

Wuppertaler Sonntagsblatt

Wöchentliche Beilage zum
Ussinger Kreisblatt

1916

Sterben als ein tapfrer Held.

Eine Kriegsnovelle von F. C. Oberg.

(Fortsetzung.)

„Der alte Freiherr nickte eifrig. „Stimmt! Besinne mich. Na, wenn also man flink 'rüber zu Vollerts, Hinrich, und das Pastorat ergötzt: Baron Hans Dietrich ist hier und möchte Baronesse sehen!“

„Bestelle,“ fiel Hans Dietrich ein, „daß meine Zeit knapp ist. Ich habe drei Viertelstunden muß fort. Morgen geht's in den

alter Junge, wir beide!“ Die Hand des alten Herrn hob das Glas befeuchtend. Ein Tropfen glitt gerade über die Welle dem in allen Schläfen aufsteigenden Kristall. Dunkelblutrote Strahlen des Wein, funkelnd, feurig, lebendig.

„Hingehing Hans Dietrichs Augen dem schimmernden Spiel. Wie der alte! Wie Blut, ungeduldiges, schwebendes Blut! Wasser klangen.

„Die Hand des alten Herrn schob das Glas ungeschickt geführt. Der alte spritzte einen Tropfen über, hinüber auf Hans Dietrichs

„Ob es wirklich aus wie Blut. Schnell schüttelte der junge Offizier Gedanken von sich ab. „Auf Ruhm und Sieg, Onkel

„erzählte Hans Dietrich von dem Vormittag, dem Prinzen beim Bataillon. Man sah die Weltlage, und der alte Herr viele sehr alte Leute erst gezeigten bei seinen eigenen persönlichen Arbeiten — begann, über die Mobilmachung entstandenen Schwierigkeiten zu jammern.

„Kaum hat man mal ein gutes Gedächtnis, man kann die verlorene noch wieder flott kriegen. Solen sie einem die Leute und dem Feld. Morgen kommt so Hilfe“ aus der Stadt, irgend

„ent oder so was mit zwanzig oder dreißig Bengeln —“ „Onkel Rochus!“ Hans Dietrich lachte. „Unterschätze die nicht! meine Jüngens! Du weißt ja, daß ich während meiner Kesselfahrt in der Jungdeutschlandsache gearbeitet habe. Nun haben die ich führte, nicht geruht, bis sie zur Erntehilfe richtig nach kommen, weil sie wissen, es ist das Gut meiner Verwandten.“ Aber verschwand der fröhliche Ausdruck. Gequält und unruhig blickte, wie oft zuvor, das Zifferblatt seiner an einem Riemen hingehängten geschwundenen Uhr. Wie unbarmherzig der Zeiger! Und Eva Marie kam nicht, kam noch immer nicht! „Das Mädel bleibt!“ Der alte Herr klopfte nervös mit dem Finger auf den Tisch.

Hans Dietrich war aufgesprungen. Sein braunes Gesicht färbte sich tiefer. „Wenn du gestattest, Onkel Rochus — ich könnte vielleicht Eva Marie entgegengehen?“

Das Eintreten Hinrichs ließ die Frage, deren gewollt ruhiger Ton nicht das heiße Drängen hatte verschleiern können, zunächst unbeantwortet.

„Zum Auckuck — wo bleibt meine Enkelin?!“ herrschte der Freiherr den Diener an.

„Verzeihung, Herr Baron: ich habe sofort bei Vollerts antelephoniert — Baronesse waren selbst am Telephon. Baronesse lassen sagen, Baronesse freuten sich sehr, Herrn Baron Hans Dietrich noch zu sehen, und ließen nur um einen Augenblick Geduld bitten: es sei gerade Anprobe.“

„Diese Weiber — wenn es um den Staat geht! Dann heißt es, ein Augenblick und wird eine Stunde! — Aber ich erinnere mich —“ der Sprecher wandte sich an Hans Dietrich — „Eva Marie bekommt ein neues Gesellschaftskleid. Bei Rochus auf Kortenbrücke ist am Sonntag irgend ein Zauber — Lante Malwinens Geburtstags wegen. Und natürlich: hübsch aussehen will so 'n Grasaff immer! Als ob dazu das neue Fähnchen erst nötig war — was, Hans Dietrich?“

Die glitzernden harten Augen des alten Herrn blinzelten in abstoßend wirkender Schalkhaftigkeit zu dem Neffen hinüber.

Aber Hans Dietrich hatte keine Aufmerksamkeit für diesen Blick. Während Hinrich seine Auskunft gegeben, war sein Gesicht unter der braunen Haut langsam tief erblaßt. Er hatte sich wieder gesetzt — mit einer schweren, müden Bewegung. Seine Augen, von Erregung durchdunkelt, starrten groß und leer auf irgend etwas Gleichgültiges, sein Mund war hart und gestrafft, seine Finger umkrampften das Glas, das vor ihm stand.

Er bemerkte es nicht, wie der Blick seines Onkels ihn nicht losließ, sondern jede Regung auf seinen Zügen mit Spannung verfolgte und endlich höhnisch triumphierend aufblitzte.

Da schrillte plötzlich das klirrende Splintern zerbrechenden Glases: der harte, gedankenlose Griff von Hans Dietrichs

Fingern hatte den schmalen Stiel des schlanken Weinglases zerknickt. Breit floß der Wein über Hans Dietrichs Finger, aus ihnen eine blutende Kriegerhand machend.

War es das Omen, das ihn vorhin schon einmal begrüßt?

Nun — jetzt sollte es ihm willkommen sein!

Mit einem harten Lachen trocknete er das rote Naß von seiner Hand. „So sieht die vielleicht bald aus, Onkel Rochus!“ sagte er bitter. „Aber erst ein gezähltes Hundert des elenden Feindesgelichters niedermachen — und dann: ein fröhlicher Soldatentod!“ Mit jäher Bewegung sprang er auf, ergriff die Karaffe und goß das dritte leere Glas bis zum Rande voll. „Stoß an, Onkel Rochus!“ Seine Worte kamen hegend und unregelmäßig, wie ein Trunkener spricht oder jemand, den eine



König Wilhelm II. von Württemberg,
zum 25jährigen Regierungsjubiläum am 6. Oktober 1916
(S. 164).

finstere Erregung schüttelt. „Auf den Tod, den fröhlichen, draußen im Felde!“

In Sauf trafen sich die Reize. Es gab einen flüchtigen Blick. Hans Dietrich hatte stehend das Glas geleert und setzte es achseln auf den Tisch. „Und jetzt, Onkel Rochus! Weit beschleunigt!“

„Was — so plötzlich?“

„Meine Zeit ist mehr als reichlich um!“

„Ja, aber — das tut mir leid. Die Eva Marie ist ein Orkan. Laß's ihr nicht nach! Ja — diese Weiber, wenn sie's bei denen um den Staat und die „Jahnen“ handelt! Das ist etwas anderes, als wenn wir Männer die Jahre tragen für den Staat!“

Er lachte lachend über sein Wortspiel.

Hans Dietrich hatte sich wiederbeugt in einem lächeligen Auf auf die Stirn des Onkels. „Weit beschleunigt, Onkel Rochus!“ ließ er mit rauher Stimme hervor.

Dann fiel die Tür hinter ihm zu.

Ein tiefes, betriebliges Aufsteigen war es, mit dem Herr Rochus v. Hasselt zurückkam, als das Schließen der Tür verhallt war.

Dann aber hob sich das gelbliche Gesicht, ein harter Triumph bligte in den hellen Augen auf: das Spiel war gewonnen!

In letzter, gefährlicher Stunde über alles Erwarten noch gewonnen!

Und er überkam noch einmal, wie ihm der Zufall so sonderbar günstig gewesen war: Kurz vor dem Kriegsausbruch war Eva Marie abgereist, um eine Freundin auf einen nicht allzu weit entfernten Ort für einige Tage zu besuchen. Eine Halsentzündung, die Eva Marie sich zugezogen, hatte ihren Aufenthalt auf Klampendorf gegen ihren Willen verlängert, und als sie das Bett wieder verlassen konnte, war das Heimkommen wegen der durch die Mobilisierung ausgehenden Pferde und Leute schwierig geworden. Eva Marie mußte warten, bis sie gekräftigt genug sein würde, die kleine Reise mit dem Sammelbündchen zu machen und die Wege zu und von der Bahnstation zu Fuß zurückzulegen. Dies war der Beschluß gewesen, den am Morgen dieses Tages ein Brief Eva Marias gebracht. Und da war, als am Nachmittag dem alten Herrn die Ankunft Hans Dietrichs gemeldet worden, plötzlich ein Gedanke durch ihn hingefahren, den viel zu erdigen nicht mehr Zeit blieb. Er hatte nur schnell noch Heinrich, seinem ihm schon seit Jahrzehnten dienenden Vertrauten, die nötigen Weisungen zu geben vermocht.

Die Reize des alten Hasselt'schen Geschlechtes fand in der Hauptlinie allein auf Eva Marias jungen Augen, denn Hans Dietrich war der Onkel eines jüngeren Bruders von dem alten Herrn Rochus und gehörte, wiederum seinerseits der Reize, also bereits im zweiten Gliede einem glänzlich mittellosen Nebenwege an.

Daß der einzige Sohn aus Herrn Rochus' spät geschlossenem Ehefrüh und unter Hinterlassung nur eines einzigen Kindes, der damals kaum fünfjährigen Eva Marie, gestorben und daß zugleich die Verhältnisse auf Saalkamp allmählich schwieriger geworden waren, so daß es aussichtslos erschien, den alten Stammsitz dem Geschlecht noch länger zu erhalten — das war ein an dem alten Herrn in den letzten Jahren mit bitterer Unablässigkeit schwebender Kummer gewesen.

Da dann plötzlich eine neue große Hoffnung in das Leben des fast Verzweifelden gekommen war.

Ein Angehöriger des schiedens, den Doppelnamen v. Hasselt-Helschhof führenden Geschlechtes hatte sich vor etwa anderthalb Jahren in der Nachbarschaft Saalkamps, und zwar auf dem ausgedehnten wertvollen Kortenbrügge, angelassen, das am, in der Nähe der Familie v. Hasselt, ebenfalls im Besitz der Saalkamper gewesen war. Und als nun in Rochus v. Hasselt-Helschhof für die junge Saalkamper Waise eine leidenschaftliche Neigung entpuppte, da hatte der alte Herr ein goldenes Zukunftsbild zu schauen gemeint: Eva Marie würde nicht als letzte des alten Stammsitzes verarmen, sondern der Vater zu geben brauchen! Saalkamp würde in



Beim Regen (S. 164).

die Hand eines Herrn kommen, der neuen Reichthum zuverbringen würde! Wie einst, in voller, längst vergangener Zeit, würden Saalkamp Kortenbrügge wieder unter der gleichen Hand stehen und für kommende Geschlechter einen neuen Boden geschaffen!

Der Erfüllung dieses Sehnsuchtsraumes aber sich dann plötzlich ein unerwartetes Hindernis zu stellen gedroht, als es im Frühling bei einem Besuch Hans Dietrichs offenbar geworden, daß der Beschluß für Eva Marie, das vielleicht schon längst und verschlossen in ihm gelebt, immer mehr

fest zu nehmen und daß auch Eva Marie die Reize der Reize Hans Dietrichs zu erwidern schien.

Kein Zweifel

konnte bestehen,

daß Hans Dietrich

seinerseits beständig

Kommen der als

dem den Zweck

gehabt, sich der

Gefahren anzu-

vertrauen, um

die Gewissheit

ihrer Liebe mit

hinanzunehmen

zu können. Und

in dieser letzten,

gefährlichsten

Stunde hatte nun

also die Hand-

lungsmasse des

alten Herrn den

Dingen die ent-

scheidende Wen-

dung gegeben:

Hans Dietrich v.

Hasselt war ge-

gangen, schwerer

verwundet, als

die Feindeskugel

es vermögen wür-

de, und wie bald

schon mochte ein

Grab in feind-

licher Erde ein

lehtes Schicksal

über dies letzte

Wes eines jungen

Herrn legen.

Eva Marie

aber würde nicht

lassen können,

daß Hans Diet-

rich, da sie ein-

ander nicht mehr

hätten sehen und

es war gut, was er getan! Möchte ein armer Narr Herzweh haben, möchte ein törichtes Mädchen in heißen heimlichen Tränen Scham und Leid geschwelter Liebe verweinen!

Das Schicksal der Hasselt's war entschieden!

Die zitterige Greisenhand tastete nach dem Glas, das noch halb gefüllt dastand. Rochus v. Hasselt hob das Glas, die wieder ein Sonnenstrahl in dem roten Weinblut glitzerte. Dann setzte er an und trank aus.

„Zukunft!“ murmelte er.

Es war das Wort, das zu dieser Stunde Millionen von Menschen bange erweckte, das Wort, das Schicksalsfluch mit Letztem von Feuer und Blut vor Deutschland aufgerollt: Zukunft!

Im tiefen Dunkel des späten Abendends lag der Kortenbrück. Den Musikanten des Vasaillens war für die letzten Stunden der Besuch ihrer Angehörigen gestattet worden, und nun hatten sich überall Gruppen gebildet, die, innig zusammengeschlossen in der Vertraulichkeit dieses letzten Gesprächs, hin und her schritten.

Stillschweigend und ruhig ging eine einzelne, auffallend hohe Gestalt zwischen diesen Gruppen auf und ab — der Leutnant v. Hasselt, der die Aufsicht hatte. Verlassen hatte Hans Dietrichs Kopf sich gesenkt. Was wirklich erst ein Tag vergangen, seit er auf Saalkamp gewesen und so oft von dem furchtbaren Weh getroffen worden war? Er kannte Eva Marie viel zu gut, um nicht zu wissen, daß halslose Länderei mit äußerlichen Dingen ihr fremd war. Nein — jene Ansprache war nur Verstand gewesen. Sie hatte nicht kommen, sie hatte ihn nicht sehen wollen!

Verzogen also war all jene seltsame Hoffnung, die er damals von seinem Saalkamper Ferienbesuch mit hinweggenommen! Möchte auch vielleicht die ihm seit Kindertagen geschenkte schwärzliche Vertraulichkeit Eva Marias flüchtig zu Tiefsinn erweckt sein, die Geduld an das seine zu binden schaute sie sich! Damals hatte Hans Dietrich in dem ritterlichen Wunsch, Eva Marie sich in Ruhe hat werden zu lassen über die bescheidenen Lebensverhältnisse, die er ihr zu bieten hatte, gedögert, über den Jubel seines Herzens zu vertrauen — und nun der Ernst eines Scheidens auf Leben und Tod ihm die Lippen geküsst haben würde, nun hatte sie vermieden, ihn überhaupt anzusehen, seine Frage grausam deutlich beantwortend, bevor sie noch ausgesprochen war!

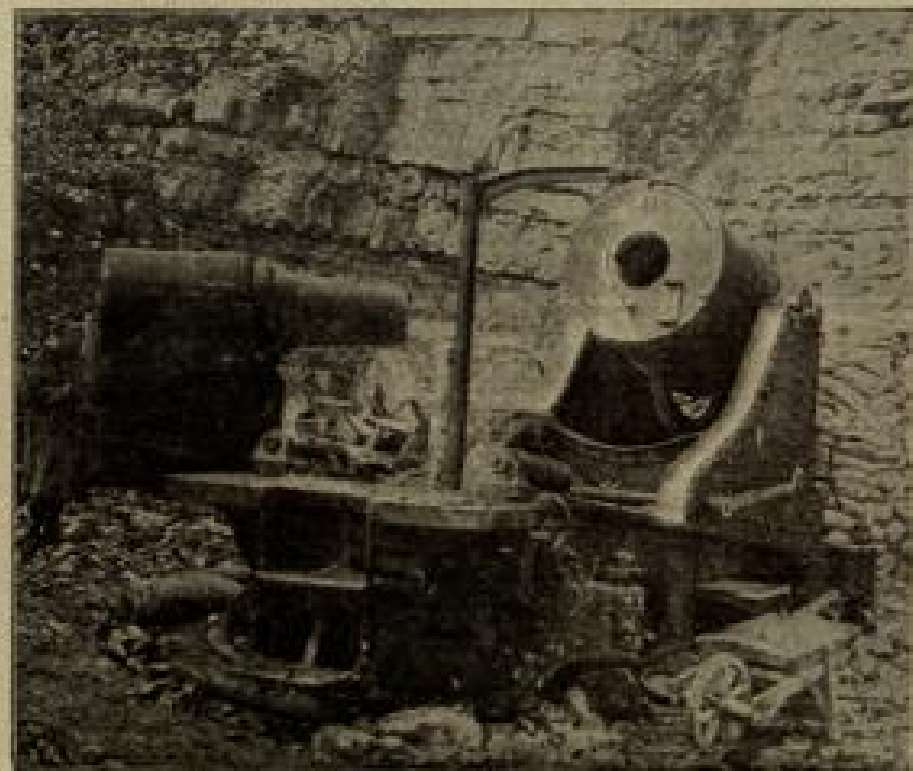
Damit war alles entschieden: Eva Marie v. Hasselt's Zukunft trug einen anderen Namen.

Joan und Witternis ohnegleichen brach sich in Hans Dietrich hoch. Kannte er diesen anderen? War es Rochus v. Hasselt-Helschhof?

Der Herr auf Kortenbrügge hatte dem Saalkamper Schlossfräulein allerdings mehr zu bieten als ein schlichter, mittelbarer Regimentsoffizier!

Ein tiefes, die Qual sprengendes Aufatmen ging durch Hans Dietrichs Gesicht. Es war jetzt Krieg! Befehlener, tausendmal willkommenen Krieg! Der riß ihn heraus aus allem. Er würde es nicht mitzuerleben brauchen, wenn mehr werden sollte, was das ihm Ertragbare überstiegen würde: Eva Marie in dem Besitz des Kortenbrückers zu sehen!

(Fortsetzung folgt.)



Erbeutete italienische schwere Mörser.



Italienische Gendarmen, die den vorbeiziehenden österreichisch-ungarischen Truppen würdevoll den Dienst leisten.
Hof. Hoch. Reg. Wien, Wien.



Zu unseren Bildern.



König Wilhelm II. von Württemberg. — Am 6. Oktober 1916 waren 25 Jahre verflossen, seit Wilhelm II. als Nachfolger Karls I. König von Württemberg geworden war. Der Fürst zählte damals 43 Jahre und hatte schon zuvor an den Staatsgeschäften Anteil gehabt. Seit 1887 führte er den Vorsitz im Staatsministerium und vertrat den König, seinen Oheim, mehrfach bei öffentlichen Anlässen. Da Prinz Wilhelm von vornherein als Thronfolger in Betracht kam, wurde er von Jugend an für seine künftige Aufgabe erzogen. 1865 bezog er die württembergische Landesuniversität Tübingen und hörte Vorlesungen in Rechts- und Volkswirtschaft, Geschichte und Philosophie. Am Feldzug 1866 nahm er als Leutnant teil; dann folgte noch ein weiteres Studium in Göttingen und Tübingen, bis der Prinz 1869 wieder in den Heeresdienst trat. Den Deutsch-Französischen Krieg 1870/71 machte er auf König Karls ausdrücklichen Wunsch im Hauptquartier als Mitglied

des Morgens den Keller ausgeräumt, in einem anderen schwand über Nacht ein Büffel, eine Anzahl Melonen in prächtiger goldgelber Farbe, gerade vor der Reife, war gestohlen. Die Aufregung über diese fortgesetzten Diebstähle steigerte sich in der ganzen Umgebung, man schwor sich, daß der Dieb, wenn er gefaßt würde, die schwerste Strafe erleiden solle. Dieser war jedoch viel zu schlau und vorsichtig, um zu lassen.

Eines Nachts jedoch ertappte ein wachsammer Bauer ihn gerade als er dessen einzige Kuh in der Finsternis davonzuführen wollte. Man anbrach fand eine allgemeine Versammlung statt. Der Dieb wurde gebunden vorgeführt. Jeder erinnerte sich dessen, was er verloren und so erörterte man die Art der Rache. Schließlich wurde der Dieb zu seines Vaters Hof geschleppt. Diesem wurde mitgeteilt, daß er seinen Sohn hinrichten, und zwar lebendig begraben müsse. Der Mann bat und flehte, ihm dies zu ersparen. Aber nichts half, erklärte ihm, wenn er ihre Entscheidung nicht sofort ausführe, werde sein Haus anzünden und ihn samt seiner Familie verjagen, sein Sohn werde trotzdem die Strafe erleiden.

Wohl wissend, daß die Strafe keine leere war, holte der Mann endlich einen Spaten und schaufelte ein großes Loch in die Erde. Dann mußte er einen Stein um den Hals seines Sohnes legen, ihn selbst in das Loch stoßen und die Erde abschöpfen. Dann stammelte er noch den Segen über dem Unglücklichen aus.

Ein wirklich originelles Geschenk. — Die als „Nachtigall“ seinerzeit weit berühmte Sängerin Jenny Lind gab im Jahre 1845 in Berlin mehrere Konzerte, die zielte beifällige Erfolge. Die Berliner überschütteten sie mit Blumen und Geld.

Als nun der damals in Berlin eine Rolle spielende Schöngesangs- v. Röder die Sängerin fragte, ob sie über die merkwürdigen Freuden meinte Jenny Lind mit wohnt in Offenheit: „Gedichte sind schrecklich, Massen. Wenn mich das einzige Mal jemand wirklich originell überraschen wollte!“

Am nächsten Morgen die Sängerin ein Pappschiff und einen Brief von dem zugeschickt. In dem schmalen Behälter war nichts als

Der zerstreute Kaffegeist.



Weshalb haben Sie denn Ihren Souffleur entlassen, Herr Direktor?

— Ach, seitdem der vorigen Sommer an der See war, hat er stets gedacht, er liegt in einem Strandkorb, wenn er in seinem Souffleurkasten steckte, und ist eingeschlafen!

des Generalstabs der dritten Armee mit, erlebte den Tag von Sedan in unmittelbarer Anschauung und wohnte der Kaiserproklamation in Versailles bei. In seiner Thronrede bei Eröffnung des Landtags kurz nach seinem Regierungsantritt sprach König Wilhelm II. aus, daß „die Pflege eines stetigen besonnenen Fortschritts auf allen Gebieten des staatlichen Lebens den Gegenstand seiner unausgesetzten Bemühungen bilden“ solle. Und das Versprechen, das darin lag, hat er in den jetzt 25 Jahren seiner Regierung erfüllt: in der Verfassungsrevision, die die Volksvertretung regelte, der Verwaltungsreform, die unter anderem zu der staatlichen Bezirksverwaltung auch das bürgerliche Element bezog, der Steuerreform, die sich um eine gerechte Verteilung der Lasten bemühte, der Volksschulreform, die die Volksschule selbständig und von der kirchlichen Leitung und Aufsicht frei machte. Wissenschaft und Kunst fanden des Königs verständnisvolle Pflege und Förderung, die sich unter anderem in der Gründung des „Schwabischen Schillervereins“ zeigte. Auf dem Gebiet der öffentlichen Wohlfahrtspflege wie auch in anderen Dingen fand der König in seiner Gemahlin Charlotte eine tätige und stets bereite Genossin. Insbesondere für alle Fragen der weiblichen Berufsbildung besitzt die Königin reges Interesse. Königin Charlotte ist die zweite Gemahlin des Königs. Die erste, Prinzessin Marie zu Waldeck und Pyrmont, die ihm zwei Kinder schenkte, verlor er schon 1882 nach nicht ganz fünfjähriger Ehe. Der einzige Sohn war im Alter von fünf Monaten einer schnellen Krankheit erlegen; die Tochter, Prinzessin Pauline, wurde 1898 die Gemahlin des Erbprinzen zu Wied. Im Jahre 1886 vermählte Prinz Wilhelm sich dann zum zweiten Male mit Prinzessin Charlotte zu Schaumburg-Lippe; aber die Ehe blieb kinderlos. Keine rauschenden Festlichkeiten konnten, inmitten des Weltkriegs, den Jubiläumstag des Königs von Württemberg verherrlichen. In einer allgemeinen Volksspende für Zwecke der Wohlfahrt verließ das württembergische Volk seinen Gefühlen für seinen König Ausdruck.

Beim Legen einer Telefonleitung in den Dolomiten. — In der modernen Schlacht ist auch der vorderste Schützengraben durch eine Telefonleitung mit dem Armeekommando verbunden, das auf diese Weise am raschesten und sichersten seine Befehle überallhin zu übermitteln, Berichte und Meldungen zu empfangen vermag. Von ganz besonderer Bedeutung aber ist das Telefon im Gebirgskriege, wo einzelne vorgeschobene Abteilungen oft in schwer erreichbaren, kaum zu entdeckenden Felsenstellungen liegen. Sie alle aber verbindet untereinander und mit der Oberleitung ein weitverzweigtes Telefonnetz, das sich vor allem in den Dolomiten sehr bewährt hat. Die Anlage von Telefonverbindungen im Gebirge ist jedoch eine äußerst schwierige und gefährliche Arbeit, die zum Teil nur von geübten Kletterern ausgeführt werden kann. Die eisernen Träger der Isolatoren lassen sich oft nur schwer in dem harten Fels befestigen, und doch müssen gerade diese Leitungen besonders fest und zweckmäßig gelegt sein, da sie vielfach durch Steinschlag oder Lawinen gefährdet sind.



Mannigfaltiges.



Chinesische Lynchjustiz. — Ein chinesischer Bauer hatte einen mißratenen Sohn, der dem Opiumrauchen und dem Spiel ergeben war. Er war verschwenderisch und diebisch und dachte an keine Arbeit. In einem Bauernhof

Menge — Mehlwürmer enthalten. In dem Begleitschreiben über

„Daß ich mich originell erweise: Mehlwürmer sind der Nachtigallen Speise!“

Jenny Lind mußte zugeben, daß Herr v. Röder ihr hierdurch eine nicht alltägliche Überraschung bereitet hatte, hat ihn aber doch in ihren schreiben, künftig lieber weniger „originell“ zu sein.

Scharade. (Bierstübli.)

Was, als die zweite, wechselnd uns gebracht
Der Beilchen Blau, der Rosen holde Pracht,
Bringt auch, was eins benennt, voll rauher Lust.
Run weicht der sonn'ge Glanz, der süße Duft.

Das rote Weinlaub, das im Garten rankt,
Im Winde, was die Leuten sagen, schwankt.
Das Ganze läßt sich, hart erblickend, sehn,
Doch kann ich dir nur raten: Laß es Rehn!

Auflösung folgt in Nr. 42.

Auflösung von Nr. 40:

des Bilderrätsels: Liebe ist der beste Lehrer.

Alle Rechte vorbehalten.

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

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Mäurer Kreisblatt.

1916.

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

Haubenenten.

Lande. (Mit einer Abbildung.)

Etwa eine eigenartige Entenrasse, die wir hier im Bilde vorführen, eine besondere Rasse auf dem dem Scheitel, eine hübsche, fast allhaube trägt, sondern nur ein bei allen Entenrassen gelegentlich verhält sich also damit anders Hühnern, von denen ja auch sehr oder weniger große Haube diejenigen Hühner, welche nicht Haubchen, sondern mit großen Gefiedert sind, zeichnen sich vor durch ihre eigentümliche Schädel-erhöhung, die sog. Protuberanz, bei den Haubenenten nicht der

sein, denn in den letzten Jahren haben wir nur unter Landenten aller Farben manchmal solche mit Haube gefunden.

Eine feste Rassebeschreibung können wir daher auch nicht geben; sie gleichen in Gestalt und Körperbau wie in ihren wirtschaftlichen Eigenschaften völlig den gemeinen Landenten und unterscheiden sich von diesen nur durch die große runde Haube, welche auf einer fleischigen Masse auf dem Hinterkopfe sitzt und aus feinen, daunenartigen Federn besteht. Vor allen Dingen

fleischige Figur mit viel Brustfleisch zu achten. Peking-Enten mit Haube bezeichnet man auch wohl als „Kaiser-Enten“. Die Tiere unserer Abbildung erinnern in der Form an Peking, obwohl sie nicht ganz die aufrechte Haltung derselben haben.

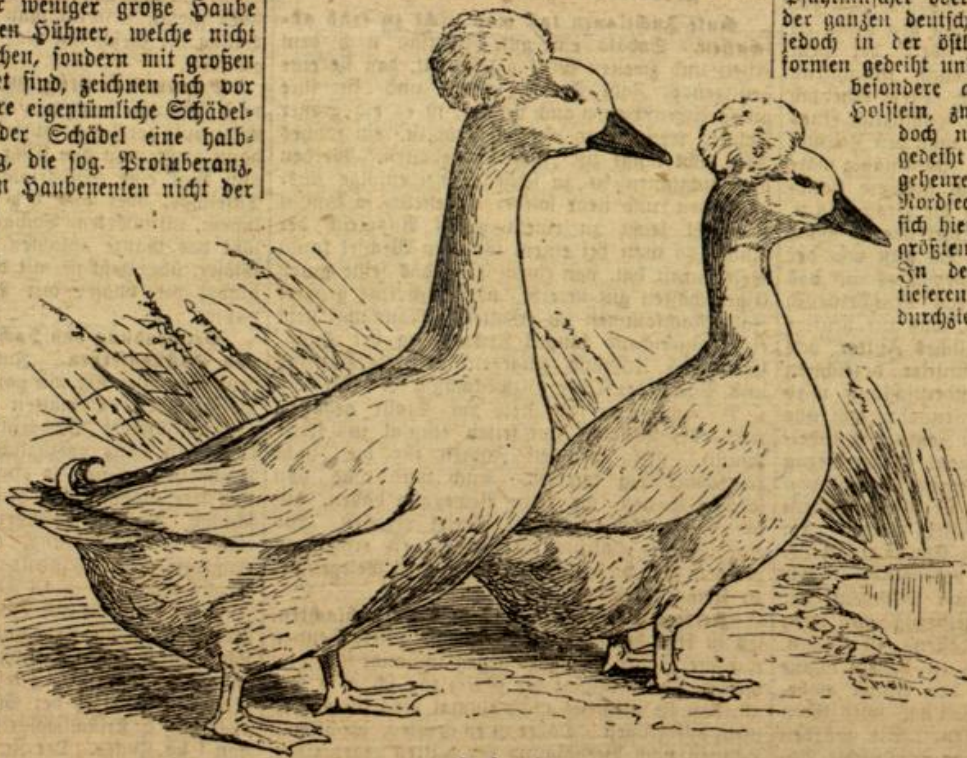
Seemuscheln als Nahrungs- und Futtermittel.

Von Hermann Steinert, Königsberg i. Pr.

Die verbreitetste Art der Seemuscheln, die Pfahlmuschel oder Miesmuschel, kommt fast an der ganzen deutschen Seeküste vor. Während sie jedoch in der östlichen Ostsee nur in kümmerlichen Mengen gedeiht und in der westlichen Ostsee, insbesondere an der Küste von Schleswig-Holstein, zwar zu schönen Stücken, aber doch nur recht langsam heranwächst, gedeiht sie besonders und in ungeheuren Mengen an der ganzen Nordseeküste. Am meisten findet sie sich hier in dem Wattengebiet, das den größten Teil dieser Küste einrahmt. In den sogenannten Prielen, den tieferen Kanälen, welche diese Watten durchziehen und auch zur Zeit der Ebbe mit Wasser gefüllt sind, sitzen die Miesmuscheln zu Millionen dicht, vielfach in einer meterdicken Schicht übereinander. Sie gedeihen gerade auf diesem Boden, der ihnen besonders gute Ernährungsmöglichkeiten bietet, in größtem Umfange, so daß sie an Stellen, wo man sie wegfischt, schon in etwa zwei Jahren oder noch kürzerer Zeit vollständig nachgewachsen sind.

Den reichen Beständen und den guten Vermehrungsverhältnissen dieser Muscheln entspricht nun ihre Ausbeutung durchaus nicht. Im

Binnenland ist die Miesmuschel fast unbekannt, niemand weiß, daß sie ein wohlgeschmecktes Nahrungsmittel darstellt, und auch an der Nordseeküste ist sie nicht in weiteren Kreisen als Nahrungsmittel verbreitet, sondern nur bei den Küstenbewohnern, den Leuten der Inseln und Wattufer und den Fischern selbst. In Hamburg, Kiel, Bremen bekommt man zwar zur Muschelzeit Miesmuscheln stets zu kaufen, der Absatz ist aber nur bescheiden. Der ganze deutsche Fang an Miesmuscheln betrug 1913 nur 22000 Zentner im Werte von 36000 Mark, die Einfuhr aus den Niederlanden auch etwa 20000 Zentner, so daß insgesamt nur 40000 Zentner verbraucht wurden. Es wird aber möglich sein, mindestens die zehn-



Haubenenten.

eine zuverlässige Vererbung erzielen, haben noch nicht, obwohl zweifellos auch bei zum Ziele führen würde. Ein 20 Jahre verstorben ist, hatte einen Hauben-Enten mit Haube, die sich auf etwa 50 Prozent vererbte; auch sahen wir des vorigen Jahrhunderts einen mehrfach Aylesbury- und Peking-Enten mit Haube. Diese aber wieder verschwunden zu

muß die Haube mitten auf dem Hinterkopfe sitzen und hübsch rund, nahezu kugelförmig, auch möglichst groß und voll sein. Ist dieselbe zu schwach oder ist sie schief, nach einer Seite hängend, so ist das betreffende Tier bedeutend entwertet und von der Prämierung ausgeschlossen, also zur Zucht ebenfalls nicht zu verwenden. Auch in der Färbung des Gefieders sind die Haubenenten sehr verschieden; am häufigsten sind weiße, aber auch bunte in allen möglichen Farben kommen vor, namentlich wildentensfarbige. Wie bei allen Enten, hat man auch bei den Haubenenten auf recht volle,

fache Menge an der Nordseeküste zu gewinnen, ohne daß die geringste Verminderung der Bestände bemerkbar ist. Im Ausland ist der Verbrauch und die Gewinnung vielfach sehr viel umfangreicher. Die Belgier gehören zu den eifrigsten Muschelfischern, die wohl noch von den Franzosen abertroffen werden. In Belgien, das noch nicht einmal 7 Millionen Einwohner zählt, werden jährlich mindestens eine Million Zentner Riesmuscheln verbraucht, und in Frankreich dürfte eine doppelt so große Menge zum Absatz kommen.

Da die Riesmuschel ein ausgezeichnetes Nahrungs- und Futtermittel ist, wir aber zur Zeit großen Mangel an solchen Mitteln haben, daß wir reiche Bestände ungenützt lassen können, so sei nachdrücklich auf den Riesmuschelverbrauch hingewiesen. Die Gewinnung der Riesmuscheln geschieht den ganzen Winter hindurch, von November bis etwa Ende April oder auch noch länger. In dieser Zeit ist auch die Versandmöglichkeit am besten und bei sachgemäßer Verpackung beinahe unbeschränkt. Die Muscheln müssen noch lebend zubereitet werden, was aber auch nicht schwierig ist. Da sie eine sehr lange Lebensfähigkeit haben. Sie vertragen in der kühlen Jahreszeit sehr gut den Versand von der Nordsee nach dem ängstlichen Osten oder nach dem Binnenlande. Um den Bezug jetzt während des Krieges zu erleichtern, hat die Eisenbahnverwaltung den Transport als Gültgut zu den niedrigen Gebühren des Frachttariffs zugestanden.

Die Verwendungsmöglichkeit der Muschel ist nun gerade für den Landwirt, sofern er in nächster Nähe der Eisenbahn wohnt und überhaupt Muscheln mit der Bahn beziehen kann und nicht etwa darauf rechnen muß, daß sie erst noch in eine Kleinbahn umgeladen werden und nachher noch eine Tagereise mit dem Wagen machen müssen, eine außerordentlich vielfältige. Die Muschel ist das denkbar billigste Nahrungsmittel für Menschen und sogar so billig, daß sie daneben noch als Schweinefutter dienen kann. Da die Muschelverwertung im Wattenmeer sehr große Mengen liefert, können die Fischer sie zum Preise von höchstens 5 Mark für den Zentner einschließlich Verpackung abgeben. Kleinere Mengen als ein Zentner werden im allgemeinen von den größeren Fischereifirmen nicht verkauft, weil bei dem niedrigen Preise der Versand dann unlohend wäre. Dagegen ermäßigt sich der Preis erheblich bei Abnahme größerer Mengen, womöglich eines ganzen Waggons. Hierbei wird man den Zentner schon unter drei Mark erhalten. Zweckmäßig wäre der Bezug eines Waggons durch mehrere Landwirte zusammen. Rechnet man die Fracht dazu, wird so der Zentner dann nicht viel über 4 Mark an der Verbrauchsstelle kosten. Da nun von der Muschel etwa ein Viertel des Gewichtes auf das Muschelfleisch kommt, so käme das Muschelfleisch auf 16 bis 18 Mark der Zentner, was für heutige Verhältnisse für ein so vorzügliches Futter, das man als hervorragendes Mastfutter bezeichnen muß, nicht viel ist. In Westdeutschland wird man in Folge der niedrigeren Eisenbahnfracht nur auf etwa 15 Mark Kosten für den Zentner Muschelfleisch kommen. Besonders lohnend ist der Bezug von Muscheln für Landwirte, die eine Anzahl von Gefangenen beschäftigen, weil sie für diese ein besonders billiges Nahrungsmittel bieten. Da die Muscheln einen sehr hohen Eiweißgehalt besitzen, ist ihr Nährwert ein bedeutender. Sie sättigen sehr stark. Ein Zentner Muscheln, der an Ort und Stelle beim Einzelbezug auf etwa 6 Mark kommt, reicht für mindestens 40 Mann. Dabei ist dies Nahrungsmittel in hohem Maße wohlschmeckend, im Geschmack der Auster nahestehend. Wer Muscheln gegessen hat, wird ihren Genuß später ungern entbehren. Sie würden daher für jeden Landmann eine erwünschte Abwechslung in der Kost bieten.

Die Riesmuscheln haben schwarze, hochgewölbte Schalen und werden im Durchschnitt zwischen 5 und 8 Zentimeter lang. Wenn sie ihrem Wohnplatz in der See entzissen werden, so schließen sie die Schalen ganz fest und behalten eine erhebliche Menge Seewasser bei sich, die es ihnen ermöglicht, mehrere Tage lebendig zu bleiben. Bei der Beförderung fließt langsam ein Teil des Wassers heraus, so daß der Empfänger ein etwas geringeres Gewicht feststellen muß als der Absender. Möglicherweise bald nach Empfang muß man die Muscheln in großen Gefäßen wässern, am besten etwa zwei bis drei Stunden unter mehrmaligem Wasserwechsel. Hierbei werden die Muscheln gereinigt,

reinigen sich außerdem selbst durch Aufnahme frischen Wassers im Innern. Die Reinigung der Schalen erfolgt durch häufiges Umrühren, bei dem für menschlichen Genuß bestimmten Muscheln auch noch durch Abwässern. Nach dem und beim Wässern muß man die toten Muscheln herauslesen. Man erkennt sie daran, daß die Schale ein wenig geöffnet ist. Diese toten Muscheln sind, in geringerer Zahl genossen, nicht schädlich, jedoch bei größerer Menge gesundheitsschädlich. Die gereinigten und von der Mehrzahl der abgestorbenen Muscheln befreiten Mengen werden nun zubereitet. Für den menschlichen Genuß gibt es verschiedene gute Rezepte, die bei dem Bezug der Muscheln meist mitgeliefert werden. Besonders zu empfehlen ist das Abkochen der Muscheln zu Muschelsuppe, weil man davon gleich einen größeren Vorrat kochen kann, der zum Abendbrot gerade auf dem Ranbe sehr willkommen sein dürfte. Man tut am besten, wenn man eine größere Menge Muscheln gekauft hat, die größten davon für den menschlichen Genuß herauszusuchen und die kleineren für die Schweine. Enten oder Hühner zu nehmen. Zum Verfüttern werden die Muscheln abgekocht. Es geschieht dies, indem man sie nach dem Reinigen in kochendes Wasser wirft. In fünf Minuten sind die Muscheln dann gar, was durch das Aufspringen der Schalen bemerkbar wird. Wenn nach 5 bis 10 Minuten immer noch einige Schalen nicht aufgesprungen sind, so sind diese Muscheln dennoch schon gar. Man nimmt nun die Muscheln aus den Schalen heraus, was jetzt sehr einfach und schnell vor sich geht, wirft sie in einen Futtereimer oder dergleichen und rührt sie mit etwas Salz durch, worauf ein gutes Futter, das die Tiere besonders gern nehmen, fertig ist.

Man bezieht die Muscheln in Mengen von einem Zentner und mehr von Fischereierntnehmungen an der Nordseeküste, so daß keine Verteuerung des Preises durch den Zwischenhandel eintritt. Anschriften dieser Firmen werden mitgeteilt durch den Deutschen Seefischereiverein, Berlin W 9, Potsdamer Straße 22a.

Kleinere Mitteilungen.

Gute Zuchtsauen soll man nicht zu früh abschaffen. Sobald eine gute Zuchtsau nach dem ersten und zweiten Wurf gezeigt hat, daß sie eine genügende Zahl Ferkel bringt und sie ihre guten Eigenschaften auch vererbt, ist es ein großer Fehler, wenn man nicht besträbt ist, ein solches Tier recht lange zur Zucht zu behalten. Werden die Zuchtsauen in zu schneller Reihenfolge ausgeschieden und neue wieder eingestellt, so kommt es nicht leicht zu einem guten Ausgleich der Zucht, da man bei einem schnellen Wechsel kaum Gelegenheit hat, von einem Tier, das seine guten Eigenschaften gut vererbt, nun auch eine größere Zahl Nachkommen zu erhalten. Manchmal steht einer hinreichend langen Ausnützung der Zuchtsauen der Umstand entgegen, daß die Haltung und Pflege der Tiere unzuverlässig ist. So wird z. B. eine Sau, die stets im Stalle gehalten wird oder vielleicht nur selten einmal ins Freie kommt, nach wenigen Jahren für die Zucht zu schwerfällig werden. Auch wird man von solchen Sauen, die keine Bewegung haben, auf die Dauer keine gesunde Ferkel erzielen. Wo eine längere Haltung der Zuchtsauen ermöglicht werden soll, da muß den Tieren auch Gelegenheit zu freiem Auslauf geboten werden.

Ältere Legehennen sind jetzt abzuschlachten. Es ist eine bekannte Tatsache, daß unsere Hennen nur drei Jahre fleißig zu legen imstande sind; im vierten Jahre nimmt der Eierertrag schon so sehr ab, daß sie meistens nicht einmal die Futterkosten mehr aufbringen. Daher ist es geraten, die älteren Hennen nach Beendigung der dritten Legeperiode, also im Herbst des vierten Lebensjahres, zu schlachten; sie geben dann noch eine gute Suppe und, wenn auch nicht mehr als Braten, so doch gekocht auch ein genießbares Fleisch, das später zäher und trockener wird. Das Abschlachten sollte geschehen, bevor die Mauser beginnt; denn während der Mauser sind sie nicht nur schlecht zu rupfen, sondern sie werden auch durch die Kiele der neuen Federn unansehnlich. Ist es schon in Friedenszeiten geboten, die Hennen nicht über diese Zeit hinaus zu halten, so erit recht jetzt in der Kriegszeit; denn auch im kommenden Winter wird das Futter vornehmlich knapp bleiben, daher sind alle unnützen Fresser beizugehen zu beseitigen, um nicht den guten Legehennen das Futter zu schmälern. Mit Sicher-

heit kann man natürlich die alten herausfinden, wenn man in der Jugendgänge durch nummerierte oder verbleibende Fußringe gekennzeichnet hat; wenn dies nicht möglich ist, hält es schwer. Gleich den alten sind jetzt auch diejenigen abzuschaffen, als schlechte Legehennen erwiesen haben wesentliche Fehler besitzen. Wenn man Ende der Legezeit die Hennen noch bis 14 Tage dauernden Mast unter dem das Fleisch vermehrt und verbessert, so sie deswegen nicht einzeln einzusperren, aber in einem engeren geschlossenen gibt ihnen als Futter geschrotenes oder gefodeten Kartoffeln.

Raninchen mit Sauerkraut. In zahme Raninchen werden, wie bekannt, vorgerichtet. Hat man Speck, so la Raninchen wie Hasen spiden, ist keine oder will man sehr sparen, so genies man in das Fett, worin man die Ran einige Speckswarten oder Schinken Die Raninchen werden bei möglichsamkeit von allen Seiten schön brat Unterbein hat man frisches Sauerkra leichtem Apfel- oder Stachelbeerm gebracht und soft gar gekocht. Das Kraut samt dem Kochsud zu in die Bratenpfanne und läßt alles vollends gar schmoren. Vor dem man ein bis zwei rohe Kartoffeln an wodurch es etwas gebunden wird.

Deutscher Kaviar. Der Kaviar, Delikatess, ist im Preise hoch gepraktischen Hausfrauen haben daher Ersatz zu schaffen versucht, und da bescheidener in ihren Ansprüchen hat auch mancher verdöhlte Gaumen schen Kaviar die Anerkennung nicht woffert einen Hering, entträtet ihn in kleineren Stüde. Ein Ei wird eine Zwiebel zerhackt, ebenso fetter Speck. Alles das wird durch malchine getrieben, darauf mit gem gut vermischt und — der deutsche Sieht er auch äußerlich der bekann nicht gleich, so wird man doch bei Willen im Geschmack eine Ähnlich glauben.

Pflaumen in Essig. Man kocht reife Pflaumen mit den Stielen in Essig auf, zerplatzen dürfen sie jed dann gießt man den Essig ab, koch auf, fügt eine Saccharinlösung aus Tafelchen, oder aus 1 g pulverisierlichem, raffiniertem Saccharin hinzu, läßt das Ganze abkühlen, füllt die Gläser, übergießt sie mit der Flüss bindet die Gläser mit Blase od papier.

Verwendung von Saccharin bei von Obstkonserven. Zum Berkonferven aller Art, wie ganzen Parmeladen, Obstkästen und Originalsüßstoff „Saccharin“ bei der Inappetit ganz vorzüglich zu ver Saccharin löse man in etwas warm und setze alsdann von dieser Löf schmad, den zu verzehenden St unter Berücksichtigung, daß ein Süßkraft von einemhalb Stüd Spricht, oder 1 g = 13 Tafelchen Zuder. Erscheint aus einem ger Verwendung als nicht angebracht sich, leicht lösliches, raffiniertes o zu verwenden. 2 1/2 g leicht lösli Saccharin ist Ersatz der Süßkraft oder 2 1/2 g Kristallsaccharin ist v von 1 kg Zuder. Der Zusatz die im Haushalt soll jedoch nie in Kristallform, sondern stets in erfolgen. Diese kann als ziem hergestellt und aufbewahrt werde ein Auskristallisieren des Sacchar braucht. Der Saccharin besitzt Kraft, schügt mithin die damit uho. vor dem Verderben, läßt de Geschmack das Aroma der damit in seiner ganzen Fülle hervor der Zuder es mehr oder weni für den menschlichen Organ un schädlich und gut bekömmlic der Zuder, im Magen Säure wird es daher sehr wertvoll,

Diabetes), Nieren- und Darm-
krankheiten, Fettleibigkeit und Gicht leiden und
aus diesem Grunde der Zucker ätzlich unter-
das Saccharin, ohne ihrer Gesundheit zu
schaden genießen können, weil es nicht die
des Zuckers in sich birgt. Es wird daher
den Ärzten aufs wärmste empfohlen. Die
neue Unschädlichkeit steht, nachdem sie vom
Reichs-Gesundheitsamt in Berlin, dem
Sanitätsrat für Österreich-Ungarn, die
Länder und den ersten medizinischen Autori-
täten einstimmig anerkannt worden ist,
den Gebildeten außer allem Zweifel. Es
sich, Saccharin nicht mit den Konjekten
weil sonst möglicherweise eine teilweise
des selben eintreten kann. Man füge
die Lösung erst zu, nachdem die Früchte
schon und vom Feuer genommen sind.
Die, die später zu Suppen verwendet
sollen, müssen nach Bedarf, das heißt ohne
Zusatz, eingemacht werden; die auf diese Weise
halten Fruchtstücke halten sich jahrelang
unverändert. Was die Höhe des Saccharin-
behalts, so ist sie bei folgenden Rezepten
angegeben. Hausfrauen, die von alten
Rezepten nicht abgehen wollen,
die Höhe des Zusatzes je nach der Menge
der genommenen Zuckers ein, wobei zu
beachten ist, daß 1 g = 13 Stück Tafelzucker
entspricht von 100 g Zucker, 2 1/4 g leichtlösliches
Saccharin der Süßkraft von 1 kg Zucker
gleich. Man löst es in etwas warmem Wasser
auf, dann die Lösung der zu versüßenden
Masse, der Zusatz kann zur heißen Masse ge-
geben werden. Die Konjekten werden dann
abgegeben, ganz saubere und trockene
Masse und des weiteren so behandelt, wie es
der Zusatz geschieht. A. M. in Fr.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
zu vielfach erfolgt. Es werden daher auch nur
kurze Antworten, denen 30 Pf. in Briefmarken bei-
zufügen, finden dann aber auch jede Frage die
allgemein interessierenden Fragestellungen werden
abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage: Erhöhung der Portogebühren be-
trägt 10 Pf. vom 1. August 1916 an
beantwortung einzulenden ist, 30 Pf.

Frage Nr. 314. Eignet sich ein Zinkfessel
für Pflaumenmus? Wie bereitet
man am besten dazu vor? Er ist schon
vielfach gebraucht.

Antwort: Der verginnte Kessel darf aus
Sicherheitsgründen auf keinen Fall zum Kochen
von Pflaumenmus verwendet werden. Am besten
ein Emaillefessel zum Einkochen von
Mus. A. M. in Fr.

Frage Nr. 315. Meinem Brachhund, zwei
Jahre alt, seit mehreren Wochen aus dem
Munde eine gelbliche Flüssigkeit, die sehr stark
riecht, ist sonst munter, wird gut gepflegt,
frisst und Karotten. Was ist gegen den
Auswurf?

Antwort: Der Ohrenfluß wird nach einigen
Tagen, wenn Sie morgens und abends
eine Lösung von 8 g Salicylsäure
in Wasser gießen. Dr. St.

Frage Nr. 316. Kann man an ein Mutter-
schwein, das 10 Ferkel hat, Viertreiber
füttern? Ich füttere außer Kleie noch ge-
weiss. Das Schwein nimmt sehr ab.
Der Ratgeber glaube ich, wenn die Treiber
nicht schaden, das Tier wieder zu
bringen. E. W. in Fr.

Antwort: Viertreiber an ein Mutterschwein
zu verfüttern, ist nicht ratsam.
Schwein an Gewicht abnimmt, wenn
es natürlich und hat nichts auf sich.
Man tut, außer Hafer und Kleie noch
Kunstpflanzung zu verfüttern. Dr. St.

Frage Nr. 317. Meine Kasse reißt sich am
Rücken stellenweise die Haare
aus. Ist ganz sauber und am Bauche
auf dem Rücken scheint die Kasse
man sie berührt, Schmerzen zu
empfinden. Wäre es tierärztlichen Rat
ohne Erfolg. F. W. in Fr.

Antwort: Die Kasse scheint an Eczem zu
leiden. Sie die kranken Stellen der Haut
mit den andern mit einer Salbe aus

15 g Schwefelblume, 7 g Kalium carbonicum
und 60 g Vaseline ein. Dr. St.

Frage Nr. 318. Ich beabsichtige eine fünf Morgen
große Ackerfläche in Wiese umzuwandeln. Es handelt
sich um mittelmäßigen, sandigen Lehmboden. Lage
etwa 130 m über dem Meerespiegel. Das Land ist bei
der Regulierung meiner Dienststelle zu Wiese bestimmt
worden. Wie habe ich beim Aufbau dieser Fläche
vorzugehen? Das Land war bisher mit Roggen
bestellt. Die Stoppel ist geschält. Welche Gras-
mischung und welches Quantum empfehlen Sie
mir zum Aufbau, und wann hat die Aussaat zu
geschehen? F. in W.

Antwort: Wenn das beschriebene Land
zur Wiesenanlage bestimmt ist, so nimmt man
an, daß es feuchten, schweren Untergrund hat
und infolgedessen genügende Wasserhaltung ver-
spricht. Für den Herbst ist, nachdem die Stoppel
geschält ist, nichts weiter möglich und nötig, als eine
tiefe Winterfurche zu geben. Im Frühjahr läßt
dann Reinsaat des Klee-Gras-Mischens oder Einsaat
des selben in dünn gesätes Sommergetreide in
Frage. Es läßt sich nicht ohne weiteres das eine
oder das andere als besser bezeichnen. Die rauhe
Furche ist jedenfalls im Frühjahr möglichst zeitig
abzuschleifen, so daß noch ein Teil der Unkräuter
aufgeht, und dann je nach Klima Mitte oder
Ende April das Klee-Gras-Gemenge aufzusäen,
sehr einzueggen und nachzuwalzen. Bei den
jetzigen Preisen muß man die besonders teuren
Sämereien auslassen, so z. B. Goldhafer. Es
läßt zu Aussaat pro Hektar in Kilogramm:
Thymothegrass 3,5, Französisches Raigras 1,5,
Wiesenrispengras 5, Knaulgras 5, Kammgras
2, Weißklee 2, WiesenSchwingel 4, Roter
Schwingel 2. Agriocla.

Frage Nr. 319. Woraus wird entleimtes
Knochenmehl hergestellt? Welche Bestandteile
enthält dasselbe hinsichtlich seines Düngewerts?
Wie verwendet man es am zweckmäßigsten für
Roggen auf Sandboden, Sommerung und auf
Wiesen? Welche Menge gibt man pro Hektar?
Welche Beimischung von anderem Kunstdünger
ist zweckmäßig? Wann ist die richtige Jahreszeit
zum Streuen? M. in Fr.

Antwort: Das entleimte Knochenmehl
wird aus Knochen hergestellt; es enthält haupt-
sächlich phosphorhaltigen Kalk. Man streut das-
selbe auf Sandboden zu Roggen, am besten un-
gefähr 8 bis 14 Tage vor der Aussaat auf die
Saatfurche im Gemisch mit Kainit, und zwar
1 Zentner Knochenmehl mit 2 Zentner Kainit
gemischt auf 1 preußischen Morgen (1/4 ha). Auf
Wiesen streut man dieses Gemisch am besten im
Spätherbst. A. J.

Frage Nr. 320. Infolge Gebrauchs eines
vermutlich unreinen Messers sind nach der
Kastration von 5 einen Monat alten Ferkeln
2 bereits gestorben. Erscheinungen: Die Schnitt-
wunden blieben offen; die Stelle ist sehr stark
vergeschwollen; die Geschwulst zieht sich an der
Vorhaut entlang und reicht bis zum After, so
daß die Darmentleerungen sehr schwer und
schmerzhaft waren; das eine Ferkel wurde an
den Füßen, Ohren und am Gefäß blau, die
Geschwulst dehnte sich bei ihm dagegen nicht so
sehr aus, war dafür um so härter. Das noch
lebende Ferkel ist noch mehr angeschwollen; die
Geschwulst hart, kalt und stark gerötet. Gibt es
noch Mittel, das Tier zu retten? Kann der
Operateur ersparnislich gemacht werden? B. in Fr.

Antwort: Der Kastrierer kann nur für den
Ihnen erwachsenen Schaden haftbar gemacht
werden, wenn Sie nachweisen können, daß die
Infektion auf einen Kunstfehler zurückzuführen
ist. Es ist wohl möglich, daß die Erkrankung die
Folge der Verwendung eines unsauberen Messers
war, doch kann auch eine Wundinfektion von der
Streu aus erfolgt sein. Sie werden daher wohl
kaum mit Erfolg gegen den Schweinechneider
vorgehen können. Am besten wird es jetzt sein,
wenn Sie die Wunde und die Geschwulst einmal
mit Jodtinktur bepinseln und vom folgenden
Tag ab alle vier Stunden mit Kreolinwasser
(1 Teelöffel Kreolin auf ein halbes Liter Wasser)
waschen. Dr. St.

Frage Nr. 321. Von meinen 25 Kaninchen
verschiedenen Alters bekam ein großer Bod vor
etwa drei Wochen am Kopfe eine Geschwulst,
die ausbrach, worauf aus dem Maule ein gelber
Ausfluß quoll; nach vier Tagen war er tot; aber
die Krankheit hat sich weiter verbreitet. Die
Tiere haben den Ausfluß ohne die Geschwulst,
so daß das Fell an Kopf und Brust völlig durch-

näßt ist. Ich fürchte für den ganzen Bestand.
Was ist zu machen? A. E. in Fr.

Antwort: Entweder leiden Ihre Kaninchen
an Speichelfluß, der vorzugsweise jüngere Tiere
befällt, wenn sie zu früh entwöhnt werden, aber
auch ältere Tiere ergreifen kann, meist infolge
übermäßiger Grünfütterung oder auch durch An-
steckung, oder es ist ein bösartiger Schnupfen, der
ebenfalls leicht den ganzen Bestand ansteckt. Mit
Sicherheit läßt sich aus Ihren Angaben nicht er-
kennen, welche von diesen beiden Erkrankungen
vorliegt. Die Behandlung ist übrigens die gleiche.
Zunächst sind die gefundenen Tiere von den kranken
zu entfernen und in anderen Stallungen unter-
zubringen; sodann löst man eine Messerspitze voll
chlorsaures Kali in 1/2 Liter Wasser auf und taucht
die erkrankten Tiere dreimal täglich einige Se-
kunden lang mit der Schnauze in die Lösung ein;
dabei gibt man ihnen einige Tage kein Grün-
futter. Die Stallungen sind, nachdem die Streu
entfernt und tief untergegraben ist, mit Kalk-
milch, der auf ein Liter 5 g Kreolin beigemischt
ist, zu desinfizieren. Die Tiere, die bereits heftig
von der Krankheit ergriffen sind, werden am
besten geschlachtet, da eine Heilung kaum gelingt;
ist hingegen dieselbe noch nicht weit vorgeschritten,
so genesen sie meist in kurzer Zeit. Dr. St.

Frage Nr. 322. 1. Kann ich feuchte, zum Teil
moosige Wiesen im Herbst mit Kainit und Thomas-
mehl düngen? Die Wiesen sind meist bewässerungs-
fähig, auch ist kein Sumpfwasser vorhanden. 2. Kann ich
jetzt gelaufenes schwefelsaures Ammoniak und
Ammoniak-Superphosphat ohne Schaden
bis zum Frühjahr aufbewahren, oder ist Roggenfeld
damit im Herbst zu düngen? H. A. in Fr.

Antwort: 1. Die Herbstdüngung von feuchten,
moosigen Wiesen, die nicht unter flauender Masse
leiden, hat in der Regel guten Erfolg, nur darf
die Gabe von Kainit und Thomasmehl nicht zu
schwach sein, 3 bis 4 Ztr. Kainit und 2 Ztr. Thomas-
mehl im Gemenge auf 1 Morgen (1/4 ha). 2. Bei
längerem Lagern erleiden die Ammoniak-Salze
stets etwas Verlust, so daß wohl geraten ist, eine
schwächere Gabe der Salze jetzt im Herbst vor
der Roggenfaat mit unterzubringen, wie Sie sonst
im Frühjahr beabsichtigt hätten. A. J.

Frage Nr. 323. Ich möchte den Einblick in
meinen Garten auf trockenem Sandboden ver-
wehren und denke dies durch eine im Innern eines
fertigen Drahtzaunes angebrachte Schutzheide zu
erreichen. Zur Anpflanzung des lebenden Zaunes
wurde mir Haselnuß empfohlen. Würden Sie mir
zu solcher Anlage raten? Mit welchen Bestand-
teilen und mit wieviel ist der Boden zu mischen?
Gibt es besonders empfehlenswerte Haselnußforten?
Wie alte Pflanzen nimmt man? Wie weit oder in
welchen Entfernungen wird gepflanzt? E. B. in Fr.

Antwort: Bei Ihrem Bodenratem wir, von der
Pflanzung der Haselnuß Abstand zu nehmen, denn
dazu ist wohl der Boden zu trocken und zu arm. Aller-
dings ist die häufig ausgesprochene Meinung, daß der
Haselnußstrauch in seinen großfrüchtigen Formen
(Lamberts- und Zellerhuß) — und nur diese
können bei einer Anlage, von der eine Rentabilität
erwartet wird, in Betracht kommen — an Boden
und Lage ebenso anspruchslos sei, als die bei
uns an steilen Abhängen usw. wildwachsende
Stammform, vollständig falsch und die Richtig-
keit ihres Gegenteils erwiesen worden. Zur An-
pflanzung von hohen Heden eignet sich die Weiß-
buche (Hainbuche), Carpinus betulus, eine unserer
besten Hedenpflanzen, da sie jeden Schnitt gut
verträgt und selbst in weniger gutem Boden noch
kräftig gedeiht. Zur Herstellung einer guten Hede
braucht man mehrmals verpflanzte, buschige, schmale
Pflanzen, vier Stück auf das laufende Meter.
Zu einer immergrünen Hede eignet sich von den
Nadeln nordamerikanische Weißfichte, Picea alba,
oder Kottanne, Picea excelsa. Auf das laufende
Meter wird man zwei Stück 30 bis 50 cm hohe
Pflanzen nehmen. Wenn Sie noch einen Nutzen
aus der zu pflanzenden Hede erzielen wollen,
so empfehlen wir Ihnen Rosa rugosa, Japanische
Apfel oder Hagebuttenrose, zu pflanzen. Diese
Rose, die, weiß und rot blühend, hübsche große
Blüten in Fülle zeigt, zeichnet sich noch mehr
durch ihre großen, roten Hagebuttenfrüchte aus,
die zum Einmachen verwendet werden. Hiervon
rechnet man drei Stück auf das laufende Meter.
Der Boden ist vorher 1 bis 1 1/2 m breit und 60 cm
tief umzuarbeiten. Eine Beimischung von Kompost
oder kurzem verrotteten Dung ist vorteilhaft,
jedoch nicht unbedingt nötig. Die Pflanzen er-
halten Sie von jeder größeren Baumschule. A.

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

Sollen die gekürzten Stoppelfelder gegügt oder gewalzt werden, oder in rauher Furche liegen bleiben? Ganz leichter Boden ist nicht nur als Dünger-, sondern auch als Fruchtigkeitsverschwender bekannt. Bei solchem Boden ist daher ein Umwalzen kaum nötig, ja dasselbe könnte sogar Schaden, weil durch das Umwalzen das Aufsteigen des Wassers erschwert wird. Ist der Boden mürbe und ohne Schollen, so sind höchstens ein oder zwei Eggenstriche zur vollständigen Ebnung erforderlich. Nur wenn es darauf ankommt, Körnerausfall und Unkrautsamereien zum schnellen Aufkeimen zu bringen, ist das Feld leicht glatt zu walzen; jedoch ist es sofort wieder aufzuheben, sobald die Ausfall- und Unkrautsamen angekeimt sind. Mittelschwere, wie überhaupt die meisten Durchschnittsböden, werden nach dem Stoppelfurche abgeeggt und mit Ringelwalzen zugewalzt. Bei solchem Boden ist in der Regel die Schollenbildung beim Adern unvermeidlich. Um nun die Schollen und Klöße zu zerkleinern und zerkleinert in den Boden einzubringen, muß gegügt oder geringelt werden. Aber auch auf diesen Böden sollen die Stoppelfelder nach dem Stürzen nicht dauernd gewalzt oder geringelt liegen bleiben. Nach dem Aufkeimen der Samen oder nach einem Regen sind auch diese Felder aufzueggen. Der schwere und schwere Lettenboden bleibt immer, auch als Stoppelfeld, schwer zu bearbeiten. Es ist streng darauf zu sehen, daß solche Böden zur richtigen Zeit und nur in trockenem Zustande gestürzt werden. Versteht Trockenheit oder gar Dürre, um so besser; es kann dann wenigstens kein Fehler gemacht werden. Die Arbeit wird natürlich erschwert, aber die nachfolgende Aderung dafür leichter bewerkstelligt. Tritt Regen ein, so muß mit dem Stürzen solcher Böden unbedingt bis zu ihrem genügenden Abtrocknen gewartet werden. Würde der schwere Boden naß gestürzt und bearbeitet, so würde er nicht nur so verdichtet und verkleistert, daß er nicht nur für den Eintritt von Luft und Licht ganz verschlossen, sondern auch für die Folge nicht mit großen Mühen zu bearbeiten sein würde.

Zur Pflanzung des Wintergetreides. Für das Wintergetreide, welches in Alee oder Schwarzbrache, in Stallmist oder Gründüngung, also nach Erbsen, Bohnen, Wicken, Serradella und Lupinen

angebaut wird, ist eine Stickstoffdüngung im Herbst überflüssig. Auf alle diese Ackerstücke braucht der Landwirt nur Kali und Phosphorsäure in künstlichen Düngemitteln auszustreuen. Alle mittleren und leichten Böden brauchen eine starke Kali-Phosphordüngung; alle Sandböden bedürfen einer kräftigen Kali- und Phosphorsäuregabe. Den Moorböden gebe man durchweg eine starke Kaligabe, die meisten Moorböden sind auch arm an Phosphorsäure. Von den Kalidüngemitteln kommen in der Hauptsache Kainit und vierzigprozentiges Kalibügelgels in Betracht. Kann man die Kalidüngung spätestens vierzehn Tage vor der Saat ausführen, so wird man den leichten Sandböden und den lockeren Moorböden etwa 4 Zentner Kainit auf den Morgen geben. Hier sind starke Kainitdüngungen sehr am Platze, weil sie dazu beitragen, die lockeren, leicht staubenden Böden fester zu machen. Auf mittleren Bodenarten kann man mit dem gleichen Erfolge 3-4 Zentner Kainit oder 1-1 1/2 Zentner vierzigprozentiges Kalibügelgels für den Morgen verwenden. Schweren Ton- und Lehmböden führt man die Kalidüngung am besten durch vierzigprozentiges Kalibügelgels zu. Man gibt davon 1/4-1 Zentner auf den Morgen.

Furken der Ziegen. Bei den Ziegen sollte man ebenso wie bei den Pferden und Rindern die Bürste und Kartätsche gebrauchen. Die Haare werden zuerst aufwärts gebürstet und alsdann abwärts. Die Bürste muß nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Sehr gut eignet sich als Bürste ein abgenutzter Pfaffenabesen.

Wie man früher Wäsche ohne Seife reinigte. Ein 75 Jahre alter Leber schreibt uns: Meine Mutter, eine biedere Bauersfrau, erzeugte alle ihre Wäsche, Betttücher, Tischtücher, Handtücher, Hemden, vom Haus- und Flachsforn oder Leinwand bis zum fertigen Wäschestück selbst, höchstens die Dienstmädchen oder ich mußten ihr während meiner Schulzeit oft Hilfe leisten. Das Verfahren der Wäschereinigung mit Holzäsche habe ich noch genau im Gedächtnis. Wenn die Fasern vom Hanf oder Flach zu Fäden gesponnen und zu Tuch verwebt waren, so wurden diese Tuchstücke zu je 12 Ellen abgeteilt, dann in einen großen Wäschekessel gelegt und Wasser darauf gegossen,

bis es über das Tuch etwa 6 bis 8 Zoll hoch war. Dann wurde das Wasser gelocht und ein großer oder Tragetuch darüber gelegt. Darauf wurde je nach der Menge Tuch ein oder zwei Eimer Holzäsche, die ziemlich frei von noch schwebender Kohle war, geschüttet (welcher Art diese Asche war, ist gleichgültig), darauf wurden dann so lange man welche haben konnte, Brennstoffe gelegt, und wenn es diese nicht mehr gab, wurde statt ihrer Stroh genommen. Nun ließ man das kochende Wasser unten im Kessel ablaufen, auf das Stroh bzw. durch das Stroh ging man neues auf die Holzäsche. Dieses Verfahren wurde unter stetem Kochen etwa viermal wiederholt. Wenn nun diese Lauge erkalte war, wurde das Tuch herausgenommen, auf dem sogenannten Bleicheplatz ausgebreitet und so einen ganzen Tag liegen gelassen. War es abgetrocknet, so es wohl immer mit der Gießkanne (etwa mit klarem Wasser begossen, bis die Lauge davon war; dann wurde das Tuch im Bach oder in Wasser ausgespült und getrocknet. Dieses Verfahren wurde vier- bis fünfmal wiederholt, bis das Tuch war blütenweiß. Bei fertigen Kleidstücken, Hemden, Betttüchern usw. wurde das Verfahren aber nur einmal angewendet, die Wäsche mit der Hand in der Lauge ausgerieben, in klarem Wasser ausgespült und getrocknet. Dann wurde die Wäsche ebenso rein und klar, wie sie jetzt Soda und Seife wird, denn Seife konnte damals kaum, und Soda war ein ganz wertvoller Artikel, weil sie das Leinen zu sehr angab. Die Asche, welche in dem übergehenden Tuch blieb, wurde als Dünger in den Garten getragen.

Rasch, sicher und dauernd wirkend bei:
Gicht
Rheuma
Ischias
Hexenschuß
Nervenschmerz
Kopfschmerz

Togal

stetig glänzend begünstigt
Hundert von Anmerkungen
Berufsbildung. Die
Häuten, in denen andere
verfassen. Togal-Zubehör
allen Apotheken erhältlich
Mk. 1.40 und Mk. 2.50

Pressleder, echtem Leder

gebricht: 4 bis 5 mm stark. Infolge seiner
Eigenschaft wird es viel zu Socken usw.
verwendet. Gebrauchsanweisung wird jeder
Sendung beigelegt. Bei jeder beliebigen
Sorte reichlich. Pro Lohr, zu 6 bis
7 Paar Stiefelsohlen reichlich, nur
Mk. 4.80 Nachnahme. Bei 3 Lohr
traute. Bestelle viele zufriedene Kunden
und Nachbestellungen. Versandgeschäft
„Herold“, München 125,
Koblenstr. 21. (47)

+ Damenbart +

Für die Anwendung der neuen amerik.
Methode, ärztlich empfohlen, verleiht
sofort jeglicher unerwünschter Haar-
wuchs spur- und schmerzlos durch Ab-
heben der Wurzeln für immer. Sicherer
als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein
Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld
zurück. Preis 5.- gegen Nachnahme.
Herm. Wagner,
Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Mein Pferd war „dämpfig“

und wurde rasch geheilt. So lauten
die Dankschreiben an K. Meuler,
Apotheker in Baden 223 am
Härdle (Schweiz), an den sie sich
sofort wenden wollen. Nur Mk. 16.80.
Kein Risiko. Prospekt und Zeug-
nisse gratis. (48)

Bettwäsche,

Befreiung sofort. Alter und Geschlecht
angeben. Auskunft umsonst. „Sanis-
Versand“, München 73, Dachauer Str. 54.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage
erscheint:

TreuDeutsch.

Zwei Geschichten aus der Zeit des
Aufstiegs in Österreich.
Von M. Trotz.

Preis gebunden 2 Mk. 50 Pf.

Es ist zu beziehen gegen Ein-
sendung des Betrages franko, unter
Nachnahme mit Vorkaufszug.

J. Neumann, Neudamm.

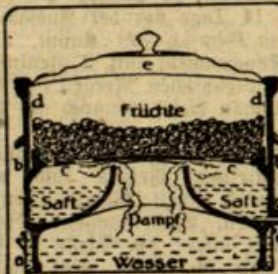
Alle Buchhandlungen nehmen Be-
stellungen entgegen.

Ohrensaufen

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit,
nicht angeborene Taubheit be-
seitigt in kurzer Zeit

Gehöröl

Marke St. Vangratin.
Preis 2.50; Doppelflasche 4.-.
Zahlreiche Dankschreiben. Versand:
Stadtapotheke
Plattenhofen a. d. Elbe 31 (Cerb.).



Erquickend und köstlich sind
alkoholfrei

Fruchtsäfte

die mit

WECK

Fruchtsaftgewinner

durch Dämpfen der Früchte
hergestellt worden sind. Das Dämpfen ist bequemer,
billiger u. zuverlässiger als das
bisher übliche Auspressen,
Ausziehen oder Auskochen.

J. Weck, G.m.b.H.,
Ötlingen 0.7, Baden.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Schweineaufzucht und Schweinehaltung

Ist jetzt die Pflicht jedes Vaterlandsfreundes, der dazu
der Lage ist. Beste Belehrung dazu bieten die Werke:

Einträgliche Schweinehaltung des Landwirts

Direktor der Landwirtschaftlichen Wirtsschule zu
Frankfurt. Oder. Vierte Auflage. Preis gebunden 60 Pf.
preis: 10 Stück für 5.50 Mk., 25 Stück für 12.50 Mk.,
24 Mk., 100 Stück für 46 Mk., 200 Stück für 88 Mk.

Schweinezucht in mittleren und kleinen Wirtschaften

Ein gemeinverständlicher Ratgeber, die Schweinezucht zu
ausstehenden Krankheiten mit Erfolg vorzubringen. Von
Leute, Landwirtschaftslehrer und praktischer Landwirt zu
Preis sehr geboten 1 Mk. (In Partien gleichfalls billig.)

Praktische Schweinezucht.

Ein Hand- und Lehrbuch für die Zucht und Erziehung
von Rörner. Zweite, völlig umgearbeitete und vermehrte
Mit 112 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis gebunden
sehr gebunden 8 Mk.

Das frante Schwein.

Ein gemeinverständlicher Ratgeber, die Schweinezucht zu
Erkennung, Behandlung und Vermeidung der
der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des
Schweine. Von Tierarzt Dr. C. Hilfreich. Zweite, ver-
lage mit einer Tafel in Stahl- und 25 Abbildungen
gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers.
Markt Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei
werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

+ Reines Gesicht +

roßige Frische, verleiht
rasch u. sicher „Krem
Haut“. Unverdorren
gegen Sommerprosten,
Mittler, Pikel, Akne,
Neugeit u. alle Haut-
unreinigkeiten. Tau-
schendbar erprobt! Sichere Befreiung!
Preis Mk. 2.50. H. Wagner,
Köln 72, Blumenthalstr. 99. (28)

Förster Stern mit Treff und Männe

Eine lustige Dackellade von Franz Rob. Mannes und Ernst Knollner

Preis des launigen und mit 70 Bildern ansprechend illustrierten Werkes bunt kartoniert 2 Mk.
Das überall mit größtem Beifall aufgenommene, ungemein humorvolle Buch ist zu beziehen
Einsendung von 2 Mk. 10 Pf. franko oder unter Nachnahme mit dem Zuschlag der Nach-
gebühren durch alle Buchhandlungen wie auch durch die Verlagsbuchhandlung J. Neumann,