



Das Gold, das in Sprüchen du findest,
Wird Eigentum, glaub' meinem Rat,
Wenn du's mit dem Leben verbindest
Durch eig'ne Entschliezung und Tat.

Gustav Wagner.

Spezialgemüsekulturen neben dem Kleingartenbau.

Der Kleingartenbau hat während des Krieges auch in jenen Volksschichten Interesse gefunden, welche sonst dem Gartenbau ganz fernstanden. Man ist jetzt Feuer und Flamme für die Selbstversorgung des Haushaltes mit Gemüse. Dort, wo man nun durch guten Boden und eine gute Lage mit dem Kleingartenbau Erfolg hat, trachtet man auch stellenweise danach, Spezialgemüsekulturen für den Verkauf einzuführen. Bevor nun dieser Plan verwirklicht wird, halte man erst in seiner Gegend Umschau, welche Arten von Gemüse dort am meisten Absatz finden und vor allen Dingen gut gedeihen.

Es können je nach Gegend und Boden als Spezialgemüsekulturen in Frage kommen: Rhabarber, Tomaten, Wirsing, Weißkraut, Zwiebeln, Möhren usw. Diese Gemüse sind jetzt und bleiben auch in der Übergangszeit von Krieg und Frieden stets gefragt, und was die Hauptsache ist, man erzielt in einjähriger Kultur gute Erträge. Wie groß die Anlage der Einzelgemüsekultur für den Gelderwerb sein soll, richtet sich nach dem Absatzgebiet. Doch empfiehlt es sich, mit einem halben Morgen Land die Kultur zu beginnen, und wenn man sich eingearbeitet und Erfolge hat, die Fläche zu verdoppeln oder zu vervierfachen.

Die Hauptsache ist dann aber auch, daß genügend Stall- und Kunstdünger vorhanden ist, denn eine einseitige Düngung nur mit Kunstdünger gibt keine andauernde reiche Ernte. Für alle erwähnten Gemüse ist ein alter Kulturboden besser als neu geschaffenes Gemüseland. Letzteres kann namentlich in den ersten Jahren für Weißkraut und Wirsing in Frage kommen, wenn das Land mit dem abgelagerten Leichschlamm, verrottetem Straßenschutt versehen ist. Die Anpflanzung kann dann Mitte Juni bis Anfangs Juli geschehen, so daß man Wirsing oder Weißkraut für den Wintergebrauch hat. Als Zwischenpflanzung setzt man zwischen je zwei in 45 Zentimeter Abstand stehende Pflanzen je eine Kopfsalat- oder Glasstohrabispflanze. Letztere sind zur Überwinterung fertig, sobald der Wirsing oder der Weißkraut beginnen, die Blätter mehr zu entfalten und zur Kopfbildung schreiten.

Die Kopfbildung wird beschleunigt, sofern nach der Überwinterung der Zwischenfrucht flüssige Jauche oder verflüssigtes Superphosphat gereicht wird. Je fünf Pflanzen erhalten ein Liter Nährstoff für den ersten Guß. Das abgeerntete Land wird nun im Winter rigolt, mit Stallmist versehen, die Stengel mit Wurzeln von Wirsing oder Weißkraut verbrannt und dann im Frühjahr 1919 geharkt und mit Sommerspinat oder Mangold bestellt.

Diese Blattgemüse sind Ende Juni, anfangs Juli abgeerntet, so daß wiederum daselbe Stück Land mit Frühwirsing oder Weißkrautpflanzen besetzt werden kann. Auf diese Art kann man jährlich mehrere Jahre hintereinander diese Gemüse als Spezialgemüse für den Verkauf anbauen. Dann empfiehlt es sich, Zwiebeln oder auch zur Abwechslung ein Jahr mittelhohe und hohe Erbsen anzubauen, so daß man vom Frühsommer bis zum Oktober Erbsen pflücken kann. Man muß dann allerdings die Erbsen in mehrwöchentlichen Zwischenräumen auslegen, so daß das Land von den zuerst abgeernteten Erbsen nochmals mit Erbsen bestellt werden kann. Hierdurch läßt sich auch neu geschaffenes Gemüseland wesentlich verbessern. Die tot im Boden liegenden Nährstoffe werden vollkommener verwertet, und der Boden ist ergiebiger im Ertrag.

Auf diese und ähnliche Art kann man auch die anderen Gemüse als Spezialgemüsekultur für den Gelderwerb neben dem Kleingartenbau nutzbringend betreiben.

Generale bei schlechtem Wetter.

Tritt während der Heubereitung plötzlich schlechtes Wetter wie zum Beispiel durch ein Gewitter mit nachfolgendem Landregen ein, dann ist die Ernte ungemein erschwert. Auf alle Fälle gilt es dann, das Futter so gut als möglich vor Verlusten hinsichtlich seines Nährstoffgehaltes, als auch in Bezug auf Schmachthaftigkeit und Wohlgeruch zu schützen. Denn die Verluste, die das Heu nach dieser Richtung hin durch Beregnen erfährt, sind ziemlich beträchtliche. So ist zum Beispiel mehrtägiges Beregnen mit einem 6proz. Verlust an Gesamtnährstoffen bzw. mit einem Verlust von 25 Proz. an Eiweißstoffen und

30 Proz. an Fettbestandteilen und Asche gleichbedeutend.

Ist das Gras bei Eintritt des Regens erst wenig abgetrocknet, dann setzt man es in möglichst hohe spitze Haufen, da diese dem Regen die geringste Angriffsfläche bieten, jedoch darf nicht übersehen werden, bei länger anhaltendem Regen diese Haufen von Zeit zu Zeit etwas aufzulockern, nötigenfalls sogar umzukehren, da sonst die grüne Pflanzenmasse leicht verfault.

Ist das Futter bei Eintritt des Regens schon annähernd dürr, so setzt man es gleichfalls in möglichst hohe spitze Haufen, die man dann ruhig sitzen lassen kann. Selbstredend muß man, sobald sich die Sonne wieder am Himmel zeigt, die Haufen auseinander nehmen und durch Breiten in der Sonne möglichst rasch dürr zu bekommen suchen.

Wer legen, Heizen oder Kleereiter, wie man sie speziell in Gebirgsgegenden vielfach zum Trocknen von Grünfutter verwendet, zur Verfügung hat, kann diese bei ungünstiger Witterung während der Heuernte vorteilhaft zum Aufhängen des Heues auf die Böde benutzen. Das Heu kommt dadurch von der regenfeuchten Erde weg und kann so wenigstens keine Bodenfeuchtigkeit anziehen. Außerdem trocknet es aber auch dadurch rascher ab, daß Wind und Luft auf das hängende Heu stärker einwirken können, wie auf das am Boden liegende. Allerdings erfordert das Aufhängen des Futters auf die Heizen mehr Arbeit, wie das Trocknen am Boden, aber die Arbeit lohnt sich namentlich bei ungünstigem Erntewetter reichlich.

Ist länger anhaltendes Regenwetter zu befürchten, so kann man zu großen Nährstoffverlusten beim Heu dadurch vorbeugen, daß man das Wiesengras halbdürr einfährt und zu Hause Braunheu daraus bereitet. Man setzt zu letzterem Zwecke das Futter sofort nach dem Einfahren in einem Schuppen oder auf der Tenne in einem großen Haufen von 5 bis 6 Meter Durchmesser möglichst fest zusammen und läßt diesen Haufen von der Mitte nach den Rändern zu durch eine Anzahl von Personen ordentlich festtreten. Hinsichtlich der Höhe des Haufens soll eine solche von 5 Metern nicht überschritten werden.

In dem so gelagerten Heu tritt eine verstärkte Selbsterhitzung und Gärung ein, die 4 bis 8 Tage dauert und dabei eine chemi-

ische Umformung des Heues herbeiführt, die es vor Verderben schützt und ihm dabei einen Geschmack verleiht, der es die Tiere mit Vorliebe aufnehmen läßt.

Die Packung des Heues muß jedoch mit Sorgfalt vorgenommen werden, denn hohlliegende Stellen, die durch ungleichmäßiges Festtreten hervorgerufen werden, faulen und schimmeln leicht, während andererseits zu feucht eingebrachtes Heu bei dieser Behandlungsart leicht verfault oder sich bis zur Selbstentzündung erhitzt und in Brand gerät.

Düngung.

Versuchte Fressführung. Durch die landwirtschaftlichen Zeitschriften geht die beachtliche Nachricht, daß bei der Kalidüngung im ersten Versuchsjahre die Kaliausnutzung auf kalkarmem Boden gering ist. Diese Beobachtung kann sich jedoch nur auf das Kali beziehen, welches in Form von Chlorkalium oder schwefelsaurem Kali zur Anwendung kommt. Die Beobachtung überrascht auch niemand, der die Grundzüge der Chemie beherrscht. Weber das Chlorkalium, noch das schwefelsaure Kali sind unmittelbare Nährmittel. Es ist vielmehr notwendig, daß beide Salze durch Umsehung mit Kalk in den Zustand übergeführt werden, in welchem Kali für die Pflanzen aufnahmefähig ist. Da nicht alle Landwirte den Umstand kennen, daß Kali ohne Umsehung durch Kalk unwirksam ist, kann es nicht zur Förderung der Landwirtschaft dienen, wenn ihr diese Tatsache vorenthalten bleibt und zu folgender Erklärung gegriffen wird, um die Nichtwirkung der Kalidüngungsalze zu bemänteln. Die mit den Haaren herbeigezogene Erklärung lautet: „Das Kali löst sich im Bodenwasser, verteilt sich weitgehend im Boden und wird von der Oberfläche der feinen Bodenteilchen gebunden; nach Sättigung des Bodens stellt die Düngung den Pflanzen den Nährstoff direkt zur Verfügung, ohne daß die Wurzeln ihn erst aus dem Boden wieder lösen müssen“. Ohne auf die Einzelheiten dieser unglücklichen Aufklärung eingehen zu wollen, sei betont, daß die Kalisalze bei Abwesenheit von Kalk, der die Umsehung hervorruft, auch im zweiten, dritten und in den folgenden Jahren wirken werden. Es werden nach wie vor die goldenen Worte des Wirtl. Geh. Ober-Rat. Rates Dr. M. Fleischer Geltung behalten, welche lauten: „Wohl zu beachten ist, daß Kalisalze und schwefelsaures Ammonium nur dann eine befriedigende Wirkung ausüben können, wenn der Boden von Natur oder durch Zufuhr größere Kalkmengen enthält.“

Fütterung.

Das bekömmlichste und beste Getränk für das Vieh ist und bleibt reines, nicht zu hartes Quell- oder Bachwasser. Zwar nehmen die Tiere bereits viel Wasser innerhalb der Nahrung zu sich, zum Beispiel Grünfütterung, Schlempe, Treber- und Rübenfütterung; trotzdem können sie frisches Wasser nicht völlig entbehren, wenn auch das Bedürfnis der Wasseraufnahme ein weit geringeres ist. Dem weichen Wasser geben die Tiere unbedingt den Vorzug. Dagegen wird stark kalkhaltiges Wasser nur sehr ungern aufgenommen; es hat dasselbe aber auch nachteilige Wirkungen, indem es bei den männlichen Tieren häufig Steinleiden verursacht. Im allgemeinen soll man die Tiere, sofern dieselben nicht gerade übermäßig durstig sind, so viel Wasser lassen, als sie nur aufnehmen wollen, doch sagt den Tieren die wiederholte Aufnahme kleinerer Wassermengen am meisten zu. Werden die Rinder dahingegen zu selten getränkt, sind sie zu durstig geworden, dann nehmen sie zu viel Wasser auf einmal, saufen zu gierig, was ihnen

sehr schaden kann. Das Wasser soll unter keinen Umständen zu kalt sein; eine Temperatur desselben unter 9 Grad Celsius ist als zu niedrig anzunehmen und schadet der Gesundheit ebenfalls. Es kann Magenlatare, Durchfälle und andere Erkrankungen veranlassen, wenn es in großen Mengen aufgenommen wird. Zu kaltes Wasser kann auch Verwerfen veranlassen; es setzt ferner den Milchertrag erheblich herunter, während das warme Getränk die Milchbildung günstig beeinflusst. Dennoch ist es nicht zweckmäßig, den Tieren längere Zeit hindurch warmes Getränk zu geben, da in diesem Falle eine Erschlaffung der Baucheingeweide erfolgt und die Widerstandskraft der Tiere geschwächt wird. Aus diesem Grunde ist es auch nicht empfehlenswert, alle Flüssigkeit, die das Tier notwendig hat, durch warme Tränke, Schlempe usw. zu ersetzen. Es ist aber zweckmäßig, wenn das Jungvieh im Freien getränkt werden kann. Die Tiere können sich dabei etwas Bewegung machen, die sie zum Beispiel bei dauernder Stallhaltung so notwendig gebrauchen; es ist aber dabei Vorsicht wegen Beschädigung am Plage. Für das Milchvieh eignen sich besonders die sogenannten Selbsttränker. Im allgemeinen sind die Vorteile folgende: Bei dieser Einwirkung ist das Wasser nicht zu kalt, da es nahezu Stalltemperatur besitzt, die Krippen sind immer trocken und lassen sich daher besser sauber halten; die Tiere saufen nicht zu viel auf einmal, können aber zu jeder Zeit die beliebige Wassermenge aufnehmen, ein Umstand, der ganz erheblich zur gehörigen Verdauung und Ausnützung des aufgenommenen Futters beiträgt und eine Förderung der Milchabsonderung zur Folge hat.

Milchwirtschaft.

Bittere Milch. Zur Bekämpfung dieses Milchfehlers erscheint es vor allem wichtig, zu konstatieren, in welcher Zeit die Milch den bitteren Geschmack annimmt. Hat die Milch schon beim Verlassen des Euters einen bitteren Geschmack, so muß die Ursache in der Fütterung gesucht werden. Futterstoffe, wie ranzige Östuchen, Wiederverdorbenes Mischlingschrot verleihen der Milch einen bitteren Geschmack, welcher naturgemäß auch auf den daraus erzeugten Käse oder die Butter übergeht. Tritt der bittere Geschmack erst einige Zeit nach dem Melken in der Milch hervor, so ist ein Kutterienfehler die Ursache, welcher gewöhnlich in schlecht ventilierten Stallungen, in verschimmelter Streu, verdorbenem Heu, schlechter Reinigung der Milchgeschirre usw. zu suchen sein wird. Man hat somit vorerst genau die Ursache zu ermitteln und dann erst zur Beseitigung derselben zu schreiten. Sollte trotz größter Reinlichkeit, besserer Kühlung, Änderung der Futterpassierung usw. der Fehler nicht behoben werden können, so müßte eine gründliche Stalldesinfektion mittels Kalk vorgenommen werden. Bitter schmeckende Milch kommt zuweilen auch aus kranken Eutervierteln. Eine solche fehlerhafte Milch von nur einer Kuh kann die ganze Milchmenge verderben. Man muß sich daher die Überzeugung verschaffen, ob alle Kühe und alle Euter gesund sind, durch Aufstellung der ermoltenen Milch von jeder einzelnen Kuh in Trinkgläsern, welche aber nicht im Stall oder in der Milchammer aufgestellt werden dürfen. Man kostet diese Milchproben und wird dann leicht die betreffende Kuh, welche die fehlerhafte Milch produziert, herausfinden.

Geflügelzucht.

Nahrungsbedarf der Hühner. Ein Huhn von 4 Pfund Lebendgewicht braucht täglich 90 Gramm Trodensubstanz, in der enthalten sein müssen: 12 Gramm Protein, 7 Gramm Fett, 50 Gramm Kohlehydrate,

der Rest von 21 Gramm bei 21 dann aus Stärke, Zucker und Salzen. Die Zusammenfassung kann etwa folgen: Morgens 25 Gramm Heu- oder Strohraufmehl, 15 Gramm Knochen- oder Fleischmehl, schwach angefeuchtet und etwas Schlemmkreide beigemischt. Nachmittags, 1 Stunde vor Sonnenuntergang, 20 Gramm Kleie oder Kleemehl und 20 Gramm Knochen- oder Fleischmehl. Daneben zu jeder Jahreszeit stets reichlich Grünzeug und rohe Rüben oder Möhren. Mittags: Küchenabfälle, besonders gut gereinigte, gesochte und gestampfte Kartoffelschalen. Bewegung durch Scharren in der Erde oder im Laub ist nötig zur Erhaltung hoher Körperwärme, die hinwiederum Grundbedingung der Vegetätivität ist.

Das Federrupfen der Hühner ist ein Zeichen, daß dieselben Langeweile haben und es an genügender Bewegung mangelt. Ein großer Auslauf und Scharlegenheit, genügend Grünfütterung und Knochenmehl oder gemahlene Austeruschalen verhindern diese Untugend.

Bienenzucht.

Verjüngung der Königin. Das Verjüngen der Königin ist eine sehr wichtige Arbeit am Bienenstand, von der oft sehr viel abhängt. Die Königin erreicht zwar ein Alter von 4 bis 5 Jahren, nimmt aber nach dem dritten Jahre sehr an Fruchtbarkeit ab. Völker mit älteren Königinnen haben also wenig Brut und wenig Volk. Um diesen Nachteil zu vermeiden, entfernt der Bienenzüchter nach dem dritten Jahre die alte Königin und läßt eine junge nachziehen. Ist das Volk ziemlich stark, so entfernt man an einem guten Flugtage die Königin; die Bienen ziehen sich aus der vorhandenen Brut junge Königinnen und in 2 bis 3 Wochen läuft die erste schon aus. Bei günstiger Witterung ist sie auch in den nächsten Tagen befruchtet und der Stod ist wieder in Ordnung. Läuft die Königin allerdings zu schnell aus, so liegt Gefahr vor, daß sie klein und minderwertig ist. In diesem Falle entfernt man sie sofort und läßt eine Königin im Stod, die einige Tage später ausgelaufen ist.

Die Bienenkönigin legt häufig zwei Eier in der Minute. Da das Insekt ein Alter von vier bis fünf Jahren erreicht, legt die Bienenkönigin im Laufe ihres Daseins ungefähr 1 500 000 Eier.

Notwendigkeit eines Inventariums. Jeder Bienenzüchter und jeder Bienenverein muß ein Inventarium haben, worin alle seine Geräte angeführt sind. Wird nun ein Gegenstand entliehen, so wird genau notiert, wer ihn erhalten hat und wann er entliehen wurde. Geschieht dieses regelmäßig, dann weiß man immer, wo seine Sachen sind, und sie kommen nicht fort. Ehe man ein Gerät verleiht, zeige man dem Leihver, daß es ganz und vollständig, dann kann man es auch in demselben Zustande zurückverlangen oder Beschädigung beanspruchen. Verleiht ein Verein Gebrauchsgegenstände, so muß auf schnelle Rückgabe gedrungen werden.

Obstbau.

Gießen und Düngen der Obstbäume. Die Obstbäume haben in diesem Jahre sehr stark geblüht und dazu viel Kraft aufwenden müssen. Je stärker nun der Fruchtansatz ist, um so mehr muß der Baum jetzt auch noch an Nahrung aufbringen. Kann er das nicht in genügendem Maße, so fällt ein großer Teil der Frucht ab. Es ist daher nötig, gerade jetzt den Baum durch Dünggüsse zu unterstützen. Von Handelsdüngern kommen auch hier in erster Linie Kalk, Thomasmehl und schwefelsaures Ammoniak in Betracht. Diese Dünger können auch in aufgelöstem Zustande gegeben werden.

Des Menschen Dasein, alt wie jung,
Lebt zwischen Hoffnung und Erinnerung,
Jung, steht dem Wüßler alle Pfade offen,
Und alt, erinnert er sich eben an sein — Hoffen.

Für die Hausfrau.

Das halte fest: bei hellem Sonnenschein
Ist's leichte Kunst, getrocknet Mats zu sein
Doch ob ein Menschenherz ist hart und groß,
Das zeigt sich erst bei einem schweren Los.

Begehrlichkeit.

49

Anfangs war ich gar begehrlieh,
Auf zum Gipfel strebt' ich lühn;
Bald ward mir der Weg beschwerlich,
Und ich sah die Blumen blüh'n.

— Ach, wer weiß, ob für die Mähen
Mir das Ziel den Lohn beihert!
Doch ich weiß, wo Blumen blühen,
Ist es des Verweilens wert. —

Praktische Obstverwertung.

Auf Veranlassung des Frauenbeirats
beim Kriegsernährungsamt wurden nach-
stehende

Leitfäden

für Obstverwertung mit besonderer Berücksichtigung des zuckerlosen Einkochens herausgegeben:

Aufbewahrungsräume für Obst und Gemüse-Konserven müssen peinlich sauber und kühl sein, Keller möglichst jedes Jahr geweißt werden. Dadurch werden die verschiedenen, sich an den Wänden leicht bildenden Verderbniserreger wie Gärungskeime, Schimmel usw. getötet. Die Heizräume von Kachelöfen sind vorzügliche Aufbewahrungsräume für Flaschen.

Aufbewahrungsräume für Obst und Gemüse kann alles vorhandene alte Material, wie alte Flaschen mit engem oder weitem Hals, Gläser, Einmachgläser usw., verwandt werden. Hauptbedingung ist tadellose Sauberkeit. Da Soda jetzt völlig fehlt, nimmt man Kaltwasser (eine ganz dünne Lösung, das Wasser kaum milchig gefärbt). Anstatt des Schrotens kann man, um die Flaschen innen recht sauber zu bekommen, kleine Kieselsteine nehmen und die Flaschen mit denselben und dem Kaltwasser tüchtig schütteln. Die Flaschen müssen mit lauem Wasser gut nachgespült werden.

Auch bei den Verschlüssen ist auf äußerste Sauberkeit zu achten. Sie müssen den Inhalt der Flasche luftdicht abschließen, weil sich überall in der Luft Verderbniserreger befinden. Da die Korken jetzt sehr knapp sind, nimmt man alte Kork, kocht sie aus und durchschneidet sie ein- oder zweimal. Hat der Kork ein Loch, so muß dies mit Wachs, Harz oder Stearin verstopft werden. Man drückt sie so in die Flasche ein, daß über ihnen im Flaschenhals ein kleiner Raum bleibt, den man mit Lack, Pech — das man in Brauereien bekommen kann — oder Gips ausfüllt. Gips erhält man in Drogengeschäften. Man rührt 2 bis 3 Teelöffel davon mit etwas Wasser breiig an und verwendet ihn wie angegeben wird; er verhärtet in kürzester Zeit. Ist der Korken feucht, so muß er, ehe man ihn überzieht, gut mit einem trockenen Tuch abgetupft werden. Man muß die Verschlüsse am Tag nach der Arbeit stets nachprüfen. Ist Obst oder Gemüse unter genauer Beobachtung der angegebenen Regeln über Sauberkeit, Aufbewahrung, Verschluss usw. nach den unten angegebenen Kochvorschriften eingefüllt, sterilisiert usw., so hält er sich jahrelang.

Sterilisieren heißt keimfrei machen, d. h. frei von allen Verderbniserregern. Die Einkochgefäße müssen keimfrei sein. Dies erreicht man, indem man tadellos saubere Flaschen in einen Topf stellt, dessen Boden man zuvor mit einer etwa handbreiten hohen

Schicht Heu oder einem mehrfach zusammengelegtem Tuch, etwa einem vierfach gelegtem Scheuertuch (Puglumpen, Hader) bedeckt hat, den Topf bis zur halben Höhe der Flaschen mit kaltem Wasser füllt und zum Kochen bringt. Wenn die Flaschen 5 bis 10 Minuten im kochendem Wasser gestanden haben, sind infolge der Hitze alle Keime getötet und die Flaschen keimfrei. Die einzumachenden Früchte müssen sofort nach dem Sterilisieren der Flaschen eingefüllt werden. Wenn die Flaschen aus dem kochendem Wasser herausgenommen werden, stelle man sie möglichst auf einen hölzernen, mit einem Tuch belegten Tisch, damit sie nicht springen.

Zum Haltbarmachen der Früchte brauchen wir Erhalter. Solche sind: 1. Hitze (Kochprozess), 2. Luftabschluß nach dem Töten der Keime durch Hitze), 3. Säure, 4. Chemikalien, 5. Wasserentziehung (Trocknung), 6. Salz (bei Gemüsen).

Kochvorschriften.

Haltbarmachen ungekochten Obstes ohne Zucker. Man legt unreife Stachelbeeren, Preiselbeeren, Rhabarber ein, indem man die Beeren von Blüten und Stengel reinigt und wäscht, die gewaschenen Rhabarberstengel in kleine Stücke schneidet, abtrocknet und in tadellos saubere Flaschen einfüllt, mit Leitungswasser übergossen oder auch trocken verschließt. Hat man gute, undurchlöchernde Kork, so ist ein Überladen bei den sauren Früchten nicht erforderlich. Die in den Beeren und dem Rhabarber enthaltenen Säuren erhalten dieselben.

Haltbarmachen gekochten Obstes ohne Zucker. Früchte, wie Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Kirichen — besonders saure Kirichen — Schattenmorellen, Blaubeeren, Berberitze, Fliederbeeren, (Holunderbeeren), auch unreife Stachelbeeren und Rhabarber können mit etwas Zucker zu einem weichen — dünneren oder dickeren — Brei gekocht in heiße, keimfreie Flaschen kochend heiß eingefüllt, verkorkt und verlackt werden. Daselbe gilt für dünneren, aus unreifen Äpfeln hergestellten Apfelmus. Die gleichen Früchte können auch roh eingefüllt und dann in der bei dem Keimfreiwerden der Flaschen beschriebenen Weise ½ Stunde im kochendem Wasserbade sterilisiert werden, doch ist dieses letztere Verfahren jetzt nicht zu empfehlen, weil die rohen Früchte sich beim Sterilisieren setzen und zusammenfallen, also eine Raumverschwendung eintritt.

In gleicher Weise können auch Säfte ohne Zucker für den Winter verwahrt werden; man kocht die Früchte mit etwas Wasser gar, läßt sie durch ein Sieb oder Tuch ablaufen und drückt sie aus — die zurückbleibenden Reste werden zu Marmelade verarbeitet —, kocht den Saft nochmals auf, füllt ihn kochend ein und sterilisiert wie vorher beschrieben.

Einlegen von Früchten in Essig ohne Zucker. In Essig einlegen können wir beispielsweise Blaubeeren, die eingetöhten sauren Kirichen, Pflaumen, Birnen, Kürbisse usw. 5 Pfund Obst werden durchgelocht, ¼ Liter Essig hinzugegeben, nochmals gekocht und in größeren Töpfen aufbewahrt. Sie erhalten sich, nach dem Erkalten mit festem Papier überbunden, tadellos. Man kann jederzeit eine kleine Menge entnehmen, ohne daß der Rest verdirbt. Man läßt sie beim Verbrauch. Sie sind in kühler Temperatur aufzubewahren.

Haltbarmachen durch Zusatz von benzoesäurem Natron ohne Zucker. Hierzu werden

die Früchte mit wenig Wasser gar gekocht und in kochendem Zustand 5 Minuten lang gerührt. Auf 1 Kilogramm Früchte rechnet man 1 Gramm benzoesäures Natron. Man gießt dies in die kochendheißen Früchte und rührt es darunter. Kochen darf der Brei nach dem Zusatz von benzoesäurem Natron nicht mehr. Man füllt die Früchte in Töpfe und verbindet sie.

Marmeladebereitung. Marmelade können wir von jeder Frucht kochen. Man gibt diese Früchte, seien es Birnen, Äpfel oder Pflaumen usw., entweder roh durch eine Fleischhackmaschine, oder kocht sie und streicht sie durch ein Sieb. Ersteres geht schneller, ist also zu bevorzugen. Man kocht das Mus in möglichst breiten Töpfen recht dick ein. — Die große Oberfläche der breiten Töpfe ermöglicht ein rasches Abdampfen, spart also Heizmaterial. Zur Haltbarmachung kann man benzoesäures Natron verwenden. Um Zucker zu ersparen, mischt man die Marmeladen mit stark zuckerhaltigen Rüben, wie Mohrrüben, weiße Rüben (Pferderüben), roten Rüben, dann auch mit Kürbis usw. Letztere sind nicht so haltbar wie die eingekochten Früchte, deshalb darf die Mischung nur in kleinen Quantitäten kurz vor dem Verbrauch vorgenommen werden. Zu solchen Mischungen eignen sich vorzüglich auch die angegebenen Flaschenfrüchte. Indem man die eingemachten Früchte mit dem zuckerhaltigen Rübenbrei durchrührt, läßt man dieselben und spart Zucker.

Trocknen von Obst.

Dörren. Das vorherige Dämpfen und Brühen ist nicht unbedingt erforderlich; es kann daher mit Rücksicht auf die Umstände unterbleiben. Mangels geeigneter Dörrovrichtungen lassen sich die meisten Sachen bei genügender Sorgfalt auch an der Luft, in der Sonne oder im Ofen (auf dem Herd bzw. im Ladofen) auf einfachen, selbst hergestellten Rahmen trocknen.

Abfälle. Nicht fortwerfen, sondern möglichst getrocknet für Viehfutter sammeln.

Aufbewahrung. Sämtliche Trockenprodukte werden am besten in kleinen Säcken aus weißem Kessel oder Leinen an luftigem Ort aufbewahrt, etwa hängend in der Speisekammer oder in einer Bodenkammer. Sie lassen sich auch sehr gut in Papiertüten aufbewahren. Die Trockenprodukte halten sich jahrelang, sind aber von Zeit zu Zeit nachzuprüfen, und wenn sich Waden darin befinden sollten, im Ofen noch einmal nachzutrocknen.

Zubereitung zur Mahlzeit. Waschen. In kaltem (nicht hartem und nicht zu kaltem) Wasser einweichen, so daß das Quantum eben bedeckt ist. Die Nacht hindurch vor dem Gebrauch einweichen. Einweichwasser nicht abgießen, sondern in diesem langsam, aber nicht zu lange gar kochen wie frische Ware.



Hauswirtschaft.

Bei dem großen Mangel an Waschseife muß man noch mehr denn je darauf sehen, daß das Wasser zum Reinigen der Wäsche nicht eisenhaltig ist, da die Färbung der Wäsche dann graugelb wird. Kann man es nun nicht ermöglichen, das Wasser zuvor abzukochen (es muß dann sehr sorgsam, am besten durch ein reines Leinentuch, von dem sich bildenden Niederschlag abgeseigt werden), so tue man immer nur einzelne Wäschestücke in ein nicht zu großes Gefäß mit Wasser und füge diesem einige Teelöffel Kleesalz, dies gut verrührend, zu.



Zur Jagdschädlichkeit des Igels. Im Frühjahr und Sommer des Vorjahres hatte ich des öfteren Gelegenheit, das Leben und Treiben einiger Igeln zu beobachten. Einer der kleinen Gesellen wechselte immer mit Vorliebe auf einem am Waldrande dahinführenden Birkensteig entlang. Als ich einmal eine Strecke folgte, bemerkte ich, wie er plötzlich abbog und in gerader Richtung auf ein leeres Vogelnest zusteuerte, das er eingehend beschnüffelte. Dann kam er wieder auf den Steig zurück und machte es mit zwei anderen Nestern ebenso. Beim letzten kam ich leider zu spät an, um die Eier zu retten. Ich war immer in vor-sichtiger Entfernung geblieben und hatte den kleinen Räuber mit dem Glase beobachtet. Es machte mir durchaus den Eindruck, als ob das Auffinden der Nester nicht etwa Zufall gewesen, sondern als ob er diese durch seine feine Witterung entdeckt hatte. Denn alle drei Nester lagen ziemlich versteckt im Heidekraut resp. am Grabenrande, auch flog kein Vogel ab. Auch konnte ich beobachten, wie ein Igel an einem verendeten Junghasen zerrte und zog, der etwa 3 bis 4 Wochen alt sein mochte. Der Hase war noch warm, doch nicht genau festzustellen, ob ihn der kleine, stachelbewehrte Geselle auch gewürgt hatte. Ich nehme eher an, daß dies einem der Wiesel aufs Korbholz zu sehen war, die sich in einem nahegelegenen, großen Steinhäufen massenhaft aufhielten.

Ein Wort zur Hege der Ente. Immer wieder wird das Klagegedes des Rückganges unserer Enten gesungen, und man muß sich wundern, daß einmal trotz aller Vorstellungen die Bezirksausschüsse die Eröffnung der Jagd im Juli, wo die Jungeaten kaum flugbar sind, so früh ansetzen, daß man aber auch auf der anderen Seite der Hege der Ente nur so verhältnismäßig wenig Interesse entgegenbringt, und dabei ist die Ente, d. h. die allein für rationelle Pflege in Frage kommende halbwilde Kreuzung, ein sehr dankbares Federwild, das sich mit geringen Kosten einbürgern und hegen läßt, ohne befürchten zu müssen, daß der Versuch ganz oder teilweise mißlänge. Jedes kleinere Gewässer schon, von dem nicht gerade ein Austrotaen im Sommer zu befürchten ist, läßt sich dafür verwenden, und mancher Revierwinkler, dem nur wenig Beachtung geschenkt wird, läßt sich mit wenig Mühe und Kostenaufwand zu einem netten Entenorado ausbauen, dessen Kosten sich, nebenbei gesagt, im Laufe weniger Jahre vielfach bezahlt machen. Auch der Zuzug fremder Enten dürfte manche interessante Abwechslung bieten, neben der nicht zu unterschätzenden Blutauffrischung, die bei den meist ziemlich standfesten Kreuzungsarten wünschenswert ist. Nachstehend möchte ich noch die Abschüßresultate eines vor einigen Jahren eingerichteten kleinen Hegebezirkes geben, dem 1½ Morgen Wasserfläche zur Verfügung stehen. Ausgesetzt wurden 6 Enten und 2 Erpel, ungefähre Schätzung des Nachwuchses im ersten Jahre 35 bis 40 Jungen, davon Abschüß 19 Stück; Nachwuchs im zweiten Jahre etwa 65 bis 70, Abschüß 38; Nachwuchs im dritten Jahre weit über 100, davon Abschüß 89 Stück, und auf dieser Höhe etwa wird der Bestand weiter gehalten! Weidmannsheil!

Einwirkung der Blizschläge auf die Bäume. Diese Wirkungen sind sehr verschieden. In den meisten Fällen schlägt der

Blitz in die obersten feinen Zweigspitzen, geht in die Hauptäste über und fährt dann dem Faserverlaufe nach in einer Rinne zur Erde. Der Weg ist bald ein gerader, bald ein unterbrochener. Manchmal sieht man kaum einige gefurchte Streifen, manchmal werden große Rinden und Holzstücke herausgerissen, und in seltenen Fällen wird der ganze Stamm zersplittert. So befand



Schreiber dieses sich bei einem schweren Gewitter in einem hochliegenden, isolierten Buchenwäldchen. Schlag auf Schlag fuhrten die Blitze in die Baumriesen, und rechts und links sah ich die Stämme splintern und auseinanderbersten. Bei einem anderen Gewitter, welches genau so über dem Wäldchen stand wie das erste, wurde ein einziger Baum getroffen oder beschädigt. Manchmal gehen ganze Gruppen von Bäumen infolge Blizschlag ein, obwohl keine äußere Beschädigung zu sehen ist. In diesem Falle hat der Blitz sich in der Erde vertikal geteilt und die feinen Wurzeln getötet.

Warum wird der Eissvogel als Fischereischädiger verfolgt? Die teilsförmige Gestalt des Eissvogels kennzeichnet ihn als guten Taucher, was er auch tatsächlich ist; das bedingt aber noch nicht, daß er ein ebenso erfolgreicher Fischfänger sein muß, was er tatsächlich nicht ist, er muß mindestens zehnmal tauchen, bevor er ein minderwertiges Fischchen fängt; eine schwimmgewandte

Forelle fängt er höchst selten. Seine Biologie sagt, daß er sich hauptsächlich von den kleinen Krustentieren (Flohkrebsen, Flußgarneelen usw.) und von metallisch glänzenden Fluginsekten (Libellen, Fliegen, die ihm auch sein smaragdnes Federkleid erhalten und die er auch geschickter als Fische zu fangen weiß) ernährt. Bei Teichbetrieben verzehrt er die ihm freiwillig hingelegten minderwertigen Fischchen, aber Fischereischädiger ist er nicht!

Barisch und Aal sind gefährliche Feinde des Krebses, besonders aber wird die Brut des letzteren von den beiden Räubern bevorzugt. Aber auch die in der Häutung begriffenen Schalentiere werden von einer Schar von Feinden verfolgt. Besonders sind es Aal und Quappe, welche infolge ihrer Körperform den Krebsen in die Höhlen folgen. Zu den Krebsfeinden gehört auch der Hecht, und es ist keine Seltenheit, daß der Mageninhalt von Hechten aus Krebsgewässern in Schalentieren besteht. Die letzteren bilden für den Otter einen Lederbissen und er vermag den Krebsbeständen bedeutenden Schaden zuzufügen.

Der Aal im Süßwasser. Der Aal wird sehr wenig in Teichen gezogen, obwohl dadurch die Erträge sehr erhöht werden könnten. Sie glauben vielfach, der Aal hielte sich nicht im Teiche, weil sie beim Abfischen keinen Aal zu Gesicht bekommen. Die Tatsache erklärt sich aber ganz natürlich aus der Lebensweise des Aals. Der Aal ist ein Nachtrabtier und ein Schlammfisch. Tagsüber liegt er im Schlamm vergraben und nur nachts geht er auf die Nahrungssuche. Er frisst frisches und saules Fleisch von Fischen Insekten und Warmblütern, und wird fett dabei. Der Aal hält auch gleich dem Karpfen einen Winterschlaf, tritt diesen aber schon im August an, während der Karpfen erst im Oktober beginnt. Werden nun die Teiche Ende September abgefischt, so liegt der Aal tief schlafend im Schlamm und wird nicht gefunden.

Ein bequemes, wenig bekanntes Mittel zum Krebsfang. Die Zeit des Krebsfangeschmieders ist da. Im Mai begann die Fangzeit, die auf die verschiedensten Arten ausgeführt zu werden pflegt. Mit Reusen, Rensadeln, Tellern mit aufgebundenem Fleisch, mit Greifen durch die mehr oder weniger geschickte Hand sieht man die Fänger arbeiten. Im vergangenen Jahre lernte ich zu diesen Arten noch eine neue reizvolle hinzu. Wir fuhrten auf einem Kahn an eine etwa ½ bis 1 Meter tiefe Stelle in einem Teich, die sich längs des Ufers hinzog, wo wir auf dem Grunde die Krebse sitzen sehen konnten, wenn sie gegen Abend dem Raube nachgingen. Wir hatten uns vorher am Ufer dünne Stangen abgeschnitten, diese am Ende von unten eingesechnitten und einen Keil dazwischen geklemmt, so daß eine Gabel entstand, die ungefähr die Spannung eines Krebses hatte. Sah man einen Krebs am Boden, so fuhr man mit der Stange langsam in das Wasser und nahm den Krebs zwischen die Gabel, möglichst von hinten stehend. Wir hatten damit bald eine große Gewandtheit erreicht, so daß uns kein Krebs mehr fort kam. Außerdem bereitet diese Art großes Vergnügen, und noch einmal so gut schmecken einem dann am Abend die Krustentiere. Bemerken möchte ich noch, daß es zu den größten Seltenheiten gehört, dabei einen Krebs zu zerstechen.