

Amstres Sonntagsblatt

Wöchentliche Beilage zum
Ussinger Kreisblatt

Nr. 45

1916

Sterben als ein tapfrer Held.

Eine Kriegsnovelle von F. C. Dberg.

(Fortsetzung.)

Eva Marie sah auf, als sie sich plötzlich vor der Dörflengruppe fand. So versunken war sie gewesen, daß sie nicht gewahr geworden war, wie sie tiefer und tiefer den schon abenddunklen Park durch- und nun bis zum Hünengrab gekommen war. Wie oft hatte sie mit Hans Dietrich gestanden! Sie liebten beide den Blick auf die See, den man hier hatte.

Hans Dietrich — heiß brannte alle Bitternis wieder auf in ihr! So gemartert war sie von dem einen, ewigen Gleichlauf ihrer Gedanken. Um Hans Dietrich noch einmal zu sehen, hatte sie ihr Gefühl nicht erwidert wurde! Ein lachendes, gleichgültiges Abschieds- und eine Aufmerksamkeit für eine Fremde, die ihm eine Rose zu- schickte — das hatte sie belehren müssen, daß alles, was sie so namen- lich gemacht, nichts als ein Irrtum gewesen! Für Hans Dietrich war der Treib einer Ferienwoche, was für sie lebensumwandelndes Glück gewesen.

Das Glück geglaubt zu haben — wie brennend, wie bitter- lich das war! Ihr herzheißes Handeln in der Abschiedsstunde ein Hohn, der ihr, wo sie ging und stand, nachschlich und nicht gab.

Schnelle Schritte waren aufgeklungen, und ehe Eva Marie sich noch wenden konnte, stand Rochus v. Hasselt-Helshof vor ihr. „Ich bin gekommen, Eva Marie, weil du uns heute eine Absage schicktest mit Begründen, du seiest krank. Im Dunkel allein im Park zu stehen, ist mir eine seltsame Heilmethode für eine Halsentzündung —“

Eva Marie rührte nicht. „Ich war in der Laune, ein geburts- tags- wünschender Gast, der die Brücke zu

bergab — ich bin nicht weh- lam es schnell heiß von den des Mannes, als Eva Marie, hatte er plötz- liche Hände erfaßt, den wilden Küssen

er die Hände, fielen sie nieder etwas Lebloses. Einem gemur- Wort war Eva gegangen. Matt merkte ihr helles in die Abend- verliert.

berg- und bergauf! es ein Hohlweg, die Kompanie

Die ganze Welt ist nichts mehr als ein undurchdringliches, schreck- liches Gespinnst von Staub und Sonnenglut — Sonnenglut und Staub.

Gurgelnd geht der Atem den Leuten vom Munde. Glasig ist der Blick. Brennende, glühende, bleischwere Klumpen sind ihre Füße, die sie kaum mehr heben können, nicht mehr heben —

Da — ein Mann will umsinken.

Der Leutnant tritt neben ihn. Mit einem festen Griff hat Hans Dietrich v. Hasselt den Musketier gepackt. „Nur langsam, mein Junge. Es wird schon noch gehen!“

Das Gewehr nimmt er ihm ab und trägt es, bis Gelegenheit sein wird, es weiterzugeben, damit es auf einem Wagen der Kompanie gefahren werden kann.

Der Musketier, dessen verquollenes Gesicht keines Ausdruckswechsels mehr fähig ist, hat den befreiten Arm fallen lassen wie ein lebloses Stück Fleisch. Aber er schleppt sich weiter.

Und bergauf, bergauf und bergauf!

Die ganze Welt ist ein undurchdringliches Gespinnst von Staub und Sonnenglut.

Da sinkt ein Musketier um und bleibt regungslos liegen. Da — ein zweiter, ein dritter.

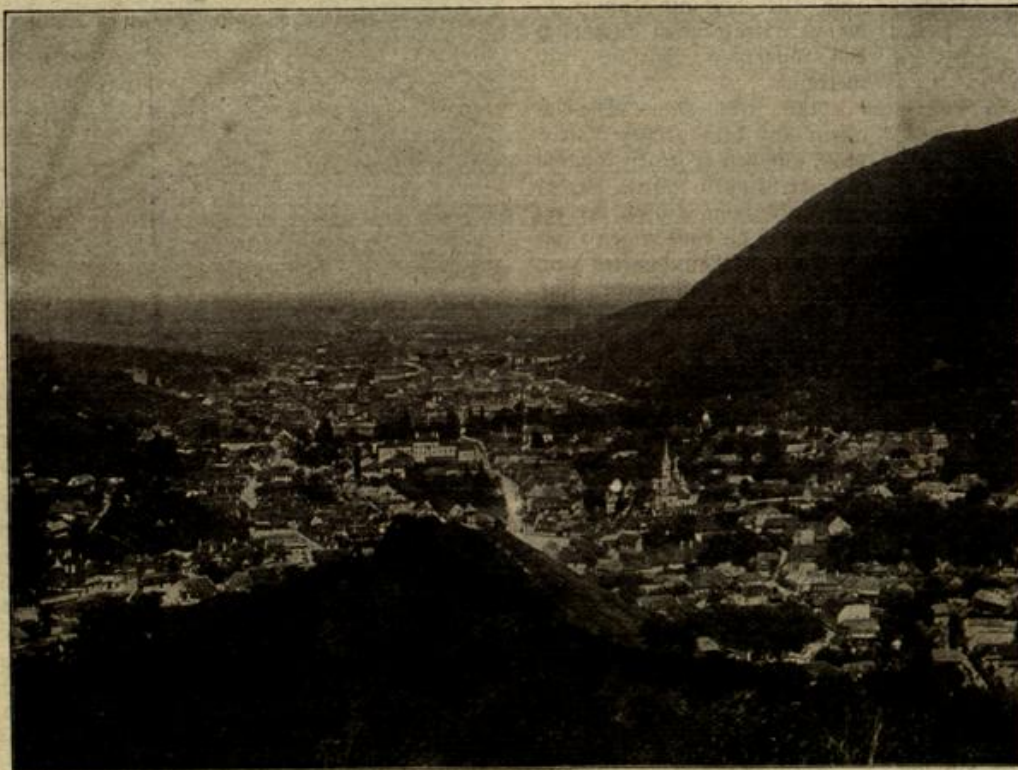
Hans Dietrich kann sie nicht alle hochrütteln, und er weiß auch: es nützt nichts mehr. Sie müssen mit der notwendigsten Hilfe versorgt werden und warten, bis die Wagen sie auffammeln.

Nun ist die Stunde für Christiansen da.

Wie hat Hans Dietrich diesen dicken, blondhaarigen Mann mit Achsel- zucken gemustert, als er ihn in der Sanitätskolonne der Kompanie zuerst bemerkt hat! „Der macht zuerst von allen schlapp,“ hat er gedacht. Und nun?

Hans Dietrich bittet ihm ab. Er hat noch nie etwas so Rührendes,

etwas so beinahe Un- begreifliches gesehen wie diesen dicken, blon- den Sanitäter. Chris- tiansen hat, als seine eigene persönliche Aus- rüstung, ein Fahrrad mitgebracht, dessen Äußeres aus geheim- nisvollen Ursachen dem seines Meisters sonderbar ähnlich ist: kurz und niedrig, von gedrungenem, kräf- tigem Bau ist es und montiert mit ganz abenteuerlich aus- schauenden Automo- bilreifen, die in ihrer prallen, ungewöhn- lichen Fülle eine wei- tere Anlehnung an Christiansens eigene Erscheinung bilden. Auf diesem Rad geis- tert der Sanitäter unermüdlich auf und ab. Hinten und vorn bei der Kompanie ist er, er fliegt nur so vom einen Ende zum anderen. Sein Rad kennt kein Hindernis.



Das zurückeroberte Kronstadt in Siebenbürgen (S. 180).

Phot. Gebr. Döckel, Berlin.

Es führt in den Straßengraben hinein und führt wieder heraus. Es grünt und blüht, was dieses Rab und dieser Mann lassen.

Wie widerwillig sinken Unselbstliche jeder Weisheit von Christenheit furcht und doch so furchtbar geschüttelt! Wie unbegreiflich appetitlich seine Hände sind, trotz Staub und Schweiß! Wie lind, wie richtig, wie jenen Christen furchtlich mit einer Art von Eleganz ausführend diese furcht, guten Hände ihr Werk tun!

Hans Dietrich schaut ihn, segnet ihn, dankt dem Himmel für ihn. Christenheit hat das Glas an die Augen gerissen und schaut zu einer jenseits der Erde sich hinziehenden Landschaft hinüber.

Da drüben wohnt es sich dunkel fort.

Jedemal, wenn dem Blick eine Landschaft in der Ferne sich auftut, findet er immer das Gleiche: eine riesige, dunkle, sich im Staub fortwährende Schlange. Wie oft in diesen Nachmittagen hat Hans Dietrich das Bild nun schon gesehen und sich gepackt gefühlt von diesem stummen Geschehen.

Christenheit ist vom Rab gesprungen. „Gehatten Herr Leutnant — da drüben markiert eine Sanitätskolonne. Ich möchte meinen Vorrat ergötzen. Das' keine Verbalte und nicht genug Mäulchen mehr!“

Hans Dietrich sieht ihn mit einem warmen Lächeln an. „Ja, Christenheit, gehen die Ihnen denn was?“

Aber das breite, gütliche Gesicht des blonden Sanitäters fliegt ein verärgertes Schmunzeln. „Ja, Herr Leutnant, ich geh' natürlich nicht zum Herrn Oberstabsarzt, zu meinen Kollegen geh' ich. Wir helfen uns gegenseitig immer aus! Darf ich also 'rüben, Herr Leutnant?“

Und kaum hat Hans Dietrich geantwortet, da sieht Christenheit schon wieder drauß auf dem Rab. In den Straßengraben hinein und heraus und über den sonnenbeglützten Acker, als wäre das Prachtland die glatte Reimbahn.

Der Lichtkegel der Blendlampe schneidet lange Dreiecke von Licht, deren aus dem Dunkel heraus.

Scharf fallen die Blide der drei Männer über die Dinge hin.

Inzwischen trifft der Lichtstrom der Laterne gegen die hohe Schlossmauer und wird jäh gleichsam in sich selbst zurückgeknickt. Dann ein schneller Ruck der Hand — und wieder schneidet das Licht gierig hinaus in die weiten Dunkelheiten des Parks.

Leutnant v. Hahnel hat mit seinen beiden Begleitern das Ende des Parks erreicht. Gleichmäßig stehen die drei Gefolten an den Quadern der Mauer hoch. Sie halten sich, halbwegs überbeugt, an dem oberen Rand der Mauer, und als ihre Augen sich ein wenig an die Dunkelheit gewöhnt haben, die hier draußen, wo keine Blume Schatten, weniger tief ist, können sie das Raube, ebene Feldgelände erkennen.

„Gut! Ihr eintretenden Hall ausreichender Abzugswege!“

Sie gleichen am Innern der Mauer wieder herab, und ohne Hilfe der Blendlampe finden sie den Weg zum Schloß zurück. Es sind immer Peters und Meistersen, diese beiden sonderbaren Freunde — der eine ist Doktor der Philosophie und dient seit dem April einjährig, der andere ist ein einfacher Schütze, aber voller Witz und Humor —, die zu Extrablüssen auch nach den schwersten Nächten sich melden.

Nun steht Hans Dietrich allein auf dem großen Rasenplatz, auf den er seinen Schlafsaal hat bringen lassen. Rechts und links vom Schloß her erstrecken sich die einöden Hügel, die den Mannschaften zum Quartier bestimmt worden sind — Scheunen und Wirtschaftsgelände. Alles ist untersucht worden, alles war verlassen. Keine lebende Seele ist mehr in dem ganzen Schloß.

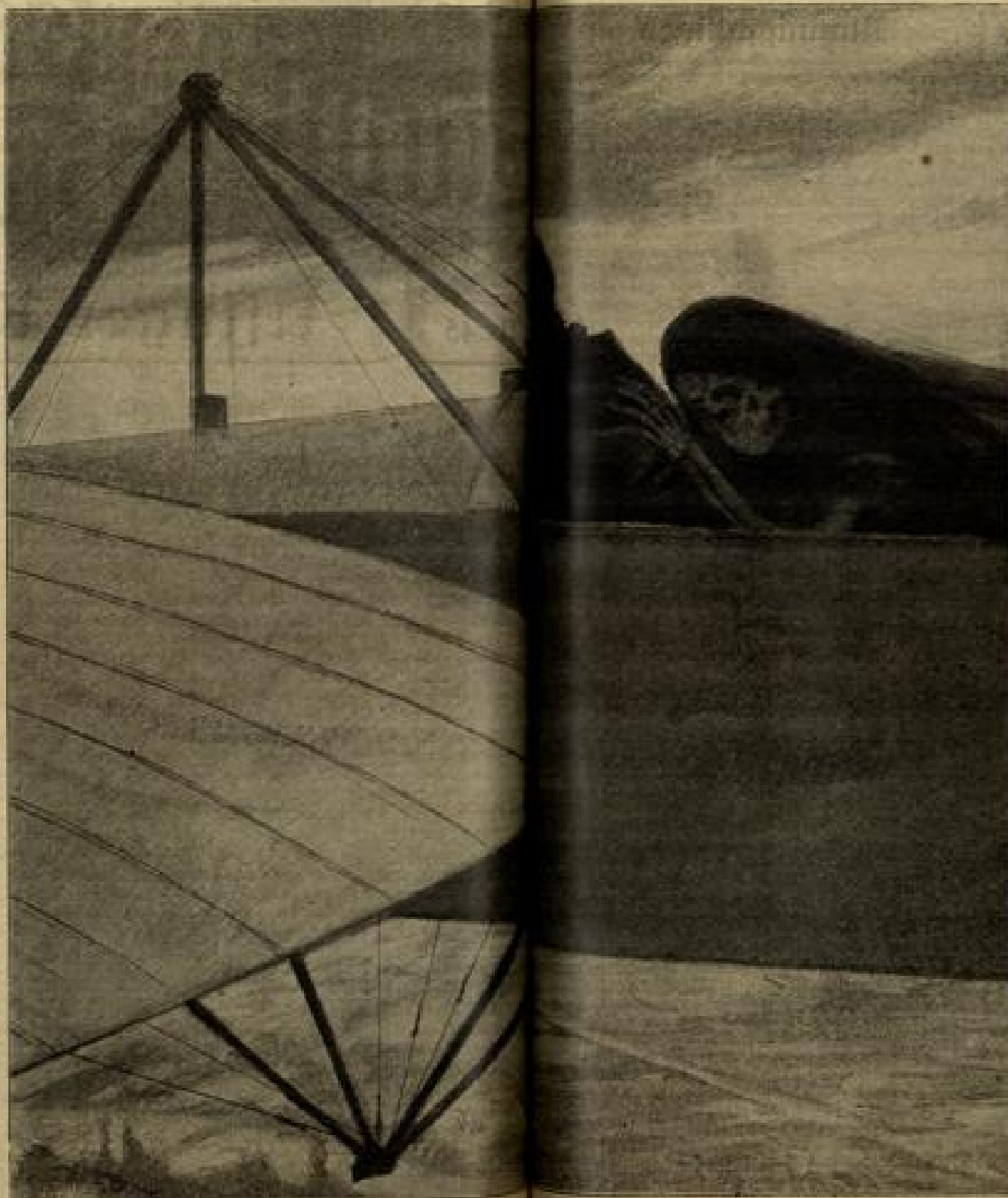
Die schon schief gewackelte Fenster Blätter, die in dem mittlere Zimmer auf dem Rasen steht — jetzt in der Dunkelheit ein fahler, flatternder Schatten — hatte der eintretenden Kompanie verkündet, was sich dann bei dem Rundgang durch das Schloß bestätigte, daß das verlassene Herrenhaus belagerten Truppen bereits als Lazarett gedient hatte. Ein furchtbares Durchwachen überall.

Jedemal steht Hans Dietrich. Nach schwerem Marschtag ist es eine anstrengende Sache geworden, das große Schloß und den weiten Park auf Sicherheit zu suchen, und jetzt läßt der Schlafsaal neben dem Jüngerbott eine Anspannungskraft aus. Aber Hans Dietrichs Lagerort ist noch zu Ende.

Es hat sich gewandt. Sein Blick ist hinübergeleitet, beständig gegen das matt schimmernde Heil der hohen, nackten Schloßmauer, fahrig und geballt, große Schatten sich abzeichnen: die flüchtigen Manöver und Proviantwagen und der Wagen der Offiziere stehen dort im Schutz der steinernen Umfriedung. Jener kleine Leutnant, den man damals, am ersten Marschtag, aus dem verlassenen Dorf mitgenommen, vervollständigt die Wagenburg der Kompanie — Hans Dietrich durchwacht die Erinnerung an die Worte, die er am Abend nach jenem harten und heißen ersten Tag aus einem erlebten Traum gebracht worden war. Wie sie da zusammengekommen hatten — alle Offiziere des ganzen Regiments, denn das Schloß war wie ein Lauffeuer umgegangen — auf einer der Wagen, die man so häufig traf in diesem Lande! Wie sie dann, wie man Feindesland unter den Füßen hatte! Und nicht



Frankfurter Offizier in einer der Anforderungen der letzten Kriegführung angemessenen Schutzform (S. 180).
Hans Dietrich, 1898.



weisen, das große Schloß und den weiten Park auf Sicherheit zu suchen, und jetzt läßt der Schlafsaal neben dem Jüngerbott eine Anspannungskraft aus. Aber Hans Dietrichs Lagerort ist noch zu Ende.

Es hat sich gewandt. Sein Blick ist hinübergeleitet, beständig gegen das matt schimmernde Heil der hohen, nackten Schloßmauer, fahrig und geballt, große Schatten sich abzeichnen: die flüchtigen Manöver und Proviantwagen und der Wagen der Offiziere stehen dort im Schutz der steinernen Umfriedung. Jener kleine Leutnant, den man damals, am ersten Marschtag, aus dem verlassenen Dorf mitgenommen, vervollständigt die Wagenburg der Kompanie — Hans Dietrich durchwacht die Erinnerung an die Worte, die er am Abend nach jenem harten und heißen ersten Tag aus einem erlebten Traum gebracht worden war. Wie sie da zusammengekommen hatten — alle Offiziere des ganzen Regiments, denn das Schloß war wie ein Lauffeuer umgegangen — auf einer der Wagen, die man so häufig traf in diesem Lande! Wie sie dann, wie man Feindesland unter den Füßen hatte! Und nicht

jeder Tag einem Jahr an Erlebnissen! Und doch war noch das nicht geschehen, dem alle entgegenbrachten: man hatte noch keine Verührung mit dem Feind gehabt. Nach hatte dieser ganze kühle Erlebniswandel bis zu einem gewissen Grade über einem zu schrofferen Wirklichkeiten gestiegenen Wanders gelassen als dem Krieg. Nur der Donner der Artillerie — nur dieses kalte, dumpf brüllende Grollen, das fast unablässig in den Lärmen lebte — das war die Musik der vollen, harten Kriegswirklichkeit.

Jetzt ist es Hans Dietrichs Ziel, den Unteroffizierposten zu revidieren, der beim Dorfaustritt auf dem nach links führenden Strang der Weggabelung aufgestellt ist, während auf dem anderen Straßensaß, gegen das nächste feindliche Fort vorgeschoben, die starke Feldwache Stellung genommen hat.

Hans Dietrich hat den Innenhof, den rückwärts das langgestreckte Herrenhaus und seitlich die niedrigen Wirtschaftsbauwerke flankieren, überquert und das hohe Tor der Schlossmauer erreicht, das — wie er bei dem Einrücken der Kompanie im letzten Lagerfeld gesehen — aus schwarz, geschwärzter Arbeit besteht. Ihm war aufgefallen, daß jeder der beiden Türflügel in der Mitte verschlungene Initialen trug, und nun er das Tor wieder durchschreitet mit dem Wissen, zu welcher grenzenloser Verlassenheit es jetzt die Worte ist, nun scheint der Gedanke an jene hochmütigen, prunkenden Initialen von byzantiner, melancholischer Ironie.

Alles Vergänglich ist nur ein Gedanke — dies Wort des Lebens, wie sehr, wie ganz ist es ein Wort des Krieges! Schicksale verwehen, wie im Herbstwind Blätter vom Baum, und wie kein, wie namenlos unwesentlich ist das Leid eines einzelnen Herzens, mag es noch so untragbar schmerzen! Der Krieg, der Gigant, der mit Blüthenzweigen spielt, kann so bald und so leicht ein heißes Herz töten — vielleicht schon in dieser Nacht!

Hans Dietrich redet sich auf. Fast halb ist er weiter, an dem Unteroffizierposten drängen vor dem Schloßtor vorbei, hindurch durch das in abendlicher Stummheit dunkel und tot daliegende Dorf und links die Weggabelung hinauf.

„Herr Leutnant! Im Fort Bewegung. Auch spielt der Scheinwerfer über die Stellung der Feldwache!“

Hans Dietrich liegt schon am Boden, das Ohr auf die Erde gepreßt. Hört er wirklich etwas?

Oder ist es der Last seines eigenen Blutes, der ihm im Ohr pulst?

Aber nein — ganz schwach, ganz dumpf tastet es in der Erde. Es wird stärker — jetzt ist es ganz deutlich. Es ist der Marschschritt ferner Kolonnen.

Hans Dietrich ist aufgesprungen. Knapp, halb laut kommt der Befehl.

Die Kadetten des Postens gleiten davon, im Dunkel hinein.

Und dann kommt es heran, rings ist das Dunkel durchschüttelt von gleitenden Schatten.

Straß, unbeweglich aber steht einer, das Glas am Auge, die ferne Straßengabelung unablässig im Blick, in gespannter Aufmerksamkeit.

Schon hört das angespannte Ohr den Schritt der sich nähernden Kolonnen.

Und da — da taucht im Dunkel an der fernsten Weggabelung die Spitze auch schon auf.

Knapp, gleichsam von den Lippen geschritten, ertönt das Kommando: „Schnellfeuer!“

Ein Höllenlärm bricht los, ein frisches Knattern, ein wildes Rauschen, ineinander prasseln des Durcheinander geill knallen der Kugeln. Und ein heulendes, tobendes Gedrüll von Menschenstimmen — Hunderte scheinen zu schreien, Tausende zu feuern.

„Reize Bande!“ Hans Dietrich hat die Hand mit dem Glas fassen lassen. Die, die nun die Nacht von neuem zurückgeschloßt hat in das Dunkel, aus dem sie kaum hervorgetaucht — sie mögen die jenen, vielleicht die hundertfache Zahl derer gewesen sein, die hier standen und feuerten! Wäre der Durchbruch erfolgt, das keine Kläuflein an der Straßengabelung wäre unfehlbar übertritten worden.

„Reize Bande!“



König Ferdinand von Bulgarien und Feldmarschall Radtschik.
— 1901. H. G. 1898, Berlin.

Als Hans Dietrich sich endlich ausstreckt in seinem Schlaffack auf dem Rasenplatz, dicht neben der Fenster-Flagge im Zinnenbeet, da streift unter den in schwerster Müdigkeit sich senkenden Lidern hervor noch ein letzter Blick hinauf zu der flimmernden Nacht der Sterne. Und ein letztes Denken durchzirt Hans Dietrichs Hirn. Dort oben hatte es gestanden: „Heute noch nicht!“

(Fortsetzung folgt.)

Zu unseren Bildern.

Das zurückeroberte Kronstadt in Siebenbürgen. — In einem breiten Tale, das, an drei Seiten von Bergen umschlossen, gegen Norden sich öffnet, liegt Kronstadt am Südrande des Burzenlandes. Mehrere Eisenbahnlinien kreuzen sich hier, von denen eine nach Süden schnurgerade über die nicht sehr weit entfernte rumänische Grenze führt, das Gebirge auf dem Predealpaß durchquerend. Das bewaldete, zerklüftete, von zahllosen tiefeingeschnittenen Tälern und Schluchten durchzogene Gebirgsland Siebenbürgens springt wie ein Keil gegen Rumänien vor, von dem es im Süden und Osten umfaßt wird. Einem feindlichen Überfall bietet diese Grenzbildung die denkbar günstigsten Bedingungen, und sie nutzten die Rumänen denn auch bei Beginn der Feindseligkeiten sofort zu einem umfassenden Angriff aus. An der 600 Kilometer langen Grenze standen nur schwache österreichisch-ungarische Grenzschutzabteilungen, für die allmähliches Zurückweichen in das Gebirge strategische Notwendigkeit wurde; denn dadurch verkürzten sie die eigene Verteidigungslinie, während für die Rumänen die rückwärtigen Verbindungen ständig länger, die Versorgung der vorrückenden Armee schwieriger wurde. Als die Mittelmächte dann genügend Verstärkungen herangeführt hatten, um nun ihrerseits die Offensive zu ergreifen, kam der Vormarsch der Rumänen rasch genug zum Stehen. Südlich von Hermannstadt wurden sie durch die Armee des Generals von Falkenhayn vernichtend geschlagen und über den Roten-Turm-Paß zurückgeworfen. Und die Erfolge der deutschen und österreichisch-ungarischen Truppen fanden alsbald in der Vertreibung der Rumänen aus beträchtlichen Teilen des von ihnen besetzten Gebietes in Siebenbürgen, vor allem in der Befreiung Kronstadts, sichtbaren Ausdruck.

Französischer Offizier in einer den Anforderungen der jetzigen Kriegsführung angemessenen Schutzuniform.

Im Kriege muß für alle Maßnahmen die Zweckmäßigkeit oberstes Gesetz sein. Und auch scheinbar unwichtige Dinge können je nachdem hemmend oder fördernd wirken. Eine Truppe zum Beispiel, die durch ihre Kleidung möglichst gut gegen Nässe geschützt ist, wird auf Marschen oder bei Gefechten in anhaltendem strömendem Regen mehr Widerstandskraft und Ausdauer besitzen, als wenn rasch eindringende Feuchtigkeit die Leute beeinträchtigt. Den Erfordernissen des Krieges, insbesondere des Stellungskrieges, wurde denn auch die Ausrüstung der Truppen durch allerlei Veränderungen und Neuerungen angepaßt, deren Notwendigkeit im Frieden unmöglich zu erkennen gewesen war. Die Schutzuniform des französischen Offiziers auf unserem Bilde (S. 178) ist ein bezeichnendes Beispiel für solche Anpassung. Er trägt den Stahlhelm, die Gasschutzmaske und zum Schutz gegen Nässe und Schmutz des Schützengrabens eine ärmellose Überjacke und unförmliche Gamaschen, die in einfachster Weise umgebunden sind. So erinnert sein Anblick mehr an einen Eskimo als an einen Offizier der in Fragen der Eleganz und gewählten Kleidung bisher tonangebenden Nation. Aber im Kriege kommt es eben nur auf die Zweckmäßigkeit an.

Um Tod und Leben. — In den ersten Zeiten der Flugtechnik forderte die Eroberung der Luft zahlreiche Opfer; Kämpfer waren sie, die für ein hohes Ziel ihr Leben ließen. Nur in praktischer Erprobung konnte sich die Verwendbarkeit der Flugzeuge erweisen, dieser völlig neuartigen Apparate, für deren Konstruktion es keinerlei Vorbild gab; nur praktische Erprobung konnte die Fehler und Mängel der Maschinen erkennen lassen, Fingerzeige für Verbesserungen geben. Und nur durch Übung konnten auch die Flieger in Handhabung und Führung der Apparate sich ausbilden. So mußte dies neue Können, wie jede fühne Neueroberung, Opfer fordern. In jene Anfangszeiten des Flugwesens führt unser Bild, wo gewissermaßen hinter jedem Flieger als unsichtbarer Mitfahrer der Tod saß, wo keiner ganz sicher sein konnte, daß sein Flug glücklich enden würde. Was aber die Tapferkeit jener ersten errang, das hat jetzt im Kriege seinen hohen Wert bewiesen.

Mannigfaltiges.

Das Neuberindenkmal in Laubegast. — Ein freundlicher Willen weit Dresden ist das herrlich an der Elbe gelegene Laubegast. Es liegt Dorfe Hostertwitz gegenüber, wo Karl Maria v. Weber oft weilte. Dampfschiffhalteplatz in Laubegast hat man eine prächtige Fernsicht Elbgelände mit dem in der Ferne auftauchenden Gebirge. Unmittelbar Landungsstelle befindet sich, von einer Linde überschattet, ein Denkmal aus schlichter Sandstein, der in einem Medaillonrelief die Umrisse eines Frauenkopfes zeigt. Darunter liest man die Worte: Karoline Neuber, Mutter des deutschen Schauspiels, geb. 9. März 1697, gest. 30. Novem.

Karoline Neuber ist die erste deutsche Schauspielerin gewesen, rein deutsche Bühnenkunst zu reifen. Aber trotz allen Ruhms sie vom Unglück verfolgt. Nur Entbehrungen brachte ihr das Leben, mußte hungern schlimmer als Bettelkind. Briefe, die sie in dieser Lage geschrieben, sind hierfür ein legbarer Beweis.

Unweit dieses Denkmals in Laubegast ist das Häuschen, in dem Karoline Neuber verstorben ist. Das Häuschen steht auf einer Stelle, wo sich heute der Gasthof „Amsteden“ befindet. Laubegast ist ein Dorf Leuben eingepfarrt. Die berühmte Künstlerin ihre Leiche hierher zu bringen, da sie nichts hatte, konnte sie nur ein Armenhaus erhalten. Aber der Ortsleiter war für die „Komödiantin“ nicht zu haben. Darum fuhr man den Sarg auf Karren zum Leubener Kirchhof, wurden hier die Kirchhofsleute herausgegeben. Den Sarg nach Laubegast zurückzubringen, man keine Lust. So wurde er von ein paar Männern über die Mauer gehoben und dicht an das Denkmal eingescharrt.

Jetzt befindet sich das Grab Karoline Neuber auf einem ihrer Künstlerin würdigen Plaze auf dem Kirchhof zu Leuben.

Schmetterlingsfälscher. — Die Scherindustrie unserer Zeit beschränkt sich nicht mehr darauf, Möbel, Bildnisse, andere Kunstgegenstände zum Schaden der Sammler zu fälschen, sie ist dazu übergegangen, der Natur im Werk zu pfuschen. Darüber besteht ein Prozeß, den einmal ein Entomologe gegen einen Schwindler anstrengte. Ihm gefälschte Schmetterlinge hatte. Die Flügel eines Falters mit einer dünnen Schicht Gummi bestrichen, und dieser Gummi wurde mit dem Staube von Blüten oder anderen Farbstoffen bemalt. Auf diese einfache Weise erzeugte er nicht nur bekannte, sondern auch ganz neue, den Gelehrten bisher unbekannt gebliebene Arten.

der in Frage kommende Entomologe einen roten Schmetterling mit schwarzen Punkten gekauft, der eine so seltene Art vertrat, daß der hohle Preis durchaus angemessen erschien.

Palindrom.

Vorwärts bin im deutschen Land
Ich bekannt als Name:
Wie wird so ein Sub genannt,
Doch gar manche Dame.
Rückwärts bin zum Leben ich
Dir ganz unentbehrlich:
Hüßst du einst entschweben mich,
Ach! dann ist's gefährlich.

Auflösung folgt in Nr. 46.

Auflösung von Nr. 44:

der Scherfragen: Weiß.

Alle Rechte vorbehalten.

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

Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Hüniger Kreisblatt.

1916.

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

Pflanzung, Schnitt und Überwinterung.

Schwarz. (Mit vier Abbildungen.)

Lage der Rosen sind dahin. Nicht nur, und die Winterstürme wehen. Es gilt darum, halb an das zu denken. Noch können aber auch, das Frühjahr nicht vorzieht, die Pflanzungen vorgenommen werden. Schnitt, der beim Pflanzen ähnlich stehenden Rosen, läßt sich vor dem Einlegen erledigen und erfordert dann im Frühjahr nur ein Nachschneiden. Es dürfte daher angebracht sein, im Anschluß an die früher an dieser Stelle gebrachten Mitteilungen über die Rose die wichtigsten Fingerzeige über das Pflanzen, Schneiden und Überwintern zu geben.

Es war damals richtig bemerkt, daß die Rose besonders einen fehmigen Sandboden liebt. Schwerer Boden läßt sich durch Sand und Kompost, leichter durch Lehm und verrotteten Dünger verbessern. Im Frühjahr, wo im allgemeinen die beste Pflanzzeit und der April empfehlenswertesten ist, ist es wichtig, die Rosen bei der Ankunft unten kräftig anzufeuchten und sofort mit Erde, Stamm und Säcken zu bedecken. Vor dem es angebracht, die Wurzeln unter dem Anschneiden in diesen Lehm zu tauchen. Auch in trocknen Herbsttagen. In der Pflanzgrube sind sie gut zu verteilen und in gute Lage zu bringen. Nach dem Gießen, bei gut feuchtem Wetter oder bei Regen unterbleibt, ist die Pflanzgrube mit Erde zu bedecken. Ein Rigolen auf 60 cm unter der Oberfläche der Pflanzungen durchaus anzuwenden. Es genügt es, recht weite und tiefe Rillen zu ziehen und hierbei für die nötige Feuchtigkeit zu sorgen. Auch Kalk, Thomasmehl können dann dem Boden beigemengt werden. Neugepflanzte

Hochstämme sind in ähnlicher Weise, wie bei der Überwinterung, samt der Krone mit Erde zu bedecken. Nur bei feuchtem Wetter kann hiervon Abstand genommen werden. Buschrosen werden so tief gepflanzt, daß die Veredelung einige Zentimeter unter die Erdoberfläche kommt. Hochstämme pflanzt man nicht tiefer, als sie in der Rosenschule gestanden haben. Die Pflanzscheibe kann mit Rinderdung bedeckt werden. Dieser wird auch als beste Rosendüngung bei älteren Pflanzen gegeben und untergespätet.

Beim Schnitt ist zwischen schwach- und starkwüchsigen Sorten zu unterscheiden. Bei schwachwüchsigen Sorten werden die stärkeren Triebe auf drei bis fünf Augen, bei starkwüchsigen Sorten auf einige Augen mehr geschnitten. Die schwachen Nebenzweige werden ganz kurz geschnitten. Die Kletterrosen werden nur ausgelichtet und an den Zweigspitzen eingestutzt. Die näheren Einzelheiten erhellen aus den Abbildungen, wo in Abbildung 1 der Schnitt eines Rosenbusches beim Pflanzen und in Abbildung 2 der richtige Schnitt eines Hochstammes dargestellt ist.

Die beiden andern Abbildungen erklären die Überwinterung. Abbildung 3 die des Hochstammes, Abbildung 4 die der Buschrose.

Wenn die ersten anhaltenden Fröste drohen, muß man die Stämme entblättern und niederlegen.

Das soll nicht zu früh geschehen. Einige Grad Kälte haben den Rosen noch nichts an. Um ein leichteres Umlegen des Stammes zu ermöglichen, wird am Stamm ein Spatenstück Erde aufgehoben. Nun kann man die Krone auf die Erde

legen und mit Sand oder Erde bedecken, oder man stellt für sie eine Vertiefung her, dem Boden Tannenreisig oder Holzwolle aus und steckt auch solches Material zwischen die Zweige. Hiernach wird das Ganze mit Erde behäufelt. Um den Regen von der Grube abzuhalten, wird der Erdhügel mit zwei dachartig zusammengelegten Brettern bedeckt. Dies ist besonders bei empfindlicheren Sorten zu empfehlen. Auch läßt sich die Grube, ohne sie mit Erde zu füllen, lediglich mit gut schließenden Brettern decken. Erst auf diese kommen dann je nach dem Fortschreiten der Kälte Erde, Laub oder Waldstreu. Die härteren Sorten halten sich am besten ganz in Erde eingedeckt. Buschrosen werden am besten bis zur halben Höhe mit Erde behäufelt. Diese Eindeckverfahren lassen sich je nach Sorte und vorhandenem Material abändern. Die Hauptsache bleibt, daß man die Feuchtigkeit möglichst abhält, im Herbst nicht zu früh eindeckt und im Frühjahr nicht zu spät losmacht, doch für den Notfall noch Hülmmaterial bereit hält. Die Schutzdecke ist am besten allmählich zu beseitigen.



Abbildung 2. Wichtigster Beschnitt eines Rosenhochstammes. Die Striche in der Krone bezeichnen den vorzunehmenden Schnitt. Der Pfeil und Strich zeigen die Stelle, an welcher ein Schnitt eingelegt werden muß.

Kleinere Mitteilungen.

Ein gutes Futtermittel für Pferde ist die Pferdebohne. Diese besitzt einen hohen Nährwert, da ihr Eiweißgehalt beinahe dreimal so groß als der des Getreides ist. Die Pferdebohne steht in ihrer Zusammensetzung weit über dem Hafer, weshalb sie auf die Entwicklung des Knochengewebes und des Muskelsystems junger Pferde des schweren Schlages ganz außerordentlich einwirkt. Gefüttert wird die Pferdebohne in geschrotetem und gemahlenem Zustande. Selbst das Stroh dieser Frucht besitzt einen nicht zu verachtenden Futterwert, da es noch dreimal so viel Eiweiß enthält als Haferstroh. Die Pferdebohnen



Abbildung 3. Wichtig für den Winter eingelegte Hochstammige Rose. 1. Am Stamm wird ein Spatenstück Erde herausgenommen. 2. Erdbede über der ganzen Rose. 3. Grube, in welche der untere Teil der Krone zu liegen kommt. 4. Unterlage unter der Krone aus Holzwolle oder Tannenreisig. 5. Dachartige Bretter zum Abhalten der Feuchtigkeit von der Grube.

befähigen die Tiere zu besonders andauernder Kraftanstrengung und lassen Ermüdung und Hunger nicht so leicht aufkommen. Bei den schweren Pferden kann der größte Teil des Körnerfutters durch Bohnen ersetzt werden, jedoch ist es ratsam, nur allmählich zu dieser Fütterung überzugehen und höchstens ein Drittel bis zur Hälfte der Tagesration von den Bohnen zu verabreichen. Für edle Pferde sind die Bohnen weniger geeignet, und daher ist diesen nur ein Fünftel der Tagesration neben Hafer zu verabreichen. In dieser Menge gilt sie vielfach in Rennställen als Mittel, um straffes Muskelfleisch hervorzurufen.

Magendilataionen bei Kälbern und Jung- rindern, wenn sie wiederholt in Zwischenräumen von zwei oder drei Tagen auftreten, sind nicht selten ein Anzeichen einer tuberkulösen Veränderung der Lungenlymphdrüsen, die bei ihrer Vergrößerung einen Druck auf den Schlund ausüben, so daß das Aufstoßen der im Magen angesammelten Gase eine Hinderung erfährt. Die Feststellung dieser Ursache kann in den meisten Fällen nur vom Tierarzt gemacht werden. Ist wirklich Anflug von Tuberkulose als Grund der Blähungen ermittelt, so ist es am besten, das Tier zu schlachten. Es ist aber auch möglich, daß sich das Tier infolge eines Magen- erkrankung zugezogen hat, die zur Bildung von Gasen im Pansen führt. In diesem Falle ist nur eine längere Zeit hindurch eine strenge Diät mit mehrmaligem kräftigem Frottieren der Bauchwandungen das beste Mittel, Heilung zu erzielen. Auch mit dem Futter aufgenommene Fremdkörper, wie: Drahtstücke, Eisenstücke u. dgl., veranlassen mitunter Magenblähungen. Jedenfalls ist es zweckmäßig, wenn der Grund des Übels nicht einwandfrei erkannt wird, einen Tierarzt zu Rate zu ziehen.

Das Steifwerden der Schweine. Das Steifwerden der Schweine ist die Folge eines Knochenleidens, welches aus Mangel an phosphorsaurem Kalk in den Knochen entsteht. Ist das Futter, obwohl an sich gesund, zu arm an phosphorsaurem Kalk, so beseitigt man diesen Mangel dadurch, daß man Roggenkleie als Kraftfutter in stärkeren Gaben gibt oder dem Futter phosphorsauren Kalk beimischt. Bekommen dennoch die Schweine die Mähme, so ist dies nach allen Erfahrungen eine Folge von ungeeigneter Futtermischung, wodurch die Verdauungsorgane erkranken. Namentlich kommt dieser Fall häufig bei Ferkeln und jungen Schweinen vor. Bei Tieren in diesem Alter hat man deshalb die größte Sorgfalt auf die Zusammensetzung des Futters zu richten.

Am dem Durchfall der Ferkel vorzubeugen, empfiehlt es sich, die Mutterschweine und Ferkel möglichst reinlich zu halten und nie einen schroffen Abergang von einer Futtermischung zur anderen vorzunehmen. Wo die Krankheit bereits ausgebrochen ist, sind die Stallabteilungen und Tröge mit Kalkwasser oder Karbolsäurelösung zu desinfizieren, und in das Futter muß man öfter Kalkwasser oder Krebepulver tun. Das Futter der Tiere darf nicht zu nahrhaft sein, soll nicht in zu großen Mengen gereicht werden und muß in seiner Zusammenfügung möglichst gleich bleiben. Getränke aus Mehl oder Kleie mit Kartoffeln, sowie dicke Milch sind dem Zustande angemessene Nahrungsmittel, welche man, um keine Verdauungsstörungen zu veranlassen, in kleinen Portionen überreicht. Ist die Mutter tauschig geworden, so sind die Ferkel ungesäumt von ihr wegzunehmen und mit verdünnter Kuhmilch und Kleie zu füttern, bis sie kräftig genug geworden sind, um das gewöhnliche Futter aufzunehmen.

Irige Anschauungen über die Saanenziege. Die vielfach verbreitete Meinung, daß die Saanen-

ziege zu viel Ansprüche an Haltung und Pflege stelle und wenig winterfest sei, ist im allgemeinen nicht richtig. Wo man dem Tiere kein dumpfes Loch ohne Luft und Licht als Stall überweist, sie richtig füttert und pflegt, da enttäuscht sie nie. Die Saanenziege zeigt den Idealtyp einer guten, leistungsfähigen Hausziege. An ihrem Körperbau ist besonders zu schätzen der mittellange Kopf, der verhältnismäßig lange und schwache Hals, die gut entwickelte Brust, der typische Karpfenrücken und die abfallende Kuppe. Die rassereine Saanenziege zeigt ein gutes Gangwerk und eine erstaunliche Euterentwidelung, die oft den Vergleich mit einem Jungfuhrenter aushalten kann. Ein Vorzug ist auch die Hornlosigkeit und die reinweiße Färbung des Haarleides. Dieses macht sie aber auch nur geeignet für Wirtschaften, in denen man den Tieren einen trockenen, geräumigen Stall und gute Pflege zuteil werden läßt. Die Ansicht, daß die Milch dieser Ziege um so wohlnehmender sei, je reiner ausgebildet sich die weiße Färbung des Haarleides zeigt, hat sich bisher in der Praxis nicht als unbegründet erwiesen.

Die Hühnerställe sollen im Winter nicht zu warm sein. Viele Geflügelzüchter glauben, ihren Hühnern dadurch eine Wohltat zu erweisen, daß sie ihnen einen warmen Stall einrichten, namentlich, indem sie einen Teil des Großviehstalles durch eine Bretterwand oder durch Drahtgesecht als Hühnerstall abtrennen oder gar die Hühner unmittelbar in einem Winkel desselben unterbringen. Die Wärme soll nach ihrer Meinung die Hühner zum frühzeitigen und fleißigen Legen im Winter treiben. Allein sie schaden dadurch mehr, als sie nützen; denn wenn die Hühner nachts im warmen Stalle zugebracht haben und bei kaltem Wetter am Tage ins Freie kommen, so sind sie leicht der Gefahr der Erkältung ausgesetzt, und deswegen wird der Zweck dieser Maßregel, viele Winterer zu erhalten, meist nicht erreicht. Die Gefahr der Erkältung ist um so größer, weil die Luft im Viehstalle meist feucht ist und die Feuchtigkeit sich auf dem Gefieder der Hühner niederschlägt; auch schadet die im Viehstalle durch den Dünger und die Ausdünstungen des Viehes entstehende schlechte Luft dem Gesüß. Weit besser ist daher ein weniger warmer Hühnerstall, natürlich nicht so kalt, daß die Temperatur wesentlich unter Null sinken kann. Er darf deshalb nicht zu groß und zu hoch sein, sondern nur einen solchen Umfang haben, daß die Hühner dicht nebeneinander sitzend ihn ausfüllen; dann erwärmen sie sich gegenseitig zur Genüge, werden abgehärtet und die Ränne und Rehlappen erkranken nicht leicht, wie es bei warmen Nachtställen vielfach der Fall ist. Sollten sie wirklich im Winter einige Eier weniger legen als in wärmeren Ställen, so holen sie dies reichlich nach, wenn es aufs Frühjahr geht. Dennoch kann man die Wärme des Großviehstalles für die Hühner ausnützen, indem man den Hühnerstall an den Großviehstall anbaut oder noch besser zwischen zwei Großviehställen einbaut, aber mit Wänden, welche weder die volle Wärme noch die schlechte Luft durchlassen. Noch viel schädlicher ist es natürlich, den Hühnerstall im Winter zu heizen.

Die Färbung des Pollers bei den Eiern unseres Hausgeflügels ist ein röthliches Gelb, und zwar bald dunkler, bald heller. Die sattere oder blässere Tönung ist von mancherlei Umständen abhängig, so von der Art und Rasse der Tiere, wie z. B. Enten- und besonders Gansseier meist dunkleren Dotter haben als die Eier des anderen Federviehes, und unter den Hühnerseieren besonders diejenigen der Minorke durch dunklen Dotter sich auszeichnen. Von großem Einfluß auf die Dotterfarbe ist ferner das Futter; zartes Grün bewirkt eine dunklere Färbung, ebenso die Aufnahme von viel Insekten, Gewürm und anderen, namentlich lebenden Tieren, während bei ausschließlicher Fütterung mit Körnern der Dotter meist blässer ist, wohnungen Mais wiederum eine sattere Dotterfarbe erzeugt, nur nicht der weiße Mais (Pferdebahnmais). Eigelb bewirken eine schmutziggelbe Färbung, die wenig einladend aussieht und vielfach sogar die Meinung hervorruft, die Eier seien verdorben; es rührt dies von der in den Eigelb enthaltenen Gerbsäure her, die mit dem Eisen im Ei sich verbindet. In der Regel sind Eier mit gelblichem oder röthlichem Dotter auch feiner im Geschmack als blässere; schon aus diesem Grunde wie auch aus vielen anderen sollte man daher

stets soviel als möglich Grünes füttern, die Hühner dieses nicht zur Genüge suchen können.

Saurenschokolade. Ein abgehangenes wird in möglichst gleichmäßige Stücke geschlagen und in einer Schmorpfanne mit Zwiebeln, Mohrrüben und einem Krümelgut angebraten, gesalzen, mit Mehl $\frac{1}{2}$ Liter saurem Rahm, Fleischbrühe aufgefüllt und weichgekocht. Dann die Fleischstücke aus der Tunke, kochen richtiger Dose ein, füllt den Saft ein, sowie ein wenig feinen weißen Pfeffer vollendet die Tunke mit einigen Tropfen Würze und gießt sie über die Fleischstücke. Das Schokolade gibt man noch einige geschnittene Champignons oder Petersilie garniert die Schüssel mit goldgelbem Weißbrotschnitten.

Seringkoteletten. Vier Heringe werden in einem sauberen, sauren inneren, nicht gut schmeckende schwarze auch die Köpfe, wäscht die Fische und legt sie für einige Minuten in Wasser. Man einige Körner übermanganzugabe zugesetzt hat, so daß es schwach röthlich gelb. Dann kocht man die Heringe in Salzwasser zwei Vorberblättern gar, löst alles in Wasser treibt es durch die Fleischmaschine und es mit zwei in Fischlochwasser eingeweichte ausgebrühten Kirschkernmehl, zwei Pfeffer und etwas Zwiebel. Nun mit handgroße Koteletten, wendet sie in Dackst sie in Fett frotz. Dadurch, daß man die Köpfe von den Heringen die Köpfe die Fische in mit übermanganzugabe gesetztes Wasser legt, verliert sich der Geschmack gänzlich und man kann den einfachsten und billigsten Seefisch abgeben auch feinere Fischgerichte bereiten.

Gefüllte Kohlräbe. Eine Kohlräbe ausgeleert und im ganzen in Salzbrühe gekocht. Dann legt man sie auf ein Kissen, schneidet oben einen Deckel ab, bis über die Hälfte aus. Diese Füllung man mit einem Gemisch, bestehend aus gehacktem Fleisch, geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, einem ganzen Ei und etwas Brühe. Den Deckel legt man darauf, nicht zu großen Topf gibt man Fett und Brühe, läßt beides aufkochen, legt die Kohlräbe hinein und läßt sie darin, fest zugedeckt, dampfen, bis sie gar ist. Die Füllung etwas Mehl sämig, mit einem Bräunung und nach Belieben etwas säuerlich gemacht.

Sauerkraut. Ein Gemisch, das man Menge zur Verfürgung steht, ist der Stets wird er zuerst mit kochendem Wasser gedreht; auf einfachste Weise kocht man mit einer Zwiebel und ein wenig Fett ganz weich und kurz eingekocht ist, mit ein bis zwei feingeriebenen Kartoffeln kochen. Der Kohl erhält hierdurch eine Bindung und ein gutes Aussehen; bereitung ist die Kartoffelzugabe sehr wohlnehmend ist Sauerkraut gekocht. Man schält für $\frac{1}{2}$ kg Sauerkraut bis drei saure Äpfel, schneidet sie in Stücke und läßt sie im Kohl garen. Nach dem Garwerden wird er mit ein Eßlöffel Zucker gesüßt. Etwas Fett, Schmalz, erhöht den Wohlgeschmack, absolut notwendig. — Eine andere des Sauerkrauts ist Sauerkraut mit Auf $\frac{1}{2}$ kg Kohl rechnet man zwei Tomaten und eine große Zwiebel. In Scheiben geschnitten und in Fett geschmort, sie muß jedoch hell bleiben, schneidet man die Tomaten ganz fein, sie zu der Zwiebel, läßt auf kochen eine halbe Stunde langsam kochen, dann durch ein feines Siebpressen schon fast weichgekochten Kohl. Eine verbesserte den Geschmack des Sauerkrauts farbten Gerichte. In Ermangelung hohen Preise von frischen Tomaten auch Bäckstomaten oder Tomatenkorn Weinsauerkraut. An den sauren Kohl, an dem jedoch keine Zwiebeln drückt man den Saft von zwei bis drei und fügt ein Weinglas Apfelsaft und Briefe Zucker hinzu. In dieser Sauerkraut sehr oft als Sauerkraut

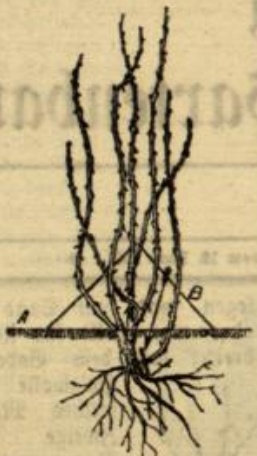


Abbildung 4. Winterdeckung einer Kuh. Der Strich — bezeichnet die Zwerchfellfläche. Der Strich A bezeichnet das Zwerchfell. Der Strich B bezeichnet einen zu entfernenden wilden Teil mit markierter Schnittstelle.

Man hütet sich, ihn ansehen zu lassen, sofort seine helle Farbe verliert. — **Krautsalat.** Den gewaschenen Sauer- überbrüht man dreimal mit kochendem Essig, abgibt und immer wieder erhit. Dann man feingehackte Zwiebel, einen geriebenen Apfel, Pfeffer, etwas Salz und ein wenig Wein, läßt ihn erkalten und rührt ihn noch durch, ehe man ihn zu Tisch gibt.

Blumenkohlsalat. Zu diesem schmackhaften wählt man einen möglichst schönen Blumen- den man in kleine Teile zerlegt. Der Strunk sorgfältig geschält, in dicke Scheiben geschnitten daraufhin wird alles in Salzwasser nicht zu gekocht. Inzwischen hat man ein wenig zu Schaum zerührt und fügt allmählich Salz, Pfeffer, drei Eßl. Öl, zwei Eßl. und zwei Eßl. dicke Milch dazu. Das eine sehr schmackhafte Mayonnaise, die, falls scharf ist oder falls zu wenig geworden ist, mit Wasser, in welchem der Blumenkohl ver- dünnt wird. Wer besonders scharfe mag, der kann den Geschmack durch Zugabe von geriebener Zwiebel und einem Eßl. voll mit Essig angerührtem Senf noch gestalten. Ist diese Soße längere Zeit aufbewahrt, so taucht man einige besonders kleine Köpfe des Blumenkohls hinein und läßt sie abtropfen. Die anderen werden mit der Mayonnaise vermischt, recht vorsichtig umgerührt, es nicht zerbröckeln, und die Schüssel wird mit den eingetauchten Köpfen geschmackvoll gefüllt. Dieser Blumenkohlsalat empfiehlt sich besonders da, wo man wenig Blumenkohl hat, eine Mayonnaise verlängert das Gericht um ein beträchtliches.

Apfelkraut. Man läßt die dazu be- reiten Apfel sechs bis acht Wochen auf einem Boden ausgebreitet liegen, damit sie mürbe werden. Angesauerte Apfel werden ausgelesen, nur die ganz schwarz gefaulenen beiseite gelassen. Die Apfel werden nach der „Landwirtschaftlichen Wochenschrift“ von M. Heintze gegebenen Vorgang in größeren Mengen in einem mit Fett versehenen Kessel gekocht. Auf je zwölf Sekto- man sechs bis zehn Liter Wasser zu, kocht sie ganz zu Brei, vermischt sie dann mit einem Strohstängel, bringt sie in den Pres- spreß den Saft möglichst rein aus. Der Saft kann im Kessel unter stetem Rühren bis um zu wissen, ob der Saft genügend ein- ist, schöpft man kleine Proben aus, läßt sie erkalten und steckt einen Eßl. hinein. Dieser darin aufrecht stehen, dann ist das fertig. Sollte das Kraut vielleicht im nächsten Jahre, so muß es wieder aufgekocht werden. Man alle Apfelsorten zu Kraut verwenden. Ein Erfolg erzielt man aber mit den süßen Die sauren Sorten brennen leicht an, aber gezwungen, vorherrschend saure verwenden, dann muß immer die erste Lage aus süßen Apfel bestehen, und man muß sauren Apfel etwas mehr Wasser beim hinzugeben. Von dreizehn Sektoliter enthält man vierzig bis fünfzig Kilogramm Saft, der mehrere Jahre hält und ein gutes Mittel der Butter ist. Man verwahrt das Kraut in kleinen dichten Fässern oder in Eimer. Die Fässer läßt man zuspunden, die werden mit doppeltem Papier überbunden. **Eingeweide der Fische** werden von unseren Fischen als wertlos verworfen. Ganz zu denn sie bergen an ihren Außen- das für die Küche so wertvolle Darm- fetter der Fisch ist, um so reichlicher Darmfett haben. Beim Fand ist das Fett, bei den karpfenartigen Fischen es ins Gelbliche. Seefische kommen man an den Markt. Dorsche werden unausgeweidet gehandelt. Mit dem Darm man sofort den Fisch zu braten oder Wärmbläsefett. Ist der Fisch so reich sein eigenes Fett zur Zuberei- Österreich-Ungarn laufen die weniger Leute die Eingeweide der Fische von Fischen, welche sich mit der Fischschä- fische, namentlich Karpfen, befassen. wird sauber von den Därmen gelöst und geschmolzen, nicht gebraten. Die Därme gereinigt und durch den Fleischwolf das ganze wird wie Ragout an ge- schmeckt delikates. Das Fett ist zu

diesem Gericht mehr als ausreichend. — Kartoffel in Fischfett gebraten, vermischt mit den zer- kleinerten Fischdarmen, ist ein vorzügliches Essen. Man wolle beim nächsten Fischessen nicht un- versucht lassen, das Fischfett zu prüfen. H. H.

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 zwei, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken be- gefügt sind. Natur findet dann aber auch jede Frage direkte Verleumdung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grund- sätzlich nicht beachtet.)

Infolge gesetzlicher Erhöhung der Portogebühren be- trägt der Portianteil, der vom 1. August 1916 an für jede Fragebeantwortung einzufenden ist, 30 Pf.

Frage Nr. 333. Ich glaube gelesen zu haben, daß nicht nur Dachssetz, sondern auch Dachsfleisch in manchen Gegenden gegessen werden. Können Sie mir Auskunft darüber geben? H. in R.

Antwort: Über die Zubereitung des Dachs- fernes für die Küche ist ausführlich in Nr. 41 Bd. 86 der „Deutschen Jäger-Zeitung“ berichtet. Dort wird das Fett als nur zu Lederjermiere tauglich hingestellt, woraus zu schließen, daß es keinen angenehmen Geschmack hat. Möglich wäre, daß durch Gewürz, Zwiebeln, Apfel oder dergleichen der Geschmack sich verbessern ließe; das läme auf einen Versuch an. Es läßt sich manches ganz gut essen, was man früher für ungenießbar hielt. S.

Frage Nr. 334. Wie kann man unreife, grüne Tomaten verwerten? P. W. in R.

Antwort: Mit den Tomaten muß man in diesem Jahre etwas Geduld haben. Der Nach- sommer hat sich in letzter Zeit nochmals recht freundlich gestaltet und wir haben es schon mehr- fach erlebt, daß die Oktobersonne den Wein noch zur Reife brachte und auch die Tomaten färbte. Wenn die Tomaten einigermaßen ausgewachsen sind, dann reifen dieselben auch nach, wenn sie in einem warmen Raum (in der Regel auf ein Brett über dem Küchenherd) auseinander gelegt werden. Sonst ist mit grünen Tomaten wenig anzufangen. Man kann sie einsäuern wie die Salzbohnen, und auch einlegen wie Essiggurken, auch sauerlich wie die halbreifen Zwetschen. Sie werden als solche zur Beilage zum Rindfleisch gegeben, in der jetzigen fleischarmen Zeit geben sie aber auch eine gute Zuspitze zu Quellsartoffeln. Schlegel.

Frage Nr. 335. 1. Meine Puten und Hühner legen so oft Eier mit weicher Schale; wie kann man da am besten abhelfen? Gibt es noch ein anderes Mittel als Kalk, welchen sie sich selbst genügend suchen könnten, oder in welcher Menge und auf welche Weise muß man ihn füttern? — 2. Wie kann man Holunderbeersfede von ungestrichenem Holz (Tisch, Fußboden) am besten entfernen? Freiraum von P. in L.

Antwort: Ein anderes Mittel als hinreichend Kalk gibt es nicht, um das Legen schalenloser oder weichschaliger Eier zu verhüten. Am besten ist es, wenn man gelochten Kalk in einem Kästchen im Schlarraume oder im Nachtstalle der Hühner auf- stellt, auch davon etwas unter das Futter der Hühner mengt, etwa 3 g täglich auf den Kopf. Statt des ungelochten Kalkes kann man ihnen auch Mörtel oder alten Bauskutt vom Abbruch eines Gebäudes hinstellen. Sollte dadurch dem Abel nicht völlig abgeholfen sein, falls nicht etwa eine Erkrankung der Legeorgane vorliegt, so ist es am besten, Mischfalle von gebrannten Muscheln (sogenannter Geflügelkalk, zu beziehen von Conne- mann in Leer) zu nehmen. — 2. Holunderbeersfede sind aus dem Holz dadurch zu entfernen, daß man etwas Kleesalz darauf streut, es leicht anfeuchtet und vier bis fünf Stunden darauf liegen läßt. Sind die Flecke tief eingedrungen, so muß man dieses Verfahren wiederholen. Übrigens ist Kleesalz ein starkes Gift. Dr. W.

Frage Nr. 336. Möchte gern meinem Mus Saft von Futterrüben begeben. Kann man den Saft nur aus Futterrüben, ohne Zugabe von Zuckerrüben, herstellen? Wieviel Wasser gehört zu 1 Zentner Futterrüben? Wie lange kochte ich ein? Muß der Saft erst fertig gekocht werden, ehe ich ihn zum Mus gebe? Frau A. K. in Fr.

Antwort: Zur Saftgewinnung hat zwar die Zuckerrübe den Vorzug, aber wenn diese nicht vor- handen, läßt sich auch die gewöhnliche, überall angebaute Futterrübe oder Runkeln, in Süd- deutschland vielfach Dickwurz genannt, verwenden.

Die Rüben werden gewaschen, nicht geschält und in etwa hühnereigroße Stücke geschnitten. Zu einem Zentner geschnittener Rüben sind etwa 10 Liter Wasser nötig. Je weniger Wasser, um so besser, denn dieses muß durch langes Kochen wieder verdunstet werden. Die Rübenschnitte werden so lange gekocht, bis sie gar sind und sich leicht zer- brücken lassen. Wenig abgekühlt, besser noch ganz heiß, werden die gekochten Rüben in einen Sad gefüllt oder in ein leinenes Tuch eingeschlagen und der Saft mit leichtem Druck abgepreßt. Der Saft kann sofort mit dem vorhandenen Obst, Zwetschen, Birnen, Apfel, Kürbisse, Brom- beeren, Holunderbeeren, Ebereschen zu Mus ein- gedickt werden. Ein vorheriges besonderes Ein- dicken ist nicht nötig. Der ohne Obst oder sonstige Zugaben eingedickte Saft läßt sich ebenfalls als Zubrot verwenden, an den etwas rübenartigen Geschmack gewöhnt man sich bald. H. Schlegel.

Frage Nr. 337. Eine junge Sau, sechs Monate alt, raucht schon und frist schlecht. Was ist zu machen? F. Gr. in R.

Antwort: Wenn irgend möglich, sollte das Tier tagsüber Weidegang haben. Jedenfalls muß es hauptsächlich mit Grünfütter ernährt werden. Mit jedem Futter geben Sie einen Eßlöffel voll künstliches Karlsbader Salz. Dr. H.

Frage Nr. 338. Bei einer eineinhalb Jahre alten Färs ist der Nabel etwa 5 cm herausgetreten. Was ist dagegen zu tun? Kann ich das Tier mit dem Fehler beden lassen? A. M. in G.

Antwort: Sie können die Färs unbeachtet beden lassen. Der Nabelbruch verschwindet meist, wenn der Bruch zurückgebracht und dann kreuz- weise Leukoplastpflaster aufgelegt wird. Wenn die Pflasterbehandlung nach Ablauf von sechs Wochen keinen Erfolg gehabt haben sollte, so können Sie den Bruchfall vorsichtig mit Jodtinktur betupfen und dies nach acht Tagen wiederholen. Dr. H.

Frage Nr. 339. Meine zwei- und dreijährigen Legehühner legen bis zum Juni ganz fleißig, haben aber seitdem aufgehört. Sie erhielten morgens Weichfutter, aus Kartoffeln, Küchenabfällen, Knochenmehl und Garnelen bestehend, nachmittags Grünfütter, wie: Brennnesseln, Salat usw., abends Körner. Bei dem Ausbleiben der Vegetativität habe ich in den letzten Tagen auch morgens Körner gegeben, etwa 40 g auf den Kopf, mittags 100 bis 150 g warmes Weichfutter, dazwischen hin und wieder Würmer und Schneden, die Körner so, daß die Hühner suchen und arbeiten müssen. Seit etwa acht Wochen haben sie gemaust und sind an- scheinend damit fertig. Tagsüber sitzen sie meist mit vollgefreßenen Kröpfen faul umher. Ist das Nichtlegen vielleicht auf zu reichliche Fütterung zurückzuführen? J. C. in R. a. H.

Antwort: Allerdings ist zu reichliche Fütterung ohne Zweifel die Ursache des Nichtlegens. Ein Huhn von etwa 2 kg Lebendgewicht bedarf im Durchschnitt zu guter Ernährung und fleißigem Legen täglich 80 bis 100 g Trockensubstanz. Nun enthalten die Körner auf 100 Teile zwischen 80 und 90, das Grünfütter 10 bis 20 Teile Trockensubstanz; der Trockengehalt der gekochten Kartoffeln und Haushaltsabfälle ist verschieden, gemischt mit Knochenmehl (besser Schrot von frischen Knochen) und Garnelen können Sie, wenn Sie das Futter nicht zu naß, sondern kräftig aumengen, zwischen 40 und 60 Teile Trockensubstanz rechnen. Das Gesamtgewicht des täglichen Futters muß alles in allem zwischen 200 und 240 g betragen. Sie er- reichen dies, wenn Sie neben 40 g Körnern 80 bis 100 g Weichfutter und 100 bis 140 g Grünfütter geben, also so viel Grünfütter wie Körner und Weichfutter zusammengekommen oder sogar noch etwas mehr Grünfütter. Von diesem können Sie nicht leicht zu viel geben; was die Hühner davon verzehren, lassen Sie ihnen zukommen; das ist die beste Regel für die Fütterung. Gingen Sie an Weichfutter entschieden zu viel. Daß die Hühner überfüttert werden, können Sie daran wahrnehmen, daß sie träge umherhocken; sie müssen sich Bewegung machen, namentlich in beschränktem Raume. Daher ist es richtig, wie Sie es tun, die Körner in die Streu einzuhacken, daß sie scharren müssen. Am besten geben Sie in der Frühe 15 bis 20 g Körner, gegen Mittag Weichfutter und gegen Abend wieder 20 bis 25 g Körner, Grünes aber den ganzen Tag zu beliebiger Aufnahme. Der Fehler, die Hühner zu reichlich zu füttern, wird im Frieden von einer sehr großen Zahl von Geflügelzüchtern gemacht; bei der Futterknappheit in der Kriegszeit glaubten wir nicht, daß es vorkäme. Dr. W.

