

Ussing's Sonntag Blatt

Wöchentliche Beilage zum
Ussinger Kreisblatt

1917

Frauenrechtlerinnen.

Roman von Margarete Gräfin v. Büchau.

(Fortsetzung.)

Der alte Herr v. Dergin seinen Neffen bemerkte, kam er eilig der Pfützen und Schmutzhäufen hinweg auf ihn zu. „Na, also endlich findest du einmal den Weg her?“ Er schüttelte dem fast aus dem Gelenk. „Ich gewußt hätte, daß du meinen Besuch wünschst, wäre ich eher gekommen, Onkel Helmut.“ Der junge Offizier verbarg sein Staunen, so gut er konnte. Seine Vorfahren waren nicht groß gewesen, aber der Zustand des Gutes, den er des alten Herrn waren doch noch viel schlimmer, als er hatte. Angesichts dieser verwahrlosten Dorfstraße, dieser baufälligen Häuser und Scheunen wollte kein anerkennendes Wort über seinen Vorfahren schien das Mißfallen seines Neffen zu bemerken: „Eine Musterwirtschaft, wo sogar die Schweine wie die Prinzen gehalten, kann ich nicht führen“, knurrte er. „Das kostet zu viel Geld. Alles erhalten, so gut es eben geht. Mein Nachfolger mag sich um das kümmern.“

„Wenn du Herr auf Rotenwalde wärst, würdest du wohl alles ändern und umbauen?“ fragte der alte Dergin lauernd, sah den Neffen schief von der Seite an und setzte seine Stummelpfeife, die er im linken Mundwinkel hielt, wieder in Brand.

Eine leichte Rote lief über das Gesicht des jungen Offiziers. „Der Fall ist nicht gut denkbar“, entgegnete er kühl. „Du hast ja eine Tochter, die Rotenwalde erbt.“

„Hm — die Ines fragt nicht so viel nach ihrer deutschen Heimat.“ Der Alte schnippte mit den Fingern. „Ein Schmutzloch nennt sie Rotenwalde. Heute lieber als morgen ginge sie nach England zurück oder ließe wenigstens ihre ganze englische Sippe herkommen. Da schief ich aber 'nen Niesel vor. Der Gedanke, daß mal solch langbeiniger englischer Mister hier als Herr auf Rotenwalde sitzt, läßt mir das Blut in den Adern kochen.“

Leo zuckte die Achseln. „Das wirst du kaum ändern können. Der Mann deiner Tochter ist Herr auf Rotenwalde. Vielleicht kann er wenigstens den Namen Dergin dem seinen anhängen.“

„Lieber wär' mir schon —“ Der Alte sprach nicht aus, was er dachte, aber der Blick, mit dem er den Neffen musterte, wurde immer freundlicher. Der Junge gefiel ihm nur zu gut. Er hatte das richtige Derginsche Familiengesicht.

Interesse für Landwirtschaft zeigte er auch. Als ordentlich und solid lobten ihn seine Vorgesetzten. Ein kleines Vermögen besaß er. Warum sollte er Ines nicht gefallen und sie ihm? Außerdem war das ja ganz Nebensache, wenn sonst nur alles paßte und sich schickte. So ein Narr, ein so schönes Gut auszuschnitten, würde der Junge gewiß nicht sein. Wenn er der Ines später den Kopf gehörig zurechtsetzte, würde die vielleicht noch eine ganz verständige Frau. Er, der Vater, war zu alt, um sich mit der verdrehten kleinen Person herumzuarbeiten. Je eher er die Tochter auf gute Art loswurde, um so besser.

Ganz heiter schob er jetzt seinen Arm unter den des Neffen. „So, nun wollen wir mal die Ines auffuchen.“



Die Töchter des russischen Zarenhauses (von links nach rechts): Großfürstinnen Maria, Tatjana, Anastasia, Olga (S. 68).

Phot. Gebr. Gaudel, Berlin.

Der königliche Landrat.
v. Bejold.

Die Bilanzliste des mittelhessischen
nachweisverbandes und der Zentralauskunftsstelle

Verwertung der Arbeitskraft der Schüler durch Ber

Die trödelte noch mit ihren Blumen herum. Ob wir was Ordentliches zu essen haben, das kümmert sie nicht. Aber Blumen schleppt sie herbei. Alles englische Marotten! Erst dachte ich, das wächst sich aus wie bei den Pferden der kupierte Schweif, aber bei ihr scheint's höllisch fest zu sitzen. „Kein Wunder, da du deine Tochter ganz in England aufwachsen ließest,“ warf Leo ein.

„Ja, das war der Fehler. Aber was sollt' ich tun? Ich hatt's meiner Frau auf dem Sterbebett versprochen, das Kind sofort zu ihren Verwandten nach England zu schicken.“

„Was konntest du auch mit dem kleinen Dämchen anfangen?“

„Berechnung wäre sie bei mir schon geworden, aber —“

Der alte Dergin stockte, denn ihm fiel ein, daß er die Tochter nicht schlechtmachen dürfe, sonst würde der junge Offizier am Ende Kopfschütteln. Wie der später mit ihr zurecht kam, sollte ihn kalt lassen.

Er lächelte schlau. „Solch junges Ding kann ein Mann sich noch ziehen,“ meinte er ziemlich unvermittelt aus seinen Gedanken heraus. „Aber ich bin zu alt dazu.“

Leo sah ihn erstaunt an. Aber ehe er noch eine Frage stellen konnte, hatten sie das Blumengärtchen schon erreicht, und Ines mit ihrem Malvenstrauß im Arm kam ihnen entgegen.

„Dein Better Leo Dergin,“ sagte der alte Herr kurz. „Gib ihm die Hand!“

Ines streckte ihrem Better die Hand entgegen mit der Miene einer huldvollen Königin, die sie ihrem Untergebenen zum Kuß reicht.

Er sah überrascht in das von der Sonne rosig getönte Gesicht unter dem großen weißen Strohhut, der unter dem Kinn mit einer blauen Schleife zusammengebunden war. So hübsch hatte er sich seine junge Verwandte nicht gedacht.

„Nun, du sagst ja gar nichts?“ schmunzelte der alte Dergin. Das Entzücken des Neffen entging ihm nicht. „Du bist wohl enttäuscht, weil die Ines gar nicht wie eine Dergin aussieht?“

„Nein, das tut sie nicht,“ entgegnete der junge Offizier, der keinen Blick von dem reizenden Gesicht wandte. „Aber ich kann nicht finden, daß das zu beklagen ist.“

Ines warf den Kopf hochmütig in den Nacken, obwohl die Bewunderung ihrer Schönheit ihr schmeichelte. Aber sie machte deutschen Verwandten nicht lebenswürdig finden, noch ihnen treten. Abgesehen leugnete sie nicht, daß ihr die Erscheinung des jungen Offiziers gefielen. Er war weder zu zudringlich, sondern sah wirklich hübsch und elegant aus, ganz als sie ihn sich gedacht hatte.

„Geh zusammen zu den Himbeerbüschchen,“ schlug der alte



Leben hinter der Front: Vor dem Schloß in Grandvaux. Nach einer Originalzeichnung des auf dem westlichen Kriegsschauplatz

ergeben, was... Weiteres an die Adresse des Schriftführers, Herrn Kameraden Heinrich hier zu richten.

Ufingen, den 26. April 1917.

*) Der Vorstand.

Tüchtiges Mädchen

in kleinen Haushalt gesucht.

2) Bad Homburg, Louisestr. 117, 1.



Hierzu das „Illustrierte Blatt“ Nr. 17 und des Wochenblatt Nr. 14.

die beiden noch Kinder wären, die sich am raschesten befreunden. Zeige jedenfalls deinem Vetter den Rasen. Er wird ihn hübsch herangewachsen finden, seit er ihn nicht an diesem Garten gar nichts," sagte das junge Mädchen, mit dem Vetter davonging. "Deutsche Gärten sind merkwürdig ein Weg, da ein Rasenstück, kleine trichterförmige Beete da. In England kennt man nur alte Baumgruppen, weite Gras-

flächen. Man lebt auf dem Rasen, spielt darauf Tennis, lagert sich, trinkt Tee."

Der Kiesweg war so schmal, daß beide dicht nebeneinander gehen mußten.

Leo wußte nicht, ob er in diesem Augenblick Ines mit dem verächtlich gerümpften Näschen und hochmütig abweisenden Ausdruck angenehm finden sollte. Aber das wußte er, die kleinen Nackenlocken, die sich aus dem Flechtenknoten herausstahlen, waren entzückend.

Wie sie gesponnene Seide lag das flimmernde Haar auf der weißen Haut ihres Halses.

Sie vermissen natürlich England sehr, und alles kommt Ihnen hier noch fremd und unbehaglich vor," sagte er nach einer Weile. Er konnte sich nicht entschließen, seine junge Verwandte gleich in der ersten Stunde ihrer Bekanntschaft mit „du“ anzureden.

„Alles ist abscheulich in Rotenwalde!" Ines blieb stehen und schob mit ihrer schmalen Fußspitze ein paar Steinchen im Kieswege hin und her.

„Hier ist doch Ihre Heimat, Ines!"

Sie schüttelte den Kopf. „Nein, meine Heimat ist dort, wo der Mensch lebt, den ich am meisten liebe."

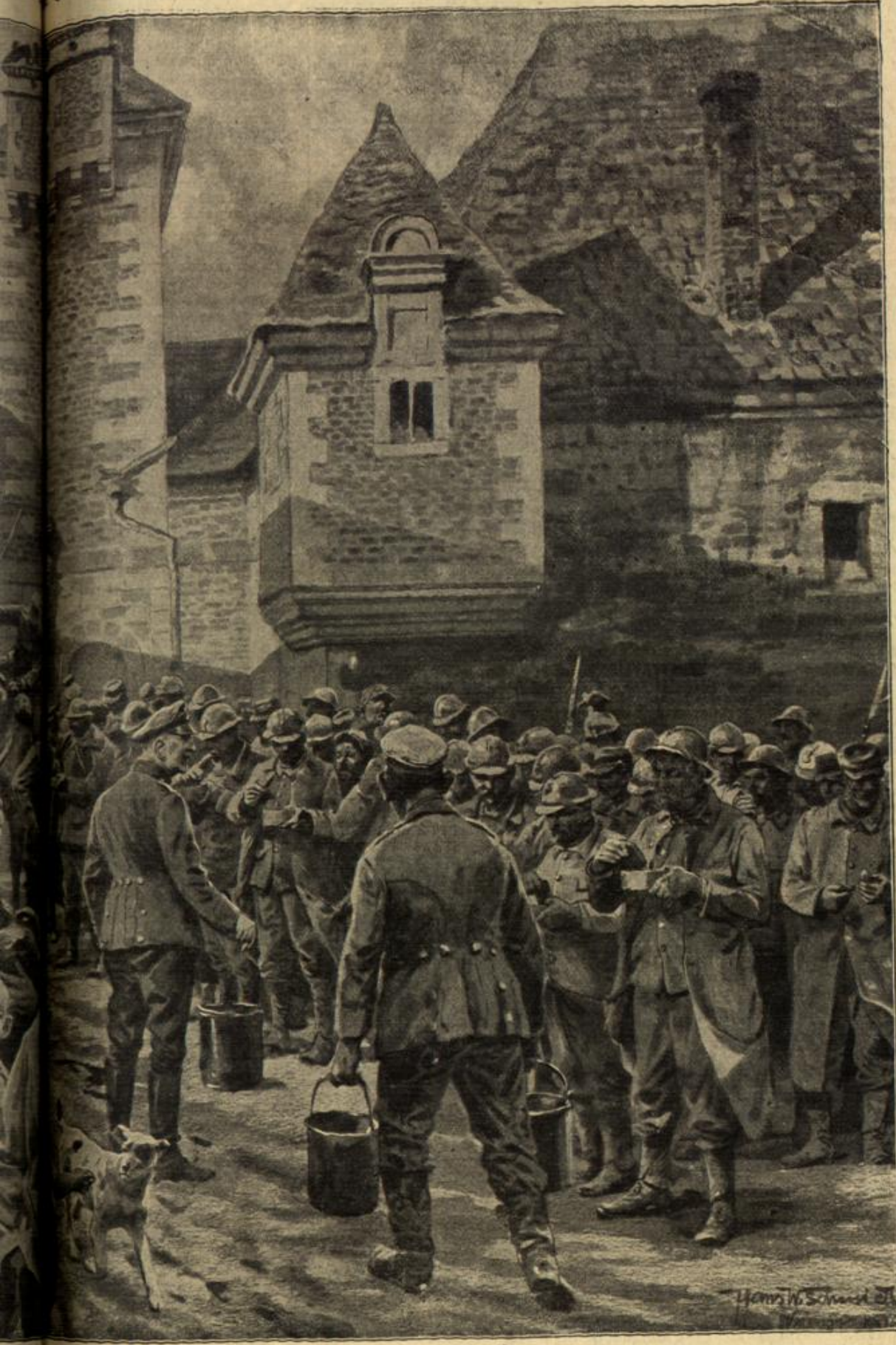
Leo fühlte sich unangenehm berührt; er hätte selbst nicht zu sagen gewußt weshalb. Wahrscheinlich steckte irgend ein Engländer der kleinen Schönheit im Kopf. Daher das Heimweh und die Sehnsucht. Er sah sie aufmerksam an. Einen Ring trug sie nicht an der Hand, aber eine lange, feingeschnittenen Kette um den Hals. Eine flache, goldene Kapsel hing daran. Schade, daß er nicht fragen konnte, wessen Bild sie so zärtlich bei sich trug.

„Eigentlich müßte Ihr Vater Ihnen am teuersten sein," sagte er nach einem kurzen Stillschweigen in leicht verweifelndem Ton.

„Mein Vater?" Ines öffnete weit die Augen. Jetzt sah Leo erst, daß ihre Augen tiefblau wie Veilchen waren. „Nein, den hab' ich gar nicht sehr lieb."

„Aber Ines!" „Nein wirklich — kein bißchen! Wie kann ich jemand lieben, der mir alle meine Bitten abschlägt!"

„Tut er denn das immer?"



Grandville, rechts: Speisung französischer Gefangener.

ausgeführt von Schmidt am Grund seiner an Ort und Stelle gefertigten Studien.

„Ja — jeden Wunsch, jede Bitte weist er ab. Wie eine Gefangene lebe ich in diesem entsetzlichen Haus! Und der Mensch, den ich am meisten liebe, der zu mir kommen wollte, um mich zu trösten, mir zu helfen, der darf das nicht!“

„Ihr Vater billigt Ihre Wahl nicht?“

„Meine Wahl?“

„Nun ja. Sie sprechen doch gewiß von einem Verehrer, den Sie in England kennen lernten?“

Ines blieb stehen und sah Leo erstaunt an. Dann lachte sie hell auf. „O wie deutsch, wie echt deutsch! Die deutschen Mädchen sind immer verliebt — nicht wahr? Schon mit sechzehn Jahren in ihren Literaturlehrer und dann in irgend einen Leutnant!“

Leo atmete auf. „Die englischen Damen sind also völlig stich- und kugelfest?“ neckte er.

„Das weiß ich nicht. Aber jedenfalls nicht immer verliebt. Ich sprach von meiner Freundin, meiner Seelen- Schwester, meiner geliebten Muriel.“

„Bewahren Sie das Bild Ihrer Freundin in dem Medaillon? Darf ich es sehen?“

Ines hielt ihm sofort die geöffnete Kapsel hin.

(Fortsetzung folgt.)

Zu unseren Bildern.

Die Töchter des russischen Zarenhauses. — Es war nie leicht und oft gefährlich, dem russischen Herrscherhause anzugehören. In dem halb barbarischen Lande, wo neben unerhörtem Reichtum und einer mit allem Glanz und Luxus ausgestatteten Lebensführung krasse Elend, Armut und tiefste Unkultur sich fanden, wo man das Volk in Unwissenheit und Zwang hielt und wo die oberen Schichten sich gegenseitig nie ganz trauen konnten, waren Regierende und Regierte vielfach durch scharfe Gegensätze getrennt. Man hat genug von der Befehlsherrschaft und Gewissenlosigkeit russischer Beamter gehört; ein Verhältnis des Vertrauens und freiwilliger Unterordnung unter die als zweckmäßig und staatsbehaltend anerkannten Regierungsgrundsätze, unter eine pflichttreu und gewissenhaft arbeitende Obrigkeit gab es dort nicht. Und immer wieder einmal zeitigten Haß oder irreführender Freiheitsdrang aufstrebende Empörung, blutige Taten. In diesen Tagen erlebten wir wieder einen solchen Krampf, ein Aufbäumen gegen das Bestehende im russischen Volk. Die Revolution, die im Verlauf des für Rußland ungünstig sich gestaltenden Krieges kommen mußte, setzte den Zaren vom Thron. Man las in den Zeitungen, daß Zar und Zarin in Jarskoje-Selo gefangen gehalten würden, las von einem Fluchtversuch, der wieder als unsinniges Gerücht erklärt wurde, las von einer Erkrankung des jungen Thronerben. Aber nichts las man von dem Schicksal der vier Zarentöchter. Sie waren bisher meist unbeachtet geblieben; waren noch zu jung, um irgend etwas am Hofe oder in der Politik bedeuten zu können. Schon ihr Erscheinen in der Welt war ja unerwünscht gewesen — ein Thronerbe sollte kommen, statt dessen erschienen zuerst vier Töchter. Mehrfach wurde von einer Verlobung der ältesten, Großfürstin Olga, die jetzt 21 Jahre zählt, mit dem Kronprinzen von Rumänien gesprochen — das Los des Fürstenkindes eine politische Heirat. Wie furchtbar das sein kann, mochte sie aus dem Beispiel ihrer Mutter, der unglücklichen deutschen Prinzessin, zur Genüge gesehen haben. Aber ob die Heirat überhaupt je geschlossen wird, ob ihr Verlobter überhaupt je zur Regierung gelangt? Noch weiß man nicht, wie das Europa aussieht, das aus den Stürmen des Weltkrieges hervorgeht. Den vier Töchtern des russischen Zaren hat das Schicksal das schwerste Los bereitet, das Fürstenkinder treffen kann. Sie sind noch so jung, die jüngste, Anastasia, kaum sechzehn. Wer kümmert sich um sie, wenn der Vater den Thron verlor. Oder werden sie in einen Untergang ihres Hauses mitgerissen?

Mannigfaltiges.

Der Kreuzzug nach Marokko. — Im Jahre 1575 übernahm der einundzwanzigjährige König Sebastian von Portugal selbständig die Regierung, die er bis dahin unter Leitung eines Vormundes geführt hatte. Portugal besaß damals außer Afrika am Atlantischen Ozean auch die

Der besiegte Athlet.



Schaubudenbesitzer auf dem Jahrmarkt: „Tausend Mark demjenigen, der den ausgestreckten Arm meines Athleten krumm- zulegen imstande ist!“

Stimme aus dem Publikum: „Nu, hören Se, mei' bestes Händchen, das wär'n mer gleich ham.“ sagt ein kleines, schwächliches Männchen und berührt mit dem Ende seiner brennenden Zigarre das Kniegelenk des Athleten. — „Sehn Se, nu ham mer'n schon grumm- gekriegt.“

bare Morden begann, dem nur sechzig Mann des Kreuzheeres Abd ul Malik, sein Gegner Mulei Mehemed, König Sebastian und Talberg waren unter den Gefallenen. Von jenen 3000 tapferen Landsknechten kehrte nicht ein einziger in die Heimat zurück. Diese Niederlage vernichtete für alle Zeiten die Großmacht Portugals.

Scharade.

Nie mögest selbst du meine erste kennen,
Doch tritt bei andern ihr nach Kraft entgegen.
Stehst du, erdrecht von ihr, die Tränen brennen,
So trockne sie — es wird für dich zum Segen.
Ein kleines Scheibchen, dem nicht beizumessen
Besonderer Wert, die letzten beiden nennen;
Und doch soll man hierbei niemals vergessen,
Daß viele kleine Groches werden können.
Das Ganze leg zurück in guten Zeiten,
So kannst dem ersten du am besten wehren.
Das soll vor allem man den jungen Leuten
Als erste Sorge für die Zukunft lehren.

Auflösung folgt in Nr. 18.

Auflösungen von Nr. 16:

des Homonym: Geist;
der Ergänzungsaufgabe: Dämonen, Schottland, Hackländer, Spektakel, Regensburg, Duffeln, Franklin, Montenegro, Annaberg, Winterthur, Weichsel, Caltell, Gedruckt, Gabriele, Sternkunde, Eisenberg = Gott läßt sie aber nicht ertrinken.

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Otto Kröner in Stuttgart, gedruckt
herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Rameraden Heinrich hier zu richten.
Münster, den 26. April 1917.
Der Vorstand.

in kleinen Haushalten gesucht.
2) Bad Homburg, Louisestr. 117, 1.

Hierzu das „Zentralblatt“ Nr. 17 und des
Wochenblatt Nr. 14.

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Ulfinger Kreisblatt.

1917.

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

Ammerländische Schweine.

(Mit Abbildung.)

Im nördlichen Teile des Großherzogtums Mecklenburg liegt die Landschaft Ammerland, welche bereits seit den Zeiten der eigenen Fürsten regiert wurde. Ammerland ist schon seit Jahrhunderten ein bedeutendes Schweine- und eine ausgedehnte Fabrikation

kräftigem Knochenbau und großer Fruchtbarkeit gerichtet. Die Genossenschaft pflegt die Ausstellungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft mit Sammlungen von etwa neun Tieren regelmäßig zu beschicken. Da sie stets gutes Material am Platze hat, so ist sie für unsere Hochzüchter ein gefährlicher Konkurrent. Auf der letzten Ausstellung in Hannover im Jahre 1914 erzielte sie 3. B. 4. erste, 2 zweite, 2 dritte Preise, 1 Anerkennung und den 1. Sammlungspreis.

reichen Herstellung einschließen könnten. Abnehmer die die Ware gern gut bezahlen, finden sich sicher in jeder Stadt. So Riegenmilch oder Schafmilch zur Verfügung steht und abgerahmt werden kann, um zur Käsebereitung mitverwendet zu werden, lassen sich beste, vollwertigste Fettkäse gewinnen, die in dieser butterknappen Zeit ein Nahrungsmittel ersten Ranges abgeben.

Bei der Bereitung von Magermilchkäse wird die abgerahmte Milch zum Dickenwerden hingestellt, ist die Milch dick geworden, brinat man sie an eine warme Herdplatte, so daß sie gerinnt und Käse und Molke sich scheiden. Dann gießt man das Ganze auf ein feines Sieb oder einen mit einem sauberen Tuch ausgelegten Käßkorb oder Kasten und läßt alle Molke ablaufen. Der im Sieb verbliebene Weichkäse, auch Quark genannt, muß schon trocken sein. Darauf vermischt man ihn mit Salz und Kümmel, setzt etwas süße Vollmilch oder noch besser Riegenmilch hinzu und formt handtellergroße Käse daraus. Diese Käse müssen, vor Fliegen geschützt, in einem Schrank mit Holzrändern an der Luft trocknen. Handelt es sich nur um kleine Mengen, so kann man sie sehr gut in dem lauwarmen Bratofen des Herdes trocknen. Sind die Käse trocken, so wickelt man sie in saubere mit Branntwein oder Bier getränkte Lappchen, packt sie in einen leinenen Topf, den man mit Papier verbindet und in einen Raum mit 15° Wärme stellt. Nach zwei Wochen werden die Käse ausgewickelt, Topf und Lappen gründlich ausgewaschen und die Käse in die reinen, wieder

mit Bier oder Branntwein getränkten Lappchen eingewickelt, eingepackt und der Topf wieder zugebunden. Dieses Verfahren wiederholt man so lange, bis die Käse gelb und reif sind, worauf man sie von der äußeren, unansehnlichen Schicht befreit, abertrocknen läßt und zu Tisch gibt. Durch den Schimmel, der sich in dem Topf und außen auf den Lappchen bildet, braucht man sich nicht abschrecken lassen, da er ja immer wieder durch Abwaschen beseitigt wird. Zur Hauptsache muß der Käse stets vor Fliegen geschützt sein, da diese sonst ihre Eier hineinlegen und die Maden im Käse verursachen.

Will man den Käse nur als sogenannten Pinzkäse zu Tisch bringen, so läßt man die gekneteten und geformten Rädchen nur so weit



Ein Ammerländisches Schloß: mit seinen Gärten.

Etwas über Käsebereitung.

Von H. Br.

Wie manches andere Produkt, so ist auch der Käse fast gänzlich vom Lebensmittelmarkt verschwunden. Das hat seinen Grund darin, daß auch das kleinste Quantum Rahm jetzt ausgebuttert wird, und somit zur Käsegewinnung nichts übrig bleibt. Aber müssen wir auch von der Herstellung und vom Verbrauch von Fettkäse absehen, so bleibt uns doch noch die Gewinnung von Magermilchkäse, der nicht nur sehr gesund und wohlschmeckend sein kann, sondern auch noch eine große und recht empfindliche Nische im Lebensmittelmarkt ausfüllen würde, wenn sich die Hausfrauen auf dem Lande zu einer möglichst umfang-

reiche zu besitzen. Als Zuchtmaterial ist allerdings das großhöftige weiße Marschschwein zunächst mit Vorzugsrecht, dann mit dem Landflehener im Typ des deutschen Schweins (s. Abbildung) gezüchtet. Die hauptsächliche Zucht in den Händen der Ammerländer Genossenschaft (G. S.) zu führen. Das Zuchtgebiet umfaßt die Kreise Westerstede, dessen Boden sehr geeignet ist. Das Zuchtziel ist auf Zucht eines großwüchsigen, kräftigen, kräftigen Edelschweins von

Lebensjahrlich
b.) Im
Gebühr:
nondgette.

ergang.

vom 26. 4.
ten in dem
en.
ndrat.

reitar.

trautes

den Ader-
ren Grenzen
der Volks-
bei richtiger
bedeutsam,
um Schuze

reicher Weise
Käse ihrer

von der Zu-
r abhängig.
Käseung mit-
ne beurlaubt
richtsfunden

Willingung der
orgenommen

ndrat — in
im Einver-
h Anhörung

und Aufsicht
an dem In-
tigung statt-
sonstigen ge-
Bei dem
auf die Per-
ht zu nehmen
Schülern die
rständig ist
r durch diese

b eine ent-
auf den Ent-
b eine Volk-
t an die G.

n den Nut-
Käse bereitu-
ig für eine
renfalls für
da geboten
estly handelt.
Gemeinden
Käseherstellung
Käseherstellung
der Gering-
ungünstigen
Käseherstellung.

ren, daß die

Ulfingen, den 28. April 1917.

Die Balanzenliste des mitteldeutschen Arbeitsnachweisverbandes und der Zentralauskunftsstelle

Gesundheit der Schüler nicht gefährdet wird. Des weiteren muß der Arbeitsplan auf eine angemessene Verwertung der Arbeitskraft der Schüler durch Ver-

Es werden noch abzugeben 200. 201. 202.

Der Königliche Landrat.
v. Bezold.

trocknen, daß sie sich glatt mit dem Messer schneiden lassen und nicht mehr schmierig sind beim Durchschneiden. — Einen sehr guten Ersatz für den im Handel jetzt sehr seltenen Grünen- oder Kräuter- käse kann man sich schaffen, wenn man die Käse im Bratofen so trocken werden läßt, daß sie sich auf der Reibe reiben lassen. Diesen Käse habe ich mit bestem Erfolg als Ersatz für den so teuren und längst nicht mehr erhältlichen Parmesan- Käse benutzt.

Der in Friedenszeiten erhältliche und sehr geschätzte Gervais- Käse kann mit bestem Erfolge auf folgende Art nachgemacht werden: Einen Drahtkorb legt man mit einem sauberen Tuch aus, füllt eine Schicht besonders geschmeidigen Quark hinein, füllt darauf eine Schicht nicht zu saure Sahne von Kuh- oder Ziegenmilch, darauf wieder Quark, wieder Sahne und so fort, bis der Korb voll ist und zwei Teile Quark und ein Teil Sahne verbraucht ist, wobei nicht zu wenig Salz hinzuzufügen zu streuen ist. Dann schlägt man das Tuch zusammen, legt ein Brett darauf und auf dieses ein Gewicht, damit der Inhalt gepreßt wird. Nach und nach wird alle Feuchtigkeit heraus- gepreßt, wobei die Käsemenge sich stark verringert. Dieser Käse, der dem echten Gervais- Käse an Güte und Geschmack in nichts nachsteht, kann darauf sofort gegessen werden. — Ein guter Käse für den täglichen Tisch, der sehr butterweich ist, da er sich streichen läßt, ist einfacher Kochkäse. Hierzu wird zunächst auch Weichkäse oder Quark hergestellt. Diesen Weichkäse gibt man ohne Salz und Kümmel in einen kleinen Porzellan- napf, deckt einen Deckel darauf und stellt den Topf drei bis vier Tage auf den warmen Herd, damit er gelb und reif wird, worauf man ihn in einen Kochtopf gibt und zusammen mit einem Stückchen Butter oder statt dieser Ziegenmilchsahne, mit dem nötigen Salz und Kümmel kocht, bis er eine schöne gelbe Farbe hat. Gibt man Salz und Kümmel von Anfang an zu dem Käse, so ver- sößert sich dadurch das Reifwerden. Während des Kochens muß der Käse gut und gründlich gerührt werden, da er leicht anbrennt. — Genau wie Magermilch läßt sich auch Buttermilch sowie Ziegen- und Schafmilch zu Käse verarbeiten.

Kleinere Mitteilungen.

Die Infuenza der Pferde ist eine sehr an- scheinende Krankheit. Sie kennzeichnet sich gleich im Anfang durch hohes Fieber und allgemeine Abgeschlagenheit. Die Schleimhäute schwellen unter gelblicher Verfärbung an. Nach Verlauf einiger Tage stellen sich auch am Bauch und an den Schenkeln Anschwellungen ein. Das Fieber läßt bei gutartiger Verlaufe in drei bis fünf Tagen nach, jedoch können immer noch gewisse Hust- oder Gehirnerkrankheiten zurückbleiben. Werden ältere Tiere während der Krankheit überanstrengt oder Erfränkungen ausgesetzt, so gehen sie leicht ein. Zur Pflege der erkrankten Tiere muß vor allem für einen warmen und zugfreien Stall gesorgt werden; sie erhalten einen matten Umschlag um den ganzen Leib, welcher gänzlich mit wollenen Decken ver- schlossen wird. Ist der Umschlag trocken geworden, so muß er erneuert werden. Als Futter dient gutes Heu, im Sommer leichtes Grünfutter; in die Tränke kommt Mele.

Die Lecksucht des Rindviehes ist ein Leiden, dessen Ursache zweifellos in der Ernährung zu suchen ist. So kann z. B. verschimmeltes oder von faulen Wiesen stammendes Heu, welches arm an Nährstoffen ist, die Lecksucht veranlassen. Ein- gehende Untersuchungen haben ergeben, daß es der Mangel an phosphorsaurem Kalk im Futter ist, welcher diese Krankheit hervorruft. Alle im Wachstum begriffenen Tiere gebrauchen nämlich viel phosphorsauren Kalk zur Knochenbildung, und den Milchkuhen wird davon täglich durch die Milch viel entzogen, so daß auch bei ihnen ein Ersatz unbedingt erforderlich ist. Unterbleibt dieser, so ist es kein Wunder, wenn die Tiere durch Beleden und Benagen von Steinen, Mauernwerk, Krippen usw. diejenigen mineralischen Stoffe zu erlangen suchen, welche ihr Körper verlangt. Ist die Krankheit noch nicht zu weit vorgeschritten, so wendet man mit Erfolg arsenfreien, phosphorsauren Kalk, mit Kochsalz vermengt, an. Für ein Rind werden täglich zweimal je zwei Eßlöffel voll Knochen- futtermehl mit einem Eßlöffel voll Kochsalz und einer beliebigen Menge Mele gegeben. Außer dem Knochenfuttermehl gibt es auch noch andere Mittel, welche infolge ihres Gehaltes an natürlichen

Mineralbestandteilen die Krankheit verhüten können. Solche sind Hafermehl, Mele und gutes Heu. Wo das Rindvieh dauernd und wiederholt von dieser Krankheit heimgesucht wird, ist die Verbesserung der Wiesen unbedingt erforderlich; denn nur von guten Wiesen kann man gutes Heu ernten, welches reich an mineralischen Bestandteilen ist. Niemand glaube aber, daß die Lecksucht nicht viel auf sich habe; die Tiere magern dabei sichtbar ab und gehen auch schließlich zugrunde.

Appetitlosigkeit bei Mutter Schweinen. Es kommt nicht selten vor, daß Mutter Schweine gegen das Ende der Trächtigkeit und während der Säu- gezeit den Appetit verlieren. Man lasse die Tiere möglichst viel ins Freie. In der ausgewählten Erde und unter den Pflanzen finden sie das Heil- mittel selbst. Bewegung und frische Luft sind übrigens schon an und für sich Heilmittel. Im Stall gebe man den Tieren zur Sommerzeit frisches Gras und jungen Kollern zu fressen; diese Futtermittel wirken leicht abführend und regen den Appetit an.

Wie erkennt man die Lungenkrankheit bei den Ziegen? Lungenkrankheiten sind besonders bei den verebelten Rassen mit großer Mähergiebigkeit nicht selten. Zeigt sich nach dem Füttern oder Trinken ein kurzer Stoppfusten, liegt die Haut fest an, ist das Haar rau und glanzlos, und magert das Tier trotz reichlicher Fütterung nach und nach ab, so ist mit Sicherheit darauf zu schließen, daß das Tier von der Lungenkrankheit befallen ist. Da eine Behandlung erfolglos ist, so schlachte man das Tier. Finden sich Tuberkeln an den Weichteilen, so verschaffe man das Fleisch. Lungenkrankte Ziegen verwende man nicht zur Zucht, da die Krankheit in der Regel erblich ist.

Einfache Magerfleischsuppe. In drei Liter Wasser gebe man drei bis vier Stangen ganz fein ge- schnittenen Porree, ungefähr zwanzig gekochte, in Stücke geschnittene Kartoffeln; sowie das Wasser mit den Gemüsen kocht, gebe man 60 g Buch- weizengröße, welche durch Hafergrübe ersetzt werden kann, hinzu und koch so lange, bis die Grübe weich ist. Vor dem Auftragen schmeide man die Suppe mit Salz ab und gibt 100 g kleine ausgebratene Speckwürfel hinein. A. M. in Fr.

Gebratene Schnepfen mit Schwarzwurzel- gemüse. Man rupft die Schnepfen und richtet sie wie bekannt zum Braten vor, wobei man die Flügel nach dem Kopf hin zurückbiegt, die Beine im Gelenk so dreht, daß die Füße nach dem Kopf hin gerichtet sind und ein spitzes Böschchen durch die Keulen fließt. Da wir in der Kriegszeit mit allem sparen müssen, wickeln wir die Schnepfen nicht wie sonst in Speckschnecken ein, sondern benutzen dazu abgelöste Speckschnecken. So vorhergerichtet bringt man die Schnepfen mit etwas Butter zu Feuer und brät sie 25 bis 30 Minuten. Die Soße wird mit etwas saurer Sahne, die man von der täglichen Gebrauchsmilch erhält, fertiggestellt. Gleichzeitig hat man Schwarz- wurzeln geschabt und — damit sie nicht grau anlaufen — bis zum Kochen in Essigwasser gelegt, worauf man sie fünf Minuten in kochendem Wasser überweilt und dann mit ein wenig Butter und einem Teil Kochwasser nebst etwas Salz garbräutet. Sind die Schwarzwurzeln gar, bindet man die Kochbrühe und gibt als Würze etwas Muskatnuss daran. Die Schnepfen werden auf lacher Bratenkassell in der Mitte angerichtet und das Gemüse im Kranz herumgelegt.

Fischschnitten in pikanter Sauce. Man kann die Schnitten aus beliebigem, preiswertem fleischigen Fisch herstellen. Man nehme 1 bis 1½ kg davon, entgräte und enthäute ihn, nach- dem er sauber ausgerichtet wurde, und schneide hiervon passende Scheiben. Die ausgelösten Gräten kocht man mit reichlich feingeschnittenem Suppengrün aus, seigt die Flüssigkeit, in welcher man einen Brühwürfel gelöst hat, durch, gibt einige Löffel Tomatenbrei hinzu und macht die Fischschnitten in dieser würzigen Brühe gar. Man macht man die Dünke mit etwas Kartoffel- mehl sämig, gibt gehackte Kapern und gewiegte Petersilie hinein und verbessert noch mit einem Stückchen Butter. Man füllt die Dünke beim An- richten über die Schnitten und gibt Salzkartoffeln dazu. A. M., Friedenau.

Kohlstrüben mit Koriander. Bei manchen Leuten ist die Kohlstrübe kein sonderlich beliebtes Gemüse, eben ihres Kohlstrübengehmades wegen. Nun kann man diese Rüben aber in der Art zubereiten, daß dieser Gehmadel gänzlich verdrängt wird und

das Gemüse auch denen gut schmeckt, die sonst nicht zusetzt. Man schält die Kohlstrüben in Stifte, kocht sie in einem Wasser fort und kocht sie in einem Wasser gar. Dann bräunt man etwas Butter und füllt mit etwas Gemüselochwasser und mischt die Rüben darunter. Kann auch einige Korinthensamen hinzusetzen. Bei dieser Zubereitung Kohlstrübengehmadel gänzlich verdrängt. Kapern zur Hand, so kann man eine würzig gezeichnete saure Gurken- Sauce dazu geben.

Gebackene Eier. Aus gekochten, gekochten Kartoffeln bereitet man Mager- oder Buttermilch recht leicht, streicht sie auf einer un- ebenen flachen Schüssel drei Finger and und drückt mit einem Löffel tieftungen hinein, wie Personen- streut etwas Salz, Reibbrot und darüber und bädt das Gericht mit die Eier pflaumenweich sind.

Kartoffelmeerrettichsalat. Zwei voll in der Schale gekochte Salatkartoffeln man in Scheiben und mischt unter Untertasse voll loder geriebenen Meerrettich vermischt man eine Tasse zwei Eßlöffeln Speiseöl, dem nötigen Salz, etwas Zucker und etwas Petersilie zu guter Zunder, in der toffeln und den Meerrettich leicht schwenkt, bis alles genügend verbunden zu gerösteten Fleisch- und Fischspeisen.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann. Da der Druck der hohen Auflage unserer Zeitschrift erschwert, so hat die Fragebeantwortung in dieser Zeitschrift erfolgt. Es werden Fragen beantwortet, denen 80 Pf. in der Zeitschrift sind. Dafür findet dann aber auch eine Gegenleistung. Die allgemeine Interessentenfrage, an der hier abgedruckt. Anonyme Fragen werden nicht beantwortet.

Frage Nr. 77. Meine dreijährige Kuh leidet des öfteren unter Husten, leidet hat sich aber nach der starken Kälte hinzugefügt. Gibt dieser Zustand Anlass?

Antwort: Der ursprüngliche Husten scheint gutartiger Natur zu sein, die Verschlimmerung des Zustandes scheint durch einen Bronchialkatarrh geführt worden ist. Da das Tier nach bereits wieder normal frisst, scheint es nicht bedenklich zu sein. Zur Vermeidung des Hustens schütze man die Ziegen und über Diät in der Fütterung. In heißen in warme Decken ist zu empfehlen.

Frage Nr. 78. Kann man Knochenmehl für Schweine auch zu verfüttern, ebenso Fischmehl? Welcher Futterkaff ist für das Junggefäße und welcher für die Eierchen zu empfehlen, und wieviel davon auf den Kopf?

Antwort: Gewiß können Sie das auch an Hühner verfüttern; beide sind treffliche Futtermittel für das Geflügel, enthalten neben Eiweiß auch einen hohen phosphorsauren Kalk. Beim Hühner ist das freilich nur dann der Fall, wenn frischen Knochen, nicht aus alten, hergestellt ist, die fast nur noch Kollagen enthalten. Der phosphorsaure Kalk im Aufbau des Knochengerüsts, ist also besonders für das Wachstum des Junggefäßes, löhnenhafter Kalk hauptsächlich Bildung der Eichen. Wenn Sie das Mehl oder Schrot von frischen Knochen so ist es nicht notwendig, außerdem phosphorsauren Kalk zu füttern, wohl aber Kalk, den Sie am besten von Connemara beziehen. Knochenmehl stellen Sie sich aus frischen Knochen aus einer guten Mühle selbst her, und zwar für den Hühnergebrauch, da Schrot von frischen Knochen nicht aufbewahren läßt. Man füttert es am besten Schrot oder Fischmehl für Küden, je nach Alter 8 bis 10 g, bei alten Hühnern täglich auf den Kopf.

Der Königl. ...

Antwort: Es fehlt uns an Raum, um
ganzen Inhalt Ihres Schreibens hier abzu-
drucken und wir können Ihnen nur in Kürze folgen-
den erwidern: Plymouth-Rocks und Rhein-
länder sind beide ausgezeichnete Rassen, vor allem weil
sie sehr gute Winterleger, die Rheinländer in be-
sonderer Hinsicht mittelgut. Wenn die beiden Rassen
bei Ihnen nicht als fleißige Leget bewährt ha-
ben, so liegt das nicht an der Rasse, sondern an
dem Stamme, der sicher nicht auf Gelegeleistung
züchtet ist, oder aber an irgend welchen Fel-
dern in der Haltung und Fütterung wie in der Auf-
zucht, was nach meiner Vermuthung der Fall ist, es
mag seyn, weil die Rheinländer mit 4 bis 8 Eiern
eingehehen, andererseits weil die Hennen mit
wenigen Monaten noch nicht legen. Sie geben an, daß
sie gut füttern, aber man kann auch das Gute
viel tun, obgleich dies in der Thierzucht we-
nig wahrscheinlich ist. Ich räte Ihnen, da mir sehr
wenig vertraut sind, sich ein gutes Buch dazu
anzuschaffen, wie Dupret, Die Geflügel-
Zucht, Verlag von J. Neumann, III. 360, oder Blo-
ch, Landwirthschaftliche Geflügelzucht, Verlag
Brennigstorf, III. 150. Dort finden Sie
was wir Ihnen hier nicht auseinanderlegen
können. Die Kreuzung von Plymouth-Rocks mit Minor-

Wir richten an unsern Leserkreis die Anfrage, ob jemand etwas über die Pochpflanze wissen kann. Wir bitten wir um Mittheilung.

...hten, daß d
...r nicht gefährdet wird. De
...eitsplan auf eine angemessen
...kraft der Schüler durch Be

