



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 50.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1914.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Geiz vom 19. Juni 1861.) —

Die Wünschelrute.

Von Fischereidirektor a. D. Seyling.
(Mit 3 Abbildungen.)

Quelle: Alles ist aus dem Wasser entstanden,
Alles wird durch das Wasser erhalten.
Sansk. II. 5.

Bei der Suche nach Wasser haben wir in der Praxis außer der Beachtung der Leitpflanzen die sogenannte Wünschelrute.

Bestand man sie Wünschelrute nennt, ist nicht aufgeklärt.

Der geologischen Gelehrtenerschaft war die Wünschelrute und ist es wohl heute noch ein totes Buch. Man bezeichnet ihre Erfolge und verweist sie in den Bereich der sogenannten okkulten Wissenschaften, wie Spiritismus usw. — mit anderen Worten gesagt, man hält sie in diesen Kreisen für Humbug.

Goethe berührt in seinen Wahlverwandtschaften (II. Teil, 11. Kapitel) das Problem der Fernwirkung; das unterirdische Steinkohlenlager, das Ostliens Nerven fühlen, und den siderischen Pendel, führt er darauf zurück. Das ist aber weiter nichts als die heutige Lehre von der Telepathie, der Fernwirkung von Gehirnen auf Gehirne, fernher der unterirdisch vorhandenen Stoffe auf das Nervensystem, und schließlich das Heilschehen (Erklärung der Wünschelrute nach Professor Barotti).

Die Stabwahrsagung oder Rhabdomantie war den Mongolen, Sitten, Tartaren, Persern und Juden lange vor Christo bekannt. „Mein Volk trägt sein Holz, und sein Stab soll ihm wahr sagen“ (Klage Hoseas). Im Mittelalter war die Rutengängerei ein viel von Bergleuten angewandtes Geheimnis. Schon zu jener Zeit gab es unter den zünftigen Bergleuten Rutengänger. Die Rute hatte nur Wert, wenn sie in der Johannisnacht unter geheimnisvollen Zeremonien von einem Haselstrauch geschnitten wurde. Sie war ein Gabelzweig, eine sogenannte Zweele.

Die Gabelenden wurden mit beiden Händen umschlossen, so daß der Stiel der Gabel in die Höhe stand. Nach den Arten, wo sich die gesuchten Dinge befanden sollten, mußte die Rute sich bewegen (schlagen).

Rutengänger benutzten im 18. Jahrhundert statt des Holzstabes auch den sogenannten bipolaren Zylinder, einen zwischen Zeigefinger und Daumen gehaltenen Metallstab, und das siderische Pendel, ein an einem Zwirnsfaden aufgehängtes Stück Kohle, Schwefelkies usw., das unter dem Einflusse verborgener Metalle und unterirdisch strömenden Wassers in Schwingungen geraten sollte.

Die Deutschen namens Bader, Ritter und Bieser haben sich im 18. Jahrhundert durch die Erforschung der Wünschelrute hervor getan. Sie glaubten an eine elektrometrische Kraft, die in reizbaren Personen durch Metalladern oder unterirdisch bewegte Wasser erregt wurde.

Neuere Gelehrte haben, wie ich schon eingangs sagte, die Rutengängerei für Humbug erklärt. Die Rute bewege sich nur dann, so behaupten sie, wenn der Rutengänger selber glaubt, er habe das, was er suche, gefunden.

Die Wissenschaft ist nach den Erfolgen, die mit der Wünschelrute in Afrika erzielt wurden, gezwungen, die Waffen zu strecken. Es gibt eben mehr Dinge zwischen Himmel und Erde (um mit Hamlet zu sprechen), von der sich ihre Schulweisheit nichts träumen läßt.

Je frischer man körperlich an das Werk des Wasserfuchens geht, d. h. je weniger der Körper müde und krank ist, um so erfolgreicher ist die Suche. Je mehr dagegen Krankheit den Körper schwächt, je weniger Erfolge hat man.

Die Wünschelrute ist dem Landwirt, Leichwirth, Gärtner, Wassermüller und tausend anderen ein nützliches Instrument. Sich den Kopf darüber zu zerbrechen, sie zu erklären, ist eitel; Hauptsache, sie dient uns dadurch, daß sie uns Wasser usw. verschafft.

Die beste Rute soll die von einem Haselstrauch geschnittene sein; dann kommen Weiden. Man soll die Rute von Buscharten wählen. Nadelhölzer eignen sich angeblich nicht zur Rutengängerei.

Abbildung 1 zeigt uns die frisch geschnittene Rute. Man soll mit glattem Schnitt die Rute abschneiden.

Das Laub soll man nicht abtrennen. Jedoch spielt das keine große Rolle, auch entlaubte Ruten funktionieren.

Abbildung 2 zeigt, wie die Rute ergriffen werden muß. Die Daumen dürfen die Rute nicht berühren. Findet man Wasser, so schlägt die Rute merkwürdigerweise nicht nach unten, wird also nicht vom Wasser angezogen, sondern sie schlägt nach oben, wird also vom Wasser abgestoßen.

Abbildung 3 stellt eine Wünschelrute aus Kupferdraht dar. Diese Rute soll nur auf Metalle reagieren — was aber nicht der Fall, sie schlägt auch auf Wasser.

Zum Schluß möchte ich bemerken, daß das Rutengehen weder eine Geheimnisträumerei noch eine Wissenschaft, noch sonst etwas Geheimnisvolles ist. Mancher Mensch eignet sich mehr zur Rutengängerei als der andere. Jedermann sollte es probieren;

Abbildung 1.



Abbildung 2.

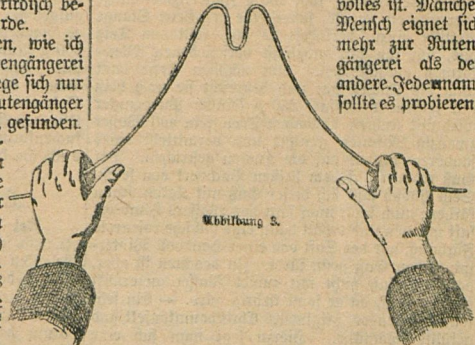


Abbildung 3.



denn man braucht das Rutengehen weder mit einem Kostenaufwand zu erlernen, noch kostet das Werkzeug etwas. Man wird sich und der Menschheit damit nützen. Probieren geht über Studieren!

Zur Weihnachtsbäckerei.

Von G. B.

Die Woche vor dem Fest ist schon mit so vielen Vorbereitungen ausgefüllt, daß die Hausfrau sich die zeitraubende Bäckerei der kleinen Plätzchen und Kuchen nicht bis auf die letzten Tage aufsparen sollte. Dies gilt nicht nur für die Landhausfrau, sondern auch für die Stadthausfrau, die meistens die Bleche mit den Kuchen nicht selbst abbäckt, sondern zum Bäcker schickt. Gerade die Bäcker sind aber in der Woche vor dem Weihnachtsfest so mit Arbeit überhäuft, daß sie kaum alle Aufträge gut und achtsam auszuführen imstande sind. Es liegt daher doppelt im Interesse einer jeden Hausfrau, die Bäckerei aller kleiner Kuchen, die sich fast ausnahmslos in Blechboxen tabellos aufbewahren lassen, rechtzeitig vorzunehmen. Und

wie schon, wenn dann die letzten Tage nicht so mit Arbeit überbürdet sind, wenn man Zeit findet, mit den Kindern ein Weihnachtsspiel zu spielen oder einen Weihnachtspaziergang zu machen. — Nachstehende Kuchen und Plätschen sowie auch das Tannenbaumtonfett können wochenlang zwischen Papierstücken in Blechkästen aufbewahrt werden und schmecken tadellos frisch.

Gewürzstücken: 500 g feinen Streuzucker gibt man in eine Backschüssel, schlägt vier ganze Eier darauf und rührt alles zu einer dicken, schaumigen Masse. Dann gibt man 135 g geschälte, getrocknete und geriebene süße Mandeln, 75 g Zitronat, 65 g Pomeranzenschale, einen Teelöffel voll Zimt, eine gute Messerspitze Muskat und eine kleine Messerspitze feingestoßene Nelken hinzu, arbeitet etwa 500 g Weizenmehl hinein, rollt den Teig $\frac{1}{2}$ cm stark aus, schneidet mit dem Messer längliche Biere, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie langsam garbaden. Je nachdem die Eier groß oder klein waren, braucht man 500 g oder weniger Weizenmehl, der Teig muß sich immer gut austollen lassen und darf nicht zu weich sein.

Feine braune Pfefferkaffe: 750 g Honig löst man mit 750 g Zucker auf und läßt es abkühlen. Dann wiegt man 2½ Pfund Weizenmehl ab, gibt es in die Backschüssel, macht eine Vertiefung und gießt den Honig und Zucker hinein, fügt 125 g feingewirfeltes Zitronat, 8 g gestoßenen Zimt, 8 g getriebene Nelken, 5 g Kardamom, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 10 g feingestoßenes Hirschhornsalz hinzu und verarbeitet alles zu einem guten, festen Teig, den man nach 24 Stunden $\frac{1}{2}$ cm stark ausrollt und mit Blechformen aussticht. Die Pfefferkaffe werden auf gut eingestrichenem Blech bei Mittelhitze gebacken.

Feine weiße Pfefferkaffe: 375 g Weizenmehl, 275 g Zucker, 125 g abgezogene, geriebene süße Mandeln, 130 g Butter, vier ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Kardamom und Rosenwasser nach Geschmack, sowie für 5 Pf. Hirschhornsalz verarbeitet man zu einem glatten Teig, der sich rollen läßt. Dann sticht man mit einem Weinglas kleine Kuchen aus, setzt sie auf ein gut eingestrichenes Blech und bäckt sie bei Mittelhitze gar.

Tannenbaumtonfett: 250 g Butter läßt man schmelzen und gießt sie in eine Backschüssel zu 500 g Weizenmehl, fügt 250 g Zucker, zwei ganze Eier und ein Eigelb, sowie eine getriebene Stange Vanille hinzu, verknetet es gut, rollt den Teig aus, um ihn mit möglichst verschiedenen Blechformen auszustechen. Am nächsten Tage backt man die Kuchen gar und bestreicht sie noch heiß mit folgender Masse: 250 g feinsten Ruderzucker wird mit einigen schwarzen Teelöffeln voll Wasser zwanzig Minuten gerührt und vermittelt eines sauberen Pinsels auf die Kuchen gestrichen. Der Guß trocknet auf dem heißen Backofen von selbst.

Sehr hübsch läßt sich dieser Guß mit Katar braun färben; auch kann man statt des Wassers Himbeer-saft nehmen und erhält dann eine hübsche rosenrote Färbung, wie der Saft von einer Handvoll Winter-spinat den Guß grün färbt. Zu beachten ist aber, daß der Guß nicht mit zuviel Wasser angerührt werden darf, da er sonst klebrig wird. — Ein sehr feinschmeckendes, originelles Christbaumtonfett sind gefüllte Walnüsse. Hierzu legt man sich eine Anzahl leerer, halber Walnußschalen, die zuvor gewaschen und wieder getrocknet werden, zurecht; doch ist zu beachten, daß es möglichst große Nußschalen sein müssen. Nun macht man aus 250 g Butter, 375 g Weizens, 125 g Kartoffelmehl, 500 g Zucker, zwei ganzen Eiern und zwei Eigelb, sowie der abgeriebenen Schale einer kleinen Zitrone einen Teig, der gut und gründlich ausgeknetet sein muß und dünn ausgerollt wird. Dann fettet man die Schalenhälften von außen gut ein und beklebt die Hälfen mit Teig, wobei legerer den Schalen leicht angedrückt wird und an den Rändern abzuschneiden ist. Die so beklebten Walnußschalen werden nun — die gewölbte Seite nach oben — auf einem Blech garbaden und darauf die Schalen vorsichtig entfernt und fortgeworfen. Nun hat man lauter gebackene Schalenhälften aus Teig. Diese Teig-walnuße füllt man nun mit Marzipan oder Praline-masse, befreit die Teigblätter mit Eigelb, klebt je zwei Nußhälften, nachdem man eine kleine Wandöse dazwischengelegt, zusammen und läßt sie oben auf der Herdplatte nachtrocknen. Die Praline-masse bereitet man, indem man etwa 60 g ungelassene Butter zu Sahne rührt

und so viel feinsten Ruderzucker hineinarbeitet, bis man eine geschmeidige Masse erhält, die man mit Vanille, Rosenöl oder Zitronenschale würzt. — Eine Marzipanfüllung läßt sich statt aus den recht feinen Mandeln auch aus abgeschälten, feingeriebenen Wal- oder Haselnüssen herstellen, wozu man geriebene Nüsse und Zucker zu gleichen Teilen nimmt und mit etwas Rosenwasser die nötige Feuchtigkeits zuführt. — Selbstbereitete, landierte Früchte für den Weihnachtsteller dürfen auch viel Beifall finden. Man nimmt hierzu in Zucker eingelochte Reineclauden, Kirchen, Hagebütten und gewirbelte Birnen, läßt den Zuckersaft abtropfen und die Früchte, die keine Steine haben dürfen, auf Pöpppapier antrocknen. Dann wälzt man sie dick in feinstem Ruderzucker und läßt sie im erkaltenen Bratofen nachtrocknen. Das Umwenden in Ruderzucker und das Nachtrocknen im Bratofen werden so oft wiederholt, bis die Früchte von außen nicht mehr feucht werden. Mit Apfelsinenstücken verfährt man ebenso, doch müssen sie zuvor in reinem Zucker einmal aufgekocht werden.

Haben wir so unsere Kleinfachbäckerei rechtzeitig vor dem Fest erledigt, bleibt für die letzte Woche nur der eigentliche Weihnachtstisch zu baden. Als solcher eignet sich vorzüglich ein Stollen, der nicht zu süß schmeckt, denn an Süßigkeiten ist über Fest kein Mangel, und der sich auch bis über Neujahr hinaus frisch hält. Zu einem guten Stollen braucht man 4 Pfund feines gesiebtes und erwärmtes Weizenmehl, 250 g Streuzucker, 500 g Rosinen, 500 g Korinthen, 20 g Zimt, 375 g Butter, 125 g ausgelassenen Merentalg, ein Liter Milch, vier Eier und Muskat, Zitronenschale oder Kardamom nach Geschmack, sowie 120 g Hefe. Aus einem Teile des Mehls sowie der in einem Wasserglas voll lauwarmen Milch aufgelösten Hefe macht man ein Hefestück, das man angehen läßt. Dann arbeitet man alle anderen Zutaten sowie den Rest der Milch hinein und läßt den Teig nochmals etwa eine Stunde gehen. Nun formt man ein längliches Brot (Stollen) und bäckt es im gut geheizten Backofen, um es nach dem Herausnehmen mit Butter zu bestreichen und mit Zucker zu bestreuen. — Auch ein Rapffuchen hält sich länger, wenn man ihn immer wieder in die Form zurücklegt und einen Zeller darauf legt. Einen recht guten Rapffuchen gibt folgendes Rezept: Aus 250 g Weizenmehl, 80 g in etwas lauwarmen Milch aufgelöster Hefe macht man ein Hefestück und läßt es angehen. Dann arbeitet man noch 750 g Mehl, 500 g Butter, 250 g Zucker, 250 g geriebene süße und einige bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ferner sechs Eier, etwas Salz und etwa einen Löffel voll Milch hinein, läßt den Teig aufgehen, gibt ihn in eine Rapffuchsenform, die zuvor gut eingestrichen wurde, und bäckt ihn bei guter Hitze gar.

Kleinere Mitteilungen.

Bei solchen Pferden, welche schon in der Jugend schwer arbeiten müssen, entstehen an den Gelenken und Sehnen leicht Gallen. Es sind dies in der Regel halslose große Anschwellungen, welche die Gebrauchsfähigkeit der Tiere nur wenig mindern. Die Gelenke oder Sehnergallen sind darum hauptsächlich als Schönheitsfehler anzusehen. Pferde, welche hoch im Preise stehen, können sie jedoch bedeutend entwerthen, da sie eine frühzeitige Abnutzung zur Folge haben. Entzünden sich die Gallen, so können sie auch mehr oder weniger hochgradiges Lahmgehen hervorrufen. Zur Behandlung empfehlen sich kalte Umschläge. Ein nasser Wickel leistet ebenfalls gute Dienste. Bei älteren Gallen ist die Beseitigung schwieriger; die Behandlung ist bei ihnen Sache des Tierarztes.

Malzkeime als Futter für Rindvieh. Eine je hellere Farbe die Malzkeime aufweisen, desto wertvoller gelten sie im Handel. Da ihr Wassergehalt sehr gering ist und sie aus sehr dünnwandigen Zellen bestehen, so sind sie sehr leicht dem Verderben durch Schimmelpilze unterworfen. Die Erziehung hat gelehrt, daß die Keime besonders unter Hieselbad, in viel Wasser anzuziehen, was bei der Aufbewahrung beachtet werden muß. Anfeuchten soll man die Keime erst kurz vor der Verfütterung, und die Gefäße, in welchen die Weichung vorgenommen wird, müssen sehr sauber gehalten werden.

Zur Behandlung trächtiger Zuchtsäue. Das Futter der bezeichneten Tiere muß auskömmlich

sein, damit die Jungen sich kräftig als Säuglinge bilden können. Steineswegs aber darf das Futter zu reichlich bemessen sein, weil sonst Fettleibigkeit entsteht. Gemästete Tiere sind aber schlechte Mütter, welche regelmäßig kleine und magere Junge zur Welt bringen und dazu noch wenig Milch zur Ernährung der Jungen haben. Säu das Futter auskömmlich sein und die Sau in gutem Nähr- und Gesundheitszustande erhalten werden, so müssen die Eiweißstoffe und unter den Mineralstoffen das Kalzphosphat in reichlicher Menge in ihm vertreten sein. Fehlt es dem Futter an letzterem, so bekommen die Säue leicht Knochenbrüchigkeit und die neugeborenen Ferkel Rachitis oder Lähme. Daneben muß die Nahrung leicht verdaulich sein und darf keineswegs stopfend wirken. Diese Anforderungen entsprechen für tragende Säue am besten gedöckte Kartoffeln mit zerfeinerten Körnern und Nudlstände aus der Molkerei. Eine tägliche Zugabe von $\frac{1}{2}$ kg gutem Leinöl und von 10–15 g Kochsalz ist empfehlenswert.

Das Verschneiden der Ferkel wird am besten in einem Alter von zwei bis fünf Monaten vorgenommen. Je magerer die Tiere sind, desto leichter ist die Ausführung. Wer die Sache aber nicht versteht, sollte sich nicht damit befassen und sich nicht versuchen, aus geruchten Anweisungen sich Aufklärung über die betreffenden Handgriffe zu verschaffen; denn hier kommt es auf eine besondere Praxis an, und in dieser sind nur diejenigen bewandert, die sich berufsmäßig mit solchen Operationen beschäftigen; diese Arbeit läßt sich erst nach vieler Übung lernen.

Säuen und Schnupfen der Ziegen, die in der kalten Jahreszeit oft die Tiere heimsuchen, sind, sofern sie keine Begleiterscheinungen schwerer Krankheiten bilden, leicht zu heilen, indem man den Tieren einen trockenen, warmen Stand gibt. Das Übel wird dann nach einigen Tagen verschwunden sein. Besteht das Uebel aber schon längere Zeit, so hilft eine Mischung von 50 g Honig mit 10 g Süßholzpulver und ebensoviele Schwefelblüte. Diese Mischung wird den Ziegen morgens und abends auf die Zunge getriehen.

Blut als Säuerer. Einem Stiefsohn reichthums wegen sollte man Blut oder Blutermittel das bei dem Schlachten abfällt, nicht achtlos beiseite werfen, sondern an das Gefäß verpacken. Das Blut befördert die Vegetativität der Ferkel und das Wachstum der Küden; auch bei den Enten wirkt es günstig auf den Fleischansatz ein. Wo es sich um kleine Mengen handelt, löst man das Blut in einem Topfe und vermischt es dann mit dem übrigen Weidfutter. Größere Mengen Blut, die sich zeitweise z. B. in Schlachtereien ansammeln, muß man dadurch haltbar machen, daß man das Blut pulverisiert oder eindampft. Die Beimischung von 1 g Formalin auf 10 l Blut soll recht zweckmäßig sein. Man kann das Blut auch mit Mähhilfabrikaten vermengen, den Teig zu Bröckchen formen und diese im Backofen brennen. Diese Konservierung ist namentlich im Sommer angebracht, da sich dann das Blut nicht lange hält, in verdorbenem Zustande aber den Tieren gefährlich werden kann. Wer Gelegenheit hat, von Fleischern Blut zu kaufen, der lasse diese Gelegenheit nicht ungenutzt vorbegehen. Namentlich bei den jetzt so theuren Getreidepreisen ist das Blut ein billiges Futter.

Ausgeklopfte Vögel zu reinigen und ihre Farben aufzufrischen. Wer in seiner Wohnung ausgeklopfte Vögel aufbewahrt, wird zu seinem Bedauern auch die Wahrnehmung gewonnen haben, daß nicht nur Staub, der sich an den Federn ansetzt und deren Farben allmählich mit einem eintönigen Grau überzieht, die Schönheit der Exemplare herabmindert, sondern auch die Farben selbst werden matter und das Präparat unansehnlicher, und schließlich sind es die Wotten, die dem Werke der Färbung die Krone aufsetzen. Handelt es sich um Staub, so läßt sich nach erfolgtem Abklopfen eine Reinigung leicht mit Waite durchführen, die mit Benzol getränkt ist. Die Federn trocken schnell wieder und lassen sich mit der Pinzette wieder in Ordnung bringen. Die intensive Farbe, die etwa einzelne Teile des Gefieders haben, kann durch Annalen mit Wasser gemacht und wenn die Farben verblühen sind, so lassen sie sich, ebenso leicht wie das früher gezeigte ist, wieder auffrischen. Anders ist die Sache mit dem Wottenschaden. Tritt dieser stark auf, liegt entweder ein Fehler in der Präparation vor, b. h. die Fäulnis ist nicht sorgfältig genug gereinigt

oder nicht genügend vergittert, oder die Federn sind fleckig, also nicht vollständig ausgewaschen und die Niele noch mit Blut gefüllt. Es hilft da alles Aus- und Nachbessern nicht, und es ist das beste, das Präparat kurzzeitig zu vernichten. Handelt es sich jedoch um ein wertvolles, nicht wieder ersetzbares Präparat, so muß es zunächst sorgfältig gereinigt, alle brüchigen oder sonst beschädigten Federn entfernt und durch frische Federn ersetzt werden und die Haut von neuem sorgfältig — so gut es sich eben machen läßt — durch Aufheben der Federn mit der Pinzette und frischem Befeuchten von konzentrierter arsenikhafter Natronlösung vergittert werden. **Sch.**

Wässige, nahrhafte Gerichte von weissen Bohnen. 1 Suppe. Weiße Bohnen, ungefähr ein halbes Pfund werden mit einem halben Pfund Dürreflisch aufgekocht — auch etwas Suppenkraut dazu getan —, Salz kommt erst später dazu, und man muß dabei berücksichtigen, daß das Fleisch schon gelassen ist. Eine Stunde vor der Mahlzeit gibt man in große Würfel geschnittene Kartoffeln dazu. Wer es liebt, kann vor dem Anrichten noch fein geschnittene Petersilie dazu geben. Dieses Gericht, mit etwas frischem Obst als Nachstück, ist ein sehr sättigendes Mittagessen. — 2. Als Gemüse werden die Bohnen mit etwas Wasser, Salz und Fett angeleitet. Wenn sie beinahe weich sind, gibt man eine gute Portion säuerlicher Äpfel daran und zuletzt etwas Zucker und Rahm. Mit Mehl soll man das Gericht etwas sämig machen. Man kann auch statt des Fettes in kleine Würfel geschnittene, ausgelassene Speck daran tun, was das Gemüse noch kräftiger macht. Auf andere Art, sogenanntes „buntes Gahrn“. Weiße Bohnen werden mit würfelig geschnittenen Gelbrüben, Salz und Fett zugeleitet. Später kommen ebenfalls Äpfel daran. Mit Mehl sämig machen und etwas sauren Rahm dazu geben! **M. P.-D.**

Gänsebraten. Die wie üblich vorgerichtete Gans wird in passende Stücke gehauen und zusammen mit Herz, Leber, Magen, Suppenkraut, einigen Zwiebeln und Vorbeerbüchsen mit Salzwasser zu Feuer gebracht und unter fleißigem Abschäumen gargelocht. Dann bräunt man Mehl in Butter, füllt mit Gänsebrühe auf, gibt einen Teelöffel voll Birnenkraut daran, drei Zitronenschalen, etwas Pfeffer, geistige Nelken und eine Prise Zucker. Zuletzt gibt man einige Eßlöffel voll klargestrichenes Gänseblut darunter und schmeckt nochmals ab. Die beste Beilage sind folgende Klöße: 250 g Rindertalg hackt man recht fein und verarbeitet ihn mit 500 g Weizenmehl, zwei eingeweichten und ausgepressten Zwiebeln, einer halben Tasse lauwarmen Milch, zwei ganzen Eiern, einer Prise Salz und 20 g Gese, welche man in warmer Milch auflöst. Der Teig muß gut durchgearbeitet werden und darf nicht zu steif sein, sonst muß man noch etwas Milch nachgeben. Die etwa faustgroßen Klöße werden in Salzwasser gekocht, bis sie gar sind, wozu man eine Probe macht. **M. W.**

Verwendung von Gänsebratenresten. Zwei bis vier Kalbs-, Schweine- oder Hammelknochen werden mit 500 g Suppenknochen, einem Pfund Suppenkraut und einigen Zwiebeln gargelocht. Dann kocht man zwei bis vier Eier hart und dünstet eine Handvoll getrocknete, aber am Abend zuvor in Wasser eingeweichte Pilze weich. Nun läßt man alles restgebliebene Gänsefleisch von den Knochen, wäscht es mit kaltem den Knochen sein, ebenfalls auch die sich im Suppenkraut befindende halbe Sellerieknolle und Möhrchen. Darauf erwärmt man die restgebliebene Gänsebratenflanze, gibt alles Fleisch, die gebrachten Eier, die gewürfelten Pilze und das Gemüse hinzu, schmeckt mit Wein (Zohannisbeerwein eignet sich vorzüglich) ab und läßt nötigenfalls mit geriebenem Zwiebad. Diese Restespeise wird mit einem Rand von Muskatoffeln angerichtet und schmeckt vorzüglich. **M. W.**

Mayonnaiseflanze. Zur tadellosen Bereitung einer Mayonnaise gehört vor allem ein sauberer, weiter und glatter Porzellanapparat, den man mit dem Schneebesen an sämtlichen Flächen befreiden kann. Ferner muß das Entrühren der Mayonnaise stets an einem kühlen Orte, am besten über Eis, geschehen; ist kein Eis vorhanden, dann stelle man das Gefäß auf Stein oder in recht kaltes Wasser, das man wiederholt erneuert. Ein gutes Verhältnis der Mayonnaise ist folgendes: vier rohe Eigelb, ein Liter beßtes Olivenöl, der Saft einer halben Zitrone, beßer französischer Maille-Essig, das nötige feinste Salz, Paprikapfeffer und englisches Senfmehl. Die rein und klar abgelassenen Eigelb werden in dem

Raß mit dem Salz tüchtig gerührt, wonach sie sich halb verdrückt; alsdann brüht man etwas Zitronensaft hinein, unter fortwährendem Rühren eßlöffelweise Öl und entweichend Essig; nach Verbrauch der Hälfte Öl kann der Rest langsam aus der Flasche gegossen werden, so daß man in etwa zehn Minuten die Flasche verbraucht; hat die Hauptmenge während des Dlgießens ist aber tüchtiges Rühren; je schneller gerührt wird, desto sicherer wird das Gernmen verhindert. Was das Gernmen selbst anbetrifft, was eben nur durch lässiges Rühren herbeigeführt wird so kann durch einige Minuten scharfes Rühren die Sauce wieder gebunden werden, sollte es durchaus nicht möglich sein, auf diese Art zum Ziele zu kommen, dann muß man aufs neue ein rohes Eigelb mit etwas Öl anrühren und die gernmte Mayonnaise nach und nach hinzurühren. Beim Schluß des Rührens würzt man mit Paprikapfeffer und englischem Senfmehl. Die meisten Mayonnaisen dürfen erst kurz vor ihrem Gebrauch bereitet werden. **A. W., B.**

Runde Pfefferkuchen. Zwei Pfund Honig werden gelocht und über zwei Pfund Zucker gegossen. In eine Schüssel tut man 4½ Pfd Mehl, 16 g Zimmt, 8 g Nelken, 8 g Kardamom, fein gestoßen ¼ bis ½ Pfd. Zitronat, würflich geschnitten, 1 Pfd. süße Mandeln, abgemischt und grob gehackt, vier ganze zerquirlte Eier und 30 g in wenig Wasser aufgelöste Pottasche, auch Saft und Schale einer Zitrone. Honig und Zucker gießt man langsam über die Zutaten und verrührt alles, daß es eine feste und glatte Masse gibt. Den Teig mangelt man und sticht ihn mit Formen aus. Es gibt acht bis zehn kleine Kuchen, die beim Backen gebacken werden. **C. W.**

Sedene Fächer und Krauflin wächst man sehr leicht und schön in Kartoffelwasser. Man setzt rohe Kartoffeln und preßt sie aus. Mit diesem Wasser gewaschen, werden die Samen nicht nur rein und laufen in der Farbe nicht aus, sondern erhalten auch einen eigenartigen Glanz. **M.**

Neue Bücher.

Landlexikon. Ein Nachschlagewerk des allgemeinen Wissens. Herausgegeben von Konrad zu Putlitz und Dr. Volker Meyer. Sechster (Schluß-) Band. In sechs Bänden gebunden 20 Mk. Stuttgart 1914. Deutsche Verlagsanstalt.

Wie vorauszusehen, steht der Schlussband den andern in keiner Weise nach, im Gegenteil. Es ist hier nichts gefürzt, weil auch für die letzten Buchstaben es nicht am nötigen Maße gefürzt hat. Von A bis Z ist alles nach Eigenart und Umfang so behandelt, wie es von vornherein in Aussicht gestellt war. Die Herausgeber haben eben ihre Arbeit verstanden, ebenso wie die Sonderarbeiter, und 70 an der Zahl.

Was das Landlexikon gerade heute wie gerufen erscheinen läßt, dürfte folgendes sein: Der so gewaltige Krieg zeigt so recht, was das Werteschaffen der Landbewohner im Wirtschaften und Leben eines Volkes und besonders des deutschen bedeutet. Wie sich nach diesem Kriege auch das wirtschaftliche Leben umgestalten wird, läßt sich im einzelnen noch nicht voraussagen, aber so viel ist gewiß: Auch die Angehörigen der nicht landbauartigen Gewerbe werden sich von jetzt an bemühen, in das Wesen der Landbauer mehr einzudringen als bisher. Alle Familien, denen dazu Gelegenheit gegeben ist, werden sich jetzt unmittelbar am Landbau beteiligen wollen, und wenn zum Teil auch nur in dem allerkleinsten Maße. Alle Behörden werden dem Landbau mehr Verständnis entgegenbringen.

In den nahezu zehntausend Textspalten des Landlexikons ist eine ungeschulte Fülle von Stoff und lebendigem Wissen aufgespeichert. Und das scheint uns ein ganz besonderer Vorzug des Landlexikons vor manchen anderen lexikalischen Werken zu sein, daß in ihm viel überflüssiges und totes Wissen ausgespart ist, das andere ähnliche Werke noch enthalten und von Auflage zu Auflage weitergeschleppt. Es ist wohl denkbar, daß in einzelnen besonderen Fällen das Landlexikon für den Nachschlagenen nicht weit genug geht. Ausgeschlossen erscheint es uns aber nach vielen Stichproben, daß es den Benutzer in irgendeiner der Landbewohner von heute berührenden Frage ganz im Stiche läßt. In ihm ist durch die Bereinigung des sachlichen Teiles mit dem allgemeinhinweislich-jährlichen einer eigentümlichen Erscheinung auf dem deutschen Büchermarkt zu wirkungsvollem Leben verholten.

So wird das Landlexikon seinen Weg gehen: die kommende Zeit schafft ihm freie Bahn, zumal

die großen Fragen von weitstehender Werte aus behandelt sind, so z. B. die sozialen Dinge und die Erziehung. Und der deutsche Kaiser Wilhelm II. wird es sicher nicht bereuen, daß er sich dieses Werk widmen ließ, als es noch im Anfang stand. **Bl.-D.**

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordern, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brisant erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Davon findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden ausserdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 520. Mein Pferd leidet sich immer die Fußgelenke; ein Bein ist etwas geschwollen. Was ist dagegen zu tun? **B. W. in W.**

Antwort: Das Pferd ist sicher mit Fußkränke behaftet, die leicht heilbar ist. Sie brauchen nur die Hinterbeine an jedem Morgen und Abend mit einer Mischung von zwei Eßlöffeln Kreolin und 1 l Wasser abzuwaschen. Dies muß eine Woche lang geschehen. **Dr. H.**

Frage Nr. 521. Eine meiner Kühe leidet an Atembeschwerden, ist sonst aber munter. Was könnte ich hierbei tun? **C. G. in A.**

Antwort: Das ist ohne Untersuchung des Tieres schwer zu sagen, zumal Sie keine sonstigen Erscheinungen, die meist bei Atembeschwerden vorhanden sind, angeben. Wenn die Kuh nicht hustet oder vor einiger Zeit ihrer gestillt hat, so besteht vorläufig noch kein Verdacht auf Tuberkulose. Erweichtes Atmen wird bei Anschwellungen oder Geschwüren in der Kehlgang oder über der Luftröhre herborgesunden, ferner auch bei Blutandrang nach den Lungen und verminderter Leistung des Herzens. Die Ursache der Beschwerde kann daher nur ein Sachverständiger durch genaue Untersuchung des Tieres feststellen, und es wäre unangebracht, Ihnen hier bezüglich die Anwendung irgend eines Heilmittels zu empfehlen. **B.**

Frage Nr. 522. Ich habe zwei Schweine, die ungefähr 14 bis 16 Wochen alt sind. Seit drei Wochen hustet das eine, trotzdem der Stall trocken und warm ist. Was kann ich tun? **Fr. A. in D.**

Antwort: Geben Sie dem Schwein zu jeder Mahlzeit einen Teelöffel eines Pulvers, bestehend aus einem Teil Salinitat, anderthalb Teilen Süßholzwurzel und zwei Teilen Glaubersalz. Falls sich das Tier in der Strenn vertrieht, Münterzettel und Appetit nachlassen, besteht Verdacht auf Schweinepest; dann wird auch das andere bald anfangen zu husten. In anderen Fällen dürfte der Husten lediglich auf Erkältung zurückzuführen sein. **B.**

Frage Nr. 523. Heideband mit 20 bis 30 cm tiefem Mutterboden, darunter Urstein und sandiger Lehm, möchte ich für Hüner und Schafe nutzbar machen, indem ich Obstbäume anpflanze und dazwischen Gras oder Klee säe. Wie muß ich den Boden bearbeiten, welche Sorten Obstbäume wähle ich, und welchen natürlichen Baum könnte ich anlegen? Wie groß ist ein hamnoverischer und ein preussischer Morgen? **C. G. in W.**

Antwort: Das Heideband ist mindestens auf 70 bis 80 cm Tiefe zu rigolen. Der Drittel muß aber auf jeden Fall durchgraben werden. Beim Rigolen ist darauf zu achten, daß die Humusschicht (Mutterboden) auf die Oberfläche zu liegen kommt; dann sind etwa für 100 qm 20 bis 30 kg Mist, ebensoviel Thomasmehl und 40 bis 50 kg an der Luft getrockneter Kalk beim Rigolen in allen Schichten gleichmäßig zu verteilen. Für die angegebenen Bodenverhältnisse raten wir Ihnen nachstehende Sorten von Obstbäumen zu pflanzen: An Äpfeln: Bohnapfel, großer rheinischer, Schöner von Bockstrop und Baumanns Reinette. An Birnen: Gierbirne, Sommer- und Berganotte, rote An Pfäumen: Viktoriapfäumen und italienische Zweifchen. Zur Anpflanzung der angegebenen Fläche für Futtererträge empfehlen wir nachstehende Mischung: 500 g Schotenklee, auch Steinklee, oder 600 g Vohrarakle, 4 kg Anualgras, 2 kg Roter Schwingel und 1 kg Fioringras. Die Ausfaat geschieht nach dem Pflanzen der Obstbäume, am besten ist der Monat April. Der Samen, nachdem er sorgfältig gemischt ist, gleichmäßig auszustreuen, leicht einguzugraben oder festzuwalzen. Als Futterpflanzen wären Weizdorn (Crataegus vulpina), Sigulter (Ligustrum vulgare) oder Lebensbaum (Thuja occidentalis) zu empfehlen. Ein preussischer Morgen Land enthält 0,2553 ha, ein hamnoverischer 0,2621 ha. **St.**

Geschäftliches.

Das liebe Weihnachtsfest naht wieder heran, deshalb seien unsere Leser darauf aufmerksam gemacht, daß der reichhaltig ausgestattete **Weihnachts-Pracht-Katalog** der allgemein bekannten Firma **Gebrüder Rauh**, Stahlwarenfabrik und Versandhaus 1. Ranges in Grätrath bei Solingen, soeben neu erschienen ist.

Alle nur denkbaren Gegenstände, beste Solinger Stahlwaren, vorzügliche Werkzeugzeuge, nützliche Haushaltwaren, vielerlei Schmucksachen, Uhren, Lederwaren, Musikinstrumente, hübsche Spielsachen und Christbaumschmuck, sowie geschmackvolle Geschenkartikel und praktische Neuheiten aller Art enthält der Katalog in bildlicher Darstellung, zusammen in einer Auswahl von ca. 10 000 verschiedenen Sorten, so daß wohl jeder Geig-

netes für seinen Bedarf, für den Weihnachtsfest oder für Gaben an Angehörige und Freunde im Felde finden dürfte. Bei allen Aufträgen werden noch Extra-Vergünstigungen gewährt und nichtgefallende Waren bereitwillig zurückgenommen.
Tausende freiwillig eingelangte Dank-schreiben empfehlen die Firma aufs Beste, versäume daher niemand, sich den Katalog kostenfrei zuzulassen.



Hurra!
Der Weihnachtsmann ist da!

Weihnachtsgeschenke aller Art beste Solinger Stahlwaren
Taschmesser, Gabeln und Löffel, Taschenmesser, Rasiermesser und -Apparate, Basier-Garnituren, Scheren, Haarscheremaschinen,

Haus- und Küchengeräte
Werkzeuge, optische Waren, Jagd- u. Sportartikel, Uhren, Gold- und Silberwaren
Uhrketten, Halsketten, Armbänder, Broschen, Ringe,
Galanterie- und Lederwaren
Portemonnaies, Zig.-Etuis, Reistaschen, Toiletten-artikel, Haarschmuck, Parfüm, Pfeifen, Zigarren,

Soldaten-Bedarfsartikel
als Gaben für Angehörige und Freunde im Felde,
alle Sorten Musikinstrumente
Spielwaren für Knaben u. Mädchen.
Sibek, Gewehre, Helme, Kanonen usw.

Christbaumschmuck
und vieles andere enthält unser grosser illustrierter
Weihnachts-Pracht-Katalog
in einer Auswahl v. ca. 10000 versch. Gegenständen.

Verlangen Sie bitte sofort kostenlose Zusendung desselben und überzeugen Sie sich von den billigen Preisen und besonderen Vorteilen, die wir Ihnen bieten.

Gebrüder Rauh
Grätrath 390 bei Solingen
Stahlwaren-Fabrik und Versandhaus
1. Ranges. Versand direkt an Private.



BRILLANT
FABRIK-MARKE

Hunderttausende Kunden!
Viele Tausende lobende Anerkennungen über Güte und Preiswürdigkeit unserer Waren.
Bei jed. Auftrag Extra-Vergünstigung (Rabattschein).

Wassersnachts- und Blutreinigungster Adler-Marke

Zur Entfernung von krankhaften Wasseransammlungen im Körper und zur Auspeilung von Unreinigkeiten und giftigen Stoffen im Blute. Von ganz vorzüglicher Wirkung bei Leber- und Nierenstörungen, Blasenleiden, Hautwässerigkeit, eingekapselten Häuten, Wasseranlagerungen im Brust- und Bauchraum, chronischen Vergiftungen jeder Art, Gicht und Rheumatismus. Bereitet nach genauer ärztlicher Vorschrift. Doppelpatent Nr. 250. Bitte genaue Adresse: **Adler-Apothek, München D 57, 102** Sendlingerstr. 13. **Nur echt mit der Adler-Marke.**

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Wer aus seiner Gefügigkeit dauernden Vorteil ziehen will, laufe sich die auch zu Gesundheitszwecken vorzüglich geeigneten Bücher:

Dr. Huperz Die Geflügelzucht.
Anleitung, durch rationelle Wahl die heimische Geflügelhaltung und ihre Erträge zu heben.
Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. 7. bis 10. Tausend. Herausgegeben von G. Kuhse. Mit einem Bild von Dr. Huperz und 78 Abbildungen, darunter 56 ganzseitige Darstellungen von Geflügel nach Originalzeichnungen von G. Fiedler.
Preis 3 Mk. 50 Pf. gebefet, 5 Mk. elegant gebunden.

Nationelle Geflügelzucht als gute Einnahme für kleine Haushaltungen in Stadt u. Land von **Friedrich Spiegel von und zu Berlin**.
Mit 15 Abbildungen der empfehlenswertesten Vögelgeflügelarten.
Preis je gebefet 1 Mk.
Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzusatz.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Winterschuhe

mit harten, handbrennreifen u. genagelten Sohlen, Flußüberzug in nur schönen Farben, warmem Füllfutter, niedere Kappen, sehr bequem u. allgemein beliebt. Preis je Paar Mk. 4,50, 6 Paar Mk. 8,50 franko Nach-Nachzahlung. Größe angeb. Händler gef. Besige Nachbestellung bis zu 400 Paar in einer Sendung.
H. Beetz, Schuhfabrik, Wartenfels 61, (Oberst.)

Ohrensäusen

Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborne Taubheit be-
seitigt in kurzer Zeit (140)

Gehöröl

Marke St. Pangratius.
Preis Mk. 2,50 — Doppelpack Mk. 4.—
Verfand: **Stadtbibliothek, Pfaffenhofen a. Sim 31 (Oberst.)**

Versicherung trag. Stuten u. deren Weib-
erfrucht, gänzlich ohne Unfall.
Bismarck-Versicherungs-Gesellschaft, Dresden.
Sonderzettel, 20. Heft, 1000 Stück, bis 100% d. Versicherungssumme. Preis 50 Pf. Schadeersatz. Ausfuhr. Prop. folgen.
frei. Kündigung befreit überaus genau.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Empfehlenswerte Bücher:

Aus altem Jägerblut. Überlieferungen einer preussischen Forstbeamten u. norddeutscher Jägerfamilie mit Schilderung der Kriegstaten ihrer Söhne von **Friedrich dem Großen bis zu Wilhelm dem Siegreichen**. Nach Familienpapieren bearbeitet und herausgegeben von **Crafft Ehrenfried Liebenow**. 1. Aufl. 1870. Preis gebefet 2 Mk., gebunden 2 Mk. 50 Pf.

Aus großer Zeit. Wider aus dem Kriegesleben eines humoristischen Jägers aus den Jahren 1870-71. Von **Paul Schumann**. Schiller. Zweite Auflage. Mit erläuternden Abbildungen. Preis gebefet 2 Mk., fein gebunden 2 Mk. 60 Pf., hochlegant gebunden 3 Mk.

Im Morgenlicht. Kriegs- und Jagderlebnisse in Ost-Afrika von **Danz Baasche**, Kapitänleutnant a. D. Zweite Auflage. Mit den ersten Nahaufnahmen lebender Elefanten und Nashörner und vielen anderen Originalaufnahmen des Verfassers. Preis fein gebefet 10 Mk., hochlegant gebunden 12 Mk.

Der Leibeigene. Eine Erzählung aus der Zeit der russischen Bauernkriege. Von **Richard Arnold** (Kehfus-Oberländer). Zweite Auflage. Preis gebefet 3 Mk., hochlegant gebunden 4 Mk.
Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die Verlagsbuchhandlung **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

17-22 pCt. Stickstoff.



Wiesen und Weiden
bringen bedeutende **Mehrerträge** bei einer Volldüngung mit

Kalkstickstoff

u. Thomasmehl/Kainit im Gemisch.
Beste Zeit zur Düngung ist der **Dezember** oder **Januar**.
Kein Mehr an Arbeit.

Auskunft, Drucksachen und Bezugsquellennachweis kostenlos durch
Verkaufs-Vereinigung für Stickstoffdünger, G. m. b. H., Berlin W 11, Dessauer Str. 19.

60-70 pCt. Kalk.

Für die Druckerei: **Edo Grundmann**, für die Inserate: **Edo Neumann**, Druck: **J. Neumann**, lith. in Neudamm. — Verlag von **Richard Arnold**, Rumburg (Bez. Halle).