

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Rheinischen Zeitung“.

1917.

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

Lakenfelder.

Blanke. (Mit Abbildung.)

erzrasse, welche wir hier in einer Abbildung unseren Lesern ein Erzeugnis deutscher Züchter war eine alte deutsche Rasse, auch zu der hohen Vollkommenheit und Zeichnung, in der wir sie heute den Ausstellungen bewundern, erst seit gelangt ist. Als um die vorigen Jahrhunderte die Liebhaber das Geflügel mit der Rassezucht nahmen, da waren es ausländische, oder von den Engländern ver-

ne Rassen, welchen solchen Züchter zu während die deutsche als minderwertig und zurückgesetzt ein gütiges Geschick Lakenfelder vor diesem bewahrt, da einige Geflügel, der Heimat ihrer Zucht unentfremdet. In der neuesten prächtige Zeichnung wieder mehr Verbesserung.

er allgemeinen Erscheinung sie den anderen Landhühnern, etwas größer als der selben, denn der hat ein Gewicht von der Henne ein solches bis 2 kg. Sie sind so lebhaft und beweglich wie die deutschen Landhühner.

huhn hat mittelgroßen, mäßig breiten, glatten Kopf; der Kamm ist mittelmäßig, aufrecht stehend, nicht zu tief, mäßig gezackt, hinten abgerundet, das Gewebe, den Nacken nicht bedeckend, hochrot wie auch die mittellangen, weichen Kehlschlappen. Der Schnabel ist mäßig stark, bleifarben mit einer Spitze ins Bläuliche. Das Gesicht ist fleischig; die Augen sind lebhaft, die Ohrschnecken klein, länglich rund, von weißer Farbe, ein schmaler roter Ring. Der Hals ist mittellang, gebogen, mit reichem Behang versehen, aufrecht getragen. Der Rumpf ist rund vollgerundet, gut entwickelt, nach hinten zu spitz. Die volle, schön ge-

rundete Brust wird ziemlich hoch getragen. Der Rücken ist mäßig lang, ziemlich wagrecht (nicht abfallend) und breit, namentlich im Sattel. Die Flügel sind breit und kräftig und werden anliegend getragen. Der Schwanz ist reich entwickelt, mit langen, schön gebogenen Sichel, weder zu flach, noch zu hoch getragen. Die Schenkel sind kurz, mittelstark, fest befiedert, die Läufe mittellang, unbefiedert, von schieferblauer Farbe, die Nägel weiß, die Zehen gut gespreizt.

Die Henne gleicht dem Hahne bis auf die Geschlechtsunterschiede, hat kleinen, aufrechtstehenden oder nur nach hinten wenig umliegenden Kamm.

Die Zeichnung des Gefieders ist von eigenartiger Schönheit, bei keiner anderen

sie wieder kräftiger; jedoch ist bei der Zucht auf hohe, stattliche Figur immer noch das größte Gewicht zu legen. In frühester Jugend sind sie gegen Kälte und Nässe etwas empfindlich und verlangen entsprechende Sorgsamkeit bei der Aufzucht.

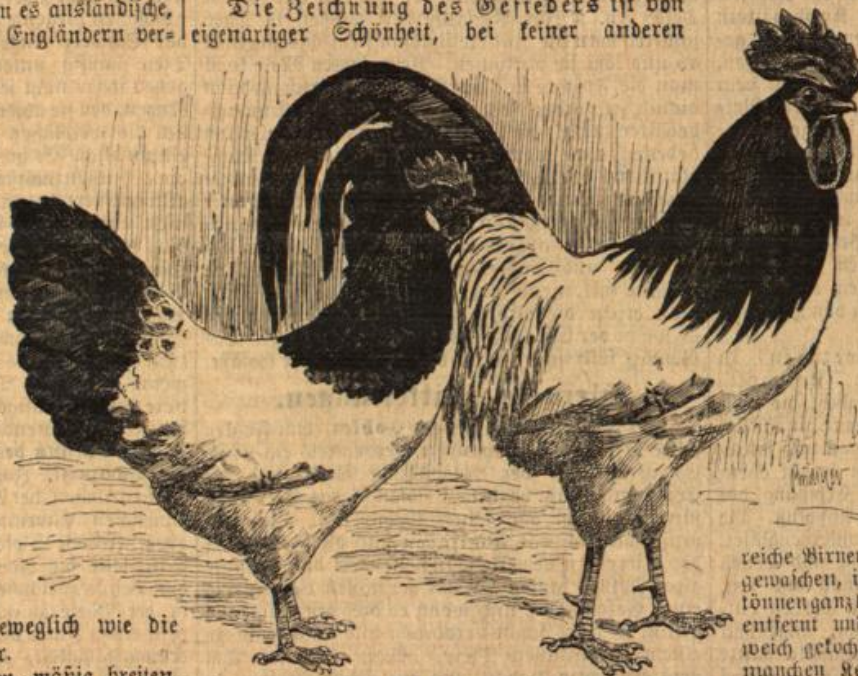
Sie legen recht fleißig, jedoch sind ihre Eier nicht groß, die Schale ist weiß. Das Fleisch ist sehr zart und schmackhaft, und bei ihrem feinen Knochenbau liefern sie auch für ihre Figur viel Fleisch; namentlich ist die Brust voll. Sie gehören zu den Nichtbrütern. Bei einiger Sorgsamkeit in der Pflege eignen sie sich für den Bauernhof sehr gut und bilden eine prächtige Zierde desselben.

Die Verwertung der Zwetschen.

Von Obst- und Weinbauinspektor Schilling, Geisenheim Rh.

Die Bereitung von Zwetschenlatwerge. Unter Zwetschenlatwerge versteht man ein dick eingedicktes Gemisch von Zwetschen und -mark, gewöhnlich im Verhältnis wie 3:1. Die Latwergebereitung ist zwar etwas umständlicher als die Marmeladenbereitung, aber das Erzeugnis ist sehr schmackhaft, jahrelang haltbar und sehr billig, weil kein oder nur wenig Zucker dazu erforderlich ist. Die Herstellung geschieht wie folgt: Fast reife, gewöhnliche, gerbstoffarme

reife Birnen oder Süßäpfel werden geschält, gewaschen, in Viertel geschnitten (kleine Birnen können ganz bleiben), das Saule und Wurmfächige entfernt und mit der Hälfte Wasser ziemlich weich gekocht, dann geseiht, wobei man bei manchen Sorten vorher den Kelterkorb mit groben Geweben oder gebrühtem Langstroh auslegen muß. Wenn sofort noch mehr Birnen oder Äpfel weich gekocht werden sollen, so verwendet man dazu kein Wasser mehr, sondern geseihten Most. Wo Obstmaßeinrichtungen vorhanden sind, kann man den Obstmost auch auf kaltem Wege gewinnen, indem man die Früchte zerkleinert und dann die Maische seihet, was den Vorzug besitzt, daß es schneller geht. Der gewonnene Most wird alsdann dicklich eingekocht und nun die reifen, entsehten Zwetschen hineingetan und zu Drei gekocht. Danach wird die Masse durchgeschlagen, wozu man ein großlöcheriges Sieb oder eine Passiermaschine benutzt, und dann kommt das Ganze in den Kessel oder Topf zurück und wird unter beständigem Umrühren dick eingekocht, bis eine Probe, auf dem Teller erkalten gelassen, keinen Wassertropfen bekommt. Das Füllen und Schließen



Lakenfelder.

Rasse so vorkommend; denn das ganze Gefieder ist reinweiß bis auf Kopf, Halsbehang und Schwanz, welche tief sammet-schwarz sind und sich prächtig abheben. Im Sattelbehang des Hahnes sind schmale, schwarze Schaftstriche an den Spitzen der Federn zulässig, doch wird reinweißer Sattelbehang vorgezogen. Fehlerhaft sind schwarze Federn an anderen als den genannten Stellen, aber im Rücken der Hennen nicht ganz zu vermeiden, wenn man ein Zurückgehen der Zeichnung verhüten will.

Vor einigen Jahrzehnten waren die Lakenfelder durch fortgesetzte Zucht sehr herabgekommen, recht klein und zugleich empfindlich gegen Witterungseinflüsse geworden; jetzt sind

der Aufbewahrungsbehälter geschieht in derselben Weise wie bei Mus. In obstarmen Gegenden und Jahren verwendet man öfters den Saft von Zuder oder Runkelrüben oder Möhren statt von Äpfeln oder Birnen. Die Rüben werden zu diesem Zwecke gut gepulvert und in Stücke geschnitten, dann mit Wasser fast weich gekocht und gepreßt.

Die Verwendung der Zwetschen zu Dunstobst (Kompott). Das Einmachen von Dunstzwetschen verdient größte Empfehlung und Verbreitung, denn es ist sehr billig und gut, weil gar kein oder nur wenig Streuzuder (gestoßener oder Kristallzuder) dazu gebraucht wird, ferner weil sich das Dunstobst jahrelang hält und gut schmeckt. Die Haltbarkeit desselben beruht auf genügender Erhitzung und luftdichtem Verschluss in Gefäßen verschiedener Art. Hierzu nimmt man reife, gesunde, keine überreifen Früchte, welche man am zweckmäßigsten halbiert oder für enghalsige Gefäße viertelt und sodann ohne oder mit ein wenig Streuzuder die Einmachbehälter gefüllt, wobei man dieselben auf einem mehrfach zusammengelegten Tuch öfters aufstößt. Als Einmachgefäße eignen sich hierfür am besten weit- und enghalsige Krüge mit Korlenverschluss, weithalsige Glaschen mit Bierflaschenverschluss sowie sämtliche mit Gummiring versehenen Konserbengläser, -Büchsen und -Krüge. Nach dem Füllen verschließt man die Gefäße und überbindet die zugeflossenen kreuzweise mit Bindfaden (Kordel), damit während des Kochens der Korlen nicht herausfliegt. Als dann bringt man diese Gefäße in einen Kochtopf oder Waschkessel, welchen man vorher zum Schutze gegen das Zerpringen der Einmachgefäße mit einer Einlage aus Holz, Draht, Holzwolle oder Gummiret versehen muß, und gibt kaltes Wasser darüber, bis die Gefäße bedeckt sind. Gefäße mit Bierflaschenverschluss dürfen nicht ganz von dem Kochwasser bedeckt sein und der Verschlussbügel darf bei diesen erst nach der Beendigung der Kochzeit — beim Herausnehmen — heruntergedrückt werden. Das Kochen des Dunstobstes muß langsam geschehen, und vom Kochen des Wassers ab läßt man Gefäße bis zu $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt fünf bis sechs Minuten kochen, größere zehn Minuten. Nach der Kochzeit sind die Gefäße sofort aus dem Kochbehälter herauszunehmen und an einer gegen Zugluft geschützten Stelle auf Holzunterlage erkalten zu lassen. Gefäße mit Korlenverschluss müssen nach dem Erkalten zur Erzielung eines luftdichten Verschlusses noch in heiß gemachtes, flüssiges, talgfreies Paraffin oder in Glasolad getaucht werden und sind dann liegend aufzubewahren, während andere, mit Gummiring und Deckel versehene Gefäße stehend an einem trockenen und kühlen Orte aufzubewahren sind. Bei solchen Gefäßen, die mit einem biden Korlen verschlossen sind, muß dieser vor dem Beladen etwas eingeklopft werden, wenn er sich über den Halsrand des Gefäßes erhoben hat.

Das Einmachen der Zwetschen in Zuderwasser als Konserven (Kompottfrüchte). Dieses Verfahren ermöglicht die vollkommene Haltbarmachung aller Früchte hinsichtlich Erhaltung der Form, Farbe, Geschmack und jahrelanger Haltbarkeit. Das Verfahren beruht ebenfalls auf dem Prinzip genügender Erhitzung des Obstes und nachherigem luftdichtem Verschluss. Die geeignetsten Einmachgefäße sind: Konserbengläser, -Krüge und -Büchsen mit Gummiring und Deckel. Die Zwetschen sollen gepflückt, gesund und reif, nicht überreif und faulig sein. Sie werden entweder als ganze Frucht eingemacht, ungeschält oder geschält, oder halbiert. Ungeschälte ganze Früchte müssen vor dem Einlegen mit einer Gabel mehrmals angestochen werden, um zu hartes Blasen zu verhüten. Die ganzen oder halben Früchte müssen dicht und fest in die gut gereinigten Konserbengläser eingelegt werden, wobei man halbierte Früchte beim Einfüllen in Gläser mit der offenen Seite nach unten und im Verband legt, was schöner ist. Nach dem Vollfüllen der Gefäße gießt man gekochtes, gelautertes Zuderwasser (auf 1 Liter Wasser $\frac{1}{4}$ kg Zuder) langsam über die Früchte bis oben hin, verschließt die Gefäße mit Gummiring, Deckel und Bügel oder Klammer, stellt sie in den Konserven- oder in einen gewöhnlichen Kochtopf auf eine Unterlage, damit sie nicht zerplatzen können, und gießt kaltes Wasser darüber, bis sie bedeckt sind. Will man nach dem Kochen volle Gefäße haben, so empfiehlt es sich — wie bei sämtlichen weichen Obarten — am ersten Tage das Kochwasser nur bis 60 oder höchstens 65° C zu erhitzen und die Gefäße dann sofort heraus-

zunehmen und, mit Tüchern umhüllt, langsam erkalten zu lassen. Am nächsten Tage öffnet man sämtliche „vorgelochten“ Gefäße, gießt so viel Zuderlösung ab, bis die Früchte auf dem Boden der Gefäße aufliegen, und füllt dann die Behälter mit „vorgelochten“ Früchten aus einem oder einigen der Gefäße und nachher mit Zuderwasser gefüllt voll, verschließt sie mit Gummiring, Deckel und Bügel, stellt sie wiederum in den Kochtopf auf Unterlage, gießt kaltes Wasser darüber und erhitzt dasselbe langsam auf 85, höchstens 90° C. und läßt kleine Gefäße bei dieser Temperatur 20 Minuten, große von 1 Liter Inhalt aufwärts 30 Minuten, dann ist die Erhitzungsdauer (Sterilisation) beendet, man nimmt alsdann sämtliche Gefäße aus dem Kochtopf und läßt sie, mit Tüchern umhüllt, auf Holzunterlage erkalten. Das Erkalten lassen der Gefäße im Kochtopf — wie solches öfters üblich ist — ist für die Haltbarkeit der Konserve kein Nachteil, wohl aber für ihr Aussehen, denn das Obst wird dann zu weich. Nach dem Erkalten der Gefäße — am nächsten Tage — nimmt man die Klammer oder Fiebern ab und probiert, ob der Deckel derselben festhält, ist das der Fall, so ist der luftdichte Verschluss erreicht, wenn nicht, so müssen derartige Gefäße nochmals mit kaltem Wasser aufgestellt bis zum Kochen gebracht werden.

Das Einmachen der Zwetschen in Essig und Zuder (Essigfrüchte). Sogenannte „Essigzwetschen“ werden in vielen Haushaltungen der Abwechslung und des pflanzlichen Geschmades halber alljährlich entweder in Steintöpfen oder großen Gläsern eingemacht und als Beilage gern verzehrt. Man verfährt also: Zunächst kocht man eine Zuderessigsolung mit etwas ganzem Zimt, Nelken und Zitronenschale, auf 1 Liter guten Weinessig nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Zuder. (Auf 4 kg Zwetschen benötigt man ungefähr 1 bis $1\frac{1}{2}$ Liter Zuderessigsolung.) Dann nimmt man feste, gepflückte, entkürzte Zwetschen, frucht dieselben mit einer Gabel mehrmals an und legt die Menge nach und nach in die heiße, leicht kochende Zuderessigsolung, bis jeweils die erste der Früchte beginnt zu plagen, dann legt man sie in die Einmachbehälter, gibt die Lösung darüber und deckt jedes der Gefäße mit einem Teller zu. Im Verlaufe der nächsten 14 Tage schüttelt man die Zuderessigsolung ein- bis zweimal ab und läßt sie aufkochen. Beim letzten Male kocht man die Früchte mit auf, die Lösung muß alsdann dicklich geworden sein, gibt alles in die Einmachbehälter zurück; die Brühe muß die Früchte alsdann bedecken und wenn erkalte, legt man ein Kummelblattchen oben auf und überbindet mit angefeuchtem dicken Pergament. Wenn sich im Winter auf den Essigfrüchten Schimmel bilden sollte, so muß derselbe abgenommen und die Brühe abgeseiht und aufgekocht werden, vielleicht die Früchte mit, wenn diese noch fest genug sind. Oder man erweist die alte, verdorbene Zuderessigsolung — wenn der Essig nichts taugte — durch neue. Das Gewürz füllt man am besten nicht mit in die Gefäße.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Behandlung junger Fohlen. Ein Fohlen sollte so sorgfältig behandelt werden wie ein Kind. Es ist wirklich der Ausbildung fähig, und die Erziehung muß beginnen, solange das Tier noch jung ist, d. h. von seiner Geburt an. Zunächst muß man sich das Vertrauen und die Zuneigung des Tieres zu erwerben suchen. Ein drei Monate altes Fohlen schlägt bei der geringsten Vermutung einer Gefahr aus, und wenn es dies erst einmal getan, so ist es schon verdorben und wird leicht zu einem gefährlichen Tiere. Man sollte sich ihm stets vorsichtig nähern und nie, ohne zu ihm zu sprechen, so daß es niemals erschreckt wird. Man soll es bei jeder Gelegenheit freiheln, anfänglich vorsichtig, dann am ganzen Körper regelmäßig bürsten, die Füße aufheben, die Glieder reiben, das Maul öffnen usw., bis man dies ganz nach Gefallen mit ihm tun kann. Zuder, vor- und nachher als Nahrung gegeben, bewirkt Wunder bei einem Fohlen. Einige Stüde aus der Tasche gegeben, lehren dem Tiere, daß es auf den Wint kommt und seinem Herrn irgendwohin, selbst in das Haus folgt. Aber der Lederbügel darf ihm nie in nader Weise zurückgezogen werden. Es wäre gewiß zu wünschen, daß alle Fohlen auf diese Art und Weise behandelt werden könnten, man würde dann gewiß viel weniger beißende und schlagende Pferde finden, als es bei einer nachlässigen und verkehrten Behandlung der Fall ist.

Warmes Tränkwasser für Wässhähe. Vom Herbst an lassen viele kleinere Landwirte an die Kühe

warmes Wasser verabreichen, weil sie Erfahrung wissen, daß die Milchzeugung ungünstig beeinflusst wird. Dies ist auch dann, wenn man bedenkt, daß kaltes Tränkwasser auf Kosten der verabreichten Nahrung die Körpertemperatur erwärmt werden muß, und hierzu verbrauchte Nahrung nicht mehr zur Milchproduktion dienen kann. Versuche, die landwirtschaftlichen Schulen angestellt wurden, bestätigen diese alte Erfahrung. Trotzdem wir darauf hinweisen, daß warmes Wasser ein warmes Futter erschlaffend wirkt auf die Lebensfähigkeit des Tieres. Aus diesem Grunde sollte man an Zuchttiere, welche noch lausig dienstbar bleiben sollen, niemals warmes Wasser und Futter verabreichen, sondern ein Getränk von 10 bis 15° C ist das Beste.

Die Auswahl der Schweine zur Zucht. Sei, wie überhaupt jede Auswahl von Zuchtstieren das Naturgesetz der Züchtung, d. h. die Fähigkeit der Eltern, gewisse Eigenschaften auf das Nachkommen zu übertragen. Aber nicht nur die Zucht, sondern auch bei Mastschweinen eine sorgfältige Auswahl stattfinden; denn ein ungeschickte Körperform bildet neben guter Ernährung die Grundlage zur Mast. Besonders achtungswürdig ist ein kräftig entwickeltes Hinterteil. Jeder weiß, daß die Schinken den höchsten Fleischgehalt besitzen, weil in ihnen der stärkste und meiste Fleischansatz stattfindet. Versuche haben gezeigt, daß von zwei Schweinen, die bei gleicher Nahrung das gleiche Futter erhielten, dasjenige, welches endigter Mast am schwersten wog, ein kräftig entwickeltes Hinterteil besaß. Man erziele dieses daher bei dem Kauf von Schweinen sorgfältigen Beachtung.

Die Saamenziege ist unstreitig eine große und nützliche Ziegen, die wir in Europa allerdings muß ihre Behandlung und Fütterung naturgemäße sein. Das Tier liebt vor allem die Geselligkeit und hat sich überall, wo es einzeln in einem abgeschlossenen Raum überwiegend wenig lebenslustig gezeigt, dagegen in weit größeren Nutzen abgeworfen, wenn noch ein oder zwei Tiere ihm zugesellt wurden. In nördlichen Gegenden reitfähige Saamenziegen der Schweiz eingeführt werden, so werden Tiere häufig unter dem Klimawechsel gehen sogar nicht selten ein; zum mindesten Nutzen, den sie abwerfen, unbefriedigend. Sogar die weiblichen Ziegen sind in dieser Hinsicht empfindlich. Es gibt aber in Deutschland viele Ziegenzuchtstationen, die solche als Klimatisierung haben. Will man sich zur Zucht nicht entschließen, so wird man auch in der Anschaffung eines reitfähigen Saamenziegen eine günstige Wahlung der Verhältnisse erzielen. Durch die Kreuzung Böde mit unseren Landziegen erhalten wir Nachzucht, die sowohl an Gestalt des Saamenziegen gleicht, als auch im Wiederkäuen wenig nachsteht. Dabei sind aber die Zuchttiere der reitfähigen Schweizern an der Fähigkeit bedeutend überlegen.

Der Einfluß des Hahnes und der Hühner auf die Nachzucht. Im Durchschnitt ist, wie wir bei Züchtungen, der Einfluß der männlichen Tiere auf die weiblichen Elterntiere auf die Nachkommen groß. Jedoch ist dies nicht so zu verstehen, wie man einseitig die Nachkommen vom Hahn oder der Henne gleichviel an Eigenschaften annehmen in der Mitte zwischen beiden stehen, sondern in dem einen Falle besitzt der Hahn die geistige Erbfähigkeit, und die Küden gleicht mehr als der Henne, oder umgekehrt, man mehr der Henne nach, oder wenn die Fähigkeit beider Elterntiere gleich stark ist, so ist ein Teil der Jungen mehr dem Hahne, ein Teil mehr der Henne ähnlich aus. Das gilt von den äußeren Eigenschaften, Gestalt, Farbe, Kammform usw., wie von den inneren, der Vegetativität, Weisheit, Fleisches, Temperament usw. Dem Hahn vererbt die Vegetativität, zwar eigene, da er solche nicht besitzt, aber die von den Hennen, von denen er abstammt, und die in ihm geschlummert hat. Darum ist es zu unseren Hennen, wenn wir Nachkommen regerer Vegetativität erzielen wollen, aus einer durch fleißiges Legen sich ausbreitende Zucht stammen, wie z. B. die Vegetativität Landhühner tatsächlich dadurch vielfach worden ist, daß man sie mit Italienerhühnern kreuzte, weil die Italiener eine der besten Vegetativen

Ansicht sehr verbreitet, auf die Gefiederfarbe habe der Hahn aus dem Gewicht und das Legen der Eiere. Hier von scheint nur das Gewicht in der Tat das Gewicht der Eiere von der Hühner abhängig ist, nämlich ist, wenn man fleischigere Eier erhält, möglichst schwere Hennen auswählen; im allgemeinen überwiegt auf die Nachzucht eine gleichmäßige aus; im Einzelfalle können wir aber wissen, welchem von beiden der Vorzug sein wird.

Dr. Hl.

Antenne fiefert das beste Fleisch? Die Antenne wird oftmals an uns gerichtet, denn Züchter behaupten, daß das Fleisch der Kaninchenrassen an Güte sei, und daß einzelne Rassen ein besonderem Wohlgeschmack liefern, den die meisten Züchter gerade der Antenne zuschreiben. Allein eine irrtümliche; die Unterschiede in der Fleischfarbe der verschiedenen Kaninchenrassen überhaupt vorhanden, so unbedeutend die meisten Züchter nicht infand zu finden. Große Unterschiede sind in den je nach dem Alter und den Leistungen der Kaninchen; so ist das alte Kaninchen, der viel gedeckt, die oft geworfen und viele Junge, natürlich weit geringer als das junge, die zur Zucht noch nicht vermindert, während das Fleisch von gleich verschiedenen Rassen gleich gut ist, was sorgsam gepflegt sind und gleiche Ergebnisse haben. Das Futter vor allem hat einen großen Einfluß auf die Beschaffenheit des Fleisches; so ist z. B. das Fleisch solcher Kaninchen, die reichlich Körner bekommen haben, als schmeckender als von solchen, die nur mit Heu ernährt werden, namentlich mit Rüben und Kohl, obwohl sie auch hinreichend Grünzeug erhalten, um ein feines Fleisch zu erzeugen, welches auch ausreichende Verdaulichkeit der Stallungen auf die Beschaffenheit des Fleisches ein.

Dr. Hl.

Des Laubfrosches. (Zugleich Frage Nr. 259.) Als Behälter eignen sich am besten Terrarien, deren Zirkulation Wasserabflußöffnung — durch die Erde wird. Auf den Topf bringt man eine Schicht Erde und bedeckt alles dicht mit Moos. Ein nicht zu kleiner Wasserbehälter fehlt. Das Wasser muß häufig gewechselt und soll stets Zimmertemperatur haben. Die Terrarien der äußeren leicht und schnell zu reinigen (Tradescantia viridis) eignen sich. Zum Klettern werden härtere Materialien eingelegt, wie Farren, Spindelbäume, Avenas, Aspidistra, Plectocoma. Die Terrarien werden auch das weit kleinere Wasser ausgefüllt. Eine Tierquälerei ist es, das unteren Teiles mit Wasser zu füllen. Wie ungesund ist die vielbeliebte Terrarien im Sommer erhält der Laubfrosch reichhaltiger Insekten, besonders Fliegen, Schaben usw. Im Winter muß man ihn im warmen Zimmer unterhalten. Mehlwürmer ernährt werden, allerdings eine Angewöhnung voraussetzt, man den Mehlwurm zuerst hat und ihn in den Futternapf tut. Das Futter besteht aus Insekten und die Gefühle peinigend sind, versteht sich von selbst. Am besten erhält man den Laubfrosch an ein Stück Fleisch, so daß ihn nicht die volle Mittagssonne allzu große Trockenheit, die schon zu gießenden Pflanzen verhindert, daß das Tier durch Zerschneiden von Fleisch hute man sich vor einem Zuviel. Wenn des Frosch im Winter schlafend im warmen Zimmer hat kein Mehlwurm züchtet man in einem Gefäß, das bis zu $\frac{3}{4}$ mit trockener Erde gefüllt ist. Auf die Erde kommt eine alte Semmel, zwischen die man alte Leinwandlappen legt. In das so beschaffte Gefäß bringt man 50 bis 100 große Mehlwürmer und überläßt das Ganze seinen Dingen sich selbst. Als Futter für Mehlwürmer außerdem geriebene Möhre, die man auf eine weiche Papiertüte oben in den Topf legt. In Monaten wird man ausreichend

Mehlwürmer zur Fütterung besitzen. Ein Büchlein allein über den Laubfrosch ist uns nicht bekannt. Eine kleine empfehlenswerte Anleitung für Terrarienkultur ist die von Rudolf Mandé, das Terrarium (Lehrmeister-Bibliothek Nr. 66, 20 S.); höheren Anforderungen wird der Leitfaden für Aquarien- und Terrarienfremde von Dr. E. Fernede 4. H. gerecht.

Erbsensuppe mit Rebhühnern. Alte oder zerhackene Rebhühner werden wie üblich zerhackt und zusammen mit anderen Bratenknochen von Wildbret sowie mit einem Bund Suppengrün und dem nötigen Salz in der hinreichenden Menge Wasser zu Feuer gebracht. Unterdeß hat man gelbe Erbsen diesjähriger Ernte mit so wenig Wasser wie möglich gar gekocht und durch ein Sieb geschlagen. Diesen Erbsenbrei gibt man zu den Rebhühnern und läßt ihn gut mit durchkochen. Dann entfernt man Hühner und Knochen, bindet die Suppe, wenn sie nicht schon dick genug ist, mit etwas Weizenmehl und legt das von den Knochen gelöste Rebhühnerfleisch hinein. Dazu Bratartoffeln und Sellerie Salat — das gibt ein Festtagsessen in der Kriegszeit.

A. Br.

Gebäckene Buchweizengrütze mit Tomaten. Buchweizengrütze wird mehrmals gewaschen und in leichtem Salzwasser am besten in der Kochkiste langsam gar gekocht. Dann nimmt man eine Auflaufform, legt sie mit Speckstücken aus und gibt darauf lagenweise Grütze und vorgegünstete Tomaten, die man mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln gewürzt hat. Obenauf kommen wieder einige Speckstücken. Zuletzt verquirlt man etwas Buttermilch mit ein bis zwei Eigelb, gießt es über den Inhalt der Form und schiebt letztere für 30 Minuten in den mäßig heißen Bratofen oder in eine Ofenröhre.

A. Br.

Gebäckener Apfelschnee. 750 g gute, etwas säuerliche Äpfel zerhackt man und kocht sie in etwas Wasser mit ein wenig Zitronenschale weich und schlägt sie durch ein Sieb, um sie mit etwas Zucker und Zimt abzuschmecken. Dann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee, mischt ihn unter die Äpfel und füllt die Masse in eine Auflaufform, die man für eine Viertelstunde in den heißen Bratofen schiebt. Sehr schön schmeckt es, wenn man eine Handvoll Rosinen, die ja jetzt wieder käuflich sind, darunter mischt. Diese Auflaufform eignet sich auch ganz besonders gut als Auflage für einen ganz einfachen Teigboden, der dann vorher fast gar gebacken werden muß.

A. Br.

Wischgelee — Wischlimonade, zwei Erfrischungen für Kranke. Heute, da alle Lebensmittel so außerordentlich im Preise gestiegen sind, ist es doppelt schwer, Kranken nahrhafte Gerichte zu reichen. Da werden zwei Erfrischungen, die man aus Milch herstellt und die von den Patienten sehr gern genommen werden, gewiß recht willkommen sein. Für die Gelee braucht man $\frac{1}{8}$ l Milch, in die man 40 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, einen Eßlöffel Madeira, einen halben Eßlöffel Zitronensaft tut und alles gut durcheinander rührt. Inzwischen hat man zwei Blatt weiße und ein Blatt rote Gelatine in zwei Eßlöffel kochenden Wassers gelöst und durch ein feines Haarsieb in die Milch gegeben. Das Ganze wird in möglichst kleine Formen gefüllt, so daß der Patient, selbst wenn er wenig bei Appetit ist, das Gelee auszusaugen vermag. Für die Wischlimonade, die als außerordentlich verdauungsanregend bezeichnet werden kann, kocht man einen achtel Liter Wasser ab, schüttet das gleiche Quantum Milch, 50 g Zucker, den Saft einer halben Zitrone hinein. Alles das wird gut durcheinander gerührt und fast gestellt. In eiskaltem Zustand wird darauf unter beständigem Rühren $\frac{1}{16}$ l Weiß- oder Apfelschwein hinzugegossen, doch gebe man acht, daß recht tüchtig gerührt wird, weil es sonst passieren kann, daß die Milch gerinnt.

M. T.

Muttererfah. Einen sehr wohl schmeckenden Buttererfah kann man sich selbst herstellen. Man rührt in einem Tiegel einen Eßlöffel Mehl, einen Eßlöffel Salz und ein Ei zusammen. Darauf ist unter ständigem Rühren eine Glasche dänische Sahne zuzugießen und das Ganze in ein Wasserbad zu bringen, wo es unter Rühren erwärmt wird, bis die Masse eine dicke cremartige Beschaffenheit hat. Hat man sich durch Kosten davon überzeugt, daß das Mehl gar ist, nimmt man die Masse vom Feuer und rührt sie bis zum völligen Erkalten. Diese Masse hält sich mehrere Tage.

M. T.

Selbsthergestelltes Haarwasmittel. In der letzten Jahreszeit kann man sich ohne Mühe ein

ganz vorzügliches Haarwasmittel herstellen, das auch den Vorzug hat, das Wachstum der Haare stark zu fördern. Das Mittel ist völlig unschädlich und für die Kopfhaut sehr angenehm. Man klopft Brenneiselnwurzeln und schneide etwa 200 g in kleine Stücke. Nachdem die Wurzeln gut gewaschen sind, wirft man sie in 1 l Wasser, dem man $\frac{1}{2}$ l Essig zugefügt hat, und läßt die Wurzeln darin eine Stunde lang kochen. Darauf wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen und abkühlen gelassen. Mit der lauwarmen Abkochung werden dann die Haare gewaschen: es genügt aber auch, damit nur die Kopfhaut einzureiben und tüchtig zu massieren.

M. T.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

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

Frage Nr. 259. Wie trocknet man die Pfefferminzblätter am besten? Sind auch die Blätter der schon blühenden Pflanze dazu benutzbar? — Wie verwertet man die Beeren des Holunders am besten? Wie stellt man etwaiges reines Holundermus her?

B. B. in R.

Antwort: Alle Blätter zur Teegewinnung dürfen nur bei schwacher Wärme getrocknet werden; am besten in der freien Luft, unter einem Schuttdach in kleinen Bündeln aufgehängt. Auch die blühenden Pflanzen können gemischt werden. — Die Holunderbeere läßt sich sehr leicht trocknen und ist dann sehr vielseitig benutzbar. Reines Mus aus Holunderbeeren ist eine Geschmackssache. Man kann viel besser jede andere Frucht mit der Holunderbeere zusammen eintochen, eben je nach dem gewünschten Geschmack.

M. C.

Frage Nr. 260. Zarten, lehmigen Sandboden möchte ich mit Kaps oder Kohl bepflanzen. Da man zu dieser Frucht einen besonders gut gedüngten Boden haben soll, möchte ich es mit künstlichem Dünger versuchen, und zwar mit 4 Zentner Thomasmehl und 4 Zentner Kali, beides vermischt und untergeeggt; wenn der Kaps gesät ist, will ich noch $1\frac{1}{2}$ Zentner Ammonial-Superphosphat als Kopfdüngung geben. Wäre diese Düngung richtig?

A. H. in D.

Antwort: Die Zeit zur Kapsausaat ist schon reichlich spät. Gut ist immer, wenn sowohl der Kaps wie auch der Kohl in eine starke Stallmistdüngung kommt; außerdem ist zu der Düngung von 4 Zentner Thomasmehl und 4 Zentner Kali zu raten, ebenso zur Düngung mit $1\frac{1}{2}$ Zentner Ammonial-Superphosphat, letztere aber nicht als Kopfdüngung. Geben Sie von dem Ammonial-Superphosphat jetzt im Herbst die Hälfte und legen dies flach mit unter, die andere Hälfte im Frühjahr aufgestreut und untergeeggt. Zur Kapsausaat brauchen Sie auf 1 ha 10 bis 15 kg gute, feinsäfige Saat.

A. H.

Frage Nr. 261. Wie bringe ich einen armstarken Apfelfeigenbaum, der im Frühling stets gut blüht, zum Fruchtanfang? Ich habe im Herbst 1916 mittels Erdbrothers unter der Kronentraufe reichlich Kali zugeführt, der Baum trägt jedoch wieder nicht! Der Boden ist Lehm, in dem Pfirsiche sehr reichlich tragen. Ein Ringeln des Baumes, wie man es bei Äpfeln vornimmt, ist bei Apfelfeigen wegen des zu befürchtenden Gummiflusses doch wohl ausgeschlossen? Der Baum wächst sehr üppig!

A. A. B. in G.

Antwort: Das reichliche Blühen und Nichtansetzen Ihres Apfelfeigenbaumes läßt darauf schließen, daß der Baum auf einem zu kräftigen Boden steht. Entziehen Sie demselben jede stickstoffreiche Nahrung und düngen Sie mehr mit Kainit und Thomasmehl oder, was noch besser ist, versuchen Sie ein Universalmittel, „künstliche Verpflanzung“. Zu diesem Zwecke wird bei einem armstarken Baum, etwa 75 cm vom Stamm gemessen, ringsherum ein 50 cm tiefer Graben ausgeworfen, sämtliche Wurzeln, die angetroffen werden, werden durchgeschnitten. Die ausgeworfene Erde mischen Sie mit $\frac{1}{2}$ kg Kainit, ebensoviel Thomasmehl und reichlich pulverisiertem Kali und bringen Sie wieder in die alte Lage. Auch empfiehlt es sich, die Krone etwas zu lichten. Bei einem üppig wachsenden Baume ist Gummifluß nicht zu befürchten.

G.

Vertilgung der grauen Erdräupe. Die Trockenheit hat das massigste Auftreten eines Insekts in der Hauptsache nur im Gartenbau bestimmten Schädlinge ungemein begünstigt, der sich seit Wochen in vielen Rübenschlügen Vorkommens sehr übel bemerkbar macht. Wie bei einem räudigen oder verlaufenen Tier sich zunächst kleine, fahle Stellen im Haarkleide zeigen, die immer größer werden, so finden sich auch in vielen Rübenschlügen solche täglich sich vergrößernden kahliellen. Die Blätter der Pflanzen werden abgebissen, und diese Pflanzen gehen infolgedessen ein. Bei genauer Beobachtung sieht man oft dicht an der Pflanze ein kleines, rundes Loch im Erdboden. Entfernt man vorsichtig den Boden, so findet man ziemlich dicht unter der Erdoberfläche den Schädling, die etwa 6 cm lang werdende graue Erdräupe, die Larve der Winteraule. Oft sitzen zwei oder mehr Raupen an einer Pflanze. Die Raupe frisst nur nachts; am Tage hält sie sich in der Erde versteckt und entzieht sich dadurch der Beobachtung. Es ist dringend zu raten, überall dort, wo häufig sich vergrößernde Lücken im Bestande beobachtet werden, die also nicht durch Dürre und schlechten Auflauf entstanden sind, durch jüngere Schulkinder, die für die Erntearbeiten doch nicht in Frage kommen, diese Schädlinge auffammeln und vernichten zu lassen. Im „Landwirtschaftlichen Centralblatt für die Provinz Posen“ schreibt Odonomierat Feichlen, Podołowicz, Bez. Bromberg, über die Maßnahmen gegen die Erdräupe: „Die durch die Erdräupe hart heimge suchten Rübenselder sind schnellstens von den weniger oder noch nicht befallenen Rüben oder Kartoffelsätern durch einen etwa 40 cm breiten und ebenso tiefen Graben zu trennen. Beide Wände des Grabens muß man von der Mitte nach unten in das Erdrück hinein schräg abdachen, so daß die Raupen nicht emporklettern können. Nach den Beobachtungen auf meinem Gute wurde nicht eine Raupe bemerkt, die den Graben verlassen hat. Nach kurzem Versuch fallen sie an der glatten, schrägen Wand herunter. Es ist dann ein Leichtes, durch Kinder die Schädlinge töten zu lassen; dies geschieht am besten frühmorgens, da die Wanderungen in der Nacht stattfinden. In einem Graben von 600 m zählte ich in der ersten Nacht etwa 200 000 Raupen, nämlich auf das laufende Meter 340 Stück! Es empfiehlt sich, durch die Ader solche Graben als Janggräben zu ziehen. Bei Vorpflügen wurden 45 ha Rüben und 22 ha Kartoffeln von 42 Arbeitern in anderthalb Tagen durch solche Graben bearbeitet. — Ob das Verwerfen der Grabensohle mit Staublack zwecks Abtötung der Tiere zu empfehlen ist, weiß ich noch nicht, — ich befürchte, daß der Geruch des Kalles die Raupen vom Graben fernhält.“ Überall, wo der Schädling auftritt, sollte dies Mittel versucht werden.

Das Unterpflügen der Gründungs pflanzen soll im allgemeinen erst im Spätherbst stattfinden. Solange sie noch grüne Blätter besitzen, nehmen sie noch an organischen Bestandteilen zu und sammeln auch noch Stickstoff. Aus diesem Grunde empfiehlt sich ein Unterpflügen erst dann, wenn das Blattgrün durch den Frost gestört ist, umal sie in diesem Zustande auch leichter verwesen. Leider ist um diese Zeit eine Bodenbearbeitung

oft nicht mehr möglich, und man muß dann mit der Jahreszeit rechnen und sich auch nach der Nachfrucht richten. Ist diese eine Hackfrucht, so können die Gründungs pflanzen ohne Nachteil erst im Frühjahr untergepflügt werden, weil sich diese Gewächse erst später entwikkeln und einen lockeren Boden verlangen. Auf leichtem Boden ist dies auch bei Sommerhalmsfrüchten angängig, jedoch würde ich letzteres nur dann empfehlen, wenn die Witterung im Spätherbst ein Unterbringen nicht mehr zuließ. Bei einem kurz vor Winter ausgeführten Unterpflügen ist auch im leichten Boden eine zu schnelle Verwesung und damit verbundene Auswaschung eines Teiles des leichtlöslichen Stickstoffes nicht wahrscheinlich. Auf schweren und mittelschwerem Boden ist ein Unterbringen vor dem Winter schon deshalb wichtig, damit der Boden durchfriert kann. Halmsfrüchte verlangen einen gelockerten, aber nachher gut gesetzten Boden, welcher den Pflanzen einen guten Standort gibt.

Behandlung und Verwendung der Sonnenblumen. Die Reifezeit der Sonnenblumen ist verschieden, je nach der Zeit der Aussaat und dem Klima reicht sie bis in den Oktober hinein. Auch die Samenteller der einzelnen Pflanzen reifen meist zeitlich verschieden. Sobald ein Samenteller kurz vor der Vollreife steht, wird er abgeschnitten, bei den andern wird in gleicher Weise verfahren. Man erreicht hiermit einmal, daß die reifen Samenteller nicht durch Vögelfraß geschädigt werden, und dann entwikkeln sich auch die übrigen kräftiger. Die abgeschnittenen Samenteller werden logisch an Bindfäden gereiht oder einzeln auf Lattengestelle gelegt, zum Trocknen in luftige Räume gebracht. Keinesfalls dürfen sie auf Haufen gepackt oder die nicht vollkommen trockenen Körner aus den Tellern gebracht werden. Das Herausbringen der Körner geschieht in größeren Betrieben durch Drehen, in kleineren kann es durch Aneinanderreiben von zwei Samentellern erfolgen. Die Samen müssen auch in nicht zu dicken Schichten in luftigen, trockenen Räumen gelagert und zur Vermeidung von Schimmelbildung möglichst täglich umgeschüttelt werden. Die Blätter der abgerenteten Pflanzen können verfüttert oder zur Streu benutzt werden; die holzigen Stengel geben getrocknet ein vorzügliches Verchalungsmaterial für das Baugewerbe, welches bei der herrschenden Rohstoffknappheit besonders willkommen sein dürfte.

Zum Trocknen des Obstes. Zum Trocknen eignen sich alle Obstsorten, die festeren Gewebe enthalten, wie: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Nirschen usw. Man verwendet entweder die ganze Frucht oder man schneidet sie, falls sie zu groß und dadurch die Entziehung des Wassers erschwert wird, in Stücke oder Scheiben. Eine große Hauptsache zur Erziehung von schmackhaftem Dörrobst ist, daß man gute, ausgereifte Früchte dazu verwendet. Man kann das Obst entweder durch natürliche Sonnenwärme oder durch künstliche Wärmetrocknen. Ertere erzielt besseres Dörrobst. Doch nicht jedes Klima ist so geeignet, daß es ein Trocknen an der Luft gestattet. Es gibt aber heute sehr praktische Darren in den verschiedensten Größen, Ausführungen und Preislagen, daß die Anschaffung

auch kleineren Haushaltungen möglich. Man kann sich im Bratofen auf eine ganze Menge Obst abtrocknen. Man am besten her, indem man die Äpfel das Kerngehäuse entfernt, Scheiben schneidet und diese dann an einem Ort, wo man wie in Gärten frei an der Luft aufhängt, so daß Sonne und Luft auf und die Austrocknung vollziehen können wird bei ungeschältem Obst versucht, die Haut mit einem scharfen Messer abzukratzen, um das Eindringen des Dörroftes zu bewirken.

Trocknen der Pilze. Auch ohne Trocknungsapparat kann der Überschuss winterlicher Pilze für den Winter verwahrt werden, wenn man die Pilze trocknen bestimmte Schwämme gewaschen werden. Man putze sie sauber, entferne dabei alle weichen, zähen Teile. Dann schneide man sie in Stücke und reihe sie auf Fäden, um sie über oder am Ofen zu trocknen. Besonders leicht auch, so führt Luise Niemer in „Hausaus“, ein Trockenplatz zwischen den geeigneten Doppelfenstern. Je Trocknungsprozess vorzuziehen geht, ist es. Trotzdem aber wäre es nicht Pilze im Ofen dörren zu wollen, meistens eine zähe Beschaffenheit und lichen Geschmack annehmen. Man trocknet Schwämme in Papierdüten, Säckchen an einem trockenen Orte an Gebrauch legt man die Pilze eine in heißes Wasser, übergießt sie dann mit Wasser und läßt sie darin einige Stunden werden. Dörripilze trotz sorgfältiger Reinigung oder vom Moderpilz, der sie mit überzogen, befallen, bringe man sie an den Ofen, stärke den Schimmel und bestreue sie mit einer Kleinigkeit Pfeffer. Zum Trocknen eignen sich Champignon, der Steinpilz und seine

Behandlung von neuen Steinguttopfen. Da auch jetzt die Töpfe so billig sind, so muß man doppelte Vorsicht walten lassen, sie möglichst lange gebrauchsfähig zu erhalten. Besonders die Steinguttopfe springen. Feuer leider nur allzu rasch, nicht selten, daß sich der Schaden bereits beim Einstellen. Um nun Steinguttopfe haltbar zu machen, so verhüten, daß die Emaille zu rasch abblättert, gibt es aber ganz vorzügliches Mittel, das angewendet werden sollte, wenn man einen solchen Topf ehe er gebraucht wird, schüttet Wasser hinein, den man eine Handvoll zusetzt. Diese Flüssigkeit läßt man so lang sehr gut darin kochen und läßt den Topf erkalten. Diese Holzschale, die die Glasur fester an den Topf anprapariert so die Töpfe für größere praktische Hausfrauen werden dieses nach Verlauf einiger Monate wiederholte die gebrauchten Töpfe abermals mit Holzschale kochen lassen. Sie werden vor manchem Verlust schützen.

Gegen Kropf.

didat. Val. Dr. Eisenanstellung gebräucht: man den echten Schweizer Kropfbalsam. Hunderte von glänzenden Dankschreiben. ärztlich begutachtete Wirkung. Preis Mk. 3.—. Nur durch **St. Michaels Apotheke Straßburg 97 St.** älteste Apotheke Deutschlands.

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs ohne und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 Mk. gegen Nachnahme. **Herrn Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 98.**

Ansichtskarten

billig!

100 Kriegs-Ansichtskarten 3.—
100 Liebesferien-Ansichtskarten 3.—
100 patriot. Klagen-Ansichtskarten 3.—
100 echte Künstler-Ansichtskarten 3.50
Verlag Mader, Breslau 1. 141

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben:

Das Ratten des Aders

ein sicheres Mittel zum Steigern des Reinertrages.

Nach eigenen Erfahrungen für den Gebrauch des Praktikers gemeinverständlich dargestellt von **A. Küster.** Mit Vorwort von Geh. Regierungsrat Professor Dr. Albert Orth.

Stierte, von der dritten unveränderte Auflage.

Preis gebunden 60 Pfennige.

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

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

+ Reines Gesicht +

rosige Frische, weiches, reiches, sicheres „Krem-Haalt“, unentbehrlich gegen Sommerproben, Misset, Fiedel, Kote, Hautreiz u. alle Hautunreinigkeiten. Tägliches exprobi! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. **H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 98.**

Oberprimaner,

für den naturländischen Giffdienst pflanzlich, 19 Jahre alt, steht zum November eine Tätigkeit in einem landwirtschaftlichen oder forstlichen Betriebe als Schreibhilfe. Gute körperliche Beschäftigung und Familienanschluss sind Bedingung. Auf Geldvergütung wird verzichtet. Der junge Mann wird infolge schwächeren Körpers zunächst noch nicht zum Militär einberufen und würde sich durch Eifer und guten Willen seiner nützlich machen. Anträge sind zu richten an Professor **Oskar Brückner, Berlin-Lichterfelde, Ruhlsdorfstr. 36.**

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Von Ferdinand von Raessfeld sind im genannten Verlage erschienen:

o Akademie

Ein fröhliches Buch von Jugend, Jagd und

Von Ferdinand von Raessfeld.

Preis gebunden 4 Mk., gebunden 4 Mk. 50 Pf.

Im Wasgenwald

Ein Jäger- und Kriegsroman aus dem 17. Jahrhundert.

Von Ferdinand von Raessfeld.

Preis gebunden 3 Mk., gebunden 3 Mk. 50 Pf.

Beide Werke sind gute Unterhaltungsbücher im des Wortes und besonders zu Geschenkzwecken sehr geeignet. Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Nach Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen. Bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.