihren wildlebenden Ahnen in den Haustierzustand übernommen haben. Von nicht geringer Bedeutung ist der Charakter der Ziegen, da sie als Haustiere entsprechend gehalten und behandelt werden müssen. Ihre von den

Stammväter ererbte Raschhaftigkeit beispielsweise führt dazu, daß sie, wenn ihnen Auswahl in der Fütterung geboten wird, sich viel rascher zeigen als die meisten übrigen Haustiere. Zum Zweck wirklich rationaler Fütterung und im Hinblick auf die Milchproduktion ist daher Nachgiebigkeit nicht am Platze, die Raschhaftigkeit soll vielmehr möglichst eingekrämpt werden. Der eigennützige, oft in Trotz und Kampfeslust erkennbare Charakter der Ziegen erklärt sich ebenfalls aus ihrer Abstammung, und zwar aus der gefahrgevohten Kletterlust. Darum ist bei der Zucht der durch Beverung überkommenen natürlichen Streikbarkeit entgegenzuarbeiten, wodurch die Ziegen als Haustiere viel nützlicher werden. Endlich würde das Studium der Zusammenhänge der Abstammung der wildlebenden Stammesverwandten die Auswahl der Futterstoffe erfolgreich verbessern helfen. Dieses Studium würde sich schon darum lohnen, weil die Ziegenmilch um so wertvoller ist, als die Ziegen Krankheiten gegenüber viel weniger empfänglich sind als Rinder.

**Behandlung von Wäschkorb und Wäschleine.** Schöne, weiße Wäsche ist der Stolz einer jeden Hausfrau. Leider befinden sich aber oft die mit der Wäsche in Zusammenhang stehenden Gegenstände nicht immer in ordnungsmäßigem Zustande. Besonders die Wäschkörbe, die zum Aufnehmen der feuchten Wäsche bestimmt sind, lassen so manches Mal zu wünschen übrig. Dadurch, daß sie so lange feucht bleiben, fangen sie an zu faulen, und nicht selten bekommt die Wäsche, die hineingelegt wird, Faulflecken. Es ist daher ratsam, die Wäschkörbe innen und außen mit grauer Asche anzustreichen, die jeder Drogist der Hausfrau gern freischertig liefert. Selbstverständlich darf ein angefeuchtener Korb längere Zeit nicht in Gebrauch genommen werden, denn es dauert lange, bis die Asche in allen Ritzen ausgetrocknet ist. Zum Streichen nimmt man einen harten, ziemlich dicken Pinsel und beginnt erst innen und dann außen mit der Bepinselung. Unter jeden Wäschkorb sollten zwei bis drei ziemlich dicke Holzleisten genagelt werden, so daß der Korb, wenn er in der nassen Wäsche steht, niemals mit dem Rohrgestell des Bodens berührt, sondern immer auf die Holzleisten zu stehen kommt. Auch die Wäschleinen sollten jedes Jahr wenigstens einmal gereinigt werden, da sonst leicht an den Wäschleiden fäulnisgebräunte Streifen und Flecken entstehen. Die Reinigung der Wäschleine geschieht folgendermaßen: Man wickelt sie über ein langes Brett, Tischbrett oder ähnliches, und kauft nun die Leine mit lauwarmem Seifenwasser, dem man etwas Salmiak zugefügt hat, gründlich ab. Das Wasser muß so lange erneuert werden, bis es klar bleibt. Dann wird die Leine zusammengewickelt, in kaltem Wasser gut nachgepült und im Freien oder auf einem lauberen Boden getrocknet. Beim Trocknen achte man darauf, daß die Leine recht straff gespannt ist. Daß eine praktische Hausfrau sich auch Wäschleinenbeutel halten wird, die ebenfalls von Zeit zu Zeit sauber gewaschen werden müssen, braucht wohl nicht erst gesagt zu werden. W. T.

**Reines Gesicht**

rohe Brüste, verleiht sich u. über „Krem Halls“ Antibiotrophen gegen Sommerproben, Mücken, Fickel, Käse, Hautentzündungen. Zusatzen: erprobt! Sichere Wirkung! Preis 12, 250. H. Wagner, Götze 72, Bismarckstr. 29. (24)

**Ohrensalz**

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit ist möglich in kurzer Zeit Gehört! Marke G. Vagratius, Preis 2, 250, Doppelkapsel a 4, Salzwasser, Bismarckstr. 29, Götze 72, Bismarckstr. 29. (24)

**Ansichtskarten billig!**

100 Original-Kollortien 3,- 100 Reproduktion-Kollortien 3,- 100 natürl. Nagen-Kollortien 3,- 100 edel. Künstler-Kollortien 3,- Verlag Mandler, Dresden I, 141

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Wer werden knapp und teuer, da die Zufuhr aus dem Ausland fehlt. Die deutsche Geflügelzucht muß ausheilen. Wer wirklich nutzbringend Geflügel züchten und halten will, arbeite nach den Lehren der Bäder:

**Rationelle Geflügelzucht**

als gute Einführung für kleine Haushaltungen in Stadt u. Land von Freiherr Spiegel von und zu Pöschelheim. Mit 16 Abbildungen der empfehlenswertesten Hühnergeflechte. Preis 12 gebunden 1 Mk.

**Kurzer Leitfaden für Geflügelzucht.**

Zusammengestellt von H. Sage, Lehrerin an dem landwirtschaftlichen Seminar zu Barmale (Steinort). Zweite vermehrte Auflage. Preis 12 gebunden 1 Mk. 30 Pf.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Post-Bestellung sind 5 Pf. Versandkosten beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchbestellungen nehmen Sie auf den Buchhandel entgegen.

**Schwerhörige**

Herr F. K. in N. schreibt: „Ich war von Jugend auf ohrenleidend. Als ich vier Wochen lang Apparat trug, bestellte ich mein Gehör und ich bin seit Jahresfrist wieder im Besitze meines Gehörs, worin ich Ihnen herzlich danke.“ (26)

**Bei Schwerhörigkeit**

ist A. Plobers patent. Hörtrömmel unentbehrlich; wird kaum stärker im Ohr getragen. Mit großem Erfolg angewendet bei Ohrenentzünd., nerv. Ohrenleiden usw. Kaufende im Gebrauch. Jahresscheine 20 Mark. Preis 10, 250. Einl. 18. Brotpf. kostenlos. General-Vertrieb: E. M. Müller, München II, Bismarckstr. 53 H.

**Damenbart**

Für die Anwendung der neuen + Methode, egal ob uneholier, verschwindet sofort jeglicher uneholier. Haarwuchs (nur und Schmerzlos durch Verfahren der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstvermögen, kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4,- gegen Nachnahme. Herrn Wagner, Götze 72, Bismarckstr. 29.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Schweineaufzucht und Schweinehaltung**

ist jetzt die Pflicht jedes Vaterlandsbürgers, der dazu irgendwie in der Lage ist, seine Beförderung dazu bieten die Werte: Einträgliche Schweinehaltung des Landwirtes. Von Dr. Direktor der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt zu Seelow, Dresden-Frankfurt-Ober. Dritte Auflage. Preis gebunden 60 Pf., Kartonspreis: 10 Stück für 5,50 Mk., 25 Stück für 12,50 Mk., 50 Stück für 24 Mk., 100 Stück für 46 Mk., 200 Stück für 88 Mk.

**Schweinezucht in mittleren und kleinen Wirtschaften.**

Ein gemeinverständlicher Ratgeber, der Schweinezucht zu Hause und den besten Umständen mit Erfolg zu verfahren. Von Ludwig Semke, Landwirtschaftslehrer und praktischer Landwirt in Biederitz. Preis 12 gebunden 1 Mk. (In Partien gleichfalls billig).

**Praktische Schweinezucht.**

Ein Hand- und Leitfaden für Landwirte und Tierärzte. Von Dr. C. Wörner. Zweite, völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage. Mit 112 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis gebunden 7 Mk., kein gebunden 5 Mk.

Bestenfalls bei Schweinekrankheiten bietet das bewährte Buch: Das frunkte Schwein. Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung der Fleischqualität frunkte Schweine. Von Tierarzt Dr. G. Hilfrich. Zweite, verbesserte Auflage mit einer Tafel in Farbdruck und 28 Abbildungen. Preis gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Post-Bestellung sind 5 Pf. Versandkosten beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchbestellungen nehmen Sie auf den Buchhandel entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

