



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 38.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 9. Juni 1901.) —

Das Leineschaf.

Von Dr. Bön. (Mit Abbildung.)

Das Leineschaf gehört zu den schlicht- oder glanzvolligen Schafen, und zwar zu den kurzgeschwänzten. Hierher gehören ferner das Rhönschaf, das rheinische oder Eifelischaf, das heffische Schaf, das Franken- oder Bamberger Schaf und das mecklenburgische Spiegelschaf. Alle vorgenannten Schafe sind rein weiß mit hellweiß gefärbten Köpfen, nur das Rhönschaf zeigt am Kopfe eine schwarze Farbe.

Das Leineschaf kommt vor an der oberen Leine, und zwar im südlichen Teile der Provinz Hannover und im Bezirk Kassel. Es ist ein Landschaf von mittelkräftigem Bau und erreicht ein Körpergewicht von 50 bis 60 kg. Die Wolle ist ziemlich lang, dabei aber fein und gut gekräuselt, sie eignet sich als grobe Tuch- und gute Kammgarnwolle. Der Kopf und die Beine sind unbewollt und hellweiß gefärbt. Schwarze Abzeichen sollen sich weder am Kopf noch an den Füßen vorfinden. Der Wollertag schwankt zwischen 4 und 7 Pfund, je nach der Entwicklung und Ernährung der Tiere.

Das Leineschaf gehört zu den anspruchslosen Schafen; es kommt deshalb auch in Gegenden mit nicht zu günstigen Verhältnissen fort. Dieses trifft zu für die Umgegend, da es in erster Linie in den gebirgigen Teilen Südhannovers und Kassels zu finden ist. Die Verbreitung des Leineschafes ist auf den eigentlichen Bezirk beschränkt, darüber hinaus trifft man es so gut wie gar nicht an.

Zwecks Erhaltung und Anfrischung der Rucht werden sowohl von der Landwirtschaftskammer in Hannover als auch von der in Kassel Elitsherden unterhalten, von denen aus die Versorgung der bäuerlichen Zuchten mit guten Zuchtböden und auch mit weiblichen Zuchttieren erfolgt. Diese Elitsherden sind in der Regel auch auf allen größeren Landesriverschauen vertreten und haben in ihren Klassen erfolgreich konkurrieren können.

Jucker-Saft und Sirup aus Juckerrüben.

Von G. Selegel.

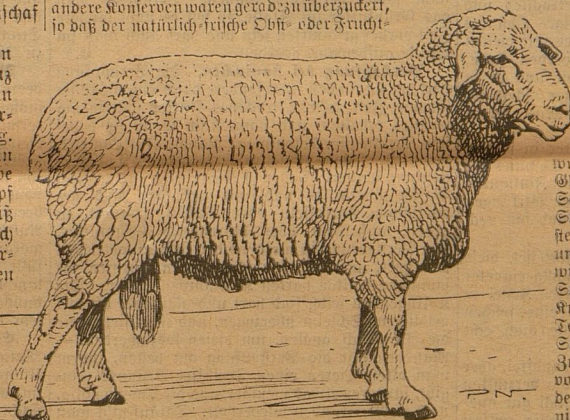
Die Not der Zeit läßt uns immer wieder auf alte Getränke und verlassene Hilfsmittel zurückkommen. Jetzt, wo der Zucker nur in beschränktem Maße zu haben ist, denkt man daran, sich auf die eigenen Hilfsquellen zu belinnen und den Zuckersaft aus der Rübe, wie die Natur denselben bietet, auszumüssen. In meinem Heimatlande wurde der

Rübenmost sehr viel zu allerlei Zwecken gebraucht; meine Großeltern hatten die Zeit der Kontinental-Sperre unter Napoleon I. durchlebt, in welcher das Pfund Zucker bis zu fünf Talern kostete.

Es ist nicht zu verkennen, daß wir durch den billigen Zucker während der letzten Friedensjahre etwas verwöhnt wurden und etwas zu verschwenderisch damit umgegangen sind, es wird also gar nichts schaden, wenn wir durch die jetzige Zuckerknappheit etwas sparen lernen, denn manche Speisen und Getränke und manches Mus und andere Konerven waren geradezu überzudert, so daß der natürlich-süße Obst- oder Frucht-

Geschmack entscheiden, bestimmte Angaben lassen sich da nicht gut machen.

Dann bereitete meine Mutter noch auf eine andere Weise einen Rübenmost, welcher zur Verfüßung von Speisen, Kuchenbuden, auch zu Kaffee und Tee verwendet wurde. Dazu wurden die Rüben auf einer großen Reibe zerrieben oder zwischen zwei großen Steinen zerquetscht; jetzt würde man eine Obstmühle dazu nehmen, wo solche vorhanden sind. Der zerriebene Brei kam unter dieselbe Pressung wie auch der gekochte Brei; kann man eine kleine Kelter benutzen, um so besser, aber immer ist eine Saefüllung nötig. Der gewonnene Saft wird nun über lebhaftem Feuer eingedickt und aller sich dabei bildender Schaum logeleich abgeschöpft. Er mußte so lange kochen, bis etwa ein Drittel davon als Wasser verdunstet ist. Dann wurde der verdickte Saft in weithalsige Gläser gefüllt. Diese wurden mit Schweinsblase zugebunden und in der Speisekammer aufbewahrt. So war stets billiger Süßstoff schnell zur Hand, und meine Mutter wußte ganz genau, wieviel Löffel davon zu irgend einer Speise oder Kuchen nötig waren. Zum Kuchenbuden wurde der Saft mit dem Teig vermenget — zum Verfüßen der Speisen in derselben Weise wie der Zucker verwendet. Ein kleiner Teelöffel voll an eine große Tasse Kaffee macht denselben vollkommen süß. Man braucht nicht allzu ängstlich zu sein, daß ein angebrochenes Glas des Rübenzucker-saftes gleich verdirbt, es hält sich mehrere Wochen unbedändert.



Leineschaf-Bock.

geschmack fast verdeckt wurde. Eine weiße Beschränkung damit dürfte nur zum Vorteil sein.

Zur Gewinnung des Zuckersaftes wendete meine Mutter zweierlei Verfahren an. Zuerst wurden die vorher sauber gepuhten und gewaschenen Rüben ungehackt in dicke Würfel geschnitten. Diese wurden gekaut oder mit wenig Wasser gar gekocht. Die Würfel wurden dann zu einem Brei fein gestoßen, was mit einer Holzkeule geschah. Der Brei wurde dann in einen dickgewebten Saef gefüllt und der Saft ausgepresst. Dazu hatte sie eine flache hölzerne Bütte, an deren Rand ein langes Brett eingeklemmt wurde. Der Saft mit dem Brei kam nun zwischen dem Boden der Bütte und dem Brett zu liegen. Das lange Brett wirkte wie ein Hebel, und ließ sich der Saft ganz gut damit ausdrücken.

Der so gewonnene Saft hat etwa 25 % bis 30 % Zuckergehalt; er kann nun zum Verfüßen des zur selben Zeit gekochten Muses und Marmeladen direkt zugeeignet werden; besonders gilt dies für Birnen, Zwetschen, Holunderbeeren und Kürbismus. Meistens wurde aber der Saft durch Einsochen verdickt, das Einsochen geht dann etwas schneller, weil durch die Einbindung des Rübensaftes schon etwas Wasser verdunstet wird. Über die Menge des Zuckers muß der eigene

geschmack entscheiden, bestimmte Angaben lassen sich da nicht gut machen.

Der Rübensirup ist, wie er in den Handel kommt, ein Nebenprodukt der Zuckerraffination. Für den Haushalt kann derselbe aber ebenfalls billig hergestellt werden. Die wie zum Zuckersaft vorbereiteten gekochten Rüben werden etwas stärker abgedrückt, es darf etwas Schleim in den Saft kommen, weshalb auch ein weitauchsiges Gewebe zur Presshülle genommen wird. Dann wird der Saft zur Sirupdicke eingekocht und in irbene, feinerne oder auch in Glasgefäße gefüllt und mit Pergamentpapier oder Schweinsblase zugebunden, im Notfall genügt auch mehrfach übereinander gelegtes Zeitung- oder anderes Papier.

Die Pressrückstände können als Viehfutter verwendet werden, können aber auch mit Kürbis, Tomaten, gelben Rüben, Birnen, Äpfeln zusammen zu Mus gekocht werden; Holunderbeeren und Rübenmost gibt ebenfalls ein gutes Mus, doch darf bei solcher Verwendung der Saft nicht allzu weit ausgepresst werden. Es sei aber bemerkt, daß alle diese Musarten nicht erster Qualität sind, daß sie aber für den eigenen Haushalt vollkommen genügen und immer noch besser sind wie manch andere, vielleicht auch recht teure Kriegsmarmelade. Der Rübenzuckersaft ist nahrhafter als der Zucker selbst.



er enthält den Zuckersäurestoff und nebenbei auch ein Teil Pechin und fettsäurehaltige Stoffe, welche dem Zucker gänzlich fehlen. Der Nübenmast als Süßmittel wird bald wieder zu vollen Ehren kommen.

Verzinkte und verzinnte Kessel

sind immer eine Gefahr für die Gesundheit, wenn Nahrungsmittel darin gekocht werden, sei es nun Obstmasse oder die Wurst und das Fleisch beim Schweinefleischschlachten. Ein wirklich gut verzinnter Kessel ist einwandfrei, aber selten echt erhältlich, denn meist ist der verzinnte Überzug mehr oder weniger mit Zink durchsetzt. Das Zink wird von jeder Art Säure sehr leicht aufgelöst und gebunden, somit werden alle Nahrungsmittel, die in einem zinkhaltigen Kessel gekocht werden, weil sie alle mehr oder weniger von einer Säure enthalten, zinkhaltig und somit der Gesundheit schädlich. Über verdorbene, unbeförmliche Obstmarmelade wurde vielfach geklagt, nachdem die Kupferkessel eingezogen wurden. Als Ursache des Verderbens konnte festgestellt werden: Zinkgehalt. Das Mus war nachweislich in verzinkten oder verzinnnten Kesseln gekocht, bei letzteren war eben das Zinn mit Zink vermischt.

Das zinkhaltige Mus oder die sonstigen zinkhaltigen Lebensmittel, besonders Milch, Wurstsuppe, Grängemüse, kennzeichnen sich durch einen bitteren, metallischen Geschmack. Stärkerer Zinkgehalt erzeugt Übelkeit im Magen, Verdauungsstörung, heftiges Kopfweh und hartes Erbrechen, so daß oft der Arzt helfend eingreifen muß, um die Abwehler zu bannen und weiteren schlimmen Folgen vorzubeugen.

Leider gibt es auch bis jetzt kein sicheres Mittel, das Zink zu entfernen, ohne die Nahrungsmittel dabei zu schädigen. Zinkhaltige Suppen, Gemüse, Milch, Wurst usw. sind immer als gesundheits-schädlich, somit als verdorben zu betrachten und nicht mehr gut zu machen. Zinkhaltiges Obstmasse kann noch verwendet werden, wenn es mit vielem anderen reinem Mus vermischt werden kann. Damit wird der Zinkgehalt verdünnt und ist in der kleineren Gehaltsmenge weniger schädlich, aber ganz einwandfrei wird das Mus damit doch nicht.

Man vermeide es auch, Viehfutter in solchen Kesseln zu kochen oder zinkhaltiges Obstmasse als Schweinefutter zu verwenden, die Zinksäuren haben bei dem Vieh dieselben schädlichen Wirkungen als wie bei den Menschen. Mäen und fast noch mehr die Nieren leiden darunter.

Am besten sind nun ja die Kupferkessel, diese sind aber jetzt nicht zu haben. Als nächstbeste Ersatz kommen die eisernen emaillierten Kessel in Betracht, man lasse sich aber bei Ankauf eines solchen Kessels garantieren, daß die Emaillierung echt und säurefest ist.

Eiserne Kessel sind nicht ganz einwandfrei, aber bei weitem nicht so gefährlich wie die verzinkten Kessel. Sie müssen aber vor Gebrauch gut ausgekehrt werden, damit dieselben völlig rostfrei sind. Der eiserne Kessel bleibt aber immer nur ein Notbehelf, und ist dessen Gebrauch nach Möglichkeit zu vermeiden. Auch das Eisen löst sich in Obstsäuren, es färbt alles dunkel und beeinflusst auch mehr oder weniger den Geschmack. Die schädlichen Nachwirkungen sind viel weniger heftig als bei Zinkgehalt, machen sich aber bei schwach entwidelten Personen auch bemerkbar.

Für kleinere Mengen, wie selbige in der Küche hergestellt werden, ist am besten der emaillierte irdene Kochtopf zu empfehlen. Diese sind leicht und gut zu reinigen, nicht zu teuer bei der Anschaffung und vollkommen unschädlich. Diese sind schon in recht ansehnlicher Größe — bis zu 25 bis 30 l Inhalt — zu haben, und darin läßt sich schon ein ansehnliches Quantum wegdrehen, zumal meistens die Kochherde so groß sind, daß zwei Geschirre darauf bequem Platz finden, welche bei einem Feuer kochen können. Es kann somit auch viel Heizmaterial gespart werden, wenn der Küchenherd gut ausgenutzt wird, der doch täglich geheizt werden muß.

Kleinere Mitteilungen.

Das Saufenlassen erkrankter Pferde ist gefährlich. Wenn ein erkranktes Pferd nach dem Saufen nicht in Bewegung gesetzt wird, so stellen sich in vielen Fällen Zittern, Bauchkrämpfe und Bru-

sellentzündung ein, was eine Folge der vollständigen Abkühlung ist. Wenn aber das erkrankte Pferd gleich nach dem Trinken des kalten Brunnenwassers in eine schnelle Gangart versetzt wird, so pflegen diese Erscheinungen nicht einzutreten; denn das Wasser erwärmt sich bald in den Eingeweiden und nimmt deren Temperatur an. Das beste Mittel, erkrankte und in den Stall gebrochene Pferde ohne Nachteil zu tränken, besteht darin, daß man ihnen stets warmes Wasser vorsetzt. Dasselbe ist sehr gesund und befördert die Tätigkeit der Gedärme. Pferdebesitzer, welche dieses Verfahren anwandten, haben betundet, daß bei ihren Pferden innere Krankheiten zu den Seltenheiten gehören. Bemerten will ich noch, daß das Wasser wirklich warm und nicht lau sein darf; denn letzteres ist ekel-erregend und wird daher nur ungern von den Pferden genommen.

Wie erzielt man Frühreife beim Schwein? Die Frühreife ist zwar geerbte Massen angeboren, kann aber durch Haltung und Futter bedeutend gefördert werden. Wird eine hierauf gerichtete Pflege der Schweine durch mehrere Generationen fortgesetzt, so steigert sich die Frühreife sehr bald in hohem Grade, so daß die letzten Nachkommen nicht nur verhältnismäßig, sondern durchaus als Frühreifer gelten können. Wir möchten aber doch dringend davor warnen, das Vetreiben nach Frühreife zu sehr in den Vordergrund zu stellen, da mit demselben in der Regel auch Verwilderung und ein geringes Gewicht verbunden ist.

Die Milderkeitigkeit der Ziegen kann durch Grünfutter erheblich gesteigert werden. Jede Milchziege sollte täglich 7 bis 8 kg Grünfutter erhalten. Saben Ziegen früh gelakt, so werden sie in der Regel bald nach dem Beginn der Grünfütterung neumlühend. Weidegelegenheit fördert die Verdauung. Man wird inbessen durch das Anpflanzen der Tiere zu verhindern wissen, daß sie sich das Futter nicht zu wahllos ausuchen und nicht soviel verderben können. Verabfolgt man das Grünfutter im Stalle, so soll es nicht längere Zeit vorher geschnitten sein und darf auch nicht im Stalle aufbewahrt werden.

Verstopfung bei Kaninchen. Die Verstopfung tritt bei Kaninchen insbesondere dann ein, wenn sie längere Zeit zu viel trockenes Futter und wenig Grünes erhalten, und namentlich wenn sie dabei kein Trinkwasser bekommen; manche Futtermittel, wie z. B. trockene Kleie, rufen besonders leicht Verstopfung hervor. Daher ist Kleie besser mit hellem Wasser überbrüht und zu kochen und gequetschten Kartoffeln oder Rüben gemischt zu geben, außerdem aber hinreichend Grünfutter. Bei Verstopfung ist meistens der Leib aufgetrieben und hart, und man kann die in den Därmen zusammengehaltenen harten Klumpen fühlen. Die Kotkugeln selbst sind hart und glänzend, oft mit gelblichem Schleim überzogen, und man sieht, wie die Tiere sich quälen, um diesen loszuwerden. — Man beseitigt die Verstopfung am besten, indem man alten Tieren einen Teelöffel Nizinsöl ein-gibt, jüngeren etwas weniger, und dies, wenn nötig, nach zwölf Stunden wiederholt. Darauf gibt man leichtverdauliches, huppenartiges Futter, wie Gerstengrot oder dergleichen, und Grünes; namentlich tun Rüben aller Art sehr gute Dienste, auch Salat, Fallobst usw., vorausgesetzt, daß es weder weß noch irgendwie verdorben ist, ferner junges Gras und mancherlei Unkräuter aus dem Garten, wobei man natürlich vor giftigen, wie z. B. den in jetziger Jahreszeit viel vorkommenden Nachtschattenarten, sich hüten muß.

Hühner im Garten. Seitdem das Veremosst abgeerntet ist, laufen unsere Hühner wieder frei im Obstgarten herum. Dies ist denselben sehr gesund, sie suchen sich selbst viel Futter und üben scharfe Polizei gegen Wurm- und Körperplage. Schaden ist nicht nachzuweisen, und wenn auch einmal eine weigewordene Birne angefaßt wird, so ist dies nicht schlimm, man muß eben durch öfteres Nachsehen und Auslesen des Fallobstes den Hühnern zuvorkommen.

Winke für die Haltung des Junges im Herbst. Wir gehen dem vierten Kriegswinter entgegen, in welchem, wie es den Anschein hat, die ausreichende Ernährung unseres Geflügels noch mehr Schwierigkeiten machen wird als bisher, und wiederum viele Tiere dem Futtermangel zum Opfer fallen müssen. Dennoch ist es nötig, zu erhalten, was irgend erhalten werden kann, vor allem von dem Jungesflügel, das wir aufgezogen haben, die kräftigsten Tiere; die Aussicht bieten, selbst Entbehrungen zu ertragen. Schlachten wir

lieber jetzt schon ab, was nicht durchaus kräftig erscheint oder fehlerhaft ist, um das vorhandene Futter auf die geringere Zahl von Tieren zu verteilen und diese um so besser zu ernähren. Noch bieten uns Garten und Feld manche Futtermittel, für deren Verwendung wir keine Erlaubnis der Behörden benötigen; aber bald wird dies aufhören, und wir sind dann allein auf dasjenige Futter beschränkt, was uns zugewiesen wird, und was nach den Erfahrungen der verfloßenen Jahre nur wenig ist. Außerdem müssen wir in dieser Zeit alles das sammeln, was an wilden Früchten und Beeren sowie an Blättern und Kräutern irgendwelchen Nährwert für das Geflügel hat. Wir denken dabei u. a. an Eicheln, wilde Kastanien, die Beeren der Gberesehen, wilde Rosen, des Holunders usw., die für den Winter getrocknet werden können. Auch recht viel Bewegung muß das Geflügel haben, damit der Körper kräftig ausreife; denn bei knapper Winterfütterung läßt sich mangelndes Wachstum nicht mehr nachholen. Endlich ist auch das Jungesflügel abzurufen, solange die Witterung noch nicht gar zu rauh ist, um später der Kälte desto größere Widerstandskraft entgegenzusetzen zu können.

Rebhuhn-Topf. Alte Rebhühner sind zum Braten nicht sehr geeignet. Es ist daher ratsam, sie zum Rebhuhn-Topf zu verwenden, ein Gericht, das wohl einzig in Bezug auf Schmackhaftigkeit dasteht. Die Rebhühner werden in Viertel geteilt und ganz wenig in Butter angebraten. Inzwischen hat man einen feuerfesten Topf mit dünnen Speckwürfeln belegt, darauf eine Schicht rohen Sauertohl getan, dem geschüttelten Zwiebeln beigemischt wurden. Auf den Sauertohl kommen wieder einige Speckwürfel und darauf die angebratenen Rebhühnerviertel, wieder Sauertohl und nun drei bis vier Äpfel, die in Scheiben geschnitten werden. Noch einmal legt man Speckwürfel darauf, dann würzt man alles mit Salz und Pfeffer, gießt reichlich Öhl und ein Glas voll Weißwein darüber und schließt den Topf. Man läßt das Gericht reichlich zwei Stunden in der Form baden und gibt es dann zu Tisch.

Brombeermarmelade. Schöne reife Brombeeren reißt man und wäscht man, bringt sie auf nur mögliches Feuer und läßt sie ohne Wasserzutritt zerfallen, um sie dann durch ein Haarsieb zu treiben. Nun rechnet man auf 5 Pfund Brombeeren 3 Pfund Zucker, seucht ihn an und kocht ihn im Einnachtopf solange, bis er beginnt, breit vom Bößel zu tropfen, dann gibt man den Brombeerfaß hinzu und kocht ihn unter beständigem Rühren, bis er die gewünschte Dike erreicht, worauf man die Marmelade in Steingutbüchse füllt und mit einem in Salzsäure getauchten Blatt Papier belegt. Mit Papier zugebunden und gut aufgehoben, ist diese Marmelade sehr haltbar.

Ein Verschluss für Konservengläser. Bei dem Mangel an Gummiringen oder der erwießenen Unbrauchbarkeit der logenannten Erfahrung sei im allgemeinen Interesse auf ein Verfahren zum Dichten der Konservengläser hingewiesen, das ein Leher des „Kölnner Stadtanzeigers“ mitteilt. Er schreibt: „Ich rührte Gips ziemlich dickbreit mit Wasser an, mit einem kleinen Bößel trug ich denselben auf den Rand der Einnachgläser auf, schmierte auch etwas in den Rand des Deckels. Dann drückte ich den Deckel auf, drehte etwas, so daß der Gips sich überall hin verteilte, und ließ ihn erhärten. Sollte etwas Gips beim Ausdrücken des Deckels in die Frucht fallen, so tut dies derselben keinen Abbruch. Nach dem Sterilisieren war der Verschluss noch tadellos dicht. Ein Glas füllte ich mit Wasser außerhalb des Heizapparates, also ohne den Deckel mit Manner festzuhalten, und erhitzte es bis zum Siedepunkt. Der Verschluss blieb ebenfalls dicht. Später, beim Öffnen der Gläser, stellt man die Gläser umgekehrt mit dem Deckel in Wasser, und er wird sich leicht abnehmen lassen. Hat man viele Gläser zum Einnachen, so löst man etwas Leim in Wasser auf und bracht das leimige Wasser zum Gipsanrühren; es dauert dann längere Zeit, bis der Gips erhärtet; man kann bequemer das Verschließen besorgen. Man muß nur darauf bedacht sein, daß der Gips gleichmäßig auf den ganzen Rand verteilt wird. Dem beim Ausdrücken des Deckels heraus tretenden Gips streicht man mit einem Messer ab.“ Jedenfalls lohnt es sich bei der Knappheit der Gummiringe, Versuche nach dieser Richtung hin zu machen.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Bei der Deut der hohen Auflage meines Blattes sehr lange Zeit erfordern, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brisichlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dazue findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem über abgedruckt. Unannehme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beangt.

Frage Nr. 244. Mein Hühnerhund hat seit Jahren Wandivurm. Der Hund ist sehr gefräßig und trotz guten Futters mager. Ich bitte um Angabe eines wirksamen Mittels. Sch. in Kl.

Antwort: Geben Sie dem Hunde 8 g Kamalapulver mit Milch ein. Dr. S.

Frage Nr. 245. Auf welche Weisen können aus beliebigem Stoff, aus Wachsleide, Flede von rohem Eirotter entfernt werden? M. St. in W.

Antwort: Wir möchten raten, den Fleck mit einem Aufguß von Seifenrinde (Quillaja) zu entfernen, und zwar am besten, indem das ganze Kleidungsstück mitgewaschen wird, da die Fleckenentfernung sonst vielleicht einen unliebsamen Rand hinterlassen könnte. Stoffe dieser Art lassen sich in Seifenrindlösung sehr gut waschen und werden nach dem Waschen nicht gelblich, sondern gleich aufgehängt und noch halbfeucht von links gebügelt. H. R.

Frage Nr. 246. Meine Ziege hat seit längerer Zeit einen gründlichen Ausschlag an beiden Seiten des Maales. Gleichzeitig leidet sie an Husten und Schnupfen, welcher sich gar nicht bessern will. Sie frisst gut, läuft aber sehr wenig. Die Milch ist sehr stark zurückgegangen. Das Tier geht auf die Weide, will aber nie der Sonne ausgeleht sein. Zwei junge Lämmer sind schon an derselben Krankheit gestorben; die übrigen Tiere auf der Weide sind ebenfalls davon befallen. Wie läßt sich die Krankheit beseitigen? L. F. in A.

Antwort: Bei der Erkrankung Ihrer Tiere handelt es sich entweder um Sonnenbrand, Hitzschlag oder Lippengrind. Am leichtesten befallen werden hiervon Tiere mit weißer Hautfarbe, was in Ihrem Falle wohl zutreffen dürfte. Zuerst Behandlung halte man die Tiere einige Zeit im Stalle oder im Schatten. Sodann wirken günstig für den Verlauf der Krankheit gelind abführende Mittel. Die mit Schorf belegten Stellen schmieren man mit Öl, Fett oder Karbolöl ein, wodurch ein Abfallen des Grindes und somit die ganze Heilung gefördert wird. Gefährlich kann die Krankheit nur bei ganz jungen Tieren werden, in der Regel ist sie gutartiger Natur. Dr. Ben.

Frage Nr. 247. Ich habe mir, um Butter zu haben, Ziegen angeschafft. Die Tiere liefern jetzt täglich 5/2 l Milch, die aber sehr wenig fettreich ist. Kann mir ein Mittel gegeben werden, um den Fettgehalt der Milch zu erhöhen? v. K. in B.

Antwort: Eine Erhöhung des Fettgehaltes der Milch kann erfolgen durch Verabreichung von fettbildendem Futter. Daß in Ihrem Falle die Milch der Ziegen sehr wenig fettig ist, liegt sehr wahrscheinlich daran, daß Ihre Tiere wenig gehaltreiches Grünfütter bekommen oder auf eine zu nahe Weide gehen. Von den Grünfütterarten liefern Alee, Luzerne, Serradella, Sparlette höheren Fettgehalt. Mehr noch als das Grünfütter wirken auf Erhöhung des Fettgehaltes die entsprechenden Heuarnten. Ganz besonders wird die Fettbildung gefördert durch die Verabreichung von Mägen. Sollten Sie sich solche beschaffen können, so werden Sie in kurzer Zeit den Fettgehalt bei Ihren Tieren erhöhen können. Dr. Ben.

Frage Nr. 248. Das Kartoffelkraut bei meinen Gartenkartoffeln ist so groß, daß meines Erachtens den Knollen zu wenig Sonne zukommt. Wäre deshalb ein teilweises Kürzen des Krautes ratsam? Wäre Kartoffelkraut als Ziegenfutter zulässig? J. M. in P.

Antwort: Die Kartoffel ist allerdings eine Sonnenpflanze, und deshalb bringt sie in schattigen Gärten im allgemeinen so wenig Ertrag. Die Sonne braucht aber gerade das Kraut als den schaffenden Teil der Pflanze. Die Knolle ist doch nur der Sprosser für die dem grünen Blatt im Sonnenlicht erzeugten Stoffe: Stärke, Eiweiß, Fett usw. Das Kürzen des Krautes würde also den Ertrag noch mehr verringern. Im übrigen halbt das Kraut an schattigen Standorten nur im Ertrage nach Licht zu lang. Kartoffelkraut ist als Ziegenfutter durchaus zulässig, bei der jetzigen Futterknappheit sogar geboten. Zudem fressen die Ziegen im allgemeinen auch dieses Kraut sehr gerne, wenn sie nichts Besseres haben. bzw.

sie gewöhnen sich sehr bald auch an dieses Futter. Allerdings gesund muß das Kraut an sich sein. Es sollte sogar im getrockneten Zustand für den Winter aufbewahrt werden. Manche Sorten behalten bis zur Vollreife der Knollen ihr grünes Kraut. Dieses ist als Futter besonders wertvoll. Das Trocknen erfolgt ganz gut an der Sonne. Dazu hängt man das Kraut auf Säune oder legt es auf sonnige Dächer. H.-D.

Frage Nr. 249. Mein Gartenland ist voller Regenwürmer und Schnecken. Ich habe schon ungelöschten Kalk, auch Salz gestreut. Es hilft alles nichts, die Tiere vermehren sich nur noch mehr. Was kann ich dagegen tun, um die Schädlinge loszuwerden? Frau M. in K.

Antwort: Die Bekämpfung der nacten Gartenschnecke geschieht durch Bestreuen der Beete mit Kalkhaub, Gerstengrammen, Ache, ferner durch Eingraben von Torfzögen, die den Schnecken am Tage als Schlupfwinkel dienen, so daß man sie dann bequem vernichten kann. Auch Absuchen des Landes abends mit Licht führt zum Ziele. Regenwürmer sind nicht schädlich. Gt.

Frage Nr. 250. Anbel eine kleine zwergapfelähnliche Frucht, wir nennen sie Virus. Der Baum bringt eine große Menge schöner Früchte. Wie kann ich die vielen Früchte verwerten? Bitte um Rezepte. J. B. in D.-D.

Antwort: Der überaus kleine Zwerg trägt die Früchte des Pirus baccota, landläufig Spierapfel genannt. Die Frucht läßt zur Weinbereitung sich verwenden. Besonders mit Birnen zusammen gekeltert gibt sie dem Birnenwein durch ihren hohen Gehalt an Gerbsäure Kraft und Haltbarkeit, aber auch für sich allein gekeltert wird der Wein sehr gut und hat viel Ähnlichkeit mit dem Spierlingwein. Weiter läßt sich aus den Früchten ein recht gutes Gelee bereiten, wobei ganz wie beim Apfelvee verfahren wird. Nur dürfen dazu die Früchte noch nicht vollkommen reif sein. — Dann wird auch Obstmus daraus bereitet. Dazu wird nur der Stiel entfernt, und der Mittenkelch, wenn es etwas besonderes geben soll, dann werden die Früchte mit dem Kernhaus durch die Fleischmaschine, wie selbige in jeder Küche gebräuchlich ist, gerieben, der Brei wird weich gelocht, durch ein Sieb geschlagen und dann mit etwas Zucker oder Zuckerrübenlast eingedocht bis zur Musdicke. Die Spieräpfel lassen sich auch mit anderen Früchten zusammen kochen: mit Zwetschen, Birnen, Hollunderbeeren geben sie ein vorzügliches Mus, das sich sehr gut hält. Schl.

Frage Nr. 251. Verschiedentlich wird jetzt das Anpflanzen der Reismelde empfohlen. Jetzt beginnen allmählich die Samen, welche in kleinen Hülsen liegen, zu reifen. Wann ist der Zeitpunkt der Reife, und wie kann man am besten die Samen aus den Hülsen befreien? Kann man das Stroh verfüttern? P. K. in A.

Antwort: Der Reismeldebarnen wird gewöhnlich gegen Mitte oder Ende September reif, was daran zu erkennen ist, daß er leicht ausfällt und die Blätter trocken werden. Die Samen verfüttert man an Hühner in den Hülsen, die Blätter und Stengel sind unverwertbar. Wenn Sie nur eine geringe Menge Samen haben, so können Sie diesen durch Klopfen und Reiben zwischen Tüchern entlassen. Die sonst an die Reismelde geknüpften Erwartungen sind offenbar vielfach übertrieben. Dr. S.

Frage Nr. 252. Kann ich, ohne daß es dem Wachstum der Wurzeln schadet, Gemüßblätter, wie vom Kohl, etwa auf 10 cm Länge abschneiden? Wie baut man am besten Zichorien? Kann man die Wälder an Kaninchen verfüttern? M. in B.

Antwort: Das Abschneiden von Blättern von Gemüßpflanzen ist im allgemeinen schädlich, nur bei ganz entwickelten Pflanzen, z. B. von Kohl, kann man — ohne den Pflanzen zu schaden — einzelne alte Blätter abbrechen, um sie zu verfüttern. — Die Zichorienkultur ist sehr einfach. Die Aussaat von Zichorienmännern geschieht am besten vom 15. bis 20. April auf abgedüngtem, tiefgründigem Land, am besten in Reihen; auf ein ein Meter breites Beet vier Reihen, in den Reihen auf sechs bis acht Zentimeter Entfernung ein Korn. Wenn sich die Pflanzen späterhin berühren, werden sie auf 18 bis 22 cm Entfernung verzogen. Die weitere Arbeit besteht im Reinhalten von Unkraut und Haden. Mitte November werden die Wurzeln ausgegraben, von allen Wäthern gereinigt und dann in Keller oder einem ähnlichen Raum in Erde eingeschlagen und mit Laub bedeckt. Je tiefer die Wurzeln sind, um so größer der Erfolg. Aus dem

Wurzeln treiben nämlich neue Blätter aus, welche gelb und zart sind und zur Bereitung von Salat abgeerntet werden. Die Wurzeln werden als Kaffeeträger verwendet. Gt.

Frage Nr. 253. 1. Welche Art künstlicher Düngung muß man anwenden, um in jungen Zwetschen- und Pfalmbäumen bald reichlichen Fruchtanfaß zu erzielen? Wann und wie wird die Düngung gegeben? 2. Meine Spalterbirnen blühen alljährlich reichlich, setzen aber nur wenige Früchte an, die dann bald abfallen. Was kann die Ursache sein und was läßt sich dagegen tun? Kann durch entsprechende Düngung oder Bodenbeschaffenheit der Fruchtanfaß befördert werden? Dasselbe ist bei zwei Apfelpyramiden (Schöner von Bostop und Gelber Belle fleur) der Fall. Sie blühen reichlich, die Früchte entwideln sich zu faßelunggröße und fallen ab. Bald darauf entwideln sich schon wieder die Fruchttaugen sehr kräftig und sind jetzt schon stark angeschwollen. Darf das sein? Welche künstlichen Düngemittel wären als phosphorsäurehaltig zu empfehlen? G. G. in K.

Antwort: 1. Um einen besseren Fruchtanfaß bei Steinobst zu erzielen, muß man mehr mit Kalk düngen. Man unterscheidet zwei Sorten von Kalk, der zum Düngen verwendet wird, gebranntem und ungebranntem. Der gebrannte Kalk (Kalk) muß vor dem Gebrauch trocken an der Luft gelobt werden, so daß er zu Staub zerfällt. Er muß bei trockenem Wetter ausgestreut und gleich untergegraben werden. Man rechnet davon 200 bis 400 g auf den Quadratmeter. Er wird auf sicherem Boden angewendet. Der ungebrannte Kalk, der in feingemahltem Zustande in den Handel kommt, ist bedeutend mit Wasser und weniger ätzend. Seine Wirkung ist aber auch viel langsamer, deshalb wird dieser Kalk auch hauptsächlich auf leichten Böden angewendet. Mit diesem Kalk düngt man viel stärker, 400 bis 500 g, auch noch mehr, auf den Quadratmeter. Die geeignete Zeit zum Düngen ist der Herbst. — 2. Das reichliche Blühen und vorzeitige Abfallen der Früchte Züher Obstbäume können verschiedene Ursachen bewirkt haben. Es ist möglich, daß die Wälder der Aufblühung Birnbäume infolge schlechten Wetters (naß, kalt) schlecht befruchtet wurden und während der Kernbildung herunterfielen. Auch Zäufstodung durch plötzlichen Temperaturwechsel während der Blütezeit kann das schlechte Befruchten bewirkt haben, ferner anhaltende Dürre, ungeeignete Sorten für die Bodenverhältnisse, einseitige Düngung usw. Es kann auch ein Zuviel das vorzeitige Abfallen der Früchte hervorgerufen haben. Wenden Sie sich an einen tüchtigen Fachmann, der die Ursache feststellt und angibt, was zu machen ist. Das starke Anschwellen der Fruchttaugen gibt wohl jetzt zur Befruchtung keinen Anlaß, daß dieselben noch austreiben werden. Phosphorsäurehaltige künstliche Dünger — außer Thomasmehl — sind Superphosphat, Doppelsuperphosphat, Phosphorsäures Kalk, Phosphorsäures Ammoniak. G.

Frage Nr. 254. Wie stellt man einen haltbaren Brotaufstrich aus Äpfeln, Birnen, Pfalmen, auch Fallobst, ohne oder mit möglichst wenig Zucker her? Aufsicht verschlossene Gefäße kann ich auch nicht austreiben. Marmelade hält sich doch auch in Blechweimern. G. G. im Felde.

Antwort: Alle Obstarten, Äpfel, Birnen, Zwetschen, Quitten, ebenso alle Beerenarten, besonders die Brombeeren und die Hollunderbeeren, lassen sich jedes für sich allein, aber auch miteinander gemischt zu einem guten Brotaufstrich zu Dauermus verarbeiten, auch das Fallobst kann dazu verwendet werden. Das Mus von gemischtem Obst und Beeren ist meist schmackhafter als nur von einer Obstart. Zucker ist wegen der Haltbarkeit nicht nötig, früher kochte man das Obstmus ganz ohne Zucker, wir sind in den letzten Friedensjahren nur verwöhnt worden. Zur Musbereitung wird das Obst und die Beeren mit wenig Wasser gargekocht, dann durch ein Sieb getrieben und der entstehende Brei wird bei anfänglich stärkerem, später schwächerem Feuer bis zur Musdicke eingedocht. Zu Dauermus reist die. Am besten hält sich das Mus in Steinquälöpen, wenn aber die Eimer vorhanden sind, können auch diese benutzt werden. Ein guter Papierverchlus genügt als Deckung. Ganz sicher hält sich das Mus, wenn die gefüllten Dose eine halbe Stunde in einem heißen Bad oder Waofen gestellt werden. Es bildet sich obenau eine feste Kruste, welche vor dem Verderben schützt. Ist das Mus zum Genuß vorlieblich etwas zu sauer, so kann ja mit kalter Zuckerlösung nachgeschliffen werden. Schlenk.

Wie erkennt man den Kalzmangel im Boden? Nicht selten kommt es vor, daß trotz der besten Düngung mit Stall- und Kompostdünger die Erträge des Bodens viel zu wünschen übrig lassen. Eine genaue Prüfung wird in vielen Fällen zeigen, daß dem betreffenden Acker der Kalk fehlt. Besonders kommt dies bei leichten Bodenarten vor. Den Kalzmangel kann man schon äußerlich, also ohne chemische Untersuchung des Bodens, wahrnehmen. Wo Schachtelhalm, Sauerampfer, Spargel, Kumpferblümchen, dreifarbiges Beilchen und saure Gräser üppig gedeihen, ist Kalzmangel vorhanden, ebenso dort, wo sich in den Gräben bräunliches Wasser mit regenbogenfarbiger Oberfläche sammelt. Der Kalk hat chemische und physikalische Wirkungen. Er lockert den Boden, macht bindiges Land porös, so daß Wärme und Sauerstoff Zutritt erhalten. Ferner haben wir im Kalk ein Mittel, die humus-sauren Verbindungen im Boden aufzulösen, und man kann dadurch sauren Boden in guten Kulturboden verwandeln. In einem kalkhaltigen Boden geht auch die Keimung der Samen schneller vor sich. Man achte daher den ganzen Sommer über auf die genannten Pflanzen und schreite dann im Herbst zur Kalkdüngung.

Rings um Steinobstbäume, wie Pfämenen, Zwetschgen, Mirabellen, Kirichen usw. sieht man oft eine Menge junger Triebe, die aus den Wurzeln ausschlagen, wodurch das Wachstum der Bäume bedeutend gehemmt wird. Nicht selten wird die Ursache dieser Erscheinung dem Umfange zugeschrieben, daß der Baum aus einem Ausläufer gezogen wurde. Der Grund ist jedoch darin zu suchen, daß um diese Bäume zu tief gehacht oder gegabt wurde. Dadurch wird nämlich die Wurzel beschädigt, und überall dort, wo diese eine Wunde durch Spaten oder Gaden bekommt, bildet sich eine Wulst, die Ausläufer treibt. Die flachliegenden Wurzeln werden sogar öfter ganz abgestochen und treiben dann um so mehr aus. Oft kommen an Stämme selbst Austriebe vor. Werden diese nicht mit einem scharfen Messer glatt abgeschnitten, so entstehen alljährlich an derselben Stelle mehrere neue Triebe. Es ist deshalb darauf zu achten, daß um einen Steinobstbaum nur flach gegraben wird.

Kein Unkraut im Garten. Die verbreitetsten einjährigen Gartenunkräuter sind die kleine Brennnessel, die Vogelmiere und die Melde; unter den ausdauernden werden als besonders häufig die Distel, der Geißfuß, der Klumpfer, die Winde, der Schachtelhalm und die Quercie genannt. Bei den einjährigen Unkräutern ist nach Köllner in der „Dierreichischen Monatschrift für naturwissenschaftlichen Unterricht“ darauf zu achten, daß man sie erst gar nicht zur Blüte kommen lassen soll, da bei ihnen der Same unheimlich schnell ausfällt und feimt. Selbst Behaden und Jäten können das Entstehen neuen Unkrauts nicht verhindern, wofür verschiedene Ursachen verantwortlich zu machen sind. Eine derselben besteht darin, daß der Wind nicht nur aus der Nähe, sondern auch von weit her frische Unkrautsamen in den Garten trägt, oder daß man den Unkrautsamen selbst mit dem Dünger hineinbringt. Auch ist zu beachten, daß derartige Samereien durch eine besonders zähe Lebensfähigkeit imstande sind, auch nach zwei bis

dreijährigem Liegen in der Erde aufzuteimen, wenn sie schließlich beim Umgraben an die Oberfläche gelangen. Am wichtigsten ist für die Bekämpfung die Kenntnis der Tatsache, daß das Unkraut der Fläche den größten Schaden zufügt, solange die letztere noch jung ist. Wenn die Unkrautpflanzen einmal stark geworden sind, vermag das Unkraut sie im allgemeinen nicht mehr zu unterjochen. Man soll das Unkraut nicht zu beliebiger Zeit, sondern gerade während seines größten Wachstums ausreißern, weil dann die Wurzel meist in eigenen Saft erstickt, da sie nicht schnell genug neue Stengel zu erzeugen vermag. Dies gilt besonders von der Distel und der Quercie, die zur Zeit ihrer ersten Triebe viel leichter zugrunde gehen als im Herbst. Ein gutes Vernichtungsmittel besteht darin, das Unkraut von Naturpflanzen überwachen zu lassen, die allerdings ein üppiges Wachstum aufweisen und so dicht stehen müssen, daß zwischen ihnen wirklich kein Unkraut zu gedeihen vermag. Dann sterben die Unkrautwurzeln schnell ab. Hierfür sind am besten Pflanzen mit vielen oder großen Blättern geeignet, z. B. Kohlgewächse, Rhabarber, Salat, Sonnenblumen, Himbeeren, Pfahlgewächse und ähnliches. Ein rationales Mittel erblickt Köllner schließlich darin, ein Stück Land aus ein Jahr in einen Rasen zu verwandeln, wobei das Gras immer wieder geschnitten werden soll, wodurch die Erde, wenn man im Herbst den Rasen umlegt, völlig unkrautfrei geworden ist. Von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln wird hingegen im allgemeinen abgeraten.

Will man guten Gurkensamen gewinnen, so läßt man die schönsten Gurken vom zweiten Anlaß sitzen, legt sie auf Ziegelsteine und nimmt sie ab, wenn sie gelb sind. Hierauf hebt man sie an einem trockenen und luftigen Ort auf, damit sie nachreifen, und nimmt dann das Mark samt den Kernen heraus. Hierauf tut man die Kerne in eine Schüssel und reinigt sie nach vier bis sechs Tagen durch Waschen in einem Siebe. Die guten Kerne fallen dabei im Wasser zu Boden; diese trocknet man schnell an der Sonne, reibt die aneinander klebenden auseinander und bewahrt sie auf. Die Kerne sind fünf bis sechs Jahre lebensfähig, viele Gemüsebauern geben sogar den ältesten Kernen den Vorzug.

Das Trocknen der Rautenpflanze. Nachdem durch die Zellwertungsvergesellschaft in Berlin in Deutschland mit einer besseren Verwertung der Rautenpflanze der Anfang gemacht ist und annehmbare Preise für solche gezahlt werden, ist es für die Rautenzüchter, namentlich für solche, die Rauten mit wertvolleren Fellen halten, sehr wichtig zu wissen, wie sie die Felle der geschlachteten Rauten bis zum Verkauf zu behandeln haben; denn sie können natürlich nicht jedes einzelne Fell gleich nach dem Schlachten des Rauten abliefern, sondern müssen abwarten, bis sie eine entsprechende Anzahl derselben zusammen haben; wenn aber bis dahin die Behandlung nicht zweckmäßig ist, so büßen sie an Wert erheblich ein, können sogar leicht völlig wertlos werden. Es ist notwendig, sie sofort nach dem Abziehen zu trocknen, was auf verschiedene Weise vorgenommen wird. Manche Züchter stopfen zu diesem Zwecke den Rautenbolz fest mit Heu oder Holzvolle aus, die Haareite nach innen gewendet, und hängen es

so an luftigen, aber nicht sonnigen Orte auf. Jedoch ist diese Trocknungsart aus verschiedenen Gründen dem Anfänger nicht zu empfehlen. Der bekannte Fachmann Maßlich rät zu folgender Verfahren: Man beschaffe sich einige Spannbretter, nämlich 3/4 Zoll starke Bretter, welche in einzelne Stücke von 1,50 m Länge zerlegt und so zugeschnitten werden, daß sie an dem einen Ende 25 cm breit sind, nach dem anderen sich auf 12 cm verjüngen. Hierauf schiebt man ein Spannbrett mit dem schmaleren Ende in das Fell hinein, und zwar so weit, daß der Kopf genau auf dem Ende des Brettes ruht. Das Fell wird an Breite hochgezogen, ganz straff gehalten und mit einigen breittüchtigen Drahtstiften auf dem Brette befestigt. Die Fleischseite des Fells muß nach außen geteilt sein, wird darauf tüchtig mit Kochsalz eingewaschen und an schattigen Orte aufgehängt. Je nach der Jahreszeit dauert das Trocknen fünf bis vierzehn Tage und ist beendet, wenn der Balg sich vollständig hart, knochig anfühlt. Will man die Felle noch weiter aufbewahren, so legt man sie in aufeinander, daß jedesmal die Haareiten mit die Fleischseiten gegeneinander liegen; natürlich muß auch die Lagerung an trockenem, luftigem Orte geschehen.

Das Kartoffelkraut entfällt sich in diesem Jahre zu einer seltenen Uppigkeit, doselbe ist jedoch nicht, wie es bisher meist üblich war, zu verbrennen. Wohl bleibt uns beim Verbrennen die Asche zurück, aber der Stickstoffgehalt und die Humusstoffe gehen in Flammen auf und sind für uns verloren. Getrocknet kann das Kartoffelkraut zur Einstreue benutzt werden. Wo es möglich ist, wird dasselbe beim Winterbau des Bodens mit untergeadert, wo dies nicht anmöglich ist, wird es gesammelt und zur Kompostbereitung verwendet. Trocken aufbewahrt, bildet es, mit Laub vermengt, eine gute Unterlage für die Mistbeete im Frühjahr. Es entwickelt sich damit zwar keine Hitze, aber doch eine langanhaltende milde Wärme, welche hinreichend ist, die Frühsaaten zum sicheren Aufgang zu bringen. Schlegel.

Rohe Milch vor dem Sauerwerden zu schützen. Nicht immer ist man gleich in der Lage, frische Milch abzutuchen. Mitunter will man das auch gar nicht, weil man für ungelochte Milch mehr Verwendbarkeit zu haben glaubt als für abgelochte. Dennoch ist es in den heißen Monaten schwierig, rohe Milch ohne Eis auch nur einen halben Tag lang vor dem Sauerwerden zu schützen. Die meisten Versuche schlagen fehl, die Milch säuert bereits nach wenigen Stunden. Praktische Hausfrauen haben ein einfaches Mittel herausgefunden, das sich recht gut bewährt haben soll. Man schütte die frische Milch in ein gut verchlörtes Gefäß, am besten ist eine hohe schmale Milchkanne oder eine mit Patentverschluss versehene Flasche. Dieser Behälter wird dann auf einen großen flachen Stein gestellt, den man mit kaltem Wasser übergoßen hat, und darauf wird um die Flasche herum ein großes Leinentuch, das in kaltes Wasser getaucht wurde, gewickelt. Mit einem zweiten feinen Tuche wird dann die Kanne von oben noch einmal gut überdeckt. Rohe Milch, die auf diese Weise aufbewahrt wird, hält sich zwölf bis fünfzehn Stunden. In sehr heißen Tagen muß allerdings dieser kalte Umschlag mehrmals erneuert werden. M. T.

Reines Gesicht



Das Kästchen des Aders ein sicheres Mittel zum Steigern des Helmertrages. Nach eigenen Erfahrungen für den Gebrauch des Praktikers genau faßlich dargestellt von A. Küster. Mit Vorwort von Geh. Regierungsrat Professor Dr. Albert Orth. Dritte, von der dritten verbesserte Auflage. Preis gebunden 60 Pfennig. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt-Verschickung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm.

Amendbart

Das Kästchen des Aders ein sicheres Mittel zum Steigern des Helmertrages. Nach eigenen Erfahrungen für den Gebrauch des Praktikers genau faßlich dargestellt von A. Küster. Mit Vorwort von Geh. Regierungsrat Professor Dr. Albert Orth. Dritte, von der dritten verbesserte Auflage. Preis gebunden 60 Pfennig. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt-Verschickung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm.

Amendbart

Das Kästchen des Aders ein sicheres Mittel zum Steigern des Helmertrages. Nach eigenen Erfahrungen für den Gebrauch des Praktikers genau faßlich dargestellt von A. Küster. Mit Vorwort von Geh. Regierungsrat Professor Dr. Albert Orth. Dritte, von der dritten verbesserte Auflage. Preis gebunden 60 Pfennig. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt-Verschickung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm.

Reines Gesicht

Das Kästchen des Aders ein sicheres Mittel zum Steigern des Helmertrages. Nach eigenen Erfahrungen für den Gebrauch des Praktikers genau faßlich dargestellt von A. Küster. Mit Vorwort von Geh. Regierungsrat Professor Dr. Albert Orth. Dritte, von der dritten verbesserte Auflage. Preis gebunden 60 Pfennig. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt-Verschickung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. J. Neumann, Neudamm.

Siehe die Beschriftung: P. S. Grundmann, für die Inserate: G. Ulrich, Druck: J. Neumann, Neudamm u. Neudamm-Verlag von Richard W. Schmidt, Hamburg (Pap. Groß).