



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Idsteiner Zeitung“.

1916

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

Schweineschlachtereien im Kriegsjahr.

Von A. Br.

In Friedenszeiten sprechen wir vom Einbraten als vom Schlachtfest und freuen uns auf den Überfluß an guten Dingen, wie dem Braten, frische Würst usw. Jetzt in Kriegszeit müssen wir das Einbraten mit anderen Augen betrachten, denn wir wissen genau, daß der Überfluß an guten Dingen durchaus nicht groß ist, daß es vielmehr sparsam einzuteilen und auszunutzen gilt. Unser Fleischvorrat auf die vorliegende Zeit auch reicht, denn wir können nicht wie früher einfach zum nächsten

genommen. Ferner wird als Nächstes der sogenannte Riemen ausgehauen, es ist dies das Rückgrat des Schweines mit dem darauf sitzenden Fleisch und Speck, letzterer bleibt abgelöst zur Mettwurst und zum Ausbraten. Der vom Speck befreite Riemen ergibt am oberen, dem Kopf zugekehrten Ende den Genickbraten, außerdem noch ein zum Pökeln geeignetes Fleischstück. Alles übrige magere Fleisch ist das Mettfleisch und wird zu Mettwurst bestimmt. Nun wird rechts und links auf jeder Seite das Bauchfleisch zwei Hand breit abgeschnitten und zu Leberwurst bestimmt. Daraufhin werden die Schinken ausgelöst, die Speckseiten abgeschnitten und die Schultern oder Vorderbeine herausgetrennt; Eisbeine und Pfoten, oder Spitzbeine genannt, werden gleich zurechtgehauen und zum Einpökeln bestimmt. Vom Gesichtspunkt der Sparsamkeit aus werden wir zunächst die Herstellung von möglichst viel Dauerware bevorzugen und zum Beispiel außer den beiden Keulen auch noch die Vorderbeine des Schweines zu Schinken bestimmen. Aus den Vorderbeinen werden hierzu die Knochen ausgelöst, das Fleisch rollt man fest auf, umschürt es mit Bindfaden zu je einem Rollschinken, den man einpökelt und räuchert wie andere Schinken. Auf Mettwurst muß ganz besondere Sorgfalt verwendet werden, da sie in Kriegs- wie in Friedenszeiten gleich begehrt ist und sich bis in den Sommer hinein halten soll. Die Mettwurst wird nur in die besten, fetten Schweinedärme gestopft, und zwar möglichst fest, da sie sich sonst nicht hält. Da wir möglichst viel Mettwurst machen wollen, sparen wir an der frischen Wurst etwas, das heißt, wir mengen die Blutwurst zum Beispiel mit etwas mehr Blut an, als in andern Jahren, wo der Grundsatz: „Wenig, aber beste Sorte“ mehr Berechtigung hat als jetzt. Die weichausgebratenen Schmalzgrieben können von diesem Standpunkt aus anstelle der Fettwürfel mit in die Leberwurst, welche sofort für den täglichen Tisch bestimmt ist, kommen. Man spart hierdurch ein gutes Stück Bauchfleisch, welches eingepökelt

und geräuchert wiederum manches Mittagessen ergibt. Bedingung ist, daß man die Grieben nicht hart werden läßt beim Schmalzausbraten, sondern sie etwas früher herausnimmt und das Schmalz noch eine Zeitlang weiterbrät, damit es hinreichend gar und haltbar wird. Einige recht gute Blut- und Leberwürste lassen sich vorzüglich unten in den Schmalztöpfen aufheben, indem man das heiße Schmalz darüber gießt.

Diese Würste sind dann für Feldpostpakete besonders beliebt und brauchen vor dem Verpacken nur gut vom Schmalz befreit werden. Wieviel Fleisch man sonst zu frischer Wurst bestimmen will, richtet sich ganz nach den Verhältnissen; aus den nachfolgenden alterprobten Rezepten wird jede Hausfrau das für sie Passende finden.

Mecklenburger Blutwurst.

Das Mettfleisch wird hierzu nur gröblich gehackt und das schiere Rückenspeck in feine Würfel geschnitten. Auf 10 Pfd. Mettfleisch 3 Pfd. Rückenspeck, 130 g Salz, 5 g Salpeter, 18 g gestoßener weißer Pfeffer und ein gehäufte Eßlöffel voll Senfpulver. Gut verkneten, fest in Dörme stopfen, abbinden, salzen und am andern Morgen in den Rauch hängen.

Leberwurst. Auf eine rohe Schweineleber gibt man 2 Pfd. rohes Schweinebauchfleisch, dreht beides mehrmals durch und verarbeitet es mit dem gekochten, abgelaßten und feingewürfelten Bauchfleisch eines Schweines, würzt mit einem Suppenteller voll in Schweinefett geschmorter, durch ein Sieb gestrichener Zwiebeln und schmeckt mit Salz, Pfeffer, Nelken, Majoran und Thymian ab. Dann wie bekannt in Därme

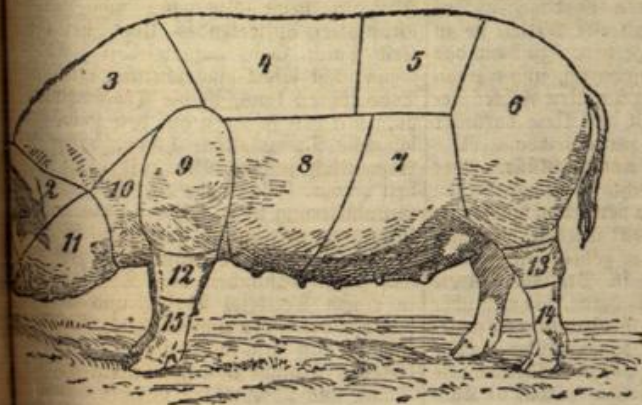


Abbildung 1. Fleischerteilung beim Schwein.

1 Kopf, 2 Ramm, 3 Rücken, 4 Lendenstück, 5 Hinterhinken, 6 Bauch, 7 Schleppe, 8 Vorderhinken, 9 Vorderhinken, 10 Brust, 11 Waden, 12, 13, Eisbeine, 14, 15, Spitzbeine.

gehen und Ertrag für das Fehlende. Das Schwein geschlachtet und im mit großen Krägern und unter von heißem Wasser von den entfernt, so wird es mit den Hinterbeine gegen die Wand zu stellende gebunden und ausgenommen. Von innen wird gleich das Darmfett entfernt und in kaltes Wasser gelegt. Über saubere Bretter zum Trocknen die Liefen näht man später die Dauerwürste. Ist das Schwein abgetunt man mit der Zuhauen das Schwein mit der Rückenseite auf den Schlachttisch legt; zuvor das Stück mit der daranherausgeschnitten. Zunächst der Kopf hinter den Ohren abgeschlagen und das Hirn heraus-



Abbildung 2.

Ausgeschlachtetes halbes Schwein. 1 Rauhohle, 2 Gehirn, 3 Rückenmark, 4 Wirbelsäule, 5 Rückenspeck, 6 Nieren, 7 Leber, 8 Pankreas, 9 Zwölffingerdarm, 10 Zwölffingerdarm, 11 Brusthöhle, 12 Brustspeck.

Geht dem Geflügel Grit. Das Geflügel hat bekanntlich keine Zähne, um das harte Körnerfutter zu zerkleinern, bevor es von dem Magen aufgewelkt und zur Verdauung hergerichtet wird. Deswegen besitzen die meisten Geflügelarten einen Kropf, in welchem das Futter einweichen und aufgewelkt wird, und es verflücht in Menge kleine Steinchen, die hauptsächlich dazu dienen, im Kropf und Magen die Körner zerkleinern zu helfen, um sie in einen breiigen oder halbflüssigen Zustand zu bringen, und wenn man ein Stück Geflügel schlachtet und den Magen aufschneidet, so trifft man in demselben eine Menge dieser Steinchen an. Freilaufendes Geflügel hat nun meistens Gelegenheit, sich genug dieser Steinchen zu suchen; in beschränkten Ausläufen aber sind sie bald verschwunden, sofern sie überhaupt vorhanden waren. Deshalb ist es notwendig, ihm solche im Auslaufe oder im Scharräume zu beliebiger Aufnahme in einem Kästchen hinzuzulegen. Sie sollen ungefähr von dem Umfange größerer Getreidekörner bis zur Größe von Maiskörnern sein, und je schärfer ihre Kanten sind, desto besser dienen sie obigem Zwecke. Man stellt sie deswegen durch Zerkleinern von Granit, Bajalit, Quarz, Sandstein oder durch Ziegelsteine, Scherben von Porzellan- und Tongefäßen und dergleichen her und nennt dies Grit. Jedoch dient der Grit nicht bloß der Zerkleinerung, dem Zermahlen des Futters, sondern es sind in demselben auch Stoffe enthalten, welche aufgelöst ins Blut übergehen und zur Bildung gewisser Körperstoffe, namentlich der Federn, beitragen, welche aus Kieselsäure enthalten. Der Grit wird daher länger im Magen nach und nach aufgelöst, und die Langer in demselben befindlichen Steinchen nehmen durch eine runde Gestalt an. Erhält das Geflügel keinen Grit, so wird das Futter nur unvollkommen verdaut, und die Tiere leiden sogar Schaden an ihrer Gesundheit.

Dr. H.

Gefüllter Hase als Festbraten. Man wird zum Weihnachtsfest gern einmal einen größeren Hase als sonst auf den Tisch bringen wollen, da ein Hasenbraten sehr angenehm, und wenn man ihn füllt, so reicht er auch für eine ganze Anzahl Personen. Hierzu balgt man den Hase ab und wäscht ihn aus, trennt Kopf und Vorderläufe ab, aber die Rippen am Rückgrat sitzen. Nun befüllt man aus vier Teilen Wildbret — man nimmt Gans, Herz, Leber sowie das Wildbret von Kopf und Vorderläufen — und einem Teil frischen zerhackten Schweinefleisch oder Rauchspeck, zerhackten gelochten, kalten geriebenen Kartoffeln, zerhackten Tassenkopf voll feingehackte eingemachte Steinpilze, zwei Tassenköpfe voll geriebenen Zwieback, Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebeln, zwei Eiern und einem Pössel voll Weizenmehl eine geschmeckliche Füllung zusammen. Hat man Speck, so füllt man den Hase; sonst legt man in das Fett, worin man den Hase brät, einige Speckschwarten oder Schinkenabfälle, welche denselben herzhafte Geschmack geben. Ist der Hase gar, stellt man die Füllung mit Buttermilch — an Stelle von saurer Sahne — fertig und dickt sie mit Weizenmehl. A. V.

Karpfen in Rotwein. Die Karpfen werden geschlachtet und dabei das Blut in etwas Essig aufbewahrt. Dann nimmt man die Karpfen aus und schneidet sie in passende Stücke, um sie mit Salz, gehackten Zwiebeln, grobgehobenem Pfeffer und Nellen, einigen Zitronenscheiben und Petersilienblättern und so viel Rotwein und Fleisch zu Feuer zu bringen, daß sie schwach bedeckt sind. Nach dem Garsein dickt man die Kochbrühe mit geriebenem Zwieback, gibt etwas Zucker sowie Karpfenblut hinzu, feigt die Soße durch ein Sieb und richtet sie über den Karpfen an. A. V.

Mehlkuchen mit Kuhmilch. 375 g ausgekeimte Dinkel- oder Weizenmehl, auch Buchenerlörnerne Sonnenblumenterne reibt man auf der Handmühle, gibt 375 g Zucker dazu und vermischt mit dem steifen Schnee von 5 Eiern. Am Abend hat man einen Hefeteig aus 500 g Mehl, 35 g Zucker, 2 Eigelb, 1 Paket Vanillin und 1/2 l in etwas lauwarmen Milch aufgewelkter Hefe. Diesen Teig rollt man am Morgen nicht zu fingerdick auseinander, läßt ihn aufgehen und schneidet die oben angegebene Aufmasse gleichmäßig aneinander, um den Kuchen dann bei 150°C im Ofen gar zu backen. A. V.

Einsacher Dinkelkuchen. 1 kg Weizenmehl vermischt man mit 60 g aufgewelkter Butter, 60 g Zucker, 4 Eigelb, nach Geschmack Zitronenschale

und Kardamom sowie 60 g in etwas lauwarmen Milch aufgewelkter Hefe zu einem Teig, den man aufgehen läßt und auf dem mehlbestreuten Backblech etwa 1 cm dick ausrollt. Mit Butter leicht bestreut, streut man reichlich feingewiegte Kuhföhre, Zucker, Korinthen und Zitronat darauf, sprengt Rosenwasser darüber und wickelt den Kuchen zu einer Rolle auf, die man, indem man sie an dem einen Ende festhält, mehrere Male umdreht und dann auf einem Backblech zum Kranz formt. Nach dem Aufgehen bäckt man den Kuchen goldbraun gar und verzieht ihn mit einer Zuckerglasur. A. V.

Weihnachts-Apfelkuchen. Ganz ohne Kuchen will man die Weihnachtsfeierstage doch nicht verbringen, aber da Mehl, Eier und Butter knapp sind, wird man auf den üblichen Festkuchen verzichten müssen. Statt dessen kann man sich billig einen Apfeltuchen herstellen. 100 g Butter werden zerlassen und mit 200 g Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz und einer Messerspitze Zimt vermischt. Alles das wird gut durcheinandergesiebt. Wer ein Ei besitzt, schlägt es in die Masse, wer das nicht hat, der schütte statt dessen 2 Eßlöffel saurer Milch in den Teig. Derselbe wird gut durcheinandergesiebt und dann auf einem mit etwas Fett bestrichenen Blech ausgerollt. Man läßt ihn eine volle Stunde stehen und belegt ihn dann erst mit den Apfelschnitten, die man vorher zubereitet hat. Die Äpfel, die in dünne Scheiben geschnitten wurden, hat man leicht überkocht, doch muß man vorsichtig dabei zu Werke gehen, damit die Scheiben nicht zerfallen. Ist der Kuchen dann belegt, streut man ein wenig Zucker darüber. Wer Korinthen hat, kann damit den Festkuchen noch verbessern; es geht aber auch ohne. Das Blech wird dann in einem mäßig heißen Ofen geschoben und der Kuchen bei geringer Hitze langsam gebacken. Statt der Äpfel kann man natürlich auch andere eingelegte Früchte oder auch Marmelade verwenden. M. T.

Marmelade aus Wöhren wird in einfachster Weise in folgender Weise bereitet: Fünf Pfund Wöhren werden gewaschen, die Haut flach abgeschabt und roh durch die Fleischmühle gemahlen, der gewonnene Brei wird mit dem Zusatz der Schale und des Saftes einer Zitrone zu Mus dick eingekocht. Zucker kann nach Belieben gegeben werden, nötig ist derselbe aber nicht. Schlegel.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür haben aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 376. Habe aus Holzäpfeln 75 Liter Saft zu Apfelwein gefiltert, der Saft ist rein, ohne Wasser und Zucker, liegt seit vier Wochen im Faß und gärt nicht. Wie wird der Wein zum Gären gebracht und wie sonst behandelt? A. W. in K.

Antwort: Der Saft von Holzäpfeln hat, wie jeder Saft von herbsauren Früchten, keine auffallend starke Gärung. Die Holzäpfel ergeben einen recht guten Trunkwein, etwas sauer, aber kräftig, und hält sich über den Sommer. Er kann auf der Hefe belassen bleiben. Wollen Sie ihn schnell fertig haben, dann ist etwas Zucker und Hefe nötig, um die Gärung bald einzuleiten. Wir raten aber, ihn sich ausbauen zu lassen bis zum Sommer. Schlegel.

Frage Nr. 377. Ich habe vor sechs Wochen einen Zentner Weißkohl zu Sauerkohl in einen feineren Topf eingemacht und ungefähr 5 g Dill daran getan; jetzt schmeckt der Kohl ganz bitter. Die oberste Schicht, 3 bis 4 Zoll hoch, sieht grau aus. Was mag die Schuld sein? H. K. in V. bei E.

Antwort: Jedenfalls ist der Kohl nicht fest genug in den Topf hineingestampft. Der Kohl muß nach dem Schneiden schwach mit Salz vermischt und dann schichtweise mit einem Stampfer fest hineingestampft werden. Die sich absondernde Flüssigkeit ist abzusaugen. Nachdem so der Topf bis zum Rande fest mit Kohl gefüllt ist, bedeckt man das Kraut mit einem Tuche, legt einen Holzbedel darauf und beschwert diesen mit einem Feldstein. Als Beigabe kann man Dill, Weinreben, saure Äpfel usw. verwenden. Sie haben gewiß den Kohl nicht gepreßt, daher ist die obere Schicht verdorben. Der Kohl muß gut gären, dann hält er sich lange. Ob Sie den Kohl noch verwenden können, können wir von hier aus nicht beurteilen. Nehmen Sie die schlechte Schicht oben ab, vielleicht ist der untere Kohl noch gebrauchsfähig. M. D.

Frage Nr. 378. In Ermangelung von Stalldünger möchte ich im Winter mein Gartenland in Größe von 6 Ar, auf welchem außer Kartoffeln auch sämtliches Gemüse gezogen wird, ausschließlich mit Düngelack (Stückfall), sowie mit Thomasmehl und Kainit düngen. Welche Menge Düngelack ist zu rechnen für Kartoffeln bzw. für Gemüse? Welche Menge Thomasmehl bzw. Kainit ist zu rechnen für Kartoffeln bzw. für Gemüse? Wann ist Düngelack, wann Kunstdünger am besten zu streuen? Es handelt sich um mittelschweren bis leichteren Boden. F. S. in V.

Antwort: Da Sie Ihr Gemüsefeld mit Kunstdünger düngen wollen, so wäre jetzt im Herbst je 100 Quadratmeter 20 kg Düngelack, 1,0 kg 40prozentiges Kalidüngelack oder Kainit und 3 kg Thomasmehl gleichmäßig auszustreuen und unterzugraben. Außerdem wäre für Kartoffeln je 100 Quadratmeter 2,0 kg schwefelsaures Ammoniak bei der Bestellung auf die rauhe Furche breitwürfig zu geben. Gr.

Frage Nr. 379. Meine Jungen haben Kaninchen, von denen die Jungen eins nach dem andern eingehen. Sie sind in Kästen in einer Stube, haben Licht und Luft. Was sollen die Tiere zu freisen bekommen, Rüben und was sonst? Können die Tiere im ungeheizten Raum sein, müssen sie Wasser bekommen? M. B. in L.

Antwort: Vor allen Dingen ist bei der Fütterung zu beachten, daß durch möglichst reiche Abwechslung der Appetit stets rege gehalten wird. Zunächst füttern Sie alle Haushaltsabfälle mit Ausnahme von Fleischresten, also Brotreste, Abfall von Gemüse, aber nichts Fauliges, Schimmeliges oder Weltes, Kartoffeln und Kartoffelschalen, gekocht und zerkleinert, sobald reichlich gutes Heu, ferner Rüben, namentlich Kohlrüben, Runkelrüben und Mohrrüben, sobald etwas Kleie, mit lauwarmen Wasser angefeuchtet, außerdem etwas Korn, möglichst Gerste oder Hafer. Im Sommer ist überwiegend Grünfutter zu geben. Daneben aber auch etwas Heu. Bei Grünfütterung ist auch Wasser zu reichen, das bei Grünfütterung nicht erforderlich ist, aber nicht ganz kalt, sondern im Zimmer einige Stunden abgestanden. Ein geheizter Raum ist nicht notwendig, jedoch darf der Raum nicht zu kalt, und vor allen Dingen muß er zugfrei sein. Gute, saubere Stallung mit reichlicher Streu ist stets notwendig; der Urin muß abfließen können. Ob an dem Eingehen Ihrer Kaninchen etwa mangelhafte Ernährung oder eine andere Ursache schuld ist, vermag ich aus Ihren Angaben nicht zu beurteilen. Dr. H.

Frage Nr. 380. Ich bin Bureaubeamter, 34 Jahre alt. Da mir diese Tätigkeit gesundheitlich nicht zuträglich ist und ich andererseits großes Interesse für die Landwirtschaft habe, so wäre ich nicht abgeneigt, Landwirt zu werden und die Bewirtschaftung eines kleinen Gutes zu übernehmen. Gibt es ein kleines Buch, wo man sich über alle landwirtschaftlichen Sachen, wie: Erwerbung, Einrichtungen usw. eines Gutes, informieren kann. Ist mein Vorhaben gutzuheißen? W. G. E.

Antwort: So, wenn das Bauernwerden so einfach wäre, wie Sie das offenbar meinen, dann genügt es vielleicht schon, ein kleines Buch darüber zu lesen. Allein mit Hilfe von Büchern vermag man überhaupt nicht Landwirt zu werden. Dazu gehört besonders, ererbte Veranlagung — ein jahrelanges wirkliches Erlernen und Üben all der Arbeiten — ein Begreifen all der Zusammenhänge zwischen Boden, Klima, Pflanzen- und Tierleben, Volks- und Weltwirtschaft. Und schließlich heißt es dann, das Begriffene bei all den hundert täglichen Anforderungen in die Tat umsetzen, und zwar so zweckmäßig, daß ein Erfolg dabei herauskommt. Ob Sie eine Frau, die zum entsprechenden Landhauswirtschaftlichen fähig ist, haben, ob Sie Vermögen besitzen, um ein Gut zu kaufen bzw. zu pachten und all das Übrige, was sonst noch dazu gehört, das erwähnen Sie gar nicht. Jedenfalls ist Ihr Vorhaben ohne weiteres nicht gutzuheißen. Vielleicht beschaffen Sie sich zunächst einmal die Landwirtschaftlichen Brosamen von Gebatter Christian aus dem Verlage von F. Neumann, Neudamm, Preis gebunden 2,80 Mk. Sie sehen aus dem antwortenden Buche wenigstens einigermaßen, was ein kleiner Landwirt heutzutage alles wissen soll. Wenn Sie das Buch gelesen haben und Sie bei Ihrem Plan beharren, kann dann vielleicht eingehendere landwirtschaftliche Literatur für Sie in Frage kommen. M. D.

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

Die Anlage eines Laufhofes für Füllen ist für jeden Pferdebesitzer ein dringendes Bedürfnis. Ein großer Platz ist für den Laufhof durchaus nicht immer erforderlich; es genügt auch schon, falls die Räumlichkeiten beschränkt sind, ein kleinerer Raum. Der Zweck eines Laufhofes ist nämlich nicht der, daß die Füllen darin im stärkeren Tempo laufen sollen, sondern er soll den Tieren Gelegenheit geben, in ruhiger Weise sich ganz nach Belieben und bei jedem Wetter zu bewegen und die frische Luft zu genießen, weil dadurch ein wohlthuender Einfluß auf die Entwicklung der Füllen ausgeübt wird. Am zweckmäßigsten ist es, wenn der Laufhof mit dem Stall in Verbindung steht, damit die Tiere Gelegenheit haben, ihren Aufenthalt ganz nach Belieben zu wählen. Die Einfriedigung eines solchen Platzes kann auf verschiedene Weise geschehen, am besten dürften sich Latten eignen. Zu vermeiden sind zu hohe Schwellen in den Türen der Ställe und scharfe Kanten an den Lattenträgern.

Die Verwendung von Kalisalzen zur Kopfdüngung der Wintersaaten ist besonders dann erforderlich, wenn im Herbst der Dünger nicht rechtzeitig untergebracht werden konnte. Kainit unmittelbar vor oder gar gleichzeitig mit der Saat zu geben, ist nicht zu empfehlen; besser ist es dann, zur Kopfdüngung der Wintersaaten seine Zuflucht zu nehmen; denn die Erfahrung hat gelehrt, daß die Kopfdüngung der Wintersaaten mit Kali und anderen Düngemitteln erfolgreich angewendet werden kann. Natürlich kann diese Art der Düngung nur als Notbehelf angesehen werden, die Regel bei der Düngung der Wintersaaten muß immer sein, die künstlichen Düngemittel, besonders Kalisalze, so zeitig wie möglich vor der Saat in den Boden zu bringen. Von den Kalisalzen eignet sich vierzigprozentiges Kalifalz am besten zur Kopfdüngung, wo es aber fehlt, kann man auch andere Kalisalze verwenden. Das Ausstreuen kann während des ganzen Winters bis in das zeitige Frühjahr

hinein stattfinden. Am besten geschieht das Ausstreuen bei offenem Wetter, bei trockenem Frost oder bei nicht zu hoher Schneedecke im Winter. Man vermeide es, den Dünger auf beregnete oder betaute Pflanzen zu streuen.

Liegels Winterbutterbirne ist an sich eine dankbare Sorte, es ist ein Massenträger. Sie hat nur den Fehler, daß die Früchte leicht schorfig werden. Dagegen hilft aber ein tüchtiges Auslichten der Kronen und ein öfteres Verjüngen derselben. Dadurch wird das Holz jung und frisch erhalten, die Rinde bleibt glatt, und somit hat der Birz keine rechte Heimstätte zur Überwinterung. Der Baum hat reichlich Düngung nötig, er erschöpft seine Kraft durch reiche Erträge.

Die **Früherse Saxa** ist eine sehr empfehlenswerte Sorte. Sie ist sehr fruchtbar, ist gesund im Wuchs und entwickelt sich sehr schnell. Sie bringt meist schon noch im Mai die ersten frischen Schoten. Sie ist gleich gut als Einmachersorte, aber auch als reife Frucht locht sich dieselbe gut zu Suppe und Brei. Sie wird 60-70 cm hoch und bedarf deshalb Reifer zur Stütze. Schlegel.

Seht den Obstkeller nach! Obst, welches sich in Kellerräumen befindet, die nicht gütig gelegen sind, fängt leicht an zu faulen. Das Faulen macht schnell Fortschritte, und man kann dann einen großen Teil seines Vorrates verlieren. Vor allem lüfte man täglich eine Zeit, etwa eine Stunde, oder gehe, falls erforderlich, noch gründlicher vor. Nach vorübergehender Entfernung des Obstes reinigt man gründlich den ganzen Raum, streicht die Wände mit Kalkmilch und verbrennt hierauf Schwefelsäuren, wobei Fenster und Türen fest verschlossen werden. Auf diese Weise wird der Raum bis in die kleinsten Ritzen desinfiziert. Das Abbrennen von Schwefelsäuren kann alle Monate einmal stattfinden, es schadet dem Obst nichts, zerstört aber immer von neuem die faulnisbildenden Sporen. Auch lüfte man im Winter täglich eine Stunde, nur muß

man bei großer Kälte das Obst erst bedecken um es vor dem schroffen Temperaturwechsel zu schützen.

Das eingeschlagene Gemüse, Weißkraut, Wirsing, Kottkraut usw., muß im Winter oft nachgesehen und die schadhafte Blätter entfernt werden. Diese sind, falls dieselben nicht als Viehfutter verwendet werden, einfach zu trocken. Zu diesem Zweck werden die Blätter in feine Streifen geschnitten, auf Gärten oder einblech auf ein Brett gelegt und in den Trockenofen des Herdes eingeschoben. Kann man etwas Kohlrabi, Stedrüben, gelbe Rüben und etwas Sellerietraut oder Wurzeln dazu trocknen, so dieses zusammen eine vorzügliche Gemüsesuppe, die an Güte gelauster Julienne nachsteht!

Kamelien im Winter. Es ist darauf zu achten, daß die Kamelien nicht zu nahe aneinander stehen kommen, damit Licht und Luft von allen Seiten auf die Pflanzen einwirken können, und daß der Standort nicht verändert werden, da der Wechsel des Lichts sehr leicht das Abfallen der Blütenknospen veranlaßt. Das Begießen hat im Winter nur selten zu geschehen, jedoch muß es gründlich vorgenommen werden, falls es einmal notwendig geworden ist. Das Wasser muß durch die Abgüßlöcher ablaufen.

Ärztlich empfohlen gegen:



Hunderte von Anerkennungen. Jogal-Tabletten sind in allen Apotheken erhältlich. Preis Mk. 1,40 und Mk. 3,50.

Feldzugs-Uhr 3.80 Mk.
bei 6 Stück nur 3.60 Mark.

Zifferblätter u. Zeiger nachts leuchtend
Bel 6 Stück 5.80 Mk.

Feldzugsarmbanduhren mit Leuchtblatt St. 7.00 Mk. Taschenuhren St. 20.— Mk. Metallkapseln 40 Pf. Uhrketten, vernickelt, St. 35 Pf. Lederuhrbänder St. 80 Pf. Uhrglasschützer für Armbanduhren St. 50 und 65 Pf. Illustrierte Kataloge gratis. Wiederverkäufer verlangen Engros-Katalog.

Hugo Pincus, Hannover 37.
Versand ins Feld nur gegen vorherige Einsendung des Betrages inklus. Porto. (50)

Reines Gesicht

rosige Bräune, verleiht rasch u. sicher „Kress Kalla“ Unübertroffen gegen Sommerprossen, Mitesser, Pickel, Rote, Hautentzündungen, Hautunreinigkeiten. Tägliches Erprobte! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Ohrensaufen
Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit (49) Gehöröl
Marke St. Pangratius, Preis 2.50; Doppelflasche 4.—. Besondere Dankschreiben. Versand: Stadtapotheke Waffenhofen a. Rh. 31 (Oberh.)

Bettwäsche
Betreiung sofort. Alter und Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. „Sanis-Versand“, München 3, Dachauer Str. 54.

Damenbart
Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 2.— gegen Nachnahme. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Nachgenannte, vorzüglich ausgestattete Fachkalender für Landwirte, Jäger und Forstbeamte seien zur Anschaffung bestens empfohlen:

J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt
auf das Jahr 1917.
Schwache Ausgabe A, mit vierteljährlicher Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 60 Pf., 10 Stück und mehr je 1 Mk. 40 Pf. Stärkere Ausgabe B, mit halbjährlicher Anordnung im Notizkalender, Preis 2 Mk. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 80 Pf.

„Waldheil“, Kalender für deutsche Forstmänner und Jäger
auf das Jahr 1917.
I. Teil: Taschenbuch, fest und dauerhaft in grüne Segel-Perlmutter gebunden, mit Glanzst. II. Teil: Forstliches Hilfsbuch, fest gebunden, als schenkbare Anlage. — Schwache Ausgabe A, zweiter Teil als lose Anlage, Preis 2 Mk. 5 Stück und mehr je 1 Mk. 70 Pf. Stärkere Ausgabe B, zweiter Teil in den ersten am besten eingeklebt, mit vermehrtem Anhang aus Millimeterpapier und Abreißzetteln, Preis 2 Mk. 40 Pf. 5 Stück und mehr je 2 Mk. 10 Pf. — Neben der allgemeinen Ausgabe erscheinen Sonderausgaben für Großherzogtum Baden und Groß-Lothringen.

Jagd-Abreißkalender 1917, herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung, in Großformat 175x26 cm. Reich illustriert. — 221 Blätter mit monatlichen Kalendertagen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weitverbreitete Jagen, Bege und Pflege des Wildes und Treibens in Fortendruck. Preis 2 Mk. 50 Pf. In Partien sechs Stück und mehr je 2 Mk. 30 Pf.

Forst- und Jagd-Abreißkalender für 1917 mit forstlichen und jagdlichen Anweisungen, Ratsschlägen, Sprüchen, Liedern u. a. m. Preis zusätzlich Verpackung 70 Pf.

Abreißkalender für Landwirte und Gärtner für 1917 mit täglichen Anweisungen, Obst-, Blumen-, Pflanzenzucht und Landwirtschaft. Preis zusätzlich Verpackung 70 Pf.

Rüchen-Abreißkalender für 1917. Enthält für jeden Tag einen Küchenzettel, Hauswirtschaft, außerdem ausgewählte Einsprüche u. a. m. Preis zusätzlich Verpackung 70 Pf.

Wochen-Notiz-Abreißkalender für 1917, in Groß-Quartformat. Auf jedem Blatte Woche mit reichlichem Raume für Notizen. Preis 1 Mk.

Brieftaschen-Kalender für Feld, Wald und Jagd für das Jahr 1917. Mit monatlichen Monats- und Monatszetteln. Format 9,5x5 cm. Preis 30 Pf. 5 Stück werden je 1 Mk. 40 Pf., 10 Stück für 2 Mk. 50 Pf. geliefert.

Wandkalender der Deutschen Jäger-Zeitung für das Jahr 1917. Mit jagdlichen Bildern und Szenen. Anzugeben Preis 70 Pf. Auf Pappe geliefert mit Faden (nur als Postpaket zu versenden). Preis 1 Mk. 50 Pf.

J. Neumanns Wand- und Kontor-Kalender für das Jahr 1917. In Quartformat. Preis 30 Pf. In Partien: 3 Stück 80 Pf., 10 Stück 1 Mk. 80 Pf., 25 Stück 4 Mk. 60 Stück 6 Mk. franko.

Zu beziehen sind diese Kalender gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Bettwäschen.
Betreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. (52) Institut „Aurora“, Reichardtshausen a. Rh. 76, Oberh.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein

Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbesitzer u. Landwirte
nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke von J. Rodewald, Apotheker.
Preis in Leinen gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Das Buch soll in der Bibliothek jedes Landwirtes stehen, seine Lehren werden vor manchem Viehverlust bewahren. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt Beilegung sind 5 Pf. Personengebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Jdscheiner Zeitung“.

1916

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

Winterfütterung unserer Kleinvögel.

Von Dr. Ernst Schäff.

Neben der Beschaffung von Nistgelegenheiten, die bekanntlich besonders für unsere Winterbrüter in der freien Natur vielfach recht sind, spielt bei den Maßnahmen zum Schutz unserer heimischen Vogelwelt eine sehr wichtige Rolle die Fütterung in Zeiten des Mangels, also vornehmlich im Winter. Alle Vögelarten, die nicht wie ihre in dieser Beziehung besser gestellten Genossen bei Einbruch der rauhen Jahreszeit mildere Gefilde aufsuchen, wo selbst den gefiederten Gästen freilich selten in schlimmster Weise nachgestellt kommen bei ungünstigen Verhältnissen während Winters oft in große Verlegenheit und sind zuweilen durch Nahrungsmangel zu Grunde gegangen, der gar manchen von ihnen dahinrafft. Da kann der Mensch wohlthätig eingreifen, indem er für künstliche Fütterung Sorge trägt.

Diese Winterfütterung kann auf verschiedene Weise und mit sehr verschiedenen Mitteln vor sich gehen und ist einfach und anscheinend unbedenklich, wenn es sich nur um unnatürliche, sondern die Vögel geradezu nachahmen, da letzteres, bei gutem Wetter im Freien, nicht rasch von Vögeln gefressen, verdaut und dann leicht schädlich wirken kann. Die meisten Stoffe zur Winterfütterung sind auch fetthaltige, wie Sonnenblumenkörner, Mohnsamen, Bucheckern usw., sowie getrocknete Vogel- und Holunderbeeren; diese sind für Insekten- und Allesfresser, Fettstoffe verschiedenster Art. Das ist keineswegs für Menschen verwendbar, da es ein Fuchs- oder Katzenabwerf, der frei und im Freien aufgehängt, einen großen Nutzen sein. Außer diesen natürlichen Futtermitteln gibt es noch künstliche, auf die wir weiter unten kommen werden. Sie bestehen, um den Vögeln zu nehmen, zur Hauptsache aus Getreidekörnern in Feld und Wald sich findenden

Stoffen, sind aber in besonderer Weise zusammengestellt und hergerichtet.

Wer die Absicht hat, sich eine Vogelfütterung im Winter einzurichten, tut gut, wenn er sich rechtzeitig mit Futtermitteln versieht, die z. T. ja unmittelbar in der

Natur vorhanden und mit leichter Mühe einzusammeln sind. Dahin gehören z. B. Vogel- (Ebereschen-) sowie Holunderbeeren, die, bei trockenem Wetter gepflückt und an einen lustigen Ort aufbewahrt, sich lange halten. Weiter kann man leicht einen größeren Vorrat von Begeerichstengeln mit Samen einsammeln, ferner die reifen Fruchtstände von allerlei Korbbütlern, wie Disteln verschiedener Arten, Klettern, Zichorien usw., vor allem auch Sonnenblumenköpfe, ebenso Kürbis- und Gurkenkerne. Auf dem Lande kommt in erster Linie in Betracht das Scheuergesäme, Hinterkorn

oder wie sonst die beim Reinigen des Getreides sich ergebenden Unkrautsamen genannt werden. Hiervon lassen sich größere Mengen beschaffen und mit Vorteil zur Winterfütterung unserer Kleinvogelwelt verwenden. Von einiger Wichtigkeit ist, besonders für die Insektenfresser, das Fett. In jetzigen Zeiten sieht es damit natürlich recht bedenklich aus, da alle für Menschen nur irgendwie verwendbaren Fettstoffe zur Vogelfütterung nicht in Betracht kommen. Aber es werden ja wieder andere Zeiten eintreten, in denen minderwertige Abfälle vom Schlachten zur Beschickung der Futterplätze verwendet werden können.

Die oben erwähnten künstlichen Vogelfuttermittel bestehen aus verschiedenen der genannten Samen, die mit einem an der Luft erstarrenden Fett (Talg) zusammengeschmolzen sind und entweder in Form von Tafeln, Klößen,

Broden u. dgl. benutzt oder in geschmolzenem Zustande auf Zweige von Fichten, oder in eingebohrte Löcher von dicken, im Freien aufzuhängenden Knüppeln (Abbildung 1) gegossen werden. Ganz besonders empfehlenswert

ist es, diese flüssige Futtermasse auf die Zweige von jungen Fichten zu gießen, wo sie gut anhaftet und von Meisen und anderen Vögeln eifrig abgepickt wird. Man kann dies Verfahren entweder im Garten oder Park ausführen oder sich einen solchen

„Futterbaum“ auf den Balkon stellen, wo in aller Bequemlichkeit das anziehende Treiben der munteren Gäste zu beobachten ist (Abbildung 2). Eine bewährte Vorschrift zur Herstellung der künstlichen Futtermasse ist folgende: 150 g getrocknetes gemahlenes Weizenbrot — mit Fett zusammen gemischt nicht schädlich —

100 g getrocknetes, gemahlenes Fleisch (kann Pferdefleisch sein), 200 g ganzer Hansamen, je 100 g gequetschter Hansamen, Mohnsamen, Hirse, je 50 g Mohnmehl, Hafer, trockene Holunderbeeren, Sonnenblumenkerne, Ameisenpuppen (fälschlich Ameiseneier genannt); alles dies wird mit etwa 1500 g Talg von Hammel, Rind oder Wild zusammengeschmolzen, gut durcheinander gemengt und dann entweder sofort mit einem langstieligen Löffel auf Zweige usw. gefüllt, wo es rasch erstarrt, oder aber zum einstweiligen Aufbewahren in passende viereckige Formen gegossen, wie sie auch als Futterlücken oder Futtersteine in Friedenszeiten im Handel erhältlich sind. Es ist natürlich ziemlich bedeutungslos, ob von dem einen oder anderen Stoff etwas mehr oder weniger genommen, dies oder jenes fortgelassen oder ob irgend andere Stoffe zugelegt werden. Das Rezept soll nur einen



Abbildung 1. Futterknüttel.



Abbildung 2. Futterbaum.

ungefähren Anhalt zur Herstellung des außerordentlich praktischen Futtermittels geben.

Die Art und Weise, in der den Vögeln nun die ihnen zugeordneten Futterstoffe darzubieten sind, kann sehr verschieden sein. Die Sämereien können am einfachsten an einem geschützten, von Schnee freizuhaltenden Platz ausgestreut werden. Das geht aber nur so lange, als es nicht schneit; bei auch nur etwas länger andauerndem Schneefall wird die gute Absicht des Vogelschützers bald hinfällig, da das Futter vom Schnee rasch völlig zugedeckt wird. Dagegen hilft ein Dach, das man am einfachsten aus Fichtenzweigen oder Stroh auf einem Stangengerüst herstellen kann. Ein solches Dach wirkt natürlicher als eins aus Brettern oder gar Dachpappe. Wenn man an der Wetterseite, an der hauptsächlich der Wind den Schnee heranzweht, eine Wand aus Fichtenreisig oder Strohmatte aufstellt, so wird man den Futterplatz einigermaßen von Schnee freihalten können.

stellung des drehbaren eigentlichen Futterapparates je nach der Windrichtung. Zweckmäßig, wenn auch infolge ihrer Herstellung aus Glas und Metall einen reichlich gekünstelten Eindruck machend und mehr für Balkons, Hausgärten und sonstige leicht zu beaufsichtigende Plätze passend ist die Berlepsch'sche Reisenglocke (Abbildung 4), eine Ummodellung des älteren Arg'schen Futterautomaten. Auf dem gleichen Prinzip des selbsttätigen Nachfüllens der Futtersehale aus einem geschlossenen und daher gegen Feuchtigkeit, Mäuse usw. geschützten Futterbehälter beruht die Bruhn'sche Reisendose (Abbildung 5), die noch insofern einen Vorzug von andern ähnlichen Einrichtungen besitzt, als ein gitterartiger Einsatz den dicken Schnäbeln der Spähen das Wegnehmen von Futter verwehrt, während er für die zierlichen Reisenschnäbel kein Hindernis bedeutet. Diese Reisendose, zu beziehen vom Verlag Parus in Hamburg 36,

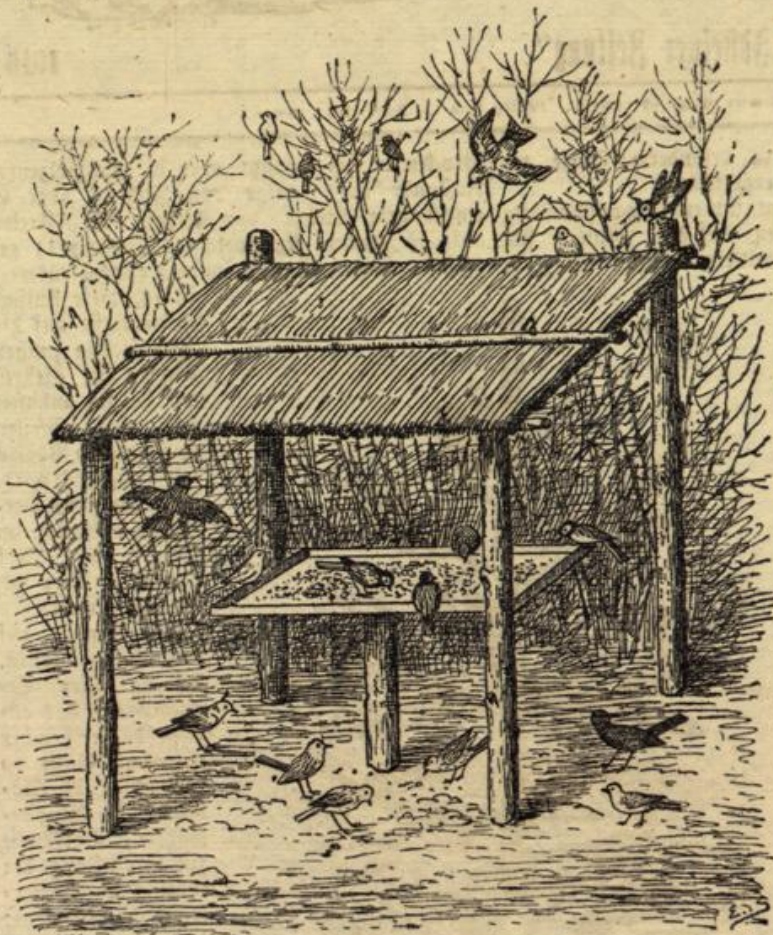


Abbildung 3. Überdachter Futtertisch.

Selbstverständlich muß die ganze Anlage an einer Stelle ihren Platz finden, die ruhig und geschützt gelegen ist, so daß ihre besiedelten Besucher nicht fortwährend durch Verkehr und Lärm gestört werden. Ebenso muß sich Gebüsch in der Nähe befinden, in das die Vögel beim etwaigen Auftauchen von Feinden (Sperber, Katzen u. dgl.) flüchten können. Wenn man auf und um den Futterplatz etwas Pferdedünger streut, so wird dieser für manche Vögel ein besonderes Anziehungsmittel bilden. Wo zu befürchten ist, daß Mäuse sich einstellen und das ausgestreute Futter wegfressen, errichtet man auf einem in den Boden getriebenen kurzen Pfahl eine Art Tisch, ringsum mit einer nach oben etwas überstehenden Leiste, und streut auf diesen das Futter (Abbildung 3.) So kommt man allmählich zu immer zweckmäßiger, aber andererseits auch etwas umständlicher herzustellenden Futteranlagen. Es gibt deren noch feiner durchdachte, aber nur von geschulten Handwerkern, nicht im „Hausbetriebe“ anzufertigende, z. T. sogar mit selbständiger Ein-

stellung des drehbaren eigentlichen Futterapparates je nach der Windrichtung. Zweckmäßig, wenn auch infolge ihrer Herstellung aus Glas und Metall einen reichlich gekünstelten Eindruck machend und mehr für Balkons, Hausgärten und sonstige leicht zu beaufsichtigende Plätze passend ist die Berlepsch'sche Reisenglocke (Abbildung 4), eine Ummodellung des älteren Arg'schen Futterautomaten. Auf dem gleichen Prinzip des selbsttätigen Nachfüllens der Futtersehale aus einem geschlossenen und daher gegen Feuchtigkeit, Mäuse usw. geschützten Futterbehälter beruht die Bruhn'sche Reisendose (Abbildung 5), die noch insofern einen Vorzug von andern ähnlichen Einrichtungen besitzt, als ein gitterartiger Einsatz den dicken Schnäbeln der Spähen das Wegnehmen von Futter verwehrt, während er für die zierlichen Reisenschnäbel kein Hindernis bedeutet. Diese Reisendose, zu beziehen vom Verlag Parus in Hamburg 36,

wird in sehr verschiedenen Größen geliefert und ist in den größeren Formen sehr geeignet für Anlagen und größere Parks, da die Füllung für geraume Zeit ausreicht. Diese letztgenannten, ausschließlich für Reisen bestimmten Futtervorrichtungen müssen mit einem diesem Zweck entsprechenden Futter, vorwiegend Hanfkörnern, befüllt werden. Hier und da sieht man in Gesellschaften etwas wie Spielzeug anmutende Futterhäuschen, die weniger für den Gebrauch im Freien, d. h. in Parks und Anlagen, geeignet sind als für Balkons und Hausgärten. Dort werden sie immerhin ihren Zweck bis zu einem gewissen Grade erfüllen; vor allem wirken sie erzieherisch auf die Gemüter von Kindern, die ihre helle Freude haben, wenn sich an den niedlichen Häuschen die beschwingten Gäste einfänden und eifrig ab- und zuliegen.

Kleinere Mitteilungen.

Die Erkältungskolik, auch rheumatische Kolik der Pferde ist eine Folge äußerlicher oder auch innerer Kälteeinwirkung, wodurch die Nerven gereizt werden und erkranken. Bei dieser Kolikform finden die Darm- und Harnausscheidungen in normaler



Abbildung 4. Berlepsch'sche Reisenglocke.

Weise statt, das erkrankte Tier hat aber vor zu Zeit Krämpfe, wird dann außerordentlich unruhig und tritt aufgeregt von einem zum anderen. Durch warme Umschläge auf Bauch und dessen Umgebung wird bald Beruhigung und Heilung bewirkt.

Bewegung des Rindviehes bei der Mast. „Ruh und Raß ist die halbe Mast“, pflegt man sagen und ist vielfach der Ansicht, daß man bei Mastochsen die Bewegung ganz vermeiden sollte. Professor Dammann ist jedoch dieser Ansicht nicht zutreffend. Sind die Tiere in ihrer Mast nur auf Aufstehen, Niederlegen, Kauen und Laufen beschränkt, so wird sich bald ein oberflächliches Atmen ausbilden, ein Abfallstand, der den verschiedensten Störungen im Blute und in den Organen bilden kann. Bei Tierärzten und landwirthschaftlichen Landwirten finden wir daher die Mast vertreten, daß man auch dem Mastvieh eine gewisse Bewegung verschaffen müsse, weil dadurch die Organe gesund erhalten werden. Die Bewegung verbessert das Fleisch; es wird kerniger

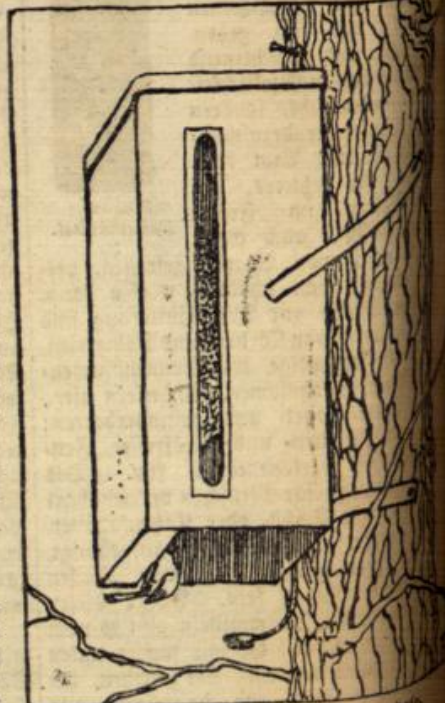


Abbildung 5. Bruhn'sche Reisendose.

Illustriertes Sonntags-Blatt



Beilage zur Idsteiner Zeitung

Verlag von Georg Grandpierre, Idstein.

Was ihr der Spiegel zeigt.

Silvester-Skizze von
Hr. von Schilling (J. Dalben).

Was hast du reizend gemacht, wirklich reizend, Evi."

Der Blick der Sprecherin glitt in den Spiegel, der ihre ganze graziose Gestalt wiedergab, von dem goldhellen Gelock, das ihre Schläfen umschaute, bis zu der weißen Schuhspitze aus Atlas, die unter dem Chiffonsaum des Kleides hervorlugte.

Alles in allem, Lotte Brenken war zufrieden mit sich, mit ihrer Toilette, ihrer neuen Frisur, die ihr rundes, rosiges Gesicht so wunderbar gut kleidete.

Und alles war Evis Werk! — Fast unmerklich blickte sie auf die vor ihr Knieende, die beschäftigt war, glitzernde Straßsteine auf den weißen Seidenstoff zu nähen.

"So!" sagte Evi und bog den Kopf prüfend zurück, "jetzt bist du fertig, kleine Lotte! Und daß du es weißt, bildhübsch siehst du aus!"

"Ich muß auch hübsch fein heute!" sagt die andere lächelnd. "Der Silvesterabend ist doch der schönste vom ganzen Winter! Ich habe so Stimmung, möcht ich sagen! — Im alten Jahr ruft man das Lebewohl aus, während man schon dem neuen entgegenjubeln möchte mit tausend Wünschen! — Und Doktor Hardeck wird auch da sein! — Evi, Evi — wenn du wüßtest!"

"Darf man schon gratulieren, Kleines?"

Evi lächelnd und erhebt sich aus der niedrigen Stellung.

Sie überragt die zierliche Blondine um Kopf- und Brustlänge und das breite Spiegelglas spiegelt auch nicht mit einem Zug, daß sie Geschwisterkinder sind.

Wie verschieden wie ihr Äußeres sind auch ihre Wege, die ihnen das Schicksal gezeichnet hat.

Der einen gab es mit den goldhellen Locken, Sonnenschein und Frohsinn, der anderen hat es einen frühen Ernst in die dunklen Augen geschrieben.

Vielleicht erzähle ich dir alles, wenn ich

heimkomme, Evi!" Lotte greift nach dem langen, weichen Handschuh und lächelt siegesgewiß. "Und du, Evi, was wirst du den ganzen langen Abend hindurch tun? Studieren darfst du heut nicht! Ueberhaupt

"Sag's doch frei heraus, ich soll gehen, nicht wahr, Lotte? — Kinderfräulein ohne Gehalt werden allüberall gesucht setzt Evi mit einem kleinen, bitteren Lächeln hinzu. "Wie erregt du immer bist, Evi! Ordent-



Ein Prost! dem neuen Jahr.

lernt man eine fremde Sprache am besten im Ausland selbst, als durch die langweiligen Unterrichtsbriefe! Mama sagt es erst gestern zu Onkel Konstantin und eigentlich hat sie auch recht!"

lich kampfbereit schaust du aus! Aber sieh mal, wenn ich mich nun verlobe und in absehbarer Zeit verheirate, was soll dann Mama den kostspieligen Haushalt weiter führen? Das wäre doch einfach Verschwen-

ding, wo sie doch hier auf Lorstetten eine so sorglose Heimstatt haben könnte! — Mama sagt so oft, die Hausfrau fehlt hier, es geht doch alles durch bezahlte Hände! — Evi schweigt.

Kaum daß sie des Plauderns acht hat, das das junge Ding mit so triumphierendem Lächeln ihr vorbringt.

Sie weiß nur das eine, sie soll fort! Mit Lottes Glück, das sie ihr so neidlos gönnt, hat sie kein Anrecht mehr auf das Heim, das man ihr aus Mitleid geboten!

Und doch hatte sie reichlich gelohnt, was man ihr bot durch diesen Unterschluß!

War sie nicht unermüdetlich tätig gewesen in dem kleinen Haushalt von früh bis spät? hatten nicht ihre geschickten Finger erst heute wieder der eillen Lotte zu diesem reizenden Gesellschafts Kleid verholfen? — Mit einer müden Bewegung hob sie den Arm und drückt den Schildpattkamm fester in das dunkle Haar.

Wie schön ist dieser Arm, von dem der Halbärmel zurückgeglitten ist, in seiner weichen Rundung, wie fesselnd die Profillinie mit dem tief gesteckten, reichen Haar!

„Es ist sehr gut so, wie Mama bestimmt hat!“ denkt Lotte für sich. Diese Evi ist oft unerträglich, wenn sie spöttisch auf mich herablächelt wie eben jetzt! Und wie sie das Haar trägt! Einfach kokett!

„Ueberleg es dir nur, Evi! Und vergiß nicht um 12 Uhr in den Spiegel zu sehen, vielleicht erscheint dir dein Zukünftiger!“ jetzt sie sichernd hinzu und schlingt das Spitzen Tuch vorsichtig über die blonden Haarwellen.

„Bist du fertig, Lotte? Der Wagen wartet!“ Mit diesen Worten tritt die Majorin aus der offenen Tür des Nebenzimmers.

Mit mütterlicher Eitelkeit hastet ihr prüfender Blick auf der Tochter.

„Na, Evi, und du? Sitz noch ein Stündchen bei Konstantin auf, dann wird ihm der Abend nicht so lang! — Und nun komm, Lotte! Du siehst bezaubernd aus, mein Kind!“

Ein Kuffinger zu Evi hinüber und Lotte folgt der seidenrauschenden Mama in den großen, mattenhellten Korridor, die breite Treppe hinab bis zu der weitoffenen Haustür, wo unter der glasgedeckten Einfahrt der Wagen ihrer wartet.

Oben in dem Zimmer steht Evi noch immer regungslos wie lauschend.

Sie hörte den Schlag des Wagens zufallen, das Knirschen der Räder auf dem Kies der Rampe und sie atmet auf tief und lang, wie befreit!

Sie sind fort, alle beide!

Der schöne lange Abend gehört ihr! Der Silvesterabend, wo man dem alten Jahr Lebewohl sagt, um mit tausend Wünschen dem neuen entgegen zu warten!

Sagte Lotte nicht so?

Ein Seufzer hob ihre Brust.

Was würde ihr dies neue, unbekannte Jahr bringen?

Etwas gewiß! Die Trennung von den alten Verhältnissen, dem kleinen Städtchen, wo sie ihre Jugend, ihre schönsten Jahre verfaumt und verträumt hatte —

Und in dem Zurückschauen fand sie nichts, was ihr des Aufsehens wert erschien, bis auf die Festtage, die sie mit Tante und Base hier hatte erleben dürfen in dem alten Herrenhaus zu Lorstetten!

Wie schön es hier war!

Wie sie ihn liebte den alten Bau, mit seinen Gängen und Treppen und Winkeln,

in denen es zu wispern und zu flüstern schien, wie ein Lied aus alter Zeit!

Wie sie ihn liebte den Park da draußen, der jetzt im Winterkleid sich dehnte in blauweiß schimmernder Pracht! Wie würzig die Luft wehte unter den schneebrechenden Tannen, wo der Weg geebnet war, bis zu der alten Mauer hinunter, an deren Rand im Lenz die Veilchen blühten, blau und üppig, mit ihrem süßen, berausenden Duft! Zur Frühlingszeit, wo in den Büschen die Nachtigallen schlugen bis tief in die helle Nacht hinein! Wo Frau Sehnsucht in silbernen Schleiern über die Wege glitt, um törichte Träume den Menschentindern zuzusüstern.

So hatte wenigstens Onkel Konstantin behauptet, als sie alle einmal droben gegessen auf der mond hellen Terrasse.

Wunderbar gut entsann sie sich noch des Abends, jenes ersten Sommerabends, wo sie das düstere Schwarz der Trauer gegen ein helles Kleid vertauscht hatte. Solch einen Sommerabend würde sie dort draußen in der Fremde vermissen, sie wußte es.

der muß auf die Tafel. Und nachher setz wir an! Die Leute müssen alle heraufkommen — das wird Onkel Konstantin freuen!

„Ein goldnes Gemüt hat's, das Fräulein Evi,“ sagt Mamsell drunten in der Küche, wo sie alle um den blankgeschliffenen Tisch sitzen, vom Friedrich, dem Stallburden, bis zu dem kleinen Stallburden, der unten am Ende der Festtafel seinen Platz hat.

„Nicht grad' schön von der Gnädigen, Fräulein Evi hier allein zu lassen, sie doch allweil noch ein junges Blut! Da sie nun oben sitzen beim Herrn und der nicht grad' bei guter Laune —“ Friedrich und greift nach dem frisch gestrichelten Bierkrug.

„Am Silvester ist er halt alleweil anders. Da hat er dazumal das Ungeheuer gehabt mit den Pferden, das linke hat's ihm gekostet, ihn zum Krüppel gemacht!“

Friedrich unterbrach seinen Redestrom ein Klingelzeichen ruft ihn nach oben.



Vorromäer Schwestern fahren zur Pflege nach Kasir-Gi-Andja.

„Darf ich anrichten, Fräulein Evi?“ fragte die alte Haushälterin, das freundliche Gesicht durch den Türspalt drückend. „Es ist der Leute wegen ein wenig früher denn sonst! Der Herr hat das immer so gehalten,“ meint sie lächelnd und schiebt ihre zur behäbigen Fülle neigende Gestalt vollends in das Zimmer. „Das junge Volk will halt seinen Spaß haben mit Bleigießen und Schuhwerfen —“

„Schuhwerfen?“ Klingt es lachend zurück. „Passen Sie auf, Mamsellen!“ und in weitem Bogen flog Evis zierlicher Schuh durch das Zimmer und bleibt vor der Tür liegen.

„Die Spitze zeigt nach außen!“ sagt Mamsell atemlos. „Fräulein Evi wird sich verändern!“

„O weises Orakel! Ja, das werde ich!“ lacht das Mädchen und schlüpft eifertig in den schmalen Lackschuh.

„Und nun zum Abendessen, Mamsellen! Surra! Und einen Lannenbruch habe ich,

er deckt ab, geräuschlos wie immer, dem er den Fahrstuhl seines Gebieters dessen Wohnzimmer gerollt hat.

„Wie traut es heut' bei mir auszuordentlich festlich. Du bist eine Zauberevi! Du verstehst es, trübe Gedanken bannen und an ihre Stelle die halbe liche Gegenwart zu setzen,“ sagt der herr und läßt sich in einen der tiefen sessel schwerfällig nieder.

„Nicht wahr, es ist schön! Hör' mal, der Nordost im Kamin rüttelt! Es uns das Feuer ausblasen, wenn könnte. Sieh', wie es glüht, wie es! Nun rolle ich den Gaschirm hierher, spürst du die Hitze nicht und siehst Wechselspiel der Flammen.“

„Ich werde dich vermissen, Fräulein gar!“ Rittmeister Brenken zieht nach den Krüdstock über den Perler Füßen. „Ich kann mir garnicht wie es Frühling da draußen ohne dich! Aber,“ er hascht

Hand und seine Stimme klingt leiser, „sag, wirst du auch einmal zurückdenken hierher — an Lorlitten?“

Eine Pause ist seinen Worten gefolgt und sie ist gefährlich, eine solche Stille, wo man nichts hört als das Tick-tack der Uhr, das Knacken der brennenden Scheite auf dem Rost im Kamin.

Man horcht da gleichsam in sich hinein, man versteht so deutlich den eignen, leisen Herzschlag, der eine so betörende, holde Sprache spricht. —

„Schau, das Feuer erlischt!“ ruft sie hastig mit einem Lachen, das beinahe wie ein Schluchzen klingt.

Er folgt ihr mit den Blicken, wie sie jetzt in den Holzvorrat greift, um einige Birkenkloben auf die rotglühende Schlacke zu werfen.

Hell prasselten die Flammen auf und

darstellt in mattgetönten, verblichenen Farben, den wuchtigen Lederfessel, den Onkel Konstantin inne hat. So deutlich kann sie jetzt sein Gesicht erkennen, dieses schmale gebräunte Soldatengesicht mit dem eisgrauen Haar an den Schläfen, mit den so lebhaft, so jung gebliebenen Augen! Und ihr Blick trifft in die Augen, die an ihr haften, so weltverloren, mit einer zwingenden Innigkeit.

Noch immer schaut sie in das klare Spiegelglas, unberührt, und ein scheues und doch so strahlendes Lächeln öffnet ihre Lippen.

„Evi! — Ist es denn wahr? — hast du mich lieb? — ein wenig nur — ein ganz klein wenig —?“

Er steht dicht neben ihr und legt den Arm um ihre feinen Schultern. Die Kerzen flackern hell auf, die Standuhr verkündet in

zur Last gelegt. Alle häuslichen Fatalitäten werden ihm in die Schuhe geschoben. Eine Reihe von bildlichen Darstellungen in Holzschnitt und Kupferstich vom Anfang des 16. bis zum Ende des 18. Jahrhunderts zeigt die populäre Figur, die in Reim und Prosa von jeher gefeiert wurde, ja sogar einen politischen „Niemand“ kennt ein Flugblatt vom Jahre 1794 in der Nürnberger Stadtbibliothek; da ist er der Urheber des französischen Krieges und ein Gedicht dazu lautet:

Auf den Niemand will man schießen,
Was geschieht in dieser Welt.
Was nur böse Leut' ausüben,
Hat der Niemand angestellt.
Alles will man mir zuschreiben,
Der ich keinen je betrübt,
Jeder will an mir sich reiben,



Das in Brüssel gebildete feldgraue Symphonieorchester unter Leitung von Professor Dr. Fritz Volbach, Tübingen.

ihre schlankte Gestalt in goldroten

Wie reizend sie ist! wie anmutig und beholl in jeder Bewegung! wie warm und golden klingt ihr Lachen, ihr Klaudern diesen Raum, der sonst still ist wie eine Kirche.

„Schon dreiviertel vor 12 ist's," sagt er halblaut und stützt den Arm auf den neuen Sims des Kamins, wo in hohen Lustern die Silvesterkerzen brennen.

Kräumerisch haftet ihr Blick in dem Spiegeloval, das die Kaminwand schmückt, das das ganze sanft erhellte Gemach so schön wiedergibt.

Den runden eichenen Tisch mit dem Lantenschmuck in antiker Vase, das Leuchterweibchen am dunklen Deckengetäfel, den großen Gobelin, der den Jagdzug der Diana

tiefem, langsamen Schlag den Schluß des Jahres, die Werdestunde des jungen, erwachenden neuen!

Und bei jedem der Schläge, die so chern, so tief, so glückdurchzittert dem Mann heut erklingen, küßt er das „Ja“ von Evis lächelnden Lippen.

Der Niemand.

Von G. T.

Der Herr „Niemand“ ist eine besonders allen Hausfrauen wohlbekannte Persönlichkeit. Wie es heute ist, so war es ehemals. Was in Haus und Hof, Küche und Keller auf ungewollte Weise zugrunde geht, wird dem „Niemand-

Da man alle Schuld mir gibt,
Ich muß unterdes allein
Der unschuldige Niemand sein,

Eine plastische Darstellung des „Niemand“ befindet sich in einem neueren Jahrgang des „Anzeigers für schweizerische Altertumskunde“: eine Kuchenform aus Zürich vom Jahre 1655. Umgeben von einem runden Blätterkranz sitzt inmitten einer Anzahl von zerbrochenen Gerätschaften der „Niemand“ traurig auf einer umgestülpten Kufe. Ein großes Vorlegeschloß am Munde hindert ihn am Reden. Doch enthält ein Spruchband seine Klage in folgenden Reimen:

Man tut mich heißen Niemand,
Alle Ding muß ich zerbrochen han,
Des thuren ich, das ich mit san
Verantworten mich.



Jahresanfang. Während in unsern Tagen das alte Jahr mit dem 31. Dezember schließt und das neue mit dem 1. Januar beginnt, waren im Mittelalter noch fünf andre Jahresanfänge in Übung und zwar: Der 1. März, mit welchem der Freistaat Venedig bis zu seinem Uebergang das neue Jahr begann; der 25. März — Mariä Verkündigung —, nach welchem Florenz und Pisa bis zum Jahr 1794 und außerdem die Universität Köln bis zu ihrer Aufhebung rechneten. Ostern, welches der unzuträglichste aller Jahresanfänge war, weil dieses Fest an 35 verschiedenen Tagen gefeiert wird, der 1. September und endlich der 25. Dezember, der Weihnachtstag, der im Mittelalter beinahe in ganz Deutschland der allgemein übliche Jahresanfang war, bis er im 15. Jahrhundert allmählich vom 1. Januar verdrängt wurde, in Schlesien sich aber doch noch lange erhielt. Bereits vor Einführung des Christentums war den germanischen Völkern die Winter Sonnenwende eine heilige Zeit, bedingt durch den Ursprung ihrer religiösen Anschauungen aus dem Leben

Zum Jahresanfang.

Es grüßt mein deutsches Herz das neue Jahr,
 Still betend an des Vaterlands Altar:
 Sei, Herr und Gott, mit uns im schweren Krieg!
 Hilf uns zum Sieg! Zum letzten, großen Sieg!
 Darnach werd' uns durch deine Guld beschieden
 In Ruhm und Ehr' ein sonnenvoller Frieden!
 Die dann noch leiden in dem tiefsten Schmerz,
 Gib ihnen, Gott, ein starkes, tapfres Herz!
 Das sich' ich an des Vaterlands Altar!
 So betend grüß' ich dich, du neues Jahr!

H. Braun.

und Wirken der Natur, so daß sich die christliche Kirche bei der Feier dieser nur umbildend zu verhalten brauchte. Kommt es, daß aus dem Wodan, welchem man w'e seiner Gattin Holle oder Percht während der Winter Sonnenwende hauptsächlich opferte, der Teufel wurde, der der Neujahrsnacht auf Schimmeln gehen kommt. In allen deutschen Ländern ist noch die Erinnerung an den Umzug Wodans lebendig, der als Schimmelreiter von den jungen Burken dargestellt wird, wohingegen seine Gemahlin als Frau Holle erscheint. Im Harz glaubt man, Frau Holle am Silvesterabend in den Pferde- und Kuhställe geht, sich Eier in den Hühnerställen holt und die faulen unartigen Kinder mit in den Wald nimmt, wo sie es recht hart haben.

Rätsel-Ecke.

Logograph.
 Von Dr. Straube.

Das Wort ist der Vorname
 Von einer jungen Dame,
 Die nicht so nett geblieben
 Als Frau „S“ vorgeschrieben,
 Sieht er mit Schreden klar,
 Was sie in Wahrheit war.
 Da mußte er gar bald,
 Als sie gezaust, gekraut,
 Daß sie einst arg gelogen,
 Ihn um das „S“ betrogen.
 Betört durch süße Klänge
 Spiert er jetzt ihre Fänge.

Kapitelrätsel.
 Von Dr. Straube.

Aus einem Baume immergrün
 Ein Blatt im Speßart fiel — ein Blatt
 Nun steht er kahl, wird nimmer blühen
 Dasiir entstand die deutsche Stadt.

Zweifelhige Schärade.
 Von Dr. Straube.

Die erste ein Gebirge rauh,
 Sie drückt mich nachts, da wird mir
 Ein Nahrungsmittel ist die zweit',
 Das leider nicht bei uns gedeiht.
 Stedt beiden schnell ein Köpfchen auf,
 Vereint sie zum Ganzen drauf,
 So ist es trotzdem noch nicht „ganz“ —
 Die Hälfte nur des Gegenstands.



Umgekehrt.

„Meine Frau schreibt, sie muß immer so lange im Laden stehen!“
 „Das ist gar nit. Wir müssen doch den ganzen Tag im Stehen laden.“

Das Wort ist der Vorname
 Von einer jungen Dame,
 Die nicht so nett geblieben
 Als Frau „S“ vorgeschrieben,
 Sieht er mit Schreden klar,
 Was sie in Wahrheit war.
 Da mußte er gar bald,
 Als sie gezaust, gekraut,
 Daß sie einst arg gelogen,
 Ihn um das „S“ betrogen.
 Betört durch süße Klänge
 Spiert er jetzt ihre Fänge.

Nachdruck aus dem Inhalt d. W. verbotens.

Verantwortlicher Redakteur A. Jhring, Per
 Druck: Jhring & Jadrnholz G. m. b. H., Berlin

Stumpfenbildung wird verhindert, und an deren Stellen verteilt sich das Fett in kleineren Mengen und gleichmäßig zwischen den üppig sich entwickelnden Muskelbündeln. Dies hat zur Folge, daß das Fleisch durchwachener, schmackhafter und safter wird. Natürlich muß die Bewegung ihre Grenzen haben. Es dürfte aber zweckmäßig sein, die Karkassen zu kleinen Hofarbeiten, Misttreten usw. zu verwenden.

Zur Färbung der Ziege. Ist die Ziege in Rindschälen untergebracht, so muß sie einen besonderen Verschlag zum Schutz erhalten, denn frei gewordene Käse machen den Ziegen gerne den Warenaus, falls sie diese erreichen können. Die Ziege soll auch täglich gebürstet werden. Läuse tödtet man durch Waschen des Tieres mit Tabakwasser. Zu lang und trumm gewordene Klauen schneidet man ab, auch den Mist zwischen den Zehen entferne man. Eine richtig gepflegte Ziege bleibt gesund und gibt einen besseren Milchertag.

Karpfenrezepte. Zu Weihnachten und Silvester dürfen die Karpfen auf der Tafel nicht fehlen. Um aber etwas Abwechslung in dies alljährlich wiederkehrende Gericht zu bringen, seien hier noch einige weniger bekannte Karpfenrezepte genannt. Nachdem man einen möglichst großen Karpfen vorsichtig auf einer Seite geklopft hat, wird auf dieser die Haut entfernt. Darauf spült man abwechselnd mit einem Streifen Speck und einer in Viertel zerlegten Sardelle. Dann streut man nur ein ganz wenig Salz darüber. Inzwischen hat man in der Pfanne etwas Butter zerlassen, legt den Fisch hinein, und zwar auf die gespaltene Seite. Dazu fügt man reichlich Wurzelzeug und Zwiebeln und läßt das Ganze im Bratrohr gar werden. Darauf nimmt man den Fisch heraus, schüttet in die Soße noch etwas Rotwein, läßt sie noch einmal aufkochen und gießt sie über den Karpfen.

Ein anderes Rezept lautet folgendermaßen: Nachdem man den Karpfen gut ausgenommen hat, wird Leber und Milch durch die Fleischmaschine gehackt und die Masse mit Graupe oder Grütze und geschälten Zwiebeln gemengt. Als Würze kommen Pfeffer, Salz, Petersilie dazu. Dies alles wird zu einer Füllung verknetet und in den Karpfen gesteckt, der darauf gut zugenäht wird. Dann kommt er fünf Minuten lang in kochendes Wasser, das mit Salz, Pfeffer, Gewürz und Lorbeerblatt gewürzt ist, und nun wird er rasch herausgenommen, abgetrocknet und auf den Rost gebracht. Wenn sich die Knochen zu bräunen beginnen, wird er leicht mit Fett überstrichen, auf die andere Seite gewendet, weiter gebräunt und nach Verlauf von einigen Minuten noch einmal bepinselt. Der so zubereitete Karpfen schmeckt ganz vorzüglich.

Mohnbude und Mohnspeise. Zu der Weihnachts- und Neujahrzeit gehören auch die Mohngerichte. Reichlich bekannt sind ja die mit Mohn gefüllten Semmeln, die in sehr vielen Familien zu den Feiertagen mit besonderem Behagen gegessen werden. Der Mohnspeise ist eine prächtige Nachspeise, die besonders in Schlesien gern an den Feiertagen gegessen wird. Man bräut $\frac{1}{2}$ Pfund Mohn gut ab und läßt ihn wieder trocknen. Darauf wird er fein gerieben und mit $\frac{1}{4}$ Pfund gemahlener Zucker vermischt. Man läßt noch einige geriebene süße Mandeln, einige Rosinen hinzu, übergießt dann die Masse mit heißer Milch und streut etwas Zimt hinein. Von einer Zitrone wird dem Drei der Saft und die Schale hinzugegeben, dann läßt man diese Masse unter ständigem Rühren aufkochen. Inzwischen hat man Semmel in dünne Scheiben geschnitten und sie ein wenig in Milch erweicht. In eine Glaswanne wird nun etwas von der Mohnmasse gegeben, darauf kommen die durchweicheten Semmelscheiben. Dann wieder eine Schicht Mohn, wieder Semmel und oben darauf abermals der Mohnbrei. Jetzt mit Rosinen und Korinthen hübsch garniert und gebacken. Ehe die Speise gegessen werden kann, muß einige Stunden gut durchziehen, dann erst schmeckt sie vortrefflich. Die Mohnspeise benötigt gereinigtes Mohn, der mit heißer Milch gewaschen und dann gerieben wird. Man vermischt ihn mit 2 Eidottern und 25 g geriebenen Mandeln oder Walnüssen. Diese Masse wird auf die Pfanne als Deckblatt daraufgegeben und alles auf einem Blech bei mäßigem Feuer gebacken. Das ist ein sehr gutes Rezept für Zuckerkranke. **W. L.**

Kleine Silvesterkuchen. Da infolge der Fettlosigkeit Pfannkuchen in diesem Jahre nicht gebacken sind, seien wir folgende kleine Hefekuchen an dieser Stelle. Man macht hierzu aus 600 g

Weizenmehl, 40 g Butter, 40 g Zucker, drei ganzen Eiern, 40 g in etwas lauwarmen Magermilch aufgelöster Hefe sowie noch so viel Milch, daß ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter verbraucht wird, einen Hefeteig, den man mit Kardamom und Zitronenschale sowie einer Prise Salz würzt und aufgehen läßt. Dann rollt man den Teig einen halben Finger dick aus, legt Eingemachtes aller Art in kleinen Häufchen darauf, schlägt den Teig darüber und sticht mit einem Glas runde Kuchen aus, die man auf ein mit einer Speckschwarte abgeriebenes Kuchenblech legt und, nachdem sie aufgegangen sind, gar bäckt. Sie werden noch warm schnell mit Rosenwasser angefeuchtet und mit Zucker bestreut und dann zum Silvestergetränk gereicht. **A. Br.**

Silvestergetränk. Zwei Flaschen Weißwein gießt man in einen Kessel, in welchem man zwei Eßlöffel voll Weizenmehl, fünf ganze Eier und 200 g Streuzucker gut verquirlt hatte, um die Masse dann mit dem Schaumschläger zu bearbeiten, bis sie hoch aufsteigt. Man muß darauf achten, daß die Masse wohl bis kurz vor's Kochen kommt, aber nicht kocht, da sie sonst gerinnt. **A. Br.**

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage Nr. 381. Ein Schwein, etwa fünf Monate alt, zeigt seit einiger Zeit Bandwurm. Gibt es ein durchschlagendes Mittel dagegen? **F. B. in F.**

Antwort: Ihr Schwein wird nicht mit Bandwürmern, sondern mit Spulwürmern behaftet sein, die am einfachsten durch Verabreichung von rohen Mohrrüben oder Zuckerrüben abgetrieben werden. **Dr. S.**

Frage Nr. 382. Mein Dobermannpinscher sieht sehr schlecht, bei Lampenlicht scheinen die Augen wie mit ganz feiner Haut oder Staub bedeckt. Was tut man dagegen? Mir wurde geraten, dem Hunde öfters Zucker in die Augen zu streuen. Wie soll ich füttern? **E. S. in W.**

Antwort: Ihr Hund ist höchstwahrscheinlich an einer Hornhautentzündung erkrankt. Vor dem Einstreuen von Zucker in die Augen ist dringend zu warnen. Dagegen empfiehlt es sich, die Augen täglich dreimal mit lauwarmem Kamillentee etwa je drei Minuten lang zu waschen. Ferner muß der Hund möglichst ständig in einem halbdunklen Raume untergebracht und vor Zugluft geschützt werden. Die Fütterung kann die gewohnte sein. **Dr. S.**

Frage Nr. 383. Ein Faß gelauster Sauerkohl ist undicht in meinen Weisj gekommen; etwas der Lake ist abgelaufen. Wie ist der Kohl, nachdem das Faß dicht gemacht ist, zu behandeln, und wie ist die neuauzugießende Lake herzustellen? Ist der Kohl, der bis jetzt unverdorben ist, sehr feucht oder naß zu halten oder wie ist er weiter zu behandeln? **E. S. in E.**

Antwort: Ich nehme an, daß der Kohl aus dem Faß genommen ist, während dasselbe dicht gemacht wurde. Nachdem das Faß gereinigt, ist der Kohl schichtweise wieder fest ins Faß hineinzustampfen; kann er noch Salz vertragen, so ist etwas dazwischen zu streuen, andernfalls ist es nicht nötig. Lake auf Kohl zu gießen ist nicht zu empfehlen, da der Kohl so wasserhaltig ist, daß sich beim Hineinstampfen genug Flüssigkeit bildet, sollte sich beim Einstampfen noch Wasser absondern, so ist dies abzufallen. Hauptsache ist, daß der Kohl recht fest eingestampft wird, oben auf mit einem Tuch bedeckt und einem Holzdeckel, auf den man einen Feldstein legt, zugedeckt wird. **M. D.**

Frage Nr. 384. Bitte um gefl. baldige Mitteilung über Verwendung von Dachseisf zu Stiefelschmiere und Seife. **F. W. in Fr.**

Antwort: In früheren Zeiten, als man Baseline noch nicht als Stiefelschmiere kannte, wurde sehr häufig Dachseisf mit Hirsch- oder Hammeltalg vermischt, und zwar dreiviertel Dachseisf und ein viertel Talg. Das gab eine gute Stiefelschmiere. Beim alleinigen Gebrauch von Dachseisf und läßt Wasser durch. Vielsach hat man Dachseisf auch zum Schmieren von Lederwagen verwendet, aber auch dabei ist es besonders bei

Patentachsen nicht sonderlich verwendbar. Gegenüber wird die Verwendung von Dachseisf zur Seifenbereitung überall gerühmt. **H. W.**

Frage Nr. 385. Wir haben mehrere Hühner, welchen die Augen eitern; eins ist gewöhnlich gesund, während das andere dick angeschwollen ist. Sie wurden von den übrigen Hühnern abgetrennt; wie ist dem abzuwehren? **E. bei A.**

Antwort: Es fragt sich, ob es sich um eine selbständige Augenkrankheit handelt, oder ob dieselbe eine Begleiterscheinung der Diphtherie ist, in welchem Falle die Schnabelhöhlung, der Schlund, die Nasenlöcher gelbliche, käsig Massen absondern. Sollte dies der Fall sein, so ist der Rachen mittels einer Feder mit flüssigem Eisenchlorid, das in der zehnfachen Menge Glycerin aufgelöst ist, zweimal täglich zu pinseln. Beschränkt sich aber das Übel nur auf die Augen, so bestreichen Sie die innere Seite der Augenlider mit Kupfervitriol, indem Sie ein kleines Stüchchen in eine Federpoje stecken. Da die Krankheit sehr ansteckend ist, so haben Sie recht getan, die kranken Hühner von den gefunden abzusondern; auch ist die Streu samt den Ausleerungen zu verbrennen und der Stall mit Kalkmilch unter Zusatz von 2 % Kreolin zu streichen. Ins Trinktwaßer geben Sie den Hühnern etwas Eisenbitriol, 5 g auf ein Liter Wasser oder 2 % Chlorsaures Kali in Kalkwasser. **Dr. W.**

Frage Nr. 386. Meine vierjährige Ziege gibt seit etwa zwei Monaten kaum $\frac{1}{4}$ Liter Milch täglich. Sie ist gesund, frist und läuft gut; an Futter bekommt sie genügend Rüben und Heu; auch gebe ich in das Saufen etwas Schrot. Was kann der Grund sein? Auslaufen der Milch ist ausgeschlossen. Gibt es ein Mittel, daß sie besser milcht? Sie ist gut genährt und hat die ganzen Jahre um diese Zeit immer mehr Milch gegeben als jetzt. **S. K. in B.**

Antwort: Haben Sie genau beobachtet, daß die Ziege nicht etwa ihre Milch austrinkt. Es kommt nicht selten vor, daß die Ziegen sich die Milch entziehen; meistens geschieht dies in der Frühe, bevor es hell wird, manchmal auch abends vor dem Melken, und wenn die Tiere diese Untugend einmal angenommen haben, so wissen sie es oft in größter Heimlichkeit zu betriebligen, so daß es schwer bemerkt wird. Sollte dies ausgeschlossen sein, so kann ich nur annehmen, daß irgendwelche Umstände, die ohne nähere Beobachtung nicht zu ermitteln sind, ein früheres Trockenwerden der Ziege als sonst verursachen. Es läge nahe, den Grund in knapperer Fütterung als sonst zu suchen, was nach Ihren Mitteilungen freilich kaum zutrifft. Das einzige Mittel, reichliche Milchabgabe hervorzurufen, besteht in guter Fütterung; hüft diese nicht, dann müssen Sie abwarten, bis die Ziege wieder lammt. **Dr. W.**

Frage Nr. 387. Meine Hauskaninchen sind seit einiger Zeit mit einer Geschlechtskrankheit behaftet. Ist das Fleisch genießbar? Kann man die Krankheit heilen? **Oberj. T., i. Felde.**

Antwort: Bei den Kaninchen kommen verschiedene Geschlechtskrankheiten vor, von denen die einen sehr harmlos und leicht zu heilen sind, die andern dagegen nicht, namentlich wenn es sich um die Syphilis handelt. Zu den leichten Geschlechtskrankheiten gehört die Bläschenkrankheit, welche sich in kleinen, stecknadelgroßen Bläschen an den Geschlechtsstellen zeigt, die mit einer hellen, wässrigen Flüssigkeit angefüllt sind, nach einigen Tagen aufplatzen und flache, rote, juckende Geschwüre zurücklassen. Die Ursache der Krankheit ist meist Überreizung, sei es beim Dedakte oder durch scharfe Säfte im Futter. Das erste Mittel zur Heilung ist deshalb ein Futterwechsel, indem man neben gutem Heu und Runkelrüben nur leichte, schleimige Nahrung ohne alle scharfen Stoffe gibt und zur Reinigung des Blutes täglich einige Wacholderbeeren unter das Weichfutter mengt. Die kleinen Bläschen werden durch Einstreuen mit Streupulver, Dermatol oder Lannin eingetrocknet, wobei die Kaninchen abzusondern sind, damit sie den Geschlechtsakt nicht ausüben können. Die Krankheit wird auf diese Weise schnell beseitigt. Das Fleisch solcher Tiere kann unbedenklich gegessen werden. — Eine schlimme Krankheit ist die Syphilis; wenn Verdacht auf solche vorliegt, sind die Tiere einem tüchtigen Tierarzte zur Feststellung vorzuführen und nach dessen Vorschriften zu behandeln, wenn überhaupt die Behandlung Aussicht auf Erfolg bietet, was nur selten der Fall ist. Fleisch solcher Kaninchen ist vom Genuße unbedingt auszuschließen. **Dr. W.**

Der Anbau von Frühkartoffeln ist gerade in der gegenwärtigen Kriegszeit ein einträgliches Geschäft. Man wählt eine möglichst frühe Sorte und legt die Saatkartoffeln im Februar auf Brettergestelle nebeneinander in einen hellen und luftigen Keller; die Kartoffeln werden dann bald Keime treiben. Das Keimen kann man aber noch schneller erreichen, wenn man die Kartoffeln in einem Kasten mit Sägespänen in einem geheizten Zimmer aufstellt. Das Land muß sehr sorgfältig vorbereitet werden und soll sich in einem guten Düngerzustande befinden. Am besten wird mit der Hand hinter dem Spaten gelegt, wobei darauf zu achten ist, daß die Kartoffeln so zu liegen kommen, daß die Keime nach oben stehen, und daß diese bei der Beförderung und beim Legen nicht abgebrochen werden. Die Zeit des Legens ist je nach der Gegend und nach dem Klima verschieden. Wo viele Nachfröste zu befürchten sind, legt man am besten zu zwei verschiedenen Zeiten.

Wenn Hasen die Rinde junger Obstbäume benagt haben, was zur Winterszeit bei reichlichem Schneefall keine Seltenheit ist, so schneidet man die angegriffene Stelle glatt aus und verstreicht sie mit Baumwachs. Ist von der Rinde mehr als zwei Drittel durch Hasenfraß zerstört, so werden die jungen Stämmchen an der Erdoberfläche glatt weggeschnitten und von neuem im kommenden Frühjahr gepflanzt. Wenn sich aus einem schlafenden Auge auch wieder ein Trieb entwickeln würde, so könnte dieser doch nur schwach bleiben, so daß er die große Schnittfläche, welche durch die Fortnahme des Zapfens entsteht, nicht überwallen könnte. Als bestes Schutzmittel gegen Hasenfraß dient das Gestrüpp von Crataegus oder Tannen-, Fichten- und Kiefernzweigen. Die Bäume müssen aber so hoch eingebunden werden, daß die Hasen auch bei starkem Schneefall, auf den Hinterfüßen stehend, die Rinde nicht erreichen können.

Gartenarbeiten im Winter. Es gibt auch im Winter zeitweise so schönes Wetter, daß es schade ist, es unbenutzt vorübergehen zu lassen. Manche Arbeiten lassen sich sogar im Winter noch besser ausführen, als im Frühling; denn gerade im Lenz ist es oft so gartig, daß man im Freien unmöglich etwas vornehmen kann. Man muß also jeden Tag im Winter ausnutzen, der zu Erdarbeiten geeignet ist. Das Ausheben der Wege, die Vorbereitung der Pflanzstellen für die Obstbäume, Rosen, Rosen und sonstige Pflanzen und Sträucher sind solche Verrichtungen, die keinen Aufschub dulden. Hat man die Pflanzstellen möglichst tief ausgehoben,

richtig gebängt und mit Jauche getränkt, so wird die Pflanzung im Frühjahr recht vorteilhaft sein. Auch das Rigolen und Düngen kann im Winter bei trockenem Wetter und nicht allzu fest gefrorenem Boden vorgenommen werden. Das Aufreißen der Frostkruste, das sogenannte Schollern, ist namentlich bei festem Boden zu empfehlen, da durch die Einwirkung des Frostes in die tieferen Schichten zugleich eine vorteilhafte Lockerung verursacht wird.

Straßenabraum und Grabenschlamm als Gartendünger. Der Düngermangel bereitet jetzt dem Gemüsebauer manche Sorge. Im Interesse des Vaterlandes müssen Höchsternten erzielt werden, und dabei fehlt es an Dünger. Ersatzmittel für den Stalldünger sind entweder gar nicht oder nur teuer zu haben. Ich möchte deshalb auf den Straßenabraum und den Grabenschlamm hinweisen, die beide als Düngemittel sehr wertvoll sind und den Vorteil der Billigkeit haben. Landstraßen, die mit Granit oder Basalt beschottert sind, liefern den für unsere Zwecke besten Abraum; denn er wirkt als Düngemittel und für die Bodenverbesserung gleich gut. Aber auch der Grabenschlamm, der Aushub aus Gräben mit allerlei Pflanzenresten, darf nicht übersehen werden. Vielesch wird geklärt, daß Unkrautsamen und lebensfähige Teile von Unkräutern darin sind, die dem damit gebängten Boden von Nachteil seien. Diese Befürchtung ist nur zum Teil begründet; denn wenn dem Boden die vorgeschriebene Bearbeitung gewidmet wird, so bleibt er rein, trotz der fortpflanzungsfähigen Teile der ausgebrachten Unkrautreste. Das Aufbringen dieses Düngers auf das Land erfolgt am besten im Winter. Der Frost kann dann seinen zermürbenden und aufschließenden Einfluß ausüben. Nachdem über die ganze Fläche Kalt gestreut worden ist, kann der Boden umgegraben oder gepflügt werden. Da die Ernteerträge oft großartige Erfolge dieses Düngers aufweisen, besonders bei Kohlarten, so sollte jeder, der seiner habhaft werden kann, damit einen Versuch machen.

Die Erbsen sind sehr dankbar für eine Kaltdüngung. Am besten eignet sich der gewöhnliche Staubkalk dazu, und es genügt ein Pfund auf das Quadratmeter Land. Der Kalk wird aufgestreut und flach untergepflügt.

Altersbestimmung der Eier. Belanlich haben die Eier unseres Geflügels eine Luftblase, die in normalem Zustande am stumpfen Ende des Eies sich befindet, und zwar zwischen den

beiden Eihäuten, welche zunächst den Eizellen einschließen und von der Schale umschlossen werden. Wenn das Ei gelegt wird, ist die Luftblase noch nicht vorhanden; sie bildet sich vielmehr dadurch, daß der Ei-Inhalt, der beim Legen die Körperwärme der Henne hat, infolge der Abkühlung sich zusammenzieht. Außerdem vergrößert sich die Luftblase um so mehr, je länger die Eier liegen, und zwar dadurch, daß ein Teil des Feuchtigkeitsgehaltes durch die Poren der Schale verdunstet, womit eine Verringerung des spezifischen Gewichtes des Eies stattfindet. Darauf beruht eine leicht anzuwendende Methode, um das Alter der Eier zu bestimmen, wobei gefest, daß diese nicht zu warm gelagert worden sind, wodurch die Verdunstung stärker wird. Man löst in einem Liter Wasser 125 g Kochsalz auf, legt man in die Lösung ein ganz frisches Ei, sinkt es sofort bis auf den Boden; ein Ei, das mehr als 24 Stunden alt ist, schwimmt über dem Boden, ein älteres Ei in der Mitte, ein über fünf Wochen altes an der Oberfläche in Flüssigkeit, und zwar so, daß das stumpfe Ende mit der Luftblase höher steht als das spitze. In langem Lagern das Ei sogar eine nahezu rechte Lage annimmt. Im Handel sind Glasgefäße mit einer Skala zur Altersbestimmung zu haben, aus welcher an der größeren oder geringeren Reigung des Eies das Alter derselben zu ersehen ist; denn das frische Ei liegt in Lösung horizontal am Boden des Gefäßes, gegen bildet bei einem drei bis fünf Tage alten Ei die Längsachse desselben mit dem stumpfen einen Winkel von ungefähr 20°; ein acht Tage altes Ei beschreibt einen Winkel von 45°, ein drei Wochen altes einen solchen von etwa 60°, ein vier Wochen altes von 90°, steht also senkrecht auf der Spitze; ein fünf Wochen altes Ei liegt in der Flüssigkeit, ein mehr als fünf Wochen altes an der Oberfläche. Es ist klar, daß es manchmal wichtig ist, auf diese einfache Weise das Alter von Eiern feststellen zu können.

Berden Aakleen von Wurzelfäule sind so nimmt man sie aus den Köpfen, schneidet die faulen Wurzeln ab, gibt den Pflanzen neue und hält sie vorläufig völlig trocken. Tritt die Fäule örtlich auf, so daß sich faule Flecken zeigen, schneidet man diese mit scharfem Messer aus. Im Winter, wenn die Heilung nur langsam vorangeht, muß die Wunde mit einem glühenden Eisen ausgebrannt werden, während bei warmer trodener Witterung ein Bestäuben mit Schwefel genügt.

Kriegs-Erinnerungs-Ringe.
No. 3388. No. 3402.

Grosses Lager aller Arten Ringe, Uhren, Felddienst- und Armbanduhren, Kriegsschmuck, Ketten etc. zu sehr vorteilhaft. Preislisten. Kataloge gratis. Versand ins Feld nur gegen vorherige Einsendung des Betrages inkl. Porto.
Hugo Pincus, Hannover 37.

Reines Gesicht

rosige Brüste, verleiht rasch u. sicher „Krem Kalka“ Unverdorren gegen Sommerproben, Misset, Fiebel, Rote, Rauheit u. alle Hautunreinigkeiten. Eau-cosmetique erprobt! Sichere Wirkung! Preis M. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99. (28)

Ohrensauen
Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit bei zeitig in kurzer Zeit Gehör!
Marke St. Vagratius.
Preis M. 2.50; Dose für 4 L. — Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadapotheke Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Ober.)

Bettwäsche
Betreuung sofort. Alter und Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. „Sanis-Versand“, München 73, Dachauer Str. 54.
Bettwäschen.
Betreuung sofort. Alter u. Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. (52) Institut „Aurora“, Reichertshausen a. Elm 76. Ober.

Damenbart
Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, bezüglich empfohlen, verewind. sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spart und schmerzlos durch Entfernen der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis M. 6.— gegen Nachnahme.
Herrn Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.
Für die Bäckerei und den Handgebrauch jedes Jägers unentbehrlich:
Riesenthals Jagdlexikon
Nachschlage- und Handbuch für Jäger und Jagdfreunde
Zweite, vollständig umgearbeitete Auflage, herausgegeben von der Schriftleitung der Deutschen Jäger-Zeitung.
Ein stattlicher Band in Großformat, enthaltend 640 Seiten Text mit 364 Abbildungen. Mit einer genauen Anweisung zur richtigen Benutzung der Weidmannssprache in tabellarischer Form als Anhang.
In gutem Leinenband gebunden Preis 15 Mk.
Mit der neuen Auflage des Riesenthalschen Jagdlexikon wird der deutsche Jäger ein Nachschlagebuch in Form eines erschöpfenden jagdlichen Konversationslexikon und damit ein Werk von einer Inhaltstiefe geboten, wie solches in der deutschen Jagdliteratur weder vorhanden, noch früher je herausgegeben worden ist.
Riesenthals Jagdlexikon, zweite Auflage, umfaßt in dem stattlichen Format von 240x170 Millimetern, bei 40 Millimetern Buchhöhe 640 Seiten Text mit 364 Abbildungen; das Werk enthält 5200 Artikel und Verweisungen über alle Gebiete des Jagdwesens, der Jagdlehre und des Jagdbetriebes, der Wildhege und Wildpflege, der Hundehaltung und Hundkrankheiten, der Schießlehre, der Jagdgesetzgebung, der Jagdökonomie und dem Weidwerk nahestehenden Wissenszweige.
Zu beziehen ist das groß angelegte, vorzüglich ausgestattete, reich illustrierte und dabei sehr preiswerte Werk durch jede Buchhandlung und die
Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Für die vielfach bedehdlich angeordnete Verteilung der Krähnen kann aus dem unterzeichneten Verlage empfohlen werden:
Die Krähnenverteilung
Eine Zusammenfassung selbstverbreiteter Mittel, um Krähnen in größeren und kleineren Jagdrevieren zu allen Jahreszeiten nachdrücklich zu vertilgen.
Dritte Auflage.
Von G. Haberland.
Preis gebunden 30 Pf., 25 Exemplare werden für 6 Mk. geliefert.
Das Büchlein sollte überall da angeschafft werden, wo Krähnen in größerem Maße zu vertilgen sind.
Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.