

Allustriertes Sonntags-Blatt.

Wöchentliche Beilage zum
Usinger Kreisblatt.

1915.

Das Loch im Strumpf.

Eine verhängnisvolle Geschichte von H. Bode-Schobert.

(Fortsetzung.)

Mlice setzte es fast täglich Kämpfe, sie bewahrte ihre starke Meinung gegen den neuen Vater und tat ihm alles zum Pöffen, was nur konnte. Daß es zu keinen ernstlichen Konflikten kam, war Käthes stillem energischem Eingreifen zu danken. Am nächsten Tages kam Arndt eine Stunde früher als sonst. Er freute sich ein Kind darauf, seine Braut einmal zu überraschen, denn er hatte ihr einen kostbaren Ring mitgebracht, an dem sie ihre Freude hatte. Das Mädchen ließ ihn eintreten; Käthe war noch in der Stadt, die Vorbereitungen zu machen, so öffnete er nach kurzem Anklopfen die Tür zum Wohnzimmer. Melanie kauerte wie gewöhnlich in ihrer Sofaecke, lutschte sich und las. Das Haar hing ihr lockig, aber ungemacht über die Schultern. An dem einen vorgestreckten, seidenartigen Fuß war ein kleines Loch in dem schwarzen Ge-

webe, das dem das Fleisch herabfiel. Mlice sah es und starrte sie ein wenig an, dann schrie sie laut auf und sprang empor, um die schlafenden Mädchen zu wecken und im Nu im Zimmer, alles im Stich zu lassen.

Nach einer Weile ging Arndt, auf den sie zu seinem Platz hinunterging. Ihm mußte er so weiden, er schlief, er selber gewiss nicht.

also war Melanie gewesen, seine süße, verführerische Gestalt als ob er die Vorstellung von etwas Häßlichem gehabt hätte; im Gegenteil; aber das Medusenhaupt der Niederlichkeit hatte sich ihm einen Augenblick entschleiert und ließ ihn sehen. Er schaute zu Boden, als müsse er dort etwas entziffern, und endlich sah er auch. Dicht vor ihm lag ein außerordentlich schöner Frauenschuh mit heruntergetretener Ferse und er schaute auf das kleine Ungeheuer, dann blühte er auf, hob es auf und stellte es vor sich auf den Tisch. Von nun an sah er ihn nun hohnlachend an.

Am nächsten Morgen des Zimmers schoß Mlice plötzlich wie ein kleiner,

verwahrloster Kobold heraus. Ungelesen hatte sie ihren stummen Widersacher beobachtet und fühlte nun ein menschliches Rühren mit ihm.

„Was suchst du denn, Onkel Arndt?“ fragte ihre helle Kinderstimme. „Mamas anderen Schuh? — Soll ich dir suchen helfen?“

Sie kroch unter das Sofa und beförderte mit hastigen Griffen die dort verborgenen Dinge ans Tageslicht.

Was kam da alles zum Vorschein!

Wirrnäuel, gebrauchte und neue Spitzen, benützte Unterröcke, Hutblumen, Federn, ein paar schwarze Loden zum Ansteden, Schleier, Handschuhe — — —

„Laß, laß!“ leuchte Arndt entsetzt und fühlte, wie er immer mehr erstarrte.

Aber Mlice hatte eine Lütte mit Bonbons in dem Chaos entdeckt und hielt sie ihm in den schmutzigen Händchen auffordernd entgegen. „Magst du keine, Onkel Arndt?“

Der aber rührte sich nicht, noch antwortete er. Ein Gefühl, als liefen ihm Ameisen den Rücken herunter, lähmte ihn völlig; nur seine Augen wanderten von dem Wust am Boden zu dem

zerrissenen kleinen Schuh auf dem Tisch — immer hin und her, hin und her.

Mlice wälzte sich inzwischen wie ein kleiner Teufel, quietschend und vor Freude mit den Armen um sich schlagend, auf den hervorgezogenen Sachen herum. Die Gefühle, die den stummen Mann da vor ihr beherrschten, ahnte sie nicht. „Wenn was nicht heil ist, oder wenn jemand kommt, Onkel Arndt, dann fliegt alles unter das Sofa,“ sicherte sie.

„Wer von euch wirft denn alles unter das Sofa?“ fragte Arndt, als seine Stimme ihm endlich gehorchte.

„Natürlich Mama!“ Die kindliche Tonlage brühte

maßloses Erstaunen aus. „Tante Käthe zankt doch immer darüber, manchmal weint sie sogar, wenn Mama dann grob zu ihr ist.“

„Deine Mutter ist nicht grob!“ verwies er ihr streng. Mlice bog sich vor Lachen. „Ja, zu dir nicht, Onkel! — Aber zu uns!“

„Mlice!“ Er schrie es fast heraus und hielt dem Kinde den Mund zu.

Mlice aber verstand ihn falsch und biß ihn in den Finger. „Du bist eklig, Onkel!“ Damit lief sie hinaus und ließ den Niedergeschmetterten allein zurück.

Und da gerade kam Melanie. Ein Blick belehrte sie, was geschehen, aber es rührte sie nicht sehr, nur ein bißchen rot wurde sie. „Was hat denn Mlice gemacht?“ fragte sie verwundert.

„Sie wollte mir nur deinen Schuh suchen helfen. Aber — — —“



10-Zentimeter-Geschütz wird in Stellung gebracht. (S. 148)

Phot. A. Groß, Berlin.

ich verhebe dein Entsetzen über das — was da jutage kam," erwiderte er in eigen-tümlichem Ton.

Sie lachte ihm lustig in das Gesicht. „Ach, Arndt, was für ein Philister du bist! Ist es nicht gleich, wo ich etwas aufhebe? Wenn es nur da ist.“

Sie schob eilig mit dem Fuß alles wieder in das Verked, und dabei sah er zum zweiten Male das ominöse Loch im Strumpf.

Noch heiser wurde er. Seine Frau! Seine Frau sollte einmal so zum Standal für die Diensthofen herumlauen!

„Hör, Melanie," sagte er so ernst und gehalten, daß ihr doch ganz unbehaglich wurde, „setz dich einmal hierher — ich habe mit dir zu reden.“

Wie sie diese Einleitung von Käthe her kannte! Wie sie das alles langweilte! Unwillkürlich sah sie nach der tröstenden Bondschachtel um, aber statt ihrer erblickte sie den heruntergetretenen, zer-rissenen Schuh mitten auf dem Tisch und daneben das kleine Lederetui, das Arndt vorher dort hingestellt hatte. Ein begehr-liches Funkeln trat in ihre Augen, und widerspruchslos tat sie ihm den Willen. Den Schuh nahm sie weg und warf ihn hinter sich, ohne zu beachten, wohin er fiel.

„Wilk du ihn nicht lieber in dein Schlafzimmer tragen?" fragte er.

„Das Mädchen wird ihn nächst schon finden. Ich denke, wir haben Wichtigeres zu reden, Arndt.“

Dabei sah sie ihn so liebreizend und verführerisch an, ihre schwarzen Augen glänzten so vor Neugierde, was das Etui wohl bergen mochte, daß er ganz verlegen wurde.

„Melanie," sagte er endlich nach einer langen Pause, beim er wirklich gar nicht wie beginnen, „ich bin von Hause aus sehr streng und ordentlich erzogen — sehr ordentlich! Niederlichkeiten um mich konnte ich nie ertragen. Ich würde darunter leiden, Melanie — körperlich leiden. Ich sage dir das lieber gleich, da ich sehe, daß du — und ich möchte dich bitten, ändere dich darin.“

„Gern — wenn du es nicht magst," lachte sie fröhlich. „Es ist nur viel be- quemer so.“

Arndt atmete auf wie erlöst. Der harte, nicht mehr allzu junge Mann, der im Geschäftsleben selten seines-



Aus dem letzten J. Buchsch. (S. 145)

gleichen fand, war dem anderen Geschlecht gegenüber unerfahren wie ein Kind. Er glaubte wirklich, daß durch die Bereitwilligkeit, die Melanie eben an den Tag gelegt, es nun schon recht ein Ende mit all ihrer Niederlichkeit und all ihrer Nachlässigkeit haben werde, auf der er sie schon wiederholt er- tappt hatte. Er nahm ihre feine, harte Hand, die er so sehr liebte, hielt sie in der

seinen fest und reich lieb- send darüber hin. „Ich danke dir," sagte er ganz gerührt. „Du sollst einmal sehen, Melanie, wie ganz anders das ist, wenn peinliche Ordnung um uns herrscht, denn dann ist sie auch in uns und gibt uns ein so schö- nes Gefühl der Sicherheit. Ich mag es ja ein bißchen übertreiben, etwas pedan- tisch sein, das gebe ich gern zu, aber zuziel ist besser als zupemig. . . . Meine Mutter

„Ich fürchte — nein," sagte er. „Dann bleibt mir freilich nichts an- deres übrig, als mich zu ändern, die Pe- dant, du!"

Er lächelte sie ärtlich, sich im stillen wundernd, warum da irgend ein kleiner, unbehaglicher Rest in ihm ungelöst blieb. Sie war doch so lieb und hingebend, wie er nur wünschen konnte, und würde sich auch gewiß ändern! Gewiß würde sie das!

Da kreisten seine Augen zufällig das vergessene Etui; er ließ es ausschellen und hielt ihr den herrlichen, mit Brillanten und Rubinen besetzten Ring entgegen.

Mit einem Freudenschrei riß sie ihn an sich, steckte ihn an den Finger und tangte jubelnd und glücklich damit im Zimmer herum. „O Arndt, wie danke ich dir! Wie danke ich dir!"

Woll Stammen betrachtete er sie. Was für ein Kind mußte sie innerlich noch sein, dieses Landbes wegen so ganz außer sich zu geraten!

„Wenn dich dergleichen freut, so laßst du mehr davon haben," sagte er.

Sie umhüllte ihn, schmeichelnd, bettelnd wie ein Ködchen. „O ja, o ja!" jauchzte sie und ließ den Ring im Licht flimmern.

In diesem Augenblick öffnete sich die Tür, Käthe trat ein, einen Teller mit gold- gelben Kuchen in der Hand.

„Sind das die richtigen, Arndt, die du als Kind so gern gegessen hast," fragte sie lächelnd, „und von denen du uns neulich erzähltest?"

Er sprang auf und sah mit leuchtenden Augen auf das Geßäd. „Ja, liebe Käthe, ja! Wie mich das freut! Wer hat sie denn gebaden?"

„Ich, Arndt," sagte Melanie halbig und warf ihrer Schwester einen beschwörenden Blick zu. „Und du sollst sie alle Tage haben, wenn wir erst verheiratet sind.“

„Du warst aber doch gar nicht in der Küche, Mama!" lachte Alice.

Arndt ärgerte sich. Diefe kleine Ränge war frech und vocal; Melanie würde ihm doch nicht eine Unwahrheit sagen und Käthe dazu schweigen.

„Deine Mutter spricht keine Unwahr- heit!" sagte er daher streng.

Aber kammerle sich in Käthes Rod- die gepreisten Finger vor das Gesicht und prüfete Sie konnte sich gar nicht lassen. Ersichtlich hielt sie

wardarin eine tadellose Frau — ja, und so möchte ich dich auch ha- ben." Seine Stimme klang ganz tonlos, eine große Er- regung sah ihm in der Kehle. „Ich habe dich ja so lieb, Melanie und — möchte so gern ganz glücklich mit dir sein!" stot- terte er und lästete ihr dabei die Hand. „Könntest du denn mit einer lieber- lichen Frau nicht glücklich sein?" fragte sie nedend und zwifte ihm am Ohr.

halten, hielt die gepreisten Finger vor das Gesicht und prüfete Sie konnte sich gar nicht lassen. Ersichtlich hielt sie



146



Wälfische Handgranate. (S. 148) Wp. H. Schmidt, Berlin



Wälfischen einer Spernggranate aus einem überreich- lichen Minenverf. (S. 148)

„Wirklich dein Werk?“ fragte er, hielt ihre Hand fest und sah ihr ernst in das Gesicht. „Wirklich?“
 „Natürlich hat Rätbe dabei geholfen — Rätbe hilft doch immer.“ gab sie gleichmütig zu. „Aber das ist schließlich doch gleich — nicht?“

(Fortsetzung folgt.)

Mannigfaltiges.

Unsere Bilder. — Eine Waffe, die eigentlich in allen deutschen Kriegsberichten etwas stiefmütterlich behandelt wird, ist die deutsche Feldartillerie. Die Riesenleistungen der schweren und schwersten Artillerie, insbesondere der 42-Zentimeter-Mörser und der österreichisch-ungarischen 30,5-Zentimeter-Motorbatterien, haben sie etwas in den Hintergrund gedrängt. Und doch genügt jeder Besuch eines Schlachtfeldes im Osten oder Westen, um sich von der großen

Wirksamkeit der deutschen Feldartillerie, insbesondere der 10,5-Zentimeter-Geschütze, zu überzeugen. — Der Gebrauch von Handgranaten ist in diesem Kriege allgemein. Sie kommen auf allen Seiten bei den Stellungskriegs- und Schützengrabenkämpfen viel in Anwendung. In ihrer äußeren Form sind sie sehr verschieden. Wie die russischen Handgranaten aussehen, läßt das nächste Bild erkennen, auf dem eines dieser modernen Mordwerkzeuge zu sehen ist. Der lange Stiel dient dazu, ihnen beim Wurf einen möglichst kräftigen Schwung geben zu können. — Die Franzosen werden wohl kaum noch viele neue Truppen an die Front bringen können; ihr Nachschub dürfte nahezu erschöpft sein. Das ist vor allem für die französische Infanterie höchst bedenklich, hat sie doch von allen Truppengattungen die weitaus schwersten, geradezu furchtbaren Verluste gehabt. Was werden soll, wenn erst die Deutschen ihre in Rußland frei werdenden Kräfte zu erneuter mächtiger Offensive gegen Frankreich ins Feld führen werden, dürfte schon jetzt den Franzosen böse Kopfschmerzen bereiten. — Minenwerfer sind eine mechanische Einrichtung ähnlich den Katapulten oder Schleudern früherer Zeiten, nur daß das Schleudermaterial nicht Steine, Balken oder metallene Vollkugeln, sondern Sprenggranaten sind. Sie kommen ausschließlich für den Nahkampf zur Verwendung, doch haben sie vor den Handgranaten den Vorzug, daß ihre Reichweite beträchtlich größer ist. Die Formen der Minenwerfer sind sehr verschieden. Unser letztes Bild zeigt einen österreichisch-ungarischen Minenwerfer beim Abfeuern einer Sprenggranate.

Aus dem hohen Kaukasus. (Mit Bild auf Seite 146 und 147.) — Der Kaukasus, in dessen Randgebiet die Türken von neuem zum siegreichen Angriff auf die Russen vorgegangen sind, erstreckt sich als ein trotziger Gebirgsriegel, der im zweigipfeligen Elbrus bis zu 5629 und 5593 Meter aufsteigt, vom Schwarzen nach dem Kaspischen Meer. Er stellt sich als ein schroff aufgebautes Kamm- und Kettengebirge dar, dessen Flüsse namentlich im sogenannten Großen Kaukasus in ungezählter Wildheit eine Unmenge Geröll mit sich führen und tiefe Schluchten in das Felsgestein eingenaht haben. Die Täler sind sehr fruchtbar, das Hochland bietet üppige und weite Weidetriften dar. Hierher zieht die bunt gemischte Bevölkerung, Georgier, Grusiner, Lesghier, Abchaser und Tschetschenen, bei Eintritt der wärmeren Jahreszeit mit Vieh, Weib und Kind, um dann beim Nahen des Herbstes wieder in die Täler zurückzukehren.

Der erschütterte Verehrer. — Lilian Nordica sang in der Oper zu Madrid die „Traviata“. Als sie sich nach dem dritten Akte hinter die Kulissen zurückzog, trat ein sehr ehrwürdig und vornehm aussehender alter Herr auf sie zu, der sie ohne Umstände väterlich in seine Arme schloß. Er war so gerührt, daß ihm die hellen Tränen über die Wangen rollten. Halb schluchzend stieß er in abgerissenen Sätzen hervor: „Verweigern Sie es einem alten Verehrer nicht, Sie zu umarmen. Sie haben ihn bis ins innerste Herz erschüttert. Oh, Sie sind einzig, unerreichbar, unnachahmlich!“

Lieblosend strich er mit der Hand über ihr Haar, fast andächtig hauchte er einen Kuß auf ihre Stirn, und nachdem er ihr noch inbrünstig die Hand gedrückt hätte, verschwand er.

Madame Nordica war vollkommen überwältigt von der Begeisterung des silberlockigen Verehrers. „Was für ein reizender, gemütvoller Greis!“ rief sie. „Solche Huldigung tut wohl!“

Sie war noch ganz ergriffen, als sie in ihr Ankleidezimmer trat. Da aber schredte der ängstliche Anruf ihrer Kammerzofe sie aus ihrer Feierstimmung auf: „Aber gnädige Frau, wo haben Sie Ihr Diadem gelassen?“

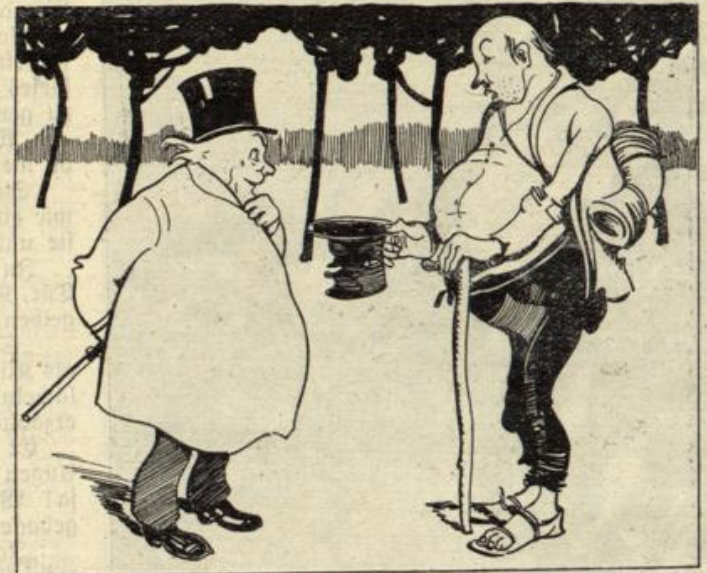
Noch halb benommen sagte sie nach der kostbaren Brillantentiara, die sie im Haar getragen hatte. Sie war verschwunden — verschwunden mitsamt dem gleichen Verehrer, der so zart lieblosend ihr Haar gestreichelt hatte! Beide blieben auch verschwunden, so eifrig und umsichtig die Polizei ihnen auf der Stelle nachsah.

Das „Trochhaus“. — Vielleicht das kleinste Wohnhaus der Welt war das sogenannte „Trochhaus“ in New York an der Ecke der Lexington Avenue und

der Zweiundachtzigsten Straße. Der Streifen Landes, auf dem dies errichtet war, weist nur eine Breite von zwei Metern auf. Eigentümerin war Gattin eines merkwürdigen Sonderlings, des vielfachen Millionärs Richardson. Als das Straßenviertel dort gebaut werden sollte, bot der des Nebengrundstücks dem reichen Manne für den Zipfel Land die stattliche Summe von viertausend Mark. Richardson aber war ein unerschütterlicher Geizhals und verlangte zwanzigtausend Mark. Als ihm das abgeschlagen setzte er sich's in den Kopf, den Leuten zu zeigen, daß sein Grundstück wertlos sei, wie ihm entgegengehalten worden war, sondern daß sich daraus ein Haus errichten lasse, in dem er selber wohnen könne.

Das Haus wurde zum Vergnügen der Leute, die es „Trochhaus“ tatsächlich gebaut, und um zu beweisen, wie reichlich ihm der Grund dazu bemessen sei, verwendete der Sonderling nicht einmal die ganzen zwanzigtausend Mark, sondern ließ noch eine Lücke zwischen seinem und dem Nebenhause lassen. Das größte Zimmer dieses Zwerggebäudes war anderthalb Meter breit und anderthalb Meter lang. Hier lebte der glückliche Besitzer bis zu seinem Tode. Ein Schmalz

Bettlerfrechheit.



Herr: Nein, solch einem starken, diden Menschen gebe ich nichts.
 Bettler: Ja, soll ich vielleicht wegen Ihrem Zweier erst eine Kur in Karlsbad durchmachen?

diente ihm als Schlafstätte und sich als Sterbebett. Sein Vermögen war so gering, daß er es fertig bei den teuren New Yorker für Lebensmittel doch jährlich mehr als zweitausend Mark brauchen, während sein Vermögen weit über hundert Millionen betrug!

Ein höflicher Gläubiger gibt wohl kaum einen höflicheren als den Hindu. Eine folgende Brief eines Schulmeisters Venares geben, der einen Sahib Bezahlung einer Rechnung in von vierundzwanzig Rupien. „Dem sehr ehrenwerten und würdigen Sahib M. Ich, der fertiger von Schuhen und ich wie der Staub unter den sehr ehrenwerten Sahib bin gegenüber dasteh wie Sonne und Sterne gegenüber der niedrigen Boden kriechender der ich ein verächtliches Ding. Ich bin ein Sklave des Sahib, begehre den ängstlich die Bezahlung einer Schuld von vierundzwanzig Rupien einer Zeit, da es dem Sahib gefallen möge, sich die Höhe herabzulassen, die einer so geringen Kleinigkeit genannte Summe ist, in Ordnung ziehen; und ich ersehe, daß ich erbitte demütig seine Bezahlung ich ihn mit dieser Bitte zu danken.“

Hoffentlich hat der ehrenwerte und ehrwürdige Sahib sofort nach dieses rührenden Ergusses das Geld gesandt, sonst ist zu fürchten, daß sein Sklave“ sogleich die Klage bei dem Zivilgerichtshof eingereicht hat. Er nämlich trotz der in der Aufschrift an den Tag gelegten Demut und unweigerlich tun.

Wort-Rätsel.

Wenn ein Wald noch nicht gelichtet,
 Ist er, wie ein Wort berichtet.
 Dieses ist das erste Wort,
 Doch das zweite folgt sofort.
 Bei dem Kochen in der Küche
 Gibt es mancherlei Gerichte.
 Jedem Topf entsteigt auch dort
 Das, was nennt das zweite Wort.
 Als ich zwischen zwei Verwandten
 Stand, war erstes Wort vorhanden;
 Doch wer u n s dazwischen stellt,
 Zweites Wort alsbald erhält.
 Refer, spiel nicht den Bedanten
 Wegen eines Konsonanten:
 Ob er groß geschrieben sei,
 Klein, kurz, lang, sei einerlei.
 Auflösung folgt in Nr. 38.

Auflösungen von Nr. 36:

des Buchstaben-Rätsels: Batterie, Bakterie; des Logogriffs: Bananen.

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.

Gratisbeilage zum Winger Kreisblatt.

1915.

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

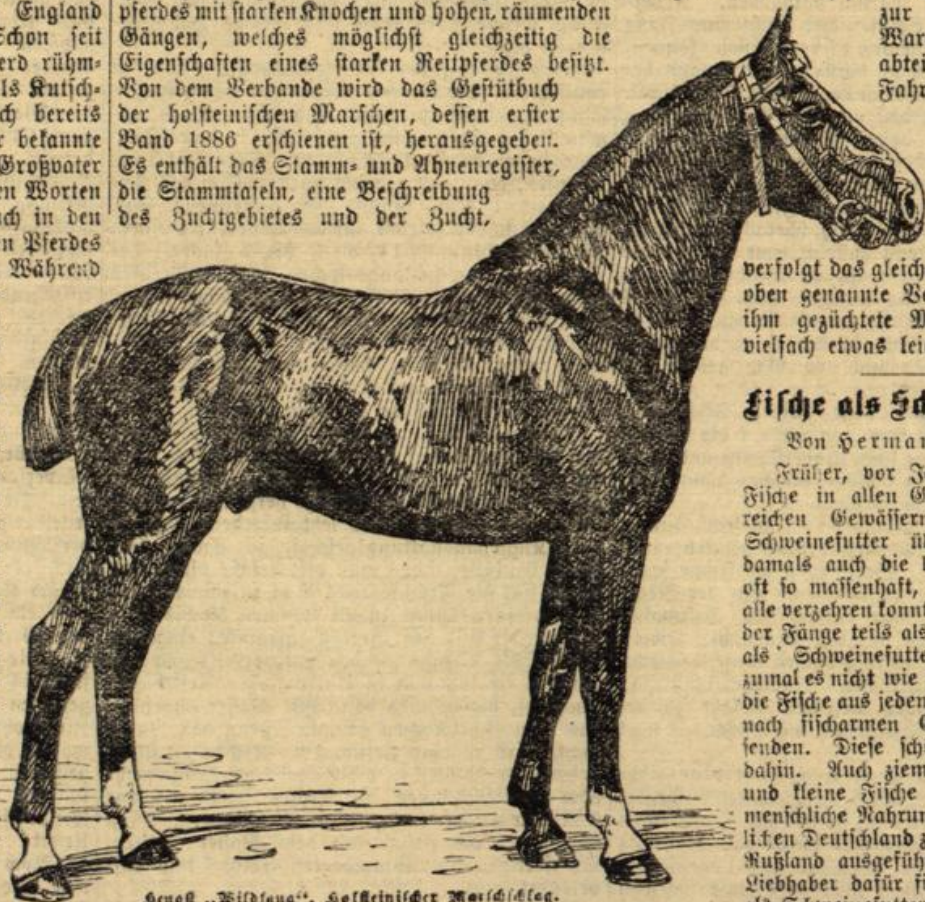
Der Holsteiner.

Der Holsteiner. (Mit Abbildung.)
Das holsteinische Pferd ist eine uralte Züchtung. Im siebenten Jahrhundert wurden Pferde von Holstein nach England zu weiden ausgeführt. Schon seit Jahrhunderten ist das holsteinische Pferd rühmend und gesucht, besonders als Reitschülerpferd, so äußerte sich bereits als tüchtiger Pferdekennner bekannte Christian August, der Großvater Friedrichs, und er hat mit diesen Worten das Richtige getroffen. Auch in den letzten Jahren wurde des holsteinischen Pferdes rühmend Erwähnung getan. Während in Hannover, Oldenburg, sowie im ersten Drittel des neunzehnten Jahrhunderts auch englisches Vollblut verwendet wurde, ist, wie es scheint, mit gutem englischem Blut eingewischt. Der gegenwärtige Holsteiner (s. Abbildung) ist ein edler, gängiger und tüchtiger Karossier mit guten Leistungen, doch ist etwas flaches Widerstandvermögen, festen Hufen, leicht lenkbarem Temperament. Neuerdings begegnet man häufiger guten Reittypen. Die Zucht findet man in den Marschen, im Ahrensberg und Steinau. Die Emporkünfte der holsteinischen Zucht haben außer den natürlichen Bedingungen folgende Merkmale: 1. die bereits im Jahre 1779 eingeführte Rassenreinheit; 2. die streng geübte Zucht; 3. die Liebe der Züchter zum Pferd und ihr hohes Zuchtvermögen; 4. die überwiegend mittelgroße Größe; 5. die harte Aufzucht; 6. die von der Natur verlangte angestrengte Arbeit und gute Ernährung.

Holsteinischen Geest mit dem Sitz in Segeberg. Der zuerst genannte Verband wurde 1891 durch den Zusammenschluß von fünf Pferdezüchtereinigungen gegründet. Er bezweckt die Heranzüchtung eines edlen, kräftigen Wagenpferdes mit starken Knochen und hohen, räumenden Gängen, welches möglichst gleichzeitig die Eigenschaften eines starken Reitpferdes besitzt. Von dem Verbands wird das Gestütbuch der holsteinischen Marschen, dessen erster Band 1886 erschienen ist, herausgegeben. Es enthält das Stamm- und Ahnenregister, die Stammtafeln, eine Beschreibung des Zuchtgebietes und der Zucht.

in die drei Abteilungen gliedert: Pferde-Dressur und Verkauf, Leistungsprüfungen und Rennen- und Schulen-Ausbildung. 4. das Hengstedepot. 5. Stutthöhlenversteigerungen und 6. Pferde-Aufzuchtvereine zur Sicherung bester Ware für die Verkaufsabteilung der Reit- und Fahrschule.

Der Verband der Pferdezüchtereinigungen des Schleswig-Holsteinischen Geestlandes verfolgt das gleiche Zuchtziel wie der oben genannte Verband. Das von ihm gezüchtete Material ist jedoch vielfach etwas leichter.



Engel „Wildfang“, holsteinischer Marschblag.

Fische als Schweinefutter.

Von Hermann Steinert.

Früher, vor Jahrzehnten, waren Fische in allen Gegenden mit fischreichen Gewässern gelegentlich als Schweinefutter üblich. Man fing damals auch die besseren Fischarten oft so massenhaft, daß man sie nicht alle verzehren konnte, sondern ein Teil der Fänge teils als Düngemittel, teils als Schweinefutter dienen mußte, zumal es nicht wie heute möglich war, die Fische aus jedem entlegenen Winkel nach fischreichen Gegenden zu versenden. Diese schöne Zeit ist längst dahin. Auch ziemlich minderwertige und kleine Fische dienen heute als menschliche Nahrung, werden im östlichen Deutschland zum mindesten nach Rußland ausgeführt, wo sich immer Liebhaber dafür finden. So bleiben als Schweinefutter nur die ganz und gar für menschlichen Genuß unbrauchbaren Fischarten, kleine und grätenreiche Bleifische, Aale, die übrigens auch noch hier und da gefressen werden, Stinte und Stichlinge. Aber auch sie werden wenig ausgenutzt. In gewöhnlichen Zeiten bekommt man überall anderes Schweinefutter billig genug, so daß niemand für Fische viel Geld ausgeben kann und der Fang von solchen kleinen Massenfischen für die Schweine den Fischern wenig lohnend erscheint. Man füttert im Frieden Fische an Schweinen nur da, wo sie in ungeheurer Menge vorkommen, wie Stinte und Stichlinge in einigen Gebieten Ostdeutschlands, überall ebenda und in Pommern, so daß die Fischer sie zentnerweise fangen und bei einem Preise von 2 bis 2½ Mk. für den Seffel immer noch gut verdienen.

die Satzungen, die Bestimmungen über die Hengst- und Stutenformen, statistische Nachrichten, Abbildungen usw. Vom Verbands sind folgende Einrichtungen getroffen: 1. die Gestütbuchstelle, welcher die Protokollführung in den Föhrungssterminen, die Stammregisterführung und die Zusammenstellung des Materials für die Herausgabe des Gestütbuches obliegt. 2. die Verkaufsvermittlungsstelle mit der Aufgabe, den Verkauf von Zuchtmaterial kostenlos zu vermitteln, auf Anfrage Auskünfte zu erteilen, etwaige Käufer beim Ankauf zu begleiten und mit Rat zu unterstützen. 3. die 1894 errichtete Reit- und Fahrschule zu Elmshorn, welche sich

Augenblicklich liegen die Dinge anders. Kraftfuttermittel für die Schweine sind so knapp und teuer, daß man jeden Ertrag gern ausnützen mag. Da wird deshalb der Fang dieser Fischarten besonders lohnend, auch für Berufsfischer, denen man jetzt gern doppelt so viel wie sonst für die kleinen Fische zahlen wird. Udelei, Stinte und kleine Weiß- oder Bleifische sind nun aber in allen Gewässern Deutschlands reichlich vorhanden, fast überall in solcher Menge, daß der Fang mit einfachen Mitteln und in geringer Zeit möglich ist. Vielfach sind sogar zu Zeiten, wie im Spätsommer und Herbst, Stichlinge und Udelei geradezu eine Landplage. Sie haben fischereiwirtschaftlich keine besondere Bedeutung. Der Udelei ist bis zu einem gewissen Grade wohl nützlich, jedoch kaum in der vielfach vorhandenen Menge. Der Stichling aber dürfte in der Hauptsache überflüssig sein, außerdem ist er schädlich. Dabei vermehren sich diese Fische auch noch so stark, daß man nicht zu befürchten braucht, sie auch beim schärfsten Fange auszurotten zu können. In den Gegenden, wo jährlich tausende Zentner Udelei gefangen werden, nimmt ihre Menge keineswegs ab.

Es ist sehr zu empfehlen und liegt auch im Interesse unserer Kriegswirtschaft, daß man überall auf die Ausnützung dieser Fische als Schweinefutter achtet. Der Landwirt, der selbst Fische teiche oder Seen besitzt, in denen diese kleinen Fische vorkommen, kann sie sich leicht verschaffen. Wo Udelei in geschlossenen Seen massenhaft vorkommen, leben sie auf Kosten besserer Fische, so daß ihr Fang besonders nützlich ist. An ihrer Stelle können zum Beispiel die Maränen besser gedeihen. In einem ostpreussischen See, der ein ausgesprochenes Udeleisee war, nahmen nach Aussetzung von Maränenbrut die Udelei stark ab; sie sind jetzt nur noch spärlich vorhanden. Anderweitig wird man Berufsfischer leicht zum Fang dieser kleinen Massenfische veranlassen können, wenn sie hören, daß sie dafür leidlich bezahlt bekommen. Der Scheffel ist heute etwa 5 bis 6 M. wert. Vielfach werden auch die Anwohner von Fischgewässern, in denen Stichlinge und Udelei sich massenhaft finden, von den Fischereiberechtigten umsonst oder gegen billigen Entgelt die Erlaubnis zum Fang dieser Fische bekommen können. Jedenfalls ist es nötig, überall festzustellen, wem das Fischereirecht zusteht, oder welches die Fischereiaufsichtsbehörde ist, an welche man sich um Erlaubniserteilung wenden muß. Übrigens gibt es auch Küstenstriche, wo die kleinen Fische für die Schweine schon immer einen dauernden Handelsartikel bilden und wo man davon jetzt mehr als sonst umsetzt.

Gefangen werden diese kleinen Fische mit jedem engmaschigen Netz von etwa 4 bis 10 mm Maschenweite. Man kann große Treib- und Jugnetze, aber auch ganz einfache Kescher, namentlich für den Stichling, verwenden.

Die Schweine gedeihen bei diesem Futter, neben dem man nur wenig anderes zu geben braucht, ganz ausgezeichnet. Sie pflegen die Fische sogar ausgesprochen gern zu nehmen. In der Regel werden die Fische nur einfach mit Salzwasser abgebrüht und dann mit der Brühe den Tieren vorgefüttert. Doch ist es in manchen Gegenden auch üblich, die Fische zu kochen. Natürlich muß man darauf achten, immer dieselben Gefäße zu benutzen, da sie den Fischgeruch und Geschmack stark annehmen.

Sehr wichtig ist es aber, daß mit dem Fischfutter einige Wochen vor dem Schlachten aufgehört wird. Tut man dies nicht, so hat das Fleisch einen sehr starken Fischgeschmack, durch den es völlig entwertet wird, der es sogar fast ungenießbar machen kann. Füttert man aber etwa vierzehn Tage bis drei Wochen lang nicht mehr mit Fischen, so verschwindet der Fischgeschmack.

Verwendung der Brombeeren.

Von H. Schlegel.

Die Brombeeren verprechen in diesem Jahre einen selten reichen Ertrag, so daß es wohl angebracht ist, auf einige der einfachsten Verwendungsweisen aufmerksam zu machen. Brombeerwein ist ganz gut, wenn er richtig zubereitet ist, aber dieses Jahr bringt außerordentliche Verhältnisse mit sich, welche eine besonders wirtschaftliche Verwendung der Brombeeren gebieten.

Viel, ganz außerordentlich viel werden Obst- und Beeren säfte verlangt, und die Brombeeren liefern ein ausgezeichnetes Material dazu. Die

einfachsten Saftbereitungsarten sind die folgenden:

Die reifen, gesunden Früchte werden in einen feineren oder irbenen Topf gefüllt, etwas klein gestoßen und mit derselben Gewichtsmenge Zucker innig vermischt. Der Topf wird mit doppelt gelegter Serviette kühl gestellt, der Raum soll nicht wärmer als 12 bis 15° C werden, also Kellertemperatur haben. Die Masse bleibt fünf bis sechs Tage stehen, wird aber täglich mehrmals gut durcheinander gerührt. Dann wird das Ganze in ein Tuch, am besten von Kesselstoff, geschüttelt, damit der Saft ohne Druck ablaufen kann. Der Saft wird in Flaschen gefüllt, Wein- und Champagnerflaschen eignen sich sehr gut dazu. Die Korken werden fest eingetrieben, verbunden und dann die Flaschen eine Stunde lang im Wasserbade auf 70° C erhitzt. Es schadet nichts, wenn die Stopfen nach dem Bade mit Paraffin oder Flaschenlad überzogen werden. Der Saft ist kühl aufzubewahren. Der bei Gewinnung des Saftes zurückbleibende Troß wird zur Marmeladebereitung verwendet.

Bei einem anderen Verfahren wird ein weniger wertvoller Saft von aber immer noch vortrefflicher Güte gewonnen. Drei Gewichtsteile Brombeeren, zwei Gewichtsteile Wasser werden zusammen in einen feineren Topf durchgemengt, zu je 5 Liter des Gemisches kommen 30 g pulverisierte Weinsäure. Diese ist am besten vorher in dem Wasser zu lösen, welches zugesetzt werden soll. So bleibt das Ganze im kühlen Raume 24 Stunden stehen. Der Saft wird nachher so gewonnen und weiter behandelt, wie im vorigen Rezept angegeben. Auch hierbei werden die Rückstände zu Marmelade oder Mus verarbeitet. Da sie aber durch das Wasser etwas mehr ausgelaugt sind, empfiehlt es sich, frische Früchte zuzusetzen. Fehlt es daran, so nehme man einige Zwetschen oder, wenn welche vorhanden sind, einige Holunderbeeren dazu.

Brombeergelee ist gesundheitlich sehr zu empfehlen. Die Beeren werden mit wenig Wasser leicht angekocht, verrührt und dann etwas abgeseiht zur Saftgewinnung in ein leinere Tuch oder in einen Sod geschüttelt. Der Saft muß ablaufen, ohne daß gedrückt wird, was etwas Zeit erfordert. Nun kommt der gewonnene Saft möglichst schnell wieder auf das Feuer. In einem Liter Saft kommen 1½ bis 2 Pfund Zucker. Der Saft muß nun so lange kochen, bis die Tropfen beim Abfallen vom Nührloßel in die Länge ziehen. Noch heiß wird das Gelee in Gläser oder Töpfe gefüllt, die mit einem in Rum getauchten Papierstück bedeckt werden; dann wird das Gefäß mit Pergamentpapier gut verbunden. Die Rückstände können zu Marmelade verwendet werden.

Brombeeren als Dunstobst. Dazu werden die frischgepflückten Brombeeren in etwas weithalige Flaschen oder Krüge gefüllt. Es sind dazu von Stroder eigens Steinkrüge hergestellt worden, welche sehr praktisch und jetzt in jedem Geschirrs- und Küchenausstattungsgeschäft zu haben sind. Beim Einfüllen stoße man die Gefäße öfters auf, damit sich die Früchte recht dicht zusammensetzen. Auf je einen Liter Inhalt kommen 50 bis 75 g Zucker, der mit den Beeren zusammen eingefüllt wird. Die Gefäße werden gut verkorkt und verbunden, sie kommen in einen großen Kessel oder Kochtopf, dieser wird dann mit Wasser angefüllt, das man zum Kochen bringt. Wenn das Wasser kocht, wird es eine Zeitlang im Kochen erhalten; je nach Größe bleiben die Gläser oder Krüge mehr oder weniger lange im Kochen, ½-Liter-Krüge 6 Minuten, Liter-Krüge 12 bis 15 Minuten. Es ist gut, wenn die Krüge mit dem Wasser erkalten. Die fertigen Dunstbrombeeren werden kühl aufbewahrt.

Brombeer-Mus und -Marmelade. Die reifen Brombeeren werden mit ganz wenig Wasser etwa 2 Minuten lang gekocht und — wenn etwas abgekühlt — durch ein Sieb getrieben. In letzter Zeit werden sie auch durch die Fleischmühlen, wie sie jetzt in jeder Küche vorhanden sind, getrieben, was ebenfalls recht gute Resultate ergibt und schneller geht. Zu je zwei Pfund des gewonnenen Breies kommen 1½ Pfund Zucker, der zu Russbide eingelocht wird. Ein kleiner Zusatz von kristallisierte Zitronensäure, die beim Aufstellen zum Einkochen zuzufügen ist, verbessert den Geschmack. Das Mus aus den Rückständen vor der Saft- und Geleebereitung wird auf gleiche Weise hergestellt, es ist etwas mehr Zucker, jedenfalls aber Zitronensäure zuzusetzen.

Schlechten Fressern unter den Tieren das Futter in ganz kleinen Portionen werden. Man schüttet solchen Tieren handvollweise ein und veranlaßt sie nach größere Portionen anzunehmen. sich erweist sich diese Maßregel bei solchen als zweckmäßig, welche langsam freisen, in der Krippe warm fassen und es dann sich nehmen. Als Reihenfolge beim Empfehlen sich Hafer, Heu und dann Durch den Hager wird zunächst der still, und während ersterer im Magen wird, nimmt das Pferd langsam das Wasser ist es, wenn gleich nach dem Wasser gereicht wird; denn dadurch großer Teil desselben unverdaut aus fortgepült. Das Wasser muß dann gegeben werden.

Als Rassemerkmale der Rinder nur Bauart, sondern auch Farbe und gewisse Abzeichen werden jedoch zum Schaden der Zucht verlangt. So wird Harzvieh mit einer weißen Schwanz behaftet, während ein weißer Fleck an der Brust gilt. Nun kann zwar die Rasse völligen Einfarbigkeit streben; aber sie doch nicht unterjocht werden, daß an einer ganz bestimmten Stelle und Nachbarschaft auftritt. An der ganzen sind die Haare feiner und heller, was es also, wenn irgendwo einige weiße Bei männlichen Tieren hat man in eine größere Auswahl, und man darf auf deren Rasse-Eigentümlichkeiten erben sollen, leben, aber bei den weiblich darf man nicht zu weit gehen. Was viel gesagt ist, gilt selbstverständlich anderen Rassen. Nur wenn Tiere anderer Rassen haben, dürfen sie gelten.

Die Ruhr der Kälber hat ihren einer Entzündung der Schleimhäute darmes, und in den meisten Fällen Anfielung schon im Mutterleibe. Die breitung der Seuche geschieht häufig Auswurfstoffe der Kuh, und daher die Krankheit selbst in den besten Jahren ihrer verderbliche Wirkung kann eingehendes Desinfektionsverfahren werden. Die Desinfektion des krank muß jedoch sachverständigem Ermessen bleiben. Zweifellost ist es jedoch durch Wasserflüster täglich fünf- bis reutigen. Den Wasserflüsterien sollen abkochen und die Flüssigkeiten beigefügt.

Für den Erfolg der Schweine Körperform der Tiere von der größter ist. Je mehr nämlich die vorderen teile, wie besonders der hintere der Rumpfs, entwickelt sind, desto auch die Masttiere. Dagegen langer Kopf, schmaler Rumpfs, hohes und ein schwach entwickelter hinteren Wert eines Schweines ganz bedingend.

Die Ziege ist besonders nützlich in einem Haushalt, in welchem gehalten werden kann, aber das Ziege ohne große Umstände zu gewinnen wo es die frischen und räumlichen gestatten. Derner erweist sich die nützlich, wo nur eine Kuh gehalten weil diese durch Trockenstehen nicht lieiert.

Noch ein Säbnerfutter. Nach von Prof. Dr. Neger liegt in den Traubenholunders, die jetzt reifen, Futter vor. Der Traubenholunder Verwandter des schwarzen Holunders (nigra), dessen Beeren seit langem auch in der Volksmedizin als gebraucht werden. Die roten (farbigen) Beeren des Traubenholunders (Vogelbeeren) ähneln, aber kleiner fabe; das dürfte auch der Grund trotz ihres hohen Fettgehaltes genützt wurden. Der Traubenholunder (raomolja) ist ein Charakterstrauch deutschen Berglandes, findet sich der Höhe von 300 bis 600 m und Laufiger Niederung herab, meidet deutsche Tiefland. Stellenweise an

ngt
n
tionen
ieren
ie so
men
folch
essen
s dem
dem
der
Mag
n das
durc
aus
dur
und
zum
wir
wan
ed an
e Nat
ber
und
gan
we
an in
in
weil
Was
ndlich
Tiere
sie
ihre
aule
follen
wahr
grün
erm
re
ste
we
höhe
hinter
g be
wand
nimm
nimmt
welch
s
gem
licht
die
alten
nach
de
hien
und
um
s
en
hol
rer
id
be
sol
ram
ch
an
nd
e

in Pflanzungen der Nadelwälder bildet
gefährliche. Die Erfahrung, daß die Beeren
gerne gefressen werden, gab Prof. Keger,
den „Mitteilungen der Deutschen Land-
wirtsch. Gesellschaft“ angibt, Anlaß, Versuche
zu machen, ob sie nicht etwa als Fühnerfütter
Benutzen könnten. Die wenigen bisher aus-
geführten Versuche waren recht befriedigend ge-
wesen, sowohl frisch wie getrocknet werden die
Beeren gern gefressen. Es wird sich
jetzt die Beeren in möglichst großen
Mengen sammeln, an der Sonne oder auf
einem ausgebreiteten Tuch trocknen und so eine
sonst zwecklos zugrunde geht oder
von wilden Vögeln gefressen wird, nutz-
los zu verwerten. Da die Beeren bis tief
hinein an den Sträuchern hängen
und es nicht schwer sein, große Mengen
dieser Beeren zu sammeln, ist zu beachten, daß
während der Pflanzung der Sambus obelux,
am besten die Beeren von Krautgülden, einer
Pflanze, die freilich weit weniger
ist (sie kommt hauptsächlich in An-
stalt) und angebliche giftige Bestandteile
gleichfalls rote Beeren trägt.
neue Bestätigung einer seit langem
bekannten Eigenschaft der Stalldünger, besonders
die, nämlich die, Böden, welche zum
Anbau von Getreide, längere Zeit hindurch frisch
gehalten werden, kann man in diesem trockenen Sommer
nicht so leicht beobachten, daß
die Düngung, der seine richtige Düngung, auch
bekommen hat, sich auch auf leichtem
Boden, frischer und grüner erhalten hat
verspricht, während ein benachbartes
auf demselben Boden, aber ohne diese
bei weitem nicht so gut aussieht, wohl
nichts weniger ist. Vom Rainit haben also
die Düngung, neben seiner Dünge-
kraft auf leichtem Boden diesen Vorteil
erhalten, der in Trockenzeiten sehr
wenig kann. Daher sollte auch aus
dieser Ursache die Düngung mit Rainit nicht

Wasserkuchen aus Tomaten. 340 g gekochte,
fein reibt man, gibt 200 g dicklich
Tomatenmus und 45 g gekochte Haser-
nugeln und 80 g geriebener Weizbrod und zwei
Eier. Diese Bestandteile vermischen
einander und schmeckt mit geriebener
Zucker und Pfeffer ab. Dann formt man
eine nicht ganz fingerdicke Kugeln,
um das Ei zu sparen, in Mehl und
dann in Reisbrot um. In Fett schön
bringt man sie mit Kartoffelsalat

**Wichtige Anweisung zum Einmachen
von Bohnen und Erbsen** wird von einer
der „Deutschen Landwirtschaftlichen
Zeitung“ gegeben. Morgens, wenn der Tau
noch nicht abgetrocknet ist, man
nimmt man junge, gute Erbsen, wäscht
sie gründlich und kocht sie in
einem großen Topf mit kaltem Wasser
bis sie weich sind. Die kleinen
Erbsen verwendet man zum Einmachen,
die großen nach der Küche. Auf zehn
Teile Erbsen nimmt man einen Teil feinen Zucker
und einen Teil Salz, bestreut die Erbsen mit
dem Zucker und läßt sie zwölf bis achtzehn
Tage stehen. Dann füllt man sie in reine,
weiße, übergekochte bis zum Halbe mit
Wasser, die sich auf den Erbsen durch Salz
gebildet hat, verkocht und verläßt die
Erbsen und bewahrt sie an kühlen Orte.
Dann gießt man den Saft ab und
füllt mit frischem Wasser ab, überbrüht
mit kochendem Wasser und behandelt
wie frische Erbsen. Ebenso macht
man auch die Bohnen ein.

**Wichtiges Gemüse, wie Rosen-Blumen-
Wirsing, Kohlrabi, ferner Sellerie- und
gelbe Rüben und Kartoffeln** kocht
man in Wasser halb gar. Dann röstet man
sie mit 70 g Weizenmehl, füllt mit
Wasser auf, läßt es abkühlen, rührt zwei
Tage lang und zieht den steifen Schnee
darunter. Nun streicht man eine
Schicht Fett aus, gibt das in Stücke
geschnittene Gemüse, auch die Kar-
toffeln, schüttet den Teig darüber und
läßt eine Stunde in Bratofen. —
Für kleine runde Kartoffeln, die wie
Kugeln gebräunt, gibt 60 g Zucker läßt man in
Fett bräunen, gibt 50 g Fett und

etwas Wasser hinzu und läßt hierin die zuvor
gekochten und gepellten Kartoffeln braun und
glänzend werden. G. W.

Schmorgurken mit Gräufelung. Zwei große,
gelbliche Gurken schält man, schneidet sie der Länge
nach auf und nimmt die Kerne heraus. Dann kocht
man etwa 50 g Hasergrübe zusammen mit einem
Krautsuppenwürfel zu 20 Pf. in wenig Wasser zu
dickem Mus, schmeckt dies mit Zwiebeln, Muskat
sowie etwas frischem Tomatenmark ab, füllt damit
die Gurken, bindet die Hälften wieder zusammen
und schneidet sie in Butter und Zwiebeln gar. Zur
Soße löst man einen kleinen Bouillonwürfel in
Wasser auf und gießt es unter die Gurken; nun
setzt man zwei bis drei Eßlöffel voll Tomatenmark
hinzu und dickt mit in etwas Wasser aufgelöstem Weizen-
mehl. Salz und andere Gewürze nimmt man nicht
für die Gurkenfüllung, denn der Krautsuppenwürfel
ist würzig genug. Wer es liebt, kann aber die Soße
mit etwas Zitronensaft abschmecken. G. W.

Fogelbeer-(Eberesch-)Gelee. Die Beeren
werden abgeseiht, wenn sie völlig reif sind, ohne
mehlig zu sein, von den Stielen gelöst, gewaschen,
im Kessel knapp mit Wasser übergossen und
langsam vollständig zerlegt, worauf man
den Saft durchsiebt, auf jedes 1/2 kg des
selben 1/2 kg Hutzucker nimmt und alles zu
Gelee kocht. Man füllt das sehr haltbare und
angenehm schmeckende Gelee in Gläser und be-
wahrt es wie gewöhnlich auf. G. W.

Pflaumenkuchen. Sehen wir jetzt in der Kriegs-
zeit ganz von selbst von der Herstellung kostspieliger
Kuchen, bei denen es nicht unter 500 g Butter und
12 bis 16 Eiern geht, ab, so dürfen wir doch einfache
und billige Kuchen mit gutem Gewissen auf den
Tisch setzen, zumal wir die Butter gut zur Hälfte
aus ausgeglühtem Rüböl oder Talg ersetzen können.
So nimmt man zu folgendem billigen Pflaumen-
kuchen z. B. 250 g Weizenmehl und 250 g Tapiola-
oder Agumamehl und mischt beides sehr gut.
Erwärmt, verarbeitet man das Mehl mit 200 g
Fett, 30 g in 2/10 Liter warmer Milch aufgelöster
Hefe, zwei ganzen Eiern, 65 g Zucker, etwas Salz
und einem Eßlöffel voll ausgekeimter, abgezogener
und feingemahlener Pflaumenkerne, die aufs beste
bittere Mandeln ersetzen. Dann läßt man den
Teig anheben, rollt ihn darauf auf einem gut ein-
geöleten Kuchenblech dünn voneinander und
belegt ihn dicht an dicht mit entkeimten, reifen
Pflaumen, die mit ihrer Schnittfläche dem Teige
ausliegen müssen. Ist der Kuchen nochmals auf-
gegangen, wird er mit Zucker bestreut bei guter
Hitze gargebacken. — Um die Pflaumenkerne ab-
ziehen zu können, werden sie zehn Minuten in
kochendes Wasser geworfen. Dann lassen sie sich
wie Mandeln von der braunen Haut befreien.
Da Mandeln voraussichtlich recht selten und teuer
werden, sollte man keinen Pflaumenkern achtlos
fortwerfen. G. W.

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
Hochwert, wenn sie dieselbe erfolgt. Es werden daher auch nur
Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken be-
geleitet sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte
Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 230. Vor acht Wochen kaufte ich
auf dem Markte ein zehn bis zwölf Wochen altes
Schwein. Es war an einem Regentage und das Tier
wurde etwas naß. Nach etwa acht Tagen bekam
es Husten, der sich immer mehr verschlimmert hat.
Ein Husten-Anfall dauert mitunter eine Minute
lang und wiederholt sich in kürzeren oder längeren
Pausen. Sonst ist das Schwein munter und frist
auch gut. Der Stall ist warm und trocken, gegen
alle Zugluft geschützt. Ist Gefahr für das Tier vor-
handen? Was läßt sich tun? A. E. in D.

Antwort: Solange das Schwein frist und
munter ist, liegt keine Gefahr vor. Sie müssen aber
versuchen, dem Tiere Linderung seines Leidens zu
verschaffen, da es sonst bei allzuhäufigen Husten-
anfällen bald im Ernährungszustande zurückgehen
und in seiner Entwicklung zurückbleiben wird.
Lassen Sie sich ein Pulver aus 50 g Salmiak,
75 g Süßholzwurzel und 100 g Glaubersalz machen
und geben Sie dem Schwein zu jeder Mahlzeit
einen Kaffeelöffel voll ein, am besten mit Honig
verrührt und mit einem Holzspatel auf die Zunge
gestrichen. B.

Frage Nr. 231. Mein vier Monate alter Hund
kann seit drei Tagen wie wahninnig im Hofe umher

und läßt in der Angst seine Bedürfnisse fallen. Auch
hat er Schaum vor der Schnauze, kratzt sich immer
am Halse und möchte manchmal mit der Pfote in
die Kehle fahren. Aber trotzdem zeigt er Freßlust
und macht sonst keinen schlechten Eindruck. Was
könnte dem Hunde fehlen? A. K. in T.

Antwort: Der Hund leidet wahrscheinlich an
Spulwürmern; jedenfalls raten wir zunächst zu
einer Wurmkur. Geben Sie dem Tiere einmal
Kamalapulver mit Milch. Gehört der Hund einer
großen Rasse an, so erhält er 4 g, während ein vier
Monate alter Hund mittlerer Rasse 3 g, kleiner
Rasse 2 g Kamala bekommt. Dr. S.

Frage Nr. 232. Ich habe eine junge, freß-
lustige, anscheinend gesunde Ziege, die gut gepflegt
wird. Dem Tiere fallen in letzter Zeit die Haare
aus, so daß sich große, kahle Stellen bilden. Was
ist dagegen zu tun? C. S. in B.

Antwort: Falls die entstandenen kahlen Haut-
stellen nicht rissig, feucht und grindig, sondern glatt
und trocken sind, was aus der Anfrage nicht zu
ersehen ist, handelt es sich nicht um Räude. Es
liegt dann wahrscheinlich eine Ernährungsstörung
der Haut vor, welche sich durch das Ausfallen der
Haare äußert. Derartige Leiden führt man auf
eine Nervenerkrankung zurück, sie sind meist unheilbar.
Versuchen Sie es mit einer Einreibung der kahlen
Hautstellen mit Salatöl, dem Sie auf 200 g 10 g
Terpentinöl zusetzen. Nach einigen Tagen reiben
Sie die Hautstelle mit Seifenspiritus ein. B.

Frage Nr. 233. Vor drei Monaten kaufte ich
einige Ferkel, von denen eins seit vierzehn Tagen
krank ist. Die Freßlust des Tieres ist nur mittel-
mäßig, auf der Haut sind dunkle Flecken aufgetreten,
es hält den Kopf schief und leidet beim Verlassen
des Stalles an Schwindel und Fallsucht. Was ist
das für eine Krankheit, und was ist hiergegen zu
tun? A. C. in ?

Antwort: Es handelt sich bei dem Tiere nicht
um Rotlauf oder eine andere ansteckende Schweine-
krankheit, die dunklen Flecken auf der Haut sind
Anzeichen beginnender Beschläge (Ruf) und nur
Neben-Erscheinung. Schiefhalten des Kopfes,
Schwindel und Fallsucht deuten auf eine Er-
krankung der Nervenzentren hin, wahrscheinlich hat
das Schwein eine Finne im Gehirn oder es leidet
an beginnender Tuberkulose. Letzteres kann man
als ziemlich sicher annehmen, wenn das Tier den
Kopf immer nach derselben Seite schief hält. Hier-
gegen ist nichts zu machen, das Tier wird Ihnen
wahrscheinlich eingehen. B.

Frage Nr. 234. Ich besitze einige Zentner
fünfjährige, getrocknete Schlehbeeren, Weißdorn-
beeren, dreijährigen Berg-Ahornfamen und Buch-
edern, welche wohl nicht mehr zur Saat geeignet
erscheinen. Ich habe die Absicht, diese zu zer-
kleinern, also stampfen zu lassen und zu Schweine-
futter zu verwenden; ist dies angebracht? Ent-
halten die Schlehbeerenkerne viel Blausäure? Lassen
sie sich noch anders verwenden? A. M. in C.

Antwort: Getrocknete Schlehbeeren wären doch
ein recht teures Schweinefutter. Durch ein kleines
Inserat in der „Deutschen Obstzeitung“, welche in
Eisenach erscheint, dürfte sich bald ein Abnehmer
finden. Es sind aber in diesem Jahre Zwetschen
oder Pflaumen nicht allzu reichlich vorhanden, und
doch ist der Bedarf an Zwetschenmus sehr groß.
Ein Teil getrocknete Schlehbeeren, drei Teile frische
Zwetschen oder Pflaumen und zwei Teile Birnen
oder gelbe Rüben zusammen gekocht, geben ein
sehr gutes Mus, welches durch die Schlehbeeren
besonders kräftig und pikant schmeckt; da die Schleh-
beeren herb sind, wird je nach Geschmack ein Zuckerzusatz
nötig sein. Für Berg-Ahorn und Weißdorn ist uns
kaum eine Verwendung bekannt, sie eignen sich also
sicher zu Schweinefutter; der Berg-Ahornfamen
ist besonders nährkräftig. Buchedern sind in diesem
Jahre sehr gesucht zur Ölgewinnung, ebenso der
Lindenfamen. Sollte in Ihrer Nähe keine
Ölmühle sein, so wenden Sie sich an die für Sie
zuständige Landwirtschaftskammer, welche sicher
einen Abnehmer dafür ausfindig macht oder auch
direkt nachweist. Die Apfelweinproduzenten kaufen
mitunter die Schlehbeeren auf, um den Wein kräftiger
zu machen, sie werden an Stelle der Speierlinge
verwendet, aber auch die Branntweinebrennereien
und Likörfabriken sind Abnehmer. Wie sich der
Preis stellt, ist uns im Augenblick unbekannt, die
Fabrikanten bieten aber immer den mittleren
Marktpreis. Der Gehalt an Blausäure in den
Schlehbeeren ist nicht sehr bedeutend, und wird
eine Vergiftung (falls Schlehbeeren als Futter ver-
wendet werden) nur dann eintreten, wenn im Über-
maß gefüttert wird. Schl.

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

Mehr Obstbäume könnten die ausgedehnten Wälder in unserer Vaterlande noch unbeschadet des Graswuchses ernähren. Hierin wäre eine der sichersten und gewinnbringendsten Spekulationen zu erkennen. Überaus reichhaltig an passenden Obstsorten sind die Verzeichnisse unjener Baumschulenbesitzer. Nun sollte es Ehrensache eines jeden Landwirthes sein, in diesem reichen Obstertrage einen Teil des Reinertrages der Obsternie zur Neuanpflanzung passender Obstsorten zu verwenden. Die Lieferung von Obstbäumen nach dem Auslande ist ja durch die Kriegslage erschwert und auch beträchtlich vermindert. Somit steht den hiesigen Landwirthen die Auswahl unter dem besten Material der Obstbäumchen zur Ausnutzung frei. Auch die Gemeinden könnten sich diesen Umstand zunutze machen.

Zur Pflege des Stachelbeerstrauches ist jetzt die beste Zeit. Sie besteht im Entfernen der austretenden jungen Schößlinge, im Aufbringen von Kompost oder verrottetem Dünger um den Strauch herum und im Auskneipen oder Abschneiden zu lang gewordener Zweigspitzen und Zweige. Alte, schon verholzte Schößlinge dürfen während der heißen und trockenen Sommerzeit nicht entfernt werden; denn bei dieser Arbeit

können die Wurzeln beschädigt und zerartig gelodert werden, daß der Strauch vertrocknet. Deshalb ist auch ein tiefes Umgraben des Bodens unter den Sträuchern zu vermeiden. Das Eingraben von Kompost und Düng muß im Herbst geschehen.

Der Bedarf Deutschlands an pflanzlichen Ölen und Fetten. Der Bedarf Deutschlands an pflanzlichen Ölen und Fetten wird in Friedenszeiten zu einem großen Teil aus dem Auslande eingeführt. Nachdem die Einfuhr durch den Krieg unterbunden ist, gewinnt die Erzeugung von Öl aus heimischen Früchten zunehmende Bedeutung. Bisher wurde in Deutschland Öl hauptsächlich aus Raps und Rübsen erzeugt. Gar nicht oder wenig beachtet blieb die Olgewinnung aus Nüssen, Obstkernen, Weintraubenkernen, Bucheckern und Heberichsart. Die Land- und Forstwirthe werden gut tun, der Einrentung und Aufbewahrung dieser Früchte und Fruchttheile in diesem Herbst besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Wir glauben annehmen zu können, daß auch die Behörden sich mit der Frage der Olgewinnung aus einheimischen Früchten eingehend beschäftigen.

Selbstbereitung von schwarzer Seife. Frau Mathilde Heintze teilt in der "Deutschen Landwirtschaftlichen Presse" mit, sie habe Versuche

angestellt, aus Seifenlauge eine brauchbare herzustellen. Nach verschiedenen vergeblichen Versuchen sei es ihr endlich gelungen; die Rezept lautet: „Auf 20 Pfund Abfall nahm ich 10 Äquatroton und 40 Liter Regenwasser. Das wurde eine Stunde lang bei flotten Feuer wollte sie überkochen, kam eine Kleinigkeit Wasser hinzu. Alsdann fügte ich ¼ Pfund daran und löchte eine weitere halbe Stunde. Nach 24 Stunden entfernte ich die Seife, gab diese in ein anderes Gefäß, goß so viel Wasser dazu, bis die Seife reichlich davon war, und brachte das Gefäß aufs Feuer. Masse kochte, gab ich etliche Pakete Seife dazu, ließ sie damit aufkochen und erlosch. Lauge gab ich durch ein Sieb; dabei Schmutzige ab und das Brauchbare blieb im Sieb. Hierauf wurde der Kessel sauber und die Masse aus dem Sieb, mit 1 Pfund und 1 Pfund Kolophonium, hineingetauscht wurde die Masse bei mäßigem Feuer drei Stunden lang gelocht, bis sie breiartig wurde. Am anderen Morgen hatte ich nun 1 Pfund Seife, fünfzehn bis achtzehn Pfund brauchbaren, schwarzen Seife im Kessel, die ich in einem Fäßchen aufgehoben habe.“



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

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

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

Die Massenbefämpfung der Kaninchenplage unter Anwendung von Verwitterungsmitteln.

Von Dr. A. Eströfe, Geh. Regierungsrat, Berlin-Weißensee. Mit neun Abbildungen im Texte.

Preis geheftet 60 Pfg.

In Partien: 10 Stück 5,50 M., 25 Stück 12,50 M., 50 Stück 22,50 M., 100 Stück 42 M., 200 Stück 80 M.

Überall, wo jagdlich Kaninchen zu vertilgen oder derart kurz zu halten sind, daß sie nennenswerten Schaden in Wald und Feld nicht mehr anrichten können, empfiehlt sich die Befolgung der eigenartigen, durchaus neuen und wohlverprobten Vordränge Dr. Eströfes, die in der obengenannten Broschüre niedergelegt sind. Forst- und Jagdverwaltungen bestellen am besten Partien für alle Beamte.

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

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für Schwerhörige.

Herr D. R. in Ulm schreibt: Meine Frau, die seit fünf Jahren an hartem Ohrenschmerz und Schwerhörigkeit litt, ist nach kaum dreimonat. Benutzung Ihrer Hörtrömel fast vollständig geheilt und kann Ihnen die freudige Mitteilung machen, daß sie jetzt nach fünf Jahren die Uhr zum erstenmal wieder hören hört.

Nachdr. Gröns. Bei Schwerhörigkeit

ist A. Plobner's patent. Hörtrömel unentbehrlich; wird kaum sichtbar im Ohr getragen. Mit großem

Erfolge angewendet bei Ohrenschmerz, nerv. Ohrenleiden usw. Tausende im Gebrauch. Zahlreiche Dankschreiben. Preis M. 10, 2 St. M. 18. Prospekt kostenlos durch

General-Vertrieb: E. M. Müller, München II, Grisebach 53/M.

Pyramiden-Liegenfänger!

1 m lang, 4 1/2 cm breit, doppelte Raughäute, 100 Stk. 3,50 M., bei 300 Stk. franco Nachnahme. W. H. Wartenfeld 332, Bayern, Obfr.

Ohrensauen

Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit Gehöröl.

Marke St. Purgatind. Preis M. 2,50; Doppelflasche M. 4.— Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadtabothek Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Obfr.).

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amer. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschte Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Abschneiden der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis M. 5.— gegen Nachnahme. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Lungen-Tea

(Nur echt mit Adler) ärztl. Verordnung, dient Appetit rege zu erh., zur Beförd. des Schleimaustrittes, Bronchien. Der sehr lästige Husten und die schwächende werden sehr bald nachlassen. — Doppelpaket 2 M. Adler-Apothek, München D 57, Sendling

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Unterhaltungsliteratur für unsere im Schützengraben:

Der Leibeigene. Eine Erzählung aus der Bauernauswanderung. Von Oberländer. Zweite Auflage. 3 M. Gewicht: 310 Gramm.

Gesammelte Schulhumoresken, enthält Schulbau — Schulküchen — Stimmungsgymnastik — Samuel Heimgärtling's Tagebuch in Buchform noch nicht veröffentlichter Geschichte. Zweite Auflage. Preis geheftet 480 Gramm.

Aus großer Zeit. Silber aus dem Kriegsjahren. Von Schiller. Zweite Auflage. Preis geheftet 2 M.

Aus altem Jägerblut. Überlieferungsfamilie mit Kriegstaten ihrer Ehre von Friedrich dem Großen dem Siegreichen. Nach Familienpapieren herausgegeben von Ernst Ehrenfried Liebeneinermeister. Preis geheftet 2 M. Gewicht: 160 Gramm.

Jäger-Erlebnisse aus Krieg u. Herausgegeben vom Vorstand des Vereins für zu Berlin zum Behen der Unterhülfenoffiziere. Partoniert 2 M. 50 Pfg. Gewicht: 240 Gramm.

1866 * 1870/71. Erinnerungen eines alten Fris Müde. Preis 1 M. 50 Pfg. Gewicht: 160 Gramm.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko mit Postzugschlag. Direkte Sendungen nach bei Forensendung des Betrages gern besorgt. Verlagsbuchhandlung J. Neumann