



Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft

Gratisbeilage

33. Jahrgang

Schriftleitung: Oekonomierat Grundmann, Rendsburg. Druck: J. Neumann, Rendsburg
Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt (Gesetz vom 19. Juni 1901)

1924

Perlhühner.

Von Hl. (Mit Abbildung.)

Die Heimat der Perlhühner ist das westliche Afrika. Schon vor mehr als 2000 Jahren wurden sie als Hausgeflügel gehalten, sind aber von allem Hausgeflügel am meisten vernachlässigt worden und haben auch heute noch etwas Halbwildes an sich. Bei den Römern galten die Eier der Perlhühner als Leckerbissen. Auch das Fleisch wurde sehr geschätzt. Jedoch behauptete Plinius, das Fleisch habe einen unangenehmen Beigeschmack. Während des Mittelalters waren die Perlhühner in Mitteleuropa unbekannt; erst infolge der Entdeckungswesen der Portugiesen an der Westküste Afrikas fanden sie weitere Verbreitung und wurden auch später nach Amerika eingeführt. Unser Perlhuhn ist von den wildlebenden Arten kaum zu unterscheiden. Henne und Hahn gleichen sich sehr, so daß eine sichere Unterscheidung der Geschlechter schwer und nur Kennern möglich ist. Die Stimmen klingen in der Paarungszeit verschieden. Die des Hahn ist gellender und lautet etwa wie „balschet, balschetet“, die der Henne ist dumpfer und klingt: „paid“, oder wie man hier und da sagt: „Klock acht“. Auch ist meistens der Helm des Hahns stärker entwickelt, auch die Kehlsappen sind größer und der Kehlsack ist stärker entwickelt. Das fortwährende, einfürmige Geschrei macht die Perlhühner in der Nähe der Wohnungen recht lästig und unangenehm.

Es ist zumeist die Meinung verbreitet, daß der wirtschaftliche Wert der Perlhühner sehr gering sei. Wo dieses zutrifft, dürfte der Grund in Vernachlässigung und besonders in Inzucht zu suchen sein. Im engen Raume kann man sie mit Nutzen natürlich nicht halten, da legen sie sehr wenig; wenn sie jedoch freien Auslauf haben in Feld, Heide und Buschwald, dann bringen es auch die Perlhühner wohl auf 100 Eier und mehr. Die Eier sind zwar nicht groß, aber wohlschmeckend. Das Legen beginnt spät, vielfach erst im Mai, dauert aber oft bis in den Herbst hinein. Bei guter Pflege legen die Perlhühner oft viele Tage ohne Pause hintereinander. Zum Brüten haben sie bei uns nur wenig Neigung, brüten auch meistens nicht zuverlässig; daher läßt man die Eier zweckmäßig durch Haushühner ausbrüten. Das Fleisch ist bei jungen Perlhühnern ganz ausgezeichnet und übertrifft das der meisten andern Hühnerarten an Wohlgeschmack. Bei gutem Auslauf hat es einen starken Wildgeschmack. Das Gewicht beträgt 2,5 bis 3 kg. In einigen Gegenden werden die Perlhühner auch gemästet.

Am besten ist es, man bringt die Perlhühner im Herbst auf die Stoppelfelder, dann bedarf es einer besonderen Mast nicht. Da Perlhühner gern weit umherstreifen, so haben sie auch die Neigung, ihre Eier zu verlegen, die sie überhaupt viel lieber im Freien als im Stalle ablegen. Hat der Auslauf dichtes Buschwerk, dann kann man sicher sein, dort auch Eier zu finden. Man lege dann aber in die selbstgewählten Nester Borzellan-Eier. Die Klüden sind in den ersten Wochen zart und müssen vor Kälte und Nässe sehr sorgsam gehütet werden. Ein kräftiges Futter ist ihnen besonders



Perlhuhn (Hahn).

wichtig, vor allem muß man Fleischfutter, Spratts Fasanenfutter reichen und darf auch Grünfutter nicht vergessen. Bei warmem, trockenem Wetter gebe man den Klüden freien Auslauf. Bei guter Pflege wachsen die jungen Perlhühner ungemein rasch. Mit etwa sechs Wochen sind sie auch nicht mehr besonders empfindlich. Man reicht sonst dasselbe Futter wie dem andern Geflügel auch. Es ist ein Übelstand, daß die Perlhühner unter sich und gegen anderes Hausgeflügel sehr zänkisch sind, so daß sie in engen Räumen mit Haushühnern, besonders nicht mit Klüden zusammen gehalten werden können. Hin und wieder hört man auch die Behauptung, Perlhühner müßten paarweise gehalten werden, sonst wären die Eier unbefruchtet, man kann aber bei freiem Auslauf getrost jedem Hahn drei bis vier Hennen zugezellen, ohne daß die Befruchtung darunter litte. Es sollten nur da Perlhühner gehalten werden, wo man ihnen freien Auslauf geben kann.

Die Körperform veranschaulicht unsere Abbildung. Das Gefieder ist blau oder weiß. Bei den blauen Perlhühnern ist die Grundfarbe indigoblau mit weißen Perlen gleichmäßig durchsetzt. Bei den weißen treten die Perlen glänzend hervor.

Etwas vom Kartoffelkrebs und dessen Bekämpfung.

Von Dr. R. Weiß.

Der Kartoffelkrebs ist bei uns in verschiedenen Gegenden nachgewiesen worden. Besonders in Zwerzwirtschaften und in solchen Gärten, in denen jahraus jahrein Kartoffeln auf demselben Lande angebaut werden, tritt diese Krankheit gar nicht mehr so selten auf. Man bezeichnet mit dem Kartoffelkrebs eine Krankheit, die vorwiegend die Knollen schädigt. In verschiedensten Formen findet man warzige, anfänglich hellbraun, später mehr schwarz werdende Wucherungen vor, die manchmal wie Badeschwämme aussehen, ein andermal nur wie kleine Warzen auftreten, aber auch zu schwammartigen Wüchsbildungen in einem derartigen Umfange auswachsen können, daß fast die ganze Knolle von ihnen ergriffen ist. Außer den Knollen können auch

die unterirdischen Ausläufer und Stengelteile von dieser Krankheit befallen werden. Die Ursache des Kartoffelkrebsses ist ein Pilz, dessen Dauerporen man in den Wucherungen vorfindet. Sie gelangen nach deren Zerfall in den Boden und entsenden im Frühjahr zahlreiche Schwärmersporen, welche in das Gewebe der Knolle eindringen und hier wiederum die Krankheit hervorgerufen können. Zur Zeit der Kartoffelernte ist dann immer schon ein großer Teil der Krebswucherungen zerfallen, womit

wiederum zahlreiche Ansteckungskeime in den Boden gelangt sind. Viele Wucherungen zerfallen jedoch nicht im Boden, sondern bleiben unverfehrt an der Knolle haften und überwintern mit dieser. In beiden Fällen erfolgt immer wieder die Übertragung der Krankheit direkt oder indirekt durch die Saattartoffel. Jahrelang können sich die Dauerporangien im Boden erhalten und beim Wiederaufbau von Kartoffeln immer wieder zu deren Erkrankung führen.

Zur Verhütung der Krankheit ist das Hauptaugenmerk auf die Saattartoffel zu richten. Es dürfen niemals Kartoffeln von Feldern, auf denen die Krebskrankheit sich gezeigt hat, zur Saat benutzt werden. Eine bloße Auslese der sichtbar kranken Kartoffeln genügt keineswegs, da auch an den völlig gesunden Kartoffeln Krankheitskeime haften können, die sofort die Krankheit weiter zu übertragen imstande sind. Man sollte sogar noch weiter gehen und alle Kartoffeln von kranken Feldern nicht einmal zu



Seife- und Futterzwecken verwenden, da die Krankheit auch mit den Schalen und Abfällen verschleppt werden kann. Meistens ist aber eine derartige Verwendung gar nicht zu umgehen, dann sollte man wenigstens alle Abfälle, durch die eine Ansteckung möglich ist, verbrennen. Am sichersten führt man alle Kartoffeln von franken Feldern der Brennerei zu oder dämpft oder säuert sie als Viehfutter ein. Jedenfalls sind sie gänzlich vom Handel auszuschließen.

Diese Maßregeln müssen ergänzt werden durch geeignete Maßnahmen zu ihrer Unterdrückung auf bereits verseuchten Feldern. In letzter Zeit sind nun Gerüchte darüber aufge-taucht, daß der vom deutschen Pflanzenschutzdienst empfohlene Anbau widerstandsfähiger Sorten zur Bekämpfung des Kartoffelkrebes sich nicht bewährt hätte. Das ist falsch. Durch Nachprüfungen konnte festgestellt werden, daß es sich in solchen Fällen um eine Sortenverwechslung oder um eine Sortenvermengung gehandelt hat. Oft hat der Pflanzenschutzdienst die widerstandsfähigen Sorten eine andere ähnliche Sorte geliefert, welche diese Widerstandskraft nicht besaß. Es muß hier nochmals dringend darauf hingewiesen werden, daß die Bekämpfung des Kartoffelkrebes durch Anbau widerstandsfähiger Sorten zurzeit die einzige wirtschaftlich brauchbare und erprobte Bekämpfungsmaßnahme gegen diese Krankheit ist, die bis jetzt noch nie versagt hat, wenn sie mit der nötigen Sorgfalt durchgeführt worden ist. Man lasse sich, worauf in Stück 41 der „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ besonders hingewiesen ist, nur solche Sorten liefern, die nach den Untersuchungen des deutschen Pflanzenschutzdienstes als widerstandsfähig empfohlen werden. Ein Verzeichnis dieser Sorten bringt das von der Biologischen Reichsanstalt herausgegebene Merkblatt „Der Kartoffelkrebs“, in dem sämtliche krebswiderstandsfähigen und anfälligen Sorten, soweit sie bisher gepflanzt worden sind, aufgeführt werden. Als vollständig widerstandsfähig gelten: Anica von Kameke, Danusia von Dolkowsky, Deutschland von Paulsen, Hindenburg von Kameke, Eunice von Dolkowsky, Jubel von Richter, Juli von Paulsen, Lech von Dolkowsky, Magdeburger Blau von Thiele, Nephrit von Cindal, Zeppelin von Richter. Fast vollständig widerstandsfähig sind: Ada, Agarica, Befeler, Broden, Daber, Graf Dohna, Erica, Erzelenz, Flora, Frühster, Fulda, Galathee, Goldperle, Görsdorfer Nieren, Helios, Ideal, Jolde, Kaiser-nieren, Kucud, Lucha, Lindendorfer, Professor Wäcker, Marschall Bonowitsch, Märker von Miquel, Neue Imperator, Neuer Salat, Opal, Barnassia, Koode Star, Roland, Topas, Geheimrat Werner, Weddigen, Werta. Das genannte Merkblatt kann jederzeit von der genannten Biologischen Anstalt bezogen werden.

Durch den Anbau absolut seuchenfester Sorten ist es möglich, auch auf einem verseuchten Felde eine befriedigende Ernte zu erzielen und eine weitere Anreicherung des Bodens mit Krankheitskeimen zu vermeiden. Ob dadurch eine allmähliche Entseuchung des Bodens herbeigeführt werden kann, steht noch nicht fest. Da unter den widerstandsfähigen Kartoffelsorten sowohl frühe als auch späte vorhanden sind, dürfte allen Verhältnissen Rechnung getragen werden. Sollte trotz alledem Krebs auftreten, dann ist die Ernte möglichst frühzeitig vorzunehmen, um so einer starken Weiterverbreitung des Krebses im Boden entgegenzuwirken. Daß weiterhin alle erkrankten Kartoffeln zu sammeln und zu verbrennen sind, ergibt sich eigentlich von selbst. Alle übrigen Versuche, auch die, durch Anwendung bestimmter Düngemittel auf verseuchtem Boden gesunde Ernten zu erzielen, haben keine befriedigenden Erfolge gezeitigt. Dagegen ist auf gute, sorgfältige Bearbeitung und vor allem auf

einen geregelten Fruchtwechsel, indem die Kartoffel nicht zu oft auf dasselbe Feld wiederkehrt, Gewicht zu legen.

Um einer Weiterverbreitung des Kartoffelkrebes wirksam entgegenzutreten zu können, ist erforderlich, sofort nach dessen Auftreten kranke und verdächtige Pflanzensprossen und Knollen der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Berlin-Dahlem (Post Sieglitz-Berlin) einzujenden.

Neues aus Stall und Hof.

Die billigste und größte Fetterzeugung bleibt nach wie vor die auf dem Felde, denn durch die Tiere Fett zu erzeugen, kommt bei weitem teurer zu stehen. Das wichtigste Mittel zur Erhöhung der Fettproduktion ist eben der Ertrag tierischen Fettes durch pflanzliches; das muß immer wieder von neuem mit aller Schärfe betont werden. Wenn man einen Morgen mit Rotklee bebaut und das gewonnene Futter in Rindfleisch verwandelt, so erzielt man 17 Pfund Fett. Bei der Verfütterung des Rotklee an Milchkuhe entstehen 46 Pfund Fett. Einen ähnlichen Fettertrag erzielt man nach Bachhaus durch den Anbau von Gerste und deren Verfütterung an Schweine, baut man hingegen Kaps an, so kann man mit einer Ernte von 10 Zentner Kaps vom Morgen 388 Pfund Fett erzeugen. Man kann demnach auf gleicher Fläche durch den Kapsbau oder einen anderen Delfruchtanbau zehnmal soviel Fett gewinnen als wie durch Futterbau und Viehzucht. Aus dem gewonnenen Del aber läßt sich bekanntlich eine Margarine herstellen, welche dem tierischen Fett völlig gleichwertig ist. Daß — nebenbei bemerkt — außerdem die Delfrüchte ausgezeichnete Vorfrüchte sind und viel dazu beitragen, den Ertrag der nachfolgenden Frucht zu erhöhen und sicherzustellen, dürfte allbekannt sein. Außerdem gewähren die hohen Preise für Delfrüchte einen erklecklichen Gewinn, der dem Erlös aus den übrigen Feldfrüchten in keiner Weise nachsteht. W. S.

Wenn eine Kuh sich nicht melken läßt, versuche man folgendes Mittel: Man lege ihr einen Strick um die Hörner, den man durch den Ring unten an der Rippe zieht, dann zieht man den Kopf so weit herunter, daß er fast den Boden berührt; bald läßt das Tier sich melken. M. D. in 3.

Darmschmarözer bei Schweinen und deren Bekämpfung. Hierüber führt Amtstierarzt Dr. Sußmann-Dresden in Heft 9 der „Zeitschrift für Schweinezucht“ ungefähr folgendes aus. Auch das Schwein hat vielfach unter Darmschmarözern und besonders Würmern zu leiden, die oft genug in größerer Anzahl auftreten und dann schwere Erkrankungen hervorrufen können. Mit ziemlicher Sicherheit kann man wohl auf die Anwesenheit von Darmparasiten schließen, sobald die Schweine besondere Gelüste zeigen, bald viel und gierig, bald wenig oder gar nicht fressen, schlecht verdautes Kot absetzen, verstopft oder durchfällig sind, zum Brechen neigen, trotz reichlicher Fütterung zunehmend abnehmen, glanzlose oder wenig glatte Haut besitzen und überhaupt Zustände erkennen lassen, die mit einer erheblichen Verdauungsstörung im Zusammenhang zu bringen sind. Nebenher findet man bisweilen noch Unruheerscheinungen, Scharren, Wühlen, Zuckungen, Krämpfe und bei Ferkeln vielfach Lote innerhalb weniger Tage. Der Krankheitsverlauf hängt natürlich von der Art und Anzahl der im Magen und Darm befindlichen Würmer und dem Alter und der Konstitution des Schweines ab. Von den verschiedenen Wurmartentypen äußert der Riesenkrämer (*Echino-rhynchus gigas*) die gefährlichste Wirkung. Seine Larve soll in Euerlingen leben. Deshalb sind auch die Maikäfer zu vernichten. Man soll auch verhindern, daß die Schweine auf nassem Viehsen und dort, wo viele Maikäferlarven im Boden vorkommen, weiden. Als eigentliche Wurmmittel werden Hirshornöl, Terpentinöl, Rizinusamen, Bittersalz, Aloe, Irekankuh und andere mit Erfolg verwendet. Jedoch müssen sie in ganz bestimmten Dosen und Zubereitungen verabfolgt

werden, weshalb es immer zweckmäßig ist, sich dieserhalb mit den betreffenden Firmen, z. B. Etnolwerk in Weinböhla bei Dresden, in Verbindung zu setzen. Zur Unterstützung der Kur ist das ältere Vorwerk von gerösteten Eiern oder Kastanien, das zeitweilige Verfüttern von saurer Milch, rohem Sauerkraut, unreifem Obst, Kürbissen und Gurken zu empfehlen. Näher auf dieses interessante Thema einzugehen, würde den Rahmen unserer Ausführungen übersteigen. Es sei deshalb auch an dieser Stelle auf die „Zeitschrift für Schweinezucht“ hingewiesen, die eigentlich jeder Schweinehalter lesen sollte. Die Ausgaben dafür würden sich binnen kurzem reichlich bezahlt machen. Sw.

Kalkbeine der Hühner. Diese Krankheit der Hühner ist bekannt und trotz aller Hinweise in der Fachpresse usw. noch recht häufig anzutreffen. Sie zeugt immer von einer Bernachlässigung der Hühner, denn die Krankheit kann leicht vermieden werden. Bemerkbar man leicht, kalkähnlichen Belag an den Läufern der Hühner, dann weiche man die Läufe sofort mit Perulicetalsalbe oder mit einfacher Licetalsalbe ein. Der Kalkbelag aber wird sich gar nicht bilden, wenn man von Zeit zu Zeit, etwa jeden Monat, die Beine der Hühner mit Del oder einem andern Fett einreibt. Sind aber die Tiere von der Fußkrätze schon lange befallen, dann bilden sich starke Dornen, die Schuppen an den Läufern lösen und heben sich, und dann ist die Heilung schwerer. Man versahre dann so: Zuerst bade man die Beine in warmer Seifenlauge und entferne ohne Gewalt alle losen Brocken. Dann wird der Lauf sanft getrocknet und gründlich mit Perulicetalsalbe oder Licetträdesalbe eingerieben. Dieses Verfahren wiederhole man, bis die Läufe rein sind. Verschiedene Hühnerhalter verwenden auch Karbolium, davor ist jedoch zu warnen! Kalkbeine werden durch Milben erzeugt; diese übertragen sich leicht, und somit ist die Fußkrätze sehr ansteckend. Man halte auch die Sitzstangen rein, und wenn Kalkbeine vorhanden sind, bestreibe man die Stangen mit einem Lappen, der in Petroleum getränkt ist, oder begieße die Stangen mit kochendem Wasser. Hennen, die Kalkbeine haben und zum Brüten benutzt werden, übertragen die Krankheit sicher auf die Küken! Man soll aber die Beiseitigung der Kalkbeine nicht erst kurz vor dem Setzen der Henne vornehmen, weil dann die Eier beschmiert würden, was einen schlechten Erfolg der Brut nach sich ziehen würde. K l e f f n e r.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Fisch mit Makkaroni. Jergendein fleischiger Fisch, ganz gleich welcher, wird in Wasser mit Gemüsen, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer gar gekocht. Sobald der Fisch weich ist, entfernt man ihn aus der Brühe, entkräutert ihn und hebt das Fleisch auf. Die Fischbouillon läßt man gehörig einkochen, fügt einen Kaffeelöffel Mehl hinzu, ferner 30 Gramm Butter, auch Salz und Pfeffer. Sodann gießt man die Bouillon durch ein feines Sieb in einen Topf. Hierauf läßt man 150 Gramm gute Makkaroni in leicht gekochtem Wasser weich kochen, abtropfen und legt sie schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Form. Auf je eine Schicht Makkaroni streut man reichlich geriebenen Parmesan- oder Schweizer Käse, legt hierauf den in Stücken zerschnittenen Fisch und begießt denselben mit einer dicken Besamelsoße, die man aus einem Teil der Fischbouillon mit Sahne, Butter und Mehl bereitet hat. Man füllt die Form beinahe bis zum Rand abwechselnd mit gleichen Lagen von Makkaroni, Fisch und Käse, trägt aber Sorge, daß die letzte Schicht aus Parmesankäse besteht, der zuvor mit zwei bis drei Eßlöffeln dicker Sahne vermischt worden ist. Hierauf läßt man das Gericht im Ofen bei mäßiger Hitze goldig bräunen. Frau U. Schm. in E.

Die Erdbeere in der Küche. Die Erdbeere zählt zu den feinsten Früchten. Nicht allein in rohem, sondern auch eingelegetem Zustande wird sie von vielen als die Königin der Beeren bezeichnet. Man wird daher beachtet sein, diese köstliche Frucht zu konservieren und sie auf die verschiedenste Art und Weise für spätere Zeiten zu

erhalten. Die einfachste Art, Erdbeeren für den Herbst und den Winter zu erhalten, ist das Sterilisieren. Alle Hausfrauen, die über einen Einkochapparat und Gläser mit Gummiringen verfügen, haben nur nötig, die in der Morgenfrühe gepflückten Früchte zu waschen und zu entstielen, sie sauber abgewischt in die Gläser zu legen und im Wasserbade bei 80 Grad 30 Minuten lang kochen zu lassen. Erst später, bei Gebrauch, wird ihnen Zucker zugegeben. In vielen Fällen werden die sterilisierten Erdbeeren ihre prächtige Farbe einbüßen; so soll im nachstehenden ein Verfahren folgen, das diesem Uebelstande Abhilfe schafft. Die tabellosen Früchte werden mit einem Pinsel abgeäubt, niemals gewaschen. In eine Schüssel werden zwei Liter Wasser gegossen und darin ein walnußgroßes Stück ungelöschter Kalk zerlassen. Die Erdbeeren werden darauf fünf Minuten lang in diese milchige Lösung gelegt und darauf mit reinem Wasser abgespült. Nun wird ein Pfund Zucker mit einem achte Liter Wasser zu Sirupdicke eingekocht, man legt die Erdbeeren hinein und läßt sie eine Minute in dem Zucker auskochen, aber ja nicht länger! Die Früchte werden schnell herausgenommen, in die Gläser gefüllt und darauf mit dem Zuckersaft übergossen.

Erdbeeren auf andere Art. Man legt recht große, sauber gereinigte Früchte, die nicht überreif sind, in eine Porzellan- oder Emailschüssel, so daß sich die einzelnen Beeren nicht berühren, bespritzt sie mit gutem Weinbrand und bestreut sie mit feinem Zucker. Auf zwei Pfund (1000 g) Beeren müssen zwei Pfund (1000 g) Zucker gerechnet werden. Der Zucker muß die Früchte vollständig bedeckt haben. Nun stellt man die Schüssel verdeckt in den Keller. Am andern Tage wird man den sich gebildeten Saft ab, kocht ihn auf, schäumt ihn ab und tut die Früchte hinein, läßt sie nochmals schnell aufkochen und füllt sie in kleine Gläser, die gut verschlossen werden.

Erdbeeren in Rum. Man schüttet 500 g gut geäuberte Beeren mit 250 g Zucker lagenweise in ein Einmacheglas und übergießt die Früchte mit gutem Rum, bindet das Glas mit Pergamentpapier fest zu und setzt es mehrere Wochen lang den Strahlen der Sonne aus. M. T.

Einen abgeriebeneu Napftuchen von feinem Gesehmack bätt man wie folgt. Zutaten: 500 g Mehl, zwei Eier, 50 g Margarine oder Butter, ein paar Tropfen Mandel- und Zitronenöl, ein Päckchen Vanillezucker, ein Backpulver, zwei bis drei Äpfel, eine Tasse Milch und 150 g Zucker. Butter oder Margarine wird zu Sahne gerieben, dann der Zucker und die Eier darunter gerührt, ferner das Mandel- und Zitronenöl herangetan, dann gibt man langsam die Milch und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu. Zuletzt rührt man die geschälten Äpfel daran und schlägt die Masse, bis sie Blasen wirft. Der Teig wird dann in eine mit Fett ausgeführte Napftuchform gefüllt und bei mäßiger Hitze anberthalb Stunden im Backofen gebacken. Frau A. Kl. in M.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Zuderrübenbau auch auf leichtem Boden empfiehlt Domänenpächter Schurig-Markee in einem Aufsatz in Heft 2 des „Märkischen Landwirtschafts“. Er selber hat den Zuderrübenbau auf leichtem Boden mit Erfolg durchgeführt, und das ist auch sehr gut möglich, wenn dabei gewisse Maßnahmen beachtet werden. Die alten Rübenböden sind zum Teil rübenunfähig geworden, und deshalb liegt begründete Veranlassung vor, mit ihm auch auf die leichteren Böden überzugehen. Es kommt bei diesen zunächst darauf an, daß genügend Kalk in diesen Böden vorhanden ist. Dadurch wird der Boden aber nicht bloß rübenfähig, er wird auch gesund, von Bodensäuren befreit und gibt auch bei allen andern Früchten höhere Erträge. Weiterhin kann man beim Rübenbau viel Arbeit sparen. Wenn die Rüben tiefer als sonst üblich gebrüllt werden — also auf etwa 2 bis 3 cm —, dann kann man bei dieser Frucht viel Arbeit sparen, aber nur dann, wenn die Rüben nach dem Drillen und vor dem Aufgehen recht häufig mit Saateggen bearbeitet werden, genau so, wie es beim Sommerkorn gemacht werden sollte. Wenn man durch Eggen den Aker dauernd locker hält und seinen tieferen Schichten Luft zuführt, kann man eben auch

tiefer drillen. Weil aber in diesen tieferen Schichten auch mehr Feuchtigkeit vorhanden ist, so gehen die Rüben auf dem Sandboden sicherer auf, und man behält die Herrschaft über den Aker und kann jede Verkrustung und Verschlämzung des Bodens verhindern. So wird auch eine Menge Unkraut auf billigstem Wege vernichtet. Im allgemeinen werden auch die Rüben viel zu dick geät. Schuld daran haben zum großen Teil die jetzt unbrauchbaren Drillmaschinen. Es wird aber von den Deutschen Wertens jetzt eine neue Drillmaschine, eine Einzeltornlegemaschine gebaut, die bereits in diesem Herbst in großen Mengen zur Verfügung stehen wird und die es ermöglicht, ein Korn nach dem andern in gleichem Abstände und in gleicher Tiefe auszulegen. Beim Verziehen der Rüben wird man die größten Rübenpflanzen stehen lassen, die kleineren herausziehen und dadurch recht erheblich zur Erhöhung des Ertrages beitragen. Weiterhin muß im Rübenbau die Hackmaschine noch in weit größerem Umfange als wie bisher verwendet werden. Aber ihre Messer sollten auch dünn wie ein Rasiermesser und von bestem Stahl sein, sonst arbeitet die Maschine schlecht und verdient ihren Namen nicht. Bezüglich der Reibenentfernung sollte man eine solche von 50 cm auch bei Zuderrüben wählen; man erntet hierbei so viel als wie bei einer 40 cm weiten Stellung, kann aber bei einer größeren Weite die Hackmaschinen besser und länger ausnutzen und die Jüggere zertreten nicht soviel Rüben. Bis jetzt werden die Rüben meistens nur bis Ende Juni, Anfang Juli geät, das genügt nicht. Eine noch um diese Zeit einsetzende, späte Hackarbeit kann den Ertrag des Feldes ganz erheblich steigern. Es wird überhaupt beim Rübenbau der Fehler gemacht, daß man mit der Hackarbeit zu früh aufhört und daß sie viel zu flach durchgeführt wird. Die Rüben sollen viel tiefer geät und intensiver gelodert werden, als das bisher geschehen ist. Auch in der Rübenente lassen sich viele menschlichen Arbeitskräfte ersparen. Die Rüben werden nicht mit der Hand, sondern mit einer besonders dazu gebauten Hacke geät, wobei ein Mädchen bei einer neunstündigen Arbeitszeit 1½ Morgen leistet. Das hat den weiteren Vorteil, daß die Rübenblätter völlig sandfrei geerntet werden. Die im Boden stehenden Rüben werden dann mit einer Siebersiebenderer Rübenentmaschine herausgeholt und beiseite gelegt, die sich allerdings nur für einen Dampfzug eignet. In kleineren Verhältnissen wird man einen vom landwirtschaftlichen Institut Pommeritz gebauten Pflug benutzen, er holt die Rüben heraus und legt sie hinter sich ab. Durch das alles wird die Rübenente erheblich vereinfacht und verbilligt. Früher waren für das Herausmachen eines Morgens Rüben 48 bis 50 Arbeitsstunden erforderlich, jetzt genügen 36 Arbeitsstunden bei diesem genannten Verfahren. Es wäre zu wünschen, wenn der Rübenbau wieder größeren Umfang annehmen wollte. Die Rübe ist immer noch eine vorteilhafte Frucht und Vorfrucht, die Gewinn abwirft. Ws.

Anbau von Kleeaat. Hierüber gibt Hausenfeld in Nr. 15 der „Georgine“ höchst beachtenswerte Rinde. Der Landwirt ist in Folge der hohen Kleeamenpreise immer mehr und mehr genötigt, sich seinen Kleeamen selbst anzubauen; dazu hat der selbstgebaute den großen Vorzug, seinen klimatischen und Bodenverhältnissen angepaßt zu Bodenständig zu sein. Nun lobt bekanntlich der erste Schnitt als Samenkle sehr schlecht, auch ist der erste Schnitt oft zu stark mit Unkraut durchsetzt, das mit in den geernteten Samen hineintommt und daraus nicht immer vollständig zu entfernen ist. Kleeaat zum zweiten Schnitt zu gewinnen, ist zu unsicher. Unter rauen klimatischen Verhältnissen erzieht leicht der Klee im Herbst in der Blüte und setzt seinen Samen mehr an. Ober aber die Ernte verzögert sich, und dann ist das Wetter zum Trocknen zu unsicher. Besser ist deshalb ein anderes Verfahren, das früher in vielen ostpreussischen Wirtschaften üblich war und das wohl der Erwägung wert ist. Man hütet von dem frischen Kleeaat gleich beim ersten Weidengang ein Stück Klee, soviel man zum Anbau von Saat bestimmt hat, mit Rindvieh ganz laß. Die andern Saaten, die man etwa mit dem Klee mitgefüttert hat, sind einschneitig und wachsen nicht mehr hoch. Desgleichen wird das Unkraut abgefressen, und nur der Klee treibt von neuem wieder. Diesen läßt man nun zur Saat stehen, er wird gewöhnlich Mitte August

reif, also zu einer Zeit, in der noch auf beständiges Erntewetter zu rechnen ist, und liefert dann eine reine Kleeaat. Sehr zu empfehlen ist auch der Anbau von Schwedenklee zu Saatweiden. Man kann davon ein Stück in den abgetragenen Sommergrüschlag säen, aber nicht zu stark, vier bis fünf Pfund auf den Morgen. Dieser Klee wächst auf allen Böden, wird früh reif, so daß ihm noch recht gut Wintergetreide folgen kann. Auch düngt sich dieser Klee leicht und gibt fast immer hohe Erträge. Man wird sie dann zum Teil verkaufen und sich dafür allenfalls anderes Kleeaat beschaffen. Ew.

Zur Bekämpfung des Unkrautes. Ein gut gepflegter Garten muß von Unkraut freigehalten werden. Man erkennt an jedem Garten, ob diese Regel fleißig und gewissenhaft beobachtet wird. Sie ist wichtiger als alle Vorschriften über Pflanzweise, Gießen, Fruchtwechsel usw. Unkraut nimmt den Pflanzen Luft und Licht, zehrt den Boden aus und macht ihn arm und unfruchtbar. Eine der einfachsten Bekämpfungsmöglichkeiten des Unkrautes besteht darin, daß man die Lausart in Reihen und nicht breitwürfig vornimmt. Man braucht dann nur, bevor sich noch Unkräuter zeigen, mit einer kleinen, spitzen Hacke die Zwischenreihen zu lockern, um die keimenden Unkrautsamen zu vernichten. Inzwischen kräftigen sich die Gemüsepflanzen und lassen dann so leicht kein Unkraut aufkommen. Ganz besonders ist darauf zu achten, daß Unkräuter nicht blühen und Samen tragen, denn sie vermehren sich dann durch Abfliegen des Samens ins Umgeheure und verunreinigen den Garten für das nächste Jahr in doppeltem Maße. Auf allen Stellen, die nicht benutzt werden, aber Unkräuter tragen, sind diese wegen der Abfluggefahr des Samens zu entfernen. Unkräuter, deren Wurzeln tief im Boden sitzen und die deshalb mit der Hand oder der Hacke nicht vollständig entfernt werden können, müssen so oft und so tief wie möglich abgeknippt werden, die Wurzeln gehen dann nach und nach ein. Gräbt man das Land um, so sind alle Unkrautwurzeln zu sammeln und sofort zu verbrennen, nicht etwa auf den Komposthaufen zu werfen. Niemals lasse man das Unkraut zu groß werden, sondern entferne es rechtzeitig. Lieber lasse man andere Arbeiten beiseite.

Warum misßrat Sellerie? In Gartenbauzeitungen kann man unter den Anfragen der Leser fast alljährlich Klagen über misßratene Sellerierenten lesen. Man erntet oft wertloses Wurzelwerk statt der festen, wohlschmeckenden Sorten. Der Standort darf nicht mager sein, sondern reichlich und gut gedüngt. Im Wachstum müssen den Pflanzen öfter Dünggüsse verabreicht werden. Sehr empfehlenswert ist es auch, das abhängige Seifenwasser als Düng zwischen die Pflanzenreihen zu gießen. Man kaufe vom Gärtner niemals schwächliche Pflanzen, sondern sogenannte pikirierte Exemplare. Niemals pflanze man zu tief, sondern so hoch wie möglich, damit sich die Knollen nicht zu tief in der Erde ausbilden und dadurch veranlaßt werden, viele Seitenwurzeln zu treiben. Unter vielen Gartenfreunden besteht die Gepflogenheit, im September mit einem Messer die Seitenwurzeln abzuhacken und nur die Hauptwurzel stehen zu lassen, um dieser die Kraft der Pflanze zuzuführen. Man findet durch Vergleichung abgestochener und nicht abgestochener Wurzeln, daß das erstere Verfahren nutzlos und überflüssig ist, ebenso das Entfernen der Sellerieblätter während der Entwicklung. Vor allem wähle man eine Sorte, die kurzlaubig ist. Es wird dann die Kraft der Pflanze nicht den Blättern, sondern der Knolle zugeführt. Auch ist eine Sorte, die weniger Seitenwurzeln bildet, vorzuziehen. Sehr zu empfehlen ist die beide Erfordernisse erfüllende Sorte „Kurzlaubiger Apfelknollensellerie“. Bei dem geringen Umfange seiner Blätterbildung eignet er sich sehr gut zum Anbau zwischen frühen Blumenkohl, der im August abgeerntet wird. Man pflanzt zwischen zwei Reihen Blumenkohl je eine Reihe Sellerie. Blumenkohl und Sellerie sind die durstigsten Gemüsepflanzen und zehren am stärksten den Boden aus. Ihrem Hunger und Durst muß man durch Düng und reichliches Gießen entgegenkommen. R. R.

Spargelschädlinge. Zwei gefährliche Feinde für den Spargelbau sind die Spargelfliege und der Spargelrost. Auf beide muß man unausgesetzt seine volle Aufmerksamkeit richten. Die Spargelfliege legt ihre Eier in die jungen Spargeltriebe. Die auskriechenden Maden freisen in das zarte Fleisch Gänge und die Stengel verdorren. Besonders in jungen Pflanzungen, die noch nicht gestochen werden, richten diese Fliegen Schaden an, während sie in älteren Anlagen weniger schaden können, da ihre Flugzeit mit der Spargelstochzeit zusammenfällt. Man kann nur frühmorgens und bei trübem Wetter diese Fliegen leicht fangen. Findet man von den Fliegen angefochtene Triebe, die durch ihr verkrümmertes und gelbes Aussehen sofort zu erkennen sind, dann muß man sie herausstechen und verbrennen, damit Eier und Larven vernichtet werden. Das Auftreten des Spargelrostes macht sich dann bemerkbar, wenn im Hochsommer das bis dahin rötliche, grüne Laub rotfärbig aussieht und abzusterben beginnt. Diese Krankheit wird von einem Pilze, dem sogenannten Spargelrost, verursacht. Unter ihr leiden die Wurzeln, weil die Triebe nach dem Verdorren ihnen keine Nahrungstoffe aus der Luft, vor allem Luftfeuchtigkeit, zuführen können. Das beste Vorbeugungsmittel ist gute Bodenbearbeitung und reichliche Düngung. Das befallene Laub muß im Herbst sorgfältig zusammengekehrt und verbrannt werden. Im nächsten Jahre wird der Spargel mit Bordeauxer Brühe gespritzt. Das Spritzen wiederholt man alle zwei bis drei Wochen bis zum Herbst. **Hdt.**

Chinesische Priemeeln. Allen Blumenliebhabern, die Freude an selbstgezeugenen Blumen haben, möchte ich raten, einen Versuch mit den Chinesischen Priemeeln (*Primula chinensis*) einfache, gefranste Sorten gemischt) zu machen. Die geringe Mühe lohnt sich reichlich durch den schönen, bunten Blumenflor im Winter. Im Frühjahr sät man die Samen in einen flachen Blumentopf oder flachen Kasten, halbes Zigarrenkistchen, in Blumenerde mit etwas Sand vermischt, deckt den Samen mit etwas Sand und trockenen Tannennadeln zu und legt eine Glasplatte darüber. Mäßig feucht halten. Nach etwa drei Wochen geht der Samen auf. Haben die Pflänzchen drei bis vier Blättchen, pikiert man sie; d. h. man pflanzt sie in flache Kästen mit guter Blumenerde in etwa drei bis vier Zentimeter Abstand voneinander ein. Gar zu heiße Sonne vertragen die jungen Pflänzchen nicht, ein schattiger Platz auf dem Balkon oder am Fenster ist das Beste für sie. Im Herbst pflanzt man sie zu zweien oder dreien in Blumentöpfe, in die man unten etwas Hühner- oder Taubendünger tut. In Ermangelung dieses Düngers tut es auch künstlicher Blumendünger, einige Zeit nach dem Umpflanzen angewandt. Anfang Dezember kommen dann die ersten Blüten. Immer schöner wird der Blütenflor bis zum Sommeranfang. Haben die Pflanzen abgeblüht, stellt man sie, wie die kleinen pikierten Pflanzen, in den Schatten zum Ausruhen. Das Pflanzen oder Stellen ins Freie vertragen diese Priemeeln nicht. Im Herbst pflanzt man die noch verbliebenen Priemeeln einzeln in Töpfe. Die Blüte beginnt dann früher wie im ersten Jahre und der Blumenflor wird schöner und voller. Ich hatte bis zu 13 blühende Dolben zu gleicher Zeit an einer Pflanze. Manchmal kann man die Priemeeln noch im dritten Jahre zur Blüte bekommen, doch besser ist es schon, sie von neuem zu säen. **Frau A. H. in M.**

Bienenzucht.

Die Schwarmzeit der Bienen richtet sich meist nach der Witterung und den durch diese beeinflussten Trachtverhältnissen. Sind diese günstig, so ist bereits gegen Ende Mai auf das Abstoßen des Vorkönigs zu rechnen. Die inneren Vorgänge, die hierzu führen, sind folgende: Wenn die Volkszunahme den Höhepunkt erreicht hat, gehen die Bienen daran, die Weiselzellen auszubauen, die von der Königin in Zwischenräumen von einigen Tagen mit Eiern belegt und deren Maden nach dem Auskriechen von den Arbeitsbienen

reichlich gefüttert werden. Sobald diese ausgewachsen und die Zellen überdeckt sind, sucht sich die Königin unter den Arbeitsbienen und Drohnen einen Anhang, mit dem sie den Stock verläßt. Die äußeren Erscheinungen, die von vielen Bienenhaltern als Schwarmvorgehen gehalten werden, nämlich das Vorliegen der Bienen am Flugloch, täuschen oft. Der Schwarmvorgang erfolgt in der Weise, daß die vorliegenden Bienen sich auffallend schnell in das Innere des Stockes zurückziehen, um sich voll Honig zu saugen, dann in Massen herausstürzen und unter starkem Summen zunächst ein Vorpil halten. Ist eine größere Menge draußen, so folgt die Königin. Gehen die draußen fliegenden Bienen wieder auf den Stock zurück, so ist die Königin nicht herausgekommen oder wegen Flugunfähigkeit draußen zur Erde gefallen. Es empfiehlt sich daher, vor dem Stock zu stehen, ob dies etwa geschehen ist. Dies ist auch, besonders beim Vorkönig, dann ratsam, wenn sich der Schwarm bereits angeheft haben sollte, denn oft geschieht dies, ehe die Bienen merken, daß die Königin fehlt. Wird in diesem Falle die Königin gefunden, so ist diese in einen Käftig zu sperren und in einen leeren Korb zu setzen, der in der Schwarmzeit stets vorrätig zu halten ist. Dieser wird auf die Stelle des Schwarmstockes gestellt, da die Bienen hierher zurückkehren; sobald sie das Fehlen der Königin merken, finden sie diese hier vor, so ist die Sache in Ordnung. Natürlich ist die Königin alsbald zu befreien. In den meisten Fällen vollzieht sich der Vorgang des Schwärmens jedoch in regelmäßiger Form, so daß sich die Bienen an einer Stelle zur Traube vereinigen. Das Einfangen ist je nach den Umständen, wo sich die Traube befindet, leicht oder schwierig. Hauptfache ist, mit der größten Ruhe vorzugehen, damit hierbei keine Bienen gequetscht werden, denn dadurch werden die anderen so aufgeregert, daß aller Spatz aufhört. Zu beachten ist ferner, daß die Traube möglichst ganz in den Korb kommt. Ist das nicht möglich, so sollten es doch fast alle sein, denn dann zieht sich auch die Königin zu diesem hin. An ruhigen Orten kann der Korb bis zum Abend auf der Einfangstelle stehen bleiben und wird dann auf den Stand gebracht. Ist der Schwarm für einen Stock mit beweglichen Waben bestimmt, so wird der Sangkorb am Abend auf ein entsprechendes großes Stück Pappe gestellt und die Traube durch einige Schläge auf die Außenseite des Korbes auf die Unterlage geschüttelt. Darauf wird diese schnell von den beiden entgegengesetzten Seiten zusammengebogen, so daß der Schwarm in der Mitte vereinigt ist, der dann mit einem sanften Ruck in den Wabenkorb geschüttelt wird. Hier setzen sich die Bienen nach erfolgter Beruhigung in einer Traube zusammen. Empfohlen muß schließlich noch werden, jedem jungen Schwarm als „Aussteuer“ einigen Honig zu geben. Dieses ist besonders dann notwendig, wenn die nächsten Tage der Tracht nicht günstig sind, denn der wenn auch zum Schwarmgeschäft gefüllte Magen fordert bald wieder neue Stärkung. **H. E.**

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen aus dem Leserkreis.

Es werden Fragen nur beantwortet, wenn Postbezugsschein oder Nachweis, daß Fragesteller Bezahler unseres Blattes ist, und wo wenigstens Porto mit eingeliefert werden. Anfragen, denen diese Voraussetzungen nicht beigefügt sind, müssen wir erledigt liegen bleiben, bis dessen Einwendung erfolgt. Eine besondere Mahnung kann wegen der hohen Postzölle nicht erfolgen, auch eine nachträgliche Erhebung der Kosten durch Nachnahme, wie sie vielfach gewünscht wird, müssen wir aus diesem Grunde ablehnen. **Die Schriftleitung.**

Frage Nr. 1. Wie bereite ich aus Wein Essig?

O. G. I.
Antwort: Grundbedingungen für die Essigbildung sind erstens genügende Luftzufuhr und zweitens nicht zu kühle Temperatur. Will man starken Essig bereiten und hat nur einen schwachen Wein, so legt man auf 10 l noch 1 kg Zucker zu, löst diesen auf und läßt unter eventuellem Zusatz von etwas Hefe vollständig vergären. Ein entsprechendes F. H. wurde im oberen Drittel an den Seiten und

oben mit weiten Böchern, ähnlich dem Spundloch, versehen, damit die Luft guten Zutritt hat. Muß zu verhüten, daß die lästigen Essigfliegen an die Flüssigkeit herangelangen, dort ihre Eier ablegen und Maden erzeugen können, benagelte ich die Böcher bis auf das mittlere Spundloch, welches nur mit etwas Watte verschlossen wurde, von außen mit feinstem Drahtgaze. Die Nägel müssen kurz sein und dürfen nicht durch die Holzbauben bis in das Innere hineinragen, da der Essig sonst durch Einaufnahme schwarz wird. Dieses Faß, in welches noch ein Holzhahn zum Ablassen hineingeschlagen wird, kommt nun in einen Raum von 25 bis 35° C Temperatur, am besten in die Küche, und wird so gelagert, daß es möglichst wenig seine Lage verändert. Je weniger die Flüssigkeit erschüttelt wird, desto besser die Essigbildung. Dann läßt man den Wein von der Hefe ab und mischt einen Teil davon, etwa ein Liter mit ebensoviel Weinessig, gießt die Flüssigkeit in das Essigfaß und setzt je nach zwei bis drei Tagen ein, später zwei Liter Wein zu, bis sämtlicher Wein in Essig umgewandelt ist. Weine, die bereits stark essigsäure sind, also viel Essigsäure enthalten, bedürfen eines Zulages von Weinessig nicht. Auf der Oberfläche bildet sich anfangs eine feine Haut, die allmählich dick und gallertartig wird und Essigmutter genannt wird. Sie besteht aus Essigspilzen und deren Fortpflanzungen und vermittelt mit Hilfe des Luftsaurestoffes die Umwandlung des Weines in Essig, d. h. die Oxydation des Alkohols in Essigsäure. Damit diese Essigmutter durch irgendeine Erschütterung nicht nach unten sinkt, wodurch die Essigbildung verzögert würde, ist es gut, das Nachgießen des Weines recht vorichtig, z. B. an einem Holzstabe entlang, den man tief in das Faß hineinstellt, vorzunehmen. Man kann das Faß bis zu den Aufschrägen beschneiden. Gewöhnlich nach einigen Wochen ist der Essig stark genug, um abgelassen werden zu können. Ein Restteil bleibt in dem Faße zurück, um die Essigbildung wieder mit neuem Essigzutag, wie man den Wein nennt, beginnen zu können. Hat sich allmählich in dem Faß zu viel Essigmutter gebildet, so muß sie entfernt werden. Will man beratigen Essig in Flaschen aufheben, so ist es gut, ihn zu pasteurisieren. **Dr. J. Kochs, Berlin-Dahlem.**

Frage Nr. 2. Im Laufe eines halben Jahres starben mir sechs Hühner, jedes Huhn hatte eine unförmlich große Leber, die ganz mit gelb-weißen Knoten durchwachsen war. Beim Herausnehmen fielen die Knoten hart, wie Maiskörner, zur Erde. Meine Hühner waren seit 15 Jahren gesund. Was ist die Ursache?
H. in W.

Antwort: Ihre Hühner leiden an der Lebertuberkulose, auch Knötchenschwindsucht genannt. Dagegen gibt es kein Mittel! Die Krankheit kann sich viele Jahre durch den Hühnerbestand hinschleppen. Meistens hinken die Hühner auch. Schaffen Sie alle Tiere ab und warten Sie dann etwa ein Jahr, ehe Sie neue anschaffen. In der Zwischenzeit alles häufig desinfizieren! Streichen mit Ljhol und Kalkmilch! Im Anfange der Krankheit sind die Hühner genießbar, später nicht mehr. Die Krankheit ist offenbar bei Ihnen eingeschleppt. **Kl.**

Frage Nr. 3. Habe Gans und Gänserich, Emdener Rasse, zweijährig, bin aber schon voriges Jahr enttäuscht worden, da die Gans nicht brütete. Auch dieses Jahr hat sie bereits abgelegt, brütet aber nicht. Gibt es Mittel, sie zu zwingen, oder wie läßt man die Eier ausbrüten? Kann man Puten in der jetzigen Zeit (baldige Legezeit) zum Brüten zwingen? Ist es ratsam, einen Auerhahn dazu zu zwingen?
T. K. in W.-M.

Antwort: Eine Gans kann man nicht zur Brut zwingen. Puten (Truthühner) wohl, doch nur dann, wenn sie nicht mehr vor dem Legeen stehen oder bereits legen. Unter „Auerhahn“ verstehen sie wohl den Truthahn; es sind zwar Fälle bekannt, daß er Kücken geführt hat, ob er sich zur Brut zwingen läßt, wie die Hennen, können wir Ihnen nicht sagen; es käme auf einen Versuch an. Wie man Truthühner zur Brut zwingt, erfahren sie aus dem Buche Hupertz, Geflügelzucht, Verlag Neumann, Neudamm. Nehmen Sie Hühner zum Brüten. **Kl.**

Alle Zusendungen an die Schriftleitung sind zu richten an den Verlag J. Neumann in Neudamm.

