

Wuppertaler Sonntagsblatt

Wöchentliche Beilage zum
Ufenger Kreisblatt

1916

Die Bessa.

Erzählung aus den albanischen Bergen.

Von E. Schulze-Schwekhausen.

(Fortsetzung.)

1916. Er umzusehen, schritt Noz in stolzer Haltung, mit aufrechtem Rücken durch die Menge, die ihm herzlich Lebewohl zurief. Er schien die Nacht, wie seit Monaten, wieder in die unzugänglichen

Schluchten der Prokletija zurückziehen zu wollen. Als er aber aus dem Gesichtskreis der Menge war, schlug er den Weg zur Semschlucht ein und wartete hinter einem dichten Gebüsch auf die Dunkelheit.

Marku e Zij brach gleichfalls einige Zeit nach dem Abschied des Gjakfuren auf und wanderte der Kula zu, um vor Einbruch der Nacht wie immer in Sicherheit zu sein. Er sprach mit allen Söhnen angeregt und munter, nur Prenk strafte er mit schweigender Verachtung.

Dieser ging mürrisch und verdrossen neben der Mutter, die ihren



Sturmangriff von weißen und farbigen Engländern auf einen deutschen Schützengraben bei Ypern.

Nach einer Originalzeichnung von Johs. Gehrt.

Alles zu trösten versuchte. Njin hatte die Oberseite vergessen. Er schmeichelte am Vater herum, der, seine Hefigkeit bewend, ihn an der Hand nahm und vom berühmten Gischuren plauderte. Nachdem man schnell ging, war es bereits finster geworden, als die Familie endlich vor der Kula ankam.

Drano klopfte mit einem kleinen Handblascholz die unter der Nische noch glimmenden Holzstößen an und entzündete daran einen Kienspan, legte ihn auf ein heißes Gefäß und holte Essen und Trinken für die Männer herbei. Marku ging unterdes zum Stall an der Felswand und griff einen laut schreienden Hahn heraus, hieb ihm den Kopf ab und brachte ihn zum Männerraum der Kula.

„Nichte ihn zu und focke ihn gleich!“ gebot er Drano.

„Heute abend noch?“ fragte sie verwundert.

„Ja. Der Gischur ist von mir eingeladen, bei uns zu nächtigen, er kann jeden Augenblick kommen,“ erwiderte kurz und beschleunigen Tonos Marku.

Drano erschau bis ins Innerste, aber sie wagte keinen Widerspruch.

Eine halbe Stunde später klopfte es leise an der Tür. Marku eilte und öffnete eine Schießscharte und sah hinaus.

„Du bist es, Noy?“ sprach er gedämpft. „Gleich.“

Dann zog er die schweren Quersäulen der dicken Eisentür zurück.

Ob Noy eintrat, nahm er sein Gewehr von der Schulter und legte es mit einer gewissen Höflichkeit in Markus Hand.

Dieser nahm es in die linke, reichte die rechte dem Flüchtling und begrüßte ihn mit langen, durch Herkommen vorgeschriebenen Fragen nach seinem Befinden. Dann schritt er voraus, führte Noy an den Herd des Hauses und forderte ihn auf, sich niederzulassen. Das Gewehr des Gächstigen hing er zu den sonstigen an die Wand.

„Drano, bring Wein und den Vecher mit den Widderköpfen!“ befahl er seinem Weib.

Sie schritt zu einer Truhe im Frauengemach und holte eine flache Schale aus reinem Silber hervor. Ihr Rand war aufs prächtigste mit Steinchen aus Blauen und Grünem in erhabener Arbeit verziert. Die Henkel bildeten zwei moderne Widderköpfe mit eingesehten Augen aus mattschimmernden Goldtopfen.

Der Vecher war offenbar ein antikes Feuertöpfchen und stammte von einem Silberfunde her, wie sie oft in diesen Gegenden beim Pflegen der Erde gemacht wurden. Marku schloß ihn über alles, weil er sich ein Stück niemals wieder zu Gesicht bekommen hatte und weil er zu dem Heiratsgut seiner Mutter gehörte.

Wann und wie er in ihre Familie gekommen war, wußte diese selbst nicht. Nur bei ganz feierlichen Gelegenheiten, bei Verlobungen, der Anwesenheit eines hochgeschätzten Gastes, bei Heiraten, vor allem aber bei dem Feste des Haarschneidens*) wurde er hervorgeholt und gemeinsam aus ihm getrunken.

Nach jezt gab Marku ihm bis zum Rande voll weißen Weins mit einem Schimmer von Rosa darzu, wie ihn die Bauern der Vordage und in der Ebene am See tranken. Dann reichte er den Vecher dem Gaste, der die allhergebrachte Begrüßung und den feierlichen Dank aussprach, weil Marku ihn im Namen Jesu Christi und des Allerhöchsten willkommen geheißen hatte.

Nun erst setzte Noy die Schale an die Lippen und tat in langen Zügen dem Gastgeber Bescheid.

Dann reichte er sie Marku zurück, der seinerseits mit den Edhnen trank und sie neu füllen ließ.

Noy setzte sich nieder mit einem Gefühl des Wohlbefindens und der Beruhigung im Herzen, das er seit Monaten nicht gekannt hatte. Denn wie ein wildes Tier hatte man ihn oft von Ort zu Ort, von Berg zu Berg geholt. Mit der Annahme seines Gewehrs vor Eintritt in die Kula zeigte Marku an, daß er von jezt ab den Schutz des Fremdlinges übernehmen werde, solange er unter seinem Dache weilte. Durch die feierliche Begrüßung und den allhergebrachten Trinkspruch aber erklärte er ihn zum Freund der Familie, dessen Etre und Unverletzlichkeit zu wahren seine heilige Pflicht wurde, sie anzutasten und zu beleidigen oder gar ihn selber zu töten, würde den Frevler dreifaches Blut kosten, wenn Marku sich nicht um alle Achtung und Ehre in den Augen seiner Stammes-

*) Die Christen haben offenbar aus dem römischen Alerium die Idee des feierlichen Haarschneidens bei Namensverleihung eines Kindes übernommen. Sie erinnern dazu Pater, die höher gehalten werden als Laupaten.



Nach einer französischen Darstellung.

genossen bringen wollte.

Ob Noy sich zum Essen niederlegte, holte Marku ein neues Hand und einen Anzug des älteren Sohnes, der dem Flüchtling an Ort und Stelle glück, und schenkte ihm beides.

Lebend und lebendig liegende Noy setzte sich um. „Sehe ich jezt nicht reich und festlich aus wie der Vecher?“ fragte er voll Übermut.

Dann trat die Hausfrau auf den Gai



Deutsche Truppen marschieren durch die Bergschlucht.

Und mit jenem rätselhaften Instinkt, der Frauen oft eigen ist, fühlte sie, daß dieser Fremde ihrer Kula nicht zum Segen gereichen würde.

Als sie die Kula gewaschen und getrocknet hatte, trocknete Drano sie und erhob sich dann, ohne den Fremdling eines freundlichen Blickes zu würdigen. Noy merkte es wohl, überfah aber das Betragen Dranos, denn sie war ja nur ein Weib und für ihr Tun nicht verantwortlich. Für ihn war nur der Herr des Hauses maßgebend.

Unterdes nahmen die Edhne ein rundes Brett von der Wand, das auf vier knapp spannenden Füßen ruhte. Es diente als Tisch. Drano trug das Essen auf, und Noy ließ sich vor ihm mit untergeschlagenen Beinen nieder. Beklergegenten und Gischur verbot Marku, mit dem berühmten und zu ehrenden Gaste gemeinsam zu essen. Er fand mit seinen Edhnen hinter und um ihn während seiner Mahlzeit.

Erst als Noy gesättigt war, nahmen sie ihre Abendmahlzeit, während jezt Drano stehend Gatten und Edhne aufmerksam zu bedienen hatte. Dann zog sie sich ins Frauengemach zurück und verzehrte geduldet und still ihr Mahl mit Njin. Wäre es nach ihr gegangen, würde Marku den Fremden niemals eingeladen haben.

Aus dem Nebenraum schallten fröhlich die Stimmen der Männer zu Drano herüber, die jezt allein, grübelnd und bedrückt am Feuer ihres Herdes im Frauengemach saß und eine kleine Pfeife rauchte; Njin ließ sich nicht halten und wollte durchaus bei den Erwachsenen sein, um Noy-Gel zu hören. Er hing mit leuchtenden Augen an den Lippen des Gischuren. Erst als die Witternacht herankam und der letzte Kienspan auf der hohen Gabel aus Eisenholz langsam auszu-schwelen begann, fielen Njin vor Müdigkeit die Augen zu. Er lehnte sich an die Schulter des Vaters und gab plötzlich ein lautes Schnarchen von sich, worüber die übrigen in helles Gelächter ausbrachen.

Erschröck aufstehend, wuschte er sich voll Scham die Augen, so daß der Vater, sein Gesicht jählich freischend, meinte: „Es ist spät, mein Junge. Du hast recht, wir wollen jezt alle schlafen.“

Damit erhob er sich und breitete neben seiner Lagerstelle am Boden des Männerzimmers die Schaffelle und eine Decke für den Gai des Hauses aus.

„In meiner Seite sollst du dich ausruhen, Noy,“ sprach er, „und wenn Gott will und es dir bei mir gefällt, möge meine Kula die deine bleiben, solange es dir gefällt.“

„Möge dir der Himmel Segen geben, Marku,“ entgegnete Noy voll Dankbarkeit, „deine Ehrenhaftigkeit ist keine Lüge, die glaube ich. Das erste ruhige Dach seit Wochen vergißt ein Gischur nicht.“

„Nimm meine besondere Waise, daß du dein Haupt ruhig niederlegen kannst. Denn heute die, morgen vielleicht mir — so ist es nun einmal in unseren Bergen.“

Wie der wilde Kriegsgott auf lebendem Wagen sprengte der Morgen durch das bläuliche Wolkenmeer, die weidende Nacht vor sich her treibend. Bald schiederte die aufsteigende Tagesfackel blauer glühend ihre Strahlenbündel durch die gehaltenen Nebel, als ob sie das ganze irdische Firmament in ein einziges Feuermeer verwandeln wollte.

Marku fand um diese Zeit schon reisefertig im Männerraum mit Drano und Njin, um über die montenegrinische Grenze nach Podgorica zum Markt zu gehen, Vieh zu verkaufen und dafür Wehl und Reis vom Kasar und eiserne Hacken von den Schmieden der Jiguner heimzubringen.

Er gab den Edhnen Befehle für den Tag, wie das Vieh behandelt werden, wo es weiden und wo es nächtigen sollte. Frent dagegen, als Hirt, mußte im Hause bleiben, um die Kula mit den Hühnern, dem Vieh und dem Garten zu überwachen, vor allem aber, um dem Gaste Gesellschaft zu leisten und ihn zu bedienen.

Nach Noy-Gel war schon auf und schlürfte eben seine Schale stark gezuckerten Kaffees, als ihm Marku die Hand zum Abschied reichte; am Spätnachmittage würde er zurück sein und ihm Neuigkeiten vom Kasar mitbringen, sowie die neuesten Hiebe seiner Heldentaten, die sicher bei Gastfreundschaft bereits in den Schenkeln von Podgorica gefangen wären, meinte er gutgelaunt.

In der Tür der Kula drehte sich der schwarze Marku plötzlich um, denn offenbar fiel ihm etwas sehr Wichtiges ein. Er sprach zu Frent: „Es ist vielleicht überflüssig, aber man kann doch nicht wissen, wie man

Der Kampf um den Minenrichter.

zu, zog ihm die Dranten aus und setzte die Füße in eine mitgebrachte Holzanule, die mit lauwarmem Wasser gefüllt war. Wie es zu Zeiten Roms geschah, knietete und stieß sie dem Gaste die Fußgelenke und Beine; sie war befreit, ihm das Leben im Hause nach jeder Richtung behaglich zu machen. So tat es mit mehrfacher, fast unfreundlicher Miene, denn der Spruch Porikos wollte ihr nicht aus dem Sinn.

„Nimm meine besondere Waise, daß du dein Haupt ruhig niederlegen kannst. Denn heute die, morgen vielleicht mir — so ist es nun einmal in unseren Bergen.“

„Möge dir der Himmel Segen geben, Marku,“ entgegnete Noy voll Dankbarkeit, „deine Ehrenhaftigkeit ist keine Lüge, die glaube ich. Das erste ruhige Dach seit Wochen vergißt ein Gischur nicht.“

von den Türken und ehrvergeßenen Stammesgenossen ausspioniert wird. Deshalb habe acht auf unseren Gast! Sollten sich türkische Polizisten oder Soldaten der Kula nähern, so weißt du, wo du Noz zu verstecken hast. Ich rate euch deshalb, haltet euch im Turm der Kula auf, wo ihr die Schlucht eine ganze Strecke beobachten könnt."

Prent antwortete nicht, aber ein mürrischer Zug im Gesicht verriet zu deutlich, wie ungern er den ganzen Tag in der Kula blieb. Viel lieber wäre er mit nach Podgoriza gegangen, wo es so viele Schenken gab und Gelegenheit, heimlich auf Liebesabenteuer auszugehen.

Bald war es still in dem Hofe der Kula. Nur der Lärm und das Gackern der Hühner im Stall tönte mit dem Rauschen und Drausen des Sees durch die Schlucht.

(Fortsetzung folgt.)

Mannigfaltiges.

Kagenanhänglichkeit. — Man setzt gewöhnlich die Kagen hinsichtlich ihrer Anhänglichkeit und ihrer Treue, wie auch hinsichtlich ihrer Klugheit und Überlegung gegen den Hund weit zurück. Dessenungeachtet finden sich Beispiele, die beweisen, daß Kagen den Vergleich mit dem Hunde nicht zu scheuen haben.

An einer Waldlichtung in der Nähe des westpreussischen Städtchens Kartshaus wurde die Försterei Sienkowo errichtet. Die Förstersfamilie hatte ein neunjähriges Mädchen namens Dena. Dena's Spielgefährte war ein schon besetzter Kater, dem man den Namen Peter gegeben hatte. Peter, eine große und schöne Katze, wurde mit Sorgfalt gepflegt, und das Tier schloß sich mit täglich zunehmender Anhänglichkeit an seine kleine Wohltäterin an. Es ließ sich willig auf einen kleinen Wagen packen, stundenlang herumkutschieren, ohne einen Versuch zur Flucht zu machen, es folgte dem Kinde auf Schritt und Tritt, nahm sein Futter nur aus dessen Hand und ertrug mit musterhafter Geduld die selbst bei gutartigen Kindern zeitweilig etwas rücksichtslose Behandlung, ohne von seinen natürlichen Waffen Gebrauch zu machen.

Da geschah es im Sommer 1910, daß das Mädchen eines Tages plötzlich verschwunden und trotz allen Suchens nicht aufzufinden war. Man wußte, daß Dena mit Peter in den Wald gegangen war, um Erdbeeren zu suchen. Zwei Tage fehlte bereits das Kind, die Eltern befanden sich in schrecklicher Sorge; alle Förster der Umgegend beteiligten sich an der Suche nach der verschwundenen Dena, aber vergeblich durchstreiften sie Feld und Wald, sie fanden auch nicht die leiseste Spur von dem Kinde. Auch die Hunde versagten bei der Suche, weil der inzwischen gefallene Regen die Spur des Kindes verwischt hatte.

Am dritten Tage erschien plötzlich der Kater Peter in der Wohnstube des Försterhauses, umschmeichelte den Förster und sprang ihm auf den Schoß. Dann lief er zur Stubentür und gab durch Krähen zu verstehen, daß er hinaus wolle. In den Förstersleuten stieg die Hoffnung auf, daß Peter wisse, wo Dena sich befinde, und daß er ihnen den Weg zu ihr zeigen wolle. Der Förster und ein Jägerbursche folgten ihm, der Kater lief langsam vor ihnen her nach dem Walde, weiter und immer weiter bis zu einer Lichtung in einem Eichenbestand. Da verschwand der Kater plötzlich vor den Augen des Försters zwischen den Mauertrümmern eines längst zerfallenen Jagdhauses. Der Förster folgte dem Tier über die Steintrümmer, die mit Brombeergesträuch, mit Disteln und Nesseln überwuchert waren, und kam an eine Stelle, wo aus der Tiefe ein dunkler, von Gebüsch umwachsender Schacht gähnte. In diesen Schacht drang Peter, und der Förster hörte nur noch sein Miauen, das wie ein Witten zu ihm heraufklang. Ohne Hilfsmittel konnte er dem Tiere nicht folgen, eilte wieder heim, holte helfende Hände, Leitern, Stricke und Laternen, und ließ sich hinab

in die Tiefe. Er gelangte in einen weiten Kellerraum, in dem mehr nach verschiedenen Richtungen führten. Da zeigte ihm der Kater und endlich fand der Förster sein Kind; es lag in einer Ecke und schlief beim Erdbeeren suchen an diese Stelle gekommen und unverseht in den Schacht hinabgerutscht, der ihr Grab geworden wäre, wenn der Kater nicht gerettet hätte.

Der verkaufte Wind. — Dem Grafen Cirsena von Friesland Kaufmann achtausend Gulden, wenn er ihm den Wind verkaufen über Friesland wehe. Der Graf nahm das Gebot lachend an und dem Käufer, eine Bekanntmachung zu erlassen, daß er den Wind Friesland gekauft habe und jeden strafen lassen werde, der sich desselben Erlaubnis bediene. Die Bekanntmachung wurde auch im ganzen Lande belacht. Aber als man sah, daß der Käufer die Sache ernstlich genommen und mehrere um eine empfindliche Summe strafen ließ, die Getreide Tenne geworfelt und Tauben hatten fliegen lassen, ohne einen Erlaubnis von ihm gelöst zu haben, erkannte man erst das Unglück. Das Land mußte eine große Geldsumme zusammenbringen, um damit dem Besitzer den Wind abzukaufen.

Der Held. — Im österreichisch-italienischen Kriege mußte sich ein Leutnant geführte italienische Feldwache vor dem andrängenden

ins Lager ziehen. Der junge eine leicht über der und nach diesem kam der Arzt vor und tete die schüttelte. fählich Leutnant ängstliche Herr. „Ich nicht wortete, „ich will mein holen.“ „Um len, wenn nun unter blute?“ „Wie auch das fen, eher ich.“ „Sie?“ Leutnant „Wohl Brand?“ „Nein, Leutnant, höchstens Wunde vor ich me!“ Dier wort.

Schwierig.



Bei Ihrem Wagenleiden sollten Sie die Speisen ordentlich zerkleinern; Sie müssen sich Zähne einsetzen lassen — das ist das ganze Geheimnis.
— Sehr schön, Herr Doktor, aber wie bewahre ich das Geheimnis?

König Heinrich IV. von Frankreich an seinen Gast, den neben ihm Landgrafen Wilhelm von Hessen, mit den Worten: „Um seine Gütigkeit, handwerk und alles andere Wissenswertes zu erlernen, kommt zu uns. Was könnt ihr uns nun eigentlich als Entgelt dafür „Bescheidenheit!“ sagte der deutsche Fürst mit Nachdruck.

Kapselrätsel.

Ich bin des Nachbarn Rätselwort,
Zeit sich mit Herz und Dand
Mit mir zum Bund für ewigfort
Sein Töchterlein verband.

Ihr fragt: Wie heißt sein Töchterlein?
Ihr selber findet's leicht,
Wenn an dem Worte, das ich mein',
Den Kopf und Fuß ihr streicht.

Auflösung folgt in Nr. 35.

Auflösungen von Nr. 33:

des Logogriffs: Gewicht, Gesicht, Gedicht;
der Scharade: standhaft.

Alle Rechte vorbehalten.

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

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Hüniger Kreisblatt.

1916.

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

als Gemüse und Salat, dessen
Aufbewahren für den Winter.

(Mit vier Abbildungen).
Im Winter werden in
Gegenden noch viel zu wenig für
Salat. Dagegen haben die Züchter
und Salaten in der letzten Zeit
nicht allein wohlgeschmeckende
Salatbereitung in den Handel
gebracht, sondern auch solche, die als Gemüse,
bereitet, den Topf füllen. Die
krausen, grün- und gelbblättrigen
halten sich auch im Herbst und
sind sie zeitig gebleicht und vor
werden. Es sind allerdings



Abbildung 1. Sommerendivie, römischer Rindensalat.

betrachten. Hiervon kommen be-
sonders Endivien (Abbildung 2) in
die von Natur gelben und
herz, weil diese schon in Ge-
bleicht eine gelbe Farbe haben.
nach die große, breitblättrige grüne
ebenfalls die hochblättrige voll-
stehende dieser Art schöne, zarte,
Blätter. Die Herzen der En-
allerdings sowohl als Gemüse,
Salat am besten, trotzdem aber
anderen jaggemäß gebleichten
wohlgeschmeckende Kost. Um Ge-
Spinatgemüse von Herbst- und
herzustellen, schneidet man die
Blätter wie Spinatblätter. In-
man in einem Topf Wasser kochen
es kocht, die Endivien-
Sobald die ganzen Blätter
weich sind, nimmt man den
und gießt seinen Inhalt durch
Die im Durchschlag befind-
werden auf einer Hackmaschine
gedreht und dann mit einer

Schmelze versehen. Alsdann gibt man das
Endivienmus in einen Emailletopf und setzt auf
dem Feuer die Schmelze an. Zu 1500 Gramm
Endivien rechnet man 50 bis 70 Gramm Butter
und zwei Eßlöffel voll Mehl, das in
der Bratpfanne ein wenig gebräunt
wird. Nachdem es mit 30 Gramm
Wasser gut gequirlt ist, verteilt man
es in dem Endivienmus und verrührt
es. Hierzu reicht man Salzkartoffeln.
Aber auch als Dampsendivien kann der
Salat verpeist werden. Zu diesem
Zweck gibt man die gewaschenen
Endivienblätter in einen Emailletopf
und etwas Pfeffer, Salz, Zwiebeln sowie
auf vier Pfund Spinat 30 Gramm Butter
und 30 Gramm ausgelassenen Speck hinzu. Der
Topf wird zugedeckt auf den Ofen gestellt,
man läßt den Inhalt bei einem starken Feuer
1½ Stunden dämpfen. Hiernach rührt man
den Inhalt des Topfes gründlich um und gibt
die gedämpften Endivien in eine Schüssel. Ist
das Endivienmus zu dünn, so rührt man in
ein kleines Töpfchen einen Eßlöffel voll Kar-
toffelmehl, gibt dieses in das Mus und rührt
tätig um. Hierzu kann man Bratkartoffeln
oder auch gestovte Birnen verfahren. Man
nimmt zu der Birnenspeise mittelgroße, geschälte
Birnen und vierteilt dieselben, entfernt von
den einzelnen Teilen das Kernhaus, wäscht sie
und gibt sie in einen Topf mit etwas Wasser.
Auf zwei Pfund Birnen rechnet man ½ Liter

Wasser und 1/4 Pfund Süßstoffs,
welcher mit den Birnen gekocht wird.
Sind die Birnen an sich süß und
weinig, so verderbe man den Ge-
schmack nicht mit minderwertigen
Süßstoffen, welches leicht dann
passiert, wenn, um Zucker zu sparen,
billige Ersatzstoffe genommen werden.
Die Birnen läßt man weich kochen
und schüttet sie in eine Porzellan-
schüssel, stellt sie zum Kühlen hin
und reicht die Birnen kalt zu den
gedämpften Endivien. Solche Speisen
geben in der Kriegszeit gute Ab-
wechslungen für den Mittag- und
Abendisch. Nicht minder wird
sowohl die glatte wie auch die
mooskrause Endivie (Abbildung 3) ein
wohlgeschmeckendes Püree geben, selbst
auch dann noch, wenn nur die schlechteren
Blätter verwendet werden. Die gesäuberten und
gewaschenen Endivienblätter werden blanchiert,
dann mit kaltem Wasser versehen und, wenn
dieses abgeseigt ist, leiert man die Blätter zu

Mus. Alsdann gibt man das Püree in einen
kleinen Emailletopf und setzt etwas markenfrees
Mehl oder Weizenmehl hinzu. Dort, wo Fett,
Speck und Butter rar ist, kann man zu dem



Abbildung 2. Eskarior-Endivie.

Mehl auch drei
bis vier Bouillon-
würfel, eine Prise
Salz und etwas
Kümmel hinzu-
rühren. Mit
diesen Zusätzen
läßt man das
Endivienpüree
langsam kochen,
vergeße dabei
aber nicht das
Rühren. Sobald die Masse weich gekocht
ist, nimmt man sie vom Feuer und reicht sie
mit gekochten roten Rüben oder mit saurer Sahne.
Letztere ist allerdings im Handel jetzt rar, so
daß diese Zugabe nur dort in Anwendung
kommen kann, wo die Milchwirtschaft derlei
Produkte erzeugt. Sehr gut schmeckt aber dazu
die gekochte rote Rübe, die dann am besten in
Scheiben geschnitten gereicht wird. Die rote
Brühe ist nur wenig oder gar nicht zu dem
Endivienpüree zu verwenden, dagegen mehr zu
dem Endivien Salat. Die Scheiben der roten
Rüben legt man an den Rand der Schüssel.
Anderenfalls gibt man die Rübenscheiben in
eine besondere Schüssel und dann mit etwas
roter Brühe.



Abbildung 3. Mooskrause Endivie.

Wo überhaupt
rote Rüben gern
gegessen werden,
lassen sich diese
auch als Gemüse
kochen. Es gibt
ein wohlgeschmeck-
endes Gericht, so-
fern etwas Essig
und ein kleines
Stück Zuckerrübe
mit verfocht wird.
Man säubert die
roten Rüben,
schält sie und
teilt sie in fünf
bis sechs Strei-
fen, die dann
halbiert werden.
Sie werden sehr pikant, wenn die geschnittenen
roten Rüben vorher in einer Schüssel mit Essig
lagern. Hierauf dämpft man sie mit etwas
Speck oder Fett weich. Es empfiehlt sich aber,
das Fett oder den Speck zunächst auszubraten,

um mit Mehl und einer kleinen Prise Salz eine Schmelze herzustellen. Ist diese fertig, so läßt man die roten Rüben hierin aufkochen und setzt dann den Topf vom Feuer. Wie schon oben erwähnt, kann man ein Stück gesäuberte Zuckerrübe mit einkochen lassen, um etwas Zuckergehalt in dem Rübengemüse zu bekommen.

Als Endivien Salat eignet sich besonders die Sorte Silberherz. Diese Endivie wird nach dem Bleichen fast weiß und die moosartig gekräuselten Blätter geben dem Salat ein schönes Aussehen. Um nun den Endivienblättern für Salat den herben, bitteren Geschmack zu nehmen, legt man das gesäuberte Quantum fünf Minuten in warmes Wasser. Wie schon gesagt, kann man Endivien Salat auch mit Salat von roten Rüben verspeisen. Ebenso mundet er aber auch mit Kopfsalat oder Selleriesalat gemischt. Man nimmt beispielsweise $\frac{2}{3}$ Endivien, $\frac{1}{3}$ Kopfsalat und mischt dieses durcheinander. Oder es werden die Hälfte Endivien, $\frac{1}{4}$ Sellerie

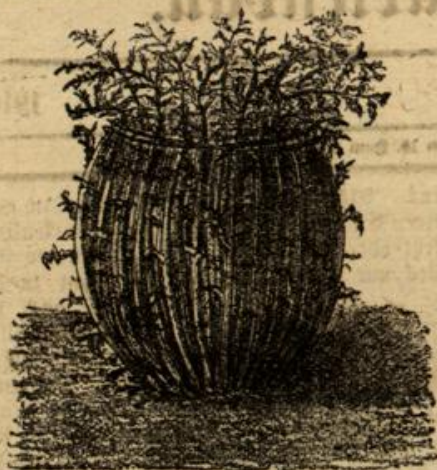


Abbildung 4. Endivie, zusammengebunden zum Bleichen.

und $\frac{1}{4}$ rote Rüben als Salat miteinander vermengt. Da nun auch Olivenöl rar und teuer ist, so nimmt man zu der Herstellung des Endivien Salates gute Erbsenöl, die mit Essig, Pfeffer und etwas Boragblätter zur Verwendung kommen. Die Hauptsache ist, daß die Endivien an trockenen Tagen aufgebunden werden. Das Aufbinden geschieht an den Herbstendivien Mitte bis Ende August, an den Winterendivien entsprechend später. Die Bleichzeit der einzelnen Endivien ist verschieden, und je zarter die Sorte von Natur ist, desto schneller geht der Bleichprozeß vonstatten. Man bleicht auch die neueren Endivien dann, wenn sie ausgewachsen sind; auch solche Sorten, welche von Natur gelb sind, weil durch das Bleichen die Blätter zarter werden, mithin auch als Gemüse verzehrt, schneller weich werden. Als Bindematerial kommen dünne Weiden, Erdbeerranken und Raffiabast in Betracht. Man legt mit beiden Händen die trockenen Endivienköpfe zusammen, hält den einzelnen Busch mit der linken Hand zusammen und bindet mit der rechten Hand jeden Endivienbusch so fest zusammen, daß er oben geschlossen ist (Abbildung 4) und, um das Faulen zu verhüten, kein Regen in das Innere hineinkommen kann. Die Ende August und im September aufgebundenen Endivien faulen in Trockenperioden weniger, dagegen die im Oktober aufgebundenen mehr, weil die Nächte schon naß und lang sind. Kann man die im August und September aufgebundenen Endivien nicht sofort verwerten, so hebe man sie aus der Erde und schlage sie dicht zusammen in Erde oder Sand ein. Dieselben halten sich dann und lassen sich bis in den Winter hinein verwenden. Man verbrauche zunächst die Sommer- und Herbstendivien, weil diese für den Winter nicht haltbar sind. Will man Endivien nicht aufbewahren und man hat solche zum Verkauf herangezogen, so binde man sie Mitte September aus, um sie vor den ersten Nachfrösten verkaufen zu können.

Dort, wo man Winterendivien spät ausgepflanzt hat und diese für den Winter aufbewahren will, binde man sie im Oktober zusammen, hebe sie vor Mitte Oktober aus der Erde und schlage sie, wo keine passenden Keller sind, an einer trockenen Stelle im Garten am Hause reihenweise in die Erde ein. Am besten hebt man sie mit Erdballen aus und setzt sie dann gerade so tief wieder in den Einschlager. Umfaßt der Einschlager größere Mengen, so baut man hierüber ein aus Bohnenstangen gefertigtes Schutzgerüst, worauf bei Beginn stärkerer Kälte Laub oder Heidekraut gelegt wird. Dieser Schutz ist auch an den Seiten zu legen, damit die ganzen Endivien vor Frost geschützt sind. Dort, wo gute geräumige Keller oder auch Mistbeete vorhanden sind, hebe man Mitte Oktober alle Endivien, ausgewachsene und unausgewachsene, aus der Erde und schlage sie im Mistbeetkasten oder im Keller in feuchten Sand ein. Im Keller eingeschlagene Endivien braucht man vorher nicht aufzubinden, weil sie im Dunkeln des Kellers von selbst bleichen. Auch kann man aufgebundene Winterendivien mit der Wurzel nach oben aufhängen und an einem frostfreien Ort aufbewahren. Der Aufbewahrungsraum muß trocken sein, um das Faulen zu vermeiden. Herbstendivien kann man auch, aufgebunden im September aus der Erde gehoben, flach am Erdboden auf Bretter gelegt und zuweilen mit klarem Wasser bespritzt, konservieren. Beim Bedarf für die Küche nimmt man zunächst stets die zu faulen beginnenden Pflanzen, wodurch der Vorrat verlängert wird.

Kleinere Mitteilungen.

Mohrrüben und Kartoffeln für Pferde. In einer ostpreussischen Wirtschaft erhielten 52 Pferde im vergangenen Jahre von Anfang September an pro Kopf neben 10 Pfund Kraftfutter (6 Pfund am Morgen, 4 Pfund am Abend) zur Mittagsmahlzeit 20 Pfund gedämpfte Kartoffeln mit Hackel vermischt. Abends erhielt jedes Pferd neben genügendem Heu 20 Pfund Mohrrüben. Bei dieser Fütterungsweise sahen die Pferde gut aus und es traten keinerlei Verdauungsstörungen bei ihnen ein. Ich bin der Ansicht, so schreibt der dortige Wirtschaftsleiter, daß man bei einmaliger Kartoffelfütterung zur Nacht etwas Mohrrüben verabfolgen kann, niemals aber versüßere man gedämpfte Kartoffeln und rohe Mohrrüben während einer und derselben Mahlzeit.

Der Wasserbedarf erwachsener Kühe richtet sich nach dem Futter. Erhalten die Tiere trockenes Futter, so brauchen sie täglich 30—45 Liter. Bei der Grünfütterung wird ein Teil des Wasserbedarfs durch das Futter gedeckt und darum ist der Durst geringer. Brunnenwasser soll durch Abstecken an der Luft erst auf 9—12 Grad Celsius Wärme gebracht werden, bevor man es den Tieren vorsetzt. Quellwasser hat einen größeren Gehalt an Kohlensäure und ist darum erfrischender.

Pilze als Schweinefutter. In der Zeitschrift der schlesischen Landwirtschaftskammer beschäftigt sich der bekannte Pilzforscher Dr. G. Dietrich in Breslau mit der Frage der Auswahl und Verwendung von Pilzen zur Schweinefütterung. Von solcher Verwendung auszuschließen sind natürlich alle Pilze, die sich zur menschlichen Nahrung eignen, sowie diejenigen, die als den Menschen gefährlich oder schädlich bekannt sind. Es gebe genug für den Menschen mindwertige oder ungenießbare Arten, die in großen Mengen zu finden sind und deren reicher Gehalt an Stickstoffverbindungen sich durch die Verfütterung an Tiere ausnutzen ließe. Zu Futterpilzen geeignet seien, soweit einzelne Arten nicht der menschlichen Ernährung dienen: 1. alle roten, grünen, gelben oder anders gefärbten Täublinge oder Beeten; 2. alle Reizler oder Milchpilze, die beim Anbrechen einen weißen Saft absondern; 3. alle Pilze mit trichterförmigem Hut; 4. die Krennpilze oder Rauhknuppen; 5. die großen schuppigen Schirmpilze. Weitere schätzenswerte Futterpilze sind die Korallenschwämme oder Ziegenbärte und die Stachelpilze mit stiftförmigen Fortsätzen an der Unterseite des Hutes. Die rohen, unzerkleinerten Pilze werden von den Tieren allerdings nicht genommen, wohl aber ging bei

den Fütterungsversuchen die Aufnahme statt, wenn man die Pilze — jedes — unter Zusatz von wenig Wasser einlang kochte, nach dem Erkalten zerquetschte und dann dem Futter Getrocknete Pilze werden am besten mit dem sonstigen Futter gelocht, falls am selben Tage, verabreicht. einer ausreichenden Zahl von geführten fünf Abteilungen kann schnellsten natürlich unter Führung auf einem einzigen Ausfluge am jedem ausgebeuteten Radelwalde davon gewinnen.

Das Grünfutter für Schweine es jung und saftig ist, mit Ausnahm Buchweizens, welcher oft den Boden veranlaßt, gesundheitlich als sehr trachten. Es kann geschnittener einem entsprechenden Beifutter Futter und für Käufer als alleiniges. Ebenso lassen sich die grünen Abfälle bei den Schweinen vortrefflich verwenden. Darf Fallobst nicht ungedämpft in großen Massen verfüttert werden, Verdauungsstörungen einstellen. Getreide, Hälften- und Strohstücke dämpfstem Zustande als vortrefflich namentlich bei schwer verdaulichen, weil es durch gelinde Reizung die Entknotung beschleunigt und ein

Selbsthilfe durch Ziegenzucht. der Milcherzeugung hat in einigen Berlin gute Folgen gehabt. Die Landhäusern haben sich eine eigene Gestalt von Ziegen angelegt. Der Verkauf von Potsdam erteilte mehrmals für die Errichtung von Ziegenorten. Man sieht, daß der Krieg Beziehung ein sehr wichtiger ist. In der sorgenlosen Friedenszeit dachte, ein Tier, geschweige denn halten, lernte notgedrungen umbreitet sich die Erkenntnis aus, die Zucht, namentlich die Ziegen- und einen wichtigen Teil unseres Ausmachts. Die Ziege hat auf dem armen Mannes zu sein. Mögen Sache auch für die Zukunft treu eigenen und des Vaterlandes.

Wassersalzfische Bohnenessen. Speck oder geräucherter Schweinefleisch Bändchen gebundene reißgeblieben werden mit einigen gepulverten Petersilienwurzeln, drei bis vier Zwiebeln, zwei bis drei Sellerieknollen, zwei bis drei in einem Topf voll Wasser gekocht und dreiviertel gar gekocht hat man grüne Bohnen abgekocht, gebrochen, außerdem auch gelbes Möhren gepulvert und in Essig soviel sauerliche Birnen und Gemüse hat, geschält und in Alles Gemüse und Obst gibt man in die Kochbrühe und fügt auch geschälte Kartoffeln hinzu. Ist es gar geworden, läßt man das Gemüse und würzt mit gehacktem Pfeffer und etwas Petersilie.

Pilze und Tomaten. Frische Pfefferlinge, Steinpilze oder andere putzt und wäscht man recht gründlich und würfelt man ganz wenig Nauch zusammen mit ein bis zwei Eiern in etwas zerlassener Butter oder bis zwei Eßlöffel voll rohem Öl schwenken, darauf gibt man die zuvor einmal in Wasser abgekochten Weizenmehl mit Wasser glühend die Pilze und läßt diese damit Gerichtet muß gut gebunden sein während des Schmorens so wie als die Pilze soßig sein sollen man einige reise, nicht zu grob sie in das Pilzgericht und läßt sie kochen, aber nicht ganz zerfallen schmeckt man mit Zitronensaft. Brühwürfel ab. Dazu Pellkartoffeln.

Essigbirnen mit Honig reife Birnen schält man und ein wenig ein; sind die Birnen halbiert man sie. Nun reichte

750 g Honig oder Kunst-
750 g Zucker. Der Zucker wird mit
Wasser klar gelocht, dann gibt man
hinz, und wenn belbes kocht, den
etwas Zimmt und einigen langen
letzere man in ein Stüchchen Woll
Wenn alles kocht, gibt man die Birnen
kocht sie, bis sie glasig aussehen und
dann nimmt man die Früchte mit
Löffel heraus und kocht den Saft
worauf man ihn später erkaltet über
Löffel oder Steintöpfe gelegten Birnen
man mit einem in Rum getauchten
belegt und mit Papier zubündet.
guder für eine ganze Menge Birnen
dies Rezept sehr wohl für die Kriegs-
werden.

Käse und Handkäse zu bereiten.
guert die abgerahmte, dicke Milch auf
wärmen, bis sich die Molke klar vom
getrennt hat. Dann fällt man den
Quark genannt, in einen Beutel und
mit einem Stein, damit die Molke
und der Quark trocken ist. Der Quark
nicht zu hart sein. Dann tut man ihn
Löff, stellt diesen an einen warmen
Nähe des Herdes. Nach fünf bis
ungefähr ist der Quark gelb geworden
nun gekocht werden. Man gibt in
etwas Butter, wenn man hat, sonst
ohne Butter, tut den Käse hinein,
Kämmel, Salz hinzu und läßt die
stetem Rühren aufstehen. Dann
die Masse in eine Schüssel. Nach dem
der Käse gebrauchsfertig. M. D.

Frage und Antwort.

Ratgeber für jedermann.
der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
hat die Frage beantwortet für den Leser nur
die brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur
welche, denen 30 Pf. in Briefmarken bei-
Rufte findet dann aber auch jede Frage direkte
der allgemein interessierenden Fragestellungen werden
abgedruckt. Anonyme Aufschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.)

Geheimlichkeits Erhöhung der Portogebühren
der Portoanteile, der für jede Frage-
einzufenden ist, vom 1. August 1916
an auf 30 Pf.

Fr. 260. Meine elf Wochen alten
wachsen nicht; sie wiegen schon seit
wenigen 1 Pfund und nehmen nicht zu.
Sie mit gekochten Kartoffeln, Heu und
nur wenig frischem Grün. Was ist
S. H. in G.
Antwort: Aber warum füttern Sie nur
Grün? Das ist doch in jetziger
das naturgemäße Futter und reichlich
Gutes, zartes Gras und alle Arten
alle bekommen den jungen Kaninchen
außerdem müssen sie allerdings auch
Körnerfutter haben, um kräftig heran-
zuwachsen, Gerste, Mais, auch eine Suppe
Weizenkleie oder Weizenkleie wird ihnen
eine berartige Kraftfutter kommen
wenn sie kräftig heranwachsen und
entsprechend zunehmen sollen. Dr. Bl.

Fr. 261. Wie und wo verwendet man
die Schwarte eines etwa 70 kg schweren
Was ist ihr Wert? R. in G.-B.
Antwort: Im wesentlichen findet Wild-
zum Bezug von Sätteln, Koffern
Verwendung, auch die jetzt gebräuch-
verpackungsmaschinen werden vielfach aus ihm
Weißgar mit den Borsten gegerbt,
die Schwarte als Türvorlage. Bei
ihnen Verwendungsmöglichkeit ist der
Schwarte gezahlte Preis nicht hoch,
nach eingeholter Auskunft je nach Be-
bis höchstens 5 Mk. Ldt.

Fr. 262. Meine Dadelhündin hatte
Blutungen, die meines Wissens
Unfähigkeit herührten. Vor einigen
sie stark die Haare gehen. Seit
sagen sich die Blutungen wieder,
aber noch jetzt andauern; der
hat nachgelassen. Das Tier ist
gut gepflegt, erhält wenig Fleisch,
und Kartoffeln. Wie verhält es sich
Sp. in R.
Antwort: Der Ausfluß von Blut aus der
ein natürlicher Vorgang, der mit der
Hündin in Zusammenhang steht. Die

Blut oder Läuseigkeit tritt zweimal im Jahre, und
zwar meist im Frühjahr und im Herbst, auf und
gibt sich zu erkennen durch Schwellung der äußeren
Geschlechtssteile und leichte Blutungen aus der
Scheide, die etwa 8 bis 16 Tage andauern. Dr. H.

Frage Nr. 263. Seit vier Jahren blühen
meine Sauerfirschen, 15jährig, auf bindigem
Boden im Frühjahr prächtig, im Juni ist alles
Laub braun, die Blüten sind vertrocknet. Im Juli
treiben die Bäume neue, frische, große Blätter.
Harzfluß wird beobachtet. Zweigsteile sterben ab.
Was liegt vor? V. in G.

Antwort: Nach der Beschreibung sind Ihre
Kirschenbäume von der Monilia befallen, einem Pilz,
der nicht allein Steinobst, sondern auch Kernobst
befällt. Die kranken Früchte und Zweige sind
abzuschneiden und zu verbrennen. Um das Aus-
treten des Schädlings zu verhindern, soll man die
Baumkrone bei Steinobstbäumen in unbelaubtem
Zustande mit 10prozentigem Obstbaumcarbolineum
spritzen. Zu gleicher Zeit müssen Stamm und Äste
mit einer 20prozentigen Lösung gestrichen werden.
Im Frühjahr vor Ausbruch der Knospen ist mit
einer 5prozentigen Lösung zu spritzen. Gummi-
fluß löse oder schneide man ab; dann wird die
kranke Stelle und ihre Umgebung mit 25- bis
30prozentigem Obstbaumcarbolineum tüchtig ein-
gepinselt und dieses alle vier Wochen wiederholt,
bis kein Gummi mehr ausscheidet und die Stellen
wieder von neuer Rinde überwachsen sind. G.

Frage Nr. 264. Ich besitze 13 Bienenstöcke in
Körben und zwei in deutsch-amerikanischen Kästen
und beabsichtige, im nächsten Frühjahr Kästen
von einer in meinem Garten stehenden Pappel
anfertigen zu lassen. Was für Kästen soll ich an-
fertigen lassen? Kann ich zwei alte Albtastkästen
als Muster nehmen, oder haben sich andere besser
bewährt? Wo kann ich einen Musterkasten be-
ziehen? T. in G.

Antwort: Ihnen eine Bienenwohnung als
die unbedingt beste zu empfehlen, wäre ein ge-
wagtes Unternehmen. Der eine lobt diese oder
jene Wohnung, während sie ein anderer verurteilt.
Bei der Beurteilung spielen die Trachtverhältnisse
und die Eigenart und Gewohnheit des Imkers
eine große Rolle. Wir halten es immer noch mit
dem Dreietager, während wir uns mit dem Blätter-
stod nie befremden konnten. Es gibt aber auch
Imker, die ihn loben. Vielleicht erkundigen Sie
sich bei einem Imker Ihrer Gegend, welche Stod-
form sich dort am besten bewährt hat. Über den
Bau der Bienenwohnungen unterrichten Sie sich
am besten aus einem guten Lehrbuch oder bei
einem Imkerlehreiner. H. M.

Frage Nr. 265. Ich habe 15 junge Hühner
gekauft, die jetzt fünf bis sechs Wochen alt sein
werden und bis jetzt sehr gut gediehen. Nun be-
merkte ich bei zweien derselben, daß bei der Ent-
leerung Blut mit abgeht, ohne daß sonst Störungen
in ihrem Befinden zu bemerken sind, ebenso bei
einem drei Wochen alten Küden. Ich habe sie
abgesondert und ihnen Haferkleie gegeben.
Sonn füttere ich die älteren Küden dreimal täglich
mit Weichfutter, Sago und Hirse nebst etwas
Kartoffeln gekocht, dazu zwei Eier, die mit Wasser-
glas konserviert sind, außerdem etwas rohe Hirse.
Die kleinen Hühner bekommen zweimal Weich-
futter, ein hartgekochtes Ei mit Kesseln feingewiegt
und etwas Bedmehl, ab und zu zerleinerte
Eierchalen. Was ist da zu tun? Fr. Dr. L. R.

Antwort: In obigem Berichte ist wohl ein
Fertum untergelaufen, denn für drei Wochen alte
Küden genügen zwei Fütterungen am Tage nicht,
ich nehme an, daß sie viermal gefüttert werden;
also einmal mehr als die älteren Tierchen. Aus
der Fütterungsweise ist nichts zu entnehmen, was
den Blutabgang verschulden könnte. Letzterer
läßt auf eine Entzündung der Verdauungsorgane
— Magen oder Darm — schließen, die entweder
Begleitererscheinung einer anderen Krankheit ist,
was wir aber bei dem sonstigen Wohlbefinden
für ausgeschlossen halten, oder durch Aufnahme
irgend eines giftigen Stoffes oder durch mecha-
nische Einwirkung, wie Verschlucken von Glas-
splittern oder anderen scharfen Gegenständen
hervorgerufen sein dürfte. Daß Sie den er-
krankten Tierchen Haferkleie gegeben haben,
ist gut; fahren Sie damit fort, zur Abwechslung
auch andere schleimige Futtermittel. Dr. Bl.

Frage Nr. 266. Unser wertvoller Hund ist
am Unterleib geschwollen, blautrot aufgelaufen,
an einer kleinen Stelle offen, die näßt. An den
Keulen innen verliert er die Haare, er reibt und

scheuert sich, sonst ist er munter und frist wie sonst.
Was fehlt dem Hund? Frau H. G. in G.

Antwort: Der Hund ist an Carlotestrände
erkrankt. Reiben Sie ihn dreimal in Zwischen-
räumen von drei Tagen mit einer Lösung von
20 g Perugen in 200 g Spiritus ein. Nach der
ersten Einreibung ist die Hütte mit Desinfizier-
mittel zu desinfizieren. Am 12. Tage wird der Hund
gebadet. Dr. H.

Frage Nr. 267. Eine Kuh, die vor sieben
Wochen gelakt hat, frist seit längerer Zeit sehr
schlecht, ich habe schon das Futter gewechselt, es
hat aber nichts geholfen. Nun hat sie ein dickes
Euter bekommen, das ihr anscheinend viel Schmerz
verursacht, sie verweigert fast jede Futteraufnahme,
auch Kleientranke. B. S. in G.

Antwort: Die verminderte Freiluft der
Kuh dürfte wohl außer der Euterentzündung noch
eine andere Ursache haben, die sich aber brieflich
ohne eingehende Schilderung des sonstigen Zu-
standes der Kuh schwer ergründen läßt. Wenn
der Kot des Tieres hart ist, so sorgen Sie zunächst
für offenen Leib, indem Sie 250 g Glaubersalz auf
einmal eingeben. Hat das Salz durchgeschlagen,
so warten Sie drei Tage und verabreichen der
Kuh dann drei bis vier Tage lang täglich dreimal
ein Pulver, bestehend aus 20 g Kochsalz, 20 g
Enzianwurzel und 20 g Kalmuswurzel, zur An-
regung des Appetits und der Verdauung. Waschen
Sie das Euter mehrmals am Tage mit Weiswasser,
dem auf 1 Liter 100 g Weingeist zugesetzt werden,
abends trocknen Sie gut ab und reiben das ganze
Euter, soweit es geschwollen ist, mit ungesalzener
Butter ein. B.

Frage Nr. 268. Von meinen zehn Wochen
alten Kaninchen, welche gut genährt waren, sind
mehrere gestorben. Sie fraßen gut, waren munter
und verendeten plötzlich. Eins, das ich geöffnet
habe, hatte viel Luft in den Eingeweiden. Ich
füttere Grüns und Kartoffelschalen. Was ist
dagegen zu tun? R. R. in G.

Antwort: Nach der bloßen Mitteilung, daß
eins von Ihren eingegangenen Kaninchen viel
Luft in den Eingeweiden hatte, läßt sich die Ursache
des Eingehens nicht bestimmen. Vielleicht
ist nur die Fütterung von zu viel jungem Grün
daran schuld, das Blähungen hervorruft, die nicht
selten so heftig auftreten, daß sie den Tod herbei-
führen; namentlich hat junger Klee häufig diese
Wirkung. Für heranwachsende Kaninchen sind
Grüns und Kartoffelschalen überhaupt kein aus-
reichendes Futter, es sei denn, daß die Tiere frei
laufen und sich ihr Futter selbst suchen; denn dann
nehmen sie schon von selbst abwechslungsreiche
Nahrung, darunter auch solche Kräuter, wie
Brennholz, Salbei, Thymian und andere, welche
den Blähungen entgegenwirken. Geben Sie
zunächst den Tieren ins Trinkwasser etwas Eisen-
vitriol, 3 g auf 1 Liter Wasser. Außerdem geben
Sie ihnen täglich eine Handvoll Körner, Hafer,
Gerste oder Mais, auch etwas Kleie oder Gersten-
schrot. Wenn nicht eine schwerere Erkrankung der
Verdauungsorgane vorliegt, so werden diese
Mittel die Blähungen beseitigen. Dr. Bl.

Frage Nr. 269. Auf meinen Wiesen wächst
eine Pflanze, die man hier Hyslatisch nennt. Sie
blüht etwa im März wie eine Hyazinthe, rot,
worauf die Blätter herauskommen. Diese sind
sehr groß und werden von einem dicken, fleischigen
Stengel von 0,5 bis 1 m Länge getragen. Die
Wurzel ist knollig und ausdauernd. Anfangs nur
an einigen Stellen wachsend, droht jetzt die Pflanze
die ganze Wiese zu überdecken. Wo sie wächst,
hört der Graswuchs auf. Gibt es ein Mittel zu
ihrer Ausrottung? L. in G.

Antwort: Es handelt sich um den Pestilenz-
wurz oder Neunkraut (Petasites officinalis), der
auf feuchten Wiesen, an Bächen und Ufern häufig,
meist truppweise vorkommt. Der Name rührt
daher, weil die aromatisch stark riechende Wurzel
früher gegen die Pest Verwendung fand. Ihre
Wiese ist demnach sehr feucht und es wird schwer
halten, das lästige Unkraut zu vertreiben, wenn
Sie nicht durch Drainage die überschüssige Feuchtig-
keit ableiten können. Ist das nicht angängig, so
bleibt nichts übrig, als die Pflanzen samt dem
fleischigen Wurzelstock auszugraben, was durch das
truppweise Vorkommen etwas erleichtert wird.
Das Weidevieh verschmäht die Blätter des Pestilenz-
wurz. Ldt.

A. F. in D. Anonyme Anfragen und solche,
denen nicht 30 Pf. Portogebühr beigelegt ist,
werden nicht beantwortet.

