



Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft

Gratisbeilage

36. Jahrgang

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

1927

Von der Kultur des Kümmels.

Von J. Barfuß, Erfurt. (Mit Abbildung.)

Der Kümmel, *Carum carvi*, gehört zu den Bewürzkräutern und ist in Europa und Asien verbreitet. In beiden Erdteilen wächst er wild, bildet jedoch bei Gartenkultur größere Körner und gibt reichere Erträge. Für kleine Landwirte kann der Anbau empfohlen werden, wenn sicherer Absatz vorhanden und ein lohnender Preis vereinbart worden ist. Für den eigenen Gebrauch im Haushalt genügt jedoch ein kleines Beet oder einige Pflanzen.

Die Samen reifen je nach dem Wetter etwas früher oder später. Die Ausbringung der Saat geschieht am besten bald nach der Getreide-Ernte. Für den eigenen Gebrauch geschieht sie breiwürfig, während für den größeren Anbau die Reihenfaat vorzuziehen ist. Man nimmt zur Kümmelkultur einen im Vorjahre gut gedüngten Boden. Die Getreidestoppeln müssen dann noch im Erntemonat tief untergepflügt werden, worauf nach einem Eggenstrich die Saat vorzunehmen ist. Ist das Land mit der Saategge genügend vorbereitet, zieht man mit dem Millenzieher in 25 Zentimeter Entfernung flache Millen, worin die Samen sehr dünn ausgelegt werden. Die Millen schiebt man mit dem Hartenbalken leicht zu. Die Saat läßt sich aber auch mit einer passend eingestellten Sä- oder Drillmaschine ausfüllen. Es ist für das Gedeihen des Kümmels sehr vorteilhaft, wenn nach dem Ausgang die zu dicht stehenden Stellen in der Reihe auf zwölf Zentimeter Abstand verzogen werden. Das kann noch in demselben Herbst vor Winter oder im März des nächsten Jahres geschehen. Die Kümmelansaat bleibt den Winter unbedeckt liegen, da sie winterhart ist und nicht erfriert. Im Frühjahr, schon bald im März, behackt man mit der Handhabe oder mit der Hackmaschine die Reihen, um Luft in den Boden zu schaffen und ihn zu lockern. Enthält der Boden wenig Kali, kann man auch Kalisalze aufstreuen. Im Laufe des Frühjahrs wird das Hacken wiederholt, damit die heranwachsenden Stengeltriebe, an dessen Spitze sich nach der Blüte die Kümmelkörner entwickeln, sich kräftig entwickeln können. Hat man für den Kümmel kein besonderes Stück Land, so kann er auch unter Obstbaumpflanzungen angebaut werden, denn er reift auch unter Baum Schatten, wenn auch etwas später als sonst. Merkt man nun im Frühjahr, daß das Laub gelb wird und die Kümmelkörner sich bräunen, dann beginnt die Ernte. Das Abschneiden des reifen Kümmels kann mit der Sense geschehen, um dann das Ausdreschen mit einem Dreschflegel vorzunehmen, wozu man am besten die trockenen Kümmelbüsche auf eine ausgebreitete Plane legt. Das Kümmelstroh ist dann nach dem Dreschen abzuhacken und die Körner sind mittels feinen Siebes oder kleiner Reinigungsmaschinen vom Schmutz zu befreien. Bei einem Anbau im geringen Umfange lassen sich die Dolben auch mit einem Messer oder mit einer Schere abschneiden, wodurch viel Reinigungsarbeit gespart ist. Das

Kümmelstroh ist dann auszuziehen und dem Komposthaufen einzuwerfen. Baut man Kümmel für den Verkauf an Kolonial- oder Produktenwarenhändler, so soll er sofort im Herbst verkauft und abgeliefert werden. Zur Saat befaßt man das benötigte Quantum zurück. Übrigens sind auch Likörfabrikanten und Konditoreien Abnehmer für gute Kümmelkörner. Erstere fabrizieren daraus den Kümmellikör und letztere gebrauchen ihn für allerhand Gebäcke. Für die Haus- und Landbäckerei wird zu Kümmelbrötchen, Kümmelplätzchen, sauberer gewürzreicher Kümmel verwendet. Ob man Kümmel im Haushalt an Speisen verwenden will, richtet sich nach dem Geschmack; Kümmel-



Zeldkümmel.

körner schmecken an Quark, Kopfsalat usw. sehr gut. — Pflügt man eine Kümmelanlage gut und sorgt im ersten Jahre für eine kräftige Entwicklung der Pflanzen, so bleibt sie mindestens vier Jahre ertragsfähig. Zu diesem Zwecke muß man jedes Frühjahr mit Kalisalzen und auch in den letzten zwei Jahren mit schwefel-saurem Ammoniak düngen. Verunkrautete Kümmelanlagen sinken in den letzten Jahren im Ertrag, deshalb sind sie von Unkraut rein zu halten. Im fünften Jahre wird man im Frühjahrst zur Neuanfaat schreiten. Die alten Kümmelstämme werden tief ausgegraben und wandern auf den Komposthaufen, das gibt dann unter Zusatz von Laub und Fichtennadeln guten Kompost. Das Stück Land, auf dem Kümmel gebaut worden ist, muß tief umgegraben und frisch gebüngt werden, ehe es anderweitig verwendet werden kann.

Vermehrung der Stachelbeersträucher.

Von R. Reichhardt.

Unsere Gärtner haben sich in den letzten Jahrzehnten daran gewöhnt, nur die besten und ertragreichsten Stachelbeeren anzupflanzen, denn allein

diese finden auf dem Markte lohnenden Absatz. Während die Gartenfreunde sich daran ein Beispiel nehmen sollten, sieht man häufig in Privatgärten alte Stämme von 15 bis 20 Jahren mit unscheinbaren grünen Früchten, deren Wurzeln höchstens das Land aussaugen und den guten Sorten Luft und Nahrung wegneehmen. Man entferne daher die rückständig gewordenen Stachelbeersträucher schonungslos aus seinem Garten und vermehre die guten Sorten durch Stecklinge, Ableger oder Veredelung.

Die Vermehrung durch Stecklinge ist die gebräuchlichste und für den Laien bequemste. Man säume daher nicht lange, sobald die letzten Früchte geerntet sind, mache man sich ans Werk. Die Stecklinge müssen so weit gedeihen, daß eine, wenn auch nur schwache Bewurzelung derselben vor Eintritt des Winters erfolgen kann. Niemals wähle man als Stecklingsmaterial altes Holz, so wenig, wie man bei den Erdbeeren etwa Teilstücke des alten Stammes verwenden kann. Einjährige und kräftige Triebe bilden die besten Stecklinge. Als Standort suche man für dieselben ein sonniges Plätzchen aus, dessen Erdboden man vorher tüchtig gelockert hat. Um die, allen Stecklingen gefährliche Wurzelfäule, zu verhüten, tut man gut, der oberen Erdschicht etwas Sand beizumengen. Das Schneiden der Stecklinge hat mit einem scharfen Messer in einer Länge von etwa 20 cm zu geschehen. Die unter der dritten und vierten Knospe stehenden Blätter werden am besten entfernt. Die Schnitte am Steckling werden schräg, dicht unter der untersten Knospe gemacht. Das Einlegen des Stecklings erfolgt im Abstand von 25 cm. Die Stecklinge werden schräg gereinigt und ohne Andrücken so eingesetzt, daß ihre Spitzen etwa 2 cm lang unbedeckt bleiben. Ihre Bewurzelung erfolgt nicht immer gleichmäßig. Es liegt das an der Witterung, der Bodenbeschaffenheit, der Härte des Holzes und auch an der Sorte. Ich habe die Erfahrung gemacht, daß die grünen und gelben Stachelbeerforten im Steckling früher Wurzeln treiben als die roten.

Auf sichersten Erfolg kann man rechnen, wenn man Stachelbeeren durch Ableger vermehrt. Was Erdbeeren und Brombeeren von selbst besorgen, d. h. daß ihre Ranken, sobald sie den Erdboden berühren, kleine Wurzeln austreiben, welche im Erdboden haften und eine neue Pflanze bilden, das geschieht beim „Ableger“ der Stachelbeerentriebe. Diese werden, sobald der Stachel getragen hat, auf die Erde gelegt und festgehaßt. Dann bedeckt man den Teil 4 bis 5 cm hoch mit etwas sandiger Erde. Daß nur das jüngste Holz zu bedecken ist, braucht wohl kaum erwähnt zu werden. Die Zweige der Ableger werden an kleinen Stäben aufrecht angebunden. Das Abnehmen des bewurzelten Ablegers vom Hauptstamm erfolgt im Frühjahr. Man wird gut tun, die neuen Pflanzen nicht sofort an Ort und Stelle zu setzen, sondern erst in gut gedüngtem Boden und sonniger Lage ein Jahr lang zu pflegen.



Schwieriger ist das Veredeln der Stachelbeeren, wobei das Kopulieren den Vorzug erhält. Ich würde diese Veredelungen nur für Stachelbeerbäumchen wählen, obwohl die Gärtner auch Büsche veredeln. Stachelbeerbäumchen aber, entstanden durch Veredlung auf Ribes aureum, sind im allgemeinen nicht mein Fall. Sträucher verzüngen sich viel schneller als Bäumchen, auch läßt bei diesen, wenn sie älter werden, die Fruchtbarkeit früher nach als bei ersteren.

Viel Verdruß bereitet auch bei Bäumchen der Wind durch Abknicken der Kronen. Ich habe diesen Übelstand wiederholt, trotz starker Befestigung an Pfählen, wahrgenommen. Die Veredlung geschieht auf schlante, am besten zweijährige Nuten von Ribes aureum im August. Man tut gut, die Augen anfänglich mit einer Glaszylinderhülle zu bedecken.

Bekannt ist, daß man neue Stachelbeeren auch durch Samen gewinnen kann. Diese Methode hat aber den Nachteil, daß man nicht sicher ist, ob man dieselbe gute Sorte wieder erzielt und daß die Anzahl von der Ausfaat bis zur Beerenernte längere Zeit in Anspruch nimmt, als bei den eben geschilderten Vermehrungsarten. Aus diesem Grunde sollte man bei dem unsicheren Erfolge diese Vermehrungsmethode nicht anwenden.

Die gefährlichste Kücendentkrankheit.

Von Keffner.

Wir alle kennen den ansteckenden Kücendurchfall, dem fraglos die meisten Küden zum Opfer fallen. Die Krankheit heißt auch „Weiße Ruhr“, weil die Ausscheidungen zuletzt ganz wässrig und fast klar sind; die Krankheit tritt in der Regel bei frühen Bruten nicht auf. Am häufigsten finden wir sie bei Küden, die im Juni erbrüet werden, während ganz späte Bruten, d. h. solche nach Juni, meistens verschont bleiben. Der Kücendurchfall beruht auf Ansteckung. Es ist also ein Krankheits-erreger vorhanden, der erfahrungsgemäß im Mai—Juni die günstigsten Lebensbedingungen vorfindet. Das ist auch bei anderen, auch menschlichen Krankheiten so, und man kann behaupten, daß jede Jahreszeit ihre typischen ansteckenden Krankheiten hat.

Küden, die von weißem Durchfall befallen werden, sind durdweg verloren, zumal die Krankheit nicht gleich erkannt und behandelt wird. Da nun auch die Ansteckungsgefahr beim weißen Durchfall sehr groß ist, gehen fast alle Küden daran zugrunde, sofern die Krankheit auftritt. Das beste Mittel heißt also: vorbeugen! Da müssen wir, wie in allen Fällen, zunächst peinlichste Reinlichkeit empfehlen. Besonders soll sich diese auf die Futtermittel und Trinkgefäße erstrecken. Man reinige sie täglich in kochendem Wasser und Soda. Auch die Aufenthaltsräume der Küden sind ab und zu zu desinfizieren. Besonders wichtig ist es auch, daß die Küden nicht da aufgezogen werden, wo im selben Jahre, vielleicht erst vor wenigen Wochen, schon Küden gehalten wurden, mithin der Boden als verseucht anzusehen ist, verseucht nämlich durch die Exkremente der Tiere. Gerade auf solchen Böden, also im engen Raume, tritt der weiße Durchfall am häufigsten auf. Wenn eben möglich, grabe man den Boden um und besäe ihn mit Grassamen und Roggen. Eine weitere Vorbeuge besteht in der Fütterung. Trockenfütterung ist jedenfalls am vorteilhaftesten. Auf zwölf Küden gebe man im übrigen ein halbes graue Tablette Nohimvetol, die fein zerkleinert beigegeben wird. Als Grünfütterung reiche man feinzermittelten Löwenzahn, Salat erst für größere Küden, da er Durchfall begünstigt. Vor allen Dingen sorge man immer für Trinkwasser, das durchaus einwandfrei ist. Hat man

Küden, die an der Krankheit leiden, verklebten After, schleppenden Gang und große Schwäche zeigen, dazu immer jippen, dann sind das sichere Todesstandbilder, die man töten soll, um Ansteckungen zu vermeiden.

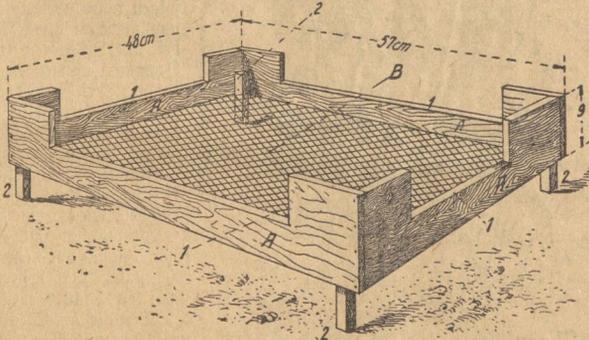
Trocknen des Kaninchen-Grünfutters als Ersatz des frischen Grünfutters im Winter.

Von H. Stämmeler, Arnswalbe.

(Mit Abbildung.)

Im Winter merkt der Kaninchenzüchter das Fehlen des frischen Grünfutters oft recht häufig. Um für den kommenden Winter mit genügend Futter versorgt zu sein, fange jeder Kaninchenzüchter beizeiten an, folgende Grünfütterarten und Gewürze den Sommer über zu sammeln und zu trocknen: Gras, Salat, Blätter von Mohrrüben, Löwenzahn, Wegerich, Brennnessel, Schafgarbe, Sonnenblume, Bärenklau, Milchbistel, alle Kleearten, Petersilie, Seradelle, Lupinen, Sellerie, Weiden, Eichen, Birken und Linden; ferner Salbei, Pfefferminze, Kümmel, Majoran, Thymian, dann Zweige von Linden, Eichen, Weiden, Birken, Brennnessel und Sonnenblumenstiele; Eichen, Sonnenblumenkörner und Apfel- und Birnenschaln und unreifes Obst.

Zum Trocknen dieser Sachen benutzt man am besten kleine Horde, wie sie untenstehende Abbildung zeigt und die sich jeder Züchter an Hand dieser leicht bauen kann. Die Größe der Horde richtet man nach dem vorhandenen Platz ein, wo sie aufgestellt werden sollen. Der beste Platz ist die Ströhre des Küchensherbes oder der Herd selbst, ferner auch ein freier, von der Sonne den ganzen Tag beschienener Platz. Je schneller das Trocknen vor sich geht, um so mehr wird das betreffende Gras oder Kraut seine wertvollen



Trockengerüst für Grünfütter.

Nährwerte erhalten. Ein anderer Vorteil dieser Horde ist auch der, daß die Hausfrau sie zum Trocknen von Obst, Gemüse und Pilzen mitbenutzen kann.

Das Trockengerüst baut man folgendermaßen: Nehmen wir an, die Ströhre sei 50 cm breit, 60 cm tief und 40 cm hoch, so muß die für diesen Raum bestimmte Horde im Durchschnitt etwas kleiner sein, und zwar 48 cm breit, 57 cm tief und 9 cm hoch. Wir brauchen dann, wenn wir oben einige Zentimeter Spielraum lassen, vier Horde.

Die Abbildung zeigt eine fertige Horde, welche so gebaut ist, daß wir mehrere übereinander stellen könnten. A sind die Seitenrahmen aus Holz, 1 zeigt, wie sie oben ausgehakt werden, um bei übereinander gestellten Horde der Luft freien Zutritt zu gewähren; 2 sind die Füße, die oben von den Seitenrahmen ungefähr 4 cm zurückstehen müssen, damit die Füße der zweiten innerhalb der Ecken der Seitenrahmen eingreifen und so den darüber gestellten Horde festen Halt geben. B ist gut verzinktmetallenes Drahtgitter.

Die gut getrockneten Blätter, sie müssen durchschnittlich braun sein, werden mit der Hand oder im Stoßmörser zu Pulver verrieben und gut durcheinander gemengt. Die getrockneten Zweige werden kleingebrochen und unter die Blätter gemischt. Das Ganze wird in einer Kiste verwahrt und öfter durchlüftet. Im Winter wird es dann mit dem Weichfutter zusammen gefüttert. Die Zweige können auch ungebrochen gefüttert werden. Der Vorteil dieses „Zusatzfutters“ ist erstens der, daß fast gar keine Verdauungsstörungen bei den Kaninchen im Herbst und Frühjahr auf-

treten, und daß zweitens der Kaninchenbraten noch bei Lebzeiten jederzeit „gewürzt“ wird, was ihn schmackhafter macht, als wenn dies erst in der Pfanne geschieht.

Man hüte sich aber vor allem, die bekannten Giftpflanzen, wie Herbstzeitlose, Schierling, Nachtschatten, Klatschrose, Fingerhut, Tollkirsche und Hahnenfuß, zu verfüttern, die besonders im getrockneten Zustand gefährlich sind.

Holunderbeerwein.

Von Dr. Kochs.

Mit dem Holunderbeerwein hat es eine eigene Bewandnis. Den Beeren fehlt die genügende Säure. Dies mag der Grund sein, daß es immer wieder Personen gibt, denen der Wein nicht bekommt und die über Brechreiz nach dem Genuß zu berichten wissen. Möglicherweise enthalten die rohen Beeren auch einen Bestandteil, auf den empfindliche Personen reagieren. Denn Verwandte unseres Holunders, z. B. der Bergklee, sind notorisch giftig, und vor dem Genuß des roten Holunders wird direkt gewarnt, da er ein giftiges Del in seinen Samenfröhen enthält. Andererseits werden Holunderbeeren in manchen Gegenden viel zu Suppen und Fruchttaucen zusammen mit Johannisbeeraft verwendet, allerdings nur im getrockneten Zustande.

Es erscheint uns daher wichtiger, bei der Herstellung von Holunderbeerwein die Beeren nicht roh abzupressen. Sie werden erst in voller Reife geerntet, sorgfältig von den Stielen befreit und mit geringem Wasserzusatz, damit sie nicht anbrennen, unter Umrühren auf etwa 80° C erhitzt. Sie werden hierdurch weich und lassen sich leichter abpressen. Auf ein Liter Saft kommen 5 g Zitronensäure oder Weinsäure, um die fehlende Säure zu ersetzen. Auch kann man statt dessen ein Drittel Johannisbeeraft oder den Saft von Speierlingsfrüchten nehmen. Der Zusatz an Wasser und Zucker richtet sich danach, ob man einen herben oder milden Wein bekommen will. Holunderbeerwein herb: ein Liter Saft, ein halbes Liter Wasser und auf ein Liter dieser Mischung 300 bis 250 g ungeblauter Zucker. Holunderbeerwein mild: ein Liter Saft, dreiviertel Liter Wasser und je Liter der Mischung 300 g Zucker. Vergoren wird mit frischer Bordeaux-Hefe.

Nach Beendigung der Gärung wird zum ersten Male von der Hefe abgezogen, dann nach Bedarf noch ein- bis zweimal bis zur Klärung. Falls gut durchgoren wurde, tritt eine Nachgärung im Sommer nicht mehr ein, und dann kann auf Flaschen gezogen werden. Genußfertig ist Holunderbeerwein jedoch erst nach längerer Lagerung.

Neues aus Stall und Hof.

Deutsche Rapsküden sind den ausländischen bei weitem vorzuziehen, denn sie verursachen weniger Magen- und Darmentzündungen, Nierenreizungen und Verwerfen, weil sie weniger giftig wirken. Auch werden Rapsküden recht häufig durch Federich- und Ackersemsamen verfälcht. Solche Rapsküden entwickeln dann beim Anfeuchten ein stechend riechendes ätherisches Senföl. Sie dürfen deshalb nur in trockenem Zustande und in geringen Mengen verfüttert werden. An giftigen Beimengungen kommen im Rapsküden auch gelegentlich Rizinusamen vor, die in kleinen Mengen schon tödlich wirken. Gute Rapsküden sollen gelbgrünlich aussehen und frischen, angenehmen Geruch besitzen. Ältere Rapsküden haben graue Farbe, und zu stark erhöhte, fettärmere, sind ganz dunkel gefärbt. Von guten Rapsküden darf man an Milchvieh bis zu 1 kg täglich geben. Größere Mengen geben der Milch einen unangenehmen Geschmack und machen die Butter weich. S.

Ueber Gruppenfütterung und Züchtung beim Kindvieh. Das Milchvieh sollte nach Leistungsgruppen eingeteilt und gefüttert werden, am besten von 3 bis 5, 5 bis 10, 10 bis 15 und 15 bis 20 Liter Milch und so weiter. Die erste Gruppe erhält nur das einfache Grundfutter der Wirtschaft, die nächste Gruppe eine Zulage durch besseres Heu, Seradellahen, Kleeheu, die übrigen Gruppen Kraftfutter, das möglichst in eigener Wirtschaft gewonnen worden ist, wie Hülsenfruchtschrot. Weiterhin dürfen nur die

leistungsfähigen Tiere zur Nachzucht verwendet werden. Besonders muß bei der Auswahl des Bullen neben Beachtung von Gesundheit und guter Form der größte Wert auf die Abwehrlustung gelegt werden. Der Bulle darf nur aus einer milchergiebigen Familie stammen, denn der Bulle ist es, der in erster Linie die Milchergiebigkeit vererbt. Ferner muß zur Gesunderhaltung des Bestandes nicht nur das Jungvieh hart, viel in freier Luft aufgezogen werden, es sollte auch das Tuberkulose-Eilungsverfahren planmäßig durchgeführt werden. Einem Kontrollverein sollte sich der Landwirt unbedingt anschließen und der Tätigkeit des Kontrollbeamten Interesse entgegenbringen; er könnte sonst verbummeln, wenn er sich selbst überläßt bleibt. Dr. Ws.

Schweine müssen ihr Futter in Form eines kalten, feissen Breies erhalten. Obgleich diese Forderung im Fragekasten oft genug behandelt worden ist, muß sie hier nochmals besprochen werden, denn die vielen Fragen darüber beweisen, daß hier noch manche Unklarheit herrscht. Kleine Schweinehalter, die leider immer noch an der veralteten Suppensütterung hängen, schaden sich dadurch am meisten, denn einmal gehen dadurch viele Nährstoffe ungenutzt durch die Tierkörper, was eine arge Futterverschwendung bedeutet, und zum anderen wird der Magen des Schweines rasch gefüllt, aber voll Wasser. Das Tier bleibt trotzdem hungrig und äußert das durch sein unruhiges Verhalten zwischen den Mahlzeiten. Das Schwein erhält sein Futter in Form eines feissen, kalten Breies. Nur säugende Schweine darf man etwas wasser flüttern, weil durch die Milch dem Körper viel Flüssigkeit entzogen wird, die ersetzt werden muß. Das Wasser erhalten die Tiere vor dem Fressen, wenn möglich in einem besonderen Tröge. Kalt muß der Futterbrei sein, damit das, was nicht sogleich verzehrt wird, lange unverändert bleibt. M. W.

Ziegenmilch schadet den Säuglingen nicht, wenn außer ihr noch irgendeine passende Beifutts, wie etwa Fruchtsaft oder Apfelsinenlast oder etwas Gemüse gegeben wird. Es war bekanntlich vor einigen Jahren vor der Darreichung von Ziegenmilch an Säuglinge gewarnt worden, weil nach deren länger dauerndem Genuß das Auftreten einer höchst gefährlichen Blutarmut beobachtet wurde. Man nahm an, daß die löslichen Fettäuren, wie Kapron-, Kapril- und Kaprinsäure, von denen die Ziegenmilch achtmal soviel wie die Frauenmilch enthält, die eigenartige Wirkung hervorrufen können. Jetzt hat der Direktor des Instituts für Milcherzeugung der Preussischen Versuch- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Professor Dr. Binger in Kiel die Erscheinungen geklärt. Er berichtet darüber in dem von ihm verfaßten zweiten Band des höchst beachtenswerten „Neudammer Landwirtschafts-Lehrbuch“ (Verlag von J. Neumann-Neudamm Nrn., Preis 7 RM). Nach seinen Ermittlungen besitzt die Ziegenmilch das Vitamin C nur in sehr geringer Menge, und es machen sich dann die beobachteten Erscheinungen, die denen des Skorbut gleichen, bemerkbar. Sie können durch ganz geringe Zusätze von grünem Gemüse, Kartoffeln, Fruchtsäften geheilt werden. Es braucht somit die Ziegenmilch nicht herabgemindert zu werden. Sie ist auch für Säuglinge vollkommenes Nahrungsmittel, sobald die genannten Zusätze erfolgt sind. Da es sich hierbei um die Erforschung einer für die Ziegenzucht und Volksernährung wichtigen Angelegenheit handelt, werden die Versuche fortgesetzt. Dr. Ws.

Räude bei Kaninchen ist gerade keine seltene Erscheinung. Vielfach sind unreine Ställe die Ursache; in vielen Fällen liegt aber auch eine Übertragung, also Infektion, vor. Ist Räude im Kaninchenbestande ausgebrochen, dann reinige man die Ställe gut und tünche alle Wände u.ä. gründlich mit Kalkmilch, der man Cellulosepulver zusetzt. Die Kaninchen selbst behandle man wie folgt: Ist Borke vorhanden, dann weiche man diese mit einer Seifenlösung, der man etwas Soda zusetzt, auf und behandle die räumigen Stellen nach dem Trocknen mit Zerkleinertesalbe. Bei einer stark nässenden Räude verwende man nebenbei auch ein Lencet-Streupulver. Die Ohrenräude, die vielfach häufiger ist als die Hauträude, behandelt man dadurch, daß man eine Prise Schwefelblüte in die Ohren

streut. Es ist aber empfehlenswert, dann mit einer Lencet-salbe nachzuhelfen. Da Räude sehr ansteckend ist, müssen die kranken Tiere isoliert werden. K.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Winterhafer. Vom Winterhafer ist in der landwirtschaftlichen Presse jetzt wieder die Rede. Dekonomierat Hügelmeyer auf Hügelschloß bei Osabrück führte ihn vor einigen Jahrzehnten aus Ungarn ein und baut ihn seitdem bei sich an. Ueber seine Winterfestigkeit wurde seinerzeit geklagt. Man hat ihn versuchsweise zwei Winter hintereinander angebaut, und beide Jahre winterte er gründlich aus, nicht ein Halm blieb stehen. Inzwischen soll jedoch seine Akklimatifikation erheblich gefördert sein, so daß jetzt schon eher zu einem Anbauversuch mit ihm anzuraten ist. Er verlangt festes, somit rechtzeitig vor der Einsaat gepflügtes Land, Einsaat in der zweiten Augusthälfte, in einer Stärke von etwa 20 kg auf das Viertelhektar bei 21 cm Reihenweite, dabei muß die Saat ziemlich tief eingebracht, und deshalb müssen die Drillshare stark belastet werden. Düngung reichlich mit Stickstoff, zur Hälfte im Herbst, den Rest im Frühjahr, die übrige Düngung wie zu Sommerhafer. Wenn der Winterhafer auch nicht unter Hederich leidet, so ist doch ein anderes Unkraut, die Hundskamille, ihm besonders nachteilig. Im übrigen bietet Winterhafer alle die Vorteile, die Wintergetreide gegenüber dem Sommergetreide besitzt, wie große Widerstandsfähigkeit gegen trockene Sommer und bessere Ausnützung der Bodenfeuchtigkeit. Bei dem Sommerhafer in jedem Jahre unter der Maibürre leidet, dem kann zu einem versuchsweisen Anbau des Winterhafers nur geraten werden. Es wäre zu hoffen, daß, wie seinerzeit die Wintergerste und der Squarehead-Weizen, so auch der Winterhafer sich immer mehr unseren klimatischen Verhältnissen anpassen möge. Dabei ist der Winterhafer besonders nährstoffreich, auch liefert er eine reiche Strobernte. Ws.

Beim Anbau von Comfrey kein Futtermangel. Wer Comfrey an richtiger Stelle, auf frischen Boden angebaut hat, dem gewährt diese Pflanze den ganzen Sommer und Herbst hinreichend Grünfutter in Menge. Andere Futtermittel können dadurch gespart werden. Rationelle Schweinehaltung, besonders Mast, wird bei Verabfolgung von Comfrey als Beifutts bedeutend verbilligt. Jungschweine sollte man in erster Linie mit diesem Futter versorgen, das die Verdauungsorgane weitet und sie dadurch zur Aufnahme und guten Verarbeitung auch voluminöseren Futters vorbereitet. Mastschweine nehmen bekanntlich bei Grünfütterbeigaben wie Comfrey rascher als sonst zu. Comfrey wird dabei entweder lang oder grob gehäckselt und mit Schrot vermengt oder auch allein gegeben. S.

Nur ein freistehender Obstbaum, der von allen Seiten dem Licht ausgesetzt ist, liefert hohe Erträge ausgereiften Obstes. Um mehr Licht und Luft in meinem Garten zu schaffen, habe ich vor zwei Jahren dreizehn hohe, fast vierzig Jahre alte Pflaumenbäume entfernt. Und das hat sich bei der Apfel- und Birnenernte als nur vorteilhaft erwiesen. Denn wo Bäume zu dicht im Garten stehen, muß unbedingt Platz geschaffen werden. Dann empfiehlt es sich, die stehengebliebenen Bäume zu nummerieren oder sonstige zu bezeichnen, um deren Ertrag zu ermitteln und auf diese Weise die einträglichsten Sorten festzustellen. Auch empfiehlt es sich, kleinfrüchtige Bäume und solche, die stark unter Fleckscium leiden, allenfalls noch mit geeigneten schorfessenden Sorten umzupflanzten, die guten Abjaß finden und sich auch sonst für Boden und Klima eignen. W.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Fadenziehendes Brot. Eigentlich mehr im Sommer, aber auch in den kühleren Jahreszeiten, vornehmlich, wenn plötzliche Temperaturumschläge kühleren Tagen sehr milde folgen lassen, tritt eine Krankheit des Brotes auf, die darin besteht, daß

das Brot einen sehr scharfen, üblen Geruch annimmt, sich in der Krume bräunlich verfärbt, wobei diese in eine schmierige, in zähen Fäden zusammenhängende Masse übergeht. Das Brot ist ungenießbar. Man nennt die Krankheit das Fadenziehen des Brotes, und sie entsteht durch Pilze, welche schon dem Getreide und damit jedem Mehl anhaften, bald mehr, bald weniger. Mülle und Bäcker streiten sich bei Auftreten dieser Krankheit darüber, wer der schuldige Teil an dieser Brotkrankheit sei. Dabei hat die Wissenschaft lange festgestellt, daß die Pilze eben überall vorhanden sind und in alle pflanzlichen Erzeugnisse gelangen, die mit dem Ackerboden in Berührung kommen, daß also an der Ursache der Brotkrankheit niemand die Schuld trägt. Der Bäcker kann nur insofern helfend eingreifen, als die Herstellung schwachsaurer Teige die Entwicklung der Fadenziehpilze unmöglich macht. In Deutschland, wo erfreulicherweise das mit Sauerteig geferhte Roggenbrot die übliche Brotmischung darstellt, kennt man die Krankheit daher auch weniger. Nur da, wo die Bevölkerung sich nicht mit mildsaurem Roggenbrot begnügt, sondern Hefebrot haben will, wird die Krankheit öfter angetroffen, und natürlich noch öfter, wo größere Weizenmehlengen zur Herstellung eines Mischbrotes mitverwendet werden. Wird das Hefebrot als Roggen- oder Weizenkleingebäck vertrieben, so wird es durch schnellen Verbrauch der Gefahr des Fadenziehens entzogen. Also die Bevölkerung kann sich selbst vor dieser Brotkrankheit schützen, indem sie als Großbrot das reine Roggenbrot genießt und daneben das Weizenbrot nur als Kleingebäck (Semmel, Schrippen) verwendet. Fr. H. R.

Junge Kohlrabi (einfach). 12 bis 15 Köpfchen werden geschält und in seine Scheiben geschnitten. Das zarte Kraut streift man von den Stengeln und schneidet es in dünne Streifen. Scheiben und Grünes legt man, jedes für sich, in siedendem Salzwasser ab. Inzwischen bereitet man aus eighoh Butter oder gutem Fett mit zwei Kochlöffeln Mehl eine helle Mehlschwitze, verrührt diese mit kochendem Wasser oder leichter Brühe zu dünner Sauce, würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer Spur Mustard und kocht die Kohlrabi samt dem Grünen darin völlig weich. Nach Belieben kann man zum Schluß auch einige fertig-gemachte Salzkarotten wenige Minuten mit dem Gemüse durchkochen, wenn man beim Anrichten durch einen kleinen Zusatz von Magg's Würze den richtigen Wohlgeschmack gibt. Man kann auch das Grüne wie Spinat fein vermiegen, für sich durchdünsten und dann auf die fertigen Kohlrabi obenaufliegen. M. A.

Gebackene Kalbsmilch. Nachdem die Kalbsmilch kurze Zeit gewässert wurde, übergießt man sie mehrmals mit kochendem Wasser und zuletzt mit kaltem. Dann wird sie in Salzwasser weichgekocht, in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und, nachdem man sie mit Ei und geriebener Semmel paniert hat, in Butter auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebacken und zu feinem Gemüse gereicht. E. S.

Pilze sauer einzulegen. Reizker oder Steinpilze müssen zum Einlegen noch klein und zart sein. Sie werden sauber gewaschen und öfter gewaschen und dann in einem Tiegel, leicht gesalzen, nur im eigenen Saft geschmort, bis sie gar sind. Danach wäscht man sie mit heißem Wasser ab, weil sie viel Schleim haben, den sie vor dem Einlegen verlieren müssen. Man kocht Weinessig mit Estragon, Pfefferkörnern, Nelken und etwas Salz auf und gießt ihn erkaltet über die in einem Steintopf mit Zwiebelscheiben vermischten Pilze. Die Zwiebelscheiben müssen mit kochendem Wasser bebrüht werden, ehe man sie zwischen die Pilze tut. Frau A. in L.

Erdbeer-Marmelade mit Johannisbeeren. In Haltbarkeit und Wohlgeschmack gewinnt Wald-erdbeer-Marmelade durch Hinzufügung von Johannisbeeren. Man nimmt dazu auf 1 kg Erdbeeren 250 g durch ein Haarsieb gefritzene weiße Johannisbeeren. Beide Fruchtarten kocht man zusammen 15 Minuten und schäumt sie sorgfältig ab. Danach schüttet man vorsichtig 1 kg Zucker zu der Fruchtmasse bei stetem Rühren und läßt die Marmelade noch 15 Minuten kochen. Noch heiß füllt man sie in kleine Gläser, die man nach einigen Tagen mit Pergamentpapier verbindet. A. in L.



Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen.

Der größte Teil der Fragen muß schriftlich beantwortet werden, da ein Abrudr aller Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jeder Frage ein Ausweis, daß Fragesteller Begleiter unseres Blattes ist, sowie ein Portoanteil von 30 Pfg. beizufügen. Werden in breiteren Fragen gestellt, so sind ebensolche Portoanteile, als Fragen gestellt sind, mitzugeben. Im Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Nachfragen oder in Anmerkungen, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anpassen, kann Auskunft nicht erteilt werden. Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Mein Pferd hat seit vier Wochen starken Durchfall und sehr starke Darmgeräusche. Freßlust ist vermindert. Es nimmt nur Heu. Die Fütterung besteht aus gequelltem Hafer, Hacksel und Heu. H. D. in N.

Antwort: Lassen Sie das Hacksel vorläufig fort und rößen Sie den Hafer in der Pfanne. Außerdem geben Sie auf jedes Futter drei Eßlöffel voll Heskimal. Vet.

Frage Nr. 2. Meine zehnjährige Stute stampft stets, wenn sie abends in den Stall gekommen ist, mit den Hinterfüßen. Auch versucht sie oft, sich an den Zugkrängen zu reiben. Worauf kann das zurückzuführen sein und wie läßt es sich abhelfen? S. D. in L.

Antwort: Höchstwahrscheinlich steht Ihr Hühnerstall mit dem Pferdegestall in Verbindung, so daß die Hühnermilben in der Dunkelheit auf die Hinterfüße Ihrer Stute überwandern und durch Blutungen einen Suckreiz auslösen. Spritzen Sie alle Ritzen, die als Schlupfwinkel der Milben dienen können, mit heißem Wasser aus und schmierern Sie die Kronen Ihrer Stute mit Kreolinöl ein. Vet.

Frage Nr. 3. Meine Kuh bekam Ausgang des Winters erbsengroße Knötchen auf der Haut des ganzen Körpers, vor allem hinter den Vorderbeinen. Die Knötchen gehen jetzt vereinzelt auf und heilen ab. Um welche Krankheit handelt es sich, vielleicht um Tuberkulose? S. in B.

Antwort: Tuberkulose kommt wohl kaum in Frage. Es handelt sich um einen Hautausschlag. Sorgen Sie bei dem Tier stets für offenes Leib, heißen Sie es nicht zu warm und waschen Sie die betreffenden Stellen mit Essigwasser ab. Liegt keine Abmagerung oder gestörtes Allgemeinbefinden vor, ist keine Gefahr vorhanden. Verschlimmert sich der Zustand oder bessert er sich nicht, müssen Sie den Tierarzt zu Rate ziehen. Dr. F.

Frage Nr. 4. Meine drei Kühe haben zu früh gekalbt. Die Käiber sind nur drei Tage alt geworden, nur eins haben wir durchgebracht. Was ist die Ursache der Frühgeburt? M. in W.

Antwort: Es scheint sich um feuchthafte Verkälbungen zu handeln. Gründlichste Stalldesinfektion, Verbrennen der Nachgeburt und der toten Käiber ist das Wichtigste. Schiden Sie gegebenenfalls ein totesgeborenes Kalb an das bakteriologische Institut der nächsten Landwirtschaftskammer zur Untersuchung ein. Sie werden dann von dort alles Weitere erfahren. Dr. F.

Frage Nr. 5. Meine drei Jahre alte Sau hat um die Hälfte der Zeit verserkelt. Wir haben Roggen- und Buchweizenstroh und Widenkaff verfüttert. Was ist die Ursache? M. S. in G.

Antwort: Das Verserkeln ist entweder ansehnend oder nicht. Das nicht ansehnende Verserkeln entsteht durch Sturz, Stoß, Schlag, Roggenstroh, das Mutterloren enthält, als Folge von Rotlauf, Maul- und Klauenseuche und Schweinepest. Das feuchthafte Verserkeln aber entsteht durch Bakterien, die mit dem Futter in den Darm und dann von hier aus in die Gebärmutter gelangt sind. In den meisten Fällen verwerfen die Sauen dann in der 12. bis 15. Woche, zuweilen aber auch schon in der 6. bis 8. Woche, während normaler Weise die Sauen 16 Wochen zu tragen pflegen. Noch wochenlang nach dem Verserkeln scheiden solche Tiere Milliarden von Krankheitskeimern mit dem Gebärmutterausfluß aus und können dadurch gesunde Tiere gefährden. Jeder Fall von Verserkeln ist so lange als ansehnend zu betrachten, als nicht das Gegenteil erwiesen ist. Dieser Beweis kann nur erbracht werden durch die bakteriologische Untersuchung der verworfenen Frucht, der Nachgeburt und des Blutes der be-

treffenden Sau durch das bakteriologische Institut Ihrer Landwirtschaftskammer. Am besten übernimmt der Tierarzt das Untersuchungsmaterial. Bis zur Klärung des Falles ist Sau sowohl wie Stallung gründlich zu desinfizieren, die Sau ist von den anderen Tieren zu trennen. Zur Gebärdung kann eine naturgemäße Haltung mit täglich mehrstündlichem Auslauf ins Freie viel beitragen. Bei der dauernden Stallhaft müssen ja schließlich die Tiere kränkeln. Dr. Ws.

Frage Nr. 6. Mein vor einiger Zeit gekauftes Saugschwein ging zu kränkeln an, hatte heiße Ohren und hing den Schwanz. Was ist zu tun? E. S. in G.

Antwort: Wahrscheinlich hat das Tier Fieber, das bei verschiedenen Krankheiten, wie Rotlauf, Schweineseuche und vielen anderen, auftreten kann. Die Ursachen solchen Fiebers sind meistens Kleinlebewesen, die auch in den Organen gesunder Schweine auftreten können ohne zu schaden, die Tiere aber erst dann krank machen, wenn sie durch falsche Haltung widerstandsunfähig geworden sind. Deshalb bringen sie das Tier täglich bei jedem Wetter mehrere Stunden an die Luft in den Hof, damit es sich hier gesund laufen, sich fleißig bewegen, Erde fressen, sich sonnen und wühlen kann, das gehört nur einmal ganz unbedingt zu einer einträglichen Schweinehaltung; denn durch das dauernde Eingesperrtsein im Stall muß das Tier ja schließlich krank werden und verkümmern. Ferner trocknes Lager, womöglich auf einer Holzspitze, kein Betonfußboden, Futter stets in Breiform geben, das Getränt erhält das Tier vor dem Fressen. Vor allem aber sehr viel Aufenthalt im Freien, das heißt besser als viele Medikamente. Lassen Sie sich vom Berlage von J. Neumann in Neudamm Nm., Provinz Brandenburg, das kleine Büchlein „Leute, Schweinezucht“, Preis 1 RM, kommen und halten Sie nach den Lehren dieses praktischen Buches Ihr Tier. Dr. Ws.

Frage Nr. 7. Mein fünf Monate alter staupekranker Saghund ist in der Hinterhand gelähmt und ganz abgemagert. Die Augen sind eitrig, auch der Appetit ist nicht gut. Mitunter jammert er etwas, schläft aber dann wieder sehr gut. Wie kann die Lähmung beseitigt werden? D. M. in Sch.

Antwort: Zur Beseitigung der Lähmung müssen Sie vom Tierarzt Gerin- oder Strichn-Einspritzungen machen lassen. Zur Kräftigung geben Sie Rotwein mit Ei, die Augen behandeln Sie mit dreiprozentiger Vorsäure-Lösung. Vet.

Frage Nr. 8. Mein kleiner Fingerring zeigt seit einiger Zeit eine Lähmung der Hinterhand. Wenn er gelegen hat, fällt ihm das Laufen schwer, auch scheint er Schmerzen zu haben. Das Tier schläft auffällig viel, ist sonst aber munter. Was ist die Ursache der Lähmung und was ist dagegen zu tun? P. in G.

Antwort: Allem Anschein nach liegt bei Ihrem Hunde Muskelrheumatismus vor. Reiben Sie ihm das Kreuz mit Kampferspiritus ein und behandeln Sie ihn mit Heißluft (Föhn). Sollten die Lähmungserscheinungen trotzdem nicht verschwinden, müssen Sie sich an einen Tierarzt wenden, der ihm anregende Einspritzungen machen kann. Vet.

Frage Nr. 9. Meine Hühner legen wenig Eier. Teilweise sitzen sie traurig da und suchen kein Futter. Ich habe ein Huhn geschächtet und eine sehr große Leber von ganz heller Farbe festgestellt. Die Lunge war aber gesund. Die Hühner haben freien Auslauf. Morgens erhalten die Hühner warme Kartoffeln mit Weizenhalben und Fischmehl vermengt, abends Hafer und des öfteren auch Gerste. Welche Krankheit liegt vor? B. in G.

Antwort: Wir befürchten, daß Ihre Hühner Tuberkulose haben. Achten Sie auf die Leber, die in diesem Falle mit kleinen gelbgrünen Knötchen durchsetzt ist. Die große Leber kann auch andere Ursachen haben. Enthält das Fischmehl vielleicht zu viel Salz, mehr als drei Prozent? Auf alle Fälle desinfizieren Sie den Stall mit Kalkmilch, der Sie Cellokresol zusetzen. Den Tieren geben Sie etwas Weizen statt Gerste. Lassen Sie das Fischmehl unterjuchen. Wenn die Tiere tuberkulosekrank sind, so schlachten Sie diese, sonst

sehen Sie dem Weichfutter etwas Johimdetol zusetzen zu. Eine graue Tablette genügt. Kl.

Frage Nr. 10. Ich habe einen Kanarienvogel, ein Jahr alt, Männchen, der munter und langeselig ist und auch gut frißt. Er besitzt aber die häßliche Ledendigkeit, sich täglich von seinem Rücken die kleinen Federn auszureißen. Ein Einreiben mit Aloeinkatur hat nicht geholfen, sondern dazu geführt, daß er keine Arbeit noch eifriger betreibt. Was kann man hiergegen tun? P. K. in St.

Antwort: Der Grund zu der bedauerlichen Angewohnheit Ihres Kanarienvogels ist wohl innerlich zu suchen, kann z. B. auf Kalkmangel zurückzuführen sein. Eine Uenderung der gesamten Lebensweise, z. B. Umsetzen in einen größeren Käfig, viel Abwechslung im Futter, Verwendung eines kräftigen Futtermittels, z. B. Vitamin-Eisquitt, ist sehr zu empfehlen, dazu viel Sonne und reichlich Badegelegenheit. Äußere Mittel, wie Einreiben usw., sind gewöhnlich zwecklos. Prof. F.

Frage Nr. 11. Ich habe schon zwanzig Jahre einen Rebstock an meinem Hause, doch gehen alle Jahre die Trauben verloren, die Beeren werden steinhart und schwarz, die Blätter werden rotbraun. Wird der Rebstock vom Meltau befallen? Was ist dagegen zu tun? J. P. in K.

Antwort: Ihr Rebstock wird wirklich vom Meltau geplagt, davon gibt es aber zwei Arten, einen echten (Oidium) und einen falschen (Peronospora). Ihre Angaben sind zwar etwas ungenau, um sicher unterscheiden zu können, welche Art von Meltau hier vorliegt. Jedenfalls dreht es sich um den echten, da Sie nicht den Laubabfall besonders betonen. Aus den hängenden Beeren sehen jedenfalls die Kerne aus den Beerenhäuten heraus. Auch steht wohl der Rebstock auf der heißen, sonnigen Südseite und ist von einem Vordach überdeckt; stünde der Rebstock auf der Südwestseite, so würde der falsche Meltau wegen des Regens auftreten, der echte aber nicht. Auf der heißen Südseite müssen Sie also den echten Meltau bekämpfen; fügen hat im Herbst das einjährige Rebholz auch schwarzbraune Flecken, die vom Oidium herrühren. Dagegen hilft nur zwei- bis dreimaliges Einstäuben mit gemahlenem Schwefel. Da Sie keinen Schwefelapparat besitzen werden, nehmen Sie eine feimlöcherige Brause von einer kleineren Glasflasche, bestäuben die Blätter und besonders die Traubchen bei heißem Wetter mittags, und zwar zur Blütezeit, dann in drei bis vier Wochen wieder und schließlich nochmals Anfang August, aber immer recht fein, mehlartig. Würde es sich um den falschen Meltau handeln, so müßten Sie alsbald schon mit einhalb- bis einprozentiger Kupfervitriolkalkbrühe vorbeugend bei trübem Himmel spritzen. Gr.

Frage Nr. 12. Im Rhabarberwein entwickelt sich gesundheitschädliche Oxalsäure. Wodurch kann diese getötet werden? L. A. in L.

Antwort: Die Oxalsäure entwickelt sich nicht erst im Rhabarberwein, sondern ist schon im Rhabarber vorhanden, und zwar als freie Säure oder als saures Kalisalz, in den Blättern und kugligen Knospen mehr als in den Blattrippen. Daher ist es höchst selten, daß nach dem Genuß von Rhabarberstengeln eine Gesundheitschädigung beobachtet wurde. Beim Wein ist uns nur ein Fall dieser Art bekannt geworden, und zwar nach dem Genuß einer ganzen Flasche voll. Daher raten wir, stets beim Ansetzen von Rhabarberwein die Oxalsäure durch einen Zusatz von Kalk vorher als unlösliches oxalaurines Kalk zu entfernen. Rhabarberstengel werden genau geschnitten und zerstampft und mit der gleichen Gewichtsmenge Wasser verührt. Zur Ausfällung der freien Oxalsäure nimmt man je Kilo Rhabarberstengel 3 g feinste präzipitierte Schlammkreide, welche sich mit Wasser leicht zu einer Milch anrühren läßt, und setzt die Gesamtmenge dem Rhabarberbrei unter tüchtigem Durcharbeiten hinzu. Man läßt die Stengel einige Tage lang unter öfterem Umrühren stehen und preßt dann ab, um mit der pressenden frischen Reihese sachgemäß vergären zu lassen. Dr. Ks.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an den Verlag J. Neumann, Neudamm (Bez. Ffo.).

