

Allustriertes Sonntagsblatt.

Wöchentliche Beilage zum
Usinger Kreisblatt. 1915.

Das Loch im Strumpf.

Eine verhängnisvolle Geschichte von H. Bode-Schobert.

(Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

... hatte vorsichtig den Schuh aus dem Türspalt gezogen und leise geschlossen. Jetzt stand sie mit schwimmenden Augen starrten Händen regungslos inmitten des Durcheinanders. ... drinnen brauchten sie nicht. Niemand brauchte sie, denn Melanie nun wieder heiratete, gehörte sie zu ihrem Manne, ... hatte ebenfalls dort eine Heimat. Sie aber nicht! Und ... auch gar nicht mitgehen! Auf keinen Fall! Wenn in ... Kämpfe kamen — und Käthe wußte mit Sicherheit, daß ... ausbleiben konnten — auf wessen Seite sollte sie dann ... Gegen ihr Gerechtigkeitsgefühl auf Seiten der Schwester?

... bückte sich hastig nach den herumliegenden Sachen, aber in ihrem Herzen tat weh. Arndt war ihr anfangs nicht ... gewesen — anfangs, als noch niemand wußte, ob ... welcher von ihnen beiden er sich zu nähern wünschte. Sie ... in vielen Dingen mit ihm so ähnlich, in der peinlichen Ordnung ... auf ihre Person und Umgebung, in dem Wunsch nach häus- ... Behagen und ruhigem Dahinleben — und sie hatte gehofft — ... Melanie es gemerkt? — Eines Abends, als er allein bei ... war, denn ein allerdings ziemlich weitläufiges Verwandt- ... recht verhalf ihm dazu, ließ die jüngere und viel schönere ... alle Mienen der Koketterie springen, fing ihn bis über ... Köpfe in ihr Netz und überließ es Käthe, ihre kaum geborenen ... endgültig einzufargen. —

... man die Stille im Zimmer dauerte immer noch an. Nun ... war kein Freund vieler Worte, aber auch ohne das wußte ... jetzt gewiß, wie teuer sie ihm war. Und Käthe grübelte ... nach, was für ein Gefühl es doch sein müsse, von jemand ... geliebt zu werden, daß man ihm sein ganzes Leben anver- ... konnte.

... nie war nicht mehr unerfahren darin. ... ersten Mann hatte sie allerdings nur einige Monate ... und die waren mit Reisen im Auslande vollständig aus- ... gewesen.

... paar Kin- ... und un- ... waren sie ... Leben hin- ... und Me- ... weder ... Gelegen- ... in der ... nur einen ... abzu- ... eine gute ... in sich ... lassen. ... ganz ... Amerika ... Tode des ... hatten war ... mit Käthe ... gezogen, ... war die ... irgend ... oder ab- ... men. Me- ... hielt we- ... affallen- ... heit und ... Egois- ... mer die

Zügel in der Hand, wenn auch Käthe die unbeachtete Seele des Ganzen war.

Als Arndt, heute zum ersten Male ziemlich spät, gegangen war, standen sich die beiden Schwestern ein Weilchen stumm gegenüber.

Endlich sagte Käthe: „Nun will ich dir noch einmal alles Glück wünschen, Melanie! Du hast es in deiner Hand, einen Menschen sehr glücklich zu machen, denn Arndt liebt dich innig.“

„Ja — ja!“ sagte Melanie, reckte die Arme weit in die Luft und gähnte laut. „Amüsant ist er freilich nicht gerade, aber reich und sehr verliebt. Du brauchst in Zukunft nun nicht mehr über meine Verschwendungssucht zu jammern, Käthe.“

„Ich?“ entgegnete die Schwester mit einem traurigen Lächeln. „Nein, ich nicht! Meine Rolle ist an deinem Hochzeitstage ausgespielt.“

„Soll das heißen, daß du dann fort willst?“

„Natürlich!“

„Was dir nicht einfällt!“ rief Melanie außer sich. „Was dir nicht einfällt!! Mit dem fremden Menschen soll ich allein bleiben, Alice soll sich den ganzen Tag an mich hängen können?! Allen Arger mit den Leuten, die Last des ganzen Haushaltes soll ich allein tragen? Käthe, Käthe, wenn du das willst, dann löse ich gleich morgen meine Verlobung wieder! Wir beide gehören zusammen, hörst du — wir beide!“

Sie fiel der Schwester schluchzend um den Hals, erwartend, daß die sie tröste und beruhige.

Das tat sie denn auch, aber doch kühler und zurückhaltender, als Melanie erwartet hatte. Käthe merkte recht gut, daß Liebe da weniger mitsprach als Angst vor Unbequemlichkeiten, die die Zukunft mit sich bringen könnte, in der sie dann ebenso unentbehrlich war wie in der Gegenwart.

Arndt war sehr glücklich, als er mit geschlossenen Augen im Auto nach seiner Wohnung fuhr, sehr glücklich und sehr verliebt.

Daß er noch einmal in seinem Leben so lichterlos brennen würde, hatte er selbst nicht geglaubt. Immer noch war es ihm, als strichen seine Finger lieblosend über die wunderschöne, marmor- glatte Hand, die sich so vertrauensvoll in die seine schmiegte, als sähe er die schwarzen, eigensinnigen Lok- fen, die sich um Melanies feines Gesicht kräuselten.

Jetzt erst fiel ihm ein, wie einsam er doch all die Jahre seit seiner Mutter Tod dahingelebt hatte, keinem zu- leide, aber auch keinem zur Freude, und er verstand sich nicht mehr, daß er seit Monaten in dem kleinen, ange- nehmen Heim der Schwestern aus und ein gegangen war, ohne ans Hei- raten zu denken. Er hatte den wohl- tuenden Einfluß des Verkehrs auf sich wohl empfunden, aber nicht wei- ter darüber nachge- dacht. Ganz plöz-



Deutsche Armierungssoldaten beim Bau einer Wasserleitung. (S. 143)

Phot. Hesp photograph Eberth, Cassel.

lich war seine Leidenschaft dann erwacht und nahm ihm nun jeden Haaren Blut.

Wenn seine Mutter das noch erlebt hätte! Aber nein — da war etwas in ihm, das deutlich sagte, Melanie als Schwiegertochter wäre ihr nicht willkommen gewesen. Gerade ihre Schönheit, auch die etwas gewagte Art ihrer Kleidung hätten sie mißtraulich gemacht. Und dann Alice!

Sie war sehr ungezogen, das ließ sich nicht leugnen, seine angenehme Zugabe in einem jungen Haushalt. Dennoch würde er jetzt das Gefühl, Käthe sei daran schuld. Nun, jetzt würde er selbst das alles in die Hand nehmen, er hatte jetzt Pflichten, das bequemere Leben hörte auf.

Als er das bedachte, knippte er in seinem Schlafzimmer die elektrischen Lampen an, sah sich dann in dem großen Spiegel und lächelte belangen. Als Vater kam er sich etwas unsicher vor. Und die kleine, häßliche Kröte war von einer beleidigenden Rücksichtslosigkeit gegen ihn, hatte sich bisher fast nur darauf beschränkt, ihm Geichter zu schneiden.

Schnell wandten sich seine Gedanken von der unerquicklichen Zugabe wieder dem zu, was augenblicklich sein Herz ganz erfüllte — Melanie's reizendem Verkömmer. Sie war es wohlthätig wert, daß man ihre wegen auch etwas Unbequemes in den Kauf nahm.

Dabei mußte er sich, energisch wie er alles angriff, die Hände und empfand dabei ein schmerzhaftes Brennen auf der Rechten, so daß er sie erhaunt an das Licht hob.

Quer über den Handrücken ließen ein paar blutige Risse. Auch die Finger zeigten kleine Wundmale. Auf der weichen Haut sah das alles so recht häßlich rot und aufbringlich aus.

Da wurde Arndt vertriebslich. Wenn seine Reute im Kontor das sehen, wenn er selbst bei jedem Blick das vor die Augen bekam und sicher wußte, daß seine Freunde darüber wipeln und lachen würden — so war das einfach ekelhaft!

Jetzt fiel ihm auch ein, daß er ein paarmal zusammengequält war, als er Melanie immer an sich gedrückt hatte, daß er die Kisse aber sicher beim Abschied bekommen, als er sie umarmt hielt. Also waren in Melanie's Kleidern heimtückische Stednadeln verborgen gewesen, die ihn gezeichnet hatten!

Seine Mutter hatte ihm eine heftige Abweisung gegen diese hinterlistigen Dinger beigebracht, und er hatte ihre Stimme auch jetzt wieder ganz deutlich, wenn sie zu sagen pflegte: „Gute dich vor drei Dingen, mein Junge, wenn du einmal heiraten willst: vor Frauen, die sich ihre Garbentode mit Stednadeln pflastern, die ihre Schuhe niedertraten und die mit Nägeln in den Strümpfen umherlaufen. Vor solchen Liebesleuten geht jedes Blut auf und davon!“

Er hatte dann immer dazu gelacht.



sch war er doch über die Kagen, daran ließ sich nicht

adchten Mittag trat Käthe an das Bett ihrer Schwöcher

nie gähnte, sich mühsam die Kagen auf, war über Laune

hatte nichts anderes erwartet, und auf Melanie's pöhp-

liche, erschreckte Frage, ob er nun wohl alle Abende da sein würde, sagte sie nur: „Aber natürlich, er ist doch jetzt dein Verlobter!“

„Denkst du denn, das habe ich aus?“ rief Melanie und fuhr mit beiden Händen aus dem Bett. „Alle Abende! Was soll man denn da reden? Warum geht er nicht lieber mit uns aus? Zu Hause sitzen können wir auch allein, und dann bequemer!“

„Ja, du mit Roman und Bombenschachtel, ohne Schuhe und ohne Korsett, wenn du dir die Haare überhaupt gemacht hast!“

Melanie seufzte. „Warum soll man sich das Leben nicht so bequem wie möglich machen, wenn man schon keine Gesellschaft hat! Ich ginge auch lieber jeden Tag unter Menschen und ließe mir den Hof machen. Aber mit Arndt wird das ja auch nicht anders, denn er hat ebenso wenig Versteht wie wir.“

„Er wärmt auch keinen.“ Melanie sah ihre Schwöcher spöttisch an. „Ach, du denkst, ich werde zu allem Ja und Amen sagen, was er wünscht! — Nein, meine liebe Käthe, so bin ich nun nicht! Nach mir muß es auch gehen, dazu hat mich Robert mit seinen Freunden denn doch zu sehr verrotzt. Er war in der Tat der beste Mann, den man sich denken konnte.“

Käthe schweig. Melanie's erster Mann war ihr durchaus nicht so vorgekommen, nur leichtsinnig und kindisch. Aber über Tote soll man schweigen. —

Arndt kam wirklich jeden Tag. Weißt du er zuerst Käthe allein, denn seine Braut war niemals fertig. Aber die zukünftige Schwägerin entschuldigte das immer so liebenswürdig, mit einem kleinen Stich in das Humorige, daß er sich schließlich das Warten ohne Empfindlichkeit gefallen ließ, zumal er sich mit Käthe sehr nett unterhalten konnte; sie ging auf jedes ernste Thema ein, während Melanie eigentlich nur zu schwätzen und zu plaudern verstand, sehr reizend und bestrickend war, aber doch etwas nichtig und oberflächlich. Doch sie hinter der geschlossenen Thür oft tobte und wütete, wenn er sie bei einer besonders spannenden Stelle ihres Romans stützte oder ihren Gang zu orientalischer Faulheit allzu sehr beeinträchtigte, ahnte er nicht einmal.

(Fortsetzung folgt.)

Mannigfaltiges.

(Aus dem Leben.)

Heitere Bilder. — Auch dem heutigen Armierungsfeldarbeiten, Ranken ohne Walle, denn wohl kaum jemals der Kalm und die Glanz der Festhaltenen gut werden, gebührt für ihre neue, entzückende Arbeit der volle Dank des Vaterlandes. Ihr Kriegsgeld hat Foss und Spaten, ihr Kriegsgeld ist mit die Kleidung der Hülften, an der allein die Armbrüste und die schließliche Schauerzüge den militärischen Charakter des Betroffenen erkennen lassen. Kämmen aller Geschlechtsklassen und Bildungsgänge erfüllen die Kameradschaftlich miteinander im Schweiß und Anstrengung der heillosen Überarbeiten. Sie schenken und graben, befeuern Holz und Stein aus, legen auch neue Verkehrswege an, Straßen und Eisenbahnen, bauen Brücken und

Wasserleitungen und was dergleichen mehr ist. Sehr stark wird vor allem ihre Tätigkeit bei der Anlage von Befestigungen in Anspruch genommen.

Im Etappenquartier. (Mit Bild auf Seite 142 und 143.) — Im Etappenort, dort, wo die rückwärtigen Verbindungen mit der Heimat zur Heranziehung aller Heeresbedürfnisse aufrecht erhalten werden, wo die Zurückführung der Kranken, Verwundeten und Kriegsgefangenen geregelt und für die Unterbringung und Verpflegung der zum Heere gehenden Mannschaften Sorge getragen wird, herrscht gewöhnlich ein buntes Leben. Die Etappen-truppen setzen sich aus Angehörigen verschiedener Regimenter zusammen. Soldaten wie Offiziere stammen oft aus weit voneinander gelegenen Gegenden des Deutschen Reiches, und je nach der Abteilung, der sie eingegliedert sind, haben sie die mannigfachen Obliegenheiten zu erfüllen. Aber alle umschlingt das Band treuer Kameradschaft, und da man dem Kriegschauplatz ziemlich nahe ist, so fehlt es für die Mußestunden im Quartier nie an anregendem Unterhaltungsstoff.

Ein hungriger Gut. — Der bekannte Doktor Heim kam einst auf einer Reise nach Wiesbaden und speiste in einem der ersten Gasthöfe. Da der Stuhl neben seinem Plaze unbesetzt blieb, stellte er seinen Hut darauf. Als es nach dem Nachtschlaf zum Bezahlen kam, erstaunte er nicht wenig darüber, daß er zwei Gedebe vergüten mußte, indem, wie der Oberkellner sagte, auch ein zweiter Plaz durch ihn besetzt worden sei. Heim zahlte ohne Widerrede.

Am nächsten Tage setzte er sich wieder an dieselbe Tafel und stellte, wie gestern, seinen Hut auf den neben ihm stehenden Stuhl. Als nach der Suppe kalter Rheinlachs, Straßburger Pastete und so weiter aufgetragen wurden und der Kellner, nachdem Heim sich mit diesen Bederbissen gehörig versehen hatte, die Schüsseln weitertragen wollte, hielt ihn dieser am Arm zurück.

„Halt, guter Freund,“ sagte er, „mein Hut, der auch ein Gedebe bezahlt, ist heute sehr hungrig, was ganz natürlich ist, da der Armste gestern nur bezahlt und nicht gegessen hat.“ Bei diesen Worten legte er ein Zeitungsblatt in den Hut und auf dieses ansehnliche Stücke von den eben genannten guten Dingen. Dasselbe tat er auch mit Braten, Kuchen, Früchten, kurz, mit allem, was zur Not in einem Gute aufbewahrt werden konnte. Nach aufgehobener Tafel wurden die im Gute befindlichen Lebensmittel an eine arme Familie gesandt.

Die Lehre wirkte vorzüglich, denn in jenem Gasthof berechnete man seitdem keinem auf einen Stuhl gestellten Hut ein Gedebe. [C. L.]

Alle dichterische Gasthausempfehlung. — Im Jahre 1753 ließ der Gastwirt Teuertlich in Nürnberg folgende merkwürdige Empfehlung seines Gasthauses in den Zeitungen erscheinen:

„Hier wohnt ein Wirt, Hans Teuertlich,
Sein Wein und Bier ist säuerlich,
Die Suppe ganz abscheulich,
Der Braten gar nicht kauerlich,
Die Zimmer nicht geheuerlich
Und die Bedienung bauerlich.
Schon manchem war es reuerlich,
Wenn er aus dieser Scheuer schlich.
Die Rechnung, die mir neuerlich
Zustellen ließ Herr Teuertlich,
Die war so abenteuerlich,
Mein Schreck so ungeheuerlich,
Daß ich dem Kalkgemäuer gleich.
Die Wiederkehr zum Teuertlich
Verschwor ich denn auch feierlich.“

Er erreichte vollkommen die beabsichtigte Wirkung, denn seine Wirtschaft war stets gestedt voll, wie er bald darauf frohlockend durch dieselben Zeitungen verkündigen konnte.

Ein Schlingen legender Pilz. — Auf dem Pferdemeiß wächst ein kleiner Pilz, der den wissenschaftlichen Namen *Arthrotrix oligospora* führt. Seine weißen Schlauchfäden durchwuchern den Pferdemeiß, zerlegen ihn und saugen die Zerlegungsstoffe als Nahrung ein. Ist aber der Mist stark ausgetrocknet und dadurch die Nahrung knapp geworden, so wachsen aus den Schlauchfäden seitlich kurze Zweige heraus, die sich nach den Schlauchfäden zu umkrümmen und mit ihnen zusammenwachsen. Es bilden sich auf diese Weise zahllose winzige Schlingen.

In dem Mist leben nun in großer Anzahl Nematoden oder Fadenwürmer, die zwei bis fünf Millimeter lang werden. Die Würmchen geraten bei Wanderungen auch in die Schlingen hinein, die gerade so groß sind, daß die Würmchen hineinpaffen. Suchen sie sich durch lebhaftige Bewegungen aus den Schlingen zu befreien, so ziehen sich diese nur immer enger zusammen. Es gelingt keinem einzigen Würmchen zu entflüpfen.

Unmittelbar, nachdem sich eines der Tierchen in einer Schlinge gefangen hat, treibt nun die Schlinge die Würmchen in die Schlinge hinein, die gerade so groß sind, daß die Würmchen hineinpaffen. Suchen sie sich durch lebhaftige Bewegungen aus den Schlingen zu befreien, so ziehen sich diese nur immer enger zusammen. Es gelingt keinem einzigen Würmchen zu entflüpfen.

Auch ein Großer.



Lehrer (vortragend): Wir haben also gesehen, daß die Großen dieser Erde hinter ihrem Namen oft eine Dohle haben. So zum Beispiel König Wilhelm I., Kaiser Friedrich III., Herzog Ernst II. Nun, weiß vielleicht jemand von euch noch einen?
Der kleine Leo (freudig): Mein Onkel, Herr Lehrer! (Auf den erstaunten Blick desselben voller Stolz:) Rechtsanwält Meyer II.

einem immer die Bemerkung gemacht wird: „Nach, daß du dich fertig machen kannst, ich kann sonst vor Ärger nichts machen!“ Als er sich endlich auf den Weg machte, will, um auf den Buttstädter Jahrmarkt zu machen, macht es ein so schlechtes Schneewetter, daß er nicht weiß, was er machen soll, und sich schließlich in die Weine macht und wieder heim macht. — Ei, so macht doch, ihr Deutschen, der vernünftigen Macher ein Ende, es möchte sonst den Ausländern Freude machen, euch das Volk der „Gemachtmachermacher“ zu nennen!“

Buchstaben-Rätsel.

Mit **tt** spielt aus Feuerhöfen
Es oft Verderben weit umher,
Und mächtig donnernd kann es künden
Vernichtung jedem Feindeher.
Jedoch in anderer Gestaltung
Dient es zur Zerkleinerung.

Mit **ff** unser Sein durchbringend,
Kann es, obgleich nur winzig klein,
Oft ebenfalls verderbenbringend
Für mancher Menschen Leben sein.
In Form von Kugeln, Stäbchen, Fäden,
Nach schraubensförmig kann es schaden.

Auflösung folgt in Nr. 37.

Logogryph.

Mit **B** und **n**, wie **F** und **f** wird es verpfeift,
Nur daß es dort auf Frisch! und hier auf Vogel weiß.
Auflösung folgt in Nr. 37.

Auflösungen von Nr. 35:

der dreißtägigen Scharbe: Dukaten, Kafabu; des Rätsels: Ameise

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Karl Theodor Senger in Stuttgart.
Herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Nr. 36.

Gratisbeilage zum Winger Kreisblatt.

1915.

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

Hochstämmiges Beerenobst.

Von R. R. S. (Mit 4 Abbildungen.)

Im allgemeinen wird sowohl im Erwerbsobstbau wie auch unter den gewöhnlichen Verhältnissen des Gartenbaues der Stachel- und Johannisbeerbusch die erste Stelle einnehmen, der zumal als Zwischen- und Unterfrucht eine gesicherte und einträgliche Beerenobstkultur bildet. Immerhin beansprucht auch der Hochstamm unter den Beerenfrüchten seine Stelle und ist oft noch da brauchbar, wo zu Beerenbüschen der Platz fehlt. Zudem kann er von besonderer Schönheit für die Gartenanlage sein, hauptsächlich dann, wenn er im Abstände von 2 bis 3 m voneinander girlandenartig mit rankenden Brombeersträuchern oder dergleichen verbunden ist, die mitten zwischen zwei Stämmchen gestellt sind und ihre blühenden und danach fruchtenden Ranken beiderseits an Drähten entlang zu den Stämmchen hinaufsenden. Auch die mühselose Pflegearbeit, die für den Hochstamm spricht, soll nicht unerwähnt bleiben.

Den Vorzug verdienen von Stachelbeeren die großen englischen Sorten, die in ihren grünen, weißen, gelben und roten Arten eine reichliche Auswahl bieten und damit jedermanns Geschmack entgegenkommen. Die rote und weiße Triumphbeere, Früheste gelbe, die grüne Flaschenbeere sind beispielsweise geeignete Stachelbeersorten, während unter den Johannisbeeren die rote und weiße holländische genannt seien.

Unter den Veredelungsarten, die gerade jetzt am Platze sind, sei das Seitenverpflanz empfohlen. Jetzt, wo die jungen Triebe ihre vollständige Reife erlangen, sind sie zur Abgabe von Reisern, wie in Abbildung 3 unter b dargestellt, geeignet. Als Unterlage wird die Goldjohannisbeere (*Ribes aureum*) benutzt. Diese wird von daran haftenden Ausläufern befreit.



Abbildung 1. Hochstämmige Stachelbeere.

Nach dem Veredeln wird der Unterlage auch die Spitze genommen. In Abbildung 3 unter a ist der seitliche Einschnitt, der der Unterlage beigebracht wird, ersichtlich, und in Abbildung 4 ist die fertig verbundene Veredelung, die gut mit Baumwachs zu bestreichen ist, dargestellt. Im nächsten Frühjahr wird die Unterlage über der Veredelungsstelle scharf abgeschnitten. Stachelbeerveredelungen wachsen etwas schwieriger an als Johannisbeeren, sind daher mit besonderer Sorgfalt zu behandeln.

Allerlei Verwendung von Birnen.

Von M. P. O.

Da in diesem Jahre die Birnbäume guten Behang haben und jetzt die Zeit der Reife ist, möchte ich auf die verschiedenen Arten der Zubereitung und der Konservierung aufmerksam machen, da viele Sorten nicht von langer Haltbarkeit sind.

Erstens die Verwendung in frischem Zustande als Gemüse. Ich habe dieses Rezept schon früher einmal hier selbst angegeben, aber gewiß haben viele es nicht aufgehoben und neue Abonnenten kennen es auch nicht, darum erlaube ich mir, es nochmals zu wiederholen.

Die geschälten, geviertelten Birnen werden mit Wasser zugelegt. Ein Stück geräucherter Speck wird in Würfel geschnitten und einge fein geschnittene Zwiebel hellgelb damit gedämpft. Sind die Birnen halb gar, gibt man beides dazu. Eine Stunde vor dem Essen gibt man ebensoviele Kartoffeln dazu als es Birnen sind. Sind die Kartoffeln weich, kommt Essig und Zucker daran, daß es süßsauerlich schmeckt. Mit Mehl wird das Gemüse gebunden.

Birnenkompott sehe ich als allgemein bekannt voraus, dagegen dürften Schmorbirnen in manchen Gegenden unbekannt sein. In ein feuerfestes Gefäß (am besten die Auslaufform) mit breitem Boden werden kleine, ungeschälte Birnchen nebeneinander gesetzt. Die Stiele schabt man weiß. Darauf wird Zucker gestreut und auf jedes Birnchen ein Butterflöckchen gelegt. Man kann so 2-3 Lagen machen. Das Ganze wird in den Backofen gegeben und schön gebaden.

Birnen in Essig und Zucker. Neun Pfund Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, das Kerngehäuse entfernt und schnell in kaltes Wasser geworfen, damit sie weiß bleiben.

Abbildung 2. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 3. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 4. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 5. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 6. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 7. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 8. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 9. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 10. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 11. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 12. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 13. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 14. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 15. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 16. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 17. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 18. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 19. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 20. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 21. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 22. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 23. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 24. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 25. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 26. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 27. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 28. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 29. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 30. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 31. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 32. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 33. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 34. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 35. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 36. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 37. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 38. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 39. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 40. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 41. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 42. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 43. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 44. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 45. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 46. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 47. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 48. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 49. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 50. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 51. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 52. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 53. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 54. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 55. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 56. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 57. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 58. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 59. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 60. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 61. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 62. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 63. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 64. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 65. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 66. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 67. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 68. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 69. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 70. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 71. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 72. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 73. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 74. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 75. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 76. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 77. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 78. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 79. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 80. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 81. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 82. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 83. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 84. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 85. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 86. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 87. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 88. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 89. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 90. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 91. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 92. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 93. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 94. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 95. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 96. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 97. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 98. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 99. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 100. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 2. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 3. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 4. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 5. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 6. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 7. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 8. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 9. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 10. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 11. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 12. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 13. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 14. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 15. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 16. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 17. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 18. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 19. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 20. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 21. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 22. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 23. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 24. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 25. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 26. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 27. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 28. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 29. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 30. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 31. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 32. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 33. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 34. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 35. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 36. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 37. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 38. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 39. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 40. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 41. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 42. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 43. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 44. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 45. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 46. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 47. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 48. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 49. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 50. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 51. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 52. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 53. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 54. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 55. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 56. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 57. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 58. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 59. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 60. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 61. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 62. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 63. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 64. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 65. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 66. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 67. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 68. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 69. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 70. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 71. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 72. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 73. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 74. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 75. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 76. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 77. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 78. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 79. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 80. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 81. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 82. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 83. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 84. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 85. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 86. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 87. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 88. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 89. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 90. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 91. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 92. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 93. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 94. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 95. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 96. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 97. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 98. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 99. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 100. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 2. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 3. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 4. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 5. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 6. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 7. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 8. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 9. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 10. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 11. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 12. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 13. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 14. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 15. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 16. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 17. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 18. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 19. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 20. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 21. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 22. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 23. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 24. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 25. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 26. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 27. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 28. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 29. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 30. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 31. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 32. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 33. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 34. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 35. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 36. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 37. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 38. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 39. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 40. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 41. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 42. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 43. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 44. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 45. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 46. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 47. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 48. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 49. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 50. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 51. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 52. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 53. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 54. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 55. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 56. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 57. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 58. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 59. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 60. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 61. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 62. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 63. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 64. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 65. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 66. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 67. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 68. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 69. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 70. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 71. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 72. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 73. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 74. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 75. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 76. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 77. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 78. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 79. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 80. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 81. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 82. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 83. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 84. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 85. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 86. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 87. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 88. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 89. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 90. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 91. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 92. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 93. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 94. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 95. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 96. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 97. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 98. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 99. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 100. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 2. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 3. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 4. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 5. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 6. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 7. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 8. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 9. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 10. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 11. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 12. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 13. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 14. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 15. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 16. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 17. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 18. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 19. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 20. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 21. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 22. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 23. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 24. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 25. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 26. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 27. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 28. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 29. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 30. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 31. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 32. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 33. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 34. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 35. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 36. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 37. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 38. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 39. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 40. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 41. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 42. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 43. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 44. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 45. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 46. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 47. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 48. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 49. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 50. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 51. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 52. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 53. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 54. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 55. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 56. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 57. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 58. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 59. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 60. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 61. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 62. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 63. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 64. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 65. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 66. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 67. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 68. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 69. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 70. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 71. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 72. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 73. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 74. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 75. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 76. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 77. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 78. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 79. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 80. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 81. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 82. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 83. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 84. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 85. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 86. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 87. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 88. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 89. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 90. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 91. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 92. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 93. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 94. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 95. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 96. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 97. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 98. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 99. Hochstämmige Johannisbeere.

Abbildung 100. Hochstämmige Johannisbeere.

Jahr recht viele Birnen zu trocknen. Man kann es bei einiger Aufmerksamkeit ganz gut im Haushalt im Backofen des Kochherdes besorgen.

Und nun noch ein Rezept zu Birnenmus als Brotbelag. Die Birnen werden von den wärmigen Stellen befreit, Stiel und Blume entfernt (man kann Fallobst dazu verwenden), mit Wasser aufgeleht und ganz weich gekocht, darauf durch einen Durchschlag getrieben oder durch die jetzt so beliebten Passiermaschinen. Da die Birnen meistens süß genug sind, wird das durchgeschlagene Mark ohne Zuckerzusatz, nur mit Gewürz nach Geschmack — Zimt, Nelken usw. — auf Feuer gegeben und unter fleißigem Rühren so lange gekocht, bis es die nötige Steife hat und sich eine dicke Haut darauf bildet. Da Birnenmus gewöhnlich keine schöne Farbe bekommt, gebe ich ungefähr eine Viertelstunde vor dem Ausschöpfen braun gebrannten Kandiszucker dazu, und zwar je nach dem Quantum ein halbes bis ein ganzes Pfund. Den Kandiszucker gibt man in einen eisernen Ziegel, den man auf starkes Feuer stellt. Sobald der Kandiszucker heiß wird, läßt er sich leicht mit einem Löffel verdrücken. Ist er schön dunkelbraun, gibt man ihn an die Waage, und man wird sich freuen, welche schöne Farbe das Mus bekommt. Außerdem gibt der Kandiszucker einen guten, kräftigen Geschmack. Das Eingekochte soll nicht nur einen guten Geschmack haben, sondern es soll auch dem Auge gefallen. Bekannt dürfte wohl sein, daß man Zwetschenmus entweder mit Birnenmus einkocht oder zerschnittene Birnen mitkocht. Wer alle diese Rezepte probiert, hat den Vorrat seiner Speisekammer um einige stattliche Löffel vergrößert.



Abbildung 3. Seltensprossen von Johannisbeeren. a) Unterlage. b) Bereidungsdreis mit feilförmigem Schnitt.

Abbildung 4. Seltensprossen von Johannisbeeren. a) Unterlage. b) Bereidungsdreis, bei o an der Unterlage festgebunden.

Kleinere Mitteilungen.

Das zu frühe Anspannen der Fohlen ist unter den kleineren ländlichen Besitzern ein weit verbreiteter Fehler, und es liegt die Gefahr nahe, daß dieser Fehler wegen Knappheit des Pferdematerials gerade in der gegenwärtigen Zeit recht häufig gemacht werden wird. Der durch das zeitige Anspannen erhoffte Vorteil verwan-



Abbildung 4. Seltensprossen von Johannisbeeren. a) Unterlage. b) Bereidungsdreis, bei o an der Unterlage festgebunden.

delte sich aber in der Regel zu einem Nachteil. Bekanntlich wächst das Fohlen im ersten Jahre seines Lebens am meisten in die Höhe. In dieser Zeit muß das Tier die kräftigste und reichlichste Nahrung erhalten, und der Hافر darf daher nicht gespart werden. Vom zweiten Jahre an ist das Wachstum ein langsames, und es gelangen die inneren Organe und Gliedmaßen zur Ausbildung. Im dritten Jahre soll das Tier die bei einem landwirtschaftlichen Gebrauchspferde so erwünschte Tiefe und Breite erhalten, und es muß daher das Kraftfutter ermäßigt werden, damit die Fohlen nicht

zu fett werden. Aber auch ein dreijähriges Pferd darf noch nicht als völlig entwickelt betrachtet werden. Zwar kann man es neben der Mutter zur Arbeit anlernen, aber es darf noch nicht zu schwerer Arbeit benutzt werden. Die daraus entstehenden Nachteile zeigen sich bald: Die Tiere bleiben in ihrer Entwicklung zurück, die Fesseln werden steif, und der Wert eines solchen Pferdes ist natürlich gering. Vor dem vierten Jahre darf man also einem Pferde nicht zu viel zumuten, auch wenn es sein Futter nicht verdient. Das Tier wird später durch einen größeren Nutzwert und durch längere Brauchbarkeit sich reichlich bezahlt machen. R.

Jungenkrankheiten des Rindviehes können von Verletzungen stammen oder durch die Einwanderung von Pilzen hervorgerufen sein. Auch Ährner mit Spelzen oder Grammen können die Ursache sein; denn sie stechen sich in die Zunge ein und beginnen zu keimen. Sie müssen darum entfernt werden, und die Zunge muß man alsdann mit Epsolwasser abspülen. Zuweilen bemerkt man, daß die Zunge groß, hart und fest wird und an einzelnen Stellen knötig geschwollen ist. Diese Erscheinung bezeichnet man als Holz-zunge. Ihre Heilung galt lange Zeit als unmöglich. Neuerdings hat man jedoch mit zweiprozentigen Epsol- oder fünfprozentigen Karbol-einspritzungen vielfach Erfolge erzielt. Knötige Anschwellungen führen leicht zu Eiterhöhlen; nach ihrer Entfernung tritt in der Regel bald die Heilung ein. M.

Das Versagen der Schweine ist ein rheumatisches Übel und kann durch Erkältung, Fegen und Jagen entstehen, aber auch seinen Grund in der Ueberfütterung haben. Ist ersteres der Fall, so wird Schwefelblüte und im letzteren Falle Branntwein empfohlen. Bei unterdrücktem Stuhlgang gibt man noch Klittiere. Während der Krankheit sorgt man stets für trockenes und warmes Lager und gibt kein festes Futter, sondern nur Milch und laues Kleienwasser. Die Kennzeichen der Krankheit sind folgende: Das Schwein ist traurig und läßt im Fressen nach; es steht entweder zitternd auf den Beinen, geht mit gekrümmtem Rücken langsam umher, setzt die Hinter-schenkel unter den Bauch, als ob es kreuzlahm wäre, oder es liegt mit gestreckten Gliedern auf der Streu und stöhnt vor Schmerzen.

Junge Zuchtsauen wollen häufig das Saugen nicht gestalten. Leistentwegen braucht man sie aber nicht gleich abzuschaffen; denn fast immer werden solche Tiere, wenn sie die Ferkel erst einmal angenommen haben, die besten Mütter. Zur ersten Annahme der Ferkel zwingt man eine solche Sau auf folgende Weise: zwei Männer werfen sie mit aller Gewalt auf die Seite und halten sie fest, während eine dritte Person die Ferkel an das Gesäuge setzt und saugen läßt. Dabei ist zu beachten, daß die schwächeren Ferkel die vorderen Striche erhalten, da diese die besten sind. In dieser Weise muß man die Sau alle zwei Stunden zum Säugenlassen zwingen. Nach drei- bis viermaliger Wiederholung nimmt diese dann gewöhnlich die Ferkel an. B.

Soll die Ziegenzucht etwas einbringen, so muß jeder Züchter mit den sonderbaren Gewohnheiten dieses Tieres rechnen. Tut man das, so schwindet gewiß manches Vorurteil, das man hin und wieder noch gegen die Ziege hat, besonders die viel verbreitete Ansicht, daß sie mehr Futter verderbe, als sie frißt. Niemals muß man dem Tiere mehr Futter auf einmal verabreichen, als es frißt; denn im Überfluß verschmätzt es selbst das Beste. Füttert man täglich in fünf bis acht kleinen Portionen, so wird man stets eine reine Krippe finden. G.

Die Gehekaninchenzucht. Bei uns in Deutschland wird die Kaninchenzucht vorzugsweise in Käfigen betrieben; in Frankreich und England ist noch heutzutage die Zucht derselben in Kaninchengärten oder Gehegen, die früher auch bei uns verbreitet war, ziemlich häufig. Man sollte sich auch in Deutschland derselben wieder mehr zuwenden, zumal wenn man danach strebt, Kaninchenfleisch als Volksnahrungsmittel zu verbreiten und dadurch zur Fleischversorgung der weniger bemittelten Bevölkerung wesentlich beizutragen. Österröner, denen selbst durch fleißigste, mühseligste Bearbeitung kein nennenswerter Ertrag abzurufen ist, würden dadurch ihren Besitzern noch einen nicht zu verachtenden Gewinn bringen. Sie sind mit billigem Drahtgesecht einzufriedigen, das einen halben Meter in

den Boden einzulassen ist, damit sie sich nicht darunter durcharbeiten. Ihre Wohnungen wählen sie sich selber und bevorzugen dazu auf dem Grundstücke vorhandene Hügel. In Frankreich werden dazu besonders durch sorgfältige Zuchtwahl verbesserte wilde Kaninchen verwandt; auch erfolgt die Blutauffrischung durch Einsetzen wilder Kaninchen; es eignen sich zur Gehegezucht aber auch Silberkaninchen und russische Kaninchen. Dr. Wl.

Schutz der Legehühner gegen Rässe und Wind. Sturm und Regenwetter setzt den Hühnern manchmal arg zu, wo kein überdachter Raum für dieselben vorhanden ist, was aber vielfach der Fall ist. Zur Sommerzeit können sie wohl leicht unter dem Laubdach von Hecken und Sträuchern Schutz finden. Allein die lahlen Zweige der Laubhölzer schützen zur rauhen Herbst- und kalten Winterzeit, wenn der Schutz am nötigsten wäre, gar nicht gegen die schädlichen Witterungseinflüsse. Eine einfache Vorkehrung verschaffe meinen Hühnern den erwünschten Schutz. Die Bohnenstangen weiß man sonst manchmal zur Winteraufbewahrung nicht so recht unterzubringen. Sie wurden fast rund um einen Baum herum aufgestellt. Nur nach der Ostseite blieb eine Stelle als Eingang frei. Zur größeren Dichtigkeit nach der Wetterseite hin blieben die Ranken noch um die Stangen. Nach der Westseite kamen auch noch eine Anzahl ausgelebter Erbsenreiser zu stehen. Dadurch wurden Wind und Regen bestens abgehalten, und namentlich bei den spät mausernden Tieren war dieser Schlupfwinkel überaus schätzenswert. Die Hühner erkannten auch gleich den Zweck des Häuschens und versammelten sich willig darin. Einige alte Fußmatten wurden auf den Boden gelegt und hierüber eine dünne Lage Stroh ausgebreitet, das von Bett zu Bett erneuert wird. Selbst zum Regen hatten sich einige Tiere hier ein Gecken erkoren. Durch Draht wurden die Stangen oben und unten etwas zusammengehalten, damit der Wind sie nicht umwehen konnte. Die Einrichtung wurde schon mehrmals nach Aberntung des Bohnenfeldes wieder von neuem getroffen und gefällte uns noch immer, da sie einfach ist und einem doppelten Zwecke dient. W. A.

Was bei der Körnerfütterung des Geflügels zu beachten ist, das wird von den Geflügelzüchtern vielfach vernachlässigt. Zunächst soll der Platz, auf dem man das Futter austreut, völlig trocken und sauber, namentlich nicht von den Ausleerungen des Geflügels oder anderer Tiere beschmutzt sein; denn beschadetes Futter kann schwere Erkrankungen hervorrufen. Sodann soll man nicht so viel Körner hinwerfen, daß ein Teil liegen bleibt, denn sonst überreifen sich die Tiere oder werden zu fett und legen infolgedessen wenig; auch gehen die liegenbleibenden Körner verloren oder werden beschmutzt. Ferner soll man nicht Körner verschiedener Arten gemengt vorwerfen, da andernfalls die Tiere an ihrem Lieblingsfutter sich satt fressen und die anderen Körner liegen lassen, auch die schwächeren Tiere von dem beliebteren Futter durch die stärkeren abgebissen werden und erstere mager bleiben, letztere dagegen sich mästen. Man streue nur eine Sorte Körner, aber täglich die Sorte wechselnd, um den Appetit anzuregen. Auch streue man nicht auf einen Haufen, sondern weit auseinander, damit auch die schwächeren Tiere ihr Recht bekommen, oder harte die Körner in der Streu des Scharraumes unter, damit die Tiere nach jedem Korn scharren müssen. Dr. Wl.

Die Kriegszeit besteht weiter, und mit ihr bleibt die große, verantwortungsvolle Aufgabe der Landwirtschaft bestehen, für das nötige Brotkorn im nächsten Jahre zu sorgen. Die heurige Ernte naht. Ist sie beendet, so heißt es, die neue Winterfaat bestellen, und ihr die richtige, volle und ausreichende Düngung mit Kali und den übrigen Nährstoffen zu rechter Zeit zukommen zu lassen, ist eine der vornehmsten Sorgen eines jeden Landwirts, ganz besonders in dieser ersten Zeit, mag er auch sonst immer richtig und gut gedünkt haben! Darum gebe er dem Roggen zeitig 3 bis 4 Wochen vor der Saat 2 bis 3 Zentner Kalium pro Morgen (1/4 ha), dazu das nötige Thomasmehl und, wenn nötig, auch etwas Stickstoff, Ammoniak oder Kalkstickstoff, 25 bis 30 Pfund, damit die junge Saat sich vor dem Winter gut bestockt.

Rebhühnersuppe auf Weidmannsart. Dre alte Rebhühner rupft man und nimmt sie aus löst die Brüste ab und teilt die Hühner halb

Nun nimmt man einen verschließbaren Suppentopf, gibt drei Karotten, zwei Zwiebeln, eine halbe Sellerieknolle, eine Porreeftaude, sechs Wacholderbeeren, drei Pfefferkörner, ein Vorbeerblatt, zwei reife Tomaten, eine Petersilienwurzel und die Rebhühner hinein, salzt und gießt $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser darauf. Die Suppe muß zwei bis drei Stunden kochen. Unterdeßens spült man die Rebhühnerbrüste, brät sie in Butter und schneidet sie in Streifen. Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb, sucht alles Fleisch von den Knochen und wiegt es fein, schmeckt die Suppe mit etwas dicker, süßer Sahne ab, gibt das gehackte sowie das in Streifen geschnittene Fleisch hinzu und rührt an. G. B.

Einfache Apfelsaft. Aus 525 g Weizenmehl, 75 g Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, drei Eiern, 50 g Zucker und 25 g Hefe macht man wie folgt einen Teig: Aus der in einem Teile der lauwarmen Milch aufgelösten Hefe und einem Teile des Mehls macht man ein Hefestück, läßt es aufgehen und arbeitet den Rest der Zutaten sowie auch eine Prise Salz hinein. Danach muß der Teig wieder aufgehen. Dann belegt man den Boden und die Wände einer gut mit Fett ausgestrichenen Springform mit dem gleichmäßig und dünn ausgezogenen Teige. Inzwischen hat man 750 g Früh- oder Sommeräpfel geschält, in seine Scheiben geschnitten und mit Zucker übergesprenkelt. Nun und kleingewürfelte Backstauben sowie etwas Zimt gemischt. Nun gibt man die Äpfel auf den Teig, macht aus dem Teigrest einen Deckel darüber und bäckt die Pastete bei Mittelhitz gar. Gestürzt und mit Zucker und Zimt bestreut, kann die Pastete warm und kalt gegessen werden. G. B.

Käseschnittchen (für Herren). Zwei bis drei Löffel Mehl werden mit Milch, etwas Salz und zwei bis drei Eiern tüchtig geklopft. 125 Gramm Schweinefleisch werden gerieben und darunter gemischt. Brötchen vom Tage vorher werden in dünne Scheiben geschnitten, in dem Teig schön umgedreht und in Butter schön gelb gebacken. M. P. D.

Shouff-shouffu — ein türkisches Gericht. Man nimmt auf die Person ein halbes Pfund Fleisch, es kann Ziegen- oder Lammfleisch, auch Geflügel und Wild — der Türke nimmt gern Antilopenfleisch — sein oder auch alles gemischt werden. Nun gibt man ein gutes Stück Fett in den Topf sowie für die Person einen kleinen Eßlöffel voll Maismehl, schmilzt es gut durch, gibt allerhand Gemüse, wie: türkische Erbsen, Nudeln, Pastinaken, Tomaten und einige getrocknete Datteln hinzu, gießt kaltes Wasser darauf, rührt es vom Boden los, legt das Fleisch hinein, salzt und läßt alles gar kochen. Das Gericht ist von ziemlich gebundener Beschaffenheit und von kleinen Mehlklößchen durchsetzt. Wenn man es hat und liebt, kann man mit Pistazien, Rosinen und Paprika würzen, doch liebt der deutsche Gaumen durchschnittlich nicht den scharfen Geschmack der orientalischen Küche. G. B.

Kirschwein. (Zugleich Fragebeantwortung.) Nur Sauerfischen eignen sich zur Kirschweinbereitung. Die Kirsche ist keine zur Weinbereitung besonders geeignete Obstart, und Kirschwein kann nur als Liebhaberei gelten. Gleichwohl ist gut getatener Kirschwein etwas köstliches, nur erfordert seine Zubereitung Aufmerksamkeit. Gleich bei der Mischung des Saftes mit Wasser wird in den allermeisten Fällen schon der schwerste Fehler gemacht. Es werden da nach gewöhnlichem Rezept 1 Liter Saft und 2 Liter Wasser genommen. Die Kirschen enthalten jedoch nicht so große Mengen Extraktstoffe, daß sie eine solche Verdünnung vertragen können, sie eignen sich deshalb nicht zur Bereitung von Trinkweinen, sondern nur zu Likörweinen. Die Früchte sind mit den Stielen zu pflücken und dann mit Stiel und Kernen klein zu mahlen oder zu quetschen. Die gequetschten Kirschen können 24 Stunden stehen bleiben, bei warmem Wetter ist es aber besser, den Saft sofort abzu-pressen. Es kommen nun auf jeden Liter Saft nur $\frac{1}{2}$, höchstens $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, und auf jeden Liter dieser Mischung 300 g Zucker, der am besten im gemischten Saft aufgelöst wird. Dies geschieht am einfachsten, indem der Zucker in einem reinen, leinernenbeutel ganz flach in den Saft hineingehängt wird. Ist der Zucker geschmolzen, so wird der Saft gut durcheinander gerührt und in das Gärgefäß gefüllt, dessen Größe so zu wählen ist, daß es knapp voll wird. Etwas Hefezusatz ist nötig; es genügen 20 g frische Backhefe, um die Gärung in Gang zu bringen, eine Messerspitze voll Chlor-

ammonium fördert die Gärung. Das Gärgefäß muß während der Gärung, welche sechs bis acht Wochen dauert, gut und gleichmäßig warm (20 bis 25 ° C) liegen. Wenn die Gärung in der ersten oder zweiten Woche stürmisch ist, bleibt das Gefäß offen, sobald aber der Most ruhiger wird, ist ein Verschluss entweder durch Gärspund oder mit einem Pfropfen Salzhylwatte zu bewirken. Wenn sich die Hefe und der Trieb gesetzt haben und der Wein einigermaßen klar ist, was nach etwa spätestens drei Monaten der Fall ist, so wird der Wein von der Hefe getrennt. Das Gärgefäß wird gut gesäubert, es wird ein wenig Schwefelsäure darin abgebrannt und der Wein wieder hineingefüllt. Das Fehlende wird entweder mit gutem Wein oder mit einer Mischung von 20 g reinem Weingeist auf 80 g Wasser ergänzt. Das Gefäß muß jetzt ganz voll sein, es wird gut verschlossen und in den Keller gelegt. Etwa im Mai des nächsten Jahres wird der Wein wieder vom Trieb getrennt; wenn er nun bis zum Juni hell und ruhig bleibt, kann er auf Flaschen gefüllt werden; meist tritt aber eine Nachgärung ein, und dann muß mit dem Abfüllen bis zum Herbst gewartet werden. Beim Abfüllen auf die Flasche kann der Wein noch nachgesüßt werden, je nach Geschmack werden 20 bis 40 g Zucker auf den Liter Wein genügen. Der Wein aus Sauerfischen hält sich gut und wird zunächst in jedem Jahre besser, doch sollte er nicht älter als fünf bis sechs Jahre werden, dann läßt die Güte allmählich nach. Schlegel.

Tomaten. Tomaten sind ein Gemüse, das in seiner Bedeutung für die Volksernährung in Deutschland noch nicht genügend Beachtung findet. Sie stellen eine Art Mittelding zwischen Frucht und Gemüse dar und sind wegen ihres erfrischenden Wohlgeschmacks als Beigabe zu den verschiedenartigsten Speisen zu empfehlen. Tomaten sind, wie Johanna Martin, Reiz, schreibt, sowohl reif wie auch in grünem, unreifem Zustande zu verwenden. Reife Tomaten geben mit Pfeffer und Salz einen guten Brotbelag sowie eine gute Suppe. Tomaten allein oder mit Äpfeln zu gleichen Teilen geben einen guten Salat. Grüne unreife Tomaten legt man in die Nähe des Ofens zum Nachreifen und verbraucht sie je nach Reife und Bedarf. Außerdem finden diese Früchte gute Verwertung durch das Einmachen. Zum Beispiel kann man gut gesäuberte Tomaten etwa eine Viertelstunde kochen, einen Tag in Essig legen, herausnehmen und alsdann in Zuderlösung mit Zimt und Ingwer aufkochen. Kleine grüne Tomaten lassen sich auch wie Senggurken und Salzgurken einmachen.

Vogelbeer-(Eberesch-)Saft. Frisch gepflückte, reife und saftige Vogelbeeren werden gewaschen, von den Stielen gelöst und auf einem Sieb abgetropft und mit etwas darüber gegossenem Wasser langsam zertrübt, worauf man den Saft, ohne die Beeren zu pressen, durch ein in heißem Wasser ausgerungenes Tuch seigt. Man wiegt die Beeren vor dem Zertrüben, nimmt auf $\frac{1}{2}$ kg derselben 250 g Zucker, kocht den Saft mit dem Zucker, schäumt ab und füllt ihn in Flaschen, welche, wenn erkalte, gut mit Korken verschlossen aufbewahrt werden. um den Saft zu einer schwachen und köhlenden Limonade für Kranke zu benutzen. B.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Reichsmark beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 225. Kann man aus Stachelbeeren, die stark mit amerikanischem Mehltau befallen sind, Marmelade kochen? Sind sie eventuell zur Weinbereitung zu gebrauchen, oder wie sind sie sonst zu verwerten? Dr. S. in C.

Antwort: Von amerikanischem Mehltau befallene Stachelbeeren zur Weinbereitung zu verwenden, ist nicht anzuraten. Alle mehltauartigen Pilzkrankheiten, so auch das Oidium Tuckeri, verursachen im Wein immer eine Trübung, und was noch schlimmer ist, sie beeinflussen den Geschmack in recht ungünstiger Weise. Dagegen können Sie die Beeren zu Gelee, Marmelade, Mus, Kompott und auch zum Kuchenbacken recht wohl verwenden, wenn auch die Produkte nicht gerade erfrischend sind. D. Sch.

Frage Nr. 226. Unsere eininhalbjährige Kaze leidet an so starkem Haarausfall, daß sogar kleine lahle Stellen entstehen. Wo sie sich hinlegt, liegen ganze Büschel Kagenhaare. Das Tier frist und frist viel, ist aber trotzdem sehr abgemagert, auch hat es öfters Durchfall. Soll man das Tier töten oder wie ist zu helfen? R. B. in F.

Antwort: Ohne die Kaze genau zu untersuchen, läßt sich der Fall nicht beurteilen. Jedenfalls ist das Tier innerlich schwer krank, so daß die Tötung vielleicht zu empfehlen sein würde. Dr. K.

Frage Nr. 227. Einen Kirschbaum und einen Apfelbaum, welche voriges Jahr nicht blühten, hatte ich im Herbst mit Jauche, Hühnerdung und Kalk gedüngt. Dieses Jahr blühte der Kirschbaum spärlich, sehte aber keine Früchte an, der Apfelbaum blühte gar nicht; beide Bäume haben gesundes Aussehen und stehen in den besten Jahren. Was könnte ihnen fehlen? Cr. St. u. L. J.

Antwort: Das Blühen und Nichtansetzen von Früchten an Ihren Obstbäumen kann verschiedene Ursachen haben. Vielleicht sind die Blüten des Kirschbaumes infolge schlechten, nachkalten Wetters schlecht befruchtet worden und heruntergefallen. Auch Säfttodung durch plötzlichen Temperaturwechsel während der Blütezeit kann an dem schlechten Befruchten schuld sein, ebenso anhaltende Dürre, Nahrungsmangel, auch infolge zu starken Säftandranges; bei einem außerordentlich stark gedüngten Baum tritt häufig Unfruchtbarkeit durch Abstoßen der Blüten oder Früchte ein. Auch ein Insekt kann das vorzeitige Abfallen der Blüten oder Früchte hervorgerufen haben, ebenso für die Bodenverhältnisse ungeeignete Obstsorten, was wir von hier aus nicht feststellen können, da Sie weder Sorte noch Bodenverhältnisse angeben haben. Wenden Sie sich an einen tüchtigen Fachmann, der die Ursache feststellt und Ihnen angibt, was zu tun ist. Dann haben Sie bei der Düngung der Obstbäume einen Fehler begangen, indem Sie nur mit Stickstoff und Kalk gedüngt haben. Neben der Stickstoffdüngung darf man Phosphor und Kali nicht vergessen. Als Phosphorsäure wären für einen mittelstarken Baum 150 bis 200 g Thomasmehl, als Kali 150 g Kainit und 400 bis 500 g pulverisierter Kalk zu geben. Die Kalldüngung erfolgt alle drei bis vier Jahre. Bei dem Apfelbaum wird es wohl an der Apfelsorte liegen. Es gibt Sorten, die erst im 15. Jahre, auch noch später, anfangen, Früchte zu tragen. G.

Frage Nr. 228. Mein Heidelbeerwein (Beeren und Zuderwasser mit Zimt gesondert gekocht, dann zusammengeschüttelt) fängt jetzt an, in den Flaschen zu gären. Die Beeren haben erst vier Tage und nach dem Kochen noch einige Tage gestanden. Ich habe jetzt versucht, durch nochmaliges Kochen die Gärung zu verhindern, doch, wie es scheint, ohne Erfolg; auch ist der Geschmack sehr beeinträchtigt. Würden Sie mir ein Rezept dagegen angeben können? E. S. in D.

Antwort: Es ist nicht recht aus Ihrer Frage klar zu werden; jedenfalls ist daraus zu entnehmen, daß aus den genannten Gemischen weder Wein noch Kompott hergestellt werden kann. Um die Heidelbeeren nicht umkommen zu lassen, würde es sich empfehlen, die Gemische mit Zwetschen, lauren Birnen oder auch Äpfeln zusammen zu Mus zu kochen. Etwas Zuderzusatz wird auch nötig sein. Das richtige wäre ja, die Heidelbeeren auf Holunderbeeren zu verarbeiten; doch ehe diese reif sind, könnten erstere verdorben sein. Wenn Sie nächstes Jahr Heidelbeerwein machen wollen, so fragen Sie doch vorher wegen eines guten Rezeptes an. Schl.

Frage Nr. 229. Womit und wann dünge ich im vorigen Herbst gepflanzte junge Apfel- und Birnbäume, Stachelbeersträucher und einen Nussbaum, dessen Wurzeln früher einige Male mit Erde aufgetragen wurden, teilweise sogar mit Platten zugebedt sind? Auch möchte ich in Kronenbreite den Rasen um meine Bäume abschälen und rein halten; ist das von Nutzen? Cr. St. u. L. J.

Antwort: Frisch gepflanzte Obstbäume sowie Beerensträucher werden im ersten Jahre nicht gedüngt; wenn die Wurzeln des Nussbaumes frei liegen, so empfiehlt es sich, dieselben mit einem Erdhügel zu umgeben. Die Bodenlockerung unter den Obstbäumen ist jährlich mehrmals und insbesondere vor Eintritt des Winters vorzunehmen. Bei kleinen Bäumen genügt eine Lockerung der Baumscheibe, bei größeren soll der Boden, so weit die Kronenkrone reicht, wenigstens 2 bis 3 m, nach allen Seiten vom Stamm gemessen, bearbeitet werden. G.

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

Peterfilie kann man den ganzen Winter hindurch haben bei folgendem einfachen Verfahren. Anfang Herbst sät man den Samen in einem kalten Treibkasten und läßt ihn hier, indem das Unkraut ferngehalten wird, ungestört treiben, bis Nachtfrost kommen. Alsdann wird ein Fenster, und wenn es kalt wird, noch eine dünne Decke übergelegt. Sobald die Temperatur auch am Tage nicht mehr warm wird, bleibt das Fenster auch tagsüber aufliegen. Für die stärkere Frostperiode sorge man für eine Strohmatte. Man lasse dieselbe aber nie längere Tage nacheinander aufliegen, da die Peterfilie darunter gelb werden

würde. Auch muß bei milder Witterung das Fenster gelüftet werden. Auf diese Art läßt sich stets Peterfilie für den Gebrauch entnehmen. Im Frühjahr wird tagsüber das Fenster meist abgenommen, damit die Peterfilie nicht allzustark treibt. Bis zur Brauchfähigkeit der Peterfilie im Freiland wird die Kastenzucht ausbilden. W. A.

Retlich hat keine lange Entwicklungsdauer. Er läßt sich daher noch mit gutem Resultate in den letzten Septembertagen auf einem abgeernteten Felde säen. Vorteilhaft ist es hierbei, die Samen auf etwa 30 cm Abstand in der Reihe zu pflanzen. Man kann alsdann bequem dazwischen sauber

halten, und das Lüften des Bodens fördert auch hier das Wachstum des Rettichs wesentlich. Münchener Bierrettich und Eiszapfen habe ich zu der Zeit noch recht häßliche erzielt. Man kann diese Spätzucht zunächst bis zum Einsetzen des Frostes ruhig auf dem Standorte belassen, indem man fortwährend davon entnimmt. Dann läßt sich etwas Baumlaub einstreuen. Dies wird in den meisten Fällen genügen, den Rettich vor dem Erfrieren zu bewahren, und man kann alsdann nach Bedarf die so recht spröde bleibenden Knollen zum Gebrauch entnehmen. In einer Erdmiete halten sich dieselben jedoch auch bestens. W. A.

Prof. Dr. H. Q. W.

das zeitgemäße, in jede Familie passende und packende Bild

„Des Kriegers Abschied“

Das Bild ist in Kupfertiefdruck ausgeführt, hat eine Blattgröße von ca. 50x30 cm und stellt einen sehr schönen Wandschmuck für jedes Heim dar. Dieses Bild erhalten unter Ersatz der geringen Versandkosten **nur die Löser** des Rebus **umsonst.**

Jeder Löser dieses Rebus erhält von uns **umsonst** von **E. Hermanns.**

Fr. Ida Saalberg, Frankfurt a. M., schreibt unaufgefordert: „... Ich bin erstaunt, dass Sie mir für die geringe Mühe des Ratens einen so prachtvollen Preis zukommen liessen. Das Bild ist sehr fein ausgeführt und entspricht ganz meinem Geschmack...“

So und ähnlich urteilen Empfänger unserer Bilder. Fortgesetzt gehen uns in Anerkennungen und Dankschreiben über dieses Bild zu.

Sie können **ohne jede Verpflichtung** Ihre Lösung an uns einschicken; dieselbe muß uns sofort in genügend frankiertem Kuvert unter Angabe Ihrer vollständigen Adresse zugesandt werden. Es wird Ihnen alsdann unter Drucksache im Briefumschlag mitgeteilt, ob Ihre Lösung richtig ist. Rückporto für diese Auskunft ist der Lösung beizufügen. Schreiben Sie an den **Verlag für Wort und Bild, Dortmund Nr. 459, Industriehaus.**



Erquickend und köstlich sind alkoholfreie

Fruchtsäfte

die mit

WECK

Fruchtsaftgewinner

durch Dämpfen der Früchte hergestellt worden sind. Das Dämpfen ist bequemer, billiger u. zuverlässiger als das bisher übliche Auspressen, Ausziehen oder Auskochen.

J. Weck, G. m. b. H.,
Ofilingen W 45, Baden.

Ohrenjausen

Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit befreit in kurzer Zeit ¹⁹⁷ Gehör.

Marle St. Vaugratin.
Preis 4 250; Doppelflasche 4.—
Zahlreiche Dankschreiben. Versand: **Stadl Apotheke** Waffenhofen a. Rh. 31 (Oberb.).

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Jedem Gartenbesitzer sei zur Anschaffung bestens empfohlen:

Einträglicher Gemüsebau mit Berücksichtigung der Bor-, Zwischen- und Hackfrüchte.

Bearbeitet von **Theodor Wilke.**
Mit 75 Abbildungen im Text.
Preis kartoniert 3 Mk.

Das Buch gibt eine bündige Anleitung Gemüsebau im Hausgarten sowohl wie auch in größerem Maßstabe mit bestem Erfolge zu betreiben. Die rein der Praxis entstammenden Ausführungen des Verfassers sind überall durch vorzügliche Abbildungen erläutert.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag, von **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.



Jeder tue seine Pflicht

Wie der Krieger im Felde, so der Landmann auf dem Felde!

Die Bestellung unserer Felder und Wiesen darf auch während des Krieges trotz des herrschenden Mangels an Arbeitskräften nicht vernachlässigt werden. Es ist unbedingt notwendig, daß dem Boden die richtigen Nährstoffe, d. h. neben Stickstoff, Phosphorsäure und — wo erforderlich — Kalk auch das überaus wichtige

Kali

im Kalinit oder 40% igem Kalidüngesalz

in genügenden Mengen zugeführt wird.

Ueber alle Düngungsfragen erteilt kostenlose Auskunft die

Agrikultur-Abteilung des Kalisyndikats, G. m. b. H.,
Berlin SW 11, Dessauer Straße 28/29

(116)

Nachtigal-Kaffee

Vorzugspreise.

Panada-Mischung, Bruch-Kaffee mit Kaffee-Ersatz, pro Pfund 86 Pfg.	
Reiner Bruchkaffee glasiert pro Pfd. 1,25 Mk.	
Plantag.-Mischg. Nr. 140 p. Pfd. 1,36 Mk.	Bemerkung: Beding. Verpackung frei. Belohnung v. 25 Pfd. frk. Bahnstation d. Kauf. Bei Postbestellg. kommt d. Porto hinzu. Preis-Änderungen vorbehalten.
" " " 150 " 1,54 "	
Diner " " 180 " 1,66 "	
Carlton " " 200 " 1,73 "	
Fürstehof " " 1,96 "	
Marschall das Edelste " " 2,16 "	

Gruss-Rösterei Danzig.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Beste, billigste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung. Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt.

Von **Ökonomierat Dr. Gieselin** und **Dr. Kirstein.**

Ausgabe A. Sechste Auflage. Für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 Mk.
Ausgabe B. Achte Auflage. Für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 3 Mk.
Ausgabe C. Zweite Auflage. Für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 Mk.

In der Ausgabe: **Kassenanweisung zur Berechnung der Ertragsnisse der einzelnen Betriebszweige und Formular zur Aufstellung einer Selbsteinschätzung für die staatliche Einkommensteuer.** Dazu ausserbeachtlich von denselben Verfassern: **Praktische Anleitung zur einfachen Buchführung und Selbsteinschätzung für den Landwirt.** Zweite, verbesserte, verbelebte Auflage. 1 Mk.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag von **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Pyramiden-Fliegenfänger!

1 m lang, 4/5 cm breit, doppelte Flugfläche, 100 Stk. 3,50 Mk., bei 300 Stk. franko Nachnahme.

W. H. Wartenfeld 332, Bayern, Cbr.

Beiss, Krätze, Brennen, Pickel am Arm, Oberschenkel, Brust u. dgl. Doppelt. 2.— best. empfohl. bestens empfohlen.

Gehöröl Magen-, Leber-, perm. Stuhlbeschwerden, Blähungen sind die zuverläss. Hausmittel

Rhabarberpillen od. Pastillen **Hämorrhoidaltee** Doppelschl. 2 Mk. Auch gegen veraltete offene, schmerz. oder brennende Leiden sind **Hämorrhoidal-Salbe** und **Hämorrhoidal-Zapferl** 4 Mk. 2.— sehr zu empfehlen. (14 Bitte nur aus d. Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13.)

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Soeben wurde als erstes „Belehrungsheft des Instituts für Jagdkunde“ herausgegeben:

Die Massenbekämpfung der Kaninchenplage unter Anwendung von Verwitterungsmitteln.

Von **Dr. A. Ströje**, Geh. Regierungsrat, Berlin, Jochendorff. Mit neun Abbildungen im Texte.

Preis geheftet 60 Pfg.

In Partien: 10 Stk. 5,50 Mk., 25 Stk. 12,50 Mk., 50 Stk. 22,50 Mk., 100 Stk. 42 Mk., 200 Stk. 80 Mk.

Überall, wo jagdlich Kaninchen zu vertilgen oder deren kurz zuhalten sind, das sie neuwertigen Schaden in Wald und Feld nicht mehr anrichten können, empfiehlt sich die Befolgung der eigenartigen, durchaus neuen und wohlerprobten Vorläufe **Dr. Ströjes**, die in der obengenannten Broschüre niedergelegt sind. Fort- und Jagdverwaltungen bestellen am besten Partien für alle Bezirke.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag. **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.