

Idsteiner Zeitung

und Anzeigebblatt.

Verkündigungsorgan des königlichen Amtsgerichts und der Stadt Idstein.

Erscheint wöchentlich dreimal
Dienstag, Donnerstag u. Samstag.

Inserate:
Die kleine Zeile 20 Pfg.
Reklamezeile 25 Pfg.

Mit den wöchentlich erscheinenden Beilagen

„Sonntagsblatt“ und „Des Landmanns Sonntagsblatt“.

Redaktion, Druck und Verlag von Georg Grandpierre, Idstein.

Bezugspreis:
monatlich 40 Pfg. mit Bringerlohn.
Durch die Post bezogen:
— vierteljährlich 1 Mark 25 Pfg. —
— Siehe Postzeitungsliste. —

N^o 152.

Dienstag, den 22. Dezember

1914.

Krieg.

Großes Hauptquartier, 19. Dez., vormitt. (W. B. Amtlich.) Im Westen erfolgten gestern eine Reihe von feindlichen Angriffen. Bei Neuport, Dirschöote und nördlich La Bassée wird noch gekämpft. Westlich Lens, östlich Albert und westlich Noyon wurden die Angriffe abgeschlagen. An der ostpreuss. Grenze wurde ein russischer Kavallerieangriff westlich Pilsfallen zurückgewiesen. In Polen wurde die Verfolgung fortgesetzt. Oberste Heeresleitung.

Großes Hauptquartier, 20. Dez. vorm. (W. B. Amtlich.) Im Westen stellte der Gegner seine erfolglosen Angriffe bei Neuport und Dirschöote ein. Die Angriffe in der Gegend von La Bassée, die sowohl von Franzosen als Engländern geführt wurden, sind mit großen Verlusten für den Feind abgewiesen worden. 200 Gefangene (Farbige und Engländer) fielen in unsere Hände. Rund 600 tote Engländer liegen vor unserer Front.

Bei Notre-dame de Loreit südöstlich Béthune wurde ein deutscher Schützengraben von 60 Meter Länge an den Gegner verloren. Verluste bei uns ganz gering.

In den Argonnen machten wir kleinere Fortschritte und erbeuteten 3 Maschinengewehre. Von der ost- und westpreussischen Grenze nichts Neues. Oberste Heeresleitung.

Erneute Angriffe in Polen.

In Polen machten die russischen Armeen den Versuch, sich in einer neuen vorbereiteten Stellung an der Rawka und Nida zu halten. Sie wurden überall angegriffen.

Oberste Heeresleitung.

Großes Hauptquartier, 20. Dezbr. (W. B. Amtlich.) Der Kaiser hat sich, nachdem er vollständig wiederhergestellt ist, aufs neue zur Front begeben.

Oberste Heeresleitung.

Der Kriegsberichterstatter der „Deutschen Tageszeitung“ meldet aus dem Großen Hauptquartier: Der gewaltige Sieg über die russischen Armeen in Polen wurde im Großen Hauptquartier in den Abendstunden amtlich bekannt gegeben und rief großen Jubel hervor. Auf dem Marktplatz saßen Offiziere und Mannschaften „Deutschland, Deutschland über alles“, „Heil dir im Siegerkranz“ und die „Wacht am Rhein“. Die Einwohner des Ortes öffneten die Fenster und betrachteten erst verständnislos und alle tief niedergeschlagen die gewaltige Kundgebung, da sie mit der baldigen Eroberung Berlins durch die Russen gerechnet hatten. Unter Hochrufen auf den Kaiser, Hindenburg, Ludendorff und die österreichisch-ungarischen Heerführer blieben die Truppen noch bis in die späte Nacht vereint. Alle Glocken erklangen im Siegesgeläut bis in die Mitternacht hinein. Die Nachbarn nahmen das Geläute auf und so pflanzte es sich überall fort, so daß überall französische Glocken den deutschen Sieg im Osten verkündeten.

Der österreichisch-ungarische Tagesbericht.

Wien, 19. Dez. (W. B. Nichtamtlich.) Amtlich wird verlautbart, 19. Dezember mittags: Unsere über die Linie Krosno-Zaliczyn vorgerückten Kräfte trafen gestern neuerdings auf starken Widerstand. Auch an dem unteren Dunajec wird heftig gekämpft. Die russischen Nachhut, die an dem Westufer des Flusses zähe standhielten, sind fast vollständig vertrieben.

In Südpolen kam es zu Verfolgungsgeschehnissen. Der Feind wurde ausnahmslos geworfen. Unsere schon gestern Abend in Jedraejow (Andrejew) eingebrungene Kavallerie erreichte die Nida. Weiter nordwärts überschritten die verbündeten Truppen die Pilsca.

In den Karpathen ereignete sich — von kleineren für unsere Waffen günstig verlaufenen Gefechten abgesehen — nichts.

Die Ausfallstruppen von Przemyśl rückten nach der Erfüllung ihrer Aufgabe, von dem Gegner unbelästigt, unter Mitnahme von einigen hundert Gefangenen wieder in die Festung ein.

Der stellvert. Chef des Generalstabs
v. Höfer, Generalmajor.

Wien, 20. Dez. (W. B. Nichtamtlich.) Amtlich wird verlautbart: 20. Dez. mittags: In den Karpathen wurden gestern die feindlichen Vortruppen in dem Latorca-Tal zurückgeworfen. Nordöstlich des Luplower Passes entwickelten sich größere Kämpfe.

Unser Angriff aus der Front Krosno-Zaliczyn gewann überall Raum. Im Biala-Tal drangen unsere Truppen bis Tuchow vor. Die Kämpfe am unteren Dunajec dauern fort.

Die Russen haben sich somit in Galizien neuerdings gestellt. In Südpolen erreichten wir die Nida.

Der Stellvertreter des Chefs des Generalstabes
v. Höfer, Generalmajor.

Ehren-Kreuz-Tafel.

Es starben den Heldentod fürs Vaterland:

Gustav Wolf aus Idstein.
Rudolf Lehr aus Idstein.
Ludwig Knoll aus Idstein.
Fritz Klauf aus Idstein.
Emil Schnabel aus Vermbach.
Friedr. Aug. Ott aus Vermbach.
Adam Heß aus Bremthal.
Josef Schüttler aus Oberjosbach.
Ferd. Westenberger aus Bockenhausen.
Franz Westenberger aus Bockenhausen.
Hermann Ott aus Niederems.
Fritz Blücher aus Gersroth.
Emil Ufinger aus Oberrod.
Karl Herrmann aus Wörsdorf.

Unsere Lieben mögen's erben,
Was wir mit dem Blut besiegt.
Wachse, du Freiheit der deutschen Eichen,
Wachse empor über unsere Leichen! —
Vaterland, höre den heiligen Eid!
Th. Körner.

Aus dem Oberelsaß.

Basel, 18. Dez. (Str. Bl.) Im großen und ganzen beschränken sich die deutschen Truppen im Oberelsaß auf die Defensive. Gelegentlich wird auch, wenn es ohne große Verluste geschehen kann, die französische Offensive mit kräftigen Gegenstößen beantwortet, wie es bei Steinbach geschehen ist. Ein wirksames Vordringen der Franzosen ist ganz ausgeschlossen, da auf deutscher Seite starke Truppenmassen an der Front stehen und gut ausgebaut und schwer armierte Feldbefestigungen einen Durchbruchversuch so gut wie unmöglich machen. Unter großen Verlusten bricht an ihnen jeder Angriff zusammen. Unter den deutschen Truppen im Oberelsaß herrscht ein vorzüglicher Geist.

Der Sieg in Polen.

Basel, 19. Dez. Zu dem deutsch-österreichisch-ungarischen Siege in Polen schreibt der militärische Mitarbeiter der Baseler „Nationalzeitung“: Dieser Sieg wird auf alle Fälle in der ganzen Welt enormen Widerhall finden. Italien und Rumänien wissen nun, woher der Wind weht. Den Franzosen, die 25 Milliarden Francs in russischen Werten stecken haben, stehen schlaflose Nächte bevor. Die Engländer

werden daran denken müssen, sich nach neuen Bundesgenossen umzusehen, die bereit sind, ihnen für Geld und gute Worte die heißen Kastanien aus dem Feuer zu holen. In Rußland wird, wenn dem Volke die Wahrheit dämmert, eine allgemeine Staatsumwälzung stattfinden.

Ein siegreiches Gefecht bei Lüderigbucht.

Kapstadt, 20. Dez. (W. B. Nichtamtlich.) Meldung des „Reuterschen Bureaus“: In Garub, 30 Meilen östlich von Lüderigbucht, hat am 16. Dez. ein Gefecht zwischen vordringenden englischen Truppen unter Sir Duncan Mackenzie und deutschen Truppen stattgefunden. Der Kampf, der über zwei Stunden dauerte, endete mit dem Rückzuge der Engländer.

Kämpfe im Sudan.

Wien, 20. Dez. (W. B. Nichtamtlich.) Die „Neue Freie Presse“ meldet aus Konstantinopel: Im Sudan haben die Kämpfe begonnen. Der Hakim von Darfur, Junius Mollas, begann mit 80000 Mann einen Angriff auf die Provinz el Kab, die zu dem englisch-ägyptischen Sudan gehört. Ebenso erhob sich die muslimanische Bevölkerung in Abu-Raja. Die beunruhigte englische Regierung sandte indische Truppen über das Rote Meer, die bei den Tiflach-Inseln bei Suakin ausgeschifft wurden. Bei dieser Gelegenheit sollen die Jnder gemeutert haben, worauf englische Kreuzer den Tiflach-Bezirk beschossen. Ein Zug, der Truppen von Suakin nach Karthum bringen sollte, wurde in der Station Tamai von Beduinensharen an der Weiterfahrt gehindert.

Aus der Gefangenschaft entwichen.

München, 18. Dez. (Ill.) Gestern wurden 5 aus der Festung Ingolstadt entflohen französische Offiziere, die Zivilkleider trugen, am Schwansee bei Hohenchwangan vom Stationsvorsteher von Füssen und Grenzaufsichtern abgefangen, als sie auf der Straße nach Tirol weiterfliehen wollten. Ihre Absicht war, die österreichische Grenze zu überschreiten und von dort weiter zu flüchten. Vorfällig wurden sie nach der Fronfeste Füssen gebracht und dort interniert. (Egbl.)

Schützengrabenfreundschaft.

Als Erläuterung zu diesem Thema und zu der Warnung vor einem allzu sorglosen Verkehr mit dem Feind von Schützengraben zu Schützengraben bringt die „Fr. Ztg.“ folgenden Auszug aus einem Feldpostbrief:

„Die Franzosen liegen kaum 30 Meter vor uns. Seit einiger Zeit waren Zurufe hinüber und herüber geflogen. Meist freundschaftlicher Art. Zuletzt machte ihnen einer der Unseren die Mitteilung, wir hätten viel Tabak und Rauchwerk und könnten ihnen davon abgeben, was sie uns dafür geben wollten? Sie antworteten „Kognak“, und so wurde der Handel abgeschlossen. Päckchen Tabak wurden hinüber geschleudert. Lange Pausen auf Seiten der Franzosen. Dann aber, was kam? Handgranaten auf Handgranaten, die uns mehrere Leute kosteten. Unsere Mut war groß, wie man sich denken kann. Und als wir am anderen Tag Verstärkung bekamen, nahmen wir Rache. Wir stürmten den Schützengraben der heimtückischen Gegner, ein wütendes Handgemenge entstand, nicht mit dem Bajonett, mit dem Kolben wurde gefochten und am Ende des Kampfes deckten 68 tote Franzosen den Boden, 8 machten wir zu Gefangenen.“

Die englischen Offiziersverluste.

London, 18. Dezember. Das Pressebüro teilt mit, daß das englische Expeditionskorps bis zum 14. Dezember 3871 Offiziere verloren hat, nämlich 1333 tot, 2225 verwundet und 513 vermißt oder gefangen. Bis zum 11. November hatte der Verlust 2420 Offiziere betragen. Die Verlustliste enthält 15 Generale, 108 Obersten, 222 Majore, 1123 Hauptleute und 3303 Leutnants. (B. T.)

Die Kämpfe nm Reims.

Amsterdam, 21. Dez. (T. U.) Der Times-Korrespondent schreibt aus Espernay vom 15. d. M.

in der Besprechung der Kämpfe um Reims: Die deutsche Artillerie kennt keine Nachtruhe. Als nun neulich nachts die Batterien von Verru und Nogent l'Abbesse plötzlich schwiegen, glaubte man, die Deutschen hätten sich nach Bethel zurückgezogen. Früh am folgenden Morgen stiegen französische Flieger auf, um die Sachlage aufzuklären. Die Deutschen hatten sich nicht zurückgezogen. Denn die Infanterie lag in den Laufgräben. Die Proviantkolonnen waren wie immer nördlich von St. Hilaire le-Petit konzentriert, aber die Artillerie scheint spurlos verschwunden. Eine Schwadron wurde von Ermontreuil in die Richtung Verru geschickt, um auszukundschaften. Es gelang ihr aber nicht, das deutsche Kanonenfeuer auf sich zu ziehen. Plötzlich um 10 Uhr fing es in Sillery an, Granaten zu regnen. Die Franzosen mußten fliehen. Es war klar, daß es den Deutschen gelungen war, ihre Batterien in der Nacht unbemerkt 15 km südöstlich von ihren Stellungen weg zu schaffen. (St.)

Die mutmaßliche Kriegsdauer.

Kopenhagen, 20. Dez. (Chr. Frl.). Der dänische General Nieuwenhuis veröffentlicht in der „Nationaltidende“ Betrachtungen über die mutmaßliche Kriegsdauer, worin er ausführt, daß die Deutschen in Belgien, Frankreich und Polen überall so starke Stellungen einnehmen, daß es für die Dreiverbandsmächte mit sehr großen Opfern verbunden sein würde, die Deutschen hinauszumwerfen. Es werde sehr lange Zeit erfordern, bis im Westen eine kräftige Rheinfront erreicht und im Osten Schlesien von den russischen Heeren überschwemmt werden könne. (Nach der russischen Niederlage in Polen würde General Nieuwenhuis die Aussichten des Dreiverbandes wohl noch geringer bewerten.) Deutschland habe in der Einjährig-Freiwilligen-Institution einen großen Vorteil. Jährlich würden 10 000 Personen ausgebildet, die mit dem tüchtigen Unteroffizierskorps zusammen eine ausgezeichnete Reserve bilden, um die Offiziersverluste auszufüllen. Deutschland sei bisher imstande gewesen, überall die Stange zu halten. Die Kriegsdauer werde hauptsächlich davon abhängen, ob dieses Verhältnis fortgesetzt werden und ob das deutsche Volk unausgeseht den Mut bewahren könne. Wahrscheinlich werde der Krieg wenigstens bis in den Sommer hinein dauern.

Saarburg (Lothringen), 18. Dez. (Nichtamt.). In der vergangenen Nacht gegen 12 Uhr überflogen zwei feindliche Flugzeuge die Stadt und warfen insgesamt 10 Bomben ab. Dabei wurden ein Mann unteroffizier und ein Mann auf offener Straße getötet und ein Dienstmädchen so schwer verletzt, daß an seinem Aufkommen gezweifelt wird. Der angegriffene Materialschaden ist ziemlich bedeutend. Auch in Heming warfen die Flieger zwei Bomben ab, ebenso auf die Bahnstation Nieding.

hd Berlin, 19. Dez. Den letzten Anstoß zu der Malmöer Begegnung hat, wie die B. Z. erzählt, folgender Vorfall gegeben: Vor etwa drei bis dreieinhalb Wochen waren die Dreiverbandsmächte mit dem unverblühten Ansuchen an Norwegen und Schweden herantreten, den Hafen Narvik zur Einfuhr von Kriegskontribanden nach Rußland freizugeben. Da die Bahn von Narvik in Nordnorwegen aus 30 km über norwegisches Gebiet und von der Grenzstation Riksgränsen bis zur finnischen Grenze Nordschweden nach Nulea läuft, so bedeutet dieser Antrag einen Verstoß gegen die Neutralität der beiden Staaten. Das Verlangen wurde daher glatt abgelehnt.

Otho-Botho.

Erinnerungsflanze an Weihnachten 1870.
Von Eugen Mahden.
(Nachdruck verboten.)

Der Mann mit dem poetischen Vornamen Otho-Botho, auf den er sich nicht wenig einbildete, ist seit langen Jahren behäbiger Gastwirt in den Reichsländern. Kein Mensch sieht es ihm an wenn er hinter dem Schenktisch hantiert, daß er erstens aus einer angesehenen Berliner Familie stammt und zweitens, daß der runde Schenkwirt ein sogenanntes „tolles Huhn“ gewesen, der alle möglichen Streiche verübt hat, bis er endlich vernünftig wurde. Jetzt freilich, nachdem der große Weltkrieg begonnen, vermag Otho-Botho selbst keine noch immer nette Frau, eine Elsäfferin — die dümmsten Kerle haben stets das größte Glück — nicht zu bändigen. Jetzt hat er die Erzähler-Wut, jetzt lebt und webt er nur noch in Kriegsgeschichten und die große Zeit von 1870/71 ist es, auf die er immer wieder in dieser großen Zeit von 1914/15 zurückkommt. Und da es totfischer ist, daß er in der Weihnachtszeit und in den Weihnachtsfeiertagen seine „Weihnachten 1870“ mindestens ein Duzend mal zum Besten geben wird, sei ihm hiermit das Wort erteilt. Und also erzählt Otho-Botho:

Seht mal, Jungens, meine Familie war seiner Zeit pissein. Alles von Mahagoni. Aber mein Alter — in Berlin, wißt Ihr, nennt man den Pa stets Alter — war gerade so, wie ich — war. Leicht, sehr leicht, viel Geld ausgegeben, schneidig, Leutnant der Landwehr, nicht gerade arbeitswütig, aber ein guter Kerl, gerade wie ich. Kam der Krieg gegen

London, 19. Dez. (Spez.-Tel. d. L.-M.) Der Appellationsgerichtshof erklärte das Todesurteil gegen den deutschen Konsul Ahlers für nichtig. Dieser war, wie erinnerlich, zur Verantwortung gezogen worden, weil er deutschen Reservisten Geld zur Heimreise gegeben hatte. Die Verurteilung erfolgte, obwohl der Konsul betonte, daß dies noch vor Veröffentlichung der Kriegserklärung geschehen sei. Der Appellationsgerichtshof scheint dieses Moment in Erwägung gezogen und dementsprechend seine Entscheidung getroffen zu haben.

New-York, 19. Dez. (Spez.-Telegr. der L.-M.) Der Angriff des deutschen Geschwaders auf die englische Ostküste wird in der gesamten amerikanischen Presse auf das lebhafteste erörtert. Die Tribuna bemerkt: Der Ueberfall der deutschen Kreuzer auf die englische Ostküste war eine kühne Tat der Leute des Admirals Tirpitz, die seit langem ihren Ruf als gute Seeleute begründet haben. Ihr Ziel mag gewesen sein, eine Flottenbewegung an einer anderen Stelle Englands zu decken oder aber den Engländern einen Schrecken einzujagen, damit die Kriegswerbungen im Lande zurückgehalten werden. Nun führt aus: Der Ueberfall auf die Küste von Yorkshirre habe eine unangenehme Bedeutung für England, da die Flotte, die der hauptsächlichste Schirm und Hort dieser Küste ist, nicht imstande war, sie zu schützen, oder dem Angriff zu begegnen. Der Patrouillendienst der englischen Marine sei unzureichend und Deutschland habe gezeigt, daß es fähig sei, aus dem Loch zu kommen. Die Möglichkeit sei vorhanden, daß das schnelle und mächtige Geschwader die Handelschiffahrt Englands unsicher machen wird. — Die „World“ sagt: Endlich sei der Krieg den Engländern ins Haus gebracht worden. Zum ersten Male seit Jahrhunderten wurde englisches Blut auf englischem Boden durch eine fremde Kriegsmacht vergossen. Die größte Flotte der Welt, die es je gegeben habe, habe sich unfähig gezeigt, Kriegsschiffe einer kleinen Seemacht zu verhindern, längs der Nordseeküste Englands Granaten regnen zu lassen. Das müsse außerordentlich beschämend für den britischen Stolz sein.

Weihnachtsandacht.

Christbaumsflimmern im dümm'igen Raum,
Orgeltrauschen — ein Weihnachtsraum
Spinn durch die hohen gotischen Hallen,
Scheint mit den Tönen empor zu wallen.
Und in den Bänken die Mädchen und Frau'n
Sitzen tränennden Auges und schau'n
Durch der Klänge wogende Reigen,
Durch des Kerzenlichts zitternd Schweigen
In die Fernen der dunk'len Nacht,
Wo der Krieg seine Glut entfacht.
Und wie sie heimlich mit Schmerzen ringen,
Wie die Töne leise verklingen,
Tritt auf die Kanzel ein bleicher Mann;
Der reißt sie alle in seinen Bann,
Findet Worte, die machen erbeben,
Tragen hinaus über's eig'ne Leben,
Flechten des Einzelnen bitt'res Leid
Schlicht in den Blutkranz der großen Zeit.
In seinen Augen liegt stilles Leuchten,
Und wie die Schläfen sich langsam ihm feuchten,
Trägt er die Herzen der Hörer mit fort.
An einen sonnigen welfernen Ort:
Daß auf Judas roßigen Höhen
Licht die Gestalt eines Mannes sie sehen,
Der mit warmem, zuckendem Blut
Warb um der Menschen heiligstes Gut.
Pflüchte vom Baum der Sehnsucht uns Trauben,

Frankreich. Und wer zog schleunigst den Uniformrock an? Natürlich mein Alter. Ach, was sah er schneidig aus! Sogar meine Mutter mußte unter Tränen lächeln, als sie den schmucken Offizier so wohlgenut in den Krieg hinausziehen sah, als ginge es auf eine Vergnügungstour nach Paris.

Mama war höchst unglücklich, daß ihr Mann so mir nichts dir nichts in den Krieg zog, obgleich er mindestens nicht unter den vordersten zu sein brauchte, die vor den Feind kamen, wenn er nicht wollte; denn so ganz jugendlich war mein Alter nicht mehr, und er wäre, wenn er selbst nicht anders gewollt hätte, allenfalls mit der Landwehr hinausgekommen. Nach unglücklicher als Mama aber war ich. Abgesehen davon, daß Pa und ich uns stets gut vertragen hatten und er die Streiche seines hoffnungsvollen Sprosses zu würdigen verstand, fühlte ich mich unendlich zurückgesetzt, daß ich mit meinem ausgewachsenen Körper zum Zuhausebleiben verurteilt sein sollte. Aber was war zu machen. In der preussischen Garde war es nicht Mode, 15jährige Bengels einzureihen, und daß Pa mich mitnehmen konnte, wie ich einen Augenblick zu hoffen gewagt hatte, erwies sich bei näherem Zuhausein auch als Hirngespinnst. Also blieb ich zu Hause, ließ Bücher Bücher und Lerne Lerne sein und studierte eifrig alle Kriegskarten. Das war nicht viel, aber es war doch wenigstens etwas.

Nun kamen die Nachrichten von den Plänkelleien an der Grenze, dann die Nachricht vom Ueberfall auf Saarbrücken. Ich hatte eine Wut auf die Franzosen und schimpfte im stillen darauf, daß unsere Grenze nicht besser besetzt gewesen, als ob ich das Ganze zu kommandieren gehabt hätte. Nach der

Gab uns für lange Zeiten den Glauben,
Und um sein glühendes Duldverleib
Spann sich verklärend die eilende Zeit. —
So uns're Heimat Kämpfer und Hater
Streiter für unsere heiligsten Güter,
Märtyrer alle für Freiheit und Glück,
Wissen und Kunst, für unser Geschick!
Denn in den Donnerhall der Kanonen
Ringen sie kühn um des Lebens Kronen,
Und wenn beendet der wilde Strauß
Bringen sie uns uns're Zukunft nach Haus.
„Amen“ tönt es leise, dann Orgelklingen,
Doch durch die Weihnachtsweisen schwingen
Neue Akkorde mächtig und rein:
„Lieb' Vaterland, du kannst ruhig sein.“ —
Und auf der Menschen geweigten Stirnen
Liegt es wie Sonne auf Vergessirnen,
Zieht in die Nacht mit ihnen hinaus,
Kränzt ihren Alltag — durchleuchtet ihr Haus.
M. St.

Lesenachrichten.

— Fernsprech-Anschluß Nr. 11. —
Jdslein, den 21. Dezember 1914.

OC. Winters Anfang. Nun hält auch der Winter seinen Einzug. An der Witterung draußen spürt man's allerdings kaum. Fast frühlingmäßig lau war in den letzten Wochen draußen die Luft, nur in vereinzelt gebirgigen Landstrichen unseres Vaterlandes waren Frost und Schneefall zu verzeichnen. Wenn überhaupt etwas imstande war, uns mit dieser so ganz und garnicht weihnachtlichen Witterung zu versöhnen, so war es die Hoffnung, daß auf den beiden Kriegsschauplätzen eine ähnliche linde Witterung herrschen möge. Diese Hoffnung hat sich leider jedoch nur teilweise verwirklicht. Wenigstens wurde uns aus Polen von starken Schneefürmen berichtet und auch in einzelnen Teilen Frankreichs soll fühlbare Kälte geherrscht haben. Bei der Stetigkeit, die die Witterung z. B. zeigt, ist jedoch wohl anzunehmen, daß sich inzwischen ein gleiches Wetter auf ganz Mitteleuropa erstreckt haben dürfte. — Mit Winters Anfang nehmen zugleich auch die Tage wieder zu. Unmerklich anfangs, aber schon nach einigen Wochen immer fühlbarer. Man wird das umso freudiger begrüßen als gerade wegen des häufig bewölkten Himmels die Dunkelheit der letzten Tage sich besonders lästig fühlbar machte.

— Kirchliches. Die nächste Kriegsbettstunde findet nach Neujahr statt. Nähere Angabe erfolgt rechtzeitig in der Jdsleiner Zeitung.

— Hohes Alter. Morgen vollendet unser Mitbürger Herr Schlosser- und Werkmeister Ludwig Scherer sein 80. Lebensjahr. Weit über den Kreis seiner Familie hinaus darf er bei diesem Anlasse allgemein froher Anteilnahme sicher sein. Von dem großen Vertrauen, das er allezeit in der hiesigen Bürgerschaft genießt, zeugen die vielen Ehrenämter, die man ihm seit Jahrzehnten übertragen hat und die er zum Teil jetzt noch inne hat. Noch heute ist er Zivil-Mitglied der Militär-Aushebungsbehörde und Kreisbrandmeister, auch gehört er noch der ev. Kirchengemeindevertretung an. Lange Jahre war er Mitglied des städtischen Gemeinderats, dann der Stadtverordnetenversammlung und dann bekleidete er das Amt eines Magistratschöffen. Bei seinem Ausscheiden aus den städt. Körperschaften wurde ihm der seltene Titel eines Stadtkämfers zu teil. Herr Scherer war ferner länger als 20 Jahre Vorsitzender des hiesigen Gewerbevereins, als er dies Amt in jüngere Hände legte, wurde er zum

Schlacht bei Sedan war's, als meine Begeisterung ob der Taten der deutschen Sieger bereits auf dem Siedepunkt angelangt war, und da lese ich in der Zeitung, daß bereits ein Junge nach den Schlachtfeldern durchgebrannt ist. Wie ein Blitz durchfuhr mich die Erkenntnis dessen, was ich zu tun hatte: Durchbrennen, durchbrennen um jeden Preis, und je eher, je lieber!

Das war nicht eben schwer und es gehörte kein besonderer Mut dazu. Mama tat mir zwar leid, aber ich mußte sie eben höheren Interessen opfern. Uebrigens sollte sie, sobald ich in Sicherheit war, d. h. sobald man mich aus dem Kriegsgetümmel nicht mehr so leicht herausfischen konnte, von mir Nachricht haben. Frisch gewagt, ist halb gewonnen. Sporbüche und mein Sparkastenbuch, letzteres per Dienstmann versetzt, ergaben einen ganz hübschen Betrag, mit dem man schon vorwärts kommen konnte. Angeborene Schlauheit — Ihr braucht nicht zu lachen, Jungens, uns'reiner ist nicht immer so dumm gewesen, wie er heute aussieht — halfen über manches Hindernis hinweg, und schlimmstenfalls hatte man junge und flinke Beine. Also von Berlin abgedampft, natürlich vierter Güte, schon der Sicherheit wegen, nach Köln. Von dort zu Schiff nach Mainz und weiter langsam aber sicher bis Landau. Kinder, bis dahin mußte mit Kunst geschwindelt werden, um auf der Reise keinen Verdacht zu erregen. Von da an und erst mal in Feindes Land wurde die Sache wesentlich leichter. Auf den Straßen, welche das siegreiche Heer genommen, trieb sich so vieles herum, das nicht nach „woher“ und „wohin“ gefragt wurden, da fanden die Mädchen von den geflüchteten und abhanden gekommenen Eltern leicht Glauben. Erst

Ehrenmitglied des Gewerbevereins für Nassau ernannt. Ebenso wurde er zum Ehrenkommandanten der hiesigen freiwilligen Feuerwehr ernannt, als er infolge hohen Alters den Posten des Kommandanten ausgab. Wir kennen den alten Herrn auch als langjährigen Eichmeister und zum Schluß wollen wir noch erwähnen, daß er unser städt. Pumpenwerk in Verwaltung hat. Herr Scherer, der sich, wie man sieht, um seine Vaterstadt in mannigfacher Weise verdient gemacht hat, ist von einem Unwohlsein, das ihn befallen hatte, wieder soweit hergestellt. Wir wünschen ihm noch eine Reihe von Jahren in guter Gesundheit.

— **Die nächste Paketwoche.** Das stellvertretende Generalkommando des 18. Armee-Korps teilt mit: Zahlreiche Anfragen lassen erkennen, daß vielfach die Ansicht herrscht, daß Ende Dezember wieder eine Paketwoche stattfindet. Zur Vermeidung von Enttäuschungen und unnötigen Sendungen erinnert das stellvertretende Generalkommando daran, daß bestimmungsgemäß die nächste Paketwoche erst am 23. Januar beginnt.

— **Preussisch-Süddeutsche Klassenlotterie.** Die Ziehungen der Klassenlotterie nehmen am 12. Februar 1915 ihren planmäßigen Fortgang. Die Ziehungstage für die zweite bis fünfte Klasse sind festgesetzt wie folgt: zweite Klasse 12. und 13. Februar, dritte Klasse 12. und 13. März, vierte Klasse 13. und 14. April, fünfte Klasse 7. Mai bis 3. Juni. Die Lose der zweiten Klasse gelangen gegenwärtig bei allen Lotterie-Einnehmern zur Ausgabe. Die bereits zur zweiten Klasse erneuerten, sowie die bis zur fünften Klasse vorausbezahlten Lose behalten selbstverständlich ihre Gültigkeit.

Wehen, 18. Dezbr. Einbrecher statten heute Nacht hier einen Besuch ab und stiegen von der Straße durch ein Fenster in das Geschäft des Buchbinders Julius Schneider, woselbst sie die Ladentasse revidierten und das darin befindliche Geld in Höhe von ungefähr 3—400 M mitnahmen. In Hahn wurden zu dergleichen Zeit einige Automaten erbrochen. Von den Tätern fehlt bis jetzt jede Spur.

Wochenhilfe während des Krieges.

Am 3. Dezember 1914 hat der Bundesrat verordnet, daß allen Wöchnerinnen, deren Ehemann vor Beginn des Krieges Mitglied einer Krankenkasse war und jetzt Kriegsdienste leistet, seitens der zuständigen Krankenkassen Wochenhilfe zu gewähren ist.

Art- und Umfang der Wochenhilfe:

1. ein einmaliger Beitrag zu den Kosten der Entbindung in Höhe von 25 M,
2. ein Wöchengeld von 1 M täglich, also auch für Sonn- und Feiertage, für 8 Wochen, von denen mindestens 6 in die Zeit nach der Niederkunft fallen müssen,
3. eine Beihilfe bis zu 10 M für Hebammen-dienste und ärztliche Behandlung, falls solche bei Schwangerschaftsbeschwerden erforderlich werden,
4. für Wöchnerinnen, solange sie ihre Neugeborenen stillen, ein Stillgeld in Höhe von 50 Pfg. täglich, bis zum Ablauf der 12. Woche nach der Niederkunft.

Wer ist empfangsberechtigt:

Zum Bezuge dieser Leistungen ist jede Wöchnerin berechtigt deren Mann:

1. in diesem Kriege dem Reiche Kriegs-, Sanitäts- oder ähnliche Dienste leistet oder an deren Weiter-

recht, als ich so klug gewesen, mich nach und nach in einen Eläffer Bauernjungen zu verwandeln.

Kinder, wenn ich Euch das alles erzählen soll, was ich in Frankreich sah, das Furchtbare, das Entsetzliche und doch wieder so schrecklich Schöne — dazu gehören Tage. Davon ein andermal. Genug, ich folgte zunächst den Spuren der dritten Armee, dem Kronprinzen von Preußen. Das schien mir erprießlicher und für mich sicherer. Die Süddeutschen sind gemüthlicher und würden einen armen Jungen, der sich den Krieg ansehen will, nicht so leicht zurücktransportieren, als wie wenn ich über Saarbrücken gegangen wäre, in welcher Richtung man übrigens am Ende der Garde und meinem Alten begegnen konnte. Also immer lustig voran, oft die Kreuz und die Quer, aber doch vorwärts kommend und mich schließlich für den Weg nach Norden entscheidend, in dem dunklen Gefühl, am Ende etwas vom Meere zu sehen zu bekommen.

So schlängelte ich mich, nachdem ich die südlichen Schlachtfelder besucht hatte, immer nördlich mich haltend, über Sedan und dann der belgischen Grenze entlang, an die Armee des Generals von Manteuffel heran und avancierte. Zuerst Hilfskraft bei einer Marketerenderin, wo der arme Junge, der vom vielen Marschieren etwas schmäler geworden war, tüchtig herausgefüttert wurde. Dann beinahe Trainpölat, denn ich tat tapfer mit Dienst dahinten und machte mich so nützlich als nur möglich. Beim Train lernte ich das Reiten binnen wenigen Tagen, und ich kam mir höchst wichtig vor auf meinem Gaul. Es kam mir auch nicht darauf an, einen kleinen Abstecker weiter nach vorn zu machen, und so lernte man mich allmählich kennen.

Daß wir einer großen Schlacht entgegengingen, war klar, aber natürlich konnte ich und kein Mensch wissen, worauf es ankam. Ich, der ich meine Karten besaß und selber eifrig studierte, glaubte schon, weil

leistung oder an der Wiederaufnahme einer Erwerbstätigkeit durch Tod, Verwundung, Erkrankung oder Gefangennahme verhindert ist und vor Eintritt in den Heeresdienst auf Grund der Reichsversicherungsordnung in den vorausgegangenen 12 Monaten mindestens 26 Wochen oder unmittelbar vorher mindestens 6 Wochen gegen Krankheit versichert war.

Diese Mitgliedschaft braucht nicht bei derselben Krankenkasse bestanden zu haben, sondern kann auch bei verschiedenen Kassen zurückgelegt sein.

Wann werden die Beträge gezahlt:

Der Betrag unter 1 mit 25 M und Wöchengeld für zwei Wochen mit 14 M, zusammen also 39 M sind sofort nach der Geburt zu zahlen. Die weiteren Beträge mit wöchentlich 7 M bzw. 10.50 M können nach Ablauf jeder Woche abgehoben werden.

Die Bundesratsbestimmungen sind am 3. Dezember 1914 in Kraft getreten. Ehefrauen, die vor diesem Tage niedergekommen sind, erhalten, falls an diesem Tage noch nicht 8 Wochen abgelaufen waren, für die Restzeit bis zum Ablauf der 8 Wochen das Wöchengeld mit 1 M täglich und gegebenenfalls, wenn am 3. Dezember noch keine 12 Wochen seit der Geburt verfloßen waren, das Stillgeld bis zum Ablauf derselben mit 50 Pfg. für den Tag.

Es ist also Wöchengeld für alle nach dem 8. Oktober 1914 erfolgten Geburten und Stillgeld gegebenenfalls für alle nach dem 10. September 1914 erfolgten Geburten zu zahlen.

Der einmalige Betrag von 25 M wird dagegen für die vor dem 3. Dezember 1914 erfolgten Geburten nicht gezahlt.

Wer zahlt die Unterstüzungen:

Zur Zahlung verpflichtet ist diejenige Krankenkasse, welcher der Ehemann zuletzt vor dem Ausbruch des Krieges angehört hat. Ist die Wöchnerin selbst bei einer anderen Kasse versichert, so leistet diese die Wochenhilfe.

Ausdrücklich wird darauf aufmerksam gemacht, daß die Ehefrau nicht selbst Mitglied der Kasse zu sein braucht.

F. V.

Weihnachtsbitte!

Wenige Wochen trennen uns noch vom Weihnachtsfeste, das diesmal in eine große, aber auch überaus ernste Zeit fällt, die wie nie zuvor die Gefeuerndigkeit Aller zum Besten unserer tapferen Krieger fordert. Wenn wir uns dennoch entschlossen haben, unseren armen Kindern eine der Kriegszeit entsprechende einfache Feier zu bereiten, so geschah dies in der Erwägung, daß man auch in diesem schweren Kriegsjahre Kindern doch nicht gänzlich die Seligkeit des Weihnachtsfestes vorenthalten soll. Wieviel mehr müssen wir dann unseren armen Anstaltsinsassen, die ja alle, Groß und Klein, in ihrem Denken und Fühlen Kinder sind, einen Schein der Weihnachtsfeier in die Herzen fallen lassen.

Wir bitten von Herzen alle lieben Geber früherer Jahre, „Berhelte uns auch dieses Jahr durch Geld- und Naturalgaben zu einer solchen Christfeier!“

Ernst, Deban.

Schwenk, Direktor.

wir da oben im Norden uns festsetzten, daß Belgien am Ende uns den Krieg erklärt habe. Später freilich stellte es sich heraus, daß sich die ganze Geschichte um Amiens drehte und es galt, die französische Nordarmee unter General Faidherbe klein zu kriegen.

So war denn die Weihnachtszeit herangekommen. Es war bitter kalt in der Nacht, und wir hatten nichts dagegen, daß so früh aufgebrochen wurde. Es war an dem flüchtigen Hallue, das sich in die Sonne ergießt, als am 23. Dezember die Sache losging. An diesem Tage ging es um die Dörfer an dem Fluße.

Kinder wißt Ihr, was eine Schlacht ist? Gesehen muß man's haben, beschreiben läßt sich's nicht. Und ich habe es gesehen, gründlich, sage ich Euch! Meinet Ihr, ich sei deshalb von Hause fortgelaufen, um hinten beim Train zu hocken, wenn's los ging? Durchaus nicht. Je näher wir kamen, desto mehr wußte ich mich nach vorne zu schieben. Wir, d. h. ich und die vorgehenden Truppen, waren bereits im Bereiche des Schlachtfeldes; der Train war vorläufig für mich abgedankt. Immer noch mehr nach Norden ging es, bis es endlich zum Klappen kam. Klader, das will ich sagen, es ist doch etwas anderes, die Schlachtenberichte zu lesen und die Schlacht selbst so dicht vor der Nase zu haben, und es ist wieder etwas anderes, sie dicht vor die Nase zu haben und mitten drin in ihr zu sein. Herrgott, war das ein Getnatter, ein Geschrei und Gebonnere von den Höhen her, wo die Franzosen standen; es war ja, als ob die Welt untergehen sollte. Zuerst ist die Sache recht unheimlich, dann gewöhnt man sich daran, zumal wenn man sieht, daß nicht jede Kugel trifft und nicht jede Granate da einschlägt, wo sie einschlagen soll. Indes böß genug ist die Geschichte doch, wenn man so dicht die Leute fallen sieht, oft gleich eine ganze Menge nebeneinander. Und die Vernichtung! Alles drunter und drüber, einfach grauenhaft!

(Schluß folgt.)

Hurrah!

rufen unsere Krieger, wenn Feldpostsendungen ankommen mit

Jamaika-Rum

Achtern-Cognac

Punschessenz

per Flasche mit Carton 60 u. 80 Pfg.

Cigarren

Cigaretten

versandfertig in allen Preislagen bestens empfohlen.

Adolph Wilt, Idstein

Fernruf 48.

Weihnachts-Geschenke!

**Bilderbücher und Jugendschriften
Novellen und Romane.**

Kriegsliteratur.

(Die Bücher sind in besonderem Raume ausgelegt.)

Nichtvorhandenes wird schnellstens besorgt.

Buchhandlung

von

Georg Grandpierre, Idstein.

Ein Waggon Sah

eingetroffen. **Fran Karl Schmidt Wwe., Idstein.**

**Für die Soldaten im Felde
empfehle**

Soldatenliederbuch

verbunden mit

Soldatenwörterbuch

deutsch-franz.-englisch-russisch.

Preis 40 Pfg.

Soldatenliederbuch

für den Tornister

Preis 10 Pfg.

Georg Grandpierre, Idstein,

Obergasse 10.

Bahnhofstraße 44.

Freunde und Gönner der hiesigen Anstalt werden hiermit zu der am nächsten Donnerstag, 24. Dezember, nachmittags 4 1/2 Uhr, stattfindenden

Weihnachtsbescherung

freundlichst ein.

Die Anstalts-Direktion.

Photographie-Rahmen!

Große Auswahl

:: In allen Formaten.

Georg Grandpierre, Idstein

Obergasse 10.

Bahnhofstr. 44.

Leute sammelt in Kriegszeiten Stricklumpen.

Kaufe jedes Quantum p. Pfd. 50 Pfg.

Alberl Rosenthal, Nassau.

Wärmesteine

empfehlen

Th. Link, Steinmetzgeschäft.



Ein schöner Zucht-Eber

(6 Monat alt) zu verkaufen.

Philipp Penkel, Oberseelbach.

Deutschland steht gegen eine Welt von Feinden, die es vernichten wollen. Es wird ihnen nicht gelingen, unsere herrlichen Truppen niederzuringen, aber sie wollen uns wie eine belagerte Festung aushungern. Auch das wird ihnen nicht gelingen, denn wir haben genug Brotkorn im Lande, um unsere Bevölkerung bis zur nächsten Ernte zu ernähren. Nur darf nicht vergeudet und die Brotrucht nicht an das Vieh verfüttert werden.

Haltet darum haus mit dem Brot, damit die Hoffnungen unserer Feinde zerschanden werden.

Seid ehrethätig gegen das tägliche Brot, dann werdet Ihr es immer haben, mag der Krieg noch so lange dauern. Erzieht dazu auch Eure Kinder.

Verachtet kein Stück Brot, weil es nicht mehr frisch ist. Schneidet kein Stück Brot mehr ab, als Ihr essen wollt. Denkt immer an unsere Soldaten im Felde, die oft auf vorgeschobenen Posten glücklich wären, wenn sie das Brot hätten, das Ihr verschwendet.

Eßt Kriegsbrot; es ist durch den Buchstaben K kenntlich. Es sättigt und nährt ebensogut wie anderes. Wenn alle es essen, brauchen wir nicht in Sorge zu sein, ob wir immer Brot haben werden.

Wer die Kartoffeln erst schält und dann kocht, vergeudet viel. Kocht darum die Kartoffeln in der Schale, Ihr spart dadurch.

Abfälle von Kartoffeln, Fleisch, Gemüse, die Ihr nicht verwerten könnt, werft nicht fort, sondern sammelt sie als Futter für das Vieh, sie werden gern von den Landwirten geholt werden.

Todes-Anzeige.

Gott dem Allmächtigen hat es gefallen, unseren lieben Sohn, Bruder, Schwager und Onkel

Robert Stasch

nach vollendetem 17. Lebensjahr nach Empfang der heil. Sakramente heute Nachmittags 4 Uhr zu sich zu rufen.

Idstein, Berlin, Heidesheim, den 19. Dez. 1914.

Die trauernden Hinterbliebenen:

Familie Stasch
" Friedrich
" Wunsch.

Die Beerdigung findet Dienstag, 22. Dezember, nachmittags 4 Uhr, von der städt. Leichenhalle aus statt.

Danksagung.

Für die vielen Beweise herzlicher Teilnahme bei dem Hinscheiden unserer lieben Entschlafenen

Frau Philippine Born

geb. Feig,

insbesondere Herrn Pfarrer Bieg für die tröstenden Worte am Grabe, Herrn Lehrer Wenig für den Gesang mit den Schulkindern, sowie für die vielen Kranz- und Blumenpenden sagen innigen Dank.

Oberseelbach, den 21. Dez. 1914.

Die trauernden Hinterbliebenen.

Todes-Anzeige.

Den Kameraden die traurige Nachricht, daß unser lieber Kamerad

Robert Stasch

gestern nach langem Kranksein gestorben ist. Die Beerdigung findet am Dienstag, nachmittags 4 Uhr, von der städt. Leichenhalle aus statt und bitten wir um vollzählige Beteiligung.

Idstein, den 20. Dezember 1914.

Kameradschaft 1897.

Danksagung.

Für die vielen Beweise herzlicher Teilnahme bei dem schweren Verluste unserer lieben Entschlafenen

Frau Johannelle Usinger wwe.

geb. Andra,

Herrn Pfarrer Bieg für die tröstenden Worte am Grabe, Herrn Lehrer Wenig und den Schulkindern für den erhebenden Grabgesang, allen denen, die uns während dem Krankenlager so hilfreich zur Seite standen, sowie für die vielen Kranzpenden sagen wir unseren herzlichen Dank.

Penzhahn, Hornau i. L.,

den 21. Dez. 1914.

Familie Wilhelm Usinger
" Emil Usinger.

Todes-Anzeige.

Hiermit die traurige Nachricht, daß unsere liebe Mutter, Großmutter, Schwiegermutter und Tante

Frau Katharine Kern wwe.

im 70. Lebensjahre nach kurzem Leiden sanft entschlafen ist.

Niederauroff, Beuerbach.

Frankfurt a. M., den 21. Dez. 1914.

Die trauernden Hinterbliebenen.

Die Beerdigung findet Mittwoch, den 23. Dez., nachmittags 2 1/2 Uhr, statt.

Luntenseuerzeuge

wieder vorrätig Stück 30 Pfg.

Adolf Lang, Idstein.

Für 1. April schöne 4-Zimmerwohnung an alleinstehende Dame zu mieten gesucht. Off. unter 100 an die Exped. der Idsteiner Btg.

Als praktische

Weihnachts-Geschenke

empfehle:

Modellierbogen
Kinderspiele
Poésie-Album
Marken-Album
Relief-Album
Postkarten-Album
Photographie-Album
Zigarrentaschen
Kochbücher
Kochrezeptbücher
alle Schulbücher
Schreibmaterialien
Briefbogen und Umschläge
Briefkarten
moderne Briefpapiere
Briefwagen
Reißzeuge
Schreibunterlagen
Schreib-Mappen
Ordnungs-Mappen
Notizbücher
Farbkästen
Lampenschirme
Abreiß-Kalender
Photographie-Ständer
Photographie-Rahmen
Schreibzeuge
Tintengläser
Schreibgarnituren
Füllfederhalter
Druckereien
Geschenke mit Ansicht von Idstein
etc. etc.

G. Grandpierre, Idstein

Obergasse 10.

Bahnhofstr. 44.

Unsere Geschäftsstelle in Niedernhausen ist am 31. Dezember 1914 ganz geschlossen.

Unsere Kasse in Idstein ist an diesem Tage, wie an jedem Donnerstag,

nachmittags geschlossen.

Vorschuß-Verein zu Idstein
E. G. m. u. H.

Allgemeine Ortskrankenkasse Idstein.

Kassenstunden 8—12 Uhr.

Die aus dem laufenden Jahre noch rückständigen Beiträge müssen wegen des Bücherabschlusses bis 31. ds. Mts. gezahlt werden. Die Einzahlung kann auf Postcheck-Konto Nr. 8190 Amt Frankfurt erfolgen.

Victor, Geschäftsführer.

Haarzöpfe

und sonstige Haararbeiten werden angefertigt von

Adolf Guckes, Friseur,

Idstein, Kirchgasse 11.

NB. Ausgefärbte Haare werden angekauft.

Schöne 2-Zimmerwohnung

sofort oder später zu vermieten.

Idstein.

Obergasse 2.

Schöne Wohn. best. aus 2 Zimmer, Küche, 1 Mans., gleich ob. p. 1. Jan. zu verm. Wo. i. d. Exped. d. Bl.

Billige, gute Nahrungsmittel

werden in jeder Familie gebraucht. Dazu gehören

Oetker-Puddings aus Dr. Oetker's Puddingpulvern zu 10 Pfg. (3 Stück 25 Pfg.)

Rote Grütze aus Dr. Oetker's Rote Grützepulver zu 10 Pfg. (3 Stück 25 Pfg.)

Mehlspeisen und Suppen aus Dr. Oetker's **Gustin** in Paketen zu 1/4, 1/2, 1/1 Pfund.

(Nie wieder das englische Mondamin! Besser ist Dr. Oetker's Gustin.)

Preis 15, 30, 60 Pfg.

Ohne Preiserhöhung in allen Geschäften zu haben.

Billig.

Nährhaft.

Wohlschmeckend.

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 50.

Gratisbeilage zur „Münchener Zeitung“.

1914.

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

Die Wünschelrute.

Von Fischereidirektor a. D. Seyling.
(Mit 3 Abbildungen.)

Proton: Alles ist aus dem Wasser entstanden,
Alles wird durch das Wasser erhalten.
Frank. II 5.

Bei der Suche nach Wasser haben wir in der
Paris außer der Beachtung der Leitzpflanzen
die sogenannte Wünschelrute.

Besteht man sie Wünschel-
rute nennt, ist nicht aufgeklärt.

Der geologischen Ge-
lehrten war die Wün-
schelrute und ist es wohl heute
noch ein rotes Tuch. Man be-
wehrt ihre Erfolge und verweist
sie in den Bereich der sogenannten
Okkulten Wissenschaften, wie Spi-
ritismus usw. — mit anderen Worten
gesagt, man hält sie in diesen Kreisen
für Humbug.

Goethe berührt in seinen Wahlverwand-
tschaften (II. Teil, 11. Kapitel) das Problem
der Fernwirkung; das unterirdische Stein-
kohlenlager, das Örtlichen Nerven fühlen, und
den siderischen Pendel, führt er darauf zurück.
Das ist aber weiter nichts als die heutige Lehre
von der Telepathie, der Fernwirkung von Gehirn
auf Gehirn, ferner der unterirdisch vorhandenen
Stoffe auf das Nervensystem, und schließlich
das Hellsehen (Erklärung der Wünschelrute nach
Professor Barotti).

Die Stabwahrsagung oder Rhabdomantie
war den Mongolen, Skithen, Tartaren, Persern
und Juden lange vor Christo bekannt. „Mein
Vater fragt sein Holz, und sein Stab soll ihm
wahr sagen“ (Klage Hoseas). Im Mittelalter
war die Rutengängerei ein viel von Bergleuten
angewandtes Geheimnis. Schon zu jener Zeit
gab es unter den zünftigen Bergleuten Ruten-
gänger. Die Rute hatte nur Wert, wenn sie in der
Johannismacht unter geheimnisvollen Zere-
monien von einem Haselstrauch geschnitten
wurde. Sie war ein Gabelzweig, eine so-
genannte Zweele.

Die Gabel-
enden wurden
mit beiden Hän-
den umschlossen,
so daß der Stiel
der Gabel in die Höhe
stand. Nach den Arten,
wo sich die gesuchten
Dinge befanden sollten,
mußte die Rute sich
bewegen (schlagen).

Rutengänger benutzten im 18. Jahrhundert
statt des Holzstabes auch den sogenannten bipo-
laren Zylinder, einen zwischen Zeigefinger
und Daumen gehaltenen Metallstab, und das
siderische Pendel, ein an einem Zwirnsfaden
aufgehängtes Stück Kohle, Schwefelkies usw.,
das unter dem Einflusse verborgener Metalle
und unterirdisch strömenden Wassers in Schwin-
gungen geraten sollte.

Die Deutschen namens
Bader, Ritter und Bieser
haben sich im 18. Jahr-
hundert durch die Er-
forschung der Wünschelrute
hervorgetan. Sie glaubten an
eine elektrometrische Kraft, die
in reizbaren Personen durch
Metalladern oder unterirdisch be-
wegte Wasser erregt wurde.

Neuere Gelehrte haben, wie ich
schon eingangs sagte, die Rutengängerei
für Humbug erklärt. Die Rute bewege sich nur
dann, so behaupten sie, wenn der Rutengänger
selber glaubt, er habe das, was er suche, gefunden.

Die Wissenschaft ist nach den Er-
folgen, die mit der Wünschelrute in
Afrika erzielt wurden, gezwungen, die
Waffen zu strecken. Es gibt eben mehr
Dinge zwischen Himmel und Erde (um
mit Hamlet zu sprechen), von der sich
ihre Schulweisheit nichts träumen läßt.

Je frischer man körperlich an das
Werk des Wasserfuchens geht, d. h. je
weniger der Körper müde und krank
ist, um so erfolgreicher ist die Suche.
Je mehr dagegen Krankheit den Körper schwächt,
je weniger Erfolge hat man.

Die Wünschelrute ist dem Landwirt, Leichwirt,
Gärtner, Wassermüller und tausend anderen
ein nützliches Instrument. Sich den Kopf darüber
zu zerbrechen, sie zu erklären, ist eitel; Hauptsache,
sie dient uns dadurch, daß sie uns Wasser
usw. verschafft.

Die beste Rute soll die von einem Hasel-
strauch geschnittene sein; dann kommen
Weiden. Man soll die Rute von Busch-
arten wählen.

Nadelhölzer
eignen sich an-
geblid nicht zur
Rutengängerei.

Abbildung 1 zeigt
uns die frisch ge-
schnittene Rute. Man
soll mit glattem Schnitt
die Rute abschneiden.

Das Laub soll man nicht abtrennen. Jedoch
spielt das keine große Rolle, auch entlaubte
Ruten funktionieren.

Abbildung 2 zeigt, wie die Rute ergriffen
werden muß. Die Daumen dürfen die Rute
nicht berühren. Findet man Wasser, so schlägt
die Rute merkwürdigerweise nicht nach unten,
wird also nicht vom Wasser angezogen, sondern
sie schlägt nach oben, wird also vom Wasser
abgestoßen.

Abbildung 3 stellt eine Wünschelrute aus
Kupferdraht dar. Diese Rute soll nur auf Metalle
reagieren — was aber nicht der Fall, sie schlägt
auch auf Wasser.

Zum Schluß möchte ich bemerken, daß das
Rutengehen weder eine Geheimnisträumerei noch
eine Wissenschaft, noch sonst etwas Geheimnis-
volles ist. Mancher
Mensch eignet sich
mehr zur Ruten-
gängerei als der
andere. Jedermann
sollte es probieren;

Abbildung 1.

Abbildung 3.

Abbildung 2.

denn man braucht das Rutengehen weder mit einem
Kostenaufwand zu erlernen, noch kostet das Werk-
zeug etwas. Man wird sich und der Menschheit
damit nützen. Probieren geht über Studieren!

Zur Weihnachtsbäckerei.

Von G. W.

Die Woche vor dem Fest ist schon mit so vielen
Vorbereitungen ausgefüllt, daß die Hausfrau sich
die zeitraubende Bäckerei der kleinen Plätzchen
und Kuchen nicht bis auf die letzten Tage aufsparen
sollte. Dies gilt nicht nur für die Landhausfrau,
sondern auch für die Stadthausfrau, die meisten-
teils die Bleche mit den Kuchen nicht selbst abbäckt,
sondern zum Bäcker schickt. Gerade die Bäcker
sind aber in der Woche vor dem Weihnachtsfest
so mit Arbeit überhäuft, daß sie kaum alle Aufträge
gut und achtsam auszuführen imstande sind.
Es liegt daher doppelt im Interesse einer jeden
Hausfrau, die Bäckeri aller kleiner Kuchen, die
sie fast ausnahmslos in Blechböden tabellos
aufbewahren lassen, rechtzeitig vorzunehmen. Und

wie schon, wenn dann die letzten Tage nicht so mit Arbeit überbürdet sind, wenn man Zeit findet, mit den Kindern ein Weihnachtslied zu singen oder einen Weihnachtskugelpaziergang zu machen. — Nachstehende Kuchen und Plätzchen sowie auch das Tannenbaumkondit können wochenlang zwischen Papierschneideln in Blechküsten aufgehoben werden und schmecken tadellos frisch.

Gewürzschneidchen: 500 g feinen Streuzucker gibt man in eine Backschüssel, schlägt vier ganze Eier darauf und rührt alles zu einer dicken, schaumigen Masse. Dann gibt man 135 g geschälte, getrocknete und geriebene süße Mandeln, 75 g Zitronat, 65 g Pomeranzenschale, einen Teelöffel voll Zimt, eine gute Messerspitze Muskat und eine kleine Messerspitze feingestoßene Nelken hinzu, arbeitet etwa 500 g Weizenmehl hinein, rollt den Teig $\frac{1}{2}$ cm stark aus, schneidet mit dem Messer längliche Vierecke, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie langsam garbacken. Je nachdem die Eier groß oder klein waren, braucht man 500 g oder weniger Weizenmehl, der Teig muß sich immer gut ausrollen lassen und darf nicht zu weich sein.

Feine braune Pfeffernüsse: 750 g Honig kocht man mit 750 g Zucker auf und läßt es abkühlen. Dann wiegt man $\frac{2}{3}$ Pfund Weizenmehl ab, gibt es in die Backschüssel, macht eine Vertiefung und gießt den Honig und Zucker hinein, fügt 125 g feingewürfeltes Zitronat, 8 g gestoßenen Zimt, 8 g gestoßene Nelken, 5 g Kardamom, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 10 g feingestoßenes Hirschhornsalz hinzu und verarbeitet alles zu einem guten, festen Teig, den man nach 24 Stunden $\frac{1}{2}$ cm stark ausrollt und mit Blechformen aussticht. Die Pfeffernüsse werden auf gut eingefettetem Blech bei Mittelhitz gebacken.

Feine weiße Pfeffernüsse: 375 g Weizenmehl, 275 g Zucker, 125 g abgezogene, geriebene süße Mandeln, 130 g Butter, vier ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Kardamom und Rosenwasser nach Geschmack, sowie für 5 Pf. Hirschhornsalz verarbeitet man zu einem glatten Teig, der sich rollen lassen muß. Dann sticht man mit einem Weinglas kleine Kuchen aus, setzt sie auf ein gut eingefettetes Blech und bäckt sie bei Mittelhitz gar.

Tannenbaumkondit: 250 g Butter läßt man schmelzen und gießt sie in eine Backschüssel zu 500 g Weizenmehl, fügt 250 g Zucker, zwei ganze Eier und ein Eigelb, sowie eine gestoßene Stange Vanille hinzu, verknetet es gut, rollt den Teig aus, um ihn mit möglichst verschiedenen Blechformen auszustechen. Am nächsten Tage backt man die Kuchen gar und bestreicht sie noch heiß mit folgender Glasur: 250 g feinsten Puderzucker wird mit einigen schwachen Teelöffeln voll Wasser zwanzig Minuten gerührt und vermischt mit einem sauberen Pinsel auf die Kuchen gestrichen. Der Guß trocknet auf dem heißen Backwerk von selbst. Sehr hübsch läßt sich dieser Guß mit Kakao braun färben; auch kann man statt des Wassers Himbeersaft nehmen und erhält dann eine hübsche rosarote Färbung, wie der Saft von einer Handvoll Winterpinat den Guß grün färbt. Zu beachten ist aber, daß der Guß nicht mit zuviel Wasser angerührt werden darf, da er sonst flebrig wird. — Ein sehr feinschmeckendes, originelles Christbaumkondit sind gefüllte Walnüsse. Hierzu legt man sich eine Anzahl leerer, halber Walnussschalen, die zuvor gewaschen und wieder getrocknet werden, zurecht; doch ist zu beachten, daß es möglichst große Nusschalen sein müssen. Nun macht man aus 250 g Butter, 375 g Weizenmehl, 125 g Kartoffelmehl, 500 g Zucker, zwei ganzen Eiern und zwei Eigelb, sowie der abgeriebenen Schale einer kleinen Zitrone einen Teig, der gut und gründlich ausgeknetet sein muß und dünn ausgerollt wird. Dann fettet man die Schalenhälften von außen gut ein und bekleidet die Hälften mit Teig, wobei letzterer den Schalen leicht angebrückt wird und an den Rändern abzuschneiden ist. Die so beklebten Walnussschalen werden nun — die gewölbte Seite nach oben — auf einem Blech gargebacken und darauf die Schalen vorsichtig entfernt und fortgeworfen. Nun hat man lauter gebadene Schalenhälften aus Teig. Diese Teigwalnüsse füllt man nun mit Marzipan- oder Pralineemasse, bestreicht die Teigänder mit Eiweiß, klebt je zwei Nusschälten, nachdem man eine kleine Bandöse dazwischengelegt, zusammen und läßt sie oben auf der Herdplatte nachtrocknen. Die Pralineemasse bereitet man, indem man etwa 60 g ungegälte Butter zu Sahne rührt

und so viel feinsten Puderzucker hineinarbeitet, bis man eine geschmeidige Masse erhält, die man mit Vanille, Rosenöl oder Zitronenschale würzt. — Eine Marzipanfüllung läßt sich statt aus den recht teuren Mandeln auch aus abgeschälten, feingeriebenen Wal- oder Haselnüssen herstellen, wozu man geriebene Nüsse und Zucker zu gleichen Teilen nimmt und mit etwas Rosenwasser die nötige Feuchtigkeit zuführt. — Selbstbereitete, kandierte Früchte für den Weihnachtsteller dürfen auch viel Beifall finden. Man nimmt hierzu im Zucker eingekochte Reineclauden, Kirschen, Hagebutten und geviertelte Birnen, läßt den Zuckerlast abtropfen und die Früchte, die keine Steine haben dürfen, auf Löschpapier antrocknen. Dann wälzt man sie did in feinstem Puderzucker und läßt sie im erhaltenden Batosen nachtrocknen. Das Anwenden in Puderzucker und das Nachtrocknen im Batosen werden so oft wiederholt, bis die Früchte von außen nicht mehr feucht werden. Mit Apfelsinenstücken verfährt man ebenso, doch müssen sie zuvor in reinem Zucker einmal aufgekocht werden.

Haben wir so unsere Kleinfuchsbäckeri rechtzeitig vor dem Fest erledigt, bleibt für die letzte Woche nur der eigentliche Weihnachtskuchen zu backen. Als solcher eignet sich vorzüglich ein Stollen, der nicht zu süß schmeckt, denn an Süßigkeiten ist über Fest kein Mangel, und der sich auch bis über Neujahr hinaus frisch hält. Zu einem guten Stollen braucht man 4 Pfund feines gesiebtes und erwärmtes Weizenmehl, 250 g Streuzucker, 500 g Rosinen, 500 g Korinthen, 20 g Zimt, 375 g Butter, 125 g ausgelassenen Nierentalg, ein Liter Milch, vier Eier und Muskat, Zitronenschale oder Kardamom nach Geschmack, sowie 120 g Hefe. Aus einem Teile des Mehls sowie der in einem Wasserglas voll lauwarmen Milch aufgelösten Hefe macht man ein Hefestück, das man angehen läßt. Dann arbeitet man alle anderen Zutaten sowie den Rest der Milch hinein und läßt den Teig nochmals etwa eine Stunde gehen. Nun formt man ein längliches Brot (Stollen) und backt es im gut geheizten Backofen, um es nach dem Herausnehmen mit Butter zu bestreichen und mit Zucker zu bestreuen. — Auch ein Rapffuchen hält sich länger, wenn man ihn immer wieder in die Form zurücklegt und einen Teller darauf legt. Einen recht guten Rapffuchen gibt folgendes Rezept: Aus 250 g Weizenmehl, 80 g in etwas lauwarmen Milch aufgelöster Hefe macht man ein Hefestück und läßt es angehen. Dann arbeitet man noch 750 g Mehl, 500 g Butter, 250 g Zucker, 260 g geriebene süße und einige bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ferner sechs Eier, etwas Salz und etwa einen Löffel voll Milch hinein, läßt den Teig angehen, gibt ihn in eine Rapffuchsenform, die zuvor gut eingefettet wurde, und backt ihn bei guter Hitze gar.

Kleinere Mitteilungen.

Bei solchen Pferden, welche schon in der Jugend schwer arbeiten müssen, entstehen an den Gelenken und Sehnen leicht Gallen. Es sind dies in der Regel baselnußgroße Anschwellungen, welche die Gebrauchsfähigkeit der Tiere nur wenig stören. Die Gelenk- oder Sehnergallen sind darum hauptsächlich als Schönheitsfehler anzusehen. Pferde, welche hoch im Preise stehen, können sie jedoch bedeutend entwerthen, da sie eine frühzeitige Abnutzung zur Folge haben. Entzünden sich die Gallen, so können sie auch mehr oder weniger hochgradiges Lahmgelien hervorrufen. Zur Behandlung empfehlen sich kalte Umschläge. Ein nasser Wickel leistet ebenfalls gute Dienste. Bei älteren Gallen ist die Beseitigung schwierig; die Behandlung ist bei ihnen Sache des Tierarztes.

Malzkeime als Futter für Rindvieh. Eine je hellere Farbe die Malzkeime aufweisen, desto wertvoller gelten sie im Handel. Da ihr Wassergehalt sehr gering ist und sie aus sehr dünnwandigen Zellen bestehen, so sind sie sehr leicht dem Verderben durch Schimmelfang unterworfen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß die Keime besonders unter Ziegeldächern viel Wasser anziehen, was bei der Aufbewahrung beachtet werden muß. Anfeuchten soll man die Keime erst kurz vor der Verfütterung, und die Gefäße, in welchen die Verfüterung vorgenommen wird, müssen sehr sauber gehalten werden.

Zur Behandlung trächtiger Zuchtsäue. Das Futter der bezeichneten Tiere muß auskömmlich

sein, damit die Jungen sich kräftig ausbilden können. Keineswegs aber darf das Futter zu reichlich bemessen sein, weil sonst Fettleibigkeit entsteht. Gemästete Tiere sind aber schlechte Mütter, welche regelmäßig kleine und magere Junge zur Welt bringen und dazu noch wenig Milch zur Ernährung der Jungen haben. Soll das Futter auskömmlich sein und die Sau in gutem Nähr- und Gesundheitszustande erhalten werden, so müssen die Eiweißstoffe und unter dem Mineralstoffen das Kalphosphat in reichlicher Menge in ihm vertreten sein. Fehlt es dem Futter an letzterem, so bekommen die Säue leicht Knochenbrüchigkeit und die neugeborenen Ferkel Rachitis oder Lähme. Daneben muß die Nahrung leicht verdaulich sein und darf keineswegs stopfend wirken. Diesen Anforderungen entsprechen für tragende Säue am besten gekochte Kartoffeln mit zerkleinerten Körnern und Rübstüben aus der Molkerei. Eine tägliche Zugabe von $\frac{1}{4}$ kg gutem Leinfuchsen und von 10–15 g Kochsalz ist empfehlenswert.

Das Verschneiden der Ferkel wird am besten in einem Alter von zwei bis fünf Monaten vorgenommen. Je magerer die Tiere sind, desto leichter ist die Ausführung. Wer die Sache aber nicht versteht, sollte sich nicht damit befassen und auch nicht versuchen, aus gedruckten Anweisungen sich Aufklärung über die betreffenden Handgriffe zu verschaffen; denn hier kommt es auf eine besondere Praxis an, und in dieser sind nur diejenigen bewandert, die sich berufsmäßig mit solchen Operationen beschäftigen; diese Arbeit läßt sich erst nach vieler Übung lernen.

Rusten und Schnupfen der Ziegen, die in der kalten Jahreszeit oft die Tiere heimsuchen, sind, sofern sie keine Begleitererscheinungen schwerer Krankheiten bilden, leicht zu heilen, indem man den Tieren einen trockenen, warmen Stand gibt. Das Übel wird dann nach einigen Tagen verschwunden sein. Besteht das Leiden aber schon längere Zeit, so hilft eine Mischung von 50 g Honig mit 10 g Süßholzpulver und ebensoviele Schwefelsäure. Diese Mischung wird den Ziegen morgens und abends auf die Zunge gestrichen.

Blut als Nahrungsfutter. Einiges Stiefstoff, reichlich wegen sollte man Blut oder Blutgerinnsel, das bei dem Schlachten abfällt, nicht achtlos beiseite werfen, sondern an das Gefäß verpacken. Das Blut befördert die Vegetativität der Hennen und das Wachstum der Küken; auch bei den Enten wirkt es günstig auf den Fleischansatz ein. Wo es sich um kleine Mengen handelt, kocht man das Blut in einem Topfe und vermischt es dann mit dem übrigen Weichfutter. Größere Mengen Blut, die sich zeitweise z. B. in Schlächtereien an sammeln, muß man dadurch haltbar machen, daß man das Blut pulverisiert oder eindampft. Die Beimischung von 1 g Formalin auf 10 l Blut soll recht zweckmäßig sein. Man kann das Blut auch mit Mischfabrikaten vermengen, den Teig zu Bröckchen formen und diese im Backofen trocknen. Diese Konservierung ist namentlich im Sommer angebracht, da sich dann das Blut nicht lange hält, in verdorbenem Zustande aber den Tieren gefährlich werden kann. Wer Gelegenheit hat, von Fleischern Blut zu kaufen, der lasse diese Gelegenheit nicht ungenutzt vorbegehen. Namentlich bei den jetzt so teuren Getreidepreisen ist das Blut ein billiges Futter.

Ausgeflossene Vögel zu reinigen und ihre Farben aufzufrischen. Wer in seiner Wohnung ausgeflossene Vögel aufbewahrt, wird zu seinem Bedauern auch die Wahrnehmung gewonnen haben, daß nicht nur Staub, der sich an den Federn ansetzt und deren Farben allmählich mit einem eintönigen Grau überzieht, die Schönheit der Exemplare herabmindert, sondern auch die Farben selbst werden blasser und das Präparat unansehnlicher, und schließlich sind es die Motten, die dem Werte der Zierdinge die Krone aufsetzen. Handelt es sich um Staub, so läßt sich nach erfolgtem Ausklopfen eine Reinigung leicht mit Watte durchführen, die mit Benzol getränkt ist. Die Federn trocknen schnell wieder und lassen sich mit der Pinzette wieder in Ordnung bringen. Die intensive Farbe, die etwa einzelne Teile des Gefieders haben, kann durch Anmalen mit Olfarbe z. B. nachgemacht und wenn die Farben verblichen sind, so lassen sie sich, ebenso leicht wie das früher geschehen ist, wieder auffrischen. Anders ist die Sache mit dem Mottenschaden. Tritt dieser stark auf, liegt entweder ein Fehler in der Präparation vor, d. h. die Haut ist nicht sorgfältig genug gereinigt

der nicht genügend vergütet, oder die Federn sind
schlecht, also nicht vollständig ausgewaschen und die
Haut noch mit Blut gefüllt. Es hilft da alles
Wasch- und Nachbessern nicht, und es ist das Beste,
das Präparat kurzzeitig zu vernichten. Handelt
es sich jedoch um ein wertvolles, nicht wieder erse-
gbares Präparat, so muß es zunächst sorgfältig
gereinigt alle brüchigen oder sonst beschädigten
Federn entfernt und durch frische Federn ersetzt
werden und die Haut von neuem sorgfältig — so
gut es sich eben machen läßt — durch Aufheben
der Federn mit der Pinzette und frisches Bestreichen
von konzentrierter arseniksaurem Natriumlösung ver-
gütet werden.

**Wichtige, nahrhafte Gerichte von weißen
Bohnen.** 1. Suppe. Weiße Bohnen, ungefahr
ein halbes Pfund werden mit einem halben Pfund
Baconfleisch aufgelegt — auch etwas Suppentraut
dazu getan — Salz kommt erst später dazu, und
man muß dabei berücksichtigen, daß das Fleisch
schon gesalzen ist. Eine Stunde vor der Mahlzeit
gibt man in große Würfel geschnittene Kartoffeln
dazu. Wer es liebt, kann vor dem Anrichten noch
ein geschnittene Petersilie dazu geben. Dieses
Gericht, mit etwas frischem Obst als Nachtisch, ist
ein sehr sättigendes Mittagsessen. — 2. Als
Gemüse werden die Bohnen mit etwas Wasser,
Salz und Fett angelegt. Wenn sie beinahe weich
sind, gibt man eine gute Portion säuerlicher Apfel
daran und zuletzt etwas Zucker und Rahm. Mit
Mehl soll man das Gericht etwas sämig machen.
Man kann auch statt des Fettes in kleine Würfel
geschnittene, ausgelassenen Speck daran tun, was
das Gemüse noch kräftiger macht. Auf andere
Art, sogenanntes „buntes Huhn“: Weiße
Bohnen werden mit würfelig geschnittenen Gelb-
raben, Salz und Fett angelegt. Später kommen
ebenfalls Apfel daran. Mit Mehl sämig machen
und etwas sauren Rahm dazu geben! R. P. D.

S. Heringsroul. Die wie üblich vorgerichtete
Gans wird in passende Stücke, gehauen und zu-
sammen mit Herz, Leber, Magen, Suppentraut,
einigen Zwiebeln und Porreeblättern mit Salz-
wasser zu Feuer gebracht und unter fleißigem Ab-
schäumen gargekocht. Dann bräunt man Mehl
in Butter, füllt mit Gänsebrühe auf, gibt einen
Teelöffel voll Birnenkraut daran, drei Zitronen-
schalen, etwas Pfeffer, gestoßene Nelken und eine
Prise Zucker. Zuletzt gibt man einige Eßlöffel
voll klargerührtes Gänseblut darunter und schmeckt
nochmals ab. Die beste Beilage sind folgende
Klöße: 250 g Rindertalg hat man recht fein und
verarbeitet ihn mit 500 g Weizenmehl, zwei ein-
geweichten und ausgepressten Bröckchen, einer halben
Tasse lauwarmen Milch, zwei ganzen Eiern, einer
Prise Salz und 20 g Hefe, welche man in warmer
Milch auflöst. Der Teig muß gut durchgearbeitet
werden und darf nicht zu steif sein, sonst muß man
noch etwas Milch nachgeben. Die etwa faust-
großen Klöße werden in Salzwasser gekocht, bis
sie gar sind, wozu man eine Probe macht. R. P. D.

Verwendung von Gänsebratenresten. Zwei
bis vier Kalbs-, Schweine- oder Hammelmieren
werden mit 500 g Suppenknochen, einem Bund
Suppentraut und einigen Zwiebeln gargekocht.
Dann kocht man zwei bis vier Eier hart und
dünstet eine Handvoll getrocknete, aber am Abend
zuvor in Wasser eingeweichte Pilze weich. Nun
kocht man alles restgebliebene Gänsefleisch von den
Knochen, würfelt es mitunter den Nieren fein,
ebenfalls auch die sich im Suppentraut befindende
halbe Sellerieflosse und Mohrrübe. Darauf er-
wärmt man die restgebliebene Gänsebratensoße,
gibt alles Fleisch, die gehackten Eier, die gewürfelten
Pilze und das Gemüse hinzu, schmeckt mit Wein
(Johannisbeerwein eignet sich vorzüglich) ab und
gibt nötigenfalls mit geriebenem Zwiebad. Diese
Restsoße wird mit einem Rand von Muskatoffeln
angereicht und schmeckt vorzüglich. R. P. D.

Mayonnaiseausauce. Zur tadellosen Be-
reitung einer Mayonnaise gehört vor allem ein
sauberer, weiter und glatter Porzellannapf, den
man mit dem Schneebesen an sämtlichen Flächen
bestreichen kann. Ferner muß das Eimischen
der Mayonnaisen stets an einem kühlen Orte,
am besten über Eis, geschehen; ist kein Eis vor-
handen, dann stelle man das Gefäß auf Stein
oder in recht kaltes Wasser, das man wiederholt
erneuert. Ein gutes Verhältnis der Mayonnaise
ist folgendes: Vier rohe Eigelb, ein Liter bestes
Ölöl, der Saft einer halben Zitrone, bester
französischer Weiß- oder Essig, das nötige feinste Salz,
Paprikapfeffer und englisches Senfmehl. Die
rein und klar abgelassenen Eigelb werden in dem

Napf mit dem Salz tüchtig gerührt, wonach sie
sich bald verdicken; alsdann drückt man etwas
Zitronensaft hinein, unter fortwährendem Rühren
eßlöffelweise Öl und entsprechend Essig; nach
Verbrauch der Hälfte Öl kann der Rest langsam
aus der Flasche gegossen werden, so daß man in
etwa zehn Minuten die Flasche verbraucht hat.
Die Hauptsache während des Digiessens ist aber
tätiges Rühren; je schneller gerührt wird, desto
sicherer wird das Gerinnen verhindert. Was das
Gerinnen selbst anbetrifft, was eben nur durch
lässiges Rühren herbeigeführt wird so kann durch
einige Minuten scharfes Rühren die Soße wieder
gebunden werden, sollte es durchaus nicht möglich
sein, auf diese Art zum Ziele zu kommen, dann
muß man auf neue ein rohes Eigelb mit etwas
Öl anrühren und die geronnene Mayonnaise nach
und nach hinzurühren. Beim Schluß des Rührens
würzt man mit Paprikapfeffer und englischem Senf-
mehl. Die meisten Mayonnaisen dürfen erst kurz
vor ihrem Gebrauch bereitet werden. A. M. W.

Runde Pfefferkuchen. Zwei Pfund Honig
werden gekocht und über zwei Pfund Zucker ge-
gossen. In eine Schüssel tut man 4½ Pfund Mehl,
16 g Zinnweiß, 8 g Nelken, 8 g Kardamom, fein
gestoßen. ¼ bis ½ Pfund Zitronat, würfelig geschnitten,
1 Pfund süße Mandeln, abgemischt und grob gehackt,
vier ganze zerquirte Eier und 30 g in wenig
Wasser aufgelöste Pottasche, auch Saft und Schale
einer Zitrone. Honig und Zucker gießt man
kochend über die Zutaten und verrührt alles, daß
es eine feste und glatte Masse gibt. Den Teig
mangelt man und sticht ihn mit Formen aus.
Es gibt acht bis zehn kleine Kuchen, die
beim Backen gebaden werden. C. Gr.

Seidene Tücher und Strawatten wäscht man
sehr leicht und schön in Kartoffelwasser. Man
reibt rohe Kartoffeln und preßt sie aus. Mit
diesem Wasser gewaschen, werden die Sachen nicht
nur rein und laufen in der Farbe nicht aus, sondern
erhalten auch einen eigenartigen Glanz. R.

Neue Bücher.

Landlexikon. Ein Nachschlagewerk des all-
gemeinen Wissens. Herausgegeben von
Konrad zu Putlitz und Dr. Lothar Meyer.
Sechster (Schluß-) Band. In Halbleder gebunden
20 Mk. Stuttgart 1914, Deutsche Verlagsanstalt.
Wie vorauszu sehen, steht der Schlußband den
andern in keiner Weise nach, im Gegenteil. Es
ist hier nichts gekürzt, weil auch für die letzten
Buchstaben es nicht am nötigen Platz gekehrt
hat. Von A bis Z ist alles nach Eigenart und
Umfang so behandelt, wie es von vornherein in
Ausficht gestellt war. Die Herausgeber haben
eben ihre Arbeit verstanden, ebenso wie die
Sonderarbeiter, rund 70 an der Zahl.

Was das Landlexikon gerade heute wie ge-
rufen erscheinen läßt, dürfte folgendes sein: Der so
gewaltige Krieg zeigt so recht, was das Wert-
schaffen der Landbevölkerung im Wirtschaften
und Leben eines Volkes und besonders
des deutschen bedeutet. Wie sich nach diesem
Kriege auch das wirtschaftliche Leben umgestalten
wird, läßt sich im einzelnen noch nicht voraus-
sehen, aber so viel ist gewiß: Auch die An-
gehörigen der nicht landbaulichen Gewerbe
werden sich von jetzt an bemühen, in das Wesen
der Landbauern mehr einzudringen als bisher.
Alle Familien, denen dazu Gelegenheit gegeben ist,
werden sich jetzt unmittelbar am Landbau beteiligen
wollen, und wenn zum Teil auch nur in dem aller-
kleinsten Maße. Alle Behörden werden dem
Landbau mehr Verständnis entgegenbringen.

In dem nahezu zehntausend Zeilen des
Landlexikons ist eine ungeheure Fülle von Stoff und
lebendigem Wissen aufgespeichert. Und das scheint
uns ein ganz besonderer Vorzug des Landlexikons
vor manchen anderen lehrbuchartigen Werken zu sein,
daß in ihm viel überflüssiges und rotes Wissen
ausgemerzt ist, das andere ähnliche Werke noch
enthalten und von Auflage zu Auflage weiter-
schleppen. Es ist wohl denkbar, daß in einzelnen
besonderen Fällen das Landlexikon für den Nach-
schlagenden nicht weit genug geht. Ausgeschlossen
erscheint es uns aber nach vielen Stichproben, daß
es den Benutzer in irgendeiner den Vorn bewohner
von heute berührenden Frage ganz im Stich läßt.
In ihm ist durch die Vereinigung des sachlichen
Teiles mit dem allgemeinwissenschaftlichen einer
einzigartigen Erscheinung auf dem deutschen Bücher-
markt zu wirkungsvollem Leben verholfen.

So wird das Landlexikon seinen Weg gehen:
die kommende Zeit schafft ihm freie Bahn, zumal

die großen Fragen von weitschauender
Barte aus behandelt sind, so z. B. die
sozialen Dinge und die Erziehung. Und
der deutsche Kaiser Wilhelm II. wird es sicher
nicht bereuen, daß er sich dieses Werk widmen
ließ, als es noch im Anfang stand. Bl. D.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr
lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für
die Leser nur zweck, wenn sie brisant erfolgt. Es werden
daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in
Briefmarken beigelegt sind. Darüber hinaus aber auch
jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden
Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme
Zuschreiben werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 520. Mein Pferd leidet sich immer
die Fußgelenke; ein Bein ist etwas geschwollen.
Was ist dagegen zu tun? P. W. in W.

Antwort: Das Pferd ist sicher mit Fußkrämpen
behaftet, die leicht heilbar ist. Sie brauchen nur
die Hinterbeine an jedem Morgen und Abend
mit einer Mischung von zwei Eßlöffeln Kreolin
und 1 l Wasser abzuwaschen. Dies muß eine
Woche lang geschehen. Dr. H.

Frage Nr. 521. Eine meiner Kühe leidet
an Atembeschwerden, ist sonst aber munter. Was
kann ich hierbei tun? C. G. in A.

Antwort: Das ist ohne Unterbrechung des
Tieres schwer zu sagen, zumal Sie keine sonstigen
Erscheinungen, die meist bei Atembeschwerden
vorhanden sind, angeben. Wenn die Kuh nicht
hustet oder vor einiger Zeit öfter gehäuft hat, so
besteht vorläufig noch kein Verdacht auf Tuberkulose.
Erstwertes Atmen wird bei Anschwellungen oder
Geschwüren in der Kehlgasse oder über der Luftröhre
herborgehoben, ferner auch bei Blutanbrand
nach den Lungen und vermindelter Leistung des
Herzens. Die Ursache der Beschwerde kann daher
nur ein Sachverständiger durch genaue Unter-
suchung des Tieres feststellen, und es wäre un-
angebracht, Ihnen hier bezüglich die Anwendung
irgend eines Heilmittels zu empfehlen. B.

Frage Nr. 522. Ich habe zwei Schweine,
die ungefähr 14 bis 16 Wochen alt sind. Seit
drei Wochen hustet das eine, trotzdem der Stall
trocken und warm ist. Was kann ich tun? R. A. in S.

Antwort: Geben Sie dem Schwein zu jeder
Mahlzeit einen Teelöffel eines Pulvers, bestehend
aus einem Teil Salznäse, anderthalb Teilen Süßholz-
wurzel und zwei Teilen Glaubersalz. Falls sich
das Tier in der Strenge verhält, Munterkeit und
Appetit nachlassen, besteht Verdacht auf Schweine-
seuche; dann wird auch das andere bald anfangen
zu husten. Im anderen Falle dürfte der Husten
lediglich auf Erkältung zurückzuführen sein. B.

Frage Nr. 523. Heideboden mit 20 bis 30 cm
tiefem Mutterboden, darunter Ortstein und sandiger
Lehm, möchte ich für Hühner und Schafe nutzbar
machen, indem ich Obstbäume anpflanze und
dazwischen Gras oder Klee säe. Wie muß ich
den Boden bearbeiten, welche Sorten Obstbäume
wähle ich, und welchen natürlichen Baum könnte
ich anlegen? Wie groß ist ein hannoverscher und
ein preussischer Morgen? C. G. in W.

Antwort: Das Heideboden ist mindestens
auf 70 bis 80 cm Tiefe zu rigolen. Der Ortstein
muß aber auf jeden Fall durchbrochen werden.
Beim Rigolen ist darauf zu achten, daß die Humus-
schicht (Mutterboden) auf die Oberfläche zu liegen
kommt; dann sind etwa für 100 qm 20 bis 30 kg
Kainit, ebensoviel Thomasmehl und 40 bis 50 kg
an der Luft getrockneter Kalk beim Rigolen in allen
Schichten gleichmäßig zu verteilen. Für die an-
gegebenen Bodenverhältnisse raten wir Ihnen
nachstehende Sorten von Obstbäumen zu pflanzen:
An Äpfeln: Bohnäpfel, großer rheinischer, Schöner
von Boskoop und Baumanns Reinette. An
Birnen: Eierbirne, Sommer- und Bergamotte, rote
An Pfäulen: Viktoriapfäulen und italienische
Zwetschen. Zur Ansammlung der angegebenen Fläche
für Futterzwecke empfehlen wir nachstehende
Mischung: 500 g Schotenklee, auch Stinkklee, oder
600 g Vorkaralee, 4 kg Knaulgras, 2 kg Roter
Schwingel und 1 kg Flöringras. Die Aussaat
geschieht nach dem Pflanzen der Obstbäume, am
besten ist der Monat April. Der Samen, nachdem
er sorgfältig gemischt, ist gleichmäßig auszustreuen.
leicht einzugraben oder festzuwalzen. Als Heide-
pflanzen wären Weißdorn (Crataegus monogyna),
Liguster (Ligustrum vulgare) oder Lebensbaum
(Phuza occidentalis) zu empfehlen. Ein preussischer
Morgen Land enthält 0,2553 ha, ein hannoverscher
0,2621 ha. St.

