

Ammersee-Sonntagsblatt

Wöchentliche Beilage zum
Ussinger Kreisblatt

1917

Nr. 38

Im Gran Chaco.

Skizze aus Paraguay von Richard v. Wurmb.

(Fortsetzung.)

Der Rotbart hatte in seinem Geständnis zweifellos die Wahrheit gesagt, warum hätte er auch lügen sollen? Aber sympathischer machte ihn dieses nicht; einen Menschen, der zu feig ist, die seiner Tat zu tragen, kann man nicht bemitleiden. So dachte Scheinfeld. Aber ihn ging das alles nichts an, er war hier, um zu

in gleichem Tone fortzufahren. Und Scheinfeld dachte: Du betrügst dich selbst, du willst dir einreden, die Freiheit mache dein Dasein erträglich, und deine Seele lechzt doch nach einem gesitteten Leben, und zu der Unmöglichkeit, es jemals zurückzuerlangen, gesellt sich die stete Furcht vor der Rächhand der Justiz.

Der Rotbart war offenbar ein gebildeter Mensch, dies Robinson-Leben mußte ihn nach und nach zur Qual werden. Hier war das Dasein ein ununterbrochener Kampf. Als Scheinfeld dies dachte, kroch eine große, schwarzbraune Schlange aus dem Schilf am Ufer heran, reckte

sich auf und sah den Rotbart mit bligenden Augen drohend an. Ein scharfes Zischen ertönte, und im nächsten Augenblick krachte ein Schuß. Dann wand sich der Schlangenkörper in wahnsinniger Hast hin und her.

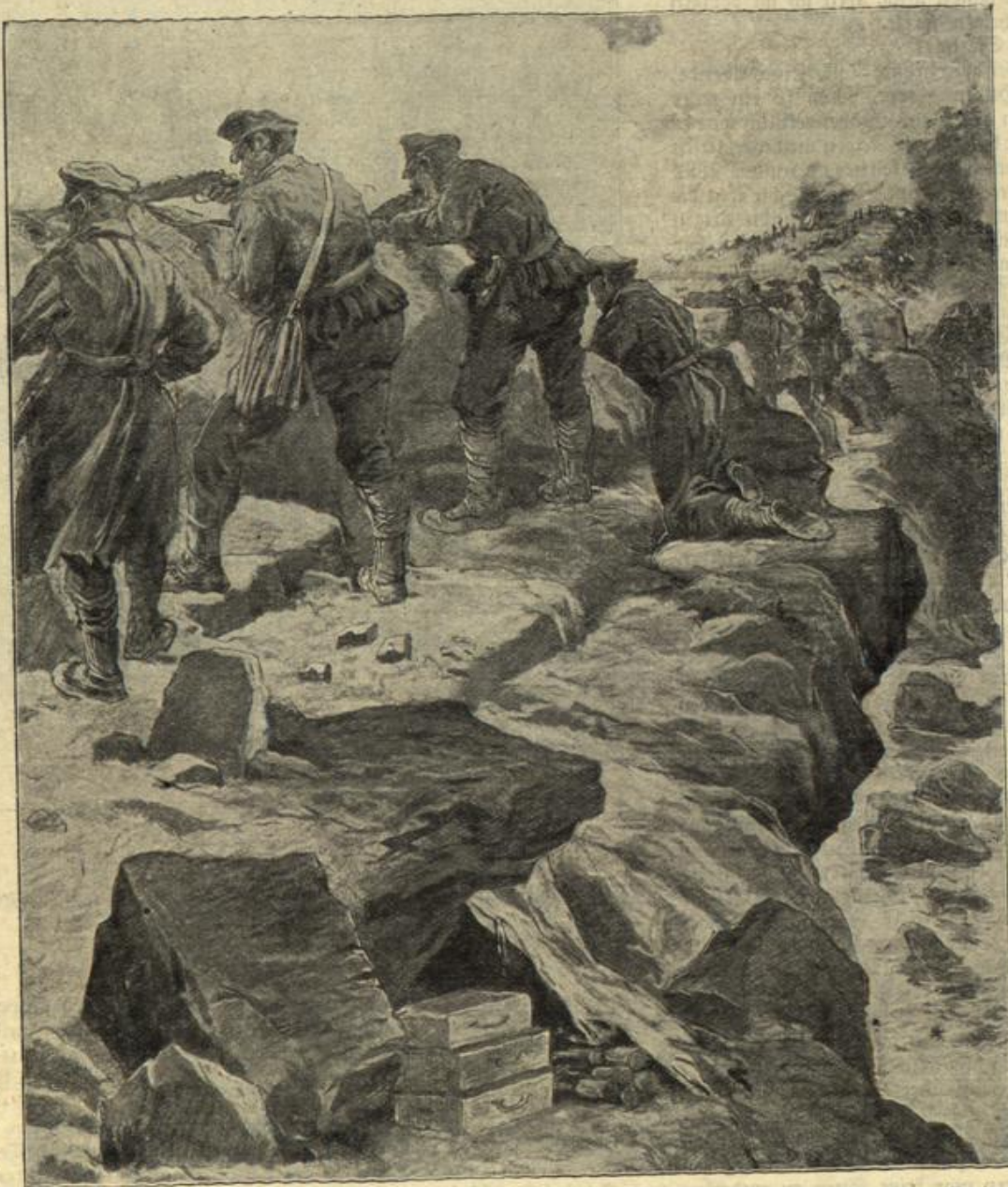
Scheinfeld war erschrocken aufgesprungen. „Ist sie giftig?“ rief er.

„Ja, es ist eine Viper, aber es gibt andere, die noch gefährlicher sind, zum Beispiel die Korallenschlange. Mein Rancho übt oft eine wunderbare Anziehungskraft auf diese lebenswichtigen Bestien aus. Wahrscheinlich ist es der Geruch des Fleisches, der sie lockt.“

„Und welcher Schuß!“ rief Scheinfeld wieder. „Ich habe noch nie so mit dem Revolver schießen sehen.“

Der Rotbart lud die Waffe wieder und schob sie in die lederne Revolvertasche am Gürtel. Dann erhob er sich aus seiner kauern den Stellung und sagte gelassen: „Es ist schon spät, wir wollen aufbrechen.“

Sie ruderten über die Lagune, sattelten am jenseitigen Ufer und ritten die Tonwälle hinan.



Vulgarische Infanterie und deutsche Maschinengewehrabteilungen weisen feindliche Angriffe im zerklüfteten Gelände beim Doiransee zurück.

Nach einer Originalzeichnung des Kriegsmalers H. Reich, München.

a) Kristallfoda:
für 100 Kilogramm Rein-

Auf Grund des § 9b des Gesetzes über den
Belagerungszustand vom 4. Juni 1851 in der

liche Verschönerung darüber ausgehändigt wird,
daß es sich um Viefierung für bereits vorhandene
Mühlen handelt.

Weder auf dem Lande noch auf dem schieferfarbenen Wasser zeigte sich ein lebendes Wesen. Weithin dehnte sich die Ebene vor ihnen aus, und das dürre Gras knisterte unter den Hufen. Sie kamen durch flache Mulden, die mit einer kohlschwarzen Schlammkruste bedeckt waren, aus der unzählige Skelette großer und kleiner Fische hervorragten, die sich hier nach der Überschwemmung angesammelt hatten und umgekommen waren. Dann ritten sie durch Büsche, die träge zwischen hohem Schilf hinrannen, und gelangten endlich an einen breiten Fluß, der, von dichtem Buschwald umsäumt, in großen Windungen die Ebene durchschnitt. Sein Wasser sah fast schwarz aus und zeigte keine Bewegung.

Der Rotbart untersuchte sorgfältig die zahlreichen Spuren an den schlammigen Ufern und nannte die Namen der verschiedenen Tiere, die in der vergangenen Nacht hier zur Tränke gewesen waren. Ein Jaguar war am Rande des Wassers hingeschlichen, dort hatte eine riesige Boa einen Tapir verfolgt, und das heulende, bellende oder miauende Raubgesindel, das den Chaco so zahlreich bevölkert, war zu Hunderten dagewesen.

Als sie das jenseitige Ufer erreicht hatten, tauchte plötzlich in der Ferne eine Gestalt auf, blieb unbeweglich stehen und starrte zu ihnen herüber. Der Rotbart stieß einen Fluch aus und hob rasch die Büchse, aber da war die Erscheinung auch schon im hohen Grase verschwunden.

„Ein Indianer?“ rief Scheinfeld betroffen. „Wir wollen umkehren, denn wenn die Horde erfährt, daß wir auf der Jagd sind, wird sie Ihren Rancho plündern.“

„Nein, solange ich am Leben bin, wagen die Roten das nicht. Aber sie hassen mich, weil ich im vorigen Jahre einen der Ihrigen tötete.“

„Warum taten Sie das?“

„Ich war nicht der angreifende Teil. Eines Abends, als ich auf dem Heimweg war, schoß so ein roter Bursche mit Pfeilen auf mich. Wahrscheinlich war er den ganzen Tag mit hungrigem Magen umhergelaufen und hatte keine Beute machen können, denn das Wild war gerade einmal recht knapp. Nun mochte ihm die Hirschkeule, die an meinem Sattel hing, in die Augen stechen. Er traf mich nicht, aber ich blies ihm das Lebenslicht aus, denn hingehen lassen konnte ich die Frechheit nicht, die Roten hätten mir das als Feigheit ausgelegt und wären bei der nächsten Gelegenheit über mich hergefallen. Gewonnen habe ich damit freilich nicht viel, denn die Brüder und Vettern des Gefallenen werden ihn nach der Sitte ihres Volkes rächen wollen. Übrigens waren wir von Anfang an keine Freunde, denn die Indianer und ich, wir leben ausschließlich von der Jagd, und jede Partei betrachtet das Gebiet als ihr Eigentum.“

Zu einem Zusammenstoß kam es nicht. Scheinfeld schoß einen starken Hirsch, und als sie mit Sonnenuntergang die Hütte betraten, war alles unberührt. Am folgenden Tage ruhten sie, aßen reichlich frisches Hirschfleisch, rauchten und tranken Tee. Am nächsten Morgen ritten sie dann wieder auf die Jagd.

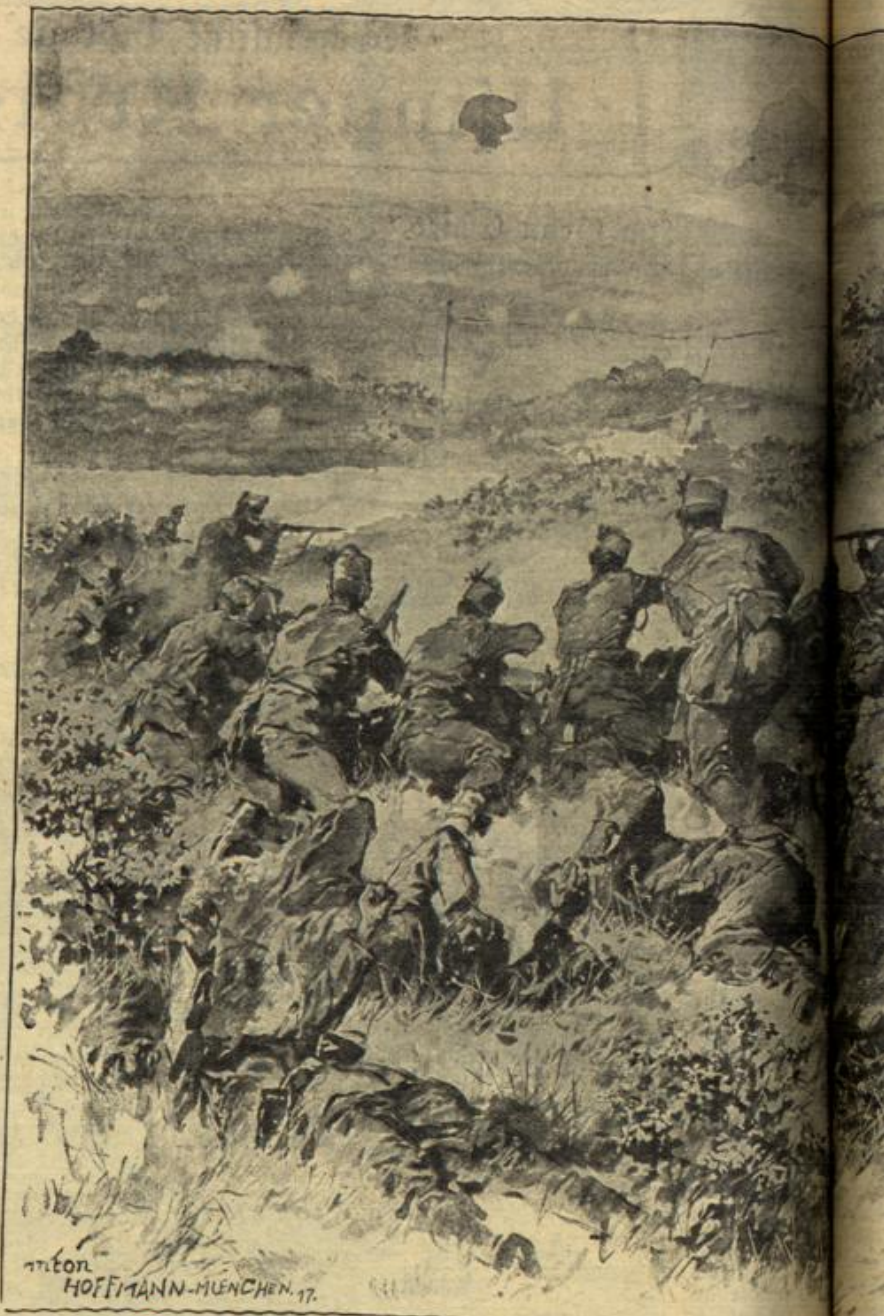
In dieser Weise vergingen zwei Wochen, und der Rotbart wurde immer einsilbiger. Er fragte nicht mehr nach der Heimat, und erzählte sein Gast von den großen Ereignissen der letzten Jahre, von Politik, Kriegen oder Erfindungen, so langweilte er sich, oder es sah wenigstens so aus. Manchmal überkam ihn eine tiefe Schwermut, dann schritt er oft stundenlang vor der Hütte auf und ab oder ging, die Hände auf dem Rücken gefaltet, mit nachdenklicher Miene ans Ufer. Dann blieb er wohl plötzlich stehen und starrte ins Wasser. Erst wenn mit der Dunkelheit das Geheul der Raubtiere begann, kehrte er regelmäßig zurück. Wie erschöpft sank er dann am Feuer zusammen, schloß die Augen, rührte sich nicht und gab keine Antwort, wenn Scheinfeld ihn etwas fragte. Nur einmal sagte er ganz unvermittelt: „Es soll Leute geben, die große Schandtaten begangen haben und trotzdem ruhig und zufrieden leben; warum muß denn ich immer wieder an jene schreckliche Stunde denken?“

Scheinfeld tröstete sich über die Schweigsamkeit seines Wirtes mit seinem Jägerglück. Was das Aufspüren des Wildes anlangte, war der ein Meister ohne gleichen. Zwei prachtvolle Jaguare und über ein Duzend seltener Hirsche hatte er ihm schon vor die Büchse geliefert.

Von den Indianern war keine Spur zu entdecken, und Scheinfeld, der anfangs immer darauf gefaßt gewesen war, plötzlich ihr wildes Kriegsgeschrei zu vernehmen, beruhigte sich bald. Aber die Hitze nahm täglich zu, und die Sonne dörrte das vergilbte Gras immer mehr aus;

mit jedem Tage wurde die Ebene fahler. Die Erde zeigte Sprünge. Das Leben schien langsam zu ersterben. Oft saßen sie eines Tages weiter nichts als einen Geier, der träge über ihm schwebte, oder eine Schlange, die lautlos vorüber schlüpfte.

Etwas Schweres, Drückendes hing in der heißen Luft, und bald wurde oft von einem unheimlichen Angstgefühl heimgesucht. Einmal kam auch ein Fieberschauer, verschwand aber gleich wieder. Ist das Klima, sagte er sich, und die Nähe der schlammigen Lagunen? Ihr Wasser stiegen des Nachts milchweiße Nebel auf und um die Hütte, aber sobald die Sonne kam, zerflossen sie,



Tiefgegliederte Angriffsmassen der Italiener brechen, von der durch kein Artilleriegeschütz

Nach einer vom Hoff

Eines Nachts ritten sie am Rande des Urwalds hin. Wenn Sterne schienen, die Hitze war fast unerträglich, und die Schweigsamkeit der Pferde schnauften mit tiefgesenkten Köpfen unter der Last der Beute. Da plötzlich flimmerten kleine Flammen in den Büschen zwischen den Bäumen auf.

„Still!“ rief der Rotbart leise.

So ritten sie langsam weiter. Hinter den Feuern standen Hütten aus lose aneinandergefügtten Grassmatten, aber kein lebendes Wesen war zu sehen. Augenscheinlich hatten die Indianer die Jagd längst bemerkt und sich in die nächsten Büsche zurückgezogen, denn eine sichere Auge und die gute Büchse des Rotbarts war ihnen noch Gedächtnis.

„Festlich werden sie unseren Vorbeimarsch nicht als Heraus- betrachten,“ sagte Scheinfeld nach einer Weile. „Ich wusste nicht, daß sie hier lagern,“ sagte der Rotbart achselzuckend. „In wenigen Tagen sah ich den Rauch ihrer Feuer weit im Süden. Es ist ein wildes Volk, sie bleiben nie lange an einem Orte.“ Scheinfelds Befürchtung schien unbegründet zu sein, denn man sah in den nächsten Tagen nichts von den Rothäuten; aber eines Tages fand er die Spur eines nackten Fußes unweit der Hütte im Sande.

„Sie haben diese Nacht Besuch gehabt,“ sagte Scheinfeld unruhig.

Kampf stärkt mich. Wo sollte ich auch sonst hin? Sie vergessen wohl, daß ich Grund habe, die kultivierte Welt für noch viel unsicherer zu halten als den Chaco. Hier bin ich wenigstens frei, und Freiheit ist das höchste Gut. Übrigens ist es besser,“ fügte er ein wenig ironisch hinzu, „ich bringe Sie morgen nach Santa Maria zurück.“

Scheinfeld wurde dunkelrot. Feigheit kannte er nicht, das wollte er beweisen. „Jetzt, wo es Ihnen an den Kragen geht, verlasse ich Sie nicht,“ sagte er sehr entschieden, „und dann sind Sie mir auch noch einen Silberlöwen schuldig — vergessen Sie das nicht.“

„Gut, bleiben Sie — in einigen Tagen sollen Sie ihn haben. Aber ich werde vorsichtig sein, denn ich möchte nicht, daß Ihnen ein Leid geschehe.“

Er hockte sich vors Feuer und versank in Schweigen.

Scheinfeld betrachtete ihn teilnehmend. Das Schicksal dieses Mannes interessierte ihn immer mehr, und er dachte oft darüber nach, auch darüber, wie man sein Dasein freundlicher gestalten könne. Am liebsten wäre es ihm freilich gewesen, wenn er den Rotbart hätte überreden können, sich freiwillig dem Gericht zu stellen und seine Schuld zu büßen. Aber der Freiheitsdrang war zu mächtig in diesem Manne.

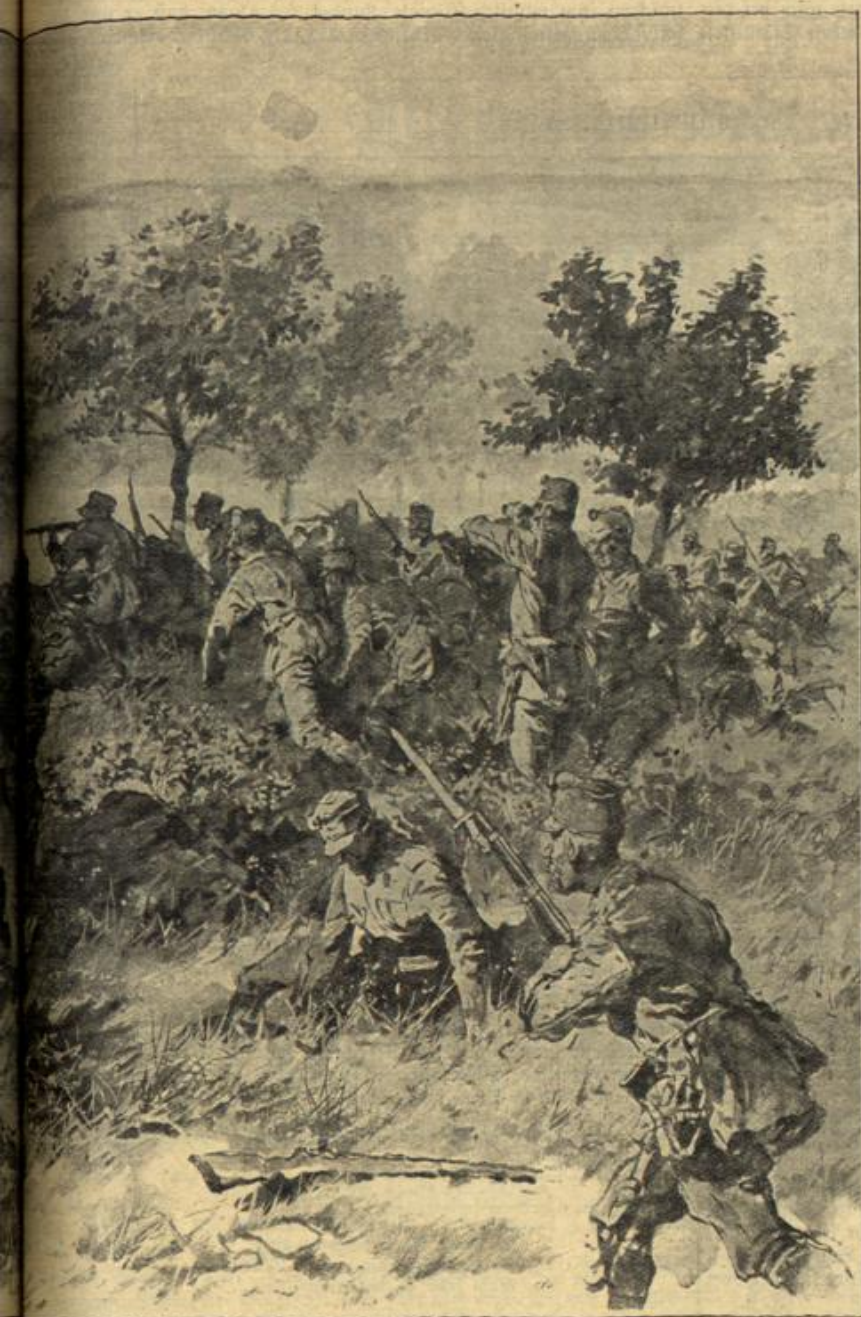
Jetzt, wo ein Kampf unvermeidlich schien, vermied der Rotbart die bebuchten Höhen und durchschritt die Bäche nur da, wo das Schilfgras nicht hoch genug war, um einen Menschen zu verbergen. Auch wurde er lebhaft und gesprächig, die Gefahr regte ihn an und verscheuchte den Trübsinn.

Der Feind zeigte sich zwar nie, aber man fühlte seine Nähe, sah einen von seiner Hand geknickten Zweig, den flüchtigen Abdruck eines Fußes und wartete auf seine schwirrenden Pfeile. Scheinfeld litt unter dieser fortwährenden Aufregung. (Schluß folgt.)

Zu unseren Bildern.

Die zehnte Isonzschlacht, die von den Italienern Mitte Mai entfesselt worden war, hatte, wie die neun vorausgegangenen, Triest zum Ziel, das aber bis heute noch nicht erreicht ist. Nach den ersten zehn Tagen, während denen die Italiener das linke Isonzoufer gewonnen und wieder verloren hatten, trat eine Kampfpause ein. Mit einem Einsatz von 600 000 Mann, von denen wenigstens 100 000 als gefallen oder kampfunfähig ausgeschieden waren, hatten die Italiener nur fünf Quadratkilometer Raumgewinn erzielt. — Nach zwei Tagen richtete Cadorna einen zweiten Stoß unmittelbar gegen die Karstfront, der ebenfalls keinen Erfolg für die Italiener zeitigte. Auch südlich von Görz mußten seine Truppen ungeheure Blutopfer für einen Raumgewinn bringen, der aus nur vier Quadratkilometern zerschossenen und zerwühlten Bodens bestand. Seine Hauptanstrengungen richtete Cadorna gegen das Gebiet südlich von der Wippach bis zum Meer. San Marco, Kajti Grib, Kostanjevica und Jamiano waren die Kernpunkte des ungeheuren Ringens. Bei dem letztgenannten Orte wogten die Kämpfe lange unentschieden hin und her. Um die Hügel 235 und 237 mußten die Italiener fortgesetzt vergeblich kämpfen. Hatten sie die k. u. k. Truppen dort einmal verdrängt, so entwickelte sich augenblicklich ein unwiderstehlicher Gegenstoß der Österreicher und Ungarn, der von ihrer Artillerie vorzüglich unterstützt wurde. An einzelnen Brennpunkten wiesen ihre Regimenter während 48 Stunden nicht weniger als siebzehn italienische Angriffe ab. Das ungarische Heeresregiment Nr. 37 hielt innerhalb eines Tages sogar achtzehn feindlichen Vorstößen stand und eroberte dabei dreimal im Gegenangriff eine Höhe zurück. An einer Stelle stürmte der Artillerieleutnant Erzherzog Leopold in Gemeinschaft mit einigen Kanonieren bis in die italienischen Linien vor und holte daraus zwei Maschinengewehre als Beute. — Nach einer kurzen Pause begann der dritte Teil der Schlacht. Cadorna war sich der Gefahr bewußt, die eine längere Unterbrechung der Kampfhandlungen für das Gelingen seines Vorhabens in sich schloß und suchte die Erschöpfungserscheinungen, die

seine Heere in den letzten Tagen gezeigt hatten, unter allen Umständen zu überwinden. Mit einem riesigen Aufgebot von Automobilen sorgte er für Auffüllung und Ersatz der zertrümmerten Brigaden, zum Teil aus dem abgelegenen Trentino. — Der dritte Massenangriff der Italiener war nicht von langer Dauer. Mit all ihren Massenanstrengungen haben die Welschen in den drei großen Kampfabschnitten der zehnten Isonzschlacht nicht viel erreicht. Sie glich im allgemeinen ihren Vorgängerinnen und hatte die allgemeine Lage kaum verändert. Nur ein Teil von dem, was das feindliche Trommelfeuer zerschlagen hatte, war in die Hand der Feinde gefallen; am Ruf und bei Jamiano hatten sie Gelände gewonnen. Da somit für die Italiener wenig Grund zur Freude vorlag, suchten sie sich an der Zahl ihrer Gefangenen zu berauschen, die sie in neunzehntägigen Sturmläufen gemacht haben wollten und auf 23 000 angaben, was jedoch viel zu hoch gegriffen war. Aber selbst



Die ungarische Infanterie empfangen, im Geschütz- und Maschinengewehrfeuer der Italiener.

hätte nicht geglaubt, daß die Roten die Keckheit haben würden, auf Insel zu kommen.“

„Sie sind oft unglaublich dreist,“ sagte der Rotbart. „Und sie planen

das. Damals war es auch so. Stets untersuchen sie alles genau, ehe

ein Schlag führen.“

„Wer Mensch,“ rief Scheinfeld, „wollen Sie denn wirklich bis an Ihr

so weiterleben? Einmal werden Sie doch unterliegen, all Ihre Kraft,

Mut, Ihre Gewandtheit, Ihre Ausdauer und Kühnheit — nichts

von Ihnen helfen. Ist's nicht das Gift einer Schlange, dann wird der

eines Indianers, der Rauchen eines Jaguars oder das Fieber —

Geben Sie sich keine Mühe,“ unterbrach ihn der Rotbart kalt, „denn

Meine. Auch fürchte ich die Gefahren, die Sie aufzählen, nicht, und

wenn die Zahl richtig wäre, hätte berücksichtigt werden müssen, daß die Österreicher und Ungarn, trotzdem sie in der Verteidigung waren, über 16000 Italiener gefangen hatten. Der Gesamtverlust der Italiener belief sich auf mindestens 180000 Mann. Das war der Menscheneinsatz für die geringen Erfolge am Kul und bei Jamiano, zu denen noch die Einnahme von San Giovanni kam, das die Italiener infolge der Mitwirkung der später vertriebenen englischen Kanonenboote zu besetzen vermochten.

Mannigfaltiges.

Die magische Rupie. — Unter den Gottesurteilen, wie sie in Europa während des Mittelalters im Schwange waren, aber auch heute noch bei den Negern Afrikas und bei vielen auf niedriger Kulturstufe stehenden Stämmen

Indiens und Ostasiens zur Ermittlung eines Schuldigen angewendet werden, beruhen zwar viele auf bloßem barbarischem Aberglauben, aber es finden sich darunter auch solche, die für die scharfe psychologische Beobachtung und Kenntnis der menschlichen Natur seitens ihrer Erfinder Zeugnis ablegen. Dazu gehört die Ermittlung eines Diebes mit Hilfe einer „magischen Rupie“, wie sie noch immer in der indischen Landschaft Behar ausgeübt wird. Bestimmte Leute sind im Besitze einer alten indischen Rupie in Quadratform, eines Silberstückes, das bereits seit Jahrhunderten nicht mehr geprägt wird und dem man unter dem niederen Volke magische Kräfte beimißt. Ist irgendwo ein Diebstahl geschehen, ohne daß man des Schuldigen habhaft werden kann, so werden alle Verdächtigen zusammengerufen. Ein Priester wiegt für jeden einzelnen unter entsprechenden Zeremonien mit dem magischen Silberstück soviel ungekochte hatte Reiskörner ab, als dem Gewicht der Rupie entspricht. Auf ein gegebenes Zeichen muß jeder sein Häufchen Reis zum Munde führen und es zerkauen, während der Priester eine Beschwörungsformel murmelt.

Auf den Ruf „Halt!“ hat dann jeder die zerkaute Masse auf einen Zeller auszuspeien, der Priester nimmt die ausgespienen Häufchen in Augenschein und bezeichnet darauf den Dieb. Er irrt fast nie. Es ist jedem Arzt bekannt, wie sehr Angst die Speichelflussabsonderung beeinträchtigt, und so kommt es, daß der Schuldige den Reis in fast trockenem, unzerkaumtem Zustande wieder von sich gibt.

Lamartine und die Zedern des Libanon. — In seiner „Orientreise“ schildert der gefeierte Dichter Lamartine mit aller Ausführlichkeit und einem Aufgebot der poetischsten Bezeichnungen die Zedern des Libanon. Jedermann mußte annehmen, daß eigene Anschauung zugrunde läge.

Eine Reihe von Jahren später bereiste nun seine Landsmännin Madame Audouard gleichfalls das heilige Land und ersah auch den Libanon, um die verherrlichten Bäume ebenfalls zu betrachten. Was sie aber vorfand, enttäuschte sie außerordentlich. Nur eine Gruppe krüppelhafter Baumruinen stellte ihr Führer ihr als die berühmten Zedern des Libanon vor, deren großartige Majestät Alphonse de Lamartine so bereit dargestellt hatte.

Um sie mit dem unerwartet armseligen Eindruck einigermaßen auszugleichen, fragte der Führer die Dame: „Soll ich Ihren Namen in die Rinde eines Baumes schneiden? Vielleicht neben den Ihres Landsmannes Lamartine?“

Ganz entzückt fragte die Reisende: „Sind Sie damals mit Lamartine hier oben gewesen?“

Lächelnd gab er ihr zur Antwort: „Mit ihm? Das nicht. Aber er schickte mich herauf, seinen Namen einzuschneiden, während er sich in Beirut von der Seefahrt ausruhte. Das machen fast alle Reisenden so.“ [C. D.]

Ein Volksaufstand wegen zu groß gebadenen Brotes. — In den vierziger Jahren des vorigen Jahrhunderts buken die Wiener Bäcker, durch ihr Kunstmonopol gesichert, ein ungewöhnlich kleines Brot, verlangten aber dafür um

so höhere Preise. Die Behörde rügte diese Verteuerung. Die Bäcker wehrten sich und erklärten, die Sonntagsgabe, die allgemein üblich sei, und die Selbstbäckerei an den Feiertagen nötigten sie, so hohe Preise zu nehmen. Die Behörde ordnete nun an, die Sonntagsgabe aufzuheben und dafür größeres Brot zu backen. Die Bäcker ließen die Sonntagsgabe mit Vergnügen aufheben. Das Brot aber und sein Preis blieben im allgemeinen wie zuvor.

Einzelne Meister buken aber tatsächlich das Brot so groß, als sie es unbeschadet konnten. Unter anderen tat das auch ein Bäcker in dem Vororte Fünfhaus.

Über ein solch „unkollegiales“ Verhalten waren natürlich seine Kollegen außer sich, und da sich der wackere Meister nicht an ihre Worte lehnte, spielten sie ihm einen Streich, der zwar als Akt gedacht war, schlimmer ausfiel, als die Veranstalter gemeint und gewollt hatten. Sie schickten ihm nämlich so viele Kunden ins Haus, daß er und sein Personal selbst bei angestrengtester Arbeit den Andrang nicht bewältigen konnten.

Berechtigung.



Junge: Mutter, weshalb pukst du denn die olle Lampe? Die leuchtet ja und tropft.
Mutter: Pukst du dir vielleicht nicht die Nase, wenn sie tropft?

so mit dem Rockärmel am Gefängnis vorbei, ihren Zweck hatten sie doch erreicht: die „Abtrünnigen“ fügten sich dem Willen der Mehrzahl. Das Brot blieb so klein wie zuvor.

Somonym.

Tut es die Zeit in ihrem Haken,
In ihrem Laufe durch die Welt,
So denke dir: des Lebens Vasten
Wohlt jeder zu den seinen zählt.

Tut es die Schönheit — wolt' nicht trauern
Und quälen dein bekrängtes Herz;
Auf Erden darf nichts ewig dauern,
Und selbst das Glück — es braucht den Schmerz.

Beschuldigt du's, so wird entlassen
Dir Ruhm und Ehre, Nähe, Glück;
Es mahnt dich täglich das Gewissen
Mit seinem ängstlich scheuen Blick.

Ankündigung folgt in Nr. 39.

Auflösung von Nr. 37:

des Schachtratsels: Kreisel, Reise, Eis.

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Stephan Steinlein in Stuttgart gedruckt
und herausgegeben von der Union Deutsche Verlags-Gesellschaft in Stuttgart.

Wochenblatt.

für Landwirtschaft und Gartenbau.

1917.

nur an
n abge

Nur die Behälter auch sein müssen, immer müssen sie vor der Füllung peinlich sauber gemacht werden, die Holzfässer werden gebrüht, die Glasflaschen mit groben Sandkörnern geschwenkt, tüchtig ausgespült und leicht mit Schwefel eingebrannt.

Die Behälter werden mit dem zuerst auslaufenden Saft etwas über die Hälfte vollgefüllt. Wenn nun der Rückstand auf der Kelter — die sogenannten Trester — ziemlich trocken erscheinen, werden sie abgenommen, fein zertrümmelt und in die Trochbütte zurückgeschüttet. Sie werden da leicht festgedrückt und dann so viel reines Wasser darüber gegossen, daß die Trester gerade damit bedeckt sind. Sind etwa Zuderrüben zur Hand, so empfiehlt es sich, eine entsprechende Menge abzulochen, etwa auf 5 kg gemischtes Obst 2 kg Zuderrüben, sie zu zerdrücken und mit dem Kochwasser auf die Trester zu schütten, besser mit denselben zu vermengen. Die abgelochten Rüben müssen vor dem Zusetzen auf Lufttemperatur abgekühlt sein. So bleibt das Ganze 24 Stunden stehen und wird dann zum zweitenmal abgepresst. Mit dem Saft werden die Fässer gärvoll gefüllt. Es müssen in den Behältern immer ungefähr 10 cm Gärraum verbleiben, wie Abbildungen von Gärspunden deutlich zeigen. Es ist gut, den Gärraum nach der vorhandenen Obstmenge vorher abzuschätzen (Abbildung 2 und 3) und allerdings schwierig, dies genau zu treffen. Es gilt da als Grundlage: 100 kg Obst geben 65 bis 70 l reinen Saft. Da wir aber annehmen, daß nur Abfallobst verwendet wird, können nur



Abbildung 4. Abziehen des Weines aus einem Glasbottel mittels Gummischlauches.

50 l gerechnet werden, wenn viele Beeren dabei sind, auch wohl 60 l. Bei zweimaliger Pressung mit Wasserzusatz können auf 100 kg Obst 85 bis 90 l Saft gerechnet werden. Man rechne lieber etwas zu knapp als zu reichlich; sollte etwas Saft übrig bleiben, so wird dieser in Flaschen aufbewahrt und später als Füllwein verwendet.

Die gefüllten Mostbehälter werden nun in den Keller gelegt, der ist in dieser Jahreszeit noch immer warm genug, um die Gärung einzuleiten. Die wenig zuckerreichen Moste vergären besser bei normaler Luftwärme von 12 bis 15° C, sie bedürfen keiner so hohen Temperatur wie die reichgezückerteren Obstweine. Als Verschluss der Behälter wird nun eine Gärvorrichtung aufgesetzt. Der Zweck derselben ist, daß die sich bei der Gärung bildende Kohlensäure entweichen, aber keine äußere Luft in das Faß hinein kann. Dies geschieht mit Hilfe der Wasserspunde, deren verschiedenartige Konstruktion durch die umstehenden Abbildungen 2 und 3 erkenntlich ist. Abbildung 2 ist aus Ton und im Handel käuflich; Abbildung 3, aus Kork und einer Glasröhre bestehend, kann man sich auf einfache Weise selbst herstellen. Sollte es nicht möglich sein, einen solchen Gärspund zu beschaffen, so tut es auch ein Verschluss mit Watte. Dieser wird etwa zwei Finger dick über das Spundloch gelegt und mit einem Ziegelstein etwas beschwert. Solange die Gärung stürmisch ist, kann der Gärverschluss ganz weggelassen. Der zum Nachfüllen in einfachen Flaschen aufbewahrte Most wird mit einem Wattestopfen verschlossen.

Es ist nie ein Fehler, wenn zur schnelleren Einleitung der Gärung etwas Hefe zugesetzt wird. Es kommen wohl Reinzuchthefen in den Handel, diese sind aber immer sehr teuer und rentieren nur, wenn es gilt, große Mengen in Gärung zu bringen.

Für den Hausbedarf tut es auch die gewöhnliche Backhefe, oder wenn es möglich ist, dieselbe zu erlangen, frische Mutterhefe aus einer Spiritusbrennerei. Von flüssiger Hefe sind für 50 l Most $\frac{1}{10}$ l, von fester Hefe 50 g nötig. Beide Hefearten werden in etwa 2 l Most verrührt, dieser wird auf einen warmen Platz des Küchenherdes gestellt, wo er sich nicht über 30° C erwärmen kann. Schon am nächsten Tage kommt dieser Most durch die Tätigkeit der Hefe in Bewegung und wird dann zu dem Most gegossen, welcher dann ebenfalls in Gärung übergeht.

Der gärende Most ist in den Weinländern in ganz Süddeutschland ein sehr beliebtes Getränk, er hat ein wenig Alkohol, ist stark kohlenstoffhaltig, er schäumt beim Einschenken und hat einen angenehmen, prickelnden Geschmack. Die Städte machen des Sonntags gern einen weiten Spaziergang auf das Land, um sich an „Räuscher“ satt zu trinken.

So wird häufig der dünne Nachwein als Räuscher weggetrunken, und der erste Saftablauf zum Dauerwein verwendet.

Bei den mancherlei Zusammenstellungen des Mostes aus Obst und verschiedenen Beeren empfiehlt sich dies aber nicht, zumal es auch an Zucker fehlt, um den Räuscher zu versüßen.

Die Gärung ist nach 14 Tagen beendet, das Faß wird mit dem auf Flaschen gefüllten Most voll gefüllt und leicht verspundet. So bleibt er bis zum Februar liegen und wird dann von der Hefe abgezogen. Das Faß wird gut gereinigt, etwas eingebrannt, 50 g Schwefel auf 100 l Faßraum, und nach Füllung wird dann das Faß fest verspundet.

Trinkbar ist der Obstwein stets, als Most, als Räuscher während der Gärung, als Jungwein und als ruhiger Wein. Es wird der Zeit entsprechend zu empfehlen sein, den Wein als ruhigen Wein, als welcher er nach dem zweiten Abfüll gilt, für den Sommer aufzubewahren, wo bei der harten Feldarbeit, besonders während der Ernte, der leichte Obstwein ein erquickender Trunk ist und besser bekommt als das Bier, welches auch im nächsten Sommer ein ebenso rarer als teurer Artikel sein wird.

Ein Abziehen in Flaschen ist nicht unbedingt nötig, wenigstens nicht bei kleineren Fässern, wenn dieselben voraussichtlich in Zeit von drei bis vier Wochen leergetrunken werden, denn solange hält sich der Obstwein im Anbruch frisch. Man hat aber eine bessere Einteilung und der Wein wird edler, wenn er auf Flaschen oder Krüge abgefüllt werden kann. Das geschieht etwa sechs Wochen nach dem Abfüll. Die Flaschen werden gut vollgefüllt, gut verkorkt, und liegend aufbewahrt. Ein größerer Luftraum als höchstens von einem Zentimeter darf nicht bleiben, da sich sonst leicht Rahm bildet.

Wo nicht Flaschen und Krüge halt vorrätig sind, wird das Abziehen Jahre kaum möglich sein; die Flaschen sind teuer und schwer zu haben, und für 6 Pfg. das Stück als Mindestpreis nicht aufzutreiben. Darum ist es besser, Wein in kleine Behälter aus diesen wegzutrinken. Um die Bildung zu verhüten, die in angestrichenen Zapföffern leicht eintritt, wird eine Schnitte Meerrettich in den nach vierzehn Tagen wieder eine frische so wird der Wein auf einfache Weise und gesund erhalten. Das vielfach nachgeschweifte der Zapföffern während des Brauches verhindert zwar sicher die Schimmelbildung, aber die sich bildende Säure macht den Wein weniger frisch und erzeugt vielfach Unwohlsein, Kopfschmerz. Meerrettich dagegen ist gewinnvoll, wenn auch seine Wirkung nicht ganz ist, so ist er doch nicht schädlich; in Fässen aber erfüllt er seinen Zweck.

Die Art und Weise des Abziehens mit einem Schlauch ist nebenstehenden Abbildung ersichtlich, ist bei einiger Übung nicht schwer ohne Hilfe zu erlernen.

Der Obstwein ist wegen seines Alkoholgehaltes mancherlei Krankheiten geneigt; er zieht leicht Rahm, bildet Schlamm in der Farbe um und wird wie der technische Ausdruck lautet, abgäh und schleimig. Das sind aber keine Krankheiten. Sobald man eine Partie des Weines bemerkt — derselbe mag des Lagerens alle vier Wochen einmal werden —, ist es am besten, den Wein lassen, das Faß gut zu reinigen, einzeln und den Wein wieder zurückzufüllen. Schlimmste, was kommen kann, ist das zum Essigigwerden. Sobald der Wein merklich sauren Geschmack annimmt, oder bei etwas trübweißlich färbt, ist im Anzuge. Gegen diese Krankheiten kein sicheres Mittel. Da sich diese aber langsam entwickelt, kommt man durch Verbrauch dem Verderben zuvor. Die Mittel gegen den Essigigwerden sowie alle anderen Weinkrankheiten sind: Reinlichkeit bei der Bereitung, peinliche Fässer, eine gute Gärung und dem möglichst frühe Lagerung.

Diese Zeiten werden vielleicht manchen, einen Kriegswein zu vermissen wünschen allen Glück dazu, beiseite möge sich die Zeitlage so gestalten, daß Wein im Frieden trinken können!

Kleinere Mitteilungen

Kaninchenzucht im Freien. Um der Fleischnot zu steuern, wird mit Recht möglichst viel Kaninchen zu züchten, da man auf dem schnellsten Wege Fleisch erzeugen kann. Wenn zu diesem Zwecke der Vorzug wird, Kaninchen in großer Menge im Freien mit Drahtgeflücht eingefriedigt aufzuziehen, in dem nur einige Kästen künstlich dienen und die Kaninchen sich in geeigneten selbst schaffen sollen, und wenn den Gemeinden der Rat gegeben wird, Kaninchenzucht im großen zu betreiben, so ist dies doch nur in seltenen Fällen erfolgreich sein, meistens dagegen durch Krankheiten zu bringen; denn die Tiere rauben Winden und Regengüssen auszusuchen nicht immer gleich die geschwächten, so daß Schmutz, Dreck und Krankheiten sich bald einstellen und ganze Schar verbreiten. Die Zucht im Stallungen ist daher weit sicherer. Für ihr Gedeihen gut, wenn sie sich viel im Freien bewegen können, aber nur bei ungünstigem Wetter, und dazu gerüstet haben, in denen sie sich tummeln können.

gedeihen die Kaninchen so wenig wie Dr. H.

Unserer Hühner. Unsere bekanntlich beim Auskriechen aus dem Eiern, das erst nach einiger Zeit das Daunenkleid in der Färbung der Federn ganz verschieden, so wie die Unterseite der Brust oder ganz weiß, beim Anblick derselben an der Färbung oder gar an Betrag denkt. Die schwarzen Hühnerarten enthält das Weiß, namentlich auf der Unterseite, aber teilweise auch auf dem Rücken, sind beim Auskriechen meist mehr gelb, rote oder braune (reihung) bunt. Erst wenn die daunenden Federn zu bilden beginnen, stellt sich allmählich die Farbe oder dem Färbenschema eigene ein, deren volle Ausbildung oftmals ein, wenn die Hühner nahezu ein Jahr alt sind, ist deshalb auch über den Wert wenn es sich um Ausstellungstiere geht mit Sicherheit zu urteilen. Dr. H.

Die Weintrauben werden eingeknickt, gepulvert, verlesen und gut gewaschen. Dann bringt man sie mit Wasser bedeckt in ein Sieb und bringt den gewonnenen Saft, Zitronensaft und Schale sowie Zucker oder einem Brotröst wieder zu kochen. Das Brot vollständig verkokt, so ist es gut. Sie schmeckt ganz besonders angenehm, wenn man sie mit einem Eigelb abgießt. Das Brot kann man auch Ories oder darin verkokt.

Ein oder mehrere je nach der Personenzahl, werden zum Verzehr, aber nicht gekocht. Dann gibt man größeren Schmortopf etwas Bratfett und man hat gewürfelte, durchgewasene. Hierin brät man die mit Salz bestreuten zusammen mit einigen Pfeffer- und Petersilien, bis sie von allen Seiten gut sind. Unterdessen hat man zarte, junge Kohlblätter gewaschen und in Salzwasser gekocht. Nun gibt man die Kohlblätter mit dem Kochwasser zu den Hühnern und kocht gar. Zum Schluss gibt man den kochenden Kochsud mit ein wenig Mehl. A. B.

Die Fütterung der Hühner. Ungemein in dies Jahr die Polunder angelegt. Der Laß der schweren Vögel neigen sich die Zweige zur Erde, und was die Haupt- es ist vollkommene Reife zu erwarten. Polunderbeeren sind ein ausgezeichnetes Futter für Hühner- und Marmeladenbereitung, die jetzt schon aufmerksam machen möchten. Polunderbeeren können für sich allein zu kochen werden, aber auch mit jeder anderen zusammen sind dieselben zu verwenden. Ich bevorzuge die gemischten Marmeladen, es ist es zu empfehlen, dem Birnenmus Polunderbeeren zuzusetzen, das dadurch wird. Polunderbeeren sind nächst den oder Blaubeeren das gesündeste Obst. Sie geben ein etwas schwaches Magen- und Meladen nicht gut vertragen kann, der etwas Polunderbeeren darunter, und es ist sehr gut bekommen. Polunderbeeren ein gutes Vorbeugungsmittel gegen Ruhr- und Krankheiten.

Die Hagebuttenkerne, welche bei Verwendung zu Suppen, Gelee oder Mus zurückbleiben, werden nicht fortgeworfen, sondern sorgfältig gewaschen. Sie geben für sich allein, noch oder mit Brombeersblättern oder andern Blättern zusammen einen vorzüglichen, und wohlschmeckenden Tee, welcher sowohl als Getränk und befeuchtend ist; man kann nach dem Genuß daselbe Wohlbehagen, Anregung wie nach Genuß des echten schwarzen Tees. Schlegel.

Frage und Antwort.
Ein Ratgeber für Jedermann.
Die Zeit der hohen Preise unseres Mehltes sehr lange. So hat die Fragebeantwortung für den Leser nur einen kleinen Erfolg. Es werden daher auch nur die wichtigsten, denen 10 Pf. im Briefmarken Beilagen. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Antwort. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden aber abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 225. 1. Wir haben ein Kästchen, der mit Mehl gefüllt ist. Die Mehlte im Dorf be-

haupten, man müsse der jungen Kage das Schwanzende einfügen, weil darin ein Wurm liege, der das Wachstum, besonders die Fresslust hindere. Ist daran etwas Wahres, und wie weit müßte der Schwanz gekürzt werden? 2. Wie kann man die Kage an Reinlichkeit gewöhnen? Wir haben eine Kiste mit Sand, der fleißig erneuert wird, in der Kage aufgestellt, aber die Kage benutzt die Kiste nicht immer.

A. M. in Sch.
Antwort: Daß Kagen einen Wurm im Schwanz haben, der durch Kürzen des Schwanzes beseitigt werden muß, ist ein alter Aberglaube. Dieser ist vielleicht darauf zurückzuführen, daß gelegentlich an der Unterseite des Schwanzes Stürmer liegen, die aus dem After abgegangen sind. Manche Leute kürzen auch den Schwanz bei jungen Kagen in der irrigen Annahme, daß die Tiere dann später nicht so geschickt den Vögeln nachstellen könnten. — Reinlichkeit kann man jungen Kagen leicht beibringen, wenn man im Räume, in dem sich die Tiere aufhalten, einen Kasten oder Blumenunterseher mit Sand oder Torf aufstellt und das Tier leicht strafft, wenn es seine Notdurft an einem anderen als dem vorgesehenen Orte verrichtet. Auf diese Weise werden auch die das Kästchen bald subretein machen können.

Dr. H.
Frage Nr. 226. Können Eigelb und Kollastanien für die Hühnerfütterung nutzbar gemacht werden bzw. wie?
D. J. in A.
Antwort: Eigelb und Kollastanien sind als Hühnerfutter hauptsächlich ihres Stärkegehaltes halber zu verwenden, während ihr Eiweißgehalt verhältnismäßig nicht groß ist, und zwar sind sie besser in getrocknetem Zustande als frisch zu verfüttern; auch enthalten beide Bitterstoffe, die ihnen vor der Verfütterung zu entziehen sind. Nach Kellner enthalten getrocknete Eigelb 5,2 % verdauliches Eiweiß, 60,2 % stickstofffreie Extraktstoffe und haben 74 % Stärkewert; Kollastanien 8,2 % Eiweiß, 61,3 % stickstofffreie Extraktstoffe und 75 % Stärkewert. Man entbittert beide durch Kochen, wobei man das Wasser abgießt; alsdann werden sie nach Entfernung der Hüllen ausgebreitet und in der Sonne oder auf dem Herd getrocknet, so daß sie sich zur Winterfütterung aufbewahren lassen. Man kann sie darauf entweder mit einer Schrotmühle mahlen oder auch mit Kartoffeln zusammen gedämpft und geklopft unter das Hühnerfutter mengen. Bei dem geringen Eiweißgehalte beider Futtermittel empfiehlt es sich, ein eiweißreiches Futtermittel zuzusetzen, zum Beispiel Fleischmehl oder Fischmehl, die beide jetzt schwer zu haben sind, oder zerkleinerte Knochen.

Dr. H.
Frage Nr. 227. Meine Gänse leiden seit einiger Zeit an Durchfall, sind sehr matt und fressen viel. Sie bekommen Grünfütter, das sie sich selber suchen. Es scheint eine übertragbare Krankheit zu sein, da anfangs nur eine Gans erkrankt war, und jetzt sind es drei.
Fr. B. A. in J.
Antwort: Es ist zu vermuten, daß Ihre Gänse entweder in zugigen Aufenthaltsräumen oder auch durch zu kaltes Wasser sich eine Magen- oder Darmverfälschung zugezogen haben, oder daß die Krankheit durch die einseitige Ernährung mit Grünfütter hervorgerufen ist, daß vielleicht darunter auch solche Kräuter waren, die ihnen nicht zuträglich sind, wie es namentlich mit manchen Sumpfpflanzen der Fall ist. Da Sie nicht angeben, wie der Auslauf der Gänse beschaffen ist, können wir dies nicht beurteilen. Zur Beseitigung der Krankheit würde es nun am besten sein, die Tiere in einem mäßig warmen Räume zu halten und ihnen nur ganz wenig Grünfütter zu geben, dagegen leicht aufgelockte Körner, Gerstenschrot und anderes Trodenfutter. Allein Sie werden jetzt schwerlich genug Körner beschaffen können. Wir empfehlen daher, ihnen wenig Trintwasser zu geben und in demselben etwas Eisenvitriol aufzulösen, 5 g auf 1 Liter Wasser, außerdem Holzsohle unter das Futter.

Dr. H.
Frage Nr. 228. Wie bereitet man am vorteilhaftesten sogenannten Häftwein, d. h. Wein von Hagebutten?
A. E. in M.
Antwort: Hagebuttenwein zu bereiten, empfiehlt sich wegen der Knappheit des Zuckers nicht. Die Hagebutten finden eine viel praktischer und mehr der Volksernährung nähernde Verwendung, wenn dieselben mit anderem Obst, besonders mit Polunderbeeren, zu Mus gekocht werden. Die Hagebutten sind zunächst zu entkernen, dann mit wenig Wasser weich zu kochen und durch ein Sieb zu schlagen. Daselbe hat mit den Polunderbeeren

zu geschehen, nur daß man dieselben nicht zu entkernen braucht. Bei der Zusammenfassung kommt es nicht so genau darauf an, ob etwas mehr Polunderbeeren oder Hagebutten genommen werden. Etwas Zuckerzusatz ist empfehlenswert, es genügen 150 g auf 1 kg durchgetriebenen Brei. Es kann aber auch zum Verfügen Zuckerrübensaft genommen werden. Der gewonnene Brei wird dann durch langsame Kochen zu Mus eingedickt, das um so feister sein muß, je weniger Zucker zugelegt wurde. Das Mus hält sich, wenn feist eingedickt, auch ganz ohne Zucker und kann dann beim Gebrauch mit Zucker oder Rübensaft nach Belieben versüßt werden.

Schlegel.
Frage Nr. 229. Ich habe sechs vorjährige Landhühner, welche einander gegenseitig und auch sich selbst die Federn ausziehen und auffressen, so daß sie aussehen, als ob sie in der Mäuser wären. Ist das eine Krankheit oder eine Ungezogenheit, und was läßt sich dagegen tun? Fr. J. P. in C.
Antwort: Das Federnfressen ist keine Krankheit, sondern eine Ungezogenheit, die aber den Hühnern schwer abzugewöhnen ist, weshalb man suchen muß, das Auskommen derselben zu verhüten. Die Ursachen des Federnfressens liegen meist daran, daß die Tiere zu beschränktem Auslauf haben und deshalb weder genug kalkhaltige Nahrung bekommen, anßerdem aber auch bei engen Aufenthaltsräumen nicht genug Bewegung und Beschäftigung finden, daher aus Langeweile zu dieser Unart kommen. Ich vermute, daß eine dieser Ursachen auch bei Ihren Hühnern vorliegt, vielleicht mehrere derselben zusammenwirken, und deshalb zweifle ich daran, daß es Ihnen gelingen wird, sie davon abzubringen. Sie können es ja versuchen, die Stellen des Gefieders, an denen die Federn vorzugsweise ausgezogen werden, mit Kreolin, kochendem Tieröl oder einem ähnlichen äberrückenden und schmerzenden Mittel zu bestreichen; aber wenn das nichts hilft, so ist es am besten, die Hühner abzuschlachten und neue zu beschaffen, bei denen Sie die Unart verhüten, indem Sie hinreichend kalkhaltige Nahrung geben, besonders Knochenschrot, und außerdem das Körnerfutter in die Streu harken, damit die Hühner durch das Herauscharren sich Bewegung machen. Dr. H.
Frage Nr. 230. Bei meinen Hühnerläden stellt sich im Alter von acht bis vierzehn Tagen Durchfall ein; sie lassen die Flügel hängen und gehen nach einigen Tagen ein; die Ausleerungen sind ganz weiß. Sie haben freien Auslauf im Hofe, jedoch ohne Gras, und bekommen als Futter Hafergrübe.
Fr. K. in B.
Antwort: Ihre Küden leiden an dem sogenannten weißen Durchfall, der jedenfalls durch den völligen Mangel an Grünfütter hervorgerufen und sehr schwer zu heilen ist. Mit Hafergrübe allein, so zuträglich dieselbe ist, können Sie keine Küden großziehen; vor allen Dingen ist viel Grünfütter dazu notwendig. Geben Sie möglichst viel Brennnesselblätter und Gemüßabfälle, fein zerschnitten und mit der Grübe gemengt, außerdem noch möglich etwas Fleischabfälle, und setzen Sie dem Trintwasser auf 1 Liter 5 g Eisenvitriol zu, um auf diese Weise wenigstens zu versuchen, wieviel Sie noch retten können.

Dr. H.
Frage Nr. 231. Von meinen Hasenkaninchen sterben mir jedesmal die Jungen im Alter von fünf bis sechs Wochen ab; sie haben Biegenmilch, Gras und gutes Wiesenheu erhalten; der Stall ist sauber, luftig und hell. Die eingegangenen Tiere liegen da aufgebläht da. Was ist dagegen zu tun?
C. L. in K.
Antwort: Wenn die eingegangenen Tiere aufgebläht sind, so ist zu vermuten, daß Sie bei der Fütterung irgend einen Fehler machen; worin derselbe besteht, das ist allerdings schwer zu sagen, da die aufgeführten Futterstoffe durchaus zuträglich sind. Vielleicht entwöhnen Sie dieselben zu früh, das sollte jedenfalls geschehen, bevor sie mindestens sechs Wochen alt sind, besser noch erst mit sieben oder acht Wochen. Sie dürfen dann auch nicht gleich zu viel Grünfütter bekommen, sondern dieses nur mäßig, aber reichlich gutes Heu und möglichst Körner, die ja allerdings jetzt schwer zu beschaffen sind. Vielleicht sind auch die Zuchttiere nicht kräftig genug. Das Alter von fünf bis sechs Wochen ist immer für junge Kaninchen die gefährlichste Zeit, namentlich wenn sie in dieser Zeit entwöhnt werden. — Es ist nicht ratsam, die Häsinnen früher als sechs Wochen nach dem Wurf von neuem belegen zu lassen, obwohl es vielfach geschieht, allein meistens werden die Jungen dann nicht besonders kräftig.

Dr. H.

Jährlich
Im
Gebäude:
und Seite.

rgang.

Dzember
en Korpa-
dem Sou-
er Festung

(IIIb Nr.

amungen:

erordnung
ühle und
on Schrot
für Hand-
oder fest

zur Ber-
r Futter-

zweidigen
en Mühle
hastischen
verbunden
bestimmte
mer zur
liebs ver-
protmühle

er erteilt
and auf
ung für
erlassenen
schrifts-
Unter-
breitenden
erlaubnis
die Be-
der Zeit
aufsichtigt
nach Ab-
hugaben

auernde
Schrot-
nicht für
§ 2 er-
ng nicht
kaufver-

bei In-
lieferung
ies gilt
en an
Ausland

nur an
n abge-

Abgabe durch den Hersteller (Fabrikpreis):
a) Kristallfaba:
für 100 Kilogramm Rein-

Verordnung.
Auf Grund des § 9b des Gesetzes über den
Belagerungszustand vom 4. Juni 1851 in der

geboten werden, wenn dem Veräußerer eine polizei-
liche Bescheinigung darüber ausgehändigt wird,
daß es sich um Lieferung für bereits vorhandene
Mühlen handelt.

