

# Allustriertes Sonntags-Blatt.

Wöchentliche Beilage zum  
**Usinger Kreisblatt.** 1915.

## Eine Sirene.

Novelle von A. Noël.

(Fortsetzung.)

Ostwald hatte keinerlei Bestätigung dessen gebraucht, was über César Brang vorgebracht hatte. Es stand gleich bei ihm fest, daß an dieser Geschichte auch wohl etwas war. Auch noch!

Ein widriges Gefühl erfüllte ihn. Und von diesem Mädchen konnte er nicht los können?

„Sie haben genug gehört, um zu begreifen, daß das keine Fiktion für mich ist,“ sagte er nach einer Weile ernst. „Ich muß dieses Gefühl überwinden. Wollen Sie mir nicht dabei helfen? Ich habe das größte Vertrauen zu Ihnen. Und wenn Sie mir nur ein Wort gut sind —“

Da hob Marie die Wimpern und sah ihn voll, traurig und selig an. Er las in ihren schönen Augen die Hingebung ihrer Seele und sie gerührt an sich.

Eben als seine Lippen ihr Haar strichen, trat Klemperer ein, der den Blick gut zu erfassen verstand. Er sprach förmlich. Seine Schamhaftigkeit hatten das zustande gebracht.

Am Ende des Monats Mitte April flatterte Ostwald ein Mädchen ins Haus. Es enthielt die Mitteilung, daß Fräulein Marie Thumbrecht sich mit Gino Baron Rastiglioli verlobt habe.

Er starrte ungläubig darauf nieder. Er hätte er doch nicht geglaubt.

Wozu hat sie es, weil sie vergebens auf ihn gewartet? Aus welchem Grunde konnte sie sonst eine solche Verbindung mit einem Menschen eingehen, der geistig so sehr über sie stand? Oder hatte sie der Titel des jungen Mannes eine unbedeutende Persönlichkeit wohl sicher nicht!

Aber ihr Geschick, sagte er sich, gehörte nicht zu den wählbaren. Natürlich begnügte er sich mit dem kühnen schriftlichen Glückwunsch, natürlich ging er auch nicht zur Zeit Bernas mit dem Major.

Er schickte dem Paar ein Geschenk, zu dem er sofort das gleiche kaufte, das Marie haben sollte.

Er zahlte er wenigstens für die genossene Gastfreundschaft. Kurz vor seiner eigenen Hochzeit traf Ostwald auf einer unterirdischen Stadtbahnstation, als er auf einen Zug wartete, Ulrike, die Jüngere, die er beinahe nicht beachtet hätte; sie blickte ihn so erwartungsvoll an, daß er aufmerksam wurde und sie grüßte.

„Wohin befinden sich Fräulein Thumbrecht?“  
 „Es muß schon gut sein. Aber von Ihnen hört man jetzt gar nichts mehr! Ihr Verkehr bei Thumbrechts hat ein rasches Ende genommen.“

„Ja,“ gestand er zögernd, „das hat so seine Gründe.“  
 „Natürlich, und ich weiß auch ungefähr welche. Aber lassen Sie mich! Daß Bernas und Fabrizius schon verheiratet sind und Marie verlobt ist, wissen Sie — nicht wahr? In dem hübschen

Salon bei Thumbrechts geht es jetzt ganz anders her. Aber sie bleiben nicht mehr in dem Hause. Sie ziehen aus.“

„So?“

„Ja, wegen Brangs, mit denen die Freundschaft ganz in die Brüche gegangen ist,“ ergänzte Ulla gleichmütig. „Ubrigens wird schon in drei Wochen. Was sagen Sie zu der Wahl? Na, die Marie hat an ihm einen Mann, den sie um den Finger wickeln kann. Oder sie glaubt wenigstens, daß sie es wird tun können!“

„Sie sind Ihrer Base wohl nicht besonders gewogen?“ fragte Ostwald.

„Ich kann sie ja ganz gut leiden, weil sie das an sich hat, daß sie jeden gewinnen kann. Aber das mag ich nicht, wenn ein Mensch glaubt, ihm sei alles erlaubt. Sie meint, ihr müßte immer alles so ausgehen, wie sie will. Aber es geht ihr doch nicht so aus. Zum Beweis —“

Eben piff ihr Zug heran, und sie mußte einsteigen. Hastig verabschiedete sie sich von Ostwald, aber als sie schon im Wagen saß, steckte sie nochmals den Kopf zum Fenster hinaus. „Ich wünsch’ Ihnen auch noch recht viel Glück, Herr Doktor!“

Also wußten sie bei Thumbrechts doch schon von seiner Verlobung!



Die Mutter des Generalfeldmarschalls v. Radenjen. (S. 196)  
 Phot. Berliner Illustrations-Gesellschaft m. b. H., Berlin.

Marie Thumbrecht heiratete noch früher als er, und das Paar mußte sich noch auf der Hochzeitsreise befinden, als Ostwald die feine antrat.

Überallhin in die Schweiz, wohin sie reisten, verfolgte ihn die Vorstellung, daß sie dem anderen Paare begegnen würden, das ja recht gut auch in die Schweiz gereist sein konnte. Sie sahen ja so viele andere Hochzeitsreisende. Duzende Male glaubte er das runde Gesicht mit dem Grübchen im Kinn zu erblicken, die lockenden Augen. Aber es war immer nur ein Schreckenshuf, und sie kehrten zurück, ohne diese im ganzen doch unwahrscheinliche Begegnung gehabt zu haben.

Sie bezogen eine sehr hübsche Wohnung, die modern und vornehm eingerichtet war. Klemperer war von selbst mit einer anständigen Summe

für Ausstattung und Einrichtung herausgerückt, und die junge Frau, die von ihrer Mädchenzeit schon so viel Erfahrung im Wirtschaften besaß, bereitete ihrem Gatten ein behagliches, trauliches Heim, aus dem Unruhe und Aufregung verbannt waren.

Er lernte seine Frau täglich mehr schätzen, und seine Zuneigung zu ihr wuchs, je mehr er ihre grenzenlose Anhänglichkeit erkannte. Das war ja geradezu das große Los, eine Frau zu bekommen, die nur für ihren Mann dachte, für ihn lebte.

Wenn er dennoch nicht ganz glücklich war, so war es darum, weil das Bild jener berückenden anderen ihm immer noch im Herz und Hirn spukte.

Doch sehnte er sich nicht danach, ihr zu begegnen.

Zwischen ihnen sollte es ganz aus sein.

Und man brauchte sich im großen Wien ja nicht zu begegnen. Sie wohnte in einem anderen Bezirk als er, und ihre Wege würden sich wohl nicht mehr kreuzen.

Um ein Wiedersehen zu vermeiden, mied er auch jede Be-

liebung zu Major Fabricius. Dieser wohnte mit seiner jungen Frau tief unten im Prater, und zufällige Begegnungen mit dem Paare gehörten darum nicht zu den Wahrscheinlichkeiten.

Also, er würde die Frau Baronin Kaffigl wohl nie mehr zu sehen bekommen!

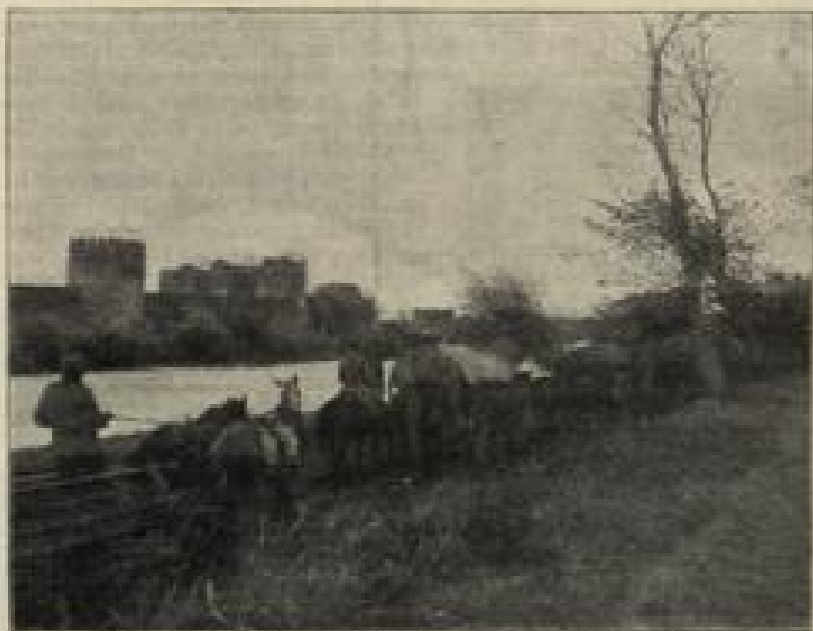
Eines Tages im Herbst, als er bei warmem Sonnenschein, der das Herz wehmütig stimmte, unter der hohen Wölbung des neuen Burgbergs durchging und dem äußeren Burgplatz zustrebte, streifte er beinahe an eine elegant gekleidete junge Dame, die ihm lächelnd ins Gesicht blinnte. Diese lachenden grauen Augen kannte er.

„Ah — Herr Doktor! Sieht man Sie auch einmal? Wie reizend!“ rief die junge Frau aus. „Sowohl sind Sie ja kein unsichtbar geworden — wie in ein Scherenshaus getrieben. So ein glücklicher Ehemann halt! Der braucht die früheren Freunde nicht mehr!“

Oswald lächelte sich selbst. „Das kann man wohl von Ihnen ebenfalls sagen, Frau Baronin!“

Wie sie ihn anstarrte aus ihren gefährlichen grauen Augen! Wie sah sie ihn an! Er war ganz verblüfft darüber. Die Frauen lernte man doch nicht aus. Er hätte nochhaltig eher das Gegenteil erwartet. War denn irgend ein Anlaß vorhanden, daß sie ihm ein so freundschaftliches Aussehen bewahrte? Sollte sie ihm wirklich nicht ein bißchen? Und wenn sie sich verstellte, warum hielt sie das für nötig? Sie konnte ja an ihm vorübergehen, ohne ihn anzupredigen; sie hätte das sogar tun sollen.

„Wir haben viel Schönes von Ihrer jungen Frau gehört,“ räumte Marie. „Sie soll ein ganz vortreffliches Weib sein. Alle Tugenden!“



Deutsche Bagagerelleute auf dem Wege nach Semmerin. (S. 190) Bild: Berliner Illustrations-Zeitung n. 1. J. Berlin.

Da kann man sich nicht wundern. Ich bin nie ein solches Mädel gewesen. Aber merken Sie sich's doch, Herr Doktor, so schwarz, wie man gemalt wird, ist man nie! — Na, lassen wir's. — Werden Sie uns nicht einmal besuchen, Herr Doktor? Ich möchte gern die Bekanntschaft Ihrer Frau Gemahlin machen. Ich hoffe, Sie kommen. Da ist meine Adresse.“

Sie zog aus ihrem Täschchen eine Karte, auf der oben eine lebensgroße Krone prangte, während darunter stand: „Marie Kaffigl.“

„Lachen Sie nicht über die Baronin, Doktor!“ warnte sie, selber lachend. „Mit den Wäffeln muß man heulen, und mein Mann ist ungeheurer adelsholz. Ich weiß zwar, was es mit den Kaffigl für eine Verwandtnis hat, aber die Krone führe ich doch — ihm zuliebe.“

Oswald benahm sich so frei, daß sie ihn endlich gehen lassen mußte, aber nicht ohne daß sie ihn nochmals aufgefordert hätte, sie zu besuchen.

Er hatte nicht die Absicht, das zu tun, denn die Begegnung mit der jungen Frau hatte ihn darauf erregt, daß er einbiß, er könne mit ihr nicht gleichgültig verfahren.

Und vor allem wollte er nicht, daß seine Marie mit der nunmehrigen Baronin Kaffigl zusammenkauf.

Eines Nachmittags meldete der Diener ihm eine Dame, und Oswald hielt abermals die Karte mit der lebensgroßen Krone in der Hand. Marie Kaffigl folgte der Anweisung auf dem Fuße.

„Ja, denken Sie sich, Herr Doktor, wir haben einen Prozeß!“ rief sie lachend. „Und ich wußte niemand, der mit einem Rat geben könnte“



Die Abgabe der Flaggen Deutschlands und Österreichs. Originalzeichnung von E. Klotz. (S. 194)

„Da sind Sie mir eingefallen. Kein Mann hat keine Zeit, zu Ihnen zu kommen, da hat er mich geschickt.“

Die Behauptung war so stark, daß Oswald ein Räsel kaum unterdrücken konnte.

Er wies der Besucherin einen Sitz an und fragte sofort nach dem Prozeß.

„Sehen Sie, da ist eine Lantje meines Mannes gestorben. Sie war äußerst bürgerlicher Herkunft, hatte aber einen Eid für den Adel, und deshalb hat sie ihr ganzes Verbleiben dem Wino vermacht, während ihr bürgerlicher Nefse, der Sohn ihres Bruders, leer ausgeht. Der will nun das Testament anfechten wegen eines angeblichen Hornschwunders, und da komme ich, um zu fragen, ob es möglich ist, daß er etwas erzielt.“

„Taja möchte man das Testament sehen.“

„Ich hab' eine Abschrift da. Es scheint alles in Ordnung zu sein. Gerichtlich ist kein Einwand erhoben worden, aber natürlich ist die Verlassenschaft noch nicht abgewickelt, denn bis so etwas zustand kommt, liegt man ganz paare.“

„Wie ist denn das? Sie haben doch wohl einen Anwalt, der für Sie oder vielmehr für den Baron die Erbchaftsangelegenheit durchführt? Nun also, da kann er doch auch die Anträge des anderen Nefsen bekämpfen. In eine Sache, die bereits ein Kollege in Händen hat, mänge ich mich nicht.“

„Das verlange ich auch gar nicht,“ antwortete Marie. „Ich möchte nur, daß Sie die Papiere durchsehen und mir Ihr Urteil abgeben. Ich lasse sie Ihnen da. Aber nicht mehr, Sie bringen sie mir dann selbst zurück und sagen mir, was Sie von der Sache halten?“



Straschlich in den Straßen Belgrads. (S. 196) Bild: Berliner Illustrations-Zeitung n. 1. J. Berlin.

Oswald erkannte bald, daß sie gar keine Bewandlung dazu hatte, um in Anspuch zu nehmen. Sie war nur gekommen, weil sie eben kommen wollte.

Diese junge Frau war ein Räsel, das ihn immer wieder aufs neue beschäftigte. Er mußte den Schlüssel dazu haben. Dann würde er ruhig sein.

„Sind Sie eigentlich mit Fabricius auseinander?“ fragte Marie, ein anderes Thema anschlagernd. „Nein? Warum verfechten Sie dann nicht mehr mit ihm? Es scheint, Sie wollen von unserer ganzen Familie nichts mehr wissen. Mit Unrecht. Man hat Sie bei uns sehr gern gehabt. Wüßten Sie, daß das von Ihnen sehr wenig schön ist! Ich rechne darauf, daß Sie sich bessern und mir den Bescheid persönlich bringen. Es war uns nicht bestimmt, uns näherzutreten, aber warum sollten wir Feinde sein?“

„Ich bin Ihr Feind gewiß nicht, Frau Baronin.“

„Und ich noch weniger der Ihre.“ Sie warf ihm einen rätselhaften Blick zu und stand auf, um zu gehen.

„Leben Sie wohl für heute! Also Sie kommen? Auf Wiedersehen!“ Oswald blieb in sehr unbehaglicher Gemüthsverfassung zurück. Diese Frau beunruhigte ihn im höchsten Grade und regte alles wieder auf, was er mit Mühe niedergelämpft hatte.

Eine Prüfung der Papiere ergab, daß der das Testament anfechtende Nefse nicht die geringste Aussicht besaß, durchzudringen. Diese Behauptung konnte er ihr bringen. Es lie es nicht schon mußte?

„Einerei! Er wollte einmal hingehen. So viel konnte er sich schon leisten, und er wollte dieser Seele auf den Grund sehen.“

(Fortsetzung folgt.)

**Mannigfaltiges.**

**Unjere Bilder.** — Während ist das Verhältnis zwischen dem großen deutschen Heerführer Generalfeldmarschall v. Radenjen und seiner trotz ihres hohen Alters — sie feierte unlängst ihren 89. Geburtstag — noch recht rüstigen Mutter. Er steht mit ihr im regsten Briefwechsel und läßt sie an allem, was ihn erfreut, teilnehmen. Zwar haben Gehör und Sehraft der Greisin durch die Jahre etwas gelitten, aber ihr geistiges Leben ist noch erstaunlich beweglich, und noch immer leitet sie selbst mit Kraft und Umsicht die Verwaltung ihres Gutes Seglensfelde bei Hammerstein in Westpreußen, das ihr ihr vor 25 Jahren verstorbenen Mann hinterlassen hat. Frau Maria Radenjen stammt aus einem alten sächsischen Förstergeschlecht; ihr Vater trat vor 100 Jahren in preussische Dienste über und hat sich dann bis zur Stellung eines Forstmeisters emporgearbeitet. Schlicht, ernst, arbeitsfroh und in Gottesfurcht erzogen, wuchs sie im elterlichen Hause auf, bis sie 1848 dem damaligen Gutsinspektor und späteren Gutsbesitzer und Amtsrat Ludwig Radenjen die Hand zum Lebensbunde reichte. Ihr ältestes Kind ist der Generalfeldmarschall. — An demselben Tage, an dem die unter dem Befehle des Generals v. Kovetz stehenden deutschen und österreichisch-ungarischen Truppen der Armeegruppe des Generalfeldmarschalls v. Radenjen die Donau und die Save bei Belgrad überschritten, nahmen Teile der Armee v. Gallwitz in glänzend durchgeführtem Übergange das Stromhindernis unweit der Kleinen, etwas abseits der Donau im Morawatale gelegenen serbischen Festung Semendria. Heftige Kämpfe entspannen sich um den Besitz dieses nicht unwichtigen Waffenplatzes; nach wenigen Tagen schon war er in den Händen der Verbündeten. Die Serben zogen sich nach Süden gegen Bogareway zurück, heftig verfolgt von den Siegern, deren Vorstoß sich so rasch vollzog, daß ihre in endlosen Reihen dahingehenden Bagagekolonnen kaum zu folgen vermochten. — Die Eroberung von Belgrad hat nur zwei Tage beansprucht. Am ersten Tage befanden sich bereits die beherrschenden Höhen im Westen der Stadt, sowie deren ganzer Nordteil mitsamt der Zitadelle im Besitz der Verbündeten und konnten auf dem Konak, dem Königsschloß, unter dem begeistertsten Jubel der Truppen, die Flaggen Deutschlands und Österreich-Ungarns gehißt werden. Am zweiten Tage wurde dann der Rest der Stadt von den serbischen Truppen gefäubert, die sich eilig auf ihre starke Aufnahmestelle auf dem Avalaberge zurückzogen. Dabei konnten sie es nicht vermeiden, daß sie viel Kriegs- und Verpflegungsmaterial zurücklassen mußten. Ganze Herden von Beutevieh, schönen langgehornten serbischen Kindern, wurden durch die Straßen Belgrads getrieben, von den gegenwärtigen Truppen mit Jubel begrüßt als baldige hochwillkommene Füllung ihrer Gulastanonen.

**Postreisen vor hundert Jahren.** — Der schwedische Kammerat Ehrenzweig reiste im Jahre 1805 mit der Post von Jena nach Halle. Ein Schreiben von ihm an den Kurfürsten Friedrich August von Sachsen vom 2. November 1805 gibt ein Bild der Annehmlichkeiten, die mit einer solchen Reise verbunden waren. Er schreibt wörtlich: „Die Zerbrechung meines Reisewagens im Fränkischen veranlaßte mich, mit der Post weiterzureisen. Solange ich Reichs- oder preussische Post hatte, fand ich keine Ursache, meinen Entschluß zu bereuen, aber wie erkaunte ich, als man mir in Jena den kurfürstlichen Wagen, der nach Halle fährt, vorführte. Wie ist es möglich, daß in einem zivilisierten Staate die Oberpostdirektion ein solches Unwesen dulden kann! Nicht nur, daß wir von Jena nach Raumburg volle acht Stunden unterwegs waren, nicht genug, daß ein ganzer Haufe sogenannter blinder Passagiere aufgeladen ward, dies sind Kleinigkeiten im Vergleich des Sitzes, des Wagens selbst. Lassen Ew. kurfürstliche Durchlaucht sich das Fuhrwerk, das von Jena nach Halle geht, vorzeigen. Sie werden selbst finden, daß es keinen Stuhl, keinen Sitz, keine Bedeckung, kurz, weder die geringste Bequemlichkeit, Sicherheit noch Schutz darbietet; man ist in Lebensgefahr auf demselben, besonders zur Nachtzeit, wo so leicht den Reisenden der Schlaf überfällt und er jeden Augenblick befürchten muß, vom Wagen herunterzufallen und zwischen den Rädern auf eine schreckliche Art getödet oder verstümmelt zu werden. Hier eine Tatsache! Wir alle, welche damals zusammen auf dem Postwagen reisten, hatten in zwei Nächten nicht geschlafen, bei dem langsamen Fahren war es unmöglich, der Ermüdung zu widerstehen; damit nun keiner im Schlafe vom Wagen fielen, kam man überein, wechselseitig zu wachen. Aber die Natur behielt die Oberhand. Es fand sich, daß der die Aufsicht und Wache führende Reisende selbst einschliefe, und es mußten daher zwei sich vereinigen, welche zu gleicher Zeit wachten. Es ist doch empörend, wenn man mitten im Deutschen Reiche, in einem seit Jahrhunderten für poliziert gehaltenen Lande wie Sachsen, nicht für sein Geld auf dem öffentlichen Postwagen reisen kann, ohne der offenen Gefahr ausgesetzt zu sein, sein Leben zu verlieren oder zum Krüppel zu werden.“ [C. L.]

**Die Gewinnung des Pfeffers.** — Die wichtigsten Anbaugebiete des Pfeffers sind Sumatra, Borneo und Malaka. Die Pfefferpflanze ist ein Kletterstrauch. Er treibt lange Ranken mit tiefgrünen Blättern und einigen dreißig Fruchtständen, aus denen Beeren mit hochrotem Fruchtfleisch hervorgehen. Die Kerne dieser Beeren sind unsere Pfefferkörner. Der Pfeffer wird stets in Plantagenkulturen gezogen, und zwar wird er meist von Chinesen angebaut.

Da die Pfefferpflanze eine Stütze und Halbschatten verlangt, so pflanzt man bei der Anlage einer Plantage zuerst raschwüchsige junge Bäume ein. Die die Bäumchen eine bestimmte Höhe erreicht, so umpflanzt man sie mit den Keimlingen der Pfefferpflanze. Bismlich schnell schießen nun die Pfefferranken empor und umgeben das Stüßbäumchen mit einem unentwirrbaren Netzwerk. Man man die Pflanzen nach Belieben wachsen, so würden sie schon nach einigen Jahren mit den ihnen im Wachstum vorausseilenden Stüßbäumen eine Höhe von zehn und mehr Metern erreichen. Da hierdurch das spätere Pflücken der Früchte erschwert werden würde, so kappt man die Stüßbäume in Höhe von drei bis vier Metern und schneidet die Ranken dementsprechend zurück.

Eine Pfefferplantage hat deshalb große Ähnlichkeit mit einer Hopfenpflanzung. Im dritten Jahre beginnt die Fruchtbildung, im vierten wird die vollständige Tragfähigkeit erreicht, die dann bis zum achten und neunten Jahre anhält. Die Fruchtbestände einer einzelnen Pflanze liefern jährlich anderthalb bis zwei Pfund Pfeffer, so daß ein ganzer Busch mit sechs Pflanzen neun bis zwölf Pfund Pfeffer im Jahre ergibt.

Schwarzer und weißer Pfeffer stammen von derselben Pflanze her. Schwarzer Pfeffer gewinnt man in der Weise, daß man nicht die völlige Frucht reife Beeren abwartet, sondern sie schon abpflückt, wenn sie sich eben zu röten beginnen. Man trocknet die Früchte an der Sonne oder in feuchten Gegenden leicht über Feuer. Doch rührt die schwarze Pfefferkörner keineswegs vom Rauch her, sondern entsteht durch das Zusammenschmelzen der Beerenhaut. Man kann denn auch beim schwarzen Pfeffer noch durch die Runzeln der Haut erkennen.

Sind die Beeren ausgereift, so beginnt die zweite Ernte, die den weißen Pfeffer liefert. Die abgepflückten Beeren werden in Körben zwei bis drei Tage in einem Bach aus, damit sich das Fruchtfleisch lockert. Ist es aufgeweicht, so reibt man es mit den Händen ab. Da die Beerenhaut nun fehlt, so weißer Pfeffer im Gegensatz zum schwarzen glatt und blank.

**Der liebe Gott sieht es ja!**  
Der dänische Dichter und Märchen-erzähler Hans Christian Andersen erzählte sechs Jahre alt, da zog er während der Erntezeit häufig mit anderen Kindern hinaus auf die Fluren von Dänemark um Ähren zu lesen. Schon waren mehrere Male reich beladen nach Hause gekommen, aber eines Tages erging ihnen sehr übel. Hinter einem Gehäusen hervor kam ein roher Mann mit aufgehobener Peitsche und schrie die erschrockenen Kinder vor sich. Sie entlarnen glücklich, nur der kleine Hans Christian, der seiner kleinen Goldschuhe wegen nicht so schnell laufen konnte, fiel dem erbosten Knecht in die Hände.

Aber statt sich zu fürchten oder zu bitten, sah der Knabe dem Verfolger mit klugen Augen, und als dieser dennoch die Peitsche schwang, rief er: „Wie darfst du schlagen, der liebe Gott sieht es ja!“

Diese Worte aus dem Munde des Kindes machten einen solchen Eindruck auf den rohen Menschen, daß er die Hand sinken ließ und statt des Schlagens armen Jungen den einzigen Schilling gab, den er bei sich haben mochte.



**Zweideutiges Urteil.**  
Komponist (nachdem er einem Kritiker sein neues Werk vorgetragen, begeistert): Nun, erinnern die in meiner Sonate enthaltenen Gedanken nicht mitunter direkt an Beethoven?  
Kritiker: Das ist viel zu wenig gesagt.  
Komponist (winkt beschwiden ab).  
Kritiker: — immer!

lebhast feuerrot gefärbt, so beginnt die zweite Ernte, die den weißen Pfeffer liefert. Die abgepflückten Beeren werden in Körben zwei bis drei Tage in einem Bach aus, damit sich das Fruchtfleisch lockert. Ist es aufgeweicht, so reibt man es mit den Händen ab. Da die Beerenhaut nun fehlt, so weißer Pfeffer im Gegensatz zum schwarzen glatt und blank.

**Der liebe Gott sieht es ja!**  
Der dänische Dichter und Märchen-erzähler Hans Christian Andersen erzählte sechs Jahre alt, da zog er während der Erntezeit häufig mit anderen Kindern hinaus auf die Fluren von Dänemark um Ähren zu lesen. Schon waren mehrere Male reich beladen nach Hause gekommen, aber eines Tages erging ihnen sehr übel. Hinter einem Gehäusen hervor kam ein roher Mann mit aufgehobener Peitsche und schrie die erschrockenen Kinder vor sich. Sie entlarnen glücklich, nur der kleine Hans Christian, der seiner kleinen Goldschuhe wegen nicht so schnell

**Scharade.** (Zweifüßig.)

Von dem, was dir wie auch den Deinen  
Etwas gefährlich sollte scheinen,  
Wünschst du zu eurem Wohlbedehn,  
Daß es die erste mödte sein.  
Je öfter aber man die zweite  
Von ihrem Inhalt ganz befreit,  
Je höher hebt sich Herz und Brust,  
Und wächst die allgemeine Lust.  
Doch weilt dein Lieb auf weiten Wegen,  
Führt dir mein Ganzes es entgegen,  
Als wär' es eine gute Fee,  
Die von dir nimmt der Trennung Weh.  
Aufsöfung folgt in Nr. 60.

**Wechsel-Rätsel.**

Des Wanders Fuß es wohl betritt,  
Auch auf die Reise nimmt man's mit,  
Geschickt mit einem Kopf erdacht,  
Wird herrlich drüber oft gelacht.  
Aufsöfung folgt in Nr. 60.

**Aufsöfungen von Nr. 48:**

- des Silben-Rätsels: 1. Josua, 2. Eugenie, 3. Daniel, 4. Eulenspiegel,
- 6. Venus, 7. Ottilie, 8. Gattler, 9. Eichhöndchen, 10. Lotthringen, 11. Georgine,
- 13. Pöblichkeit = Jedem Vogel gefüllt sein Nest;
- des Homonym: Genossen.

**Alle Rechte vorbehalten.**

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Karl Theodor Senger in Stuttgart, gedruckt und 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.) —

## gelbe einfarbige Höhenvieh.

Erner-Varfinghausen. (Mit Abbildung).

In Deutschland gezüchtete Höhenvieh nach der Farbe in folgende Gruppen: in geslecktes, in graubraunes, in einfarbiges und rotes Vieh und in Rot- und Rückenblässen. Zu den gelben ein-

höhen-  
mit  
un-  
be-  
gen  
hren  
alen-  
ber,  
lan-  
nger,  
er,  
und

Diese Gruppe stellt ein brauchbares, genügsames Vieh überall dort am Platze dar, wo die großen Ansprüche der höheren Viehzucht nicht recht zu befriedigen sind, wo es an Kalk im Boden mangelt. Vorweg sei bemerkt, daß das gelbe einfarbige Vieh recht gängige, ausdauernde Ochsen liefert, eine

die gegenwärtig in den Gegenden des Nordens am häufigsten vorkommt. Diese Gruppe stellt die höchsten gezüchteten Schläge dieser Gattung neben den Glat-Donnersbergern dar, die uns bereits in Nr. 27 des vorigen Heftes dieses Blattes beschäftigt haben, und die in den bayerischen Regierungsbezirken Unter- und Oberbayern, ferner in den thüringischen und in einem Teile von Hessen vorkommen. Die Farbe ist erbsengelb bis braungelb mit dunklen Pigmenten, mit fleischfarbenerm Flohmanne, nicht schwarzen Hornspitzen und schwarzen, Euter und Innenfläche der Füße ebenfalls schwarz; vielfach findet sich ein hellerer Fleck auf dem Rücken. Das Haar ist lang, dicht und glatt, aber dabei weich und leicht zu kämmen. Der Kopf (siehe Abbildung) ist leicht, er wird hoch getragen; Stirn- und Hinterhaupt breit; Flohmann breit, hell

umrahmt. Hörner gelblich, mit dunkler Spitze. Hals kurz und kräftig, beim Bullen häufig starke Fettpolster, mit ziemlich ausgesprochener Wamme. Widerrist breit und fleischig. Schulter breit, ziemlich steil. Brust mittelbreit, ziemlich tief; Brustkorb anfänglich flach, nachher gewölbt. Rücken lang und breit. Lende breit und eben, zum etwas höher gelegenen Kreuz sanft ansteigend. Schwanz mäßig hoch angelegt,

in Bamberg, Nürnberg und Würzburg streben die Verbesserung des Schlags an.

Das ähnlich geformte Scheinfelder Vieh ist erbsengelb ohne Abzeichen. Es findet sich hauptsächlich im bayerischen Regierungsbezirk Mittelfranken. Das Ellinger Vieh ist grau bis gelb in der Farbe, mit dunklen Pigmenten; die Haare in den Ohren, die Schwanzquaste, die Hornspitzen und die Klauen sind dunkel bis schwarz gefärbt.

Der Schwanz ist ziemlich hoch angelegt. Der durch Kreuzung mit Braunvieh entstandene Schlag ist ebenfalls in Mittelfranken zu Hause. Der Stammzuchtverein Ellinger hat sich ebenso wie die im Zuchtgebiete der Scheinfelder vorhandenen Züchtervereinigungen dem Zuchtverbande für gelbes Frankenvieh angeschlossen.

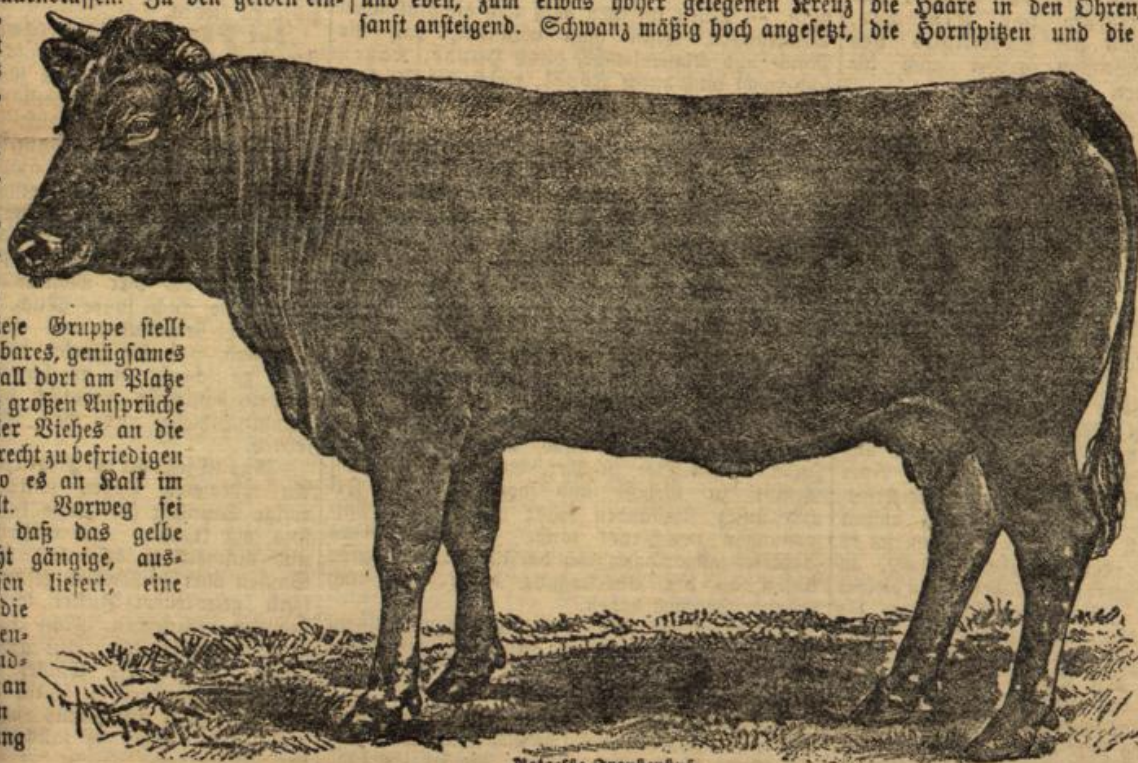
Das Limburger Vieh ist hellgelb bis rotgelb, ohne Abzeichen, mit fleischfarbenerm Flohmann. Es ist leichter als die vorhergehenden Schläge. Gezüchtet wird es in den württembergischen Oberämtern Alen, Gemünd und Gaildorf im Jagstkreise, woselbst sich auch Zuchtgenossenschaften finden.

Das Schwälmer Vieh findet sich an der Schwalm, einem kleinen Nebenflusse der Eder bzw. der Fulda in Hessen. Es ist ein mittelgroßes und mittelschweres Rind von gelbroter Farbe. Das an der Lahn vorkommende gelbrote Lahnvieh ist von gleicher Größe. Beide Schläge haben nur eine örtliche Bedeutung.

## Erfolgreiche Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche!

Von Dr. Ernst Kirstein.

Um mich den Lesern mit meinen Ausführungen über die Bekämpfung der „Maul- und Klauenseuche“ verständlich zu machen und ihnen Gründe zu geben, warum die Bekämpfung dieser Seuche



Rotgelbe Frankenvieh.

mit langer Quaste. Gliedmaßen kräftig, gut gestellt, mit festem Klauenhorn. Es sind gut geformte, mittelgroße bis große Tiere mit flottem Gange. Fehler, die von der Zucht ausgeschlossen sind, sind schwarze Pigmente und große, weiße Abzeichen.

Die Milchergiebigkeit ist eine befriedigende; der durchschnittliche Fettgehalt beträgt etwa 3,6%. Die Arbeitsleistung ist, wie bereits eingangs erwähnt, sehr gut. Es wird starke Ochsenzucht betrieben. Die Ochsen gehen als sogenannte bayerische Ochsen meistens nach den süddeutschen Mitteldeutschlands. Die Mastfähigkeit ist gut, das Fleisch schmackhaft. Bei einer Höhe von 180 bis 186 cm erreichen die Kühe ein Gewicht von 500 bis 750 kg, die Bullen ein solches bis 1000 kg.

Die Zuchtverbände für gelbes Frankenvieh

so schwierig ist, muß ich weiter ausholen und allgemeine Fragen über Seuchen sowie deren Verbreitung und Bekämpfung vortragen.

Man nimmt im allgemeinen an, daß Bazillen allein die Überträger von Infektionskrankheiten sind. Es geht sogar so weit, daß mancher mit einer Manie gegen Bazillen behaftet ist. — Dieses ist jedoch nicht gerechtfertigt, denn die Erreger von übertragbaren Krankheiten, auch als Infektionskrankheiten oder Seuchen bezeichnet, können sowohl pflanzlicher als auch tierischer Natur sein.

Die pflanzlichen Erreger werden mit „Bazillen“ oder „Bakterien“ bezeichnet. — Als durch sie entstehende Krankheiten kennen wir bei Menschen beispielsweise Cholera, Diphtheritis, Typhus, Masern, Scharlach usw., endlich die bei Menschen und Tieren vorkommende Tuberkulose. Bei Tieren sind als solche Krankheiten bekannt: Rotlauf, Schweinepeste, ansteckende Lungenentzündung der Kälber, Kälberruhr und andere mehr.

Die Seuchenerreger animalischer Natur werden mit „Protozoen“ bezeichnet. Dieses sind Ur-tiere, welche aus einer einzigen Zelle bestehen. — Die durch Protozoen hervorgerufenen Seuchen sind zahlreicher, als man im allgemeinen annimmt. Wahrscheinlich wird sich deren Zahl mit der weiteren Forschung noch bedeutend erhöhen.

Bei Menschen kennen wir hauptsächlich als durch Ur-tiere hervorgerufene Krankheiten die Schlafkrankheit, Malaria und die Syphilis. — Bei Tieren ist als solche das Blutharnen der Rinder bekannt; das sogenannte Texasfieber und afrikanische Küstenfieber haben mit dieser bei uns vorkommenden Seuche die größte Ähnlichkeit. — Dann kennen wir noch weiter die Vesikulose, Pestekrankheit, Piropilose der Pferde, Schafe und Hunde, die Kokzidiose der Kaninchen, des Geflügels und die Spirillose des Geflügels. Wahrscheinlich gehört auch die Hundestaupe hierher.

Während die Bazillen meist von Tier zu Tier oder durch Gegenstände, auch durch die Luft übertragen werden, geschieht dieses bei den durch Ur-tiere hervorgerufenen Krankheiten durch Zwischenwirte, wie Fliegen, Mücken, Flöhe, Käpen und andere mehr. — Vögel, Hunde, Käpen und auch Menschen können die die Seuche übertragenden Insekten auf weite Entfernungen verschleppen.

Die Vermehrung der Bazillen geschieht durch Teilung der Zellen, die der Ur-tiere ebenfalls durch Teilung, aber auch auf geschlechtlichem Wege.

Die durch Bazillen hervorgerufenen Krankheiten erzeugen im Verlauf ihres Wachstums Stoffe, welche ihnen selbst gefährlich werden und die sie selbst abtöten. — Diesen Verlauf einer Infektionskrankheit bezeichnet man auch als Krisis.

Wenn nun ein Tier — gewöhnlich nimmt man ein Pferd dazu — mit den Bazillen, sei es einer menschlichen oder tierischen Seuche, in geeigneter Weise infiziert wird, bilden sich in diesem Tierkörper Stoffe, sogenannte Antitoxine, die den Bazillus abtöten in der Lage sind. — Ich erinnere hierbei an das Diphtherieserum. Andererseits können Sera den Körper auf kurze Zeit, etwa auf zwei bis drei Wochen, immun machen.

Man entnimmt aus solchen detartig behandelten Tieren das Blut und zieht das Blutserum heraus, welches als Schutz- und Heilmittel in den Handel kommt. Selbstverständlich verhalten sich diese Bazillen auch verschieden, und es gelingt nicht immer auf gleiche Weise und mitunter überhaupt nicht, ein geeignetes Serum zu erzielen.

Anderer liegt aber die Sache mit den durch Protozoen hervorgerufenen Krankheiten. Hier gelingt es entweder gar nicht oder nur sehr schwer, ein Schutz- und heilbringendes Serum oder einen Impfstoff in vorbenannter Weise zu gewinnen. — In neuerer Zeit hat man auch durch eine eigentümliche Behandlung der Bazillen, durch Wachstum, Schütteln usw. Impfstoffe gewonnen, welche man dann mit Lymphe, Extrakt und Schutzimpfstoff bezeichnet. Diese Impfstoffe geben wohl einen längeren Schutz (Immunität), wie bei Typhus und Cholera, und werden zurzeit vielfach im Felde angewandt, besitzen aber eine weniger gute Heilwirkung.

Ich erinnere daran, daß es bisher nicht gelungen ist, ein Serum oder einen aus den

Seuchenerregern gewonnenen Impfstoff bei der Schlafkrankheit der Menschen, Malaria, und dem Blutharnen der Rinder und ähnlichen Krankheiten zu erzielen.

Man ist nun dazu übergegangen, diese durch Protozoen hervorgerufenen Krankheiten durch chemische Mittel zu bekämpfen, also eine chemotherapeutische Behandlungsweise einzuleiten. Eine solche Heilung bewirkt z. B. auch das von Professor Ehrlich erfundene Salvarsan.

Außer diesen Seuchenerregern pflanzlicher und tierischer Natur gibt es aber noch eine ganze Reihe von Erregern, welche durch unsere heute vorhandenen Hilfsmittel, das sind Mikroskope usw., nicht erkennbar sind. Auch die besten Filter werden von ihnen durchdrungen. Zu diesen ultraviolethen (unsichtbaren) Seuchenerregern zählt man die afrikanische Pferdepeste, Rinderpest, Hühnerpest, Geflügelpeste, Wutkrankheit, Schweinepeste usw.

Auch die Maul- und Klauenseuche gehört zu den übertragbaren Krankheiten, deren Erreger man nicht erkennen kann. Wir wollen uns nun mit derselben etwas eingehender beschäftigen.

Wegen der leichten Übertragbarkeit der Seuche war es beherrschend nur Herrn Prof. Döfler und ausnahmsweise Herrn Dr. Siegel vergönnt, sich mit dieser zu beschäftigen. — Geheimrat Döfler hat auf umständliche Weise ein Serum, mit dem eine gute Wirkung erzielt wurde, hergestellt. Eine Impfung für ein Haupt-Rindvieh kostet aber 20 bis 30 Mark und verleiht dabei nur einen Schutz von zwei bis drei Wochen. — Für eine ausgedehnte Anwendung ist dieses Mittel daher zu teuer. — Diese Vorgänge und noch einzelne andere Arbeiten haben mich dann auf den Gedanken gebracht, daß die Maul- und Klauenseuche nicht durch Bazillen, sondern durch Protozoen hervorgerufen wird. Damit wäre dann auch gegeben, daß diese Krankheit durch Zwischenwirte übertragen wird. — Dafür sprechen auch noch die praktischen Erfahrungen, denn man vermutet, daß die Maul- und Klauenseuche, durch Hunde, Käpen und wohl auch durch Vögel, welche die Insekten mitbringen, von Stall zu Stall und von Ort zu Ort verschleppt wird.

Charakteristisch ist folgender Fall: Die Kuhschweizer einer Gegend waren zur Feier des Neujahrsfestes zusammengelassen, und unter ihnen befand sich auch ein Teilnehmer, in dessen Herde die Maul- und Klauenseuche herrschte. Bald darauf brach in allen Ställen der übrigen Versammelten die Seuche aus. Wenn man bedenkt, daß diese Leute, bevor sie eine Versammlung besuchen, sich einer gründlichen Waschung unterziehen und einen vollständigen Kleiderwechsel vornehmen, so ist nicht anzunehmen, daß die Seuche direkt durch Kleider verschleppt wurde. Wohl aber kann es durch Flöhe geschehen sein. — Ich vermute nun, daß die Maul- und Klauenseuche durch Insekten von Tier zu Tier, von Stall zu Stall, Gehöft zu Gehöft und von Ort zu Ort und unter Umständen sogar auf weitere Entfernungen verschleppt wird. Innerhalb eines Gehöftes mögen dann wohl die Fliegen den größten Anteil an der Übertragung dieser und auch anderer Seuchen haben.

In dieser Erkenntnis habe ich nun nach einem chemotherapeutischen Mittel gesucht und ein solches gefunden, das nunmehr in über vierhundert Fällen gute Erfolge gezeitigt hat.

Dieses Mittel, Ernatin, besteht aus dem Derivat eines Teerfarbstoffes und wird den Tieren mit etwas Wasser eingegeben. Die Heilwirkung ist eine hervorragend gute. Zum Schutz gegeben, wirkt es nicht immer vollständig, jedoch verläuft die Seuche danach äußerst milde und ohne Verluste und Nachteile. Dieses ist auch bei der Impfung mit Salvarsan zwecks Heilung der Influenza der Pferde und zum Schutz gegen diese Krankheit der Fall.

Bei Maul- und Klauenseuche sind die Erfolge nachstehende: Nachlassen des Fiebers nach der dritten und vierten Gabe, Vermeidung von Milchverlust, keine Abmagerung der Tiere, kein Verschleimen der Hörner und Hornschuhe, keine Euterentzündungen. Auch sehr schwer erkrankte Tiere waren innerhalb acht Tagen wieder hergestellt.

Zum Schutz wird Ernatin jeden fünften bis sechsten Tag mit der Tränke gegeben und ein vollständiger Erfolg erzielt, wenn zu gleicher Zeit die Ställe mit einem fluorjauen Präparat desinfiziert werden. Dadurch werden die Fliegen, als Überträger der Seuche, aus dem Stalle vertrieben.

Die Kosten für die Heilung eines Rindvieh mit Ernatin betragen 1,80 Mark. Schutz angewandt, jeden fünften Tag 15 bis 30 Pf.

Wenn man nun bedenkt, daß bei den ein an Maul- und Klauenseuche Tier verursacht, 50 bis 100 Mark, auch mehr beträgt, dann sollte man Interesse der Ernährung der Bevölkerung Heeres vor der Anwendung dieses Mittels schrecken. Das Deutsche Reich hat durch Maul- und Klauenseuche oft in einem Jahre Millionen Mark und noch mehr vermögen verloren.

Gute Erfolge sind mit dem Ernatin noch bei dem Blutharnen der Rinder, Staupe, Influenza der Pferde, Pest, Kokzidiose der Kaninchen, rillosis des Geflügels erzielt worden.

## Kleinere Mitteilungen

**Die Sehnenentzündung** kommt häufig vor durch Prellung, heftige Verwundungen, Erfaltungen und Krankheiten. Ein Anzeichen der Sehnenentzündung ist das Lahmgehen des Pferdes. Der Fuß etwas vor, vermeldet das Durchlöcheren leicht. Anfänglich zeigt sich aber nur wenig wahrnehmbare Entzündung nach einigen Tagen wird diese größer, erhöhte Wärme. Bei nachlässiger können bleibende Verwundungen, Verhärtungen und Verkürzungen der sogenannten Sehnenklapp eintreten. Entzündungen sind kalte Umschläge, anstriche am Tage, nachts Einreiben warmen Fett, Jodkaliumpulver, und dergleichen anzuwenden. Bei Lahmgehen ist es ratsam, einen Hülfe zu ziehen.

**Zur Pflege der Läufer Schweine.** Ferkel abgesetzt sind, ist der schwachen Aufzucht überstanden. Das zweckmäßig neben abgerahmter oder verdünnter Gerste; Hafer darf jetzt nicht an gefüttert werden. Auch können die schon klein gequatschte, gedämpfte Kleie geben. Feinmehl ist knapp. Im Sommer gibt es ja allerlei namentlich ist Comfrey zu empfehlen. Tiere drei bis vier Monate alt können sie auch saure Milch, die noch nicht beförmlich war, erhalten, ist jedoch, daß die Ferkel, wenn nicht zu schlecht ist, täglich ins Futter werden, damit sie ordentlich wachsummeln und ihre Muskeln lernen.

**Was ist jetzt bei der Ziegenzucht?** An wärmeren Tagen sollte man einige Stunden ins Freie lassen. Sie sind jetzt trüchtig. Sie müssen deshalb und aufmerksam behandelt werden. Sausen oder Fressen von gestrorenem sonst gestrorenem Futter kann Lammen verursachen. Man reiche verdauliches Futter. Auf große Tiere als auch des Stalles ist in Monaten besonders zu sehen, da und Dreckfütter viel Staub entsteht, in die Haare legt; sie müssen deshalb striegelt werden.

**Fehler bei der Kaninchenzucht.** falsch ist es, der säugenden Jung zu belassen; denn dadurch nur diese zu sehr herunter und für die späteren Würfe wird geringer. die Jungen können sich nicht so kräftig wie es bei einer kleineren Zahl der Gang besonders bei den großen Rassen ist die Belastung zu vieler teilig. Man glaube nicht, durch gute Fütterung es dahin bringen zu können, von acht bis zehn Jungen gut gebildete Zahl aufzustellen, geht denn die eine Hsin bringt vornehmlich sechs Junge hoch, während eine andere

\*) Dr. Ernst Rieck, Wilhelmstraße 128, hat sich auf hin bereit erklärt, bei Erfordernis Auskunft zu geben.

eines bis vier Nahrung genug hat. Wohl kommt es  
 80 mal vor, daß eine besonders kräftige Hähin über  
 Tag ein Junges zu kräftigen Tieren aufzieht; allein  
 sind Ausnahmen, auf die man sich bei der  
 der nicht verlassen darf. Über sechs Stück sollte  
 der Hähin auch bei mittelschwerer oder leichter  
 nicht belassen, und bei schweren Rassen nicht  
 vier Stück. Was hat man denn davon, wenn  
 einen Wurf von acht Stück aufzieht, die klein  
 schwächlich bleiben? Zieht man davon nur  
 Stück auf, so werden diese kräftig, liefern mehr  
 und werden besser bezahlt als acht kleine  
 . Auch die Pelze werden nicht so gut, und wenn  
 die feinsten Rastiere züchtet, ist es noch mehr als  
 der bloßen Zucht auf Fleisch und Fell geboten,  
 der Zucht zu beschränken.  
 Dr. H.

**Das Ruppen der Gänse und Enten** wird von  
 vielen Landwirtsfrauen noch immer mehr  
 im Jahre vorgenommen, trotzdem es eine  
 grauamsten Quälerei ist, den Tieren die  
 einzeln oder büschelweise auszuziehen, was  
 sie doch sehr schmerzhaft sein muß, etwa wie  
 man einem Menschen die Haare einzeln oder  
 kleinen Büscheln ausziehen wollte. Nur in der  
 Winterzeit, in welcher die Federn lose sitzen und  
 selber ausfallen, ist es geraten, die Tiere zu  
 rufen, damit die wertvollen Federn nicht auf dem  
 verloren werden, wo man sie nur zum Teil  
 und mühsam sammeln muß. Auch dann  
 man ihnen nicht alle Federn auf einmal,  
 sondern nur die, welche lose sitzen und bei  
 leichtem Zufassen sofort in der Hand bleiben,  
 welche, wie man zu sagen pflegt, reif sind. Sigt  
 ein Teil der Federn fest, so wiederholt man das  
 nach ein bis zwei Wochen. Auch soll man  
 Ruppen, namentlich in kalter Jahreszeit, nicht  
 Federn nehmen, so daß die Tiere nackt dastehen  
 frieren und sich leicht Erkältungen zuziehen, an  
 sogar manche eingehen. Ruppst man zur  
 rechten Zeit, oder nimmt man zu viele Federn,  
 hat man auch keinen Gewinn davon; denn alles  
 das die Tiere in der ersten Zeit nach dem  
 erhalten, dient dann lediglich zur Neu-  
 des Federkleides, und eine Zunahme an  
 findet nicht statt, so daß man also das, was  
 an den Federn gewinnt, und oftmals noch  
 am Fleische einbüßt. Namentlich ist  
 das Ruppen zu verwerfen, kurz ehe man  
 zur Mast einstellt; denn diese dauert dann um  
 länger, und die Tiere verbrauchen mehr Futter,  
 die fett sind. Auch soll man dem Geflügel die  
 Federn der Flügel nicht nehmen, da es diese  
 schleppen läßt. Wo die besten und schwersten  
 Gänse zu Hause sind, wie z. B. in Pomern,  
 man diese überhaupt nur einmal im  
 in der Winterzeit.  
 Dr. H.

**Rindfleisch mit Rosensoße.** Aus zwei  
 Pfund Mehl sowie einem Eßlöffel Butter oder  
 bereitet man eine braune Mehlschwitze, ver-  
 diese mit Fleischbrühe oder Wasser und  
 nach Geschmack Salz, Pfeffer, Zucker, Essig  
 sorgsam verlesene ausgekernte, große Rosinen  
 gereinigte Korinthens hinzu. Das Ganze  
 man langsam bis eine Viertelstunde kochen  
 legt dann kleine, dicke Scheiben von zu  
 verwendeterm Rindfleisch hinein, läßt  
 Scheiben eine kurze Zeit mit durchdämpfen  
 gibt sie in der Soße auf den Tisch. Will  
 die Soße feiner haben, kann man dieser  
 Glas Weiß- oder Rotwein und statt des  
 Zitronensaft nehmen.  
 A. M. in W.

**Kalte Heringssoße.** Ein milderer Hering  
 gewässert, enthäutet und entgrätet. Dann  
 man ihn zusammen mit drei hartgekochten  
 grüßlich, stößt alles in einem Mörser fein  
 reibt nun diese Masse und die Milch  
 ein Haarsieb. Das Ganze wird mit Essig  
 zu einer dicken Soße zusammengerrührt.  
 A. M. in W.

**Kartoffelkrappeln.** Das sehr pikante Gericht  
 den Hausfrauen bei den jetzt so hohen Fleisch-  
 gewiß willkommen sein. Man kocht reich-  
 zwei Pfund Kartoffeln in der Schale ab,  
 sie und zerreibt sie möglichst fein. Dann  
 eine flache ebene Bratpfanne mit ganz dünn  
 gemittelten Scheiben von geräucherem Speck  
 ausgelegt, auch die Ränder dürfen nicht ver-  
 werden. Darauf kommt eine etwa zwei  
 dicke Schicht der geriebenen Kartoffeln,  
 wieder eine Schicht dünn geschnittener  
 Scheiben, wieder Kartoffeln und obenauf  
 einmal eine Speckschicht. Nicht zu vergeßen ist,  
 jede Lage Kartoffeln leicht gesalzen und mit  
 weißem, gekochtem Pfeffer bestreut werden

muß. Die gefüllte Pfanne wird in einem heißen  
 Backofen etwa eine halbe Stunde lang gebacken,  
 so daß die Speckplatten recht braun und knusperig  
 sind. Dann wird die Pfanne gestürzt und das  
 Gericht ist fertig. Wer die Kartoffelkrappeln noch  
 nachhafter machen will, der kann auf die Kar-  
 toffelschichten immer etwas starke Fleischbrühe  
 träufeln, oder auch etwas gehackte Zwiebel da-  
 zwischen streuen. Notwendig ist es nicht, denn  
 die Krappeln schmecken auch ohne diese Zutaten  
 vorzüglich.  
 R. Tr.

**Brotaufstrich.** In dieser Zeit, die so arm ist  
 an Butter und Fett, wird vielleicht mancher  
 Hausfrau folgendes Rezept, das sich vorzüglich  
 als Brotaufstrich eignet, von meiner Schwester  
 und mir erfunden und in unserem Haushalt er-  
 probt, sehr willkommen sein. 2500 g Kürbis  
 werden geschält, in passende Stücke geschnitten,  
 gewaschen, in einen Topf getan, dazu kommen  
 1000 g gewaschene Moosbeeren, so viel Wasser  
 wird dazu gegossen, daß es gleichstehend ist Auf-  
 gelindem Feuer wird das alles zu einem Brei  
 gekocht, dieser wird durch ein Sieb gedrückt, dann  
 werden 1250 g Streuzucker dazu gemischt und  
 alles wird in einem Topf genau wie Pflaumen-  
 mus dick eingekocht. Das Mus wird in Töpfe  
 gefüllt und muß im heißen Bratofen ausdampfen.  
 Dann wird es ausgekühlt, die Töpfe mit Perga-  
 mentpapier verbunden und an einem trocknen Orte  
 aufbewahrt. Ein Kilo dieses Muses kostet 28 bis  
 30 Pf.  
 A. F.

**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 briefflich erfolgt. Es werden daher auch nur  
 Fragen beantwortet, denen 20 Pf in Briefmarken bei-  
 gefügt 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. 295.** Ich habe mir vor zwei Jahren  
 einen größeren Pflanzgarten mit Obstbäumen (Hoch-  
 stämme und Buschbäume, Steinobst, auch Aprikosen,  
 Birnsche, Birnen und Apfel) angelegt. Der Boden  
 ist etwas schwer und kalkarm, die Lage ist gegen  
 Süden. Ich möchte den Bäumen etwas Kalk geben,  
 weiß aber nicht wie. Ich habe 10 Ztr. gemahlene  
 Sackkalk, soll dieser abgelöscht zugesetzt werden, und  
 in welcher Menge? Wie soll ich den Kalk dem  
 Boden beibringen? Es sind 30 a. J. S. in P.

**Antwort:** Der Ihnen zur Verfügung stehende  
 Sackkalk kann zum Düngen der Obstbäume, ohne  
 gelöscht zu werden, verwendet werden. Er muß bei  
 trockenem Wetter ausgestreut und gleich unter-  
 gegraben werden. Man rechnet davon 200,  
 höchstens 400 g auf den Quadratmeter. Gr.

**Frage Nr. 296.** 1. In welchen Monaten  
 streut man 40prozentiges Kalidüngesalz oder Rainit  
 auf Weizen oder Roggen? Vorfrucht Kartoffeln  
 und Bohnen. 2. Bei welchem Wetter streut man  
 das Kali? 3. Wieviel rechnet man auf den preu-  
 ßischen Morgen? Es ist etwas schwerer Ton- und  
 Lehmboden?  
 Frau J. K. in T.

**Antwort:** Zu 1. Die Kalisalze, auch Rainit,  
 werden auf ziemlich ebenen Böden am besten vor  
 Eintritt des Winters gestreut und untergepflügt,  
 ebenso auch möglichst vor Eintritt des Winters auf  
 die Wiesen, nur dürfen diese keine Überschwem-  
 mungswiesen sein. Zu 2. Ob man die Kalisalze  
 bei trockenem oder feuchtem Wetter streut, ist ziemlich  
 gleichgültig. Die Arbeit ist bei trockenem Wetter  
 besser auszuführen. Zu 3. Auf den schweren  
 Lehmböden sollte man nicht weniger als 1 Ztr.  
 reines 40prozentiges schwefelsaures Kali auf den  
 preußischen Morgen (1/4 ha) streuen, resp. 3 Ztr.  
 Rainit.  
 A. F.

**Frage Nr. 297.** Meine beiden etwa 1/4 Jahr  
 alten Schweine haben seit vier Wochen einen  
 Ausschlag, am stärksten an den Beinen, auch husten  
 sie. Die Tiere fressen einigermaßen, nehmen aber  
 nicht an Gewicht zu. Gefüttert werden Kartoffeln  
 und Kleie. Was fehlt den Schweinen, und was  
 könnte ich tun?  
 E. D. in M.

**Antwort:** Nach der Schilderung des Krank-  
 heitsverlaufs handelt es sich bei den Tieren um  
 eine milde Form der Schweinepocken. Deren Be-  
 handlung ist fast immer erfolglos und am besten der  
 Natur zu überlassen; Schweine von kräftiger  
 Konstitution überleben die Krankheit meist, werden  
 später aber einige Monate länger als gesunde zur  
 Schlachtreife brauchen. Das Futter brauchen Sie  
 nicht zu ändern. Halten Sie auf trodrene, reichliche  
 Streu und gute Luft im Stalle. Wenn letztere feucht

ist, werden Sie die Tiere wohl nicht erhalten  
 können. Desinfizieren Sie den Stall tüchtig, wenn  
 die Schweine später fort sind.  
 B.

**Frage Nr. 298.** Kann man Kohlrüben an  
 Pferde verfüttern? In welcher Menge? Sind die  
 Rüben roh oder gedämpft zu geben? R. Sch. in T.

**Antwort:** Mit der Verfütterung von Kohl-  
 rüben an Pferde sind oft recht unliebsame Er-  
 fahrungen gemacht worden, denn die Rüben rufen  
 Ansammlung von Gasen im Magen und Darm  
 hervor, erzeugen also leicht Kolik, welche bei den  
 besonders zu dieser Krankheit neigenden Pferden  
 schon nach Verfütterung geringer Mengen Kohl-  
 rüben aufzutreten pflegt. Milchvieh verträgt sie  
 viel eher, bis 10 kg pro Kopf und Tag, viel mehr  
 darf man nicht füttern, da Milch und Butter sonst  
 einen ganz eigenartigen Rübengeschmack annehmen.  
 Am besten verwendet man Kohlrüben erst, nachdem  
 sie 8 Wochen in Mieten gelegen haben; sie verlieren  
 hier durch Selbsterhitzung und eine Art Gärung  
 einen Teil ihrer blähenden Wirkung.  
 B.

**Frage Nr. 299.** Bei der Bereitung von  
 Apfelwein ist, wie folgt, verfahren worden: Die  
 Äpfel gerieben, das Reibsel sofort gepreßt und der  
 Saft in ein Faß gefüllt. Trotzdem das Faß in der  
 Nähe des Ofens steht und wohl die richtige Tempe-  
 ratur hat, gärt der Saft nicht. Das Faß hält  
 50 Liter; 18 Pfund mit kochendem Wasser aufgelöster  
 Zucker sind dem Saft beigegeben. Die Zubereitung  
 hat vor drei Tagen stattgefunden. Was muß ge-  
 schehen, um die Gärung zu bewirken? G. in D.

**Antwort:** Sie sind etwas ungeduldig, in Zeit  
 von drei Tagen ist bei einem so stark gezuderten  
 Apfelmost keine Gärung zu erwarten. Wenngleich  
 das Faß am Ofen liegt, so dauert es doch längere  
 Zeit, bis sich sein Inhalt von der Tagestemperatur,  
 welche etwa + 5° C beträgt, auf die Gärtemperatur  
 von 15 bis 20° C erwärmt hat. Wer wird denn aber  
 so reichlich Zucker zum Apfelwein geben? Der  
 Wein wird sich schwer ausbauen, und wenn er  
 gelingt, sehr alkoholreich werden, ohne ein harm-  
 nisches Getränk zu sein. Der Apfelwein soll mehr  
 den Durst stillen, er darf deshalb nicht so alkohol-  
 reich sein und muß etwas Säure haben. Zu reifen  
 Äpfeln ist in diesem Jahre überhaupt kein Zucker nötig.  
 Jetzt ist aber nichts mehr zu ändern; setzen Sie etwas  
 Backhefe, etwa 100 g, und 50 g Chlorammonium zu,  
 dann wird die Gärung sehr gut verlaufen. Schi.

**Frage Nr. 300.** Die mitgefaßten Früchte  
 sind von zwei Hochstämmen, die seit Jahren reichlich  
 tragen, etwa 15 bis 18 Jahre alt, gut gewachsen  
 und gesund sind. Die Bäume stehen in guter Obst-  
 lage, Goldparmäne gedeiht auf gleichem Boden  
 glänzend. Die Frucht beider Bäume zeigt Jahr  
 für Jahr die gleichen Krankheitserscheinungen.  
 Welcher Art ist die Krankheit? Sigt sie im Baum  
 oder in der Frucht? Wodurch wird sie verursacht,  
 ist sie übertragbar, sind die Bäume noch verede-  
 lungsfähig, etwa mit Gravensteiner oder Cham-  
 pagner? Wenn nicht mit diesen, womit sonst?  
 Welche Arbeit wäre vor der Veredelung an den  
 Bäumen zu leisten?  
 D. V. in W.

**Antwort:** Beide Früchte sind durch und durch  
 stippig. Die Ursache dieser Krankheit ist wissenschaftlich  
 noch nicht endgültig erforscht. Es gibt Sorten, die  
 besonders leicht von ihr befallen werden: Harberts  
 Reinette, Ribstonpepping, dann auch Kanada-  
 Reinette, Kaffeler Reinette, Goldreinette von  
 Blenheim, Schöner von Voskoop, Cog' Orangen-  
 reinette. Frühorten leiden weniger. Bei vielen  
 Sorten werden nur die großen Stücke, nicht aber  
 die mittleren und kleinen befallen. Begünstigt  
 wird die Krankheit durch einen nassen, feuchten  
 Sommer mit wenig Sonne. Es gibt danach  
 stippreiche und stipparme Jahre. Die Stippe  
 entwickelt sich bei den meisten Sorten erst auf  
 Lager. Je wärmer das Lager und je weniger  
 frisch seine Luft, um so stärker die Stippe. Früchte,  
 die im Keller stippfrei bleiben, zeigen, ins Zimmer  
 gebracht, nach einigen Tagen die bekannten Flecken.  
 Wir raten Ihnen, die Bäume mit einer in dortiger  
 Gegend stippereinen Sorte umzuveredeln. Ob mit  
 Gravensteiner oder Champagner-Reinette, können  
 wir nicht angeben, da uns die Bodenverhältnisse  
 unbekannt sind. Beide Sorten verlangen einen  
 kräftigen, feuchten Boden. Einige Wochen vor der  
 Umveredelung wird die Krone zurechtgeschnitten.  
 Hierbei gebe man der Krone eine gute Form und  
 lasse genügend Saug- oder Zugäste zur Ver-  
 arbeitung des überflüssigen Saftes stehen. Man  
 schneide die Kronenäste nicht zu lang, eher etwas  
 kürzer; bei zu langem Schnitt bleibt die Krone unten  
 kahl. Die beste Veredelungsart ist das Pfropfen hinter  
 der Rinde und das Wiszfußpfropfen.  
 Gr.

