



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 41.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

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

Das Selbstausaugen der Milch bei Kühen und Ziegen.

Von Dr. Bän. (Mit 7 Abbildungen.)

Das Selbstausaugen der Milch ist eine Untugend, die sowohl bei Kühen als auch bei Ziegen vorkommt. Die Anlagen hierzu zeigen sich in der Regel schon im jugendlichen Alter. Man kann zum Beispiel bei Kälbern, die frei umherlaufen, sehr häufig beobachten, daß sie sich gegenseitig am Euter oder am Naselbefangen.

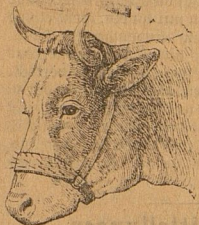


Abbildung 1. Stachelzaum bei Kühen.

Hieraus kann sich später, wenn die Tiere angebunden werden oder einzeln stehen, sehr leicht die Untugend des Selbstausaugens entwickeln. Am meisten neigen hierzu diejenigen jungen Tiere, die man an der Mutter saugen ließ; es ist deshalb die in den letzten Jahren mit Recht bevorzugte Form des Tränkens als zweckmäßiges Vorbeugungsmittel anzuziehen.

Um das Selbstausaugen zu verhindern, kann man verschiedene Maßnahmen ergreifen. In manchen Gegenden schmirt man zu diesem Zweck die Striche mit Bitterstoffen ein, die natürlich nicht giftig sein dürfen. Durch den unangenehmen Geschmack werden dann die Tiere von dem Selbstausaugen abgehalten.

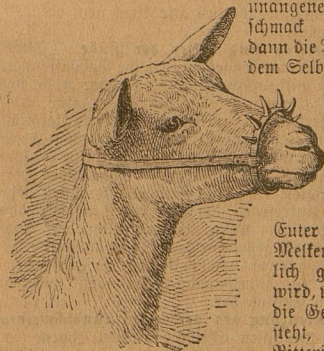


Abbildung 2. Stachelzaum bei Ziegen.

Ein weiteres Mittel zur Verhinderung des Selbstausaugens ist die Anlegung eines sogenannten Stachelzaumes (Abbildung 1 und 2). Der Stachelzaum läßt sich herstellen dadurch,

daß man durch den Nasenriemen eines Lederhalters von innen nach außen kurze, spitze Nägel schlägt. Damit die Nägel möglichst fest sitzen, dürfen keine Löcher vorgelochet werden. Versucht das Tier, mit angelegtem Stachelzaum das Euter zu erreichen, so sticht und verletzt es sich mit den spitzen Nägeln und wird dadurch zum Ablassen von dieser Unart gezwungen.

Ein weiteres Mittel zur Bekämpfung des Selbstausaugens ist die Anlegung des sogenannten spanischen Kragens (Abbildung 3). Der spanische Kragen besteht aus einem Holzkummet, in welchem auf jeder Seite zwei etwa 30 bis 50 cm lange, mäßig nach dem Hals zu gebogene Hölzer eingelassen sind. Will die Kuh bei angelegtem Kummet mit dem Maul nach dem Euter, so stemmen sich die Querspitzen an den Kimmbacken und am Halse ein und machen ein weiteres Seitwärtsdrehen des Kopfes unmöglich. Diese Vorrichtung dürfte die größte Empfehlung verdienen.



Abbildung 3. Spanischer Kragen.

Für Ziegen muß das Kummet in entsprechend kleinerer Abmessung angefertigt werden. Bei Ziegen kann man sich auch ein Holzgestell nach Art der Abbildung 4 machen und es ihnen an die Hörner oder am Kopf festbinden.

Eine dritte Art der Verhinderung besteht in der Einziehung eines sogenannten Nasenholzes (Abbildung 5). Das Nasenholz ist herzustellen aus einem etwa 20 cm langen Stück harten Holzes und muß nach beiden Enden angespitzt werden. In der Mitte ist eine Rille anzubringen. Zwecks Einsetzen des Nasenholzes zwänge man die Kuh so ein, daß sie sich nicht rühren kann; dann wird mit einem scharfen, schmalen Messer die innere Nasenwand durchstoßen und das Nasenholz durchgeführt (Abbildung 6). Diese Operation ist keineswegs schwierig und auch nicht schmerzhafter für die Tiere als das Einsetzen eines Nasenrings. Jeder Versuch, das Euter zu erreichen, muß dazu führen, mit dem Nasenholz anzustoßen, wodurch dem Tiere Schmerzen bereitet werden. Es darf hierbei nicht un-

berücksichtigt bleiben, daß ein Anstoßen auch bei anderer Gelegenheit, so beim Fressen, Bewegen des Kopfes usw. eintreten kann, aus welchem Grunde diese Methode keine besondere Empfehlung verdienen dürfte.

Als ein sehr wirksames und einfaches Mittel zur Bekämpfung des Selbstausaugens kann die Fesselung der Hörner durch Hanfstränge oder Stricke, die an einer Bauchgurte befestigt werden, anzusehen sein. Die für diesen Zweck dienenden Hanfstränge oder Stricke sind an den Hörnern so zu befestigen, daß sie nicht leicht abrutschen können, also an der am meisten nach hinten gebogenen Stelle. Die Befestigung am Bauchgurt hat tief an der Brustseite zu erfolgen (Abbildung 7). Um ein Vergleiten der Stränge zu verhindern, empfiehlt es sich, diese durch ein in der Gurte anzubringendes Loch zu stecken oder dieselben seitwärts zu führen. Ein straffes Anziehen der Stränge ist nicht erforderlich, so daß den Tieren etwas seitliche Bewegungsfreiheit des Kopfes verbleibt. Bei jedem Versuch einer stärkeren Seitwärtsbewegung des Kopfes strafft sich aber der Strang auf der entgegengesetzten Seite und macht eine weitere Seitwärtsbewegung unmöglich. Diese Methode ist leicht anwendbar, da sich Bauchgurte und Stränge in jeder Wirtschaft vorfinden. Zu beachten ist hierbei nur, daß das verwendete Material die genügende Festigkeit besitzt.

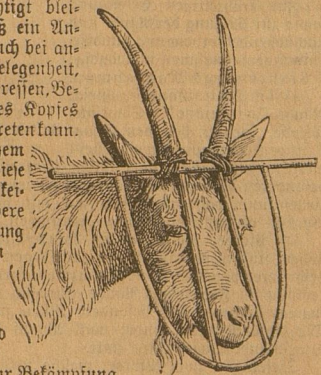


Abbildung 4. Holzgestell bei Ziegen.



Abbildung 5. Nasenholz.



Abbildung 6. Nasenholz, eingesetzt.

Pferberäude.

Das Stellvertretende Generalkommando des Gardedors hat zur Bekämpfung der Pferberäude folgendes Merkblatt zusammengestellt.

Die Räude der Pferde stellt eine Erkrankung der äußeren Haut dar, die durch kleine, mit dem bloßen Auge nicht sichtbare Tiere, die sogenannten „Räudemilben“, verursacht wird. Diese nicht sichtbaren Tiere sind äußerst bewegungsfähig und können in einer Stunde 60 cm laufen, hängen sich an alle Gegenstände, die bei räudekranken Pferden benutzt werden und gehen bei geeigneter Gelegenheit auf andere Pferde und auch auf den Menschen über. Beim Pferde graben sie sich in die Haut ein, legen dort viele Eier und erzeugen Hautentzündung. Merkmale für die Anwesenheit dieser Hautparasiten sind Juckgefühl und Schauern. Daher ist jeder mit Juckgefühl verbundene Hautausschlag als „räudeverdächtig“ zu bezeichnen. Möglichst frühzeitige Erkennung ist daher von größter Wichtigkeit.

Zur frühzeitigen Erkennung sowie zur Tilgung der Räude sind nachstehende Vorbeugungs- und Erkennungsmaßnahmen notwendig:

I. Vorbeugungsmaßnahmen.

a) **Not-Quarantäne** ist zugleich **Räude-Quarantäne!** Sämtliche Pferde, welche bei den Erzeugungsstellen und neu eingetieft werden, sind sofort nach ihrem Eintreffen einer besonderen Prüfung auf Räude im Freien zu unterziehen und während dieser Zeit mit besonderer Voracht aufzustellen und zu gebrauchen.

b) **Pferde, welche unter Räude-Quarantäne stehen, sind in Abständen von acht Tagen bei einer besonderen vom Kommandeur anzusehenden Pferde-revision im Freien auf Räude gründlich zu untersuchen; hierüber sind besondere Listen zu führen. Die letzte Revision findet nach Ablauf der Not- bzw. Räude-Quarantäne statt.**

Diejenigen zwei Pferde, welche neben einem räudeverdächtigem Pferd gestanden haben, gelten als räudeansteckungsverdächtig. Sie sind zur baldigen Erkennung der Räude sofort zu isolieren. Die mit dem Scheren solcher Pferde beschäftigt gewesenen Mannschaften dürfen nicht zur Verabreichung von Futter und Versorgung gesunder Pferde verwendet werden, da hierbei die Räude übertragen werden kann.

c) **Isoliert unter Quarantäne oder sonst unter Räudeverdacht stehender Pferde ist verboten; die Reinigung hat nur mit einem Strohwisch, der nach Gebrauch sofort zu verbrennen ist, zu erfolgen.**

d) **Nach Ablauf der Quarantänezeit sind Ställe, Stallutenställen, besonders aber Zämme und Halstern sorgfältig zu desinfizieren, gleichgültig, ob Räude oder eine andere ansteckende Krankheit aufgetreten ist oder nicht. Die Ställe sind sorgfältig mit heißem Wasser zu scheuern, dann mit Kalkmilch zu überstreichen. Ebenso hat der Desinfektion der Stallutenställe eine gründliche Reinigung vorauszugehen. Dann sind die Stallutenställe mit einer einprozentigen Formaldehyd-Lösung abzuwaschen. Die Halstern sind mit heißem Wasser zu reinigen, dann in eine einprozentige Formaldehyd-Lösung zu tauchen und an der Luft zu trocknen. Die Herstellung dieser Lösung hat nach Anordnung des zuständigen Veterinärs zu geschehen.**

Bei Streuangel ist wenigstens der vordere Teil des Stalles durch Zurückwerfen der Streu freizumachen. Die zurückbleibende Streu ist sorgfältig durchzustechen und danach auf der Oberfläche mit Kalkmilch zu überstreuen.

Nur in Notfällen hat die Wiederbelegung eines desinfizierten Stalles vor Ablauf von vierzehn Tagen nach der Desinfektion zu erfolgen. Aus den über die Desinfektion der Ställe zu führenden Listen muß der Abschluß der Desinfektion und die Zeit der Wiederbelegbarkeit genau zu ersehen sein.

e) **Es nicht für jedes Pferd ein besonderer entsprechend bezeichneter Raum vorhanden, so hat nach jeder Benutzung die Abspülung der ganzen Zämme in einer im Stall stehenden Desinfektionslösung zu erfolgen. Dreiprozentige**

Bacillin, Kreolin oder Lysol-Lösung eignen sich hierzu am besten.

Halstern dürfen nur in desinfiziertem Zustand aufgelegt werden. Desinfizierend sind sämtliche vorhandenen Halstern sofort zu desinfizieren und die auf den Pferden befindlichen Halstern gegen desinfizierte auszuwechseln. In jedem Stall muß ein Vorrat von desinfizierten Reservehalstern an einem besonderen Ort vorhanden sein. Die von Pferden heruntergenommenen Halstern sind unter Verschluss zwecks Desinfektion zu sammeln.

Jede nicht in Benutzung befindliche Halstern hat auf anhängenden Papiertafeln das Datum der stattgehabten Desinfektion zu tragen.

Wird Räude in einem Bestande festgestellt, so sind die vorerwähnten Maßnahmen sofort mit besonderem Nachdruck durchzuführen. Alle in dem Stall befindlichen Gegenstände sind zu desinfizieren, besonders auch Decken. Die Desinfektion der Decken ist durch hohe Hitzegrade zu bewirken. Die Streu des betreffenden Stalles und der zwei benachbarten ist zu entfernen.

II. **Erkennung der Räude.**
Es kommt auf eine möglichst frühzeitige Erkennung der Räude an.

Die ersten Räudepunkte sind schwer zu finden. Sie treten besonders am Grunde der Ohren, unter der Mähne, an den Ganasen, den Halsseiten, zwischen den Vorderbeinen, an der Ellenbogenfalte, Kniefalte und den Geschlechtsteilen auf. Die räudekranken und räudeverdächtige Pferde sind sofort, auch im Winter, zu isolieren.

III. **Behandlung der Räude.**

Die Behandlung räudeiger Pferde erfolgt, soweit angängig, in den Räudelazaretten. Pferde, welche noch in Not-Quarantäne stehen, sind sofort bei der Truppe zu isolieren und zu behandeln. Kann aus irgendeinem Grunde die Behandlung nicht sofort aufgenommen werden, so ist dies dem stellvertretenden Generalkommando zu melden. Wird bei ausgelesenen Pferden Räude festgestellt, so sind dieselben zurückzunehmen und in den Räudelazaretten der Behandlung zu unterwerfen.

Sauerkohl einzumachen.

Von H. B.

Manche Hausfrauen werden es noch sehr lebhaft in Erinnerung haben, daß im vorigen Jahre, noch lange vor Weihnachten, das Sauerkraut ganz plötzlich aus dem Handel verschunden war und daß man das so beliebte Mittagsgemüse nirgendwo für Geld mehr kaufen konnte. — Da ist es sehr praktisch, wenn man sich selbst ein kleines Faß voll Sauerkraut einmacht. Die Mähe ist so groß nicht, und man hat es dann immer zur Hand. Je nachdem man das Kraut lieber milder oder kräftiger liebt, wählt man die Mainz- oder Magdeburger Art. Gut schmecken sie alle beide.

Sauerkraut auf Mainzer Art. Auf den Boden eines sauber gekehrten und ausgewaschenen Fasses oder großen Steintopfes legt man eine kleine Schicht Zwiebeln, grüne Weinbeeren, Wacholderbeeren und Kümmelkörner. Unterdessen hat man recht weiße, feste Weißkohlköpfe so fein wie möglich gehobelt. Man rechnet man auf 5 kg Kohl ½ kg Salz, mischt beides in einem großen Gefäß gründlich durcheinander und drückt den Kohl fest in das Faß, auf jede Lage eine Hand voll Weinbeeren — aber sonst kein Gewürz — freuend. Dann gießt man zuletzt, wenn das Faß gefüllt ist, eine Flasche Apfelwein darüber und legt ein sauberes Brett, das man mit einem Stein beschwert, darauf. Unter den Teller kann man noch ein Stückchen Leinen legen, welches man immer, sobald sich Schimmel zeigt, auswäscht, in Salzwasser taucht und wieder auflegt. Man muß stets darauf achten, daß der Kohl unter Flüssigkeit ist, weshalb man nötigenfalls etwas Dillweizen nachsehen muß.

Magdeburger Sauerkraut. Man nimmt ein kleines Holzfaß oder einen großen Steinopf, der etwa 35 l Flüssigkeit faßt, säubert das Gefäß sehr gut und brüht es mehrfach mit kochendem Wasser, in welches man einen glühend gemachten Pfälzholzen hält, aus. Dann nimmt man 25 feste

Weißkohlköpfe mittlerer Größe, hobelt sie so fein und lang wie möglich und vermischt sie mit ½ kg Salz. Auf den Boden des Fasses streut man eine dünne Schicht Salz, drückt und stampft nun das gehobelte Kraut nebst etwas feingehacktem Dillkraut, etwas Fenchelblättern und kleinen Weinbeeren fest in das Faß, gibt zuletzt einen Eßlöffel voll saure Milch darauf, deckt ein in Salzwasser getauchtes Leinwandstück darüber, legt auf dieses ein Holzbrett und legt einen so schweren Feldstein darauf, daß der bald austretende Saft über dem Kohl steht. Das Faß kommt dann in einen Raum, wo eine Temperatur von 13 bis 14° R herrscht. Nach 20 Tagen stellt man das Faß in den Keller.

Wer selbst einen Hausgarten hat, wird den Wunsch hegen, zuerst die vom Regen aufgeplatteten und beschädigten Weißkohlköpfe zu verwerten. Kamentschlich wird man in der Stadt, wo der Gartenbesitzer vielleicht kein Vieh hat, so denken. Da möchte ich empfehlen, von diesen Weißkohlköpfen einen kleineren Topf voll Sauerkraut anzulegen, denn diese aufgeplatteten Köpfe sind nicht so weiß und hobeln sich nicht so fein wie volle schöne Weißkohlköpfe. Solch ein kleiner Topf mit Sauerkraut wird dann zuerst verbraucht und man braucht nicht auf so lange Haltbarkeit rechnen. Das beste Sauerkraut gewinnt man immer aus Sommerkohl; Winterkohl ist viel strenger im Geschmack.

Sauerkohl gut und schmackhaft zu kochen. Man nimmt den Sauerkohl vorzüglich aus dem Faß, damit von der oberen, häufig etwas fahmigen Schicht nichts dazwischen kommt und entfernt auch von den Seiten alles, was nicht die vorgeschriebene Farbe hat. Dann drückt man das Sauerkraut mit der Hand aus und gibt es in einen Schmortopf, worin man gewürfelte Schinken- oder Sechsbälle mit einigen Zwiebeln geschöpft hat, legt einige halbierte Äpfel oder Birnen mit hinein, gießt etwas Zuckersaft, der gern von eingemachten Essigpflanzen herüber kann, hinzu und dünnt das Kraut gar. Will man es etwas süßen, so verdotet man ein bis zwei rohe geriebene Kartoffeln darin. Ist das Kraut später älter und schmeckt es vielleicht ziemlich sauer und streng, so überbrüht man es schnell mit heißem Wasser und preßt es sofort aus. Niemals darf Sauerkraut zu diesem Zweck eingewässert werden.

Kleinere Mitteilungen.

Dämpfige Pferde können oft noch mehrere Jahre zum langsamen Zuge gebrauchsfähig bleiben, wenn man dafür sorgt, daß sie in geeigneter Weise ernährt werden. Man vermeide alles Futter, welches erschlaffend auf den Körper wirkt, und welches die Genebe unnötig mit Fett oder Wasser belastet. Dämpfige Pferde sollen möglichst immer in schlanker Körperbeschaffenheit gehalten werden. Heu und Stroh verabfolge man gar nicht, Grünfütter überhaupt nie. Das beste Futter bildet reiner Hafer, der leider knapp ist und nur in geringen Mengen verabfolgt werden darf. Haben die Pferde schon schlechte Zähne, so soll man dies sofort ausbessern. Ferner müssen dämpfige Pferde nicht getränkt werden, das Wasser darf jedoch niemals zu kalt sein, um jede weitere Erkrankung zu vermeiden, durch welche das alte Uebel noch verhärtet werden würde.

Milchertrag und Alter der Kühe. Durch Versuche hat man festgestellt, daß die Beschaffenheit der Milch mit zunehmendem Alter der Kühe sich nur wenig verbessert. Die über vier Jahre alten Kühe liefern zwar erheblich mehr Buttermilch als die jüngeren, doch war dies fast in jedem Falle mehr dem erhöhten Milchertrage als einem Wechsel an Fettgehalt zuzuschreiben. Kühe über vier Jahre zeigten im Milchertrage nur einen sehr geringen Unterschied, der dem Alter zugehörigen werden konnte. Kühe, die das Alter der Reife erreicht haben, geben mehrere Jahre hindurch dieselbe Milchmenge von derselben Beschaffenheit, ohne daß das zunehmende Alter irgend welchen merklichen Einfluß hat.

Die Kreuzung des veredelten Land Schweines mit dem deutschen Gelschwein zum Zwecke der Erzeugung von Magerfleisch hat in der Regel gute Ergebnisse gezeigt; denn das deutsche Gelschwein ist ein auf viel Fleisch mit weniger Fett gezüchtetes Tier. Eine bekannte und durch die Erfahrung vielfach bestätigte Tatsache ist auch, daß durch eine angemessene, natürlich nicht übermäßige Bewegung der Masttiere vor und während der Mast der Fleischgehalt gefördert, dagegen der Fettanatz beeinträchtigt wird. Der Ansatz von

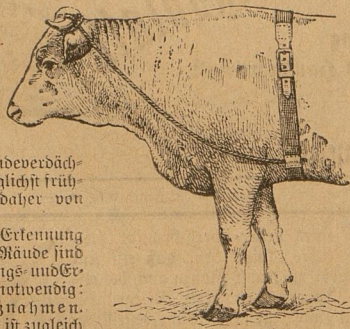


Abbildung 7. Hörnerfestlegung. Zu dem Artikel: „Das Selbstauslegen der Milch bei Kühen und Ziegen.“



Magerfleisch kann nur bei entsprechender Einweickung gefördert werden. Wo Schweine durch magere Haltung, z. B. auf Weiden, zu reichlichem Fleischanlaß gebracht werden sollen, kann es nur geschehen, wenn die Tiere möglichst einweicklich mit Fischmehl, Fleischmehl, Hohnen, Erbsen und dergleichen gefüttert werden können, was aber unter den gegenwärtigen Verhältnissen nicht immer möglich ist. Die Hauptfrage ist jetzt, möglichst viel Lebendgewicht, gleichgültig ob Fett oder Fleisch, zu erzeugen.

Zum Schließen der Einkochgläser mit Gips. unlängst brachten wir eine Mitteilung nach dem „Kölnischen Stadtanzeiger“, in der empfohlen wurde, Einkochgläser statt mit den geringwertigen Kriegsgummierungen mit Gips zu verschließen. Wir haben bei J. Weid, G. m. b. H., Dillingen, Amt Säckingen in Baden, der Firma, die das bekannte Weidische Sterilisationsverfahren in den Handel gibt, angefragt, welche Erfahrungen mit der Anvendung von Gips zum Schließen der Weidgläser vorliegen. Uns ist nun von Weid mitgeteilt worden, daß nach dortigen Versuchen das Versipfen der Gläser unzumutbar wäre. Die erhitzten Gläser schließen nicht fest, bei niederen Graden sinkt der Dedel lose auf, bei höheren Graden und längerer Erhitzungsdauer löst sich der Dedel bei härterem Zugreifen abnehmen. Kurze Zeit zunächst schließt der Dedel allerdings, doch dürfte der Inhalt zweifelsohne in kurzer Zeit verderben. Wir müssen also davon warnen, das Versipfen bei Weidgläsern anzuwenden. Höchstens sollte es versuchsweise in geringerem Maßstabe geschehen, und nur dann, wenn der Inhalt der Gläser bald gebraucht wird. Vielleicht berichten unsere Leser über ihre Erfolge mit Sterilisieren ohne Gummierung.

Buttermilchsuppe. Zu dieser außerordentlich nahrhaften Suppe, die in den teuren Zeiten mitunter ein Abendbrot ersetzen kann, nimmt man auf je einen Liter Buttermilch 30 g Mehl, das man mit der Buttermilch recht sorgsam verauricht. Ist dies geschehen, so läßt man die Masse mit etwas Salz einmal aufkochen, rührt darauf einen Teelöffel Zucker und etwas Zimt hinzu und zieht die Buttermilchsuppe mit einem Eidotter ab. Inzwischen hat man etwas Weißbrot zu Scheiben oder Würfeln geschnitten und auf dem Feuer geröstet. Das Weißbrot wird darauf in die Suppe getan und das Gericht ist fertig.

Hase in Gelee. In der Zeit, wo es Hasen gibt, empfiehlt es sich sehr, einen solchen in Gelee zu kochen. Man hat dann für lange Zeit einen Vorrat in Reserve, für den Fall, daß liebe Angehörige aus dem Felde auf Urlaub kommen sollten. Der Hase wird hierzu wie bekannt vorgeordnet, in Portionsstücke zerteilt und zusammen mit zwei laubhergerichteten Kalbfüssen, zwei großen Zwiebeln, zwei Petersilienwurzeln, einem Viertel Sellerie, einigen Zitronenscheiben, 5 bis 6 Pfeffer- und Nelkenkörnern sowie zwei Lorbeerblättern und etwas Salz mit dem nötigen Wasser zu Feuer gebracht und unter häufigem Abgähnen gar gekocht. Sind die Hasenstücke weich, so legt man sie in einen Steinguttopf und kocht nun die Brühe bis etwa auf die Hälfte ein, seigt sie durch und fettet sie gut ab. Über die Hasenstücke gegossen, läßt man sie erstarren und gießt den Topf dann mit Hammel- oder Ziegenaltg zu. Dieses Gericht hält sich, kühl und gut aufbewahrt, ein halbes Jahr.

A. Br.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageabteilung für den Leser nur Zweck, wenn sie dieselbe erledigt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Reichsmark beigefügt sind. Welche findet denn aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 262. Infolge der geringen Hafervation und der geringen Heuernte möchte ich meinen Pferden Pferdewermeeren zufüttern. In welchen Gegenden werden solche vorzüglich gebaut? Wie erfährt man die Anbauer, welche verkaufen wollen? Wie überwintert man diese Wöhren am besten? Welche Sorte ist die haltbarste? In welchen Mengen kann man diese Wöhren den Pferden verabreichen? Expediteur V. in Sch. (Thüringen).

Antwort. Die Pferdewermeere wird überall gebaut, besonders jetzt im Krieges. Kaufangebote machen natürlich nur die Großwirtschafte, welche Großanbau betreiben. Sie müssen also ein Kaufgesuch in einem landwirtschaftlichen Anzeigenblatt veröffentlichen. Zu der Hand sanitärlcher deutscher Großwirtschafte

ist der „Neudammer Anzeiger“ („Allgemeiner Landwirtschaftlicher Anzeiger für ganz Deutschland“, Neudamm, Verlag J. Neumann). Die Wöhre hält sich am besten in Wieten. Diese dürfen aber nur einmal angelegt werden — die Wöhrenschnüfung an sich nur 1/2 m breit —, sonst erhäben sie sich zu leicht und säulen. Die Lagerung muß also kühl sein, dabei selbstverständlich frostfrei. Die Haltbarkeit der Wöhre an sich hängt wesentlich nicht von der Sorte ab, sondern von den Bedingungen, unter denen sie gewachsen und eingearbeitet ist. Auch die Art des Transportes spielt eine Rolle. Je mehr die einzelne Wöhre so oder so beschädigt ist, um so weniger hält sie sich. Den Pferden kann man Wöhren eigentlich nie zu viel geben, besonders wenn man sie ihnen unzerkleinert zur Nacht vorlegt. Aber andererseits sind die Pferde auch für die kleinsten Mengen dankbar. Zerleinerte Wöhren machen das heutige „Kriegsrafffutter“ schmackhafter.

Frage Nr. 263. Wie bereite ich Holunderjaft, den man mit Wasser aufgekocht unter Zufügung von Zucker als Punsch genießt? W. Sch. in N.
Antwort: Holunderjaft und Wasser und Zucker allein geben niemals einen Punsch, es fehlt die Hauptfache: der Alkohol. Anders und richtig müßte die Frage lauten: „Wie kann Holunderbeerwein zu Punsch verwendet werden?“ Es wird aber vielfach in Norddeutschland der Holunderjaft dem Punsch mit zugelegt, besonders da, wo es üblich ist, denselben mit Rotwein anzusetzen. Da dieser jetzt sehr teuer ist, wird Weißwein dazu verwendet, und dient der Holunderjaft als unschuldiges Farbe- und Täuschungsmittel. Zur Saftgewinnung werden die Holunderbeeren im eigenen Saft gekocht, dann ausgepreßt, der Saft durch eine Serviette filtriert, in Gläser gefüllt, gut verkorkt und im Wasserbad 40 Minuten lang auf 80° erwärmt. Wenn Zucker vorhanden ist, können auf das Kilogramm Saft 200 g Zucker zugelegt werden, andernfalls muß die Verkohlung beim Gebrauch erfolgen. Die Menge des Zusatzes zum Punsch muß der eigene Geschmack entscheiden.

Frage Nr. 264. Kann man die kleinen, weichen Gänsefedern ungerissen lassen, oder ist es besser, sie von den Fedeln zu befreien. W. Sch. in N.
Antwort: Die Gänsefedern müssen alle gerissen werden, auch die kleinen, denn namentlich diese stechen durch das Zuleit und durchlöchern es. Außerdem sammeln sich in den Federpielen leicht Milben, was sich durch den weißen Staub beim Bettenklopfen bemerkbar macht.

Frage Nr. 265. Sind Metter- und Trauerrosen zu empfehlen oder sind sie nicht sehr widerstandsfähig? Woher kann ich sie im nächsten Frühjahr beziehen? Kann man im Herbst auf einem Grabe noch Gießen pflanzen oder ist Frühjahrspflanzung besser? Was für Erde ist zu verwenden, und wie kann gebüßt werden? W. Sch. in N.

Antwort: Die besten und schönsten Metterrosen sind Dorothy Perkins, Mme. Sancy de Parahère, Belle de Baltimore, wenn es sich darum handelt, ziemlich große Flächen zu bedecken. Crimson Rambler, Taubendöcklein, Rubin, Aglala wachsen nicht so stark. Eine sehr schöne Hochstammtrauerrose ist Anna Rühmann und Gussan Zabern. Alle angeführten Sorten sind sehr widerstandsfähig, jedoch empfiehlt es sich, bei Eintritt starker Kälte den Wurzelhals der Metterrosen mit Laub, Streu usw. zu bedecken. Hochstammtrauerrosen werden mit Nieseln- oder Tannennadeln nicht bedeckt. — Das Pflanzen von Gießen geschieht am besten im Frühjahr, im Herbst gepflanzt, würde derselbe bis zum Winter nicht genügend einwurzeln. Als Erde zum Pflanzen kann Komposterde oder in Ermangelung dieser kräftige Landerde verwendet werden. Trauer- und Metterrosen erhalten Sie in jeder besseren Baumhülle.

Frage Nr. 266. Meine Obstbäume, besonders Apfel — Landsberger Reinecke und Eisenapfel — stehen auf freiem Felde, Sand und Tonboden. Anbau Korn und Kartoffeln. Es sind kräftig entwickelte Bäume, im Wachstum ohne Fehler, tragen aber fast gar nichts. Was ließe ich tun? A. in N.

Antwort: Aus Ihrer Frage ist nicht zu ersehen, wie alt die schlecht tragenden Apfelbäume sind. Eisenapfel trägt z. B. in späteren Jahren erst reichlich. Landsberger Reinecke ist dagegen eine frühzeitig reichtragende Sorte. Da dieselbe bei Ihnen verlag, so kann es sich in Ihrem Falle um einen jungen Baum handeln oder an der Düngung liegen. Im letzteren Falle raten wir mehr mit Thomasmehl, Kaimit und Kalk zu düngen, und zwar auf den Quadratmeter 400 bis 500 g Kalk, 40 bis

50 g Kaimit oder Kalidüngesalz und 40 bis 50 g Thomasmehl. Diese Teile werden gehörig durcheinander gemischt und im Herbst bei trockenem Wetter ausgebreitet und gleich untergegraben. Die Kalidüngung kann alle drei bis vier Jahre wiederholt werden.

Frage Nr. 267. Habe mehrere Büchsen Steinpilze in Blechbüchsen eingekocht und sie verderben lassen. Nach acht Tagen wölbten sich die Dedel und wir müßten die Pilze wegworfen. Die Pilze waren tadellos. Woran liegt das schnelle Verderben? Nach dem Verderben wurden die Pilze noch über eine Stunde in kochendem Wasserbad gelassen. E. K. in D.

Antwort: Aus welchem Grunde die in den zugelöteten Blechbüchsen eingekochten Steinpilze verderben sind, ist schwer zu sagen. Wenn die Pilze vielleicht bei starkem Regen gewachsen sind, so neigen sie zu sehr schnellem Verderben, und wäre es möglich, daß ihnen das Abfüllen während des Züchtens Schaden gebracht hat. Pilze müssen nach dem Vorlocken — zumal wenn sie durch Regenwetter sehr lastreich geworden sind — so schnell wie möglich in die Dosen und wieder in das kochende Wasserbad gebracht werden, welches für volle 60 Minuten stets 100° R aufweisen muß.

A. Br.

Frage Nr. 268. Wie wird der Eichelkaffee gewonnen und zubereitet? F. C. in B.
Antwort: Zur Herstellung von sogenanntem Eichelkaffee werden die Eichel im Kaffeebrenner gelinde geröstet, grob zerstoßen und dann wie Kaffee verwendet. Der Eichelkaffee wird besonders strophulösen Kindern als Kaffee-Ersatz gegeben; heute dürfen die gerösteten Eichel zum Strecken anderer Kaffee-Ersatzmittel zweckmäßig Verwendung finden.

Idt.

Frage Nr. 269. Bitte um Mitteilung eines Rezeptes zur Bereitung von Harzseifen. H. in F.
Antwort: Harzseifen sind als billiger Seifenersatz sind ein Gemenge von eigentlichen Seifen mit Harz; die Herstellung entspricht der der Fettsäuren, nur tritt an Stelle eines Teiles des erforderlichen Fettes Harz. Die zwei folgenden Rezepte haben sich bewährt. 1. 100 Teile Fett, 50 Teile Harz, 300 Teile Wasser, 140 Teile Äthanololauge. 2. Je 100 Teile Harz, Fett und Äthanololauge von 37°.

Idt.

Frage Nr. 270. Wie kann man Butter auf längere Zeit haltbar machen? Wie ist sie aufzubewahren? Frau S. D. in H.
Antwort: Das beste Verfahren, Butter auf längere Zeit haltbar zu machen, habe ich in folgender Behandlung gefunden: Die Butter, die wie gewöhnlich hergestellt und gelassen wird, knetet man an den nächsten beiden Tagen mehrmals recht gründlich durch, wobei man alles in der Butter enthaltene Wasser herauslaufen läßt. Je trodner und fetter die Butter ist, desto besser hält sie sich. Darauf wird sie einfach fest in einen Steinfopf gedrückt, die Oberseite mit einem jüneren Löffel geglättet und mit Salicylspiritus leicht bepinselt, worauf man den Topf mit Papier zubindet und in einen kühlen, aber nicht muffigen Keller stellt. Da Butter leicht jeden fremden Geruch annimmt, darf in ihrer Nähe weder Petroleum noch Käse oder dergleichen aufbewahrt werden. A. Br.

Frage Nr. 271. Ich habe einige Zentner Mohrrüben geerntet und möchte diese zu Marmelade kochen. Bitte um ein gutes Mohrrübenmarmeladenrezept. Fr. L. in C.

Antwort: Wenn Sie Mohrrüben zu Marmelade kochen wollen, ohne hierzu allein den ausgepreßten Rübensaft zu benutzen, so möchte ich Ihnen raten, die gründlich gefäulerten, gewaschenen und durch die Reibmühle gedrehten Rüben mit grünen Tomaten oder reifen Kürbissen zu mischen. Man rechnet da drei Teile geriebene Rüben und zwei Teile in Scheiben geschnittene Tomaten und auf 500 g dieser Fruchtfrucht 180 g Zucker. Den Zucker kochen Sie so lange, bis er breit vom Löffel tropft, dann kommt das Fruchtmark hinzu, und das Ganze wird zwei Stunden gekocht. Nach dem Abfüllen mischt man auf je 5 kg rohes Fruchtmark ein Päckchen Salicylpulver zu 10 g, darunter, gibt die Marmelade in Steinföcher, legt ein mit Salicylspiritus getränktes Blatt Papier darauf und bindet mit Papier zu. — Wenn Sie Kürbis mitverwenden, so empfiehlt es sich, als Würze auf 500 g gemischtes Fruchtmark die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzuzusetzen. Ganz ohne Zucker kann nur Mübentkraut haltbar eingekocht werden; hierzu kann nur der abgepreßte Saft der geriebene und gedöckten Mohrrüben Verwendung finden, nicht aber gleichzeitig auch das Getreide. A. Br.

Das Blattmalzen der Oberfläche nach der Saat wird vielfach angewendet, um dem Boden mehr Zusammenhalt zu verschaffen und das schnelle Verwehen der Feuchtigkeit zu verhindern. So große Vorteile dieses Malzens auf leichtem Boden auch haben kann, so nachteilig kann es aber auch sein, wenn es auf schweren und feuchten Böden geschieht, da dieser Boden alsdann eine sehr harte und feste Kruste bekommt, welche das Aufkommen der Keime sehr erschwert. Von den glatten Malzen sind die dreiteiligen erdernen am meisten zu empfehlen, weil mit ihnen das Umkehren bedeutend leichter ist als mit den langen feineren oder hölzernen Walzen. Die glatten Walzen vermögen Schollen jedoch nur in weichem Zustande zu zermalmern, während die harte Schollen höchstens in den Boden eindringen. Auf schwereren Böden, wo die Erdschollen schnell verhartem, leisten sie daher nur geringe Dienste, und deshalb verdienen die Ringwalzen hier den Vorzug.

Das Spargelkraut sieht man jetzt gar zu häufig schon abgeerntet. Dies ist viel zu früh. Solange das Spargelkraut grün und gesund ist, produziert dasselbe Nährstoffe, welche sich in den mächtigen Wurzelgebilden als Vorrat aufspeichern und aus welchen sich dann im nächsten Frühjahr die jungen Spargel bilden. Je länger das Blattgrün arbeiten kann, um so mehr wird es im Frühjahr Spargel geben. Wer also zu früh das Kraut abschneidet, schadet der nächsten Spargelernte. Erst wenn das Kraut vollkommen abgeerntet ist, sei es als natürliche Folge durch Wachstumsstillstand oder durch Frost, wird es entfernt. Im ganzen zeigen die Spargelfelder eine recht gesunde Entwicklung, und wenn das nächste Frühjahr einigermaßen Wärme bringt, sieht eine gute Spargelernte in Aussicht. Darum, schont das Spargelkraut.

Die Kohlflege. Auf manchen Kohlfeldern findet man häufig erkrankte Kohlpflanzen, die im Wachstum zurückgefallen sind und nur kleine oder gar keine Köpfe gebildet haben. Ihre Blätter zeigen eine matte Bleifarbe, die Strünke sind oftmals angeschwollen, und ihr Gewebe ist in einen fauligen Zustand übergegangen. Schließlich stirbt auch wohl die ganze Pflanze ab. Zieht man eine solche Pflanze aus, so findet man in den Wurzeln, die durch die Wurzelverzweigungen gebildet werden, 9 mm lange, wasserförmige, glatte, gelblichweiße Maden. Das sind die Larven der Kohlflege, welche nicht mit den Larven des Kohlkrautflüglers zu verwechseln sind. Schneidet man die Wurzeln und den Strunk erkrankter Pflanzen der Länge nach auf, so sieht man dieselben Maden. Sie verpuppen sich in der Nähe ihrer Wirtspflanzen im Boden, wo man dann die gelb bis rotbraun gefärbten Köpfechen finden kann. Die Fliege sieht schwarz aus, auf der silberweißen Stirn nimmt man ein feuerrotes Dreieck wahr; sie ist so groß wie eine Stubenfliege. Abtötende Stoffe sind bemitleidlich fliegen an, also auch frisch und stark gedüngter Boden. In diesem Jahre kann man darum wieder die Beobachtung machen, daß überall da, wo der

Boden im Frühjahr frischen Stalldünger erhielt, die Kohlflege zahlreich auftritt und großen Schaden anrichtet, daß dagegen auf solchem Boden, der schon im Herbst Stalldünger und während des Winters oder im zeitigen Frühjahr Thomasmehl und Kainit erhielt, die Kohlflege nicht zu finden ist. Die Strünke von den befallenen Kohlpflanzen sind mit möglichst viel Erde aus dem Boden zu nehmen und zu vernichten.

Die Aufbewahrung von Dörrgemüse. Sehr sparsame und praktische Hausfrauen werden die Gemüsezzeit dazu benutzt haben, einige Vorräte für den Winter zu sammeln. Nicht alles wurde eingelecht, man wird mancherlei Kohlblätter, Mohrrüben, Petersilie und andere Gemüse im eigenen Haushalte geerntet haben, um für den Winter etwas Dörrgemüse vorrätig zu haben. Bei der Aufbewahrung dieses selbsthergestellten Dörrgemüses ist aber strengste Vorsicht zu beobachten, denn in gar vielen Fällen, wenn das Gemüse nicht zweckmäßig aufbewahrt wird, kann es passieren, daß es ungenießbar wird. Diese Gefahren bestehen bei dem getauften Dörrgemüse nicht so sehr, weil dieses durch längere Bewässerung, zweckmäßige Einrichtungen völlig durchgetrocknet und durchdörft worden ist. So muß denn die Hausfrau ihr Dörrgemüse, nachdem sie es in ein lauberes Weinsäckchen geschüttelt hat, noch einige Tage an einen von der Sonne beschienenen Ort hängen und den Inhalt des Beutels täglich einmal gründlich durchschütteln. Erst wenn das Gemüse heuartig knistert, darf sie das Säckchen aus der Sonne entfernen, um es in einen hellen, luftigen Raum zu bringen. Dort muß der Beutel aufgehängt werden, möglichst gänzlich reichhaltig, er darf auch nicht in der Nähe anderer Beutel, die scharfe Gerüche ausströmen, wie Kräutertees usw., hängen, weil sonst das Dörrgemüse zu leicht diese Gerüche anzieht. Erst dann die nasse Herbstwitterung ein, so ist der Beutel öfter einmal anzufassen. Benetzt man auch nur eine leichte Feuchtigkeit, so muß er sofort in einen warmen Strohtrockner getrocknet werden. So sorgfältig behandeltes Dörrgemüse läuft keine Gefahr zu verderben.

Wenn sich an der Oberfläche eines Weines Schimmelschimmel zeigt, so ist diese Erscheinung als Vorbote des gefährlichen Eßigstiches anzusehen. Um dem Uebel abzuwehren, ist dafür Sorge zu tragen, daß das Faß ständig hundertvoll gehalten wird. Der Schimmelschimmel ist sorgfältig zu entfernen. Schimmelschimmel, die sich unter dem Spundloch angelegt haben, bringt man zum Aufschwimmen, indem man mit einem Hammer rings um das Spundloch herum leichte Schläge ausführt. Der Faßhumb ist dann durch einen neuen zu ersetzen. Viele Praktiker pflegen auch, sobald sich Schimmelschimmel zeigt, den Inhalt des Faßes in ein kleineres abzugeben, den Rest auf Flaschen zu füllen und diese zum Nachgessen zu benutzen. Beim Abziehen ist die Berührung des Weines mit der Luft, soweit es geht, zu vermeiden.

Beim Überwintern der Dahlienknollen wird oft dadurch gefehlt, daß man die Knollen nach dem

Entfernen aus der Erde zu lange an einem trockenen Orte liegen läßt, wo sie schnell und hart austrocknen, und sie erst dann, wenn Fröste eintreten, in den Keller bringt. Ist der Keller nun etwas feucht, so zieht die Knolle die verlorene Feuchtigkeit wieder an und beginnt bald zu faulen. Viel besser ist es, wenn man die herausgenommenen Knollen, an denen man soviel Erde läßt, als eben daran bleiben will, nur zwei bis drei Tage zum oberflächlichen Abtrocknen an einen luftigen Ort stellt und sie dann so gleich in den Keller bringt. Dit werden die Knollen auch durch die trockene Wärme verdorben. Ist man genötigt, einen sehr trockenen und warmen Raum zur Überwinterung zu benutzen, so bedeckt man die Knollen mit Erde, die man mäßig feucht hält; es wird dadurch der übermäßige Wasserverlust und das Verrotten der Knollen vermieden.

Im Herbst und Winter darf das Begießen der Zimmerpflanzen nicht zu häufig geschehen. Man muß sich immer erst davon überzeugen, ob die Trockenheit der Topferde wirklich eine besorgniserregende ist, daß sie eine Bewässerung nötig macht. Viele Prüfung ist dann am deutlichsten, wenn man ein wenig Erde zwischen den Fingern zerreibt. Wenn sie ganz ausgetrocknet ist, fühlt sie sich wie trockener Staub an. Die graue Farbe der Erde ist nicht immer ein untrügliches Zeichen für die völlige Dürre; denn ein sandiger, mehr leichter Blumentopfboden bekommt leicht eine graue Farbe, wenn auch nur eine oberste Schicht auszutrocknen begonnen hat. Bei dem Begießen muß man sehr behutsam verfahren und stets eine feinsiebige Gießflasche benutzen. Das ist bei frisch gepflanzten Gewächsen nötig, um ein Verdrängen der noch lockeren Erde zu verhindern, und auch schon bei gelagertem Boden würde der harte Anprall harter Wasserstrahlen nachteilige Folgen nach sich ziehen, indem er die Erde zusammendrückt und diese in den oberen Teile eine bindige, undurchlässige Schicht erhält. Solche Erde muß unbedingt aufgelockert, am besten durch neue ersetzt werden.

Kübelpflanzen, die ihrer Eigenart nach in voller Sonne ihren Standort erhalten müssen, belege man mit verrottetem Düng oder Komposterde, damit die obere Oberfläch nicht zu sehr von den Sonnenstrahlen erhitzt wird. Zu starke Erwärmung würde den Nachteil haben, daß die Wurzeln mit der Zeit leiden. Mit diesem Belegen bereichert man außerdem noch die Erde an Nährstoffen und erspart sich somit die üblichen ständigen Düngungen.

Abgeschüttelte Blumen kann man lange frisch erhalten, wenn man sie in eine mit Moos gefüllte Schüssel stellt, die zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist. Die Stengel müssen jedoch das Wasser erreichen. Gibt man dem Wasser einen geringen Zusatz von Salz, so wird dadurch das Faulen verhindert. Außerdem bedeckt man die Schüssel noch mit einem angefeuchteten und dann ausgedrückten Tuch oder mit nassem Gießpapier. Man erreicht dadurch, daß die schnelle Verdunstung der in den Blumen enthaltenen Feuchtigkeit verhindert wird, die ja die Ursache des Verwelkens ist.

Reines Gesicht

 reines Gesicht, verleiht reich u. sicher, **Kern-Hafts**-Mittelöffnen gegen Sommerproben, Mitesser, Fickel, Kote, Hauter u. alle Hautunreinigkeiten. Täglich anzuwenden. Preis M. 2.50. **H. Wagner,** Köln 72, Blumenthalstr. 99. (24)

Aufsichtskarten billig!
 100 Kriegs-Vorkarten 8.-
 100 Viehschein-Vorkarten 4.-
 50 patriot. Klagen-Vorkarten 3.-
 50 edle Sänger-Vorkarten 3.50
Verlag Wacker, Dresden I, 141

Ohrenhausen
 Chronisch, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit besorgt in kurzer Zeit
 Gedr. 82
Marie S. Bangratius, Preis k. 2.40, Donaustr. k. 4.
 Besondere Entschreiben, Stadtsynthetische, Kassenholer a. Am 31. (Obers.)

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
 Zu unterzeichneten Verlage erschienen:
Der Kalkstickstoff.
 Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis.
 Von **Economica Dr. Lothar Meyer.**
 Zweite Auflage, 3. bis 6. Tausend. Preis gebunden 80 Pf.
 Partien 10 Stück für 5 Mk. 50 Pf., 25 Stück für 12 Mk. 50 Pf., 50 Stück für 24 Mk., 100 Stück für 46 Mk. franko, größere Partien noch billiger.

Unter den nichtschifflichen Handbüchern nimmt der **Kalkstickstoff** den ersten Rang ein, da er auch in der Kriegszeit ausreichend zur Verfügung steht. Zeiten, Mengen und besondere Umstände seiner Anwendung sind noch wenig bekannt; das Buchlein muß daher wertvollen landwirtschaftlichen Kreisen willkommen sein, denn es bietet in gedrängter Kürze alles, was der Praktiker über **Kalkstickstoff** zu wissen braucht. Die beiden in zweiter Auflage erschienenen Broschüren, die von der Kritik überall als rechtlich gelobt ist, sind dem Behorden und Vereinen auch zur Ansicht gelangt. Bestellung einzeln gegen Einzahlung von 60 Pf. postfrei, unter Nachnahme mit Postzusendung. **J. Neumann, Neudamm.**
 Alle Buchbestellungen nehmen Bestellungen entgegen.

RAUDE Mauke, Ungezieher an Pferden, Rindvieh, Hunden, Schafen, Ohren-Räude bei Kaninchen, Kalkbeine, Läuse, Ungezieher an Hühnern usw., alle Schädlinge an Tieren und Pflanzen beseitigt radikal „Schädlingstod“
 Glänzende Erfolge und Gutachten **Paul Sohnholz,** Chem. Fabrik Hamburg 26, Hammersteind. 62 E. O.

Gegen Kropf, bilden Hals, Drüsenanschwellung behandelt man den echten **Schweizer Kropfalkalm.** Einwirkende vgl. glänzenden Dankschreiben. **Kropf** begünstigter Wirkung. Preis Mk. 3.-
 Durch **Stirchapelische Sträßburg 97** Eff. nützlich Apothekere Deutscherlands.

Daunenbart
 Ihre bei Anwendung der neuen anerkannt. Methode rasch empfindlich, vermindert, vorzeitige rasch unerwünschte Haarwuchs wird und idemizes durch Wiederherstellung der Wurzel im Inneren. Sicher als **Elektronische Gelbmanwendung** kein Risiko, da Erfolg garantiert, auch nach zurück. Preis k. 5.- gegen Nachnahme. **Herm. Wagner,** Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Kostenlose Betriebskraft
 für Wasserpumpen, landwirtschaftliche Maschinen, Landentwässerungen usw. liefert die bekannte **34**
Serules-Strahlwindturbinen.
 Vereinigte Windturbinenwerke Dresden-A. 36.
Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben:
Praktische Ziegenzucht.
 Ein Handbuch zum Gebrauche für Ziegenhalter und Ziegenzüchter.
 Von **Dr. P. Heino, Hannover.**
 Mit 40 Abbildungen in Text. Preis gebunden 3 Mark.
 In der folgenden Prospektliteratur über Ziegenzucht fehlt ein ausführliches Buch, das **Nassenkunde, Zucht, Haltung, Augen, Körperbau und Lebensvorgänge,** sowie auch die Krankheiten und die Mittel zu deren Verhütung gleich ausführlich und in der Form behandelt, wie das bei den meisten Werken über alle anderen Haustierzucht der Fall ist. Dem Verfasser hat jetzt das vorzügliche **Heinrichs** Buch ab, welches inermann, der sich für Ziegenzucht auch nur einigermaßen interessiert, zur Anschaffung dringend empfohlen sei. Porto und Versand gehen zu Lasten des Verlegers. Für jede Wort Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Portoebühren berechnet. **J. Neumann Neudamm.**
 Alle Buchbestellungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: **Holz Grundmann,** für die Druckerei: **G. Ulrich,** Druck: **J. Neumann, Schmidt in Neudamm**—Verlag von **Richard Erbsch, Neudamm (Det. Halle).**