



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Dr. 51.

Gratisbeilage zur „Alldeiner Zeitung“.

1917.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Weseg vom 18. Juni 1901) —

Zur Essigbereitung.

(Gleich Fragebeantwortung.) Von G. Schlegel.
(Mit drei Abbildungen.)

Die Essigbereitung wird im allgemeinen als sehr einfach betrachtet. Richtig ist es ja, daß Wein oder Bier manchmal ganz von selbst, gar gegen unseren Willen, zu Essig wird, aber vollkommener Essig läßt sich nur mit be-



Abbildung 1. Drehwendesäß von Rasch, äußere Ansicht.

sonderen Einrichtungen und bei sorgfältiger Überwachung herstellen. Die einfachste Essigbereitung betreiben wohl die Württemberger. Diese haben das Essigsäße am liebsten, das sie mit Obstabsäßen, Weinresten und etwas Zucker füllen, woraus sich dann Essig bildet. Dieser Essig genügt, um Salate und Speisen würzen; was ihm an Schärfe abgeht, kann durch vermehrte Mengen ersetzt werden. Dieser Essig hat selten mehr als 2, höchstens 2,5% Essigsäure, während ein guter, haltbarer Essig 4% enthalten soll. Der Essig bildet sich aus Alkohol oder Weingeist. Fünf Teile Alkohol geben vier Teile Essig. Um 100 l Essig mit 4% Essigsäure zu erhalten, sind 100 l Flüssigkeit nötig, in der mindestens 4% Alkohol enthalten sind, was also einem guten Wein entspricht. Es ist einerlei, welcher Art die Säuerung der Alkohol ist, ob der Urstoff Traubenzucker, Getreide, Wein, Obst oder auch andere Stoffe waren, denn die Grundstoffe für die Essigsäure, Zucker, Alkohol und Essig sind dieselben, sie bestehen sämtlich aus Kohle und Wasser, nur in verschiedener Zusammensetzung. Wie möchten nun die Zusammensetzung des Essigs als Beispiel der vorliegenden Frage erörtern.

100 kg Apfel- und Birnentrester werden mit 50 l Wasser angesencht und nach 24 Stunden abgeseiht. Es werden etwa 100 kg Trester gemahlen und etwa 50 l Most daraus gemacht, der mit dem Trestermost gemischt wird. Es sind darin ungefähr enthalten:
50 l Tresterwasser = 1 kg Zucker
50 l Holzäpfelmost = 4 kg Zucker
100 l Wasser = 5 kg Zucker
Es ergeben 2 kg Zucker rund 1 kg Alkohol, das würde nach der Gärung in den

100 l Mostmischung $2\frac{1}{2}$ kg Alkohol ergeben. Nun sind aber, um einen scharfen Essig zu erzielen, 5 kg Alkohol nötig, und um diese zu erhalten, müssen dem Most noch 5 kg Zucker zugesetzt werden, dann werden sich die nötigen 5% Alkohol bilden.

Der Most muß nun zunächst die alkoholische Gärung durchmachen, was ganz genau in derselben Weise geschieht, als wenn Äpfel, Trauben oder Beerensaft zu Wein vergären soll, was bei genügender Wärme in etwa drei Wochen geschehen ist, und der Wein von der Hefe abgelassen werden kann, auch wenn derselbe noch etwas trüb sein sollte.

Zur Umwandlung des Alkohols zu Essig ist dreierlei nötig: 1. ein Essigferment, 2. viel Wärme, der Raum sollte auf 26 bis 30° C geheizt sein, und 3. viel Luftzutritt in das Innere der Flüssigkeit.

Das Essigferment entsteht, wenn in einem flachen Gefäß 1 l der vorhandenen Alkohollösung mit 1 l Essig vermischt und bei 30° warm gestellt wird. Nach zwei bis drei Tagen werden weitere 2 l Essigmost zugegeben, nach einer Woche wird dies alles zu Essig geworden sein, und dies ist für 100 l Zusatz genug.

Um den Luftzutritt zu ermöglichen, hat man verschiedene Einrichtungen, von welchen wir zwei als die einfachsten erwähnen wollen.

Das Drehwendesäß von Rasch (Abbildung 1 und 2) ist durch einen durchlöchernten Längsboden in zwei Teile geteilt, deren einer mit Buchenspänen gefüllt ist. Ober- und unterhalb der Scheidewand sind in den eigentlichen Fassböden drei etwa $2\frac{1}{2}$ cm im Durchmesser große Löcher gehöhrt, welche mit Holzzapfen leicht



Abbildung 2. Drehwendesäß von Rasch, innere Ansicht.

und doch dicht verschlossen werden können. Das Fass wird nun zur einen Hälfte mit dem Essigmost gefüllt, dem das Essigferment zugesetzt wurde. Nun bleibt das Fass ruhig etwa zwölf Stunden im warmen Raume liegen, die oberen Löcher über der Scheidewand bleiben offen, daß die warme Luft gut durchstreichen kann und sich das Fass gründlich durchwärmt. Dann wird das Fass gemendet, daß der Essigmost über die Buchenspäne kommt, welche den Essigpilz ungemein vermehren helfen. Es ist nun ein tägliches Wenden des Fasses nötig, wobei

beachtet werden muß, daß immer die rechten Zapfen geschlossen sind und die Luft immer durchstreichen kann. Es ist nun nicht möglich, genau zu sagen, wie lange es dauert, bis aller Alkohol in Essig umgewandelt ist. Je gleichmäßiger die Wärme, um so schneller wird es gehen, doch soll die Wärme nicht 35° übersteigen. Ein besonderes Kennzeichen, daß die Essigbildung zu Ende geht, ist das Hellerwerden der Flüssigkeit, und dann hat man den Säuremesser



Abbildung 3. Apparat zur Herstellung von Weinessig.

und schließlich die Zungenprobe. Bis es so weit ist, können acht bis vierzehn Tage vergehen.

Einfach ist auch die Essigbereitung mit Hilfe des Filtersystems. Dazu sind zwei Fässer nötig. Das eine ist, wie Abbildung 3 zeigt, auf ein etwa 1,20 m hohes, festes Gestell, das andere auf dem Erdboden zu legen. Aus dünnen Buchenslatten wird ein kegelförmiger Hohlraum hergestellt, welcher oben etwa 16 cm Durchmesser hat und so hoch bemessen ist, daß derselbe vom Krähnen des oberen Fasses bis in den Trichter des unteren Fasses reicht. Die beigegebene Abbildung macht das wohl vollkommen klar. Erwähnt sei nur, daß der Trichter ebenfalls aus Holz sein muß. Der Lattenkegel und Trichter werden mit Buchenspänen gefüllt. In das obere Fass kommt der Essigmost. Durch einen hölzernen

Strahlen wird der Most in möglichst dünnem Strahl durch den Regel über die Buchenspäne nach dem unteren Fass geleitet. Ist das obere Fass leer, so wird das untere Fass hoch gelegt und die Fütterung so lange wiederholt, bis aller Alkohol in Essigsäure umgewandelt ist.

Die Bereitung von gutem Einnach- und Dauereffig lohnt nur dann, wenn Zucker und Alkohol billig zu haben sind und die Herstellung in größerem Maßstabe betrieben werden kann. Meistens ist die Essigbereitung einem besonderen Zweige der Gärungsindustrie, Branntweindrennerei, Bierbrauerei, Obstweinflechterei als besonderer Nebenbetrieb angegliedert. Deshalb behält jedoch die Hausessigbereitung immer ihren Wert. Man prüfe aber stets die Stärke des Essigs, ehe er zu Einnachzwecken verwendet wird, man könnte sonst leicht großen Schaden erleiden, indem die eingemachten Sachen bald verderben würden. Zu leichter Essig neigt sehr zur Rahmenbildung, und der Rahmen verdirbt das eingemachte Obst und Gemüse.

Hohe Bedeutung des Kalkes in der Landwirtschaft.

Von Gevatter Christian.^{*)}

Es ist in vielen Orten, liebevolle Freunde, eine schöne Sitte, daß sich an den schönen Sommerabenden die Gevattern nach des Tages Last und Hitze vor ihren Türen einander besüßchen, um noch ein Stündchen zu plaudern. Vor dem Hofe des Gevatters Lehmann stehen einige prächtige Linden, und darum ist es kein Wunder, daß die lange Bank, welche sich unter ihnen befindet, eine besondere Anziehungskraft zu haben scheint. Der Kundige weiß aber, daß nicht allein das traute Plätzchen, sondern der Gevatter Lehmann selber mit seinen oft drohenden Einfällen, mit seinem oft in den drohesten Krisenstunden stattfindenden Auflehen gegen jede Neuerung in der Landwirtschaft es ist, wodurch die Nachbarn veranlaßt werden, öfter bei Lehmann vorzusprechen. Den Gegenstand der Unterhaltung bilden natürlich in erster Linie die Kriegereignisse, die eingegangenen Briefe und Nachrichten von den Lieben im Felde; naturgemäß lenkt sich aber auch oft die Unterhaltung auf das Berufsleben, auf unsere liebe Landwirtschaft. Kürzlich war Freund Reichert wieder einmal zum Besuch, ich nahm ihn mit zu Lehmann und bat ihn, die Unterhaltung einmal auf den Kalk zu lenken. Raum waren die wichtigsten Tagesereignisse besprochen, so bemerkte Reichert, scheinbar so ganz nebenbei, daß ihm unsere Gegend als äußerst kalkarm erscheine. Als ob er von einer Tarantel gestochen sei, so sprang Gevatter Lehmann auf und fragte Reichert ganz entschieden, wie er eine solche Behauptung aufstellen könne, und woher er das wisse. Reichert ließ sich nicht aus der Ruhe bringen, sondern entgegnete überzeugungsreich: „Wo es in den Kleefeldern große Lücken gibt, auf denen Weizen, Sauerampfer, Spörgel und Hungerblümchen üppig gedeihen, ist sicherlich Kalkmangel vorhanden, was übrigens jeder Landwirt wissen

*) Alle unsere Leser machen wir darauf aufmerksam, daß die früher herausgegebenen, so ungemein beliebten Artikel und Belehrungen von Gevatter Christian in Buchform und zwar bereits in zweiter Auflage, erschienen sind. Das Buch führt den Titel „Gevatter Christians Landwirtschaftliche Brosamen“. Ein Buch gemeinverständlich und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Zweite, vermehrte Auflage. Preis geheftet 2 M 40 S., gebunden 2 M 80 S. (In Partien für Vereine billiger.) Verlag von F. Neumann, Neudamm. Das hübsche Werk ist zu beziehen durch jede Buchhandlung, durch die Expedition dieses Blattes sowie auch durch die Verlagsbuchhandlung direkt. Es kann zu Geschenken zwecken, zur Einstellung in Vereinsbüchereien und namentlich zur Aufnahme in die Kreisbibliotheken empfohlen werden.

müsse. Da ich nun heute bei einem Rundgange solche Felder angetroffen habe, so ist meine Behauptung berechtigt.“ Gevatter Lehmann fühlte sich getroffen, denn seine Felder waren es gerade, welche Reichert im Sinne hatte. Aber dennoch konnte er sich noch nicht völlig beruhigen, sondern schimpfte über die vielen Ausgaben, die der Landwirt schon für Kunstdünger machen müsse. Nun solle der Acker gar noch gekalkt werden; die Hauptsache sei doch für den Landwirt Sparsamkeit. „Sparsamkeit“, so entgegnete Reichert, „ist eine schöne Tugend, und macht, daß manche Leute mit zwei Mark weiter reichen, als andere mit einem Taler, und dabei doch so lustig sind wie die Mäuse im Mehlfaß, während andere, die viel Geld ausgeben, dabei sich so bedrängt fühlen, wie die Ratten in einer Falle; nur müsse man die Sparsamkeit am rechten Plage und in der richtigen Sache üben.“ Gevatter Lehmann fing an, die Ohren zu spitzen, und da er von früher her wußte, daß Reichert stets Recht behalten hatte, so unterstützte er unsern Vorschlag, in die Stube zu gehen, um von Reichert einen kurzen Vortrag über die Bedeutung des Kalkes entgegenzunehmen. Gesagt, getan, und Reichert, der alte Praktiker, begann also:

Kalk ist ein ebenso wichtiger Pflanzennährstoff wie Phosphorsäure, Kali und Stickstoff. Da nun durch jede Ernte dem Boden eine Menge Kalk entzogen wird, so muß durch eine gehörige Kalkung Ersatz geschaffen werden. Besonders stellen Gräser und Leguminosen hohe Anforderungen an den Kalkgehalt des Bodens, und Pflanz auf kalkarmen Boden ist undenkbar. Hier räusperte sich Gevatter Lehmann, denn er merkte recht gut, für wen die Pille bestimmt war. Reichert fuhr fort:

Mit der blühenden Wirkung ist die Aufgabe des Kalkes noch keineswegs erschöpft; viel wichtiger ist seine sogenannte indirekte, nennen wir sie seine vermittelnde Wirkung, im Ackerboden. Er sorgt zunächst für die Erwärmung des Bodens, was zur Folge hat, daß die Pflanzen besser wachsen. Im Boden und im Dünger leben eine große Anzahl kleiner Lebewesen, welche wir mit unsern Augen gar nicht sehen können, und die die Gelehrten Bakterien nennen. Diese niedlichen Tierchen spielen aber eine wichtige Rolle bei der Umlegung und Aufschließung der Nährstoffe im Acker. Da nun der Kalk die so überaus nützliche Tätigkeit der Bakterien fördert und dadurch die so notwendige Bodengare beschleunigt, so ist auch hieraus seine Wichtigkeit zu ersehen. Der Kalk setzt auch den Nährstoffgehalt, welcher sich im Boden befindet, schnell in Umlauf. Wer darum gut kalkt, muß auch gut düngen, damit immer genügend Nährstoffe im Boden vorhanden sind, die der Kalk in Umlauf setzen kann. Ja, Freunde, schaltete Gevatter Reichert ein, vermittels des Kalkes können wir noch viel, viel aus dem Boden herausholen, denn viele Nährstoffe, welche im Boden schlummern, können nicht für die Pflanzen nutzbar gemacht werden, weil sie nicht für die Pflanze aufnahmefähig sind; der Kalk löst diese Nährstoffe auf und führt sie den Pflanzenwurzeln zu. Hier spitzte Lehmann wieder die Ohren; denn herausholen aus dem Boden möchte er auch soviel wie möglich, nur hineinstecken will er nicht. Kalkhaltiger Boden, so fuhr Reichert fort, liefert auch kalkreiche Erzeugnisse, kalkreiche Futtermittel. Bektere sind aber das beste Vorbeugemittel gegen die Knochenweichheit junger Tiere. Verabfolgt man kalkreiche Futtermittel, so hat man nicht nötig, phosphorsäuren Kalk und allerlei künstliche, oft recht fragwürdige Futtermittel zu verabfolgen. Bringt darum, so tief Reichert aus, Kalk anstatt direkt in den Acker, lieber in den Boden!

Über die Frage, wie oft und wie stark die Kalkung erforderlich sei, konnte Reichert keine

allgemein gültigen Regeln erteilen. Es sich dies, so führte er sehr richtig aus, der Beschaffenheit des Bodens, seinem Zustand und der Fruchtfolge. Schwere, dicke und nasse Böden verlangen eine Kalkung, 10 bis 15 Zentner Kalk an Morgen, während für leichtere Böden geringere Gabe, am besten in Form von saurem Kalk, angebracht ist. Stets muß den Kalk zu solchen Früchten geben, welche Kalkung am besten lohnen, nämlich Hackfrucht wie Rüben und Kartoffeln. Den Kompost man reichlich mit Kalk durchsetzen, denn die Wiesen beanspruchen recht viel davon. „Bravo“, riefen alle Gevattern, und Lehmann ließ einige befallige Knurrbullen nehmen. In der folgenden Aussprache er, daß er nun belehrt sei und im Herbst sein Vorhaben noch dadurch zu unterstützen, daß ich darauf hinwies, daß wir gerade vor dem Ausbruch des Krieges verpflichtet sind, unser Wissen und Können einzusetzen, um dem Land möglichst hohe Erträge abzurufen, die zum Durchhalten dringend gebrauchen. Er war der lehrreiche Abend beendet. Lehmann begleitete uns höflich von seinem Hofe unter, und Freund Reichert sprach mir nachhausegehen seine Freude darüber aus, es ihm gelungen sei, wieder einmal ein Gutes zu stiften.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Fütterung von Baumlaub. Mehrfach infolge der schlechten Geernteten sind in letzter Zeit Anfragen bei uns über die Fütterung und den Futterwert von frischem Baumlaub für Tiere eingelaufen. Wiederholt sind besonders Altblätter als gutes Futter empfohlen worden. haben die Frage einem unterrichteten Betrug vorgelegt und ihn gebeten, sich einmal, freigeblüht in der Winterzeit diese Früchte keine Rolle spielt, gutachtlich zu äußern. Herr schreibt uns: „Die Frage der Verfüllung von Baumlaub, insbesondere von Altblättern dürfte hinreichend geklärt sein. Pferde mögen Laub nur auf, wenn sie sehr hungrig sind. In der Aufnahme von Altblättern sind aber Pferde sehr schwere Erkrankungen beobachtet und erst kürzlich wurde von einem Veterinär dem Felde berichtet, daß mehrere Pferde in der Aufnahme von Altblättern eingegangenen Much Minder freßen das Laub von Altblättern, und wenn sie es in größeren Mengen aufnehmen, so erkranken sie leicht. Eigenliche Laubfresser sind nur die Schafe; Ziegen naschen an Baumblättern als sie solche zur Stützung nehmen. Ziegen und Schafe vertragen bedeutende Mengen von Blättern. Die Aufnahme einer Seite angeordnete Kröpfung von Altblättern zur Gewinnung von Viehfutter dürfte auch während des Krieges kaum lohnend sein. Dagegen ist es empfehlenswert, Baumlaub Sommer zu trocknen und für den Winter zu heben, wenn solches leicht und billig zu haben ist und es als Viehfutter für Schafe während des Winters zu verwenden. Das ist auch vor dem Krieges schon vielfach geschehen. Über Laubheuverwertung und die Gewinnung Futterreife haben wir im Laufe der letzten Jahre mehrfach Arbeiten und Hinweise veröffentlicht. Trotz der großen Futtermittelknappheit haben sich Fütterungsmöglichkeiten, obwohl sie durch die Kriegsführung und schon vor dem Kriege in einzelnen Landesstellen in weitem Umfange üblich geworden sind, nicht einzubürgern vermocht. Die Fütterung grünem Laub ist nach vorstehenden Ausführungen kaum anzuraten und jedenfalls mit größter Vorsicht zunächst versuchsweise auszuüben.“

Eine gute Zusatzfütterung ergibt man, wenn man ein Jahr alt werden läßt, ehe sie tragend werden. Sie kann abdam gleich mehr und bessere Früchte bringen, als wenn man sie schon in einem von einem halben Jahre beibringt. In den ersten zwei Monaten der Trächtigkeit müssen die Säue mager gehalten werden, und erst im dritten oder vierten Monat lege man, wenn es sein kann, etwas Kraftfutter zu. In den letzten 14 Tagen ein Zusatz von Milch erforderlich, damit sich das Futer gut entwickeln kann. Zwei bis drei

Frage Nr. 309. Der Boden meines Obst- und Gemüsegartens ist sonderiger Humus. Er hat offenbar Kalkthun. Ich kann Kalkmehl erhalten, ebenso flüssigen Worbinger. Was muß an künstlichem Dünger beschafft werden, um die Befruchtung zweckmäßig zu gestalten? D. Z. in W.

Antwort: Der Kalkmehl ist möglichst bald über die ganze Gartenfläche zu streuen; womöglich zehn Zentner auf 1/4 ha. Den flüssigen Worbinger würde ich über Winter bis zur Befruchtung des Gemüses erst kompostieren, weil er sich im Komposthaufen auch leicht in der kälteren Jahreszeit besser vererdet als in der Gartenerde, und darauf kommt es an. In Kunstdünger wird wohl nur noch Kali in irgend einer Form zu beschaffen sein. Und für die Obstbäume ist das auch die Hauptsache. Je nach dem Kaligehalt des bespalteten Kalisalzes dürften Mengen von zwei bis vier Zentner auf 1/4 ha zu geben sein. Sollte wirklich phosphorhaltiger Dünger noch zu erhalten sein, um so besser; aber es würde ein Jahr zur Not auch noch so geben. W. — D.

Frage Nr. 310. Habe vor 28 Wochen eine etwa dreijährige Milchziege gekauft. Diese gab anfänglich bis zu 2 l Milch täglich, doch ging später der Milchtrag trotz guter Fütterung und Weidengang ständig zurück. Seit etwa acht Wochen sieht sie vollkommen trocken. Da die Ziege aus einer größeren Herde von auswärts stammt, bei der auch Böde waren, so vermuten wir, daß sie trächtig ist. Das anfangs große Euter wurde immer kleiner, und der Laktationsumfang nahm zu. Vor drei Wochen ging viel Wasser ab. Die Ziege ist sonst gesund und munter und frist sehr gut. Vor 14 Tagen haben wir sie bedeckt lassen. Was fehlt der Ziege? G. in Cr.

Antwort: Es liegt die Vermutung vor, daß Ihre Ziege trächtig war. Aus der von Ihnen gemachten Beobachtung, daß vor drei Wochen sehr viel Wasser abging, kann vielleicht geschlossen werden, daß eine Fehlgeburt stattgefunden hat. Auffällig ist hierbei nur, daß Sie die Ziege so schnell haben wieder bedeckt lassen. Angegeben ist dabei nicht, ob die Brünstigkeit sich einstellte und wie der Verlauf derselben war. Das Zurückgehen der Milch und das Eintrocknen des Euters ist eine für die Trächtigkeit normale Erscheinung und deutet nicht auf einen Krankheitszustand. Jene andere Krankheit scheint bei Ihrem Tier nicht vorzuliegen. Der Milchtrag oder die Milchsekretion wird sich nach dem erfolgten völligen Verliegen auch durch Verabreichung künstlicher Mittel nicht wieder anregen lassen. Dr. Bön.

Frage Nr. 311. Meine alte Hsin ist vermtlich von Motten gebissen; eins der kleinen Kaninchen ist tot. Die Alte hat einen Biß ins Ohr erhalten, so daß dieses ganz rot und geschwollen ist und herunterhängt. Kopf und Ohren sind sehr heiß. Wie ist ihr zu helfen, und was ist gegen die Motten zu tun? G. M. in L.

Antwort: Die Wunde der Alten ist zunächst mit Jodwasser (ein Teelöffel Jodol auf 1 l Wasser) gründlich auszuwaschen und sodann mit Dermatol, einem in der Apotheke erhältlichen Pulver, einzustreuen, was täglich zweimal zu wiederholen ist; die Wunde wird dann schnell heilen. — Die Motten fängt man mit Fallen weg, deren es verschiedene brauchbare Systeme gibt, die in Eisenwarenhandlungen käuflich sind, oder man vertilgt sie mit Antiratin, wenn aus irgendeinem Grunde Fallen nicht verwendbar sind. Das Antiratin ist die künstlich hergestellte Kultur von Bazillen, welche bei Motten (und Mäusen) eine typhusartige Erkrankung hervorrufen, Menschen und anderen Tieren jedoch nicht schaden. Solche Kulturen sind auf einer Nährsubstanz (meist Gelatine) hergestellt und werden u. a. von der chemischen Fabrik in Rhipingen am Main verfertigt. Man vermehrt diese Kulturen, indem man sie in Milch oder Fleischbrühe auslöst, was in einem dunklen Raum geschehen muß, und dann auf in Milch aufgetrocknetes Weißbrot überträgt, das man an Orten, welche von den Motten besucht werden, auslegt. Zum Auslegen muß man Handschuhe anziehen, damit die Motten keinen menschlichen Geruch wahrnehmen, der sie vom Verzehren zurückscreckt. Durch das Verzehren erkranken die Motten u. d. verbreiten die tobringende Krankheit unter ihren Artgenossen weiter, so daß diese absterben. Wir haben dieses Mittel wiederholt mit dem Erfolge angewandt, daß nach einigen Wochen alle Motten verschwunden waren. Dr. Hl.

quilt ein Ei mit etwas Mehl in einer Tasse an (man kann auch ein Ei-Eispulver nehmen), zieht damit die Suppe ab, läßt sie nochmals aufkochen und gibt sie dann zu Tisch, nachdem man vorher Zwiebackstücke hineingeschnitten hat. W. Z.

Wurst aus Kaninchenblut. Überall sieht man jetzt Kaninchen, die einen schmackhaften Braten abgeben. Es wird vielfach beim Schlachten veräußert, das Blut der Tiere aufzufangen, und doch läßt sich daraus eine ganz außerordentlich wohlgeschmeckende Wurst herstellen. Allerdings muß man diese Wurst innerhalb acht Tagen aufessen, da sie sich nicht lange hält. Zu ihrer Herstellung nimmt man einen Teelöffel Salz, ebensoviel Majoran und etwas gestoßenes Gewürz. Alles das wird mit dem vorher gut gequillten Blut vermischt, dann schüttet man unter fortwährendem Quirlen noch einen Dössel Griech hinein. Inzwischen hat man ein wenig Fett oder Butter zerlassen und schwingt darin eine Zwiebel, die man sehr fein gehackt hat. Wer den Zwiebelgeschmack liebt, der kann auf die Menge Blut auch zwei Zwiebeln nehmen. Für den Geschmack ist es recht empfehlenswert, kleine Schwartensüde in Wasser weichzutuchen und dem Blute beizumengen. Da man das aber in der heutigen Zeit nicht immer kann, so kann man auch etwas Fett von dem Sonntagbraten ablösen, in kleine Würfel schneiden und der Masse beifügen. Jetzt läßt man alles gut durchkochen und gibt reichlich Pfeffer oder Pfeffererbsen hinzu. Die Wurst wird darauf in den Darm gestopft, hat man einen solchen nicht, so genügt es, den Brat als Topfbrust in ein geeignetes Gefäß zu brühen. W. Z.

Wohlschmeckende kalte Apfelspeise. Zwei Pfund Apfel werden geschält und in 1 1/2 l Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gerührt. Darauf wird ein Pfund Zucker und der Saft einer Zitrone hinzugesetzt. Wenn alles aufkocht, schüttet man zwölf Blatt gelöste rote Gelatine in die Masse und bringt alles in eine mit Wasser ausgespülte Form. Die Speise wird in gekühltem Zustande mit gekochten Apfelscheiben garniert. W. Z.

Kartoffelmehl aus Kartoffelschale. Mir hat während der ganzen Kriegszeit in der Küche noch nie das Kartoffelmehl gefehlt, und da es namentlich im Hinblick auf die Weihnachtsbäckerei sehr angenehm ist, etwas Kartoffelmehl zu haben, so möchte ich unsern geschätzten Lesern dieses Rezept nicht vorenthalten. Alle Kartoffeln, die mittags und abends in meinem Haushalt gebraucht werden, werden nicht geschält, sondern auf einem nicht zu groben Reibeisen von allen Seiten soweit abgerieben, daß die Schale entfernt ist. Das Geriebene gebe ich in eine Schüssel und gleiche kaltes Wasser darauf. Alle drei Tage wird das Geriebene wie folgt verarbeitet: Man gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß das Geriebene gut durchwässert ist, gießt das Ganze durch ein Haarfieb und preßt den Rückstand gut mit den Händen aus. In dem durchgeseihten braunen Wasser befindet sich das Kartoffelmehl, welches sich zu Boden setzt, wenn man die Flüssigkeit etwa 1/2 bis 1 Stunde ruhig stehen läßt. Nach dieser Zeit gießt man das Wasser von dem Bodensatz, der noch recht schlammig und unansehnlich aussieht, ab. Nun beginnt das Auswaschen des Kartoffelmehls; hierzu gießt man reines Wasser auf den Bodensatz, wobei letzteren mit einem Dössel gründlich vom Boden los und selbst die Schüssel mit dem Mehl nun wieder für ein bis zwei Stunden ruhig hin. Dieses Auswaschen des Kartoffelmehls muß so lange wiederholt werden, bis es schneeweiß wird. Bei jedem Mal waschen muß das Mehl bis auf den Grund des Gefäßes aufgerührt werden, damit das Wasser das Mehl gut durchspülen und alle Schmutzteile an die Oberfläche schwimmen kann. Ist das Kartoffelmehl endlich schneeweiß, so sieht man es, nachdem man das letzte Wasser abgesehen hat, mit einem Messer heraus, legt die Klumpen auf ein mit einem reinen Tuch bedecktes Brett und läßt das Mehl am sonnigen Fenster oder in der Nähe des Ofens trocknen. Nach dem Trocknen reißt man es mit der Hand durch ein feines Haarfieb. Bedingung ist, daß die Kartoffeln vor dem Reiben stets sehr gründlich gewaschen und geküßt werden. — Ich habe auch schon aus den roh abgeschälten Kartoffelschalen Mehl bereitet, indem ich die Schale von etwa drei bis vier Tagen einfach durch die Reibmühle gehen ließ und dann mit dem Geriebene wie vorstehend beschrieben verfuhr. Wo vier bis fünf Personen täglich zu Tisch sind, gibt es alle paar Tage so viel Kartoffelschale, daß sich diese Mühe sehr wohl lohnt, zumal man etwas damit gewinnt, was sich sonst für Geld nicht kaufen läßt. A. Br.

vor dem Weren lasse man aus dem Schweinefall alles Stroh und den Dünger herauslösen, den Stall trocken kehren und den Fußboden mit Säffel beschütten. Diese Einstreu bietet den Vorteil, daß die Ferkel von der Sau nicht so leicht erdrückt werden können, weil sie viel leichter aufweichen können, während sie sich im Stroh leicht verwickeln. L.

Wenn die Ziegen Zucker bekommen, das auf kaltem Boden gewachsen ist, so machen sich außer ungenügendem Einsuß auf den Knochenbau bald allerhand Milchfehler bemerkbar. Da jetzt wenig oder gar kein Krautfutter für die Ziegen verfügbar ist, so empfiehlt es sich auch nicht, ihnen den Kall in Form von Schlammkreide zuzuführen; denn Schlammkreide wirkt vollkommen nur, wenn auch Krautfutter gereicht werden kann. Man gebe darum den Ziegen guten phosphorsauren Kall, den Zäpfelungen und älteren Ziegen viermal wöchentlich einen Eßlöffel voll, den Lämmern ebenfalls einen Teelöffel voll. E.

Zur Pflege des Geflügels im kommenden Winter. Der Winter ist für den Geflügelzüchter die schlimmste Jahreszeit; denn das Geflügel will gepflegt und gefüttert sein wie in den anderen Jahreszeiten, ja mehr noch als in diesen, weil es des besonderen Schutzes gegen die Kälte bedarf, und trotz aller Sorgsamkeit und Pflege legt es nur wenig; denn die jungen Tiere fangen meistens erst später an, und die alten befinden sich in der Mauer, während deren Dauer sie das Legen einstellen. Im kommenden Winter wird es voraussichtlich im Geflügelhofe sogar noch schlimmer ausfallen als in den vergangenen; denn es fehlt das Futter, um die Tiere ausreichend zu ernähren, und wie schon im verfloßenen Winter viele wegen des Futtermangels haben abgeschlachtet werden müssen, so wird das voraussichtlich in der kommenden kalten Jahreszeit in noch höherem Maße der Fall sein, da unsere Futtermittel bei der langen Dauer des Krieges immer knapper werden. Dennoch dürfen wir den Mut nicht verlieren und in der Pflege nicht nachlassen, selbst wenn wir nur auf sehr wenig Eier rechnen können; wir müssen wenigstens sorgen, das vorhandene Geflügel, soweit es gut und leistungsfähig ist, zu erhalten und so durch den Winter zu bringen, daß es im Frühjahr, sobald es wieder draußen den größten Teil seines Futters findet, hinreichende Erträge bringen kann. Daher ist alles, was mindertwertig ist, abzuschlachten, um alles Futter, was uns zu Gebote steht, auf die besseren Tiere zu verwenden; denn es ist zweckmäßiger, wennige Tiere gut zu füttern als viele mangelhaft, was nur Futterverschwendung ist. Die übrigen lebenden Tiere müssen alles Körnerfutter bekommen, das wir zu beschaffen in der Lage sind, ebenso alle diejenigen Futtermittel, welche das Körnerfutter ersetzen können und von denen der Krieg so manche zu verwenden und gelehrt hat. Von allen Dingen sind dazu Klee, Luzerne, Serradelle usw. zu empfehlen, welche entweder gemahlen oder zu feinem Säffel geschnitten zu verfüttern sind. Sie werden am Abend mit heißem Wasser überbrüht, und man läßt sie des Nachts damit stehen, um es am Morgen mit gekochten Kartoffeln, Knochenschrot, Abfällen von Fleisch und denjenigen der Milchwirtschaft, soweit solche zu Gebote stehen, gemengt, als Weichfutter zu geben. Am besten reißt man dieses Futter warm, natürlich nicht heiß, damit sie den Wirkungen der Wärme um so besser widerstehen können. — Sodann sind die Stallungen gegen die Kälte gut zu verriegeln, alle Ritzen und Löcher zu verstopfen, damit Kälte und Zugluft keinen Eingang finden, wodurch an Futter gespart wird. Dabei darf allerdings keineswegs der Zutritt der frischen Luft abgeperrt werden; denn diese ist fast noch notwendiger als ausreichendes Futter. Künstlich erwärmte Stallungen oder solche in warmen Großhallen sind allerdings am wenigsten zu empfehlen; denn in solchen werden die Hühner verdrängt und um so leichter durch die Kälte geschädigt, wenn sie hinauskommen; auch sind sie im Frühjahr um so leistungsfähiger, wenn sie im Winter nicht so warm gehalten sind. Vor allem ist auch für die größte Sauberkeit in den Stallungen Sorge zu nehmen. Durch solche Winterpflege erhalten wir am wenigstens die guten Buchshämme, was unsere Hauptfrage sein muß. Dr. Blande.

Wagebullenuppe. Getrocknete und ausgekühlte Hagebutten löst man in Wasser mit etwas Salz und etwas Zitronenschale eine knappe Stunde. Dann wird die Brühe durch ein sehr feines Sieb abgeseiht und gut durchgedrückt. Man bringt sie zweimal zum Kochen, unter Beisugung von Zucker.

Es
aus
einem
Schwere
eine
Stall an
Böden
von
ld muß
a, welche
Hacht
Kompe
denn
davon
t. und
urrtun
ache er
Herbst
Ich
unter
gerade
unser
dem
en, die
hen. I
t. Leh
t. Hofe
wir
er am
imal
gen.
behrft
eher
die Fülle
aus für
überall
werden.
en. Bei
mal, in
frühe
übern.
Berst
floger
rde mit
sind.
nd aber
beob
eterin
erde in
gangen
on W
en M
flische
schaffen
ttigung
tragen
Die
von A
Diale
hrend
umlauf
Winter
zu habe
hrend
sch vor
gesch
ntung
eften
eröffn
en sich
in ein
ich ge
nterung
schäm
röster.
enn ma
gend
sere
einem
a den
die S
in d
s sein
4 Tage
mit sich
bei

Die Kleintierwirtschaft. Kleinere und größere Landwirte beagien bei uns viel zu wenig ihre negebunden und fließenden Kleintierwirtschaft. Da hat jemand einen kleinen Dorf- oder Hofteich. Nach keiner Ansicht lohnt es nicht, darin Fische zu züchten. Ein anderer hat eine Mergelgrube, er meint, es lohnt nicht, daran auch nur einen Pfennig zu wenden, weil doch alles gekösten wird. Ein dritter hat Torföcher, Feldblotten, die ihm nichts bringen. „Wenn ich hier Fische züchte“, so spricht er, „darf ich mein Vieh und meine Gänse nicht hineintreiben; das Vieh tritt mir die Fische tot und die Gänse fressen die Fische auf.“ Vorbeigeschossen! Gegen alle diese Einwendungen gibt es Mittel. Gerade die Kleintierwirtschaft sind es, welche die relativ höchsten Erträge bringen, man muß sie nur richtig bewirtschaften. Saure Wiesen, welche zu überwässern sind, lassen sich, wenn auch nur als unablässbare Wübbeliche, immer noch besser nützen, als es lohnen würde, darauf Sauerzeug oder sogenanntes Lauseheu zu ziehen, das nicht allzu selten schlechter ist als Stroh. Rechnen wir, die Blotte ist ein Morgen groß. Wir legen dreißig Stück zweiförmige Karpfen und dreißig Stück zweiförmige Schleien aus. Das ist nicht viel, aber für den Anfang genug. Die Karpfen, welche ein Pfund schwer sind, erreichen aber Sommer ein Gewicht von vier Pfund. Treiben wir täglich Vieh in das Wasser, und treiben wir fleißig unsere Gänse auf das Wasser, so erreichen diese Fische auch in einem Sommer fünf Pfund. — Wir haben also, ohne uns die Finger naß zu machen, 4 mal 30, gleich 120 Pfund Karpfen geerntet, bezugleich 15 mal 20 Pfund Schleien und noch mehr. Die bisher unbeachtete Blotte hat uns demnach einen besseren Ertrag gebracht als leidlicher Ackerboden. Wir brauchen dieses Wasser weder zu düngen — noch brauchen wir zu pflügen, zu eggen und zu walzen. Es kann regnen und hageln, die Fische wachsen trotzdem vergnügt weiter. Wollen wir im Sommer einen Fisch essen, so holen wir unsere kleine Leichtrabe vom Boden, ziehen einmal durch das Wasser und haben, was wir brauchen. Am dankbarsten werden uns unsere lieben Hausfrauen sein. Karpfen in Bier oder Karpfen polnisch oder Karpfen gebraten mit Sauertopf — na, die Frauen werden schon wissen! Für Familienfeste stellen wir am Tage vorher Keusen, und wir können unseren Gästen Schlei blau mit Butter — wenn man sie hat — und Meerrettich vorsetzen. Alles bringt die eigene Wirtschaft. Natürlich kann man nicht alle Gewässer über einen Kamm scheren. So müssen die meist verwilderten Teiche erst zur Fischzucht vorgerichtet werden. Es wird auch Fischzucht geben, das gedüngt werden muß. Wie ein Teich vorgerichtet bzw. ein neuer Teich angelegt werden soll, lehrt uns durch Benutzung der

Provinzial-Fischerei-Verein oder unsere Landwirtschaftskammer. Diese Stellen besorgen auch Saffische und helfen überall nach.
Gehting, Fischereidirektor a. D.
Der Winter und die Gartengeräte. Man hat den Garten für den Winterjahrs vorbereitet. Die letzten Arbeiten sind vollbracht, und befriedigt stellt man Hacke, Rechen, Spaten und Gießkanne zur Seite, um sie erst im nächsten Frühjahr wieder hervorzuholen. Leider wird man dann vielfach die Beobachtung machen müssen, daß die Geräte während des Winters so gelitten haben, daß sie kaum mehr brauchbar sind, oder aber man braucht lange Zeit, um sie wieder in Ordnung zu setzen. Gartengeräte sind aber auch, wie alle anderen Handwerkszeuge, im Preise sehr gestiegen, und es ist daher dringend notwendig, daß man auch mit ihnen spart und ihnen die nötige Sorgfalt angedeihen läßt. Man reinige die Geräte, ehe man sie beiseite stellt, sorgsam von allen anhaftenden Erdbteilen, wasche sie tüchtig, trockne sie sorgsam ab und gebe ihnen dann einen Fettüberzug. Dieses Fett kann Kaminölen, Hasen, Fische oder dem Klotzöl entnommen sein, die Hauptsache ist, daß durch das Fett der Rostanflug verhindert wird. Klössen werden die Geräte in einem nicht zu feuchten Schuppen untergebracht. Man vermeide es nach Möglichkeit, sie auf den Erdboden zu stellen. Man bringe vielmehr in dem Aufbewahrungsraum einen Gerätehänder an, der aus einfachen Leisten zusammengenagelt wird. Zwei aufrecht stehende Stöcke werden mit einer quer laufenden Leiste verbunden, die mit Hacken versehen wird. In diesen Hacken werden die Geräte aufgehängt, mit dem Stiel nach oben. Der Gerätehänder soll niemals zu dicht an die Wände gerückt werden. Die Gießkanne wird über einen anderen niedrigen Ständer gestellt, der aus zwei getreuten, übereinander genagelten Latten besteht. Auf der einen Latte hängt die Kanne, auf der anderen, die etwas abwärts ist, die von der Kanne entfernte Drause. Selbstverständlich muß die Kanne vorher gut ausgetrocknet werden. Eine solche Aufbewahrung der Gartengeräte ist für jedermann zu empfehlen, der sein Handwerkszeug liebt. Es wird sich jahrelang gut erhalten, und man wird viel dabei sparen.
Decke aus Hasenfellen. In manche Küche kommt jetzt zur Jagdzeit ein Gase. Wir wissen, wie kostbar jetzt Felle aller Art sind, und so sollte man dem Hasenbalg erhöhte Sorgsamkeit schenken. Man kann aus ihm allerlei herstellen, und besonders wird eine Decke, die sich als Bettvorleger eignet, hochwillkommen sein. Zu diesem Zweck wird der Hasenbalg an der Bauchseite aufgeschritten und einen Tag lang in kaltes Wasser gelegt. Dann wird die Hautseite mit Wasser und Salz recht sauber ge-

waschen. Die Innenseite, also die Fellschale wird, nachdem man den Balg auf ein Brett gelagert hat, mit gepulvertem Mann bestreut, den acht Tage darauf liegen läßt. Man nimmt man Balg von dem Brett, klopft ihn tüchtig, bürstet Haare nach dem Strich und reibt dann die Innenseite tüchtig mit Wollseife ab. Zu dem in Ausgenommenen Bettvorleger genügt natürlich ein einzelnes Fell nicht. Da man aber so zurecht gekaufte Monate lang aufbewahren kann, wartet man geduldig, bis ein zweiter Dampfer wieder zu und fügt jetzt die beiden Bälge einander. Dies geschieht, indem man ein Fell legt und man von außen mit großen Haken die beiden Bälge zusammenfügt. Der Überflüssige wird von den Fellen abgetrennt, es läßt sich bequem an Stelle, wo etwas Falz ist mit Fibernah ansehen. Die Decke wird dann Sackweinen oder biden Stoffresten abgefüttert, rings herum eine Säure genäht, und der praktische Bettvorleger ist fertig.
M. Trost
Vom Fischen zum Fuchswärmer. Die Knappheit verursacht manch frohig veranlagte Menschen gelinde Schauer, wenn er an die Zukunft denkt. Vor allem sind es die kalten Fische, die kaum mehr zu erwärmen glaubt. Die Einlegefische die man sonst zu laufen bekam, sind nicht mehr was soll also werden? Die Hausfrauen sollten einmal ihre alten Vorräte durchsehen. Da ist doch wohl überall irgend ein alter Herrnschinken oder auch ein Damenschinken. Zum Unpfeigen er sich nicht recht, aber unbenutzt liegt Stück in einem Schrankwinkel. Aber alte Fische lassen sich gar prächtig zur Fischzucht umarbeiten. Man legt den gut einige Stunden in lauwarmes Sodawasser, wäscht ihn dann mit Seifenwasser, zerrt an ihm herum, und nicht lange, bis er seine Form verloren. Darauf schneidet man er in kaltem Wasser, trocknet ihn auf dem Schneidebrett auf und bürstet die gewonnene Fische flach aus. Nach dem Waschen einer Fische schneidet man dann aus dem gut ein ebenfalls aus altem Pappdeckel. Die Pappdeckel dann mit warmem Leim bestrichen, dann mit Filz darauf gedrückt, und alles wird mit Wollseife beschwert, damit der Filz recht auf die Kappe festklebt. Ist das geschehen, dreht die Sohle um und klebt auf die andere Seite Kappe etwas Flanell, Tuch oder Lodenstoff, nachdem man den Stoff hat. Ist auch dieser fest angeklebt, so umsticht man die Sohle festem Zwirn und eine treffliche Einlegefische fertig, die den Vorzug hat, sehr dauerhaft, angenehm im Tragen zu sein. Die Sohle bleibt weder Falten noch Brüche und ist daher auch empfindliche Fische zu empfehlen.
M.

Reines Gesicht
 tollige Fische, verteilt reich u. höher. **Kross Haarkraut** - Hauterkrankungen gegen Sommerproben, Mieser, Pickel, Akte, Koubreit u. alle Hauterkrankungen. **Tausendfach erprobt!** Sichere Wirkung! Preis 20 Pf. **H. Wagner, Göln 72, Blumenthalstr. 29.**

Damenbart
 Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 2 Pf. gegen Nachnahme. **Herrn Wagner, Göln 72, Blumenthalstr. 29.**

Ansichtskarten billig!
 100 Kriegspostkarten 4.-
 100 Siebeserien-Postkarten 4.-
 100 patriot. Plaggen-Postkarten 3.-
 50 Jahre Kaiser-Postkarten 3.50
Verlag Karger, Dresden I, 141

Kostenlose Betriebsanleitung
 für Wasserpumpen, landwirtschaftliche Maschinen, Landentwässerungen liefert die bekannte **Herkules-Stahlwindturbinenvereinigte Windturbinenwerke Dresden-A. 36.**
J. Neumann, Neudamm, Verlagsbuchhandlung für Landwirtschaft, Fischerl. Gartenbau, Herr n. Jagdwesen.

RAUDE Mauke, Ungeziefer
 an Pferden, Rindvieh, Hunden, Schafen, **Ohren-Räude** bei Kaninchen, **Kalkheine, Läuse, Ungeziefer** an Hämmern usw., alle Schädlinge an Tieren und Pflanzen beseitigt radikal **„Schädlingstod“**
 Glänzende Erfolge und Entschaffen **Paul Sohnholz, Chem. Fabrik Hamburg 26, E. G. Hammerstein, 25.**

Gegen Kroyf.
 Niden Gals, Drüsenanschwellung gebraucht man den **echten Schweizer Kroyf-Balsam**. Hunderte von glänzenden Dankschreiben. ärztlich begutachtete Wirkung. Preis 20 Pf. Nur durch **Streichpostleiste Streng 97 Pf. Städt. Apothek. Deutschlands.**

Ohrensaufen
 Ohrenentzündung, Eiterverdrängung, nicht angegebene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit **Gehöröl**
 Marke St. Vangratins. Preis 2 Pf. Doppelpackung 4 Pf. Zahlreiche Dankschreiben. Versand: **Städt. Apothek. Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Coblenz).**

Als praktischster landwirtschaftlicher Kalender ist anzuerkennen das
Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1918.
 Dauerhaft in braun feinen gebunden, mit Bleistift-Schwache Ausgabe A, mit vierteljähriger Anordnung im Taschenbuch, Preis 1 Mk. 80 Pf.
 Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk. 60 Pf.
 Stärkere Ausgabe B, mit halbjährlicher Anordnung im Taschenbuch, Preis 2 Mk. 20 Pf.
 Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 2 Mk. 10 Pf.
Die Partierpreise von 1 Mk. 60 Pf. und 2 Mk. treten in Kraft, wenn mindestens 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden.
 Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages unter Nachnahme mit 20 Pf. Portozuschlag.
J. Neumann, Neudamm
 Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Bücher sind der wertvollste Schatz.
 Solche für Jäger, Forstleute, Fischereireisende, Gärtner, Bauwirte, Kalkenliebhaber enthält ein neues **Bücherverzeichnis**, das an jedermann umsonst und kostenlos verschickt die Verlagsbuchhandlung **J. Neumann, Neudamm Str.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Beste, billigste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung. Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt
 Von Monogramm Dr. Gießen und Dr. Kirheim.
 Ausgabe A. Sechste Auflage. Für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 Mk.
 Ausgabe B. Achte Auflage. Für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 3 Mk.
 Ausgabe C. Zweite Auflage. Für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 Mk.
 In der Anlage: **Kassenauszug zur Berechnung der Ertragsverhältnisse der einzelnen Betriebszweige und Formular zur Aufstellung einer Selbstveranschlagung für die staatliche Einkommensteuer.** Dazu unentbehrlich von denselben Verfassern: **Praktische Anleitung zur einfachen Buchführung und Selbstveranschlagung für den Landwirt.** Zweite, verbesserte Auflage. 1 Mk.
 Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Anzahl Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet. **J. Neumann, Neudamm.**
 Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.