

Illustriertes Sonntags-Blatt

Beilage zur Idsteiner Zeitung.

Verlag von Georg Grandpierre, Idstein

Sonnenwirts.

Roman von A. Gaber.

Das Dienstmädchen deckte den Kaffeetisch. Frau Grohe hatte gewünscht, daß heute auf der Veranda gefrühstückt werden sollte. Es war das erste Mal seit im Winter und der regnerischen Vorfrühungszeit, und Anna war über die vermehrte Arbeitslast, die ihr dieses Frühstück auf der Veranda bereitere, gar nicht recht eraut. Als die Herrschaften im Winterzimmer frühstückten, hatte sie es bequemer gehabt. Aber sie brauchte sich nicht lange des erschwerten Amtes wegen zu ärgern, nun kaum hatte sie die Decke über den Tisch breitet, als eine helle Stimme ihr vom Garten her zurief:

„Lassen Sie mich das machen, Anna! ehen Sie — ich bringe auch ein frisches Kränzchen zum Schmuck der Tafel mit!“ leicht darauf kam die Rufende, eine junge Dame von ungefähr neunzehn Jahren, die die Treppe heraufgeeilt. Ihr ernstes und edles Gesicht, das von der frischen Luft außen leicht gerötet war und jetzt der Herrin freundlich zulächelte, neigte sich fastmünd über den wundervollen Fliederzweig, den ihre Hände trugen.

„Sehen Sie nur her, Anna — ist er nicht ein köstliches Äst, wie wird sich Mama freuen!“

„Der Herr Papa liebt aber die abgeputzten Blumen nicht,“ meinte Anna weise. „Erst gestern hat er wieder mächtig gescholt, daß die Straßenduben den Flieder auch an der Pforte geplündert hatten.“

„Ja, wenn's die Straßenduben waren,“ sagte die Blumenfrau am schönsten, „sie der Herrgott hingeseht hat.“

„Ja, wenn's die Straßenduben waren,“ sagte das junge Mädchen schelmisch. „Aber nun ich's tue? — Doch nun heißt es: hell machen. Soeben blickte Mama's glühender Kopf zum Fenster hinaus. Sie kann also jeden Augenblick auf der Veranda erscheinen.“

Bei diesen Worten hatten die geschäftigen Hände Martha Grohe's den Strauß in einen Wasserkrug gestellt, aus dem Nebenzimmer Laffen und Teller herbeigetragen, mit prüfendem Blick die Vorräte in dem kleinen Speiseschränken gemustert, das seitwärts auf der Veranda stand. Im — Ein besonders köstliches Mahl würde das nicht gerade werden. Die Butter glänzte

Anna brachte den heißen Kaffee unter dem voluminösen Wärmehelme herbei, und ihr folgte die Hausfrau auf dem Fuße.

Frau Grohe war eine blühende Bierzugerin mit einem unendlich guten und zufriedenen Antlitz. Ihr braunes Haar, das schon einzelne feine weiße Strähnen durchzog, war nach Art der „Deutschen Frisur“ am Hinterkopf durch einen großen Schild-



Eine Kirchenruine im Kampfgebiet der Somme.

durch Abwesenheit, das Schwarzbrot war ziemlich ausgetrocknet. Aber sie würde es in recht dünne Scheiben schneiden und Marmelade dazu hinstellen. O — dort war ja auch noch Honig! Das gab ein ganz köstliches Frühstück, zumal die gute Lorenzen heute frische Milch gebracht hatte.

Bierlich ordneten die flinken Hände des Mädchens den Tisch.

patfam zusammengehalten. Süßliche weiße Bröckchen verrieten, daß Magdalena Grohe sich nicht viel mit Garten- und Hausarbeit mühte. Das besorgte alles die getreue Anna, der jetzt die einzige Tochter des Groheschen Paares, Martha, fleißige Hilfe leistete. Martha Grohe hatte ein Vierteljahr lang als Hilfschwester in einem Säuglingsheim gewirkt und war jetzt auf einige



Ruinen an der Somme, unter denen unsere Feldgrauen
bombensichere Unterstände angelegt haben.

Zeit nach Hause gekommen, um sich zu erholen und sich gleichzeitig der Kriegskinder im Orte pflegend anzunehmen. Mutter und Tochter waren Mitglieder des Vaterländischen Frauenvereins.

„Ist Papa fortgefahren?“ fragte Martha, indem sie der Mutter den dampfenden Trank eingoß.

„Er muß jeden Augenblick erscheinen,“ sagte die Mutter, dem graziösen Lächeln ihres Töchterchens freundlich zuschauend. „Er mußte schnell einmal zum Werk hinüber. Die neue Sommerszeit hat da wohl eine kleine Konfusion hervorgerufen. Die elektrische Uhr läutete den Beginn der Arbeit nicht richtig ein.“

„Der gute Papa! Er ist wirklich der fleißigste von allen. Früh der Erste und abends der Letzte. Aber das Geschäft geht flott, nicht wahr?“

„Sehr flott. Wir haben ungemein viel Bestellungen auf Kriegsarbeit. Verkörrdig, wie viel Propeller auf einmal gebraucht werden!“

„Die Flieger sind eine der wichtigsten Truppen im Kriege geworden,“ sagte Martha ernst. „Ach, es ist eigentlich schaurig, wenn man an diese Luftkämpfe denkt. Und die Möglichkeit, daß so ein feindlicher Flieger plötzlich über unserem Hause schweben könnte, ohne daß wir uns vor seinen Angriffen zu schützen vermögen, könnte einem alle Lebensfreude nehmen.“ Sie hob plötzlich den Kopf mit einer Gebärde des Entsetzes. „Aber wir fürchten uns dennoch nicht! Unsere Soldaten brauchen wissen für unsere Sicherheit zu kämpfen — und wenn nötig wäre, dann kämpfen wir mit!“

bliden, Martha. Wie die Blumen ist Antlitz sonnenwärts lehren, der Wärme, der Liebe zu. Das Sonnenlicht verklärt und verschönt alles.“

Martha nickte gedankenvoll. Ihre gebräunten Hände zupften an dem Fliederstrauch, von dem sie einige Blüten mechanisch in den Mund schob. Es war eine Gewohnheit aus der Kinderzeit, und sie behauptete auch jetzt noch immer, daß die Fliederblüten in ihren Stielen Süßigkeit enthielten.

„Ist der Flieder aus unserem Garten?“ fragte die Mutter.

Martha errötete. „Nein, Mutter. Ich habe den Strauch geschenkt bekommen.“

„Von —?“

„Von Herrn Sturm. Ich machte einen Spaziergang durch den Ort und besuchte bei die Kathrine, die vier Kriegskinder Pflege hat. Die Würmer gedeihen gar prächtig, Mutter. Und da — traf ich Herr Sturm auf dem Wege —“

„Mit Absicht, natürlich. Widerspruch nicht! Ich meine nicht dich — dazu kenn ich mein Kind zu gut. Aber daß Herr Berthold Sturm jede Gelegenheit wahrnimmt, um dir zu begegnen, daß seine meine Augen schon längst!“

Martha kämpfte die aufsteigende Wutlegenheit nieder. Klar der Mutter ins Antlitz blickend, sagte sie:

„Und wenn er wirklich meine Augen suchen würde — und wenn ich's gern sä, was wäre dabei, liebe Mutter? Ist es Unrecht, wenn sich zwei Menschen — haben?“

„Lieb haben? Kind, verständig dich nicht! Herr Berthold Sturm ist ein Gefühlsfuß, ein Hans in allen Gassen. Er hat Kopf voller Pläne und regt die Hände um sie auszuführen. Schläge dir den Verstand aus dem Sinn, liebes Kind! Güte Herz — verschenke deine Liebe an keinen Unwürdigen. Es sind schon genug Menschen um eines Mannes willen unglücklich geworden.“



Bestattung des Kapitäns eines deutschen Dampfschiffes, welches bei
London abgeschossen wurde.
Englische Offiziere tragen den Sarg zum Grabe.

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

1. Gratisbeilage zur „Rheinischen Zeitung“.

1917.

Jeder Abdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Wesley vom 12. Juni 1901.)

Das belgische Pferd.

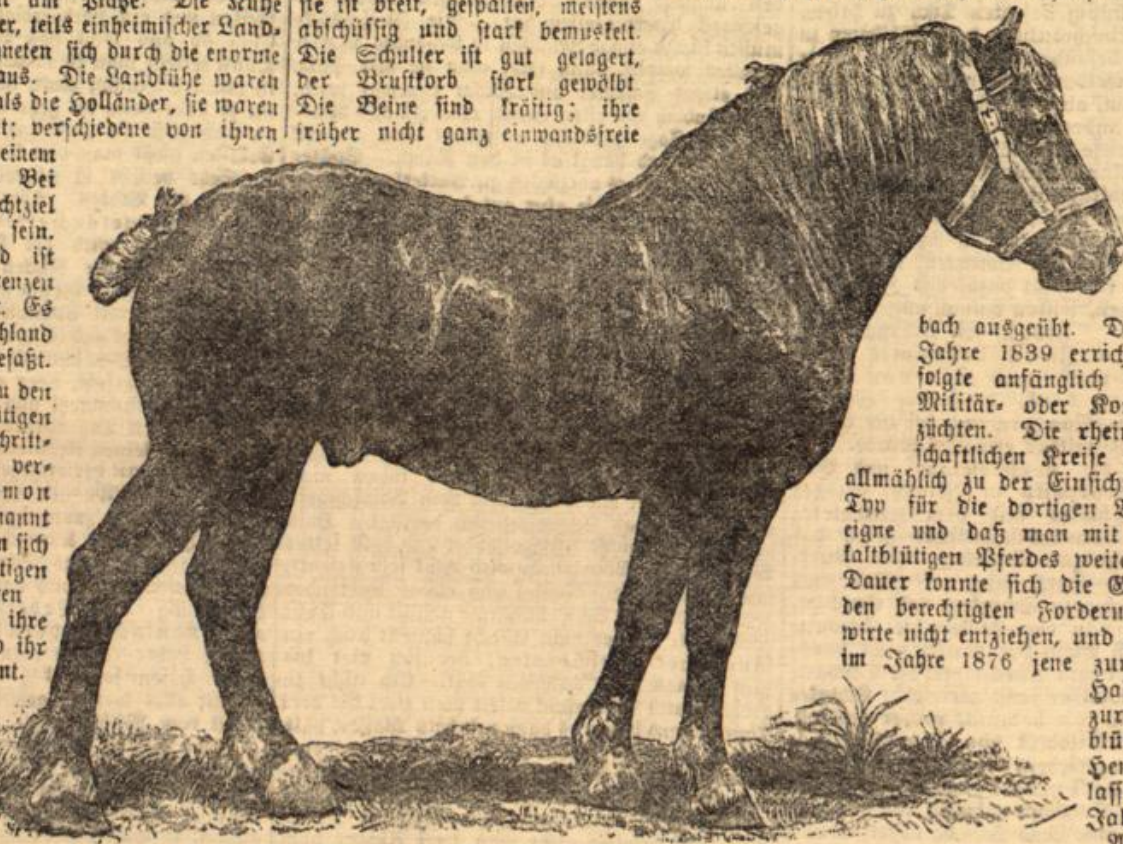
Von Dr. Hörner. (Mit Abbildung.)

Belgien, das zum größten Teil von unseren deutschen Truppen besetzt ist, hat eine hoch stehende Rindviehzucht und Pferdezüchtung. Im Jahre 1885 hatte ich Gelegenheit, landwirtschaftliche Ausstellung in Mecheln (Fisch Malines) zu besuchen. Es war gutes Material am Platze. Die Kühe teils Holländer, teils einheimischer Land. Erstere zeichneten sich durch die enorme ihrer Euter aus. Die Landkühe waren und stärker als die Holländer, sie waren schwarzbunt; verschiedene von ihnen sahen sich in einem Mastzustande. Bei scheint das Zuchtziel und Milch zu sein. Das belgische Pferd ist über die Grenzen Heimat bekannt. Es auch in Deutschland reich Wurzel gefaßt. Belgier gehört zu den kaltblütigen oder den Schritten, wie sie der Professor Simon Rathusius genannt. Sie unterscheiden sich von warmblütigen durch ihren Körperbau, ihre Knochen und ihr Temperament. Eigen befähigen Kaltblüter zur Bewegung der Lasten. Es haupt-

Hals (s. Abbildung, welche einen Original-Belgier darstellt), der wenig ausgebildete Widerrist und die abschüssige Kruppe. Der Kopf erscheint im Verhältnis zu dem schweren Hals klein. Dieser ist oft überladen, der Widerrist wenig markiert. Der Rücken soll kurz sein, ist jedoch öfters lang und weich; die Lende ist kurz und breit; die Kruppe liegt hoch, so daß die Pferde oft überbaut erscheinen; sie ist breit, gespalten, meistens abschüssig und stark bemusfelt. Die Schulter ist gut gelagert, der Brustkorb stark gewölbt. Die Beine sind kräftig; ihre früher nicht ganz einwandfreie

Das belgische Pferd, und zwar sowohl der Brabanter als auch der leichtere Ardenner wird von allen kaltblütigen Schlägen in Deutschland am meisten gezüchtet. Von allen deutschen Zuchtgebieten dieses Schlags ist das Rheinland das bedeutendste. Hier hat die belgische Zucht in verhältnismäßig kurzer Zeit große Erfolge erzielt. Man kann ohne Widerspruch zu erfahren behaupten, daß der Belgier in der Rheinprovinz eine zweite Heimat gefunden hat.

Den größten Einfluß auf die Entwicklung der rheinischen Pferdezüchtung hat das Landgestüt Widrath bei München-Gladbach ausgeübt. Dieses, welches im Jahre 1839 errichtet wurde, verfolgte anfänglich das Ziel, ein Militär- oder Kompagniepferd zu züchten. Die rheinischen landwirtschaftlichen Kreise gelangten jedoch allmählich zu der Einsicht, daß sich dieser Typ für die dortigen Verhältnisse nicht eigne und daß man mit der Zucht eines kaltblütigen Pferdes weiterläme. Auf die Dauer konnte sich die Gestütsverwaltung den berechtigten Forderungen der Landwirte nicht entziehen, und gelang es endlich im Jahre 1876 jene zum Aufgeben der Halbblutzucht und zur Einführung kaltblütiger belgischer Hengste zu veranlassen. Seit diesem Jahre datiert der Aufschwung der rheinischen Pferde-



Original-Belgier.

Stellung hat sich gebessert, desgl. die Stärke der Nöhren, wie auch der Gang; die beliebtesten Farben sind Braune und Fuchse.

In dem gebirgigen Teil des Landes, so besonders in der Lütticher Gegend, findet sich als dritte Form des belgischen Pferdes der Ardenner; er ist leichter, kleiner und gängiger als der Brabanter. Durch Zufuhr von Brabanter Blut hat er gegen früher an Größe und Schwere zugenommen, ohne dabei seine guten Eigenschaften: Dauerhaftigkeit und Widerstandsfähigkeit gegen Witterungseinflüsse, sowie seine harten Hufe, einzubüßen.

zücht. Die Erfolge, welche die Zucht, die sich hauptsächlich in den Händen der kleinen Besitzer befindet, im Laufe der Jahre erzielt hat, verdienen die höchste Anerkennung. Wesentlich hat hierzu der Umstand beigetragen, daß im Rheinland alle Vorbedingungen für eine rentable Kaltblutzucht gegeben sind. Hierzu gehören: Ein günstiges Klima, ein fruchtbarer und kalkreicher Boden, für die Zucht begeisterte und mit züchterischem Verständnis begabte Landwirte, eine sachgemäße Behandlungsweise der Pferde, Benutzung des besten Zuchtmaterials, gute und bequeme

im Schritt geschieht, so ist der Name „Pferdes“ nicht unberechtigt. nach der Schwere kann man drei Typen belgischen Pferdes unterscheiden. Die Form ist das Marschpferd Flanderns, am ländlicher. Er wird jedoch durch die Form, den etwas leichteren und besseren Brabanter mehr und mehr verdrängt. Dieser ist es auch, welcher hauptsächlich in Deutschland eingeführt wird und den Typus für den Brabanter oder den belgischen Belgier ist der stark entwickelte

Abzählverhältnisse und eifrige Förderung der Zucht durch alle in Betracht kommenden Körperschaften und Behörden. Von großer Bedeutung für die rheinische Pferdezeitung ist das im Jahre 1892 von dem damaligen landwirtschaftlichen Zentralverein für Rheinpreußen gegründete Rheinische Pferdestammbuch*) geworden. Dieses setzt folgendes Zuchtziel fest: „Ein kräftiges, gut gebautes, tiefes Pferd kaltblütigen Schlags mit starken Knochen und freien Bewegungen. Die eingetragenen Pferde werden auf der linken Halsseite mit dem Brande des Pferdestammbuches, einem Pfluge, gebrannt. Zur Vermittlung des An- und Verkaufes von Pferden dient die Vieh-Gin- und Verkaufsgenossenschaft für die Rheinprovinz zu Köln.

Auf der letzten Ausstellung der D. L. G. im Jahre 1914 zu Hannover hatte die Rheinprovinz, wie ich dies in meinem Bericht über die Arbeitspferde (S. Nr. 81 der „All. Landw. Ztg.“ 1914) hervorgehoben habe, hervorragend ausgestellt. Neben dem Pferdestammbuch konnte das 1909 ins Leben gerufene Rheinische Zuchtbuch für kaltblütige Pferde zu Aspersschlag bei Niederaußen reiche Ehren ernten.

Vermerken und Konservieren von Wildbret.

Von A. Br. in M.

Wenn im Herbst und im Winter eine größere Menge Wild in die Küche geliefert wird, so hat manche Hausfrau wohl bedauert, daß sie von dem Überfluß nichts für die fleischarme Zeit des Jahres aufheben kann, sondern gezwungen ist, kurze Zeit einen üppig besetzten Tisch zu haben, um hinterher die Einkaufungskosten desto fühlbarer zu empfinden. Ganz besonders macht sich dies jetzt in der Kriegszeit bemerkbar; man weiß, man müßte sparsam wirtschaften, aber es fehlt die Möglichkeit, das Wildbret für andere Jahreszeiten haltbar zu machen. Oder ist diese Möglichkeit wohl vorhanden und nur nicht bekannt genug? Manche Forstbeamten- und Landfrau wird bei sich schon gedacht haben: Wie schade, daß sich Wildbret nicht einfalzen oder zu Wurst verarbeiten läßt. — Es ist nun aber wirklich nur ein Vorurteil, wenn man denkt, Wild eigne sich nicht dazu, und Zeiten der Not, wie die jetzigen, sollten danach ansetzen, damit zu brechen. Jedoch sei erwähnt, daß alles für diesen Zweck bestimmte Wild blutfrisch sein muß und nie von Hefjagden herrühren darf, da solches Wildbret sich beim Einpöfeln, Räuchern und bei der Wurstbereitung als nicht haltbar erweisen würde.

Zunächst soll die Konservierung und Verwertung von Schwarzwild in Betracht gezogen werden, welches letzteres mit dem gezüchteten Schwein so viel Verwandtschaftliches zeigt, daß seine Bestimmung zur Schinken- und Wurstbereitung auf der Hand liegt. — Will man von einem Wildschwein Schinken und Speck gewinnen, so wird von den Keulen die Schwarte entfernt, da durch diese der Rauch nicht durchdringen würde; bei dem Speck bleibt die Schwarte dagegen darauf, weil er sonst zerfällt. Schinken und Speck werden, wie bekannt, vorher gepöfelt. Hierzu wird das Wildbret von allen Seiten so lange mit Salz eingerieben, bis es kein Salz mehr annimmt. Dann packt man es ganz fest in ein Faß, dessen Boden eine Salzlage aufweist und gibt zum Schutz auch oben eine Lage Salz darüber. Sobald sich Laxe bildet, muß täglich befüllt werden. Diese Art einzupöfeln ist zuverlässiger als das Übergießen des Fleisches mit aus Wasser und Salz gekochter Laxe. Auch das Räuchern muß gewissenhaft und gründlich geschehen, da Wildbret nicht so auschwitzt, wie Schlachtfleisch ausgeblutet ist, und bei nachlässiger Behandlung leichter verdirbt als letzteres. Bevor die Wildschweinsteulen in den Rauch kommen, werden sie mit starkem Bindfaden in der Art eines Rollschinkens umschürt. — Sehr gut schmeckt Leberwurst vom Wildschwein. Die enthäutete Leber wird mehrmals roh durchgedreht, das in Salzwasser gekochte, erkalte, ebenfalls durchgedrehte Bauchwildbret

des Wildschweines hinzugegeben und alles mit gekochten, durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln, sowie nach Geschmack Salz, Pfeffer, Kellenspfeffer, Muskat, Majoran und Thymian gewürzt und gut durchgearbeitet in die gut gereinigten Wildschweinsdärme gefüllt. Die Würste werden gekocht und leicht angeräuchert. Wer einen Einkochapparat besitzt, tut gut, die Würstmasse ohne Därme zu sterilisieren. Man hat dann auf unbeschränkte Zeit frische Wurst vorrätig. — Will man Blutwurst herstellen, so muß man vom Schlachter frisches Schweineblut hinzulaufen. Zu dieser Wurst nimmt man, wie vom zahmen Schwein, das Kehlschädel sowie Herz und Junge. Das gekochte, erkalte Wildbret wird gewürfelt und mit dem Blut zu einem dicken Brei gemischt, den man mit Salz, Pfeffer und Kellen würzt und in die dicken, kranken Därme des Wildschweins stopft. Man verfährt dann weiter wie bei Wurst vom zahmen Schwein. Auch Mettwurst läßt sich vom Wildschwein herstellen und hierzu eignet sich jedes Mettwurstrezept der Schweinefleischschlachterei. Ganz vorzüglich schmeckt eine würzige Wildschweinsfülle. Man kocht hierzu das Wildbret mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Kellenspfeffer und einigen Zwiebeln in Wasser gar, trennt das Wildbret von den Knochen und schneidet es in längliche Streifen. Dann klistert man die Kochbrühe, schmeckt sie mit Weinessig ab und setzt ihr pro Liter zehn Blätter weiße Gelatine zu, um sie darauf über das Wildbret zu gießen. — Andere zwei bis drei Pfund schwere Wildbretstücke vom Schwarzwild kann man nach Art der Rauchfleischchen einpöfeln und räuchern. Sie schmecken zu Geintohl oder Hälftenfrüchten ebenso gut wie Rauchfleisch vom zahmen Schwein.

Auch Wildbret vom Rotwild läßt sich konservieren. So schmeckt zum Beispiel eine zerkleinerte und nach Art des Hamburger Rauchfleischs behandelte Hirschkeule gar nicht übel, wenn man sich erst in den anfangs etwas befremdlichen Wildbretgeschmack hineingeeßten hat. Die Fleischstücke müssen hierzu einige Minuten in kochendes Wasser gehalten werden, dann reibt man sie mit Salz, dem etwas Salpeter und Zucker zugesetzt wird, sehr gründlich von allen Seiten ein. Ist das Wildbret acht Tage gepöfelt, umschürt man es mit Bindfaden und hängt es in den Rauch. Später gekocht, schmeckt es vorzüglich zu Butterbrot. Eine Wildbretwurst, die aber gutes und gründliches Räuchern erfordert, läßt sich ebenfalls aus dem Wildbret des Rotwildes herstellen. Man dreht hierzu fünf Pfund schieres, gründlich entleertes Wildbret zusammen mit fünf Pfund rohem Speck vom Wildschwein oder zahmen Schwein mehrmals durch die Maschine, gibt 195 g Salz, 16 g gekochenen Pfeffer und einen halben Teelöffel voll Salpeter hinzu, arbeitet die Masse gut durch und stopft sie vorsichtig, aber fest in fette Schweinsdärme. Eine Nacht leicht eingefalzen, hängt man die Wildbretwurst dann in den Rauch. — Auch Bratwurst kann man herstellen, wenn man gleichzeitig über etwas Wildbret vom Wildschwein oder über etwas Schweinefleisch verfügt. Halb mageres, entleertes Hirschwildbret und halb fettes Wildbret vom Wildschwein wird recht fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Koriander gewürzt, dann in Schweinsdärme gefüllt und leicht geräuchert. — Gar nicht schlecht schmeckt auch ein säuerlicher Hirschbraten, der sich vier bis fünf Monate lang aufheben läßt. Ein nicht zu großes, gutes Bratenstück pöfelt man zwei bis drei Tage ein und bringt es dann mit halb Wasser, halb gutem Weinessig bedeckt zu Feuer, kocht es eine Stunde und legt es dann in einen sauberen Steinopf, um die geklärte Brühe darüberzugießen. Die Brühe muß etwas über dem Wildbret stehen. Nach dem Erkalten gießt man zwei Finger hoch zerlassenen Hirschtalg darüber. Beim Gebrauch brät man wie gewöhnlich, würzt mit Wacholderbeeren und stellt die Soße mit süßer Milch — an Stelle von Sahne — fertig.

Am ehesten wird jede Jägerfrau Rehwildbret konservieren wollen. Hierfür ist das Einkochverfahren unerlässlich. Um aber in der jetzigen teuren Zeit die Ausgabe für einen Sterilisierapparat zu umgehen, sei gesagt, daß diesen zum Einkochen jeder größere Topf mit gutschließendem Deckel ersetzt, wenn man sich nur das dazugehörige Thermometer kauft, dann in den Topfdeckel ein kleines Loch schneiden läßt und durch dieses das Thermometer steckt, so daß es mit seinem unteren Ende bis in das Kochwasser des Topfes reicht. Schafft man sich dann zum Anfang

auch nur einige wenige Gläser mit Gummi-Glasdeckel und Metallkammer an, so kann für einige Sonntage im Jahr den fertig gebrauchten Rehbraten immer zur Hand haben und sich nicht um die Haltbarkeit sorgen, denn sie ist außer aller Frage. Der Rehbraten wird wie gewöhnlich fertig, aber nicht zu gar gekocht. Dann teilt man das Wildbret in passende Stücke, legt diese in den Gläsern aufeinander, füllt abgefeimte, jedoch noch nicht mit Mehl gekochte Soße darüber, schließt die Gläser nach Vorbeim Kochen, wickelt sie in Tücher, damit sie aneinander schlagen, und legt sie in den mit warmem Wasser versehenen Kessel, legt den mit Thermometer auf und bringt das Wasser zum Kochen. Von dem Zeitpunkt an, wo das Thermometer 100 Grad zeigt, rechnet man 60 Minuten Sterilisationsdauer. Während dieser Zeit das Thermometer nicht weniger als 10 Grad vorgeschriebenen Grade anzeigen, daher man sich mit der Feuerung danach richtet. Nach vier Tagen sterilisiert man die Gläser noch einmal, aber nur dreißig Minuten. Das zarte Rehwildbret eignet sich auch vorzu einer Rehwickelwurst. Hierzu bein eine rohe Rehschulter aus, breitet das Fleisch flach aus, belegt es mit Scheiben von rohem Schweinefleisch, streut Pfeffer, Salz, Kellen, rohe gehackte Zwiebeln darüber, wickelt das Wildbret zu einer festen Rolle auf, umschürt mit Bindfaden, pöfelt die Wildbretwurst Wochen und räuchert sie. Zum Gebrauch man sie in Wasser und benutzt sie als Aufschnitt. Sehr schön schmeckt Rehwildbret in Gallert, das sich unsterilisiert auch immerhin bis acht Wochen hält. Man brät hierzu das Wildbret mit Fett und Zwiebeln kräftig braun an, zunächst etwas Wasser darunter, schmort es halb gar, gießt dann so viel Rotwein hinzu, man Gallert haben möchte, legt ein Bismarck, Majoran und Thymian sowie Kellen und ein Lorbeerblatt hinein, schmeckt Essig ab und kocht das Wildbret vollendet. Dann zerlegt man es in passende Stücke, gibt in einen Steinopf pakt, klistert die Kochbrühe, ihr je Liter neun bis zehn Blätter weiße Gelatine zu und gießt sie über das Wildbret. Nach Erkalten gießt man den Topf mit Teig aus.

Sehr beliebt ist überall Hasenwildbret, besonders als Braten. Aber die wenigsten wissen, wie gut ein geräucherter Hase schmeckt, diesem Zweck wird der Hase als Braten gerichtet, also der Rücken mit daranhängenden Keulen benutzt. Wenn möglich durchbohrt das Wildbret mit Speckspießen, dann pöfelt es vierzehn Tage und räuchert es. Solch geräuchertes und gekochter Hase schmeckt vorzüglich zu gebratenem Jägerlohl, aber er kann auch in Soße aus Braumehl und Wein erscheinen, wird er einen Tag vorher in eine Marinade Wein und feinen Kräutern gelegt, in Wasser gekocht und mit der angegebenen Soße übergossen. Ganz dasselbe gilt von dem Rotwild. Hat man nach vorausgegangenen Treiben einige Hasen oder Kaninchen zur Verfügung, kann man sich etwas Schweinefleisch oder Wildbret vom Schwarzwild dazu verschaffen, Herstellung von Leberwurst aus Hasen- oder Kaninchenlebern sehr zu empfehlen. 500 g Leber rechnet man das gekochte Fleisch eines Hasen sowie 1½ kg fettes Wildschweinfleisch; alles weitere geschieht wie bei der Wurst vom Wildschwein.

Zum Schluß sei nochmals hervorgehoben, nur blutfrisches Wildbret geeignet, diese Weise konserviert zu werden. Will man Därme von erlegtem Wild zur Wurst nutzen, so kann das ruhig geschehen, nur diese sofort nach dem Aufbrechen sauber und gewendet sowie vier bis fünfmal in Wasser gelegt werden. Selbstverständlich durchgeschossene Därme unbrauchbar. Schweinefleisch, zerhackenes Wildbret eignet sich zum Einfalzen und Räuchern, hierzu nur vom Schuß nicht berührte Stücke verwendet werden.

Kleinere Mitteilungen

Zur Pferdesütterung. Dr. Bälz von der physiologischen Abteilung des für Gärungsgewerbe in Berlin hat verschiedene Untersuchungen über den Mineralgehalt verschiedener Pferderationen angestellt, die

*) Der Sitz des Pferdestammbuches ist in Hahnepfah bei Ratingen-Ost, Rheinland.

Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-
schaft veröffentlicht werden. Als das normale
Futtermittel, das in Friedenszeiten bei bestem
Erfolg verabreicht wird, sieht er pro 1000 kg
Lebendgewicht an: 12 kg Hafer, 8 kg Wiesenhheu,
3 kg Kleehheu und 3 kg Häcksel von Winterroggen.
Hierin sind 1,3 kg verschiedener Mineral-
stoffe enthalten. Natriumsalz allerdings nur in
geringer Menge (31,5 g), so daß Bölg emp-
fiehlt, dieser normalen Nahrung noch 100 g Koch-
salz (Natriumchlorid) zuzusetzen. Mit dieser Ration ver-
zichtet er nun zunächst die Kriegeration, die ein
militärischer Großbetrieb versüßert: auf 1000 kg
Lebendgewicht 3 kg Hafer, 4 kg Rübenschnitzel,
1 kg Mais, 9 kg Heu und 4 kg Stroh. Es fehlen
dieser Ration gegenüber der Normalration
216 g an Gesamtsache von den wichtigsten
Salzen und Mineralstoffen an Kali 64 g, an Kalk
2 g, an Phosphorsäure 68 g. Solche Fehlbeträge
sollen ersetzt werden, und Dr. Bölg empfiehlt
deshalb, dem Kalimangel durch einen Zusatz
von 1,2 kg Melasse zum Futter abzuwehren, die
fehlenden 48 g Phosphorsäure durch Zusatz von
2 g phosphorsaurem Kalk zu ersetzen, wodurch
auch zugleich der Kalkbedarf gedeckt würde. Ein
weiter Berliner Großbetrieb versüßert täglich
1000 kg Lebendgewicht 1,7 kg Hafer, 2 kg
Kartoffelruder, 20 kg Kartoffeln, 4,5 kg getrocknete
Erbsen, 1,5 kg Maiskeime, 5,5 kg Wiesenhheu
4 kg Stroh. Hier wird der Bedarf an Phos-
phorsäure durch die Biertrichter vollständig gedeckt,
wegen macht sich hier vor allem ein erheblicher
Kalimangel geltend, 102,2 g, der durch 182 g
phosphorsauren Kalk ersetzt werden könnte. Auch
Zusatz von 50 g Salz wäre bei dieser Ration
erforderlich. Vielleicht beruhen die schlechten Er-
gebnisse mit Erbsenfuttermitteln auf der un-
genügenden Zufuhr an Mineralstoffen. Dem
Mangel müßte dann durch Zugabe der fehlenden
Salze zum Futter abgeholfen werden.

Rübenschnitzel für Rindvieh sind im trockenen
Zustand ebenso leicht verdaulich wie ganz frische.
Müch erleidet nicht die geringste Änderung,
Butter ist gut und haltbar. Man gibt den
Rindern die Schnitzel zum größten Teile trocken wie
Futtermittel, den kleineren Teil in Wasser aufgelöst
naß. Auf 500 kg Lebendgewicht rechnet man
1 kg Trockenschnitzel täglich. Arbeitsochsen kann
man noch mehr geben. Will man auch Jungvieh
mit füttern, so ist eine Beigabe von phosphor-
saurem Kalk unerlässlich. Tragende Kühe ver-
dauen und verwerten die Trockenschnitzel ebenfalls
gut.

Bei der Fütterung der Ferkel ist gegenwärtig
Erbsen für Milch durchaus zweckmäßig und
erlaubt. Nach dem Entwöhnen der Tiere bildet
die Regel die Magermilch die Hauptnahrung.
Wir aber für Magermilch jetzt andere und
andere Verwertung haben, wird man sich vielfach
anderen Futtermitteln bedienen müssen. An
dieser Stelle kommen Suppen von Mais- oder
Gerstentriebe in Betracht. Damit aber der Übergang
der Ernährung durch die Mutter zur Suppen-
ernährung nicht zu plötzlich vor sich geht und kein
Stand in der Entwicklung der Tiere eintritt,
so empfehlen, schon wenigstens eine Woche
vor dem Entwöhnen der Ferkel mit dem Ver-
gessen geringer Suppenmengen zu beginnen.
In die Ferkel das Alter von acht Wochen er-
reicht, so beginnt man langsam mit der Ver-
fütterung von Gerstentriebe und schränkt die Suppen-
ernährung nach und nach so ein, daß sie im Alter
zwei bis vierzehn Wochen nur noch in ganz
geringen Mengen stattfindet.

Das Schaf verlangt ein kurzes, trockenes und
reines Futter, wässrige Futterstoffe sind
Tieren nur in beschränkter Maße zu reichen.
Schaf ist in der Lage, aus weniger wert-
vollen Futtermitteln, z. B. Stroh, die zarteren
nährstoffreichen Bestandteile herauszusuchen,
es auch die härteren Gewächse, wie Getreide-
Kleppel, am liebsten abweidet. Bei aller
Fähigkeit muß man stets auf die Eigenart der be-
stimmten Tiergattung Bedacht nehmen.

Nicht zuviel Geflügel zu halten, davor ist
auch der Kriegszeit noch mehr zu warnen als
friedenszeitlich; denn zu den Abständen, welche
zu großer Geflügelbestand mit sich bringt,
kann hier nicht besprochen werden, kommt
noch, daß unsere Futtermittel knapp sind und
manchem Fächter nicht so viel überwiesen
werden kann, wie für eine große Zahl und fleißige
Erzeugung erforderlich sein würde. Ich war
in diesen Tagen in der Versammlung eines

Geflügelzuchtvereins, welcher etwa 200 Mit-
glieder zählt, von denen die meisten durch den
Verein Futter zu erhalten hoffen. Nun waren
diesem für die nächste Zeit etwas über 100 Ferkel
in Aussicht gestellt; aber was will das für 200
Mitglieder belangen? Der Verein hatte daher
den gewiß gerechtfertigten Beschluß gefaßt, jedem
Anspruch machenden Mitglieder entsprechend seiner
Geflügelzahl Futter zu überweisen, aber keinem
mehr als für 15 Stück. Darüber sammelten nun
einzelne Mitglieder, unter ihnen u. a. eine Dame,
die ihren Hühnerbestand auf 60 Stück angab,
jedoch nach den Angaben anderer Vereinsmit-
glieder für diese Zahl nicht einmal genügend
großen Auslauf hatte, der ich daher nur den
Rat geben konnte, drei Viertel davon zu ver-
kaufen oder zu schlachten, damit sie von diesen
wenigstens eine sichere und bei den heutigen hohen
Preisen nicht unbeträchtliche Einnahme habe.
So sollten auch andere Züchter, die um die Futter-
beschaffung in Sorge sind, jetzt beim Anfang des
Winters ihre Zahl verringern. Es steht dies durch-
aus nicht im Widerspruch mit unserem sonst er-
teilten Rat, so viel Geflügel zu halten, wie nur
möglich; denn die Voraussetzung dieses
Rates ist immer die, daß genug Futter vorhanden
ist, sonst hat die große Geflügelzahl keinen Wert;
denn wenige gut gefütterte Tiere werden mehr
Eier legen als viele schlecht gefütterte. Bei der
Auswahl der zu behaltenden Tiere muß natür-
lich der Umstand ausschlaggebend sein, welche
derselben den höchsten Eierertrag versprechen,
soweit sich dies vorher beurteilen läßt, oder welche
die beste und fruchtbarste Nachzucht in Aussicht
stellen.

Braune Kohlsuppe. Zu diesem ohne Fleisch
bereiteten, aber äußerst kräftig schmeckenden Essen
nimmt man ungefähr drei gehäufte Suppenteller
voll fein gehobelten Weißkohl, vermischt mit in
Scheiben geschnittenen gelben Wurzeln und Peter-
silienwurzeln. Dieses Gemüse gibt man in einen
Schmortopf, in welchen man zwei Eßlöffel voll
Fett getan hat. Sehr achtsam und vorsichtig wird
nun das Gemüse, dem man noch zwei mittelgroße,
zerhackte Zwiebeln zugefügt hat, in dem Fett
gebräunt und dabei immer wieder vom Topfboden
losgehoben, denn es neigt sehr zum Verbrennen.
Darauf gießt man Wasser darunter, deckt einen
Deckel auf und dünstet das Gemüse nicht ganz gar,
gibt rohe, geschälte Kartoffeln hinzu und läßt alles
miteinander fertig kochen. Zum Schluß gibt man
vier bis fünf Suppenwürfel daran und bindet das
Gericht nötigenfalls mit etwas aufgelöstem Weizen-
mehl.

Einfacher Apfelsauce. Im Winter müssen
wir von Zeit zu Zeit unsern Obstvorrat durchsehen
und alle zu faulen beginnenden Äpfel rechtzeitig
entfernen. Eine gute Verwendung für solches
Obst, welches man schält und von allen Feilstellen
befreit, ist folgende: 1/2 bis 1 kg geschälte
Äpfel läßt man mit etwas Zucker, Zitronensaft
und einigen Korinthen an warmer Herdplatte mit
ganz wenig Wasser ziehen. Unterdessen hat man
1/2 Liter Milch oder Wasser zum Kochen gebracht,
90 g Butter, 90 g Zucker und 90 g Mehl unter
ständigem Rühren hinzugeschüttet und so lange
bearbeitet, bis der Teig sich glatt von dem Kochtopf
löst. Nach dem Abkühlen gibt man drei Eibitter
und den Schnee von drei Eiweiß darunter. Nun
mengt man die Apfelscheiben unter Zuhilfenahme
ihres Saftes unter den Teig, füllt ihn in eine
ausgebutterte feuerfeste Porzellanform und läßt
ihn eine Stunde im mittelhohen Braten. Dieser
Auflauf gibt zusammen mit einer Kartoffel- oder
Erbsensuppe ein ausreichendes Mittagessen für
fünf Personen und schmeckt auch kalt als Kuchen
sehr gut zum Kaffee. An Stelle der Äpfel kann
man auch Backpflaumen, die man aufquellen läßt
und aussteint, nehmen.

Pfefferkuchen. Man reibe Mohrrüben, tue
etwas Vanillezucker, Kardamom und etwas
Kleber dazu, Backpulver und so viel Mehl, daß
sich der Teig ausrollen läßt, forme Pfefferkuchen
und backe. Auch kleine Kuchen (Plättchen) kann
man von dem Teig ausstechen. Dieses Rezept
wird seiner einfachen Zutaten wegen in der letzten
Zeit willkommen sein.

Feiner Glühwein. Eine Flasche Johannisbeer-
wein und eine Flasche Apfelwein bringt man mit
10 g Stangenzimt und einigen ganzen Nelken bis
kurz vor den Siedepunkt, läßt nach Geschmack
und gibt es als Festgetränk, da uns Rum und Arrak
in diesem Jahre vielfach fehlen dürften. A. Br.

**Sollen die Fuchsen im Frühjahr reichlich
blühen**, so darf ihr Standort im Winter weder zu
dunkel, noch zu feucht sein; vor allem aber sehr
man sie nicht der heißen Zimmerluft aus. Sie
treiben und blühen dann zwar vor der gewöhnlichen
Zeit; aber die Triebe sind schwächlich und die
Blüten unansehnlich und fallen bald ab. Stehen
dagegen die Fuchsen zu kalt, so sind sie der Gefahr
des Erfrierens ausgesetzt. Von dem richtig ge-
wählten Standorte für den Winter hängt also das
Gedeihen der Pflanzen im Frühjahr ab. Kahl,
aber frostfrei, trocken und luftig müssen die Zimmer-
pflanzen im Winter aufgehoben werden. Daneben
bringe man sie, so oft es die Witterung erlaubt,
einige Stunden ins Freie.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage Nr. 1. Ich habe 14 Liter Johannis-
beerwein zum Klären aus Steingutkrügen in einen
verzinnten Eimer gegossen und ihn darin zwei Tage
stehen lassen. Als ich den geklärten Wein wieder
in die Steinkrüge füllte, fand ich am Boden des
verzinnten Eimers an kleinen Stellen, die ungefähr
den dritten Teil des Bodens ausmachten, das Zink
abgestreift. Ist der Wein noch genießbar oder der
Gesundheit schädlich? G. M. in F.-L.

Antwort: Es läßt sich nicht unbedingt aus-
sagen, daß der Wein gesundheitschädlich geworden
ist, aber eine mißliche Sache ist es doch. Mit der
Zeit scheidet sich das Zink aus, nur muß beim Um-
füllen das Gefäß geschwefelt werden. Die schweflige
Säure bindet etwas Zink und fällt dann im Trieb
zu Boden. Wenn der Wein verduftet oder ver-
mischt verbraucht wird zu Bowle oder zu Wein-
suppe, ist die Sache weniger bedenklich.

Frage Nr. 2. Meine Grasmücke ist am Tage
viel ruhiger im Bauer als abends. Auch nachdem
das Licht erloschen, bleibt sie bis tief in die Nacht
hinein unruhig; wie verschafft man dem Tierchen
Ruhe? G. D. in L.

Antwort: Es kommt auf den Grund an, der
den Vogel zu seinem regelwidrigen Benehmen
veranlaßt. Sind es vorübergehende äußere
Störungen, wie Lärm, ungewohntes Licht, Er-
scheinen von Mäusen am Käfig usw., so muß man
dies abzustellen suchen. Es kann aber auch sein,
daß es sich um die Unruhe handelt, die Zugvögel
oft während der Zugzeit im Käfig zeigen. Gegen
diese wird empfohlen, das Zimmer nachts zu be-
leuchten und den Vogel abends noch einmal mit
frischem Futter zu versehen. In allen Fällen
hilft dies Mittel jedoch nicht. Überhaupt läßt sich
ein Universalmittel gegen die nächtliche Unruhe
der Käfigvögel nicht angeben. Die Zugunruhe
pflügt bei frisch oder noch nicht lange gefangenen
Vögeln am schlimmsten zu sein, sich aber mit den
Jahren mehr und mehr zu verlieren. Lobt der
Vogel sehr während der Nacht, so tun Sie gut, ihn
in einen Käfig mit Leinwanddecke zu fesseln, damit
er sich den Kopf nicht beschädigt.

Frage Nr. 3. Einem einjährigen Jagdhund,
der an Würmern litt, gab ich Diffinas Wurmpillen.
Die Würmer haben sich verloren, jedoch nimmt
der Hund trotz guten Futters nicht zu. Auch hängt
er den Kopf auf eine Seite und schüttelt denselben
sehr stark, vielleicht hat er den Ohrwurm. An der
inneren Seite des rechten Vorderlaufes hat er
einen haarlosen Fleck in der Größe einer halben
Handfläche. Der Hund ist sonst sehr munter und
hat klare Augen.

Antwort: Der Hund ist sicher mit einer Ent-
zündung des Gehörganges und mit Carloties-
räude behaftet, außerdem scheint er an Magen-
Darmkatarrh erkrankt zu sein. Wir raten, sofort
die Ohren mit lauwarmem Wasser und Seife
unter Zuhilfenahme eines an einem Holzstäbchen
befestigten Bauschens Wundwatte morgens und
abends zu reinigen, mit lauwarmem Wasser nach-
zuspülen und mit Watte nachzutrocknen. Ferner
sind die kranken Stellen der Haut einen Tag um
den andern mit reinem Petroleum ganz dünn, aber
kräftig einzureiben. Die weitere Behandlung
müßte nach der Anleitung des Buches „Dr. Hilke-
Bernide, Der kranke Hund“, Verlag von J. Neu-
mann in Neudamm, Preis geb. 2,40 Mk., erfolgen.
Nach der in diesem Buche enthaltenen Anweisung
ist der Hund sofort gründlich zu untersuchen,
damit die vorliegende innere Krankheit so genau
wie möglich ermittelt wird. Das innere Leiden
und die beiden anderen Krankheiten sind weiter
zu behandeln nach den Vorschriften des genannten
Buches.

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

Das Verjüngen der Obstbäume wird in der Weise ausgeführt, daß man beim Gipfel anfängt die Äste zurückzuschneiden, wobei man bis ins drei- und vierjährige Holz gehen kann. Jedoch achte man darauf, daß unterhalb jeder Wunde ein schwächerer Zweig als „Saftzieher“ stehen bleibt. Alle Obstbäume vertragen aber das Verjüngen nicht gut. Am besten verträgt es der Birnbaum, und auch bei dem Apfelbaum kann man es mit Erfolg anwenden. Bei dem Steinobst muß man jedoch vorsichtig sein und lieber das Verjüngen auf einige Jahre verteuern, weil diese Bäume leicht zu Gummi- fluss neigen. Wendet man das Verjüngen bei älteren Obstbäumen an, so muß man stets einige starke Äste stehen lassen, damit keine Saftstodung eintritt.

An den Quittenslätern hat sich im Laufe des Sommers infolge des kühleren Wetters der Monitapilz eingenistet. Die davon extrahierten Blätter sind an den Zweigen hängen geblieben. In diesen Blättern sitzen die Brutkeime des Pilzes, weshalb sie überwintern und im Frühjahr an jungen Laub neue Ansiedlungen bilden. Es müssen deshalb alle dürrten Blätter, welche noch in den Quittensträuchern hängen, sorgfältig gesammelt und verbrannt werden. Je früher es geschehen kann, um so besser. Der Monitapilz ist eine schlimme Krankheit. Wenn sich die Keime erst im Holz einnisten, ist die Krankheit auch schwer zu bekämpfen. Der Pilz befällt dann die Früchte, welche dann bald nach der Blüte abfallen. Deshalb ist große Aufmerksamkeit geboten. Ein öfteres Ausschneiden des alten Holzes, damit die Kronen immer recht licht und luftig bleiben, ist das beste natürliche Mittel gegen die Krankheit, vor allem aber das Entfernen der nicht abgefallenen Blätter im Herbst und Winter.

Das Eingehen empfindlicher Rosenarten im Winter hat in der Regel seinen Grund in dem Vermothen der Rinde der nicht hinlänglich ausgereifen Herbstriebe und in einer ungeeigneten Bedeckung. Man hüte sich darum vor der Anwendung von Deckmaterial, welches leicht dumpfig und modrig

wird, Mäuse und anderes Ungeziefer anzieht. Zunächst muß die Krone hinreichend geschnitten werden, jedoch ist es auch gut, den Stamm, besonders an seiner Biegungsstelle, an welcher er sehr empfindlich ist, ebenfalls zu schützen. Es geschieht dies in der Weise, daß man ihn mit einer Rinne aus einem leichten Brette ganz bedeckt.

Die Maulwurfsgrille oder Wette ist ein gefährlicher Feind des Gemüsegartens; denn sie durchwühlt die Erde und richtet dadurch oft großen Schaden an, namentlich im Frühjahr, wenn die jungen Setzlinge ins Land kommen. Der Kampf gegen dieses Ungeziefer kann schon jetzt beginnen. Wo viele Wettegänge im Boden bemerkbar sind, macht man Löcher von 30 bis 60 cm Tiefe und Breite und füllt sie mit frischem, trocknem Pferde- mist. Obenauf kommt Erde. Nach und nach ziehen sich hier sämtliche Wetten vom ganzen Garten zusammen, und man kann sie im Frühjahr beim Auswerfen des Inhaltes der Fanglöcher in großer Zahl vernichten.

Anfere Kriegskost. In den „Blättern für biologische Medizin“ findet sich folgende Erklärung: Die Volksernährung im Kriege soll sein einfach, aber nahrhaft und gesund. Alle verfügbaren Nahrungsmittel sollten in möglichst natürlichem Zustande verwendet werden, nicht durch Kunstgeleiten entwertet und verteuert. Trotzdem werden wir im Winter viel Dauerkost (Konserven) nötig haben. Im Frieden waren wir an eine großstädtische Ernährungsweise mit viel Fleisch, Eiern, Milch, Feinmehl, Zucker und Fett gewöhnt, in Verbindung mit einer sonstigen verweichlichenden Lebensweise. Jetzt hingegen müssen wir uns halten an grobes Brot, Grütze, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Gemüse, Käse und Obst, mit sehr wenig Fett und Fleisch. Diese Kost, wenn langsam gegessen und gut gekaut, ist der Gesundheit durchaus förderlich. Sie verträgt sich aber nicht recht mit unserer bisherigen Lebensweise, da sie vom Körper sozusagen erst „erarbeitet“ werden muß, wozu ein verstärkter Kraft- und Stoffwechsel gehört. Deshalb erfordert sie eine Veränderung unserer gesamten Lebensweise, nämlich

eine stärkere Muskelbetätigung, Abhärtung Haut durch Wasser, Luft und Licht, häufiges Atmen in möglichst reiner Luft. Die meisten Menschen müssen also jetzt umlernen und umgewöhnen. Kleine Kinder gewöhnen sich besonders schnell an eine derbere, pflanzliche Nahrung. Ein Beweis dafür, daß sie durchaus naturgemäß mit etwas guter Milch, die der gesunde Erwachs- nicht benötigt, gedeihen sie in gesunder Luft bei guter Pflege meist vorzüglich. Im allgemeinen gilt es also, die Ernährungs- und Lebensweise unserer Voreltern wieder anzunehmen, bei der auf dem Lande gesund und stark geworden. Dabei wird man auch bald herausfinden, alkoholische Getränke, starker Kaffee und Tabak leichter entbehrbar werden können, ohne unser Lebensgenuss im geringsten schmälert. Im Gegenteile: ein zunehmendes Gesundheitsgefühl, wie wir es früher kaum für möglich gehalten, ist erfahrungsgemäß die Folge, ruft noch schlummernden und sonst gebundenen körperlichen und geistlichen Energien auf den Plan, steigert Lebensmut und Tatkraft bis zu äußersten Grenzen, wie es die heutige Lage Nation erfordert.

Wie macht man gefrorene Scheiben klar. Winter passiert es häufig, daß die Fensterscheibe bei großer Kälte zuströhen. Da es nun sehr gemüthlich ist, hinter den zugefrorenen Scheibe zu sitzen, sollte man ein praktisches Mittel wenden, um dieses fortwährende Zuströhen wenig zu verhüten. Das Abtragen des Eises man bleiben. Einmal nicht es wenig, dann läuft man leicht Gefahr, die Scheibe dadurch zerplatzen. Viel einfacher ist eine Mischung 25 g Glycerin mit 1/2 Liter Spiritus. Beides gut durcheinandergemischt und damit wird Innen- und Außenseite der Scheibe bestrichen. Für die nächsten Tage wird man vor einem Zuströhen der Scheibe geschützt sein, dann muß man Mittel wiederholen. Da man nicht viel der Mischung zum Einreiben der Scheiben braucht, sind die dadurch entstehenden Kosten unbedeutend.

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen ameri- Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs sparsam und schmerzlos durch Ab- heben der Wurzel für immer. Sicher: als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4. - gegen Nachnahme. **Herrn Wagner,** Köln 72, Blumenhofstr. 9.

Bettwäsche,

Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeht. Auskunft unsonst. **Sam- Versand,** München 73, Dachauerstr. 54

Bettinassen.

Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeht. Auskunft unsonst. **Antikist „Aurora“,** Reichertshausen a. d. Elm 16, Cöber.

+ Reines Gesicht +

rosige Frische, vertreibt rasch u. sicher **„Kosmo- Kasta“** Unverdorbenen gegen Sommerproben, Mieser, Pickel, Akne, Hautreiz u. alle Haut- unreinigkeiten. Taus- sendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. **H. Wagner,** Köln 72, Blumenhofstr. 9.

Ohrensaufen

Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit be- seitigt in kurzer Zeit **Gehöröl**

Marke St. Vangratin. Preis 4. 250; Doppelpack 4. - Zahlreiche Tauschreiben. Versand: **Stadtapotheke** Pfaffenhausen a. d. Elm 41 (Cöber.)



Ärztlich empfohlen gegen: **Gicht Hexenschuss Rheuma Nerven- und Ischias Kopfschmerzen**

Hundert von Anerkennungen. Togal-Tabletten sind in allen Apotheken erhältlich. Preis Mk. 1.40 und Mk. 3.50.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Wer Eis für den nächsten Sommer aufheben will, tue jetzt die vorbereitenden Schritte und beschaffe sich

Menzel-Schubert,

Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke,

sowie die Anlage von Kühlräumen nebst Eis- und Kühlmaschinen für Brauereien, Molkereien, Schlachtereien, Geflügelzucht etc. Schrift, vollständig neu bearbeitet und bebildert, vermehrte Auflage von Professor Alfred Schubert, Landwirtschaftlicher Baumeister und Königlich Preussischer Baugewerkschafts-Oberlehrer in Kassel. Mit 135 Abbildungen. Preis gebunden 4 Mk., fein gebunden 5 Mk.

Das Werk ist zu beziehen gegen Einsendung des Betrages und 30 Pf. Portogebühr postfrei, unter Nachnahme mit dem Zuschlag des Nachnahmeportos.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: Edoard Grundmann, für die Anzeigen: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Georg Brandt, Berlin.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Nachgenannte, vorzüglich ausgestattete Fachkalender für Landwirte, Jäger und Forstbeamte seien zur Anschaffung bestens empfohlen:

J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1917.

Schwache Ausgabe A, mit vierteljährlicher Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 60 Pf. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 40 Pf. Stärkere Ausgabe B, mit halbjährlicher Anordnung im Notizkalender, Preis 2 Mk. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 80 Pf.

„Waldheil“, Kalender für deutsche Forstmänner und Jäger auf das Jahr 1917.

I. Teil: Taschenbuch, fest und dauerhaft in grüne Segel-Leinwand gebunden, mit Gleis- II. Teil: Forstliches Hilfsbuch, fest gebunden, als kostenlose Anlage. — Schwache Ausgabe A, zweiter Teil als lose Anlage, Preis 2 Mk. 6 Stück und mehr je 1 Mk. 70 Pf. Stärkere Ausgabe B, zweiter Teil in den ersten am festen Bande eingehängt, mit mehreren Anhängen aus Millimeterpapier und Abreißzeilen. Preis 2 Mk. 40 Pf. 6 Stück und mehr je 2 Mk. 10 Pf. — Neben der allgemeinen Ausgabe erscheinen Sonderausgaben für Großherzogtum Baden und Großherzogtum Hessen.

Forst- und Jagd-Abreißkalender für 1917 mit forstlichen und jagdlichen Hin- weisungen, Ratsschlägen, Sprüchen, etc. u. a. m. Preis zusätzlich Verpackung 70 Pf.

Abreißkalender für Landwirte und Gärtner für 1917 mit täglichen Hin- weisungen, Ratsschlägen, Sprüchen, etc. u. a. m. Preis zusätzlich Verpackung 70 Pf.

Küchen-Abreißkalender für 1917. Rezepte, Unterweisungen für Hauswirtschaft, außerdem ausgewählte Aussprüche u. a. m. Preis zusätzlich Verpackung 70 Pf.

Wochen-Notiz-Abreißkalender für 1917, in Groß-Quartformat. Auf 16 Blätter befindet sich das Kalenderium der Woche mit reichlichem Raum für Notizen. Preis 1 Mk.

Brieftaschen-Kalender für Feld, Wald und Jagd für das Jahr 1917 mit Sonnen- und Mondzeit. Format 9,5x6 cm. Preis 80 Pf. 5 Stück werden 1 Mk. 40 Pf., 10 Stück für 2 Mk. 50 Pf. geliefert.

Wandkalender der Deutschen Jäger-Zeitung für das Jahr 1917 mit jagdlichen Bildern und Szenen. Unausgegeben Preis 70 Pf. Auf Papier gedruckt mit Oelen (nur als Postpaket zu versenden). Preis 1 Mk. 50 Pf.

J. Neumanns Wand- und Kontor-Kalender für das Jahr 1917. In Quartformat. Preis 30 Pf. In Partien: 3 Stück 80 Pf., 10 Stück 1 Mk. 80 Pf., 25 Stück 4 Mk. 60 Stück 6 Mk. franko.

Zu beziehen sind diese Kalender gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portogebühr.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Martha keufzte, aber sie schwieg. Vom Garten her erklang der Schritt des mehrernden Vaters. Gleich darauf stand die stattliche Gestalt im Rahmen der Eingangstüre. Und mit ihm kam eine Wolke aus allen Räucher hereingeweht, sodaß Frau Meißner ächzend ihr Taschentuch an den Mund drückte und Martha mit dem Rufe der Überraschung — „Was ist das?“

„Da haben wir die Besucherung,“ stieß der Große zornig hervor, und die Andern seiner Stirn spielten. „Was das ist, weißt du? Das ist dein guter Freund Herr Sturm, der uns da eine gar nette Gabe einbringt.“

Er hatte am Tische Platz genommen und fuhr sich mit dem roten Taschentuch über die gerötete Stirn.

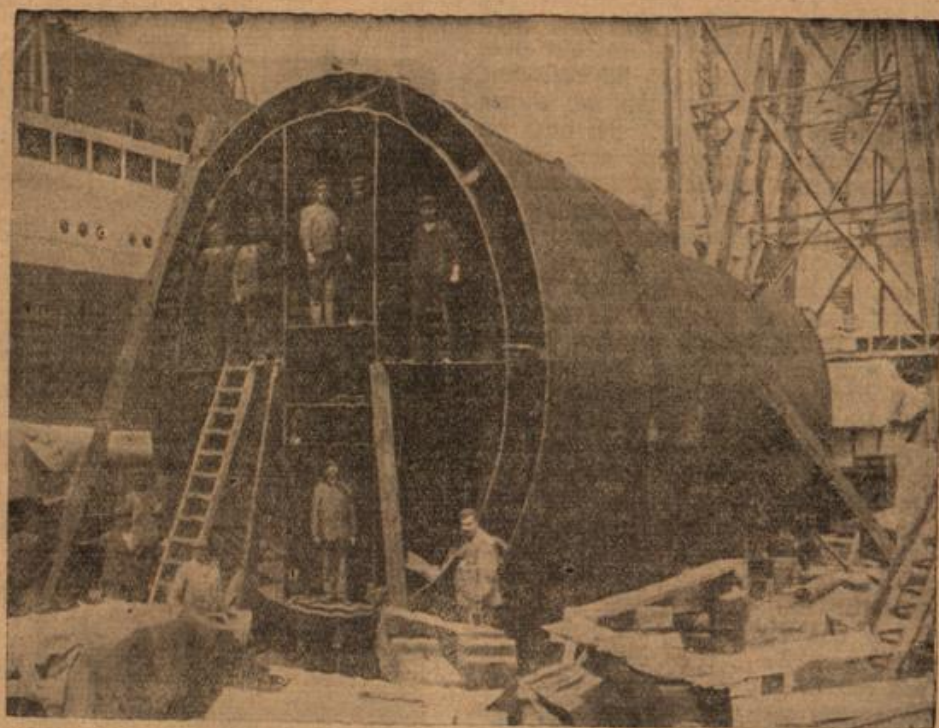
Nicht nur die Fabrik, auch das eigene Haus wird mir verleidet. Da hat sich der hold Sturm mit dem jungen Meißner zusammengetan; sie haben die alte Tischscheibe, die jetzt ganz still lag, ausgeklüffelt, hier Schuppen angehängt, dort ein Götchen reingenommen; und nun heißen sie ihre Feinde, daß die ganze Gegend unter Qualm — und bauen auch Propeller!“

Auch schrie Frau Große entsetzt. „Also das eine wahrhaftige Konkurrenz?“

Eine sehr ernste sogar,“ sagte Große. „Ich habe viele und gute Beziehungen mit dem Meißner. Er ist ein sehr intelligenter Mann, ich glaube sogar, er ist selbst schon ein General. Solbat wird er scheinbar sein, denn er ist angeblich herzschnach. Na, jetzt würde er ja sowieso vom Militär befreit sein, denn er ist Kriegslie-

Er warf der Tochter einen drohenden Blick zu. „Du bist mit dem Meißner heute umhergelaufen, Mädchen. Mach' das nicht einmal, hörst du? Er will dich bloß hantieren, weiter nichts. Geh' ihm also dem Wege, wo du kannst. Sonst — der Himmel, ich schickte dich auf der Stelle aus dem Hause!“

Sei doch nicht so heftig,“ bat die Mutter. „Sie nimmt es ja auch gar nicht so mit dem Sturm. Ich habe ihr soeben Gerechtigkeit gesagt. Sie ist auch eine viel gute Tochter, um nicht deine Interessen



Einer der Riesenschornsteine des Norddeutschen Lloyd-Dampfers „Kolumbus“.

allen anderen voranzustellen. Was sagst du dazu, Martha? Du sprichst garnicht!“

Martha sah mit fest geschlossenen Lippen vor sich hin. „Dein Konkurrent ist mein Feind. Das kannst du mir glauben, Vater!“

Der Vater nickte. Eigentlich brauchte sie ja gar nicht so schroff mit Herrn Sturm zu brechen,“ lenkte die Mutter ein. „Ich meine, wenn er ihre Begegnung sucht, so könnte sie doch ein kurzes Zusammensein gestatten. Du sprichst vorhin von „Aushorchen.“ Wie wäre es, wenn Martha die Gelegenheit benützte, um Näheres über die Pläne der beiden jungen Anfänger herauszulocken?“

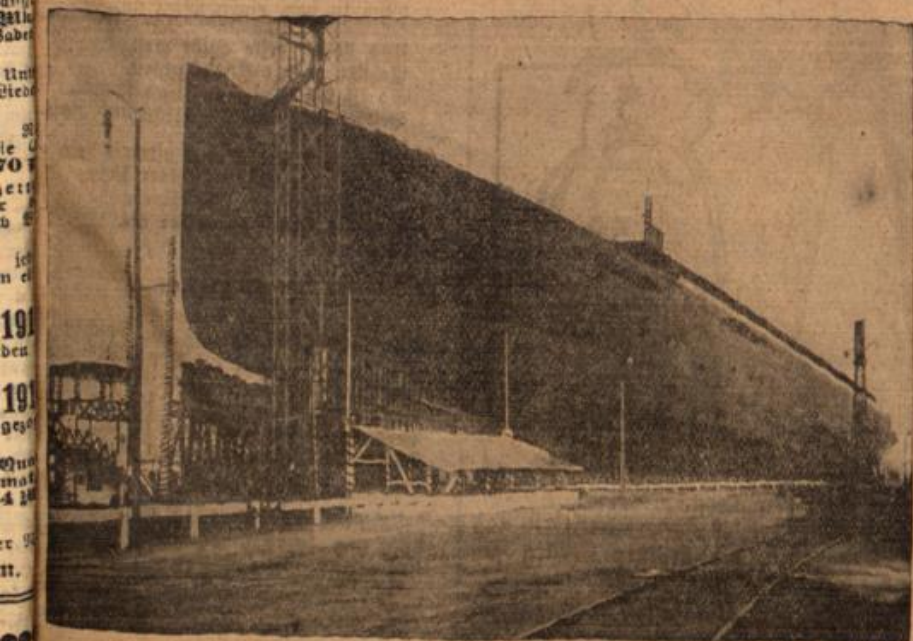
„Meinst du, daß ich mich vor den Leuten fürchte?“ Lachte der Vater grimmig. „Solange wie wir beide als Tischler im Orte leben — ich war der Große, und er war der Kleine. Nicht nur dem Namen voran. Ich strebte zur Höhe, während er

im Schatten blieb. Und so wird es auch künftig sein! Was schiert mich das, was sie treiben? Qualm und Rauch — weiter verstehen sie doch nichts zu machen. Der Große Propeller hat bereits einen zu guten Ruf, als daß er von einem anderen verdrängt werden könnte. Wir stehen an der Front, und wir werden auch die Führung behalten.“

Er trank seinen Kaffee in einigen hastigen Schlucken aus, griff nach der Zeitung und begann die neuesten Kriegsnachrichten zu lesen. Frau Große schickte sich an, die eingelaufene Post, welche ihr Mann bereits einer schnellen Durchsicht unterzogen hatte, zu ordnen und sich Notizen zu machen. Sie half im Kontor des Vaters fleißig mit, da geeignete Hilfskräfte jetzt in der Kriegszeit schwer zu beschaffen waren; auch wollte Große nicht irgend einen beliebigen Fremden, von dem er nicht wußte, woher er kam und wohin er gehen würde, einen Einblick in seine Bücher gönnen. Ueberall witterte er Feinde — die Konkurrenz.

Seine Frau hatte auch die Kassensführung übernommen. Sie tat es sehr gewissenhaft, unterstützt von guten Vorkenntnissen, da sie in ihrer Jugendzeit Kassiererin gewesen war. Meister und Meisterin hatten seit ihrer Vermählung einträchtig mit einander gearbeitet. Und auch jetzt, wo Große seinem Betriebe den stolzen Titel „Werk“ beigelegt hatte und als Fabrikant galt, war und blieb seine Frau im Munde der Leute immer noch die Meisterin.

Martha war in den Garten gegangen, um nach jungem Gemüse Umschau zu halten. Aber sobald sie den Korb, den sie am Arme trug, mit Salat und Radishes gefüllt hatte, eilte sie, um ins Haus zu kommen. Der Rauch war heute gar zu unerträglich. Westwind trieb ihn gerade ihrem Garten zu. Der Schornstein war wohl zu niedrig, denn von ihres Vaters Fabrik war sie noch niemals eine derartige Rauchplage gewahrt geworden. Es war ihr traurig zumut. Das Versprechen, das sie ihrem Vater hatte geben müssen, lastete schwer auf ihr. Erst jetzt wurde sie recht gewahr, wie innig



Der fertiggestellte Schiffskörper des Norddeutschen Lloyd-Dampfers „Kolumbus“.

sie Berthold Sturm liebte. Vor zwei Jahren hatten sie sich kennen gelernt auf einer Reise. Die alte Weisheit, daß sich Menschen, die nahe bei einander wohnen, am ehesten in der Fremde treffen, hatte sich auch bei ihnen bewährt. Sie hatte eine Freundin in Thale im Harz besucht und mit dieser eine Tour nach dem Regentanzplatz und der Walpurgishalle unternommen. Oben auf dem Berggipfel gesellte sich ein Herr zu ihnen, der sich freundlichst erbot, sie die „Schnur“ hinab zu geleiten. Es war eine unterhaltsame Wanderung gewesen, der sich nachher noch einige weitere Ausflüge angeschlossen hatten. Am meisten belustigte es Martha jedoch, daß sie beide aus demselben Orte, aus Hermannswalde stammten, ohne bis jetzt miteinander bekannt geworden zu sein. Denn Martha ging sehr wenig fort und gesellige Veranstaltungen besuchte sie in Hermannswalde niemals. Zweimal fuhr sie mit ihrer Mutter zu großen Berliner Festlichkeiten und guten Theatervorstellungen, und das mußte Martha's Unterhaltungsdrang genügen. Das Hauswesen, das sie mit der Köchin Anna ganz selbständig führte, brachte auch viel Arbeit für sie und beschäftigte sie vollkommen.

Berthold Sturm hatte nicht versäumt, bei Großes Besuch zu machen, sobald er von seiner Reise zurückgekehrt war. Aber Meister Große hatte bereits genug über den jungen Mann erfahren, um sein Entgegenkommen danach einzurichten. Er empfing den Besucher mit solcher Frohigkeit, daß Berthold Sturm das Wiederkommen vermied. Er traf Martha aber seitdem fast



Er. Kaiserl. Hoheit Prinz Osman Fuad, der Sohn des türkischen Thronfolgers.

täglich auf ihren Wegen, denn er wußte immer so einzurichten, daß er ihr begegnen mußte. Und da begann der kleine, lose Amor mit den ahnungslosen Herzen Beiden sein Spiel. —

Der herrliche Tag, der seinem Neut nach hätte ein Himmelsgeschenk sein müßte und trotzdem schon in seiner Morgenstunde häßliche Schatten auf den Weg Mar geworfen hatte, sollte noch mehr verdächtige Seltsamkeiten bringen. Um zwölf kam Else Kleine, die junge Schwester Konkurrenten, mit Billets für den Wochentagsabend, den der Vaterländischen Frauenverein zum Festen heimlicherer veranstaltete. Anschließend daran eine Verlosung stattfinden, und Else knüpfte an ihre Bitte um Abnahme einiger Theaterbillets einige deutliche Winke, sie ganz sicher auf einen Hauptgewinn einige kleinere Sachen seitens der ehegen Schulfahrtin rechne. Else verpackte einen Korb mit jungem Gemüse, wozu sie in jedem Frühjahr, hübsch ausgezurüstet zur Verlosung stiftete. Aber Else war damit noch nicht zufrieden.

„Ich sah dich kürzlich an einem Fischen stiden“, sagte sie. „Es war fast und wirklich entzückend gelungen. Sollst du für deine Eltern sein? Nein? Ach, hast ja auch genug derlei Dinge. Ich's einmal sehen?“

Martha erfüllte die Bitte mit heimlichem Widerstreben.

(Fortsetzung folgt.)

* Buntet Allerlei. *

Merkwürdiger Kampf. Ein Waldwarter Moditten in Ostpreußen, dessen Wohnung am Waldestande liegt, hörte eines Mittags, daß ein Hahn auf dem Hofe einen gewaltigen Skandal machte und auch die Hühner ihm dabei treulich halfen. Als er auf den Hof trat, um nach der Ursache dieser ungewöhnlichen Aufregung des Hühnervolkes zu forschen, bemerkte er, wie der Hahn auf einen Gegenstand am Strauchhaufen mit erhobenen Flügeln zueilte, aber immer wieder zurückwich. Bald hatte der Waldwarter den Gegenstand auch erkannt; es war eine große Kreuzotter, die halb emporgerichtet am Strauchhaufen, wie um ihren Rücken zu decken, lehnte und angreifende Bewegungen auf den Hahn machte. Mit einem Male richtete sich das Reptil fast zur ganzen Länge empor, und im nächsten Augenblick hatte sich dasselbe um den Hals des Hahnes, den die Schlange mehrmals biß, gewunden. Der Waldwarter kam nun dem Hahn schnell zu Hilfe, sagte die Kreuzotter, wie er es im Walde bei seinen Arbeiten schon oft gemacht hatte, mit kräftiger Hand schnell hinter dem Kopfe und hielt den Hals des Tieres so lange zugebunden, bis es erstarrt war. Etwa drei Stunden später lag aber auch der Hahn verendet auf dem Hofe; das Gift des Reptils war ihm tödlich geworden.

Ein Abamblatt. In Moltkes Ruhmesalbum hatte der unlängst verstorbene Großherzog Peter von Oldenburg folgende Worte eingetragen: „Ein kluger, erfahrener und zugleich entschlossener Feldherr ist der edelste Stein in der Krone seines Monarchen. In seiner Hand liegt die Rettung oder das Verderben des Vaterlandes.“

Falsch verstanden.



„Mein Junge hat 'ne Karte geschrieben aus dem Schützengraben, daß sie 'nen Stollen gemacht haben!“

„Na, denn kann's ihnen ja nicht schlecht gehen, wenn sie Kuchen backen dürfen!“

Rätsel-Ecke

Zweifelhafte Scharade.

Es drückt die erste Silbe aus
Der Schöpfung unermesslich Haus,
Was Gott einst ließ aus nichts erste
Muß in dem einen Wort ausgehn.

Und ist die erste Silbe weht,
Gehört sie der Unendlichkeit,
So ist die zweite eng und schmal.
Bestimmt genau Geschlecht und Zahl.

Du kannst das Ganze oftmals sein
Im Weltgewühl zu deiner Pein;
Mit Hoffnung, Liebe, Noesse
Bist du es bei dir selber nie.

Zogograph.

Von Dr. Strube.

Mit Würde, Glanz und mit Geschick
Wirft's Oberhaupt der Republik
Einst mächtig unter vielen Reichen.
Verdoppelt man das eine Zeichen,
Verdoppeln sich auch seine Reine,
Es macht Wauwau! Sagt was ich

„Bist du es bei dir selber nie.“
„Bist du es bei dir selber nie.“
„Bist du es bei dir selber nie.“

Nachdruck aus dem Inhalt d. Bl. verboten.

Verantwortlicher Redakteur A. Spring, Dr.
Druck: Spring & Pörschke, G. m. b. H., Berlin.