

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Nr. 52.

Gratisbeilage zum Münner Kreisblatt.

1916.

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

Schweinefleischerei im Kriegsjahr.

Von H. Br.

In Friedenszeiten sprechen wir vom Ein-
schlachten als vom Schlachtfest und freuen uns
dabei auf den Überfluß an guten Dingen, wie
frischen Braten, frische Wurst usw. Jetzt in
der Kriegszeit müssen wir das Einschlachten
eben mit anderen Augen betrachten, denn wir
müssen zu genau, daß der Überfluß an guten
Dingen durchaus nicht groß ist, daß es viel-
mehr sorgsam einzuteilen und auszunutzen gilt,
damit später unser Fleischvorrat auf die vor-
schriebene Zeit auch reicht, denn wir können
heute nicht wie früher einfach zum nächsten

genommen. Ferner wird als Nächstes der
sogenannte Riemen ausgehauen, es ist dies
das Rückgrat des Schweines mit dem darauf-
liegenden Fleisch und Speck, letzterer bleibt
abgelöst zur Mettwurst und zum Ausbraten.
Der vom Speck befreite Riemen ergibt am
oberen, dem Kopf zugekehrten Ende den
Benediktbraten, außerdem noch ein zum Pökeln
geeignetes Fleischstück. Alles übrige magere
Fleisch ist das Mettfleisch und wird zu
Mettwurst bestimmt. Nun wird rechts und
links auf jeder Seite das Bauchfleisch zwei
Hand breit abgeschnitten und zu Leberwurst
bestimmt. Daraufhin werden die Schinken
ausgelöst, die Speckseiten abgeschnitten und die
Schultern oder Vorder-
beine herausgetrennt;
Eisbeine und Pfoten,
oder Spitzbeine ge-
nannt, werden gleich
zurechtgehauen und
zum Einpökeln be-
stimmt. Vom Gesichts-
punkt der Sparsamkeit
aus werden wir zunächst
die Herstellung von
möglichst viel Dauer-
ware bevorzugen und
zum Beispiel außer den
beiden Keulen auch noch
die Vorderbeine des
Schweines zu Schinken
bestimmen. Aus den
Vorderbeinen werden
hierzu die Knochen

und geräuchert wiederum manches Mittagessen
ergibt. Bedingung ist, daß man die Grieben
nicht hart werden läßt beim Schmalzausbraten,
sondern sie etwas früher herausnimmt und das
Schmalz noch eine Zeitlang weiterbrät, damit
es hinreichend gar und haltbar wird. Einige
recht gute Blut- und Leberwürste lassen sich
vorzüglich unten in den Schmalztöpfen aufheben,
indem man das
heiße Schmalz
darüber gießt.
Diese Würste
sind dann für
Feldpostpakete
besonders beliebt
und brauchen
vor dem Ver-
packen nur gut
vom Schmalz
befreit werden.
Wieviel Fleisch
man sonst zu
frischer Wurst
bestimmen will,
richtet sich ganz
nach den Ver-
hältnissen; aus
den nach-
folgenden alt-
erprobten Re-
zepten wird jede
Hausfrau das
für sie Passende
finden.

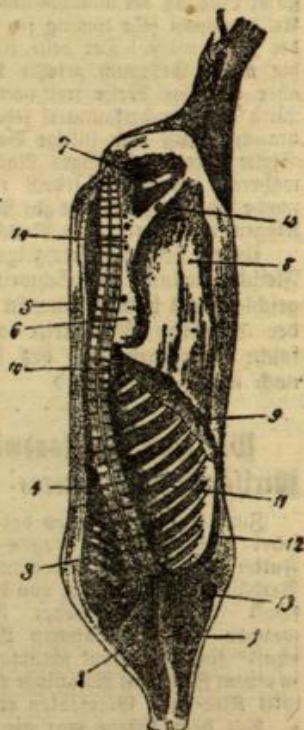


Abbildung 2

Ausgeschlachtetes halbes Schwein.
1. Maulhöhle. 2. Gehirn. 3. Rückenmark.
4. Wirbelsäule. 5. Rückenspeck. 6. Nieren-
speck. 7. Beckenknöchel. 8. Bauchspeck.
9. Zwerchfell. 10. Zwerchfellspeck.
11. Brusthöhle. 12. Brustbein.

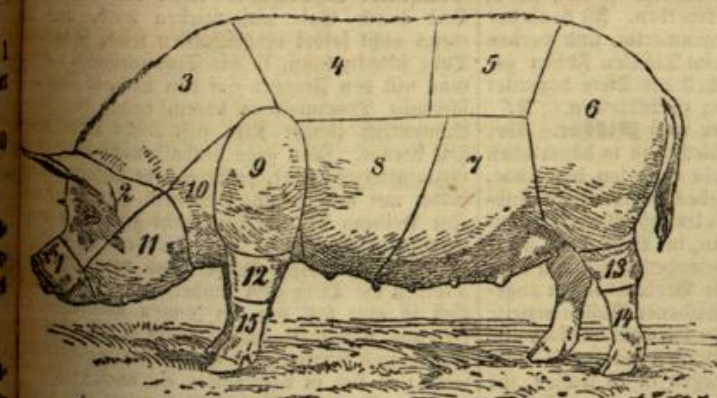


Abbildung 1. Fleischerteilung beim Schwein.

Kopf. 2. Kopf. 3. Kamm. 4. Rücken. 5. Lendenstück. 6. Hinterbacken. 7. Bauch. 8. Schenkel-
fleisch. 9. Vorderbacken. 10. Brust. 11. Lende. 12, 13. Eisbeine. 14, 15. Spitzbeine.

Schlachter gehen und Ersatz für das Fehlende
ankaufen.

Ist das Schwein geschlachtet und im
Krautrog mit großen Krägern und unter
Anwendung von heißem Wasser von den
Dorsten befreit, so wird es mit den Hinter-
beinen an eine gegen die Wand zu stehende
Fleischleiter gebunden und ausgenommen. Von
den Gedärmen wird gleich das Darmfett
abgenommen und in kaltes Wasser gelegt.
Von dem Flomfett werden gleich die Liefen
gespamt; über saubere Bretter zum Trocknen
gelegt; aus den Liefen näht man später die
Därme für die Dauerwürste. Ist das Schwein
abgeläut, beginnt man mit dem Zuhauen,
wobei man das Schwein mit der Rückenseite
nach oben auf den Schlachttisch legt; zuvor
wurde jedoch das Stützstück mit der daran-
hängenden Zunge herausgeschnitten. Zunächst
wird dann der Kopf hinter den Ohren ab-
gehauen, aufgeschlagen und das Hirn heraus-

ausgelöst, das Fleisch rollt man fest auf, um-
schnürt es mit Bindfaden zu je einem Roll-
schinken, den man einpökelt und räuchert wie
andere Schinken. Auf Mettwurst muß ganz
besondere Sorgfalt verwendet werden, da sie in
Kriegs- wie in Friedenszeiten gleich begehrt
ist und sich bis in den Sommer hinein halten
soll. Die Mettwurst wird nur in die besten,
fetten Schweinedärme gestopft, und zwar möglichst
fest, da sie sich sonst nicht hält. Da wir möglichst
viel Mettwurst machen wollen, sparen wir an
der frischen Wurst etwas, das heißt, wir mengen
die Blutwurst zum Beispiel mit etwas mehr
Blut an, als in anderen Jahren, wo der Grund-
satz: „Wenig, aber beste Sorte“ mehr Berech-
tigung hat als jetzt. Die weichausgebratenen
Schmalzgrieben können von diesem Standpunkt
aus anstelle der Fettwürfel mit in die Leber-
wurst, welche sofort für den täglichen Tisch
bestimmt ist, kommen. Man spart hierdurch
ein gutes Stück Bauchfleisch, welches eingepökelt

Medienburger
Blockwurst.
Das Mettfleisch
wird hierzu nur
gröblich gehackt
und das schiere
Rückenspeck in
seine Würfel ge-
schnitten. Auf
10 Pfd. Mett-
fleisch 3 Pfd. Rückenspeck, 130 g Salz, 5 g Sal-
peter, 18 g gestoßener weißer Pfeffer und ein ge-
häufter Eßlöffel voll Senfpulver. Gut verkneten,
fest in Därme stopfen, abbinden, salzen und am
anderen Morgen in den Rauch hängen.

Leberwurst. Auf eine rohe Schweineleber
gibt man 2 Pfd. rohes Schweinebauchfleisch, dreht
beides mehrmals durch und verarbeitet es mit
dem gekochten, abgeläuteten und feingewürfelten
Bauchfleisch eines Schweines, würzt mit einem
Suppenteller voll in Schweinefett geschmorter,
durch ein Sieb gestrichener Zwiebeln und
schmeckt mit Salz, Pfeffer, Nelken, Majoran und
Thymian ab. Dann wie bekannt in Därme

stopfen, Würste abbinden und diese kochen, um sie leicht anzuräuchern.

Blutwurst. Hierzu verwendet man zumeist das Stichtück und einen halben Schweinekopf sowie sonst weniger ansehnliches Fleisch, welches man mit dem nötigen Salz gar kocht, erkalten läßt und nicht zu fein würgelt, um es dann mit dem frischen, durch ein Sieb gestrichenen Schweineblut zu einem schlanken Brei anzurühren, den man mit Salz, Pfeffer, Nelken abschmeckt und in die dicken Därme füllt. Auch diese Wurst schmeckt leicht geräuchert besonders gut.

Lungenwurst. Die Schweinelunge und alles blutige Schweinefleisch werden hierzu mehrmals durchgedreht, dann würgt man mit Salz, Pfeffer, Nelken und Senfkörnern, stopft die Masse in dünne Schweine- oder Rinderdärme, bindet Würste ab und räuchert diese gar. — Es empfiehlt sich, nicht zu wenig Lungenwurst zu machen, da diese zusammen mit Grünkohl, Hülsenfrüchten oder anderem Gemüse immer ein Mittagessen ergibt, wogegen frische Wurst ja sehr angenehm, aber nur Zubrot ist.

Vom Einpökeln. Wichtig für die gute Haltbarkeit der Schinken sowie des Salzflisches ist richtiges Einpökeln. Die Schinken und alle zum Pökeln bestimmten Stücke werden von allen Seiten — beim Schinken besonders sorgfältig die Knochengegend — mit Salz eingerieben, dem man pro 10 kg 300 g Zucker und 50 g Salpeter beimischt. Dann bestreut man den Boden eines Fasses fingerhoch mit Salz, packt ganz fest und immer dicht an dicht die Fleischstücke hinein, wobei man noch Salz dazwischenstreut. Es muß so gepackt werden, daß die kleineren Stücke die Lücken zwischen den großen ausfüllen. Zum Schluß wird dann eine Lage Salz obenauf gestreut und das Fleisch mit einem sauberen Brett und einem Gewicht beschwert. Sobald sich Säfte bilden, wird das Faß täglich aufgeschüttelt und das Fleisch befüllt. Nächste langsame, regelmäßige Räuchern, verbunden mit häufiger, guter Lüftung der Räucherlammer, ist auch richtiges Aufbewahren sehr wichtig für die gute Haltbarkeit der Dauerware. Der beste Aufbewahrungsort ist die außer Gebrauch gesetzte Räucherlammer, die aber in jeder Weise frei von Fliegen sein muß. Wird die Räucherlammer jedoch anderweitig gebraucht, muß eine luftige Bodenlammer an ihre Stelle treten. Häufiges Nachsehen und Lüften während der Nacht, jedoch nur bei Tauwetter, mache sich jede Hausfrau zur Pflicht; dann werden Klagen über verdorbene Rauchware fortfallen.

Unsere beiden Bilder zeigen die zweckmäßigste Fleischverteilung des Schweines und ein ausgeglichenes halbes Schwein mit der Benennung der einzelnen Innenteile als Anleitung für solche Leserinnen, die des Schweinefleischens noch wenig kundig sind.

Wie spart der Landwirt in diesem Wirtschaftsjahre Futter- und Klee samen?

Zum Sparen während der Kriegszeit sieht sich jeder Landwirt schon wegen der Knappheit der Futtermittel genötigt; aber auch sonst zwingen die Verhältnisse ihn vielfach, von der gewohnten Wirtschaft während goldener Friedensjahre abzuweichen. Der „Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft“ sind wir dank schuldig, daß sie schon jetzt in einem Flugblatt Ratsschlüsse erteilt, wie der Landwirt Klee- und Grassaaten ersparen kann.

Vor dem Kriege war die deutsche Landwirtschaft darauf angewiesen, einen erheblichen Teil von Klee- und Gras samen aus dem Auslande zu beziehen. Wenn nun auch schon ein Teil davon inzwischen durch heimischen Anbau ersetzt worden ist, so ist doch die größte Sparbarkeit geboten. Lutzerath, die wir bei Friedenszeiten umgepflügt haben würden, können ohne Nachteil noch ein Jahr liegen bleiben. Sollten sich Lücken vorfinden, so kann man diese durch Einsaat von Knautgras ausfüllen. Die Reinsaatmenge für Knautgras beträgt 30 kg auf 1 ha, und danach kann man in die Menge des anzunehmenden Ergänzungssamens bemessen. Man kann das Einsegnen des Samens schon im Herbst besorgen, andernfalls geschieht es im Frühjahr nach dem üblichen Eggen des Lutzerathes mit leichtem Einziehen und Anwalzen.

Rotklee ist zwar meist nur zweijährig, ich habe ihn aber mit gutem Erfolge auch schon drei Jahre liegen lassen, so im Winterbruch lassen ihn die Land-

wirte sogar vier Jahre alt werden. Wer also über einen gut bestandenen Klee Schlag verfügt und keinen teuren Samen kaufen möchte, lasse ihn ruhig noch ein Jahr liegen. Empfehlenswert in diesem Falle ist allerdings eine Kaliphosphatdüngung.

Rotklee wird anscheinend bei Sparbarkeit in ausreichenden Mengen vorhanden sein, da viele Landwirte dem Ratsschlusse, selbst Samen zu gewinnen, gefolgt sind und auch verbündete Nachbarländer gute Ernten gemacht haben. Bei Klee gemenge wird man an Stelle des nicht sehr reichlich vorhandenen Schweden- oder Bastardklee für niedrige Flächen mit feuchterem Boden den Sumpfklee hinzuziehen können. Für trockene Flächen benutzt man den Gelbklee. Das vielfach sonst zu Klee gemenge benutzte knappe italienische Raigras muß durch Timothy, Westerbaldisches Raigras oder die in Norddeutschland oft beschaffbare Aderespe ersetzt werden. Sollen die Klee gemengflächen mehrere Jahre liegen, so kann man auch mit Vorteil Knautgras verwenden. Der Schwedenklee oder Bastardklee, welcher knapp ist, kann auf Wiesen, dort, wo sie feuchter sind, durch den Sumpfklee, und auf trockeneren Wiesen durch den allerdings geringere Massen liefernden Weißklee ersetzt werden. Intarmaklee kann durch Gelbklee im wesentlichen ergänzt werden.

Kleinere Mitteilungen.

Benutzung junger Pferde zum Juge. Trotz aller Warnungen werden immer noch junge Pferde viel zu früh zu anhaltender schwerer Arbeit benutzt. Man sieht Fohlen, welche kaum das zweite Lebensjahr vollendet haben, vor den Pflug gespannt, um den hartgetrockneten Boden zur Herbstzeit unzubereiten. Zwar ist es schwierig, den genauen Zeitpunkt festzusetzen, von welchem ab ein junges Tier zur Arbeit angehalten werden kann. Denn es richtet sich dies ganz nach der Rasse und nach dem Verwendungszweck der Rasse; aber es muß stets berücksichtigt werden, daß ein junges Pferd durch nichts so leicht ruiniert wird, wie durch zu frühe, anstrengende Arbeit. Im allgemeinen sollte das Pferd erst nach Vollendung des dritten Jahres zu leichten Arbeiten herangezogen und erst während des vierten Jahres zu jeder Arbeit nach und nach verwendet werden. Bei Tieren von zwei Jahren ist dagegen Anstrengung im Geschirr das sicherste Mittel, sie in kurzer Zeit vollständig zu verderben. Ist dann das Futter noch knapp, wie gegenwärtig, und werden bei der Fütterung und beim Tränken Fehler gemacht, so muß die Gesundheit der Tiere darunter leiden und ihre Entwicklung zurückbleiben. R.

Bullen- und Kuhkälber nach Württemberg. Über die Beeinflussung des Geschlechts ist in bayerischen Kreisen Schlesiens der Glaube vertreten, daß Kühe, welche mit vollem Euter gedeckt werden, ein Kalfalb bringen, mit leerem Euter gedeckt ein Bullenkalb. Oberinspektor Urban in Bruckhausen, Kreis Mittelsch, Leiter einer Ostfriesenherde, hat nun über ein Jahr hindurch bezügliche Beobachtungen angestellt. Bei Benutzung verschiedener Bullen erzielte er in 69 Fällen, wo die Kühe vor dem Melken, also mit vollem Euter, gedeckt worden waren, 51 Kuhkälber, 9 Bullenkälber, dagegen in 75 Fällen, wo die Kühe nach dem Melken gedeckt waren, 8 Kuhkälber, 67 Bullenkälber. Jedenfalls verdienen Urbans Versuche erste Nachprüfung. W.

Sollen kleine Wirtschaften ihr Vieh selber aufziehen? Ist man im Besitze leistungsfähiger Tiere, und sind die Verhältnisse für die Aufzucht günstig, so wird man gut tun, die Kälber für den eigenen Bedarf heranzuziehen; sind jedoch die eigenen Zuchttiere nur mittelmäßig oder gar ungenügend, so wird stets der Zulauf guter Tiere zweckmäßig sein, da die Aufzuchtskosten, namentlich für Jungtiere, oft höher sein werden, als der Marktpreis guter Tiere beträgt. Nur wenn man aus den vorzüglichen Leistungen der Eltern die Garantie schöpfen kann, leistungsfähige und den gewöhnlichen Durchschnitt überragende Tiere zu erziehen, soll man selber aufziehen, denn nur unter dieser Voraussetzung ist die für die Aufzucht verwandte Sorgfalt und Arbeit von einem entsprechenden Erfolg gekrönt. M.

Magermilch ist für Schweine ein vorzügliches Futtermittel, jedoch ist es zu empfehlen, die Milch erst sauer werden zu lassen, da die Tiere die süße Milch nicht so leicht zu verdauen scheinen wie die saure. Für das Gebelken der Schweine ist es auch gut, wenn ihnen außer der Milch auch festes, namentlich an Kohlehydraten reiches Futter, z. B.

Kartoffeln und Gerstenschrot, verabreicht wird. Es wird dadurch einmal Verdauungsstörungen vorgebeugt, und dann wird durch das erhöhte Nährstoffverhältnis noch ein günstigeres Ergebnis erzielt.

Keine Lust in den Schafställen. Keine Lust ist bei der Schafhaltung von der Wichtigkeit. Man muß deshalb in erster Linie für einen gesunden, trockenen und belüfteten Stall sorgen, der auch eine genügende Höhe der Mist in der Regel mehrere Monate lang liegen bleibt. Da die Ausbuchtung der Schafe sehr stark ist, so müssen weite Öffnungen und Luftzüge vorhanden sein, um die richtige Temperatur herzustellen. Zur Vermeidung des sehr scharfen Geruches und zur Vermeidung von Ammoniak ist es sehr zweckmäßig, das von Zeit zu Zeit mit schwefelsaurem Ammoniak zu streuen. Auch ein Besprengen des Stalles mit Wasser, dem etwas Schwefelsäure zugesetzt ist, leistet vortreffliche Dienste.

Einige Mittel gegen leichtere Erkrankungen der Kaninchen. Wie wir in einer früheren Nummer darlegten, muß man durch zweckmäßige Behandlung vor allen Dingen die Ursachen der Krankheiten vorbeugen. Da dies aber nicht immer gelingt, ist es notwendig, auch einfache Mittel zu kennen, die bei leichteren Erkrankungen des Wohlbefindens wirksam und bei fortgeschrittenen Fällen, namentlich auch dann, wenn die eigentliche Ursache der Krankheit nicht bekannt ist, zu erkennen ist. Vor allen Dingen sollte man einen genügend großen, trockenen, luftigen Stall mit dicker, warmer Streu versehen und Raum haben, in welchen jedes Kaninchen genügend Platz hat, wenn irgendwelche Erscheinungen sich bemerkbar machen.

Bei sehr hart und glänzend, der Abgang des Haares sehr stark und ein Teelöffel Nahrung bei jungen Kaninchen entsprechend weniger, Durchfall beseitigt man durch Enzianpulver 2 g täglich, entweder unter das Weichfutter mengt oder mit etwas Weißbrotkrumen in Pille geformt, dabei kein Grünfutter, kein Gerste oder Hafer geröstet, auch schleimig gekochte Suppen, namentlich von Leinwand, die zugleich als Getränk anstatt gereicht werden. — Ein häufig, namentlich im Frühjahr beim Übergang vom Trockenfutter auf Grünfutter auftretendes Übel, bei welchem Leib durch Gase aufgetrieben wird, wenn nicht sofort eingeschritten wird, kann zu Tode führen kann, ist die Trommelfuchtsucht. Man mit den Fingern auf den Leib, so schwache Trommeltöne hören, daher der Namentlich junger Klee ruft leicht diese Krankheit hervor. Man gebe deshalb nicht viel Grünfütterung über, sondern gebe anfangs nur mit gutem, trockenem Heu zu. Zur Heilung der Trommelfuchtsucht gibt man wachsenden Kaninchen vier Tropfen Salzwasser in einem Teelöffel Wasser und veranlaßt Treiben die Tiere zum Umherlaufen. — Einfluß ist eine fast nur bei jungen Kaninchen auftretende Krankheit, welche meist durch unzureichende und übermäßige Grünfütterung hervorgerufen wird und sich in vermehrter Speichelausscheidung äußert. Man schränkt das Grünfutter ein, in ein Weinglas voll lauwarmes Wasser, Messerspitze chloresaurer Kali und wäscht mit Lösung die Schnauze und die Mundhöhle vier- bis fünfmal, wodurch das Übel beseitigt wird. — Der Schnupfen, wenn er bösartiger Natur ist, als Begleiter der ersten Erkrankung, ist eine Erkrankung, die sich in wässrigem Ausfluß der Nase, häufigem Niesen, tränenden Augen äußert. Er wird meist durch Beseitigung der Ursache weitere Mittel geheilt, d. h. dadurch, daß die Tiere in einen erwärmten Raum gebracht werden, mehrere Tage darin läßt. — Eine häufig auftretende Krankheit ist noch die Ohrenentzündung, eine Milbe verursacht, welche sich im Ohr ansiedelt und dort eine Art Schorf bildet, der Vernachlässigung aber auch in das Ohr eindringt und das Trommelfell zerstört. Man reinigt zur Beseitigung zunächst mit lauwarmem Seifenwasser oder einigen Tropfen Myzerin von dem Schorf und kauft dann verdünnte Schwefelblüte in die Ohren ein, dieselben mittels einer Feder mit einer Lösung 1:10 in lauwarmem Wasser, nach fünf bis sechs Tagen noch einmal. Der Stall ist mit Kreolin zu desinfizieren.

Gest dem Geflügel Grit. Das Geflügel hat bekanntlich keine Zähne, um das harte Körnerfutter zu zerkleinern, bevor es von dem Magen aufgelöst und zur Verdauung hergerichtet wird. Deswegen besitzen die meisten Geflügelarten einen Kropf, in welchem das Futter eingeweicht und aufgeweicht wird, und es verschluckt in Menge kleine Steinchen, die hauptsächlich dazu dienen, im Kropf und Magen die Körner zerkleinern zu helfen, um sie in einen breiigen oder halbfestigen Zustand zu bringen, und wenn man ein Stück Geflügel schlachtet und den Magen aufschneidet, so trifft man in demselben eine Menge dieser Steinchen an. Freilaufendes Geflügel hat nun meistens Gelegenheit, sich genug dieser Steinchen zu suchen; in beschränkten Ausläufen aber sind sie bald verschwunden, sofern sie überhaupt vorhanden waren. Deshalb ist es notwendig, ihm solche im Auslaufe oder im Scharraume zu beliebiger Aufnahme in einem Kästchen hinzustellen. Sie sollen ungefähr von dem Umfange größerer Getreidekörner bis zur Größe von Maiskörnern sein, und je scharfer ihre Kanten sind, desto besser dienen sie obigen Zwecke. Man stellt sie deswegen durch Zerkleinern von Granit, Basalt, Kormor, Sandstein oder durch Ziegelscheiben, Scherben von Porzellan- und Tongefäßen und vergleicht her und nennt dies Grit. Jedoch wenn der Grit nicht bloß der Zerkleinerung, dem Vermahlen des Futters, sondern es sind in demselben auch Stoffe enthalten, welche aufgelöst ins Blut übergehen und zur Bildung gewisser Körpertheile, namentlich der Federn, beitragen, welche a. a. Kieselsäure enthalten. Der Grit wird daher auch im Magen nach und nach aufgelöst, und die Längeren in demselben befindlichen Steinchen nehmen dadurch eine rundliche Gestalt an. Erhält das Geflügel keinen Grit, so wird das Futter nur unvollkommen verdaut, und die Tiere leiden sogar Schaden an ihrer Gesundheit.

Dr. Bl.

Gefüllter Hase als Festbraten. Man wird zum Weihnachtsfest gern einmal einen größeren Braten als sonst auf den Tisch bringen wollen, da ein Hasenbraten sehr angenehm, und wenn man ihn füllt, so reicht er auch für eine ganze Anzahl Personen. Hierzu balgt man den Hasen ab und wäscht ihn aus, trennt Kopf und Vorderläufe ab, legt aber die Rippen am Rückgrat sitzen. Nun bereitet man aus vier Teilen Wildbret — man nimmt Lunge, Herz, Leber sowie das Wildbret von Kopf und Läufen des Hasen — und einem Teil frischen durchgedrehten Schweinefleisch oder Rauchspeck, einigen gekochten, kalten geriebenen Kartoffeln, einem Löffel voll feingehackte eingemachte Steinpilze, zwei Löffel voll geriebenen Zwieback sowie Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebeln, zwei Eiern und einem Löffel voll Weizenmehl eine geschmeidige Masse, füllt damit den Hasen und näht die Rippen über der Füllung zusammen. Hat man Speck, so wickelt man den Hasen; sonst legt man in das Fett, worin man den Hasen brät, einige Speckschwarten oder Schinkenabfälle, welche denselben herhaften Geschmack geben. Ist der Hase gar, stellt man die Hase mit Buttermilch — an Stelle von saurer Sahne — fertig und bittet sie mit Weizenmehl. A. Br.

Karpfen in Rotwein. Die Karpfen werden gewaschen und dabei das Blut in etwas Essig aufgefangen. Dann nimmt man die Karpfen aus und schneidet sie in passende Stücke, um sie mit etwas Salz, gehackten Zwiebeln, grobgestoßenem Pfeffer und Keilen, einigen Zitronenscheiben und Pfefferkörnern und so viel Rotwein und Fleischbrühe zu Feuer zu bringen, daß sie schwach bedeckt sind. Nach dem Garsein bittet man die Kochbrühe mit geriebenem Zwieback, gibt etwas Butter sowie das Karpfenblut hinzu, seigt die Soße durch ein Sieb und richtet sie über den Karpfen an. A. Br.

Plackuchen mit Aufschlag. 375 g ausgehäutete Hühner- oder Walmische, auch Buchenkernterle sowie Sonnenblumenkerne reibt man auf der Walzenmühle, gibt 375 g Zucker dazu und vermischt es mit dem feinsten Schnee von 5 Eiweiß. Am Abend vorher hat man einen Hefeteig aus 500 g Mehl, 35 g Zucker, 35 g Butter, 2 Eigelb, 1 Paket Vanillin und 10 g in etwas lauwarmen Milch aufgelöster Hefe bereitet. Diesen Teig rollt man am Morgen nicht fingerdick auseinander, läßt ihn aufgehen und wickelt die oben angegebene Rußmasse gleichmäßig darauf auseinander, um den Kuchen dann bei Mittlestärke gar zu backen.

A. Br.

Plackacher Plackuchen. 1 kg Weizenmehl vermischt man mit 60 g aufgelöster Butter, 60 g Zucker, 4 Eigelb, nach Geschmack Zitronenschei-

und Kardamom sowie 60 g in etwas lauwarmen Milch aufgelöster Hefe zu einem Teig, den man aufgehen läßt und auf dem mehlbestreuten Backtisch etwa 1 cm dick ausrollt. Mit Butter leicht bepinselt, streut man reichlich feingewiegte Kußkerne, Zucker, Korinthen und Zitronat darauf, sprengt Rosenwasser darüber und widelt den Kuchen zu einer Rolle auf, die man, indem man sie an dem einen Ende festhält, mehrere Male umdreht und dann auf einem Backblech zum Kranz formt. Nach dem Aufgehen bädt man den Kuchen goldbraun gar und verzieht ihn mit einer Zuckerglasur. A. Br.

Weihnachts-Appelfuchen. Ganz ohne Kuchen will man die Weihnachtsfeierstage doch nicht verbringen, aber da Mehl, Eier und Butter knapp sind, wird man auf den üblichen Festkuchen verzichten müssen. Statt dessen kann man sich billig einen Appelfuchen herstellen. 100 g Butter werden zerlassen und mit 200 g Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz und einer Messerspitze Zimt vermengt. Alles das wird gut durcheinandergelührt. Wer ein Ei besitzt, schlägt es in die Masse, wer das nicht hat, der schütte stattdessen 2 Eßlöffel saurer Milch in den Teig. Derselbe wird gut durcheinandergelutet und dann auf einem mit etwas Fett bestrichenen Blech ausgerollt. Man läßt ihn eine volle Stunde stehen und belegt ihn dann erst mit den Apfelschnitten, die man vorher zubereitet hat. Die Äpfel, die in dünne Scheiben geschnitten wurden, hat man leicht überkocht, doch muß man vorsichtig dabei zu Werke gehen, damit die Scheiben nicht zerfallen. Ist der Kuchen dann belegt, streut man ein wenig Zucker darüber. Wer Korinthen hat, kann damit den Festkuchen noch verbessern; es geht aber auch ohne. Das Blech wird dann in einen mäßig heißen Ofen geschoben und der Kuchen bei geringer Hitze langsam gebacken. Statt der Äpfel kann man natürlich auch andere eingelegte Früchte oder auch Marmelade verwenden.

M. T.

Marmelade aus Möhren wird in einfacher Weise in folgender Weise bereitet: Fünf Pfund Möhren werden gewaschen, die Haut flach abgeschabt und roh durch die Fleischmühle gemahlen, der gewonnene Brei wird mit dem Saft der Schale und des Saftes einer Zitrone zu Mus dick eingekocht. Zucker kann nach Belieben gegeben werden, nötig ist derselbe aber nicht. Schlegel.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für den Leser nur dann, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 376. Habe aus Holzapfeln 75 Liter Saft zu Apfelmwein gekeltert, der Saft ist rein, ohne Wasser und Zucker, liegt seit vier Wochen im Faß und gärt nicht. Wie wird der Wein zum Gären gebracht und wie sonst behandelt? A. W. in R.

Antwort: Der Saft von Holzapfeln hat, wie jeder Saft von herbstsauren Früchten, keine auffallend starke Gärung. Die Holzapfel ergeben einen recht guten Trunkwein, etwas sauer, aber kräftig, und hält sich über den Sommer. Er kann auf der Hefe belassen bleiben. Wollen Sie ihn schnell fertig haben, dann ist etwas Zucker und Hefe nötig, um die Gärung bald einzuleiten. Wir raten aber, ihn sich ausbauen zu lassen bis zum Sommer. Schlegel.

Frage Nr. 377. Ich habe vor sechs Wochen einen Zentner Weißkohl zu Sauerkohl in einen steinernen Topf eingemacht und ungefähr 5 g Dill daran getan; jetzt schmeckt der Kohl ganz bitter. Die oberste Schicht, 3 bis 4 Zoll hoch, sieht grau aus. Was mag die Schuld sein? H. K. in D. bei E.

Antwort: Jedenfalls ist der Kohl nicht fest genug in den Topf hineingeklopft. Der Kohl muß nach dem Schneiden schwach mit Salz vermischt und dann schichtweise mit einem Stampfer fest hineingeklopft werden. Die sich absondernde Flüssigkeit ist abzufüllen. Nachdem so der Topf bis zum Rande fest mit Kohl gefüllt ist, bedeckt man das Kraut mit einem Luche, legt einen Holzdeckel darauf und beschwert diesen mit einem Feldstein. Als Beigabe kann man Dill, Weinreben, saure Äpfel usw. verwenden. Sie haben gewiß den Kohl nicht gepreßt, daher ist die obere Schicht verdorben. Der Kohl muß gut gären, dann hält er sich lange. Ob Sie den Kohl noch verwenden können, können wir von hier aus nicht beurteilen. Nehmen Sie die schlechte Schicht oben ab, vielleicht ist der untere Kohl noch gebrauchsfähig. M. D.

Frage Nr. 378. In Ermangelung von Stalldünger möchte ich im Winter mein Gartenland in Größe von 6 Ar, auf welchem außer Kartoffeln auch sämtliches Gemüse gezogen wird, ausschließlich mit Düngelass (Stüdlas), sowie mit Thomasmehl und Kainit düngen. Welche Menge Düngelass ist zu rechnen für Kartoffeln bzw. für Gemüse? Welche Menge Thomasmehl bzw. Kainit ist zu rechnen für Kartoffeln bzw. für Gemüse? Wann ist Düngelass, wann Kunstdünger am besten zu streuen? Es handelt sich um mittelschweren bis leichteren Boden. F. H. in D.

Antwort: Da Sie Ihr Gemüseland mit Kunstdünger düngen wollen, so wäre jetzt im Herbst je 100 Quadratmeter 20 kg Düngelass, 1,0 kg 40prozentiges Kalbdüngelass oder Kainit und 3 kg Thomasmehl gleichmäßig auszustreuen und unterzugraben. Außerdem wäre für Kartoffeln je 100 Quadratmeter 2,0 kg schwefelsaures Ammoniat bei der Bestellung auf die rauhe Furche breitwürfig zu geben. Gr.

Frage Nr. 379. Meine Jungen haben Kaninchen, von denen die Jungen eins nach dem andern eingehen. Sie sind in Kästen in einer Stube, haben Licht und Luft. Was sollen die Tiere zu fressen bekommen, Rüben und was sonst? Können die Tiere im ungeheizten Raum sein, müssen sie Wasser bekommen? M. B. in D.

Antwort: Vor allen Dingen ist bei der Fütterung zu beachten, daß durch möglichst reiche Abwechslung der Appetit stets rege gehalten wird. Zunächst füttern Sie alle Haushaltsabfälle mit Ausnahme von Fleischresten, also Brotreste, Abfall von Gemüse, aber nichts Fauliges, Schimmeliges oder Welches, Kartoffeln und Kartoffelschalen, gekocht und zerkleinert, sodann reichlich gutes Heu, ferner Rüben, namentlich Kohlrüben, Runkelrüben und Mohrrüben, sodann etwas Kleie, mit lauwarmem Wasser angefeuchtet, außerdem etwas Korn, möglichst Gerste oder Hafer. Im Sommer ist überwiegend Grünfütter zu geben. Daneben aber auch etwas Heu. Bei Heufütterung ist auch Wasser zu reichen, das bei Grünfütterung nicht erforderlich ist, aber nicht ganz kalt, sondern im Zimmer einige Stunden abgestanden. Ein geheizter Raum ist nicht notwendig, jedoch darf der Raum nicht zu kalt, und vor allen Dingen muß er zugfrei sein. Gute, saubere Stallung mit reichlicher Streu ist stets notwendig; der Urin muß abfließen können. Ob an dem Eingehen Ihrer Kaninchen etwa mangelhafte Ernährung oder eine andere Ursache schuld ist, vermag ich aus Ihren Angaben nicht zu beurteilen.

Dr. Bl.

Frage Nr. 380. Ich bin Bureaubeamter, 34 Jahre alt. Da mir diese Tätigkeit gesundheitlich nicht zuträglich ist und ich andererseits großes Interesse für die Landwirtschaft habe, so wäre ich nicht abgeneigt, Landwirt zu werden und die Bewirtschaftung eines kleinen Gutes zu übernehmen. Gibt es ein kleines Buch, wo man sich über alle landwirtschaftlichen Sachen, wie: Erwerbung, Einrichtungen usw. eines Gutes, informieren kann. Ist mein Vorhaben gutzuheißen? B. G. E.

Antwort: Ja, wenn das Bauerwerden so einfach wäre, wie Sie das offenbar meinen, dann genügt es vielleicht schon, ein kleines Buch darüber zu lesen. Allein mit Hilfe von Büchern vermag man überhaupt nicht Landwirt zu werden. Dazu gehört besondere, ererbte Veranlagung — ein jahrelanges wirkliches Erlernen und Üben all der Arbeiten — ein Begreifen all der Zusammenhänge zwischen Boden, Klima, Pflanzen- und Tierleben, Volks- und Weltwirtschaft. Und schließlich heißt es dann, das Begriffene bei all den hundert täglichen Anforderungen in die Tat umsetzen, und zwar so zweckmäßig, daß ein Erfolg dabei herauskommt. Ob Sie eine Frau, die zum entsprechenden Landhauswirtschaftlichen fähig ist, haben, ob Sie Vermögen besitzen, um ein Gut zu kaufen bzw. zu pachten und all das übrige, was sonst noch dazu gehört, das erwähnen Sie gar nicht. Jedenfalls ist Ihr Vorhaben ohne weiteres nicht gutzuheißen. Vielleicht beschaffen Sie sich zunächst einmal die Landwirtschaftlichen Brosamen von Gebatter Christian aus dem Verlage von J. Neumann, Neudamm, Preis gebunden 2,80 Mt. Sie sehen aus dem anregenden Buche wenigstens einigermaßen, was ein kleiner Landwirt heutzutage alles wissen soll. Wenn Sie das Buch gelesen haben und Sie bei Ihrem Plan beharren, kann dann vielleicht eingehendere landwirtschaftliche Literatur für Sie in Frage kommen. Bl.-D.

Die Anlage eines Laufhofes für Füllen ist für jeden Pferdebesitzer ein dringendes Bedürfnis. Ein großer Platz ist für den Laufhof durchaus nicht immer erforderlich; es genügt auch schon, falls die Räumlichkeiten beschränkt sind, ein kleinerer Raum. Der Zweck eines Laufhofes ist nämlich nicht der, daß die Füllen darin im stärkeren Tempo laufen sollen, sondern er soll den Tieren Gelegenheit geben, in ruhiger Weise sich ganz nach Belieben und bei jedem Wetter zu bewegen und die frische Luft zu genießen, weil dadurch ein wohlthuender Einfluß auf die Entwicklung der Füllen ausgeübt wird. Am zweckmäßigsten ist es, wenn der Laufhof mit dem Stall in Verbindung steht, damit die Tiere Gelegenheit haben, ihren Aufenthalt ganz nach Belieben zu wählen. Die Einfriedigung eines solchen Platzes kann auf verschiedene Weise geschehen, am besten dürften sich Latten eignen. Zu vermeiden sind zu hohe Schwellen in den Türen der Ställe und scharfe Kanten an den Türändern.

Die Verwendung von Kalisalzen zur Kopfdüngung der Wintersaaten ist besonders dann erforderlich, wenn im Herbst der Dünger nicht rechtzeitig untergebracht werden konnte. Kalium unmittelbar vor oder gar gleichzeitig mit der Saat zu geben, ist nicht zu empfehlen; besser ist es dann, zur Kopfdüngung der Wintersaaten seine Zuflucht zu nehmen; denn die Erfahrung hat gelehrt, daß die Kopfdüngung der Wintersaaten mit Kali und anderen Düngemitteln erfolgreich angewendet werden kann. Natürlich kann diese Art der Düngung nur als Nothbehelf angesehen werden, die Regel bei der Düngung der Wintersaaten muß immer sein, die künstlichen Düngemittel, besonders Kalisalze, so zeitig wie möglich vor der Saat in den Boden zu bringen. Von den Kalisalzen eignet sich vierzigprozentiges Kalisalz am besten zur Kopfdüngung, wo es aber fehlt, kann man auch andere Kalisalze verwenden. Das Ausstreuen kann während des ganzen Winters bis in das zeitige Frühjahr

hinein stattfinden. Am besten geschieht das Ausstreuen bei offenem Wetter, bei trockenem Frost oder bei nicht zu hoher Schneedecke im Winter. Man vermeide es, den Dünger auf beregnete oder betauete Pflanzen zu streuen.

Liegels Winterbutternüsse ist an sich eine dankbare Sorte, es ist ein Massenträger. Sie hat nur den Fehler, daß die Früchte leicht schorrig werden. Dagegen hilft aber ein tüchtiges Auslichten der Kronen und ein öfteres Verjüngen derselben. Dadurch wird das Holz jung und frisch erhalten, die Rinde bleibt glatt, und somit hat der Baum seine rechte Heimstätte zur Überwinterung. Der Baum hat reichlich Düngung nötig, er erschöpft seine Kraft durch reiche Erträge.

Die **Frühherbse Saxa** ist eine sehr empfehlenswerte Sorte. Sie ist sehr fruchtbar, ist gesund im Wuchs und entwickelt sich sehr schnell, sie bringt meist schon noch im Mai die ersten frischen Schoten. Sie ist gleich gut als Einmachherbse, aber auch als reife Frucht kocht sich dieselbe gut zu Suppe und Brei. Sie wird 60–70 cm hoch und bedarf deshalb Reiser zur Stütze Schlegel.

Setzt den **Obstkeller nach!** Obst, welches sich in Kellerräumen befindet, die nicht günstig gelegen sind, fängt leicht an zu faulen. Das Faulen macht schnell Fortschritte, und man kann dann einen großen Teil seines Vorrates verlieren. Vor allem läßt man täglich eine Zeit, etwa eine Stunde, oder gehe, falls erforderlich, noch gründlicher vor. Nach vorübergehender Entfernung des Obstes reinigt man gründlich den ganzen Raum, streicht die Wände mit Kalkmilch und verbrennt hierauf Schwefelsäure, wobei Fenster und Türen fest verschlossen werden. Auf diese Weise wird der Raum bis in die kleinsten Ritzen desinfiziert. Das Abrennen von Schwefelsäure kann alle Monate einmal stattfinden, es schadet dem Obst nichts, zerstört aber immer von neuem die faulnisbildenden Sporen. Auch läßt man im Winter täglich eine Stunde, nur muß

man bei großer Kälte das Obst erst bedecken um es vor dem schroffen Temperaturwechsel zu schützen.

Das **eingeschlagene Gemüse**, Weißkohl, Fenchel, Rottkraut usw., muß im Winter oft gesehen und die schadhafte Blätter entfernt werden. Diese sind, falls dieselben nicht als Futter verwendet werden, einfach zu trocknen. Zu diesem Zweck werden die Blätter in Streifen geschnitten, auf Gärten oder auf ein Brett gelegt und in den Trockenschrank eingeschoben. Kann man etwas Rabi, Stedrüben, gelbe Rüben und Selleriekraut oder Wurzeln dazu trocknen, dieses zusammen eine vorzügliche Gemüsuppe, die an Güte gekaufter Julienne nachsteht!

Kamelien im Winter. Es ist darauf zu achten, daß die Kamelien nicht zu nahe aneinander stehen kommen, damit Licht und Luft von allen Seiten auf die Pflanzen einwirken können, daß der Standort nicht verändert werden, der Wechsel des Lichts sehr leicht das Abfallen der Blütenknospen veranlaßt. Das Begießen im Winter nur selten zu geschehen, jedoch gründlich vorgenommen werden, falls es notwendig geworden ist. Das Wasser muß die Abgüsse ablaufen.

Ärztlich empfohlen gegen:

Togal Gicht Hexenschuss
Rheuma Nerven und
Ischias Kopfschmerz

Hundert von Anerkennungen.

Togal-Tabletten sind in allen Apotheken erhältlich. Preis Mk. 1,40 und Mk. 3,50.

Feldzugs-Uhr 3.80 Mk.
bei 6 Stück nur 3.60 Mark.



Zifferblätter u. Zeiger
nachts leuchtend
5.50 Mk.
Bei 6 Stück 5.30 Mk.

Feldzugsarmbanduhren mit
Leuchtblatt St. 7.00 Mk. Taschen-
weckuhren St. 20.— Mk. Metall-
kapseln 40 Pl. Uhrketten, ver-
nickelt, St. 35 Pl. Lederuhrbänder
St. 80 Pl. Uhrglasschützer für
Armbanduhr St. 50 und 65 Pl.
Illustrierte Kataloge gratis.
Wiederverkäufer verlangen
Engros-Katalog.
Hugo Pincus, Hannover 37.
Versand ins Feld nur gegen vor-
herige Einsendung des Betrages
inkl. Porto. 150

Bettmässen.

Bekleidung sofort. Alter u. Geschlecht
angeben. Auskunft umsonst. 152
Institut „Aurora“,
Richtershausen a. d. Jm 76. Oberh.

Reines Gesicht



reißige Frishe, verleiht
auch u. fester. **Krem
Halla**, Unverdorfen
gegen Sommerproben,
Mittler, Bidel, Rote,
Kraut u. alle Haut-
unreinigkeiten. Tan-
kenschau erprobt! Sichere Wirkung!
Preis: Mk. 2.50. **H. Wagner**,
Göln 72, Blumenhaffstr. 99. 158

Ohrensaufen

Chrensauf, Schwerhörigkeit,
nicht angeborene Taubheit be-
seitigt in kurzer Zeit 149

Gehöröl
Marke St. Vaugratins.
Preis: 2.50; Doppelflasche A 4.—
Zahlreiche Dankschreiben. Versand:
Stadtapotheke
Pflaumenhofen a. d. Jm 31 (Oberh.)

Bettwäsche,

Bekleidung sofort. Alter und Geschlecht
angeben. Auskunft umsonst. „Sanis-
Versand“, München 73, Dacherstr. 54.

Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen ameri-
k. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet
sofort jeglicher unerwünschter Haar-
wuchs (schr. und schmerzlos durch Ab-
schaben der Wurzeln für immer. Sicherer
als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein
Risiko, da Erfolg garantiert. Sonst Geld
zurück. Preis 4.50— gegen Nachnahme.
Herrn. Wagner,
Göln 72, Blumenhaffstr. 99.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein

Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbesitzer u. Landwirte
nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke
von **J. Rodewald**, Apotheker.
Preis in Leinen gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Das Buch soll in der Vorkammer jedes Landwirtes stehen, seine
Vehren werden vor manchem Verlust bewahren. Porto und Versand
gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Markt Bezeichnung sind 6 Pf.
Verlagentgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Post-
gebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

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 vierteljährlicher Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 60 Pf.
10 Stück und mehr je 1 Mk. 40 Pf. Stärkere Ausgabe B, mit halbjährlicher 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-Leinwand gebunden, mit Glasst.
II. Teil: Fortschrittliches Hefebuch, fest gebunden, als kostenloser Anlage. — Schwache Ausgabe A,
zweiter Teil als lose Anlage, Preis 2 Mk. 6 Stück und mehr je 1 Mk. 70 Pf. Stärkere
Ausgabe B, zweiter Teil in den ersten beiden Bänden eingehängt, mit vermerktem Anhang
aus Millimeterpapier und Abreißzettel. Preis 2 Mk. 40 Pf. 6 Stück und mehr je 2 Mk.
10 Pf. — Neben der allgemeinen Ausgabe erscheinen Sonderausgaben für Großherzogtum Baden
und Württemberg.

Jagd-Abreißkalender 1917, herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung,
Großformat 17,5x25 cm. Reich illustriert. — 221 Blätter.
Mit monatlichen Jagdschlüssen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für
wichtigere Jagden, Bege und Pflege des Wildes und Titelblatt in Farbendruck. Preis
2 Mk. 50 Pf. In Partien sechs Stück und mehr je 2 Mk. 30 Pf.

Forst- und Jagd-Abreißkalender für 1917 mit forstlichen und jagdlichen
u. a. m. Preis zusätzlich Verpackung 70 Pf.

Abreißkalender für Landwirte und Gärtner für 1917 mit täglichen
u. a. m. Preis zusätzlich Verpackung 70 Pf.

Rüchen-Abreißkalender für 1917. Enthält für jeden Tag einen Rüchensatz
Hauswirtschaft, außerdem ausgewählte Sprüche u. a. m. Preis zusätzlich Ver-
packung 70 Pf.

Wochen-Notiz-Abreißkalender für 1917, in Groß-Quartformat. Auf jedem
Blatt mit reichlichem Raum für Notizen. Preis 1 Mk.

Brieftaschen-Kalender für Feld, Wald und Jagd für das Jahr 1917.
Mit Sonnen- und Mondzeit. Normal 9,5x5 cm. Preis 30 Pf. 6 Stück werden
1 Mk. 40 Pf., 10 Stück für 2 Mk. 50 Pf. geliefert.

Wandkalender der Deutschen Jäger-Zeitung für das Jahr 1917.
Mit jagdlichen Bildern und Szenen. Unaufgehoben Preis 70 Pf. Auf Pappe gegeben
mit Faden (nur als Postpaket zu versenden). Preis 1 Mk. 50 Pf.

J. Neumanns Wand- und Kontor-Kalender für das Jahr 1917. In Quart-
format. 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.

Deftlicher Kriegsschauplatz:

Heeresfront des Generalfeldmarschalls Prinz Leopold von Bayern.

Am Graberla-Abchnitt nordwestlich von Jaloze brachten österreichisch-ungarische Abteilungen von gelungener Unternehmung 32 Gefangene und zwei Maschinengewehre zurück.

Heeresfront des Generaloberst Erzherzog Josef.

Außer regem Patrouillengang, der vielfach zu für uns günstig verlaufenen Zusammenstößen mit dem Feinde führte, und zeitweise lebhaftem Artilleriefeuer längs der Höhen auf dem Ostufer der Goldenen Bistritz geringe Gefechtsaktivität.

Im Ditos-Tal Artilleriekampf.

Heeresgruppe des Generalfeldmarschalls von Radensen.

Die 9. Armee hat in fünfzigem Ringen die starken, aus mehreren verdrängten Linien bestehenden jäh verteidigten Stellungen der Russen an mehreren Punkten durchbrochen; südwestlich von Rimnicul-Sarat sind sie in einer Breite von 17 Kilometern völlig genommen.

Auch die Donauarmee brach durch Wegnahme stark verschanzter Dörfer in die Front des Feindes ein und zwang ihn zum Zurückgehen in weiter nördlich vorbereitete Stellungen.

Die Kämpfe waren erbittert; der Erfolg ist der Leistung der Führung und vollster Hingabe der Truppe zu danken. Die blutigen Verluste des Gegners sind sehr groß. Er ließ außerdem seit dem 22. 12. insgesamt 7600 Gefangene, 27 Maschinengewehre und zwei Minenwerfer in der Hand der neunten Armee. Die Gefangenenzahl bei der Donau-Armee beträgt über 1300.

In der Dobrubtscha sind im Angriff auf den Brückenkopf von Macin Fortschritte erzielt. Luftschiffe und Fliegergeschwader wirkten mit Erfolg im Rücken des Feindes gegen wichtige Bahn- und Hafenanlagen.

Mazedonische Front.

Keine größeren Kampfhandlungen.

Der Erste Generalquartiermeister
Ludendorff.

WTB Großes Hauptquartier, 28. Dezbr
(Amtlich).

Deftlicher Kriegsschauplatz:

Einzelne Abschnitte der flandrischen Front und des Somme-Bogens lagen zeitweilig unter starkem Feuer.

Die Tätigkeit der Luftstreitkräfte war sehr reg. Der Gegner verlor im Luftkampf und durch Abwehrfeuer acht Flugzeuge.

Deftlicher Kriegsschauplatz:

Front des Generalfeldmarschalls Prinz Leopold von Bayern.

An mehreren Stellen der Front wies unsere Grabenbesatzung Vorstöße russischer Streifabteilungen ab.

Front des Generaloberst Erzherzog Josef.

An der Lubowa in den Balblarpaten vertrieben deutsche Jäger starke Patrouillen der Russen im Handgranatenkampf.

Mesteconesi-Abchnitt: Mehrfach lebhaftes Geschützfeuer.

In den Bergen am Ditos-Tal und Putna-Tal hat sich die Kampfaktivität erhöht.

Heeresgruppe des Generalfeldmarschalls von Radensen.

Der 27. Dezember brachte der neunten Armee des Generals der Infanterie von Falkenhahn den vollen Sieg in der Schlacht bei Rimnicul-Sarat über die zur Verteidigung Rumäniens herangeführten Russen.

Der am 26. 12. geworfene Feind suchte durch Gegenstoß starker Massen den verlorenen Boden zurück zu gewinnen. Die Angriffe scheiterten. Preussische und bayerische Infanterie-Divisionen stießen dem zurückstehenden Feinde nach, überrannten die in der Nacht neu angelegten Stellungen und drangen über Rimnicul-Sarat hinaus vor.

Gleichzeitig durchbrachen weiter südlich deutsche und österreichisch-ungarische Truppen die stark verschanzten Linien der Russen, wehrten auch hier heftige gegen die Platte geführte Gegenangriffe ab und kamen kämpfend in nordöstlicher Richtung vorwärts.

Wieder erlitt der Gegner bei seiner Niederlage schwere blutige Verluste. An Gefangenen wurden gestern 3000 Mann, an Beute 22 Maschinengewehre

eingbracht. Die Zahl der von der neunten Armee in den Kämpfen bei Rimnicul-Sarat gemachten Gefangenen beträgt im ganzen 10220 Russen.

Bei der Donau-Armee fanden gestern nur Teilkämpfe statt.

In der Dobrubtscha gelang es bulgarischen und osmanischen Truppen, die Russen aus besetzten Höhenstellungen östlich von Macin zu werfen.

Mazedonische Front.

Nordöstlich des Doiran-Sees griffen nach starker Feuertvorbereitung mehrere englische Kompagnien die bulgarischen Vorposten vergeblich an.

Der Erste Generalquartiermeister
Ludendorff.

Lokale und provinzielle Nachrichten.

□ **Arnoldshain**, 27. Dezember. Die goldene Hochzeit feierten gestern hier im Kreise ihrer Angehörigen bei guter Gesundheit die Eheleute Joh. Ph. Brendel II. und Margaretha geb. Reinhard. Das Jubelpaar durfte sich großer Aufmerksamkeit erfreuen. — Heute Nachmittag brach in der Scheune des Reinhard Wenzel dahier Feuer aus, das sich so rasch verbreitete, daß sämtliche Futter- und Streuvorräte verbrannten. Das Vieh konnte noch rechtzeitig gerettet werden. Das Gebäude mit Ausnahme des Stallgebäudes, ist vernichtet. Ein Glück war es, daß das Feuer am Tage ausbrach und daß Windstille herrschte, es konnte somit auf seinen Herd beschränkt werden.

Bermischte Nachrichten.

— **Worms**, 24. Dezember. Sr. Excellenz Freiherr Heyl zu Herrnsheim spendete jedem Angehörigen der familiären Wormser Bazarrette eine Flasche Wein. Außerdem wurden die verschiedenen Bazarrette mit Bild von den Heyl'schen Jagdrevieren bedacht; im ganzen wurden in letzter Zeit u. a. etwa fünfzig Rehe den Bazaretten überwiesen.

— **Hersfeld**, 26. Dez. Seit einiger Zeit hielt sich in unserer Stadt eine Zirkusgesellschaft auf, die auch Bären mit sich führte. Während nun die Tiere ihre Kunststücke machten, trat eine ältere Frau, die Fleisch in einem Korb mit sich führte, zu dicht an die Bären heran. Einer der Bären scheint das Fleisch gewittert zu haben. Er riß sich los, stürzte sich auf die Frau und begann diese mit den Zähnen zu bearbeiten. Zu Hilfe geeilten Männern gelang es nach vieler Mühe, die schwer verletzte Frau aus ihrer gefährlichen Lage zu befreien.

— **Görlitz**, 27. Dez. In dem Hause Kränzelstraße 23 wurde am heiligen Abend in den Mittagsstunden die Frau des sich im Felde befindlichen Tischlereiarbeiters Simon mit ihren drei Kindern 2 Knaben im Alter von 13 und 11 Jahren und einem Mädchen im Alter von 8 Jahren tot aufgefunden. Als Todesursache wurde Gasvergiftung festgestellt. Das Gas war aus einem am Hause vorbeiführenden Gasrohr der Straßenleitung in die im Hinterhof gelegene Wohnung gedrungen.

— **Rönigsberg**, i. Pr., 27. Dez. Im hiesigen Tiergarten wurde gestern ein Wärter von einem Bären, dessen Käfig er vermutlich zu schließen versäumt hatte, hinterrücks zu Boden geschlagen und dabei tödlich verletzt. Ein zweiter zu Hilfe eilender Wärter wurde leichter verletzt. Der Bär wurde durch mehrere Schüsse getötet.

WTB Kopenhagen, 28. Dez. „Extrablatt“ meldet aus Stockholm: Am 15. Januar 1917 werden in Schweden Brot- und Mehllizenzen eingeführt.

Geistesnahrung in Kriegzeiten. Geist- und Herzkraftungen für unsere Krieger sowie ihre Familie durch Ad. und Elise geb. Burmbrand. 64 Seiten, Preis 50 Pfg., geb. 1.10 Mk. postfrei. Die Verlagsanstalt E. Abigt, Wiesbaden, hat 10000 Stück des neuzeitlichen Buches mit ganz erhabenen Gebeten für bedürftige Krieger in der Front gestiftet, die gegen Einsendung dieser Notiz und 10 Pfg. Versandgebühr ins Feld gelang werden.

**Wer Brotgetreide versüßert,
versündigt sich am Vaterlande**

Neujahrablösung zum Besten des Roten Kreuzes und des Krankenhauses.

Der seitherigen Übung entsprechend, haben wir auch in diesem Jahre eine besondere Liste angelegt, in welcher wir die Namen derjenigen Personen eintragen und zur öffentlichen Kenntnis bringen, welche statt Versendung von Neujahrsglückwunschkarten einen Gelbbetrag zur Verwendung für Bedürftige überweisen, um damit die Ablösung der Neujahrskarten zu bezwecken.

Einzeichnungslisten liegen auf:

Randratsamt (bei Herrn Zielinski),
Spar- und Vorschußverein,
Bürgermeisteramt und
Kass. Landesbank.

Die Veröffentlichung der Einzeichnungen findet im hiesigen Kreisblatt statt.

v. Bezold,
Landrat.

Lißmann,
Bürgermeister.

Neujahrablösung zum Besten des Roten Kreuzes und Krankenhauses.

Eingegangene Beträge

Landrat v. Bezold 5 Mark. Bürgermeister
Lißmann 5 Mark. Schmiedemeister F. Böw
3 Mark.

Bekanntmachung der Stadt Ufingen.

Nachstehend bringe ich den Wortlaut der bezüglich der Straßenreinigung bei Schneefall und Glätte in Frage kommenden §§ der Pol.-Verordnung vom 31. 12. 13. in Erinnerung mit dem Ersuchen für Beachtung der Anordnungen besorgt zu sein, damit Bestrafungen vermieden werden.

§ 3

Die Bürgersteige müssen im Winter stets sorgfältig vom Schnee gereinigt und bei Schnee oder Eisglätte mit abstumpfenden Mitteln (Sand, Asche, Sägemehl und dergl.) bestreut sein.

Während des Frostwetters sind die Straßenrinnen stets frei von Schnee und Eis zu halten. Das Reinigen der Bürgersteige mittels Wassers während der Frostzeit ist untersagt.

§ 4

Nach starken Regengüssen und bei plötzlichem Abgang des Schnees, sowie bei abgehendem Frostwetter müssen die Straßenrinnen - Gassen und sonstige Abflüsse ungesäumt und so gereinigt werden daß das Wasser ungehindert Abzug hat.

§ 6

Zu widerhandlungen gegen die vorstehenden Bestimmungen werden, sofern nicht nach den Gesetzen eine höhere Strafe eintritt, mit Geldstrafe bis zu 9 Mk. — oder im Unvermögensfalle mit Haft bis zu 3 Tagen geahndet.

Ufingen, den 12. Dezember 1916.

Der Magistrat: Lißmann.

Alle Sorten

Därme u. Blasen

empfehl

Herm. Netz, Darmhandlung,
Bad Homburg. Höbstraße 2.
Fernsprecher 428.

Empfehle zu den Feiertagen
mein reichhaltiges Lager in

Südweinen

sowie in

Rot- u. Weissweinen

1) **Dr. A. Lötze.**

Als bestes Speisöl empfehle
hochfeines filtrierte Rapsöl

(lofe)

in kleinen Flaschen und Flaschen.

1) **Dr. A. Loetze.**



Heute morgen 8 Uhr entschlief sanft nach langem schweren, mit größter Geduld ertragenem Leiden, wohl vorbereitet durch den andächtigen Empfang der hl. Sterbesakramente unsre innigst geliebte Tochter und Schwester

Maria

im Alter von 27 Jahren.

In tiefer Trauer:

Familie Steuersekretär Schneider.

Ussingen, den 29. Dezember 1916.

Beerdigung: Sonntag, den 31. Dezember, nachmittags 3 Uhr.

Am 13. Dezember d. Js. verschied nach kurzem, schweren Krankenlager im 67. Lebensjahre zu Hasselborn der Gemeindevorstand **Eisinger**, welcher in treuester Pflichterfüllung 24 Jahre lang seinen Schutzbezirk versehen hat und sich der allgemeinen Wertschätzung erfreuen durfte.

Sein Wirken bleibe in freundlicher Erinnerung.

Im Namen der Beamten
der Königlichen Oberförsterei Brandoberndorf:
Birckenauer, Forstmeister.

Waggon
Koch- u. Viehsalz
eingetroffen.
Peter Bermbach.

Empfehle:
Prima weißen ganzen und gemahlene
Pfeffer,
gem. Nelken, Muskatnüsse,
gem. Zimmt,
Haferflocken in Paketen, best. Lagerware
Große Dosen
Peitschen und Schuhriemen
alle Größen
Einmachgläser m. Gummiringen
alle Größen
Feldpostschachteln,
mehrere Sorten
Rauch- und Kantabake,
Zigarren und Zigaretten,
Petroleum usw.

so lange Vorrat bei

Ph. Pauly,
Kaufmann, Hansen.

Bringt euer Gold zur Reichsbank!

Junge Hähne
Pfund (Schlachtgewicht) 3,20 Mk.
la fette Gänse
stets vorrätig. **C. Särth, „Abler“.**

Suche
Haus z. Alleinbewohnen, ca. 5 Zim., gr. Garten oder 3 Zimmer-Wohnung, ferner Gemüse- und Obstgarten z. 1. 4. 17 zu mieten. Offerten unter **G. F.** an Kreisbl.-Verlag.

Blauleinene Schürze von Klaubergasse bis „Beund“ verloren. Geg. Belohn. i. Kreisbl.-Verlag abzugeben.

Zigaretten
direkt von der Fabrik
zu Originalpreisen

100 Zig.	Kleinverk.	1,8 Pfg.	1.60
100 "	"	3 "	2.30
100 "	"	3 "	2.50
100 "	"	4,2 "	3.20
100 "	"	6,2 "	4.60

Versand nur gegen Nahnahme von 100 Stück an.

Zigarren prima Qualitäten 100.— bis 200.— M. p. Mille.
GOLDENES HAUS Zigarettenfabrik G. m. b. H.
COELN, Ehrenstrasse 34.
Telefon A 9068.

Bekanntmachungen der Stadt Usingen.

Diese Woche (25.—31. 12.) kommen an frischem Fleisch pro Kopf 250 Gramm zur Abgabe. Sonach müssen sämtliche Wochenabschnitte (10 Anteile) an die Metzgereien abgegeben werden.

Verkaufsstellen in dieser Woche sind:

Für Rind- und Kalbfleisch: Metzgerei Steinmetz und Hirschberg.

Für Schweinefleisch: Metzgerei Hartmann.

Fleischabholungszeiten:

8—9 Uhr **Bezirk 3.**

9—10 Uhr **Bezirk 4.**

10—11 Uhr **Bezirk 1.**

11—12 Uhr **Bezirk 2.**

Usingen, den 29. Dezember 1916.

Städtische Lebensmittelversorgung

Der Magistrat.

Schmann, Bürgermeister.

Empfehle:

**Cognac — Rum — Burgunder-
Punsch — Vanille-Eis — Halb
& Halb Magenbitter.**

1) **Carl Heller.**

Junges Mädchen,

versteht in

**Buchführung, Stenographie
und Maschinenschreiben**

sucht passende Stellung.

1) Off. an die Exp. d. Bl.

Dr. Oetkers Puddingpulver

eingetroffen.

1 Stück 18, 2 Stück 35, 3 Stück 50 Pf.

Dr. A. Lötze.

Taschen- Fahrplan

— Preis 20 Pfg. —

Kreisblatt-Druckerei Usingen.

Frischmelkende Fahrkuh

mit 3 Kalb zu verkaufen.

Ph. Ussinger, Wilhelmshof.

2 Einlegschweine

zu verkaufen.

Karl Jungmann,
Heingenberg.

2 Rinder

1 1/2 Jahre alt, zu verkaufen.

*) **Wilh. Dannewitz, Heingenberg.**

Kirchliche Anzeigen.

Gottesdienst in der evangelischen Kirche:
Sonntag, den 31. Dezember 1916.

Sylvester.

Vormittags 10 Uhr.

Predigt: Herr Dekan Bohris.

Lieder: Nr. 24, 1—2. Nr. 68, 1—4 und 6.

Nachmittags 5 Uhr.

Predigt: Herr Pfarrer Schneider.

Lied: Nr. 64, 1—5 und 7.

Montag, den 1. Januar 1917.

Neujahr.

Vormittags 10 Uhr.

Predigt: Herr Dekan Bohris.

Lieder: Nr. 66, 1—2. Nr. 67, 1—4 und 5.

Nachmittags 5 Uhr.

Predigt: Herr Pfarrer Schneider.

Lied: Nr. 68, 1—5, 9 und 10.

Amiswoche: Herr Dekan Bohris.

Gottesdienst in der katholischen Kirche:
Sonntag, den 31. Dezember 1916.

Vormittags 9 1/2 Uhr. — Nachmittags 2 Uhr.

Montag, den 1. Januar 1917.

Neujahrstag.

Vormittags 9 1/2 Uhr. Nachmittags 2 Uhr.

Hierzu das „Illustrierte Sonntagsblatt“ Nr. 52 und „Des Landmanns Wochenblatt“ Nr. 52.