

Kreis-Blatt



für den Unterwesterwaldkreis.

Mit der illustrierten Unterhaltungsbeilage: „Sonntagsblatt“.
(Amtliches Kreisblatt.)

Verantwortlich für die Schriftleitung: Georg Sauerborn, Montabaur. — Druck und Verlag von Georg Sauerborn, Montabaur.

Anzeigengebühr
für die Gegend. Samson-
zelle oder deren Raum 15 Pfg.
Reklamen d. Doppelzelle 30 Pfg.
Anzeigen finden im ganzen
Kreis wirksamste Verbreitung.
Beilagen nach Übereinkunft.
Bestellungen werden jederzeit
angenommen.
Telegramm-Adresse:
Kreisblatt Montabaur
Fernsprech-Anschluß Nr. 16.

erschint wöchentlich einmal:
Montag, Donnerstag, Samstag
und Sonntag.
Bezugspreis:
Bei allen Postanstalten
(abgeholt) für halbjährige
Bezugszeit 3 M. 10 Pfg.
Von der Post frei ins Haus
gebracht (f. 1/2 Jahr) 3 M. 70 Pfg.
Bei unseren Agenturen
monatlich 45 Pfg.
Für Montabaur (frei ins Haus
gebracht f. 1/4 Jahr) 1 M. 25 Pfg.
In der Geschäftsstelle abgeholt
(für 1/4 Jahr) 1 M. 20 Pfg.

Nr. 55.

Montabaur, Dienstag, den 7. April 1914.

47. Jahrgang.

Amtlicher Teil.

Verband Vaterländischer Frauen-Vereine
Regierungsbezirk Wiesbaden.

Wiesbaden, den 23. März 1914.

Die diesjährige (31.) Mitgliederversammlung des Bezirksverbandes ist auf Sonnabend, den 18. April d. J., 3 1/4 Uhr nachmittags beginnend im Sitzungssaal des Landeshauses, Kaiser-Friedrich-Ring 75, anberaumt mit folgender Tagesordnung: 1. Geschäftsberichte des Schriftführers und Kassenbericht des Schatzmeisters. 2. Vortrag des Herrn Generaloberarztes Dr. Schmidt „Ärztliche Tätigkeit im Felde“. 3. Mitteilungen von Delegierten, besonders über Erfahrungen in der Ausbildung von Helferinnen, Tuberkulosebekämpfung, Wöchnerinnen- und Säuglingsfürsorge.

Für die Reise zu dieser Versammlung und zurück wird den Delegierten, soweit sie Vorstandsmitglieder sind, auf den Staatsbahnen Fahrpreisermäßigung bewilligt. Den Fahrkarten-Ausgabestellen sind zu diesem Behufe Bescheinigungen der Vorstandsvorsitzenden mit Gültigkeitsdauer vom 15. bis einschließlich 21. April vorzulegen.

Der Vorstand des Bezirksverbandes.

Die Vorsitzende: Der Schriftführer:
Prinzessin Elisabeth Roygichewich
zu Schaumburg-Lippe.

Montabaur, den 2. April 1914.

Wird bekanntgegeben. Etwaige Anmeldungen bitte ich an mich zu richten.

Der Vorstand des Vaterländischen Frauenvereins.
J. A.: Frhr. von Marschall, Landrat.

Berlin W 9, den 24. Februar 1914.
Leipziger Straße 2.

Ich habe beschlossen, vom 1. April d. J. ab die Entscheidung über Anträge auf Erteilung der Lehrbefähigung als Gewerbeschullehrerin nicht mehr selbst zu treffen, sondern sie dem Landesgewerbeamt zu übertragen. Demgemäß tritt in Abs. 1 der Ziffer III der Vorschriften vom 23. Januar 1907 über die Ausbildung von Gewerbeschullehrerinnen (SMBl. S. 14/15) an Stelle der Worte: „Minister für Handel und Gewerbe“ das Landesgewerbeamt. Alle Anträge auf Erteilung der Lehrbefähigung sind mithin von dem erwähnten Zeitpunkt ab ebenso unmittelbar an das Landesgewerbeamt zu richten, wie dies bisher schon bei den Besuchen um Ueberweisung zur Ableistung des Probejahres der Fall war (Ziff. IX a. a. D.).

Ich ersuche Sie, vorstehenden Erlaß durch das Amtsblatt und, soweit es kostenlos geschehen kann, auch durch sonstige geeignete Blätter bekanntmachen zu lassen. Auch

Spieler

Moderner Kulturroman von Hans Svan.

(Nachdruck verboten.)

Die drei Herren lachten, und während der Leutnant zu seinem Bruder ging, empfahlen sich die beiden anderen bei der Hausfrau, die sie bat, doch wiederzukommen, so oft Zeit und Laune es ihnen erlaubte.
„Dumm!“ sagte Oberius, als sie draußen waren, „im Klub, da konnte man immer so schön und billig zu Abend essen! Jetzt kostet es im Restaurant mindestens das Doppelte!“

Und dann in der belustigten Miene des anderen lesend und das Lächerliche einer solchen Sparsamkeit bei einem Spieler selbst einsehend, klopfte der alte Arzt seinem Begleiter unter hellem Gelächter auf die Schulter und sagte: „Ja, ja, mein lieber Freund, die Welt ist voller Widersprüche! Der einzige, dem nichts und niemand widerprechen kann, ist mein guter alter Freund, der Tod! Er soll leben!“

11. Kapitel.

Die beiden Herren hatten die Elektrische benutzt, und als sie vor dem Hause in der Burggrafenstraße anlangten, lief gerade eine Automobildrosche dort, welcher Leutnant Friedrich von Northals entstieg, der, das fiel den beiden Männern auf, in Uniform kam.

Er begrüßte die beiden und sagte lachend: „Da sind Sie ja wieder! ... sind Sie zu Fuß gekommen?“

„Nein“, sagte Minderstedt und fügte, ohne seine Frage recht zu überlegen, hinzu: „Und Ihr Herr Bruder? Wo bleibt der?“

Northals schwieg ein bißchen, dann sagte er mit gezwungenem Lachen: „Soll ich meines Bruders Güter verwalten?“ Und in demselben Tone setzte er hinzu: „Ach, haben Sie, Sie wissen gar nicht, wie gut Sie es bekommen sind! Sie glauben nicht, wie man bemuttert

wollen Sie ihn zur Kenntnis aller in Frage kommenden Schulen bringen.

Der Minister für Handel und Gewerbe. Dr. Sydow.
An den Herrn Landrat in Montabaur.

Wird veröffentlicht.

Montabaur, den 3. April 1914.

Der Landrat: Frhr. v. Marschall.

An sämtliche Ortspolizeibehörden des Kreises.

In den letzten Jahren sind mehrfach explosionsartige Zerstörungen von Niederdruck-Warmwasserheizkesseln mit offenem Ausdehnungsgefäß dadurch hervorgerufen worden, daß sich in den Heizkesseln ein höherer Druck — zum Teil mit Dampfbildung verbunden — einstellte, als dem statischen Druck, für den die Anlage berechnet war, entsprach. Dieser Umstand kann schon dann eintreten, wenn das Ausdehnungsgefäß mangels genügenden Wärmeschutzes einfriert oder wenn seine Verbindung mit der Vorlaufleitung zu eng bemessen ist, so daß starke Drosselung in diesem Rohrstück eintritt. Bei gekuppelten Heizkesseln, die im Vor- oder Rücklauf oder in beiden Leitungen absperrbar eingerichtet werden, muß die Zerstörung des Heizkessels selbstverständlich dann eintreten, wenn die dem Kessel zugeführte Wärme infolge falscher Stellung der Absperrvorrichtungen nicht durch den Umlauf des Wassers abgeführt werden kann.

Infolge dieser Vorkommnisse haben die zuständigen Herren Minister Versuche veranlaßt, welche erwiesen haben, daß die Warmwasserheizanlagen aus Gründen der Betriebssicherheit gewisser in dem Regierungsamtsbl. Nr. 11 1914 veröffentlichten Anforderungen entsprechen müssen. Es empfiehlt sich, zur Vermeidung von Unglücksfällen bei Bestellung von Warmwasserheizanlagen den Lieferanten die Einhaltung dieser Bestimmungen zur Pflicht zu machen.

Montabaur, den 1. April 1914.

Der Königl. Landrat: Frhr. v. Marschall.

An die Herren Bürgermeister des Kreises.

Der Deutsche Verein gegen den Mißbrauch geistiger Getränke ladet zu der am 16. und 17. April d. J. im Landeshaus der Provinz Brandenburg zu Berlin, Matthäikirchstraße 20/21, stattfindenden Konferenz für Trinkerfürsorge ein.

Die Tagesordnung kann von der Geschäftsstelle des Vereins, Berlin W 15, Uhländstraße 146, in jeder gewünschten Anzahl kostenlos bezogen werden. Ebenso das Programm für die der Konferenz unmittelbar vorausgehenden „Wissenschaftlichen Vorlesungen zum Studium des Alkoholismus“ am 14. und 15. April d. J. in vorerwähntem Landeshaus der Provinz Brandenburg.

Montabaur, den 3. April 1914.

Der Landrat: Frhr. v. Marschall.

„Er will Sie vielleicht retten, Ihr Herr Bruder!“ sagte Oberius mit leiserem Spott.
„Ja, ja!“ lachte der Leutnant, „und ich würde mich gar nicht wundern, wenn er nachher noch trotz seiner Aversion gegen das Jau hier angefaßt käme!“

Zwischen hatte sich das in modernen Linien prangende schmiedeeiserne Portal des Hauses vor den drei Herren geöffnet, die eintraten in das Treppenhaus, welches, ganz in weißem Marmor gehalten, mit seinen wandhohen Spiegeln und den schweren Belourteppichen von tieferer Farbe einen noblen Eindruck machte.

Im Hochparterre, wo eine metallene Schlangenhänderin die leuchtende Angel hielt, saßen die Herren auf funkelnendem Messingschild: „Marquis Raoul Frédéric de la Grandvillière.“

Und Minderstedt hatte kaum den Knopf der elektrischen Klingel berührt, so öffnete sich geräuschlos die Tür und ein Diener im weinroten, silbergestickten Dieberrmeierfrack mit weißen Seidenhosen und Schnallenschuhen nahm ihnen schweigend die Überkleider und Hüte ab.

Dann, nachdem sie ihre Toilette ein wenig geordnet hatten, traten sie durch die diskret zurückgehaltene Portiere aus vergoldetem Kupfen in den übertrieben modern gehaltenen Empfangsalon. Hier hatten Stühle, Tische, ja selbst die Sofas und Sessel die fabelhaftesten Formen, die Farben dagegen wechselten in stiller Einfachheit zwischen mattem Gold und leuchtendem Silberton. An den Wänden hingen Zeichnungen der modernen französischen Karikaturisten und die Beleuchtung bestand in von der Decke an verschiedenen langen Ketten herabhängenden mattschimmernden Ringeln, die einen opalierenden Glanz hatten. Es war ein mit verblüffendem Raffinement zusammengestelltes Ensemble von Möbeln und Gegenständen, die durch ihren eigenartigen Charakter geint und zu einer Schöpfung von pikantem Reiz gemacht wurden.

In diesem Raum, den schon eine ganze Anzahl von Herren belebte, hielt die Frau des Hauses Cerise.

Und die Erscheinung der Marquise de la Grandvillière entsprach durchaus ihrer Umgebung. Sie war für eine Frau eher groß als klein und hatte ein Kleid an, das

Montabaur, den 3. April 1914.
Die am 20. v. M. angeordnete Sperre über das Gehöft des J. Schäfer in Wirges und Jak. A. Schwidert in Hilscheid wird aufgehoben; vergl. Kreisbl. Nr. 47.
Montabaur, den 3. April 1914.
Der Landrat: Frhr. v. Marschall.

Polizeiverordnung.

Auf Grund des § 6 der Allerhöchsten Verordnung über die Polizeiverwaltung in den neu erworbenen Landesteilen vom 20. September 1867 (Gesetzsammlung Seite 1529) sowie des § 142 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 (Gesetzsammlung Seite 195) wird mit Zustimmung des Kreis-Ausschusses für den Unterlahnkreis folgende Polizeiverordnung erlassen:

§ 1. Lastwagen und landwirtschaftl. Wagen, welche durch Tiere fortbewegt werden, müssen beim Gebrauch auf öffentlichen Wegen, Straßen und Plätzen mit einem Bremskeil versehen sein, der beim Halten auf abschüssigen Stellen an Stelle von Steinen und sonstigen Gegenständen zu benutzen ist, um das Zurücklaufen des Wagens zu verhindern.

§ 2. Zuwiderhandlungen gegen vorstehende Bestimmungen werden mit Geldstrafe bis zu 30 Mark, im Unvermögensfalle mit Haft bestraft, wenn nicht schärfere Strafbestimmungen Platz greifen, namentlich die Vorschrift des § 366, Ziffer 9 des Reichsstrafgesetzbuches, nach der mit Geldstrafe bis zu 60 Mark oder mit Haft bis zu 14 Tagen bestraft wird, wer auf öffentlichen Wegen, Straßen, Plätzen Gegenstände, durch welche der freie Verkehr gehindert wird, aufstellt, hinlegt oder liegen läßt.

§ 3. Diese Polizeiverordnung tritt am 1. Januar 1914 in Kraft.

Diez, den 6. November 1913.

Der Königl. Landrat: Duderstadt.

J.-Nr. I 11067. Diez, den 6. November 1913.
Vorstehende Polizeiverordnung bringe ich hiermit zur öffentlichen Kenntnis.

Die Ortspolizeibehörden ersuche ich, die Fuhrwerksbesitzer auf diese Vorschriften wiederholt hinzuweisen und ihnen die für die Anschaffung der Bremskeile erforderlichen Angaben zu machen. Es genügt ein aus hartem Holz hergestellter Keil von 1 1/2 facher Radbreite und 10 bis 14 Zentimeter Höhe, der zur Erzielung größerer Standfestigkeit auch an der hinteren Seite keilförmig beschaffen ist. (a, b). Auf der hinteren Seite (b) läßt sich leicht eine Dose anbringen zur Befestigung eines Strides oder einer leichten Kette, durch die der Bremskeil am Wagen befestigt wird. Dadurch wird die Handhabung des Bremskeils erleichtert und ein Liegenlassen oder Verlieren verhindert.

Nach dem 1. Januar 1914, dem Tag des Inkrafttretens der Polizeiverordnung, haben die Ortspolizeibehörden die Durchführung der Vorschriften zu überwachen.

ihre Arme, die einen Broxiteles in Entzünden verriet hätten, ebenso wie den idealschönen Hals und Nacken vollkommen frei gab. Im übrigen bestand die Robe aus schwarzem Crêpe de Chine, durch dessen bauschigen, jeder Bewegung nachgebenden Faltenwurf ein Gewirr von schmalen, rotseidenen Bändern rieselte, das dem Abreißsystem eines menschlichen Körpers glich. Dieses Kleid hatte etwas Fürchterliches und war bei all seiner Dämonie doch so fesselnd und reizvoll, daß die Augen der Kavaliere immer wieder, wie von einem Magneten angezogen, dahin zurückkehrten. Das Gesicht dieser Frau war beinahe grell geschminkt. Die Augenbrauen schwarze feste Striche, der Mund wie ein Granatäpfel, so leuchtend rot, in dem todweißen Gesicht die großen dunklen Augen von einem schwarzen Farne echt schien, sah eine kleine diamantene Krone, die jedesmal, wenn die Marquise sich bewegte, in tausend Funken ausblitzte und feurige Strahlen schob.

Gerade als die drei Herren den Salon betraten, rang ein girrendes Lachen durch den Raum und machte Minderstedt, der im Anfang Frauen gegenüber stets etwas unbehilflich blieb, so verwirrt, daß er sich kaum zu einer Begrüßung fassen konnte.

Abgesehen schienen alle, die hier anwesend waren, dem Zauber dieser seltsamen Venus in gleicher Weise zu erliegen: die Gespräche ringsumher klangen gedämpft und hatten etwas so Abwesendes, Uninteressantes, als warte jeder nur darauf, von der Marquise bemerkt zu werden und mit ihr reden zu dürfen.

Minderstedt und Oberius waren zu einer Gruppe getreten, in der neben einigen jungen Diplomaten ein namhafter Gelehrter und ein bekannter Verlagsbuchhändler stand.

Dieser, ein schon älterer Herr von großer Statur und einigem Emponpoint, strich seinen grauen, sehr sorgfältig gehaltenen Attaschbart und sagte, seine Worte mit der Hand lachierend, zu Minderstedt, den er gut kannte: „Nun, was sagen Sie zu dieser Circe?“

(Fortsetzung folgt.)

Die unterstellten Polizeibeamten sind zu diesem Zwecke mit besonderer Anweisung zu versehen.

Der Landrat: Duderstadt.

Wird veröffentlicht.

Die Herren Bürgermeister der an den Unterlahnkreis angrenzenden Ortsgemeinden werden ersucht, in ortsüblicher Weise auf vorstehende Polizeiverordnung aufmerksam zu machen.

Montabaur, den 3. April 1914.

Der Landrat: Frhr. v. Marschall.

Montabaur, den 4. April 1914.

Herr Landesobstbaulehrer Herrmann aus Geisenheim hält nachstehende Kurse ab:

Am 7. April abends: Vortrag über die Pflege der jüngeren Obstbäume, in Wölferlingen.

Am 8. April daselbst, morgens von 9—12 Uhr und nachmittags von 2—5 Uhr: Praktische Unterweisungen im Freien.

Am 8. April, abends: Vortrag über die Pflege der älteren Obstbäume.

Die Teilnahme ist für jedermann kostenlos.

Der Landrat: Frhr. v. Marschall.

Nichtamtlicher Teil.

Politisches.

Vertagung oder Schluß?

Zu den Kronrechten gehört, zu entscheiden, ob der Reichstag am Ende einer Arbeitsperiode geschlossen oder vertagt werden soll. Das Schließen hat die Wirkung, daß alle Arbeiten, die noch nicht erledigt sind, so behandelt werden, als wären sie nicht geschehen, und für den Fall, daß die Regierung dieselben Entwürfe in der nächsten Tagung wieder vorlegt, von vorne angefangen werden müssen. Bei der Vertagung dagegen bleiben alle Entwürfe, Anträge, Kommissionsberatungen in dem Stande, in dem sie sich befinden, und werden dann beim Wiederzusammentritt des Reichstags da wieder aufgenommen, wo die Verhandlungen abgebrochen waren. Die Regel soll natürlich sein, daß in jeder Arbeitsperiode reiner Tisch gemacht und dann Schluß gemacht wird. So war es ohne Ausnahme im ersten Viertel der Zeit, seitdem der Reichstag besteht. Dann kamen eine Reihe von Fällen vor, in denen der Reichstag nicht geschlossen, sondern vertagt wurde. Entscheidend dabei war immer, daß große Aufgaben vorlagen, die in einem Winter und Frühjahr nicht wohl sachgemäß erledigt werden konnten, und daß es deshalb erwünscht war, die darangesetzte Arbeit nicht durch Schließung des Reichstags verloren gehen zu lassen.

Im letzten Jahrzehnt nun ist die Ausnahme allmählich zur Regel geworden. Dabei waren aber nicht allein Umfang und Wichtigkeit des vorliegenden Arbeitsstoffes maßgebend, sondern der Grund oder richtiger die Schuld lag oft in einem Uebermaß des Redefiebers bei den Plenardebatten, mit denen die beste Zeit vergeudet wurde. Zu den endlosen Dauerreden namentlich der sozialdemokratischen Abgeordneten, z. B. beim Etat des Innern, kamen wachsende Massen von Resolutionen und Initiativanträgen hinzu, welche die Arbeitskraft des Reichstags im Plenum und in Kommissionen belasteten. Demnach spielt aber auch in den Streit um die Frage: Vertagung oder Schluß ein persönliches Interesse der Reichsboten hinein. Bei der Vertagung behalten nämlich die Freifahrten auf den deutschen Eisenbahnen, und zwar nicht bloß für die Fahrten zwischen Berlin und den Wohnorten oder den Wahlkreisen, sondern für jede beliebige Reise Gültigkeit, während sie alsbald nach dem Schluß des Reichstags erlöschen. Wenn also der Reichstag durch eigene Schuld mit seinen Arbeiten im Rückstande bleibt, so kann er immer noch auf die Regierung mit dem Hinweis auf das in den Kommissionen steden gebliebene Material drücken, um die Vertagung und mit ihr die Vergünstigung der Freifahrten zu erlangen.

Vier Monate lang hat der Reichstag jetzt getagt und noch nicht einmal die Etatsberatungen zu Ende gebracht. Kurz vor den Osterferien wurde von mehreren Abgeordneten lebhafteste Klage darüber geführt, daß sie noch nicht wüßten, ob ihnen die Freifahrten gewährt würden und wie sie sich danach mit ihren Sommerreisen einrichten könnten. Diese Ungewissheit hat aber der Reichstag selber schaffen helfen, und das Privilegium der Freifahrten ist doch kein selbständiges, dominierendes Recht, sondern hängt davon ab, ob soviel nützliche Vorarbeit für schwebende Aufgaben der Gesetzgebung geleistet ist, und daß die Vertagung zweckmäßig erscheint. Wir wissen nicht, ob die Regierung diesmal wieder zur Regel des Schließens der Tagung zurückkehren will oder nicht. Jedenfalls kann man nicht von einer Taktik der Nadelstiche gegen den Reichstag reden, wenn er nicht vertagt sondern geschlossen wird. Oder glaubt man, daß die Vertagung mit ihrer Begleiterscheinung der Freifahrten ein geeignetes Mittel gegen die durch die sog. Linksmehrheit beförderte Vielrederei zum Fenster hinaus wäre? Im Gegenteil.

Berlin, 4. April. Die Norddeutsche Allgemeine Zeitung schreibt: Die Angelegenheit des Briefes Seiner Majestät des Kaisers an die Landgräfin von Hessen bei deren Uebertritt zum Katholizismus ist jetzt aufgelöst. Wir sind ermächtigt, folgendes mitzuteilen: Vom Kardinal Knopp, dem die Frau Landgräfin seinerzeit den Brief zur Aufbewahrung überlassen hatte, war Vorfrage dafür getroffen, daß der Brief unmittelbar nach seinem Tode durch Vermittelung des Bischofs von Fulda der Frau Landgräfin wieder zugestellt werde. Dies ist jetzt geschehen. Die entstandene Verzögerung erklärt sich daraus, daß der Bischof von Fulda auf einer Komreise abwesend war. Der Brief stellt sich lediglich als eine Kundgebung des Oberhauptes des Hohenzollernschen Hauses an eine diesem Hause entsprossene Fürstin dar, also als eine Familienangelegenheit, die für die Öffentlichkeit weder bestimmt war noch bestimmt ist. Gegenüber den falschen Mit-

teilungen, die über den Inhalt des Briefes verbreitet worden sind, sei festgestellt, daß der Brief keinerlei Ausdruck irgendwelcher Art über den katholischen Glauben, die katholische Kirche oder die Katholiken und die Stellung des Kaisers zu ihnen enthält. Alle gegenteiligen in der Presse verbreiteten Angaben sind aus der Luft gegriffen. Ihre Urheber trifft der schwere Vorwurf, eine Privatangelegenheit unter größter Entstellung des Sachverhaltes an die Öffentlichkeit gezogen zu haben, damit den konfessionellen Frieden gefährdet und Seiner Majestät dem Kaiser leichtfertig eine ihm fremde feindselige Mißachtung des Katholizismus angedichtet zu haben.

Die Regierung und die weitere Besoldungs-novelle. Berlin, 4. April. Die Norddeutsche Allgemeine Zeitung bezeichnet die Behauptung der Presse, die Regierung hätte ihre grundsätzlich ablehnende Stellung gegen die Erweiterungsanträge des Reichstages zur Besoldungsnovelle zu spät ausgedrückt, als den Tatsachen widersprechend. Die Vertreter der Regierung hätten schon bei den Vorbesprechungen mit den Vertretern der Parteien von vornherein keinen Zweifel gelassen, daß der Bundesrat den Anregungen auf Änderungen der Besoldungsnovelle von wesentlicher Bedeutung, insbesondere der Berücksichtigung von in der Novelle nicht bedachten Beamtenklassen, gegenwärtig nicht zustimmen könne, und daß das Zustandekommen des Gesetzes von dem Verzicht auf weitergehende Wünsche abhängig sei.

Der Kronprinz trifft am 4. c. über Danzig in Poppo ein, wo die Kronprinzessin seit zehn Tagen weilt. Die Rückkehr des Kronprinzenpaares erfolgt am Dienstag.

Berlin, 4. April. Der Reichkanzler wird am 7. April bei der Durchreise nach Korfu in München dem Grafen Hertling einen Besuch abstatten.

Der Kaiser auf Korfu. Korfu, 4. April. Der Kaiser wohnte heute vormittag einem Vortrage des Professors Dörpfeld im Museum von Korfu bei, zu dem auch die Offiziere der deutschen Schiffe erschienen waren. Später besichtigte der Kaiser mit dem König von Griechenland das aus den letzten Kriegen bekannte griechische Schlachtschiff *Averoff*. Um 1 Uhr war Frühstück an Bord des *Goeben*, an dem der Kaiser und der König von Griechenland teilnahmen. Die Hohenzollern mit der Kaiserin und Gefolge ist gegen 3 Uhr nachmittags unter Salut und Parade der Mannschaften der deutschen und griechischen Schiffe in die Reede eingelaufen. Nachdem die Hohenzollern festgemacht hatte, ging der Kaiser und gleich darauf auch der König von Griechenland vom *Goeben* aus an Bord der Hohenzollern. Später folgte die griechische Königin mit Familie vom Lande aus. Als um 3.30 Uhr alle Herrschaften an Land kamen, wurde die Kaiserin am Landungsplatze von den Spitzen der Behörden empfangen. Das Publikum bereitete den Majestäten einen herzlichen Empfang. Das Kaiserpaar nahm den Tee bei der griechischen Königsfamilie im Stadtschloß und begab sich dann nach dem Achilleion.

Santiago de Chile, 4. April. Bei dem vom Prinzen Heinrich von Preußen in seiner Wohnung gestern abend gegebenen Bankett waren der Präsident, der Minister des Aeußern sowie die Spitzen der Behörden und der Gesellschaft anwesend. In seinem Trinkspruch brachte der Prinz in überaus herzlichen Worten seinen Dank für die Gastfreundschaft der chilenischen Regierung und des chilenischen Volkes zum Ausdruck. Der Präsident erwiderte, das Land sei von hoher Genugung über den Besuch der kaiserlichen Gäste erfüllt und gebe sich der freudigen Hoffnung hin, daß dieser Besuch zur festeren Knüpfung der Freundschaftsbande zwischen Deutschland und Chile in hervorragendem Maße beitragen werde. — Heute fand die Abfahrt der prinziplichen Herrschaften nach Valparaiso statt.

Mobilmachung Albanien. Durazzo, 4. April. Nach den ersten Nachrichten aus Korika berief der Fürst gestern abend einen Ministerrat, in dem er die Absicht äußerte, sich an die Spitze der Truppen zu begeben. Nach einer sehr langen Beratung entschied sich der Ministerrat für eine allgemeine Mobilmachung.

Der holländische Befehlshaber meldet Schandtat griechischer Offiziere. Der holländische Befehlshaber in Korika hat Beweise in Händen, daß die Bewegung im Epirus von dem griechischen Metropolit und griechischen Offizieren unterstützt werde.

Wien, 4. April. Die Albanische Korrespondenz meldet aus Durazzo: Die Nachrichten aus Epirus haben hier große Aufregung hervorgerufen, da die griechischen Banden einen regelrechten Vernichtungskrieg gegen das albanische Element im Epirus führen sollen. Der Ministerrat war gestern den ganzen Tag versammelt. Der Kommandant der Gendarmerie, General de Beer, ist hier eingetroffen. Oberst Thomson ist gegenwärtig bettlägerig krank.

Rom, 4. April. Die Regierung hat telegraphisch aus Korika erfahren, daß die griechischen Komitatshis ihren Angriff unterbrochen haben. Man glaubt diesen Umstand darauf zurückführen zu können, daß Hilfstruppen angekommen sind.

Durazzo, 5. April. Die Vorbereitungen für die Mobilmachung sind bereits im Gange. Fürst Wilhelm erhielt zahlreiche Depeschen, worin die Bevölkerung ihre Entrüstung über die Vorgänge im Epirus ausdrückt und sich zur Verfügung stellt. Der Fürst beglückwünschte die Königin von Holland telegraphisch zu dem Verhalten des Majors Killes, der sich übrigens auf dem Wege der Besserung befindet. Von neuem sind Nachrichten über Grausamkeiten der Aufständigen eingetroffen.

Die griechischen Feinde Sidalbanens. Durazzo, 5. April. Aus dem nördlichen Epirus ist von einem albanischen Regierungsbeamten ein Telegramm eingelaufen, das besagt, daß die albanische Gendarmerie nicht mehr nur Komitatshis, sondern auch aus regulären griechischen Truppen zusammengesetzten Banden gegenüberstehe. Von den Aufständigen würden Geschütze und Mitrailleusen verwendet, die griechische Artilleristen bedienten.

Da die Ausfühler von griechischer Seite fortwährend Verstärkungen erhielten, hätten sie sich, immer mutiger werdend, nunmehr an größere Plätze gewagt, die die Gendarmerie nur noch mit größter Mühe halten könne.

Die serbische Kriegsbereitschaft. Belgrad, 4. April. Im Laufe der Budgetberatung in der Stupschina erklärte der Kriegsminister, daß die serbische Armee vollkommen gerüstet sei, um etwaigen Angriffen auf serbisches Gebiet im Frühjahr entgegenzutreten zu können. Der Stand der serbischen Armee beziffere sich gegenwärtig auf 49 000 Mann.

Locales und Provinzielles.

[n] **Montabaur, 6. April.** (Kaiser Wilhelms Gymnasium.) Der soeben erschienene Bericht des hiesigen Kaiser Wilhelms Gymnasiums über das Schuljahr 1913/14, erstattet von dem Herrn Direktor Professor Dr. Först, enthält u. a. folgendes: Das Schuljahr begann am 3. April 1913 mit 286 Schülern; am Anfang des Wintersemesters betrug die Schülerzahl 289, am 1. Februar 1914 286; hiervon waren 248 katholisch, 34 evangelisch und 4 jüdisch; 83 einheimische, 203 auswärtige. Das Zeugnis für den einjährig-freiwilligen Militärdienst haben erhalten Oftern 1913: 31 Schüler der Untersekunda, Herbst 1913: 2 Schüler. Die Abiturientenprüfung bestand am 26. März 1914: 26 Oberprimaner; 11 von letzteren wurden von der mündlichen Prüfung befreit. Seit dem Bestehen des Gymnasiums (gegründet 1868, erste Reifeprüfung Oftern 1873) bis heute wurden 936 Oberprimaner mit dem Zeugnis der Reife entlassen. Von den diesmal entlassenen 26 Abiturienten wählten ihren Beruf wie folgt: 10 katholische Theologie, 1 evangelische Theologie, 3 Heeresdienst, 2 Rechtswissenschaft, 2 Medizin, 2 Tierheilkunde, 1 Neue Philologie, 1 Volksschuldienst, 1 Bankfach, 1 Handelswissenschaft, 1 Kolonialwissenschaft, 1 Baufach. Die Ferienordnung für das Schuljahr 1914/15 lautet: Osterferien 1914 vom 4. bis 21. April; Pfingstferien 29. Mai bis 9. Juni; Sommerferien 17. Juli bis 18. August; Herbstferien 3. Oktober bis 15. Oktober; Weihnachtsferien 23. Dezember 1914 bis 5. Januar 1915; Beginn der Osterferien 1915: 31. März. — Aus der Geschichte der Anstalt teilen wir noch folgendes mit: Am 4. April 1913 fand die feierliche Einführung des neuen Direktors Herrn Professor Dr. Först statt. Zu Anfang des Schuljahres schied aus dem Lehrerkollegium der Wissenschaftliche Hilfslehrer Herr Valentin Reichert, der zum Oberlehrer am Gymnasium und Realprogymnasium in Limburg berufen wurde. Derselben Anstalt wurden auch der Wissenschaftliche Hilfslehrer Herr Dr. Welz und der bisherige Probekandidat Herr Joseph Reichert zu Vertretungen überwiesen. Neu eintraten der Wissenschaftliche Hilfslehrer Herr Dr. Kron zu Vertretung des erkrankten Oberlehrers Herrn Dr. Esser und der Kandidat des höheren Lehramts Herr Dr. Georg Reichwein zur Ableistung des Probejahres. Ferner wurde der Kandidat des höheren Lehramts Herr Alfred Sabel der Anstalt überwiesen, und am 20. Mai kehrte auch Herr Joseph Reichert wieder an die hiesige Anstalt zurück. Herr Pfarrer Eberling, der vier Jahre lang in dankenswerter Weise den evangelischen Religionsunterricht übernommen hatte, sah sich leider mit Beginn des Winterhalbjahres genötigt, diesen Unterricht wieder aufzugeben. Die lange erledigte Stelle eines evangelischen Religionslehrers mußte nun neu besetzt werden. Die Wahl des Kuratoriums fiel auf den Kandidaten des höheren Lehramts Herrn Paul Gut, bisher Wissenschaftlicher Hilfslehrer am Städtischen Realgymnasium in Wiesbaden, der nach seiner Bestätigung durch das Königliche Provinzial-Schulkollegium zu Beginn des Winterhalbjahres als Oberlehrer in den Lehrkörper eintrat. Um dieselbe Zeit wurde der Kandidat des höheren Lehramts Herr Joseph Floc von dem Gymnasium zu Dillenburg zur Ableistung der zweiten Hälfte seines Probejahres der hiesigen Anstalt überwiesen. Verlaunt ist seit demselben Termin der Kandidat des höheren Lehramts Herr A. Sabel zur kommissarischen Verwaltung einer Lehrerstelle am hiesigen Königlichen Lehrerseminar. Leider mußte auch Herr Professor Dr. Marx mit Beginn des Winterhalbjahres einen halbjährigen Urlaub nehmen zur Wiederherstellung seiner angegriffenen Gesundheit. Zu seiner Vertretung wurde der Wissenschaftliche Hilfslehrer Herr Aumüller an der Anstalt befallen. — Patriotische Schulfeiern wurden veranstaltet: am 16. Juni: 25jähriges Regierungsjubiläum S. M. des Kaisers; Sedantag; 18. Oktober: 100jähriger Gedentag der Schlacht bei Leipzig; 27. Januar: Kaisers Geburtstag. Der Geburts- und Todestage der verstorbenen Kaiser Wilhelm I. und Friedrich III. wurde in üblicher Weise gedacht. Mehrere Anlässe wurden gemacht. — Das Schulgeld beträgt für die Schüler der drei oberen Klassen jährlich 160 M., für die anderen 140 M. — Die Osterferien nahmen am 4. April ihren Anfang. Das neue Schuljahr beginnt Dienstag den 21. April, an welchem Tage die neu eintretenden Schüler geprüft werden.

Montabaur, 6. April. (Gewerbliche Fortbildungsschule.) Das Schuljahr 1913/14 wurde gestern geschlossen. Die Herren Lehrer mit sämtlichen Schülern fanden sich vormittags 11 $\frac{1}{2}$ Uhr zu einer kleinen Schlußfeier im Schullokal (alte Realschule) ein. Die Herrschaften Pfarrer Weiland und der Vorsitzende richteten beherzigte Worte an die Schüler, auch fernerhin an ihrer Weiterbildung arbeiten zu wollen, und wurden die zur Entlassung kommenden jungen Leute auf die mannigfachen Gefahren, die denselben im Leben, namentlich in der Großstadt entgegenstehen, hingewiesen. Alle Schüler erhielten die jetzt vorgeschriebenen Jahres- resp. Entlassungszeugnisse. Mit herzlichsten Glückwünschen für ihr weiteres Fortkommen in ihrem Berufe wurden die Schüler entlassen.

Montabaur, 6. April. Die Versendung mehrerer Pakete mit einer Postpaketadresse ist für die Zeit vom 6. bis einschließlich 11. April im inneren deutschen Verkehr noch im Verkehr mit dem Ausland — ausgenommen Argentinien — gestattet. Argentinien können auch in dieser Zeit mehrere, jedoch höchstens 3 Pakete mit einer Postpaketadresse versandt werden.

Montabaur, 6. April. (Schußprämie.) Der Verband deutscher Pfriestaubenliebhabervereine hat für das Schießen und Fangen von Wanderfalken, Hühnerhabichten und Sperberweibchen pro 1914 eine Prämie von 3500 M. bewilligt. Diese 3500 M. gelangen Anfang Dezember 1914 zur Verteilung, und zwar 2000 M. nach dem Verhältniß der eingelieferten Fänge, während die weiteren 1500 M. als Sonderprämien an die höchstbeteiligten Schützen verteilt werden. Wer an dieser Sonderprämie teilnehmen will, hat eine Bescheinigung des Vorgesetzten oder der Ortsbehörde beizufügen, daß die betr. Raubvögel von ihm selbst erlegt sind. Für jedes Paar Wanderfalkenfänge wird ein obigem Betrage eine Prämie von 1 M. vorab gezahlt. Die Erhebung eines Anspruches auf diese Prämien müssen die beiden Fänge eines Raubvogels, nicht der ganze Raubvogel, bis spätestens Ende November 1914 dem Generalsekretär des Verbandes W. Dördelmann zu Hannover-Linden franko zugesandt werden. Die Fänge sind bis kurz über dem ersten Gelenk abzuschneiden, daß ein kleiner Federkranz stehen bleibt. Es wird gebeten, die Fänge zu sammeln und der Postvorschrift über Zusammenzusenden; bei kleineren Posten empfiehlt sich Briefsendung oder Muster ohne Wert. Vor der Abgabe wollen man die Fänge gut trocknen. Sendungen, die irgendwelche Spur von Verwesung verraten, müssen ohne weiteres dem Feuer überwiesen werden und kommen deshalb nicht in Anrechnung. Nur die Fänge obengenannter Raubvögel können Berücksichtigung finden. Im vorigen Jahre wurden für 2745 Paar eingegangene Prämierungsfähige Fänge (72 von Wanderfalken, 989 von Hühnerhabichten und 1684 von Sperberweibchen) pro Paar 20 M. Prämie bezahlt, für Wanderfalken 2,03 M. Den Schützen, die 20 und mehr Paar Fänge einlieferten und sich als Selbsterleger der Raubvögel nachweisen, wurde außerdem eine Sonderprämie von mindestens 5 M. bewilligt, die sich je nach der Höhe der angelieferten Anzahl Fänge auf 20 und mehr Mark steigerte. In einzelnen Bezirken geben die Vereine des Verbandes noch besondere Bestimmungen zu obiger Prämie. Auskunft darüber erteilt der Generalsekretär W. Dördelmann zu Hannover-Linden. Eine möglichst weite Verbreitung dieser Bekanntmachung ist dringend erwünscht.

Schellbach, 6. April. Am verfloffenen Donnerstag wurde der Frau Margareta Müller dahier anlässlich ihres 50-jähr. Jubiläums als Handarbeitslehrerin an der hiesigen Volksschule durch Herrn Seminarlehrer Hölscher aus Montabaur ein Geschenk des Herrn Ministers der Unterrichtsangelegenheiten, bestehend in dem Lehrbuch: „Nachfolge Christi“ von Kempe, nebst einem Schreiben für treu geleistete Dienste überreicht. Herr Seminarlehrer Hölscher richtete dabei anerkennende und Dankesworte an die Jubilarin.

Reuhäusel, 6. April. Der Zimmermann Herr Nikolaus Mäurer von hier hat in verfloßener Woche vor der zuständigen Prüfungskommission in Wiesbaden die Meisterprüfung bestanden und erhielt die Note „gut“.

Söhr, 2. April. In der heutigen Sitzung der Gemeindevertretung wurden u. a. folgende Beschlüsse gefaßt: 1. Die Gültigkeit der am 16. v. M. stattgefundenen Ergänzungswahlen der Gemeindevertretung der I. und II. Abteilung wird einstimmig anerkannt; die anwesenden Beordneten, Herren Oster und Paulus, wurden vom Vorsitzenden wieder in ihr Amt eingeführt. Dagegen wird die Wahl der III. Abteilung nach Prüfung der erhobenen Einsprüche mit 8 gegen 4 Stimmen für ungültig erklärt. 2. Dem Beschlusse des Gemeinderates zur Anlage einer öffentlichen Wage (Kosten 1700 Mark) wird einstimmig beigetreten. 3. Der neue Kostensatz über Herstellung der Weiberstraße soll vom Gemeinderate nochmals geprüft werden; auch soll eine Ortsbesichtigung dortselbst stattfinden. 4. Der Beitritt zum Nassauischen Verkehrsverband mit einem Jahresbeitrag von 20 Mark wird beschlossen.

Grenzhausen, 4. April. Heute vormittag verunglückte ein Arbeiter aus Bayern auf der Fabrik „Industrie“, indem er in die Transmission geriet, wobei ihm ein Arm vollständig ausgerissen wurde.

Limburg, 4. April. Herr cand. med. Gerhard Dittmann von hier bestand sein medizinisches Staatsexamen an der Universität Gießen mit Auszeichnung (Prädikat 1.)

Wiesbaden, 6. April. Der 62 Jahre alte pensionierte Eisenbahnbeamte B. aus Wiesbaden hat sich am Samstag früh im Hieblich in dem Gartengrundstück seines Sohnes am Solenbergrweg erhängt. Der Grund zu dem unseligen Schritt ist nicht bekannt.

Frankfurt a. M., 3. April. Nassauischer Verkehrsverband. Bei lebhafter Beteiligung aus allen Bezirken Nassaus hielt der Nassauische Verkehrsverband heute im Hotel Schwan seine erste Generalversammlung ab. Die Tagung wurde durch einen Vortrag von Stadtrat Dr. Saran (Frankfurt) über „Verkehrsfragen einst und jetzt“ eingeleitet. Die Sitzungen des Verbandes wurden in der neuen Bearbeitung nach kurzer Beratung angenommen. Für kleine Gemeinden wurde die Bildung von Zweckverbänden empfohlen. Zum nächstjährigen Versammlungsort bestimmte man wiederum Frankfurt. In den Vorstand wurden gewählt: Dr. Kösel (Frankfurt), 1. Vorl., Oberbürgermeister Lübke (Homburg), 2. Vorl., Bürgermeister Jacobs (Königstein) als Schriftführer und Rechnungsdirektor Kramer (Frankfurt) als Schatzmeister. Außerdem wurden dem Vorstand beigeordnet: Beheimrat Wagner (Müdesheim), Bürgermeister Haerten (Limburg) und Beigeordneter Tr. Külb (Mainz). In den Verwaltungsrat berief man die Bürgermeister Grünwald (Biedenkopf), Birkendahl (Herborn), Haerten (Limburg), Lübke (Homburg), Jacobs (Königstein), Hilgers (Hermannshausen), Alberti (Müdesheim), Herpell (St. Goarshausen), Vange (Nastätten), Hafenclever (Rassau), Leichtfuß (Jbstein), Schüring (Ufingen), Sauer (Oberreifenberg), Stappel (Westerbach); ferner Dr. Droenges (Dillenburg), Dr. Rauffmann (Wiesbaden), Domänenrat Reichert (Weilburg), Apotheker Wengel (Oberursel), Beheimrat Wagner (Müdesheim), Eiseninspektor Mchert (Diez), Direktor Fischer (Ems),

Landrat Büchting (Limburg), Kommerzienrat Fehr-Flach (Wiesbaden), Weingutsbesitzer Voller (Hochheim), Beigeordneter Dr. Külb (Mainz), Kommerzienrat Schmahl (Mainz), Bürgermeister Pietich (Cronberg) und aus Frankfurt die Herren Dr. Kösel, Stadtrat Dr. Saran, (Wiesbaden), Direktor Kramer und Rentner Bracht.

Demischte Nachrichten.

† Coblenz, 4. April. (Attentat auf den Förster Bauer und den Landgerichtsdirektor v. Manger.) Nach dem Mordversuch auf den Förster Bauer fuhr der Ackerer Helm über Winnungen nach Coblenz zurück. In einer Wirtschaft am Bahnhof schrieb Helm einen Brief, in dem er sich darüber beschwerte, daß man seine Gründe für die Freisprechung am Gericht nicht anerkannt hätte und versicherte, er werde alle töten, die gegen ihn seien. Am Bahnhof mietete er sich dann ein Auto und fuhr zunächst zur Wohnung des Staatsanwaltschaftsrates Dr. Großmann, wo er aber nicht eingelassen wurde. Hiernach ist unsere Nachricht vom Samstag von einem Angriff auf einen Staatsanwalt zu berichtigen. Von der Wohnung des Staatsanwaltes fuhr Helm zum Prinzeß Luiseweg zur Wohnung des Landgerichtsdirektors Geheimrat v. Manger, wo er gegen 9 1/2 Uhr klingelte. Der Herr Geheimrat steckte instinktiv einen Revolver ein. Helm gab an, er komme vom Staatsanwaltschaftsrat Dr. Großmann und habe ihm eine Mitteilung zu machen. Sofort, nachdem Helm Eintritt in das Haus erlangt hatte, griff er v. Manger am Halse an und drängte ihn in dem engen Hausflur rückwärts bis zur Kellertüre. Herr v. Manger wehrte sich des Angriffes und drohte, auf den laut schimpfenden Helm zu schießen, wenn er nicht sofort das Haus verlasse. Helm schrie ihm zu: „Schieß nur!“ und drang von neuem auf Herrn von Manger ein, worauf dieser, um sich des Angreifers zu entledigen, einen Revolvererschuß abgab, der Helm am rechten Oberschenkel leicht verletzte. Die Kugel ging in das Holzgestell eines auf dem Flur stehenden Spiegels. Inzwischen gelang es dem Geheimrat, den Angreifer zur Türe hinauszudrängen, wo Helm auf dem kleinen Vorplatz an der Freitreppe hinfiel. Ein herbeieilender Schuhmann nahm ihn fest und fuhr mit Helm zum Hospital, wo ihm die leichte Fleischwunde verbunden und er ins Gefängnis gebracht wurde. Helm hat sich schon in der vorgestrigen Gerichtsverhandlung recht ungebührlich benommen. Nach der Verhandlung verließ er schimpfend den Gerichtssaal, so daß er von dem Gerichtsdienner aus dem Gebäude gebracht werden mußte. Nach Schluß der Verhandlung hat er sich dann zu Fuß nach dem Rehmsteden begeben, wo er zwischen 5 1/2 und 6 Uhr zum ersten Male in dem Forsthaus nach dem Förster Bauer fragte. Wie wir am Samstag schon meldeten, erfolgte der Angriff auf den Förster zwischen 7 1/2 und 8 Uhr. Herr Bauer befindet sich, wie wir auf unsere Nachfrage hörten, bei Bewußtsein und konnte gestern morgen schon vernommen werden. Ob das linke Auge gefährdet ist, kann noch nicht festgestellt werden, direkte Lebensgefahr scheint nicht vorzuliegen. Der Vorfall ist für Herrn Bauer um so beklagenswerter, als der Förster bereits früher das rechte Auge verloren hat. („E. Bztg.“)

† Coblenz, 4. April. Geländet wurde gestern morgen bei Besseling die Leiche des seit Wochen von hier verschwindenden Rentners Friedrich Maret.

† Neuwied, 6. April. Der König haben den Obersekretär des hiesigen Kgl. Landgerichts, Herrn Zeyher, Allerhöchst zum Rechnungsrat zu ernennen geruht.

† Winnungen, 6. April. Diese Nacht ist hier ein Brand ausgebrochen, dem zehn Wohnhäuser zum Opfer fielen. 12 Familien sind obdachlos. Es war heute morgen noch am Brennen.

† Marburg, 4. April. Im Wehrdaerweg wurde gestern abend ein 4 Jahre alter Knabe, Sohn des Bahnarbeiters Krob, vor den Augen seiner Eltern von einer Holzschneidemaschine überfahren und getötet.

† Köln, 3. April. Die Kindesentführung durch den Rechtsanwalt Peipers (nicht Pfeiffer) der, wie gemeldet, einen dreijährigen Knaben auf der Straße aufgriff und ihn von einer Dame im Automobil entführen ließ, hat bereits ihre Aufklärung gefunden. Rechtsanwalt Peipers ist wieder aus der Haft entlassen worden. Die Dame, die den Knaben im Automobil entführte, ist die Gattin des Kölner Konzertsängers Herrmanns, die von ihrem Mann geschieden ist. Das Kind war dem Manne zugesprochen worden. Die Mutter hat den Knaben dem Vater bereits wieder zugeführt. Sie scheint nur das Verlangen gehabt zu haben, ihr Kind einmal wiederzusehen.

† Solingen, 4. April. Die Schwester des wegen Mordes angeklagten Söhrenhärterers Kleineiff wurde gestern abend in ihrer Wohnung zu Kannenbrühl mit durchschnittenem Halse aufgefunden. Kleineiff war gestern aus der Haft entlassen worden.

† Berlin, 3. April. (Großer Konkurs.) Das Schicksal der W. Wertheim G. m. b. H. ist jetzt entschieden. Die Firma hat heute die Zahlungen offiziell eingestellt. Die Passiven betragen 18 Millionen Mark, die Aktiven 3 Millionen.

† Berlin, 3. April. Der Gerichtsfretär Engler aus Schöneberg, der wegen Betrügereien verschwunden war und vorgestern verhaftet wurde, hat sich nachts in seiner Zelle erhängt. Die Unterschlagungen belaufen sich auf viele Tausende von Mark.

† Witwenunterstützungen in Kriegervereinen. Der Deutsche Kriegerbund hat am 22. März, dem Geburtstag weiland Seiner Majestät Kaiser Wilhelms des Großen, auf Antrag der Vereinsvorstände 60000 M. Unterstützungen an hilfsbedürftige Kameradenwitwen gezahlt.

† Nach der Hochzeit vergiftet aufgefunden. Berlin, 4. April. Ein ungewöhnlich tragischer Unfall hat gestern in Steglitz größeres Aufsehen hervorgerufen. Ein erst wenige Stunden verheiratetes Ehepaar, der Buchhalter Riesch und seine jüngere Frau, wurde in ihrer Wohnung vergiftet aufgefunden. Die Frau war bereits

tot. Der Mann konnte mit Mühe wieder zum Leben gebracht werden. Allem Anschein nach liegt Vergiftung vor, die auf das Hochzeitsmahl, das in einem Restaurant eingenommen wurde, zurückzuführen sein soll. Es liegt Fleisch- oder Fischvergiftung vor.

† 50 Jahre Rotes Kreuz. In diesem Jahre feiert das Rote Kreuz das Jubiläum seines fünfzigjährigen Bestehens. Erst mit dem Jahre 1864 traten die Anfänge der geordneten Pflege der Verwundeten im Kriege in die Erscheinung. Noch Friedrichs des Großen Heere zogen ohne Krankenträger in den Kampf. In den Freiheitskriegen betätigte sich zum ersten Male die freiwillige Krankenpflege in größerem Umfange, aber sie war rein dem persönlichen Empfinden überlassen und ohne jede planmäßige Leitung. Erst die Nöte der Verwundeten besonders im österreichisch-italienischen Feldzuge 1859 bildeten den Anlaß zu Henry Duants ergreifendem Werk: Un Souvenir de Solferino, und dieses gab den Anstoß zur Bildung der Genfer Konvention, dem inzwischen sämtliche Kulturstaaten beigetreten sind. Das Rote Kreuz betätigte sich in Deutschland erstmals im Feldzuge 1864. Damals wurden 19000 Taler für die Zwecke seiner helfenden Fürsorge aufgebracht. Im Kriege 1866 belief sich die Summe zur Unterstützung schon auf eine halbe Million Taler und anderthalb Millionen an Materialwerten. Neben Preußen tat sich damals namentlich Bayern u. a. mit sechs Hilfskavallerien und der Pflege von 3000 Verwundeten hervor. Im Kriege 1870/71 nahm das Rote Kreuz dann zum ersten Male als geschlossene Organisation in großzügiger Weise seine gesegnete Tätigkeit auf. Nicht weniger als 56 Millionen Mark wurden zugleich an Wert und Geldeswert aufgebracht. Seit dem großen Kriege datiert die weitgehende Volkstümlichkeit, die sich das heimische Rote Kreuz in allen Teilen des deutschen Vaterlandes errungen hat, und die noch verstärkt wurde durch seine wertvolle Hilfeleistung bei den zahlreichen Kämpfen in unseren Kolonien und Schutzgebieten. Aber auch auf internationalem Gebiete betätigte sich das Rote Kreuz helfend bei fast allen größeren Kriegen der letzten Jahrzehnte. Unvergessen ist ferner sein gegenständliches Eingreifen bei dem Erdbeben in Messina. Auf sozialem Gebiete ist es bei Epidemien und dem durch verheerende Naturgewalten hervorgerufenen Unheil jederzeit hilfreich zur Hand. Ganz besonders ist es an der Hebung unserer Volksgefundheit beteiligt. Die für das Rote Kreuz angewendeten Gelder sind denn auch stets auf besten und fruchtbarsten Boden gefallen. Öffentlich wird das deutsche Volk daher auch im Jubiläumsjahr des Roten Kreuzes seiner Dankespflicht gegen dieses große Liebeswerk in reichem Maße eingedenk sein.

*** Wie steht es mit der Religion?** Eine tieftraurige Antwort gibt auf diese Frage E. Felden (Bremen) in „Die Tat“ (V 12), der im Konfirmandenunterricht zu einer Enquete veranlaßt wurde. Felden unterrichtete 410 Schüler, Knaben und Mädchen, im Alter von 12 bis 14 Jahren. Alle Stände waren vertreten, höhere Schulen und Volksschulen. Eines Tages fragt ein größerer Schüler, warum man denn immer von Gott rede, obwohl es keinen gebe. F. erkundigt sich nun, wer den Standpunkt des Fragenden teile. Es ergab sich das erschreckende Resultat, daß von 50 Kindern 49 erklärten: Es gibt keinen Gott. F. entschloß sich nun, auch in den anderen Abteilungen Erkundigungen einzuziehen. Er hält die Resultate jedoch nicht in demselben Maße für einwandfrei, wie das in der ersten Abteilung erzielte. Die Kinder hatten sich nämlich, wenigstens teilweise, den Gegenstand der Besprechung mitgeteilt. Doch zeigten die Begründungen der Antworten pro und contra keine gegenseitige Beeinflussung. Das Resultat der Umfrage war folgendes: Von den übrigen 360 Schülern beiderlei Geschlechts erklärten 26, daß sie an Gott glaubten, 13 man könne es nicht wissen; 321 aber bekannten ihren Unglauben. „Von 410



*In jedem Land
nimmt man jetzt
Hott Lüttich
zu Hülfe, Polnower
in allogen bald
in Pfanzan Lüttich-Moor
garinn, dann sie ist
ist zum wasserfall wafu
luf, aber wial billigar.*

Konfirmanden bzw. Katechumenen standen also 370 auf dem Standpunkte, daß es keinen Gott gäbe, 14 waren Skeptiker, nur 26 glaubten an ihn. Die Kinder gaben dazu die Erklärung ab, an deren Wahrheit J. nicht zweifelt, daß ihre Altersgenossen und Mitschüler ebenso oder ähnlich dächten, wie sie selbst. Die Begründung der Antworten, nach der J. fragte, ist mehr von psychologischem Interesse. Mädchen unterscheiden sich, was den Unglauben angeht, keineswegs von den Knaben. Als J. bemerkte, die meisten der anderen gingen doch zu den gläubigen Pastoren in den Unterricht, erhielt er die Aufklärung: „Sie glauben das doch nicht. Sie tun nur so, als ob sie es glaubten, weil sie sonst hinausgeschmissen werden“.

Personen-Nachrichten.

Regierungsekretär Albert Schnug aus Wiesbaden ist zum Geheimen expedierenden Sekretär und Kalkulator im Ministerium der öffentlichen Arbeiten ernannt worden.

** An das Amtsgericht Wiesbaden wurden verfehlt die Gerichtsvollzieher Belter von Höhr-Grenzhausen, Dohse von Kemmerod und Richter von Nastätten.

** Verfehlt werden zum 1. Mai die Amtsgerichtssekretäre Jung in Kemmerod nach Neuwied und Schneider in Neuwied nach Kemmerod.

Müllers **Palmitin** Seifenpulver
schont die Gewebe, liefert blütenweiße Wäsche. Ueberall erhältlich.

Öffentlicher Wetterdienst. Dienststelle Weilburg.

Wettervorhersage für Dienstag, den 7. April 1914.
Wechselnde Bewölkung, vereinzelte leichte Niederschläge, tags mild, nachts kühl, schwache Winde aus wechselnden Richtungen.

Wetterbericht des Kreisblattes.

Montabaur. [245^{mm} in Höhe dem Meerespiegel.]
Temperatur am 6. April 1914, nachmittags 4 Uhr:
+ 11,0° Celsius. Barometer 757 mm fallend.

— **Dr. Detker's „Solltopf“** ist die Schutzmarke für das echte „Bacfin“-Wachpulver und die übrigen Fabrikate „Dr. Detker's“, die wohl in jeder Küche Verwendung finden. Unserer heutigen Nummer liegt eine Beilage mit Wach- und Einmacherezepten bei, auf deren erster Seite unten auch zwei helle Köpfe abgebildet sind, deren Namen oft genannt werden. Wer die Namen dieser beiden hellen Köpfe auf einer Postkarte der Firma Dr. A. Detker in Bielefeld mitteilt, erhält postfrei Dr. Detker's Schulkochbuch — ein praktisches bürgerliches Kochbuch mit über 200 Rezepten — zugesandt.

— **Saatkartoffeln.** Wohl die früheste aller bis heute existierenden Frühkartoffeln ist: „**Edelgold Juni**“, diese frühzeitig schon mehlig werdende gelbfleischige Kartoffel ist im Geschmack ganz hervorragend und kann nicht warm genug empfohlen werden. Die bekannte Samen-Züchterei Gebr. Ziegler in Erfurt bietet in dem der heutigen Nummer beiliegenden Prospekt echtes Saatgut an. Diese Firma ist rühmlichst bekannt wegen ihres Bestrebens, nur hervorragend rein gezüchtete Saaten in den Handel zu bringen. Durch ihre vorzüglichen Saatkartoffeln haben sich Gebrüder Ziegler einen Weltruf erworben.

160 Wanderungen in den Westerwald, das Siebengebirge, Rhein-, Lah- und Siegtal von Wilh. Stollfuß. Verlag von Carl Georgi in Bonn. Preis mit beiden Karten M. 1.20.

Das schmucke Wanderbuch, dessen frisch gezeichneter Buchtitel von dem Maler C. Nonn entworfen ist, kann von allen Natur- und Wanderfreunden freudig begrüßt werden, enthält doch das Buch die ausführliche Beschreibung von 160 der schönsten Wanderungen. Ferner sind Wanderkarten des ganzen Gebietes im Maßstabe von 1:100.000 beigegeben, davon eine Karte des nördlichen Westerwaldes mit Rhein- und Siegtal und eine des südlichen Westerwaldes mit Rhein- und Lahntal. Die drei Höhenwege „Bonner Weg“, „Blauer Weg“ und „Rheinhöhenweg“ sind im Texte und in der Wanderkarte berücksichtigt. Auch enthält das Büchlein alles das von den ausgeführten Plätzen und Sommerfrischen, was dem Wanderer und Naturfreund Interesse bietet. Sehr willkommen ist das beigegebene ausführliche Verzeichnis mit Preisangabe der Sonntagskarten, die nach sämtlichen der in Frage stehenden Stationen angegeben sind. Dem neuen Wanderbuche ist die größte Verbreitung zu wünschen und wir sind gewiß, daß es sich wegen seines reichhaltigen, zweckmäßigen Inhaltes, seiner musterhaften Ausführung sowie durch den sehr billigen Preis viele Freunde erwerben wird.

Sie sparen
mehr als die Hälfte an Zeit, Seife und Feuerung, wenn Sie sich **Johns „Vollampf“-Waschmaschine** anschaffen. 225.000 Stück verkauft.
Jakob Böckling, Montabaur.
Eisenhandlung, Haus- u. Küchengeräte.
— Kleiner Markt 9. —

200 m gebrauchtes Kleinbahn-Beleise
00er Spur, zu leihen evtl. auch zu kaufen gesucht.
Industrie, G. m. b. H., Grenzhausen.

Kohlenabschlag!
Von heute an sind die Preise ermäßigt.
Consumgeschäft Selters.

Todes- † Anzeige.

Gott dem Allmächtigen hat es gefallen, heute morgen 7 Uhr

Fräul. Dorothea Jakob

nach langem, mit christlicher Geduld ertragenem Leiden, öfters gestärkt durch den Empfang der hl. Sakramente der kath. Kirche, im 83. Lebensjahre zu sich in die Ewigkeit zu rufen.

Um stille Teilnahme bitten
Die trauernden Angehörigen.
Montabaur, den 6. April 1914.

Die Beerdigung findet Mittwoch, den 8. April, morgens 1/8 Uhr vom Hospital aus statt; das Traueramt folgt gleich darauf.

Danksagung.

Für die uns während der Krankheit und beim Hinscheiden unseres lieben, unvergesslichen Gatten und Vaters

Herrn Kaufmann Nathan Stern

bewiesene herzliche und wohlthuende Teilnahme sprechen wir unseren aufrichtigsten Dank aus.

Die trauernden Hinterbliebenen.
Montabaur, den 6. April 1914.

Arbeitvergebung.

Die **Tüncher- und Anstreicherarbeiten zur Herstellung von 4 Räumen im alten Amtsgerichtsgebäude** dahier sollen öffentlich vergeben werden.

Die Vergabungsunterlagen liegen auf dem Bürgermeistereiamt zur Einsicht offen.

Verschlossene, mit entsprechender Aufschrift versehene Angebote sind bis **Donnerstag, den 9. April d. J., nachmittags 4 Uhr**, dem Bürgermeistereiamt einzureichen.

Montabaur, den 1. April 1914.

Der Magistrat: Sauerborn.

Prima keimfähiger

Kleesamen

für hiesige Gegend besonders geeignet, zu haben bei **Anton Roth Wwe., Holler.**

Man verlange überall den

gebrannten Kaffee „Sirocco“

aus der

Limburger Sirocco-Rösterei,

welcher sich durch vorzüglichen Wohlgeschmack und große Preiswürdigkeit auszeichnet.

Erhältlich in 1/2 und 1/4 Pfund-Paketen mit Schutzmarke in den meisten Kolonialwarenhandlungen.

Kleesamen in bekannt besten Qualitäten,

sowie **Rummelsamen** (sft. gelb. Gendörfer Riesenwalzen), **1a. keimfähige Saatwicken und Saaterbsen** sowie **Futtermischungen** für alle Bodenarten empfiehlt zu billigsten Preisen

A. Winter Nachf., Selters.

Bäderlehrling

gesucht. **Franz Conradi.**

Zwei möbl. Zimmer mit Frühstück zu vermieten. **Wallstraße 4.**

In meiner Sonder-Abteilung für

Gardinenreinigung

wird die sorgfältigste und beste Arbeit geliefert. Die kostbarste wie einfachste Gardine wird aufs vornehmste hergestellt. Meine Preise sind äußerst niedrig gehalten.

Färberei und chem. Waschanstalt

Peter Bayer - Montabaur

Bahnhofstrasse 6.

Bahnhofstrasse 6.

Weiß- und Rot-Weine, Krankenweine

in bekannt vorzüglichen Qualitäten finden Sie billigt im **Consumgeschäft Selters.**

Wagenräder



und fertige Wagen aller Art, in bester naturgetrockener Ware, unter Garantie empfiehlt

Joseph Schmidt, Schmiedemeister, Söhr.

Offertieren:

1a. Fichtelgebirg-

Saathaser,

Prima Klesamen

(Eisler Rottlee),

Runkelsamen

(Friedrichswerther Riesenwalze).

Raisseisen-Lagerhaus, Montabaur.

Zu Ostern

und

Weißes Sonntag

empfehle

Prima Traubweine

ab 1 Mark das Liter,

Flaschenweine

zu billigsten Preisen.

Amtsapothek Selters

Telephon Nr. 38.

Spaten — Rechen,

sämtliche Gemäse- und Blumenfämereien

empfehlen in bester Qualität

A. Winter Nachf., Selters.

Geruchloser

Ofenlad,

prachtvolle

Gold- und Silber-

Bronzen,

Möbelpolitur,

Möbellacke

empfehlen

Drogerie

vormals

Rudolf Troost, Montabaur.

Schuhputz

Nigrin

färbt nicht ab

Für die Fasttag

Lebendfrische holl. **Schellfische, Kabeljau, Stockfische, Backfische** u. echte gefüllte **Montabaurer Bratbücklinge** **Rheinisches Konfekt** Kleiner Markt 17.

Montabaur und Umgegend.

Eine große deutsche **Feuerversicherungsgesellschaft**, die Organisation ausdehnen möchte, sucht tüchtige

Beretreter.

Da derselbe jederzeit durch Beamte der Gesellschaft unterstützt wird, so ist demselben ein leichter Nebenberufsdienst gewährleistet.

Offert. unt. n. 2943 an **Haasenstein & Vogler A. G. Frankfurt (Main).**

Kathol. Frauenbau

Montabaur. Dienstag abend 8 1/2 Uhr **Vorstandssitzung.**

Eltern und Vormünder

stehen jetzt vor der wichtigen Frage, welchen Beruf die Kinder einschlagen sollen.

Die beste Ausbildung für den kaufmännischen Beruf gewährleistet ein Kursus in der

Priv Handelsschule

von **Bernd Bohne** in **Neuwied.**

Bahnhofstr. 71. Fernspr. Gegr. 1903. Prospekt gratis. Tages- und Abendkurse. Beginn jederzeit.

Suche sofort **2 Maurer-**

Handlanger

Fr. Schmidt, Mairreter, Rückroth.

Ein Bund Schlamm

gesund. Näheres in der Geschäftsstelle dieses Blattes.

Suche für sofort: **2 tüchtige**

Anstreicher

und **4-5**

Stukkateure

und **Verputzer** auf dauernde Beschäftigung.

Friedrich Böller Selters (Westerwald)

In feiner **Fremdenpension** Wiesbadens können Töchter anständ. Eltern der feinen u. bürgerlichen Welt **gründlich ausgebildet** Näh. **Frankfurter Str. Wiesbaden.**



Dr. A. Oetker, Bielefeld

1891 Gründung der Firma.
 1894 Versand der ersten Bahnkiste mit 1000 Päckchen Backin nach
 1900 Neubau Lutterstraße. [Münster
 1912 Weiterer großer Neubau Lutterstraße.
 1913 Versand rund 140 Millionen Päckchen.
 1913/14 Bebauung der ganzen Grundfläche a. d. Lutter- u. Scharnhorststr.
 Die älteren Bauten werden mit dem Neubau durch eine zweistöckige
 Brücke über die Lutterstraße hinweg verbunden.



Helle Köpfe

kaufen und verwenden nur

Oetker's

100 millionenfach bewährte

Fabrikate.

Rezepte umseitig.

Wer kennt diese beiden Köpfe?

Wer auf einer Postkarte die richtige Antwort an die
 Backpulverfabrik Dr. A. Oetker, Bielefeld einsendet,
 erhält Dr. Oetker's Schul-Kochbuch postfrei
 zugesandt.



Badin-Kuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 4 Eßlöffel voll Milch, 1/2 Zitrone.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eigelb rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Badin gemischte und durchgeseibte Mehl und die Milch hinzu, zuletzt rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß und das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen rund 3/4 Stunde. Dieses Gebäck ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten. Läßt man solch ein Stück Kuchen in warmer Milch zergehen, so ergibt dies eine vorzügliche Speise für kleine Kinder.

Der Badin-Kuchen kann auch sofort, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, gestürzt und als „Warmer Pudding“ mit einer Weinschaumsauce aufgetragen werden.

Schokoladen-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Detter's Vanillin-Zucker**, 1 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 3 Eßlöffel voll Kakao, 1 kleine Tasse voll Milch oder Rahm.

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, gib Zucker, Eigelb, Vanillin-Zucker, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch daran und zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß.

Teile die Masse, menge unter die eine Hälfte den Kakao, fülle den Teig abwechselnd in die gefettete Form und backe den Kuchen 1 bis 1 1/2 Stunden.

Biskuit-Kuchen.

Zutaten: 8 Eier, 400 g Zucker, 1/2 Päckchen von **Dr. Detter's Vanillin-Zucker**, 300 g Mehl, 1/2 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 6 Eßlöffel voll Wasser.

Zubereitung: Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser werden schaumig gerührt, dann nach und nach das mit dem Badin gemischte Mehl und zuletzt der Eierschnee hinzugegeben. Der fertige Teig wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze etwa 3/4 Stunde gebacken.

Käse-Kuchen.

Zutaten zum Teig: 65 g Butter, 1 Ei, 50 g Zucker, 150 g Mehl, 2 Teelöffel voll von **Dr. Detter's „Badin“**

Zutaten zum Belag: 200 g Quark, 1/8 Liter sauren Rahm, 50 g Zucker, 1 Teelöffel voll von **Dr. Detter's Vanillin-Zucker**, 2 Eier, 1 Eßlöffel voll von **Dr. Detter's Gustin** oder feinstes Stärkemehl, 80 g Korinthen.

Zubereitung: Zuerst bereitet man den Mürbeteig. Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Badin gemischten Mehles verrührt. Dann arbeitet man die kalt gestellte und in Stückchen zerpflückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls soviel Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen läßt. Mit dem fertigen Teig belegt man den Boden einer Springsform. Dann wird der Quark durch ein Sieb gerieben, mit dem Rahm, Zucker, Vanillin-Zucker, Eidottern, Korinthen und Gustin glatt gerührt, zuletzt mit dem Eierschnee vermischt, auf den Teig gegossen und im heißen Ofen schnell gebacken.

Topf-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 7 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Sakkade (Zitronat), das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone, 1/8 bis 1/4 Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Korinthen und Rosinen, die Sakkade, das Zitronengelb und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete und mit Mandeln ausgestreute Form und backe den Kuchen in rund 1 1/2 Stunden.

Anmerkung: Man gibt zu dem Teig so viel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

Gewürz-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 375 g (3/4 Pfd.) Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 1 Teelöffel voll Zimt, 1 Messerspitze voll gemahlene Nelken, 50 g Sakkade (Zitronat), 125 g Korinthen, 3 Eßlöffel voll (50 g) Kakao, 1/8 bis 1/4 Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch hinzu und zuletzt den Kakao, die Korinthen, Sakkade, Zimt, Nelken und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen in rund 1 1/2 Stunden.

Anmerkung: Man gibt zu dem Teig soviel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

Mürbeteig für Obst-Kuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, 1/2 Päckchen von **Dr. Detter's „Badin“**, 300 g Mehl.

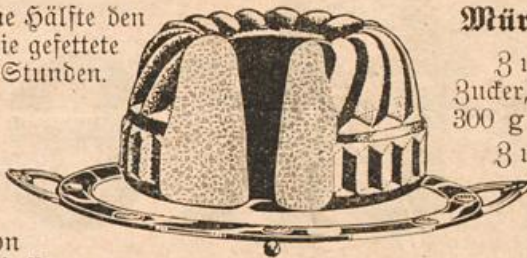
Zubereitung: Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Badin gemischten Mehles verrührt. Dann arbeitet man die kalt gestellte und in Stückchen zerpflückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls soviel Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen läßt. Man bäckt den zwei messerrückendicken Teig in einer butterbestrichenen und mit Reibeobst ausgestreuten Springsform bei mäßiger Hitze in etwa 1/2 Stunde hellbraun.

Diese Anweisung gibt 2 bis 3 Kuchen. Die Tortenböden belegt man mit beliebigem gekochtem Obst, wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw. Obstsaft verdickt man mit Stärkemehl und gibt ihn heiß über die Früchte. Die Tortenböden kann man einige Tage aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit dem Obst.

Sandtorte.

Zutaten: 250 g Butter, ungesalzen oder gewaschen, 250 g Zucker, 250 g Weizen- oder Maispulver, 4 Eier, 1 Teelöffel voll von **Dr. Detter's Vanillin-Zucker**, 1 Teelöffel voll von **Dr. Detter's „Badin“**.

Zubereitung: Die Butter wird etwas erwärmt und schaumig gerührt. Dann gibt man allmählich Zucker und Vanillin-Zucker hinzu. Hierauf gibt man Ei und etwas Puder, der vorher mit dem Badin gemischt wurde. Ist dieses gut verrührt, wieder ein Ei und etwas Puder, bis die Eier und der Puder verbraucht sind. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und bei mittlerer Hitze rund 1 Stunde gebacken. Sandtorte hält sich lange frisch und ist ein beliebtes Gebäck für Tee und Wein.



Telegrammadresse : Saatgut Erfurt.

1914.

Telegrammadresse : Saatgut Erfurt.

Gebrüder Ziegler, Samenzüchter, Erfurt.

Lieferanten Sr. Majestät des deutschen Kaisers.

Halbe Fracht!

Saat-Kartoffeln.

Halbe Fracht!

Seit langen Jahren sind Saatkartoffeln eine große Spezialität unserer Firma. Außer auf unseren eigenen und Pachtfeldern erfolgt der Anbau unserer Saatkartoffeln aus unserer Aussaat auf 85 Gütern und Rittergütern. Im Sommer werden die Felder durch unser gut geschultes Personal auf Gesundheit und Sortenreinheit hin besichtigt. Etwa vorkommende kranke und falsche Stöcke oder Ausartungen werden entfernt. Das beste Mittel zur Vorbeuge u. zur Bekämpfung der Blattrollkrankheit ist ein Saatwechsel mit gesundem Saatgut.

Neuheit 1914

Frühkartoffel „Edelgold-Juni“

Originalsaat. — Gesetzlich geschützt in Deutschland, Oesterreich, Ungarn: Nr. 175 206, 75 725, 26 752.



„Edelgold-Juni“

Ist die allerfrüheste und feinste aller bis heute existierenden Frühkartoffeln. Sie ist das Resultat einer langjährigen züchterischen Arbeit, einer sorgfältigen Vermehrung und ständigen Veredlung, so daß wir bereits jetzt schon in der Lage sind, eine vollkommen reine und konstant fallende Sorte zu liefern. „Edelgold-Juni“ ist Anfang Juni schon voll entwickelt und bringt im Verhältnis zu ihrer Frühzeitigkeit Riesenerträge.

Die gelbschalige Knolle ist flach und gleichmäßig geformt, hat ganz flachliegende Augen und ein äußerst zartes tiefgelbes Fleisch. Im Geschmack übertrifft „Edelgold-Juni“ trotz ihrer Frühzeitigkeit sogar die Malta-kartoffel. „Edelgold-Juni“ blüht blau und unterscheidet sich schon am Laube von anderen Juni-Sorten.

Für jeden Landwirt und Gärtner ist der Anbau einer so frühen Sorte die beste Einnahmequelle. Wer die früheste Kartoffel auf den Markt bringt, macht das beste Geschäft. Jeder versuche unsere „Edelgold-Juni“; denn wir sagen gewiß nicht zu viel, wenn wir behaupten, es gibt bei dieser Frühzeitigkeit nichts Edleres und Ertrag-reicheres als unsere „Edelgold-Juni.“

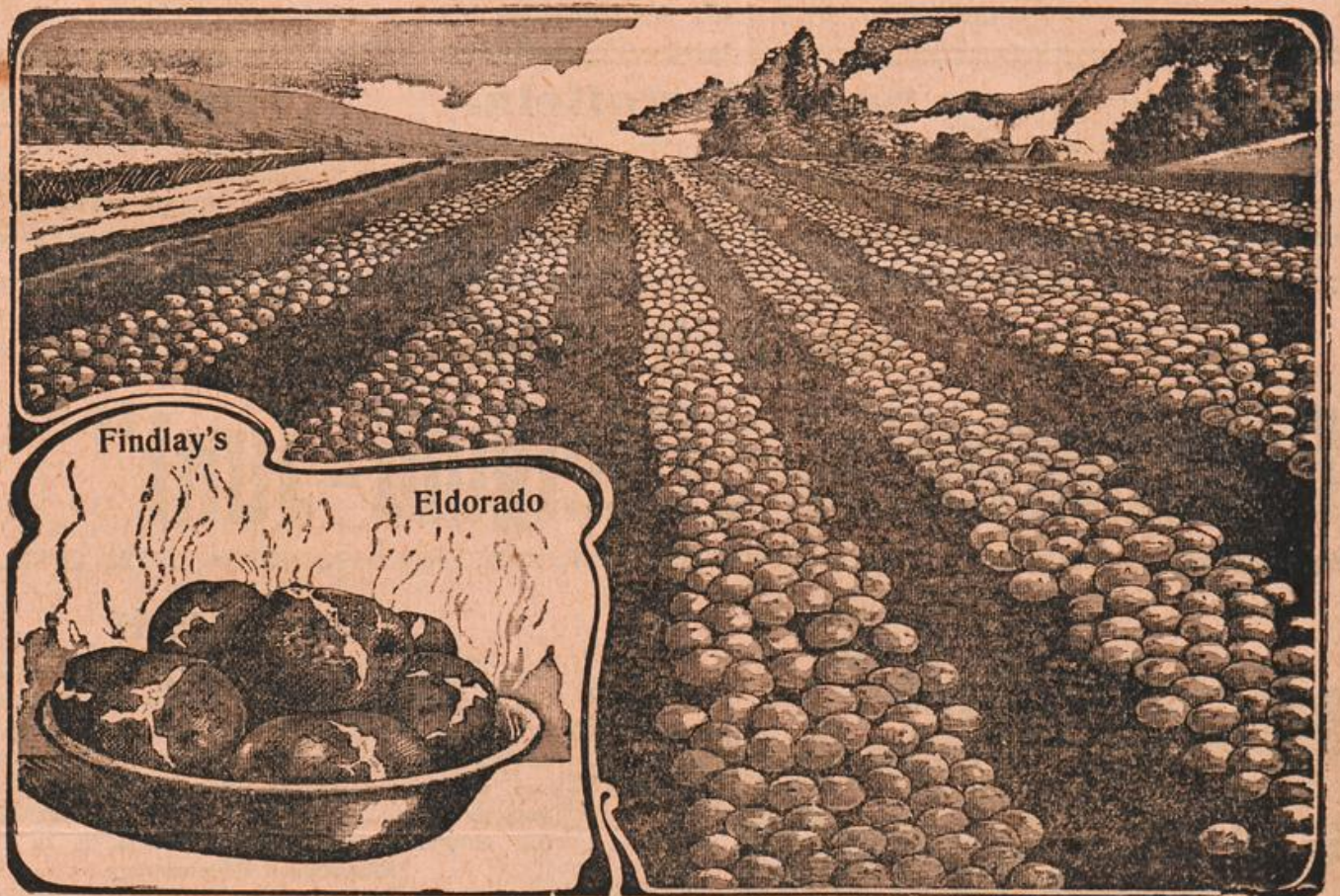
Wir offerieren: „Edelgold-Juni“ Originalsaat nur von unserem Eigenbau in plombierten Säcken:

1 Postkolli Mk. 3.—, 1 Zentner (50 Kilo) Mk. 12.—,
5 Zentner Mk. 50.—, 10 Zentner Mk. 90.—.

Herr H. S., Gutsbesitzer i. A., der mehrere Morgen von unseren „Edelgold-Juni“ angebaut hat, teilte uns darüber am 15. Februar 1914 mit: „Die im Frühjahr 1913 erhaltenen Kartoffeln waren im Ertrag und Frühzeitigkeit ganz hervorragend. Sie waren vollkommen gesund. Diese Sorte war die einzige in der ganzen Flur, die vollkommen frei von Blattrollkrankheit war. Ich halte diese Sorte für die frühzeitigste Kartoffel, die es überhaupt gibt. Von allen Frühkartoffeln, die in hiesiger Flur gebaut wurden, war sie die erste, die beim Kochen mehlig wurde. Im Geschmack war sie ganz vorzüglich. Ich beabsichtige in diesem Frühjahr mehr von der Sorte zu bauen.“

Unser Gesamt-Saatenanbau 1913: ca. 900 Morgen (225 Hektar.)

Echte „Findlay's Eldorado“.



3000 Mark für ein Pfund erhielt der berühmte englische Züchter Findlay vor einigen Jahren für seine epochemachende Kartoffelneuei „Eldorado“. Als wir vor mehreren Jahren als die ersten in Deutschland diese Sorte anboten, ahnte noch kein Mensch, daß „Eldorado“ in solch kurzer Zeit eine derartige Verbreitung haben würde.

Wir halten echte „Findlay's Eldorado“ mit für die reichtragendste aller Speisekartoffeln. Die ovalplatten ziemlich großen Knollen haben ganz flachliegende Augen, eine weiße, etwas rauhe Schale und ein weißes, sehr feinkörniges Fleisch. In gekochtem Zustand ist die Kartoffel sehr mehlig und hat einen feinen, nußartigen Geschmack. Gegen alle Krankheiten und Witterungseinflüsse ist „Findlay's Eldorado“ äußerst widerstandsfähig.

Wir haben große Posten „Findlay's Eldorado“ direkt aus England bezogen und nachgebaut und sind infolgedessen in der Lage, wirklich echtes Saatgut anbieten zu können.

Nicht alle Eldorado sind den von uns angebotenen gleichwertig. Machen Sie bitte Vergleichsanbau.

Echte „Findlay's Eldorado“ kosten ab unserem Lager Erfurt in plombierten Säcken:

**10 Zentner Mk. 70.—, 5 Zentner Mk. 40.—,
1 Zentner Mk. 9.—, 1 Postkolli Mk. 2.—.**

Es gibt keinen besseren Ersatz für die abgewirtschafteten und wenig tragenden Magnum bonum, als unsere Riesen-Erträge liefernde echte „Findlay's Eldorado“.

Einige Anerkennungen über „Findlay's Eldorado“:

Herr Landwirt und Gemüsezüchter W. T. in Friedr. teilte uns mit: Ich habe in diesem Jahr von Ihren Eldorado zehnmal mehr geerntet als von meiner alten Sorte, die auf demselben Felde stand. Schicken Sie mir wieder 500 Kilo.

Herr Peter St.-L., Ackerer und Winzer in Wincheringen, schrieb uns: Euer Hochwohlgeboren kann ich nicht genug danken für die von Ihnen gesandten Eldorado-Kartoffeln, welche vollen Anklang hier gefunden haben. Ich habe den 85 fachen Ertrag erzielt. Da dieselbe bei den ungünstigen Witterungsverhältnissen und Gewitterschlägen trotzdem noch standhaft, ausdauernd und haltbar geblieben ist, kann ich dieselbe nicht genug jedem Kartoffelzüchter empfehlen, hauptsächlich noch wegen ihres feinen Geschmacks.

Herr Johann Wagner in Dolgesheim, Rheinhessen, schreibt uns: Bestätige Ihnen, daß ich von 10 Pfund Eldorado-Kartoffeln 400 Pfund geerntet habe und danke Ihnen noch für Ihre Saat recht herzlich.

Herr Michael R., Gemeindevorstand, Geispolsheim, schreibt uns: Ich habe Eldorado von Ihnen bezogen, welche mich sehr befriedigt hatten. Ich spreche Ihnen herzlichen Dank aus. Es hat mich noch keine Pflanze so beglückt und gefreut wie Eldorado.

Herr Hugo B. Annen (Westf.) schreibt uns: Mit den von Ihnen bezogenen Kartoffeln „Eldorado“ bin ich sehr zufrieden, denn das verflossene Erntejahr ist sehr schlecht ausgefallen. Unter sämtlichen Kartoffeln gab es faule, aber bei den „Eldorado“, war auch nicht eine einzige faule dabei. Sie halten sich auch sehr gut im Keller, und ich gebe Ihnen immer vor allen den Vorzug.

Herr Landwirt Otto Treckel in Altbewersdorf b. Schlawa schreibt am 21. März 1914: Hierdurch teile ich Ihnen noch mit, daß die im vorigen Jahre von Ihnen bezogenen Eldorado zu meiner vollen Zufriedenheit ausgefallen sind; ich habe von dem einen Zentner Aussaat 30 Zentner wieder eingemietet.

Herr Franz Scherb, Schwemsingen a. Neckar, Reutestr. 10 schreibt am 23. März 1914: „Da ich mit Ihren Kartoffeln sehr zufrieden war und an einem Stock bis zu 60 Stück waren, hat Findlays Eldorado meine Erwartung übertroffen. Bitte senden Sie mir...“

Herr A. Braak, Kultur-Ingenieur in Tromitten und Gamsau (Ostpr.) schreibt am 23. März 1914: „Im Jahre 1913 habe 1 Zentner Eldorado von Ihnen bezogen. Ich bin sehr zufrieden gewesen mit dem Ertrag und mit der Güte, trotz der nassen Jahreszeit waren keine kranken Knollen vorhanden, der Geschmack ist vorzüglich, ebenso Haltbarkeit. Die Eldorado ist sehr zu empfehlen, ein vorzüglicher Ersatz für „Magnum bonum.“

Herr Johann Bohnen, Lissendorf schreibt am 23. März 1914. Die von Ihnen vor etlichen Jahren bezogenen Eldorado haben mir sehr große Erträge geliefert. Bitte Sie darum, mir nochmals 1¹/₂ Ztr. frische zu senden.

Herr Hugo Vogler in Töttleben schrieb uns den 4. März 1914: Für die im vorigen Jahre gelieferte Kartoffel „Eldorado“ sage ich Ihnen meinen besten Dank, denn so eine ertragreiche Sorte hatte ich noch nicht. Das Kartoffelstück war an einem verkehrsreichen Wege und wurde schon in der Vegetationszeit viel bewundert, weil die Kartoffeln sich kräftig entwickelten und frei von Kränkelkrankheit waren. Im Herbst wurde ich vom den schönen Ertrag völlig benedelt.

Unser Gesamt-Saatenanbau 1913: ca. 900 Morgen (225 Hektar).

Bliß-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 8 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Bacfin“**, 1 gestrichenen Teelöffel voll Salz, 125 g abgezogene und in Stifte geschnittene Mandeln, 1 1/2 Teelöffel voll Zimt, 1 Zitrone.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, fügt das Salz, das mit dem Bacfin gemischte Mehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu. Der fertige Teig wird auf ein gut eingefettetes Blech etwa 2–3 mm dick aufgestrichen, mit den Mandelstiften, etwas Zucker und dem Zimt bestreut und etwa 1/2 Stunde gebacken. Man schneidet den Kuchen heiß vom Blech. In einer Blechdose aufbewahrt, hält er sich längere Zeit.

Leebrezeln.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Bacfin“**, 175 g Butter, 325 g Zucker, 3 Eier, 5 g Zimt.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eier, werden verrührt, dann gibt man das mit dem Bacfin gemischte Mehl und den Zimt hinzu. Von dem Teige rollt man kleine Stückchen dünn mit der Hand aus, formt Brezeln davon, bestreicht diese mit zerklagenem Eigelb und bäckt auf gefettetem Backblech bei Mittelhitze goldgelb.

Banille-Zwiebad.

Zutaten: 250 g Zucker, 8 Eigelb, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 1/2 Päckchen von **Dr. Oetker's „Bacfin“**, 300 g Mehl.

Zubereitung: Zucker, Eigelb und Vanillin-Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu. Von dem fertigen Teig formt man kleine Kugeln, die auf gefettetem Backblech gebacken werden. Am nächsten Tage schneidet man das Backwerk in zwei gleiche Teile und röstet diese bei mäßiger Hitze.

Dr. Oetker's „Bacfin“

muß jede Hausfrau ausdrücklich beim Einkauf fordern, um sicher zu sein, das **echte** Dr. Oetker's Backpulver zu erhalten. Der Name Bacfin ist gesetzlich geschützt und darf nicht nachgemacht werden.

Dr. Oetker's Puddingpulver

geben mit Zucker, Milch und etwas Butter eine Speise, wie sie nahrhafter, billiger und wohlgeschmeckender wohl kaum hergestellt werden kann. Es ist ein Vergnügen zu sehen, wie gern Kinder jeden Alters solch einen **Oetker-Pudding** bis auf den letzten Rest verzehren.

Dr. Oetker's Vanillin-Zucker

ist das beste und billigste Gewürz für Kuchen, Puddings, Cremes, Schlagsahne, Kakao, Tee und Süßspeisen aller Art. 1 Päckchen entspricht 2–3 Stangen guter Vanille.

Dr. Oetker's Einmache-Hülfe

dient zum Haltbarmachen von Früchten und Fruchtäften aller Art. Ein Päckchen zu 10 Pfg. genügt für 10 Pfund eingemachte Früchte, Gelee, Marmelade, Fruchtast, Gurken usw. Dies ist ein **einfaches, billiges** und doch **vorzügliches** Verfahren!

Dr. Oetker's Saucenpulver,

Vanille-Geschmack, dient zur Herstellung einer köstlichen Vanille-Sauce als Beigabe zu Puddings, Cremes, Gelees, Rote Grütze etc. **Leicht und schnell herzustellen. Vorzüglich!**

Da vielfach minderwertige Nachahmungen angeboten werden, achte man beim Einkauf auf den Namen „Oetker“ und die Schutzmarke

„Oetker's Hellkopf“.

Überall zu haben! • 1 Päckchen 10 Pfg., 3 Stück 25 Pfg.

Rezepte zum Einmachen mit

Dr. Oetker's Einmache-Hülfe

Himbeerjast auf kaltem Wege mit Zitronensäure und Dr. Detter's Einmache-Hülfe herzustellen.

2 1/2 kg (5 Pfund) reife Himbeeren, frei von Blättern und ungewaschen, gibt man in eine irdene Schüssel, streut 50 g Zitronensäure (in jeder Apotheke oder Drogenhandlung zu haben) darüber und fügt 1 1/2 Liter kaltes Wasser hinzu. Man bedeckt die Schüssel mit einem Deckel und lasse sie einen Tag stehen; während dieser Zeit rührt man einigemal vorsichtig mit einem Holzlöffel um.

Dann gießt man den Saft durch ein wollenes oder leinenes, vorher ausgewaschenes, noch feuchtes Tuch in eine irdene Schüssel, ohne jedoch die Früchte zu drücken.

Man erhält ungefähr 5 Pfund Saft und löst hierin durch öfteres Umrühren mit einem Holzlöffel 5 Pfund ungeläuteten, gemahlten Zucker und 1 Päckchen von Dr. Detter's Einmache-Hülfe zu 10 Pfg.

Hat sich der Zucker vollständig gelöst, so wird der fertige Himbeerjast noch durch ein angefeuchtetes, wollenes oder leinenes Tuch gegossen und dann sofort in saubere und trockene Flaschen gefüllt und mit abgebrühten Korken verschlossen.

Dieser so hergestellte Himbeerjast hat ein wundervolles Aroma, prächtige Farbe und ist von großer Haltbarkeit. Er eignet sich für den Küchengebrauch ausgezeichnet und gibt mit Wasser verdünnt ein sehr erquickendes, durstlöschendes Getränk.

Kirschsast.

Zutaten: 5 kg Kirschen, 2 1/2 kg Zucker, 1 Päckchen von Dr. Detter's Einmache-Hülfe.

Zubereitung: Von den Stielen befreite, süße und saure Kirschen werden in einem Steinmörser zerstoßen und einige Tage läßt fortgestellt. Dann preßt man den Saft aus, läßt ihn bis zum nächsten Tage ruhig stehen, gießt ihn dann vom Bodensatz klar ab und gibt zu 1 Liter Saft 1 kg Zucker. (5 kg Kirschen geben ca. 2 1/2 kg Saft.) Man bringt die Mischung zum Kochen, nimmt vom Feuer, schäumt nach 10 Minuten ab und löst unter Umrühren ein Päckchen Einmache-Hülfe in dem Saft auf. Den heißen Saft füllt man in saubere, trockene Flaschen und verschließt diese mit abgebrühten Korken.

Heidelbeeren (Blaubeeren) mit Dr. Detter's Einmache-Hülfe in Flaschen einzumachen.

10 Pfund gut verletene und gewaschene Heidelbeeren werden nach dem Abwaschen in einem blanken kupfernen Kessel oder in einem Emailtopf zum Kochen gebracht. Nachdem sie unter vorsichtigem Rühren einigemal aufgewallt sind, nimmt man sie vom Feuer, mischt 1 Päckchen von Dr. Detter's Einmache-Hülfe darunter und füllt sie sofort mit Hilfe eines Trichters in weithalsige, saubere und trockene Flaschen, welche man mit abgebrühten Korken gut verschließt. Die Flaschen werden aufrecht stehend im Keller aufbewahrt. Die Heidelbeeren werden zum Gebrauch nur mit fein gestoßenem Zucker nach Geschmack vermischt und geben ein vorzügliches erfrischendes Kompott besonders zu Eierpannkuchen.

Preißelbeeren oder Kronsbeeren.

7 Pfund sauber verletene und gewaschene Preißelbeeren gibt man in einen Durchschlag und übergießt sie zweimal mit kochendem Wasser. Nachdem sie abgetropft sind, gibt man sie in einen blanken kupfernen Kessel, fügt 3 1/2 Pfund Zucker hinzu und läßt beides zusammen unter stetem Rühren zum Kochen kommen. Man erhält die Masse noch 15 Minuten in langsamem Kochen, wobei man immer weiter rührt, nimmt dann vom Feuer und schüttet die ganze Menge in eine Steingutschale.

Nachdem die Preißelbeeren etwas abgekühlt sind, rührt man ein Päckchen von Dr. Detter's Einmache-Hülfe zu 10 Pfg. darunter und füllt sie sofort in saubere und trockene Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf die Preißelbeeren, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmache-Hülfe darauf, dann überbindet man sie noch mit Pergamentpapier.

Auf diese Weise eingemacht, behalten die Preißelbeeren ihre schöne rote Farbe und geben ein vorzügliches, sehr erfrischendes und haltbares Kompott.

Himbeer- oder Brombeer-Marmelade.

5 Pfund Himbeeren oder Brombeeren werden in einem blanken kupfernen Kessel oder Emailtopf bei kleiner Flamme unter vorsichtigem Rühren solange erwärmt, bis sie zerfallen sind. Hierauf

gibt man 5 Pfund Zucker hinzu, läßt die Masse wieder zum Kochen kommen und unter fortwährendem Rühren 1/4 Stunde lang kochen, dann gibt man 1 Päckchen von Dr. Detter's Einmache-Hülfe hinzu und füllt sofort in saubere, trockene Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus angefeuchtetes Stück Papier darauf, streut etwas Einmache-Hülfe darüber und überbindet die Gläser noch mit Pergamentpapier.

Apfel-Gelee.

Zutaten: 2 1/2 Liter eingedickten Apfelsaft, 2 1/2 kg gemahlten Zucker, 1 Päckchen von Dr. Detter's Einmache-Hülfe, 1/2 Päckchen von Dr. Detter's Vanillin-Zucker.

Zubereitung: Jede Apfelsorte, auch unreife Früchte, die im Fallobst, kann dazu benutzt werden, und man kann Gelee kochen, solange es Apffel gibt; je feiner und vielfältiger das Obst, desto aromatischer das Gelee. Das Obst wird sauber gewaschen, von Blüte, Stiel und schlechten Stellen befreit, mit Schale und Kernhaus klein geschnitten und, mit Wasser bedeckt, weich gekocht. Den heißen Brei schüttet man in einen Siebbeutel und läßt den Saft über Nacht in einem irdenen Topf lausen. Nicht drücken, da dann das Gelee trüb wird! Am nächsten Tage kocht man den Saft bis gut zur Hälfte ein und mischt ihn mit einem Litermaß. Auf je 1 Liter eingedickten Saft kommt 1 kg Zucker. Man mischt nun den Saft mit Zucker und läßt die Masse zum Kochen kommen; sobald diese kocht, nimmt man vom Feuer und schäumt nach 10 Minuten gut ab. Dann rührt man Einmache-Hülfe und Vanillin-Zucker darunter und füllt sofort in saubere und trockene Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein Stück sauberes Papier auf das Gelee, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmache-Hülfe darauf, dann überbindet man die Gläser mit Pergamentpapier. 16 Pfund Apffel geben etwa 10 Pfund Gelee.

Essig-Gurken.

5 kg (10 Pfund) feste, gerade gewachsene, gut fingerlange frische Gurken werden sorgfältig gewaschen, gebürstet und in Wasser geläutet. Nach 24 Stunden trocknet man sie mit einem Tuche ab, entfernt die schlechten Stellen und schichtet die Gurken in Steintöpfe mit dazu gestreutem Gewürz. Als Gewürz verwendet man auf etwa 10 Pfund Gurken, 500 g Perlzwiebeln, 100 g feinwürflig geschnittenen Meerrettich, 15 g Pfefferkörner, etwas Reiskraut, Vorbeerblätter, Dill und Esdragonblätter.

1-2 Liter Wasser und 2 Liter guten Einmache-Essig kocht man auf, nimmt vom Feuer, gibt 1 Päckchen von Dr. Detter's Einmache-Hülfe zu 10 Pfg. hinzu, und je nach Geschmack Salz und ein wenig Stüchchen Zucker, läßt die Flüssigkeit erkalten und gießt sie über die Gurken. Die Gurken müssen mit dem Essig bedeckt sein. Auf die Gurken legt man ein Säckchen mit gelben Senfkörnern. Ein weiteres nochmaliges Aufkochen des Essigs ist unnötig, weil die hinzugefügten Einmache-Hülfe ein Verderben des Essigs verhindert.

Gut zugebunden halten sich die Gurken unbegrenzt, sind aromatisch und ausgezeichnet im Geschmack.

Kürbis.

Zutaten: 3 kg Kürbis, 1 1/2 kg Zucker, 3/4 Liter Wasser, 1 Zitrone, einige Stüchchen Ingwer, etwas Zimt und 1 Päckchen von Dr. Detter's Einmache-Hülfe.

Zubereitung: Man nimmt einen mittelgroßen, reifen, noch festen Kürbis, schält ihn bis auf das Fleisch ab, schneidet es auseinander, schabt das Kerngehäuse mit einem Eßlöffel heraus und zerteilt den Kürbis in fingerlange, zwei Finger breite Stücke, wägt ihn. Die Kürbisstücke werden nun in eine irdene Schüssel gegeben, mit Essig übergossen und 12 Stunden stehen gelassen, dann schneidet man sie auf ein Sieb zum Ablaufen. Den Zucker kocht man mit dem Wasser klar, gibt die Kürbisstücke mit dem Zimt, Ingwer und der in Scheiben geschnittenen und von den Kernen befreiten Zitrone hinein und läßt sie darin so lange kochen bis sie klar geworden sind, ohne daß sie dabei zu weich werden dürfen; etwa 1/2 Stunde. Kürbis wird dann vom Feuer genommen und unter die abgekühlte Masse die Einmache-Hülfe gerührt und dann sofort in Gläser gefüllt.

Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf den Kürbis, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmache-Hülfe darauf, dann überbindet man die Gläser noch mit Pergamentpapier und bewahrt sie an einem kühlen, luftigen Orte auf.

Wer den Ingwergeschmack nicht mag, kann den Ingwer fortlassen.



Sonntagsblatt

Wer ist der glücklichste Mensch? Der fremdes Verdienst zu empfinden Weiß und an fremdem Genuß sich wie am eignen zu freu'n. Goethe.

15.

Frostschutz durch Plantagenheizung.

Die bahnamtlichen Aufzeichnungen aus der Gegend der Bahfischen Bergstraße (von Heibelberg bis Weinheim) geben den Verstand im Jahre:

	1911	1912 an
Kirschen	11 844,92 Ztr.	457,26 Ztr.
Beerenobst	4 745,36 Ztr.	8 651,06 Ztr.
Zweifchen und Pflaumen	27 317,86 Ztr.	460,16 Ztr.
Kernobst	4 502,60 Ztr.	8 670,24 Ztr.
mit 48 410,74 Ztr. 18 238,72 Ztr.		

Diese Statistik läßt erkennen, welche bedeutendes Manko die Aprikosfröste 1912 den Einwohnern an der Bergstraße besonders an dem Verstand von Steinobst verursachten,



Plantagenheizöfen.

denn es handelt sich doch dabei um ein Minus von ca. 30 000 Ztr. Obst; für Steinobst sogar um eine solches von 38 500 Ztr. (Die Zahlen hierzu sind der „Deutschen Obstbauzeitung Eisenach“ entnommen.)

Auf der Suche nach neuen Frostschutzmitteln haben die amerikanischen Plantagenbesitzer bahnbrechend gewirkt und uns gezeigt, wie die Nachtfrostgefahr durch Heizen systematisch bekämpft werden kann. Nur das Heizen entspricht den praktischen Anforderungen, die wir an ein Frostschutzmittel stellen müssen: 1. einfache Bedienung, 2. höhere Wirkung bis zu 5 Meter Höhe, 3. geringe Anschaffungs- und Betriebskosten, 4. keine Beschädigung der Umgebung. Das Prinzip der Plantagenheizung beruht darauf, daß man in engen Abständen durch den ganzen Schutzbezirk kleine Feuer macht. Man heizt also den ganzen Flächenraum, und können die Grenzen bei Luftbewegung durch enger gestellte Feuer oder Doppelreihen entsprechend gesichert werden. Der Wind wird dadurch gezwungen, über die erzwungene Luftschicht, die einen entsprechenden herbeiführt, hinwegzuströmen.

Auch in Deutschland sind über diese Wirkungen die gleichen Beobachtungen gemacht worden. Aus diesem Grunde haben sich die bedeutendsten deutschen Fachleute mit der Plantagenheizung befreundet. Folgende Hauptvorzüge geben ihnen sichere Gewähr für den Erfolg des Heizens:

1. Durch die erzeugte warme Luftschicht wird die Ausstrahlung der Erde und dadurch die Entstehung von Verdunstungskälte verhindert.
2. Das Eindringen von Kältewellen in tiefer gelegene, an sich wärmere Luftschichten wird durch Heizen sicher verhindert.
3. Durch die Wärmestrahlung der Feuer, in Verbindung mit Warmluftauftrieb werden die empfindlichen Blütenteile trocken gehalten und dadurch die verderbliche Raufreißbildung unmöglich gemacht. Die Mittel, die uns in Deutschland zur Erzielung der intensiven Heizwirkung zur Verfügung stehen, sind beschränkt, da die in Amerika vielfach benutzte Heizung mit imprägniertem Holz, zum Beispiel Eisenbahnschwellen, ferner mit Rohöl usw. zunächst für uns ausscheiden. Für Mitteleuropa kann nur Kohlenheizung in Frage kommen. Nach langwierigen Versuchen ist das Modell für einen brauchbaren Heiz-Apparat ermittelt worden. Mit diesem können sowohl Steinkohle, sowie gute Fettkohle, am besten in Korngröße 1, als auch gute Britetts, mit Zentralfeuerungsstots gemischt, gebrannt werden. Je besser das Heizmaterial, desto sicherer ist die Wirkung und desto rentabler

die Anwendung. Der Heizapparat besteht aus einem Blechtrichter, der auf drei abnehmbaren Füßen ruht und mit einem Deckel versehen ist. Die Durchlöcherung des spigen Unterteiles, die schräge Stellung des Mantels erzeugen den zur richtigen Verbrennung erforderlichen Luftzug und sichern eine zweckmäßige, gleiche Verbrennung. Der oben breite Trichterteil bewirkt die gleichmäßigere Verteilung der erzeugten Wärme nach allen Seiten und wird dadurch, in Verbindung mit dem Luftzug zur Feuerstelle, eine fortwährende Luftumwälzung erreicht. Dieser Vorgang verhindert eine Beschädigung der niederen Pflanzenteile, die sich in der Nähe der Feuer befinden. Dadurch wird die Heizung auch für gärtnerische Freilandkulturen brauchbar.

Auf je 50 Quadratmeter kommt unter normalen Verhältnissen ein Ofen, also auf den preussischen Morgen 50 Stück. Die Ofen werden vor der Gefahrzeit gefüllt und mit dem Deckel zugedeckt am Ort aufgestellt. Unten kommt ein Bausch Holzwolke, darauf etwas trockenes Brennholz und dann 12 bis 15 Kilogr. Kohlen. Die Becken können gehäuft voll sein. Der Nachtfrostwarner zeigt gleich nach Mittag an, ob in der folgenden Nacht Frostgefahr zu befürchten ist. Zum Anzünden der Feuer genügen zwei Mann, einer wirft die Deckel ab und gießt etwas Petroleum auf die Holzwolke, der andere entzündet die Holzwolke mit einer Fackel von unten. So lassen sich die Apparate auf 2 bis 3 Hektar durch zwei Mann in einer halben bis dreiviertel Stunde anzünden. Es ist empfehlenswert, erst eine Reihe um die andere in Betrieb zu setzen und die Zwischenreihen erst hinzuzunehmen, wenn der Frost, den man außerhalb des Schutzbezirktes scharf kontrollieren muß, stärker zu werden droht.

Die Feuer müssen in Gang sein, ehe das Thermometer den Nullpunkt erreicht hat. Die Brenndauer beträgt 5 bis 6 Stunden, bis zum vollständigen Verlöschen vergehen zirkla 8 Stunden. Die brennenden Ofen gebrauchen keinerlei Bedienung, nur bei minderwertiger Kohle wird Nachfüllen notwendig. Manche Blüten haben bekanntlich die Eigenschaft, daß der Fruchtknoten sich trotz Zerstörung des Stempels zur Frucht ausbildet, dieser Vorgang hat mit dem Frostschutz nur insofern Zusammenhang, als der Erfolg des Heizens auch dann noch eintritt, wenn die Blüten teilweise unter Frost gelitten haben, dadurch, daß von unten



Frostschutz durch Plantagen-Heizöfen.

Nummer 15.

Jahrgang 1914.

Wärmestrahlung, von oben Frostwind ein- gewirkt haben. Die Kosten für die Heizung betragen je nach dem Preis des Heizmate- rials und Arbeitslohn etwa 0,25 Mk. pro Apparat für eine achtstündige Brenndauer, also eine Nacht.

Wenn dieses Frostschuttmittel, die Plan- tagenheizung, allgemeiner Anwendung findet, so ist es sicher möglich, den Obstbau rentabel zu gestalten. Die Sicherung des Ernte- ertrages wird die Grundbesitzer veranlassen, für den Obstbau geeignete Grundstücke und Mittel bereit zu stellen, weil eine sichere Verzinsung des Anlagekapitals gewähr- leistet ist.

Die Firma J. A. John, A.-G., Erfurt- Nord, hat einen Plantagenheizer kon- struiert in den Handel gebracht, dessen vorteilhafte Anwendung von den be- deutendsten Obstbaukapitalisten, besonders auch von königlichen Gärtnerlehranstalten, bestätigt worden ist.

Landwirtschaft.

Pflege der Saaten im Frühjahr. Wenn auch die Saaten günstig durch den Winter gekommen sind, so läßt sich doch mittelst einer entsprechenden Pflege im Frühjahr das Wachstum derselben fördern und be- sonders schwachen Saaten aufhelfen. Zu- nächst sei auf das Walzen der Winter- saaten hingewiesen. Dasselbe ist dort am Platze, wo der Boden zu locker ist und die jungen Pflanzen infolge Auf- tauens des gefrorenen Bodens in die Höhe gehoben wurden. Auch bei verkrustetem Boden ist das Walzen der Saaten vorteil- haft. Zu diesem Zwecke eignet sich am besten die Ringelwalze, weil durch diese die Kruste vollkommener gebrochen wird als durch glatte Walzen. Des weiteren läßt sich dann später die Walze noch mit Vorteil benützen, wenn die Saaten zu üppig geworden sind, so daß Lagerfrucht zu befürchten steht. In dem Falle empfiehlt es sich, die Früchte kurz vor dem Schossen zu walzen. Hierdurch werden die Halme in den unteren Gliedern geknickt, der Saffstrom wird dajelbst zurück- gehalten, die Glieder verdichten sich und werden hierdurch widerstandsfähiger. Die Egge wendet man am häufigsten beim Win- terweizen an; doch läßt sich auch der Roggen und selbst das Sommergetreide unter Um- ständen mit Vorteil mit der Egge bearbeiten. Bei anhaltendem starkem Regen im Win- ter oder im Frühjahr erhält der Boden nicht selten eine ganz feste Kruste und ver- härtet in der Weise, daß die Pflanzen in ihrem Wachstum gehemmt werden. Auch zeigt sich zuweilen das Ankraut in großer Menge. In diesem Falle wendet man die Egge sowohl zur Lockerung des Bodens, wie auch zur Unterdrückung des Unkrautes an. Bei zu dicht stehenden Saaten kann es auch erwünscht sein, daß eine größere Anzahl von Pflanzen ausgehoben werden soll. Dies läßt sich durch ein scharfes Eggen mit eisernen Eggen bewerkstelligen. Unter Um- ständen wird jedoch bei üppig stehendem Getreide der Egge die Walze folgen müssen. Als besonders vorteilhaft erweist sich bei schwach entwickelten Saaten eine Kopfdün- gung mit Chilisalpeter, sobald die Vegeta- tion beginnt, etwa 40 bis 60 Kilogramm, und vier Wochen später noch einmal die- selbe Menge pro Hektar. Auch dem Be- haben des Getreides wird das Wort ge- zehet. Selbstverständlich läßt sich diese Arbeit nur dort vornehmen, wo das Getreide gedrißt wurde und die Driftreihen die ent- sprechende Weite haben. Mittels des Be- hadens läßt sich der Boden unzweifelhaft vollkommen lockern und das Ankraut ener- gisch belämpfen, Vorteile, die gewiß alle Beachtung verdienen. Jedoch erfordert das Behaden, besonders wenn es mit der Hand erfolgen soll, einen nicht unerheblichen Auf- wand von Arbeitskraft. Es wird daher immer von den Verhältnissen abhängen, ob

das Haden sich rentiert. Am vorteilhaft- esten erweist sich diese Arbeit auf schwerem, leicht zur Verkrustung neigendem Boden. Solche Böden bedürfen einer durchgreifen- den Lockerung, die am besten mit der Hade zu erreichen ist.

Düngung zu Hackfrüchten. Wenn auch heute noch guter Stallmist, richtig ange- wandt, mit vollem Rechte als der beste Dünger für Hackfrüchte bezeichnet werden muß so ist doch bekannt, daß reiche Ernten durch Stallmist allein nicht zu erzielen sind. Denn selbst dem besten Stallmist fehlt es an Phosphorsäure und ist deshalb eine Er- gänzung durch Beigabe dieser unbedingt nötig, was zweifellos am besten in Form von Thomaschlackenmehl geschieht. Je früher diese Düngung mit Thomaschlacken- mehl geschieht, um so besser wird die Phos- phorsäure im Boden verteilt, um so kräf- tiger wird die Wirkung sein. Man säume deshalb nicht, die Düngung jeht sofort aus- zuführen; jeder Tag früher ist Gewinn!

Wiesenbewässerung ist im April zu be- werktelligen, und bei dem unbeständigen Wetter darf die Beaufsichtigung der Wasser- furchen und Gräben nicht versäumt werden.

Die Luzerne ist auf allen ihr zusagen- den Böden die dankbarste Futterpflanze, da sie außerordentlich hohe und sehr sichere Erträge von solcher Qualität liefert, wie keine andere Pflanze. Aber sie hat die unangenehme Eigenschaft, daß sie sehr hohe Ansprüche an den Kalkgehalt des Bodens stellt, weshalb ihr Anbau auf gewisse Boden- arten beschränkt bleibt oder nur mit Kal- tung (16 Zentner pro Morgen) ermöglicht werden kann.

Milchwirtschaft.

Tränkwasser und Milchertag. Die Tem- peratur des Tränkwassers hat Einfluß auf die Gesundheit und den Milchertag der Kühe. Versuche ergaben, daß Kühe, deren Tränkwasser 21 Grad C. warm war, pro Tag ½ Liter Milch mehr gaben als solche, die ganz kaltes Tränkwasser erhielten. Um zu sehen, ob der Versuch auch ganz richtig sei, gab man dann der ersten Gruppe das kalte und der zweiten das temperierte Wasser. Die Wirkung war überzeugend. Während die erste Gruppe sofort im Ertrag zurückging, stieg die andere Stufe in glei- cher Weise, so daß man nicht mehr zweifeln konnte.

Rindviehzucht.

Torfstreu in Rindviehställen. Der Torf ist ein ausgezeichnetes Ersatzmittel für Stroh, sowohl was den Streu-, als den Düngwert angeht. Als Streu zieht es sowohl die Feuchtigkeit, als auch den Geruch an, so daß das Vieh in Torfstreu warm und trocken steht und diese Ställe sehr ge- ruchlos erscheinen. Da der Torf die Jauche auch aufsaugt und festhält, so ist er als Dünger sehr gehaltvoll und zudem ist er ein guter Humusbildner. Der Torfdünger, der anfangs von den Fabriken und Gruben umsonst abgegeben wurde, damit er nur fort kam, wird heute pro Zuhre mit 8 bis 10 Mark bezahlt und ist selbst dann noch billig.

Schweinezucht.

Ernährung und Pflege der trächtigen Schweine. Schweinen, die in den nächsten Monaten werfen sollen, ist alle Sorgfalt zuzuwenden. Vor der Befruchtung soll die Sau nicht stärker als nötig gefüttert wer- den, damit sie einen guten Gangleib behält; ist sie aber trächtig, so muß sie kräftiger er- nährt werden, damit sie kräftige Ferkel wirft und später tüchtig Milch gibt. Für die trächtigen Schweine eignen sich Kunkel- rüben, Kartoffeln, Topinambur, Schwarz- mehl, Weizen- und Gerstenkleie. Auch saure

Milch und Buttermilch ist gut. Nebenbei kann man noch kleine Zugaben von gekoch- teten Saubohnen, Gerste, Roggen oder Hafer geben. Alles ist gut, was Kraft gibt, alles ist zu verwerfen, was mästet, denn eine gemästete, also zu fette Sau liefert nur wenige und schwächliche Ferkel.

Geflügelzucht.

Bei trübem, kühlem Wetter halte man die Glude mit den Küden im Stalle, da sie sich leicht erkalten und dann zugrunde gehen. Der Aufenthalt für die Nacht darf nie der Hühnerstall der größeren Hühner sein, da die kleinen Tierchen sich auch auf die Sitzstangen setzen und beim Hinab- fliegen sich leicht den Brustkasten aufschla- gen. Es ist besser, die Küden in einem Stalle auf flacher Erde sitzen zu lassen.

Das beste Geflügelfutter ist immer das billigte, das sollte jeder Züchter sich von vornherein zur Notiz nehmen. Bekanntlich ist grobe Roggen- und Weizenkleie ein vor- züglicher Zusatz zum Weichfutter und wird ihrer vorzüglichen Zusammenfügung an wichtigen Nährstoffen wegen in dieser Hin- sicht nur günstig, d. h. wenn sie von guter Beschaffenheit ist. Es kommt aber im Han- del gerade von diesem Futter viel mindere wertige Ware vor.

Ursachen der Sterblichkeit junger Enten.

1. Zu große Wärme; 2. dumpfe feuchte Räume; 3. Durchnässung; 4. Mangel an scharfem Sand; 5. graue Kopfläuse; 6. plöb- liche Regenstauer; 7. verlangsamte Brut- tern; 8. starker Sonnenschein; 9. Mangel an frischem Wasser; 10. zu flache Trinktöpfe; 11. Zuchtstämme in schlechtem Zustande.
- Desinfiziere die Ausläufe. Bringe sie zu Markt, wenn 10 Wochen alt. Sorge für Schatten für alt und jung. Reinige die Stallung wöchentlich. Zu große Hitze tötet junge Enten. Täglich frische Streu. Reini- gere kein Fleisch in der ersten Woche. Reini- gere den Ententrog jedesmal vor dem Füt- tern. Landenten müssen täglich dreimal frisches Wasser erhalten. Wenn Enten zu fett sind, sterben sie leicht in der Lege- zeit. Je frischer das Ei, desto besser die Brut, desto kräftiger die junge Ente. Enten müssen Grünfutter oder eingeweichtes Klei- heu täglich wenigstens einmal haben. Um den Enten in engen Ausläufen Bewegung zu machen, streue man ganzen Mais weit im Umlauf umher. Doppelte Ausläufe sind anzuraten. In den nicht benutzten Ausläufen man Roggen oder Hafer. Trinktöpfe müssen so tief sein, daß alte oder junge Enten den Kopf hineinsteden können.

Bienenzucht.

Honigpflanzen. Sehr honigreich sind die Rübsen, sowie eine Menge Klearten, von denen wir namentlich folgende empfehlen möchten: Schwedischer Klee, Weißklee, Karnattklee, Melilotenklee und Riesenhonig- klee. Alle Arten werden den ganzen Tag von Bienen besucht und liefern einen schmackhaften Honig von zartem, angene- mem Geruche. Der Rottklee hat für den Bienenzüchter keinen Wert, da die Blüte desselben den Bienen leider für gewöhnlich nicht zugänglich ist.

Mehlfütterung. Der Züchter tut gut, wenn er neben der Bienenenträfte eine Mehlfütterungsstation einrichtet. Zu die- sem Zweck verwendet man recht aus- schwarze Waben, drückt in die Zellen auf beiden Seiten recht feines Weizenmehl und hängt die Waben in eine leere Beute, einen Wabenräger oder auch nur in eine gewöhnliche Kiste, und lockt sie mit etwas erwärmtem Honigwasser dahin. Nach Taw- senden fliegen in kurzer Zeit Bienen dieser Fütterungsstation zu, beladen ihre Hinter- füße mit Mehl und tragen es in den Stock; auch noch viel Vergnügen.

Für die Hausfrau.

Was wir gelernt und was wir wissen,
Das hat man uns erst lehren müssen;
Und wer da heißt gelehrt und klug,
Der weiß noch lange nicht genug.

Stets, sparsam und geschickt,
Gütlich, wen dies Kleeblatt schmückt!
Ihm gelingt's an jedem Ort;
Kann es glauben auf mein Wort.

Wenn der Frühling auf die Berge steigt.

Wenn der Frühling auf die Berge steigt,
Und im Sonnenstrahl der Schnee zer-
fließt,
Wenn das erste Grün am Baum sich zeigt
Und im Gras das erste Blümlein spricht —
Wenn vorbei im Tal
Nun mit einemmal
Alle Regenzeit und Winterqual,
Schallt es von den Höhn
Bis zum Tale weit:
„D wie wunderschön
Ist die Frühlingszeit!“

Wenn am Gletscher heiß die Sonne leckt,
Wenn die Quelle von dem Berge springt,
Alles rings mit jungem Grün sich deckt
Und das Lustgetöse der Wälder klingt —
Lüfte, lind und lau,
Würzt die grüne Lu,
Und der Himmel lacht so rein und blau,
Schallt es von den Höhn
Bis zum Tale weit:
„D wie wunderschön
Ist die Frühlingszeit!“

War's nicht auch zur jungen Frühlingszeit,
Als dein Herz sich meinem Herz erschloß?
Ich von dir, du wunderschöne Maid,
Durch den ersten, langen Kuß genöß!
Durch den Hain erklang
Und die Quelle von dem Berge sprang,
Schallt es von den Höhn
Bis zum Tale weit:
„D wie wunderschön
Ist die Frühlingszeit!“
Friedrich Bodenstedt.

Einiges vom Storch, unserem Frühlingsgast.

Es ist bekannt, daß der Storch, unser
liebster Freund und guter Bekannter, ein
warmer Länderstriche mit seiner Gegenwart
zu beglücken, und der getreulich zu uns zu-
zufliehet, sobald die lauen Lüfte es ihm nur
gestatten. Mit welcher Freude wird er als-
dann von groß und klein willkommen ge-
eignet. Er wird angefangen von der lieben
Frau, die ihn noch als den Überbringer
eines kleinen Bruders oder des sehnlichst
erwarteten Schwesterleins begrüßt.
Um ihn willig zu machen, werfen in einem
Korbchen die Bittenden sogar Stück-
chen Zucker in das Sagen. „Süße Brünnchen“,
sagen sie, „Sie bringen die kleinen Menschen-
kinder mit.“ Sie singen dazu: „Eber Ester,
bring mi 'ne lütje weiter!“ oder: „Eber
Storch, bring mi 'nen lütjen broder!“
Der Storch wird als ein glückbringender
Vogel betrachtet, und mancher Landmann
zu sehen, daß er dem Storch ein weiches
Bettchen aus seinem Dache bereitet. Der Vogel
ist auch dafür erkenntlich und erfreut den
guten Mann jahraus, jahrein durch seine
Anwesenheit. Mit und jung eilt herbei, wenn
er, auf einem Beine stehend, seine Ankunft

durch lautes Geklapper verkündet und freut
sich, ihn als Sommergast wieder zu haben.

Dem alten Glauben nach ist der Storch
der Gewalt des Donnergottes untertan. Da
dieser aber Alleinherrscher über Blitz und
Feuersgefahr ist, so ist es ratsam, dem Ad-
junktten Aufmerksamkeiten zu erweisen und
so sein Haus vor dem Verderben zu schützen.
Wer es recht gut machen will, legt ein
Wagenrad aufs Dach, das dann der Storch
als bequeme Unterlage zum Nestbau zu be-
nutzen pflegt. — Man schreibt dem Vogel
nicht allein gewöhnliche Klugheit, sondern
sogar prophetische Gaben zu. Er soll durch
ein auffallend unruhiges Gebaren Krank-
heit und Tod voraussagen und den Ort
selbst verlassen, wenn diesem ein besonderes
Unglück bevorsteht.

Daß der Storch ein nützlicher Vogel ist,
steht fest. Er ist ein Sumpfvogel, welcher
sich, auf langen Beinen stehend, mancherlei
kleines Getier zur Beute ersieht. Er dient
aber auch durch seinen Körper, indem der
Apotheker ihn zu verwerten versteht. Früher
war das wohl noch mehr der Fall als heut-
zutage; immerhin werden die Sehnen der
langen Beine bei Verrenkungen und Ver-
stauchungen als sehr feste Bandagen ange-
wandt. Wie es heißt, soll ein Storch-
braten das Podagra, Zipperlein und Ven-
denweh vertreiben, der Genuß des Magens
oder des Hirns gegen Schlangenbiß und den
Biß toller Hunde schützen, und wer ein hohes
Alter zu erreichen wünscht, muß Storch-
blut trinken, — so befiehlt der Volksglaube.
A. F.

Küche und Keller.

Gries-Mehlspeise mit Schokolade. 225
Gramm Gries rührt man mit 4 Eßlöffeln
voll Milch an; 1 Liter Milch bringt man
mit 90—100 Gr. frischer Butter und 10—12
Stück bitteren, abgezogenen Mandeln zum
Kochen, rührt dann den Gries hinein und
kocht ihn unter Rühren auf gelindem Feuer,
bis er ziemlich dick ist und läßt ihn dann
abkühlen. Sobald dies geschehen, rührt
man 75 Gr. Zucker, 25 Gr. Vanillezucker,
225 Gr. zerriebene feine Schokolade und 12
Eigelb darunter, zieht den steifen Schnee
der 12 Eiweiß leicht hindurch, füllt die
Masse in eine gut gebutterte Porzellanform
und läßt den Auflauf bei gelinder Ofenhitze
eine Stunde baden. In der mit einer Ser-
viette umschlungenen Form wird die Mehlspeise
zu Tische gegeben.

Kartoffeltorte. Man rühre 14 Eigelb
mit ¼ Pfd. Zucker ¼ Stunden lang, schlage
das Eiweiß zu Schnee und rühre es dazu,
gebe den Saft einer Zitrone und ¼ Pfd.
gekochte, geriebene, wohlgetrocknete Kar-
toffeln dazu, fülle es in eine Form und
bade es.

Tauben als Rebhühner. Junge, fette
Tauben tötet man durch einen Druck unter
die Flügel mit dem Daumen und den bei-
den ersten Fingern der rechten Hand, wo-
durch man ihnen kein Blut entzieht, rupft,
sengt sie auf Spiritus ab, nimmt sie aus und
wäscht sie sauber. Am folgenden Tage reibt
man sie mit wenig Wacholderbeeren und
Salz aus, legt jeder Taube Herz und Leber
mit etwas Butter in den Leib, schließt
diesen durch die kreuzweise übereinander ge-
legten Flügel und spitzt die Brust gut. Man
beträufelt die Tauben mit Zitronensaft, be-
deckt sie mit Speckscheiben und brät sie in
Butter unter fleißigem Begießen zuseht mit
etwas Rahm gar. Die mit wenig gebratenem
Mehl, Wasser und Fleischextrakt nebst
Salz gekochte Sauce wird durch ein feines
Sieb getrieben und nebenher gereicht.

Hauswirtschaft.

Wie soll man die Lampe putzen? Zuerst
streift man mit einem weichen Papier den
verkohlten Docht ab (das häufige Beschnei-
den desselben ist gar nicht gut), putzt her-
nach den Brenner mit einem reinen Lumpen
ab, dann gießt man Petroleum in das Bas-
sin und wischt letzteres wieder gut ab. Die
Zylinder reinigt man in heißem Wasser,
worauf sie aber ganz trocken gerieben werden
müssen, oder man haucht hinein und putzt
mit einem Zylinderputzer und Tuch rein.
Wer jeden Morgen die Lampen auf solche
Weise reinigt, wird reichlich belohnt, und
wird niemals rauchende und qualmende
Lampen haben, und manchen Ärger und
Verdruß ersparen.

Tannenduft im Zimmer. Man gießt in
einen Topf oder Napf einen Liter kochendes
Wasser, träufelt dann einen Löffel voll Ter-
pentinöl in dasselbe und der angenehmste
Tannengeruch wird das Zimmer durchströ-
men. Wird dieses Verfahren jeden Tag
zweimal wiederholt, so soll dadurch mancher
Anstedsstoff unschädlich gemacht werden.
Bei Brustkranken wirkt dieses Mittel eben-
falls günstig; dabei ist dasselbe sehr billig,
denn mit Terpentin für 20 3 reicht man
eine Woche.

Gemeinnütziges.

Undurchsichtige Fenster, die den Lichtein-
fall nicht behindern, stellt man am besten
durch einen Anstrich von Wachslack her.
Diesen fertigt man sich selbst an, indem man
Bienenwachs in Terpentin löst und etwas
Rutschenlack zusetzt. Der Anstrich wird dann
mit einem dicken, neuen Pinsel oder einem
festen Watteballen getupft. Auch kann man
die Scheiben mit verdünntem Wasserglas
streichen, in welchem etwas Zinkweiß gut
verrührt wurde. Letzterer Anstrich läßt sich
jedoch nur schwer wieder beseitigen und darf
nur da wieder angewendet werden, wo ein
dauernder Anstrich gewünscht wird.

**Defekte Radschläuche mit Zuderwasser zu
behandeln.** Ist der Schlauch des Fahrrades
verleht oder porös, so löse man einen Eier-
becher voll Staubzucker in Wasser auf, ent-
ferne dann das Ventil und spritze die Auf-
lösung mit einer kleinen Glasspritze ein,
wodurch der Reifen wieder luftdicht wird.
Nach 10—20 Kilometern Fahrt wird man
erst den vollen Erfolg sehen, da bis dahin
die Auflösung durch das Rotieren des Rades
auf den ganzen Schlauch verteilt wurde. Ein
Radfahrer fuhr 14 Monate, ohne aufzu-
pumpen, mit einem derartig präparierten
Schlauche.

Kinderpflege und -Erziehung.

Niemand ist mehr berufen als die Mut-
ter, die erwachsene Tochter einzuführen in
die Häuslichkeit, als bewussten und teilneh-
mendes Glied der Familie und Gesellschaft,
und sie auszurüsten für den Kampf gegen
Außerlichkeiten, Schein und Schmeicheleien,
gegen Vorurteile und Unnatur.

**Zur Schonung der Augen und zur rich-
tigen Körperhaltung** ist eine gute Beleuch-
tung durchaus notwendig! Es ist deshalb
unstatthaft, Kinder in Zimmer zu setzen,
deren Fenster durch gegenüberliegende hohe
Gebäude, Mauern oder dichtstehende Bäume
vom Tageslicht mehr oder minder abge-
sperrt sind. Das Kind soll in einem hellen
Raum einen solchen Platz erhalten, daß es
ein Stück Himmel sehen kann.

Der rechte Weidmann ist erstens im Haus,
Zweitens dazheim im Walde drauß,
Drittens liebt er, doch schwag es nicht aus!
Gleich daneben das — Dorfwirtshaus!

Wald Field.

Stets zwei Genüsse hat die Jagd:
Des Birchens Freude heute —
Und köstlich zubereitet dann
Genuß macht uns die Beute.

Jägers Frühling.

Drunten im Tal haben noch nicht lange erst die Schneeglöckchen den Frühling eingeläutet, und trotzdem schwellen auch schon die Knospen an Baum und Busch, säßchenbewimpelt haben sich Weide und Haselstrauch festlich gerüftet, den frohgemuten Knaben zu begrüßen. Über Winterschweigen triumphiert im Dornenstrauch der Amsel melodisches Lied, und jubilierend steigt im warmen Sonnenstrahl die Lerche wieder gen Himmel! Allüberall freudgefülltes Leben, hoffnungsvolles Sichregen und Sehnen nach neuer, besserer Zeit! — Da dehnt sich auch des Menschen Herz empfangnisfroh dem Licht entgegen, und in des Jägers Brust regt sich mächtig der Drang, hinauszu ziehen, Umschau zu halten, das neue Jagdjahr würdig einzuleiten! Am jagdlichen Horizonte stieg verführerisch winkend ein „Dreigestirn“ herauf: „Schneepfentrich, Birchhahn- und Auerhahnbalz“ laden ein zu fröhlichem Weidwerksbeginn!

Während es aber im Frühlingwald murkst und puzt, harmonisch daherschwimmt im Dämmerlicht, über Wipfel und Blößen tänzelnd dahingaukelt, bläst und faucht es draußen im freien Moor, dreht, schreitet, springt und flattert es dort bald in turen dem Tanz, bald in ritterlicher Fehde um der Minne Vorrecht und Sold, grugelt und rodelst der Birchhahn seinen Hochzeitsreitgen im Dämmerlichte des erwachenden Frühlingstages. — Temperamentvoll, wie der ganze festsche Kerl, ist auch sein Werben, effektvoll, wie sein farbenfrohes Brautgewand, das Bild seines Sinnentrausches. Da leuchten die Rosen, blüht der gefächerte Stof, schnurren die schleifenden Schwingen und klingen hitzig, schneidig oder schmeichelnd sein „Tschju — huidschi — tschju — huidschi“ in das Morgenrot. Dort zischt er in eifersüchtiger Fehde und kämpft draußgängerisch mit dem Rivalen hitzige Duellen aus, dort flattern seine Federn in rauschlustigen Fehden und dort — streckt ihn, mitten im Liebestaumel, dann endlich der bleierne Todesgruß aus dichtem Schirm.

„Hui auf! Mei Büchsi hat lusti 'tracht
Und hat den Hahn ums Federl 'bracht!

Dös krumbe Federl auf'm Guat,
Hui auf! Dös steht ma scho' jatriich guat!“
Hochdroben im Bergwald ist um dieselbe Zeit vom Odem warmer Frühlinglüfte noch wenig zu spüren. Ernst und streng, wie die ganze Umgebung, waltet hier noch des Winters Herrschaft vor; zögernd, gleichsam ungerne, weicht sie nur langsam zurück, stemmt sie sich trotzig fast gegen ihren unvermeidlichen Überwinder, den Frühlingssieger.

Unbekümmert um Schnee und Eis redt dieser aber schon sein Szepter empor, läßt er wunderbar des Bergreviers königlichen Teatraonen bereits heiße Liebessehnsucht fühlen und ihn zum „Hohen Liebe“ anheben, welchem klopfenden Herzens der Jäger begeistert lauscht. Was sind ihm gegenüber alle Strapazen, alle Mühsal der Balzzeit, die zahllosen und stundenweiten Gänge und fast schlafreien Nächte, wenn mit diesen nur die Gewißheit heranwuchs, des königlichen Sängers Stand und Stunde ausgemacht, den Lohn aller Arbeit damit in seiner endlichen Erbeutung nun möglich geworden zu sehen. Ernste und schwere Arbeit macht hohen Preises erst würdig, und dieser ist denn auch sicherlich ein ganz anderer und voll erheben derer Triumphes, als seiner Konfangesbrüder Erlegung da drunten im Tal. Dort mühseloses Abwarten, flinkes Schießen, hier arbeitsvolles Vorbereiten, beherrschtes geduldiges Aushalten, listig vorsichtiges Anschleichen, umsichtigste Ausnutzung des Augenblicks und ein treffsicheres Auge zum Schusse selbst, oft bei kaum grauem ersten Morgenstrahle im Dunkel beschattender Bestände.

Da ist es kein Wunder, wenn den anspringenden Weidmann angefißt der Beute das Hahnenjieber schüttelt, wenn er Gesekl um Gesekl abwarten muß, um erst einmal wieder die Herrschaft über sich selbst zurückzufinden, bis er endlich nun den Augenblick kommen fühlt, in dem sich's entscheiden soll: Getroffen oder verpaßt, belohnt oder der Hahn vergrämt, verloren die Zeit und Arbeit von Tagen, ja Wochen! — Leises, verhaltenes Klippen — neues Schnadeln — und jetzt — gleich Senfenwezen legt der Hauptschlag, das Gesekl, ein! — Da hallt es dröhnend durch den Bergwald, rötlich blüht im Halbdunkel der Feuerstrahl zu dem

liebestauben Sängers empor, und donnernd hallt der Schlußaktord von den Bergwänden wider. In den prasselnden Sturz des Hahns aber mischt sich der Morgengefangen ja erweckten Vogelwelt!

„Rings der Hall die Vöglein weat,
Die schlafend im Busch und Baum verhofft,
Und keines von ihnen bekümmert der Tod,
Sie alle froh grüßen das Morgenrot!“

Frühjahrsklänge! Euch gegenüber weat der Drud der Winterzeit! Vergessen weat jetzt alle Sorgen; aller Ärger und Zwist des täglichen Lebens löst sich auf in einem bestimmten Glücksgefühl, welches plötzlich Brust erfaßt, in ein Ahnen besserer Zeiten, welches das Herz schneller schlagen macht. Ein Horrido deinen Weidmannsfreuden, uns den Frühling erst zum Frühling machen, uns alle doppelt warm und dankbar empfinden lassen, wie herrlich es ist, nun wieder „Jäger“ sein zu dürfen.

Das Krähenvoll pflegt im Frühjahrs abends zahlreich in Feldböden auf mit Unterholz und Eichen- oder Buchenoberständern bestockten Flußinseln einzuziehen und kann diesem jagdverderblichen Lichter aus gedektem Ansig wirksam Einbruch getan werden; später, in der Zeit, stelle man, wenn die Jungen flügge sind (Mai), auf den Wegen Schneisen der Horstgehölze Schützen lasse von einer Seite her durch einige ber die Krähen rege machen, welche der anderen Seite wieder eingefallen, ungschwer zu 5 oder 6 Stück auf einen zu erlegen sind (im Sigen).



Humor.

Auf dem Ball. „Entschuldigen Sie, ediges Fräulein, ich hatte das Unglück, auf den Fuß zu treten, aber weshalb Sie denn auch solch zartes Rehfüßchen „Hat nichts zu sagen, mein Herr, der von einem Hasenfuß schmerzt ja nicht sehr!“

Boshaft. „Jetzt gehe ich nicht nur die Jagd, sondern huldige auch noch dem Angellsport.“ — „Und hast du einen Fischhändler gefunden?“

