

Ufingers Sonntagsblatt

Wöchentliche Beilage zum
Ufinger Kreisblatt

Nr. 35

1916

Die Bessa.

Erzählung aus den albanischen Bergen.

Von E. Schulze-Schwetthausen.

(Fortsetzung.)

End und schwül lag die Sonne gegen Mittag über der Kula des Marku e Bija. Prenk ging zum Schweinestall, wo Quielen und Lungen den Hunger der Tiere verkündeten, um ihnen reife Früchte vorzuwerfen. Da glaubte er ungewöhnliches Rufen und Schreien vom Hochtal her zu vernehmen. Er schaute die steilen Wände des Tales hinauf, um zu sehen, ob vielleicht ein Stammesgenosse in die Höhe krachte. Jetzt krachte ein dumpfer Schuß und dann noch ein weiterer, die von einer Bergkuppe des linken Tales hergefeuert wurden. Es waren Marmeschüsse, die den Stamm

und es fiel heraus. Dahinter kam ein Spalt zum Vorschein, der in den Felsen führte.

„Hinein, Noz — schnell, schnell!“

Noz-Col kroch in die Höhlung, und Prenk rückte alles wieder an Ort und Stelle.

Eine Sau, die mit ihren Ferkeln in einer Ecke des Stalles lag, benützte die Gelegenheit, um durch die offene Tür das Freie zu gewinnen. Prenk ließ sie laufen, denn er hatte keine Zeit, die Tiere zurückzutreiben. Eilig riegelte er den Stall zu und sprang zu den kurzen, hohlen Baumstämmen im Hofe, die als Bienenstöcke dienten. Er ergriff einen von ihnen, stellte ihn nicht weit von der Stalltür auf den Boden und schlug heftig dagegen. Ein stürmisches Brausen der wütenden Bienen aus dem Innern war die Antwort. Dann kam der ganze Schwarm zornig ans Licht, um nach dem frechen Störenfried zu sehen und ihn zu vertreiben. Prenk kletterte wie eine Rahe auf den großen Maulbeerbaum im Hofe. Er hörte schon das Stimmengewirr.

Um sich den Schein des Unbefangenen zu geben, stieg er in der Weise auf den Baum, daß er den Rücken gegen die herankommenden Soldaten und Polizisten kehrte, und begann die Krone zu schütteln. Der Maulbeerbaum hing voll reifer gelber Beeren. Die Hühner, vor allen Dingen aber die Sau mit ihren Jungen trieb man zur Zeit der Reife täglich unter ihn, damit sie sich an den herabgeschüttelten oder gefallen Fruchten sättigten. So bot Prenk das Bild vollendeter Harmlosigkeit und



Abend im Hafen. Phot. A. Grohs, Berlin.

„Siehe! Sie“ stieß Prenk hervor und wandte sich gegen den Ausgang. „Haben den Paß flussaufwärts sicher besetzt. Das beweisen die dort“, antwortete Noz hastig. „Ich werde dich verstecken. — Rasch!“ „Ich hatte nur noch Zeit, seinen geladenen Revolver zu ergreifen. Siehe sie mich nicht!“ murmelte er vor sich hin, die Zähne knirschend. „Ging dem Gialfuren voraus und führte ihn, gedeckt durch die Mauermauern, zum Schweinestall. Er schob den Riegel zusammen mit dem Flüchtling ein. Der Stall stieß mit der Rückwand an den Felsen und war gegen ihn durch eine Bretterwand geschützt, die schmale Fugen zeigte. Er schob schnell den schweren Steinsteine und löste dicht über dem Fußboden einen Holzapfen. Das Brett begann nachzugeben. Es war in die Seitenwand fein eingefügt, als ob alles aus einem einzigen dicken Brett gearbeitet sei. Noch ein leichter Schlag mit der Hand,

Unschuld, sprach ermunternde Worte zu der Sau unter sich und schien die herankommende Abteilung gar nicht zu bemerken.

Ein heftiger Kolbenschlag gegen das Hoftor erdröhte, doch blieb er oben und rief nur unwillig: „Was gibts?“

„Das wirst du schon sehen!“ antwortete eine befehlende Stimme. „Mein Vater ist nicht zu Hause. Er ist der Herr, und ich habe kein Recht, euch in seiner Abwesenheit einzulassen.“

„Die Zeiten sind vorüber, wo ihr euch über Gesetze und Vorschriften hinwegsetzen konntet“, sprach kurz und scharf die Stimme von draußen. Prenk stieg absichtlich langsam vom Baum und zog den Riegel des Hoftores zurück. „Es ist Markus Kula, das vergesst nicht, in die ihr in seiner Abwesenheit eindringt. Ihr werdet für den Schimpf büßen,“ versuchte er nochmals den Anführer der Abteilung zurückzuhalten.

„Spare dir deine Worte und mach Platz!“

„Was wollt ihr?“

„Der Pandur ist hier — das ist die natürlichste unbekannt!“ sprach spöttisch der Führer.

„Welcher Pandur? Ihr müßt euch irren!“ entgegnete Prent mit unbeweglicher Miene.

„Das werden wir ja sehen.“

Der Führer gab den neben ihm stehenden Leuten einen Wink und rief den draußen gebliebenen auf türkisch etwas zu. Sechs Mann umstellten darauf das Geschäft, und sechs begleiteten mit schußbereitem Gewehr in der Hand den Befehlshaber in das Haus.

Die Kula war bald durchsucht, ebenso die darunter liegenden Vorratsräume zur ebenen Erde. Man fand nicht das geringste. Dann ging es an den Stall, wo die wütenden Dienen noch immer jörnig schmirren. Niemand wagte sich an ihnen vorbei, da einer der Leute bei dem Versuch, in die Stalltür zu gehen, angegriffen wurde. Über der Kula, ein junger Hauptmann, warnte sich zu helfen. Er nahm eine Handvoll Heu, beschnitzte es leicht und jähelte es an. Mit dem schwelenden und rauchenden Bündel in der Hand ging er unangefochten bis zur Stalltür.

In einer Ecke des Stalles lag ein Haufen dorrter Äste. Er durchsuchte ihn wiederholt mit dem Säbel, beschnitzte die Äste, besah den Stall von allen Seiten, konnte aber nichts Auffallendes entdecken. Darauf wurde der ganze Garten abgesehen und jeder Strohhalm und Heuballen umgesehen.

Prent schaute mit gleichgültigem Gesicht der Durchsuchung zu. Nur als der Offizier das Stallgebäude betrat, beschlich ihn Unruhe. Aber von Jugend auf gewöhnt, niemals eine Gemütsbewegung zu zeigen, deckte er sich eine Zigarette, als ob ihn die ganze Sache nichts anginge.

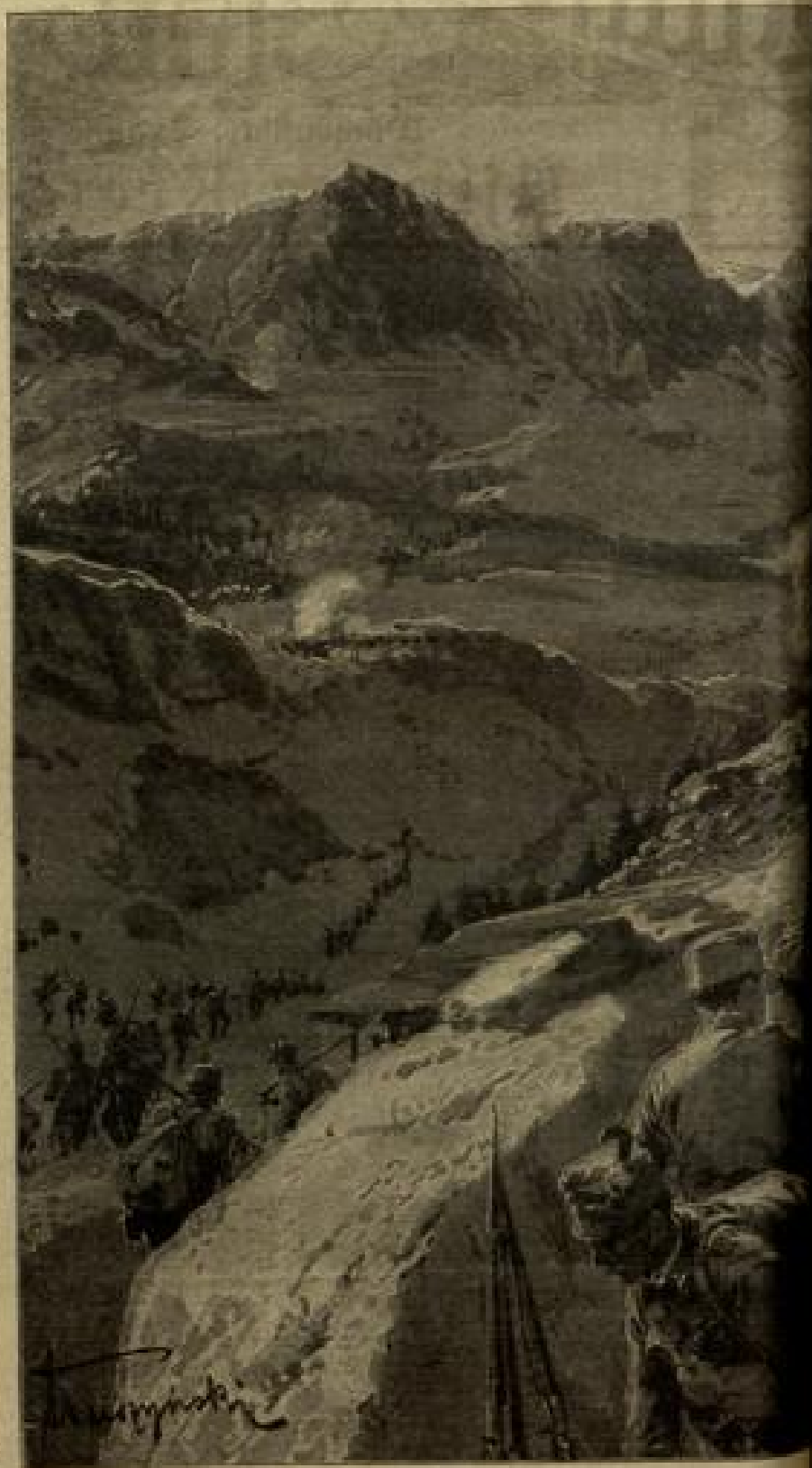
Ein türkisches Mädchen lag wie ein Schatten über sein Gesicht, wie er die Türken schließlich totlos in einer Ecke des schmalen Gartens zusammen sehen sah. Der junge Hauptmann mußte dabei von ihm sprechen. Was es war, konnte er nicht verstehen, denn sie sprachen türkisch, obwohl die Begleitigen alle Albanesen waren, wie ihr Äußeres trotz türkischer Uniform auf den ersten Blick verriet.

Während sie so standen, sah der Gegenstand von Befehlshaber und Untergebenen starr in die Augen. Der Hauptmann sah weder wie ein Demant noch wie ein Albanoise aus. Er war der Kleinste von allen. Seine Gestalt war kaum mittelhoch, aber geschmeidig und schien nur aus Sehnen und Knochen zu bestehen. Vor allem wies die Gesichtszüge nicht die geringste Ähnlichkeit mit denen seiner Untergebenen auf. Das magere, lange Gesicht mit seiner scharfgekrümmten und dünnen, großen Nase, der hohen, schmalen Stirn und dem edigen, massigen Kinn zeigte auf lausische Abstammung, die noch wahrscheinlicher wurde, wenn man den pechschwarzen, kurzen und krausen Bart dazu nahm, wie ihn die Türken vielfach tragen.

Am unangenehmsten wirkten die flachen und dicht beieinander liegenden Augen mit ihrem lauernden Blick. Sie schauten voll List und Tücke wie ein Paar braune Blauke Ankybe aus den tiefstehenden Augenhöhlen. Wenn er sprach, schimmerten zwei Reihen scharfer und spitzer Zähne wie ein Wälsgeiß durch die schmalen Lippen. Während seine Züge in braunen Knospen ruhten, die, vielfach gerissen und zerlumpt, einen verwahrlosten Eindruck machten, war die Uniform Schamyls von einer gewissen Eleganz. So groß war der Unterschied zwischen ihm und seinen Leuten, daß man ihn eher für das reich gewerkelte Haupt einer Räuberbande als für den Anführer einer militärischen Abteilung hätte halten können.

Wie er so in der Gruppe der Polikisten und Soldaten im Garten stand und mit beständigen Bewegungen auf seine Begleiter eintretete, konnte man deutlich den Ärger und die Enttäuschung in seinem Gesicht lesen. Die

gestrigen Blide, die er auf Prent und die Kula warf, besagten alles. Offenbar war er fest überzeugt, daß Prent und die Kula um den Aufenthalt des Hox-Del wissen mußten. Denn es war allem Fall Diens, hatten noch in der Nacht alles heimlich der nahen kleinen Garnison am Markassee des Statarssee, so daß Schamyl in aller Stille das ganze Gebiet der Gegend



Originalzeichnung von Ladislaus Tuzsanyi.

machen absperrten lassen konnte. Alle Häuser der Gegend durchsucht und nicht eine Spur entdeckt. Nur das Vermächtnis konnte ihn heben — und hier mußte er sich aber doch sein tolles und geschicktes Handeln wiederholen.

Über Schamyls Bei gab noch nicht alle Hoffnung auf, fand sich trotz allem eine Spur. Nachmals gab er ganze Anordnungen zu durchsuchen, und ging selbst an der Spitze in die Kula zurück.

beobachtete mit stiller Schadenfreude den Ärger des Hauptmanns, nachlässig an den Stamm des Maulbeerbaumes geknüpft, mit Ähren zu.

Weniger Zeit erschien Schamyl wieder in der Tür der Kula und jörnigen Tagen an. Dann schritt er auf ihn zu, als ob er vor ihm haltmachen wollte, rief ihn die Stimme eines

dem Rücken zubrechen mußte, wenn er dem Hauptmann Rede und Antwort geben wollte.

„Schön,“ meinte er gleichmütig und gab einem Polikisten, der im Lärm auf einen Befehl zu warten schien, einen flüchtigen Wink mit den Augen, ohne daß Prent es bemerkte. „Wir nehmen dich aber mit ins Gefängnis, wenn du läßt, und keinen Vater trifft schweren Kerker und Verlust seines Vermögens — das weißt du. Denn es ist bekannt, daß jeden die ganze Strenge des Gesetzes trifft, der dem Panduren Obdach gibt und ihn unterstützt.“

„Sage das alles meinem Vater Markus. In unsere Kula seid ihr widerrechtlich eingedrungen und habt Haus und Hof umgerissen und zerstört. Er ist nicht der Mann, der sich solchen Schimpf lassen läßt.“

„Und wem gehört dieses?“ fragte Schamyl plötzlich und hielt Prent ein Gewehr vor die Augen, das ihm ein Polikist, der hinter dem Sohne Markus stand, überreichte.

Prent schob eine Patrone ins Gefäß. Es war Hox-Dels Gewehr. Bei der raschen Flucht hatte Prent nicht daran gedacht, das Gewehr zu verlassen. So blieb es unter den übrigen Waffen an der Wand neben dem Kamin hängen. (Fortsetzung folgt.)

Zu unseren Bildern.

Stellungskrieg an der Österreichisch-italienischen Grenze. — Über ein Jahr lang mußten die Österreichisch-ungarischen Truppen die eisernen Bunde in Liniel halten. Unter den schwierigsten Umständen, in Hitze und Entbehrung monatelang auf den Höhen im Kampfe auszuharren, waren militärische wie menschliche Leistungen, die alle bisherigen Anforderungen und Erfolge in der Organisation der Alpenmacht übertrafen. Ob nur mit Überwindung der größten Schwierigkeiten konnten Munition und Lebensmittel in die vorbestimmte Linie gebracht, Verwundete in die Truppe befördert werden. Diesen eisernen Huthorren und dieser unermüdlichen Wachsamkeit ist der Erfolg der letzten großen Offensive gegen die Italiener zu danken.

Bild auf die Stadt Salomisch vom Nord eines englischen Kriegsschiffes. — Die in diesem Kriege viel genannte Stadt Salomisch, das alte Tschakalisch, liegt im Hintergrunde des großen gleichnamigen Nordbogens und beruht auf dem Abhänge des Berges Kifos halbkreisförmig aus. Vom Meer aus bietet die Stadt mit ihrer Mauer, den vielen Kuppeln und Minarets einen herrlichen Anblick, im Innern jedoch zeigt sie ein weniger schönes Bild. Die Straßen sind zum großen Teil eng und schmal; erst vor einigen Jahren hat man begonnen, breite Straßen und Neubauten zu errichten, Gas und Wasserleitung anzulegen.

Mannigfaltiges.

Ein Selbstmord aus dem Jahre 1634. — Das dem Kaiser bei Münster in Westfalen richtete der Altkaiser Johann Christian Schneider, der in dem Regiment stand, das die Stadt Albi den Auferstehenden zur Verfügung gestellt hatte, an seine Frau zu Pfaffen des Jahres 1634 einen Brief, der in die Lage der Soldaten im Dreißigjährigen Krieg interessante Einblicke gestattet. Unserer heutigen Ausdrucksweise entsprechend, lautet der Brief:

„Der ehr- und vielgeliebte Herr Apotheker Schneider, Altkaiser in Albi, meiner herrlichen letzten Hausfrau, wohnhaft in der Altkaiserstadt. Ich, meine kaiserlich-allerhöchste Ehefrau, aber schon groß und alt, und von dieser Gesundheit einmal zu hören, wäre mir eine überaus große Freude, wie auch ein willkürliches Schreiben zu empfangen, denn ich noch keine bekommen habe. Was mich anbelangt, so bin ich noch halb gesund, voller Unglücke, eine ernstliche Krankheit und verfallen. So Du es recht wissen möchtest, wie es uns geht, müßte sich ein Arzt erbarmen. Wir sind für nicht-gesund; ob eine krank, gesund, lebend oder stehend ist, gilt für gleich.“

Kein Mensch redet hier Altkaiser Regiment, und wie sind unsere ganzen Regimenter noch nicht hundertfünfzig Mann. Wir haben sehr eingebüßt und keine Idee davon. Der Herr hat uns verfallen, uns umgibt und jagt bis nach Münster in Westfalen. Wir liegen in Lebens- und Lebensgefahr,

Stellungskrieg an der Österreichisch-italienischen Grenze.

aus türkisch ins Haus zurück. Von dort hörte man jetzt unheimliches Sprechen, dann wurden die Stimmen plötzlich

aus der Kula, ein beständiges Lächeln um den Mund. „Schamyl,“ begann er, „ich sehe, wir suchen hier vergebens. Also nichts von dem Panduren? Er war niemals in eurer Kula?“

„Nein,“ antwortete Prent trostlos. Schamyl hatte sich nun scheinbar zufällig so, daß Prent der Kula

scharmuzieren auch täglich mit dem Feind. Wir liegen vor der Stadt unter freiem Himmel, in drei Monaten bin ich nicht aus meinen Kleidern gekommen und hatte immer nur Stroh unter mir.

Meine Sachen mit meinem Knecht und Pferd, deren ich sechs nacheinander verloren habe, ein Schaden von vierhundert Reichsthalern, sind alle fort. Es ist gar nichts mehr übrig, als daß ich noch mein junges Leben verliere. Wir liegen auf der Straße wie das tote Vieh und leiden großen Mangel. O Brot! o Brot! o frisches Wasser! Wenn ich das Leben verwirkt hätte, so könnte man mich nicht in ärgeres Elend bannen.

Ich habe mich ehrlich und ritterlich, wie es einem Fährnrich gebührt, bisher verhalten, aber länger ist es mir nicht möglich, und ich muß wider meinen Willen mein Fährnrich verlassen. Alle meine Kameraden sind mit mir müde und begehren ihren Abschied. Alle Tage reißen Soldaten aus und Offiziere. Alle vier Tage bekomme ich ein Pfund Brot und sonst nichts mehr. Oh, es ist nicht auszusprechen, wie wir leiden. Die gemeinen Knechte leben noch besser als ich. Ich habe noch kein einziges Bürger- oder Bauernquartier gehabt. Ja, wenn mir meine Sachen nicht gestohlen wären, dann wollte ich ein Stück Geld erspart haben. Nun ist es hin. Unsere eigenen Reiter haben der Hauptleute Bagage geplündert, als sie sahen, daß die Feinde auf uns herankamen und wir die Flucht ergreifen mußten.

Wir werden nur als Schanz- und Gräbenfüller angesehen, und stets geschieht es, daß das Kölnische Kriegsvolk an die Spitze gestellt wird. Auch werden die Fährnrich zum Sturm und in die Laufgräben wider das Herkommen kommandiert. In Summa, ich kann's nicht länger aushalten.

Ach, wie warte ich mit Verlangen auf ein Antwortschreiben von Dir! Man wundert sich, daß Du mir noch nicht geschrieben hast und ich keinen Brief von Dir empfangen habe. Das ist wahrlich gegen Gott und alle eheliche Liebe. Habe ich Dich erzürnt, verzeihe es mir. Hiermit, mein getreuer Schatz, vieltausend gute Nacht!" [Th. S.]

Aus dem Leben eines Krösus. — Johann Jakob Astor, ein jüngerer Sohn des Schulzen Astor von Wall-dorf im pfälzischen Odenwald, war 1784 als „armer Teufel“ in Amerika eingewandert. Zehn Jahre später war er der einflussreichste Pelzhändler von Kanada und Gründer der Pelzhändlerstadt Astoria.

Astor zählte auch zu den Subskribenten des Audubonschen Monumentalwerkes über die Vögel Amerikas, das im Subskriptionswege tausend Dollar kostete. Nachdem es vollständig erschienen war, suchte der Gelehrte den Multimillionär wiederholt auf, um sein Geld zu erhalten, aber immer wieder bekam er zu hören: „Ach, Mister Audubon, Sie haben bei mir kein Glück, das bare Geld ist sehr selten. Ich habe nichts in der Bank stehen, all mein Geld ist angelegt.“

Als er zum sechsten Male erschien, traf er den Krösus in Gesellschaft seines Sohnes William. Sofort jammerte Astor senior: „Ach, Mister Audubon, kommen Sie schon wieder wegen Ihres Geldes? Schlechte Zeiten! Das Geld ist rar — wirklich sehr rar!“

William warf seinem Vater einen entrüsteten Blick zu, den der alte Geizfragen bemerkte. Sofort änderte er den Ton und sagte lebenswürdiger: „Wir müssen Ihnen aber helfen, lieber Audubon. — William, schau mal nach, wie es mit unserem Bargeld steht?“ Er wollte damit nur William aus dem Zimmer entfernen, um nachher den Gelehrten wiederum hinauskomplimentieren zu können.

Aber William sagte trocken: „Wir haben 220 000 Dollar in der Bank von New York, 98 000 in der Handwerkerbank, 90 000 in der Bank der Kaufleute, 70 000 in der Citybank.“

„Genug, genug!“ Der Alte hielt sich die Ohren zu. „Ich sehe, es langt! — William, stelle dem Herrn einen Scheck auf 1000 Dollar aus. Aber gelesen habe ich noch für keinen Cent!“

So geizig Astor war, so war er doch andererseits auch kein Proh. Seine älteste Tochter nahm sich zwar als erste unter vielen Nachfolgerinnen einen europäischen Aristokraten zum Gemahl, die jüngere aber durfte einen armen Lehrer aus Liebe heiraten. [W. S.]

Storchglaube und Storchspiele. — Bei den Letten ist der Storch der heilige Vogel, der Glück und Segen bringt, weshalb wie jeder Herrenhof auch jeder Bauernhof dahin strebt, eine Storchenfamilie heranzuziehen. „Der Umstand nun,“ so erzählt ein litauischer Gutsbesitzer, „daß wir einen Storch zum Hausgenossen bekommen hatten, wurde als ein Zeichen angesehen, daß die guten Geister uns in besonderen Schutz zu nehmen gedachten, und der und jener meinte auch etwas davon zu gewinnen, wenn er sich dem heiligen Vogel lebenswürdig erweise. Wir sahen uns deshalb bald der anfänglich gehegten Sorge enthoben, daß es uns gerade an den Lieblingspeisen des Pflegekindes, als da sind Frösche, Eidechsen, Fische und so weiter, fehlen würde, denn diese wurden uns von verschiedenen Gönnern reichlich zugetragen.

Dafür hatte man sich die Tafelstunden genau gemerkt, zu denen der regelmäßig aus dem nahe gelegenen Garten, wo er sich gewöhnlich gravitativ über die Straße in unseren Hof geschritten kam und in Anwesenheit mit lautem Klappern anmeldete. Wie gern fütterten wir ihn. Noch lieber spielten wir aber mit ihm, denn er war ein brauchbar gefährte geworden. Namentlich wußte er auf Versteckspielen so auffallend das auch klingen mag. Wir richteten es dabei so ein, daß Schwester und ich uns zusammen versteckten, worauf der Storch zu hatte er uns gefunden, so ließ er ein helles Klappern hören. Dann kam um nunmehr sich zu verstecken. Und jedesmal, wenn wir ihn fand mit eingezogenen Füßen auf dem Boden, den Hals lang auf die Streckend und stellte sich tot. Öfter verhartete er in dieser Lage trotz die wir ihm gaben; erst nachdem wir uns entfernt hatten, erhob er begann nun wieder uns zu suchen. Mit Trauer sahen wir der Zeit wo der Trieb der Zugvögel ihn uns entführen sollte. Mein Vater einen Ring um das eine Bein schmieden lassen, damit wir ihn wieder konnten; ehe aber das geschehen war, hatte er eines Tages in Gesellschaft Genossen den Zug über den Ocean angetreten.“

Ein vermeidenes Duell. — Raphael Felix, der Bruder der Schauspielerin Madame Rachel, geriet mit einem Kollegen, dem Brindeau, in einen heftigen Streit. Brindeau ließ sich zu solchen reizen, daß er seinem Gegner eine schallende Ohrfeige gab. Natürlich ein solcher Schimpf Blut abgewaschen und so wurde für den Morgen ein Bois de Boulogne.

Noch vor der Stunde jedoch von Brindeaus im Hause von und überbrachte schuldigungsbrief allzu schlagfertig ihn sorgfältig d

wortete dem nur, er werde stimmte Stunde das Duell sein. Dort würde sich besprechen also beide Gegn fundanten und men. Felix trat zu und sagte: ich bin gern erbe schuldigungs an Ihr Brief mir denn es macht wenig Vergnüg zuschießen, wie Ihnen totschick Erlauben Sie Klarsstellung

Gesetzt, ich hätte Sie geohrfeigt und bäte Sie nachher um Verzeihung. Sie die Beleidigung dadurch für gesühnt halten?“

„Unbedingt,“ antwortete der Gefragte.

„Das ist mir lieb,“ sagte Felix kühl, versetzte ihm mit der einen kräftige Ohrfeige und überreichte ihm mit der anderen eine Abschlachten Schreibens.

Unter einer tiefen Verbeugung entfernte er sich dann mit danken, und damit war die Sache aus der Welt geschafft.

Homonym.

Es treten die Soldaten an
In langen Reihen Mann für Mann.
Ist alles fertig? Wann geht's fort?
Jetzt! Einer ruft das Rätselwort.

Lang ist der Weg und staubig sehr,
Auch das Gepäck macht viel Beschwer.
Da horch: es klingt dasselbe Wort,
Und nun belebt geht's weiter fort.

Auflösung folgt in Nr. 36.

Anagramm.

Es trägt dich rasch durch Bog' und Well' —
Nun mach zum Fuß den Kopf ihm schnell
Und die zwei nächsten Zeichen treich —
Zu Land befördert es dich gleich.

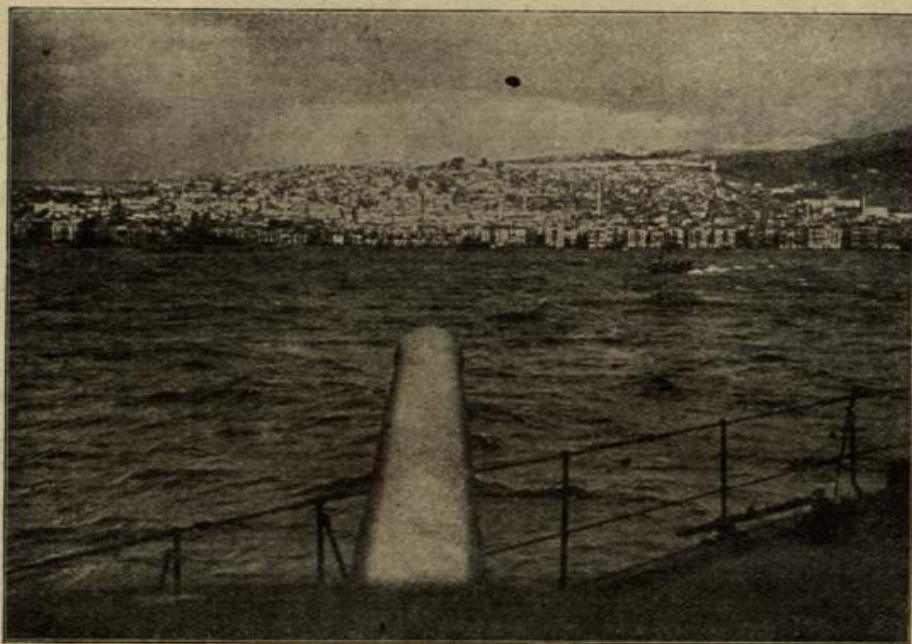
Auflösung folgt in Nr. 36.

Auflösung von Nr. 34:

des Kapselrätsels: Eibam, Ida.

Alle Rechte vorbehalten.

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



Blick auf die Stadt Saloniki vom Bord eines englischen Kriegsschiffes (S. 139).

Phot. R. Semmcke, Berlin.

denen
vöhrlich
m und
terten
rauch
dielen
so ein
Storch
Dann
hn fan
auf die
e trog
erhob
der Be
Water
on wie
Gefell

er der
dem G
solche
Natio
Schim
erwas
de für
en ein
ulogn
vor der
doch
aus
von R
brachte
gebric
gfigt
tig du
dem
berde
tunde
best
würde
chen
ange
Geg
und
auf die
Frage
des Obst
marktes
trat
es.

te: in
erbo
g ang
mu
nacht
gnü
wie
chies
Sie
g
rzeit

e eine
Abf

ait f

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Münster Kreisblatt.

1916.

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

Ernte und Absatz.

(Mit 5 Abbildungen.)

Der Kernobstbau hat begonnen. Noch im Zeichen des Krieges, und der Zeit nach wie vor: es darf nicht das nicht nutzbringend an Ort und Stelle entweder frisch oder konserviert, kann, muß an andere Stellen, wo daran Bedarf ist. Damit und auf die Frage des Obstmarktes trat es.



Weidenkorb für den Postversand.

als leicht verderbliche Ware gut einerlei, ob es in geringerer bestimmten Kundenzahl oder an Händler oder Konservenfabriken den mancherlei Einrichtungen, aber weniger Erfolg angewandt wir heute zwei Versandkörbe vor: Königl. Lehranstalt für Wein- und Gartenbau in Geisenheim verwendet. Abbildung 1 ist ein Postkorb dargestellt, der umfaßt. Abbildung 2 zeigt Weidenkorb zum Bahnversand, der 30 kg Obst aufnimmt. In dem zum Verpacken nur Holz. Beim Versand von Konserven keine Anwendung von Holz. Die Körbe im Innern Papier ausgelegt und ebenso die Körbe verschließt man mit einer stärkeren Schicht Holz. Die Bahnkörbe werden verschlossen, dessen einen unter dem oberen Draht durchgezogen, und schlagen und verschnürt. Sogender Sorgfalt halten Versand auf weite Strecken ungehinderten Luftzutritt

zu dem Inhalt und lassen sich leicht wieder verwenden, indem man sie leer ineinanderschiebt.

Aber nicht nur beim Versand, sondern auch schon bei der Ernte muß mit der nötigen Fachkenntnis zu Werke gegangen werden. Es handelt sich zunächst darum, den richtigen Zeitpunkt abzuwägen, der für den Versand um einige Tage früher gewählt werden kann, als zum Verbrauch an Ort und Stelle. Immer aber sollte man möglichst nicht eher pflücken, als das Obst sich ohne Gewaltanwendung vom Stiel löst, und sollte auch der Auseinanderfolge der Reife beim einzelnen Baume Rechnung tragen, also zunächst an der Sonnenseite pflücken.

Zur schonenden Behandlung der Obstbäume gehört eine brauchbare Leiter, mit der man die höheren Teile des Baumes erreichen kann, ohne schädigend zu wirken. Abbildung 3 zeigt eine Spitzleiter, die oben nur durch einen Zapfen verbunden, also leicht zu trennen ist. Diese Doppelleiter läßt sich nötigenfalls von zwei Personen zu gleicher Zeit benutzen.

In neuerer Zeit sind auch Einholmlaternen in den Handel gebracht worden, wie sie die Abbildung 4 vorführt. Bei richtiger Aufstellung gewähren sie eine hinreichende Sicherheit, sind leicht von Gewicht und bequem zu handhaben. Durch den Holm sind die Sprossen hindurchgeführt und an den Enden durch starken Draht befestigt. Die Fußruhen sind gleich stark wie der Holm, der seinerseits über die Sprossen erheblich hinausragt. An der oberen Sprosse sind zwei Stützen befestigt, die einzeln beweglich



Abbildung 2. Weidenkorb für den Bahnversand.

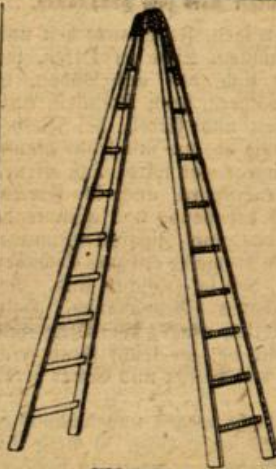


Abbildung 3. Zerlegbare Doppelspitzleiter.

teilig, ermöglicht also schon beim Pflücken eine Sortierung der Früchte. Bei der Arbeit hängt man den Korb mit Doppelhaken an eine bequem erreichbare Sprosse.

Kriegs-Feuerschutz-Merkblatt.

Besonders für ländliche Verhältnisse.

Herausgegeben vom

Königl. Preussischen Landwirtschaftsministerium.

Unsere Feinde wollen uns durch Hunger, Not und Entsetzen zur Verzweiflung bringen und dadurch lähmen, besiegen und zugrunde richten. Darum sperren sie die Zufuhr von Vieh, Lebensmitteln und anderen Lebensbedürfnissen ab.

Wir zu Hause müssen unsere Pflicht tun, daß die schändlichen Pläne unserer Feinde nie gelingen. Vieh, Futtermittel, Getreide und andere Lebensbedürfnisse reichen aus, um die niederträchtigen Pläne unserer Feinde zu machen. Aber wir müssen sparsam und sorgsam sein. Jede Feuersgefahr muß verhütet werden. Keine Scheune, kein Stall, kein Vorrat irgendwelcher Art darf abbrennen. Kein Wald, kein

sind und auch auf unebenem Gelände ein sicheres Aufstellen gewährleisten.

Um beim Pflücken Druckschäden des Obstes zu verhüten, ist ein geeigneter Pflückkorb zu benutzen, der nötigenfalls mit Holzwohle oder dergleichen ausgelegt wird. Es empfiehlt sich, ein Umschütten des Obstes nur in mindernst nötigen Maße anzuwenden. Der in Abbildung 5 gezeigte Korb ist zweiteilig, ermöglicht also schon beim Pflücken eine Sortierung der Früchte. Bei der Arbeit hängt man den Korb mit Doppelhaken an eine bequem erreichbare Sprosse.



Abbildung 4. Einholm-Leiter.

Moortbrand darf entstehen. Wir brauchen alles für die Ernährung und Erhaltung unseres Volkes. Jeder Brandstifter, auch aus Fahrlässigkeit, ist ein Verbrecher am Vaterland. Jedes Schadenfeuer hilft unseren Feinden.

Die Feuersgefahr ist zur Kriegszeit größer. Ein Schadenfeuer nimmt auf dem flachen Lande zur Kriegszeit leicht größeren Umfang an, weil die Hülfskräfte meist zu spät und mit ungenügenden Kräften und Geräten kommen wird.

Darum hüte jeder das Feuer und beseitige sofort jede Feuersgefahr. Jeder einzelne muß wissen: Kindern dürfen Streichhölzer nicht zugänglich sein. Eltern und Aufsichtspersonen können gerichtlich bestraft werden, wenn aus Nichtbeachtung dieser Vorsicht mit Streichhölzern spielende Kinder einen Brand verursacht haben. Verbiete Personen unter 18 Jahren jegliches Rauchen überhaupt. Sonst unterlasse, unterlasse und verhindere



Abbildung 5. Zweirichtiger Korb zum Aufhängen.

jedes Rauchen, Feuertragen, Feueranmachen und Brennen von ungeschütztem Licht an Orten, wo feuerfängende Stoffe sind, also auf Böden, in Scheunen, Ställen, Wäldern, beim Dreschen, Auf- und Abladen von Heu und Stroh, bei Flach- und Hanfarbeiten, sowie da, wo mit leicht brennbaren Flüssigkeiten umgegangen wird. Laß offenes Feuer und offene Feuerstellen, auch im Freien, nie unbewacht. Wirf brennende und glühende Streichhölzer, Zigarren- und Zigarettenstummel nie achtlos fort, sondern bringe sie erst zum Erlöschen und vergewissere dich, daß sie erloschen sind. Bewahre keine brennbaren Gegenstände, Holz, Kleidung, Brennmaterial, nahe bei Öfen und Kochherden auf. Halte da, wo leicht Feuer entstehen kann, Behälter mit Wasser und Eimer bereit und stets zugänglich.

Hast du Feuerverdacht wegen ungewöhnlichen Rauches, Brandgeruchs oder Hitze, so stelle die Ursache fest. Entdeckst du ein Feuer, so suche es sofort selbst zu löschen und rufe Hilfe herbei.

Benutze du eine Lokomotive oder einen Motor in deinem Betriebe, so erkundige dich nach den für die Aufstellung und den Betrieb von Kraftmaschinen und Lagerung des Betriebsstoffes erlassenen polizeilichen Vorschriften und Sorge für ihre genaue Beachtung. Halte die polizeilich vorgeschriebenen Entfernungen bei Aufstellung der Lokomotive ein und benutze sie nur mit vorchriftsmäßigem Funkenfänger und nie bei starkem Winde. — Motore, die mit Benzin, Benzol, Autin, Gasolin, Naphtal oder ähnlichen Stoffen betrieben werden, darfst du innerhalb von Gebäuden nur in einem abgeschlossenen, ausschließlich diesem Zwecke dienenden Räume mit feuerfesten Wänden und Decken, also niemals auf einer Scheunentenne betreiben. Außerhalb von Gebäuden muß das Auspuffrohr des Motors wenigstens 6 m von leicht entzündlichen Gegenständen (Heu, Stroh und dergl.) fern bleiben.

Der Betriebsstoff ist feuer- und explosionsgefährlich. Er verdunstet leicht, die Dämpfe fangen Feuer und explodieren. Darum darf in Räumen, die Benzin, Benzol oder ähnliche Betriebsstoffe auch nur in geringen Mengen enthalten, kein offenes Licht, keine Lampe gebrannt, kein Ofen angezündet, kein Streichholz angezündet und nicht getaucht werden. Eine Nach- und Umsüllung des Betriebsstoffes darf nur bei stillstehendem Motor, nur bei Tageslicht oder elektrischer Beleuchtung und nur mittels explosionsfähiger Lampen geschehen. Elektrische Licht- und Kraftanlagen dürfen nur durch Sachverständige hergestellt, abgeändert und ausgebessert werden. Halte die elektrischen Maschinen und Apparate dauernd von leicht entzündlichen Stoffen, wie Heu, Stroh, Häfen und dergl. fern.

Bedenke, daß du durch Verstöße gegen die erlassenen Vorschriften dich strafbar machst und den Anspruch auf Brandentschädigung verliert.

Pilze für den Winter einzumachen.

Von H. B.

Wenn wir auf unseren Waldspaziergängen oft ganze Körbe voll Pfefferlinge, Stein-, Maronen- und Butterpilze oder an den Feld- und Wiesenrändern Champignons finden und sie mit nach Hause nehmen, um Suppen, Gemüse oder andere sehr wohlschmeckende und doch so wohlfeile Pilzgerichte daraus zu bereiten, so bedauern wir oft, daß dieser Pilzreichtum des Waldes uns nicht auch im Winter, wenn die Gemüse knapp und teuer werden, zu Gebote steht.

Nun lassen sich aber alle Pilzsorten auf folgende verschiedene Arten sehr gut konservieren, so daß wir von diesem billigen Gemüse sehr wohl auch im Winter Nutzen haben können und deshalb recht viel davon auf unseren Spazierwegen einheimsen wollen. Die angenehmste Art, Pilze einzumachen, ist der Sterilisationsapparat, Wed. Rex u. a. Will man solchen nicht anschaffen, so genügt es auch, wenn man sich nur mit Gläsern und einem Thermometer versieht. Ein passender Kessel oder genügend großer Kochtopf, in dem man im Wasserbad die gefüllten Dosen kochen kann, findet sich in jedem Haushalt. Bedingung ist nur, daß zu dem Kessel oder Topf ein gut schließender Blechdeckel vorhanden ist, in den man vom Klempner ein kleines, rundes Loch schneiden läßt, um das Thermometer hineinhängen zu können. Die Gläser werden vor dem Gebrauch sehr sauber gereinigt und etwa zum Gebrauch kommende Gummiringe eine Stunde in helles Wasser gelegt. Die Pilze, seien es nun Pfefferlinge, Steinpilze oder andere, putzt man, wäscht sie gründlich und setzt sie in einem sauberen Emailletopf ohne Wasser auf gelindes Feuer. Die Pilze fassen stark aus und sind gut, wenn sie zusammenfallen. Mit einem Schaumlöffel legt man sie in die mäßig warm gestellten Gläser, doch darf der Inhalt nur bis einen Fingerbreit unterm Rand gehen, dann gießt man von dem Pilzsaft darüber und schließt sie. Im Apparat oder zwischen Heu oder Tüchern packt man die Gläser dann in einen Kessel oder Topf mit lauwarmem Wasser, setzt den Topfdeckel auf und steckt das Thermometer hinein. Aufs Feuer gebracht, rechnet man von dem Kochherd 100 volle 60 Minuten, während welcher Zeit das Thermometer nicht unter 100 Grad fallen darf. Dann nimmt man den Topf ab, läßt die Gläser oder Dosen darin erkalten und sieht nach, ob alle Deckel fest schließen. Nach zwei Tagen kocht man die Dosen bei gleichem Hitzeegrad nochmals 30 Minuten. Die so eingemachten Pilze sind im Winter von frischen nicht zu unterscheiden. — Auch in Essig eingemachte Pilze geben im Winter ein gutes Gemüse. Hierzu läßt man die geputzten und gewaschenen Pilze 30 Minuten ohne Wasser, nur im eignen Saft, kochen, legt sie dann in einfache Steintöpfe oder Hasen und gießt heißen Weinessig, den man mit etwas Salz, Zucker, Pfeffer, Nelkenpfeffer und Schalotten oder Perlzwiebeln abgeschmeckt und aufgelockert hat, darüber. Nach dem Erkalten bindet man die Töpfe oder Hasen nur mit Papier zu. Diese Pilze werden später mit einer Mehlschwitze bereitet und haben einen angenehmen süß-säuerlichen Geschmack. — Eine andere Konservierungsmethode ist das Trocknen der Pilze. Pfefferlinge, Steinpilze oder andere Pilzsorten dürfen hierzu vorher nicht gewaschen werden. Sie werden sehr sauber geputzt, verlesen und die großen Exemplare in nicht zu dicke Scheiben geschnitten. Das Trocknen geschieht, wenn es das Wetter zuläßt, auf mit Gaze bespannten Holzrahmen im Freien, doch müssen die Pilze, wie alles Dörrgemüse, vor direkter Sonne geschützt werden. Ist das Wetter schlecht, so legt man vier halbe Mauersteine auf den mäßig warmen Kochherd und legt den Dörrrahmen hohl darauf. Bevor man die Pilze in Tüten oder Beutel tut, um sie aufzuheben, müssen sie vollständig trocken sein, da sie sonst faulen. Zum Gebrauch weicht man die Pilze, die erst jetzt gründlich gewaschen werden, am Abend vorher ein, stellt sie über Nacht auf den warmen Herd und kocht sie dann in dem Weichwasser gar, um sie mit einer Mehlschwitze fertig zu stellen.

Nicht vergessen sollten alle Pilze kennenden Hausfrauen, sich folgenden Extrakt zu kochen, von dem ein Löffel voll die einfachste Kartoffelsuppe schmacht macht. Hierzu werden alle eßbaren Pilzarten, auch Sandröhrlinge, Habichtspilze und was

sich sonst noch findet — natürlich sehr fein geschnitten, gewaschen und zum Auskochen eine halbe bis eine ganze Stunde in Wasser ausgekocht — man kann sie auch auspressen — kocht man im Einkocher braun wie Fleischextrakt und ist. Er wird während des Einkochens mit Salz vermischt und dann in weichen oder kleine Dosen gefüllt, die zugewandte Pergamentpapier verbunden sind. Der Extrakt ertrinkt sehr an Fleisch, wenn man Champignons oder andere solchen mit hinzunimmt.

Kleinere Mitteilungen.

Ein einfaches Mittel gegen Fieber ist das folgende: Man nimmt Getreidesäcke, läßt diese in stilles Wasser tauchen, windet sie dann so um, daß sie Wasser mehr herausfließen und legt sie so um, daß Brust, Bauch und Rücken bedeckt sind. Darüber kommen trockene Säcke und hierauf zwei weitere. Das Ganze wird so verschürt, daß das Pferd ganz eingewickelt ist. sich unter dieser Packung eine Wärme, das Blut tritt aus dem Magen in die äußere Haut, wird ruhiger und die Schmerzen lassen sich abmildern.

Bei der Aufzucht der Kälber. Kleinen Betrieben immer noch vorzuziehen, bald nach der Geburt von der Mutter zu trennen, um in einem dunklen Stall zu werden. Daß letzteres sehr zu empfehlen ist, wird wohl jeder denkende Landwirt zugeben. Abtrocknen eines halben Jahres sollte nicht anbinden, sondern ihnen einen weichen, sich frei bewegen können. Schon nach kurzer Zeit läßt man sie sonnigem Wetter die Tiere im Stall, denn um gutes Vieh aufzuziehen, eine zweckmäßige Ernährung, reichende Bewegung in frischer Luft. Die reine Aufzucht im Stall, die Tiere gleich Treibhauspflanzen, daher wenig widerstandsfähig und leicht für Krankheiten werden, ist in der Jugend vernachlässigt wird, im Alter nicht wieder gut gemacht.

Die Ursachen des Absinkens bei den Ferkeln ist noch nicht bekannt. Da diese Krankheit vornehmlich durch mehrere Generationen hindurch überliefert oder durch Verwendung von Zuchtmaterial Inzucht getrieben wird, Annahme berechtigt, daß die Ursachen von innen heraus zu suchen sind. Prox hat diese Ansicht bestätigt, daß nährstoffreicher fütterte und das Vieh wohl aufzueht, trat das Absinken da sich Ferkeln dieser Art. Die Ursachen heilmittel beseitigen lassen hervor, daß die Ursachen im Ferkel selbst und der Knochen zu suchen sind, denn auch die Erfahrung bestätigt, daß als Ferkel die Schwänze über kurz oder lang an Knochen gehen oder doch keine guten Zwecksprechende Fütterung sind das beste Mittel gegen das Absinken.

Wässen die Kaninchen? Ueber diese Frage ist noch viel zu sagen. Denn alle Tiere bedürfen des Nahrungsmittels aufzulösen und zuzuführen. Nun enthalten allerdings mittel so viel Wasser, daß es zum Trinken zu geben. Kaninchen fressen viel Gras, Unkraut und dergl. die im Sommer die Hauptnahrung bilden während des Krieges. Die Nahrung der Kaninchen ist weiterhin nach dem Kriege billiger, Kosten der Kaninchenzucht werden durch Verringerung und durch immer mehr zu einem weichen Nahrungsmittel zu machen. Kaninchen ausschließlich mit Getreide reichend zu ernähren, haben wir Zeit ausprobiert. Wenn indes

...lich in
Ausstoß
Stunde
kann
in Ginn
t und
Einfach
n weite
die zu
en m
Fleisch
oder
teilu
gegen
an n
a stall
nd leg
nd M
men d
zwei
nürt,
lt ist
eine
us de
haut,
lassen
Kälber
och vor
der We
den Se
sehr
ndwilt
solle
en elen
gen k
gt man
m Fre
ziehen
ng, se
scher
Stall
zen
ig un
ist i
Was
wird
mach
aufen
licht
lich
hing
eben
e U
u ind
tätig
das
Abel
Art
lassen
zu
g ge
hänge
knod
ent
g und
das
Saf
age
lau
des
und
eding
es
ber
amen
und
mäh
reg
en
liden
da
die
it
g a

...e ausschließlich Grünfütter bekommen
...n Wasser brauchen, so ist es doch not
...nen solches zu reichen, sobald nicht
...Grünfütter vorhanden ist und Getreide
...kle und ganze Körner an die Stelle des
...ers treten; dann muß man ihnen Trint
...ben und sollte ihnen dieses zu beliebiger
...e hinstellen, was wir sogar bei Grün
...en, besonders im heißen Sommer, für
...ig halten; denn die Kaninchen nehmen
...ur so viel, als sie brauchen. Das Wasser
...er niemals zu kalt sein, also nicht, wie
...der Quelle kommt, ihnen vorgesetzt wer
...dern etwas verschlagen, indem man es
...unden in der Küche oder einem Raume
...ohnlicher Zimmertemperatur stehen läßt.
...sonders gilt diese Regel für die Winter
...wärmtes Wasser sollte man ihnen aber
...stlich vorsehen, da dasselbe durch das Er
...seinen Kohlenstoffgehalt eingebüßt hat
...halb nicht gern genommen wird. Dr. Bl.
...Aderdistel, der das Wetter in diesem
...ng besonders zuzufügen scheint, hat eine
...e Pfahlwurzel, deren Krone etwa 30 cm
...Oberfläche des Bodens liegt. Von der
...us sendet die Pflanze nicht nur Haupt
...den oben, sondern auch Wurzeltriebe nach
...den, welche fast wagerecht fortstrecken.
...biden an ihrem Ende wieder eine Pfahl
...und einen Obertrieb und erzeugen so eine
...lanze. Sticht oder reißt man die Ober
...und vernichtet dabei nichts, so entstehen
...riebe, und hierin liegt der Grund der
...barkeit der Aderdistel. Von der Erfahrung
...nd, daß eine Vernichtung der Wurzelkrone
...oberen Teiles der Pfahlwurzel die Distel
...hat, ein amerikanischer Landwirt in einer
...einen Furche einen Untergrundsplung 20
...m tief nachgehen lassen und dadurch die
...vollständig ausgerottet. G.

...e mit Tomaten und Kartoffeln. Ein
...zwiebeln, ein Stück Sellerie und eine
...wurzel wäscht man und schneidet alles
...Nun gibt man in einen Topf etwas
...utter, Talg oder Del, schmilzt darin das
...braut gut durch, krümelt zwei bis drei
...würfel darüber und gießt hinreichend
...Wasser hinzu. Gleichzeitig hat man
...in geschält, gewaschen und in Scheiben
...en, ebenfalls auch reise, schöne Tomaten.
...in und Tomaten gibt man in die Koch
...ßt sie weich werden und gibt das Gericht
...aus in Wasser aufgelöstem Mehl.
...en hat man frische Seefische zurecht
...gewaschen und in Portionstücke geteilt.
...stücke legt man nun oben auf das Gericht
...st sie gar werden. Beim Anrichten legt
...Fischstücke mit dem Schaumlöffel für
...eine flache Schüssel und gibt das Gericht
...Suppenterrine zu Tisch. A. Bl.

...Käse. 875 g frischgekochte, heiß durch
...geirichene Kartoffeln verarbeitet man
...g Weizenmehl, 50 g Fett, zwei ganzen
...ei Eßlöffeln voll Zuder, einem Taselkopf
...leferer und gewaschener Korinten, sowie
...schmack Salz und Muskat. Aus dieser
...ent man große Klöße, macht in jeden
...eine Öffnung, schiebt ein Stück Apfel
...und verschließt die Öffnung wieder.
...ocht man die Klöße zehn bis fünfzehn
...in Salzwasser und gibt sie mit aus
...em Speck und Mohnöl oder mit Obstsaft
...A. Br.

...amenmarmelade mit Kirschkorn ein
...frisch gepflückte, reife blaue Pflaumen
...st man mit kochendem Wasser, um die
...mit einem spitzen Küchenmesser abziehen zu
...Nun rechnet man auf 375 g entsteinte
...en 250 g Kirschkorn. Den Kirschkorn
...man in einem sauberen Einmachetopf zum
...dann schüttet man die Pflaumen hinzu
...zeit beides 30–40 Minuten, um die etwas
...Marmelade darauf in sauber gereinigte,
...möglich auch geschwefelte und mit Rum
...te Gläser zu füllen, welche man mit
...m Rum getauchten Blatt Papier belegt
...Papier verbindet. A. Bl.

...weizengrühe. Die Gerichte, die aus
...hergestellt werden, finden nicht immer
...In vielen Fällen liegt aber nur ein
...weizes Mischtrauen vor. Die nachstehend
...Buchweizengrühe wird sich gewiß
...Anhänger schaffen und ist

nicht allein schmachhaft, sondern auch außer
...ordenlich nahrhaft. Man wäscht die Grühe
...in lauwarmem Wasser gut ab. Spült sie in
...kaltem Wasser nach und setzt sie dann, wieder
...mit kaltem Wasser, dem man etwas Butter
...und Salz zugefügt hat, auf Feuer, um
...sie dort bei mäßiger Hitze ziemlich steif aus
...quellen zu lassen. Inzwischen hat man etwas
...Speck oder Butter mit Zwiebeln gebräunt und
...Fleischreste aller Art fein gewiegt, die man nun
...mit der Grühe verrührt. Ueber alles kommt
...dann die gebräunte Fettigkeit und das schmachhafte
...Gericht ist fertig. Eine andere Art Buchweizengrühe
...zu bereiten, ist die folgende: die Grühe wird in warmem
...Wasser gewaschen und mit reinem Wasser und
...Salz zu einem dicken Brei angerührt. Nach einer
...Stunde schüttet man diesen Brei, dem man etwas
...Butter beigelegt hat, in eine mit Fett ausge
...strichene Form und setzt diese, fest zugedeckt, in
...einen heißen Ofen. Nach Verlauf einer weiteren
...Stunde legt man obenauf wieder ein Stück
...Butter, deckt die Form wieder sorgfältig zu und
...läßt sie nun wieder dreiviertel Stunden lang
...stehen. Beim Anrichten gießt man etwas kochende
...Milch über die Grühe und gibt sie mit Zuder
...und Zimt auf den Tisch. Wer kein Freund von
...lehterem ist, kann dieses einfache Gericht auch
...mit brauner Buttersoße essen. M. L.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
Rück, wenn sie druckfähig erfolgt. Es werden daher auch nur
Frage beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken bei
gelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte
Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund
sätzlich nicht beachtet.)

Infolge der gesetzlichen Erhöhung der Portogebühren
stellt sich der Portoanteil, der für jede Frage
beantwortung einzufenden ist, vom 1. August 1916
an auf 30 Pf.

Frage Nr. 270. Mein fünfjähriger Papagei
fängt öfter an zu würgen, wobei er mit dem Fuße
im Futternapf wühlt oder sich in den Schnabel
greift, als ob er etwas aus dem Halse holen wollte.
Wie ist dem Ubel zu begegnen? W. R. in K.

Antwort: Aus Ihrer Anfrage scheint nur
herbortreten, daß der Papagei Anfälle von
Atemnot hat. Ehe dagegen wirksam vorgegangen
werden kann, ist festzustellen, ob das Tier sehr fett
ist, schleimigen Ausfluß aus den Nasenlöchern
zeigt, hustet oder ein eigenartiges Schnähen hören
läßt, wie seine Ausleerungen beschaffen sind, ob
Fieber vorhanden ist u. s. w. Zunächst füttern Sie
den Vogel streng naturgemäß weiter — kein Fett,
keine Kartoffeln, kein Salz! — und geben Sie
nur lauwarmes Trinkwasser mit Baldrianinfusur
— zwei Tropfen auf ein Schnapsgläschen Wasser.
Gleichmäßige, feuchtwarme Temperatur (22 bis
25° C) werden dem Tiere sehr wohl tun; Zugluft
ist zu vermeiden.

Frage Nr. 271. Mein Apfelbaum leidet seit
zwei Jahren an Spitzendürre. Der Boden ist
mittel, etwas tiefgründig. Trotzdem trieb der
Stamm in diesem Jahre noch eine Menge Schäfte.
Was kann ich hiergegen machen? F. St. in L.

Antwort: Spitzendürre auf Obstbäumen
wird hervorgerufen durch ungünstige Bodenver
hältnisse (naß, kalt), ungeeignete Sorten für den
Boden und zu tiefes Pflanzen. Auch ein Pilz
kann die Krankheit hervorrufen. Ohne nähere
Beschreibung der Sorte, des Alters sowie der
Bodenverhältnisse vermögen wir beim besten
Willen keine Belämpfungsmittel anzugeben. Gr.

Frage Nr. 272. Kann man auf einem Stück
Land, das nach Klee Roggen, dann Kunkeln und
nach diesen wieder Roggen getragen hat, noch
mit Erfolg Raps anbauen? Da Stallung knapp
ist, könnte ich das betr. Stück Land mit Jauche
abfahren; auch möchte ich Kunfthung geben. —
Ist es ratsam, Stoppel, wo zum Frühjahr Kar
toffel angebaut werden sollen, mit Senf zu be
stellen, vielleicht ohne Kunfthung? E. W. in J.

Antwort: Wenn Sie zu Raps, wie Sie
beabsichtigen, eine starke Jauchebildung und
außerdem eine künstliche Düngung von vielleicht
1 Zentner 40prozentigem schwefelsaurem Kali
und ½ Zentner Kalziumstoffs, oder das erstere
gemischt mit 1 Zentner schwefelsaurem Ammoniak
auf 1 preußischen Morgen (¼ ha) geben und der
Boden sonst zu Raps nicht zu leicht ist, so muß der

selbe gedeihen, nur muß er vor dem 1. September
in der Erde sein. — Die Roggen- oder Weizen
stoppel mit einer Zwischenfruchtansaat von Senf
(sinapis) zu bestellen, was im Frühjahr Kartoffeln
folgen sollen, ist sehr ratsam. K. F.

Frage Nr. 273. Kann man Futterzuder an
Läufer Schweine vorteilhaft neben Kartoffeln ver
füttern? Wieviel pro Kopf und Tag? Ich fütterte
bisher Kartoffeln und Kleie, da verendete ein
Schwein unter Ruhrerscheinungen, es ließ sich
auf den Boden fallen und zuckte mit den Beinen.
Andere zeigten dieselben Krankheitsercheinungen,
erholten sich jedoch wieder. G. F. in J.

Antwort: Am besten ist Futterzuder durch
Verfütterung an Mast Schweine zu verwerten, er
hat dieselbe Wirkung wie ungeschärfte die gleiche
Menge Gerste. Bei der Zuderfütterung an jüngere
Schweine muß man vorsichtig sein, da diese sonst
leicht an Verdauungsstörungen leiden. Fangen
Sie mit 1 Eßlöffel voll zu jeder Mahlzeit an und
steigern Sie die Tagesgabe allmählich auf 200 g.
Mast Schweine verwerten 5– bis 600 g pro Tag.
Hinsichtlich der erkrankten Schweine ist nach
Schilderung der Krankheitserkmale anzunehmen,
daß die Kartoffeln oder die Kleie nicht einwand
frei gewesen sind (Kartoffeln angefault oder stark
gekeimt, Kleie mit giftigen Unkräutern vermischt),
zumal bei allen drei Tieren die gleichen Erschei
nungen zu beobachten waren. B.

Frage Nr. 274. Wie stellt man aus Johannis
beer- und Rhabarberwein Borele her? Frau K. in W.

Antwort: Es gehört eine gewisse Kunst und
ein ausgesprochener Geschmackssinn dazu, um
eine gute Borele zu bereiten. Vielerlei Kräuter
und Wurzeln können dazu verwendet werden,
und es ist nicht ganz leicht, zu dem vorhandenen
Wein immer das rechte Würztraut zu finden.
Zu Johannisbeer- und Rhabarberwein lassen sich
Waldmeister, Holunderblüten, Lindenblüten, Rain
farn recht gut verwenden, auch wenn die Kräuter
getrocknet sind. Zur Verwendung Ihres Johannis
und Rhabarberweins möge folgendes Rezept die
Richtung geben. Eine Flasche Johannisbeerwein
und ein Liter Wasser werden über eine getrocknete
Dolbe Holunderblüte gegossen. Hinzugefügt wird
noch eine Zitrone, in Scheiben geschnitten, ein
wenig Muskat oder Zimt und Zuder je nach Ge
schmack, aber nicht allzu viel; 100 g dürften genügen.
Nach etwa zwei Stunden wird der Wein abge
gossen, auch filtriert in Flaschen gefüllt, er kann
aber auch direkt aus dem Gefäß in die Gläser
geschöpft werden. Sch.

Frage Nr. 275. Was könnte man zu einer
ekbaren und haltbaren Marmelade verwenden?
Könnte man 5 Liter Johannisbeerfasser, ein Teil
Stachelbeeren, ein Teil Sauerkirschen, unreife
oder reife Äpfel, Kürbisse, rote Mohrrüben mit
Zuder und Bullrich-Salz verflocht und nachher mit
Salzylpapier überdeckt als ekbare und haltbare
Marmelade kochen? Wieviel Zuder nimmt man auf
1 Liter Johannisbeeren? Wieviel Kürbis rechnet
man auf ein Teil Johannisbeeren? Frau K. in W.

Antwort: Marmelade läßt sich aus allen
Früchten, Beeren und Wurzeln bereiten, wenn
man Zuder genug hat. Es scheint, Sie wünschen
ein Rezept für gemischte Marmelade. Sie können
in 5 Liter Johannisbeerfasser eine beliebige Menge
Stachelbeermarmelade kochen. Die beinahe reifen Beeren
werden leicht abgelocht und durch ein Sieb ge
trieben. Das Mark wird mit dem Johannisbeer
fasser vermischt und das ganze bid eingelocht, auch
Kirschen können dazu verwendet werden. Es
genügt auf 1 Pfd. Mark ¼ Pfd. Zuder. Wenn
dann Äpfel und Kürbisse reif sind, werden diese
ebenfalls gelocht und durch ein Sieb getrieben.
Hier kann zur Verfüßung der Saft von Karotten
oder Zuderrüben verwendet werden. Gute Mar
melade ergibt sich auf 5 Pfd. Kürbisfleisch, 5 Pfd.
halbreifen Äpfeln, 3 Pfd. Karotten und der Saft
von 10 bis 12 Pfd. Zuderrüben. Das Bullrich
Salz ist wegzulassen, dagegen kann die Marmelade
durch Zusatz von Holunderbeeren etwas schön
gefärbt und gewürzt werden. Mit einem Liter
Johannisbeerfasser können bis 10 Pfd. Kürbisfleisch
zu Mus gelocht werden, und genügen dazu 2 ½ Pfd.
Zuder. Zu einer Johannisbeermarmelade sind
zu je einem Pfund Beeren 200 g Zuder nötig.
Alle mit Mus oder Marmelade gefüllten Töpfe,
Krüge oder Gläser müssen gut mit Salzylpapier
zugebunden werden. Wenn Kürbisse und Rüben
darin enthalten sind, ist wiederholtes Aufkochen
nötig, um dem Anlaufen oder der Schimmel
bildung vorzubeugen. S.

Das Unterpflügen der Gründungsplanzen soll im allgemeinen erst im Spätherbst stattfinden. Solange sie noch grüne Blätter besitzen, nehmen sie noch an organischen Bestandteilen zu und sammeln auch noch Stickstoff. Aus diesem Grunde empfiehlt sich ein Unterpflügen erst dann, wenn das Blattgrün durch den Frost zerstört ist, zumal sie in diesem Zustande auch leichter verwesen. Leider ist um diese Zeit eine Bodenbearbeitung oft nicht mehr möglich, und man muß darum mit der Jahreszeit rechnen und sich auch nach der Nachfrucht richten. Ist diese eine Hackfrucht, so können die Gründungsplanzen ohne Nachteil erst im Frühjahr untergepflügt werden, weil sich diese Gewächse erst später entwickeln und einen lockeren Boden verlangen. Auf leichtem Boden ist dies auch bei Sommerhalmfrüchten angängig, jedoch würde ich letzteres nur dann empfehlen, wenn die Witterung im Spätherbst ein Unterbringen nicht mehr zuließ. Bei einem kurz vor Winter ausgeführten Unterpflügen ist auch im leichten Boden eine zu schnelle Verwesung und damit verbundene Auswaschung eines Teiles des leichtlöslichen Stickstoffes nicht wahrscheinlich. Auf schwerem und mittelschwerem Boden ist ein Unterbringen vor dem Winter schon deshalb wichtig, damit der Boden gut durchfriert. Halmfrüchte verlangen einen gelockerten, aber nachher gut gesetzten Boden, welcher den Pflanzen einen festen Standort gibt.

Vom Winterkopsalat wird vielfach zur rechten Zeit vor dem Herbst die Ansaat vergessen. Den Namen hat derselbe nun nicht etwa dadurch erhalten, daß er uns im Winter mit Brauchsalat versieht, sondern bloß deshalb, weil die zu Anfang September gesäten Pflanzen über Winter erhalten werden müssen. Es sind also auch besondere, sogenannte winterharte Sorten nur hierzu geeignet. Es gibt deren grüne, gelbe, braune und gesprenkelte (mehrfach gefleckte) Sorten. Als ganz passend haben sich die Tropfsoorten bewährt. Außerdem kultivierte ich Nordpol oder Ransen mit gutem Resultat. Letzterer ist in den letzten Jahren überhaupt etwas mehr in den Vordergrund getreten. Man sät vorteilhaft in hierzu etwas tiefer gelegte Reihen, indem man die Erde zwischen durch mit dem feinen Rechen etwas zusammenzieht und in die dadurch entstandenen erweiterten Vertiefungen werden nun erst die eigentlichen kleinen Saatrüben gezogen. Die hier hinein nicht allzu dicht gesäten Pflanzen ließ ich nun vor Winter ziemlich in Ruhe. Nur bei stärkerem Froste wurde etwas Fichtenreisig aufgedeckt. Gewöhnlich aber schützten die Erdbewurzungen zwischen den Reihen die Pflanzen genügend gegen die Winterstrenge. Erst im

Vorfrühling wird zunächst gejätet; dann werden durch Bearbeitung mit dem Wegemeßer die Erhöhungen zwischendurch abgeebnet. Darauf werden die zu dicht stehenden Pflanzen ausgezogen, hier und da nach Bedarf etwas beigeplatzt, was an anderer Stelle ausgezogen werden muß. Dann hängt das Gedeihen hauptsächlich von der Witterung ab. Stehen nämlich die Pflanzen allzulange, ehe die Sonnenwärme zur Kopfbildung verhilft, so gehen diese zur Samenbildung hoch. Durch Düngung und Hornspäne lassen sich die Köpfe bei sonst genügenden Wachstumsbedingungen wohl etwas größer erzielen.

Kerbel ist ein recht beliebtes Gewürz in Grünsuppe zu Sauerkraut, Spinat und Kartoffeln. Um denselben nun im Frühling, wenn der Küchengarten an frischem Gemüse noch spärlich ist, in brauchbarem Zustande zu haben, muß man unbedingt vor Winter säen, und zwar ist die günstigste Zeit hierzu von Mitte August an. Die Pflanzen entwickeln sich alsdann so kräftig, daß sie unbeschadet auch einem schon strengeren Winter trocken. Gewöhnlich wird nun aber der Fehler gemacht, daß allzu dicht ausgesät wird. Hierbei ist zunächst kein Vorteil, da die wegen Raummangels schwächlich bleibenden Pflänzchen auf dem gleichen Raum einen geringeren Ertrag bringen, als wenn sie gehörig Platz zur Entfaltung haben. Jede Pflanze muß sich rosettenartig auf dem Boden ausbreiten können und fällt bei gut gedüngtem Standort einen Platz von 20 cm im Quadrat. So dicht brauchen die einzelnen Samen also auch bloß ausgestreut zu werden. Ist man indes nicht sicher darauf, daß die Samen noch alle aufgehen, so mag man einige dieser schwarzen Spitzchen auf jedes Stelchen streuen und hernach die überzähligen Pflänzchen abziehen. Im übrigen können die Pflänzchen aber auch bei einiger Kräftigung ohne Risiko verpflanzt werden. Mehrmalige Säuberung von Unkraut ist für das Saatbeet unerlässliche Bedingung; denn dies würde sonst allzubald die Pflänzchen überwuchern und dabei unsere Aussicht auf Kerbelgewinnung vernichten. Schon im Herbst können uns diese das erwünschte Suppengewürz liefern; auch im Winter bei schneefreier Witterung. Leicht kann man indes auch bei Schneefall sich noch den Gebrauchskerbel sichern dadurch, daß man einige Pflanzen mit Holzrahmen umgibt und hierauf ein Fenster legt. Dies läßt sich bei starkem Frost auch noch mit einer Matte überdecken. Nimmt man nun auch eine etwa gleiche Anzahl Pflanzen Sauerkraut unter Glas, so braucht der Suppenbottich hiervon einen ganzen Winter hindurch nicht zu Ende zu gehen. Für letzteren ist alsdann der Vorteil noch, daß dieser auch im Vorfrühling schon

kräftig treibt und so lange ausbleibt, bis im der Sauerkrautpfe Gebrauchskerbel tiefen Winter ausgefäher Kerbel spitzt im Frühling rasch zur Samenbildung auf; damit bei der Brauchbarkeit bald aufgehört. Im Frühling muß man daher nochmals aus säen, und zwar auf gleiche Entfernung bei gleicher Behandlung. Sehr lange läßt auch dieser nicht auf Samenbildung bei Wärme warten. Allein, wenn unser Haus Verschiedenartiges in Fülle darbietet, kann der Kerbel auch auf einige Wochen entbehrt werden. Bei Hitze geht nämlich die Samenbildung rasch vor sich. Man versäume aber nicht durch rechtzeitige Aussaat Ausgange August zur Herbst- und Wintergewinnung zu haben. — Recht gute Erfahrung habe ich zur Kerbelgewinnung bei Zwischenfaat Spinat gemacht. Bei breitwüchsiger Ausaat Spinates gelingt dies bestens, da die für beides gleich passend ist. Bleibt der etwas milde, so erhält sich der Kerbel zwischen dem Spinat sehr gut; beides hat gleiche Höhe und hindert sich im mindesten. Von dem Spinat werden die besten Pflänzchen von Spätherbst an immerwährend Gebrauch entnommen; dies wird, wenn auch im Winter fortgesetzt. Beides schied bei der rauheren Jahreszeit auch gegen im Frühling werden die Abstände durch Aufnahme von Gebrauchsportionen immer noch und für die noch schwächeren Pflanzen nach und nach mehr Entwicklungsraum. Es fängt der Kerbel im Frühling an zu blühen, der Spinat wandert allmählich bis auf den Rest zur Küche. Etwas später würde er zur Samenbildung anstehen. — So ist die räumungsfrist für beide Gewächse gleich passend, da der Spinat auch Stangen Buschbohnen noch zeitig genug Platz macht. Es gibt auch eine ausdauernde Kerbelart, bedeutend größeren Blättern. Wir will jedoch nicht so wirksam erscheinen, vor allem wie alle ausdauernden Gewächse, im Roden so zart.

Reinigen der Glasflaschen zu Einblasen. Man zerreiße Sandpapier in Stücke, gleiche Wasser darauf, fülle beides zu reinigende Flasche und schüttele diese bis sie hell erscheint. Gleichen Erfolg sicheres mit grobe, graue, gewöhnliche Schappapier, das demselben auf die gleiche Weise wird. Fett wird am besten mit verdünnter Schwefelsäure aus Gläsern entfernt, sonstige Flaschen eigene Gerüche verschwinden lassen. Ausspülen mit ungestoßenen schwarzen Seife.

Fliegenfänger
der beste der Welt.
Kantlänge 2x1 m
lang und 4,5 cm
breit, doppelt beleuchtet.
100 Stück Mk. 6.—,
bei 200 Stück franco
Nachnahme.
Warte vor auf-
fallend billigem
Ehrend.
Sonstige Fliegen-
fängerfabrik
H. Beetz,
Wartenfels 25,
Oberst.



Kalkstickstoff,
der einzige Deutschland ausreichend
zur Verfügung stehende künstliche
Stickstoffdünger,
ist jetzt wieder erhältlich.
Seine immerhin schwierige An-
wendung lehrt kurz, klar und knapp
die bereits in zwei Auflagen er-
schienene Broschüre:

Der Kalkstickstoff.
Bisherige Erörterungen mit seiner
Anwendung in der Praxis.
Von Honorar-Doktor Dr. Lothar Meyer.
Zweite Auflage. 3. bis 6. Tausend.
Preis gebunden 60 Pf.
In Partien billiger.
Zu beziehen durch alle Buch-
handlungen oder gegen Einsendung
von 65 Pf. franco durch die
Verlagsbuchhandlung
J. Neumann, Neudamm.

Jede
Mutter
sollte
Simons-
pulver
„Volk-
freund“
und Heil senden.
Es ist die willkommene
Liebesgabe!
Das Beste gegen Dürft!
Sort. Zitronen, Himbeeren u. Waldmeister.
1 Paket, 10 Pfg. - Verkauf, ergibt
2 Glas erfrischende Limonade.
Versende 100 Pakete 6.50 Mk.,
200 franko Nachnahme.
Nichtentpr. nehme anstandslos zurück.
H. Beetz, Wartenfels 25, Oberst.



Probenummern
der
**Deutschen
Jäger- Zeitung**
versendet auf Verlangen
J. Neumann, Neudamm.

Reines Gesicht
rothe Brüste, verleiht
rasch u. sicher „Krem
Maltin“. Unübertroffen
gegen Sommerprossen,
Messer, Pickel, Akne,
Nasent u. alle Haut-
unreinigkeiten. Tan-
tenfach erprobt! Sichere Wirkung!
Preis Mk. 2.50. H. Wagner,
Göln 72, Blumenthalstr. 99. (28)



Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Ein prächtiges Werk über unser
Schauspiel in Ost-Afrika ist für
den Jäger, den Zoologen und
Ethnologen, den Kriegsmann,
Touristen und Naturfreund:
Im Morgenlicht.

Kriegs- und Jagderlebnisse in
Ost-Afrika von
Hans Pancho, Kapitänleutnant a.D.
Zweite Auflage.
Mit vielen Originalaufnahmen des
Verfassers und unvergleichlichen Auf-
nahmen lebender Elefanten und
Kashorne.
Preis elegant gebunden 10 Mk.
Zu Prachtband gebunden 12 Mk.
Das Buch ist zu Geschenk-
zwecken ganz besonders geeignet
und bei hervorragender Aus-
stattung musterhaft illustriert.
Porto und Versand gehen zu
Lasten des Bestellers. Für jede
Mark Bestellung sind 5 Pf. Versand-
gebühr beizufügen; bei Nachnahmen
werden die vollen Postgebühren
berechnet.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen
Bestellungen entgegen.

Ohrensauen
Ohrschmalz, Schwerhörigkeit,
nicht angeborene Taubheit be-
seitigt in kurzer Zeit.
Gehöröl
Marke St. Baugratin.
Preis 2.50; Doppelpack 4.50.
Zahlreiche Dankschreiben. Versand:
Stadthausapotheke
Plattenhofen a. d. R. 31 (Oberst.).

Dämpfig
ist auch mein Pferd.
sagt sich so mancher Pferdebesitzer
und würde für das seinige gerne
RETTUNG versuchen, wenn er
wüßte, wo sichere Heilung wäre.
Werden Sie sich sofort an
E. Bleuler, Apotheker in
Lachen 223 a. Jürdische (Schweiz).
Prospekt und Zeugnisse gratis.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Gevatter Chrischans
Landwirtschaftliche Brosamen
Ein Buch gemeinverständlicher und anregender
Lehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft.
Zweite, vermehrte und verbesserte Auflage.
Preis gebunden 2 Mk. 40 Pf., gebunden 2 Mk.

Gevatter Chrischans landwirtschaftliche Brosamen
eines der wenigen Werke, die in wirklich für weitläufige und
erle Auflage hat so viele Freunde gefunden, daß die Herausgabe
neuen nötig wurde, die durch die im Laufe der Jahre erschienenen
Ergänzungen des Verfassers jetzt auf mehr als das Doppelte
gewachsen ist. Welcher Wert diesem Buche beizumessen ist, wird
die Praxis als auch für die Bestanden des kleinen Landwirts
aus dem Bob einer maßgebenden Persönlichkeit hervorgehen.
Schrab an den Verfasser: „Sie haben Gold mit vollem Recht
unter das Landvolk gestreut.“ So haben wir es denn auch
einem Volksschub im wahren Sinne des Wortes zu verdanken.
Anschaffung allen Landwirten, besonders aber den einsamlichen
reien, durch den billigen Preis erleichtert wird.
Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers.
Mark Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen
werden die vollen Postgebühren berechnet.
Verlagsbuchhandlung von J. Neumann, Neudamm.

+ Damenbart
Nur bei Anwendung der neuen
Methode, ärztlich empfohlen, wird
sofort jeglicher unerwünschter
Wuchs spur- und schmerzlos
sterben der Wurzel für immer.
als Elektrolyse! Selbstanwendung
möglich. Zu Erfolg garantiert.
jurist. Preis 1.50 — gegen
Herm. Wagner,
Göln 72, Blumenthalstr.