



Nr. 30.

Stallventilation.

Auf welche Weise ein Stall am besten ventiliert werden kann, hängt von den gegebenen Verhältnissen ab; auch trifft man die Ventilationseinrichtungen verschieden, je nach der Jahreszeit. Vor allem ist zu beachten, daß eine ausgiebige und rationelle Ventilation nur dann geschaffen werden kann, wenn der Stall die nötigen Dimensionen hat. Im Sommer hilft man sich behufs Lüftung des Stalles zunächst durch Öffnen der Futterlöcher, der Türen und der Fenster. Was die Ventilation mittels der Türöffnung anbetrifft, so bewähren sich für den Sommer die sogenannten Halbtüren, die bloß die untere Hälfte der Türlöcher abschließen, ausgezeichnet. Diese Einrichtung gestattet den Luftaustausch in ausgiebiger Weise und ohne in den unteren Luftschichten des Stalles einen für die Tiere schädlichen Luftzug zu erzeugen. Ferner läßt sich im Sommer auf einfache Weise die Ventilation bewerkstelligen, wenn man die Stalldecke teilweise entfernt und so die erwärmte und verunreinigte Luft in den Dachraum ausströmen lassen kann. Es wird diesfalls die Ventilation des Stalles noch bedeutend gefördert, wenn über dem Stalle eine stärkere Luftzirkulation durch Öffnen von gegenüberliegenden Kreuzböden bewerkstelligt werden kann. Auf ähnliche Weise ließe sich das Lüften auch im Winter bewerkstelligen. Da aber zu dieser Jahreszeit der in den Dachraum ausströmende Stalldunst sich an den kalten Wänden und an der Dachunterseite niederschlagen und diese durch eine stärkere Befeuchtung schädigen würde, erstellt man für den Winter besser sogenannte Dampfrohre, deren Einmündung am unteren Teile der Stalldecke sich befindet und die ungefähr einen Meter über das Dach hinaus geführt werden. Auf 8 bis 10 Stüd Großvieh erstellt man mindestens ein solches Dampfrohr mit einem Querschnitt von 30 bis 40 Zentimetern im Quadrat. Unten erstellt man mit Vorteil einen etwa 1 Meter hohen Einlaustrichter, der eine Weite von 50 Zentimeter im Quadrat an seinem unteren, mit der Unterseite seiner Stalldecke bündigen Ende besitzt und in entsprechender Verjüngung sich an die Fortsetzung des Dampfrohres anschließt. Diese am besten aus Holz zu erstellenden Abzüge müssen, wenn sie wirksam sein sollen, mit einem Holzmantel umgeben

werden, der überall zirka 15 Zentimeter vom Dampfrohr absteht; der hierbei entstehende Zwischenraum muß mit schlechten Wärmeleitern, wie Torfmüll oder Steinkohlenschlacke ausgefüllt werden. Das über das Dach reichende Stüd des Ventilationsrohres wird mit einem entsprechenden Dächlein und die vier Seitenöffnungen mit Jalousien versehen. Diese Dampfrohre dienen bloß dem Zwecke der Fortschaffung der schlechten Luft. Die frische Luft läßt man auch im Winter zunächst durch die bestehenden Öffnungen, wie Futterlöcher und Fenster Zutreten. Sollten noch besondere Luftzuführungsgänge geschaffen werden, so bringe man dieselben möglichst hoch in den Umfassungswänden des Stalles an; nur keine kalte Luft direkt in die unteren Luftschichten des Stalles eintreten lassen, da auf diese Weise die Tiere gefährdet werden. Die eben erwähnten Kanäle erstellt man am einfachsten durch Einmauern von Dränierrohren in die Stallwand unmittelbar unter der Stalldecke. Die oben eingeführte Luft erwärmt sich, bis sie auf die Tiere auftrifft und kann daher nicht leicht erkältend wirken. So viel wie möglich Sorge man dafür, daß die frische Luft über den Köpfen des Viehes eingeleitet wird, eventl. bringe man Luftzuführungskanäle unter der Stalldecke längs der Krippenwand an.

Pflege und Fütterung der Absackfohlen.

Im Alter von 3 bis 4 Monaten wird das Fohlen am zweckmäßigsten entwöhnt. Man vermeidet dabei möglichst schroffen Wechsel in Haltung und Fütterung. Ein geräumiger, luftiger und heller Stall mit reichlicher Einstreu wird für das Fohlen hergerichtet, in dem es sich entsprechend tummeln kann; außerdem muß es täglich einige Stunden Bewegung in frischer Luft haben, wenn möglich mit Weidegang. Bei trübem, feuchtem Wetter bleibt es am besten im Stall, doch darf dieser nicht warm und dunstig sein. Gefüttert wird dreimal, besser viermal täglich, abwechselnd Körnerfutter und Raufutter. Sehr zuträglich ist Zufütterung von Magermilch, doch muß dabei auf Reinlichkeit der Krippen und Gefäße sorgfältig gehalten werden. Zweckmäßig ist das Verabreichen von frischem, gutem Grünfutter, Mohrrüben oder Topinambur.

heu, Luzernenheu oder Esparsetteheu. Das Kraftfutter wird trocken gegeben. Strohhäufel wird gemischt mit geschrotetem Hafer, Weizenschalen, Leintuchen, etwas gequetschten Bohnen oder Erdnußmehl — man gibt je nach Größe und Wachstum des Fohlens von 5 bis 8 Pfund täglich bei talblütigen Fohlen. Die Fohlen dürfen aber nicht fett werden, sondern sollen nur gut genährt und glatt im Haar sein, dem Futter entsprechend müssen sie Bewegung haben, sonst erhält man schwere Körper und leichte Knochen. Etwas Salz sollte regelmäßig gegeben werden, am besten sind Salzleckensteine; außerdem empfiehlt es sich, etwas Futterknochenmehl oder basisch phosphorsauren Kalk, 10 bis 15 Gramm täglich mit dem Futter zu mischen. Eine zweckmäßige Tagesration ist: 2 Pfund Hafer (geschrotet), 1 Pfund Weizenkleie, 1 Pfund Leintuchen und 1 Pfund Erdnußmehl oder Rehnenschnitz, dazu 10 bis 12 Pfund Mohrrüben und Klee oder Luzerneheu nach Bedarf. Man kann aber genaue Rezepte darüber nicht aufstellen, da viel von der Futterverwertung und der Fehllust abhängt. Besonders bei zurückgebliebenen Fohlen wirkt die Zufütterung von Magermilch zuträglich. Ist das Fohlen drüsig, so gibt man es gebrühte Gerste mit etwas Salz warm in die Krippe, dazu fein geschnittene Mohrrüben. Stets achte man darauf, daß das Fohlen das vorgelegte Futter rein aufnimmt, sonst ist Futterverschwendung und Verdauungsstörung die unausbleibliche Folge.

Bei Fohlen, die einen langen, anstrengenden Transport durchgemacht haben, ist Grünfütterung und leichtes Futter, rein geschroteter Hafer usw. am Platze, dazu gibt man ebenfalls Magermilch. Tägliche Bewegung ist besonders für Fohlen, die aus dem Ausland kommen, unabweisbares Bedürfnis, da dieselben den Weidegang gewöhnt sind.

Rindviehzucht.

Hautpflege des Viehes. Durch Reinhalten der Haut wird die Hauttätigkeit, welche von wichtiger Bedeutung für den Ernährungsgang ist, wesentlich befördert. Ein jeder Landwirt weiß, daß sich auf der Haut des Milchviehes fortwährend Staub und Schmutz ablagert, daß die abgestoßenen Hautteile auch dazu beitragen, die Poren

der Haut zu verkleben, und daß alle diese Umstände, welche die Transpiration durch die Haut verhindern, auch die Gesundheit des Viehes beeinträchtigen müssen. Um die Kühe gegen Hautunreinlichkeiten zu bewahren, muß man einen dichten Boden über dem Stalle haben; dies ist übrigens ebenfalls notwendig, sowohl um über die Stallwärme mehr Herr zu sein, als auch das Futter vor der Stallluft zu schützen. Außerdem muß dringend empfohlen werden, das Milchvieh regelmäßig zu striegeln, am liebsten täglich, stets jedoch zwei- bis dreimal wöchentlich. Diese Arbeit ist nicht weiter kostspielig, da sie von älteren Leuten besorgt werden kann, und ist, wie gesagt, die Hautpflege, das Striegeln, ein wirkames Mittel, das Wohlbefinden des Milchviehes zu sichern und zu fördern. Das Vieh atmet gewissermaßen durch die Haut wie mit Hilfe der Lungen, und diese Verbindung zwischen dem Blute und der Luft durch die Poren der Haut ist von so großer Bedeutung, daß ein Tier gequält werden kann, wenn das Hautatmen durch künstliches Verstopfen der Poren verhindert wird. Eine vorzügliche Hautpflege, welche den Hautboden rein und klar hält, ist ein Hilfsmittel, welches im Verein mit reiner und gesunder Luft das Milchvieh gegen Lungenleiden schützt. Wenn auch verschiedene Leute glauben, daß das Milchvieh nicht gestriegelt werden dürfe, weil durch die vermehrte Hauttätigkeit dem Körper Stoffe entzogen würden, welche der Milchabsonderung zugute kommen könnten, so ist das nur ein altes Vorurteil. Erfahrung und Versuche haben genügend dargetan, daß durch eine fleißige Hautpflege der Milchertrag nur gehoben wird.

Schweinezucht.

Torf als Streumittel für Schweine. Von unseren Haustieren sind kaum welche im höheren Grade anstehenden Krankheiten ausgelegt als die Schweine, besonders die besseren Rassen. Nun, wer die überzüchteten Produkte genauer kennt, der wundert sich nicht im geringsten darüber, um so mehr, als auch die übliche Art der Schweinehaltung noch vielfach alle Anstehung fördert. Die Schweineställe der mittleren und kleineren Besitzler gleichen auch heute noch vielfach veritablen Sumpfanlagen, und in gewissen Eden vermischt sich Urin und Kot zu einer ganz abstoßenden Mischung. Daß diese Mischung ein wahrer Brutherd für Bazillen bzw. Krankheiten sein muß, liegt auf der Hand; daß die Schweine, alte und junge, darin herumwühlen, kann man täglich sehen, und die Folgen, nun, die zeigen sich eben in den vielen Krankheiten. Ein Universalmittel, diesem Zustand ein Ende zu machen, bietet der Torf. Dieser besitzt eine Aufsaugkraft, welche die des Strohes um mehr als das Doppelte übertrifft, und wirkt zudem auch gegen alle Fäulnisbildung günstig ein, ist also auch Desinfektionsmittel. Versuche haben ergeben, daß eine ganze Anzahl von Krankheitskeimen ganz gefährlicher Art in wenigen Stunden abstarben, wenn sie auf Torf gebracht wurden. Daß der Torf die übelriechenden, scharfen Ammoniakgase vorzüglich bindet, geht daraus hervor, daß man in Ställen, die mit Torf gestreut werden, fast keinen Geruch wahrnimmt. Ganz besonders aber möge der Landwirt und Züchter zur Torfstreu greifen, wenn sich bei seinen Ferkeln der gefürchtete Durchfall zeigt, denn gerade im Torf hat er ein Mittel, die Anstehung möglichst zu hinterreiben und sich so vor Schaden zu bewahren.

Bienenzucht.

Unreifer Honig. Reifen Honig erhält man aus gedöckelten Waben, und dieser

Honig kann lange aufbewahrt werden. Unreifer Honig erhält man aus ungedöckelten Waben. Solcher Honig muß in offenen Gefäßen nachreifen, wobei sich dann die wässerigen Bestandteile ausscheiden.

Bienenwolk. In guten, warmen Flugjahren tritt in vielen Gegenden die Bienenmordwespe auf. Diese Wespe gehört zu den Grabwespen. Sie überfällt schwer mit Honig und Pollen beladene Bienen, betäubt sie durch einen Stich und schleppt sie in ihre Höhle. Dort legt sie ein Ei daran und fliegt weiter auf Beute aus. Die aus dem Ei kommende Made lebt von der toten Biene. Die Bienenwölke leben in trockenen Halden, Böschungen und Dämmen.

Die Fluglöcher schütze man besonders im Hochsommer vor den direkten Sonnenstrahlen. Die glühende Sonnenhitze steigert im Stode die Temperatur, macht die Bienen matt und schwächt naturgemäß ihre Arbeitslust. In dünnwandigen, unbeschatteten Stöcken kann sogar ein junger, mit Honig oder Brut gefüllter Wachsbaue zusammenstürzen.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Warum müssen die Reben beschnitten werden? Die Rebe trägt nur am einjährigen Holz, wenn dieses aus zweijährigem hervorgeht oder auf zweijährigem steht. Eine Rebe, die nicht beschnitten würde, müßte also das tragbare Holz in immer größerer Höhe bilden und die Stöcke würden eine Höhe erreichen, die sie für den Weinbergbetrieb schnell unmöglich machte. Ja, selbst hohe Spaliere und Hauswände würden nicht ausreichen. Schon aus diesem Grunde ist der Schnitt der Reben unerlässlich. Je nördlicher aber eine Gegend liegt, in welcher Weinbau getrieben wird, um so größer ist die Frostgefahr. Diese vermindert sich aber wieder mit der Erdnähe, und so ist der Schnitt auch nötig, um die Reben kurz an der Erde zu halten. Aus dieser Notwendigkeit ergibt sich denn auch die höhere oder niedere Erziehung der Weinreben als eine richtige Lokalfrage.

Der echte Mehltau des Weinstocks, in manchen Gegenden Mherich genannt, wird durch den Pilz *Oidium Tuleri* hervorgerufen, der im Jahre 1845 in einem Treibhause in Margate in England von einem Gärtner Tuler zum ersten Male beobachtet wurde. Man kann diese Krankheit daher auch mit Recht die englische Krankheit des Weinstocks nennen. Bei dieser Krankheit werden die Blätter und die jungen Triebe von einem mehlig- oder aschenartigen Überzuge bedeckt und abgetötet. Das beste Gegenmittel ist gemahlener Schwefel, der durch besondere Apparate auf die Blätter gestäubt wird. Der Schwefel muß vorbeugend gegeben werden, denn wenn die Krankheit einmal da ist, kann er nicht viel mehr nützen. Die Winter schwefeln daher in jedem Jahre ihre Weinberge, auch wenn die Krankheit nicht ausbricht. Nach einem Regen wird die Bestäubung wiederholt.

Das Ablassen des Weines von seiner Hefe (Abstich). Nach Vollendung der stillen Nachgärung, die bis Ende Februar dauert, wird der Wein hell. Die aus der Gärung entstandene Hefe hat sich zu Boden des Fasses gesetzt. Nun wird der Wein in ein anderes Faß abgezapft. Die Weinhefe wird in kleine Säcken gefüllt, ausgepreßt und der erhaltene Wein wieder in die Fässer des jungen Weines gefüllt. Dieser Hefen- oder Drusenwein ist für die jungen Weine wichtig. Etwa sechs Wochen nach dem ersten Abstich erfolgt der zweite. Der junge Wein ist nun fertig; er wird meist vom Weinbändler übernommen und in Pflege genommen.

Obstbau.

Blattpflege der Obstbäume. Zur Erzielung großer und schöner Früchte ist eine sorgfältig durchgeführte Blattpflege ebenso notwendig, wie die Pflege der anderen Teile des Obstbaumes; denn die Blätter sind ebenso wichtig wie die Wurzeln. Zur Blattpflege gehören insbesondere diejenigen Maßnahmen, welche wir zu treffen haben, um die Blätter vor ihren zahlreichen Feinden zu schützen. Man unterscheidet dabei pflanzliche und tierische Feinde. Unter ersteren sind der Schorf der Apfel- und Birnbäume, der Birnstoff und die Moniliatrankheit der Kirschbäume die gefährlichsten. Wir bekämpfen diese Pilze mit Bordeauxbrühe oder Schwefel. Von den tierischen Schädlingen sind die Blattläuse am verbreitetsten. Durch Bepriegen mit Tabakbrühe oder auch mit reinem Wasser können wir ihre Ausbreitung sehr gut in Schranken halten. Doch auch das gesunde Blatt bedarf der Pflege. Nur zu häufig werden die Poren der Blätter durch Staub und Ruß verstopft, so daß sie ihre Aufgaben als Atmungsorgane nicht mehr erfüllen können. Durch Bepriegen mit reinem und abgestandenem Wasser läßt sich diesem Übel leicht vorbeugen. Wenn dies auch nicht bei großen Bäumen durchführbar sein sollte, so verläume man doch nicht, wenigstens den Spalieren und dem Buschobst solche Bepriegungen zukommen zu lassen. Allerdings darf dies nicht bei Sonnenschein geschehen, sondern nach Sonnenuntergang. Durch Beachtung der angeführten Maßregeln wird der Obstbaum uns durch gesundes Wachstum erfreuen und große, schön geformte Früchte entwickeln.

Verschiedenes.

Was haben wir morgen für Wetter? Jetzt bei der Zeit der Ernte, ist es für den Landwirt von großer Bedeutung, einige Anhaltspunkte für die Vorausbestimmung des Wetters zu besitzen, um sich mit seinen Erntearbeiten danach richten zu können. Nachstehend seien solche angeführt: Anzeichen für gutes Wetter: Abendrot: schönes, gelbrotes. Berge: ferne scheinend. Bergspitzen nach Sonnenuntergang noch hell leuchtend. Horizont weißlicher: am Abend hell, wolkenfrei. Luft: bei schönem Wetter in der Ferne trüb und dümmrig. Nebel: zur Erde fallender. Rauch: senkrecht zum Himmel aufsteigender. Sterne: wenig Sterne sichtbar; weiß schimmerndes Leuchten der Milchstraße. Tau: reichlich am Morgen. Tiere: Hervorkriechen zahlreicher Eidechsen. Emsiges Umherfliegen der Fledermäuse. Starkes Zirpen der Grillen. Lebhaftes Herumfliegen der Rob- und Mistkäfer. Rudelrufe. Schwärmen der Mücken und Fliegen. Hoher Flug der Schwalben. Fröhliches Singen der Vögel. Winde: nördliche, nordöstliche und östliche. Wolken: keine oder nachmittags kleine geballte Haufenwolken. Anzeichen für schlechtes Wetter: Abendrot: blutgrotes. Berge: sehr klar und sehr nahe erscheinend. Horizont weißlicher: am Abend durch Wolkenwand verdeckt. Luft: am Horizont sehr klar. Weit hörbare Töne (Motomotiupfiffe, Glodentöne usw.). Nebel: in die Höhe gehend, langgezogene Nebelstreifen. Rauch: sich zu Boden schlagend. Sterne: viel sichtbar, glühend. Sonnenaufgang bleich oder blutrot. Tau: fehlt am Morgen. Tiere: häufiges Plätschern und Tauchen der Enten und Gänse unter Schreien und Schnattern. Fische über Wasser springend. Schwalben dicht über dem Erdboden fliegend. Anhaltendes Schreien der Krähen spät abends und früh morgens. Zudringlichkeit der Insekten. Hervorkriechen von Regenwürmern und Schnecken. Winde südliche, westliche und nordwestliche. Wolken: weißlicher Wolkenschleier am Himmel. Schäfchenwolken.

Aufbruch.

29

Die Trommel hallt durch die Straßen,
Die Pfeifer geh'n voran.
So ziehen wir durch die Gassen,
Geschlossen Mann an Mann.

Da sah ich grüßen und winken
Der Mägdlein mancherlei,
Da sah ich dein Auge blinken
Wie Sonnenglanz im Mai!

Zum Sturm mag es nun gehen,
Zur finsternen Schlacht — mag sein!
Weil ich noch einmal gesehen
Solch' fröhlichen Sonnenschein.

Karl Stieler.

Die Erinnerung.

Von A. Berger.

Wenn uns im Laufe der Zeit das Da-
sein auch manches schwere Leid bringt; wenn
unsere Lieben uns verlassen und nur ihre
Gräber uns an vergangenes Glück gemah-
nen, so ist uns Sterblichen doch auch ein nie
verfiegender Quell des Trostes verschlossen.
Die liebende Erinnerung öffnet uns immer
von neuem wieder die Pforte, durch die wir
die seligen Edensgeilde einstmalig ge-
nossenen Glückes betreten. Auch den dun-
kelsten Pfad erhellt sie mit zauberhaft
schönem Licht. Sie gleicht dem erquickenden
Sonnenstrahle, der Licht und Wärme, Auf-
erleben und freudiges Gedeihen bringt. Sie
ist ein Trostbuch für alle, die da Leid tra-
gen. Wir durchblättern dessen Seiten voller
Wehmut, und indem wir uns in ihren In-
halt vertiefen, genießen wir sowohl die
längst verschwundenen Freudenstunden, wie
die vor Zeit empfundene Trübsal im Geist
noch einmal wieder. Die Erinnerung ver-
leiht der Lust wie dem Leid einen verklä-
renden Schimmer und wirkt gleich linderndem
Balsam aufs Gemüt. Wenn sie uns
auch Tränen erpreßt durch das Gedenken an
alle und an alles, was wir je unser eigen
nannten und doch dahingeben mußten, so
verfließt die Erinnerung diesen herben Trant
zugleich mit linder Hand, und es bleibt kein
bitterer Nachgeschmack zurück. Wir sehen
vielmehr hienieden schon ein, daß unser Ge-
schick das Geschick aller Erdenbürger ist.
Mag das Los des einen oder anderen uns
auch leichter erträglich als gerade das
unserige erscheinen; will es uns auch bis-
weilen bedünken, als seien wir nur zu Leid-
trägern ausersehen, während die Nachbarn
scheinbar keine Lust zu tragen haben und
nicht von Schmerz, Krankheit und Tod heim-
gesucht werden, so wissen wir doch mit Be-
stimmtheit, daß dieser Schein trügt, und daß
es kein Haus gibt ohne Hauskreuz. Wir
können uns sehr vieler Fälle erinnern, die
unseren Glauben an ihr andauerndes Glück-
lichsein zum Wanken gebracht haben und
noch alle Tage bringen, und, wie wir Men-
schen nun einmal sind, gereicht uns diese
Gewißheit zum Troste. Wie wir durch
manche Gefahr gekommen und vor großem
Schaden bewahrt blieben, wie der Sturm-
wind des Leides unser Haus bis in seine
Grundfesten erschütterte, es aber nicht zer-
trümmern konnte, sind auch die uns Nahe-
stehenden gnädig vor dem Schlimmsten be-
wahrt worden. Sogar, als der graue
Würge-Engel, der Tod, bei ihnen und bei

uns Einkehr hielt, indem er die, die uns
über alles lieb und wert waren, hinweg-
nahm oder, wie jetzt im Kriege, ungezählte
Scharen zur Beute machte, trösteten wir uns
gegenseitig durch das gemeinsame Gedenken
an die schöne, im Strahlenkleide vor uns
stehende Vergangenheit und finden dadurch
Mut zur weiteren Pilgerfahrt. Die Er-
innerung ist die unzerstörbare Kette, welche
die Gegenwart mit dem Vergangenen, die
Alten mit der Jugend, die Fremde mit der
Heimat verknüpft, sowie die Zeit und
Menschheit verbindende Brücke, deren Grund-
pfeiler in der Ewigkeit verankert sind.

Wochenküchenzettel mit Kochvorschriften.

Donnerstag. Mittag: Fleischbrühe mit
Rudelselnsage, Schmorfleisch. Unreife,
geschmorte Stachelbeeren.

Abends: Fischsuppe mit Bratkartoffeln.

Montag. Mittag: Suppe aus Früh-
lingskräutern, Kohlrüben-Fritandellen
mit Kartoffeln und Salat. (1).

Abends: Kalte Rirsche. Brot mit
Räucherwaren.

Dienstag. Mittag: Spargelsuppe,
Fleischklops mit Quetschkartoffeln.

Abends: Obst- oder Marmeladenspeise
(2), Brot mit Quark.

Mittwoch. Mittag: Spinat mit Röst-
kartoffeln. Falsche Schlagsahne. (3).

Abends: Spargelsalat mit Bratkartoffeln.

Donnerstag. Mittag: Süße Gersten-
suppe. Lungenmus mit Kartoffeln und
grünem Salat.

Abends: Kalte Rhabarbersuppe und ge-
badene Kartoffelwürstchen.

Freitag. Mittag: Salatsuppe, Fisch-
gericht.

Abends: Gebadene Kohlrüben in der
Form.

Sonabend. Mittag: Eingebraunte
Kartoffeln mit falschen Fleischbröckchen.

Abends: Hering mit Pellkartoffeln.
Radieschen.

(1). Um Kohlrüben-Fritandellen herzu-
stellen, wird ein Pfund zerkleinerte, weich-
gekochte Kohlrübe und eine Zwiebel durch
die Fleischhahnmachine gedreht. In die
Masse kommt solange geriebenes Brot, bis
der Teig fest ist. Dann rührt man einen
Teelöffel Eierlak, Salz, etwas Pfeffer und
Zitronenessenz hinzu, formt die Masse zu
Fritandellen, wälzt sie in Mehl und bratet
sie in etwas Fett.

(2). Zur Obstspeise mengt man einen
Teig aus Haferflocken oder Grieß, mit der
gleichen Menge Kriegsmehl, ebensoviel
Grieß, etwas Zitronenessenz und Zucker.
Mit Wasser oder Milch angerührt, kommt
nach dem Durchkneten ein Backpulver dazu.
Der Teig wird jetzt in zwei Hälften ge-
teilt, jede Hälfte ausgerollt. Inzwischen
hat man eine Form eingefettet, die erste
Hälfte Teig hineingeschüttet, darauf kommt
die Lage Rirschen oder Marmelade. Mit
der zweiten ausgerollten Teighälfte wird
das Obst zugedeckt, dann kommt die Form
in den Ofen und wird bei mäßiger Hitze
eine Stunde lang gebacken.

(3). Zur falschen Schlagsahne werden
¼ Pfund Grieß, ebensoviel Zucker in einem
Liter Wasser langsam zum Aufquellen, aber
nicht zum Kochen gebracht. Man gießt
etwas Zitronenessenz oder Mandelöl zu.
Ist die Masse erkaltet, schlägt man sie mit
dem Schaumbesen reichlich eine halbe
Stunde und es entsteht eine Art dicken,
festen Schaumes, ähnlich der Schlagsahne.
Man gibt sie mit Fruchtst.

Haushauswirtschaft.

Ein Mittel gegen Brotschimmel. In
Landhaushaltungen, wo man gewöhnlich
größere Mengen Brot auf einmal backt,
pflegt letzteres im Sommer oder bei Auf-
bewahrung im Keller leicht schimmelig zu
werden. Als erprobtes Mittel gegen diesen
Uebelstand empfiehlt es sich, das frisch ge-
badene Brot, sobald es aus dem Ofen
kommt, in einen Mehlsack zu stecken, in
welchem noch etwas Mehl zurückgeblieben
ist und zwar so, daß die Oberenden des
Brottes aufeinander zu liegen kommen.
Hiernach bindet man den Sack zu, und
hängt ihn an einem luftigen Orte frei-
schwebend auf. Auf diese Weise läßt sich
das Brot vier bis sechs Wochen aufbewah-
ren, ohne trocken zu werden oder auch nur
eine Spur von Schimmel anzusetzen. Vor
dem Gebrauch legt man es eine Nacht in
den Keller, damit es wieder geschmeidig
wird.

Gemeinnütziges.

Obstfede in bunten Stoffen lassen sich
leicht entfernen, indem man die frisch be-
fleckte Stelle über einen Topf hält, und
oben aus einem Gefäß einen dünnen
Strahl kochenden Wassers darauf durch-
laufen läßt. Bei waschenden und weißen
Stoffen vermeide man stets Seife. Heiße
Milch statt Wasser durch den Stoff ge-
gossen, leistet noch bessere Dienste. Später
kann man die Fede mit warmem Wasser
in gewöhnlicher Weise vollständig und
leicht auswaschen.

Geschwefelter Raffiabast. Es ist be-
kannt, daß Raffiabast nebst vielen Vor-
zügen doch den Fehler hat, daß er von der
Feuchtigkeit schnell zerstört wird. Dieser
Uebelstand kann durch Schwefelung beseitigt
werden; geschwefelter Raffiabast ist von
siebenmal längerer Dauer als ungeschwefel-
ter.

Gegen den üblen Geruch des Spiritus.
Der üble Geruch des denaturierten Spiritus
läßt sich dadurch mildern, daß man dem
Spiritus eine geringe Menge von Wein-
steinsäure oder auch Oxalsäure zusetzt. Diese
Säuren beizien nämlich die Eigenschaft,
das Verdunsten der Pyridingase, welche
zum Denaturieren des Spiritus verwendet
werden und den üblen Geruch erzeugen, zu
verhindern.

**Den Früchten beim Einkochen die Form
zu erhalten.** Besonders sind es die Beeren-
arten, welche durch das Einkochen die Form
und damit viel von ihrem Ansehen ver-
lieren, zu weich werden und sich nach
einiger Zeit breiig verändern. Man er-
hält der Beere die volle runde Form, wenn
man das Wasserbad, in welches die Frucht-
gläser gestellt werden, nicht bis zum vollen
Kochen kommen, sondern nur lang-
sam kochen läßt und die Gläser erst, wenn
vollständig erkaltet, herausnimmt.

Gesundheitspflege.

Gutes Mittel gegen Verbrennungen.
Ein reines, weiches Leinenlächchen wird mit
reinem Glycerin durchtränkt, dann legt
man dasselbe auf die verletzte Stelle. Der
Schmerz läßt augenblicklich nach und ist
in wenigen Minuten gänzlich gehoben,
außerdem wird auch durch dieses Verfahren
dem Entstehen der Brandblasen vorgebeugt.
Die Hauptsache ist indessen, die sofortige
Anwendung des Glycerins, es ist daher rat-
sam, stets etwas von diesem einfachen
Mittel im Hause zu haben.



Jagd und Fischerei.



Die Karpfenzucht in kleinen Teichen.

In einem Traum der Neuzeit sah man in dem Hausteiche das Höchste billiger Fischfleischherzeugung; aber niemand dachte bei dieser Lobpreisung daran, daß auch ein Teich, wenn er Erträge liefern soll, einer rationellen Bewirtschaftung bedarf. Mit einer einmaligen Karpfenbesetzung zweifelhafter Art, in der Regel mit dem so sehr degenerierten deutschen Bauernkarpfen, der so treffend als Grätenschwanz bezeichnet wurde, glaubte man genügend getan zu haben, um nun für immer reichlich mit Fischfleisch versehen zu sein; an vielen Orten wurde sogar der so besetzte Teich als eine immer dauernde Vorratskammer angesehen, aus der nur der Fisch herauszufangen sei und sich ständig weiter vermehre. Davon, daß in stark besetzten kleinen Teichen auch die Fische gefüttert werden müßten, hatte ja die große Mehrzahl eine Ahnung und sie warfen, in der richtigen Voraussetzung, daß der Karpfen ein Allesfresser, das Schwein unter den Fischen sei, Küchenabfälle, Geflügeldärme, billige Fleischabfälle usw. in den Teich. Aber zu einer Fleischkammer wurde der Teich nicht; die eingesetzten Fische wuchsen nur spärlich und langsam und nach Verlauf einiger Jahre waren sie fast alle wieder (und zwar etwas, aber nur wenig größer) herausgeholt, und der Traum war zerstört.

Bei der richtigen Bewirtschaftung eines Hausteiches indessen ist es wohl angebracht, in demselben Karpfenzucht, und zwar erfolgreich zu betreiben, wenn bei der Auswahl der einzusetzenden Fische mit Sachkenntnis verfahren wird. Der Karpfen, der seit langen Zeiträumen als Teichfisch gezüchtet wird, der also unter der Hand des Menschen zum Haustier geworden, ist in sehr vielen Varietäten, die von den Teichwirten nicht mit Recht als Rassen bezeichnet werden, ausgeartet. Unter diesen Varietäten, lassen wir ihnen die eingeführte Rassenbezeichnung, es sind besonders zwei wichtig, die sich in ihrer Körperform fast als Extreme gegenüberstehen. Es sind dies die galizische und böhmische Rasse. Die erste Rasse zeigt sich in ihrer Körperform fast halbmondförmig, besitzt also einen sehr hohen, nicht zu breiten Rücken und einen kleinen Kopf. Die Bauchlinie liegt mit der Kopflinie fast in einer Ebene und hebt sich erst kurz vor der Schwanzspitze wieder nach oben. Die Form der zart konstruierten Schuppen ist länglich, die Flossen sind verhältnismäßig schwach entwickelt. Diese Karpfenrasse ist zwar durch die fortgesetzte Reinzucht empfindlicher als die anderen Karpfenrassen und eignet sich zur Besetzung als Zuchtfisch nur für wärmere, nahrungsreiche Gewässer. Hier ist diese Rasse aber hervorragend schnellwüchsig und aus diesem Grunde zur Blutauffrischung und Kreuzung mit lokalen Rassen sehr geeignet.

Die Körperform der böhmischen Rasse ist walzenförmig, die Tiere besitzen einen sehr breiten und vollen Rücken und ihre Zucht ist besonders für Süddeutschland sehr geeignet. Für Norddeutschland sind der böhmische und der galizische Karpfen zu gebrauchen. Beide Rassen treten als gewöhnliche Schuppen-, sowie Spiegel- und Lederkarpfen auf.

Für den Besitzer eines Teiches ist es am ratsamsten, wenn er jedes Jahr im Früh-

jahr mindestens zwei Sommer alte schnellwüchsige Safrische erwirbt, sie in den Teich einsetzt und im Spätherbst desselben Jahres wieder herausfischt. Ist der Teich nicht abtappbar und größer, so ist es des kostspieligen Abfischens wegen besser, den Teich mit einjährigem Safr zu besetzen und diesen hier zwei bis drei Sommer ungestört im Teiche abzuwachsen zu lassen. Die Bewirtschaftung ist allerdings am wenigsten nützlichbringend. Beherbergt ein solcher Teich nun auch noch Hechte, die hier nicht auszuwachsen, so darf kein schwächerer Safr als zweijährige Fische eingebracht werden.



Besser als in diesen beiden Fällen ist die Karpfenwirtschaft dort, wo mehrere Teiche von der Tiefe vorhanden sind, daß sie im Winter nicht ausfrieren. Hier wird am zweckmäßigsten ein mehrjähriger Betrieb eingerichtet, und zwar in der Weise, daß jedes Jahr ein Teich, der über Winter hindurch trocken lag, mit Brut oder einjährigem Safr besetzt wird. Der im vorhergehenden Frühjahr besetzte Teich bleibt ruhig stehen, nur der vor drei oder zwei Sommer frische besetzte Teich wird im Herbst abgefischt und bleibt über Winter trocken liegen.

Ein dreijähriger Karpfen von 1½ bis 2 Kilogramm besitzt ein sehr zartes, fettes Fleisch, hat aber weder Milch, noch Roggen. Der vierjährige Karpfen von

gleichem Gewicht ist langsamer gewachsen, er enthält Milch oder Roggen, dagegen ist sein Fleisch nicht so zart wie bei dreijährigem.

Vom Hamster und dessen Jagdschädlichkeit. Ich stamme aus der Provinz Schlesien, und zwar aus einem Teile, in welchem der Hamster eine ziemlich häufige Erscheinung ist. Als Knaben machten wir, meine beiden Brüder und ich, uns mit der alten Waldine, meines Vaters Tadelhündin, stets das Sonntagsvergnügen, Hamsterbaue zu graben. Dabei kann ich mich entsinnen, daß wir mehrfach Überreste von Junghasen und Federwild in und vor dem Hamsterbau fanden. Auch beobachtete mein damals erwachsener Vetter einen Hamster beim Zerstören eines Hasenbaues, so daß sich mein Vater, der zu seiner ihm gehörigen Gutsjagd zwei angrenzende Gemeindegenden gepachtet, bezogen fühlte, für unseren Gärtner, der gleichzeitig den Jagdschutz mit versah, 50 Schilling pro Hamster auszusetzen.

Fischfutter. Fischteiche, die nicht genügend Naturfutter haben, müssen ein Zusatzfutter bekommen, wenn die Fische gedeihen sollen. Eine ganze Reihe von Futterstoffen kommen heute nicht mehr in Betracht, da sie für die Tierfütterung verboten sind oder gar ihres Preises halber nicht gebraucht werden sollen. Für Fischzüchter ist daher eine Bekanntmachung des Reichskommissars für Fischversorgung in Berlin von Bedeutung, wonach die Fischzüchter durch ihre Verbände und Vertrauensmänner Fischfutter erhalten können. Es handelt sich dabei hauptsächlich um wertlose Beifische der Hochseefischerei, also um Fischfleisch, das für den menschlichen Gebrauch nicht in Betracht kommt. Dies ist das beste Fischfutter, das man sich denken kann.

Als Beifisch zum Karpfen sind zu empfehlen: die Schleie, der Aal und die amerikanische Regenbogenforelle. Wenn diese Fische auch hin und wieder dem Karpfen etwas Nahrung wegschnappen, so verwerten sie doch in der Hauptsache viel Nahrung des Teiches, welche vom Karpfen nicht aufgenommen würde; so sind zum Beispiel die Schleie und der Aal in der Hauptsache Schlammfische. Sie suchen am Grunde wühlend einen großen Teil ihrer Nahrung, und speziell der Aal verschlingt schon größere Stücke, welche der Karpfen nicht beachtet, und die Regenbogenforelle geht an kleine Fischchen, Frösche und größere Insekten und den Insektenanflug aus der Luft; wenn also Beifische auch teilweise Nahrungskonkurrenten des Karpfens sind, so erhöhen sie doch die Rentabilität eines Teiches bedeutend durch Verwertung auch anderer, sonst wohl unausgenützter Nahrung.

Die Wohnungsnot der Höhlenbrüter wird immer größer, namentlich bei den Staren scheint es recht knapp zu werden. Wie alljährlich, fanden auch in diesem Jahre erbitterte Kämpfe zwischen Staren und Mauerseglern, bezw. Sperlingen statt. Wir konnten heuer beobachten, daß von Staren Niststätten gewählt wurden, die in vorhergehenden Jahren verschmäht wurden. Ebenso nisten ja Rotschwänze, Fliegenschläpper oft an geradezu „unverständlichen“ Orten. Den Höhlenbrütern unserer Wälder geht es nicht anders, und auch hier wäre es angebracht, Nistkästen — mehr als bisher — anzubringen.