

Abnahme. Von Spezialpapieren häufigsten Vertriebsarten außerordentlich stark und rufen die Nachbarmärkte mit Gleichzeitigkeit festlich die gegen zu Anfang teilweise beobachteten neuen Anlaufbewegungen am Getreidemarkt, während Kartoffeln, weil bereits von Vermarktungsseite durchgängig im Zusammenhang mit der Aufschüttung durchgehender war, bei stürmischer Nachfrage dem Stande von 300 Prozenten glichen.

Die amtlichen Zevision.

Amsterdam-Motterdam (100 Gulden) 168,29-168,71
 Brüssel-Antwerpen (100 Franc) 114,6-115,50
 Kopenhagen (100 Kronen) 111,51-111,79
 Stockholm (100 Kronen) 112,37-112,65
 London (100 Pfund Sterling) 13,76-13,80
 London (1 Pfund Sterling) 20,377-20,429
 New York (1 Dollar) 4,195-4,205
 Paris (100 Franc) 114,6-115,50
 Schwitz (100 Kronen) 81,04-81,24
 Spanien (100 Peseta) 65,85-64,01
 Wien (100 Schilling) 59,345-59,485
 Wiffabon (100 Escudo) 21,40-21,45

Berliner Getreidemarkt.

Berlin, 14. August. Am Morgen hat der schwache Haltung der amerikanischen Märkte hat sich hier eine ausgeprägte Kaufbewegung in Weizen und Roggen, während das meiste Material in Roggen und Weizen fast zu 2-3 Mark höheren Preisen gut Aufnahme. Die Nachfrage für Hartweizenwaren waren wiederum ermäßig. Weizenmehl ist in Vorkomere weiter fest und wenig offeriert. Roggen ist für sofortige und auch spätere Lieferung begehrt und in den Forderungen um 50 Pf. pro Zent erhöht. Gerste und Hafer sind mäßig angeboten, keine Sorten sind weiter bevorzugt.

Amstische Produktpreise.

Berlin, 14. August. Getreide und Mehlarten per 1000 kg. (sonst per 100 kg. in Weizenmarkt.)
 Weizen, märk. 266-270, September 271,5-272,5, Oktober 271, Dezember 274; Roggen, märk. alt 192-198, do., neu 192-198, September 209-210,5, Oktober 212 bis 213-212, Dezember 216-214-214,5; Ruttenerger 158 bis 167; Hafer, märk. alt 190-198, do., neu 178-190; Mais 176-182; Weizenmehl 38,50-40; Mohnmehl 27,25 bis 29; Weizenkleie 10,20-10,50; Roggenkleie 11-11,40; Weizen 325-330; Weizenrohriesen 33-37; M. Speiseerbsen

27-31; Futtererbsen 20-24; Weizen 27-28,50; Weizenböden 23-26; Weizen 32-35; Lupinen, blaue 15,50 bis 17,50; Lupinen, gelbe 20-21,50; Kaffirsüßholz 14,40 bis 14,50; Weizen 18,40-19,30; Zerkleinstertes 10,80 bis 11,20; Weizen 20,20-20,30; Kartoffelböden 23-25,50.

Effektenrie.

(Mitgeteilt von der Commerz- und Privatbank Merseburg.)

Berliner Börse vom 13. August 1926.*

Kategorie	Preis	Kategorie	Preis
Banknoten		Banknoten	
1000 Reichsmark	100,00	1000 Reichsmark	100,00
500 Reichsmark	50,00	500 Reichsmark	50,00
100 Reichsmark	10,00	100 Reichsmark	10,00
50 Reichsmark	5,00	50 Reichsmark	5,00
20 Reichsmark	2,00	20 Reichsmark	2,00
10 Reichsmark	1,00	10 Reichsmark	1,00
5 Reichsmark	0,50	5 Reichsmark	0,50
2 Reichsmark	0,20	2 Reichsmark	0,20
1 Reichsmark	0,10	1 Reichsmark	0,10
50 Pfund Sterling	13,76	50 Pfund Sterling	13,76
100 Pfund Sterling	27,52	100 Pfund Sterling	27,52
1000 Kronen	112,37	1000 Kronen	112,37
1000 Franc	114,60	1000 Franc	114,60
1000 Escudo	21,40	1000 Escudo	21,40
1000 Gulden	168,29	1000 Gulden	168,29
1000 Kronen (Schw.)	81,04	1000 Kronen (Schw.)	81,04
1000 Peseta	65,85	1000 Peseta	65,85
1000 Schilling	59,345	1000 Schilling	59,345
1000 Kronen (Aust.)	13,76	1000 Kronen (Aust.)	13,76
1000 Kronen (Ung.)	13,76	1000 Kronen (Ung.)	13,76
1000 Kronen (Italien)	13,76	1000 Kronen (Italien)	13,76
1000 Kronen (Griechenland)	13,76	1000 Kronen (Griechenland)	13,76
1000 Kronen (Rumänien)	13,76	1000 Kronen (Rumänien)	13,76
1000 Kronen (Serbien)	13,76	1000 Kronen (Serbien)	13,76
1000 Kronen (Polen)	13,76	1000 Kronen (Polen)	13,76
1000 Kronen (Litauen)	13,76	1000 Kronen (Litauen)	13,76
1000 Kronen (Lettland)	13,76	1000 Kronen (Lettland)	13,76
1000 Kronen (Estland)	13,76	1000 Kronen (Estland)	13,76
1000 Kronen (Finnland)	13,76	1000 Kronen (Finnland)	13,76
1000 Kronen (Dänemark)	13,76	1000 Kronen (Dänemark)	13,76
1000 Kronen (Schweden)	13,76	1000 Kronen (Schweden)	13,76
1000 Kronen (Norwegen)	13,76	1000 Kronen (Norwegen)	13,76
1000 Kronen (Island)	13,76	1000 Kronen (Island)	13,76
1000 Kronen (Australien)	13,76	1000 Kronen (Australien)	13,76
1000 Kronen (Neuseeland)	13,76	1000 Kronen (Neuseeland)	13,76
1000 Kronen (Südafrika)	13,76	1000 Kronen (Südafrika)	13,76
1000 Kronen (Indien)	13,76	1000 Kronen (Indien)	13,76
1000 Kronen (China)	13,76	1000 Kronen (China)	13,76
1000 Kronen (Japan)	13,76	1000 Kronen (Japan)	13,76
1000 Kronen (Siam)	13,76	1000 Kronen (Siam)	13,76
1000 Kronen (Indonesien)	13,76	1000 Kronen (Indonesien)	13,76
1000 Kronen (Philippinen)	13,76	1000 Kronen (Philippinen)	13,76
1000 Kronen (Frieden)	13,76	1000 Kronen (Frieden)	13,76
1000 Kronen (Krieg)	13,76	1000 Kronen (Krieg)	13,76
1000 Kronen (Neutralität)	13,76	1000 Kronen (Neutralität)	13,76
1000 Kronen (Allianz)	13,76	1000 Kronen (Allianz)	13,76
1000 Kronen (Koalition)	13,76	1000 Kronen (Koalition)	13,76
1000 Kronen (Bündnis)	13,76	1000 Kronen (Bündnis)	13,76
1000 Kronen (Vertrag)	13,76	1000 Kronen (Vertrag)	13,76
1000 Kronen (Abkommen)	13,76	1000 Kronen (Abkommen)	13,76
1000 Kronen (Übereinkunft)	13,76	1000 Kronen (Übereinkunft)	13,76
1000 Kronen (Vereinbarung)	13,76	1000 Kronen (Vereinbarung)	13,76
1000 Kronen (Einverständnis)	13,76	1000 Kronen (Einverständnis)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen (Genehmigung)	13,76	1000 Kronen (Genehmigung)	13,76
1000 Kronen (Zustimmung)	13,76	1000 Kronen (Zustimmung)	13,76
1000 Kronen (Billigung)	13,76	1000 Kronen (Billigung)	13,76
1000 Kronen			



Humoristisches Echo



Aus dem Berliner „Kladderadatsch“

Der tiefste Chamberlain.

Als im englischen Unterhaus kürzlich ein Mitglied des Aukammittee sagte, ob angenommen werden dürfe, daß die Lage der Abriktion in Deutschland zufriedenstellend sei, erwiderte dieser, er bedauere, dies mit „Nein“ beantworten zu müssen. Wenige Monate vorher hatte derselbe ehrenwerte Herr dieselbe Frage in Genf mit einem euphemistischen „Ja“ beantwortet. — Warum wundert man sich darüber? Als ein britischer Geist besolgt Herr Chamberlain eben nur kritische die Worte der Bibel: Eure Rede aber sei: Ja, ja, nein nein. Wer wollte ihm daraus einen Vorwurf machen?

Wieder einmal!

In Karlsruhe wurden wegen verheerter Spekulation drei Bankdirektoren abgesetzt. So geht's, wenn Spekulationen schief gehen. Würden sie jedesmal geschehen, so würden die Banken diese Direktoren zu Spekulationen ernennen. So aber ist Spekulation keine Direktorstelle, sondern eine direkt trübselige Handlungsweise.

Büchse montiert!

Auf deutschen Teil des Riesengebirges ist eine sächsische Madrin, die nach den Vorschriften ihres Heimatlandes auf der linken Schauffseite fuhr, von einem entgegenkommenden rechtsfahrenden Motorradfahrer umgestoßen worden und hat dabei schwere Verletzungen erlitten. Offensichtlich hat Herr Dr. Josef Wirth diese an sich ja sehr beachtliche Nachricht und läßt sie sich zur Warnung dienen! Man kann sich nämlich alterhand brechen, wenn man sich links hält, wo man nach rechts gehört. Unter Umständen sogar den Hals!

Aus den Münchener „fliegenden Blättern.“

Bodo bekommt eine Glase, gegen die er sich aus Verlebenskräften wehrt. Nach erfolglosen Mitteln nimmt Bodo drei 5 Wosden Kaugummirollen ein. Und dann treffen wir uns auf der Straße.

„Wie ist es mit den Wästen?“ ist meine erste Frage. „Die sind gut.“ sagt Bodo. „Bin erkannt über den Erfolg.“

„Dann zeig mir mal!“ sage ich und will ihm den Hut abnehmen. „Nicht Bodo ab!“ wehrt Bodo ab, zieht mich in ein nahegelegenes Geschäft und streift dort das eine Hosenbein auf. „Hier ist der Erfolg.“ sagt Bodo.

Eine dichtbehaarte Wade kommt zum Vorschein. Bodo wehrt sich nicht mehr gegen meine Glase.

Die gute Milch.

Die Denkscheinhaber in dem Gehirnsdrüsen, wo ich meine Sonnenbrille geräusche, tut sich besonders viel auf die tadellose Milch zugute, die sie ihren Gästen verabfolgt. Heute morgen bin ich zufällig dabei, als Mäuschen, das Lächeln der Milchlieferantin, das lässliche Getränk bringt. „Gut, Mäuschen“, schmunzelt die Wirtin mit einem stolzen Seitenblick auf mich, die Milch ist ja noch warm, die kommt sicher ganz frisch von der Kuh!“

„Maa“, erwidert die kleine Mäuschen, die Milch ist von gestern, aber vielleicht hat die Mutter aus Versehen statt in kaltem Wasser a warm's daqug'schüttelt.“

Aus verschiedenen Quellen.

Mäutlich.

Gatte: „Warum läßtst du denn bei dieser Kälte den Mantel nicht zu.“ Weib: „Aber wie sollten denn die anderen Damen wissen, daß er mit Pez gefüttert ist?“

Selbstkenntnis.

Hausinspektor: „Herr Direktor, wir sollten doch eigentlich einen Hilfsarbeiter auf unserem Theatergebäude anbringen lassen.“ Direktor: „Einen Hilfsarbeiter? Weggenommenes Geld, mein Herr! Glauben Sie mir, das schlägt nichts ein!“

Sätze bilden.

Lehrer: „Man bildet mir einmal ähnliche kurze Sätze, wie z. B. Ein gebranntes Kind scheut das Feuer. Man will.“

Armer Goethe.

In einem Provinzialstädtchen ist am vorigen Gasthausaal auf einem Platz folgende Veranstaltung angekündigt: Morgen große Vorstellung: Erläuterung von „Faust“ oder „Gretchen's Lieben und Leben.“

Nach Goethe, durchgelesen und frei bearbeitet von Emmerich Wörcher, Direktor der Kultur-Bandbibliothek.

Die Erhaltung der Materie.

„Der Alt'ndirant ist abgestürzt, Herr Obersekretär. Kannst du mir net die alten Akten varem?“

„I hab nig dagegen! Aba gassen's net, vorher Abschrift'n davon z'machen!“

Der verkannte Beiwagen.

In der Familie wurde von den vielen Motorradunfällen gesprochen. Da geht ein Mädchen der Erkenntnis über das Gewicht des kleinen Krügel und er heißt: „Jetzt weiß ich, warum so viele Motorradler ihren Sarg noch ganz gesund!“

Der Experimentator.

Dans: „Mutti, du hast doch gesagt, daß ich krank werden würde, wenn ich von dem Kuchen esse, der im Schrank steht?“

„Ja, Hanschen, das ist richtig!“

„Mein, Mutti, das ist nicht richtig — ich — ich — bin habeibaben.“

Stimmt.

A.: „Ich begreife gar nicht, daß der Meier so viel Mühe bei den Frauen hat. Er ist doch so dünn, wie ne Telegrafenslange.“

B.: „Aber reich ist er. Und wer Draht hat, findet immer Anschlag.“

Der fatale Name.

Ein Mann, namens Würfel, zog in eine andere Stadt zu seiner Hausfrau brachte er normaler Weise sein Namensschild an: Würfel. Er wurde vom ersten Tage an von Menschen überlaufen, die von ihm Würfelchen kaufen wollten. Dies wurde ihm bald zu toll, und er nagelte zur Aufklärung des Mißverständnisses ein zweites Schild vor seine Namen. Man las nun: Heiße Würfel. Daraufhin wurde der Andrang so groß, daß er, der Bedauernswerte, fluchtartig die Stadt verließ.

In vorsicht.

„Der Waldhüter Radelholz ist ja in letzter Zeit immer besetzt.“

„Ja, bei uns gibt es Kreuzottern, und da er gehört hat, daß Alkohol gegen Schlangengift hilft, so legt er, sobald es im Gebüsch raschelt, die Schnapsflasche an den Mund.“

Er weiß es besser.

Eine Frau ist ins Wasser gefallen und mehrere Leute luden die Wasserfische ab, während der Gemann stromaufwärts läuft.

„Aber was wollen Sie denn da oben?“ ruft ihm einer der Zuseher zu. „Sie kann doch nur mit dem Strom geschwommen sein.“

„Aee, nee, ich bin schon richtig.“ versteht der Mann ruhig, „meine Frau ist in unserer Ehe immer gegen den Strom geschwommen.“

Darum.

Lehrer: „Welches ist der obste Teil am Menschen?“ Schüler: „Die Haut, Herr Lehrer.“

Lehrer: „Wie kommst du denn darauf?“ Schüler: „Weil sie den ganzen Kerl zusammenhält.“

Geschäftstaktik.

Wartlofer Herr (im Laden): „Wirkt das Wachstumsmittel, das Sie mir empfohlen haben, auch ganz sicher?“

Verkäufer: „Zotlicher. Darf ich Ihnen auch gleich eine Schnurrbartbinde anbieten?“

Abgelehnt.

Höhere Tochter: „Ist es wahr, Herr Professor, daß Ihr Herr Vater Gänsesjäger gewesen ist?“

Professor: „Ja freilich, ich muß ja auch Gänse hüten!“

Die Macht der Gewohnheit.

„Julius Meier, du warst gestern nicht in der Schule!“

„Ja, Herr Lehrer, ich habe daheim einen kleinen Bruder getroffen.“

„Nun gut, das darf aber nicht wieder vorkommen.“

Das Museum.

Prinzpal (zu seinem Kommiss, der den ganzen Tag noch nichts verkauft hat): „Ich will Ihnen was sagen: Hab' ich' ich' G'schaft, und Sie sind der Verkäufer, oder hab' ich' ich' Museum und Sie sind der Konvertator.“

Erkenntlich.

Gattin: „Weißt du auch, daß dein Kollege Meier heute früh plötzlich gestorben ist?“

Professor: „Ich bin erkant — gestern waren wir noch zusammen und da hat er mir sein Wort davon gesagt.“

Ei wei!

Im Abteil 2. Klasse sitzt ein junger Herr allein. Der Aug führt gerade langsam an, als ein junges hübschliches Mädchen in einem himmlischen weißen Complet die Tür aufreißt und sich atemlos in die andere Ecke fallen läßt. Sofort bringt der junge Mann auf:

„Sie entschuldigen, gnädiges Fräulein.“

Doch die junge Dame, an derartige Attenden gewöhnt, hält die Hände vor die Brust und ruff, nein schreit: „Mein Herr, wenn Sie mich anrühren, ja wenn Sie mit mir zu nahe treten, ziehe ich sofort die Kiste.“

Was kann man da machen? Der junge Herr zieht sich wieder in seine Ecke zurück, sieht ein Buch und rührt sich nicht mehr. Unglücklich beachtet ihn das hübschliche junge Mädchen, das längst bereit, den gut aussehenden Herrn so anzufahren zu haben.

Der Zug hält, der junge Mann steigt aus. Beim Verlassen des Kuppes dreht er sich noch einmal um und sagt höflich und zart:

„Sie vergehen nochmals, würden Sie mir jetzt die Tüte Tobaknisbeeren geben, auf der Sie seit einer halben Stunde sitzen?“

Salut.

Junge Dame (zu einem Herrn): „Ich sah heute ein hübschliches Mädchen. Raten Sie, wo.“

Er: „Im Spiegel!“

Entgegenkommen.

Nichter (zum Tischgenossen): „Auf welche Weise gelang es Ihnen, dem Herrn die Uhr zu stehlen, die er doch gesichert hatte?“

„Entschuldigend Sie, Herr Nichter, das ist Geschäftsgeheimnis. Wenn Sie es aber lernen möchten, will ich Ihnen gegen ein angemessenes Honorar beibringen.“

Willfährig.

Gefängnisdirektor: „Sind Sie schon wieder da, Meier? Sie sollten heiraten, dann würde es Ihnen leichter fallen, ein ordentlicher Mensch zu werden.“

Sträfling: „Ja, Herr Nichter, haben Sie vielleicht gerade eine passende Partie für mich hinter Schloß und Riegel?“

Wohlig.

„Vater“, sagte der kleine Junge im Kino, „mir ist so heiß. Kauf' mir doch ein Glas Almonade.“

„Mein“, entgegnete der gelägte Vater, „wart' bis zur Pause. Da ersah' ich die eine so gruselige Gesichtliche, daß es dich erlaubt überlaufen wird.“

Nach eine Kurbede.

Einem Sträfling war es gelungen, ein Loch in die Mauer seiner Zelle zu brechen. Es wurde jedoch entdeckt und ein Gerichtsbeamter stellte ihn zur Rede.

„So?“ schmaute er. „Sie wollten also ausbrechen? Wozu hätten Sie denn sonst das Loch gemacht?“

„Ach“, antwortete der Gefangene, „ich — ich wollte nur die Ventilation ein wenig verbessern.“

Tröst eines Feuerwehmannes.

„Ein Hoch auf die Frauen! In ihren Augen brennen die einzigen Flammen, die wir nicht zu löschen vermögen und gegen die es keine Verlöschung gibt!“

Täfelcher Bericht.

Professorsgattin (auf dem Schreibtisch ihres Gatten das von ihm und seinem Freunde herausgegebene Werk: „Zur Kritik unserer Mten“ bemerkend): „So, also über uns arme Frauen schreiben diese Bösewichte — na, warte nur!“

Wie sie sich fanden.

A.: „Wo haben Sie denn Ihre Frau kennen gelernt?“ B.: „Auf einer Besise im Schnellzug. Sie lag mir gegenüber. Bei einer starken Kurbe der Bahn floß sie mir insolge des Ruckes auf den Schoß, und da ist sie Ihnen geblieben.“

Unerwartete Antwort.

Wesse: „Nicht wahr, lieber Onkel, es würde töricht von mir, ein Mädchen zu heiraten, das immer ist als ich?“

„Schlimmer als töricht — einfach unmöglich.“

Der Enttäuschte.

Zwei Weinpausler begannen sich nach langer Zeit. „Wie geht's Ihnen?“ fragt der eine.

„Nicht so gut wie meinem Wein.“ lautet die Antwort. „Wie's?“

„Nun, mich haben sie eine Weile eingesperrt, aber meinen Wein haben sie laufen lassen.“

Das rechte Amt.

Jemand hat Bismard um eine diplomatische Anstellung für seinen Sohn.

„Er spricht fünf Sprachen“, rühme er von seinem Sproßling.

Das imponierte dem Kaiser aber wenig, denn er erwiderte gelassen: „Da wäre er ja ausgezeichnet zum Hotelportier geeignet.“

Das Pumpgenie.

Onkel (zu seinem Nefen, der Student ist): „Wert' dir's: Borge nie Geld, denn Borgen macht Sorgen.“

Wesse (seufzend): „Das weiß ich aus Erfahrung. Ich werde mich oft genug den Kopf darüber, von wem ich noch etwas borgen könnte.“

Zu günstige Gelegenheiten.

Nichter (zu einem noch nicht vorbereiteten Angefragten): „Weßhalb sind Sie vom rechten Weg abgewichen und unter die Felle gegangen?“

Angefragter: „Ja, sehen Sie, ich bin arbeitslos. Nachts um zwei — drei Wächter in der Platz — ein offenes Partterfenster — Herr Nichter, da wären Sie auch eingekommen.“

Nichtig verstanden!

Stubenmädchen (für sich): „Was mach' ich jetzt? Mein Schas schreibt mir, ich soll ihm einen recht freundlichen Brief schreiben, um nun — ist keine Wirtin im ganzen Hause zu finden.“

Dom Ausland.

Beweis.

„Ich kann Sie versichern, gnädiges Fräulein, meine Rippen haben noch niemals eine Buge ausgeproben.“

„Das glaub' ich, Sie sprechen ja durch die Nase.“

Le Nire.

„Wie, du hast deine Verlobung mit Billy aufgelöst?“

„Ja, denk dir nur, der etelbaste Mensch wollte durchaus heiraten.“

Ein kurze Unterredung.

Dora: „Du hast dich ja mit Tom schmer betrachtt gehabt. Seid ihr noch nicht wieder verheiratet?“

Doris: „Doch, aber nur auf kurze Zeit. Nächste Woche heiraten wir nämlich.“

Aus dem Lande der Prohibition.

„Du siehst heute schlecht aus, Marv.“

„Ich habe diese Nacht geträumt, es würde auch ein Prohibitionsgezet für Liebesachen erlassen.“

Aus Massania.

„Architekt Smith hat einen wunderbaren Plan eines neuen Volkentragers entworfen.“

„Was wird schon Besonderes daran sein?“

„In die Empfangshalle kommt eine Waghölzung der Niagarafälle in Originalgröße und als Dachaufsatz läßt er sich den Großglockner aus Europa herüberkommen.“

Merry Bob.

Der Gipsel.

„Ihre Frau ist sehr groß, nicht wahr?“

„Groß? Mein Gott! Wenn sie ihre Zähne pugen will muß sie auf einen Stuhl steigen.“

Aus dem „Italienischen Reuport.“

Mabel: „Wie? Er sagte, er würde dich nicht heiraten, wenn du das Trinken nicht aufgibst? Das ist gar nicht schön von ihm.“

Luch: „Du müßt wissen, der arme Junge kann noch nicht viel ausgeben.“

Merkwürdig.

„Alle Explosivstoffe enden auf t. Ist das nicht merkwürdig, Carlos? Um Beispiel Dynamit, Melanit —“

„Du hast Recht, Enrique, um Beispiel deine Mutter Judith!“

Verzweifelter Irrtum.

„Ist die gnädige Frau schon zu Hause?“

„Mein, Herr, derjenige, der so fröhlich ist der Rapage!“

A Sida Moderna, Sao Paulo.

Nicht notwendig.

Ein Passant rennt gegen einen anderen, der schon voll des süßen Weines ist.

„Wenig!“ schreit dieser, es ist nicht notwendig, daß Sie mich antreten, ich sollte auch zu hin!“

Don Goto. Buenos Aires.

Der Hausfreund

(Familienbeilage zum Merseburger Tageblatt.)

Nr. 33

Merseburg, den 14. August

1926

Sonne bleibt Sonne . . .

Wir sind gewandert ein halb Jahrhundert bald,
Und immer steht noch im Laub der Sommerwald,
Und immer schwebt noch der Vögel Lied in der Luft
Und goldene Sonne, milder Blumenduft.
Nun wartet ein Weg, und du schreitest verträumt
Den neuen Pfad, vom raumenden Wald umsäumt,
Und grübelst, ob an des Weges grünem End
Das Sonnengold oder das Abendrot ständ.
Freund, grübele nicht, hebe den schimmernden Blick
Sieh, die Sonne predigt dein eigen Geschick.
Ob sie im Morgenglanz strahlt, im Abendrot
Sonne bleibt Sonne, solange sie loht.
Nicke ihr zu und grüß sie mit Mund und Hand,
Schau auf den Pfad — schon zeigt er heimlich wand
Horch in die Luft — sie zittert vom Wiederklang,
Weil aus dem Herzen dir neuer Quell entsprang
Atme die Düste — das ist der Jugend Duft,
Und kein Strom ist so breit, so tief keine Kluft,
Daß er nicht zu dir dräng und dich ganz umspänn,
Daß er der alten Kraft nicht neue gewänn!
Freund, drum steh ich auch heut auf demselben Pfad,
Wie ich so oft gestanden, wenn du genahst,
Fülle zwei Kelche mit unserer Jugend Wein,
Spreche dazu: Dieser Wein soll ewig sein.
Trinke ihn aus! Wir tranken ihn oft und gern.
Und aus dem Wein die göttliche Weisheit lern:
„Sonne bleibt Sonne, vom Anfang bis zur Ruh,
Jugend bleibt Jugend . . .“ Freund, so trink ich dir zu.
Rudolf Herzog.

Sein letzter Wille.

Skizze von E. Brandt.

Er war ein großer Mann gewesen, ihr Mann. Eines von
n Sonntagshindern, über die das Glück das reiche Füllhorn
siner Günst in verschwenderischem Maße ausgegossen. Und jetzt
war er tot. Auch hierin ein Bevorzugter. Sein guter Stern
hatte ihn vor langem Siechtum und vor den Mühsalen des
alters bewahrt.

Mit 45 Jahren hatte er auf der Höhe seines Erfolges ge-
standen. Von vielen bewundert, von einigen geliebt und von
allen beneidet . . . und damals hatte er sie geheiratet. Er . . .
sie! . . . Als sei es heute, steht's noch vor ihrer Seele, das Glück
er Eltern, die Eifersucht der Freundinnen, ja, der Haß der
ächsten Inverwandten, daß er sie, gerade sie, das unbedeutende,
amals zwanzigjährige Mädchen ohne Mitgift und ohne beson-
dere Reize, erwählt hatte. Ein Rätsel für die Fernerstehenden,
er, der Mann auf der Höhe des Glückes und des Ansehens, der
viele Zehntausende im Jahre spielend verdiente, Zehntausende,
die sich sonst andere nach harter, aufreibender, den ganzen
Tag währendender Arbeit kümmerlich zu teilen hatten.

Er hatte sie gemählt!

Freilich, der Eingeweichte wußte, daß ihn jahrelange Freund-
schaft an ihren Vater band, daß er wie ein Bruder im Hause
ihrer Eltern verkehrt hatte und daß man schon für sie ein Auge
auf ihn geworfen, als sie noch ein Bäckersbuben mit der Mappe
in dem Arm und dem langen Zopf über dem Rücken in die
Wäule ging. Er hätte ihr Vater sein können, denn er war 25
Jahre älter als sie.

Zehn Jahre hatte sie an seiner Seite gelebt, und er hatte sie
auf den Händen getragen. Jeden Wunsch hatte er ihr an den
Lugen abgelesen. Aus einem vermögenden Kinde war sie eine

vermögende, launige, aietne Frau geworden. Und das Glück, das
ihm immer hold gewesen, hatte den beiden auch in der Ehe
zelschelt. Einen braunlockigen Knaben und ein blondköpfiges
Mädchen hatte sie ihm, dem großen Manne, geboren.

Ein einziges Fest war diese Ehe gewesen. An seines
Seite hatte sie die Mittelmeerländer durchzogen, in den ersten
Hotels gewohnt, die schönsten Kleider getragen und nur von
dem Kostbarsten genippt, was Küche und Keller boten.

Beneidet und bewundert hatte sie sich dann in seiner Villa
als die Herrin des Hauses inmitten der prunkvollsten Einrich-
tung gesehen. Alles beugte sich vor ihr, machte ihr den Hof,
weil sie die Frau des großen Mannes war.

Und selbst sein Todestag und der Tag seiner Beerdigung
waren noch einmal Tage des Triumphes gewesen. Ihr war es
als hätte die ganze Stadt um feierlichen Trauergewandung an-
gelegt, als müßten alle Glocken zusammen läuten, da man ihr
zu Grabe trug. Ein wahrer Menschenstrom hatte sich damals von
der Villa in dem platanenbeschatteten Parke, wo die gelben
Blätter des Herbstes in der Sonne schimmerten, nach dem Fried-
hof in Bewegung gesetzt. Und ein langer, weiter Weg durch die
ganze Stadt war es gewesen, denn er wohnte fern vom Friedhof
als ein Kind des Glücks. Alle Fenster standen offen, überall sah
man Köpfe, die seinem Leichenzuge nachschauten, und die Vor-
übergehenden entblöhten das Haupt und grüßten ihn noch ein-
mal ehrerbietig im Tode.

Ein einziger Tag des Triumphes war so ihr, war sein Leben
gewesen, seitdem sie ihn gekannt hatte. . . . Und nun war es
mit einem Male still in seiner Villa, still in dem Hause, in dem
sie so oft an seiner Seite das Fest ihrer Jugend und seiner Er-
folge gefeiert hatte. —

Ein Herbstabend . . . wenige Wochen nach seinem Tode. Die
Sonne ist untergegangen, die an seinem Sterbetage noch so
warm und golden erschienen, die die letzten Georginen und Chry-
santhemen seines Parkes damals noch im hellen Glanze ver-
schönte. Die Dämmerung steigt empor. Seit einigen Tagen hat
sich die Sonne hinter Wolken verkrochen, und ein feiner, halter
Regen beginnt zu fallen, der Regen des Herbstes. Die Wärterin
hat die Kinder zu Bett gebracht. Das elektrische Licht ist an-
gelassen und flutet ruhig und hell durch den mäßig geheizten
Raum, durch sein Arbeitszimmer, in dem sie sich in einer leisen
und wehmütigen Erinnerung mit Vorliebe aufzuhalten pflegt.

Sie denkt an den Friedhof und an den feinen, kalten Regen.
Ein leiser Schauer läuft durch ihre Glieder. Sie schaudert, und
fester drückt sie sich in das reiche Kleid aus schwarzem Krepp-
stoff. Ihr Blick fällt in den hohen, in die Wand eingelassenen
Spiegel. Das schwarze Kleid steht ihr gar nicht übel. Und
wieder lächelt sie ein wenig, denn sie ist ja kaum dreißig und
schon Witwe.

Sie klingelt nach einer Tasse Tee. Sein Diener bringt sie.
Der alte Mann schaut sich immer so ängstlich in dem Arbeits-
zimmer um, als wolle er den Schatten seines Herrn noch in
dem Zimmer entdecken.

Der Diener ist wieder gegangen. Die kostbare Uhr auf dem
Kamin schlägt mit hellem Ton halb sieben.

Wie die Stunden rinnen, wieder ein Tag fast zu Ende,
der sie von seinem Tode, der sie von ihm trennt.

Für sie und die Kinder ist gesorgt, zeit Lebens gesorgt, denkt
sie dann. — Da klopft der Diener an die Tür. Sie ruft: Herein!
„Die Entwürfe für das Grabdenkmal des gnädigen Herrn
sind beim Portier soeben abgegeben worden, wenn die gnädige
Frau Einsicht nehmen wollten . . .“

Sie erhält die Kartons aus der Hand des Dieners und ist
wieder allein. Da fällt es ihr ein. Schon die ganze Woche hat
sie gesucht und nichts gefunden, in seinem Schreibtisch muß es
doch stecken. Sie nimmt den Schlüssel aus der Mittelschublade
und öffnet die eine der Türen . . .

Eine Andeutung von einer schriftlichen Hinterlassenschaft seines letzten Willens hatte er ihr doch gemacht. Freilich betraue schon in der Agonie. Nur noch die Worte „Schreibfisch“ und „Gesack“ hatte sie deutlich verstanden. Sie hatte gesucht und nichts gefunden. Und auf einmal, wie sie die Kartons in den Händen hält, kommt ihr der Gedanke, er könne eine Bestimmung über sein Grabdenkmal getroffen haben. Sie mußte noch einmal suchen. In dem Schränkchen ist nichts, sie hat es vor drei Tagen ausgeräumt und nichts gefunden. Allein oben in dem Aufsatz, richtig, da war ein Geheimfach, hatte er ihr einmal gesagt. Das fiel ihr erst heute mit einem Male wieder ein. Das kam ihr wie eine Eingebung.

Sie öffnet das kleine Türchen in der Mitte des Aufsatzes. Ein silberner Knopf wird sichtbar, auf den sie drückt. Und da fallen ihr auch schon einige Blätter in die Hände... nur wenige Seiten... sein „letzter Wille“, nach dem sie seit Wochen vergeblich gesucht hat. Daß sie sich auch erst so spät an dieses Geheimfach im Schreibfisch ihres Mannes erinnert hat!

Sie liest und traut ihren Augen nicht. Was war das? Da stand von seiner Hand geschrieben ein Gedicht auf der ersten Seite des Testaments. Als einen Dichter, als einen Schwärmer hatte sie ihn doch nie gekannt, ihn, den großen Mann mit dem nüchternen Verstande, dem alljährlich die Millionen in Banknoten und Goldmünzen durch die Finger geglitten waren.

Sie liest die Verse, und darunter stand in feiner klaren, zerkleinerten Handschrift:

„Bis zu der Zeit, da meine beiden Kinder großjährig geworden sind, steht meiner Frau als Universalerbin die Ausübung meines Vermögens zu. Von da ab treten die nachfolgenden Bestimmungen in Kraft. Im Sinne des obigen Liebes soll sie mein Gedanken und den letzten Vers auf die Rückseite meines Grabsteins einmeißeln lassen... Alles, was mein gewesen ist, sei ihr, mit Ausnahme eines kleinen Legats.“

Die Zinsen von 75 000 zu 4 Prozent, machen 3000 pro anno, hat sie an Gräulein Elisabeth Hammer, wohnhaft hier in der Elmsersstraße Num. 25, 2. Stock, jährlich auszusahlen... Die hat mich geliebt, als ich noch ein armer Kommiss gewesen bin, als ich 25 Jahre zählte, und ist meinewegen eine alte Jungfer geworden. Ich habe sie zeitlebens unterhalten, und diese Pflicht geht nun auf meine Frau über.“

Das Blatt entfällt ihren Händen. Tränen steigen empor, zum ersten Male nach dem Tode ihres Mannes, heiße, nicht zurückzuhaltende Tränen. Mit einem Male fühlt sie ihre ganze Leere. Ein Winkel seines Herzens hat ihr nicht gehört, ach, kein Winkel, kein ganzes Herz. Sie hatte ihn ja zeitlebens für einen nüchternen Verstandesmenschen gehalten, wie sie selber einer war, und nun von jenseits des Grabes gab er ihr Kunde, daß tief in seinem Herzen die Dichtung geschlummert und daß auch er wußte, was Liebe sei.

Unendlich leer und heil erscheint sie sich. Sie ist in den Sessel zurückgesunken. Und eben in diesem Moment ist er ihr gestorben, denn jetzt erst weiß sie, was er gewesen ist.

Arm kommt sie sich mit einem Male in der Villa des reichen Mannes vor. In der Villa, die ihr und ihren Kindern gehört. Laut und lauter weint sie jetzt auf. Sie hatte sich keine Mühe gegeben, ihn zu verstehen, und nun, nachdem sie ihn verstanden, nachdem sie zum erstenmal das Heiligtum seines Herzens betreten, war es zu spät.

Sie geht ans Fenster. Der Herbstwind schüttelt die Kronen der Platanen und weht den feinen Regen wider die Scheiben, und leise tönt es ihr von draußen aus dem Geuzen der klagenden Luft: Zu spät!...

Die Mayonnaise.

Humoreske von Ernst v. Wolzogen.

Auf dem Divan lag ich, die Augen geschlossen, und dachte tiefen Dingen nach — ganz tiefen.

Da schloß mein Weibchen zur Tür herein: „Schläfst Du?“ — „Nein, ich denke.“ — „Das kannst Du in der Bahn ebenso gut besorgen.“ — „In der Bahn, wieso?“ — „Gelt, Du bist lieb und tußt mir einen großen Gefallen!“ — „Der wäre?“ — „Es ist noch eine knappe Stunde zum 9 Uhr fünfzig-Zug. Wenn Du Dich ein bißl schickst, kommst Du noch gut zurecht. Du mußt nach München fahren und mir ein Hummerweibchen besorgen.“

Da fuhr ich aber auf, stellte die Füße auf den Teppich und lachte meine eifrige Gattin groß an: „Ich habe wohl... sagtest Du tatsächlich Hummerweibchen?“

„Allerdings: einen weiblichen Hummer.“

„Aber weshalb müssen wir denn ausgerechnet Hummern speisen? — Ach so, Du willst wohl unsern Gästen morgen gewaltig imponieren? Das leidet aber unsern Etat nicht — und außerdem sähe es wie eine geschmacklose Prozedur aus.“

Meine Gattin zog die Stirne kraus: „Und Du traust mir solche Geschmacklosigkeiten zu? — Nein, es soll keineswegs Hummern geben. Ich habe nur gedacht — weil wir doch selbstverständlich kein Diner ausfahren können wie Kommerzienräte wollen wir wenigstens solchen Feinschmeckern wie dem General einen erfreulichen Zungenkittel bieten. Ich habe in meinem neuen Kochbuch eine leckere Mayonnaise gefunden — die muß

Du...? „... eine Mayonnaise...“

„Die Eier eines Summers. Und da die männlichen Hummern keine Eier haben, so muß es eben ein Hummerweibchen sein, verstehst Du? Man schlägt die Summereier mit dem Besen...“

„Herrje, das denke ich mir aber fürchtbar schwer, ein Hummerci mit dem Besen zu treffen! Ich wette, selbst bei einem Hühnerci würde man 2-mal daneben schlagen, bis man...“

„Ach, Du Dummerci,“ lachte meine Frau mitleidig, „mit dem Schneebesen natürlich schlägt man die Summereier in die Mayonnaise.“

„Aha, jetzt fange ich an zu begreifen. Aber wie soll ich denn die Hummerweibchen und -männchen auseinander kennen? Es klafft da eine Lücke in meiner zoologischen Bildung.“

„Dann schau doch nach. Du wirst doch irgend ein Buch haben, wo das drinsteht.“

Wir fiel nur das Konversationslexikon ein. Aber das versagte. „Hier steht nur,“ berichtete ich meiner ungeduldi harrenden Gattin, „daß das Hummerweibchen bis zu zwölftausend Eier beherbergt. Denk mal an, zwölftausend Summereier sollst Du mit dem Besen erschlagen, um den General zu kitzeln. Lohnt das wirklich der Mühe, nach München zu fahren?“

„Ganz bestimmt lohnt es,“ entgegnete meine Frau mit sieghaftem Lächeln, „es sei die Königin aller Mayonnaisen, steht im Kochbuch. Wir haben ja mehrere gewiegte Schlemmer unter unsern Gästen — die werden schauen, und Czsellenz wird schmalzen! Aber natürlich, wenn Du mir den kleinen Gefallen nicht tun willst, wenn Dir Deine Bequemlichkeit lieber ist...“

„Ich will schon, ich eile — ich fliege. Was täte ich nicht, um Deiner Kochkunst zu einem Triumph zu verhelfen! Außerdem bin ich selber begierig auf die Krone aller Mayonnaisen. Ich fürchte nur, daß die Hummerdamen den Hummerherren verflucht ähnlich sehen.“

„Ach was, im Geschäft werden sie schon Bescheid wissen.“

Das leuchtete mir ein. Ich machte mich also schleunigst reisefertig und pilgerte mit dem Rucksack zur Bahn.

Unterwegs spann ich keineswegs meinen so jäh abgerissenen Gedankenfaden weiter, sondern wälzte vielmehr in meinem Hirn das Problem der Geschlechtsunterscheidung der Gattung Hummer. Ich erinnerte mich manches Krebsessens aus üppigen Vorkriegszeiten. Da hatte ich die Unterseite des Krebschwanzes häufig mit Eiern bedeckt gesehen. Es stand also zu erwarten, daß auch das Hummerweibchen die Gepflogenheit haben würde, seine Eier auf der Unterseite des Fächerchwanzes spazieren zu tragen. Wie aber, wenn es sich zur Zeit nicht in der Periode der Eierablage befände? Es war ja allerdings wahrscheinlich, daß meine Frau mit ihrer Ansicht recht hatte und ein geübter Hummerverkäufer Männchen und Weibchen schon an der äußeren Gestalt unterscheiden konnte. Wie aber sollte er eine mädchenhafte und eine mütterliche Hummerin auseinander kennen? Ich konnte doch unmöglich verlangen, sämtliche in einem Geschäft vorhandene Hummern längs lang durchschlagen zu lassen, um einwandfrei festzustellen, ob das Individuum Eier trage oder nicht. So wußten mir, als einem Mann, der von Jugend auf gewohnt war, allen neu auftauchenden Fragen mit wissenschaftlicher Gründlichkeit zuleibe zu rücken, die Schwierigkeiten des Unternehmens, je mehr ich darüber nachdachte. Erst kurz vor der Einfahrt in München kam mir ein erlösender Gedanke. Ich erinnerte mich nämlich, daß wir unlängst in einem größeren Kreise einen jungen Zoologen, einen Münchener Studiosus, kennen gelernt hatten. Den Namen hatte ich ausnahmsweise behalten. Er hieß Schluckebier, ein Name wie aus fliegenden Blättern alter Jahrgänge. — Das Glück wollte mir wohl: Ich traf ihn in seiner bald aufgefundenen Münchener Wohnung.

„Schönen Sie eine tadellose Wiener Küche?“ begrüßte ich ihn freudestrahlend. „Ja? — Dann machen Sie mir das Vergnügen, mir im Schomberggarten Gesellschaft zu leisten.“

Unterwegs setzte ich dem jungen Herrn mein Anliegen auseinander. Unglücklicherweise hatte er sich mit Krustentieren bisher noch gar nicht befaßt; denn seine Spezialität waren Weichtiere und im besonderen Würmer. So schmerzlich mir das zu hören war, konnte ich ihn doch nicht gut wieder ausladen.

Am Schlusse unserer vortrefflichen Mahlzeit, die wir mit einer Flasche köstlichen Rheinweins begleiteten, kannte ich die ganze Lebensgeschichte des Studiosus Schluckebier, seine Weltanschauung und seine politischen Ueberzeugungen, wogegen ich von den Geschlechtsmerkmalen der Krustentiere ebensowenig wußte wie vorher. Die Sitzung zog sich unter gelehrter Vertilgung etlicher Täßchen Mokka und erlesenem Rauchkraut bis halb drei Uhr hin, da früher die Geschäfte ja doch nicht geöffnet waren. — Dann aber begaben wir uns zur sichersten Lagerstelle aller kulinarischen Hochgenüsse, zum ersten Spezialgeschäft der Stadt.

„Herrlich!“ rief Schluckebier, auf das wunderbare Stilleben im Schaufenster deutend, das in einem vergoldeten Riesenkorbe aufgebaut war und unter anderen flüssigen und festen Hochgenüssen auch einen scharlachroten Riesenhummer aufwies. Wohlgemut betraten wir den Laden.

„Womit kann ich den Herren dienen?“ fragte eine anmutige Verkäuferin.

„Du einen, Sommerweibchen, mein junges Fräulein“, setzte ich galant.

Das Fräulein schaute mißtrauisch zu uns hinauf. Späßögel pflegen in ferrieren Geschäften unbeliebt zu sein.

„Nein, mein, ich scherze nicht“, beeilte ich mich, sie zu beruhigen. „Es handelt sich nämlich um eine Mayonnaise, zu deren Bereitung frische Sommerer umerläßlich sind. Und da doch im ganzen Tierreich bekanntlich nur das weibliche Geschlecht sich mit der Produktion von Eiern abgibt...“

Da unterbrach die Schöne meine lichtvollen Auseinandersetzungen mit der schnippischen Antwort: „Bekanntlich, meine Herren, gibt es in den Monaten ohne K keine Krebsse. Jetzt ist Laichzeit.“

Ich heftete einen vorwurfsvollen Blick auf Schluckebier. „Jawohl, jetzt schreiben wir Mitte Mai. Das hätten Sie als Zoologe eigentlich doch wissen müssen.“

Der junge Mann erröte gekränkt und wandte sich, meinem Blick ausweichend, dem Fräulein zu: „Aber Sie haben doch den Riesenhammer in der Kiste.“

„Das ist nur eine präparierte Schale.“

„Ach so, aber Sie werden doch gewiß konservierte Sommerer in Gläsern oder Dosen haben!“

Das Fräulein suchte die Achseln: „Sowas gibt es nicht.“

Als wir betrübt wieder auf der Straße standen, sagte ich: „Und das gibt's auch nicht, daß ich mit leeren Händen vor meine Frau hintrete. Ihre hochkünstlerische Ehre steht auf dem Spiel.“

Der junge Mann sah das ein und begann heftig nachzudenken. Unter den Arkaden des Rathhauses, wo wir Schutz gesucht hatten vor der wohlmeinenden Sonne, kam ihm eine Erleuchtung.

„Müssen es denn durchaus Sommerer sein?“ bligte er mich, stehenbleibend, durch seine Eulenbrille an: „Die chemische Zusammensetzung des Froschlachs z. B. ist sicher nicht wesentlich verschieden von derjenigen der Sommerer. Der überall vorkommende grüne Wasserfrosch, rana esculenta, hat doch seinen lateinischen Namen von seiner Eßbarkeit. Wenn also der ganze Frosch eßbar ist, so wird der Laich seines Weibchens auch nicht gesundheitschädlich sein.“

Ich honorierte diese glänzende Idee des jungen Gelehrten durch Spende einer echten Havana, von der ich zwei Stück im nächsten Importgeschäft erstand. —

Zwei Stunden später stieg ich, reichlich mitgenommen von der Fülle ungenohter Genüsse und der Entbehrung des Mittagsschlafes, das Bergle zu unserer Villa hinan. Meiner Erschöpfung ungeachtet, schaute ich nicht den kleinen Umweg über den Weiler im Park. Schluckebier hatte wahrhaftig recht gehabt. Der grüne Wasserfrosch laichte um diese Zeit!

Durch diese Feststellung neu gestärkt, trat ich vor das Angesicht meiner Ehe liebsten. Das Duzendweibchen hätte mich unter allen Umständen für den unglücklichen Ausgang der Stadtfahrt verantwortlich gemacht. Nicht so die Weine. Auf den ersten Blick sah sie mir meine Niedergeschlagenheit an, und ihr gutes Herz wurde von Erbarmen bewegt. Sogar meinen sanften Vorwurf, daß sie als erfahrene Hausfrau eigentlich hätte wissen müssen, daß in den Monaten ohne K keine Krebsiere gegessen werden dürfen, steckte sie ohne Widerrede ein. Worauf ich ermutigt fortfuhr: „Sieh mal: wenn der gemeine grüne Wasserfrosch seinen lateinischen Namen rana esculenta wegen seiner Eßbarkeit führt und die chemische Zusammensetzung des Froschlachs bekanntlich derjenigen des Summers äußerst nahekommt, so sollte man doch ohne weiteres die Sommerer durch den Froschlach ersetzen können. Ich habe mich durch den Augenschein überzeugt, daß dieser in reichlicher Menge, zu Ketten aneinandergereiht — zu wahren Perlenketten, sage ich Dir — auf unserm Weiler schwimmt. Es ist auch durchaus unwahrscheinlich, daß der Froschlach der Schaumfänger vermittels des Besens Schwierigkeiten bereiten sollte.“

„Du, die Idee ist ausgezeichnet!“ unterbrach die Gattin mich aufleuchtenden Angesichts. „Die Sommerer sollten allerdings die Mayonnaise rosensrot färben, aber das kann ich durch eine Prise Tomatenmark ebenfalls erreichen.“

Es geht doch nichts über eine Frau, die einer wissenschaftlichen Beweisführung zugänglich ist! —

— Als am andern Tage die berühmte Mayonnaise herangereicht wurde, verspürte ich denn doch einiges Herzklopfen. Sie sah wundervoll aus. Ich kostete sie sehr vorsichtig. Meinem Empfinden nach schmeckte sie etwas — na, sagen wir milde: glapzig. Aber der General schmatzte tatsächlich und rief, die munteren Augenlein weit aufreißend: „Ah, delikät, superbei! Darf man fragen, Gnädigste, wie Sie diese göttergleiche Mayonnaise gezaubert haben?“

„Oh, es ist eine Mayonnaise wie andere auch“, lächelte meine Gattin bescheiden. „Nur ein kleiner Trick ist dabei: man schlägt die 12000 Eier eines Sommerweibchens mit dem Besen hinein.“

„Was Sie sagen?“ erstaunte sich die Erzelenz: „Summerweibchen im Mai? Schwerer Jagdrevier, meine Gnädigste!“

Und nun hatte ich abermals, wie so häufig, eine Gelegenheit, meine Gattin maßlos zu bewundern. Ohne auch nur im mindesten zu erröten, trumpfte sie fröhlich auf: „Ja, das war aber auch ein besonderer Glücksfall. Wir haben nämlich einen Freund in Hamburg, einen großen Feinschmecker, der hat sich einen eigenen Sommerort gemietet.“

„Ah, ich verstehe“, rief der General und drohte meiner Gattin mit dem Finger. „Grausame! So haben Sie also 12000 junge Summers für die nächste Saison ihrer höheren Bestimmung entzogen?“

„Was tut man nicht alles für so liebe Gäste!“ —

— Als die Herrschaften sich verabschiedet hatten, fiel mir meine Frau um den Hals. „Ach Du, ich bin so glücklich! Du hat alles glänzend geklappt, und die Mayonnaise war ein voller Erfolg! — Und obendrein so billig!“

„Na weißt Du, was das betrifft: 280 Mark die Bahn, 1 Mark auf der Tram verfahren, die Zeche im Schommergarten rund 20 Mark, zwei Havana...“

„Nicht nachrechnen!“ verschloß mir die liebe, kleine Frau den Mund. „Ist es nicht ein Hochgenuß, der Welt ein K für ein U und einen Frosch für einen Summer voraufehen!“

Es ist immer daselbe.

Humoreske von Richard Hagen.

Der alte Kommerzienrat Steger war heute über Laune Sein Veltester, der Diplom-Ingenieur, sonst ein vernünftiger Mensch, bekam plötzlich einen Heiratsanfall. Unerböt! Seitra ten — und kaum dreißig Jahre alt. Erst hängen einem die Burschen 26 Jahre lang die Weine unter den Tisch, dann der dienen sie wenigstens ihr Taschengeld, und wenn sie endlich ein auskömmliches Einkommen haben, heiraten sie! — Der Zweitälteste sah noch auf der Hochschule und war heute Nacht wieder einmal um zwei Uhr heimgekommen — mit einem Kanonen rausch. Das ist die Jugend von heute. So etwas gab es früher nicht. Nein! Das gab es nicht! Der Nächste ging noch in Gymnasium — in die Unterprima — am später Jura zu studieren. Doch statt zu lernen und sich eine solide Grundlage fürs Leben zu schaffen, schmiedete der Junge Verse! Liebesverlei! Aber er würde ihm die Poffen aus dem Kopfe treiben. So konnte das nicht weiter gehen. Am Ende würde der Bursche noch sitzen bleiben. — Dann kam der Felix, dieser Erstfrosch; vergangene Woche hatte er dem Nachbar Peters eine Scheibe eingeworfen. — Und dann der Benjamin, der Jüngste. Dieses Fräulein fing auch schon an, in die Fußstapfen der andern zu treten. Kam mit zerrissenen Hosen und aufgeriebenen Knien heim und schlug sich draußen mit den Gassenjungen herum. — Wahrhaftig, es ist kein Vergnügen, Vater von fünf Söhnen zu sein. Das will durchgekostet werden. Aber nun war es vorbei mit seiner Langmut. Vorbei!

Der Kommerzienrat war eben damit beschäftigt, sich zu entscheiden, um auszuruhen von des Tages Müß und Aerger. Er nahm seine Strümpfe und warf sie an die Wand. — Vorbei war's. Aus!

Die Frau Kommerzienrat, die schon vor einer Stunde zu Bett gegangen war, streckte erschrocken den Kopf aus den Kissen: „Aber Erwald!“

In großem Bogen flogen Rock und Weste an die Wand. Es folgten die Hosen. — „Aus ist's jetzt, sag' ich. Morgen weht der Wind aus einer andern Richtung. Aus ist's mit meiner Geduld!“ — Und wütend sprang er ins Bett, daß es krachte und seine Frau sich erschrocken unter der Decke verkroch.

Bald darauf deuteten sägeartige Töne im Zimmer an, daß des Kommerzienrats Wut sich fürs erste gelegt hatte.

Am andern Morgen nach dem Kaffee setzte sich Kommerzienrat Steger etwas kleinlaut an seinen Schreibtisch. Der Kopf brummte ihm, denn er hatte unruhig geschlafen. Satte tolles Zeug geträumt. Das tollste von allem war freilich diese Kinogeschichte, die ihm alle Wassen aus der Hand geschlagen. Ihm träumte nämlich, er sei Bürgermeister von Knickedorf gewesen, und man habe zur Feier seines 60. Geburtstages sein Leben im Film verewigt. Er selbst hatte der Vorstellung beigewohnt. Himmel, war das ein Gelächter! Und das Schönste: Der Operateur hatte aus Versehen den Streifen verkehrt laufen lassen. Na, das ging doch über die Hutchnur. Wie war es doch?

Er dachte angestrengt darüber nach. Dann rollte sich der ganze Film noch einmal rückwärts vor seinen Augen ab.

Da bewegte sich der ehrwürdige Bürgermeister zwischen den bemoosten Häuptern der Stadt und sprach gewichtige Worte. — Dann kam der Kommerzienrat, der sich in seinem Lehnstuhl zurücklehnte und behaglich seine Zigarre rauchte. — Das ging zwar komisch zu, denn er holte einen Stummel aus dem Aschenbecher, begann an der Zigarre zu saugen, und siehe: Die Zigarre wuchs, wurde immer größer, und als sie schließlich fertig war, steckte der Kommerzienrat zu allem Ueberfluß ein Streichholz an und hielt sie unter das dicke Ende. Und die Zigarre ging aus. Merkwürdig. Und trotzdem war alles in Ordnung, denn der Film lief ja — rückwärts. — So war's nicht verwunderlich, daß der Kommerzienrat immer jünger, daß seine Glage immer kleiner wurde und schließlich der ganze Kopf mit schwarzen Haaren bedeckt war. Auch hagerer war er geworden, der Herr Kommerzienrat — das heißt, mit dem Kommerzienrat war's vorbei, er war jetzt wieder titelloser Kaufmann und stand schreibend hinter seinem Pult. Dafür war er aber auch um zwanzig Jahre jünger geworden und schaukelte seine Söhne auf den Knien. Allein: Glück währt nicht lang — so sprachen die Alten. Seine Söhne gediehen nicht, wurden immer kleiner und kleiner, und zuletzt war keiner mehr da. Das war's. Und es war immer daselbe.

erregt. Es drängte ihn das Bild der jungen Liebe. Er hatte eben zu Amor in einem Stofzfeser gebetet: Oh, daß sie ewig grünen bliebe... Und der Liebesgott schien seinen Wunsch zu erfüllen. Doch hatte er offenbar das falsche Register gezogen. Denn seine Liebe grünte rückwärts. Er wurde jünger, sie wurde jünger und beide immer verliebter. Umso komischer war's, daß er eines Tages wieder allein war. Völlig unmotiviert. Vielleicht, daß ihm die Braut untreu geworden, weil ihm die Haare seines Schnurrbarts ausgegangen? Was aber die Zuschauer am meisten in Erstaunen versetzte, ihr Zwischfall erschütterte: Der junge Mann machte sich gar nichts aus der verlorenen Liebe. Wurde schlanker, fröhlicher und zusehends jünger. Kam auf allerlei Späße. Fing an zu kneipen, die Fische zu pressen, Verse an Eulalia zu schreiben, die Leute zu foppen, den Lehrer zu ärgern — bis er eines Tages zum Ergötzen der Zuschauer auf den Knien eines gestrengen Vaters lag, der auf einem bestimmten Körperteile Radierungen vorzunehmen schien. Doch die Prozedur schien dem ehemaligen Kommerzienrat ganz gut zu bekommen, denn, während er vorher lärmte und schrie, war er nach diesem Zwiegespräch mit seinem Vater sehr beruhigt und schmunzelte stillvergnügt. Das Publikum brach darüber in die größte Heiterkeit aus, und auch der wirkliche Kommerzienrat mußte lachen über den ehemaligen Filmkommerzienrat und Bürgermeister, der jetzt sogar in sogenannten Pumphosen herumspang. Der merkwürdige Kerl machte geheimnisvolle Besichtigungen. Eines Tages kam er — natürlich rückwärts — mit einem Polizeiführer auf den Marktplatz gelaufen. Der strenge Befehlswächter, der mügend auf den jungen Mann eingespochen hatte, ließ ihn plötzlich stehen und rannte davon. Und der Bursche stand da und lachte, denn aus allen Richtungen kamen ihm aus Laternenpfählen und Fensterscheiben Steine in die Hand geflogen, die er eiligst in die Taschen steckte, um nachher vergnügt von ihnen zu ziehen. Das hatte die Zuschauer sehr ergötzt, und während sie sich vor Lachen schüttelten, rollte der Film immerfort rückwärts. Der junge Mann wurde der Schule entlassen, denn er war bereits auf sechs Jahre und 60 Zentimeter zurückgewachsen. Auffallenderweise wurde er immer braver und ruhiger, hängte sich seiner Mutter an die Rockschöße und kletterte schließlich in den Kinderwagen. Da schien nun aber eines Tages der Vater den Kinderwagen verfest zu haben,

worüber der junge Mann in große Aufregung geriet, denn er stieß seine Milchflasche entsetzt von sich, strampelte in den Windeln und schrie, daß man von dem Burschen nur die tränenden Augen und den aufgerissenen Mund sah. — Das war die letzte Phase der rückläufigen Entwicklung des ehrwürdigen Bürgermeisters. Die Bürger von Knickedorf lachten und ließen ihr Oberhaupt hochleben, und dieser lachte — wohl oder übel — mit. Er war sogar in ein solches Gelächter ausgebrochen, daß er darüber — erwachte. Und auch jetzt mußte er wieder lachen über diese verrückte Kino-Geschichte.

Nein, was man alles zusammenräumen kann! Ein Glück war's nur, daß seine Bengel nicht in dieser verkehrten Vorstellung waren; die würden sonst sagen: Die Aepfel fallen nicht weit vom Stamm.

Wahrlich, so ist's! Ben Akiba hat recht. Alles schon dagewesen! Es ist immer wieder daselbe!

Bunte Zeitung.

Was Schiller und Goethe verdienten.

Geistige Arbeit wird zurzeit nicht besonders hoch bezahlt, ist damit nicht viel zu verdienen. Marktgängige Ware sind nur die Werke bereits bekannter Dichter — neu auftauchende Genies müssen sich zunächst mit der Aussicht auf Nachruhm begnügen und im übrigen sich auf Hungerkunst einrichten. Da ist es denn interessant, zu hören, was so ungefähr die beiden größten Genies der deutschen Dichtung, Schiller und Goethe, verdient haben, als sie bereits im Scheitelpunkt des Ruhmes standen. In der literarischen Welt wird darüber eine Rechnung aufgemacht. Man erzieht daraus zuerst einmal, daß Goethe der weitaus größere Geschäftsmann war: er schlug sich mit Verlegern herum, feilschte mit ihnen, schätzte sich noch höher ein, als die Zeitgenossen ihn einschätzen mochten, verstand es sehr gut, seinen Wert in Kurant auszudrücken, und geriet infolgedessen über kurz oder lang mit jedem Buchhändler in Konflikt. Und nun ein paar Zahlen: Für die „Wahlverwandtschaften“ erhielt Goethe 2500 Taler, für „Dichtung und Wahrheit“ 12000 Taler, für die 1816 erschienene zwanzigbändige Ausgabe seiner Werke 16000 Taler. 1820 gab ihm Cotta für die Werke 60000 Taler, mit der Zusicherung, daß bei einer Auflage von 40000 Exemplaren diese Summe verdoppelt werden solle. Von 1795 bis 1865 zahlte Cotta an Goethe und seine Erben zusammen 865474 Mark. Die Theateraufführungen dagegen brachten nicht sehr viel ein, da man für Stücke, die schon im Druck erschienen waren, einfach keine Tantiemen zahlte. Berlin z. B. spielte den „Camont“, den „Tasso“ und die „Iphigenie“ ganz honorarfrei; für andere Stücke erhielt der Gewaltige von Weimar ein Butterbrot. Schiller ging es lange nicht so gut wie seinem Freunde Goethe, schon darum nicht, weil den wichtigsten Teil seiner Produktion

Theaterstücke bildeten. Für den „Wallenstein“ bekam es von Cotta nur 2046 Gulden, für „Maria Stuart“ 900 Gulden, für „Wilhelm Tell“ 1620 Gulden.

Der Magnet als Straßensäubrer.

Um die Automobilstraßen von allen die Bereinigungen schädigenden Metallteilen, wie Nägeln u. dgl., gründlich zu säubern, hat man neuerdings in Amerika ein Verfahren erprobt, das sich als sehr wirksam erwiesen hat. Man ließ einen Lastkraftwagen, an dem ein sog. Hubmagnet bodennah befestigt war, über Automobilstraßen fahren, wobei auf einer 8 Kilometer langen Fahrt nicht weniger als 68 Kilogramm an Metallgegenständen an dem Magnet angezogen und damit von der Straße beseitigt wurden, während bei drei anderen Versuchsfahrten auf dieselbe Weise 271 Kilogramm Metallteile aufgenommen wurden. Man hofft, durch die Anwendung dieser Reinigung die Beschädigungen der Automobilradialläuche durch spitze Eisenteile, die oft so klein sind, daß man sie auf den Boden kaum wahrnimmt, sehr zu vermindern, wenn nicht gar völlig unmöglich zu machen.

Gewaltige Bewegungen am Meeresgrunde.

Unerhört große Bewegungen des Meeresbodens sind durch die Vermessungen der Japanischen Marine im Japanischen Meer festgestellt. Es handelt sich nach einem Bericht der „Naturwissenschaften“ offenbar um Begleitererscheinungen der Erdbebenkatastrophe vom September 1923. Für die Wissenschaft ist es von unschätzbarem Wert, daß die Veränderungen sich in einem Gebiete zugetragen haben, das vorher gut vermessen war. Man hat also die Tiefenzahlen der alten und der neuen Lotung nebeneinander. In der Sagami-Bai, südwestlich Yokohama, wo das Epizentrum des großen Erdbebens lag, hat sich ein Gebiet von 700 Quadratkilometer gefenkt, dicht dabei eins von 240 Quadratkilometer gehoben. Dabei betrug die größte Senkung nicht weniger als 720 Meter, die größte Hebung 318 Meter. Ein Abhang von 15 Grad Neigung führt von der neuerstandenen höchsten Erhebung zu dem Senkungsgebiet hinab. Bisher waren die größten Verschiebungen im Felsgerüst der Erde, die Menschen beobachtet haben, bei dem Erdbeben von Alaska 1899 festgestellt. Es handelte sich um Senkungen von 14 Meter, über die man angesichts der bisher bekannten Tatsachen sehr erstaunt war. An der Küste derselben Bai sind auch ausgedehnte Verschiebungen der Küstenlinie vorgekommen, aber hier erreicht die Abwärtsbewegung nur 2,8 Meter, die Aufwärtsbewegung nur einen halben Meter. Die durch das Erdbeben hervorgerufene Flutwelle war verhältnismäßig klein; sie erreichte „nur“ die Höhe von 7 Meter, bedeutete aber doch eine so schwere Katastrophe für die Küstenbevölkerung. Die Erde hat lange gebraucht, nach dem großen Stoß wieder zur Ruhe zu kommen. Im ersten Tage zählte man in Tokio 213 Nachstöße, am zweiten 177, am dritten 105; fast genau 24 Stunden später erfolgte ein fast ebenso starkes Beben. Die Ereignisse im Japanischen Meer lehren, daß man die Bewegungen der Erdkruste doch nicht so ruhig ansehen kann, wie man es heute im allgemeinen bei den Geologen annimmt.

Einfluß der Temperatur auf die geistige Leistungsfähigkeit. Um festzustellen, ob und inwiefern die geistige Leistungsfähigkeit des Menschen durch Kälte- oder Wärmeeinwirkung beeinflusst werden kann, wurden vor einiger Zeit interessante Versuche angestellt. Im Verlauf dieser Versuchsreihen zeigte sich nun, daß Kälteeinwirkung — ein kaltes Vollbad — die geistige Leistungsfähigkeit nur ganz unwesentlich beeinflusste, während kühle Halbbäder immerhin schon gewisse Steigerungen ergaben. Sobald jedoch ausgebrochene Wärmeanwendung erfolgte, traten ganz auffallende Leistungssteigerungen ein, die ihren Höhepunkt nach Anwendung eines Heißluftbades erkennen ließen. Dabei genügte es, wenn nur ein einziges Körperglied der Wärme ausgesetzt wurde. Als Ursache dieser Erscheinung nahm der die Untersuchung ausführende Forscher an, daß bei dieser Behandlungsweise die ganze übrige Körperoberfläche Wärme abgeben kann, wozu noch eine Erweiterung der Blutgefäße kommt. Dadurch aber wird die, die geistige Leistungsfähigkeit steigende bessere Blutversorgung des Gehirns bewirkt.

Wie lange einzelne Speisen im Magen verdauen. Die Frage, wie lange die Speisen im Magen bleiben, bevor sie bei der Ernährung des Körpers mitwirken, ist schon von vielen Gelehrten aufgeworfen worden. Genaue Untersuchungen haben zu folgendem Resultat geführt: Reis bleibt eine Stunde im Magen, rohe Eier haben zur Verdauung 1½ Stunden nötig, Milch und Brot 2 Stunden, Kartoffeln 2½ Stunden, Fisch und weichgekochte Eier 3 Stunden, Schweine- und Rindfleisch 4 Stunden, Kohl und harte Eier 5 Stunden. Kleine Mengen Alkohol beschleunigen den Verdauungsprozeß. Größere Mengen ergeben keine Verzögerung desselben, beschleunigen ihn aber auch nicht, wogegen der Genuß von Wasser die Arbeit der Verdauungsorgane erschwert.

Korallenpilz oder Traubenziegenbart
 (Clavaria botrytes).

Von Dr. R. Weiß. (Mit Abbildung.)

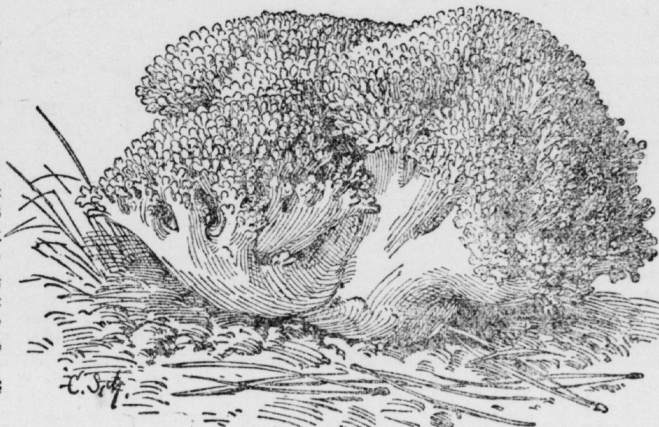
Dieser Pilz, der auch die Bezeichnung Hahnenamm, Blumenohlschwamm, Roter Hirschwamm, Traubenkärentage, Köstliche Kärentage trägt, ist nach seiner Gestalt einer Koralle nicht unähnlich, wie wir auch aus der Abbildung ersehen können. Nach einem warmen, durchdringenden Sommerregen sproßt er plötzlich über Nacht aus dem Boden. Auf den sandigen Böden der Nadelwälder, aber auch im Laubgehölz zwischen Feldkraut und Moospflanzern ist er dann anzutreffen. Es ist immerhin ein eigentümlich geformtes Gewächs. Aus einem dicken, unförmigen, fleischigen Stamm entspringen gerade oder gekrümmte, büschelig aneinander gedrängte, zahlreiche Ästchen, die außerordentlich zerbrechlich sind, oft auch miteinander eng verwachsen. Sie enden in roten oder gelblichbraunen Spitzen, die die weißen Sporen zahlreich absondern. Die Gestalt des Korallenpilzes ist Schwankungen unterworfen, sie ändert sich nach dem Wetter. Bei feuchtem Wetter verlängert der Pilz seine Ästchen, sie nehmen eine gelbliche Farbe an und geben ihm das Aussehen, das seinem Namen Ziegenbart entspricht. Bei trockenem Wetter hingegen ist der Pilz mehr gedrungen und einer Koralle ähnlich verästelt. Seinen botanischen Namen Clavaria (Clava = Keule) botrytes (botrys = Traube) verdankt er gleichfalls seinem Aussehen.

Zuweilen kann man Korallenschwämme antreffen, die mächtig in die Breite gewachsen sind und dann große, breite Polster bilden. Der Pilz liefert dann mit seinem Strunk eine reichliche, wohlgeschmeckte Mahlzeit, an der man sich schon satt essen kann, wenn man das etwas derbe, weiße Fleisch mit in Kauf nimmt und den Pilz nur dann genießt, wenn er noch jung ist. Ein alter Korallenpilz hingegen schmeckt bitter, ist ein recht weiselhafter Genuss und kann sogar zu Erkrankungen, die mit Leibschmerzen und Durchfall verbunden sind, führen. Wir ist ein Fall bekannt, bei dem der Genuss alterer Korallenschwämme vom Betreffenden eine sehr unruhige, unangenehme Nacht bereitet hat. Vielfach wird auch empfohlen, bei älteren Exemplaren die äußere Schicht und die Spitzen der feinen Ästchen zu entfernen, der Pilz soll dann bekömmlicher sein. Als Gemüse und als pikanten Salat zubereitet, ist der Korallenschwamm jedenfalls recht schmackhaft, aber auch im gerösteten oder gedünsteten Zustande ist er nicht minder genießbar.

Es lassen sich jedoch auch recht alte und ausgewachsene Korallenschwämme noch vorteilhaft zur Ernährung von Schweinen und im Fleisch verwerten. Säuhner hingegen fressen frische nie bekömmlich nicht. Das Schwein trinkt alle

Pilze leidenschaftlich gern. Es hat diese Vorliebe jedenfalls von seinem Urahn, dem Wildschwein, übernommen, das mit zu den eifrigsten Pilzverehrern gehört. Wo viele Wildschweine sich aufhalten, was heutzutage zu den größten Seltenheiten gehört, braucht man sich nicht allzugroße Hoffnung auf reiche Pilzausbeute zu machen. Die Schwarzröcke sind früher aufgefunden und haben schon die besten Schwämme verzehrt, bevor der Mensch angereist kommt.

Unseren Hauschweinen wird man die Pilze — es handelt sich um alle genießbaren Arten — stets in frischem, aber niemals in verkauftem Zustande unter das übrige Futter mischen, denn verkaufte Pilze äußern giftige Wirkungen. Man kann die Pilze aber auch trocknen, um sie später in wieder aufgequollenen Zustande zu verabreichen. Für Säuhner, die bekömmlich keine frischen Pilze anrühren, werden sie getrocknet



Korallenpilz.

und später gleichfalls aufgequollen dem Weichfutter zugelegt. Infolge ihres verhältnismäßig hohen Eiweißgehaltes, der in diesem Falle vom tierischen Magen besser als vom menschlichen verdaut wird, können Pilze viel dazu beitragen, die Eiweißration im Futter zu erhöhen und an Gerstenschrot, Kraftfutter, Körnern und Kleie zu sparen. Es darf das Einsammeln nur nicht zu viel Arbeit und Zeit beanspruchen. Auch an Fische hat man mit gutem Erfolge Pilze verfüttert, wobei zehn Pfund fleingehackte frische Pilze etwa ein Pfund Fleischzuwachs ergaben.

Man sieht, Pilzsuchen ist nicht nur eine sehr gesunde und bekömmliche Beschäftigung, sie kann sich auch als lohnend erweisen. Bei vielen Menschen ist das ja die Hauptsache. Bei anderen wiederum ist die Freude am Suchen, das Umherstreifen im Walde, die Waldlust und des Waldes Rauschen die Hauptsache bei der ganzen Pilzsuche. Und ich glaube, es sind die Älteren.

Die Pflege der Obstweine.

Von Dr. Kochs, Berlin-Dahlem.

Es ist wohl unstrittig, daß in den letzten Jahren die Herrschaft der Obst- und Beeren-

weine stark zugenommen hat. Doch mit dem Ansehen nach bestimmten Rezepten ist es allein nicht getan. Sehr häufig tritt an die Hersteller die Frage heran, was für Vorsichtsmaßregeln sind zu ergreifen, um den Wein auch dauernd genießbar zu machen, um ihm eine gewisse Güte zu verleihen? Gerade diese Fragen sind es, die anfangs nicht in Erwägung gezogen werden und dann die Veranlassung zu nicht ganz ungetriebener Freude geben.

Zunächst wäre da ein wohl begrifflicher Mangel zu erwähnen. Die meisten Weine dieser Art werden viel zu früh getrunken. Raum daß die Gärung beendet und die Klärung eingetreten ist, so verlangt man auch schon einen fertigen Wein vor sich zu haben. Das ist falsch, ein Jungwein kann niemals einen abgelagerten Wein ersetzen. Gut Ding will Weile haben, heißt ein altes Sprichwort, welches auch bei den meisten Getränken dieser Art (den Apfelwein ausgenommen) Gültigkeit hat. Wer z. B. erfahren hat, wie sich ein Erdbeer- oder Stachelbeerwein mit den Jahren ausbaut, wird gewiß nicht wieder in Versuchung kommen, Jungweine genannter Art zu trinken. Das Lutett kann sich erst mit dem Alter bilden. Es sind das teilweise chemische Verbindungen, die nur allmählich ausgebildet werden. Dies kann sowohl im Faße wie auch in der Flasche geschehen. Im erheren Falle tut man gut, den Wein dann und wann zu kontrollieren, denn der Fäsinhalt schwindet allmählich durch Verdunstung, selbst wenn das Gebinde noch so gut geschlossen ist. Es tritt Luft durch die Poren des Holzes hinzu, und die Gefahr des Essigstiches ist vorhanden. Man

halte also sein Faß stets spundvoll, ist dieses nicht möglich, so ziehe man bald aus Flaschen ab. Ein weiterer Mangel, meist aus falscher Sparsamkeit entstanden, ist die Benutzung alter oder minderwertiger Korke. Undichtigkeit und ein schimmlicher Pfiffgeschmack sind dann die Folgen. Wie die Traubenweine, verlangen unsere Obstweine auch nur prima Korke. Ein guter Korke macht das Versiegeln und Verkapseln unnötig. — Sodann wäre das sogenannte Umstehen zu erwähnen. Die Erfahrung lehrt, daß man die Weine nach beendeter Gärung nicht zu lange auf der Gese stehen lassen soll. Es tritt sonst ein Fremdgeschmack ein, der vom Bodensatz kommt, und dies ist ganz erklärlich, denn woraus besteht so ein „Trub“? Erstens aus vielfach schon abgestorbenen Hefezellen und sodann aus mancherlei Bakterienarten, wie Essigpilzen, Milchsäurebakterien, Schimmelpilzen, Rahnhefen u. a. m. Sodann aber auch aus den Stoffen, welche bei der Gärung ausgeschieden wurden und dann mit zu Boden gingen. Daß ihre baldige Entfernung erforderlich ist, dürfte einleuchten, denn nicht nur, daß sie dem Weine den Geschmack nach ihnen übermitteln können



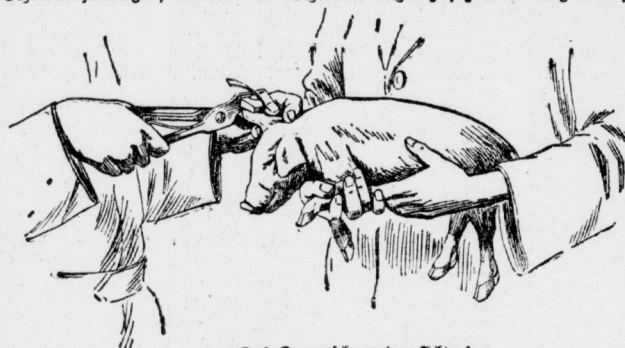
werden sie bisweilen auch die Ursache einer unerwünschten Infektion bilden können. Leicht, das heißt alkoholfärmere Weine können nämlich besonders bei nicht zu kalter Lagerung, durch Bakterien, welche die Obstsäuren aufzessen, in ihrem Säuregehalt unerwünschterweise zurückgehen. Die weitere Folgerung hieraus lautet also: Lagernde Weine möglichst kühl halten. Häufig werden Weine also mehrfach, in etwa vierjährigem Rausen, bis zu ihrer völligen Klärung umgestochen, das heißt abgefüllt werden müssen. Wenn irgend möglich, sehe man von einer künstlichen Klärung ab, da sie eine gewisse Übung und Erfahrung erfordert, die erst durch Versuche erlangt sein will. Jedenfalls ziehe man dann ein entsprechendes Lehrbuch zu Rate. Wenn eine solche Schöpfung nicht sehr ergriffen ausgeführt wird, verliert der Wein stets etwas an seiner Güte. Übrigens klären sich schwere Weine besser als die leichten. Man hat daher in manchen Fällen schon vorge schlagen, den Saft zunächst mit weniger Wasser und reichlichen Mengen Zucker als schweren Körweinen vergären zu lassen und ihn nach der Gärung entsprechend zu verdünnen, um ihn dann auf Flaschen zu füllen. Natürlich darf der Wasserzusatz das übliche Maß nicht überschreiten, da die Vollmundigkeit sonst leiden könnte. Eine Weinart ist es besonders, die sich schwer klärt, nämlich der Rhabarberpfeffelwein, der ob seines hohen Oxal säuregehaltes immer wieder Trübungen erleidet. Außerdem klären sich manche Obstweine aus einem anderen Grunde bisweilen nicht so schnell. Ich habe dies bei Rhabarber und bei Hagebutten bemerkt. Es gibt Vorschriften, welche besagen, daß man die genannten Materialien mit Wasser bis zur gewünschten Weiche kochen soll. Dieses Verfahren halte ich für nicht so gut wie ein kaltes Ausziehen mit Wasser. Im ersteren Falle werden viel trübende Substanzen, besonders Pflanzenschleim und Salze entzogen, welche später im Weine nur langsam zu Boden gehen. Ein unangenehmer Geruch und Geschmack kann sich sodann dadurch geltend machen, daß der zur Gärung benutzte Zucker nicht frei von blauem Farbstoff war, welcher eine Schwefelverbindung darstellt. Durch die Fruchtsäuren kann aus ihm Schwefelwasserstoff, und wenn auch nur in geringen Mengen, entwickelt werden. Ein öfteres Lüften des Weines, indem man ihn in dünnem Strahle umgießt, kann diese unliebbare Erscheinung beseitigen. Immerhin ist es aber besser, sich vorher durch Auflösen einer kleinen Probe und Abseihenlassen zu überzeugen, daß der Zucker wirklich blausfrei ist. Außer Lüftung gibt es noch ein anderes Mittel, unliebbare Gerüche, z. B. Schimmel, Müß, zu entfernen, dieses ist frisch ausgeglühte Holzstohle in erbsengroßen Stücken. Nur muß man vor einem Zwielf warnen, denn Holzstohle greift an und entfernt nicht nur den schlechten, sondern auch den guten Geschmack des Weines. Jedenfalls ist es möglich, durch Einwirkung einiger Handvoll frisch geglähter Holzstohle auf das hektoliter schlecht schmeckenden Wein in einen guten Zustand zu bringen. Eine weitere Frage, die besonders bei der Behandlung des Fasses auftaucht, ist das Einschweifen. So wohlthätig das Abbrennen des Schwefels für die Erhaltung des Fasses ist, so kann bei unrichtiger Behandlung dem späteren Weine doch daraus Schaden erwachsen. Nimmt man nämlich statt einer Schwefelschmitte oder eines Schwefelspanes Schwefelraden und hängt diesen in das Faß brennend hinein, so wird der Schwefel innen abtropfen und kann sich an den Dauben festsetzen, um dann später auch wieder Veranlassung zur Schwefelwasserstoffbildung, dem sogenannten Schwefelböckern, zu geben. Doch noch ein anderes Moment ist beim Einschweifen zu bedenken. Soll das Faß leer lagern, so ist die gebildete schwefelige Säure, der Schwefeldampf, ein vorzüglicher Schutz gegen innere Verschimmelung der Dauben. Sobald aber mit der Gärung begonnen werden soll müssen durch gründliches

Auswässern die Schwefelverbindungen entfernt werden, denn sonst kann unter Umständen die Gärung nicht ordentlich in Gang kommen und bleibt schließlich stecken. Dies tritt aber auch sonst bisweilen ein, und es können Ursachen vorliegen, die von Fall zu Fall untersucht sein wollen. Einmal kann eine Temperaturerniedrigung eingetreten sein, der Wein ist zu kalt geworden und seine Beheizung des Raumes wird den Uebelstand beseitigen. Manche Fruchtarten haben hingegen nicht genügend Stickstoffverbindungen in sich. Haben nun die Hefen diese verbraucht, so hört ihr Wachstum auf und die Gärung kommt zum Stillstand. Eine geringe Gabe von Chlorammonium (Salmiak) 20 g auf 100 l, sogenanntes Hefesutter, hilft dann meistens. Endlich kann auch eine Art Selbsttäuschung vorliegen, indem man eine unterbrochene Gärung vermutet, während in Wirklichkeit infolge triebkräftiger Hefen die Gärung in kurzer Zeit glatt bis zu Ende durchgeführt wurde. Wenn auch mit vorstehenden Fällen dieses Kapitel durchaus nicht beendet ist, so läßt sich doch immerhin erkennen, daß zum Gelingen eines guten Obstweines auch die Pflege und Behandlung gehört.

Das Kennzeichen der Schweine.

Von Dr. Wieser. (Mit Abbildung.)

Das Kennzeichen der Tiere ist in vielen Schweinehaltungen, in denen die Schweine nicht



Das Kennzeichen der Schweine.

mehr dauernd in der Nacht verbleiben, um dort zu verfürmern, sondern sich viel draußen bewegen und womöglich noch geweidet werden, notwendig, um die Tiere gut unterziehen zu können und zwecks Anlage eines Zuchtregisters. Das einfachste Verfahren der Kennzeichnung besteht bei Tieren mit weißen Ohren darin, daß man mittels einer Tätowierzange (von H. Hauptner, Berlin, Luisenstraße 53/55) die gewünschten Zahlen einträgt und dann sogleich Kiennuß, den man mit Brennspritus zu einem dünnen Brei verrührt hat, kräftig einreibt. Es soll aber hierbei möglichst vermieden werden, Adern zu verletzen, weil durch das ausfließende Blut der Farbstoff wieder ausgewaschen wird. Bei schwarzohrigen Schweinen kann man auch mit Hilfe der Krotalia- und Autokrotaliazange Nidelmarken in das Ohr einbrüden. Sie eitern aber vielfach wieder heraus, werden auch von den anderen Tieren herausgerissen. Nur bei älteren Schweinen, die vereinzelt im Stall gehalten werden, sind allenfalls Ohrmarken angebracht. Von anderer Seite wird auch das Zeichnen in der Weise vorgenommen, indem man mittels Lochzeisens oder einer leeren Messingpatronenhülse ein Loch durch das Ohr schlägt. Die Hülse muß aber von etwa anhaftendem, sehr giftigem Grünspan gründlich gereinigt werden.

In der bekannten Schweinezucht und Lehrwirtschaft Nuhlsdorf, Kreis Teltow, bei Berlin, hat sich kein Verfahren besser als das Tätowieren bewährt. Die Ferkel werden in den ersten Wochen nach der Geburt mit einer 10-mm-Zange tätowiert. Die Zahl ist dann später, besonders mit Hilfe einer elektrischen Ladeglampe, leicht erkennbar, vorausgesetzt, daß die Wunde mit dem Kiennuß-Spiritusdrei gut eingerieben worden ist.

In dem Jahrgange 1925 und auch in dem laufenden Jahrgang der bekannten, ganz vortrefflichen „Zeitschrift für Schweinezucht“ (Verlag

J. Neumann, Neudamm) ist darüber, sowie über so manches Wissenswerte aus dem Schweinefall zu lesen. Die genannte Zeitschrift erscheint zweimal monatlich und kostet vierteljährlich nur 2 RM, demnach einen so geringen Betrag, daß ihn sicherlich jeder Schweinehalter leicht wird ausbringen können. Er selbst und seine Vorrentiere haben schließlich davon den größten Nutzen. Wer diese Zeitschrift hält und danach seine Zucht einrichtet, der hat eben immer „Schwein“ im Schweinefall, denn das Glück begünstigt auf die Dauer nur den Tüchtigen, den, der seine Sache gründlich versteht.

Hochbrut-Flugenten.

Von C. Kl.

„Es macht mir immer,“ so schreibt R. Admer, Leiter der Geflügelzuchtanstalt Cröllwitz, Halle an der Saale, in einem Artikel über Hochbrut-Flugenten im Kalender für Geflügelzüchter 1924, „ein besonderes Vergnügen, das Erkennen unserer Besucher zu sehen, wenn plötzlich Enten vor ihren Füßen hochgehen, abstreichen, bald aber wie Tauben über unseren Köpfen hoch kreisen. Manchmal auch umgekehrt; wir stehen irgendwo im Gelände und reden Flug, wie das Geflügelzüchter ja gern tun; bau, fallen plötzlich sehr oder mehr, je nachdem der Schoof groß ist, Enten neben uns nieder und watscheln dann ganz gemütlich um uns herum.“

Wie wir aus dieser Schilderung erkennen, sind die Hochbrut-Flugenten ganz ausgezeichnete Flieger. Sie bewegen sich genau wie Wildenten, nur kehren sie stets wieder auf den heimatischen Hof zurück. Tagsüber sind sie meistens auf dem

Hofe, während sie es vorziehen, des Nachts auf dem freien Wasser, auf dem großen Teichen und Flüssen zu sein. Sie legen dabei oft große Entfernungen zurück, um am Morgen stets wieder aufzukehren. Ihre Nahrung finden die Enten auf dem Wasser, so daß sie kaum gefüttert werden. Hochbrutflugenten sind eine Kreuzung zahmer Enten mit Wildenten.

Legten die ersten Kreuzungen auch vielfach auf dem Boden, so hat man es durch jahrelange Zuchtwahl so weit gebracht, daß die Enten hoch brüten. Die Enten nisten in Kopfwägen und eigens dazu hergerichteten Nistkästen. Auch alte Körbe, die man etwa in den Obstbäumen anbringt, werden gern von den Brutenten angenommen. Die Hochbrut hat vor der Erdbrut einen großen Vorzug, weil die meisten Erdlege durch Ungeziefer, besonders durch Ratten, zerstört werden.

Hochbrutflugenten sind keine Legeenten. Sie liefern aber ein billiges Fleisch, da ihre Haltung wenig Mühe, keine Stallung und Fütterung notwendig macht. Man hat die Erfahrung gemacht, daß es nicht ratsam ist, den Enten die Eier wegzunehmen, damit sie mehr legen. Man tut gut, sie bei der Brut nicht zu stören. Die geschlüpften Küden springen genau wie bei hochbrütenden Wildenten aus dem Nest auf den Boden. Die alte Ente verschwindet in der Regel mit den Jungen auf dem Wasser. Erst später erscheint sie wieder mit den Jungen, die dann ausgewachsen sind. Die Jungenten sind zuerst meistens klein, werden dann aber ebenso zutraulich wie die Alten. Einzelne Entenhalter nehmen die geschlüpften Entchen sofort den Alten fort und ziehen sie wie zahme Enten auf.

Die Färbung der Hochbrutflugenten ist ganz verschieden. Wildfarbige Enten merze man von der Zucht aus, da diese leicht in die Gefahr kommen, für Wildenten angesehen und dann geschossen zu werden. Vorteilhaft ist eine gelbe oder bunte Farbe, da dann Verwechslungen ausgeschlossen sind.

Neues aus Stall und Hof.

Die Spreu, die beim Ausdreihen erhalten wird, ist reicher an Nährstoffen und auch leichter verdaulich als das entsprechende Stroh. Am wertvollsten ist die Haserispreu, ihr folgt dem Futter-



weil nach die Weizenpreu und dann die Roggenpreu. Die Gerstenspreu sollte man ihrer scharfen Brannen wegen nicht verfüttern, weil dadurch Entzündungen der Maulschleimhaut, des Schlundes und des Magens hervorgerufen werden. Auch durch Brühen und Kochen wird diese unangenehme Eigenschaft nicht vollständig beseitigt. Weizenpreu wandert am besten auf den Komposthaufen, wenn sie unkrautfrei ist, sonst in eine Grube, in der sie allmählich verfault. Meistens verfüttert man die Spreu mit Rüben gemischt. Das Mischen der zerkleinerten Rüben geschieht des Morgens, das Verfüttern am Abend. Die Spreu nimmt inzwischen den aus den Rüben ausgetretenen Saft auf, wird dadurch weicher und lieber gefressen.

Die durch die Larven der Magenbremse hervorgerufenen Gesundheitsstörungen werden recht häufig mit Kolik verwechselt, da die Erscheinungen vielfach ihr gleichen. Wenn aber die Larven Blutgefäße der Magenregion anbohren, können innere Verblutungen mit tödlichem Ausgang entstehen. Es kann sogar vorkommen, daß die ausgenommenen jungen Larven gar nicht bis in den Magen gelangen, sondern sich im Rehklopp festhaken, wodurch Erstickungsfälle hervorgerufen werden können. Besonders leiden junge Pferde recht häufig unter diesen Schmarogern, sie heißen sich dann in die Flanken, stampfen mit den Füßen, verlieren den Appetit, magern ab und können unter Umständen auch eingehen. Jeder Pferdebesitzer hat sicherlich schon zur Sommerzeit im Pferdekot die 2 cm langen, dunkel gefärbten Larven der Magenbremse beobachtet. Hier hat eine Zeit vorher die Bremse die Eier an die Haare der Vorderbrust des Pferdes abgesetzt, die Pferde belecken diese Stellen, dadurch gelangen die Eier in das Innere des Tierkörpers, um sich hier weiter zu entwickeln. Das Heilverfahren ist insofern recht schwierig, als die Larven recht zählebzig sind. Mit Schwefelkohlenstoffkapseln hat man noch am ersten Erfolge erzielt. Nach den Erfahrungen eines alten praktischen Landwirts soll der Saft von rohen Kartoffeln den Larven verderblich sein. Er fütterte seinen Pferden täglich 3 bis 5 Liter rohe Kartoffeln mit dem Erfolge, daß die Larven schnell abgingen. Das beste Vorbeugungsmittel jedoch besteht im täglichen gründlichen Putzen der Pferde mit Striegel, Kardätsche und Mähnenkamm, das recht wirksam durch ein öfteres Abmischen der Tiere mit Seifenwasser unterstützt wird.

Die Schweinegäse in ihrer latenten, verborgenen, scheinend verlaufenden Form ist viel verbreiteter als allgemein angenommen wird. Sie ist bekanntlich eine ansteckende Lungenentzündung, die Schweine jeden Alters ergreift und durch den Bacillus suissepticus hervorgerufen wird. Die sogenannten Suster sind in den meisten Fällen von dieser Krankheit, wenn auch nur in leichter Weise, befallen. Zu dem dauernden Husten gesellen sich Schüttelfrost, Niesen und Augenausfluß, geschwürige Stellen im Maul, und dazu kommt Schorf- und Quaddelbildung unter dem Leib, an den Beinen, am After und an den Ohren. Zur Heilung wird von der einen Seite die Impfung, von der anderen Seite die Anwendung von Methylenblau empfohlen. In der leichtesten Form dieser Krankheit tritt oft schon Heilung ein, wenn die Tiere in trockene gesunde Stallungen, ähnlich den Ruhelöcher Holzstallungen, kommen und einweißreich ernährt werden und wenn vor allem die Tiere ausgedehnten Weidegang oder dauernden Aufenthalt in einer geräumigen Koppel genießen können. Frische Luft, Sonne und muntere Bewegung im Freien sind denn doch ganz gewaltige Heilungsfaktoren, die nicht außer Acht gelassen werden dürfen.

Alte Zuchtstuten im Sommer. Primals sind alte Stuten, die im Frühjahr als Zuchttiere ihre Schuldigkeit taten, nach der Zuchtperiode wenig Beachtung und sachgemäße Pflege mehr; vor allem werden sie durch unzureichende Fütterung oft zu fett. Das ist ein großer Fehler. Man füttere gut, aber nicht zu reichlich, und vergesse Grünfütter und Bewegung nicht! Je früher nun die Stuten mit der Mauer beginnen, um so besser ist es, um so früher sehen sie wieder mit dem Legen ein. Man gebe den Tieren auch ein gutes Weichfutter, das aus einem Fünftel Fisch- oder Fleischmehl

bestehen soll, und setze stets kleine Gaben Spratts Präpos zu. Durch regelmäßige Vergaben von Johimvetol (eine Tablette für 6 bis 8 Tiere genügt) erreicht man eine frühe Mauser und Herbst- und Winterreier. Wichtig ist es auch, daß Tiere und Ställe ungezieferfrei gehalten werden. Darum soll stets ein Staubbad vorhanden sein; die Ställe tümche man mit Kalkmilch, der man Celiokreol zusetzt. Kl.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Seidenbauliche Schlussfolgerungen für Deutschland. Professor Dr. Goltz-Leipzig veröffentlicht in Nr. 18 der Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft vom 1. Mai d. J. eine Abhandlung über: „Die Seidenraupenzucht in Ungarn und die königliche Zuchtanstalt für Seidenraupen in Szekszard“ und kommt zu folgenden Schlussfolgerungen für Deutschland:

1. Wir dürfen keinen übertriebene, unsachlichen Optimismus hegen, sondern müssen nüchtern und sachlich die Möglichkeiten und die Schwierigkeiten beurteilen. Aber wenn wir die Sache richtig anfangen, werden wir auch in Deutschland eine Seidenraupenzucht gründen und ihr ein dauerndes Bestehen sichern können.

2. Die Seidenraupenzucht ist ein Nebenwerb, vor allem für die kleineren Landwirte, in den 1 1/2 Monaten vor der Ernte.

3. Zunächst müssen Maulbeerbäume, Sträucher und -becken geschaffen, vor allem auch gleich Bäume angepflanzt werden. Man wähle nur gute Bezugsquellen und kräftige Pflanzen!

4. Zur Erzeugung einheitlicher Ware ist der gemeinsame Eierbezug durch eine einzige Stelle anzuraten. Man wird auf Jahre hinaus die Eier zweckmäßigerweise aus Szekszard beziehen; es ist aber auch sehr bald an die Gründung einer staatlichen Zuchtanstalt in Deutschland zu denken, um die für deutsche Verhältnisse am besten geeigneten Rassen herauszufinden bzw. zu züchten.

5. Die Abtötung, Sortierung und Abhaltung der Kokons sollte an einer einzigen Zentralstelle erfolgen, mindestens solange sich die Erzeugung in mäßigen Grenzen hält. Auch der Absatz der gewonnenen Seide und der nichtverwertbaren Kokons dürfte am besten durch diese Zentralstelle erfolgen.

6. Die Belastung der deutschen Seidenraupenzucht mit Organisations- und Verwaltungskosten müssen so niedrig wie nur irgend möglich gehalten werden!

7. Ernste, ruhige, zielbewusste Arbeit wird uns auch hier zum Ziele führen.

Neue Erdbeerbette werden jetzt angelegt. Das Land hierzu ist sorgfältig und tief umzugraben. Hierbei ist eine gute Düngung unerlässlich. Am besten eignet sich verrotteter Kuhdung oder auch Ziegenböcker. Doch kann für schweren Boden auch abgelagerter Pferdeböcker genommen werden. Als Pflanzen werden entweder im Juli pflanzte oder kräftige Pflanzen mit guten Wurzeln aus den Mutterbeeten genommen. Die Pflanzweite beträgt ungefähr 50 cm im Verlande. Wer jedoch mit dem Lande nicht zu sparen braucht, kann besonders stark wachsende Sorten auf 60 bis 70 cm Entfernung pflanzen. Auf jede Pflanzstelle werden zwei Pflanzen gesetzt. Zu beachten ist jedoch, daß die Wurzeln nicht direkt mit dem Dünger in Berührung kommen. Bei sonnigen Tagen ist außer kräftigem Begießen der einzelnen Pflanzstellen in Abständen von zwei bis drei Tagen täglich ein mehrmaliges Übergießen mittels feiner Gießkanne von großer Wichtigkeit, so daß die Blätter nie welken.

Der „Alpenrausch“ der Alpen, die prächtige Alpenrose (Rhododendron), gehört neben Azaleen und Kamelien zu den beliebtesten Zimmerpflanzen. Aber es können auch einzelne Sorten als Freilandpflanzen Verwendung finden, denn sie sind winterhart. Manche können im freien Lande und im Zimmer zur Blüte gebracht werden. Neuerdings sind die meisten Sorten sehr beliebt geworden. Bei der Zimmerkultur der Alpenrosen sind scharfe Gegenstände aller Art, z. B. Dürrer und Nässe, Lufttrockenheit und Luftfeuchtigkeit, Hitze und Kälte zu vermeiden. Die Erde muß humusreich sein. Die Gefäße dürfen nur wenig

geräumiger gehalten werden als zur eig. Wurzelmenge erforderlich ist. Um den Blütenantrieb bei den Alpenrosen zu fördern, d. h. die weitere Erzeugung von Laubblättern zu verhindern, werben die Pflanzen im Juli einige Zeit allmählich immer trockener gehalten, also seltener begossen. Wenn dann ersichtlich Blütenknospenbildung stattgefunden hat, darf die Erde der Gefäße nie mehr so stark austrocknen, sondern es muß nach Bedarf gegossen werden. Die Pflanzen können dann bis zum Herbst an geschützter Stelle im Freien aufgestellt bleiben; vor Eintritt der Fröste werden sie dann an einem sonnigen Tage gesäubert, in einen stets gut zu lüftenden Raum gebracht, welcher weder zu geringe Luftfeuchtigkeit noch zu hohe Wärmegrade besitzt, und in gewohnter Weise bis zum Aufblühen weiter gepflegt. Schwache Düngeflösungen sind sehr zu empfehlen. Bei der Freilandkultur sind Trockenheit und starker Schatten zu vermeiden. Besonders im Mai muß durchbringen gegossen werden. Um das völlige Austrocknen des Erdbodens während der Sommermonate zu verhüten, bedeckt man den Boden mit Moos oder breite nach einem durchdringenden Begießen eine bis 3 cm hohe Lage von Laub oder Fichtennadeln über das Beet. R. K.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Ineinandergestellte Wassergläser oder Schalen lassen sich häufig nicht wieder auseinander nehmen, oft gibt es dabei sogar Scherben. Stellt man nun das untere Gefäß in warmes Wasser und gießt in das obere kaltes, so kann man mit Leichtigkeit beide Gegenstände voneinander trennen. G. S.

Schwemmflöße. Für 4 Personen 60 g Butter, 1 Ei. Man lockert etwas Weizenmehl im Topf und nehme einen gehäuften Eßlöffel davon. Wenn erwünscht, gibt man etwas Salz und Zucker dazu. Alles schlägt man zusammen eine halbe Stunde und kocht es dann. A. C.

Bananencreme. Gesäuberte und geschälte Bananen werden in einer Kasserolle mit Rohwein, klarem Zucker, etwas Zimt und einigen Tropfen Apfelsinensaft weich gekocht. Alsdann gibt man Bisquit oder gebadene Kuchenplättchen, welche einzeln in Rum getaucht sind, hinzu; dann folgen 1/2 Liter Vollmilch, mit Zucker gesüßt, dem drei Eibotter und 100 g Stärcemehl zugegeben sind. Das Ganze wird zu Schnee geschlagen und auf der Oberfläche dieser Bananencreme in kleine Plättchen verteilt. Anstatt der Kuchenplättchen kann man auch geiebene Zwiebel oder zertrümmertes Brot verwenden, das man mit Rum oder seinem Äther überbackt. Anstatt der Bananen können auch Mahnlisse genommen werden. Die gelbe Haut von den Kernen ist jedoch abzuziehen, um den Wohlgeschmack der Masse zu erhöhen. B.

Bienenzucht.

Spätschwärme im Juli-August heißen, je nach ihrer Abstammung, für den Imker immer noch große Vorteile, welche darin bestehen, daß sie bei guter Fütterung und Pflege ihre Brutnest ausbauen, und dazu fast nur nur Arbeiterbau. Zu mehreren bereinigt, bringen sie im guten Jahre bei der Wanderung in die Heidekraut sogar noch einen Ertrag, dazu sind ihre jungbefruchteten Königinnen meist äußerst lebhaft und fruchtbar, welche das nächste Jahr sich zu besten Standolken herausbilden. A. S.

Deutsche oder italienische Bienen? Der Kampf um die verschiedenen Bienenrassen ist seit der Beendigung des Krieges überall lebhaft im Gange. Wenngleich der neuerlichen Einfuhr italienischer Bienen durchaus nicht das Wort geredet werden soll, so sind doch in unserem deutschen Vaterlande genug reinerstämme Stämme davon vorhanden, um den vorhandenen Imkernbedarf zu decken. Fest steht, daß sich dieselben in wärmeren Gegenden, z. B. im Rheinlande, sehr gut bewährt haben, während für den kälteren Osten und Norden die härtere deutsche Biene entschieden vorzuziehen ist, ebenso für die höher gelegenen Gebirgsgegenden. Jeder Imker muß eben das für seine Gegend Passende ausprobieren und dann die seinen Trachtverhältnissen entsprechende Bienenrasse halten; wenn da z. B. in wärmeren Lagen sich die gelben Italiener besser bewähren, so soll er sie halten, selbst wenn sie ihm an uniere ehemaligen nordbrüchigen Dreibrüdergeissen jenseits der Alpen erinnern. S.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Beingungen für die Beantwortung von Anfragen.

Der größte Teil der Fragen muß schriftlich beantwortet werden, da ein Abdruck aller Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Unangenehme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jeder Frage ein Ausweis, daß Fragesteller Begleiter unseres Blattes ist, sowie ein Portoanteil von 30 Pfg. beizufügen. Werden mehrere Fragen gestellt, so sind ebenfalls Portoanteile, als Fragen gestellt sind, mitzuführen. Im Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Rechtsfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes annehmen, kann Auskunft nicht erteilt werden. Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Mein sechsjähriges Pferd hat seit einigen Wochen Bidel am ganzen Leibe. Es bekommt dann zeitweise Anfälle, wo es sich schmeißt, reißt und mit den Beinen schlägt. Nach einiger Zeit wird es wieder ruhiger. Was läßt sich dagegen tun?

Antwort: Nur der Tierarzt kann durch mikroskopische Untersuchung der abgefallenen Hautschichten feststellen, ob es sich bei Ihrem Pferde um Krätze oder um ein Ekzem handelt. Sollten Wäsungen mit einprozentiger Lösung von Calcium permanganicum (täglich einmal) nicht zum Ziele führen, ist unbedingt tierärztliche Hilfe in Anspruch zu nehmen. **Dr. W.**

Frage Nr. 2. Mein Pferd bekommt in jedem Frühjahr, wenn es heiß wird, kleine Bidel am Kopf, Hals, an der Schulter und schließlich am ganzen Körper. Das Tier scheuert und beißt alles zermalmt und hat keine Ruhe. Zum Herbst geht der Ausschlag wieder weg. Was kann ich gegen das Leiden tun?

Antwort: Ihr Pferd leidet an dem sogenannten Hitzauschlag, nämlich auch Sommerkrätze genannt. Die Heilung kann von selbst, oft sehr schnell, erfolgen, kann manchmal auch Monate und Jahre in Anspruch nehmen. Die Schörfe sind mit Glycerin abzuweihen und darauf tägliche Wäsungen mit einer einprozentigen Lösung von Calcium permanganicum vorzunehmen. **Dr. W.**

Frage Nr. 3. Wie möchte ich am rentabelsten einen 1 1/2 jährigen 6 bis 7 Zentner schweren Bullen? Zur Fütterung ist täglich neben Heu 25 Pfund gedämpfte Kartoffeln und 5 Pfund nasse entbitterte Lupinen.

Antwort: Die angegebene Ration zur Mast von Bullen ist richtig zusammengesetzt und auch verhältnismäßig billig. Die Lupinen bringen in das Futter das für den noch wachsenden Bullen unbedingt nötige Eiweiß hinein. Der Hauptwert bei der Mast ist darauf zu legen, daß das Tier dauernd bei gutem Appetit bleibt und tüchtig frisst. Es könnte deshalb angebracht sein, nicht von Anfang bis zum Schluß der Mast die angegebene Futterzusammensetzung zu reichen, sondern öfter einen Wechsel eintreten zu lassen. Ob dazu verschiedene Futtermittel vorhanden sind, läßt sich natürlich von hier aus nicht beurteilen. Als Ersatz für die Kartoffeln könnten Runkeln und Kohlrüben eintreten. Die Lupinen oder ein Teil derselben könnte zu gewissen Zeiten durch Hütchen, z. B. Baumwollsaatmehl, und evtl. etwas Hafer- und Gerstenschrot ersetzt werden. Der Mäster wird weiter darauf achten, daß die Tiere stets bis zur vollen Sättigung gefüttert werden, damit immer die größtmögliche Zunahme erreicht wird. Da der Bullen zur Zeit 6 bis 7 Zentner wiegt, wird der Futterverzehr größer werden, als jetzt angegeben ist. **Dr. W.**

Frage Nr. 4. Meine drei Monate alten Schweine husten nach der Kollikimpfung. Was läßt sich hier tun?

Antwort: Erkrankten Schweine nach der Impfung, dann liegt bei danach auftretendem Husten der Verdacht vor, daß schleimende Lungenentzündung, Schweineschleim, im Stall, wenn auch in langsam schleimender Form bereits vorhanden war. Eine möglichst naturgemäße Haltung mit Weide oder zum wenigsten fleißigen Auslauf, trockenem Lager aus Holzspalten und rationeller Fütterung können dann viel zur Milderung der Erkrankung beitragen. Lassen Sie sich vom Berlage von A. Neumann in Neudamm Nm., Provinz Brandenburg, die Schrift: Direktor Karl Müller „Der kleine Schweinehalter“ zum Preise von 1,20 RM kommen. Sie wird Ihnen viel nützen. **Dr. W.**

Frage Nr. 5. Für die Fütterung unserer Siegen verwenden wir Gras aus unserm Obst-

garten. Da das Gras nun nicht recht gedeihen. Sie nehmen das Gras nicht gern auf, fressen aber lieber das Heu. Die Anlage ist bereits 13 Jahre alt. Woran kann das liegen?

Antwort: Grünfutter, das in Obstgärten wächst, ist infolge der Beschattung bekanntlich reicher an Wasser und ärmer an Nährstoffen als solches, welches im Freiland gewachsen ist. Auch ist der Gehalt an aromatischen Stoffen geringer, wodurch die Schmähhaftigkeit ganz erheblich leidet. In Ihrem Falle kommt noch hinzu, daß die Anlage 13 Jahre alt ist. Bei einer Weideanlage verschwinden im Laufe der Jahre die besseren Grasarten, da sie nur eine beschränkte Lebensdauer haben. Noch früher sterben die Futterträuer, die eine besonders günstige diätetische Wirkung ausüben und für die Schmähhaftigkeit des Futters sorgen, aus. Wir können Ihnen deshalb nur empfehlen, Ihre Grasanlage sobald als möglich umzureißen und in sachgemäßer Form neu anzulegen. **Dr. W.**

Frage Nr. 6. Mein sehr großer Schäferhund frisst von den besten Lederbüßen nur sehr wenig. Er ist sonst munter und ausgelassen, sieht aber natürlich mager aus. Was fehlt dem Hunde, und wie kann ich wohl am zweckmäßigsten die Fresslust bei ihm anregen?

Antwort: Es scheint sich bei Ihrem Hunde um eine nervöse Magenverkrümmung zu handeln, die Sie durch Eingeben von Pepsin-Wein (dreimal täglich 1 Teelöffel) heilen können. **Dr. W.**

Frage Nr. 7. Ich beabsichtige auf meinen bergig gelegenen Wiesen nach der Heurnte noch Schafe weiden zu lassen. Wieviel Schafe darf man auf der Fläche halten, und welche Rasse ist die geeignetste?

Antwort: Die Zahl der Schafe, die auf einer Weide ernährt werden können, richtet sich nach dem Futterreichtum der Weide, deren Nährstoffgehalt und der Stärke der allmorgentlichen Beifütterung. Im allgemeinen rechnet man auf den Morgen (25 Ar) zwei, vier bis sechs Stück. Geeignete und widerstandsfähige Schafsrassen für dortige Gegend sind Frankenschafe, Rhönchafe, Württembergische Landchafe und unter sehr günstigen, rauhen Verhältnissen die Heidschnucke. Bezugsquellen wird Ihnen Ihre Landwirtschaftskammer für die dortige Gegend nachweisen können. **Dr. W.**

Frage Nr. 8. Wie verlohnt sich der Anbau von Boharackee, welchen Boden beansprucht er, und wie steht es wohl mit seiner Verwendungsmöglichkeit?

Antwort: Der Boharackee oder weiße Steinklee (*Melilotus albus*) wird bis 2 1/2 m hoch. An den Boden stellt er nur geringe Ansprüche, so daß er noch auf magerem, kieseligem Boden gedeiht, auf dem andere Kleearten nicht mehr fortkommen. Er beansprucht auch nur wenig Wasser im Boden. Trotz alledem liefert er große Futtermassen, aber die Stengel verholzen rasch, und außerdem erhält die Pflanze mit fortschreitender Reife einen stärkeren Gehalt an einem eigentümlich riechenden und schmeckenden Stoff, dem Kumarin, so daß dieser Klee dann nur ungern gefressen wird. Die unangenehmen Eigenschaften vermindern sich aber erheblich, wenn der Klee möglichst frühzeitig und dann 3 bis 4 mal im Sommer geschnitten wird. Das Vieh gewöhnt sich dann an seinen Genuß. Die Kühe geben fettreiche Milch, auch sollen Kälber und Wädhungen nicht vorkommen. Noch besser ist es, den Klee, wie es in Nord-Amerika geschieht, abweiden zu lassen, wobei er immer im jugendlichen Zustand aufgenommen wird. **Dr. W.**

Frage Nr. 9. Mein Pflaumenbaum ist von Blattläusen befallen. Der Baum hatte gute Frucht angelegt, aber auch diese ist vollständig von kleinen grünen Läufern befallen. Kann man diese vernichten, oder bin ich gezwungen, den ganzen Baum zu fällen?

Antwort: Spritzen Sie den Baum mit Seifenbrühe oder Quassia-Seifenbrühe gründlich ab. Zur Herstellung der Seifenbrühe werden ein Teil Schmierseife und 50 bis 100 Teile Wasser gemischt. Die Quassia-Seifenbrühe wird wie folgt hergestellt: 150 g Quassiapflanze werden gedocht und 24 Stunden im Wasser befallen. 150 g Schmierseife wird in warmem Wasser gelöst. Beides wird

10 Liter Wasser gemischt die fertige Spritzflüssigkeit. Die letzte Brühe übertrifft an Wirksamkeit die erstere. Im Winter spritzen Sie Ihre Bäume mit 10 prozentigem Obstbaumtarbolineum. An Stelle der immer etwas schwierig heraufzufindenden Mittel können Sie fertige, nur mit Wasser zu vermischende Mittel nehmen, wie: Waufluid N, Specularin, Herbasal, Parafitol und Exodin. Letztere drei Mittel eignen sich besonders für Blumen, Rosen und sehr zarte Pflanzen. **Rz.**

Frage Nr. 10. Ich habe im Herbst meinen Bäumen und Johannisbeer-Sträuchern Thomasmehl und Kalk gegeben, den Sträuchern je eine Handvoll von jeder Sorte. Etwa die Hälfte derselben sind vollständig abgestorben, andere teilweise. Bei einigen zeigten sich im Frühjahr neue Triebe, die aber bald wieder abwelkten. Auch die Blüten der Obstbäume waren teilweise beeinträchtigt. Wie ist das zu erklären?

Antwort: Die Kalkgabe, denn Thomasmehl ist in dieser Beziehung harmlos, könnte nur dann die Ursache des Eingehens Ihrer Sträucher sein, wenn Sie eine grobe Handvoll genommen und diese direkt am Stamme untergebracht, statt auf den Kronendurchmesser zu verteilen. Am Stamme hat das Kalk ätzend gewirkt und die Wurzelhaarstränge zerstört, demzufolge mußten die oberen Partien eingehen. Nehmen Sie in Zukunft nur 40 bis 50 g von jedem dieser Mittel pro Quadratmeter und verteilen Sie diese richtig. **Rz.**

Frage Nr. 11. Meine Zwiebelbeete werden jährlich vom Wurmb befallen und sterben in acht bis vierzehn Tagen reiflos ab. Jede gute Behandlung (kein frischer Dünger), vorflüchtiges Säen, ziemlich große Zugabe von Salz und Kalk, ist bisher nutzlos gewesen. Wie kann ich hier Abhilfe schaffen?

Antwort: Die Bekämpfung der Zwiebelmade geschieht durch sofortiges Herausziehen und Verbrennen der befallenen Pflanzen. Am Herbst oder besser gleich nach der Ernte, kalten Sie den Boden stark mit Ätzkalk, je Quadratmeter 1/2 kg, und graben das Land so tief wie nur möglich, um. Im Frühjahr ist das Land nicht nochmals zu graben, sondern nur so lockern, daß das untere nicht wieder nach oben kommt. Die Düngung haben Sie richtig ausgeführt. Richten Sie die Fruchtfolge so ein, daß Sie frühestens alle drei Jahre, besser noch alle vier bis fünf Jahre, die Zwiebeln wieder auf denselben Platz bringen. **Rz.**

Frage Nr. 12. Meine Rosen sind voller Läuse. Wie vertilgt man diese?

Antwort: Um zu vermeiden, daß die Blüten durch selbsthergestellte Bekämpfungsmittel fleckig werden, spritzen Sie mit Parafitol, Herbasal oder Exodin. Erhältlich sind diese Mittel in jeder größeren gärtnerischen Samenhandlung oder direkt von der Firma L. Späth, Berlin, Baumschulenweg. **Rz.**

Frage Nr. 13. Meine geräucherter Würste sind stark mit Käfern durchsetzt, die sie ungenießbar machen. Eine Ausräucherung mit Wermut hatte keinen Erfolg. Was ist zu tun?

Antwort: Da mehrere Schädlingsarten an den Rauchwaren vorkommen können, muß in vorliegendem Falle erst einmal die Art des Käfers bestimmt werden. Senden Sie deshalb im geschlossenen Schächtelchen, die man dem Brief beilegt, eine Probe von Käfern an die Biologische Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dahlem bei Berlin, Königin-Luise-Straße 19, ab, mit der Bitte um Bestimmung und Angabe der Bekämpfungsmittel. Die Auskunft wird meistens unentgeltlich erteilt. Es wird schwer halten, den Käfer aus den Würsten zu vertreiben, leichter aber ihn fernzuhalten. Das geschieht am besten wohl, daß man nach einer einwandfreien Räucherung und Pökelung die Rauchwaren in Buchenrinde einlegt. Linnen oder Kisten werden eine Handhoch über dem Boden mit Buchensäge bestreut, die Würste werden eingelegt, vollständig mit Asche bedeckt, darauf neue Lage von Asche und Würsten. Man kann auch jede Wurk vor dem Einlegen noch in Papier einwickeln. Ein Einlegen in Vieh Salz empfiehlt sich weniger, weil es oft mit einer Chemikalie denaturiert ist, die den Rauchwaren einen unangenehmen Geschmack verleiht. Ob da Konservieren in Jela vor den Angriffen der Schädlinge schützt, kann nicht gesagt werden. **Dr. W.**