

Olivaer Nachrichten.

Organ des Gemeinde- und Amtsbezirks Oliva.

Enthält alle auf den Ort bezüglichen Gesetze, Verordnungen, amtlichen Erlasse usw.

Wirkksamstes Insertionsorgan.

Die „Olivaer Nachrichten“ erscheinen jeden Dienstag, Donnerstag und Sonnabend. Der „Westpreussische Land- und Hausfreund“ erscheint 14tägig als Beilage. Bezugspreis 25 Pfg. pro Monat einschließlich Bestellgeld. Anzeigen kosten für die 5gespaltene Petitzeile oder deren Raum 10 Pfg. Annahme von Anzeigen und Abonnements in Oliva in unserer Filial-Expedition, Pelonker Straße Nr. 135, und in Danzig, Retterhagergasse Nr. 4.

Weihnachtskonzert in der evangl. Kirche.

Die Natur versagt uns in diesem Jahre den Weihnachtszauber; aber die Kunst vermag es, ihn in seiner ganzen Poesie vor uns erstehen zu lassen. Am letzten Sonntage war es in unserem Dorfkirchlein, das, von Tannen beschattet, so malerisch daliegt: ein Weihnachtskonzert zum Besten der neuen Orgel, von künstlerischem Geiste getragen und mit Begeisterung für das gute Werk ausgeführt. — Der Dank dafür gebührt in erster Reihe der hochgeschätzten Liedersängerin und Lehrerin Fräulein Rucksteinath, die unserem Heimatorte schon so oft Kunstgenüsse aller Art verschafft hat. Sie hatte das Konzert veranstaltet und wurde dabei von geschätzten musikalischen Kräften unterstützt.

Wunderbar hob sich ihr schöner, künstlerisch gesculter Alt in dem Weihnachtslied „Es waren Hirten beisammen auf dem Felde“ von dem Kirchenchor ab, der mit freudigem Eifer seinem Leiter, dem Organisten Herrn Hauptlehrer Walter folgend, die Feier durch mehrere Vorträge bereicherte. Auch in dem sinnigen Liede von Cornelius: „Die Könige“ fand Fräulein R. einen Widerhall in den Herzen der andächtigen Zuhörer. — Ihre Schülerin, Fräulein Siemek-Danzig, entzückte die Gemeinde durch einen Sopran von seltenem Schmelz und Liebreiz („Mein gläubiges Herz“ und „Mache mich selig“). Die Würde des frommen Simeon in dem Weihnachtsliede von Cornelius brachte Herr Janke-Danzig mit schönen Stimmmitteln voll zur Geltung. In hohem Maße verdienstlich um das Konzert wirkten auch die Herren Konzertmeister Brandt-Toppot und Organist Engelhard Krieschen-Danzig. Besonders stimmungsvoll war die von beiden Künstlern vorgetragene „Christmette“. Herr K. erwies sich als feinsinniger Begleiter der Gesänge. Er schloß das Konzert durch den meisterhaften Vortrag einer Fuge von Bach. Der überaus zahlreiche Besuch bewies den Mitwirkenden das rege Interesse der Gemeinde, die, tief ergriffen, das Gotteshaus verließ; denn wie der Zeitspruch lautete: „Es ist ein Kos' entsprungen!“

Hervorragender Deutsch-Amerikaner in Danzig.

Rechtsanwalt Theodor Sutro aus Neuyork, der langjährige Präsident der deutschen Gesellschaften der Stadt und des Staates Neuyork und Präsident des „Deutschen Journals“, der verbreitetsten deutschen Tageszeitung der Vereinigten Staaten, wird am Donnerstag, den 18. Dezember, in Danzig einen Vortrag über: „Das Deutschthum in Amerika und die Panama-Pazifik-Weltausstellung“ halten. Er folgt einer Einladung der hiesigen Abteilung der Deutschen Kolonialgesellschaft, die diesen Vortrag im Festsaal des „Danziger Hofes“ veranstaltet. Herr Sutro befindet sich seit einigen Wochen in seinem alten deutschen Vaterlande, um hier neue Beziehungen zwischen Deutschland und den Deutsch-Amerikanern anzuknüpfen und die beteiligten Kreise darauf hinzuweisen, wie sehr eine möglichst

starke Beteiligung Deutschlands an der Weltausstellung in San Francisco im Interesse der Stärkung der Stellung der Deutsch-Amerikaner liegt.

Herr Sutro dürfte voraussichtlich von Herrn Staatsminister a. D. v. Hentig, dem Vorsitzenden des Vereins zur Förderung des Deutschthums im Auslande in Berlin, begleitet sein. Herr Sutro — ein geborener Rheinländer — der im Alter von fünf Jahren mit seiner Mutter nach Amerika ging, erhielt in Baltimore seine Erziehung, studierte Jura, um dann in Neuyork in eine Anwaltsfirma einzutreten. Als Jurist wie auch als Mensch und Bürger erwarb er sich in Stadt und Staat Neuyork, und nicht allein bei den Deutschamerikanern, großes Ansehen. Von seiner Liebe zu Deutschland getrieben, sammelte er mit Hegamer in Philadelphia die Deutschamerikaner in Vereine, die sich zu Verbänden zusammenschlossen: so entstand der die ganze Union umfassende Deutsche Nationalbund, dessen Vizepräsident Herr Sutro ist. Seit der Einweihung des Völkerschlachtdenkmal, zu der er als Vertreter der Deutschamerikaner eingeladen war, hat er in Leipzig, Dresden und Berlin unter großem Beifall Vorträge gehalten. — Der Reinertrag des Vortrages soll zur Unterstützung bedrängter Deutschen in Neuyork verwendet werden.

Der Danziger Vortrag findet hier großes Interesse. Herrn Sutro geht der Ruf eines vortrefflichen Redners voran. Er trifft am Dienstag in Danzig ein und nimmt im „Danziger Hof“ Wohnung. Am Mittwoch wird er dem Stapellauf des Columbus beiwohnen. Abends ist er im „Danziger Hof“ mit Freunden zusammen.

Lokale und kleine Nachrichten.

* [Pfarrer em. Schmidt †.] Nach nur etwa zweijährigem Ruheleben ist Freitag in seinem Ruhewohnsitz Oliva der langjährige erste Pfarrer an St. Trinitatis in Danzig, Herr Schmidt, 70 Jahre alt, gestorben. Er war am 1. Januar 1844 in Danzig geboren. Sein Vater war Elementarlehrer an der damaligen Freischule zu St. Marien. 1865 verließ er das Städtische Gymnasium in Danzig mit dem Zeugnisse der Reife und studierte erst drei Semester in Halle, dann drei Semester in Königsberg Theologie. Nach zwei Jahren, die Schmidt in Hauslehrerstellen zubrachte, erhielt er 1870 in Königsberg die licentia concionandi. Zunächst im Lehrerberuf in Dirschau tätig, erwarb er im Jahre darauf noch die facultas docendi für Religion und Hebräisch. 1872 kam er an die Realschule in Gumbinnen, 1873 nahm er die Rektor- und Kantorstelle in Pillkallen an, hier war er gleichzeitig im Kirchendienst tätig. 1874 bestand er in Königsberg seine zweite theologische Prüfung und wurde im Jahre darauf als Pfarrer nach Schöneck gewählt. Sieben Jahre hat er dort seines Amtes gewaltet. Anfang 1883 folgte er einem Rufe des Königsberger Konsistoriums als Pfarrvikar nach Tenkitten, wo einst der heilige Adalbert erschlagen wurde. Seine Aufgabe war u. a., die von früher verbundenen Pfarrstellen Tenkitten, Lochstädt und Alt-Pillkau trennen zu helfen. Als die sechs Kinder aus Schmidts im Jahre 1873 geschlossener Ehe heranwuchsen, bemühte er sich um eine städtische Pfarrstelle und fand solche 1887 in seiner Vaterstadt Danzig an St. Trinitatis, wo die zweite Stelle vakant war. 1902, nach Pfarrer Mahahns Ableben, rückte Schmidt in die erste Predigerstelle ein und verwaltete diese bis zu

seiner Emeritierung am 1. Oktober 1911. — Seine Gemeinde und viele Mitbürger, die mit ihm in näherem Verkehr standen, werden sein Andenken in Ehren bewahren.

t. [Schaufensterzertrümmerung.] Die Annahme, daß die Zertrümmerung des Schaufensters des Herrn Fleischermeisters Heinrich Frommann aus Nutwillen erfolgt ist, dürfte nicht zutreffen. Es war augenscheinlich auf Diebstahl abgesehen.

e. [Postpäckereizüge] verkehren aus Anlaß des zu erwartenden Riesenpaketverkehrs von Mitte der nächsten Woche ab auf allen Hauptlinien. Jeder Zug besitzt außer Maschine und Packwagen noch ein bis zwei Postwagen und 8 bis 12 Güterwagen, die nur mit Postpaketen gefüllt sind. Jeder Güterwagen faßt 1500 bis 2000, oft noch mehr Pakete. Unter den Güterwagen unterscheidet man offene und geschlossene, d. h. solche Wagen, die von einem Postschaffner oder Vertreter begleitet werden, und Wagen, die von der Abgangsstation verschlossen und nur von der Bestimmungstation geöffnet werden, weil ihr Inhalt nur aus Paketen dieses Ortes oder anschließender Richtungen besteht.

Für Danzig kommen im Anschluß an die Berliner und Königsberger Postpäckereizüge täglich zweimal 3-4 Güterwagen an und gehen nach Dirschau ab. Weitere Wagen laufen nach Bromberg und Stolp-Stettin und umgekehrt. Die Verladung dieser Wagen, die Umladung und das Sortieren liegen dem hiesigen Bahnhofspostamt ob; die in Danzig I (Hauptpostamt) eingelieferten Stücke gehen direkt zu den Zügen, ebenso die für die Stadt bestimmten Stücke direkt per Güterpostwagen nach der Hauptpackkammer. Die Postpäckereizüge verkehren nur bis zum Weihnachtsabend; sie halten nur an den größeren Stationen und haben beschleunigte Fahrt.

Bei dieser Gelegenheit wird darauf hingewiesen, möglichst schon im Anfange der Woche mit der Auslieferung der Weihnachtspakete zu beginnen, damit der Andrang in den letzten Tagen vor dem Fest nicht zu groß wird und der Verkehr nicht dadurch ins Stocken gerät.

* [Lichtspielhaus Oliva.] Immer mehr Künstler von Ruf gehen zur Lichtspielkunst über. Nunmehr hat auch Richard Böh, der feinsinnig empfindende Literat, sein „Eva“, ein schriftstellerisches Meisterwerk, verfilmen lassen. Das erfolgreiche Schauspiel beherrschte jahrelang mit außerordentlichem Erfolge die großen Bühnen aller Länder. Mit Liebe und Sorgfalt hat der Kinoregisseur, sich streng an das Original haltend, die Szenen aneinandergereiht. Henny Porten, die schönste Berliner Schauspielerin, ist Trägerin der Titelrolle. Es finden Dienstag, Mittwoch, Donnerstag je zwei Vorstellungen statt.

-10- [Die Weihnachtsferien in den ländlichen Volksschulen] des Regierungsbezirks Danzig und Marienwerder dauern nach der Regierungsverfügung vom Jahre 1901 zehn Tage, und zwar vom Mittwoch, den 24. Dezember bis Freitag, den 2. Januar n. J. einschließlich. Der Unterricht wird in allen Landschulen am Sonnabend, den 3. Januar wieder aufgenommen.

* [Der Personenhaltepunkt Gunthen] an der Strecke Marienwerder-Riesenburg wird vom 15. Dezember 1913 ab auch für den Wagenladungsverkehr eröffnet.

* [Ordensverleihung.] Dem Fußgendarmeriemajormeister a. D. Hirschfeld zu Oliva ist das Kreuz des Allgemeinen Ehrenzeichens verliehen worden.

Herren- Damen- Stand- Wand- Weck- Uhren- Brillen- Pincenez- Theater- Gläser

Weihnachts-Offerte.

Durch günstige größere Abschlüsse bin ich in der Lage,
Uhren u. Schmucksachen
 in Doublee, Silber, Gold mit Edelsteindekorationen in großer Auswahl zu staunend billigen Preisen zu offerieren. Volle Garantie für erstklassige moderne Ausführung und Haltbarkeit.

J. Warkentin
 Uhrmacher und Juwelier
 Oliva, am Markt. Filiale: Danzig-Langfuhr.

Ringe Ketten Broschen Ohrringe Kolliers Knöpfe Bowlen Löffel Silberne Taschen u. Krücken

Bekanntmachungen.

Warnung vor sog. Gasparapparaten.

Im vergangenen Jahre waren auswärtige Firmen in Oliva tätig, durch ihre Reisenden und Monteure sog. Gasparapparate zu verteilen. Zunächst mußte ein Schein unterschrieben und eventuell auch eine Anzahlung geleistet werden; dabei beriefen sich die Händler darauf, sie seien von dem Gaswerk geschickt oder doch das Gaswerk sei einverstanden, was natürlich vollständig unrichtig war. Die Apparate wurden angebracht, ergaben aber die angepriesene, große Ersparnis nicht. Für jeden Monat war eine Miete vorgeschrieben und bei Ankauf des Apparates eine bestimmte Summe. Wollte man den Apparat wieder los werden, so war dies nur durch schriftliche Kündigung bei der betreffenden Firma möglich. Wurde dies versäumt und nicht weiter bezahlt, so erfolgte rücksichtslos die Einklagung des Betrages einschließlich Gerichtskosten und Verurteilung zur Zahlung. In manchen Fällen war sogar die Kündigung nicht möglich, da auf dem Schein die Adresse der Firma nicht angegeben war. Da alle Häuser besucht wurden, so haben nach den zahlreich eingelaufenen Klagen viele Gasabnehmer Verdruß und Geldverlust erlitten.

Nach Mitteilung von verschiedenen Abnehmern solcher Apparate tritt die angegebene Ersparnis nicht ein; es wurde nur die zum Kochen auf Gas nötige Zeit unnützlich verlängert und bei den Lampen die Helligkeit vermindert, weil eben der Verbrauch verringert wurde. Derselbe Erfolg ist ebenso durch Regelung des Gasdurchganges an den vorhandenen Hähnen der betreffenden Apparate zu erreichen.

Neuerdings sind wieder Anzeichen vorhanden, dem Publikum nach einer anderen Methode sog. Gasparapparate für Kocher und Lampen anzupreisen, die aber im allgemeinen keinen Erfolg in bezug auf bessere Wirtschaftlichkeit bieten.

Die Verwaltung des Gaswerkes der Gemeinde Oliva warnt davor, von den Reisenden und Monteuren auswärtiger Firmen sich sog. Gasparapparate aufreden zu lassen.

Oliva, den 11. August 1913.

Der Gemeindevorstand. Luchterhand.

Diejenigen Tage im Jahre 1914, an denen der Ladenschluß in offenen Verkaufsstellen spätestens abends 10 Uhr erfolgen darf, sind — wie unten aufgeführt — von mir festgesetzt worden. Gleichzeitig werden für diese Tage die Vorschriften des § 139c der Reichsgewerbeordnung über die den Gehilfen, Lehrlingen und Arbeitern in offenen Verkaufsstellen und den dazu gehörenden Schreibstuben (Kontoren) und Lagerräumen zu gewährenden Mindestruhezeit und Mittagspausen außer Anwendung gesetzt:

11. April, 2., 9., 16., 23. und 30. Mai, 6., 13., 20. und 27. Juni, 4., 11., 18. und 25. Juli, 1., 8., 15., 22. und 29. August, 5., 12., 19. und 26. September, 5., 12., 19., 23. und 24. Dezember 1914.

Oliva, den 4. Dezember 1913.

Der Amtsvorsteher. Luchterhand.

Der Herr Landrat des Kreises Danziger Höhe hat auf Grund des § 105 b der Gewerbeordnung bzw. der Nr. 133 der Ausführungsbestimmung vom 1. Mai 1904, sowie auf Grund der Verfügung des Herrn Regierungs-Präsidenten vom 27. Februar 1893 (Kreisblatt Seite 111) genehmigt, daß am Sonntag, den 14., und Sonntag, den 21. Dezember d. Js., in Oliva die Gehilfen, Lehrlinge und Arbeiter im Handelsgewerbe von 3 bis 6 Uhr abends beschäftigt werden dürfen.

Oliva, den 11. Dezember 1913.

Der Amtsvorsteher. Luchterhand.

Bekanntmachung.

Am 18. Dezember d. Js., vormittags 10 Uhr, werden 35 Stück Lebensbäume öffentlich meistbietend versteigert werden.

Oliva, den 12. Dezember 1913.

Die Gemeindefasse als Vollstreckungsbehörde.
 Schimpf. Kubitscheck.

Lichtspielhaus Oliva.

3 Clitetage: Dienstag — Mittwoch — Donnerstag.

Die Krone der Filmchöpfung:

„Eva“

Autorenfilm von Richard Voss.
 In den Hauptrollen

Eva Senny Borten.

Hans Marr Lessing-Theater.

Herrmann Selbeneck Residenz-Theater.

Harry Liedke Deutsches Theater.

Frieda Richard Berliner Theater.

Marie Wendt Berliner Theater.

Täglich zwei Vorstellungen 6 und 8 1/2 Uhr.

Eintrittskarten-Vorverkauf täglich bis 1 Uhr an der Theaterkasse. Plätze werden reserviert.

Da die Anschaffungskosten zu groß sind, so wird an der Abendkasse ein kleiner Aufschlag genommen.

Borzugskarten haben für diese 3 Tage keine Gültigkeit.

Niemand versäume dieses selten schöne Schlagerprogramm zu sehen.

Mache ergebenst aufmerksam auf mein im Februar d. Js. hier neu eingerichtetes

Zahn-Atelier

Am Markt 11, I. Eingang Rosengasse.

Zähne in sortierter Preislage.

Plomben verschiedener Art.

Ersatz mit und ohne Platte.

Honorar mäßig. Behandlung schonend.

Paul Mampe, Dentist.

Wal-, Hasel- u. Paranüsse

neuester Ernte,
 Apfelsinen,
 per Dhd. 50 u. 80 Pfg.,

Zitronen,
 Weintrauben,
 Tafelbirnen u. Äpfel,
 Datteln,
 Feigen,

Pfefferkuchen usw.
 von Gust. Weese,
 sowie sämtliche

Weihnachtsartikel
 empfiehlt zu billigsten Preisen
Oloff, Delbrückstr.

Oscar Fröhlich

Langfuhr
 Täschentaler Weg 1
 empfiehlt

lebende Karpfen
 gespickte große Hasen
 zum heiligen Abend vorrätig.
 Zum bevorstehend. Weihnachtsfest
 bringe mein

Zigarren-

Spezial-Geschäft
 in empfehlende Erinnerung.

H. Volkmann,
 Danziger Straße 1.

Frische

Mafronen

eigenes Gebäck in bekannter
 Güte per Pfund 1,60 Mk.
 empfiehlt

P. Frankenstein,
 Telephon 65. Georgstraße 17.

Kaviar, Hummern,
 Ostseezungen, Sardinen
 Sardinen in Tomaten-Sauce
 Clepptens, Delicateß-
 und Bismarckheringe
 in diversen Saucen
 Mayonnaise und
 Remouladen-Saucen
 Englische Saucen, wie: Trüffel,
 Beefsteak, Worcestershire etc.
 Perigord-Trüffeln, Perlzwiebeln
 u. sämtl. Delikatessen
 in größter Auswahl
 zu billigsten Preisen
 empfiehlt

Oloff, Delbrückstr.

Speisekarpfen

à Pfund 1,10 Mk., auf Wunsch
 frei Haus sind abzugeben in
Schwabental.

Bildschön

macht ein zartes, reines Gesicht,
 jugendfrisches Aussehen u. weißer,
 schöner Teint. Dies erzeugt

Stechenpferd-Geise

(die beste Lilienmilch-Geise)
 St. 50 Pf. Die Wirkung erhöht

Dada-Cream

der rote u. rissige Haut weiß u.
 sammetweich macht. Tube 50 Pf.
 bei Apotheker Geisslor;
Bruno Toorekler; Bruno Lindenan.

Ein Posten junge starke

Himbeersträucher

billig abzugeben bei

Otto Neumann Nachf.,
 Markt 7.

Oliver Bürgerverein

Mittwoch, den 17. Dezember, 8 Uhr, in der Konditorei Neumann am Schloßgarten:

Monatsversammlung.

Vortrag des Herrn Hauptlehrer Jäger

„Das Kloster Oliva, die erste Pflanzstätte deutscher Kultur im Danziger Landkreise“.

Die Familienangehörigen der Mitglieder sowie Gäste — Damen und Herren — sind hiermit ergebenst eingeladen.

Eine halbe Stunde vorher Vorstandssitzung.

Der Vorstand.

Zum bevorstehenden Weihnachtsfest

empfehle mein Lager in

Rum, Kognak, Arrak
div. Weine, ff. Liköre u. Zigarren

R. Dahlmann

Oliva, Am Schloßgarten 25. Fernspr. 14.

Zum Weihnachtsfest

empfehle

Randmarzipan Pfd. 1,20 M., Marzipansatz Pfd. 1,— M.,

Teekonfekt und Makronen 1,40 und 1,20 M.,

Marzipanfrüchte Pfd. 1,60 M., Pfeffernüsse Pfd. 60 Pf.,

Honigkuchen v. Weese, Schokoladen u. Konfitüren

von Krey und Stollwerk, sowie
sämtliche Sorten Kaffeeuchen.

Für gutschmeckende Ware wird garantiert. — Bestellungen auf Torten werden prompt und sauber ausgeführt, auf Wunsch frei Haus gesandt.

Feinbäckerei Th. Fox Nachf.

Inh. Fritz Seikowski.

Zum Weihnachtsfeste

empfehle:

ff. Konfitüren, Schokoladen, Reks in reichster Auswahl.

Weihnachtsgeschenkartikel.

Sämtliche Thorer Honigkuchen (Weese), Makronen, Makronen, Schokoladennüsse, Spitzkuchen, Pfeffernüsse usw. in allen Preislagen.

Teekonfekt, Randmarzipan, täglich frisch, Kakaomasse, Kakao, Tee, Bonbons.

Markt 9. Elisabeth Richter,
Konfitüren und Schreibwaren.

Das beste Weihnachtsgeschenk ist eine Versicherung bei der „Rothenburger“ in Görlitz. (Nach 3 Jahren schon 25% Dividende.) Aufträge erbittet Tharau, Postsekretär a. D., Rosengasse 24 part. Dasselbst Ortsauskunft der Deutschen Beamten-Lebensversicherung.

Für den Weihnachtstisch

empfehle praktische Geschenke:

allerlei Spielwaren,

hübsche Puppen und Baumstamm.

Einen Rest Filzschuhe u. Pantoffel sehr billig.

Eugenie Tonn,

Markt 5.

Pressstroh aller Sorten ebenso Häcksel

zur prompten und späteren Lieferung offerieren sehr billig wagonweise allen Staatsbahnstationen.

Franz Max Leidhold G. m. b. H.

Telephon 46 u. 48.

Stralsund.

Total- Ausverkauf

Wegen Aufgabe des Geschäfts verkaufe ich mein großes Lager in

Delikatessen, Kolonialwaren, Wein,
Likören, Rum und Kognak

zu bedeutend ermäßigten Preisen aus.

Tappert, Zoppot,
Geestraße 25.



Siphon-Bier

besonders zu empfehlen bei Gesellschaften, Skatabenden und Festlichkeiten.

Offerierte echt Pilsener je 4,50 M., Münchener Pschorrbräu und Kulmbacher je 3,25 M., Böhmisch (Engl. Brunnen), Schönbuscher und Bockbier je 2,50 M., Danziger, hell und dunkel, je 2.— M.

Paul Müller,

Bierversandgeschäft,
Waldstraße 7.

Biaffavabesen,
Haarbese,
Akleiderbürsten,
Scheuerbürsten,
Kardätschen,
Striegel,
Bogenpeitschen,
Peitschenstöcke,
Wäscheleinen,
Wäscheklammern usw.

empfehl billigt

Otto Neumann Nachf.,
Fernruf 24. Markt 7.

Schönstes Festgeschenk:
Das herrschende Modeparfüm

Rose der Kaiserin

Naturgetreue Wieder-
gabe des Duftes der
Marschall Niel Rose

In Flaschen zu Mk. 3,50, 5, 7,50

Spezialität der Firma
Jünger & Gebhardt, Berlin S. 14
Niederlage:

Germania-Drogerie
E. Friese.

Braunschweiger
Gemüse- und Frucht-
konserven,
div. Sorten

Gelees u. Marmeladen,
Dr. Schliemanns
Obstweine

empfehl billigt

Oloff, Delbrückstr.

Mehrere Zentner gutes
Schweinefütter

Bäckerabfälle und altes Brot
hat für 5 Mk. pro Zentner
abzugeben

F. Seikowski, Bäckermeister,
Am Markt 1.

Echte Thorer Honigkuchen,
Theaterkonfekt, Schokolade,
Kakao, Kakaomasse, Wein-
trauben, Apfelsinen, Zitronen
Feigen, Datteln, Pfeffernüsse
Walnüsse, Lambert-Nüsse
neuester Ernte, weisse und
bunte Baum-Lichte, sowie
sämtliche Weihnachtssachen
empfehl billigt

Otto Neumann Nachf.
Markt 7.

Feinstes Konfekt,

russische

Frucht-Pasten,

Schokoladen,

Converture — Kakaomasse,

Bonbonnieren

in großer Auswahl,

Reks, Kakao usw.

empfehl

Oloff, Delbrückstr.

Kautschukstempel

Petschäfte
Typendruckereien
Emailschilder
Metallschilder
Vereinsabzeichen
Fahnenägel.

Stempel-Fabrik
Arthur Schultz,
Danzig, Reitbahn 5.
Kein Laden. Billige Preise.

Wünsche einigen Klavier-
schülern Unterricht

zu erteilen. Elisabeth Schultz,
Inhaberin des Reisezeug-
nisses und eines Diploms
des Westpreussischen Konser-
vatoriums, Danzigerstr. 49,
parterre rechts.

Zeitschriften aller Art

liefert die Buchhandlung von
Fritz Feldner,
Pelonker Straße 135.

Bockbier

10 Flaschen für 1,20 M

5 Ltr. Siphon 2,50 M

offeriert

Paul Müller

Waldstraße 7. Fernspr. 94.

Wohnung gesucht.

Eine hübsche

3 Zimmerwohnung

mit Gartenanteil (evtl. übernehme
auch Aufsicht über den ganzen
Garten) suche vom 1. April 1914.
Off. unt. K. H. a. b. Fil. d. Bl. erb.

2 Zimmerwohnung

zu mieten gesucht. Off. u. A. R.
an die Filiale d. Blattes erb.

Zu vermieten.

Pelonkerstraße, Villa Cecilie,
ist eine

Parterrewohnung

von 4 Zimmern mit 2 Veranden
und sämtl. Zubehör von gleich
zu vermieten. Zu erfragen bei
H. Frommann, Oliva,
Am Markt 9.

Oberwohnung vom 1. Jan-
uar 1914 zu vermieten Ludol-
fener Straße 7. (4239)

4-Zimmerwohnung

von gleich zu vermieten Otto-
straße 2. (4256)

3-Zimmerwohnung,

part., von sofort oder später zu
vermieten. Zu erfragen bei
Kurkowski, Delbrückstr. 8 II.

Berschiedenes.

Frische Eier von eigenen
Hühnern gebe in kleinen
Mengen ab, mandel- auch stück-
weise. Behrend, Pelonken,
6. Hof, Villa Florentine.

Feine Wäsche wird
geplättet Pelonkerstraße 3 b I.
sauber

Betragene Sachen, guter-
haltene Waschmaschine zu ver-
kaufen Rosengasse 26 I.

Nipkows

Puppen - Klinik

Danzig,

Altstadt, Graben 109
am Holzmarkt.

Sämtliche Reparaturen
und Ersatzteile.

Anfichtspostarten

von Oliva

empfehl

Fritz Feldner,

Pelonkerstraße 135.

Parkett-Fabrik

Franz Zielinski,

Danzig,

Böttchergasse 3.

Hierzu eine Beilage.

Krieger-Berein  **Königin Luise**

Oliva.

Am 12. d. Mts. verstarb unser Kamerad der
Schulkastellan a. D. Herr

Johann Henke

im 72. Lebensjahre.

Nur kurze Zeit unserem Verein angehörend, hat er doch stets dem Kriegervereinswesen Treue gehalten, wie er einst in 3 Feldzügen 1864, 1866 und 1870/71 seinem Könige und dem Vaterland treue Dienste geleistet hat.

Wir werden sein Andenken in Ehren halten.

Der Vorstand.
Bieler.

Antreten der Gewehrsektion und der Kameraden zur Beerdigung am Dienstag, d. 16. d. Mts., nachmittags 2 Uhr, vor dem Vereinslokal (Strehlau).

Deutsche Kolonialgesellschaft
Abt. Danzig.

Öffentlicher Vortrag
vor Damen und Herren

des

Herrn Theodor Sutro

Präsident der Deutschen Gesellschaften der Stadt
und des Staates Newyork

am **Donnerstag, den 18. Dezember cr.,**
abends 8^{1/2} Uhr,

im Festsaale des „Danziger Hof“

über

„Das Deutschtum im Auslande und die
Panama-Pacific-Weltausstellung“.

Eintrittskarten für Nichtmitglieder zu
numerierten Sitzplätzen à 2,50 Mk. und zu
Stehplätzen à 1,— Mk. sind bei der Firma
Domnick & Schäfer, Langgasse Nr. 31,
erhältlich.

Der Vorstand.

Voranzeige.

Vom 17. d. Mts. beginnen die

billigen Preise für sämtliche Back-Artikel.

Außerdem bis Weihnachten:

- Feinsten Familien-Kakao a Pfd. 70 Pf.
- Spickgans a Pfd. 1.80 M.
- Pommersche Zervelatwurst . . . Pfd. 1.30 und 1.40 M.
- Salami a Pfd. 1.50 M.
- Rügenwalder Mettwurst a Pfd. 1.20 M.
- Pommersche Mettwurst a Pfd. 1.10 M.
- Sardellen a Pfd. 1.10 M., Lachs . . . 1/4 Pfd. 38 Pf.
- Öl-Sardinen Dose 37, 50 und 70 Pf.
- Halberstädter Würstchen Dose 85 Pf.
- Büchsenfleisch Corned beef a Pfd. 90 Pf.
- Ochsenmaul-Salat a Pfd. 80 Pf.
- Prima Kunsthonig zum Pfefferkuchenbacken a Pfd. 25 Pf.
- Feinste Konfitüren-Marmelade a Pfd. 40 Pf.
- Feinste Frucht-Marmelade a Pfd. 35 Pf.
- Kirsch- und Himbeersaft Flasche 85 Pf.
- Prima Brot-Schmalz a Pfd. 90 Pf.

Tilsiter- und Schweizerkäse in bekannter Güte
empfiehlt

Gustav Freytag

Oliva, Markt 10—12 (Filiale Hollando).

Olivaer Adreßbuch 1914.

Das von unserm Verlage nach langer Unterbrechung wieder herausgegebene Adreßbuch hat in diesem Jahre solchen Anklang gefunden, daß auch für das Jahr 1914 die Herausgabe des Buches allgemein gewünscht und von der Gemeindevertretung gefördert wird. Um dem Buche eine noch größere Verbreitung zu geben, haben wir den Preis von M. 2,— auf M. 1,75 herabgesetzt. Wir hoffen, daß durch zahlreiche Mehrbestellungen der Ausfall, der für uns durch die Preisherabsetzung entsteht, gedeckt wird. Die Bearbeitung geschieht auf das sorgfältigste unter Verwendung amtlichen Materials.

Adressbuchbestellungen und Insertionsaufträge

für die verschiedenen Teile des Adreßbuches werden von unseren Vertretern und von unserer Geschäftsstelle **Danzig, Ketterhagergasse 4,** entgegengenommen und recht bald erbeten.

A. W. Kafemann G. m. b. H.

Buchdruckerei und Verlagsbuchhandlung

Verlag der „Olivaer Nachrichten“.

Hängelampen, Kronen, Tischlampen

für

Elektrisch, Gas u. Petroleum

in grosser Auswahl und neuesten Mustern.

H. Ed. Axt,

Danzig, Langgasse 57/58.

Schulden Westpreussischer Städte.

Die nachfolgende Uebersicht zeigt die Schuldensummen und die Verteilung derselben auf den Kopf der Bevölkerungszahl, die Gesamtsumme in abgerundeten Ziffern:

	Schulden	pro Kopf
	Mill. Mk.	Mk.
Foppot	8,9	553,25
Ot.-Enlau	3,4	331,18
Marienburg	5,0	307,53
Graudenz	10,6	265,23
Danzig	37,1	218,91
Thorn	9,9	207,26
Culm	2,1	197,17
Marienwerder	2,3	174,83
Dirschau	2,7	161,99
Pr.-Stargard	1,6	157,49
Culmsee	1,3	119,00
Elbing	6,9	117,58
Neustadt	0,7	74,36
Ronik	0,8	70,62
Ohra	0,1	12,35

Die Reihenfolge ergibt sich nach der Belastung pro Kopf. Besonders günstig steht Elbing, die zweite Stadt unserer Provinz, da. An der Spitze stehen auch sonst nicht die größten Städte, sondern Foppot, Ot.-Enlau und Marienburg, erst dann folgen nach Graudenz, Danzig und Thorn.

Die Gesamtschulden aller westpreussischen Städte unter Einfluß der hier nicht mit aufgeführten Orte mit unter 10 000 Einwohnern berechnen sich nach den Angaben des landesstatistischen Amtes auf über 105,5 Mill. Mk. oder auf 176,11 Mk. pro Kopf der Bevölkerung.

Neue Ziele der Volksgesundheitspflege.

In den „Blättern für Volksgesundheitspflege“, dem Organ des Deutschen Vereins für Volkshygiene, schreibt Kreisarzt Medizinalrat Dr. Bachmann über neue Ziele der Volkshygiene:

„Trotz aller Seuchenabwehr, trotz des erhöhten Wohlstandes, trotz verbesserter Wohnungsverhältnisse, trotz Hebung des Badewesens und des allgemeinen Reinlichkeitssinnes, trotz vermehrter Gelegenheit zu sommerlicher Erholung, trotz Verbesserung der Luft in den Groß- und Industriestädten, ja trotz der Alkoholbekämpfung — von allen Maßregeln vielleicht der wirksamsten — ist die Entwicklung unserer Kulturmenschen noch anderen großen Schäden unterworfen, welche erst die jüngste Zeit aufgedeckt hat. Ja, mit zunehmendem Wohlstande und zunehmendem städtischen Leben steigern sich diese Schädigungen sogar teilweise.“

Es handelt sich um nichts anderes, als um alltägliche eingewurzelte schlechte Lebensgewohnheiten, welche hauptsächlich in unserer Diät, in unserer Ernährung liegen, welche letztere sich mit nichts durch die städtische Wohnheit des übertriebenen und alle übrigen Nahrungsmittel zurückdrängenden, ja fast ausschließenden Fleischkonsums verbessert hat. Hierbei sei jedoch gleich bemerkt, daß auch die Kost des heutigen Landbewohners keineswegs als gesund zu bezeichnen ist, da sie wieder andere, gleichfalls schwere Fehler aufweist. Zu dieser, den wahren Ernährungsgesetzen meist geradezu Hohn sprechenden Diät bei reich und arm, auf dem Lande und in der Stadt, kommen nun die allgemein verbreiteten nervenreizenden Genussgüter, wie Tabak und Kaffee, welche mit übertriebener Fleischkost und Alkohol zusammen wichtige Ursache unserer Kranklichkeit, aller Stoffwechselleiden und häufig vorzeitigen Siedtumes und frühen Todes sind; ja noch schlimmer, sie bewirken ganz besonders die tausendfältigen krankhaften Anlagen, mit denen unsere Nachkommenschaft belastet wird.

Völlig falsch und verderblich ist die Ansicht, eine wirklich kräftige Konstitution sei allen genannten Sündlichkeiten gewachsen: wer ein tüchtiger Mann ist, der solle auch etwas Tüchtiges vertragen können, gehörig essen, kräftig rauchen, einen tiefen Schluck tun usw. Es gibt nichts Verkehrteres, als solche Ansichten, denn abgesehen davon,

daß kaum die Kräftigsten über die vierziger und fünfziger Jahre hinaus solche Lebensweise ohne Schaden vertragen, so ist die unmerkliche Schädigung der Nachkommenschaft erwiesene Tatsache. Bei allen älteren Leuten ist aber das schlechte Beispiel für die Jugend sehr verderblich. Auch gibt es wahrhaftig würdigere und nützlichere Aufgaben des Lebens, an welchen wir unsere Leistungsfähigkeit erproben könnten, als am Trinken, Schlemmen und Rauchen, ja eine wahre und bessere, weil innerlichere Kultur würde tatsächlich durch gründliche Veränderung unserer irreführenden Instinkte entstehen; dieses ist heutzutage nicht mehr zu bezweifeln.

Gesundheit ist wie ein vererbbares Kapital, es wird meist von mehreren Generationen langsam erworben, dann aber von einer einzigen schnell vergeudet. Möge niemand glauben, daß er ohne Schaden für sich oder seine Nachkommen mit dem Kapital seiner Gesundheit Mißbrauch treiben dürfe!

Und nun noch eine andere Perspektive! In allen Ständen klagt man über die Teuerung der Zeiten. Haben Sie mal mit angesehen, wie ein gut gelöhnter Bauarbeiter heutzutage frühstückt? An dem Fleisch könnten mehrere Familien den ganzen Tag über genug haben. Und was für Unsummen werden in Bier vertrunken oder als Tabakrauch in die Luft gequalmt!

Wenn wir in Deutschland einmal soweit kommen sollten, daß wir allgemein einfacher aber gesunder lebten und besonders äßen, nur etwa ein Viertel von dem heutigen Quantum tranken und rauchten, so könnten wir alle, auch der gewöhnliche Arbeiter, geräumig und lustig wohnen, könnten unsere ungesunden Dese und das Leuchtgas in den Wohnungen durch Zentralheizungen und elektrisches Licht ersetzen, würden unsere Mußestunden im Obstgarten, im Spiel oder Sport im Grünen oder in freundlichen alkoholfreien Klubs oder Reform-Wirtshäusern zubringen, das Familien- und Heimatgefühl würde gestärkt, kurzum, wir würden wieder gesunde und glückliche Menschen werden und hätten gesunde Kinder.

Es haben sich jüngst großartige Wandlungen in der Auffassung von Krankheitsheilung und Krankheitsverhütung kundgetan, und zwar als Früchte der modernen Richtung der Naturwissenschaften in Biologie und Entwicklungslehre.

Wenn die heutigen Naturheilvereine sich auf die Verhütung der Krankheiten beschränken würden, statt das gefährliche Laienkurieren zu fördern, so könnten die Aerzte, besonders die Hygieniker unter ihnen, gegen sie wohl wenig einwenden, denn einige Uebertreibungen und Einseitigkeiten ihrer Lehren tun der Gesundheit ihrer Grundanschauungen keinen Abbruch. Ich kann mir nicht denken, daß eine zielbewusste Volksgesundheitspflege die heutige volkstümliche Bewegung der Naturheilkunde auf die Dauer unbeachtet lassen wird. Sie muß sie vielmehr zum besten der Nation zu benutzen und zu leiten versuchen. Einen Pakt müßte etwa die Ständevertretung der Aerzte mit ihr schließen: Wollt Ihr das verderbliche Selbstkurieren und Quacksalbern aufgeben, so machen wir gemeinsame Sache mit Euch!“

Fleischnot und Pflanzenkost.

Im „Praktischen Ratgeber im Obst- und Gartenbau“ weist A. v. Langermann darauf hin, daß die Pflanzenkost sich zunehmender Beliebtheit erfreut, und schreibt weiter: In den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts bildeten die Fleischspeisen wohl den Hauptbestandteil jeder Mahlzeit; daneben wurden Kartoffeln als notwendige Ergänzung betrachtet. Gemüse und Salat waren unangenehme, aber entbehrliche Zugaben. Obst, in jeder Gestalt, wurde teils als Luxus, teils als schädlich angesehen und nur mit großer Vorsicht genossen. Nur sehr langsam drang der Rat einiger Aerzte durch, die der Pflanzenkost mehr Raum im täglichen Speisetisch erringen wollten.

Was die Wissenschaft der Vernunft nicht beibringen konnte, davon überzeugten die steigenden Fleischpreise die Menschheit schnell und gründlich. Der Obst- und Gemüsebau nahm einen gewaltigen Aufschwung: fast das ganze Jahr ist jetzt auch in kleineren Städten frisches Gemüse zu haben, und jedes Jahr bringt neue, verbesserte und vereinfachte Verfahren zur Aufbewahrung des sommerlichen Ueberflusses für den Winter. Auf diese Art ist es auch in ganz vom Verkehr entfernten Orten möglich, jederzeit Gemüse für den täglichen Tisch zu haben, in größeren Städten sorgen die Händler für gleichmäßige Zufuhr. Aus den halb gezwungenen wurden begeisterte Gemüesfreunde — man aß jetzt Gemüse und etwas Fleisch dazu, und befand sich dabei viel besser als früher, wo das Fleisch die Hauptsache war.

Nun aber kommt die Reisezeit. In Gasthäusern und Pensionen gibt es auch heute noch Fleisch, nochmals Fleisch, und wenn das Glück gut ist, auch ein wenig Gemüse dazu. Es gibt rühmliche Ausnahmen, aber bei der Mehrzahl der Gasthäuser ist es so. Es sind die Nüpfchen, in welchen die einzelnen Portionen aufgetragen werden, ängstlich klein, und selbst an einer großen, gemeinsamen Tafel kann der Gemüesfreund seinen Bedarf nicht decken, ohne den Anschein der Unbescheidenheit zu erwecken, denn daß er sein Teil Fleisch nicht vollständig nimmt, bemerkt niemand. Der Gast muß also essen, was ihm vorgesetzt wird, sein Magen ist aber nicht mehr an soviel Fleisch gewöhnt und streikt alsbald.

Es ist nicht leicht, hier Abhilfe zu schaffen, und die meisten Wirte merken es auch gar nicht, in welche Not sie die Gäste bringen. Die großen, gut zubereiteten Fleischstücke werden ja mit Vergnügen verzehrt, es beschwert sich auch niemand darüber, daß er zu viel Fleisch bekommt. Der Reisende merkt es zunächst gewöhnlich selber nicht, und wundert sich sehr, wenn es ihm nicht gut geht. Er sucht die Ursache viel eher in Erkältung, Uebermüdung und allen möglichen anderen Dingen, und wird erst später gewahr, daß die ungewohnte Ernährung schuld war.

In den Kurorten, wo besonders strenge Diät nötig ist, haben die Aerzte schon vielfach den Inhabern von Speisewirtschaften und Pensionen zur Pflicht gemacht, nur kurgemäß zusammengestellte Mahlzeiten zu verabreichen. Hier bekommt man ausreichend Gemüse, und zieht schließlich gern den höheren Preis für das vermehrte Wohlbehagen. Die Wirte stehen sich ganz gut dabei. Was in den Kurorten möglich ist, sollte doch wohl auch an anderen Orten durchführbar sein. Schon jetzt hört man vielfach als besondere Empfehlung: „da gibt es reichlich Gemüse“, und dies bestimmt manchen in seiner Wahl. Viele Gäste würden auch sehr dankbar sein, wenn sie das Fleisch in halben Portionen haben könnten, denn schwächlichen und appetitlosen Menschen vergeht manchmal jede Gchlust, wenn ihnen ein großes Stück Fleisch vorgesetzt wird, daß sie doch nimmer bezwingen können. In sehr vielen Fällen ist es nicht Sparsamkeit, wenn ein Gast wenig oder kein Fleisch bestellt, sondern Rücksicht auf seine Gesundheit, und er ist sehr dankbar, wenn er die Möglichkeit findet, seine gewohnte Ernährungsart beizubehalten.

Mit der Zeit wird sich auch diese Veränderung der Lebensweise durchsetzen, ebenso wie man sich in allen Gasthäusern mit dem verminderten Weintrinken abgefunden hat.

Ein zufriedener Gast kommt nicht nur gern wieder, sondern er sorgt durch seine Empfehlung auch für vermehrten Zuspruch, und der Wirt, der den Wünschen der Gäste am besten entgegenzukommen weiß, hat schließlich doch den größten Gewinn.

„Weihnachtsfeier — Herrenkneipe“.

Von F. G.

Man sollte zwar meinen, daß kein Mensch, der ein klein wenig Sinn für schlichtes, reines deutsches Gemütsleben und für den schönen, reinen Glanz, der das Weihnachtsfest umgibt, hat, Weihnachten in Gestalt einer „Kneipe“ feiern würde, doch die Einladung eines Danziger Vereins — Name tut nichts zur Sache —, die vor mir liegt, belehrt mich eines Besseren. Da heißt es:

„Unser Verein wird in diesem Jahre das Weihnachtsfest in Form einer Herrenkneipe — Bierabend — begehen. Bei hellstrahlendem Tannenbaum werden Musikvorträge und Rundgesänge die Zeit vertreiben.“

Kommentar eigentlich überflüssig. Doch möchte ich, wo doch heutzutage so viel von einem verloren gegangenen Gut unseres Volkes, von dem reinen, empfindungstiefen Gemüt geredet und geschrieben wird, diesen Fall als Schulbeispiel dafür hinstellen, daß es tatsächlich schlecht bestellt ist um diesen Schatz unseres deutschen Volkes. Weihnachten — Bierabend! Wer den schlichten, seligen Zauber kennt, den das Weihnachtsfest einst als Kind für ihn hatte, wer einmal draußen geweilt am Weihnachtsabend im schweigenden schneebedeckten Wald, hoch über ihm das ewige Firmament mit den tausend glitzernden Sternen, ja, wer dann Jahre hindurch mit seinen Lieben dieses Fest in der Stille begangen, wer überhaupt den tiefen und doch so schlicht-kindlichen Sinn der großen, allumfassenden Liebe einmal in sich fühlte, für den muß solch ein Unfug direkt beschämend wirken. Man denke sich das alte schöne „Stille Nacht, heilige Nacht“ von bierheiseren Stimmen „gesungen“, man höre dazwischen das Klappen der Bierseidel und man denke daran, daß zehn Minuten später irgendein nicht ganz einwandfreier Cassenhauer von denselben Menschen mit demselben Gefühlsausdruck gesungen wird, dann muß man meinen Ausführungen zustimmen. Ich hab's vor einem Jahre selbst mit angehört, daß bei einer studentischen Weihnachtsfeier auf „Stille Nacht“ ein Lied folgte, dessen Wiedergabe mir die Redaktion aus naheliegenden Gründen verweigern würde. Ist es denn so schwer, eine Weihnachtsfeier würdig auszugestalten. Freilich, ohne Bier geht's ja beim Deutschen nicht, oder doch?! Sollten es die Wandervögel z. B. nicht bereits besser verstehen?

Mit aller Entschiedenheit muß man sich aber gegen Geschmacklosigkeiten, wie die hier kritisierte, wenden!

Polizeiverwaltung und Presse.

Auf dem Verbandstage der Polizeioberbeamten in Hohensalza hielt der rührige Kriminalkommissar v. Pokrzywnitzki in Zoppot einen Vortrag über das Verhältnis von Polizei und Presse, dem wir folgendes entnehmen: Der Standpunkt, der Presse ein für allemal von Amts wegen Informationen in polizeilichen bzw. kriminellen Verfahren zu verweigern, ist nicht gut haltbar. Im Gegenteil, es muß gesagt werden, die Presse hat ein Recht auf Information seitens der Polizei.

Der Ministerialerlaß vom 6. März 1901 für die königlichen Polizeiverwaltungen sagt auch deutlich, daß über Vorkommnisse auf polizeilichem Gebiete, die für das Publikum von Wert sind, und deren Angabe keine öffentlichen Interessen entgegenstehen, regelmäßig Mitteilungen den Zeitungen zugehen dürfen. Diese Vorschriften sind durch den Ministerialerlaß vom 16. Mai 1903 auch auf die Kommunalpolizeiverwaltungen ausgedehnt worden.

Der erstgenannte Ministerialerlaß spricht auch vor allem von Angaben der Presse gegenüber, deren Verbreitung im polizeilichen Interesse erwünscht sind. Damit wird von höchster amtlicher Stelle bedeutet, daß unter Umständen Mitteilungen über kriminelle Vorgänge in der Tagespresse der Untersuchung und Verbrecherverfolgung wichtige Dienste leisten können. Tatsächlich sind mit Hilfe der Tagespresse auch eine ganze Anzahl Kapitalverbrechen der letzten Jahre aufgeklärt worden. Sehr lehrreich ist in dieser Beziehung die Raubmordaffäre Hennig in Berlin. Die Berliner Kriminalpolizei hatte ihre Vermutungen über die Täterschaft an dem bekannten Raubmord im

Grunewald auf Hennig gelenkt. Den Redaktionen aller Berliner Blätter war am Sonnabend eine gedrängte Sachdarstellung und das Bild des vermeintlichen Mörders zugegangen. Montag früh erschien dieses Material in der Berliner Presse, Montagabend war Hennig bereits in seinem Schlupfwinkel gefaßt — seine Wirtsleute hatten die Zeitung aufmerksam gelesen. Gleiche Dienste wie die Tageszeitung werden amtliche Institute der Kriminalpolizei in ihrem Ermittlungsdienst nie leisten können.

Es gibt Kriminalfälle, die vorläufig ganz geheim gehalten werden. Leiseste Andeutungen in der Öffentlichkeit könnten das ganze Netzwerk der Untersuchung zerstören. Eine offene Information des Berichterstatters bzw. der Redaktion wird auch da von Wert sein. Solche Fühlungnahme, die einerseits dem Kriminalfachmann sachdienliche Notizen in die Presse lancieren hilft, wird in jenen völlig geheim zu behandelnden Fällen dazu verhelfen, daß auch die Presse durch völliges Schweigen oder doch wenigstens durch Nichtaufnahme schiefer Gerüchte den Gang der Untersuchung zu ihrem Teil fördert oder zum mindesten nicht durchkreuzt. Besteht diese Fühlungnahme nicht, dann werden die Berichterstatter vielleicht zu allerhand Gerüchten greifen müssen und selbst bei aller Kunst des § 11 des Preßgesetzes ist der Schaden da!

Ein landwirtschaftliches Dienstjahr.

Der Gedanke, die Mädchen zu einer einjährigen Dienstzeit im Dienste der Allgemeinheit heranzuziehen, ist in Frauenkreisen schon öfter ausgesprochen worden. Es bedeutet die Bereitwilligkeit der Frauen, sich für das Staatswohl zur Verfügung zu stellen, um so mehr, als die Männer der Wehrpflicht unterliegen. Auch der Gedanke ist nicht neu, diejenigen Männer, die vom Militärdienst befreit werden, in irgendeiner anderen Form für das Staatswohl nützlich zu machen, und zwar ist dabei die Wehrsteuer empfohlen worden. Einen neuen Gedanken in dieser Beziehung vertritt Dr. Hentschel in der „Körperlultur“. Er will auf der einen Seite die slawischen Arbeiter aus dem Auslande vom deutschen Vaterlande fernhalten und auf der anderen Seite die Mädchen und die jungen Männer, die nicht zum Wasserdienste gebraucht werden, in den Dienst der Landwirtschaft stellen. Zwar sind diese Ausführungen noch sehr ungeklärt, aber man kann sie doch lesen. Dr. Hentschel schreibt:

„Die Zahl der landwirtschaftlichen Sommerarbeiter, die jährlich über unsere Grenzen fluten, beträgt etwas über eine Million. Bei zweijähriger Dienstzeit der waffenunfähigen männlichen Bevölkerung steht ein Arbeiterheer von 800 000 Mann zur Verfügung. Hierzu kommen bei nur einjähriger Dienstzeit weitere 800 000 weibliche Dienstpflichtige, also zusammen 1 600 000. Unter diesen entstammte $\frac{1}{4}$, also 400 000 dem landwirtschaftlichen Berufe und $\frac{3}{4}$ nichtlandwirtschaftlichen Kreisen. Will man die Zahl derjenigen feststellen, die durch ein solches Gesetz zur Auffüllung des landwirtschaftlichen Arbeiterheeres zur Verfügung gestellt würden, so muß man die Gesamtziffer um $\frac{1}{4}$ kürzen und man gelangt etwa zu einer Zahl von 1 200 000, eine Zahl, die reichlich genügen dürfte, um der polnischen Wirtschaft mit einem Male ein Ende zu machen, auch wenn man berücksichtigt, daß die Leistungsfähigkeit dieser Arbeiterschaft nicht ganz auf der Höhe stehen wird; es ist aber zu bedenken, daß die Polen, die zu uns kommen, zu nicht geringem Teile ein verkommenes und ausgehungertes Volk sind, und es ist ferner anzunehmen, daß einmal mit dem Landleben vertraut gemacht, ein Teil der städtischen Dienstpflichtigen sich dauernd zur Landarbeit hingezogen fühlen wird. Die Gelegenheit macht nicht nur Diebe, sie fördert auch die redliche Absicht.“

Durch die allgemeine Dienstpflicht käme jeder wenigstens einmal im Leben zu einem längeren Landaufenthalt und würde die gedeihlichen Folgen zu spüren bekommen. Das ganze würde eine wesentliche Aufbesserung des Gesundheitszustandes unseres Volkes bedeuten. Eine solche ist aber dringend erwünscht, wenn nicht die Krankenhäuser und Irrenanstalten ins Ungemessene wachsen sollen, erwünscht auch im Hinblick auf die schon herangezogene Abnahme der Militärtauglichkeit, die zwar bisher durch den Bevölkerungs-

zuwachs ausgeglichen worden ist, ohne daß aber die Gewähr besteht, daß solches auch in der Zukunft geschehen wird.

Wir haben also allen Grund, darauf bedacht zu sein, daß unsere Militärtauglichkeit wieder aufgebeffert werde, oder daß sie doch zum wenigsten nicht mehr weiter sinke, und dazu gibt es, solange man sich nicht zu einer vernünftigen züchterischen Praxis verstehen kann, soviel ich sehe, nur ein Mittel, das Goethe mit den Worten: „Wahrung unserer barbarischen Vorteile“ bezeichnet hat — vor allem Enthaltbarkeit und Arbeit; Enthaltbarkeit von der überladenen Tafel, von alkoholischen und narkotischen Giften, und Arbeit in gesunder, nervenstärkender Umgebung; andere Mittel kenne ich nicht.

Hierzu kommt noch ein anderes: wir kranken an falscher Wertung der körperlichen Arbeit und besonders der Landarbeit. Die alten Könige pflügten das Feld, und in Norwegen hatten sich einige unter ihnen den Beinamen der Waldrober zugelegt. Die Perser-Könige pflanzten höchstigen Anlagen, die sie Paradiese nannten.

Dieses Verständnis für den grundlegenden Wert der landwirtschaftlichen Arbeit ist uns abhanden gekommen, und die falsche Wertung, das ist das Schlimmste, hat sich selbst des Landvolkes bemächtigt.

Es kommt im Hinblick auf die Zukunft noch auf ein anderes an — nämlich auf die Auffüllung unserer Kinderstuben; auch hier sind es falsche Begriffe, die die Zeit krank machen und uns an den Rand des Abgrundes führen. Viele Frauen wollen nicht mehr gebären, die Männer nicht die Lasten einer größeren Familie auf sich nehmen, sie ziehen es vor, ihrem Vergnügen nachzugehen. Ein nicht unerheblicher Teil aller Frauen ist auch nicht mehr gebärfähig.

Alle Jugendpflege und Organisation hat keinen Zweck, wenn wir nicht eine Renaissance unserer Instinkte erleben, sonst würde uns das voraussehende Schicksal doch in absehbarer Zeit erreichen, das große und trostlose Volkssterben!

Nun bin ich mir zwar bewußt, daß die übergroße Mehrheit unserer Volksgenossen, teils aus mangelnder Denkfähigkeit, teils infolge vor allerhand Giftwirkungen, unbelehrbar ist, indessen gibt es noch genug gesunde Elemente, die sogar auf der Suche nach neuen, besseren Lebensbegriffen sind. Solche Leute haben sich unter dem Zeichen der Wandervögel zusammengesunden. In dieser Bewegung steckt ja am Ende nichts als ein Widerspruch gegen Unnatur, Stubenhockerei, Aneipenleben und Geldwucher, kurz gegen die Instinktllosigkeit. Die Jugend soll fortfahren, ihre Ansprüche auf ein sehr geringes Maß einzustellen, und ihr Herz reden zu lassen. Mir erzählt eine dieser jungen Leute, ein Polytechniker, er hätte eine sehr genussreiche Reise hinter sich, auf der sie, auf den Kopf der Gesellschaft, täglich 30 Pfennig verausgab hätten. Wer solches fertig bringt, der wird auch den Mut haben, mit 150 Mark Monatsgehalt eine Familie zu begründen und wird es nicht bereuen. Er wird aber auch einen neuen Begriff in die Ehe mitbringen, oder doch Lehre annehmen und eher begreifen, daß die Mädchen nicht zum Staate auf der Welt sind und daß die Ehe ein nationales Gerät mit biologischer Bedeutung ist.“

Die Autos!

Zwei lustige Autogeschichten aus Amerika erzählt die „B. 3.“.

Ein Automobilbesitzer auf dem Lande lud eines Tages einen alten Bauer, der noch nie in einem Auto gesessen hatte, zu einer Fahrt ein. Man fuhr in flottem Tempo auf der Landstraße dahin, plötzlich eine kleine Schwenkung, die Maschine rannte gegen einen Baum und blieb stehen. Den Insassen war weiter nichts geschehen und der Bauer meinte: „Das haben Sie gut gemacht. Nun sagen Sie aber einmal, wie bringen Sie die Maschine zum Stehen, wenn kein Baum da ist?“

Anatternd, rasselnd, pfauchend und schnaufend fuhr das altmodische Automobil vor dem Eingange zur Rennbahn vor. Der Aufseher warf einen verächtlichen Blick auf den rappeligen Raffen und sagte zu dem Besitzer, der seine Tribünenkarte vorwies: „Drei Mark für das Auto.“ — Erleichtert atmete der Besitzer des Autos auf. Dann sagte er mit frohem Lächeln: „Abgemacht — es gehört Ihnen!“



WERNER

Gegründet 1894



Gutschein. erhält 50 Rabatt Vorzeiger bei einem Einkauf in meinen Geschäften. Schubhaus Werner. Giltig bis 31. Januar 1914.

Kalender für 1914

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
1 Neujahr	1 Sonntag	1 Sonntag	1 Mittwoch	1 Freitag	1 Pfingstmon.
2 Freitag	2 Montag	2 Montag	2 Donnerstag	2 Sonnabend	2 Dienstag
3 Sonnabend	3 Dienstag	3 Dienstag	3 Freitag		3 Mittwoch
	4 Mittwoch	4 Mittwoch	4 Sonnabend	3 Sonntag	4 Donnerstag
4 Sonntag	5 Donnerstag	5 Donnerstag	5 Sonntag	4 Montag	5 Freitag
5 Montag	6 Freitag	6 Freitag	6 Montag	5 Dienstag	6 Sonnabend
6 Dienstag	7 Sonnabend	7 Sonnabend	7 Dienstag	6 Mittwoch	
7 Mittwoch			8 Mittwoch	7 Donnerstag	7 Sonntag
8 Donnerstag	8 Sonntag	8 Sonntag	9 Donnerstag	8 Freitag	8 Montag
9 Freitag	9 Montag	9 Montag	10 Karfreitag	9 Sonnabend	9 Dienstag
10 Sonnabend	10 Dienstag	10 Dienstag	11 Sonnabend	10 Sonntag	10 Mittwoch
	11 Mittwoch	11 Mittwoch		11 Montag	11 Donnerstag
11 Sonntag	12 Donnerstag	12 Donnerstag	12 Osterfest	12 Dienstag	12 Freitag
12 Montag	13 Freitag	13 Freitag	13 Ostermont.	13 Mittwoch	13 Sonnabend
13 Dienstag	14 Sonnabend	14 Sonnabend	14 Dienstag	14 Donnerstag	
14 Mittwoch			15 Mittwoch	15 Freitag	14 Sonntag
15 Donnerstag	15 Sonntag	15 Sonntag	16 Donnerstag	16 Sonnabend	15 Montag
16 Freitag	16 Montag	16 Montag	17 Freitag	17 Sonntag	16 Dienstag
17 Sonnabend	17 Dienstag	17 Dienstag	18 Sonnabend	18 Montag	17 Mittwoch
	18 Mittwoch	18 Mittwoch		19 Dienstag	18 Donnerstag
18 Sonntag	19 Donnerstag	19 Donnerstag	19 Sonntag	20 Mittwoch	19 Freitag
19 Montag	20 Freitag	20 Freitag	20 Montag	21 Donnerstag	20 Sonnabend
20 Dienstag	21 Sonnabend	21 Sonnabend	21 Dienstag	22 Freitag	21 Sonntag
21 Mittwoch			22 Mittwoch	23 Sonnabend	22 Montag
22 Donnerstag	22 Sonntag	22 Sonntag	23 Donnerstag		23 Dienstag
23 Freitag	23 Montag	23 Montag	24 Freitag	24 Sonntag	24 Mittwoch
24 Sonnabend	24 Dienstag	24 Dienstag	25 Sonnabend	25 Montag	25 Donnerstag
	25 Mittwoch	25 Mittwoch		26 Dienstag	26 Freitag
25 Sonntag	26 Donnerstag	26 Donnerstag	26 Sonntag	27 Mittwoch	27 Sonnabend
26 Montag	27 Freitag	27 Freitag	27 Montag	28 Donnerstag	
27 Dienstag	28 Sonnabend	28 Sonnabend	28 Dienstag	29 Mittwoch	28 Sonntag
28 Mittwoch			29 Mittwoch	30 Sonnabend	29 Montag
29 Donnerstag			30 Donnerstag		30 Dienstag
30 Freitag				31 Pfingsten	
31 Sonnabend					



Moderne Herren-Schuhe

Herren-Schnür-, Knopf- und Gesellschafts-Stiefel

mit schwarzen und grauen Stoffeinsätzen
12,50 14,50 16,50

Strapazier-Stiefel

6,75 7,50 8,75 10,50 12,50

Schaftstiefel

8,75 9,50 10,50 12,50

Reitstiefel

in vielen Ausführungen.



Unsere Stiefel

zeichnen sich durch höchste Eleganz, guten Sitz, große Haltbarkeit und höchste Preiswürdigkeit aus.

Hauptgeschäft: Danzig, Grosse Wollwebergasse 3
Langgasse 10.

Langfuhr, Hauptstr. 117. Zoppot, Seestr. 37.

Gummischeuhe für Herren, Damen und Kinder
Petersburger, Harburger, Amerikanische und Schwedische Fabrikate
in jeder Preislage



Moderne Damen-Schuhe
Chike Neuheiten

Damen-Schnür- und Knopf-Stiefel

mit schwarzen und grauen Stoffeinsätzen
10,50 12,50 14,50 16,50

Strapazier-Stiefel

6,75 7,50 8,75 10,50 12,50

Pantoffel

in Filz, Kamelhaarstoff und Melton
in jeder Preislage
und in vielen Ausführungen.



Bitte hier gef. abzutrennen!
Nebenstehende Bons bitte abzutrennen und für Sich, Ihre w. Angehörigen od. Freunde zu benutzen.
Schubhaus Werner.

Gutschein. erhält 50 Rabatt Vorzeiger bei einem Einkauf in meinen Geschäften. Schubhaus Werner. Giltig bis 31. Januar 1914.





WERNER

Gegründet 1894



Kalender für 1914

Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
1 Mittwoch	1 Sonnabend	1 Dienstag	1 Donnerstag	1 Sonntag	1 Dienstag
2 Donnerstag	2 Sonntag	2 Mittwoch	2 Freitag	2 Montag	2 Mittwoch
3 Freitag	3 Montag	3 Donnerstag	3 Sonnabend	3 Dienstag	3 Donnerstag
4 Sonnabend	4 Dienstag	4 Freitag	4 Sonntag	4 Mittwoch	4 Freitag
5 Sonntag	5 Mittwoch	5 Sonnabend	5 Montag	5 Donnerstag	5 Sonnabend
6 Montag	6 Donnerstag	6 Sonntag	6 Dienstag	6 Freitag	6 Sonntag
7 Dienstag	7 Freitag	7 Montag	7 Mittwoch	7 Sonnabend	7 Montag
8 Mittwoch	8 Sonnabend	8 Dienstag	8 Donnerstag	8 Sonntag	8 Dienstag
9 Donnerstag	9 Sonntag	9 Mittwoch	9 Freitag	9 Montag	9 Mittwoch
10 Freitag	10 Montag	10 Donnerstag	10 Sonnabend	10 Dienstag	10 Donnerstag
11 Sonnabend	11 Dienstag	11 Freitag	11 Sonntag	11 Mittwoch	11 Freitag
12 Sonntag	12 Mittwoch	12 Sonnabend	12 Montag	12 Donnerstag	12 Sonnabend
13 Montag	13 Donnerstag	13 Sonntag	13 Dienstag	13 Freitag	13 Sonntag
14 Dienstag	14 Freitag	14 Montag	14 Mittwoch	14 Sonnabend	14 Montag
15 Mittwoch	15 Sonnabend	15 Dienstag	15 Donnerstag	15 Sonntag	15 Dienstag
16 Donnerstag	16 Sonntag	16 Mittwoch	16 Freitag	16 Montag	16 Mittwoch
17 Freitag	17 Montag	17 Donnerstag	17 Sonnabend	17 Dienstag	17 Donnerstag
18 Sonnabend	18 Dienstag	18 Freitag	18 Sonntag	18 Busstag	18 Freitag
19 Sonntag	19 Mittwoch	19 Sonnabend	19 Montag	19 Donnerstag	19 Sonnabend
20 Montag	20 Donnerstag	20 Sonntag	20 Dienstag	20 Freitag	20 Sonntag
21 Dienstag	21 Freitag	21 Montag	21 Mittwoch	21 Sonnabend	21 Montag
22 Mittwoch	22 Sonnabend	22 Dienstag	22 Donnerstag	22 Totensonnt.	22 Dienstag
23 Donnerstag	23 Sonntag	23 Mittwoch	23 Freitag	23 Montag	23 Mittwoch
24 Freitag	24 Montag	24 Donnerstag	24 Sonnabend	24 Dienstag	24 Donnerstag
25 Sonnabend	25 Dienstag	25 Freitag	25 Sonntag	25 Mittwoch	25 Weihnacht.
26 Sonntag	26 Mittwoch	26 Sonnabend	26 Montag	26 Donnerstag	26 2. Weihnacht.
27 Montag	27 Donnerstag	27 Sonntag	27 Dienstag	27 Freitag	27 Sonntag
28 Dienstag	28 Freitag	28 Montag	28 Mittwoch	28 Sonnabend	28 Montag
29 Mittwoch	29 Sonnabend	29 Dienstag	29 Donnerstag	29 Sonntag	29 Dienstag
30 Donnerstag	30 Sonntag	30 Mittwoch	30 Freitag	30 Montag	30 Mittwoch
31 Freitag	31 Montag		31 Sonnabend		31 Sylvester



Ball- und Gesellschafts-Schuhe

- Atlas, in allen Farben, das Neueste 2,50 4,50
- Gold-, Silber- und Brokat-schuhe, sehr elegant . . . 10,50 12,50
- Weiss Glacé-Spangenschuhe . . . 2,75 3,90
- Lack-Spangenschuhe, sehr chick 5,50 4,75
- Goldkäfer-Schuhe mit Schnalle, in allen Formen, hochmodern, von . . . 6,90 an

Unsere Stiefel zeichnen sich durch höchste Eleganz, guten Sitz, große Haltbarkeit und höchste Preiswürdigkeit aus.

Hauptgeschäft: Danzig, Grosse Wollwebergasse 3

Langgasse 10.

Langfuhr, Hauptstr. 117.

Zoppot, Seestrass 37.

Dauerhafte Kinder-Stiefel naturgemäße Formen

Billigste Preise. :: Bekannt gute Qualität.

Kamelhaar-Schuhe und Stiefel : Filz-Hausschuhe und Stiefel



Elegante Frackschuhe

8,75 12,50 16,50

Lack-Schnürschuhe für Herren

8,75 12,50 16,50

Lack-Uniformstiefel 12,50 16,50

Stoffgamaschen

für Damen und Herren von 2,90 an

Gutschein.

50 Rabatt Vorzeiger bei einem Einkauf in meinen Geschäften.

Schuhhaus Werner.

Gültig bis 31. Januar 1914.

Bitte hier gefl. abzutrennen!

Nebenstehende Bons bitte abzutrennen und für Sich, Ihre w. Angehörigen od. Freunde zu benutzen.

Schuhhaus Werner.



Gutschein.

50 Rabatt Vorzeiger bei einem Einkauf in meinen Geschäften.

Schuhhaus Werner.

Gültig bis 31. Januar 1914



Beilage

zur

Danziger Zeitung.

Die Danziger Zeitung mit der Mittwochs-
unterhaltungsbeilage „Seimat und
Welt“, dem „Sonntagsblatt“
und dem „Westpreussischen
Land- und Hausfreund“
kostet bei der Post
2,65 Mk. pro
Bierteljahr.

Westpreussischer Land- und Hausfreund.

Wir wollen fest am Boden halten,
Nicht lüftern in die Wolken schau'n,
Wir wollen unsern Wert entfalten
In freiem Geist und Selbstvertrau'n.

Hessemer.

Nr. 25.

Die Bedeutung der Wallhecken.

Von H. Pohlmeier.

Die leidige Ansicht, die sogenannten Wallhecken, welche Wiesen und Äcker, in spärlich bewohnten Gegenden sogar Obst- und Gemüsegärten umrahmen, auszuroden, um ein Stückchen Land hinzuzugewinnen, findet immer mehr Anklang. Jetzt, nach den arbeitsreichen Erntetagen, beginnt der vorsorgende Landwirt mit dem Fällen alter morscher Bäume, dem Entwurzeln der unbrauchbaren, erdbruchsechten „Knubben“ und dem Zerkleinern des Schlag- und Klastersholzes, um für die Winterzeit Vorrat an Brennmaterial zu sammeln und so dem Verbrauch der unerschwinglich teureren Kohlen nach Kräften zu steuern. Doch bringen der Spätherbst und die wärmeren Wintertage dem Landwirt noch andere, wenn auch minder dringende und nötige Arbeit. Er rodet vielfach die uralten malerischen und dichtbebuschten Wallhecken, die seine Äcker und Wiesen abgrenzen, aus und macht mit Äxten, Hacken und Schaufeln sie dem anliegenden Fruchtboden gleich. Daß aber diese an und für sich mühsam und schlechtlohnende Tätigkeit auch noch schädliche und nachteilige Folgen hat, leuchtet dem sonst so berechnenden und umsichtigen Landmann nicht ein, oder er will, um einen zweifelhaften Mehrgewinn an Frucht zu erzielen, nichts davon wissen. Die Wallhecken sind ein Schutzpark gegen all die schädlichen Insekten, Raupen, Engerlinge, Fritzfliiegen, Schnecken und Käfer, die in den Feldern, besonders unter dem jungen Grün und Gemüße so gewaltig aufräumen. Ich erwähne da nur die Kohltraupe, die eine ganze Ernte in wenigen Tagen, ja Stunden, zugrunde richten kann. Solange das Heer dieser Schädlinge aber in den Wallhecken passende Verstecke findet, reichliche Nahrung in dem Grün derselben und, je nach der Art, auch in den fallenden und verwesenden Laub- und Holzteilen hat, liegt keine große Gefahr vor, daß es sich davon abwendet und über die frühe, schutzbedürftige Frucht herfällt. Weiterhin bieten die Wallhecken den Freunden des Landmannes, in erster Linie den Singvögeln Obdach und Nistlegenheit. Die Tiere haben ihre Nahrung in der Nähe, können sozusagen von der Hand in den Mund leben. Sie fühlen sich wohl in ihrem Heim, vermehren sich und — was vor allen Dingen von Wert ist — sie

bleiben. Man kann sich nicht vorstellen, welchen ungeheuren Nutzen die insektenfressende Vogelwelt dem Landmann bietet. Um so bedauerlicher ist es, wenn er, ohne Rücksicht auf die Folgen, ohne zu bedenken, wie er mit den Tieren, die er aus ihrem Heim treibt, auch sich schädigt, hingeht und die Hecken, die ihm die Natur oder weiterblickende Ahnen zum eigenen Vorteile hingestellt haben, ausrodet. Außer den Singvögeln bieten die Hecken aber auch den tierischen Freunden des Landmannes Unterschlupf, Freuden, die er vielfach für schadenbringend und unnütz hält, wie Igel, Maulwurf, Wiesel, Iltis, Eule und Fledermaus. Igel, Wiesel, Eule und Iltis räumen unter den arg wütenden Feldmäulen, Maulwurf und Fledermaus unter Engerlingen und Fliegen mächtig auf.

Es herrscht häufig die irrtümliche Ansicht, die Sträucher und kleineren Bäume, welche die Wallhecken krönen, entzögen dem umliegenden Boden die Nahrung. Das ist falsch, zum mindesten doch übertrieben gesagt. Die Gewächse finden, da Jahr um Jahr ein Berg von verwesendem Laub auf die Wallhecken fällt, einmodert und zu Humus wird, der infolge der feuchtwarmen Temperatur am Grunde der Sträucher trefflich gedeiht, Nahrung im Überfluß. Es sei auch, daß die entfernteren Wurzeln dem Ackerboden ein wenig Kraft entziehen; jedenfalls wird der geringe Verlust hundertfach durch den Nutzen des Ganzen aufgewogen. Außerdem besteht derselbe zu meist in solchen Stoffen, die für die Saat und das Gemüse von ganz unwesentlicher Bedeutung sind. Der Hamster liebt keineswegs die Wallhecke als Versteck, bei Kaninchen ist das allerdings nicht zu bestreiten, doch können diese, ebenso wie der Hamster, vom Felde durch Saackleinestücke, mit Schwefelkohlenstoff getränkt und in die nachher verstopfte Höhle geschoben, rasch und sicher vertrieben werden. Der zeitweise Gewinn, der durch die Hinzugewinnung neuen Bodens und den Verlaß und Gebrauch des Holzes der Hecken entsteht, ist vielleicht mit der ersten verlorenen Ernte schon wieder dahin. Ein mäßiges Zustoßen und Beschneiden wäre in regelmässigen, etwa zwei- bis dreijährigen Pausen besser angebracht, ja sogar förderlich und ratsam. Bei Sturm und Hagel, die den zarten Pflanzenforten, besonders aber der stehenden Saat viel Schaden zufügen kön-

nen, erweist sich die Wallhecke als wirksame natürliche Schutzmauer. Auch bei großer Trockenheit und Dürre ist sie ein Regulator, da die Wärme auf flachem, freiem Felde eine bedeutend größere Kraft entfalten kann, als in durchbrochener, bebuschter Gegend.

Wenden wir nun einmal den Blick von dem Nutzen der Wallhecke ab und lassen auch persönliche Wünsche sprechen. Welch öden leeren Anblick gibt ein landschaftliches Bild ohne das erfrischende Grün der Bäume und Sträucher. Das wird man erst da erkennen, wo Waldbestände fehlen und solche Gebiete sind nicht selten. Um so wohlthuender und angenehmer ist es deshalb, wenn die Wallhecken mit oft uralten, phantastisch geförmten Stämmen und dem verschiedensten Grün Herz und Auge erfreuen. In manchen Provinzen, u. a. Westfalen, ist man längst dazu übergegangen, den entblühten Landschaften den Reiz der Wallhecken durch Neuanlage wiederzugeben, doch dürfte es lange dauern, ehe dieselben wieder jene Stufe erreicht haben, die sie vor ihrer gänzlich unangebrachten und verfehlten Ausrodung besaßen.

Landwirtschaft.

Tiefpflügen. Erfreulicherweise kommt das tiefe Pflügen auch bei den kleineren Landwirten immer mehr zur Anwendung, während man früher befürchtete, dadurch den toten Boden nach oben zu bringen. Die Hauptsache ist bei der Bestellung neben tüchtiger Düngung die Bodenlockerung, und daher treten beim flachen Pflügen viel eher Mähernten ein, weil die Pflanzen in das untere Erdreich nicht eindringen können, um von hier die Nahrung aufzunehmen. Den toten Boden, welcher sich in tieferen Schichten befindet, kann man in Pflanzen-nährboden verwandeln, wenn man ihn durch tiefes Pflügen an die Luft bringt. Mit dem tieferen Pflügen steigt auch die wasserhaltende Kraft des Bodens und eine Pflanze, welche infolge besserer Bodenlockerung ihre Wurzeln tiefer senken kann, ist sowohl gegen Kälte, als Trockenheit widerstandsfähiger.

Auf unebenem, gefrorenem Ackerland hat das Aufstreuen der Düngemittel auf den Schnee seine Gefahren, weil man nicht weiß, ob nicht vor dem Auftauen der Acker-

Jahrgang 1913.

krume der Schnee schmilzt und das Schmelzwasser die Dungstoffe mit sich führt. Besser ist es immer, die Dungstoffe auf das schnee- und frostfreie Land zu bringen.

Zum Schutz der Adergeräthe gegen Rost empfiehlt es sich, die Eisenteile nach gründlicher Reinigung mit einem einfachen Überzug von Speck und Harz zu versehen. Man schmilzt drei Teile Speck mit einem Teil Harz zusammen und trägt die Mischung mit einer Bürste oder einem Lappen auf. Die feinsten wie die größten Gegenstände aus Stahl und Eisen können damit geschützt werden. Die Salbe soll stets in Bereitschaft sein und besonders vor Eintritt des Winters, bevor die Geräte aufgehoben werden, in Anwendung kommen. Das Verhüten des Rostes besteht bekanntlich darin, den Sauerstoff der Luft abzuhalten, und dies ist am besten zu erreichen mit Überziehen der Gegenstände mit dem angegebenen Fettfirnis.

Fütterung.

Bei starker Melassefütterung kann leicht Knochenerweichung eintreten; regelmäßige Gaben von Futteralk machen sich deshalb stets notwendig.

Milchwirtschaft.

Mehrertrag der Milch durch die Art des Melkens. Ein Mehrertrag wird fraglos erzielt, wenn ein kreuzweises Melken stattfindet. Dasselbe ist im Gegensatz zum gleichzeitigen imstande, nicht nur einen erheblichen Mehrgewinn an Milchmenge herbeizuführen, sondern auch eine besondere Steigerung des Fettgehaltes in der Milch zu bewirken. Also richtige Handhabung des Melkens ist von wesentlichem Einfluß auf die Ausbeute der Kuhhaltung. Somit strenge Durchführung des kreuzweisen Melkens im Kuhstalle.

Die bessere oder geringere Milchergiebigkeit nach Menge und Güte ist vererbungs-fähig und man sollte bei dem Bestreben, gute Milchkuhe heranzuziehen, möglichst hierauf Bedacht nehmen, nur solche Nachzucht für diesen Nutzungszweck zu berücksichtigen, welche von Zuchtkühen mit guter Milchergiebigkeit stammen.

Stallung.

Das Lüften der Stallungen muß mit Maß und Ziel geschehen, nicht zu lange bei der kälteren Tageszeit und ein nicht zu starker Luftzug, namentlich nicht von unten her. Die ziemlich weitverbreiteten Halb-türen sind da von großem Vorteil.

Pferdezucht.

Die Ernährung der Stute hat während der Trächtigkeitsdauer, namentlich der Qualität nach, eine möglichst gleichmäßige zu bleiben. Man verfallt daher nicht in den so häufig vorkommenden Fehler: der trächtigen Stute in den letzten sechs Wochen vor dem Abfohlen mehr Kraftfutter zu geben, als sie es bis dahin gewohnt war. Denn man erzielt hierdurch nicht, wie man meint, mehr Milch und bessere Milch, wohl aber verdirbt sich die Stute bei der ungewohnten Fütterung leicht den Magen, was dann nachteilig genug auf das Füllen und auf die Milch-zeugung einwirkt. Man ziehe aber der Stute in den Tagen vor dem Abfohlen, wie auch nach dem Abfohlen, nicht — wie es häufig angeraten wird — einen Teil des gewohnten Futters. Denn hierdurch erreicht man keineswegs den Zweck, die Geburt des Füllens zu erleichtern, wohl aber alteriert man durch den Futterabzug das Muttertier und wirkt dadurch ungünstig auf die Milch-erzeugung ein.

Rindviehzucht.

Euterkranke Kühe geben meist wässrige, schleimige, fadenziehende, bittere oder salzige Milch, welche gelblich, rötlich oder auch blau gefärbt ist. Der Rahm solcher Milch läßt sich nicht verbuttern, auch Käse läßt sich meistens nicht gewinnen. Zum Rohgenuß ist die Milch natürlich vollkommen unbrauchbar.

Die besten Kälber zur Aufzucht sind die im Frühwinter, von Oktober bis Weihnachten geborenen, weil diese in der Regel besser gedeihen und schon mit 6 Monaten auf die Weide gehen können. Die im Vor-sommer geborenen Kälber dagegen können erst im zweiten Jahre zur Weide kommen. Die Regel sollte es sein, die Kälber im ersten Jahre möglichst reichlich zu ernähren und dabei auf Tummelplätze zu bringen, im zweiten Jahre dagegen sie über Sommer auf eine gute Weide zu bringen, wo sie nur Weidefutter erhalten.

Schweinezucht.

Zur Ernährung der Zuchtschweine. Klee, Rüben, Kartoffeln, Hafer, Gersten- und Weizenschrot, Ackerbohnen, Erbsen, Weizenkleie und Magermilch (aber nur, wenn gründlich gekocht!) stehen hier oben an und bieten in ihrer verschiedenen Verwendung und Vermengung, je nachdem es sich um jüngere oder ältere Ferkel, um Eber, junge und tragende Sauen, säugende Sauen und um Sauen nach Wegnahme der Ferkel handelt, die beste Ernährung für Zuchtschweine. Je besser und gesünder ein Futtermittel ist, desto besser und lohnender verwertet sich dasselbe in der Schweinezucht. Man sagt zwar, das Schwein frißt alles; aber es bekommt ihm nicht alles und es verwertet nicht alles gut; das beste und gesundeste Futter ist auch in der Schweinehaltung das billigste.

Kaninchenzucht.

Kaninchen mit mehr als sechs Jungen. Es kommt nicht selten vor, daß ein Kaninchen mehr als sechs Junge zur Welt bringt. Man darf jedoch dem Muttertier niemals mehr als sechs Junge zur Aufzucht überlassen, ja, bei belgischen Riesen soll man sich sogar schon mit vier oder fünf Stück begnügen. Befolgt man diese Grundsätze nicht, so wird man immer wieder beobachten können, daß ein Teil der jungen Tiere in der Entwicklung, zum Schaden des Züchters, zurückbleibt. Züchtet man dagegen wertvolle Rassetiere, so muß man stets darauf bedacht sein, eine „Amme“ zur Verfügung zu haben. Unter „Amme“ versteht man ein Muttertier, welches wenige Tage vorher Junge zur Welt gebracht hat, dem man dann die übrige Anzahl Junge beigegeben kann. Zu diesem Zwecke verwendet man hauptsächlich Hauskaninchen oder minderwertige Holländerkaninchen. Natürlich muß man diesen dann wieder von der eigenen Nachzucht so viel Tiere entfernen, daß sie in der Lage sind, die Jungen ernähren zu können. Man läßt die jungen Tiere sechs bis acht Wochen bei der Mutter, worauf dieselben dann vorsichtig entwöhnt werden. Zu diesem Zwecke gibt man den Tieren Milch mit eingebroctem altkadenem Weißbrot, worauf man nach und nach zum Grünfutter übergeht. Um bei der säugenden Häm die Milchbildung zu vermindern, muß man das Futterquantum entsprechend verkleinern. Durch zu langes Säugen werden leicht Euterentzündungen hervorgerufen. Ist die Zeit der Entfernung der jungen Tiere von der Mutter gekommen, so bringe man diese nicht alle auf einmal fort, sondern gebe ihnen erst nach und nach andere Stallungen. Abu.

Geflügelzucht.

Aleehen als Hühnerfutter. In vielen Gegenden hält man Aleehen als Hühnerfutter im Winter für ganz unentbehrlich. Dasselbe wird zu feinem Häcksel geschnitten und am Abend mit Aleie oder Schrot vermengt und etwas Salz hineingetan. Die Mischung wird nun mit kochendem Wasser gebrüht, tüchtig umgerührt und fest zuge-deckt, worauf sie bis zum Morgen stehen bleibt. Deckt man am Morgen das Futter auf, welches dann gerade noch warm genug ist, so hat es einen angenehmen, teeartigen Geruch, daß es einem selbst appetitlich vor-kommt. Die Hühner fressen dieses Futter sehr gern, und es ersetzt ihnen das Grün-futter.

Zur Beurteilung des Geflügels genügt ein Griff nach der Brust, so läßt sich gut genährtes oder gemästetes leicht vom mageren unterscheiden. Ragt das Brustbein hervor, und ist das Fleisch stark eingefallen, so ist das Tier entweder schlecht genährt oder alt; in jedem Falle gibt es keinen guten Braten.

Erbsen als Taubenfutter. Die Erbsen gelten gewöhnlich als vorzügliches Tauben-futter, wahrscheinlich aus dem Grunde, weil sie von den Tieren gern genommen werden. Dies geschieht jedoch deshalb, weil sie dieselben bequem aufnehmen können. Taubenzüchter und Taubenkenner behaupten jedoch, daß die Erbse als Taubenfutter viel zu schwer sei, die Tiere faul und träge mache, und Krankheiten herbeiführe, die im Kropf und Magen ihren Sitz haben. Als Zwischenfutter oder ab und zu in geringer Menge gegeben, schadet sie jedoch nicht.

Obstgarten.

Setzen des Obstbaumes. Warum darf man den Obstbaum nicht zu tief setzen? Der allergrößte Fehler, der gewöhnlich beim Pflanzen begangen wird, besteht in dem zu tiefen Setzen. Darunter versteht man, daß der Wurzelhals — das ist der Übergang von der Wurzel zum Stamm — in den Boden gesteckt wird. In sandigem und leichtem Boden schadet dieses weniger. In schwererem Boden dagegen machen sich sehr unangenehme nachteilige Folgen bemerklich. Es scheint, als erschwere der Stamm-teil, der in den Boden gebracht wird, die Saftbewegung; denn man findet, daß in besonderen Fällen die Bäume leicht geneigt sind, da der Saft nicht mehr genügend in die Höhe geführt wird, Wasser-schöß-Triebe am unteren Stammteil zu bilden. Das Wachstum in der Krone läßt nach. Die Bäume verlieren ihre Widerstandsfähigkeit und werden von allen möglichen Krankheiten, besonders von Krebs und Harz-fluß, befallen. Auch schädliche Insekten, wie Blatt- und Blutläuse, stellen sich gewöhnlich ein. In der Regel gehen die Bäume wieder zugrunde, ohne einen nennenswerten Ertrag gebracht zu haben. Aus dem Vorstehenden geht deutlich hervor, daß die Zutiefpflanzung sehr große Nachteile bringt. Es ist deshalb dringend nötig, beim Pflanzen speziell darauf zu achten, daß der Wurzelhals nicht zu tief in den Boden kommt. Letzteres geschieht in der Weise, daß man den Wurzelhals um so viele Zentimeter, 8 bis 10, höher pflanzt, als sich voraussichtlich der Boden nach der Pflanzung noch setzen wird. Das Anwachsen der Bäume wird außerordentlich befördert, indem man in die Höhe der Wurzeln sandige, humusreiche Erde oder mit Torf durchsetzten Boden bringt. Dadurch wird die Neubildung von Wurzeln in hohem Maße begünstigt. Daß die beschädigten, kranken oder toten Wurzeln mit einem scharfen Baummesser scharf nachgeschritten werden müssen, wird als selbstverständlich vorausgesetzt.

Dort draußen ist ein tobend Eilen,
Das Beste bleibt nur halb bestellt —
Hier innen darfst du nichts mehr teilen,
Dein eigen ist die ganze Welt.

Für die Hausfrau.

Kein reines Glück ist dir beschieden,
Als nach des Tages wirrem Tun
In deines Hauses Abendfrieden
An treuem Herzen auszuruhn.

Lang Werners Lied.

Wir ist's zu wohl ergangen,
Drum ging's auch bald zu End',
Jetzt bleichen meine Wangen,
Das Blatt hat sich gewend't.

Die Blumen sind erfroren,
Erfroren Veil und Klee,
Ich hab' mein Lieb verloren,
Muß wandern tief im Schnee.

Das Glück läßt sich nicht jagen
Von jedem Jägerlein,
Mit Wagen und Entsagen
Muß drum gestritten sein.

J. W. Scheffel.

Der Kürbis als Delikatesse.

Von M. v. Murzig.

Man sieht oft ein gerümpftes Näschen, wenn man den Kürbis als ein besonders wohlgeschmeckendes Gemüse anpreist, und ein etwas verächtlich geschürztes Mäulchen, falls man sich unterfangen will, für seine Fähigkeit, auch die vornehme Tafel standesgemäß zu zieren, einzutreten.

Aber wirklich, der Kürbis hat seine Meriten, besonders in jenen Tagen, von denen die Gerichten steht, sie gefallen uns nicht! Jenen Tagen, wo der Herbststurm um die Häuser tobt und die Sonne sich hartnäckig hinter dicken Wolken verbirgt.

Da schaut man dann ganz vergnügt auf den dicken gelben Gesellen, den wir aus seinem beschaulichen Dasein auf dem fetten Komposthaufen in unsere Vorratskammer geholt haben.

„Ja, was macht man mit dem 40pfündigen Ungeheuer?“ fragt etwas belommen die junge Hausfrau und streicht mit den weißen Händchen bekümmert über das grünelbe Fell des runden Prachtexemplars.

Das eben will ich Ihnen heute sagen, Verehrteste, was man damit macht. Also schneiden Sie mal erst die Frucht mitten durch, nehmen Sie einen silbernen Eßlöffel oder eine reine, am besten neue Holzkeile, und entfernen Sie Kerne und jenes saferige „Glubber“, das den Innenhohlraum des Kürbis ausfüllt.

Die Kerne waschen Sie schön ab und trocknen Sie auf weißem Papier, entweder, wenn sie scheint, in der Sonne, oder im abgekühlten Bratofen. — Danach schneiden Sie nun so viel Sie als Eingemachtes vom Kürbis benutzen wollen, ab, sagen wir mal 20 Pfund oder 10 Kilogramm.

Diesen Teil schälen Sie gut ab und stechen dann mit dem Kartoffelaußstecher runde Kugeln davon oder, falls Sie dies kleine Instrument nicht haben, mit dem Messer längliche Bierede von 2 Ctm. ab. Diese Stückchen, ob nun Würfel oder Kugeln, tun Sie in den Einmachekessel und gießen warmes, schwach gesalzenes Wasser darauf.

Hiermit kocht man den Kürbis so, daß die Stückchen glasig erscheinen, und gießt sie dann auf einen Porzellandurchschlag.

Abgelaufen, werden sie nun folgendermaßen behandelt: In dem Einmachekessel at man 1 Liter Essig mit 6 Pfund Hut-

zucker aufs Feuer gesetzt, ein haselnußgroßes Stück Ingwer und 3 oder 4 Gewürznelken hineingetan; dies alles bringt man unter Ausschäumen des Schmutzes zum Kochen und schüttet nun die Kürbisstücke hinein, läßt sie ein- oder zweimal aufwallen und legt sie in weite Einmachegläser oder einen neuen Steintopf. Dann gießt man den noch etwas eingekochten Essig heiß darüber, läßt auskühlen und bindet dann am anderen Tage mit Pergament zu.

Sehr gut ist es, um die Haltbarkeit zu vermehren, wenn man die Gläser oder den Topf dann im Wasserbade sterilisiert, und zwar vom Kochen des Wassers an, ungefähr 15 bis 20 Minuten.

Dies Eingemachte ist eine sehr gute Beilage zu Rindfleisch, Schweinebraten und allen fetten Fleischgerichten, auch zu Kochwurst und gebadenem Schinken.

Nun haben Sie also noch die andere Hälfte des Kürbis übrig, und davon können Sie nun mehrere sehr gute Gerichte für den Mittagstisch bereiten, die Ihnen jeder Feinschmecker mit Lob aufessen wird.

Das erste dieser Gerichte ist Kürbis mit Hirse, gebaden: 1 Kilo in Würfel geschnittener geschälter Kürbis wird mit Salzwasser, wie oben angegeben, glasig gekocht und abgeseigt. 250 bis 300 Gramm schöne gelbe Hirse werden in Brühe, entweder direkt Rinderbouillon oder solcher aus einigen Bouillonwürfeln, die man in 1 Liter Wasser auflöst, weich gekocht, dabei tue man etwas Butter dazu und genügend Salz, Pfeffer und Gewürz, je nach Wunsch. Ist die Hirse ungefähr weich, so mische man die Kürbisstücke dazu, schmiere eine Speisenform mit Butter gut aus und gebe die Kürbishirse hinein, bedecke mit geriebener Semmel und Butterflöcken und backe sie eine halbe Stunde bei Mittelhitze. Man trägt dies Gericht in der Form auf und gibt braune Butter daneben.

Nun haben Sie noch einen Rest von etwa 4 Kilogr. Kürbis, davon machen wir mal ausgebackene Kürbisscheiben. Man schneidet den geschälten Kürbis, im Gewicht von ungefähr 1 Kilogr., in große, zwei Finger dicke Würfel, salzt sie und besprengt sie mit Zitronensaft. Inzwischen wird ein Ausbackteig zurechtgemacht und die Kürbisstücke erst, wie oben, in Salzwasser glasig gekocht. Nun reibt man ein Stückchen Ingwer fein und streut es nebst gesiebtem Zucker über die Kürbisstücke, hüllt sie in den Backteig und bäckt sie in steigender Butter oder Backschmalz schön gelbbraun, bestreut mit Zucker, und trägt heiß auf.

Ein weiteres gutes Gericht, wozu Sie nun die restierenden 3 Kilogr. benutzen, ist Kürbis mit Kartoffeln und Schinken. Man bereitet den Kürbis vor, wie angegeben, buttert eine Form gut aus und gießt auf ihren Boden einen etwas weichen Kartoffelbrei, den man mit süßer Sahne bereitet hat. Darauf legt man ein Gemenge von feingeschnittenem, gekochtem Schinken oder Pöckelfleisch, und in kleine Stücke zerschnittenen, glasig gekochten Kürbis, einige Kapern und Butterflöcken. So packt man schichtenweise weiter, bis Kartoffelbrei den Abschluß macht. Nun bedeckt man die glattgestrichene Kartoffelschicht mit dicker saurer Sahne, Parmesankäse und Butterstückchen und bäckt alles eine knappe Stunde in der Form im Bratofen und trägt, mit einer Muschelsauce nebenbei, auf. — Um das Gericht noch vollendeter zu gestalten, kann man 10 Tropfen Fleischextrakt darüber sprengen,

doch erst, wenn es aus dem Ofen kommt. Auch ein wenig Worcestersauce kann nicht schaden, nur nicht zu viel, damit das Gericht nicht zu scharf werde.

Zum Schluß möchte ich Ihnen nun noch eine Süßspeise mitteilen, die für den Sonntagsfamilientisch ganz geeignet ist. Sie nehmen etwa 2 Kilogr. Kürbis, kochen ihn in Wasser mit etwas Zitronensaft ohne Salz ganz weich und passieren ihn durch ein feines Sieb. Nun lösen Sie auf 750 Gr. Kürbisbrei 50 Gr. rote Gelatine auf, geben sie zu dem Kürbis in eine Kasserolle und 150—200 Gramm Zucker sowie Saft und Schale einer Zitrone dazu, kochen alles gut durch und schütten es in eine Glasschale, lassen erstarren und bedecken das Ganze mit süßem Vanilleschlagrahm. Dies ist eine sehr gute Speise, und muß man nur die Süße nach Geschmack abwägen, denn nicht jeder liebt das Gericht so, wie beschrieben, und wünscht mehr Zucker daran. Das richtet sich natürlich nach dem jeweiligen Geschmack der Speisenden. Sie werden aber mit diesen Speisen sicher Ehre einlegen, wenn Sie Ihre Kürbisse so verwerten, und sich den Dank Ihrer Tischgenossen sichern!

Küche und Keller.

Linsejuppe. Linsen werden sorgfältig verlesen, gewaschen und in weichem Wasser mindestens 2 Stunden gekocht, dann gießt man das Wasser ab und streicht die Linsen durch ein Sieb. Inzwischen bräunt man ein genügendes Teil Wurzelwerk in etwa 50 Gr. Butter, verkocht daselbe eine halbe Stunde mit 2½ Liter Bouillon aus Fleischextrakt, seigt die Brühe durch und vermischt sie mit dem Linsen-Püree, die Suppe auf dem Feuer längere Zeit gut durchrührend; schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und richtet sie an, zuletzt Wiener, Frankfurter oder auch Breslauer Würstchen, die ein wenig Knoblauch-Geschmack haben, in Stücke geschnitten, hineingebend. Selbstverständlich werden diese Würstchen zuvor in kochendem Wasser, in dem sie — nach Angabe — etwa 10 Minuten ziehen müssen, gar gemacht.

Bavrisch Kraut. Es wird ein weißer Krautkopf eingeschnitten, so fein als möglich, in eine Rachel getan, siedig Schmalz darüber geschüttet und gedämpft, ferner ein Glas Wein, ein wenig Essig, wie man selbst glaubt, daß es recht sei, etliche Löffel Fleischbrühe, Salz und ein wenig Kümmel daran getan. Zugebeut und 2—3 Stunden langsam kochen lassen.

Haushaltung.

Neue Weißstidereien zu waschen. Bei Gelegenheit einer Handschuhwäsche, zu der ich Benzin verwendet hatte, beschloß ich, einen soeben fertig gewordenen Hemden-einsatz, der beim Arbeiten ein wenig von meiner Frische eingeblüht hatte, ebenfalls in Benzin zu waschen. Ich goß davon in ein Schälchen, legte die Stiderei lose hinein, spülte sie leicht hin und her und drückte sie aus. Sie war schnell trocken und ich bügelte sie nun auf der linken Seite auf weicher Unterlage sorgsam aus. Sie sah frisch und schön aus. Später wusch ich Bogen (Festons) vor dem Ausschneiden ebenso, was gleichfalls prächtig gelang. Man nehme diese Arbeit aber nur bei Tage vor, da Benzin wegen seiner leichten Entzündlichkeit bekanntlich nicht in die Nähe brennender Lampen und Streichhölzer kommen darf.



Die Hundehütte im Winter.

Es gibt leider trotz aller Tierschutzbestrebungen noch Menschen genug, welche glauben, daß für den Hund die elendste Hütte gerade gut genug als Herberge sei. Heute will ich mich nicht mit der Frage beschäftigen, ob Hütte oder Korb als Hundewohnung geeigneter sei; ich möchte lediglich kurz darauf hinweisen, welche Anforderungen im allgemeinen bei Beginn der rauhen Jahreszeit an eine zweckmäßige Behausung unseres vierläufigen Freundes gestellt werden müssen. Zunächst sei man bestrebt, die Hütte an einem Orte zu placieren, wo sie dem Winde und dem Wetter möglichst wenig oder gar nicht ausgesetzt ist. Für den Winter käme in erster Linie die Süd- oder Westseite des Hauses als geeigneter Standort für die Wohnung des Hundes in Betracht. Wenn dies aus örtlichen Rücksichten nicht angängig sein sollte, dann schütze man wenigstens die Hütte durch eine entsprechend starke und dicke Bretterwand vor Nord- und Ostwind. Auf diese Schutzwand läßt sich auch leicht ein Dach aufsetzen, das auf der einen Seite auf den Brettern und auf der anderen Seite an der Mauer entsprechend befestigt werden kann. Sehr zweckmäßig ist es, die Hütte vollständig mit Blech zu verkleiden, damit Regen, Wind und Schneewasser nicht in das Innere derselben dringen können. Auch der Boden ist einer Prüfung zu unterziehen, damit der Hund warm liegt und die Hütte mit ihrem Bewohner nicht den Einwirkungen der gefrorenen oder nassen Erde ausgesetzt ist. Um dies zuverlässig zu verhüten, ist es empfehlenswert, den Platz, wohin die Hundewohnung zu stehen kommt, mit Asphalt oder Zement zu belegen. Ist ein solcher Belag aus irgendeinem Grunde nicht herzustellen, so schaffe man wenigstens doppelte Dachpappe oder eine dicke Schicht Sandes an die betreffende Stelle. Auf einen Unterbau von Brettern oder Schwärtingen kommt dann die Hütte selbst zu stehen, deren Boden aus dichtschließenden, trockenen und gesunden Brettern bestehen muß. Sehr gut bewährt sich eine Bekleidung des Boden und des Hütteninnern mit gewöhnlichen Pappdeckeln; dieses Material hält als schlechter Wärmeleiter die Kälte mit absoluter Sicherheit ab.

Zum Lager nehme man Speisenspreu oder Häcksel. Der Hund kann sich besser in dieses kurze und anschmiegende Zeug hineinwühlen, als in Stroh. Wer sich's leisten kann, mag seinem vierläufigen Freunde gepuzte Schafwolle als Bett zur Verfügung stellen; diese hält selbstredend am wärmsten.

Wenn die Jahreszeit beginnt rauher zu werden, befestige man am Hüttereingang einen Vorhang aus Segeltuch oder aus einem alten Teppichstück oder dergleichen. Der Stoff wird lediglich an seiner oberen Seite angenagelt, so daß der Hund bequem in die Hütte ein- und ausschließen kann. Sobald das Regiment des Winters seine volle Macht entfaltet, Sorge man für weiteren Schutz der Hütte, indem man diese mit Torfblöden oder Lohkäsen umgibt. Auf dem Lande herrscht die Gepflogenheit, statt dieses Materials eine dicke Lage frischen Pferdemistes zu verwenden. Zweifelsohne hält Pferdeböden die Hundehausung sehr warm. Allein nicht nur aus ästhetischen Gründen hat die Anwendung dieses Nothelfers ihre Bedenken, sondern auch wegen anderer Erwägungen. Es liegt nämlich die Gefahr nahe, daß durch den Ammoniakgeruch der Pferdeexkremente die Nasenschleimhäute des Hundes eine ständige Reizung erfahren und daß hierdurch das Witterungsvermögen des betreffenden Tieres Einbuße erleidet. Man trage ferner Sorge, daß das Wasser sich nicht bei der Hundehütte ansammeln kann, damit deren Bewohner nicht im Morast steht, wenn er sein Asyl verläßt. Wenn auch die Hundehütte noch so mollig und behaglich ist, so löse man den Injassen doch so oft als möglich von der Kette, damit er sich gehörig austummeln kann, denn Bewegung ist das Lebenselixir des Hundes.

Fischzucht.

Zweck und Ziel der zahmen Fischerei. Aus möglichst kleinem Wasserraume, in möglichst kurzer Zeit, bei möglichst geringem Mühe- und Kostenaufwande, die möglichst höchsten Fischfleischernten herauszuwirtschaften, darin gipfelt, wie recht, billig und wirtschaftlich gerechtfertigt, das Streben der modernen Teichwirte. Und dieses Streben, Dichten und Trachten ist sehr leicht erreichbar, weil die Vorbedingungen dafür heute als bereits erprobte vorhanden sind und nur in Aktion zu treten haben. Das heißt, wären die Teichwirte nicht so konservativ, würden sie nicht jede Neuerung ungeschrien verdammten, sie könnten heute unter gleichbleibenden Verhältnissen zehn- und hundertmal mehr Fischfleisch ernten, als sie es tun, denn wer nicht hören will, muß eben fühlen!

Verwertung von Tümpeln durch Fischzucht. Für alle mit Hechten, Zandern, Forellen oder Lachsarten bevölkerten Gewässer lassen sich die notwendigen Futterfische durch künstliche oder natürliche Laichung und Erziehung in größeren oder

kleineren Wasseransammlungen leicht und massenhaft erzeugen. Jeder Tümpel, der sich das Jahr hindurch wässerig und naß hält, kann etwas ausgegraben, erweitert, durch Futterfische, Hechte, Barsche, Aale, Karauschen, Schleie, Krebse bewirtschaftet und so noch gut verwertet werden. Abzugsgräben zwischen Wiesen und Feldern können leicht zu Massenzuchten der Grundeln, Brillen und anderer kleinerer Fische Verwendung finden. Dieselben werden, wenn auch für uns nicht wohl-schmeckend, doch unseren Edel- und edleren Raubfische recht gut munden. Sümpfe zwischen Wiesen und sonstige schädliche Naßgallen, Wassertümpel und Lachen gräbt man vorteilhaft aus und zieht darin die erwähnten Wassernutztiere neben allerhand Muscheln als Fisch-, Krebs-, Menschen- und Tiernahrung jahraus, jahrein bei einmaliger Aussaat und ohne Kultur mit alljährlicher Ernte.

Verschiedenes.

Freiheit eines Fuchses. Ein kaum glaubliches Vorkommnis mit einem Fuchse erlebte ein Oberförster. Genannter ging einen alten Abfuhrweg entlang, als plötzlich ein Hase in voller Flucht über den Weg eilte. Das Gewehr hochnehmen, und der Hase rollte, um im Graben liegen zu bleiben. Wie erstaunte jedoch der Oberförster, als in demselben Augenblick ein Fuchs mitten auf dem Wege stand. Leider versagte die Patrone und der Fuchs empfahl sich. Kaum jedoch hatte betreffender Herr neue Patronen eingeschoben, als auf etwa 60 Schritte ein zweiter Fuchs erschien und sicherte. Dieser rollte im nächsten Augenblick ebenfalls. Der Schütze begab sich nun zu ihm, um ihn aufzuheben. Wieder zurückgekommen, gewahrte er, daß der Hase verschwunden war. Es bleibt keine andere Erklärung als die, daß der erste Fuchs mittlerweile den Hasen als gute Beute in Sicherheit gebracht hatte.

Humor.

Boshaft. „Jetzt gehe ich nicht nur auf die Jagd, sondern huldige auch noch dem Angelsport.“ — „Und hast du einen guten Fischhändler gefunden?“

Gut gesagt! Förster (in einer Waldschenke): „Sehen Sie, dieser Herr da drüben, das ist Se. Durchlaucht der Fürst N., der hohe Schutzpatron dieser Wälder und Jagd!“ — Gast (Witzbold): „So, — nach dem schönen Willstand zu schließen, schießt der wohl nur mit — Schutzpatronen!“

