

Preisliste für Leder

Stück Nr.	Art	Dicke	Form	Wertklassen			Bedeutung der Zahlen unter c
				A	B	C	
1a	Schleier, Bacheler, Brandfleider	in all. Stärken	ganze oder halbe Häute	7,00	6,00	5,00	Wert für 1 kg Rohleder
1b	aus beschlagnahmten Häuten und		Rennstücke	9,00	8,00	7,00	
1c	Resten aller Art mit Ausnahme von		Häute	5,00	4,00	3,00	
1d	Rohschleier, Bacheler, Brand-		Schleier mit Klauen	6,00	5,00	4,00	
2a	Schleier		Rennstücke	7,00	6,00	5,00	Wert für 1 kg Rohleder
2b	Schleier pflanzlicher Gerbung, aus		ganze oder halbe Häute	11,00	10,00	9,00	
2c	Wasserschleier im Gewicht von über		ganze oder halbe Häute	11,00	10,00	9,00	
2d	2 1/2 kg für das Fell			9,00	8,00	7,00	
3a	Rohschleier pflanzlicher Gerbung	3 mm und mehr		9,00	8,00	7,00	Wert für 1 kg Rohleder
3b	Wasserschleier, ungepölet mit minde-	unter 3 mm	ganze	10,00	9,00	8,00	
3c	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.	über 2,5 - 3 mm	oder halbe Häute	12,00	11,00	10,00	
3d	Fettgehalt	1,5 - 2		18,00	15,00	12,00	
4a	Schleier, gepölet, mit minde-			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
4b	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			10,00	9,00	8,00	
4c	Fettgehalt			9,00	8,00	7,00	
4d	Schleier, gepölet, mit minde-			12,00	11,00	10,00	
5a	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
5b	Fettgehalt			10,00	9,00	8,00	
5c	Schleier, gepölet, mit minde-			9,00	8,00	7,00	
5d	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			12,00	11,00	10,00	
6a	Fettgehalt			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
6b	Schleier, gepölet, mit minde-			10,00	9,00	8,00	
6c	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			9,00	8,00	7,00	
6d	Fettgehalt			12,00	11,00	10,00	
7a	Schleier, gepölet, mit minde-			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
7b	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			10,00	9,00	8,00	
7c	Fettgehalt			9,00	8,00	7,00	
7d	Schleier, gepölet, mit minde-			12,00	11,00	10,00	
8a	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
8b	Fettgehalt			10,00	9,00	8,00	
8c	Schleier, gepölet, mit minde-			9,00	8,00	7,00	
8d	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			12,00	11,00	10,00	
9a	Fettgehalt			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
9b	Schleier, gepölet, mit minde-			10,00	9,00	8,00	
9c	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			9,00	8,00	7,00	
9d	Fettgehalt			12,00	11,00	10,00	
10a	Schleier, gepölet, mit minde-			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
10b	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			10,00	9,00	8,00	
10c	Fettgehalt			9,00	8,00	7,00	
10d	Schleier, gepölet, mit minde-			12,00	11,00	10,00	
11a	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
11b	Fettgehalt			10,00	9,00	8,00	
11c	Schleier, gepölet, mit minde-			9,00	8,00	7,00	
11d	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			12,00	11,00	10,00	
12a	Fettgehalt			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
12b	Schleier, gepölet, mit minde-			10,00	9,00	8,00	
12c	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			9,00	8,00	7,00	
12d	Fettgehalt			12,00	11,00	10,00	
13a	Schleier, gepölet, mit minde-			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
13b	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			10,00	9,00	8,00	
13c	Fettgehalt			9,00	8,00	7,00	
13d	Schleier, gepölet, mit minde-			12,00	11,00	10,00	
14a	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
14b	Fettgehalt			10,00	9,00	8,00	
14c	Schleier, gepölet, mit minde-			9,00	8,00	7,00	
14d	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			12,00	11,00	10,00	
15a	Fettgehalt			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
15b	Schleier, gepölet, mit minde-			10,00	9,00	8,00	
15c	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			9,00	8,00	7,00	
15d	Fettgehalt			12,00	11,00	10,00	
16a	Schleier, gepölet, mit minde-			11,00	10,00	9,00	Wert für 1 kg Rohleder
16b	stens 5, und höchstens 10 v. d. F.			10,00	9,00	8,00	
16c	Fettgehalt			9,00	8,00	7,00	
16d	Schleier, gepölet, mit minde-			12,00	11,00	10,00	

*) Gefärbtes Leder muss im Rennstadium überall eine gleichmäßige Farbe aufweisen, die sich in den Grenzen der angegebenen Maßstabsmärke bewegt. Die Stärke ist im Renn zu messen. Die Stärke der Abfälle, Seiten, Köpfe usw. darf nicht geringer sein als die Stärke des Renns.

Stück Nr.	Art	Dicke	Form	Wertklassen			Bedeutung der Zahlen unter c
				I	II	III	
17a	Chromleder, jedes Art ein-	mindestens 2 mm	ganze oder halbe Häute	18,00	17,00	16,00	Wert für 1 kg Rohleder
17b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			14,00	13,00	12,00	
17c	je Fell messend, farblos, auch selbst-	unter 2 mm		16,00	15,00	14,00	
17d	farben (ohne Nachschärfen)			17,00	16,00	15,00	
18a	Chromleder, jedes Art ein-	in allen Stärken	ganze Felle	14,00	13,00	12,00	Wert für 1 kg Rohleder
18b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			12,00	11,00	10,00	
18c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			10,00	9,00	8,00	
18d	farben (ohne Nachschärfen)			11,00	10,00	9,00	
19a	Chromleder, jedes Art ein-			12,00	11,00	10,00	Wert für 1 kg Rohleder
19b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			10,00	9,00	8,00	
19c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			8,00	7,00	6,00	
19d	farben (ohne Nachschärfen)			9,00	8,00	7,00	
20a	Chromleder, jedes Art ein-			10,00	9,00	8,00	Wert für 1 kg Rohleder
20b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			8,00	7,00	6,00	
20c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			6,00	5,00	4,00	
20d	farben (ohne Nachschärfen)			7,00	6,00	5,00	
21a	Chromleder, jedes Art ein-			8,00	7,00	6,00	Wert für 1 kg Rohleder
21b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			6,00	5,00	4,00	
21c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			4,00	3,00	2,00	
21d	farben (ohne Nachschärfen)			5,00	4,00	3,00	
22a	Chromleder, jedes Art ein-			6,00	5,00	4,00	Wert für 1 kg Rohleder
22b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			4,00	3,00	2,00	
22c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			2,00	1,00	1,00	
22d	farben (ohne Nachschärfen)			3,00	2,00	1,00	
23a	Chromleder, jedes Art ein-			4,00	3,00	2,00	Wert für 1 kg Rohleder
23b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			2,00	1,00	1,00	
23c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			1,00	1,00	1,00	
23d	farben (ohne Nachschärfen)			1,00	1,00	1,00	
24a	Chromleder, jedes Art ein-			2,00	1,00	1,00	Wert für 1 kg Rohleder
24b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			1,00	1,00	1,00	
24c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			1,00	1,00	1,00	
24d	farben (ohne Nachschärfen)			1,00	1,00	1,00	
25a	Chromleder, jedes Art ein-			1,00	1,00	1,00	Wert für 1 kg Rohleder
25b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			1,00	1,00	1,00	
25c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			1,00	1,00	1,00	
25d	farben (ohne Nachschärfen)			1,00	1,00	1,00	
26a	Chromleder, jedes Art ein-			1,00	1,00	1,00	Wert für 1 kg Rohleder
26b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			1,00	1,00	1,00	
26c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			1,00	1,00	1,00	
26d	farben (ohne Nachschärfen)			1,00	1,00	1,00	
27a	Chromleder, jedes Art ein-			1,00	1,00	1,00	Wert für 1 kg Rohleder
27b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			1,00	1,00	1,00	
27c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			1,00	1,00	1,00	
27d	farben (ohne Nachschärfen)			1,00	1,00	1,00	
28a	Chromleder, jedes Art ein-			1,00	1,00	1,00	Wert für 1 kg Rohleder
28b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			1,00	1,00	1,00	
28c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			1,00	1,00	1,00	
28d	farben (ohne Nachschärfen)			1,00	1,00	1,00	
29a	Chromleder, jedes Art ein-			1,00	1,00	1,00	Wert für 1 kg Rohleder
29b	schließlich Wasserleder über 1,5 mm			1,00	1,00	1,00	
29c	je Fell messend, farblos, auch selbst-			1,00	1,00	1,00	
29d	farben (ohne Nachschärfen)			1,00	1,00	1,00	

Stelle, erforderlichenfalls nach vorheriger Nachprüfung bei 10 bis 15 ° C, maßgebend.

c) Die Höchstpreise schließen die Kosten elumonastischer Lagerung nach dem Verkauf, und bei den Preisen gemäß § 2, Ziffer 1, die Kosten der Verladung bis zum nächsten Güterbahnhof oder bis zur nächsten Anlegestelle des Schiffes oder Rahmens sowie die Kosten der Verladung ein.

d) Für Verpackung in Rechnung gestellte Kosten sind dem Käufer ohne Abzug wieder gutzubringen, sofern er die Verpackung unterschlägt - Fracht zu Lasten des Verkäufers - gutgeschrieben.

e) Vermittelungsgebühren (Provision für Kommissionsäre oder Agenten) dürfen nur insoweit auf den

Verkaufspreis angerechnet werden, als der nach §§ 2 und 3 zulässige Höchstpreis hierdurch nicht überschritten wird.

f) Die Höchstpreise gelten für Zahlung bei Empfang. Wird der Höchstpreis gestundet, so dürfen bis zu 2 v. d. Jahreszinsen über Reichsbankdiskont hinzuge schlagen werden.

§ 5. Beschlagnahme.

a) Alles Leder jeder Form (auch Abfälle) ist, soweit es sich im Eigentum, Besitz oder Gewahrsam einer Gerberei, Zureicherei oder Gerbervereingung befindet, beschlagnahmt.

Die Beschlagnahme hat die Wirkung, dass die Ver-

nahme von Veränderungen an den von ihr betroffenen Gegenständen verboten ist und rechtsgeschäftliche Verfügungen über sie nichtig sind. Den rechtsgeschäftlichen Verfügungen stehen Verfügungen gleich, die im Wege der Zwangsvollstreckung oder Arrestvollziehung erfolgen. Trotz der Beschlagnahme sind alle Veränderungen und Verfügungen zulässig, die mit Einwilligung der Kriegs-Rohstoff-Abteilung des Königlich Preussischen Kriegsministeriums erfolgen.

b) Die Veräußerung und Ablieferung ist nur erlaubt:

1. auf Grund schriftlicher Anweisung des Lederzuteilungsamtes der Kriegs-Rohstoff-Abteilung des Königlich Preussischen Kriegsministeriums, Berlin W 9, Rudolfsplatz 5, 7)

*) Anweisungen gemäß Buchstabe b Ziffer 1 werden lediglich auf Grund amtlicher Bescheinigung des Gebietsamtlicher Polizeibehörden erteilt.

2. auf Grund schriftlicher Anweisung des Staatssekretärs des Reichs-Marine-Amtes, sofern es sich um Lieferung von Leder an Dienststellen der Kaiserlichen Marine oder an die Marine-Gerbervereingung handelt,

3. auf Grund eines vom Lederzuteilungsamt der Kriegs-Rohstoff-Abteilung ausgestellten Freigabescheines unter den in diesem angegebenen Bedingungen und mit der Maßgabe, dass die von der Kontrollstelle für freigegebenes Leder, Berlin W 66, Leipziger Straße 123 a, erlassenen Bestimmungen befolgt werden.

c) Trotz der Beschlagnahme darf jede zum Verteilungsplan der Kriegs-Rohstoff-Abteilung gehörige Gerberei für den Bedarf ihrer Angehörigen in jedem Kalendervierteljahr halb soviel Kilogramm selbsthergestelltes Leder nach eigener Wahl entnehmen, als die Anzahl der im vorausgegangenen Vierteljahr wöchentlich im Durchschnitt beschäftigten Arbeiter, unter Einzurechnung der Werkstätten, betrug. Zu dieser Entnahme bedarf es keiner besonderen Freigabe. *) Auf § 2b wird verwiesen.

d) Vorbedingung für alle nach Buchstabe b und c dieses Paragraphen erlaubten Veräußerungen ist, dass die durch die §§ 2 bis 4 festgesetzten Preise nicht überschritten werden, und bei den in der Preistabelle (§ 3) nicht aufgeführten Lederarten jeder Form (auch Abfälle) die Preisberechnung gemäß den in dieser Bekanntmachung erlassenen Vorschriften in der Art erfolgt, dass an Stelle der im § 3 angegebenen Grundpreise die von der Gutachterkommission für Lederhöchstpreise als angemessen bezeichneten und veröffentlichten Grundpreise treten und die so berechneten Preise nicht überschritten werden.

Diese Bedingung gilt nicht für erlaubte Verkäufe freigegebenen Leders nach dem Auslande innerhalb der Geltungsdauer der Ausfuhrerlaubnis sowie für die von der Kriegs-Rohstoff-Abteilung des Königlich Preussischen Kriegsministeriums genehmigten Verkäufe der Kriegs-Rohstoff-Abteilung.

e) Die Beschlagnahme ist mit der Ablieferung an die amtliche Beschaffungstelle der Heeres- oder Marineverwaltung oder mit dem Empfang des Freigabescheines für die betreffende Ledermenge erloschen.

Anträge auf Freigabe sind von dem Eigentümer oder Besitzer des beschlagnahmten Leders auf den bei dem Lederzuteilungsamt erhältlichen Bordruden zu stellen.

§ 6. Eingeführtes Leder.

Eingeführtes Leder (auch Lederabfälle) ist mit Eingang in das deutsche Reichsgebiet beschlagnahmt und unterliegt der Meldepflicht an das Lederzuteilungsamt, Berlin W 9, Rudolfsplatz 5, von dem Bordruden für die Meldungen anzufordern sind.

Zur Meldung verpflichtet ist der erste Empfänger innerhalb 3 Tage nach Eingang der Ware bei ihm oder seinem Lagerhalter.

§ 7. Zurückhalten von Borräten.

Bei Zurückhaltung von Borräten ist die Entgeltnung zu gewärtigen.

§ 8. Lagerbuchführung.

a) Wer beschlagnahmtes Leder in Gewahrsam hat, hat ein Lagerbuch zu führen, aus dem der Bestand und jede Veränderung des Borrates ersichtlich sein muß.

b) Leder das gemäß § 5 Buchstabe c dieser Bekanntmachung entnommene Leder sowie über die gemäß § 4 Ziffer III der Bekanntmachung Nr. L. 111/7. 17. bestellte Leder hat je zum Verteilungsplan der Kriegs-Rohstoff-Abteilung gehörige Gerberei ein besonderes Buch zu führen.

c) Jeder gemäß § 6 Meldepflichtige hat ein Lagerbuch des Meldebuches entsprechend zu führen, aus dem jede Veränderung des Borrates ersichtlich sein muß.

*) Auf § 2b wird verwiesen.

§ 9. Anfragen.

Anfragen und Anträge sind, sofern sie sich auf die in §§ 5, 6 und 8 enthaltenen Bestimmungen beziehen, an das Lederzuteilungsamt in Berlin W 9, Rudolfsplatz 5, Anfragen und Anträge von Privatpersonen, Firmen, Verbänden und anderen nichtamtlichen Stellen wegen dieser Bekanntmachung sind, sofern sie sich auf die Preise beziehen, an die Geschäftsstelle der Gutachterkommission für Lederhöchstpreise in Berlin W 9, Rudolfsplatz 11/12, zu richten.

§ 10. Inkrafttreten.

Die Bekanntmachung tritt mit dem 20. Oktober 1917 in Kraft. Mit ihrem Inkrafttreten tritt die Bekanntmachung vom 5. August 1916 Nr. Ch. II. 888/7. 16. R. R. A. wie die Nachtragsbekanntmachung vom 1. April 1917 Nr. L. 888/3. 17. R. R. A. außer Kraft.

Berlin (Weiz), den 20. Oktober 1917.

Stellv. Generalkommando des 18. Armee-Korps.



Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Münchner Kreisblatt.

1917.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1881.)

Lakenfelder.

Von Dr. Blande. (Mit Abbildung.)

Die Lakenfelder, welche wir hier in einer trefflichen Abbildung unseren Lesern zeigen, ist ein Erzeugnis deutscher Züchter, und zwar eine alte deutsche Rasse, die auch zu der hohen Vollkommenheit der Zeichnung, in der wir sie heute auf den Ausstellungen bewundern, erst in neuer Zeit gelangt ist. Als um die Mitte des vorigen Jahrhunderts die Liebhaber für das Geflügel mit der Rassezucht Anfang nahmen, da waren es ausländische, englische oder von den Engländern verführte Rassen, welchen die deutschen Züchter zuwider, während die deutschen Rassen als minderwertig betrachtet und zurückgesetzt wurden. Ein gütiges Geschick hat die Lakenfelder vor diesem Schicksal bewahrt, da einige in Westfalen, der Heimat der Rasse, an ihrer Zucht unentwegt hielten. In der neuesten Zeit hat die prächtige Zeichnung wieder mehr Verbreitung gefunden.

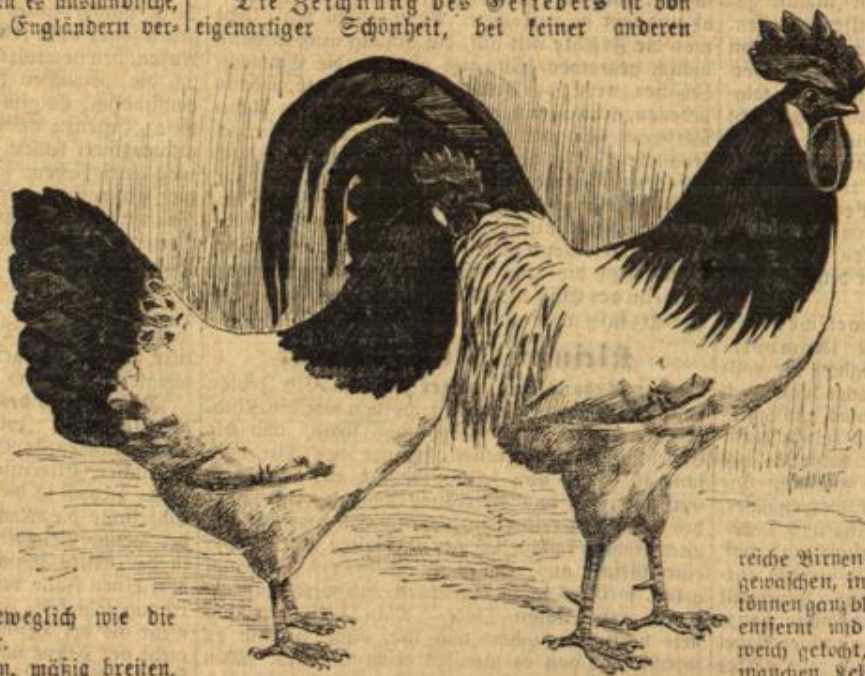
In ihrer allgemeinen Erscheinung gleichen sie den anderen deutschen Landhühnern, sind etwas größer als die anderen derselben, denn der Hahn erreicht ein Gewicht von 2½ bis 3 kg. Sie sind ebenso lebhaft und beweglich wie die deutschen Landhühner. Der Hahn hat mittelgroßen, mäßig breiten, länglichen Kopf; der Kamm ist mittelgroß, aufrecht stehend, nicht zu tief, gleichmäßig gezackt, hinten abgerundet, einem Gewebe, den Nasen nicht bedeckend, hochrot wie auch die mittellangen, runden Kehlschlappen. Der Schnabel ist mittelgroß, mäßig stark, bleifarben mit einer Unterseite ins Bläuliche. Das Gesicht ist unbedeckt; die Augen sind lebhaft, rot, die Ohrschnecken klein, länglich rund, von weißer Farbe, ein schmaler roter Ring umgibt sie. Der Hals ist mittellang, gebogen, mit reichem Behang versehen, wird aufrecht getragen. Der Rumpf ist mäßig und wohlgerundet, gut entwickelt, nach hinten nicht zu spitz. Die volle, schön ge-

rundete Brust wird ziemlich hoch getragen. Der Rücken ist mäßig lang, ziemlich wagerecht (nicht abfallend) und breit, namentlich im Sattel. Die Flügel sind breit und kräftig und werden anliegend getragen. Der Schwanz ist reich entwickelt, mit langen, schön gebogenen Sichel, weder zu flach, noch zu hoch getragen. Die Schenkel sind kurz, mittelstark, fest besiedert, die Läufe mittellang, unbeideert, von schieferblauer Farbe, die Nägel weiß, die Zehen gut gespreizt.

Die Henne gleicht dem Hahn bis auf die Geschlechtsunterschiede, hat kleinen, aufrechtstehenden oder nur nach hinten wenig umliegenden Kamm. Die Zeichnung des Gefieders ist von eigenartiger Schönheit, bei keiner anderen

sie wieder kräftiger; jedoch ist bei der Zucht auf hohe, statliche Figur immer noch das größte Gewicht zu legen. In früherer Jugend sind sie gegen Kälte und Nässe etwas empfindlich und verlangen entsprechende Sorgsamkeit bei der Aufzucht.

Sie legen recht fleißig, jedoch sind ihre Eier nicht groß, die Schale ist weiß. Das Fleisch ist sehr zart und schmackhaft, und bei ihrem feinen Knochenbau liefern sie auch für ihre Figur viel Fleisch; namentlich ist die Brust voll. Sie gehören zu den Nichtbrütern. Bei einiger Sorgsamkeit in der Pflege eignen sie sich für den Bauernhof sehr gut und bilden eine prächtige Zierde desselben.



Lakenfelder.

Rasse so vornehmend; denn das ganze Gefieder ist reinweiß bis auf Kopf, Halsbehang und Schwanz, welche tief sammet-schwarz sind und sich prächtig abheben. Im Sattelbehang des Hahnes sind schmale, schwarze Schaftstriche an den Spitzen der Federn zulässig, doch wird reinweißer Sattelbehang vorgezogen. Fehlerhaft sind schwarze Federn an anderen als den genannten Stellen, aber im Rücken der Hennen nicht ganz zu vermeiden, wenn man ein Zurückgehen der Zeichnung verhüten will.

Vor einigen Jahrzehnten waren die Lakenfelder durch sorgfältige Zucht sehr herabgekommen, recht klein und zugleich empfindlich gegen Witterungseinflüsse geworden; jetzt sind

Die Verwertung der Zwetschen.

Von Oth. und Weinbauinspektor Schilling, Weihenstephan Rh.

Die Bereitung von Zwetschenatweine. Unter Zwetschenatweine versteht man ein bis eingekochtes Gemisch von Obst und Weizen, gewöhnlich im Verhältnis wie 3:1. Die Atweinebereitung ist zwar etwas umständlicher als die Mostbereitung, aber das Erzeugnis ist sehr schmackhaft, jahrelang haltbar und sehr billig, weil kein oder nur wenig Zucker dazu erforderlich ist. Die Herstellung geschieht wie folgt: Fast reife, gewöhnliche, gerbsäure-

reiche Birnen oder Süßäpfel werden geschält, gewaschen, in Viertel geschnitten (kleine Birnen können ganz bleiben), das Saure und Wurmfachtige entfernt und mit der Hälfte Wasser ziemlich weich gekocht, dann gekeltert, wobei man bei manchen Keltern vorerst den Kelterkorb mit groben Geweben oder gebräutem Langstroh auslegen muß. Wenn sofort noch mehr Birnen oder Äpfel weich gekocht werden sollen, so verwendet man dazu kein Wasser mehr, sondern gekelterten Most. Wo Obstmalzeinrichtungen vorhanden sind, kann man den Obstmost auch auf kaltem Wege gewinnen, indem man die Früchte zerhackt und dann die Maische keltert, was den Vorzug besitzt, daß es schneller geht. Der gewonnene Most wird alsdann dicklich eingekocht und nun die reifen, entfernten Zwetschen hineingegeben und zu Brei gekocht. Danach wird die Masse durchgeschlagen, worzu man ein großlöcheriges Sieb oder eine Passiermaschine benutzt, und dann kommt das Ganze in den Kessel oder Topf zurück und wird unter beständigem Umrühren bis eingekocht, bis eine Probe, auf dem Teller erkaltend gelassen, keinen Wassertand bekommt. Das Füllen und Schließen

rtlich
im
hr:
elle.

ang.

werden

ungs-
20.
t nur
drucke
ter h)
hinter
gesetzte
I auf
ig ab
Auf-
steht
ältig-
gegen.

heine

nicht

cht in
rieben

ausge-

rule 1,
mit
jeweit
mit-
und
be-
oder
einem
mens-

egen-
denn,
Zenge
gabe,
unter
enden

der
mif-
heins

auer

vom
De-
bung

einen
be-
abzu-
offen
oder

Heberzeuge mit einem Lischinge dauernd
gewesen sind, dürfen auch ferner damit
benutzt werden.

Stellschein Nr. 466 bei der Reichsbekleidungsstelle
Druck- und Verlagsverwaltung, Berlin W 50, Nürnberger
Platz 1, zu bestellen; Bestellungen die nicht auf

Die Ausfertigungsstellen haben Bezugsscheinvor-
drucke zurückzuweisen, auf denen Durchstreichungen,
Verbesserungen und Vergleichen entgegen den auf

Danksagung.

Für die vielen Beweise herzlicher Teilnahme bei dem Hinscheiden und der Be-

Bekanntmachung der Stadt Ufingen.

Die Vergütung für geliefertes Heu und Stroh kann von den Landwirten auf der Stadtkasse Empfang genommen werden.

Ufingen, den 24. Oktober 1917.

der Aufbewahrungsbehälter geschieht in derselben Weise wie bei Mus. In obströmten Gegenden und Jahren verwendet man öfters den Saft von Zuder- oder Munkelrüben oder Möhren statt von Äpfeln oder Birnen. Die Rüben werden in diesem Zwecke gut gepulvert und in Stücke geschnitten, dann mit Wasser fast weich gekocht und gepreßt.

Die Verwendung der Zwetschen zu Dunsobst (Kompott). Das Einmachen von Dunsobst verdient größte Empfehlung und Verbreitung, denn es ist sehr billig und gut, weil gar kein oder nur wenig Streuzucker (gestoßener oder Kristallzucker) dazu gebraucht wird, ferner weil sich das Dunsobst jahrelang hält und gut schmeckt. Die Haltbarkeit desselben beruht auf genügender Erhitzung und luftdichtem Verschluss in Gefäßen verschiedener Art. Hierzu nimmt man reife, gesunde, keine überreifen Früchte, welche man am zweckmäßigsten halbiert oder für enghalsige Gefäße viertelt und sodann ohne oder mit ein wenig Streuzucker die Einmachbehälter gefüllt, wobei man dieselben auf einem mehrfach zusammengelegten Tuch öfters aufstößt. Als Einmachgefäße eignen sich hierfür am besten weite und enghalsige Krüge mit Korkenverschluss, weithalsige Flaschen mit Bierflaschenverschluss sowie sämtliche mit Gummiring versehenen Konservengläser, -Büchsen und -Krüge. Nach dem Füllen verschließt man die Gefäße und überbindet die zugehörigen Kreuzeweise mit Bindfaden (Korkel), damit während des Kochens der Korken nicht herausfliegt. Alsdann bringt man diese Gefäße in einen Kochtopf oder Badkessel, welchen man vorher zum Schutze gegen das Zerplatzen der Einmachgefäße mit einer Einfage aus Holz, Draht, Holzwohle oder Grummet versehen muß, und gibt kaltes Wasser darüber, bis die Gefäße bedeckt sind. Gefäße mit Bierflaschenverschluss dürfen nicht ganz von dem Kochwasser bedeckt sein und der Verschlussbügel darf bei diesen erst nach der Beendigung der Kochzeit beim Herausnehmen — heruntergedrückt werden. Das Kochen des Dunsobstes muß langsam geschehen, und vom Kochen des Wassers ab läßt man Gefäße bis zu 1/2 Liter Inhalt fünf bis sechs Minuten kochen, größere zehn Minuten. Nach der Kochzeit sind die Gefäße sofort aus dem Kochtopf herauszunehmen und an einer gegen Zugluft geschützten Stelle auf Holzunterlage erkalten zu lassen. Gefäße mit Korkenverschluss müssen nach dem Erkalten zur Erzielung eines luftdichten Verschlusses noch in heiß gemachtes, flüssiges, talgfreies Paraffin oder in Flüssiglack getaucht werden und sind dann liegend aufzubewahren, während andere, mit Gummiring und Deckel versehene Gefäße stehend an einem trockenen und kühlen Orte aufzubewahren sind. Bei solchen Gefäßen, die mit einem dicken Korken verschlossen sind, muß dieser vor dem Verladen etwas eingeschlagen werden, wenn er sich über den Halsrand des Gefäßes erhoben hat.

Das Einmachen der Zwetschen in Zuderwasser als Konserven (Kompottfrüchte). Dieses Verfahren ermöglicht die vollkommene Haltbarmachung aller Früchte hinsichtlich Erhaltung der Form, Farbe, Geschmack und jahrelanger Haltbarkeit. Das Verfahren beruht ebenfalls auf dem Prinzip genügender Erhitzung des Obstes und nachherigen luftdichten Verschlusses. Die geeigneten Einmachgefäße sind: Konservengläser, -Krüge und -Büchsen mit Gummiring und Deckel. Die Zwetschen sollen gepflückt, gesund und reif, nicht überreif und faulig sein. Sie werden entweder als ganze Frucht eingemacht, ungeschält oder geschält, oder halbiert. Ungeschälte ganze Früchte müssen vor dem Einlegen mit einer Gabel mehrmals angestoßen werden, um zu hartes Plagen zu verhüten. Die ganzen oder halbierten Früchte müssen dicht und fest in die gut gereinigten Konservengläser eingelegt werden, wobei man halbierte Früchte beim Einfüllen in Gläser mit der offenen Seite nach unten und im Verband legt, was schöner ist. Nach dem Vollaufen der Gefäße gießt man gekochtes, geläutertes Zuderwasser (auf 1 Liter Wasser 1/2 kg Zuder) langsam über die Früchte bis oben hin, verschließt die Gefäße mit Gummiring, Deckel und Bügel oder Klammer, stellt sie in den Kochtopf oder in einen gewöhnlichen Kochtopf auf eine Unterlage, damit sie nicht zerplatzen können, und gießt kaltes Wasser darüber, bis sie bedeckt sind. Will man nach dem Kochen volle Gefäße haben, so empfiehlt es sich — wie bei sämtlichen weichen Obstsorten — am ersten Tage das Kochwasser nur bis 60 oder höchstens 65° C zu erhitzen und die Gefäße dann sofort heraus-

zunehmen und, mit Tüchern umfellt, langsam erkalten zu lassen. Am nächsten Tage öffnet man sämtliche „vorgelochten“ Gefäße, gießt so viel Zuderlösung ab, bis die Früchte auf dem Boden der Gefäße aufliegen, und füllt dann die Behälter mit „vorgelochten“ Früchten aus einem oder einigen der Gefäße und nachher mit Zuderwasser gestrichen voll, verschließt sie mit Gummiring, Deckel und Bügel, stellt sie wiederum in den Kochtopf auf Unterlage, gießt kaltes Wasser darüber und erhitzt dasselbe langsam auf 85, höchstens 90° C. und läßt kleine Gefäße bei dieser Temperatur 20 Minuten, große von 1 Liter Inhalt aufwärts 30 Minuten, dann ist die Erhitzungsdauer (Sterilisation) beendet, man nimmt alsdann sämtliche Gefäße aus dem Kochtopf und läßt sie, mit Tüchern umhüllt, auf Holzunterlage erkalten. Das Erkalten lassen der Gefäße im Kochtopf — wie solches öfters üblich ist — ist für die Haltbarkeit der Konserven kein Nachteil, wohl aber für ihr Aussehen, denn das Obst wird dann zu weich. Nach dem Erkalten der Gefäße — am nächsten Tage — nimmt man die Klammer oder Feder ab und probiert, ob der Deckel derselben festliegt, ist das der Fall, so ist der luftdichte Verschluss erreicht, wenn nicht, so müssen derartige Gefäße nochmals mit kaltem Wasser aufgefüllt bis zum Kochen gebracht werden.

Das Einmachen der Zwetschen im Essig und Zuder (Essigfrüchte). Sogenannte „Essigzwetschen“ werden in vielen Haushaltungen der Abwechslung und des pikanten Geschmacks halber alljährlich entweder in Steinbögen oder großen Gläsern eingemacht und als Beilagen gern verzehrt. Man verfährt also: Zunächst teilt man eine Zuderessiglösung mit etwas ganzem Zimt, Kellen und Zitronenschale, auf 1 Liter guten Weinessig nimmt man 1/2 kg Zuder. (Auf 4 kg Zwetschen benötigt man ungefähr 1 bis 1 1/2 Liter Zuderessiglösung.) Dann nimmt man feste, gepflückte, Entschaltete Zwetschen, füllt dieselben mit einer Gabel mehrmals an und legt die Menge nach und nach in die heiße, leicht kochende Zuderessiglösung, bis jeweils die erste der Früchte beginnt zu plagen, dann legt man sie in die Einmachbehälter, gibt die Lösung darüber und deckt jedes der Gefäße mit einem Keller zu. Im Verlaufe der nächsten 14 Tage schüttelt man die Zuderessiglösung ein bis zweimal ab und läßt sie aufkochen. Beim letzten Male löst man die Früchte mit auf, die Lösung muß alsdann dicklich geworden sein, gibt alles in die Einmachbehälter zurück; die Brüche muß die Früchte alsdann bedecken, und wenn erkalten, legt man ein Klammerbügelchen oben auf und überbindet mit angefeuchtetem dicken Pergament. Wenn sich im Winter auf den Essigfrüchten Schimmel bilden sollte, so muß derselbe abgenommen und die Brüche abgegossen und aufgekocht werden, vielleicht die Früchte mit, wenn diese noch fest genug sind. Oder man erseht die alte, verdorbene Zuderessiglösung — wenn der Essig nichts taugt — durch neue. Das Gewürz füllt man am besten nicht mit in die Gefäße.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Behandlung junger Fohlen. Ein Fohlen sollte so sorgfältig behandelt werden wie ein Kind. Es ist wichtig der Ausbildung fähig, und die Erziehung muß beginnen, solange das Tier noch jung ist, d. h. von seiner Geburt an. Zunächst muß man sich das Vertrauen und die Zuneigung des Tieres zu erwerben suchen. Ein drei Monate altes Fohlen schlägt bei der geringsten Vermutung einer Gefahr aus, und wenn es dies erst einmal getan, so ist es schon verdorben und wird leicht zu einem gefährlichen Tiere. Man sollte sich ihm stets vorsichtig nähern und nie, ohne zu ihm zu sprechen, so daß es niemals erschreckt wird. Man soll es bei jeder Gelegenheit streicheln, anfänglich vorsichtig, dann am ganzen Körper regelmäßig bücheln, die Füße aufheben, die Glieder reiben, das Maul öffnen usw., bis man dies ganz nach Gewallen mit ihm tun kann. Zuder, vor- und nachher als Nährerei gegeben, bewirkt Wunder bei einem Fohlen. Einige Ställe aus der Tasche gegeben, lehren dem Tiere, daß es auf den Wink kommt und seinem Herrn irgendwohin, selbst in das Haus folgt. Aber der Lederbügel darf ihm nie in neckender Weise zurückgezogen werden. Es wäre gewiß zu wünschen, daß alle Fohlen auf diese Art und Weise behandelt werden könnten, man würde dann gewiß viel weniger beißende und schlagende Pferde finden, als es bei einer nachlässigen und verkehrten Behandlung der Fall ist.

Warmes Tränkwasser für Rindkälber. Vom Herbst an lassen viele kleinere Landwirte an die Kühe

warmes Wasser verabreichen, weil sie aus Erfahrung wissen, daß die Milchzeugung dadurch günstig beeinflusst wird. Dies ist auch erklärlich, wenn man bedenkt, daß kaltes Tränkwasser auf Kosten der verabreichten Nahrung bis auf Körpertemperatur erwärmt werden muß, und hierzu verbrauchte Nahrung nicht mehr der Milchzeugung dienen kann. Versuche, welche an landwirtschaftlichen Schulen angestellt wurden, bestätigen diese alte Erfahrung. Trotzdem möchten wir darauf hinweisen, daß warmes Wasser, ebenso warmes Futter erschaffend wirkt auf die gesammte Lebensfähigkeit des Tieres. Aus diesem Grunde sollte man an Zuchttiere, welche noch längere dienstbar bleiben sollen, niemals warmes Tränkwasser und Futter verabreichen, sondern ein Getränk von 10 bis 15° C ist das beste.

Die Auswahl der Schinken zur Zucht. Nicht nur überhaupt jede Auswahl von Zuchttieren, das Naturgesetz der Zerbildung, d. h. auf die Fähigkeit der Eltern, gewisse Eigenschaften auf Nachkommen zu übertragen. Aber nicht nur Zucht, sondern auch bei Mastschweinen muß sorgfältige Auswahl stattfinden; denn eine vorzügliche Auswahl bildet neben guter Gesundheit die Grundlage zur Mast. Besonders achtet man ein kräftig entwickeltes Hinterbein. Jeder Landwirt weiß, daß die Schinken den höchsten Wert stellen, weil in ihnen der stärkste und wertvollste Fleischanteil stattfindet. Versuche haben bewiesen, daß von zwei Schweinen, die bei gleicher Fütterung das gleiche Futter erhielten, dasjenige, welches den kräftigeren Mast am schwersten wog, welches kräftig entwickeltes Hinterbein besaß, Man unterwerfe dieses daher bei dem Kauf von Schweinen sorgfältigen Beachtung.

Die Saanenziege. Ist unstreitig eine der besten und nützlichsten Ziegen, die wir in Europa kennen, allerdings muß ihre Behandlung und Pflege der naturgemäße sein. Das Tier liebt vor allen Dingen die Gesellschaft und hat sich überall, wo es einsam in einem abgeschlossenen Raume gehalten, als wenig lebenslustig gezeigt, dagegen, wenn es in größeren Gruppen abgeworfen, sobald es noch ein oder zwei Tiere ihm zugeellte. In den nördlichen Gegenden reiner Saanenziegen werden der Schweiz eingeführt, wo sie bei uns in der Gegend häufig unter dem Klimawechsel, in dem sie gehen sogar nicht selten ein; zum mindesten in den Alpen, den sie abwerfen, unbefriedigend. Auch die weiblichen Ziegen sind in dieser Hinsicht empfindlich. Es gibt aber in Deutschland sehr viele Ziegenzuchtstationen, die solche Ziegen akklimatisiert haben. Will man sich zur Zucht nicht entschließen, so wird man auch schon bei der Anschaffung eines reiner Saanenziegen die Saanenziege eine günstige Wahlung der besten Verhältnisse erzielen. Durch die Kreuzung mit unseren Landziegen erhalten wir eine Zucht, die sowohl an Gestalt den Saanenziegen gleicht, als auch in ihrer Erzeugung wenig nachsteht. Dabei sind aber die Kreuzungstiere den reineren Saanenziegen an Widerstandsfähigkeit bedeutend überlegen.

Der Einfluss des Hahnes und der Henne auf die Nachzucht. Im Durchschnitt ist, wie bei den Tiergattungen, der Einfluss der männlichen auf die weiblichen Elterntiere auf die Nachzucht groß. Jedoch ist dies nicht so zu verstehen, wie im Einzelfalle die Nachkommen vom Hahn und der Henne gleichviel an Eigenschaften erben, in der Mitte zwischen beiden stehen, sondern in dem einen Falle besitzt der Hahn die größtenteils erbungsfähigkeit, und die Küden gleichen mehr als der Henne, oder umgekehrt, sie erben mehr der Henne nach, oder wenn die Zucht fähigkeit beider Elterntiere gleich stark ist, so ist ein Teil der Jungen mehr dem Hahn, ein Teil mehr der Henne ähnlich aus. Das gilt von den äußeren Eigenschaften, Gestalt, Farbe, Kammbildung usw., wie von den inneren, der Vegetationsfähigkeit, Weichheit des Fleisches, Temperament usw. Denn auch die eigene, da er solche nicht besitzt, aber die von den Eltern geerbt hat. Darum geschieht es zu unseren Hennen, wenn wir Nachkommen regerer Vegetationsfähigkeit erzielen wollen, daß aus einer durch fleißiges Legen sich auszeichnenden Zucht stammen, wie z. B. die Vegetationsfähigkeit Landhühner tatsächlich dadurch vielfach gesteigert worden ist, daß man sie mit Italienerhähnen kreuzte, weil die Italiener eine der besten Vegetations-



die Ansicht sehr verbreitet, auf die
de Gefiederfarbe habe der Hahn
auf das Gewicht und das Legen
Genne. Hieron scheint nur das
dass in der Lat das Gewicht der
mehr von der Genne abhängig ist,
schön ist, wenn man fleischigere
erzählt, möglichst schwere Gennen
auszuwählen; im allgemeinen über
Züchter auf die Nachzucht eine gleich
aus; im Einzelfalle können wir
vorher wissen, welchem von beiden
schon sein wird. Dr. Hl.

Reinhardt liefert das beste Fleisch?
Frage wird oftmals an uns gerichtet,
Reinhardt liefert das beste Fleisch?
Reinhardt behaupten, dass das
verschiedenen Kaninchenrassen an Güte
sei, und dass einzelne Rassen ein
besonderem Wohlgeschmack liefern,
den die meisten Züchter gerade der
geschätzten Rasse zuschreiben. Allein
ist eine irrige; die Unterschiede in der
Reinheit der verschiedenen Kaninchen-
rassen überhaupt vorhanden, so unbe-
deutend, dass die meisten Züchter nicht imstande
sind, sie zu unterscheiden. Große Unterschiede sind
jedoch vorhanden je nach dem Alter und den
Lebensbedingungen der Kaninchen; so
besonders eines alten Mannes, der viel gedehnt
hat, die oft gezeigten sind und junge
Kaninchen, natürlich weit geringer als das
von einem Tiere, die zur Zucht noch nicht ver-
zogen sind, während das Fleisch von gleich
unter verschiedenen Rassen gleich gut ist,
wenn es sorgfältig gepflegt sind und gleiche
Nahrung haben. Das Futter vor allen
Dingen hat großen Einfluss auf die Beschaffen-
heit des Fleisches; so ist z. B. das Fleisch solcher
Kaninchen, die reichlich Körner bekommen haben,
viel wohlschmeckender als von solchen, die
nur mit Heu, namentlich mit Rüben und Kohl
ernährt werden, obwohl sie auch hinreichend Grün-
zeug erhalten müssen, um ein feines Fleisch zu
bekommen, das auch ausreichende Be-
reitung der Stallungen auf die
Kaninchenfleisch ein. Dr. Hl.

Reinhardt's Laubfrosch. (Zugleich Frage
Nr. 200.) Als Behälter eignen sich am
besten feuchte Terrarien, deren Zirkel
mit Wasserabflussöffnung — durch
ein Rohr belegt wird. Auf den Torf bringt man
eine Schicht Erde und bedeckt alles dicht mit
Moos. Ein nicht zu kleiner Wasser-
behälter nicht fehlen. Das Wasser muss häufig
getauscht werden und soll stets Zimmertemperatur
haben. Die Kaninchen der äußerst leicht und schnell
zu Züchten (Tadpoles, *Amphibia viridis*)
ein. Zum Klettern werden härtere
Dinge eingesetzt, wie Farnen, Spindel-
kugeln, Aneuba, Aspidistra, Plectogone.
Die Beute wird auch das weit kleinere
ausgespart. Eine Tierquälerei
allen des unteren Teiles mit Wasser.
Nur wie möglich ist die vielbeliebte
im Sommer erhält der Laubfrosch
weichhäutiger Insekten, besonders
Schmetterlinge, Schaben usw. Im Winter
kann man ihn im warmen Zimmer über-
wachen, mit Mehlwürmern ernährt werden.
Allerdings eine Angewohnheit voraus-
setzen, dass man den Mehlwurm zuerst hat und
dann in den Futternapf tut. Das Futter
absetzen und die Gefäße reinlich
halten sind, versteht sich von selbst. Am
besten man den Laubfrosch an ein östlich
gelegenes, so dass ihn nicht die volle Mittags-
sonne allzu große Trockenheit, die schon
schon zu gießenden Pflanzen verbindet
gibt, man das Tier durch Zerhacken von
Insekten das man sich vor einem Insekt
versteht, so dass im Winterfall ver-
weilendes im warmen Zimmer hat kein
Mehlwürmer züchtet man in einem
Glasgefäß, das bis zu $\frac{3}{4}$ mit trockener
Sägemehl gefüllt ist. Auf die Mehl kommt
eine alte Semmel, zwischen die man
alte Leinwand legt. In das so
gefüllte Gefäß bringt man 50 bis 100 große
oder kleine Mehlwürmer und überlässt das Ganze
einem warmen Orte sich selbst. Als Futter
für Mehlwürmer außerdem geriebene,
geriebene Mörtel, die man auf eine
schwarze Glasplatte oben in den Topf
einigen Monaten wird man ausreichend

Mehlwürmer zur Fütterung besitzen. Ein Büchlein
allein über den Laubfrosch ist uns nicht bekannt.
Eine kleine empfehlenswerte Anleitung für Ter-
rarienspflege ist die von Rudolf Mandel, das
Terrarium (Lehrmeister-Bibliothek Nr. 66, 20 S.);
höheren Anforderungen wird der Leitfaden für
Aquarien- und Terrariensfreunde von Dr. E. Jer-
nede 4 M. gerecht. Vd.

Erbsensuppe mit Rebhühnern. Alle oder
zerhackene Rebhühner werden wie üblich vor-
gerichtet und zusammen mit anderen Braten-
stücken von Wildpret sowie mit einem Bund
Suppengrün und dem nötigen Salz in der hin-
reichenden Menge Wasser zu Feuer gebracht.
Unterdessen hat man gelbe Erbsen diesjähriger
Ernte mit so wenig Wasser wie möglich gar gekocht
und durch ein Sieb geschlagen. Diesen Erbsenbrei
gibt man zu den Rebhühnern und lässt ihn gut
mit durchkochen. Dann entfernt man Hühner und
Knocken, bindet die Suppe, wenn sie nicht schon
dick genug ist, mit etwas Weizenmehl und legt das
von den Knochen gelöste Rebhühnerfleisch hinein.
Dazu Blattartoffeln und Selleriesalat — das gibt
ein Festtagessen in der Kriegszeit. A. B.

Gebäckene Zwiebelkugeln mit Tomaten.
Zwiebelkugeln werden meistens gewaschen und
in leichtem Salzwasser am besten in der Kochflöte
langsam gar gekocht. Dann nimmt man eine
Aufschnittform, legt sie mit Speckschinken aus und
gibt darauf lagenweise Zwiebeln und vorgedünstete
Tomaten, die man mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln
gewürzt hat. Obenauf kommen wieder einige
Speckschinken. Zuletzt verpackt man etwas
Buttermilch mit ein bis zwei Eigelb, gießt es über
den Inhalt der Form und schiebt letztere für
30 Minuten in den mäßig heißen Bratofen oder
in eine Ofendöhre. A. B.

Gebäckene Apfelschnee. 750 g gute, etwas
säuerliche Äpfel zerschneidet man und kocht sie in
etwas Wasser mit ein wenig Zitronenschale weich
und schlägt sie durch ein Sieb, um sie mit etwas
Zucker und Zimt abzuschmecken. Dann schlägt
man das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee,
mischt ihn unter die Äpfel und füllt die Masse in
eine Aufschnittform, die man für eine Viertelstunde
in den heißen Bratofen schiebt. Sehr schön schmeckt
es, wenn man eine Handvoll Rosinen, die ja jetzt
wieder käuflich sind, darunter mischt. Diese
Aufschnittform eignet sich auch ganz besonders
gut als Auflage für einen ganz einfachen
Teigboden, der dann vorher fast gar gebacken
werden muss. A. B.

**Milchgelee — Milchlimonade, zwei Er-
frischungen für Kranke.** Heute, da alle Lebens-
mittel so außerordentlich im Preise gestiegen sind,
ist es doppelt schwer, Kranken nahrhafte Gerichte
zu reichen. Da werden zwei Erfrischungen, die
man aus Milch herstellt und die von den Patienten
sehr gern genommen werden, gewiss recht wil-
kommen sein. Für die Gelee braucht man $\frac{1}{4}$ l Milch,
in die man 40 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronen-
schale, einen Eßlöffel Madara, einen halben Eß-
löffel Zitronensaft tut und alles gut durcheinander
rührt. Inzwischen hat man zwei Blatt weiße und
ein Blatt rote Gelatine in zwei Eßlöffel kochenden
Wassers gelöst und durch ein feines Haarsieb in die
Milch gegossen. Das Ganze wird in möglichst
kleine Formen gefüllt, so dass der Patient, selbst
wenn er wenig bei Appetit ist, das Gelee aus-
zueßen vermag. Für die Milchlimonade, die als
außerordentlich verdauungsanregend bezeichnet
werden kann, kocht man einen achsel Liter Wasser
ab, schüttet das gleiche Quantum Milch, 50 g Zucker,
den Saft einer halben Zitrone hinein. Alles das
wird gut durcheinander gerührt und kalt gestellt.
In einigen Zustände wird darauf unter be-
stimmtem Rühren $\frac{1}{16}$ l Weiß- oder Apfelwein
hinzugegeben, doch gebe man acht, dass recht
tätig gerührt wird, weil es sonst passieren kann,
dass die Milch gerinnt. M. T.

Buttererlag. Einen sehr wohlschmeckenden
Buttererlag kann man sich selbst herstellen. Man
rührt in einem Tiegel einen Eßlöffel Mehl, einen
Teelöffel Salz und ein Ei zusammen. Darauf ist
unter ständigem Rühren eine flüssige dänische Sahne
zugutgeben und das Ganze in ein Wasserbad zu
bringen, wo es unter Rühren erwärmt wird, bis
die Masse eine dicke cremartige Beschaffenheit
hat. Hat man sich durch Kosten davon überzeugt,
dass das Mehl gar ist, nimmt man die Masse vom
Feuer und rührt sie bis zum völligen Erkalten.
Diese Masse hält sich mehrere Tage. M. T.

Selbsthergestelltes Haarwachsmittel. In der
letzten Jahreszeit kann man sich ohne Mühe ein

ganz vorzügliches Haarwachsmittel herstellen, das
auch den Vorzug hat, das Wachstum der Haare
samt zu fördern. Das Mittel ist völlig unschädlich
und für die Kopfhaut sehr angenehm. Man kauft
Brennnesselwurzeln und schneidet etwa 200 g in
feine Stücken. Nachdem die Wurzeln gut gewaschen
sind, wirft man sie in 1 l Wasser, dem man $\frac{1}{2}$ l
Essig zugelegt hat, und lässt die Wurzeln darin eine
Stunde lang kochen. Darauf wird die Flüssigkeit
durch ein Sieb gegossen und abgeseiht gelassen.
Mit der lauwarmen Abkochung werden dann die
Haare gewaschen; es genügt aber auch, damit
nur die Kopfhaut einzureiben und tüchtig zu
massieren. M. T.

Frage und Antwort.
Ein Ratgeber für Jedermann

Da der Druck der letzten Auflage vieler Blätter sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
noch, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur
Frage beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken bei-
gelegt sind. Natur findet dann aber auch jede Frage direkte
Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Ansonsten Nachfragen werden grund-
sätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 259. Wie trodnet man die Pfeffer-
minzblätter am besten? Sind auch die Blätter der
schon blühenden Pflanze dazu benutzbar? — Wie
verwertet man die Beeren des Holunders am
besten? Wie stellt man etwaiges reines Holunder-
mus her? B. B. in H.

Antwort: Alle Blätter zur Teegewinnung
dürfen nur bei schwacher Wärme getrocknet werden;
am besten in der freien Luft, unter einem Schutzbach
in kleinen Bündeln aufgehängt. Auch die blühenden
Pflanzen können genutzt werden. — Die Holunder-
beere lässt sich sehr leicht trodnen und ist dann sehr
vielfach benutzbar. Reines Mus aus Holunder-
beeren ist eine Geschmacksache. Man kann viel
besser jede andere Frucht mit der Holunderbeere
zusammen eintönen, eben je nach dem gewünschten
Geschmack. M. T.

Frage Nr. 260. Zarten, lehmigen Sandboden
möchte ich mit Raps oder Kohl bepflanzen. Da
man zu dieser Frucht einen besonders gut gedüngten
Boden haben soll, möchte ich es mit künstlichem
Dünger versuchen, und zwar mit 4 Zentner
Thomasmehl und 4 Zentner Kali, beides ver-
mischt und untergeeggt; wenn der Raps geist ist,
will ich noch $1\frac{1}{2}$ Zentner Ammoniak-Superphosphat
als Kospdüngung geben. Wäre diese Düngung
richtig? A. B. in D.

Antwort: Die Zeit zur Rapsausaat ist schon
reichlich spät. Gut ist immer, wenn sowohl der
Raps wie auch der Kohl in eine starke Stallmist-
düngung kommt; außerdem ist zu der Düngung
von 4 Zentner Thomasmehl und 4 Zentner Kali
zu raten, ebenso zur Düngung mit $1\frac{1}{2}$ Zentner
Ammoniak-Superphosphat, letztere aber nicht als
Kospdüngung. Geben Sie von dem Ammoniak-
Superphosphat erst im Herbst die Hälfte und eugen
dies flach mit unter, die andere Hälfte im Frühjahr
aufgebracht und untergeeggt. Zur Rapsausaat
brauchen Sie auf 1 ha 10 bis 15 kg gute, feinfähige
Saat. A. B.

Frage Nr. 261. Wie bringe ich einen arm-
starken Apfelfeigenbaum, der im Frühjahr stets gut
blüht, zum Fruchtanfang? Ich habe im Herbst 1916
mittels Erdbobers unter der Krone eine reichliche
Kalk zugeführt, der Baum trägt jedoch wieder nicht!
Der Boden ist Lehm, in dem Pflanze sehr reichlich
tragen. Ein Ringeln des Baumes, wie man es
bei Äpfeln vornimmt, ist bei Apfelfeigen wegen des
zu befürchtenden Gummiflusses doch wohl aus-
geschlossen? Der Baum wächst sehr üppig! R. A. B. in G.

Antwort: Das reichliche Blühen und Nicht-
ansehen Ihres Apfelfeigenbaumes lässt darauf
schließen, dass der Baum auf einem zu fruchtbaren
Boden steht. Entziehen Sie demselben jede reichliche
Nahrung und düngen Sie nicht mit Kainit
und Thomasmehl oder, was noch besser ist, versuchen
Sie ein Univeralmittel, „Künstliche Verpflanzung“.
Zu diesem Zwecke wird bei einem armstarken Baum,
etwa 75 cm vom Stamm gemessen, ringsherum
ein 50 cm tiefer Graben auszuheben, sämtliche
Wurzeln, die angetroffen werden, werden durch-
stochen. Die ausgegrabene Erde mischen Sie mit $\frac{1}{2}$ kg
Kainit, ebensoviel Thomasmehl und reichlich
diversifiziertem Kalk und bringen Sie wieder
in die alte Lage. Auch empfiehlt es sich, die
Krone etwas zu lichten. Bei einem üppig
wachsenden Baume ist Gummifluss nicht zu be-
fürchten.

risch
im
Ihr:
alle.

ang.

werden

dungs-
1 20.
it nur
brude
ter h)
dänter
gefehte
31 auf
ng ab
Auf-
steht
Sältig-
gegen.

schöne

nicht

icht in
rieben

ausge-

aule,
t mit
soweit
l mit-
und
g be-
oder
seinem
mens-

gegen-
den,
Nenge
ngabe,
unter
jenden

der
miß-
heins

dauer

vom
i Be-
Be-
chung

einen
n be-
abzu-
stoffen
oder

Danksagung.

Für die vielen Beweise herzlicher Teilnahme bei dem Heimgange und der Be-

Bekanntmachung der Stadt Ufingen.

Die Vergütung für geliefertes Heu und Stroh kann von den Landwirten auf der Stadtkasse Empfang genommen werden.
Ufingen, den 24. Oktober 1917.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Fertigung der grauen Erdraupe. Die Trockenheit hat das massenhafte Auftreten eines Insekts in der Hauptsache nur im Gartenbau bekannten Schädling ungenügend begünstigt, der sich seit Wochen in vielen Rübenschlügen Vorpommerns sehr übel bemerkbar macht. Wie bei einem räudigen oder verlauchten Tiere sich zunächst kleine, fahle Stellen im Gartenteile zeigen, die immer größer werden, so finden sich auch in vielen Rübenschlügen solche täglich sich vergrößernden Kahlstellen. Die Blätter der Pflanzen werden abgeknabst, und diese Pflanzen gehen infolgedessen ein. Bei genauer Beobachtung sieht man oft dicht an der Pflanze ein kleines, rundes Loch im Erdboden. Entfernt man vorsichtig den Boden, so findet man ziemlich dicht unter der Erdoberfläche die Raupe, die Larve der Wintermote. Oft sitzen zwei oder mehr Raupen an einer Pflanze. Die Raupe frisst nur nachts; am Tage hält sie sich in der Erde versteckt und entzieht sich dadurch der Beobachtung. Es ist dringend zu raten, überall dort, wo ständig sich vergrößernde Lücken im Bestande beobachtet werden, die also nicht durch Dürre und schlechten Auflauf entstanden sind, durch jüngere Schulkinder, die für die Erntearbeiten noch nicht in Frage kommen, diese Schädlinge aufzusammeln und vernichten zu lassen. Im „Landwirtschaftlichen Centralblatt für die Provinz Posen“ schreibt Monaterat Pechen, Podobowiz, Bes. Bromberg, über die Maßnahmen gegen die Erdraupe: „Die durch die Erdraupe stark heimge-suchten Rübenschlüge sind schnellstens von den weniger oder noch nicht befallenen Rüben- oder Kartoffelschlügen durch einen etwa 40 cm breiten und ebenso tiefen Graben zu trennen. Beide Wände des Grabens muß man von der Mitte nach außen in das Erdreich hinein schräg abdachen, so daß die Raupen nicht emporklettern können. Nach den Beobachtungen auf meinem Gute wurde nicht eine Raupe bemerkt, die den Graben verlassen hat. Nach kurzen Versuchen fallen sie an der glatten, schrägen Wand herunter. Es ist dann ein Leichtes, durch Kinder die Schädlinge töten zu lassen; dies geschieht am besten frühmorgens, da die Wanderungen in der Nacht stattfinden. In einem Graben von 600 m zählte ich in der ersten Nacht etwa 200 000 Raupen, nämlich auf das laufende Meter 340 Stück! Es empfiehlt sich, durch die Ader solche Gräben als Janggräben zu ziehen. Bei Vorpommer wurden 45 ha Rüben und 22 ha Kartoffeln von 42 Arbeitern in anderthalb Tagen durch solche Gräben bearbeitet. — Ob das Verwerfen der Grabensohle mit Staubkalk zwecks Abtötung der Tiere zu empfehlen ist, weiß ich noch nicht. — Ich befürchte, daß der Geruch des Kalkes die Raupen vom Graben fernhält.“ Überall, wo der Schädling auftritt, sollte dies Mittel versucht werden.

Das Unterpflügen der Gründungs-pflanzen soll im allgemeinen erst im Spätherbst stattfinden. Solange sie noch grüne Blätter besitzen, nehmen sie noch an organischen Bestandteilen zu und sammeln auch noch Stickstoff. Aus diesem Grunde empfiehlt sich ein Unterpflügen erst dann, wenn das Blattgrün durch den Frost gestört ist, zumal sie in diesem Zustande auch leichter verweilen. Leider ist um diese Zeit eine Bodenbearbeitung

oft nicht mehr möglich, und man muß darum mit der Jahreszeit rechnen und sich auch nach der Nachfrucht richten. Ist diese eine Nachfrucht, so können die Gründungs-pflanzen ohne Nachteil erst im Frühjahr untergepflügt werden, weil sich diese Gewächse erst später entwickeln und einen lockeren Boden verlangen. Auf leichtem Boden ist dies auch bei Sommerhalbfächten angängig, jedoch würde ich letzteres nur dann empfehlen, wenn die Witterung im Spätherbst ein Unterbringen nicht mehr zuließ. Bei einem kurz vor Winter ausgepflügten Unterpflügen ist auch im leichtem Boden eine zu schnelle Verweilung und damit verbundene Auswaschung eines Teiles des leichtlöslichen Stickstoffes nicht wahrcheinlich. Auf schwerem und mittelschwerem Boden ist ein Unterbringen vor dem Winter schon deshalb wichtig, damit der Boden durchfrieren kann. Halbfächte verlangen einen gelockerten, aber nachher gut gesetzten Boden, welcher den Pflanzen einen guten Standort gibt.

Behandlung und Verwendung der Sonnenblumen. Die Reifezeit der Sonnenblumen ist verschieden, je nach der Zeit der Aussaat und dem Klima reicht sie bis in den Oktober hinein. Auch die Samenteller der einzelnen Pflanzen reifen meist zeitlich verschieden. Sobald ein Samenteller kurz vor der Vollreife steht, wird er abgeschnitten, bei den andern wird in gleicher Weise verfahren. Man erreicht hiermit einmal, daß die reifen Samenteller nicht durch Vögelfraß geschädigt werden, und dann entwickeln sich auch die übrigen kräftiger. Die abgeschnittenen Samenteller werden sogleich an Bindfäden gereiht oder einzeln auf Lattengestelle gelegt, zum Trocknen in luftige Räume gebracht. Keinesfalls dürfen sie auf Haufen gepackt oder die nicht vollkommen getrockneten Körner aus den Tellern geschöpft werden. Das Herausbringen der Körner geschieht in größeren Betrieben durch Dreschen, in kleineren kann es durch Aneinanderreiben von zwei Samentellern erfolgen. Die Samen müssen auch in nicht zu dichten Schichten in luftigen, trockenen Räumen gelagert und zur Vermeidung von Schimmelbildung möglichst täglich umgeschüttelt werden. Die Blätter der abgeernteten Pflanzen können verfüttert oder zur Streu benutzt werden; die holzigen Stängel geben getrocknet ein vorzügliches Verschalungsmaterial für das Baugewerbe, welches bei der herrschenden Rohstoffknappheit besonders willkommen sein dürfte.

Zum Trocknen des Obstes. Zum Trocknen eignen sich alle Obstsorten, die festere Gewebe enthalten, wie: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen usw. Man verwendet entweder die ganze Frucht oder man schneidet sie, falls sie zu groß und dadurch die Entziehung des Wassers erschwert wird, in Stücke oder Scheiben. Eine große Hauptsache zur Erzielung von schmackhaftem Dörrobst ist, daß man gute, ausgereifte Früchte dazu verwendet. Man kann das Obst entweder durch natürliche Sonnenwärme oder durch künstliche Wärmetrocknen. Erstere erzielt besseres Dörrobst. Doch nicht jedes Klima ist so geeignet, daß es ein Trocknen an der Luft gestattet. Es gibt aber heute sehr praktische Darren in den verschiedensten Größen, Ausführungen und Preislagen, daß die Anschaffung

auch kleineren Haushaltungen möglich ist. Nostalle läßt sich im Bratofen auf Kochen eine ganze Menge Obst abtrocknen. Allerdings man am besten her, indem man aus dem Apfels das Kerngehäuse entfernt, die Scheiben schneidet und diese dann auf Pappe aufhängt, so daß Sonne und Luft auf sie einwirken und die Austrocknung vollziehen können. Wird bei ungeschältem Obst versucht, durch die Haut mit einem scharfen Messer ein Verdunsten des Obstsaftes und dadurch ein Trocknen der Früchte zu bewirken.

Trocknen der Pilze. Auch ohne Sterilisationsapparat kann der Abstrich unserer reich-jährigen Pilzernte für den Winter aufbewahrt werden, wenn man die Pilze trocknet. Trocknen bestimmte Schwämme durch gewaschen werden. Man putze sie sauber und entferne dabei alle weichen Stellen, zähnen oder Teile. Dann schneide man sie in nicht zu große Stücke und reihe sie auf Fäden, um sie in der Sonne oder am Ofen zu trocknen. Besonders gut sich aus, so führt Luise Niemer in „Land und Leute“, ein Trockenplatz zwischen den nach gelegenen Doppelfenstern. Je schneller der Trocknungsprozeß vorankommt, um so besser ist es. Trotzdem aber wäre es nicht ratsam, Pilze im Ofen dörren zu wollen, da sie meistens eine sehr weiche Beschaffenheit und einen leichten Geismack annehmen. Man kann die Trockenschwämme in Papierbüten oder Säcken an einem trocknen Orte aufhängen. Gebrauch legt man die Pilze eine Stunde in heißes Wasser, übergießt sie dann mit kaltem Wasser und läßt sie darin einige Stunden stehen. Werden Dörripilze trotz sorgfältiger Reinigung oder vom Moderpilz, der sie mit feinem Überzug befallen, befallen, bringt man sie nach an den Ofen, stäubt den Schimmel ab und befreit sie mit einer Mehlseife-Lösung. Zum Trocknen eignen sich auch Champignon, der Steinpilz und keine anderen.

Behandlung von neuen Steingut-töpfen. Da auch jetzt die Töpfe für verschiedene Zwecke sind, so muß man doppelte Vorsicht annehmen, sie möglichst lange gebrauchsfähig zu machen. Besonders die Steingutöpfe springen bei Feuer leichter als aus Holz, nicht selten auch, daß sich der Schaden bereits beim ersten Einsetzen einstellt. Um nun Steingutöpfe haltbar zu machen und zu verhüten, daß bei Enttrocknen die Emaille zu rasch abblättert, gibt es ein aber ganz vorzügliches Mittel, das stets angewendet werden sollte, wenn man einen solchen Topf noch ehe er gebraucht wird, schüttet man Wasser hinein, dem man eine Handvoll Salz zusetzt. Diese Flüssigkeit läßt man zwei Tage lang sehr gut darin kochen und läßt sie dann dem Topfe erkalten. Diese Holzart hat die feine, die Natur feiner an den Topf zu präpariert so die Töpfe für größere Dauer. Praktische Hausfrauen werden dieses nach Verlauf einiger Monate wiederholen, die gebrauchten Töpfe abermals mit Salzholzkohle waschen lassen. Es werden sich vor manchem Verlust schützen.

Gegen Kropf.

hiden Hals. Drüsenanschwellung ge-bracht man den edlen Schweizer **Prophylaktikum**. Dunderie von glän-zenden Dankförmchen. Ästlich be-gutachtete Wirkung. Preis Mk. 3.— Nur durch die **kirchliche Straßburg 97 St.** kleine Apotheke Deutschlands.

+ Damenbart +
Rat bei Unwesenheit der unten am +
Methode, ärztlich empfohlen, verichend,
istort jentlicher unerwünschte Haar-wuchs (Vut- und schmerzlos durch Ab-
schneiden der Wurzeln für immer. Sicherer
als Elektrolyse! Selbstbehandlung. Kein
Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld
zurück. Preis 3 Mk. — gegen Nachnahme.
Herrn Wagner, 14
Cohn 72, Blumenhahnstr. 29.

Ansichtskarten
billig!
100 Kriego-Pokarten . . . 3.—
100 Liebesferien-Pokarten . . . 4.—
100 patriot. Flagg-Pokarten . . . 3.—
50 edle Künstler-Pokarten . . . 3.50
Verlag **Mader, Breslau L. 141**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage wurde herausgegeben:

Das Rästen des Alters
ein sicheres Mittel zum Steigern
des Reinertrages.

Nach eigenen Erfahrungen für den
Gebrauch des Brastförsers gemein-
sächlich dargestellt von **A. Küster.**
Mit Vorwort von Geh. Regierungsrat
Professor **Dr. Albert Orth.**
Vierte, von der dritten unver-
änderte Auflage.

Preis gebunden **60 Pfennige.**
Porto und Versand gehen zu
Vorteil des Bestellers. Für jede
Markt Bestellung sind 3 Pf. Verbands-
gebühr beizufügen; bei Nachnahmen
werden die vollen Postgebühren
berechnet.

J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen
Bestellungen entgegen.

Reines Gesicht

volle Gesicht, verlor
sich u. hinter „Krem-
Halla“ Mindertröfen
großen Sommerbröfen,
Kreiser, Kisel, Kite,
Kaukris u. alle Haut-
unreinigkeiten. Zu-
senach erprobt! Sichere Wirkung!
Preis Mk. 2.50. **H. Wagner,**
Cohn 72, Blumenhahnstr. 29.

Oberprimaner,

für den vaterländischen Pfilsdienst
pflichtig. 39 Jahre alt, sucht zum
November eine Tätigkeit in einem land-
wirtschaftlichen oder forstlichen Betriebe
als **Schreibhilfe.** Gute körperliche
Verfassung und Familienangehörige
sind Bedingung. Auf Selbstvermittlung
wird verzichtet. Der junge Mann wird
insolge schwächeren Körpers zunächst
noch nicht zum Militär einberufen
und würde sich durch Eifer und guten
Willen später ausbilden lassen. Aus-
gehohe sind zu richten an Professor
**Oskar Brückner, Berlin-
Schöneberg, Anhalterstr. 26.**

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Von Ferdinand von Raesfeld sind im grun-

derhalten:

o Akademie

Ein fröhliches Buch von Jugend, Jagd und

Von Ferdinand von Raesfeld.

Preis gebunden 4 Mk., gebunden 4 Mk. 50 Pf.

Im Wasgenwa

Ein Jäger- und Kriegerroman aus dem

Von Ferdinand von Raesfeld.

Preis gebunden 3 Mk., gebunden 3 Mk. 50 Pf.

Beide Werke sind gute Unterhaltungsbücher im
des Wortes und besonders zu Weihnachtsgeschenken
Porto und Versand gehen zu Vorteil des Bestellers.
Markt Bestellung sind 3 Pf. Verbandsgebühr beizufügen.
werden die vollen Nachnahmegebühren berechnet.

J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.