



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 34.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

— Jeder Heftdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1801.) —

## Stechtorf, Trektor, Prektor.

Von F. Gehring. (Mit vier Abbildungen.)

Man sollte es nicht glauben, so unwahrscheinlich klingt es: Es gibt viele Menschen, welche Torf nicht kennen, nie im Leben ein Stück Torf gesehen haben. Der moderne Mensch brennt Kohle, Steinkohle, Braunkohle. Die letztere in Gestalt der Briquets.

Der Stein- und Braunkohlenkonsum hat in den letzten Jahren unendlich zugenommen. Der Krieg hat bei uns den Kohlenverbrauch in ganz andere Bahnen gelenkt. Es fehlen die Förderleute. Die Maschinen in den Braunkohlfabriken sind in den Kriegsjahren abgemüht. Die Transportmittel sind vom Militärskizus beschlagnahmt. Die immer auf dem Sprung stehende Flotte braucht Kohlen. Schließlich ist die Kohle ein wertvolles Kompensationsobjekt. Aus allen diesen Gründen ist es die Pflicht jedes einzelnen, mit dem Brennmaterial, hauptsächlich den Kohlen, zu sparen.

Der verfloßene Winter hat uns erst den kleinsten Teil einer Kohlennot gezeigt. Es kann viel schlimmer werden, deshalb ist es nötig, rechtzeitig vorzubeugen. Wir brauchen nicht an einer Kohlennot zu leiden, denn wir haben unsere gewaltigen Torflager.

Der Torf ist bekanntlich eine aus der Zersetzung von Pflanzenteilen hervorgegangene Substanz, vorausgesetzt, daß diese Zersetzung unter bestimmten Verhältnissen stattfinden konnte. Pflanzen, vorwiegend Moose, wachsen, sterben ab, auf den abgestorbenen wachsen neue, diese sterben wieder ab. So verrotzt oder verlandet ein Gewässer.

Zur Torfbildung gehört nicht allein eine sogenannte Torfflor, sondern diese muß auch unter Abschluß des Sauerstoffs, wie man im allgemeinen sagt, verrotzen. In diesem Falle müssen Wassermassen die Flora bedecken und pressen. Erst dann entsteht ein Fein- oder ein Bruchtorf. Durch die Zersetzung der Pflanzen unter Wasser entsteht Humusäure und Humuskohle. Bei der Zersetzung in Humusäure wird das Wasser braun gefärbt. Aber auch andere Gegenstände nehmen diese Färbung an. Ich erinnere nur an die Moorleichen. Das Moor hat auch eine erhaltende Eigenschaft. Im Altertumsmuseum zu Kopenhagen bewahrt man eine weibliche Leiche, die aus dem Torfmoor Gralkhor in Jütland stammt und mit Haken an einem Fohel befestigt war. Die

Leiche ist gut erhalten. Haare, Nägel und ehemalige Formen sind gut erkennlich. Altertumsforscher berechnen, daß die Leiche um das Jahr 900 hier versenkt ist. In Fahlleben in Thüringen fand man in einem Torfmoor ebenfalls zwei gut erhaltene Leichen, die aus der Zeit Julius Cäsars oder des Augustus hier versenkt sein dürften.

Guter Torf soll enthalten: 60 Prozent Kohlenstoff, 2 Prozent freien Wasserstoff und 38 Prozent chemisch gebundenes Wasser.

Auf dem väterlichen Gute wurde ausschließlich Torf gebrannt. Es wurde in den fünfziger Jahren nur Stechtorf gemacht, später Trampeltorf, dann kaufte sich mein Vater eine Torfpresse, und es wurde fortan Prektor gemacht. Mit der Verbesserung der Verkehrsstraßen und der Anschließung der ober-schlesischen Steinkohlengruben kam der Torf immer mehr als Brennmaterial ab. Viele Besitzer von Torfmooren sagten: Mein Torfbruch gibt mir eine gute Wiese. Ich müßte ein Narr sein, Löcher in den Wiesenboden zu buddeln, die nie und nimmer zuwachsen. Ein

Morgen Wiese bringt mir mehr ein, als das Brennmaterial. Freilich galten zu jener Zeit noch die Wälder als unerschöpflich. Bauholz hatte jeder Bauer selber. Die Ausfuhr von Baumstämmen durch die Bahn war eine Unmöglichkeit, zumal man das Bauholz meilenweit zur nächsten Bahnhstation zu fahren hatte.

Viele Landwirte haben sich die Wiesen mit den Stechmaschinen vernichtet, sie machten so tiefe Löcher, daß diese wirklich nie mehr zuwachsen, sondern unfruchtbare Wasserlöcher bleiben.

Ein richtig abgetorfes Moor wächst nicht nur bald zu, sondern es bildet auch dann bei Planierung und richtiger Kunstdüngung eine gute Wiese. Das Moor muß auf eine bestimmte Tiefe entwürfelt werden — gewöhnlich auf 120 bis 150 cm. Die trodrene Schicht wird abgetorft. Damals benutzte man zur Entwässerung die

Schnecke mit Mantel, deren es verschiedene Größen gab. War die obere Moorfläche trocken, wurde die Moosnarbe abgeräumt und der Torf lag zutage. Zum Torfstechen gehörten zwei Männer und eine Frau. Einer sticht die Soden mit einem Stecheisen (Abbildung 1) senkrecht ab, dann mit dem Spachtel (Abbildung 2) unten ab und legt sie auf eine glatte Bretterfläche. Die Frau hat eine vierzinkige Gabel, der Abnehmer (Abbildung 3) unten ab und beladet mit den Soden die Karre. Auf Laufbreitern fährt der Mann ab. Der Hubel oder Hobel (Abbildung 4) hat den Zweck, die Grasnarbe abzuschärfen — hubeln oder hobeln — und auch bei Moorort die Soden unten abzupfechen. Sind die Soden noch sehr naß, so setzt der Mann diese in einzelnen Stücken auf die hohe Kante. Sind sie weniger naß, so werden gleich fünf Soden zusammengesetzt. Manche fahren auch mit einer Wehlfarre und zwei Laufbreitern die frischen Soden ab. Ist der Torf ausgefarrt, so hört die Männerarbeit auf. Frauen und Kinder setzen, und zwar detarkt, daß die Hausen immer größer werden. Wie ich aus den Lohnbüchern meines

Vaters ersehen habe, schaffte eine Kolonne täglich in holzfreiem Torf 12 bis 15000 Stück und verdiente 12 bis 15 Mk. je Tag. Als ich vor vielen Jahren in der Mark Torf zur Brennerei stechen ließ, verdiente eine Kolonne mehr als das Doppelte. Die Hauptsache ist, daß die Torfstecher weder Bänke stehen lassen, noch daß Löcher im Boden bleiben. Beides beeinträchtigt die Wiesenbildung. Ist der Torf trocken, so wird er in große Hausen gepackt.

Bedeutend besser als der Stechtorf ist der Trektor, im Volksmund Trampeltorf genannt. Wenn die Torffaser lange dem Zersetzungsprozess ausgesetzt ist, bildet sich Moor. Dieses Moor läßt sich nicht zu Soden stechen, weil es krümelt.

Aus Brettern werden vieredige Rahmen zusammengeschlagen. Durch Kerbe in den Rahmen ist ersichtlich, in wie große Stücke der Torf geschnitten werden soll.

Während ein Mann den Rahmen voll Torfmasse farrt, die ein anderer aus dem Torfloch wirft, kneiet (trampelt) ein dritter Mann



Abbildung 1. Stecheisen.



Abbildung 2. Spachtel.

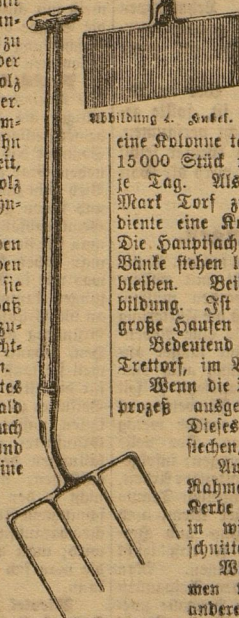


Abbildung 3. Gabel.

Abbildung 4. Hobel.



bloßen Füßen die Torfmasse in dem Rahmen gründlich durchgetreten, wird er in Soden geschüttelt. Dies wird folgendermaßen gemacht: Der Mann legt eine breite Latte oder ein schmales Brett von Kerb zu Kerb und scheidet mit einem eigens dazu bestimmten Messer am Brett wie an einem Lineal entlang die Soden. Dort wo der Schnitt ist, läßt sich später der Torf teilen.

Der Torf bleibt je nach der Witterung 24 bis 36 Stunden im Rahmen, dann wird der Rahmen abgehoben, der Torf steht. Nun wird er ausgebrochen, abgefarrt und im Trocknen so behandelt wie der Stechtorf. Gewöhnlich besorgen das Abfarrern und Einhäufeln Frauen und Kinder, indem die letzteren laden und die Frauen faren.

Trettorf ist viel besser als Stechtorf, er hat eine größere Heizkraft und kommt, wenn das Moor gut ist, der Braunkohle an Heizkraft nahe, wenn nicht über. Ich meine damit natürlich nicht Bricketts, sondern die rohe Kohle. Noch besser ist der Preßtorf. Es gibt unzählige Torfpressen. Eine der besten ist die sogenannte preussische Maschine von Gewart in Botavern, die zu damaliger Zeit viel verbreitet war. In einem konischen Vottisch läuft eine Schnecke, die von zwei Pferden gedreht wird. Die Schnecke mischt den Torf und drückt ihn dann durch vier Löcher. Ein Mann scheidet ab und zehn bis zwölf Mädchen tragen ab. Ferner gibt es auch liegende Torfpressen für Pferde- oder Dampftrieb, z. B. baut die Firma Paulsch in Landsberg sehr gut arbeitende liegende Torfpressen mit Dampftrieb. Gepreßter Torf kommt mit wesentlich geringerem Wassergehalt auf den Trockenplan, trocknet also schneller als Stech- und Trettorf.

Am besten ist es, wenn der Torf, nachdem er gründlich abgetrocknet ist, in den Torfschuppen gefahren wird. Dort, wo man maschinelle Betriebe mit Torf heizt, z. B. Brennereien, Stacksfabriken, Molkereien, Lokomotiven usw., läßt man mitunter auch den Torf draußen im Bruch stehen und deckt ihn mit Reisig ab. Natürlich leidet der hier aufbewahrte Torf durch die Witterung, wie z. B. das Getreide in Heimen. Besser liegt er schon in Schuppen. Es beschleicht uns das Gefühl der Sicherheit, wenn wir mit einem ordentlich gefüllten Schuppen trocknen Torfes in den Winter gehen.

Torfasche hat düngende Kraft. Lehmklumpen können durch Torfasche fruchtbar gemacht werden. Für Wiesen ist Torfasche ein guter Dünger.

Noch ist es Zeit, Landwirte. Wer im Besitz eines Moores oder Bruches ist, sollte gerade in dieser schweren Zeit nicht versäumen, sich sein Brennmaterial für den Winter selbst zu beschaffen. Hilf dir selbst, so wird dir Gott helfen.

### Kleinere Mitteilungen.

Die Hauptfütterung der Pferde soll am Abend stattfinden, damit die Tiere nicht mit vollem Magen zur Arbeit verwendet werden müssen. Damit soll nun nicht gesagt sein, daß die Fütterung des Morgens und Mittags nur als eine Nebenfütterung anzufassen ist. Da eine länger andauernde gleichmäßige Arbeitsleistung auch eine entsprechende Futteraufnahme voraussetzt, so soll damit nur von einer Überladung des Verdauungstraktes mit umfangreichen Futtermitteln, welche wenig Kraft verleihen, abgerraten werden. Der volle Magen übt einen Druck auf die Lungen; infolgedessen kommen die Tiere bei anhaltender Arbeit, namentlich wenn diese noch im schnellen Tempo ausgeführt werden soll, leicht außer Atem, auch wird der Mageninhalt infolge Hin- und Herschüttelns nicht gehörig verdaut, so daß leicht Kollik und Durchfall auftreten können. Man füttere morgens drei Stunden vor dem Anspannen und lasse mittags die Pferde ohne Heugabe zwei Stunden im Stalle liegen. Schwängende Pferde

soll man erst nach einer halben Stunde tränken. Abends kann man den Pferden auch langes Futter, d. h. Futter mit harter Häcksel- und Heugabe, verabfolgen.

Wie lange soll die Kuh trocken stehen? Im allgemeinen ist die Ansicht vertreten, daß man die tragenden Kühe so lange melken soll, als sie noch Milch geben. Es ist indessen unrichtig, tragende Kühe bis zum Kalben zu melken; verlieren sie nicht von selbst die Milch, so soll man sie künstlich trocken stellen. Durch eine solche Maßnahme wird einmal eine stärkere Milchabsonderung nach dem Abkalben bedingt als beim völligen Abmelken der Kuh; es leidet auch die Entwicklung und Ausbildung des im Mutterleibe ruhenden Embryo durch vollständiges Abmelken. Es beruht auf Erfahrung, daß die Tätigkeit des Uterus wieder viel kräftiger einsetzt, wenn ihm vor der Geburt die nötige Ruhe geraht wurde, und daß eine Kuh, welche vor dem Kalben ganz abgemolken wurde, auch durch keine wenn auch noch so kräftige Fütterung und sorgsame Pflege zu einer Leistungsfähigkeit gebracht wird, wie solche eben durch eine Ruhepause vor der Zeit des anstrengenden Geburtsaktes erreicht wird. Eine reichliche Fütterung kann sogar sehr schädlich werden, da sie die Gefahr des Kalbfiebers und anderer Krankheitszustände mit sich bringen kann. Hört die Milchabsonderung der tragenden Kuh nicht, wie gewöhnlich, zwei Monate vor dem Kalben von selbst auf, so tut man gut, sie dadurch zum Stillstand zu bringen, daß man die Pausen zwischen zwei Melkzeiten immer länger werden läßt. Statt dreimal melkt man zweimal täglich, und später nur einmal. In dem Maße, in dem nun die Milchzeugung abnimmt, kann man die Zwischenzeit auf 36 bis 48 Stunden verlängern, bis die Kuh ganz trocken steht. Vor einem großen Fehler soll aber hier noch gewarnt werden, nämlich vor dem unreinen Ausmelken. Gerade bei der künstlichen Trockenstellung und der Verminderung der täglichen Gemelte ist strengstens auf reines Ausmelken zu sehen, da im anderen Falle leicht langwierige Entzündungen heraufbeschworen werden, die eine Enttöschung des Tieres als Mißachtung zur Folge haben.

Schweinefunde bei Ferkeln. Die Schweine sind vom Wurf weg undin und gehen bis zur dritten oder fünften Woche ausgezeichnet. Dann erkranken sie und werden von Tag zu Tag magerer, schrumpfen zusammen, Schwänze und Ohrenspitzen fallen ab und Husten stellt sich ein. Weiße Exkremente äßen den Bauch, und bösartiger Ausschlag tritt am Körper auf. Die Tiere saugen gern Süßwasser, während Milch und andere Nahrung von ihnen verschmäht wird. Die Ferkel enden entweder sehr schnell oder überleben den Anfall, bleiben aber zwei bis drei Monate in der Entwicklung zurück, nehmen dann aber allmählich wieder zu. Bei älteren Schweinen findet man meist nur chronischen Husten. In einem Falle soll die Ursache durch Verunreinigung des Stalles und Anschaffung einer völlig neuen Bucht zum Stillstand gekommen sein.

Vorsicht bei der Grünfütterung der Kaninchen. Die Kaninchenfütterung läßt sich aus dem Grunde billiger als die der meisten anderen Haustiere bewerkstelligen, weil Grünfutter aller Art für den Sommer das natürlichste Futter derselben ist und neben Gras auch manche Unkräuter, die anderem Vieh nicht zuzugewöhnen, von ihnen gern gefressen werden und ihnen gut bekommen. Man gibt ihnen die Gemüseabfälle aus der Küche; außerdem scheidet man für sie an Wegen und auf Abländereien, was man haben kann. Jedoch ist dabei zu beachten, was wir in Nr. 22 bereits betont haben, daß die jungen Kaninchen nach der Entwöhnung allmählich an die Grünfütterung gewöhnt werden und neben Grünzeug auch täglich etwas Trockenfutter, wie Heu, Johann Hefer und Mais, erhalten müssen, weil sie sonst leicht den Durchfall bekommen, und für die alten Kaninchen ist ebenfalls ein trockenes Beifutter zu empfehlen. Ferner ist es nicht ratsam, ihnen nasses oder gar betautes oder bereitztes Grünfutter zu reichen, weil dadurch leicht Erkrankungen der Verdauungsorgane und Durchfall entstehen. Auch sollte man ihnen das Grünfutter nicht in den Stall werfen, damit es nicht in beschmutztem Zustande gefressen wird oder die Kaninchen darauf sitzen, wodurch es sich rüßt und schädlich wird; man gibt es ihnen vielmehr in Räufen, die man sich leicht aus einigen Latzen anfertigen kann.

Wieviel Samen kann man auf einen Hahn halten? Vielfach wird auf Bauernhöfen nur ein

einziger Hahn für eine größere Zahl von Hühnern gehalten. Die Folge davon ist, daß beim Ausbreiten der Eier viele nicht auskommen, weil sie nicht befruchtet sind. Für das Legen allein bedarf man keinen Hahn; denn die Hennen legen ohne einen solchen nicht weniger; wenn aber die Hühner freien Lauf haben, so ist es, auch wenn man selbst keine Küden aufziehen will, doch besser, ihnen einen Hahn beizugefellen, der sie mehr zusammenhält und verhindert, daß sie sich auf fremden Grundstücken umhertreiben, auch dort ihre Eier ablegen. Die Hühner der schwereren Rassen können nun nicht so viele Hennen begatten als die der leichteren, ältere Hähne weniger als jüngere; Temperament und Naturanlage sprechen aber auch innerhalb der gleichen Klasse mit. In der Regel rechnet man einen Hahn auf sechs bis acht Hühner einer schweren, auf acht bis zehn einer mittelschweren und bis zu 15 einer leichten Klasse, ausnahmsweise noch einige mehr. Mehrere Hähne bei einer größeren Hühnerzahl zu halten, ist auf kleineren Gehöften ebenfalls nicht ratsam, weil dann zu viel Beizereien vorkommen und die Hähne in der Begattung auch weniger eifrig sind; bei großem Gehöft und geräumigen Stallungen weichen sie eher einander aus, und jeder Hahn zieht mit seinen Hennen gesondert ab.

Soll man Küden in den ersten 24 Stunden füttern? In dem Kleinbetriebe der Landwirtschaft haben sich hin und wieder Gewohnheiten und Gewohnheiten bis in die Gegenwart erhalten, die auf alter Überlieferung beruhend sind, deren Berechtigung aber durch die Wissenschaft längst widerlegt ist. Dazu gehört auch die verkehrte Behandlung der Küden gleich nach dem Auslaufen. Viele Landfrauen nehmen die kaum getrockneten Tierchen der Glucke fort und setzen sie in einem mit Federn gefüllten Topf, den sie mit einem leichten Tuch bedecken und an eine mäßig warme Stelle des Ofens oder der Kochmaschine stellen. Viele Küden sind dabei schon durch Überhitzung zugrunde gegangen. Ist es in unternen Orte doch bekannt, daß eine Hausfrau 10 junge Enten mit dem Federtopf in den Bratofen stellte und, als sie später einen Braten machen wollte, bei der Anhebung des Ofens vergaß, die Enten zu entfernen, so daß sie jämmerlich zugrunde gehen mußten. Die Frau wird heute noch wegen ihres Entenbratens gelächelt. Mancher Geflügelzüchter kann auch kaum die Zeit erwarten, daß die jungen Küden fressen sollen. Bald werden sie aus dem Federtopf entfernt, auf den Tisch gesetzt, und nur sollen sie durch Klopfen mit dem rechten Zeigefinger das Auspicken der hingestriekten Geflügel lernen. Der fortgeschrittene Geflügelzüchter bezeichnet dieses Verfahren mit einem überlegenen Lächeln als verkehrt; denn er ist der Meinung, daß eine zu frühe Ernährung der Küden das nur vor ihrem Auskommen in die Bauchhöhle eingedrungene Eidotter erhärten läßt, wodurch ein Druck auf die Leber und Galle ausgeübt wird, so daß derartige Küden meist an einem Gallenleiden eingehen. Beobachtungen führen aber das oft zahlreich Eingehene der Küden nicht auf das zeitige Füttern zurück, sondern auf eine unzureichende Ernährung. Hühner, welche sich ohne Wissen ihres Halters das Brutnest im Verborgenen eingerichtet haben, sowie auch die in der Freiheit brütenden Vögel verlassen das Brutnest niemals früher, als bis das letzte Junge ausgekommen ist. In der Regel gehen sie erst am Morgen des nächsten Tages nach dem Auskommen des letzten Küdens von dem Nest, jedenfalls erst dann, wenn die Küden selber nach Futter verlangen. Nun weiß man allerdings nicht mit Bestimmtheit, ob diese Tatsache darauf zurückzuführen ist, um noch etwaige Nachkommlinge, welche die Eierhöhle noch nicht verlassen, abzuwarten, oder ob nicht eine gewisse Zeit des Nachbrütens als Erfordernis einer gedeihlichen Aufzucht anzusehen ist. Beobachtet man die letztere Anschauung zu; denn überall sehen wir, daß nach der Geburt Wärme ein Haupterfordernis für die jungen Gebewesen ist und die Ernährung zunächst keine Rolle spielt. Nach vielfachen Erfahrungen ist es dann am richtigsten, wenn man den Küden zunächst nur Wärme zuführen läßt und ihnen an Futter nur solche Stoffe verabfolgt, die sie leicht verdauen können und insbesondere zur Bildung von Federn nötig sind. Das sind Sand und Kalk. Beobachtet man die künstlich erbrüteten Küden, nachdem sie abgetrocknet waren, nach 12 bis 24 Stunden in einer Wärme von 35° C und verabreicht ihnen dann als erstes Futter kochsalzreichen Sand, getrocknete und feingehobene Eierhäuten, sowie keine

**Schmerzen.** In diesem Jahre hat er mit ungeschätzer Kleinmütigkeit Hirse und Kanariensamen gute Erfolge erzielt. In Friedenszeiten ist eine Mischung aus Buchweizenkörnern, ungeschälter Hirse, Kanariensaat, Leinsaat, gemischtem Haai, Hafersgähle und später Futterweizen zu empfehlen. Sind die Küden 4 bis 5 Wochen alt, so erhalten sie nur noch Futterweizen und geschroteten Mais in Weizenformergöße. Grünfütter in möglichst kleingeschnittenem Zustande bekommen sie vom fünften Tage an; denn Grünfütter ist die Hauptsache bei der Küdenernährung, und es sollte darum stets die Hälfte des Tagesfutters ausmachen.

**Zur Erhaltung des Ammoniaks im Dünger** werden neuerdings verschiedene chemisch wirkende Mittel angewandt, über deren Erfolg aber die bisherigen Versuche noch kein abschließendes Urteil ermöglichen. Es ist möglich, daß sie ganz neue Gesichtspunkte bezüglich der Düngergehandlung zutage fördern. Vorläufig wird man sich aber damit begnügen müssen, Superphosphatgips im Stalle auszukreuzen, der sich für den gedachten Zweck als sehr geeignet erwiesen hat. Wird ihm Schwefelsäure zugelegt, so ist er noch bedeutend wirksamer. Die Säure bindet nicht nur das Ammoniak, sondern hemmt auch die Vermehrung der düngergehenden Spaltpilze. Der Superphosphatgips wird nach dem Anstrichen ausgefüttert und die Einstreu darauf gebracht. Was der Urin der Tiere davon löst, dringt mit diesen in die Jauchegrube, das übrige bleibt im Dünger. Infolgedessen ist es auch nicht erforderlich, auf der Dungstätte noch besondere Konservierungsmittel in Anwendung zu bringen. Auf acht bis zehn Stüd Großvieh wird ein Kilogramm Superphosphatgips gerechnet. 3.

**Grüne Akazienriede** und noch mehr die Akazienblätter sind das beste und nahrhafteste Laubfutter. Da die Akazie mancherorts in größeren Beständen wild wächst, lohnt es sich wohl, das Laub zu Futterzwecken auszunutzen. Die Akazien leiden darunter nicht. Die beste Zeit zur Laubgewinnung ist der Monat August. Schlegel.

**Wenn Ochsenmilch gelb werden,** so kann dies von zu tiefem Stand, von zu schlechtem Untergrund, von Nahrungsmangel oder von Mangel an Eisen, einer Bleichsucht, wie sie auch uns Menschen befallt, herrühren. In diesem letzteren Falle gieße man Eisenvitriolwasser, 3 g Eisenvitriol auf 1 l Wasser pro Baum, je nach seiner Stärke 10 bis 50 l, und dünge im Herbst oder zeitigen Frühjahr mit Thomasmehl. Man hat durch diese Behandlung schon die besten Ergebnisse erzielt.

**Mindermilch ist für Gemäsekultur,** weil er kalt und naß ist, unter allen Stalldüngarten am besten. In wärmeren, trockeneren Boden, wie in sandigem Lehm-Kalkboden kann Minderdünger gar nicht eingesetzt werden, ja er ist sogar für feuchtere Bodenarten noch mit größerem Vorteil anwendbar als Kfermist. Nur für sehr kalte, nassem Boden eignet sich Minderdünger nicht. Wird er leichtem Boden untermischt, so muß er schon etwas verrottet sein; denn in solchen Boden zerfällt sehr früher Minderdünger nicht oder doch nur sehr langsam, und er bleibt daher längere Zeit wirkungslos. 2.

**Kalbfleisch mit Gurken.** Ein Stüd Kalbfleisch wird mit Wasser bedeckt zu Feuer gebracht. Dann gibt man eine geriebene Zwiebel, einige gelbe Wurzeln, einige Sellerieblätter und eine Petersilienwurzel nebst dem nötigen Salz hinzu und kocht das Fleisch fast gar. Ist die Kochbrühe bis auf einen kleinen Rest weggekocht, so gibt man in Stücke geschnittene Gurken hinzu und schmort sie zusammen mit dem Kalbfleisch gar. Zum Schluß entförmert man das Suppenkraut, schmeckt mit etwas Kümmel und Essig ab und läßt ein bis zwei Vorherblätter in dem Kochsud ausziehen. Dann bindet man mit ein wenig aufgelistem Weizenmehl und bringt das Gericht mit Salzartoffeln zu Tisch. A. Br.

**Kaninchen mit Wirsingkohl.** Ein gutes, fleischiges Kaninchen wird wie üblich vorge richtet und mit Salz eingerieben. In passende Stücke geteilt, bringt man das Fleisch in einen Schmortopf, gibt etwas Fett oder gewirkelten Speck hinein, läßt es gut Jarde nehmen und gießt hinreichend Wasser darunter. Ist die Brühe gut im Kochen, so gibt man zwei kleine, zerkleinerte Wirsingköpfe hinzu und kocht beides miteinander gar. Zum Schluß schmeckt man mit Kümmel und Salz ab, läßt ein wenig in Wasser verbräuteten Wehl und rührt an. Das Gericht schmeckt sehr herzhast und kräftig, auch spart man auf diese Weise das zum Bereiten des Kohls nötige Fett. A. Br.

**Grüner Salat als Spinat.** Mit dem grünen Salat, der sonst immer mit Freuden begrüßt wurde, werden in diesem Jahre unsere Hausfrauen nicht so viel als sonst anzufangen wissen. Fehlt doch das Öl, die Sahne und der Speck. Man hat sich daher schon heute bemüht, den Salat auf irgend eine andere Art praktisch zu verwerten, und hat herausgefunden, daß sich die frischen grünen Blätter ganz vorzüglich zu einem spinatartigen Gemüse verwenden lassen. Nachdem die Blätter sorgfältig gereinigt sind, kocht man sie in Salzwasser gar. Durch ein Sieb läßt man das Wasser abtropfen. Dann werden die Blätter fein gewiegt und mit Pfeffer, Salz, etwas geriebener Zwiebel und einem Bouillonwürfel nach Geschmack zubereitet. Auch der Zusatz von etwas Sardellenpaste ist empfehlenswert, da dadurch der Salat einen noch pikanteren Geschmack bekommt. Will man den Salatpinat sämlich machen, so kann man etwas Mehl mit zerlassenem Fett hinzuzubringen, doch ist dies durchaus nicht nötig. Das Gericht, das sehr billig ist, wird gewiß auch einem verwehnten Gaumens munden. — Bei dieser Gelegenheit sei auch noch auf die sehr schmackhafte Salat-suppe hingewiesen, zu der nicht nur die Salatköpfe, sondern auch geschlossener Salat Verwendung finden kann. Die Salatblätter werden unter Zusatz von Suppengemüse gekocht, dann wird die Suppe eingebrannt und kann nach Belieben mit Pfeffer gewürzt werden. M. L.

**Bereitung von Obstessig.** Faules und unreifes Obst, Fallobst zerleinert, Kernhäuser, Schalen u. s. w. sammelt man in einem mit Essigsäure ausgepöhlten Fäßchen, übergießt alles mit Wasser bis zum Überfließen und gibt einige in Essigsäure getauchte Schwarzbrotskrüme hinein. Das Fäßchen bleibt in der Nähe des Herdes oder in der Sonne stehen, wird öfter geschüttelt, und wenn der Inhalt genügend sauer schmeckt, wird der erste Essig abgezapt und durch Filterpapier geflärt. Durch Aufgießen von Wasser auf die Obstmasse gewinnt man mit der Zeit wieder frischen Essig. Essigfläure erhält man in jeder Drogerhandlung. R.

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage dieses Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageabteilung für den Leser nur Zweck, wenn sie drücklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 20 St. in Preismarken besteht sind. Bitte geben dann aber auch jede Frage die richtige Bezeichnung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Aufschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 220. Meine Kaninchen bekommen hinter den Ohren harte Stellen; ist das ansteckend, und was ist dagegen zu tun? A. W. in R.

Antwort: Ihre Mitteilungen sind zu dürftig, um mit Sicherheit beurteilen zu können, von welchem Uebel Ihre Kaninchen befallen sind. Zeigt sich an den Stellen des Heransfallens die Haut gerötet oder mit kleinen Knötchen oder Bläschen besetzt, und krähen die Kaninchen sich dort häufig, so ist anzunehmen, daß es eine Art der Krätze ist, deren mehrere bei Kaninchen vorkommen. Wenn sie noch Schmierseife haben, so reiben Sie die fraglichen Stellen zunächst damit ein; am nächsten Tage waschen Sie den Seifenabwusch mit lauwarmem Wasser ab und reiben alsdann mit einer Mischung von 20 Teilen Waselin und 1 Teil Kreolin ein; wenn keine Seife vorhanden, so wuschen Sie gleich dieses Mittel an. Die Einreibung ist je nach drei Tagen zu wiederholen, bis das Uebel beseitigt ist. Außerdem ist der Stall gründlich zu desinfizieren, indem man die Wände und alle Holzteile mit Kalchnilch streicht, der man auf 100 Teile 5 Teile Kreolin beigemengt hat; größte Sauberkeit wird die Wiedertehr verhindern. Dr. Wl.

Frage Nr. 221. Unsere Kaninchen haben die Ohrenträube; was ist da zu tun? A. N. in G.

Antwort: Die Ohrenträube wird durch eine Saugmilbe hervorgerufen, welche in der inneren Ohrmuschel auftritt und, wenn nicht rechtzeitig eingeschritten wird, weiter ins Innere des Ohres vordringt und das Trommelfell in Mitleidenschaft zieht. Zuerst erweichen Sie mit lauwarmem Seifenwasser oder Glycerin die Borsten im Ohr und suchen dieselben möglichst zu entfernen; falls Sie weder Seife noch Glycerin haben, so nehmen Sie 10 g Kreolin auf 1 l lauwarmes Wasser und waschen damit die Ohren aus, was jeden Tag mindestens einmal vorzunehmen ist, worauf in 8 bis 14 Tagen das Uebel verschwinden sein wird. Ferner streichen Sie den Stall mit Kalchnilch unter

Zusatz von etwas Kreolin, und zwar so, daß die Flüssigkeit auch in die Ritzen des Holzbores dringt, um alle in denselben sich aufhaltenden Milben zu vertilgen. Dr. Wl.

Frage Nr. 222. Ich habe Johannisbeeren und Kirichen eingeernt. Beim Kochen sind sie etwas angebrannt. Wodurch kann man den brandigen Geschmack wegbringen? J. Sch. in R.

Antwort: Brandgeschmack läßt sich nicht aus dem gekochten Mus entfernen. Wenn es nicht gar zu schlimm ist, ist es deshalb doch genießbar, und an den Geschmack gewöhnt man sich. Tritt der Geschmack zu stark hervor, dann ist das Eingemachte mit weiteren Zusatz von frischen Früchten zu Mus zu kochen. Sollten Kirichen und Johannisbeeren nicht mehr vorhanden sein, so werden einige reife Tomaten oder Himbeeren mit dazu gekocht, und wenn diese fehlen, dann warte man, bis die Holunderbeeren reif sind. Wenn das Mus dann in feiner Güte auch nicht ganz einwandfrei, so ist es doch genießbar, an Güte und Kraft hat es ja nicht verloren und als Kriegsmus ist es immer noch hoch einzuschätzen. Schlegel.

Frage Nr. 223. Habe im vorigen Jahre Stachelbeeren bereitet, er hat in diesem Jahre nicht wieder gegoren und bekommt oben auf der Flasche eine weiße Haut. Den Wein habe ich im Mai umgezogen und dann in eine wärmere Temperatur gebracht. Den Winter über stand er im Keller; es war wohl dort zu kalt? Was ist nun zu machen? B. C. in G.

Antwort: Der Wein hat Kühlen gezogen, wie man sagt. Jedenfalls ist zu viel leeres Raum zwischen Kork und Wein verblieben oder die Stopfen schließen nicht ganz luftdicht, und wurden die Flaschen stehend aufbewahrt. Das einfachste ist, die Flaschen werden entkorkt, die weiße Schicht mit einem geschäkten Aus, wozu allerdings etwas Übung gehört, abgeschleudert, die Flasche wirklich bis an den Stopfen vollgefüllt und liegend aufbewahrt. Sicherer wirkt es, wenn der Wein in das Faß zurückgefüllt, doch muß das Faß gut rein und unmittelfar vor dem Einfüllen mit etwas Schwefel (10 g Schwefelschnitte auf 50 l Faßraum) eingebrannt werden. Nach vier bis fünf Wochen ist der Wein wieder hell und kann in Flaschen gefüllt werden. 2.

Frage Nr. 224. Zu dem unlängst erschienenen Aufsatz: „Obstbutter und deren Herstellung“ bitte ich um Aufschluß: 1. Wie wird der Birnenjaft bereitet, der als Zusatz zum Apfelfleisch dient? Durch Kochen oder auf kaltem Wege? 2. Bitte um Mitteilung über Herstellung des Apfelflautes. Was heißt im bürgerlichen Haushalt „Kellern“? 3. Gibt Hartobst ohne Kochen überhaupt genügend Saft? A. G. in E.

Antwort: 1. Die in Frage kommenden Birnen, es können Fallbirnen oder Birnen zweiter Klasse sein, werden in einem Emailtopf ziemlich weich gekocht. Angesaupte Stellen sind zu entfernen, während die Früchte in acht Teile geschnitten und in den Topf kommen, bevor auch die Stiele entfernt sind. Man läßt langsam kochen, und sobald die Früchte weich sind, preßt man den Saft in ein anderes sauberes Gefäß. Ist der Saft gut ausgepreßt, so ist ein Klären des Saftes nicht notwendig, denn der trübe Saft, der als Kochbrühe der Apfel dient, bleibt ohne Klären geschaltreicher. 2. Die hierfür in Verwendung zu nehmenden Apfel müssen geschält werden und sind sauber zu waschen. Man kann Frühäpfel und Herbstäpfel verwenden; je schöner und zuckerhaltiger die Früchte sind, desto wohlriechender ist die Obstbutter. Ist eine Schälmaschine vorhanden, so werden die Apfel hiermit geschält und das Kernhaus ausgebohrt oder ausgeschitten. Als dann gibt man zu den Äpfeln in den Topf so viel Wasser, daß der Saft mit dem Apfelfleisch eine dicke Masse bildet. Sind die Äpfel weich gekocht, so läßt man Saft und Fleisch in den Topf und gießt die Birnbrühe hinzu. Die Obstbutter bildet sich dann, sobald Fleisch, Saft und Brühe gut miteinander eingekocht sind. Will man den Apfelfaß gesondert halten, kann er mittels eines sauberen Leinwandteils abgepreßt werden. Unter Kellern versteht man in einem bürgerlichen Haushalt Saftpressen, also den Saft von einer Obstbrühe abquetschen, abpressen. 3. Hartobst abt nach Sorte auch genügend Saft. Das Quantum Saft ist je nach Jahren und feuchter oder trockener Witterung verschieden. Für die Saftgewinnung im Haushalt ist das Verfahren durch Kochen der zerkleinerten Früchte am besten, um so mehr, wenn keine Hartobstzerkleinerungsmühlen vorhanden sind. J. B.

Saatgut und Saatwechsel. Wiederum sehen wir vor der Herbst-Saatgut und damit auch vor dem in vielen Wirtschaften zur Regel gewordenen Ansat neuen Saatgutes. Ein verständiger Samenwechsel ist überall da anzuraten, wo der Ertrag eines Gewächses nach längerem Anbau zurückbleibt, wo das eigene Saatgut auf irgend eine Weise unbrauchbar geworden ist und in ähnlichen Fällen mehr. Bei dem Saatwechsel ist zu bedenken, daß die heute wissenschaftlich begründete Saatgut nicht nur eine große Anzahl wertvoller Reuheiten hervorgebracht, sondern die durch Boden- und klimatische Eigentümlichkeiten einzelner Landschaften gebildeten älteren Spielarten sachgemäß rein gehalten und ihre Vorzüge richtig erkannt und befestigt hat. Durch verständigen Saatwechsel kann sich daher jeder Landwirt die Vorteile der besten Spielarten zunutze machen. Voraussetzung dafür ist allerdings die Benutzung einer zuverlässigen Bezugsquelle, die möglichst Gewähr bietet für das, was man den Körnern so gut wie gar nicht ansehen kann, nämlich, daß die der Sorte eigentümlichen Vorzüge nun auch tatsächlich der bezogenen Saatware innewohnen. Es kommt also auf eine Bezugsquelle an, bei der man sich der Sortenechtheit, des sachgemäßen Anbaues und zweckmäßiger Behandlung des von ihr angebotenen Saatgetreides versichert halten kann.

Der Sommerchnitt an Zwergobstbäumen kann nur dann vorgenommen werden, wenn das richtige Verständnis dafür vorhanden ist, weil durch einen verkehrten Schnitt mehr geschadet als genützt wird. Es genügt nicht allein, bei jedem Triebe die Spitze wegzunehmen und die Seitentriebe wachsen zu lassen, sondern man muß auf jeden Trieb besonders achten und dessen Länge und Wachstumsenergie berücksichtigen, sofern man nicht ein Durcheinander hervorrufen will, welches zu ordnen lange Zeit und unnütze Arbeit erfordern würde. Besonders schwierig ist für manchen noch das Beschneiden der Sommertriebe dadurch, daß die Oberfläche durch die dicke Belaubung etwas verloren geht. Wer aber doch an seinen Zwergobstbäumen den Sommerchnitt versuchen will, der beschränke sich lieber auf das Ausdünnen zu dicht stehender und schwächerer Triebe, durch deren Entfernen den feststehenden desto mehr Saft und Kraft zugeführt wird. Vermeiden sollte man auf jeden Fall, die Triebe zu stutzen, wenn man nicht ganz genau weiß, wie weit man gehen darf. Durch geeignete, nicht übermäßig ausgeführte Ausdünnungen kräftigen sich die feststehenden Triebe derart, daß diese oft noch im Laufe des Sommers Fruchtknospen entwickeln und jeden andern Schnitt überflüssig machen.

Die Weintrauben an Häuserwänden bleiben im Sommer ganz häufig im Wachstum still stehen. Da ist nicht selten Wassermangel im Boden daran schuld. Wenn beim Regen die Traufe nicht herunterfällt, ist der Boden an den Wänden meist sehr stark ausgetrocknet, und zwar nicht nur an der Oberfläche, sondern bis tief hinein in den Untergrund. Ein durchdringendes Bewässern, wenn möglich mit angewärmtem Wasser, kann dann

geradezu Wunder wirken, und man wird seine Freude daran haben, wie die Trauben dann zunehmends in die Reife wachsen.

Grünkohl oder Krauskohl gegen Ende August noch an Ort und Stelle verblühtig ausgefüttert, gibt unerschöpflich bis zum Spätherbst noch immer eine ansehnliche Menge Schnittgrün, und da es weniger leicht erfriert als der früher ausgepflanzte Kohl, gibt er auch das erste Grünmehl im Frühjahr, das nach milden Wintern schon im März geschnitten werden kann. Schlegel.

Verkrüppelte Spargelstengel weisen mit Sicherheit auf Besall durch die Spargelfliege hin. Derartige Stengel werden am besten möglichst tief in der Erde abgestochen und dann verbrannt, wodurch die Made der Fliege vernichtet wird. Sollte, wie das häufig der Fall ist, ein sehr starker Besall der Pflanzung vorhanden sein, so dürfen nur die schwach besallenen Stengel gelohnt werden. Jedoch darf alsbald eine gute Düngung mit altem Dung oder Kompost nicht unterlassen werden, um die beschädigten Stängel recht zu kräftigen. Im Herbst wird dann das übrige Kraut recht tief geschnitten und ebenfalls verbrannt.

Kopfsalat im November und Dezember. Soll Kopfsalat im November und Dezember fertig zum Gebrauch sein, so mache man zwei Anpflanzungen, und zwar die erste noch im August, die zweite bis Mitte September. Natürlich sind geeignete Sorten dazu auszuwählen. Ich empfehle Hampels Dreißigst und Kaiser-Dreißigst. Während der Zeit des Wachstums muß man öfter mit Düngung nachhelfen, und es müssen die Köpfe vor Eintritt der Kälte vollständig geschlossen sein. Für den Markt müßte man großköpfige Sorten nehmen, es eignet sich dazu der grüne und gelbe Tropfkopf ganz gut, nur müssen diese Sorten etwas früher gepflanzt werden. Der Kopfsalat kann für diesen Zweck ins Mittelbeet gepflanzt werden; es sind erst Fenster aufzulegen, wenn kältere Witterung oder anhaltende Kälte eintritt. Bei besserer Witterung müssen die Fenster sofort wieder entfernt oder doch gut gelüftet werden. Reifezeit ist jetzt die Hauptsache. Sobald sich daher schlechte Blätter zeigen, müssen sie entfernt werden. Wer also genügend Platz hat, verlege es einmal, und die Erfolge werden nicht ausbleiben.

Baumfäule der Wurzeln. Bei dem Aufziehen der Wurzeln bemerkt man häufig rissige Stellen an ihnen. Als Ursache wird gewöhnlich nasser Boden, schlechte Witterung und dergleichen angegeben. Bei genauer Betrachtung findet man jedoch eine Anzahl kleiner Maden, welche die Wurzelzustände der Wurzelspitze (Psila rosae) darstellen. Diese Larven verpuppen sich in der Regel Mitte Juli in der Erde. Nach drei bis vier Wochen Puppenruhe erscheint die Fliege, welche überwintert und im nächsten Frühjahr die Eier an die Wurzeln oder am Boden in der Nähe dieser ablegt. Die sich hieraus entwickelnde Larve bohrt dann wieder die Wurzeln an und erzeugt die Baumfäule. Man nennt dann die angegriffenen Wurzeln „eisenmäßig“. Das Laub der stark an-

gegriffenen Wurzeln wird weck. Man kann diese wecken Pflanzen mit gutem Erfolge vor der Ernte ausziehen und an Hausröhre verfüttern, jedoch muß dies während der Zeit geschehen, wenn die Fliegen sich noch in der Wurzel befinden.

Im Blumenbeete stets genügend feucht zu halten, gräbt man ein Loch in die Mitte des Beetes und füllt es mit zerfeinertem Torf oder Lauffüll und bedeckt auch die ganze Gruppe mit diesem Material. Auf diese Weise läßt sich nicht nur viel Zeit und Mühe sparen, sondern es werden auch die Blumen durch die gleichmäßige Feuchtigkeit viel schöner. Nach beendeter Vegetation kann man das Lauffüll wieder zusammenpacken und für den nächstjährigen Blumenflor verwenden.

Peterille und Hundspeterille. Zwischen der Peterille wächst nicht selten eine sehr giftige Pflanze, deren Genuss leicht den Tod herbeiführen kann; es ist die Hundspeterille (Aethusa Cynapium). Die Unterschiede zwischen der Peterille und ihrer wilden Namensverwandten sind folgende: die Peterille ist eine zweijährige Pflanze, welche im ersten Jahre nur Blätter und erst im folgenden Jahre einen dreikantigen Stengel treibt. Der wachsende Stengel der Hundspeterille erscheint dagegen schon im ersten Jahre und ist gewöhnlich mit einem bläulichen, leicht abzunehmenden Reif versehen. Treiben also auf einem Peterillenbeete im ersten Jahre Pflanzen in Samen, so sind es Hundspeterillen, die entfernt werden müssen. Die Blätter der Peterille sind hell und breit und riechen angenehm gewürzhaft. Die Blätter der Hundspeterille sind mehr dunkel, an der Unterseite stark glänzend und verbreiten, wenn sie zwischen den Fingern gerieben werden, einen überdrücklichen, knoblauchähnlichen Geruch. In den Blüten der Hundspeterille, welche Dolben bilden, sieht man drei lange, nach einer Seite herabhängende Deckblättchen, was bei keiner andern Dolbenpflanze vorkommt. Wo diese kleinen Unterschiede beachtet werden, kann unmöglich eine Verwechslung vorkommen.

Falkohl kann von Mitte August an verwendet werden. Die besseren Früchte von Äpfeln und Birnen werden geschält, geschnitten und getrocknet. Die kleinen ungeschinkten Früchte werden mit der Schale zu Mus gelöscht, nur der Würmigkeit wird entfernt. Einige Jodextrakt mitgeteilt, erzielt die notwendige Süße.

Einfaches Mittel gegen able Gerüche. Man zerhackt zwei oder drei hülfenlang große Zwiebeln und stelle sie auf einem Teller auf dem Boden des Gemachs. Sie ziehen in ganz kurzer Zeit alle üblen Ausdünstungen in Kranzsummen usw. an sich und sind jedenfalls den üblichen Räucherungen vorzuziehen, welche die üblen Gerüche nur verdecken, aber nicht vertreiben. Man sollte die Zwiebeln alle sechs Stunden wechseln. Schon die alten Ägypter verwendeten die Zwiebeln zu diesem Zwecke an, und im Mittelalter galten sie als ein Hauptmittel zur Verhütung der Ansteckung bei der Pest und anderen Seuchen.

### Dhrensansen

Dhrensang, Schwerehörigkeit, nicht angeborne Taubheit besteht in kurzer Zeit

Gehörhilf. Marke St. Rangeline. Preis A 250, Doppelkiste A 4. - Jedoch Postzusatz. Versand: Glabachstraße. Briefkasten a. H. 31 (Oberb.).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage erschienen:

**Dr. William Löbes**

### Anleitung zum rationellen Betriebe der Ernte und zur Aufbeahrung der Ernterzeugnisse.

Dritte, vermehrte, verbesserte, nach den Erfordernissen der Neuzeit gänzlich umgearbeitete Auflage. Mit 92 Abbildungen.

Von Dr. Lothar Meyer.

Die dritte Auflage des allgemein bekannten Buches hat eine vollständige Neubearbeitung erfahren, die sich nicht nur auf den am schnellsten wachsenden mathematischen Teil bezogen hat, sondern auch auf die Mehrzahl derjenigen Abschnitte, welche theoretische Grundlagen und praktische Anleitungen bieten. Der der deutschen Landwirtschaft bekannteste Herrscher hat dabei sein Augenmerk vor allem darauf gerichtet, dem praktischen Landwirt eine brauchbare Anleitung an die Hand zu geben, wie er die von Jahr zu Jahr wertvoller werdende deutsche Ernte mit größtmöglicher Sorgfalt einbringen und lagern.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachzahlung mit Postzusatz.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

### Damenbart

Für die Anwendung der neuen amerik. Weichb. ärztlich empfohlen, verschwindet sofort schmerzhaft unerwünschte Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geb. zurück. Preis A 6.- gegen Nachnahme.

Herrn Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage erschienen:

**Dr. William Löbes**

### Anleitung zum rationellen Betriebe der Ernte und zur Aufbeahrung der Ernterzeugnisse.

Dritte, vermehrte, verbesserte, nach den Erfordernissen der Neuzeit gänzlich umgearbeitete Auflage. Mit 92 Abbildungen.

Von Dr. Lothar Meyer.

Die dritte Auflage des allgemein bekannten Buches hat eine vollständige Neubearbeitung erfahren, die sich nicht nur auf den am schnellsten wachsenden mathematischen Teil bezogen hat, sondern auch auf die Mehrzahl derjenigen Abschnitte, welche theoretische Grundlagen und praktische Anleitungen bieten. Der der deutschen Landwirtschaft bekannteste Herrscher hat dabei sein Augenmerk vor allem darauf gerichtet, dem praktischen Landwirt eine brauchbare Anleitung an die Hand zu geben, wie er die von Jahr zu Jahr wertvoller werdende deutsche Ernte mit größtmöglicher Sorgfalt einbringen und lagern.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachzahlung mit Postzusatz.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

### Reines Gesicht

reife Gesicht, verleiht rasch u. sicher. Krem. Halsa. Unschmerzhaft gegen Sommerproben, Misse, Fiedel, Ate, Knecht u. alle Hautunreinigkeiten. Anwendung: einreiben. Preis A 250. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99. (24)

Im unterzeichneten Verlage erschienen:

**Der praktische**

### Bienenmeister.

Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht. Von Hermann Melzer. Preis kartoniert 1 M. 80 Pf.

J. Neumann, Neudamm.

### Ansichtskarten

billig!

100 Scitz-Vollkarten . . . 8-

100 Vieser-Vollkarten . . . 8-

100 patriot. Vlaggen-Vollkarten 8-

50 neue Vintier-Vollkarten . . . 8-

Verlag: Bader, Dresden I, 161

### Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen:

### Im Wasgenwald.

Ein Jäger- und Kriegerroman aus dem Grenzland. Von Ferdinand von Roedel. Preis gebunden 3 M., gebunden 3 M. 50 Pf.

Ein Buch nach dem Herzen jedes aufrechten Deutschen: namentlich im Sinne unserer Landwirte, Forstleute und Jäger. Der Verfasser führt uns in die Forsthäuser und Wälder des Vorkriegens und schildert die schwierigen Aufgaben, die den deutschen Forstmann in dem Grenzlande umfänglich Jahre hindurch erwachten. Deutsches, Grenzland, Schmutz, Vaterlandsverrat sind die Stichwörter, frohliches Weidwerk, fortschrittliche Erziehung, Liebe und Anerkennung bei den Eingekleideten die Zeichen des kühnen Lebens im reichlichen Walde. Aus solchen Gemüthsgefühlen ist der Hintergrund des Buchs eine vorzügliche Schilderung des Sand und Steins die höchste Familiengeschichte des großen deutschen Kampfes und seines die höchste Familiengeschichte des großen deutschen Kampfes und seines die höchste Familiengeschichte des großen deutschen Kampfes.

So gibt uns Ferdinand von Roedel ein Buch, welches im Jahre 1914 in die Welt der Kämpfer und der Kämpferinnen eintritt. So gibt uns Ferdinand von Roedel ein Buch, welches im Jahre 1914 in die Welt der Kämpfer und der Kämpferinnen eintritt. So gibt uns Ferdinand von Roedel ein Buch, welches im Jahre 1914 in die Welt der Kämpfer und der Kämpferinnen eintritt.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachzahlung mit Postzusatz.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.