Gerste ist aber nicht eiweißreich genug. Deshalb muß ein eiweißreiches Beifutter dazu gegeben werden, und das ist am besten Fischmehl. Fischmehl enthält etwa 50% Eiweiß und 20 bis 30% phosphorsauren Kalk. Letzterer ist für die Knochenbildung von größter Wichtigkeit. Außerdem wird ein mit Fischmehl gefüttertes Schwein nie steif. Das Fischmehl muß aus einwandfreien Rohstoffen hergestellt sein. Der Fettgehalt kann hoch sein, der Salzgehalt aber garantiert sein und darf 5% nicht übersteigen. Je älter die Ferkel werden, desto mehr wird die Futtermenge gesteigert. ½ kg mit 100 g Fischmehl usw. Die Ferkel erhalten das Futter trocken in einer gesonderten Futterbucht. Entweder wird es direkt in den Stall geschüttet oder in einem Trog gereicht. Die Ferkel können auch auf dem Gang gefüttert werden. Durch kleine Ausgänge verlassen sie die Buchten ihrer Mutter. Damit man bessere Übersicht über die einzelnen Würfe behält, ist es angebracht, falls die Ferkel ihr Futter auf dem Gang erhalten, den Gang durch Querbretter wieder zu teilen. Neben der Muttermilch bilden Gerste und Fischmehl die Hauptnahrung der Ferkel. Daneben erhalten sie Grünfutter im Sommer und Hackfrüchte im Winter. Diese Beifütterung ist zur Gesunderhaltung der Ferkel von größter Bedeutung. Vollmilch ist ein menschliches Nahrungsmittel und gehört nicht in den Ferkelstall. Vollmilch ist zum Verfüttern zu teuer und drückt die Rente herab. Wird die Sau ordentlich gefüttert, produziert sie genügend Muttermilch. Gute, einwandfreie Magermilch kann den Ferkeln in beschränkter Menge gereicht werden. Unbedingt nötig ist sie nicht.

Mit acht Wochen haben die Ferkel ein Gewicht von 13 bis 15 kg erreicht, mit zehn Wochen wiegen sie 20 kg. Im Alter von 10 Wochen werden die Ferkel ganz von der Mutter abgesetzt. Dieses dürfte der beste Zeitpunkt sein. Weniger als acht Wochen dürfen die Ferkel keineswegs bei der Mutter gelassen werden. Da nach dem Absetzen die eiweißreiche Muttermilch fortfällt, ist die Zufütterung von eiweißreichem Kraftfutter zu verstärken. Die Fischmehlgabe wird in kurzer Zeit auf 200 bis 250 g erhöht. Dazu gibt es noch bzw. wird ein Teil des Fischmehls ersetzt durch Fleischmehl und Trockenhefe. Das Schrotgemisch wird möglichst vielseitig gestaltet. Gerste, Hafer, Roggen, Kleie, Mais und Maisprodukte kommen in Frage. Ferner werden Grünfutter bzw. Hackfrüchte in erheblich größerer Menge verfüttert. Von größter Wichtigkeit ist, daß die Ferkel von Jugend auf Auslauf und Bewegung in frischer Luft haben. Wenn es möglich ist, gehen sie mit ihrer Mutter bereits auf die Weide. Auch nach dem Absetzen wird der Weidegang selbstverständlich fortgesetzt. Es darf aber nicht erwartet werden, daß sich die jungen, angehenden Zuchtschweine allein vom Weidegang ernähren können. Das würde eine bittere Enttäuschung werden.

Weidegang, Bewegung in frischer Luft und vernünftig füttern, das gibt kräftige Ferkel und Zuchtschweine, die dem Landwirt Freude machen und klingenden Lohn bringen.

Die Konservierung von Fleischwaren.

Von Dr. W. Wieland.

Die Haltbarkeit des Fleisches ist eine sehr begrenzte, da die „Allerweltsbakterien", die Fäulniskeime, überall vorhanden sind und nur darauf warten, ihr Zersetzungs- und Zerstörungswerk zu beginnen. Die Haltbarkeit des Fleisches hängt nun von verschiedenen Umständen ab. So zeichnet sich z. B. das Fleisch notgeschlachteter oder mangelhaft ausgebluteter Tiere durch geringe Haltbarkeit aus. Auch die Temperaturhöhe und der Feuchtigkeitsgehalt der Luft des Aufbewahrungsraumes spielen eine große Rolle, da die Fäulnisbakterien nur bei einem gewissen Feuchtigkeitsgehalt des Nährbodens und bei nicht zu niedriger Temperatur gedeihen. Nach dem Schlachten sollten die Tiere daher sorgfältig ausgekühlt werden, weil die Körperwärme des frisch geschlachteten Tieres den Fäulnisbakterien sehr günstige Wachstumsbedingungen liefert. Durch sogenannte Konservierungsmittel kann man nun die normale Haltbarkeit des Fleisches verlängern. Die Konservierungsmittel sind chemischer und physikalischer Natur.

Die ersteren finden mehr in der Fleischwaren-Industrie, die letzteren mehr im Handelsverkehr mit unverarbeitetem Fleisch Anwendung.

Die gebräuchlichsten Konservierungsmethoden mit chemischen Stoffen sind das Salzen und das Pökeln. Außerdem werden die Desinfektionsmittel Borsäure, Salizylsäure und schweflige Säure verwendet. Eine kombinierte Methode ist das Räuchern, bei dem heiße Luft und chemische Stoffe zusammenwirken. Im Rahmen dieses Aufsatzes kann ich nur kurz auf die Vorteile und Nachteile der verschiedenen Konservierungsmittel eingehen.

Das Kochsalz wird hauptsächlich zur Konservierung von Speiseiten und Schinken verwendet. Außerdem wird in Amerika und Australien Rindfleisch durch Salz für den Export hergerichtet (Salzfleisch). Das Salz wird entweder trocken in die Fleischstücke eingerieben (Salzen) oder in Form einer Salzlösung (Salzlake) angewandt (Pökeln). Mit Hilfe der sogenannten Lakespritzen ist es möglich, auch große Fleischstücke (Schinken) in kürzester Zeit mit Salzwasser zu imprägnieren.

Zur Konservierung des Fleisches gesunder Tiere eignet sich das Kochsalz sehr gut, doch zeigen sich Tuberkelbazillen noch noch zwei Monate langer Behandlung mit Kochsalz giftig, ebenso verhält es sich mit Milzbrandsporen und anderen Erregern. Das Einsalzen des Fleisches kranker Tiere hat also keineswegs den hohen Wert, den man ihm früher zugesprochen hatte.

Durch die Einwirkung des Kochsalzes macht sich am Fleische eine Farbänderung bemerkbar, die durch Zusatz von Salpeter verhindert werden kann.

Die Zusammensetzung der gewöhnlichen Lake ist folgende: 16 Teile Kochsalz, ½ Teil Salpeter und 1,5 bis 2 Teile Zucker. Für 100 kg Fleisch verwendet man 5 kg dieses Gemisches. Durch die Pökelung erleidet das Fleisch allerdings eine Einbuße an Nährstoffen. Nach dreiwöchentlicher Pökelung hat es 7,77% Stickstoff verloren und 34,72% Phosphorsäureanhydrid. Nothwang fand die Entziehung von Phosphorsäure und namentlich von Extraktivstoffen so erheblich, daß man Pökelfleisch als minderwertige Ware ansehen muß.

Durch Räuchern wurden schon in alter Zeit Fleisch und Fleischwaren haltbar gemacht. In der Praxis unterscheidet man zwei Arten der Räucherung, eine langsame und eine beschleunigte oder heiße Räucherung. Die meisten Fleischwaren werden langsam, d. h. tagelang, bei ungefähr 25° C geräuchert, Knackwurst und sämtliche Fische werden dagegen bei 70 bis 100° C geräuchert. Ungroeknäßig ist die unterbrochene Räucherung, bei der die Räucherung nur während des Tages unterhalten wird. Bei dieser Art der Räucherung kommt es im Winter vor, daß die Fleischstücke während der Nacht gefrieren und am Tage infolge des Räucherns wieder auftauen. Hierdurch werden aber Fäulnisprozesse sehr leicht begünstigt. Sehr gutes Räucherungsmaterial sind Wacholderholz, Buchenspäne mit Wacholderbeeren, Gerberlohe mit Mahagonispänen und andere Hartholzabfälle. Tannenspäne sind unbrauchbar, da sie den Geschmack der Räucherwaren ungünstig beeinflussen. Auch das Räuchern mit Heidekraut verleiht den Würsten einen unangenehmen Geschmack, wie Schreiber dieser Zeilen in der Lüneburger Heide feststellen konnte. Die Wirkung des Rauches setzt sich zusammen aus der Wasserentziehung, die durch die hohe Temperatur des Rauches bedingt wird, und aus der Einwirkung der im Rauche enthaltenen Stoffe, Kreosot, brenzliche Öle und Karbolsäure. Hieraus geht hervor, daß das einfache Bestreichen der Fleischwaren mit Holzessig, das seit einer Reihe von Jahren vielfach an Stelle des Räucherns zur Anwendung kommt, die konservierende Wirkung des Rauches nicht besitzen kann.

Die desinfizierende Kraft des Räucherns ist nur gering. Das Räuchern wirkt durch Austrocknung nur entwicklungshemmend, aber nicht abtötend auf im Fleische vorhandene Bakterien.

Eine andere, viel geübte Methode der Fleischkonservierung ist die Erhitzung, die bei hohen Wärmegraden auch keimtötend wirkt. Auf diese Weise wird das bekannte Büchsenfleisch (Corned beef) haltbar gemacht. Die mit Fleisch gefüllten und verschlossenen Büchsen werden, je nach ihrer Größe, drei bis sechs Stunden in kochendes Wasser gestellt und in noch heißem Zustande angebohrt, um eingeschlossene Luft oder überschüssiges Fett zu beseitigen. Das Bohrloch wird sofort wieder verlötet, um die Büchsen nochmals einige Stunden unter kochendem Wasser stehen zu lassen. Der Inhalt der Büchsen muß keimfrei sein. Die Prüfung auf Keimfreiheit erfolgt durch dreiwöchige Aufbewahrung des frisch hergestellten Büchsenfleisches bei Brutwärme, wobei die Büchsen keine Veränderung ihrer Form durch Gasentwicklung im Inhalt zeigen dürfen.

In Südamerika, Südrußland und Rumänien wird das Fleisch durch Trocknen an der Luft haltbar gemacht, nachdem man es in dünne Streifen geschnitten hat.

Zweifellos ist aber die Kälte das beste Erhaltungsmittel für Fleisch. Sie beeinträchtigt weder den Wohlgeschmack noch den Nährwert, verbessert vielmehr die Fleischqualität nicht unerheblich. Das Fleisch erhält unter dem andauernden Einflusse der Fleischmilchsäure eine zarte und mürbe Beschaffenheit, die eigentliche Tafelreife. Wie stark der konservierende Einfluß der Kälte ist, sieht man daraus, daß die Jakuten heute noch ihre Hunde mit Jahrtausende altem Mammutfleische aus dem Eise der Lena füttern. Auf die Einrichtung der Kühlhäuser kann ich hier nicht weiter eingehen.

Für die meisten Haushaltungen wird zur Fleischkonservierung hauptsächlich das Räuchern in Betracht kommen. Die Wirkung des Räucherns kann nun dadurch verstärkt werden, daß man die Schinken und Würste, die man sehr lange aufbewahren will, mit einer Schutzschicht von Zelo überzieht, die die Waren frisch erhält und vor Mäusefraß und Maden schützt. „Zelo" ist eine wachsartige Masse von brauner Farbe, in Tafeln von etwa 1 kg Gewicht geformt. Die zu konservierenden Fleischwaren erhalten durch Eintauchen in die geschmolzene Zelomasse einen wachsartigen Überzug, der allseitig luftdicht abschließt. Dadurch erreicht man die Frischhaltung der Ware über den ganzen Sommer, selbst im Tropenklima. Eine angeschnittene Schlackwurst habe ich monatelang mit Zelo-Überzug liegen lassen. Die Schnittfläche sah nach Entfernung der Schutzschicht genau so rot aus wie vorher. Auch der Geschmack war unverändert. Außerdem werden Schimmelbildung, Austrocknung, Gewichtsverlust, harter Rand bei Rauchfleischstücken, grauer Rand bei Würsten verhindert. Ich kann daher allen Interessenten die Zelo-Masse der chemischen Fabrik Marienfelde bei Berlin nur empfehlen.

Ganz frühe Bruten.

Von Wilh. Kleffner.

Nur der, der über die geeigneten Räume verfügt, soll ganz früh, schon Anfang Februar brüten lassen. Für den Landwirt in manchen Gegenden ist es noch zu früh, wenn die Nächte im März schlüpfen. Örtliche Lage, Wetter und Räumlichkeiten sind ausschlaggebend.

Züchter, die schwere Rassen halten, haben im zeitigen Frühjahr, besonders dann, wenn es kalt ist oder alte Zuchthähne benutzt werden, häufig über unbefruchtete Eier zu klagen. Wie die Erfahrung uns lehrte, kann man diesem Übel mit Pohlmetol steuern. Man gebe den Zuchttieren etwa acht bis zehn Tage vorher täglich kleine Gaben Pohlmetol, etwa eine zerkleinerte graue Tablette für zehn Hühner, ins Weichfutter. Die Befruchtung wird dadurch entschieden besser. Auch bei Enten hat man in der ersten Zeit oft über unbefruchtete Eier zu klagen, auch hier tut Pohlmetol gute Dienste bei geringen Kosten.

Die Ställe dürfen nicht in Räumen mit Holz- oder Steinböden gehalten werden. Sind solche vorhanden, belege man sie 15 bis 20 cm hoch mit Sand oder Erde. Bei der Fütterung muß man sehr sorgfältig verfahren. Weichfutter halten wir für besser als Trockenfütterung. Auf alle Fälle soll aber die Mischung alles enthalten, was notwendig ist. Man stelle also bei jedem Einkauf von Fischmehl diese Forderung, um nur geeignete Ware zu erhalten. Auch Garnelen können beigemischt werden. Steinchen (Grit) dürfen nicht fehlen, ebensowenig als Grünfutter, das man zur Not in Kästen (Schnittsalat!) ziehen kann. Die Glucktäschen bestreut man mit Torfmull, Reinlichkeit, besonders das Freisein von Ungeziefer, ist Bedingung für jede gute Entwicklung. Bei günstigem Wetter lasse man die Tierchen auch ins Freie, aber nur an sonnigen Tagen! Oft stellt sich auch vielfach durch Erkältung Durchfall ein, den man mit Antikyphoid rasch beheben kann. Man setzt Antikyphoid dem Wasser zu oder gibt es ein.

Ganz frühe Bruten haben nur für die Züchter Wert, die schwere Rassen für Ausstellungen züchten.

Neues aus Stall und Hof.

Runkelrüben müssen gewaschen und dürfen nicht zu kalt verfüttert werden. Selbst trocken geerntete und verhältnismäßig saubere Rüben sind immer noch mit etwas Erde behaftet. Bei einer täglichen Gabe von 30 kg Rüben für eine Milchkuh und 50 kg für ein Mastrind summieren sich jedoch auch diese kleinen Erdmengen und wachsen während des Winters zu einem beträchtlichen Haufen an. An der Stelle, wo die Rüben regelmäßig gereinigt werden, hat sich dann über Winter ein stattlicher Erdhaufen gebildet, den die Tiere hätten mit verdauen müssen. In den Magen gelangte Erde beeinträchtigt aber die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Tiere in hohem Grade. Das äußert sich auch dadurch, daß solche Kühe, die bisher sauber gewaschene Rüben erhielten, instinktiv die Annahme schmutziger Rüben verweigerten, wenn sie einmal nicht gewaschen waren. Es genügt nämlich keineswegs, die Rüben mit einem stumpfen Messer oberflächlich vom anhaftenden Schmutz zu befreien. Die Reinigung muß im Wasser erfolgen unter dessen öfterer Erneuerung. Dann dürfen aber die im kalten Wasser gewaschenen Rüben, deren Temperatur meistens nahe dem Nullpunkt liegt, nicht in diesem kalten Zustande verfüttert werden. Der tierische Körper hätte ja dann diese kalten Massen erst wieder auf Bluttwärme zu erwärmen, was immerhin beträchtliche Futtermengen kostet. Deshalb läßt man die gereinigten Rüben immer erst einige Zeit in einem temperierten Raume wieder etwas wärmer werden. In einer Ecke des Stalles wird das vielfach möglich sein. — Nicht nur den Rindern, auch den Pferden darf man über Winter Runkelrüben bis zu 25 kg auf Tier und Tag verabfolgen, das hilft anderes Futter sparen. Aber auch diese Rüben müssen sorgfältig gewaschen werden, sonst entstehen die gefürchteten Sandkolliken, schwere, kolikartige Erscheinungen, die meist tödlich verlaufen. An Schweine verfüttert man die Runkelrüben einfach in der Weise, daß man sie ihnen über den Zaun in den Schweinehof wirft. Hier schmecken und bekommen ihnen die Rüben besser als in zubereiteter Form im dunklen, dumpfigen Stall. Das Schwein braucht auch im Winter viel Bewegung draußen in frischer Luft. M. W.

Importierte „Legehühner". Seit vielen Jahren kommen alljährlich viele „Legehühner" aus dem Auslande, die meistens liefern wohl Italien. Viele, viele nicht genügend aufgeklärte deutsche Geflügelhalter kaufen diese Auslandstiere. Warum? Nun, weil sie billig sind. Scheinbar billig, jawohl! Aber das dicke Ende kommt nach. In den meisten Fällen bringen diese billigen Auslandstiere Seuchen mit, die große Opfer fordern. Von Billigkeit ist also keine Rede mehr. Allein aus diesem Grunde ist vor dem Ankauf solcher Händlerware zu warnen. Das verseuchte Hühnermaterial stellt aber eine große Gefahr für unsere heimischen Bestände dar. Das sollte auch jeder leicht einsehen. Aber rein als Leger, als Leistungstiere genommen, kommen die Importierten gar nicht in Betracht. Es ist leicht einzusehen, daß solche Hühner keine Spur von Bodenständigkeit besitzen, weil sie aus einem Klima kommen, das dem unserigen zu wenig gleicht. Also fort mit diesen Importen! Kl.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Karroffel- und Rübenmieten brauchen bei zunehmender Kälte allmählich eine stärkere Decke. Als Frostschutz hat sich ein Bestreuen der äußeren Erdschicht der Miete mit drei Zentner Kainit je Morgen gut bewährt. Die Mieten bleiben besser frostfrei und gleichzeitig bekommt der Acker eine kräftige Kalidüngung. W.

Die Düngung der Grünlandflächen mit Kompost wird meistens zu schwach durchgeführt. Dann ist allerdings davon nicht viel zu verspüren. Der Kompost, der doch den Boden physikalisch verbessern und der wachstumsbelebend auf dessen Kleinlebewelt wirken soll, sollte in einer Stärke von etwa ½ cm Höhe über der ganzen Fläche gleichmäßig verteilt werden. Das erfordert aber auf den Morgen eine Menge von etwa 13 Kubikmeter, und wenn man noch mehr geben kann — vielleicht bis zur doppelten Menge, — dann ist das um so vorteilhafter. Durch die Regenmengen werden dann aus solchem Kompost die Nährstoffe und die Bakterien herausgespült und dem Boden einverleibt. Sie wirken dann außerordentlich wachstumsanregend und ertragsteigernd. Leider stehen den wenigsten Landwirten genügend große Kompostmengen zur Verfügung, um eine derartige starke Düngung durchzuführen. Aber was unseren Großeltern möglich war, die auf ihre mächtigen Komposthaufen stolz waren, sollte heute auch noch durchführbar sein. Es darf dann aber in der Wirtschaft nichts umkommen, und alles auf den Kompost Gehörige müßte dann auch wirklich dorthin geschafft werden. W—l.

Ruß als Dünger. Im Laufe des Winters sammeln sich große Mengen von Ruß an, die leider als Dünger viel zu wenig gewürdigt werden. Zweckmäßig verwendet bietet uns der Ruß als wertvoller künstlicher Dünger große Vorteile. Durch seinen großen Gehalt an Stickstoff wirkt er ganz ungemein günstig auf die Entwicklung der Pflanzen ein und erzeugt namentlich bei Rosen einen kräftigen Trieb und dunkelgrüne Belaubung. —dt

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Emaillegeschirr auszubessern. Sehr oft passiert es, daß durch Anstoßen oder Schlagen die Emaillegeschirr von Eimern, Waschschüsseln, Kehrichtschaufeln usw. absplringt. Diese abgesplitterte Stelle sieht erstens nicht schön aus, zweitens aber beginnen die freigelegten Stellen des eisernen Untergrundes sehr leicht zu rosten. Rost frißt aber bekanntlich stark, und die Folge davon würde ein baldiges Lausen der Töpfe und Eimer sein. Auf einfache Weise kann man diesen entstandenen Schaden wieder beseitigen. Man entfernt zuerst alle noch leicht anhaftende Emaille rings um die defekte Stelle mit einem Messer, befreit dann die Stelle von etwa angesetztem Rost. Die völlig trockene Stelle wird darauf mit einem weichen Pinsel, den man in Japanlack taucht, überstrichen. Ist der erste Anstrich völlig getrocknet, wiederholt man das Verfahren. Da Japanlack feuergefährlich ist, darf diese Arbeit weder bei Licht, noch in der Nähe von Feuer ausgeführt werden. Ist auch der zweite Anstrich trocken geworden, erfolgt ein Überpinseln mit Emaillefarbe. Sie wird dünn aufgetragen und nach dem Trockenwerden des ersten Anstriches ein zweiter vorgenommen. Jetzt ist von der schadhaft gewesenen Stelle nichts mehr zu sehen. Zum Schluß muß noch darauf aufmerksam gemacht werden, daß diese Art des Reparierens niemals an Töpfen, in denen Eßwaren gekocht werden, vorgenommen werden darf. M. A. Tr.

Warme Fleischbrühe ist in der kalten Jahreszeit für alle draußen beschäftigten Menschen, als Landwirte, Jäger, Waldarbeiter usw., ein sehr zu empfehlendes Getränk und sollte dem Alkohol auf alle Fälle vorgezogen werden, zumal es leicht möglich ist, diese aus einigen Maggis Fleischbrühwürfeln herzustellen. In einer Thermosflasche hält sich die Fleischbrühe lange heiß. Die Unkosten sind, trotz Anschaffung einer Thermosflasche, weit geringer als beim Alkohol, der erschlafft und müde macht. C. W.

Hasenpastete. Auf 500 g Hasenwildbret kommen 500 g Speck und 250 g sogenannte Panade, das ist eine Schwitze von aufgeweichter Semmel und Butter, ferner 4 Eigelb und 125 g Trüffeln. Das Wildbret von einem Hasen wird von Häuten und Sehnen befreit. Drei Viertel davon werden in große Würfel geschnitten und mit 375 g zerlassenem Speck, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer auf schnellem Feuer steif gemacht. Erkaltet wird die Masse ein paarmal durch die Maschine gelassen, sodann durch ein Haarsieb gestrichen. Das noch übrige Wildbret hackt man mit dem Rest des Speckes und den sauber gehäuteten Trüffeln, läßt auch die Panade und das Eigelb durch die Maschine und streicht die Masse schließlich durch ein Haarsieb. Nun werden beide Fleischsorten miteinander vermischt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in eine mit feingeschnittenen Speckscheiben ausgelegte Mehlspeisenform getan, in der das Gericht im Wasserbad im Ofen eineinhalbe Stunde kochen muß. Nach dem Erkalten wird die Pastete gestürzt, mit Butter dick bestrichen und mit Aspik garniert. Sie wird dann mit gerösteten Semmeln serviert. Frau A. in L.

Apfelsinenspeise. 250 g Zucker und acht ganze Eier werden schaumig gerührt, man gibt den Saft von sechs Apfelsinen, die abgeriebene Schale einer Apfelsine und drei viertel Liter Weißwein hinzu. Auf gelindem Feuer schlagen, bis sich die Masse dickt; sie darf aber nicht kochen. Dann rührt man 30 g aufgelöste weiße Gelatine dazu und füllt die Masse in Glasschalen. Man belegt die Speise mit eingemachten Früchten und reicht kleines Gebäck oder Schlagsahne dazu. E. S.

Neue Bücher.

Landwirtschaftlicher Provinzialkalender für Brandenburg 1927. Verlag „Ala", Anzeigen-Aktien-Gesellschaft, Berlin W 35, Potsdamer Str. 25. Preis 1 RM.

Einen reichhaltigen Teil mit so viel belehrenden Abhandlungen hat dieser landwirtschaftliche Kalender der „Ala". Auf wieviel Fragen des landwirtschaftlichen Betriebes gibt doch dieser Kalender durch seine nützlichen Abhandlungen von bekannten Fachleuten über die verschiedensten Gebiete, z. B. Viehzucht, Ackerbau, Saatzucht, Obst- und Gartenbau, landwirtschaftlichen Maschinen, Haushaltungseinrichtungen, Fütterungsmethoden usw., die besten Ratschläge. Tabellen über Messen und Märkte sowie alle Angaben, die zu einem praktischen Kalender gehören, geben genaueste Auskunft. Ad.

Merkblätter der Gesellschaft für Jagdkunde. Herausgegeben vom Arbeitsausschuß. Verlag J. Neumann-Neudamm.

Salzlecken-Merkblatt. Mit 1 Doppeltafel. Preis —,30 RM, in Partien billiger.

Rauchwaren-Merkblatt. Mit 2 Abbildungen. Von Emil Braß, Konsul a. D. Preis —,20 RM, in Partien billiger.

In St. Peters Hut. Von W. von Rummel. Verlag von J. Neumann-Neudamm. Preis Leinen gebunden 5 RM.

Im angenehmen Plauderton schreibt der bekannte Verfasser all das Schöne der edlen Fischzweid, was dem weidgerechten Fischer sowie auch dem Naturfreund so unendlich lieb und wert ist. Prächtig kommt in diesem Buch der Humor zur Geltung, und so werden auch viele nach dem Buch greifen, über dem ein so feiner Heimatduft schwebt und das uns einen tiefen Einblick in die seltsamen und kostbaren Reize der Wasserweid gestattet. Dem Naturfreunde werden sich die Augen für die Schönheiten der Natur noch mehr öffnen, und der Leser aus erfahrenen Fischer- und Anglerkreisen wird mancherlei finden, was auch noch für ihn von Nutzen sein kann. Walter von Rummel, bekannt durch seine Romane „Der Reiter und seine Frau" „Die liebe Freiheit" und „Kürassiere", schildert uns in dem ersten Teil des Buches „Von den Fischen, Flüssen und Weihern" in frisch-fröhlicher Art die Huchen, Forellen, Aeschen und Hechte, ferner von berechtigten und unberechtigten Fischern aus den Gewässern unserer deutschen Heimat. Dann führt er den Leser weiter nach den schweizerischen Fischwassern, zur idyllischen Petersinsel im Bieberser, zum Thuner- und Murtensee, zum tiefen Strom der Aare und glasklaren Grübe und ins frühlingsfestlich geschmückte Emmental. Mit seinen Sommerdrifften „Urdorf", „Regen", „Der Fluß" usw. bringt er uns wieder in die Heimat zurück und läßt die herrliche Natur des schwäbischen Allgäus mit seinen rauschenden Bergflüssen vor des Lesers Augen neu erstehen. Zum Schluß macht er uns noch mit weiten, fernen Gewässern und ihrer Fischerei, nämlich den Tropen und der Südsee, bekannt. Man merkt so recht aus allen seinen Zeilen, wie sehr der Verfasser doch mit Leib und Seele der Fischzweid ergeben ist. Die vornehme und gediegene Ausstattung des Buches mit seinem so wertvollen Inhalt gibt ihm das Recht, die Zierde jedes Bücherschrankes zu sein. Ad.

Heimatmuseum der Stadt Wilsdruff WILSDRUFF
SLUB Wir führen Wissen.