

Allustriertes Sonntags-Blatt.

Wöchentliche Beilage zum
Usinger Kreisblatt.

№ 28. 1915.

Die Zerstörerin.

Kriminalroman von Hans Buchhold.

(Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

Peter Holzer legte die Hand über die Augen. Es packte ihn noch einmal der große Schmerz, daß ein Kind damals so unsäglich Leiden aushalten mußte.

Nach einer Weile sprach er weiter: „Für Augenblide überwand sie ihre Schwäche. Ihr Mitleid mit mir war größer. Sie fragte mich, warum ich das alles tue. Ich stellte ihr dieselbe Frage. Da hättest du sie sehen sollen, wie sie da stand. Ganz gebrochen und elend — direkt niedergeschmettert von der Härte des Schicksals. Ich bin wie hypnotisiert,“ sagte sie, und es waren tausend Anklagen in dem einen Satz.“

Günter atmete tief auf. In seinen Augen schimmerte es feucht. Ja, nun war es erklärlich! Das arme Kind handelte ohne eigenen Willen, hypnotisiert durch den starken Willen seiner Mutter.

„Was nachher noch kam,“ erzählte Peter Holzer weiter, „ist kaum zu beschreiben. Wie wir die Treppe hinuntergekommen sind mit dem betäubten Lehrling, wie die Schreden des Feuers hinter uns her sprangen — ich weiß heute selbst nicht mehr, wie wir das alles ertragen konnten, ohne wahnsinnig zu werden. — Als dein Freund sie aussteigen sah, war sie in einer Verfassung, daß ich ihr keine drei Schritte mehr zutraute. Und doch mußte ich sie sich selbst überlassen, weil der Droschkentritscher neugierig geworden war und zum Verräter werden konnte.“

Beide schwiegen eine lange Weile.

„Onkel, es ist gut, daß du mir das alles gesagt hast — von Anne. Ich kann doch wieder an sie denken wie vorher — und ich sehe auch etwas wie einen Weg aus diesem Dunkel ins Helle.“

Der andere hob den Kopf.

„Was willst du tun?“

„Was ich tun will?“ Günter nestelte erregt an dem Kragen seiner Uniform. „Ich werde diesen Rock ausziehen, den ich nicht länger mit Ehren tragen kann.“

Holzer nickte trübe. „Deine arme Mutter!“ sagte er weich.

Günter wehrte mit der Hand. „Onkel, quäle mich nicht mit dem Gedanken. Das muß jetzt sein. Es ist alles längst überlegt — und nun ich das alles weiß“ — er strich mit der Hand durch die Luft — „Schluß!“ — Er stand still und sah auf den Fußboden, dann sagte er leiser: „Onkel, es ist ja nicht so leicht zu denken, in vierundzwanzig Stunden wird das alles einfach nicht mehr sein, was der Inhalt meines Lebens war, in vierundzwanzig Stunden habe ich nichts mehr gemein mit allen denen, die meine Kameraden waren, bin ich ein Ausgestoßener, ein Unbekannter für alle, die noch gestern mit mir aus einer Flasche getrunken haben. — Nun, es soll mich auch keiner mehr kennen!“ setzte er heftig hinzu.

„Und was dann?“ fragte Peter Holzer leise.

„Es ist noch nichts Greifbares,“ erwiderte Günter langsam. „Aber zunächst weg von hier, von all den Erinnerungen weg — irgendwohin. Ich will ja arbeiten — ich denke an die Gewehrfabrik da am Rhein. Es ist übrigens ganz gleichgültig, auf mich kommt es gar nicht an dabei. Die Hauptsache ist, daß ich Anne helfe, daß ich sie aus diesem Elend reiße in ein ganz neues Leben — ein Leben mit mir. — Ach, Onkel, glaubst du, daß es geht, daß sie wieder so fröhlich werden kann, daß sie all das Gräßliche dann vergißt, an das sie jetzt immer denken muß?“

Er brach plötzlich ab. Holzer hatte ihm eben ein herzliches Wort der Freude über diesen Entschluß sagen wollen, da sah er,

wie Günters Gesicht sich völlig veränderte. Alle Freude war wie weggewischt. Etwas Bangendes, Finsternes zog ihm die Brauen zusammen.

„Onkel, du weißt noch nicht alles“ — es kam ganz gepreßt heraus — „daß ich ein Mädchen heiraten, das meine Mutter“ — er blickte zu Boden, er rang nach einem milderem Ausdruck, es fiel ihm keiner ein — „das meine Mutter für die Mörderin meines Vaters hält?“

Nun war es heraus, das Entsetzliche!

Peter Holzer stand regungslos. Man hätte eine Nadel zu Boden fallen hören, so still war es plötzlich in dem Zimmer.

Was war denn das? Nein — nein, das konnte nicht sein! Günter streckte die Hände gegen Peter Holzer aus. Er starrte auf den Mann, der leichenfahl mit tiefgesenktem Kopfe vor ihm stand.

„Onkel — du?“ Es war ein lauter Angstschrei, ein entsetzlicher Anklagelaut, ein Aufbäumen — ein Aufstöhnen.

Da senkte Peter Holzer noch tiefer den Kopf.

Günter griff nach seiner Mütze. Seine Brust arbeitete schwer. Sein Atem keuchte. Mit schleppenden Schritten ging er der Tür zu.

Da hörte er hinter sich ein tiefes Stöhnen aus einer namenlosen Qual.

Das sprach lauter als tausend Worte. Günter kehrte um. Er nahm die Hand des vollständig gebrochenen Mannes, er drückte sie zum letzten Male.

Peter Holzer entzog sie ihm.

„Geh,“ wehrte er ab, „geh, du gehörst noch dem Leben — geh und laß mich allein!“

Ein Grauen überrieselte den jungen Offizier. Einen letzten Blick warf er auf die schwanke Gestalt des verlorenen Freundes. Dann schloß sich die Tür.

Ohne zu wissen, was er tat, eilte er die Treppe hinunter, Stufe um Stufe — rascher, immer rascher.

Auf einem Treppenabsatz im halben Dunkel streifte er eine Frauengestalt.



Admiral v. Ulfeldt,
Kommandant der Befestigungen an den Darbanellen. (E. 112)
Phot. Hofphotograph Urbahn, Kiel.

Ein unklarer Schreden durchquerte ihn. War das nicht seine Mutter gewesen?

Aber er schaute weiter — hinaus ins Freie.

13.

Nach noch dieser Nacht dämmerte ein neuer Morgen, langsam grau und aus grauen Regentropfen. Das kalte Licht dieses häßlichen Tages hob sich zwischen den Vorhängen hindurch in das Zimmer hinein, in dem vor wenigen Stunden noch Günter Treßow die entsetzliche Wahrheit erfahren hatte.

Da war es nun ganz still. Die beiden, die mit der Tot vereinigten konnte, wedte die wachsende Hölle nicht mehr aus ihrer Ruhe.

Eine Kerze, die niemand geblüht hatte und die nun schwerelos verlosch, warf zuckende Lichter über das Gesicht des toten Mannes, das die Spuren der letzten Bestürzung nicht verloren hatte. Auf den Hüften der Frau aber lag ein so ruhiger Stolz, als habe sie noch zuletzt einen großen Sieg errungen.

Und währenddessen lief der alte Diener Peter Holzer unruhig draußen hin und her, horchte zuweilen, ob kein Heulen seines Herrn ihn rufe, und wagte doch nicht, ihn zu rufen.

Inzwischen eckelten die Beamten der Polizei die verschlossene Tür zum Atelier der Firma Treßow, schickten das erkrankte Personal fort, das auf der Treppe sich gesammelt hatte, und standen nun da — und warteten.

Staatsanwalt Reifner im Amtszimmer des Untersuchungsrichters wartete auch, vor allem zunächst auf Hilles

Erscheinen, dessen Verführung er sofort nach Durchsicht seines Briefes befohlen hatte. Er war aufgeregt und ängerte sich auch heute über Wendings Gelassenheit und das Mißtrauen gegen den Erfolg, das seiner noch jetzt bemachte.

Noch jetzt! Nachdem er ihm den Brief Hilles gezeigt hatte, nachdem er ihm noch einmal bewiesen hatte, wie alle Verdachtsmomente nun zu einer Kette sich zusammen-schließen: der Brand — die hohe Versicherungssumme



Oberleutnant Frank,
Kommandeur der Schütztruppe in Ost- und Westpreußen.
(S. 112)
Hof. G. Hoff, Berlin.

— die Wechselstellungen, von denen der Brief sprach — die Bücher, die Hilles gefunden hatte — die Aussage des Trostschützlers von dem Palet und dem seltsamen Paar, das er gesehen hatte. Es war ja alles ganz klar, Frau Treßow und das Fräulein Berger — ja, und dann noch ein Dritter.

Wer? Nun, das würde auch bald gefunden sein, alle Anordnungen waren getroffen, Frau Treßow in ihrer Wohnung und ihre Buchhalterin im Atelier zu verhaften, die Bücher zu beschlagnahmen. Es mußte den Frauen ganz überraschend kommen, und eine Kollisionsgefahr war hier gar nicht zu erwarten.

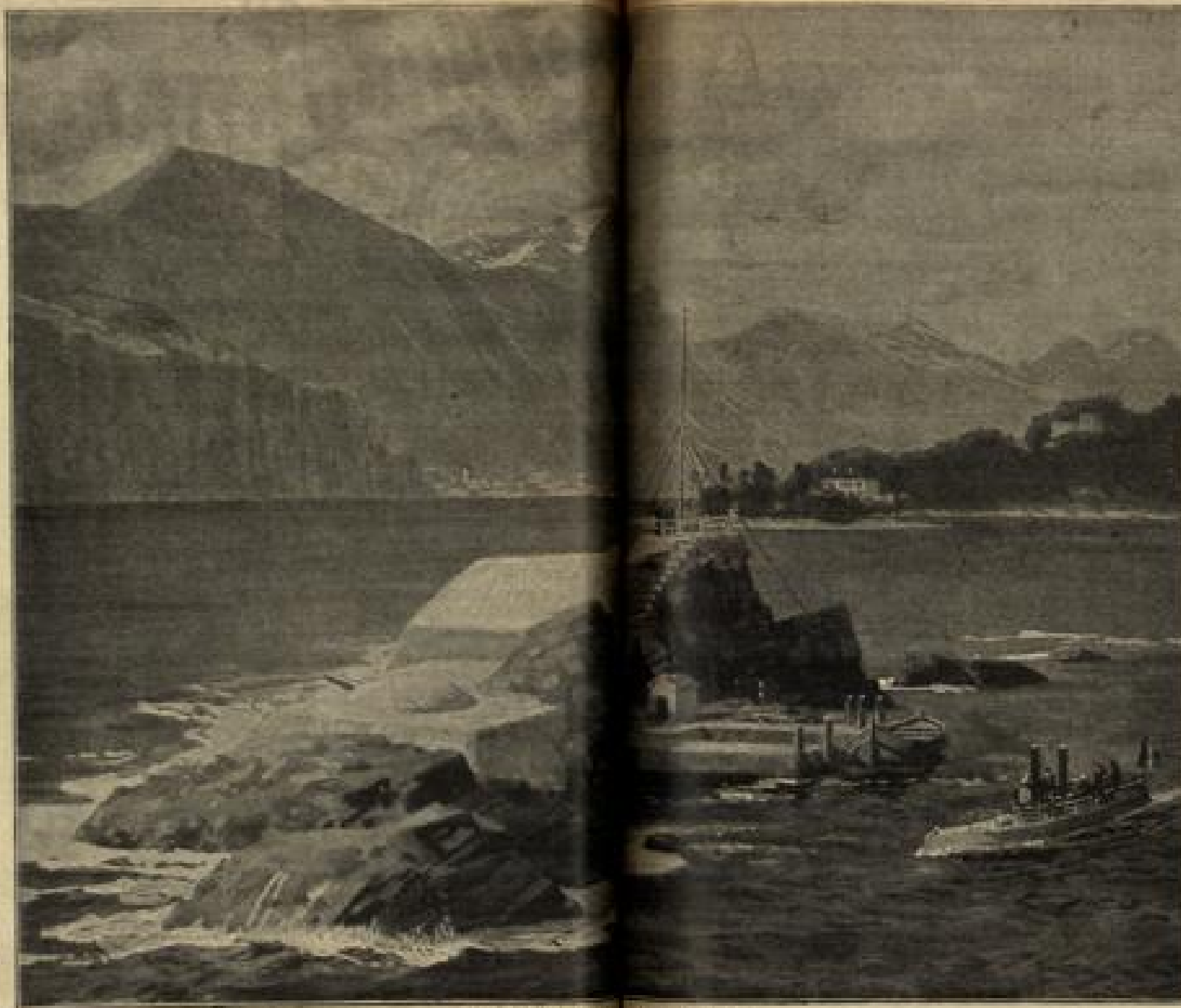
Der Staatsanwalt war sehr stolz, als er das alles noch einmal überdachte. Er hatte es ja schon damals im November gemerkt! Und man mußte es her andere, der immer den Kopf geschüttelt hatte, auch ersehen! Es half ihm nichts — er war unterlegen! Wenn die Bücher erst hier auf dem Tische lagen, wenn Hilles keine Aussage bekräftigte und ergänzte, dann hatte er, Reifner, auf der ganzen Linie gesiegt!

Ungebuldig trommelte der Staatsanwalt seinen Siegesmarsch gegen die Fendenschleiden.

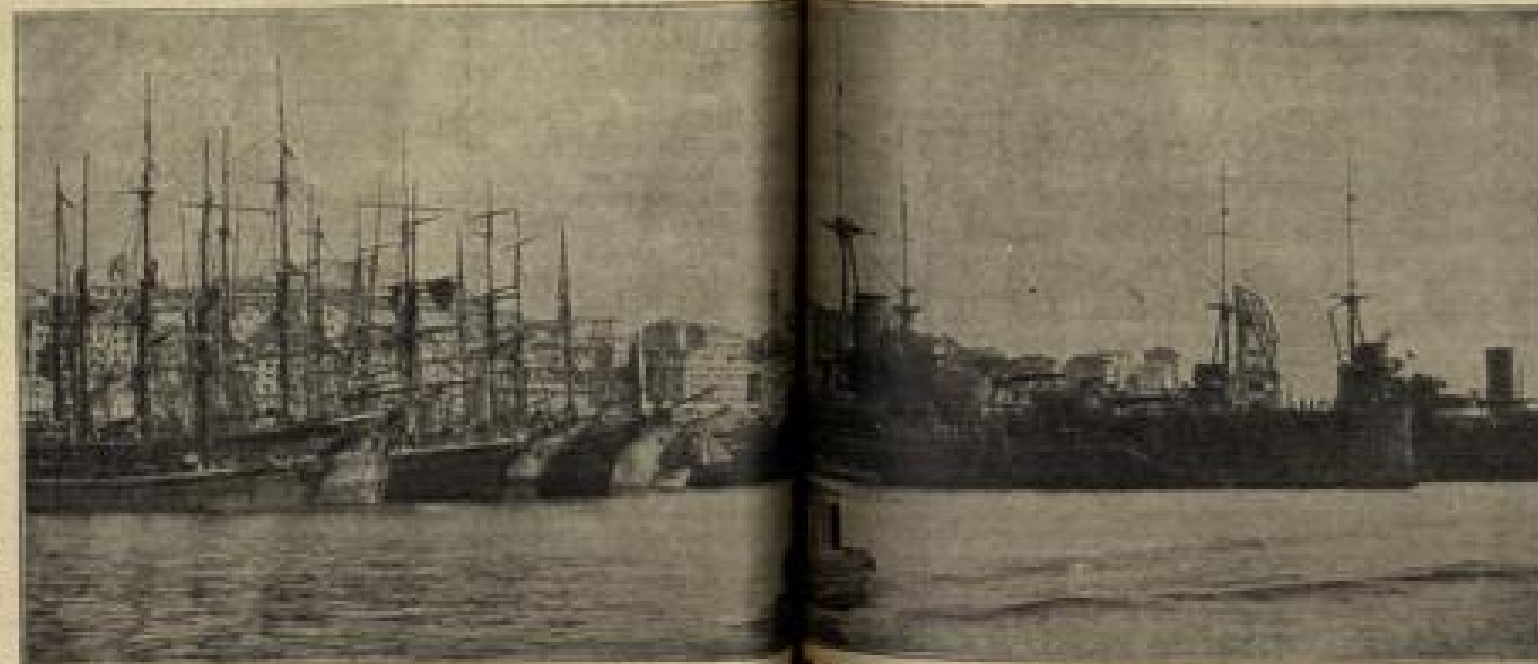
Der Untersuchungsrichter sah einen Augenblick auf und schielte ein ganz klein wenig. Dann beugte er sich wieder über die Akten, die in Schöpfen Treßows seinerzeit angelegt waren. Er sagte nichts.

Gleich darauf trat der Kriminalkommissar Bernhard in das Zimmer.

Reifner wandte sich ihm hastig entgegen: „Gott sei



Das italienische Küstengebiet.
(S. 112)
C. Hoffmann, Berlin.



Der Hafen.
(S. 113)

Tant! Nun werden wir doch endlich hören! Wie ist's gegangen? Alles glatt?"

Der Kommissar zuckte die Achseln. „Sie muß es schon gewußt haben. Sie war nicht da — in ihrer Wohnung.“

„Das ist ja ganz unmöglich!“ rief Reifner ärgerlich. „Woher sollte sie denn? — Und im Atelier?“

„Wer sie natürlich auch nicht?“ warf Wendig trocken ein.

„Nein, es war sogar verschlossen. Wir mußten mit Gewalt öffnen“, bekräftigte der Kommissar. „Wir haben noch gar keine Spur. Aber vielleicht wird die Buchhalterin, die Berger —“

Der Staatsanwalt unterbrach ihn: „Warum haben Sie die nicht gleich vom Atelier mitgenommen?“

„Sie war nicht da.“

„Die auch nicht!“ Reifner ließ sich auf die Lippen. „Das ist ja —“

Er ärgerte sich, daß er an diese Möglichkeit nicht gedacht hatte. Er hätte das Mädchen gleich früh in ihrer Wohnung festnehmen lassen sollen.

„Sie haben doch sofort vom Atelier aus einen Beamten in die Wohnung der Berger geschickt?“

„Nein, Herr Staatsanwalt.“

„Warum denn nicht? Das wäre doch das Notwendigste gewesen!“

„Weil ich annahm, daß Herr Staatsanwalt bereits selbst einen Beamten von hier aus damit beauftragt hätten“, erwiderte Bernhard etwas gekränkt.

Reifner aber schwieg.

Wendig sah die beiden eine Weile fragend an, dann sagte er zu dem Kommissar: „Da dürfte es doch wohl jetzt die allerhöchste Zeit sein, das Fräulein zu holen.“

„Ich werde das selbstverständlich sofort —“

„Nein, nicht doch!“

„Sagte der Staatsanwalt wärend.“ „Aber die Bücher, erst lassen Sie uns die beschlagnahmten Bücher sehen!“

„Die Bücher?“

„Von denen dieser Hille mit da schreibt!“ Der Staatsanwalt schlug mit der geballten Hand auf den Brief.

„Die waren wohl auch nicht da?“ fragte Wendig. Es klang fast, als lachte er heimlich dabei.

Reifner wurde immer wütender. „Nun, Herr Kommissar?“

„Wir haben alles durchsucht, Herr Staatsanwalt. Es ist nichts davon zu finden im Atelier.“

„Vielleicht in der Wohnung?“

„Auch nicht.“

„Also fortgeschickt!“ rief Reifner hervor. Er warf einen Blick nach dem Brief. „Und von gestern auf heute! Gestern erst hat Hille — übrigens, Bernhard, Sie können jetzt gehen, damit wir das Mädchen endlich bekommen.“

Der Kommissar beugte sich, dem Befehle zu entsprechen. Er war froh, als er die Tür hinter sich schließen konnte.

Der Staatsanwalt wandte sich an Wendig. „Was denken Sie denn nun?“

Der Untersuchungsrichter sah eine Weile hinein vor sich hin. „Trauen Sie dem Hille?“ fragte er dann. „Sie hatten ihn doch damals sogar selbst in Verhaft?“

Reifner zuckte nur die Achseln.

„Sicherlich irrte er sich — mit den Büchern“, fuhr Wendig fort.

„Das ist doch wohl ausgeschlossen.“

„Sicherlich irrte er sich absichtlich. Es gibt da doch verschiedene Möglichkeiten: Rache, ein mißlungener Erpressungsversuch, Beteiligung an den Wechselstellungen!“



Hauptmann Engel,
Kommandeur der Schütztruppe in Ost- und Westpreußen.
(S. 113)
Hof. G. Hoff, Berlin.

Mannigfaltiges.

(Nachdruck verboten.)

Unsere Bilder. — Ein hervorragender deutscher Seeoffizier, der Admiral v. Ulfedom, ist der Kommandant der Befestigungen an den Dardanellen. Am 2. Oktober 1884 in Ostpreußen geboren, war Guido v. Ulfedom jahrelang persönlicher Adjutant des Prinzen Heinrich, später Fliegeradjutant des Kaisers, hierauf mehrere Jahre Führer der Kaiserjacht „Hohenzollern“. Während der im Jahre 1900 ausbrechenden Chinawirren war er Kommandant der „Herta“ und Führer des deutschen Landungstörps bei der Seymour-Expedition, die Peking eroberte. Er wurde dabei verwundet und hierauf dem Stabe des Grafen Waldersee zugeteilt. Seit 1905 wirkte er als Werftdirektor in Kiel, worauf seine Ernennung zum Admiral erfolgte. — Englischen Nachrichten zufolge sind die südafrikanischen Truppen des ehemaligen Burengenerals und jetzigen Ministerpräsidenten der Südafrikanischen Union Louis Botha in Windhuk eingedrückt, ohne daran von der deutschen Schutztruppe gehindert zu werden. Wie dem auch sei, so viel steht fest, daß Oberstleutnant Franke, der nach dem im September vorigen Jahres verstorbenen Oberstleutnant v. Heydebreck das Kommando der Schutztruppe von Deutsch-Südwestafrika übernommen hat, nicht der Mann ist, der ohne schwerwiegende Gründe die Hauptstadt des Schutzgebietes dem Feinde preisgegeben hat. Es dürfte ihn vielmehr die Absicht geleitet haben, die Stadt möglichst zu schonen, da er sie doch nicht gegen eine starke feindliche Übermacht hätte halten können, und dafür eine strategisch günstigere Stellung einzunehmen, von der aus dann im richtigen Augenblick die Zurückeroberung des vom Feinde besetzten Gebietes erfolgen kann. — In dem zu Italien gehörenden Teile des Gardasees liegt ganz nahe seinem rechten Ufer das Felsenland Trimezone. Seit 1911 ist dieses in ein starkes italienisches Inseldorf umgewandelt. — Genua ist nicht nur die erste Hafen- und Seehandelsstadt Italiens, sondern auch eine starke Festung. Zwischen den tiefeingeschnittenen Tälern zweier Apenninenzweige amphitheatralisch am Bergeshange sich aufbauend, gewährt es von der See aus einen äußerst malerischen Anblick. Es wird von einer doppelten Umwallung eingegürtet; die äußere, über Berg und Tal laufende Befestigungsmauer ist 14 Kilometer lang. Zehn Außenforts krönen die benachbarten Höhen. Der Hafen ist sehr geräumig; sein Vorhafen ist der eigentliche Kriegshafen. — Zum Oberkommandierenden der gegen Italien kämpfenden österreichisch-ungarischen Südmarmee wurde der Enkel des Siegers von Aspern und Neffe des Siegers von Custoza, der jetzt im 53. Lebensjahre stehende Erzherzog Eugen ernannt. Gleichzeitig wurde ihm der Rang eines Generalobersten erteilt. Zuletzt war er an Stelle des Feldzeugmeisters Potiorek Führer der Truppen, die Serbien in Schach halten.

Woher der große Mund der Mac Adams stammt. — Nach der Vereinigung Schottlands mit England führten die kriegerischen Schotten noch lange Zeit einen erbitterten Grenzrieg. Diese Raubzüge wurden von ganzen Clänen unternommen und für ehrenvoll gehalten. Einst führte Gregor Mac Adam einen solchen Raubzug in die Besitzungen des Sir Gideon Murray von Elibank aus. Der bewaffnete seine Leute, griff den mit Beute beladenen Clan an und machte dessen Führer zum Gefangenen. Mac Adam wurde in das Schloß des Siegers gebracht. Die Gattin des Schloßherrn fragte, was er mit dem Gefangenen tun wolle.

„Ich will ihn augenblicklich hängen lassen,“ antwortete der Baron, „wie es ein auf der Tat ertappter Räuber verdient.“

„Dies scheint mir nicht weise zu sein, Sir Gideon,“ meinte die Dame. „Wenn Ihr den jungen Mann hängt, habt Ihr viele Feinde mit seiner zahlreichen und mächtigen Familie. Wir müssen doch etwas Klügeres tun. Wenn wir ihn nun nötigten, unsere jüngste Tochter Margarete zu heiraten?“

Der Lord willigte freudig ein, denn Margarete war sehr häßlich, hatte einen furchtbar großen Mund, also wenig Aussicht, auf gewöhnlichem Wege jemals einen Mann zu bekommen.

Dem armen Gefangenen wurde die Wahl überlassen, ob er an den Galgen oder Margarete heiraten wolle. Anfangs war er für den Galgen und konnte nur mit Mühe zur Heirat überredet werden.

Margarete wurde übrigens eine vortreffliche Hausfrau, doch ihr großer Mund ist noch viele Generationen hindurch in der Familie Mac Adam erblich geblieben. [C. D.]

Ein Fingerzeig für solche, die gern alt werden möchten. — Wie viele mehr als hundert Jahre alte Leute gibt es in den einzelnen europäischen Ländern, und welches Land muß man zum Wohnort erwählen, wenn man sehr alt zu werden wünscht?

Auf diese Fragen gibt uns die Statistik überraschende Aufschlüsse. Sie lehrt, daß die Schweiz, die alljährlich von so großen Scharen Erholungsbedürftiger mit bestem Erfolge aufgesucht wird, die sich der künftlichsten Luft, der naturgemähesten Lebensbedingungen, der schönsten staatlichen Ordnungen erfreut, nicht einen einzigen Bewohner von über hundert Jahren besitzt. Dänemark kann ihrer zwei, Belgien fünf, Schweden zehn aufweisen. Norwegen kann sich des Besitzes von 23 mehr als hundert Jahre alten Einwohnern rühmen. Die nächsten im Range sind die Schotten, die 46 über Hundertjährige in ihrer Mitte zählen. Das Deutsche Reich kann trotz seiner großen Einwohnerzahl, seiner vorzüglichen hygienischen Einrichtungen, seines wohlgeordneten Staatswesens und des relativen Wohl-

standes seiner Bürger doch nur 78 Hundertjährige aufweisen, Frankreich seiner wesentlich schwächeren Bevölkerung dagegen 213, das unruhige, wirtschaftliche Spanien, bei nicht viel mehr als dem dritten Teile von Deutschlands Einwohnerzahl, sogar 410.

Die erstaunlichsten Ziffern treffen wir aber in den aufgeregten, streitsüchtigen, politisch zerfahrenen, in der Kultur teilweise noch recht zurückgebliebenen Balkanstaaten an. Serbien zählt 573 Personen, die ihren hundertsten Geburtstag erreicht haben, Rumänien 1084, Bulgarien gar 3883. Mit anderen Worten gedrückt: Bulgarien kann sich rühmen, in bezug auf die Langlebigkeit seiner Bewohner an der Spitze der europäischen Kulturländer zu marschieren. Um die meisten Aussichten auf ein sehr hohes Alter zu haben, muß man sich in Bulgarien niederlassen. [C. D.]

Eine eigenartige Tapete. — Boieldieu, Komponist der „Weissen Dame“, war ein glühender Verehrer Rossinischer Musik. Er war so begeistert von den Opern Rossinis, daß er an einen seiner Freunde schrieb: „Alles von meinen Begehren für eine einzige seiner Opern hin.“

Er verlebte den Sommer meistens bei seinem Bruder in Cormeilles. In seinem Landhaus hatte Boieldieu ein eigenes Studierzimmer, eine besonders wertvolle Tapete besaß. Er hatte Boieldieu nämlich zwei Exemplare der Partitur seiner Oper „Othello“ verehrt, und die Partitur trennte nun Boieldieu auseinander, klebte die einzelnen Blätter genau Seite an Seite an den Zimmerwänden auf. Als das Blatt geklebt war, meinte er lächelnd: „So, kann ich doch Meister Rossini ständig vor Augen haben!“ [A. A.]

Ein Mann von Wort. — Der bekannte Musiker Tobias Thompson in St. Louis war ebenso großer Witzbold wie Schuldenmacher. Eines Tages begegnete ihm in einer Wirtschaft ein kanter und sagte: „Hören Sie, Thompson, sind schon sechs Monate verflossen, seit Sie Fünfdollarnote von mir geliehen haben!“

„Sieben Monate,“ verbesserte Thompson ernstem Gesicht.

„Nun ja — sieben! Und Sie versprechen mir doch, jene fünf Dollar in längstens sieben Tagen zurückzuerstatten!“

„Ich weiß es,“ antwortete Thompson und zog sein Notizbuch aus der Tasche. „Fünfdollarschein“ war Serie F, Nummer 672 Emission 1887. Ich habe dies genau gezeichnet, und dann habe ich das Geld ausgegeben. Seit der Zeit aber habe ich mich vergebens bemüht, den Schein wiederzubekommen.“

„Aber ein anderer würde doch denselben Zweck erfüllen!“

„Nein,“ versetzte Thompson mit wehmütigem Kopfschütteln, „ich bin ein Mann von Wort. Als Sie mir den Schein gaben, sagte ich zu Ihnen: Ich bringe Ihnen diese Fünfdollarnote wieder zurück. Und das ist auch heute meine ehrliche Absicht, lieber Freund. Sobald mir Nummer 672 929, Emission 1887 wieder unter die Augen kommt, werde ich alles aufbieten, dieses Exemplar in meinen Besitz zu bringen und es Ihnen wiederzugeben. Ein einmal gegebenes Versprechen halte ich unter allen Umständen.“ [D. v.]

Scharade. (Wiersibig.)

Festlich schallen Kirchenglocken,
Und im hellen Schmelz der Voden
Zieht zum Kirchlein fromm die Maid,
Wenn die ersten Silben beide
Sich mit ihrer stillen Freude
Nahn zur schönen Festzeit.

Wenn der Bäume Niefenschatten
Malen sich auf grünen Matten
Und zum Rest das Wäglein zieht:
Grüßet dich die dritte und vierte
Heimwärts zieht der gute Hirt,
Und das Rot im Westen glüht.

Nach des Tages Müd und Sorgen,
Vor der Arbeit Last geborgen,
Bringt mein Ganzes Ruhe dir;
Denn das Tagwerk ist beendet,
Gott hat alles wohl gewendet,
Und es schließt sich Haus und Tür.

Auflösung folgt in Nr. 29.

Schertz-Rätsel.

Nun sag, wie mag das wohl geschehen?
Obgleich mein Wort ist jeder Helle bar,
Nur Dunkel kündet ganz und gar,
Ist doch ein Stern darin zu sehen.

Auflösung folgt in Nr. 29.

Auflösungen von Nr. 27:

des Wälder-Rätsels: Nicht nicht gering das kleinste Ding;
des Bogographs: Sorgen — Sorgen — Sorgen — Sorgen.

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Th. Freund in Stuttgart, gedruckt und herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Nr. 28.

Gratisbeilage zum Nüringer Kreisblatt.

1915.

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

Der Spitz.

Von E. E. Leonhardt. (Mit Abbildung.)

Unwiderbringlich ist sie dahin, die Romantiker der Landstraße! Was war es doch im alten Vandalenstübchen für eine freudig begrüßte Wirtin, wenn das von kräftigen Dänen herkommene, mit Gütern aller Art hochbeladene Fuhrwerk einzog, umjohlt von der lieben Jugend,

größer oder geringer Reugier betrachtet von den erwachsenen. Der Fuhrmann stieg aus der Schoppe, wenn es den letzten Stich zum Tore anging, und nur der Spitz behauptete stolz seinen Platz bald auf dem Rücken des Handpferdes, bald auf der Deichsel oder im mit den gepolsterten Sitz des Wägens. Wie funkelten die silbernen Messingbeschläge im Strahle der untergehenden Sonne, wie sauber waren die Pferde und die weiten Reife! Dahin! Und fast scheint es, als ob die scharfe, wachsame, wenn auch ewig kläffende Spitz niemals im Zenith seines Lebens stand, sicher ist, er heute weit seltener als Wächter Verwendung findet, trotzdem er als solcher im ganzen Hundegeschehete mehr seines Gleichen hat. Wie gesagt, es ist schade, daß das schöne, kluge Tier, das sich seiner Wächterpflicht als Wachhund so gut wie das Wort reden. An

der Kette allerdings gehört er nicht, dazu ist er zu lebhaft; wenn es aber gilt, einsam gelegene Plätze, einzelne Fuhrwerke, wertvolles Eigentum zu bewachen, dann ist der frei umherlaufende Spitz Tag und Nacht auf dem Posten, unermüdet und unbestechlich. Wohl ist er reizbar, manchmal auch recht bissig, und sein fortgesetztes Kläffen hört sich nicht immer schön an, aber das geschieht nur im Dienste des Herrn, und diesem und den Pferden schenkt er Zuneigung, allen anderen gegenüber ist und bleibt er misstrauisch auf der Hut.

Und welch ein stattliches Tier ist der Spitz! Und das dem langen, mähenartigen Haar des

Halbes hebt sich der kluge Kopf mit den immer aufmerksamen Augen; der durch seine starke Behaarung stark erscheinende Rumpf wird von stämmigen, aber flinken Beinen getragen; der buschige Schwanz legt sich energisch gekrümmt über den Rücken. Es gibt große und kleine Spitz, von den ersteren werden drei Abarten unterschieden, der graue oder Wolfspitz, der weiße und der schwarze Spitz. Im wesentlichen



Der Spitz.

unterscheiden diese sich durch die genannte Färbung, doch ist der Wolfspitz kräftiger gebaut und trägt auch ein dichteres und verberes Haarkleid. Er vor allen anderen ist es, der kein Wetter scheut, ob es draußen stürmt und regnet, man sieht ihn auf seinem Posten; ja man möchte behaupten, daß er sich das unwirksamste Fleckchen als Beobachtungsposten aussucht. Die Höhe der großen Spitz beträgt 40 bis 45 cm; die Gestalt ist kurz gedrungen; Kopf fuchsähnlich. Behaarung reichlich und locker, am Halse mähenartiger Kragen, Ohren spitz. Das längste Haar findet sich an der Unterseite des Halses und an der Rute. Der Wolfspitz ist einfarbig wolfs-

oder aschgrau gefärbt mit schwärzlichem Anflug; Schwanz gelblich. Der weiße Spitz soll rein weiß ohne gelblichen Schein, der schwarze blauschwarz ohne Abzeichen sein. Nägel und Nase sind bei ihnen allen schwarz, die Augen dunkelbraun.

Die Zwergspitz sind Schoßhunde und daher nicht als Wächter zu empfehlen; sie sind viel zarter und kleiner als die soeben geschilderten. Die Farbe ist schwarz, rostbraun oder silbergrau ohne Abzeichen. Gewicht nicht über 4 kg. Augen und Nase schwarz. Der Seidenspitz, wohl eine Kreuzung zwischen Zwergspitz und Malteser, hat lange, seideweiche Behaarung, die aber nicht lockig, sondern gerade abstehend ist.

Als Primitiv unserer Spitz gilt der Norden, wenigstens sollen sie von da gekommen sein, auch deutet ihre nahe Verwandtschaft mit dem Eskimohund darauf hin. Und wenn auch der Spitz dem Kulturmenschen Mitteleuropas nicht das sein kann, was sein nordischer Vetter dem Eskimo ist, jedenfalls hat er mehr Berechtigung als viele andere Hunde, und es würde mich freuen, wenn diese Zeilen dazu beitragen, daß der Spitz wieder mehr als getreuer Wächter Verwendung fände.

Winke für die Grünfütterung.

Flugblatt der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Die Zeit ist gekommen, wo Futterfelder, Wiesen und Weiden im saftigen Grün prangen bzw. geerntet werden, wo dem Rindvieh die bekömmlichste und billigste Nahrung zur Verfügung steht. Aber mehr denn je heißt es angesichts des andauernden Krieges und der nicht allzu

günstigen Witterungsverhältnisse

„Fütterer haushälterisch, doch zielbewußt!“

Nachstehende Gesichtspunkte sollten hierbei besondere Beachtung verdienen:

1. Vermeide jedwede Verzettlung des Grünfutters, sowohl beim Vorhütten als auch durch die Tiere selbst, denn vielfach wird ein Teil des vorgeschütteten Futters von letzteren zu Mist getreten.

2. Sorge dafür, daß das Grünfutter immer in frischem und möglichst geschnittenem Zustande, sowie mit Häcksel vermischt den Tieren verabfolgt wird, namentlich ist bei Pferden eine stärkere Strohbeifütterung beim Übergang von Trodenfütterung zur Grünfütterung unerlässlich, damit keine gesundheitlichen Störungen der Tiere eintreten. Nicht selten wird ein viel zu großes Tagesquantum ein-

gehoht und womöglich gar im Kuhstall aufbewahrt, doch auch wenn das Futter in freier, geschützter Lage aufgestapelt wird, tritt sehr leicht der Prozeß des Welkens ein, so zwar, daß hernach derartige Grünfütter dem Vieh unbedenklich, ja schädlich wird.

3. Bedenke, daß Kleearten und Luzerne vor der Blüte rund 1,5 % verdauliches Eiweiß und 9 bis 10 % verdauliche Stärkewerte enthalten, und daß für ein Stück Großvieh von 10 Ztr. Lebendgewicht außer 4 bis 5 kg Stroh pro Tag rund 35 kg solchen Futters genügen, um ein Nährstoffverhältnis zu erzielen, wie es selbst bis zu einer Tagesproduktion von 10 Litern Milch genügt.

4. Mähe die Wiesengräser spätestens in der vollen Blüte, wenn es einem dann auch mitunter „leid tut“, denn der bei längerem Anstehen des Grases unter günstigen Verhältnissen erzielte Mehrertrag an Masse wiegt nicht die Einbuße an Güte auf, die älteres Futter infolge Verholzung und Nährstoffverminderung erleidet; auch kommt ein nicht zu spätes Mähen bei mehrschürigen Wiesen dem Nachwuchs zugute.

Ebenso ist Futterlaub und Futterreisig spätestens bis zur letzten Juniwoche zu schneiden und zu heuen, da es dann am nährstoffreichsten ist.

5. Konserviere alles Grünfütter, auch Kartoffelkraut, Rübenblatt, Lupinenkraut usw., soweit es nicht verfüttert wird, sorgfältig durch Trocknen an der Sonne mittels geeigneter Verfahren (Heizen, Kleereiter, Gärten usw.) bzw. künstlich mittels Darren und Trocknapparate oder durch Einsäuern in wasserdichten Erdgruben, gemauerten Silos, d. h. durch Luftabschluß mittels Feststapfen und zwecks Verminderung allzu großer Nährstoffverluste unter Anwendung von Milchsäurebakterien-Reinkulturen, wie solche nebst Gebrauchsanweisung das Institut für Gärungsgewerbe, Berlin N 85, Seestraße, liefert.

6. Sorge weitgehendst dafür, daß auf unbefestigten Ländereien oder frühzeitig geräumten Feldern rechtzeitig schnellwachsende Futterpflanzen, wie Futterroggen, Gemenge, Raps, Senf, Buchweizen, Spörgel, Serradella, Stoppel- oder Wasserriß, eingesät werden. Wo vorhanden, dort nütze auch Leichlinien, Wasserpest, Seetang usw. als Futter für Schweine, die allgemein Grünfütter dankbar lehnen.

7. Beschränke die Kraftfutterbeigabe bei Grünfütterung auf ein Mindestmaß. Nur bei der Aufzucht von Jungvieh, bei stark arbeitendem Gespann- und ausgeprägtem Leistungsvieh nimm solches hoch im Preise stehende Futter, wie Raps- oder Leinsamen, Zuckerrüben, Melassefischfutter, Hafer, Kleie, Trodenhese, Fisch- und Fleischmehl zu Hilfe. Alles, was an Kraftfutter erübrigt werden kann, ist für die Winterstallfütterung zurückzustellen, da in dieser Zeit voraussichtlich großer Mangel daran eintreten wird, weit mehr wie im verflossenen Winter.

8. Weide die Weiden und alles Land, das irgendwie — und sei es auch nur spärlich — Futter hervorzubringen vermag, wo angängig durch Führen, denn außer der nährenden Kraft übt Weidefütter auch noch spezifische günstige Wirkungen besonders auf wachsende Tiere aus. Erinnerung sei daran, daß die Tiere die Weide in der Nacht oder in der frühesten Morgenstunde vorziehen und gewinnbringender nutzen wie Tagesweide. Kleebestände, Komfrey bieten Schweinen vorzügliche Weide bzw. Grünfütter; der Weidegang für Schweine sollte weit mehr Beachtung finden wie bislang.

9. Je besser eine Weide gebüngt und gepflegt ist, je normaler der Gesundheitszustand und je zweckmäßiger die Vorbereitung der Weidetiere war, um so weniger ist im allgemeinen eine Beigabe an Kraftfutter erforderlich. Auf jeden Fall ist stets von Fall zu Fall zu entscheiden, ob die Beifütterung kostspieliger eiweißreicher Kraftfutter am Platze ist, und Regel muß es bleiben, möglichst nur mit der Weidenutzung den höchsten Gewinn bei dem Weidegang zu erzielen. Eine Kraftfütterzulage kann geboten sein:

- bei hoher Fleischverwertung und niedrigen Kraftfutterpreisen;
- bei höchster Milchverwertung stark milchender Tiere;
- bei zu starkem Befall der Weide, namentlich wenn die Ergiebigkeit und Bekömmlichkeit derselben nachläßt:
 - infolge anhaltender Trockenheit;
 - bei Eintritt des Nachkommers, wo selbst zu weilen „Beriefeln“ nichts hilft;

- bei ungewöhnlicher Anlage und Einrichtung der Weide;
 - bei anhaltender nasser Witterung;
 - bei Bullenkalbern über sechs Monate — unter diesem Alter sollte das Jungvieh überhaupt nicht ständig auf die Weide kommen;
 - bei Kälbern unter drei Monaten, sofern es sich nicht um Genossenschaftsweiden handelt, da auf letzteren eine rationelle Beifütterung schwerlich durchführbar ist.
- Berlin, Ende Mai 1915. Hoffmann.

Gewüse im Kriegsjahr 1915 als Volksnahrungsmittel.

Von J. Barfuß.

Bergegenwärtigt man sich, daß es vor August kein neues Brotgetreide gibt, so leisten Gemüse und Frühkartoffeln als Volksnahrungsmittel auch gute Dienste. Obwohl noch vorjährige Speisekartoffeln bis August in reichlicher Menge vorhanden sein werden, so sind doch die ersten Frühkartoffeln im Juli wertvoll. Wahrscheinlich wird auch zu Sommeranfang so viel frisches Gemüse auf den deutschen Markt kommen, daß beispielsweise Spinat, Stengelrüben, Mairüben, Frühkohl, Erbsen, bide Bohnen usw. mehr als Kartoffeln genossen werden können. Die Hausfrauen müssen dann eben darauf bedacht sein, das Gemüse — ohne und mit Kartoffeln — geschmackvoll anzurichten. Im allgemeinen hat das Gemüse einen hohen Nährwert und sättigt, auch wenn es nur gut geschmalt, mit Brot, Hafermehl, Klee und Fischen genossen wird. Ohne Zweifel stellen manche Gemüse ein sehr empfehlenswertes Volksnahrungsmittel dar, weil sie blutbildend und solche mit Zudegehalt auch muskelfördernd wirken. Je mehr im Laufe dieses Kriegsjahrs der Anbau von in Deutschland gut gedeihenden Gemüsen in die Hand genommen wird, desto ergiebiger wird die Reichsfutterquelle werden. Dadurch wird es England noch mehr unmöglich gemacht, durch die Länge des Krieges und Abschneidung von Nahrungszufuhr Deutschland auszuhungern.

Ziehen wir nun zunächst die frischen Gemüße, die überall in Deutschland herangezogen werden können, in Betracht, so ist bekannt, daß deren Nährwert verhältnismäßig groß ist. So enthält beispielsweise die grüne Bohne nach Dr. J. König: 88,36 % Wasser, 2,77 % Stickstoffsubstanz, 1,20 % Zucker, 0,15 % Fett, 1,14 % Holzfaser, 0,57 % Asche, 0,146 % Phosphorsäure, 0,82 % Kohlehydrate. Die Bestandteile der grünen Erbsen sind: 80,49 % Wasser, 10,86 % verschiedene andere stickstofffreie Stoffe, 5,75 % stickstoffhaltige Substanzen, 0,50 % Fett, 1,60 % Holzfaser, 0,80 % Asche, 0,331 % Phosphorsäure usw. Weißkohl (Kappes, Weißkraut): 89,97 % Wasser, 2,30 % Zucker, 1,89 % Stickstoffsubstanz, 0,20 % Fett, 2,58 % stickstofffreie Stoffe, also Kohlehydrate, 1,84 % Holzfaser und 1,26 % Asche. Der Wirling hat 9 bis 10 % weniger Wassergehalt als Weißkraut, dagegen 0,50 % mehr Fett und 2,35 % mehr Kohlehydrate. Blumenkohl enthält 90,40 % Wasser, 2,54 % Stickstoff, 0,40 % Fett, 3,75 % Kohlehydrate, 1,27 % Zucker, 0,88 % Holzfaser usw. Auch die rote Möhre ist sehr nahrhaft, sowohl die kleine im Sommer reife wie die Herbstmöhre. Sie besitzt neben 7 bis 8 % Rohr- und Fruchtzucker 2,60 % Kohlehydrate, 87,10 % Wasser, 0,22 % Fett, 1,40 % Holzfaser und etwa 2 % Stickstoffsubstanz und Asche. Die Blattgemüse, wie Spinat, Mangold, Melde haben einen hohen Eisengehalt. Sie fördern die Verdauung, und gerade sie werden in diesem Kriegsjahre gute Dienste leisten, weil das Mischbrot von Weizen- und Roggenmehl mit Kartoffeln dann leichter zu verdauen sein wird.

Betrachten wir auch nur zweihundert Gemeinden einer Provinz den Mehraufbau von Gemüsen, und jede Gemeinde läßt 20 Morgen mit geeignetem Gemüse anbauen, so ergibt das $20 \times 200 = 4000$ Morgen = 1000 ha mit Gemüsen bebaute Flächen. Rechnet man pro Hektar nur 300 Doppelzentner Ertrag, so erzielt man ein Gemüsequantum von $1000 \times 300 = 300\,000$ Doppelzentner = 60 000 000 Pfund Gemüse in einer Provinz mehr als früher. Rechnet man nun pro Kopf der Bevölkerung 1 Pfd. Gemüse pro Tag, so können von diesen 60 Millionen Pfund Gemüsen schon 60 Millionen Menschen mehr Gemüse pro Tag verzehren. Es muß aber noch bemerkt werden, daß auch der Anbau der bisher Gemüsebau betreibenden Bevölkerung namentlich für den Handel umfangreich ist. Auf diese Weise kann die Landbevölkerung durch Gemüsebau wesentlich zur auskömmlichen Volks-

ernährung beitragen; andererseits braucht ja die Stadtbevölkerung eine größere Zufuhr heimischen Gemüses, weil die ausländische in diesem Frühjahr und Sommer sehr gering sein wird. Jeder Staat wird in diesem Jahre Nahrungsquellen so gut als möglich selbst ausbauen, daher wird der Überschuss an Nahrungsmitteln dieser Art überall gering sein. Bei allem Gemüse ist natürlich darauf zu achten, daß der Erdboden auch dazu geeignet ist. Man muß je nach Bodenart die Gemüseart auswählen. Im allgemeinen wird ein lehmiger Sandboden und ein tiefer Leimboden den meisten Gemüsen so zu sagen, daß sie bei entsprechender Nahrung (Eindünger und künstlichem Dünger) hohe Erträge liefern. Böden, welche keine Feuchtigkeit enthalten, also im allgemeinen sehr trocken sind, geben reichliche Bewässerungsanlage keinen guten Ertrag. Neben den raschwachsenden Blatt- und Wurzelgemüsen sind Wurzeln und Knollengewächse, wie Salate und Gurken aller Art den ganzen Sommer über anzubauen. Wie groß der Bedarf an Gemüse in Friedenszeiten ist, zeigt die Statistik des Großstadt an Gemüsen in Friedenszeiten ist, woraus hervor, daß beispielsweise Hamburg jährlich etwa 800 000 Doppelzentner, Leipzig und Dresden mindestens je 1/2 Million, München etwa 600 000 und Hannover vielleicht 300 000 Doppelzentner Gemüse konsumiert.

Wenn schon in Friedenszeiten die genannten Städte einer so großen Menge Gemüse bedürftig sind, so wird der Bedarf sämtlicher deutschen Städte in diesem Jahre wegen der Knappheit anderer Nahrungsmittel bedeutend größer sein. Der mehrte Anbau soll deshalb nicht allein für den Sommerverbrauch, sondern auch namentlich für Herbst und Winter ausreichen.

Kleinere Mitteilungen.

Weidetiere. In einem Aufsatz „Behandlung der Weide und der Weidetiere“ kommt Dr. von Brandis-Reuhaus in der „Zücht. Landw.“ zu beachtenswerten Bemerkungen über die Weidetiere. Das weidende Tier zeichnet sich vor dem Stallvieh vor allem durch eine bessere Gesundheit aus, so durch breitere Brust, straffere Muskeln, Sehnern, härtere Knochen und gesunde Atmungsorgane. Ein anderer unschätzbarer und unbekannter Vorteil ist aber: durch den Weidegang werden die Tiere, Kinder sowohl wie Erwachsene, befähigt, viel größere Mengen Rohfütter zu nehmen und zu verwerten. Die nächste Folge davon ist die Tatsache, daß Weidetiere im Winter mit genügend Rohfütter viel billiger gehalten sind, ohne daß sie im Gewicht nachlassen. Die Kälber kommen sechs Wochen alt zuerst täglich, später ganztägig auf eine gut nutzbare Koppel. Natürlich erhalten sie Milch und Futter wie sonst. Das Gras lernen sie rasch, und nach sechs Monaten sind sie gemeinlich um 1/2 bis 1/3 schwerer als ihre Stallgenossen. Im Winter werden die Kälber in kühlen Ställen stehen und müssen täglich ins Freie kommen. Nur so erkalten sie auf der Weide nicht. Dann möglichst früh wieder auf die Koppel. Je besser noch der Winterpelz sitzt, desto schneller werden sie im Freien wieder glatt. Sind die jungen Tiere nicht verreckt, so haben sie selbst Nachfröste von — 5 Grad Celsius. Gegenüber soll man das Vieh im Herbst nicht zu lange draussen lassen. Einmal ist das Gras gefressen, und es soll nicht gar zu früh gefressen in den Winter kommen. Dann bedingt die Kälte leicht Gewichtsverluste. Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft hat beim Fäher einen Weideversuch gemacht, der manche Lehreichte bietet. Sieben Kälber, geboren im September bis Dezember, sind nach dem Weidegang gleich gefüttert und jede zweite Woche gemessen worden bis zum Weideauftrieb. Nach dem Weidegang sind vier dieser Tiere mit täglich 1 1/2 kg Rohfütter gefüttert worden, während die drei anderen jedes Kraftfutter durch den Winter mußten. Neben- und Heugabe war bei allen sieben die gleiche. Das Endergebnis war nun, daß die Kraftfüttergruppe 486 Pfund, also pro Kopf 121,5 Pfund wog, die zweite Gruppe ohne Kraftfutter aber 284 Pfund, d. h. pro Kopf 94,6 Pfund. Rechnet man die tägliche Kraftfüttergabe mit bei 150 Stallfüttertagen, so kommen diese im Futter um 37,50 A teurer als die ohne Kraftfutter ernährten Kälber. In der zweiten Periode hat die erste Gruppe auf das Ende 252 Pfund, die zweite ohne Kraftfütter 202 Pfund zugenommen. Da nun bei der

erung die erste Gruppe 21 Pfund mehr wog, als bis zum Schluß für die zweite Gruppe nur 19 Pfund Mehrgewicht auf das Stück. Aus diesen Tatsachen kann der Landwirt lernen.

Das Tränkwasser der Kühe hat auf deren Milchabsonderung Einfluß. Bekanntlich erfährt die Milchabsonderung durch mehr wässrige Ernährung, durch reichliches Tränken eine Steigerung. Auch muß das Wasser eine gewisse Temperatur haben. Zu kaltes Wasser ist von schädlichem Einfluß auf die Milchmenge, daher soll das Tränkwasser nie kälter als 10° C sein; denn sonst erzeugt nach dem Tränken eine zu starke Magenabkühlung, welche Verdauungsstörungen, Koliken, Verstopfungen, Rheumatismus, Abortus usw. im Gefolge haben kann. Die Kühe sind eben keine warmen kalten Wassers. Man sieht dies schon daraus, daß, wenn man den Tieren freie Wahl läßt, diese stets das wärmere Teich-, See-, Fluß- oder Bachwasser dem kälteren Brunnen- oder Quellwasser vorziehen. Zu beachten ist auch, daß den Tieren kein unreines, verdorbenes Tränkwasser gereicht wird; denn dieses ruft bei ihnen ebenfalls Magen- oder Darmkatarrhe, Verstopfungen und andere teilweise sehr gefährliche Erkrankungen von unbestimmtem Charakter hervor, setzt zudem die Milchabsonderung stets herab und verändert in der Regel auch die Beschaffenheit derselben.

In der richtigen Ernährung und Pflege der tragenden Säue liegt das Geheimnis zur günstigen Frucht der Ferkel. Wer jedoch erst mit der Fütterung der Ferkel mit der Pflege beginnen will, kommt zu spät. Tragende Säue müssen zunächst genügend freie Bewegung in frischer Luft haben, und auch dann noch, wenn sie bereits in den Geburtsstall gebracht worden sind. In den letzten Wochen vor der Geburt der Ferkel sollte der Wirt täglich mehrmals zu der Sau in den Stall gehen und sich mit ihr in ruhiger Weise zu schaffen machen, damit sie sich an ihn gewöhnt und seine Hilfe, wenn sie während der Geburt notwendig werden sollte, annimmt. Der Wirt muß täglich gereinigt und der Düngeabgeschafft werden, damit die Sau stets ein sauberes Lager auf guter Einstreu hat. Von besonderer Wichtigkeit ist reines und gesundes Tränkwasser; Pferde und Kühe trinkt jeder kleine Landwirt, sagt man ihm aber, daß auch die Schweine trinkt werden müssen, so kann man nicht selten belächelt werden. Schweine trinken ja gar kein Wasser, die fühlen sich viel wohler in der Erde, so kann man oft genug äußern hören. Das ist richtig, weil sie von vornherein nicht an kaltes Wasser gewöhnt worden sind! Wundert man sich dann aber auch nicht, wenn die Schweine in den heißen Sommertagen alle ihre Beine nach oben strecken; denn mit dem Wasser der Pfützen kühlen sie unzählige Krankheitserreger mit ein. Es empfiehlt sich daher, den Schweinen stets reines Tränkwasser zur Verfügung zu stellen.

Durchfall der Kaninchen. Bei den Kaninchen tritt der Durchfall infolge von Eingeweideentzündungen durch Gefütterung oder nasses Grünfütter. Als Mittel dagegen erweisen sich geröstetes Schwarzbrot, braungerösteter Hafer, gebrannte Erbsen oder Hülsenfruchtsuppen. Erst wenn diese Mittel nicht mehr helfen wollen, greife man zu Arzneimitteln. Als solche sind zu empfehlen: 1 g Salicin oder Gerbsäure, in 100 g Rotwein gelöst, täglich zwei- bis dreimal einen Kaffeelöffel voll, oder Opiumtinktur, drei bis acht Tropfen für ein mittelgroßes Kaninchen.

Fütterung und Pflege der Enten. Gekochte Kartoffeln, mit Kleie vermischt, sind das beste und billigste Futter für Enten. Auch allerlei Küchenabfälle sind ihnen willkommen, dazu geschnittene Grünsalate aller Art. Abends ist Strohgrünfütter, das jetzt allerdings nicht verabsolgt werden darf, am Platze, da es über die Nacht abkühlen soll. Der Stall muß oft gereinigt und die Enten frischer Einstreu versehen werden, da die Enten eine anspruchslose Ente ein trockenes Lager liebt. Streu verwendet man häufig Gerstenstroh, alle zwei bis drei Tage aufgeschüttelt und je nach der Zahl der Enten nach acht bis vierzehn Tagen erneuert wird.

Zucht. Im Juli auskühlende Küden man im allgemeinen nur für Schlachtzwecke züchten; denn es ist eine allgemeine Erfahrung, daß die nicht so gut gedeihen und nicht so kräftig werden wie die Küden aus den früheren Monaten, schon die Juniküden nachzusehen pflegen.

Vor allen Dingen werden die Juniküden keine fleißigen Winterleger; denn wenn die rauhen Tage des Spätherbstes herankommen, verlangsamt sich ihr Wachstum, namentlich deswegen, weil sie nicht mehr so viel an Insekten und Gewürm, überhaupt tierischem Futter finden, wie es in den günstigeren Jahreszeiten der Fall ist; weiter sind die frischen Grünfütterpflanzen, die nicht minder anregend auf die Vegetätivität wirken, bereits seltener und weniger abwechslungsreich geworden. Um im Winter fleißig legen zu können, müssen die Hühner nicht nur beim Beginn desselben völlig ausgewachsen sein, sondern auch Reservestoffe im Körper angesammelt haben, und beides ist bei Juniküden nicht der Fall, nicht einmal bei den leichtesten und schnellwüchsigen Rassen, die jedoch in der Wintervegetätivität überhaupt gegen die mittelschweren und schweren Rassen zurückstehen. Die größere Strenge der Winterzeit wirkt ja überhaupt hemmend auf die Vegetätivität ein, und darum ist es selten, daß Juniküden eher als gegen das Frühjahr hin zu legen anfangen. Die Meinung, die noch bei vielen Landwirten herrscht, daß die Küden auskommen müßten, wenn die ersten Erntewagen einfahren, weil sie an den ausgefallenen Körnern reichliche und zuträglichere Nahrung fänden, ohne daß dieselbe etwas koste, ist eine völlig unberechtigte; denn die ausgefallenen harten Körner eignen sich für die zarten, eben ausgeschlüpfen Küden keineswegs, da ihre Verdauungsorgane noch nicht kräftig genug sind, um dieselben zu bewältigen; ihre erste Nahrung besteht vielmehr aus Weichtieren und Kerbtieren aller Art nebst zartem Grün und dem kleinen und weniger harten Samen von allerlei Unkräutern; erst wenn sie etwa sechs Wochen alt geworden sind, verdauen sie die Körner unserer Getreidearten vollständig und wachsen dabei rasch vollständig aus, so daß für die Küden aus den Monaten April, Mai und Juni zutrifft, daß sie in der Erntezeit auf dem Bauernhof in der Regel genügend Nahrung finden, um eine besondere Fütterung entbehren zu können. Die jungen Hennen dieses Alters beginnen dann vielfach noch während des Herbstes zu legen, und die Hähnen sind mit drei Monaten, wie man zu sagen pflegt, körnerfest, so daß sie einen vortrefflichen Braten abgeben. Die Juniküden sollte man im Oktober oder November schlachten, damit man sie nicht den ganzen Winter über zu füttern braucht, ohne daß sie einen Ertrag bringen.

In diesem Jahre ist es freilich zu erwägen, ob man nicht die Hennen der Juniküden am Leben läßt, um von ihnen im nächsten Jahre Eier zu haben; denn die hohen Futterpreise im Frühjahr haben manchen veranlaßt, seinen Geflügelbestand zu verringern oder wenigstens auf Brut und Aufzucht von Küden zu verzichten, weil sie zu teuer wurde. Da aber jetzt in der vorgeschrittenen Zeit die Natur den Küden so reichlich Nahrung bietet, daß ihnen nur sehr wenig Futter aus der Hand gereicht zu werden braucht, so lassen sie sich in den nächsten Monaten fast kostenlos erhalten, und die Kosten der Winterfütterung werden im kommenden Jahre von ihnen leicht aufgebracht, da die Eier jedenfalls auch dann noch knapp und teuer sein werden. Fangen diese Hennen auch erst im künftigen Frühjahr zu legen an, so werden sie dafür noch Eier liefern, wenn die Hennen von Frühbruten schon zu legen aufgehört haben. Nur darf man die Eier dieser Hennen im nächsten Jahre nicht zur Brut verwenden, da die Hennen dann noch kein volles Jahr alt sind und nicht so kräftige Nachkommen ergeben wie ältere.

Stippmilch zu Fett- oder Bratkartoffeln. Jetzt im Kriegsjahre, wo wir alle zur Sparsamkeit gezwungen sind, bekommen auf einmal alle die alten einfachen Rezepte aus Großmutter's Zeit, für welche wir längst zu verwöhnt geworden sind, wieder Wert, und wie so manches andere einfache aber praktische Gericht bringen wir wohl auch wieder Stippmilch auf den Abendtisch. Wir legen hierzu die leberdick gewordene saure Milch mit dem Schaumlöffel auf ein mit einem sauberen Tuch belegtes Sieb und lassen die Molke abtropfen. Nach fünf bis sechs Stunden ist die Milch gut. Nun verrührt man sie mit süßer Sahne oder Milch und würzt mit Salz, gewiegtem Schnittlauch und Kümmelkörnern. Die Stippmilch darf nie krämelig sein, sondern muß eine glatte Schlagfahnenbeschaffenheit haben. Man kann die Stippmilch auch zusammen mit saurer Milch vom Suppenteller essen, dann läßt man die Gewürze fort und verrührt sie mit etwas Zucker.

Saures Bohnenessen. Ein Schinkenknochen oder ein geräucherter Schweinskopf oder ein Stück Speck wird mit dem nötigen Wasser bedeckt fast gar gekocht, dann nimmt man zwei Teile abgefädelte grüne Bohnen, einen Teil in Stifte geschnittene Karotten und einen Teil geschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln und tut alles Gemüse zusammen mit einem Sträußchen Marjolan, Thymian und Salbei sowie einem Teelöffel voll gehackte Zwiebel und einem Eßlöffel voll gewiegte Petersilie in die Kochbrühe zu dem Fleisch und kocht alles zusammen gar. Zuletzt schmeckt man mit Essig ab, rührt ein bis zwei Eßlöffel voll Weizenmehl in Wasser glatt und läßt damit das Bohnenessen sämig kochen.

Lachs mit Leinöl geschmort zu Pellkartoffeln. Junger Lachs oder Borste wird gepulvt, in Stücke geschnitten und mit ein wenig fettem, gewaschenem Rauchspeck in etwas siedendes, gereinigtes Leinöl getan. Dann gibt man etwas Salz, Pfeffer, Gewürzessig und eine Handvoll Rosinen daran. Zuletzt säubert man ein wenig Weizenmehl darüber und verlockt das Gericht damit. Man kann auch Rüb- oder Rohnöl verwenden oder ausgelassenen Talg benutzen. Zusammen mit grünem oder auch Gurkensalat und Pellkartoffeln gibt es ein gutes Abendessen für die Kriegszeit.

Champignon-Omelette. Auf die Person rechnet man drei Eier, die man auf einem tiefen Teller sehr gut abschlägt, salzt und pfeffert. Zwei bis drei rohe Champignons werden sauber gewaschen und in ganz dünne Blätter geschnitten. Dann läßt man in einer Omelettepfanne klare Butter heiß werden, schwingt die Champignons darin, bis sie weich werden, fügt etwas fein gehackte Petersilie dazu und gießt nun sofort die ausgeschlagenen Eier darauf, die auf hellem Feuer und unter beständigem Rühren mit der Gabel und Schütteln der Pfanne zu stocken anfangen, aber noch weich bleiben müssen, worauf man die Omelette zusammenrollt. Wenn die Omelette etwas Farbe genommen hat, schüttet man sie auf einen heißen Teller und serviert sofort.

Eier nach Jäger-Art. Hart gekochte Enteneier (zwei Minuten) werden quer geteilt; das Gelbe wird vorsichtig entfernt. In die so entstandene Höhlung wird Bratwurfsfleisch gefüllt, worauf die Eier in ihrer ursprünglichen Gestalt wieder hergestellt werden. Nachdem die Eier in heißem Salzwasser gar gemacht sind, werden sie trocken auf Kaffeeblätter gerollt, jedes Ei dann mit einem Eßlöffel in kleine Scheiben geschnittene, im letzten Augenblick in einer Pfanne auf schnellem Feuer in wenig Butter geschwitzte, frische Steinpilze überfüllt und mit dem durch ein grobes Sieb geseihten Eigelben loder bestreut.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageabteilung für den Leser nur noch, wenn sie dieselbe erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage dieselbe Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 185. Wie entfernt man aus Kakao dumpfigen Geruch? A. Sch. in W.
Antwort: Dumpfig gewordener Kakao ist wohl kaum wieder gebrauchsfähig zu machen. Versuchen Sie es, indem Sie den Kakao auf einer großen Platte in dünner Schicht ausbreiten und dann einige Zeit den Sonnenstrahlen aussetzen. Vielleicht ist der Kakao im feuchten Raume aufbewahrt gewesen.

Frage Nr. 186. Die Untersuchung mehrerer eingegangener Kohlpflanzen ergab, daß an der Wurzel viele kleine weiße, ca. 2 bis 4 mm lange Maden nagten. Die Wurzeln waren gelblich und vollständig verrottet, die Blätter sind noch grün, aber etwas welk. Wie ist diese Krankheit zu bekämpfen? F. G. in Sch.

Antwort: Ihre Kohlpflanzen sind von der Larve der Kohlflechte befallen. Diese bohrt die Pflanzen an und legt hier ihre Eier ab. Nach kurzer Zeit schlüpfen die Maden heraus und begannen sofort ihr Zerstörungswerk. Die von den Maden befallenen Pflanzen sind auszugiehn und zu verbrennen. Im Herbst ist das Stück Land stark mit Kalk und Kainit zu düngen. Auch sind sämtliche Kohlstängel herauszugiehn und zu verbrennen. Im nächsten Jahre dürfen Sie dieses Stück Land nicht mit Kohl bepflanzen.

Außen des Rhabarbers. Als Bier- und Nusspflanze zugleich hat der Rhabarber eine große Verbreitung gefunden, und allmählich nimmt die Zahl seiner Freunde zu. Schon von Anfang Mai ab, in manchen Jahren noch etwas früher, liefern seine Blätterstiele ein vortreffliches, erfrischendes Kompott, dem der etwas säuerliche Beigeschmack einen pilantzen Reiz verleiht. Nun gibt es allerdings Rhabarberstiele, so schreibt Herpers-Kohlstied bei Nachen in der „Deutschen Landwirthschaftlichen Presse“, die getadezu scheußlich schmecken; es liegt dies weniger an der Zubereitungsart, sondern häufiger daran, daß man minderwertige Sorten anbaue, und diese schlechteren Sorten kammern junest, was noch nicht allgemein bekannt sein dürfte, aus Sämlingspflanzen, also von Pflanzen der Ausfaat. Bei Anschaffung von Rhabarberpflanzen verlange man daher ausschließlich geteilte Wurzelstöcke bzw. geteilte Rhabarberpflanzen, das sind Sproßlinge mit Kopf und einigen Wurzeln. Man pflanzt diese im März-April in alleseitigem Abstände von 1 bis 1,20 m auf starkgedüngtes Land, und zwar so tief, daß der Kopf der Pflanze etwa 6 cm unter der Erde liegt. Durch Verabfolgung von Wassergaben unterstützt man die Triebkraft des Wurzelstodes, so daß bald kräftige Blattmassen sich zu entwickeln beginnen. Jedoch würde es verkehrt sein, schon im ersten Jahre zu ernten, weil die Pflanze hierdurch in ihrer Entwicklung gehemmt würde; erst im zweiten Jahre wird mit der Ernte begonnen. Bei der Rhabarberernte muß stets die Erhaltung der Triebkraft des Wurzelstodes im Auge behalten werden. Es würde daher falsch sein, die Pflanze gleich des größten Theiles ihrer Blattstiele zu berauben, sondern man nimmt nur immer ein Drittel des Gesamtbestandes, und zwar regelmäßig die härtesten Blattstiele, weg. Letztere werden nicht abgeschnitten, sondern ausgebrochen; auf diese Weise bleiben keine unnötigen Stumpfen von Blattstielen stehen. Auch die sich bildenden Blütenstiele müssen, sobald sie mit dem Stengel richtig heraus sind, ausgebrochen werden. Entfernte man sie früher, so würden von unten aus neue Blütenstiele austreiben und die Arbeit verdoppeln. Würden dagegen die Blütenstiele erst ausgebrochen, wenn sie bereits Samen tragen, so entzögen sie der Pflanze zu viel Nahrung. Etwa alle acht bis vierzehn Tage kann weiter geerntet werden mit der vorhin erwähnten Einschränkung; bis in den Juli hinein kann sich die Ernte erstrecken, ohne daß die Stiele sauer werden. Herpers hat im verfloßenen Jahre noch im August Rhabarber in Gläsern eingeweidt, der vorzüglich schmeckt. Allerdings wird man dies nur bei kräftig treibenden, in bestem Boden stehenden Pflanzentun, da ein Teil der Blätter der Pflanze unbedingt erhalten bleiben muß — zur Kräftigung des Wurzelstodes für die nächstjährige Ernte. Für gewöhnlich wird man Ende Juni bis Anfang Juli mit dem Ausbrechen der Blattstiele aufhören

dagegen die Blütenstiele weiter entfernen. Jeden Herbst wird der Boden um die Rhabarberstäuben vorsichtig gegraben und gut gedüngt. Dung- und Wassergüsse sind ebenfalls zur Entwidlung der Pflanze sehr angebracht. Man befürchte nur keine Überdüngung; denn der Rhabarber ist ein gewaltiger Fresser. An Kunstdüngern pflege ich pro Kopf der Pflanze 70 g 40 % Kalifals, 100 g Superphosphat und 100 g schwefelsaures Ammoniak, diese Düngemittel gut miteinander vermischt, zu verabreichen, und zwar im Herbst. In düngerkraftigem Boden kann der Rhabarber sechs bis acht Jahre auf derselben Stelle verbleiben; nach dieser Zeit erweist sich ein Umpflanzen, bestehend in einer Teilung der Wurzelstöcke, als zweckmäßig.

Salobst austreiben: Unter den Obstbäumen sieht man jetzt bei windigen Wetter oft Salobst liegen. Man lese es auf und vernichte es, denn in jeder Frucht findet sich gewöhnlich ein Häupchgen, meist des Apfel-, Birnen- oder Pfannenswidlers, das auf diese Art besetztigt wird. Sonst würde der Schädling sich hinter Baumrinden verbergen, aberwintern und im nächsten Jahre seine verheerliche Arbeit von neuem beginnen.

Das Löwenmaul ist, wie Stiefmütterchen und Vergikneinnicht, eine zweijährige Pflanze und läßt sich daher im Juli oder August auf ein kaltes Mistbeet aussäen, und es muß dann später an geschätzter Stelle auf ein Reservebeet gepflanzt, überwintert. Es gibt wenig Blumen, welche ein solches starkes Farbenbild, solch interessante Blüten und eine so ununterbrochene Blumenfülle bieten. Je mehr Blumen wir schneiden und zu Sträußen benutzen, desto mehr neue Blumen blühen auf. Da das Löwenmaul in hohen, halbhohen und niedrigen Abarten vorkommt, kann es zur Bepflanzung ganzer Gruppen verwendet werden, und das Aussehen der Pflanzengesehicht am besten gemischt, da eine Trennung derselben in Teppichbeeten wenig wirkungsvoll ist. Auch im Topfe ist das Löwenmaul eine nicht zu verachtende Pflanze, welche uns lange erfreuen kann.

Die graue Adergesselschnecke oder Keller-
schnecke, ihr Auftreten und ihre Fortpflanzung.
(Zugleich Fragebeantwortung.) Die graue Ader-
gesselschnecke ist im ausgewachsenen Zustande etwa
2½ bis 6 cm lang, hat einen hinten quer abge-
stutzten Mantel, eine gelbliche, mit dreifelsbrigen
Pinsulatur versehene Sohle sowie schwarze Striche
und Flecke auf dem weiß bis graubraun gefärbten
Rücken. Sie soll in einem Jahre bis 400 Eier legen,
die gegen Kälte und Trockenheit außerordentlich
widerstandsfähig sind; insofgedessen vermehrt sie sich
stark, und es ist erklärlich, daß man sie in manchen
Jahren in ungeheurer Zahl antrifft. Das Leben
der Schnecke ist an die Feuchtigkeit gebunden. Mi-
ßvorliebe zieht sie vom nahen Felde oder Garten
aus in die feuchten Keller. Der von den Schnecken
abgesonderte Schleim schützt ihren Körper vor

großer Wasserverdunstung und vermag bei uns auch eine Heilung gegen Dürre zu schenken. In die Trockenperiode — besonders nach einem warmen Regen kann man massenhafte Schnecken-Beobachtungen zu beobachten — länger an, so trocknet die Schnecken ganzlich aus und geht ein. Aber an feuchten Stellen kann sie monatelang leben. Im Anbetracht der Feuchtigkeitsbedürfnisse der Schnecken dürfte es allem bei ihrem Auftreten im Keller Trockenperioden desselben anzuraten sein. Alsdann ruft man sich ermöglichen läßt, die natürlichen Feinde zu Hilfe: Igel, Enten, Hühner und nicht ganz Kröten und Frosche; diese fressen sie mit großer Behagen. Dank deren unheimlicher Gefährlichkeit ist eine Schneckenplage dort, wo sich Igel aufhalten, so gut wie ausgeschlossen. Da die Schnecken Feuchtigkeits- Lebensbedürfnis ist, so man außerdem zu ihrer Vertilgung solche Thiere in Anwendung bringen, die ihnen ihre Feuchtigkeit entziehen und sie dadurch sterben. Am geeignetsten ist der frisch gelöschte Kalk, da er billig und bequem in pulverförmigen Zustande anzuwenden ist. Wenn die Schnecken von dem Kalk berührt werden, sondern sie die große Menge Schleim ab, der für sie eine schützende Hülle bildet, aus der sie heraustreten und dem Tode entgehen können. Nur die jungen Thiere finden dabei sofort ihr Ende. Die Behandlung ist daher nach einer viertel bis halben Stunde zu wiederholen; da die Schnecken infolge der reichlichen Schleimabsonderung nach der ersten Kalkbestäubung erheblich wassersüchtig geworden sind, haben sie die Fähigkeit verloren, so kurzer Zwischenzeit sich nochmals mit einschleichenden Schleimschicht zu umgeben. Die schrumpfen nach erneuter Kalkanwendung zusammen und sind bald ganzlich vernichtet. Dieses Verfahren zur Vertilgung der Schnecken hat sich richtiger Ausführung am besten bewährt. Die Bestäubung muß im freien Land in den frühesten Morgenstunden, jedenfalls vor Sonnenaufgang, vorgenommen werden, da der Kalkstaub dann mit Feuchtigkeit die frei auf der Erde — im Garten oder in Pflanzen — sitzenden Thiere trifft. Nach der zweiten Bestäubung wird man schon den gänzlichen Erfolg merken: große Mengen Schnecken liegen umher, an deren Schwarzwerden man ihren erfolgten Tod feststellen kann. Man muß also auch bei Schneckenplage im Keller alle Ratten und bestreue den Boden mehreremal mit gieblich mit ungelöschtem Kalk. **Frahnen.** **Abgeschnittene Blumen** längere Zeit erhalten. Um die abgeschnittenen Blumen im Zimmer möglichst lange frisch zu erhalten, so nicht zu viel in ein Glas getan werden. Das Wasser soll man jeden Morgen erneuern und trockenen Blätter entfernen. Noch größer ist der Erfolg dieses einfachen und natürlichen Verfahrens sein, wenn man eine Messerspitze Salbeter in das Blumenwasser schüttet.

Sommersprossen



Das garantiert wirksamste Mittel gegen Sommersprossen ist **Crème Diana**. In 5 Tagen keine Sommersprossen mehr. — Topf nur 2.50 Mark. Echt nur durch **Hirsch-Apotheke, Strassburg 97**. (Elaass)
Aelteste Apotheke Deutschlands.



Fliegenfänger

der Stelle der Welt,
Fläche 2x1 m
lang und 4 1/2 cm
breit, doppelt beleuchtet.
Garantie für jedes
Stück 100 Stück M.
4.20, bei 500
Stück franco
Nachnahme.
Sonstigen
Lagerfabrik
H. Beetz,
Warten-
feld 413
Chhr.

Ohrensaufen

Ohrenfluß, Schwerhörigkeit,
nicht angeborene Taubheit be-
seitigt in kurzer Zeit
Gehöröl.

Marke St. Pangratius.
Preis K 2.50; Doppelflasche K 4.-
Zahlreiche Dankschreiben. Versand
Stadtapotheke
Hofenhausen a. Alm 31 (Oberh.)

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Unterhaltungsliteratur für unsere Krieger
im Schlächtergraben:

Der Leibeigene. Eine Erzählung aus der Zeit der russischen Bauernaufstände. Von Oberländer (Nehfus-Oberländer). Zweite Auflage. Preis gebunden

3 Mt. Gewicht: 310 Gramm.

Gefammelte Schulhumoresten.

und Schulbuch — Schulmysterien — Stimmungsbilder und dem
Gymnasium — Samuel Fingerslings Tagebuch und eine Anzahl in
Buchform noch nicht veröffentlichter Geschichten. Von Ernst
Edelmann. Zweite Auflage. Preis gebunden 3 Mk. Gewicht:
480 Gramm.

Aus großer Zeit.

den Abbildungen. Preis geheftet 2 Mk. Gewicht: 450 Gramm.

Aus altem Jägerblut.

Kriegstaten ihrer Söhne von Friedrich dem Großen bis zu Wilhelm dem Siegerreichen. Nach Familienpapieren bearbeitet und herausgegeben von Ernst Ehrenfried Liebenowier, Königlich Preussischer Hof- und Kabinet-Buchhalter. Preis gebunden 2 Mk. Gewicht: 160 Gramm.

Säger-Erlebnisse aus Krieg und Frieden.

Herausgegeben vom Vorstand des Vereins Alter Garde-Jäger
in Berlin zum Fehlen der Unterstützungskasse des Vereins. Preis
portofrei 2 Ml. 50 Pf. Gewicht: 240 Gramm.

1866 ★ 1870/71. Erinnerungen eines alten Garde-Jägers. Von
Frisch Wülke. Preis elegant kartoniert
1 Mf. 50 Pf. Gewicht: 140 Gramm.

Zu beziehen gegen Einfindung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag. Direkte Sendungen nach dem Felle werden bei Voreinsendung des Betrages gern besorgt.

Berlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Wassersuchs- u. Blutreinigungstee Adler-Mark

zur Entfernung von krankhaften Wasseransammlungen im Körper und zur Ausscheidung von Unreinigkeiten und giftigen Stoffen. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Leber- und Nierenstörungen, Blasenleiden, Hautwassersucht, eingeschlafenen Wasseransammlungen im Brust- und Bauchfell-Raum, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach ärztlicher Vorschrift. Doppelpaket Mk. 2,50. Bitte an die **Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstraße 10**. Nur echt mit der Adler-Marke.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Verlag von J. Neumann, Neudamm in Pommern.

Und die Dienengut soll jetzt in der armenen
lande nugen. Sonst ist ein begerter Kräfte, wenn Batten
u. a. m. so teuer sind wie jetzt. Außerdem ist er namentlich
wunderten und Genesenden willkommen und zuträglich. Wirgen
Zuchtheilung so am Plage, wie gerade in der Dienengut.
Werke sind:

Der praktische Bienenmeister.

einer vollständigen Darstellung der Dilettanten- und einer Schilderung der Preussischen Bezirke von Emil Prutz selbst verfaßt. Mit vielen Illustrationen von Hermann Meißner. Preis kartonirt 1 Mk.

Die Selbsteinrichtung einer Bienenwirtschaft

oder genaue Anweisung zur Selbstherstellung einer
schämers, der Bienenwohnungen (Kästen) und des
lichsten Wirtschaftsinventars, nach eigenen Erfahrungen
gestellt und durch Illustrationen erläutert von Dr. Rother
Einmal. 8. Hef. Preis geheftet 1 M. 60 Pf.

Rienennöhrpflanzen. Ihr Anbau und Nutzen.
Hortmann, Gärtner.

geber bei der Verbesserung der Bienenweide.
mann Reizer. Preis kartoniert 1 Mt.

Zu beziehen durch die
Verlagsbuchhandlung von J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Nr. 51.

Gratisbeilage zum Hfingcr Kreisblatt.

1915.

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

Die Sumpfschneise.

Von Dr. E. Sch.

Unverwundlicher Lebensmut, sorglose Heiterkeit, munteres, flinkes Wesen sind wie bei den Meisen, von denen eine ganze Anzahl uns beheimatet ist, auch bei der Sumpfschneise zu finden. Im Äußeren dagegen unter-
scheidet sich diese Art von ihren Verwandten aus der Gattung Meisen durch unscheinbare, wenn nicht etwa unschöne Färbung, die sich zur Hauptsache aus Braun und Schwarz zusammensetzt. Grau ist die ganze Oberseite, an den Kopfseiten in Schwarz übergehend; braun oder mehr graubraun färbt sich der Oberkörper, während der Oberkopf bis in den Nacken ein Kinnstück in tiefem Schwarz lebhaft von den andern, deren Tönen abstecken. So trägt sich keine andere Meise. Und doch haben wir es fertiggebracht, die bekannte Sumpfschneise in eine Anzahl von Arten zu zerlegen, die sich bei einiger Aufmerksamkeit, leichter unter Bezug von sicher bestimmtem Vergleichsmaterial, wohl voneinander unterscheiden lassen. Wichtig ist, daß nicht nur Färbungsunterschiede sich finden, sondern daß auch in der Biologie der Vögel, in Lebensweise, Nistweise, Art zu nisten usw. charakteristische Verschiedenheiten bestehen sind, die mit den Beziehungen in der äußeren Umgebung in Zusammenhang stehen. Zunächst lassen sich ziemlich zwei Gruppen von Sumpfschneisen unterscheiden. Glanzköpfe und Däufköpfe, erstere mit bläulichem Schimmer an der schwarzen Kopfplatte, die andern mit reinem Schwarz ohne jeden Glanz. Von beiden Gruppen finden sich mehrere Formen innerhalb der Grenzen Deutschlands, wenn auch nicht überall. Es würde hier zu weit gehen, auf alle verschiedenen Formen bzw. auf alle Unterarten näher einzugehen. Es sei nur noch erwähnt, daß unter den Glanzköpfen bei uns am häufigsten die deutsche

Sumpfschneise (*Parus communis subpalustris*) zu finden ist, die überall, mit Ausnahme des äußersten Westens und des äußersten Nordostens, bei uns verbreitet ist. Von den Glanzköpfen trifft man in Deutschland am meisten die sogenannte Weidenmeise (*Parus montanus salicarius*) an. Wer sich näher über das etwas schwierige Kapitel der Sumpfschneisen unterrichten

deren Larven und Eier durchstöbern. Diese bilden aber nicht die ausschließliche Nahrung für unsern Vogel, sondern er behilft sich zur Winterszeit, wenn Insekten hoch im Preise stehen, mit allerlei Ersatzmitteln in Gestalt von Sämereien verschiedener Art. Mit Reifigen vergesellschaftet, kann man Sumpfschneisen im Gezweige von Erlen umherklettern sehen, wo sie aus den Bälgen dieser Bäume den Samen herausheben. Ganz ist für sie ein besonderer Lederbissen, und wo sie im Winter auf einem Futterbreit Hanstörner finden, kommen sie sicher wieder. Die Körner halten sie auf einem Zweige mit den Beinen geschickt fest und hacken sie dann durch kräftige Hiebe mit dem kurzen, aber starken Schnabel auf. Während ihres Umherstreichens lassen die Sumpfschneisen, die auch wohl Nonnen-, Mönchs- oder Graumeisen genannt werden, häufig ihren kurzen Rodruf „tit tit tit“ oder aber eine etwas längere Strophe hören, die sich durch „titscha titscha dädädädä-dett“ verfinstlichen läßt.

Als Nistort bevorzugt unser Meisen Baumlöcher, die es, wenn Mangel an fertigen Wohnungen herrscht, an morschen Stellen von Laubbäumen zuweilen selbst durch eifriges Hacken herstellt. Nistkästen bezieht es auch gern, wobei es ihm ziemlich einerlei ist, ob jene ein enges oder weites Flugloch besitzen. Bald steht das aus viel weichem Material gebaute Nest ziemlich niedrig, bald recht hoch; die Höhe dürfte zwischen einem und zehn Metern schwanken. Das erste Gelege, aus 6 bis 9 Eiern bestehend, findet man Ende April oder Anfang Mai; ein zweites folgt meistens im Juni. Die Färbung der Eier ist weißlich mit bräunlichen und violettbräunlichen Flecken, die am stumpfen Ende des Eies etwas dichter stehen als sonst.

Nach dem Flüggeworden der Jungen sieht und hört man die Familien gemeinsam in Laubholzbeständen umherziehen, sonst liebt die Sumpfschneise im Gegensatz zu manchen ihrer Verwandten nicht sonderlich größere Gesellschaften ihresgleichen.



Die Sumpfschneise.

will, muß schon ein größeres neuere Werk über Ornithologie zur Hilfe nehmen. Die deutsche Sumpfschneise führt ihren Namen eigentlich zu Unrecht, denn sie lebt keineswegs bloß in und an Sümpfen, sondern mehr in nicht zu dichten Laubhölzern, Parkanlagen usw. mit viel Unterholz. Meist steht man hier die beiden Gattungen der einzelnen Paare das ganze Jahr hindurch beisammen, ewig beweglich und unterwegs, jeden Busch, jedes Gäßchen nach Insekten sowie

Die Weidenmeise verdiente eigentlich mit Recht den Namen Sumpfschneise, da sie sich gern in Weidenbüschen, die ja meist auf feuchtem oder sumpfigem Boden stehen, aufhält. Sie lebt meistens versteckter als die vorige Art, ist im Freien äußerlich nicht leicht von jener zu unterscheiden, verrät sich aber dem Kenner durch ihre charakteristischen Stimmlaute. Sie ruft gedehnt „deh deh . . .“ und ihr Gesang ist ein helles, pfeifendes „tschi tschi tschi . . .“. Auch in der Brutzeit weicht die Weidenmeise von ihren glanzköpfigen Verwandten ab. Sie begründet erst Ende Mai ihre Familie und brütet infolgedessen nur ein Mal jährlich. Mit großer Vorliebe mischt sich die Weidenmeise selbst ihre Nistlöcher, und zwar meistens in morschen Weidenstämmen. Die Eier selbst ähneln denen ihrer Verwandten derartig, daß sogar ein gewiegter Eierkennner bei ihrer Bestimmung in Verlegenheit kommen kann, falls er nicht den Vogel selbst beim Nest beobachtet hat. Überhaupt ist, wie schon oben angedeutet, das richtige Ansprechen der verschiedenen Sumpfschneisen in der freien Natur eine mißliche Sache. Das hat aber nichts auf sich, denn als ungemein nützliche Vögel genießen die Sumpfschneisen, wie alle ihre Verwandten, das ganze Jahr hindurch den bedingungslosen Schutz des Gesetzes. Sie dürfen weder gefangen, noch geschossen, noch der Eier oder Nester beraubt, nicht verkauft und nicht im Käfig gehalten werden. Jeder Gartenbesitzer tut gut daran, die niedlichen, munteren Vögelchen nicht nur unbehelligt zu lassen, sondern ihnen durch Aufhängen von richtig angefertigten Nistkästen und im Winter durch passende Fütterung das Leben zu erleichtern.

Festkuchen.

Von G. W. . .

Unsere Festkuchen in diesem zweiten Kriegsjahre werden bedeutend sparsamer an Butter und Eiern ausfallen müssen, als sonst, denn selbst auf dem Lande, wo diese beiden Nahrungsmittel der Hausfrau immer noch mehr zur Verfügung stehen als in der Stadt, wird man in dieser Zeit nicht mehr 16 bis 20 Eier an einen Festkuchen wenden, denn die Eier haben dazu einen zu hohen Marktwert, und eine solche Verschwendung wäre auch nicht dem ernstesten Sinne unserer Zeit entsprechend. Was wir an Gewürzen und Zutaten, wie Zimt, Kardamom, Korinthen und Rosinen, noch zu unseren Festkuchen brauchen, ist bis auf Mandeln noch zu mittlerem Preise erhältlich, doch kann man auch hier noch sparen, indem man Korinthen und Rosinen durch selbstgetrocknete Weinbeeren oder gebräute, abgetropfte und gewürfelte Backpflaumen ersetzt. Statt Mandeln nehmen wir Wal- oder Haselnüsse, oder wenn es sich um einen Streufel auf Blechkuchen u. dgl. handelt, Bucheckern, denen wir stets ein bis zwei Löffel voll überbräute, von der braunen Haut befreite Pflaumen-, Pfirsich- oder Aprikosenkerne beimischen, welche die bitteren Mandeln täuschend ersetzen. Eine Mehlmischung stellen wir uns je nachdem aus Weizen-, Roggen-, Kartoffel- oder Agumma- sowie Mais- und Buchweizenmehl her.

Blunderbrot. 500 g Weizen-, 250 g Roggen- und 250 g Kartoffel- oder Agumamehl mischt man gut durcheinander, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung und gibt 100 g zerlassene Butter, 125 g gemahlene Zucker, vier ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch und 60 g in einem Teil der Milch aufgelöste Gese, nach Geschmack Kardamom, Zitronin und einen Eßlöffel voll gebräute, von der braunen Haut befreite und gestoßene Pflaumenkerne hinzu, macht einen Teig und läßt ihn aufgehen. Dann rollt man den Teig fingerdick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und streut Zucker, Korinthen oder kleinstückig geschnittene, zuvor gebräute Backpflaumen, Zimt und gehackte, vorher gebräute und von der braunen Haut befreite Walnüsse darüber, wickelt den Teig zu einer langen Rolle auf, formt eine große Bregel daraus, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Zucker darauf und bäckt sie im Ofen 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde goldgelb und gar.

Blechkuchen mit Streufel. 500 g Weizen-, 300 g Roggen- und 200 g Kartoffelmehl mischt

man gut durcheinander, gibt es in eine tiefe Backschüssel, macht eine Vertiefung in das Mehl und gibt 200 g geschmolzene Butter, 300 g Zucker, 40 g Zitronat, fünf ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 75 g in einem Teil der lauwarmen Milch aufgelöste Gese hinzu, arbeitet alles zu einem Teig, läßt ihn aufgehen und rollt ihn auf einem eingeseiteten, mit Mehl bestreuten Kuchenblech ungefähr wie einen kleinen Finger dick aus. Nun bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und streut folgenden Streufel recht ausgiebig darüber: Zwei Teile Wal- oder Haselnüsse und einen Teil Bucheckern hat man ausgeschält, mit heißem Wasser überbräut und mit spitzem Messer von der braunen Haut befreit, worauf man alle Kerne gründlich hackt und mit grobem Zucker, Zimt und Zitronin oder geriebener Zitronenschale vermischt. Nachdem der mit dem Streufel versehene Kuchen nochmals aufgegangen ist, bäckt man ihn 20 bis 30 Minuten bei Mittelhitze.

Rapfluchen mit Schokolade. 200 g Butter rührt man zu Sahne, gibt drei ganze Eier, 380 g Zucker, 375 g Weizen- und 125 g Kartoffelmehl (gemischt), ein Paket Vanillin, 125 g Schokolade, der man etwas Kakao zusetzt, $\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch und 40 g in einem Teil der Milch aufgelöste Gese hinzu, macht einen Teig, gibt ihn in eine ausgefettete und mit Reibbrot ausgestreute Rapfluchform und bäckt ihn circa eine Stunde.

Gefüllter Kaffeekranz. Aus 100 g Butter, zwei ganzen Eiern, 500 g gemischtem Mehl, zu gleichen Teilen Weizen-, Roggen- und Kartoffelmehl, 125 g Zucker, einem Eßlöffel voll Rum, zwei Eßlöffeln voll Rosenwasser, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 35 g in einem Teil der lauwarmen Milch aufgelöste Gese macht man einen Festteig, läßt ihn aufgehen und rollt ihn auf dem eingeseiteten und mehlsbestäubten Boden einer großen Springform fingerdick aus. Dann macht man aus 150 g Zucker und 150 g abgezogenen, geriebenen Wal- oder Haselnüssen nebst etwas Rosenwasser eine leichte Marzipanmasse. Von dieser Masse legt man einen dreifingerbreiten Kranz um den Rand des Teighobens, rollt den Rest Teig zu einer zweiten fingerdicken, runden Platte aus und legt sie über die Kränzfüllung. Damit die Teigblätter gut aufeinander schließen, bestreicht man sie mit geschlagenem Eiweiß. Vermittelt einer kleinen Käseglocke oder eines größeren Einmacheglasses rückt man den Teig in der Mitte rund aus, so daß ein Kranz entsteht, den man mit Butter bestreicht, mit Zucker, Korinthen und Zimt bestreut und bei Mittelhitze gar bäckt. Das in der Mitte herausgenommene Teigstück kann man gleichfalls mit Masse füllen und backen.

Rußtorte. Acht Eigelb rührt man mit 450 g Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt 200 g geriebene Walnüsse, 60 g Kartoffelmehl, ein Paket Vanillin sowie zuletzt den Eierschnee darunter, füllt den Teig in eine ausgefettete, mehlsbestreute runde Backform, bäckt ihn bei Mittelhitze gar und versieht ihn mit einem Zuckerguß. Dann garniert man die Torte mit eingemachten Walnüssen und anderen Zuckersüßigkeiten.

Einfacher Rapfluchen. 200 g Butter rührt man zu Sahne, gibt 225 g Zucker, vier Eigelb, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Schale einer Zitrone sowie etwas Muskatblät, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Sultane, $\frac{1}{4}$ Paket Backpulver sowie 250 g Roggen- und 250 g Kartoffelmehl nebst zwei bis drei gekochten, erkalteten und geriebenen Kartoffeln hinzu, zieht den Eierschnee darunter, füllt den Teig in eine ausgebutterte und mit Mehl bestreute Form und bäckt den Kuchen 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Buchweizenkuchen. Sechs Eigelb rührt man mit 250 g Zucker und dem Saft einer Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt die Zitronenschale, einen Eßlöffel voll aufgeschlagene, gebräute, von der braunen Haut befreite und feingestoßene Pflaumenkerne oder bittere Mandeln, ferner 125 g Buchweizenmehl und zuletzt den Reifen Eierschnee hinzu, tut den Teig in eine mit Butter ausgestrichene und mit Reibbrot ausgestreute Kuchenform und bäckt ihn bei Mittelhitze gar.

Bei den hier angegebenen Mehlmischungen ist es sehr wichtig, daß die verschiedenen Mehle durch ein Sieb gerührt und auf diese Weise recht gut miteinander vermischt werden. Will man die angegebenen Rezepte verändern, z. B. Rapfluchen nur aus Roggenmehl backen, das ganz gut glückt, so muß man von den Treibmitteln, wie Gese und Backpulver, stets etwas mehr zusehen, als wenn man Weizenmehl verbäckt, denn

Roggenmehl ist schwerer zu treiben. Zu beachten ist, daß unter Roggenmehl das feine Roggenmehl verstanden ist, nicht etwa Roggenschrotmehl oder Grobmehl.

Kleinere Mitteilungen.

Wenn Pferde an Blutmangel leiden, so zeigen sich zuweilen Schwellungen der Unterfüße, welche Fingereindrücke halten. In diesem Falle ist jede Behandlung mit Arzneien zwecklos, man muß vor allen Dingen die kranken Tiere von den gesunden getrennt und die Auscheidung der ersteren sorgfältig beseitigt werden. Die Tiere, in welchen sich kranke Tiere befanden, müssen jährlich wenigstens zwei- bis dreimal mit Kalkmilch, die Böden mit Kalkstaub und alle Stallteile mit Karbolineum desinfiziert werden; die die Ansteckungsstoffe der Blutmangel befinden sich hauptsächlich im Harn und im Kot. Fast immer in leichten Fällen mit Arzneien noch Erfolg zu haben, so empfiehlt sich die Verwendung von pulverisiertem Eisen und Kochsalz oder phosphorsaurer Kalk und Urin unter dem Namen des kräftigen Fütterung bleibt aber immer das beste Heilmittel.

Wenn Kälber das Saugen aus dem Euter einer Kuh lernen, so sind Aufblähungen keine Seltenheit. Sie entstehen dadurch, daß größere Mengen Milch zu hastig aufgenommen, die dann aus dem Euter in die ersten beiden Magen, die Pansen, zurückgestaut werden. Damit nun die Milch aus dem Pansen in einem dünnen, gleichmäßigen Saugzug zugeführt wird, bedient man sich anfangs eines Fingers, den man dem Tier als Sauger in den Mund steckt. Hier und dort verwendet man hierzu diesem Zwecke auch sogenannte Kalberzäpfchen aus Gummi. Treten Blähungen hier auf, so ist die Kürzung der Milchmengen das beste Mittel, um sie zu vermeiden.

Schweinefütterung mit Heu. Bei einem Futtermangel kann man mit Hilfe von Heu, z. B. Luzerne oder Serradella, in getrockneter Form, Schweinegut und billiger durch den Winter bringen und an zweiter Stelle kann auch Heu von gutem, z. B. Wiesengras benutzt werden, besonders wenn es selbstverständlich kann die Fütterung mit Heu für Mastschweine sowie für junge Tiere nicht in Betracht kommen, sondern sie eignet sich in der Regel nur als Nothelfer für ältere Färsen, welche im allgemeinen ist zu bedenken, daß nur Heu von genügender Futterwert hat, das von der Blüte vor der Blüte gemähten, gesunden Pflanzen stammt, die schnell und tadellos getrocknet sein können. Das Heu wird geschnitten und getrocknet und dann mit einem Zusatz von Schrot oder Getreide verfüttert.

Seilung der Schafrände. Die erwachsenen Tiere werden mit der Wolle etwa fünf Minuten lang in eine ein- bis zweiprozentige Kreosolseifenlösung getaucht. Das Bad bereitet man in einem großen Bottich; es soll mindestens 10°C warm sein. Zwei Männer tauchen das Schaf so tief unter, daß nur der Kopf aus dem Wasser ragt und die Augen geschont werden. Nach Ablauf von fünf Minuten wird das Tier in kaltes, lauwarmes Wasser gestellt, wobei die Wolle tüchtig reibt und alle Poren der Krusten entfernt. Man kann aber diese Handlung nur bei warmem Wetter oder in warmen Räumen vornehmen. Zum vollen Erfolge der Kur ist es notwendig, den Stall gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Der Boden muß nach Entfernung des Mistes mit gebranntem Kalkmehl bestreut werden, die Wände und alle Holzteile soll man mit Kreosolseifenlösung beigesetzt, die Luft durch Lüftung frisch halten.

Zur Verwendung der Eigelb als Futter. Die Eigelb teilt uns eine Geflügelzüchterin mit, daß sie die Eigelb haben keinen lassen, um den Stoff daraus zu entfernen; dann habe sie gekocht und gefunden, daß sie selbst für die kranke Junge nicht unangenehm schmecken. Von den Hühnern seien sie in diesem Zustande genommen. Jedoch erfordere das Kochen der Eigelb zu viel Feuerung und sei zu umständlich, deshalb hat die Züchterin einen anderen Weg gemacht, nämlich die gekochten Eigelb in Wasser und schichtweise mit gehobeltem Nadelholz der Sauerkohlbereitung in ein Faß gegeben, sie darin gleich dem Sauerkohl gären zu lassen. Eine nach einigen Wochen aus dem

nommene Probe ergab, daß die Hühner die Eidechsen den Sauerkohl begierig fraßen, sie gab ihnen das eingesäuerte Futter mit gekochten Karotten und etwas Knochenmark gemischt als Futter. Sie teilt zugleich mit, daß sie seit mehreren Jahren schon mit bestem Erfolge die Eidechsen ihres Gartens, wie Kohl, Rübenblätter, Sellerieblätter und andere Gemüse zerhackt in einem einzusäuerten Pfluge, um sie im Winter als Futter für Grünfutter an ihr Geflügel zu verwenden. — Der gleiche Versuch mit Kalksteinen der Bäcklerin bisher noch nicht gelungen, da sie zu schwer zu kauen seien als die Eidechsen, die nur wenig Kalksteinen zur Verdaulichkeit gegenberichten, daß durch Kochen der bittere Geschmack der Kalksteinen gänzlich geschwunden und die Hühner dieselben in zerhacktem Zustande gern genommen haben.

Dr. H.
Hammelfleisch als Fleischbraten. Den Rücken nicht zu frisch geschlachteten, fetten Schafes Hammels klopft und häutet man, dann legt man ihn in eine tiefe Schüssel, gießt eine Marinade aus Essig und Johannisbeersauce, Majoran, Thymian, Dragon, Pfefferkörnern, Vorbeerbältern, Petersilien, sechs geriebenen Zwiebeln und bis sechs zerquetschten Wacholderbeeren darüber. Nach fünf bis acht Tagen nimmt man den Rücken, den man täglich umgewendet hat, heraus, trocknet ihn ab und legt ihn in eine Pfanne, in welcher man das vom Rücken gereinigte Hammelfett ausgebraten hat. Ist der Rücken von allen Seiten gut gebräunt, gießt man etwas Wasser und nach Geschmack von der Marinade darunter, brät den Rücken 1½ bis 2 Stunden und gießt die bräunliche Fleischbratung mit etwas aufgewärmtem Kartoffelmehl. Dazu gibt man Lektower, Petersilien oder ein Gemüse aus getrockneten Pilzen, welche werden am Abend vorher gewaschen und in Wasser eingeweicht auf dem warmen Herd gekocht. Am nächsten Tage kocht man die Pilze in dem Weichwasser gar, haßt sie gründlich und richtet sie in einer Weichschüssel aus ein wenig Butter, Salz und einem Teil des Kochwassers an. Nach dem Essen würzt man mit Bouillonwürfeln, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft.

M. W.
Die kleine Braten schon werden. Einen großen Hammel schon herzustellen, ist lange nicht so schwer, als ein kleines Stücken Fleisch saftig und appetitlich herzurichten. Wer daher nur etwa einen Pfund Fleisch auf den Tisch bringen will, der tut gut daran, das folgende Rezept zu beachten. Man bringt kaltes Wasser zum Kochen, legt nun das vorbereitete Stück Fleisch hinein, läßt es aber nur 2 bis 3 Minuten darin, bis sich die Poren geschlossen haben. Darauf wird das Fleisch wieder in dem kochenden Wasser mittels eines Schaumlöffels herausgenommen, aber wohlgeachtet, mit einem Schaumlöffel. In einen so kleinen Braten kann man niemals mit der Gabel hineinstechen. Man läßt nun das Fleisch gut abtropfen und trocknet es mit einem sauberen Tuche flüchtig ab. In der Zwischenzeit hat man Fett oder Butter geschmolzen und legt da hinein das Fleisch, brät es von allen Seiten an und gießt einige Eßlöffel kochendes Wasser dazu. Dann läßt man das Fleisch auf gleichmäßigem Feuer weiter braten, bis man allmählich immer wieder einige Löffel Wasser zugießt. Erst nach Verlauf einer Stunde wird das Fleisch gesalzen. Wenn man beim Braten sehr aufgepaßt werden muß, daß das Fleisch nicht anbrennt, so kann man doch die Beständigkeit darauf rechnen, daß auch der kleinste Braten nichts an Wohlgeschmack einbüßt.

M. W.
Gebratener Fasan. Ein bis zwei gut abgewaschene Fasane werden sauber gerupft und zum Braten vorbereitet. Um zu sparen, läßt man vom Rücken mit Rauchspeck ab, legt ihn in die gebräunte Butter zusammen mit den Fasane einige übrig behaltene Speckwürsten, welche demselben kräftigen Geschmack vermitteln, als wenn man mit Speck spickt. Haben die Fasane Farbe genommen, gießt man etwas Brühe, Suppenwürfel und Wasser hergestellt, darüber und brät sie gar. zehn Minuten vor dem Anrichten gießt man etwas saure Sahne, die man von der täglichen Gebrauchsmilch abfüllen und durch ein feines Sieb lassen kann, hinzu und läßt die Soße ein wenig in Wasser aufgelöstem Weizenmehl, das man ein kleines Gemüse wie Blumenkohl oder Petersilien beilegt und für diesen Fall mit Stachelbeeren geschmorte Sauertraut.

M. W.
Große Seehe gebrat. Man schuppt den Fisch, reinigt ihn, wäscht ihn aus und trocknet ihn mit einem sauberen Tuch. Dann legt man den ganzen Fisch auf ein

Brett und spickt ihn möglichst dicht wie einen Hasen. Nunmehr schneidet man dünne, fette Speckscheiben und legt eine Bratpfanne soweit damit aus, daß der Fisch die Speckscheiben bedeckt. Nun legt man den Fisch mit dem Rücken nach oben in die Pfanne, streut Salz darüber und schiebt ihn in einen heißen Bratofen, begießt ihn fleißig mit dem ausgebratenen Fett, und wenn er schön braun ist (nach etwa ½ Stunde), tut man etwas in Milch gequirltes Weizenmehl, dem man so viel Zitronensaft hinzusetzt, daß man den Geschmack von saurer Sahne hat (als Ersatz für saure Sahne), aber den Fisch, nachdem wieviel man Tunkte haben will, ein bis zwei Tassenfülle voll. Ist der Fisch gar, gibt man ihn wie einen Braten auf den Tisch, die Tunkte extra. Als Beigabe kann man Sauerkohl oder Selleriesalat reichen.

Dr. H.
Milchpunsch. Ein viertel Liter guter Rum wird mit 125 g feinem Zucker, einer halben Stange Vanille auf Feuer gestellt, vier Eibölchen hinein gequirlt und das Ganze wie Weinschaum-Loße mit dem Schaumschläger geschlagen wobei zu beachten ist, daß die Masse nicht kochen darf. Dann gibt man unter fortwährendem Schlagen ein Liter kochende Milch hinzu und serviert den Punsch, der nicht stehen darf sofort.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage Nr. 311. Eins meiner Kaninchen hat, vermutlich durch Stehen im Dung, unter den Füßen wundete Stellen bekommen, es hat nach dem Füttern von Weißkohlblättern Durchfall; es macht abwechselnd mit dem einen und dem anderen Bein zappelnde Bewegungen. Was ist dagegen zu tun?

J. F. in D.

Antwort: Zunächst müssen Sie verhindern, daß das Kaninchen weiter in dem dünnflüssigen Dünger steht. Wenn der Käfig keinen abfallenden Boden hat, so daß alle Flüssigkeit ablaufen kann, so legen Sie einen Boden aus schmalen Spalierlatten hinein, den Sie sich selbst mit Leichtigkeit herstellen können, indem Sie die Latten mit ein paar Querslatten zu einem Rost zusammennageln, und zwar so, daß der Zwischenraum zwischen zwei Latten 1½ cm beträgt. Sodann haben Sie dem Kaninchen die Füße in lauwarmem Wasser, dem Sie auf 1 Liter 20 g Kreolin zusetzen, und bestreichen die Fußsohlen darauf mit Vaseline oder einem anderen milden Fett, was täglich zwei- bis dreimal geschehen muß. Dann kommt es hauptsächlich darauf an, den Durchfall zu beseitigen, was am besten dadurch geschieht, daß Sie dem Tiere als Futter altbadenes, nur ganz wenig angefeuchtetes Weizenbrot reichen, zum Trinken etwas Weichwasser, und zwar lauwarm. Leicht aufgeweichtes, nicht zerfallendes Reis als Futter ist ebenfalls zur Abwechslung gut, auch ein Brei aus aufgekochtem Leinsamenmehl. Wenn Sie Wasser zum Trinken geben wollen, dann nicht ganz kalt und mit ein wenig Eisendioxid versetzt, 3 g auf 1 Liter Wasser. Grünfütter darf das Kaninchen, solange der Durchfall nicht völlig beseitigt ist, überhaupt nicht erhalten, jedoch kann etwas gutes, trockenes Heu nicht schaden.

Dr. W.

Frage Nr. 312. Mein Ader, welcher zum Frühjahr 1916 mit Kartoffeln bestellt werden soll, hatte zur einen Hälfte als Vorfrucht Hafer, Roggen, Kartoffeln, zur anderen Hälfte Kartoffeln. Zur kommenden Düngung reicht mein Stalldünger infolge Einschränkung der Viehhaltung und auch Zulauf von Ader nicht aus. Welchen künstlichen Dünger raten Sie mir anzuwenden, in welchen Mengen und wann, in diesem Jahre noch oder erst zum Frühjahr? Der Ader ist lehmiger Untergrundboden.

H. S. in H.

Antwort: Die stickstoffhaltigen Düngemittel sind in der jetzigen Kriegszeit kaum noch für das nächste Frühjahr zu beschaffen, so daß Ihnen voraussichtlich nur übrig bleibt, dem betreffenden Ader jetzt im Spätherbst eine kräftige Düngung mit 40prozentigem, reinem, schwefelsaurem Kali (1 Btr. pro Morgen, ¼ ha) zu geben und dann zu versuchen, ob Sie für das zeitige Frühjahr vor der Saatfurche auf einen Morgen (¼ ha) entweder 1 Btr. schwefelsaures Ammoniak oder ebensoviel Ammoniaksuperphosphat irgendwo laufen können und austreuen.

A. F.

Frage Nr. 313. Vor 14 Tagen haben wir Apfelwein gekeltert, er gärt sehr gut. Kann man den Wein jetzt während der Gärung in einen kühleren Raum bringen, ohne ihm zu schaden?

P. W. in D.

Antwort: Es ist nicht anzuraten, den Wein während der Gärung kühler zu legen, die Gärung würde unterbrochen, der Wein bleibt dann länger trüb. Bis aber diese Antwort auf Ihre Frage eintrifft, wird die Gärung so weit fortgeschritten sein, daß ein Transport oder kühleres Lager nicht mehr schadet.

Schl.

Frage Nr. 314. Meine zweijährige, gut genährte Ziege, die im vorigen Jahre nicht zugekommen ist, wird nicht wieder brünstig. Was ist dagegen zu tun?

J. W. in B.

Antwort: Wahrscheinlich hat die Ziege im Vorjahre deshalb nicht aufgenommen, weil sie zu fett ist, hierin dürfte auch ein Grund mit zu suchen sein, daß sie nicht bodd. Verschaffen Sie dem Tiere bei einigermaßen gutem und windstillem Wetter Bewegung auf dem Hofe. Auch empfiehlt es sich, die Ziege mal einige Tage lang neben einen Bod zu stellen. Sollten Sie hierdurch keinen Erfolg erzielen, so geben Sie der Ziege dreimal 10 Tropfen Kantharidentinktur in ¼ Liter Leinsamenabkochung in 48 Stunden ein.

B.

Frage Nr. 315. Ich stellte nach dem Recepte einer Frauenzeitung Seife her, indem ich 1 Pfd. reines Nierenfett, 4 Liter Regenwasser, 1 Pfd. Ägnatron und ½ Pfd. Pottasche zwei Stunden kochen ließ. Am anderen Morgen konnte ich nichts schneiden, es gab Broden. Nach einigen Tagen war das ganze zu Gries zerfallen. Was habe ich falsch gemacht? War die Zusammensetzung nicht richtig?

P. W. in D.

Antwort: Ihre Zusammensetzung der Zutaten zum Seifekochen ist nicht gerade verkehrt, nur vermischen wir das Hinzutun von Salz, welches das Scheiden der Seife von der Lauge bewirkt. Kochen Sie das Ganze unter Hinzutun von einigen Litern Wasser nochmals auf, geben Sie ungefähr auf 1 kg Fett 50 bis 70 g Salz in die Masse und lassen Sie es damit noch eine Weile, einhalb bis dreiviertel Stunden, langsam kochen, damit die Seife sich von der Lauge trennt. Ob die Seife sich abgesondert hat, ersieht man daran, daß man den Daumen in die Lauge steckt und schnell wieder herauszieht. Bleibt die an dem Daumennagel haftende Seife gleich hart und zeigt sie keine Laugestellen mehr, so ist die Seife gut und kann ausgefüllt werden, andernfalls muß noch etwas Salz hinzugesetzt werden. Man kann auch kalzinierter Soda- und Kalzwasser zum Seifekochen verwenden. Man verwendet gewöhnlich zum Seifekochen 1 kg Talg, ½ kg Seifenstein, 2 Liter Wasser, 50 g Salz. Statt Talg nimmt man Sammelfett, als Schwaarten, Abfallfett, schmuckige Öle usw.

M. D.

Frage Nr. 316. An einigen in letzter Zeit geschlachteten Hühnern bemerkte ich zwischen Haut und Fleisch kleine gelblich-weiße, etwas glatt gebrütete Knötchen von der Größe eines Stednadelkopfes und kleiner. Da ich fürchtete, daß es sich hier um eine Krankheit handelt, habe ich sie zur Mähzeit nicht bereitet. Handelt es sich wirklich um eine Krankheit?

Frau U. in G.

Antwort: Mit Sicherheit läßt sich aus Ihrer Mitteilung nicht schließen, ob eine ernste Krankheit vorliegt; dazu wäre nötig, daß Sie über das Allgemeinbefinden der Tiere berichten. Haben Sie nicht beobachtet, ob dieselben munter und beweglich sind oder traurig umherstehen, sich in die Ecken drücken, wenig Appetit oder umgekehrt sogar Freßgier zeigen, dabei aber trotzdem körperlich nicht zunehmen, sondern sogar abnehmen? Wir fürchten nämlich, daß es sich bei Ihren Hühnern um eine sehr schwere Krankheit, nämlich um Tuberkulose, handelt, gegen die es kein Heilmittel gibt; die gelblich-weißen Knötchen lassen darauf schließen. Dieselbe ist sehr ansteckend; daher sind alle Hühner, welche die aufgeführten Krankheitserscheinungen zeigen, sofort zu töten; der Stall ist gründlich mit einer Lösung von 3 g Kreolin in 1 Liter Wasser zu besprengen oder abzuwaschen, der Dünger mit der Streu tief zu vergraben oder mit Kalk zu überstreuen. Die Übertragung der Krankheit geschieht nicht durch bloße Veräufung, sondern nur dadurch, daß Tuberkelbazillen von den erkrankten Tieren in das Futter der gesunden gelangen, was hauptsächlich dann der Fall ist, wenn das Futter oder Trankwasser etwa mit den Ausleerungen der kranken in Verührung kommt; daher sind auch Futter- und Trankgefäße sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.

Dr. W.

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

Züchtung einer Melone im Freien. Durch sorgfältige Kreuzung ist es einem erfahrenen Melonenspezialisten Ostpreußens gelungen, nach zwölfjährigen Bemühungen eine ganz zuverlässige Melone für das freie Land mit allen guten Eigenschaften einer Treibmelone, für das norddeutsche Klima passend, zu züchten. Da sie sich, wie Landesökonomierat Siebert in der „Frankfurter Zeitung“ mitteilt, jahrelang bewährt hat und auch selbst in den ungünstigen Sommermonaten die Probe bestand, unterliegt es keinem Zweifel mehr, daß sie sich in den Gemüsekulturen allgemein verbreiten wird, wie sie es nach den vorliegenden Erfahrungen tatsächlich verdient. Der Züchter rühmt dieser Melone nach, daß sie in jedem Hausgarten ohne Mistbeet und ohne große Mühe herangezogen werden kann. Siebert hat zwar des ungünstigen Wetters wegen zwei kleine Fenster auf die Pflanzen gelegt, diese aber an den vier Enden hoch gestützt, so daß stets freier Luftzug bestand. Die Pflanzen erwiesen sich immer als gesund und wüchsig. Der unbekannte Züchter verdient unstreitig ein besonderes Lob dafür, daß er die Ausdauer besessen hat, eine widerstandsfähige Freilandmelone zu züchten, die sich durch köstlich duftendes Aroma und feinen Geschmack auszeichnet und für jede anspruchsvolle Tafel empfohlen werden kann. Dabei sind die Früchte zuckerhaft, saftreich und rotfleischig und in dieser Beziehung nicht zu unterscheiden von den unter Glas gezogenen Melonen. Eine sehr wertvolle Neuheit, die größter Beachtung und weitestverbreitung wert ist, und gerade deshalb, weil Melonen bisher als kostspielig und sehr empfindlich in der Anzucht galten, während es nunmehr jedem, selbst dem weniger bemittelten Gartenliebhaber, möglich gemacht ist, diese kostbare Frucht heranzuziehen und seiner Speisefarte einzuverleiben. In dem Gemüsegärtchen des Frankfurter Palmengartens hat sich der Versuch praktisch bewährt, und es hat festgestellt werden können, daß die Neuheit den bisherigen Mangel an wirklich guten, brauchbaren Freilandmelonen behoben hat. Ohne Zweifel wird diese Melone zu einer Volksfrucht werden.

Zwiebeln müssen im kommenden Frühjahr in sehr großen Mengen angebaut werden. Man

sei schon jetzt darauf bedacht, für die nötigen Stedzwiebeln zu sorgen, denn gerade an frühen Zwiebeln wird es sehr fehlen. Der Anbau wird sich sicher lohnen, auch wenn die Stedzwiebeln, wie nicht anders zu erwarten, etwas teuer sein sollten. Auch für Zwiebelsamen sollte man beizeiten, es ist schon jetzt starke Nachfrage, und er wird im Frühjahr noch teurer sein. Das Land für Zwiebeln ist jetzt im Spätherbst zu graben und reichlich mit Kompost und, wenn möglich, mit Holzasche zu düngen. Mistdüngung ist, auch im Herbst gegeben, immer schädlich. Die beste Vorfrucht für Zwiebeln sind Kohl und Kartoffeln.

Strohstreu zur Streu. Das in diesem Jahre reichlich nach den Spätsommerregen gewachsene und jetzt nach dem ersten Frost schnell gefallene Laub wird ja überall trocken zusammengebracht werden, wo sich Sparbarkeit infolge geringerer Sommerernte gebietet. Das kann auch im Walde ohne ernstlichen Schaden geschehen, wenn nur das diesjährige frische gefäht wird. Auch an den Gefellen (etwa 6 m zu beiden Seiten) wird der sorgsamste Forstmann in diesem Jahre gern die Nadelstreu hergeben. Ich habe aber auch, so führt Schröder in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ aus, klar erfahren, daß die gesamte Streu aus den Nadelstreuflächen entnommen werden kann, wenn für Ersatz gesorgt wird; Leichschlamm, Schlud, Moor aus der Nähe sind oft fast umsonst, wenn sie nämlich irgendwie bewegt werden müssen; eine nicht kostspielige Kundschaftung tut's aber auch fürs erste. Daß an allen Gewässern Rohr und Schilf, soweit es nicht bereits grün mit Vorteil veräußert wurde, ebenso gewonnen wird wie im Frühjahr das „Dress“, ist in solchen Zeiten wohl selbstverständlich. Es geht ja auch noch bei Eis, gibt aber bedeutend weniger Masse als wie jetzt mit dem Blatt. — Torfstreu ist ja in diesem Jahre nicht mehr zu haben, wohl aber bergen viel mehr Güter Torferde oder streufähiges Moor, als geglaubt wird. Suchet, so werdet ihr finden! Im Notfall streut auch Plaggen-, Rasen- und Erdstreu gut, die Schneidestreue der südlichen Gebirge wird man wohl unseren norddeutschen Bauern nicht beibringen. Wieviel schneuliche eroffene Wiesen kenne ich, deren Narbe, im

Winter abgeplagget — bei Frost mit dem Spannpfluge — eine tabellose, ausgiebige Fläche abgibt! Der Saurewiesenvirt ist dann gleich zu zwingen, die Nadelstreu im Frühjahr trocken zu fällen und mit Mineraldünger versehen anzulegen, und erlebt meistens sein blaues Wunder an der frischen Einsaat. Hat er einen Reihenaussaat, so ist die Streu fast so gut wie tabellos, so ist die Streu fast so gut wie bei Torfmoosstreu. Aber auch Rasen (schlechtlich) trocken gewonnen, gut zerleinert, gut, und seine Entfernung von den Wegen usw. ist meist ohne jeden Schaden, oft von Nutzen, da bisher überwiegend Unkraut ihre Samen für die Felder hielten. Sägespäne geben ja bekanntlich gute Streu. In allen Wirtschaften, die eine Häckelmaschine an der Dreschmaschine anbringen können, kann nur mit solcher gedroschen werden; man glaubt es nicht, wieviel weniger Stroh dann „verunreinigt“ wird. Allerdings wird auch weniger gestreut und man wird sich mehr mit der anregenden Wirkung des Stallbäns abfinden müssen. Aber es läßt sich ja zur Düngervermehrung sonst so viel jedermann Bekanntheit, daß ich davon absehen will, es hier aufzuführen. 1,70 cm lange Britzchen, aus Düngungsstangen zusammengeklappt und in die Reihen untergelegt, Schwämme angebunden, es wohl wenigstens dem Ansehen nach den meisten Landwirten bekannt ist, läßt schließlich, wenn sein muß, ganz ohne Streu auskommen, was unsere Viehzuchturländer beweisen, ohne jeden Schaden für die Gesundheit des Viehes oder seine Erzeugnisse, und die Reinhaltung ist dabei noch eine bessere als in Ställen mit reichlicher, in diesen Jahre dem Futter vorzubehaltenden Strohstreu.



Rheumatische und Nerven-Schmerzen werden mit Togal-Tabletten rasch und dauernd bekämpft, selbst die anderen Mittel verjagen. In Apotheken zu Mk. 1.40. Mk. 3.50.

Ein unklutiger Sieg war der ungeahnte Riesenerfolg unserer letzten Kriegsanleihe. Das war zugleich der schlagendste Beweis deutschen Wohlstandes und deutscher Tatkraft. — Daß trotz des schrecklichen Krieges deutsche Tüchtigkeit in wirtschaftlicher Hinsicht ebenso wenig wie in militärischer ungeschwächt ist, beweist auch die weltbekannte Firma Jonaß & Co., Berlin, die eben ihre neuesten Preislisten herausgegeben hat. Trotz der Krieges erschienen 3 Sonderpreislisten über Vaterländischen Schmuck, Photographische Artikel und Spielwaren. Aus dem schier unerschöpflichen Inhalte seien hier nur erwähnt: Uhren, Schmuckstücke, Geschenk- und Luxusartikel aller Art, photographische Apparate, Musikinstrumente usw. Sämtliche Waren werden auf Wunsch in entgegenkommender Weise gegen bequeme Ratenzahlungen geliefert. Genaueres ist den vorerwähnten, reich illustrierten Preislisten zu entnehmen, die auf Wunsch völlig kostenlos übermittelt werden durch die Firma Jonaß & Co., Berlin NS 488, Belle-Alliancestraße 7—10.

Gehöröl. Schwerhörigkeit, Nasen-, Hals-, Brust-, eingetretene Taubheit, beste Erfolge, Fl. M. 1.50.

Bettträsen. kann schnell u. sicher durch den Gebrauch von Bettträsen-Pastillen entfernt werden. Sch. M. 2.50. (14)

Naemoferralcidsrup. Kalkleisensirup, hebt d. Appetit, befördert d. Verdauung, fördert Blut- u. Knochenbildung, deshalb ganz besonders empfohlen, in den ersten Stadien von Lungenkrankheiten durch Heilung, Verkalkung erkrankter Lungenteile, erfrischt das Aussehen, Kräfte u. Körpergewicht nehmen zu, der Gebrauch sollte einige Zeit fortgesetzt werden. Fl. M. 3.50, 3 Fl. M. 9.—. Bitte nur aus der Adler-Apothek München D 57, Sendlinger Str. 13.

Ohrensauen

Chrensch, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit (07)

Gehöröl.

Marle St. Vagratius. Preis A 2.50; Doppelflasche A 4.—. Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadlaphothek, Passenhofen a. Am 31 (Oberh.).

Bettträsen,

Befreiung garant. sof. Alter u. Geschl. angeb. Auskult. unkonst. Inskult. „Sana“, München 13, Dachauer Str. 54.

Persil
zum
Waschen!

Henkel's Bleich-Soda

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis A 5.— gegen Nachnahme. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenstraße 20.

Leucht-Uhren selbst herzustellen. Prospekt Nr. 15 umsonst von Postfach 92, Frankfurt a. M.

Bettträsen,

Befreiung garant. sof. Alter u. Geschl. angeb. Auskult. unkonst. (06)

Hgg. Versandhaus Engbrecht, Stockdorf 153 bei München.

versicherung tragender Stuten

3 % feste Prämie mit Rückzahlung bei Nichtträchtigkeit, und Versicherung übernimmt Vaterländische Vieh- u. Viehversicherungsgesellschaft Dresden, Werdnerstraße 29. Promie Entschädigung bis 90 % der Versicherungssumme. Günstige Versicherungsbedingungen. Höchste Reserven. Täglich Vertreter überall gelte.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Soeben ist neu erschienen als schönstes Weihnachtsgeschenk dieses Jahres

Im Wasgentwald.

Ein Jäger- und Kriegsroman aus dem Grenzland.

Von Ferdinand von Raesfeld.

Preis gebunden 3 Mk., gebunden 3 Mk. 50 Pf.

Ein Weihnachtsgeschenk nach dem Herzen jedes aufrechten Deutschen, namentlich im Sinne unserer Landwirte, Forstmänner und Jäger! Der Verfasser ist ein bekannter Forstmann — Königl. preussischer Forstmeister — und als jagdlicher Schriftsteller und hirsdgerechter Jäger weit bekannt. In seinem Roman führt er uns in die Forsthäuser und Wälder Elsaß-Lothringens und schildert die schwierigen Aufgaben, die den deutschen Forstbeamten in dem Deutschland abholenden Grenzlande fünfundsiebzig Jahre hindurch erwachsen. Deutsches Jagd, Grenzwilderei, Schmuggel, Vaterlandsverrat sind die Erlebnisse, frohliches Weidwerk, forstwirtschaftliche Erfolge, Liebe und Anerkennung bei den Gutgesinnten die Freuden des schweren Lebens im reichsständischen Walde. Aus solchem glücklich gewählten Hintergrunde hebt sich neben einer prächtigen Schilderung von Land und Leuten die tragische Familiengeschichte des Helden unseres Romans wirkungsvoll heraus. Wie ein verheerendes Unwetter bräut dann der Weltkrieg 1914 in die Wälder der Vogesen, und da lernen wir deutsches Heldentum kennen, in dem auch unser Held dem Vaterlande dient und für dieses blutet. So gibt uns Ferdinand von Raesfeld ein Buch packenden Inhalts, vorzüglicher Volksbeobachtung, vaterländischen Empfindens und nicht zuletzt voll herrlicher Natur-, Wald- und Jagdschilderungen.

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

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.