

# Illustriertes Sonntags-Blatt



Beilage zur  
**„Idsteiner Zeitung“.**  
 Verlag von Georg Grandpierre, Idstein.

## Vier Könige.

Novellenroman von U. Gaber.

(Schluß)

12

er erglühete vor Freude. Das war es ja, was sie immer heimlich zu hören gehofft hatte! Gottlob, daß Werner diese Auszeichnung schon besaß. Sonst hätte er ja denken können, daß sie Rolf nur des Vorzug vor ihm gegeben habe! Soeben einige Fragen über Befinden an die Mutter richten, kostete einen Brief durch den Boten, der mit leisem Knall zur

Welt hinaus und brachte ihn der Mutter. Er kam von Eberhard und folgte dem eingegangenen Schreiben dicht auf. Eberhard schrieb:

Mutter! Als ich dir meinen Brief auf der Hacienda Diggs über die reizende Besitzerin derselben schrieb, ahnte ich noch nicht welches Verlangen meiner harte. Denn — ich meine Seligkeit noch gar nicht — Maud Diggs hat sich soeben mir verlobt und will mir als ich nach der Heimat folgen, wenn der Krieg vorüber ist. Hoffentlich wird Theo und trägt mir den Brief nicht nach, denn sie sind sich ja noch ganz fremd, wie mir Maud schon versicherte. Maud hat mir Thränen beteuert, daß sie Theo lieben werde, da sie mich und mir das schöne deutsche Land liebt, dem sie eine unwiderstehliche Liebe zieht. Sie freut sich auf ihre Heimat und auf die Mutter, der sie eine liebe Tochter sein wird.

Mutter, ich bitte dich um deine Liebe zu dem Bunde! Es grüßt dich die Brüder herzlich

Guer Eberhard.

Er hatte aber unter diese Zeilen

mit klaren, deutschen Buchstaben geschrieben: „Deutschland, Deutschland über alles — —“

Fräulein Olga Schrot sah da wie ein versteinertes Gast. Es währte eine ganze Weile, bis sie die Sache wiedergefunden

hatte. Fluten gesunken — ich wette sogar, er hat wie zum Trotz gegen die Feinde noch die deutsche Flagge geschwungen, bis sie ihm der Ozean neidisch aus der Hand riß — und dann, als er sich wunderbarerweise gerettet sieht und Land unter



Unsere Feldgrauen als Baukünstler:

Boßwein & Wiede.

Eine Blockhaus-Badeanstalt.

hatte. Dann sagte sie halb ärgerlich, halb lachend: „So ein Bengel! Da sieht man wieder 'mal, was unsere Jungens wert sind. Eberhard hat gekämpft bis zum letzten Hieb für das heimliche Schiff, ist mit den brennenden Trümmern in die

den Füßen fühlt, kapert er sich schleunigst so eine schwerreiche Amerikanerin. Ja — Deutschland siegt überall, zu Wasser und zu Lande.“ Sie schlug mit der Hand auf den Tisch. „Nun lasse ich mir aber ein ganz gutes Seidenkleid machen — —“

und das halbigen, denn jetzt arbeiten die Schneiderinnen zu Kriegspresen. Folge meinem Beispiel, liebe Therese. Wir können die Kleider brauchen. Zuerst kommt die Hochzeit von Rose's Mutter, der wir Beide beizuhören sollen, wenn es auch eine ganz stille Hausfeier wird; dann die Hochzeit von Rolf und Rose und zuletzt die Hochzeit der schönen Maud mit unserem Eberhard. Vielleicht findet sich inzwischen für unseren Theo noch was Anderes —

Rose sagte neckend zu Olga: „Die Hauptsache vergessen Sie, liebes Lantchen. Wenn erst unsere Truppen siegreich einziehen als Helden durchs Brandenburger Thor, dann müssen wir deutschen Frauen uns doch auch schmücken. Das wird ein Tag, schöner als alle Hochzeiten zusammen.“

„Ach ja!“ sagte Fräulein Olga und fiel ihrer Freundin Therese um den Hals. „Wie sind wir doch glücklich, wir deutschen Frauen, wenn wir auch viel weinen müssen in diesen schicksalsschweren Tagen!“

Frau Diers sagte leise: „Diese Tränen möchte ich um alles in der Welt nicht missen. Sie spülen alle Schladen von der Seele fort. Wir lernen unser Glück erkennen, und wir lernen dankbar sein für alles, auch für die Stunden der schlimmen Angst. Denn aus ihnen wächst eine neue, echte Liebe empor.“

Um sieben Uhr kehrte Theo aus dem Lazarett zurück. Er erzählte, wie vergnügt der Junge sei; allerdings sei er noch recht matt und habe die Absicht ausgesprochen, bis morgen Nachmittag durchzuschlafen. Mutter sollte ihn aber wecken, wenn sie gekommen sei. Genau so wie früher.

Dann wandte er sich mit schelmischem Blinzeln zu Rose: „Sie, liebes Fräulein, soll ich ebenfalls herzlich von ihm grüßen. Er ist über Ihre Verlobung mit Rolf aufrichtig erfreut — und er hofft, daß seine zukünftige Schwägerin seiner nicht vergessen und ihn weiter mit Schokolade erfreuen werde.“

Rose nickte und senkte ihr erglühendes Köpfchen. „Ich werde ihm morgen ein großes Paket durch Mutter schicken. Er ist mir also nicht — böse?“

Dr. Diers lachte leise und strich dem lieblichen Bräutchen seines Bruders über's Haar. „Böse? — Nein, liebes Kind. Es ist alles gut so.“

Dann bekam Theo die beiden Briefe Eberhard's zu lesen. Fräulein Olga beobachtete ihn aufmerksam. Sie sah, wie sich sein blaßes Gesicht leicht rötete, und eine senkrechte Falte seine Stirn durchfurchte. Aber er sagte nichts, sondern er legte die Briefe schweigend nieder und trat ans Fenster.

Fräulein Olga wurde schwül zu Mute. Es war ihr so natürlich vorgekommen, daß sie ihre sorgende Hand auch weiterhin über die Lebensbahn der Jungen breitete, und nun sah sie plötzlich, daß sie selbstständige Männer geworden waren, die sich ihr Schicksal allein zimmern konnten, und daß sie allein die Verantwortung trugen für das, was sie als rechtes Tun erkannt hatten.

„Theo!“ sagte sie leise. „Ich meinte es ja so gut mit dir!“

Da wandte er sich ihr zu und sie sah, daß ein amüsiertes Lächeln um seine Lippen spielte.

„Wie kam denn das eigentlich? Was hat es für eine Bewandnis mit der Amerikanerin? Ich hatte doch keine Ahnung, was für ein Glück du mir zugedacht hattest, liebe Tante Schrottkorn!“

Sie ergriff seine Hand und presste sie zwischen ihren beiden, mageren Händen. „Du hast doch keine Zeit zu solchen Dingen.“ sagte sie und sah ihn liebevoll an. Er machte sich von ihrer Hand frei und strich leise über seine hohe Stirn. Dann sagte er freundlich, aber in bestimmtem Tone:

„Unterlasse solche Bemühungen für die Folge, liebe Tante. Ich werde niemals heiraten.“

Fräulein Olga überwand die Enttäuschung bald. Rose's munteres Wesen war auch ganz dazu angetan, eine Verstimmung nicht auskommen zu lassen. Unter Lachen und Scherzen ging der ereignisreiche Tag zu Ende.

Dr. Theo Diers hatte Frau Leonie Berthold besucht und anstelle der müden, blassen Frau, die er verlassen hatte, eine frische, blühende rotwangige wiedergefundene. Er sah es ihr auf den ersten Blick an, daß sie glücklich war. Sein Mittel hatte gewirkt. Auch hier hatte seine Hand Wunden geschlossen.

Sie sah ihn mit einem tiefen, warmen Leuchten in den Augen an und sagte:

„Ich danke Ihnen, Theo. Der Rittmeister ist ein Ehrenmann. Er ist ein fester, zielbewusster Charakter, zu dem ich Vertrauen habe. — Nun ist alles, alles gut. Ich bin sehr froh.“

Die beiden Freunde begrüßten sich aufs Herzlichste. Der Rittmeister konnte nicht genug hören von den Schicksalen seiner Kameraden, die er damals so jäh hatte verlassen müssen. Was war aus dem kleinen Bredow geworden? Wie hatte sich der scheue Kroner im Gefecht bewährt? War Willow noch da? Er hatte damals den schlimmen Bauchschuß abbekommen —

Dr. Diers hatte viele von ihnen unter den Händen gehabt. Der Eine war bereits wieder an der Front, bei dem Andern hatte der Tod sein Recht geltend gemacht. Viele waren avanciert und mit Orden und Ehrenzeichen bedacht worden.

„Ich kanns gar nicht mehr erwarten, wieder mitten unter ihnen zu sein.“ sagte der Rittmeister. „Mache kein so betrübtes Gesicht, Leonie. Du wirst dann viel zu tun bekommen. Denk mal an die vielen Paete, die du mir schicken mußt. In meiner Komagnie darf kein armer Teufel sein; alle müssen bedacht werden. Die Jungens sollen es alle merken, daß ihr „Ritter“ ein glücklicher Mann ist. Und wie herrlich wird es für mich sein, daß ich weiß, wo ich meine Heimat habe!“

„Du Lieber!“ sagte sie und lehnte ihren Kopf an seine Schulter.

Nachdenklich ging Dr. Diers durch die Straßen. Es war ihm bitter ums Herz. Das Leben mit seinen vergänglichen Freuden erschien ihm auf einmal so schön, so begehrenswert. Es gab da so viele Blu-

men, die die Mühe des Wanderns gefessen machten.

Gleichviel. — Er hatte seine die seine Tage und Nächte behen und es lohnte ihn dafür das Bewußtsein, der Menschheit, dem lande große Dienste zu leisten, in und Friedenszeiten. Opfer wurde von einem jeden gefordert; und er sein Opfer gern. Leise sprach er hin:

„O wunderschön ist Gottes und wert, darauf vergnügt zu Drum will ich, bis ich Nische werde dieser schönen Erde freun! Das ist herrlich in jeder Gestalt. Auch wenn es nicht der allgemeinen Bahn wenn es wenig betretene, müß Pfade entlang führt. Es lebe das

Mit stolz erhobenem Haupte Mutter am Arme ihres ältesten durch die Straßen, und wenn sich nach ihr und dem stattlichen Felde ihrer Seite umblickte, dann lächelte glücklich vor sich hin, als wenn wollte: „Staunt nur, so viel ihr ihr wißt doch nicht alles. Ihr könnt wissen, daß ich vier solcher Staats habe, wie dieser eine es ist, vier — und Jeder von ihnen ist ein König nem Herzen. Ich habe meine unter Leiden und Beten und vielen, aber sie ist herrlich aufgegangen und Gott wird sie weiter behüten!“ dann wanderten ihre Gedanken jenem Tage, wo sie Berner führen können, der das Eisene dem feldgrauen Rock trug, und Rolf mit seiner schönen jungen Eberhard mit der reichen Maud Reihe. Am schönsten würde aber Tag sein, wo die Friedensglocken ten und Berner inmitten seiner raden in die Stadt einmarschierte.

Da hielt sie auch schon die Jüngsten zwischen ihren zitternden gern. Der Weg war ihr unglaublich geworden bei allem Sinne und

„Junge, mein guter Junge! Sie du auch warm genug? Sie können noch eine Decke geben. — Bekom gute Sachen zu essen, die nicht sind wie die Soldatenkost? Hast gebadet? Und wie sind die Füße ich dir neue Strümpfe stricken?“

Dann betrachtete sie neugierig Eisene Kreuz, das er ihr vollen zeigte.

„Das war damals, Mutter, auf Patrouille ging, wo wir den Engländern beschossen wurde wollte den Kerls auf die Spur und hatte auch schon die genaue der feindlichen Batterie skizziert mit der rechten Hand, Mutter, linke Arm war schon angeschossen, kriegte ich mit einem Nase einen von rückwärts. Nun lag ich dachte, ich wäre tot. Und plötzlich ich, wie mich ein Hund beschnupp Sanitätshund, Mutter. Das sind Tiere, du hast keine Ahnung, wie gent die sind. Man trug mich ins Lazarett, wo die Kugel gleich wurde. Ich gab meine Stizze ab und da war die Sache erledigt.“

haben uns so schrecklich um dich  
 Jungel Ueberall haben wir nach-  
 behrt. Es hieß, du seiest als „ver-  
 gemeldet.“  
 sagte Berner und seine hellen  
 weiteten sich in jähem Entsetzen  
 Erinnerung an etwas unendlich  
 dem, „das kann nur der verstehen,  
 er ist dabei war. Wenn Hunderttau-  
 gemeinsam gegen einen Feind an-  
 dann kann's leicht vorkommen,  
 zu der Spur eines Einzelnen verloren  
 werden war ja von meinem Regiment  
 Das kamen und wurde nacheinander in  
 unterschiedene Lazarette geschafft, weil  
 neue Verwundete eingeliefert  
 müßte.“  
 ein armer Jungel! — Aber warum  
 denn gar nicht geschrieben? Oder  
 das nicht ein Anderer für dich  
 Mutter.“ sagte Berner und  
 ein Gesicht, grade so wie einst als  
 er sich das Knie blutig geschla-  
 gen und den Unfall vier Tage lang  
 lichte, bis der Wadefornabend  
 Licht brachte, „ich wollte dich  
 betrüben. Erst als ich hörte,  
 außer Gefahr sei, da schrie ich  
 wann ich gestorben wäre, dann Mut-  
 ter du das gewußt. Ich glaube,  
 Mutter fühlt sowas. Du hättest auch  
 ähnliche Meldung erhalten. Na —  
 wäre nichts mehr zu ändern ge-  
 über daß du vorzeitig weinen soll-  
 wollte ich nicht.“  
 beugte sie sich über ihn und küßte  
 Mund zum Schweigen.  
 legte ihn ein wenig in Verlegen-  
 sie ihn hier küßte. Denn wenn  
 leise mit einander flüsternten, so  
 Anderen kein Wort verstehen  
 — beim Schall eines Kusses  
 wohl ein Jeder, was gemeint war.  
 Mutter.“ sagte er so laut, als  
 Kräfte gestatteteten, „den ersten  
 mache ich ganz allein. Ohne  
 leitung.“  
 ja.“ sagte sie beschwichtigend.  
 nicht alles machen wie du willst.  
 nur erst wieder gesund, das An-  
 dich alles finden. — Das nächste  
 kommt auch Tante Schroth mit.  
 erhold wollte dich auch besuchen.  
 das recht?“  
 mehr, desto besser. Aber sie sollen  
 mitbringen.“ Und ernstler setzte er  
 Dringe mir auch mein Kriegs-  
 mit, Mutter. Ich möchte das  
 einmal lesen, das von Dirmui-  
 was der schönste Tag meines  
 als wir sangen und dabei gegen  
 und stürmten. „Zu Schutz und  
 Mutter, diese Worte werden unbe-  
 die Empfindungen, wenn man sie  
 den Feind singt!“  
 Theo Viers kam von seinem Mund-  
 nach die Säle zurück. Auch im  
 Stockwerk des Hauses waren Ver-  
 untergebracht, die mehr der Ruhe  
 als die unten Liegenden. Er  
 über blaß und abgepannt aus.  
 hast dich wohl sehr angestrengt?“  
 Mutter voll Teilnahme.  
 hat's nicht leicht.“ sagte er und  
 einige Sekunden die Augen.

Als sie sich wieder zu Berner wandte,  
 sah sie, daß er eingeschlafen war. Ein  
 mildes Kinderlächeln lag auf seinen  
 Lippen.  
 Leise verließen sie den Saal.  
 Abend war's. Traulich blinkte die  
 Hängelampe über dem Tisch mit der roten  
 Blüschbede und ließ die Bilder der vier  
 „Könige“ in ihrem hellen Lichte blitzen.  
 Theo saß im Sofa, den Kopf zurückge-  
 lehnt; die rechte Hand hing schlaff über  
 die Lehne herab. Frau Viers, die im  
 Sessel neben dem Sohne saß und strickte,  
 vermochte den Blick nicht abzuwenden von  
 dieser schmalen, nervigen Hand, die so  
 sicher und geschickt die Wunden zu schlie-  
 ßen verstand, die der entsetzlichste Kampf  
 um Deutschlands heiligste Güter in die  
 gesunden Körper blühender Manneskraft  
 riß. Es dämmerte ihr plötzlich das Ver-  
 ständnis dessen, was dieser ihr ältester  
 Sohn dem Vaterlande leistete, indem er  
 mit dem Tode um den Besitz der Kämpfer-  
 rang. Es ward ihr klar, daß es auch ein  
 Heldentum bedeute, hinter der Front zu  
 stehen und auf diese mühselige und qual-  
 volle Arbeit zu harren, bei der kein Jubel,  
 kein Hurraus und begeistertes Lied er-  
 klang, sondern nur das dumpfe Stöhnen  
 verhaltener Schmerzen. Sie erkannte, daß  
 diese Arbeit kräftezehrend, nervenzerrüt-  
 tend sein mußte wie kaum eine andere,  
 die da draußen zum Schutze des Landes  
 geleistet wurde.

„Der König meiner Könige — das  
 bist du!“ dachte sie. „Gott lohne dich!“  
 Und sie erhob sich leise von ihrem  
 Stuhle, neigte sich über den Schlummern-  
 den und küßte ihn, wie nur eine Mutter  
 ihr Kind küssen kann, in dem das Glück  
 ihres Lebens gipfelt.



**Frauenliebe.**

Von A. Geber.

Als sie die Reihen der Verlustliste  
 durchslog — nun schon ge-  
 wohnheitsmäßig, wie sie es  
 jeden Morgen tat, sobald der  
 Postbote das Blatt gebracht  
 hatte — zuckte sie plötzlich  
 zusammen. Eine feine Röthe huschte über  
 ihre blassen Büge, während ihre Augen  
 auf einem Namen hafteten — sich nicht da-  
 von lösen konnten. — Er war es. Vor-  
 und Juname, Regiment, Dienstadt, alles  
 traf zu. Ernst Dohm, ihr erster Gatte,  
 war gefallen.  
 Sie schloß die Augen und lehnte den  
 Kopf zurück. Und während ihr Atem  
 gleichmäßig über die halbrossenen Lippen  
 strich, so daß sie den Eindruck einer  
 Schlafenden machte, zog an ihrem Geiste  
 die Zeit ihrer ersten Ehe vorüber — jene  
 erst so selige und dann so schmerzvolle  
 Zeit.  
 Sie sah sich, kaum achtzehnjährig, im  
 weißleidenen, langschleppenden Braut-  
 kleide, den dustigen Tüllschleier vor dem

tränennassen Gesicht, an seinem Arm  
 durch den Mittelgang der Kirche schreiten.  
 Alle Bänke zu beiden Seiten waren  
 dicht besetzt. Sie hatte weder nach rechts  
 noch nach links gesehen und dennoch die  
 Blicke aus den hundert und aberhundert  
 Augen gefühlt, die ihr folgten, — und  
 sie entsann sich noch deutlich der kleinen  
 eiteln Regung, die ihr Herz in diesen  
 heiligen Augenblicken durchzittert hatte.  
 Sie war im Kreise der Freundinnen die  
 erste Braut.

Wie ein Traum war alles, was an  
 diesem bedeutsamen Tage an ihr vorüber-  
 jagte, in ihrem Geiste haften geblieben.  
 Die kirchliche Feier, die Fahrt im Wagen,  
 wo sie erschauernd die ersten Küsse des  
 jungen Gatten empfing, die Beglück-  
 wünschung im Hotel, in dem die Hoch-  
 zeit gefeiert wurde — dann das Hochzeits-  
 essen im lichtflimmernden, von hoher  
 Feststimmung durchfluteten Raume. Zün-  
 dende Reden, erst ernst, dann heiter wer-  
 dend, zuletzt ins Uebermütige umschla-  
 gend — — ach! war das ein Trubel ge-  
 wesen, als der Damentoast verklungen  
 war! Denn Willi Behrend, der schnei-  
 dige Freund ihres jungen Gatten, war  
 als der launigste Redner im weiten Kreise  
 bekannt. Und schließlich hatte das Tan-  
 zen begonnen. Ach, wie waren ihr die  
 Schritte schwer geworden in dem starren,  
 langschleppenden Kleide! Und dennoch  
 hatte sie getanzt mit voller, fröhlicher  
 Lust — — — —

Die Hochzeitsfahrt hatte sie beide in  
 die Sächsische Schweiz geführt. Sie ent-  
 sann sich noch deutlich des heißen Errö-  
 tens auf ihrem jungen Gesicht, als Ernst  
 in später Nachtstunde in dem Dresdner  
 Hotel ein Zimmer für sich und „seine  
 Frau“ forderte. Im anderen Morgen  
 ging's zur Vastei hinaus. Nie ist ihr wie-  
 der ein Weg so schön erschienen als der  
 Aufstieg durch den schattigen, kühlen  
 Uttenwalder Grund. Der Himmel strahlte  
 sein wonnigstes Blau auf sie nieder und  
 das Sonnenlicht schüttete goldenen Re-  
 gen über ihr Blondhaar, von dem sie den  
 Hut genommen hatte. Und Ernst hatte  
 gesagt, sie sähe aus wie eine Goldfische.

Ach, du wilder, stürmender Mann!  
 Was war ich damals für ein törichtes,  
 vermöhntes, eigensinniges Kind! Ich  
 liebte dich — und suchte mich selbst in  
 dieser Liebe. Und als du mich kränkest,  
 mir schwere und bittere Stunden bereite-  
 test, da wollte ich diese Last nicht tragen.  
 Und statt daß wir einander entgegen-  
 wuchsen wie zwei junge Bäume, deren  
 Kronen sich zuletzt im schattenspendenden  
 Geäst vereinen, strebte ich von dir fort,  
 drängte dich weg von mir!

Sie sagten alle, daß ich im Recht sei.  
 Mein Vater tobte, als er erfuhr, daß du  
 mir die Treue nicht bewahrt hattest. Er  
 holte mich heim. Ich wurde ins Verhör  
 genommen; sorgsam notierte sich der  
 Rechtsanwält jedes Wort, als ich über un-  
 ser Eheleben ausgefragt wurde. Wie hart,  
 wie grausam klang da alles, sodaß ich im  
 Innersten der erschauerte! Nein,  
 nein, so fallest du das alles doch nicht  
 gemeint — — Hatte ich nicht zehnmal,

hundertmal mir gesagt, daß du mich liebtest? Kann Liebe schwinden? „Sag, was wahr ist —“ drohte mir mein Vater. Und ich mußte weiter sprechen mit stockender Stimme und tränenden Augen.

Der Scheidungspruch erfolgte bald.

Drei Jahre blieb ich im Elternhause. Die Erziehung der beiden Kinder nahm mein ganzes Sein in Anspruch. Erzog ich sie denn wirklich? Ach, ich glaube eher, sie erzogen mich —

Mein Vater starb, die Mutter folgte ihm bald. Nun stand ich allein. Ich wäre verzweifelt, wenn sich nicht Anna, Ernst's einzige Schwester, meiner angenommen hätte. Sie besuchte mich oft. Die Kinder hängen an ihr mit großer Liebe. Ihre Gegenwart tat mir wohl. Von Ernst sprachen wir selten. Anna wußte nicht viel von ihm. Er sei nach Amerika ausgewandert, sagte sie. — Den Kindern sagte ich, ihr Vater sei tot.

Dann lernte ich Wilhelm, Bernberg kennen, meinen jetzigen Mann. Unsere Ehe führte zu einem harmonischen Zusammenleben, das in stetem, ruhigen Gleichmaß fortschreitet. —

Wilma erhob sich. Der helle Schlag der Wanduhr hatte sie an ihre Pflicht gemahnt. Leni und Kurt würden bald von der Schule heimkehren. Auch ihren Gatten, der Proturist in einem Handelshause war, erwartete sie zur zweistündigen Mittagspause. Bald hatte die Bereitung des Essens ihre Gedanken völlig in Anspruch genommen und die Erinnerung an das Einst versank, wie die fliehenden Schatten der Nacht vor dem Morgenlichte. Aber ein leiser Hauch der Trauer war auf Wilma's Antlitz haften geblieben. Sie spürte es an der Inbrunst, mit der Leni sie umarmte, an dem fragenden Blick der großen Kinderaugen Kurts, als er ihre Hand an seine Wange führte: „Bist du krank, Mutti?“



Deutscher Militärpolizist in Brüssel.

Sie versuchte zu lächeln. „Nein, mein Junge. Nur traurig —“

Leni nickte verständnisvoll. „Ach ja — jetzt kehrt die Trauer überall ein. Denke nur, Mutti, in unserer Klasse hat wieder ein Mädchen so geweint, weil ihr Vater gefallen ist. Die Lehrerin hat gesagt, sie müsse stolz sein darüber. Na, das kann man ja auch, aber nicht wahr, Mutti, weinen darf man deshalb doch?“

Wilma nickte. „Solche Tränen sind Berlen in der Siegerkrone für die Überwundenen haben —“ sagte sie innig. Kurt drängte sie. „Unser Vater braucht nicht mehr Mutti? Er ist schon zu alt! Na, gut so. Dann brauchst du nicht zu weinen, wenn er fällt. Aber — wenn du groß bist, dann bin ich auch dabei. Mit wilden Sprüngen stürme ich das Zimmer umher. „Ich bin dann ein Held, die Feinde sollen nur kommen.“ „Ruhe,“ mahnte Wilma lächelnd. „Augen flogen zum Fensterplatz.“ „Verlustliste —“ „Nein, sie lag nicht an der Tafel.“ „Ein Stapel anderer Verlustlisten verdeckte sie.“

Erst nach dem Essen, als sie sich in den ins Nebenzimmer geschickten Leni mit sie die häuslichen Arbeiten in der Schule fertigten, zog sie das Bild von dem Urmen ihres ersten Gatten. „Er ist ein braver Mann,“ sagte sie leise.

Wilhelm Bernberg strich über sein blondes Haar, auf dem jetzt ein silbriger Schimmer lag, wie im Mondlicht. „Nun hat er Ruhe,“ sagte er mild. „Ich dachte es mir, daß er nach Amerika herbeieilen würde, als er starb. Der Kinder wegen ist es das sein Leben endete, und —“

Sie nickte und legte den Kopf auf die Brust. „Ich habe ihm oft sehr weh getan,“ sagte sie.

„Wer wäre frei von solcher Trauer?“ fragte er und küßte seine Frau auf die Stirn. „Gönne ihm die Ruhe.“

„Ich möchte nachher mit dem Auto zu Anna herausfahren, ist dir das nicht zuviel?“ „Vielleicht holst du sie am Abend ab?“



Am Abhang der Vogesenberge: Ein von unseren Truppen genommener französischer Schützengraben.

Phot. Belg. Presse. V. Bro.

Wundene  
Schwierigkeiten

och daheim  
nur vom  
in sich ein un-  
Bild machen,  
Schwierig-  
ere tapseren  
zu kämpfen  
über glück-  
fehlt es  
an gefun-  
vor, und so  
überwun-  
sch etwa in  
stellen sollte.  
ge nur die  
nden Gestal-  
en der Front  
auf Urlaub in  
er ist in allen  
sehen sind,  
ne die Männer, die in  
Regen kaltblütig ausge-  
einen, und man wird es  
stunend erfahren, daß der  
Soldat überhaupt nichts  
kennt, was er nicht zu  
be-  
vermag, wenn er will.  
Ein Blick auf unsere erste  
dabei wird bestätigen,  
daß unsere Jungen recht  
vergüßt  
als in. Zwar stehen ihnen  
für die Errichtung einer  
Schneider-  
eine pruntvollen Säle zur  
Verfügung, aber die Dorf-  
groß und breit genug  
und so sehen wir denn die  
von Nadel und Zwirn eifrig  
schaffen. Mancher Witz,  
scherz mag dabei die Arbeit  
würzen und dem prüfenden  
Sachverständigen bietet  
sich genug Stoff, um die  
auszufüllen. Und sollte  
auch gerade Mangel an  
ndigen herrschen, mit dem  
Requisit der Schneiderzunft  
sich auch der Unge-  
schickteste bald. Wozu  
wäre man  
deutscher Feldsoldat!  
Etwas unangenehmer ist  
schon  
ton, die uns das zweite  
Bild zeigt. Mit einem  
ge-  
stischen Lächeln hat man  
in der ersten Zeit des  
großen



Eine Schneiderwerkstatt auf einer französischen Dorfstraße.

Krieges den Namen  
„Feldpost“ gelesen.  
Aus übergroßer Un-  
kenntnis der gewal-  
tigen Schwierigkeiten  
heraus, die diesem In-  
stitut erwachsen, fing  
man an zu klagen, zu  
mäkeln und zu spotten.  
War man doch bis  
dahin durch die gerade-  
zu musterhafte Schnel-  
ligkeit und Sicherheit  
der deutschen Reichs-  
post ziemlich verwöhnt  
worden und konnte  
sich zunächst garnicht  
mit dem Gedanken  
vertraut machen, daß es  
auch einmal anders-  
sein konnte. Inzwischen  
aber arbeiteten unsere  
braven Feldpostbe-  
amten unbeirrt weiter,  
Millionen und Aber-  
millionen Briefe, Post-  
karten, Zeitungen und

Diebesgaben gingen durch ihre Hände. „Ran an die Front“  
war auch ihre Losung, denn die waderen Soldaten wollten  
Nachricht von zu Hause, die Daheimgebliebenen von den Ver-  
teidigern unserer Landesgrenzen haben. Da gab es denn für  
die Feldpost kein Besinnen. Schwierigkeiten, wie den unten  
zu sehenden galizischen Flußlauf, durften nicht existieren, ohne  
überwunden zu werden. Und so rattert denn das Automobil  
getrost in das nasse Element hinein. Auch hierin liegt ein  
Stück gesunden Humors, wenigstens merkt man den beiden  
„Postschweden“ nichts an, daß das ungewollte Fußbad ihnen  
besonders unangenehm ist. Hauptsache ist, daß die Post auf  
dem schnellsten, nur möglichen Wege den Bestimmungsort er-  
reicht, wo schon viele sehnsüchtig auf ein Lebenszeichen von ihren  
Lieben daheim harren. Und so hilft man sich über den  
Augenblick hinweg, in dem Pflichtbewußtsein, daß es für den  
im Felde stehenden Deutschen keine Hindernisse gibt, er höchstens  
lachend zu erzañlen weiß von überwundenen Schwierigkeiten.



Deutsches Feldpostauto durchquert einen Fluß in Galizien.

Phot. Haegel.



„Gern. Aber laßt die Kinder nichts wissen —“  
 „Nein, nein,“ sagte sie heftig und küßte ihn.

Anna Dohm wohnte draußen vor den Toren. Sie besaß ein kleines, einstöckiges Häuschen in Waldesnähe, mit einem Garten ringsum, das von einem weissen Baum gar wichtig eingefast war. Der Kinder helles Vergnügen war es, wenn sie an der zierlichen Eingangstüre die Klingel drücken konnten und Tante Anna aus dem Hause trat und ihnen den kurzen Weg entgegenkam, um zu öffnen. Dann gingen sie erst einmal mit langsamen Schritten zwischen den Beeten hin, um die Saat zu betrachten, und Kurt suchte dabei mit Kennermiene aus, was sie am Abend mit nach Hause nehmen würden. Denn mit leeren Händen ließ sie Tante Anna nie fort.

Die beiden Frauen gingen ins Haus, die Kinder blieben draußen. Leni deckte den Kaffeetisch in der kleinen Laube, feierlichen Ernst auf dem Kindergesicht, und Kurt machte sich mit Eifer an das löbliche Tun des Begießens.

Als die beiden Frauen wieder aus dem Hause traten, hatten sie gerötete Wangen und feuchtglänzende Augen.

„Ist was kaput gegangen?“ fragte Kurt teilnehmend.

„Nein, nein,“ sagte Tante Anna und strich ihm über das kurzstoppelige, dunkle Haar.

Der Nachmittag verlief in gewohnter, harmonischer Fröhlichkeit. Tante Anna war noch viel netter als sonst, wie Leni mit Befriedigung feststellte, und Kurts Augen leuchteten, weil die Tante heute bereitwillig „ja“ sagte zu allem, was er von den Schätzen ihres Gartens begehrte.

Dann gingen sie ins Haus. Die Kinderaugen wanderten umher, ob nichts Neues zu erpähen sei. Aber es war alles unverändert geblieben.

„Tante,“ schmeichelte Leni. „Du hast doch Bilder von damals, wo wir klein waren. Zeig' doch mal!“

Anna holte das Familienalbum herbei. Alle vier setzten sich nieder und betrachteten die Photographien, Bilder aus längstverrauschten Zeiten. Wilma mit der kleinen Leni auf dem Schoße, Leni und Kurt zusammen im Sande spielend, Kurt allein im ersten Knabenanzug.

Die Kinder freuten sich über alle Maßen. Es amüsierte sie königlich, sich selbst wiederzusehen in den verschiedenen Stadien ihres Wachstums. Voll Ungestüm blätterten sie weiter.

Anna schrak plötzlich zusammen. Da war ja noch eine Photographie von Ernst im Album — sie glaubte alle entfernt zu haben.

„Das ist euer Vater,“ bemerkte Wilma leise.

„Ach,“ stammelte Leni. Alle vier blickten auf das Bild.

Sieghaft, in froher Redheit schaute das frohe junge Männerantlitz zu ihnen empor. Die ganze hinreißende Liebendwürdigkeit strahlte es wieder, die einst die Herzen aller im Fluge eroberte.

„Ich werde ihm ähnlich,“ rief Kurt stolz. „Solche Haare habe ich auch —“

Leni aber faltete die Hände und bat leise und andächtig: „Ich möchte auch ein Bild von meinem lieben Vater haben.“

„Später, wenn du groß bist,“ sagte Tante Anna, und klappte das Buch zu.

Als sie wieder ins Freie traten, blinkte am dunkelnden Himmel der Abendstern. Jasmin und Faulbaum sandten betäubende Düfte, weich und warm strich der Nachtwind über die Flur. Von der Straße her klangen Schritte; der Berliner Zug war gekommen. Er brachte viele aus der Hauptstadt mit. Auch Wilhelm Bernberg war unter ihnen. Rubelnd stürmten ihm die Kinder entgegen.

Kurt brachte die Schätze herbei, die er geerntet hatte und erklärte stolz, daß er alles allein tragen werde. Leni legte sich an Anna's Schulter. „Und das Bild bekomme ich später wirklich?“ fragte sie.

„Ganz bestimmt,“ versprach Anna und sah zu Wilma hin, die traumberloren an des Gatten Schulter lehnte und zum dunkelblauen, sternbesäten Himmelmantel emporblickte. Und über die Zuneigung für die einstige Gattin ihres Bruders wuchs ihre Bewunderung für diese Frau, die den Kindern das Andenken an den Vater in Reinheit erhalten hatte. Daran erkannte sie, wie sehr Wilma diesen Mann geliebt hatte —



## Das Attentat.

Novelle von Karl Greggerßen.



Frau Korjuchoff hatte die letzten Vorbereitungen für die Reise nach Kronstadt, die sie morgen mit ihrem Manne, dem pensionierten Sekretär Zwan Korjuchoff, zu unternehmen gedachte, getroffen. Es galt, die Familie ihres Sohnes anlässlich des Geburtstages der Schwiegertochter zu besuchen. Sie freute sich auf diese Reise, die gute Frau Korjuchoff; das ganze Haus, ja, die ganze Straße schien es zu wissen: morgen treten Korjuchoffs die große Reise nach Kronstadt an. Oh! Frau Korjuchoff machte absolut kein Geheimnis daraus. Alle ihre Freundinnen wußten, welche Geschenke die Schwiegertochter erhielt und wie teuer sie waren. Eifrig machte sie sich an dem San-owar zu schaffen. Es war inzwischen später geworden und bereits dunkel im Zimmer. — Da wurden Schritte auf dem Korridor laut.

Frau Korjuchoff stuzte.

Das konnte doch unmöglich schon ihr Mann, der noch eine Besorgung machte, sein! — Aber er war es doch! Und er befand sich in nicht geringer Aufregung, der biedere Sekretär. Er ließ sich nicht einmal soviel Zeit, um seinen großen Pelz abzulegen.

„Schnell, schnell! Ich habe keinen Augenblick Zeit mehr!“ sagte er mit glänzenden, freudestrahenden Augen. „Ich

muß auf der Stelle zu unserem Polizeiminister, dem Fürsten Chowsty!“

Seine Frau blickte ihn bestreut an. „Bester Zwan! Ich wüßte nicht, du bei dem zu suchen hättest! — doch nicht etwa von ihm ein worden?“

„Gewiß nicht! Aber als ich große Kaufhaus betreten will, ich zufällig zwei vornehme Herren ihrer Unterhaltung und entnehme daß ein Attentat auf den Polizeiminister geplant ist! Natürlich zögere ich Augenblick, sondern beuge mich dem Bedrohnen, um ihm von der Mitteilung zu machen! Ich bin Dankes gewiß!“

Frau Korjuchoff erschrak.

„Guter Zwan! Wenn du nicht geirrt hast!“

„Das ist ausgeschlossen, mein Herr! Aber wenn der Fürst das glaubt?“

Der Rentner stuzte.

„Wenn er mir nicht glaubt? — muß mir es doch glauben! Ich unter Ehrenwort, daß ich mich täuscht habe!“

„Wäre es nicht besser, wenn bleiben ließe? Bedenke, wie das Unannehmlichkeiten bereitet unsere Reise nach Kronstadt in sich len kann. Und ich habe mich sehr darauf gefreut!“

„Es ist meine Pflicht, den Gefahren der drohenden Gefahr zu benachteiligen. Zeit meines Lebens habe ich Wohlthaten durch die unermesslichen des Zaren genossen und soll mich den Ministern gegenüber unbedeutend weise! Das geht nicht! Mein schluß steht fest: ich gehe zum

„Aber du hast ja keine Beweise! — wird es dir nicht glauben! Du selbst verdächtig! Und er soll sein, der Herr Minister!“

„Strenge oder nicht! Es ist meine höchste Pflicht, ihn zu warnen. — erhört oder nicht, kann nicht mein sein! Wenn er mir nicht glaubt, das seine eigene Schuld! Nun mache dich fertig für die Reise, testens einer Stunde bin ich wieder und morgen geht es nach Kronstadt.“

Damit war er zur Tür hinaus. Hastigen Schrittes eilte er bahnte sich einen Weg durch das und erreichte bald das Polizeiamt. Heil! Wie klopfte dem Greis das er vor dem mächtigen Gebäude klopfte vor Aufregung; ein so Tempo, wie er es eben ein hatte, war er auch nicht mehr und dann vor allen Dingen —

daß er sich dem geliebten Väterchen zeigen konnte! Oh! Er sah sehr, der gute Alte! Im Geiste schon, wie Soluchowsty ihm die die Schulter legte, ihn freudig blickte, ihm eine Rolle blanker die Hand drückte und sprach: ihnen so sehr dankbar, daß ich Danke durch Worte nicht ausdrücken vermag. Aber ich will

Wunsch erfüllen, den Sie vielleicht sprechen Sie Ihren Wunsch ohne aus!" Oh! Korsuchoff wußte, schiedte! Oh! Er würde nichts ändern höflich, aber bestimmt ab- Aber dann würde der Fürst nun, lassen Sie nur, mein lieber, van Korsuchoff! Ich weiß, was Freude macht! — Sie möchten den, nicht wahr? Oh! Ich kenne Selbstverständlich ist es das Andreaskreuz, das Sie möchten? recht geraten? — Und er, Korsuchoff, würde ganz schüchtern andeuten, tatsächlich sein heißester Wunsch Auszeichnung zu erhalten. — Was war das? Ganz zufällig hatte das Kreuz schon auf dem Tische liegen. Er heftete es dem Alten Brust und sprach: „Also nach reisen Sie? So? Zu ihrem Kapitän der Baltischen Meeres- stellen Sie einen schönen Gruß Der wird sich aber wundern, seinen Vater mit einer solchen Auszeichnung sieht!" Dann war er

wohlverstanden: — das dachte sich nur. Als er aber durch den des Schutzmannes in die rauhe zurückgerufen wurde, ernüch- das bedeutend und schüchtern er- auf die Frage, daß er zum Polizeiminister müsse. Schutzmann blühte ihn von oben an.

welcher Angelegenheit kommen glaube nicht, daß der Fürst zur end ist! Ich glaube auch nicht, Sie vorlassen würde! Er kann jeden vorlassen!"

Korsuchoff aber auf. Das ließ doch nicht bieten! Er gab also den zu verstehen, daß es sich Herheit des Fürsten handele. mann wurde um keine Nuance. Im Gegenteil: er führte den die Wachtstube und hier mußte schen leeren, denn man schien dacht zu haben, selbst ein At- beabsichtigen. Aber man fand den, keine Sie- und keine bei ihm. Ein kleines Ta- den wurde ihm abgenommen. ze ihn ein Polizeioffizier in schmen Uniform eine Treppe im ersten Stock angelangt, ver- in einer Tür, kam bald wieder sein und führte den zitternden ein elegantes Zimmer.

Goluchowski erhob sich und maß Korsuchoff mit einem vernich- Der Offizier blieb in der

und bedürftig, nicht wahr?" "Wahrscheinlich. Wie heißen Sie?"

"Korsuchoff!" lautete die schlich- "Ich bin indessen keines- Selbstüberlegenheit!"

"So! Also haben Sie ein kleines Amt, Durchlaucht!"

"Dann ein kleines Amt!" "Das ist nicht, Euer Durchlaucht!"

"Wie leben Sie denn?"

"Von einer kleinen Pension, die Seine Majestät, unser lieber Zar, unser allergnädigster Herr, unser Väterchen, mir zu bewilligen die Gnade hatte!"

"Aber Sie hofften doch, einen nicht unbedeutenden Betrag von mir zu erpressen!"

"Durchaus nicht, Euer Durchlaucht! Gott bewahre mich! Nur in der Absicht, mich für die mir vom Zaren erwiesenen Wohlthaten erkenntlich zu zeigen und das Leben Euer Durchlaucht zu beschützen, kam ich hierher! An eine Belohnung habe ich keinen Augenblick gedacht!"

Seine Stimme schwankte doch ein wenig, als er die letzten Worte sagte; denn es war eine Lüge, die er da aussprach, hatte er doch bereits vom St. Andreaskreuz geträumt. Wie anders kam jetzt alles! Der Fürst schien absolut nicht geneigt zu sein, seinen Worten Glauben zu schenken, er war auch nicht so freundlich, wie er es sich das vorgestellt hatte, und das Andreaskreuz lag auch nicht auf dem Tische.

Der Polizeioffizier lächelte maliziös und ungläubig. Der Minister zuckte die Achsel.

"Sie glauben doch jedenfalls selbst nicht, was Sie vorbringen! Also um ein Attentat soll es sich handeln? Das Attentat ist gegen mich gerichtet? Das klingt unwahrscheinlich! Was meinen Sie, lieber Karlow, wer könnte mir wohl in Sankt Petersburg nach dem Leben trachten? Mir, der ich mich doch der größten Popularität erfreue!"

Der Befragte lächelte und bedauerte stumm, diese Frage nicht anders als vernennend beantworten zu können. Es gäbe gewiß im ganzen Reiche keine Person, die etwas gegen Seine Durchlaucht haben könne, meinte er stolz.

Der Minister nickte befreidigt und forderte Korsuchoff auf, ausführlicher zu erzählen. Er tat es, sprach von der belauschten Unterhaltung, beschrieb die beiden Attentäter so gut er es vermochte. Er bat eindringlich, Vorkehrungen zu treffen, nach den Attentätern zu fahnden und alles aufzubieten, sie unschädlich zu machen.

Goluchowski war unzugänglich. Er flüsterte mit dem Offizier. Vermutlich handelt es sich um einen ganz gemeinen Erpressungsversuch!" hörte er den Offizier sagen. Jetzt, da ihm dieser auf den Kopf zugesagt wird, leugnet er selbstverständlich! Ich bin dafür, ihn zu verschicken... Durchlaucht wissen... in Rußland ist der administrative Weg immer noch der beste!"

Der Fürst nickte. Korsuchoff erschraf.

"Ich flehe Euer Durchlaucht an, mich zu erhören! Das Leben Euer Durchlaucht wird bedroht!"

"Beweisen Sie das, mein Dieber!"

"Klang es kalt zurück."

"Ich gebe Ihnen mein Ehrenwort!"

"Ein einfacher russischer Bürger hat kein Ehrenwort, merken Sie sich das!"

"Bei allem was mir heilig ist, — bei der heiligen Mutter von Kasan! Ich zittere für Ihr Leben, Durchlaucht! Ich will keine Belohnung, Durchlaucht!"

"Oh! Die sollen Sie doch haben! Sie

machen auf Staatskosten eine kleine Reise!" lachte der Minister hämisch.

"Aber das ist nicht möglich! Morgen fahre ich mit meiner Frau zu meinem Sohn nach Kronstadt!"

"Ah! Sie sind verheiratet! Nun, dann werden Sie sich nicht so einsam fühlen!"

Korsuchoff protestierte. Aber es half ihm nichts. Die Nacht verbrachte er in einer Zelle des Ministeriums. Am folgenden Tage schon trat er die große Reise an — in Begleitung seiner Frau — nicht nach Kronstadt, nicht zu dem Sohn, sondern weiter, viel weiter — nach Sibirien. — — — — —

Und als sie zwei Wochen später auf einer kleinen, armseligen Station weit im russischen Reiche drinnen waren, als der Zug der Deportierten dort rastete, erreichte sie eine Nachricht, die sie tief erschütterte. Der Polizeiminister von Petersburg, Fürst Goluchowski lebte nicht mehr. Es war tatsächlich geglückt, das Attentat, das Attentat, um dessen willen der arme Herr Korsuchoff und die arme Frau Korsuchoff nach Sibirien mußten! — — — — —



### Der Weltkrieg.

Der große Krieg: Gewaltig Völkerringen,  
Entflammt aus finstern Hasse, scheelem Neid,  
Und doch von Gott gewollte, große Zeit,  
An Opfern schwer, um Hohes zu vollbringen,  
Ein Markstein auf dem Weg zur Ewigkeit.  
Drum wohl dem Volk, in dessen Seelentiefen  
Des wahren Glaubens heil'ge Kräfte schliefen.

Karl Robe.

### Schmerzenstränen.

Balsam für des Herzens Wunde  
Ist die Träne, sanft und mild,  
Die in ein'am stiller Stunde  
Schmerzgefüllter Brust entquillt.

Suche nicht durch Trost zu lindern,  
Löst sich Leid in Tränen auf,  
Angeweinte Tränen hindern  
A r der Heilung schnellen Lauf.

Karl Robe.

### War dir schon so?

War dir schon so, als ob das Herz dir brechen  
wollte,  
Weil schwer, weil bleischwer lag ein Weh da-  
rinnen,  
Daß jeder Atemzug dir Schme zen machte  
Und jeder Herzschlag war ein heißer Tropfen,  
Der dir als Träne in dein Auge quoll?  
War dir schon so?

Ida Zeit.

**Ernst und Scherz**

Welches mag wohl die älteste Brieftaube gewesen sein. Wenn wir von jener Brieftaube absehen, welche auf einem Oelblatt im Schnabel Noah die frohe Kunde überbrachte, daß die Wasser der Sündflut sich verlaufen, so dürfte die älteste Brieftaube wohl jene sein, durch welche der Grieche Taurosthenes aus Agina den Seinigen die Nachricht von seinem Siege bei den olympischen Spielen zukommen ließ. Er hatte die Taube bei seiner Abreise nach Olympia mitgenommen, in der Hoffnung, daß sie durch die Sehnsucht nach ihren Jungen, deren Pflege sie sich gerade widmete, veranlaßt werden würde, nach dem heimathlichen Schlag zurückzukehren, wenn er sie fliegen lasse. Er hatte sich nicht geirrt, sie legte die Strecke von Olympia bis Agina, die ungefähr 23 Meilen beträgt, in einem Tage zurück und überbrachte in dem verabredeten Zeichen, einem purpurnen Läppchen, das ihr Taurosthenes angeheftet hatte, den harenden Eltern die erfreuliche Kunde von dem Siege ihres Sohnes.

Friedrich der Große schenkte einst seinem Kammerdiener Knopff die — alte Tapete seines Schlafzimmers im Potsdamer Stadtschloß, und zwar als Wundpflaster dafür, daß er Knopff zu Unrecht Prügel mit dem bekannten Krüchstock angedroht hatte. Knopff erhielt für diese blaue Tapete, mit Silber durchwirkte Tapete von den Händlern die Kleinigkeit von 700 Talern.

Ein merkwürdiges Beispiel von Farbenverwandlung bieten die Blumen eines ostindischen Baumes dar, den man bereits in den wärmsten Gegenden Südeuropas hier und da zur Zierde angepflanzt findet, nämlich den Hibiscus mutabilis. Die sehr großen, hinsichtlich ihrer Form an unsere Gartenmalven erinnernden Blumen dieses schönen Baumes blühen nur einen einzigen Tag. Sie öffnen sich in den Morgenstunden und sind dann weiß. Später werden sie allmählich rötlich, so daß sie gegen Mittag rosenrot gefärbt erscheinen. Je weiter der Tag vorrückt, je heller wird die Belichtung, je höher die Temperatur sich steigert, desto intensiver gestaltet sich die Rötung der Blumen, so daß letztere gegen Abend eine purpurrote Farbe erlangen. Nach Sonnenuntergang schließen sie sich, verwelken und fallen ab. Die Spanier haben diesen schönen und eigenthümlichen Blumen den poetischen Namen „Flor de la vita“ (Blume des Lebens) gegeben.

Ginc gute Antwort. Als der dänische Dichter Andersen sich einige Zeit im Süden aufgehalten hatte und Anstalt machte, in seine Heimat zurückzukehren, wurde er von jemand gefragt, weshalb er nicht lieber für immer im schönen Süden bleibe, statt in sein kaltes, rauhes, unwirtliches Vaterland zurückzukehren. Andersen machte die bedeutsame Entgegnung: „Liebt man denn seine Mutter weniger, weil sie häßlich ist?“

Bei der Finanzierung des alten Panamakanal-Projektes im Jahre 1880 ließen nicht weniger als 130000 Zeichnungsanmeldungen ein, sodaß alle Zeichner von mehr als zwanzig Aktien nur 25% der verlangten



Zeitgemäß.

Treiber: „Wann i 'naufgeschosse werd', verlang i die Tapferkeitsmedaille, weil a Kriegsjahr is!“















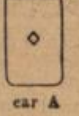

Anzahl erhalten konnten. Und all dies Geld ging verloren.

Um die Ameisen von einem Pflaumenbaum fern zu halten, hatte man dessen Stamm mit einem Leimring umgeben. Es fiel den Ameisen aber gar nicht ein, auf den Leim zu gehen und ihr Leben zu riskieren, wie es die Fliegen machen; aus Rießernadeln und Blätterresten bauten sie eine Brücke über den gefährlichen Klebstoff und gelangten so sicher und gefahrlos auf die Zweige des Baumes.

Wirkung einer langen Rede. dem König Christian VII. von Dänemark (gest. 1808) einst zwei Abgeordnete des Magistrats von Odense ein Gutachten trugen, hielt der Wortführer eine lange Rede, daß der König durch alle Bereden seinen Unwillen darüber zeigte. Diesen Umstand benützend, gab andere Gesandte, um der Sache den Nachdruck zu verleihen, hinzu, der Rat von Odense befohlen, die Rede noch einmal zu wiederholen. Seine Majestät die vortragende erfüllte. Der König war sichtlich über diese Aussicht und gestand ge-

**Skat = Aufgabe.**

A (Vorhand) spielt, nachdem C bis Herz-Solo gereizt hat, auf folgende Karten Bis-Solo:

				
g K	g 10	a O	g 9	g 8
				
g 7	e K	s D	s O	s 9
				
p K	n 10	p D	p 9	p 8
				
r 5	tr K	car A	car D	car 9

A gewinnt. In Spiel mit Schneider, die Gegner kamen nur auf 27 Augen. Die Karten von B haben 10 Augen mehr als die von C. — Wie sind die Karten verteilt? Wie ist der Gang des Spiels?

(Auflösung folgt in nächster Nummer.)

**Rätsel-Ecke**

**Rätsel.**

Von Paul Richhoff.

Jedem Kaufmann bringt Be-  
Stets mein Rätselwort;  
Doch ein Komponist ich bin,  
Frühest Du sofort  
Nun wohl! Kenn' mich!

**Verschiebungsaufgabe**

Von Paul Richhoff.

Rahmkammer — Leierkasten —  
Dresden — Roheisen —  
Augustus — Oberbürgermeister  
Nachdem man die vorstehenden  
untereinandergestellt hat, verschlei-  
seitlich solange, bis zwei senkrechte  
eine deutsche Stadt nennen.

**Ausflösungen aus voriger**

des Silbentkreuzrätsels: Felsen,  
Eisen, Sender, Eider; des Rätsels  
— Paus; des Bilderrätsels: Anfa-  
barren ist Kunst.

Nachst a aus dem Inhalt d. B.

Verantwortlicher Redakteur A. J. ...  
Druck: J. B. ...



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

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

## Minorka-Hühner.

Von Dr. Blanke. (Mit Abbildung.)  
Unter den fremden Hühnerrassen gibt es nur wenige, die bei den Nutzgeflügelzüchtern und Liebhabern und Schanzüchtern großer Beliebtheit sich erfreuen wie die Minorka. Ebenso sehr ihren wirtschaftlichen Nutzen wie ihrer schönen, stattlichen Erscheinung ist es zuzuschreiben, daß sie große Leistungen gefunden haben. Sie führen ihren Namen nach der spanischen Insel Minorka, weil sie ursprünglich nicht beweist, daß diese ihre Heimat ist. Jedoch nimmt man an, daß sie nebst ihren nächsten Verwandten, den spanischen Spaniern und den Andalusiern, von dort stammen und von dort aus sich über die übrige Europa verbreitet haben. Nach Deutschland sind sie in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts durch die Engländer eingeführt worden, die aus einem schwarzen Bauernhuhn sie durch fleißiges Züchten so wie durch stolze Haltung sich auszeichnete, eine mächtige Rasse geschaffen haben; zu deren Vollkommenheit allerdings deutsche Züchter nicht minder als die Engländer beigetragen haben.

70 bis 80 g, manchmal auch noch mehr; übermäßig große Eier sind jedoch ebenfalls unnatürlich und vielfach unbefruchtet oder ergeben schwächliche Küden. Allerdings sind die Minorka nicht zu den Winterlegern ersten Ranges zu zählen; hierin werden sie, wie überhaupt alle europäischen Hühnerrassen, die hartes Gefieder haben, von den weichfedrigen, flaumweichen, asiatischen Rassen übertroffen; bei strenger Winterkälte legen die Minorkas nur,

Die Küden wachsen rasch heran, verlangen aber ausreichenden Schutz gegen rauhe und nasskalte Witterung; deshalb läßt man meistens nicht vor Anfang April brüten, aber auch am besten nicht später als Mitte Mai, da späte Bruten nicht kräftig genug werden. Bei freiem Lauf sind die Minorka fleißige Futterfucher; jedoch lassen sie sich auf beschränktem Raume gut halten, da sie nicht wild und scheu, sondern von mehr ruhigem und zutunlichem Wesen sind. — Hühner von so vorzüglicher Legefähigkeit können nicht zugleich Fleischhühner ersten Ranges sein, da diese beiden Eigenschaften in höchstem Maße sich nicht vereinigen lassen; immerhin haben sie ein recht schmackhaftes Fleisch, eignen sich aber für die Mast durchaus nicht. Sehr geeignet sind die Minorka zu Kreuzungen mit Landhühnern, um deren Legefähigkeit zu verbessern.



Minorkas.

den anderen südeuropäischen Mittelmeerrassen zeichnen sich die Minorka in erster Linie durch überaus hohen Eier-Extrag aus, worin sie von keiner anderen Rasse übertroffen werden; denn wenn die Zahl der Eier bei den Italienern im Durchschnitt vielleicht noch etwas größer ist, so ist die Minorka-Eier schwerer, und wenn die Anzahl der Eier im Jahre für die beste Rasse maßgebend ist, so dürften Italiener und Minorka hintereinander zurückstehen. Gute, zweijährige Minorka sollen nicht unter 180 Stück legen, bringen es auch auf 200 Stück und darüber; wenn die meisten Hennen gerühmt wird, daß sie 200 Stück gelegt haben, so sind das nicht übertriebene Angaben, sondern Tatsachen, die ab und zu bei Überforderung von Kraftfuttermitteln vorkommen, aber auf die Dauer zu einem Abwärtstrend der Körperkraft, der Gesundheit und Fortpflanzungsfähigkeit führen. Das Gewicht von ausgewachsenen Hennen beträgt

wenn sie besonders gut geschützte Stallungen haben wie auf den Bauernhöfen, auf denen der Geflügelstall mit den Großviehställen in Verbindung steht und an deren Wärme Anteil hat. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß es gut wäre, die Hühner unmittelbar im Großviehstalle oder so unterzubringen, daß die Luft des Großviehstalles in den Hühnerstall dringt; denn diese ist nicht rein und für die Hühner zu warm, so daß sie verweichlicht werden und die großen Kämme erfrieren, wodurch das Legen verhindert wird. Wenn nun auch die Minorka im Winter etwas weniger legen als manche anderen Rassen, so legen sie in den anderen Jahreszeiten um so fleißiger, und ihre Legetätigkeit wird im Sommer nicht durch Brutlust unterbrochen, da diese fast gar nicht vorhanden ist. Man muß daher ihre Eier durch Hennen anderer Rassen ausbrüten lassen.

Die Minorka sind, wie unsere Abbildung zeigt, von großer, kräftiger, mittelhoher und langgestreckter Gestalt und sehr aufrechter, stolzer Haltung. Hauptmerkmale sind ein starker Kopf mit großem, tiefgezacktem Kämme, der vom Hahne aufrecht getragen wird, bei der Henne nach einer Seite fällt. Hals, Kamm, Schwanz, Läufe lang, der Schwanz, beim Hahn mit langen Sicheln, wird in stumpfem Winkel zum Rücken getragen. Gesicht rot, Ohrscheiben groß und glänzend weiß, Kehllappen lang. Augen groß, glänzend, dunkel. Schnabel und Läufe sind dunkel, fast schwarz. Das Gefieder ist knapp und hart; es gibt drei Farbenschläge, schwarze, weiße und gesperberte; die schwarzen sollen tiefschwarz sein mit grünlichem Metallglanz, die weißen blütenweiß; die gesperberten werden wir gelegentlich besonders besprechen.

## Mais (türkischer Weizen, Welschkorn, Kukuruz) und seine Verwendung im Haushalt.

Von Anna Müller.

Der Mais, eine sehr ertragreiche und in allen Teilen nutzbare Getreideart, stammt aus Amerika und hat sich seit der Entdeckung dieses Weltteils über die ganze Erde verbreitet. Früher wurde er vorzugsweise in Italien, Spanien, Portugal, Ungarn, Griechenland und in der Türkei angebaut, aber in neuerer Zeit baut man ihn auch in Süd- und Norddeutschland, da sein Anbau sowohl als Körnerfutter wie als Grünfutter nutzbringend ist. Die Maispflanzen haben faserige, lange Wurzeln,

einen geraden, aufrechtstehenden, hohlen, aus einzelnen Gelenken bestehenden Halm und lange, schiffartige, hellgrüne Blätter; an der Spitze des Halmes erscheinen die männlichen Blütenrispen, die einen gelben Blütenstaub austreten und damit die an den Seiten des Halmes erscheinenden weiblichen Blüten in Gestalt kolbenförmiger, von Blathüllen umschlossener Ähren befruchten. Die Samen oder Früchte bestehen aus runden, ziemlich großen, meist glänzend gelben Körnern, die in sechs bis zwölf Reihen dichtgedrängt nebeneinander um den 18 bis 36 cm langen und 3 bis 6 cm dicken Samenkolben sitzen. Es gibt verschiedene Arten von Mais, die sich durch Höhe der Stengel, Größe der Blätter und Kolben und Farbe der Körner voneinander unterscheiden, auch üben Klima und Bodenbeschaffenheit einen großen Einfluß aus. Man hat Mais mit gelben, weißen, roten, blauen, violetten, schwarzen und marmorierten Körnern, die an Form und Ertrag sehr verschieden sind — in Spanien soll es über hundert verschiedene Abarten geben; die amerikanischen Maisarten sind die schönsten, größten und ergiebigsten, können aber wegen ihrer langen Vegetationszeit in weniger warmen Klimaten nicht angebaut werden. Unter den europäischen Maisarten hat man gelbe und weiße, von denen man vorzugsweise eine frühreifende, kleinkolbige und eine später reifende, große gelbe Sorte, sowie eine kleinkolbige weiße Sorte anbaut; die weißen Arten reifen früher, sind ergiebiger und geben besseres Mehl als die gelben; letztere gedeihen jedoch leichter und verlangen einen weniger fruchtbaren Boden als jene. Baut man den Mais als Grünfütter, so wählt man gewöhnlich den sogenannten virginischen Riesenmais oder den amerikanischen Pferdezahnumais und andere amerikanische Sorten, die außerdem auch in der Gartenkunst als Zielpflanzen verwendet werden. Der Mais gedeiht am besten bei warmem, etwas feuchtem Klima in einem milden, lockeren, lehmigen Sandboden, wogegen ihm freier und kalter Boden gar nicht zuzugewandt; die Zeit der Aussaat muß sich nach der Witterung richten, man nimmt sie meist im Mai bei warmem, trockenem Wetter vor. Die Art der Bestellung unterscheidet sich danach, ob man den Mais als Grünfütter, zur Körnererzeugung oder zur Erzeugung von Stengeln für Zucker- oder Spiritusgewinnung anbauen will. Die Ernte erfolgt, wenn die Spitzen der Deckblätter weiß werden und die Körner dem Druck des Nagels widerstehen; da nicht alle Kolben gleichzeitig reifen, so nimmt man die völlig reifen von Zeit zu Zeit ab, schneidet später die Maisstengel dicht über der Erde ab und stellt sie in Bündeln zum Trocknen auf. Das Entkörnen der an der Luft oder im Dadofen getrockneten Kolben geschieht entweder im großen durch eine Maisentkörnungsmaschine, oder im kleinen, indem man die Kolben in großen Säden ausbricht. Die Maiskörner sind ganz oder geschrotet, auch zu Gries vermahlen ein treffliches Mastfutter für Federvieh, Rindvieh und Schweine; aus dem Maismehl bereitet man Brei, Klöße, Brot, Kuchen, Gertuchen, italienische Polenta, Schmarren und ähnliches, auch dienen die Körner als Kaffee-Ersatzstoff, zur Herstellung von Stärke, Bier und Branntwein. Die ganz abgenommenen Kolben, an denen die Körner noch weich sind, werden in Essig eingemacht und in Amerika auch gekocht gern gegessen. Das Stroh benutzt man nicht allein als Viehfütter, sondern in neuerer Zeit auch zur Papierbereitung.

Nach dieser kurzen Beschreibung des Maises als Pflanze mögen eine Anzahl bewährter Rezepte zur Verwertung des Maises im Haushalt folgen.

**Maiskolben in Salzwasser einzumachen.** Nachdem die ausgereiften Kolben von den Fasern befreit sind, während die Körner aber noch weich und weiß sind, läßt man sie in scharf gesalzenem Wasser einmal aufkochen, legt sie in Blechbüchsen, übergießt sie mit dem Salzwasser, dann werden die inzwischen verloteten Büchsen eine reichliche Viertelstunde im Wasserbade gekocht, um sie später beim Gebrauch in der Büchse zu erwärmen und mit frischer oder zerlassener Butter zu Tisch zu geben.

**Maiskolben gebraten, auf schwäbische Art.** Sobald die Maiskolben ihre volle Größe erreicht haben, die Körner aber noch weich und weiß sind, nimmt man sie ab, befreit sie von den Hüllen und Fasern, schneidet sie der Länge nach entzwei, bestreicht sie mit Butter und brät sie auf dem Rost, indem man das Bestreichen mehrmals wiederholt; sie werden dann sehr heiß zu Tisch gegeben.

**Maisklöße.** In siedendes Wasser oder noch besser in siedende Milch quirlt man langsam so viel

Maismehl ein, daß ein ziemlich dicker Brei entsteht, fügt eine Prise Salz hinzu und kocht den Brei unter fortwährendem Umrühren zehn Minuten bis eine Viertelstunde gehörig durch, schüttet ihn dann aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit zwei bis drei Eiern und einigen Löffeln Weizenmehl, rührt mit dem in siedendes Wasser getauchten Löffel Klöße davon ab und bäckt diese in Butter oder gutem Rinderfett, um sie mit irgend einer Fleischbeilage zu Tisch zu geben.

**Mais-Griesschmarren, österreichische.** In 1 Liter siedende Milch quirlt man  $\frac{1}{2}$  Liter Maisgries, läßt denselben einige Male aufkochen, dann eine halbe Stunde etwas abseits vom Feuer zu einem dicken Brei dünsten, worauf man ihn in eine Pfanne mit 90 g siedender Butter schüttet, auf einer heißen Stelle zuerst von unten bräunt, umdreht, mit zwei Gabeln zu großen Broden zerreiht, nochmals etwas fest und braun werden läßt und zu gedünstetem Badobst oder geschmorten frischen Pflaumen zu Tisch gibt.

**Mais-Fritters, amerikanische.** Zu  $\frac{1}{2}$  Liter jungen, grünen, von den Kolben abgeriebenen und dadurch zerquetschten Maiskörnern mischt man drei Eßlöffel Milch, eine knappe Obertasse Mehl, ein nußgroßes Stück Butter, ein Ei, einen Teelöffel Salz und eine Prise Pfeffer, mengt alles gut durcheinander und legt die Masse teelöffelweise in heiße Butter oder lochenden, zerlassenen Speck ein, um sie auf beiden Seiten goldbraun zu baden und dann sofort heiß zum Tee oder Zimbis aufzutragen. Diese Fritters ähneln im Aussehen und Geschmack den gebadenen Austern und werden deshalb in Amerika Mock-Oysters genannt.

**Mais-Brot, amerikanisch.** Man vermischt ein Kilogramm Maismehl mit zwei Kilogramm Weizenmehl und zwei Löffeln Salz, löst zwei reichliche Eßlöffel oder 50 bis 60 g Hefe in  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmem Wasser auf, gießt die Hefe in eine mitten im Mehl gemachte Vertiefung, verührt alles zu einem Teig und bestäubt denselben mit Mehl, worauf man ihn zudeckt und an einem warmen Orte  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden aufgehen läßt. Hierauf schüttet man noch etwas laues Wasser zu, knetet den Teig tüchtig durch, formt ihn zu runden oder länglichen Broten, läßt dieselben eine halbe Stunde aufgehen und bäckt sie  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden.

**Maiskolben einzumachen auf amerikanische Art.** Man legt frische, ganz junge Maiskolben in einen Steintopf mit dazwischengelegten Lorbeerblättern und ein wenig Basilikum und übergießt sie mit siedendem Essig, läßt denselben auskühlen und bindet den Topf zu. — Oder man kocht die Maiskolben in siedendem Salzwasser einmal auf, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb und kocht guten Weinessig mit einigen Lorbeerblättern, spanischem Pfeffer, Schalotten und ein wenig Knoblauch; dann legt man den Mais in einen Topf, streut reichlich Senfskörner darüber und übergießt sie mit dem ausgekühlten Essig.

**Maiskolben gekocht auf amerikanische Art.** Dieses amerikanische Vieblingessen bereitet man, wenn der Mais das Stadium der Reife erlangt hat, so daß die Körner völlig ausgebildet, aber noch weich und weich sind; man befreit die Deckblätter und Fasern, wirft die ganzen Kolben in siedendes, schwach gesalzenes Wasser, läßt sie ungefähr eine halbe Stunde darin kochen, dann ablaufen, und gibt sie sehr heiß zur Tafel, wo die Körner mit frischer Butter bestrichen und herausgegessen werden. Zuweilen reicht man auch geschmolzene Butter dazu. Noch saftiger und angenehmer schmecken die Maiskolben, wenn man sie in den Hüllen kocht und dann erst beim Aufgeben von dem größten Teile der Deckblätter befreit, wie man sie in Saratoga, dem feinsten amerikanischen Badoorte, zu bereiten pflegt.

### Kleinere Mitteilungen.

**Füttert man Pferde gedämpfte Kartoffeln,** was unter den jetzigen Verhältnissen häufig genug vorkommen dürfte, so ist dabei folgendes zu beachten: Die Kartoffeln müssen sauber von allem Schmutz gereinigt, täglich gedämpft und dürfen niemals heiß verfüttert werden. Wichtig ist auch die Reinhaltung der Krippen, weil sie sonst leicht versäuern, Holzrippen müssen deshalb mindestens wöchentlich zweimal mit heißem Wasser und Soda, Ton- oder Eisenrippen wöchentlich einmal sorgfältig gereinigt werden. Auch darf man den Pferden nicht gleich die volle Ration geben, sondern muß mit 5 kg pro Haupt anfangen und kann dann nach und nach bis zu 12,5 kg steigern.

Eine Beigabe von 5 kg Hafer und 1,5 kg gibt ein Futter, bei welchem die Tiere sich halten und alle Arbeiten verrichten können.

**Kartoffelkraut als Futter.** Wie Dr. Böck, Vortrager der ernährungsphysiologischen Abteilung des Instituts für Gärungsphysiologie in Berlin, in einem Flugblatt ausführt, ist die Kartoffelkrautheu ungefähr den gleichen Wert wie Wiesenheu; es besitzt jedoch einen höheren Gehalt an verdaulichem Rohprotein. An der ernährungsphysiologischen Abteilung des Instituts für Gärungsphysiologie in Berlin wurde die Verdaulichkeit der Nährstoffe der Kartoffelkrautheu und auch im Sauerfütterungsversuch an Milchkuhen von je vierzehntägiger Dauer angestellt. Die Kühe erhielten bei gleichem Futterwert etwa die Hälfte des Rohproteinwertes in Form von Kartoffelkrautheu; in den Vergleichsperioden wurde nur Wiesenheu gefüttert. Das Kartoffelkrautheu leistete bei der produzierten Menge an Milch, Milchprotein und Milchzucker zum mindesten das gleiche wie gutes Wiesenheu. Die Milch war von weicherer Beschaffenheit. Die Einwirkung des Kartoffelkrautes erfolgt in derselben Weise wie die anderen Raufutterstoffe. Ergrünungswenn auch nicht unbedingt nötig, ist die Verdaulichkeit kleinerung durch Häckeln. Die Tiefe der Gruben darf nicht weniger als 2 m, die Breite und die Höhe müssen mindestens je 3 m betragen. Der Wert ist auf die Behinderung des Luftzutritts zu legen. Zu dem Zweck muß das Kraut auf die Gruben in die Gruben kontinuierlich hineingeführt werden oder besser durch Pferde und Ochsen festgetreten werden, bis die Grube gefüllt ist. Ein nur oberflächliches Festtreten bewirkt viel größere Nährstoffverluste, als sie bei der Lagerung stattfinden. Es folgt dann eine Abdeckung von etwa 75 cm Stärke. Die ersten Zeit in der Erbschicht auftretenden Fäulnis- und zuchtäußerungen des Kartoffelkrautes sind die Nährstoffverluste geringer, und auch in dieser Hinsicht ist das gewonnene Futter wertvoller wie bei der wilden Einsäuerung. Eine Fäulnisäußerung würde dann in Betracht kommen, wenn die wasserundurchlässigen Gruben zur Verfügung des Sauerstoffes des Kartoffelkrautes hat über der Dürrebereitung den Nachteil erhebliche Nährstoffverluste stattfinden, wenn ein Drittel der organischen Substanz, wenn die Einsäuerungsgruben in durchlässigen Boden (Sand- oder Humusboden) angelegt dagegen dürften die Nährstoffverluste nicht so bösen erfolgen, in denen nur wenig Zellulose zersetzt wird. Die Vorteile der Einsäuerung der Futterung bestehen darin, daß die Futterung unabhängig ist, und daß man an Ort und Stelle einsäuern kann. Das Kartoffelkraut 90% Trockensubstanz, das Futter dagegen nur 25% Trockensubstanz würden 100 kg Kartoffelkrautheu ungefähr den gleichen Nährstoffgehalt besitzen, wie 360 kg Futter aus Kartoffelkraut. Für Pferde- und Jungvieh kann die Hälfte des Futters durch Kartoffelkrautheu ersetzt für Mastochsen und Schafe drei Viertel geäußertem Kartoffelkraut können bis ein Viertel der Rationen an Kartoffelkraut füttert werden (also statt 100 kg Kartoffelkraut 270 kg eingesäuertes Kartoffelkraut und 25 kg Wiesenheu). Sondere Rautelen sind bei der Verfütterung von Kartoffelkrautheu nur dann erforderlich, die Beschaffenheit infolge ungünstigen wetters gelitten hat. Es kommen dann die Vorsichtsmaßregeln wie für die Verfütterung des schlecht geernteten Wiesenheues in Frage, darf das Kartoffelkraut nach den liegenden Erfahrungen nicht frisch gegeben werden.

**Sat ein Stroh das dritte Legejahr** so ist es rationell, dasselbe zum Abschließen zurangieren. Einmal liefert es nun ein schätzenswertes Suppen- und Bratenheu, aber ist hauptsächlich durchschlagend, daß die Tätigkeit nach der Zeit sehr abnimmt, ein solches Tier hier und da mit dem ersten Futterwert nicht einmal mehr den Eierwert zu Luxuszwecken aber halten wir bekanntlich Legehühner. Nun ist Ende August und September gutes Augenmerk auf die Hühner nannten Alters zu richten, um das Ein-

keit zu wissen, bevor die Fühner mit der Arbeit beginnen. Bekanntlich gerät das Tier in einen krankhaften Zustand, der es aus seinen Gründen zum Abschachten recht tauglich macht. Meist sind aber beim Abwerfen einer Feder auch die neuen Federstümpfen herunter verstreut. Das Tier hat dann auch schon längere Zeit das Legen ein- und die Nahrung zum Ersatz der neuen Eiernahrung verwandt. Naturgemäß muß es sich ebenfalls an Fleisch verlieren. Dem durch Abschachten zuzukommen, rät also bloß die Notwendigkeit, denn wozu vorher noch ein Federstümpfen mit Futter bezahlen? Außerdem geht sich aber auch das Abfedern eines neuen Federstümpfes sehr mühsam, da die frischen Federn sehr weich, blutigen Kiel noch recht fest u. s. w. an der unmaßgebildeten Fahne schwer hängen sind. Es wäre also kein so schlimmer Fehler ein Tier bereits abzuschachten, bevor es die letzten Legejahre das letzte Ei gelegt hat, damit es nicht unversehens überascht. **W. A.**

**Butter als Brotaufstrich.** Dieses Rezept, ist so manches Gute aus Großmutter's Zeit aber vergessen wurde, weil wir zu ver- erworden waren, wird manchem in diesem Jahre eine Hilfe sein. Man brät gewürfelte Zwiebeln aus, schmeißt Mehl darin und umgibt sie mit süßer Milch auf, so daß ein dicklicher Brei entsteht, den man mit etwas Salz abschmeckt. Auf diese Weise kommt heiß auf den Tisch und kann auch Brot gestrichen. Will man üppiger sein, so kann auch ein Ei darantun. **G. W.**

**Wasserkuchen** — auch als Auflauf zu essen. Aus gezeihenmehl — man kann auch zur Hälfte Weizenmehl oder Roggenmehl nehmen — ein Ei und 1/2 Liter lauwarmen Wasser aufgelöst, 65 g Dextrose, 1/2 Liter Pflanzenbutter, halb ausgeglühtes Mehl und 65 g Zucker macht man einen Hefeteig, läßt ihn anheben. Dann schält man acht bis zehn Birnen, schneidet sie in Scheiben und füllt mit drei Eßlöffel voll Erdbeer- oder Himbeere und 125 g Zucker gar, um sie mit Wasser zu bedecken. Zwei Teelöffel voll aufgelöstem Kartoffel- oder Weizenmehl dazugeben. Statt mit Kartoffel- oder Weizenmehl kann man die Birnen auch mit etwas gezeihenmehl bedecken. Nun nimmt man eine Pfanne, die feuerfest sein muß und eingefettet ist, füllt sie mit Teig aus und läßt von letzterem eine Decke als Deckel drauf, zurück. Nun füllt man die Obstmasse hinein und legt den Teig darauf. Das Ganze bäd man dreiviertel Stunden in einem heißen Bratofen. Warm ist es ein vorzügliches Auflauf, kalt ein sehr wohlschmeckendes Gebäck. Des geringen Eier- und Fettverbrauches wegen in der Kriegszeit auf unseren Tisch zu empfehlen. **G. W.**

**Wasserkuchen ohne Zucker** ist sehr wohl möglich, da bei den hohen Zuckerpreisen sogar empfohlen wird. Es ist dabei weiter nichts zu beachten als das Mehl recht dick einzulochen, es durch eine Konzentration haltbar gemacht. Zum Backen wird es dann mit etwas Zuckerlösung überzogen, zur beliebigen Dose verdünnt und je nach Geschmack versüßt. Wo weniger auf hohe Preise Wert gelegt wird, z. B. im eigenen Haushalt, kann man die Versüßung bei der Herstellung des Gebäcks durch den Saft von Zuckerrüben verwenden. Noch mehr ist aber der ungereinigten Zucker zu empfehlen, welcher viel billiger und besser ist als der raffinierter. **H. A.**

**Wasserkuchen-Eis.** 250 g geröstete Kastanien ohne die Schale befeuchtet, zum Abkühlen in Wasser gestellt, und dann mit wenig Rahm in ein dickflüssiges Püree möglichst fein zerrieben. Dies Püree mit 1/2 Liter Rahm und 250 g Zucker unter Umrühren aufgekocht, mit sechs Eiern vermischt und dann in die Gießschalen gegeben. **H. A.**

**Frage und Antwort.** Ein Ratgeber für jedermann. Der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur noch einen Zweck. Es werden daher auch nur solche Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Daraus findet dann aber auch jede Frage direkte Antwort. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden in der Rubrik abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 233.** Ich kaufte eine fünfjährige Kuh. Nach dem Kalben gab die Kuh wenig Milch, als auf

den andern. Sonst melkt sich die Kuh sehr leicht und gibt viel Milch. Wie ich annehme, ist der schadhafte Strich dadurch entstanden, daß beim Melken zu hoch gegriffen und dadurch ein Streifen vom Euter in den Strich gezogen worden ist, denn man fühlt einen Fleischkörper drin, der die Milch zurückhält. Man muß beim Melken sehr hoch greifen und die Milch erst durch diesen Körper hindurchdrücken, was sehr anstrengend ist, auch kommt nur ein kleiner Strahl Milch aus dem Strich. Kann man hiergegen etwas tun, ich möchte die Kuh ungern verkaufen? **R. B. in B.**

**Antwort:** Der Fleischkörper ist nicht durch Hochgreifen beim Melken entstanden, sondern durch eine vom Vorbesitzer der Kuh entworfene ganz übersehene oder vernachlässigte Euter-Entzündung. Letztere pflegt dann eine Verhärtung in sehr verschiedenem Umfange zur Folge zu haben, die Ursache hiervon sind abgestorbene Fleischteilchen des Euters und nicht durchgebrochene kleine Euterherde, um die herum eine verdichtete Bindegewebs-Entzündung Platz greift. Hierdurch bilden sich dann die sogenannten Milchknollen, welche oberhalb der Striche oder im Euter selbst (meist ist nur ein Eutervierviertel erkrankt) zu fühlen sind. Versuchen Sie es, durch öftes Ausmilchen des Striches und tüchtiges Massieren der Stelle, an der der Knoten zu fühlen ist, nachdem vorher etwas ungesalzene Butter aufgestrichen ist, denselben zur Zerteilung zu bringen, über Nacht können Sie das betr. Eutervierviertel mit Kampferliniment einreiben. Meist pflegen solche Euterfehler nach dem nächsten Kalben wieder zu verschwinden. Da dies im vorliegenden Falle nicht geschehen ist, so wird die Kuh den Fehler wahrscheinlich behalten. Es ist nicht unmöglich, daß der Vorbesitzer die Kuh deshalb verkauft hat. Hastbar machen können Sie ihn nicht, sie hätten dann von ihm garantieren lassen müssen, daß die Kuh ein gesundes Euter besitzt. **B.**

**Frage Nr. 236.** Meine fünfzehn Hühner haben früher gut gelegt, in der letzten Zeit aber sehr nachgelassen. Sie suchen mit den Schnäbeln im Gefieder; ich fand aber auf ihrem Rücken beinahe gar kein Ungeziefer, dagegen im Stalle in den Fugen des Mauerwerkes und den Nagellöchern zahllose kleine Insekten von roter Farbe, insofern ich habe ich Wände und Fugen mit Kalkmilch gestrichen. Genügt dies, und was sind das für Insekten? **R. in S.**

**Antwort:** Die fraglichen Schmarotzer sind Vogelmilben, welche sich am Tage in den Ritzen und im Holzwerk der Stallungen aufhalten, des Nachts aber auf die Hühner überziehen und ihnen das Blut aussaugen. Bei ihrer ungeheuren Vermehrung sind sie eine schlimme Plage für die Hühner. Um das Ungeziefer gründlich zu vertilgen, müssen Sie der Kalkmilch, mit der die Ställe und namentlich alles Holzwerk in denselben wiederholt zu streichen sind, etwas Kreolin, Bazillol oder ein anderes mitbenzendes Mittel (etwa 3 g auf 1 Liter Kalkmilch) zusetzen, auch den Fußboden damit sprengen und den Dünger häufig entfernen. **Dr. B.**

**Frage Nr. 237.** Meine Gurken haben gut angelegt; plötzlich wurden die Blätter gelb, auf der Unterseite zeigten sich kleine weiße Stellen, die Blätter verdorrten, und die Gurken werden nicht größer; daneben stehende Bohnen sind von der gleichen Krankheit befallen. Was ist dagegen zu tun? **R. in S.**

**Antwort:** Vermutlich sind Ihre Gurken und Bohnen von einer Art Mehltau befallen. Vor der Blüte ist derselbe durch Besprengung mit einer Kupfervitriol-Kalklösung (3 Liter Kupfervitriol in 5 Liter warmem Wasser und drei kg abgelöschtem Kalk in 5 Liter kaltem Wasser aufgelöst) und beide Mischungen gut miteinander vermischt) zu bekämpfen, was aber nach dem Fruchtansatz wegen der Giftigkeit der Lösung nicht mehr angeht. Das einzige vielleicht noch wirksame Mittel ist Bestreuen der Pflanzen mit Schwefelblumen. **Dr. B.**

**Frage Nr. 238.** Infolge der hohen Schweinepreise beabsichtige ich ein Kalb für den eigenen Haushalt zu schlachten. Wie ist das Fleisch am geeignetsten in Dauerwaren zu verwandeln, ohne daß es allzuviel von seinem Geschmack verliert, um so mehr, da es jetzt doch noch ziemlich warm ist. **D. H. in S.**

**Antwort:** Kalbfleisch läßt sich schlecht zu Dauerware verwenden, denn das schmeckt gepökelte nicht gut. Die beste Verwertung würde folgende sein: Die Keule kann, kühl hängend, gut acht Tage bei der jetzigen Temperatur aufbewahrt

werden, nachher kann man sie noch acht bis zwölf Tage in Buttermilch oder saure Milch legen, die aber öfters erneuert werden muß. Hals und Weichteile des Kalbes benutzt man zum Kochen von Sülze. Die Rippen können in Gelee gekocht werden, indem man sie in kleine Portionsstücke zerteilt und diese mit Wurzelwerk, Essig, Zwiebeln, Pfeffer und Salz kocht. Ist das Fleisch gar, nimmt man es heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb und fügt etwas Gelatine (weiß) hinzu. Nun gießt man die Brühe durch ein Sieb auf das Fleisch, welches man in Steintöpfe gelegt hat. Nach dem Erkalten muß man etwas Talg übergießen, um die Luftzufuhr zu verhindern. Blatt und Rücken werden gebraten, in Stücke zerlegt, in weite Gläser mit luftdichtem Verschluss gepackt, die Brühe darauf gegossen, die Gläser geschlossen und in Wasser, gut mit Heu verpackt, damit sie sich nicht berühren, eine Stunde gekocht. Es würde sich bei den teuren Fleischpreisen überhaupt empfehlen, daß die Landwirte das geschlachtete Vieh unter sich zum Selbstkostenpreise pfundweise verkaufen; dadurch würde das Fleisch besser verwertet. Wie oft muß das Fleisch schnell verbraucht werden, da es sonst verdirbt. **M. D.**

**Frage Nr. 239.** Wie füttert man sechs Wochen alte Kaninchen? Ich gebe meistens Kohlblätter, hin und wieder Heu, einmal am Tage gekochte Kartoffeln. Sollen sie immer Wasser zum Trinken haben, auch wenn sie Kohlblätter bekommen? **Frau S. in G.**

**Antwort:** Es ist reichlich früh, wenn Sie die jungen Kaninchen schon mit sechs Wochen von der Mutter entwöhnen; besser ist es, sie mindestens acht Wochen alt werden zu lassen. Zunächst müssen die Tiere täglich ein lauwarmes, suppenartiges Futter aus gekochten Kartoffeln mit etwas Kleie oder Schrot erhalten, sobald recht viel Grünes aller Art, gutes Gras, allerlei Kräuter und Gemüse, Kohl und Salat nicht zu viel, gutes Heu usw. An dem Eingehen des einen Kaninchens ist vielleicht übermäßige Kohlfütterung schuld. Bei Trockenfütterung müssen sie stets auch Wasser haben, bei Grünfütterung ist das überflüssig. Als Lehrbuch empfehlen wir Ihnen Mahlich, „Kaninchenzucht“, Preis Mk. 1,10 porto-frei. **Dr. B.**

**Frage Nr. 240.** Gibt es ein Mittel, um das starke Schimmeln des Brotes zu verhindern? Ich backe selbst. Vielleicht begünstigt der hohe Kartoffelzusatz das Schimmeln, denn in früheren Jahren habe ich nichts oder sehr wenig davon bemerkt. **D. H. in S.**

**Antwort:** Das Schimmeln des Brotes rührt vom Kartoffelzusatz her. Nehmen Sie etwas weniger Kartoffeln und mehr Sauerteig; vor allem muß das Brot länger im Ofen bleiben und nachher trocken aufbewahrt werden. **M. D.**

**Frage Nr. 241.** Mein Zughund, Doggenbastard, acht Jahre alt, hatte, als er zwei Jahre alt war, am Halse ein Drüsengeschwür, das wir durch fleißiges Wärmen zum Aufgehen brachten. Nun hat der Hund seit ungefähr fünf Wochen da, wo der Schwanz hängt, eine Beule, wenn der Schwanz hängt, sieht man sie nicht. Nun ist die Beule aufgegangen, und der Hund beledt sie immer. Was soll ich dagegen tun? **G. W. in S.**

**Antwort:** Das Beleden der aufgegangenen Beule (Abszess) stört die Heilung nicht, sofern der Hund nicht infolge Juckreizes etwa anfängt, die Wunde zu benagen. Wir raten, die Wunde morgens und abends mit Hilfe eines sauberen Feinwandlappchens mit lauwarmem Borwasser (eine Messerspitze Borwasser auf einen Löffel Wasser) zu reinigen. Sollte nach Ablauf von sieben Tagen Heilung nicht eingetreten sein, so muß die Wunde einen Tag um den anderen mit Jodtinktur ausgepinselt werden. **Dr. B.**

**Frage Nr. 242.** Eine Henne hat geglückt und war danach anfangs munter, legte auch ein Weibchen, sieht aber jetzt teilnahmslos, frißt sehr wenig und ist schon außerordentlich abgemagert; was kann ihr fehlen? Wird sie noch einmal anfangen zu legen? Können Sie mir eine Broschüre über Geflügelzucht empfehlen? **Frau S. in G.**

**Antwort:** Allem Anschein nach leidet die Henne an Tuberkulose, die unheilbar und ansteckend ist, weshalb wir Ihnen raten, die Henne zu töten und alsdann tief zu begraben, ebenso den Dünger samt der Einstreu aus dem Stalle, denn dadurch kann die Krankheit übertragen werden. Wir empfehlen Ihnen die Anschaffung von Hupers „Die Geflügelzucht“, Verlag von J. Neumann, Neudamm, Preis Mk. 3,50. **Dr. B.**

Frage Nr. 233. Ich kaufte eine fünfjährige Kuh. Nach dem Kalben gab die Kuh wenig Milch, als auf den andern. Sonst melkt sich die Kuh sehr leicht und gibt viel Milch. Wie ich annehme, ist der schadhafte Strich dadurch entstanden, daß beim Melken zu hoch gegriffen und dadurch ein Streifen vom Euter in den Strich gezogen worden ist, denn man fühlt einen Fleischkörper drin, der die Milch zurückhält. Man muß beim Melken sehr hoch greifen und die Milch erst durch diesen Körper hindurchdrücken, was sehr anstrengend ist, auch kommt nur ein kleiner Strahl Milch aus dem Strich. Kann man hiergegen etwas tun, ich möchte die Kuh ungern verkaufen? **R. B. in B.**

Antwort: Der Fleischkörper ist nicht durch Hochgreifen beim Melken entstanden, sondern durch eine vom Vorbesitzer der Kuh entworfene ganz übersehene oder vernachlässigte Euter-Entzündung. Letztere pflegt dann eine Verhärtung in sehr verschiedenem Umfange zur Folge zu haben, die Ursache hiervon sind abgestorbene Fleischteilchen des Euters und nicht durchgebrochene kleine Euterherde, um die herum eine verdichtete Bindegewebs-Entzündung Platz greift. Hierdurch bilden sich dann die sogenannten Milchknollen, welche oberhalb der Striche oder im Euter selbst (meist ist nur ein Eutervierviertel erkrankt) zu fühlen sind. Versuchen Sie es, durch öftes Ausmilchen des Striches und tüchtiges Massieren der Stelle, an der der Knoten zu fühlen ist, nachdem vorher etwas ungesalzene Butter aufgestrichen ist, denselben zur Zerteilung zu bringen, über Nacht können Sie das betr. Eutervierviertel mit Kampferliniment einreiben. Meist pflegen solche Euterfehler nach dem nächsten Kalben wieder zu verschwinden. Da dies im vorliegenden Falle nicht geschehen ist, so wird die Kuh den Fehler wahrscheinlich behalten. Es ist nicht unmöglich, daß der Vorbesitzer die Kuh deshalb verkauft hat. Hastbar machen können Sie ihn nicht, sie hätten dann von ihm garantieren lassen müssen, daß die Kuh ein gesundes Euter besitzt. **B.**

Antwort: Das Schimmeln des Brotes rührt vom Kartoffelzusatz her. Nehmen Sie etwas weniger Kartoffeln und mehr Sauerteig; vor allem muß das Brot länger im Ofen bleiben und nachher trocken aufbewahrt werden. **M. D.**

Frage Nr. 233. Ich kaufte eine fünfjährige Kuh. Nach dem Kalben gab die Kuh wenig Milch, als auf den andern. Sonst melkt sich die Kuh sehr leicht und gibt viel Milch. Wie ich annehme, ist der schadhafte Strich dadurch entstanden, daß beim Melken zu hoch gegriffen und dadurch ein Streifen vom Euter in den Strich gezogen worden ist, denn man fühlt einen Fleischkörper drin, der die Milch zurückhält. Man muß beim Melken sehr hoch greifen und die Milch erst durch diesen Körper hindurchdrücken, was sehr anstrengend ist, auch kommt nur ein kleiner Strahl Milch aus dem Strich. Kann man hiergegen etwas tun, ich möchte die Kuh ungern verkaufen? **R. B. in B.**

Antwort: Der Fleischkörper ist nicht durch Hochgreifen beim Melken entstanden, sondern durch eine vom Vorbesitzer der Kuh entworfene ganz übersehene oder vernachlässigte Euter-Entzündung. Letztere pflegt dann eine Verhärtung in sehr verschiedenem Umfange zur Folge zu haben, die Ursache hiervon sind abgestorbene Fleischteilchen des Euters und nicht durchgebrochene kleine Euterherde, um die herum eine verdichtete Bindegewebs-Entzündung Platz greift. Hierdurch bilden sich dann die sogenannten Milchknollen, welche oberhalb der Striche oder im Euter selbst (meist ist nur ein Eutervierviertel erkrankt) zu fühlen sind. Versuchen Sie es, durch öftes Ausmilchen des Striches und tüchtiges Massieren der Stelle, an der der Knoten zu fühlen ist, nachdem vorher etwas ungesalzene Butter aufgestrichen ist, denselben zur Zerteilung zu bringen, über Nacht können Sie das betr. Eutervierviertel mit Kampferliniment einreiben. Meist pflegen solche Euterfehler nach dem nächsten Kalben wieder zu verschwinden. Da dies im vorliegenden Falle nicht geschehen ist, so wird die Kuh den Fehler wahrscheinlich behalten. Es ist nicht unmöglich, daß der Vorbesitzer die Kuh deshalb verkauft hat. Hastbar machen können Sie ihn nicht, sie hätten dann von ihm garantieren lassen müssen, daß die Kuh ein gesundes Euter besitzt. **B.**

Antwort: Das Schimmeln des Brotes rührt vom Kartoffelzusatz her. Nehmen Sie etwas weniger Kartoffeln und mehr Sauerteig; vor allem muß das Brot länger im Ofen bleiben und nachher trocken aufbewahrt werden. **M. D.**

**Kleemüdigkeit.** Sobald auf manchen Bodenarten der Klee zu oft hintereinander gebaut wird, gehen die Erträge immer mehr zurück. Die Pflanzen bekommen schließlich ein gelbes, ungesundes Aussehen und erreichen oft gar nicht die Höhe zum Schneiden. Diese Erscheinung bezeichnet man mit dem Namen „Kleemüdigkeit“. Lange Zeit ist man der Ansicht gewesen, daß sie durch kleine im Boden tätige Lebewesen, Bakterien, hervorgerufen wurde; heute weiß man jedoch, daß die Kleemüdigkeit in den meisten Fällen der allmählichen Verarmung des Bodens an den mineralischen Nährstoffen: Kalk, Kali und vor allen Dingen der Phosphorsäure, zuzuschreiben ist. Das Kali gibt man in einer Menge von etwa 400 kg auf das Hektar bereits im Herbst oder Winter. Ist der Boden an Kalk ganz verarmt, so muß man ihn in Form von Kalk mit etwa 2400 bis 3000 kg auf ein Hektar gesondert streuen. Ist aber eine solche Kalkarmut nicht vorhanden, so genügt die gleichzeitige Zuführung des Kaltes mit der Phosphorsäure im Thomasmehl. Man verwendet für ein Hektar 400 bis 600 kg, die im Herbst, Winter oder bei dem Beginn des Frühjahrsausgeseht werden. Wird der Boden regelmäßig mit mineralischem Dünger versehen, so ist Kleemüdigkeit nicht zu befürchten.

**Erhöhung der Fruchtbarkeit der Obstbäume.** Um die Fruchtbarkeit der Obstbäume zu erhöhen, empfiehlt es sich, dem Boden, welcher die Bäume umgibt, Eisen zuzusetzen, und zwar eignen sich für diesen Zweck vortrefflich alte, sonst wertlose Eisenstücke. Aber nicht nur bei Obstbäumen, sondern auch bei Blumen, im Garten wie in Topfen, ist ein Eisenzusatz zu der Erde äußerst dienlich; denn dieser erhöht die Pracht der Farben ungemein, und jeder Blumenfreund kann sich leicht davon überzeugen, wenn er der Erde,

welche seine blühenden Gewächse aufnehmen soll, etwas Hammerschlag oder Eisenspäne zusetzt. Wie das Eisen dem tierischen Körper erhöhte Farbe verleiht, so auch den Pflanzen.

**Falläpfel.** Verfaulen und verderben darf in diesem Jahre nichts, also auch nicht die oft mißachteten und doch so wertvollen Falläpfel. Zur Geleebereitung sind schon die ganz kleinen, unreifen Falläpfel verwendbar, die gut gewaschen, knapp mit Wasser bedeckt, weich gekocht werden. Nach 24 Stunden gießt man sie durch ein leinernes Säckchen. Dem Saft wird die Hälfte seines Gewichtes an Zucker beigefügt, dann wird er gekocht bis zur Geleprobe, d. h. bis ein erkalteter Tropfen erstarret. Werden die Äpfel größer, so daß sich bereits Apfelmus daraus herstellen läßt, so verwendet man zur Geleebereitung nur noch die Schale der Kerngehäuse, da sie gleich gutes Gelee ergeben wie die ganzen Äpfel. Recht fleischige Äpfel nimmt man zum Dünsten von Apfelscheiden unter Beigabe von etwas Vanille und Zucker. Sie werden vielfach dem Apfelmus vorgezogen. Zum Einmachen von Preiselbeeren sind Falläpfel gut zu verwenden, wenn man sie schält und in ganz kleine Stückchen schneidet. Man kocht sie in dem Zuckersirup weich, in dem man die Preiselbeeren gekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen hat. Alsdann vermischt man Preiselbeeren und Apfelsäckchen. Zu je drei Liter Beeren sind bis zu zwei Liter Äpfel verwendbar. Falläpfel, Fallbirnen, Fallpläumen mit Preiselbeeren und Zucker zu gleichen Teilen eingekocht geben ein gutes, haltbares Biermus, das jetzt zur Kriegszeit sehr brauchbar ist. Joh. Martin, Zeit.

**Zwölfte das Schneiden des Kohlrabi.** Es werden zwei verschiedenen geschnittenen Sorten auf den Markt gebracht; eine, bei der der untere Teil der Knolle eine Scheidenschnittfläche zeigt, die

andere, die am dünnen Stiel unterhalb der abgetrennten ist. Wenn die untere Kappe des Kohlrabi weggeschnitten ist und der Verbrauch nicht bald geschieht, so haben die wie Verbraucher Nachteil, weil die untere Knolle trocknet, verrotzt und vor der Zubereitung abgeschnitten wird, wodurch Verluste entstehen. Schneide den Kohlrabi mit scharfem Messer die untere Scheibe mit zwei bis drei Blattstücken ab. Vermöge des Fortpflanzungsvermögens können dann aus diesen Blattstücken drei und noch mehr neue Knollen, die besser sind als die ersten, weil sie nicht in trockenem Wetter leicht frumig wird und die Blüte und Samenbildung neigt, besonders gleich nach dem Pflanzen dauernd in Blüthe herrscht. Statt der einen Knolle der Züchter bei dem von mir erwähnten Verfahren also drei- bis vierfache, mitunter auch mehr Ernte. Zuweilen, je nach der Witterung, so ein Beet Kohlrabi Knollen bis in den Herbst hinein.

**Labskaus, ein Lieblingsgericht der Marine.** Man kocht ein gutes Stück Schweinefleisch oder auch geräucherten Schinken weich und schneidet das Fleisch in Würfel, dessen hat man geschälte Kartoffeln weich und durch ein Sieb getrieben. Nun schneidet man auf zwei Pfund Kartoffeln etwa acht Gramm Zwiebeln in Fett gar, gibt das gewürfelte hinzu und tut beides an die Kartoffeln, die mit halb Pökelbrühe, halb Buttermilch glatt werden. Zum Schluß schmeckt man sie mit Butter ab, füllt beim Anrichten die Butter darüber und bringt sie mit Salz, Senfgurken, roten Beeten oder sauer eingemachten Gurken zu Tisch.



## Eine der wichtigsten Kriegsfragen

Ist ohne Zweifel die: „Wie stellen wir die Volksernährung sicher?“ Dadurch, daß wir bei der Ernte Höchsterträge erzielen, was durch gute Bodenbearbeitung und Düngung erreicht wird. Bei einer richtigen Düngung darf neben Phosphorsäure, Stickstoff und — wo erforderlich — Kalk

### Das billige Kali nicht fehlen.

**Kainit oder 40%iges Kalidüngesalz** bringen die anderen Düngemittel erst zur vollen Wirkung und setzen so den Boden in den Stand, Höchsterträge hervorzubringen. — Ausführliche Broschüren und jede weitere Auskunft über Düngungsfragen jederzeit kostenlos durch: Kalisyndikat G. m. b. H., Agrilkultur-Abteilung, Berlin SW 11, Dessauer Straße 28/29.

### Wassersuchts- u. Blutreinigungstee Adler-Marko

zur Entfernung von krankhaften Wasseransammlungen im Körper und zur Ausscheidung von Unreinigkeiten und giftigen Stoffen im Blute. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Leber- und Nierenstörungen, Blasenleiden, Hautwassersucht, eingeschlafenen Füßen, Wasseransammlungen im Brust- und Bauchfell-Raum, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach genauer ärztlicher Vorschrift Doppelpaket Mk 2,50. Bitte nur aus der **Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13.** Nur echt mit der Adler-Marko.

### Ohrensausen

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beiläufig in kurzer Zeit **Schörl.** Marke St. Bangratius. Preis 4 Mk.; Doppelpack 8 Mk. — Zahlreiche Dankbriefe. Verkauf: **Stadtapotheke Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Oberrh.).**

### Nachtigal-Kaffee

Gross-Rösterei Danzig.

#### Vorzugspreise.

Panada-Mischung, Bruch-Kaffee mit Kaffeeersatz, pro Pfund 86 Pfg.	
Reiner Bruchkaffee glasiert pro Pfd. 1,25 M.	
Plantag.-Mischg. Nr. 140 p. Pfd. 1,36 M.	Bezugsbest.
" " " 160 " " 1,54 "	Verpackung
" " " 180 " " 1,66 "	Bei Entnahme
" " " 200 " " 1,73 "	25 Pfd. frk. D.
Fürstenhof " " " 1,96 "	station 4. B.
Marschall das Edelste " " " 2,16 "	kommt d. P.
	hinau, Preis-Be-
	stimmungen vor-

### Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Soeben wurde als erstes „Belehrungsbuch des Jägers“ herausgegeben:

### Die Massenbetämpfung der Kaninchen

unter Anwendung von Verwitterungsmitteln  
Von **Dr. A. Ströse**, Geh. Regierungsrat, Berlin-Bezirk  
Mit neun Abbildungen in der Text.  
Preis geheftet 60 Pfg.

In Partien: 10 Stk 5,50 Mk., 25 Stk 12,50 Mk., 50 Stk 22,50 Mk., 100 Stk 42 Mk., 200 Stk 80 Mk.  
Überall, wo jagdlich Kaninchen zu vertilgen oder beizubehalten sind, daß sie nennenswerten Schaden in Wald und Feld anrichten können, empfiehlt sich die Befolgung der eigenen, durchaus neuen und wohlerprobten Vorschläge **Dr. Ströse** in der obengenannten Broschüre niedergelegt sind. Fort- und Verwaltungen bestellen am besten Partien für alle Verwaltungen.  
Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unternahme mit Portozuschlag.  
**J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

### Pyramiden-Fliegenjäger!

1 m lang, 4", am Breit, doppelte Flächfläche, 100 Stk. 3,50 Mk., bei 300 Stk. franco Nachnahme.  
W. H. Wartenfels 332, Bayern, Obfr.

### Magenschmerzen.

Stuhlgangbeschw. geheilt an, wie sich jeder sofort davon überzeugen kann, hilft abfol. sol. ohne Nachnahme.  
H. Weiler, Niederbreisig.

### Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein **Praktisches Rezeptbüchlein für Tierbesitzer u. Landwirte** nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Sanitätsstation von **D. Rodewald**, Apotheker.  
Preis in Heften gebunden 1 Mk. 60 Pfg.  
Das Buch soll in der Bibliothek jedes Landwirts stehen. Bestellen werden vor manchem Verluste bewahren. Es ist zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag von **J. Neumann, Neudamm.**