

gen.
Bäume
80
ber d.
„zum
Friede
Ott
gasse,
geländ
Giesen
einette
are B
15.
meite

Allustriertes Sonntags-Blatt.

Wöchentliche Beilage zum
Usinger Kreisblatt.

1915.

Das Loch im Strumpf.

Eine verhängnisvolle Geschichte von H. Bude-Schobert.
(Fortsetzung und Schluß.)

er dem Druck der herrschenden Verstimmung wurde das
früher abgebrochen, als anfangs beabsichtigt war.
war innerlich außer sich darüber. Trotzdem sagte sie kein
Der stumme Mann ihr gegenüber war wirklich nicht an-
heute abend empfand sie
Angst vor ihm.
ist ja ein schöner Geburts-
sagte sie endlich beim
sehen.
reibe es dir selber zu!“
nahm sie sich zornig vor,
mehr an ihn zu richten.
hinsteigen nahm sie ihre
hoch, ganz vergessend, daß
verrotte fehlte.
rächte sich.
Licht der hellen Laternen
Hotel grinst das Loch im
nun in ungeahnter Größe
sicherheit dem Blick entgegen.
nicht mehr klein und kreis-
hatte jetzt gezackte Ränder,
sich zog ein paar
rechts und links in das Ge-
mein.
Lippen verzogen sich
als lächle er einem alten
freundlich zu, dann läf-
Wagenschlag höflich den
ein kurzes: „Gute Nacht!“
der Wagen rollte ohne ihn
mel!“ schrie Melanie, ließ
Temperament die Zügel
und stampfte wütend mit
den. „Was für ein unaus-
Mensch dieser Arndt doch
den soll ich heiraten? —
morgen muß er abbitten,
auf den Knien, sonst —“
worte die Schwester schluch-
wurde ruhiger.
hast du denn? Was geht's
schäme mich so! Ich schäme
weifelst!“ Käthe rang die Hände. „Arndt hat tausend-
mit seiner Verachtung.“
Dunkle und Drohende aber, vor dem sie sich so namenlos
abgleich es noch unausgesprochen im Hintergrunde
berührte sie der Schwester gegenüber mit keinem Wort.
Tage waren vergangen, Arndt aber hatte sich noch nicht
den Schwestern sehen lassen. Zuerst hatte Melanie
mählich wurde sie aber doch unruhig.
ihm schreiben?“ fragte sie Käthe.
aber schüttelte den Kopf. Ohne weiteres blieb Arndt
Fall fort, was er auch vorhaben mochte — dazu war
vornehm gesinnter Mensch.
mir, Melanie, hast du Arndt eigentlich lieb? So recht
von ganzem Herzen lieb?“ fragte sie nach einer Pause.
lich!“ antwortete Melanie zerstreut, knabberte Bonbons
gewöhnlich.

„Bitte, gib mir doch eine ordentliche Antwort!“ sagte Käthe gereizt.
„Was ist da weiter zu antworten?“ murmelte Melanie ungnädig. „Natürlich! Ich will ihn ja heiraten!“
„Würdest du sehr unglücklich werden, wenn das nicht geschähe?“
Melanie schleuderte ihr Buch zu Boden. „Wie dumm du fragst! Er liebt mich doch, ist freigebig und reich.“
„Trotzdem hast du dich seinetwegen nicht ein bißchen geändert.“



General Freiherr v. Scheffer-Bohabel,
erfolgreicher deutscher Heerführer im Osten. (E. 156)
Phot. A. Perscheid, Berlin.

Melanie sprang wütend auf, stürzte hinaus und warf die Tür hinter sich zu, daß es knallte. Sie hatte einen ganz roten Kopf.
„Kein Zweifel — sie liebt ihn doch!“ sagte Käthe seufzend und beschloß nun, aus sich heraus etwas zu tun.

Da sie Arndts Gewohnheiten kannte, richtete sie es so ein, daß sie ihm begegnen mußte, als er sein Kontor verließ. Er ging mit gesenktem Kopf, die Hände auf dem Rücken verschränkt, und sah sie erst, als sie dicht vor ihm stand.

Dann schrat er zusammen und wurde verlegen.
„Warum läßt du denn gar nichts mehr von dir hören?“ fragte Käthe und trat an seine Seite. „Drei Tage sind schon vergangen, ohne daß wir etwas von dir wissen.“

Er seufzte, blieb stehen und fuhr sich mit der Hand über das Gesicht. „Weil ich — weil ich,“ stotterte er unbeholfen, „weil ich die Form nicht finden konnte.“

„Willst du jetzt nicht zu mir wenigstens offen sein?“ fragte sie mit verjagender Stimme.

Er nickte. „Komm in die kleine Konditorei hier, da können wir ungestört sprechen.“

Sie folgte ihm ohne Widerrede. Sie saßen sich eine Weile stumm gegenüber, unberührt stand das Bestellte vor ihnen.

Endlich sagte Arndt schwer: „Ich kann nicht darüber hinwegkommen, Käthe.“

Tränen schossen ihr in die Augen.
„Ich hab' es gefürchtet, aber — ich verstehe es doch nicht.“

„Wirklich nicht?“
„Nein! Wenn die Liebe der Männer nicht weiter reicht! — Wir nehmen euch doch auch mit all euern Fehlern und müssen uns damit einrichten, ihr aber seid so unduldsam!“

„Käthe,“ unterbrach er sie weich und nahm ihre kleine, kalte Hand in seine große wohlgepflegte, „sei nicht unnützlich hart gegen mich! Versuche mich zu verstehen! Meine Liebe, meine goldene, berauschte Liebe ist tot, gestorben an — an dem Loch im Strumpf. Nun sehe ich alles ungeschminkt.“

„Und?“
„Und nun weiß ich genau, es hätte keine Harmonie zwischen Melanie und mir gegeben — nie, nirgends! Wir wären beide unglückliche Menschen geworden. — Ich habe am Glück vorbeigegriffen, Käthe — ich war ein Narr, mich nur von äußeren Vorzügen blenden und verwirren zu lassen.“
Ihre Hand zuckte, aber er hielt sie fest.



Heilberliche Hilfeleistung deutscher Seemannsleute. (S. 154)
 Von Otto-Friedrich Schmitt, Berlin.

„Ich habe auf dem Dampfer „Kronprinz“, der Sonnabend nach Stettin abfährt, eine Kajüte genommen,“ fuhr er fort. „Ein wichtiger Geschäft erfordert dort dringend meine Anwesenheit auf einige Zeit. Ich werde also hinfahren. — Wenn ich wiederkomme, Rätche, sind vielleicht alle Wunden vernarbt. Weinst du nicht?“

„Ich weiß es nicht,“ flüsterte sie leise.

„Werden wir uns dann wiedersehen können, Rätche?“ fragte Krant wacker.

„Nur wenn es Melanie keinen Schmerz macht.“

„Willst du mir das schreiben?“

Sie nickte. Ihre Tränen flossen wieder, aber es war ein anderes Weinen als vorher, lindernd und lösend.

„Lebe wohl, Rätche!“ sagte auch er wehmütig. „So Gott will — auf Wiedersehen!“

So gingen sie auseinander.

Krant blieb mitten auf dem Fahrdamm stehen und sah der sterblichen, erlösenden Gestalt nach.

Wie anders hätte alles sein können, wenn er nicht so blind gewesen wäre, so blind und vernagelt!

An der Straßenbiegung sah sich Rätche noch einmal um, sah Krants hohe Gestalt unbeweglich stehen und winkte mit der Hand, die das leuchtende Taschenbuch hielt, einen Gruß zurück.

Wie ein Hoffnungswimpel erschien er ihm.

Melanie hatte am nächsten Morgen einen Brief von Krant erhalten, in dem er sich endgültig von ihr löste.

Es war der Brief eines Mannes, der genau wußte, was er tat, und der mit den Dingen völlig fertig war. Melanie fühlte: da gab es keine Hoffnung mehr. Sie schrie, tobte und warf sich in ihrem Bett wie eine Rasende herum.

Alice stand hinter ihr und legte unerbittlich die schwarzen Lederschuhe, die wie Schlangen um Melanies Kopf herumflohen, wieder in ihre richtige Lage zurück. Sie sah dabei sehr nachdenklich aus.



Kaiser Wilhelm und Kaiser Friedrich III im Felde. (S. 154)
 Von Carl Schmitt, Berlin.



Waldschneise der Perle von K. Schmitt. (S. 154)



Deutsche Armierungstruppen bei der Errichtung einer Campstelle in Rußland. (S. 154)
 Von Carl Schmitt, Berlin.

„Mama, weinst du so höchstlich um Onkel Krant?“ fragte sie endlich im Tone des Zornes.

Melanie entriß ihr die Lippen und bohrte den Kopf tief in die Kissen. Ihre Stille war schwer getroffen. Endlich hob sie das verweinte Gesicht. „Nenne den Namen nicht mehr!“ schrie sie die Kleine an.

„Aber, Mama,“ sagte Alice allfug, indem sie das Spiel mit den Lippen der Mutter wieder begann, „ich an deiner Stelle weinte nicht. Es gibt ja noch so viele Onkel hier!“

Melanie schweig, wandte das Gesicht der Wand zu und griff langsam in die tröstende Bonbonschachtel, die Alice ihr in richtiger Würdigung der Lage bereitgestellt hatte. Dann senkte sie tief und schmerzlich auf, aber ihr Kummer begann zu veredeln.

„Du hast vielleicht recht,“ sagte sie.

Die Schwestern wollten der Abfahrt des „Kronprinz“ wenigstens von weitem zusehen. Als aber das erste Modenzeichen erdoste, suchte Melanie noch verzweifelt nach ihren Handschuhen, und als sie mit Rätche endlich zum Hafen kam, zerflatterte nur noch das letzte Fetzen Hauch des schon nicht mehr sichtbaren Dampfes in der klaren Luft.

Als sie dann an das Ufer traten, war die glitzernde, glänzende Flut schon wieder geglättet und nur noch in kaum merklicher Bewegung, auch der mühsame Schaum, den die Schrauben des Dampfes aufgewirbelt, als er sich in Bewegung setzte, war längst zertrümmert.

Melanie schaute lange in das Wasser, und ein tiefer, tiefer Seufzer hob ihre Brust.

In Rätches Augen standen Tränen, als sie leise den Arm der Schwester freischaltete. Sie wollte trösten, sagen, daß ernstere Mühe, ernste Arbeit vielleicht die trennenden Fehler mildern würde, die Krant verjagt, daß sie auf keine Wiederkehr hoffen sollte, daß —

Ach, Rätche wollte mit wehem Herzen so viel sagen.

Aber sie kam nicht dazu, denn jetzt sprach Melanie: „Ich bin wirklich froh, daß die Geschichte ein Ende hat,



Oberwächler - wachende Soldaten tragen einen verwundeten Kameraden auf ein transportfähiges Fahrzeug. (S. 154)
 Von C. Schmitt, Berlin.

Räthe! — Soll sich Arndt meinetwegen eine Brasilianerin mitbringen. — Ich finde es viel bequemer und gemüthlicher, mit dir allein zu leben, oder wenn schon ein Mann dabei sein muß, dann sicherlich kein solcher Pedant. Es gibt auch unordentliche Männer — ich weiß das ganz genau. Robert hatte einen Freund, über den haben wir selbst so oft gelacht, wenn er nie etwas finden konnte. Und das Suchen war dann so lustig. — Ja, Räthe, den habe ich gestern nachmittag zufällig getroffen. Und denke dir, er sagte, er hätte mich nie vergessen — und ob er uns besuchen dürfte. Ich habe ihn zu heute abend eingeladen, denn das — das wäre wohl ein besserer Mann für mich," schloß sie nachdenklich.

Da sah Räthe ganz verklärt auf. Sie hatte ganz rote Wangen. „Und Arndt? Und Arndt? Darf ich ihm schreiben, daß er zurückkommen kann? Zu mir?“

Melanie biß sich auf die Lippen und sah vor sich auf das Pflaster. Ihre Eitelkeit krümmte sich doch. Dann aber sagte sie großmüthig:

„Schreibe ihm immemhin, Räthe — ich will kein Hindernis zwischen euch sein.“ Plötzlich lachte sie laut auf. „Dann können wir ja vielleicht zusammen Hochzeit machen!“ rief sie.

Begnügt kniff sie ihre Schwester in den Arm.

Ende.

Mannigfaltiges.

Unsere Bilder. — Einer der erfolgreichen deutschen Heerführer im Osten ist der General der Infanterie Freiherr v. Scheffer-Boyadel. Aus Gesundheitsrücksichten Ende 1913 vom aktiven Dienst entbunden, ließ er sich nach Ausbruch des Krieges wieder einstellen und übernahm die Führung eines Reservekorps, bei der er sich solch hervorragende Verdienste erwarb, daß ihm der Kaiser den Orden Pour le Mérite verlieh. General v. Scheffer-Boyadel ist geborener Hanauer und steht jetzt im 65. Lebensjahr. 1906 wurde er in den Freiherrnstand erhoben; von 1908 bis zu seiner Verabschiedung war er kommandirender General des XI. Armeekorps in Kassel. — Jeder deutsche Soldat führt im Felde ständig Verbandzeug bei sich, das ihn in den Stand setzt, verwundeten Kameraden rasch erste Hilfe zu leisten oder auch sich selbst einen Notverband anzulegen. Unser nächstes Bild zeigt solche brüderliche Hilfeleistung deutscher Verwundeter. — Kaiser Wilhelm und Erzherzog Friedrich, der Oberkommandierende der gesamten österreichisch-ungarischen Landstreitkräfte, sind wiederholt im Felde zusammengetroffen. Sie haben dabei sicher die Gelegenheit wahrgenommen, über die jeweilige Kriegslage ihre Meinungen auszutauschen. Es ist wohl selbstverständlich, daß bei jeder solchen Zusammenkunft dieser beiden an verantwortlicher Stelle stehenden Männer die wunderbare, einzig in der Geschichte dastehende Einheitlichkeit in der Kriegsführung der Verbündeten immer aufs neue befestigt wird. — Nicht ohne eine gewisse Berechtigung sehen die Russen in der natürlichen Beschaffenheit ihres zum Kriegsschauplatz gewordenen Landes einen starken Bundesgenossen im Abwehrkampf gegen die mit furchtbarer Macht über Polens Grenzen vorrückenden Deutschen, Österreicher und Ungarn. In der Tat bieten die dichten Wälder, die vielen sich in den Weg stellenden Flußläufe, vor allem aber die ausgedehnten Sümpfe und Moräste des westlichen Rußlands den Angreifern beziehungsweise Verfolgern die allergrößten Schwierigkeiten und schier unüberwindlich scheinende Hindernisse. Doch was ist deutscher Eifer und Tüchtigkeit unmöglich! In unglaublich kurzer Zeit ist das unzugänglichste Gelände gangbar gemacht, sind Brücken und Stege geschlagen, Knüppeldämme hergestellt, feste Straßen erbaut, selbst Schienenwege gelegt. Diese Arbeiten erfordern natürlich viele Menschenkräfte; die eigentlichen Kampftruppen können sich dabei nicht aufhalten; dazu sind vielmehr die Armierungstruppen da, der „Landsturm ohne Waffe“. Was diese wackeren Nichtkämpfer in treuer, entgangsvoller Arbeit für das Vaterland geleistet haben, verdient allerhöchste Anerkennung. — Die gegen die Italiener kämpfenden österreichisch-ungarischen Soldaten sind wahrlich nicht gut auf den ihnen gegenüberstehenden Feind zu sprechen; sie haßten ihn aus vollem Herzen und kämpften gegen ihn mit Ingrim. Nichtsdestoweniger erfüllen sie gegen die verwundet und kampfunfähig in ihre Hände fallenden Italiener allezeit die Pflichten der Menschlichkeit und stehen ihnen bei in ihren Lebensnöten, so gut sie können. So handeln auch die Soldaten auf unserem letzten Bilde, die einen verwundeten und von der Kälte halb erstarrten Italiener auf ein sonniges Plätzchen tragen, um ihm damit eine Wohltat zu erweisen. Ist das nun auch „Barbarei“?

Die Beschießung der Dreizinnenhütte in den Dolomiten durch die Italiener. (Mit Bild auf Seite 154 und 155.) — Die Südtiroler Kalkalpen zwischen Drau, Etsch, Brenta und Piave, die sogenannten Dolomiten, umschließen die

Fassaner, Gröbner, Sertener, Ampezzaner und Agordiner Berge. Abfällige Wände, wild zerklüftete Gipfel mit Finnen und Türmen setzen sich auf engem Raum zu einer Fülle wechselvoller Bilder. Höchste Wirkung in dieser seltsamen Gebirgswelt die Drei Zinnen, die im Winter der Schwarzen Rienz hellglänzend bis zu 3003 Metern aufsteigen. Der große Teil dieses Gebietes, so sind auch die Drei Zinnen in den östlichen italienischen Kriegsschauplatz hineingezogen worden. So beschossen die Dreizinnenhütte, weil sie dort einen militärischen Stützpunkt des

Sonderbare Konzerte. — In den letzten Jahrzehnten des achtzehnten Jahrhunderts war Göttingen die vornehmste und teuerste Universität Deutschlands. Sie wurde meist nur von Adligen besucht.

Eine der feinsten gesellschaftlichen Veranstaltungen war zu jener „Akademische Konzert“, das an jedem Sonnabend von fünf bis sieben gehalten wurde. Das Abonnement betrug zwei Louisdor, also etwa drei Mark. Dafür hatte jeder Herr das Recht, eine Dame frei einzulassen. Die Stühle der Damen waren jedoch nicht nach dem Orchester gerichtet, waren diesem abgewandt, so daß also die Damen dem Orchester den Rücken zukehrten. Der Student, der eine Dame zu ihrem Verließ dann den Saal betrat, trat durch eine gelegene Tür abermals in den Saal, um sich nun hinter den Rücken der Dame zu setzen.

Der „akademische Doktor“ erläuterte diese Gebräuche dahin: „Jede Dame im Courtmacher haben, aber Schein erwecken, als wollte ihm sprechen. Dieser ist durch die neue Sitte seitigt. Denn so kann sie drehe den Hals zum Orchester, wenn sie ihre Wahrheit nach ihrem Willen dreht. Auf diese Weise zufrieden, abnommieren, kommen.“

Eine brennende Pflanze. Die Ascherwurz, auch Aschermilch genannt, die wild in weiten Gegenden Mitteleuropas vorkommt, gehört zur Familie der Umbelliferae. Trotz ihres Wohlgeruchs sollten diese Stauden mit ihren dunkelviolett-rosa, unpaarig gefiederten Blüthen ihrem Traubenblütenstand ihres schönen Aussehens wegen nicht als unangenehm Geruchs- und Lichtverzeher zu werden.“

achtet werden, um so mehr, da die Ascherwurz die einzige bekannte Pflanze dieser Eigentümlichkeit bewohnt. Nicht nur einmal lassen sich die volleren Trauben von unten her durch ein brennendes Schwefelölzchen zum Aufflammen bringen, dabei Rauch und starken Geruch verbreitend, sondern ein bis zwei warmen, trockenen Tagen kann der eigentümliche Versuch werden, aber nur dann, wenn sich kein Tau auf den Blütenstengeln befindet. Entzündbarkeit bleibt der Pflanze, bis die Blütenstengel anfangen abzuwelken und ist durch starke Absonderung ätherischen Oles zu erklären.

Wahrscheinlich.



Arzt (großtunend): Neulich habe ich einen äußerst komplizierten Beinbruch geheilt, der Mann wurde darauf Schnellläufer. — Wohl als Sie mit der Rechnung kamen?

Wechsel-Rätsel.

Wenn e in der ersten Silbe steht, Vom Himmel es kommt, durch Vöthern es geht.
Mit o hingegen liefert das Wort Einen feinen Federrißsen sofort.
Mit ei es gerne das Aug' erblickt, Wenn Damen, wenn Turner es machen geschieht.
Mit u als Einzabl gerne besucht, Als Mehrzahl wohl vom Empfänger versucht.
Auflösung folgt in Nr. 40.

Falschdrom.

Man kommt leicht durch Schuld wohl hinein, Wo mancher nicht aus weiß und ein;
Dann ist es höchst unangenehm, Oft mißlich, prekä, nicht bequem.
Wir nehmen's im Schlafe stets ein;
Oft ist es gar reizend und fein;
Doch wenn es auch manchmal fatal, So bleibt es verkehrt doch egal.
Auflösung folgt in Nr. 40.

Auflösungen von Nr. 38: des Scherz-Rätsels: Gefehl; des Homonymen:

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Carl Theodor Senger in Stuttgart, gedruckt herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Unger Kreisblatt.

1915.

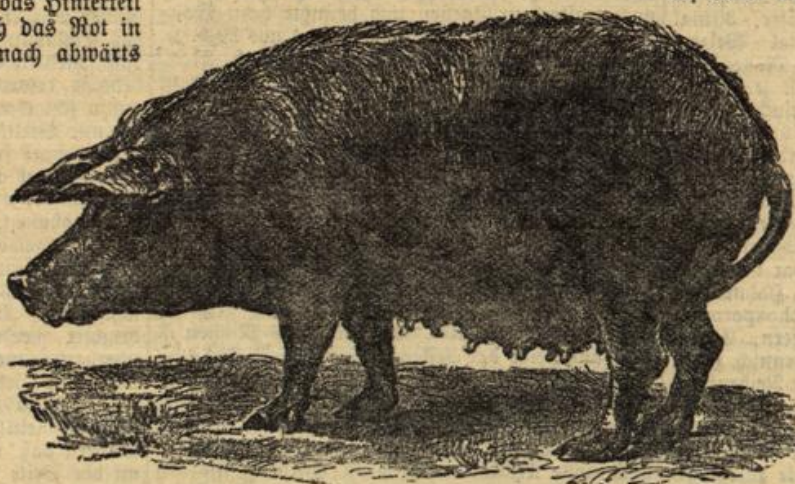
— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

alte bayerische Landschwein.

er- Barfinghausen. (Mit Abbildung.)
 chen Teil von Bayern, in der
 des bayerischen Waldes, findet sich
 iger deutscher Schweineschlag von
 e, der bislang von einer Durch-
 nglischem Blute freigehalten wurde.
 erische Landschwein ist, wie gesagt,
 während das Vorderbein, der Bauch
 enfläche der Hinterschenkel weiß
 gelblich sind, ist das Hinterbein
 rot, und erstreckt sich das Rot in
 zum Rücken und nach abwärts
 uren Fläche des
 s, ja selbst noch
 Am Vorderbein
 rote Flecken auf,
 an beiden Seiten
 am Grunde der
 arze Flecke gelten
 Der Kopf (siehe
 lang und schmal;
 schmalen Stirn
 eine leichte Ein-
 Rüssel ist lang
 Eigenschaft, die
 besondern Maße
 geeignet macht.
 Klein, aber aus-
 Ohren mittel-
 hängend. Nacken

zu wünschen übrig. Bemerkenswert ist das
 außerordentlich schnelle Höhenwachstum, worin sie
 von keiner anderen Rasse übertroffen werden. Die
 Sauen sind gute, sorgsame und fruchtbare Mütter,
 die genügend Milch haben, um ihre große
 Nachkommenschaft standesgemäß zu ernähren.

Die Haupteigenschaften des bayerischen
 rotbunten Landschweines sind seine gute, kernige
 Gesundheit, seine große Widerstandsfähigkeit,
 sein fester Speck und sein dunkles, sehr bin-
 diges und recht wohlschmeckendes Fleisch, das



Sau des bayerischen Landschlages, salbrot.

bei manchen Tieren am
 des Halses jederseits ein bis
 gestielter, hautartiger Anhang;
 die sogenannten Glöckchen, wie
 Biegen vorkommen. Der Rücken
 Wappsenrücken, dabei etwas ge-
 kelt, aufrecht stehenden Borsten
 schmal, abschüssig. Schwanz
 an der Spitze dünn; Schwanz
 einer vollen Quaste auslaufend.
 nach bemuskelt. Brust flach-
 schief. Hinterschinken mäßig ent-
 verhältnismäßig fein, Knochen
 der Hinterfüße flach. Bein-
 gemeinen gut; Hinters sind jedoch
 bodeneng gestellt und die Fesseln
 (Abbildung). Die Behaarung
 Borsten sind häufig recht lang.
 dieses von denen der Rückenlinie.
 am Gefänge 10 bis 14,
 Die Tiere sind hochbeinig und
 schmalen, jedoch tiefen
 besitzen eine genügende Länge
 Tiefe, dagegen läßt die Breite

allerdings um gar zu werden, etwas längere Zeit
 gebraucht, als z. B. das des deutschen Edelschweines.

Seit dem 3. Juni 1895 besteht in Roding
 am Regen eine Schweinezuchtgenossenschaft. Sie
 bezweckt die Beschaffung und Unterhaltung der
 erforderlichen Eber und die Hebung der Schweine-
 zucht, speziell der Kreuzung des bayerischen
 Landschweines. Außerdem wurde vor mehreren
 Jahren zur Hebung der Zucht dieses Schlages
 in Almesbach in der Oberpfalz eine Zucht-
 station errichtet zu dem Zwecke, brauchbare
 Zuchttiere, besonders Eber, zu liefern und
 durch die Einfachheit, Billigkeit und Muster-
 gültigkeit des Betriebes vorbildlich und fördernd
 auf die oberpfälzische Schweinezucht einzuwirken.

Rebhuhn und Fasan als Freunde des Landwirtes.

Von Dr. Ernst Schaff.

Im Laufe des letzten Jahres ist zum Über-
 druß in politischen Zeitungen das Thema des
 Wildschadens erörtert worden, und immer wieder
 lautete das Ergebnis der von mehr oder minder
 (meist minder!) sachverständiger Seite verfaßten

Artikel: Das Wild beeinträchtigt die Erträge der
 Landwirtschaft, gefährdet die Ernährung unseres
 Volkes und muß daher nach Möglichkeit beseitigt
 um nicht zu sagen einfach ausgerottet werden.
 Dabei wurde stets von Wild schlechthin geredet
 und fast nie ein Unterschied zwischen den einzelnen
 Wildarten in bezug auf ihr Verhältnis zum
 Haushalt des Menschen gemacht. Ein weiterer
 grundlegender Fehler, der den gedachten Aus-
 einandersetzungen anhaftete, war die Einseitigkeit,
 mit der das Urteil begründet wurde. Man hob
 stets nur den schädigenden Einfluß des Wildes
 auf Land- und Forstwirtschaft hervor, verschwieg
 aber — sei es aus Unkenntnis
 oder aus Berechnung — daß
 manche Wildarten doch auch in
 dieser oder jener Hinsicht nützlich
 werden.

Unter den besonders als Schäd-
 linge an den Pranger gestellten
 Wildarten befanden sich u. a. auch
 Fasan und Rebhuhn, bei denen
 immer wieder der Schaden, den
 diese Vögel durch Scharren oder
 Äsen auf den Getreidefeldern an-
 richten sollen, hervorgehoben wurde.
 Daß Fasane, wo sie in über-
 mäßig großer Zahl gehalten werden,
 durch Scharren auf den Äckern,
 Ausziehen der jungen Getreide-
 pflanzen, Ausschaden von Kartoffeln
 usw. schädlich werden, soll keines-
 wegs in Abrede gestellt werden.
 Aber das bildet nicht die einzige
 Tätigkeit des Fasans. Nach
 einwandfreien Untersuchungen ge-
 wissenhafter Forscher nährt sich der Fasan z. B.
 zur Zeit der Beerenreife größtenteils von den
 Früchten verschiedener beerentragender Pflanzen,
 so Himbeeren, Brombeeren, Walderdbeeren, Preisel-
 beeren, Vockbeeren (Blaubeeren), Holunderbeeren,
 wilden Johannisbeeren, ferner von den Beeren-
 fruchten des Seidelbastes, des Gaisblattes, des
 Nachtschattens, des Bodsdorns, des Seekreuzdorns
 usw. Mit großer Vorliebe nimmt er auch die
 Samen verschiedener Carexarten, ferner die
 mehrerer Knöterichgewächse, von Hanfnesseln
 (Galeopsis), die Knöllchen der Feigwurz, die
 Zwiebeln verschiedener wilder Laucharten. Alle
 diese Pflanzen spielen im Haushalt des Menschen
 durchaus keine Rolle, so daß der Fasan also
 durch deren Aufnahme keinen Schaden an-
 richtet. Bei manchen Unträutern dagegen kann
 man dem Vogel einen direkten Nutzen zuschreiben.
 Vor allem aber und in nicht geringem Maße ist
 letzteres gerechtfertigt im Hinblick auf die Ver-
 tilgung von schädlichen Insekten und Schnecken,
 die sich der so geschmähte Jagdvogel mit großem
 Eifer angelegen sein läßt. Mai-, Blatt-, Spring-,
 Rüssel- und sonstige schädliche Käfer nebst ihren
 Larven (Nbrig fand im Kropf eines Fasans 80
 Drahtwürmer!), Heuschrecken, die Maulwurfsgrille,
 Raupen, u. a. die so schädlichen der Weizlinge und

die Asterraupen von Blattwespen, z. B. der forstlich sehr nachtheiligen Nieserblattwespe, bilden eine sehr gefuchte Nahrung für unsern Vogel. In hervorragendem Maße macht sich der Fasan verdient durch fleißiges Auspicken der in manchen Jahren zu einer schweren Plage werdenden grauen Ader-schnecken. Wie erheblich sein Nutzen in dieser Beziehung ist, erhellt daraus, daß Professor Pandois im Kropf und Magen eines einzigen Fasans nicht weniger als 250 Stück Aderschnecken fand. Da Vögel bekanntlich sehr schnell verdauen, der weiche Körper der Schnecken aber sicher besonders rasch durch die Verdauungssäfte zerlegt wird, so müssen jene 250 Schnecken in verhältnismäßig kurzer Zeit aufgenommen worden sein. Da ferner Vögel, von einigen Ruhestunden abgesehen, fast den ganzen Tag ihrer Nahrung nachzugehen pflegen, so darf man mit Zug und Recht sagen, daß der Fasan ein wirklich leistungsfähiger Bundesgenosse des Land- und Forstwirthes im Kampf gegen die genannten Schädlinge ist. Nicht unerwähnt bleiben darf bei einer sachlichen Erörterung über die Ernährungsweise des Fasans der Umstand, daß er auch mit Eifer den Mäusefang betreibt und gar manchen dieser Schädlinge im Feld und Wald besichtigt. Sogar der Kreuzotter geht er mit Erfolg zu Leibe. Alles das muß bei einer Untersuchung über den wirtschaftlichen Wert des Fasans wohl berücksichtigt werden, wenn man zu einem wirklich sachlichen, richtigen Urtheil kommen will.

Ähnlich wie beim Fasan liegen die Dinge beim Rebhuhn, nur daß, während beim ersteren ein gewisser Schaden zuzugeben ist, bei letzterem von Schaden in irgendwelcher Richtung überhaupt nicht geredet werden kann. Das haben Beobachtungen im Freien und eine große Zahl von Kropf- und Magenuntersuchungen völlig einwandfrei festgestellt. Wir können hier auf die Untersuchungen von zwei durchaus maßgeblichen Stellen hinweisen, nämlich von Professor Rörig und von der Königl. Ungarischen Ornithologischen Centrale. Der durch seine eingehenden Untersuchungen über den wirtschaftlichen Wert einheimischer Vögel bekannte deutsche Forscher fand bei der Prüfung des Inhalts von 265 Rebhuhnkröpfen und Mägen nur 35 mal Hafer, 30 mal Gerste, 31 mal Roggen und 15 mal Weizen, meistens nur einzelne Körner; nur 3 Mägen enthielten vorzugsweise Körner. Es ist jedoch besonders hervorzuheben, daß die untersuchten Rebhühner zur normalen Jagdzeit, also überwiegend nach Beendigung der Getreibeernte, erlegt worden waren. Die Körner waren also größtentheils ausgefallene, auf dem Acker liegende, die sonst doch verloren gegangen wären. Sehr häufig und in großer Menge nimmt andererseits das Rebhuhn Insektenlarven auf, und zwar besonders von den Käferarten, Rittersporn, Hahnenfußarten, Kornblumen, Steinlinsen (Lithospermum arvense), Aderstiefmütterchen, Gräsern, Ehrenpreis, Stentenschelkraut, Stabiosen, Fennich, Hirse, Ochsenzunge (Achusa), Erbsen. Die Reihenfolge der hier genannten Pflanzenarten entspricht der Häufigkeit ihrer Anwesenheit in den von Professor Rörig untersuchten Rebhühnermägen, so daß die zuerst angeführten am häufigsten, die zuletzt genannten am seltensten gefunden wurden. Außer den Samen werden auch grüne Teile der Pflanzen geist. Während des Sommers vertilgen die Rebhühner auch große Mengen von Insekten, in ihrer Jugendzeit lebten sie sogar ganz überwiegend davon. Es handelt sich dabei besonders um Käfer, Raupen, Heuschrecken, während Raupen, Ameisen, Fliegen und Spinnen seltener gefunden wurden.

Zu ganz ähnlichen Ergebnissen wie Rörig gelangte betreffs der Pflanzennahrung der Leiter der Königl. Ungarischen Saatforn-Untersuchungsstation Ludwig Thaisz, der von Januar bis Ende August den Mageninhalt von 285 Rebhühnern untersuchte und darüber in den Veröffentlichungen der Königl. Ungarischen Ornithologischen Centrale („Aquila“ Bd. XIX) berichtete. Von den 285 Hühnern stammten übrigens, wie nebenbei bemerkt sei, nur 28 aus der Schonzeit, alle übrigen aus dem Monat August. Thaisz kommt zu dem Schluß, daß das Rebhuhn zu den nützlichsten Vögeln gerechnet werden muß, da seine hauptsächlichste Nahrung aus den Samen schädlicher Unkrauter besteht. Getreidekörner, die der ungarische Forscher häufiger als Rörig fand, sind nach ersterem in den allermeisten Fällen ausgefallene Körner,

die auf der Stoppel aufgewachsen wurden, wo sie sonst ungenutzt geblieben wären. Die animalische Nahrung des Rebhuhns machte der Kustos des Nationalmuseums in Budapest, Ernst Csiki, zum Gegenstande einer sorgfältigen Untersuchung. Bei 177 von den oben erwähnten 285 Hühnern wurden Insektenreste festgestellt. Die Arten der gefundenen Insekten hier anzuführen, würde zu weit gehen; es sei nur bemerkt, daß es sich dabei um eine große Zahl landwirtschaftlicher Schädlinge handelte.

So viel über den wirtschaftlichen Wert von Fasan und Rebhuhn. Daß diese Vögel nicht bloß als Feinde des Landwirths anzusehen sind, wie gewisse Kreise glauben machen möchten, dürfte aus dem Besagten hervorgehen.

Kleinere Mitteilungen.

Melasse-mischungen als Pferdefutter. Von seher wurde, wie das „Wochenblatt d. Landw. Vereins in Bayern“ berichtet, die Mischung Weizenklei-melasse als besonders gut befunden, sie wurde daher auch eingeführt, und zwar 4:6, was eine kräftige Ware lieferte. Die Industrie liefert gern 5:6, dadurch gewinnend, weil der Melasse-träger stets teurer ist als die Melasse selbst. Jedoch die Mischung 5:6 ist zu klebrig, und es muß ihr eine gute Portion Häcksel beigelegt und damit durchgemischt werden, um zu verhindern, daß sie den Pferden widerstrebt. Die Mischung mit Kleie erscheint deshalb besonders gut, weil erstlich ein besseres Nährstoffverhältnis herbeigeführt wird, und zweitens, weil gesundheitlich Kleie und Melasse sich ergänzen. Melasse wirkt harntreibend, Kleie befördert die Hauttätigkeit. Schließlich ist die Kleie auch deshalb für die Praxis dienlicher, weil sie, abgesehen von der Kriegszeit, in kleineren und größeren Quantitäten von den Mühlen leicht zu beziehen ist. Bekanntlich wurde Weizenkleie in den Monaten Januar-Februar sehr rar, schließlich war sie überhaupt nicht mehr zu haben. Meinen Vorrat an Kleie streckte ich zunächst mit von Staub gereinigten Heublumen halb und halb, also 30 v. H. Kleie; nach einiger Zeit mußte ich noch weiter zurückgehen und benutzte dazu Malzkeime; der Melasse-träger bestand nun aus 20 v. H. Malzkeimen, 30 v. H. Heublumen, 10 v. H. Kleie. Endlich gingen Heublumen und Kleie aus, worauf ich von Staub gereinigte Roggenstreu benutzte, 40 v. H. mit 20 v. H. Malzkeime, die Melasse betrug stets 40 v. H. Könnte ein billigeres Futter hergestellt werden? Und doch zweifellos! Man beachte, daß die Pferde bei schwerer Arbeit die ganze Zeit über die ganze Pfundzahl, wie früher von Hafer, von den verschiedenen Mischungen erhielten und dabei in gleichmäßig guter Verfassung verblieben. Das Mischen wurde auf kaltem Wege per Hand in einer großen Rolle betätigt, Kosten 30 Pf. je Liter. Ein intensives Mischen ist stets angezeigt der besseren Schmachhaftigkeit und Bekömmlichkeit halber. Die Lauspferde erhielten dasselbe Futter. Eins derselben hatte einen ausgeprochenen Dampf, der infolge dieses Futters und bei leichter Arbeit so zurückging, daß das Pferd noch vom Militär ausgehoben wurde. Pferden ein besonders eiweißreiches Futter, z. B. Sojabohnenmehl, zu geben, halte ich mindestens für Verschwendung, möglicherweise sogar für eine Beeinträchtigung der Gesundheit des Tieres.

Kartoffelkraut als Futtermittel. Nur selten ist bisher das Kartoffelkraut als Futter verwendet worden, jedoch ist es sehr nährstoffreich und steht in dieser Hinsicht sowie an Bekömmlichkeit für das Vieh hinter gutem Wiesenheu nicht zurück; namentlich ist es für das Milchvieh von guter Wirkung auf den Milchtrag, sowohl in frischem als in getrocknetem, allerdings nicht in abgewerktem Zustande, da es dann seinen Nährwert größtentheils eingebüßt hat. Meistens läßt man es freilich welken, da man den Wert ausschließlich auf die Knollen legt, von denen man annimmt, daß sie noch wachsen, solange das Kraut grün ist. Bei Mangel an anderem Futter ist es, aber ratsam, das Kraut, bevor es welkt, zu schneiden und grün oder getrocknet als Futter zu verwenden. Auch für das Geflügel gibt es kleingeschnittene und mit dem Weichfutter vermengt, einen empfehlenswerten Ersatz für Grünfutter, den man wie alles, was einen Nährwert hat, vor allem in der Kriegszeit auszunutzen sollte; ebenso ist es zur Ziegen- und Kaninchenfütterung mit Nutzen zu verwenden. Ba.

Verkaufen der Käse. In Ställe das Verkaufen öfter auf, so gefunden von den kranken Tieren Krankheit anstehend ist. Der Stall-Rühe müssen gründlich mit Kalk, ähnlichen Stoffen desinfiziert werden, empfiehlt sich dann, den Kühen als mittel Einspritzungen von 10 g Karbolsäure in die Flankegegend. Einspritzungen haben in der Zeit des siebenten Monats der Tragezeit zu müssen in Zwischenräumen von Tagen mehrmals wiederholt werden.

Die Erzielung man Frühreise. Die Frühreise ist zwar gewissen Krankheiten aber durch Haltung und Fütterung gefördert werden. Wird eine Pflanze der Schweine durch mehrere fortgesetzt, so steigert sich die Frühreise in hohem Grade, so daß die letzten nicht nur verhältnismäßig, sondern frühreif gelten können. Wir möchten dringend davor warnen, das Frühreise zu sehr in den Vordergrund mit derselben in der Regel auch und ein geringeres Gewicht verbun-

Die Ruhr der Ziegen hat besonders in Erkältungen, im Fressen Gräsern, schimmelligen und verdorbenen und kaltem Wasser. Ist normale Ruhr einen ansteckenden Charakter bilden dann die Darmentleerungen der Tiere die Ansteckungstoffe, welche sich verbreiten. Diese zeigt sich in wober die Tiere häufig den Rücken Beine matt unter den Bauch Freßlust zeigen, aber um so mehr und rasch abmagern. Man gibt Tieren kräftige, leicht verdauliche Suppen von geröstetem Hafer- und reichliche Streu und hält den Stall

Vermeidung des Eierfressens Sehr oft habe ich in Fachzeitschriften und Anzeigen über das Eierfressen gelesen, — so äußert sich Emma in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Zeitung“ immer wurden das Beschneiden des das Schlachtmesser oder der Suppenteller. Nach meinen Erfahrungen ist es unbedingt erforderlich, daß man das Huhn schlachte, denn gewöhnlich sind die mit Vorliebe Eier fressen, die Die Hühner fressen auch dann die kein Mangel an Kalk vorhanden sein, sich um eine Unart oder vielmal Angewohnheit, die sich durch ein wieder abgewöhnen läßt. Oftmals Eierfressen auch die unrichtige Legenesies schuld, bisweilen aber neft selbst. Würden diese beiden beachtet werden, dann würde überhaupt nicht vorkommen. Bei man das Legenest an den dunklen Hühnerställe. Die Legenester müß gerichtet sein, daß sie nicht oben sondern daß sich der Eingang an der Seite befindet, damit nicht auf die Eier fällt und die Hühner dem offenen Neste stehen und herumpicken können. Bei besch können die Legenester auch über Ist das Eierfressen aber erst nagele man, unter Beachtung einen Vorhang, der aus alten kann, vor das Nest. Der Vorhang nicht das ganze Schlupfloch würden die Hühner nicht hinein Hühner suchen diesen dunklen liebe auf, und das Eierfressen ein Ende. Auch ist es nicht Hühner und Enten in ein Räume übernachten. Die Enten nachts, und die Hühner haben auf deren Eier des Morgens Sie werden auf diese Weise zur Brut untauglich. Wo sammenperren nicht vermeiden den Enten gleichfalls Legenester her. Wer diese Rat schläge über ein eierfressendes Huhn zu fünf bis sechs mittelgroße Kartof schält und durch die Fleischsch

ganze dünne, kleine Streifen geschnitten. mischt man ein Ei, eine geriebene Pfeffer, Salz, Schnittlauch oder gehackte zwei Eßlöffel Mehl und 250 g geschwefeltes Fleisch. Dies mengt man alles miteinander. In einer Pfanne läßt man werden, seht mit einem Köffel von der Seite, drückt sie etwas platt und gibt eine Pfanne. Man läßt sie auf beiden Seiten langsam durchbraten, damit die Kartoffeln schön groß gebraten, passen diese in jedem Gemüse und Salat. M. P. D.

Reines Kaninchenragout. Man zerlegt das Kaninchen vorgekühlte Kaninchen in nette Stücke und legt diese für 2 bis 3 Tage in eine Pfanne aus säuerlichem Obstwein, Zitronen- oder Beerblättern, einigen Blättern Salbei oder anderem Pfeffer. Dann bräunt man das Kaninchenfleisch hinein, salzt es leicht mit Kriegsmehl und brät es daran. Nun legt man einige Speckstücke mit in die Bratenpfanne, ebenfalls Beerblätter, und brät das Fleisch unter dem schwarzen Johannisbeerwein durch. Die Soße muß schön dunkel und glänzend sowie gut gebunden sein, man mit ein wenig in Wasser aufgekochtes Kartoffelmehl nach. Dazu Muskatwurz, Pfefferkörner.

Reines Kaninchenragout. Man zerlegt das Kaninchen vorgekühlte Kaninchen in nette Stücke und legt diese für 2 bis 3 Tage in eine Pfanne aus säuerlichem Obstwein, Zitronen- oder Beerblättern, einigen Blättern Salbei oder anderem Pfeffer. Dann bräunt man das Kaninchenfleisch hinein, salzt es leicht mit Kriegsmehl und brät es daran. Nun legt man einige Speckstücke mit in die Bratenpfanne, ebenfalls Beerblätter, und brät das Fleisch unter dem schwarzen Johannisbeerwein durch. Die Soße muß schön dunkel und glänzend sowie gut gebunden sein, man mit ein wenig in Wasser aufgekochtes Kartoffelmehl nach. Dazu Muskatwurz, Pfefferkörner.

Reines Kaninchenragout. Man zerlegt das Kaninchen vorgekühlte Kaninchen in nette Stücke und legt diese für 2 bis 3 Tage in eine Pfanne aus säuerlichem Obstwein, Zitronen- oder Beerblättern, einigen Blättern Salbei oder anderem Pfeffer. Dann bräunt man das Kaninchenfleisch hinein, salzt es leicht mit Kriegsmehl und brät es daran. Nun legt man einige Speckstücke mit in die Bratenpfanne, ebenfalls Beerblätter, und brät das Fleisch unter dem schwarzen Johannisbeerwein durch. Die Soße muß schön dunkel und glänzend sowie gut gebunden sein, man mit ein wenig in Wasser aufgekochtes Kartoffelmehl nach. Dazu Muskatwurz, Pfefferkörner.

Stroh gepackt und der Kessel so hoch mit Wasser gefüllt, daß die gefüllten Töpfe gerade bis an den Rand darin stehen. Die Gefäße mit einem Liter Inhalt brauchen 20 Minuten Kochzeit, die großen etwas länger, 35 bis 40 Minuten. Nach dem Kochen wird noch einmal mit salzisiertem Pergamentpapier verbunden und die Büchsen kühl aufbewahrt. Eine andere Methode, die als gleich gut zu empfehlen ist, ist das vorherige Sieden des Obstes. Die geschälten Birnen werden in einem Kessel oder irgend einem Gefäß mit möglichst wenig Wasser gesotten, das heißt so lange gekocht, bis sie gerade weich sind, ohne zu zerfallen. Die Brühe läßt man nach dem Kochen ablaufen. Zu je einem Viertelliter dieser Brühe kommt nun ein Pfund Zucker, dies wird zusammen gekocht und abgeschäumt. Die gesottenen Früchte werden in Einmachgefäße, Gläser oder Büchsen gelegt und so viel von dem hergestellten Sirup daraufgegossen, daß die Gefäße gerade voll werden. Dann werden sie gut zugebunden oder, wenn es geht, durch verkorft und nochmals 15 Minuten im Wasserbad auf 70 bis 80° erwärmt. Zum Schluß nochmals ein Verschluß mit salzisiertem Pergamentpapier.

Kriegsmus aus Waldbeeren. Bei den teuren Kriegszeiten muß alles zur Volksernährung mithelfen, und dabei leisten auch die Waldbeeren vortreffliche Dienste. Ganz vorzüglich ist das gemischte Mus, aus mancherlei Beeren zusammengelocht, als: Brombeeren, Holunderbeeren, Schlehen, Ebereschen, Hagebutten, Berberitzen usw. Es kommt auf eine bestimmte Zusammensetzung gar nicht genau an, es ist gleichgültig, ob von einer Frucht mehr oder weniger genommen wird. Die Früchte werden einfach mit möglichst wenig Wasser gekocht, dann durch ein Sieb getrieben. Der gewonnene Brei wird zu einem Drittel seines Gewichtes — ein Viertel tut es auch schon — mit Zucker versüßt und zur Musbude eingekocht. Ebereschen, Berberitzen, Schlehen und Hagebutten sind jede für sich allein nicht zu verwenden, es müssen immer Brombeeren oder Holunderbeeren dazu genommen werden. Bei Hagebutten ist vorzüglich zu arbeiten, damit die haarigen Samen gut entfernt werden. Ebereschen, Holunderbeeren, Brombeeren können auch, um das Durchstreifen durch ein Sieb und das Antochen zu sparen, roh, wie sie gepflückt wurden, durch die wohl in jeder Küche vorhandene Fleischmaschine gemahlen werden. Der gewonnene Brei wird verzuckert und gleich zu Mus gekocht, damit wird an Arbeit und auch an Zeit und Heizmaterial gespart. Schlegel.

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 brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken 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. 243. Zeit meiner großen Kaninchen hat schon seit langer Zeit eine nasse Nase, ich vermute Schnupfen; ist dies Ubel ansteckend? E. J. in A.
Antwort: Sie hätten längst gegen den Schnupfen Ihres Kaninchens Maßregeln ergreifen müssen; denn es gibt einen gutartigen Schnupfen, der leicht zu heilen ist, oftmals schon dadurch, daß man das Tier einige Tage in einen erwärmten Raum bringt, andernfalls durch Anwendung heißer Wasserdämpfe, indem man das Kaninchen in eine Kiste setzt, die oben mit einem Stück Segeltuch bedeckt ist und an der Seite eine Öffnung hat; durch diese wird ein Gummi Schlauch gesteckt, dessen anderes Ende über den Ausguß eines auf dem Herde stehenden Wasserkessels gesteckt wird. Man muß natürlich Sorge tragen, daß das Kaninchen nicht verbrüht wird. Schreitet man gegen den gutartigen Schnupfen nicht rechtzeitig ein, so wird er zum bösartigen, der meist unheilbar und ansteckend ist. Jedenfalls ist es ratsam, die gesunden Kaninchen von dem erkrankten zu trennen. Dr. Bl.

Frage Nr. 244. Meine 19 Monate alte Kalbin eines schweren Viehschlages hat bis jetzt noch nicht gerindert. Ich füttere Grünfutter und Heu und gebe als Getränk nur reines Wasser. Das Tier ist nicht fett, nur in gutem Ernährungszustande. Gibt es ein Mittel, die Kalbin zum Rindern zu bringen? E. D. in W.
Antwort: Stellen Sie die Kalbin zunächst einmal acht bis vierzehn Tage lang neben einem

Bullen und gewähren sie ihr mehrere Stunden am Tage, wenn Sie dies irgend erntöglichen können, freien Auslauf. Hilft dies nichts, so müssen Sie es mit Arzneien versuchen, und zwar einmal täglich 6 g Kantharidentinktur in 1/2 Liter Leinamenschleim mehrere Tage lang hintereinander, oder Jochimbin (vom Tierarzt zu verordnen und teuer) als bisher sicherstes Mittel. Falls die Kalbin jedoch an einer Erkrankung, Entartung, Schrumpfung oder Tuberkulose der Eierstöcke leidet, was nicht am lebenden Tiere festzustellen ist, sind alle Mittel umsonst.

Frage Nr. 245. Ein ziemlich ausgewachsenes Küden hat seit etwa zehn Tagen heftige Schmerzen in den Fußgelenken, so daß es nicht stehen kann, in den letzten Tagen zeigt es auch keine Fresslust. Ich habe Lebertran gegeben und das Tier warm gehalten. Was ist zu tun? F. R. in L.
Antwort: Das Küden leidet ohne Frage an Gelenkrheumatismus, wahrscheinlich durch die nachfolgende Witterung der letzten Zeit hervorgerufen. Geben Sie täglich 0,2 g salzsaures Natron, mit etwas Brot zu einer kleinen Pille geformt. Die Gelenke sind täglich mit Jodtinktur zu pinseln; im übrigen ist Warmhalten das beste Mittel; lassen Sie das Tier morgens, wenn Tau liegt, nicht hinaus, wohl aber bei warmem Sonnenschein gegen Mittag; als Futter geben Sie, um den Appetit rege zu halten, altes Weißbrot, in süßer Milch aufgeweicht, kräftig ausgedrückt, auch aufgekochte Gerste oder leicht aufgekochten Reis. Dr. Bl.

Frage Nr. 246. Wie kann man getrocknete Apfelschnitzen selbst herstellen? Kann das Trocknen im Bratofen erfolgen? Frau S. in F.
Antwort: Unsere Ältern und Großeltern haben ihre Apfelschnitzen alle an der Luft oder im Bad- und Bratofen getrocknet, und auch heute noch ist das Obstdörren im kleineren Maßstabe die einfachste und billigste Methode. Ganz tadellose Handelsware wie mit den eigens konstruierten Obstdörren wird allerdings nicht erzielt, da aber die Güte annähernd dieselbe ist, wird dies besonders im Kriegsjahre genügen. Das Trocknen der Apfelschnitzen an der Luft wird am Rhein und in Süddeutschland vielfach geübt. Die Äpfel, auch die halbreifen Falläpfel, werden geschält, das Kernhaus, der Stiel (Wäntel) und etwaige Faul- und Wurmstellen entfernt und etwa 10 bis 15 mm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden dann mit Hilfe einer Radel aus einer Schnur gereiht und an die Luft gehängt. So sind die süddeutschen Bauernhäuser um die Jetztzeit (September, Oktober) mit langen Girlanden Apfelschnitzen behangen, besonders die Sonnenseiten bis zum höchsten Gipfel hinauf. Sie bleiben da hängen, bis es Winter wird, und werden dann, wenn es notwendig sein sollte, im Badofen oder über dem Stubenofen nachgetrocknet. Zu beachten ist, daß die Äpfel nicht ganz reif, jedenfalls noch hart sind. Beim Aufhängen ist es gut, wenn sie durch einen Dachvorsprung etwas Schutz gegen den Regen haben; durchaus notwendig ist es aber nicht. Das Dörren im Bad- und Bratofen, welche in den Küchenherd eingebaut sind, ist ebenfalls sehr einfach. Es werden aus Holzleisten eine oder besser mehrere Herden gezimmert, welche in den Ofen passen. Auf diese Herden werden die Schnitzen nebeneinander gelegt und in den Ofen geschoben. Es ist immer gut, wenn die frisch geschälten Schnitzen in den heißen Ofen kommen, nur muß darauf geachtet werden, daß sie nicht verbrennen. Es schadet nichts, wenn der Ofen einmal erkaltet, ein stetes Heizen ist nicht nötig. Die Schnitzen sind gut, wenn sie sich trocken über dem Fingernagel biegen, sie brauchen keineswegs glashart zu sein. In der Regel haben die Küchenherde einen Brat- und einen Trockenofen. Wo das der Fall ist, kommen die Schnitzen zunächst in den ersteren und werden dann im Trockenofen fertig gemacht. Ist ein großer Badofen zum Brotbacken vorhanden, so genügt meist die noch vorhandene Hitze im Ofen, die Schnitzen zu trocknen, wenn das Brot gebacken ist. Genaue Vorschriften lassen sich nicht geben, Hauptsache ist, darauf acht zu geben, daß die Schnitzen nicht verbrennen. Zu leicht getrocknetes Obst zieht gern Schimmel und muß dann bald wieder nachgetrocknet werden. Die Schalen und Kernhäuser können mit etwas anderen Äpfeln, welche zum Schalen zu klein sind, zu Mus gekocht werden. Schalen und Äpfel werden zusammen mit wenig Wasser gar gekocht, durch ein Sieb getrieben und der Brei zur Musbude eingekocht. In den Schalen ist das meiste Aroma enthalten, und das so gewonnene Mus ist äußerst schmackhaft. Ed. L.

Die Bestellung der Kleebrache wird von den Landwirten in verschiedener Weise ausgeführt. Einige pflügen sie nur zweimal, andere dreimal; ich verfahren in der folgenden Weise: Gleich nach dem Abreiten des Klees wird Dünger gefahren oder Kunstdünger gestreut, nach untergeschält und die Schälfurche angewalzt. Als eine sehr geeignete Walze für die Brachbestellung empfiehlt sich eine dreiteilige, schwere und glatte Blockwalze. Hierauf folgt fleißiges Eggen, und ist dann nach einigen Wochen die Ackergerate eingetreten, das Land aber noch unrein, so wird es erst gegrubbert, sofort abgeeggt und dann die Saatsfurche gegeben, welche vier bis sechs Wochen vor der Einsaat beendet sein muß. Vor der Saat erfolgt dann nur noch eine Schälfurche. Zu vieles Pflügen ist unnütz, dagegen wiederholtes Eggen sehr dienlich, weil infolge desselben Luft und Licht immer wieder von neuem auf den Acker einwirken können. 3.

Die **Walnüsse** erntet man häufig zu früh. Halbreif werden sie von Kindern mit Stangen heruntergeschlagen, und die Folge davon ist, daß die Nüsse im Winter ungenießbar sind. Nüsse, welche längere Zeit aufbewahrt werden sollen, dürfen erst abgenommen werden, wenn sie vollständig reif sind; dies ist der Fall, wenn die grüne Schale sich von selbst abblät. Sind sie zu früh abgenommen, so daß von der grünen Schale etwas sitzen bleibt, so werden die Nüsse stets schimmeln. Nach der Ernte werden sie dünn aufgeschüttet und öfter umgerührt. Sehr gut ist es, sie gleich nach dem Abnehmen in kaltem Wasser mit einem alten Besen tüchtig zu bearbeiten. Sollen die Nüsse in den Handel kommen, so wird dem Wasser noch etwas Soda und Asche zugelegt; die Nüsse erhalten dann eine schöne weiße Farbe. Man trocknet sie dann auf Horden, wamöglich in der Sonne oder an einem recht luftigen Orte. So behandelte Nüsse werden nie schimmeln. Niemals dürfen Walnüsse auf Haufen geschüttet werden, weil sie in der Regel dann schimmeln; man darf sie aber auch nicht im Backofen dörren, weil der Kern dadurch einchrumpft. 3.

Der richtige Zeitpunkt der **Obsternte** darf nicht übersehen werden, weil das Obst durch zu langes Hängen am Baume an Aroma und Geschmack verliert. Viele Apfelsorten werden mehlig, Birnensorten überreif und teigig. Eine bestimmte Zeit kann man für die verschiedenen Arten und Gegenden nicht angeben; lediglich die Beobachtung und Erfahrung müssen entscheiden. Der richtige Zeitpunkt der Ernte ist der, wenn die Frucht ihre vollkommene Güte erreicht hat und der Fruchtzucker die Fruchtsäure überwiegt. Hauptregel muß sein, immer nur die reifen Früchte zu pflücken und die weniger reifen bis zum zweiten oder dritten Pflücken hängen zu lassen. Es können unmöglich alle Früchte auf einmal reifen; durch die zweite und drittelese wird aber die Ernte verlängert und die Güte der Früchte gleichmäßiger. 3.

Von **Felargonien, Seliotrop, Fuchsen, Begonien** und allerlei blühenden Sommergewächsen und krautartigen Blatt- und Teppichbeepflanzen kann man im September Stecklinge herstellen, um nach deren Überwinterung in kleinen Töpfen im nächsten Frühjahr kräftige,

balb blühende, gut verzweigte Pflanzen zu erhalten. Die Stecklinge werden in Töpfe gepflanzt, welche oben höchstens 5 cm weit sind, und zwar muß dies mit einem Pflanzholz geschehen. Das Hineindrücken der Stecklinge mit zwei Fingern ist aus dem Grunde zu vermeiden, weil infolge der scharfsandigen Stecklingserde leicht an dem Schnitttrande Verletzungen entstehen, welche bei empfindlichen Arten zur Fäulnis führen. Der Stecklingschnitt ist gerade senkrecht zur Mittellinie des halbreifen Triebes, nicht schräg, dicht unter einem Blattstiel auszuführen. Die untersten, harten Teile der Triebe eignen sich weniger gut zur Vermehrung. 3.

Akazienlaub als Grünfütter für das Geflügel. Das Laub der Akazien, wie sie gewöhnlich genannt werden, ihr eigentlicher Name ist Robinien, wird von den Hühnern sehr gern gefressen und ist von günstiger Wirkung auf ihre Vegetätigkeit, da es von ähnlichem Nährstoffgehalt ist wie der Klee und ebenso wie dieser viel Kalk enthält. Das gilt nicht bloß von den frischen, sondern auch von den im Herbst abfallenden trockenen Blättern; die Geflügelzüchter sollten solche daher sammeln, um sie als Ersatz für Grünfütter im Winter zu verwenden. Am besten geschieht dies, indem man einige Zeit vor dem Abfallen der Blätter die Zweige abschneidet, zu Bündeln zusammenbindet, in der Sonne dörret und in der Scheune oder an einem anderen Orte aufbewahrt. Im Winter wirft man die Bündel in den Scharraum oder hängt sie besser noch dort auf. Die Hühner picken das letzte Blättchen ab und machen sich dabei Bewegung, was namentlich dann sehr notwendig ist, wenn man sie bei strengem Frost oder Schneetreiben nicht ins Freie läßt. Dr. Bl.

Wann ist der Wein flaschenreif? Trauben-, Beeren- und Obstweine werden im Hausbalt oft in Flaschen abgefüllt, bevor sie eigentlich flaschenreif sind, und die Folge davon ist, daß sich ein mehr oder minder starker Satz bildet, der bei der Bewegung der Flaschen sich wieder mit dem Wein mischt und diesen trübt. Ein Wein ist erst dann flaschenreif, wenn die Gärung ganz bollendet ist. Wer Wein in Flaschen abfüllen will, sollte immer vorher eine Probeflasche füllen und diese mehrere Wochen einer höheren Wärme aussetzen. Geht der Wein in dieser Zeit keine Nachgärung mehr ein, so ist er flaschenreif, gärt er aber in der Wärme nach, so muß er noch im Faß verbleiben. Wer mit der Probe schneller fertig sein will, setze eine Flasche des abzufüllenden Weines einige Minuten einer Temperatur von + 60 C aus. Wenn sich der Wein bei dem Erhitzen nicht trübt, kann mit dem Abfüllen begonnen werden. Die Reife des Weines wird in erster Linie durch öfteres Umfüllen beschleunigt. Wer möglichst rasch einen fertigen Wein haben will, darf also das Ablassen nicht sparen. Dabei darf der Wein mit der Luft nicht in Berührung kommen, weil dadurch das Ausschneiden der Extraktstoffe beschleunigt wird. R.

Ersatz für Kapern. Vielfach nicht bekannt dürfte sein, daß man die kleinen Samentrollen der Gartenreife wie Kapern einmachen, auch als Ersatz für letztere zu sogenannten Mizedpicales verwenden kann. Man läßt diese Samentrollchen

nicht reif werden, sondern pflückt sie nach dem Abblähen der Blumen geworden sind. Es sind drei zusammen Rügeln, die man nach Belieben so auch teilen kann. Sie werden sauber abgewaschen und in ziemlich scharfem Essig unter von ein paar Pfefferkörnern und Gewürz und in kleine Gläser gefüllt. Sie sind haltbar, und man verwendet sie Speisen, zu denen man sonst Kapern nimmt. — Auch die Blütenknospen des Zierapfels man als Kapern einmachen. Man gibt Blütenknospen eine knappe Minute in Wasser und läßt sie dann auf einem Sieb ablaufen. Dabei ist darauf zu achten, Knospen durchaus hart bleiben. Sobald erkaltet sind, gibt man sie in einen Stein oder Schüssel und mit abgekochtem gewordener Essig. Der Topf wird mit Papier überbunden. Die so gewonnenen sind sehr gut und von angenehmem Geschmack. Beim Gebrauch lasse man sie in der Hand mehr kochen. 3.

Verwertung der Tomaten. In die sind besonders gut auch die Tomaten. Im Herbst werden noch verschiedene grün zu ernten sein, mit denen manche Hausfrauen anfangen weiß. Die ganz ausgereiften legen wir schön nebeneinander den Küchenschrank, wo sie allmählich und noch wochenlang uns frische Tomaten auch einen guten Brotbelag kann grünen Tomaten herstellen. Die Früchte mit ganz wenig Wasser aufs Feuer recht weich gekocht. Auf ein Sieb legen Tuch und läßt den Saft der Tomaten laufen. Auf einen Schoppen (1/2 Liter) nimmt man 500 g Zucker und läßt einer Art Sirup einkochen. Man gibt etwas Zitronensaft und -schale daran, ist es aber nicht. Die zurückgebliebenen werden durch die Passiermaschine getrieben mit 375 g Zucker auf 500 g Tomaten einer Marmelade eingekocht. Man kann nach Belieben Zitronensaft und -schale geben. Als Kompott eingemacht sind Tomaten besonders fein. Ziemlich große Früchte — Mittelsorte — werden mit Essig übergossen, einige Zeit darin kochen dann die Haut abgezogen. 375 g Zucker mit stark einem Viertel Schoppen Essig. Die Tomaten läßt man darin weich kochen dürfen sie nicht zerfallen, füllt sie in Gläser und läßt den Saft noch einkochen. Er wird die Früchte gegossen. Nach einigen Tagen man die Brühe nochmals etwas einkochen eignet sich sehr gut auch zum Backen. Auch von den reifen Tomaten eine Marmelade herstellen, die wohl und von schöner Farbe ist. Die Früchte weichgekocht, durch ein Haarsieb getrieben 375 g Zucker auf 500 g Tomatenbrühe steifen Marmelade eingekocht. Bemerkenswert noch, daß sowohl grüne Tomaten (in Wasser halbgar gekocht) wie reife Tomaten nur in Schnitten geteilt und roh gegessen sich vorzüglich zu das Mizedpicale eignen. 3.

Wohrrüben, Futter- und Zuckerrüben sowie Futterartoffeln
kauft jedes Quantum und bietet um Offerte
W. Lauersdorf, Neutrebbin.

Persil für Kinderwäsche
Henkel's Bleich-Soda.
Pyramiden-Fliegenfänger!
1 m lang, 4 1/2 cm breit, doppelte Paragänge, 100 Stk. 3.50 Mk., bei 200 Stk. franco Nachnahme.
W 112, Postenfeld 322, Bayern, Obfr.

+ Damenbart +
Nur bei Anwendung der neuen amer. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzel für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 5/6 — gegen Nachnahme.
Herm. Wagner,
Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Ohrensaufen
Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit.
Gehöröl.
Marke St. Bonifatius.
Preis 4 2/3; Doppelflasche 4 4/6.
Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadtapotheke Pfaffenhausen a. d. Rh. 31 (Oberb.).

Zahnkitt schmerzstillend, zum Selbstplomb. hobler Zähne. 1 Schachtel Mk. 1.20.
Schlaflosigkeit Nervosität, Ueberreizung, Aengstlichkeit mit u. ohne Herzklopfen, **Schwerhörigkeit**, Zittern, Zucken, Muskelkrämpfe, Seekrankheit, **Ohrensaufen**, neurasthen., hysterischen, epileptischen Zuständen sind.
Bromsalze-Pastillen n. Dr. Erlmeyer, Adler-Marke, das beste u. wirks. Mittel. Doppelgl. 2 M. Asthma, Beklemmungen, gegen hartes Schnaufen, Engbrüstigkeit, Schlaflosigkeit wird das **Asthmaräucherpulver** z. baldigen Linderung u. Besserung besonders empfohlen. Schachtel 4.50 Mk. Bitte nur aus der **Adler-Apotheke**, München D 57, Sendlingerstr. 13.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Im untergezeichneten herausgegeben:
Der ewige Morgen (Sommerglocke) feine Bedingungen Rentabilität
Auf Grund sechsjähriger in Klein- u. Großbuchhandlung
Von Dr. Lothar Preis sein gebietet
Dieses Buch beachtenswert für die Roggen anbau, ist sein Studium für den Landwirt, welcher an Ertragskraft und hieraus Vorteile erzielen will.
Die Prospektüre gegen Einsendung franko, unter Nachnahme zuzuschlag.
J. Neumann.
Alle Buchhandlungen und Verleger.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Beste, billigste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung.
Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt.
Von Mononierat Dr. Gießen und Dr. Rirstein.
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 Anlage: **Kassenauszug** zur Berechnung der Ertragsnisse der einzelnen Betriebszweige und **Formular** zur Aufstellung einer **Selbst-einschätzung** für die staatliche Einkommensteuer. Dazu unentbehrlich von denselben Verfassern: **Praktische Anleitung** zur einfachen Buchführung und **Selbst-einschätzung** für den Landwirt. Zweite, verbesserte, verbefferte Auflage. 1 Mk.
Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag von
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Hämorrhoiden beseitigt eine bewährte Salbe. Das lästige Jucken verschwindet meist sofort, bei weiterem Gebrauch die Hämorrhoiden. Topf 2.50 Mk.
Apotheke Erlleben (bei Magdeburg).