

Beilage
zur
Westwälder Zeitung.

Amtliches Kreisblatt für den
Oberwestwälder Kreis.

Verlag von
Carl Ebner,
Marientberg.

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Gib dem Herzen, was es will;
laß die Welt es lehren,
daß kein Heil ihm bleibt, als still
in sich einzufahren.

Rüder.

Nr. 36.

Küchenwirtschaftlich wertvolle Gewürz- kräuter.

Von Emil Gienapp, Hamburg.

Für die schmackhafte, verdauliche und bekömmliche Speisen-Zubereitung sind frische oder getrocknete aromatische Gewürzkräuter schlechterdings nicht zu entbehren. Weit mehr als dies bisher geschieht, sollten deshalb Kräuter dieser Art in den ländlichen und städtischen Hausgärten angepflanzt werden, und insbesondere sollte auch die heranwachsende weibliche Jugend in Stadt und Land, in ersterer namentlich in den vielerorts eingerichteten Schulgärten, mit der praktischen Wissenschaft über das pflanzliche Aussehen und die besondere Würzfähigkeit bestimmter Kräuterarten belehrt und mit deren Kultur vertraut gemacht werden. Hinzukommt, daß viele für küchenwirtschaftliche Zwecke brauchbare Kräuter, wie z. B. getrocknete Lavendel, Rosmarin, Pfefferminz und Salbei als Teeaufguss eine große Heilwirkung besitzen, so daß sie aus diesem Grunde in keiner Hausapotheke als Trodenkräuter fehlen sollten. — Es dürfte deshalb im Interesse vieler Hausfrauen liegen, in diesem Artikel die wichtigsten unserer heimischen Küchenkräuter zu nennen und kurze Fingerzeige über ihre besondere Würzfähigkeit und für ihre sachgemäße kulturelle Anpflanzung und Pflege zu geben. Das bekannteste aller Küchenkräuter ist wohl die Petersilie, und zwar sowohl die hauptsächlich ihres Krautes wegen geschätzte Schnittpetersilie als auch die vorwiegend als Wurzel verwendete Wurzelpetersilie. Ihre zweckdienliche küchenwirtschaftliche Verwendungsmöglichkeit und ihr gärtnerischer Anbau sind wohl so bekannt, daß sie hier nicht weiter besprochen werden brauchen. Nächst der Petersilie findet das Bohnen- oder Pfefferkraut, auch Rölle genannt, wohl die weitgehendste küchenwirtschaftliche Verwendung. Als frisches Kraut gibt es insbesondere Hausmannsgerichten von großen Bohnen und Kohlrabi eine pikante Würze, und aufgetrocknet ist es in der Hausschlächterelei wegen seines würzigen und pikanten Geschmades hochgeschätzt. Auf nicht zu schweren Boden breitwürfig und nicht zu dicht ausgesät, wächst es in wenigen Wochen zu schnittrreifen Pflanzen heran. Soweit das Kraut nicht frisch aufgebraucht wird, schneidet man es vor eintretender

Verholzung kurz ab, bindet es zu kleinen Bündeln zusammen und trocknet es an der Luft auf.

Im geschlossenen Leinenbeutel wird es dann für den Winterbedarf aufbewahrt. Dasselbe gilt vom Thymian und Majoran. Als Jungpflanzen für den Schatt zwar weniger ergiebig als das Bohnenkraut, haben sie gegen dieses aber den Vorzug der Winterhärte und der mehrjährigen Schnittfähigkeit, so daß sich ihre alljährliche Ausart erübrigt. Beide Kräuterarten sind unerlässliche Zutaten bei der Wurstfabrikation, aber auch bei vielen Hausmannsgerichten, z. B. saurer Suppe, sind sie ebenso unentbehrliche Zutaten. Eine vorzügliche Würze für Soßen und Suppen liefern die Zweige des Esdragonstrauches; auch zur Bereitung eines aromatischen und gehaltvollen Kräutereffigs werden sie vielfach benutzt. Er wächst buschig und kräftig und fast einen Meter hoch, verlangt einen freien und sonnigen Standort und ist vollkommen winterhart. Ein oder zwei Pflanzen genügen, den gewöhnlichen Wirtschaftsgebrauch zu decken. Die Vermehrung des Esdragonstrauches geschieht leicht durch Steckteilung. Die Blütenköpfe liefern den sogenannten Wurm- oder Zittwerfsamen, der als Mittel gegen Eingeweidewürmer gut bekannt ist. In unserem Klima blühen die Pflanzen aber selten und reifen deshalb auch keinen Samen. Von ähnlichem Werte ist der Wermuth. Seine vielen scharfwürzigen Blätter sind an Fleisch- und Gemüßspeisen gerne willkommen und außerdem wird aus ihnen der magenstärkende Wermuthabfench destilliert. Die Wermuthpflanze verlangt sehr viel Raum; durch Teilung älterer Stöcke läßt sie sich willig fortpflanzen. — Wertvolle Zutatkräuter sind der Fenchel und der Lavendel, der Beifuß und Salbei. Sowohl im frischen als auch im getrockneten Zustande geben sie insbesondere Fleischgerichten (Hammelfleisch-Speisen), eine ebenso aromatische als pikante Würze; auch für heilwirkende Teeaufgüsse sind sie bestens bewährt. Aus dem Lavendel wird außerdem das für Parfümeriezwecke wichtige Lavendelöl gewonnen. Durch Teilung oder Samen lassen sie sich leicht heranziehen, bedürfen aber eines kulturstarken Bodens, eines hellbelichteten Standplatzes und reichlicher Bewässerung.

Als weitere Gewürzkräuter sind das Dill- oder Salzgurkenkraut, das Aniskraut,

der Kümmel und der Fenchel zu nennen. Im Gebrauchswerte und in der Anzucht sind sie einander ähnlichen Charakters. Letztere geschieht entweder in 30–40 Zentimeter von einander liegenden Reihenabständen oder durch breitwürfige Ausaat auf einem gewöhnlichen Gartenbeet. Außerdem können sie auch als sogenannte „Zwischenfrucht“ auf Möhren- und Petersilienbeeten herangezogen werden. Das Dillkraut dient beim Einmachen von Gurken, wobei sowohl die Blätter als auch die Stengel, Blüten und Samentröten benutzt werden. Das Aniskraut wird als Soßenwürze und als aromatische Zutat zu Braten Speisen und Konfitüren benutzt; auch dient es zur Gewinnung des medizinisch als Hustenmittel geschätzten Anisöls. Der Kümmel liefert die bekannten braungefärbten wegen ihres eigenartigen Aromas bei einer ganzen Anzahl Speisegerichten unentbehrlichen Körnerfrüchte.

Vom Fenchel werden zwei abweichende Formen, und zwar der gewöhnliche und der italienische Fenchel angebaut. Der erstere wird wie Dillkraut verwendet; letzterer gibt nach Art des Bleichselleries beliebte Gemüsegerichte. Angebaut werden ferner der Boretisch (Gurkenkraut) und das Hirntraut (Basilium). Die Verwendungsfähigkeit des Gurkenkrautes sagt sein Name; das Hirntraut wird als Würze an Malpfeisen und außerdem auch für Schlachtzwecke gebraucht. Sie reifen so reichlich Samen, daß sie sich an den einmal eingenommenen Standplätzen in der Regel von selber wieder ausfüllen. Sie müssen dann wie Sämlinge auf 20–30 Zentimeter Abstand von einander verzogen werden. Sehr wenig bekannt ist der Gewürzgehalt der Garten- oder Weinraute; ihre jungen Blätter schmecken auf Butterbrot angenehm erfrischend und wirken hernach außerordentlich fördernd auf die Verdauung. Zur dauernden Nahrung ihres jungen Blattwuchses muß die Pflanze wiederholt geschnitten und regelmäßig alle zwei Jahre verpflanzt werden. — Etwas scharfer im Geschmack sind die Blätter der Bergraute, die aber im übrigen speisewirtschaftlich gleich der vorigen brauchbar ist. Von großer Heil- und Gewürzkraft ist der Rosmarin und die Pfeffer- oder Krauseminze. Aus dem Kraute des ersteren wird das geschätzte Rosmarinöl gewonnen, und das letztere steht als Mittel für Teeaufgüsse schweiß-

treibender Wirkung in der Hausapotheke im besten Rufe. Auch der Litorfabrikation und der Herstellung von Weinen und Essenzen leistet es gute Dienste. — In großen Mengen wird der Koriander für Gewürzweide angebaut. Seine jungen Blätter werden gerne in Suppen und seine Samen zu allerlei Salaten verbraucht; in einigen Landesteilen wird der Samen auch im Schwarzbrot verbacken. Seine Lebensdauer einjährig. Die Aussaat wird im Frühling in 15–20 Zentimeter breiten Reihenabständen oder auch breitwürfig in sonniger Lage vorgenommen, und bei zu dichtem Bestande verzogen. In England und Frankreich allgemein, bei uns aber verhältnismäßig selten als Gewürzkräut angebaut werden der Mant und der Meerfenchel. Von dem Mant werden die fleischigen Wurzeln wie Ingwer überzudert und als ein wirksames Verdauungsmittel nach der Mahlzeit genossen; vom Meerfenchel sind die Blätter und jungen Stengel insbesondere als Salatwürze und in Essig zubereitet speisewirtschaftlich nützlich. Dasselbe kann von der Angelikapflanze, der Engel- oder Brustwurz, gesagt werden. Man genießt von ihr aber auch noch die Blattstiele, und zwar grün und gebleicht. Die jungen Stengel werden in Zucker landiert und als Nachtspeise gegeben. Die Kultur dieser Pflanze ist zweijährig, d. h. die Samen werden im Herbst gesät, im kommenden Frühjahr in den Stengeln und im folgenden Winter auch in den Wurzeln verwertet. — Wenn dann schließlich hier noch Kresse und Kerbel, Porree und Sellerie als Kräuter in Rede stehenden Zweckes genannt werden, so geschieht dies lediglich deshalb, um die Anzahl der küchenwirtschaftlich gebräuchlichsten Kräuter möglichst vollständig zu geben. Im übrigen dürften gerade diese zu denjenigen Küchenpflanzen gehören, die im küchenwirtschaftlichen Haushalte allgemein bekannt sind und hier auch ausgiebig benutzt werden.

Futterpflanzen.

Schwedischer Klee. Ein trodener leichter Sandboden, dem es auch vielleicht an dem nötigen Kaltgehalt mangelt, ist weder für Rotklee, noch für schwedischen Klee ein geeigneter Standort. Letzterer stellt allerdings auch an den Kaltgehalt des Bodens geringere Ansprüche als der Rotklee, welcher Umstand, verbunden mit der Fähigkeit des äußerst kräftigen Wurzelsystems, die Bodennährstoffe gründlich auszunützen, den schwedischen Klee oder Bastardklee als Ersatz für Rotklee auf „leemüden“ Böden geeignet macht. Er gedeiht indes entschieden auf lehmigen, ja selbst bindigen und schweren Böden besser, als auf sandigen Böden, für welche weit eher der Wundklee in Betracht kommt. Mit Rücksicht auf den weit größeren Futterwert des Rot- und des Schwedenklee wäre indes der Anbau eines Klee-Grasgemenges, bestehend aus den beiden genannten Kleearten und Timotheegras, eventuell auch einer Beimengung von französischem Rappgras, anzuraten. Es käme pro Hektar etwa folgendes Mischungsverhältnis in Betracht: 6 Kilogramm Rotklee, 13 Kilogramm Schwedenklee, 3 Kilogramm Timotheegras und 3 Kilogramm französisches Rappgras. Bei angemessener Düngung (zur Vorfrucht Stalldünger), eventuell 3 Meterzentner Superphosphat bzw. 6 bis 7 Meterzentner Thomaschlacke und ebensoviel Kainit pro Hektar dürfte eine befriedigende Futterernte zu erwarten sein.

Milchwirtschaft.

Tiefställe sind für Milchwirtschaften weniger zu empfehlen. Die Sauberkeit der Tiere und auch die Milchergiebigkeit leiden leicht darunter, besonders wenn nicht allzu

reichlich eingestraut werden kann. Bleiben die Tiere im Tiefstalle angehängt, so wird der Verkehr auf den strohigen Düngegängen sehr erschwert. Bei der Tiefstalleinrichtung wird auch darüber gesagt, daß eine individuelle Fütterung erschwert wird.

Transportgefäße für Milch. Die Transportgefäße bestehen heute meist aus stark verzinstem Eisenblech oder aus Holz. Die letzteren werden jedoch mehr von den Zinkannen verdrängt. Holz schützt ja als schlechter Wärmeleiter besser gegen die Erwärmung der Milch, doch sind sie weniger widerstandsfähig und müssen mit ganz besonderer Sorgfalt gereinigt werden. Am besten sind wohl die Kannen aus Eichenholz (unter den Holzarten).

Das spezifische Gewicht normaler Vollmilch bewegt sich in den Grenzen von 1,029 bis 1,033. Die Ermittlung geschieht durch besonders konstruierte Sentwagen. Ein ganz sicheres einwandfreies Verfahren zur Feststellung von Fälschungen liefern die Wagen jedoch nicht.

Rindviehzucht.

Gliedersucht bei einer Kuh. Die sogenannte Gliedersucht (Gelenk- und Muskelrheumatismus), die sehr häufig beim Rindvieh, wie auch bei Ziegen, Schweinen vorkommt, ist namentlich auf feuchte und kalte Stallungen oder, wie bei Pferden und Ochsen infolge Erkältung bei Durchnässung zurückzuführen. Sie ist eine sehr schmerzhafteste Erkrankung des Muskeln, der Sehnenhäute oder der Gelenke. Die Behandlung eines derart erkrankten Tieres besteht darin, daß man es in einen trockenen, warmen Stall auf weiche Streu stellt und die erkrankten Glieder mit Kampferspiritus oder noch besser mit Parasitischen Embrocation (englische Einreibung) täglich zweibis dreimal einreibt, und zwar recht kräftig. Bewährt haben sich auch kalte Umschläge, die in der Weise gemacht werden, daß ein größeres Leinentuch ins kalte Wasser getaucht, schwach ausgewunden, dreibis viermal zusammengelegt und um das kranke Glied gewickelt wird; hierauf kommt sodann ein Wolltuch. Sobald der Umschlag trocken und warm geworden ist, muß er wieder erneuert werden. Diese Erneuerung hat solange zu erfolgen, bis die Schmerzhaftigkeit sich verloren hat. Bei bloßer Einreibung empfiehlt es sich, wenn trodene schöne Witterung ist, das erkrankte Tier ins Freie zu führen. Bei Verabreichung von Umschlägen muß es selbstverständlich im Stall verbleiben. Als innerliche Mittel gibt man, um die Hautausdünstung (Schweißabsonderung) zu fördern, Solunderte. Das kranke Tier ist diät zu halten; man gibt nur leicht verdauliches Futter. Pferde sollen nur ein Viertel von der üblichen Haferration täglich erhalten.

Kaninchenzucht.

Merkmale für gute Zuchtkaninchen. Die zur Zucht zu verwendenden Kaninchen müssen unter allen Umständen gesund sein und auch vorher keine schweren Krankheiten durchgemacht haben, deren Folgen möglicherweise sich auf die Nachzucht übertragen könnten. Munteres Wesen, glänzendes dichtes Fell, lebhaft glare Augen, normal geformter Kopf sind die äußeren Merkmale guter Gesundheit. Breite Brust ist das Zeichen einer gesunden Lunge, breites Becken bei der Hsin garantiert gute Geburtsakte. Der Rammier muß besonders einen dicken Kopf haben, auch im allgemeinen kräftiger gebaut sein wie die Hsin der gleichen Rasse. Weiter sind die Schönheitsfehler zu beachten: A-Beine, O-Beine, Steilrücken usw. ergeben meistens Nachkommenschaft mit denselben Fehlern.

Geflügelzucht.

Das Rupfen der Gänse. Aus dem sehr verbreiteten, regelmäßigen Rupfen der Gänse einen besonders hohen Gewinn zu erzielen, ist gerade jetzt bei der mangelnden kräftigen Körnernahrung eine unzutreffende Annahme. Ganz abgesehen von der als Quälerei zu bezeichnenden Prozedur, den Tieren womöglich alle 4 bis 6 Wochen das Federkleid zu rauben, bedingt die Erneuerung der Federn eine derart höhere Aufwendung an Futterkosten, daß von einem Gewinn gar keine Rede mehr sein kann. Beim Beginn der Mauser die abzustoßenden Federn, die zu dieser Zeit völlig blutleer sind, auszuziehen, ist bei der Gans wohl angebracht und wird auch einen nennenswerten Ertrag liefern, aber zu anderen Zeiten die Tiere zu rupfen, bringt keinen Gewinn. Bei jeder Handvoll Federn stößt die, zwischen die Beine des Beinigers eingeklemmte Gans einen Schmerzensston aus und nach dem Rupfen geben die Tiere mehrere Tage ohne besondere Freiluft traurig umher. Erst nach und nach stellt sich wieder das Wohlbefinden ein und nun ist der Futterverbrauch so viel größer, daß der erhoffte Gewinn aus der Federnernte aufgezehrt wird. Aus der Weide können die für die Federnerneuerung nötigen Stoffe nicht aufgenommen, sondern müssen als besonderes Kraftfutter gereicht werden, wie auch zur Zeit der alljährlich wiederkehrenden Mauser. Die Gänsezucht ist aber auch ohne den mehrfachen Federnertrag durch das Fleisch der Tiere rentabel genug, um überall, wo die Vorbedingungen dazu vorhanden sind, eingeführt zu werden.

Bienenzucht.

Heidewanderung. Während die Bienen zu Hause durch Bienenhaus und Bienenbank gegen alle Schädigungen, gegen Wind und Wetter geschützt sind, glaubt man sie in der Heide einfach auf die Erde oder auf ein Brett hinstellen zu können. Gewiß kann man das, aber man muß sich nun auch nicht wundern, wenn bei nasser Witterung die Völker eingehen. Auch auf der Heide muß für Schutz gesorgt werden. Im Schutze einer Heide ist leicht eine einfache Latten- und Pfahlbank aufgestellt, und ein Regenschut durch Anlage von Dachpappe ist auch noch zu erschwinnen.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Vom Schimmeln der Rebenwurzeln. Das Schimmeln der Rebenwurzeln ist eine sehr verbreitete Krankheit, die nur oft übersehen wird. Man erkennt sie daran, daß hier und da im Weinberge einzelne Stöcke gelb werden und dann diese Erscheinung sich kreis- oder strichförmig weiter ausbreitet. Durch kräftige Düngung wird sie zeitweise gehoben, kommt aber wieder zurück und scheint sich dann noch schneller auszubreiten. Der Ertrag ist gleich Null, und die Stöcke sterben langsamer oder schneller ab. Gräbt man sie aus, so findet man die Wurzeln mit weißem Schimmel überzogen. Die Krankheit tritt am meisten in undurchlässigen nassen Böden und nassen Jahren auf, ist aber an keine Bodenart gebunden. Die Krankheit kann nur durch scharfe Maßregeln bekämpft werden. Die erkrankten Stöcke, die Wurzeln und die Rebepfähle müssen entfernt werden. Die Stelle bleibt einige Jahre brach liegen und muß tüchtig gelakt werden. Vor der Neubepflanzung düngt man mit künstlichem Dünger, und endlich pflanzt man zur Vorsicht eine andere Rebenart an. Die kleinen Mittel nützen nichts und lassen das Übel nur noch stärker werden.

Im Gras.

29

Sieh, alle Blumen sind höher als ich
und du!

Liebstes, sei leise,
Sie hören zu.

Laß mich und leg' deinen Kopf ganz still in
meinen Schoß:

Der neugierige rote Klee
Macht schon die Augen groß.

Und die Feuernekken lachen uns ins Gesicht,
Ich schäme mich so,
Küsse mich nicht!

Helene Brauer.

Aus dem ersten Augustheft des „Türmers“.

Wochenküchenzettel mit Kochvorschriften.

Sonntag: Mittag: Tomatensuppe, Geschmortes Kalbfleisch mit Kartoffeln, geschmorte Johannisbeeren. — Abends: Griechische mit Kirschen, Brot und Käse.

Montag: Mittag: Kartoffelsuppe, Pfefferlinge und Kartoffeln. — Abends: Kartoffelsalat, Brot und Radieschen.

Dienstag: Mittag: Kirschsuppe. Gefüllte Weinblätter. 1) — Abends: Dide Kirschsuppe mit Kartoffelschößchen.

Mittwoch: Mittag: Korbellsuppe, Mohrrüben und Schoten mit falschen Fleischbröthen. — Abends: Mostischkartoffeln mit Blutwurst.

Donnerstag: Mittag: Suppe von Schotenshalen, grüne Bohnen und Salzhering. — Abends: Bratkartoffeln mit grünem Salat.

Freitag: Mittag: Bieruppe, Tomatensalate. 2) — Abends: Graupensuppe, Kirschenbrot. 3)

Sonabend: Mittag: Legierte Suppe, Kartoffelpuffer mit geschmortem Obst. — Abends: Gemüsesuppe mit Pellkartoffeln.

1) Gefüllte Weinblätter. Nachdem man frische junge Weinblätter gut gesäubert hat, überbräut man sie mit heißem Wasser. Inzwischen macht man eine Füllung von Hackfleisch, das man mit geriebenem Brot verlängert, mit Salz, Pfeffer, Mostisch, Zwiebeln würzt. In jedes Weinblatt kommt ein Fleischrollchen. Man bindet das Weinblatt nun gut zu, kocht alles eine Viertelstunde lang, nachdem man es vorher leicht in Fett angebräunt hat. Die Fülle wird mit Mehl sämig gemacht.

2) Tomatensalate werden hergestellt aus gekochten, zerstampften Tomaten und gekochten Kartoffeln, die ebenfalls zerdrückt werden. Man nimmt die gleiche Menge Kartoffeln wie Tomaten. Dann würzt man den Brei mit Salz und Pfeffer, gibt geriebene Zwiebeln, ein Ei und etwas Mehl dazu und kocht die Klöße in Salzwasser gar. Man reicht sie mit einer Tomaten- oder Petersiliensauce.

3) Kirschenbrot. Brot wird durch dieses Gerichte sehr gestreckt. Man entkernt Kirschen, kocht sie mit etwas Zucker zu einem Mus. Dann wird dieses Mus mit der doppelten Menge Kriegsmehl zu einem dicken Brei geknetet, dem man nach Belieben Hefe oder Backpulver beimengt. Nachdem der Teig etwas gesalzen wird,

wird daraus ein Brot geformt, das im heißen Backofen $\frac{1}{4}$ bis 1 Stunde lang backen muß. Daraus nimmt man es heraus, läßt es auskühlen und gibt es zu Tisch. Da das Brot mit Obst angerührt ist, bedarf es keines Aufstriches.

Küche und Keller.

Zur Einmachzeit. Leider ist nur wenig Zucker zum Einmachen vorhanden. Man muß ihn schon nur zu den besonders bevorzugten Früchten verwenden. Mancher liebt zum Beispiel den Geschmack der eingemachten Quitten, und dazu mag folgende Zubereitungsweise dienen. Die Quitten werden gewaschen, geschält und in zwei Hälften geschnitten oder auch in Viertel. Das Kernhaus wird sorgfältig entfernt, aber ja nicht fortgeworfen. Aus ihm und den Schalen wird mit dem nötigen Zusatz von Zuckerwasser bei öfterem Umrühren der Masse ein köstlicher Saft gewonnen, der aber stundenlangen Kochens bedarf. Auch die Quitten selbst müssen stundenlang, den ganzen Nachmittag, in dem Zuckerwasser einkochen, bis sie eine dunkelrote Farbe angenommen haben und ein wundervolles Aroma entwickeln. Sie werden in Steintöpfen aufbewahrt, die sehr gut ausgewaschen, mit Salzlauge gespült sind. Auf diese Frucht wird ein salzsaures getränktes Papier gelegt und der Topf gut verbunden.

Steinpilze werden zum Einmachen von den „Lamellen“ gereinigt und in einem Gefäß, schichtweise mit Salz bestreut, aufbewahrt.

Die sogenannten Pfefferlinge kann man leicht im Weidglas, nur rasch in Salzwasser abgekocht, aufbewahren. Sie werden für sich allein als Gericht mit etwas Butter und Mehl geschwenkt und in der sich aus ihnen entwickelnden Brühe vollends gar gekocht. Man bringt sie auch in Verbindung mit Garnelen (kleinster Art Krebs) oder auch Spargel als Gemüse auf den Tisch. Mit Rindfleischwürfeln zusammen als Pilzragout bereitet und nur mit abgekochten Kartoffeln gereicht, sind diese kleinen, in diesem Jahre besonders häufig vorkommenden Pilze vielen sehr willkommen.

Zwetschenmus als Marmelade läßt sich ohne allzu große Mühe herstellen. Wenn nur der mangelnde Zucker nicht davon zurückschreckt, sollte eine vorzügliche Hausfrau dieses Fruchtmus in großer Menge herstellen. Immerhin verleihe sie es mit einer kleineren Quantität. Auf zwei Kilo ausgeteinte Zwetschen (Pflaumen) kommt ein halbes Kilo feiner Zucker, eine Tasse voll Weinessig, einige Gewürznelken und etwas Stangenzimmet. Alles muß bei langsamem Feuer und unter fortwährendem Rühren reichlich eine halbe Stunde kochen. Zur Erhaltung dient es, den Einmachetopf mit Salzsäure umzuspülen, und das Papier zum Zubinden darin ganz einzutauchen. Zwetschenmus ist sehr gesund und wird sehr gern auf Brot und sonst als Kompott gegessen.

Haushaltung.

Dem Knarren der Türen kann man abhelfen, wenn man den knarrenden Teil des Kegels oder Scharniers daran mit der Spitze eines gewöhnlichen Bleistiftes etwas reibt. Graphit bildet bekanntlich ein gutes Schmiermittel.

Eine nützliche Zimmerpflanze. Die vom Kap stammende Mottenpflanze (Mottenkönig) ist wegen ihres eleganten Busches nicht nur eine hübsche, sondern auch sehr

nützliche Zimmerpflanze. Trocknet man einige ihrer Blätter und legt sie in die Pelzwerke, Wäsche und Kleider, so läßt sich keine Motte oder sonstiges Ungeziefer mehr sehen. Auch meiden die namentlich zur Sommerszeit so lästigen Fliegen gänzlich das Wohnzimmer, in welchem sich eine Mottenpflanze befindet, da sie den eigentümlichen moichusartigen Geruch der Blätter nicht vertragen können (den man im übrigen, ohne die Blätter in der Hand zu zerreiben, nicht wahrnimmt). Auch verschwinden Wanzen schnell, wenn man getrocknete Blätter in die Bettstelle, und wo sie sich sonst aufhalten, legt.

Gemeinnütziges.

Schrift auf Metall. Die zu beschreibende Stelle erhält zuerst einen Überzug von geschmolzenem Wachs, in das die Buchstaben mit einem spitzen Instrument eingegraben werden. Darauf bereitet man sich eine Flüssigkeit von 50 Gewichtsteilen starker Salpetersäure und 5 Teilen starker Salzsäure, die man gut durcheinander schüttelt. Mit derselben werden die in das Wachs gravierten Buchstaben mittels einer Gänsefeder gut überfahren. Man läßt dann, je nach dem gewünschten Aussehen, die Säure 1 bis 10 Stunden einwirken, wäscht ab und entfernt das Wachs.

Gesundheitspflege.

Gegen Kopfschuppen hilft das tägliche Einreiben der Kopfhaut mit Franzbranntwein oder Rosmarinspiritus, indem man die Flüssigkeit auf die hohe Hand schüttet und direkt auf den Kopf bringt, worauf man mit der Hand die Kopfhaut gelinde reibt.

Madenwürmer lassen sich durch ein einfaches Mittel vertreiben. Man nimmt 1,5 Liter Wasser in einen Irrigator, fügt 2 Eßlöffel voll Essig hinzu und gibt des Morgens nüchtern hiermit ein Klystier von 27 Grad Wärme. Dies vertragen die Würmer nicht, sie sterben und gehen gleich mit fort. Bei Kindern ist dieses Mittel von bestem Erfolg.

Kindernpflege und -Erziehung.

Kindliche Schüchternheit. Viele Eltern halten die kindliche Schüchternheit für einen großen Fehler. Doch ist dem nicht so. Ja, ich halte sie sogar eher noch für einen Vorteil. Denn es ist mir einerseits ein schüchternsches Kind zehnmal lieber als ein vorlautes, welches sich alltägig in jedes Gespräch der Erwachsenen einmischt, schnippisch antwortet und über viele Dinge, die andere noch mit andächtigem Staunen erfüllen, schon völlig „erhaben“ ist, so gibt doch auch gerade die Schüchternheit dem Kinde jenen Reiz der Unberührtheit und Reinheit, den wir an ihm so lieben und den wir nicht missen möchten! Und einen „Schaden“, kann wohl schüchternes Wesen nie für ein Kind haben, im Gegenteil wird ein solches Kind wohl stets für Schlechtigkeiten schwerer empfänglich sein als ein dreistes und vorwitziges Kind und auch nicht zu häßlicher Neugier neigen. Da aber Schüchternheit auch keineswegs einen von den Eltern immer so gefürchteten „Mangel an Geistesgaben“ bedeutet, so ist jede Sorge über dieselbe oder ganz und gar Einschreiten dagegen unnütz. Zumal dieser scheinbare Fehler sich mehr und mehr gibt, je größer das Kind wird, und mit der Zeit dann auch meistens verloren geht.

Jagd und Fischerei.

Vom Rebhuhn.

29

„Sind gelb die Ständer wie Zittrone,
So ist's von heuer zweifelsohne;
Doch rechne zwei auf einen Kopf,
Sie werden fast gering im Topf.
Solche mit Ständern, gelb wie Apfelsine,
Vor allen Dingen dir zum Braten diene.
Bei hellen, grauen Ständern laß dir raten,
Ein halbes Stündchen länger es zu braten.
Scheint dunkel schon des Ständers Grau,
So koch's vorm Braten erst die Frau.
Blaugraue Ständer — Schnabel

weiß,

Um Augen ein hellroter Kreis:
„Laß ab, — umsonst sind alsdann Speck
und Butter;
Derart'ge Hühner gib der Schwiegermutter!“

Ansicht der Forellen in kleinen Bächen.

Am besten ist es, wenn derartige Bächlein außerhalb des Hochwassergebietes liegen und eine gleichmäßige, nicht allzugroße Wassermenge führen. Für Brutfische genügt ein ganz kleiner Wasserstrang. Eine starke Strömung paßt den Fischen nicht, da sie nur schwer gegen dieselbe anlämpfen können. Im rasch zuströmenden Wasser kann sich auch die kleine Nährfauna weniger gut halten. Die kleine lebende Fischnahrung, die in der Hauptsache aus krebsartigen Tierchen und Larven von Insekten besteht, werden ebenfalls im starkströmenden Wasser fortgeschwemmt, bis sie an ruhig fließende Stellen gelangen, wo sie wieder Gelegenheit zu Ansiedelungen finden. Ein starker und raschfließender Bach eignet sich somit für die Brut schlecht, weil er große Anforderungen an die noch schwachen Fischen stellt und weil er zu wenig feinere Nahrung mit sich führt. Die Brut wird an solchen Stellen nur schwer fortkommen und größtenteils an Erschöpfung zugrunde gehen. Man wird auch niemals beobachten, daß Forellenbrut freiwillig solche Rinnale aufsucht. Ein anderer großer Fehler ist es aber, wenn der Wasserstrom zu leicht ist. In leichtem Wasser kommen die Fischen ebenfalls nicht fort, sie fliehen solche Stellen und werden sie bald verlassen, wenn keine guten Abflußvorrichtungen das Entweichen hindern. Niemals werden sie aber eine wünschenswerte Größe erhalten, weil

sie keine genügende Bewegungsfreiheit haben und von allen Seiten bedrängt werden. An leichten Stellen fallen auch die Fische einer Menge von Brutfeinden zum Opfer, da sie am raschen Fliehen gehindert sind. Sehr häufig werden in den Aufzuchtgräben kleine Weiher oder Tümpel angebracht durch Einschlagen von Stauwehren oder Anbringung kleiner Dämme. Wenn aber die Tümpel einen entsprechenden Nutzen bringen sollen, so müssen sie möglichst groß angebracht werden. Wünschenswert wäre eine Größe von 20 bis 30 Quadratmetern. Je größer der Tümpel, desto größer und zahlreicher werden die Fische. Für einen Tümpel von 25 bis 30 Quadratmetern können im Durchschnitt 300 Forellen bis zum Juli herangezogen werden. Vor allem ist es aber notwendig, daß diese Tümpel gut ablaufen. Später hört das Wachstum wieder auf, wenn sie nicht verjagt oder zwei Drittel herausgefangen werden. Daß die Tümpel gut ablaufen, ist sehr notwendig, sonst ist das Abfischen sehr zeitraubend und macht viele Schwierigkeiten und Ärger.

Vertrautheit einer Rehgeiß. Einstmals passierte ich, gelegentlich eines Morgen-spazierrittes, einen größeren Wald. Ich ritt auf der breiten, in jener Gegend gerade nicht sehr belebten Chaussee. Rechter Hand befindet sich ein größerer Schlag und ließ ich, als ich diesen entlang ritt, gewohnheitsgemäß meine Blicke über denselben schweifen. Anfangs erblickte ich nichts, das mich als Weidmann interessiert hätte. Als jedoch meine Blicke zur Straße zurückkehrten, trafen sie auf ein Reh, welches kaum acht Schritte von ersterer entfernt, ganz ruhig die Blätter eines Eichen sproßlings äste. Sofort hatte ich das Stüd als Geiß angesprochen und machte nun Halt, um sie zu beobachten. Gegen alles Erwarten wirkte meine Nähe auf das Benehmen der Geiß gar nicht störend ein. Sie nahm gar keine Notiz von mir, sondern äste ruhig weiter. Ich ließ nun ein leises „Pst!“ hören — nichts. Hierauf piff ich — wieder nichts; dann nochmals sehr scharf auf den Fingern. Auch dies machte keinen anderen Eindruck auf die Rixe, als daß sie mich einen Augenblick anäugte, gleich darauf aber wieder weiteräste. Jetzt nahm ich meine Kappe ab, machte eine große Verbeugung und sprach: „Guten Morgen, meine Gnädigste, schmeckt das Frühstück?“ — Dies hatte ich mit lauter Stimme gesprochen, doch hatte es auch weiter keinen Erfolg, als den vor-

erwähnten. Nachdem sich die Geiß bei ihrem Morgenmahle absolut nicht stören lassen wollte, ließ ich sie denn endlich auch in Ruhe und trabte weiter. Einige Male blickte ich noch zurück, und sah sie immer an derselben Stelle stehen und äsen. Nun würde ich gerne wissen, ob der Rixe der Reiter samt Pferd gar so harmlos vorkam, war sie vielleicht in der Jugend eingefangen und von Menschen großgezogen worden, daß sie vor diesen so wenig Scheu zeigte, oder war sie am Ende gar taub? Letzteres ist wohl kaum anzunehmen, da sie außerdem noch blind hätte sein müssen, um meine Bewegungen und Gesten nicht wahrzunehmen. — Eine später beim dortigen Revierförster gestellte Anfrage gab keinen Aufschluß hierüber, da dieser von einer tauben, blinden, zahmen oder auch nur halb zahmen Rehgeiß in seinem Revier nichts wissen wollte und mich während meiner Erzählung immer nur ungläubig ansah.

Das Sammeln der Pilze, welches in Wald- und Gebirgsgegenden seit altersher so bekannt ist wie das Beerensuchen, ist durch den Krieg sehr gefördert worden. Wir können nur immer wieder warnen, daß Leute, die nicht Pilzkenner sind, an Hand gemalter Abbildungen darauf los sammeln. Die Waldeute kennen ihre guten Sorten und ihren Standort, und doch gehen in jedem Jahre noch Menschen dadurch zugrunde. Nicht geübte Sucher aber bringen sich und ihre Familien in größere Gefahr, als der Nährwert des Pilzes wert ist.

Jagd-Humor.

Der Kirmeshase. Der Gemeindevorstand eines sächsischen Dorfes erbat sich vom Jagdpächter, Herrn K., die Erlaubnis, einen Hasen zur Kirmes schießen zu dürfen. Ausnahmsweise wurde ihm die Genehmigung erteilt. Als Herr K. nach einigen Tagen ins Revier kam, fragte er den Gemeindevorstand: „Nun, haben Sie sich denn einen Hasen geschossen?“ „Nein!“ antwortete dieser: „Erst kam ener, der war mir aber zu klein, dann kam ener, der war aber och zu klein, dann aber kam noch ener, das war a ganz großer, und den hab'ich geschossen — das war aber e Fuchs.“ In der Tat hatte der gute Mann auf dem Abendanstand statt des gewünschten großen Hasen einen starken Fuchsrüden ins Jenseits befördert.

Gegenbeweis. — „In diesem Jahre bin i' als Treiber nu scho' zum vierten Male 'naufgeschossen word'n, un' dabei hat doch mei Vatta selig imma g'sagt, i' wär toan' Schuß Pulva wert!“

