

# Illustriertes Sonntags-Blatt

Beilage zur Idsteiner Zeitung.

Verlag von Georg Grandpierre, Idstein

## fühnte Schuld.

von H. Buchwald.

(Schluß.)

er den lauschigen Bäumen an dem  
einen See hatte Fritz Schön mit  
saa gefessen — das erste Mal, als  
eine gemeinsame Reise gemacht  
hatten. Und da sollte es geschehen.  
aber die Menschen dazu kom-

kaum anzunehmen. — Er mußte  
Dann besann er sich.

Wisch war dies alles — —  
schah; war doch gleich. Nur ein  
mußte natürlich dazu gesucht  
er nahm wiederum einen Ba-  
Anweisung, ihn irgendwo hin-  
wo es sehr still und friedlich  
sonst kein Mensch zum Vergnü-

er währte lange. Endlich hielt  
an.

es sein," sagte der Kutscher und  
streckten Händen umher, als wolle  
he sandige Land segnen. — „Ein  
Meter weiter, geht schon der  
Drüben hinter dem See liegt  
alsborn. Hier aber find't Ihnen

er Mann denn, was er vor-

ja aber auch gleich.  
er endlich allein.

sich auf einen lagernden Baum-  
zog die Waffe aus der Tasche.

te an die Eine — die Einzige,  
hatte und auch jetzt noch liebte

— Und begriff, daß er —  
Rittmeister im Elsaß mit  
in sterben würde.

war ihm und fröhlich. Alles  
an überwunden. —

doch hart gewesen, dies Mein-  
Jahre hindurch — diese Seh-  
dabei immer auf der Hut, daß  
te, wie weh ihm ums Herz war.  
die Menschen, die alten Bekann-  
st zu den schlimmsten Feinden.  
eine Frauenhand um seinen

Naden läge — — Eva's Hand — — eine  
Wange an der seinen — — Einmal noch!

Aber — es ging auch so. — Flatterte da  
nicht etwas zu seinen Füßen nieder? — —  
Richtig, er hatte mit dem Revolver den Brief  
der Pastorin herausgerissen, den er, seitdem  
er ihn empfing, immer bei sich getragen  
hatte.

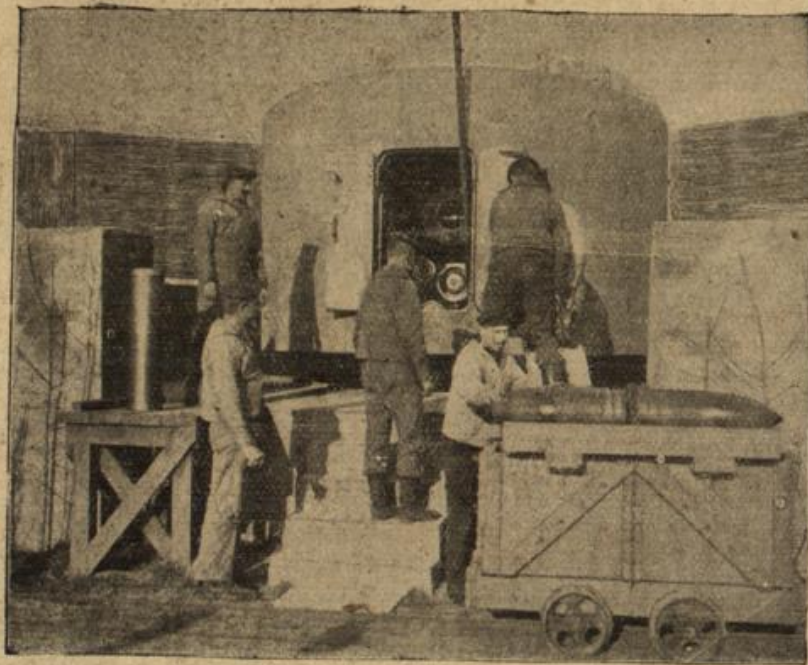
Er hob ihn auf, um ihn jetzt zu zerreißen.  
Es war nicht nötig, daß sich die Dessenlich-  
keit auch mit ihm beschäftigte. —

diesem Augenblick. Ein Feld, größer als  
jemals im Feuer der Schlacht.

Er erkannte jetzt, daß er zum Schuft  
hatte werden wollen. —

Ein Ekelgefühl vor sich selbst stieg ihm  
in die Kehle. Ein Specht klopfte — eine  
Drossel spottete — —

Er aber stand jenseits der Sehnsucht. —  
Von seiner Stirn lief der Schweiß; sein Ge-  
sicht erschien grau, wie von neuem von Pul-



Ein deutscher Panzerturm und seine Bedienungsmannschaft.

Da war ja auch der kleine Bers — die  
Nichtsnur der Fremden, die seinen Kindern  
geholfen hatte. Kam es nicht einem Bahn-  
sinn gleich, daß er ihn jetzt noch las und über  
ihn nachdachte? — —

Nun steht mein Herz als Heimatsland  
Geöffnet den Schmerzen der Andern —

Was geschah ihm plötzlich? — War er  
ein Feigling, der sich nun doch vor dem Tode  
fürchtete — nun, da es Ernst werden sollte?

Er war niemals stärker gewesen, als in

verdämpfen überhaucht. Aber seiner ver-  
wirten Seele war ein Weg gezeichnet.

Er durfte ja garnicht über sich verfügen.  
Er gehörte dem Vaterland — —

Am Vormittag des nächsten Tages kam  
er, unangemeldet, auf dem kleinen Bahnhof  
in Eichen an. — Es war alles wie ausge-  
storben. Diesen Mann in der roten Mütze,  
den einzigen Menschen weit und breit, hatte  
er noch niemals gesehen. Es war ein Weiß-  
kopf, der sich erst kürzlich aus der Stille des

Ausruhens zu diesem Posten mit Erfolg gemeldet hatte. Seinen Koffer ließ er zurück und nahm den Richtweg zwischen den dichten Lupinen und dem alten Klee, über dem bunte Schmetterlinge und eifrige Bienen sich Süßigkeiten sammelten.

Es war ihm noch niemals so klar zum Bewußtsein gekommen, daß er heimatlos war, trotzdem ihm das Land, über welches er jetzt hinwegjah, zu eigen gehörte.

Er trug einst Freuden und Sorgen wie ein rechter Herr über dies Stück pommerische Erde und wurde jetzt doch inne, daß er sich nicht hier festgewachsen hatte. Einst hatte er auch Heimatsgefühle empfunden. Der wundervolle Stolz des Pflegers und Verwalters von Gottes Gnaden hatte seinen Gang federnd und seine Kraft täglich stärker gemacht. Das aber war lange her —

Mit dem Augenblick, als er jene andere Seele verloren hatte, war er heimatlos gewesen. Nun er sich selbst zum Leben überwinden hatte, gestand er sich auch dieses ein. Und sah von einer Höhe, die er bisher zu erreichen in den ehrlichsten Tagen voll inneren Kampfes umsonst erstrebte, auf sein Leben herab und erkannte es mit den Fehlern und Irrungen, die er sich zu schulden kommen ließ.

Es hätte alles können vermieden werden, wenn er sich die Mühe genommen, die tiefe, lehnfüchtige Frauenseele, die ihm zu eigen gegeben war, zu ergründen oder auch nur zu begreifen. — Warum hatte er es unterlassen? — Er sah im Tal der Vergangenheit auch diese Wahrheit und nannte sie bei Namen. — Es war aus Eifersucht geschehen!

Er hatte nicht begreifen können, wie eine Frau nach etwas anderem neben dem eignen Manne zu dienen begehren konnte. —

Sie wußte doch, daß ihr seine ganze Liebe — die unerschöpfliche Kraft all des Sprickens — das denkbare Rühmen ihrer jungen Lieblichkeit gehörte. — Mußte sie da nicht stolz, dankbar und demütig zugleich sein? —

Wie durfte sie ihre Augen nach andern Zielen umherschiden? — Er spähte schleichlich so viel, daß sich seine Blide trübten. — Alles verschwamm ihm darum. Die unbewußte Angst, sie eines Tages zu verlieren, indem sie ihre Seele anderem zuwandte, machte ihn hart und ungerecht gegen ihre Wünsche. — Er hatte sich auch allmählich genau wie die blonde Oberstenfrau des stillen, häßlichen Feldes auf der Cöte eine zu harte Faust angewöhnt. —

Darum war dies alles gekommen! —

Und sie hatte ja doch ihre Liebe zu ihm vergessen. — Lehrte das nicht alles, was sie unterließ? —

Wie darf sonst eine Frau und Mutter einfach von ihrem Platz weichen? —

Ihm fiel ein, daß er ihr in jenem ersten Briefe nach ihrer Flucht geschrieben hatte, seine Liebe zu ihr sei mit jenem Augenblick der offenkundig dargetanen Pflichtverletzung für immer geschwunden —

Ja, diese bewußte starke Lüge hatte er aussprechen müssen, um sich zu rächen. Er meinte später darüber vergehen zu müssen und hätte sie doch nimmermehr zurückgenommen, weil er darin eine noch vergrößerte Herabsetzung des eignen Wertes zu erkennen meinte.

Es war also eine Tat, die er sich selbst schuldig zu sein glaubte. —

Sie hätte es doch aber nicht glauben dürfen. Sie wußte doch besser, daß seine Liebe zu ihr gar nicht weichen oder sich verringern konnte. All die Stunden heißen, verschwiegene Glüdes, ihr zu Füßen, — er als Dienender und Beschenkter und grenzenlos Dankbarer — hätten ihr sagen müssen, daß es sich lediglich um eine kurze Verirrung bei ihm handeln könne. —

Sie aber hatte den Brief als eine ihr nur allzu willkommene Gelegenheit aufgenommen, um sich innerlich ganz von ihm zu befreien.

Er stand still und schöpfte Atem.

Er hatte von ernsthaften Kameraden, die gleich ihm Ackerpfleger waren, oft genug gehört, daß sie ein Taumel des Glüdes gepackt hielt, wenn sie ihr eignes Korn wiederum rauschen hörten.

pforte des Gartens, welche geschlossen gehalten werden sollte zur Zeit ebenso wenig wie in der Friedenszeit.

Es war alles wie sonst. Die mittagssonne spannen sich die der Spargelbeete mit den kleinen Weihnachtsbäumchen der nicht jungen Nachpflanzen schnurgradig blaßblauen Himmel aus. — ging eine hochgewachsene Frau einem Körbchen am Arm zuwärtshin und lugte nach weißen.

War das die mütterliche Mutter der Kinder, welche das großen starken, trostigen Herzen vor

Es durchfuhr ihn seltsam. — Die Erinnerung gemahnte sie ihn an eine zige für ihn. Noch aber konnte sie nicht erkennen. — Es stieß um seine Brust preßte sich ein



Eine auf Kraftwagen montierte englische Flugschiff-Reparaturwerkstätte im

Da stand auch das seine und wogte, von einem sanften Ost getrieben, schwer gesegnet, hin und her. Es schien vor ihm zu entfliehen. Die Lehren gingen nach der andern Seite, aber es war doch Naturgesetz, daß sie wieder zurückwandern mußten. —

Er aber fühlte weiter die heiße, unbändige Sehnsucht, die auf der Suche nach der andern Seele ist.

Die Kinder — die Kinder, die sie ihm geboren hat — waren sie ihm denn wirklich nichts? — Doch! Aber er mußte sie sich erst gewaltsam ins Gedächtnis zurückrufen, um zu ihnen zu eilen. Der Junge war zudem nicht daheim. Er kam, wie ihm die Pastorin mitgeteilt hatte, nur zum Sonntag nach Hause. Aber das Mädchen — — Vielleicht hatte sie sich herausgewachsen, wie die Frau, die sie geboren hatte —

Das trieb ihn zur Eile. Nicht den Weg an der Pfarre vorbei nahm er, sondern er schlüpfte durch die wohlbekannte Hinter-

Ganz nahe war er ihr jetzt, ihn noch nicht. Ihre Augen waren eifrig über die Beete dahin. Das Rascheln seiner hastigen Schritte hob ihr Gesicht. — — —

Kein Verwundern. Kein ein Jauchzen. —

„Du — — Du — —“

Ein Umsassen —

„Eva — Evarose — Du bist kamst, um unserer Kinder willen sie hast du deinen Stolz vergessen.“ „Nein, um dich,“ sagte sie, „meine Liebe nicht sterben zu lassen auch die deine unmöglich dämpfen sein.“ —

Er fand keine Worte mehr plötzlich vor ihr. Sie aber zog ihn mit starken jungen Armen empor und küßte ihn.

Und durch ihre Heimat ging wenig später — zu ihren Kindern

# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Adloner Zeitung“.

1916.

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

Endivien als Gemüse und Salat, dessen  
und Aufbewahren für den Winter.

von J. B. (Mit vier Abbildungen).

Herbst- und Winterendivien werden in  
manchen Gegenden noch viel zu wenig für  
benutzt. Dagegen haben die Züchter  
Salaten und Salaten in der letzten Zeit  
gegeben, nicht allein wohlgeschmeckende  
für die Salatbereitung in den Handel  
geben, sondern auch solche, die als Gemüse,  
zubereitet, den Topf füllen. Die  
glatten, krausen, grün- und gelbblät-  
terigen Endivien halten sich auch im Herbst und  
gut, sofern sie zeitig gebleicht und vor-  
geschützt werden. Es sind allerdings



Abbildung 1.

Sommerendivie, römischer Rindsalat.

man näher betrachten. Hiervon kommen be-  
sonders die Eskariol-Endivien (Abbildung 2) in  
Betracht, namentlich die von Natur gelben und  
zarte Silberherz, weil diese schon in Ge-  
büsch und gebleicht eine gelbe Farbe haben.  
Sie liefert auch die große, breitblättrige grüne  
Endivie, ebenso die hochblättrige voll-  
ständige Wintersorte dieser Art schöne, zarte,  
wohlgeschmeckende Blätter. Die Herzen der En-  
divien schmecken allerdings sowohl als Gemüse,  
auch als Salat am besten, trotzdem aber  
sind auch die anderen sachgemäß gebleichten  
sehr gute, wohlgeschmeckende Kost. Um Ge-  
sundheit resp. Spinatgemüse von Herbst- und  
Winterendivien herzustellen, schneidet man die  
Endivien in feine Endivien wie Spinatblätter. In-  
dem lässt man in einem Topf Wasser kochen  
gibt, sobald es kocht, die Endivien-  
blätter hinein. Sobald die ganzen Blätter  
kocht und weich sind, nimmt man den  
Topf vom Feuer und gießt seinen Inhalt durch  
ein Sieb. Die im Durchschlag befind-  
lichen Blätter werden auf einer Hackmaschine  
fein zu Mus gedreht und dann mit einer

Schmelze versehen. Alsdann gibt man das  
Endivienmus in einen Emailletopf und setzt auf  
dem Feuer die Schmelze an. Zu 1500 Gramm  
Endivien rechnet man 50 bis 70 Gramm Butter  
und zwei Eßlöffel voll Mehl, das in  
der Bratpfanne ein wenig gebräunt  
wird. Nachdem es mit 30 Gramm  
Wasser gut gequirlt ist, verteilt man  
es in dem Endivienmus und verrührt  
es. Hierzu reicht man Salzkartoffeln.  
Aber auch als Dampfendivien kann der  
Salat verspeist werden. Zu diesem  
Zweck gibt man die gewaschenen  
Endivienblätter in einen Emailletopf  
und etwas Pfeffer, Salz, Zwiebeln sowie  
auf vier Pfund Spinat 30 Gramm Butter  
und 30 Gramm ausgelassenen Speck hinzu. Der  
Topf wird zugedeckt auf den Ofen gestellt,  
man lässt den Inhalt bei einem starken Feuer  
1½ Stunden dämpfen. Hiernach rührt man  
den Inhalt des Topfes gründlich um und gibt  
die gedämpften Endivien in eine Schüssel. Ist  
das Endivienmus zu dünn, so rührt man in  
ein kleines Töpfchen einen Eßlöffel voll Kar-  
toffelmehl, gibt dieses in das Mus und rührt  
tätig um. Hierzu kann man Bratkartoffeln  
oder auch gestobte Birnen verzeihen. Man  
nimmt zu der Birnenspeise mittelgroße, geschälte  
Birnen und vierteilt dieselben, entfernt von  
den einzelnen Teilen das Kernhaus, wäscht sie  
und gibt sie in einen Topf mit etwas Wasser.  
Auf zwei Pfund Birnen rechnet man ½ Liter

Wasser und ¼ Pfund Süßholz,  
welcher mit den Birnen gekocht wird.  
Sind die Birnen an sich süß und  
weinig, so verderbe man den Ge-  
schmack nicht mit minderwertigen  
Süßstoffen, welches leicht dann  
passiert, wenn, um Zucker zu sparen,  
billige Ersatzstoffe genommen werden.  
Die Birnen lässt man weich kochen  
und schüttet sie in eine Porzellan-  
schüssel, stellt sie zum Kühlen hin  
und reicht die Birnen kalt zu den  
gedämpften Endivien. Solche Speisen  
geben in der Kriegszeit gute Ab-  
wechslungen für den Mittag- und  
Abendstisch. Nicht minder wird  
sowohl die glatte wie auch die  
mooskrause Endivie (Abbildung 3) ein  
wohlgeschmeckendes Püree geben, selbst  
auch dann noch, wenn nur die schlechteren  
Blätter verwendet werden. Die gesäuberten und  
gewaschenen Endivienblätter werden blanchiert,  
dann mit kaltem Wasser versehen und, wenn  
dieses abgeseigt ist, leiert man die Blätter zu

Mus. Alsdann gibt man das Püree in einen  
kleinen Emailletopf und setzt etwas marktreies  
Mehl oder Weizenmehl hinzu. Dort, wo Fett,  
Speck und Butter rar ist, kann man zu dem



Abbildung 2. Eskariol-Endivie.

Mehl auch drei  
bis vier Bouillon-  
würfel, eine Prise  
Salz und etwas  
Kümmel hinzu-  
rühren. Mit  
diesen Zusätzen  
lässt man das  
Endivienpüree  
langsam kochen,  
vergisst dabei  
aber nicht das  
Rühren. Sobald die Masse weich gekocht  
ist, nimmt man sie vom Feuer und reicht sie  
mit gekochten roten Rüben oder mit saurer Sahne.  
Lehtere ist allerdings im Handel jetzt rar, so  
dass diese Zugabe nur dort in Anwendung  
kommen kann, wo die Milchwirtschaft derlei  
Produkte erzeugt. Sehr gut schmeckt aber dazu  
die gekochte rote Rübe, die dann am besten in  
Scheiben geschnitten gereicht wird. Die rote  
Brühe ist nur wenig oder gar nicht zu dem  
Endivienpüree zu verwenden, dagegen mehr zu  
dem Endivienalat. Die Scheiben der roten  
Rüben legt man an den Rand der Schüssel.  
Anderenfalls gibt man die Rübenscheiben in  
eine besondere Schüssel und dann mit etwas  
roter Brühe.



Abbildung 3. Mooskrause Endivie.

Sie werden sehr pikant, wenn die geschnittenen  
roten Rüben vorher in einer Schüssel mit Essig  
lagern. Hierauf dämpft man sie mit etwas  
Speck oder Fett weich. Es empfiehlt sich aber,  
das Fett oder den Speck zunächst anzubraten,

Wo überhaupt  
rote Rüben gern  
gegessen werden,  
lassen sich diese  
auch als Gemüse  
kochen. Es gibt  
ein wohlgeschme-  
ckendes Gericht, so-  
fern etwas Essig  
und ein kleines  
Stück Zuckerrübe  
mit verkocht wird.  
Man säubert die  
roten Rüben,  
schält sie und  
teilt sie in fünf  
bis sechs Strei-  
fen, die dann  
halbiert werden.

um mit Mehl und einer kleinen Prise Salz eine Schmelze herzustellen. Ist diese fertig, so läßt man die roten Rüben hierin aufkochen und setzt dann den Topf vom Feuer. Wie schon oben erwähnt, kann man ein Stück gesäuberte Zuckerrübe mit einkochen lassen, um etwas Zuckergehalt in dem Rübengemüse zu bekommen.

Als Endivien Salat eignet sich besonders die Sorte Silberherz. Diese Endivie wird nach dem Bleichen fast weiß und die moosartig gefräselten Blätter geben dem Salat ein schönes Aussehen. Um nun den Endivienblättern für Salat den herben, bitteren Geschmack zu nehmen, legt man das gesäuberte Quantum fünf Minuten in warmes Wasser. Wie schon gesagt, kann man Endivien Salat auch mit Salat von roten Rüben verspeisen. Ebenso mundet er aber auch mit Kopfsalat oder Selleriesalat gemischt. Man nimmt beispielsweise  $\frac{2}{3}$  Endivien,  $\frac{1}{3}$  Kopfsalat und mischt dieses durcheinander. Oder es werden die Hälfte Endivien,  $\frac{1}{4}$  Sellerie



Abbildung 4. Endivie, zusammengebunden zum Bleichen.

und  $\frac{1}{4}$  rote Rüben als Salat miteinander vermengt. Da nun auch Olivenöl rar und teuer ist, so nimmt man zu der Herstellung des Endivien Salates gute Ersatzöle, die mit Essig, Pfeffer und etwas Boraxblättern zur Verwendung kommen. Die Hauptsache ist, daß die Endivien an trockenen Tagen aufgebunden werden. Das Aufbinden geschieht an den Herbstendivien Mitte bis Ende August, an den Winterendivien entsprechend später. Die Bleichzeit der einzelnen Endivien ist verschieden, und je zarter die Sorte von Natur ist, desto schneller geht der Bleichprozeß vonstatten. Man bleicht auch die neueren Endivien dann, wenn sie ausgewachsen sind; auch solche Sorten, welche von Natur gelb sind, weil durch das Bleichen die Blätter zarter werden, mithin auch als Gemüse verzehrt, schneller weich werden. Als Bindematerial kommen dünne Weiden, Erdbeerranken und Raffiabast in Betracht. Man legt mit beiden Händen die trockenen Endivienköpfe zusammen, hält den einzelnen Busch mit der linken Hand zusammen und bindet mit der rechten Hand jeden Endivienbusch so fest zusammen, daß er oben geschlossen ist (Abbildung 4) und, um das Faulen zu verhüten, kein Regen in das Innere hineinkommen kann. Die Ende August und im September aufgebundenen Endivien faulen in Trockenperioden weniger, dagegen die im Oktober aufgebundenen mehr, weil die Nächte schon naß und lang sind. Kann man die im August und September aufgebundenen Endivien nicht sofort verwerten, so hebe man sie aus der Erde und schlage sie dicht zusammen in Erde oder Sand ein. Dieselben halten sich dann und lassen sich bis in den Winter hinein verwenden. Man verbrauche zunächst die Sommer- und Herbstendivien, weil diese für den Winter nicht haltbar sind. Will man Endivien nicht aufbewahren und man hat solche zum Verkauf herangezogen, so binde man sie Mitte September auf, um sie vor den ersten Nachfrösten verkaufen zu können.

Dort, wo man Winterendivien spät ausgepflanzt hat und diese für den Winter aufbewahren will, binde man sie im Oktober zusammen, hebe sie vor Mitte Oktober aus der Erde und schlage sie, wo keine passenden Keller sind, an einer trockenen Stelle im Garten am Hause reihenweise in die Erde ein. Am besten hebt man sie mit Erdballen aus und setzt sie dann gerade so tief wieder in den Einschlager. Umfaßt der Einschlager größere Mengen, so baut man hierüber ein aus Bohnenstangen gefertigtes Schutzgerüst, worauf bei Beginn stärkerer Kälte Laub oder Heidekraut gelegt wird. Dieser Schutz ist auch an den Seiten zu legen, damit die ganzen Endivien vor Frost geschützt sind. Dort, wo gute geräumige Keller oder auch Mistbeete vorhanden sind, hebe man Mitte Oktober alle Endivien, ausgewachsene und unausgewachsene, aus der Erde und schlage sie im Mistbeetkasten oder im Keller in feuchten Sand ein. Im Keller eingeschlagene Endivien braucht man vorher nicht aufzubinden, weil sie im Dunkeln des Kellers von selbst bleichen. Auch kann man aufgebundene Winterendivien mit der Wurzel nach oben aufhängen und an einem frostfreien Ort aufbewahren. Der Aufbewahrungsraum muß trocken sein, um das Faulen zu vermeiden. Herbstendivien kann man auch, aufgebunden im September aus der Erde gehoben, flach am Erdboden auf Bretter gelegt und zuweilen mit klarem Wasser bespritzt, konservieren. Beim Bedarf für die Küche nimmt man zunächst stets die zu faulen beginnenden Pflanzen, wodurch der Vorrat verlängert wird.

### Kleinere Mitteilungen.

**Mohrrüben und Kartoffeln für Pferde.** In einer ostpreussischen Wirtschaft erhielten 52 Alderperde im vergangenen Jahre von Anfang September an pro Kopf neben 10 Pfund Kraftfutter (6 Pfund am Morgen, 4 Pfund am Abend) zur Mittagsmahlzeit 20 Pfund gedämpfte Kartoffeln mit Hacksel vermischt. Abends erhielt jedes Pferd neben genügendem Heu 20 Pfund Mohrrüben. Bei dieser Fütterungsweise sahen die Pferde gut aus und es traten keinerlei Verdauungsstörungen bei ihnen ein. Ich bin der Ansicht, so schreibt der dortige Wirtschaftsleiter, daß man bei einmaliger Kartoffelfütterung zur Nacht etwas Mohrrüben verabfolgen kann, niemals aber verfüttere man gedämpfte Kartoffeln und rohe Mohrrüben während einer und derselben Mahlzeit.

**Der Wasserbedarf erwachsener Kühe** richtet sich nach dem Futter. Erhalten die Tiere trockenes Futter, so brauchen sie täglich 30—45 Liter. Bei der Grünfütterung wird ein Teil des Wasserbedarfs durch das Futter gedeckt und darum ist der Durst geringer. Brunnenwasser soll durch Absteigen an der Luft erst auf 9—12 Grad Celsius Wärme gebracht werden, bevor man es den Tieren vorsetzt. Quellwasser hat einen größeren Gehalt an Kohlensäure und ist darum erfrischender.

**Pilze als Schweinefutter.** In der Zeitschrift der schlesischen Landwirtschaftskammer beschäftigt sich der bekannte Pilzforscher Dr. G. Dittrich in Breslau mit der Frage der Auswahl und Verwendung von Pilzen zur Schweinefütterung. Von solcher Verwendung auszuschließen sind natürlich alle Pilze, die sich zur menschlichen Nahrung eignen, sowie diejenigen, die als den Menschen gefährlich oder schädlich bekannt sind. Es gebe genug für den Menschen minderwertige oder ungenießbare Arten, die in großen Mengen zu finden sind und deren reichlicher Gehalt an Stickstoffverbindungen sich durch die Verfütterung an Tiere ausnutzen ließe. Zu Futterpilzen geeignet seien, soweit einzelne Arten nicht der menschlichen Ernährung dienen: 1. alle roten, grünen, gelben oder anders gefärbten Täublinge oder Beeten; 2. alle Reizler oder Milchpilze, die beim Anbrechen einen weißen Saft absondern; 3. alle Pilze mit trichterförmigem Hut; 4. die Krenplinge oder Röhlschuppen; 5. die großen schuppigen Schirmpilze. Weitere schätzwerthe Futterpilze sind die Korallenschwämme oder Fiegenbärte und die Stachelpilze mit stiftförmigen Fortsätzen an der Unterseite des Hutes. Die rohen, unzerkleinerten Pilze werden von den Tieren allerdings nicht genommen, wohl aber ging bei

den Fütterungsversuchen die Aufnahme von Pilzen statt, wenn man die Pilze — jedesmal unter Zusatz von wenig Wasser — in einem lang kochte, nach dem Erkalten zerhackte und dann dem Futter beigemischte und dann dem Futter beigemischte Getrocknete Pilze werden am besten mit dem sonstigen Futter gefischt und falls am selben Tage, verabreicht. einer ausreichenden Zahl von Vertretungen geführten fünf Abteilungen kann man am schnellsten natürlich unter Fütterung eines auf einem einzigen Auszuge aneinandergereihten Nadelwalde davon gewinnen.

**Das Grünfutter für Schweine.** Es jung und saftig ist, mit Ausnahme Buchweizens, welcher oft den Buchweizen veranlaßt, gesundheitlich als sehr gut zu betrachten. Es kann geschüttelter Getreide einem entsprechenden Beifutter selbst als Futter und für Läufer als alleiniges Futter. Ebenso lassen sich die grünen Abfälle bei den Schweinen vortrefflich verwenden, darf jedoch nicht ungedämpft und in großen Massen verfüttert werden, sondern Verdauungsstörungen einstellen. Die Getreide, Hülsen- und Ölfrüchten in dampfem Zustande als vortreffliches Futter, namentlich bei schwer verdaulichem Futter, weil es durch gelinde Reizung die Verdauung beschleunigt und erleichtert.

**Selbsthilfe durch Ziegenzucht.** Der Milchherzeugung hat in einigen Bädern gute Folgen gehabt. Viele Landhäuser haben sich eine eigene Ziegenherde von Ziegen angelegt. Der Schutz von Potsdam erteilte mehrfach den für die Errichtung von Ziegenställen. Man sieht, daß der Krieg auch in der sorgenlosen Friedenszeit gar nicht dach, ein Tier, geschweige denn eine Ziegenherde, lernte notgedrungen um. In der breitet sich die Erkenntnis aus, daß die Ziegen, namentlich die Ziegen- und Rindenzucht, namentlich die Ziegen- und Rindenzucht einen wichtigen Teil unseres Wirtschaftsausmachts. Die Ziege hat aufgehört, die armen Mannes zu sein. Mögen viele Sache auch für die Zukunft treu bleiben eigenen und des Vaterlandes Wohl!

**Wassersalziges Bohnenessen.** Ein Speise oder geräucherter Schweinskopf oder Bohnen gebundene restgebliebene Speise werden mit einigen gepulverten Pastinaken, Petersilienwurzeln, drei bis vier kleinen Zwiebeln, zwei bis drei Sellerieblättern und Zweig Salbei in einem Topf voll kaltem Wasser gekocht und dreiviertel gar gekocht. Man hat man grüne Bohnen abgeseigt und abgekochen, außerdem auch gelbe Bohnen, Möhren gepulvert und in Stifte geschnitten, soviel sauerliche Birnen und Äpfel, wie Gemüse hat, geschält und in Stücke geschnitten. Alles Gemüse und Obst gibt man zu dem in die Kochbrühe und fügt auch einen Teelöffel geschälte Kartoffeln hinzu. Ist alles mäßig gar geworden, dikt man das Gericht mit Mehl und würzt mit gehacktem Majoran, Pfeffer und etwas Petersilie.

**Pilze und Tomaten.** Frisch geschnittene Pfefferlinge, Steinpilze oder andere eßbare Pilze und wäscht man recht gründlich, wäscht man ganz wenig Rauchspeck und zerhackt man ein bis zwei gewürfelte Zwiebeln in etwas zerlassener Butter oder Talg, bis zwei Eßlöffel voll rohem Rahmöl gut geschwitzt, darauf gibt man die Pilze, welche zuvor einmal in Wasser abgekocht hat, hinzusetzt und schmort sie gar. Nun rührt man zwei Eßlöffel voll Weizenmehl mit Wasser glatt, rührt es in die Pilze und läßt diese damit aufkochen. Das Gericht muß gut gebunden sein, und während des Schmorens so viel Milch zusetzen, als die Pilze saftig sein sollen. Dann gibt man einige reife, nicht zu große Tomaten hinzu, sie in das Pilzgericht und läßt sie darin aufkochen, aber nicht ganz zerfallen. Zum Abschmecken man mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz. Dazu Pellkartoffeln.

**Essigbirnen mit Honig eingemacht.** Eine reife Birnen schält man und stugt den Kern ein wenig ein; sind die Früchte sehr groß, halbiert man sie. Nun rechnet man auf

Ausführung 750 g Honig oder Kunst-  
süßholz 750 g Zucker. Der Zucker wird mit  
Wasser klar gelocht, dann gibt man  
ein wenig Zinn und einen kleinen  
Löffel Zinn. Man legt man in ein Stückchen Mull  
und lässt sie, bis sie glasig aussehen und  
dann nimmt man die Früchte mit  
einem Löffel heraus und kocht den Saft  
auf, worauf man ihn später erkaltet über  
ein Sieb oder Steintöpfe gelegten Birnen  
mit einem in Rum getauchten  
Löffel rührt und mit Papier zubündet.  
Dieses Rezept sehr wohl für die Kriegs-  
zeit zu verwenden.

**Handkäse zu bereiten.**  
Man kocht die abgerahmte, dicke Milch auf  
einem kleinen Feuer, bis sich die Molke klar vom  
Käse trennt. Dann füllt man den  
Käse in einen Beutel und  
mit einem Stein, damit die Molke  
und der Quark trocken ist. Der Quark  
muss zu hart sein. Dann tut man ihn  
in ein Sieb, stellt diesen an einen warmen  
Ort. Die Molke des Herdes. Nach fünf bis  
sechs Tagen ist der Quark gelb geworden  
und nun gekocht werden. Man gibt in  
den Quark etwas Butter, wenn man hat, sonst  
etwas ohne Butter, tut den Käse hinein,  
etwas Rühm, Salz hinzu und lässt die  
Masse in einem Rührer aufkochen. Dann  
gibt man die Masse in eine Schüssel. Nach dem  
Abkühlen der Käse gebrauchsfertig. M. D.

### Frage und Antwort.

**Frage:** Ratgeber für jedermann.  
Der hohle Kasten eines alten Blattes sehr lange  
Zeit, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur  
ein wenig Erfolg. Es werden daher auch nur  
Antworten, denen 30 Pf. in Briefmarken bei-  
gelegt sind, beantwortet. Jede Frage, die nicht  
den allgemeinen Interessen der Fragestellerinnen  
angeht, wird nicht beantwortet. Anonyme Briefe werden  
nicht beantwortet.

**Frage:** Die Erhöhung der Portogebühren  
der Portorante, der für jede Frage-  
stellung einzuliegende ist, vom 1. August 1916  
an auf 30 Pf.  
**Antwort:** Nr. 260. Meine elf Wochen alten  
Hühner wachsen nicht; sie wiegen schon seit  
vielen Wochen 1 Pfund und nehmen nicht zu.  
Speziell füttere sie mit gekochten Kartoffeln, Heu und  
Grün, nur wenig frischem Grün. Was ist  
das Problem?  
**Antwort:** Aber warum füttern Sie nur  
mit Grün? Das ist doch in jeder  
Art das naturgemäße Futter und reichlich  
genug. Gutes, zartes Gras und alle Arten  
Grünkraut, das bekommen den jungen Kaninchen  
sehr gut; außerdem müssen sie allerdings auch  
etwas Körnerfutter haben, um kräftig heran-  
zuwachsen, Hafer, Gerste, auch eine Suppe  
aus dem Weizenkleie oder Weizenkleie wird ihnen  
sehr gut tun, ohne ein derartiges Kraftfutter kommen  
müssen sie aus, wenn sie kräftig heranwachsen und  
mit Gewicht entsprechend zunehmen sollen. Dr. Bl.

**Frage:** Nr. 261. Wie und wo verwendet man  
die Schwarte eines etwa 70 kg schweren  
Schweins? Was ist sie wert?  
**Antwort:** Im wesentlichen findet Wild-  
schweinleder zum Bezug von Sätteln, Koffern  
und Taschen Verwendung, auch die jetzt gebräuch-  
lichen Offiziersgamaschen werden vielfach aus ihm  
hergestellt. Weiskag mit den Vorstien gegerbt,  
gut kann man die Schwarte als Türvorlage. Bei  
der weichen Verwendungsmöglichkeit ist der  
hinterste Teil der Schwarte gezahlte Preis nicht hoch,  
bei der weichen nach eingeholter Auskunft je nach Be-  
brauch bis höchstens 5 Mk. Ldt.

**Frage:** Nr. 262. Meine Dackelhündin hatte  
am 1. November Blutungen, die meines Wissens  
auf die Läufigkeit hindeuteten. Vor einigen  
Tagen ließ sie stark die Haare gehen. Seit  
dem zeigen sich die Blutungen wieder,  
aber noch nicht anbauern; der  
Schwanz hat nachgelassen. Das Tier ist  
sonst gut gepflegt, erhält wenig Fleisch,  
etwas Milch und Kartoffeln. Wie verhält es sich  
mit den Blutungen?  
**Antwort:** Der Ausfluss von Blut aus der  
Vagina ist ein natürlicher Vorgang, der mit der  
Läufigkeit der Hündin in Zusammenhang steht. Die

Blut oder Läufigkeit tritt zweimal im Jahre, und  
zwar meist im Frühjahr und im Herbst, auf und  
gibt sich zu erkennen durch Schwellung der äußeren  
Geschlechtsteile und leichte Blutungen aus der  
Scheide, die etwa 8 bis 16 Tage andauern. Dr. H.

**Frage:** Nr. 263. Seit vier Jahren blühen  
meine Sauerkirschen, 15jährig, auf bindigem  
Boden im Frühjahr prächtig, im Juni ist alles  
Laub braun, die Blüten sind vertrocknet. Im Juli  
treiben die Bäume neue, frische, große Blätter.  
Harzfluß wird beobachtet. Zweigteile sterben ab.  
Was liegt vor?  
**Antwort:** Nach der Beschreibung sind Ihre  
Kirschenbäume von der Monilia befallen, einem Pilz,  
der nicht allein Steinobst, sondern auch Kernobst  
befällt. Die kranken Früchte und Zweige sind  
abzuschneiden und zu verbrennen. Um das Auf-  
treten des Schädlings zu verhindern, soll man die  
Baumtröme bei Steinobstbäumen in unbelaubtem  
Zustand mit 10prozentigem Obstbaumkarbolineum  
sprühen. Zu gleicher Zeit müssen Stamm und Äste  
mit einer 20prozentigen Lösung gestrichen werden.  
Im Frühjahr vor Ausbruch der Knospen ist mit  
einer 50prozentigen Lösung zu sprühen. Gummi-  
fluß löse oder schneide man ab; dann wird die  
kranke Stelle und ihre Umgebung mit 25-  
30prozentigem Obstbaumkarbolineum täglich ein-  
gesprüht und dieses alle vier Wochen wiederholt,  
bis kein Gummi mehr ausscheidet und die Stellen  
wieder von neuer Rinde überwachsen sind. G.

**Frage:** Nr. 264. Ich besitze 13 Bienenstöcke in  
Körben und zwei in deutsch-amerikanischen Kästen  
und beabsichtige, im nächsten Frühjahr Kästen  
von einer in meinem Garten stehenden Pappel  
anfertigen zu lassen. Was für Kästen soll ich an-  
fertigen lassen? Kann ich zwei alte Albertikisten  
als Muster nehmen, oder haben sich andere besser  
bewährt? Wo kann ich einen Musterkasten be-  
ziehen?  
**Antwort:** Ihnen eine Bienenwohnung als  
die unbedingt beste zu empfehlen, wäre ein ge-  
wagtes Unternehmen. Der eine lobt diese oder  
jene Wohnung, während sie ein anderer verurteilt.  
Bei der Beurteilung spielen die Trachtverhältnisse  
und die Eigenart und Gewohnheit des Imkers  
eine große Rolle. Wir halten es immer noch mit  
dem Dreietager, während wir uns mit dem Blätter-  
stock nie befreunden konnten. Es gibt aber auch  
Imker, die ihn loben. Vielleicht erkundigen Sie  
sich bei einem Imker Ihrer Gegend, welche Stoc-  
kform sich dort am besten bewährt hat. Über den  
Bau der Bienenwohnungen unterrichten Sie sich  
am besten aus einem guten Lehrbuch oder bei  
einem Imkerlehreimer. H. M.

**Frage:** Nr. 265. Ich habe 15 junge Hühner  
gelaufen, die jetzt fünf bis sechs Wochen alt sein  
werden und bis jetzt sehr gut gediehen. Nun be-  
merkte ich bei zweien derselben, daß bei der Ent-  
leerung Blut mit abgeht, ohne daß sonst Störungen  
in ihrem Befinden zu bemerken sind, ebenso bei  
einem drei Wochen alten Küken. Ich habe sie  
abgefordert und ihnen Haferkleie gegeben.  
Sollte ich die älteren Küken dreimal täglich  
mit Weichfutter, Sago und Hirse nebst etwas  
Kartoffeln gefüttern, dazu zwei Eier, die mit Wasser-  
glas konserviert sind, außerdem etwas rohe Hirse.  
Die kleinen Hühner bekommen zweimal Weich-  
futter, ein hartgekochtes Ei mit Kesseln feingewiegt  
und etwas Weizenmehl, ab und zu zerkleinerte  
Eierhäuten. Was ist da zu tun? Fr. Dr. A. A.

**Antwort:** In obigem Berichte ist wohl ein  
Fehler untergelaufen, denn für drei Wochen alte  
Küken genügen zwei Fütterungen am Tage nicht,  
ich nehme an, daß sie viermal gefüttert werden;  
also einmal mehr als die älteren Küken. Aus  
der Fütterungsweise ist nichts zu entnehmen, was  
den Blutabgang verschulden könnte. Letzterer  
läßt auf eine Entzündung der Verdauungsorgane  
— Magen oder Darm — schließen, die entweder  
Begleitscheinung einer anderen Krankheit ist,  
was wir aber bei dem sonstigen Wohlbefinden  
für ausgeschlossen halten, oder durch Aufnahme  
irgend eines giftigen Stoffes oder durch mecha-  
nische Einwirkung, wie Verschlucken von Glas-  
splittern oder anderen scharfen Gegenständen  
hervorgehoben sein dürfte. Daß Sie den er-  
krankten Küken Haferkleie gegeben haben,  
ist gut; fahren Sie damit fort, zur Abwechslung  
auch andere schleimige Futtermittel. Dr. Bl.

**Frage:** Nr. 266. Unser wertvoller Hund ist  
am Unterleib geschwollen, bläutrot aufgelaufen,  
an einer kleinen Stelle offen, die näßt. An den  
Keulen innen verliert er die Haare, er reißt und

scheuert sich, sonst ist er munter und fröhlich wie sonst.  
Was fehlt dem Hund?  
**Antwort:** Der Hund ist an Sarkoptesräude  
erkrankt. Reiben Sie ihn dreimal in Zwischen-  
räumen von drei Tagen mit einer Lösung von  
20 g Berugen in 200 g Spiritus ein. Nach der  
ersten Einreibung ist die Hütte mit Lysolwasser  
zu desinfizieren. Am 12. Tage wird der Hund  
gebadet. Dr. H.

**Frage:** Nr. 267. Eine Kuh, die vor sieben  
Wochen gekalbt hat, fröhlich seit längerer Zeit sehr  
schlecht, ich habe schon das Futter gewechselt, es  
hat aber nichts geholfen. Nun hat sie ein dickes  
Euter bekommen, das ihr anscheinend viel Schmerzen  
verursacht, sie verweigert fast jede Futteraufnahme,  
auch Kleientranke.  
**Antwort:** Die verminderte Fresslust der  
Kuh dürfte wohl außer der Euterentzündung noch  
eine andere Ursache haben, die sich aber brieflich  
ohne eingehende Schilderung des sonstigen Zu-  
standes der Kuh schwer ergründen läßt. Wenn  
der Kot des Tieres hart ist, so sorgen Sie zunächst  
für offenen Leib, indem Sie 250 g Glaubersalz auf  
einmal eingeben. Hat das Salz durchgeschlagen,  
so warten Sie drei Tage und verabreichen der  
Kuh dann drei bis vier Tage lang täglich dreimal  
ein Pulver, bestehend aus 20 g Kochsalz, 20 g  
Enzianwurzel und 20 g Kalmuswurzel, zur An-  
regung des Appetits und der Verdauung. Waschen  
Sie das Euter mehrmals am Tage mit Bleiwasser,  
dem auf 1 Liter 100 g Weingeist zugefügt werden,  
abends trocknen Sie gut ab und reiben das ganze  
Euter, soweit es geschwollen ist, mit ungefärbter  
Butter ein. B.

**Frage:** Nr. 268. Von meinen zehn Wochen  
alten Kaninchen, welche gut genährt waren, sind  
mehrere gestorben. Sie fraßen gut, waren munter  
und verendeten plötzlich. Eins, das ich geöffnet  
habe, hatte viel Luft in den Eingeweiden. Ich  
füttere Grüns und Kartoffelschalen. Was ist  
dagegen zu tun?  
**Antwort:** Nach der bloßen Mitteilung, daß  
eins von Ihren eingegangenen Kaninchen viel  
Luft in den Eingeweiden hatte, läßt sich die Ursache  
des Eingehens nicht bestimmen. Vielleicht  
ist nur die Fütterung von zu viel jungem Grün  
daran schuld, das Blähungen hervorruft, die nicht  
selten so heftig auftreten, daß sie den Tod herbei-  
führen; namentlich hat junger Klee häufig diese  
Wirkung. Für heranwachsende Kaninchen sind  
Grüns und Kartoffelschalen überhaupt kein aus-  
reichendes Futter, es sei denn, daß die Tiere frei  
laufen und sich ihr Futter selbst suchen; denn dann  
nehmen sie schon von selbst abwechslungsreiche  
Nahrung, darunter auch solche Kräuter, wie  
Wermut, Salbei, Thymian und andere, welche  
den Blähungen entgegenwirken. Geben Sie  
zunächst den Tieren ins Trinkwasser etwas Eisen-  
vitriol, 3 g auf 1 Liter Wasser. Außerdem geben  
Sie ihnen täglich eine Handvoll Körner, Hafer,  
Gerste oder Mais, auch etwas Kleie oder Gersten-  
schrot. Wenn nicht eine schwerere Erkrankung der  
Verdauungsorgane vorliegt, so werden diese  
Mittel die Blähungen beseitigen. Dr. Bl.

**Frage:** Nr. 269. Auf meinen Wiesen wächst  
eine Pflanze, die man hier Huflattich nennt. Sie  
blüht etwa im März wie eine Hyazinthe, rot,  
worauf die Blätter herauskommen. Die Blätter  
sind sehr groß und werden von einem dicken, fleischigen  
Stengel von 0,5 bis 1 m Länge getragen. Die  
Wurzel ist knollig und ausdauernd. Anfangs nur  
an einigen Stellen wachsend, droht jetzt die Pflanze  
die ganze Wiese zu überwuchern. Wo sie wächst,  
hört der Graswuchs auf. Gibt es ein Mittel zu  
ihrer Ausrottung?  
**Antwort:** Es handelt sich um den Pestilenz-  
wurz oder Keumkraut (Petasites officinalis), der  
auf feuchten Wiesen, an Bächen und Ufern häufig,  
meist truppweise vorkommt. Der Name rührt  
daher, weil die aromatisch stark riechende Wurzel  
früher gegen die Pest Verwendung fand. Ihre  
Wiese ist demnach sehr feucht und es wird schwer  
halten, das lästige Unkraut zu vertreiben, wenn  
Sie nicht durch Drainage die überschüssige Feuchtig-  
keit ableiten können. Ist das nicht angängig, so  
bleibt nichts übrig, als die Pflanzen samt dem  
fleischigen Wurzelstock auszugraben, was durch das  
truppweise Vorkommen etwas erleichtert wird.  
Das Weidevieh verschmäht die Blätter des Pestilenz-  
wurz. Ldt.

**Frage:** Nr. 270. Anonyme Anfragen und solche,  
denen nicht 30 Pf. Portogebühr beigelegt ist,  
werden nicht beantwortet.

**Frage:** Nr. 271. Ich habe eine Kuh, die vor sieben  
Wochen gekalbt hat, fröhlich seit längerer Zeit sehr  
schlecht, ich habe schon das Futter gewechselt, es  
hat aber nichts geholfen. Nun hat sie ein dickes  
Euter bekommen, das ihr anscheinend viel Schmerzen  
verursacht, sie verweigert fast jede Futteraufnahme,  
auch Kleientranke.  
**Antwort:** Die verminderte Fresslust der  
Kuh dürfte wohl außer der Euterentzündung noch  
eine andere Ursache haben, die sich aber brieflich  
ohne eingehende Schilderung des sonstigen Zu-  
standes der Kuh schwer ergründen läßt. Wenn  
der Kot des Tieres hart ist, so sorgen Sie zunächst  
für offenen Leib, indem Sie 250 g Glaubersalz auf  
einmal eingeben. Hat das Salz durchgeschlagen,  
so warten Sie drei Tage und verabreichen der  
Kuh dann drei bis vier Tage lang täglich dreimal  
ein Pulver, bestehend aus 20 g Kochsalz, 20 g  
Enzianwurzel und 20 g Kalmuswurzel, zur An-  
regung des Appetits und der Verdauung. Waschen  
Sie das Euter mehrmals am Tage mit Bleiwasser,  
dem auf 1 Liter 100 g Weingeist zugefügt werden,  
abends trocknen Sie gut ab und reiben das ganze  
Euter, soweit es geschwollen ist, mit ungefärbter  
Butter ein. B.

**Frage:** Nr. 272. Von meinen zehn Wochen  
alten Kaninchen, welche gut genährt waren, sind  
mehrere gestorben. Sie fraßen gut, waren munter  
und verendeten plötzlich. Eins, das ich geöffnet  
habe, hatte viel Luft in den Eingeweiden. Ich  
füttere Grüns und Kartoffelschalen. Was ist  
dagegen zu tun?  
**Antwort:** Nach der bloßen Mitteilung, daß  
eins von Ihren eingegangenen Kaninchen viel  
Luft in den Eingeweiden hatte, läßt sich die Ursache  
des Eingehens nicht bestimmen. Vielleicht  
ist nur die Fütterung von zu viel jungem Grün  
daran schuld, das Blähungen hervorruft, die nicht  
selten so heftig auftreten, daß sie den Tod herbei-  
führen; namentlich hat junger Klee häufig diese  
Wirkung. Für heranwachsende Kaninchen sind  
Grüns und Kartoffelschalen überhaupt kein aus-  
reichendes Futter, es sei denn, daß die Tiere frei  
laufen und sich ihr Futter selbst suchen; denn dann  
nehmen sie schon von selbst abwechslungsreiche  
Nahrung, darunter auch solche Kräuter, wie  
Wermut, Salbei, Thymian und andere, welche  
den Blähungen entgegenwirken. Geben Sie  
zunächst den Tieren ins Trinkwasser etwas Eisen-  
vitriol, 3 g auf 1 Liter Wasser. Außerdem geben  
Sie ihnen täglich eine Handvoll Körner, Hafer,  
Gerste oder Mais, auch etwas Kleie oder Gersten-  
schrot. Wenn nicht eine schwerere Erkrankung der  
Verdauungsorgane vorliegt, so werden diese  
Mittel die Blähungen beseitigen. Dr. Bl.

**Frage:** Nr. 273. Auf meinen Wiesen wächst  
eine Pflanze, die man hier Huflattich nennt. Sie  
blüht etwa im März wie eine Hyazinthe, rot,  
worauf die Blätter herauskommen. Die Blätter  
sind sehr groß und werden von einem dicken, fleischigen  
Stengel von 0,5 bis 1 m Länge getragen. Die  
Wurzel ist knollig und ausdauernd. Anfangs nur  
an einigen Stellen wachsend, droht jetzt die Pflanze  
die ganze Wiese zu überwuchern. Wo sie wächst,  
hört der Graswuchs auf. Gibt es ein Mittel zu  
ihrer Ausrottung?  
**Antwort:** Es handelt sich um den Pestilenz-  
wurz oder Keumkraut (Petasites officinalis), der  
auf feuchten Wiesen, an Bächen und Ufern häufig,  
meist truppweise vorkommt. Der Name rührt  
daher, weil die aromatisch stark riechende Wurzel  
früher gegen die Pest Verwendung fand. Ihre  
Wiese ist demnach sehr feucht und es wird schwer  
halten, das lästige Unkraut zu vertreiben, wenn  
Sie nicht durch Drainage die überschüssige Feuchtig-  
keit ableiten können. Ist das nicht angängig, so  
bleibt nichts übrig, als die Pflanzen samt dem  
fleischigen Wurzelstock auszugraben, was durch das  
truppweise Vorkommen etwas erleichtert wird.  
Das Weidevieh verschmäht die Blätter des Pestilenz-  
wurz. Ldt.

**Frage:** Nr. 274. Anonyme Anfragen und solche,  
denen nicht 30 Pf. Portogebühr beigelegt ist,  
werden nicht beantwortet.

**Frage:** Nr. 275. Ich habe eine Kuh, die vor sieben  
Wochen gekalbt hat, fröhlich seit längerer Zeit sehr  
schlecht, ich habe schon das Futter gewechselt, es  
hat aber nichts geholfen. Nun hat sie ein dickes  
Euter bekommen, das ihr anscheinend viel Schmerzen  
verursacht, sie verweigert fast jede Futteraufnahme,  
auch Kleientranke.  
**Antwort:** Die verminderte Fresslust der  
Kuh dürfte wohl außer der Euterentzündung noch  
eine andere Ursache haben, die sich aber brieflich  
ohne eingehende Schilderung des sonstigen Zu-  
standes der Kuh schwer ergründen läßt. Wenn  
der Kot des Tieres hart ist, so sorgen Sie zunächst  
für offenen Leib, indem Sie 250 g Glaubersalz auf  
einmal eingeben. Hat das Salz durchgeschlagen,  
so warten Sie drei Tage und verabreichen der  
Kuh dann drei bis vier Tage lang täglich dreimal  
ein Pulver, bestehend aus 20 g Kochsalz, 20 g  
Enzianwurzel und 20 g Kalmuswurzel, zur An-  
regung des Appetits und der Verdauung. Waschen  
Sie das Euter mehrmals am Tage mit Bleiwasser,  
dem auf 1 Liter 100 g Weingeist zugefügt werden,  
abends trocknen Sie gut ab und reiben das ganze  
Euter, soweit es geschwollen ist, mit ungefärbter  
Butter ein. B.

**Frage:** Nr. 276. Von meinen zehn Wochen  
alten Kaninchen, welche gut genährt waren, sind  
mehrere gestorben. Sie fraßen gut, waren munter  
und verendeten plötzlich. Eins, das ich geöffnet  
habe, hatte viel Luft in den Eingeweiden. Ich  
füttere Grüns und Kartoffelschalen. Was ist  
dagegen zu tun?  
**Antwort:** Nach der bloßen Mitteilung, daß  
eins von Ihren eingegangenen Kaninchen viel  
Luft in den Eingeweiden hatte, läßt sich die Ursache  
des Eingehens nicht bestimmen. Vielleicht  
ist nur die Fütterung von zu viel jungem Grün  
daran schuld, das Blähungen hervorruft, die nicht  
selten so heftig auftreten, daß sie den Tod herbei-  
führen; namentlich hat junger Klee häufig diese  
Wirkung. Für heranwachsende Kaninchen sind  
Grüns und Kartoffelschalen überhaupt kein aus-  
reichendes Futter, es sei denn, daß die Tiere frei  
laufen und sich ihr Futter selbst suchen; denn dann  
nehmen sie schon von selbst abwechslungsreiche  
Nahrung, darunter auch solche Kräuter, wie  
Wermut, Salbei, Thymian und andere, welche  
den Blähungen entgegenwirken. Geben Sie  
zunächst den Tieren ins Trinkwasser etwas Eisen-  
vitriol, 3 g auf 1 Liter Wasser. Außerdem geben  
Sie ihnen täglich eine Handvoll Körner, Hafer,  
Gerste oder Mais, auch etwas Kleie oder Gersten-  
schrot. Wenn nicht eine schwerere Erkrankung der  
Verdauungsorgane vorliegt, so werden diese  
Mittel die Blähungen beseitigen. Dr. Bl.

**Frage:** Nr. 277. Auf meinen Wiesen wächst  
eine Pflanze, die man hier Huflattich nennt. Sie  
blüht etwa im März wie eine Hyazinthe, rot,  
worauf die Blätter herauskommen. Die Blätter  
sind sehr groß und werden von einem dicken, fleischigen  
Stengel von 0,5 bis 1 m Länge getragen. Die  
Wurzel ist knollig und ausdauernd. Anfangs nur  
an einigen Stellen wachsend, droht jetzt die Pflanze  
die ganze Wiese zu überwuchern. Wo sie wächst,  
hört der Graswuchs auf. Gibt es ein Mittel zu  
ihrer Ausrottung?  
**Antwort:** Es handelt sich um den Pestilenz-  
wurz oder Keumkraut (Petasites officinalis), der  
auf feuchten Wiesen, an Bächen und Ufern häufig,  
meist truppweise vorkommt. Der Name rührt  
daher, weil die aromatisch stark riechende Wurzel  
früher gegen die Pest Verwendung fand. Ihre  
Wiese ist demnach sehr feucht und es wird schwer  
halten, das lästige Unkraut zu vertreiben, wenn  
Sie nicht durch Drainage die überschüssige Feuchtig-  
keit ableiten können. Ist das nicht angängig, so  
bleibt nichts übrig, als die Pflanzen samt dem  
fleischigen Wurzelstock auszugraben, was durch das  
truppweise Vorkommen etwas erleichtert wird.  
Das Weidevieh verschmäht die Blätter des Pestilenz-  
wurz. Ldt.

**Frage:** Nr. 278. Anonyme Anfragen und solche,  
denen nicht 30 Pf. Portogebühr beigelegt ist,  
werden nicht beantwortet.

**Frage:** Nr. 279. Ich habe eine Kuh, die vor sieben  
Wochen gekalbt hat, fröhlich seit längerer Zeit sehr  
schlecht, ich habe schon das Futter gewechselt, es  
hat aber nichts geholfen. Nun hat sie ein dickes  
Euter bekommen, das ihr anscheinend viel Schmerzen  
verursacht, sie verweigert fast jede Futteraufnahme,  
auch Kleientranke.  
**Antwort:** Die verminderte Fresslust der  
Kuh dürfte wohl außer der Euterentzündung noch  
eine andere Ursache haben, die sich aber brieflich  
ohne eingehende Schilderung des sonstigen Zu-  
standes der Kuh schwer ergründen läßt. Wenn  
der Kot des Tieres hart ist, so sorgen Sie zunächst  
für offenen Leib, indem Sie 250 g Glaubersalz auf  
einmal eingeben. Hat das Salz durchgeschlagen,  
so warten Sie drei Tage und verabreichen der  
Kuh dann drei bis vier Tage lang täglich dreimal  
ein Pulver, bestehend aus 20 g Kochsalz, 20 g  
Enzianwurzel und 20 g Kalmuswurzel, zur An-  
regung des Appetits und der Verdauung. Waschen  
Sie das Euter mehrmals am Tage mit Bleiwasser,  
dem auf 1 Liter 100 g Weingeist zugefügt werden,  
abends trocknen Sie gut ab und reiben das ganze  
Euter, soweit es geschwollen ist, mit ungefärbter  
Butter ein. B.

**Frage:** Nr. 280. Von meinen zehn Wochen  
alten Kaninchen, welche gut genährt waren, sind  
mehrere gestorben. Sie fraßen gut, waren munter  
und verendeten plötzlich. Eins, das ich geöffnet  
habe, hatte viel Luft in den Eingeweiden. Ich  
füttere Grüns und Kartoffelschalen. Was ist  
dagegen zu tun?  
**Antwort:** Nach der bloßen Mitteilung, daß  
eins von Ihren eingegangenen Kaninchen viel  
Luft in den Eingeweiden hatte, läßt sich die Ursache  
des Eingehens nicht bestimmen. Vielleicht  
ist nur die Fütterung von zu viel jungem Grün  
daran schuld, das Blähungen hervorruft, die nicht  
selten so heftig auftreten, daß sie den Tod herbei-  
führen; namentlich hat junger Klee häufig diese  
Wirkung. Für heranwachsende Kaninchen sind  
Grüns und Kartoffelschalen überhaupt kein aus-  
reichendes Futter, es sei denn, daß die Tiere frei  
laufen und sich ihr Futter selbst suchen; denn dann  
nehmen sie schon von selbst abwechslungsreiche  
Nahrung, darunter auch solche Kräuter, wie  
Wermut, Salbei, Thymian und andere, welche  
den Blähungen entgegenwirken. Geben Sie  
zunächst den Tieren ins Trinkwasser etwas Eisen-  
vitriol, 3 g auf 1 Liter Wasser. Außerdem geben  
Sie ihnen täglich eine Handvoll Körner, Hafer,  
Gerste oder Mais, auch etwas Kleie oder Gersten-  
schrot. Wenn nicht eine schwerere Erkrankung der  
Verdauungsorgane vorliegt, so werden diese  
Mittel die Blähungen beseitigen. Dr. Bl.

**Frage:** Nr. 281. Auf meinen Wiesen wächst  
eine Pflanze, die man hier Huflattich nennt. Sie  
blüht etwa im März wie eine Hyazinthe, rot,  
worauf die Blätter herauskommen. Die Blätter  
sind sehr groß und werden von einem dicken, fleischigen  
Stengel von 0,5 bis 1 m Länge getragen. Die  
Wurzel ist knollig und ausdauernd. Anfangs nur  
an einigen Stellen wachsend, droht jetzt die Pflanze  
die ganze Wiese zu überwuchern. Wo sie wächst,  
hört der Graswuchs auf. Gibt es ein Mittel zu  
ihrer Ausrottung?  
**Antwort:** Es handelt sich um den Pestilenz-  
wurz oder Keumkraut (Petasites officinalis), der  
auf feuchten Wiesen, an Bächen und Ufern häufig,  
meist truppweise vorkommt. Der Name rührt  
daher, weil die aromatisch stark riechende Wurzel  
früher gegen die Pest Verwendung fand. Ihre  
Wiese ist demnach sehr feucht und es wird schwer  
halten, das lästige Unkraut zu vertreiben, wenn  
Sie nicht durch Drainage die überschüssige Feuchtig-  
keit ableiten können. Ist das nicht angängig, so  
bleibt nichts übrig, als die Pflanzen samt dem  
fleischigen Wurzelstock auszugraben, was durch das  
truppweise Vorkommen etwas erleichtert wird.  
Das Weidevieh verschmäht die Blätter des Pestilenz-  
wurz. Ldt.





# Stiefelkontribution.

Von W. A.

Jahre 1795 lagen starke Truppen der französischen Armee in der damals noch zum Kurfürstentum Trier gehörenden Stadt Koblenz. Ihr Befehlshaber war Hoche, ein rauher Kriegsmann, mit rücksichtsloser Härte auf dem er der Stadt Koblenz zu hohe Kriegskontribution auflegte, die auch pünktlich bezahlt wurde. Er, daß der Magistrat in Stunden sechshundert Paar die reichlich abgerissenen fran-

zen besten abhelfen könne. Berechtigt zur Teilnahme war jeder männliche Bürger über achtzehn Jahre. Heute, die Vorschläge machen wollten, sollten sich vorher bei dem Adjutanten des Generals melden und sich in die Rednerliste eintragen lassen.

Die Koblenzer konnten sich garnicht genug über dieses fürsorgliche Entgegenkommen des französischen Befehlshabers wundern. In der ganzen Stadt war nur eine Stimme des Lobes für General Hoche. Und am nächsten Tage strömte dann auch zur festgesetzten Stunde alles, was über achtzehn war, auf dem Marktplatz zusammen, so daß dieser die Menge kaum fassen konnte. An den offenen Fenstern der Häuser aber sah man die Koblenzer Frauen neugierig auf dieses Schauspiel herabblicken. Dann nahte in feierlichem Zuge der Magistrat und nahm auf den be-

fehl des Höchstkommmandierenden vor, daßin lautend, daß jeder der zu der Versammlung Erschienenen sich sogleich seiner Stiefel zu entledigen habe, da von dem Magistrat die verlangten 600 Paare nicht geliefert worden seien und General Hoche nicht mehr länger auf die Erfüllung dieser Forderung warten könne. Es dürften also nur Männer barfuß oder auf Strümpfen den Markt durch die an der Nordseite freigegebene schmale Gasse verlassen.

Hierauf natürlich zunächst ungeheurer Lärm und laute Entrüstungsrufe. Aber damit änderten die Koblenzer nicht das geringste an dem Schicksal ihres Schuhwerks. Die Bajonette ringsum redeten eine deutliche Sprache, und als die Mitglieder des Magistrats nun mit gutem Beispiel voringingen, ihre Stiefel auszogen und — allerdings mit recht lauren Mienen — den



Von den Oesterreichern gefangene Italiener.

daten beschaffen sollte. Diese zu erfüllen war den Stadtbe-  
besten Willen unmöglich. Man  
am einen Tage nur 160 Paar  
Als eine Deputation des Ma-  
dem General mitteilte und  
eine Verlängerung der Frist  
he zunächst äußerst ungehalten  
mit Zwangsmitteln vorzu-  
schlich, ließ er sich aber doch  
und versprach, noch vierzehn  
zu wollen. Hochbeglückt zog  
wieder ab.  
den Morgen wurde dann von  
durch Plakate und Ausruf  
ne Volksversammlung für den  
auf den Marktplatz anbe-  
wollte öffentlich beraten werden,  
weise man den durch die Kriegs-  
Mangelnden Lebensmittelmangel

reitstehenden Bänden mitten auf dem Markte Platz. Gleich darauf erklangen Trommelwirbel. General Hoche erschien mit seinem Adjutanten, hinter ihm zwei Kompagnien Infanterie. Ebenso waren jedoch auch durch andere Seitenstraßen kleinere Trupps französischer Soldaten unauffällig bis zum Markte vorgebrungen, die nun, verstärkt durch die Leibwache des Generals, urplötzlich um die versammelten Bürger einen dichten Kordon zogen. Da erst merkten die Koblenzer, daß hier irgend etwas nicht stimmte. Einige wollten sich jetzt noch schnell heimlich drücken. Aber niemand durfte den von dem Militär umstellten Kreis verlassen. Drohend streckten sich jedem die Bajonettspitzen entgegen.

Inzwischen hatte der Adjutant des Generals die Rednertribüne erstiegen und las mit weithin schallender Stimme einen Be-

Markt verließen, folgten auch alle übrigen diesem Beispiel. Die an den Fenstern versammelte Koblenzer holde Weiblichkeit bezeugte jedoch leider für diese demütigende Situation, in der sich ihre Väter, Ehegatten, und Brüder befanden, recht wenig Verständnis. Erst erklang hie und da ein halb unterdrücktes Lachen, als die würdigen Herren auf Strümpfen, viele auch barfuß, dem Ausgang in dem Kordon zustrebten und dabei ängstlich die spitzen Steine des Pflasters zu vermeiden suchten, was ihrem Gange etwas ungemein Komisches gab; dann wurde diese Fröhlichkeit stärker und stärker, bis der ganze Markt von einem nicht endenwollenden Gelächter wiederhallte. Und begleitet von diesen Heiterkeitsausbrüchen schlichen die armen geprellten Männer wutschnaubend davon. An diesem Tage soll es viele Familien in

Koblenz gegeben haben, in denen Mann und Frau heftig aneinandergerieten, was ganz verständlich erscheint.

General Hoche ließ dann am nächsten Morgen eine neue Bekanntmachung ausströmmeln, worin er den Koblenzern dankte, daß sie ihm so schön in die Falle gegangen seien und dadurch das Einziehen der Stiefelkontribution wesentlich vereinfacht hätten.

Wer den Schaden hat, braucht für den Spott nicht zu sorgen. . .!

## Grundsteinlegungen.

Von M. K.

Die Sitte der Grundsteinlegung geht um Tausende von Jahren in der Kulturgeschichte zurück, hat aber trotzdem in ihren Hauptzügen sich bis heute nicht wesentlich geändert. Bei der Begründung eines Königspalastes in Ninive um 700 v. Chr. verwendete man einen ausgehöhlten Steinquader mit goldenen und silbernen Inschrifttafeln, der vor 40 Jahren wohlbehalten wieder aufgefunden wurde; wir verwenden heute ebenfalls noch große Hohlquader, die neben der Urkunde goldene und silberne

Münzen aus der Zeit des Festtages enthalten. Ausführliche Beschreibungen über Grundsteinlegungen haben sich erhalten über



Generalfeldmarschall von Bülow, der Führer der 2. deutschen Armee im Westen, der erkrankt war, ist vor kurzem in den Ruhestand getreten. Am 21. März d. J. konnte er seinen 70. Geburtstag begehen. Von Bülow war 52 Jahre im aktiven Dienst der deutschen Armee.

den zweiten Tempel zu Gründung von Denderah, richtung des Kapitols durch Vespasian (71 n. Chr.). Bei heit warf man Gold und Baugruße, wie das im Mittel weise auch bei dem Ulmer Auch nach Abschaffung des Tieropfer wurden Lämmer, Schweine noch Jahrhunderte vermauert, ja an einzelnen sich im nordischen Heidentum schenopfer, meist in kleinen hend, erwähnt. Wie bei den es auch im Mittelalter bei Sitte, an allen vier Ecken legen. In älteren Steinen, gefunden, hat man meist Inschriften auf Zinntafeln, geweihtem Wasser, auch Gemen und anderes gefunden. Bei denmal legte man Hymen Nüdesheimer Wein in den Schwierig ist der Schutz des gegen Luft und Feuchtigkeit Vorkammern zerstört, die daillen beschädigt werden. halb auch in der Neuzeit die Urkunde verwandt. Im wendet man jetzt große Luft Glaszylinder von etwa 1 Durchmesser an, die bei einig viel aufzunehmen vermögen.

## \* Buntes Allerlei. \*

Der Perser kauft seinen Schmutz selten fertig, sondern er bestellt ihn. Nachdem die bestellten Schmutzgegenstände von dem durch den Kunden gelieferten Metall zugeschnitten oder getrieben sind, werden sie ihm vorgelegt und sorgfältig gewogen. Sodann wird der Gegenstand im Hause des Bestellers entweder unter seiner eigenen oder der Obhut seiner Diener zusammengestellt. Hierauf wird er abermals gewogen und dann gefüllt und poliert. Die Feilspäne und sonstigen Abfälle werden sorgfältig gesammelt und sind Eigentum des Auftraggebers.

Ein junger Held. Bei einem Gefecht zwischen Deutschen und Türken im Jahre 1542 sah der schwäbische Ritter Eike von Reischach von fern einen geharnischten Ritter viele Türken erschlagen und endlich selber fallen. Da rief er: „Dieser brave Gesell ist wohl eines ehrlichen Begräbnisses wert!“ Er suchte die Leiche und fand — seinen eigenen Sohn!

Sonderbare Brieftauben. Auf den Südeinseln benutzt man jene Fregattvögel, die jedem unvergeßlich geworden sein müssen, der jemals auf schwankendem Schiffe jene Meeresgegenden durchfuhr. Die Fregattvögel haben mit unserer Brieftaube aber absolut keine Ähnlichkeit, denn sie sind fast 1 Meter lang und mit ausgebreiteten Flügeln gar 2½ Meter. Sind also so groß wie ein Adler, und haben auch einen solchen scharfen Schnabel. Trotzdem scheinen sie sich sehr gut zu demselben Zweck zu eignen wie die Brieftauben, denn wenn ein Fregattvogel jung gefangen wird, so lehrt er stets nach seiner Heimatinsel zurück. Die Missionäre haben daher begonnen, ihn zur Beförderung von Depeschen zu benutzen.

## Problem und Schühengrabenscherz.

In einem Schühengraben im Westen haben die Feldgrauen auf eine Spotttafel, die die Franzosen aufstellten, mit untenstehendem Rätsel geantwortet. Was heißt das?



„Was heißt das?“

Wenn ein solcher Vogel von seinem neuen Wohnplatz ausgelassen wird, kehrt er geradewegs nach seiner alten Heimat zurück und läßt sich an der Stelle nieder, wo er früher sein Futter zu finden gewöhnt gewesen ist.

## Rätsel-Ecke

### Versteckträtsel.

Von Paul Niedhoff.

Rosenfeld — Schillerloden — Schauspielhaus — Strandfest — Untergrundbahn — Weisenfelschule — Affenbrotbaum — Arminderung — Knotenpunkt — Wandteller — Befolgung — Weggabelung — Fesselballon — In jedem der vorstehenden anderes enthalten. Die Anfangs richtig gefundenen Wörter nennen Sprichwort.

### Zusammenschrätsel.

Von Fr. Straube.

Die Buchstaben der Wörter 2. Nero — Ob, 3. Darm — Otter, 5. Mund — Omar, 6. Wein — Zeit, 8. Tod — Leo, 9. Pelz — Fein sind aufgehen, daß entsteht aus 1. 3. Stadt in Holland, 4. Waffe, Afrika, 6. Land in Asien, 7. Stadt in Spanien, 9. Erfinder. Die Anfangsbuchstaben be Postalisches.

### Worträtsel.

„Was heißt das?“

Nachdruck aus dem Inhalt d. Verantwortlicher Redakteur H. Hühner, Jhring & Jahrenholz, B. m. d.