

Allustriertes Sonntags-Blatt.

Wöchentliche Beilage zum
Usinger Kreisblatt.

Nr. 50. 1915.

Eine Sirene.

Novelle von A. AréL.

(Fortsetzung und Schluß.)

An einem der nächsten Tage ließ Ostwald den Wagen, mit dem er eben vom Gericht kam, in der Straße halten, wo die Wohnung der Raffiglis lag, und erstieg die ziemlich hohen Treppen.

Man sah, Raffiglis hatten das Geld noch nicht, sonst würden sie wohl nicht so hoch oben wohnen.

Aber die Einrichtung des kleinen, molligen Salons, in den er geführt wurde, war vornehm und behaglich zugleich.

Die junge Hausfrau kam ihm mit ausgestreckter Hand entgegen. Ihr blondes Haar umstand flimmernd den Kopf, und ihre verführerischen Augen hatten einen warmen, treuherzigen Blick.

„Ich bringe gute Nachrichten,“ sagte er, sich über die Hand leugend, die ihm entgegengetreckt wurde. Die Berührung ihrer Finger elektrisierte ihn, und das allein konnte ihm sagen, wie gefährlich es für ihn war, hierher zu kommen. „Die Gegenpartei hat keine Aussichten,“ fuhr er fort. „Das müßte Ihnen der Anwalt des Barons schon gesagt haben.“

„Ich wollt' es von Ihren Lippen hören,“ sagte sie entschuldigend, in einer Weise, die gestand, daß sie nur einen Vorwand gesucht hatte, um ihm näherzukommen. „Lassen Sie sich nicht gereuen, daß Sie sich diese Mühe gemacht haben!“

„Das tut mir gar nichts leid.“

„Ach, ich weiß, Sie kommen nicht gern her und nehmen mir's übel, daß ich Sie dazu veranlaßt hab'. Ja, ja, leugnen Sie's nur nicht, ich weiß es. Ich sollte Ihnen sein, denn Sie haben sich schon an mir gewandelt. Aber ich weiß, wer schuld daran ist, und was man Ihnen den Kopf geklopft hat. Ich hätte Sie nicht verurteilen sollen!“

„Ich bitte Sie, gnädige Frau,“ sagte Ostwald, sich unruhig auf seinem Sitz bewegend. „Sprechen wir nicht darüber.“

„Also ich soll alles mir sitzen lassen? Ich könnte mich nicht verteidigen, aber da ich verheiratet bin und Sie nicht mehr können, daß ich es Sie abgesehen hab', muß ich sprechen.“

„Sprechen Sie mir denn nicht nachfühlen?“ Es war ihm eine Erleichterung, für ihr Gegenkommen ihm gegenüber einen begreif-

lichen Grund zu finden. Sie hatte also nur eine Gelegenheit gesucht, sich zu rechtfertigen.

„Ich habe es Ihnen schon gestanden, ich war nie ein Musterwesen,“ fuhr Marie mit gekränktem Ausdruck fort; „aber ich darf doch sagen, daß Kinderereien und Unbesonnenheiten zu strafwürdigen Verbrechen aufgebauscht wurden. Aber Sie haben gleich alles geglaubt. Sie haben mich eben doch nicht — geliebt!“

Ostwald fühlte, wie diese im Ton der beleidigten Unschuld gesprochenen Worte ihn betörten, aber er erinnerte sich doch jener einhundertfiebenundzwanzig Briefe. Nur erwähnen wollte er sie nicht.

„Sie sagen, ich habe Sie nicht geliebt!“ antwortete er langsam und gepreßt. „Sie sind im Irrtum. Wer mir tief ins Herz hineinsehen könnte, würde vielleicht finden, daß dieses Gefühl noch nicht so spurlos daraus verschwunden ist, wie es sollte.“

„Ach!“ Es klang wie ein Aufschrei der Erlösung.

„Ich sage Ihnen das, weil es ja doch das letzte Mal ist, daß wir uns sehen.“

„Ist es wahr? Oh, sagen Sie es noch einmal! Wie glücklich ich bin! Und zugleich wie unglücklich! Denn der Mann, zu dem ich aufgeblickt habe wie zu einem höheren Wesen, der hat nicht an mich geglaubt! Und wenn die Dede da oben auf mich herunter-

stürzen sollte, ich muß es sagen: Geflüchtet hab' ich, geliebt — aber geliebt! Abend im Volksgarten. Wissen Sie noch? O Gott, wie unglücklich ich bin!“

Sie fiel in ihren Stuhl zurück, beugte sich über die Seitenlehne und schluchzte herzbrechend.

Ostwald, bis jetzt eine Beute der widersprechendsten Gefühle, wurde sich bewußt, daß ihre Tränen wie eine Sturzflut aus seiner Seele vieles hinwegspülten, was ihr entgegen war. Überwältigt trat er neben sie, und zärtlich tröstende Worte drängten sich ihm über die Lippen.

Ohne daß er recht wußte, wie es geschah, lag sie plötzlich in seinen Armen.

Heiß flammten ihre Lippen den seinigen entgegen, und sie küßten einander weltvergessen.

Schon verwirrten sich seine Sinne, er wußte nicht mehr, was er tat, als plötzlich sein Hirn etwas durchzuckte und ihn aus seinem Rausche riß.

Er ließ Marie los und trat zurück.

„Wir vergessen uns,“ sagte er. „Sehen Sie jetzt ein, daß wir uns nie wiedersehen dürfen?“



Der Herzog von Mecklenburg (X), General Liman v. Sanders Pascha (XX) und Freese Bey (XXX) an den Dardanellen. (S. 199)

Phot. H. Grohs, Berlin.

Marie starrte ihn noch fassungslos an, dann raffte sie sich zusammen. Auf ihrem Gesicht erschien ein ironisches Lächeln, und sie sagte mit selbst harter Betonung: „Sie haben wohl Angst vor Ihrer Frau?“

In diesem Augenblick sah sie ganz anders aus als je vorher. Vielleicht war es zum ersten Male ihr wahres Gesicht, in das er blickte.

In jedem Fall genügte es, um ihn zu ernüchtern. „Leben Sie wohl für immer!“ sagte er und wendete sich zum Gehen.

Sie hatte sich schon wieder ganz gefaßt und stand, ihrer selbst sicher, spöttisch lachend da: „Ich bitt' Sie, bilden Sie sich nur nichts ein! Ich wollt' mich nur an Ihnen rächen!“

Auch Ostwald war nunmehr wieder völlig Herr seiner selbst. „Ich muß Ihnen danken, Frau Baronin, denn Sie haben mir einen unschätzbaren Dienst erwiesen.“

„Ich?“

„Ja. Ich hab' Sie nicht leicht aufgegeben. Ihr Bild ist mir nachgegangen Tag und Nacht. Ich konnte die Sehnsucht nach Ihnen nie ganz unterdrücken. Manchmal wollte es mir auch scheinen, als hätte ich Ihnen unrecht getan. Jetzt erst weiß ich, daß ich keine Schuld habe, und daß unser Weg niemals ein gemeinsamer sein durfte.“

Er verbeugte sich ernst und ging die Treppe hinab, so von seinen Empfindungen eingenommen, daß er ganz seinen Wagen vergaß, der noch vor der Tür stand.

Erst der Kutscher, der, als er ihn kommen sah, seine Zeitung zusammenfaltete und sich zum Fahren anschickte, erinnerte ihn daran.

Er stieg ein und lehnte sich erleichtert aufatmend in die Wagentissen zurück.

Diese gefährliche Sirene war er jetzt los für immer. Nun ging er heim zu einem Herzen ohne Faltsch.

Ende.

Das Seegespenst.

Erzählung
von Robert Kraft.

Ich kam im Jahre 1912 von langer Reise, die ich als zweiter Steuermann gemacht hatte, nach Hamburg zurück. Das ganze Schiff wurde abgemustert. Ich ließ mich auf dem Seemannsamt als heuer suchender Offizier einschreiben und fuhr inzwischen nach der fernen Heimat. Freilich hatte ich wenig Aussicht, auf diese Weise eine neue Heuer zu bekommen.

Schon nach wenigen Tagen aber erhielt ich ein Telegramm, das mich nicht wenig in Erstaunen setzte: „Willst Du als Erster bei mir fahren? Sofort her! Paul Müller,



Polnische Flüchtlinge in Lublin. (S. 199)

Phot. C. Benninghoven, Berlin.

der etwas von Paul hörte, war er zuletzt noch immer als Matrose gefahren. Wie viele haben das Steuermannspatent in der Tasche und müssen noch als Matrose vor dem Mast fahren! Ich hatte unterdessen ja auch schon meine Kapitänsprüfung gemacht und immer wieder froh, wenn ich als zweiter Steuermann ankam.

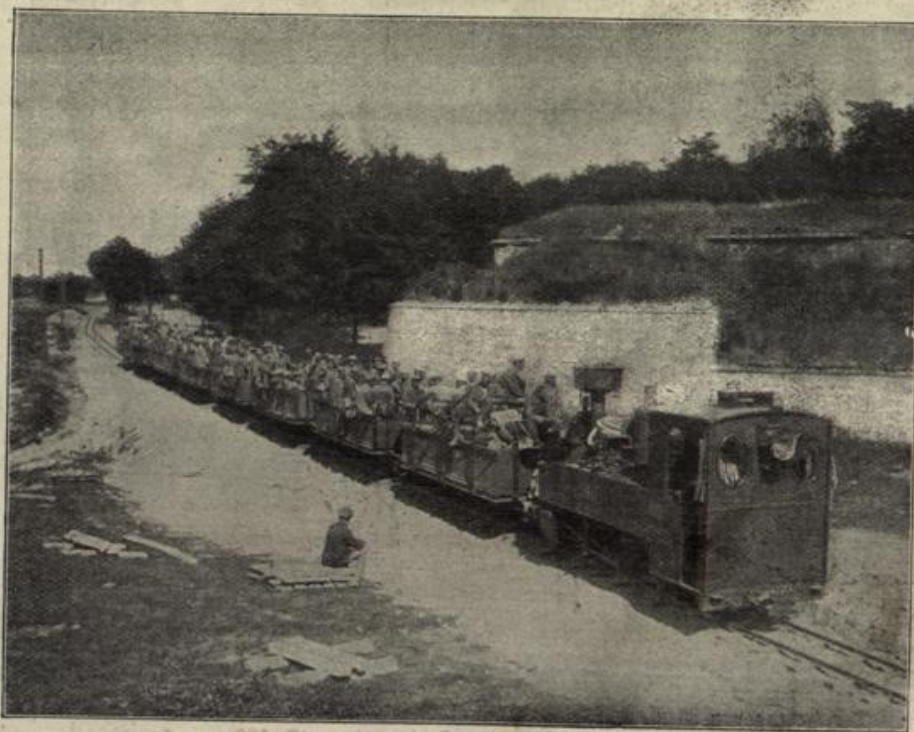
Fünf Jahre waren seit unserer Trennung verflossen. Vor zwei Jahren also war Paul noch Matrose gewesen. Seitdem hatte ich nichts wieder von ihm gehört. Und jetzt war er Kapitän eines großen holländischen Dampfers? Der hatte ja höllisch vorwärts gemacht!

Ich fuhr sofort nach Hamburg. Es war richtig mein alter Freund Paul. Erst siebenundzwanzig Jahre alt, aber ein ganz Mann. Vor drei Jahren war es ihm gelungen, zum ersten Male eine Stelle als zweiter Steuermann zu bekommen. Auf einem holländischen Dampfer war es. Der Kapitän war Mitbesitzer des Schiffes, ja der ganzen Reederei, die viele Schiffe fahren ließ. Und er wurde auf seinen Fahrten beständig von seiner Tochter begleitet, die sogar an Bord geboren und erzogen worden war.

Dieses Mädchen verliebte sich in den deutschen Steuermann. Nach der Rückkehr nach Amsterdam wurde gleich Hochzeit gemacht. Die Heirat durfte an ihrem Leben nichts ändern. Das Schiff sollte ihre Heimat bleiben, sie wollte, wie bisher ihren Vater, ihren Mann begleiten.

Aber ihr Gatte sollte nicht unter anderem Kommando stehen. Die inzwischen mündig gewordene Mintje hatte, da sie die verstorbene Mutter Mitbesitzerin der Reederei geworden war, auch ein ganz gewichtiges Wort zu sagen. Ihr Mann sollte Kapitän werden. Zudem hatte er hierfür noch nicht die genügende Erfahrung als Steuermann, aber das ließ sich schon machen.

So war es gekommen, daß Paul im Jahre 1912 zum ersten Male Kapitän geworden war. Und er war sehr stolz darauf. Man hätte gar nicht erst den Vergleich mit einem kleinen Dampfer zu machen brauchen. Ob groß oder klein, das ist ja überhaupt ganz gleich. Mancher Küstenschiffer hat mehr im Leben den Finger als manche Offizier des größten Jagierdampfers im Nordseegebiet.



Die deutsche Feldbahn von Belzig nach Zamosc. (S. 199)

Phot. Berliner Illustrations-Gesellschaft m. b. H., Berlin.

Beide schöne Ehe, die im buch-
staben Sinne des Wortes
jung und Weib in Sonnenschein
nachgesturmt, in Freud und
Angeinte, sollte leider nicht
in Jahren.

„Heute ein Jahr dauerte sie,“
Paul finstert. „Sie fand
nicht —“

„Ihren Tod — fand sie?“
„Gestalte ich erstann.“

„Eine Sturzsee wusch sie über
auf der Höhe von Trinidad.“
„Ich erfuhr ich nicht. Wir
hies auch sehr eilig. Der
Kreuzmann hatte den Arm
gebrochen. Ich kam an seine Stelle,
bei der Übernahme der letz-
ten alle Hände voll zu tun
und Gedanken zusammenzu-
fassen.“

„Wir fuhren nach Vissabon.
Nach der achttägigen Fahrt
kam zu keiner weiteren Aus-
sicht. Zwischen dem Kapitän
und dem übrigen Besatzung,
die hier mit einbegriffen, ist
hauptsächlich eine unübersteigbare
Wand gezogen. Der Kapitän
des kleinsten Schiffes nimmt
eine besondere Stellung ein.
Der Kaiser von Japan in seinem
Er ist allein, hält sich
immer allein, jede ver-
bale Annäherung zwischen
dem und Steuermann ist an
des Schiffes vollkommen
verboten.“

„Aber allerdings kann es ja,
auch hier einmal eine
Gabe geben. Nur nicht im
Aber wenn ich von der
war, hätte mich der
schon einmal in die Kajüte
kommen, um ein Stündchen
hastlich mit mir zu plau-
schen. Hierzu war keine Zeit.
Der Kapitän hatte sie
immer schlechtes Wetter,
Nebel, dabei die auf eigene
gehende Fracht sehr ge-
fährlich! Deshalb
war ganz schwach versichert,
dass kein Verdienst dabei
beim kleinsten Vek wäre
wie ein vollgefügter
weggejagt. Paul kam
von der Kommandobrücke
in den Stiefeln, schlief nur
wenige Stunden im
auf dem Sofa. Nein,
keine Zeit zu vertraulichen
Gesprächen.“

„Schließlich erreichten wir Vissa-
bon vor dem Einlaufen in
den Hafen brachte ein Dampfboot
den britischen Vertreter der
Kommandobrücke, der neue An-
geber gab. Die Fracht sollte
in Vissabon gelöscht werden,
aus irgend einem Grunde
an der Westküste der
Halbinsel gelegen, die die
Vissabon einschließt.
Dampfen in wenigen
Minuten, der kleine Hafen
sollte wohl aufnehmen, aber
nicht, denn die Einfahrt
war zu leicht. Wir mußten
warten, die erst in vier
Tagen.“



Österreichisch-ungarischer Beobachtungsposten im Tiroler Grenzgebiet.
Originalzeichnung von Andreas Untersberger.

So gingen wir auf Reede
vor Anker. Als das Manöver
unter meinem Kommando beendet
war, ging Paul selbst noch ein-
mal nach der Back, wo die Anker-
kette ausgesteckt war, und blickte
über die Bordwand.

Mit einem Male fuhr er zu-
rück, und ich sah, wie sein Gesicht
ganz blaß wurde.

„Mein Trauring! Und heute
ist Mintjes Todestag!“

Der Goldreif war ihm, als
er die Hand über Bord gehal-
ten hatte, vom Finger gefallen.
Er mochte schon immer lose ge-
fassen haben, und während der
letzten so aufreibenden Tage war
Paul wirklich ganz merklich ab-
gemagert.

Also heute vor einem Jahre
war seine unglückliche Gattin über
Bord gespült worden. Wert-
würdiger Zufall!

(Fortsetzung folgt.)

Mannigfaltiges.

Unsere Bilder. — Kurz ehe Bul-
garien offen auf die Seite der Zentral-
mächte trat, wurde bekanntlich der Her-
zog Johann Albrecht von Med-
lenburg in geheimer Mission an die
Höfe von Konstantinopel, Sofia und
Bukarest gesandt. Bei dieser Gelegen-
heit besuchte er auch die Dardanellen,
wo er sich unter Führung des Gene-
rals Liman v. Sanders Pascha
persönlich von dem vorzüglichen Zu-
stande der türkischen Verteidigung über-
zeugen konnte. Er machte dabei unter
anderen auch die Bekanntschaft von
Freese Bey, jenem ehemaligen deut-
schen Marineoffizier, der nun in türki-
schem Dienste der englischen beziehungs-
weise französischen Flotte wiederholt
schwer zugelegt hat. — Seit dem 30. Juli
dieses Jahres befindet sich die russisch-
polnische Gouvernementshauptstadt Lub-
lin im ungestörten Besitze der verbünde-
ten Kaiserreiche. Ruhe und Ordnung
herrschen jetzt in ihren Mauern, und
unbehelligt durch die neuen Herren kann
die Bevölkerung ihren Geschäften nach-
gehen. Nur wenn Scharen polnischer
Flüchtlinge in langen Jammerzügen
mit ihrer vor den russischen Nordbrennern
geretteten dürftigen Habe die Straßen
durchziehen, um in ihre alten, ach so oft
ganz sinnlos verwüsteten Wohnorte zu-
rückzukehren, werden die Lubliner wieder
nachdrücklich an das furchterliche Elend die-
ses ungeligen Krieges erinnert, und gerne
geben sie dann von dem Jhrigen her,
um die bittere Not der armen Flücht-
linge zu lindern. — Zwischen der seier-
zeit bei der großen deutsch-österreichisch-
ungarischen Offensive heiß umkämpften
Stadt Zamosc im Gouvernement Lub-
lin und dem kleinen Ort Belcegg gibt
es eine deutsche Feldbahn, die im Etappen-
dienst lebhaft benützt wird. Sie wurde
von deutschen Armierungstruppen angelegt.
— Das letzte Bild veranschaulicht einen
österreichisch-ungarischen Beobachtungsposten
im Tiroler Grenzgebiet. Auf einem
steilaufragenden, einen freien Ausblick
gewährenden hohen Felsenriff liegt ein
Soldat, der von seiner lustigen Warte
aus mit einem guten Zeißglas weithin
das Tal überschauen und alle Bewegun-
gen des Feindes leicht verfolgen kann.
Seine Beobachtungen gibt er durch ein
Feldtelefon dem kommandierenden Offi-
zier kund, der danach seine Maßnahmen
trifft.

Raubtierkräfte. — Daß Bär, Löwe, Tiger und die anderen Vertreter der großen Raubtiere über Kräfte verfügen, die man ihnen ihrer Körpergröße und ihrem Gewicht nach kaum zutrauen möchte, ist genugsam bekannt. Aber auch unsere kleinen einheimischen Raubtiere besitzen eine geradezu staunenswerte Muskulatur.

„Eines Vormittags,“ so berichtet ein ostpreussischer Gutsbesitzer, „war ich mit der Büchse aufs Feld gegangen, um womöglich einen der zahlreichen Füchse, die unter meinem Wildstande schon gehörig aufgeräumt hatten, abzuschießen. Als ich gerade um die Ecke eines hochstehenden Lupinenfeldes bog, bemerkte ich einen Fuchs, der anscheinend soeben einen armen Hasen im Lager überrastet und abgemurxt hatte. Bevor ich noch die Büchse hochbekam, war Meister Reineke, den ausgewachsenen Hasen mit sich fortziehend, in den Lupinen verschwunden. Ich schickte ihm meinen Jagdhund nach, der aber in den hohen und sehr dichten Lupinenstauden nur schwer vorwärts kam. Schließlich mußte meine Diana dem roten Räuber aber doch wohl ziemlich nahe auf den Pelz gerückt sein, denn ich sah mit einem Male, wie sich der Fuchs, um sich schneller davonzumachen, in hohen Sätzen über die Lupinen hinaus-schnellte, ohne dabei jedoch den Hasen loszulassen, den er fest in der Schnauze hielt. Jedenfalls war es ein seltener Anblick, Meister Reineke in kurzen Zwischenträumen über dem gelben Blütenmeer des Lupinenfeldes auftauchen und wieder verschwinden zu sehen. Da er mit außerordentlicher Schnelligkeit lief, ließ ich geduckt um das Feld herum ungefähr auf die Stelle zu, wo er der bisher eingeschlagenen Richtung nach wieder auf das Brachland austreten mußte. Und wirklich, meine Rechnung stimmte. Wenige Minuten später hatte der Fuchs einen hübschen Teil Schrot im Leibe, machte noch ein paar wilde Todesstränge und — aus war's mit ihm. Jetzt, als ich mir den armen gemordeten Hasen, der wenige Schritte von dem Rotkehl auf dem Boden lag, herbeiholte und näher besah, wurde mir erst bewußt, welche riesige Kraftleistung der Fuchs soeben mit seiner Flucht durch das Lupinenfeld fertiggebracht hatte. Man bedenke, daß der Hase vielleicht anderthalbmal so schwer war wie der recht zusammengehangene Meister Reineke selbst, bedenke ferner, daß dieser mit dem Hasen in der Schnauze übermetershohe und sicher ebenso lange Sprünge über die Lupinen hinweg ausführen mußte, und zwar ununterbrochen auf einer Strecke von vielleicht achthundert Metern. Das wird dem roten Räuber kaum ein anderes Tier nachmachen.“

Ein zweites, ebenso eigenartiges Erlebnis mit einem Fuchs hatte Graf Alexander Rosczinski auf seinen schlesischen Besitzungen. Der Graf war in Begleitung seines Försters nach dem zu seinen Gütern gehörigen Wiladnossee gefahren, um die dort an den Ufern für das Raubzeug aufgestellten Tellereisen nachzusehen. Eines der Fuchseisen, das mit einer Kette an einen Baumstumpf befestigt gewesen war, fehlte. Blutspuren und der ringsum aufgewühlte Boden zeigten, daß sich hier fraglos ein Fuchs gefangen, dann aber mitsamt der Kette davongemacht hatte. Da eine deutliche Spur des nachgeschleiften Tellereisens nach dem See hinabführte, ließ sich der Graf in einem Boot übersetzen, um am anderen Ufer nach einer weiteren Fährte des Flüchtlings zu suchen, trotzdem der Förster seinen Herrn darauf aufmerksam machte, daß der Fuchs das an jener Stelle einen halben Kilometer breite Gewässer unmöglich mit der Last des Eisens beschwert durchschwommen haben könnte. Aber Graf Rosczinski behielt recht. Man fand drüben nach einiger Zeit wirklich eine noch ziemlich frische Spur, ließ die Hunde diese aufnehmen und überraschte bald den völlig erschöpften Meister Reineke in einer nahen Schöpfung, wo er sich wohl von den Strapazen der Schwimmbildung zu erholen gedachte. Ein Schuß machte seinem Leben ein schnelles Ende. Am linken Hinterlauf hing noch das Tellereisen, das mit der Kette zusammen fast dreizehn Pfund wog. Und mit dieser Last am Fuß hatte der Fuchs es fertiggebracht, einen fünfhundert Meter breiten See zu überqueren.

Von der Kraft eines Marders wieder weiß ein Jäger aus Lothringen folgendes zu erzählen: Einen Igel im Mardernest fand ich am 6. März, als ich mit einem Jagdgenossen vor dem Schnepfenstrich verschiedene Marderhorste untersuchte. In einer hohen Fichte sah mein Begleiter ein Nest und schoß mit Schrot Nummer 7 hinein, worauf ein Gelbkehlchen (Baummarder mit gelber Kehle im Gegensatz zum Steinmarder mit weißer Kehle) den Kopf aus dem Nest hängen ließ. Da mein sehr beleibter Begleiter lieber auf den Marder verzichtete, als ihn aus seiner lustigen Höhe herabgeholt hätte, so kletterte ich selbst hinauf und fand außer dem Marder einen ausgewachsenen Igel, der tot neben dem Marder im Nest lag. Durch diesen Fund wurde mir bestätigt, was andere Jäger mir schon oft berichtet

hatten, woran ich aber bisher nie recht glauben wollte: daß nämlich der Igel im Mardernest, jedes Tier, das er gerissen hat, mit in sein Nest zu nehmen, und die Beute auch noch so schwer sein. Nun hatte ich einen deutlichen Beweis vor mir, über welche Kräfte der kleine Igel verfügt. Das Nest, aus dem der Igel herunterholte, lag gar nicht Meter über dem Erdboden, der Igel selbst war sicher noch schwerer als der Marder.“

Lügen haben kurze Beine. Die berühmte Sängerin Jenny Lind befand sich im Sommer in Baden-Baden. Im Kurhaus-Tafel sprach man lebhaft von der jungen Künstlerin. „Ich kenne sie sehr genau,“ bemerkte ein Franzose und gab zu verstehen, er mit der Künstlerin so gut befreundet sei.

Einer der Gäste, ein also ein Landsmann der Sängerin, der sich über die Redlichkeit der Franzosen ärgerte, entgegnete geradezu, daß er lüge.

„Wie?“ fuhr der Franzose an. „Mit welchem Recht können Sie in öffentlicher Gesellschaft die Sängerin beschuldigen?“

„Weil mir es so beliebt,“ antwortete der Landsmann, „ich der Bruder der Künstlerin bin.“

„Das ist freilich etwas,“ antwortete der junge Herr sich entschuldigend, „ich erlaube mir allerdings einen schlechten Scherz.“

„Und ich, mein Herr,“ antwortete darauf der andere lachend, „glaube gern, daß ich der Bruder der Sängerin bin und sie ganz genau kenne.“

Alles lachte, und gleich darauf zahlte der Schwede und ging mit der Sängerin.

Der Franzose aber, der die Fassung gänzlich verloren hatte, sammelte sich bald wieder, und nachdem er die Sängerin zu sich an und sagte, er habe seine Meinung vor dem Schweden mitgeteilt, halber zurückgenommen, erklärte er wirklich der beglückten Künstlerin, daß er ihr Bruder sei.

„Herr, das sagen Sie!“ rief er vom anderen Ende der Sängerin eine junge Dame zu. „Die Sängerin von der Sie reden, bin ich.“

Der Franzose wurde da von einer unerwarteten Erklärung so ganz und gar verblüfft, daß er sogleich sich verließ.

„Nun wahrhaftig,“ fuhr die junge Dame fort, „der Herr hat heute wirklich eine tolle Idee.“

Silben-Rätsel.

Beim Wandern durch Gebirg und Tal
Im glühend hellen Sonnenstrahl
Gibt meine dritte schatt'ge Gut,
Doch tobt des Ostwinds grimmige Mut,
Und wehn die Floden Silberweiß,
Und steht der Bach in starrem Eis,
So bietet dir der ersten Paar
Willkommne Zuckerschüsse dar.
Wird dir zu reichlich nun beiseit
Von dem, was man von ihm begehrt,
Wird mildern jene Schredewand,
Die mit dem Ganzen wird benannt.

Auflösung folgt in Nr. 61.

Logogriph.

Mit t ein gut Gericht,
Mit d kommt's ins Gesicht.
Auflösung folgt in Nr. 61.

Auflösungen von Nr. 49:

der zwelfsilbigen Scharade: Fernglas; des Wechsel-Rätsels: Paß, Spä.

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Karl Theodor Senger in Stuttgart, und herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Ufinger Kreisblatt.

1915.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.)

Hamburger Silberlack.

Dr. Blande (Mit Abbildung).

denjenigen Hühnerrassen, welche nicht durch reichen Eierertrag, sondern die Schönheit ihrer äußeren Erscheinung auszeichnen, stehen die verschiedenen Farbschläge der Hamburger unweit in erster Linie; viele Züchter, die Mehrzahl, erkennen ihnen sogar als schönste aller Hühnerrassen zu, eleganten Körperbau mit Harmonie und einer Pracht des Gefieders die von keiner anderen Rasse über-

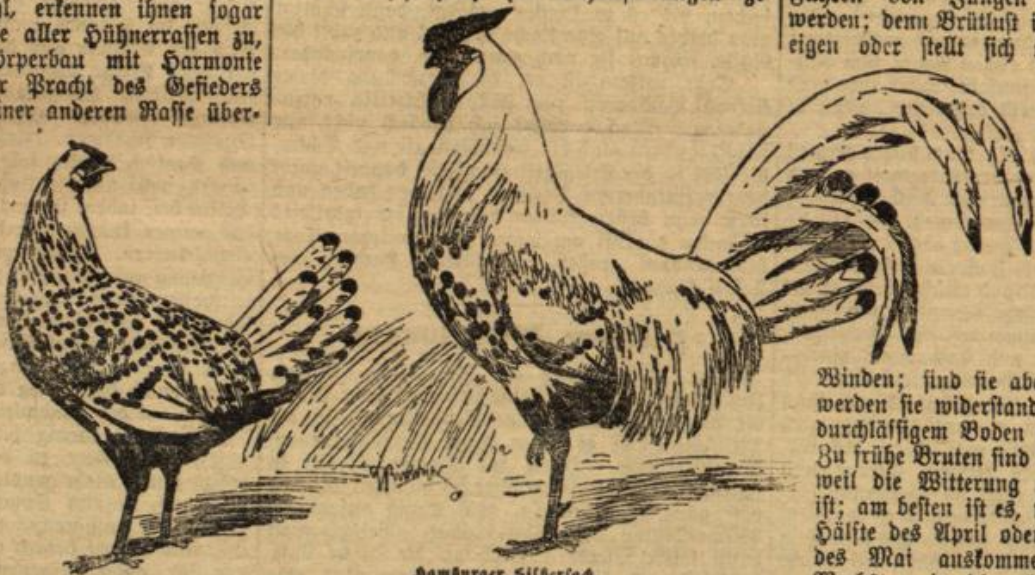
tupften englischen Schläge hervorgegangen, die Silberpintel aus dem gepunkteten deutschen. Die Silberlack sind gleich den anderen Hamburgern Legehühner ersten Ranges, die an Zahl der Eier von keiner anderen Rasse übertroffen werden, obwohl die Eier nur klein sind und es selten über ein Durchschnittsgewicht von 50 g bringen. Wenn die Hamburger nicht ausschließlich für Schaustellungen ge-

das Gewicht, denn der Hahn wiegt höchstens 2-2½ kg, die Henne 1½-2 kg, aber das Fleisch ist sehr zart und saftig, von schöner Rosafarbe, die Haut weiß. Gute Winterleger sind die Silberlack nicht, fangen vielmehr erst etwas später zu legen an; dafür legen sie aber vom Frühjahr bis in den Herbst ohne Unterbrechung, da sie nicht durch Brüten und Führen von Jungen am Legen gehindert werden; denn Brütluft ist ihnen durchaus nicht eigen oder stellt sich nur in höherem Alter ausnahmsweise ein.

Die Küken sind beim Auschlüpfen, da sie aus kleinen Eiern stammen, natürlich etwas klein, auch zart und bedürfen in den ersten Lebenswochen besonderer Sorgfalt bei der Aufzucht, namentlich Schutz vor

Wind; sind sie aber erst befiedert, dann werden sie widerstandsfähiger; nur auf undurchlässigem Boden gedeihen sie nicht gut. Zu frühe Bruten sind deswegen nicht ratsam, weil die Bitterung oftmals noch zu rau ist; am besten ist es, wenn sie in der zweiten Hälfte des April oder in der ersten Hälfte des Mai auskommen. Dann fällt ihr Wachstum in die günstigste Zeit und geht ziemlich schnell vorwärts.

Die Erscheinung der Silberlack gleicht, wie gesagt, im allgemeinen derjenigen der Landhühner; nur sind sie im Bau gestreckter, japanisch-artig. Unsere Abbildung veranschaulicht deutlich die Eleganz der Figur. Besonders charakteristische Merkmale sind der kleine Kopf mit dem sogenannten Rosenkamm, d. h. einem niedrigen, vorn breiteren, nach hinten in eine Spitze, den Dorn, auslaufenden und mit mehreren Reihen niedriger Bänder besetzten Kamm, der vor dem einfachen, langen Kamm vieler Hühnerrassen den Vorzug hat, daß er im Winter weniger leicht erfriert. Auch die Kehllappen sind klein; die Ohrschneiben groß und glänzend weiß. Der Schnabel und die unbefiederten Läufe sind von schieferblauer Farbe. Das Gefieder ist voll, aber anliegend, Hals- und Sattelhang reich entwickelt, ebenso der in stumpfem Winkel zum Rücken getragene Schwanz, der beim Hahn in hübsch gebogene, lange und breite Sicheln ausläuft. Die Grundfarbe ist silberweiß, die Zeichnung ein glänzendes, wie mit Lack überzogenes Schwarz, das in großen, freisichelförmigen



Hamburger Silberlack.

zuchtet werden, so liefern sie eine Eierzahl von 140-180 Stück im Jahre; aber auch 200 Eier und darüber sind nicht selten. Freilich bedürfen sie, um so fleißig zu legen, eines weiten Auslaufes mit viel Grün und Insektennahrung, also etwa eines mit Gras bestandenen Obstgartens oder einer Wiese, wenn sie nicht überhaupt völlig freien Lauf haben; ihr lebhaftes Wesen und emsiges Futtersuchen verträgt enge Einfriedigung nicht gut. Sie passen deshalb ausgezeichnet für den Bauernhof, vorausgesetzt, daß derselbe geräumig genug ist und einigermaßen sauber gehalten wird, ebenso der Stall; denn nichts gewährt einen widerwärtigeren Anblick, als Silberlack, die nur auf dem Düngerhaufen sich tummeln können, und deren Stall zu selten gereinigt wird, so daß das schneeweiße Gefieder in ein schmutziges Gelbbraun und die glänzende schwarze Lackfarbe der Tupfen in Graubraun sich verwandelt.

Bei ihrem fleißigen Legen können die Silberlack natürlich keine hervorragenden Fleischhühner sein; dazu fehlt ihnen zunächst

ziemlich gleich waren, dagegen in der des Gefieders voneinander abzuweichen, überhaupt verschiedene Gefiederfarben oder weniger ungleichmäßiger Weise. Die Regelmäßigkeit der Zeichnung Werk der Liebhaber, besonders der Züchter, die ihnen auch zuerst den "Hamburger" beigelegt haben, und nicht deswegen, weil etwa gerade Hamstadt ihre Heimat wäre, sondern aus dem Grunde, weil die ersten dieses Schlags — es waren Silberlack — auf dem Wege über Hamburg nach kamen. Jedenfalls weist der in England auf einen Hühnerschlag, der ihnen gleich war und nur in der Art von ihnen abwich; denn der Schlag zeigte auf weißem Grunde halbmondförmige Tupfenzeichnung, der aus Deutschland stammende Silberlack sind also aus jenem ge-

Lupfen über das Brust-, Bauch- und Rücken-
gefeeder sich verteilt; Hals- und Sattelbehang
haben nur einen feinen schwarzen Strich am
Hals jeder Feder; die Schwanzfedern haben an
der Spitze einen schwarzen Tupfen. Wer ein
fleißig legendes und dabei schönes Huhn auf dem
Hofe haben will, dem sind die Silberlack warm
zu empfehlen.

Weihnachtsbäckerei im Kriegsjahre.

Von G. B.

Wieder treffen wir unsere Vorbereitungen für
das schönste aller Feste, das Weihnachtsfest, und
wie in anderen Jahren, dürfen auch in diesem der
selbstgebackene Honigtuchen, die Pfeffernüsse und
das andere kleine Gebäck nicht fehlen. Zwar werden
wir uns, was Mehl, Butter und Eier betrifft, den
wirtschaftlichen Verhältnissen des Kriegsjahres
anpassen müssen und auf kostspielige Rezepte ver-
zichten, aber trotzdem wird es jeder Hausfrau
möglich, auch in diesem Jahre selbstgebackenes und
wohlgeratenes Weihnachtsgebäck auf den Tisch zu
bringen und als festliche Liebesgabe hinauszuschicken
an Angehörige und liebe Bekannte im Felde.

Honigtuchen. Dieser Kuchen hat den schätzens-
werten Vorzug, daß er ganz ohne Butter und mit
nur sehr wenig Eiern herzustellen ist. An Zutaten
rechnet man 375 g Honig, 625 g Zucker, drei bis
vier ganze Eier, nach Geschmack Nelkenpfeffer,
Muskat, Kardamom und Zitronat, ferner $1\frac{1}{4}$ kg
Mehl sowie 10 g Hirschhornsalz und 10 g Pottasche.
Das zur Verwendung kommende Mehl kann ent-
weder ganz aus brotartenfreiem holländischem
Weizenmehl oder halb Weizen- und halb Roggen-
oder halb Weizen- und halb Haarmehl bestehen; ebenfalls eignet sich
eine Mischung aus zwei Teilen Roggenmehl und
einem Teil Kartoffelmehl. Der Honig wird er-
wärmt, Hirschhornsalz und Pottasche in etwas
Wasser aufgelöst, worauf man dann alle Zutaten
tüchtig miteinander verknetet und verarbeitet. Den
ziemlich festen Teig bräut man in eine ausgefettete
Kastenform und berechnete etwas Raum zum Auf-
gehen. Der Honigtuchen muß bei guter Hitze eine
Stunde backen. Er schmeckt am besten, wenn er
eine Woche gelegen hat.

Braune Pfeffernüsse. Auch dieses Rezept
paßt sich in seinen Zutaten der Kriegszeit an und
besteht aus 2 kg Mehl — zu gleichen Teilen Weizen-,
Roggen-, Kartoffel- und Haarmehl —, $1\frac{1}{2}$ kg
Sirup, 500 g Zucker, 250 g Butter oder Rindbutter
und 80 g Pottasche. Sirup, Zucker und Butter kocht
man auf, läßt es abkühlen und mischt die in etwas
Wasser aufgelöste Pottasche darunter, um dann
das angegebene Mehl zusammen mit Gewürzen,
wie Nelkenpfeffer, Zimt und Kardamom, hinein-
zukneten. Die Menge der Gewürze richtet sich nach
dem eigenen Geschmack. Statt des Sirups kann
man auch Honig nehmen, wodurch der Teig noch
feiner wird. Letzteren rollt man $\frac{1}{2}$ cm dick aus,
sticht mit Ausstechformen Herzen, Sterne und
andere Figuren aus und bäckt die Pfeffernüsse bei
guter Hitze gar. Statt Ausstechformen zu benutzen,
kann man auch walnußgroße Kugeln aus dem Teig
formen, etwas flach drücken und dann auf Bleche
legen.

Weiße Pfeffernüsse. 1 kg Zucker, 125 g
Butter und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser läßt man aufkochen und
gibt nach dem Abkühlen 10 g Hirschhornsalz, welches
man in einer halben Tasse lauwarmen Milch auflöst,
hinzu. Mit dieser Flüssigkeit verarbeitet man 750 g
Roggen-, 500 g Kartoffel- und 250 g Weizenmehl,
sowie die geriebene Schale von zwei Zitronen und
Kardamom nach Geschmack zu einem festen Teig,
rollt kleine Nüsse davon, wälzt sie in Mehl und setzt
sie auf ein mehlobstaubtes Blech, um sie bei guter
Hitze zu backen. Dieser Teig wird am besten am
Abend fertig gemacht und am folgenden Morgen
ausgerollt und gebacken.

Marbeteigkranze. 150 g halb Weizen-,
halb Roggenmehl und 160 g Kartoffelmehl ver-
arbeitet man mit 125 g Butter, 100 g Zucker, fünf
Eiern und einem halben Palet Backpulver zu
einem guten Teig, formt Kranze davon und bäckt
sie goldgelb.

Rohmakronen. Die im vorausgegangenen
Rezept nicht verwendeten fünf Eiweiß schlägt man
zu steifem Schnee, den man mit 250 g feinem Streu-
zucker vermischt und mit 250 g aufgeschlagenen,
gebräunten und von der braunen Haut befreiten,
geriebenen Wal- oder Haselnüssen verrührt und
mit der Schale einer halben Zitrone, die man
abreibt, würzt. Dann legt man von der Teigmasse

vermittels eines Teelöffels kleine Häufchen auf ein
eingefettetes Blech und bäckt die Makronen bei
nur Mittelhitz goldgelb.

Billige Tannenbaumkranze. 65 g Hefe
löst man in einem reichlichen halben Liter lau-
warmer Halbmilch auf und bereitet damit aus
500 g Weizenmehl, 375 g Roggen- und 125 g
Kartoffelmehl sowie drei ganzen Eiern, 75 g Zucker,
75 g Butter und Gewürz nach Belieben einen Gefe-
teig, den man aufgehen läßt. Dann rollt man davon
auf einem mehlobstaubten Backblech fingerdicke
Rollen und formt aus diesen kleine Kranze oder
Bretzeln, die man im Ofen garbäckt, vom Blech
nimmt und dann oben auf dem Ofen wie Zwiebad
nachtrocknet. Unterdeß hat man Raffinade zu
feinstem Puder gestoßen und durch ein Mulltuch
geseiht. Diesen Puderzucker seucht man mit
etwas Wasser an, rührt ihn bis er weiß aussieht,
färbt ihn mit Kakao und bestreicht mit dieser
Glazur die Kranze. Bis die Glazur trocken ist, legt
man das Gebäck nochmals auf den warmen Herd.

Margipan aus Nüssen. 500 g aufgetriebene,
mit kochendem Wasser überbräute und vermittels
Federmeßers von der braunen Haut befreiten Wal-
oder Haselnüsse läßt man in der Ofenröhre ganz
trocken werden und reibt sie dann auf der Mandel-
mühle fein. Zusammen mit 500 g Puderzucker,
etwas Rosenöl und einem Eßlöffel voll Kakao ver-
arbeitet man die Nüsse zu einem Margipanteig
und gibt ihm die Form eines Brotes.

Gebrannte Haselnüsse statt gebrannter
Mandeln. 375 g Staudenzucker oder Raffinade gibt
man, nachdem man ihn in Wasser getaucht hat, in
eine vorher mit Sand und Sodawasser aus-
gekehrte und ausgekochte Eiertuchspanne und
läßt ihn kochen, bis er klar ist. Dann schüttet man
250 g aufgetriebene, von der braunen Haut befreite
Haselnüsse, die man leicht mit Mehl bestäubt hat,
hinein und würt mit einer Messerspitze voll Zimt.
Zucker und Nüsse läßt man unter fleißigem Um-
rühren mit einem kleinen eisernen Spatel so lange
kochen, bis es zu knaden anfängt, dann schüttet
man beides auf eine flache Schüssel und rührt die
Nüsse, solange sie noch warm sind, voneinander.

Sehr rasch ist es, die Herstellung dieser
kleinen Backwaren zum Feste rechtzeitig vorzu-
nehmen. Man entlastet sich dadurch nicht nur
selbst, sondern auch die Geschäftsteile und Bäcker,
die jetzt in der Kriegszeit zum Feste doppelt unter
dem verminderten Personal zu leiden haben und
sonst beim besten Willen nicht für ein tadelloses
Abbacken der oft am letzten oder vorletzten Tage
hingesandten großen und kleinen Kuchen, ein-
stehen können.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Behandlung der Pferde im Winter.
Im Winter läßt der kleine Landwirt seine Pferde
oft Wochen hindurch ohne Beschäftigung, in der
Meinung, daß er ihnen durch die Ruhe einen
Dienst erweise. Durch das längere Stehen in
schlechter Stallluft findet aber bei manchen Pferden
eine ganz eigentümliche, noch wenig aufgeklärte
Verwandlung des Blutes statt. Bringt man
dann solche Pferde plötzlich an die frische Luft,
so tritt nach längerer oder kürzerer Zeit eine
Zersetzung des Blutes ein. Die Pferde werden
im Hinterteil gelähmt, und im Urin geht eine
große Menge des zersetzten Blutes ab. Der Urin
erscheint schwarz wie Tinte, und die Tiere werden
bald auf diesem, bald auf jenem Fuß lahm. Im
weiteren Verlaufe der Krankheit fallen sie um
und vermögen nicht wieder aufzustehen. Später
gesellt sich auch erstickendes Atmen hinzu, und
nach ein- bis zweitägigem Leiden verenden die
Tiere gewöhnlich. Die Krankheit läßt sich aber
verhüten, wenn man die Pferde nicht länger als
einen Tag untätig im Stalle stehen läßt. Ist
man aber gezwungen, die Tiere längere Zeit
stehen zu lassen, so bringe man sie am ersten
Morgen, wenn sie wieder zur Arbeit verwendet
werden sollen, eine halbe Stunde ins Freie
und führe sie hierauf noch einmal in den Stall
zurück. Ist dies geschehen, so soll man erst die
Pferde anspannen und mit ihnen den Hof ver-
lassen. Auf diese Weise werden sie wieder an
die frische Luft gewöhnt.

Wie erstellt man einen guten Milchschlag?
Seider ist es Regel, daß man bei Zuchtieren
nicht den Fettgehalt der Milch untersucht, sondern
nur auf die Menge der Milch Wert legt. Man
weiß nicht, ob der Stier, den man auszieht,
imstande ist, die Gänge der Milch zu verbessern

oder zu verschlechtern. Es ist aber
dies zu wissen, da der Einfluß des Stieres
nur auf die Menge, sondern auch auf die
der Milch von großer Wichtigkeit ist.
weiblichen Tiere sollen auch in der Zucht
den Stieren gehalten werden. Die Stiere
werden am besten im dritten Jahre
daß sie im vierten Jahre zum Kalben
Solche Erstlingsstiere sind wieder die
Bucht. Legt man weniger Gewicht auf
größe und Schwere und mehr auf Mäsigkeit
so läßt man die Tiere gegen Ende des
oder Anfang des dritten Jahres kalben
aber alsdann 18 bis 20 Monate nicht
und läßt sie bei guter und richtiger
mindestens 12 Wochen lang trocken stehen.

Die Hände der Schweine wird durch
veranlaßt und ist ansteckend. Auf dem
Körper der besallenen Tiere zeigen sich
Schuppen und weißgraue Vorken. Zuerst
die Augengruben, Augenlider, Baden
Obreggend befallen. Wird den Tieren
entgegen gewirkt, so wird die Haut der
dald bald und runzelig, die Borsten
u. d. fallen aus. Man wäscht sie mit
auf, und wäscht die Tiere mit dreiprozentigem
Kreolinwasser.

Die Wintersfütterung des Geflügels
Kaninchen. Der zweite Kriegswinter
der Tur und erfüllt alle Kleintierzüchter
schwerer Sorge, wie sie es möglich machen
ihre Bestände an Zuchtieren durchzubringen
von der Reichsregierung die Verwendung
derjenigen Futtermittel, welche auch zur
der Menschen dienen, als Viehfutter
und diejenigen, welche freigegeben sind,
im Preise stehen, das vielfach ein Gewinns-
haltung der betreffenden Tiere nicht möglich
zielen ist. Dennoch müssen wir streben,
unser Geflügel- als unsere Kaninchen-
durchzubringen; denn ohne Zweifel wird
Kriege die Nachfrage groß sein, und
dieselbe im Inlande nicht befriedigen
wird die Einfuhr aus dem Auslande,
vor dem Kriege außerordentlich groß
eine weitere Steigerung erfahren
Nationalvermögen allfänglich um
Summen schädigen. Außerdem tragen
und Kaninchenzucht, solange der Krieg
dauert, nicht unwesentlich zur Ernährung
Volkes bei, indem sie uns am schnellsten
das immer knapper werdende Fleisch
viehes liefern. Müssen wir daher auch
Erhaltung unserer Kleintierbestände
so werden diese nach dem Frieden
lohnend. — Freilich werden Geflügel und
auf Gerste, Mais und Hafer im kommenden
mehr oder weniger verzichten müssen,
haben durch den Krieg bereits gelernt,
Abfälle aus der Landwirtschaft wie aus
die wir sonst wenig beachteten, zur
unserer Kleintiere zu verwerten, und
hierzu um so mehr genötigt, als Weizen
fütterung, die im Sommer einigemmaßen
gewährten, aufhören, sobald der Boden
oder mit Schnee bedeckt ist. Aber die
wir für unsere eigenen Mahlzeiten
aufbewahren, liefern in ihren Abfällen
Geflügel und Kaninchen zuträgliches
alle Kohl- und Rübenarten, Winter-
diejenigen Futtermittel, die im Winter
Großvieh das Grünfutter ersetzen, wie
und Zuckerrüben, die feingehackten
gekochten und zerquetschten Kartoffeln
gemengt die Grundlage für das
Kaninchenfutter abgeben müssen.
Heu von gutem Wiesengras, Klee, Luzerne,
della sein zu Häufel geschnitten, mit
aufzubrühen und unter das Futter zu
Denn Geflügel bedarf außerdem tierische
und sucht sich im Sommer bei freiem
sekten und Gewürm; im Winter dient
Fleischabfälle, Fleischmehl, Fischmehl,
oder auch Magermilch und andere
Milchwirtschaft. Auch ein wenig
etwas Futterkaffee sind dem Geflügel
legen. Daß auch manche sonst weniger
liche Futtermittel sich verwenden
haben wir bereits hingewiesen, wie
sobald gedörrte und geschrotene
Kastanien, ferner Eberescheneeren,
beeren, sein geschüttelte, getrocknete
und mancherlei Unkrauter. Kaninchen
außer Kartoffeln und deren Schalen

Polisabfällen namentlich Hen; tragenden und
anden Hühnern gebe man lauwarme Mager-
oder Weizenmehl zu trinken. Ohne alles
erfütter ist freilich auf guten Eierertrag der
nicht zu rechnen; man wird sich also mit
ebenem Ertrage begnügen müssen. Dr. H.
kleine Fische mit Speck oder Rindertalg.
dem die Fische geschuppt und gereinigt
locht man sie in Wasser, dem man Salz,
verblätt und Zwiebeln zugefügt hat, gar-
macht man eine braune Mehlschwitze von
geschnittem Speck oder Rindertalg,
mehl und Zwiebeln, gibt von dem Fisch-
so viel hinzu, wie man Tunkte haben will,
und Zuder nach Geschmack daran (wer
hübschen Geschmack nicht liebt, läßt den Zuder
und gibt, wenn die Tunkte gar, die Fische hinein-
zubereiteten Fische werden von den Leuten
gern gegessen. Frau H.

alte, billige Reeks. Zwei ganze Eier werden
einem Viertelpfund Zucker schaumig gerührt.
und nach gibt man ein halbes Pfund Mehl
nach Geschmack entweder abgeriebene
Schale oder ein Bäckchen Vanillezucker und
halbes Bäckchen Backpulver. Den Teig läßt
über Nacht stehen. Am andern Tage wird
schneidend ausgestellt, runde Plätzchen
ausgestochen (mit einem Weinglas) und
einem mit Wachs bestrichenen Blech gebaden.
Die Plätzchen noch mehr das Aussehen von Reeks
woll, kann den Teig vor dem Ausstechen mit
einem Gabel öfter durchstechen. M. P. D.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
her, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
wenig zu befriedigen. Es werden daher auch nur
beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken bei-
gelegt. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte
Antwort. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 301. Von meinen etwa vier
alten Hühnerküken sind mir drei einge-
gangen und zwei unter gleichen Erscheinungen
sind. Sie hatten die Füße, ließen die
Hängen und fielen beim Laufen vornüber.
Sich sich dagegen tun? Als Futter be-
nutze sie morgens gekochte Kartoffeln, Gemüse-
kleie und getrocknete Brennsejeln, nach-
mittags Körner. Fr. A. B.

Antwort: Ihre Küken leiden an Gelenk-
entzündung, die sich auf die Füße und die Flügel
ausbreitet und auch als Flügelgelenkentzündung be-
zeichnet wird. Hervorgerufen wird die Krankheit
durch Erkältung, auch durch feuchte
Luft usw. Ihre Fütterung kann nicht schuld
sein, auch nicht daß die Küken gefressen haben;
sondern in Ihrer Futtermischung ein Kraft-
mangel, dessen Ursprung, dessen Mangel die
Fähigkeit gegen nachteilige Einflüsse
vermindert. Geben Sie zu dem
Futter etwas Fleischabfälle oder
Fischmehl, Fischmehl oder der-
gleichen, etwa 10 g täglich auf den Kopf. Die
Küken sind mit Jodtinktur zu pinseln;
sind den erkrankten Tieren täglich 0,2 g
Jodtinktur, mit einem Stücken Brot
in kleinen Pille geformt, einzugeben. Dr. H.

Frage Nr. 302. Sechs bereits ausgewachsene
Hühner innerhalb weniger Wochen ein. Etwa
eine vorher mußten sie gelblichen Schaum
aus dem Schnabel, auch trafen sie nichts. Wir gaben ihnen
gekochte Milch, auch Suppe und Gemüse.
Sind den Küken gereicht? E. S. in R.

Antwort: Die Küken sind höchstwahrscheinlich
an einer auch bei Hunden vorkommenden
Krankheit erkrankt. Ein spezifisches Heilmittel gegen
diese Krankheit gibt es nicht. Dr. H.

Frage Nr. 303. Wein gut und stark ge-
wachsen. Birnbaum, (Gute Graue), zehn Jahre
alt, einige Jahre Früchte. Die meisten von
den Früchten sind in der äußeren Schale
rot und quer tief gerissen, sie faulen und fallen
ab Mitte August reif. Kann ich dem
etwas tun? W. B. in G.

Antwort: Die Früchte sind vom Fusilladium
(oder Grind) befallen. Die Entwicklung dieses
Krankheitskeims ist in ungünstigen Boden und
wird besonders gefördert. Es gibt Sorten, die
stark hierunter zu leiden haben; hierzu
gehört die Gute Graue. Als Gegenmittel
empfehlen, wenn die Krankheit in der
Frühzeit, Monat Mai und Juni, längs der

am Stamm und stärkeren Ästen zu machen und
mit einer einprozentigen Kupferkalkbrühe zu spritzen.
1 kg Kalk, 1 kg Kupferkalkbrühe, 100 Liter Wasser. Von
Mitte Juli kann mit einer zweiprozentigen Lösung ge-
spritzt werden: 2 kg Kalk, 2 kg Kupferkalkbrühe und
100 Liter Wasser. Um eine einprozentige Brühe herzu-
stellen, löst man nach Professor Dr. Löffner-Gelien-
heim 1 kg Kupferkalkbrühe in 100 Liter Wasser auf (Kupfer-
kalkbrühe), dann 1 kg Kalk in 100 Liter Wasser
(Kalkmilch). Zu dieser Lösung fügt man 80 Liter
Wasser hinzu, dann erhält man einprozentige Kupfer-
kalkbrühe. Zur Herstellung einer zweiprozentigen
Kupferkalkbrühe löst man 2 kg Kupferkalkbrühe und 2 kg
Kalk in je 100 Liter Wasser auf und fügt dieser
Lösung 80 Liter Wasser hinzu. Getrennt aus-
bewahrt, ist die Kupferkalkbrühe unbegrenzt,
die Kalkmilch wenigstens einige Tage lang halt-
bar. Die fertige Brühe muß jedoch zum Gebrauch
aus den beiden Lösungen stets frisch hergestellt
werden. Neben dieser Sommerbehandlung darf
man die Winterbehandlung nicht vernachlässigen.
Um das Auftreten dieser Krankheit zu verhindern,
soll man die Baumkrone in unbelaubtem Zustande
bei frost- und regenfreien Tagen mit zehnprozentigem
Obstbaumkarbolin spritzen. Zu gleicher Zeit
müssen Stamm und stärkere Äste mit einer zwanzig-
prozentigen Lösung gestrichen werden. Dr. H.

Frage Nr. 304. Wie konterbiert man im
Winter am einjährigen Abortjauche vor Sticksch-
verlusten; empfiehlt sich Braunkohlen- oder Holz-
asche in die Grube zu werfen? B. in H.

Antwort: Dem Abordünger wird am besten
Torfmull zugefügt und mit Gartenabfällen, Sand-
Holzasche usw., aber nicht mit Braunkohlen-
asche kompostiert, und dann zum Düngen auf
das Land gebracht. Dr. H.

Frage Nr. 305. Weinstock, an Südfuß, groß-
beerig, blaurot, wird nie reif; sandiger Boden,
Jauchedüngung und Kalk. Wie kann die Reife
erzielt werden, oder wird der Stock besser aus-
gerodet, da schon zehn Jahre nur selten reife
Beeren an großen Trauben? B. in H.

Antwort: Da die Trauben an Ihrem Wein-
stocke nicht reif werden, so ist es eben eine späte
Sorte, die sich für den Anbau im Freien nicht
eignet. Ersetzen Sie diese durch eine frühe Sorte,
z. B. Früher Reipziger (grüne Seidentraube),
früher roter Malvasier, früher blauer Burgunder,
diese ist die früheste der blauen Trauben. Dr. H.

Frage Nr. 306. Wann werden Apfel-,
Birnen- und Kirschen angepflanzt, um sich selbst
eine Baumschule herzustellen, und wie am besten?
Ich habe sandigen Boden. B. in H.

Antwort: Steinobstbäume sowie Obstkerne
muß man entweder sofort im Herbst säen oder
in einem Gefäße mit feuchtem Sand aufbewahren
(Vorkleimen). Ein sauberes, großer Plumentopf
bestimmt eine zwei Finger starke Bodenschicht aus
feuchtem Sand, darauf gibt man eine fingerstarke
Lage Obstkerne und dann wieder Sand. So
schichtet man den Samen ein, gibt als Abschluß
eine dicke Schicht Sand und stellt den Topf in
einen kühlen, mäßig feuchten Raum. Trocknet der
Inhalt schnell aus, dann legt man noch eine Lage
Moos darauf, das ständig naß sein soll. In
dieser Weise vorgekleimt, läuft der Samen nach
der Aussaat in kurzer Zeit auf. Wenn die
Pflanzen die nötige Stärke erreicht haben, so
werden sie verebelt. Dr. H.

Frage Nr. 307. Quittre, 1902 auf sandigen
Boden gepflanzt, trägt jährlich nur fünf bis zehn
Birnenquitten, was mir zu wenig ist. Der Zwerg-
birnenbaum hat gute Krone. Düngung: früher Abort-
jauche und Kalk, in letzten Jahren nicht, weil ich
dachte, frühere Düngung sei zu stark gewesen. In
diesem Jahre nur fünf Früchte, drei fielen vorher
ab; die Blüte war reichlich. Wie komme ich zu
Früchten, oder muß der Baum heraus geholt
werden? B. in H.

Antwort: Das reichliche Blühen und Nicht-
ansehen Ihres Quittenbaumes kann verschiedene
Ursachen haben. Es kann an der Sorte selbst
liegen. Es ist aber auch möglich, daß die Blüten
infolge schlechten Wetters (naß, kalt) schlecht be-
fruchtet wurden. Auch Säftestörungen durch plötz-
lichen Temperaturwechsel während der Blütezeit
können das schlechte Befruchten bewirken haben,
ferner anhaltende Dürre; auch durch zu starken
Säftestrand bei einem außerordentlich stark ge-
düngten Baume tritt häufig Unfruchtbarkeit durch
Abstoßen der Blüte oder Frucht hervor. Sollte
es an der Sorte liegen, so wäre der Baum mit einer
fruchtbareren Sorte umzubereiten. Die besten Quitten
sind Champion und Portugiesische Birnenquittre. Dr. H.

Frage Nr. 308. Auf meinem Ackerland,
Boden leichter Lehm mit Sand, werden jedes
Jahr Kartoffeln gepflanzt; Düngung Stallmist.
Die weißen Kartoffeln: Paulsens Julinieren,
Industrie und Magnum bonum, sind meist stark
mit sogenanntem Rost befallen. Vereinzelt standen
weißfleischige rote darunter, diese sind rein. Was
ist gegen die Krankheit zu machen? W. B. in G.

Antwort: Da Sie auf das Stück Land
alle Jahre dieselbe Kartoffelsorte anbauen, so
darf Sie das nicht wundernehmen, wenn diese
von Krankheiten befallen werden. Wir raten
Ihnen, zwei Jahre lang auf dem Acker keine
Kartoffeln anzubauen. Dann düngen diese nicht,
wie häufig geschieht, geschnitten ausgelegt we-
den, sondern müssen ganz bleiben. Auch muß das
Saatgut gewechselt werden. Man vergewissere
sich, daß man nur gesundes und von gesunden
Äckern stammendes Saatgut erhält. Ebenso ver-
meide man die Anwendung von Kalk und von
sehr stickstoffhaltigen Düngemitteln, besonders
Ammoniumsulfat und Chilisalpeter. Dr. H.

Frage Nr. 309. In diesem Jahre ist mein Wein
von Fusilladium befallen. Dagegen könnte ich
Kupferkalkbrühe verwenden, aber wie? Kalkfisch
und Asche aufgestreut half nichts. B. in H.

Antwort: Pilzkrankheiten, die den Weinstock
befallen, sind der echte und der falsche Mehltau.
Fusilladium tritt nur auf Kernobst auf. Der
echte Mehltau (Oidium Tuckeri) tritt auf allen
grünen Teilen der Rebe, auf Zweigen, Blättern,
Blüten und Früchten auf. Zuerst lagert sich ein
wenig dichter, matter, aschgrauer Anflug, gleich
einem feinen Schleier, über die ergriffenen Teile
der Rebe. Allmählich wird er dichter, verschwindet
jedoch nach einiger Zeit und läßt dann schwarz-
braune Flecken zurück. Auch auf den Früchten
nehmen wir diese Erscheinung wahr. Naß und
nach werden die Beeren braun, und wenn sie noch
nicht ausgewachsen sind, fangen einzelne Beeren
an aufzuspringen. Jetzt fallen auch schon einzelne
Beeren ab. Gewöhnlich werden sämtliche Beeren
einer Traube von der Krankheit befallen, und
nicht selten sämtliche Trauben einer Rebe. Als
Mittel zur Bekämpfung des Oidium hat sich bis-
her der Schwefel erwiesen, der möglichst fein
pulverisiert sein muß. Verstäubt wird derselbe
am leichtesten mit einem Schwefel-Blasbalg.
Das Schwefeln soll, nachdem der Traubenanflug
sichtbar, das erste Mal, vor der Blüte, das zweite
Mal, das dritte Mal nach der Blüte, das dritte
Mal während der Entwicklung der Beeren bei wind-
stillem, sonnigem Wetter vorgenommen werden.
Der falsche Mehltau oder die Blattfleckkrankheit
des Weinstocks (Peronospora viticola) ist eben-
falls eine Pilzkrankheit. Auf der Blattoberseite,
meistens an den Blattnerven und am Rande,
entstehen gelbe und rote Flecken, die sich rasch
vergrößern und braun werden. Das Blatt stirbt
vorzeitig ab und fällt zu Boden. Die Bekämpfung
besteht in wiederholter Bespritzung der Stöcke mit
zweiprozentiger Kupferkalkbrühe. Sie soll mindestens
dreimal vorgenommen werden, und zwar das erste
Mal im Frühjahr, wenn die Stöcke noch nicht aus-
gerieben haben, dann kurz vor oder nach der
Blüte, und das dritte Mal sechs bis acht Wochen
nach der Blüte. Eine weitere Bespritzung kann mit
einer halbrozentigen Brühe durchgeführt werden.
Die Bekämpfung von Fusilladium an Apfel- und
Birnbäumen: Wenn die Krankheit in der Ent-
stehung ist, im Monat Mai und Juni längs-
schnittlich an Stamm und stärkeren Ästen und mit
einer einprozentigen Kupferkalkbrühe spritzen (1 kg
Kalk, 1 kg Kupferkalkbrühe und 100 Liter Wasser).
Von Mitte Juli ab kann mit einer zweiprozentigen
Lösung gespritzt werden (2 kg Kalk, 2 kg Kupfer-
kalkbrühe und 100 Liter Wasser). Neben dieser
Sommerbehandlung darf man die Winter-
behandlung nicht vernachlässigen. Um das Auftreten
der Krankheit zu verhindern, soll man die Baum-
krone in unbelaubtem Zustande bei frost- und
regenfreiem Wetter mit zehnprozentigem Obstbaum-
karbolin spritzen. Zu gleicher Zeit müssen
Stamm und stärkere Äste mit einer zwanzig-
prozentigen Lösung gestrichen werden. Dr. H.

Frage Nr. 310. Ich habe Rückstände von
Carbid von einer Hauslampe gesammelt. Kann
ich diese Carbidrückstände als Dünger benutzen,
und wie? W. B. in G.

Antwort: Den Carbidkalk können Sie zum
Düngen verwenden. Am besten wird er mit
Gartenabfällen usw. kompostiert und dann zum
Düngen auf das Land gebracht. Dr. H.

Für das Auslegen der Obstbäume ist ein sonniger Tag im Winter so recht geeignet. Es findet jetzt keine Saftzirkulation statt, und daher tun die hierbei unanbleiblichen Wunden dem Baume gar kein Leid. Selbst Frost schadet nicht, da die Erlebe jetzt statt des Saftes eine mehrlige Substanz enthalten, die gegen Frost unempfindlich ist. Man entferne rückhaltlos alle sogenannten Wassertöpfe unterhalb und in der Baumkrone, da diese später dem Fruchtholze nur die Nahrung wegrauben würden. Stehen zwei Äste einander so nahe, daß sie sich reiben, wenn der Wind sie bewegt, so säne man den minderwertigern von ihnen ab. Sodann säubere man da noch, wo das Fruchtholz allzu dicht steht, da hier doch nicht viel Gutes aufkommen kann. Jüngst mußte ich noch in Erfahrung bringen, daß Landwirte nicht glaubten, daß das Beschneiden der Obstbäume nicht schädlich sei. Sie wären nicht frei von der Annahme. Durch das Abschneiden der alten Rinde im Winter bringe die Kälte zu sehr auf die Bäume ein, und man müsse daher sogar Moos und Flechten als Schutzmittel ruhig wuchern lassen und erst, wenn keine starken Fröste mehr zu erwarten seien, dürfe diese Arbeit vorgenommen werden. Ich gab mir nun Mühe, diesen Irrtum zu beseitigen, daß die Arbeit dann zwar auch noch Nutzen brächte, daß aber die Reinigung zu Anfang des Winters doch große Vorzüge habe. Sodann machte ich darauf aufmerksam, daß die Obstbäume niemals lediglich durch die Kälte, sondern im Gegenteil durch zu frühe Wärme zugrunde gerichtet würden. Die warmen Sonnenstrahlen bringen nämlich den Saft bisweilen schon zum Steigen. Folgen dann aber noch starke Fröste, so werden hierdurch die Zellen gesprengt, und dadurch sterben manche Zweige, Äste und sogar ganze Obstbäume ab. Ich zog daraus die Nutzenwendung, die Obstbäume, namentlich nach Süden stehende Spaliere, durch Vorhängen vor der Sonnenwärme zu schützen, da dann ein Erhitzen des Holzes nicht zu befürchten sei. Hauptächlich aber brachte dies den Vorteil, daß die Blüten nicht zu frühzeitig hervorbrachen und deswegen auch nicht so leicht dem Froste zum Opfer fielen. W. A.

Wann ist der Wein flaschenreif? Diese häufig wiederkehrende Frage ist berechtigt, indem sich die verschiedenen Weine auch verschiedenartig ausbauen, so daß keine bestimmten Zeitfristen ange-

geben werden können. Jeder Wein wird um so schneller fertig, wenn Zucker und Säure im richtigen Verhältnis zueinander stehen. So kommt es, daß die mit Wasser verdünnten und mit Zucker versetzten Obst- und Beerenmoste mehr Zeit bis zur Flaschenreife brauchen als ein natürlicher Traubenmost von mittlerer Güte. Die hochedlen, durch besondere Beerenauslese gewonnenen Moste brauchen fünf bis sechs Jahre, bis sie vollkommen flaschenfertig sind, und im Rheingau lagern noch manche Fässer Elter Auslese, welche noch nicht abgefüllt werden können. Allerdings wird bei diesen nur die natürliche Entwicklung beachtet, und jeder Eingriff, der das Fertigwerden beschleunigen würde, wird ferngehalten, denn man weiß recht gut, daß nur die natürliche Entwicklung die edelsten Weine erzeugt. Die längere Lagerzeit hat keinen wirtschaftlichen Nachteil, der hohe Preis deckt die verlorenen Zinsen doppelt. Der Wein ist flaschenreif, wenn die Gärung vollständig vorüber ist und der Wein hell und klar erscheint und auch unter allen Umständen klar bleibt. Die Gärung ist zu Ende, wenn entweder kein Zucker mehr im Wein enthalten ist, daß die Hefe nichts mehr zu verarbeiten hat, oder wenn sich so viel Alkohol gebildet hat, daß sie nicht mehr leben kann. Bei 12 bis 14 Prozentigem Alkoholgehalt findet keine Gärung mehr statt. Die stark gezuckerten Beerenweine haben etwas Überschuss an Zucker und sind erst flaschenreif, wenn die angegebene Alkoholmenge gebildet ist, was günstigenfalls ein Jahr, meistens aber zwei Jahre dauert. Beschleunigt wird die Flaschenreife durch künstliche Unterstützung der Gärung durch Zusatz von Hefen, warme Lagerung und Ernährung der Hefen durch Zusatz von Eiweiß. Um den Wein möglichst schnell hell und klar zu erhalten, wird derselbe öfters abgeseiht und umgefüllt; dies sind die natürlichen Hilfsmittel. Als Kunstmittel gelten Schöpfung mit Hausblase, Gelatine usw. und das Filtrieren. Um den Wein dann auch auf der Flasche hell und klar zu erhalten, wird die Sterilisation angewendet, der Wein wird auf 60 bis 70 Grad erwärmt, um alle Gärungs- oder Trübungs-erregende abzutöten. Durch all diese Kunstmittel verliert aber der Wein an Wert. Mancherlei treffende Sprichwörter drücken das am besten aus, z. B.: „Jede Schöpfung kostet dem Wein ein Hemd, jede Filtration einen Rod“, oder „Sterilisierter Wein, toter Wein“. Es ist immer gut, sich von der

Flaschenreife zu überzeugen, ehe man abfüllt. Man stelle zu diesem Zwecke eine Probe in ein offenes Glas in übliche Zimmertemperatur. Wenn der Wein bis zum dritten Tage klar, so ist er flaschenreif. Drei Tage ist aber das Maximum, unfertige Weine verändern sich schon während der ersten Stunden, selten kommt ein Rückschlag, wenn der Wein im offenen Glase 24 Stunden gut stehen bleibt. Den rechten Zeitpunkt für die Abfüllung treffen, ist Glückssache. Der Wein muß doch etwas Ferment in sich haben, um die hochwichtige Flaschengärung entwickeln zu können. Die Flaschengärung ist immer noch ein Geheimnis, es gelingt es, dieselbe zu erreichen, so spricht man von einer glücklichen Abfüllung. Dies trifft aber nur für die hochedlen Weine zu, doch auch die übrigen Weine halten sich frischer, wenn sie nicht übermäßig auf die Flaschen gezogen werden. Schlegel.

Fettersparnis. Da Fett sehr knapp ist, ist es immer noch, wenn auch zu teuren Preisen, zu sparen. Ich möchte ich darauf aufmerksam machen, daß viele Sachen auch in Öl baden kann — ja man kann schmeckt sogar noch besser. Man muß das Öl nur recht heiß werden lassen. Ein Versuch jedenfalls zu empfehlen. Zum Beispiel kann das Verfahren angewendet werden bei den Kartoffeln, die man als rohen Kartoffeln, bei Gierpfaffen und bei gebackenen Fischen usw. Ich glaube, wer es jetzt probiert hat, wird es auch in Zukunft beibehalten. W. A.

Brennsefextrakt zum Kopfwaschen. Man nehme, indem man die grünen Brennsefen mit der Wurzel aufzieht, diese gut auswäscht, ein Gefäß bringt und guten Franzbranntwein darauf gießt. Man läßt das Gefäß gut verschließen in der Nähe eines Ofens oder des Kachelherdes vierzehn Tage stehen. Nachher filtert man die Flüssigkeit, fügt etwas Glycerin hinzu und wäscht sich mit diesem Haarwasser täglich den Kopf, wobei man beobachten muß, daß die Haut täglich massiert wird. W. A.



Bei Influenza, Jotal und Hexenschuss. Jotal wirkt gegen alle Infektionen — selbst in veralteten Fällen — geradweg überaus erfolgreich. Ärztlich begutachtet. In allen Apotheken zu Mk. 1.40 u. Mk. 3.50.

Deutschland in der Welt voran! Wer's noch nicht geglaubt hat, kann sich jetzt selbst davon überzeugen. In militärischer Hinsicht, in finanzieller Stärke und in wirtschaftlicher Hinsicht steht Deutschland vorbildlich da. Wenn dies auch von feindlicher Seite abzuleugnen versucht wird, so ändert dies nichts an der feststehenden Tatsache. Nur ein Beispiel: Deutscher Gewerbesitz und deutsche Tätigkeit haben in Berlin ein Unternehmen geschaffen, das ob seiner Vielseitigkeit und Gediegenheit Welttruf besitzt. Es ist die streng reelle Firma Jona & Co. Ein Blick in den neuesten Produktkatalog, der viele Hunderte Seiten umfaßt, läßt uns einen ungefähren Begriff von der imponierenden Größe entstehen. Uhren, Schmuckstücke, Musikinstrumente, wie Sprechmaschinen, Geigen, Trompeten usw., Geschenke und Luxusartikel aller Art sind da in riesiger Auswahl enthalten. 3 Sonderpreislisten für Vaterländischen Schmuck, für Photographische Artikel und für Spielwaren sind im Laufe des Jahres, trotz der Kriegszeit, neu erschienen. Über erleichterte Zahlungsbedingungen u. dgl. geben die vorerwähnten Preislisten nähere Aufschlüsse. Die Zusendung erfolgt kostenlos durch das weltberühmte Versandgeschäft Jona & Co., Berlin NS. 488, Belle-Allée-Neestraße 7-10.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein **Praktisches Rezeptbühllein für Tierbesitzer u. Landwirte** nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke von J. Rodewald, Apotheker. Preis in Reinen gebunden 1 Mk. 60 Pf. Das Buch soll in der Bibliothek jedes Landwirts stehen, seine Lehren werden vor manchem Mißverstand bewahren. Es ist zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Vorname mit Vorkaufszahlung von J. Neumann, Neudamm.

Versicherung tragender Stuten zu 2% inkl. Verbandsbeitrag, 3% feste Prämie mit Rückzahlung bei Nichtträchtigkeit, und sonstige Versicherungen übernimmt Vaterländische Wirt-Versicherungsgesellschaft Treppen, Werderstraße 20. Prompte Entschädigung bis 90% der Versicherungssumme. Günstige Versicherungsbedingungen. Hochste Referenzen. Täglich Vertreter überall gesucht.

Fettleibigkeit, Kropf, schnellstens d. Behandlung mit Schilddrüsen-tabletten dosiert 100 Stück 3 Mk. schmerzstillend zum Selbstplombieren hoher Zähne, 1 Schachtel M. 1.20. **Rheumatismus, Gicht, Ischias, Gelenke, Arme, Lenden, Rücken, Achsel-Schmerzen** verschwinden am schnellsten durch den Gebrauch von **Gichtgeist**, Flasche M. 2.50, mit ganz besonderem Erfolge begleitet man veraltete Schmerzen durch gleichzeitige Anwendung von **Gichtan-Tabletten** Mk. 2.50. Bitte nur aus d. Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13.

Magenschmerzen, Magen-Entzündung, Erbrechen, Sodbrennen, Stuhlverstopfung, alle ich kostenlos an, wie sich sofort davon befreien kann, hilft ab! Ist ohne Ausnahme. H. Welter, Niederbreisitz, Abt. 13, Bf. **Ohrensaufen** Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborne Taubheit beseitigt in kurzer Zeit (97) Gehör! Marke St. Vangratius. Preis 2.50; Doppelflasche 4. — Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadtabothek Pfaffenhofen a. Rh. 81 (Oberh.).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Jedem Landwirt sei zur Anschaffung empfohlen der handliche Taschenkalender:

J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1916. Dauerhaft in braun Segelleinen gebunden, mit Bleistift. Schwache Ausgabe A, mit vierteljährlicher Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 20 Pf. Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk. Stärkere Ausgabe B, mit halbjährlicher Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 60 Pf. Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk. 40 Pf. Die Partierpreise von 1 Mk. bzw. 1 Mk. 40 Pf. treten auch in Kraft, wenn 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden.

Ferner sei empfohlen der

Jagd-Albreißkalender 1916. Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großformat 17,5x25 cm. Preis 2 Mk. Ein reich illustrierter Albreißkalender mit monatlichen Ratsschlüssen für Jagdbericht und Wildbahn, sowie täglichen Nachrichten und Anregungen für weitgereichte Jagen. Fege und Pflege des Wildes. Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Bettmässen Bettreinigung garant., 100% Alter u. angebl. Auskult. umsonst. Adv. Ferlandhaus Engström, Stadtdorf 153 bei München.



Stets frisch bleiben Obst-Fleisch Gemüse in Weck Konservengläser Preisliste franko. J. Weck & Co. GmH, Ostingen W45 Bode.

Bettmässen Bettreinigung garant. 100% Alter u. angebl. Auskult. umsonst. „Sanis“, München 73, Theresienstr. 10.

— Eine Sirene. —

Novelle von H. AréL.

(Fortsetzung.)

Auf die Außenwelt nicht achtend, schlug Ostwald den Weg der Ringstraße ein; um diese zu erreichen, mußte er den Raum unter dem Volksgarten queren, der spärlich beleuchtet und sehr bleiche Schein des elektrischen Lichtes, aber drüben bei der Alaria war es finster. Als dunkle Schattenmassen ragten die Gipfel des Volksgartens empor.

Plötzlich trat ihm jemand in den Weg. Er glaubte an einen Unfall und wollte ausweichen, allein der Entgegenkommende blieb stehen, um ihn aufzuhalten.

Trotz der unsicheren Beleuchtung kannte er Red mit seinen stets umschlotternden Rockzipfeln.

„Guten Abend, Herr Doktor!“ sagte der Pianist. „Einsamer Abendsgang? Das ist doch nichts für den glücklichen Bräutigam!“

Seinem inneren Antrieb zufolge war Ostwald schon nahe daran, den Mann grob abzuweisen, allein ein Gedanke, der in ihm aufzuckte, hielt ihn von ab. Er sah es, der andere brannte nur darauf, ihm das mitzuteilen, was er zu erfahren wünschte.

Die Quelle war unläuter, doch Wahrheit würde er gewinnen.

„Guten Abend,“ dankte er, flüchtig gut lächelnd. „Sie scheinen in einem Irrtum befangen: der Major ist tot, nicht ich. Waren Sie denn so lange nicht bei Finanzrats, daß Sie das nicht wissen?“

„Es ist Ihnen sicher bekannt, daß ich gar nicht mehr hinaufkomme,“ antwortete der Pianist mit einem mißbilligen Blick. „Aber so schlecht unterrichtet bin ich deshalb doch nicht. Ich weiß ganz gut, Sie sind nicht verheiratet — noch nicht ganz, aber doch beinahe, nicht wahr?“

„Ich werde mir gestatten, es Sie zu lassen, wenn man mir gratuliert darf,“ entgegnete Ostwald kühl. „Ich wünsche Ihnen jetzt schon zu der — Sirene!“ antwortete der Pianist höhniisch.

„Herr!“ rief Ostwald mit einer Bewegung, als wollte er sich auf ihn stürzen.

„Sachte — sachte!“ beschwichtigte Red. „Fahren Sie nur gleich aus der Haut!“

„Was wollen Sie mit Ihrer Bemerkung sagen?“ herrschte Ostwald ihn an. „Ich denke, es war deutlich genug. Und ich weiß, was ich Ihnen denn ich war einer von jenen, denen die Gnädige vor Ihnen den Kopf verdreht hat. Nicht der letzte. Zwischen uns ist einer eingetroffen worden. Ich kann mich daher nicht als Ihren unmittelbaren Vorgänger vorstellen. Bei der Daine unseres Herzens geht es schnell. Die reine Wandelbekoration. Wenn Sie sich nicht scheuen, so werden Sie noch einen Vorläufer mehr haben.“

„Wie können Sie sich unterstehen, so zu sprechen?“ fuhr Ostwald ihn an.

„Ach, lassen Sie das — so was zieht bei mir nicht!“ wehrte Red ihn ab. „Sie kennen diese Sirene nicht, ich aber kenne sie. Mir tut es selbst weh, so von ihr sprechen zu müssen. Ich hab' sie ja doch geliebt, und sie hat mich auch geliebt. Aber lange hat's eben nicht gedauert. Und Ihnen wird sie ebenso wenig treu bleiben. Einfach darum, weil sie es gar nicht kann. Das kann ich Ihnen schriftlich geben. Sie glauben vielleicht nicht, daß sie mich geliebt hat? Ich hab' ja auch keine Beweise mehr in Händen, denn man hat mir mit Säbelkasseln, Drohen und Beschimpfungen ihre Briefe abgefordert. Und ich war dumm und nicht vorausblickend genug, um mir Abschriften anzufertigen. Dennoch, obgleich ich kein Blatt Papier in Händen hab', werden Sie es mir glauben, daß ich hundertsiebenundzwanzig Briefe von ihr gehabt hab', einer immer leidenschaftlicher als der andere.“

Er deutete sich eine verächtliche Bewegung Ostwalds ganz richtig, denn er fuhr grollend fort: „Ich sollte schweigen — natürlich! Doch ich bin ein Mensch, der fühlt und leidet, und ich laß' mich nicht so abschütteln. Aber nicht Ihre wegen hat sie mich verabschiedet, sondern nur deshalb, weil sie es jetzt mit dem grünen Jungen, dem Brang, hält.“

Ostwald maß den vor Leidenschaft und Aufregung Zitternden von oben bis unten und rief entrüstet: „Mann, schämen Sie sich denn gar nicht?“

„Nein!“ beharrte Red trotzig.

„Ihnen kommt es auf eine Lüge mehr oder weniger nicht an?“

„Ah, Sie glauben, meine Beschuldigungen sind ungerecht?“ fragte Red. „Na, da haben Sie eben wenig Beobachtungsgabe. Wenn Sie nicht wollen, brauchen Sie mir gar nichts zu glauben. Aber blindlings sollen Sie nicht in Ihr Unglück rennen. Ich hab' es für meine Pflicht gehalten, Sie aufzuklären. Das andere geht mich nichts an. Also jetzt wissen Sie's! Hab' die Ehr'!“

Mit hohnvoller Ehrfurcht schwang er seinen Schlapphut und ging mit wehenden Schößen davon, bald in der Finsternis entwindend.

Aus der Ferne aber schallte ein höhnisches Lachen zu Ostwald hinüber, satanisch medernd, aber doch unverkennbar ein Ausbruch von Schmerz und Wut.

So machte ein solcher Mensch sich Luft, wenn er den kürzeren gezogen hatte!

Ostwald konnte nicht mehr daran zweifeln, daß Red, soweit es ihn selbst betraf, die Wahrheit gesprochen hatte. Und die Briefe hatte sie ihm auch geschrieben. Das schon genügte, sie für ewig von ihm zu trennen, mochte alles andere auch erlogen sein.

* * *

Am nächsten Tag begab er sich um die Stunde, in der er den Major dort zu treffen hoffen konnte, in das Kaffeehaus, wo dieser sich aufzuhalten pflegte.

Als Fabrizious von seiner Zeitung aufblickte und ihn an seinen Tisch treten sah, erkannte er sofort, um was es sich handelte, und Ostwald ging denn auch, nachdem er sich durch einen Rundblick davon überzeugt hatte, daß niemand sie hören konnte, gerades-



Englische Kolonialtruppen: Ein berittener Askari. (S. 192)
 Phot. Berliner Illustrations-Gesellschaft m. b. H., Berlin.

wegs auf sein Ziel los. „Herr Major, ist es wahr, was Red mir erzählt hat? Sie sollen ihn aufgesucht und ihn gezwungen haben, gewisse Briefe herauszugeben?“

„Wie ich sehe, hätte ich ihn auch mit der Hundepetische züchtigen sollen,“ fuhr Fabrizio auf.

„Also ist es wahr? Etwas ganz Neues hat er mir nicht mehr gesagt, denn gerade auf ihn hatte sich mein Verdacht gerichtet.“

Der Major laute verdrießlich an seinem Schnurrbart. „Ich fürchte, diese Schwägerin wird mir noch viel zu schaffen machen.“

— „Also, es ist wahr. Ob er oder ein anderer! Hab' ich Ihnen denn nicht geraten, sich das Mädel aus dem Kopf zu schlagen?“

„Und der Inhalt der Briefe?“

„Vom Inhalt weiß ich nichts,“ entgegnete Fabrizio ablehnend.

„Ein Liebesbriefwechsel mit diesem Menschen ist in jedem Fall unverzeihlich. Es liegt schon in der Persönlichkeit.“

Wie muß ein Mädchen beschaffen sein, das sich zu dem Mann hingezogen fühlt! Die Hauptschuld trifft natürlich die Eltern, die

seelenruhig dem Mörder den Hühnerstall öffnen, aber für mich ist ein Mädchen, das sich mit einem Red einlassen kann, schon abgeurteilt.

— „Also Strich unter die Sache, Doktor! Ich sage es Ihnen mit schwerem Herzen. Seien Sie froh, daß Ihnen noch beizeiten die Augen aufgegangen sind!“

* * *

Herr Klempner spitzte die Ohren, als er das Vorzimmer betrat und eben die Musik abbrach. Da war gewiß der Doktor schon wieder bei seiner Tochter! Das ging ja ganz gut! Besser, als er sich's vorgestellt hätte. Im Begriff, seinen Hut an den Rechen zu hängen, setzte er ihn plötzlich wieder auf, sagte zu dem Dienstmädchen, ihm fiele ein, er habe noch etwas vergessen, und ging wieder fort.

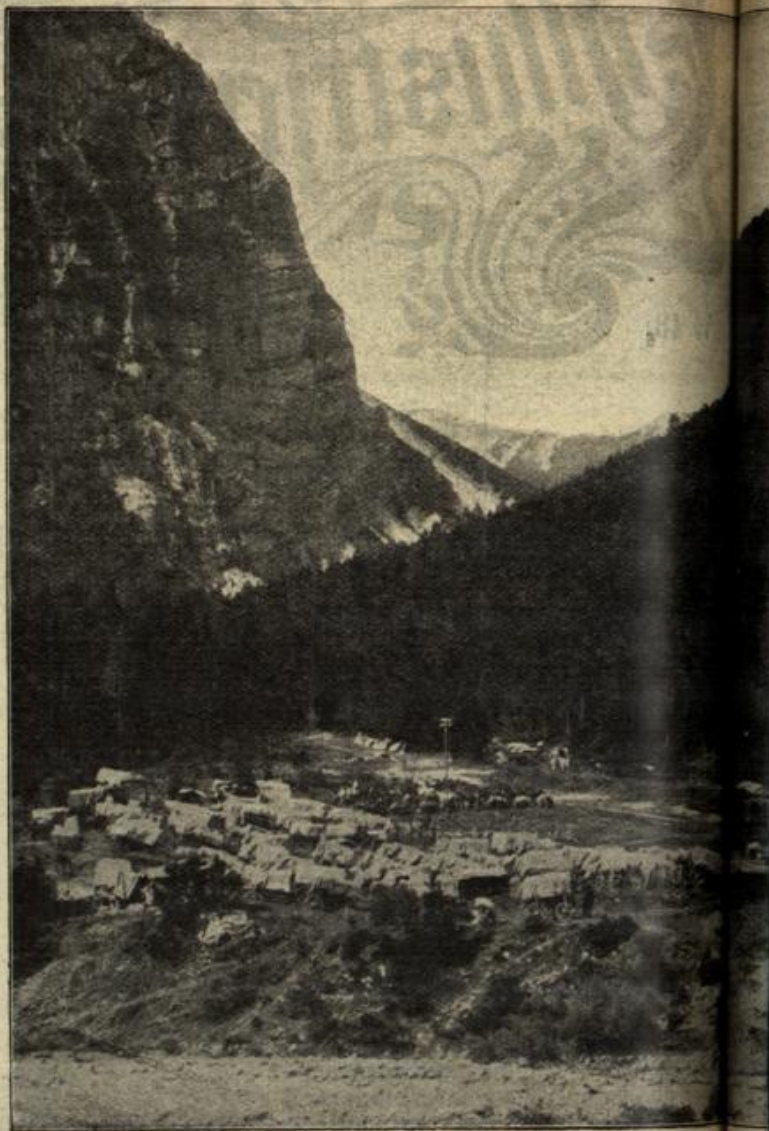
Es war ihm gar nicht angenehm, an dem naßkalten Abend auf der Straße herumzubummeln, aber was tut ein Vater nicht für sein Kind. So lief er noch eine halbe Stunde herum.

Er begegnete dabei Schaffranek, der ihn anhielt und ihn spöttisch fragte, ob seine Tochter sich denn noch nicht bald verloben werde.

Klempner ärgerte sich, antwortete aber nur geheimnisvoll: „Man kann nicht wissen.“

Gegen seine Gewohnheit machte er sich bald von dem jungen Mann los. Der war imstande und kam mit ihm hinauf in die Wohnung, und das konnte er heute nicht brauchen, denn er plante einen entscheidenden Streich — erst recht, weil Schaffranek seine Frage in dem Ton gestellt hatte, als spreche er von etwas Unwahrscheinlichem. Warum sollte seine Tochter sich denn nicht bald verloben? Freilich mußte man auch etwas dazu tun. Lange würde er dem Doktor nicht Zeit lassen. Der konnte eines Tages mir nichts dir nichts ausbleiben, und dann hatte man das Nachsehen. Da hieß es beizeiten vorsorgen.

Zum zweiten Male nach Hause gekommen, zog er sich im Vor-



Vorrätlager in einem (S. 191)

zimmer sehr leise aus, stieß plötzlich die Tür auf und trat rasch ein.

— Die beiden steckten die Köpfe zusammen. Das heißt, ihm wollte es so scheinen. In Wirklichkeit hielt Marie, die vor dem

Klavier saß, ein Notenbuch auf dem Schoß, und Ostwald beugte sich ein wenig über sie, um etwas zu betrachten, das sie ihm zeigte.

Die Geschichte war so harmlos wie nur möglich, und Klempner wußte das natürlich, aber es gefiel ihm, eine erstaunte Miene aufzuweisen. „Kinder,“ sagte er mit unnachahmlicher Miene, „man könnte ja beinahe glauben — Wenn ihr vielleicht gar schon einig seid, warum sagt ihr das nicht? Ich bin doch kein Rabenvater, und wenn —“

„Papa!“ fuhr Marie erbleichend auf. Das Notenbuch fiel zur Erde, und sie starrte ihren Vater mit solchem Entsetzen an, daß ihre Augen hervortraten.

Ostwald blieb ruhig. Er durchschaute Klempner so, daß dieser ihn nicht über raschen konnte. Schon öffnete er den Mund, um dem Mann seinen Standpunkt klarzumachen, als sein Blick auf das junge Mädchen



Von den Deutschen abgeschossenes feindliches Flugzeug. (S. 192)



(S. 192)

eben fassungslos wieder auf ihren Stuhl zurücksaß. Kind! Was konnte sie für diesen Vater! Daß sie voll-
unschuldig war, daß Klempner diesen Streich ohne ihr
Erlaubnis setzte, dessen
sicher.

noch etwas wußte
ihre braunen Augen
raten hatten.
wäre ihm ein leicht-
esen, der Schlinge
schen, die der Vater
werfen wollte, aber
denn nicht längst,
s liebe Mädchen ihn
Bild der anderen
tten könnte, das ihn
folgte. Es war gut,
iegel vorzuschieben
e eigene Schwäche.
wenigstens würde
ein.

ruhiger Würde und
ne eine leise Bei-
von Fronie wandte
an Klempner: „Sie
uns zuvor. Wir
nicht einig, und ich
vorgezogen haben,
ge Zeit zu warten,
in Ihre Tochter die
ellte, ob sie mich
all. Aber ob es nun
her oder später ge-
Fräulein Marie,
Sie mich?“

Marie schnellte nochmals aus ihrem Stuhl empor. Herz-
gerade aufgerichtet, mit blitzenden Augen, rief sie: „Nein!“

„Na, aber —!“ begann Klempner.

„Siehst du denn nicht, daß es ihm nicht eingefallen wäre,
daß du ihn förmlich zwingst! Oder sollte er aus Mitleid —“
Sie brach erregt ab.

„Beruhigen Sie sich, Fräulein Marie,“ tröstete Ostwald.
„So ist es nicht!“ Er trat näher an sie heran und sprach zu ihr allein.
„Ich bin nicht der Mann, mich überrumpeln zu lassen, und wenn
ich nicht wollte, würde ich mich nicht bedenken, es ihm zu sagen.
Weder Zwang noch Mitleid ist's. Aber Sie sind mir in einer
schwierigen Zeit meines Lebens nahegetreten, näher, als Sie es
ahnen. Ich glaube, wir passen zueinander, und wir können zu-
sammen glücklich werden. Wollen Sie mich denn wirklich nicht,
Marie?“

„Natürlich will sie!“ mengte Klempner sich ungeduldig ein.
„Das sind bloß solche Geschichten! Bis über die Ohren ist sie
in Sie verliebt. Daß Sie's nur wissen!“

„Vater!“ rief Marie gequält aus. „Was du mir heute angetan
hast!“

„Kümmern Sie sich nicht darum, was er getan und gesagt
hat!“ fiel Ostwald etwas gezwungen jovial ein. „Seine Ein-
mischung ist ganz belanglos. Möchten Sie nicht so gütig sein,
Herr Klempner, mich einen Augenblick mit Fräulein Marie allein
zu lassen?“

Klempner wollte auffahren, denn der Ton, in dem Ostwald
diese Bitte an ihn richtete, behagte ihm nicht. Aber schließlich
fand er es klüger, nachzugeben. Wortlos zog er sich in sein Zimmer
zurück.

„Warum wollen Sie nicht?“ fragte Ostwald sanft, ihr näher
tretend.

„Ich hab' es schon gesagt,“ antwortete sie mit schmerzlichem
Ausdruck. „Sie machen sich doch nichts aus mir. Weil Sie manch-
mal hergekommen sind, das ist doch noch kein Grund. Ich hab'
es nicht falsch aufgefaßt, mir nichts eingebildet. Denn ich hab'
das bestimmte Gefühl, daß Sie — eine andere lieben.“

Er hielt ihren Blick aus, ohne ihm auszuweichen.

„Die ich liebe, Marie, geliebt habe vielmehr, die kann ich nicht
heiraten. Sie liebt mich nicht — und ich habe Unvorteilhaftes
über sie gehört.“

Marie stand still, seine Worte in sich nachwirken lassend. „Es
kann Täuschung, Verleumdung sein,“ murmelte sie. „Wenn Sie
können, erzählen Sie mir mehr.“

„Heute nicht,“ entgegnete er mit einem Blick auf die Tür,
hinter der natürlich Herr Klempner lauschte. „Aber selbst wenn
es nicht wahr wäre — ich kann kein Mädchen heimführen, das keinen
guten Ruf hat.“

„Sie ist gewiß sehr schön?“ fragte Marie leise.

„Sie haben ihr Bild schon in Händen gehabt.“

„Ich? Wann? — Ach, die ist es!“ rief sie im Ton der Er-



Lagerleben an der deutschen Westfront. (S. 192)

leuchtung, und etwas in ihrer Stimme verriet Ostwald, daß auch sie schon Unvoreteilhaftes vernommen.

"Man hat Ihnen wohl auch schon mancherlei von ihr erzählt?" warf er fragend hin. "Sagen Sie mir's!"

Marie schüttelte den Kopf. "Ich wiederhole dergleichen nicht. Bedenken Sie, es ist nur das, was mein Malfräulein von dem gehört hat, der das Bild gemalt hat." (Fortsetzung folgt.)

Mannigfaltiges.

Unsere Silber. — Kolonialtruppen waren es in der Hauptsache, die England und Frankreich an die Dardanellen geschickt hatten. Nachdem es sich aber mehr und mehr herausgestellt hat, daß dort an einen wirklichen Erfolg nicht zu denken ist, werden jetzt diese Truppen nach und nach wieder fortgeschafft, um an anderen Punkten des Kriegstheaters Verwendung zu finden, in erster Linie gegen Bulgarien, sei es von Saloniki, sei es von einem anderen Hafenplätze der mazedonischen beziehungsweise thrakischen Küste aus. Durch die monatelangen verlustreichen, nutzlosen Kämpfe und schweren Entbehrungen aller Art sollen sie ziemlich gerüttelt sein, so daß ihre militärische Tüchtigkeit und Zuverlässigkeit recht zweifelhaft geworden ist. Das gilt nicht nur von den mancherlei farbigen Hilfstruppen, zum Beispiel den Askari, einheimischen Soldaten aus dem Sudan, Ägypten oder Ostafrika, sondern, was weit bedenklicher ist, auch von den Australiern, also englischen Kolonisten. — Es vergeht jetzt keine Woche, daß nicht in den Berichten der deutschen Obersten Heeresleitung von abgeschossenen feindlichen Flugzeugen die Rede ist. Auch in der Luft haben nachgerade die Deutschen das Übergewicht erlangt, vielleicht weniger nach der Zahl als nach der Güte der Flugzeuge und der Tüchtigkeit und Geschicklichkeit der Piloten. Einer der erfolgreichsten deutschen Militärflieger ist Leutnant Böcke, der nicht weniger als 6 feindliche Flugzeuge an der Westfront in verhältnismäßig kurzer Zeit zum Absturz brachte. — Ungleich schwieriger als im Tieflande ist naturgemäß die Verpflegung der Truppen in einem Hochgebirge wie den Alpen. Hier an die eigentlichen Kampfstellungen mit Fuhrwerken heranzukommen, ist für die Proviant- und Munitionskolonnen meist ein Ding der Unmöglichkeit. Was die Soldaten an der Front brauchen, muß ihnen vielmehr alles auf mühseligen, gefährlichen Saumpfadern oder auch durch völlig wegloses Gelände zugetragen werden, mit Hilfe von Maultieren oder auf dem Rücken von Menschen. Der Train fährt so weit, wie es nur irgend geht, und schlägt an geeigneter Stelle ein Lager auf, von dem aus dann die Truppen an der Front in der gekennzeichneten Weise versorgt werden. Unser nächstes Bild zeigt solch ein Lager in einem Hochalpenpaß in Südtirol. — Eine gemüßliche Szene aus dem Lagerleben an der deutschen Westfront schildert das letzte Bild.

Wie viel ist ein kleines Kind wert? — Das Amsterdamer Gericht hatte vor mehreren Jahren über eine einzigartige Streitsache zu entscheiden. Ein zu früh geborenes Knäblein wurde vom Arzt für dermaßen schwächlich befunden, daß seine Erhaltung nur durch Verbringung in einen Brutapparat zu erhoffen sei. Die zärtlichen Eltern beeilten sich, das über die Maßen zarte Kind, wohl in Watte verpackt, dem Amsterdamer Kinderhospital anzuvertrauen, in dem mehrere dieser Brutapparate vorhanden sind. Das Kind, dem auf dem Standesamt die Namen Franziskus Gerardus gegeben worden waren, wurde von den im Krankenhaus angestellten städtischen Beamten vorschriftsmäßig gebucht und den Pflegerinnen übergeben, die es in einem der Apparate unterbrachten und seine Wartung übernahmen.

Nach Verlauf von einigen Monaten erhielten die Eltern die amtliche Benachrichtigung, ihr Kind sei jetzt kräftig genug, um im Hause weiterverpflegt zu werden. Hocherfreut machten sie sich auf den Weg, um es zurückzuholen.

Wer beschrieb aber ihren Schrecken, als man ihnen statt ihres Franziskus Gerardus ein kleines Mädchen als das ihrige in den Arm legte! Natürlich erhoben sie sehr nachdrücklich gegen diese Unterschiebung Einspruch; ebenso nachdrücklich aber behauptete die Pflegehebamme, das von ihr zurückgelieferte kleine Wesen sei dasselbe, das ihr vor zwei Monaten zur Aufzucht übergeben sei.

Dabei beruhigten die Eltern sich natürlich nicht, brachten vielmehr das Zeugnis des behandelnden Arztes, der Hebamme, der bei der Geburt anwesenden Pflegerin und der Großeltern des kleinen Franziskus Gerardus bei, die sämtlich übereinstimmend bezeugten, daß das neugeborene Kind unzweifelhaft ein Knabe gewesen

Der Proßenbauer.



Rechtsanwalt: Na, Oberhofbauer, Sie können zufrieden sein — innerhalb vier Wochen habe ich Ihren Prozeß gewonnen!
Oberhofbauer (unzufrieden): So — hab' i dös vielleicht valangt?

anhieft und das mit folgenden Versen schloß:
"Das, was mein Herze fühl't, macht Dir mein Brief bekannt,
Ich brenne lichterloh, komm, lösche meinen Brand!"
Fräulein v. Döschbrand war aber von dieser Werbung sehr wenig entzückt. Wie Katerbach auf ihren Namen angespielt hatte, spielte sie ebenfalls auf seinen indem sie ihm zurückschrieb:
"Du brennest lichterloh, Du armer Kater, ach!
Den Stein an Deinen Hals und damit in den Bach!"

Silben-Rätsel.

Die Silben a, berö, men, da, e, e, e, eich, el, en, en, früh, ga, ge, ge, gel, gi, hörn, i, jo, keit, le, len, li, li, lich, lo, mo, nat, ne, ni, ni, nüs, or, ot, pie, schrin, ti und ve sollen so verbunden werden, daß dreizehn Wörter mit nachfolgender Bedeutung entstehen:

1. ein Führer des Volkes Israel, 2. eine Kaiserin des 19. Jahrhunderts, 3. ein alttestamentlicher Prophet, 4. ein bekannter Schalk, 5. eine Zeitbestimmung, 6. eine Göttin, 7. ein Name, 8. ein berühmter italienischer Naturforscher, 9. ein Bewohner des deutschen Waldes, 10. ein deutsches Land, 11. eine Herbstblume, 12. ein verlorener deutscher Romanschriftsteller, 13. eine Stimmung, die gesund erhält.

Die Anfangs- und Endbuchstaben der gefundenen Wörter, die sämtlich von vorn nach hinten zu lesen sind, ergeben ein Sprichwort.

Auflösung folgt in Nr. 49.

Somonym.

Es waren vier treue (hier folgt das Wort).
Die jagten vereint aus dem Städtchen fort.
Im nächsten Wirtshaus da lehrten sie ein,
(Rudmals das Wort) dort den köstlichen Wein.

Auflösung folgt in Nr. 49.

Auflösungen von Nr. 47:

des Logogriffs: Tafel — Falte; des Buchstaben-Rätsels: Wonne, Konnt, Sann

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Karl Theodor Senger in Stuttgart, gedruckt und herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Winger Kreisblatt.

1915.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Das Eichhörnchen.

U. Leonhardt. (Mit Abbildung.)

unser Eichhörnchen wohl so allgemein beliebt ist? Sicher ist es nicht andersweise, die ihm eine so stattliche Freunde warb, Freunde, die ihre Vor- das Tier sogar durch die verkleinernde „Eichhörnchen, Eichläschen“ belun- kann nur das niedliche Aussehen ganze zierliche Art seines Wesens ge- die den Menschen für das sonst mann und Vogelfreund recht unan- Ragetier einnahmen. Und es ist je sich unter breitästigen Buchen zu beschaulichem Träumen hin- und dabei das immerfort geschäftige beobachtete, wie es bald in grazijöser Spiralen den Baum hinaufkriecht, bald strecktem Sprunge die Erde erreicht, dem mußte die Freude wunderliche Tierchen einziehen seine Herz. Und wenn es sichernd ste sah, wie unser Bildchen mit den scharfen Meißelzähnen mit den Vorderfüßchen gedrehte arbeitete, dann bewegt uns ein ästhetisches Wohlgefallen an schmeidigen Bewohner unserer Warum sollte man sich nicht mal freimachen von dem uns beschäftigenden Gedanken an unlichen Vor- und Nachteil, münte man nicht auf Minuten urteilslos dem Walten jener bewiesen zuschauen, die Feld beoßkern? Denn es ist zweifel- das reizende Ragetier stiftet den als Nutzen in den mensch- turen, und manche Vogelbrut auf dem Gewissen trotz seines nedischen Aussehens. Es ist nicht etwa ein „Horn“ wie in „Ein- uns im Eichhörnchen entgegentritt, hieß im Mittelhochdeutschen „eichorn“, Zone auf der ersten Silbe, und be- nur etwas, was mit dem Vor- der Eiche zusammenhängt. genauen Beschreibung enthebt mich allgemeine Bekanntheit, deren sich horn erfreut, auch das trefflichere deutlich aus, was gemeint ist. gibt es außer in dem uralten Australien auf der ganzen Erde, zum farbenprächtige; unser gemeines bewohnt ganz Europa und von

da ostwärts durch Südsibirien bis zum Altai- gebirge, dessen schneebedeckte Gipfel die Quellen des wasserreichen Ob und Jenissei schauen. Aber ob bei uns im Herzen des volkreichen Europa oder dort an der Grenze der steppen- und wüsten- reichen Mongolei, es bleibt unser Eichhörnchen, das wir bald rotbraun, bald in der häufigen schwarzen Abart auf dem Waldboden dahin-



Das Eichhörnchen.

hüschchen sehen. Ganz weiße oder auch nur weißgescheckte Tiere sind äußerst selten, will man die weißgraue Winterform in Sibirien nicht dahin rechnen. Ein Zeichen dafür, wie unabhängig sich die Eichläche dem Menschen gegenüber erhalten hat. Denn sonderbar genug, Albinos gibt es fast nur bei solchen Tieren, die in irgend einer Weise dem Menschen näher getreten sind, wohl gar sein Heim mit ihm teilten. In diesem ungeheuren Wohngebiet findet man das Eichhorn nur in hochstämmigen, trockenen Wäldern; in die Nähe menschlicher Siedelungen kommt es nur, wenn ihm Bäume oder auch Gesträuch eine Art Brücke dahin

bauen. Seine Nahrung besteht hauptsächlich aus Samereien, Nüssen, Knospen, Beeren, Körnern und Pilzen, besonders der Samen der Nadelhölzer wird von ihm über Gebühr gebrandschakt, woher sich die Feindschaft des Forstmannes schreibt, dem es außerdem im Frühjahr und Vor Sommer die Seiten- und Wipfeltriebe der Nadelhölzer verbeißt. Diese sogenannten „Abisse“ bedecken oft in großer Menge den Boden und verraten dem beobachtenden Naturfreund das Stille, aber schädliche Walten unseres Waldfobolds. Aus Kernfrüchten frißt das Eichhörnchen nur die Kerne, wirft aber das Fruchtfleisch fort. Sehr schlimm ist auch seine Vorliebe für Vogeleier und -brut; in des Eichhörnchens Nachbarschaft kommt so leicht kein Gelege auf.

Auffällig ist die Empfindlichkeit des Eichhörnchens gegen Witterungseinflüsse; besonders Kälte aller Art scheut es un- gemein und verbringt lieber ganze Tage in seinem behaglich ausgepolsterten Neste, als daß es sich bei Schneegestöber hinaus- wagt. Will aber im Winter längere Zeit kein günstiges Wetter eintreten, so treibt der Hunger das Tier doch endlich nach dem Speicher, wo es während des Sommers sich Vorräte angesammelt hat. Werden aber diese erschöpft, dann ist Schmalhans Küchenmeister, und in schneereichen Wintern verhungern gar viele Eichhörnchen, namentlich wenn ein nasser Herbst voran- ging. Der furchtbarste Feind aber ist der Edelmarder; er kann in seiner fabelhaften Gewandtheit dem Eichhörnchen überall hin folgen, sein geschmeidiger Körper zwingt sich selbst in die Baumspalten, wo das geängstete Beutetier Zuflucht suchte. Nur ein Sprung von der Höhe des Baumes herab vermag es manchmal davor zu be- wahren, daß es unter den Klauen des mord- gierigen Räubers verblutet. Des Eichhörnchens ganzer Nutzen besteht darin, daß man, besonders des in Sibirien und Rußland heimischen, dessen Balg unter dem Namen Feh zu geschätztem Pelzwerk verarbeitet; der Umsatz soll in diesen Gegenden jährlich mehr als 3 Millionen Mark betragen. Die Schwänze geben beliebte „Was“, ihre Haare dienen zur Anfertigung von Malerpinseln.

Das weibliche Tier geht vier Wochen trächtig und wirft im April-Mai zum erstenmal im weich ausgefütterten Neste drei bis sieben fast ganz nackte, blinde Junge. Bereits im Juni folgt der zweite Wurf, und wenn dieser

der Alten zu folgen vermag, sieht man nicht selten zwölf bis sechzehn Eichhörnchen gemeinsam ihr lustiges Wesen treiben. Allgemein ist die außerordentliche Reinlichkeit unseres Tieres; sie ist es auch, die ihm das Heim des Naturfreundes öffnet, wenn gleich das gern gebrauchte scharfe Gebiß den Menschen zur Vorsicht mahnt. Besonders im Alter werden selbst aufgezogene Eichhörnchen recht bissig, wodurch die Pflege verleidet wird. Wer aber einen gelegentlichen Biß nicht scheut, Sorge wenigstens dafür, daß der Käfig innen mit Blech ausgelegt ist, den Nagezähnen widersteht selbst dieses nicht auf die Dauer. Damit die bekanntlich fortwährend wachsenden Nagezähne abgenutzt werden können, müssen dem Eichhörnchen in der Gefangenschaft vor allem harte Nüsse, auch Holz vorgelegt werden; im übrigen reiche man die erwähnte Nahrung. Für die Möglichkeit ausgiebiger Bewegung ist Sorge zu tragen, denn das quersilberne Tierchen erkrankt sehr bald, wenn es nicht in gewohnter Weise sich ausarbeiten kann.

Interessant ist, daß das Eichhörnchen, bei uns kein Freund allzu großer Wanderungen, in Sibirien weite Gebiete durchwandert und selbst vor reißenden Strömen nicht zurückschreckt. Das auffälligste ist aber, daß die Tiere ganz bestimmten Gebieten zielbewußt zustreben. Im Sommer zeigen sich nämlich urplötzlich in den Gegenden, wo die Birbelnüsse wachsen, vereinzelte Eichhörnchen, deren ganzes Aussehen verrät, daß sie eine weite Wanderung hinter sich haben. Die Fußsohlen sind blutrünstig und vereitert; aber selbst die unzweifelhaft großen körperlichen Schmerzen halten diese Klundschäfer — denn solche sind es — nicht zurück, die Ausflüchte für die Birbelnüsse festzustellen. Im August lehren sie zu den weit im Westen gelegenen heimatischen Gefilden zurück, im September treten dann zahlreiche Scharen in kleinen Trupps die lange und gefährvolle Reise nach den nördlichsten Gebieten an, und wunderbar genug, sie verfehlen ihr Ziel nicht, ob sie gleich viele Meilen weit durch trostlose Steppen, über hohe Gebirge wandern mußten, um das Land zu erreichen, wo „Milch und Honig“ fließen. Auf einer solchen Wanderung im Herbst des Jahres 1847 durchschwammen viele Tausende den breiten Jenissei in Südost-Sibirien, wo sie in den Straßen der Stadt Krasnojarsk mit Stöcken totgeschlagen wurden. Glücklicherweise kennen wir solche Massenanhäufungen des kleinen Schädling nicht, sonst würden unsere Forstleute mit Recht wohl andere Maßregeln ergreifen müssen, und auch der Vogelfreund würde ernstlich auf Abhilfe sinnen. So aber können wir uns der wenigen Eichhörnchen unserer Wälder von Herzen freuen, denn sie sind unstreitig äußerst sympathische Erscheinungen und beleben in erfreulicher Weise unsere an sich recht lebensarmen staatlichen „Holzzucht-Anstalten“.

Herbst- und Winterfütterung der Kaninchen.

Noch ist der Beweis, daß eine Fleischkaninchenzucht in größerem Maßstabe gewinnbringend für längere Zeit durchgeführt werden kann, nicht erbracht worden. Derartige Bestrebungen sind bis jetzt immer und meistens auch kläglich gescheitert. Es ist aber, so führt D. Wehlag-Hohenauendorf in den „Mitteilungen der D. L. G.“ aus, nicht ausgeschlossen, daß auf Grund der dabei gewonnenen Erfahrungen das Ziel doch noch erreicht werden kann. Bis jetzt ist Kaninchenzucht im Einzelfall ein kleiner Nebenbetrieb, eine Nebenbeschäftigung. Große Futtermengen kommen daher für den einzelnen nicht in Frage. Ja, es ist gerade ein Hauptvorzug der Kaninchenzucht oder besser gesagt der Kaninchenhaltung, daß solche kleine Mengen täglich gewonnenen Futters vorteilhaft ausgenutzt werden können. Viel Wenig machen ein Viel, das gilt auch für die Gewinnung der Winterfütterung und des Winterfutters. Den ist teurer, und Kraftfutter wird in diesem Winter

für den Kaninchenzüchter überhaupt nicht zu laufen sein. Deshalb heißt es bei Zeiten versorgen. Für Grünfütterung hatte der Sommer den Tisch noch reichlich gedeckt an Gras, Disteln (besonders Gänse- oder taube Disteln) (*Sonchus oleraceus* S. asper), wilden Widen und Klearten, wilder Serradella (verspätet), Aderwinde, Windenknötchen, Spörgel und Franzosenkraut (*Galinsoga*) usw. Auch der Löwenzahn kommt jetzt wieder, ebenso der Nachschub von Schafgarbe, Flockenblume (*Centaurea scabiosa*), Sichelbolbe (jedoch nicht an tragende oder säugende Zibben), Wegwarte, Feld- und gemeinem Weisfuß usw. Ein Lederbüßchen für Kaninchen ist Fallobst, das alltäglich in kleinen Mengen Zibben wie Jungtieren außerordentlich zuträglich ist. Die Küche bringt reichlichen Abfall von Kohl, Mohrrüben (das Kraut nicht an tragende oder säugende Säbinnen), von Kartoffelschalen (bei neuen roh zu füttern) usw. Die Blätter vom Weiß- oder Rotkohl dürfen nicht weggeworfen sein, besonders bei Jungtieren bis zu drei Monaten. Überhaupt soll man nicht mehr Futter geben, als die Tiere fressen werden. Im Herbst flossen die Futterquellen am reichlichsten, es kamen noch Serradella und Lupinen hinzu; Lupinenkraut darf aber nur einen Teil des Futters ausmachen, oder man muß nach zwei bis drei Tagen auf ein bis zwei Tage aussetzen; Pilze oder sandfreie Pilzabfälle, z. B. mäßige Pilze, nutzen die Kaninchen, wie Stahl-Schröder nachgewiesen, sehr gut aus; frische Eigelb werden gern genommen. Für Streu ist Nadel- und Laubstreu, abgestorbenes altes Gras zu sammeln und trocken unterzubringen. Heu ist so viel wie möglich zu werben. Bewährt hat sich folgendes Verfahren: Aus alten Säcken usw. seht man sich ein 2 bis 3 qm großes Tuch zusammen. An sonnigem Platz ausgebreitet, wird auf diesem Tuch das zu viel gesammelte Grünfütter, Baumlaub, Ulmen, Linden, Alazien, Süßholzwurzel, Wein, Wacholder- und Fichtenspitzen, etwas Eigelb, Erbsen- und Bohnenstroh usw. getrocknet. Des Abends oder bei drohendem Regen ist in wenigen Minuten das Tuch zusammengenommen und in einem Schuppen, in der Sommerlaube usw. trocken untergebracht. Es geht kein Blättchen verloren, und bis zum Winter hat man für seine Kaninchen einen ganz schönen Heustod. Eigelb und Kastanien werden getrocknet, indem man sie an einem trocknen, luftigen Orte in dünner Schicht lagert und von Zeit zu Zeit umschüttelt. Auch Pilze, Pilzabfälle lassen sich auf ausgepanntem, feinmaschigen Drahtgaze trocknen. Vor der Fütterung wäscht man sie, läßt sie über Nacht aufquellen und gibt sie mit gekochten Kartoffelschalen zusammen. Die Kastanien werden, wenn sie ½ Stunde gekocht und dann 1 bis 1 ½ Tag unter mehrmaligem Erneuern des Wassers durch Auslaugen entbittert sind, sehr gern gefressen, auf gleiche Weise werden auch die Lupinenkörner bei der Fütterung entbittert. Wenn die Witterung ein Trocknen des Grünfutters nicht mehr erlaubt, so säuert man es auf folgende Weise ein: Alte Fässer, Regentonnen gräbt man im Boden bis zum Rande ein. Das übrige Grünfütter, Kohlblätter, Kohlrüben usw. werden etwas zerleinert in die Fässer gebracht und recht festgestampft, so daß womöglich die Masse mit der ausgepreßten Flüssigkeit gleich hoch steht, die Füllung kann zwei bis drei Wochen andauern, die Masse wird mit einem Brett bedeckt, mit Steinen oder Ziegeln beschwert und das Ganze mit Erde etwa 40 bis 60 cm hoch bedeckt. Von Januar an kann das Sauerfütter benutzt werden. Von kleinen Gaben geht man allmählich zur vollen Tagesration über. Auch Körnerfütter kann gesammelt werden, z. B. durch Ahrenlesen von Gerste und Hafer. Ganz besonders aber ist zu raten, da, wo die Verhältnisse es gestatten, für Lupinen und Buchedern zu sorgen. Wie mancher spät gesäte Lupinenschlag bringt im Spätherbst noch einzelne reife Hülsen, die gesammelt und am Ofen getrocknet werden können. Dies Jahr war ein recht gutes Buchedernjahr und hat große Ernten auch zur Kaninchenfütterung gestattet. Entbitterte Lupinen und einige gut getrocknete Buchedern sind ein ausgezeichnetes Kraftfutter, dem nur etwas Kaff heu mitzufüttern; bei Masttieren wird man in diesem Jahre nicht so ängstlich sein. Rüben und Futterkartoffeln sind besser in Rieten als im Keller für den Nachwinter und das Frühjahr aufzuheben. Wer sich für den Winter nicht mit Futter versehen kann, der soll überhaupt nur

seine Zuchttiere überwintern, alle anderen Herbst und Winter so zu füttern, daß sie fett oder auch nur angefleischt geschlachtet werden können. Künstliches Winterfutter wird nicht so teuer. Wer alles Futter kaufen darf, der halte sich nur seine Zuchttiere für das Zuchtjahr; mit Rübenabfällen und gutem etwas Kartoffeln oder getrockneten Schalen oder getrockneter Melasse läßt sich dies erreichen.

Kleinere Mitteilungen.

Wissige Pferde sind in der Regel durch unangelegene Behandlung verdorben worden, besten werden solche Tiere von ihrem Besitzer beil, wenn sie einen ruhigen und besonnenen Pfleger erhalten, der nicht durch Strengem durch fremdliches Wesen das Tier frömm zu machen sucht. Wenn sich das trotz guter Behandlung nicht bessern will, man dem Tiere bei jedem Versuch, zu beißen, engen Maulkorb an, der ihm lästig werden Unter allen Umständen ist aber in der Behandlung eines bissigen Pferdes rohe Gewalt zu vermeiden. Trächtige Pferde gesich zuweilen während der Trächtigkeit Untugenden an, die sich aber in der Nach dem Abfohlen bei guter Behandlung wieder lieren.

Verdacht auf Euterüberkultose geben Rinde alle diejenigen Fälle, in welchen Wochen nach dem Kalben, ohne irgendwelche Störungen des Allgemeinbefindens, eine Anschwellung eines oder zweier Euteranteile meist der hinteren Viertel — auftreten. Die frankten Euteranteile vergrößern sich immer und mehr und werden schließlich steinhart, rakteristisch ist ferner die Vergrößerung den hinteren Euteranteile gelegenen Drüsen. Die Milch des kranken Euters fangs, etwa einen Monat lang, anscheinend gesund, wird aber später wässrig, flüchtig, trübe. Sollte ein Zweifel in der Diagnose liegen, so ist nicht nur die Milch, sondern das Eutergewebe, von welchem kleine Entnommen werden müssen, auf Anwesenheit Zuberkeibazillen zu untersuchen. Selbstverständlich ist die Untersuchung von einem Fachmann zunehmen.

Waldmast für Schweine. Über den ber Waldmast bringen die „Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ vom 2. Oktober 1915 folgende Ergebnisse von Versuchen, die 1888 in Dänemark gestellt worden sind, die unter den Verhältnissen für Deutschland besonders esse besitzen. Das Jahr 1888 war ein gutes und Buchedernjahr. Ende Oktober waren Früchte gefallen, daß die Schweine getrieben wurden. Die ersten Tage nach abends nach Hause, nach dem 29. Oktober in einen Schuppen im Walde getrieben, nur Wasser und, um die Verdauung in den ersten 14 Tagen als Beifütterung. Trotz der unbeständigen Witterung, Regen und Frost, befanden sich die schnittlich gut, nur die kleinsten von 40 bis 100 Pfund mischten sich mitunter zusammen, suchten begierig Futter, weshalb man sich nicht sah, sie nach Hause zu nehmen. Der mäßig milde Herbst machte es möglich, die ganzen 60 Tage, draußen zu lassen. wurden gewogen, als sie in den Wald bei Rückkehr in den Stall wieder. Das war folgendes:

	Gew. am 29. Okt.	Gew. am 28. Dez.
19 große Schweine u. Sauen von 219 Pfd.	4173 Pfd.	5550 Pfd.
31 mittelgroße Ferkel von 119 Pfd.	3703	4819
62 kleine Ferkel von 65 Pfd.	4062	5092
112 Stüd	11967 Pfd.	15861 Pfd.
Die tägliche Zunahme betrug danach:		
Für die großen Schweine und Sauen		
Für die mittelgroßen Ferkel		
Für die kleinen Ferkel		
100 Pfd. Lebendgewicht haben also:		
Für die großen Schweine eine tägliche Zunahme von		
Für die mittleren Ferkel eine tägliche Zunahme von		
Für die kleinen Ferkel eine tägliche Zunahme von		

man sieht, ist die tägliche Zunahme in demselben Verhältnis gestiegen wie das Körpergewicht, was beachtenswert ist, da bei der Stallmast gewöhnlich das Gegenteil der Fall ist. Die kleinen Ferkel draußen verhältnismäßig weniger als im Stall zugenommen, liegt ohne Zweifel daran, weil sie mehr unter der wechselnden Fütterung litten als die ausgewachsenen Tiere. Festzustellen, ob die Schweine hinterher im Stall ihr Futter in normaler Weise ausnützten oder nicht, wurde nach Rückkehr in den Stall eine strenge Kontrolle hinsichtlich des Futters und der Gewichtszunahme durchgeführt. Es stellte sich heraus, daß höher die Tiere waren — innerhalb der angetriebenen Grenzen — desto besser nützten sie das Futter aus. Es würde zu weit führen, alle Zahlen, die hier beizubringen, anzuführen, deshalb seien nur Hauptzahlen erwähnt. Von 88 Balbschweinen, am 2. Januar zur Mastung eingeliefert wurden, waren 30 nach Verlauf von 30 Tagen ab, während der Mast bis zum 21. Februar kontrolliert wurde.

Körpergewicht	1 Pfd. Zuwachs produziert durch:
Stück von 151 Pfd.	3,8 Pfd. Kornwert
" " 140 "	4,0 "
" " 118 "	4,0 "
" " 111 "	4,3 "
" " 79 "	4,36 "
" " 75 "	4,50 "

Schnittlich sind also durch 4,2 Pfd. Korn 1 Pfd. Zuwachs produziert, was ungefähr dem normalen entspricht, aber der auffallende Unterschied im Produktionswert zeigt deutlich den Einfluss, den die Größe der Schweine auf das Ergebnis ausübt hat, sowohl bei der Mast als bei der Stallmast.

Die Entwicklung der Ferkel ein und des Mutteres ist selten gleichmäßig, fast immer finden sich einige darunter, die kleiner und schwächer als die übrigen bleiben. Bei der Entwässerung erwies es sich daher zweckmäßig, wenn schwächeren Tiere noch ein bis zwei Wochen bei der Mutter bleiben, da ihnen alsdann ganze Milch zugute kommt, was zur Folge hat, daß die Nachzügler sichtlich zunehmen. Zudem werden dadurch die Milchgeschweine, bei plötzlichem Entziehen sämtlicher Ferkel unheimlich sind, für die Mutter bedeutend entlastet.

Die Klauen aller Ziegen nehmen, wenn die im Stalle gehalten werden, oft sonderbare Formen an. Sie wachsen dann doppelt so lang wie bei solchen Tieren, welche auf die Weiden kommen, weil dabei eine naturgemäße Abnutzung der Klauen stattfindet. Durch die unnatürliche Länge wird aber der äußere Tragbogen bald nach rechts, bald nach links gedrückt, die Zehen wachsen übereinander und verformen sich. Solche Klauen müssen deshalb geschnitten werden, damit sie wieder normale Form annehmen. Ein gründliches Bestreichen mit einem Öl oder Fett vor dem Beschneiden macht die Klauen weicher, und sie lassen sich dann leichter beschneiden.

Das Hühnerfutter ist gegenwärtig sehr rar und teurer, mitunter auch gar nicht zu haben. Es ist es unbegreiflich, daß man noch immer in engem Drahtmaschenverschlus einmischen sieht, obgleich sich ein mitunter geräumigerer an das Haus anschließt. Wenn ich nun ermuntere, die Hühner im Garten laufen lassen, wird man einwenden, daß dieselben Schaden anrichten. Dieser ist aber nur im Vergleich nachzuweisen und im Herbst und Winter kaum nennenswert. Im Obstgarten sind Hühner sehr nützlich; sie üben scharfe Polizei über allerlei Ungeziefer. Im Ziergarten sind sie nur deshalb lästig, weil sie durch ihre Unordnung verursachen. Gerade die Gruppen im Ziergarten sind natürliche Feinde für die Hühner. Man muß nur das Laub darin liegen lassen; denn die Laubstichler den Boden vor leichten Fressen, unter dem Laub finden die Hühner alltägliche neue Nahrung, und das Scharen ist den Hühnern willkommen. Wird das Laub auf den Weg gescharrt, so es mit dem Rechen wieder in die Büsche gescharrt. Von Anfang September bis Ende November kann ich nicht beobachten, der Nutzen, den man sich die Erdbeeren färbt, lasse ich den im Obst- und Gemüsegarten freien Lauf. Man kann ich nicht beobachten, der Nutzen, den man sich die Erdbeeren färbt, lasse ich den im Obst- und Gemüsegarten freien Lauf. Man kann ich nicht beobachten, der Nutzen, den man sich die Erdbeeren färbt, lasse ich den im Obst- und Gemüsegarten freien Lauf.

Pflanz Obstbäume. Es ist wohl allgemein bekannt, daß bisher für viele Millionen Obst aus dem Auslande bei uns eingeführt wurde. Diese Obstmengen können aber gerade so gut auf deutschem Boden erzeugt werden, und es liegt daher auf der Hand, daß jeder Landwirt und Gartenbesitzer, falls er im vaterländischen Sinne handeln will, auf eine vermehrte Anpflanzung von Obstbäumen bedacht sein muß. Unsere Regierung hat dem Obstbau schon lange eine erhöhte Bedeutung beigemessen, indem sie dafür sorgte, daß von den Landwirtschaftskammern und den Kreisen tüchtige Obstbaubeamte angestellt wurden, die für eine gute Sortenauswahl für eine jede Gegend Sorge trugen. Landwirtschaftskammern und die Verbände der Baumschulenbesitzer arbeiten Hand in Hand, um geeignetes Pflanzmaterial vorzubereiten, und es liegt im Interesse der Volkswirtschaft, auch während des Krieges die Anpflanzung von Obstbäumen nicht aufzuschieben, sondern kräftig zu betreiben.

Gedämpfte Hammelbrust mit Kümmele. Das Fleisch wird in Wasser mit Salz und Wurzelwerk weichgekocht und in Stücke zerlegt. Dann bereitet man aus 90 g Butter mit zwei bis drei Eßlöffeln Mehl eine helle Einbrenne, verkocht diese mit der durchgegoßenen Hammelbrüste, zwei Glas Weißwein, einem Lorbeerblatt, einigen Zitronenscheiben und einem halben Eßlöffel gestoßenem Kümmele, läßt in dieser Soße die Fleischstücke einigemal aufkochen und gibt das Gericht mit durchgerührten Kartoffeln zu Tisch. A. M. in W.

Am altes Geflügel mürbe zu machen, gibt es ein sehr gutes, jahrelang ausprobiertes Mittel, das nie versagt. Sieht man beim Klappen, daß das Tier alt ist und daher der Wohlgeschmack leiden dürfte, so nimmt man das Tier fertig aus, jedoch ohne es darauf zu waschen. Dann bindet man die Halsöffnung mit Bindfaden fest zusammen und legt um die Beine eine feste Doppelschlinge, an der man das Tier aufhängt. Hieraus fällt man es voll Spiritus und läßt es etwa 24 Stunden lang ruhig hängen. Am nächsten Tage gießt man den Spiritus aus, wäscht das Tier mehrere Male sauber und macht es nun, wie gewöhnlich, bratfertig. Zu bemerken ist hierbei, daß man derartige Tiere allerdings nicht fällen darf, Brust- und Bauchhöhle müssen leer bleiben. Von dem Spiritus ist nach dem Braten auch nicht das geringste zu merken. Das Fleisch ist durch diese Behandlung sehr mürbe und braucht keine längere Bratzeit als das feinste, zarteste, junge Geflügel.

Forellen in Aspic. Man kocht für ein Pfund Forellen 1 Liter Wasser, welchem entsprechend Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblatt und zwei Scheiben Zitronen zugesetzt sind, so lange, bis die Zwiebel gar ist. Die zubereitete Forelle, welche nach dem Ausweiden nicht mehr gewaschen werden darf, tut man in den kochenden Sud, stellt das Ganze sofort vom Feuer zurück und läßt es in dem Sud drei Minuten stehen. Nach dieser Zeit nimmt man die Forellen aus dem Sud und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Zu dem Sud tut man nun fünf bis sechs Scheiben Gelatine, je nach Geschmack entweder Zitronensaft oder Essig, gibt ein gekühtes Eiweiß daran und läßt den Sud noch einmal aufkochen. Nunmehr gießt man das Ganze durch eine Serviette, welche man an die vier Füße eines umgeklippten Stuhles mit ihren Ripseln befestigt, und läßt den Sud sich hier durch Seihen klären. Nun tut man die erkalten Forellen in Einkochgläser oder Krüge und gießt den klaren Sud so über die Forellen, daß sie fingerhoch davon überdeckt sind. Die Gläser dürfen niemals ganz vollgefüllt werden. Es soll ungefähr ein Rand von 1 cm bleiben. Nunmehr sterilisiert man das Ganze bei 100 Grad 60 Minuten. So eingewickelte Forellen halten sich jahrelang frisch und wohlgeschmeckend. — Will man die Forelle blau mit frischer Butter essen, so verfährt man genau so wie oben angegeben. Fortgelassen wird Essig und Gelatine. Nachdem die Forellen ausgeweidet und sonst fertig gemacht — aber nicht geschuppt sind, übergießt man sie mit warmem Essig, damit sie schön blau werden. Im übrigen verfährt man wie oben. Die schöne Rundung erhält die Forelle durch die Form des Glases. — Will man die Forellen auf die Tafel geben, stellt man das geöffnete Glas in ein Wasserbad und erwärmt sie darin. Frau Heßling.

Fischer Kaviar. Ein gut gewaschener Hering wird sauber gepulzt und recht fein gewiegt. Nachdem man ihn darunter: Ein fein gehacktes,

hartgelochtes Ei, eine geriebene Zwiebel, einen gestrichenen Teelöffel Senf, je einen Teelöffel Essig und Öl sowie wenig Pfeffer. Die innig vermischte Masse wird auf geröstete Weißbrotschnitten gestrichen und zum Abendbisch gereicht. A. M. in W.

Verwendung des kleinsten Restes gekochter Kartoffeln. Übrige Salzkartoffeln vom Tage vorher werden gerieben. Auf ein Kuchenblech legt man weißes Papier, auf das man die geriebenen Kartoffeln gibt. In einem nicht heißen Backofen werden sie nun getrocknet, wobei man sie öfter mit einem Messer umsticht. Sie trocknen schnell und bekommen eine hellgelbe Farbe. Sie sind als Einlage in Fleischbrühe zu verwenden. Man gibt sie einige Minuten hinein. Auch in Brühe gegeben, die man von Bratenknochen herstellt, bekommt man eine gute Suppe. Die Bratenknochen werden zu diesem Zwecke mit Wurzelwerk und kaltem Wasser aufgesetzt und einige Stunden gekocht, dann durch ein Sieb geschlagen. Hat man noch übrige Bratenknoche, kann man sie ebenfalls an die Brühe geben. Auf diese Weise kommt nichts um. M. P. O.

Teekuchen. Ein Viertelpfund Zucker wird mit zwei Eiern schaumig gerührt. Man gibt 65 g klein geschnittene Mandeln oder Haselnüsse dazu. 65 g in etwas Wein gequollene Korinthen, etwas abgetriebene Zitronenschale oder Vanillezucker, einen Kaffeelöffel Backpulver, zwei Kaffeelöffel Punschessenz oder einen sonstigen guten Likör. Zuletzt rührt man ein Viertelpfund Mehl darunter. Dies gibt einen kleinen Kuchen, der für die heutige Zeit genügt. Wer es sich leisten kann, kann die Portion verdoppeln. M. P. O.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 293. Ich habe im vorigen Jahre Apfelwein mit einem Zusatz von Birnen hergestellt. Das eine Faß Wein ist klar, der Inhalt des anderen ist trübe und schleimig, schmeckt aber gut. Es ist möglich, daß der Birnenzusatz diesmal größer ist als beim ersten Male. Wie kann ich den Wein klären? E. B. in G.

Antwort: Birnenmoße neigen sehr gern zur Schleimbildung, wenn dazu nur weichere Sorten verwendet wurden. Allerdings gibt es auch sehr herbe Sorten, welche in den Mostgegenden vielfach angepflanzt sind und mit Vorliebe gekeltert werden. Um nun den schleimigen Wein klar zu machen, ist es wohl das einfachste, denselben abzulassen, durch eine doppelgefaltete Serviette zu filtrieren und in das Faß zurückzufüllen. Das Faß ist etwas herb mit Schwefel einzubrennen, etwa 10 g Schwefelschnitte auf den Hektoliter Faßraum. Ein Zusatz von etwas frisch abgepresstem Schleimsaft wird den Wein gesund erhalten, doch dürfen die Schleime noch nicht erstoren sein. Auch ein Zusatz von 50 g Tannin auf 100 Liter, welches zuvor in etwas heißem Wasser aufgelöst wird, wird dem Abels abhelfen. Schl.

Frage Nr. 294. Habe anfangs Oktober sechs Liter Traubensaft mit zehn Litern Wasser und sechs Pfund Zucker angelegt. Da bis jetzt noch keine merkbare Gärung eingetreten ist, bitte ich um Auskunft, wie eine erfolgreiche Gärung gefördert wird. Der Wein steht in einem ungeheizten Zimmer. Ist der Standort zu kalt? Chr. Sch. in L.

Antwort: Zehn Liter Wasser zu sechs Litern Traubensaft ist eine etwas starke Streckung. Das Geseh erlaubt nur höchstens 20% und dies nur in solchen Jahren, wo die Trauben nicht reif werden. Verdünnter und gezuckerter Most gärt etwas schwerfällig, weil die Hefezellen im Verhältnis zur Flüssigkeit spärlicher werden und weil durch den Wasserzusatz auch der Nährboden für die Hefe verdünnt wird. Ein ungeheizter Raum bietet auch keine günstige Gärtemperatur, es ist mindestens Wohnzimmertemperatur, 15° C, notwendig. Um nun die Gärung in Gang zu bringen, ist der Wein zunächst wärmer zu stellen, dann ist ein Zusatz von einer kleinen Handvoll gesunder Rosinen zu empfehlen, damit kommt Hefe und auch ein Nährboden für dieselbe in den Wein. Die Rosinen bleiben darin, bis der Wein von der Hefe abgelassen wird. Schl.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Zum Anbau der Luzerne. Eines unserer frühesten und nahrhaftesten Futtergewächse ist die Luzerne. Die Vorbereitungen zu ihrem Anbau sind schon jetzt zu treffen. Der Boden, auf dem sie wachsen soll, hat drei Bedingungen zu erfüllen. Zunächst muß er frei von stauender Kasse sein, einen genügenden Gehalt auch in den tieferen Schichten besitzen, und endlich soll er reich an Phosphorsäure und Kalk sein. Der Acker muß im Herbst tief gepflügt werden und mit dem Beginn des Frühjahr eine reiche Düngung von Thomasmehl und Kalk erhalten. Ist der Boden nicht von Natur aus reich an Kalk, so ist im Frühjahr oder auch schon während des Winters mit 100—140 Zentnern pro Hektar zu falten. Dabei ist darauf zu achten, daß der Kalk ziemlich tief untergebracht wird, da die Luzerne ja zu den Tiefwurzler gehört. Zur Saat ist der Acker recht fein vorzubereiten.

Das Umgraben des Gartenlandes im Herbst oder Vorwinter ist aus dem Grunde schon dem Umgraben im Frühjahr vorzuziehen, weil im Herbst mehr Zeit ist als im Frühjahr und weil im frisch gegrabenen Lande die Feuchtigkeitverhältnisse ungünstiger sind als in solchem Boden, welcher schon vor längerer Zeit gelockert worden ist. Ist der Boden schwer und bei der Be-

arbeitung naß, was ja im Frühjahr meist der Fall ist, so verliert auch die Durchlüftungsfähigkeit des Bodens beträchtlich. Wird dagegen das Land schon im Herbst umgegraben oder bei geeignetem Wetter auch im Winter, so sind die Feuchtigkeitverhältnisse im Frühjahr durchaus günstig. Dazu kann die Winterfalte auf das gegrabene Land ihre günstige Wirkung in besserer Weise geltend machen, als auf das feste, unearbeitete. Die Pflanzenreste verwesen auch besser, und die mineralischen Nährstoffe werden besser aufgeschlossen. Im Herbst darf man den Boden nicht zerklüffern oder mit dem Spaten glätten, sondern muß ihn in groben Schollen liegen lassen, denn durch das Zerklüffern würde man den Boden verschließen und der Luft, Feuchtigkeit und der Kälte den Zutritt verwehren. Ungeziefer und Wurzeln von Unkräutern werden durch das Graben vor Eintritt des Frostes an die Oberfläche gebracht und später durch den Frost vernichtet. Auch das Untergraben von Mist ist im Herbst viel vorteilhafter, als wenn es im Frühjahr geschieht.

Der beste Obstbaumdünger ist ein gut behandelter Kompost, der in der folgenden Weise anzuwenden ist: Unter der Kronentraufe wird ein Streifen von etwa einem Meter Breite

12—15 cm hoch gebracht. Hierauf wird der Kompost so tief untergegraben, daß er in die Wurzeln kommt. Haben Obstbäume, welche in guter Kultur stehen, im Frühjahr noch erhalten, so ist es zweckmäßig, ihnen im Herbst eine Gabe Kunstdünger zu verabfolgen. Auch der Kunstdünger wird wie der Kompost untergegraben. Man macht Löcher von etwa 30 cm Umfang und schüttet den Dünger hinein. Auf das Quadratmeter Bodenfläche rechnet man etwa 80 g Thomasmehl und ebensoviel Kainit. Bei leichtem oder schwerem Boden, so gibt man statt Kainit 60 g 40prozentiges Kalisalz. Die Löcher werden in Entfernungen von einem Meter gemacht und der Dünger, nachdem er mit Erde vermischt wurde, hineingegeben. Alsdann werden die Löcher wieder mit Erde geschlossen.

Bei Nerven- und Kopfschmerzen wirken Togan-Tabletten rasch und sicher selbst wenn andere Mittel versagen. Ärztlich glänzend begutachtet. In allen Apotheken zu Mk. 1,40 u. Mk. 3,00.





Hurra! Der Weihnachtsmann ist da!

Weihnachtsgeschenke aller Art beste Solinger Stahlwaren

Tischmesser, Gabeln und Löffel, Taschenmesser, Rasier-Messer und -Apparate, Rasier-Garnituren, Scheren, Haarscherenmaschinen.

Haus- und Küchengeräte

Werkzeuge, optische Waren, Jagd- und Sportartikel.

Uhren, Gold- und Silberwaren

Uhrketten, Halsketten, Armbänder, Broschen, Ringe.

Galanterie- u. Lederwaren

Portemonnaies, Zigarren-Etuis, Reisetaschen, Toilettenartikel, Haarschmuck, Parfüm, Pfeifen, Zigarren.

Soldaten-Bedarfsartikel

als Gaben für Angehörige u. Freunde im Felde.

Alle Sorten Musikinstrumente, Spielwaren für Knaben u. Mädchen

Säbel, Gewehre, Helme, Kanonen usw.

Christbaumschmuck

und vieles andere enthält unser großer illust.

Weihnachts-Pracht-Katalog

in einer Auswahl von ca. 10000 verschiedenen Gegenständen.

Verlangen Sie bitte sofort kostenlose Zusendung

desselben und überzeugen Sie sich von den billigen Preisen und besonderen Vorteilen, die wir Ihnen bieten.

Gebrüder Rauh, Gräfrath 390 bei Solingen.

Stahlwaren-Fabrik und Versandhaus I. Ranges. Versand direkt an Private.



BRILLANT FABRIK-MARKE

Viele tausende lobende Anerkennungen über Güte u. Preiswürdigkeit unserer Waren. Bei jedem Auftrag Extra-Vergünstigung (Rabattschein).

Wassersuchts- u. Blutreinigungstee Adler-Mark

zur Entfernung von krankhaften Wasseransammlungen im Körper und zur Ausscheidung von Unreinigkeiten und giftigen Stoffen im Blute. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Leber- und Nierenstörungen, Blasenleiden, Hautwassersucht, eingeschlagenen Pforten, Wasseransammlungen im Brust- und Bauchfell-Raum, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach genauer ärztlicher Vorschrift. Doppelpaket Mk. 2,50. Bitte nur aus der Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13. Nur echt mit der Adler-Mark.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben:

Der ewige Roggenbau (Immergrün),

seine Bedingungen und seine Rentabilität.

Auf Grund sechsjährigen Anbaues in Klein- und Großkultur und sonstiger Erfahrungen.

Von Dr. Lothar Meyer.

Preis sein gebunden 1 Mk. 50 Pf.

Dieses Buch ist ungemein beachtenswert für jeden Landwirt, der Roggen anbaut, besonders aber für den, welcher auf Sandboden wirtschaftet und hier eine bessere Bodenrente erzielen will.

Die Broschüre ist zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist in verbesserter Auflage erschienen:

Nutzviehlofer Betrieb der Landwirtschaft.

Anleitung, durch reinen Ackerbau ohne Nutzvieh einträglicher Wirtschaften, nebst Beschreibung von 178 nutzviehlosen Betrieben.

Nach eigenen und fremden Erfahrungen verfaßt von A. Küster. Mit Vorwort von Ernst Ring, Königl. Landesökonomierat, Danzig.

Zweite, stark vermehrte und verbesserte Auflage.

Preis sein gebunden 7 Mk. 50 Pf., sein gebunden 9 Mk.

Das Werk hat schon der seinem ersten Erscheinen gewiesene große Erfolg. Der Verfasser ist einer der wenigen Spezialisten, die gilt als Vorkämpfer für die von ihm geleitete, durchgeführte, schon vielfach bewährte und von den tüchtigsten Praktikern mit bestem Erfolge angewendete Wirtschaftsweise, welche einer viel größeren Ausdehnung fähig ist. Das jetzt in neuer, vermehrter und verbesserter Auflage erscheinende Buch bietet bislang bekannt gewordene theoretische und praktische Material zum Studium einer nutzviehlosen Wirtschaftsweise. Besonders ist es für jeden Praktiker so interessante und vorzügliche Sammlung von 178 nutzviehlosen Wirtschaftsbetrieben aufzuführen, welche jedem, der sich überhaupt nur mit landwirtschaftlichen Fragen und Rentabilitätsfragen befaßt, die wertvollsten Anregungen bietet. Die Anschaffung des angenehm lesbaren Küster'schen Buches sei somit angelegentlich empfohlen.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.