



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 46.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1901.) —

Die Seidenzucht.

Von C. E. Leonhardt. (Mit Abbildung.)

Der Umstand, daß Deutschland jährlich bedeutende Summen für die Einfuhr von Seide ausgibt, hat schon vor 200 Jahren die Aufmerksamkeit der Herrscher auf sich gezogen. Besonders der große König Friedrich gab sich die erdenkliche Mühe, in Preußen den Seidenbau einzuführen und gewinnbringend zu gestalten. Wohl hatte er den Erfolg, den Ertrag der preussischen Seidenzucht von jährlich 1000 kg auf nahezu 6500 kg steigen zu sehen, doch verkümmerten die Einrichtungen bald nach seinem Tode völlig, zum Teil weil seine immer wieder mahnende Stimme fehlte, zum Teil aber auch, weil die Verhältnisse gar zu ungünstig waren. Seitdem sind zwar mehrfach erneute Anläufe zur Hebung der Seidenzucht gemacht worden, doch blieben sie in Deutschland innerhalb enger Grenzen, während in unser Verbündeter in Ungarn sehr schöne Erfolge in letzter Zeit vorzeichnen dürfte. Mittlerweile hat sich in Deutschland die Seidenindustrie gewaltig gehoben. Kurz vor dem Kriege wurden jährlich durchschnittlich 3½ Millionen Kilogramm Seide im Werte von etwa 134 Millionen Mark eingeführt; dies und die Aussicht, den zahlreichen Kriegsverletzten eine leichte, einträgliche Nebenbeschäftigung zu verschaffen, führten in neuester Zeit dazu, daß maßgebende Kreise sich dem alten Projekt, die Seidenzucht bei uns einzuführen, wieder zuwandten.

Von vornherein muß man dieser Absicht mißtrauisch gegenüberstehen. Denn was dem äußerst tatkräftigen Friedrich dem Großen mit seinen zahlreichen Nachmitteln nicht gelingen wollte, hat unter den heutigen Verhältnissen, wo außerdem der Wert von Grund und Boden ganz bedeutend gestiegen ist, noch weniger Aussicht auf Erfolg; wir wollen aber einfach die Tatsachen für sich sprechen lassen, damit jeder selbst ein Bild von den Ertragsmöglichkeiten gewinnen kann.

Die erste Voraussetzung für die Zucht der Seidenraupe bildet die Beschaffung des nötigen Futters, das in allen Seidenzucht-reichenden Gebieten aus den Blättern des weißen Maulbeerbaumes (*Morus alba*) besteht. Die schon früher und neuerdings mit den Blättern der als Gemüse angebauten Schwarzwurzel (*Schorzoneria hispanica*) angefertigten Fütterungsversuche haben wenigstens in Westrußland nicht zum Ziele geführt; die Seidenraupe will nicht recht wachsen, ihre Lebensdauer wird

unnatürlich verlängert und eine hohe Anlage zu feuchterartigen Erkrankungen ist die Folge des unbekömmlichen Futters. Es bleibt abzuwarten, ob die Versuche Professor Dammer's günstiger sein werden. Nach den älteren Beobachtungen von C. W. Köhrig in Darmen darf man es kaum annehmen. Wenn auch letzterem ein Erfolg nicht ganz abzuwischen war, so ist doch die von ihm erzielte Reim-



Weiblicher Seidenpflücker mit Eiern und spinnende Raupe auf Maulbeerblatt; rechts: Kokons mit auschlüpfendem Schmetterling.

einnahme eine so unbedeutende, daß kein Mensch die Mühen und Sorgen einer solchen Arbeit wird auf sich nehmen wollen.

Der Maulbeerbaum braucht tiefgründigen, fruchtbaren Boden und liefert, als Holzbaum gezogen, in gutem Klima und unter günstigen Kulturbedingungen nach 10 Jahren jährlich 15 kg, nach 20 Jahren 25 kg, nach 30 Jahren 50 kg zur Fütterung geeignete Blätter. Unter diesen Voraussetzungen braucht man zur Aufzucht von 30 g Seidenraupeneiern 25 bis 30 im besten Wachstum stehende Maulbeerbäume;

in Deutschland muß man, da die Bäume nicht die höchste Wachstumsfreudigkeit zeigen, gewiß auf mindestens 40 Bäume rechnen. Der Abstand der einzelnen Bäume voneinander beträgt 6 bis 10 m. Man braucht für eine Anpflanzung von 40 Bäumen also wenigstens 16 a besten Bodens, der während der ersten Jahre überhaupt keinen Ertrag in der ange-deuteten Richtung bringt. Die Blätter sind für die ersten Wochen der Raupenfütterung abzuschneiden, nur nach der vierten Häutung der Raupe kann man ganze Triebe vorlegen. Zum Verben des Laubes genügt für die aus 30 g Eiern auschlüpfenden Raupen in den ersten 14 Tagen ein Knabe, später hat ein kräftiger Mann ausreichend mit der Futterbeschaffung zu tun.

Zur Aufzucht der Raupe aus den Eiern gehört vor allem ein Zuchttraum mit Heizvorrichtung. Denn wenn auch zu Beginn der Zucht, etwa Mitte Juni, wärmeres Wetter herrscht, so darf doch das Thermometer im Zuchttraum nicht unter 20° C sinken. Die Eier werden nach Angen zu je etwa 30 g verkauft; eine Unze Eier ergibt 35 000 bis 40 000 Raupen. Für diese Tiere gebraucht man wenigstens 120 ebn Raum, der ausgiebige Lüftung gestattet. Je größer der verfügbare Raum, um so besser. Zum Unterbringen der Raupen verwendet man Hürden aus Schilfrohr mit hölzernen Rahmen von 2 bis 3 m Größe; diese Hürden werden auf Holzgestelle mit etwa 40 cm Abstand voneinander geschoben. Zur Zucht der erwähnten Raupenmenge sind 60 bis 70 qm Hürden erforderlich. Das Auschlüpfen der Eier darf nicht eher beanlagt werden, als die Maulbeerbäume genug Blätter zur Fütterung getrieben haben. Die ausgeschlüpfte Raupen erhalten alle zwei Stunden feingehackte Blätter. Erst nach der vierten Häutung — die vier Häutungen folgen innerhalb vier bis sieben Tage aufeinander — kann man ganze Blätter als Futter reichen. Alle Blätterabfälle wie auch die Ausscheidungen der Raupen sind sorgfältig zu beseitigen, was durch das sogenannte Umbetten erfolgt. Man legt morgens auf die Hürden durchlöcheriges Papier und auf dieses frisches Futter. Die Raupen kriechen durch die Löcher nach dem Futter und können mit Hilfe des Papiers auf eine reine Hürde gebracht werden, während die alte sorgfältig gereinigt wird. Bei jedem Umbetten verteilt man die Raupen auf einen größeren Raum. Eine Woche nach der vierten Häutung erlangen die Raupen die Spinnreife. Man bereitet nunmehr die sogenannten Spinn-

halten aus Stroh, oder Reisigbüscheln, welche ausgebreitet und gelockert auf freie Hürden gestellt werden. In dem Zwischenraum der Strohhalmes usw. spinnt sich nun die Raupe in etwa vier Tagen ein. Nach weiteren vier Tagen verwandelt sie sich zur Puppe. Überläßt man den Kofon sich selbst, so schlüpft nach acht Tagen der Schmetterling aus, indem er durch einen scharfen Saft die Kofonhülle erweicht und ein Loch hindurchbohrt. Für den Züchter gilt es aber, den Kofon zu verkaufen, bevor der Schmetterling ausschlüpft, da dieser sonst bedeutend an Wert einbüßt. Die ganze Entwicklung vom Bebrüten der Eier bis zum Einspinnen der Raupe nimmt 40 bis 45 Tage in Anspruch. Die nun folgenden Arbeiten des Tötens der Raupe und Trocknens der Kofons, das Abhaken und Zwirnen des Fadens usw. sind nicht Aufgabe des Züchters, da hierzu entsprechende maschinelle Einrichtungen und nur durch jahrelange Übung zu erlangende Fertigkeit eine ausschlaggebende Rolle spielen.

Dieses in ganz allgemeinen Umrissen gegebene Zuchtverfahren scheint allerdings sehr einfach und dürfte leicht ermunternd wirken. Man darf aber nicht außer acht lassen, daß es während der angegebenen Zeit die volle Arbeitskraft von wenigstens drei erwachsenen Personen benötigt, daß ferner die Raupen bei nicht strengster Keuschheit sehr leicht ansehnlichen Krankheiten unterliegen, und das Ausbleiben des nötigen Futters endlich den ganzen Erfolg in Frage stellen kann. Und dieser in Geld ausdrückbare Erfolg ist dazu keineswegs so groß, daß er zur Übernahme eines immerhin nicht unbedeutenden Risikos Veranlassung geben könnte. Volla (Die Bedingungen für das Gedeihen der Seidenzucht und deren volkswirtschaftliche Bedeutung, Berlin 1916) berechnet, daß aus einer Unze Eier günstigenfalls 60 kg vollkommene Kofons gewonnen werden können, für die nach dem Mittelpreise der letzten drei Jahre in Götz und Trient 180 M. gelöst wurden. Die tatsächlichen Ausgaben beliefen sich nach diesem Gewährsmann auf 80 M., wobei allerdings der Einkauf des benötigten Futters mit 32 M. angesetzt ist, dagegen keinerlei Lohn für den Züchter und seine Familie enthalten ist. Es wäre also unter diesen Voraussetzungen mit einem Reingewinn von 100 M. zu rechnen, was einigermaßen annehmbar scheint. Nur ist es kaum wahrscheinlich, daß er unter den viel ungünstigeren Verhältnissen in Deutschland erreicht wird. Und was sind letzten Endes 100 M. für drei Personen innerhalb eines Zeitraumes von anderthalb Monaten? Ganz gewiß soll die Seidenzucht nur als Neben-Erwerb ins Auge gefaßt werden. Aber, auch dann dürften sich nicht viele Menschen finden, die eine so schlecht entlohnte Arbeit freiwillig auf sich nehmen. Das mag für den bedürftigen Süd-Europäer und Japaner, die von der Hand in den Mund zu leben genötigt sind, genügen. In Deutschland mit seinen hohen Lebensmittelpreisen wird sich wohl nur der bemittelte Liebhaber zu einem solchen Versuche verstehen. Wir können daher nicht der Meinung beistimmen, daß die Seidenzucht auch in Deutschland einen lohnenden Neben-Erwerb darstellt.

Spätherbarbeiten im Gemüsegarten und Gemüseerwertung in dem Haushalt.

Von A. Barbus.

Überall im Deutschen Reich ist der Gemüse-Anbau in diesen Jahre auch auf Kleiland und Moorlandereien betrieben worden und das muß im nächsten Jahre ebenso wieder in erhöhtem Maße geschehen, um den Kleinenbedarf zu decken. Vor allen Dingen ist es nun aber auch notwendig, die zum Verpeisen dienenden Knollen und Wintergemüse im Spätherbst so zu behandeln, daß sie den größten Nutzen abwerfen und sich lange Zeit halten. Die eigentlichen Wintergemüse sind, ihren Aufbewahrungs-

räumen im Keller usw. entsprechend, die erste Zeit luftig zu halten, damit die aufsteigenden Dünste auch aus Gemüsegärten entweichen können. Die feuchten Ausbünungen sind oft die Ursache zum Faulen der Gemüse. Man bedede deshalb die Gemüsegärten, Baiserrübenmieten, Unterföhrlabmieten usw. erst nach Mitte November. Denn diesen zur Nahrung der Menschen dienenden Gemüse- und Knollengewächsen schadet ein kleiner Frost nicht, weil dieser wieder herauszieht und die Dauerhaftigkeit auch vermehrt wird. Wasserriiben zur menschlichen Speise und zum Füttern für das Vieh hole man solange frisch vom Acker, als es eben geht. Der Nährwert wird dadurch gehoben, und viele Landwirte ernten bis Dezember auf diese Art und sparen dadurch Arbeit. Hat man keine besonderen Speiseriiben, als: weiße lange, runde gelbe, oder violette- oder grünpöppige weiße Riiben, ausgesetzt, so sortiere man die mittelfesten, fleischigen Riiben heraus und verbrauche sie im Haushalt oder verkaufe sie als Nahrung für Menschen. Diese Wasserriiben finden Ende November sehr guten Absatz zu hohen Preisen, man braucht sie dann nicht einzumieten. Findet man zu der Zeit keine Abnehmer oder kann man wegen Zeitmangels nicht in die Stadt fahren, so entferne man das Laub mit einem glatten Schnitt an der Riibe und hänge die abgetrockneten Wasserriiben auf 1 1/2 m im Durchmesser haltende, oben genölbte Häufen und decke Stroh oder Heuballen darauf. Am vorzuziehenden ist dann, diese Speisewasserriiben spätestens anfangs Dezember an Händler oder am nächsten Markt zu verkaufen. Da nun auch in diesem Herbst große Quantitäten Nuertföhrlabi, Kohlrüben, Stedrüben, Wurten für die menschliche Speise in längliche Gruben eingewintert sind, so achte man darauf, daß diese, wie auch die zu Futterzwecken dienenden Gruben bzw. Mieten nicht eher die Winterdecke erhalten, als es eine starke Kälte verlangt. Die meisten Nachfröte, die Ende Oktober und im Laufe der ersten Wochen des Novembers eintreten, sind nicht anhaltend, verbessern vielmehr meistens den Geschmack und die Dauerhaftigkeit der Kohlrüben.

Der Krieg hat die Kohlrübe als Gemüse auch dort eingebürgert, wo sie bisher wenig verbreitet wurde und nur zur tierischen Nahrung diente. Es hat sich herausgestellt, daß Speiseföhrlabi, welche anfangs November aus dem Boden gegraben, dann abgetrocknet und in Mieten von 3/4 m Höhe und unten 1 m Breite gebracht wurden, wohlsmelender und saftiger geblieben sind als die in den breiten und ganz niedrigen Gruben. Stellenweise läßt man die Kohlrüben und auch die Muntelrüben oft bis in den Dezember unbedeckt, im höchsten Fall werden sie, um den ersten Schutz zu haben, mit Stroh belegt. Solche Knollengewächse, gleichviel ob zur menschlichen oder tierischen Nahrung, dünnten genügend aus, werden haltbarer und behalten dadurch auch mehr Nährstoffe, weil sie weniger durch Nässe, Fäulnis usw. leiden. Die oben an den Dunsfängern gesammelte Feuchtigkeit trocknet dann auch besser aus, wodurch die in der Nähe der Dunsfänger lagernden Riiben weniger vom Frost leiden, weil die Kälte weniger an trockenen Früchten schadet als an feuchten Früchten. Die nun zunächst mit Stroh bedeckten Gruben werden dann mit trockener Erde einige Zentimeter stark gleichmäßig bedeckt. Man verneide aber Kohlrüben für menschliche Nahrung und Muntelrüben für die Marmeladenherstellung mit Dünger zu bedecken, weil der Saft des vom Schnee und Regen ausgelagerten Düngers zu den Riiben gelangt und diese dadurch einen Bittergeschmack bekommen.

Dort wo man gute gelbe Schmalzkohlrüben und passende Muntelrüben und süße Wöhren hat, kann man aus Muntelrüben, Kohlrüben, süßen Wöhren, Zuderriiben eine Marmelade herstellen, die in der Stadt ohne Warten lohnend abzusetzen ist. Da auch in der Stadt der Zuder rar ist, so nehme man mindestens ein Drittel süße Wöhren oder Zuderriiben zu einem Drittel Muntelrüben und einem Drittel Kohlrüben. In diesem Verhältnis wird man eine brauchbare, genügend gesüßte Marmelade bzw. einen Brotzusatz herstellen können. In Gegenden, wo für diesen Zweck keine süßen Wöhren und Zuderriiben zur Verfügung sind, gebe man zu der Muntel- und Kohlrübenmischung ein Viertel Samen von Süßgras bzw. Mannagrass (Glyceria fluitans). In manchen Gegenden wächst an alten Sumpfen, Teichen, Tümpeln, feuchten Wiesen dieses Süßgras reichlich, und die Samen hiervon enthalten einen hohen Prozentsatz Zuder und weßhaltige Stoffe. Auch die Süßfarne,

Engelfuß bzw. Fupfeljarne (Polypodium vulgare), sollen als Süßstoff sehr dienlich sein. Man kann den Süßsaft von diesen genannten Süßpflanzen auf verschiedene Art gewinnen, wie denn auch das Auskochen der Pflanzen mit etwas Wasser und nachheriges Auspressen der Stockmasse zum Ziele führt. Der Zudergehalt sammelt sich dann in der Flüssigkeit, die der Marmelade zugemischt wird. Bei dieser Zuderlagerung nimmt ich aber Bedingung, daß die hierzu verwendeten Pflanzen oder Samen vorher sauber gewaschen werden. Gebräunt man die Samen von dem Süßgras, welche sich übrigens auch lufttrocknen in sauberen flachen Kisten aufbewahren lassen, so kann man diese auch gemahlen der Marmeladenrohmasse zusetzen und miteinander kochen und innig verrühren. Kohlrüben und Muntelrüben sind vor dem Verarbeiten zu Marmelade tüchtig zu waschen und zu schälen, weil geschälte Früchte dieser Art eine wohlsmelendere Marmelade geben. Sehr geeignet für den Zweck ist die Muntelrübe „Zudervalse“, welche viel Zudergehalt hat und sehr nährreich ist. Auch Trockenäpfel sind hieron für die Marmeladenherstellung wie auch zum Füttern des Viehs zu gebrauchen. Als Zusatz kann man auf je 20 Pfund = 10 kg Rohmasse 1/10 Pfund Zitronenmelisseblätter und Stengel rechnen, wenn man keinen Zitronensaft oder Zitronenidale mit verarbeiten kann oder will. Zuviel Gewürz soll man nicht nehmen, dagegen verbessern kleine Frühen den Geschmack. Diese Marmelade kann man in Holzfässern, Steingutöpfen trocken gestellt, bis zum Frühjahr und Sommer aufbewahren, ohne daß sie Schimmel ansetzt, wenn die Gefäße luftdicht verschlossen werden.

Man kann auch dort, wo Trockenapparate, sogenannte Allestrodner, oder Dföhrrapparate, Darrren aus Brauntweibrennereien sind, Kohlrüben trocken und für die menschliche Nahrung in sauberen Kisten oder Säden aufbewahren und auch als Trockenmittel für Milchdrosch verfertigen. Durch das Trocknen wird der Transport in die Stadt oder nach der Verbrauchertation erleichtert, da ein Zentner Kohlrüben etwa 20 Pfund Trockenware gibt. Diese Gemüsetrockenware muß so getrocknet sein, daß die Scheibel oder Schnittel wohl geschmeidig, also die Poren nicht ganz wasserleer sind. Dadurch findet sie größere Nachfrage, denn das Kochen wird hierdurch erleichtert. Der Landwirt oder Kohlrübenanbauer kann mitten im Winter das Trocknen vornehmen, wenn er den Bedarf für einen Trockenofen oder Dföhrrapparat frisch aus der Grube holt.

Nicht minder gibt auch das aus weißfleischigen Kohlrüben hergestellte Sauerkraut eine gute Dauerware für den Gebrauch und Verkauf nach Bedarf. Man soll mehr weißfleischige als gelbfleischige Früchte dieser Art verwenden, weil das Sauerkraut aus weißen Kohlrüben ein besseres Aussehen in der Farbe hat als das aus gelbfleischigen Riiben gewonnene. Es ist auch für den Verkauf feiner zu schneiden, wie man denn auch bestrebt sein muß, den Geschmack durch kleine Zutaten von Wacholderbeeren oder Weintraut zu verbessern. Der Absatz wird auch in diesem Winter und Frühjahr groß sein, weil anderes frisches Gemüse sehr rar werden wird. So man nun nicht selbst für den Haushalt dieses Sauerkraut einmachen will, stelle man es im Winter zum Verkauf her und lege es in kleine, fünf bis zehn Pfund fassende Steingutöpfe ein, wenn man nicht in großen Fässern von einem bis zwei Zentnern Inhalt an Wiederverkäufer liefern will. Lohnend ist eine solche Verwertung von Kohlrüben. Stellt man dieses Sauerkraut Ende November her, so kann es bei mittelmäßig warmem Standort schon im Dezember zum Verbrauch kommen, es hält sich unangebrochen bis April, wenn die Oberfläche auf dem Deckel des Fasses oder Topfes stets sauber von Kalmanatz gehalten wird. Der Deckel soll stets mit klarem Salzwasser 1/2 cm hoch bedeckt sein. Soll das Kohlrübenkraut bis im Frühjahr durchwintern, so soll das Gefäß von Anfang an kühl aber trocken im Keller stehen.

Dort nun, wo im Kochpotter junge Karbitten ausgefüttert sind, laße man diese bis Ende November im Garten ungedeckt stehen, so lange kein starker Frost kommt. Sie bleiben auf diese Art saftig. Der Zudergehalt bleibt im Steigen, wodurch der Nährwert erhöht wird. Tritt dann Ende November starker Frost ein, so bedede man das Kraut mit Heubestern oder auch Laub, so daß ein kleiner Schutz vor dem Erfrieren der Karbitten und dem Zustehen der Erde vorhanden ist. Unter dieser Decke kann man den Vorrat stets frisch zum Verpeisen haben, wie

hem auch diese sehr zuckerreichen Karotten zum Essen von Marmelade, Herstellung von Sirup oder zur Gewinnung eines Süßholzes für manche Speisen in der Küche gute Dienste leisten. Man lasse sie also so lange wie eben möglich in der Erde stehen, wie dieses auch mit dem Porree geschieht, wenn man winterharte Sorten angepflanzt hat.

Der Erfurter Winterlauch ist frostsicher und hat auch den verschlossenen sehr kalten Winter, stellenweise bis 30 Grad Kälte, gut überstanden. Wird dieser Porree aus Untenmitris in warme Keller oder in dicht zugedachte leere Mistbeete eingelagert und durchwintert, so wird derselbe zum größten Prozentfaß faulig sein. Dagegen verlangt der bulgarische langschäftige Porree Schutz durch Einschlag oder unter einer Decke. Zu diesem Zwecke grabt man ihn nach Mitte November aus der Erde, befreit ihn von gelben, faulen Blättern und schlägt ihn in Keller in trodrene, mit Sand vermischte Erde oder in einen leeren Frühbeetkasten so tief ein, daß mindestens 40 cm untere Ränge mit Erde bedeckt ist. Der Lauch bleibt auf diese Art gesund und das aus dem weißgelblichen Porreefleisch hergestellte Gemüse ist zarter und wohlschmeckender als das Gemüse aus dem mehr grünlichgelben Porree. Das Porreegemüse hat auch durch den Krieg an Wert gewonnen, deshalb soll man dem ehemaligen nur zur Suppenwürze gebrauchten Kraut mehr Beachtung beim Überwintern schenken. Die Sorte „Kieße von Carantan“ ist weniger frostsicher, und wo man von dieser Sorte Mitte November noch Vorräte im Garten stehen hat, grabe man diese unverletzt aus der Erde und schlage sie dicht zueinander auf einem trockenen Platz am Hause oder im Keller ein und verwerte sie zu allererst für die Küche. Bei einem größeren Vorrat verkaufe man diesen spätestens Ende November, weil diese Sorte bis im Dezember eintretenden starken Fröhen nicht aushält. Ein schönes, wohlschmeckendes Gemüse erhält man, wenn der Porree von den Wurzeln befreit, gut gewaschen und dann in fingerdicke Stücke geschnitten wird. Alsdann tocht man ihn mit etwas Zwiebeln und ein wenig Essig und gibt eine Butter- oder Speckölzelle daran. Das Gemüse tocht vollständig zu Brei. Man kann hierzu Salzkartoffeln und auch aus Karawänen- oder Bechsteinhergestellte Kürbisse, Schwemmesfleisch oder aus rote Beete, Gelatine, Essig und Suppenwürfel hergestellte rote Beetenjügel verwenden. Ein solches Mittagessen gibt auch eine Abwechslung in den Wintermahlzeiten, welches wiederum in der Kriegszeit um so wertvoller ist, als dadurch manche Schwierigkeiten der Ernährung überwunden werden.

Dort wo ein dem Spargel ähnliches Eisen gewonnen wird, nehme man langen bulgarischen Porree oder Erfurter Winterporree, pikte ihn wie üblich, schneide das laue Kraut oben ab, verwende dieses zu einer Kartoffel- oder gemischten Gemüsepuppe und koche die Porreestangen zwölf Minuten in Salzwasser. Sind die Porreestangen entsprechend weich, so wird das Wasser abgeseigt und man begießt die Stangen, welche ganz oder in 15 cm lange Stücke geschnitten sind, mit einer Braungemachten Butter- oder Speckölzelle. Hierzu kann man kalten Kalbsbraten oder geschmorten Apfel oder geröstete Kastanien verzehren. Ferner läßt sich dieser falsche Spargel auch als Mittagspeise verzehren, sofern vorher eine Suppe aus gemahlenen Erbsen gegeben wird.

Oben läßt sich aus Wasserribben, Kohlrüben und Spinat ein Milchgemüse herstellen, das Spinat zu streuen in der Lage ist und der Wohlgeschmack von seinem frühen Oberkohlrabi hat. Zu diesem Zwecke werden auf 500 g Spinat 500 g Wasserribben und 750 g Kohlrüben gerechnet. Die beiden Rübenarten werden in leicht gelagertem Wasser weich gekocht, der Spinat aufgebracht, dann gewiegt und zu den weichgekochten Rüben gemischt. Dieses Milchgemüse wird mit einer Fettzelle aufgekocht und mit Pellkartoffeln verzehrt. Hierzu mundet auch, je nachdem es vorhanden ist, Geflügel oder Wildbrat sowie zubereitete getrocknete Pfäumen oder Apfel. Je nach Größe der Familie kann man die einzelnen Bestandteile mischen und ein nahrhaftes Mittagessen mit ihrem Nährwert zubereiten. Dort, wo man den Winterpinatbeeten ein Schutzgerüst von Lammereisern und Ginstern gegeben hat, kann man bis im Dezember die Blätter des Spinats schneiden. Im Dezember empfiehlt es sich aber, dieses Schutzgerüst zu entfernen, damit der Winterpinat, seinem Wachstum gemäß, durchfrieren kann und nicht verweicht. Ende Februar wird der Spinat wieder mit dem Schutzgerüst bedeckt, um im März mit dem Abfließen der größten Blätter beginnen zu können.

Kleinere Mitteilungen.

Fohlenausläufe sind auch da von Vorteil, wo die Tiere im Sommer mit auf die Weide gehen. Wenn sie in dieser Zeit auch Bewegung genug haben, so fehlt es doch während des Winters daran. Sind die Fohlen aber während der langen Winterzeit an den Stall gebannt, so gehen die Vorteile des Weideganges wieder verloren. Zu einem Fohlenauslauf eignet sich jedes unfruchtbar Stück Land, das nicht zu abschüssig, nicht zu feinig und nicht von zu tiefen Gräben durchzogen ist. Der Auslauf soll möglichst ein längliches Viereck bilden, etwa 90 bis 100 m lang, wenigstens 40 bis 50 m breit und von allen Seiten gut eingefriedigt sein. Draht von mindestens 3 bis 4 mm Durchmesser ist dazu geeignet. Er muß mit greller Farbe angestrichen werden, damit ihn die Tiere gut sehen können, wenn sie dagegen anspringen. Die Vorteile der freien Bewegung sind von unerschätzbarem Werte für den späteren Gebrauchswert der jungen Pferde. Die Muskeln werden infolge ihrer vermehrten Tätigkeit stark und kräftig sowie andauernd in der Leistung. Die Sehnen werden stramm, zähe, fest und widerstandsfähig. Die Beweglichkeit der Gelenke wird frei und ausgiebig, der Gang schnell und sicher. Die Lungen und der Brustkorb erweitern sich, die Lungen können eine größere Menge Luft in sich aufnehmen, dem Blute mehr Sauerstoff zuführen und aus dem Körper mehr Kohlendioxid auscheiden.

Die Kälber müssen langsam getränkt werden. Säugen sie an der Kuh, so sind sie gezwungen, langsam und in kleinen Schlucken zu trinken. Hierin liegt ein Hindernis für das Trinken. Nach den neuesten Untersuchungen ist ein langsames Trinken von geradezu hervorragender Bedeutung für den Gesundheitszustand der Kälber. Beim langsamen Trinken wird nämlich alle Milch von der Schlundrinne in den Blätternagen und von hier aus in den Labmagen geführt, wo die Verbauung der so wichtigen Eiweißstoffe stattfindet. Beim heftigen Trinken, bei welchem ein großer Schluck in die Schlundrinne gelangt, öffnen sich die Lippen der Kälber, und ein Teil der Milch gelangt in den Pansen. Hier kann diese aber nicht verdaut werden, da keine Verdauungssäfte abgetrennt werden; sie geht vielmehr in Gärung über, und die Folge davon ist Aufblähung. Werden die Ursachen nicht abgestellt, so ist alles Eingeben von Arzeneien vergeblich, das Aufblähen wird chronisch und führt dann zu dem massenhaft auftretenden Kälbersterben.

Zur Ziegenzucht. Wo in einer Gegend ein guter Landziegenchlag vorhanden ist, braucht kein neuer Zuchtstamm eingeführt zu werden; man kann vielmehr durch Einstellung eines Rassenbodes, also durch Bluteinkreuzung, sehr gut den Landchlag veredeln. Zur Einkreuzung eignen sich die Schweizer Saanenböde am besten; aber auch deutsche Edelböde stehen ihnen kaum nach; je veredelter der Milchreichtum ihrer Stammütter sehr gut. Die Langensalzaer, die Harzer und andere deutsche Ziegenchläge liefern solche Böde. Bei dem Bezuge berücksichtige man inwiefern auch die klimatischen Verhältnisse. Je überemittelter sie sind, um so bodenständiger wird die Nachzucht als veredelter Ziegenchlag sein.

Sauerkraut mit Zwiebelstücken. Sauerkraut wird mit lauwarmem Wasser schnell abgewaschen und mit einer großen gehackten Zwiebel, zwei in Viertel geschnittenen Äpfeln, etwas Salz und wenn möglich einem Teelöffelvoll Kümmelföner zu Feuer gebracht und langsam gar gedünstet. Zu den Äpfeln dreht man 375 g rohes Wildfleisch durch die Maschine, gibt 500 g am Tage zuvor gekochte und nun geriebene Kartoffeln, etwas Mustat, Salz, Zwiebel, Majoran, Thymian, Pfeffer sowie so viel Mehl hinzu, daß sich aus der Masse gute, haltbare Klöße formen lassen, die man in dem Sauerkraut gar werden läßt. Das Sauerkraut muß hierzu reichlich Brühe haben und wird nötigenfalls etwas Wasser nachgegossen. Dieses ganz ohne Fett zubereitete Essen schmeckt kräftig und gut.

Kohlrüben - Armerlter. Kohlrüben werden geläubert und weich gekocht. Darauf zerhackt man sie in zwiwabähnliche Stücke von mäßiger Größe. Diese Stücke werden nun in einem Gelbei gewälzt, darauf tüchtig mit geriebenem Brot bestrukt und in einer Pfanne mit etwas Fett braun gebacken. In Ermangelung des Gies läßt man einen Eßlöffel Haferflocken in wenig Wasser aufkochen. Die daraus sich ergebende feimige Flüssigkeit dient zum Einwälen der Kohlrübe, sie läßt vorzüglich das geriebene Brot fest. Die falschen Armerlter werden dann in noch heißem Zustande

tüchtig mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben. Unsere Kinder essen dieses Gericht, das sie in nichts an die Kohlrübe erinnert, sehr gern. Es ist ratsam, zu dieser Mahlzeit die gelbe Kohlrübe zu verwenden, da sie im Geschmack erheblich süßer ist und sich dadurch für die Armerlter besser eignet.

Frage und Antwort.

Ein Katerbeber für jedermann. (Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Frageabteilung für den Leser aus Rücksicht, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Ausnahme-Zustände werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 289. Zwei Saamenziegen sind beide im vorigen Jahre nicht brünftig geworden und haben keine Lämmer geworfen. Auch dieses Jahr machen sich bis jetzt keine Anzeichen der eintretenden Brunft bemerkbar. Gibt es ein Mittel, die Brünftigkeit bei den Tieren hervorzurufen? A. u. D.

Antwort: Zur Anregung und Belebung der Geschlechtsfähigkeit und zur Erreichung des Eintretens der Brünftigkeit empfiehlt sich eine kräftige Zitterung mit viel Bewegung im Freien. Angebracht sind ferner Bäderungen mit kaltem Wasser oder Spiritus. Als direkt anregende Mittel sind zu nennen: Koffein, Pfeffer, Quinquina, Kammeln, Wacholderbeeren, Senfsamen usw. Von sehr starker spezifischer Wirkung sind: Kamphariden-Tinktur und Jodolubin. R. Wsn.

Frage Nr. 290. Wie trocknet man späte blaue Weintrauben? Ich möchte sie gern als Rosinen verwerten. A. B. in B.

Antwort: Weintrauben zur Rosinengewinnung können nur bei natürlicher Wärme und Luft getrocknet werden. Sollte es sich um Gewächshaustrauben handeln, so sind dieselben so lange als möglich an den Reben zu belassen, nur müssen sorgfältig alle faulenden Beeren ausgeschnitten werden. Bei Regen- und Nebelwetter ist etwas zu heizen, um die Luft trocken zu halten, die Reblätter werden entfernt. Wenn die Beeren anfangen vom Stiel her zusammenzuschrumpfen, dann können die Trauben auch abgeschritten, auf Horben gelegt und bei gelinder Bodewärme, aber nicht höher als 50 bis 60° C, nachgetrocknet werden. Es ist nicht ganz leicht, Rosinen zu trocknen, aber bei einigermaßen Vorsicht gelingt es ganz gut, und der Erfolg lohnt. Die Beeren bleiben am besten am Stiel, bis sie verbraut werden. Schlegel.

Frage Nr. 291. Ich habe im Juli Johannisbeerwein hergestellt. Der Wein hat gedecent, er ist klar, hat aber Essiggeschmack. Ist er etwa „süßig“, und kann dies beseitigt werden? F. St. in B.

Antwort: Wenn der Wein klar ist, so ist wohl kaum anzunehmen, daß er süßig ist, und daß der säuerliche Geschmack nicht Essiggeschmack ist, sondern daß die verschiedenen flüchtigen Säuren, welche sich während der Gärung bilden, noch vorherrschen. Jedenfalls ist es gut, den Wein von der Hefe zu ziehen, oder wenn diese schon geschoben sein sollte, in ungußchen in ein gut gereinigtes Faß, welches mit etwas Schwefel eingebrannt wird, etwa 5 g Schwefel auf 50 l Raum. Sollte der Wein wirklich süßig sein, so ist dem Uebel schoner abzuhelfen, da muß er, bevor er zu sauer wird, schnell weggetrunken werden, oder man läßt ihn ganz zu Essig werden, was dann ganz von selbst geschieht und durch warme Lagerung noch beschleunigt werden kann. Schlegel.

Frage Nr. 292. Vor zehn bis zwölf Jahren gepflanzte 20 edle Obstbäumchen haben sich wohl gut entwickelt, aber nur zwei bis drei derselben tragen seit vier Jahren etwas Obst. Die anderen haben bisher nicht einmal geblüht. Im Herbst haben sie immer Krudung erhalten, nur im letzten Winter künstlichen Dünger. Es ist hier Lehmboden auf schuflor Nordlehne. Was könnte versucht werden, um das Fruchttragen zu fördern bzw. zu beschleunigen? Frau Gutsbeiter G. in B.

Antwort: Es empfiehlt sich, nachstehendes zu versuchen: künftig eine Zeitlang nicht mit Stickstoff, sondern nur mit Kalz, Kali und Phosphorsäure düngen — die Bäumchen nicht zurückschneiden, sondern nur auslichten — und wenn das beides nicht hilft, bleibt als letztes Mittel nur noch der Wurzelchnitt übrig, d. h. alle über die Kronenkränze hinausgehenden Wurzeln werden mit einem scharfen Spaten abgehoben. Es ist bei dieser Frage auch noch zu berücksichtigen: Zu welchem Boden, aus einem kalten Boden, tragen die Bäume immer später als in dem wärmeren Sandbodenarten. Es können ja überhaupt spät tragende Sorten (z. B. Gravemleiner) sein. M. o.

Eine Düngung, ohne den Boden zu kennen, ist ein recht gewagtes Unternehmen. Warum, wird mancher Landwirt fragen, zeigt aber jede Düngung Erfolg? Die Frage ist berechtigt und auch leicht zu beantworten. Unsere Äcker sind oft so arm an Nährstoffen, daß jede Düngergabe von Erfolg ist. Man ist aber auch nicht in Verlegenheit, wenn der Erfolg ausbleibt, es trägt dann die einseitige Düngung die Schuld, und man sagt, eine Voll- düngung wäre am Platze gewesen. Eine Voll- düngung enthält Stickstoff, Kalz., Phosphorsäure, Kalz. und Magnesia. Wird nun zur Voll- düngung geschritten, so bleibt der Erfolg nicht aus. Es ist aber nicht die Frage gelöst, ob nicht beim Fehlen des einen oder des andern Düngestoffes die Ernte eben so groß gewesen wäre. Hier bietet sich den Verunsicherten ein reiches, legerbringendes Arbeitsfeld. Notwendig wäre jedoch, daß die Unter- düngungsstoffe herabgemindert werden, damit die Unter- düngung hieran nicht ideetert.

Schnitt der Weiden. Die Weiden sind holzfrei, d. h. die Reservestoffe sind völlig in den Wurzelstock zurückgewandert, wenn die Ästen sämtliche Blätter verloren haben. Es fällt dies in die Zeit von Mitte November bis Ende Dezember. Werden die Weiden noch während der Sattbewegung geschnitten, so geht dies auf Kosten des Stofes, welcher mangels ausreichender Reservestoffe das nächste Jahr nur wenige und kümmerliche Ästen zu treiben vermag. Der Schnitt hat ganz unten am Wurzelstock zu geschehen, und es dürfen keine langen Zapfen stehen bleiben. Wer lange Zapfen schneidet, bekommt ästige Ästen, während die aus den unter- sten Augen sich entwickelnden Ästen nach vielfach gemachten Erfahrungen austreten bleiben. Die im November oder Dezember geschnittenen Ästen werden in Bündel gebunden und bis zum Verkauf oder bis zum Schälen an luftigen Orten auf- bewahrt. Kälte schadet ihnen nichts.

Wichtiges Rigolen. Der Herbst, und bei offenem Wetter auch der Winter, ist die Zeit, in der der Landwirt und Gartenbauer die Rigolarbeiten wieder aufnimmt. In den meisten Fällen will man durch das Rigolen bereits kultiviertes Land durch eine gründliche Voderung in seinen kultu- rfähigen Zustände erhalten oder auch durch Unkraut verdrängten Boden seiner ursprünglichen Beant- waltung wieder zuführen. Aber auch bei beab- sichtigter Kultivierung von Oldand, Urboden wird die erste Arbeit das Rigolen sein. Empfehlenswert wäre es, das Rigolen öfter vorzunehmen, als es tatsächlich geschieht, allerdings mit Ueberlegung. Es ist durchaus nicht gleichgültig, wie ein bereits zum Pflanzenbau gebrauchter Boden bearbeitet wird: man kann immer wieder die Beobachtung machen, daß einfach das unterste nach oben und umgekehrt gelagert wird, in der Annahme, was zu unterst war, muß auch einmal nach oben. Wenn dies bei völlig rohem Boden geschieht, heißen Unter- grund in der entsprechenden Tiefe feinkrümelig

und durchlässig, überhaupt zur Oberkrume geeignet erscheint, so will das nicht viel sagen. Wo jedoch eine sogenannte Mutterbodenkrume vorhanden ist, soll diese nach Möglichkeit auch oben bleiben, es sei denn, daß es sich darum handelt, Unkrauter zu vertilgen, die den sonst gebrauchlichen Ver- richtungsarbeiten trocken; dann kann ein tieferes Einbetten der obersten Bodenschicht Berechtigung haben; aber auch dann versenke man sie nicht tiefer, als es die Umstände erfordern. In allen andern Fällen bedeutet es eine Schädigung der Kulturfähigkeit eines Bodens auf Jahre hinaus. Mit der planlosen Voderung des Bodens allein ist nichts Gutes getan, unsere vermögnten Kultur- pflanzen quillieren dabei andauernd mit recht magre- ren Ernten. Die bisherige Oberkrume ist reicher an Humus, und sie enthält gelöste oder leicht lösliche Pflanzennährstoffe in größerer Menge und gün- stigerer Mischung als die darunter liegenden Bodenschichten, obwohl der Untergrund recht oft an ungelösten, für die Pflanzenwurzel nicht ohne weiteres aufnehmbaren mineralischen Stoffen reicher sein wird. Zu einem gedeihlichen Pflanzen- wachstum bedarf es, falls eine Unterkrume an die Oberfläche kommt, erst wieder des sich bildenden oder zuzuführenden Humus. Was sollte der alte, gare Mutterboden in der Tiefe, oder was kann er dort leisten? Nichts! Er ist lebendig begraben. Nach Jahren kann man die Humus- bestandteile in demselben Zustande wieder an die Oberfläche befördern, wie sie zuvor begraben wurden.

Der Fußboden des Geflügelstalles. Saubere Stallungen sind die erste Bedingung für einen einträglichen Betrieb der Geflügelzucht, und zwar darf das Geflügel nicht etwa in dem gleichen Stalle mit Rindvieh, Schweinen oder Schafen untergebracht werden. Wenn es auch nicht unzweckmäßig ist, den Hühnerstall in den Groß- viehstall einzubauen, so muß derselbe doch min- destens durch dichte Wände so von demselben getrennt sein, daß weder die Luft noch Ungeziefer aus einem Stalle in den andern dringen können. Ein guter Fußboden im Geflügelstalle, der leicht zu reinigen ist, trägt wesentlich dazu bei, denselben sauber zu halten. Die Anstreicherungen der Wände müssen leicht zu befeuchten sein, und das ist vor allem bei einem Zement- oder Betonfußboden der Fall. Wird derselbe mit Sand bestreut und täglich der Dünger entfernt, so ist er stets sauber und kann nötigenfalls auch leicht mit Wasser gereinigt werden. Besonders für Enten und Gänse ist ein solcher Fußboden zu empfehlen. Obenputz ist ein Fuß- boden aus Ziegel- oder anderen Steinen, wenn diese regelmäßig behauen und die Fugen mit Zement gut ausgegossen sind. Weniger geeignet ist ein Lehmfußboden, weil derselbe durch Feuch- tigkeit angegriffen wird und dann schwer zu reinigen ist. Ein Holzfußboden ist insofern gut, als er wärmer hält als Zement- oder Steinboden; er

muß aber aus gealterten Brettern hergestellt werden, die mit Karbolsäure gut getränkt sind, um Ungeziefer fernzuhalten, und ist mit Streu gut zu bedecken. Wenn der Erdboden selbst den Fußboden des Geflügelstalles bilden soll, so muß man an den Seitenwänden etwa 1/2 m tief Drahtgitter in den Boden einlassen, damit Haken, Mäuse und Raubtiere sich nicht durchwühlen können, und es muß außer dem Dünger auch die obere Bodenschicht von Zeit zu Zeit entfernt und durch Sand oder reinen Boden ersetzt werden. Die beste Einstreu für den Geflügelstall ist Torfmull, soham Sand oder trockene Erde; jedoch ist der Dünger häufig herauszuheben und die Streu zu erneuern, um den Boden sauber und frei von Ungeziefer zu halten. In Scharräume streut man Säesäe oder Kaff in genügend hoher Lage. Dr. Wande.

Die Färbung der Eidotter bei untern Säus- geflügelarten ist ein jattes Mangel, vielfach aber weit heller bis zu einem blauen Weißgelb. Mit Recht sind die hellgelben Dotter weit weniger beliebt als die dunkelgelben; denn sie sind weniger angenehm im Geschmack, schmecken fade, es fehlt ihnen das Aroma. Die hellere oder dunklere Färbung rührt nun nicht etwa von der Verschieden- heit der Rassen her, sondern wird vor allen Dingen durch die Fütterung beeinflusst. So sind die Dotter von Hühnern, die ausschließlich mit Körnern ge- füttert werden, weit heller und weniger wohl- schmeckend, als wenn sie möglichst mannigfaltiges Futter bekommen. Sehr schön dunkelgelb werden die Dotter bei reichlichem Grünfutter, das sie auf dem Bauernhofe meist in Menge finden; auch bei Fütterung mit Gerste und Safer in angeeignetem Zustande ist die Dotterfarbe rotgelb. Ebenso wirkt die Aufnahme von viel Insektenmahrung, die aller- dings wie diejenige von Mistkäfern sogar eine bräunliche Färbung und damit sogar einen unan- genehmen Geschmack zur Folge haben kann, wenn sie zu reichlich ist. Das ist auch bei übermäßigen Gaben von Fleischmehl, Fischmehl, Knochenstrot und ähnlichen Futtermitteln der Fall. Wie- fütterung macht die Dotter gleichfalls schön dunkel, der Geschmack der Eier ist jedoch auch weniger fein als bei Gerste und Kornfütterung. Um auch im Winter Eier mit schöner Dotterfarbe und gutem Geschmack zu haben, gibt man reichlich Gemü- seabfälle, Rüben, Kohl und Fenchel oder Mehl von Alee, Luzerne, Serradella, Senf und getrockneten Brennnesseln. Dr. M.

Lustdichte Fensterbeschlag. Walle, Fries und andere dicke Stoffe, welche leicht schwer zu haben sind, zum Abstreifen der Fenster, lassen sich durch Mooskränze ersetzen. Es empfindet sich daher, Sternmoos, das an feuchten Stellen des Waldes, auch in feuchten Gräben wächst, zu sammeln. Wenn man eine genügende Menge Moos hat, bindet man eine jähmle Girlande davon und nagelt diese bei Eintritt kalten Wetters um die äußeren Fenster- rahmen. R.

Ohrenausen + Damenbart
Ohrschmalz, Schwerehörigkeit, nicht angeborene Taubheit be- rührt in kurzer Zeit
Geschäft
Markt St. Margareten,
Preis 2.50, Doppelkiste 4.—
Hilfsreiche Danfshören. Verkauf:
Stadtbücherei
Pflanzhofen a. d. Elm 31 (Oberb.)
Anfang Dezember des Jahres erscheint zum vierten Male der
Jagd-Abreißkalender 1918.

Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großblatt-Format 17,5x26 cm. Reich illustriert, 220 Blätter. Mit monatlichen Ratschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weidgerechten Jagen, Hege und Pflege des Wildes und einem Titelblatt in Farben- druck. Neuer durch die Papierzeugung bedingter Preis 3 Mk., in Partien werden 5 Stück und mehr mit je 2 Mk. 70 Pf. geliefert.
Unser Jagd-Abreißkalender zählt längst zu den besten Haus- freunden des deutschen Jäger- und Forstmannes, der die Vorzüge eines Wandkalenders mit jagdlicher Kurzweil, Unterhaltung und Be- lehrung, dabei gepaart mit überreichem, gut ausgewähltem Bilder- schmuck, in sich vereinigt. Auch der neue Jahrgang wird die älteren Besitzer voll und ganz befriedigen und einer großen Zahl neuer Käufer unentbehrlich werden.
Leider wird es aus Mangel an Arbeitskräften nicht möglich, den Jagd-Abreißkalender 1918 früher als Anfangs Dezember heraus- zugehen; auch ist seine Auflage fest bemessen, ein Nachdruck kann nicht stattfinden. Bei der außerordentlich großen Zahl der Voraus- bestellungen ist anzunehmen, daß der Jagd-Abreißkalender 1918 wieder wenige Wochen nach Ausgabe vergriffen sein wird. Jeder Freund unseres Kalenders wird daher ersucht, um sich seinen Bedarf zu sichern, eine Bestellung unverzüglich aufzugeben, entweder bei der nächsten Buchhandlung oder der
Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Reines Gesicht
reine Gesicht, verleiht volles, glattes, weiches Haar, Kram
Halle, Unkrautpflaster gegen Sommerprossen, Milcheier, Pichel, Kiste, Knecht etc. alle Haut- unregelmäßigkeiten. Preis 12.30. H. Wagner, Köln 72, Blumenbalken 99. (24)

Ansichtskarten billig!
50 Kreuz-Postkarten 3.—
100 Kreuz-Postkarten 4.—
100 vortour. Blagen-Postkarten 3.—
50 echte Künstler-Postkarten 3.50
Verlag W. G. Müller, Berlin 1, 111

Gegen Kropf,
dieses Salz, Dillanwendung ge- löst und der ersten Schweizer
Kropfalkalium, Sünderer von glän- zenden Dillschreiben, wirkt be- quader Wirkung. Preis 12.30. H. Wagner, Köln 72, Blumenbalken 99. (24)

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Schweineaufzucht und Schweinehaltung
Es ist die Pflicht jedes Vaterlandsfreundes, der dazu irgendwie in der Lage ist, seine Beihilfe dazu leisten die Werke:

Einträgliche Schweinehaltung des Landwirtes.
Dietrich der Landwirtschaftlichen Versuchsstation zu Seedorf, Hg. (Frankfurt a. d. Oder, Berlin, Anhang. Preis gebunden 60 Pf. Partie- preise: 10 Stück für 5.50 Mk., 25 Stück für 12.50 Mk., 50 Stück für 24 Mk., 100 Stück für 46 Mk., 200 Stück für 88 Mk.

Schweinezucht in mittleren und kleinen Wirtschaften.
Ein gemeinverständlicher Ratgeber, die Schweinezucht zu heben und den anstehenden Krankheiten mit Erfolg vorzubeugen. Von Ludwig Lemke, Landwirtschaftslehrer und praktischer Landwirt in Bieberow. Preis je gebunden 1 Mk. (In Partien gleichfalls billiger.)

Praktische Schweinezucht. Ein Hand- und Lehrbuch für Land- wirt, Jäger, Zucht, völlig umgearbeitet und vermehrte Auflage. Mit 118 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis gebunden 7 Mk., je gebunden 8 Mk.

Das trante Schwein. Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Verhütung der Schweinekrankheiten, sowie zur Beseitigung des fleischigen tranten Schweines. Von Tierarzt Dr. D. Silfverich. Zweite, verbesserte Auf- lage mit einer Zeichnung in Grundriss und 25 Abbildungen. Preis gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Ansichtskarten billig!
Sortiert in Kreuzkarten, Blumen, Gebirgs-, Landschaft-, Köpfe, Porträ- u. Kunstansichten. Gute 10-Pf. Karte, reizende Neuheiten, 100 Stk. 2.50 Mk. Preiszahlm. (98) Berlin 154, Angermünder Str. 9. H.

J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: Robt. Grubmann, für die Inserate: G. Ulrich, Druck: J. Neumann, Neudamm. — Verlag von Richard Ernst, Neudamm (Reg. Koll.).