Für einen Pfennig Weisheit und ein Pfund Dummheit.

Einige Leute kaufen Ihre Nähmaschine bei dem Hausirer, andere durch Post-Versand-Häuser. In jedem Falle erwerben Sie teure Erfahrung, die von anderen schon mehrfach bezahlt wurde und welche gedacht haben, an den ersten Kosten Geld zu sparen, nur um auszufinden, daß Sie nur Ihren Geldeswert erhalten haben und daß die Gesamtkosten einen Standard **De Laval** Separator gekauft haben würden, mit lebenslanger Befriedigung im Gebrauch.

Ein Versuch, Reparaturen oder sachverständige Behandlung seitens eines Versandhauses oder Hausirers zu erhalten, ist eine gute Erziehung zur Weisheit, gleich einen **Neuen Verbesserten De Laval Separator** zu kaufen.

Fragt nach dem Katalog und dem Namen des nächsten Agenten.

The DeLaval Separator Co.,

Montreal Winnipeg Vancouver

Farm und Haus.

Unseren werten Lesern zur Nachricht, daß sich unsere Geschäfts-Räume jetzt in der Northern Bank, Scarth Straße, in Zimmer 104 zu ebener Erde befinden und werden wir uns freuen, unsere Freunde nunmehr dort recht oft begrüßen zu können.

Saskatchewan Courier Publ. Co.

Kühe und Kühe.

Jede Kuh hat die Aufgabe, das ihr dargereichte Futter in der vorteilhaftesten Weise in Milch und Butter zu verwandeln. Die Kühe entledigen sich dieser Aufgabe in sehr verschiedener Weise.

Einige landwirtschaftliche Versuchs-Stationen haben Proben mit verschiedenen Kühen angestellt, um klar darzulegen, welch ein großer Unterschied besteht zwischen dem Gewinn, den wir erzielen aus guten, mittelmäßigen und schlechten Kühen.

Aus dem Berichte der Utah Station über die mit 15 Kühen angestellten Versuche ersehen wir, daß um 100 Pfund Milch von einer Kuh zu gewinnen, Futterstoffe im Werte von 29½ Cents genügten, während bei einer anderen Kuh, um dieselbe Menge von Milch zu gewinnen, eine Ausgabe für Futterstoffe im Betrage von 52 Cents erforderlich war.

Die Futterkosten, die nötig waren, um 1 Pfund Butter herzustellen, schwankten bei verschiedenen Kühen zwischen 6 und 11¾ Cents. Die Butter wurde zu 20 Cents pro Pfund verkauft. Von der schlechtesten Kuh belief sich der Reingewinn auf $14.71, bei der besten auf $51.37.

Auch in der Pennsylvania Station wurden Proben in derselben Richtung angestellt. Neun Kühe, meist Vollblut-Jerseys und „grade" Guernseys, wurden 150 Tage lang einem Versuche unterworfen. Während dieser Zeit belief sich der Unterschied in dem erzielten Gewinn zwischen der besten und der schlechtesten Kuh auf $33.10. Die Futterkosten waren bei allen Kühen annähernd dieselben. Die von der besten Kuh erzielte Butter brachte $64.33, während die von der schlechtesten Kuh erzielte nur $28.06 brachte. Der Reingewinn von der besten Kuh während der 150 Tage belief sich auf $37.65, während er sich bei der schlechtesten Kuh auf nur $4.55 bezifferte.

Aus den obigen Zahlen ist ersichtlich, daß jeder Bauer seine Kühe einzeln auf ihre Leistungsfähigkeit prüfen sollte, sodaß er in den Stand gesetzt wird, die schlechten Kühe abzuschaffen und durch bessere zu ersetzen. Jeder Bauer weiß zwar, welche von seinen Kühen die besseren sind, doch hat er kaum eine Ahnung davon, in welch geringem Grade einzelne seiner Kühe das Futter verwerten, das er ihnen verabreicht.

Welcher Boden eignet sich für den Roggen?

Weil der Roggen das Hauptgetreide der Sandgegenden ist, so scheint hierdurch die Ansicht entstanden zu sein, daß diese Getreidcart den Sandboden am meisten liebt, auf besseren oder schwereren Bodenarten weniger gut gedeiht oder auch für sogenannte Weizen- und Gerstenböden sich als nicht hinreichend lohnend erweist.

Diese Meinung ist aber eine irrtümliche. Denn, wenn der Roggen auch vorzugsweise auf Sandboden angebaut wird, so zeigt dies weiter nichts an, als daß eben der Roggen auf Bodenarten sein gutes Fortkommen findet, welche den anderen Getreidearten nicht zusagen. Der Sandboden ist durchaus nicht gerade der beste Boden für den Roggen, wohl ist aber der Roggen die sicherste und einträglichste Halmfrucht für den Sandboden. Auf besseren, an sich reicheren Bodenarten aber bringt er höhere Erträge als auf Sandboden.

Ausgeschlossen ist übrigens durchaus nicht, daß man nicht selbst auf höherem, leichtem Sandboden Roggenernten erzielen könnte, welche sich ziemlich ebenso lohnend erweisen, wie die Ernten von schweren Bodenarten. Hierbei ist aber wohl zu bemerken, daß der Sandboden für die Erreichung dieses Zieles durch jährliche Düngung in voller Kraft nicht allein erhalten, sondern in seinem Kraftzustande verbessert werden muß. Insbesondere ist dann eine jährliche Düngung unerläßlich, wenn, wie es in den Sandgegenden üblich ist, Roggen auf Roggen gebaut werden soll.

Der Roggen bringt die sichersten und reichsten Ernten auf: 1. gutem, warmem Lehmboden, Mergelboden u. s. w., 2. sandigem Lehmboden oder 3. lehmigem, dabei humosem Sandboden. Ferner darf die Ackerkrume nicht unter 6 Zoll Tiefe besitzen und der Untergrund nicht undurchlassend sein.

Aufbewahrung der Gemüse im Keller.

Wir gehen der Zeit entgegen, in der wir darauf bedacht sein müssen, die im Laufe des Sommers gebauten Gemüse in sicheren Gewahrsam gegen die Winterkälte zu bringen.

Ein zu frühes Einbringen der Gemüse in den Aufbewahrungsraum ist nicht weniger schädlich, als ein zu spätes. Als Regel gilt, das Gemüse nur dann zur Ueberwinterung zu verwenden, wenn dasselbe vollständig reif und vollkommen ausgebildet ist. Die Gemüse, welche aufbewahrt werden sollen, müssen an einem trockenen Tage geerntet werden.

Es ist nicht ratsam, sich mit der Ernte zu übereilen. So lange die Gemüse mit ihren Wurzeln im Erdreich festgewachsen sind, bleiben sie frischer und schmackhafter, als in den allerbesten Ueberwinterungsräumen.

Erst wenn Fröste zu befürchten sind, sollte man mit dem Einbringen beginnen. Wo es sich um die Ueberwinterung der im Küchengarten gewonnenen Gemüse handelt, geschieht dieselbe gewöhnlich im Keller. Das hat den Vorzug, daß man zu jeder Tages- und Jahreszeit seinen Bedarf den eingeheimsten Vorräten entnehmen kann. Dabei muß allerdings bemerkt werden, daß das Gemüse im Keller seinen guten Geschmack verliert, sich auch nicht so lange hält wie das im Freien in Gruben eingeschlagene.

Das gilt selbst von guten, trockenen, weder zu warmen noch zu kalten Kellern. Leider kann man sich immer noch nicht dazu verstehen, den Keller als eine der wichtigsten Räumlichkeiten des Hauses zu betrachten und ihm diejenige Aufmerksamkeit zuzuwenden, die ihm gebührt.

Da viele Gemüse einen starken Geruch verbreiten, so darf dort, wo sich Gemüse befindet, nichts aufbewahrt werden, was leicht Geschmack und Geruch annimmt, z. B. Milch, Butter, Obst, gärender Most, Wein, Eingemachtes. Umgekehrt dürfen aber auch keinerlei Gegenstände, welche stark riechen, im Gemüsekeller sich befinden. Dem Gemüse muß ein besonderer, abgeschlossener Raum zugewiesen werden, wenn es in bester Weise im Keller überwintern soll.

Das im Keller zu überwinternde Gemüse muß vor Eintreten stärkeren Frostes an einem trockenen Tage sorgfältig mit den Wurzeln aufgehoben, alsdann von allen lockeren Blättern befreit werden.

Kohlköpfe und Wirsing läßt man im Herbst gern so lange wie möglich im Lande. Je später sie aufgenommen werden, je länger halten sie sich. Starken Frösten darf man sie selbstverständlich nicht aussetzen. In guten, luftigen, nicht zu warmen, trockenen Kellern kann man Kohlköpfe den Winter hindurch frisch erhalten. Man entfernt die Strünke und legt die Köpfe, ohne daß sie sich gegenseitig berühren, auf Brettergerüste. Man kann auch am verkürzten Strunke einen Bindfaden befestigen und sie so aufhängen, daß sie von allen Seiten frei sind. Gelegentlich müssen die Köpfe untersucht und etwa angefaulte Blätter entfernt werden. Auch das gelegentliche Umwenden ist nützlich. In dieser Weise hält sich der Kohl im Keller auf der Buschbauerfarm recht frisch bis zum Frühjahr. In dumpfigen Kellern ist die Ueberwinterung nicht ratsam. Sie faulen hier leicht und verlieren ihren guten Geschmack. Wer keinen guten Keller hat, wird seine Weiß- und Rotkohl-Köpfe am besten überwintern, wenn er in geschützter, trockener Lage seines Gartens eine etwa 1 Fuß tiefe Grube auswirft. In diese setzt man die von allen losen Blättern befreiten Kohlköpfe so ein, daß die Köpfe nach unten, die Strünke nach oben stehen und die Blätter sich nicht gegenseitig berühren. Der Zwischenraum, so wie die Köpfe selbst, werden vollständig mit Erde bedeckt, die Wurzeln bleiben frei. Obenauf deckt man bei bedeutendem Frost Laub, Stroh oder dergleichen. Ist der Boden feucht, so kann man auf ebener Erde etwas Sand streuen, hierauf die Kohlköpfe umgekehrt setzen und mit Erde bedecken. Bei Frostwetter kommt dann ebenfalls noch Laub, Stroh oder dergleichen darüber.

Blumenkohl kann man aufbewahren, indem man die Stauden über der Wurzel abschneidet, so daß noch 5 bis 6 Zoll vom Stengel stehen bleiben und alle Blätter, bis auf die innerste Reihe, entfernt. An der Decke des Kellers schlägt man Nägel ein, an die die Blumenkohlstauden mittelst Bindfaden aufgehängt werden, doch so, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. So oft es die Witterung gestattet, giebt man dem Keller Luft. So aufbewahrt, hält sich der Blumenkohl bis Mitte März. Er wird zwar etwas welk, diesen Nachteil kann man aber beseitigen, wenn man die Stauden etwa 24 Stunden vor dem Gebrauche in Wasser stellt, nachdem man zuvor den Stengel etwas abgeschnitten hat.

Rote Beeten, Rettige, weiße Rüben und Carotten werden im Keller in Sand eingeschlagen. Wurzelgemüse müssen von der anhaftenden Erde befreit werden. Die etwa vorhandenen überflüssigen Nebenwurzeln werden mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Desgleichen werden alle Blätter bis zur Blätterkrone entfernt. Das Abschneiden der Blätter muß mit Vorsicht geschehen. Läßt man zu viel von den Blättern an den Wurzeln, so kann leicht Fäulnis entstehen. Schneidet man noch einen Teil der Wurzel weg, so entsteht eine große Wunde und die Wurzel stirbt ab.

Die Gesundheitspflege des Viehes im Herbst.

Im Herbst erzeugt die veränderliche Witterung, ebenso wie im Frühjahr, sehr leicht Erkältungskrankheiten, insbesondere solche der Verdauungs-Organe. Beim Weidevieh treten häufig Durchfälle auf, die je nach der Beschaffenheit und Lage der Weide sich durch mehr oder weniger heftige Erscheinungen bemerkbar machen. Nicht selten wird durch einen Herbst mit fortwährend scharf wechselnder Witterung der Grund zu Krankheiten gelegt, die zuweilen erst im Laufe des Winters zum Ausbruche kommen, z. B. chronischer Husten, Fäule, Egelkrankheit, Knochenbrüchigkeit, Lahme der Glieder und andere. An diesen Krankheiten ist zum Teil auch die mangelhafte Ernährung schuld, namentlich dann, wenn ein nasser Sommer vorausging, oder die Tiere bis in den Spätherbst hinein ihr Futter auf der Weide suchen müssen. Man sagt mit Recht, daß ein schlechter Herbst weit gefährlicher ist für die Weidetiere als ein schlechtes Frühjahr, denn im Frühjahr gehen die Tiere einer besseren Witterung und Weide entgegen, wodurch etwaige nachteilige Folgen wieder ausgeglichen werden können, was bei der Stallhaltung im Winter nicht möglich ist.

Zur Vermeidung der Erkrankungen sorge man nun vor allem, daß die Tiere gut in den Winter kommen und nicht durch ein zu langes Weiden bei Nässe im Spätherbst sich die verschiedenen Krankheitskeime auflesen. Man lasse zur späten Jahreszeit nur dann weiden, wenn die Futterpflanzen abgetrocknet sind. Den im Stalle gehaltenen Tieren gebe man kein stark betautes, gefrorenes oder bereiftes Futter. Morgens und Abends reiche man Trockenfutter und lasse die feuchten Weidegründe im Spätherbst nicht mehr beweiden.

Bei Beachtung dieser Verhaltungsmaßregeln werden ohne Zweifel manche Krankheiten der Tiere verhütet, die andernfalls sich vielleicht monatelang durch den Winter hinschleppen und die Tiere sowohl als auch deren Besitzer schwer schädigen können.

Zur Aufbewahrung der Körner.

Wir richten uns bei der Besprechung dieser Frage nach den Ausführungen, welche in dem von Geh. Hofrat und Professor Dr. O. Kellner, Vorstand der K. landw. Versuchsstation in Möckern, herausgegebenen vortrefflichen Lehrbuche: „Die Ernährung der landwirtschaftlichen Nutztiere" enthalten sind. Kellner sagt: „Gut ausgereifte, trockene, von Pilzen nicht befallene Körnerarten pflegt man ohne weitere Vorbehandlung in trockenen, kühlen Räumen aufzubewahren, indem man sie auf dicht gefügter Unterlage in einer den Raumverhältnissen entsprechenden Schicht ausbreitet oder in hohe, aus Metall gefertigte, dichte Behälter (Silos) unterbringt." Während der Lagerung treten in beiden Fällen Veränderungen ein, welche von einer deutlichen Wärmeentwicklung begleitet sind. Das ruhende Samenkorn nimmt nach vorliegenden Versuchen beständig Sauerstoff auf und giebt Kohlensäure ab. Hierdurch wird hauptsächlich Stärkemehl, in geringerem Umfange auch Fett und zuweilen Zucker verbraucht. Diese Verluste sind verschieden, je nach dem Luftzutritt der Feuchtigkeit der Körner und der Temperatur des Lagerraums. „In gut verschlossenen Silos wird der Sauerstoff sehr bald ganz aufgebraucht, die Verbrennung wird daher bald unterbrochen und die Körner verlieren nur wenig an Eiweiß."

Kellner teilt weiter mit, daß eine Hafersorte, in einem Gefäß aufbewahrt, durch welches ein langsamer Luftstrom geleitet wurde, auf die Zeit eines Jahres berechnet, 6.5 Prozent ihres gesamten Kohlenstoffgehaltes in Form von Kohlensäure verloren hat. Bei Einlagerung in luftdicht verschlossenen Räumen sank dieser Verlust bis auf die Hälfte, ja bis auf ein Fünftel des genannten Betrags. In gut gedichteten Silos halten sich die Körnerfrüchte also weit besser, wie an der Luft.

Bei vergleichenden Versuchen mit Hafer, der 30 Monate aufbewahrt worden war, wurde, wenn man die Trockensubstanz des im Silo konservierten Hafers gleich 100 setzt, nach der Aufbewahrung an der Luft wieder erhalten 92.82 Teile, Verlust 7.18 Teile.

Bei dem gleichen Versuch mit Mais, der 16 Monate dauerte, betrug der Verlust 12.7 Prozent.

Die Mehrverluste, welche sich bei der Aufbewahrung an der Luft ergeben, sind nach Kellner jedenfalls nicht allein den Verbrennungsvorgängen zuzuschreiben, sondern zum Teil, bei der Asche und der Rohfaser sicher ganz, auf Rechnung mechanischer Abtrennungen zu setzen, die beim Umschaufeln der an der Luft aufbewahrten Körner durch Abreiben zustande kommen. Der Hafer wurde bei diesen Versuchen alle 2 Monate, der Mais alle 14 Tage gewendet.

Der Feuchtigkeitsgehalt der Körner übt einen nicht unbedeutenden Einfluß auf die Verluste derselben bei der Lagerung aus. Ein hoher Feuchtigkeitsgehalt wirkt ungünstig.

Feuchtes Getreide darf in Silos nicht gebracht werden: die eingelagerte Masse erwärmt sich stark, an den kälteren Teilen der Silowände, namentlich aber in den oberen Schichten des Getreides, schlagen sich Wasserdämpfe nieder, die die Körner zum Keimen bringen und später zur Schimmelbildung und Fäulnis Veranlassung geben. In Silos dürfen nur solche Getreidekörner gebracht werden, die nicht mehr als 13—14 Prozent Wasser enthalten.

Bekannt ist, daß feuchtes, an der Luft aufzubewahrendes Getreide nicht so hoch aufgeschüttet werden darf und öfter umgeschaufelt werden muß, als gut trockenes.

Eine niedere Temperatur wirkt ebenfalls vermindernd auf die Verluste des Getreides bei der Lagerung.

Kellner sagt: Aus dem Vorgeführten ist zu schließen, daß die beste Konservierung ermöglicht wird durch tunlichst vollständigen Luftabschluß bei der Lagerung, niedrigen Feuchtigkeitsgehalt der aufzubewahrenden Körner und möglichst niedrige Temperatur des Lagerraums.

Weiterhin ist auch die Reinlichkeit wichtig. Ist das Getreide staubig, enthält es erdige Teile, Bruchkörner und andere Bestandteile, welche leicht Wasser aufnehmen, so schlagen sich an ihnen Wasserdämpfe nieder, es bilden sich Herde von Schimmel und faulenden Massen, die namentlich in den Silos Verluste bringen. Man reinige also das aufzubewahrende Getreide vor der Einlagerung sorgfältig, damit man vor Verlusten möglichst geschützt bleibt.

Achtung, Farmer!

Bringt Eure Schweine, Kälber und Schafe zu mir. Ich bezahle Euch den richtigen Preis.

Paul Philipson,

Rosthern Meat Market.

Kaufe alle Sorten von Fellen und Häuten.

Steuermann Boltendals Radikalkur.

Von Karl Rohde

Ein Vierteljahrhundert hindurch hatte Kapitän Jenritsen sich mit Wind und See herumgebalgt, und während dieser ganzen Zeit hatte Steuermann Boltendal ihn treu begleitet. Er war Kapitän Jenritsens Maate als Schiffsjunge gewesen, hatte sich mit ihm zusammen als Leicht- und Vollmatrose verheuert und war auch sein Steuermannsgast geworden. Endlich hatte er sich, als Kapitän Jenritsen seine eigene Brigg in die See steuerte, diesem als erster Steuermann verdungen. Das war auch schon an die zehn Jahre her.

Nun hatten sie aber die Nase voll vom Seefahren. Kapitän Jenritsen hatte auch das Schapp voll von Gold und Werthpapieren, denn die Zeiten waren gut gewesen. Er hatte immer volle und lohnende Frachten gehabt, allezeit guten Wind, niemals Havarie durch volle zehn Jahre hin; das hatte Geld geschafft. Da wollte er sich nun nicht zur Ruhe setzen g'rade, aber doch sein Schäfchen in's Trockene bringen, sich selber auch natürlich, und endlich heirathen. Als angehender Vierziger und kerngesunder Mann meinte er es noch mit dem jüngsten und schmucksten Mädel wagen zu können. Nur weitab von der See mußte sie aufgewachsen sein, auch weitab von jedem Binnenwasser, damit er durch nichts mehr veranlaßt würde, jemals wieder ein Boot zu besteigen.

Daß sein alter Maate und Gast bei ihm blieb, auch wenn er sich verheirathen würde, das verstand sich bei Kapitän Jenritsen von selbst. Sie hatten durch ein volles Vierteljahrhundert hin treu zueinander gehalten, hatten manch eine schwere See Schulter anSchulter am Steuerruder überstanden, da sollte er jetzt auch die wohlverdiente Ruhe mitgenießen. Und wenn er gleichfalls heirathen wollte — vorläufig wies er zwar alle Heirathsgedanken von sich, aber die Liebe kommt oft wie der Dieb in der Nacht — dann hatte Kapitän Jenritsen auch noch ein paar tausend Mark übrig, seinem treuen Gast ein kleines Geschäft oder sonst ein Anwesen einzurichten.

Vorerst allerdings wollte er selber heirathen. Die Brigg wurde verkauft, der Erlös zu dem anderen Gelde auf die Bank gethan, damit es fruchtbar wäre und sich mehrte; und dann ging es auf die Freite.

„Man bloß kein Mäken van de Waterkant, Stüermann, oder van fünft ein Binnenwater. Jt häw die Näse vull van't roren un seilen."

„Djau, Käppen, dat is nu sau as dat is! Denn sau ward wei wol in die Barge klattern mötten, um en Wief för Sei to säuken, as mi dücht."

„Dat dücht mi ok alls sau, Stüermann."

Gesagt, gethan. Die beiden alten Knaben machten sich in die Berge hinein. Dort gibt es zwar auch Gewässer, aber — zumeist wenigstens — nur solche, auf denen man weder segeln noch rudern kann, beziehungsweise keine Gelegenheit hat, für diesen schönen Sport irgendwelche Leidenschaft zu fassen.

Und sie hatten Glück. Eine junge Altenburgerin ließ sich bereit finden, Frau Kapitän Jenritsen zu werden. Sie ergab sich dem liebeheischenden Vierziger mit Herz und Hand, und Steuermann Boltendal erwies sich wieder als getreuer Gast. Er geleitete das Brautpaar zum Standesamt und zum Altar, that an der Hochzeitstafel seine Schuldigkeit und führte den Bräutigam noch, als die Hochzeitsgäste sich verabschiedet hatten, bis vor die Kammerthür der jungen Braut. Hier erst stoppte er mit verlegenem Greinen und erklärte: „Dat is nu man sau as dat is, Käppen! Met 'n Schipp weit it jawol Bescheid, un met en Ro'er ok. Mar met 'n jung Fruenvolk nich. Dar mött Sei schon fülwen seihn, wu Sei met fa'rig ward. Wurumme hät Sei friget. Jt härr et nich dhan!" Damit schwenkte er ab und lavierte im Zickzackturs der eigenen Kammer zu.

Nach der obligaten Hochzeitsreise kehrte das junge Paar in Begleitung Steuermann Boltendals nach Hamburg zurück, allwo Kapitän Jenritsen inzwischen seinem Weibchen ein hübsches Nestchen hatte einrichten lassen, eine allerliebste Villa mit kleinem Ziergarten drumher und einem netten Giebelstübchen darinnen für seinen treuen Begleiter. Die junge Frau Kapitän war selig und ihr Gatte eitel Glück und Zufriedenheit. Da lag auch für Steuermann Boltendal kein Anlaß zur Traurigkeit vor.

Doch des Lebens ungemischte Freude ward keinem Sterblichen zutheil. Was Kapitän Jenritsen geflissentlich vermeiden gewollt, weshalb er sich sein junges Gemahl fernab der Waterkant geholt hatte, das bekam er jetzt aus dem Vollen. Frau Walfriede wollte durchaus segeln.

„Jt häw dor die Näse vull van, lütt Deren!" wehrte Kapitän Jenritsen. „Wenn ein fieruntwintig Jahr rumseilt hät, denn sau hät hei naug!"

Half ihm nichts. „Dos ist dummer Schnack", erklärte Frau Walfriede in ihrer thüringischen Mundart. „Wenn ich einen Schiffskapitän heirathe, dann will ich auch Boot fahren. Soll mich wohl vor meinen Freundinnen blamiren? Die meinen, wir fahren alle Tage auf die See hinaus. Erst gestern schrieb mir eine, sie beneide mich um die himmlischen Bootfahrten, die ich mit Dir machte. Und nun ist das nichts? Das wäre noch schöner? Umsonst will ich nicht Kapitänsfrau geworden sein."

Das war bös.

„Wat maft wei denn da, Stüermann?" fragte Kapitän Jenritsen seinen langjährigen getreuen Gast.

Der greinte „Dat is nu man sau as dat is, Käppen! Met 'n Schipp weit it jawol Bescheid un met et Ro'er ok. Mar met 'n Fruenvolk nich. Dor mött Sei schon fülwen toseihn, wu Sei met far'ig ward. Wurumme hät Sei friget."

„Djau, djau! Mar it häw boch de Näse vull van."

„Van't frigen alls?"

„Van't roren und seilen, ohl Däsfopp!"

„Denn sau mött wei Ehr lütt Fru dat utdrieben, Käppen!"

„Wu wißt D' denn dat maten!"

„Dat is Ehre Sach, Käppen! Met 'n Schipp weit it jawol Bescheid, um met 'et Ro'er ok. Mar met 'n jung Fru'envolk nich. Dor mött Sei schon fülwen seihn, wu Sei met far'ig ward. Wurumme hät Sei friget!"

„Dee Vartellige häst Du mi nu all tein mal makt, dee kann it bal' buttwennig. Wenn Du wieder nist nich weiißt, denn sau kannst D' mi 'n Buckel raff rutschen."

„O, ein Middel wüßt it wol Käppen!"

„Denn sau rut met de Latuchte!"

„Sei mött Ehr lütt Fru den Willen dhaun!"

„Wat? Jt sall 'r we 'r in 'n Boot gahn?"

„Dat brukt Sei nich!"

„Sall it mien Wief allein seilen laten?"

„Dat sallt Sei nich!"

„Wat denn, ohl' Klütenpötter? Sprick Dit ut!"

„Sei könnt mi de Ehre laten. Ein einzigt mal bloß!"

„Un wie wißt Du ehr dat utdrieben?"

„Dat 's mien Sach', Käppen, met Verlöw. Sei brutt Ehr lütt Fru bloß to seggen, datt Sei mi den Opdrag geben hävt, met ehr uttoseilen, denn sau ward sit dat andere van fülwen maten."

„Wecket andere, Stüermann?"

„Dat met dat Utdrieben, Käppen!"

„Un Du meinst, datt et hülpt?"

„Radikal, Käppen!"

„Na, denn sau willt wei dat sau maten."

Schon am nächsten Nachmittag steuerte Hindrik Boltendal mit Frau Walfriede Jenritsen nach dem Elbehafen. Die kleine schmucke Segeljacht eines befreundeten Rheders hatte er sich am Vormittag schon ausgeliehen. Dahinein verstaute er die glückstrahlende Frau seines Kapitäns, und dann ging es hinaus an Altona, Ovelgünne, Blankenese vorbei, daß die Wasser um den Bug des Schiffchens hoch aufrauschten.

Da die Fluth inzwischen ihren Höchststand erreicht hatte, befand man sich bald auf einer Wasserweite, die für Frau Walfriedes seefremde Augen etwas Beängstigendes hatte. Dazu drückte der Wind das Schifflein zuweilen so tief in See, daß sein Schlippwasser über den Bordrand hinzulaufen schien, und die bootsungewohnte Kapitänsfrau mit leisem Kreischen nach des Steuermanns Arm griff, sich festzuhalten.

Darauf hatte der gewartet. „Hebben S' kein Angst nich, leiwe Fru Jenritsen," meinte er tröstend, „as de Ratzen noch nich van Bord gaht, hät't noch keine Not nich. Mar geben S' en betten Obacht, datt Sei kein sso'n lütt Diert op'n Schwanz träd't. Dat könnt bei Biesters nich verdragen. Wenn ein sau'n lütt Diert op sien Schwanz tritt, denn sau bieten s' ganz gefährlich. Sitten S' dahl, Fru Jenritsen! Sitten S' bannig fast dahl! Dor löppt all ein! Dor noch ein!"

„Ra—ra—ra—raa—", die schmucke, junge Kapitänsfrau hatte kaum etwas von Ratten gehört, da hatte ihr schon der Athem gestockt. Als sie nun aber gar zwei wirkliche Ratten durch das Schiff huschen sah, da griff sie ihre Kleider unten zusammen und sprang kreischend nach ihrer Sitzbank hoch. „Ra—ra—ratten haben Sie im Schiff?"

„Djau! Hät Sei denn Ehr Harr Gemahl dat nich vertellt, leiwe Fru Jenritsen? Ratzen mötten op jedes Schipp sien. Denn sau wüßten jo de Schippers nich, wenn ehr Schipp undergahn will, as dor keine Ratzen op wären."

„Kehren Sie um, Steuermann, oder ich springe ins Wasser!"

„Dat dhaut Sei leiwer nich, Fru Jenritsen! Dat Water is bannig deip hier. Sei könnt varsupen un dat wär' Schade um Sei."

„Fahren Sie mich sofort an Land! Ich befehle es Ihnen!"

„Djau, dat is man sau as dat is, Fru Jenritsen. Wenn Sei mi befehlen dhaun dhäden, it sall met Sei nah'n Himmel rop seilen, tünn it dat wol dhaun?"

„Ich will nicht nach dem Himmel! Ich will ans Land gefahren werden!"

„Dat sallt Sei ok, Fru Jenritsen! Sitten S' bloß erst dahl, datt wei nich noch kentern. Seihen S', dor löppt all wedder so 'n Ratzendiert. Sitten S' dahl! Wenn Sei de lütten Biesters nich op'n Schwanz trädt, denn sau bieten s' Ehr nich. Ratzen mötten sien op't Schipp, dat geiht nich anderster. Aberst datt Sei nich in 'n Himmel willt, dat is nich recht, leiwe Fru Jenritsen! Jn 'n willt wei doch alle mal. Oho, dor löppt all wedder ein! Hät Sei dee seihn, Fru Jenritsen? Un wenn it Sei alls den Willen dhaun dhä, un stüer Sei hier an Land, denn dor achtern is alles Morast un Sump. Dor is kein Furtkamen nich. Sei mött nu schon utholten bie de Ratzen, wenigstens bet Blankenese. Denn sau könnt Sei met 'n Wagen nah Hus föhren."

„Ja, ja! Das will ich auch! Reden Sie nur nicht soviel! Fahren Sie lieber schneller zu!" Frau Walfriede hockte mit zusammengerafften Kleidern auf die Bank nieder, ein rechtes Häufchen Unglück.

Doch Steuermann Boltendal beharrte in seinem Gleichmuth. „Dat is man sau, as dat is, leiwe Fru Jenritsen," antwortete er breit und langsam. „As Sei en betten mehr Luft in de Lennewand blasen tünnt, denn sau tünn it jawol schneller föhren. As Sei dat nich könnt, mött Sei sit schon met mien seilen tofreden geben. De Ebbe hät ohnehin insett't, dor hät wei Noth uns torug to luven. Jt verstah bloß nich, datt Ehr Harr Gemahl mi den Opdrag geben hät, met Sei ut'toseilen, wu hei doch weit, datt Sei de Ratzenbiesters nich seihen möget. Dor löppt all wedder ein! Djau, djau! Sau lange de Ratzen noch op'et Schipp sien dhaun, sau lange hät et keine Not nich, leiwe Fru Jenritsen. Ratzen mött op't Schipp sien."

Blankenese wurde endlich erreicht; und hier nahm Kapitän Jenritsen, der, etwas ähnliches ahnend, expreß hergekommen war, sein Frauchen in Empfang.

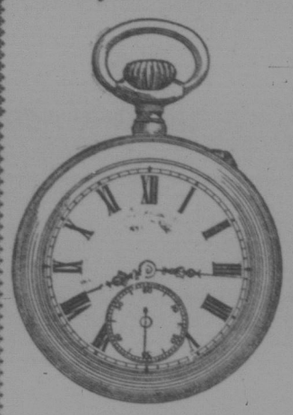
„Na, hät de Kur hulpen, Käppen?" fragte Steuermann Boltendal seinen Kapitän am folgenden Morgen unter vier Augen.

„Radikal, ohl' Dokativus! Met kein Bein will sei wedder in 'n Bott stiegen, hät sei seggt. Mar wu häst D' denn bloß de Ratzen herkregen, ohl Swienegel! Sei hat dor bannig wat Angst vör utstahn."

„Ah, dat wären gar keine Ratzen nich, Käppen, dat wären man lütt Meerschwienchen, dei ick mi van mien Fründ sien lütt Söhn pumpt häw. Djau, djau! Dat is man sau as dat is! Met'n Schipp weit it jawol Bescheid, un met de Seils un 'et Ro'er ok! Mar met'n jung Fruenvolk nich. Dor mött Sei schon fülwen seihn, wu Sei met far'ig ward. Wutau friget Sei. Jt härr't nich dhan."

Viele schöne und nützliche Geschenke werden frei weggegeben im Austausch für

Royal Crown Seife Coupons



Hebt sie auf. Sie sind wertvoll.

Schreibt um unsere vollständige Prämien-Liste, sie wird frei versandt.

Dies ist eine unserer vielen Prämien.

Knaben Nickel-Uhr,

zum aufdrehen und durch Drehen verstellbar. Einfaches Gehäuse.

Frei für 300

Royal Crown Seifen-Umschläge

Royal Crown Soaps, Limited,

Premium Dept. G Winnipeg, Man.

Brot wird Ihnen bei jeder Mahlzeit schmecken,

wenn Sie ein einfaches Rezept befolgen —

Man mache es nach der Regel —

Man backe es nach der Regel —

und überlasse den Rest dem

Purity-Mehl.

Fragen Sie Ihren Händler noch heute nach Purity-Mehl.

Western Canada Flour Mills Co., Limited.

Mühlen in Winnipeg, Goderich und Brandon.

Messingbeschläge lassen sich durch Abreiben mit einer Mischung von 1 Theil Salmiakgeist und 3 Theilen kohlensaurem Ammoniak mit 24 Theilen Wasser nicht nur blank putzen, sondern verlieren auch den grünlich-blauen Anschlag. Um Messing eine schöne weißliche Politur zu verleihen, polirt man die Gegenstände mit einem Lappen, den man mit Stearinöl und feinstem Schmirgel getränkt hat, reibt dann mit einem anderen reinen, weichen Lappen nach und erhält so die gewünschte Politur mit mattweißem Glanz.