

Illustriertes Sonntags-Blatt

Beilage zur Idsteiner Zeitung

Verlag von Georg Grandpierre, Idstein.

ühnte Schuld.

von H. Buchwald.

(Fortsetzung.)

dem sich Wippert von dem ersten Schreck erholt hatte, fuhr es ihm durch die mattgewordenen Glieder sein Gesicht verzog sich zu einem Lächeln und er lachte etwas. „Schönchen, du? — Sag' bloß du — ja, das ist ja wie bei uns in der Weinbergschenke. — Im Krug zum grünen Kranze. Und die Susse Nägel. Susala. raschelt im Stroh.“

ein paar mal, wenn sie wurden bläulich.

sagte er schwer. „Hast du schon?“

Fingerhüte voll Kognak fanden sie die Feldflasche. Sie taten Bunt etwas Schokolade. Ein Stück des flachen Hinlegens — es wieder ganz gut. Das Blut lagere Gesicht zurück. Ein Stück aus der Kehle. Schön Ton noch so gut. Es war die tiefste Verlegenheit geworden. Der Andere einmal auf einer Kappe glaubte. Und er sagte

war heute siedend heiß und wohl schon eine Meile lang un-

Stunden in einem Ende. Und Das letzte bekam mein sterbender. War mit mir bei dem Teufel. sagte ich dir. Wie durchsetzt. Wo mag nur der Mann Ahnung. Aber es stimmt ja, ja?“

Seh' dich doch einfach wie umherfuchen nach ihm hat. Er wird sich schon ein bisschen ein paar von den vorbeifliegenden. Er wird also Sie riechen hier den sogenannten Unterstand. Aber wir werden ihn, denn wir haben.

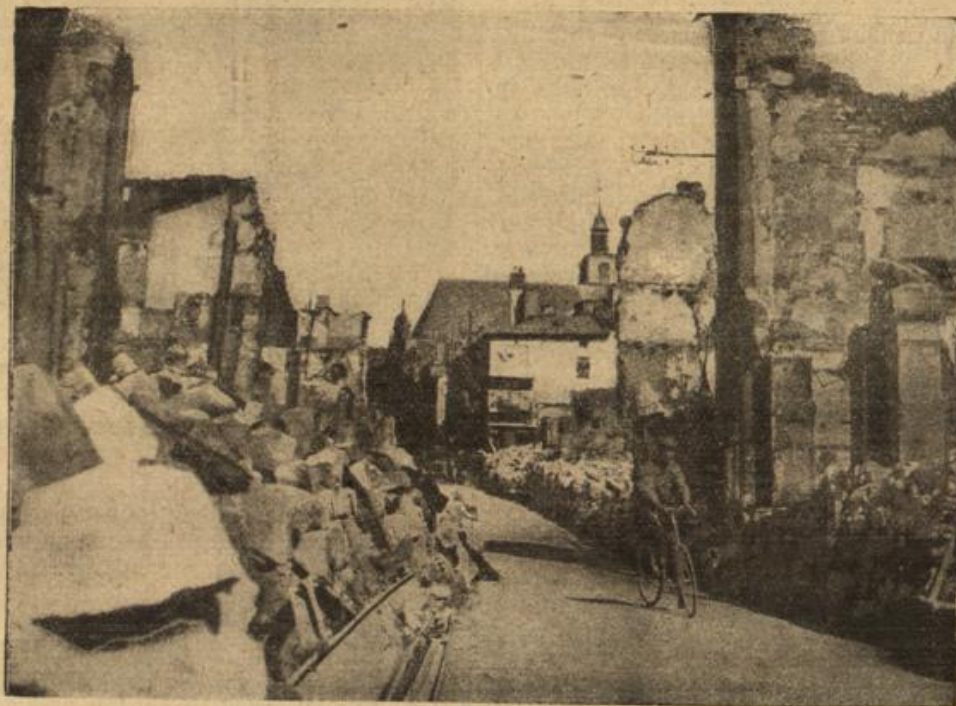
ah ein, daß ein Umherfuchen dem Befehl des Majors

entgegen gewesen wäre. Darum hoche er wirklich nieder und stierte vor sich hin. Dann aber belebte sich sein Gesicht. Er sah den Freund und Korpssbruder fest an und tat eine Frage:

„Was sagt Frau Eva zu diesem Krieg, Schönchen? — Und deine Kinder? Hast mir ja seinerzeit beide Geburtsanzeigen geschickt. Fein, so ein Pärchen. Wohl stramm und schön, denn die Eltern können das eigentlich verlangen. Seid wohl riesig glücklich.“

sein. Kurz freilich, aber — das war schließlich Nebensache. Ein Wühlen in der alten Wunde kam auf alle Fälle heraus. Und der Andere sprach schon wieder:

„Also, du weißt nichts. Unschuldswürmchen, du, ich habe die schöne Eva nämlich vor dir geliebt. Ne — nicht weggucken. Es sah sehr tief. Aber sie hatte ja doch nur Augen für dich. Wir alle waren ihr nichts. Nur du — — Habe es manchmal schwer begreifen können. War doch, von meiner



Straßenbild aus dem zerstörten Verdun.

lich alle zusammen gewesen, bis zu diesem Krieg? — Ich habe kein Weib genommen. Warum nicht? Weißt du es eigentlich, weshalb ich unbeweibt blieb?“

„Keine Ahnung,“ sagte Fritz Schön leise und gequält, denn wenn er jetzt auch nicht die Frage sofort nach der Frau, die der schneidige Wippert gleich so vielen andern auch wild umschwärmt hatte, zu beantworten für nötig hielt — sie würde sich ja doch wiederholen und dann mußte alles gesagt

werten Person ganz abgesehen, manch einer darunter, der forscher und fixer als du da stand. Und doch. Ja, ja, das ist die Liebe. Na, ich habe gelernt, es dir zu gönnen. Aber euch besuchen, wie du mir das mal in der ersten Zeit deiner sicherlich über alle Bürger begriffen glücklichen Ehe vorschlugst, das habe ich doch nicht können. Nach diesem Kriege — ja. Dann könnte ich es. Aber es wird ja wohl nicht mehr dazu kommen. Bestell' ihr meinen Gruß und lege alles, was ich

so im Umsehen an alter Verehrung nicht auszudrücken vermag, weil ich zu matt und zu rauh für Zärtlichkeiten in diesem Kriegsjahr geworden bin, in den Brief und du hast beinahe erreicht, was ich immer noch für sie fühle."

Da mußte Fritz Schön daran rühren. Und er tat es kurz und kalt.

"Unsere Ehe ist getrennt, Wippert."

Der Andere fuhr mit einem Ruck empor. Er war plötzlich ganz munter geworden.

"Rede keine Dummheiten. Unsinn. Verzeihung, aber — neee, das klingt so unglaublich — und ihr hattet doch Kinder. Prachtvolle Töchter nach dem Bild, was du mir mal miteingelegt hast. Und sie war so verständig und voller Kraft, gar kein Modedämchen, riß ja wohl Bäume aus der Erde, wenn man ihr den Willen ließ."

"Ja, wenn man ihr den Willen ließ."

"Soll das heißen, daß du dies nicht getan hast?"

"Das wollte ich sagen."

"Eifersüchtig gewesen?"

"Nein! — Dazu vertraute ich ihr zu fest."

"Es wird immer rätselhafter. Verzeihe, daß ich nicht abbreche. Aber wir sind doch schließlich jetzt an andere, härtere Aussprachen gewöhnt und ich habe dich immer als meinen Freund betrachtet, trotzdem du mir mal mein sogenanntes Glück weggekapert hast. Kannst du nicht drüber sprechen, Schöndchen?"

"Doch, das kann ich. Sie hatte ihr Examen als Lehrerin gemacht, das weißt du ja. Die Sammelwut ihres berühmten Vaters hatte ihr nichts als Altertümern hinterlassen, für welche nachher niemand etwas Bemerkenswertes zahlen wollte. Und sie hatte dies in ihrer kräftig nüchternen Art schnell und frühzeitig erfasst. Ich hatte in meiner Familie die Frauen immer nur als Zierpflanzen betrachten dürfen und meinte, daß dies so und gar nicht anders sein dürfe. Die ersten zwei Jahre ließ sie es sich auch gefallen. Ihr Zustand diktierte es ihr einfach zu. Später aber." Er machte eine Pause, als stiegen die Zeiten wieder vor ihm auf und forderten, daß er sich ändern sollte.

"Später wuchs sie und wurde so stark, wie sie das niemals zuvor gewesen war. Sie mochte nicht mehr lediglich meine Frau und die Mutter der Kinder sein. Es war mir so schwer verständlich, weißt du. Ich begreife es auch heute nur immer, wenn ich lange genug darüber nachgedacht habe. Zuerst ist es mir jedesmal weiter unsagbar. Mir ging es damals gut und ich wollte nicht erlauben, daß sie sich neben mich aufstellte und mitschaffte. Ich war es von meinem Vater und Großvater gewohnt, daß die Frauen nichts wußten von der Last des Alltags. Daran ist unsere Ehe zerbrochen. Das Nähere kann ich dir hier nicht sagen. Es wurde immer schärfer und unerträglich. Sie quälte mich, als ich fest blieb und ihr keine Mitarbeiterrechte einräumte. Und sie drohte, daß sie einfach weggehen werde, denn sie hielt dies untätige Leben nicht aus. Da wurde ich trotzig. Nicht eine Sekunde glaubte ich zwar diesen Unsinn, aber ich wollte doch mein Herrenrecht geltend machen und schaffte Mamfell und Inspektoren an, sodas für sie kaum eine andere Arbeit übrig blieb. Darum ging sie auf und davon."

"Weg von dir — aus deinem Hause — von den Kindern?"

"Die Kinder nahm sie mit sich."

"Aaaaah — so sind sie also gar nicht bei dir?"

"Doch. Ich hatte das Glück, sie einzuholen und ihr die Kinder fortzunehmen. — Sie ging trotzdem. Ich dachte, sie kommt ja wieder und ließ sie ziehen. Ja, ich rief ihr hohnvoll etwas Derartiges nach. Das hat sie hart und trotzig gemacht. Sie hat mir ein paar mal geschrieben und mich um die Kinder gebeten. Ich habe ihr nur einen Brief geschickt — diese Zeilen aber unbeantwortet gelassen."

"Dann hat sie wenigstens um ein Wiedersehen mit ihnen gefleht?"

"Auch dies blieb ohne Erfolg. Schließlich ist sie verstummt. — — Darüber sind nun bald neun Jahre ins Land gegangen. Ich weiß nicht, ob du mir in dem, was ich jetzt noch als Deinetes sagen will, folgen kannst."

"Ich fühle nur, daß ich alles sehen habe, auch in meiner Ehe. Ich fühle, daß ich schwer gelitten habe. Armer Kerl."

"Das sollst du nicht sagen. doch hier lernen sie zu verachten du das?"

Der andere nickte ernst.

"Ich glaube aber, man vermag, Schöndchen."

Eine Antwort wurde ihm gegeben. Oder verhallte sie? Eine stärker als Menschenwort vom jenseitigen kleinen Hügel mernder Streifen aus der Ferne. Kaum zwei Meter von den Kindern, schlug der Treffer in die Erde und jagte das zerteilte Erdreich empor. Vertiefte diesmal nur die gepeinigten



Kraftfahrzeuge für Verwundetentransporte: Anhänger-Wagen.

"Mal abwarten."

"Zuerst dachte ich, daß ich vor Sehnsucht den Verstand verlieren würde. Dann wurde ich hart — und machte mich gewaltsam fest. Eines Tages mußte sie ja doch zurückkommen, denn so pflichtvergessen kann ja keine Mutter sein. Von mir wollte ich garnicht sprechen, obschon ich Tag und Nacht an mich dachte. — Sie kam aber nicht. Ich habe auch nichts mehr von ihr gehört. Nur einmal wollte ich ihr durch Vermittlung eines uns beiden bekannten, nach Marburg von Halle aus berufenen Professors, Geld senden. Es kam zurück. Seither habe ich alle Sentimentalität eingebüßt und bin hart geworden. Die Kinder sind nun ganz allein, sind stark und trotzig und voller Leidenschaft, wie es ihre Mutter gewesen ist und vielleicht noch ist."

"Und da stehst du hier inmitten von Tod und Sieg — Kampf und Vergehen und fühlst die eigentlichen Schrecken dieses Krieges vielleicht garnicht so voll."

Und die Nacht kam und brachte Heide aus blutigen Glöckchen. Danach silbergraue und zuletzte, die Florscheier. Der Unterstand der vierzehn Offiziere und achtzig Mann nebeneinander lagen, war dem Treffer unberührt geblieben. Kleine, den Umständen nach, welche Leutnants Schön heute morgen nach den Kampftagen wieder in der hatte, zeigte das Bild der wo auf dem von dem gemauerten Herd eine Büchse die Suppe warm zu gewesen, lag zur Zeit irgendwo aufgefundenener Leeresseßel ließ nur der Schnabel hervorsehen. So mit dem Einnehmen einer den Mahlzeit vorbei. Hunger groß. Die sogenannten Wohnzimmer

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Idsteiner Zeitung“.

1916.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1901.)

Fischerei mit der Reuse.

Fischereidirektor a. D. Heyking.
(Mit 3 Abbildungen).

Reuse (Bunge oder Volljade). Die Reuse ist eine Fischfalle mit trichterförmigem Besatz. Die Fische den in diese Reuse machen nicht wieder zurückfinden weise nicht können, da sie sich bisher die Gelehrten die Köpfe zerbrochen. Es geschieht dies aus die die Fische mit dem wählen müssen. Während anlaiche, in der Weizen- mit es mitunter vor, daß die recht voller Schleien sitzen. Die Form der Reuse (Abbildung 1), doch vieredrige. Es befinden zwei Einschlüpfen, so Rehlen.

durch Steine beschwert sind. Um solche Lager zu haben, schneidet man sogenannte Schneisen oder Gänge in das Gelege. Viele Fischer bedecken auch die Reuse im Wasser mit Kraut und Rohr, auch Fichtenreisig, da die Fische gern unter das schützende Dunkel

Reusen; sie sind ab und zu zu waschen, damit sie entfäulen, d. h. den Wassergeruch verlieren.

Die Flügelreusen (Abbildung 2). Die Flügelreusen nennt man auch Sack oder Garnsack. Der Sack wird ausgespannt zwischen drei bis fünf Pfählen, die in den Seegrund gerammt sind, aufgestellt. Die Flügel können unbegrenzt lang sein. Die Fische schwimmen an den Flügeln entlang und stoßen endlich auf den Sack, wohinein sie schlüpfen, um nicht wieder herauszufinden. Es werden auch sogenannte Stellene im Anschluß an die Flügel aufgestellt. In stehendem Wasser legt man die Flügelreusen in oder an das Gelege. In fließendem Wasser gebraucht man dazu ein Leitnetz. Will man Aale fangen, ist das Leitnetz unten mit einer eisernen Kette zu beschweren, damit die Aale nicht, da sie Grundfisch sind, unten durchkriechen.

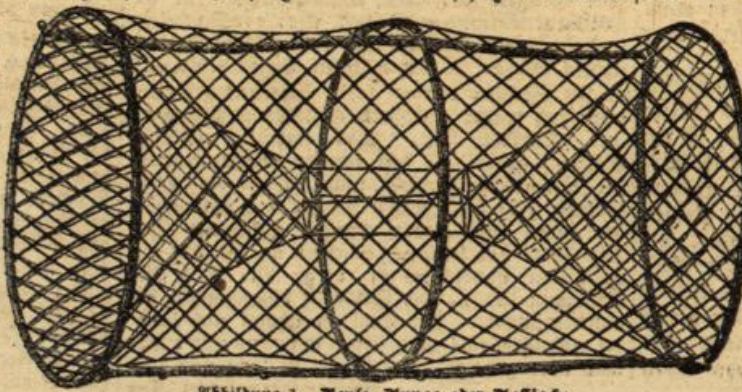


Abbildung 1. Reuse, Bunge oder Volljade.

schlüpfen. Je nach der Größe des Gewässers fischt man mit bis zu 1000 Reusen täglich. Viele

Die Forellenreusen (Abbildung 3) besteht aus einer Rehle, die zwischen zwei Stöcken gespannt wird; sie ist, je nach der Tiefe des Wassers, 50 bis 80 cm hoch, mit 15 mm Maschenweite. Die Forellenreusen wird mit der Öffnung stromabwärts aufgestellt, nicht in der Mitte des Baches, sondern



Abbildung 2. Flügelreusen oder Garnsack.

Fischer lassen die Reusen zwei Tage im Wasser stehen. Besser ist es, die Reusen abends zu stellen und am Morgen zu heben, dann zum Trocknen aufzuhängen. Was ich früher von der Reinlichkeit bei der Angel sagte, gilt auch für die

an der Seite unter Gras und Reisig. Die Forelle ist ein sehr scheuer Fisch, der Unterschlüpfen gern aufsucht.

Der Aalkorb (Figur 4) oder die Aalreusen wird wie die Krebsreusen aus Holzstäben oder grünen Weiden hergestellt. Man fertigt auch solche Körbe aus Draht oder Garn, die aber nicht so gut fangen wie die hölzernen. Der Eingang muß stromab gestellt werden. Den Aalkorb kann man auch mit kleinen Fischen, Fröschen, Schnecken, Regenwürmern beködern.

Die Fischer an der Unterelbe nehmen Stint, wovon sich der Aal zum Plagen dick frist.

Die Krebsreusen ist unser wichtigstes Krebsfanggerät. Sie ist aus Kiefernspaltholz, seltener aus Pappelholz oder Fichtenholz hergestellt

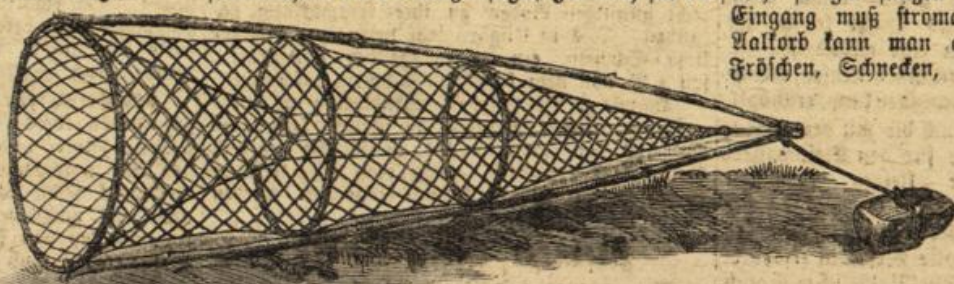


Abbildung 3. Forellenreusen.

ich alle
er Ehe
itten
fagen
berach
t.
an ve
ihm
sie m
antwort
Hügel
er S
den b
in d
gerth
Ber
te M

Die Holzspalten werden mit Wurzeln oder Draht zusammengeflochten, so daß das Ganze die Form einer Reuse erhält. Die Krebsreuse ist 40 bis 50 cm lang und zirka ein Drittel so hoch. Sie haben an jedem Ende eine ebenfalls aus Holzstäben hergestellte Kehle mit einem etwa 6 cm großen Einschlupfloch. Die Holzstäbe, aus welchen die Reuse hergestellt ist, sind 2 bis 3 cm breit, der lichte Abstand in der Reuse beträgt etwa 8 bis 15 cm, je nachdem man große oder kleinere



Abbildung 4. Kreuzförmige Reuse oder Aaskorb.

Krebse fangen will (Besatzkrebse). Auf einer Seite befindet sich eine Entleerungsöffnung, gewöhnlich ein kleines Türchen, das ebenfalls aus Holzstäben hergestellt und mit Draht oder Wurzeln als Angeln und Überwurf verschlossen wird, solange die Reuse fängisch steht. Damit die Reuse nicht aufschwimmt, wird sie innen mit einem Stein oder einem Ziegel beschwert. Damit man sie wiederfindet, hängt man sie an eine Schnur, die an einem Ende mit einem Kork oder Vorkeschwimmer versehen sein muß. Es ist darauf zu achten, daß die Reuse lang und fest auf dem Seegrund aufliegt.

Gewöhnlich fischt man mit 100 bis 150 Reusen an einer Stelle von 1000 bis 1500 Meter Länge. Um soviel Reusen zu besorgen, ist ein Mann nötig. Früh wird der Bestand (Köder) gefangen (kleine Weißfische), geschuppt, größere Fische werden gespalten und zu den Reusen gefahren. Die Reusen werden gehoben, die Krebse herausgenommen, und die Reuse wird frisch belodert, dazu benutzt man einen kleinen Stab aus hartem Holz, der sich in der Reuse befindet; hieran wird der Köder gespießt. Für gewöhnlich fischt bzw. krebst man von April



Abbildung 5. Kreuzförmige Reuse.

bis Oktober in geschlossenen Gewässern. Einen Tag in der Woche wird ausgefischt, damit die Reusen trocknen und den Wassergeruch verlieren.

Es ist natürlich von Vorteil auch für den Krebsfang, daß man schmale Gänge (Schneiben) vermittelt einer Grundschel in das Rohr schneidet. Diese Gänge benutzen die Krebse gern und geraten dabei an die Reuse. Es gibt auch Krebsreusen aus Garn, auch aus Draht. Die aus Garn halten kaum einen Sommer, und in die aus Draht kriecht der Krebs nicht gern, weil er sehr metallisch ist.

Damit wären die wesentlichen Reusen, welche der kleine Wasserbesitzer verwenden kann, erschöpft.

Die Reusenfischerei, auch die mit dem Garnfisch, eignet sich vorzüglich für den Kleinwasserbesitzer beziehungsweise kleinen Fischereiberechtigten. Auch hier ist die Beschaffung der Geräte nicht mit besonders hohen Kosten zu bestreiten, und die Kontrolle derselben erfordert auch hier wenig Zeit und Mühe. Natürlich muß auch diese Fischerei, soll sie Erfolg haben, richtig ausgeführt werden.

Serbische Schweine.

Von Dr. E. Römer.

Wer hat sich früher mit Serbien, mit dem Balkan und mit der dortigen Viehzucht näher beschäftigt? Doch wohl nur sehr wenige. Jetzt, nachdem Serbien in den Mittelpunkt des Weltkrieges gerückt ist, und, nachdem es von deutschen, österreich-ungarischen und bulgarischen Truppen erobert worden ist, hat sich das Blatt gewendet. Serbien ist mit einem Male eine vielgenannte und vielbekannte Gegend geworden. Der Durchstoß durch Serbien und die Zerschmetterung dieses Landes, in dem die Funken des furchtbaren Weltbrandes mit frevelnder Hand angezündet worden waren, sind für Deutschland und seine Verbündeten sehr viel wert. Noch lassen sich nicht die großen Vorteile voll übersehen, die sich uns durch die dadurch geschaffene freie Bahn nach der Türkei, Asien und Afrika bieten werden. Neben den Schätzen des Orients werden uns allmählich reiche Vorräte für die Ernährung von Menschen und Tieren zur Verfügung stehen. Schon im Dezember 1915 las ich nachstehende Notiz in einer politischen Zeitung: „Serbische Schweine in Deutschland.“ Wie dem „B. L.“ aus Dresden gemeldet wird, sind mehr als 1700 serbische Schweine auf dem dortigen städtischen Schlachthof für die Militärverwaltung geschlachtet. Weitere Schweine sendungen aus Serbien und den anderen Balkanstaaten werden in den nächsten Tagen erwartet.

In Serbien werden viele Schweine gehalten, und fand früher eine starke Ausfuhr nach Ungarn und Österreich statt. Das eigentlich serbische Schwein gehört zu den krausen Schweinearten, bei denen die Borsten nicht schlicht ausliegen, sondern über den ganzen Körper, mit Ausnahme der Füße, mehr oder weniger gekräuselt sind. Die Form des Körpers erinnert an die des unveredelten Landfischweines (vergl. Nr. 39 d. Bl., Jahrgang 1915). Die Farbe ist schmutziggelb bis dunkelbraunrot. Der Kopf ist schmal und lang; die mittelgroßen Ohren stehen aufwärts und etwas nach vorn geneigt. Der Rüssel ist lang und zum Wühlen sehr geeignet. Der Körper ist mehr hoch als lang. Das Höhenwachstum ist ein recht bedeutendes. Die Breite läßt dafür zu wünschen übrig. Der Rücken ist etwas gebogen. Der Fleischgehalt der Schenkel ist kein allzu reichlicher. Die Knochen sind kräftig. Die Tiere sind spärlich; erst mit ein einhalb bis zwei Jahren sind sie zum Masten reif. Sie legen dann aber auch sehr viel Fett an und werden die reinen Speckschweine; es fehlt dafür an der genügenden Entwicklung des Fleisches. Die Fruchtbarkeit ist mit sechs bis acht Ferkeln nur mäßig. Die Sauen sind jedoch gute Mütter. Da die Tiere sehr widerstandsfähig und robust sind, so werden fast alle Ferkel groß. Die Schweine sind sehr anspruchslos und nehmen mit allem Futter vorlieb, das sie sich fast während des ganzen Jahres im Freien suchen müssen.

Serbische Schweine sind vielfach auch nach Ungarn eingeführt worden. Sie haben dort einen recht günstigen Boden zu ihrer Entwicklung gefunden. Das in Ungarn sehr verbreitete Mangalicza-Schwein, ein hervorragendes Fettschwein, soll z. B. von dem serbischen Schwein abstammen. Da wir in Deutschland augenblicklich an einem außerordentlichen Mangel an Fetten leiden, so wäre es im Interesse der Ernährung unseres Volkes sehr erwünscht, wenn recht viele serbische Schweine zur Abschachtung eingeführt werden würden.

Kleinere Mitteilungen.

Ferdorbenes Futter bringt Verfallsen. Durch schlechthaltige Lagerung mehr als halb verdorbene Kartoffeln wurden im vergangenen Jahre

von der Zeit an, wo es neue Kartoffeln und da in größeren Mengen für ein Geld als Viehfutter abgegeben. Nicht mehr in nennenswerter Menge konnten, so kam diese Maßnahme größerer Ausdehnung als Fütterung zur Verwendung. Daß solches Futter wertig ist, bedarf nicht der Erwähnung, vielmehr auf die große Gefahr einer Erkrankung im Rindviehstall aufmerksam gemacht. Namentlich hat kalten in vielen Fällen die Mischung Futters als Urgrund. Der Schaden, einem solchen Falle droht, kann bei einem geringen Preis für derartiges Futter gemogen werden. Also Vorsicht bei Kühen!

Die Klauenkrise der Schafe, welche halb der Klauen befindet, ist nicht selten von Krankheiten. Tiere, bei welchen erkrankt ist, hinken auffallend stark und zuletzt mit dem kranken Fuß gar nicht treten. Zuweilen ist letzterer bis zum Lenk hinauf etwas gerötet und geschwollen, man auf die Drüse, so sondert sich wurmförmige, talgartige Masse oder In dieser Weise erkrankten Tieren Fußbäder machen, wozu man einen Maß Wasser und ein bis zwei Löffel nimmt. Bei starker Entzündung kann Umschläge von gelochtem Leinsamen, ten Kartoffeln machen. Ist die Drüse öffnet sie sich nicht von selbst, so kann kleine Ritze mit einem scharfen Gegenstande machen, wo die Beule ist. Nach dem Ausdrücken macht man warmes Kreolinbad. Bis zur völligen soll man die Schafe im Stalle lassen.

Disteln als Grünfutter für Kaninchen. Zu den lästigsten Unkräutern der Landwirtschaft gehören die Disteln, die Getreidefelder zu entzieren ihnen so kostet. Meistens geschieht dies, indem der Blüte die Köpfe abmählt, die man dem Felde verrotten läßt, weil sie Stacheln von den meisten Grobkrautern gefressen werden; nur vom Esel ist es daß Disteln ihm ein willkommenes Futter. Nun macht in der „Allg. Kaninchen-Zeitung“ darauf aufmerksam, daß auch sie gern nehmen. Er habe, so berichtet, vor einigen Jahren eine große Anzahl Kaninchen, die er mit Disteln gefüttert habe, er habe er mit Erfolgen bemerkt, daß sie diese zuerst fressen, und zwar nicht die Blüten, die sie ebenso wie die Wurzeln lieben fressen, sondern auch die harten weisse schon trockenen Blätter und Stängel, die sie nichts übrig ließen. Selbst trotz der Mühe, die das bei ihrem Viehstock verursachte, möglichst viele Disteln sie jeden zweiten Tag, damit sie ihnen werden, an seine Kaninchen zu verfüttern, diesen während eines halben Jahres ein willkommenes Futter zu verschaffen, den Dank der Landleute zu erwerben zu diesem Zwecke das Betreten ihrer Gärten gestatten. Diesem Beispiele Kaninchenzüchter folgen. Daß auch Disteln in zerhacktem Zustand gegeben bekannt. Uebrigens habe ich die gemacht, daß die Köpfe und Wurzeln Enten und Räden mit Vorliebe genommen, denn als ich vor einigen Jahren ein Futter, das ich mit dem Kleeschnitt Gänse zerhackt hatte, und unter Disteln sich befanden, trafen meine Enten begierig mit, liegen allerdings die Disteln. Der Nährstoffgehalt der Disteln allerdings nicht bekannt; jedoch da sie weisse auf gutem Boden wachsen, nehmen, daß derselbe nicht gering ist.

Als Ersatz für ausländischen Erbsen neben dem schon vielseitig als Erbsenblätter- und Brombeerenblätter von der wildwachsenden Pfefferminze gleichsam selbst dem besten ausländischen nicht viel nachstehen dürfte und die Ansammlung von Harnsäure entgegen Einammlung muß vor der Blüte entfernt werden.

Buttermilchsuppe. Zu dieser nahrhaften Suppe, die in den teuren unter ein Abendbrot ersetzen kann,

Buttermilch 30 g Mehl, das
Buttermilch recht sorgfältig verquirlt.
so läßt man die Masse mit
einmal aufwellen und rührt darauf
Zucker, etwas Zimmt hinzu und
Buttermilchsuppe mit einem Eidotter
Bücheln geschnitten, dasselbe auf
steht. Das Weißbrot wird darauf in
und das Gericht ist fertig. M. L.

Wilde Tauben. Wilde Tauben
gleichzeitig fädeln
Suppenkraut, wobei man die
sofort sowie den Porree, soweit er
Bücheln schneidet. Dann setzt man
mit etwas Salz in genügend kaltem
Suppenkraut auf. Wenn es
die Wachbohnen in die Brühe
miteinander gar werden. Zum
man das Gericht mit aufgeschottem
und reich Salzkartoffeln nebeneher.
Tauben bekommen, so müssen
gar gekocht werden, bevor man
anzugibt. G. W.

Für die Person ein bis zwei
flaumweich gekocht und abgeseigt.
man etwas fetten Speck gewürfelt
Zwiebeln goldgelb geschmort.
man so viele reise und in Scheiben
Tomaten, wie man braucht, und schmort
man Weizen- oder Kartoffelmehl
so dikt man die Tomaten hiermit.
reicht man eine rohe Kartoffel daran,
mal aufkochen läßt; das Gemüse ist
dann. Beim Anrichten legt man die
Tomatengemüse, welches man mit
Pfeffer abschmeckt. Dazu Salz, oder
G. W.

Pin und wieder
Appetit besonders rege gewesen ist,
alle mal mit dem Brot recht knapp
sein. Da empfiehlt es sich, am Abend
Gericht zu geben, das nicht teuer und
haltend ist. Obiges Rezept ist hier-
zu empfehlen. Die Heidelbeeren werden
aufgekocht und mit etwas in Wasser
Kartoffelmehl gebunden. Ist kein
zur Hand, gibt man etwas rohe,
Kartoffeln daran und läßt das Obst
kochen; es ist dadurch auch gebunden.
man 500 g gekochte, kalte Kartoffeln
mit vier Eßlöffeln voll Mehl, zwei
Salz, Zucker, Muskat oder Zitronen
Eßlöffel voll Butter. Von diesem Teig
Bälle, kocht sie in Salzwasser gar und
den kalt gestellten Heidelbeeren zu
G. W.

Grüne Schlangen. Grüne Schlangen-
andere grüne Gurken prüft man, ob
bitter sind, schält sie und schneidet
Scheiben. Mit Salz durchgemengt,
einige Stunden stehen, schüttet sie
ab und läßt sie gründlich abtropfen.
man Essig auf die Gurkenscheiben
eine Nacht stehen. Am andern
man ein Sieb mit einem Tuch aus,
Gurkenscheiben darauf und preßt sie
mit etwas gewiegten Zwiebeln
sowie feingewiegtem Küstrant lagen-
weise Glasflaschen so schichten, den man
kalt und erkaltem Weinessig über-
gießt man etwas Salatlöl. Dann
den Dosen mit Papier zu. G. W.

mit wenig Zucker einzumachen.
mit dem uns zur Verfügung stehen-
so viel Obst wie möglich einzumachen,
wie von früheren, viel Zucker er-
halten abgeben und uns mit mög-
lichkeiten, damit unser Wintervorrat
und Marmelade desto größer wird.
Schwarzes Saffortrezept, welches auch
anderen anzuwenden ist, wäre folgen-
dermaßen: Himbeeren werden zu Saft
und dieser, nachdem er drei bis vier
Stunden hat, vom Bodensatz geklärt.
Saft rechnet man 125 g Zucker.
so man im Einmachefleßel mit ein
so lange, bis er breit vom Eßel
geht man den Saft hinzu, kocht ihn
und füllt ihn in sauber gespülte,
und mit Rum ausgefüllte Flaschen.

Auf jede Flasche gibt man etwas Salzsäure
und verkorkt sie. G. W.

Rosengelee. Zu der wohlsmekenden Gelee
werden etwa zwei Pfund unreife Äpfel — Fall-
obst — in kleine Stücke geschnitten, wobei man
nur die Gehäuse, nicht aber die Schalen entfernt
und mit Wasser weich kocht. Zu gleicher Zeit kocht
man in besonderem Topfe ein Pfund rote Jo-
hannisbeeren, die dann mit dem Äpfelsaft zu-
sammen auf ein Filtriertuch geschüttet werden. In
einer Schale hat man 2 bis 2½ Pfund Zucker
in kleine Stücke geschlagen und läßt darauf den
Saft der beiden Früchte, die man in dem Tuch
gut ausdrückt, laufen. Inzwischen hat man ein
Pfund frischer Rosenblätter voll stark duftenden
Rosen auf ein Sieb gelegt, alle Unreinigkeiten
und die dicken Teile unten am Ansatz entfernt,
darauf taucht man das Sieb mit den Blättern
einen Augenblick lang in kochendes Wasser, gleich
darauf in kaltes, dann wieder kochendes und
schließlich wieder kaltes Wasser und schüttet die
Rosenblätter zum Abtropfen auf ein Tuch. In-
zwischen wird der durchgelaufene Obstsaft mit
dem aufgelösten Zucker zu Gelee gekocht, wobei
das Abschäumen nicht zu vergessen ist. Dann
werden die Rosenblätter hinzugegeben und mit der
Gelee so lange gekocht, bis die Blätter nicht mehr
oben schwimmen. Ist die Masse vom Feuer ge-
nommen und abgeseigt, so fügt man der Gelee
noch einen Tropfen Rosenöl zu, rührt alles gut
durcheinander, läßt es abkühlen und füllt es zum
Aufbewahren in Gläser. M. L.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lang
Zeit erfordert, so hat die Frageabteilung für den Leser nur
dies, wenn sie drücklich erfolgt. Es werden daher auch nur
Frage beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken bei-
gelegt sind. Dieser findet dann aber auch jede Frage direkte
Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Anonyme Aufschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 214. Mein dreijähriger Schäfer-
hund frisst seit drei Wochen fast nichts mehr;
nur gute Knochen verschmachtet er nicht. Munter
ist er nicht mehr wie früher. Halbtündlich recht
und behnt er sich. Was fehlt dem Tiere, wie kann
der Appetit gesteigert werden? J. W. in R.

Antwort: Geben Sie dem Hunde morgens,
mittags und abends einen Teelöffel wässrige
Kahabarberinsekten ein.

Frage Nr. 215. Seit einigen Tagen hat mein
Hund auf dem Rücken eine etwa lattenblattgroße
Stelle, an der fast alle Haare ausgefallen sind. Er
ledt daran beständig und ist bei Berührung der
Stelle sehr empfindlich. Handelt es sich um das
Anfangsstadium von Räude? E. W. in W.

Antwort: Räude ist ausgeschlossen, weil
keine Räudeform auf dem Rücken beginnt. Höchst-
wahrscheinlich liegt Ekzem vor. Reiben Sie die
erkrankten Hautstellen morgens und abends mit
Bern-Linietalbe ein.

Frage Nr. 216. Mein Pferd, zweijährig,
verliert täglich ein bis zwei etwa 8 cm lange
Wärmer. In der Apotheke sagte man mir, Wurm-
mittel seien jetzt schwer erhältlich. Santonin hat
in kleiner Dosis nicht geholfen. J. S. W. in G.

Antwort: Das Pferd hat Eulwürmer.
Diese vertreiben Sie am besten mit 15 g Brech-
weinstein, in einer Tasse heißen Wassers gut auf-
gelöst, in einem Stalleimer Wasser, wenn das
Pferd recht durstig ist, auf einmal zum Saufen
gegeben. Ob Sie das Mittel ohne tierärztliches
Rezept erhalten, ist fraglich.

Frage Nr. 217. Meine sechsjährige Ziege
leidet alle vier Wochen an ruhrartigem Durchfall
und ist sehr mager geworden. Sie hat gute
Weide und erhält warmes Wasser zum Saufen,
bei nassem Wetter füttere ich Heu und lasse sie
im Stall. Das Tier hat Läuse. G. S. in B.

Antwort: Geben Sie der Ziege dreimal
täglich je ein Pulver, bestehend aus 4 g Zaino-
form und 6 g Alkeewurzel, am besten in ½ Liter
Leinöl, drei Tage hintereinander
ein, füttern Sie, bis der Durchfall nachläßt, nur
Heu und beschränken Sie die Gabe des Trankes
auf das äußerste geringste Maß, eine Ziege ver-
durstet nicht so leicht. Gegen die Läuse verwenden
Sie eine Einreibung aus 80 g Schmierseife, 10 g
Kreolin und 10 g Weingeist, nach acht Tagen muß
das Tier an den mit Läusen befallenen Stellen nochmals
ngetrieben werden. B.

Frage Nr. 218. In meinem seit zehn Jahren
bearbeiteten Garten wächst alles sehr schlecht.
Salat gedeiht überhaupt nicht. Was muß er für
Boden und Behandlung haben? Das Land war
früher Feld, liegt am Hau'e an der Nordseite,
es wird im Herbst alljährlich mit Stalldung um-
gegraben und ein Jahr um das andere mit Kali-
salz gedüngt, aber ohne Erfolg. Was muß ich tun,
um bessere Erfolge zu erzielen? M. L. in St.

Antwort: Wenn Sie unter normalen Ver-
hältnissen und zur rechten Zeit Salat säen resp.
pflanzen, so wundern Sie sich, daß er bei Ihnen
nicht gedeihen will. Da wird es wohl an etwas
anderem hapern, was aus Ihrer Beschreibung
nicht zu ersehen ist. Zur Anleitung wollen wir
eine kurze Kulturbeschreibung folgen lassen: Salat
gedeiht in jedem einigermaßen in Kultur befind-
lichen Boden, sofern er genügend feucht ist.
Die Vorliebe des Salats für Feuchtigkeit bringt
es mit sich, daß er trockenen Boden und trockenen
Dünger gar nicht verträgt, hingegen sich überaus
dankbar erweist für alles, was den Boden und
den Dünger frisch und feucht macht. Die erste
Ausfaat im Freien wird im März, sobald es die
Bitterung erlaubt, an etwas geschützter Stelle
gemacht. Man kann die Ausfaat in Reihen oder
auch breitwürfig ausfahren. Eine zweite Ausfaat
wird Anfang Mai gemacht, wiederum ins Freie.
Hiermit würde für gewöhnlichen Bedarf gesorgt
sein; doch kann der Kopfsalat auch noch im Juni
und Juli ausgesät werden. Ein großer Vorteil
dieser Salatkultur ohne Verpflanzen besteht
darin, daß man von der gleichen Fläche einen
viel größeren Salatertrag gewinnt als von den
bepflanzten Zeilen. Im zeitigen Frühjahr,
wenn es noch keinen Salat gibt, werden von unserem
Beet zunächst die einzelnen Pflanzen, die zu
dicht stehen, herausgestochen und als Schnitt-
salat, später, wenn sie etwas größer sind, als Stroh-
salat verwendet. Dieses Ausschneiden einzelner
Pflanzen für den Küchenbedarf dient gleich-
zeitig zum Auslichten der Saat und wird solange
fortgesetzt, bis die ersten Köpfe sich schließen.
Als früheste Sorte für die erste Ausfaat ist Mai-
könig zu empfehlen. Für spätere Ausfaaten Trop-
fopf, Rudolfs Liebling und Eßtopf.
G.

Frage Nr. 219. Meine sechs Wochen alten
Enten werden kreislähm und sterben, zwei sind
eingegangen, eine ist neu erkrankt, was besser ge-
worden. Als Futter bekommen sie Salat, Kar-
toffeln, Gerstengröße und Fleischmehl vier-
bis fünfmal am Tage. Ist das Futter an der Krankheit
schuld, vielleicht das Fleischmehl? Wie oft muß
ich füttern? Wie oft Puten in der dritten Woche?
Was ist für diese das beste Futter? S. in W.

Antwort: Mit Bestimmtheit läßt sich ohne
nähere Angaben nicht feststellen, wodurch die
Erkrankung Ihrer jungen Enten verursacht ist.
Vielleicht ist das schon seit einiger Zeit herrschende
kalte Wetter schuld; denn wenn auch junge Enten
im allgemeinen gegen kühles Wetter nicht empfind-
lich sind, so verlangen sie doch von Zeit zu Zeit
Gelegenheit, sich zu erwärmen, namentlich, wenn
sie etwa länger in kaltem Wasser sich bewegt haben;
Sie müssen ihnen dazu die Möglichkeit verschaffen.
Das Futter ist zweckmäßig, vorausgesetzt natürlich,
daß die Futtermittel gut sind und in angemessenem
Mischungsverhältnis gegeben werden. Ganz
besonders wesentlich ist die Güte des Fleischmehls,
das übrigens notwendig ist, wenn die Enten
anderes tierisches Futter nicht erhalten, jedoch
nicht mehr als 10 bis 15% der ganzen Futter-
menge. Vielleicht füttern Sie überhaupt zu viel,
jedenfalls zu häufig; für sechs Wochen alte Enten
ist dreimalige Fütterung ausreichend. Salat ist
ein gutes Grünfutter, muß aber mit anderen
Grünfuttermitteln abwechseln, zu viel Salat kann
schaden. — Drei Wochen alte Puten müssen vier-
mal täglich Futter erhalten. Am besten ist es,
wenn dieselben in einem Vorgarten weiden
und den größten Teil ihres Futters sich selbst suchen
können; denn sie brauchen unbedingt sehr viel
Grünes und außerdem tierische Nahrung, wie
Gewürm, Insekten usw. Haben sie wenig Gelegen-
heit zu weiden, so müssen sie feingehacktes
Grün aller Art, namentlich Brennnesseln, Löwen-
zahn, Schafgarbe, Wermut und andere aromatische
Kräuter, mit dem Weichfutter gemengt, erhalten,
dazu Fleischabfälle oder Fleischmehl, Fischmehl
od. dgl., ferner Gerstenschrot, Maisschrot usw.,
trockenen Rübenquart, leicht aufgequellten Reis,
als Körnerfutter Hirse, gebrochene Gerste usw.,
alles in möglichst reicher Abwechselung. Dr. Bl.

Ausfluges Heu und Getreide. Längere Rasse ist sowohl bei der Heubereitung wie auch zur Zeit der Getreideernte sehr wenig willkommen. Das gründlich ausgewaschene Heu ist auch direkt minderwertig; es verliert den anmutigen Geruch, das Aussehen und auch sehr viel an Nährgehalt. Bisweilen fault es ja geradezu, ehe wir es zum Einholen trocknen konnten, so daß es nur noch zum Einstreuen verwandt werden kann. Eine einmalige Regenschauer mit folgendem heiterem Wetter ist natürlich ganz ungenügend. Bei Getreide, welches in Häufen zum Trocknen aufgestellt ist, ist diese vorübergehende Anfeuchtung sogar willkommen, da selbiges sich viel williger bräunt, wie solches, welches ohne jeden Regen reich eingeholt wurde. Recht viel Arbeit aber kann uns hier die anhaltende Regenwitterung bringen. Hier heißt es mit Besonnenheit vorgehen, soll es nicht zu dauerndem Schaden führen. Daß hier und da etwas Getreide ausfällt, ist noch nicht das schlimmste. Die durch das Band eingeschnürten Ähren oder Rispen bleiben manchmal so naß, daß die Körner zu keimen beginnen und hierbei ihres Mehlgehaltes sowie auch der Tauglichkeit als Saatgut ziemlich gänzlich verlustig gehen. Die nun nicht gehörig ausgetrockneten Garben aber werden hier noch in der Scheune muffig und vermindern den Wert der Körner wesentlich. Aus solcher Frucht bereitetes Mehl neigt nach, anstatt im Teige nachzutrocknen; dieses erschwert die Brotzubereitung und gibt nur minderwertiges Brot. Wer sich hier bestmöglich vor Schaden sichern will, darf sich sogar große Nebenarbeit nicht verdrängen lassen. Es genügt manchmal nicht, die inwendig feuchten Garben mehrmals nach außen zu wenden. Meistens müssen die Garben losgelöst und aufgerollt mit dem unteren Teile der Sonne ausgelegt werden. Alsdann mag man dem Modergeruch in der Scheune vorbeugen, um nachher kein schlechtes Mehl zum Verbacken zu erhalten.

Gänsezucht in Kriegszeit. Die Kleinviehzucht ist lange nicht so von der Kraftfuttermittelversorgung abhängig wie die Haltung des Großviehs. So lassen sich auch Gänse ohne Körner- bzw. Kraftfutter anfleischen und mästen, und sie liefern dabei ein besonders wohlgeschmeckendes Fleisch und Fett. Wenn auch die Gänsehaltung nicht überall stark betrieben wird, so weiß doch jeder, daß sich die Gans von dem Grün, welches von Ziegen und Kühen verweigert wird, sehr gut ernährt, und daß das an Wegen, Gräben und Büschen wachsende Gras und Unkraut von der Gans gern gefressen wird. Die beste Ernährung findet allerdings die Gans im Herbst auf den abgeernteten Feldern und den Stoppeln. Nach den Erfahrungen alter Geflügelzüchter ist es durchaus nicht erforderlich, den Gansen neben Grünfutter noch Körner oder Kraftfutter zu geben. Will man allerdings schwere Tiere erzielen, so muß man zwei bis drei Wochen vor dem Schlachten der eingesperrten Gans zweimal täglich eine kleine Sandvoll Bohnen oder Mais in etwas gequollenem Zustande in den Kropf füllen. Es ist dies nötig,

weil die Gans bei vorgeschrittener Mastung sehr faul wird und aus Bequemlichkeit nur wenig Futter von allein zu sich nimmt. Deshalb muß das „Stopfen“ ganz energisch durchgeführt werden, da man es sonst erleben kann, daß man eine schwere Gans eingesperrt hat und nach zwei bis drei Wochen eine leichtere aus dem Gefängnis herausholt. Aber eine sogenannte Rudeltur ist durchaus nicht immer erforderlich, weil die Gans, allein mit Grünfutter ernährt, ein ganz hübsches Gewicht — zehn bis zwölf und mehr Pfund — erreicht. Es können daher Gänse von jedermann, dem eigenes Grünfutter zur Verfügung steht, gehalten werden. Notwendig ist allerdings ein kleiner Auslauf. Wo es nicht möglich ist, die Gans sich frei bewegen zu lassen, kann man sie — ebenso wie die Ziege — an einen bestimmten Platz durch sogenannte „Selbsthüter“ ansploßen. In manchen Gegenden geschieht dies sehr häufig. Man legt der Gans über den Körper eine kreuzweise Verchnürung an, oder befestigt die Gans an einem Pflock durch einen Strid oder eine leichte Kette, welche man um den Fuß schlingt. Freilich kosten die Gänse heute bei der Anschaffung viel Geld. Man verlangt für flügge Gänse jezt etwa 10 Mk. für das Stück und mehr. Bei näherer Prüfung sieht allerdings die Sache anders aus. In Friedenszeiten hat man für geschlachtete Gänse 90 Pf. für das Pfund bezahlt. Die Preise für Rind- und Kalbfleisch stellten sich immer niedriger, etwa um 10 Pf. Heute zahlt man für Rind- und Kalbfleisch im Durchschnitt 2,20 Mk. Es dürfte demnach das Gänsefleisch, so schreibt der „Nachrichtendienst für Ernährungsfragen“, der Preiserhöhung entsprechend, 2,60 Mk. das Pfund kosten. Rechnet man so, dann erzielt man, abgesehen von den gering anzuschlagenden Futterkosten, für eine augenblicklich mit 10 Mk. bezahlte Futtergans nach der Anfleischung und Ammastung bei einem Schlachtgewicht von nur zehn Pfund einen Wert von 10 mal 2,60 Mk. gleich 26 Mk. — ein gewinnbringender Preis. Von dem Werte der Federn wollen wir dabei noch ganz absehen. Doch der ausgerechnete Gewinn kommt heute nicht an erster Stelle in Frage, sondern die Hauptsache ist, daß Fleisch und Fett in die Küche kommen. Wegen des Nutzens und der Vorteile kann deshalb gegenwärtig die Gänsehaltung aufs wärmste empfohlen werden. — Mit Freuden muß es begrüßt werden, daß eine große Anzahl von Kreisen sich entschlossen hat, Tausende von Gansen einzuführen und zum Selbstkostenpreise abzugeben. Wenn die Möglichkeit geboten ist, Gänse zu halten, möge darum sich einige Kriegsgänse beschaffen.

Wie kann ich Fett sparen? Fett und Öl sind seltene Artikel geworden. Die Hausfrau muß darin die größte Sparsamkeit walten lassen. Aber nicht nur zu sparen ist sie gezwungen, sie muß auch darauf sinnen, auf welche Weise sie es allenfalls ganz entbehren kann. Es ist ja nicht leicht, mit den alten Gewohnheiten zu brechen, aber wir deutschen Frauen können, was wir wollen, und wir wollen unsern tapfern Feldgrauen nicht nachsehen und den kleinen Kampf mit der Fettknapp-

heit aufnehmen und zum Sieg führen. Manches Gericht, zu dem wir viel Fett nehmen können, und andere ganz zu entbehren ist. Ein paar Beispiele folgen: Bratkartoffeln. Man tut man nur ganz wenig Fett, gibt geschälten und in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und darin um. Nun gibt man etwas Senf daran. Unter öfterem Umrühren anbraten — sie schmecken sehr. Mehl zu allerlei Tunken kann ohne Fett bräunen, wenn man es starkem Feuer röstet. — Gemüse, Weißkohl usw., kann man ebenfalls bereiten. Nachdem das Gemüse gehackt ist, gibt man in den Topf in Wasser aufgelöste Fleischbrühe, das nötige Mehl darin glatt. Das dem Gewürz und dem noch fehlenden kurze Zeit darin gedünstet. Mit Wasser aufgefüllt und aufgekocht, ist ohne Fett fertig. — Ja, einen guten kann man sogar ohne jedes Fett bereiten. Eisenreiter macht man gut bei den Braten ohne alle Zutaten hinein zwei Eßlöffel öfter wendend, dann Setzen die Poren geschlossen werden, leicht bräunliche Farbe annimmt. Man Zwiebeln daran geben, die man noch etwas bräunen läßt. Dann Wasser dazu und salzt den Braten. Es läßt man ganz verkochen und Braten noch einmal eine dunklere Farbe annehmen. Abermaligem Zugießen von Wasser, bis im Braten vollends gar werden. Bei öfter mit der Lunte übergießen, vor dem Anrichten sämig gemacht und drei Eßlöffel Rahm daran gegeben. — In Friedenszeiten schon öfter darauf acht gemacht, daß sich Braten ohne Fett bereiten. Da es uns aber reichlich zur Verfügung hat man es nicht für nötig gefunden, zu machen, ja man wurde mit dieser ausgelacht. Die Knappheit des Fetts einer vollständig veränderten Kochweise Frauen werden jetzt zu obigem Versuch und einsehen, daß man auch ohne guten Braten auf den Tisch bringen kann.

Die sicherste Methode, Butter auszu- ist das Einschmelzen derselben. Die zum Kochen gebracht, geschäumt und gereinigte Steintöpfe gegossen, die mit Papier zugebunden und kühl aufbewahrt. Außerdem kann man auch Butter, 1–2 Monate, vielleicht auch länger, soll, folgendermaßen behandeln: Die etwas reichlicher gesalzen sein und Dingen durch öfteres Aneten von Bestandteilen befreit sein. Dann steuert in Steintöpfe fest ein, daß keine Luft hindurch ist, streut obenauf eine Salz und bindet die Töpfe mit Pergament zu. Je kühler diese Töpfe aufbewahrt, je länger hält sich die Butter.

Fliegen-
fänger
der beste der Welt.
Hängelgröße 2x1 m
lang und 4", cm
breit, doppelt beleuchtet.
100 Stück Mk. 6.—
bei 200 Stück
franko.
Nachnahme.
Sonstige Fliegen-
fängerfabrik
H. Beetz,
Wartenfels 25,
Ostfriesland.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage

erscheint:

Treu deutsch.

Zwei Geschichten aus der Zeit des

Ausfluges in Ostpreußen.

Von M. Trost.

Preis gebunden 2 Mk. 50 Pf.

Zu beziehen gegen Einsendung

des Betrages franko, unter Nach-

nahme mit Vorkaufsschein.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Be-

Jede
Mutter
sollte
Damonaden-
pulver
„Volk-
freund“
ins Feld senden.
Es ist die willkommenste

Piebesgabe!

Das Beste gegen Dürft!

Sort. Zitronen, Himbeer u. Waldmeister.

1 Paket, 10. Bsp. Verkauft, ergibt

2 Glas erfrischende Limonade.

Berfende 100 Pakete 6,50 Mk.

200 franko Nachnahme.

Richtentf. nehme anstandslos zurück.

H. Beetz, Wartenfels 25, Ostf.

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik.

Methode, kräftig empfohlen, verschwindet

sofort jeglicher unerwünschter Haar-

wuchs spur- und schmerzlos durch Ab-

sterben der Wurzeln für immer. Sicherer

als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein

Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld

zurück. Preis 4 Mk. gegen Nachnahme.

Herm. Wagner,

Köln 72, Blumenstraße 99.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Schweineaufzucht und Schweinehaltung ist jetzt die

Watersandfreunde, der dazu irgendwie in der Lage ist. Beste Be-

lehrung dazu bieten die Werke:

Rechtliche Schweinehaltung des Landwirts. Von Dr.

W. Weich. Preis gebunden 50 Pf. Partie-

preise: 10 Stück für 4,50 Mk., 25 Stück für 10,50 Mk., 50 Stück

für 20 Mk., 100 Stück für 37 Mk., 200 Stück für 70 Mk.

Schweinezucht in mittleren und kleinen Wirtschaften.

Ein gemeinverständlicher Ratgeber, die Schweinezucht zu heben und den

bestehenden Krankheiten mit Erfolg vorzubeugen. Von Ludwig

Wempe, Landwirtschaftslehrer und praktischer Landwirt in Lieberose.

Preis fest gebunden 1 Mk. (in Partien billiger.)

Praktische Schweinezucht. Ein Hand- und Lehrbuch für Land-

wirte und Tierärzte. Von Dr. C.

Körner. Zweite, völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage.

Mit 112 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis gebunden 7 Mk.,

fein gebunden 8 Mk.

Besten Rat bei Schweinekrankheiten bietet das Buch:

Das fränke Schwein. Ein gemeinverständlicher Ratgeber zur

Erkennung, Behandlung und Verhütung

der Schweinekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleisches krank

Schweine. Von Tierarzt Dr. C. Hilferich. Zweite, verbesserte Auf-

lage mit einer Tafel in Vordruck und 26 Abbildungen. Preis

gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nach-

nahme mit Vorkaufsschein.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ohrensch

Ohrensch, Sch

nicht angeborene

seztigt in kurzer

Gehöröl

Marie St. V.

Preis 4.250; D.

Bahreide Danksch

Stadtbau

Plattenboken a. 10

+ Reines

reistig

raich

Mal

gegen

Mittel

Krankh

unrein

sendach erprobt

Preis Mk. 2.50. H.

Edin 72, Blumen

Probenum

der

Deutsche

Jäger-Fe

versendet auf

J. Neumann,

Siege führten, stand ein Bäumchen, wie es der
d andere nennt, geflochten aus Weidenzwei-
n paar Bäume, dem hatte jetzt schon fünf Monate
ffeln. „Berta“, das Regimentskind, gefessen.
ett, gibt die Offizier hatte sie nach einem Höl-
nein und tag bei Kirchstett, vier Kilometer
an einem halberfrozen aufgefunden, unter
m Umfassen neuen Rock geknüpft und Leutnant
reden sehr gebracht, weil er einmal beobachtet
nken kam, daß der dem zierlichen Spiel einer
a man es lange und nachdenklich zugeschaut
ebenfalls. Denn „Berta“ trug das Gewand
Gemäße. Das gewöhnliche Tierleins — den besonders
den Topf gezeichneten Schwanz und die kleinen,
hräuhwärtig beweglichen, perlrunden Augen. —
tt. Das Mit ihnen war sie eine Philosophin, nahm
h fehlenden gekocht, ist
einen guten Felt her
n gut bei
aten hinein
nd, damit
n werden
nimmt.
n, die man
Dann
Braten.
Braten
be annehm-
Wasser kann
werden läßt
ergleichend
emacht man
eben. —
rauf auf
Felt her
zur Verfü-
gefunden
mit dieser
des Felt
Kochweil-
en Verfü-
ich ohne
bringen
atter auf
n. Die
umt und
die mit
aufbewa-
Butter, be-
länger
n: Die
ein und
n von
ann stam-
eine Eng-
eine Sch-
mit Berg-
aufbewa-

Wie seltsam dies war. Soeben war der Ka-
merad, Freund und Korpsbruder mit dem
inzwischen angekommenen Major fortge-
ritten und nun lag das kleine Tier, an dem
er hing, steif und starr am Boden. —

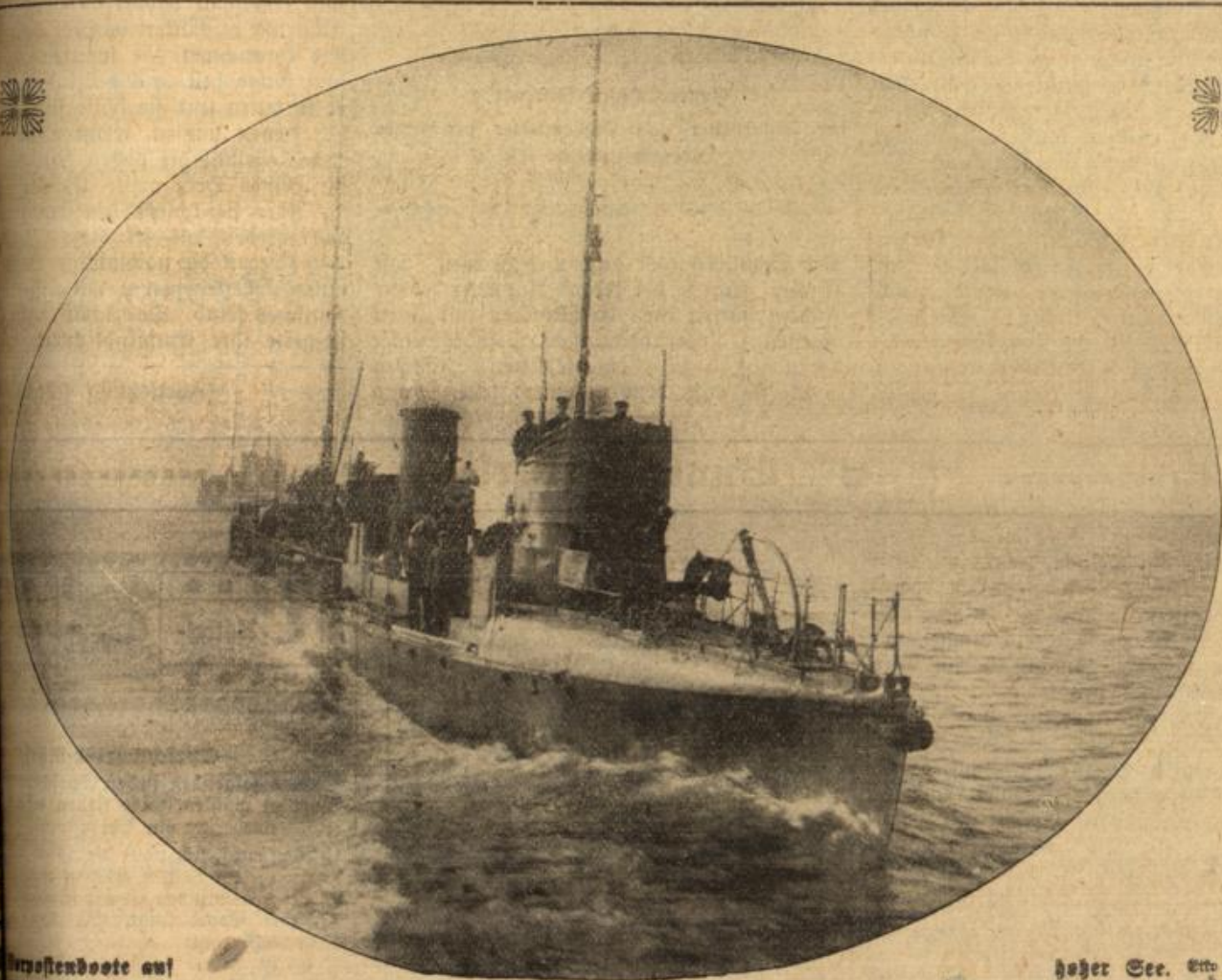
Was konnte die Ursache dieses Todes
gewesen sein? —

Unzweifelhaft die Gefangenschaft! —
Das Tier hatte es hier so gut gehabt, —
war von allen verwöhnt — gehätschelt und
versorgt worden? — Konnte denn ein
Wesen sterben, für welches so viel Liebe und
Güte vorhanden war? Und eine Philo-
sophin dazu? —

Die stumme Antwort bestätigte es doch!
Und Fritz Schön dachte plötzlich an eine, die
er auch gefangen gehalten hatte und auch

hatte er sich selbst freigesprochen. — Seit
Wochen aber konnte er das nicht mehr. —

Die Ahnung, als hätte er langsam eine
Vergewaltigung ihrer Seele vorgenommen,
gab ihn nicht mehr frei. Er hatte sie nicht
genügend gekannt, ihre ganze Erziehung —
den Einfluß, den diese auf ihre Entwid-
lung nehmen mußte, zu gering eingeschätzt.
— Ihre Jugend war ja so verschieden von
derjenigen anderer junger Mädchen gewesen.
Die Mutter war bald nach ihrer Geburt ge-
storben und der große, gelehrte Vater hatte
sie zu lieb gehabt, um dem Kinde eine zweite
Mutter zu geben. — So nahm er sich denn
des kleinen Geschöpfes, damit sie zu ihrem
Recht trotzdem gelangte, in rührender Sorg-
samkeit an. Aber was vermag ein Mann.



hoher See. Otto v. M.
d. G.

renja
h. Sch
borene
berger

St. V
60: T
dank
ladst
fen a
nes G
roße
raich
Halt
gegen
Mittel
Kauze
unre
obstl
50. M
Plamen
enum
der
utisch
- Fe
t auf
ann, M
nd pter

mit allen Gaben, die er als schön und reich
empfunden, überschüttete und die es doch
nicht ertragen konnte, neben ihm — in der
Gefangenschaft.

Dann aber warf er den Kopf trotzig
zurück. Das war denn doch eine andere
Sache. — Wenn eine Mutter ihre beiden
Kinder verlassen kann, um sich ein Leben,
das mehr ihrem Geschmack und ihren Nei-
gungen entspricht, zu schaffen, dann verdient
sie auch nichts anderes als den Tod. — Von
sich selbst wollte er gar nicht reden. Sonst.

Und das stieg es wieder — wie so oft
schon — heiß und beißend in seine Augen.
— Was hatte sie aus ihm gemacht? Trug
er die Schuld, daß alles so gekommen war?
War er nicht ganz frei. Bis er hier stand
und den Tod als Erlöser erkennen mußte,

Es kommt allemal etwas Einseitiges heraus.
— So wuchs und gedieh denn auch der
Geist gar prächtig unter seiner Hand. —
Sie kannte bereits als Neunjährige einen
echten Bucophalus ganz genau, schürzte
verächtlich die kindliche Lippe, wenn jemand
einen tadellos nachgeahmten Block Marmor
als echten ansprach und war doch mit sechs-
zehn Jahren noch nicht fähig einen Knopf
anzunähen. Das lernte sie erst, als sie selbst
inne wurde, daß es zu einem Mädchen ge-
hörte. Da ging dies wie von selbst. —
Aber, sie hätte wohl große, erstaunte Augen
gemacht, wenn sie eines Tages plötzlich zum
Nichtstun verurteilt worden wäre. Dies
war das Einzige, was sie weder lernen
konnte noch wollte. Ihr beweglicher Geist
— ihre rasche und sichere Fassungs-
gabe ver-

langten unaufhörlich nach Aufgaben, die ihre Kraft voll beschäftigten. — Als damals mit dem Geliebten der große Umschwung in ihr Leben trat war sie gerade mit dem Lehrerinnenexamen, das zu machen sie dem Vater abgeschmeichelt hatte und das ihr auch nicht die geringsten Schwierigkeiten bereitete, weil sie eben hochbegabt war, fertig geworden. Kopf und Herz blühten voll neuer, geheimnisvoller Aufgaben. An eine Heirat hatte sie im Ernst, obwohl sie sehr umschwärmt gewesen, niemals gedacht. Sie begriff die Größe der Liebe, unter welche sich auch die Stärkste beugen muß, erst, als sie unter ihrem Bann stand. Da gab es auch kein Ueberlegen weiter. Sie liebte und schenkte sich dem Mann ihrer Liebe. — Das war wunderschön und brachte wiederum neue und größere Aufgaben mit sich. — Es warf aber aus der Bahn. — War so ganz anders als alles, was sie aus eigenem Willen, unterstützt durch den feinsinnigen geistvollen Vater, bisher in sich aufgenommen, verarbeitet und zum Nutzen anderer verwendet hatte. — War so ganz Eigengeschenk.

Den Kopf voll heimlicher Pläne, das Herz voll jauchzender Liebe hielt sie ihr erstes Kind — den Sohn — am Herzen. — Nun würde sie wieder so stark werden, — nun langsam die Pläne, die gewachsen und gereift waren, zu verwirklichen. — Sie selbst wollte eine Schule für die Tagelöhnerkinder einrichten, denn der alte Lehrer, nein, nein, das ging wirklich nicht länger so weiter.



Generalmajor Groener,
der Mitarbeiter und Stellvertreter des neuen
Lebensmitteldiktators.

Der Schulweg war auch viel zu weit. Die Kinder mußten bei jedem Unwetter fehlen. Zudem hörten die Erklärungen mit ihren bösesten Folgeerscheinungen niemals unter ihnen auf. — Die eingesegneten Mädchen wollte sie außerdem zu einem festen Bund

vereinen, ihnen Tiefes und das Brust legen, das wachsen und sollte. — Und im Haushalt sie die Mannsell ersehen. — nämlich gerade. — Schön das ein Leben der Arbeit. Sie förmlich, wie ihre Arme schon hoben und ihre Seele, die in Zeiten oft so ahnungsvoll dunkel gewesen, wieder Licht, stark werden begann. Und die Abends schönen stillen Stunden, die sie liebten Mann gehören. Lesen zieren wollten sie gemeinsam. Vordergrund stand ihr Kind, in dem sie alles hineinpflanzen die eigne Seele als gut und her und verarbeitet hatte. — Als sie zum erstenmal davon sprach — selbst wie erschüttert von all dem das ihrer harnte — schüttelte und lachte hell und herzlich an er so selten und sie hätte sich nicht freuen müssen, wenn nicht kaltes Gefühl bei diesen frischen ihr heißes Herz griff. Er küßte — Aber sie konnte die Empfindung los werden, als sei diese Rücksicht wegen die nachsichtige eines Ueberlegenen an ein aufgestauchtes Kind. Das schärfte sie steigerte ihre Empfindlichkeit.

(Fortsetzung folgt.)

* Buntles Allerlei. *

Tapferkeit. An Gelden, welche mit einer Menge von Ehrenzeichen gleichsam bedeckt sind, fehlt es in unseren Tagen nicht, aber eine solche Masse von Auszeichnungen, wie sie dem römischen Kriegsmann Socius Dentatus, welcher unter den Konsuln Tarpeus und Cicerius Censor war, zu teil geworden, hat doch keiner aufzuweisen. Man nannte ihn gewöhnlich den römischen Achilles. Er hatte 120 Schlachten beigewohnt und 45 Wunden davongetragen. Er soll mit 8 goldenen Kronen, einer Belagerungs-, 3 Mauer- und 14 Bürgerkronen, 83 goldenen Halsketten, mehr als 160 Armbändern, 14 Ehrenspeeren und 25 kostbaren Pferdezieraten (phaleris) beschenkt worden sein.

Die ältesten Windmühlen der Welt sind die Windmühlen von Moos, in nächster Nähe der alten ägyptischen Seestadt Alexandria. Die Mühlen, die von den alten Ägyptern bereits zur Mehlgewinnung benutzt wurden, werden auf ein Alter von dreitausend Jahren geschätzt und sind zum Teil noch gut erhalten.

Trockenheit der Luft in Persien. In diesem Lande ist die Luft im Sommer so trocken, daß von den Gebirgen von Gilan und Mascedan bis an den persischen Meerbusen und von Urmia bis an die Grenzen von Kurdistan kein Tau auf den Pflanzen, kein merklicher Dunst in der Atmosphäre, kein Nebel auf den höchsten Bergen und kein Wölkchen in der Luft bemerkbar ist. Leichname, welche dieser trockenen Luft ausgesetzt sind, verfaulen nicht, sondern trocknen aus; Weintrauben, welche den halben Winter hindurch am Stöcke hängen bleiben, halten sich; selbst feuchtes Eisen überzieht kein

Hieroglyphenrätsel.



Die Kennzeichnung der einzelnen Bilder ergibt sich aus dem unten stehenden Schlüssel.

Rost und der Ton der Darmsaiten bleibt unverändert. Der Himmel ist so rein, daß man des Nachts beim Sternenlichte grobe Schrift lesen und einen Menschen in großer Entfernung erkennen kann. Diese große Trockenheit rührt von dem Mangel an Gewässern her, an dem Persien leidet.



Sprichwörter-Rätsel.

Aus folgenden sieben Sprichwörtern ein Wort zu wählen. Die sieben ersten bilden wiederum ein Sprichwort.

1. Man muß sich nach der Decke richten.
2. An vielem Bächen erkennt man den Reichtum.
3. Bei den Blinden ist der Einäugige der Beste.
4. Jeder Vogel singt, wie ihm das Leben geht.
5. Es ist nichts so fein gesponnen, als das Leben.
6. Wer den Armen gibt, der leidet.
7. Sich mit fremden Federn schmücken.

Zweifelsige Scharade.

Gleich heil'gen Hallen drin die Nacht
Lebt sich die Erst, von reger Lust
Die Tempelsäulen stehn mit Rauch
Dust wallt empor und Vogelchor
So lange noch sein Herr die Nacht
Wie wird's zum Schuß, zum Unglück
Hat er sie nicht mehr, schußt umsonst
Manch Werkzeug draus, das seinen
Das Ganze klingt oft weich und
Oft schwer und rauh, wie sich der

Die Kennzeichnung der einzelnen Bilder ergibt sich aus dem unten stehenden Schlüssel.

Verantwortlicher Redakteur A. J. Bredt. Druck: J. Bredt & Sohn, Berlin.