

Illustriertes Sonntags-Blatt



Beilage zur Idsteiner Zeitung.

Verlag von Georg Grandpierre, Idstein.

ühnte Schuld.

von G. Buchwald.

Die Generalin sehr gesprächig und mitteilbar schien, durfte sich Fritz Schön, ohne ein Befremden bei ihr zu erwecken, eine Zwischenfrage erlauben.

Oberst von Kalkreuth erzählte, daß Ihr Herr Sohn durch einen Unfall die geliebte Braut

das „geliebt“ ganz scharf hatte Frau dabei aufmerksam angehört aber Betonung und nicht nur eifrig.

mir damals sehr nahe. Sie vorzügliches Mädchen; die Tochter des Kommerzienrätin Daurgenß. Auch ein einziges Kind umgeben, was mir auszu ist. Die Hochzeit war be, da geschah das Gräßliche. er hat es Ihnen wohl näher Sie und auf der elektrischen welche das Unglück kam, be jene Frau Eva. Sie hat da glücklichen Mutter und der Lo Hand geleistet und so war die denn angebahnt. — Näheres über die Frau. Mein Sohn weilsch weiter im Hause der ein und eröffnete mir eines die hilfreiche Fremde jetzt ganz gezogen sei. Nicht wahr, gut begreifen. Sie hat wohl kleinen Erfah für die geliebte erblickt. Und ich hatte auch wohn.“

war trocken und hart. — richtig, gnädigste Frau? sich nachher in diese Frau

immervoll aus ihrem Taschen-

es. Sie war wohl ein we- aber — das übersehen die es so wollen. Er empfand alle Leidenschaft für sie und

— was ich bis heute niemals begreifen kann — die Kommerzienrätin, statt von seiner — nun ja, seinem schnellen Vergessen enttäuscht oder gar verleht zu sein, schien diese Neigung zu billigen. Sie ist überhaupt eine seltsame Frau. Jene Frau Eva muß

„Und warum haben sich die Beiden nicht geheiratet?“ fragte er heiser.

Sie zuckte die Achseln. —

„So recht klug bin ich aus dem dagegen sprechenden Grunde auch niemals geworden. Die Kommerzienrätin, die ich deswegen be-



Oberleutnant Zimmelman †

Der sächsische Oberleutnant, der 15 feindliche Flugzeuge niederkämpfte, ist nun selbst mit seinem Flugzeug tödlich abgestürzt.

ein Feuerlopf gewesen sein, aber ein kluger zweifellos. Denn sie studierte nachher ermutigt und wohl auch unterstützt durch die Rätin und hat auch, so viel ich weiß, ihr Examen als Oberlehrerin gemacht.“ Nun schwankte trotz des kalten Zimmers und Stuhl unter ihm.

fragte, gab mir eine völlig unzureichende Antwort. Sie wollte mich glauben machen, daß die Frau meinen Sohn nicht liebe. Sie haben ihn ja nicht gekannt, wie ich. Ach, er war ja so unendlich liebenswert, und ein so schöner Mensch. Keine konnte ihm widerstehen, wenn er es darauf an-

legte. Nein, nein, da war entschieden das Andere ausschlaggebend." —

"Welches andere," fragte Fritz Schön nit weit vorgebeugtem Oberkörper. Sie war so sehr mit der Vergangenheit beschäftigt, daß ihr seine Blässe nicht auffiel.

"Ich habe ziemlich sicher in Erfahrung gebracht, daß sie nicht frei war."

"Ach," machte er und krampfte die Hände in die helle schwere Seide des Sessels, so daß sie zornig aufwüthete. "Wohl gar verheiratet?"

"Ja! — Wie gesagt, so ganz klar weiß ich dies alles nicht. Aber sie trug den Ehering, denn einmal habe ich sie gesehen in einer Teestunde bei der Kommerzienrätin."

"Und wie sah sie aus." Das war ein atemloses Warten auf das Fallbeil.

"Sie war schön, auch nach meinem Geschmack. Nur etwas herbe. Jedenfalls nicht der Typ, der den Männerfang aus Langleiweil betreibt. Und mein Junge war verliebt in sie, wie noch nie zuvor. Vielleicht, weil ihn ihre Kühle reizte."

"Und Sie glauben nicht, daß etwas zwischen den beiden geschehen ist." —

"Jetzt sah sie ihn doch ein wenig unsicher an."

"Wie meinen Sie das?"

"Er begriff, daß er sich verraten könnte und versuchte ein Nöcheln."

"Ob man vielleicht nach ihrem Verbleib forschen soll und — auch ihr berichten von dem Letzten," sagte er rasch, als brenne seine Zunge das, was er als Unwahrheit empfand. —

"Nein, nein! — Es würde auch vergeblich sein. Ich weiß so gar nichts mehr von ihr."

"So lebt sie nicht mehr bei der Kommerzienrätin?"

"Die Rätin starb bereits vor 8 Monaten. Ich war selbstverständlich noch zu ihrer Beisehung. — Uebrigens habe ich mich doch in ihr getäuscht. Sie wußte, daß mein Sohn — hm — nun ja, wie das doch gar nicht anders bei Jugend und Schönheit sein kann — — ein paar drückende Schulden hatte. Es wäre ihr eine Kleinigkeit gewesen, ihn davon zu lösen, denn damals lebte er doch noch. Und ich hatte es eigentlich als ganz sicher angenommen. Aber, sie war wohl keine dankbare Natur. Sie hat, ob schon ohne gesetzliche Erben, ihre Reichthümer ändern, gänzlich Fremden, zugebacht."

Wie unfagbar gleichgültig war dies doch alles. Aber er durfte es nicht zeigen. Sonst war dies Gespräch sofort zu Ende.

"Scheußlich," meinte er dumpf. Das gefiel ihr und tröstete sie zugleich. Machte sie noch vertrauter und offenerziger. —

"Ich habe mir gedacht, daß jene Frau Eva wohl dagegen gewirkt habe." Es empörte ihn, sodas ihn der lose tiefe Kragen dennoch beengte. — Wie konnte sie diese Verdächtigung wagen — — Dann aber begriff er, daß es einem Wahnsinn gleich zu erachten gewesen wäre, hätte er ein Wort dawider gesagt.

"Ob sie geschieden war?" fragte er tonlos.

"Das ist kaum anzunehmen. Vielleicht haben Gründe mitgesprochen, die dies nicht erlaubten."

"Welche Gründe könnten das wohl gewesen sein?"

Die Neigung jeder Frau, sich letzte in Ermägungen und Vermutungen zu verbreiten, erstickten einen Augenblick den Schmerz der Mutter.

"Darüber habe ich wahrhaftig damals auch sehr oft nachgedacht! — Vielleicht hat sie den Mann immer noch geliebt. Nachzusagen war ihr jedenfalls nicht das Geringste. Ich habe mich ja damals gründlich erkundigt. Denn, Sie begreifen, es ging doch um meinen Einzigen. Vielleicht war der Mann auch ein Schuft, der sie einfach nicht losließ. Wer kann das wissen?" —

Ein Schuft — — Er fuhr auf, fühlte, wie sich sein Gesicht verzerrte. Die Gier wandelte ihn an, dies blasse, volle gutgepflegte Gesicht sich in Angst und Schrecken vor ihm — verzerren zu sehen.

konnte — bisher. Er durfte erhen, ohne daß er sich bezwang.

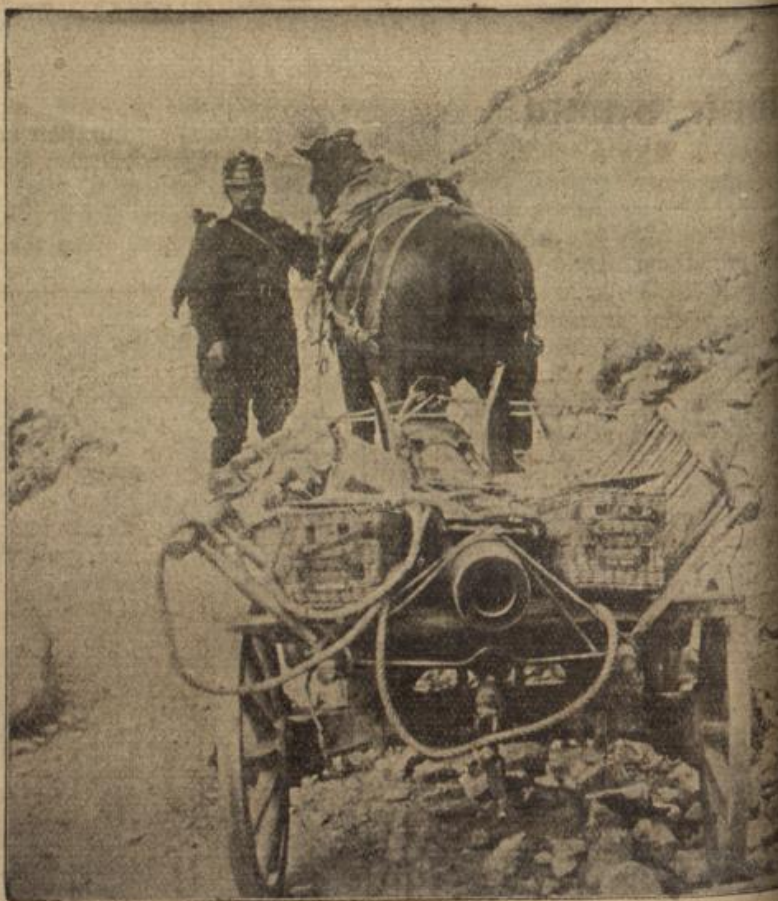
"Wissen gnädige Frau von die- men des Mannes von dieser"

"Durch einen Zufall erfuhr Köchin hatte der meinen dem Ein bitteres Gefühl stieg ihm pen. Man hatte sie also nach und mit jeder Möglichkeit hin belauert. —

"Jugend ein Brief oder über Aufschluß gab, hat wohl Zimmer gelegen. Er hieß — nannte sich aber Gerivaldt. W chennamen, dachte ich mir."

Nun konnte er gehen! — —

Es war alles geklärt und er erhob sich.



Transport des Geschützrohres eines schweizerischen Feldgeschützes auf einem

Dann brachte er sich wieder in Fassung.

"Nehmen wir es an," bekräftigte er leise. — "Und wo wohnte wohl die Kommerzienrätin?" —

Sie nannte ihm eine Straße im Grunewald, in welcher die Villen der Millionäre prangen.

"Aber jetzt besitzt das Schloßchen natürlich ein Anderer. Es hätte also keinen Zweck mehr, wollten Sie sich auf irgend eine Weise noch bemühen — —"

Er wußte das selbst. Und wollte auch gar nichts mehr, als seine Ruhe.

Nur eine Frage noch. Eine letzte!

Sie brannte auf seiner Seele und ver- troch sich doch, sodas er sie nicht aussprechen

Da tat auch die Generalin

"Verzeihen Sie, wie war Name? — Ich vergesse jetzt der Vorstellung verstand ich ihn"

Er murmelte etwas, das verständlich blieb. Ihr war es lich, die Frage zu wiederholen, sie nur ihr volles Gesicht und die Hand zum Abschiedskuß.

Nun hatte sich wiederum ein ter ihm geschlossen und er freien, scheinbar durch nicht Raum und wußte den Weg nicht gehen hatte, um zur Ruhe zu war ein Tag heute, an dem der Erde zu strecken schienen.

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Idsteiner Zeitung“.

1916.

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

Beeren und ihre Verwertung.

Er. (Mit drei Abbildungen.)
An sonnigen Frühherbsttagen die Straße entlang wandern oder umher durch den Wald streifen, treffen man an Zaunen und lichten Stellen häufig einen strauchartig gewachsenen, aus dessen Krone eine ganze Menge kleiner eilig davonstiebt, die man nach dem Tische gedeckt fanden. Der deutsche Flieder, wie er auch als Wahrzeichen des deutschen Landes bekannt ist, und wenn man ihn an der Hand nehmen über die Handfläche scheint er geladenen Heuschrecken zu sein, die sich auf den Fliederbüsch weihen Blüten abstreifen und den Blättern sehr schaden, ist in manchen Gegenden des Landes beliebt man die ganzen Blütenstände in kochender

Holunderbeeren und reifen Kürbis. Letzteren schält man zuvor und schneidet auch alle Kerngehäuseteile fort. Dann kocht man den in Stücke geschnittenen Kürbis in Wasser gar und treibt ihn durch ein Sieb. Unterdessen hat man

das vorhergehende, gleichfalls ohne Zucker angängig ist, kann es unter den jetzigen Verhältnissen doppelt empfohlen werden. Die reifen Holunderbeeren werden zerlesen und von den Stengeln gezupft. Dann setzt man sie in einem emaillierten Einmachetopf auf nicht zu helles Feuer. Von dem Zeitpunkte an, wo die Beeren zu kochen beginnen, rechnet man noch fünfzehn Minuten, während welcher Zeit man gut abschäumt. Nachdem die Beeren etwas abgekühlt sind, füllt man sie in sehr sauber gereinigte, ausgeschweifte und mit Rum ausgespülte Flaschen, die man verkorkt und verlädt. Die Flaschen werden liegend aufbewahrt, damit keine Luft hinzutreten kann. Noch größere Haltbarkeit kann man erzielen, wenn man die rohen Beeren in die Flaschen gibt, diese verkorkt und zwischen Heu oder Tücher verpackt in einem großen Kessel voll Wasser zu Feuer bringt. Man läßt die Flaschen vom Zeitpunkte des Kochens an noch fünf und vierzig Minuten kochen, nimmt sie heraus und stellt sie zum langsamen Abkühlen auf den mit heißem Wasser ausgeprägungen Handtüchern bedeckten Küchentisch.



Abbildung 1. Holunderzweig mit jungen Blattspitzen.

Schmalz auszubaden, um sie mit Zimt bestreut zum Kaffee zu trinken. In der Kriegszeit dürfte in den Haushaltungen jedoch das Fett zu fehlen. Wir wollen uns daher an reifen schwarzen Beeren des Flieders bekannt machen, die ihrer hervorragenden wegen in diesem zuckerknappen Jahre besonders reichem Maße verwerthbar sind, sei es für sich allein oder in Verbindung mit anderem Obst zu Marmeladen, Suppen oder Kompott.

die Holunderbeeren von den Stengeln gezupft, zerlesen und leicht mit einer Holzkeule zerstampft. Beide Fruchtarten mischt man zusammen und wiegt sie, um auf je 500 g Mischobst nur 100 bis 200 g Zucker zu rechnen. Hat man keinen Zucker zur Verfügung, so kann man ihn auch fehlen lassen, das Mus schmeckt durch die süßen Holunderbeeren auch schon so. Dann bringt man die Masse in einem emaillierten Einmachetopf zu Feuer und kocht sie unter beständigem Umrühren vier bis sechs Stunden, worauf man die Marmelade heiß mit etwas Salzöl — 1 g auf 1 kg Marmelade — vermischt, dann in Steingutttöpfe füllt und erst zubindet, wenn sich eine Haut gebildet hat. Kocht man nur ein kleines Quantum dieser Marmelade, so genügt eine kürzere Kochzeit, doch gilt diese nicht früher als beendet, bis alle Wassertheile des Obstes gänzlich verkocht sind. Marmelade, die nachwässert, hält sich nicht.

Holunderbeersaft einzumachen. Auch ein Saft von wundervoller Farbe läßt sich aus diesem wildwachsenden Obst herstellen. Man zerquetscht hierzu die rohen Beeren, preßt den Saft aus und rechnet auf 500 g Saft nur 125 g Zucker. Hat man Hutzucker, so taucht man die zerhackten Stücke in kaltes Wasser, legt sie in den Einmachetopf und kocht den Zucker, bis er breit vom Löffel tropft. Dann gießt man den Saft hinzu, kocht ihn fünfzehn Minuten, läßt ihn abkühlen und füllt ihn in sauber gereinigte, ausgeschweifte und mit Rum ausgespülte Flaschen, gibt auf jede Flasche einige Tropfen Salizylspiritus und verkorkt und versiegelt.

Holunderbeersaft mit Rhabarber. Dieses Rezept liefert ein ganz besonders wohlschmeckendes Ergebnis und ist sehr zuckersparsam, da auf acht Pfund Beeren und drei Pfund Rhabarberstiele nur zweieinhalb Pfund Zucker

notwendig sind. Der Rhabarber wird in Stücke geschnitten und in nicht mehr Wasser, als nötig ist, um gerade zu bedecken, weich gekocht und zu Saft ausgepreßt. Gleichfalls preßt man auch aus den Holunderbeeren, die recht reif sein müssen, den Saft und gießt beide Säfte zusammen. Dann kocht man die angegebene Menge Zucker mit etwas Wasser angefeuchtet, so lange, bis sie breit vom Löffel tropft, gießt den Saft hinzu und läßt



Abbildung 2. Holunderblüte.



Abbildung 3. Frucht des Holunders.

Holunderbeeren in Flaschen einzumachen. Da dieses Verfahren, wie

ihn fünfzehn Minuten kochen. Er wird so heiß wie möglich in die im Ofen erwärmten Flaschen gefüllt und sofort zugepfropft. Die Flaschen werden später verlackt und liegend aufgehoben.

Holunder sirup. Vorzügliches Söhen- und Suppenextrakt für den Winter erzielt man aus den Holunderbeeren ohne Zuckersatz folgendermaßen: Der ausgepreßte Saft kommt ohne jede Zutat in einen emaillierten Einmachekessel und wird so lange gekocht, bis er so dick wie Sirup wird. Dann füllt man ihn in kleine irdene Töpfe, bindet mit Pergamentpapier zu und hebt ihn kühl und luftig auf. Will man im Winter Suppen oder Söhen kochen, so löst man den Sirup mit etwas Wasser auf und versäht wie bei frischem Saft.

Holunderbeersuppe. Die Holunderbeeren werden von den Stielen gestreift und gut mit Wasser bedeckt weichgekocht und durch ein Sieb gegeben. Da Holunderbeeren sehr viel hertun, prüfe man vor der Zuckergabe, ob die Suppe nicht zu stark ist. Mit dem nötigen Zucker oder statt dessen etwas Saccharin, das wundervoll süßt und in der Apotheke zu haben ist, kocht man den Saft mit etwas Zitronensaft und Schale auf und dickt die Suppe mit etwas Kartoffelmehl oder hineingeriebenen rohen Kartoffeln. In Wasser abgekochte Kriegsnudeln geben eine sehr gute Einlage. Noch feiner wird die Suppe, wenn man ihr statt des Wassers Apfel- oder Stachelbeerwein zusetzt.

Holunderbeerspeise mit süßem Quark. Ausgepreßter Holunderbeersaft wird mit dem nötigen Wasser versetzt, etwas Zitronensaft hinzugegeben und mit Zucker oder dem schon erwähnten Saccharin gesüßt. Dann mischt man die Flüssigkeit aus und rechnet auf einen Liter zehn Blätter weiße Gelatine, die man in einem heißgemachten Teil des Saftes gänzlich auflöst und dann unter den übrigen Saft rührt. In eine Glasschale gegossen, läßt man das Ganze erstarren. Kurz vor dem Gebrauch hat man frisch gewonnenen weißen Käsequark — älterer Quark ist zu sauer — mit süßer Milch sahnig gerührt und mit Zucker und Vanillin abgeschmeckt. Diesen Quark streicht man über den Holunderbeersaft und bringt die vortrefflich aussehende und ebenso schmeckende Speise bald zu Tisch.

So wird denn auch unser alter Holunder, der früher oft achtlos behandelte, allbekannte Blüten- und Fruchtstrauch der Heimat, beitragen müssen, mit seinen Früchten unsere Bevölkerung in harter Kriegszeit zu sättigen. Zu hoffen bleibt, daß mancher an den schwachen Gerichten auch für später Gefallen finden wird, so daß der vollstümliche Hollerbusch dadurch dauernd seinen Platz im Dienste der Volksernährung behält.

Kleinere Mitteilungen.

Die Kettenfäden der Pferde ist in der Regel auf falsche Behandlung im Anspann zurückzuführen, und die Tiere können darum nur durch eine besonders liebevolle Behandlung wieder zutraulich und ruhig gemacht werden. Mit gutem Erfolge hat man kettenfäden Pferde dadurch gebessert, daß man sie so kurz in die Stränge spannte, daß das Herabhängen und Anschlagen der Stränge oder Zugketten beim Anziehen der Zuglast vermieden wird. Besondere Sorgfalt ist auch auf das Bremsen beim Bergabfahren zu verwenden. Stark verängstigte Tiere, die sich an zu lockere Strangketten verletzt haben, dürfen erst dann wieder angepannt werden, wenn die dadurch verursachten Wunden geheilt sind. Ein großer Fehler wird bei dem Anspannen derartiger Pferde oft dadurch gemacht, daß sie erst wieder ins Geschirr kommen, wenn sie durch die Stallruhe übermüdet geworden sind. Sie sollten darum vor dem Anspannen erst hungrig gemacht werden oder sich auf der Weide ausgetummelt haben.

Der Zuchttier soll sowohl durch seinen Körperbau ansprechen und namentlich keine Fehler haben, welche man bei dem betreffenden Viehschlage tadelt, da sie sich bei den Nachkommen noch verschlimmern würden. Solche Fehler sind: Bugleere, Senkrücken, stark gewölbte Rücken, enge Brust, flache Rippen, Hängebauch usw. Auf die Abstammung des Zuchttieres von einer bewährten Milchkuh ist ebenfalls zu achten, falls es sich um die Zucht guter Milchfäße handelt. Junge Stiere dürfen nur sehr mäßig gebräutet werden, und zwar frühestens in einem Alter von 1½ bis

1¾ Jahren. Ist die Zahl der Kühe, welche einem Stiere zugeteilt werden, zu groß, so werden viele von den Kühen nicht trüchtig. Zweijährigen Stieren sollte man nicht mehr wie 40—50 und erst den dreijährigen Stieren die volle Zahl von 60—70 Kühen zuteilen.

Gegen die Läuse des Rindviehes ist eine Salbe von Unschlitt und Schwefelblüte als einfaches und leicht herzustellendes Mittel zu empfehlen. Mit dieser Salbe werden jene Körperteile der Tiere, an welchen sich das Ungeziefer besonders gerne aufhält, einige Tage hindurch am Morgen eingerieben. Nach einigen Stunden wird die Salbe stets mit nicht zu starker Lauge oder Seife abgewaschen.

Junge Schweinchen. Die Anzucht junger Schweinchen ist wegen der gestiegenen Fleischpreise sowie auch der Preise der Jungtiere selber recht lohnend geworden. Die Nachfrage hiernach ist überraschend groß geworden, denn manche, die früher auf Schweinemast verzichteten, haben es sich nunmehr schon angeeignet, mit Abfällen ein ansehnliches Schlachtvieh zu züchten. Da aber die jungen Tierchen nicht aus einem Kreise in den andern überführt werden können, so werden manche hier und da mit der Zucht junger Schweinchen beglunen, also eine Zuchtsau halten müssen. Die Begattung in einem andern Kreise wird ja nicht vermehrt. Zunächst ist bei der Zuchtsau zu berücksichtigen, daß selbige nach der Begattung nicht mit Mastfutter, hingegen vorwiegend mit Rohfutter versorgt wird. Ob das Tierträchtig ist, zeigt sich nach zwei Monaten bestimmt in dem Anschwellen des Milchleiters. Um ein Aufstreifen der jungen Tierchen seitens der Mutter gleich nach dem Wurfe zu verhüten, nehme man die Tierchen weg, bis das Muttertier die Schamrücken überwunden hat; denn hierdurch schnappt es nach den Jungen. Nachher ist die Sau zumeist eine gute sorgende Mutter für ihre Jungen. Sie deckt die Kleinen mit Stroh zu und säugt sie willig, wenn sie genügend Milch hat; im andern Falle müssen einige der Kleintierchen mit der Flasche genährt werden.

Auch der Ziegenzucht wird während des Krieges mit Recht wieder mehr Aufmerksamkeit zugewendet, und die Behörden suchen das Interesse hierfür wieder neu zu beleben und zu fördern, um mehr Milch und Fleisch für die Volksernährung zu gewinnen. Die Grundbedingungen einer rationalen Ziegenzucht sind: Genügendes und gutes Futter, ausreichendes Streumaterial und größte Reinlichkeit sowohl im Stall als bei den Tieren selber. Die guten Eigenschaften einer jeden Rasse kommen bei richtiger Haltung und Pflege auf den höchsten Standpunkt der Entwicklung gerabelt, wie bei mangelhafter Pflege und Haltung alle Vorzüge einer Rasse zurückgehen und ganz verschwinden können.

Gute Ziegenhühner. Eier, aus denen gesunde, lebenskräftige Küden hervorgehen sollen, müssen alle Nährstoffe, die zur Entwicklung des Küdens nötig sind, in ausreichender Menge enthalten. Die wichtigsten Nährstoffe sind Eiweiß und Nährsalze, die aber in den Futtermitteln, die auf dem Lande den Hühnern verabreicht werden, nicht genügend vorhanden sind. Dennoch ergeben die von Landwirten mit selbstgewonnenen Eiern angelegten Brutten kräftige Küden, weil die Hühner vermöge des in ihnen noch starken Naturtriebes im Auslauf die fehlenden Nährstoffe selbst sich suchen. Eiweiß liefert hauptsächlich die tierische Nahrung, wie Würmer, Käfer, Insekten, Larven; Nährsalze finden sich in verhältnismäßig großen Mengen im Grünzeug. Je mehr Eier eine Henne legt, desto größer ist ihr Bedarf an diesen Nährstoffen und um so mehr Zeit muß sie darauf verwenden, sie zu suchen. Deshalb scheid man gute Ziegenhühner den ganzen Tag auf der Suche nach Futter, während schlechte Leger träge umhersehen und auf das Futter aus der Hand warten. Letztere suchen auch zeitig den Stall auf, während erstere bis zum Eintritt der Dunkelheit auf dem Rasen umherstreifen und die Düngerstätte nach Wärmern absuchen. Tierische Nahrung und Grünzeug genügen sogar allein schon zur Erzeugung von Brutieren bester Beschaffenheit; denn den wildlebenden Hühnerküden stehen in der Brutzeit nur geringe Mengen von Körnern zur Verfügung, und doch ergeben ihre Brutten kräftige Küden. Auch bei fleißig legenden Haushühnern kann man, so führt *„Der Westfälische Landwirt“* weiter aus, die Wahrnehmung machen, daß sie tierische Nahrung und Grünes dem Körnerfutter vorziehen. Wirft

man ihnen früh beim Auslassen sofort das Auslaufloch, so laufen sie häufig hinweg und eilen in den Garten, dem noch vom Tau nassen Grase zu finden. Diese kommen auch an während eines Regenschauers an und man kann dann beobachten, wie Hennen in vollem Regen Würmer diese sogar aus ihren Löchern geholen sind stets vorzügliche Legerinnen, die während dieser Zeit Regen geschützten Orte hocken, mühselig schlecht legen. Da gute Ziegenhühner blühtig sind, so haben sie einen glänzend, sogar dunkelrot gefärbten Kamm. Zeichen sind also sicher, und sie kosten weder Zeit noch Geld. Ziegenhennen gibt es in jedem größeren Kreis. Sind sie ermittelt, so werden sie besonders gekennzeichnet. Diesen gesunden und kräftiger Hahn beizugeben einer guten Ziegenhenne abtun. Zuchtsau ist eine entsprechend des Grassgartens mit 2 m hohen einzufriedigen, auf dem er so lange gehalten wird, bis genügend Brutten sind. Da aber die Tiere auf der Fläche nicht genügend tierische Nahrung so ist ihnen neben Körnerfutter 12 bis oder Fleischmehl pro Tag und Kopf zu Auch empfiehlt es sich, ihnen nebenbei Klee, der reich an Eiweiß ist, zuzumögen, in das Gatter zu legen. Als Legeraum können zwei vorn offene von denen eine mit Sitzstangen, die Legeneiern versehen wird. Falls von Raubzeug zu befürchten ist, so Nachtstall dienende Ritze vorn in welchem eine Tür anzubringen. Fleißige Ziegenhennen, namentlich Fruchtbarkeit auf die Nachkommen sollte man auch dann noch zur Zucht wenn durch ihren jährlichen Eierverlust nicht mehr gedeckt werden. daß ältere Hennen zur Zucht nicht seien, ist irrig.

Säurgurken mit verlorenen ganz reife Gurken werden geschält zu dünne Scheiben geschnitten, man etwas Butter oder Kunstbutter gewürfeltem Rauchspeck, zwei gewürfelte Pfefferkörnern und ein bis zwei blättern gut durch, gibt die Gurken schmort sie unter Dingugießen von worin zwei bis drei Bouillonwürden, gar. Dann verkostet man Wasser auf, lösliches Weizenmehl in schmeckt mit Zitronensaft oder wird der schon salzhaltigen Bouillon nur wenig und erst zum Schluss. Unterdessen hat man pro Person kochendes Salzwasser geschlagen nicht hart werden lassen. Nun Gurken auf einer nicht zu flachen legt die Eier mit dem Schaumstoff reicht Salz- oder Pellkartoffeln damit.

Fleischkäse mit Tomaten. Schüttet man in den Käsebeutel Tropfen, um sie darauf mit so viel zu verrühren, bis sie breiartig wird, dann sie mit Salz, gehacktem Schnittlauch gestoßenem Kümmel. Außerdem reife Tomaten mit einem weichen schneidet sie in strohhalmbreite würgt sie mit Pfeffer und Salz Tomaten werden lagenweise in einer angerichtet, die hübsch verziert sein kann; dazu Pellkartoffeln oder ist hierbei überflüssig.

Rudeln mit Zwetschen. Ein Knochen oder einige Speckwürfel und bringt sie mit einer Handvoll Stunden zu kochen. Darauf gibt für vier Personen 250 g Zwetschen hinzu und kocht alles zum Schluß schmeckt man mit man und ein wenig Zucker ab.

Einfacher Salat mit Weizenmehl verarbeitet man mit Salz oder Öl, 80 g Butter und

assen John...
n sie h...
n Garten...
n Graze...
uch an...
ers an...
obachten...
Wärmer...
behern...
er Zeit...
oden, mit...
Legehenn...
einen gl...
Kamm...
d. Sie...
Eingel...
öheren...
den sie...
Diesen...
in beiz...
stamm...
prechend...
a hohen...
so lang...
id Br...
auf der...
riche...
utter 12...
nd Kopf...
n neben...
B ist, so...
gen. Als...
n offene...
angen, d...
falls...
orn mit...
bringen...
entlich...
kommen...
zur J...
Eierzet...
werden...
cht nicht...
forenen...
gesch...
mitten...
Kunf...
gewür...
ein B...
die Gur...
en von...
uillow...
kocht...
nehl in...
oder G...
Bouill...
Schl...
o Ver...
lagen...
Nun...
a flach...
umfl...
ein dam...
a. Sa...
eutel...
so viel...
wird, d...
schmitt...
dem re...
a) W...
lauren...
bide...
Salz...
in ein...
ziert...
u oder...
Ein...
Schw...
hand...
uer, un...
auf n...
enkant...
g Band...
ndu...
edaf...
alles...
mit...
ab...
a Gr...
at mit...
id zwe...

domont. 40 g Heze und der nötigen Menge einer Prise Salz zu einem lockeren Brei mit einem Speckschwarte abgeknetet. Unterdessen hat man etwas Mehl darüber gestreut. Nun den Teig darauf voneinander und läßt ihn aufgehen, worauf man den Kuchen auf ein Blech belegt und mit Zucker bestreut. Dann bei Mittelhitzte garzubaden. Nach dem Erfalten gezeissen werden. Zubor 65 g feinen Weizengrieß mit Wasser gelocht und nach dem Abgießen dem Schneeschläger so lange geschlagen, bis die Masse schaumig geworden ist und die Masse Grießcreme, den man nach dem Abgießen oder Vanillegeschmack herbeizubereiten über den Obstfuchen. A. Dr.

Frage und Antwort.
Fragegeber für jeden Mann.
Der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit die Frageantwortung für den Leser nur schriftlich erfolgt. Es werden daher auch nur solche Fragen, denen 20 Pf. in Briefmarken beifügt sind, beantwortet. Jede Frage direkt oder allgemein interessierenden Fragestellungen werden beantwortet. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

249. Meine jungen Hühner sterben. Sie haben eine übergroße Leber, die aufweist. Was ist das für eine Krankheit? Ist ihr beizukommen? Die Ställe sind nicht geputzt.
Fr. A. K. in W.
Die Krankheit ist Tuberkulose oder auch Dorte genannt, die bei Geäußert, und zwar gerade als Lebererkrankung. Sie wird durch Bazillen verursacht, die durch den Körper gelangen, daß die dem Rot erkrankter Tiere in Verbindung ist, die sich aber auch in den Eiern so auf die Nachkommen sich überträgt. Sie berichten, Ihre alten Hühner die jungen aus im Frühjahr bezeugt, die gegen Tuberkulose des Geflügels sind. Sie müssen also die jungen Hühner, die von der Erkrankung zeigen, sobald sie schlachten. Das Fleisch ist, wenn es Tuberkulose durchsetzt ist, genießbar. Sie müssen die geschlachteten Tiere tief vergraben. Das muß auch bei der Streu geschehen; außerdem die Tiere in einem andern Stalle, und der alte Stall ist durch Kalkmilch unter Zusatz von 5% Kreolin, namentlich sind alles Holzgerätschaften auf solche Weise desinfizieren.
Dr. H.

250. a) Eine Starke verkaltete im Bouillotte infolge eines Sprunges über. Sie rindert seitdem fortgesetzt um, was zwar an, der Sprung ist aber nicht. Ich habe schon alle möglichen Wechsel mit dem Bullen, Einweinen vor dem Sprunge, Überwärmung usw. Ich möchte die Starke heilen, da sie noch immer Milch an den Schlächter verkaufen. Was kann das Tier tragend zu bekommen? Jahre alte Sauen rauchen alle drei Jahre aber nicht vom Eber ankommen. Ist ein Mittel?
Fr. in R.
a) Witterung liegt das Nichtaufkommen lauren Reaktion des Scheidens, die die Samensäden bald nach der Geburt gehen. Spülen Sie dem Tier in eine Stunde vor dem Sprunge den Bauch mit 1 Liter lauwarmem Wasser aus, das mit Bullrich-Salz aufgelöst ist. Es ist notwendig, daß sich die Färse bei dem Sprunge eine schleichende Gebärmutter entzündet hat — dann ist ein Aufkommen fraglich. Ist die Starke auch an ansteckenden Scheidentarath erkrankt, dann fortgesetzten Urinieren ist durchaus nicht von der Hand zu lassen. Sie die Sauen mehrere Tage zusammen, oder bringen Sie die Sauen in einen Sprungkasten, die nicht ausweichen können — dann gibt es nicht.
b) Ich möchte mir eine Betonmischung anlegen. a) In welchem Verhältnisse man Sand und Zement?

b) Wie stark müssen die Wände sein? c) Wieviel Zement braucht man zu einer Grube von etwa 6 x 3 x 1 m?
Fr. Th. in B.
Antwort: Die Wände einer Düngergrube 6 x 3 x 1 m groß aus Beton werden mit etwas Doffierung unten 30 cm, oben 20 cm stark hergestellt, wenn der Beton gut ist. Das liegt außer natürlich am Zement — es ist nur bester Portlandzement zu verwenden — im wesentlichen am Kies. Ist dieser scharfkörnig und völlig rein ohne organische und andere (Lehm, Torf usw.) Beimengungen, so wird er in der Mischung 1:8 sehr fest und in obiger Stärke ausreichend. Bei mangelhaftem Kiese kann unter Umständen das doppelte Quantum noch schlechte Erfolge bringen. Die Betonmischung muß sehr sorgfältig trocken vorgenommen und der Beton erstreckt zwischen Brettergerüsten oder hier am besten auf der Außenseite gleich gegen den glatt abgestochenen Erdboden eingestampft werden. Auch der Grubenboden wird aus Beton hergestellt, 20 cm stark, unten 1:8 10 cm, dann 1:6 8 cm und dann 1:2 2 cm stark mit Gefälle nach einer Seite und mit einer Vertiefung für Fauche an der tiefsten Stelle. Will man eine völlig wasserdichte Grube, so legt man der Betonmischung Ceresit zu und wagt auch die inneren Wandsflächen der Grube mit 2 cm starkem Ceresitzementputz 1:2. Der Ceresitzementputz ist auf den Gefäßen der Lieferung angegeben. — Der Zementverbrauch für die Grube richtet sich also in erster Linie nach dem Kiese. Bei bestem Material wird man einschließlich Fußboden und Putz mit 10 Tonnen Zement etwa reichen, andernfalls braucht man mehr. Es ist unzuverlässig, an Zement zu sparen.
Frage Nr. 252. Meine vierjährige Kaze hat seit ungefähr sechs Wochen einen heftigen Husten, sie atmet heftig, und beim Behorchen des Körpers hört man ein Röcheln, auch frisst sie nicht mehr wie früher, nur noch etwas rohes Fleisch und ganz wenig Milch nimmt sie zu sich. Die Kaze war früher kräftig, ist aber jetzt merklich mager und matt. Was fehlt dem Tier?
Fr. H. in B.
Antwort: Die Kaze ist entweder mit Luftröhren- oder mit Lungenentzündung behaftet. Die Ursache der Erkrankung kann Tuberkulose sein. Ist letzteres der Fall, so ist Heilung des Leidens ausgeschlossen. Versuchen Sie es mit Inhalationen von Kamillenteedämpfen. Die Kaze wird auf einen Kofstuhl gesetzt, dann wird eine leinene Schürze über ihren Körper geschlagen und unter den Stuhl auf eine Fußbank ein Topf mit dampfendem Kamillentees gesetzt. Morgens und abends soll das Tier je fünf Minuten lang die Dämpfe einatmen. Die Ernährung der Kaze muß kräftig sein, namentlich sollte das Tier auch reichlich Milch erhalten.
Dr. H.

Frage Nr. 253. Seit etwa Jahresfrist erkrankten von Zeit zu Zeit einzelne Hühner, sitzen matt umher und mager ab, so daß ich sie schlachten muß. Die inneren Teile sind krank, namentlich die Leber mit weißen Bläschen bedeckt und wie zerfressen. Ich bitte um Mitteilung, welche Krankheit vorliegt, ob sie ansteckend, was dagegen zu tun und ob das Fleisch genießbar ist.
Fr. H. in W.
Antwort: Die Krankheit Ihrer Hühner ist unzweifelhaft Tuberkulose, die oft zuerst die Leber ergreift. Sie ist unheilbar; es sind also alle erkrankten Tiere abzuschlachten. Die noch nicht von den weißen Knötchen durchsetzten Teile sind noch genießbar; alles andere ist zu verbrennen oder tief zu vergraben, ebenso der Dünger nebst der Streu; denn die Verbreitung der Krankheit erfolgt gewöhnlich dadurch, daß die Hühner Futter aufnehmen, das mit den Ausleerungen tuberkulöser Tiere in Berührung gekommen ist. Deshalb sind auch die gesunden Tiere aus dem Stalle zu entfernen, und dieser ist mit Kalkmilch, der 5% Kreolin, Bazillol oder ein anderes bazillenvernichtendes Mittel zugelegt sind, gründlich zu desinfizieren.
Dr. H.

Frage Nr. 254. Ich habe Stieglig-Männchen mit Kanarienvögeln gepaart und frage an, wie die ausfallenden Jungen zu behandeln und die Elternvögel zu füttern sind.
A. S. in T.
Antwort: Es ist anzustreben, allen Tieren das in der Freiheit verfügbare Futter zu reichen. Das Kanarienvogelchen erhält demnach Sommergrün, Kanariensamen und ein paar Hanfkörner, Grünkraut (Salat usw.), dem Stieglig sind außerdem geschälter Hafer, Distelsamen, einige Ameisenpuppen und dann und wann ein Mehlwurm zu geben. Zur Aufzucht der Jungen ist auch hier gelochtes Hühnerdöcker und eingeweichtes, alt-

badenes Weizenbrot (Semmel) erforderlich, beides stets in vollkommen einwandfreiem Zustande. Die Behandlung der Jungen unterscheidet sich nicht von der der Kanarienvogel. Der Stiegligbärd lernt meist gut und ausdauernd singen; als die wertvollsten werden die rein weißgelben mit roter Kopfzeichnung angesehen.
Edt.
Frage Nr. 255. Meine Kuh hat Ende Mai gut gefalbt, hat auch das Kalb gut genährt. Jetzt ist das Kalb verkauft und die Kuh hält die Milch auf beim Melken, wenn ich kurze Zeit weg bin, läßt sie die Milch wieder runter. Was ist hiergegen zu tun?
Fr. U. in D.
Antwort: Lassen Sie jemand, während Sie die Kuh melken, mit dem Daumen einerseits und den anderen Fingern der rechten Hand andererseits das Rückgrat der Kuh vor den Hüften drücken, so wie man es macht, wenn ein Tier den Rücken nach unten durchbiegen soll, um festzustellen, daß die Wirbelsäule nicht verwachsen ist; die innere Handfläche muß sich genau über den Wirbeln befinden. Das Drücken ist eine Zeitlang fortzusetzen, um die Aufmerksamkeit der Kuh vom Melken abzulenken. Mitunter hilft auch das Auslegen eines in kaltes Wasser getauchten Sades auf das Kreuz. Wenn die Kuh das nächste Mal kalbt, tun Sie besser, ihr das Kalb gar nicht zu zeigen, sondern es sofort wegzunehmen und aufzutränken. Das Tier hält die Milch wahrscheinlich jetzt nur deshalb auf, weil ihm das Kalb genommen worden ist.
Frage Nr. 256. Meine Ziege gibt seit kurzer Zeit nur noch die Hälfte Milch, frisst und säuft aber gut. Wenn ich die Milch aufstelle, ist nach einer Stunde schon ein dider, schleimiger Bodensatz im Topf. Ich füttere Gras, gelochte Kartoffeln und Weizenkleie. Ist die Ziege krank? E. M. in Sch.
Antwort: Die Ziege braucht deswegen nicht krank zu sein. Der Fehler der schleimigen Milch tritt öfter im Sommer auf, die Ursache sind Reizspaltpilze, die aus dem Milchzucker und dem Milcheiweiß eine schleimige Substanz erzeugen. Tränken Sie die Ziege einmal mit Wasser aus einem anderen Brunnen und geben Sie ihr einige Tage lang täglich dreimal 10 Tropfen Salzsäure in 1/4 Liter Leinamenschleim. Sämtliche Gefäße, mit denen die Milch in Berührung kommt, sind mit kochendem Sodawasser auszubrühen. Der Fehler ist zu vermeiden, wenn die Milch sofort nach dem Melken abgelocht wird.
Frage Nr. 257. Ich habe Mitte April eine Bute mit 20 Eiern gelegt, von denen sie aber nur neun ausgebracht hat. Ich habe die Küden in den Garten gebracht, wo sie anfangs sich ganz gut entwickelten, aber jetzt haben sie Durchfall und Diphtherie bekommen und es sind mir sechs eingegangen. Die Bute hat nun wieder angefangen zu legen; kann ich sie noch einmal setzen, oder wird es zu spät dazu?
Fr. L. in H.
Antwort: Es ist zwar schon reichlich spät; aber es ist nicht ausgeschlossen, daß die Küden durchkommen, wenn nicht zu früh nachkaltes Wetter eintritt und die Tierchen ein gutes und warmes Küdenheim haben. Sie werden dann in der Zeit zwischen Neujahr und Ostern schlachtreif, was bei unserer gegenwärtigen Fleischknappheit sehr erwünscht ist.
Dr. H.

Frage Nr. 258. Wie lassen sich Apfel in größerer Menge den Winter über aufbewahren? Wie müssen die Behälter sein, damit die Apfel nicht faul und schadhast werden? Fr. L. in R.
Antwort: Wie man Apfel und Birnen vor dem Faulen schützt, hängt ganz von dem Aufbewahrungsraum ab. Dieser soll nicht übermäßig feucht sein, wie es viele Keller sind, denn Feuchtigkeit begünstigt das Faulen. Er soll nicht trocken und warm sein, weil die Früchte dann zu viel Wasser verlieren, an Gewicht einbüßen und wolkeln, d. h. unscheinbar werden. Der Aufbewahrungsraum muß gelüftet werden können, er muß aber auch frostfrei sein. Die beste Aufbewahrung gewährleistet eine Temperatur von 2 bis 4° C. Gr.
Frage Nr. 259. In meinem Garten treten dieses Jahr Maupen unter den Stachelbeersträuchern auf, die die Blätter vollständig abfressen, so daß die Sträucher lahl dastehen. Wie sind diese Schädlinge zu vertilgen?
A. Sch. in J.
Antwort: Ihre Stachelbeersträucher sind von Larven der Stachelbeerblattwespe befallen. Als wirksames Gegenmittel ist im Frühjahr das Besprengen der betauten Büsche mit Kalklaub anzuraten; dann sind im Herbst die Sträucher am Boden gut zu fällen und tief zu graben, damit die an der Oberfläche abgelegten Kokons der Wespe vernichtet werden.
Gr.

Wann ist die beste Zeit zur Pflanzung der Obstbäume? Die Antwort aller Sachverständigen lautet: Von Mitte Juli an bis Ende August. In dieser Zeit werden nämlich die Tragknospen für das nächste Jahr gebildet. Je nachdem der Baum reich an Nahrung ist oder diese ihm spärlich zufließt, werden die Tragknospen der Zahl und der inneren Vollkommenheit nach verschieden sich bilden. Ist ein Baum dazu noch in der Zeit, in welcher sich die Tragknospen bilden, reichlich mit wachsenden Früchten beladen, so leuchtet es doch ein, daß er ohne Nahrungszufuhr und bei Trockenheit ohne Wasserzufuhr nicht zugleich seine Früchte zur vollen Größe ausbilden und zahlreiche fräftige Tragknospen bilden kann. Die Düngung geschieht am wirksamsten durch flüssige Düngemittel, Jauche, Abtrittsdünger oder in Wasser aufgelöste künstliche Dünger. Diese flüssigen Dünger dürfen aber nicht auf der Oberfläche um den Baum herum ausgeschüttet werden; es sind vielmehr mindestens ein Fuß tiefe Löcher unter der Traufe der Bäume in Entfernung von 1-1,5 m auszuheben, und darauf wird der Dünger eingegossen. Der Aufwand an Material, Geld und Mühe trägt noch den vielseitigen Erfahrungen reiche Zinsen. Es wird daher jeder, welcher diese Düngung einmal angewandt hat, damit fortfahren.

Krauskohl als Kackernte. Zur Zucht des Blätter- oder Krauskohles werden am vorteilhaftesten abgeerntete Frühkartoffelfelder verwendet. Ich machte wiederholt Probe darauf, daß diese Kackernte an Krauskohl vollends so reichlich ausfällt, wie auch der Ertrag von Pflanzen, die bedeutend früher auf einem noch nicht vorher befestigten Felde gezogen wurden. Nachdem diese frühen Pflanzen ihre Größe erlangt hatten, ruhte das Wachstum vollständig. Die späteren hingegen gediehen zu der Zeit noch wacker und hatten doch vor Winter die gleiche Leppigkeit erlangt. Dazu waren die Blätter noch etwas milder. Nun wird aber der Blätterkohl doch erst, nachdem es gefroren hat, so recht schwachhaft, und man hat auch vorher durchweg reichlich anderes Gemüse, was weniger winterhart und haltbar ist, daher früher gebraucht werden muß. Da zur Pflanzzeit des Krauskohles die Feuchtigkeit nicht mehr von unten her aufsteigt, wie im Frühling und Herbst, so ist Angießen, um rasches Anwachsen zu erzielen, bei trockenem Wetter stets erforderlich. Tüchtiges

Andrücken der Wurzel ist darum auch zu empfehlen. Ein probates Mittel ist auch, die Wurzeln der Pflanzen in einem Brei von Lehm mit Schweineurin umzuschwenken. Solche Pflanzen schlagen sichtlich rascher an wie angegoßene. Ein Einschlagen dieses Gemüses zum Winter ist gänzlich zu verwerfen. Hierbei kniden zunächst eine große Menge brauchbarer Blätter, dann aber ist auch dieses Gemüse völlig winterhart. Die Stränke dieser Pflanzen treiben im Frühlinge reichlich Sprossen aus. An diesen frischen Trieben hat man ein schätzenswertes Frühgemüse, welches keine Arbeit kostet. Bis zu anderweitiger Bestellung lasse man daher die Stränke ruhig auf dem Gelände stehen zur Benutzung dieser Frühtriebe.

Der Feinkohl beansprucht das meiste Wasser, wenn die Trauben anfangen dicker zu werden. Es muß alsdann so reichlich gegossen werden, daß die Rebe den Laubwuchs fortsetzen und die Beeren gehörig ausbilden kann. Selbst bei häufigerem Regen muß der Boden untersucht werden, ob er unter der Oberfläche feucht genug ist. Nötigenfalls ist zu gießen. Etwas abgetandenes, von der Sonne erwärmtes Wasser in reichlichen Mengen unterstützt die Frühreife und bewirkt, daß die Trauben süßer werden. Erst nach Mitte September kann man das Gießen einschränken. **Pflege der Rosen im Sommer.** Wenn wir bei den Rosen der Natur behilflich sind, so können wir den schönsten Schmuck derselben bis zum Spätherbst genießen. Unsere Nachhilfe besteht darin, daß wir die Rosen in voller Kraft erhalten, was dadurch erreicht wird, daß alle abgeblühten Blumen, unnützen Triebe und alles Ungeziefer entfernt werden. Beim Schneiden gilt als Regel: Starkwüchsige Sorten lasse man lang, schwachwüchsige Sorten schneide man kurz. Ungeziefer und allem Schädlichen beugt man am besten vor, wenn man den Rosen eine sorgfältige Pflege angedeihen läßt. Der Boden muß stets locker gehalten werden, damit die Luft zu den Wurzeln dringen und das Wachstum fördern kann. Bei trübem oder Regenwetter wird mit Dünggüssen nachgeholfen und bei trockenem Wetter mit häufigem Gießen. Ein zeitweiliges Bespritzen des Laubes am Abend erfrischt die Blätter und hält sie stets sauber von Schmutz und Staub.

Verfütterung von Quacken. Die Wurzeln der Quacken, eines der lästigsten und am schwersten

ausrottbaren Ackerunkräuter, liefern Zustände ein nährstoffreiches und gutes Futter sowohl für Rindvieh, Schafe, Schweine, Pferde, was aber trotz seiner Hünte immer noch sehr wenig genutzt wird. Hauptbedingung für die Verfütterung des Quacken ist, nach den „Mitteilungen der Landwirtschafts-Gesellschaft“, daß dem Verfüttern gut von der Arbeit befreit werden, sei es nun durch Wachen, Flegelbruch oder durch Abkloppen der Quacken mit der Gabel. In solchen Fällen können sie nachher noch zerhackt, mit Stroh oder gegebenenfalls mit Wasser versehen, doch nehmen die Schweine die gereinigten Quackenzwischenwurzeln auch gern auf, vermutlich, weil selbige von Mengen von Zucker- und Stärkerwerten bemerkt sei bei dieser Gelegenheit. Normandie Quackenzwischenwurzeln als vorzügliches Futtermittel hoch geschätzt und an mehreren Orten verfüttert werden. Neuerdings hat von Fehrentheil eine Zerleinierungsbau, die gestattet, das aus den Feldern Quackenzwischenwurzeln zu zerhacken bzw. zu mahlen und es nachher künstlich zu trocknen in Form als Quackenhalm in den Handel. Eine Probe solchen Heues enthält nach der agrilkulturchemischen Versuchsstation Wasser 7,45%, Asche 6,56%, Sand, Rohprotein 11,52%, davon 1,36% einweiß, verdauliches Reineiweiß 1,36%, Kohlfaser 27,67% und 48% Hydrate. Der Stärkerwert berechnet für den Doppelzentner. Getrocknetes würde hiernach im Futterwert auf 100 stehen wie gutes Wiesenheu, so sogar Angesichts dieses hohen Futterwertes stellenweise reichlich vorhandenen Quackenhalm für die Landwirte, ihre auf Hausen Quackenzwischenwurzeln entweder selbst zu zerhacken oder zur Verarbeitung in genannten Firma Fehrentheil, Berlin, Ferdinandstraße 3, zum Kauf anzufordern auf diese Weise findet die Quackenzwischenwurzeln eine gründlichere Verteilung und zweckmäßige Nutzung, als wenn sie jahrelang in fuderweise in Hausen lagert und nachher wiederum durch den Riß oder dergleichen Acker gelangt.

Jedem angehenden Imker kann zur Anschaffung empfohlen werden:

Der praktische Bienenmeister.

Eine Anleitung zum lohnenden Betriebe der Bienenzucht.

Von Hermann Meizer.

Preis kartoniert 1 Mk. 80 Pf.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag durch jede Buchhandlung oder von

J. Neumann, Neudamm.

Fliegenfänger der beste der Welt. Fangfläche 2x1 m lang und 4 1/2 cm breit, doppelt beleuchtet. 100 Stück Mk. 6.— bei 200 Stück franco Nachnahme. **Warme vor aufsehend billigen Schund.** **Königfliegenfängerfabrik H. Beetz, Wartenfels 25, Oberzf.**



Kalkstickstoff

der einzige Deutschland anreichend zur Verfügung stehende künstliche Stickstoffdünger.

ist jetzt wieder erhältlich.

Seine immerhin schwierige Anwendung lehrt kurz, klar und knapp die bereits in zwei Auflagen erschienene Broschüre:

Der Kalkstickstoff.

Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis.

Von Oekonomierat Dr. Lothar Meyer. Zweite Auflage. 3. bis 6. Tausend.

Preis gebunden 60 Pf. In Partien billiger.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder gegen Einsendung von 60 Pf. franko durch die Verlagsbuchhandlung

J. Neumann, Neudamm.

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verbleibt sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs hart und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 Mk.— gegen Nachnahme.

Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhaffstr. 90.

Dämpf

ist auch... sagt sich so... und würde für... **BETTUNG**... wüßte, wo... E. Bleuler, Laden 223 &... Pforten und...

Jede Mutter sollte Limonadenpulver „Volksfreund“ ins Feld senden. Es ist die willkommenste **Liebesgabe!**

Das Beste gegen Durst! Carl, Zitronen, Himbeeren u. Kalmelmeister. 1. Paket, 10 Fig., Verkauf, ergibt 2 Glas erfrischende Limonade. Verleihe 100 Pakete 6,50 Mk., 200 franko Nachnahme. Nichtentf. nehme anstandslos zurück.

H. Beetz, Wartenfels 25, Oberzf.

Verlag von J. Neumann in Neudamm:

Als bewährtes Vieharzneibuch kann empfohlen werden:

Wagenfelds Tierarzneibuch und Gesundheitspflege der landwirtschaftlichen Haustiere.

Neunzehnte, verbesserte Auflage. Von M. Preuße.

Mit 174 Text-Abbildungen. Preis fein gebunden 6 Mk.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ohrensauen

Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit, verjagt in kurzer Zeit **Gehör!**

Marke St. Pangratius. Preis 2,50; Doppelpack 4.—. Zahlreiche Zeugnisse. Versand: **Stadtapotheke Pfaffenhofen a. Rh. 31 (Oberf.).**

Im unterzeichneten Verlage erschien:

Dr. William Löbes

Anleitung zum rationellen Betriebe und zur Aufzucht der Ernterzeugnisse.

Dritte, vermehrte, verbesserte, nach den Erfordernissen gänzlich umgearbeitete Auflage. Mit 92 Abbildungen.

Von Dr. Lothar Meyer.

Preis gebunden 4 Mk.

Die dritte Auflage des allbekanntesten Buches hat eine Neubearbeitung erfahren, die sich nicht nur auf den veraltenden maschinellen Teil bezogen hat, sondern auch zahlreich die Abhandlungen, welche theoretische Grundlagen und praktische Anleitungen bieten. Der deutsche Landwirt, der diese bekannte Herausgeber hat dabei sein Augenmerk auf die Hand zu geben, wie er die von Jahr zu Jahr wachsende deutsche Ernte mit größtmöglicher Sorgfalt einbringen und zu verarbeiten hat.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Förster Stern mit Treff und Männe

Eine lustige Dackellade von Franz Rob. Mangener und Ernst Knöllner.

Preis des launigen und mit 70 Bildern ansprechend illustrierten Werkes bunt kartoniert 2. Mk.

Das überall mit Beifall aufgenommene Buch ist zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag durch alle Buchhandlungen wie die Verlagsbuchhandlung **J. Neumann, Neudamm.**

Umstürzen und empfand doch Sehnsucht zu wandern und zu wandern. —

Die eiserne deutsche Faust hatte das Ziel gewiesen und die Hand nicht unterdrückt. Jetzt war sie da. Und all das Schlummernde schrie wie ein hungriges Kind. Er stolperte vorwärts und sah Sehnsucht und Heimweh an ein bestimmtes Alter hängen. Mehr eine unerhörte Grausamkeit liege, verlange man von graue Haare trüge, daß sein Gesicht nicht habe.

Er rann wie ein Feuerstrom durch die Welt. Es wußte nichts mehr von dem Leben — es hämmerte nur, daß es sei und Liebe verlange —

dumpf wollte er sich darüber verwundern. War es nicht schon endlos lange so gewesen? Warum kam dies jetzt erst über ihn? —

Er begriff, daß ihn einzig die Hoffnung, die er unerkannt in sich getragen, stark für das Weiterstreben gemacht habe. Nun meinte er, daß er nichts mehr zu hoffen habe. —

Wo sollte er seine Frau suchen? — Er hatte keinen Anhalt. — Die Polizei? Wie ekelhaft war dies alles. — Nein, nein — es war vorbei. — Es gab nur eins, um ruhig zu werden. Das Eine! —

Er hatte stets die Menschen verachtet, die sich durch den Selbstmord einer Kette von Widerwärtigkeiten entzogen hatten. —

Heute begriff er sie — Er konnte auch nicht weiter. —

War das wie ein Schuft gehandelt? — Seine letztwillige Bestimmung lag in Vä-

ter weiter, wie ein Spürhund eine Fährte verfolgend. —

Die Sonne stach. Die elektrischen Bahnen waren fast leer. — Dicht vor ihm hielt eine einladend an — — Wohin ging sie? — Er wußte es nicht. Es war ja auch völlig gleich. Er hatte doch drei Wochen Zeit — Und es konnte auch ebenso gut morgen geschehen. —

Er stieg also ein und blieb sitzen, bis der Fahrer mit der Stange die Weiche umstellte und die Kurbel zur andern Seite brachte, weil es nun wieder rückwärts gehen mußte. — Da stieg auch er aus. —

Mitten im Grunewald stand er und starrte vor sich nieder.

Nun war er doch hier und wollte suchen — nach dem reichen feinen Hause, in dem die Kommerzienrätin gewohnt hatte und sie — —



Die „Eiserne Kanone“ von Konstantinopel.

keine Hingabe für sich ganz

fielen ihm wieder ein.

— Gottesgaben! — Aber wahr, daß sie alles ersehen und verlangen ja nur und — er

Wollte blühen und die sich des empfangenen Segens mit ungeahnten Kräften überum juria ergießen muß, dem Uebermaß ersticken — gleichgesinnten Gefäß.

Bestimme im Herzen, dessen nur einmal blüht! Und es nur lächeln, denn es ist so

Im Schlage wußte er, daß in diesem Augenblick an tragen imstande sei! Ganz

renwinkel beim Notar, die Kinder schienen auf einem Wege zu sein, so gut, so glatt und so sicher dem Ziel zuführend, wie er ihn einst umsonst für sie gesucht hatte.

Wo war da die heilige Pflicht, die ihn fesselte? — Er ersah sie nirgends.

Im Koffer ruhte der kleine Armeerevolver. — Er wollte ihn holen. — Irgendwo in der Stille möchte es geschehen. —

Die Sonne glänzte. — Eine Elster hatte sich wohl vom Tiergarten her verflogen und schob nun mit ihrem schmalen, stahlblauen Leib an ihm vorbei. — Ihm schien es, als durchzitterte die kleine, weißgefiederte Brust eine ungeheure Daseinsfreude. —

Er fühlte nichts mehr. Er lief nur vorwärts — — Wie lange wohl? — Er wußte es nicht. An der wartenden Siegesgöttin vorbei — an dem frommen Jäger mit dem sterngekrönten Tier vorüber — weiter, im-

Eva — seine Eva! — —

Er fand es schnell heraus! — Zwischen Blutbüchern, üppigen Kletterrosen und jungen Birken lag es in der hellen Sonne. In dem wunderschönen alten Garten lustwandelten Offiziere umher. Zwischen ihnen schritt eine grauhaarige Frau in Schwestertracht auf und nieder und sorgte um sie.

Der Hauswart bestätigte Friß Schön, daß es hier richtig sei. —

Wohin aber die schöne feine Dame, die so viel studiert hatte, gezogen wäre, davon habe er keine Ahnung. Vielleicht habe sie wieder geheiratet. Hübsch und jung genug sei sie dazu wahrlich gewesen.

Es war offensichtlich, daß der biedere Mann dies sagte, in der höheren Erwartung eines Trintgeldes. Aber er verrechnete sich. — Friß Schön dachte nicht an derar-

tiges. Er dankte kaum für die erhaltene
Auskunft — —
Möge — —

Sein Blut würde kochend. — Das alles
war doch nicht zum ertragen — — Mit ge-
festeten Händen stand er vor der Form,
als der er sein Leben bauen wollte. — Was
bleibt denn nur einem Manne da anders
übrig, als dies Letzte. — —

Warum zögerte er? — Was kann jetzt
ein vergeudetes Leben gelten, im Vergleich
zu den hunderttausend der junger Daseins-
hoffnungen, die sterben, weil es nicht an-
ders geht. —

Und er wurde fest und mit diesem
Augenblick von einer eiskalten harten Ruhe
erfüllt. — Ein zufällig des Weges daher-
kommender freier Kraftwagen nahm ihn
willig auf. Er nannte das kleine Hotel, in
dem er Unterkunft gefunden hatte, er wurde
ruhig, daß er imstande war, sich eine Zi-
garre zu entzünden und dachte bei dem Da-
hinlaufen, daß er auch noch klare, schrift-
liche Anweisungen, was mit seiner Leiche
nächster geschehen sollte, aufschreiben müsse.

Er fühlte plötzlich nichts mehr. Es war
ihm, als ginge es wieder einmal zum Sturm
vor, bei dem sich ein Jeder klar machte, was
kommen könne. Einmal glaubte er eine
Stimme aus dem Kinderland zu hören:

„Darfst du dies tun? — Ist das nicht
Sünde? —

Er mußte lächeln. — Wäre alles normal
zugegangen — hätte ihn sozusagen die Be-



Der Bursche Jummelmanns und sein
Lieblingshund.

reitwilligkeit zum Sterben in jeder Schlacht
nicht geschützt, so läge er doch längst ver-
modert — irgendwo. — —

Kein vernünftiger Mensch
irgend etwas dagegen sagen.

Er gab dem Führer ein reich-
geld und ging grüßend an dem
diener vorbei.

Als der ihm freundlich und
die Schönheit seiner Vaterstadt
warf er auch ihm mit einem
Silberstück zu. —

„Ja, Alter, Berlin ist schön —
Dann stieg er ganz fest zu
meinem empor. —

Sollte er es hier tun? —

Nein! — Es war sehr eng, er
hatte ihm nichts Böses getan,
jetzt schaden wollte. — Friedliche
scheuen die Stätte des Todes. —
den Koffer auf — den kleinen
schwarzbeschlagenen Feldkoffer,
Marne, von Opern und von
zählen mußte, und hob die Wa-

Ohne, daß seine Hände zitterten,
er sie zu sich. Ganz fest und
auf, was mit ihm geschehen sollte.

Auch, daß Nachricht nach
ben wäre und an wessen Adre-

Dann stieg er wieder die
und stand von neuem in der

Wohin aber jetzt? — —

Im Tiergarten war ein kleiner
halbem Preis von Bänken um-

(Schluß folgt.)

* Buntet Allerlei. *

Die Steinkohlenzeit der Erde ist nicht
nur von geologischem Interesse, sondern
auch von größter wirtschaftlicher Bedeu-
tung. Die reichen Schätze, die uns die
Steinkohlenzeit als Erbe hinterlassen hat,
verdanken wir den Pflanzen, welche in jener
Urzeit lebten. Der größte Teil dieser Flora
bestand aus Gewächsen mit farnartigem Ha-
bitus und aus solchen, die unseren heutigen
Uycopodinen (Bärlappen) und Equisetten
(Schachtelhalmen) nahesteht. Die Schwie-
rigkeit des Studiums dieser Pflanzen wird
vergrößert, daß man keine ganzen Pflanzen
findet, sondern immer nur einzelne Teile,
deren Zusammensetzen große Arbeit erfor-
derte. Von den Algen, Pilzen und Moosen
der Periode ist wenig bekannt; weit besser
steht es mit unserer Kenntnis der Stein-
kohlenfarne. Von den Gymnospermen ist
die ausgestorbene Gruppe der Cordaiten zu
nennen. In den letzten fünf Jahren sind
über die Steinkohlenflora interessante Ent-
deckungen gemacht worden. Man fand
samentragende Farne, Uebergänge zwischen
Farnen und Cycadeen, welche im äußeren
Habitus vollkommen farnähnlich waren,
im anatomischen Bau und in der Fort-
pflanzungsweise aber den Gymnospermen
nahestehen. Die bis jetzt allgemein ver-
breitete Anschauung, welche die Stein-
kohlenzeit als das Reich der Kryptogamen
bezeichnet, kann nicht mehr aufrecht erhalten
werden. Eine große Zahl der als Farne
bezeichneten Pflanzenreste gehörte bereits
den Samenpflanzen an; es sind Anzeichen
vorhanden, daß auch wirkliche Angiospermen
zur Steinkohlenzeit gelebt haben.

Wie kann man sich auszeichnen? Man
muß — sagt Gracian, ein bekannter spani-
scher Schriftsteller des 16. Jahrhunderts —
seine vorherrschende Fähigkeit kennen, sein
hervorstechendes Talent, sodann dieses aus-
bilden und den übrigen nachhelfen. Jeder

Bilderrätsel.



„Wahrheit ist nicht zu sehen.“

wäre in irgend etwas ausgezeichnet gewor-
den, hätte er seinen Vorzug gekannt. Man
beobachte also seine überwiegende Eigen-
schaft und verwende auf diese allen Fleiß.
Die meisten tun aber ihren Naturgaben Ge-
walt an und bringen es deshalb in nichts
zur Ueberlebenszeit

Rästel-Ecke.

Silbenrästel.

Von Paul Niedhoff.
Aus den folgenden 28 Silben:
a, ard, au, Cham, Ge, den, di, die, do,
be, herz, ho, il, ler, men, mo, ne,
lo, pag, ro, rub, sch,
bilde man 10 Wörter, welche bezeichnen:
1. Garnison, 2. Ort in Thüringen,
3. Vornamen, 4. deutschen Dichter, 5.
N. ankreich, 6. Körperteil, 7. Stadt,
8. Blume, 9. Engel, 10. griechischen Götter.

In dieser Anordnung nennen
und Endbuchstaben — letztere
oben gelesen — einen Abschnitt
tügen Völkertingen.

Logograph.

Von Dr. Strauß.
In des Südens heißen Jovine
Welche Erzverräter wohnen,
Und von jener schönen Insel
Schreit nach Rom das Arische
Die durch Uebern von zwei
Nicht mehr warm ist zum
Nein, bei deren Namen schon
Schüttelt sich des Südens
Priest, erstarrt von uns
Gelöst die Dinte in der Feder.

„Lundweg ist schwach die
„uonauht“ „ob“ „uubnauht“
„avonq“ „uonauht“ „uubnauht“
: unjst

Roskident aus dem Inhalt
Verantwortlicher Redak. v. ...
Hering & Hagenburg, G. m. H.