



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

nr. 19.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

## Der Bohnenonkel.\*

Von Gebatter Christian. (Mit 3 Abbildungen.)

Drüben im Nachbardröschchen, Gebattern, nicht weit vom Waldrande, steht ein allerliebstes Wohnhäuschen. Umgeben von einem mit Verstandnis und Liebe gepflegten Garten, gleich



Abbildung 1. Busch- oder Kruppbohnen.

es einem Schmuckflätzchen in einer Gegend, die von Mutter Natur nicht gerade bevorzugt ist. Im Hintergrund des Gartens, wo der nahe Piesenwald Schutz gegen rauhe Nord- und Ostwinde bietet, erhebt sich ein langes Bienenhaus, aus dem die fleißigen Arbeitsbienen von über

zweihundert Völkern vom zeitigen Frühjahr bis nach Beendigung der Heidekrautblüte munter ein- und ausfliegen, um süßen Nektar einzutragen. So fröhlich, wie das Gesumme der Bienen an guten Trachttagen ist, so fröhlich und stets heiter gestimmt sind auch die Menschenkinder, die in dem schmucken Häuschen ihr Heim aufgeschlagen haben. Hier herrscht nämlich der „Bohnenonkel“, Gebattern, der jetzt, nachdem er auch die Bienenzucht in so umfangreicher Weise betreibt, auch Bienenonkel genannt wird. Ihm zur Seite steht die fleißige und umsichtige Hausfrau, und eine Schar gesunder und fröhlicher Kinder erheitern beiden das Leben und regen zu immer eifrigerem Schaffen an. Unser Bohnenonkel war von jeher nicht nur ein fleißiger, sondern auch ein kluger und ansehnlicher Mann. Als leider vor Jahren eine größere Wirtschaft „ausgeschlachtet“ werden mußte, blieb ein Plan von etwa fünfzig Morgen Acker, von dem ein Teil wenig Heimatgefühl besitzt, sondern die Eigenschaft hat, daß er bei trockenem Wetter und starken Winden öfter auf Reisen geht, übrig. Da unser Gebatter nun den „Ausgeschlächtern“ bei der Versteigerung des Viehes, der Acker- und Wirtschaftsgeräte, beigegeben, sowie

mit der Bienenzucht, mit dem Buchweizen- und besonders mit dem Bohnenbau. Daß sich der Gebatter dabei ganz gut steht, namentlich jetzt während der Kriegszeit, ist wohl anzunehmen, denn solche Preise für Sämereien sind seit langer Zeit nicht erzielt worden. Bitte, Gebattern, werft doch einmal einen Blick in ein Samenverzeichnis; Ihr werdet staunen! Da jetzt nun viel Bohnen, diese köstlichen und nahrhaften Hülsenfrüchte, gebraucht werden, so wird es auch unsere Pflicht sein, uns in diesem Kriegsjahre im Interesse der Volksernährung mehr auf deren Anbau zu legen, und darum wollen wir zu-

auch mancherlei Schreibhilfe geleistet hatte, so haben sie ihm das hübsch zusammenliegende Land, das keiner kaufen noch pachten wollte, für einen ganz niedrigen Preis gelassen. Hier hat sich nun der Gebatter sein schmuckes Heim eingerichtet und beschäftigt sich in größerem Umfange



Abbildung 2. Stangenbohnen.

nächst einmal hören, wie denn der Bohnenonkel seinen geldbringenden Bohnenbau betreibt.

Der kluge Gebatter, liebevolle Freunde, betreibt den Bohnenbau feldmäßig, d. h. er bestellt große Flächen auf dem Felde damit, und zwar baut er die niedrige Busch- oder Kruppbohne an. Den bezeichneten schlechten Boden, der sich, wie berichtet, öfter auf Reisen befindet, nimmt er

\*) Heute bringen wir unseren Lesern wieder einmal einen der allgemein beliebten und, wie wir meinen, diesmal besonders gut gelungenen „Gebatter Christian-Artikel“. Bei dieser Gelegenheit können wir unsere Leser nochmals darauf aufmerksam machen, daß von den bekannten Landwirtschaftlichen Brosamen Gebatter Christian's, der Sammlung aller seiner humorvollen und belehrenden Aufsätze, eine neue, zweite Auflage erschienen ist. Das 360 Seiten starke Werk wird von seinem Verfasser ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft genannt. Und das mit Recht, denn es ist eines der wenigen Werke unserer deutschen Literatur, das in unterhaltender, zugleich humorvoller Art und angenehm lesbaren Form wirklich gute und überall der Praxis entnehmende praktische Belehrungen gibt. Die Landwirtschaftlichen Brosamen sind daher auch, wie kein anderes Buch, zur Einstellung in die ländlichen Büchereien geeignet. Mit Rücksicht darauf ist der Preis des umfangreichen Werkes recht billig — fest gebunden auf 2,40 M., gut gebunden auf 2,80 M. — gestellt. Jeder Leser unseres

Blattes sollte seinen Einfluß dahin geltend machen, daß die vrächtigen Landwirtschaftlichen Brosamen in die dortige Kreiswandrersbibliothek oder Volksbücherei, schließlich auch in die Schulbibliothek als Lesestoff eingestellt werden, denn sie sind auch für ältere und Fortbildungsschüler inhaltlich vorzüglich geeignet. Kein Buch aber eignet sich derart im ländlichen Familienkreis zum Vorlesen wie die Landwirtschaftlichen Brosamen. Manche Stunde wird dadurch angenehm verfürzt, und manchen guten Ratsschlag werden die den Nagel auf den Kopf treffenden, launigen Lehren unseres Gebatters in das deutsche Landhaus tragen. Besonders möchten die Vorstandsmitglieder landwirtschaftlicher Vereine, der Raiffeisenkassen und anderer gemeinnütziger Unternehmungen um die Verbreitung des Buches besorgt sein. Gebatter Christian's Landwirtschaftliche Brosamen sind im Verlage von F. Neumann, Neudamm (Bez. Frankfurt, Ober) erschienen und können durch jede Buchhandlung wie auch durch den Verlag bezogen werden. Vereinen und Behörden wird ein Stück des Buches gerne zur Ansicht geliefert.

gerade auch nicht dazu, sondern den etwas besseren. Natürlich wächst die Bohne, Gevattern, auch auf gutem Boden; aber kaum eine andere Hülsenfrucht bringt auf leichten Bodenarten noch solche Erträge wie die Bohne; die Hauptsache ist jedoch, daß das Land warm und locker ist. Der Dübel pflügt darum schon im Herbst tief, sehr tief; denn sein Grundsatz lautet: „In der gründlichen Bodenbearbeitung liegt oft das Geheimnis unseres Erfolges.“ Da frischer Stalldünger eine gar üppige Stengel- und Blattentwicklung hervorruft, worunter dann der Blüten- und Fruchtansatz leidet, so wird schon im Herbst oder während des Winters gedüngt, falls sich die betreffende Fläche nicht gerade in alter Dungkraft befindet, was schließlich noch

Verhältnissen, in denen er steht, zu rechnen, die oft gewaltig stärker sind, als unser Wunsch und Wille ist. Aber, Gevattern, etwas mehr Fleiß und Sorgfalt werden wir in diesem Jahre dem Bohnenbau doch zuwenden müssen, sei es auch nur, um recht viel grüne Bohnen zu gewinnen. Das Fleiß ist teuer und wird knapp, da liefern uns nun die grünen Bohnen mit einem Salzhering ein vortreffliches Mittagessen, das selbst der Feinschmecker Gevatter Lehmann nicht verschmäht und bei dem auch in der Tat jeder bestehen kann.

Wer von den Gevattern viele grüne Bohnen ernten will, sei es zum Marktverkauf, zum sofortigen Kochen, Einsalzen, Abtrocknen oder „Einwecken“ für den Winter, kann neben der Busch- oder Kruppbohne auf freien Gartenflächen auch Stangenbohnen anbauen. Dabei wird folgendermaßen verfahren: nachdem die Stangen, so wie es die Abbildung 3 zeigt, in die Erde gesteckt sind, werden die Bohnen um diese in nicht zu weitem Abstand und im Kreise herumgelegt. Die einzelnen Kreise müssen so weit voneinander entfernt sein, daß zwischen ihnen mit der Hacke gearbeitet werden kann, denn der Boden soll stets locker

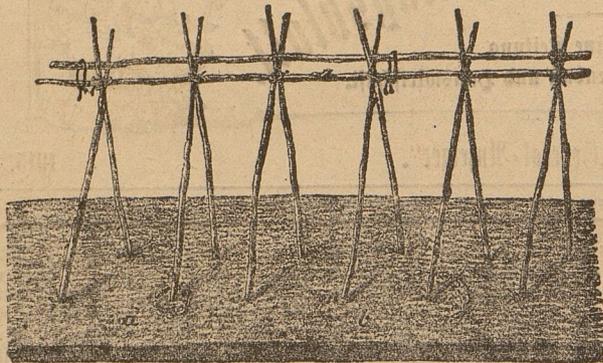


Abbildung 3. Stangenbohnen. a) Richtig, b) falsch gelegt.

besser ist. Die Saat der Bohnen erfolgt Mitte Mai, wenn keine Nachfröste mehr zu erwarten sind und der Boden sich gehörig erwärmt hat. Doch lohnt sich auch noch späterer Anbau, bis in den Juli hinein, vielleicht auch als Nachfrucht hinter Frühkartoffeln. Die Samen der Buschbohnen, je vier bis sechs Stück gemeinsam, werden in Reihen gelegt, die 40 cm voneinander entfernt sind, die einzelnen Stauden kommen so 14 bis 15 cm voneinander zu stehen. Die Bohnen dürfen nur flach untergebracht und höchstens 6 bis 7 cm mit Erde bedeckt werden; ein altes Sprichwort sagt, die Saatbohne soll die Glocken läuten hören. Auf  $\frac{1}{2}$  ha oder einen Morgen braucht man etwa 35 kg Aussaat. Da es der Bohnenonkel nur auf Samen Gewinnung und nicht auf den Verkauf grüner Bohnen abgesehen hat, so baut er nur weißsamige Sorten an, weil diese, wenn sie gefocht sind, appetitlicher aussehen als die buntsamigen und darum auch eine begehrtere Marktware sind.

Aber auch der Anbau der Bohne als Grün- gemüse lohnt sich besonders deshalb, weil die Bohne sehr gut im Halbschatten vorwärts kommt; man kann sie daher getrost in etwas schattigen Obstbaumgärten anbauen. Gevattern, Ihr wißt es, Gemüsebau ist jetzt Pflicht jedes Gartenbesitzers, und dabei soll namentlich an den Anbau der Bohne gedacht werden!

Sobald die jungen Pflanzen eine entsprechende Höhe erreicht haben, werden sie behackt und später behäufelt. Wenn die Blätter anfangen gelb zu werden und die Hülsen eine trockene, lederartige Beschaffenheit angenommen haben, werden die Bohnen bei gutem Wetter mittels der Sense geschnitten, andernfalls kann man auch die Stauden ausziehen. Wenn die Hülsen völlig trocken sind, wird gedroschen, und die gereinigten Bohnen müssen alsdann auf einen luftigen Boden gebracht und öfter gewendet werden.

Nun können wir doch aber, Gevattern, nicht alle in derselben umfangreichen Weise Bohnenbau treiben, wie es der praktische Bohnenonkel macht, denn ein jeder hat mit seinen

bleiben. Der Abstand der Bohnenstangen voneinander beträgt am besten 70 bis 80 cm. Rechnet man auf hohe Erträge, und wer wollte das nicht, so kann man, sobald die Stengel  $\frac{1}{2}$  bis 1 m hoch geworden sind, Kuh-, Kaninchen- oder Hühnerdünger um die Stauden legen, während man dies bei den Buschbohnen nicht machen darf. Die Stangenbohne will aber Sonne haben, sonst bleiben die Erträge mäßig.

Will man immer frische, grüne Bohnen haben, so darf man im Frühjahr oder im Sommer nur öfter neue Saat in angemessenen Zwischenräumen legen. In guten Gegenden gedeihen oft noch Saaten vom Anfang August.

Der Bohnenbau selbst ist, wie Ihr seht, Gevattern, gar nicht schwer, schwer ist für manchen von Euch lieben Freunden nur, daß er sich soll losreißen von dem Althergebrachten, von der gewohnten Weise. Wir müssen aber, liebevater Gevattern, im Interesse der Ernährung unserer braven Truppen, im Interesse der Volks- ernährung heute jedes Opfer bringen. Und deshalb sollen wir dieses Jahr jedes Fleckchen Erde, das wir sonst gar nicht beachtet haben, sei es auch im Schatten des Hausgartens gelegen, sachgemäß mit Buschbohnen bestellen; jede neue Aufgabe, die an uns herantritt, Gevattern, kann durch einen starken Willen gelöst werden. Dazu helfe uns Gott!

### Thüringer Kartoffelklöße.

Dies Thüringer Nationalgericht wird auch „grüne“ oder „rohe“ Klöße oder „hütes“ genannt. — Was dem Bapen seine Knödel, dem Schwaben seine Spätzle sind, das sind jedem Thüringer seine Klöße, namentlich wenn er vom „Walde“, d. h. dem Thüringer Walde, oder aus dem Vogtlande stammt. Ein Braten ohne Klöße ist ihm einfach undenkbar, und die Sonn- und Feiertage würden an Feierlichkeit beträchtlich einbüßen, wenn an ihnen keine Klöße auf den Tisch kämen. Ja es gibt Leute, die keinen Braten essen, wenn die Jahreszeit (Sommer) es verbietet, Klöße zu bereiten, weil die zu alt, aber auch die neuen Kartoffeln nicht dazu taugen. Auch eine Heilwirkung schreibt man den Thüringer Klößen zu, denn sie sind geeignet, das Heimgeschick der in ber-

ferne weilenden Landesfinder zu heilen oder doch wenigstens zu mildern. So erzählt man sich, daß einmal ein braver Thüringer Schutztruppier an einer unheilbaren und nicht feststellbaren Krankheit gelitten hat, die aber sofort verschwand, als der Patient nur das melodische Geräusch des Kartoffelreibens — des ersten Aktes der Klößbereitung — hörte, das ein eben auf der Station angelangter Thüringer Arzt in Szene gesetzt hatte in der richtigen Erkenntnis, daß, wenn ein Thüringer an einer unbekannt Krankheit leidet, man in erster Linie das Fehlen seines Leibgeräts als Krankheitsursache vermuten muß. Selbst unter dem Donner der Geschütze im gegenwärtigen Kriege sollen unsere braven Thüringer ihre „grünen Klöße“ — so benannt nicht wegen ihres Aussehens, denn sie müssen weiß wie der Schnee und locker wie Wolle sein, sondern wegen ihrer Bereitung aus „grünen“ (rohen) Kartoffeln — hergeteilt haben; vielleicht worden sie auch angeregt durch die Form der Geschütze, denn wie kleine Kanonenmündungen sollen die Klöße in der Form sein, aber bellerie nicht so fest und schwarz wie jene, was leicht passieren kann, wenn die Hausfrau nicht mit Verständnis und Liebe zum Gelingen zu Werke geht. Erfahrene Thüringer sollen ja die sachkundige Klößfabrikation zum Gradmesser der eheweiblichen Liebe machen, und man munkelt sogar, daß in der guten alten Zeit ganz Vortichtige vor der Verlobung ein Examen in der Klößbereitung verlangten!

Dem mag aber nun sein, wie ihm wolle — in der jetzigen Zeit, wo die Kartoffel eine kriegsführende Macht ist, wird manches neue oder alte Kartoffelrezept — halt, hier belächelt mich eben mein Sohn — hoffnungsvoller Sekundaner, Jungmannschaffter, Goldjannler, Schweinezähler usw. — daß ich „schon wieder“ ein Fremdwort gebraucht habe — also manche „Kartoffelverwendungsvoorschrift“ das Interesse — oder wie sagt man jetzt auf gut Deutsch? — Entpeter Bräutigam, Du hastest recht mit Deinem Stohjesener: „Die entkämpften Fremdwörter!“ — unserer verehrten Leserinnen finden. Sollte diese oder jene Landsmännin in nebenhässlichen Dingen (ob Brühen mit Gries, Milch oder Kartoffelbrei, ob Semmelbraten in die Mitte des Klößes oder unter den Drei gemischt oder ähnliche schwierige Doktorfragen, die noch der wissenschaftlichen Erklärung und Lösung harten) anderer Meinung sein, so mag sie bei dieser ruhig bleiben, denn die Klöße schmücken so aber so vorzüglich, am besten aber — man beachte die Reihenfolge! — zu Gänsebraten, Hammelbraten, Schweinebraten, Sauerbraten und Hase- oder Rebbraten. Auch hierin bestehen allerdings noch Meinungsverschiedenheiten, namentlich ob sich Gänse- oder Hasebraten besser zu Klößen eignet. Das Richtige hat wohl der schlaue Thüringer getroffen, der der Ansicht war, es sei am besten, mittags Gänsebraten mit Klößen und abends (besonders Tages!) Hasebraten mit Klößen zu essen. Nebenbei bemerkt, es ist herkömmlicher Satz, mindestens zwei Klöße bei einer Mahlzeit zu essen. Da aber die Übergrenze gesetzlich noch nicht festgelegt ist, so gehört es nicht zu den Ausnahmen, daß ein kräftiger Esser seine sechs und noch mehr „Klöße“ verdrückt, ja in der Volkslage spielt „Der große Frasser von Rudolstadt“ eine Rolle, der einmal von einem Gastwirt, der Drecher hatte, zu Tisch geladen worden war und, als diese sich etwas verärgerten, sich an die für sie bestimmten Klöße machte, diese bis auf einen vertilgte und auf die entrüftete Mahnung des Gastgebers, nun diesen einen auch noch zu essen, treuherzig erwiderte: „Ja, ich hab' ja keine Tischche (Brühe) mehr!“ Von demselben „großen Frasser“, seines Zeichens Weinweber, erzählt man sich übrigens noch ein anderes niedliches Stückchen. Der Fürst von Rudolstadt hatte einmal Besuch eines benachbarten Fürsten. Diesem zu Ehren wurde ein Frühstück in der Saale veranstaltet, dessen Beute auch ein Lauch von zwölf Pfund war. Bei der Erröderung, wie man diesen Staatsfeind gebührend zu behandeln habe, machte der Hofmarschall Se. Durchlaucht darauf aufmerksam, daß er einen Unterranen kenne, der den Fisch auf einmal aufessen könne. Man bezweifelte diese Möglichkeit und gelangte schließlich zu einer Weisung. Als ein Lauch zu dem „Frasser“ kam, um ihn aufs Geschloß zu bestellen, sah dieser eben bei einer großen Schüssel Linsen. Auf die Frage, ob er immer so viel zu Mittag esse, erwiderte Christian: „Ach, ich bin heute alleine, meine Dile ist auf'n Vogelohr, so muß ich selber damit fähig ware!“ Der Lauch riet, einzukommen, da Christian gleich

aufs Schloss müsse, um einen großen Nach zu verlieren. „Ach“, meinte Christian, „das werdt mir schon; do will ich lieber ercht einen ordentlichen Grund la (lege)“. Also Christian löst seine Schüssel aus und geht mit zum „Gerichten“. Als er aber hört, daß es sich um einen viel-pünbigen „Weißfisch“ handle, bekommt er doch Bedenken und stellt deshalb die Bedingung, daß der Fisch in mehrere Portionen geteilt werde. Der Koch trug diesem Wunsch Rechnung und bereitete, um Christian die Arbeit zu erleichtern, die Portionen verschieden auf ihm und bedamte Weise. Und dann legte Christian los. Bei der zwölften (letzten) Portion angelangt, seufzt er und spricht die klaffischen Worte: „Wenn nu aber das Fischchen nich dalle kommt, werd die Sache bedentlich!“

Nach dieser Einleitung — für deren Länge ich um Entschuldigung bitte, aber: „Beiß“ das Sech voll ist, beiß geht der Mund über! — die für fünf Personen berechnete Kochvorschrift, die ich meiner besseren Hälfte (das ist keine leere Lebensart, denn sie ist in der Tat besser als ich, wenn sie es auch befreitet) abgelautet habe: 3 kg große Kartoffeln werden geschält und in ein Gefäß gerieben, das mindestens 1 l Wasser enthalten muß, damit das Geriebene nicht schwarz wird. Dann wird diese Masse in einen gewirkten (wirden) Sad getan und so ausgepreßt — wer sie hat, nimmt eine Kartoffelpresse, es geht aber auch sehr gut ohne diese — daß eine feste, trockne Masse verbleibt. Die ablaufende Flüssigkeit legt man zur Gewinnung der Stärke, die anderweitig, z. B. zu Hefenbrot, verwendet werden kann, in einer Schüssel beiseite. Die Kloßmasse aber wird nun ganz fein zerpfückt, mit einem dünnen Kartoffelbrei von ungefähr  $\frac{1}{4}$  Pfund Kartoffeln, oder mit Gries oder Milch gebrüht, mit drei Händen voll Salz versehen und etwa fünf Minuten lang mit einem Quirl geschlagen. Diese Masse, die nicht zu dickflüssig sein darf — der Drei muß noch durch die Finger laufen können, sonst werden die Klöße zu fest! — wird zu Halbkugeln geformt, mit gedörrten Semmelbroden gefüllt, und dann werden die Halbkugeln so geschloffen, daß ein runder Stoß von etwa 8 cm Durchmesser entsteht. Vor dem Formen der Klöße ist die Hand in kaltes Wasser zu tauchen, damit der Drei nicht anklebt. Die Klöße kommen in kochendes Wasser — der Kopf muß so groß sein, daß die Klöße, die etwas aufgehen, „Bewegungsfreiheit“ haben! — und kochen 15 Minuten lang. Sie dürfen nachher beim Essen nicht geschnitten, müssen vielmehr mit der Gabel breitgemacht und gerissen werden, so daß sie wie zerpfückte Wolle aussehen und wie ein Schwamm die sehr reichlich zu messende Sauce aufsaugen. Das ist nämlich mit der Hauptgenuss. Diese — sehr notwendige — Mahnung hat allerdings einmal zu einem köstlichen Mißverständnis infolge geführt, als ein auf Besuch in Thüringen weilender Engländer — hier empfinde ich einen herzlich und Magen-drücken, denn England und unser gemüßvolles Thüringen in einem Atemzuge, namentlich in Ansehung einer so wichtigen Magenfrage, zu nennen, verursacht mir die heftigsten Beschwerden! — meinte, die Klöße ganz verschlingen zu müssen. Ha.

### Kleinere Mitteilungen.

ist das Pferdegebiß schon alt und abgenutzt, so erscheint es zweckmäßig, das Mundstück und die Gelenke mit weichen Leder zu überziehen. Die scharfen Ringlöcher, wenn sie abgenutzt sind, knetsen nämlich die Haut des Mauls und quetschen sogar Stücke davon ab, während die scharf gewordenen Gelenke in der Mitte die Zunge verletzen können. Ferner wird ein altes Gebiß leicht rostig und kann bei einer wunden Stelle in den Maulwinkeln Blutvergiftung veranlassen. Ist dagegen das Gebiß mit Leder überzogen, mit der Nacht nach oben, so können derartige Abstände nicht eintreten, und man hat auch nicht nötig, bei kaltem Wetter das Gebiß zu erwärmen. **Roß zu Viehfutter.** Bei uns im Osten, wo das Roß an den Pflastern und an zahllosen Seen in sehr großen Mengen vorkommt, so schreibt die „Königsberger Allgemeine Zeitung“, pflegte man bisher das Roß nicht sonderlich hoch einzuschätzen, und wenn überhaupt, so nur im Winter vom Stie aus zu ernten, um es als Streu oder zum Dachdecken zu verwenden. Es ist andeinem nicht allgemein bekannt, daß sich dieses Roß bei

richtiger Ausnutzung auch ganz gut als Viehfutter verwenden läßt. Man muß das Roß dann bereits im Sommer, wenn es grün ist und in vollem Saft steht, abernten. Roß soll, wenn es in der Blüte geerntet ist, dem Hafer an Futterwert ungefähr gleich sein. In den russischen Ostseeprovinzen werden vielfach Bauernpferde nur mit grünem Roßhäfeln gefüttert, auch in Maßuren ist das an manchen Stellen üblich. Die Pferde sollen dabei, selbst bei schwerer Arbeit, gut gedeihen. Auch in Schweden nutzt man das Roß in dieser Weise aus. Vielfach wird dort das Roß genau wie bei uns das Gras zweimal im Jahre geschnitten. Natürlich ist die Robnutzung im Sommer mit Schwierigkeiten verknüpft, da die Pflanze in sehr jungem Gelände wächst.

**Das Nutzen der Ziegen,** das namentlich im Frühjahr durchaus erforderlich ist, ist eine Hauptbedingung einer gedeihlichen Ziegenzucht. Es ist aber gar nicht so leicht, eine Ziege ordentlich zu putzen, weil die Geräte, welche man sich zum Putzen der Pferde und Kühe bedient, sich für die Ziege meist nicht eignen. Das beste Instrument kann man zu diesem Zwecke aus einem abgenutzten Massava-Besen bereiten. Man schneidet zunächst mit einer Säge den Besen in der Mitte des Stielendes durch, worauf man die Massava-Reiser in einer Länge von 5 cm gerade schneidet; das Gerät ist alsdann fertig. Mit dieser Bürste kämmt man gründlich auf die Haut, und die Haare sehen sich nicht in ihr fest, sondern fallen auf die Erde. **Zum Brüten der Hühner.** Zum Brüten eignen sich am besten die asiatischen Rassen, wie Cochins, Brahma und Langshan; aber auch unser Landhuhn ist unter Umständen dazu zu gebrauchen. Wer einen größeren Satz ausbrüten lassen will oder die Bruten geschäftsmäßig aufzieht, sollte Truthühner verwenden. Mit Recht hat man diese wegen ihrer großen Ausdauer beim Brutgeschäft „lebende Brutmachine“ genannt. Die Brutheime soll nicht zu nah sein; denn eine biffige Mutter verteidigt die Jungen besser gegen das Raubgefindel. Im Hühnerstall sollte man keine Henne setzen, weil hier die Verletzung, öfter das Nest zu verlassen, sehr groß ist; auch kommen öfter andere Hühner und legen dazu. Zum Brüten empfiehlt sich ein abgelegener, stiller und dunkler Ort, wie es denn überhaupt Grundbedingung ist, daß die brütende Henne möglichst wenig gestört wird.

**Ein Ausnahmestuf für Thomasmehl ist am 25. März in Kraft getreten,** der die Frucht für dieses wichtige Phosphorsäuredüngemittel erheblich ermäßigt. Die Ermäßigungen betragen für die Ladung von 10000 kg je nach der Entfernung 3 bis 32 Mk., die dem Empfänger bar zugute kommen. Der Tarif gilt bis auf Widerruf, längstens aber für die Dauer des Krieges. — Den Thomasmehlvbrauchern kann nur angeraten werden, von dieser Vergünstigung halbigst Gebrauch zu machen und ihren Bedarf an Thomasmehl auch für den Herbst schon jetzt zu beziehen. Dieses gilt um so mehr, als Thomasmehl später noch knapper werden wird und mit dem 16. Juli höhere Preise in Kraft treten. Auch gebietet die sich immer schwieriger gestaltende Waagestellung, die im Herbst dieses Kriegsjahres zu nie dagesewesenen Verlegenheiten führen kann, dringend, das Thomasmehl schnellstens zu beziehen. — Wie wir hören, können die Werte Posten, die zwecks Einlagerung bestellt werden, in den nächsten Tagen noch größtenteils in Genebesäcken verladen, während später voraussichtlich das Thomasmehl zumeist nur in Papierfäden verpackt werden kann. Wer Thomasmehl haben kann und es nicht anwendet, schadet sich zunächst selbst, dann auch, namentlich bei der jetzigen schweren Zeit, der Allgemeinheit, denn nach allen vorliegenden Erfahrungen wird eine mangelnde Phosphorsäuredüngung stark verringerte Erträge nach sich ziehen. Die jetzt in Kraft befindlichen niedrigen Preise und die hohen Fruchtvorteile bieten aber eine bedeutende Entschädigung für frühzeitige Abnahme und Einlagerung von Thomasmehl.

**Gemüsegericht mit Kartoffelpuffer.** Während der Kriegszeit sollte die Hausfrau so oft wie möglich zusammengekochtes Essen auf den Tisch bringen, da sich nur so die Nährwerte von Kartoffeln und Gemüse voll auszunutzen lassen. Mit dem fortgeschrittenen Gemüse- und Kartoffelwasser geht unserm Körper mancher Nährwert verloren. Daß solche Gerichte sehr wohl auch ohne Fleisch herzustellen sind, zeigt folgende Vorschrift: Man putzt drei gelbe Wurzeln, einen

kleinen Kopf Blumenkohl, drei mittelgroße Zwiebeln und eine halbe Knolle Sellerie. Den Blumenkohl zerpfückt man in kleine Köbchen, alles andere Gemüse schneidet man in Scheiben. Hat man Kohlrüben, so schält man alles Harte daran ab und schneidet sie ebenfalls in Scheiben, die des besseren Garwerdens halber recht fein sein müssen. Das so vorbereitete Gemüse, dem man noch fünf geschälte, groß gewürfelte Kartoffeln zusetzt, bringt man mit 2 l kaltem Wasser, fünf Eßlöffeln voll Weizenmehl und einem guten Stück Kochzeit zu Feuer. Sobald es gar ist, gibt man fünf bis sechs Bouillondübeln daran. Das Gericht, das leicht süppig sein muß und vom tiefen Keller gegessen wird, schmeckt sehr gut und kräftig. Salz kommt in Anbetracht der salzig schmeckenden Bouillondübeln nicht oder nur wenig daran. Zu den Kartoffelpuffern reibt man 500 g rohe Kartoffeln, vermischt sie mit zwei kleinen Eßlöffeln voll Roggenmehl, salzt und bäckt sie in Fett froh. Sie werden zusammen mit dem Gemüsegericht gegessen. G. W.

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unersetzliches Material sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageabteilung für die Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

**Frage Nr. 140.** Mein vier Jahre alter Papagei, der sehr munter war und viel sprach, ist seit Wochen krank. Er sitzt träge und träge, schläft sehr viel und frisst wenig. Häufig bekommt er Krämpfanfälle von 3 bis 5 Minuten Dauer. Während der Anfälle schreit er laut, schlägt mit den Flügeln, bis er völlig ermattet liegen bleibt. Er ist einmal von oben aus dem Bauer gefallen. Kann der Krankheitszustand von dem Fall herühren? Was kann man tun? G. Sch. in Z.

**Antwort:** Mit Sicherheit läßt sich, ohne daß der Sachverständige den Vogel selbst sieht und beobachtet, ein Urteil über die Erkrankung nicht abgeben. Es hat aber nach der Schilderung des Krankheitsbildes den Anschein, als ob es sich um epileptische Zustände handelt. Viel ist nicht dagegen zu machen. Lassen Sie den Vogel recht viel frische Luft und Sonne genießen, ohne daß er aber in Wind oder Zug kommt; geben Sie ferner oft Grünas, auch frische Zweige von Weiden, Pappeln, Linden oder Weibsbäumen, auf keinen Fall Fleisch oder Fett, keinen Zucker, wenig Honig, und tun Sie in das Trinkwasser eine Spur Eisenbitriol (allenfalls einen rostigen Drahtstift). Daß der Papagei einen nicht zu kleinen Käfig hat, sehen wir voraus, und keinen aus Messing, da hierbei die Gefahr einer Vergiftung vorliegt. Schließlich muß der Vogel ruhig gehalten werden, vor Schreck und Ärger (durch Redereien usw.) bewahrt bleiben. Dr. S.

**Frage Nr. 141.** Mein Fortrier, 1 1/2 Jahre alt, geht auf das Geflügel. Ist das dem Tier abzugewöhnen? G. Sch. in B.-R.

**Antwort:** Einen fast 2 Jahre alten Fortrier geflügelstom zu machen, gehört zu den größten Dressierschwierigkeiten. Wir haben das Kunststück auf folgende Weise fertig gebracht: Sobald der Hund auf ein Huhn Jagd macht, erlitt er mit einer Zwillie einige Schläge aufgetragen. Gut schickende Zwillen sind in Jagdartikel-Geschäften käuflich. Würgt der Hund dennoch das Huhn, so wird es ihm so lange um den Kopf geschlagen, bis ihm Hören und Sehen vergeht. Das verendete Huhn wird dann neben den Verbredler gelegt. Als bald geht man wieder mit dem Hunde zu den Hühnern, die Zwillie schubbereit in der Hand. Mehrere Wochen hindurch darf der Hund nicht ohne Aufsicht zum Geflügel. Endlich sperrt man ihn mit einem Huhn in den Stall. Gestraft darf der Hund nur auf frischer Tat werden. Dr. S.

**Frage Nr. 142.** Mein Terrier leidet an Durchfall und Erbrechen. Er nimmt keine Nahrung zu sich, hat großen Durst, gibt aber das Wasser gleich wieder von sich. Was ist dagegen zu tun? W. G. in B.-R.

**Antwort:** Das beste Mittel gegen andauerndes Erbrechen ist Eingeben von kleinen Stücken Kunstseis. Den Durchfall stillen Sie durch Eingeben von 2 bis 4 Tropfen Opiumtinktur, die ein Tierarzt verschreiben muß. Die Nahrung bestehe in Milchreis und Schabfleisch. Zu empfehlen sind ferner Priegnitzsche Umschläge um den Bauch. Dr. S.

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

**Sonnenblumenanbau in Mengen.** Die Eisenbahnverwaltung wird, wie die „Schlesische Zeitung“ mitteilt, in diesem Jahre den Anbau der wirtschaftlich wertvollen Sonnenblume als Nutzpflanze ganz besonders fördern, zumal sie sich auch auf Sand ziehen läßt, das sonst für die Bekämpfung nicht in Frage kommt. Auf die Freiflächen der Eisenbahn war schon bei der Protaganda für den Gemüse- und Frühkartoffelanbau hingewiesen worden, und die Eisenbahnverwaltung selbst hat dabei in jeder Richtung anregend mitgewirkt. Abgesehen von den für Feld- und gartenmäßigen Anbau geeigneten Flächen besitzt die Eisenbahn aber an ihren Strecken noch ungeheuer viel anderes Land, z. B. in den Böschungen der Eisenbahndämme. Die Eisenbahnverwaltung will hier den Massenanbau der in größtem Umfange nachgefragte, in selbst in die Hand nehmen. Die Bahnhöfe sind bereits dabei, die für den Anbau der Sonnenblume geeigneten Flächen zu ermitteln. Die Verwaltung wird die Anpflanzungen nicht alle selbst durchführen, sondern auch andere,

hauptsächlich Eisenbahnbedienstete, dazu zulassen. Das dazu verwendete Gelände wird unentgeltlich hergegeben. Den erforderlichen Samen beschafft die Verwaltung. Für besonders eifrige Bemühungen und gute Erntergebnisse werden Belohnungen gewährt. Durch den Anbau der Blume darf das zur Steigerung der heimischen Lebensmittelerzeugung verpachtete Gelände natürlich nicht beschränkt werden, ebenso bleiben die Grasnutzungen außer Betracht, die von den gegenwärtigen Pächtern zur Gewinnung des für die Unterhaltung ihres Viehs erforderlichen Futters benötigt werden; dahingegen sind die zurzeit unverpachteten, für den Anbau der Sonnenblume verwendbaren Grundstücke zu berücksichtigen. Danach werden unsere Eisenbahndiener in diesem Jahre zur Bepflanzung der Sonnenblume einen neuen eigenartigen Schmuck aufweisen.

**Gaden und Locken der Gemüsepflanze.** Zu der Zeit, als die Meinung noch allgemein war, daß die Pflanzen ihre Nahrung allein aus dem Boden empfangen, und man nicht wußte, wieviel

sie an Nahrung aus der Luft mit ihrem Blattwerk beziehen, konnte man das allgemein übliche dreiwertige Säen und das ein-, höchstens zweimalige Gaden für genügend ansehen. Nachdem wir jedoch über alle diese Punkte aufgeklärt sind, sollen auch die Gemüsepflanze anders behandelt werden. Entschieden muß im Frühjahr und im Sommer viel gelockert und gehackt werden. Aus diesem Grunde müssen fast alle Gemüsearten in Reihen angebaut werden, damit die Gade recht fleißig angewandt und das langweilige Jäten vermieden werden kann. Gemüsearten, welche dicht stehen, und von denen die Wurzeln sich nahe an der Oberfläche des Bodens befinden, werden nicht tief behackt, sondern nur flach aufgescharrt. Andere Arten, wie Kohl, Rüben, Erbsen, Bohnen und Kartoffeln, werden tief durchgehackt und zuletzt noch angehäufelt. Sobald der Boden eine feste Kruste zeigt, muß immer wieder zum Hacken und Lockern geschritten werden, selbst dann, wenn die Saat erst im Aufgehen begriffen ist.

**Carantol**  
Beste Eier-Konservieren  
Kleinste Packung für 2 Eier 25 Pf.  
Überall zu haben!

**Sommersprossen**  
Das garantiert wirksamste Mittel gegen Sommersprossen ist **Crème Diana**. In 5 Tagen keine Sommersprossen mehr. Topf nur 2.50 Mark. Echt nur durch Hirsch-Apotheke, Strassburg 97. (Elsass) Alle Apotheken Postbestellbar.



**Schweinefütter** | in Maßen  
**Verderfütter**  
sowie Futter für alles Vieh liefert mein edler, riesenblättriger Original **Elite-Cornfuch**, die beste Masse gegen die diesjährige Futtermittelnot. Pro Secklinge 100 St. 1.50 Mk., 500 St. 4.00 Mk., 1000 St. 6.00 Mk., 10000 St. 50.00 Mk., 4.000 St. 16.00 Mk., 500 St. 8.00 Mk., 1000 St. 16.00 Mk., Elite-Cornfuch-Bläuen, sofort Futter gehend, 100 St. 3.50 Mk., 500 St. 14.00 Mk., 1000 St. 28.00 Mk., Kulturamweitung und Prospekt kostenfrei. (101)

**H. Retelsdorf,**  
Serrnburg, Bz. Samburg.  
**Offene Füße**  
beistellt meine Krampfadernsalbe, pro Topf 3.  
**Apotheke Erleben**  
(Bez. Magdeb.).

**Henkel's Bleich-Soda**  
für alle Küchengeräte

**Zahnkitt** schmerzstillend, zum Selbstplombieren, hohler Zähne. 1 Schachtel Mk. 1.20.  
**Schlaflosigkeit**, Nervosität, Ueberreizung, Aengstlichkeit mit o. ohne Herzklopfen, **Schwerhörigkeit**, Zittern, Zucken, Muskelkrämpfen, Sickerkrankheit, **Ohrnasen**, Neurasthenie, hysterischen, epileptischen Zuständen sind.

**Bromsalze-Pastillen**  
n. Dr. Erlmeyer, Adler-Marke, das beste u. wirks. Mittel. Doppelst. 2 Mk. Asthma, Beklemmen, mungen gegen hartes Schnaufen, Engbrüstigkeit, Schlaflosigkeit wird das **Asthmaräucherpulver** z. baldigen Linderung u. Besserung besonders empfohlen. Schachtel 4.50 Mk. Bitte nur aus der **Adler-Apotheke**, München D 57, Sendlingerstr. 13. Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage erschien:  
**J. Neumanns Brieftäschchen-Kalender für Feld und Jagd auf das Jahr 1915.**  
Mit **Sonnen- und Mondzeit**. Format 9,5 x 5,3 cm. Preis 25 Pf. **Feinst** sind werden für 1 Mk. 10 Pf., **grob** sind für 2 Mk. geliefert.  
Der kleine Kalender mit genauer Angabe des **Auf- und Unterganges von Sonne und Mond** sowie des **Mondschlusses** ist in jeder Brieftäschchen- oder in jedem größeren Portemonnaie unterzubringen, er hat auch noch in jedem Raum für keine Notizen. Für unsere **Krieger im Felde** sowie für jeden **Landwirt, Forstmann, Gärtner, Fischer, Jäger** und für jeden, der sonst die **Sonnen- und Mondzeiten** ständig braucht, ist das Täschchen unentbehrlich.  
Zu beziehen gegen **Einsendung des Betrages** franko, unter **Nachnahme mit Postzusatz** von **J. Neumann, Neudamm.**

**Sedermann trage fein Papiergeld**  
in den von uns gefertigten, äußerst dauerhaften, sehr wenig aufragenden, praktisch eingerichteten **Papiergeldtäschchen.**  
**Drei verschiedene Größen.**  
Kleinformat, zusammengelegt 14 x 9 cm. **Feinst** Scheine bis zum **hundertmarkigen** angeheftet.  
Preis: Einzelne Täschchen 60 Pf., zwei Stück 1 Mk., drei Stück 1,40 Mk., fünf Stück 2,20 Mk., zehn Stück 4 Mk.  
Mittelformat, zusammengelegt 15,5 x 10 cm. **Feinst** Scheine bis zum **zwanzigmarkigen** angeheftet.  
Preis: Einzelne Täschchen 70 Pf., zwei Stück 1,20 Mk., drei Stück 1,70 Mk., fünf Stück 2,70 Mk., zehn Stück 5 Mk.  
Großformat, zusammengelegt 17,5 x 10,5 cm. **Feinst** Scheine bis zum **hundertmarkigen** angeheftet.  
Preis: Einzelne Täschchen 80 Pf., zwei Stück 1,40 Mk., drei Stück 2 Mk., fünf Stück 3,20 Mk., zehn Stück 6 Mk.  
Von allen drei Größen: je 1 Stück 1,90 Mk., je 2 Stück 3,50 Mk., je 3 Stück 5 Mk.  
**Infolge der Parteipreise empfiehlt sich Sammelbezug.**  
Gelegenen Handlungen zum **Wiederverkauf** empfohlen.  
Verlang erfolgt gegen **Einsendung der Beträge** portofrei, unter **Nachnahme mit Zuschlag des Nachnahmepostes**. Zu beziehen durch die **Verlagsbuchhandlung**  
**J. Neumann, Neudamm.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.  
**Von dem Gelingen der nächsten Kartoffelernte hängt für unser Vaterland in dieser Kriegszeit alles ab. Nur eine große Ernte wird die für Vieh und Menschen nötige Nahrungsmittel liefern. Daher ist der Pfanzung der Kartoffel und der Behandlung der Kartoffelfelder die größte Aufmerksamkeit zu schenken. Eine praktische Anleitung zum Kartoffelanbau bietet die Broschüre:**

**Wie baue ich viele und gute Kartoffeln?**  
Ein offener Brief an meine Arbeiter und Arbeiterinnen.  
Von einem Volksgenossen.  
Preis fest gebunden 60 Pf.  
in Partien wesentlich billiger.  
Das Büchlein ist so recht vollständig für den kleinen Hausvater und den Anfänger im Kartoffelanbau geschrieben und wußt in unserer ganzen Literatur ohnegleichen. Selbstanschaffung und Bezug von Partien zur Verteilung an meine Arbeiter, Tagelöhner, Gartenbesitzer und Landbesitzer ist durchaus angehen. Bezahlen können auch nachher, schicken Nachschickung an die Adressen.  
Das Werk ist zu beziehen gegen **Einsendung des Betrages** franko, unter **Nachnahme mit Postzusatz** von **J. Neumann, Neudamm.**

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.  
**Große Emailletöpfe zum Kochen, Braten usw.**  
Marke 1a. Qualität (98 ca. 20 Liter Inhalt 2.80 Mk. || 22 " " 3.40 " || 24 " " 3.70 " || 26 " " 3.90 " || 28 " " 4.25 " ||  
**Paul Schwenkert,**  
Emaille-Verl. d. h. a. S.,  
Defau L, Baderstr. 10.

**+ Damenbart +**  
Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, täglich empfohlen, verhilft sofort jeglicher unermüdete Bars wuchs spur- und schmerzlos durch Aussterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.50 gegen Nachnahme. **H. Erms, Wagnerstr. 72, Blumenhaffstr. 90.**

**Ohrensaufen.**  
Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angebrochene Taubheit beizugehen in kurzer Zeit **Gehöröl.**  
Marke St. Valentinus, Preis 4.250; Doppelst. 4.40. **Jahresliche Zahnschriften.** Verlag: **Stadtapotheke Pfaffenbofen a. Rhin 31 (Oberh.).**

**Die fleißige Bertha macht den besten Dampf, aber die kurze oder lange Bertha dampfen auch famos, wenn mit Köller's weltberühmtem Kanaster gestopft wird.**  
Sie können über meine billige Bedienung,  
Nach Wahl eine der beiden abgebildeten Pfeifen umsonst bei Bezug von 8 Pfund Rauchsalz. 8 Pfund können auch in verschiedenen Sorten gewählt werden.  
Auf Wunsch verpackt in einzelnen Pfundpaketen zum Versenden um 40 Pf.

**Marke kurze Bertha**  
8 Pf. meines berühmten **Farmertabaks** kosten franko... **Mk. 8,35**  
8 Pf. meines berühmten **Goldkanasters** kosten franko... **Mk. 9,-**  
8 Pf. meines berühmten **Solländer Kanasters** kosten franko... **Mk. 10,-**  
8 Pf. meines berühmten **Veitshauskanasters** kosten franko... **Mk. 12,10**  
8 Pf. meines berühmten **Frankfurter Kanasters** kosten franko... **Mk. 12,50**  
8 Pf. meines berühmten **Kirchstabaks** kosten franko... **Mk. 14,-**  
8 Pf. meiner berühmten **Kaiserblätter** kosten franko... **Mk. 16,-**  
8 Pf. meines berühmten **Diamanttabaks** kosten franko... **Mk. 18,-**  
8 Pf. meines berühmten **Paradieskanasters** kosten franko... **Mk. 21,-**  
feine **Drücker-Gebläse**  
Sedem Pfeifentüte liegt umsonst einen **Prüfungsauftrag** bei.

**Sie dürfen bitte nicht übersehen,**  
was alle Tabakbesitzer mit schreiben:  
"Der Herr Köller hat mir 8 Pfund seines berühmten **Paradieskanasters** geschickt, die auch in Kriegszeiten ihre Vergünstigungen aufrecht erhält. Wodurch dessen Dank. Werde mich bei Bedarf stets gerne Ihrer erinnern."  
**Hermann Endrich, Waidbrunn i. W.**  
**Herr Josef Mühlbauer i. D. schreibt:**  
"Die letzte Sendung ist schon wieder beziffert, ich kann mir nicht genug haben; senden Sie mir wieder 8 Pf. Solländer Kanaster."  
**Emil Köller,**  
Rauchsalzfabrik, Wehrstr.,  
Bruchsal Nr. 4 i. Baden.

Für die Redaktion: **W. G. Gumbmann**, für die Anzeigen: **W. G. Gumbmann**, Druck: **J. Neumann**, sämtlich in Neudamm. — Verlag von **Richard W. Gumbmann, Remberg (Bez. Solth.)**