

Wälder Sonntag Blatt

Wöchentliche Beilage zum
Ufenger Kreisblatt

Nr. 51

1916

Sterben als ein tapfrer Held.

Eine Kriegsnovelle von F. E. Dberg.

(Fortsetzung und Schluß.)

err v. Hasselt — da ist ein Mißverständnis — ich weiß nicht —
In Meises Worten zitterte das Ahnen, das sie plötzlich über-
kommen hatte. „Sprechen Sie mit Eva Marie selbst, das ist
einzige! Sie ist hier. Wir machen Besorgungen. In der
belschen Konditorei ist es ganz still um diese Stunde —
schicke Ihnen Eva

anz atemlos hatte
gesprochen.

ans Dietrich hatte
eine Autodroschke
gewinkt. „Kommen
Fräulein Meise!“
war eine Stimme,
Meise sie noch nie
hatte. Tonlos
und doch voller

erade als das Bü-
chlein seinen Kopf
den Speisenaufzug
streckte, um die
llung des einzigen
hinabzurufen, tat
die Eingangstür der
torei auf, und eine
in tiefe Trauer
bete Dame trat ein.
so schnell es mit fei-
verlegten Bein mög-
war, sprang Hans
ch auf.

ie standen sich ge-
er. Zwei Augen-
fanden sich in einem
der jedes Wort
lässig machte.

in Laut, wie ein
en und wie ein
n, war aus Eva
es Mund erklingen.
ann fühlte sie Hans
s Lippen heiß auf
ren.

es Hans Dietrich
weg zum Hünen-
einschlug, sah Eva
ihn besorgt an.
wird zuviel, Lieb-

schüttelte den Kopf.
echt herrlich! Nur
du mich ein wenig

sah das Lächeln

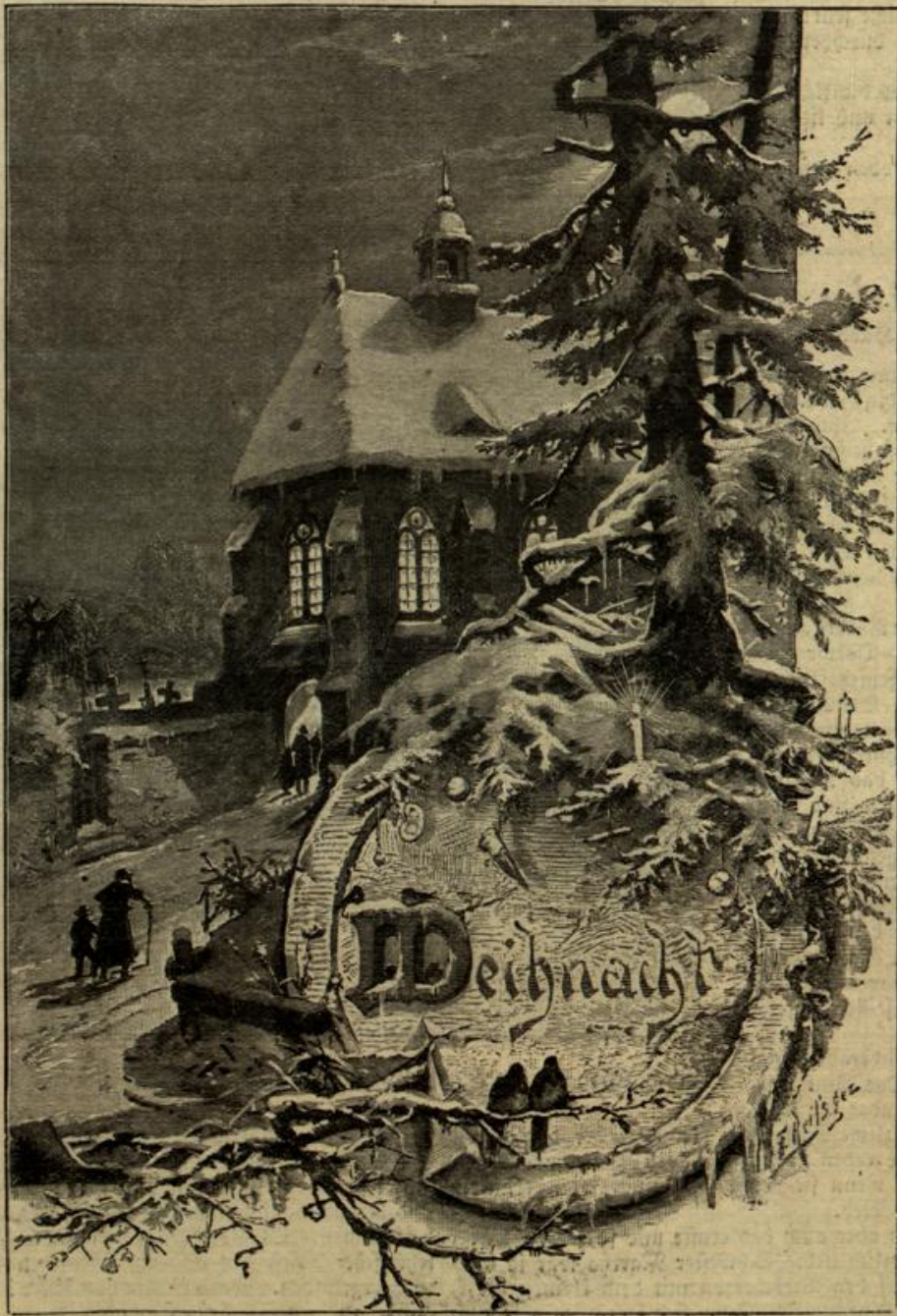
in seinen Augen und schmiegte ihre Schulter willig unter seinen ge-
sunden Arm.

Langsam gingen sie durch die Wege, in denen das Laub unter
ihren Schritten aufschelte. Der Wind bog die Baumkronen. Das
fahle Licht des trüben Herbsttages lag matt und farblos auf den
Dingen. Doch die beiden Menschen, die eng verschlungen den
herbstdurchstürzten Park durchwanderten, sahen nur Licht und
Strahlen: „Heimat — Heimat!“ jubelte es in ihnen. Es schien
ihnen fast zuviel des Glücks, daß ihnen die geliebte Heimat er-
halten bleiben würde.

Schon in den nächsten
Wochen, wenn Hans
Dietrichs Mutter einge-
troffen sein würde, wollte
sich das junge Paar in
aller Stille zusammen-
geben lassen, und wenn
dann Hans Dietrich wie-
der garnisondienstfähig
sein würde, wollte Eva
Marie mit ihm gehen,
sich Pflichten im Dienst
der Nächstenliebe suchend.
Dies waren die Pläne
für die nächste Zukunft
— an die Zeit zu denken,
in der Hans Dietrich sich
unter des treubewährten
Vollerts Leitung in seine
neuen Aufgaben als Herr
von Saatkamp hinein-
arbeiten würde, schien
jetzt, nun der Krieg noch
über Deutschland schat-
tete, zu früh.

„Siehst du, Liebster,“
sagte Eva Marie aus ihren
Gedanken heraus, „jetzt
ist alle Bitternis, die
zwischen dem Großvater
und uns liegt, gelöscht.
Er hat uns, dir und mir,
weh getan und bitteres
Leid über uns gebracht
— aber er tat es nur,
weil er die Heimat über
alles stellte — auch über
das Glück einzelner. Die-
ser Wunsch des Toten
wird nun, wenn auch
anders, als er es sich
dachte, erfüllt, und alles
Leid, das wir um die
Heimat litten, wird sie
uns nur teurer ma-
chen.“

Sie hatten das Hünen-
grab erreicht. Schwan-
kenden Goldglittern gleich
hing, letztes Laub in
den zartgeästeten Kronen
der Birken. Trübe, mit



dem schwer hängenden Himmel fast verschwimmend, lag in der Ferne die See.

Dann Dietrich hatte die Geliebte fest an sich gezogen und küßte sie lange und heiß. Dann sahen seine Augen sie innig an. „Eva Marie,“ sagte er ernst, „wie wollen immer eingehend sein, daß ein großer Blick auch eine große Verpflichtung ist!“

Da klangen helle Rufe, und dann tauchten Nele Paulsen und Doktor Ebersten in der Wegbiegung auf. Seit seiner Rückkehr in die Stadt war der junge Kunstgelehrte ein blühiger Gast des Constanter Pfarrhauses, und Neles dunkle Vogel-Augen pflegten den Blick voll werdender Liebe, der sie aus Eberstens Augen suchte, warm zurückzuleuchten.

Doktor Ebersten schwenkte ein Zeitungsblatt. „Türkisch-russischer Krieg eröffnet!“ rief er strahlend schon von weitem.

Lebhaft flog, als die Freunde dann herangekommen waren, der Austausch der Meinungen hin und her. Und während die Freude über die gute und bedeutungsvolle Kunde alle Gesichter hellte, rang in Eva Marie plötzlich wieder das Wort Danks Dietrichs nach, und sie sagte aus ihren Gedanken heraus: „Gott wird Deutschland nach der Not und dem schweren Leid dieses Krieges durch den Sieg, den wir erringen müssen und erringen werden, ein großes Glück geben — und Deutschland wird sich der Verpflichtung darin bewußt sein!“

Ernst, doch mit warm durchdrilltem Blick hatte sie gesprochen.

Ein Sonnenstrahl, der das dunkle Gewölbe durchstieß, traf ihr Haar und ließ es golden aufleuchten.

Es war wie ein Ja von oben auf ihre Worte.

Klein Eusi.

Erzählung von W. Hach.

Der mit großer Spannung erwartete Chefarzt des neuen städtischen Krankenhauses war nun da. Ihm ging ein für seine jungen Jahre fast beispielloser Ruf voraus. Er war eine hohe, imposante Erscheinung mit leicht gelichteter Kopfhaut. Sein Gesicht war edel und energisch, seine Augen blühten Hug und Scharf. Der ganze Eindruck wirkte nicht unwohl.

Bräulein Dr. med. Helene Rödel kannte seinen Namen schon lange. Doktor Habichtes Aufsätze in den wissenschaftlichen Fachzeitschriften waren ihr Genuss und Belehrung gewesen. Sie hatte sich aus seinem Stil ein Bild von ihm selber gemacht und im allgemeinen das Richtige getroffen: knapp, entschlossen und von rücksichtsloser Logik. Seine Sätze waren ohne Färbung, ohne Schmuck, nichts als Zuviel oder ein Zuwenig. Manchmal hatte seine Art etwas Eigenes, Verlegendes und Erklärendes. Man vermied den warmen Hauch freundlicher Rücksicht. Man merkte, der Sinn dieses Mannes war ausgefüllt bis auf den letzten Rest von seiner Wissenschaft.

Helene Rödel stand der Kinderabteilung des Krankenhauses vor. Das Amt war traurig, oft herzerweichend, aber ihr doch so lieb. Sie fühlte eine herzliche Mißfreude, wenn sie der hangenden Mutter das neu aufblühende Leben in die zitternden Arme zurücklegen konnte, und ihr Herz jubelte, wenn sie Jenseit sein mußte von gesunder Hoffnung und lichterem Weh.

Dafür hatten die Kleinen aber auch das erste und so jactfährende, lichte junge Mädchen herzlich lieb. Schwester Martha war ja auch prächtig und verstand sich auf den Verkehr mit dem kleinen Welt, das so räuberisch war in seiner Hilflosigkeit. Schwester Dorothea war auch

sanft und lieb wie ein Mütterchen —, aber das Bräulein Doktor hatte doch alle am liebsten.

Die junge Ärztin hatte ihren Beruf von der schönsten Seite empfunden. Sie war zugleich Helferin und Lehrerin in den Nöten der Erde.

Im Krankenhause traf sie mit dem Chefarzt zusammen. Sie



Nach einer Originalzeichnung von G. Martin.

hohe Gestalt wandelte durch die Reihen der Betten mit den stillen, den Gesichtschen darin und machte bei ihr Halt. Nach der ersten sah er sie einen Augenblick kurz und scharf an, ein Blick, nicht wachend und beglückend, sondern prüfend, forschend. Helene war es eigens bekommen. Es gibt Propheten unter den Ärzten, die mit ihrer scharfen Kraft der anderen Menschen Natur im Nu klar und begründen. Was er einer von jenen? Er wandte sich dem Kinde zu. Seine Fragen waren knapp und bestimmt, und

erzielte ebenso. Es war wie ein Examen, und sie hoffte, mit Ehren zu bestehen.

„Ja!“ sagte er und sah sie abermals scharf an. Sie errödete unter dem Blick. Galt er auch ihrer äußeren Erscheinung? Helene durfte zeigen lassen. Sie war eine kräftige, gesunde und hübsche Jung-

frau. Das ist der liebe Herr Doktor, der sich wieder gesund machen will, Eusi.“

Da streckte Klein Eusi auch ihm das Händchen hin.

„Bräulein Doktor, was mir geträumt hat? Von Engeln im weißen Kleide und mit wunderschönen großen Flügeln.“

„Wie schön, mein Kind. Wenn du fein artig bist, kommt auch das Christkind bald zu dir.“

Das Kind schloß beglückt lächelnd die kleinen Äuglein. Es ahnte nicht, wie schwer krank es war, und daß die bevorstehende Operation auf Tod und Leben ging. Es war ja so wunderschön in diesem kleinen Hause; dabei hatte sie es nicht so weit. Da war kein sanftes Mütterchen wie das Bräulein Doktor, denn Eusi Mutter war tot, und der Vater konnte sich nicht viel um sein kleines Mädchen kümmern.

Doktor Habicht hatte die Untersuchung beendet.

„Ich stimme Ihrer Diagnose zu,“ sagte er. „Es ist Zeit. Lassen Sie das Kind in den Operationssaal schaffen. In zwanzig Minuten werde ich den Schnitt ausführen.“

Der Eingriff war notwendig, und Sentimentalität nicht am Platz. Helene drängte jede weibliche Regung zurück, sprach im innersten Herzen ein stummes Gebet und traf die Vorbereitungen zur Operation.

Wie Verwunderung sah sie auf die sichere Hand des großen Arztes; das medizinische Interesse des Falles drängte auf den Augenblick das Mitleid für das Kind des kleinen Menschenkindes in den Hintergrund. Mit wunderbarer Ruhe und Sicherheit vollendete Doktor Habicht das Werk.

Als alles vorüber war, hatte sie am liebsten diesem gottbegnadeten Helfer, diesem Genie in seinem Hause die Hände geküßt und ihm überaus herzlich gedankt. Aber sie wagte nicht einmal, an ihn heranzutreten und das Wort an ihn zu richten.

Stumm, mit kurzem Kopfnicken entfernte sich Doktor Habicht.

Vier Tage darauf war Weihnachtsabend.

Eusi lag schwer an den Folgen der sonst wunderbar gelungenen Operation darnieder, und Helene widmete ihrer Pflege alle Zeit, die sie hatte. Die Engel, die das Kind im Traume gesehen, hatten bisher treu an dem kleinen Bettchen gehalten. Aber das Christkind konnte Eusi nicht sehen; dazu war sie zu matt. Für die minder schweren Kranken hatte die barmherzige Liebe sorgen können, und ein Schimmer von dem Lichtlichen aller Feste fiel auch auf diese Stätte der Not und des Wehs.

Die junge Ärztin hatte ein kleines Leinwand in der Hand und stand dicht bei dem brennenden Kachelofen, der seinen Schein in die groß gekrümmten Augen der kleinen Patienten warf. Ach, wie gern erfüllte sie diese Pflicht!

Es begab sich aber ja der Zeit, daß ein Gebet vom Kaiser Augustus ausging.

Ihre Stimme klang klar durch den weiten Raum; die Kinder saßen mit gefalteten Händchen in den Betten. Helene las mit eigener Andacht das Weihnachts-evangelium und klappte das Buch zu. Dann sprach sie ein schlichtes Gebet, wie es ihr vom Herzen kam. Als alles beendet war, machte sie sich zum Fortgehen fertig. Dabei, im trauten Familienkreis, erwartete man sie zur Weihnachtsfeier.

Am Ausgang des Krankenhauses stand eine hohe Gestalt im Felz. Die Lichter des heraufziehenden Wagens beleuchteten die Schwärzhäute. Der Herr im Felz schaute sich an, einzustiegen. Als Helene leichter Schritt erkannte, wandte er sich um und erkannte sie.

„Sie wollen auch in die Stadt? Zu Fuß?“

Auf der deutsch-türkischen Clappenstraße am Sinai (S. 204).

„Ja,“ sagte er und sah sie abermals scharf an. Sie errödete unter dem Blick. Galt er auch ihrer äußeren Erscheinung? Helene durfte zeigen lassen. Sie war eine kräftige, gesunde und hübsche Jung-

frau. Das ist der liebe Herr Doktor, der sich wieder gesund machen will, Eusi.“

Da streckte Klein Eusi auch ihm das Händchen hin.

„Bräulein Doktor, was mir geträumt hat? Von Engeln im weißen Kleide und mit wunderschönen großen Flügeln.“

„Wie schön, mein Kind. Wenn du fein artig bist, kommt auch das Christkind bald zu dir.“

Das Kind schloß beglückt lächelnd die kleinen Äuglein. Es ahnte nicht, wie schwer krank es war, und daß die bevorstehende Operation auf Tod und Leben ging. Es war ja so wunderschön in diesem kleinen Hause; dabei hatte sie es nicht so weit. Da war kein sanftes Mütterchen wie das Bräulein Doktor, denn Eusi Mutter war tot, und der Vater konnte sich nicht viel um sein kleines Mädchen kümmern.

„Das tue ich immer.“ Die Bewegung in frischer Luft ist gesund.“
 „Welche Straße? — Ah, das sind drei Viertelstunden, und es ist Schneetreiben. Bitte, steigen Sie ein, mit meinem Wagen geht es schneller.“

Sie folgte ohne Ziererei der Aufforderung. „Heute, am Weihnachtsabend, bin ich allerdings gerne eine halbe Stunde früher daheim.“
 (Schluß folgt.)

❖ Zu unseren Bildern. ❖

Auf der deutsch-türkischen Stappenstraße am Sinai. — Der Berg Sinai, — man denkt dabei sofort an Moses, an die Gesetzgebung und an die vierzigjährige Wanderung des Volkes Israel durch die Wüste. Jetzt ziehen deutsche und türkische Truppen verbündet zum Kampfe auf einer neu angelegten Straße durch das Sinaigebirge. Vielgipflig erhebt es sich im Süden der Halbinsel Sinai, die zwischen dem Roten und dem Mittelmeer liegt; felsig und zerrissen ist das Gebirge und in manchen Teilen noch heute unerforscht. Den Berg, der jetzt Dschebel Musa heißt, hält man für den Berg der Gesetzgebung. Das Land um das Gebirge ist fast durchweg Wüste; immer war die Ebene wenig bevölkert, denn sie ist arm an Wasser und darum schwer anzubauen. Mühsal und Entbehrung haben die Truppen hier in reichem Maße zu überwinden; schwierig ist die Verpflegung, schwierig die Heranführung der Proviant- und Munitionstransporte auf dem langen Weg durch die Wüste.

Mannigfaltiges.

Der Weg nach Moskau. — Am 30. Juni 1812, kurz vor dem endgültigen Ausbruch der Feindseligkeiten zwischen Napoleon und Rußland, schickte Kaiser Alexander den General Balaschew zu Napoleon, der damals im Wilnaer Schlosse wohnte, um einen letzten Vermittlungsversuch zu unternehmen.

Gleich hinter den französischen Vorposten stieß Balaschew auf den Schwager Napoleons, Joachim Murat, den König von Neapel. Murat, der ein entschiedener Gegner des gegen Rußland geplanten Feldzuges war, bei Napoleon aber in dieser Beziehung nichts auszurichten vermochte, begrüßte Balaschew sehr freundlich, riet ihm aber auch gleichzeitig von jedem neuen Vermittlungsversuch ab. „Der Kaiser ist in schlechtester Laune. Sie werden nicht das geringste erreichen.“

Wenig hoffnungsfreudig setzte der russische Abgesandte seinen Weg fort. Napoleon empfing ihn in einem großen Saal des Schloffes, den er sich als Arbeitszimmer eingerichtet hatte. In der Mitte des weiten Raumes waren mehrere Tische zusammengeschoben, und darauf lag eine Karte von Westrußland, die Napoleon in besonders großem Maßstabe hatte anfertigen lassen. Er stand auf der einen Seite des Kartentisches, neben ihm zwei seiner Generale und sein Leibschallmeister Caulaincourt, auf der anderen der russische Abgesandte.

Nachdem Balaschew sich seines Auftrages entledigt hatte, sagte Napoleon kurz: „Ich bedaure, auf die Vorschläge Seiner Majestät des Zaren nicht mehr eingehen zu können.“ Dann trat er ganz dicht an die Karte heran und fragte den russischen General, indem er mit dem Finger auf Moskau wies: „Welches ist der beste Weg nach Moskau, General?“

Der Russe richtete sich bei dieser offenbar beabsichtigten Beleidigung höher auf, und mit einer Schlagfertigkeit, die der Korse sicher nicht erwartet hatte, erwiderte er: „Nach Moskau führen viele Wege. Karl XII. von Schweden wollte über Poltawa dorthin.“

Bekanntlich erlitt der kaiserliche Schwedenkönig bei Poltawa eine vernichtende Niederlage.

Napoleons blaßes Gesicht rötete sich bei dieser versteckten Drohung vor Zorn. „Caulaincourt“, wandte er sich an seinen Stallmeister, „lassen Sie die Pferde des Herrn vorführen.“

Damit war der letzte Versuch, den drohenden Krieg abzuwenden, gescheitert. [W. R.]

Wer kein Geld hat, braucht nicht zu essen. — Ein jetzt fast vergessener deutscher Schriftsteller, Friedrich Rochlig, der sich durch sein Eintreten für Beethoven große Verdienste erworben hat, erzählt von einer Begegnung mit dem großen Komponisten in Wien die folgende Geschichte. Die Zusammenkunft fand in einem Wirtshause statt; Beethoven bestellte gleich nach seinem Eintritt eine Flasche Wein und bezahlte sie sofort mit der in höhnischem Tone abgegebenen Bemerkung: „Heute habe ich, wie Sie sehen, Geld!“

Rochlig fiel der Spott in diesen Worten ebenso sehr auf, wie die verlegene Miene, mit der der Kellner davonschlich, und auf seine Frage, was Beethoven

denn mit dem Kellner habe, erfuhr er das folgende. Der Meister hatte das Wirtshaus schon seit Jahren besucht und seine Zechen stets pünktlich bezahlt. Eines Tages aber fehlte es ihm an Geld, es handelte sich um neunundvierzig Kreuzer, und als es nach dem Essen ans Zahlen kam, bat er um Kredit. Der Kellner, der ihn schon lange kannte, behandelte ihn nun zwar nicht gerade als Zechpreller, er schrieb ihm aber (Beethoven war damals schon taub) die Speisekarte: „Wer kein Geld hat, braucht auch nicht zu essen.“

„Seitdem“, schloß Beethoven seine Erzählung, „ärgerer ich den Kellner nicht mehr.“ [D. v. B.]

Seltene Weihnachtsfeier. — Noch in den ersten Jahrzehnten des vorjährigen Jahrhunderts waren in gewissen Gegenden von Galizien beim Weihnachtsfest eigenartige Gebräuche in Übung. Man belegte am Christabend den Tisch mit Heu, zur Erinnerung an die Krippe des Heilandes, und erst über das Heu wurde das Tischtuch gebreitet. Dann kamen auf die Tafel alle allen möglichen Zubereitungsweisen und die nationale Weihnachtskuchta, ein Brei, der aus Weizenmehl, Mohn, Milch und Honig bestand. Wenn die „Kuchta“ auf den Tisch kam, schöpfte der Hausherr einen großen Löffel voll aus der Schüssel und schleuderte den Inhalt gegen die Stubebedeckung. Blieb der Brei an der Decke hängen, so galt dies als ein gutes Vorzeichen für das kommende Jahr. Gewöhnlich blieb denn auch der Löffel schon wegen seiner klebrigen Bestandteile hängen und wurde mit aller möglichen Sorgfalt an der Decke zu erhalten gesucht. Man

sich daher leicht vorstellen, wie Zimmerdecken aussahen. [C.]

Schlagfertigkeitswiderung. — War dem Maler v. Kaulbach vom Fürsten ein Auftrag geworden, eine Dame zu malen, aber der Fürst, der den Auftrag wiederholte, suchte, hatte einmal eine Menge Stellen anzuordnen zu machen. Er langte mehr und mehr im zarteren Fleische und eine Menge anderer Dinge, die der Maler durchaus am Original entdecken vermochte. Das Bild



Von den Franzosen auf ihrem Rückzuge zerstörte Brücke in Mazedonien.

Phot. Berliner Illustrations-Gesellschaft m. b. H.

schließlich schon ziemlich weit vorgeschritten, als der Auftraggeber aber erschien, das Porträt eine Weile betrachtete, den Kopf schüttelte und den Künstler wandte mit den Worten: „Aber, lieber Kaulbach, mir schmeckt doch, als ob Ihr Pinsel anfinge, alt zu werden!“

„Sie mögen recht haben, Durchlaucht“, versetzte der Meister doppelt, „aber ich meine, für einen alten Pinsel ist er noch immer gut genug!“ [D.]

Wechsellrätsel.

Wenn zum Herbst an grünen Stromes Lauf
 Sich zur Ernte froh die Hände regen,
 Dann entquillet rings ein edler Segen,
 Und das Wort des Rätsels nimmt ihn auf.

Winter naht, und öder wird die Natur.
 Andrer Ernte Fülle wird geschüttet,
 Und von fleißigen Händen hergerichtet,
 Auch aus ihm, ein Reigen anders nur.

„Weihnacht!“ hallt's durchs schneeberwehte Tal,
 Und am traurigen Tisch rückt man zusammen,
 Derzen glühn in heißer Liebe Flammen
 Bei ihm — doch geändert noch einmal!

Auflösung folgt in Nr. 52.

Scharade. (Zweifilbig.)

Die erste kündigt, was im Reich der Wüste
 Mit mächtigen Schwingen segelnd zieht dahin,
 Nach Deute spähend über Tal und Klüste.
 Die zweite nennt die Friedensspenderin.

Doch heute, welch ein goldner Schimmer wieder,
 Der sie durchströmt, welch zauberischer Duft?
 Das Ganze sinkt zur Erdenflur hernieder,
 Sein hebrer Gruß durchhallt die stille Luft.

Auflösung folgt in Nr. 52.

Auflösungen von Nr. 50:

der vierfilbigen Scharade: Viehbrauenmilch;
 des Vogelparades: Profit, Profit.

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.

51.

Gratisbeilage zum Mäuger Kreisblatt.

1916.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.) —

Verwertung des beim Schlachten übrig- gebliebenen Fleisches.

Von H. Dr.

Im dritten Kriegsjahr ist vielfach auch in solchen Haushaltungen ein Schwein gemästet worden, die früher nicht an das Schlachten gedacht haben und wo infolge der Hausfrau auch weniger Kenntnisse der Verwertung eines Schlachtschweines vorliegt. Man findet bei der Nachbarin oder Schlachter des Ortes fachkundige Hilfe

dessen Verarbeitung und Ausnutzung eine der wichtigsten Aufgaben ist, welche die Kriegszeit der Hausfrau, und besonders der Landhausfrau stellt. Soll doch gerade auch dieses nicht zu Dauerware bestimmte Fleisch auf lange Zeit hinaus unsere Hauptmahlzeit, das Mittagessen, ergeben. Einen Teil der kleineren Fleischstücke, wie Ohren, Pfoten, Schnauze, Eisbeine, der ausgelöste Rückgratknochen, sowie eine ausgelöste Rippenseite, wie sie beim Ablösen des Speckes und Mettflisches nachblieb, bestimmt man, wie später beschrieben, zum

heben, wenn man sie in Butter- oder Magermilch legt, die alle drei Tage erneuert wird. — Auch ein eingelegter Sauerbraten ist von längerer Haltbarkeit und kann unter günstigen Umständen ein Vierteljahr und länger aufgehoben werden. Die hierzu bestimmten Bratenstücke brät man von allen Seiten schön hellbraun an, dann gießt man zwei Drittel Wasser und ein Drittel Weinessig darunter, so daß das Fleisch gut bedeckt ist, und läßt es je nach Größe des Stückes eine Stunde oder länger kochen. Nun legt man die Bratenstücke unten in einen Steintopf, löst in

der Kochbrühe je Liter neun Blätter weiße Gelatine auf und gießt dieses über das Fleisch, um es nach dem Erkalten noch mit Talg zuzugießen. Will man den Braten gebrauchen, nimmt man ihn aus dem Gallert, brät ihn mit Fett schön an, gibt nach Belieben Gewürz wie Lorbeer usw. hinzu und stellt die Soße mit etwas von der Gallertmasse fertig. Sehr gut schmeckt es, wenn man einige Löffel voll Birnen-

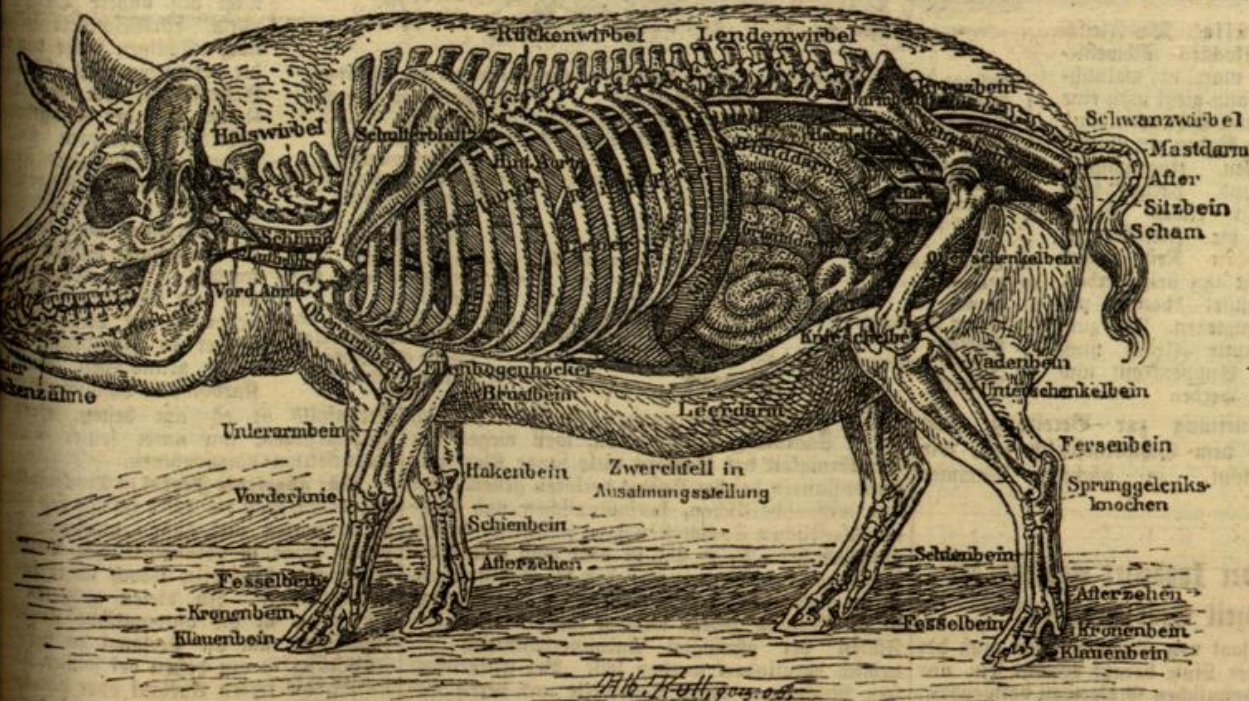


Abbildung 1. Skelett, Eingeweide und Plattaus des Schweines im natürlichen Körperumriff.

Leitung, aber jede Hausfrau wird schlachten, selbständig handeln zu können. Bei zunächst auf die beiden Abbildungen, deren eingehende Betrachtung sie dem inneren Bau sowie der Zeichnung der Körperteile eines Schweines beizubringen werden. Über die Einteilung des Fleisches und der zu Dauerware bestimmten Teile, wie Schinken, Speckseiten, usw. wird ein in nächster Nummer über den Aufschluß geben. Heute soll über die Verwertung des nicht zu bestimmten Fleisches, wie Kopf, Eisbeine usw. gesprochen werden, da

Einpökeln, einen Teil zu Weißsauer, und den Rest zu Schwarzsauer, wobei auf letzteres die am wenigsten ansehnlichen Stücke entfallen. Die zweite ausgelöste Rippenseite liefert uns ein bis zwei vorzügliche Rippenbraten. Das Rippenstück wird hierzu in der Mitte der Länge nach eingeknickt, muß aber zusammenhängend bleiben. Dann füllt man den Rippenbraten mit Äpfeln und Backpflaumen, biegt ihn der Länge nach zusammen und näht ihn über der Füllung zu. Mit Wasser angefüllt, brät man ihn schön braun und knusperig und bindet die Soße mit Kartoffelmehl. — Die beiden Schweinefilets oder Würstbraten kann man acht bis zehn Tage auf-

mus oder Sirup nebst einigen Zweigen Salbei hinzufügt, dadurch wird die bei manchem nicht beliebte Säure sehr gemildert. Eine andere Art, den Sauerbraten vier Wochen frisch zu erhalten, ist folgende: Man taucht das sauber abgetrocknete Bratenstück zwei Minuten in den siedenden Schmalzleffel, läßt es erkalten, legt es in einen Steintopf, bedeckt es mit schwachem Bieressig, bindet den Topf zu und stellt ihn in den kühlen Keller. — Wer einen Einkoch-Apparat besitzt, kann auf leichte Weise Braten wie frisch schmeckend konservieren: wo ein solcher nicht vorhanden ist, sei noch erwähnt, daß auch kleinere Fleischstücke von 1000 g sehr gut eingefalzen

und dann geräuchert werden können, sie reichen dann immer wieder für 1 bis 2 Mittage. Die nachstehenden Rezepte eignen sich alle zur Verwertung beim Schlachten restgebliebener Fleischstücke, und wird man je nach den Verhältnissen dieses oder jenes bevorzugen.

Hirnmurk. Das Schweinehirn wird ausgewässert und die Haut abgezogen. Dann nimmt man die gleiche Menge rohes, festgebliebenes Schweinefleisch, welches ganz fein gehackt wird, hinzu und streicht beides durch ein großlöchiges Sieb. Nun setzt man halb so viel in Brühe eingeweichtes und ausgepresstes Wurstbrot hinzu, würzt mit Salz, Muskat, Nelkenpfeffer und geriebenen Zwiebeln sowie etwas weißem Pfeffer, füllt die Masse in dünne Schweinedärme, bindet Würste ab und brät diese frisch zu Pellkartoffeln oder kocht sie in Gemüse.

Grüdwurst auf pommerische Art. In der Wurstbrühe kocht man eine genügende Menge Weizenschrot, würzt mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Nüssen und Wurstkraut und gibt alle noch verfügbaren Fleischtheile feingehackt hinein, um das Ganze mit Blut durchzumengen, aufzukochen und in Milchfatten oder Holzmollen zu füllen. Beim Gebrauch gibt man Zeit in die Bratpfanne, legt sie mit Apfelscheiben aus, läßt darauf die Wurst heiß werden und gibt Pellkartoffeln dazu.

Medlenburger Rosinenwurst. Weizenwurstbrot weicht man in Blut ein, verrührt es mit gehackten Fleischresten, Abfüßselt, vorher weichgekochten Rosinen und würzt mit Salz, Zucker, Zimt, Muskat, Nelken und Zwiebeln. Dann stopft man die Masse in dicke Därme, bindet die Wärsche mit dreifingerbreiter Zugabe — sie plagen sonst — und kocht sie dreißig Minuten. Beim Gebrauch schneidet man dreifingerdicke Stücke, taucht die Schnittfläche in Mehl und brät sie leicht an. Dazu Pellkartoffeln, Apfelsinns und saurer eingelegte Rote Beete.

Preßkopfschüssel. Das Fleisch eines halben gekochten Schweinekopfes schneidet man in walnussgroße Würfel. Dann gießt man eine Porzellanschüssel mit Schwartenstand aus, legt auf den Boden ein Muster von Pfefferkörnern, eingemachten Perlzwiebeln und hartgekochten Fischbeinen, gießt etwas Stand darüber, gießt die Fleischwürfel hinein, gießt den Rest Stand darüber und läßt ihn steif werden, um die Schüssel dann mit Schweinefett zuzugießen. Das zum Preßkopf bestimmte Fleisch muß recht würzig mit Suppenkraut und Zwiebeln gekocht werden.

Weitere Anleitung zur Bereitung von Dauerware aus dem Schweinefleisch soll, wie schon oben betont, in nächster Nummer erfolgen.

Wie spart der Landwirt während der Kriegszeit Grassämereien?

Bei der Ausfaat von Grassämereien muß der Landwirt in erster Linie darauf bedacht sein, nur Samen von einheimischen Gräsern zu verwenden; denn Auslandsware ist schwer zu haben und dazu sehr teuer. Timothee (Vielchgras) und Knaulgras werden in Deutschland in ziemlich reichlichen Mengen gewonnen. WiesenSchwengel, welcher bei uns nicht so reichlich gewonnen wird, kann durch den Rohrschwengel (*Festuca arundinacea*), im Samenhandel vielfach noch als hoher Schwengel (*Festuca elatior*) bezeichnet, ersetzt werden. Auch das französische Raigras (Glatthafer) ist bei uns ziemlich reichlich vorhanden. Italienisches Raigras muß durch das eine oder andere einheimische Obergras ersetzt werden. Wiesenfuchsschwanz ist nur in kleinen Mengen vorhanden und auch nur besonders erwünscht in feuchten Wiesen, welche früh gemäht werden sollen.

Als Untergras verwendete man früher vielfach das englische Raigras, namentlich war es

besonders in Schleswig-Holstein üblich, dieses Gras, im Gemenge mit Kleearten, welche mehrere Jahre als Feldweide benutzt werden sollten, anzubauen. Es ist durch Timothee, Aderreife und das rote Straußgras und auf leichtem Boden durch Schaffswinkel zu ersetzen. Für Weiden auf schwereren Böden kann man es durch Kammgras und Rotzschwingel ersetzen; ersteres ist aber leider auch knapp. Ein voller Ertrag auf Marisch- und Lehm Böden ist nicht möglich; es muß dort das bodenständige deutsche Weidelgras, wie schon vielfach üblich, noch mehr gesammelt werden. Wiesentrispengras ist in trockenen Lagen für Wiesen und Weiden nicht vollständig zu ersetzen, höchstens durch Kammgras. Auch das Hainrispengras für fruchtbare Lagen und durch Schaffswinkel für trockene, sandigere Böden. Das Hainrispengras (*Poa nemoralis*) ist ein Schattenliebendes, nicht ausdauerndes Gras und kann nur einen vorläufigen Ertrag bilden. Kammgras ist knapp, ebenso der Rotzschwingel, und kann auch nur wie Wiesentrispengras und englisches Rairgras durch Straußgras, Schaffswinkel und andere weniger verbreitete Schwingelarten, wie z. B. den härteren Schwingel, ersetzt werden. Goldhafer gelangte wegen seines hohen Preises auch im Frieden wenig zur Verwendung; er ist besonders geeignet für Gebirgslagen und entwickelt sich im zweiten Schnitt sehr gut.

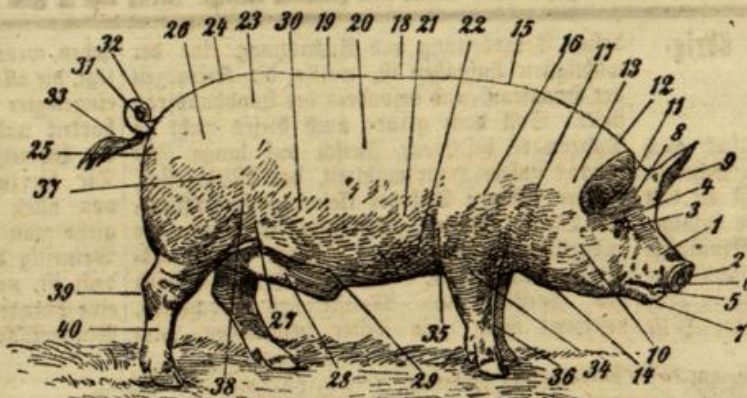


Abbildung 2. Bezeichnung der einzelnen Körperteile und Gliedmaßen des Schweines.

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| 1. Nase | 16. Vorderhinken | 30. Flanke od. Weische |
| 2. Rüsselscheibe | 17. Bugelent, Bug, Bug-
schwige od. Schultergelenk | 31. Schwanz |
| 3. innerer Kniewinkel | 18. Rücken | 32. Schwanzgräbe |
| 4. äußerer Kniewinkel | 19. Lende od. Nierenpartie | 33. Schwanzgabel |
| 5. Maulspalte | 20. Rippen | 34. Borarm od. Vorderh
arm |
| 6. Tatengähne oder Hauer | 21. Seitenbrust | 35. Ellenbogenhöder |
| 7. Unterlippe | 22. Unterbrust | 36. Vorderknie od. Vorder
kniegelenk |
| 8. Stirn | 23. außer. Darmbeinwinkel | 37. Hinterhinken |
| 9. Ohrmuscheln | 24. Kreuz | 38. Kniegelenk oder K
nie |
| 10. Baden | 25. Sitzbeinhöder | 39. Sprunggelenk, o
Hinterbeinhöder od
Hinterbe |
| 11. Genid | 26. runderliches Hüftgelenk | 40. hinteres Schienbein |
| 12. oberer Halsrand | 27. Kniefalte oder Schlem | |
| 13. Halsseite | 28. Schlauch | |
| 14. unterer Halsrand | 29. Bauch | |
| 15. Hinterriß | | |

In Friedenszeiten werden mit Recht ziemlich große Saattmengen empfohlen, weil wegen der Feinkörnigkeit des Samens viele junge Klee- und Graspflanzen bei der Ansaat verloren gehen. Der aus wissenschaftlichen, kaufmännischen und landwirtschaftlichen Sachverständigen bestehende Ausschuss der „D. L. G.“ ist aber nach seinen Erfahrungen der Überzeugung, daß die Saattmengen, wenn auch nicht in jedem Falle die Herabsetzung durch Versuche belegt werden kann, in manchen Fällen bei günstigen Anbauverhältnissen erheblich vermindert werden soll. Bei Aufstellung von Mischungen durch Landwirthe und deren Berater wird in der Regel die von F. G. Stebler-Büsch aufgestellte Liste zur Berechnung der Saattmengen benutzt. Die Zahlen derselben aber aufgestellt als Reinsaattmenge ohne Zuschlag, indem man also zunächst von dem Gedanken ausgeht, als ob man Reinsaat beabsichtige. Bei der fast immer gemischten Zusammensetzung der Wiesen- und Weidebestände werden dann die entsprechenden Hunderttheile dieser Reinsaatt berechnet und durch Zuschläge von 25—75 Prozent erhöht, je nach dem Zweck der Wiese, Boden, Bodenbearbeitung uzw., weil ein gemischter Pflanzenbestand durch gegenseitige Ergänzung der Rüden in größerer Pflanzenzahl und bei geschlossener Narbe besser als Reinsaat wächst.

Kleinere Mitteilungen.

Starkes Schwitzen der Fohlen, bei vollkommener Körperruhe, läßt in vielen Fällen auf eine innere Krankheit schließen. Gewöhnlich handelt es sich um eine Gefäßdurchlässigkeit, wie sie bei Tuberkulose, Blutarmut, Lungenentzündung, Festsucht u.s.w. auftritt. Bei dem Schwitzen zeigen sich aber neben Schwäche, welche sich nicht andauernder Schweißabsonderung ist, auch Zeichen der wahren Krankheit. Für die Diagnose solcher Tiere kommen verschiedene Mittel in Betracht. Wo das innere Leiden, die Ursache des Schwitzens, nicht zu erkennen ist, wende man zunächst, aber kräftige Trochensütterung, reichliche Wasserentziehung und etwas angesäuertes Futter. Ferner ist für gute und kühle Luft zu sorgen. Viel Wert auf eine sorgfältige Hautpflege zu legen. Wird keine Besserung durch diese Maßnahmen erzielt, so ist eine gründliche Untersuchung des Fohls durch einen Tierarzt zu veranlassen, bei Grundleiden ermittelt wird und danach die Behandlung eingeleitet werden kann.

Das Verwerfen der Kälbe tritt oft ohne
weisbare Ursache bei bestimmten Tieren zu
einem bestimmten Stalle mit erschreckender
Mähigkeit ein. Man beschuldigt das falsche
Lage des Stalles usw., überzeugt sich jedoch
daß das Verwerfen auf einer andern
Ursache beruhen muß. Man ist
in diesem Falle mit dem we-
haften Verwerfen zu tun, wenn
Anzeichen dieser Seuche
nicht, nur die Milch nimmt
acht Tage vorher eine der ob-
ähnliche Beschaffenheit an.
Tage später bemerkt man die
schmutzigen Scheidenaußen
hald darauf tritt das Verwerfen
Gewöhnlich geschieht dies im
oder siebenten Monat. Nach
Seuche einmal bei einem Thiere
handen, so ist die Hauptkur
zu richten, daß der Anstich
nicht auf andere Tiere
wird. Insbesondere soll
noch trächtigen Kälbe von
die verworfen hat, absonder
Gegenstände, die mit be-
Kälbe und der Nachgeburt
nährung gekommen sind,
gründlich desinfiziert werden.
Stallboden ist mit heissem
zu reinigen, Mist und
zu entfernen, das tote
die Nachgeburt müssen tief
werden. Das Stallpergament
mit dem Genannten umge-
hebor es mit den übrigen
wieder in Verührung
einer gründlichen Reinigung
Karbol- oder Jodlösung

Jedenfalls ist es am besten, einen hinzuzuziehen, um unter seiner Aufsicht Desinfektion vorzunehmen.

Für abgesehene Ferkel ist Trodenfütterung anzuwenden, weil die Tiere in Folge des engen Futterraumes viel husten müssen. Das bringt zwar in gesundheitlicher Beziehung erheblichen Nachtheile, jedoch ist es für die Tiere unangenehm. In vielen größeren Mastereien ist die automatische Trodenfütterung eingeführt, um an Personal zu sparen. Diese Fütterung ist am besten bei solchen Tieren anzuwenden, die freien Auslauf oder gar Weiden und im Stalle Zufütterung erhalten. Bei großen Mastställen ist jedoch eine erhebliche Menge bei automatischer Fütterung im Stall nicht vorhanden, weil die Bedienung der Fütterung und die Beaufsichtigung und Beobachtung der Tiere immerhin eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt. Die Rastfütterung hat den Vortheil, man beim Füttern die Tiere besser beobachten und sofort merkt, wenn ein Tier nicht frisst, was bei der Trodenfütterung nicht möglich ist.

Die Anzucht der Ziegen wird meistens durch Fütterung verursacht, jedoch können auch saurer Gräser, verdorbenen, schimmlichen, frosternen Futters oder das Trinken kalten Wassers die Anzucht zur Folge haben. Man soll die Darmabreinnigung, und es soll

Drängen blutiger Durchfall und hohes Fieber. Man beobachtet auch schnelle Abmagerung und auffallendes Sinken der Kräfte. Die kranken Tiere verlieren gänzlich die Fresslust, liegen mit gekrümmtem Rücken da, bis sie schließlich der Entkräftung eingehen. Um einer solchen Verhinderung vorzubeugen, weise man den Hegen in der Jahreszeit einen warmen, zugfreien Stall vor, der diese stets mit trockener Einstreu versehen ist. Vor dem Beginn der Krankheit, d. h. während der ersten Stadien, füttere man das Vieh mit leicht verdaulichem Futter, Hafer, Weizen oder auch Suppen von gekochtem Hafer mit Roggenmehl. Bei stärkerem Auftreten der Krankheit füttere man folgende Mischung zusammen: 500 g Weizen in 500 g Wasser abgekocht und mit 16 g Kreide- und 30 g Opium versetzt. Von dieser Mischung reicht man dem kranken zweistündlich eine Gabe, etwa ein Glas voll.

Fehler bei der Fütterung des Geflügels mit Nahrung. Vor dem Kriege konnte man vielfach beobachten, daß mit der Verfütterung von Nahrung an das Geflügel recht verschwenderisch umgegangen wurde; denn man streute den Tieren oft eine beliebige Stelle des Hofes große Mengen von Körnern hin in der Meinung, sie würden zu um so fleißigerem Fressen zu veranlassen, je mehr Futter vor ihnen lag. Es ist aber durch Erfahrung festgestellt, daß die Tiere bei trockenen Körnern so viel verschlucken, daß sie den Kropf übermäßig gefüllt wurde, und wenn sie dann Wasser tranken, die Körner sich nicht ausdehnten und die Kropfhaut fast unmerklich anspannten, was dann weiter zu gewaltiger Ausdehnung des Kropfes, auch mit den benannten harten Kropfen oder zu anderen Krankheiten führte. Man soll niemals so viel Körner geben, daß der Kropf nicht voll wird, noch weniger so viel, daß die Körner einen Teil liegen lassen, der dann auf dem Boden durch Dünger und andere schädliche Stoffe verunreinigt wird. Der Fehler der zu reichlichen Körnerfütterung wird zwar bei der Fütterung von Körnern seltener begangen, aber der andere, das Futter irgendwo auszuwerfen, ohne zu beachten, ob der Platz auch geeignet ist, namentlich gehörig geäubert ist. Man soll den Platz, wenn er nicht sauber ist, vor dem Füttern der Körner erst ordentlich abkehren, und bei Regenwetter die Körner nicht in den Schmutz oder an einen nassen Platz werfen, sondern nur unter Dach geben, damit die Tiere nicht mit den Körnern schädliche Stoffe aufnehmen. Auch ist es, die Körner im Schuttraum unter den Füßen der Tiere zu streuen, namentlich bei Hühnern, zu vermeiden. Man soll die Körner in einem sauberen Laufraum haben, damit sie durch das Gehen der Tiere in Bewegung kommen. Auch ist es gut, verschiedenartige Körner zu füttern, aber nicht zusammen gemengt, sondern eine andere Körnerart; sonst fressen sie dasjenige, was ihnen am meisten zusagt, und das andere bleibt liegen oder wird nur von anderen Tieren gefressen, die zuerst von dem Futter abgegraben werden.

Rezept auf märkische Art. 1 bis 1½ kg Fleisch werden in Wasser mit Salz halb weich gekocht. Indessen schmort man kleine Kräuter, Thymian und Basilikum, einige Petersilie und etwas Pfeffer in Fett gar, gibt das Fleisch und einige Glöckel von der Brühe, das Fleisch gekocht wurde, dazu, legt es kurz vor dem Anrichten einen Glöckel etwas guten Weinessig, Kapern, Zitronen- oder Limonaden- oder eingemachte oder frische Petersilie hinzu. Dieses Gericht ist äußerst gut.

Rezept für das Feld. Hierzu nimmt man eine schöne große Hasenleber, taucht sie in heißes Wasser und schabt sie ganz sauber, Lunge und Nieren des Haken hat man gewaschen und feingewiegt, außerdem hat man etwas Schweinebauchfleisch oder fetten Speck gekocht und in kleine Würfel geschnitten. Man mischt man alles zusammen, würzt mit Salz, Pfeffer, Wurstaft und drei in Wein gekochten, durch ein Sieb getriebenen Eiern. Dann gibt man die Masse in die beheizte Dose und sterilisiert 60 Minuten bei 100°C. Auch kann man die Masse in einer Dose in ein Ende Schweinebauchfleisch, eine Wurstaft abbinden, diese erst kochen und dann leicht räuchern. Das gibt dann eine Hasenleberwurst.

Huhn mit Tomatensoße. Ein oder zwei Hühner werden wie bekannt zum Braten vorgefertigt. Dann gibt man etwas Butter in den Topf, brät das mit Salz bestreute Huhn leicht darin an, gießt etwas Wasser darunter und dampft es gar. Darauf nimmt man das Huhn heraus, zerlegt es in nette Portionsstücke und gibt in die restgebliebene Kochbrühe eine halbe Pfunddose eingemachter Tomaten, schmeckt mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln ab, streicht die Soße durch ein Sieb und bindet sie mit Kartoffelmehl, um dann das Hühnerfleisch wieder hineinzulegen. Gleichzeitig hat man Mustartoffeln hergestellt, die man zerhackt anrichtet, um das Huhn mit der Soße hineinzugeben. Wo dieses Gericht von einem Huhn nicht ausreicht und zwei Hühner nicht zu beschaffen sind, kann man es sehr viel ergiebiger machen, wenn man etwas Gemüse, wie: gelbe Wurzeln, Sellerie, Petersilien, Blumen- oder Rosenkohl, kocht und mit der Tomatensoße gibt. Auch einfache Semmelstücke kann man mit hinzunehmen.

Guter brauner Honigkuchen. Manche Hausfrau hat einen kleinen Vorrat an Mehl, Eiern und Honig zurückgelegt, um auf dem Weihnachtstisch den Honigkuchen nicht ganz vermissen zu müssen. Sie kann sich einen vorzüglichen Honigkuchen nach folgendem Rezept selbst herstellen. Man läßt 500 g Honig gut aufkochen und rührt dazu 250 g zerstoßene süße Mandeln. Wer keine süßen Mandeln hat oder wenn der Ankauf zu teuer ist, kann auch Walnüsse verwenden. Dazu kommen 180 g Zitronat und 50 g landierte Orangenschale. In diese dickflüssige Masse wird so viel Mehl gerührt, daß ein ziemlich steifer Teig entsteht, den man erkalten läßt. In einer besonderen Schüssel rührt man dann 250 g Zucker mit drei Eiern zu Schaum, gibt dazu den Saft und die Schale einer Zitrone, 16 g gestoßenen Zimt, 8 g gestoßene Nellen und zwei Teelöffel voll Pottasche, die man in etwas warmem Wasser gut aufgelöst hat. Auch unter diesen Teig wird jetzt so viel Mehl gerührt, daß wieder ein steifer Teig entsteht. Diese beiden Teige werden dann tüchtig durcheinander geknetet, doch sei nochmals betont, daß der Honigteig vollständig kalt sein muß, denn sonst verdirbt das ganze Gebäck. Sind die beiden Teige dann gut durcheinander geknetet, so werden sie ausgerollt und in Vierecke geschnitten oder mit der Form ausgestochen. Man legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Selbstgebackener Honigkuchen. Mit Eiern und Butter muß in diesem Jahre selbst auf dem Lande gespart werden, da ist den Leserinnen ein in dieser Hinsicht sparsames Rezept sicher willkommen. ½ l Milch bringt man mit 250 g Sirup, 125 g Honig oder Kunsthonig bis zum Kochen, nimmt es ab, gibt so viel Butter, wie man erübrigen kann, hinzu und verarbeitet damit 500 g Zucker, 1 kg Mehl und 20 g in etwas Milch aufgelösten Natron. Dann würzt man mit Muskat, Nelkenpfeffer, Zimt und Zitronenschale, gibt 250 g entschälte Haselnüsse hinzu und gibt den Teig in eine ausgefettete Kastenform, um ihn circa 1½ Stunden zu backen.

Kleines Gebäck für den Weihnachtsbaum. An den Weihnachtsbaum — so behaupten viele Kinder — gehören außer Äpfeln und Nüssen auch die Leckerbissen. Sie sind in heutiger Zeit recht teuer, die Hausfrauen werden daher gut tun, sich selbst die Mühe zu machen, dieses kleine Gebäck herzustellen. Nachstehend einige Rezepte: Zu Anisplätzchen wird das Eiweiß von drei Eiern oder Eiweiß-erz zu festem Schaum geschlagen, dann werden die Eidotter (oder auch Eigelb) zertrübt und unter ununterbrochenem Schlagen dem Schaum zugefügt. Inzwischen hat man 250 g Zucker mit einem Glöckel Anissamen vermischt und fügt den Zucker nun ebenfalls unter fortwährendem Schlagen hinzu. Darauf rührt man allmählich 250 g Mehl hinzu, dem man zwei Glöckel Stärke hinzugesetzt hat, und nun, wenn alles durcheinander geschlagen ist, wird die Masse teelöffelweise auf eine mit Backs bestrichene Platte gelegt und bei mäßiger Hitze gelb gebacken. — Sahnetüchlein benötigen 250 g Mehl, 200 g Zucker, ein Ei, 70 g feinen Zucker und reichlich zwei Glöckel dicker saurer Sahne. Alles das wird zu einem Teig bereitet, ausgerollt und mit einem recht kleinen Glase zu runden Plätzchen ausgestochen, welche mit gebräuntem Zucker bestreut, mit Zucker und Zimt bestreut, und auf einer Platte im Ofen gelb gebacken werden. — Für die Spekulazi wird ein Teig aus 500 g Mehl, 500 g feinem Zucker, drei Eiern (oder Eierersatz), 2 g Zimt und der

abgeriebenen Schale einer Zitrone zusammengerührt. Darauf werden gut 125 g Butter — noch besser knapp 250 g — zerlassen und in den Teig hineingerührt. Im ersten Fall muß man noch etwas Milch hinzufügen. Nachdem alles gut durcheinander gearbeitet ist, bleibt der Teig über Nacht stehen, doch soll man nicht vergessen, ihn mit einem weißen Tuch zuzudecken. Am nächsten Morgen bricht man den Teig auseinander, streut 2 g pulverisiertes Strohholzwurz dar- über, arbeitet ihn jetzt sehr rasch noch einmal durch und rollt ihn in Messerrückenstärke aus. Dann werden beliebige Formen schnell ausgestochen und auf einer mit Backs bestrichenen Platte bei mäßiger Hitze gelb gebacken. — Um Mandelplätzchen herzu- stellen, reibt man 70 g Zucker zu Sahne und rührt sie mit drei Eiern, 250 g Zucker, 70 g geriebenen Mandeln und der abgeriebenen Schale einer Zitrone zusammen. Hat man alles gut durchgerührt, so mischt man allmählich 250 g Mehl unter die Masse und nun backt man die mit einem Teelöffel ausgestochenen Plätzchen bei mäßiger Hitze auf der Platte.

Marmelade aus Rüben und Möhren. Rüben und Möhren zusammen vermischt ergibt eine bessere Marmelade, als jedes für sich allein. Die Rüben, gewöhnliche Futterrüben oder besser Zuckerrüben, werden gewaschen, ungeschält in Stücke geschnitten und in möglichst wenig Wasser weich gekocht, mit der Brühe zu Brei gestoßen und dann der Saft abgedrückt. Dies kann mit einer Presse geschehen, bei kleineren Mengen genügt es auch, den Saft durch ein Tuch oder einen Saft zu drücken. Die Karotten oder Möhren werden dünn abgeschabt, ebenfalls weichgekocht und zu Brei gestoßen. Der Rübensaft und Möhrenbrei werden nun zusammen in einen Kessel getan und unter fleißigem Um- rühren zur Konsistenz eingekocht. Zum Saft von 1 Zentner Rüben kommen 20–25 kg Möhren. Zucker kann nach Belieben zugefügt werden, un- bedingt nötig ist derselbe nicht, wohl aber ist es gut, etwas ganzen Zimt, einige Wacholderkörner und ein wenig Ingwer zuzusetzen. Es ist gut, das Mus- bid zu kochen, besonders dann, wenn nur wenig oder kein Zucker zugefügt werden kann. Schlegel.

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 wenig, wenn sie drucklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken be- gelegt sind. Dieser findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund- sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 374. Kann ich Ammoniakabwässer der Gasanstalt zu Düngezwecken für Spargelbeete verwenden? E. B. in L.

Antwort: Aber die Anwendung der ammoniak- haltigen Gaswässer zu den gärtnerischen Dün- gungen bestehen noch wenig Erfahrungen. Nach H. Gaerdt „Gärtnerische Düngemittel“ besteht je- doch keine Gefahr, die Gaswässer zu Düngzwecken, in verdünntem Maße, anzuwenden, und zwar 1 Liter auf 40–50 Liter Wasser. — Die Düngung geschieht am besten, wie bei allen Stickstoffdüngern, erst im zeitigen Frühjahr vor oder beim Umpflanzen des Spargels.

Frage Nr. 375. Eine meiner Gänse hat den Bandwurm. Schadet das, bzw. wird dadurch die Mast beeinträchtigt? Was ist dagegen zu tun? Kann man vielleicht den Gansen mit Erfolg Band- wurmmittel in Gelatinelapseln eingeben, wie sie bei Menschen angewandt werden, oder würde man damit den Gansen schaden? Fr. Kevierf. A.

Antwort: Geviss schadet der Bandwurm der Gans, und solange derselbe nicht beseitigt ist, wird sie bei der Mast nicht zunehmen, vielleicht sogar an Gewicht abnehmen; denn dieser verzehrt das Futter, das zur Mastung der Gans dienen soll. Zur Be- seitigung des Bandwurms sind die gleichen Mittel wirksam wie bei Menschen; Sie können dieselben auch in gleicher Weise anwenden, namentlich auch sie in Gelatinelapseln eingeben; jedoch dürfte es ratsam sein, die Gabe kleiner zu bemessen als bei erwachsenen Menschen, etwa wie für Kinder. Ich weiß nicht, wie groß dieselbe für Kinder ist; indes werden Sie das in der Apotheke erfahren können. Vor dem Eingeben des Mittels müssen Sie die Gans mindestens einen halben Tag hungern lassen, so daß Kropf und Magen völlig leer sind; auch müssen Sie nach der Anwendung des Mittels sich überzeugen, ob der Kropf mit abgegangen ist; sonst wird der Bandwurm sofort wieder wachsen. Dr. Bl.

Rohrrabenbau. Bei der kommenden Ackerbeilegung sollte an der Anbau der Rohrräbe mehr als bisher beachtet werden, da sie weniger Ansprüche an die Bodenfeuchtigkeit macht als Stunkel- und Röhrräbe. In trockenen Jahren liefert sie als diese und dabei ein vorzügliches Futter liefert, das besonders für Jungvieh und Pferde wegen seiner Bestimmtheit sehr geschätzt ist. Die Möhre gedeiht auf allen besseren, in guter Kultur befindlichen Kartoffelböden; nassen Boden verträgt sie nicht. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg weist darauf hin, daß gute Erfahrungen mit Möhrenausaat im Dezember vorliegen. Die Saat im Spätherbst hat gegenüber der Frühjahrssaat den Vorteil, daß die Möhre früher und besser ausreift, auch pflügt infolge der längeren Wachstumsdauer der Ertrag höher zu sein. Der Ausgang im Frühjahr gesäter Rohrräben erfolgt bei trockener Witterung oft zu spät und ungleichmäßig. Zu Futterzwecken empfiehlt sich der Anbau von Möhren mit langer Wurzel, sogenannter Riesenmöhren, die die größten Massen liefern.

Die Pflege des Topf- und Kübelobstes bereitet viel Freude. Die Bäumchen beanspruchen geringe Pflege, wenig Platz, sie lassen sich selbst auf dem Balkon aufstellen und tragen schon im zweiten Jahre herrliche Früchte. Zum Einpflanzen, welches vom Herbst bis zum Frühjahr geschieht, wählt man am besten mehrjährige, kräftige Pyramiden. Kräftige Laub-erde, mit Mistbe und Lehm untermischt, ist ein vorzüglicher Nährboden für Topfobstbäumchen. Beim Einpflanzen ist eine tüchtige Scherbenunterlage zu geben. Das Verpflanzen braucht nicht in jedem Jahre zu erfolgen. Es genügt, wenn man alle zwei Jahre verpflanzt und im Zwischenjahr ein Drittel der alten Erde fortnimmt, um sie durch neue zu ersetzen. Das Topf- und Kübelobst verlangt aufmerksames Bewässern während der Vegetationszeit. Es ist empfehlenswert, gut eingewurzelten Bäumchen alle vierzehn Tage einen

Düngguß aus Geflügelung zu geben. Überwintert werden die Bäumchen an einer geschützten Stelle des Gartens, wo man sie mit den Töpfen so tief in den Boden eingräbt, daß die Töpfe 10—15 cm unter dem Boden stehen. Das Topf- oder Kübelobst kann aber auch im kühlen Keller oder in einem kühlen Bretterstuppen überwintert werden.

Spargel in schwerem Boden muß viel Kompost haben, um das Land locker zu halten. Kompostierte Asche von Torf, Steinkohlen, Braunkohlen, Koks kann ebenfalls auf das Spargelland gestreut und untergegraben werden. Dies macht den Boden ebenfalls locker und porös.

Die Topinamburknollen sind dies Jahr gut geraten. Schade, daß nicht mehr davon gepflanzt wurden, sie bieten doch den besten Ertrag für die Kartoffeln. Ich hatte von Freundeshand 2 Pfund Knollen im Frühjahr als Pflanzgut erhalten und habe davon 85 Pfund geerntet. Das Land war mittelschwerer Lehm, Vorfrucht war Kohlgemüse im frühgepflanzten Lande, Pflanzweite 75 cm nach jeder Richtung. Gepflanzt wurden dieselben in der ersten Aprilwoche, während des Sommers wurde das Land dreimal behackt. Behäufelt wurde nicht.

Achtung beim Aufstellen des Weihnachtsbaumes. Das Aufstellen des Weihnachtsbaumes und sein gutes Befestigen in den Fuß ist in den meisten Fällen Sache des Hausherrn gewesen, oder des erwachsenen Sohnes. Da dieselben aber heute meist dem Vaterhaus fern sein werden, so hat die Hausfrau diese nicht ganz leichte Arbeit selbst zu übernehmen. Es passiert ja so häufig, daß durch Umfallen des Weihnachtsbaumes oder durch einen gefährlichen Standort eine Feuersbrunst ausbricht, darum heißt es: Vorsicht. Man wird gut daran tun, große Tannenbäume in den einfachen Holzfüßen, die aus zwei kreuzförmig übereinander gelegten Holzstücken bestehen, zu belassen. Die Metallfüße geben bei großen Bäumen nicht ge-

nügend Halt. Aber auch der Holzfuß ist an allen Seiten durch Auslegen von schweren Ständen, Gewichteten oder Bolzen zu befestigen. Ist auch das nicht genügend, so ziehe man den Baum nach zwei entgegengesetzten Seiten seinen Draht, der an Haken in der Wand festgemacht wird. Dadurch wird ein Umfallen verhindert. Die Drähte den Baum beim Stürzen halten. Annageln des Fußes an den Holzboden ist nicht nur dort, wo durch die Nägel der Fuß nicht ruiniert wird. Bei einem Partettboden ein Nageln großen Schaden verursachen. Ist ferner, den richtigen Standort für den Weihnachtsbaum auszuwählen. Niemals darf die Tanne unmittelbar an die Fenster mit den Gardinen aufgestellt werden. Auch sind Tische mit Dedeln, Teppiche oder zu entfernen, damit beim Umfallen des Baums oder beim Herausfallen eines Lichtes nicht ein leicht feuerfängendes Stück in der Nähe des Weihnachtsbaums liegt. Der Weihnachtsbaum sollte immer so aufgestellt werden, daß er nach allen Seiten umfallen kann, ohne irgend ein Möbelstück oder anderen brennbaren Stoff zu erreichen. Da sich das nicht immer ermöglichen läßt, so wird man gut tun, alle überflüssigen Polsterkissen und aus dem Zimmer, das der Bäumchen entfernt. Es ist ratsam, in der Nähe des Baums an einem verborgenen Ort stets einen Eimer Wasser aufzustellen, in dem sich ein Aufsteckker befindet. Bricht wirklich Feuer aus, so wird den vom Wasser tropfenden Lappen auf dem Baumschirm und wird in den meisten Fällen die Gefahr beseitigt.

Wie man Feuer recht lange erhält. Kohle und Bricketts oder Koks heizt und bei etwaigen Verlassen der Wohnung oder bei queren Feuermachens wegen gar bis nächsten Morgen die Glut im Ofen erhalten. Man nehme ein Bricketts, umwickelt es mit glühender Asche. Jeder, der es versucht, wird die Richtigkeit meiner Angaben bestätigen.

Kriegs-Erinnerungs-Ringe.
No. 3388. No. 3402.

Grosses Lager aller Arten Ringe, Uhren, Felddienst- und Armbanduhren, Kriegsschmuck, Ketten etc. zu sehr vorteilhaft. Preisen. Kataloge gratis. Versand ins Feld nur gegen vorherige Einsendung des Betrages inkl. Porto.
Hugo Pincus, Hannover 37.

Reines Gesicht

rosige Frische, verleiht rasch u. sicher „Krem Halls“. Unverdorren gegen Sommerprossen, Mitesser, Pidel, Rote, Neuhaut u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99. (98)

Bettwäsche,
Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. „Sanitäts-Versand“, München 73, Dachauerstr. 54.
+ Damenbart +
Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verhilft sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs (Nus- und schmerzlos durch Entfernen der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstbehandlung. Kein Risiko, bei Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 3.- gegen Nachnahme.
Herm. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Bettwäschen.
Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. „Sanitäts-Versand“, München 73, Dachauerstr. 54.
Institut „Aurora“, Reichertshausen a. d. Elm 76, Oberb.

Ohrensaufen
Ohrschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit.
Gehöröl
Marke St. Margaritha.
Preis 2.50; Doppelpackung 4.-.
Zahlreiche Fachschriften. Versand: Stadtbuchhandlung Paffenhofen a. d. Elm 31 (Oberb.)

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Wer Eis für den nächsten Sommer anschauen will, der sieht die vorbereitenden Schritte und beschaffe sich
Menzel-Schubert, Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke,
sowie die Anlage von Kühlräumen nebst Eis- und Kühlmaschinen für Brauereien, Molkereien, Schlachtereien, Fischfabriken etc. Schrift, vollständig neu bearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage von Professor Alfred Schubert, Landwirtschaftlicher Baumeister und königlich Preussischer Baugewerkschafts-Oberlehrer in Rassel.
Mit 135 Abbildungen. Preis gebunden 4 Mk., fein gebunden 5 Mk.
Das Werk ist zu beziehen gegen Einsendung des Betrages und 30 Pfg. Portogebühr postfrei, unter Nachnahme mit dem Nachschub des Nachschubportos.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Nachgenannte, vorzüglich ausgestattete Fachkalender für Landwirte, Jäger und Forstbeamte seien zur Anschaffung bestens empfohlen:
J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1917.
Schwache Ausgabe A, mit vierseitiger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 60 Pf. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 40 Pf. Stärkere Ausgabe B, mit halbbreitiger Anordnung im Notizkalender, Preis 2 Mk. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 80 Pf.
„Waldheil“, Kalender für deutsche Forstmänner und Jäger auf das Jahr 1917.
I. Teil: Taschenbuch, fest und dauerhaft in grüne Segel-Verwand gebunden, mit glühender, zweier Teil als solche Anlage, Preis 2 Mk. 5 Stück und mehr je 1 Mk. 70 Pf. Stärkere Ausgabe B, zweiter Teil in den ersten am festen Bande eingehängt, mit vermerkten Angaben aus Kalkulationspapier und Abreiskalender. Preis 2 Mk. 40 Pf. 5 Stück und mehr je 2 Mk. 10 Pf. — Neben der allgemeinen Ausgabe erscheinen Sonderausgaben für Großherzogtum Baden und Elberfeld-Regierung.
Jagd-Abreiskalender 1917, Großformat 17,5x23 cm. Reich illustriert. — 221 Blätter mit monatlichen Ratsschlüssen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen, zweigerechtes Jagden, Bege und Pflege des Wildes und Tierschutz in Farbendruck. Preis 2 Mk. 50 Pf. In Partien sechs Stück und mehr je 2 Mk. 30 Pf.
Forst- und Jagd-Abreiskalender für 1917 mit forstlichen und jagdlichen Mitteilungen, Ratsschlüssen, Sprüchen, etc. u. a. m. Preis zuzüglich Verpackung 70 Pf.
Abreiskalender für Landwirte und Gärtner für 1917 mit täglichen Ratsschlüssen für die Gärtnerei, Obst-, Blumen-, Pflanzenzucht und Landwirtschaft. Preis zuzüglich Verpackung 70 Pf.
Küchen-Abreiskalender für 1917. Enthält für jeden Tag einen Ratsschluss für die Hauswirtschaft, außerdem ausgewählte Sprüche u. a. m. Preis zuzüglich Verpackung 70 Pf.
Wochen-Notiz-Abreiskalender für 1917, in Groß-Quartformat. Auf jeder Seite eine Woche mit reichlichem Raum für Notizen. Preis 1 Mk.
Brieftaschen-Kalender für Feld, Wald und Jagd für das Jahr 1917 mit Sonnen- und Mondzeiten, Format 9,5x5 cm. Preis 30 Pf. 5 Stück und mehr je 1 Mk. 40 Pf. 10 Stück für 2 Mk. 50 Pf. geteilt.
Wandkalender der Deutschen Jäger-Zeitung für das Jahr 1917 mit täglichen Bildern und Szenen. Unausgegeben Preis 70 Pf. Auf Bogen zu beziehen (nur als Postpaket zu versenden): Preis 1 Mk. 50 Pf.
J. Neumanns Wand- und Kontor-Kalender für das Jahr 1917. In 4 Sprachen. Preis 30 Pf. In Partien: 3 Stück 80 Pf., 10 Stück 1 Mk. 80 Pf., 25 Stück 4 Mk. 60 Stück 6 Mk. franko.
Zu beziehen sind diese Kalender gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.