



Wer seiner Jugend treu bleibt durch das Leben
Und tief im Herzen achtet dieser Treu,
Bewahrt Einheit in des Geistes Streben
Und fühlt niemals den Stachel bitterer Reu'.

M. v. Humboldt.

Konservieren des Obstes.

Steinobst.

Unter den Steinobstfrüchten sind die Kirschen die ersten, die zur Verwendung reifen. Sie sind eine beliebte, aber auch erquickende und, in mäßiger Weise genossen, der Gesundheit sehr zuträglich Frucht, die auch eingemacht den diätetischen Mitteln zuzuzählen ist. Der Konservierungsmethoden gibt es sehr viele; wir führen nachstehend die empfehlenswerthesten an:

Kirschsäfte ohne Gärung. Vollig reife Sauerkirschen werden entsteint, mit den Steinen zerstampft und in einem Steinutensil unter vollständigem Luftabschluß bei häufigem Umrühren 24 Stunden stehen gelassen. Sodann preßt man den Saft ab, setzt demselben auf jedes Kilo $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zu und läßt das Ganze weitere 24 Stunden unter öfterem Umrühren gut zugedeckt stehen. Hierauf gießt man das Klare vom Bodensatz ab, kocht dieses, schäumt ab und füllt es noch heiß in reine, vorher ausgekühlte Flaschen.

Kirschen in Essig. Dunkle, vollfleischige Kirschen legt man in Einmachegläser und gießt kalten Essig, in welchem auf das Liter $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker aufgelöst wurde, darüber, worauf die Gläser mit Pergamentpapier verbunden werden. Nach acht Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn erkalte auf neue darüber, worauf man die Gläser wieder verbindet.

Kirschelee. Man zerstampft entsteinte Sauerkirschen mit den Steinen und läßt die Masse 24 Stunden in einem glasierten Gefäß stehen. Dann preßt man den Saft ab und kocht unter Beigabe des gleichen Gewichtquantums Zucker auf, wobei man gehörig abschäumt. Die abgekühlte Masse füllt man in Gläser und bindet mit Pergamentpapier zu.

Mus aus Sauerkirschen. Entsteinte Sauerkirschen kocht man mit geringem Wasserzusatz gar, schüttet sie nach und nach in ein weitmündiges Haarsieb und treibt sie durch. Das durchgetriebene Mark wird unter Zuckerzusatz nach Belieben zur Musdicke eingekocht und in Steinutensilien gefüllt, die verbunden werden.

Aprikosen und Pfirsiche reifen sich der Reifezeit nach den Kirschen an. Wie die reife Frucht, so zeichnen sich auch die

daraus hergestellten Dauerprodukte durch besonderen Wohlgeschmack und köstliches Aroma aus. Die nachfolgenden Rezepte lassen sich wechselseitig sowohl für Aprikosen als auch für Pfirsiche in gleicher Weise anwenden.

Pfirsich-Marmelade. Man kocht die halbierten und entsteinten Früchte in geläutertem Zucker syrup, reibt sie mit einer Holzleule durch ein Haarsieb und kocht sie dann bei langsamem Feuer zu einem dicken Mus ein, das man wie andere Marmeladen verwahrt. Falls die Masse nach einigen Tagen dünner werden sollte, muß sie nochmals eingedickt werden.

Aprikosen in Zucker. Nicht ganz reife Aprikosen werden geschält, halbiert, entsteint und mit der offenen Seite nach oben in eine Porzellanschüssel gelegt, wobei man sie mit dem gleichen Gewicht feingemahlenem Zucker lagenweise überstreut. Nachdem sie so einen Tag gelegen sind, läßt man sie auf ganz gelindem Feuer heiß (nicht weich) werden, dann auf einem Haarsieb abtropfen, kocht den Saft dicklich ein und gießt ihn über die in Gläser gelegten Früchte. Nach acht Tagen wird der Saft abgegossen, nochmals eingekocht und aufs neue warm über die Früchte gegeben, worauf man die Gläser wieder schließt.

Aprikosenpaste. Man nimmt reife (auch noch, hoch oder überreife) Früchte, kocht sie mit wenig Wasser bei gelindem Feuer langsam weich, treibt durch ein Haarsieb und gießt unter Zusatz von $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf 1 Kilo auf. Mus ein, bis der Löffel aufrecht in der Masse stehen bleibt. Dann streicht man die Masse warm auf weißem Papier tuchartig breit und läßt sie etwas nachtrocknen. In Täfelchen zerschnitten, hält sie sich sehr lange.

Zwetschgen bilden diejenige Obstart, die angesichts der Reichtigkeit und Vielseitigkeit ihrer Konservierung wohl die meiste Beachtung im Haushalt verdient. Nachstehende Rezepte seien besonders empfohlen:

Zwetschgen in Essig und Zucker (ohne Kochen). Ganz reife, schöne, große Zwetschgen werden, ohne den darauf lagernden blauen Duft zu verwischen, lagenweise mit etwas Zimt und Gewürznelken in Gläser oder Töpfe gelegt. Zu je zwei Kilo Zwetschgen nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig, läßt Zucker und Essig unter Abschöpfen etwaiger Unreinigkeiten kochen und gießt die Flüssigkeit heiß

über die Zwetschgen. Nach acht Tagen wird der abgegossene Saft nochmals aufgekocht und wiederum heiß über die Früchte gegossen, worauf man die Gläser schließt.

Einlegen entsteinter Zwetschgen. Die Früchte werden halbiert und entsteint. Auf 3 Liter entsteinte Früchte nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, 15 Gramm Zimt und 10 Gramm Gewürznelken. Essig und Zucker bringt man in einem reinen Gefäße zum Kochen, schäumt ordentlich ab, läßt in einem Leinwandbeutel die Gewürze einigemale auflösen und übergießt die in eine Porzellanschüssel eingelegten Früchte mit einem heißen Zuckereßig, sie 12 bis 15 Stunden darin lassend. Hierauf gießt man das Ganze in ein Haarsieb, kocht und schäumt den abgelassenen Saft und kocht in diesem jedesmal so viel Zwetschgen kurz auf als in einem Glase Platz haben, hebt sie aus dem Saft und füllt das Glas. Sobald alle Früchte aufgekocht und die Gläser gefüllt sind, gießt man den Saft noch etwas ein, gießt ihn über die Früchte und schließt die Gläser.

Wirabellen konserviert man am besten auf folgende Art: Man kocht die reifen, aber noch festen Früchte in Wasser auf, aus dem man sie jedoch herausnehmen muß, ehe sie plagen, und läßt sie im Haarsieb abtropfen. Dann kocht man Zucker in Wasser zu Syrup ein und gießt diesen abgekühlt über die in Gläser eingefüllten Früchte. Nach zwei Tagen gießt man die Zuckersüßung ab, kocht sie ziemlich dicklich ein und setzt der lauwarmen Masse auf 1 Liter $\frac{1}{4}$ Liter Roggenmalz zu, worauf man die Früchte damit übergießt, so daß sie bedeckt sind.

Reineclauden werden am besten zu Gelee oder Marmelade verarbeitet; eine andere Konservierungsmethode ist nicht zu empfehlen, da die Früchte sehr leicht weich werden und am schönen Aussehen verlieren. Dagegen liefern sie in der erwähnten Verwendung sehr brauchbare Dauerware.

Gelee aus Reineclauden. Die reifen Früchte werden entsteint, halbiert oder gewürfelt und, gerade mit Wasser bedeckt, auf gelindem Feuer weichgekocht. Sie dürfen dabei aber weder gerührt, noch gedrückt werden, da sonst viel Saft verloren geht. Um letzteren vollständig rein zu erhalten, bringt man die Früchte auf ein Haarsieb und läßt ihn abtropfen. Auf 1 Liter Saft legt man sodann 500 Gramm Zucker

Jahrgang 1917.

zu und kocht zu Gelee, das man in gut zubereiteten Gläsern aufbewahrt. Das im Haarsieb zurückbleibende Fruchtfleisch gibt mit Zucker aufgelocht eine gute Marmelade.

Marmelade aus Reineclauden. Reife Früchte werden in einem Sieb einen Augenblick in kochendes Wasser gehalten, um die Haut leichter abziehen zu können, dann entleert, in Wasser weichgekocht und durch ein Haarsieb geschlagen. Auf ein Kilo Fruchtfleisch werden 500 Gramm Zucker zugelegt, worauf man das Ganze zu Gelee kocht, wobei jedoch fortwährend zu rühren ist, um ein Anbrennen zu verhindern. Die Masse wird dann noch heiß in Gläser gefüllt und mit einer Holzkeule gut eingedrückt, damit keine Luftblasen innerhalb der Masse bleiben, die sonst leicht schimmeln würde. Nachdem man eine in Rum oder Spiritus getränkte Scheibe Papier obenaufgelegt hat, werden die Gläser gut verbunden und kühl aufbewahrt.

Düngung.

Zweckmäßige Verwendung der Jauche (Gülle). Der wertvollste und teuerste aller Düngstoffe, der Stickstoff, ist in der Jauche in großen Mengen enthalten. Wer deshalb die Jauche seines Viehstandes nicht zweckmäßig zur Düngung verwendet, begeht eine Verschwendung, die jährlich große Summen kostet. Eine zweckmäßige Verwendung kann stattfinden: einmal, indem man die Jauche zum Teil über den Düngerhaufen verteilt, zweitens, indem man sie direkt auf den Acker führt, und drittens, indem man sie zur Anlage von Komposthaufen verwendet. Will man das tun, so ist vor allen Dingen notwendig, daß sich unmittelbar an der Düngerstätte eine Jauchegrube befindet, welche die Jauche sämtlicher Viehställe eines Hofes aufnimmt. Vermittelt einer in dieser Jauchegrube befestigten Spritze ist ein Teil der Jauche täglich über den Dünger zu sprengen. Der Dünger soll ja ständig in feuchtem Zustande erhalten werden. In der warmen, trockenen Jahreszeit wird dabei schon die ganze Jauche Verwendung finden, anders aber in den an Niederschlägen reichen Monaten. Zur Frühjahrszeit ist in geordneten Betrieben dann das Hinausfahren der Jauche auf den Acker gebräuchlich. Das hat aber folgende Uebelstände: Wege und Acker sind in dieser Zeit meist aufgeweicht; der Transport der Jauche, die ja doch zum größten Teile aus Wasser besteht, geht schwer und ist kostspielig. Nach entfernter Liegenden Acker wird er fast unmöglich. Außerdem werden gemeinhin nur die Ackerstreifen dicht an den Wegen gelaßt. Da will uns scheinen, als ob das Kompostieren bei weitem den Vorzug verdient.

Milchwirtschaft.

Daß Milchtiere ihre Milch zurückhalten, hängt nicht von ihrem Willen oder ihrer Laune ab, wie häufig irrigerweise angenommen wird. Es ist wohl zu beachten, daß bei dem Melken nicht allein die Ausleerung des Euters, sondern auch während des Melkens selbst eine weitere Absonderung durch die Milchgänge bezweckt wird. Wenn diese nicht eintritt, so sprechen wir von einem Zurückhalten der Milch. Dieses aber geschieht unwillkürlich, und zwar infolge mannigfacher Einwirkungen. Dazu gehören eine nachlässige oder verkehrte Behandlung des Euters, ein ungeübtes oder schmerzhaftes Melken, welches dem Tiere Schmerzen verursacht, irgend ein plötzliches Erschrecken, eine plötzliche Abkühlung oder andere Einflüsse. Durch solche Zufälle wird sofort die zweite Phase der Milchabsonderung aufgehoben, die Quelle ist gleichsam verstopft, was man an dem augenblicklichen Zusammenschrumpfen und Schlaffwerden der Zitzen wahrnehmen kann. Wenn trotz

Massierens des Euters und anderer Kunstgriffe keine Milch mehr kommen will, so ist das eben ein Anzeichen, daß sich keine weitere mehr bildet. Dagegen ist mit Gewalt am allerwenigsten auszurichten. Es gilt nur die nachteiligen Einflüsse hintanzuhalten und jedenfalls beim Melkgeschäfte selbst mit schonender Sorgfalt und Sachkenntnis vorzugehen und den Tieren eine sanfte und freundliche Behandlung angedeihen zu lassen.

Milchzeichen. Ein gutes Milchzeichen ist es, wenn die Bauchwandungen dick, lang und geschlängelt sind. Am Euter selbst sollen dicke, deutlich gewundene Adern sichtbar sein. Im Zusammenhang mit diesen Adern werden tiefe und weite Milchgruben gern gesehen. — Der Haarwirbel auf der Stirn des Kindes soll ein wichtiges Milchzeichen sein. Je tiefer er zwischen den Augen liegt, um so besser. Daß ein feiner und schlanker Kopf ein gutes Milchzeichen ist, ist allgemein bekannt.

Abtühlen der gesochten Milch. Im Haushalt wird die Milch, um sie haltbarer zu machen, aufgekocht. Es soll aber auch nur ein Aufkochen sein, denn je länger die Milch kocht, um so mehr verliert sie an Wert. Nach dem Abkochen soll die Milch wieder rasch abgekühlt werden. Je vollständiger dies geschieht, um so besser hält sie sich.

Pferdezucht.

Die Heurufen in den Pferdehüllen dürfen nicht zu hoch über den Krippen angebracht werden, wie es früher allgemein beliebt war. Das Pferd ist von Natur darauf angewiesen, seine Nahrung vom Boden aufzunehmen. Die Stellung, die es jedoch beim Fressen aus der Krippe einnimmt, ist ganz unnatürlich und für das Knochengestütz des Pferdes, besonders bei unvernünftig hoch angelegten Rufen, gefährlich. Ferner verursacht der im Heu oft vorhandene Staub dem fressenden Tiere langwierige Augenleiden. Befinden sich hölzerne Stengel im Futter, was bei Kleehheu häufig der Fall ist, dann liegt die Gefahr vor, daß ein solcher fester und spitzer Stengel dem Pferde das Auge ganz erheblich verletzt. Das Heu soll beim Abfüttern einfach auf die Krippen gelegt werden oder unter derselben zu liegen kommen. Das Pferd nimmt das Heu von unten auf viel lieber, und dabei ist diese Art viel ungefährlicher. Bei Pferden mit weichem Rücken und namentlich bei Fohlen, steht sogar zu befürchten, daß der durch das Fressen aus hoher Krippe bedingten Aufrichtung der Vorhand eine Vertiefung der Wirbelsäule hinter dem Widerrist erfolgt und daß sich allmählich ein Sentrüden ausbildet.

Schweinezucht.

Behandlung der Zuchtsau vor und nach dem Wurfe. Die Zuchtsau muß sowohl vor, als auch nach dem Wurfe aufmerksam behandelt werden. Sie darf dieselbe saure Futter erhalten. Das beste Futter ist Milch oder Tränke, Hafer, Weizen- und Roggenmehl. Sie darf das Tier während des Wurfs heutzutage werden; nicht selten ist es vorgekommen, daß die Sau wegen großer Aufregtheit ihre Jungen auffraß. Es empfiehlt sich daher, die zuerst Geworfenen wegzunehmen, bis der Geburtsakt vorüber ist. Auch lasse man ihr nicht mehr Junge, als sie Zitzen hat. Vor allen Dingen aber sehe man zu, ob das Muttergeschwein auch Milch hat, oder nur ein Fleischteuer besitzt. Hat das Muttergeschwein genug Milch, so lasse man es die Jungen sechs bis sieben Wochen nahren. Mangelt es aber an Milch, oder treten Krankheitserscheinungen auf, so kann man ruhig die Ferkel vom Muttergeschwein nehmen und sie mit Kuhmilch füttern; letztere muß dann etwas versüßt werden.

Biegenzucht.

Schutz der Ziege vor Ungeziefer. Die beste Rasse vermag keinen Nutzen abzuwerfen, falls die Pflege nicht so ist, daß die Tiere frei von Ungeziefer bleiben. Wenn sich die Tiere fortgesetzt ledern und schauern, so ist das ein sicherer Beweis dafür, daß Ungeziefer vorhanden ist. Zur Beseitigung desselben ist das Einstreuen des Körpers mit Staub oder Zement und das nachfolgende Einreiben desselben mit der Hand, so daß es bis auf die Haut dringt, zu empfehlen. Bewährt hat sich auch stets gutes Insektenspulver. Gut ist auch, wenn die Ziegen im Sommer geschoren werden; dem Ungeziefer ist dann leicht beizukommen.

Zum Tränken der Ziegen eignet sich das Spülwasser aus der Küche sehr gut. Im Winter muß das Tränkewasser ein wenig versalzen sein.

Geflügelzucht.

Pflege junger Ententkuten. Sind Enteneier vier Wochen bebrütet, so werden die kleinen Enten ausgebildet sein, alsbald Leben zeigen und mit dem Schnäbelchen an die Eierschale piken und diese enge, düstere Hülle sprengen. Jenen nun, die nicht ohne menschliche Hilfe geboren werden können, muß nachgeholfen werden, wie denn auch die Eierschalen von den Erstlingen aus dem Neste entfernt werden müssen, um die andern, noch auskühlenden Entchen nicht zu hindern. In den ersten 12 bis 24 Stunden haben sie hauptsächlich noch die mütterliche Wärme nötig. Als Futter gibt man in eine Untertasse lauwarme Milch, worin Weißbrot eingeweicht ist. Mit der Zeit werden die Jungen von der Mutter das Fressen lernen. Den ersten und zweiten Tag gebe man feingeriebenes Brot, den dritten hartgekochte und feingehackte Eier mit Brotkrumen; am vierten Tage kommt Käsequart an die Reihe, und die nächsten Tage brüht man, um eine größere Portion zu erhalten, weichgekochte Kartoffeln, feingehackten Salat oder Schnittlauchspitzen und Sauerkrautblätter hinzu. Je nach der Witterung bleiben die Jungen die ersten drei Tage im Stall. Sind Enten von mehreren Glukden zugleich ausgebrütet, so gibt man abends vorher im Dunkeln alle befruchteten Eier einer Ente bei, jedoch nur soviel, als sie einigermaßen bedecken kann. Sie wundert sich wohl über die sonderbare Vermehrung, nimmt aber doch alle Rücken unter ihren Schutz und verteidigt sie gegen Raubgesindel. Soviel als möglich verhöte man es, daß die jungen Enten zu früh auf das Wasser gehen, da sie sich dann sehr leicht erkälten. Bei offenen Gewässern und auf Wiesen ist das Wasser von der Sonnenwärme stets in behaglicher Temperatur gehalten, und dort sind Erkältungen ausgeschlossen.

Bienenzucht.

Zusehen von Königinnen. Wird die Königin eines Volkes als drohenbrütig erkannt, so muß sie sofort abgefangen und entfernt werden. Dann legt man unter den gewöhnlichen Vorsichtsmaßregeln eine neue Königin zu. Schwieriger ist die Sache, wenn die Drohenneier von Arbeitsbienen herkommen. Dann kann ein zweifacher Fall eintreten, entweder kennen die Bienen ihre Weisellosigkeit oder nicht. Im ersten Falle nehmen sie ruhig eine Königin oder Königinnen an, im andern Falle fressen sie die Weiselzellen leer und nehmen auch keine junge Königin an. Hier versuche man es einmal mit einer alten Königin, die man auf einer Brutwabe einhängt. Wird die angenommen, so entferne man sie nach acht bis zehn Tagen wieder, dann fühlen sich die Bienen weisellos und nehmen nun auch Weiselzellen oder eine junge Königin an.

Sei nicht alt in jungen Jahren,
Sei zum Lernen stets bereit —
Besser jung mit greisen Haaren
Als so altflug vor der Zeit.

Für die Hausfrau.

Gern packt das Unglück deine Schwächen, —
O kämpf, daß du nicht erliegst,
Und laßst du auch den Sturm nicht brechen,
So brichst du selbst nicht und du siegst.

Der heimkehrende Urlauber.

A 2

Meine Heimat grüßt mich wieder,
Die ich lange nicht geschaut,
Froh steig' ich ins Tal hernieder,
Das von Jugend her vertraut.

Schnel ebnete die Wege
Nach dem weinumrankten Haus;
Meines Herzens laute Schläge
Künden Rönne im voraus.

Nichts ist mir so schön erschienen
Auf der ganzen weiten Welt,
Wie die Scholle hier im Grünen,
Die mein Lebensglück enthält.

Schon vermeine ich zu hören
Meines Weibes Jubelschrei,
Und die Freude zu vermehren,
Strömt der Kinder Schar herbei.

Herzlich will ich sie begrüßen,
Meines Daseins höchste Lust,
Während Freudentränen fließen,
Schließ' ich sie an meine Brust.

Lange darf ich nicht verweilen
In dem trauen Heimattort,
Bald muß ich von neuem eilen
Wieder nach dem Kampfsplatz fort.

Aber wenn mir wird beschieden,
Daß ich muß von dannen gehn,
Bitt' ich Gott, daß goldner Frieden
Uns verklärt das Wiederseh'n.
A. B. H. E. M. E. R.

Wanderlust.

Von A. Berger.

O du herrlich schöne Sommerzeit!
Wie wird mir das Herz so groß und weit.
Ich möcht von einem Ort zum andern
Mit frohbewegten Sinnen wandern!

So möchte man ausrufen, wenn man sich in der lauen Luft im duftenden Grase ausstreckt und vermeint, in den offenen Himmel sehen zu können. Mit träumenden Augen schauen wir auf das grüne, blühende Land und wünschen uns wohl gar Flügel, um möglichst viel von der im Festgeschmeide prangenden Welt zu erblicken. Es ist ein wunderbares Grün und Blühen, Wachsen und Gedeihen rings um uns her. Der Erde Schoß tat sich auf, um uns seine Wunder in Gestalt der lieblichen Kinder Floras darzubieten. Baum und Strauch zeigen neues, fröhliches Leben; die Felder breiten sich mit ihrem ganzen Reichtum vor uns aus; in den Wäldern finden wir angenehme Kühle, in den Gärten erfreuliche Rast nach weitem Spaziergange. Am schimmernden Himmelszelt ziehen leise die Wolken auf ihrer endlosen Bahn und schauen auf ihrer Reise auf die blühende Erde hinab. Die Vögel hüpfen zwitschernd von Zweig zu Zweig, oder sie schaffen eifrig Futter herbei für ihre junge Brut. Manches liebedürsteter Sänger aber hebt das Flügelpaar zu einem Ausfluge in die lodende Ferne. Es verabschiedet ihn vielleicht mit dem murrenden Bache, der ohne Rast und Ruh' von dannen rauscht, dem blauen, geheimnisvoll windenden Weltmeere zu. Alle Naturkräfte sind in steter Bewegung begriffen. Das fort-

gesetzte Stagnieren, d. h. der Stillestand, würde ihren Untergang herbeiführen. Mensch und Tier sind dem gleichen Gesetze unterworfen. Sie gedeihen am besten in der Freiheit und bei ungehemmter Bewegung. Der Wandertrieb tritt bei dem einen Menschen stärker als beim andern hervor. Zwar gibt es auch seßhafte Naturen, denen die Bequemlichkeit über alles geht, und die es durchaus nicht lieben, aus ihrem täglichen Einerlei herauszutreten, um auf Reisen alle möglichen Unbequemlichkeiten ertragen zu müssen und zur Anstrengung ihrer Körperkraft veranlaßt zu sein. Dagegen findet sich aber auch eine sehr große Anzahl von Menschen, die eine Gelegenheit zum Reisen sehr ungern vorübergehen läßt, und denen die Wanderlust, so zu sagen, im Blute steckt. Die eilenden Wolken, das rauschende Bächlein, die leichtschwingenden Bewohner der Luft, sie alle wehen in ihnen die Sehnsucht ins Weite, und wenn diese einmal wieder erwacht ist, dann laßt sie so lange und umgibt die Ferne mit solch bezauberndem Glanz, daß der von ihr Ergriessene ihrer Stimme folgen muß. Wenn leuchtender Sonnenschein auf den Fluten liegt, wenn die Vögel ihre Jubelhymnen anstimmen, und die Blumen ihren süßesten Duft spenden, dann duftet es diesen Menschen nicht mehr im engen Hause, und er wandert mit Rönne ins Freie, um sich inmitten der lachenden Natur harmlosen Freuden hinzugeben und sich für die Anforderungen des Lebens zu stärken.

Küche und Keller.

Gemüse- und Obstspeisen an fleischlosen Tagen.

In jedem Haushalt kann man an fleischlosen Tagen die Speisefarte recht abwechslungsreich gestalten, wenn man geschmackvoll hergestellte Gemüse mit passendem Dunstobst, Kompotts, süßen Speisen und frischem Obst sowie ungeäuerte Fischgerichte vereinigt.

Als wohlgeschmeckende Gemüse- und Obstspeisen an fleischlosen Tagen kann gelten frischer oder Bäckenspargel mit einer Butterschalottenpetersilienauce. Zu letzterer werden 1½ deutsche Schalotten zerschnitten, in 80 Gramm Butter gedünstet, in etwas Brühe gelocht, mit Mehl verbißt, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Apfelsinenjast, 20 Gramm Petersilie versehen und Sahne hinzugesetzt. Zu dieser Sauce serviert man ganzen, geschälten und gekochten Spargel. Hierzu mündet eine gekochte saure oder süße Kirschenpeise, dessen Brühe mit Gelatine verbißt ist. Man rechnet zu 1 Liter Kirschenbrühe ½ Duzend rote Gelatineblätter. Soll diese Speise für 10 Personen reichen, so kann man für die Person ¼ bis ½ Pfund Spargel gleich 5 bis 7½ Pfund Spargel und das gleiche Quantum Kirschen rechnen. Als Suppe läßt sich noch eine Blumenkohluppe servieren, die auch kleine Blumenkohlkäse aufweist usw.

Spinatpudding mit Pilzklops und Erdbeertatortschale. Zu 3 Pfund Sommerpinat, der gewiegt und gebrüht ist, rechnet man ein Zwölftel Pfund Mehl, kocht dieses und legt den Topf mit Inhalt beiseite. Hierzu rechnet man etwas Eierjast, Salz und geriebene Muskatnuß und 40 Gramm Semmelkrumen. Mißt dieses mit dem Spinat, füllt es in eine Form, läßt 50 Minuten kochen und serviert es mit Buttersauce und Pilzklops. Die gedünsteten Pilze für den Pilzklops werden gewürfelt, die Brühe als Sauce mit etwas Butter und Mehl und Ei eingekocht und dann in Ei und Semmelkrumen garniert und mit Schmalz oder sonst käuflichem Fett gebacken. Hierzu ser-

viert man mit Zucker und Apfelsinenjast zubereitete Erdbeertatortschale mit Erdbeerwein und eingeweichtem Zwieback. Zu 1½ Pfd. sauberen Erdbeeren rechnet man 1¼ bis 1½ Liter Wasser und 1 Glas Erdbeerwein. Man kocht die Erdbeeren 8 Minuten und treibt sie durch ein Sieb. Je nachdem kann man hierzu noch Bratkartoffeln reichen.

Junge Möhren und Erdbeerbrei. Die sauber gepulsten ganzen Möhren werden in eine sämige Einbrenne von Speck, Mehl, Salz, Zwiebeln weich gedünstet und gibt man sie mit etwas Petersilie zu Tisch. Will man Kartoffel dazu reichen, so können diese auch mit den Möhren gar gekocht werden. Den Erdbeerbrei stellt man aus süßweinigen Erdbeeren her, rechnet zu 5 Pfund Erdbeeren ¼ bis ½ Pfund Zucker und 100 Gr. Weizen- oder Topialomehl. Letzteres ist kartenfrei. Alsdann kocht man Erdbeeren und Zucker zu Brei, rührt das Mehl hinzu und verpeist den roten Erdbeerbrei halbwarm. Gebratene Kalbsleber kann zu Möhren und Erdbeerbrei gereicht werden.

Gesundheitspflege.

Das Trinken während der Mahlzeit soll mäßig und in sehr kleinen Zügen geschehen. Wenn man großen Durst verspürt, so trinke man lieber, ehe man sich zu Tische setzt, als daß man die Speisen zu reichlich mit dem Getränk mischt. Ein gesunder Magen, der regelmäßig funktioniert, begehrt wenig Trank während des Essens und ist das gesteigerte Verlangen danach ein Zeichen für eine Störung der betreffenden Organe.

Gegen Warzen an den Händen wird das öftere Waschen der Hände in einem Abjud von frischer Eichenrinde anempfohlen. Die Brühe soll aber ziemlich heiß sein und die Hände müssen längere Zeit darin bleiben.

Gemeinnütziges.

Butterkühler. Der einfache und doch sehr praktische Kühler besteht aus einem großen Blumentopf, der vollständig unglasiert sein muß, dann ist eine Schüssel nötig, welche groß genug ist, um den umgestülpten Blumentopf aufzunehmen. Die Schüssel wird etwa 10 Zentimeter mit Wasser gefüllt, und die Butterbüchse auf einen kleineren Blumentopf hineingestellt. Darüber stülpt man nun den großen Blumentopf, der nun, so wohl wie der kleine Topf, das Wasser aufsaugt, es zum schnellen Verdunsten bringt und somit die Butter in einer kühleren Temperatur erhält. Gut ist es, Brunnenwasser zu verwenden; selbstredend muß das Wasser in der Schüssel nachgefüllt resp. erneuert werden. Hausfrauen, welche nicht im Besitz eines Eisschranks sind, ist dieser einfache Kühler durchaus zu empfehlen. Ungefähr alle acht bis vierzehn Tage müssen die Töpfe mit reinem Wasser abgekürzt werden.

Abgeschnittene Blumen. Um aus dem Hausgarten die Zimmer jeden Tag mit abgeschnittenen Blumen zu schmücken, ist es die Hauptsache, sie frühmorgens zu schneiden und nicht die allzusehr geöffneten Blüten zu wählen. Können wir denselben lange Stiele lassen, so lassen sich leicht natürliche Arrangements daraus fertigen; können wir nur kurzgestielte Blumen erlangen, dann machen wir in flachem, mit feuchtem Sande gefüllten Schüsseln Tellerbüschets. Vesprenen wir die Arrangements aus geschnittenen Blumen häufig mit dem Zerstäuber und stellen sie nicht sonnig hin, so halten sie sich lange Zeit. Die Blüten können wir noch um etwas durch Zugabe von Hirschhornsalz zum Wasser verlängern.

Hauss- und Zimmergarten.

Ernhalten der Ameisen von den Bäumen.

Wenn unsere Obstbäume viel von Ameisen erkrassert werden, so ist das ein sicheres Zeichen dafür, daß die Bäume mit Läusen befallen sind, deren süßer Saft für die Ameisen ein Leckerbissen ist. Das beste Mittel, die Ameisen vom Besuch der Bäume abzuhalten, besteht darin, daß wir die Bäume lausfrei halten.

Will uns das nicht völlig gelingen, so können wir weithalsige Flaschen so an die Äste und Zweige heften, daß die Öffnung des Flaschenhalses gerade die Baumrinde berührt. Die Flaschen werden ungefähr ein Drittel ihres Inhaltes mit Zuckerwasser gefüllt und am Rande mit Sirup oder Anisöl bestrichen. Auch kann man etwas Osenruß mit Leinöl anrühren und mit dieser Mischung einen handbreiten Ring um den Baumstamm streichen, über den die Ameisen erfahrungsgemäß nicht hinwegkriechen.

Unbedingt schädlich sind die Ameisen, wenn sie sich an den Wurzeln junger Bäume niederlassen und dort richtige Kolonien einrichten. In einem solchen Falle streut man Chlorkalk, Staub von ungelöschtem Kalk oder Karbid über den Ameisenhaufen, mischt durch Umgraben das Pulver mit der Erde und gießt Wasser darüber, damit sich der Kalk bzw. das Karbid löst. Auch zweiprozentiges Karbolwasser in das Nest gegossen, zwingt die Ameisen zur schleunigen Flucht.

Andere einfache und für die Pflanzen unschädliche Mittel zum Vertreiben der Ameisen sind Teer- und Leimringe, um die Stämme gelegt, gestülpte Schwämme, die, sobald sie sich mit Ameisen gefüllt haben, immer wieder in kochendes Wasser geworfen werden, Anpflanzungen von Korb- oder Speisewurzeln um den Baum, Aufschütten frischer Gerberlohe usw., Mittel genug, um ein passendes wählen zu können. Eingießen von Petroleum, das allen Lebewesen den Garaus macht, in die Nester, und Nachgießen von heißem Wasser ist jedoch nur dort zu empfehlen, wo nicht zu nahestehende Pflanzen darunter leiden können.

Gartenarbeiten im Sommer. Im Haus- und Gemüsegarten ist noch immer reichlich Arbeit. Wer gerne Kopfsalat bis in den Herbst hinein ist, der muß noch immer in kurzen Abständen säen und pflanzen. Durch eine Kopfdüngung mit schwefelsaurem Ammoniak erhält man schnell feste und haltbare Köpfe. Strauchbohnen können auch noch immer gelegt werden, sie ergeben reiche Ernte. Bei der nassen Witterung, die gegenwärtig anhält, richten die Schnecken großen Schaden an. Ablesen mit der Garterne und Kalkstreuen sind gute Abwehrmittel. Die Blattläuse an Bohnen und Obstbäumen bekämpft man mit 5proz. Lösung von Schacht Florawiet. Es ist dieses trotz vieler Versuche noch immer das beste Mittel. Zum Austragen besorge man sich aber eine fein zerstäubende Spritze. Diese Staubspritzern arbeiten so sparsam, daß sie sich in kurzer Zeit bezahlen. Butterkohl, Rosenkohl und spätere Kohlrabi werden gepflanzt. Der Butterkohl ist eine nicht überall bekannte Kohlsorte, die keine Köpfe bildet, aber sehr vorzüglich schmeckt. Sie ist nicht winterhart, wird daher vor den strengen Frösten geerntet. Alle Kohlsorten lieben gutgedüngten Boden und sind auch für eine

künstliche Düngung sehr dankbar. Auf 100 Quadratmeter gebe man 2 bis 3 Kilogr. 40 Proz. Kalisalz, 5 bis 8 Kilogr. schwefelsaures Ammoniak. Die Stangenbohnen müssen andauernd aufgebunden werden.

In den heißen Julitagen muß auch der Landmann und Gärtner sehr fleißig sein, denn der glühende Sonnenstrahl bringt gar manche Frucht zur Reife. Da heißt es denn frühzeitig aufstehen, und wenn die Städte manchmal noch ein paar Stunden im Bette liegen, ist man auf dem Lande schon mit der Sonne bei der Arbeit und nützt den angenehmen kühlen Morgen. Im Gemüsegarten muß der reife Samen von Kohl und anderen Gartengewächsen gesammelt werden, und leertgewordene Beete werden mit Salat, Kohlrabi, Kohl, Rettich usw. bestellt. Reife Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch hebt man aus dem Troden und bindet beim Blumentopf die Blätter über den Blumen zusammen. Im Blumengarten werden Weißdorn- und andere Hecken beschnitten. Gegen Ende des Monats okuliert man Rosen auf das schlafende Auge und beschneidet Remontant-Rosen für den zweiten Flor. Im Obstgarten wird das Frühobst mit möglichster Schonung abgeerntet, und stark mit Früchten behangene Bäume werden gestützt. In den Baumschulen okuliert man gegen Ende des Monats gleichfalls auf das schlafende Auge. Auch muß bei anhaltender Dürre fleißig gegossen werden. Ebenso muß man im Juli der Schwärmezeit der Bienen seine volle Aufmerksamkeit zuwenden. Ferner müssen die Zwiebeln an trockenen Orten aufbewahrt werden.

Laufende Gartenarbeiten. Strauchbohnen können bis Anfang Juli gepflanzt werden. Der Ertrag spätgeplanter Bohnen ist aber kein sicherer. In warmen Jahren bringen sie oft reiche Ernte, in kalten, nassen Sommern aber auch oftmals gar keine. Außer den oberständigen Kohlrabiarten kann man auch noch Erdkohlrabi oder Bruden setzen. Sie können den ganzen Winter hindurch bis zum Frühjahr aufbewahrt werden und liefern ein gutes Gemüse. Der etwas laffe Geschmack läßt sich durch Wurzeln leicht vertreiben. Die Kohlrabiarten gedeihen am besten, wenn sie rasch durchwachsen, daher treibe man sie durch eine Kopfdüngung von schwefelsaurem Ammoniak zu schnellem Wachstum an. Von Salaten pflanze man besonders Endivien an, die im Herbst guten Salat liefern. Wer jetzt noch einmal Möhren (Frühorte) sät, erhält einen schönen Vorrat für den Winter. Wo die Blutlaus an den Obstbäumen auftritt, bepinsle man die Kratzstellen mit 20 Prozent Schacht Obstbaumlarboleinum.

Edelweiß im Garten. Wohl mancher Gartenfreund hat schon mal eine Edelweißpflanze in seinem Garten gepflanzt, aber zu seinem Leide erfahren, daß sie bald einging. Das liegt meist an der zu fetten Erde und an Luft- und Lichtmangel. Ich habe Edelweiß immer in mageren Rasenboden mit etwas Lehmzusatz gezogen und gute Resultate erzielt. Alle Alpen- und Felsenpflanzen lieben durchlässigen, mageren Boden mit sehr viel Luft und Licht. Edelweiß wird überhaupt im Garten niemals so schön, wie in der Heimat.

Aster alpinus, Alpenaster, ist eine der schönsten, ausdauernden Asten. Ihre ziemlich großen und edelgeformten Blumen sind hell violett und werden viel zur Binderei

benutzt. Während die meisten übrigen perennierenden Asterarten Herbstblüher sind, blüht die Alpenaster schon im Mai und Juni. Die Pflanze paßt außer für die Rabatte auch noch für Steinbeete, Feldpartien und zur Bepflanzung bei Sträucherpartien und ist sonst anspruchslos. Die Köpfen kultiviert, läßt sich diese Aster auch im Winter zum Blühen bringen.

Melonen und Kürbisse, die auf Komposthaufen ausgesät oder ausgepflanzt, ziehen denselben zu viel Nährstoffe und machen dieselbe zu erziehende Erdart für andere Kulturen folglich weniger wertvoll. Man bringe sie daher auf nährhaftes Gemüseland, wo sie in sonnig warmer Lage sehr gut gedeihen.

Wintersalat. Mit dem Worte Wintersalat bezeichnet man merkwürdigerweise nicht den Salat, welcher im Winter verspeist wird, wie Endivie und Feldsalat, sondern denjenigen, der den Winter über im Garten steht und im Mai Köpfe bringt. Um guten Wintersalat zu ziehen, wählt man eine recht widerstandsfähige Sorte, etwa Troklop-Leibacher Eisalat, aus und macht davon im August eine Aussaat ins freie Land. Am meisten werden verwendet: gelber und brauner Winter-Kopfsalat und brauner Troklop. Andere harte Sorten sind noch Winterschwedenkopf und Silberball. Viel gut angegoßen, so kommen die kleinen Pflänzchen bald. Nun aber wird auch in der größten Hitze nicht mehr gegossen, denn wenn die Sonne die Pflänzchen auch unheimlich ausbräutet, wenn die Blättchen auch lederartig, braun und rot werden, es schadet nichts, sondern macht sie recht widerstandsfähig gegen den Winter. Und dieses ist die Hauptsache. Im September wird schon ein Teil ausgepflanzt, der andere bleibt auf dem Saatbeet stehen. Zum Auspflanzen wählt man ein Beet, welches quer gegen die Hauptwindrichtung, also quer gegen die sogen. Schlagseite liegt. In dieses zieht man mehr als handtiefe Furchen, und auf den flachen Boden dieser Furchen kommen die Salatpflanzen. Sie sind so nicht nur gegen die schroffen Winde, sondern auch gegen die aufweichenden Strahlen der Sonne geschützt, welche sonst im Winter schädlicher wirkt als starker Frost. In milden Wintern ist ein besonderer Schutz nicht notwendig, wohl aber in strengen Wintern. Der Schutz wird in den verschiedenen Gegenden auch verschieden ausgeführt. Hier werden die Pflanzen mit Laub, dort mit Reisig zugedeckt. Ich selbst verwende alles Dedmaterial, welches direkt auf die Pflanzen zu liegen kommt, und verwende Ginster und Tannen- oder Fichtengrün. Beides wird hübschweise angebracht, indem es nicht darauf gelegt, sondern hübschweise daneben eingestekt wird. Dadurch wird jeder Druck, jede Beschädigung vermieden; die Pflanzen erfrieren und versauern nicht, und der Zweck des Schützens ist erreicht. Wer allerdings lange, schmale Bretter der Länge nach rechtwinklig aneinander nageln will, und die so erhaltene Rinne über die Reihen legt, wird auch gute Resultate haben; doch ist das zuerst angegebene Verfahren einfacher und billiger. Der auf dem Saatbeete stehengebliebenen Salat wird geschützt, indem man das ganze Feld voll kleiner Tannen- oder Fichtenzweigen steckt. Er wird erst im Frühjahr auf die Beete ausgepflanzt, ist aber auch 8 Tage später als der schon im Herbst ausgepflanzte.



Bekanntmachung.

Bei der am 4. d. Mts. stattgefundenen **vierten** öffentlichen Verlosung der am **2. Januar 1918** rückzahlbaren $3\frac{1}{2}\%$ Schuldverschreibungen der Mecklenburger Landesbank Buchstabe **N** sind die nachstehenden Nummern gezogen worden:

195 Stück Buchstabe N. a. zu 200 M. Nr. 7. 12. 15. 37. 44. 52. 67. 71. 72. 88. 92. 95. 99. 108. 116. 129. 146. 170. 187. 200. 206. 217. 233. 261. 270. 282. 286. 294. 336. 354. 415. 428. 459. 493. 507. 516. 535. 622. 668. 699. 708. 801. 838. 848. 862. 912. 926. 958. 967. 988. 991. 1014. 1044. 1065. 1068. 1091. 1105. 1110. 1117. 1166. 1180. 1209. 1227. 1238. 1241. 1246. 1257. 1268. 1269. 1270. 1271. 1272. 1274. 1299. 1322. 1323. 1327. 1328. 1373. 1409. 1430. 1434. 1439. 1458. 1471. 1488. 1491. 1494. 1538. 1552. 1612. 1613. 1615. 1630. 1668. 1675. 1678. 1702. 1733. 1788. 1803. 1828. 1844. 1887. 1922. 1953. 1957. 1990. 1995. 2018. 2042. 2056. 2061. 2102. 2110. 2115. 2170. 2178. 2187. 2196. 2211. 2230. 2264. 2277. 2320. 2339. 2342. 2406. 2409. 2434. 2461. 2462. 2465. 2575. 2588. 2605. 2606. 2621. 2626. 2629. 2631. 2633. 2635. 2655. 2690. 2694. 2699. 2701. 2702. 2709. 2714. 2741. 2755. 2774. 2794. 2800. 2847. 2848. 2863. 2870. 2909. 2916. 2922. 2963. 2964. 3021. 3070. 3091. 3142. 3149. 3251. 3262. 3275. 3286. 3329. 3331. 3346. 3359. 3374. 3385. 3386. 3387. 3400. 3401. 3403. 3425. 3427. 3430. 3433. 3440. 3441. 3449. 3461. 3467. 3472.

401 Stück Buchstabe N. b. zu 500 M. Nr. 2. 8. 22. 23. 28. 32. 42. 59. 60. 61. 75. 81. 86. 120. 122. 123. 133. 144. 145. 170. 172. 189. 191. 194. 195. 196. 206. 226. 231. 243. 268. 277. 350. 380. 396. 397. 398. 400. 403. 410. 418. 422. 438. 440. 448. 492. 505. 508. 510. 515. 567. 587. 589. 599. 682. 692. 719. 753. 825. 843. 844. 869. 877. 899. 928. 956. 963. 967. 986. 987. 1127. 1128. 1132. 1140. 1172. 1226. 1240. 1272. 1293. 1306. 1307. 1308. 1310. 1355. 1360. 1372. 1394. 1398. 1424. 1436. 1471. 1520. 1550. 1555. 1615. 1617. 1618. 1650. 1657. 1724. 1731. 1733. 1741. 1769. 1770. 1788. 1815. 1841. 1859. 1860. 1862. 1887. 1888. 1919. 1923. 1929. 1931. 1932. 1933. 1948. 1949. 1953. 1958. 1980. 2001. 2047. 2072. 2089. 2092. 2129. 2137. 2150. 2152. 2153. 2154. 2155. 2156. 2171. 2172. 2185. 2212. 2242. 2260. 2299. 2310. 2311. 2329. 2335. 2352. 2353. 2366. 2369. 2379. 2399. 2429. 2430. 2434. 2448. 2453. 2455. 2457. 2490. 2492. 2495. 2496. 2525. 2534. 2544. 2548. 2559. 2576. 2603. 2608. 2622. 2624. 2627. 2628. 2632. 2644. 2646. 2660. 2672. 2674. 2680. 2696. 2698. 2699. 2736. 2737. 2738. 2740. 2761. 2765. 2809. 2829. 2830. 2905. 2911. 2912. 2944. 2977. 2982. 2984. 3000. 3041. 3048. 3051. 3100. 3109. 3123. 3146. 3168. 3174. 3184. 3194. 3214. 3215. 3217. 3227. 3250. 3258. 3263. 3269. 3284. 3303. 3321. 3322. 3326. 3336. 3339. 3358. 3360. 3366. 3378. 3392. 3397. 3407. 3417. 3445. 3456. 3469. 3490. 3501. 3505. 3523. 3537. 3538. 3549. 3552. 3573. 3582. 3584. 3585. 3605. 3614. 3625. 3627. 3629. 3664. 3678. 3693. 3694. 3701. 3729. 3732. 3750. 3768. 3776. 3781. 3784. 3786. 3805. 3808. 3812. 3831. 3867. 3902. 3950. 3951. 3952. 3953. 3954. 3956. 3995. 4000. 4001. 4009. 4024. 4033. 4064. 4066. 4110. 4111. 4121. 4131. 4143. 4145. 4183. 4211. 4213. 4223. 4239. 4242. 4312. 4331. 4332. 4343. 4348. 4354. 4426. 4433. 4438. 4458. 4502. 4548. 4603. 4611. 4668. 4674. 4679. 4700. 4750. 4784. 4789. 4790. 4797. 4849. 4875. 4876. 4877. 4926. 4932. 4973. 4999. 5014. 5036. 5040. 5042. 5096. 5139. 5140. 5145. 5176. 5192. 5199. 5235. 5259. 5277. 5278. 5289. 5290. 5295. 5296. 5313. 5320. 5321. 5339. 5347. 5365. 5371. 5378. 5382. 5398. 5400. 5405. 5420. 5429. 5479. 5491. 5492. 5501. 5519. 5539. 5592. 5593. 5601. 5637. 5660. 5662. 5666. 5681. 5728. 5733. 5740. 5749. 5793. 5833. 5853. 5873. 5874. 5875. 5901. 5914. 5932. 5935. 5937. 5957. 5969. 5983. 5999. 6000.

238 Stück Buchstabe N. c. zu 1000 M. Nr. 3. 7. 11. 19. 33. 60. 64. 76. 86. 100. 106. 107. 136. 144. 148. 154. 185. 191. 206. 223. 263. 282. 302. 308. 315. 321. 326. 328. 356. 379. 413. 429. 437. 477. 479. 532. 562. 565. 574. 586. 609. 664. 666. 720. 738. 755. 756. 800. 819. 831. 850. 855. 900. 931. 942. 954. 966. 980. 1003. 1005. 1018. 1045.

1048. 1052. 1076. 1092. 1101. 1102. 1114. 1164. 1174. 1186. 1187. 1192. 1193. 1198.
 1256. 1265. 1277. 1280. 1296. 1298. 1322. 1344. 1356. 1362. 1389. 1399. 1400. 1421.
 1423. 1441. 1455. 1483. 1484. 1508. 1528. 1530. 1562. 1564. 1600. 1611. 1619. 1626.
 1643. 1645. 1646. 1655. 1666. 1684. 1692. 1693. 1699. 1705. 1720. 1721. 1731. 1772.
 1775. 1835. 1841. 1910. 1923. 1924. 1964. 1999. 2011. 2021. 2065. 2092. 2102. 2125.
 2131. 2201. 2235. 2241. 2243. 2245. 2256. 2274. 2281. 2290. 2303. 2349. 2380. 2407.
 2417. 2426. 2452. 2453. 2469. 2470. 2506. 2521. 2535. 2539. 2546. 2558. 2562. 2582.
 2592. 2601. 2602. 2624. 2627. 2639. 2640. 2659. 2660. 2662. 2673. 2682. 2740. 2744.
 2750. 2762. 2765. 2770. 2797. 2798. 2804. 2831. 2861. 2866. 2873. 2878. 2911. 2915.
 2932. 2942. 2945. 2947. 2960. 2962. 3029. 3071. 3094. 3111. 3147. 3149. 3166. 3178.
 3188. 3201. 3210. 3256. 3262. 3273. 3288. 3308. 3311. 3316. 3317. 3341. 3393. 3414.
 3424. 3457. 3461. 3467. 3486. 3494. 3518. 3561. 3614. 3620. 3631. 3637. 3653. 3712.
 3721. 3726. 3729. 3740. 3762. 3768. 3781. 3800.

94 Stück Buchstabe N. d. zu 2000 M. Nr. 2. 30. 32. 33. 47. 48. 49. 57. 60. 68. 73. 83. 93.
 97. 118. 126. 142. 146. 173. 176. 215. 225. 237. 238. 246. 259. 269. 283. 299. 322. 359.
 362. 419. 420. 437. 455. 470. 475. 476. 490. 511. 526. 531. 535. 554. 561. 569. 575.
 585. 618. 687. 693. 707. 713. 727. 777. 780. 794. 811. 818. 824. 825. 830. 857. 859.
 872. 913. 916. 983. 1017. 1020. 1029. 1030. 1031. 1042. 1043. 1049. 1086. 1105. 1126.
 1132. 1141. 1150. 1163. 1180. 1199. 1200. 1223. 1227. 1229. 1230. 1232. 1239. 1249.

Die Rückzahlung der ausgelosten Kapitalbeträge erfolgt gegen Einlieferung der in **kursfähigem** **Zustande** befindlichen Schuldverschreibungen nebst den dazu gehörigen Zins- und Erneuerungsscheinen bei der **Landesbank-Hauptkasse in Wiesbaden** und bei **sämtlichen Landesbankstellen**, sowie bei der **Preussischen Zentral-Genossenschaftskasse in Berlin**, der **Direktion der Diskonto-Gesellschaft in Frankfurt a. M.** und der **Eidgenössischen Bank in Basel**.

Von den auf frühere Jahre ausgelosten Schuldverschreibungen Buchst. N sind **keine Stücke rückständig**. Von den auch nur alle 5 Jahre zur Auslosung kommenden Schuldverschreibungen Buchst. M, O und P sind die nachstehend verzeichneten, ausgelosten Stücke noch rückständig:

| | | |
|-------------------|---|---|
| Buchst. M. a. Nr. | 21. 245. 629. 942. 1215. 1647. 1703. 1812. 2082.
2182. 2479. 2610. 2691. 2947. 3154. 3328. 3453. 3465 | Rückzahlbar
am
1. Juli 1915. |
| Buchst. M. b. Nr. | 1. 40. 43. 182. 578. 597. 741. 804. 814. 893. 962.
1128. 1477. 1555. 1897. 1986. 2051. 2100. 2151.
2172. 3285. 3361. 3565. 3647. 4072. 4202. 4354.
4409. 4524. 4551. 4804. 5086. 5440. 5523. 5545.
5734. 5814. 5932. 5993 | |
| Buchst. M. c. Nr. | 639. 1206. 1304. 1372. 1400. 1560. 1616. 1777.
1778. 2056. 3143. 3799 | |
| Buchst. O. a. Nr. | 624. 894 | |
| Buchst. O. b. Nr. | 22. 172. 284. 362. 465. 492. 1092. 1480. 1600. 2004.
2441. 2568. 3561. 3697. 3970. 4087. 4114. 4748 . | Rückzahlbar
am
2. Januar 1916. |
| Buchst. O. c. Nr. | 200. 254. 358. 694. 777. 1249. 1645. 1877. 1932.
1965. 2068. 2263. 2299. 2342. 2584. 2862. 3439.
3708. 3760 | |
| Buchst. P. b. Nr. | 3879. (Rückzahlbar am 2. Januar 1909.) | |

Die Inhaber dieser Schuldverschreibungen werden **wiederholt** zur Erhebung der Kapitalbeträge **aufgefordert**.

Zur **Anlage** empfehlen wir **ohne jegliche Berechnung von Nebenkosten** zur Zeit unsere **4 1/2 %** Schuldverschreibungen. Diese Schuldverschreibungen werden von uns bis auf weiteres zu einem **1/2 % niedrigeren Zinsfuß** beliehen als andere Wertpapiere und gebührenfrei in Verwahrung und Verwaltung genommen.

Wiesbaden, den 8. Juni 1917.

Direktion der Nassauischen Landesbank.