

Er scheint wöchentlich 6 mal.
Publikations-Organ
des Stadtkreises Bocholt,
des Landratsamtes und
des Finanzamtes Borken
und der Ämter Rheide,
Dingden und Liebern-
Werth.

Grenzwarde

Öffentlicher Anzeiger des Stadtkreises Bocholt und des angrenzenden Niederrheins,
zugleich Abend-Zeitung für Borken, Rheide und Umgegend.

Bezugspreis:
Durch Kisten monatlich 1.80 Mk., von der
Geschäftsstelle abgeholt
wöchentlich 0.40 Mk.,
Eingelieferter 0.10 Mk.
Jahrespreis 20.40 Mk.
Postkontonummer
Dortmund Nr. 21 770.

Verantwortlich für den allgemeinen Teil: Hermann Büßing, Bocholt, für den Anzeigenteil: Richard Gagg, Bocholt.
Anzeigenpreis: Der 37 mm breite, 1 mm hohe Raum kostet im Verbreitungsgebiet: Familien- und kleine Anzeigen 6 Pfg., für Geschäfts-, Vergütungs- und Vereins-Anzeigen 7 Pfg., für behördliche und amtliche Anzeigen 10 Pfg., für auswärtige Anzeigen 12 Pfg. Bei Nichtbarzahlung erhöhen sich die Preise um 10 Proz. Schluß der Anzeigenannahme: Größere vorm. 10 Uhr, kleinere nachm. 2 Uhr.
Haupt-Geschäftsstelle und Redaktion: Bocholt, Osterstraße 21, Fernruf 2891.
Vertreter in Rheide: Bernh. Essing, Hofstr.; in Werth: Th. Porras; in Dingden: Wilh. Wiedenbrück; in Anholt: Rob. Eybach; in Suderwid: Terklegge-Höfener; in Borken: Johs. Bläzer.
Rotationsdruck: Druckerei Grenzwarde (Mayland & Büßing), Bocholt. — Draht-Adresse: Grenzwarde Bocholt.

17. Jahrgang

Mittwoch, den 10. August 1927

Nr. 184

Botschafter von Hoersch bei Außenminister Briand.

Paris, 10. Aug. (Radio.) Die deutsche Botschaft veröffentlicht folgendes Communiqué:

Der deutsche Botschafter Herr von Hoersch, der bekanntlich gestern nach Paris zurückgekehrt ist, hatte heute früh eine längere Unterredung mit dem französischen Außenminister Herrn Briand. Zweck des Besuchs war zunächst die Wiederaufnahme der durch die lange Krankheit des Botschafters unterbrochenen persönlichen Aussprache zwischen ihm und dem Außenminister. Im Laufe der Unterredung kam dann eine ganze Reihe Deutschland und Frankreich interessierender Fragen zur Sprache, wobei insbesondere die gegenwärtig schwebenden Verhandlungen über den Abschluß eines deutsch-französischen provisorischen Handelsvertrages einen breiten Raum einnahmen.

Briands Vorschläge vom Ministerrat gebilligt.

Paris, 10. Aug. (Radio.) Nach dem „Matin“ hat der gestrige Ministerrat einstimmig die Vorschläge Briands über die Zahl der im besetzten Gebiet beizubehaltenden Besatzungstruppen gebilligt. Auch Marschall Petain und General Guillaumet sollen mit der Regierung in allen Punkten übereinstimmen.

Zu den Besprechungen im gestrigen Ministerrat über die Frage der alliierten Truppenstärke im Rheinland will das „Petit Journal“ ergänzend mitteilen können, daß die vom französischen Generalstab gemachten Vorschläge es Briand gestatten würden, bei der nächsten Genfer Konferenz zu beweisen, daß Frankreich eine Politik der Entspannung und Verständigung verfolgen könne.

Um die Verminderung der Rheinlandstruppen

Paris, 10. Aug. (Radio.) An maßgebender französischer Stelle hält man sich über die Beratungen des gestrigen Ministerrates, soweit sie die Herabsetzung der Rheinlandstruppen betreffen, in Schweigen, stellt dagegen in Aussicht, daß in nächster Zeit nähere Angaben erfolgen könnten. Man erklärt, daß die von der französischen Morgenpresse gebrachten Mitteilungen, die in ganz allgemeiner Form gehalten waren, das einzige sei, was zurzeit bekanntgegeben werden kann. Die Veröffentlichung des „Matin“, daß der Ministerrat über die Zahl der Truppen beraten habe, die noch im Rheinland verbleiben sollen, wird nicht demotiviert. Dagegen wird hervorgehoben, daß es sich um eine allgemeine Formel, aber nicht um eine bestimmte Zahl gehandelt habe, auf die der Ministerrat sich geeinigt habe.

Wie der Vertreter der L. U. von anderer nicht offizieller Seite hierzu erfährt, ist Briand im Ministerrat bei der Besprechung der Aufgaben der französischen Botschaftsdelegation auch auf die Forderungen der Reichsregierung auf Herabsetzung der Rheinlandstruppen zu sprechen gekommen und soll von sich aus eine Zahl in Vorschlag gebracht haben, die mit der vom Kriegsminister Painlevé gleichzeitig genannten nicht übereinstimmte. Es soll jedoch im Laufe der Aussprache im Ministerrat gelungen sein, eine vorläufig in Aussicht zu nehmende Minimalziffer festzulegen, die die Möglichkeit bieten würde, in Verhandlungen mit der deutschen Reichsregierung deren Standpunkt mehr oder weniger entgegenzukommen. Die von der Presse verbreitete und auch im „Daily Telegraph“ heute genannte Ziffer von 5000 Mann, um die die Zahl der Rheinlandstruppen herabgesetzt werden soll, wird dagegen als unzutreffend bezeichnet.

Briands Antwort an de Jouvenel.

Paris, 10. Aug. (Radio.) In Beantwortung des Demissionsgesuches de Jouvenels hat der Außenminister Briand an den Senator bekanntlich ein längeres Schreiben gerichtet, das gestern vom Ministerrat gebilligt wurde. Darin gibt Briand seinem Erstaunen über die von de Jouvenel angeführten Gründe Ausdruck, wobei er darauf hinweist, daß die Haltung de Jouvenels bisher nicht den geringsten Zweifel über seine völlige Übereinstimmung mit der französischen Botschaftspolitik zugelassen habe. Briand wirft dann die Frage auf, ob es nicht berechtigt oder oportu-

portum sei, über den Willen der interessierten Parteien hinweg den Botschafter mit deren Angelegenheiten zu betrauen. Es habe gewisse Vorteile, jede internationale Schwierigkeit, die auf normalem diplomatischen Wege geregelt werden könne, außerhalb des Botschafterbundes zu behandeln, bevor sie eine wirkliche Gefahr für den Frieden darstelle. Journalisten gegenüber ergänzte Briand seine, in dem Brief an de Jouvenel zum Ausdruck gebrachte Auffassung noch dahin, daß der Botschafter die ernstesten und heikelsten Fragen gelöst habe. Frankreichs Rolle im Botschafterbunde stehe in der Verteidigung des Rechtes der kleinen Nationen. Zum Schluß erklärte Briand, daß der Botschafter in seiner heutigen Gestalt ohne Zweifel nicht ohne Fehler sei. Er bilde aber den einzigen gegenwärtig bestehenden Schutz gegen die Kriegsgefahren.

Die Pariser Presse zum Verzicht de Jouvenels.

Paris, 10. Aug. (Radio.) Der Verzicht de Jouvenels, im September nach Genf zu gehen und der anschließende Briefwechsel zwischen ihm und Außenminister Briand findet in der heutigen Morgenpresse ein lebhaftes Echo. Die Rechtsblätter konstatieren aus der Polemik einen Gegensatz zwischen Genf u. Locarno. So erklärt im „Echo de Paris“ Petain, unter der Überschrift „Genf und Locarno zerfallen“, Briand wisse recht gut, daß in Zukunft die Entscheidung über wichtige Fragen nicht in den Ministerrat oder in die Botschafterkonferenzen fallen werde, sondern in den Besprechungen der sechs Mächte. Briand habe sich mit Leib und Seele dem Locarno-System verschrieben; de Jouvenel empfehle die Rückkehr zum Rat und zur Botschafterkonferenz, weil es Frankreich dort leichter wäre, Unterstützung zu finden, als in dem beschränkten Kreis der sechs Mächte. Der „Figaro“ schreibt, während de Jouvenel beschloß, den Botschafterbund aufzugeben, beeile sich Briand, zu ihm zurückzukehren. Der Botschafterbund sei durch seine Schwäche zur Befriedenheit verurteilt. Die Besprechung wirklich wichtiger Fragen werde ihm vorenthalten. Der nationalisierte „Avenir“ behauptet, der Botschafterbund sei im Grunde seines Grunde nur eine Maschine gewesen, um den französischen Sieg auszulöschen. Diese Aufgabe habe er gut erfüllt.

Die deutsch-französischen Wirtschaftsverhandlungen.

Verchiebung der Amerika-Reise Bokanowskis.

Paris, 10. Aug. (Radio.) Wie die Morgenblätter mitteilen, hat Handelsminister Bokanowski angekündigt, der immer noch schwebenden deutsch-französischen Wirtschaftsverhandlungen nunmehr beschloß, seine Abreise nach den Vereinigten Staaten um einige Tage hinauszuschieben. Das „Petit Journal“ nimmt die Entscheidung des französischen Handelsministers zum Ausgangspunkt neuer Angriffe gegen die deutsche Politik und meint, die Verhandlungen seien auf dem toten Punkt angelangt. Die deutschen Unterhändler seien der Ueberzeugung gewesen, daß Frankreich infolge der auf den heutigen Tag festgesetzten Abreise Bokanowskis um jeden Preis den Vertrag abschließen werde. Als gestern nachmittag Bokanowski den Aufbruch seiner Reise bekanntgegeben habe, hätten die Deutschen eine Ueberraschung befunden, die deutlich den Fehlschlag ihrer Manöver verraten habe (?). Frankreich wolle verhandeln, werde aber nichts von seiner Würde opfern und nicht das Gleichgewicht seiner Wirtschaft über den Haufen werfen. Auch der „Matin“ erklärt, die unvorhergesehene Verlängerung der Beratungen erwecke den Gedanken, daß der gute Wille nicht in gleicher Stärke bei beiden Parteien vorhanden sei. Der gute Wille der französischen Unterhändler sei nicht anzuzweifeln. Die deutschen Delegierten seien sicherlich geneigt, zu einer Einigung zu gelangen, sie würden aber durch ständige neue Forderungen der Berliner Stellen gehemmt (!). Allerdings glaubt das Blatt zu erkennen, daß über die großen Prinzipien-Fragen eine Verständigung erzielt worden sei, und augenblicklich drehen sich die Verhandlungen nur um die Paraphierung gewisser Warenkategorien. Man sei der Meinung, daß das Abkommen gegen Ende der Woche zustandekommen werde und Handelsminister Bokanowski sich rechtzeitig nach Amerika einschiffen könne, um den versprochenen Besuch in den Vereinigten Staaten abzustatten.

Notlandung und Verhaftung eines deutschen Fliegers in Belgien.

Essen, 9. Aug. Erst heute wird folgendes bekannt: Der deutsche Verkehrsflieger Noack, der mit Sonderauftrag am vergangenen Samstag über Essen-Mülheim nach Paris flog, wurde durch Motordefekt gezwungen, auf belgischem Gebiet bei Namur notzulanden. Auf Befehl des Staatsanwalts wurde er, ohne verurteilt zu sein, in das Gefängnis (nicht Polizeigewahrsam) von Namur eingeliefert. Wie ein gemeiner Vertreter mußte er sich auskleiden, untersuchen lassen usw. Die dankenswerte Intervention des Brüsseler Vertreters der französischen Fluggesellschaft Farman wirkte man durch Verhinderung zu verhindern. Das Telegramm an Noack wurde erst viele Stunden später bei der Entlassung Noacks ausgeliefert. Ein bezahltes dringendes Telegramm Noacks an seine Flugleitung ist bis heute nicht eingetroffen. Nach dreißigstündigem Aufenthalt wurde Noack, ohne ein Wort der Entschuldigung und ohne daß ihm die Gründe für seine Verhaftung mitgeteilt wurden, entlassen. War ihm nicht einmal Zeit, sich im Gefängnis anzusehen, so daß er dies auf offener Straße tun mußte. Noacks Papiere waren ebenso wie die Papiere seines Flugzeuges in Ordnung, nur sein belgisches Visum fehlte.

Die deutsche Sprache zur Fremdsprache entwürdigt?

Der neueste Sprachenerlaß für Memel.
Memel, 9. Aug. Obwohl durch das Memelstatut die Gleichberechtigung der deutschen und der litauischen Sprache festgelegt ist, hat das Direktorium jetzt durch besondere Schreiben an die einzelnen Lehrkräfte des Lehrerseminars und der Aufbauschule die zum größten Teil nach politischen Gesichtspunkten angeordnet sind, angeordnet, daß in allen Fächern mit Ausnahme d. Mathematik und des Zeichnens der Unterricht nur in litauischer Sprache zu erfolgen habe. Die deutsche Sprache wird also, obwohl die Mehrheit der Schüler gar nicht oder nur äußerst mangelhaft die litauische Sprache beherrscht, zu einer Fremdsprache entwürdigt. Der Zweck ist, außer dem der schnellen Litauisierung des Lehrernachwuchses, die Entfernung u. Fernhaltung deutscher Schüler. Die unglaublichen Zustände an diesen Instituten werden, da die Zensur die Mitteilungen in der Presse unterdrückt, nur den unmittelbar beteiligten Kreisen bekannt; sie haben außerordentliche Erregung hervorgerufen.

Das Ende des südslawisch-albanischen Streits.

Die Gesandten wieder auf den Posten.
Belgrad, 9. Aug. Heute ist der neuernannte albanische Geschäftsträger Tahir Sinja vom südslawischen Minister des Äußeren, Marinkowich, empfangen worden. Dadurch sind die diplomatischen Beziehungen, die feierlich infolge der Verletzung des in Tirana tätigen südslawischen Dragomans Djuradjewitsch durch die albanischen Behörden abgebrochen waren, wieder hergestellt. Der neue Geschäftsträger übergab dem Minister einen Brief des albanischen Ministers des Äußeren, Wroni, worin dieser seine Freude über die glückliche Lösung des Zwischenfalles ausdrückt. Zur gleichen Zeit übergibt heute der südslawische Gesandte in Tirana, Witschitsch, ein Beglaubigungsschreiben als Gesandter für Albanien. Demnach wird auch der frühere albanische Gesandte Zena Beg wieder nach Belgrad abreisen.

Kein Aufschub der Hinrichtung von Sacco und Vanzetti.

Bedham, 9. Aug. Richter Thayer hat es abgelehnt, das Todesurteil gegen Sacco und Vanzetti zu widerrufen und die Hinrichtung aufzuschieben.

Warnung an die nicht nationalisierten Ausländer.

Soquiam (Washington), 8. Aug. Das Kongressmitglied Albert Johnson, der den Vorstoß im Einwanderungsausschuß des Repräsentantenhauses führt, gab eine Erklärung ab, in der er die Ausländer warnt, an den Einspruchsforderungen für Sacco und Vanzetti teilzunehmen, da sie dadurch ihre Aussicht auf Naturalisierung verlieren und des Landes verwiesen werden könnten. Johnson fügte hinzu, die Kundgebungen in anderen Ländern machten auf die Vereinigten Staaten keinen Eindruck. Sacco und Vanzetti seien Banditen, Mörder und Anarchisten, die niemals in den Vereinigten Staaten hätten zugelassen werden sollen und die auch unter dem gegenwärtig geltenden Einwanderungsgesetz nicht zugelassen werden könnten. Johnson sprach weiter die Hoffnung aus, daß der Kongreß demnächst ein Gesetz annehmen werde, das naturalisierten Bürgern, die Schwarzhemden trügen und ihrem Diktator die Treue schwören, die Bürgerrechte wieder entziehe.

Straßenumruhen in New York.

New York, 10. Aug. (Radio.) Berittene Polizei gegen 2500 Anhänger Saccos und Vanzettis vorgehen, die im östlichen Bezirk Ausschreitungen verübten. Es kam mit der Menge, die die rote Fahne trug und revolutionäre Slogans sang, zu einem Zusammenstoß.

Letzte Entscheidung über Sacco und Vanzetti.

Newport, 10. Aug. (Radio.) Das Exekutivkomitee wird sich heute morgen um 10.30 Uhr im Büro des Gouverneurs Fuller versammeln, um über die Frage einer Revision im Sacco-Vanzetti-Prozess zu beraten. Man glaubt trotzdem allgemein, daß die Hinrichtung heute nacht vollzogen werden soll.

Kleine politische Meldungen.

Coolidge billigt das neue Flottenbauprogramm.

London, 10. Aug. (Radio.) Nach einer Reuter-Meldung aus Rapid City hat Präsident Coolidge das vom Marineministerium entworfene neue Flottenbauprogramm gebilligt. Im Anschluß hieran fand eine Aussprache zwischen Coolidge und dem Marineminister Wilbur statt, in der, wie verlautet, der vom Kongreß bereits gebilligte Bau von acht weiteren Kreuzern beschlossen wurde. Bisher sind nur zwei Schiffe auf Kiel gelegt worden.

Unpolitische Nachrichten.

Unfall eines Sportflugzeuges.

Königsberg, 10. Aug. (Radio.) Westlich der Stadt ging gestern ein Flugzeug der Berliner Verkehrsfliegerschule zu Bruch. Der Flieger mußte mit erheblichen Kopfverletzungen in ein Krankenhaus gebracht werden. Es handelt sich um den Jungflieger von Arnim, der sich mit noch zwei anderen Flugzeugen auf dem Stredenflug Berlin-Königsberg und zurück befand.

Koennekes Dauerflug.

Travemünde, 10. Aug. (Radio.) Der Dauerflug Koennekes ist bis jetzt glatt verlaufen. Während der Nacht hat der Flieger verschiedentlich Lichtsignale gegeben und mehrere Meldungen abgegeben, daß an Bord alles wohl ist. Das Wetter ist für den Dauerflug sehr ungünstig. Die Nacht war besonders dunkel. Verschiedentlich regnete es, die Wolken lagen sehr tief. Wann der Dauerflug beendet wird, steht noch nicht fest. Es ist möglich, daß Koennekes länger in der Luft bleibt, als zuerst beabsichtigt.

Travemünde, 10. Aug. (Radio.) Um 11.30 Uhr hat Koennekes in der 9. Runde abermals den Travemünder Flughafen überflogen. Da sich die Wetterlage gebessert hat, fliegt er nunmehr wieder die große Runde zwischen Travemünde-Barchim und Warnemünde. Nach einer um 11 Uhr abgegebenen Meldung ist an Bord alles wohl.

Der Dauerflug dient hauptsächlich der Feststellung des Betriebsstoffverbrauches und der Geschwindigkeit. Es soll aber auch die gesamte Einrichtung der funktentelegraphischen und telephonischen Apparate, insbesondere das Funktionieren während der Nacht, überprüft werden. Das Flugzeug steht deshalb seit gestern abend ständig im funktentelegraphischen Wechsel mit den Flughäfen Fuhlsbüttel und Warnemünde. Während der Nacht pendelte Koennekes wegen des schlechten Wetters zwischen Travemünde und Warnemünde.

Ein Pressebegleitflugzeug für den Ozean.

Berlin, 10. Aug. (Radio.) Es ist unter Umständen beabsichtigt, den beiden von Dessau aus nach Amerika startenden Flugzeugen „Europa“ und „Bremen“ bis zur englischen Küste als Begleitmaschine ein dreimotoriges Junkersflugzeug der Type G 31 beizugeben. Falls dieser Plan durchgeführt werden sollte, würden der Presse wegen der Lösung eines Sonderflugpreises 6 bis 7 Plätze zur Verfügung gestellt werden. Vorbereitungen der führenden deutschen Zeitungsverlage liegen bereits vor.

Trouhin startbereit.

Paris, 10. Aug. (Radio.) Die „Miß Columbia“ ist zum Start über den Atlantik bereit und mit dem notwendigen Brennstoff versehen. Bis zur Mittagsstunde war aber noch keine Entscheidung darüber gefallen, wann Trouhin und Levine den Flug antreten werden.

Courtney noch nicht gestartet.

London, 10. Aug. (Radio.) Kapitän Courtney, der gestern ankündigte, daß er heute vormittag zwischen 6 und 7 Uhr zu seinem Atlantik-Flug starten wolle, hat den Flughafen noch nicht verlassen. Ueber die Gründe der Verzögerung des Startes wird bisher Stillschweigen bewahrt, doch ist anzunehmen, daß sie mit den Witterungsverhältnissen zusammenhängen.

Schwere Bluttat in Bidingen.

Bidingen, 10. Aug. (Radio.) Der Techniker Weidling erschoss gestern in seiner Wohnung den Polizeibeamten Kallenschnee, als dieser ihn verhaften wollte, und verübte darauf Selbstmord. Weidling wurde wegen wiederholter Betrügereien von der Staatsanwaltschaft gesucht.

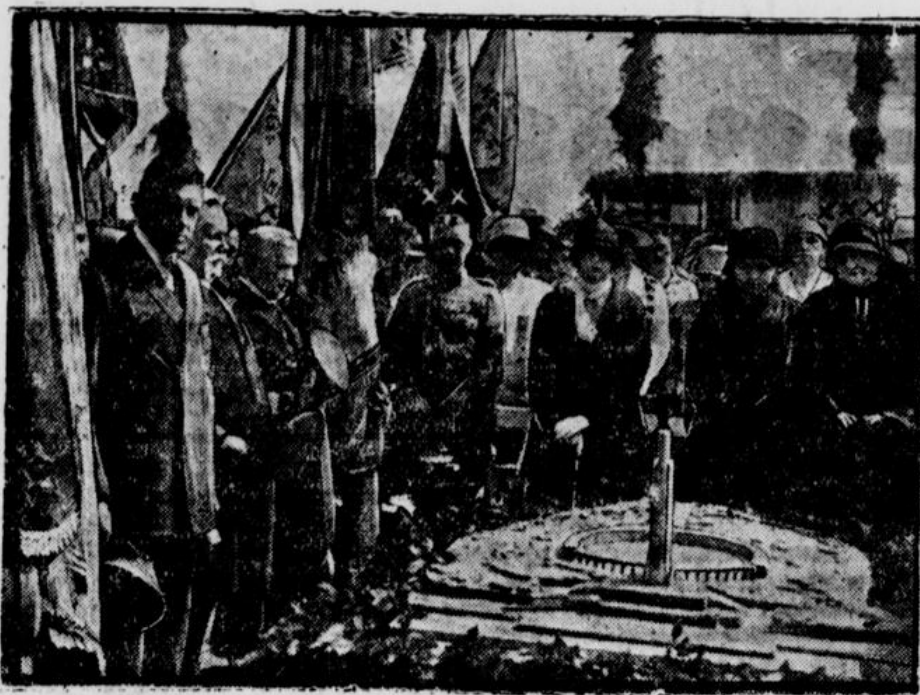
Einschurzattatropie in Shanghai. — 900—1000 Verletzte.

London, 9. Aug. In Shanghai stürzte heute die Markthalle im Chinesenviertel zur Hauptgeschäftsstadt plötzlich ein und begrub tausende von Chinesen unter den Trümmern. Bisher sind 60 Tote geborgen. Nach den ersten Schätzungen sind zwischen 900 und 1000 Personen verletzt worden.

Aus Nah und Fern.

Barto, 10. Aug. Bei dem Gewitter, das sich am Montag nachmittag über hiesiger Gegend entlud, wurde dem Landwirt Hungerkamp eine auf der Weide befindliche Kuh vom Blitz erschlagen.

Amst., 9. Aug. Erst heute wird folgender tragischer Vorgang bekannt: Ende voriger Woche fuhr um ein Uhr nachts ein Privatauto an der Kaserne der Kriminalpolizei am Weidenbach vor. Der Eigentümer des Wagens und sein Fahrer stiegen aus dem Führersitz, öffneten die Wagentür und entnahmen dem Innern des Wagens einen Toten, den sie in das Gebäude der Kriminalpolizei trugen. „Wir haben den Mann vor einer halben Stunde überfahren“, sagten sie. Es war auf der Bonner Landstraße zwischen Gendorf und Hermannshof. Unser Wagen fuhr in schnellstem Tempo nach Köln zu und der Fahrer konnte nicht erkennen, daß ein Radfahrer ohne Licht vor ihm herfuhr. Wir sahen noch, wie der Mann vor dem heranrollenden Kraftwagen schnell in einen Seitenweg abbiegen wollte, aber es war zu spät. Der Wagen erfaßte den unsichtbaren Radler, der sofort tödlich ver-



Grundsteinlegung für das Marine-Ehrenmal.

Im Anschluß an die große Tagung der Marinevereine aus allen Teilen des Reiches in Hamburg fand am Montag die feierliche Grundsteinlegung zum Marine-Ehrenmal für die im Weltkrieg gefallenen 40 000 Angehörigen der deutschen Marine in Kiel statt. Admiral Scheer hielt eine Ansprache, in der er die Ruhmestaten unserer Marinetruppen hervorhob und tat hierauf die ersten Hammerschläge auf den Grundstein. Der Feier wohnten viele hohe Seeoffiziere und zahlreiche Abordnungen d. Marinevereine aus dem Reich mit ihren Führern bei. Unser Bild zeigt Admiral Scheer (X), Prinz Waldemar von Preußen (XX) und Grafen Spee (XXX) vor dem Modell des Denkmals. Es wird am Eingang zur Kieler Fährde bei Laboe errichtet.

teht wurde.“ Um die Wahrheit der Aussagen des Wageninhabers und seines Fahrers nachzuprüfen, wurde der Kraftwagen beschlagnahmt. Sorgsame Nachforschungen ergaben, daß die Angaben auf Wahrheit beruhten und daß der von dem Wagen Erfasste den Unfall selbst verschuldete. Der Kraftwagen wurde daraufhin wieder freigegeben. Der von dem bedauerlichen Unfall Betroffene war ein Beamter einer Wach- und Schließgesellschaft.

Bassum, 8. Aug. Schweres Autounglück. — zwei Tote, drei Verletzte. Die Landstraße von hier nach Bramstedt war in den heutigen Morgenstunden der Schauplatz eines schweren Unfalls, dem zwei Menschen zum Opfer gefallen sind. Etwa in der Mitte des Weges, in Höhe des Dörfchens Bünz, hörte der Landwirt Warnede gegen 6 Uhr ein Auto in schneller Fahrt herankommen, dann plötzlich einen lauten Knall und schließlich Hilfeschreie. Als er zu der Unfallstelle eilte, sah er einen entwurzelten Apfelbaum und ein umgekipptes Auto, unter dessen Trümmern zwei Menschen begraben lagen. Die anderen Insassen waren auf die Straße geschleudert worden. Von den unter dem Auto liegenden Personen war eine sofort tot, und zwar der in den 40er Jahren stehende Steuersekretär Hilmer aus Bremen. Der andere, ein Herr Ehlers, Vertreter einer Gummiwarenfabrik in Bremen, der den Wagen gesteuert hatte, starb wenige Augenblicke darauf. Von den aus dem Wagen geschleuderten Personen wurde ein Herr Schumacher aus Bremen am gefährlichsten verletzt. Er erlitt einen Beckenbruch und eine Nierenquetschung. Frau Oberpostinspektor Lüppe, einer anderen Insassin, die neben dem Führer gesessen hatte, wurde das Kniegelenk gebrochen, während ihr Gatte, ohne verletzt zu werden, auf die Landstraße geschleudert wurde. Er hat einen schweren Nervenschlag davongetragen. Man hatte eine Rheintour unternommen und war am Sonnabend mittag aus Frankfurt abgefahren.

Bettys Traum.

Aus dem Italienischen überfetzt von G. M.

Um die Wahrheit zu sagen, die Frau des Obersten war weder der Gattin des Majors, noch der des Hauptmanns gewogen; wenn sie dennoch Freundschaft mit ihnen schloß, so tat sie das, um gemeinsam mit ihnen die blonde Betty, die kleine Frau des Leutnants, zu bekämpfen. Betty, hübsch und jung, war früher Angestellte in einem Schneideatelier gewesen und wahrscheinlich hatte diese Tätigkeit sie gelehrt, sich so nett und reizend zu kleiden und so gracios zu bewegen, daß es den Reid der Damen und die Bewunderung der Herren des Regiments erregte.

Die Gattin des Obersten war in einem Kloster erzogen worden und liebte es sehr, sich in geistreicher Weise über soziale Fragen zu unterhalten. Sie war sehr stolz auf die Stellung ihres Mannes und übte auf alle Damen des Regiments eine gewisse Autorität aus. Allein sie konnte ihre Macht nicht auch auf die kleine Betty ausdehnen, denn diese, kindlich und harmlos, bemerkte ihre Feindseligkeiten gar nicht.

Die Frau Oberst, die sich gerne einen — selbstverständlich streng geheimen — Unterricht von Betty über die Kunst, den Männern zu gefallen, hätte geben lassen, mußte sich, da diese Kunst ja bekanntlich nicht zu erlernen ist, damit begnügen, den zwei anderen Damen ihr Herz auszusprechen.

Diese zwei treuen Seelen, von ihren Gatten ganz in der Unterordnung unter einem höheren Rang erzogen, schätzten sich glücklich, ihrer Vorgesetzten dienen zu können. Sie bestärkten sie sogar noch in ihrer Abneigung gegen Betty, weil sie selbst wegen ihrer Häßlichkeit unter den Herren des Regiments wenig Beachtung fanden und daher instinktiv die kleine, lustige Frau, die sich allgemeiner Beliebtheit bei den Offizieren erfreute, haßten. Die Frau des Hauptmanns, die ihre Wohnung in der Nähe von Betty's beschcheidenem Hause hatte, begann nun die junge Frau auszuspienieren. Abends erzählte sie dann ihre Neuigkeiten der Gattin des Majors und diese berichtete alles, nachdem sie es noch gehörig mit ihrer eigenen Phantasie ausgeschmückt hatte, der Frau Oberst, die dann ihrerseits für Weiterverbreitung im Regiment sorgte.

Vorkaufs aber hatten alle ihre Bemühungen, Betty zu demütigen und zu kränken, nicht den gewünschten Erfolg, denn die junge Frau kümmerte sich absolut nicht um die Verachtung, mit der sie von den Damen behandelt wurde.

Betty, blond, schlank, 20 Jahre, verlebte in ihren Gatten und allen seinen Kameraden kindlich zugeneigt, kümmerte sich nicht darum, weil sie nichts davon bemerkte und ihrem reinen, offenen Sinn alle Bosheit fremd war. Sie hatte, wenn sie im Klub war, nur einen Gedanken: tanzen. Sie tanzte ohne Unterbrechung nach den Tönen eines kreischenden Grammophons. Nachdem ihr Mann müde war, tanzte sie, um nur ja

nicht aufhören zu müssen, nach der Reihe mit allen Herren des Klubs, zuerst mit dem Obersten, der sich mit seinem dicken Bauch nur mühsam fortbewegen konnte, dann mit dem Major, dessen altmodischer Schnurrbart sie fortgesetzt im Gesicht kitzelte; darauf mit dem Hauptmann, dessen große Plattfüße am liebsten auf ihren Füßen standen und zuletzt mit den übrigen Offizieren. Wenn endlich alle erschöpft und schwiegend auf ihre Stühle fielen, tanzte sie allein einen Charleston mit so unerhörter Grazie, daß alle männlichen Zuschauer darüber in Entzücken gerieten.

In solchen Augenblicken hielten die drei Damen gewöhnlich ihre Fächer vor die Augen, und wenn Betty dann endlich, noch ganz außer Atem, bei ihnen ankam, schwiegen sie hochmütig, bis die kleine Frau, aufmerksam gemacht durch die vor Reid erblassenen Gesichter, sie in aller Unschuld fragte, ob ihnen vielleicht der Rauch ihrer Zigarette unangenehm sei.

Aber die drei Damen wußten, daß auch in der klaren und lebenslustigen Betty ein Schatten war. Sie wünschte sehnlichst, daß ihr Gatte Hauptmann würde und es bereitete ihr wahre Folterqualen, wenn der Oberst ihr, wie er so gern tat, zu versprechen gab, daß die Beförderung infolge der geringen militärischen Fähigkeiten von Mag noch lange, sehr lange auf sich warten lassen könne.

Betty litt darunter wie unter einem ihr zugefügten Unrecht. Sie liebte ihren Gatten aufrichtig und wußte sich von ihm wiedergeliebt. Nichts störte die Ruhe ihres lachenden Glücks, wenn nicht die Sehnsucht, der brennende Wunsch, die Mühe von Mag mit einer leuchtenden Tresse verziert zu sehen, gewesen wäre.

Sie fühlten sich zurückgesetzt; sie von den Damen, die in ihrer Gegenwart immer auf die Stellung ihrer Gatten pochten, er von den Herren, die ihm die schöne und moderne Frau mißgünnten.

(Schluß folgt.)

Aus Bocholt und Umgegend.

Bocholt, den 10. August 1927.

(1) Verfassungsfeier. Aus Anlaß des Verfassungstages findet am Donnerstag, 11. August, abends von 6 bis 7.30 Uhr, auf dem Marktplatz ein Promenadenkonzert statt. Das Konzert wird von der Bocholter Kriegerkapelle unter der Leitung ihres Dirigenten, Herrn W. Langheinrichsen, ausgeführt und umfasst acht Programmnummern. Für den Dienst der staatlichen Behörden am Verfassungstage gelten, einem Beschlusse des preussischen Staatsministers entsprechend, die Vorschriften über den Sonntagsdienst. Demnach sind die Büros der Stadtverwaltung an diesem Tage für den allgemeinen Verkehr geschlossen. Der Außendienst des Postamtes erfolgt dagegen keine Veränderung. Schalterdienst und Bestellschäfte sind wie an anderen Tagen.

Keine Aehren zertreten! Was der Landwirt mit vieler Mühe und Schweiß geschaffen hat, hat auch alles Anrecht darauf, geerntet zu werden. Der Bauer sät u. erntet nur einmal im Jahr; von dem Ausfall der Ernte ist ein Jahr lang sein Leben abhängig. Wenn dies aber auch nicht der Fall sein würde, so geniesst doch sein Acker denselben Schutz wie ein industrielles Unternehmen, so natio mancher auch denken mag: „Das ist etwas anderes!“ Nein, es ist nichts anderes. Eigentum bleibt Eigentum, und es ist ebenso Sachbeschädigung fremden Eigentums, wenn man Aehren niedertritt, um zu einer Kornblume zu gelangen, als wenn man in eine Schaufensterveranda tritt oder ein Firmenschild beschmiert. Gleichfalls ist das Zertreten mehr oder weniger hohen schnittrreifen Grases eine Vögelei, mag gleichwohl damit nichts anderes beabsichtigt sein, als das Zusammenfassen einzelner Blumen zu einem Strauß, den der Landmann nicht nur an Futtermenge verliert, sondern oben drein noch durch Vernichtung von so und so vielen „Straußern“ bezahlen muß! Alle Eltern und Lehrer sollten dahin wirken, daß den Kindern der rechte Begriff von Mein und Dein beigebracht werde, auch wenn es sich um Besitz vor den Toren der Stadt handelt. Zweige und Äste von den Bäumen zu reißen, Stänke zu beschmutzen, leere Flaschen, Steine und andere Dinge in Feld, Wald und Gewässer zu werfen, verdient gleichfalls härteste Rüge!

(2) Gewerkschaftsfest des Allgemeinen Deutschen Gewerkschaftsbundes. Die freien Gewerkschaften, die im A. D. G. B. in Bocholt zusammengeschlossen sind, feiern am Sonntag, dem 14. August, im Lokale „Zum großen Kurfürsten“ ihr diesjähriges Gewerkschaftsfest. Vorgesehen ist vormittags von 11 bis 1 Uhr ein Frühlingskonzert im Lokale Müllers, Rebenstraße. Nachmittags 2½ Uhr treten die Festteilnehmer vor dem Lokal „Zum großen Kurfürsten“ zum Festzuge an, der sich durch die Hauptstraßen der Stadt bewegen wird. Nach dem Festzuge findet im Festlokal ein großes Konzert statt, bestehend aus Musik- und Gesangsvorlesungen, Festansprachen

Unpolitische Nachrichten.

Der Betrug bei der Klassenlotterie. — Wie der Schwindel vor sich ging.

Berlin, 9. Aug. Der Schwindel des Oberinspektors Boehn dürfte in folgender Form ausgeführt worden sein: Die Gesamtheit der Losnummern ist vorgebrucht; die einzelnen Nummern werden zusammengefasst und dann die gesamten Losröllchen in das Losrad eingeschüttet. Bohn war es somit als Oberleiter der Ziehungsabteilung nicht schwer, die von ihm und seinem Mitschuldigen gespielte Nummer vorher beiseite zu bringen. Etwas schwieriger war die Herausnahme eines Gewinnröllchens aus der Gesamtheit der Einschüttung für das Gewinnrad, weil das Gewinnpatet unter Verschluss und Siegel gehalten und erst kurz vor der Ziehung in das Gewinnrad geschüttet wird. Mit ein wenig Taschenspielerkunst war aber auch hier die Herausnahme eines größeren Gewinnröllchens durchaus möglich. Der Bösschen Zeitung wird noch gemeldet, es sei festgestellt worden, daß das Lotterielos 330 672 schon vor der ersten Ziehung von den betrügerischen Beamten beiseite und durch ein anderes Los ersetzt worden sei. Die Beamten haben nach ihrem Geständnis beabsichtigt, in der zu heute angelegten fünften Klasse auf das beiseitegesetzte Los einen großen Gewinn zu ziehen. Durch dieses erweiterte Geständnis muß die Gültigkeit nicht nur der vorigen, sondern auch der jetzigen Ziehung der Preussisch-süddeutschen Klassenlotterie angezweifelt werden, da von der ersten Klasse auch ein Los gefehlt und ein anderes doppelt vorhanden gewesen ist. Aus den weiteren Vernehmungen konnte festgestellt werden, daß die betrügerischen Lotteriebeamten die Lose durch ihre Frauen unter einem Decknamen spielen ließen.

In dem vom Wolffschen Telegr.-Bureau angebotenen Fall des Lottereeinnehmers Jahre lagen einige Anzeigen vor, daß er Gelder, die ihm zur Anlage in Hypotheken anvertraut worden waren, für seinen eigenen Zweck verbraucht habe. Trotzdem gelang es ihm, eine Einnehmerstelle der Staatslotterie in Mariendorf zu erhalten. Wegen Hypothekenbetrugs verfolgt, beantwortete er alle Vorladungen damit, daß er keiner folgen werde, solange man ihm nicht eine Wohnung, auf die er als Lottereeinnehmer Anspruch habe, zuweise. Seine Hypothekengeschäfte hatte er von der ersten Wohnung in der Lindenstraße zu Berlin aus betrieben. Eine eigene Wohnung wurde ihm nicht zugewiesen. Am 1. Juni dieses Jahres verzog er mit unbekanntem Ziel, und seitdem wird er vergeblich gesucht. Anzeigen wegen Veruntreuungen als Lottereeinnehmer liegen gegen den Flüchtigen nicht vor.

Berlin, 9. Aug. Wie die „Post. Ztg.“ erzählt, ist ein staatlicher Lottereeinnehmer in Berlin-Mariendorf, der bereits wegen Betrugs, Urkundenfälschung und Unterschlagung verurteilt war, nach einer Reihe weiterer Verfehlungen, die er in seiner Eigenschaft als Lottereeinnehmer begangen hat, geflüchtet. Der Lottereeinnehmer soll eine Reihe von Losen zweimal verkauft haben. Aus Stuttgart wird gemeldet, daß bei den dortigen Lotteriefunktionen bereits von zahlreichen Spielern gegen die Gültigkeit der Ziehungen Einspruch erhoben worden ist.

Die „Sauptprobe“! — Ziehung auf maschinellem Wege?

Berlin, 9. Aug. Die Ermittlungen, ob die beiden ungetreuen Beamten schon bei früheren Klassen der preussisch-süddeutschen Klassenlotterie das Glück in die ihnen genehmen Bahnen gelenkt haben, haben bisher zu keinem greifbaren Ergebnis geführt. Man nimmt an, daß die Beamten das erste Mal ihren Trick gewissermaßen als Hauptprobe durchgeführt haben, um bei der jetzigen 5. Klasse das große Los zu ziehen. Bei der Generallotteriedirektion wird übrigens auch wieder die Frage erwogen, ob der gesamte Ziehungsorgang nicht etwa auf maschinellem Wege vorgenommen werden kann, so daß etwaige Durchstechereien selbsttätig durch die Kontrollvorrichtungen des Apparates ausgeschaltet werden. Die bisherigen Versuche haben nicht die erforderliche Sicherheit geboten. Wie wir hören, wird aber heute von Direktor Pons ein Erfinder empfangen, welcher der Generaldirektion ein neues Modell einer solchen Ziehungs-maschine unterbreiten wird. Die Prüfung dieser Erfindung wird ergeben, ob man später völlig auf die Mitwirkung menschlicher Hilfskräfte bei dem Ziehungsorgang verzichten können.

Schwere Unwetterwunden in der Altmark.

Salzwedel, 10. Aug. (Radio.) In der letzten Nacht richteten schwere Gewitter in der Altmark großen Schaden an. Mehrere Gebäude sind durch Blitzschlag eingestürzt worden. Größere Ernteverluste sind vernichtet worden. An vielen Stellen wurde in kurzer Zeit 40 Millimeter Regenhöhe gemessen.

Sturmhaden in Vangendree. — Zahlreiche Verletzte.

Dortmund, 9. Aug. (Radio.) Bei dem orkanartigen Unwetter, das am Montag nachmittag in der hiesigen Gegend einbrach, hat sich in Vangendree ein schwerer Unfall ereignet. Für ein Fest der Freien Gewerkschaften war ein großes Festzelt und

Die Bemannung des zweiten deutschen Ozeanflugzeuges.



Außer den Weltrekordfliegern Rittig u. Edgard wird der Pilot Loofe voraussichtlich mit einem zweiten Junkerflugzeug an der Weltmeerüberquerung teilnehmen. Auf unserem Bilde die Mannschaft des zweiten Ozeanfluges, von links nach rechts: Der andere Pilot Hauptmann Rittig, Baron von Hönfeld und Loofe. Mit dem Start ist in der Zeit bis Samstag zu rechnen.

zahlreiche Vergnügungsgaststätten errichtet worden. Ein Windsturm rief eine 20 Meter hohe Rutschbahn ein, wobei eine Frau und mehrere Kinder verletzt wurden. Das große Festzelt, unter das etwa 200 Festteilnehmer geflüchtet waren, wurde zum Teil eingedrückt. Es entkamen eine Familie, wobei ebenfalls mehrere Personen schwerere bzw. leichtere Verletzungen davontrugen.

Aus Nah und Fern.

Berlin, 9. Aug. Wie die „Post. Ztg.“ erzählt, ist ein staatlicher Lottereeinnehmer in Berlin-Mariendorf, der bereits wegen Betrugs, Urkundenfälschung und Unterschlagung verurteilt war, nach einer Reihe weiterer Verfehlungen, die er in seiner Eigenschaft als Lottereeinnehmer begangen hat, geflüchtet. Der Lottereeinnehmer soll eine Reihe von Losen zweimal verkauft haben. Aus Stuttgart wird gemeldet, daß bei den dortigen Lotteriefunktionen bereits von zahlreichen Spielern gegen die Gültigkeit der Ziehungen Einspruch erhoben worden ist.

Münster, 9. Aug. Die Unsicherheit in den Straßen der Provinzialhauptstadt ist fast sprichwörtlich geworden. Es vergeht hier fast kaum ein Tag, an dem nicht ein oder mehrere Mordbisse glauben, sich irgendwie „betätigen“ zu müssen. Sind diese Ausfälle auf das Konto übermütiger Jugend zu setzen, drückt man noch gern mal ein Auge zu. Aber meistens stellt sich nachher bei der Untersuchung heraus, daß nur niedrige Verbrechensinstinkte die jugendlichen Elemente zu ihren Untaten angetrieben haben. Geld, Geld und nochmals Geld ist die Triebfeder dieser Leute. Aber dafür arbeiten wollen sie nicht. Man kann es ja auch so viel bequemer haben. Da stellt man sich an irgendeine dunkle Straßenecke — und Münster ist reich an solchen „romantischen“ Ecken — und lauert irgendeinem besetzten „Nachtwandler“ — und auch daran soll Münster nicht gerade arm sein — auf und schlägt ihm einen unteren Kinn, und schon ist man, wenn man nicht allzu großes Pech hat, um einige oder auch um viele Mark reicher. Derartige Fälle aus der letzten Zeit können

zu Dutzenden aufgezählt werden. So wurde beispielsweise noch in der vergangenen Nacht ein Chauffeur, der sich auf dem Heimwege befand, an der Ecke der Augusta- und der Südstraße von mehreren unbekannten Tätern überfallen und mit einem harten Gegenstand blutig geschlagen. Auf das Hilfesgeschrei des Überfallenen suchten die Mörderlinge schleunigst das Weite. Der Chauffeur machte sich erst in einem nahegelegenen Trudergebäude durch die Hand eines Arztes verbinden lassen, ehe er seinen Weg fortsetzen konnte. In derselben Nacht erhielt vor dem Hotel „Reichshof“ eine Frau in dem Augenblick, als sie das Taschentuch ihrer Handtasche entnehmen wollte, von einem fremden Menschen einen Faustschlag ins Gesicht, daß ihr Hören und Sehen verging. Der Mörder hatte es wahrscheinlich auf die Handtasche der Frau abgesehen. Doch nahm er, als sich auf das Hilfesgeschrei der Frau die Polizei zeigte, Reißaus.

Münster, 9. Aug. An der hiesigen Universität wurde jetzt die erste Vorprüfung für Studierende der Landwirtschaft, die sogenannte landwirtschaftliche Diplomprüfung abgehalten. Den Vorsitz führte der Direktor der Landwirtschaftskammer, Oekonomierat Dr. Gerland. Beide Kandidaten, die sich der Prüfung unterzogen, bestanden; einer von ihnen, der Kandidat Josef Jürgens aus Appelhäfen, sogar mit dem Prädikat „sehr gut“. Ihm wurde dafür die von der westfälischen Landwirtschaftskammer gestiftete goldene Uhr zuerkannt.

Münster, 9. Aug. Das Beistand des Reichstagsabgeordneten Herold, Gut Loebellinloe bei Münster, wurde in der vergangenen Nacht von einem dreifachen Raubüberfall heimgesucht. Gegen 230 Uhr wurde sich ein scheinbar ortsfundiger Mensch von der nördlichen Seite des Hauses her durch Einbrüche einer Fensterscheibe Zutritt in das hier gelegene Geschäftszimmer zu verschaffen. Pulste und Schreie wurden gewaltsam erbrochen. Zum Glück fielen dem Räuber dabei nur 50–60 Mark und ein Geldbehalter in die Hand. Er schien jedoch mit mehr gerechnet zu haben. Denn nach der Durchdringung des Geschäftszimmers begab er sich nach oben in das Zimmer des Verwalters, hielt diesem eine Blendlaterne entgegen, setzte ihm einen Armeevolver auf die Brust und forderte in barockem Tone: „Sagen Sie uns sofort, wo das Geld aufbewahrt wird! Schlagen Sie Alarm, stehen wir das ganze Haus in Brand. Meine sechs Genossen warten draußen.“ Doch der Verwalter ließ sich nicht einschüchtern, rief vielmehr durch das Haus: „Einbrecher, Einbrecher!“ Inzwischen war der greise Oekonomierat Herold erwacht. Von der an seinem Schlafzimmers gelegenen Veranda feuerte er zwei Schreckschüsse in die Nacht. Daraufhin ergriff der Räuber die Flucht. Von irgendwelchen Helfershelfern war nichts wahrzunehmen. Da wegen der Dunkelheit eine Verfolgung ausichtslos erschien, verzichtete man und verhängte dafür schleunigst das Überfallkommando der Schutzpolizei Münster. Dieses erschien dann auch bald mit einem bewachten Spürhunde an Ort und Stelle. „Hasso“ konnte ohne viel Schwierigkeiten die Spuren des Flüchtlings bis zum Koppenberger Damm aufnehmen. Hier hatte inzwischen ein starker Verkehr der Milchfuhrwerke nach Münster stattgefunden. So verlor der Hund leider die Witterung. Jedoch wurde in nächster Nähe der Stadt, am Kleibach, von den Beamten noch einmal eine Fußspur entdeckt, deren Ausmaße genau mit der des Verbrechers übereinstimmten. Hat man auch noch keine greifbaren Anhaltspunkte, so hofft man doch des verwegenen Räubers habhaft werden zu können.

Sagen (Best.), 9. Aug. Im Restaurant „Waldluft“ im Stadtwald speiste ein Gast zu Mittag. Nach der Mahlzeit trat er an das Büfett und überschüttete die Frau des Besitzers von oben bis unten mit Pulver. Auf die Hilferufe eilte der Chemann hinzu und hielt den seltsamen Gast solange mit einem Revolver

Haus Kaspari.

Original-Roman von Marie Harling.

(Nachdr. verb.)

Hans zieht die Augenbrauen hoch.

„Du meinst Olga Jaburna? Die ist der Schlechtesten keine. Sie ist häufig meine Partnerin hier am Theater und zu ihr muß ich besonders nett sein.“

„Ich werde mir Mühe geben, Hans“, versicherte Grete, „doch meinte ich Fräulein Jaburna eigentlich nicht, sondern den alten Herrn mit der Glase, der sich immer so gedehnt hat und mir gegenüber so aufdringlich war.“

Jetzt muß Hans herzlich lachen. „Ach, den guten Onkel Jung meinst du, der die komischen Rollen spielt? Ach, Gretelein, wie kannst du den ernst nehmen? Er ist ein ganz netter, harmloser Kerl, der allerdings den Damen gerne ein wenig die Kur schneidet.“

„Ach mag aber seine Galanterien nicht, Hans“, erwidert Grete, durch die laute Lustigkeit des Gatten ein wenig verlezt. „Mag er seine Kolleginnen so behandeln, in mir sollte er doch die verheiratete Frau respektieren.“

„Ach Kind, ich fürchte, deine Natur wird sich hier in diesem Kreis nicht ganz leicht zurechtfinden; doch wir wollen uns heute den Kopf mit all den Möglichkeiten noch nicht warm machen; kommt Zeit, kommt Rat. Sieh einmal, hast du schon in diese tiefe Fensterbank geguckt? Dort steht ein zierlicher Sessel vor einem Handarbeitstischchen. Dort darf mein kleines Fräulein sitzen, wenn ich studiere, aber nur, wenn sie ganz brav ist. Wenn sie schmolzt, dann muß sie nach oben ins Schmollwinkeln; das müssen wir auch noch besprechen.“

Arm in Arm steigen sie die mit einem lattierten, leuchtenden Mischlauer belegte Treppe empor, doch will es weder den Scherworten des jungen Gatten noch seinen Liebkosungen gelingen, den Schatten von der Stirn der jungen Frau zu vertreiben.

Seine Worte haben mir weh getan, Hans; ich fühle, es ist eine Kluft zwischen uns. Sieh, es ist alles so schön

hier, so traumhaft schön, und doch denkt mir, die Sonne wird uns hier hinter den hohen Bäumen nicht finden.“

„So komm einmal in dein Schmollwinkeln, Kleines! Sieh, das ist bis in das letzte Ecken mit Sonne ausgefüllt.“

Nun muß Grete doch wieder lachen, als sie das wunderhübsche, ganz in Rosa gehaltene Wohnzimmer sieht. „Aber die Sessel sind viel zu klein und zierlich, Schatz, die werden zusammenbrechen, wenn du dich hineinsetzt.“

„Die sind ja auch nur für meine kleine Frau. Hier darf ich ja nicht hinein.“

Grete lacht, dann eilt sie hinaus, um nach einigen Minuten unter einer schweren Last leuchtend wiederzukehren. „Aber Kind, was schleppst du denn da heran“, ruft Hans ganz erschrocken.

„Einen Sessel für meinen Herrn und Gebieter. So, der kommt in mein Schmollwinkeln und darin bleibt er solange stehen, als mein Mann gut und treu ist. Solange der Sessel hier steht, hast du das Recht, je der Stunde in mein kleines Reich zu kommen. Es soll kein Winkeln im Hause geben, das uns beiden nicht gemeinsam gehört.“

„Nun, so ergreife ich auch hier freilich Besitz von meinem Recht als Hausherr!“ lachte Hans vergnügt.

„Du wirst mich aus deinem Schmollwinkeln so leicht nicht wieder los, kleine Maus, oder du mußt mich mit Gewalt hinauswerfen.“

Längst schon hat Hans das Gespräch von vorhin vergessen, Grete aber muß immer wieder über die Worte des Gatten nachsinnen.

Als Grete am anderen Morgen erwacht und sich noch schlaftrunken die Augen reibt, hört sie ein lautes, herzliches Auflachen an ihrer Seite und ihres Gatten vergnügte Stimme sagt: „Na, kleine Langschläferin, nun mache endlich auf! Du sagst, hier findet uns die Sonne nicht, da sieh einmal, welch strahlenden Morgengruß sie dir sendet.“

Grete richtet sich empor. Hans hat die Fensterläden geöffnet und die schweren Vorhänge zurückgezogen. Nun flutet eine Fülle goldenen Sonnenlichtes in das Gemach. Grete blüht lächelnd zu ihrem Gatten auf.

„Es ist gut, daß du mich gewacht hast, Hans, mir träumte so schrecklich. Ich hatte mich in einem großen Walde verirrt und konnte den Ausweg nicht finden. Ich rief und weinte, doch niemand hörte mich. Da endlich hörte ich deine Stimme, du lachtest und scherztest mit jemand, den ich nicht sehen konnte. Ich rief dich, aber du hörtest mich nicht, du gingst immer weiter fort. Ich wollte auch folgen, aber meine Füße waren wie Bleikümpel, ich konnte nicht von der Stelle kommen. Nur noch aus weiter Ferne hörte ich dein Lachen und nun sah ich auch, daß es Charlotte war, mit der du fortgegangen warst.“

„Du kleines Dummerchen! Solch törichte Sachen zu träumen, als ob ich meine Grete im Stich lassen könnte! Aber nun steh hurtig auf, ich höre Gottfried mit dem Frühstücksgeschirr klappern, ein Zeichen, daß seine Geduld zu Ende geht. Auch wird es die höchste Zeit, wenn wir heute noch fahren wollen.“

Grete kleidet sich schnell an, doch während des Ankleidens meint sie zu Hans: „Laß uns nicht so viel Dienstpension halten, Hans! Wenn du deinen alten Gottfried gerne behalten möchtest, so habe ich nichts dagegen; dann laß aber die Köchin fort. Ich möchte meine eigene Köchin sein. Mit Hilfe eines Hausmädchens werde ich sehr gut fertig.“

„Nein, Kleines, daraus wird nichts! Das wäre noch schöner! Wenn ich nach der Probe vielleicht einmal in Gesellschaft meiner Kollegen oder Kolleginnen nach Hause komme, dann käme meine Frau aus der Küche, rot wie ein Butter mit ruhigen, fetten Händen. Des Mittags dann läßt du mir gegenüber müde und abgehebt und anstatt mir fröhlich Gesellschaft zu leisten, müdest du die Mühe geben, ein paar Worte zu sagen. Nein, Grete, die Frau eines Künstlers ist keine Arbeitsfrau, sie soll ihren Mann erheitern, zerstreuen, durch hübsche Toiletten seinen Geschmack und Schönheitsinn beleben und weiter entwickeln, das sind die Pflichten einer Künstlerfrau. Die Mabel mögen bezahlte Hände genau so gut leisten.“

(Fortsetzung folgt)

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage Nr. 1. Mein zwölfjähriger Wallach hat seit 2 1/2 Wochen ein Blasenleiden und geringe Freßlust. Der spärliche Urin ist dickflüssig. Kann das Leiden auf die Nieren übergehen? Was ist zu tun? R. in W.

Antwort: Ihr Wallach leidet an Blasenkatarrh, der auch auf die Nieren übergehen kann. Geben Sie ihm Bärentraubenblätter auf das Futter und eine Abkochung von Petersilienwurzel. Natrium ist es natürlich, einen Tierarzt hinzuzuziehen, der durch Blasenpunctionen das Leiden schneller beseitigen wird.

Frage Nr. 2. Mein Tierarzt stellte bei meiner Kuh das bösartige Rattenfieber fest. Nach seinen Aussagen ist die Krankheit auf Erhaltung zurückzuführen und nicht ansteckend. Von anderer Seite erfahre ich das Gegenteil. Welche Behauptung ist richtig? Geht gegebenenfalls die Krankheit auch auf Milchschäfer über? S. S. in B.

Antwort: Ihr Tierarzt hat recht, wenn er Ihnen sagt, das bösartige Rattenfieber ist eine Krankheit nicht ansteckender Natur. Die Bakterien, durch welche diese Krankheit verursacht wird, sind gewöhnlich in jedem gesunden Tier vorhanden und wirken nur unter gewissen, den Tierkörper schwächenden Umständen krankheitsverursachend. Dies ist der Fall bei Ernährung, Überanstrengung, plötzlichem Temperaturwechsel, feuchter Witterung, bei Fütterungsfehlern, bei Aufnahme von unreinem Wasser oder verdorbenem Futter und Vorhandensein von dunklen, niedrigen und wenig gelüfteten Stallungen sowie in sumptigen Gegenden. Tiere unter einem Jahr werden im allgemeinen nur selten betroffen. Reinen und desinfizieren Sie gründlich und wiederholt den Stall (Kalmilch), fügen Sie stets für saubere, trockene Streu und gute Durchlüftung des Stalles. Geben Sie den Tieren gutes, nicht verdorbenes Futter. Bei Auftreten weiterer Krankheitsfälle trennen Sie bis zum Einreifen des Tieres das eventuell erkrankte Tier von den gesunden.

Frage Nr. 3. Die Ferkel meiner Erstlingsau gehen an einer ruhrtartigen Krankheit zugrunde. Bei der Sektion findet sich Wasser im Herzbeutel vor. B. B. in B.

Antwort: Wahrscheinlich liegt bei Ihren Ferkeln Schweinepest vor, über deren Vorkommen in neuerer Zeit häufiger geklagt wird. Kurzpissigen Sie in diesem Falle nicht, sondern ziehen Sie einen Tierarzt umgehend zu Rate, damit er das Erforderliche anordnet. Es wird die Einfindung eines Kadavers an das bakteriologische Institut Ihrer Landwirtschaftskammer erforderlich sein, das Ihnen dann weiteren Beistand zugehen läßt. Sollte Pest tatsächlich vorhanden sein, ist Starkdesinfektion des Stalles erforderlich, und die noch gesunden Tiere sind zu impfen. Zur Vorbeuge in Zukunft mehr naturgemäße Schweinehaltung betreiben, die Tiere täglich mehrere Stunden lang ins Freie lassen, damit sie sich warm laufen, sich sonnen und fuhlen und Erde aufnehmen können, weil das ganz unbedingt zur rationalen Aufzucht gehört; dann warmes Lager im Stall auf Holzspalten und das Futter in breiiger Form geben, keine Suppenfütterung; das Getränk erhalten die Tiere vor dem Fressen.

Frage Nr. 4. In der frischgemolkene Milch meiner Ziege festet sich etwa drei Wochen gelber Schimmel ab. Das Tier hat keine Schmerzen beim Melken und ist sonst gesund. Da ich die Milch meinem einjährigen Kinde gebe, frage ich, ob sie gesund ist. O. in C.

Antwort: Derartige Milch ist nicht genießbar. Die Ursache besteht u. a. in plötzlichem Uebergang von der Trocken- zur Grünfütterung. Auch sind unsaubere, feuchte und dämpfe Milchkantern schuld daran, ebenso wie eine Milchgefäße. Es sind deshalb Milchkantern und Stallungen gut zu lüften und mit kaltem Wasser auszuwaschen und Himmelfeil und Euter der Ziege gründlich zu reinigen. Die Milch ist auf 75 Prozent Celsius zu erhitzen. Lassen Sie die Milch bakteriologisch von der zuständigen Landwirtschaftskammer untersuchen.

Frage Nr. 5. Mein kleiner Hund verlor seit Jahren seine Winterzeit und Freßlust, so daß seine Kräfte immer mehr abnahmen. Der Tierarzt stellte Magen- und Darmkatarrh fest. Temperatur und Puls sind normal. Nach der Verabreichung von Rizinusöl und Kamala trat mehrmaliges Erbrechen ein und Kotabgang. Seitdem ist unser Hund noch elender geworden. Er trinkt auch nicht mehr Wasser, das er sonst sehr gern genommen hat. Die Zunge hat ihre frische, rote Färbung verloren, sieht blaugrau aus und hat an den Rändern dunkle Flecke bekommen. Aus dem Munde kommt seit einigen Tagen ein sehr übler Geruch. R. Sch. in A.

Antwort: Zu dem Magen-Darmkatarrh Ihres Hundes hat sich die sogenannte Mauthölle hinzugesellt (Blievergiftung?). Säubern Sie die Mauthölle durch Ausspülen mit Salzwasser-Abkochung, und zwar ein Eßlöffel voll auf ein halbes Liter Wasser, und geben Sie geschabtes Fleisch und gekühlte Milch. Bei Frage Nr. 6. Meine Angorahase ist schon fast drei Wochen lang läufig. Ich habe sie eingesperrt, da ich sie nicht decken lassen will. Gibt es ein Mittel, um die Läufigkeit zu unterbinden? Fr. S. W. in A.

Antwort: Gewöhnlich dauert die Brunst bei Hasen nur vier bis fünf Tage, doch bleiben eingesperrte Hasen oft vierzehn Tage und länger brünstig. Ein Radikalmittel zur Unterbindung der Brunst ist die Kastration. Eine Röntgen-Beirahlung der Eierstöcke dürfte wohl zu teuer und zu unerkünftig in der Wirkung sein.

Frage Nr. 7. In jüngster Zeit sind mir vier Hühner eingegangen, an einem Tage zwei Stück, die den Lege Darm herausgedrängt hatten. Woher kommt das und was läßt sich dagegen tun? C. R. in A.

Antwort: Ihre Hühner litten an Mastdarm- oder wahrschleimlicher an Eileitersentzündung. Der Grund dafür kann eine starke Verstopfung sein, das Legen abnorm großer, auch schalenloser Eier, Schläge, Stöße auf den Hinterleib, entzündliche Zustände. Das kranke Tier allein legen! Die vorgefallenen Teile mit lauwarmem Wasser, dem einige Tropfen Eukalyptusöl zugefügt werden, gut reinigen, dann zurückbringen, kleine Eisstücke einführen. Das Huhn halten, bis das Drängen aufhört. Innerhalb geben Sie Opium-Pillen, Opium-Tinktur fünf bis zehn Tropfen in einen Teelöffel Rotwein mehrmals am Tage.

Frage Nr. 8. Wie und bis zu welchem Alter werden junge Hähne kapaminiert? Welches ist ein geeignetes Mastfutter? C. P. in C.

Antwort: Das Kapaminiere geschicht bei leichtem Rassen, wenn die Hähnen etwa 500 g schwer sind, bei schweren, wenn sie 750 g bis 875 g wiegen. Das dürfte etwa im Alter von acht bis neun Wochen der Fall sein. Nur geübte Leute sollen kapaminiere! Lassen Sie die Kapaminiere neun bis zehn Monate alt werden. Mastfutter ist kaum nötig, eine etwas reichere Fütterung genügt.

Frage Nr. 9. In kalten Sommern leiden die Roggenfelder stark unter der Verunreinigung durch wilde Widlen. Wie können dieselben am besten ausgerottet werden? F. B. in C.

Antwort: In diesem Herbst ist der Acker nach dem Mähen sofort zu säen, um möglichst viele Widlen samen nach in diesem Herbst zum Aufgehen zu bringen. Dann ist in den nächsten Jahren der Acker nur mit Hackfrüchten und Grünfütterungsgemenge zu bepflanzen, denn beim Anbau von Getreide würde immer ein Teil der Widlen samen vor der Ernte ausfallen und das Land von neuem verunreinigen. Dazu kommt, daß der Widlen samen

sehr hartnäckig ist und oft erst nach jahrelangem Liegen im Boden zur Keimung kommt. Deshalb muß die Fruchtfolge auf diesem Acker, wie oben angedeutet, durchgeführt werden. Denn das un- reif abgemahlte Grünfütterungsgemenge läßt auch den Widlen samen nicht zur Reife kommen, und durch den Hackfruchtanbau sollen alle keimenden Widlen samen vernichtet werden. Es muß dann auch mit dem Anbau dieser Früchte möglichst viel Weizen, Erbsen und Kleebeulen verbunden werden, um immer wieder von neuem den Widlen samen in eine für die Keimung günstige Tiefe zu bringen, um ihn dann bald darauf zu vernichten. Erst nach Jahren wird die Verunreinigung durch die Widlen schließlich abnehmen, und in der Folgezeit ist jede neue Widlenpflanze spätestens zu Beginn der Blüte zu vernichten. Wie bei aller Unkrautverteilung, hilft auch hier nur Fleiß und Ausdauer zum Ziele, mit chemischen und ähnlichen Mitteln ist nichts zu erreichen.

Frage Nr. 10. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann er zu beliebiger Zeit mit Zucker zu Himbeerfrucht- rezept werden.

Frage Nr. 11. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann er zu beliebiger Zeit mit Zucker zu Himbeerfrucht- rezept werden.

Frage Nr. 12. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann er zu beliebiger Zeit mit Zucker zu Himbeerfrucht- rezept werden.

Frage Nr. 13. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann er zu beliebiger Zeit mit Zucker zu Himbeerfrucht- rezept werden.

Frage Nr. 14. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann er zu beliebiger Zeit mit Zucker zu Himbeerfrucht- rezept werden.

Frage Nr. 15. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Frage Nr. 16. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann er zu beliebiger Zeit mit Zucker zu Himbeerfrucht- rezept werden.

Frage Nr. 17. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann er zu beliebiger Zeit mit Zucker zu Himbeerfrucht- rezept werden.

Frage Nr. 18. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann er zu beliebiger Zeit mit Zucker zu Himbeerfrucht- rezept werden.

Frage Nr. 19. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann er zu beliebiger Zeit mit Zucker zu Himbeerfrucht- rezept werden.

Frage Nr. 20. Ich erwarte dieses Jahr von meiner dreijährigen größeren Himbeer- anpflanzung eine sehr gute Ernte und möchte diese gern für meinen Haushalt verwenden. Was kann man alles daraus bereiten und wie sind die Rezepte dafür? Ich reflektiere ganz besonders auf ein gutes Himbeerfrucht- rezept. H. S. in C.

Antwort: Himbeeren lassen sich am besten zu Marmelade und Saft (Sirup) verarbeiten. Alle andern Verwertungsmöglich- keiten, wie Gelee, Wein, Himbeeressig und eventuelle Likör sind weniger beliebt, da sich andere Früchte besser hierzu eignen. Marmelade ist sehr leicht herzustellen. Die Him- beeren werden zerhackt und mit 40 % Zucker unter ständigem Umrühren so lange eingekocht, bis die Masse klappt vom Löffel fällt oder eine Probe auf einem Teller er- kalbet nicht mehr auseinanderfließt. Zur Marmelade ohne Kerne werden die Früchte zunächst mit wenig Wasser aufgekocht und dann noch heiß durch ein Sieb oder eine geeignete kleine Durchstreummaschine passiert, so daß die Kerne von dem Fruchtmark ge- trennt werden. Die Masse wird dann wie vorher eingekocht. Um Himbeeressig her- zustellen, gibt es verschiedene Wege.

Himbeeressig der Apotheken, die sog. Arzneibuchware, ist am stärksten mit Zucker eingekocht. Auch werden die Himbeeren vorher vergoren. Doch läßt sich auch folgen- dermaßen verfahren: Die Himbeeren werden wie vorher aufgekocht, der Saft wird abgeseigt und auf 3500 g mit 6500 g Zucker unter Umrühren einmal tüchtig aufgekocht. Er hat dann die Stärke des Arzneibuchessigs, nimmt man weniger Zucker (z. B. 5000 g), so beschmeckt er z. B. bisweilen dem Lager. Um dies zu vermeiden, muß er heiß in die gut gereinigten und angewärmten Flaschen gefüllt und mit besten Korken verschlossen werden. Die noch heißen Flaschen läßt man dann umgekehrt erkalten, damit die Korken immer steril werden. Rezept auf halben Wege: Auf 1 kg Saft rechnet man 1,50 kg Zucker und 30 g Weinsäure. Beides wird in den Saft ohne aufzukochen mit einem Holzlöffel unter Umrühren aufgelöst. Dieser Saft kommt ebenfalls in gut gereinigte und mit Feinsprit ausgekühlte Flaschen. Jedoch wird nicht mit Korken verschlossen, sondern mit un- gebräuchter, geruchloser Watte, welche zu Pfropfen gedreht wurde. Er muß recht kühl aufbewahrt werden. Endlich läßt sich der Roh- saft auch ohne Zucker aufheben, wenn man ihn in folgender Weise behandelt. Diese Methode ist besonders für größere Mengen geeignet, welche man erst später mit Zucker zu Himbeer- sirup einkochen will. Die Himbeeren werden zerhackt und unter täglichem mehrmaligem Umrühren drei bis fünf Tage in zugedeckten Gefäßen vergoren. Wenn sich die Masse be- ruhigt hat und auf der Oberfläche Saft ab- schiedet, wird abgeseigt. Dieser vergorene Roh- saft verbleibt in dicht und pfundvoll ver- schlossenen Gefäßen n. J., sondern klärt sich allmählich und bekommt ein feines Aroma. Er läßt sich in dieser Weise unverändert lange aufbewahren. Klar abgeseigt, kann

Die flüssigen Nahrungsmittel für die Kasse sind Milch, Bouillon oder andere Arten Brühen und Wasser. Diese flüssigen Nahrungsmittel sollten früh als erste Nahrung gegeben werden, die Milch warm, aber nicht gekocht. In einigen Fällen ist die Zugabe von einem Löffel voll Kalzwasser auf ein Liter von Vorteil. Auch Brot sollte eingebracht werden, obwohl einige Kassen, die freiwillig Milch nehmen, Brot in Milch nicht mögen.

Jungen Kälber sollte kein rohes Fleisch als tägliches Futter gegeben werden, wenn es auch in gewissen Fällen als Stärkungsmittel verordnet werden kann. Gute Milch oder Milch-Präparate, gut gefiltertes Hafermehl mit Milch und später ein bißchen gekochtes Gemüße mit Brühe usw. oder Fisch mit Reis gemischt würden für den jugendlichen Organismus besser und leichter verdaulich sein.

Sobald die bleibenden Zähne durchbrechen beginnen, kann mit Vorteil etwas schon gekochtes Fleisch gegeben werden. Am besten eignen sich für die Kälber gekochte Kalbsdaunen, die klein geschnitten und mit Brotkrumen und Reis vermischt werden. Gute Hundefischen mit Stodisch-Brühe aufgeweicht geben auch ein ausgezeichnetes Futter ab, das junge Kälber fast immer zu schätzen wissen. Sehr wichtig ist auch die regelmäßige Fütterung und die richtige Zubereitung des Futters. Wenn man eine Kasse kauft, sollte man sich immer nach der bisherigen Fütterung erkundigen, da ein plötzlicher Wechsel in der Diät oft gefährlich ist, auch darf nie mehr Futter hingestellt werden, als begierig aufgenommen wird. Klares Wasser sollte im Trinknapf nie fehlen. Eine zweimalige Fütterung am Tage dürfte in den meisten Fällen genügen.

Der Bienenhonig als Nahrungs- und Heilmittel.

Von Alvin Hartmann.

Der Honig ist ein edles Naturprodukt von unvergleichlichen Eigenschaften, welchen die Biene aus den Kelchen der blühenden Pflanzen als süßen Nektar sammelt, dem Menschen gesendet als köstliches Nahrungs- und wirksames Heilmittel. Der edle Bienenhonig ist ein überaus leichtverdauliches und höchst zuträgliches Nahrungsmittel, welches in allen seinen Atomen wirklichen Nährstoff enthält und nicht etwa durch Zucker ersetzt werden kann. Wie das Wasser unmittelbar in die Blutgefäße übergeht und seinen Rückstand im Darmkanal hinterläßt, so auch der Honig. Genießt man also einen Löffel voll Honig, so führt man dem Lute einen Löffel voll Nährstoff zu. Und wer genießt nicht gern Honig! Ein Butterbrot oder eine Semmel mit Honig betrachten, in ein Lederbüßchen für Jung und Alt. Schon unsere Vorfahren, die allen Deutschen, liebten über alles den Honig, ein Getränk aus Gerstenstark und Honig. In der Neuzeit fabriziert man aus Honig unübertrefflichen Champagner und Honigwein, und wer einmal das köstliche Honigbier, das man sich leicht selbst herstellen kann, gekostet hat, wird die Begeisterung begreifen, die unsere Vorfahren dem Honig zollten. Vielfache Verwendung findet der Honig auch gegenwärtig zu mancherlei Gebrauchen, wie Honigkuchen usw. Neben dem großen Nährwert besitzt der Honig eine bedeutende Heilkraft, die ihn geradezu zu einem Volksheilmittel ersten Ranges erhebt, was zum wesentlichen auf die nährenden Eigenschaften zurückzuführen ist. Viele Krankheiten gehen lediglich an Schwäche zugrunde, weil ihnen nicht schnell genug die verlorengegangenen Kräfte wieder ersetzt wurden. In solchen Fällen kann der Honig wegen seines hohen Nährwertes, zur rechten Zeit und in reichlichem Maße genossen, zu einem wahren Erretter und Retter werden. Ferner ist der Honig ein bedeutender Wärme-Erreger. Ein bestimmter Wärmegrad ist allen Lebewesen zu ihrer Existenz und Gesundheit nötig, wo derselbe schwindet, tritt Krankheit ein, selbst der Tod ein. Anders nun der Honig Wärme erzeugt, wirkt er belebend und verjüngend ein, die Organe zu gesteigerter Tätigkeit anregend, und kann somit Genesenden die ehemalige Körperkraft und Lebensfreude möglichst schnell ersetzen, dem Greise bei eintretender Altersschwäche die Tage seines Lebens um manchen

verlängern. In gleicher Weise ist daher Honiggenuss auch bei schwächlichen, kränklichen und blutarmen Kindern zur schnelleren Entfaltung der Lebenskräfte von Nutzen. Von altersher hat ihm die Volksmedizin nachgerühmt, daß derselbe so viel Arzneien in sich vereinige, als Blumen und Kräuter ihren Saft hergeben haben, und das nicht mit Unrecht. Wie im menschlichen Organismus das Blut des Lebens Leben ist, so werden auch die Pflanzen von einer Flüssigkeit durchströmt, die ihnen Wachstum und Gedeihen gibt. Zur Blütezeit ist dieser Saftstrom am reichlichsten vorhanden und sammelt sich gleichsam als edler Extrakt im Kelche als Nektar von solcher Süßigkeit und Lieblichkeit, wie wir es in der Natur wohl kaum wieder finden. Die Biene ist nun der Gefandte der Natur, dazu bestimmt, die edlen Säfte des Pflanzenreiches mittels ihrer kunstvoll gebildeten Zunge aufzusaugen und in ihrem Honigmagen chemisch umzubilden und danach als fertiges Produkt zu Nahrung und Segen des Menschen in ihrer Behausung aufzuspeichern. Die heilsamen Eigenschaften des Honigs gründen sich hauptsächlich auf seine schleimhaltigen Eigenschaften. Auf den gesamten Darmkanal übt der Honig zunächst durch einen wohltuenden Einfluss aus, daß er vorhandene Schleimstoffe zur Lösung bringt und so Entzündungen (Katarthe) gemindert und zur Heilung gebracht werden; ferner wird durch die erwärmenden Eigenschaften die gesamte Verdauungsfähigkeit gehoben. Durch Honig sind schon vielfach hartnäckige Magenleiden und Verdauungsbeschwerden gesunden. Auch wirkt der Honig gegen Husten, in Katarthen der Brustorgane, als Kehltopf, Bronchial- und Lungenkatarrh, in vielen Fällen geradezu überaus. Von manchen Ärzten wird der Honig sogar für fähig erklärt zur Verhütung ernster Lungenkrankheiten, er sei imstande, eine Lungenentzündung zu verhüten und im Ausbruch zu verhindern, ja selbst im ersten Stadium der Entwicklung aufzuhalten und zurückzuführen. Echten Bienenhonig erkennt man an der sogenannten Honigblume oder dem Bilde, d. h. dem Aussehen, dem Honiggeschmack, ferner am Geruch, sowie am Aroma oder Wohlgeruch. Das beste Erkennungszeichen der Echtheit des Honigs ist jedoch die Kristallisation desselben. Jede echte Honigsorte färbt sich fein- oder grobkörnig. Es ist zu raten, den färbenden Honig aufzulösen, weil er dadurch nicht allein Aroma und Wohlgeschmack des frischen Honigs erhält, sondern auch leichter zu verdauen ist. Der Honig darf jedoch nicht bis zum Siedepunkt erhitzt werden, weil er sonst an Wohlgeschmack einbüßt und ihm auch die feinen ätherischen Öle und die heilsame Ameisensäure verlorengehen würden. Das Auflösen geschieht am einfachsten dadurch, daß man die Glasbüchse oder das Honiggefäß in einen Topf mit warmem Wasser stellt und so lange auf der heißen Ofenplatte stehen läßt, bis der Honig flüssig ist. Echter Bienenhonig wird auch nie in Gärung übergehen, er hält sich viele Jahre lang, wenn man ihn an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt; Keller oder feuchte Gewölbe eignen sich also nicht hierzu. Wachte das deutsche Volk immer mehr den großen Wert des Bienenhonigs erkennen lernen und ihn nicht nur als Lederbüßchen des Jahres einmal zur Osterzeit genießen, sondern als köstliche Gabe auf den Familientisch bringen. Der große gesundheitliche Nutzen würde sich sehr bald zeigen!

Sind die künstlichen Düngemittel giftig?

Von Diplom-Landwirt Braun.

Durch die Presse ging kürzlich folgende Mitteilung: „In Preußen ist ein hiesiger Anbau Sauerampfer von einer mit künstlichen Düngemitteln gedüngten Pflanze. Das Kind erkrankte schwer und starb nach einigen Tagen unter Vergiftungserscheinungen.“

Mit dieser Tatsache wird eine Eigenschaft des künstlichen Düngemittels, die früher, als es als künstlicher Düngemittel in die Landwirtschaft kam, häufig genug übersehen wurde, die aber doch besteht und nicht gering beachtet werden soll. Bei der künstlichen Düngung muß nämlich eine gewisse Vorsicht walten, sonst können solche Giftwirkungen, die den oben geschilderten bedauerlichen Unfall im Gefolge hatten, immerhin eintreten.

Für die landwirtschaftliche Praxis ergibt sich vor allem die Forderung, mit künstlichen Düngemitteln, in diesem Falle Weiden, nicht zu bald mit Vieh zu betreiben, denn auch hier können Verluste, bedingt durch Krankheiten der Tiere,

die auch zum Tode führen können, sich einstellen. Einen Fall von Vergiftungserscheinungen erwähnte gelegentlich der Winterversammlung des landwirtschaftlichen Vereins in Bayern im Januar 1922 Herr v. Meyer-Starghausen, demzufolge Kälber, die auf mit Kalziumphosphat gedüngten Weiden saßen, verstarben. Ein anderer, weit schwererer Fall hat sich ein paar Jahre früher in Kärnten zugetragen. Eine Moorweide war mit Thomasmehl, Kainit und Chilesalpeter gedüngt und dann mit Weidevieh betrieben worden, von dem 20 Tiere an Vergiftungserscheinungen erkrankten und 14 eingingen. Daraufhin wurden Versuche mit Schafen angestellt, die darun sollten, welche einmalige Gabe von künstlichen Düngern tödlich wirkte und des weiteren, ob kleinere, wiederholt verabreichte Mengen derselben für die Tiere gefährlich sind. Man ging dabei mit Vorsicht vor und gab den Kunstdüngern als Beize, soweit es sich löste, in Lösung, nicht etwa in Futtermischung. Die Resultate dieser Versuche sind in der „Zeitschrift für Landw. Versuchswesen in Deutsch-Oesterreich“, Jahrgang 1919, von G. Gantner und D. v. Dödel bekanntgegeben worden und waren wie folgt: Thomasmehl: tödliche Mengen (0,9 bis 3,9 kg in täglichen Gaben von 100 g) werden von den Tieren nicht freiwillig genommen. Mit Thomasmehl gedüngte Flächen dürfen also nicht sofort betreten werden. Superphosphat: verlangt gleichfalls Vorsicht nach dem Ausstreuen. Man wies in dem Düngemittel Arten nach. Kainit (15prozentig): bei 100 g täglicher Gabe erfolgte der Tod erst nach 37 Tagen. Die Wirkung tritt also hier sehr langsam ein, bei entsprechender Vorsicht sind keine Verluste zu befürchten. 40prozentiges Kalisalz: 100 g täglich wirkten tödlich nach 3½ bis 6 Tagen infolge eintretender Herzlähmung. Schwefelsaures Ammoniak: wirkte bei 100 g täglicher Gabe nach 4 bis 5 Tagen. Chilesalpeter: der Tod trat bei 100 g bereits nach dem ersten Tage ein. Kalisalpeter: ¼ bis ½ g je 1 kg Körpergewicht wirkten am gleichen Tage tödlich.

Nach diesen Versuchen unterliegt es keinem Zweifel, daß unter allen Umständen beim Ausstreuen der für uns so wertvollen künstlichen Düngemittel Vorsicht am Platze ist, die sich noch dahin ausdehnen hat, daß frisch gedüngte Flächen, vor allem bei Kälbern, nicht abgetreten werden dürfen. Man darf die Tiere erst nach etwa 14 Tagen aufweilen, bis zu welcher Zeit keine Gefahr mehr für eine Vergiftung besteht. Auch Kinder sind jenseitig, und es ist höchste Pflicht der Eltern, ihre Kinder in diesem Sinne zu belehren.

Milchmangel bei Ziegen

Von Dr. Fleischauf.

Milchmangel bei Ziegen kann durch allerlei Ursachen hervorgerufen werden. In vielen Fällen sind innerliche Krankheiten schuld daran, besonders kommen hierbei Nieren- und Darmkrankheiten in Betracht. Selbstverständlich verursachen chronische katarthale Euterentzündungen ebenfalls Milchmangel, auch unentwickelte Euter und Teiler bedingen die Erscheinung.

Weiterhin beeinträchtigen die Milchzeugung ungünstige Witterung nach dem gewöhnlichen Stall, Angst vor dem Melken durch fremde Personen und Schnüch nach den Jungen. Daß auch schlechte Fütterung und Haltung der Ziegen die Milchproduktion verringern, ist bekannt.

Um den Milchtrag zu erhöhen, müssen bereits die jungen Tiere während ihrer Entwicklung zweckmäßig ernährt und gepflegt werden. Man gebe vor allem eiweißreiches Futter, wie Hafer, Bietreiber, Kuchen und Kleie. Außerdem sollte man für gut ventilierte, gesunde Stallungen und für viel Bewegung in freier Luft. Bemerkenswert ist der Milchmangel der Ziegen, so melke man möglichst oft am Tage, auch wenn zunächst nur wenig Milch kommt. Hierdurch wird die Drüsentätigkeit angeregt, so daß die Euterweiterung dann wieder zu arbeiten beginnt.

Recht gut bewährt hat sich bei Milchmangel Kalzium, Selen, Wacholderbeeren, Anis und Kümmel. Auch die sogenannten Milchpulver, von denen Ziegen einen Teil erhalten, sind zu empfehlen. Helfen alle diese Hausmittel nichts, so muß auf eine innerliche Krankheit geachtet werden. In solchen Fällen zögere man nicht, sondern besorge den Tierarzt.

Neues aus Stall und Hof.

Einen guten Melker erkennt man schon an dem Geräusch, das die austretende Milch verursacht und an der Höhe der Schaumbildung. Ein Zeichen schlechten Melkens ist es, wenn nur wenig Schaum auf der Milch steht. Nun verhalten sich aber auch die Rührer sehr verschieden beim Melken. Manche lassen sich nur schwer melken. Die Ursachen können sein: Erkältungen, besonders durch Zugluft, Naliegen, kaltes Trinken und im Melken durch zu schwache Personen. Bei schwer melkenden Rührern sind auch oft die Striche mit einer gröberen Haut überzogen. Man kann sie mit Erfolg dadurch wieder geschmeidiger machen und das Melkgeschick erleichtern, daß ein Stück einer weichgekochten Kartoffel kurz vor dem Melken zwischen den Händen gerieben wird. Das Melken geht dann sofort leichter vonstatten. Hingegen ist ein Einsetzen der Hände und Striche in feinem Sande zu empfehlen, weil das Fett bald rartig wird und der Milch einen Beigeschmack verleiht. W-1.

Komfrey als Viehfütterungsmittel. Prof. Hermann-Göttingen empfahl schon vor längerer Zeit auf Grund seiner reichen praktischen Erfahrungen, die Komfreywurzel vor Beginn der Mast mit einem bauchweidenden Futter zu ernähren, damit sie bei der eigentlichen Mast befähigt werden, wirtschaftliche, voluminöse, weniger gefaschelte Futtermittel gut zu verwerten. Dadurch verbilligt sich die Schweinemast naturgemäß ganz erheblich. Komfrey eignet sich dazu ganz vortrefflich. Durch ihren Anbau wird auch an solchen Stellen, wie schattigen oder feuchten Wäldern, ein gut verwertbares Futter gewonnen, was wiederum ermöglicht, den Schweinebestand zu vergrößern und ihn billiger zu ernähren. Mit Beginn der eigentlichen Mast hat aber ein eiweißreiches Futter einzusetzen. In dieser Beziehung wird besonders in kleineren Betrieben noch zu große Futterverschwendung getrieben, indem dort die Tiere schon in der Mast noch zu eiweißarm und zu ballastreich gefüttert werden. Dr. Ws.

Kohle Karstoffschalen an Kaninchen. Die Karstoffschalen dürfen an Kaninchen auch im rohen, aufgekochten Zustande gefüttert werden. Aber aufjedenfall verhalten sich hier die Tiere recht verschieden. Ich habe Kaninchen gehabt, die, wenn sie einmal gekochte Schalen bekommen hatten, die mit einer kleinen Prise Kochsalz noch schmackhafter gemacht worden waren, an die rohen Schalen nicht mehr herangingen. Andere Tiere wiederum freffen auch die rohen Schalen mit einem geringen Kochsalzzusatz gern und ohne Nachteil. Die Karstoffschalen dürfen ihres Seleninhalts wegen nicht verfüttert werden. Der geringe Kochsalzzusatz hat nicht nur den Zweck, das Futter schmackhafter zu machen, sondern er soll auch dem hohen Kaligehalt der Karstoffschalen nahrung wirksam entgegenwirken. Dr. Gr.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Die größten und schwersten Roggenkörner auszusäen, ist falsch, denn sie stammen aus Aehren, die schlecht befeuchtet sind und große Lücken, Scharten, aufweisen. Ist die Schartigkeit durch schlechte Witterung oder Getreideschädlinge, wie in erster Linie durch Blasenflöhe, verursacht, dann allerdings vererbt sich diese Schartigkeit nicht. Ist die Schartigkeit aber lediglich durch die Ausaat solcher Körner entstanden, die aus Aehren von anderer Schartigkeit herkommen, dann vererbt sich diese Form der Schartigkeit sicher und hat großen Ernteverlust im Gefolge. Mit den Körnern ist es wie mit den Ferkeln einer Sau. Wenn ich eine Sau mit drei Ferkeln habe und eine mit zehn, dann sind natürlich die zehn Ferkel kleiner als die drei Ferkel. Wenn ich aber die zehn Ferkel für sich zusammen wiege und die drei ebenfalls, dann wiegen die zehn Ferkel erheblich mehr als die drei. Und so ist es auch beim Roggen. Es finden sich hier immer die größten Körner in den schlecht befeuchten, den schartigen Aehren. Die alten Wissenschaftler und Praktiker sagten: sät das größte und schwerste Korn, dann hast du die größte Ernte. Dieser Satz ist falsch, besonders dann, wenn er die Schartigkeit vorkommt. Darum, Landwirte, denkt bei-

gelten an die Beschaffung von Saatkorn ohne Schartigkeit. Dr. W.

Grummetheu nicht immer Jungviehfutter. Obgleich das Heu vom zweiten Schnitt, das Grummetheu, im allgemeinen einen etwas höheren Eiweißgehalt als das vom ersten Schnitt hat, wird es trotzdem vielfach deshalb nicht an Jungvieh verfüttert, weil es sich, wahrscheinlich wohl infolge seiner feuchteren Beschaffenheit im Heustock, stärker erhitzt. Sehr stark fermentiertes Heu ruft dann leicht Durchfall hervor. Vorbeugen kann man dem starken Erhitzen dadurch, daß das Grummetheu auf Dielen oder Schwellenbrettern mit breiten Spalten gelagert wird. Es erfolgt dann von unten her eine langsame Durchlüftung des Heustockes, die eine zu starke Wärmeentwicklung nicht zuläßt. Dadurch wird auch der Selbstentzündung in wirksamer Weise vorgebeugt. W.

Arbeitskalender für den Garten im August.

Hiergarten. Blumenbeete und Gehölzgruppen werden nach wie vor sauber gehalten, bepflanzt und der Boden gelockert. Verblühte Blumenstände entfernen man, da die Blühwilligkeit nachläßt, sobald die Pflanze Samen ansetzt. Wo Samen geerntet werden soll, muß man den ganzen Sommer hindurch jede reife Frucht abnehmen und luftig, warm und trocken zum Nachreifen hinlegen. Mit dem Berechnen der Rosen wird begonnen; das Augenmerk ist auf gut ausgebildete, nicht treibende Augen zu richten. Die Dahlien zeigen jetzt ihren Haupttrieb und werden an starken Pfählen aufgebunden.

Obstgarten. Die warme, trockene Luft ist für das Reifen des Obstes gut, doch brauchen jetzt die Bäume mit reichem Gehalt viel Wasser. Das Füllmaß muß weiter aufgesammelt, verwertet bzw. vernichtet werden. Alle Berechnungen müssen beendet werden. Beim Spritzen gegen Ungeziefer vermeide man giftige Mittel, da geringe Mengen an den Bäumen verbleiben können.

Gemüsegarten. Jetzt ist die beste Zeit, Erdbeerebeete anzulegen. Das Land dazu muß tief bearbeitet und gut gedüngt werden und darf nicht vorher Erdbereit getragen haben. Das freigebliebene Land wird neu mit Kohlrabi, Wirsing und Salat für den Herbst bestellt, bestgeeignet mit Spinat und Grünkohl. Bei den Tomaten wird der Reifee eingelegt. W.

Das Entfernen trockener Äste an den Obstbäumen, besonders an Kirschen, geschieht am besten im Herbst, wenn die Blätter noch am Baume hängen, weil sich dann die abgestorbenen Äste leicht von den anderen unterteilen lassen. Späterhin ist das sehr viel schwerer, und es werden dann sehr viel Äste übersehen, die hätten entfernt werden müssen. Beim Abschneiden soll stets bis an das gesunde Holz heran geschnitten werden, damit dieses einen Keim, den Wundreiz, erhält, der zu neuem Wachstum anregt. W. W.

Das Durchsieben feuchten Sandes oder feuchter Erde, wie sie unter anderen für Blumentöpfe gebraucht wird, durch engmaschige Siebe ist schwerer als das Durchsieben trockenen Materials, weil sich die Siebmäßen nur zu leicht verstopfen. Man kann sich aber auch diese Arbeit wesentlich dadurch erleichtern, daß man auf das durchzusiebende Material einen flachen, etwa 3 Pfund schweren Stein legt. Er gleitet bei der Bewegung des Siebes hin und her, beschleunigt durch seinen Druck das Hindurchtreten der Masse und hält die Siebmäßen dauernd offen. Ws.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Teppichreinigung. Wohl in jedem Haushalte wird in angemessenen Zwischenräumen gründliches Reinemachen vorgenommen. Dazu gehört auch das Reinigen der Teppiche, in denen sich im Laufe der Zeit, auch trotz dauernder Benutzung eines Staubsaugers, reichlich Staub und auch wohl verschiedene Flecke angesammelt haben. Da ist es ratsam, die Teppiche erst mal tüchtig klopfen zu lassen, und zwar zuerst von der linken, danach von der rechten Seite. Dann wird gut nachgebürstet, und nun erst geht man an die Befestigung der Flecken oder, wo solche nicht vorhanden sind, an das Aufsprühen der Farben. Da hat sich stets ein Brechen mit Sauerkraut recht gut bewährt.

Dieses wird ganz trocken ausgebrüht und der Teppich strichweise damit abgerieben. Die Farben werden dadurch wieder aufgestrichen. Den gleichen Erfolg hat man mit Essigwasser, ein viertel Liter Essig auf vier Liter lauwarmes Wasser. Die Tücher werden damit angefeuchtet und gut ausgebrüht, darauf der Teppich gleichfalls strichweise damit abgerieben. Das Wasser muß nach Bedarf erneuert werden. Auch Rindergalle ist ein bewährtes Reinigungsmittel. In einen Eimer mit lauem Wasser tut man eine halbe Rindergalle, vermischt es gut miteinander und verfährt ebenso wie mit Essigwasser. Da nach dieser Behandlung die Teppiche stets noch ein wenig feucht bleiben, lasse man sie möglichst einen Tag unbenutzt, oder man lasse sie auf der Teppichstange an der Luft, jedoch nicht in der Sonne, trocknen. Sollten sich nun doch noch Flecke zeigen, so befeuchtet man diese am besten mit angewärmtem Benzin. Die Benzinfarbe stellt man in ein Gefäß mit warmem Wasser und schüttelt sie zur schnelleren Erwärmung öfters um. Dann reibt man tüchtig mit einem benzingetränkten Lappen die fleckigen Stellen und reibt mit einem trockenen Tuch nach. Größte Vorsicht ist dabei geboten, da Benzin bekanntlich sehr feuergefährlich ist. E. S.

Tauben in Zitronenrinne. Die Tauben werden gerupft, gereinigt und in vier Teile geschnitten. In etwas Brühe mit einem Stück Butter, fein gehackter Petersilie und gewiegter Zitronenschale dämpft man sie weich. Dann macht man eine helle Mehlschwitze, gießt sie mit Brühe auf, gibt die Tauben hinein, preßt den Saft von einer Zitrone hinzu, läßt alles einmal aufkochen und serviert die Tauben in einer tiefen Schüssel, von einem Kranz weich gedünstetem Reis umgeben. M. in L.

Hechtgericht. Der sauber vorbereitete Hecht wird in Stücke zerlegt und mit Sahne oder Milch angefeuchtet. Dann fügt man Salz, feinen Pfeffer, Zwiebelwürfel, Butter und einige Petersilienwurzel hinzu und läßt ihn leise garziehen. Die Soße wird mit in Milch verquirltem Weizenmehl sämig gemacht. Man reicht kleine, runde Salzkartoffeln zu dem Gericht. W. M.

Steinpilze in Fleischbrühe. 6 Personen. 1 Stunde. Man schält 1 kg gute Steinpilze, schneidet ihnen die gelbe Unterseite ab, teilt sie in möglichst gleichmäßige Stücke, wäscht sie in kaltem Wasser, läßt sie zehn Minuten tüchtig darin aufkochen und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Unterdessen löst man einen Maggi's Fleischbrühewürfel in einer Obertasse kochenden Wassers zu Fleischbrühe auf und stellt diese eintiefen zurück. Dann läßt man in einer Kasserolle 50 bis 80 g Butter zergehen, legt die Pilze hinein, gießt nach einigen Minuten die Fleischbrühe dazu, streut einen Löffel Mehl darüber, sowie etwas Salz und läßt alles zusammen nur einmal aufkochen. Beim Anrichten fügt man noch 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie hinzu. W. M.

Käsepudding mit Rumsoße. Der Boden sowie der Rand einer gefetteten Puddingform werden dicht mit Biskuit ausgelegt. Darüber streut man Sultaninen, dann kommt wieder Biskuit und so fort, bis die Form dreiviertel gefüllt ist; die oberste Schicht muß Biskuit sein. In dreiviertel Liter Milch verquirlt man 125 g Zucker, fünf Eier, etwas Vanille und eine Prise Salz. Nun gießt man die Eiermilch in die Puddingform und läßt es eine Stunde stehen, um ihn dann eine Stunde im Wasserbad zu kochen. Dazu reicht man folgende Soße: drei Eigelb und 125 g Zucker werden schaumig gerührt, dann kommen hinzu ein knappes halbes Liter Milch, etwas abgeriebene Zitronenschale, der Saft einer Zitrone, ein Teelöffel Weizenmehl und vier Eßlöffel Rum. Auf dem Feuer tüchtig schlagen, bis es zu kochen anfängt. Heiß servieren. E. S.

Brombeeren einzumachen. Schöne, reife Brombeeren werden gewaschen, dann gewogen und auf jedes Pfund das gleiche Gewicht Zucker gerechnet. Dieser wird gewaschen und tüchtig abgeseigt. Dann schüttet man die Beeren hinein, läßt nur einmal aufkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in passende Gläser. Den Saft läßt man da einkochen, läßt ihn abkühlen, gibt etwas kleingeschnittene Vanille hinzu und gießt ihn über die Früchte. E. S.



Bin unter
Nr. 3292
an das hiesige Fernsprechnetz angeschlossen.
Heinrich Stockhorst,
Vertretung und Fabrikniederlage
der Münsterländischen Margarinewerke,
J. Lüll, Osterwick.

Mobilar-Verkauf.
Am Samstag, den 13. ds. Mts nachmittags 3 Uhr
werde ich im freiw. Auktionslokal im Reibid'schen Saale hier,
nachbenannte gebrauchte, sehr gut erhaltene Sachen, öffent-
lich meistbietend gegen Barzahlung versteigern:
**1 comp. fast neue moderne Küche, Kleiderkranz,
Komode, Waschtisch, Tisch, Stühle, Bettlade mit
Matratze, 1 sehr schöner Schreibtisch usw.**
Versteigerung von 2 Uhr ab.
Boholt, den 10. August 1927.
Johann Kölle,
Versteigerer.

Zwangsversteigerung.
Im Auftrage der Finanzkasse Borken werde ich am
Samstag, 13. August, vormittags 11 Uhr,
im Versteigerungstotale der Bw. Reibid in Bocholt,
Nordstraße, folgende Sachen öffentlich meistbietend gegen
Barzahlung versteigern:
**ein Chaiselongue mit Decke,
ein Sommerpaletot,
ein schwarzer Überzieher,
ein Zylinderhut,
eine Nähmaschine.**
Borken, den 9. August 1927.
Brill,
Vollziehungsbeamter.

Bekanntmachung.
Der Fluchlinienplan für die neuprojektierte Verbin-
dungsstraße von der Bahnhofstraße über die Kirchweide
zur Bergstraße ist im Einverständnis mit der Gemeinde-
vertretung und mit Zustimmung der Polizeibehörde fest-
gestellt worden.
Dieses wird gemäß § 7 des Gesetzes vom 2. Juli 1875
mit dem Bemerkten bekanntgegeben, daß der Plan vom
10. August bis einschließlich 7. September 1927 im Amts-
hause zu Rhebe, Zimmer Nr. 1, während der Dienst-
stunden zur Einsicht offen liegt.
Einwendungen sind spätestens während der Offen-
legung bei dem Gemeindevorstand Rhebe anzubringen.
Rhebe, den 8. August 1927.
Der Amtmann: Der Gemeindevorsteher:
J. B. Böing-Wesling.
Dr. Tinnefeld, Amtsbeigeordneter.

Wegeesperrung.
Wegen des Einbaues einer Umfuhrrampe im Zuge der
Estrade Biemenhorst-Büdingen-Krechting wird die Teilstraße
dieses Weges von der Schule in Krechting bis zum Dorfe
Krechting für den schweren Fuhrwerksverkehr bis auf
weiteres gesperrt.
Die Umleitung des schweren Fuhrwerksverkehrs erfolgt
über den alten Grommetter Weg, der an den Gütern
Röhren und Böden vorbeiführt.
Für den leichten Fuhrwerksverkehr und den Fußgänger-
verkehr ist neben der gesperrten Teilstraße ein Nebenweg
angebracht worden.
Rhebe, den 8. August 1927.
Die Wegepolizeibehörde:
Der Amtmann:
J. B.
Dr. Tinnefeld, Amtsbeigeordneter.

Bekanntmachung.
Die Anführung derjenigen Ziegenböde im Kreise Borken
die zur Zucht gebraucht werden sollen, findet vom 7. Aug.
bis 4. Sept. 1927 statt. Die Bodbesitzer werden aufge-
fordert, die anzuführenden Böde zu den bei den Bod-
stationen zu erfragenden Terminen der Rorkommission
vorzuführen.
Es wird gleichzeitig darauf hingewiesen, daß die vor-
jährig angeführten Böde der Kommission wieder vorge-
führt werden müssen, falls dieselben zum Deuten weiter
benutzt werden sollen.
Der Kreisausschuß hat das Mindestbedeutung auf 1 RM.
und das Höchstbedeutung auf 1,50 RM. festgesetzt.
Borken, den 1. August 1927.
Der Landrat.

Lebhaft hat hin und wieder
Hornhautschwielen auf der
[Sohl].
Und was tut er? Treu und
[blöder]
Pfleget: sich mit „Lebewohl“
* Gemeint ist natürlich das berühmte, von vielen Ärzten
empfohlene **Hühneraugen-Loberwohl** mit druckmit-
teltem Füllring für die Zehen und **Loberwohl-Sallen-**
schohen für die Fußsohle, Kleider (8 Pf. 11 Pf. 7 Pf.)
Bf., **Loberwohl-Fußbad** gegen empfindliche Füße und
Fühler (Schachtel 2 Bäder) 50 Pf., erhältlich in Apo-
theken und Drogerien. Siehe zu haben bei **Drogerie**
Bruno, Nordstr. 22, und St. n-Drogerie A.
Steiner & Große.

Was
Mode
wind
bringt
Beyers
Mode-Müller
Band I:
Damen-
Kleidung
Herbst
1927
Preis
M 1.50
Band II:
Kinder-
Kleidung
Herbst
1927
Preis
M 1.20
Überquer haben
Verlag Otto Beyer
Leipzig I

Für Anfänger!
Neubau,
im Bau begriffen, Gesamt-
größe 50 Auen, unmittel-
bar bei der Barloer Kirche
für Geschäft und auch für
Handwerker besonders ge-
eignet, sehr preiswert abzu-
geben.
J. Kölle.
Ruhige Familie (2 Kinder
sucht
**2-4 Zimmer-
Wohnung**
gegen monatliche Miete von
10.- M. pro Zimmer.
Dringliche Kiste vor-
handen.
Adressen wolle man in
der Geschäftsstelle ds. Bl.
abgeben.

Bocholter Revelaer-Radpilgerfahrt
Am Donnerstag, 11. August, abends 8 Uhr,
findet im Arbeitervereins-hau'e St. Paulus eine
Verammlung
zwecks näherer Besprechung über die Fahrt
Ralt. Zu dieser Verammlung sind alle kath. Radfahrer
von Bocholt und Umgebung freundlichst eingeladen.
Der Vorstand.
Für die Einmachezeit empfehle ich:
Original
WECK
Gläser, Einkochapparate, Fruchtsaft-
gewinner.
Alexanderwerk Bohnenschneide-
maschinen.
Zubinde-Honig- und Geleegläser.
Ersatzdeckel und Ringe für Gläser
aller Systeme passend.

Johann Onstein
Telephon 2081. Nordstraße 34-36.
Matulaturpapier
Pfund 10 Pf.,
zu haben in der
Geschäftsstelle der Grenzwarde.

Techniktag INGENIEUR-SCHULE
Maschinenbau, Elektro-
technik, Holz-u. Tischbau,
Toniindustrie, Entwerfen
von Maschinen, Abrechnungen,
Stücklisten, Lehrpläne frei.
**Firmen- und
Bereinstempel**
besorgt in jeder Ausführung in
kürzester Frist
Druckerei Grenzwarde, Osterstr. 21.



**Der einzig sichere Weg
Kunstseide zu waschen.....**

Führende Kunstseide-Fabrikanten, wie Bemberg, empfehlen Lux
Seifenflocken zur schonenden Reinigung ihrer feinen Erzeugnisse nach
folgender Waschanleitung: den lauwarmen Schaum sanft durch die
Gewebe drücken, dann dreimal lauwarm spülen, zwischen einem
Frottiertuch gut ausdrücken und ausgebreitet im Schatten trocknen.
Niemals dürfen Sie Kunstseide der verheerenden Wirkung scharfer
Waschmittel aussetzen.
Zu Ihrem Schutz: Lux Seifenflocken werden nur
in Originalpackungen zu 50 und 90 Pfg. verkauft.
LUX
SEIFENFLOCKEN
SUNUCHT-MANNHEIM

Schöne Illustrationen
sichern den Anzeigen erhöhte Beachtung!
Unser reichhaltiges Illustrationsmaterial, das
durchweg auserlesene, künstlerische Entwürfe
für große und kleine Anzeigen, für alle Ge-
schäftszweige enthält, steht jedem Geschäfts-
freund, jedem Inserenten
kostenlos
zur Verfügung. Wir legen Ihnen gern die Ab-
bildung vor und unterstützen Sie bereitwilligst
mit fachmännischem Rat bei Gestaltung Ihrer
Anzeigen. Geschmackvolle Anzeigen sind die
wirksamste Kundenwerbung!
**Die Anzeigenstelle der
„GRENZWARTE“**



**Der frische Mund
der Jugend**
eine wichtige Eigenschaft für ein erfolgreiches
Leben sollte erhalten werden.
Genau so wichtig wie das Bürsten der Zähne ist
die Erhaltung des Zahnfleisches. Weiche Nahrung
macht dieses träge und schlaff. Eine leichte
Massage durch den täglichen Gebrauch von
Wrigley P.K.-Kau-Bonbons lässt das Blut zir-
kulieren und stärkt das Zahnfleisch.
Ein reiner Mund, gesunde Zähne und kräftiges
Zahnfleisch ersparen dem Kinde spätere Leiden
und Unkosten. Sie heben den Wohlgeschmack
von Wrigley P.K.-Kau-Bonbons.
WRIGLEY
4 Stück
10 Pfg.
WRIGLEY & Co.
FABRIK FRANKFURT a. M.

Einige
**Maurer u.
Arbeiter**
gelehrt.
Baugesellschaft
Johann Brosamp,
Rhebe.

Ein guterhaltener kombi-
nierter
Serd
wegen Platzmangel preis-
wert zu verkaufen.
Näh. in der Geschäftsstelle

**Ein Gasherd u.
Gasofen**
zu verkaufen.
Näheres
Bärensdorferstr. 2.

Ein guterhaltener weißer
Rothherd
billig zu verkaufen.
Näh. in der Geschäftsstelle

Ein gut erhaltener
schwerer
Leiterwagen
billig zu verkaufen
Schönebergstr. 28.

Freibant
Donnerstag nachmittag
2 Uhr ist gekostet
Rindfleisch
zum Preise von 30 Pf. zu
haben

Am Samstag nachmittag
auf dem Wege von Rhe-
bebrügge nach Bocholt ein
Rutcherik
verloren.
Gegen Belohnung ab-
zugeben
Gebr. Ahlers, Bocholt.