



**Gesunde Kleidung –
gesunde Kinder!**

In der porös-elastischen, reinwollenen Bleyle-Kleidung fühlen sich Ihre Kinder immer am wohlsten. Bewahren Sie Ihren Kindern Lebensfreude u. Gesundheit: wählen Sie für das Frühjahr die flotte, moderne und praktische

Bleyle-Kleidung

zu haben bei

Wilhelm Weydanz

Empfehle prima fettes
**Kind-, Kalb-, Hammel-
und Schweinefleisch**

Kasseler Rippespeer
ff. Fleischsalat
div. Aufschnitt
frische Gölze
frische Bratwurst
Kaiserjagdwurst, Mortadella
Wiener Würstchen
Würstchen in Dosen
Bockwurst und Breslauer
H. Krausemann Nachf.
Zuh. **Heinrich Schneider**

Guten, dauernden
Nebenverdienst
bietet angelehnte Seifenfabrik ehrl.
lichen, verheirateten Personen jeden
Standes für Kemberg u. Umgegend.
Übernahme eines Kommissions-
Lagers Sicherheit nicht erforderlich.
Off. unt. **C. W.** an die Geschäftsstelle

**Sommer-
sprossen**
werden unter Garantie durch
VENUS Stärke 8 besse-
digt. Preis **2,75**
Löwen-Apotheke Kemberg

Pfeil-Kaffee

ist
Fein und kräftig
Er ist der Beste
In jedem Haushalt
Lobt man ihn
1/2 Pfd. 60, 80, 90, 100 u. 110 Pfg.
stets frisch von **C. G. Pfeil**

Zum Weinberg
Sonntag, den 22. März
empfehle

ff. Kaffee, Kuchen
Schlagsahne
Es ladet freundlich ein
C. Fehner

**Der
Stahlhelm**
Bund der Frontsoldaten
Freitag, den 20. März, abends
1/9 Uhr im Palmbaum
Versammlung
Der Ortsgruppenführer

Schützenhaus

Sonntag abend punkt 1/2 9 Uhr

Das glänzende Großprogramm!
Der große Foxfilm

Rivalen

Spannendes Abenteuer aus der amerikanischen Söldner-
armee, wo es noch heute Abenteurer gibt, deren Leben
ebenso romantisch ist, wie das der alten Landsknechte!
— 10 gewaltige Akte —
Außerdem:

Tom Mix der große Abenteurer
in dem Wild West-Film

Der Herr der Steppe

— 6 große Akte —

Wieder ein Bombenprogramm!

I. Platz 80 — II. Platz 60 Pfg.

Hotel „Blauer Hecht“

Sonntag, den 22. März

Fastnachten

Empfehle
Kaffee und Kuchen. Warme und kalte Speisen
Von nachmittags 4 Uhr an

groß. Fastnachtsball

Stimmungs-Musik. Eintritt und Tanz 50 Pfg.
Es laden freundlich ein
Paul Günther und Frau

Turn-Verein „Gut Heil“

Reuden

Sonntag, den 22. März, ladet zum

Kränzchen

freundlich ein **Der Vorstand.**

„Goldene Weintraube“

Sonabend, den 21. März, abends 8 Uhr

Vereins-Kränzchen

Eintritt und Tanz 50 Pfg.

Sängerchor Kemberg

Dampffärberei und chem. Waschanstalt

C. Lehmann

Luckenwalde

färbt und reinigt alles wie neu
Annahme: **Paul Mengewein, Kemberg**
Manufakturwaren

Ufer-, Wiesen- u. Garten-Versteigerung

Sonabend, den 28. März, abends 8 Uhr sollen im
Rats Keller folgende der Frau Martha Seylmann gehörige Grundstücke
freiwillig öffentlich meistbietend versteigert werden:

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. Mauergarten | von ca. 7 ar — am Gräbe |
| 2. Ackerplan Unterförde | von ca. 72 ar 20 am Gräbe |
| 3. Wiese Busdorf | von ca. 17 ar 40 am Gräbe |
| 4. Wiese Busdorf | von ca. 6 ar 40 am Gräbe |

Bedingungen im Termin. Kauflustige wollen sich zu obigem Termin
einfinden.

Kemberg, den 18. März 1931.

Frau Martha Seylmann, Leipziger Straße 39

Als stets willkommene

Konfirmations - Geschenke

empfehle ich

Brief- und Aktenmappen :: Handtaschen

Portemonnaies, Reise- u. Stadtkoffer

Taschentuch- und Kragenkästen **Toilette- und Taschenspiegel**
Handarbeiten **Kölnisch Wasser**

:: Nähkörbe und Nähkästen :: **Manicure und Kammkästen ::**

Brief- u. Kartenkassetten mit und ohne
Namenaufdruck

Konfektkörbchen Bonbonieren

und noch viele andere

:: hübsche Gebrauchsartikel ::

in reicher Auswahl und zu billigen Preisen

Richard Arnold :: Kemberg

Leipziger Straße und Markt

Die diesjährige
Versteigerung der Lämmer

findet **Dienstag, den 24. März, 10 Uhr Stammshäuferei**
Buchholz statt

Domäne Strohwalde

Achtung!

Verendetes, krankes und nicht zum Schlachten taugliches Vieh auch
Ziegen, Kälber, Fohlen und Schafe
sind der Abdeckerei zur Abholung anzumelden. Zuwiderhandlungen
werden gerichtlich bestraft.

Meldungen erbitte unter Diskretion und Belohnung

Walter Klein,

Abdeckerei Wittenberg — Fernruf 2021

Zurückgekehrt vom Grabe unserer sehr geliebten
Tochter **Irmgard** sagen wir allen für die Teilnahme,
Kranzspenden und Aufopferung unseren innigsten Dank.
Besonders danken wir Herrn Pfarrer Abmus und Herrn
Propst Bertram für die trostreichen Worte am Grabe,
Herrn Konrektor Pade und Mitschülern, sowie dem ge-
samten Lehrerkollegium und Schulfugend für Gesang
und Ehre.

Die schwer geprüfte **Familie Springer.**

Neues aus aller Welt.

Zusammenföge zwischen Nationalsozialisten und Kommunisten. In Jemelingen bei Bremen fand eine nationalsozialistische Versammlung statt.

Bücher- und Zeitschriftenmarkt. Carl Friedrich Schmitts 150. Geburtstag wurde am 13. März gefeiert. Über sein Leben und über seine Kunst berichtet ein reich illustrierter Aufsatz in der neuesten Nummer der Zeitschrift der Frau 'Das Zeit'.

Die Frau, die keinen Anflug wollte. Die Stunde der Schwärze. Das Fräulein am Fenster. Die Arbeit. Das Mädel mit dem Sorgenkinder.

Handelsteile. Warenmarkt. Wollmarkt. Preise für 100 Kilo. Rohwolle, Schafwolle, Kaschmir, etc.

Schafschlachtmarkt vom 12. März. Auftrieb 166 Rinder, 80 Schafe, 37 Ziegen, 107 Kühe, 14 Kalben.

untere Stellung in der Offize. Es ist ganz absurd, wenn Deutschlands Marine-Erhaltungs als ein Hindernis für die Seebefreiung bezeichnet werden.

Abg. Hünlich (Soz.). Die sozialdemokratische Fraktion hat beschlossen, sich auch im Plenum bei der Abstimmung über das Rauberschiff 'Der Stimm' zu enthalten.

Die Debatte wird dann abgebrochen. Das Gesetz über Zolländerungen, das der Reichsregierung bis zum 31. März 1932 die Ermächtigung zu Zolländerungen erteilt, wird dem Handelspolitischen Ausschuss überwiehen.

Gegen 7 Uhr vertagt sich das Haus auf Freitag, 10 Uhr.

Aus dem Preussischen Landtag.

Groß-Berliner Gehehntwurf in zweiter Lesung angenommen.

Berlin, 19. März.

Der Preussische Landtag nahm den Gehehntwurf über die vorläufige Regelung verschiedener Punkte des Gemeindeverfassungsrechts für die Hauptstadt Berlin in zweiter Lesung nach den Ausschussbeschlüssen ohne wesentliche Änderungen an.

Für den Gehehntwurf stimmten die Regierungsparteien und teilweise auch die Deutsche Volkspartei. Die dritte Lesung soll am 21. die Schlussabstimmung am 25. stattfinden.

Beschlußfähig.

Vor vollzählten Tribünen nahm das Haus dann die mit Spannung erwartete nochmalige Abstimmung über den Vertrag mit der Volksbühne Berlin vor.

Die neuerliche Abstimmung endete mit dem gleichen Ergebnis: da nur 219 Karten abgegeben wurden, war das Haus wieder beschlußfähig.



Der Danziger Volksstagspräsident Hehl.

der nach einem Zusammenstoß zwischen nationalsozialistischen und sozialdemokratischen Abgeordneten sein Amt niederlegte. Die Niederlegung erfolgte, weil das Haus dem Einpruch eines Abgeordneten gegen seine Ausschließung zustimmte.

Überliefert.

'Kannst du Canella', wandte Herr Krause sich beim Mittagessen an seine Gattin. 'Canella, die Feine', hieß sie ungetarnt ein und schmalste Mitglied der Gattung.

'Canella' antwortete Frau Clara, das Wort bedeutet niemand, der sich vergrößert fühlt, ein Wort mit einem Begriff zu verbinden. 'Ist das nicht die berühmte spanische Tänzerin?'

'Wer, Mutti', erwiderte sich Frau Clara, 'du kennst Canella nicht. Die kennt doch jedes Kind.' 'Die Kinder haben recht', meinte der Vater, 'zinkeln sie den beiden mit den Augen zu und berichten, daß die ganze Stadt spricht von der Canella.'

Besten? Canella, ... Canella, die Feine. Sie überholte zwei Damen, die sich eilig unterhielten, und fing aus deren Unterhaltung das Wort Canella auf.

Canella erwiderte, sie wisse nichts anderes mehr? Frau Clara war am Ziel, sie trat beim Kaufmann ein. Was war das? 'Canella, die Feine', las sie im Schaufenster.

Was hat man einer spanischen Tänzerin wohl vor, überlegt sie sich. Am besten wohl etwas mit französischem Pfeffer - vielleicht französische Zwiebeln. Man muß schließlich gute Dinge zum besten Spiel machen.

Mit Stoff kleidete Frau Clara an das Weir ihrer fleißigen Hände. Alles war zur Guleidenschaft gelungen. Sie schmiedete nachmals die Bratenzettel, die zum Schlup noch ein Glitzeln Canella bekommen hatte.

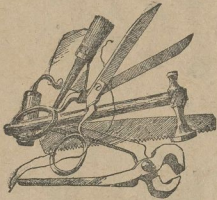
Ein Blick auf die Uhr. Nun aber schnell. Bald darauf bedrte Frau Clara wieder den Tisch und schmückte ihn mit Blumen. Alles vorbereitet war, zog sie sich ein Gesellschaftsleid an und ging in den Salon hinüber.

Die Kinder, nachdem geworden, zogen sich schnell um. Wieder schloß die Wohnungstür. Frau Clara eilte ihrem Mann entgegen. 'Sieh dir das Gesicht an. Die Canella hat recht, hübscher siehst du mich. Die Canella hat recht, hübscher siehst du mich.'

DIE AXT IM HAUSE...?

Zur Reichs-Handwerks-Woche vom 15.-22. März 1931

Von A. H. Linden



Es ist oft ein mißliches Ding mit Axten, nicht selten werden sie an ungeeigneter Stelle und zur ungelegenen Zeit angewendet und dann wünschlich auch noch falsch. Dabei gibt es Leute, die diese Axtentatler auf dem Schreibtisch stehen haben und in der Westensche auch noch eins mit umher schleppen, um für alle Fälle gerüstet zu sein. Und doch sind gerade diese „Literaturkundigen“ es, die uns veranlassen, ihnen gern und höflich aus dem Wege zu gehen. — Angefächelt der Ueberbittert allerdings möchte es fast scheinen, als ob auch ich zu diesen angenehmen Zeitgenossen gehörte. Aber gemacht: irgendeinen Titel muß ein Aufsatz doch schon haben und meine kleine Antenne bei dem brauen Schiller hat ihren tiefsten Grund. Der Grund ist blank, hat Mund und Ohren und heißt: meine Frau! Sie ist es nämlich gewesen, die mit eines schönen Tages mit Nachdruck erklärte, ein präparierter und aufmerksamer Ehemann und Familienvater müßte alles können, vor allem aber hoflich und höflich aus dem Weg gehen. Schwarzarbeiter müßte nämlich erkennen durch allerhand Kleinigkeiten, als da sind Tapetezeren, Möbel und Fußboden streichen, Gardinen aufhängen, Ofen reinigen, Fenster einritzen und so weiter und so fort. Denn, die Axt im Hause erspare dem Zimmermann, meinte sie, und überflüssig gefühllos mein verständnisloses Bewußt. Mir schien es unmöglich, einen logischen Zusammenhang zwischen besagter Axt und alle den übrigen Dingen zu finden. Da jedoch Bogit bekanntlich ein vornehmlicher Bestandteil der billigeren Verbandsbeschäftigung ist, so beschloß ich mich und dachte nur, kommt Zeit, kommt Rat, kommt — Gelegenheit. —

Und sie kam! Mehrfach sogar! Mit der Aufzählung dieser Gelegenheiten möchte ich hier nicht lästig fallen, genug, daß sie überreichlich waren und mit allmählich schier keine Zeit mehr ließen, meinem beruflichen Erwerb nachzugehen. Denn ich mußte die den Zimmermann im Hause erporende Axt spielen: Dich-



Dieser Mann wird künftig die Kunst des Tapetezers zu schätzen wissen.

u des Wasserhahnes, Einsehen von Fensterhöhen, Reparaturen der Klingeleitung usw. Daß dabei der Wasserhahn abdrack und eine kleine Sinistrit sich durch die Wohnung ergoß, daß die kunstvoll gemusterte Milchglascheibe zerbrach und die Klingel, vormals still und schweigsam, sich plötzlich eines Besseren bekam und das Verlaumen in mehrstündigen, ohrenbetäubenden Rufen nachhülte, bis sie an Erdschöpfung zugrunde ging, das alles schien keinen Eindruck auf meine Frau zu machen. Denn was meiner Frau, ganz unter uns gelangt, mitunter an Schärfe und Bogit abzugehen scheint, das erlebte sie dafür in

reichstem Maße durch die Fähigkeit, mit der sie ein einmal gestecktes Ziel zu erreichen beunruhigt ist. Immerhin, das Ziel war leider mir vorgegeben worden und befand darin, mich in allen Handwerkskünsten zu vervollkommen. Die ständigen Mißerfolge des Anfangs wurden eben als das nötigste Gehgeld hingenommen, das man bei allen Versuchen und Unternehmungen zu bezahlen habe. Selbst meine in müßiger Stunde vorgelegene Vergleichsrechnung, die mit aller Deutlichkeit ergab, daß ein gelernter Handwerker in einem Tag kaum so viel Kosten verursachen könnte, als meine Unfertigkeit in einer Stunde kaputt schlägt, begnügte tauben Ohren. Erst als mich eines schönen Tages, verursacht durch einen wohlgezielten Hammer Schlag auf meinen Daumen, Schmerz und Wut in eine gelinde Katerlei verlegten — auch der gutmütigste Mensch muß ja in diesem Falle zu dem bekannten tobsüchtigen Kramel am Hafterband werden — und ich, wie während Thor, der Donnerstürst, hammererschwingend auf meine bessere Hälfte einführte, meinte sie still: „Na, dann muß eben doch ein Handwerker her!“



Dem Infallstaur wäre das nicht passiert.

Diese Einsicht hätte sie billiger und ich mühe- und schmerzloser haben können und da sie im Grunde doch eine befehrbare Frau ist, so ist sie auch durch meinen, allerdings von ihr veranlaßten Ausflug ins Handwerkliche befehrt worden: Wo und wann sich jetzt in Haule nur ein Schaden findet, sich die Notwendigkeit einer Verbesserung zeigt, oder gar die Erkenntnis einer Neuanschaffung von Hausart aufsteigt, stets weiß sie den Weg zum Handwerker zu finden.

Noch mehr: Sie inspiziert Hausart und Wohnung nach erneuerungs- oder erlagsbedürftigen Gegenständen, bepricht mit mir die etwotigen Neuanschaffungen und wirkt auch in ihrem Bekannntkreis in gleicher Weise in den hauswirtschaftlichen Fadmann in Rate zu stehen anfangt durch unschgemäße Selbsthilfe Schaden und Kosten nur noch zu vergrößern. Wobei es sich zugleich zeigt, wie unwirtschaftlich das Abwarten logenannter besserer Zeiten ist, weil nach und nach eins zum anderen kommt und der Geist des Familienvaters in die Leiche notgedrungen immer tiefer führen muß, um alle häuslichen Bedürfnisse zu befriedigen, anfangt nach Zeit und Können eins nach dem anderen zu erledigen.

Zu alledem tritt eine rein volkswirtschaftliche Erwägung, deren Hineinwerfen in die lonsichtigen, an sich gewiß sehr wichtigen Erdörtergen an meinem Stammtisch auf besten „Säßen“ nachschaffigen Eindruck gemacht hat: Jeder Auftrag, dem Handwerk erteilt, bildet ein wertvolles Zähnchen in dem machtvollen Getriebe unserer Wirtschaft, ist gleichbedeutend mit einem Tropfen, durch den dieses Getriebe reibungslos und merklichenden Lauf erhält. Sei der Bauer Geld, hat's die ganze Welt, pflegt man zu sagen. Im gleichen Sinne ist dies Wort auf das Handwerk anzuwenden, und an den Hausfrauen liegt es in erster Linie, es zur Tat werden zu lassen, und zu zeigen, daß auch volkswirtschaftliche Erkenntnisse ihnen innewohnen.

Ein kurzes Beispiel nur: Aufträge, an das Handwerk gegeben, nötigen den Meister, Arbeitskräfte einzustellen und somit die Arbeitslosigkeit zu vermindern, sie veranlassen ihn zu Neuanschaffungen an Material, teilen also Geld wieder in andere Wirtschaftskreise, die somit ihrerseits weiterwirken, so daß ganz automatisch bis zum Großproduzenten, der



Der Maler hätte am richtigen Ende angefangen.

... bis zum Urprodukt, Kohle und Eisen, die „Arbeiterlose“ Wiederanfertigung der Wirtschaft“ zur Tat wird. Ist das aber so, laufen die Räder wieder, freit das Geld von Wirtschaft zu Wirtschaft, dann ergibt sich aus der abnehmenden Arbeitslosigkeit Wiederbeschäftigung und Erfrischung, die zwangsläufig und ohne amtliche Verordnungen zur Senkung der Preise führen.

Das alles haben, wie gesagt, nicht zum geringsten Teile unsere Hausfrauen in der Hand. Durch ihre Hände geht, was nicht oft genug betont werden kann, ein beträchtlicher Teil unseres Volkseinkommens, in ihren Händen liegt die Verwaltung des Heims, jene Summe von kleinen Dingen, die Wohl und Wehe des Haushalts und damit der Familie ausmachen können. Die Kunst der geordneten Lebensführung, die Kunst, mit geringen Mitteln ein Heim, einen Haushalt bezüglich zu gestalten und zur Erziele der Erholung und Entspannung werden zu lassen, will wohl bedacht und gelernt sein. Sie beschränkt sich



Ob das helfen wird? Der Tischler hätte mit weniger Bewalt mehr erreicht!



... und darum sage ich nochmals: in Zukunft werde ich mich an den berufsmäßigen Handwerker!

enut nur auf das Erspüren „billiger Gelegenheiten“ im Einkauf der Lebensbedürfnisse, sie erstreckt sich vielmehr ebenso sehr auf zweckmäßige Einteilung der Arbeit, zweckmäßige Anordnung und Auswahl der Möbel und Gebrauchsgegenstände und nicht zuletzt auf die zweckmäßige Pflege und Erhaltung der im Hause vorhandenen Sachwerte. In allen diesen Dingen aber ist gerade der erfahrene Handwerker ein guter Berater, weil er noch jene innige Fühlung mit seinen Erzeugnissen und Kenntnis alles notwendigen besitzt, die sonst in unserem Zeitalter der „Spezialisierung“ und Mechanisierung immer leutener zu werden pflegt. Der Handwerker, an individuelle Arbeit gewöhnt, vermag sich auch den individuellen Wünschen anzupassen, die gerade für eine rationelle Hausaufführung so wichtig sind.

Ziel und Aufgabe der kommenden Reichs-Handwerks-Woche vom 15.-22. März 1931 wird es sein, die hier geschilderten Gedanken und Erkenntnisse jedem deutschen Volksgenossen lebendig zu vermitteln. In diesem Kampf gegen Pessimismus und unendliche Schwarzmalerei fällt eine wichtige Rolle der offiziellen Aufklärungsbrochüre zur Reichs-Handwerks-



Es wäre höchste Zeit, Ofen und Kachelofen einmal durch Ofenreger und Schornsteinfeger in Ordnung bringen zu lassen.

Woche zu, die unter dem Titel „Handwerk tut not! Fördert das Handwerk! Das Bächlein für alle!“ erschienen ist und durch alle handwerksorganisationen im ganzen Reich kostenlos an das Publikum abgegeben wird. Jedermann findet darin in buntem Wechsel und doch folgerichtig zusammengestellt wertvolle Aufschlüsse über die Bedeutung des Handwerks und seine innige Verflechtung mit allen Lebensorganen in Stadt und Land. Die Ratsschläge und Winde, die mannigfaltigen, reizend illustrierten Anhandlungen sollen und werden von jedem gerne gelesen werden. Ist diese Schrift erst einmal in jedem Haushalt und jedem Betrieb zu finden, und werden ihre Mahnungen überall befolgt, dann ist der erste Schritt zur wiesbegehrten „Ankurbelung der Wirtschaft“ getan!

Gediegene Handwerksarbeit ist das Billigste!

Konfirmations-Karten

mit und ohne Namenaufdruck auch für Wiederverkäufer empfiehlt in reicher Auswahl Richard Arnold, Buchhandlung



Sonntag, den 22. März, nachm. 2 1/2 Uhr
auf dem Sportplatz (Bergwitzer Straße)

Wettspiel

B. f. R. III Pflaferitz — W. T. - B. I Remberg

Deckensteine
Lochporöse
Backofenplatten
Chamottesteine
Zement
Dachpappe
Rohrgewebe
Gips
Viehtröge

Kalisalze
Thomasmehl
Ammoniak
Phosphate
Kaliammonsalpeter
Natronsalpeter
Nitrophoska
Kalksalpeter
Kalk

empfeht billigt ab Lager

W. Quilzsch Nachf.
Remberg, am Bahnhof
Telefon Nr. 209



Saatkartoffeln

Die Königin der Frühlingskartoffeln
Original Paulsen's Jull Kreuzung:
vorbildlichste Fruchtform der Gendenschneidung aus der
Provinz Brandenburg besteht die Überzahl von Paulsen's
Jull aus der Provinz.
Paulsen Jull ist nach drei Jahren nachher zu den besten
Jullarten zu rechnen und für die erste Klasse zu
rechnen. Die Keimlinge sind klein, haben eine glatte
Haut und sind für den Fruchtertrag sehr geeignet.
Paulsen Jull ist die reichtragende Frühkartoffel mit
seiner Reifezeit im ersten Monat. 100-120 Ztr. pro
Morgen keine Schicht.
Paulsen Jull ist deshalb für Markt- und Verzehr-
kartoffeln, die eine frühezeitige Ernte erfordern, ein
wichtiges und wertvolles Element der Kultur.
Paulsen Jull eignet sich für alle Böden.
Für Massenanbau und Winterbedarf Original Paulsen's Jull
die zukunftsreichste, kräftigste, gelblichweiße mittelgroße Keimlinge.
Sie sind in allen neuen, besten, ertragsreichen, gelblichweißen Keimlingen.
Ertragsmäßig ist sie aber noch zu empfehlen, sowohl in der Ernte wie in der Reifezeit.
Sie ist ein solches Hochleistung, es werden jährlich um 100 Ztr. und mehr pro Morgen erzielt.
Überall wo Samen besser erträgt wird, hat sie schon über viermaligen Ertrag erzielt und
sich schon als beste Fruchtform erwiesen.
Für die Keimlinge sind im Sommer eine Dosis von 100 Ztr. und mehr pro Morgen zu
empfehlen, für die Keimlinge mindestens 100 Ztr. pro Morgen, für die Keimlinge 100 Ztr. pro
Morgen, für die Keimlinge 100 Ztr. pro Morgen, für die Keimlinge 100 Ztr. pro Morgen.
A. O. Földner G. m. b. H., Samenverhandlung, Tabarz (Bez. Erfurt)

Preußisch-Süddeutsche Klassenlotterie

Zur 1. Klasse 37. (263.) Lotterie, Ziehung am 20. u. 21. April, empfiehlt
und versendet auch unter Nachnahme

Achtel	Viertel	Halbe	Ganze Lose
5.-	10.-	20.-	40.- RM

Porto 15 Pfg. Gewinnlisten 1.-5. Kl. 90 Pfg. Staatliche Lotterie-
Einnahme von König, Wittenberg, Kl. 90 Pfg. Coswigerstrasse 20,
Telefon 2686 Postscheckkonto: Leipzig 271 38

Danksagung.

Wechseljahre

Leide Jähren mit, das ich jetzt die 4. Schwadtel anfangs. Ich leide schon jahrelang
an heftigen Schmerzen im Rücken, Beinen, Armen, sogar im Ohrschädel und
Die Schmerzen sind zu meiner größten Freude ziemlich ganz verschwunden. Außer-
dem litt ich an hartnäckiger Stubosklopfung, auch die ist heftig und an beiden
Füßen bis zum Knöchel eine fl. Schwellung. Der Arzt sagt, es wäre von den
Wechseljahren. Die Behandlung an beiden Beinen hat sich auch gelegt. Sollte ich
schon eher von Ihrem Indischen Kräuter-Butter genutzt, konnte ich es schon
längst genommen haben, die die Krankheit so heilte. Ich habe das
Butter schon vielen empfohlen, die es auch sehr loben. So schreibt Frau
Emma Gedde, Leipzig W. 35, Bischofsstraße Nummer 22, am 31. Juli 1930.



Vorher



Nachher

**Prüfen Sie offen
Ob!**
Aber mit dem
Reisekreditbrief
Ihrer Sparkasse!

Stadtparkasse Remberg
täglich von 8 bis 12 Uhr geöffnet

Die große Sanella Überraschung für alle Hausfrauen

Beim Kauf von 1 Pfund Sanella **GRATIS**
1/2 Pfund (ein halbes Pfund)



35
das 1/2 Pfund

**DIE FEINE -
PREISWERT
WIE KEINE
MARGARINE**

Die Geschäfte, in welchen die
Sanella-Gutscheine eingelöst
werden, sind durch unsere
Plakate kenntlich gemacht.

SANELLA GUTSCHEIN

AUSSCHNEIDEN!

Nur gültig bis 28. März 1931

Gegen Abgabe dieses unterschriebenen und voll ausgefüllten
Gutscheins erhalten Sie beim Einkauf von 1 Pfd. Margarine „Sanella“
einmalig ein weiteres Halbpfund im Werte von
35 Pfg. kostenlos dazu. Einlösung dieses Gutscheins erfolgt durch alle
Geschäfte, welche durch Plakate als Verkaufsstellen für „Sanella“ kennt-
lich gemacht sind. — Letzter Termin für die Einlösung 28. März 1931.

DER GUTSCHEIN IST ZUR EINLÖSUNG ABGEBEN

am 3. 1931 von: _____ (Unterschrift des Käufers)

und eingelöst am _____ 1931

von: _____ (Name und Ort des eingelösenden Geschäfts, evtl. Firmenstempel) 23091

WERT 35 PFG.

SANELLA GUTSCHEIN

Über Essigstich in Weinen und die Essigbereitung.

Von Prof. Dr. Kochs. (Mit 3 Abbildungen.)

Nichts ist für den Hersteller von Weinen oder weinähnlichen Getränken, wie die Obst- und Beerenweine nach dem Weingesetz genannt werden, unangenehmer, als wenn er nach langer Mühe und Hoffnung gewahrt wird, daß sein Erzeugnis den Essigstich bekommen hat. Denn in den meisten Fällen läßt sich das Getränk als Wein nicht mehr genießen. Ein Wein, der mehr als 2 g Essigsäure im Liter enthält, gilt als gesundheitsschädlich. In solchen Fällen bleibt nichts weiter übrig, als ihn fortzugießen oder ganz zu Essig werden zu lassen. Denn wenn auch Essig als solcher ständig in kleinen Mengen in der Küche benutzt wird, so wirkt er doch in größeren Mengen ätzend auf die Magenschleimhaut. Dies ergab sich in den letzten Jahren auch bisweilen bei dem fast überall bereiteten Getränk aus dem sogenannten japanischen Teepilz. Dieses Getränk wurde in wenigen Tagen frisch aus gezecktem Teeausguss hergestellt und war dann bekömmlich und in mancher Hinsicht auch gesundheitsdienlich. Wurde das Getränk aber zu alt, so hatte sich so viel Essigsäure gebildet, daß dann unangenehme Magenbeschwerden auftraten.

Wie und wann bildet sich nun der Essigstich in Weinen? Alle Früchte, welche wir zu Wein verarbeiten, beherbergen auf ihrer Oberfläche neben den Hefen auch eine ganze Reihe anderer Kleinpilze, unter ihnen besonders den Essigpilz. Solange dieser von den wertvollen Hefen unterdrückt wird, kann der Essigpilz sein Unwesen nicht treiben. Durch den Gärungsprozeß werden nun alle Ausscheidungen aus dem Saft samt allen Kleinpilzen als sogenannter Trub zu Boden gerissen und der Wein klärt sich. Der Essigpilz braucht aber zu seiner Entwicklung den in der Luft stets vorhandenen Sauerstoff. Bei

richtig durchgeführter Gärung treibt die entstehende Kohlenensäure die Luft vollständig aus und lagert sich als schützende Gasdecke über den Wein, so daß die Essigpilze nicht wachsen können. Es können nun aber immer noch Fälle eintreten, daß Luft wieder in das Gefäß eintritt. Beispielsweise wenn Wein selbst in einem anfangs vollen Faß lagert. Im Laufe der Lagerzeit stellt sich in einem Holzfaß stets etwas Schwund ein, d. h. der Wein verdunstet etwas durch die Holzporen und Luft tritt ein. Daher muß man sich

hier von Zeit zu Zeit überzeugen und mit einem anderen Wein spundvoll ergänzen. Bekanntlich gehört zur Pflege des Weines auch das rechtzeitige Abziehen vom Trub, da dieser sonst bei zu langer Lagerung in Verfälschung gerät und den Wein geschmacklich beeinflussen kann. Hier ist nun die Hauptsache, daß der Wein nach dem Zurückfüllen wieder spundvoll gehalten wird. Hat man kein geeignetes Gefäß zur Hand, so füllt man zur weiteren Klärung in kleinere Korbfaschen, Krufen usw. ab und verschließt gut. Zweckmäßig ist, die Gefäße vorher schwach einzuschwefeln. Der Essigpilz wächst auch am besten in der Wärme, also lagere man so früh wie möglich.

Ein Wein, welcher essigstichig geworden ist, kann meistens nicht wiederhergestellt werden. Bei schwach stichigen Weinen kann die gebildete Essigsäure durch kleine Gaben von kohlensaurem Kalk gebunden werden, wobei dann der gebildete essigsaure Kalk sich allmählich als Bodensatz abscheidet. Nehmen wir aber zuviel Kalk, so wird der Wein säurearm und schmeckt laugig. Der Essigpilz selbst ist dann aber noch nicht entfernt und kann später wieder von neuem wachsen und hierbei den Alkohol des Weines in Essigsäure umwandeln. Man sieht also, er ist ziemlich gefährlich. Die neuen Methoden seiner Entfernung lassen sich in der Hauswirtschaft nicht anwenden. Wir müssen also zu den alten Mitteln greifen. Einmal, indem wir das Faß vor dem Wiedereinfüllen gut ausschwefeln, oder zweitens, indem man den Wein pasteurisiert, d. h. eine halbe Stunde auf 70° C erwärmt. In der Hauswirtschaft ist letzteres nicht immer möglich, außerdem kann in Kesseln ein Alkoholverlust eintreten. Wir müssen also den Wein in Flaschen füllen, verkorken, zubinden und dann erwärmen.

Jedes Gefäß, in welchem stichiger Wein lagerte, ist erst nach sehr gründlicher Reinigung, bisweilen überhaupt nicht mehr, benutzbar, denn die mikroskopisch winzigen Pilzkeime sind nur sehr schwer aus den Holzporen zu entfernen.

Will man aus geringem Obstwein starken Essig bereiten, so setzt man ihm auf 10 Liter 1 kg Zucker zu und läßt vollständig vergären. Dann läßt man den Wein von der Hefe ab und mischt einen Teil davon, etwa 1 Liter mit ebensoviel Essig und setzt je nach zwei bis drei Tagen ein, später zwei Liter Wein zu, bis sämtlicher Wein in Essig umgewandelt ist. Weine, die bereits stark essigstichig sind, also viel Essigsäure enthalten, bedürfen eines Zusatzes von Weinessig nicht. Starke Weine, also solche mit hohem Alkoholgehalt, brauchen einen Zuckersatz nicht. Ist der Alkoholgehalt weit höher als 10 v. H., so muß mit Wasser möglichst auf 10 v. H. verdünnt werden, denn in zu starken Weinen wächst der Essigpilz auch nicht.

Mittels des Drehwendefasses von Rasch (Abbildung 1 und 2) kann man auf billige und einfache Art Weinessig bereiten. Das Faß ist durch ein durchlöcheretes Brett der Länge nach in zwei Teile geteilt, deren einer mit Buchenspänen gefüllt ist (s. Abbild. 2). Ober- und unterhalb dieser Scheidewand befinden sich in dem einen Faßboden je drei kleine Löcher, die mit Holzspänen zu verschließen gehen (s. Abbild. 1). Dies Faß wird auf der einen Hälfte mit dem in Essig zu verwandelnden Wein bis zur Scheidewand aufgefüllt, wobei ein Viertel dieser Flüssigkeit aus bestem Essig bestehen muß, wodurch die Essigbildung gleich von Anfang an richtig geregelt wird.

Das auf diese Weise aufgefüllte Faß wird nun in einen Raum gebracht, dessen Temperatur

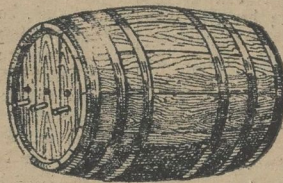


Abbildung 1. Drehwendefass. (Äußere Ansicht).

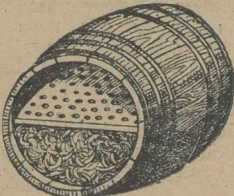


Abbildung 2. Drehwendefass. (Innere Ansicht).

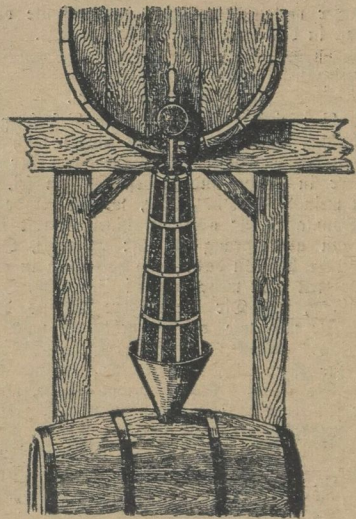


Abbildung 3. Apparat zur Bereitung von Weinessig.

25 bis 35° C beträgt, am besten in die Küche, wo man es acht bis zwölf Stunden ruhig liegen läßt, und zwar mit den über der Scheidewand befindlichen offenen Löchern, damit die warme Luft ungehindert in das Faß dringen kann. Nach Verlauf dieser Zeit schließt man auch die oberen, offenen Löcher und wendet das Faß, wodurch das Essiggut in die mit den Buchenspänen versehene Abteilung läuft. Dann läßt man, nach Öffnung der oberen Löcher, das Faß wieder ebenso lange Zeit wie vorher ruhig liegen. Die Buchenspäne regen den Essigpilz ganz besonders zur Vermehrung an, wodurch, so oft das Essiggut mit den Spänen in Berührung kommt, eine sehr große Menge neugebildeter Essigpilzkeime in dasselbe gelangt. Das Wenden des Fasses wird täglich wiederholt vorgenommen, wodurch sich die Essigbildung leicht und schnell vollzieht, und zwar um 1/2

schneller. Je gleichmäßiger die obengenannte Temperatur bleibt.

Nach ungefähr acht Tagen kann der nun fertige Essig auf Flaschen abgelassen werden, wobei jedoch ein Zehntel der Flüssigkeit im Faße zurückbleiben muß, um bei dem neu zu bearbeitenden Essiggut den Vorgang der Essigbildung von vornherein richtig zu regeln. Die Buchenspäne müssen nach längerem Gebrauch erneuert werden, andernfalls stellen sich die den Essig zersetzenden Essigsäuren ein.

Soweit man kleinere Mengen essigsäurigen Weines in Essig umwandeln will, verfährt man am besten in folgender Weise:

Buchenspäne werden zu einem Kegelein zusammengeschichtet, und der innere Raum wird dann mit Buchenspänen ausgefüllt (s. Abbild. 3). Dieser Kegelein wird nun in einen ebenfalls mit Buchenspänen gefüllten, am Auslauf etwas Waite enthaltenden Trichter (damit die lästigen kleinen Essigsäuren zurückgehalten werden) gesetzt, worauf man den ganzen Apparat auf das Faß setzt, welches den Weinessig aufnehmen soll. Das den essigsäurigen Wein enthaltende Faß wird hoch gelagert, damit es bei schwach geöffnetem Hahn in möglichst dünnem Strahl auf die in dem darunter gestellten Apparat enthaltenen Buchenspäne auslaufen kann. Je mehr der Wein mit der Luft in Berührung kommt, desto schneller geht seine Umwandlung in Essig vor sich, und je langsamer der ganze Vorgang vonstatten geht, desto besser ist es.

Wenn nötig, muß der ganze Vorgang noch einmal wiederholt werden, indem man die beiden Fässer vertauscht und das nun gefüllte obere Faß in das leere untere ablaufen läßt.

„Mehr Milch!“

sagt Onkel Willem.

Vor einiger Zeit bekam ich Besuch, ganz plötzlich, unangemeldet. Ich mußte mich tatsächlich einen Augenblick bestimmen, wer der alte Herr in Zoppe und herben Stiefeln sei, der in mein Redaktionszimmer, wo ich gerade am „Sonntagsblatt“ arbeitete, hineingekappt kam. Dann aber sprang ich auf: Herrgott, Onkel Willem, bist Du das? Dich hab ich ja in einer Ewigkeit nicht mehr gesehen! Setz Dich, Onkel Willem, steck Dir 'ne Zigarre an und dann erzähle mir, wie es Dir geht und was Du treibst! „Danke“, sagte Onkel Willem, „behalte Deine Zigarre man“; ich bleibe beim Pfeifen. Als er sich's bequem gemacht hatte, langte er seinen Jagdtüffel aus der Zoppe, zog einen ledernen Tabaksbeutel aus der Tasche, stopfte sorgfältig den umfangreichen Pfeifenkopf und, nachdem ich ihm Feuer gereicht hatte, paßte er darauf los, als wenn der kleine Mann bakt. „Was ist von mir groß zu erzählen“, sagte er, „ich reise 'nen bißchen im Lande umher und besuche meine Neffen und Nichten und guck mir die Welt an. Auch Dich wollt ich wieder mal sehen. Schreibst Du noch immer Geschichten für Dein „Sonntagsblatt“?“ fragte er dann ganz unvermittelt.

„Ich schreibe nicht immer Geschichten“, sagte ich, „aber ich bekomme Artikel zugesandt; die lese ich durch und was mir passend erscheint, das lasse ich dann drucken.“ — „Weißt Du was, Onkel Willem? Du könntest mir auch mal etwas aufschreiben, was Dir aufgefallen ist beim Besuch Deiner vielen Neffen und Nichten; ich glaube, es wird manches dabei sein, was auch meinen Leserkreis interessiert, und Du bist dann mit einem Male der gute Onkel Willem von vielen Hundert Nichten und Neffen!“ — „Ach was“, sagte er, „was soll ich Dir aufschreiben.“

Dabei paßte er kräftiger; ich merkte schon, daß er sich die Sache überlegte und den Vorschlag in Erwägung zog. „Wenn mir was einfällt, will ich Dir was schreiben, auf deine

Verantwortung.“ — „Am möchte ich Dich aber mal was fragen: überall auf Bahnhofen und auch auf mancher Postanstalt habe ich schon seit einigen Jahren ein großes Plakat gesehen, darauf steht: „Mehr Milch!“ Zuerst waren da vier Hände drauf von verschiedenen alten Menschen, die hielten drei Gläser mit Milch; jetzt sind es die Köpfe von Mutter und Kind, die Milch trinken und darunter steht: „Milch schmeckt gut, ist bekömmlich“ oder so etwas, ich hab's nicht genau behalten. Wer hat das Plakat da anbaden lassen?“

„Das stammt von dem Reichs-Milch-Ausschuß in Berlin. Die Gesellschaft macht Reklame für Milchabsatz in den Städten. Man hat in Berlin sogar im Sommer einen Fesselballon aufsteigen lassen mit der Aufschrift: „Trinkt Milch.“

„Das hat doch eine Menge Geld gekostet. Wer bezahlt das?“ — „Der Staat, Onkel Willem, von unseren Steuern; der Staat ist einmal bemüht, ein gesundes Volk heranzuziehen, zum anderen will er aber auch der Landwirtschaft dienen und für gesteigerten Milchabsatz sorgen.“ — „Also so weit ist es schon gekommen, daß man mit Hilfe von großen Luftballons auf die Ernährung der Menschen aufmerksam machen muß? Ohne Reklame geht wohl gar nichts mehr!“ — „Da magst Du wohl recht haben, Onkel Willem!“

„Hu, ja! — der Onkel wurde nachdenklich. — „Weißt Du, wo man den Luftballon hätte aufsteigen lassen sollen? Weißt Du, wo man die „Mehr-Milch“-Plakate ankleben muß? Auf dem Lande!“ — „Aber, Onkel Willem, da haben sie doch Milch!“

„Ja, sie haben welche, aber sie trinken sie nicht!“ — „??“

„Daß Dir das erzählen“, fuhr der Onkel fort, „ich beobachte es schon seit dreißig Jahren ungefähr. Zuerst ist mir das in Mecklenburg aufgefallen. Da war ich bei einer Lehrersfamilie zu Besuch; die hatte zwei Kühe. Die Milch kam zweimal am Tage zur Molkerei, und für den Haushalt blieb kaum mal so viel zurück, daß man seinen Frühstückskaffee damit anfärben konnte! Wenn die Kühe mal etwas weniger Milch gaben als gewöhnlich, dann jammerte die junge Frau: „August, Du hast nicht ordentlich gefüttert, oder die Kühe haben nicht genug Wasser bekommen!“ Ja, ich habe es erlebt, daß die Frau weinte, als wenn ihr Kind gestorben sei!“

„Das war purer Geiz, Onkel Willem“, warf ich ein. — „Geiz war das? Nein, Ehrgeiz war das, aber falscher Ehrgeiz! Wenn die Leute geizig wären, dann hätten sie doch nicht Schinken und Wurst und alles andere gut und reichlich gegeben. Aber sie wollten eben von ihren beiden Kühen recht, recht viele Milch abliefern, um damit prahlen zu können. Das war es! — Ich kann Dir das noch besser beweisen, wenn Du noch Zeit und Lust hast, zuzuhören“, sagte der Onkel. — „Erzähle man, Onkel Willem, ich höre Dir gern zu“, die Geschichte ist für mich sehr lehrreich.“ — „Na, dann laß uns nun mal nach Lauenburg reisen — in Gedanken meine ich — dahin, wo ich meine Teichwirtschaft hatte. Da holte ich mir jeden Tag einen Eimer Milch von Mutter Kühl, die hatte fünf oder sechs Milchlähe. Die Milch bezahlte ich selbstredend gut und meistens, wenn es mit Kupferpfennigen auskam, nach oben abgerundet, also besser als die Meierei, wie das hier heißt. Wenn ich aber mal nicht zur rechten Zeit kam, dann hieß es (auf plattdeutsch natürlich): „Nun kommen Sie zu spät, die Milch ist schon fort!“ Wenn ich dann sagte: „Nun ich nicht wenigstens einen Viertelliter bekommen?“ Dann stellte sich heraus, daß die Frau keinen Tropfen Milch für den Haushalt zurückgehalten hatte. Dabei waren außer dem Ghepar drei Kinder und eine Großmutter im Hause.“

„Aber, was trant denn die Familie?“ warf ich ein. — „Schwarzen Kaffee!“ — „Söre weiter“, fuhr der Onkel fort: „Wenn ich mal Sonntags zwei Eimer haben wollte, dann ging das Sammern los, zwei Eimer könnte sie nicht abgeben, höchstens anderthalb — weil ich es sei! Verstehe und vergiß nicht: bei besserer Bezahlung, als auf der Molkerei. Und alles, damit es am Monatsletzen nur nicht heißen sollte: Kühl hat nur so viel Milch abgeliefert, das macht auf die Kuh soundso viel, Werner — der keine Milch privat abgab — hat aber so viel mehr! Und um diesen Ehrgeiz trinkt die ganze Familie schwarzen Kaffee — und ich mußte ihn auch trinken, wenn ich nicht zur rechten Zeit kam. Dieses Schauspiel habe ich zwölf Jahre hindurch erlebt; es hat sich in der Zeit nichts geändert, trotz all meiner Reden.“

„Weiter kannst Du hören“, erzählte der Onkel: „Ich kam nach Schlesien. Dieselbe Geschichte! Nachmittags konnte ich im ganzen Dorf nicht einen Tropfen Milch austreiben. — Jetzt bin ich, wie Du weißt, in der Mark Brandenburg und gehe viel auf die Jagd. Kehre ich im Dorf zurück ein und fordere ein Glas Milch, dann macht der Wirt, der nebenbei Landwirtschaft betreibt, ein Gesicht, als wenn er sich auf den heißen Jagd gebissen hätte.“

„Ja, Onkel Willem, ich will mal sehen — Und dann kommt er mit so'n Schnittglas voll Milch an. Wenn ich dann noch eins fordere, dann will ich mit Dir weiten, daß er sagt: „Milch ist nicht mehr da!“ Hier hat er hektoliterweise; Kümmel, Rum, Likör alles ist reichlich vorhanden; das wird mit großer Mühe herangeschleppt, damit seine Gäste nicht verdursten sollen, aber Milch — Sieh mal, Ehrgeiz ist ja ganz gut, Konkurrenz muß auch sein — von wegen viel Milch abliefern — das stärkt die Kräfte, und jeder sieht zu, was er aus seiner Landwirtschaft herausarbeiten kann. Aber“ — so schloß nun Onkel Willem seine Auseinandersetzung — „es muß doch nicht so weit gehen, daß man auf dem Lande nicht mal einen Tropfen Milch mehr bekommen kann, meine ich.“ — „Das meine ich auch, Onkel Willem, und ich danke Dir auch schon für Deinen Zeitungsartikel!“

„Welchen Zeitungsartikel, ich hab Dir ja noch gar keinen geschrieben!“ — „Aber erzählt hast Du mir einen, lieber Onkel, und dafür lade ich Dich zum Mittagessen ein; ich will gleich an meine Frau telephonieren. Was möchtest Du am liebsten trinken?“ — „Milch natürlich“, antwortete der Onkel — „wenn Du hier in der Stadt welche bekommen kannst!“ — „Aber selbstredend, so viel ich will; gleich nebenan bei uns, sauber in Bitterflaschen, wird sie uns jeden Morgen ins Haus gebracht. — Also dann um ein Uhr Onkelschen, wenn es Dir paßt.“ — „Ja, schön, ich will mir bloß noch ein paar Kugelpatronen besorgen, denn da wechselt ein Keller bei mir, kann ich Dir sagen.“ — „Schön, schön, das kannst Du mir zu Hause erzählen, Onkel Willem, jetzt will ich noch schnell Deine Geschichte aufschreiben. Bald auf Wiedersehen!“

Hier ist die Geschichte. — Soll Onkel Willem noch mehr erzählen?

Die Aufzucht und Fütterung der Entenküken.

Von Rose Schinkel.

Die künstliche Aufzucht von Entenküken bietet bei guter Pflege keine besonderen Schwierigkeiten und ist daher zur Erzielung früher Bruten als Schlachtware angebracht. Man achte nur darauf, nie mehr als 200 Enten unter eine Schirmglocke für 500 Hühnerküken zu setzen. In den ersten Tagen bestreue man den Stallboden nur mit trockenem Sand, dem man später Häcksel hinzusetzt. Bis zu zehn Tagen ist alle drei Stunden zu füttern. Als erstes Futter erhalten die Alerchen bis zum

Dritten Tag in Milch gewaschene Haferlöcher oder Weißbrot. Das Wasser verabreicht man in einer flachen Tränke, an der die Hälfte der Enten Platz finden muß. Man verhindert so eine unnötige Drängelerei. Das Wassergefäß ist auf einen Drahtrahmen mit einer Schale darunter zu stellen, damit das verspritzte Wasser aufgefangen wird. Vom dritten bis zehnten Tage fügt man dem bisherigen Futter feingehacktes Grünzeug, eine Prise Fischmehl und etwas Gerstenschrot hinzu. Sollen die Enten in zehn bis zwölf Wochen schlagreif sein (etwa 2 kg), erhalten sie ein Mastfutter. Vom zehnten Tage bis zur vierten Mastwoche reichte man folgendes Futter, feuchtkrümelig angerührt, viermal täglich: 3 Teile Gerstenschrot, 2 Teile Weizenschrot, 2 Teile Weizenkleie, 2 Teile Weizenmehl, 0,5 Teile Kalk; dazu einmal täglich Badewasser.

Vom der vierten Mastwoche bis zum Schluß der Mast verabreicht man folgende Mischung, feuchtkrümelig angerührt, viermal täglich: 2 Teile Gerstenschrot, 2 Teile Haferflocken, 2 Teile Weizenschrot, 3 Teile Fischmehl, 1 Teil Kalk; dazu einmal täglich Badewasser.

Ein nicht zu großer Auslauf ist ebenfalls zur Verfügung. Entenmast hat nur da Zweck, wo in nahegelegenen Badeorten oder Großstädten guter Absatz zu finden ist.

Neues aus Stall und Hof.

Fliegenvergiftung in den Viehställen ist jetzt unbedingt erforderlich. Ein blauer Anstrich der Fensterscheiben dämpft das Stalllicht und ist den Fliegen unangenehm. Einen solchen Anstrich kann man leicht mittels einer Mischung dünner Kalkmilch und Waschlauge herstellen, während die Stallwände zur Desinfektion mit Kalkmilch, die einen Kreolin- und Launzusatz erhält, angeputzt werden. Wird weiter im Stalle für einen lebhaften Luftzug unmittelbar unter der Decke Sorge getragen durch entsprechende Ventilation, so werden sich in solchen Ställen die Fliegen nicht heimlich fühlen und bald verschwinden.

Genug Eiweiß im Kuhstall durch verdickten Luzernebau. Ohne genügend Eiweiß ist im Kuhstall ein befriedigender Milchtrag nicht möglich. Die wichtige Eiweißfrage für den Kuhstall ist in Luzernewirtschaften schon längst durch einen verdickten Anbau dieser Pflanze gelöst. Es enthält nämlich nach der Tabelle von Prof. Honcamp in J. Neumanns Landwirtschaftlichem Taschenbuch Luzerneheu 14,5 % verdauliches Rohprotein, Rotklee 12,5, Wiesheu aber nur 9,4 % bei sonst gleicher Beschaffenheit. Noch deutlicher tritt die Überlegenheit der Luzerne zutage, wenn man den Eiweißtrag von einer gegebenen Fläche bei den drei Pflanzen vergleicht. Dabei kann man als mittlere Heuernte vom 1/4 ha annehmen bei Luzerne 50, Rotklee 35 und Wiesheu 30 Zentner. Dann erntet man an Eiweiß von der genannten Fläche bei Luzerne 7,25, Rotklee 4,37 und Wiesheu 2,82 Zentner. Man müßte 17 Zentner Erdnusskuchen kaufen, um die Eiweißmenge von 50 Zentner Luzerneheu in die Wirtschaft zu bringen. Es kann somit ausgedehnter Luzernebau den Ankauf von vielem Auslandskrautfutter ersparen und viel dazu beitragen, unser Vieh ausschließlich aus eigener Scholle zu ernähren. Es gibt eben außer der Luzerne keine Pflanze, die so sichere und hohe Futterernten und in ihnen so große Mengen an Nährstoffen, besonders an Eiweiß und Mineralstoffen, liefert, wie diese Pflanze. Deshalb herrscht in Luzernewirtschaften auch kein Milchmangel im Kuhstall. Gewiß, man kann auch Wiesheu durch starke Stickstoffdüngung eiweißreicher machen; aber die hierzu erforderlichen großen Salpetergaben müssen für schweres Geld angekauft werden. Die Luzerne bezieht aber als bekannte Stickstoffammlerin ihr Eiweiß mit Hilfe der an ihren Wurzeln in Knöllchen wuchernden Bakterien kostenlos aus der Luft und reichert damit den Acker an. W.

Die besten Kaninchenrasen für den Pelzkaninchenzüchter sind blaue Wiener, französische Silberkaninchen, Chinchillakaninchen, Regkaninchen u. a. All diese Rassen beanspruchen keine andere Pflege und Fütterung als man sie

jedem Kaninchen vernünftigerweise angeeignet lassen muß, wenn die Kaninchenhaltung etwas einbringen soll. Die Hauptfarbe bei der Pelzkaninchenzucht ist oder nicht die Farbe, da verhältnismäßig nur wenig Fälle ungefärbt verarbeitet werden, sondern die Pelzqualität als solche. Dichte Unterwolle ist die Hauptsache. Eine solche ist natürlich auch bei Kreuzungskaninchen zu erzielen. Sie ist aber besonders abhängig von der Haltung und Fütterung. In schlechten Ställen ohne genügend Licht und bei ungeeignetem Futter wird die Pelzqualität immer zu wünschen lassen. Sehr viel hängt von der Behandlung des Felles nach dem Abbalgen ab. Die Felle müssen auch reif sein, d. h. man darf keine Kaninchen schlachten und pelzen, wenn es sich in der Haarung befindet.

Nägel werden vor dem Köllen dadurch geschützt, daß man sie kurz vor dem Einlagern glühend heiß macht und danach in Leinöl zum Erkalten taucht.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimner.

Der Arbeitsaufwand beim Maisbau beträgt etwa nur ein Drittel dessen, den die Zuckerrüben brauchen, und er ist annähernd ebenso hoch wie beim Anbau der Kartoffeln, in vielen Fällen aber geringer. Das tritt besonders dann hervor, wenn die Leute sich eingearbeitet und daran gewöhnt haben, mit dieser neuen Frucht umzugehen. Wie sich seinerzeit die Landwirtschaft schnell in den Zuckerrübenbau eingearbeitet hat, so wird das noch viel schneller mit dem Maisbau gehen, zumal dessen Kultur im Grunde genommen doch recht einfach ist, aber die aufwendete Mühe durch die riesigen Erträge an einem als Viehfutter fast unübertrefflichen Silomais reichlich lohnt.

Die Kohlhernie. Die Kohlhernie darf als gerechter Lohn angesehen werden für den mangelnden Fruchtwechsel. Der Kampf gegen diese schlimmste Kohlkrankheit ist recht schwer, ihr aber vorbeugend begegnen, ist einfach und leicht. Auch im Anfang ist der Kampf gegen diese Bakterienkrankheit noch erfolgreich durchführbar, wenn man ihr Dasein früh und rechtzeitig erkennt. Meistens ist die Quelle der Verbreitung im Komposthaufen zu suchen. Aus dieser Stätte des Segens kann so ein Ort des Fluges werden. Hier ist oft, leider zu oft, die Brutstätte des Pilzes, der Zentralimpfbehälter zu finden. Kein einziger Kohlstumpf darf dorthin wandern; jeder ist sorgsam zu sammeln, zu trocknen und danach als Holzgerüst unter dem Kessel oder Herd zu verwenden. Jeder Wurzelüberrest kann die Bakterien in sich bergen und hat daher der wichtigen Sparbüchse fernzubleiben. Der Abfallhaufen braucht auf alle Fälle starke Gaben von frischem Brannt- oder Leukalk, der beim Umsetzen lagenweise eingebracht werden sollte. Dieser ist so ein Nahrungsmittel für die Pflanzen und zugleich ein treffliches Mittel gegen die Bakterien der Kohlhernie, also ein wertvolles Desinfektionsmittel. Verstärken kann man seinen Angriff durch öfteres Uebergießen des umgekehrten Haufens mit einer dünnen Lösung von Karbolium. Verfeuchte Garten- oder Feldstücke dürfen einige Jahre nicht mit Kohllarten bepflanzt werden. Da muß wohlüberlegter Fruchtwechsel einziehen und Hülsenfrüchte, Knollengewächse, Salat usw. müssen mit einander abwechseln.

Erbfen sollten, ebenso wie Möhren und Zwiebeln, im Frühjahr möglichst früh ins Land kommen, sobald der Frost aus dem Boden heraus ist. Wenn die Saat später als Ende April oder Anfang Mai erfolgt, leiden Erbsen leicht durch den Weltaußfall, der große Bestände in kurzer Zeit schwer schädigen, sogar vollständig vernichten kann. Damit nun die Erbsen nicht alle zugleich reifen, wird man sie teilweise und im Abstand von etwa zehn Tagen aussäen. Das erleichtert auch die Arbeit des Erntens und Bearbeitens. Eine vortreffliche Erbsensorte für den Anbau im Garten ist die verbesserte grün bleibende Folgererbse, sie und die gleichfalls grün bleibende Schnabeerbse gehören zu unseren besten und ertrag-

reichsten Einmacherbienarten. Sie verfärben sich auch nicht beim Kochen, behalten vielmehr ihre schöne grüne Farbe. W-e.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Etwas über Buttern. Normalerweise beträgt die Butterdauer 30 bis 45 Minuten. Muß man länger buttern, so liegt der Fehler daran, daß der Rahm meistens nicht sauer genug ist. Man beachte, daß butterer Rahm mindestens 24 Stunden alt sein soll. Im Sommer wird häufig darüber geklagt, daß die Butter zu weich ist und sich oft nicht lange hält. Ein einfaches Mittel der Butteraufbewahrung ist folgendes: In einen Steintopf wird die Butter fest hineingedrückt und der Topf dann mit einem Musflintuch zugebunden, zum Abhalten der Fliegen usw. Der Topf kommt nun in eine große Schüssel, die mit kaltem Wasser angefüllt ist, und zwar so weit, daß das Musflintuch mit seinem überstehenden Rand Wasser auffangen kann. Stellt man die Schüssel mit diesem Buttertopf in einen Keller, so wird man auf lange Zeit hinaus immer kühle und frische Butter haben.

Kloße in Kapernsoße. 500 g halb Rind-, halb Schweinefleisch treibt man durch die Maschine, gibt an die Waage Pfeffer, Salz, etwas feingehackte Zwiebel, eine Prise Muskat, einen Eßlöffel Mostsch, geriebene Semmel und ein bis zwei ganze Eier; dann formt man kleine Klöße, die man in folgender Soße leicht ziehen läßt: Man macht eine ganz helle Mehlschwitze, füllt Wasser auf, gibt Salz, Zitronensaft und eine Prise Zucker dazu. Sind die Klöße gar, so zieht man die Soße mit Eigelb ab, gibt einige Löffel Kapern hinzu und läßt das Ganze noch kurze Zeit durchziehen. E. S.

Räsekrapsen bereitet man so: 50 g Butter werden mit einem viertel Liter Milch, 100 g Mehl und etwas Salz zusammen auf kleinem Feuer zu einem Kloß gebrüht. Dann tut man den Teig in eine irdene Schüssel und rührt ihn bis zum Erkalten, wobei nach und nach zwei ganze verquirlte Eier, 100 g geriebener Parmesankäse, eine Prise Paprika und ein Stückchen rohe Butter darunter gemischt werden. Zum Schluß, wenn der Teig ganz abgekühlt ist, kommen 125 g ganz kleinwürfelig geschnittener Käse dazu, entweder Cheddar, Schweizer oder Holländer. Von dem nunmehr fertigen Teig fegt man, ziemlich weillässig, mit einem Teelöffel Häufchen auf ein Blech und bestreicht sie mit zerhacktem Eigelb. Weilmäßiger Hitze bäckt man die Krapsen hellbraun und bestreut sie noch heiß mit geriebenem Käse der Sorte, die man dazu verwandt hat. Man garniert die Krapsenschüssel mit grüner Kresse. Frau A. in L.

Entfernung von Kakaoflecken geschieht am schnellsten mit kaltem Wasser. Tintenflecke werden am besten mit heißer Wagemilch ausgewaschen, die z. B. aus dem grünen Tuch eines Schreibtisches alle Tinte entfernt, wenn man dasselbe mit einem Schwamm mit Wagemilch abwäscht. Natürlich kann man auf diese Art nur frische Flecke entfernen. Mü.

Neue Bücher.

Unsere Tierwelt im Drama des Lebens. Von Dr. R. Guenther, Prof. a. D. Universität Freiburg i. Br. Verlag von J. Neumann, Neudamm. Preis brosch. 6 RM, geb. 8 RM.

Das Buch gehört zu den interessantesten Büchern seiner Art und ist im besten Sinne populär geschrieben. Für alle, die Sinn für die Natur haben und einzudringen bemüht sind in die Zusammenhänge des Lebens — und wer hätte diesen Wunsch nicht — ist das Buch eine Notwendigkeit. Wen die Natur recht machen soll, muß sie kennen. Auch der Weg zur Liebe der engeren Heimat führt durch das Naturverstehen. Gerade in der heutigen Zeit ist diese Rückkehr eine Erlösung. Und darum allein schon kann man nur dringend wünschen, daß dieses Buch eine große Verbreitung finde. Jäger, Wanderer und alle, die mit offenen Sinnen durch die Umwelt schreiten, werden noch diesem Werk mit vielen Freuden immer wieder greifen. Heidejäger.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Bedingungen 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. **Anonymous Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet.** Außerdem ist jeder Frage ein Kuvertschein, das Fragesteller Bezugsnummer dieses Blattes ist, sowie als Vorkauf der Betrag von 50 Pf. beizufügen. Für jede weitere Frage sind gleichfalls je 50 Pf. mitzuliefern. Anfragen, denen weniger Worte beigelegt wurde, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Vorkauf erstattet worden ist. Im Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche Fragen behandelt; in Rechtsfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen dieses Blattes anpassen, kann Auskunft nicht erteilt werden. Unsere Rat schläge geschehen ohne jede Verbindlichkeit.
Die Schriftleitung.

Frage Nr. 1. Eine Kuh frisst sehr wenig Heu. An Kraftfutter verdrängt ich Schnittgel, gekochte Kartoffeln und Runkeln. Alle diese Futtermittel nimmt sie sehr gern. Auch habe ich schon Futtermittel verabreicht, um die Freßlust anzuregen, aber ohne Erfolg. Dagegen frisst die Kuh gern Strohhalm. Auch trispielt sie immer hin und her und liegt viel. An was für einer Krankheit leidet die Kuh und wie läßt sich dieselbe beseitigen?
R. B. in M.

Antwort: Was Sie in Ihrer Futterration als Kraftfutter bezeichnen, ist keines. Verabreichen Sie weiter keine Futtermittel, so erhält Ihre Kuh überhaupt kein Kraftfutter, und hierin dürfte in erster Linie der Grund für die beobachtete Krankheitserscheinung zu suchen sein. Wir möchten Ihnen empfehlen, zunächst die gekochten Kartoffeln in der Futterration fortzulassen und dem Tiere 3 bis 4 kg Rübenknäuel und 10 bis 15 kg frische Runkeln zu verabreichen. Sodann geben Sie am besten ein Kraftfuttermittelgemisch von Weizenkleie, Haferspross und Getreide aus gleichen Teilen. Diesem Gemisch ist etwas Futtermehl oder Schlammkreide beizugeben. Die Verfütterung muß in trockener Form erfolgen. Als Gabe ist eine solche, je nach dem Milchtrage, von 2 bis 4 kg zu wählen. Bei Anwendung der vorstehenden Fütterung dürfte der Stoffwechsel der Kuh, welcher sich in Unordnung befindet, eine erwünschte Anregung erhalten. Später können Sie die Trockenhitze durch gekochte Kartoffeln ersetzen. Ein öfterer Futterwechsel ist zum Zwecke der Anregung der Freßlust zu empfehlen. Die Abneigung der Kuh gegen das Heu kann darin begründet sein, daß dieses minderwertig ist. Wir empfehlen Ihnen, dem Tiere Heu vorzulegen und dieses mit etwas Salz zu betreuen. Vielleicht erfolgt sobald eine Aufnahme.
Dr. Bn.

Frage Nr. 2. Ich habe bis jetzt nur Schweine für meinen Bedarf gezüchtet und gemästet, möchte aber noch einige Tiere mehr züchten. Futter steht mir nicht zur Verfügung, ich muß alles kaufen. Ich frage nun an, ob ich bei Zukauf aller Futtermittel in der Schweinemast noch etwas verdienen kann. Welche Mengen von Futtermitteln werden für die Mast benötigt an Fischmehl, Roggen- und Gerstenspross, Kartoffeln und Rüben? Woher beziehe ich am besten die Läufer Schweine, aus Westfalen oder von hiesigen Züchtern?
J. R. in S.

Antwort: In Ihrem Falle dürfte nur Schnellmast angebracht sein, bei dem Tiere im Gewicht von etwa 20 kg zur Mast aufgestellt und auf ein Endgewicht von 100 bis 110 kg gebracht werden. Da Sie alle Futtermittel zukaufen müssen, wahrscheinlich auch Kartoffeln und Rüben, so hat es keinen Zweck, bei der Mast die Verfütterung von Rüben vorzusehen. Unter den vorliegenden Verhältnissen werden Sie mit einer Mastdauer von etwa fünf Monaten zu rechnen haben. Bei zweckentsprechender Fütterung nehmen die Tiere in dieser Zeit, wie durch Versuche einwandfrei festgestellt worden ist, etwa 90 bis 100 kg zu. Als Futterverbrauch kann für diese Zeit folgender angenommen werden: 12,5 bis 15 kg Fischmehl, 20 bis 25 kg Fleischmehl, 3 bis 3,5 Zentner Roggen- und Gerstenspross, 15 bis 16 Zentner Kartoffeln. In dieser Futterration ist neben dem Fischmehl Fleischmehl vorgesehen, da eine zu große Gabe an Fischmehl das Mastprodukt ungünstig beeinflusst. Sehen Sie für die obengenannten Futtermittelmengen die dort

üblichen Preise ein und rechnen Sie zu diesen die Kosten für den Ankauf der Läufer, für die Wartung, Pflege usw. hinzu, so können Sie genau feststellen, wie hoch sich die Erzeugung von einem Zentner Lebendgewicht stellt. Vergleichen Sie hiermit die Marktnotierung für Mast Schweine an den dortigen Märkten, so kann die Frage der Rentabilität der Mast ohne weiteres entschieden werden. — Was den Ankauf von Ferkeln anbetrifft, so bewirken Sie diesen am zweckmäßigsten dort, wo sich die günstigste Verkaufsmöglichkeit bietet.
Dr. Bn.

Frage Nr. 3. Eine Ziege hat seit ungefähr acht Wochen keinen rechten Appetit. Sie hat früher gut gefressen und nimmt jetzt kaum ein Futter auf. Das Futter besteht aus rohen und gekochten Kartoffeln, etwas Roggenkleie sowie Wasser. Das Tier bekommt weiter gutes Wiesheu, wovon sie gleichfalls nur wenig aufnimmt. Die Ziege frisst sich übrigens, so weit sie langen kann, das Fell kahl. Uebrigens ist die Ziege seit Oktober v. J. tragend. Der Stall ist gut und warm, auch hat die Ziege Auslauf und ist bis jetzt sehr munter. Was ist dagegen zu tun, daß sich das Lamm nicht mehr die Haare abfrisst? Was fördert den Appetit?
W. G. in R.

Antwort: Im allgemeinen freisen tragende Tiere weniger, doch darf es nicht so weit kommen, daß das Futter fast ganz verjagt wird. Sie müssen dem Tier mehr Abwechslung bieten. Geben Sie ab und zu eine warme Brotsuppe, auch warmen Kleiertrank. Fügen Sie dem Getränk stets etwas Salz hinzu, damit die Freßlust wieder angeregt wird. Im übrigen leidet Ihre Ziege an Kalkmangel. Tiere, die an Kalkmangel leiden, belecken gern die Wände, ja es kommt, wie in Ihrem Falle, vor, daß sie sich die Haare abfressen. Geben Sie täglich zum Futter einen Teelöffel Futterkalk. Vitakalk soll sich sehr gut bewährt haben.
Ho.

Frage Nr. 4. Ein fünfjähriger Hund bekommt von Zeit zu Zeit Anfälle, die sehr plötzlich auftreten. Er fällt um, verdreht die Augen, wird ganz steif und bekommt eine blaue Zunge. Nach dem Anfall ist er wieder munter. Was für Mittel muß ich anwenden, um diese Anfälle zu verhüten?
F. R. in St.

Antwort: Falls diese epileptischen Anfälle nicht auf Eingeweidewürmer zurückzuführen sind, dürfte eine medikamentöse Behandlung kaum Erfolg haben. Versuchsweise wenden Sie ruhig mal eine Wurmkur mit Valutinkapseln an.
Bet.

Frage Nr. 5. Wir haben eine 100 qm große Fläche abgebaute Sandgrube mit 40 bis 50 cm Erde vom Straßengraben aufgefüllt und wollen einen Obst- und Biergarten anlegen. Wie bearbeiten wir das Land am vorteilhaftesten?
J. R. in G.

Antwort: Die aufgetragenen 40 bis 50 Zentimeter verbesserten Bodens auf den Sand genügen für Gartenland vollkommen; sollte derselbe zu fett sein, so vermischen Sie ihn mit Sand. Für die Obstbäume heben Sie Löcher von 1,5 m im Querschnitt und 1 m tief aus. In diese Löcher bringen Sie dieselbe Mischung wie auf der übrigen Fläche und vermischen denselben bis unten hin, je Kubikmeter mit 1 bis 1,5 kg Düngekalk und 200 bis 300 g Thomasmehl. Auf die übrige Fläche bringen Sie im Winter 200 g Düngekalk und 75 g Thomasmehl. Im Frühjahr geben Sie über die ganze Fläche, auch über die Obstbaumscheiben, auf das Quadratmeter 40 g 40prozentiges Kalisalz und 30 bis 40 g schwefelsaures Ammoniak. Der Dünger ist nach dem Austreten sofort flach einzuharken. Steht Ihnen Stalldünger zur Verfügung, so geben Sie nach einer kräftigen Düngung von diesem, nur die Hälfte der angegebenen Handelsdünger.
Rz.

Frage Nr. 6. Habe im Winter einen Lannenwald durchforstet und das Holz zu Rebpfählen aufschneiden lassen. Ich möchte nun die Pfähle beizen, und bitte um Rat, wie ich dies am besten tue. Ich denke mir, die dünnen Pfähle mit Karbolinum und die grünen Pfähle mit Kupfervitriol zu imprägnieren. Wie ist das Verfahren?
E. R. in H.

Antwort: Von der Behandlung der Rebpfähle mit Karbolinum raten wir Ihnen ab, da diese in den ersten Jahren Pflanzenstüben hervorrufen können. Entweder kochen Sie die trockenen Pfähle leicht an oder streichen dieselben mit „Baumpfahl Firöl“, erhältlich von der chem. Fabrik F. Schacht, Braunschweig. Die grünen Pfähle stellen Sie mindestens bis zur Hälfte in einen Bottich, der mit zwei-prozentigem Kupfervitriol gefüllt ist. Hier bleiben sie acht bis vierzehn Tage stehen, jedenfalls so lange, bis die Flüssigkeit am oberen Pfahlende sichtbar wird. Diese Arbeit muß bei frostfreiem Wetter oder in einem frostfreien Raume vorgenommen werden. Danach sind die Pfähle zu trocknen.
Rz.

Frage Nr. 7. Ich habe einen Hausgarten (Wiesenland) mit einigen Obstbäumen besetzt. Das Gras benütze ich zur Fütterung von Rindern und Ziegen. Es wird also jährlich zweibis dreimal getrocknet und geerntet. 1890 wurde das Haus gebaut und der Garten angelegt. 1925 habe ich den größten Teil umgegraben und einen neuen Grasmischsaat angelegt. Ich wollte damit zu Fütterungszwecken ein kräftigeres Heu erzielen. Ich habe das nicht erzielt, und es war auch bei der ersten Aussaat 1890 nicht der Fall. Abordnung verwenden ich sehr wenig. Kalk und Thomasmehl streue ich im Frühjahr. Was soll ich außerdem tun?
M. H. in R.

Antwort: Eine Grasmischsaat auf einem alten Rasenstück zeigt nicht immer einen vollen Erfolg. Wenn Sie jedoch den Boden zu einer Neusaat nicht umgraben wollen, so empfehlen wir Ihnen folgendes: Harken Sie etwa Mitte bis Ende April den Rasen mittels einer scharfen Eisenharke kräftig durch. Hierauf säen Sie auf der angegebenen Fläche 2 kg Gerndgras (*Anthoxanthum odoratum*). Dieses harken Sie sehr unter. Besser ist, den ganzen Boden mit gesiebter Erde 0,5 bis 1 cm hoch zu überstreuen, da der Samen hierdurch gleichmäßiger bedeckt wird, als dieses durch das Einharken geschieht. Danach ist die ganze Fläche festzutreten oder zu walzen. Es ist von jetzt ab dafür zu sorgen, daß der Boden bis zum Aufgehen des Samens nie austrocknet. Mit dem Grasdünnschnitt dürfen Sie dieses Jahr nicht zu lange warten, da sonst die alten Gräser die Neusaat ersticken würden. Dann ist zu empfehlen, das Gras mehrmals zu schneiden. Bei größerer Trockenheit ist besonders nach jedem Schnitt durchdringend zu gehen. Den Samen erhalten Sie in der nächstgelegenen größeren Gärtnerei. Das Kilogramm kostet etwa 9,20 RM. Wenn Sie die oben angegebenen Rat schläge gut befolgen, so können Sie mit 1 bis 1,5 kg Samen auskommen.
Rz.

Frage Nr. 8. Von der eingesandten Bergamottbirne werden viele Exemplare, sobald sie längere Zeit lagern, schlecht, d. h. die Birnen schrumpfen zusammen, werden holzig und sind schließlich ungenießbar. Sollte ich vielleicht die Birnen zu früh abgenommen haben? Welche Fehler habe ich begangen? Es handelt sich um einen herrlichen Buschbaum von ungefähr vier Meter Höhe, der auf sandigem Untergrund steht und nicht an Wassermangel leidet.
H. A. in R.

Antwort: Sie haben die Birnen wahrscheinlich zu früh abgenommen, denn die Esperens-Bergamotte muß erst Mitte bis Ende November, je nach der Bitterung, gepflückt werden; leichter Frost schadet nicht. Der vorjährige nasse Spätsommer war für spätreifendes Obst sehr ungünstig. Außerdem waren die eingesandten Früchte leicht vom Schorrfall befallen. Zur Bekämpfung dieser Krankheit schneiden Sie im Winter alle defekten jüngsten Triebe, erkenntlich an der rissigen Rinde, ab. Im zeitigen Frühjahr, bevor die Knospen schnellen, spritzen Sie den ganzen Baum mit zwei-prozentiger Kupferkalkbrühe oder drei-prozentiger Solbar. Nach der Blüte sind diese Spritzungen mit einprozentigen Lösungen, in Abständen von etwa vierzehn Tagen, bis Ende Juni zu wiederholen. Das Abfallen der Blüten kommt wahrscheinlich daher, weil dieselben mangelhaft befruchtet waren.
Rz.

Alle Zusendungen an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an den Verlag F. Neumann, Neudamm (Bez. Stt.).

Illustriertes Unterhaltungsblatt

NR 12

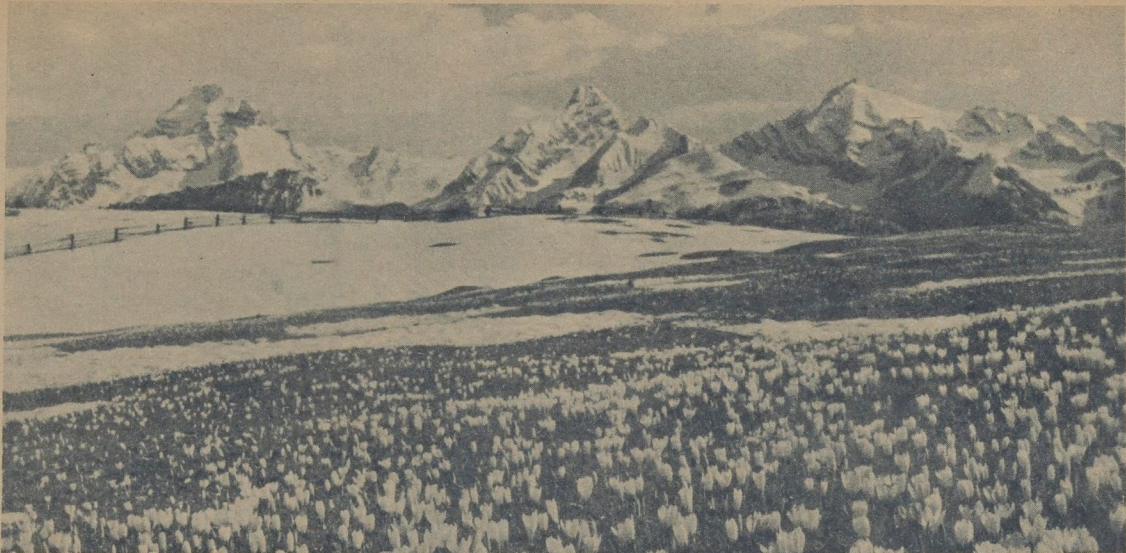
Wochenbeilage zur „Kempter Zeitung“

1931



Der Tödi, 3623 m, der König der Glarner Berge

[E. Altvatter]



Bergfrühling

[Wilmann]

DIE MOOSBACHER

Erzählung von Wolfgang Klemmer

(11. Fortsetzung)

Als Klaudia mit ihrem Manne allein war, sprach sie: „Fritz, ich glaube, unsere Befürchtung hat sich schon erfüllt. Maria weiß von Arnold, und Franz hat es ihr gesagt.“

„Meinst du?“

„Hast du nicht gesehen, wie elend sie aussah? Sicher hat sie die ganze Nacht kein Auge zugetan.“

„Du magst schon recht haben, Klaudia, ihr Frauen habt da immer schärfere Augen. Nun aber, wenn es wahr ist, muß sie es doch einmal erfahren, da hilft alles nichts. Weh wird es ihr getan haben, und vergessen wird sie es lange nicht, aber einmal wird die Zeit auch diese Wunde heilen.“

„Gebe es der Himmel,“ sprach Klaudia voll Mitleid, „ich möchte es ihr gönnen, daß sie leichter überwinden könnte. Es hat sie sehr hart gehabt.“

Eine Stunde später brachte der Postbote Maria einen Brief vom Onkel, der nun Dompfarrer in F. war. Der alte Herr schrieb, daß seine langjährige Wirtschafterin ganz unerwartet schwer erkrankt sei, für längere Zeit in Spitalbehandlung müsse und auch nachher kaum mehr ihre alte Stelle werde antreten können. Ob nicht Maria für einige Zeit die Güte hätte, ihm aus der Verlegenheit zu helfen, bis er wieder eine neue Kraft habe.

Dieser Brief kam Maria wie gerufen. Sie atmete erleichtert auf. Im Vaterhause war ihr Wirkungskreis neben der Schwägerin zu klein, im Pfarrhose von F. aber würden neue Pflichten große Anforderungen an sie stellen, so daß sie keine Zeit mehr fände, in Träumereien zu verfallen oder immer Dingen nachzudenken, die sich doch nicht mehr ändern ließen.

Maria war daher schnell entschlossen.

„Fritz, ich will den Onkel nicht warten lassen, es wird daher am besten sein, wenn ich heute noch fahre. Um fünf Uhr geht von Friedrichsfeld ein guter Zug, da bin ich um elf Uhr in F. Kann ich dann nachmittags den Einspänner haben?“

„Selbstverständlich, Maria!“

„Ich danke dir. Nun gehe ich ins Dorf hinunter und telegraphiere dem Onkel, daß ich um elf Uhr nachts in F. eintreffe.“

Als Maria wenig später von der Halde ins Dorf hinunterstieg, tam von Süden in leisen Stößen ein ganz warmer Wind,

und am Himmel zeigten sich lange, weiße Wolkenstreifen. Ein alter Bauer kam ihr entgegen.

„Guten Morgen, Maria, willst du ins Dorf?“

„Ja. Vater Kohler, ich bin auf dem Wege.“

Der Bauer war stehengeblieben, warf einen prüfenden Blick auf den Himmel und meinte: „Nun werden wir das schöne Wetter am längsten gehabt haben.“

„Es scheint mir so, der Südwind hat eingesezt.“

„Morgen kann es noch halten, aber übermorgen wird es losgehen. Nun, wir müssen dankbar sein, daß wir so lange solches Wetter hatten. Grüß dich und kehre bald wieder!“

„Ja, bald, Vater Kohler. Behüt euch Gott! . . .“

Drei Monate waren seitdem vergangen. Ein neues Jahr hatte Einkehr gehalten. In Schwarzbach ging das Leben seinen gewohnten Gang. Fritz Moosbacher umgab sein junges Weib mit liebevoller Sorgfalt. Klaudia ging ihrer schweren Stunde entgegen, gleich nach Faschingsende, wenn um die Zeit des ersten Fastensonntags auf den heimatlichen Bergen die Funken brannten, sollte für den Moosbacherhof das freudige Ereignis eintreten.

Klaudia hatte zu ihrer Unterstützung und Vertretung eine junge Base von Aukirchen herüberkommen lassen. Sie vermählte Maria sehr. Jetzt in den Winternachmittagen, wo es so früh dunkel wurde, saß sie viel allein in der Stube und nähte Kinderfähen. Da hätte sie Maria gerne um sich gehabt. Die Base hatte im Haushalte zu tun, und Fritz war fast jeden Tag im Holz.

Maria war jedoch nicht mehr von F. zurückgekehrt. Der Onkel hatte noch keine geeignete Person gefunden, also blieb sie vorläufig bei ihm, sie hatte ja nichts zu versäumen.

Klaudia ahnte wohl, warum Maria so gerne aus Schwarzbach weg war. In F. mußte sie nicht bei jedem Gange, den sie machte, gewärtigen, mit Arnold auf der Straße zusammenzutreffen. In diesen stillen Stunden, da Klaudia in der heimeligen, vom alten Kachelofen so wohligh durchwärmten Stube saß, ihre Blicke über das tiefverschneite Land gingen, und mit zitternder Freude im Herzen eine nicht mehr ferne Stunde erwartete, mußte sie mit schmerzlicher Wehmut an die ferne Maria denken.

Wie hätten doch Maria und Arnold Winter so gut zusammen-



Alter Hof in Salzburg
[R. Kraus, S. 27.]

gepaßt, welch stattliches Paar wären sie geworden, und kaum eine wie Maria hätte solch ein großes, schönes Glück verdient. Nun war das alles so plötzlich anders gekommen; das liebe Mädel in dem großen, stillen Pfarrhofe in F. allein mit dem Greise härmte und grämte sich und hatte alle Hoffnung aufgegeben.

Arnold Winter aber hatte tatsächlich seine ehemaligen besten Freunde vergessen. Er war überhaupt, wie alle Leute in Schwarzbach übereinstimmend erklärten, ein ganz anderer geworden. Lange nicht mehr so freundlich und hilfsbereit. Er behandelte jetzt oft die Leute sehr kurz und nicht mehr mit der Sorgfalt, die ihn vordem so beliebt gemacht hatte. Besonders in der Nacht, wenn man ihn von Friedrichsfeld her-übertelefonieren mußte, wo er ja fast jeden Abend zu suchen war, konnte er sehr ungehalten, und wenn der Ruf seiner Ansicht nach nicht gerade nötig gewesen wäre, sogar barsch werden. Kein Wunder, daß seine Praxis darunter schwer litt, besonders in die Nachbaröddörfer wurde er fast gar nicht mehr geholt.

Auf den Moosbacherhof war er nie mehr gekommen. Als Arzt hatte man ihn nicht, gebraucht und als Freund fand er den Weg nicht mehr.

Einmal nur in der langen Zeit hatte ihn Fritz drunten auf der Straße getroffen. Ein wenig verlegen und schuldbewußt hatte ihn Arnold Winter begrüßt.

„Servus, Fritz. Jetzt war ich lange nicht mehr bei euch. Wie geht es Klaudia und Maria?“

„Danke, Arnold. Ja, du warst lange nicht mehr bei uns. Klaudia geht es den Umständen angemessen, du weißt, Anfangs März soll der Storch kommen. Maria aber ist schon seit Ende September beim Onkel in F., wo sie vorderhand bleibt.“

„So, so, habe gar nichts gewußt davon. Gruß an Klaudia und Maria, wenn ihr schreibt. Werde vielleicht nächstens wieder einmal kommen. Grüß dich!“

Das „nächstens einmal“ aber war nie gekommen. Fritz hatte Klaudia von der kurzen Begegnung erzählt und auch davon, wie sehr verändert ihm Arnold vorgekommen sei. Und erst vor kurzem hatte ihr Fritz mit ernster Miene berichtet, daß er, als er aus der Stadt heraufkam, soeben mit dem Vorsteher, da Fritz auch im Gemeinderate saß, wegen Arnold eine Unterredung gehabt habe. Denn schon seien bei der Gemeindevorsteherung einige, wenn auch nicht gerade bedeutame Beschwerden eingelaufen, daß Doktor Winter den Gemeinde- und Spitalarzdienst nicht mehr mit der Sorgfalt versähe wie

früher. Sie wollten freilich noch einige Zeit zuschauen, in der Hoffnung, daß sich Arnold wieder auf sich besinnen werde, so aber könne es nicht mehr lange weitergehen, dann müßten sie mit Arnold allen Ernstes reden.

Klaudia war sehr erschrocken.

„Mein Gott,“ rief sie schmerzlich berührt, „auf welchem verhängnisvollen Weg ist der sonst so charaktervolle Mann geraten!“

Fritz hatte nur die Achseln gezeit, er vermochte keine Antwort zu geben . . .

In der „Grünen Tanne“ nahmen die Dinge ihren, fast möchte man sagen, normalen und von Fritz Moosbacher vorausgesagten Verlauf. Die Einnahmen des Gasthauses reichten bei weitem nicht hin, um die ganze Mosersippe, die in Saus und Braus lebte und von der kein einziges Mitglied einer anderen Beschäftigung nachging, zu erhalten.

Emil Moosbachers Erbe aber war noch nicht aufgebraucht, und so lange ein Groschen davon übrig war, machten sich die Mosersischen keine Sorge. Ewig ging das nicht, das hatten sie längst eingesehen, also mußte man die gute Zeit nützen, so lange sie währte.

Wenn dann der Weinhändler, der Bauer, Mehger und Bäcker wieder drängten und drohten, ihre Lieferungen einzustellen, dann mußte Kosina ihrem Manne wieder ein paar Tage recht schön tun, dann konnte sie von ihm, der sich ganz dem stillen Trunke ergeben hatte, alles haben.

Waren dann die Lieferanten wieder bezahlt, begann das lustige Leben von neuem. Von dieser Stunde an aber behandelte die Wirtin ihren Mann wieder hundeschlecht; es gab alle Tage Janz und Streit, den die alte Moserin immer wieder schlichteten mußte. Emils Wort galt nichts, die anderen taten, was sie wollten und kümmerten sich nicht um den fast immer betrunkenen Mann. Ja, es war ihr Bestreben, ihn möglichst betrunken zu machen, und wenn ihn dann zwei Moserbuben in seine Kammer schleppten, wo er halbe Tage lang schlief, waren sie erst recht die Herren der Lage.

So war in der kurzen Zeit, seit Emil Moosbacher die „Grüne Tanne“ gepachtet hatte, sein Erbteil zusammengeschmolzen wie der Schnee in der Märzsonne, und wer sich die Mühe genommen hätte zu rechnen, der hätte den Tag fast genau bestimmen können, an dem es zu Ende sein würde.

Es war einige Tage nach Dreikönig. Ein trüber, kalter Wintertag. Da klopfte es in den Vormittagsstunden an die Türe des Vorsteherzimmers im Gemeindehause.

Der alte Vorsteher, der Handelsmann Agid Huber, saß in dem gut, fast überheizten Raume, und sah die Post durch. Auf sein „Herein“ öffnete sich die Türe, und Doktor Arnold Winter betrat die Kanzlei.

Der Vorsteher erhob sich.



Die Wiener Reise des Außenminister Dr. Curtius in Begleitung von Staatssekretär Dr. Münder. — Der Empfang durch den österreichischen Vizekanzler Dr. Schober. [S. Fr.-Ph.-Z.]



Das größte Segelflugzeug der Welt

Nach Angaben des bekannten Rekordfliegers Robert Kronfeld wurde in den Junters-Werken das Segelflugzeug „Australia“ gebaut. Er hofft, mit dieser Maschine neue Rekorde aufstellen zu können. — Kronfeld mit seiner neuen Maschine auf der Wassertruppe. [Atlantia]

„Grüß Gott, Herr Doktor!“
 „Guten Morgen, Herr Vorsteher. Störe ich Sie oder haben Sie ein bißchen Zeit für mich?“
 „Gewiß, bitte nehmen Sie Platz. Was steht zu Diensten?“
 „Herr Vorsteher, ich bin gekommen, um Sie um einen längeren Urlaub zu bitten. Ich fühle mich nicht mehr so frisch wie sonst und möchte einige Monate aussetzen. Selbstverständlich stelle ich Ihnen einen Vertreter, mit dem Sie in jeder Weise zufrieden sein werden. Herr Doktor Erich Liebenberger hat vor zwei Jahren fertig gemacht und war bis zum ersten Jänner Assistent verschiedener Kliniken in M. Ich lege Ihnen hier seine Zeugnisse vor, aus denen Sie ersehen werden, daß mein Vertreter ein ganz besonders gut beschriebener Mediziner ist. Doktor Liebenberger ist noch nicht ganz schlüssig, wo er sich niederlassen will, er hat daher vorerst in liebenswürdiger Weise meine Vertretung während meines Urlaubes übernommen.“
 „Sie wollen den Urlaub schon bald antreten, Herr Doktor?“
 „Doktor Liebenberger wird in den nächsten Tagen hier eintreffen, dann will ich ihn noch in seine Obliegenheiten einführen und nachher gleich gehen.“
 „Gut, wenn dem so ist, steht Ihrem Urlaubsantritt nichts im Wege. Ich werde die Urlaubsbewilligung vor dem Gemeinderate schon verantworten.“

Doktor Winter erhob sich, und der Vorsteher folgte seinem Beispiele.

„Herr Doktor, dann wünsche ich Ihnen recht gute Erholung und vor allem wünsche ich, gestatten Sie einem alten Manne diese Offenheit, daß nach Ablauf Ihres Urlaubes wieder der alte Arnold Winter zu uns zurückkehrt, der überall, bei jung und alt, bei arm und reich so beliebt war. Und ich bin Ihnen zudem noch sehr dankbar, daß Sie mir ersparen, was in der nächsten Zeit vielleicht unabweislich und mir sehr peinlich geworden wäre. Im Einverständnis mit



Die Fernglasbrille,

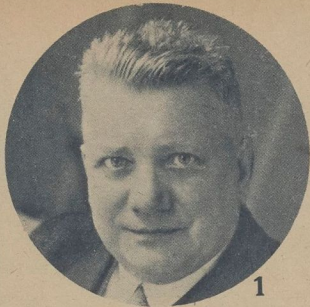
eine neue Erfindung der Emil-Busch-A.G., die den Zuschauern auf Sportplätzen und Rennbahnen eine klare Sicht auf weite Entfernungen ermöglicht. Ebenso einfach wie sinnreich ist die Verstellbarkeit für die verschiedenen Augenweiten, durch die die volle Ausnützung des großen Sehfeldes gewährt wird. [Atlantia]



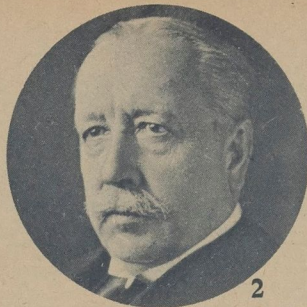
Charlie Chaplin in Berlin

Der berühmte amerikanische Filmschauspieler ist bei seiner Ankunft in Berlin von einer vieltausendköpfigen Menschenmenge stürmisch begrüßt worden. — Charlie Chaplin im Gespräch mit der bekannten Tonfilmschauspielerin Marlene Dietrich in seinem Zimmer im Hotel Eldon. [Kestione]

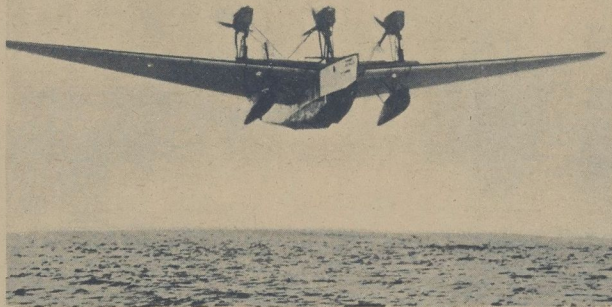
dem ersten Gemeinderate, Fritz Moosbacher, habe ich nämlich einige Beschwerden, die gegen Sie eingelaufen waren, auf die Seite gelegt und die Leute beruhigt. Ich sehe Sie noch, Herr Doktor?“
 „Herr Vorsteher, ich habe Sie verstanden und danke Ihnen für Ihre Rücksichtnahme. Ich gehe ja nur aus dem einen Grunde, um mein seelisches Gleichgewicht, das ich in den letzten Wochen verloren hatte, wieder zu erlangen. Dazu muß ich allein sein, fern von den Menschen. Auf Wiedersehen, Herr Vorsteher, ich werde mir noch erlauben, Ihnen meinen Stellvertreter persönlich vorzustellen.“ — Voll herzlich Wärme ergriff der alte Mann die Hand des jungen Arztes.
 (Fortsetzung folgt)



1



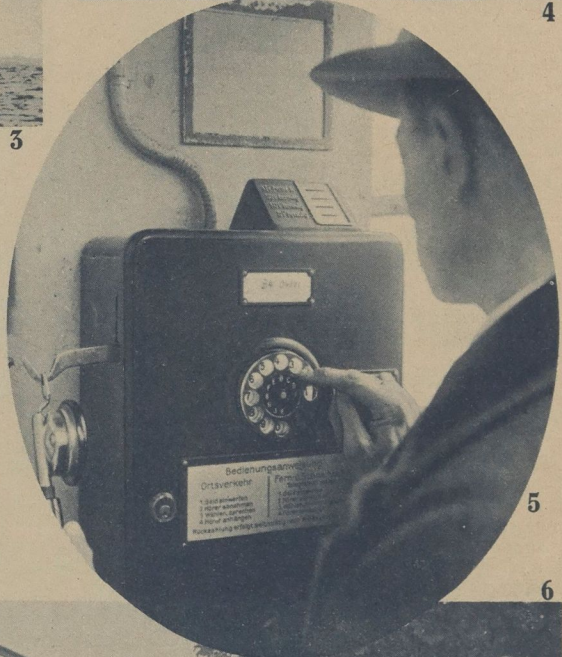
2



3



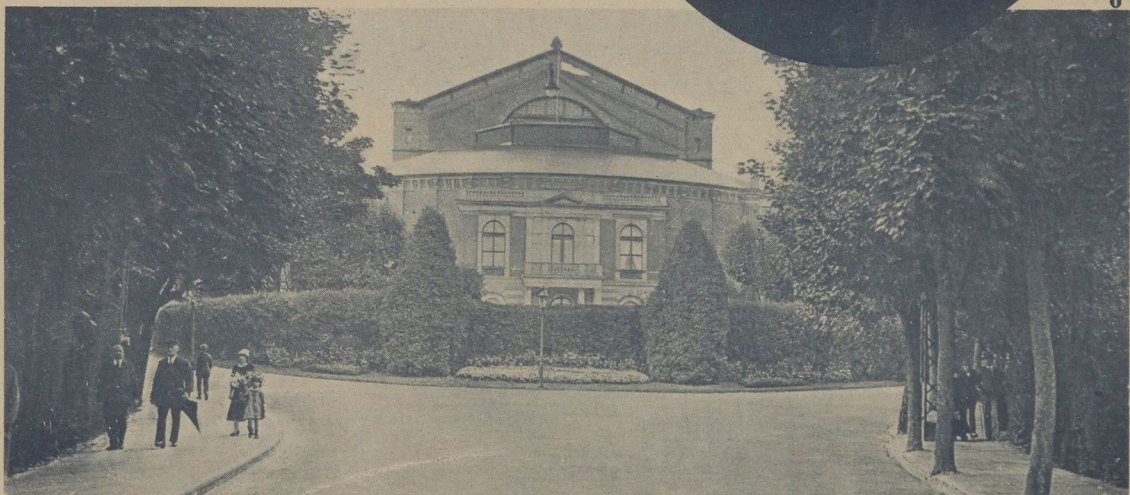
4



5

6

- 1 Otto Reutter, Deutschlands berühmtester Humorist, ist im 61. Lebensjahr gestorben. [Photothet]
- 2 Geheimrat Dr. Franz Bumm, der langjährige Präsident des Reichsgesundheitsamtes, vollendete sein 70. Lebensjahr. [Photothet]
- 3 Großflugboot Rohrbach-„Romar“, das für Frankreich auf Reparationskosten gebaut wurde, beim Probeflug über die Ostsee. [A. B. G.]
- 4 Radio als Kampfmittel gegen das Verbrechen. Mit diesem Falschempfänger soll Englands Polizei bewaffnet werden, damit die Polizei bereits auf ihren Dienstgängen die neuesten Kriminalnachrichten empfangen können. [Gennede]
- 5 Eine Neuerung der Berliner Post. Wenn man ein Telegramm aufgeben will, geht man zu einer Fernsprechzelle, wo ein neuartiger Münztelefonapparat angebracht ist, durch den man Telegramme telephonisch aufgeben kann. Der von der Beamtin genannte Betrag wird je nach der Art der Geldstücke in vier verschiedene Schlitze geworfen. Durch eine sinnvolle Einrichtung kann die Beamtin prüfen, ob die richtige Summe eingeworfen wurde. [Reystone]
- 6 Zur 700-Jahr-Feier in Bayreuth. Die Stadt Richard Wagners kam in diesem Jahre auf ein 700jähriges Bestehen zurückzublicken. Die älteste noch vorhandene Urkunde, die Bayreuth als Stadt bezeichnet, stammt aus dem Jahre 1251. — Das Festspielhaus. [Photothet]



Als der Frühling ins Tal kam

VON A. STRUKAT

Ganz plötzlich war der Frühling ins Tal gekommen, aber die Haselbüsche am Bach hatten es schon geahnt und ihre lockeren Blütentrödeln herausgesteckt. Und als er zu ihnen trat und sie leise schüttelte, da streuten sie ihm ihren goldgelben Blütenstaub auf den Kopf. Fröhlich lachte der Frühling und schritt weiter zu den Weidenbüschen. Ihre silbergrauen, pummeligen Räschen sahen noch ganz still an den Zweigen und träumten. Der Frühling zog ihnen die rotbraunen Regenmähen ab, und da wachten sie auf. Sie schauten ihn so verschlafen an, daß er lachen mußte. „Ja, ja, ihr kleinen dummen Dinger“, sagte er, „seht mich nur genau an. Ich bin der Frühling, der euch noch viel zu erzählen weiß“, und er lachte und lachte.

Das hatte die Feldmaus gehört. Sie kam aus ihrem Winterhaus, setzte sich auf die Hinterbeine, hob die Vorderpfötchen und das spitze Schnäuzchen und blinzelte den Frühling an. Der warf ihr ein paar Sonnenstrahlen auf das rosenrote Näschen, daß sie niesen mußte. Da lachte er wieder und stieg den Kiefernhang hinauf, wo die Kaninchen wohnten. Ganz leise klopfte er bei ihnen an die Tür, und der Kaninchenmann sagte zu seiner Frau: „Weißt du, Erine, das muß der Frühling sein. Ich will doch einmal nachsehen!“ Er humpelte hinaus und klappte das rechte Ohr auf, im linken sah ihm noch ein Schrotkorn von der letzten Treibjagd. . .

Der Frühling war aber schon weitergegangen, und als er durch den Wald schritt, sah ihn zuerst die Kohlmeise. Sie hatte noch nicht an ihn gedacht, denn auf ihrem Futterplaz an dem Fenster des kleinen Hauses in der Stadt war sie gut versorgt. „Kling! Kling!“ rief sie erfreut. „Das muß ich der kleinen schwarzköpfigen Graumeise erzählen und der sanften Blaumeise.“ — „Krah!“ sagte auch die Nebelkrähe.

„Es ist gut, daß er da ist, denn der Winter war gar hart“, und der Specht klopfte und telegraphierte es durch den Wald. Da wurde es lebendig; was noch geschlafen hatte, wachte auf, und in allen Sprachen des Waldes zirpte und zwitscherte, klingelte und klimperte, sang und trillierte es: „Der Frühling, der Frühling ist wieder da!“

Alles wollte ihn sehen, die Schneeglöckchen und die Veilchen, die Leberblümchen und das Lungenkraut, und die goldgelben Schlüsselblumen machten lange Hälse und nickten ihm freundlich zu. Der wilde Stachelbeerbusch steckte schnell die grünen Blattfährchen aus, und der Seidelbast setzte auf seine trockenen Ruten leuchtend rote Blüten. Das konnte ihm keiner nachmachen. Die alten Kiefern nickten und sagten bedächtig: „Ja ja, so seid ihr junges Volk; aber wir wollen unsern alten Rock auch ein wenig auffrischen.“ Da wollten auch Erle und

Birke, Eiche und Buche nicht länger warten und setzten rasch ein Blättlein neben das andere. „Kuckuck“, sagte erstaunt ein grauer Vogel. „Da bin ich rechtzeitig angekommen, und der Frühling ist ja schon hier.“ Damit ergriff er ein Räuption, das still an der alten Kiefer saß. Es hatte sich doch auch auf den Frühling gefreut.

Der aber war an den Teich geschritten, dessen Wasser still und ruhig dalag. Nur ein alter Frosch war schon aufgewacht und hatte nach der Sonne geschaut. Da stand plötzlich der Frühling vor ihm. „Roar!“ sagte der Wassermann. Mehr

wußte er nicht, denn er war so verwundert. Aber er wollte es weiter erzählen da unten im Froschteich. Das würde eine Freude sein, und morgen gab's ein Konzert.

Dort aber im Dorfe, das war ein Krähen und Gackern und Schnattern. Der Star stand auf dem Dache, trug sein buntgesprenkeltes Hochzeitskleid und knackte mit dem Schnabel, pfliff und krächzte und versuchte gar ein Lied zu singen, das er von der Lerche gehört hatte, so daß der Storch ihn verwundert ansah. Auf dem Anger aber schlugen die Knaben den Reifen und den Ball, und die Mädchen sprangen im Ringelreihen, denn jeder wußte es jetzt: „Der Frühling war ins Tal gekommen!“

★

Unekdoten

Fürst Metternich war ein großer Freund der Musik. Als Rossini zur Glanzzeit der italienischen Oper in Wien — 1822 bis 1825 — mehrmals nach der Donaustadt kam, war der gefeierte Maestro fast täglicher Gast des Fürsten Metternich und nach dem Ausspruch der damaligen Zeit: „Eine Pflanze des Salons des Staatskanzlers.“ Der große Staatsmann benützte jede Gelegenheit, sich mit Rossini über den charakteristischen Unterschied zwischen der italienischen und deutschen Musik zu unterhalten, und bemerkte unter anderem,

wie das deutsche gemütliche Wesen sich schon in einigen Liedern und Volksmelodien abspiegelt, wie z. B. in dem Liede: „Freut euch des Lebens, weil noch das Lämpchen glüht.“ Der Fürst stimmte die Melodie zu diesem Liede an und fragte den Meister, ob es nicht möglich wäre, eine solche, echt deutsche Melodie in eine italienische Oper einzuschmuggeln. Rossini nahm lächelnd eine Pfeife und ließ sich die Melodie des Liedes noch einige Male wiederholen. Der Wunsch des Fürsten erfüllte sich dann rasch. Die nächste Oper Rossinis, die zur Aufführung kam, war „Semiramide“. In den ersten vier Takten der Introduction (Andantino $\frac{3}{8}$) und in den ersten vier Takten des Allegro ($\frac{4}{4}$) der Ouvertüre klingt getreu die Melodie des „Freut euch des Lebens“ heraus.

★

Gustav Freytags Lustspiel die „Journalisten“ wurden 1852 uraufgeführt. Der Breslauer Kritiker Kurnit schrieb damals: „Es wäre keineswegs ein Erfolg ersten Ranges, sondern ein Sieg des . . . ersten Ranges.“ (In welchem die Freunde Freytags sahen!)



Frühlingsboten
[Max Lebrich]

Fragen der Erziehung

Wichtigere Fragen als die der Erziehung gibt es nicht, denn auf ihnen basieren Gedeih und Verderb des Familien-, Volks- und Staatslebens. Leider sind sich die zu Erziehern Berufenen, in erster Linie die Eltern, ihrer hohen, heiligen Aufgabe in ihrer ganzen Tragweite oft nicht voll bewusst, manchmal auch gar nicht. Und damit hebt dann die Tragik so manchen Menschenlebens an, das irgendwo in Sünde, Sumpf und Schande endet.

Es ist weit leichter für Ehegatten, für Bevölkerungszuwachs zu sorgen, als ihn zum Heil und Segen für Volk und Vaterland und zur wertvollen Bereicherung der menschlichen Gesellschaft überhaupt heranzuziehen. Zum größten Teil fällt diese Aufgabe den Müttern zu, weil sie von frühe an die Kinder mehr um sich haben als die Väter. Diese müssen



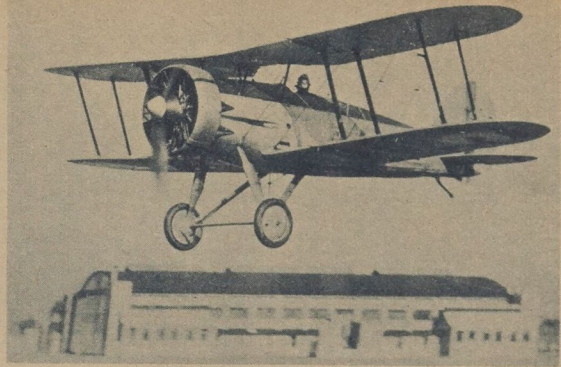
Drachloses Kochen bis zu 100 Kilometer Entfernung

Die Experimente, die im Auftrage der französischen Akademie der Wissenschaften, nach den Vorschlägen des Dr. Seidmann gemacht wurden, ist es gelungen, Heizstrom auf eine Entfernung von 100 Kilometer zu übertragen. — Dr. Seidmann, in seinem Laboratorium. [Atlantisch]

natürlich als Familienoberhäupter und Ernährer durch Autorität und Liebe ihre Frauen in der Erziehung der Nachkommen unterstützen. Wo Vater und Mutter Hand in Hand an die ihrer harten, mit nimmermüder Opfer- und Entschuldigensfreudigkeit verbundenen Pflichten der Kindererziehung herangehen, ist für diese ein sich segensvoll auswirkendes Fundament geschaffen.

Bei der ersten bestimmten Willensäußerung des Kindes, die je nach der körperlichen und geistigen Beschaffenheit früher oder später in die Erscheinung tritt, muß die Erziehung einsehen. Bei gesund und normal veranlagten Kindern geschieht das meist schon, ehe sie sich der Sprachlaute zur Befundung ihres Willens und ihrer Wünsche bedienen können.

Zunächst heißt es, das kleine Menschenwesen gründlich zu beobachten, damit man nicht etwa ein aus irgendwelchem Unbehagen oder gar aus Schmerzen heraus geborenes Weinen und Strampeln für Äußerungen beginnenden Eigensinns hält und das Kind, das in Worten noch nicht klagen kann, leiden läßt. Doch



Infanterie der Luft

Das neue Einmannampflugzeug der englischen Luftstreitkräfte. Die Maschine erreicht eine Stundengeschwindigkeit von 320 km. Eine Batterie von 6 Maschinengewehren kann einheitlich vom Piloten bedient werden. Das Flugzeug kann in 9 Minuten 3 Meilen (4800 m) steigen. [Sennedé]

kann auch ein Kind, das seinen Willen durchzusetzen sucht, körperliche Beschwerden vortäuschen.

Es ist nicht schwer, aus jedem feinen Willen außernden Säugling recht bald einen kleinen Tyrannen zu machen, der nicht nur die Mutter, sondern eine ganze Familie unter seinen Launen leiden läßt. Sobald das Kind merkt, daß es mit Weinen, Strampeln und Umsichschlagen die Erfüllung seines Willens erreicht, wird es sich dieser Mittel immerzu bedienen. Es ist besonders die Gewohnheit junger Mütter, dem erstgeborenen Nachkömmling jeden Wunsch und Willen vom Gesicht und aus jeglicher Bewegung abzulesen, und, sofern sie es doch für nötig halten, den zunehmenden Ansprüchen hier und da nicht zu willfahren, schließlich wieder in ihren Fehler zu fallen und nachzugeben.

Die Erziehung, einmal begonnen, muß folgerichtig und zielbewußt durchgeführt werden, ohne deshalb ins rein Schablonenmäßige zu geraten. Pflicht- und Ehrgefühl müssen möglichst frühzeitig geweckt und sorgfältig gepflegt werden. Grab des Ehrgefühls. Ein Kind, das häufig geprügelt wird, macht sich schließlich nichts mehr daraus. Ebenso wenig aus sich immer wiederholenden Schelt- und Schimpfworten, die überhaupt aus dem Munde von Eltern und Erziehern nicht kommen sollten. Je seltener zu ganz besonders empfindlichen Erziehungsmitteln gegriffen wird, um so eindrucksvoller und nachhaltiger sind sie.

Die Vorbedingung jeder Erziehung ist, daß der Erziehende selbst erzogen ist, und ein großes Maß von Liebe und Geduld besitzt.

J. Weiskirch



Die Universität des Seefahrers

In Hamburg befindet sich die staatliche Seefahrtsschule, die Hochschule für Navigation, in der Seefabrener junge Leute und Schiffsoffiziere ihre Ausbildung zum nautischen Offizier und Kapitän erhalten. — Anspellen der Sonne in der staatlichen Seefahrtsschule. [Atlantisch]

Der Frühling naht...

Und dräut der Winter noch so sehr mit trostigen Gebärden, und streut er Eis und Schnee umher — es muß doch Frühling werden. Und so hindern die ausgiebigen Schneefälle die Frauen absolut nicht, sich rechtzeitig darum zu kümmern, was die Frühlingmode bringen wird. Ganz recht!

Ein Kostüm muß es sein — das verlangt die Mode, ob es nun ein Jackettostüm, ein Mantelkomplet oder ein Westentkomplet ist. Sehr vernünftig ist es, ein Strickkostüm zu wählen. Die Zeiten sind längst vorbei, da das Strickkostüm eine von den Stoffkostümen abweichende Art darstellte. Heute ist das Strickkostüm vom Stoffkostüm gleicher Preislage höchstens durch bessere Fassung und stärker wirkendes Material zu unterscheiden. Man muß aber nicht etwa denken, daß sich nur Wolle zum Strickkleid oder zum Strickkomplet eignet, keineswegs! Seidentritstoffe, die sich besonders zu Blusen für Kompletts eignen, ja auch zu ganzen Kleidern mit viel Glück verarbeitet werden, sind gang und gäbe.

Die Kostüme bestehen aus Rock und Jacke, die beide durchaus schneidermäßig behandelt werden: also mittellange Jacke und Rock, kurzer Mantel und Rock, Mantel und Kleid, endlich aber Jacke, Rock und Weste lassen jeden Geschmack, jedes Alter, jede Gestalt zu ihrem Rechte kommen. Der Rock hat vielfach Falten. Gloden gibt es überhaupt nicht mehr; die Schneiderkostüme verlangen nach Einfachheit und Schlichtheit.

Die Kostüme sind wieder länger geworden. Ein gut sitzender Rock soll nicht weniger und nicht mehr als dreißig Zentimeter vom Boden entfernt enden. Und zu jedem Schneiderkostüm bedarf es selbstverständlich einer feinen Bluse. Man steckt die Bluse entweder in den Rock und trägt einen klebfamen Gürtel dazu, oder man wählt eine Rafat, die über den Rock reicht.

Jede Frau muß sich über ihre Gestalt klar sein. Sie darf keine quergestreiften Stoffe nehmen, wenn sie stark ist, sie darf keine vielfach quergeteilten Fassons an Kleidern, Röcken und Taillen wählen. Wichtig ist es für starke Frauen keine leichten Farben, keine Schottenmuster und Karros zu verwenden, um die Gestalt nicht plump aussehen zu lassen. Die Mode der langen Röcke kommt den starken Frauen ganz besonders entgegen, und die schlanken Frauen sehen darin ganz majestätisch aus.



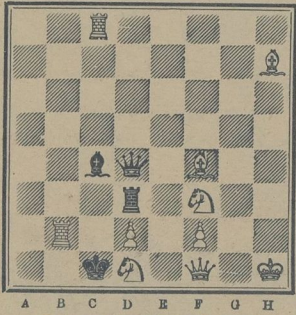
Jugendlich und flott im schwarz-weißen Chemisierot-Kleidchen! — Moderne Weste mit tiefem Ausschnitt aus homespunartigem Gestric, äußerst schlankmachende Fassung



Herzkomplet, bestehend aus Kleid mit kurzen Ärmeln und Zäpfchen, aus großem Poppenspiegel

Schachaufgabe Nr. 177

von F. Unnoff in Kostoff



Weiß setzt in zwei Zügen matt.

Gerätehaltung:

Weiß: K h1; D f1; T b2, c8; L f4, h7; S d1, f3; B d2, f2 (10). Schwarz: K c1; D d4; T d3; L c4 (4).

Lösung von Aufgabe Nr. 173:
1. S b2—d3 usw.

Lösungen und Anfragen an L. Gaab, Stuttgart-Raitental. Zur Beantwortung ist das Rückporto in Marken beizufügen. — Wer von uns fern sich im Schachspiel ausbilden will, dem sei das neue Schachlehrbuch von L. Wiedemann und L. Gaab empfohlen, Preis einschließlich Porto 2.80 M., zu beziehen von Schachwart Gaab, Stuttgart-Raitental. Postfachkonto 55 725 Stuttgart.

Umstell-Rästel

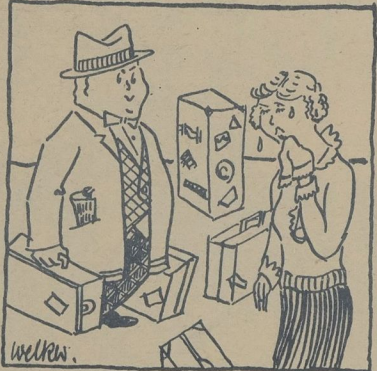
Mehl, Rose, Nabel, Eiger, Arno, Nebel, Lampe, Irene, Roba.

Jedes der vorstehenden Wörter ist durch Umstellen der einzelnen Buchstaben in ein Wort anderer Bedeutung zu verwandeln. Die Anfangsbuchstaben der neuen Wörter, im Zusammenhang gelesen, ergeben den Namen einer Nordseeinsel.

Humor- und Rästel-Ecke

Das Schulpferd

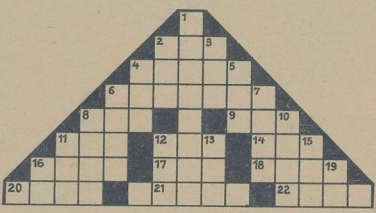
Heini kommt mit Vati von der Nachmittags-Zirkusvorstellung zurück. Mutti empfängt ihren glückstrahlenden Jungen mit der Frage: „Nun, Heini, wie hat es dir gefallen?“ — „O fein war das, Mutti! Da war ein Ferd. Das konnte so schöne Kunststücke machen. Später wird es noch viel mehr können, denn vorläufig ist es man bloß noch ein Schulpferd.“



Galant

Junge Frau (zu ihrem Manne): „Du hast mir nichts von deiner Reise mitgebracht?“ — „Es war unmöglich, denn ich eilte auf Flügeln der Liebe zu dir zurück und die vertragen keinen Ballast.“ —

Kreuzworträstel „Pyramide“



Die Worte bedeuten:

Waagrecht: 2. Ruwet, 4. Gießstein, 6. Gekore Kastanien, 8. Vorschlag, 9. Merkzeichen, 11. Orientalischer Titel, 12. Biblische Frauenfigur, 14. Reptil, 16. Schädliches Tier, 17. Griechische Göttin, 18. Baum, 20. Französischer Titel, 21. Frauenfigur aus dem „Fliegenden Holländer“, 22. Arabischer Fürst.

Senkrecht: 1. Historische Person, 2. Element, 3. Sohn Jafobs, 4. Ausföhrung, 5. Biblischer Name, 6. Getreide, 7. Teil des Rades, 8. Gemütsbewegung, 10. Weibliche Figur eines bestimmten Volksstammes, 11. Zeitungsbeilage, 12. Frischer Fluß, 13. Teil des Baumes, 15. Bergart, 16. Stufe der italienischen Konfala, 19. Tierisches Produkt.

Auflösungen:

„Kolumbus-Ei“

Waagrecht: 1. Ham, 4. Bafar, 6. Gau, 7. Rum, 8. Defan, 10. Ar, 12. Rot, 13. Da, 15. Raq, 17. Mut, 18. Laube, 21. Armut, 22. El, 23. Abt, 24. An, 25. Frucht, 27. We, 29. Mus, 31. Rad, 33. Ur, 35. La, 36. Irene.

Senkrecht: 1. Bauer, 2. As, 3. Marat, 4. Wab, 5. Rum, 9. Kolumbus, 10. Araber, 11. Ra, 13. Du, 14. Athene, 16. Wa, 17. Met, 19. Araras, 20. Sutter, 26. Emu, 28. Jda, 30. Uri, 32. We, 34. Ze.

Magischer Diamant:

1. B, 2. Das, 3. Davos, 4. Bavaria, 5. Sorte, 6. Sie, 7. U.

Rästel-Rästel:

Riß, Eger, Ost, Nan e, Halt, Arm, Rom, Dame, Fürst, Rigi, Zst, Feib, Kirche, „Leonhard Fran!“.

Verantwortlicher Schriftleiter: Hellmut Haller
Offsetrotationsdruck und Verlag: Greiner & Pfeiffer in Stuttgart.



