





a) Im Verein: Unterstützung durch einen sozialen Kursus, Errichtung einer sozialen Kunststiftung; Anhalten von Plakaten im Vereinsaal, die Namen und Ort der Kunststiftung und die nötigen Verhaltensregeln enthalten; Beförderung der Vereine im „Arbeiter“ unter „Soziale Wohlfahrt“; Pflege der Statistik.  
b) Im Bezirk: Errichtung einer sozialen Kunststiftung, über deren Tätigkeit im „Arbeiter“ wöchentlich in feststehender Spalte berichtet ist; Angabe des Ortes und der Stunde der Kunststiftung, namentlich wenn diese wöchentlich an verschiedenen Orten gehalten wird; Errichtung einer Halle für künftige Gutachten; Verfassung einer Bibliothek sowie der nötigen Literatur; Verkehr mit dem Reichs-Arbeitssekretariat und Bekräftigung bei den Schiedsgerichten; Statistik über die soziale Kunststiftung in den Vereinen.

c) Im Verband: Ausbau des Reichs-Arbeitssekretariats; Bekräftigung vor dem Reichs-Beförderungsausschuss; Überwachung und Kontrolle der Bezirkssekretariate.  
6. Die Präsidien der katholischen Arbeitervereine werden dringend gebeten, die Befreiungen der katholischen Arbeiter, sich in denselben Gebietsabteilungen innerhalb der Arbeitervereine zu organisieren, auch energisch zu unterstützen.

Die Präsidien werden gleichzeitig daran erinnert, daß in den katholischen Arbeitervereinen hinsichtlich der gewerkschaftlichen Organisation nur für berufliche Fachabteilungen des Verbandes der kathol. Arbeitervereine (Eich Berlin) agitiert werden kann.

Die übrigen Anträge wurden teils zurückgezogen, teils abgelehnt. Eine eingehende und stundenweise sehr stürmische Debatte schloß sich an mehrere Anträge des katholischen Arbeitervereins Reiffes an.

Der Antrag:  
„Man gebe den Vereinen, welche in der Gewerkschaftsfrage eine andere Auffassung haben als die Verbandsleitung, Gelegenheit, ihre Meinung in dem Verbandsorgan „Der Arbeiter“ frei zu äußern“.

wurde in namentlicher Abstimmung mit überwältigender Majorität, und zwar mit 422 gegen 75 Stimmen abgelehnt. Es stimmten von 161 Vereinen 138 geschlossen dagegen, und nur 18 geschlossen dafür; 6 Vereine waren in ihren Stimmen gespalten und 8 Vereine enthielten sich der Abstimmung.

Ebenso wurden die Anträge Reiffes:  
„Die Verbandsleitung in Berlin und unser Verbandsorgan „Der Arbeiter“ erwidern nicht unter schweren Angriffen auf die gegenwärtige Meinung den Anschein, als ob katholische Gewerkschaften (Fachabteilungen) eine obligatorische Verbandsförmigkeit sei und lasse in Bezug auf die gewerkschaftliche Organisation entsprechend dem Beschluß des Delegiertenkongresses 1902 den einzelnen Vereinen volle Freiheit.“

und:  
„Da das kürzlich erschienene Korrespondenzblatt der beruflichen Fachabteilungen“ nicht ein Verbandsblatt ist, das die Gesamtinteressen des Verbandes vertritt, sondern nur der Verbandsleitung der Vereinen der beruflichen Fachabteilungen dient, soll dieses Blatt nicht auf Kosten des Verbandes, sondern der bereits gebildeten Fachabteilungen, welche es allein angeht, gedruckt und nur diesen zugestellt werden.“

mit derselben bedeutenden Majorität abgelehnt. Dagegen nahm der Delegiertenkongress die bereits oben mitgeteilte Resolution 6 an. Offenbar wird, daß damit völlige Klarheit hinsichtlich der Berufsorganisation innerhalb des Verbandes geschaffen und der Friede dauernd gesichert ist.

## Provinzielles und Lokales.

Hausbuch bei mit einem oder mehreren Originalen des Hausbuches ist ein von dem Hausbuchbesitzer zu erhalten.

Der Hausbuchbesitzer, Haltung des Vermeisters für gefahrlosen Zugang zur Mietswohnung. Nach einem Urteil des

Reichsgericht vom 26. Januar d. J. umfaßt der dem Mieter vertragsgemäß zustehende Gebrauch der Wohnungen auch ohne ausdrückliche Vereinbarung die zu dessen Ausübung erforderliche Mitbenutzung ansonsten nicht besonders bezeichnete Hausstelle, z. B. die von Treppen und Fluren. Es fällt daher — so heißt es in der „Schieds-“ — hierzu von juristischer Seite — unter die Vertragspflicht des Vermieters, auch diese Hausstelle in einem zu dem vertragsgemäßen Gebrauch geeigneten Zustande zu erhalten. In diesem befinden sie sich jedoch nur dann, wenn ihre Benutzung ohne Gefährdung der Gesundheit oder des Lebens des Benutzenden erfolgen kann. Der Vermieter hat daher dafür zu sorgen, daß auf den Treppen und Fluren nicht ohne Unbringung von Schutzvorrichtungen, Beleuchtung u. Gegenstände hingelagt werden oder liegen bleiben, welche für den diese Hausstelle Benutzenden, namentlich nach Eintritt der Dunkelheit eine Gefahr bilden können, und zwar kann der Mieter zu jeder Tageszeit und nötigenfalls auch für die Nachtzeit die Herstellung eines gefahrlosen Durchgangs durch den Hausflur verlangen. Der Vermieter hat in dieser Beziehung nicht nur seinen eigenen Verschulden, sondern in hohem Maße auch das Verschulden der Leute zu vertreten, die er, sei es im einzelnen Falle, sei es im allgemeinen mit der Erfüllung der ihm obliegenden Verpflichtung betraut hat. Es sei bei dieser Gelegenheit darauf hingewiesen, daß vielfach die Unfälle herrschen, die den üblichen Beleuchtung der Treppen und Hausflure erst lange nach Eintritt der Dunkelheit zu beginnen, eine Sparlampe, die unter Umständen einmal zu einer recht kostspieligen Reparaturpflicht führen kann.

N. Schiefelers Freizeitspenden. Nach dem Verwaltungsbericht für das Etatsjahr 1903 betrug die Zahl der besitzlosen Schulen 588 mit 76172 schulpflichtigen Kindern meistberechtigter Knappschickschaften. Knappschickschaften waren beim Bergbau 62588 besitzlos. Die Einnahmen betrugen 864 049,76 Mk., die Ausgaben 705 587,07 Mk., wobei 158 492,69 Mk. Ueberfluß verblieben. An Kirchenstellen wurden 119 925 Mk., an Schulstellen 583 187,61 Mk. ausgegeben. Die Ausgaben für Kirchenbauten wiesen nach: Zum Pfarrhausbau in Dittersbach 2400 Mk., zum Erwerb des altkatholischen Pfarrhauses in Göttersbach 2400 Mk., zum Bau der evangelischen Kapelle in Eitenborn 2000 Mk., die Ausgaben für Schulbauten wiesen nach: Zum Bau einer katholischen Schule in Schlegel 900 Mk., zum Bau einer evangelischen Schule in Schlegel 900 Mk., zur Erweiterung der katholischen Schule in Buchau 6000 Mk., Instandsetzung der evangelischen Schule in Dittersbach 1900 Mk., zum Schulhausbau in Nieder-Deimsdorf 21800 Mk., zum Bau einer evangelischen Schule in Wittgenbach 2700 Mk., zum Schulhausbau in Rothenbach 25000 Mk., Instandsetzung der evangelischen Schule in Mittel-Conradsbad 490 Mk. Im Kreise Waldburg waren 72 besitzlose Schulen mit 10128 schulpflichtigen Knappschickschaften. Es betrugen hier die Ausgaben: Fixierte Beiträge zu den Schulunterhaltungskosten 30 678 Mk., der Beihilfe 1288,15 Mk., Entschädigungen der Lehrer 478 Mk., Beiträge zu Schulbauten 44,84 Mk., Unterhaltung von Rinderzuchtstellen 678 Mk., insgesamt 49 987,45 Mk. Im Kreise Neudorf erhielten 28 besitzlose Schulen mit 1668 Knappschickschaften 9394,75 Mk. Im Kreise Landes hat erhalten 21 Schulen mit 1163 Knappschickschaften 6295,16 Mk. — Im Kreise Frankenstein erhielten 12 Schulen mit 206 Knappschickschaften 639,93 Mk. — In Dörschleben wurden für katholische Kirchbauten 78 486 Mk., für katholische Schulbauten 161 276 Mk. aus dem Freizeitspendenfonds bewilligt.

## Aus der Grafschaft Glatz.

N. Unterhaltungen an evangelische Gemeinden in der Grafschaft Glatz. Nach dem Verwaltungsbericht des Schiefelers Hauptvereins der Glatz-Abteilung für 1903 haben in der Grafschaft folgende evang. Gemeinden Unterhaltungen erhalten: Gudoma-Sadisch für kirchliche Bedürfnisse 350 Mk., Glatz für Schulbeiträge und Konfirmandenanstalt 1903 05 Mk., Glatz für Konfirmandenanstalt 570,19 Mk., Langenau (Glatzschwerdt) 26 Mk., Lan-

den für Konfirmandenanstalt 602,08 Mk., Ludwigsdorf, St. Marien, für die Schule 590 Mk., Mittelwalde, St. Glatzschwerdt, St. Marien und Lorenz 235 Mk., Reichenstein für Konfirmandenanstalt 445,50 Mk., Reinerz für Schulbauten und Konfirmandenanstalt 1519 Mk., Rengersdorf, St. Glatz, für Schulbauten 1175 Mk., Schlegel für Schul- und Schulhausbau 370 Mk., Silberberg für Rinderzucht und Gemeindeförderung 396,75 Mk., Ullersdorf, St. Glatz, für die Schule 200 Mk., Wölfsgrund für Kirchbauten 185 Mk., Wünschelburg für Kirchbauten und Konfirmandenanstalt 1099,56 Mk. Die evang. Gemeinde zu Schlegel erhielt vom Schiefelers Hauptverein 1903 05 Mk. als Beihilge und 1500 Mk. einmalige Unterstüßung; die evang. Gemeinde zu Wünschelburg erhielt 1903 05 Mk. Beihilge und 1500 Mk. einmalige Unterstüßung. Die Gemeinde Reinerz erhielt die Beihilge des Jungfrauenvereins Betrag mit 400 Mk. zum Schulhausbau. Vom Brüder Verein erhielt die Beihilge des Glatzschwerdt für das Konfirmandenheim 160 Mk., Mittelwalde zum Pfarrhausbau 380 Mk.

## Aus anderen Kreisen.

— Breslau, 24. Mai. Im Anschluß an die General-Versammlung der Provinzial- und Abgabengesellschaften tagte heute im Hotel-Restaurant die General-Versammlung des Verbandes schlesischer landwirtschaftlicher Genossenschaften zu Reife. Herr Max Stull-Pöhlmann eröffnete als Vorsitzender die Versammlung und begrüßte die äußerst zahlreich anwesenden Vertreter der Genossenschaften, insbesondere den Vertreter der Regierung zu Oppeln, worauf der Geschäftsbericht erstattet wurde. Der Verband zählte Ende 1902: 181 Genossenschaften mit 518 Geschäftsanteilen und einer Satzungsumme von 1 800 000 Mark. Ende 1903 stiegen diese Zahlen auf 186 bzw. 567 bzw. 5 670 000 Mark. Zum neuen Geschäftsjahre bis zum 15. Mai ist schon wieder ein sehr erfreulicher Zuwachs zu verzeichnen, indem der Verband 312 Genossenschaften zählt. Davon sind 2 Centralegenossenschaften, 200 Spar- und Darlehensgenossenschaften, 89 Bau- und Wohnungsgenossenschaften, 6 Wasser-, 4 Dampf- und 1 Dampferzeugungs-genossenschaft. Bureau und Personal wurden bedeutend erweitert. Im 1903 wurden 124, im neuen Jahre schon 70 Revisionen abgehalten, deren Resultat befriedigt. Doch muß die Latenzhaftigkeit mancher Mitgliedschaften geahndet werden. Die Anschaffung von Geschäftsanteilen und deren Verwertung, die Sicherstellung des Darlehens durch Hypothek, eine größere Bewegung der laufenden Rechnung, der regere Verkehr mit der Verbandskasse, die Pflicht der Genossenschaften, die Verwertung der Darlehens zu überwachen, ebenso das Eintreten der Rassen bei Grundbesitzveränderungen durch Güterbesitzer wurden zum Gegenstand besonderer Aufmerksamkeit gemacht. Der Gesamtumsatz der Verbandskassen betrug 69 808 855,77 Mark, einschließlich der Bilanz vom Vorjahre 75 220 640,25 Mark. Davon entfielen auf die Romanabgaben des Schiefelers Hauptvereins (des Verbands mit allem in seit Januar 1904 aufgehoben) ca. 16 1/2 Millionen, wofür 4790 Mk. Provisionen zu gewährt werden mußten, auf die Preussische Zentral-genossenschaftskasse ca. 7 Millionen, auf die Genossenschaften 10 1/2 Millionen. Der reine Kassenumsatz betrug 33 851 250,44 Mark. Der Selbstverehr war sehr lebhaft. 85 Genossenschaften fanden am Jahreskongress der Verbandskassen im Glatz, 103 fanden in Schulz. Die betrugen 3 072 440,75 Mark, die geringste Schulz einer Genossenschaft betrug 48,90 Mark, die höchste 117 642,86 Mark. Die Einnahmen betrugen 28 855 539,75 Mark, die geringste 25,90 Mark, die höchste 285 295,85 Mark. Die Geschäftsstellen des Verbandes betrugen 19 945,06 Mark und zwar für Abteilung „Selbstverehr“ 7456,38 Mark und für „Revision und Organisation“ 12 488,67 Mark. Die Gewinn- und Verlustrechnung schloß mit 130 605,68 Mark, die Schulz Bilanz mit 3708 793,55 Mark ab. Der Reingewinn betrug 21 506,82 Mark. Daraus erstattete der Vorstand die Vorlage des Geschäftsberichts, Herr Lehner Red in Glatzschwerdt, der Bericht des Aufsichtsrates. Dieser hat 6 Sitzungen, der Vorstand 16 Sitzungen abgehalten. In

„Mein Bruder!“ sagte er leise, „wer hat Dir dies getan? Wer ist Dein Feind?“  
„Es muß ein unglücklicher Zufall gewesen sein“, sagte Lord Romney. „Wer könnte, wie Sie sagen, so grausam sein und einen wehrlosen Menschen zu Boden schleien?“  
Werner bedeckte seine Augen mit der Hand. „Was wird meine Mutter sagen?“  
— Er war ihr liebster Sohn.  
„Man sollte sie holen“, sagte Lord Wayne. „Ich brauche wohl nicht zu sagen, Herr Jersies, wie tief ich diesen so äußerst unglücklichen Vorfall beklage, noch auch, wie aufrichtig mein Wunsch ist, alles zu tun, was in meinen Kräften steht, sowohl für Ihre Familie, als auch, um Licht in dies Geheimnis zu bringen. Ich verführe Ihnen, Ihrem Bruder soll dieselbe Ehre erwiesen werden, als wenn es mein eigener gewesen wäre.“

Werner brückte ihm nur kumm die Hand.

Dann näherte sich Lord St. Gilbert.

„Werner“, sagte er leise, „hat Dein Bruder nicht in einem seiner letzten Briefe mal erwähnt, er wolle nach Kenninghall kommen?“

„Nein, nein, das ist viel früher gewesen; neuerdings ist eine große Veränderung mit ihm vorgegangen — eine Veränderung, die meine Mutter sehr bejorgt gemacht —, er hat allerlei Lebensarten gemacht von großem Reichtum, der ihm zugefallen, von einem ganz anderen neuen Leben, das sich ihm eröffnet habe. Er hat allerlei kostspielige Genossenschaften angenommen, und was meine Mutter hauptsächlich beunruhigte, war der Umstand, daß er immer bares Geld besaß. Es ist noch gar nicht lange her, daß sie mir einen langen Klagebrief über alle die lange Sachen geschrieben, aber von meinem Bruder selbst habe ich seit langem nichts mehr gehört, seit er damals in London war, nicht mehr.“

„Sie haben keine Ahnung, weshalb er hierher gekommen?“ fragte Lord Wayne.

„Nicht mehr, wie Sie selbst. Ich bin so überaus, wie jemand nur sein kann.“

Es ist das reinste Geheimnis“, sagte Lord Romney.

In diesem Augenblick trat der Sergeant Elliot ins Zimmer.

„Nichts weiter entdeckt“, fragte Lord Wayne.

„Nichts, Mylord“, war die Antwort. „Ich höre, daß der Bruder des unglücklichen jungen Mannes angekommen ist. Erkennt er ihn wieder?“

„Ja wohl“, sagte Werner, „es leidet nicht den geringsten Zweifel, dies ist mein armer, unglücklicher Bruder, James Jersies.“

„Sie haben keinerlei Vermutung bezüglich des Grundes, welcher ihn hierher oder zu Tode gebracht hat?“ fragte der Sergeant.

„Es ist mir das größte Geheimnis“, erwiderte Werner.

Und dann wunderte er sich, daß die scharfen Augen des Polizisten mit unvorstellbarer Überwachung an ihm hingen. Sergeant Elliot hatte etwas von der Welt gesehen; er war kein Durchschnitts-Beurteiler von Menschen und ihrem Benehmen; auf den ersten Blick hatte er gesehen, von welcher Art der Mann war, der dort tot lag — und doch, hier stand ein anderer, mit den Mäuren eines jungen Jünglings, einem edlen, vornehmen Gesicht und vollendetester Haltung und Bildung und nannte sich den Bruder des Toten! Sergeant Elliot blickte noch einmal von dem Mann in das lebende Gesicht, und dann, Berners Erkennen über sein Benehmen gewährend, sagte er schnell ablenkend:

„Ich will Ihnen, mein Herr, das bei Ihrem Bruder gefundene Eigentum einmal zeigen; vielleicht findet sich, wenn Sie es in Augenschein nehmen, irgend etwas, von wo aus wir unsere Nachforschungen beginnen können.“

Er öffnete eine kleine Handtasche und winkte Werner, näher zu treten.

Werner machte große Augen vor Verwunderung. Da war zunächst eine prächtige goldene Uhr und Kette, letztere nicht von der auffälligen, blinkenden Double-Sorte, womit der arme Jack sich früher so breit gemacht, sondern eine Kette, die der erste beste Millionär hätte tragen können, ohne sich damit zu schämen, und eine Uhr, die mindestens ebenso gut war.

„Was auch immer die Veranlassung zu dem Mord gewesen sein mag, ein Raub ist jedenfalls nicht bestritten“, sagte Sergeant Elliot mit großer Bestimmtheit; „diese Uhr und Kette allein sind sicher fünfzig Pfund wert.“

„Wo kann er das nur her bekommen haben?“ murmelte Werner erstaunt. „Ich begreife es ganz und gar nicht“, wandte er sich dann an den Sergeant. „Wir sind ganz arme Leute. Ich kann mir gar nicht denken, wie mein Bruder in den Besitz solcher Sachen gekommen sein kann.“

„Nun, dies sieht nicht gerade nach Armut aus“, fuhr der Sergeant unbeirrt fort, „offene eine prächtige Weise, die voller Goldstücke war, und zog dann aus einer Seiten-tasche noch ein Päckchen Banknoten hervor. „Hier sind noch über dreihundert Pfund. Ihr Bruder muß auf irgend eine Art und Weise Geld erlangt haben, wovon Ihnen nichts bekannt ist, Herr.“

„Ja, so muß es sein“, sagte Werner nachdenklich. „Hat sich sonst nichts gefunden?“

„Eine Brieftasche, aber sie enthält sehr wenig. Ich habe natürlich alles genau durchgesehen. Eine Logis-Rechnung aus einem Orte, namens Woodville, ein Eisenbahn-Billet, und ein zerbrochener Ring, das ist alles.“

Sergeant Elliot hätte sich wohl zu sagen, daß er außerdem noch einen abgerissenen Faden Papier gefunden hatte, worauf in Jacks Handschrift stand:

— — — Lady Wayne, wenn Sie nicht kommen, werden Sie es bereuen, so lange wie — — —

„Nun, was ich hier sehe, macht die Sache immer rätselhafter“, sagte Werner.

„Ich weiß bestimmt, daß meine Mutter in ihrem ganzen Leben keine hundert Pfund ihr Eigen genannt hat; wie oder woher mein Bruder dies bekommen, weiß ich absolut nicht.“

„Ja“, bemerkte Sergeant Elliot, „wenn wir das nur erst wissen, glaube ich, wird sich bald mehr herausstellen.“

Lord Wayne, begann Werner, „das Beste wird sein, ich gehe nach Elton und hole meine Mutter hierher. Wenn sie dies zuerst aus einer Zeitung oder von geschäftlichen Nachrichten erfährt, würde sie den Schlag kaum verwinden können. Wenn also Lord Romney mir die Zeit bewilligen will und Sie damit einverstanden sind, möchte ich sie holen. Vielleicht kann sie etwas Licht in diese Angelegenheit bringen, die uns allen so vollständig unerklärlich ist.“

Lord Romney hat Werner natürlich, frei über seine Zeit zu verfügen, und drängte zur sofortigen Abreise.

„Wenn Sie sofort aufbrechen, können Sie heute Abend noch in Elton sein“, sagte er, „und Ihre Mutter könnte allerfrühestens erst morgen früh von dem Unglück erfahren.“

Es verließen also das Logenzimmer.

Sie waren allen eine Erleichterung, wieder draußen im goldenen Sonnenschein zu stehen und die frische, reine Gottesluft voll einzuatmen.

Lord St. Gilbert begleitete seinen Freund bis an den Zug. Die Freundschaft zwischen ihnen war einzigartig fest und innig; beide schienen nicht einmal daran zu denken, daß ein Unterschied in Rang und Stellung zwischen ihnen bestand, daß sie sich gewissermaßen als Arbeitgeber und Arbeitnehmer gegenüber fanden. Sie waren einander wahre, liebe Freunde.











Der Kaiser begab sich am 27. Mai nach Danzig wo in seiner Gegenwart auf der Schichau-Werft der Stapellauf des Linienschiffes „M“ stattfand. Der Statthalter von Elsaß-Lothringen Fürst zu Hohenlohe-Ingendingen hielt die „Taufrede.“ Die Gemahlin des Bezirkspräsidenten von Loth-



19.00 Mark.  
Zu Weizner, 29. Mai. Vorige Woche wurde Herr Urmacher  
Kugel gleichfalls von einem mutmaßlichen Schwindler aus Arg heimgelockt.  
Der Fremde nannte sich in einem fliegenden Galosch an, gab sich  
als Angehöriger des kaiserlichen Hofes aus, war in der That ein  
deutscher aus dem Kreuze und in schlechtem Verhältnisse hin. Der Kugel  
fürchte er sich eine goldene Remontuhr zu kaufen, die einen Wert von  
165 Mark repräsentiert und gab in Ermangelung eines größeren Geld-  
betrages eine noch gut erhaltene silberne Hülndersche als Anzahlung.  
Der Fremde nannte sich Gustav Bolzner und gab an, daß ihm von  
einer am Montag von ihm begleiteten Frauensperson gegen 50 Mk.  
entwendet worden sein müßten, er deshalb auch schon nach der Heim-  
kehr um Geld telegraphirt und auf dem Postamt seine Adresse mitge-  
lassen habe. Am Dienstagabend wurde der Mann von seinem Beglei-  
ter das letztem abgeben, fand sich jedoch der Kugel durch die  
Geldleiung nicht ein. Nach telegraphischer Ermittlung in Babel ergab  
sich, daß dasselbe eine Person unter dem angegebenen Namen nicht  
ermitteln ließ und handelt es sich hier offenbar um einen raffinierten  
Schwindel. Der Fremde hatte zwar wirklich einen fliegenden Galosch



**Madchen** für Wäsche und Hausarbeit.  
[3354] Frau E. Peickert,  
Glatz, Schwedeborferstr. 10, I.

**Bijutenarten** liefert schnell, billig u. elegant die  
Arnestus-Druckerei, Ges.m.b.H., Glatz.











Vin an das allgemeine Fern-  
sprechnetz unter Amt Habelschwerdt  
Nr. 10a angeschlossen.

Ebersdorf, Kreis Habelschwerdt,  
den 27. Mai 1904.

Dr. May.

Heute nachmittag verstarb mitten in seiner Be-  
rufstätigkeit mein langjähriger Bureau-Vorsteher

Herr Hermann Linke.

Ich werde diesem unermüdlich fleissigen, pflicht-  
getreuen Mitarbeiter stets ein dankbares Andenken  
bewahren.

Glatz, den 26. Mai 1904.

O. Kühne, Justizrat.



## Nachruf.

Gestern nachmittag 3 1/2 Uhr verschied plötzlich  
am Herzschlage unser langjähriges Mitglied

Herr Bureauvorsteher

Hermann Linke.

Seine 12jährige treue Tätigkeit als Vereinskassen-  
wart, sowie sein stets gern bewiesenes Interesse für die  
Turnsache sichern ihm bei uns ein dauerndes Andenken.

Glatz, den 27. Mai 1904.

Der Männer-Turnverein Glatz.

## Danksagung.

Für die vielen Beweise inniger Teilnahme bei  
dem Hinscheiden ihrer geliebten Schwester

Helene

erlauben sich den herzlichsten Dank auszusprechen.  
Glatz, Berlin, den 28. Mai 1904.

Die Geschwister Menzel.

## St. Martins-Solbad in Kolberg.

Eigentum der katholischen St. Martinskirche.

Stärkste Badesole Kolbergs.

Sol., Moor-, Kohlensäure Dampf- u. a. Bäder. Inhalatorium.

Logirhaus und Pension

unter Leitung von „Grauen Schwestern“.

Das Logirhaus ist neu erbaut.

Prospekte durch den Pfarrer oder die Oberin.

Trauerhüte in größter Auswahl.

## Moderne

Damenhüte

in größter Auswahl.

Jetzt: Zu bedeutend herab-  
gesetzten Preisen.

S. Loewy, Glatz.

Grünestrasse.

Modernisierungen schnellstens.

Apotheker Neumeier's  
Asthma-Pulver  
Cigarillos

Aerztlich empfohlen  
Seit Jahren bewährt  
Wirkungsvoll

Apotheker Neumeier, Frankfurt a. M.

Die Gräber auf dem hiesigen  
neuen Kirchhof, ebenso auf  
dem Kirchhof sind neuerdings  
sehr häufig ihres Schmuckes  
entblüht, Kränze u. dgl. beraubt  
worden. Leider ist es trotz aller  
Bemühungen nicht gelungen, den  
Dieb abzuhalten und werden die  
Kirchhöfe dringend dem Schutze  
des Publikums empfohlen. — Um-  
gebrochene Kränze, welche längere  
Zeit auf den Gräbern gelegen  
haben, müssen von denselben en-  
fernt und zur Verhütung am Kirch-  
hofe gesammelt werden, die Eigen-  
tümer wollen dieselben möglichst  
bald von dort abholen.  
Glatz, den 28. Mai 1904

Die Kirchhofs-Verwaltung.

Einige

Hotel od. Gasthof

zu kaufen ob, zu pachten, Braueret-  
Anstalt nicht ausgeschlossen, bei  
5-6000 Mk. Anzahlung. Bin Rich-  
mann. Offert. unter N. 262 an  
die Exped. des Gebirgsb.

Meine Befähigung.

über 32 Morgen groß, in gutem  
Bau- und Kulturzustand, schönem  
Obstgarten, ausgiebigem, mit leben-  
dem und fettem Inventar, ist zu  
verkaufen. Näheres bei mir selbst.  
Ferdinand Volkmer,  
Rieder-Ebersdorf.

Eine schöne Wirtschaft.

etwa 18 Morgen groß, in gutem  
Bau- und Kulturzustand, schönem  
Obstgarten, ausgiebigem, mit leben-  
dem und fettem Inventar, ist zu  
verkaufen. Näheres bei mir selbst.  
Ferdinand Volkmer,  
Rieder-Ebersdorf.

Wirtschaft

ist zu verkaufen. Näheres bei  
J. Hoffmann, Reichenau.

Eine Wirtschaft.

85 Morgen, mit lebendem und totem  
Inventar ist billig zu verkaufen.  
A. Müller, Bistitz bei Bartha

Kranke, halber verkauft sofort  
meine

Gärtnerei.

ca. 29 Acker, schöner Obstgarten,  
alles noch am Gehalt. Zu erst.  
in der Exped. d. Bz.

Sehr günstiger Kauf eines gr.

Geschäfts- u. Wohnhauses

in vorzüglichster Geschäftslage einer  
Kreisstadt, bestehend aus schönem  
Gebäude von Obergeschossen wegen vor-  
gerückten Alters. Nach dem Kauf-  
preis erzielt das Haus bei gegen-  
wärtig niedrigen Mieten einen jähr-  
lichen Überschuss von 2000 Mk.  
Offert. unter W. T. 44 Exp. d. Bz.

Ein verheerendes, gut ver-  
einbar

Wohngebäude

in Landd. Preis 19500 Mk., zu  
verkaufen. Offert. unter W. B. 45  
an die Exped. d. Bz.

Ein Colonial-, Tabak-  
und Cigarrengeschäft

ist, für länger pachtend, preiswert  
in einer Kreis- und Industriestadt  
zu verkaufen. Offert. unter N. 21  
Exped. d. Bz.

Gutgelegene Bäckerei

ist bald zu verpachten, auch zu  
verkaufen. Wo, laut die Exp. d. Bz.

Ring-Ofte, Reiffe,

für jedes Geschäft geeignet, erbit-  
tungsfähig zu verkaufen gegen  
Mk. 25 000 Anzahlung.

Reiffe. Kreutzberg.

Wissen Sie es schon

das Arconafahrer

die besten a billigen sind

Neue elegante Selbstrenner 57-60,  
65, 68 Mk., mit einjähriger Garantie,  
mit drei auf 2 90 Mk. — Rad-  
fahrer 300, 350, 450, 500, 600, 700,  
175, 250, 300, 350, 400, 450, 500,  
550, 600, 650, 700, 750, 800, 850,  
900, 950, 1000, 1050, 1100, 1150,  
1200, 1250, 1300, 1350, 1400, 1450,  
1500, 1550, 1600, 1650, 1700, 1750,  
1800, 1850, 1900, 1950, 2000, 2050,  
2100, 2150, 2200, 2250, 2300, 2350,  
2400, 2450, 2500, 2550, 2600, 2650,  
2700, 2750, 2800, 2850, 2900, 2950,  
3000, 3050, 3100, 3150, 3200, 3250,  
3300, 3350, 3400, 3450, 3500, 3550,  
3600, 3650, 3700, 3750, 3800, 3850,  
3900, 3950, 4000, 4050, 4100, 4150,  
4200, 4250, 4300, 4350, 4400, 4450,  
4500, 4550, 4600, 4650, 4700, 4750,  
4800, 4850, 4900, 4950, 5000, 5050,  
5100, 5150, 5200, 5250, 5300, 5350,  
5400, 5450, 5500, 5550, 5600, 5650,  
5700, 5750, 5800, 5850, 5900, 5950,  
6000, 6050, 6100, 6150, 6200, 6250,  
6300, 6350, 6400, 6450, 6500, 6550,  
6600, 6650, 6700, 6750, 6800, 6850,  
6900, 6950, 7000, 7050, 7100, 7150,  
7200, 7250, 7300, 7350, 7400, 7450,  
7500, 7550, 7600, 7650, 7700, 7750,  
7800, 7850, 7900, 7950, 8000, 8050,  
8100, 8150, 8200, 8250, 8300, 8350,  
8400, 8450, 8500, 8550, 8600, 8650,  
8700, 8750, 8800, 8850, 8900, 8950,  
9000, 9050, 9100, 9150, 9200, 9250,  
9300, 9350, 9400, 9450, 9500, 9550,  
9600, 9650, 9700, 9750, 9800, 9850,  
9900, 9950, 10000, 10050, 10100,  
10150, 10200, 10250, 10300, 10350,  
10400, 10450, 10500, 10550, 10600,  
10650, 10700, 10750, 10800, 10850,  
10900, 10950, 11000, 11050, 11100,  
11150, 11200, 11250, 11300, 11350,  
11400, 11450, 11500, 11550, 11600,  
11650, 11700, 11750, 11800, 11850,  
11900, 11950, 12000, 12050, 12100,  
12150, 12200, 12250, 12300, 12350,  
12400, 12450, 12500, 12550, 12600,  
12650, 12700, 12750, 12800, 12850,  
12900, 12950, 13000, 13050, 13100,  
13150, 13200, 13250, 13300, 13350,  
13400, 13450, 13500, 13550, 13600,  
13650, 13700, 13750, 13800, 13850,  
13900, 13950, 14000, 14050, 14100,  
14150, 14200, 14250, 14300, 14350,  
14400, 14450, 14500, 14550, 14600,  
14650, 14700, 14750, 14800, 14850,  
14900, 14950, 15000, 15050, 15100,  
15150, 15200, 15250, 15300, 15350,  
15400, 15450, 15500, 15550, 15600,  
15650, 15700, 15750, 15800, 15850,  
15900, 15950, 16000, 16050, 16100,  
16150, 16200, 16250, 16300, 16350,  
16400, 16450, 16500, 16550, 16600,  
16650, 16700, 16750, 16800, 16850,  
16900, 16950, 17000, 17050, 17100,  
17150, 17200, 17250, 17300, 17350,  
17400, 17450, 17500, 17550, 17600,  
17650, 17700, 17750, 17800, 17850,  
17900, 17950, 18000, 18050, 18100,  
18150, 18200, 18250, 18300, 18350,  
18400, 18450, 18500, 18550, 18600,  
18650, 18700, 18750, 18800, 18850,  
18900, 18950, 19000, 19050, 19100,  
19150, 19200, 19250, 19300, 19350,  
19400, 19450, 19500, 19550, 19600,  
19650, 19700, 19750, 19800, 19850,  
19900, 19950, 20000, 20050, 20100,  
20150, 20200, 20250, 20300, 20350,  
20400, 20450, 20500, 20550, 20600,  
20650, 20700, 20750, 20800, 20850,  
20900, 20950, 21000, 21050, 21100,  
21150, 21200, 21250, 21300, 21350,  
21400, 21450, 21500, 21550, 21600,  
21650, 21700, 21750, 21800, 21850,  
21900, 21950, 22000, 22050, 22100,  
22150, 22200, 22250, 22300, 22350,  
22400, 22450, 22500, 22550, 22600,  
22650, 22700, 22750, 22800, 22850,  
22900, 22950, 23000, 23050, 23100,  
23150, 23200, 23250, 23300, 23350,  
23400, 23450, 23500, 23550, 23600,  
23650, 23700, 23750, 23800, 23850,  
23900, 23950, 24000, 24050, 24100,  
24150, 24200, 24250, 24300, 24350,  
24400, 24450, 24500, 24550, 24600,  
24650, 24700, 24750, 24800, 24850,  
24900, 24950, 25000, 25050, 25100,  
25150, 25200, 25250, 25300, 25350,  
25400, 25450, 25500, 25550, 25600,  
25650, 25700, 25750, 25800, 25850,  
25900, 25950, 26000, 26050, 26100,  
26150, 26200, 26250, 26300, 26350,  
26400, 26450, 26500, 26550, 26600,  
26650, 26700, 26750, 26800, 26850,  
26900, 26950, 27000, 27050, 27100,  
27150, 27200, 27250, 27300, 27350,  
27400, 27450, 27500, 27550, 27600,  
27650, 27700, 27750, 27800, 27850,  
27900, 27950, 28000, 28050, 28100,  
28150, 28200, 28250, 28300, 28350,  
28400, 28450, 28500, 28550, 28600,  
28650, 28700, 28750, 28800, 28850,  
28900, 28950, 29000, 29050, 29100,  
29150, 29200, 29250, 29300, 29350,  
29400, 29450, 29500, 29550, 29600,  
29650, 29700, 29750, 29800, 29850,  
29900, 29950, 30000, 30050, 30100,  
30150, 30200, 30250, 30300, 30350,  
30400, 30450, 30500, 30550, 30600,  
30650, 30700, 30750, 30800, 30850,  
30900, 30950, 31000, 31050, 31100,  
31150, 31200, 31250, 31300, 31350,  
31400, 31450, 31500, 31550, 31600,  
31650, 31700, 31750, 31800, 31850,  
31900, 31950, 32000, 32050, 32100,  
32150, 32200, 32250, 32300, 32350,  
32400, 32450, 32500, 32550, 32600,  
32650, 32700, 32750, 32800, 32850,  
32900, 32950, 33000, 33050, 33100,  
33150, 33200, 33250, 33300, 33350,  
33400, 33450, 33500, 33550, 33600,  
33650, 33700, 33750, 33800, 33850,  
33900, 33950, 34000, 34050, 34100,  
34150, 34200, 34250, 34300, 34350,  
34400, 34450, 34500, 34550, 34600,  
34650, 34700, 34750, 34800, 34850,  
34900, 34950, 35000, 35050, 35100,  
35150, 35200, 35250, 35300, 35350,  
35400, 35450, 35500, 35550, 35600,  
35650, 35700, 35750, 35800, 35850,  
35900, 35950, 36000, 36050, 36100,  
36150, 36200, 36250, 36300, 36350,  
36400, 36450, 36500, 36550, 36600,  
36650, 36700, 36750, 36800, 36850,  
36900, 36950, 37000, 37050, 37100,  
37150, 37200, 37250, 37300, 37350,  
37400, 37450, 37500, 37550, 37600,  
37650, 37700, 37750, 37800, 37850,  
37900, 37950, 38000, 38050, 38100,  
38150, 38200, 38250, 38300, 38350,  
38400, 38450, 38500, 38550, 38600,  
38650, 38700, 38750, 38800, 38850,  
38900, 38950, 39000, 39050, 39100,  
39150, 39200, 39250, 39300, 39350,  
39400, 39450, 39500, 39550, 39600,  
39650, 39700, 39750, 39800, 39850,  
39900, 39950, 40000, 40050, 40100,  
40150, 40200, 40250, 40300, 40350,  
40400, 40450, 40500, 40550, 40600,  
40650, 40700, 40750, 40800, 40850,  
40900, 40950, 41000, 41050, 41100,  
41150, 41200, 41250, 41300, 41350,  
41400, 41450, 41500, 41550, 41600,  
41650, 41700, 41750, 41800, 41850,  
41900, 41950, 42000, 42050, 42100,  
42150, 42200, 42250, 42300, 42350,  
42400, 42450, 42500, 42550, 42600,  
42650, 42700, 42750, 42800, 42850,  
42900, 42950, 43000, 43050, 43100,  
43150, 43200, 43250, 43300, 43350,  
43400, 43450, 43500, 43550, 43600,  
43650, 43700, 43750, 43800, 43850,  
43900, 43950, 44000, 44050, 44100,  
44150, 44200, 44250, 44300, 44350,  
44400, 44450, 44500, 44550, 44600,  
44650, 44700, 44750, 44800, 44850,  
44900, 44950, 45000, 45050, 45100,  
45150, 45200, 45250, 45300, 45350,  
45400, 45450, 45500, 45550, 45600,  
45650, 45700, 45750, 45800, 45850,  
45900, 45950, 46000, 46050, 46100,  
46150, 46200, 46250, 46300, 46350,  
46400, 46450, 46500, 46550, 46600,  
46650, 46700, 46750, 46800, 46850,  
46900, 46950, 47000, 47050, 47100,  
47150, 47200, 47250, 47300, 47350,  
47400, 47450, 47500, 47550, 47600,  
47650, 47700, 47750, 47800, 47850,  
47900, 47950, 48000, 48050, 48100,  
48150, 48200, 48250, 48300, 48350,  
48400, 48450, 48500, 48550, 48600,  
48650, 48700, 48750, 48800, 48850,  
48900, 48950, 49000, 49050, 49100,  
49150, 49200, 49250, 49300, 49350,  
49400, 49450, 49500, 49550, 49600,  
49650, 49700, 49750, 49800, 49850,  
49900, 49950, 50000, 50050, 50100,  
50150, 50200, 50250, 50300, 50350,  
50400, 50450, 50500, 50550, 50600,  
50650, 50700, 50750, 50800, 50850,  
50900, 50950, 51000, 51050, 51100,  
51150, 51200, 51250, 51300, 51350,  
51400, 51450, 51500, 51550, 51600,  
51650, 51700, 51750, 51800, 51850,  
51900, 51950, 52000, 52050, 52100,  
52150, 52200, 52250, 52300, 52350,  
52400, 52450, 52500, 52550, 52600,  
52650, 52700, 52750, 52800, 52850,  
52900, 52950, 53000, 53050, 53100,  
53150, 53200, 53250, 53300, 53350,  
53400, 53450, 53500, 53550, 53600,  
53650, 53700, 53750, 53800, 53850,  
53900, 53950, 54000, 54050, 54100,  
54150, 54200, 54250, 54300, 54350,  
54400, 54450, 54500, 54550, 54600,  
54650, 54700, 54750, 54800, 54850,  
54900, 54950, 55000, 55050, 55100,  
55150, 55200, 55250, 55300, 55350,  
55400, 55450, 55500, 55550, 55600,  
55650, 55700, 55750, 55800, 55850,  
55900, 55950, 56000, 56050, 56100,  
56150, 56200, 56250, 56300, 56350,  
56400, 56450, 56500, 56550, 56600,  
56650, 56700, 56750, 56800, 56850,  
56900, 56950, 57000, 57050, 57100,  
57150, 57200, 57250, 57300, 57350,  
57400, 57450, 57500, 57550, 57600,  
57650, 57700, 57750, 57800, 57850,  
57900, 57950, 58000, 58050, 58100,  
58150, 58200, 58250, 58300, 58350,  
58400, 58450, 58500, 58550, 58600,  
58650, 58700, 58750, 58800, 58850,  
58900, 58950, 59000, 59050, 59100,  
59150, 59200, 59250, 59300, 59350,  
59400, 59450, 59500, 59550, 59600,  
59650, 59700, 59750, 59800, 59850,  
59900, 59950, 60000, 60050, 60100,  
60150, 60200, 60250, 60300, 60350,  
60400, 60450, 60500, 60550, 60600,  
60650, 60700, 60750, 60800, 60850,  
60900, 60950, 61000, 61050, 61100,  
61150, 6120



hier, 49 J. 3. 25 T., ewig.; D.: die Anna Heintel, geb. Weller, aus Ulmetfeld, 63 J. 6 M. 2 T., kat.,

Namentlich hatten sie es auf die Frau des ihnen gegenüberstehenden Herrn abgesehen. Dieser verbat sich entschieden die Rüpself, vermochte aber gegen die rohen Patronen nichts auszurichten. Zwei der belästigten Damen verließen an der Jannowbrücke den Zug, um den Jubelstille zu entgehen. Als die zurückgebliebene Dame dann auch noch weiterhin unter den Roheiten der Mauerer zu leiden hatte, beantragte ihr Mann auf dem Bahnhofs Algenbrunnen die Feststellung des Personalrat der Südringbahn. Der antretende Stationsassistent Ruppel forderte infolge dessen die Rumpel auf, den Zug zu verlassen, er selbst aber als Antwort nur höfliche Zurufe. Zwei Türstehler, die sich von der Herababförderung der Ruppelrider beauftragt wurden, erzielten Ruppelstöße; einer von ihnen dürfte in dem Handgelenke sogar ein heftiges Bruch erlitten. Der aufgeborene Vorgang verursachte natürlich ein heftiges Gerede unter den Passagieren, welche die Abtheilung verlassen zu weichen. Ihre Wut richtete sich dann besonders gegen den Stationsassistenten, den sie gegen die sternen Barriere stießen und auch sonst mißhandelten. Während ihre Feststellung durch die Bahnpolizei erfolgte, hatte sich der Assistent Ruppel erschöpft auf einer Bank niedergelassen. Als ein Kollege an ihn herantrat, hauchte er ihm nur noch

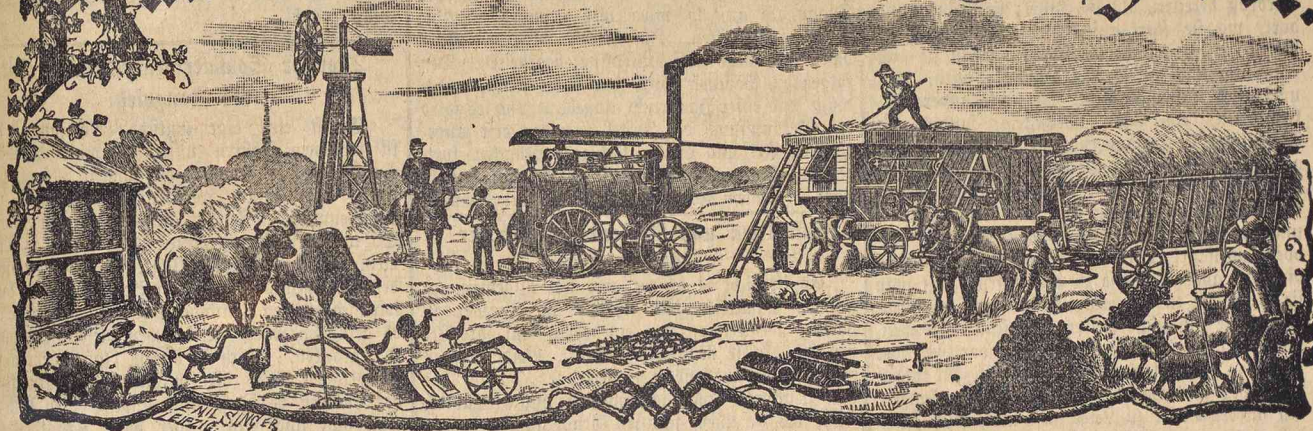
530	5000	78	643	66	97	701	115006	320	1000	549	70
620	845	5000	116043	136	1200	12	1000	545	633		
700	963	136	1200	545	633						
117	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
004	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
005	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
006	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
007	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
008	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
009	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
010	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
011	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
012	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
013	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
014	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
015	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
016	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
017	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
018	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
019	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
020	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
021	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
022	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
023	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
024	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
025	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
026	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
027	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
028	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
029	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
030	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
031	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
032	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
033	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
034	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
035	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
036	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
037	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
038	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
039	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
040	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
041	1000	60	95	71	881	239	305	11	84	412	32
042	1000	60	95	71	881	239	305	11			







# Landwirthschaftlicher Rathgeber



Verantwortl. Redakteur:  
Heinr. Fünemann  
Hannover.

Beilage zum „Gebirgsboten“.

Druck und Verlag:  
Fünemann'sche Buchdruckerei,  
Hannover.

Nr. 11.

Abdruck der Original-Artikel aus diesem Blatte ist ohne Genehmigung nicht gestattet. — Unsern Redaktions-Briefkasten (Fragen und Antworten) in dem die Beantwortung von Fragen allgemeinen Interesses kostenfrei erfolgt, empfehlen wir gest. Benutzung; diesbezügliche Zuschriften sind an den „Landwirthschaftl. Rathgeber“, Hannover, Lilienstr., zu richten.

1904.

## Das Einmachen der Früchte und Gemüse.

Das Einmachen in Blechbüchsen ist ziemlich aufwändig, daher ziehen es die meisten Hausfrauen jetzt vor, Gläser mit und ohne Patentverschluß, weithalsige Flaschen und Steintöpfe zu benutzen; sehr ratsam ist es jedoch, diese Behälter nicht zu groß zu wählen, da angebrochene Konserven sich nicht lange halten. Die zum Einmachen nötigen Gefäße müssen alle sauber gereinigt und getrocknet, dann geschwefelt werden, letzteres geschieht, indem man das Gefäß über ein Stückchen brennenden Schwefelsaden hält, ist genügend Schwefeldampf in dem Gefäß, so verschließt man dasselbe einige Minuten, so öffnet es dann, um den Dampf herausziehen zu lassen und die Früchte hineinzufüllen. Die Steingutgefäße müssen stets zu derselben Frucht verwandt werden, es empfiehlt sich daher, an jeden Topf einen Zettel mit dem Namen der Frucht, die er enthält, zu kleben und ihn nach dem Verbrauch des Inhaltes, gut gereinigt, mit dem Zettel aufzubewahren. Früchte in Flaschen, die man nicht ohne Zucker einmacht, müssen vor dem Kochen mit neuen gebrühten und wieder getrockneten, gut passenden Korken versehen und, damit der Kork nicht herauspringt, mit Bindfaden kreuzweise fest verbunden werden. Die Früchte, welche man in Zucker oder Essig einmacht, müssen gut ausgewaschen, aber noch fest sein, sind sie zu weich, geraten sie leicht in Gärung. Der dazu verwendete Zucker und Essig muß durchaus gut sein, denn die Anwendung von geringen Zuthaten verdorbt leicht das Eingemachte. Zum Einkochen der Früchte bedient man sich am besten irdener Töpfe, welche man vorher mit Draht beziehen läßt, oder Kupfertessel. In einem Kupfertessel darf man aber die Früchte nie erkalten oder abkühlen lassen, da die Säuren Grünspan hervorufen. Zum Erkalten thut man die Früchte in saubere Porzellannäpfe. Kessel oder irdene Kochgeschirre müssen vor dem Gebrauch, so blank

sie auch sein sollten, nochmals gereinigt, gespült und getrocknet werden. Das Abschäumen muß stets recht sorgfältig geschehen, Ingwer, der vielfach zum Einmachen gebraucht wird, muß man vorher zehn bis zwölf Stunden in kaltes Wasser legen, dann wird er mit einem Messer abgeschabt, gewaschen und in Stücke geschnitten. Alle feinen, mit Zucker einzufuchenden Früchte darf man nicht zu lange kochen, da sie sonst an Ansehen verlieren. Beim Blanchieren der verschiedenen Obstsorten muß man darauf achten, daß sie nicht zu weich werden, man lasse daher das Wasser nicht zum Kochen kommen, sondern nur kochend heiß werden; auch kann man an Früchte, die recht weich bleiben sollen, wie Birnen, Äpfel etc. einige Tropfen Zitronensaft oder Weingeist thun. Um den nötigen Zucker zu lütern, muß er mit soviel Wasser übergossen werden, daß er sich völlig auflösen kann, ferner muß man dafür sorgen, daß sich der Zucker durch wiederholtes Umrühren mit einem silbernen oder Schaumlöffel noch vor dem Kochen auflöst, sonst zergerht er nicht gut; während des Kochens nimmt man den Schaum gut ab. Den Ansatz im Kochgeschirr, der von Unreinigkeiten des Zuckers herrührt, entferne man hin und wieder mit einem sauberen, feuchten Tuche. Zur besseren Haltbarkeit der in Zucker eingemachten Früchte, legt man ein Blättchen weißes, in Rum getauchtes Papier unmittelbar auf die Früchte, bevor man die Gläser schließt; klebt dann auch an diese Gefäße einen Zettel mit dem Namen des Inhalts und Datum und stellt sie an einen trockenen, kühlen Ort. Früchte, die ihre grüne, frische Farbe behalten sollen, werden einige Minuten in Wasser und Weinessig, beides zu gleichen Theilen gekocht, dann in frisches Wasser gelegt und gleich darauf mit dem nötigen Zucker eingekocht. Sollte sich auf einigen Früchten Schimmelbildung zeigen, so muß das Papier sorgfältig abgenommen und die schimmlichen

Früchte entfernt werden, man nimmt dazu einen silbernen, Glas- oder Porzellanlöffel, wie man überhaupt zum Herausnehmen der eingemachten Früchte nur einen derartigen Löffel benutzt, kocht den Inhalt des Glases frisch auf, füllt es lauwarm in das inzwischen gereinigte und ausgeschwefelte Glas, legt neues Kumpapier darauf und verschließt es wieder gut. Hat man keine Patentverschluß-Gläser, so benutzt man, je nachdem, Pergamentpapier oder in lauwarmem Wasser aufgeweichte und wieder abgetrocknete Schweinsblase als Verschluß.

## Fütterung der jungen Hähne.

Es ist Thatsache, daß die jungen Hähne in den ersten drei Monaten sehr leicht erkranken und dann eingehen, besonders während der Mauser. Es sind dies meist Krankheiten der Verdauungsorgane, das läßt sich darauf schließen, daß der Grund auch meistens in der Fütterung zu suchen ist, also auch in der richtigen Fütterungsweise das Vorbeugungsmittel liegt. Ich nehme meine jungen Hähne nie eher aus der Hede, bis die Jungen der folgenden Brut ausgeschlüpft sind, denn so lange werden sie ja noch von den Alten gefüttert. In dem Flugbauer erhalten die jungen Hähne dasselbe Futter wie in der Hede. Allmählig wird nun das Gefutter verringert. Ich gebe es am Tage öfters, jedes Mal aber weniger, so viel nur, daß Alles sofort aufgetressen wird. Jedoch gebe man das Gefutter nie Morgens gleich oder Abends zuletzt. Das erste und letzte, das der Vogel des Tages zu sich nimmt, sollen Samereien sein. Später giebt man das Gefutter am Tage nur einmal mehr. Die meisten jungen Hähne sterben dadurch, daß man ihnen zu viel Weichfutter giebt. Wie mit dem Gefutter, so verfährt man auch mit dem Hanfsamen und dem Hafertorn. Alles entwirft man ihnen allmählig. Schließlich bildet Rübsen mit etwas Kanariensamen vermischt, das Haupt



werden. Raum hatten die Arbeiter  
denkste wild wurden und durchgingen.  
as Genick Der reiserlose Gaul raste  
ch und trat hen einen mit den Knechten  
l, daß  
rde.

o. De  
e Fah  
sonde  
reichen  
Man sa  
war, si  
schöne  
heit n  
rankt  
Brüde  
sches  
angelei  
jospho  
stisten  
aufm  
  
Proze  
au W  
elbet  
  
I. Pre  
nadi  
ind den  
beigefüg  
(.) 36  
41 43  
731 810  
73 15  
4203  
5059  
0 906  
969 8  
288 89  
  
901 481  
22 44  
65 84  
37 39 59  
4 200  
100 465  
44 834  
35 322  
  
81 635  
10001  
75 88  
3 13000  
95 39  
64 2  
6 280  
29 469  
  
881 934  
2042 109  
435 56  
35017 2  
79 89 2  
111 300  
10001  
733 87  
80 576  
46 49 5  
96 873  
702 929  
030 78  
4 80 515  
28 481  
01 86 2  
  
96 10001  
79 841  
001 733  
3 449 5  
33 79 62  
73 91  
33 820 41  
  
96 973 12  
72 809 9  
02 880  
01 715 12  
963 605  
79 704  
01 635 75  
7 198 317  
  
432 110  
35 433 65  
20 276 3  
1 497 55  
7 46 411  
74 483 5  
37 439  
7702 15  
922 78  
0001  
  
5001 94  
3 630 12  
623 54 6  
555 901 6  
32 86  
01013 121  
6 638 72  
  
10001  
6 93 58  
7 71 76  
3066 122  
283 576 4  
58 790 8  
9001 71 6  
926 9  
725 43 8  
54 991  
09 5001  
01 682  
001 44 6  
3 390  
3 1051  
8 27 988  
646 1009

futter der Hähne. In den Käfig streue man etwas Flußsand und gebe auch Schalen von rohen Hühnereiern, die sind besser als von gekochten Eiern. Gibst man Grünzeug, Salat, Vogelmiere, Kreuzkraut u., so merke man sich das: Nicht zu oft, nicht zu viel und trocken, nicht naß.

### Vertilgung der Distel.

Kein Unkraut kann dem Landwirth mehr Verdruss bereiten, als die Distel; sie beeinträchtigt dort, wo sie stark auftritt, die Ernte ganz erheblich, ja, sie macht die Cultur, wenn sie nicht rechtzeitig und mit Erfolg bekämpft wird, ganz unmöglich. Sie ist nicht, wie viele andere Unkrautarten, ein- oder zweijährig, sondern ihr Wurzelstock ist fortdauernd. Die Wurzeln dringen sehr tief in den Boden ein und entziehen demselben ungemein viele Nahrungsstoffe, so daß die Culturpflanzen von ihr sehr bald gänzlich unterdrückt werden. Bei vielen anderen ein- oder zweijährigen Unkrautarten ist es möglich, dieselben auf die Weise zu bekämpfen, daß man sie, bevor sie zur Samenreife kommen, abschneidet, so daß sie sich nicht weiter fortpflanzen können. Diese Art der Bekämpfung ist zwar bei der Distel zu empfehlen, wenn man nicht Zeit findet, ihr, bevor ihre Samen zur Ausbildung gelangen, auf andere Weise zu Leibe zu rücken, doch gänzlich auszurotten kann man sie auf diese Weise nicht, weil ja der ausdauernde Wurzelstock jedes Jahr neu austreibt und sich auch auf diese Weise vermehrt, daß aus jedem Wurzelastläufer eine neue Pflanze entsteht. Das beste und sicherste Mittel, die Distel gänzlich auszurotten, ist und bleibt deshalb das Ausziehen derselben mit der Hand; es ist dies auf großen Flächen zwar eine zeitraubende und theure Arbeit, aber sie führt sicher zum Ziele und macht sich deshalb auch immer bezahlt. Nothwendig ist es aber, für diese Arbeit den richtigen Zeitpunkt zu wählen, dieser ist dann eingetreten, wenn sich der Blüthenstengel gebildet hat und derselbe anfängt zu verholzen. Es wird dies so um die Mitte des Monats Juni der Fall sein, eine Zeit, wo auch der Landwirth mehr Arbeitskräfte frei hat, also die Zeit, wo die Frühjahrssaaten, Kartoffelsetzlinge und Rübenanlagen beendet, die Geerntete aber noch nicht begonnen hat. Um diese Jahreszeit giebt es auch immer einige Tage regnerisches Wetter, wo der Boden aufgeweicht ist und es ist dann nicht schwer, wenn die Pflanzen recht tief am Wurzelhalse angefaßt werden, diese trotz ihrer langen Wurzeln gänzlich herausziehen. Wird diese Arbeit früher vorgenommen, wo die Pflanzen noch zu jung und weich sind, so reißt man die Wurzel an der Wurzelkrone in der Regel ab, das Gleiche ist der Fall, wenn die Arbeit zu spät oder bei trockenem hartem Boden vorgenommen wird. Dann ist es aber auch schade um die Arbeit und das für dieselbe ausgegebene Geld ist hinausgeworfen, weil sich aus dem abgerissenen Wurzelstock dann statt der neuen Pflanze deren 4-5 entwickeln, man hat also wohl zur Vermehrung, aber nicht zur Verminderung dieses schädlichen Unkrautes beigetragen. Die Art der Vertilgung läßt sich aber nur anwenden, wenn der Acker mit Kartoffeln, Rüben, Kraut, überhaupt mit solchen Gewächsen bestanden ist, welche das Betreten desselben gestatten, ohne daß dadurch Schaden angerichtet wird. Ist derselbe mit Körnerfrucht bebaut, so ist diese Arbeit nicht leicht durchzuführen. Man wird daher mit der Bekämpfung bis nach der Ernte warten müssen. In diesem Falle empfiehlt es sich, den Acker mit einem scharfen Schälplug zu bearbeiten, hierauf zu eggen, damit alle abge schnittenen Wurzeln von Erde gereinigt und zum Absterben

gebracht werden. Je heißer und trockener das Wetter bei dieser Arbeit ist, desto besser. Läßt man dann den Acker etwa 14 Tage abtrocknen, so daß die nicht abgetriebenen Wurzeltheile wieder austreiben, daß ferner alle nur leicht untergebrachten Unkrautsamen zum Keimen gebracht werden, und wendet den Schälplug nochmals an, diesmal aber quer, oder wenn dies wegen Terrainschwierigkeiten nicht thunlich ist, in der Diagonale an, so wird viel gethan sein, die Distel auszurotten. Im Herbst wird der Acker dann mit dem Tiefculturpflug bearbeitet. Den folgenden Sommer wird der Acker dann unbedingt mit einer Hackfrucht angebaut und es wird die Bekämpfung der Distel in der erst angegebenen Art und durch flüchtiges Erhacken fortgesetzt. Nur auf diese Weise ist ein mit Disteln stark befallener Acker von denselben rein zu bekommen.

### Camellien und Azaleen im Zimmer gepflegt.

Es ist nicht so schwer, wie man allgemein annimmt, Camellien und Azaleen im Zimmer zu halten, wenn man nur ein wenig auf ihre Lebensbedürfnisse Rücksicht nimmt. Beide können nicht gar zu trockene Luft vertragen, darauf hat man zu achten. Doch gewöhnen sie sich allmählich sogar bis zu einem gewissen Grade an die trockene Luft, wenn sie ihnen nur nicht unvermittelt zugemutet wird. — Im Sommer, anfangs Juni, bringe ich die Töpfe ins Freie auf einen halbschattigen, geschützten Platz. Die Camellien verbleiben daselbst, oder können wenigstens dort bleiben, während die Azaleen nach und nach ganz in die Sonne kommen müssen, um Knospen anzusetzen. Sie brauchen im Freien sehr viel Wasser und muß man sich hüten, sie austrocknen zu lassen. Anfang Oktober spätestens kommen sie ins ungeheizte Zimmer an den sonnigsten Platz, wo sie allmählich weniger stark gegossen werden, denn wenn man sie in dieser Zeit zu naß hält, besonders an trüben Tagen, die in dieser Jahreszeit häufig sind, kommt es leicht vor, daß sie austreiben, was auf Kosten der eben angelegten, mit dem Auge noch kaum wahrnehmbaren Knospen geschieht. Bis die Knospen ziemlich groß und nicht weit vom Aufblühen sind, muß man die Pflanzen also möglichst trocken halten, dann allmählich mehr und während der Blüte so reichlich gießen, daß das Wasser im Unterseger nie ausget. Kurz vor der Blüte kann man die Töpfe schon ins geheizte Wohnzimmer bringen, wo man aber nicht versäume, sie neben den reichlicheren Gießen tüchtig zu bespritzen, am besten mit einem feinen Zerstäuber mit Gummiball. Nach dem Abblühen bringe ich die Pflanze wieder ins Nebenzimmer, damit sie nicht zu geil treiben, und später ins Freie. Die Kultur der Camellien stimmt im ganzen mit der der Azaleen überein, ist sogar noch einfacher, insofern sie während des Uebergangs von Freien nach dem Zimmer weniger Aufmerksamkeit verlangen. Das einzige, was die Knospen nicht vertragen, ist trockene Luft, denn dadurch würden sie sofort abfallen. Man lasse die Camellien also bis kurz vor der Blüte im ungeheizten Räume, der natürlich frostfrei gehalten werden muß, und wenn sie dann ins Wohnzimmer kommen, darf das Bespritzen mit dem Zerstäuber nicht unterlassen werden. Ist die Luft sehr trocken, sollte man die Knospen sogar mit feuchter Watte umhüllen, um ihr abfallen zu verhüten. Bei der Camellie darf das Wasser nie im Unterseger stehen bleiben, sie muß nur nach Bedürfnis naß gehalten werden, also im kalten Räume selten, im warmen öfters gegossen werden, immer sobald die Erde trocken ist, was übrigens bei den meisten Zimmerpflanzen

Regel sein sollte. Ferner hat man darauf zu achten, daß die Camellie, während sie Knospen hat, immer in derselben Richtung dem Licht zugekehrt bleibe, widrigenfalls die Knospen sich dem Lichte zu wenden und sich dabei buchstäblich den Hals abbrechen. Zu versetzen braucht man nicht oft, weder Camellien noch Azaleen, es ist das Versetzen für mich überhaupt der kritischste Punkt und habe ich damit bis jetzt nicht immer Glück gehabt.

### Trockner Sommer-Knochenbrüchigkeit des Jungvieh.

Es ist eine eigenthümliche Erscheinung, daß in trockenen Jahren unsere landwirtschaftlichen Hausthiere, insbesondere die jungen Thiere, häufiger und stärker an Knochenbrüchigkeit und Knochenweichheit leiden, als in normalen Jahren. So wurde in dem trockenen Jahr 1893 so allgemein über das Uebel geklagt, das es des öfters den Gegenstand eingehender Besprechung in landwirtschaftlichen Zeitungen bildete, jedoch ohne daß es gelungen wäre, die Ursachen dieser Erscheinung zu entdecken. Auch in diesem Jahr mehren sich die Klagen über die mangelhafte Entwicklung der Knochen des Jungviehs und steht zu befürchten, daß auch jetzt wieder obige Krankheit mit besonderer Heftigkeit in die Erscheinung treten wird. Wie ist es nun zu erklären, daß gerade in trockenen Jahren die Knochenbrüchigkeit besonders häufig vorkommt? Ohne Zweifel ist es die Beschaffenheit des Futters, die diese Krankheit verursacht und kann nur ein zu geringer Gehalt desselben an Mineralstoffen die Schuld tragen; denn die Knochen erlangen ihre Härte und Festigkeit nur durch diese Stoffe. Futter, das also arm an Mineralstoffen, insbesondere an phosphorsaurem Kalk ist, liefert den Thieren, namentlich den noch wachsenden, nicht genug Baustoffe für die Knochen, letztere bleiben weich und brüchig und das Uebel ist da. Auch in normalen Jahren kommt die Krankheit vereinzelt vor, besonders bei unrichtiger Ernährung und als Folge anderweitiger krankhafter Zustände, jedoch wie gesagt nicht so häufig als in Jahren mit besonders trockenem Sommer. Das Futter muß daher in solchen Jahren besonders arm an Mineralstoffen sein. Dies ist auch leicht erklärlich. Die Konzentration der Bodenlösung, d. h. der Gehalt des kohlenstoffhaltigen Bodenwassers an gelösten Stoffen, vorwiegend Mineralstoffe, bleibt sich stets fast ganz gleich. Je mehr Wasser sich also im Boden befindet, um so mehr Pflanzennährstoffe finden sich in gelöster d. h. in für die Pflanzen aufnehmbarer Form vor. Bei Abnahme des Wassers hingegen scheidet durch Auskristallisieren oder durch Absorption ein Theil der gelösten Stoffe wieder aus und wird so für die Pflanzen aufnehmbar. Je weniger Wasser sich also im Boden befindet, um so weniger Mineralstoffe stehen den Pflanzen zur Verfügung und um so geringer ist also nachher ihr Gehalt an denselben. Es soll nicht unterwünscht bleiben, daß das Verhältnis bezüglich des Gehalts der Pflanzen an organischen Stoffen, insbesondere an Stärke und Zucker, ein grade umgekehrtes ist. In trockenen Jahren ist das Futter nahrhafter, sagt man, und dem ist thatsächlich so, insofern als es sich um die eben genannten Stoffe handelt. Je stärker und anhaltender die Belichtung und je größer die Wärme ist, um so energischer geht die Kohlenstoffaufnahme in den grünen Theilen der Pflanzen vor sich. Die Kohlenstoff liefert aber das Hauptmaterial für die Bildung der Stärke und des Zuckers und es entsteht also von diesen Stoffen umso mehr,



je mehr Licht und Wärme den Pflanzen zur Verfügung steht. Das Futter ist in trocknen Jahren somit reicher an Stärke und Zucker, überhaupt an allen darin enthaltenen organischen Stoffen als in nassen Jahren. Wir dürfen dabei aber nach den obigen Ausführungen nicht übersehen, daß der Gehalt an Mineralstoffen ein geringer ist. Um die schädlichen Folgen der Verfütterung solch mineralarmen Futters zu verhüten, ist es gerade in diesem Jahr wieder mehr als sonst angezeigt, durch Zugabe von Mineralstoffen dem bezeichneten Mangel abzuhehlen. Besonders wird dies bei dem Jungvieh durchaus notwendig sein. Zu diesem Zweck empfiehlt sich bei Schweinen zunächst die Herstellung eines ausreichenden Laufplatzes, wo dieselben Gelegenheit zum Wühlen und zur selbstthätigen Herbeischaffung der notwendigen Knochenbaustoffe haben; außerdem wird ein Gemisch von gestiebertem Steintohlens- und Holzasche, Knochenkohle oder Schlammkreide zu beliebigem Gebrauch verabreicht. Für Kälber u. s. w. ist am besten täglich eine kleine Menge, anfangend mit etwa 25 Gramm phosphorsaurem Kalk, sogenanntem Futterkalk, zu geben. Dieser Kalk wird, mit der übrigen Ration verabreicht, leicht aufgenommen und bildet so eine wertvolle Ergänzung des sonst nicht normalen und ausreichenden Futters. Wird in gesagter Weise verfahren, so ist zu hoffen, daß auch in diesem abnormen Jahr unser Nutzvieh sich gut und kräftig entwickeln und die Knochenbrüchigkeit auf eine nur geringe Zahl beschränkt bleiben wird.

### Braunheubereitung.

In regnerischer Zeit hat die Bereitung von Braunheu manche Vorzüge vor der gewöhnlichen Heugewinnungsart. Das Gras wird bei ersterer nur kaum einen Tag abgeweltet und dann zusammen gefahren, und zwar am besten in Diemen (Feimen). Die Diemen dürfen nicht zu klein angelegt werden, damit die beabsichtigte Erwärmung im Innern derselben erreicht und nicht durch Abkühlung von außen verhindert wird. Beim Auflegen des Diemens muß das Futter auf das peinlichste gleichmäßig ausgestreut und festgetreten werden. Von der Gleichmäßigkeit im Aufbau hängt der Erfolg der Braunheubereitung mit in erster Linie ab. Zur Füllung der Spitze des Diemens verwendet man vielfach Stroh, außerdem muß letztere natürlich gut mit Stroh abgedeckt werden. In dem großen Haufen wird nun das Heu während 48—60 Stunden der Selbsterhitzung ausgesetzt. Durch die Wärme, die am zweiten Tag schon bis auf 95° C steigt, wird das Wasser zur Verdunstung gebracht. Nach dieser Zeit muß der Haufen selbst bei Regenwetter, auseinandergerissen werden, wonach das Futter schnell abtrocknet. — Die Braunheubereitung hat in regnerischer Zeit und bei richtiger Ausführung ja manche Vorzüge vor der gewöhnlichen Heugewinnungsart; daß sie aber auch ihre Schattenseiten hat, zeigt am besten die geringe Verbreitung derselben. Wenn das Heu in dem Haufen sich bis zur Siedehitze erwärmt und dadurch aufschwillt, so geschieht diese Wärmebildung nur auf Kosten von Bestandtheilen des Heus, die hierbei verbrennen, der Futterwert wird also geringer. Diese Verletzung ist in dem Haufen nicht genau zu regulieren, und darin liegt ein sehr wunder Punkt für die Braunheubereitung. Deshalb ging man zuerst in England dazu über, das Futter in den Haufen zu pressen, um die Wärmeverhältnisse in denselben genau regulieren zu können. Aber auch diese Stützpressfütterbereitung hat sich trotz vielseitiger Empfehlungen bei den Landwirthen nicht allgemein

einbürgern wollen. Bei einigermaßen günstiger Witterung ist und bleibt die alte Methode der Dürreheubereitung wohl die beste.

### Ueber Ziegenhaltung.

Frägt man bei vielen Besitzern herum, warum sie keine Ziegen halten, obwohl sie doch genug Futter und Platz haben, so sagt der eine: „Die Ziege verdirbt so viel Futter“; der andere: „Die Milch riecht so schlecht nach Ziege“; der dritte: „Sie giebt zu wenig Nutzen“. Und woran liegt das? Die Leute verstehen nicht, eine Ziege zu behandeln. Da wird die Ziege in einen dunklen Winkel ohne Licht und Luft aufgehängt, vom Pugen ist gar nicht die Rede, dann bekommt die Ziege einen Arm voll Heu, ausreichend für den ganzen Tag, vorgeworfen und bleibt sich selbst überlassen, bis die Melkzeit kommt; das ist so die Durchschnittshaltung der Ziegen, wie ich sie täglich sehe. Da ich nun die Ursachen angegeben habe, ergibt sich die Hilfe von selbst. Stellt eure Ziegen in luftige, helle Ställe, laßt ihnen freien Raum zum Bewegen, und wenn es nur an einem langen Strick ist, laßt sie ins Freie zum Weiden, lüftet die Ställe regelmäßig, und ihr werdet mit Staunen merken, daß eure Ziege gar nicht nach „Ziege“ riecht. Und nun das Füttern! Gebt jedesmal nur eine Handvoll, gerade so viel, als eine Ziege braucht, und sie wird kein Hälmchen umkommen lassen. Die kleine Mähe, auf obige Rathschläge einzugehen, lohnt sich reichlich, und mancher wird dadurch ein Freund der Ziegenhaltung werden.

### Rezepte zur Beeren-Saison.

Röstliche Erdbeeren reifen nun bald in Wald und Garten, somit sei unseren Leserinnen empfohlen, die Herstellung von Erdbeersaft nicht zu unterlassen. Auf ein Kilo frisch gepflückter Waldbeeren wird ein Kilo feinsten Zucker gerechnet. Man schichtet in einen Porzellantopf abwechselnd die Beeren und den Zucker, doch so, daß oben mehr Zucker als unten liegt, deckt den Topf zu und stellt ihn in einen Kessel mit kaltem Wasser, das soweit an den Topf hinaufgehen muß, wie der Inhalt in demselben reicht. Man macht Feuer unter den Kessel und läßt das Wasser so lange kochen, bis aller Zucker zergangen ist und sich mit dem ausfließenden Saft der Erdbeeren vollständig vermischt hat und rührt mit einem silbernen Löffel die Masse vorsichtig einige Male um. Ein zu langes Kochen würde den Saft bitter und mißfarbig machen. Man schüttet die Masse auf einen Mullbeutel, läßt den Saft in ein untergestelltes Gefäß laufen und füllt ihn in ausgeschwefelte Flaschen, die mit Korken und Siegellack luftdicht verschlossen werden. — Im Juni und Juli ist eine Erdbeerbowl geradezu etwas Röstliches. Hier ein exquisites Rezept: Die Erdbeeren werden abgepflückt, in ein Gefäß gegeben, Zucker und eine Flasche Moselwein darüber geschüttet, gut zugedeckt. Wenn dies einige Stunden durchgezogen ist, füllt man 3—4 Flaschen Mosel dazu, durch Wasser gezogenen Zucker, eine Flasche Rothwein, eine Flasche Champagner, zuletzt ein Stück Eis hinein. Wenn man will, kann man eine Flasche Selterswasser dazu geben. — Für die heißen Tage ist Erdbeereis, bereitet aus frischen Erdbeeren, eine erquickende Speise. 1 Kilo sauber verlesene Erdbeeren werden mit etwas Zuckerwasser durch ein Haarsieb gestrichen und ein Glas Weißwein dazu gegeben. Nun kühlt man 1 Pfund Zucker, gießt diesen zu dem Erdbeersaft und rührt es, bis es kalt ist. Man gießt die Masse in die Gefrierbüchse

und giebt, wenn es ziemlich steif gefroren ist, 4 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen und mit etwas Staubzucker vermischt, daran, färbt es mit etwas Rosenkölle. Man läßt die Form 2 Stunden frieren.

Stachelbeersuppe stellt man folgendermaßen her: 500 Gramm unreife Stachelbeeren werden von den Blüthen und Stielen befreit, gewaschen und in kochendem Wasser eine Minute blanchirt und auf einen Durchschlag gegossen. Sodann bringt man 250 Gramm Zucker mit ca. 2 Liter Wasser zum Kochen, fügt ein Stückchen Citronenschale und die Stachelbeeren hinzu, läßt die Früchte völlig zerfallen und streicht sie durch ein Sieb. Die Suppe wird wieder zum Kochen gebracht und mit ein wenig Kartoffelmehl gebunden. Man läßt sie erkalten und richtet sie über Zwieback an. Uebrigens schmeckt eine „ungebundene“ eben so gut.

Stachelbeeren in Zucker einzumachen. Besonders beliebt ist hierzu eine große Sorte, welche vollständig ausgewachsen sein muß. Man puzt die Stachelbeeren, wirft sie in eine Kaffeefolle voll siedendes Wasser. Nachdem sie vollständig erkaltet sind, kühlt man auf 1 Pfd. Beeren 375 Gramm Zucker, kocht ihn zu Syrup, gießt ihn kalt über die Beeren und läßt dieselben zugedeckt stehen. Nach 2 Tagen kühlt man den Zucker wieder ab, kocht ihn auf, schäumt ihn gut, fügt den Saft einer Citrone hinzu, läßt die Beeren einmal darin aufwallen, nimmt dieselben wieder heraus, füllt sie in Gläser, kocht den Saft zu Syrup ein und gießt ihn erkaltet über die Beeren. Verschlossen werden die Gläser mit einem in Rum getränkten Papier.

Stachelbeerpudding. Hierzu verwendet man ziemlich reife, aber noch harte Stachelbeeren. Dieselben werden von Stiel und Blüthe befreit, in einen Topf gethan, den man in einen Topf mit siedendem Wasser füllt und so lange darin kocht, bis sie weich genug sind, um sie durch ein Sieb streichen zu können. Nachdem dies geschehen ist, mischt man den Fruchtbrei auf ¼ Liter desselben 2 Eiweiße, 25 Gr. Butter, 90 Gr. fein gesiebten Zucker und ¼ Tasse fein geriebenes Weißbrot, verrührt alles recht tüchtig, zieht den Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgefüllte Form und läßt sie ¼ Std. backen. Mit Zucker bestreut, wird der Pudding aufgetischt.

### Gesundheitspflege.

Wildes Fleisch. Oft entsteht an verwundeten Stellen sogenanntes wildes Fleisch, welches die Heilung der Wunde verzögert und weggebeizt werden muß. Dies geschieht am besten mit pulverisiertem gebranntem Alaun, welcher einigemal aufgestreut wird. Auch zerriebener, feiner Zucker bringt den Ansatz von wildem Fleisch weg; oft genügt ein Druckverband mit Gipsplasterstreifen.

Frische Milch auf Brandwunden und andere Verletzungen aufgetragen, soll schnell heilen.

Salbeiblätter zum Konservieren des Zahnfleisches. Man sollte stets eine kleine Schachtel Salbeiblätter auf dem Waschtische vorrätig stehen haben, und das Zahnfleisch jeden Morgen mit einem Salbeiblatt abreiben. Auch bei Krankheiten, nach dem Genuße von starken Tropfen, welche oft die Zähne zerstören, ist die Anwendung eines Salbeiblattes zu empfehlen; nach dem Einreiben spüle man den Mund mit Wasser.



Das Genick Der reitende Gaul raste  
28 Jahre alten Rutscher William Wadsworth geheiratet. Acht Tage

Müllhans des Rathversteht in Nr. 40/41 hat Bekk.

### Für die Küche.

**Zwiebelsuppe.** Geriebene Semmel, 3 große Zwiebeln, zerhackt und in Butter weich, aber nicht braun gedämpft (am besten in irdeinem Geschirr), alsdann mit Wasser oder dünner Fleischbrühe aufgefüllt. Inzwischen läßt man feingeschnittene Kartoffeln zwei- dreimal überwallen, schäumt sie, salzt sie und schüttet sie ab, stellt das Kartoffelwasser noch einmal aufs Feuer und die Kartoffeln im Sieb oder Durchschlag 5 Minuten auf das kochende Wasser, läßt sie im Dampf vollkommen trocken werden und schüttet sie alsdann zur Suppe, in der sie garföhen. — Klößen vom Sappenseisch oder Bratenresten sind gut darin zu verwenden. — Anstatt der Kartoffeln kann man auch einen schnell gebackenen dicken Eierkuchen in Streifen schneiden und in der Suppe aufkochen.

**Kartoffelklöße.** Man nimmt zu feinen Kartoffelklößen 2 Suppenteller voll geriebener, mehligter Kartoffeln, die man am Tage vorher mit der Schale gefocht hatte, dazu 4 Küchrlöffel Mehl, etwas Muskat, Salz, 1 Obertasse geschmolzener Butter oder auch Bratenfett und 6 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird. Dies alles miteinander wohl vermengt und mit dem Eßlöffel zu Klößen abgestochen (der Löffel ist allemal ins heiße Wasser zu tauchen, ehe man absticht), werden dieselben in das kochende Wasser mit Salz gegeben und 15 Minuten lang gefocht.

**Kaninchenpfeffer.** Rohes Kaninchenfleisch, von den Knochen gelöst, mariniert man 2—3 Tage in Essig, den man kochend darüber gießt, und mit Nessel und Vorbeerblättern würzt. Dann kocht man es in Wasser an und schäumt es gut ab. Wenn es bald weich ist, gießt man von dem Essig dazu und kocht es darin, bis es gar ist. — In dem Essig zum Marinieren muß man recht viel Pfefferkörner und ein paar Zwiebelscheiben thun.

**Heringsauflauf.** 50 Gramm Butter werden zu Sahne gerieben, nach und nach 4 Eidotter, 50 Gramm geriebene Semmel, 250 Gramm geriebene Kartoffeln und der steife Schaum von 4 Eiweiß unter den Teig gemischt. Zugleich dämpft man 3 große in Würfel geschnittene Zwiebeln und eine Tasse in Würfel geschnittene Champignons in Butter bräunlich, schneidet 3 gewässerte, von Haut und Gräten befreite Heringe in Würfel, mischt dieses alles unter den Aufsteig, giebt noch 1 Löffel feingeschnittene Petersilie, sowie etwas gestochenen Pfeffer dazu, füllt die Masse in eine beutelte Form und bäckt den Auflauf 1 Stunde im Wasserbade in einem mäßig heißen Ofen.

### Fragen und Antworten.

Herrn Bahmeister K. R. in M. Die Wachtel ist in der Gefangenschaft ein angenehmer Vogel; das heitere, stets bewegliche und muntere Wesen ist ganz dazu geeignet, den Vogelzüchter in angenehmer Weise zu unterhalten. Man muß aber den Wachteln die Flügel verschneiden, um das Fliegen zu verhindern; sonst flattern sie fortwährend umher und stoßen sich dabei den Kopf ein. Ihre Nahrung besteht in Weizen, Hirse, Mohr, Kanariensamen, etwas Hafer, Wildbrod, Mehlwürmern und gelegentlich etwas Grünem. Das Brutgeschäft gelingt in der Gefangenschaft meist gut. Man darf nur nicht verkümmern, dem Männchen mehrere Weibchen zu geben, etwa zwei oder drei. Der hitzige Vogel mißhandelt oft bis zum Tode das ihm preisgegebene Weibchen. Jedemfalls verhält sich bei mehreren Weibchen die rohe Gewalt des Männchens, so daß diese einigermaßen die Mißhandlungen ertragen. Als

Material für den Nestbau eignet sich ein ausgestochenes Stück Ruten. Es gelingt meist ohne Schwierigkeiten, die Jungen aufzuziehen, der Hahn muß jedoch in den ersten drei Wochen abgesperrt werden. Was also den Käfig betrifft, so darf dieser nur von einer Seite her Licht erhalten, weil die Wachtel dunkle Verstecke liebt. Die Decke wird von Leinwand gemacht. Springhölzer (Sitzstangen) dürfen nicht angebracht werden. Die Fress- und Saugnäpfe sind von außen zu befestigen, damit sie nicht beschmutzt werden. Die Wachtel macht sich durch ihr nächtliches Toben oft lästig; sie stößt sich in kleinen Käfigen blutig, weil sie sich in solchen sehr unbehaglich fühlt. Man bestreut den Boden des Käfigs mit Sand oder stellt ein damit gefülltes Kästchen auf denselben, denn die Wachtel liebt es besonders, wenn er etwas feucht ist, in ihm zu baden. —S.—

Fräulein E. A. in R. Die Miteßer sind eine viel verbreitete Erscheinung und beruhen auf Zurückbehaltung des Hauttalg in den Talgdrüsen, auf Verstopfung des Ausführungsganges und Ausdehnung desselben durch einen Talgpfropf. Im letzten Falle sieht man auf der Nase, auf den Wangen u. s. w. schwärzliche Punkte auf einem kleinen Knötchen der Haut. Drückt man ein solches aus, dann bringt ein maderförmiger, weißlicher Körper mit dunklem Kopfe heraus, der aber keine Wade ist, wie man vielfach im Volke annimmt, sondern eben aus verhärtetem Hautfett einer Talgdrüse besteht, deren oberer Theil durch Staub u. s. w. schwarz gefärbt wurde. Tritt noch Entzündung in den erweiterten Talgdrüsen auf, so bilden sich Finnen oder Pickel, d. h. rothe oft eiternde, mit Hauttalg gefüllte Knoten oder Pusteln, die sich zuweilen bis über die Brust und über den Rücken hin ausbreiten. —Y.—

Herrn Superintendent F. G. in D. Bei dem „Antippen des Heidebeerweins“ ist zu beachten: Auf 1 Liter Saft sind zu nehmen 1,9 Liter Wasser und dann auf 1 Liter dieses Gemisches an Zucker: zum Hausrath 300—400 Gramm, zum Tischwein 450—500 Gramm, zum Dessert- oder Liqueurwein 700—800 Gramm. Der Saft wird nun in ein Gefäß, am besten ein sauberes Faß, gebracht, um darin die weinige Gärung durchzumachen. Es ist durchaus erforderlich, daß die Gefäße vor dem Gebrauche mit peinlichster Sorgfalt geäubert seien, weil Unreinlichkeiten leicht zu Schimmel- und Fäulnisvorgängen führen, diese aber fast immer dem Weine einen modrigen oder irgend einen anderen unangenehmen, die Güte des Getränkes in hohem Grade beeinträchtigenden Beigeschmack ertheilen. Die Fässer haben leichtes Einbrennen nöthig. Vor dem Gebrauche als Gärfäß muß ein gründliches Auswaschen des Fasses mit reinem Wasser vorgenommen werden. Die zweckmäßigste Gärtemperatur liegt etwa bei 15 Grad C. —L.—

Herrn Bauerngutsbesitzer B. U. in D. Es ist eine bekannte Erscheinung, daß manche Futtermittel einen ganz specifischen Einfluß ausüben sowohl auf den Geschmack der Thiere als auch auf ihre Consistenz. Eine harte Butter wird hauptsächlich nach dem Verfüttern von folgenden Futtermitteln erzielt: Mengkorn (Wickfuttermenge), Erbsen, Wicken, Lupinen, Roggenkleie, Stroh und Getreidearten, Runkel- und Zuckerrüben, Baumwollensaatmehl, Leinkuchen, Palmkernkuchen u. s. Dagegen rufen eine weiche Butter hervor Hirschkorn, Weizenkleie, Grünfutter, Rapskuchen, Sesamkuchen, Sonnenblumenkuchen. Dies müssen Sie bei der Zusammenlegung der Futterration für Ihre Milchthiere berücksichtigen. Die zu starke

Härte der Butter würde wahrscheinlich völlig verschwinden, wenn Sie statt der 5 Pfund Roggenkleie das gleiche Quantum Weizenkleie verabreichen würden. —L.—

A. K. in H. Die Fleckbräune oder sogenannte Backsteinblattern entstehen ebenso, wie die Bräune überhaupt, durch Bacillen, welche theils aus dem Boden aufgenommen, theils durch directe Ansteckung übertragen werden. Gegen die Bräune oder richtiger Rothlaufseuche wendet man Impfungen an mit Rothlaufserum, welche von einem Thierarzt ausgeführt werden müssen. Die Backsteinblattern-Krankheit heilt meistens ohne besondere Behandlung in einigen Tagen, wenn man den Thieren einen kühlen Aufenthaltsort giebt, sie öfter mit kaltem Wasser übergießt und vielleicht ein Abführmittel in Form von Glaubersalz u. s. w. verabreicht; eventuell kann auch die Serum-Impfung gegen diese Krankheit angewendet werden. —L.—

Herrn Hofbesitzer Th. H. in E. Der Umstand, daß der eine Posten des Chilisalpeters rothe, der andere weiß ausfällt, spricht in feiner Weise für die bessere oder weniger gute Qualität des einen oder andern Quantums. Die Sache liegt nämlich so, daß der rothe Salpeter (Caliche) in den verschiedensten Farben vorkommt: weiß, gelblich-weiß, rosa, bräunlich-grau, grau bis schwarz, und folgt daraus von selbst, daß der Salpeter, wenn er in größeren Mengen von derselben Farbe des Rohsalpeters gewonnen wurde, die betreffende Farbe annimmt, trotzdem aber seine Beschaffenheit als guter Salpeter nicht verliert. Immerhin wird es richtig sein, wenn die Färbung eine ganz auffallende ist, den Salpeter untersuchen zu lassen. —L.—

Herrn Landwirth W. J. in J. Der Harz- oder Gummifluß der Kirschbäume hat meist keine Ursache in der Beschaffenheit des Bodens, indem namentlich schwerer Boden, der das Wasser lange anhält, diese Krankheit begünstigt. Zur Verminderung derselben hat sich besonders eine Kalkdüngung bewährt, die darin besteht, daß man zu Staub gelöschten Kalk reichlich auf die Baumscheibe streut und dann untergräbt. Das Ausschneiden der kranken Theile bessert den Harzfluß nicht. —L.—

Herrn C. F. in L. Die wilden Kaninchen sind zwar dem freien Thierfange freigegeben; es ist aber nicht erlaubt, sie durch Leute ohne Jagdschein abzuschießen zu lassen. —J.—

Herrn M. L. in F. Allgemein hat der Verkäufer einer Sache (auch eines Stückes Vieh) dem Käufer dafür, daß die verkaufte Sache (auch das verkaufte Vieh) zu der Zeit, wo die Gefahr auf den Käufer übergeht, nicht mit Fehlen behaftet ist, die den Wert oder die Langzeitigkeit zu dem gewöhnlichen oder nach dem Vertrage vorausgesetzten Gebrauche aufheben oder mindern. —J.—

Frau Th. D. in L. Die so beliebte holländische Sauce stellen Sie folgendermaßen her: ein Löffel Mehl wird mit Wasser tüchtig verrührt. Dann kommen vier Eidotter, etwas fein gestochener Pfeffer, Salz und Citronensaft nach Geschmack hinzu. Die Masse bringt man aufs Feuer und rührt sie unaufhörlich bis zum Kochen. Etwas Fleischextract erhöht den Wohlgeschmack und verhindert, daß die Tunkte nicht gar zu weichlich schmeckt. Das starke Geschlecht befremdet sich ohnehin nicht zu gern mit ihr. Schließlich giebt man ein tüchtiges Stück Butter hinzu. Die Hauptsache für das Gelingen ist sorgfältiges Abschmecken und sorgfältiges Verrühren. —Frau M.—



# Strafbar

machen Sie sich schon, wenn Sie sich nicht mit den Gesetzen für das Deutsche Reich bekannt machen, denn

## **Unkenntnis des Gesetzes schützt nicht vor Strafe!!!**

Es ist daher dringend erforderlich, sich das **Neue Strafgesetzbuch für das Deutsche Reich** von 1900 sofort anzuschaffen, dasselbe dürfte in keinem Hause fehlen.

Sie kaufen so manches Buch, welches einmal gelesen, seinen Wert verloren hat, während das **Neue Strafgesetzbuch** in allen vorkommenden Strafprozessen etc. ein nützlicher und unentbehrlicher Ratgeber ist.

Um Jedermann aus dem Volke Gelegenheit zu geben, sich dieses sonst bedeutend teure Buch anzuschaffen, haben wir eine

## **billige Volks-Ausgabe**

in einer **Massen-Auflage** zum Preise von nur M. 1,25 herausgegeben. Jeder Besteller dieses Buches ist gleichzeitig berechtigt, sich an umstehender

## **Gratis-Prämien-Verteilung**

zu beteiligen.

Auf umstehendem Bilde der angefügten Karte ist Herr Müller zu suchen und durch Uebermalen mit Blei- oder Buntstift genau zu bezeichnen.

Für richtige Lösung dieser Aufgabe hat der Verlag umstehende Prämien ausgesetzt und wird **jede richtige Lösung** mit einer Prämie bedacht.

Bei Eintreffen der 500. richtigen Lösung gibt der Verlag eine Liste heraus, worin die Gewinner verzeichnet sind und erhält jeder Besteller des Buches dieselbe gratis zugestellt. Der Versand der Prämien beginnt dann unverzüglich.

Die beigelegte Karte ist abzutrennen und mit **genauer Adresse** an den Verlag einzusenden.

..... Hier abtrennen. ....

**Postkarte.**

An

5 Pfennig-  
Marke.

**F. W. Otte's Verlag**  
(Prämien-Abteilung des neuen Strafgesetzbuches).

**Berlin SW.<sup>12</sup>**  
Friedrichstr. 216.

Bord Wayne saß also einsam und allein in seinem Kabinett. Sergeant Elliot



# Prämien

im Werte von Mark

1.	Eine Wohnungseinrichtung . . . . .	750,—
2.	Ein elegantes Tafel-Clavier . . . . .	600,—
3.	Ein hochfeines autom Musikwerk . . . . .	300,—
4.	} Je eine Nähmaschine . . . . .	120,—
5.		
6.	Eine goldene Herren-Uhr . . . . .	180,—
7.	Eine goldene Damen-Uhr . . . . .	125,—
8.	Eine Waschmaschine . . . . .	100,—
9.	Eine Wringmaschine . . . . .	75,—
10.	Einen hocheleganten Regulator . . . . .	50,—
11.—15.	Je ein erstskl. Herren- oder Damenfahrrad . . . . .	250,—
16.—39.	" " silbernes Besteck . . . . .	20,—
40.—65.	" " Photographie- und Ansichtskarten-Album . . . . .	10,—
66.—100.	" " Schreibzeug . . . . .	8,—
101.—150.	" " Kaffeegedeck . . . . .	7,50
151.—200.	" " Tischgedeck . . . . .	7,50
201.—250.	" " eleg. Opernglas mit Lederetui . . . . .	15,—
251.—300.	" " Fruchtschale . . . . .	6,—
301.—400.	" " elegantes Oeldruckbild . . . . .	5,—
401.—500.	Diverse Schmuckgegenstände und Anderes mehr . . . . .	4,—

**Jede richtige Lösung bekommt eine Prämie.**



**Ah, Herr Müller,  
im neuen Pelz!  
Wo ist er?**

Unterzeichnete... bestellt hiermit das Neue Straf-gesetzbuch unter der Bedingung, dass mir die Prämienliste sofort nach Eintreffen der 500. richtigen Lösung zugesandt wird. Den Betrag (M. 1,25) bitte ich nachzunehmen.

Unterschrift:

Wohnort:

Postort:

(Genaue Adresse mit Postort, Strasse und Nummer bitte deutlich anzugeben.)

Entzündung in den erweiterten Talgdrüsen bilden sich Zinnen oder Pickel, d. h. eiternde, mit Hauttalg gefüllte Knoten hert. Immerhin wird es richtig sein, wenn die Färbung eine ganz auffallende ist, den Salpeter untersuchen zu lassen.

—L.—