

Münchener Sonntagsblatt

Wöchentliche Beilage zum
Münchener Kreisblatt

1917

Frauenrechtlerinnen.

Roman von Margarete Gräfin v. Bünau.

(Fortsetzung.)

Wagen über die Behandlung der Frauenrechtlerinnen in den Anstalten oder Gefinnungsgegnissen Empörung, auch aus dem und in der Presse wurden viele Stimmen laut, die über die Härte der Regierung gegen diese Gefangenen

war als Lord Syttons Mündel und vor allem durch ihre energiegeladene Tat im Parlament eine in ganz London viel

Personlichkeit. Sie be- nicht nur das Schicksal Frauen zu teilen, sondern auch auf sich zu nehmen, was viel Aufsehen erregte. Jede dadurch nützen sollte. langen Erwägungen faßte Entschluß, trotz aller Ver- eine Eingabe zum Pre- zu schicken. In Carition man sich vereinigen und Einzelabteilungen von je gegen Westminster ziehen. am 1. November kam zur Ausführung. Ein von Frauen bewegte sich Straßen Londons. Ernst ohne ein Wort zu sprechen, die Frauen ihren Weg.

hatte sich angeschlossen. an Muriels Seite bleiben, wie ihr abriet. Die Menge, an diese Kundgebungen hatte, ließ sie ruhig gehen. wurde ihnen einmal ein Wort zugerufen.

ungehindert das Par- laube zu erreichen. Aber die Brücke überschritten und ment Square betraten, ver- eine dichte Kette von in Zivil den Weg.

Kater, Muriel und die Frau als forderten mit lauter freien Durchgang, da sie Minister sprechen wollten.

schlachen der Polizisten, die zu scharfem Vorgehen ermächtigt die Antwort. „Kehren Sie sofort um!“ schrie der Polizei- „Sonst werden wir Gewalt brauchen.“

wir kehren nicht um, sondern verlangen, daß Sie uns un- durchlassen,“ entgegnete Muriel erregt. jeder anderen Antwort rückten die Schutzeleute in zwei und geschlossen vor und drängten die Frauen rücksichtslos zurück.

Borgang erregte natürlich das Interesse der Vorübergehenden. nur wenige stehen, bald aber strömten von allen Seiten herbei, die für oder gegen die Frauenabteilungen Partei

Ein entsetzliches Durcheinander entwickelte sich. Die Polizisten auf die wehrlosen Frauenrechtlerinnen. Viele wurden auf geworfen, gewaltsam hin und her gerissen. Die gänzlich Zuschauer wollten teils der Polizei, teils den mißhandelten

Frauen beistehen. Laute Empörung und Schmerzensschreie gellten durch die Luft, dazwischen klangen befehlende Rufe, schrilles Pfeifen, Zehlen der halbbrüchigen Bengel, die in dem Durcheinander herum- quirlten und alles noch mehr in Verwirrung brachten.

Mit blassen Gesichtern standen viele der Frauen zwischen dem sich am Boden wälzenden Knäuel von Menschen. Auch als die Polizisten sie in brutaler Weise anpackten, ihnen die Arme verdrehten, die Daumen ausrenkten, um sie wehrlos zu machen, gaben sie keinen Laut von sich.

Mehr als hundert Frauen wurden verhaftet. Darunter auch die Vorführende und Muriel. Vielen gelang es, in dem Durcheinander zu entkommen.

Ein paar rohe Burschen rafften Steine auf und bewarfen die Poli- zisten, die das nun den Frauen zur Last legten und sich immer mehr er- bitterten. Der Polizeileutnant, dem der Steinwurf den Hut vom Kopf gerissen hatte, wandte sich wütend nach Muriel um und schüttelte sie am Arm.

„Was — mit Steinen werfen wollt ihr verwünschten Weiber auch noch?“ Er stieß Muriel mit der geballten Faust so heftig vor die Brust, daß sie zurück- taumelte. Ein zweiter Faustschlag traf ihre Schläfe. Sie sank um. Ihr tod- blasses Gesicht war mit Blut bedeckt, und über ihren ohnmächtig hinsinken- den Körper stürzte sich ein Knäuel miteinander ringender, schreiender Menschen.

Ines sah aus einiger Entfernung dem gräßlichen Schauspiel zu. Ein schriller Angstschrei brach von ihren Lippen: „Muriel — Muriel!“ Sie wollte zurücklaufen und sich zwischen die tobenden Menschen stürzen, um Muriel zu helfen; aber wie eine un- durchdringliche Mauer wälzten sich Polizisten, Beteiligte und Unbeteiligte zwischen sie und das unglückliche Opfer der sinnlos aufgeregten Menge.

„Großer Gott, man tritt sie tot! Man bringt sie um!“ Ines erhob flehend die Hände. „Hilfe — Hilfe!“

„Still! Schreien Sie hier nicht! Sonst verhaftet man uns auch!“ rief eine der Frauenrechtlerinnen, ein noch junges Mädchen, deren Gesicht aschgrau

vor Entsetzen ausah und der es mit unsäglicher Mühe gelungen war, sich mit zerrissenen Kleidern und herunterhängenden Haaren endlich zu befreien. Sie packte Ines am Arm und riß sie mit sich. „Kommen Sie rasch hier herein in diese Seitengasse. Ich habe keine Lust, mich ver- haften oder gar todschlagen zu lassen.“

Ines widerstrebte. „Muriel — ich muß wissen, was aus Muriel geworden ist!“ flehte sie. „Lassen Sie mich los!“

Aber die andere hielt sie fest. „Jetzt können Sie ihr doch nicht helfen. Sehen Sie doch nur diesen Auflauf! Und immer kommt noch mehr Polizei heran.“

Ines' Knie zitterten. Sie konnte sich nur mit Mühe bewegen. Willen- los ließ sie sich in eine kleine Treppe schleppen, die in einer abseits ge- legenen Seitenstraße lag. Von hier aus sah und hörte man kaum noch etwas von den Szenen, die sich auf dem Parlament Square abspielten.



Fahrbare und zusammenlegbare österreichisch-ungarische Beobachtungsstelle mit Telephon.
Photopresse Kankowsky, Budapest.



„Dieses entsetzliche Wahlrecht! Hätte ich nur nie etwas davon gesehen und gehört!“ schluchzte sie verzweifelt auf. „Ins Elend bringt es uns alle — weiter nichts!“

In dem eisernen Feldbett der schmalen Kerkerzelle, das mit starken Eisenschienen in der Wand eingelassen war, lag Muriel. Unter der gestreiften Wolldecke zeichneten sich die Linien ihrer abgemagerten, vor kurzem noch so kräftig-schönen Gestalt scharf ab.

Vor dem Bett stand die Gefängnisaufseherin, eine starke Frau mit grauem Haar, das in glatten Scheiteln ihr blühendes Gesicht einrahmte, dessen Ausdruck zwar streng, aber nicht unfreundlich war. In den Händen hielt sie einen Napf mit dampfender Suppe.

„Sie müssen etwas genießen,“ redete sie der Gefangenen zu. „Nur wenige Löffel, Miß. Versuchen Sie es.“

„Nein, ich nehme nichts, Frau Peters. Quälen Sie mich nicht. Sie wissen ja, daß ich die Gefangenekost nicht anrühre.“

„Seit vier Tagen haben Sie nicht das geringste genossen, Miß! Wollen Sie durchaus sterben?“

„Lieber als charakterlos nachgeben.“

„Dies ist ja gar keine Gefängnisuppe,“ fuhr Frau Peters in überredendem Ton fort. „Können Sie sie doch nur! Ich selbst habe die Suppe gekocht. Gelernte Köchin bin ich und habe Lord Kromer einst den Haushalt stets zur Zufriedenheit geführt. Das Kochen verlernt man nicht. Die Fleischbrühe schmeckt wirklich ausgezeichnet.“

„Und wenn Sie mir Perlen in Wein aufgelöst vorsetzen — ich rühre nichts an.“

„So wird man Sie eben zum Essen zwingen müssen, Miß.“

„Versucht es.“

Muriel drehte den Kopf zur Seite, um die einladenden Dämpfe der Suppe nicht zu riechen.

Die Frau stellte den Napf auf den Tisch. „Miß, ich muß die Ärzte rufen!“ drohte sie.

„Glauben Sie etwa, daß ich mich vor den Ärzten fürchte?“

Die Frau zögerte. Diese Gefangene, die bewusstlos mit gebrochenen Rippen und verrenkten Armen in das Gefängnis eingeliefert worden war, nötigte ihr eine gewisse Hochachtung ab. Mit wahrhaft mütterlicher Teilnahme sah sie diesen prachtvollen jungen Körper dahinschwinden durch den furchtbaren Hungerstreik, den Muriel erdacht und der von den anderen Suffragetten auch sofort nachgeahmt wurde.

Mehrere sehr schwächliche Gefangene hatte man deshalb entlassen müssen, damit sie nicht vor Entkräftung starben. Bei den übrigen wandte man das barbarische Mittel des gewaltsamen Fütterns durch Mund und Nase an, wobei Hände und Füße gefesselt wurden. Bei Muriel hatte man ihres Zustandes wegen bisher davon Abstand genommen. Denn die Ärzte bezeichneten diese Maßregel als geradezu lebensgefährlich. Da aber die Regierung unerbittlich dabei blieb, die Suffragetten nicht zu entlassen, ehe sie nicht vier Wochen bis drei Monate abgeessen hätten, vor allem Muriel Graham, die als Anführerin galt, so sah man sich genötigt, die grausame Prozedur der Zwangsfütterung auch bei ihr vorzunehmen.

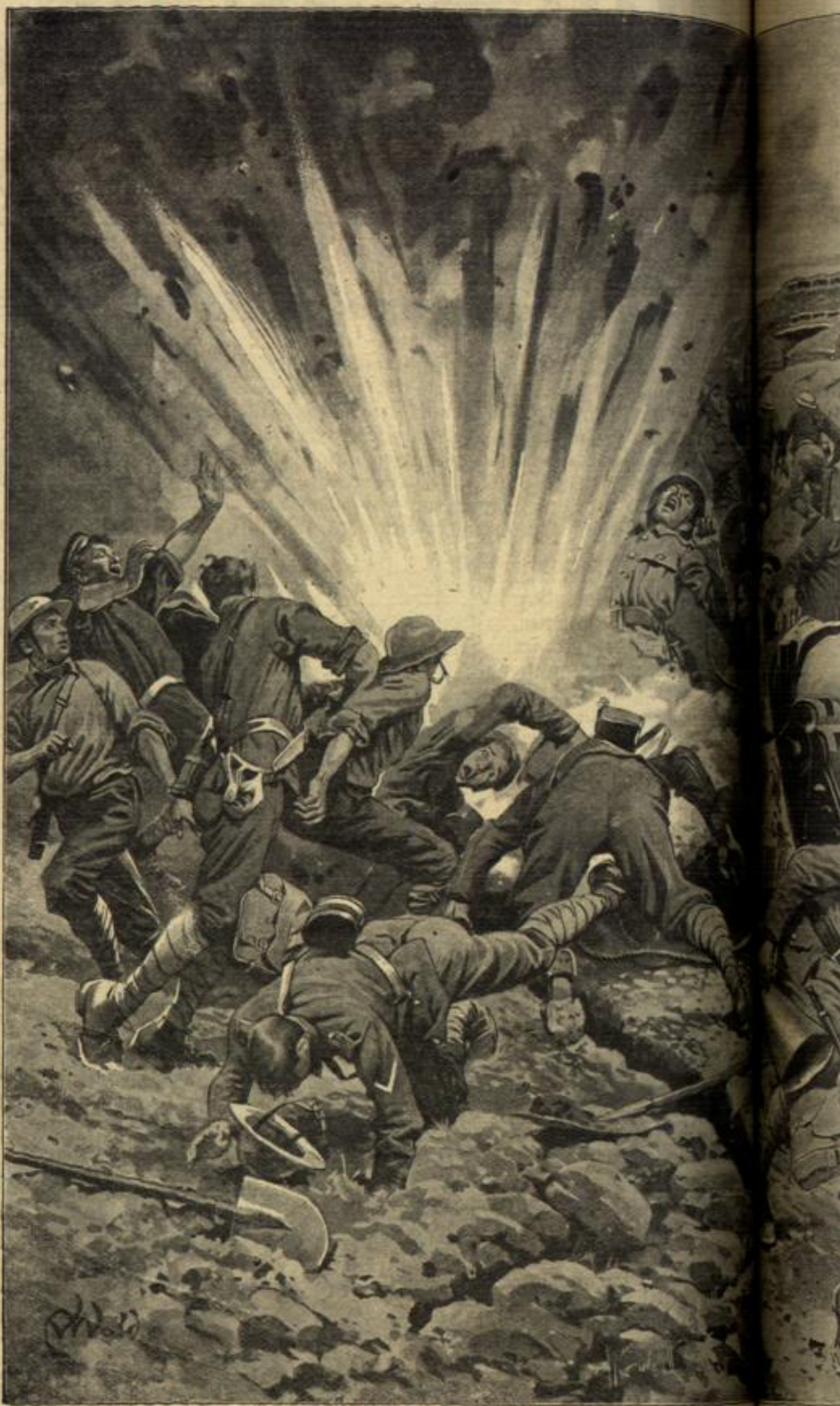
Muriel verteidigte sich gegen keine Anklage. Auch zu der Beschuldigung des Steinwerfens schwieg sie, obwohl sie nie einen Stein aufgehoben hatte. Die Bitten von Ines, sich doch darüber zu erklären, wies sie gelassen mit der Begründung ab: „Wenn man als Ganzes mißverstanden wird, so ist es vollkommen überflüssig, einen einzelnen Irrtum aufklären zu wollen.“

Die Regierung hatte sich mit ihren strengen Maßregeln gegen die Suffragetten in eine Sackgasse verrannt, aus der sie selber keinen Ausweg mehr wußte. Das erhöhte natürlich nur die Erbitterung und Härte gegen die einzelne.

In der ersten Zeit ihrer Gefangenschaft durfte Muriel außer dem

Arzt und der Aufseherin niemand sehen. Besuch wurde gelassen. Auch George Sytton, der häufig nach ihr fragte, als Muriel aber mit ihrem Hungerstreik begann und ihr alles Bittens und Drohens nicht brach, beschloß man, Ines, angelassen kam, vorzulassen, weil man hoffte, daß ihre Gefangene vielleicht doch zum Nachgeben bewegen möchten.

„Jetzt bringe ich Ihnen die blonde junge Dame, die sich



Volltreffer eines deutschen Flugzeuges in die Transportmannschaft eines

Rath

nach Ihnen erkundigt,“ sagte die Aufseherin. „Aber wenn Sie auch nichts bei Ihnen ausrichtet, Miß, dann wird heute Zwangsfütterung geschritten. Ich wollte wirklich, Sie ersuchen Sie diese Maßregel, Miß.“

Muriel antwortete nicht. Sie hatte die Augen vor geschlossen und öffnete sie erst wieder, als die Tür aufging und hereingeschlichen kam.

Hinter ihr drehte sich der Schlüssel kreischend im Schloß

"Muriel, meine liebe Muriel!" Ines sank vor dem Bett in die Knie und küßte die magere Hand der Kranken. Nur an den übergroßen, feingezichneten Augenbrauen und langen Wimpern war Muriel noch zu erkennen. Das übrige Gesicht war ein scharfer Leidenszug um den Mund, den eingesunkenen Schläfen und das einer Fremden.

"Wie willst du hier?" fragte Muriel mit einer seltsamen Gereiz-

theit, "entgegnete Muriel ärgerlich. "Begreifst du mich so wenig, daß du glaubst, ich werde einiger Näsereien wegen meinen Entschluß ändern?"

Mit einem Seufzer schob Ines den Tisch weiter fort, um die Freundin nicht zu reizen. Muriel erschien ihr schwer krank und seltsam verändert im Wesen. Nichts von der alten zärtlichen Liebe las sie in den großen, dunklen Augen mit dem starren Blick, eher eine gewisse Abneigung, ja Widerwillen.

"Laß mich in Frieden!" sagte die Kranke erschöpft. "Jetzt wenigstens will ich Ruhe haben. Nachher soll mir mit Gewalt Nahrung zugeführt werden."

Ein Schauer lief über ihren abgezehrten Körper. Sie schloß die Augen und beantwortete keine Frage mehr.

Erst nach langer Zeit sagte sie leise, ohne die schweren Lider zu heben: "Geh nur wieder nach Deutschland, Ines. Dir gefällt es nicht bei uns. Dein Herz hast du in Rotenwalde oder Parchow zurückgelassen."

"O Muriel — nein, mein Herz gehört nur dir."

Die Kranke schüttelte den Kopf. "Melde dich bei Heilwig an und geh zurück!" beharrte sie mit einer leisen Bitterkeit.

"Seit Wochen hat Heilwig meine Briefe nicht mehr beantwortet," entgegnete Ines. "Sie will gewiß jede Verbindung mit mir abbrechen, und wenn sie und Leo erst hören, daß ich bei einem Straßenauflauf dabei war und beinahe auch ins Gefängnis gesteckt worden wäre —"

"Dann wärest du in ihren Augen gerichtet?"

"Vermutlich."

"Wie engherzig, wie beschränkt!"

Trotzdem Ines, solange sie in Deutschland war, das selbst unzählige Male gedacht und auch ausgesprochen hatte, ärgerte sie dieses Urteil jetzt doch. Sie verteidigte Leo und seine Schwester so lebhaft, daß Muriel das Thema wechselte.

"Sieh dich bald einmal nach meinen vier Heimarbeiterinnen um," bat sie. "Wie mögen die ohne mich leben? Die arme kranke Lucy und die kleine Kathe! Geh zu ihnen — bitte!"

Ines versprach es. Sie blieb aber noch neben dem Bett sitzen in der öden Zelle. Es war kalt und unheimlich. In dem verblässhenden Licht des kurzen Wintertages sah alles noch trostloser aus. Sie fühlte eine wahre Erleichterung, als sie Schritte auf dem steinernen Gang draußen sich der Zellentür nähern hörte.

Gleich darauf drehte sich der Schlüssel im Schloß.

"Jetzt müssen Sie gehen, Miß," befahl die eintretende Aufseherin.

Ines glaubte eine gewisse angstvolle Frage in ihren Blicken zu lesen, als die Frau sich über Muriels Bett beugte und das abgezehrte Handgelenk der Kranken zwischen ihre Finger nahm.

"Der Puls geht sehr schwach, Miß. Wenn Sie jetzt nicht sofort zwei Löffel Beefstea nehmen, hole ich den Arzt."

Ihr Ton klang aber mehr bittend als drohend.

Muriel öffnete weit die Augen. Ein entsetzter, flehender Blick lag darin: "Nein — nein! Haben Sie doch Mitleid!" Ihre Hände faßten nach dem dunklen Wollrock der Frau und hielten sie krampfhaft fest. "Haben Sie Erbarmen, Frau Peters. Lassen Sie mich in Frieden. Diese Nacht wenigstens noch martern Sie mich nicht. Jedes Glied, jeder Nerv tut mir weh."

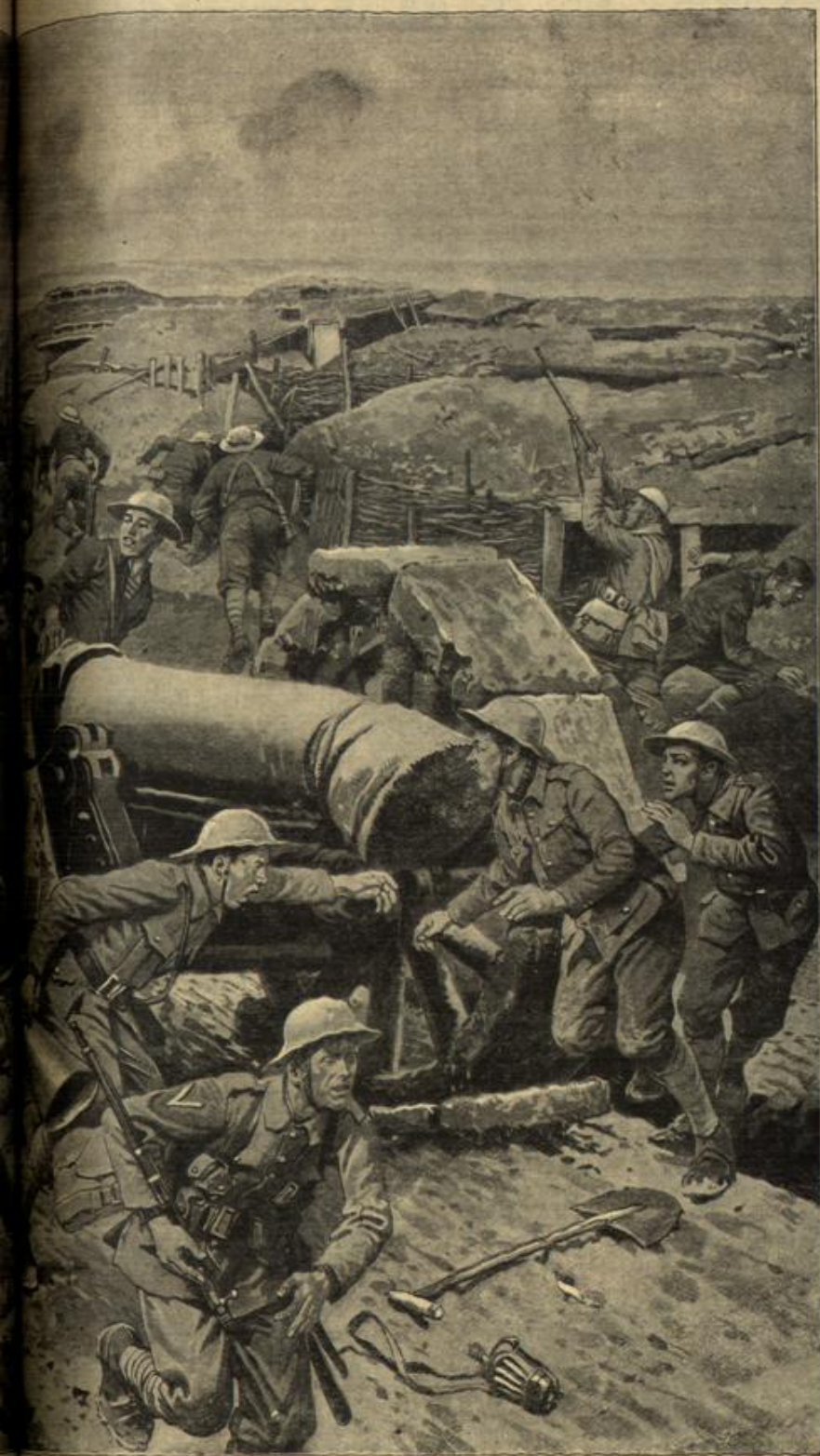
"Kein Wunder! An Ihrem ganzen Körper ist ja kein heiler Fleck von all den Pässen und Fußtritten!" antwortete die Frau. "Haben Sie doch Erbarmen mit sich selbst, Miß — und mit uns! Glauben Sie, daß diese Zwangsfütterungen uns Spaß machen? Aber was sollen wir denn mit Ihnen anfangen?"

"Mich in Frieden sterben lassen."

"Sterben — mit kaum vierundzwanzig Jahren für solche verrückte Sache? Das wäre noch schöner!"

Ines konnte im stillen Frau Peters nur recht geben, wenn sie es auch vor Muriels Ohren nicht zu sagen wagte.

"Verrückt ist unsere Sache nicht, sondern gerecht!" rief Muriel mit einem Anflug ihrer alten Kraft. Sie versuchte sich aufzurichten, sank



in der Gegend von Commeccourt. Das Geschützrohr ist mit einem Stoff-

stoff bed.

Sie schienen gar keine Wiedersehensfreude zu empfinden. Vielleicht zu krank dazu.

"Ich sehe will ich, Muriel. Ich habe dir auch was mitgebracht. Du gewiß nur die gräßliche Kost hier nicht essen, armes Herz." Sie legte ein goldgelbes Fleischgelee, zarte Bruststücke von Geflügel und Wein auf den Tisch, den sie dicht ans Bett rückte. "Muriel, ich be-
achte dich, iß etwas!"

"Wie lindisch du bist! Nimm das Zeug fort. Der Anblick macht

Spaß machen? Aber was sollen wir denn mit Ihnen anfangen?"

"Mich in Frieden sterben lassen."

"Sterben — mit kaum vierundzwanzig Jahren für solche verrückte

Sache? Das wäre noch schöner!"

Ines konnte im stillen Frau Peters nur recht geben, wenn sie es

auch vor Muriels Ohren nicht zu sagen wagte.

"Verrückt ist unsere Sache nicht, sondern gerecht!" rief Muriel mit

einem Anflug ihrer alten Kraft. Sie versuchte sich aufzurichten, sank

zum 15. djs. 1888. anzugehen.



aber mit einem Stöhnen in die Kissen zurück. Ihr Gesicht wurde grauweiß.

Ines schrie laut auf vor Schreck. „Sie stirbt! — Liebe Frau, helfen Sie ihr doch! — Muriel — Muriel!“

Die Aufseherin zuckte die Achseln. Sie schob ihren Arm unter Muriels Kopf und rieb ihr die Schläfen mit Branntwein. „Ja, sie stirbt uns unter den Händen!“ sagte sie einfach. „Aber was soll man denn machen? Hat sie denn keinen Menschen außer Ihnen, Miß, der sie bewegen könnte, endlich Vernunft anzunehmen?“

„Ich weiß es nicht. Geliebt wird sie von einem Mann, der alles tun würde, um sie zu retten.“

„Wenn Sie seine Adresse wissen, dann schreiben Sie ihm, daß er kommt. Viel Zeit ist nicht mehr zu verlieren.“

Frau Peters warf einen bedeutenden Blick auf das schöne blasser Gesicht, das an ihrer Schulter lag. „Böse und gut zugleich muß man ihr sein.“ Sie strich mit ihrer harten Hand sanft über das glänzende braunschwarze Haar, dann drückte sie kurz zweimal hintereinander auf den Knopf der elektrischen Klingel.

Nach wenigen Minuten trat ein Arzt in die Zelle. Er machte eine kurze Verbeugung vor Ines, die sich in eine Ecke drückte, und wandte sich dann sofort dem Bett zu. Nur einen raschen, scharfen Blick warf er auf die Kranke, die gerade aus ihrer Ohnmacht erwachte und ihn mit trüben, glanzlosen Augen ansah.

„Die Gefangene hat noch immer keine Nahrung zu sich genommen, Aufseherin?“

„Nein, Herr Doktor.“

„Es ist keine Zeit zu verlieren. Binden Sie der Gefangenen Hände und Füße fest. — Oder wollen Sie gutwillig Nahrung zu sich nehmen, Miß Graham?“

„Nein.“

Der Arzt zuckte die Achseln. „Also vorwärts, Frau Peters! Wir haben schon zu lange gezögert. — Was erreichen Sie eigentlich mit Ihrem Eigensinn, Miß Graham? Nichts wie diese höchst unangenehme Quälerei!“

„Ich halte die Rechte der politischen Gefangenen für so heilig, daß ich bereit bin, mich dafür zu opfern. Erweist uns Gerechtigkeit, oder laßt mich im Gefängnis sterben!“ rief Muriel, und eine finstere Entschlossenheit flammte in ihren Augen auf.

Dann biß sie die Zähne fest zusammen und wühlte den Kopf tief in die Kissen, während Frau Peters ihr trotz ihres Sträubens Hände und Füße mit starken Luchern zusammenschnürte.

Was dann weiter geschah, konnte Ines nicht sehen, denn der Arzt und die Aufseherin beugten sich tief über das Bett. Aber ein Schrei gellte plötzlich durch das Zimmer — ein Schrei, der nichts Menschliches mehr an sich hatte in seiner wilden, rasenden Verzweiflung. Ein Stöhnen, Würgen, Köcheln folgte.

Ines drückte ihre Hände gegen die Ohren und stürzte aus der Tür hinaus. Tränen liefen unaufhaltsam über ihr Gesicht.

(Fortsetzung folgt.)



Mannigfaltiges.



Bismarck und die Musketiere. — Am 19. November 1865 traf König Wilhelm in Magdeburg ein, um das neue Offizierskasino des 26. Regiments in Augenschein zu nehmen. Im Gefolge befanden sich verschiedene Prinzen, Feldmarschall Wrangel und ein Major in der Uniform der Halberstädter Kürassiere von herkulischer Gestalt. Nach Besichtigung des Regimentshauses begrüßte der König das auf dem Kasernenhofe aufgestellte Regiment, ging die Fronten ab und ließ dann wegtreten, um die neue Kaserne zu besichtigen.

Nur ein kleines Gefolge, die Vorgesetzten des Regiments und der redenhafte Kürassiermajor, begleitete dabei den König. Wilhelm I. ging von Stube zu Stube und beschränkte sich keineswegs auf die Besichtigung der Räume; in der einen Stube ließ er sich die Spinde zeigen, in einer anderen das Fußzeug; hier untersuchte er das Kommissbrot, dort die Stiefelsohlen. Hatte er eine

Stube gemustert, dann fragte er jedesmal zum Schluß: „Kommt ihr mit eurer Löhnung aus?“ worauf natürlich jedesmal die Antwort erfolgte: „Jawohl, Majestät!“

Der König und sein Gefolge hatten soeben eine Stube verlassen, der Kürassiermajor war noch zurückgeblieben. Da stellte sich der gewaltige Mann vor die Soldaten, sah sie mit seinen durchdringenden Augen an und fragte: „Kommt ihr wirklich mit eurer Löhnung aus? Wenn ihr Fußzeug, Fußlappen und was ihr sonst noch braucht, bezahlt habt, euch dann wirklich noch etwas übrig?“

Und als die Leute ganz verdutzt antworteten, donnerte er sie an: „Na, Antwort!“

Nun kamen einige Beherzten der schüchternen Entgegnung entgegen. „Nein, übrig bleiben tut dann fürs Zubrot, da muß man schon zu Hause was haben.“

„Na, also! Ich gebe mir die Mühe, euch mehr Löhnung zu schaffen, habe den König wieder darum gebeten; nun geht er hier Stube zu Stube, fragt, ob ihr eurer Löhnung auskommt, und allen Stuben heißt es: „Jawohl, Majestät!“ Ihr müßtet als ehrliche doch sagen: „Nein, Majestät, reichen nicht.“ Das wäre die Wahrheit gewesen! Von wem soll der König denn die Wahrheit noch wenn er sie nicht einmal von altmärkischen Bauernjungen bekommt!“

Dann wandte er sich zu den „Donnerwetter, wer war das?“ fragten sich die Leute.

Ein Berliner Junge wußte: „Das war ja der Bismarck, unsern König sein erster Minister rief er.“

„Das ist aber ein höllischer Hieb es da.“ „Dat hätten wir sollen!“

Bürgerstolz von Anno dazumal. Die Bürger einer süddeutschen Stadt trugen einmal im Jahre 1848 der Staatsminister ihre Wünsche und Bitten vor. Doch kam schlecht bei ihm an, denn der waltige ließ sie ziemlich hart an.

Aber der Sprecher der Minister geriet darüber nur noch in Zorn und versiegte sich zu dem maßgebenden Frage, ob jene wohl wüßten, wer er, der Minister, sei, wer sie selbst seien.

Da antwortete der Sprecher in artigstem Tone: „Ja, Excellenz, wissen wir gut: Sie sind Staatsdiener, und wir sind Staatsbürger; wir haben das Recht, Ihnen unsere gerechten Beschwerden vorzutragen, und Ihnen die Pflicht ob, selbigen abzuwehren!“

Silberträfel.

Es hatten drei Gefellen
Ein fein Kollegium,
Ost freiste gar frohlich der Becher
Im kleinen Kreise herum.

Da freite ein Mädchen der eine,
Sie brachte mit reichlich an zwei:
Eist heute kam zum Vereine
Er endlich wieder herbei.

Und seufzend gestand er's den andern:
„An jeder ersten ist zwei
Mein Weib, und beim leisesten Anlaß
Aus der Herde eins und zwei!“

Auflösung folgt in Nr. 32.

Homonym.

Mancher denkt: „Ach, wär' ich's doch,
Denn immer bin so klein ich noch!“
Ist er's, denkt er oft voll Pein:
„Ach, warum muß ich's nur sein!“

Auflösung folgt in Nr. 32.

Auflösungen von Nr. 30:

der homonymen Scherze: 1. anziehen, anziehen; 2. gehorcht, gehorcht;
Regen, aufregen;
des Wechselrätsels: Horn, Hohn.

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Stephan Steinlein in Stuttgart, gedruckt und herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Des

Allgemeine Zeitung

1917.

Leichen der Gemüsepflanzen.

prinzip. (Mit zwei Abbildungen.)

der Natur unserer Kulturpflanzen
so viel Feuchtigkeit liefern würde,
ihrem guten Gedeihen gebrauchten,
diese Lieferung auch immer zur
Erfolgung könnte, so wäre ein Be-
trags verschiedener Gewächse überflüssig,
Landwirt und Gärtner könnte eine
schonende und oft mühevollte Arbeit
ist die Erfüllung dieses frommen
möglich; denn wenn auf einer
die Pflanzen bereits nach Wasser
den andere in der Niederung noch
man; dazu ist das Wasserbedürfnis
verschiedenen Pflanzen ein verschiedenes,
ist uns darum weiter nichts übrig,
durch Sicken zu befriedigen und

Wissen ist nun eine Arbeit, so meint
ich, welches jedes Kind verrichten
kann. Ist allerdings, daß jedes
Kind diese Arbeit verrichten

Wenn Sie nicht richtig
wird, so kann dadurch
nicht als genügt werden,
diesem will gelernt
Da es jetzt für die
und Volksernährung von
Wichtigkeit ist, recht
zu ernennen, so müssen
wir die größte Sorg-
falt, und wir wollen
einmal näher damit

wenden wir das
an bei Pflanzungen.
gelegte Gemüßspflanzen
eingegossen und öfters
oder gegossen werden.
und aber häufig dadurch
daß man das Wasser
Pflanzen heraufließen
ist hat das zur Folge,
wenn bald darauf

der Regen eintritt, daß das sogenannte
Pflanze ersäuft, zu faulen beginnt
aus der Pflanze natürlich nichts
wird. Des Wasser darf daher die Pflanze
nicht treffen, sondern muß daneben fließen,
die Feuchtigkeit die Wurzeln erreicht.
Es veranschaulicht deutlich das richtige
Verstehen der Pflanz.

nur die Art, sondern auch die Zeit
ist von Wichtigkeit. Im zeitigen

Frühjahre sollte man nie des Abends begießen, wie es vielfach geschieht. In dieser Zeit wirkt nämlich die Kälte, welche durch die Verdunstung des Wassers in der Nacht entsteht, wenn sie auch noch so gering ist, nachtheilig auf die Pflanzen, und die mit Wasser gesättigten Herzblättchen sind sehr leicht der Gefahr des Erfrierens ausgesetzt. Man soll aber auch nicht während des stärksten Sonnenscheins gießen. Um diese Zeit sind nämlich die Poren der Blätter weit geöffnet; dringt nun plötzlich ein kalter Wasserstrahl auf das Blatt ein, so bewirkt dieser ein heftiges Schließen der Poren;

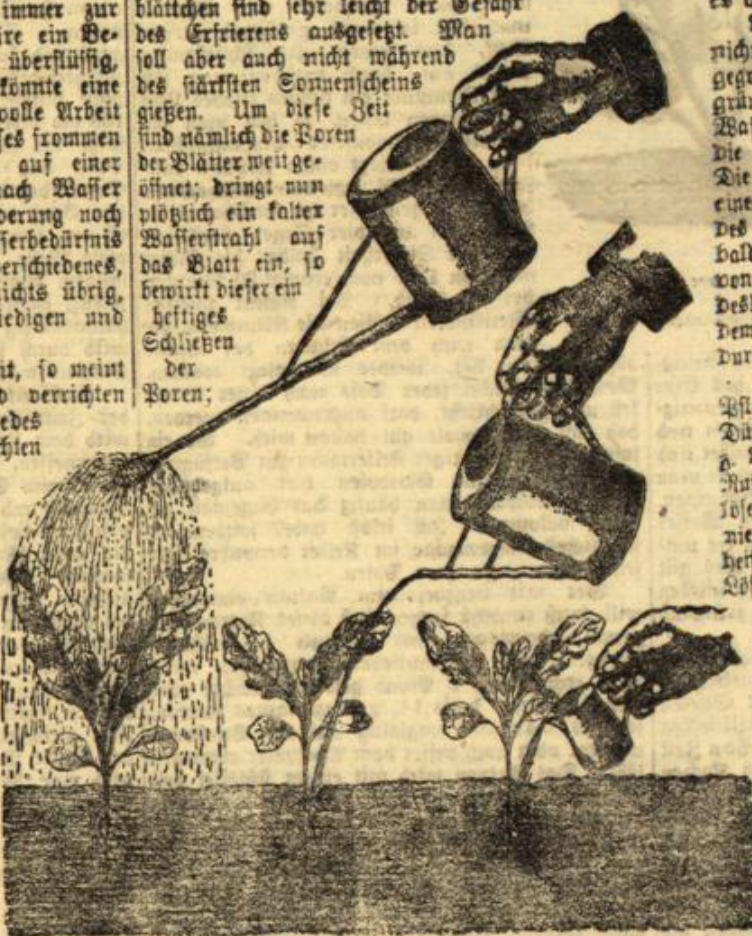


Abbildung 1. Angreifen der Pflanzen. a und c richtig, b falsch angegriffene Pflanzen.

denn Kälte zieht bekanntlich die Poren zusammen. Dadurch wird aber eine empfindliche Störung im Leben der Pflanze herbeigeführt, welche mit einer Erkältung im menschlichen oder tierischen Organismus zu vergleichen ist. Im Frühjahr begieße man daher frühmorgens, während im Sommer am besten des Abends begossen wird. Vorteilhaft ist auch das Gießen nach leichten Nachtfrosten mit kaltem Wasser; denn es wird dadurch bewirkt, daß die Folgen

des Frostes von den Blättern ohne Schaden überstanden werden. Erfrorene Gliedmaßen kann man bekanntlich durch Behandlung mit Schnee wieder zum Leben zurückbringen, sie nehmen aber Schaden, wenn die Kälte durch direkte Wärme vertrieben wird. Gerade so ist es auch bei den Pflanzen.

Auch die Stärke des Gießens ist nicht gleichgültig. Wenn nun einmal gegossen werden muß, so soll man auch gründlich gießen, so daß der Boden vom Wasser völlig durchdrungen wird und die Feuchtigkeit mehrere Tage anhält. Die 2. Abbildung zeigt uns die Wirkung eines gründlichen Überbrausens. Infolge des Gießens bildet der Boden aber bald eine Kruste, welche das Eindringen von Luft und Licht verhindert, und deshalb muß zwei oder drei Tage nach dem Begießen das Sodern des Bodens durch Hacken erfolgen.

Zuletzt will der Gemüsehauer seinen Pflanzen auch Nährstoffe durch flüssigen Dünger zuführen. So begießt man z. B. Sellerie gern mit Jauder, in der Auk aufgelöst ist. Andere Gemüsehauer lösen Geflügel- und Funsfänger auf, nie aber düngen Dünggüsse, mügen sie heißen, wie sie wollen, in zu starker Lösung gegeben werden. Nach jedem Dünggüsse wird sich, falls nicht Regen in Aussicht steht, stets ein Absäulen der Pflanzen mit reinem Wasser empfehlen.

Von größter Wichtigkeit ist die Temperatur des Elektrolysenwassers. Frisches und kaltes Brunnenwasser ist gänzlich zu vermeiden. Besonders empfindlich dagegen sind Gärten. Gesammeltes Regenwasser dagegen eignet sich ganz vorzüglich; denn es hat nicht nur die erforderliche Wärme, sondern führt auch noch Nährstoffe aus der Luft mit sich. In zweiter Linie steht

dieses fehlt, bleibt weiter nichts übrig, als
Brunnenwasser in Beden oder Fässern absetzen
zu lassen, um es dann zu verwenden.

From W. Dr.

Von vielen Hausfrauen hört man jetzt die Ausrufung: die schöne Obstkarte hat in die-
 sem Jahr wenig Bred, da der Bred zum Einmach-
 en fehlt. — Das ist nun aber ganz und gar falsch gebo-

...in den Wäldern vorhanden war, das nicht belegt
...mehr Getreide als auf den Wahlkarten einge-
...war, sich vorgefunden hatte, teils überhaupt keine

Durchschnittsergebnis festzustellen und mir ebenfalls
möglichst bis zum 10. **spätestens** jedoch bis
zum 15. dss. Mts. anzuzeigen.

bezügliche ortsübliche Bekanntmachung zu erlassen.
Der Königliche Landrat.
Nr. 7412. v. Bezold.

Ms. 7412.

v. Bejold.



Wir wollen uns über jeden Korb voll Johannisbeeren, Kirichen usw. genau so freuen wie in Früchienzeiten, denn das Einkochen und Haltbarmachen geht ganz gut auch ohne Zucker. Wir wollen mehr denn je dafür sorgen, daß wir mit möglichst vollen Töpfen und Flaschen in den Winter gehen, denn gerade unsere jetzt sehr einfache Kriegskost erfordert hin und wieder die Beigabe von ein klein wenig Eingemachtem. Müssen wir unser Obst jetzt auch erst einmal ohne Zucker konservieren, so können wir es dann doch im Winter jederzeit mit ein wenig Zucker oder Saccharin oder Süßholzwasser. Auf diese Weise eingekochtes Obst werden wir im Winter ganz gewiß schätzen, deshalb ist nichts so leicht als die Ansicht, daß es in diesem Jahre keinen Zweck habe, Obst einzumachen. Das kostet für Zucker verausgabte Geld — es ist in den meisten Haushaltungen eine beträchtliche Summe — verwenden wir zum Ankauf einiger Einkochgläser des Bedischen, Reichen oder eines anderen Systems, die uns dann gleichfalls helfen, unsern Vorrat zu vergrößern. Solche Gläser mit Gummiring, Glasbedel und Klammer sollte sich auch die Hausfrau anschaffen, für die der Ankauf eines vollständigen Sterilisierapparates zu teuer wird. — Alle übrigen zur Verwendung kommenden Flaschen und Gläser müssen auf das sorgfältigste gereinigt und gespült werden, wobei auch zu beachten ist, daß ebenfalls die Wanne, worin man die Flaschen spült, keine Spuren von fettigem Abwaschwasser mehr enthalten darf. Ebenso sauber müssen außerdem auch die Trockentücher sowie auch die Hände sein. Daß Zucker stark zur Haltbarkeit des eingemachten Obstes beiträgt und Fäulnisbildung verhindert, ist bekannt. Müssen wir nun auf dies Hilfsmittel, den Zucker, von vornherein verzichten, so müssen

und läßt die Flaschen in dem Kessel erkalten, um sie dann im Keller aufzubewahren.

Auf ganz gleiche Art wie diese Johannisbeeren lassen sich auch saure Kirichen, Heidel- oder Heidelbeeren sowie später Holunderbeeren ohne Zucker einmachen. Auch die in manchen Gegenden Norddeutschlands wachsende Preiselbeere hält sich gänzlich ohne Zucker tadellos.

Nicht für diese Einkochweise geeignet ist alles süße Obst, wie: Erdbeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren usw. Wollen wir aus diesen Früchten Saft, Mus oder Kompott ohne Zucker für den Winter einkochen, so müssen wir entweder das Sterilisierverfahren anzuwenden oder zu einem chemischen Hilfsmittel, dem benzoesauren Natron, greifen, welches in Apotheken und Drogerien erhältlich ist. Wer über die vorerwähnten Glasdosen mit Gummiring, Glasbedel und Klammer verfügt, kann auf einfachste und zuverlässigste Weise wie folgt vorgehen: In die sauber gereinigten Glasdosen legt man das frisch gepflückte Obst, wie: Erdbeeren, reife Stachelbeeren, Mirabellen und so weiter. Die Dosen dürfen entgegen der sonstigen Regel bis dicht an den Rand gefüllt werden. Dann stellt man die offenen Dosen auf ein umgekehrtes Dreieck in einen genügend großen Topf, gießt nicht ganz eine Handhoch Wasser hinein und bringt es langsam zum Kochen. Der sich hierbei entwickelnde Dampf strömt über das Obst in die offenen Glasdosen, wodurch es nach einiger Zeit etwas in sich zusammenfällt. Darauf kann man noch so viel Obst hinzutun, daß die Glasdosen gut dreiviertelhoch gefüllt sind. Nun erst legt man den Gummiring, den man vorher zehn Minuten in fast kochendes Wasser gelegt und darauf leicht mit Salmiak abgerieben hat, auf und verschließt das Glas mit der Klammer, um es 30 Minuten bei 90 Grad zu sterilisieren. — Hat man keinen Sterilisierapparat, so packt man diese Glasdosen mit Tüchern umwickelt in einen genügend großen Topf, legt einen gut schließenden Deckel auf, durch welchen man sich vom Alampner ein kleines rundes Loch hat schlagen lassen, so daß man ein Sterilisierthermometer hindurchführen kann. Das erfolgt einen Apparat vollständig, obwohl letzterer einfacher und deshalb angenehmer zu handhaben ist. Nach drei bis vier Tagen sterilisiert man der Sicherheit halber die Gläser mit dem Obst noch einmal 20 Minuten bei 90 Grad. Bei diesem zweiten Sterilisieren müssen die Klammern, die man nach dem Erkalten der Gläser



Abbildung 2.
Das Obst dem Ferkelchen.
(Bism. Artikel: Begleiten der Gemüsepflanzen.)

abgenommen hat, wieder übergelegt werden. Wenn der Deckel jeder Dose nach einer Woche fest und gut schließt, darf angenommen werden, daß sich der Inhalt gut halten wird. Wo ein luftiger nicht modriger Kellerraum zur Verfügung steht, sollten alle Glasdosen hier aufgehoben werden, obwohl man häufig das Gegenteil geraten bekommt. Ich selbst habe, seitdem ich sämtliches Eingemachte im Keller verwahre, sehr selten offen gegangene Dosen.

Wer mit benzoesaurem Natron einmachen will, muß zunächst sorgen, daß dieses Natron stets genau abgemessen und niemals in größeren Mengen, als vorgeschrieben, verwendet wird. Man rechnet auf 2 Pfund gekochte Früchte oder Fruchtmasse nur 1 bis 1½ g benzoesaures Natron, welches man sehr sorgfältig auf der Briefwaage abwägt oder noch besser vom Apotheker abwägen läßt. Das Natron wird mit einem Eßlöffel voll gekochtem Wasser aufgelöst und unter die fertig gekochten Früchte oder den Saft gemischt. Ein unliebsamer Beigeschmack entsteht dadurch nicht, auch hält sich damit eingemachtes Obst oder Mus sehr gut, wie ich aus Erfahrung bestätigen kann. Handelt es sich um ein Mus aus reifen Stachelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren usw., so kocht man diese Früchte auf dem Feuer ungefähr eine Stunde, nimmt dann die Hälfte des austretenden Obstsaftes ab, kocht die Masse dann noch eine Stunde, nimmt sie vom Feuer und setzt ihr, nachdem sie nicht mehr kochend heiß ist, das wie oben beschriebene, in Wasser gelöste benzoesaure Natron zu. Soll das Mus später gebraucht werden, so setzt man ihm Zucker oder Süßholz zu. — Wer Obstmus ohne benzoesaures Natron und ohne Zucker einkochen will, stellt am besten Mischungen aus zuckerreichen und säurehaltigem Obst her; zum Beispiel Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Kirichen. Dieses Obstmus wird wie

Blauentmus behandelt, also unter Umrühren so viele Stunden gekocht, daß der Wassergehalt endgültig verdunstet ist. Die Töpfe gefüllt, wird das Mus in noch warmen Dosen von oben leicht übergedeckt, damit oben antrocknet. Dann bepinselt man mit Salzigspiritus und bindet zu.

Kleinere Mitteilungen

Sandkollie der Pferde. Während der Sommerzeit tritt das Auftreten der Sandkollie häufig bemerkt worden. Sie hat in der Verwendung kalter Krammer schon früher hat man das Auftreten der Kollie dort beobachten können, wo bei kaltem Futter gereicht wurde und dann, um ihren Bedarf an Mineralien, friebigen, Sand oder Erde lekten. In mit kalteischem Boden kennt man die Krankheit fast gar nicht. In solchen in welchen sich das Abell häufig zeigt, in erster Linie die reichliche Düngung mit Kollie, Kollie und Phosphor, Vorbeugung zu empfehlen. Durch von phosphorhaltigem Kollie und des Abells mit der Zeit auch Herr, es lange. In normalen Zeiten wird schon durch eine hinreichende Menge ein gut Teil der notwendigen Kollie ausgeführt.

Ein gut gebautes Pferd muß einen horizontalen Rücken, eine entsprechende des Kumpfes, ein breites Becken und Brust haben. Mißt das Tier vom Widerrist 132 cm, so darf die tiefe des Rückens nicht weniger als 132 cm. Stelle des Kreuzes jedoch nicht mehr betragen. Die Länge des Kumpfes einem gewissen Verhältnis zur Höhe stehen. Sie ist bei ausgewachsenen genügend, sobald sie die Widerristhöhe beinahe derselben beträgt. Bei 132 cm Höhe dürfte demnach die Länge des 158 cm betragen. Gemessen wird von Spitze bis zum Gesäßhöcker. Die Brust und des Kreuzes sollte wenigstens ein Drittel der Widerristhöhe, somit 43 cm betragen. Die Hälfte der Widerristhöhe 66 cm betragen. Finden wir bei dieser Maße, so haben wir ein Tier mit langem Kumpfe, guten ebenen Rücken, Kreuz, breiter Brust, tiefem Kumpf, haltmäßig kurzen Beinen. Ein solches wird durch seine hübschen Formen Eindruck machen.

Zuchtweise der Schweine. Bei der Zucht der Schweine ist die Jungfrau in der Regel dem Zahnwechsel viel zu wenig beigemessen. Bekanntlich steht das Gebiß beim Schwein neben dem vierten Backzahn und dem Wolfsbackenzahn, bis von etwa sieben Monaten, bei späten bis neun Monaten. Dann beginnt der Wechsel. Den Anfang machen die äußeren Schneidezähne des Unterkiefers bei englischen Rassen im Alter von sieben Monaten wechseln. Diesen folgen die inneren Schneidezähne. Dieser Zahnwechsel tritt bei den englischen Rassen um den neunten Monat gleichzeitig auf, bei den deutschen Rassen um den zehnten Monat. Nach dessen tritt eine Pause im Zahnwechsel ein. Alter von zwölf Monaten werden die durch die bleibenden Backen ersetzt. Wohl der Zahnwechsel noch nicht vollständig ist dies für die Zuchtweise der Schweine Bedeutung. Der richtige Zeitpunkt, die Zucht zu lassen, ist nach dem Erscheinen des Backenzahnes gekommen, was bei den Rassen, von einzelnen Abweichungen nach dem vollendeten zehnten Monat ist. Je weiter die Verwendung zur Zucht geschoben wird, desto mehr gewinnt die seiner Entwicklung, während es bei zu früher Verwendung in der Entwicklung zurückbleibt.

Nicht zu viel, aber recht kräftig sind die Rassen. Viele Rassen sind der Meinung, die Fruchtbarkeit beruhe darauf, möglichst viele Junge zu lassen und lassen der Fästin möglichst den ganzen selbst wenn es acht bis zehn Stück sind, dieselbe womöglich alle vier Wochen zu

die Jungen bereits mit vier Wochen. Beides sind schwere Krankheiten. Beides eine Kaninchenzucht völlig ruinieren kann, indem die Sterblichkeit der Jungtiere außerordentlich hoch ist. Weniger, aber gute Ratschläge heranziehen, ist weit besser als schädliche. Eine kräftige Fästin, die rasch hierin fehlt, das können wir, allenfalls noch sechs Wochen bei der Mutter lassen; aber bereits im Alter von drei Wochen mit vier Wochen zur Not ohne am Leben erhalten können, so doch zur vollen Entfaltung ihrer Milchdrüsen bis zum Alter von vier Wochen. Bei der Mutter lässt, die der Mutter länger, bis zu drei Wochen der Entwöhnung sind sofort die Trennung; denn sonst machen die Tiere Begattungsversuche, wodurch die weitere Entwicklung gehemmt wird. Von daher keine Rede sein, daß die Mutter einen Wurf bringen; Würfe im Jahre sind nicht zu empfehlen. Man sollte Kaninchen, bevor sie sechs Monate alt sind, nicht zur Zucht oder die männlichen noch die weiblichen.

Bei Ratten. Ein sehr gefährlicher Feind der Ratten der Durchfall, welcher durch Fehler in der Fütterung entsteht, wird und alljährlich, namentlich Sommerzeit, zahlreiche Opfer fordert. Er gibt den Ratten zu viel Futter; niemals mehr füttern, als sofort mit Hunger verzehrt wird; bleiben Reste im Futter, so hat man zu reichlich gefüttert. Die Fütterung etwas knapp, werden noch Lust haben, sich etwas zu verschaffen oder in Gärung begriffene Nahrungsmittel und damit auch auch, was namentlich bei Darreichung von Futter sowie bei Milch als Getränk, die sowohl süß als sauer zuträglich während der Gärung. Nachfolgendes häufig Darmkatarrh hervor, ebenso auch, die rauhen Wunden oder dem unterliegen sind. Sehr kaltes Futter oder Wasser, an dem noch der Tau oder gar stinkt Magenentzündungen. Vor all Dingen muß man die Ratten hüten, daß man sie warm hält und ihnen reichliches Futter reicht, wie alt auch angefeuchtetes Weißbrot, leichtes Reis, Hafergrütze oder Gerstengrütze, kein Körnerfutter und kein Grün. Trankwasser setzt man etwas Eisen.

Gold! Ein Bravo dem Gevatter Sammet Gold! Ich habe damals darüber gelacht, heute ist mir die Sache ernst. Der Versuch des Abortes ist keine bloße Sünde oder Zeremonie. Der Gebrauch hat sich als notwendig erwiesen, denn wenn die Chinesen nicht so sehr haushälterisch mit ihrem natürlichen Dünger wären und ihre Fäkalien achlos durch den gelben oder blauen Fluß dem großen Ozean zuführen würden, dann würde zwar das Meer nicht überlaufen, aber der Boden würde durch die jahrtausendelange Kultur verarmt sein, da man die künstliche Düngung dort nicht kennt. Wenn der chinesische Bauer seinen Reis oder Gemüse in die Stadt fährt, bringt er als Rückfracht ein Faß Fäkalien mit, und wehe demjenigen, welcher ein Stäubchen Holz- oder Meistrohache achlos liegen läßt. Da ist der Komposthaufen die wirkliche Sammelstelle alles dessen, was den Boden fruchtig und nahrhaft machen kann. Die wirkliche Goldgrube des Landmannes. Dem Gevatter Christian aber nochmals ein braves Bravo und herzlichsten freundschaftlichen Gruß von H. Schlegel.

Buttermilchsuppe mit Klößen. Einige Backpflaumen oder eine Handvoll Rosinen werden, nachdem man sie mit kochendem Wasser überbrüht und entsteint hat, in wenig Wasser weich gekocht. Dann verrührt man hinreichend Buttermilch mit etwas Mehl, gießt sie zu den Backpflaumen und läßt sie unter ständigem Rühren einmal aufkochen, um sie mit Salz, Zucker und Rint abzuschmecken. Unterdessen hat man 125 g Maisgrieß in ½ Liter Magermilch aufkochen lassen mit etwas Salz und Zucker die einkochen lassen und drei große, rohe, geriebene, aber sehr trocken ausgepreßte Kartoffeln hinzugeben. Aus der gut verarbeiteten Masse formt man mittelgroße Klöße, die man in Salzwasser garkocht und dann in die Buttermilchsuppe legt. Diese Suppe kommt lauwarm auf den Tisch und schmeckt besonders gut an den heißen Sommertagen. A. B.

Salat von Bohnen und Gurken. Grüne Bohnen werden abgeseigt und bereits am Mittag garkocht, worauf man sie, damit sie recht saftig bleiben, bis zum Abend in dem Kochwasser stehen läßt. Dann nimmt man einige heiße Kartoffeln, streicht sie durch ein Sieb und verrührt sie mit einem Eigelb, Essig, Salz, Zucker, Pfeffer, etwas Senf und so viel Bohnenbrühe, daß eine gute Salatsoße entsteht. In diese gibt man die Bohnen, sowie ebensoviel in feine Scheiben geschnittene Gurken. Der Salat muß möglichst einige Stunden vor dem Abendbrot hergerichtet werden, damit er gut durchziehen kann. A. B.

Mousseron in saurer Soße. Die vorher sauber zugerichteten Pilze werden in Scheiben geschnitten und in Butter oder Schmalz, leicht gebraten, gedämpft. Dann bereitet man eine saure Tunkle aus Fleischbrühe, Mehl, etwas Essig mit einigen Tropfen Suppenwürze und feingehackten Zwiebeln, tut die Pilze hinein und kocht sie hierin weich. Zu finden ist der Mousseron in Wäldern und Büschen, an feuchten, schattigen Stellen, vom März bis Oktober. A. M. in Fr.

Kaffeepeise. Aus dem jetzt überall erhältlichen Kaffeezusatz läßt sich eine recht wohl schmeckende Speise herstellen. Man mengt ein halbes Liter Wasser mit einem halben Liter kalten Kaffee aus Glas, schüttet ein halbes Pfund Grieß, ein viertel Pfund Zucker, eine Stange Vanille und etwas Salz hinzu und läßt alles unter ständigem Umrühren kochen. Inzwischen werden drei Tafeln weiße Gelatine aufgelöst und in die noch kochende Speise gegossen. Der dicke Brei muß noch einmal kräftig emporquellen, dann wird die Speise in eine mit Wasser ausgefüllte Form gegossen und kalt zu Tisch gebracht. Sehr wohlnehmend dazu ist eine Vanilleuntle, doch kann man die Kaffeepeise auch ohne Tunkle geben.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für den Leser nur wenig Raum. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. im Briefmarken beigefügt sind. Ratschläge werden aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragenstellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Anfragen werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 186. Habe für den eigenen Bedarf am 6. Mai Zuckerrüben gesät, je 3 Korn, 30x40 Abstand. Ein Teil ist nicht aufgegangen. Kann

ich die fehlenden durch auszuziehende ersetzen? Wie muß ich die Pflanzen bearbeiten, haben, anhäufeln, wann sie ernten? Wie werden die Rüben verarbeitet, um Saft und Zucker zu gewinnen? Ich habe eine kleine Presse, darf der Saft mit Eisen in Berührung kommen? Wie können Saft und Zucker aufbewahrt werden, in Stein- oder Blechgefäßen? Dann möchte ich Apfel und Birnen trocknen. Wie muß ich verfahren? Fr. S. in N. bei A.

Antwort: Für Ihren Zweck ist es recht gut möglich, beim Verziehen der Zuckerrübenpflanzen die Fehlstellen durch Nachpflanzen mit frischen Pflanzen auszufüllen, am besten am späten Nachmittag, damit dieselben durch den Abend- und Nachtau angefeuchtet und vor dem Verwelken geschützt werden. Auch ist bei trockenem heißen Wetter fleißiges Begießen notwendig. Sowohl die gesäten, wie die gepflanzten Zuckerrüben müssen fleißig, d. h. dreimal gehackt werden, damit sie völlig unkrautfrei sind; ein Anhäufeln ist nicht erforderlich. Die Erntezeit muß sich je nach dem Eintritt der Nachfröste richten, in der Regel vom 1. Oktober an. Durch Frostschaden wird auch der Zuckergehalt herabgemindert. Die Rüben und den Rübensaft bringt man am besten nicht mit eisernen Geräten in Berührung, oder dieselben müssen gut verzinkt oder emailliert sein. Die geriebenen Rüben werden sogleich ausgepreßt und der gewonnene Saft ganz die eingekochte und am besten in Ton- oder Steingefäßen aufbewahrt. — Apfel und Birnen lassen sich bei gleichmäßig trockenem, heißen Wetter schon an der Luft, im Sonnenschein auf sogenannten Holzhorben trocknen. Sicherer ist aber das Trocknen im Bad- oder Bratrofen; nur darf die Hitze nicht so hoch sein, daß das Obst verkohlt. Gut gedorrtes Obst kann in einfachen Holzboxen, im trockenen, luftigen Raum, lange aufbewahrt werden. A. B.

Frage Nr. 187. Zwei Rachen haben sich seit einem Jahre öfter hinter den Ohren und schütteln sie. Das ganze innere hintere Ohr ist mit dunkelgrauem Ohrschmalz bedeckt. Durch ein Vergrößerungsglas sieht man darin kleine wangenähnliche Tierchen mit vielen langen Fühlern. Auswaschungen mit Lysol und Seifenwasser hatten nicht viel Erfolg. Was ist zu machen? H. G. in N.

Antwort: Die Rachen sind an Ohrträude erkrankt. Reiben Sie die kranken Hautstellen einen Tag um den anderen mit folgender Salbe ein: Schwefelsäure 5,0 g, Kalium carbonicum 2,0 g, Vaseline 20,0 g. Dr. P.

Frage Nr. 188. Auf welche Art kann ich mir Himbeersaft selbst zubereiten, vielleicht unter Benützung eines Einkochapparates? G. A. in Fr.

Antwort: Die sauber gepflückten Himbeeren werden mit Hilfe einer kleinen Presse, in Ermangelung dieser auch durch eine Serviette ausgebrückt. Der zurückbleibende Trester wird mit etwas Wasser angefeuchtet und nach einigen Stunden wieder ausgebrückt. Die beiden so gewonnenen Säfte werden miteinander vermischt und jedes Liter dieser Mischung mit 300 g Zucker versetzt. Der gezuckerte Saft wird auf mäßigem Feuer ½ Stunde gekocht und der sich bildende Schaum wird abgeschöpft und zu den Trestern getan. Dann wird der Saft etwas abgekühlt und in saubere Flaschen abgefüllt. Diese werden nun gut verkorkt und verladen und kommen dann in den Einkochapparat oder sonst in ein größeres Kochgeschirr, wo sie im Wasser stehend eine Stunde lang auf 70–80° erhitzt stehen bleiben. Damit ist der Saft fertig. Die Flaschen werden kühl aufbewahrt. Beim Verbrauch kann der Saft nach Belieben nachgezuckert werden. Die Trester oder Breibrückstände können mit Zusatz von etwas frischen Himbeeren, aber auch mit geriebenen Karotten und etwas Zucker zu Mus gekocht werden, welches jedoch zum Brotaufstrich bald verwendet werden muß. Eine andere Verwendung der Breibrückstände geschieht in der Weise, daß dieselben mit Essig übergossen werden, 1 Pfund Rückstände 1 Liter Essig, dies bleibt etwa zwei Tage stehen und dann wird der Essig abgedrückt oder gepreßt. Der Essigsaft wird durch eine doppelte Serviette filtriert und auf Flaschen gefüllt. Eine Erhitzung im Wasserbade ist nicht unbedingt nötig, aber doch vorteilhaft, der Essig wird damit vollkommen sicher dauernd erhalten. Schlegel.

hrlich
Im
bähr:
stelle.

gang.

er Ernte
en sind
nötigten
sfältigst
en Ter-

orat.

afisaus-

917.

n haben
auf den
hmenge.
orge zu
en Vor-
mit den
en Ab-
ie Tage
Arlands
be der
Zeit,
st von
einzu-

at.

917.
Blandes
für Aus-
as Sta-
n Zähl-
Sterbe-
e König-

rat.

ses, mit

917.
Frombach
unt und
rat.

917.
indos zu
gefäch-
bernhain
ermittage

s bringe,
der Ge-
Dorfweil,
i Berg,

an Schreibung in erfolgt den teile Gerichte
an Wäulen vorhanden war, das nicht belegt
an, teils mehr Getreide als auf den Wahlkarten einge-
an war, sich vorgefunden hatte, teils überhaupt keine

getreide durch geeignete Probeentnahmen aus
Durchschnittsergebnis festzustellen und mir ebenfalls
möglichst bis zum 10. spätestens jedoch bis
zum 15. d. Mts. anzuzeigen.

bezügliche ortsübliche Bekanntmachung zu erlassen.
Der königliche Landrat.
Nr. 7412. v. Bezold.

