

Allustriertes Sonntags-Blatt.

Wöchentliche Beilage zum
Usinger Kreisblatt.

1915.

Die Zerstorerin.

Kriminalroman von Hans Buchhold.

(Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

Berger ahnte noch nichts von dem Unheil, das ihrer Sie hatte die Höhe erstiegen und stand nun da oben, und frei, mit tiefen Zügen trank sie die Schönheit dieser Höhe, wo dem Blick das Tal als eine endlos schimmernde Fläche sich zeigte, aus der die Häuser kaum noch herausragten, oben, wo kein Menschenlaut sie störte, wo die gewaltigen Berge schweigend in die klare Bläue des Himmels ragten, und alles das, was sie quälte, was sie krank gemacht hatte, so müde und unbrauchbar, daß Frau Treffow sie auf dem verborgensten Waldwinkel des schlesischen Gebirges hatte ausgesucht, hatte sich vorgenommen, alles zu vergessen, hinter ihr lag, auch das Schönste, was sie besessen hatte —

Es tat ihr weh, als Günters Blumen kamen und dann sein Oh, wenn er gewußt hätte, wie diese Zärtlichkeit sie jetzt wie er immer von neuem damit die Wunde aufriß! Sie antwortete ihm nicht, sie konnte nicht. Sie wollte, sie vergessen!

Und mit jedem Tag fühlte sie, wie ihr die Kraft dazu wuchs, dem kühlen Troß der Bergeinsamkeit etwas in ihre Seele zu stecken, zu bleiben in dieser großen, reinen Welt, vergraben im Schnee, einsam und schweigsam wie die Gipfel der Berge! Das war das Gebet ihres Herzens jeden Tag.

Ein ganz klein wenig Erdenglück hatte sich auch in diesem Winkel zu ihr gefunden. Die Kinder der Wirtin waren rasch Freunde geworden, sie spielte mit ihnen, sie erzählte ihnen Geschichten, und manchmal stimmte sie leise mit ein, wenn sie ihre Kindermächtslieder sang.

Sie sie da auf der Höhe stand und schaute nach dem Dorf hinunter, das Dach des Hauses, unter dem die Kinder glückselig spielten, fiel es ihr ein, daß die beiden Kinder schon auf dem Weg waren, um den Christbaum zu holen, wie sie sich aus, wie sie mit ihnen am Abend im Sternenschein stehen würde, und wie sie die kleinen Geschenke, die sie bekommen hatte, mit großer Freude entgegen nehmen würden. Es trieb sie, sie eilte den Berg hinab, schaute sich nach den lustigen Launen nach der Liebe

der Kinder. Es ging ihr nicht schnell genug. Sie war froh, als sie die ersten Häuser erreichte. Jetzt das behagliche Haus des Schulzen. Der stand in der Tür. Sie grüßte. Aber er warf ihr einen bösen Blick zu, wandte sich jäh ins Haus und schlug die Tür krachend zu. Anne war erschrocken. Was hatte denn der? Ein ungewisses Angstgefühl kroch an sie heran. Aber sie schüttelte es von sich. Gleich dort unten kam des Schneiders Wiesner Haus. Da bekam sie allemal einen freundlichen Gruß.

Als sie diesmal vorbeikam, stand der Dorfdichter nicht vor der Tür wie sonst; es war ihr, als sähe sie seinen Kopf zwischen den Blumenstöcken hinter den kleinen Fenstern. Dafür füllte den Hauseingang, die Arme in die Hüften gestemmt, seine behäbige Ehehälfte.

Aber auch diesmal blieb Annes schüchternen Gruß unerwidert. Die Frau musterte sie von oben bis unten. Es wurde Anne ganz unheimlich dabei. Da klang es hinter ihr scharf und höhnisch: „Brandstifterin!“

Einen Augenblick verlagten ihr die Knie. Mein Gott, war es denn möglich? Ließ sie das Entsetzliche auch hier nicht los? Oder hatte ihr Ohr sie getäuscht?

Sie zwang sich zurückzublicken. Da sah sie noch eine Hand, die sich in der Haustür zur Faust gegen sie erhob.

Und plötzlich begriff sie, daß hier alles verloren war, daß irgend ein unbegreiflicher Zufall sie zur Schuldigen für diese Leute gemacht hatte.

Sie mußte fort! Ob sie es alle im Dorf schon wußten? Sie lief, so schnell sie konnte, sie sah keinen Menschen mehr an. Und doch war ihr, als blickten aus jedem Fenster höhnische Augen heraus, als müßte ihr jeden Augenblick eine drohend geballte Faust aus einer Tür sich entgegenstrecken, als klänge aus allen Fenstern das schredliche Schimpfwort hinter ihr her.

So kam sie an, atemlos, zum Umsinken ermattet.

Zwei runde Kindertöpfe verschwanden hinter den Scheiben, die Haustür flog auf, jubelnd sprang die Freude ihr entgegen.

Da erschien Frau Scholz. Eine zornige Gebärde gegen die Kinder. „In die Küche! Vorwärts!“

Die Mädchen schlichen davon — ein furchtsamer Blick von der jüngeren Schwester nach Anne hin, ein trotziges Kopfaufwerfen von der älteren. So verschwanden sie dem Blick der Gemarterten.

Anne wankte in ihr Zimmer. Nur allein sein, sich verbergen können!

Aber Frau Scholz trat mit ihr ein. Sie zog die Tür zu, dann blieb sie an der Schwelle stehen.

Anne sank auf den nächsten Stuhl, sie schloß die Augen. Beide schwiegen.

Endlich wurde der Frau die Stille unerträglich. Hier mußte ein Ende



Schweizer Offiziere auf einer Rekonnozierung im Hochgebirge. (S. 80)

Phot. Berliner Illustrations-Gesellschaft m. b. H., Berlin.

gemacht werden. „Der Ortsvorsteher war da,“ sagte sie hart, „wegen Ihnen. — Er hat mich schön runtergemacht, weil ich Sie noch nicht angemeldet hatte. Nu je — freilich, wenn ich das gewußt hätte, was Sie für eine sind!“

Anne zuckte heftig zusammen. „Was ist denn nur?“

„Die Polizei sucht Sie.“

„Die Polizei?“

„Freilich! Sie will doch wissen, ob Sie auch wirklich hier sind, oder ob Sie schon wieder über alle Berge sind.“

Also das war's! Man traute ihr nicht, man wollte sie noch beobachten. Überall, wohin sie auch ginge, würde man ihr nachspüren. Dann war's ja am besten, an den Platz zurückzukehren, dessen Schrecken ihr doch folgte, wohin sie fliehen mochte. Zurück also nach Berlin! Mochte dann werden, was wollte! Es war ja doch alles zu Ende. Es gab kein Glück für sie.

Zu Frau Treffow? Davor graute ihr. Aber sie dachte an die gute Frau Stolle. Die würde schon helfen, daß es ein- weilen niemand erfuhr, daß sie wieder da war. Auch Günter nicht!

Sie fuhr aus ihren Gedanken auf. Die Wirtin stand immer noch wartend in der Tür. „Ach so,“ sagte Anne bitter und stand auf. „Ich möchte um meinen Koffer bitten.“

„Ich hab' ihn schon runtergeholt, er steht drüben am Fenster.“ Frau Scholz fiel eine Bergeslast vom Herzen, daß sie den Logiergast so rasch los wurde. „Ich will Ihnen auch packen helfen,“ setzte sie freundlicher hinzu.

„Ich danke, ich will lieber allein —“

„Na, denn nicht, Fräulein. Aber 'nen Schluck Kaffee doch?“ fragte Frau Scholz. Sie war ja so vergnügt, daß alles so glatt ging.

Ein stummes Kopfschütteln.

„Wie Sie wollen. Ich mein's gut. Und um fünf sind Sie denn wohl so weit. Um halb sechs geht der nächste Zug. Mit dem wollen Sie doch weg?“

„Ja — ja. Mit dem allernächsten!“



Im Unterstand eines Schützengrabens beim Kaffeebohen. (S. 80)
Phot. Leipziger Presse-Büro, Leipzig.

Befriedigt ging er hinaus und beauftragte den Knecht, die Sachen zum leins zur Bahn zu bringen.

„Manu,“ sagte er, „hat's denn gegeben?“

„Das is nich bein war die Antwort.“

Annes Kleider waren gepackt. Stumpf und los saß sie auf ihrem Bett. Der Knecht kam und legte auf seine Schultern den Koffer.

Und dann kam auch Frau Scholz. Sie gab eine gute Bildung. Sie war in Breslau gewesen — in feinen Hause. Sie ermahnte Anne die Hand zu geben, die gehörte zum guten Leben. Das Mäd'el schuldig nicht — so was kam nicht. Nur im Hause wollte sie nicht mehr haben.

Jetzt stand Anne auf der Schwelle, jetzt an der Tür. Ein Blick noch zu den Kindern! Deren Liebe zum Glück hier geworden. Freilich, die mußten in der Küche bleiben, bis die der rein war.

Anne hob den Kopf. Dieser härtesten Demütigung wachte ihr Stolz.

Aber da, hinter der Tür sprang es plötzlich ihr entgegen, glühend vor Eifer — Frau Scholz, die, dem Mutter-Befehl trotzend, aus dem Fenster gesprungen war.

„Du, Lise?“

„Ja, Fräulein!“

„Ich glaub' es nicht, Fräulein, ich glaub' es nicht!“

Schluchzend warf sich das Mädchen an Annes Brust.

Ein paar Tränen tropften langsam über die Kinder- Wangen.

Anne von ihrem Kleide löste. „Geh,“ sagte sie mühsam.

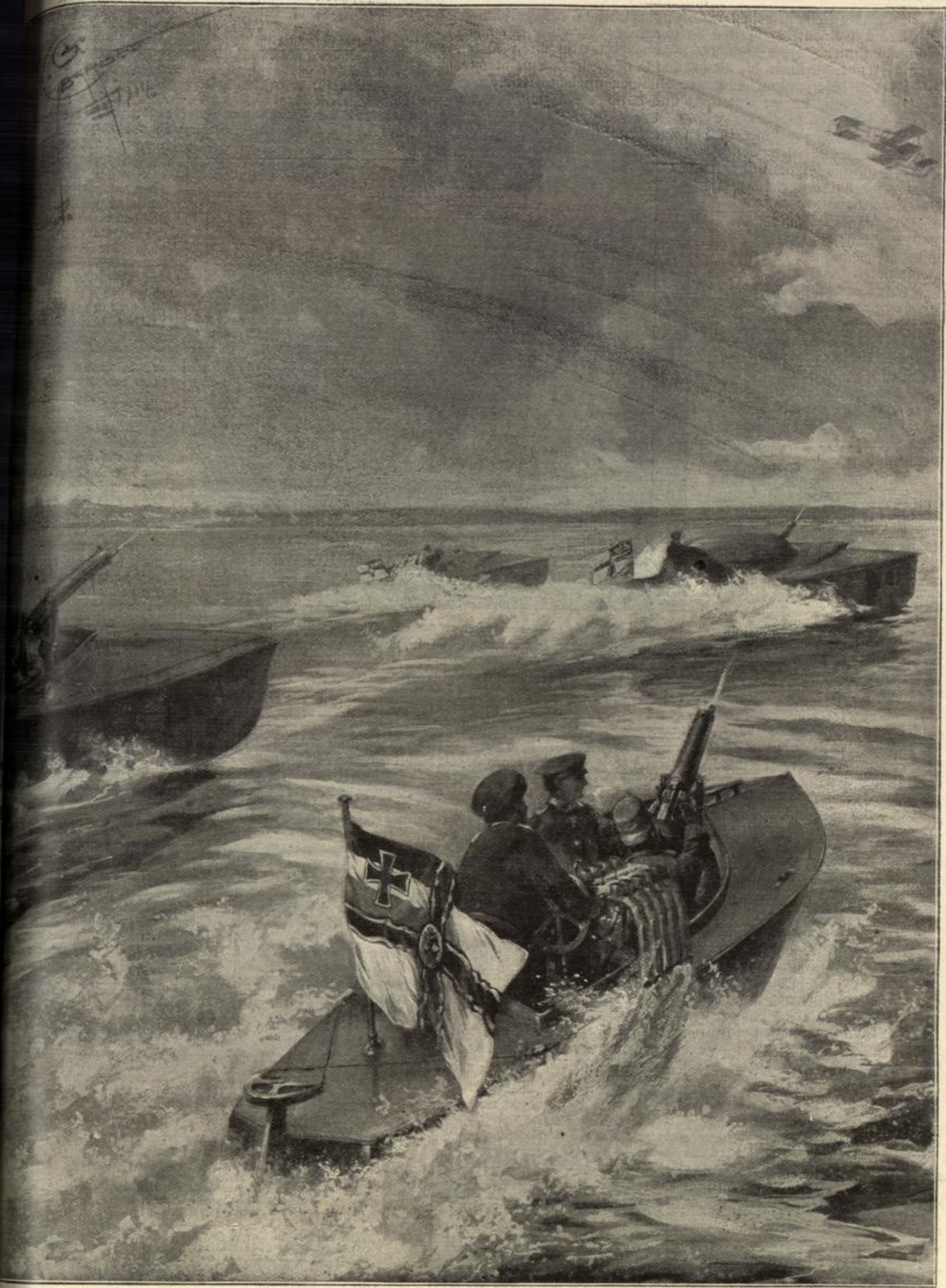
„Mir's nicht so schwer! Und behalt mich lieb!“

Die Kleine richtete sich auf. „Zimmer — Fräulein, und jetzt mag mich die Mutter einsperren, ich sag's doch, nicht gewesen sind.“

Damit flog sie davon. — Anne sah ihr nach, bis sie verschwunden war, dann wandte sie sich ihrem Ziele zu. Wußte nun, eine Seele war da, die zu ihr hielt.



Altes Eisen bei Krupp: 400 erbeutete französische und englische Geschütze. (S. 80)
Phot. A. Groß, Berlin.



Motorboote des Freiwilligen Motorbootkorps auf der Weichsel.
(S. 80)

8.

Es war an einem hellen Märzsonntagmorgen, als zwei junge Offiziere auf einem der breiten Reitwege des Tiergartens einhergesprengt kamen. Ihre Gesichter waren gerötet, in ihren Augen lag die Freude, die ihnen die Bewegung in der frischen Luft machte. Überall dicke, grüne, glänzende Knospen an den Sträuchern, ein paar Nebelweiden im Unterholz und darüber ein zwitschernder Vogel auf kahlem Geäste.

Der Hufschlag erklang in den weichen braunen Erdschollen, der lockere Sand flog den Pferden um die Flanken, ihr Schnauben unterbrach lustig die Feiertagsstille.

Leutnant Schliemann hielt plötzlich sein Pferd zurück und zwang es zu einer langsameren Gangart.

Günter Treffow war sofort um ein paar Pferdelängen voraus und wandte erstaunt den Kopf nach der Ursache des jäh gewechselten Tempos.

„Du, Treffow! — Ist das da hinten nicht deine Herbstliebste?“ rief ihm Schliemann hinter der vorgehaltenen Hand zu.

Treffow machte lehrte. In sein junges Gesicht kam ein gespannter Ausdruck. Vorgebeugt im Sattel sitzend, folgte er der Richtung, die Schliemanns Hand angab.

Nicht weit von ihnen, an einem der Seitenwege, saß ein Mädchen. Ein grazioses, bieglames Figürchen mit auffallend hellem Haar, das sich dicht unter dem einfachen, dunklen Hut hervorbrängte.

Günter Treffow sah den biden Haartnoten — vom Gesicht war fast nichts zu erkennen. Die Kleine hielt den Kopf in die Hand gestützt. Unter der Bank, auf der sie saß, lag noch hartgefrorener Schnee. An der Lehne klebten feuchte, vermoderte Blätter. Es lag ein merkwürdiger Kontrast in dem Bild.

„Solch Haar gibt es nur einmal in Berlin,“ flüsterte Schliemann.

Günter Treffow antwortete nicht, gab aber seinem Pferde die Sporen. Wer das Mädchen auch sein mochte, er wollte sie nicht länger den neugierigen Blicken des Kameraden aussetzen.

Es quälte ihn, daß der immer wieder zurückkehrte.

„Du, jetzt kann man das Gesicht besser sehen,“ sagte Schliemann nach wenigen Sekunden an seiner Seite.

Unwillkürlich wandte er nun auch den Kopf. Ja, es war Anne, es war gar kein Zweifel.

Die kleine, lebensfrohe Anne an einem Märzorgen allein in einem verlassenem Teile des Tiergartens! — Er blickte noch einmal zurück und trieb dann sein Pferd zu schnellerer Gangart.

Es war eine quälende Unruhe in ihm. Warum saß Anne dort? Was suchte sie hier? Auf wen wartete sie? (Fortsetzung folgt.)

Mannigfaltiges.

(Nachdruck verboten.)

Unsere Bilder. — Der Grenzschutz, den die Schweiz zur Wahrung ihrer Neutralität durch das Aufgebot ihrer gesamten Miliz mit peinlichster Sorgfalt ausübt, ist mitunter recht anstrengend, besonders im Hochgebirge. Dort sind namentlich Rekonoszierungen, wie sie die Schweizer Offiziere anstellen, um sich über Truppenbewegungen und sonstige wichtige Vorgänge in den angrenzenden fremden Staatsgebieten zu unterrichten, oft mit großen Strapazen verbunden. — In den Unterstand eines Schützengrabens verjagt uns das nächste Bild. Die waderen Feldgrauen, deren Wohnstätte er ist während des gefährlichen, aufreibenden Schützengrabendienstes, haben ihn so behaglich ausgestattet, wie es unter den gegebenen Umständen sich ermöglichen ließ. Allzu große Ansprüche an die Ausstattung dürften dabei allerdings nicht gestellt werden, und sie werden auch nicht gestellt. So macht denn der derzeitige Injasse der unterirdischen Behausung, der da gemächlich sein Pfeifchen schmaucht und mit Hilfe einer an der Lehmwand befestigten Spirituslampe seinen Kaffee kocht, auch einen recht zufriedenen Eindruck. — Anfang März erfolgte eine Feststellung über die bis dahin von unseren Truppen den Feinden abgenommenen Geschütze. Es ergab sich dabei die sehr hohe Zahl 5570, Feld-

geschütze und schwere Geschütze zusammengenommen. Davon Belgien 3300 Stück, auf Frankreich rund 1300, auf Rußland etwa England 60. Daß Belgiens Anteil so überragend ist, ist darauf zurückzuführen, daß seine gesamte Festungsartillerie in unsere Hände gefallen ist. Die „Gefangenen“ wurden größtenteils im Laufe des Krieges für ungenutzten Kriegszweck benützt; mehrere hundert wurden von der Firma Krupp an anderen Fabriken für uns gebrauchsfähig gemacht. Das nicht verwendbare Material wurde als „altes Eisen“ zunächst beiseite

Motorboote des Freiwilligen Motorbootkorps auf der Weichsel (Bild auf Seite 79.) — Das Freiwillige

Motorbootkorps wurde nach dem Kriegsausbruch gegründet. Die Mannschaften werden in der Weichsel auf Booten ausgebildet, die mit Maschinengewehren und die Führer bekleiden den Rang. Die Freiwilligen sind vornehmlich zusammen aus den Wasserpostleuten, Bootleuten und Maschinisten. In Flandern ist das Freiwillige Motorbootkorps auch auf den Weichsel Seen und der Weichsel in Tätigkeit getreten. In den Jahren 1909 und 1910 wurden von der Weichsel russischen Flieger und zur Landung.

Der große Geldschein — berühmte Chirurgie Halle besaß ebensoviel wie operatives Genie. Frau mußte sich von einem Arm abnehmen. Operation war gut gelungen, die Frau wieder gesund. Herzens und ihrer Armut macht sie sich auf den Weg zum Arzt zu bezahlen. Schickte zog sie ihr Geldbeutelchen und nahm die fünf Pfennige, die sie auf Volkmanns legte, worauf sie dankend

Bevor sie aber die Tür erreichte, rief ihr nach: „Halt, liebe Frau, denn nicht warten, bis auf Ihren großen Schein geben habe?“

Darauf steckte er der armen Frau zwei Zwanzigmarsstücke in die Tasche, ohne ihre Entgegnung abzuwarten, sanft zur Tür hinaus.

Der Kampf um den Knoblauch. — Wohl kein Gemüse der Erde ist den heutigen Tag von den einzelnen Völkern so verschieden beurteilt worden wie der Knoblauch. Die alten Ägypter waren entzückt von ihm, während die nur mit Schrecken seinen Namen auszusprechen wagten. Im Jahre 1171 König Alfons von Kastilien für seine Ritter ein Gesetz, in dem diesen Knoblauch wieder zugeordnet. So wurde nach einer Mitteilung der Jahre 1909 von dem in Toskana wachsenden Knoblauchgemüse, das besondere Feinheit nachrühmt, nicht weniger als hundert Wagenladungen Genua nach Amerika geschickt.

Das letzte Sabjal. — Als die Missionare sich zuerst im Innern niederließen, fanden sie bei den Eingeborenen einen unbezähmbaren zum Menschenfressen vor. Einer der frommen Herren verjuchte es, die betagte Frau, die todkrank daniederlag, noch im letzten Stündlein in den Armen des Christentums einzuweihen. Als er nach langer Rede das für befehrt hielt, fragte er: „Was möchtest du wohl noch essen? Ein oder sonst einen Lederbissen?“

„Ach, mein lieber Sohn,“ erwiderte die Alte matt, „mein Magen sich gegen deine Lederbissen. Das einzige, was du mir geben könntest, Kopf eines kleinen Tapujatnaben; die Ohren haben immer besonders schmeckt.“

Scharade. (Zweifüßig.)

Nun hab' ich die lodende Ferne gesehn
Voll blühender Täler, voll steiler Höhen,
Bis wo Eins-Zwei zu den Wolken sich streckt,
Die Gipfel von ewigem Schnee bedeckt.
Zurückgekehrt nun heut, wie schaut
Mich jede Zweite an vertraut!
Der Ferne zauberisch Glück verkümt,
Wenn die heimliche Erde wieder winkt.
Auflösung folgt in Nr. 21.

Auflösungen von Nr. 19: der Palindrome: 1. Murad — darum, 2. Es 3. Gras — Sarg; des Buchstaben-Rätsels: Zangermünde, Angermünde.

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Th. Freund in Stuttgart, gedruckt und herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Unger Kreisblatt.

1915.

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

Fallen zum Fangen der Wald- und Feldmäuse.

(Mit 4 Abbildungen.)
 Von den Feinden des Landmannes, des Feldfreundes und Waldbesitzers werden wir nicht die Mäuse ver-



Abbildung 1. Außenansicht der Falle für Wühl- und Feldmäuse.

fast 100 Arten über die ganze Welt sind und den Menschen durch ihre Tätigkeit sehr gefährlich werden können. In der That, daß die Maus eine äußerst fruchtbar vermehrende aufweist, ist manchen Jahren geradezu zur Plage geworden. Nur nasse Jahre verhindern die Vermehrung der Mäuse Schranken, in anderen aber, wie wir sie jetzt meistens sehen, man den Nagern mit allen nur

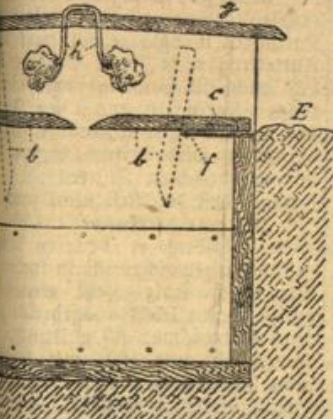


Abbildung 2. Längsschnitt der Falle für Wühl- und Feldmäuse.

erdenklichen Mitteln zu Leibe gehen. Da sich nun hierbei zwei Fallen zum Fangen der Mäuse in der Praxis bestens bewährt haben und deshalb auch zum Teil patentamtlich eingetragen worden sind, wollen wir sie zu Nutz und Frommen unserer Leser und ihrer bedrohten Fluren in Wort und Bild vorführen.

Die in Abbildung 1 und 2 dargestellte Falle ist bayerischen Ursprungs, indem sie von Herrn Erhard Bürner in Herrnhuth konstruiert wurde. Die Außenansicht (Abbildung 1) stellt einen Holzkasten von etwa 40 cm Länge, 15 cm Breite und 30 cm Höhe dar, der innen mit Blech ausgekleidet und etwa 6 cm über dem Kasten ein auf beiden Seiten über die Kastenwand hinausragendes Schutzdach trägt. An der Abbildung 2, dem Längsschnitt, sehen wir, daß der Kasten durch zwei Klappen b verschlossen ist. Die Klappen sind 20 cm lang und drehbar, der Drehpunkt liegt aber nicht in der Mitte, sondern etwa 2 1/2 cm nach außen zu, so daß jede Klappe einen ungleicharmigen Hebel darstellt, der aber durch die Blechstreifen k, die noch einem anderen Zwecke dienen, im Gleichgewicht gehalten wird.

Soll die Falle in Betrieb gesetzt werden, so gräbt man sie so tief in die Erde ein, daß die Erdoberfläche mit den wagerecht ruhenden Wippen gleiche Höhe hat. In der Mitte des Schutzdaches sind zwei Haken h angebracht, die mit Köder, im Winter mit in Fett geröstetem Brot, Fleisch oder ähnlichem, im Sommer mit Sellerie- oder Mohrrübenwurzeln versehen werden. Der Eingang zur Falle bei E wird etwas mit Streu und Moos maskiert, und nun läuft das den Köder witternde Mäuschen bis zur Mitte auf die Wippen, diese schlagen durch die Belastung nach unten, wie die Abbildung 2 es durch die punktierten Linien

andeutet, und die Maus muß nach unten in den Blechkasten rutschen. Ein Entrinnen gibt es nun nicht mehr, denn einmal können die Tiere an dem glatten Blech nicht hochkommen, und zweitens gilt die bereits erwähnte Blechstreife k als unüberwindliches Hindernis.

Die gefangene Maus verrät aber keinerlei Angst und unternimmt nicht Fluchtversuche. Sie findet in dem Kasten Heu, Rüben und Kartoffeln, macht sich sogleich ein Nest und läßt sich die Früchte gut schmecken. Ja, sie läßt sogar ein lockendes Pfeifen vernehmen, und dadurch unterstützt es die Absicht des Fallenstellers. Durch das Pfeifen kommt bald eine zweite und dritte Maus, diese streiten bald um die Borräte, und sie ziehen dadurch immer mehr Mäuse an. Ist der Futtermittelvorrat verbraucht, so beißen sich die Mäuse gegenseitig tot, freisen die schwächeren auf, fallen dann selbst den Neugefangenen zum Opfer. Infolge dieser guten Wirksamkeit hat sich diese Falle überall sehr gut eingeführt.

Der zweite in Abbildung 3 (aufgestellt) und 4 (abgeschossen) abgebildete Apparat ist die sogenannte Lüneburger Schießfalle für Wühlmäuse und Maulwürfe. Man stellt dieselbe folgendermaßen auf: An dem unten befindlichen Haken wird ein kleines Stück Mohrrübe angebracht und darauf der mit einer starken Spiralfeder versehene Schlagbügel gespannt. Unterhalb der Spiralfeder befindet sich in einem metallenen Schilde ein Loch zur Aufnahme von 9 mm starken Flobert-Teuschingpatronen, deren Fortführung durch einen schräg nach dem Rattengange zu führenden Lauf gesichert wird. An dem Schlagbügel befindet sich ein Bajonet, der genau auf diese Öffnung paßt, also die Patrone zur Entzündung bringt. Die Fallenscheibe wird senkrecht zur Rattenhöhle aufgestellt, so daß der Köder wagerecht, der Schußlauf aber schräg abwärts in

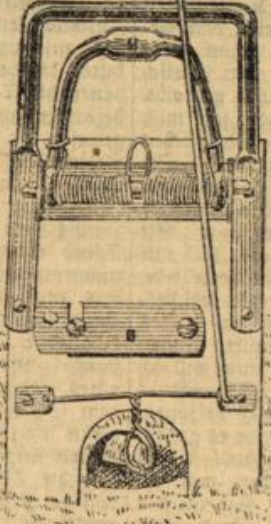


Abbildung 3. Lüneburger Schießfalle für Wühlmäuse und Maulwürfe, aufgestellt.



Abbildung 4. Lüneburger Schießfalle für Wühlmäuse und Maulwürfe, abgeschossen.

dieselbe hineinragt. Sobald der unterirdische Rager an dem Räder zu fressen beginnt, schlägt der Bogenhammer nach unten, durchschlägt die Patronenhülse, und in den Rücken getroffen bleibt das Tier liegen. Von Zeit zu Zeit muß man die aufgestellten Fallen kontrollieren und bei den abgeschossenen Apparaten das getödete Tier entfernen. Ist im Zeitraum von sechs Stunden keine Veränderung vorgekommen, so wird die Falle von neuem aufgestellt. Für Tiere, die sich über der Erde bewegen, ist die Schießfalle ungefährlich.

Herstellung von Fleisch-Dauerware in Einkoch-Apparaten.

Von R. B.-D.

Wer sich im vergangenen, obstreichen Sommer noch nicht mit einem Einkoch-Apparate versehen hat (Wed. Rex &c.), sollte nicht versäumen, sich jetzt einen anzuschaffen, um allerlei Fleischspeisen zu sterilisieren — oder wie wir jetzt deutsch nach der bekanntesten Weichschinken Eintochart sagen „einzuwecken“ — besonders Schweinefleisch, das ja immer mehr in die Höhe geht. Ich habe schon seit Jahren auf diese Weise Braten, Wurst usw. eingekocht und die große Annehmlichkeit des Besitzes empfunden. Kommt unerwarteter Besuch, manchmal kurz vor der Mahlzeit, so komme ich nie in Verlegenheit — meine Gläser helfen mir in kurzer Zeit ein feines Mittagessen herzustellen und ich habe nicht nötig, das Mädchen erst in die Stadt zu schicken; es braucht sich nur einige Treppen hinunterzubewähren um das Gewünschte zu holen.

Ich will aber heute nicht vom Konservieren des Obstes und den verschiedenen Arten von Gemüsen reden, da diese Weise wohl schon mehr bekannt ist. Aber das Einmachen von Fleisch wird noch zu wenig in Anwendung gebracht. Manche sonst ganz tüchtige Hausfrau sah mich mit erstaunten Augen an: „Fleisch? Sie machen Fleisch in Gläser ein? Geht denn das? Wie schmeckt denn das?“ Jawohl, liebe Hausfrau, das geht sogar sehr gut und ohne viele Umstände und schmecken? — da wünschte ich nur, Sie könnten einmal sehen, wie es schmeckt, und wie oft ich gefragt werde, wo ich das Fleisch herbeziehe, das sei vorzüglich, so bekämen sie nie welches. Wenn ich dann sage, der Braten sei ein halbes Jahr alt, machen sie ebensolche erstaunten Augen wie die genannte Hausfrau. Doch nun will ich auch sagen, wie ich die Sache einteile. Also erstens kaufe ich mir Fleischgläser. Wir sind vier Personen, da nehme ich Gläser von 1 1/2 l Inhalt, da es gut ist, wenn die Gläser nur dreiviertel voll sind. Wenn ich zu Mittag einen Braten machen will, so nehme ich Fleisch für zwei Braten. Sie werden zusehen wie gewöhnlich, vielleicht etwas mehr Fett. Wenn sie schön angebraten sind, gebe ich reichlich Wasser daran und lasse sie so ungefähr eine halbe bis dreiviertel Stunde kochen. Jetzt wird der eine Braten in das Glas getan, die Sauce dazu, bis sie darüber steht, noch ein paar Körnchen Salz daran, das Glas geschlossen und sofort in den Einkochapparat. Das Wasser in demselben muß ungefähr die gleiche Temperatur haben, wie der Braten, also fast kochend sein. Da der für Mittag bestimmte Braten bald in den Backofen kommt, ist reichlich Platz auf der Herdplatte für den Einkochapparat. Der Braten im Glas muß eine gute halbe Stunde kochen. So habe ich nicht nötig, besonderes Feuer zu brennen, habe also ohne Umstände, ohne Kosten noch einen Braten für die Zukunft. Will ich diesen später verwenden, schiebe ich ihn eine Stunde vor dem Essen in den Backofen, übergieße ihn öfter und mache die Sauce sämig. Das Fett, das sich im Glas über dem Braten festgesetzt hat, nehme ich ab, ehe ich den Braten herausgleiten lasse und verwende es später zum Anmachen von Gemüse — zugleich habe ich eine schön entfettete Sauce. Auf diese Weise kann man jede Sorte von Braten, auch Wild und Geflügel auf Vorrat konservieren. Bei Schweinefleisch usw. verfähre ich ebenso. Wenn das Fleisch fast gar ist, kommt es mit der nötigen Brühe in das Glas und sofort in den Apparat. Das Fertigmachen der Sauce geschieht erst bei der späteren Verwendung — das Fleisch läßt man dann in der Sauce nur heiß werden. Die bei uns sehr beliebte Kochwurst, die es nur im Winter gibt, hebe ich mir auch im Einkochglas für den Sommer auf. Wenn die Wurst zwanzig Minuten gekocht hat, kommt sie in das Glas,

die Brühe darüber und noch ein wenig Salz; alles muß dann noch eine halbe Stunde im Apparat kochen. Leberwurst, Bratwurst usw. habe ich im Sommer auch immer zur Hand. Will man die Wurst fertig kaufen, also im Darm, so fällt man am besten den leeren Raum des Glases mit Schweinefleisch, das ja auch nicht verloren ist. Ich bereite mir die Wurstfüllen selbst und gebe sie ohne Darm in ein mit Schmalz eingefettetes Glas. Dazu nehme ich kleinere Fleischgläser, deren Inhalt für eine Mahlzeit berechnet ist. Bratwurstfülle wird folgendermaßen hergestellt: 375 g Schweinefleisch, 125 g Kalbfleisch und zwei Sardellen werden durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit den nötigen Gewürzen versehen, mit einigen Eßlöffeln Wasser gut vermischt und fest in das vorbereitete Glas gefüllt — dreiviertel voll und eine Stunde gekocht. Will man die Bratwurst frisch verwenden, nimmt man statt Wasser einige Eßlöffel sauren Rahm dazu und füllt die Masse in Därme. Leberwurstfülle: 1/4 kg Schweineleber, 3/4 kg frisches Schweinefleisch (Bauchlappen) und drei in Brühe gedünstete Zwiebeln werden durch die Fleischhackmaschine getrieben, Salz und Gewürz (Pfeffer, Nelken, Majoran) daran gegeben, gut vermischt in das Glas gefüllt und ebenfalls eine Stunde gekocht.

Das sind so einige kleine Angaben, seinen Vorrat an Dauerwaren vielseitiger zu gestalten. Bei einigen Nachdenken wird manche Hausfrau noch dies oder jenes Lieblingsgericht für ihre Familie einwecken können.

Kleinere Mitteilungen.

Furchtsamkeit der Pferde. Obgleich die Furchtsamkeit vielfach mit Temperament, Rasse usw. zusammenhängt, so wird dieselbe doch meistens durch falsche Behandlung und Zwischenfälle, bei denen die Tiere zu leiden hatten, bedingt. Sind derartige Zwischenfälle mit großem Lärm verbunden gewesen, so erschrickt das Tier bei der nächsten Gelegenheit, wo es solchen Lärm wieder hört. Wird es dann noch verkehrt behandelt und geschlagen, so verschlimmert man dadurch das Übel. Häufig sieht man, daß ängstliche Tiere, welche an irgend einem Gegenstande nicht vorüber wollen, unbarbarisch mißhandelt werden; bekommen sie nun zum zweitenmal diesen oder einen ähnlichen Gegenstand zu sehen, so erinnern sie sich der erhaltenen Prügel und gehen, wenn möglich, durch. Pferde haben in dieser Beziehung ein gutes Gedächtnis; hat man sie z. B. einmal mit dem Stallbesen geschlagen, so zittern sie schon, wenn man nur nach demselben greift. In vielen Fällen steigert sich die Furchtsamkeit in der Weise, daß die Tiere infolge des geringsten Geräusches von der Krippe zurücktreten und sich nur allmählich beruhigen. Nur durch eine andauernde gute Behandlung kann die Furchtsamkeit in vielen Fällen wieder beseitigt werden.

Gift in den Kartoffelkeimen. Die Keime der Kartoffeln enthalten ein starkes Gift: das Solanin. Es ist zu fürchten, daß besonders in den Städten, deren Einwohnern diese Kartoffel meist nicht bekannt ist, derartige Keime, welche die Kartoffeln im Frühjahr im Keller treiben, unter die Müllabfälle geraten und dadurch dem Vieh, an das die Abfälle verfüttert werden sollen, gefährlich werden. Es ist deshalb sorgfältig darauf zu achten, daß Kartoffelkeime nicht zu den für die Viehfütterung bestimmten Müllabfällen geworfen werden.

Pflege der Milchkühe. Im Interesse des Landwirtes, sowie im Interesse der Volksernährung ist es geboten, daß man den Milchkühen die beste Pflege angedeihen läßt; denn eine kranke Kuh kann keine gesunde Milch geben. Wer Gelegenheit hat, auf einem Viehmarkte, wo von allen Seiten Vieh zusammengetrieben wird, die Euter der Kühe näher zu prüfen, gelangt bald zu der Überzeugung, daß gerade die Pflege des Euters nicht selten viel zu wünschen übrig läßt. Eine sorgsame Vorkehrung ist gegen alle Euterkrankheiten das beste Mittel. Eine Kuh soll namentlich nach dem Kalben sorgfältig behandelt werden. Man soll für gute trockene Streu sorgen und darauf achten, daß der Stall warm und vor Zugluft geschützt ist. Infolge innerer Erkältung, welche durch zu kaltes Sausen oder nasses und kaltes Grünfütter hervorgerufen wird, können leicht Eutererkrankungen entstehen. Das beste Säugmittel dagegen sind trockene Wärme und leichte Abreibungen nach dem Melken mittels eines wollenen Tuches; ferner

vollständiges Ausmelken und trocknen des warmen Stalls, in dem gesunde Kühe trocken füttern. Eine einzige Strohballen, hervorgerufen durch man kann zur Folge haben, daß die für längere Zeit gestört wird. Man seinen Milchfäden zuwenden, fähiger macht man sie gegen gewöhnlich und nützt hierdurch sich selbst Menschen, welchen man zu einer verhilft.

Zur Fütterung der Ferkel. Woche nach der Geburt kommt in die Ferkel, und sie tummeln weilen im Koben und um die Gegen das Ende der zweiten Woche auch schon ihre Rüsselchen zu wählen in der Erde, die ihnen Koben geworfen wird, oder die finden. Werden ihnen nun im dritten Woche auf die in den Erde noch wenige Gerstenkörner schmackhaftes Kraftfutter gestreut, nicht lange, bis sie diese fressen, vierten Lebenswoche fressen sie schon besser und suchen den gewöhnlich sorgfältig danach ab. Damit die die Habe nicht wegfrisst, ist es gut, dem Koben ein freier Raum beizubehalten, die Fütterung der letzteren allein und in welchen die Tiere durch eine kleine Öffnung, die nur ihnen den gelangen können. Von der vierten Woche an kann man den Ferkeln Tränke, bestehend in süßer, kühler in warmen Suppen, verabreichen.

Eigenschaften einer Zuchthäsin. Zweck vermehrter Fleischerzeugung, speziell die Kapuzinerzucht, Nahe zu berücksichtigen, wird gelos bleiben, denn schon häuft sich nach guten Zuchtieren und nach Um namentlich die Keullinge vor zu bewahren, mögen hier die bekannt gegeben sein, die man häsin stellen muß. Vor allen Dingen soll glatt und glänzend sein, schmale Form haben, Kreuz rund und breit, die Milchgefäße gut entwickelt und letztere in vorhanden. Das Auge des Tieres, Aufschluß über den Gesundheitszustand über den Charakter der Häsin soll nämlich weder zu phlegmatisch sein. Sind die Tiere zu sehr umsehen, das Füttern, das zu viel Nähe; sie geraten bei Geräusch in große Erregung, leicht und beschädigen, falls sie haben, oft ihre Zungen, wenn gestimmt auf das Nest stürzen. Gleichgültigkeit ist aber auch von Häsinen sich mehr um ihre kümmern als um ihre Jungen all — die Mittelstraße.

Am die Säuer zum Fleischn bringen, bedürfen sie in der Nähe viel Stall, sondern auch viel Futter ist es in vielen Fällen angebracht, von den einseitigen Molkeerzeugern Quark, zu geben. Auch abgerahmte Milch, abgerahmte Sauer- und Butter bei niedriger sonstiger Bewertung erzielen. Man vermischt diese Milch mit Kartoffeln u. dgl., jedoch darf die Futtertrog nicht sauer werden. Es sich auch ein Gemenge von ungekochten Kartoffeln und 1 kg Fleisch fest in eine Kiste gestampft, täglich verfüttert wird. Auch hierbei des verabreichten Futters nur so werden, daß der Rest nicht sauer wird.

Sauerampfersuppe. 450 g wird, nachdem er verlesen und gründlich gewaschen ist, in kochendem man etwas Salz zusetzt, einmal abgossen, dann leicht ausgedrückt und nun schneidet man 60 g Kunsthutten, Kriegermehl und füllt mit leichten man sich aus vier in warmem Bouillonwürfeln herstellt, sowie mit Apfelmilch und Kochwasser des Es muß sich eine leicht gebundene

Kalifalze im Gartenbau. Es ist merkwürdig, daß es noch so manchen Gärtner und Gartenliebhaber gibt, der von der Anwendung des Kunstdüngers nicht viel wissen will. Man weiß oft nicht, was und wieviel man geben soll, und darum verabsolgt man lieber gar nichts, und die Folge ist natürlich, daß die Erträge zu wünschen übrig lassen. In vielen Gärten und auch bei dem selbstmässigen Gemüsebau habe ich schon wiederholt einen Mangel an Kali wahrgenommen, welches man aber doch in Form von Kalinit oder 40prozentigem Düngesalz dem Boden bequem zuführen kann. Eigentlich kann man Kali das ganze Jahr hindurch verabfolgen. Für schweren Boden empfiehlt sich allerdings die Düngung schon im Herbst oder Winter, während bei leichten Bodenarten und besonders bei Sandböden ein Ausstreuen im Frühjahr vorzuziehen ist. Für alles Gemüseland ist Kalinit von bester Wirkung, während für Kartoffeln 40prozentiges Kali vorzuziehen ist. Wer es veräumt hat, Kali zu verabfolgen, kann bei Kraut- und Kohlgewächsen mit der Hand um die Pflanzen streuen und es einhaken oder unterhaken. Alle Wurzelgewächse sind für eine starke Kalidüngung besonders dankbar. Was die Menge anbetrifft, so gebe man auf ein Ar 5 bis 7½ kg Kalinit oder eine entsprechend geringere Menge von 40prozentigem Düngesalz.

Das Räuchern der Aale. Es kommt hierbei ganz darauf an, ob es sich nur für den eigenen Bedarf handelt oder um einen Betrieb

im Großen, also für den Handel. Das Räuchern im Kleinen. Aus einer gebrauchten Herings- oder Zementtonne werden beide Böden herausgenommen. Alsdann wird ein Kofl von Ziegelsteinen gebaut und darauf die Tonne gesetzt, zuvor jedoch ein kleines Saimof-feuer gemacht, das keine Flamme spenden darf. Der Rauch entweicht, nachdem er durch die Tonne gestrichen, nach oben. Um die Fische über dem Rauche zu befestigen, zieht man Spletten durch die Tonne. Die Fische müssen so hängen, daß sie mit dem Feuer nicht in Berührung kommen. — Die lebenden Aale werden in ein Gefäß getan und dick mit Salz befreut. In dem Salz verenden sie bald. Nunmehr werden sie aus dem Salz genommen, abgetrocknet und sauber ausgeweidet; dann kommen sie wieder in das Salz. Aale, die bald verzehrt werden, können in drei bis vier Stunden vollständig sein, andere, welche sich länger halten sollen, müssen bis 24 Stunden im Pökel bleiben. Nach dem Pökeln werden die Fische sauber abgewischt, andere waschen sie auch, und dann an Spieße in den Rauch gehängt. Sind die Fische im Rauche trocken geworden, so nimmt man einen nassen Sack und deckt damit die obere Öffnung der Tonne zu (andere nehmen auch einen trockenen Sack). Nunmehr läßt man die Fische so lange im Rauche, bis sie gar sind. Rauch kann man machen mit Buchen- und Erlenklößen und Spänen. Das Beste ist sogenannter Schmot, d. i. trockenfaules Holz, namentlich

Weide, Pappel, Aspe usw. mit Bachweiden. Der Bacholder gibt den Fischen einen würzigen Wohlgeschmack. Wurden früher in Ostpreußen in der Gutsbesitzerfamilien Aale geräuchert, so ist die Tonnenräucherei ist die Erlenbäuchererei. In dem Raite, der auf dem Lande wurden früher sogar Aale in der Tonne geräuchert. Der tonisch auslandische hatte unten vier eiserne Füße und eine Türe, die man während der Räucherung beobachten der Fische öffnen konnte. Die moderne Anlagen lassen sich gleich der in der Tonne. Eine solche bringt neuerdings einen kleinen eiserne Ofen in den Handel; ob und wie zum Räuchern von Aalen bewährt ist, ist unbekannt. — Das Räuchern im Großen ist die Aalräucherei ein ganz bedeutendes Zweig. Die modernen Anlagen lassen sich so ohne weiteres beschreiben. Wer sich für die Räucherei anlegen will, sehe sich in der Gegend, vielleicht auch in Holland, daran. Zum Räuchern selbst gehört sehr viel Magere Fische müssen anders behandelt als fette usw. Genau ist das Feuer und die Care der Aale, der Pökel und die Aalräucherei war in den letzten Jahren rentabel, und es lohnt sich, auch im eigenen Hause eine solche anzulegen, vorausgesetzt, daß Räuchermaterial vorhanden ist.

Sommersprossen



Das garantiert wirksamste Mittel gegen Sommersprossen ist **Crème Diana**. In 5 Tagen keine Sommersprossen mehr. — Topf nur 2.50 Mark. Echt nur durch Hirsch-Apothek, Strassburg 97. (Eloassa) Adress: Apotheke Neudamm.

Fettleibigkeit, Kropf, wird schnellstens d. Behandlung mit **Schilddrüsen-tabletten** beseitigt. 100 Stück 3 M. Schmerztillend zum Selbstprobieren hoher Zähne, 1 Schachtel M. 1.20.

Rheumatismus, Gicht, Ischias, Gelenke, Arme, Lenden, Rücken-, Achsel-Schmerzen verschwinden am schnellsten durch den Gebrauch von **Gichtgelb**, Flasche M. 2.50, mit ganz besonderem Erfolge beseitigt man veraltete Schmerzen durch gleichzeitige Anwendung von **Gichtan-Tabletten** Mk. 2.50. Bitte nur aus d. Adler-Apothek, München D 57, Sendlingerstr. 13.

Ohrensausen

Ohrenstuh, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit

Gehöröl. Marke St. Pangratius. Preis 2.50; Doppelflasche 4. — Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadtdrogerie, Pfaffenhofen a. Elm 31 (Ober.).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Die Wildkrankheiten und ihre Bekämpfung.

Von Prof. Dr. A. Ott und Geh. Regierungsrat Dr. A. Ströse. Mit 179 Abbildungen und 10 Tafeln in Farbendruck. Preis fest gebunden 25 Mk., hochlegant gebunden 27 Mk.

Die Pathologie und die Hygiene des Wildes hat bisher eine zusammenfassende Bearbeitung nicht erfahren. Das vorliegende Werk sucht diese Lücke in der medizinischen und jagdlichen Literatur auszufüllen. Seine Verfasser sind erprobte praktische Jäger und haben sich als solche seit langen Jahren mit dem Studium der Wildkrankheiten und der Gesundheitspflege des Wildes beschäftigt und dürften wohl berufen sein, ein grundlegendes Werk über die Wildkrankheiten und ihre Bekämpfung herauszugeben. Das Buch ist so angelegt worden, daß es sowohl praktischen als auch wissenschaftlichen Zwecken dienen kann. Besonderer Wert wurde auf übersichtliche Gliederung des reichen Stoffes und auf hervorragende Abbildungen und Tafeln in Farbendruck gelegt. Die Ausstattung des Werkes entspricht nach jeder Richtung hin seiner Bedeutung für die wissenschaftliche und praktische Medizin sowie für die Jagdkunde.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Es werden Knapp und teuer, da die Zufuhr aus dem Auslande fehlt. Die deutsche Geflügelzucht muß ausheilen. Wer wirklich nutzbringend Geflügel züchtet und halten will, arbeite nach den Lehren der Bücher:

Dr. Ruperz Die Geflügelzucht.

Anleitung, durch rationelle Wahl die heimische Geflügelhaltung und ihre Erträge zu heben.

Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. 7. bis 10. Tausend.

Herausgegeben von G. Kuhse. Mit einem Bilde von Dr. Ruperz und 78 Abbildungen, darunter 56 ganzseitige Darstellungen von Rassegeflügel nach Originalzeichnungen von C. Fiedler.

Preis fest gebunden 3 Mk. 50 Pf., hochlegant gebunden 5 Mk.

Rationelle Geflügelzucht als gute Einnahme für kleine Haushaltungen in Stadt u. Land von Freiherr Spiegel von und zu Pöckelsheim.

Mit 15 Abbildungen der empfehlenswertesten Rassegeflügelrasen.

Preis fest gebunden 1 Mk.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Die fleißige Bertha macht den besten Dampf, aber die kurze oder lange Bertha dampfen auch famos, wenn mit Köller's weltberühmtem Kanaster gestopft wird.

Sie können über meine billige Bedienung.

Nach Wahl eine der beiden abgebildeten Pfeifen umsonst bei Bezug von 8 Pfund Rauchtabak. 8 Pfund können auch in verschiedenen Sorten gewählt werden. Auf Wunsch verpackt in einzelnen Pfundpaketen zum Vergeben ins Feld.

Marke kurze Bertha

Marke lange Bertha

8 Pfd. meines berühmten Farmertabaks kosten franko ... Mk. 8.35

8 Pfd. meines berühmten Jagdkanasters kosten franko ... Mk. 9. —

8 Pfd. meines berühmten Holländer Kanasters kosten franko Mk. 10. —

8 Pfd. meines berühmten Weidenkanasters kosten franko Mk. 12.10

8 Pfd. meines berühmten Frankfurter Kanasters kosten franko Mk. 12.50

8 Pfd. meines berühmten Kirchtabaks kosten franko ... Mk. 14. —

8 Pfd. meiner berühmten Kaiserblätter kosten franko ... Mk. 16. —

8 Pfd. meines berühmten Diamantabaks kosten franko ... Mk. 18. —

8 Pfd. meines berühmten Paradieskanasters kosten franko Mk. 21. —

feine Erthere-Geundheitspfeife

Sie dürfen bitte nicht übersehen, was alte Tabakbezieher mir schreiben:

Bester Herr Köller! Empfangen Sie meinen herzlichsten Dank für die mir gesandte schöne Pfeife für die 4 Quittschme. Respekt vor solch einer Firma, die auch in Kriegzeiten ihre Vergünstigungen aufrecht erhält. Nochmals besten Dank. Werde mich bei Bedarf stets gerne Ihrer erinnern.

Hermann Endrich, Buchdrucker i. W.

Herr Josef Mühlbauer i. O. schreibt: Die letzte Sendung ist schon wieder vergriffen, ich kann wirklich nicht genug haben, senden Sie mir wieder 8 Pfd. Holländer Kanaster.

Emil Köller, Rauchtabakfabrik, Weltrup, Bruchsal Nr. 4 i. Baden.

Garant

Bester Konservierungsmittel 1000fach emulsiert

Dackung A für 100 Liter

" B " 200 "

" C " 300 "

" D " 400 "

Zu haben in Apotheken und Kolonialwarenhandlungen

Dackung A enthält 37 Pfg. in Marken

Casartol-G. M. B. N.

Große Emulsi zum Kochen

starke in ca. 20 Liter

" 22 "

" 26 "

" 30 "

" 32 "

Paul Schw

Emaille-Verlag

Deffau L.

Verlag von J. Neumann

Von dem Gelingen Karstoffesterie hängt land in dieser Hinsicht. Nur eine große Menge für Vieh und Viehzuchtungsmenge sichern. Pflanzung der Karstoffesterie ist durch die große Aufmerksamkeit. Eine praktische Anleitung zum Bau bietet die

Wie baue ich gute Karstoffesterie

Ein offener Brief an den besten und besten. Von einem Verfasser. Preis fest gebunden 4 Mk. in Partien

Das Buchchen ist vollständig für den Klein- und den Anfänger in geschrieben und mit ganzen Literaturangaben, anfangend und zur Verteilung an Tagelöhner, Gartenkolonisten ist durch die großen Vereinen, Orts-Ansichts-Exemplare zu. Das Werk ist in die Einbindung des Betrages Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen