

An die Obst- und Gemüsezüchter.

Zu den wichtigsten Fragen der gegenwärtigen, ernsten Zeit gehört die Versorgung des deutschen Volkes mit Lebensmitteln. Infolge des Kriegszustandes sind unvermeidliche Verlehrsstörungen eingetreten, wodurch die Obst- und Gemüsezüchter bei der zu erwartenden reichen Ernte nicht immer eine sofortige Abnahme für ihre Erzeugnisse finden werden. Da die ausländischen Zufuhren von Obst und Gemüse zum größten Teile aufgehört haben, so ist es dringend notwendig, von unseren Ernten nichts unbenutzt zu lassen, sondern alles Gemüse und Obst, das unverkäuflich ist oder nicht im eigenen Haushalt gebraucht wird, durch zweckmäßiges Einmachen für Zeiten der Not zu erhalten. Obstkraut, Zwetschgenmus kann als teilweiser Ersatz für Butter dienen, während eingemachte Bohnen, Gurken und Weißkohl eine willkommene und billige Abwechslung bei den Hauptmahlzeiten in den Wintermonaten bieten werden. Wir lassen nachstehend einige Anweisungen folgen, die jeden Obst- und Gemüsezüchter, jede Hausfrau in den Stand setzen, auf einfache Art die so überaus notwendige Vorsorge für den zukünftigen Lebensunterhalt in diesen ernsten Zeiten zu treffen.

1. Die Zubereitung von Zwetschgenmus. Eine reichliche Ernte von Zwetschgen steht in vielen Kreisen bevor. Zwetschgenmus ist ein lange haltbares, vortreffliches und billiges Produkt, das als teilweiser Ersatz für Butter dienen kann. Die Herstellung von Zwetschgenmus (auch Pflaumensmus genannt) ist folgende: Die Zwetschgen läßt man möglichst lange am Baume hängen. Man schüttelt alsdann die Früchte, wäscht dieselben und stellt sie mit etwas Wasser in einem Kessel auf das Feuer. Sobald sie breiartig gekocht sind, wird dieser Brei durch ein Musiech getrieben, am besten mit einem neuen, zusammengebundenen Birkenreisfiebchen, so daß nur die Steine in dem Siebe zurückbleiben. Hierauf wird der Brei nochmals zum Einkochen in den Kessel gebracht. Während des Kochens muß die Masse ununterbrochen gerührt werden. Es wird dies solange fortgesetzt, bis das Mus so heiß geworden ist, daß ein hineingesteckter Löffel aufrecht darin stehen bleibt. Ein Zusatz von Zucker ist bei ganz reifen Früchten nicht erforderlich. Bei großen Zwetschgenvorräten lassen sich vorteilhaft gut gereinigte Waschkessel zum Einkochen verwenden. Die mit Mus gefüllten Töpfe stellt man am einfachsten in einen geheizten Backofen, bis sich oben eine dicke, trockene Haut gebildet hat, auf diese gießt man dann eine 1 Zentimeter dicke Schicht Kierenfett. Wer Zwetschgenmus zum Verkauf herstellen will, verwendet am vorteilhaftesten zum Versand des Mus Blecheimer. Adressen zum Bezug derartiger Marmeladeneimer werden von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn mitgeteilt.

2. Die Frischerhaltung von Bohnen. Wer größere Mengen von Bohnen erntet, macht dieselben am einfachsten in Fässern ein, die vor dem Gebrauch gründlich mit kochendem Wasser auszubrühen sind. Die Bohnen werden gewaschen, abgeseigt, geschnitten und dann mit Salz vermischt (auf 10 Kilogramm Bohnen 1 Kilogramm Salz), worauf sie fest in das Faß eingeschichtet werden. Darüber kommt ein sauberes weißes Tuch, Holzdeckel und Steine zum beschweren. Dann bringt man das Faß in den Keller. Alle 14 Tage wird nachgesehen und bei Schimmelbildung Tuch, Deckel und Steine in reinem Wasser gründlich gesäubert.

3. Nicht verlauster Weißkohl muß zu Sauerkraut verarbeitet werden. Das Kraut wird gehobelt und in Schichten von 20 Zentimeter Höhe in ein sauberes Faß getan. Nach jeder Schicht wird Salz eingestreut (zu 100 Kilogramm Kraut 1½ bis 2 Kilogramm Salz) und das Kraut fest eingestampft, bis es schäumt und etwas Brühe über dem Kraut steht. Darüber kommt ein sauberes Leinentuch, Holzdeckel und Steine. Jede Woche wird nachgesehen und Tuch, Holzdeckel und Steine in reinem Wasser gesäubert.

4. Das Einmachen von Gurken. Gurken lassen sich am besten als Salzgurken einmachen. Mittelgroße Gurken werden wenige Stunden in Wasser gelegt, mit einer Bürste gereinigt, in reinem Wasser abgespült und getrocknet. Dann schichtet man sie in vorher gründlich gesäuberte Fässer und gibt Dill, Blätter von Sauerkirsichbäumen und etwas Bohnenkraut dazu. Ist das Faß gefüllt, setzt man den Deckel ein und gießt bis zum Überlaufen kaltes Salzwasser (auf 9 Liter 400 Gramm grobes Salz) durch das Spundloch ein. Dann kommt das Faß mit offenem Spund in einen warmen Raum (Zimmervärme) bis nach einigen Tagen die Gärung eintritt. Der aus dem Spundloch tretende

Schaum wird sorgfältig entfernt und reines Salzwasser nachgegossen, was nach Bedarf wiederholt wird, bis sich kein Schaum mehr zeigt. Alsdann wird das Faß zugespundet und kommt in den Keller. — Essiggurken. Kleine Gurken sind sorgfältig zu waschen, mit Salz zu überstreuen und in Schüsseln über Nacht stehen zu lassen. Dann werden sie mit einem Tuche abgetrocknet und mit Dill, Lorbeerblättern, Estragon, kleinen Zwiebeln und Meerrettich in Steintöpfe oder Krüge gelegt. Alsdann wird das Ganze mit reinem, abgetrockneten Weinessig übergossen.

Noch ist es Zeit, folgende Gemüseaussaaten und Pflanzungen auf abgeräumten Gemüsegeldern vorzunehmen, um während der Wintermonate frisches Gemüse ernten zu können.

Gemüseausaaten. 1. Spinat: Zu empfehlen ist eine Aussaat im September für den Winter- und Frühjahrsbedarf. Auf gut gedüngtem, nicht zu lockerem Boden wird der Samen breitwürfig oder in Reihen (20 Zentimeter Abstand) ausgesät, leicht untergebracht und dann fest angedrückt. Ausaatmenge 100 Gramm für 10 Quadratmeter. Empfehlenswerte Sorten: Vittoria, Fischenicher und Gaudry. — 2. Feldsalat: Aussaat bis Ende September breitwürfig auf ungedüngtem Boden. Saatmenge 12 Gramm für 10 Quadratmeter, wonach der Samen leicht untergebracht und fest angedrückt wird. Empfehlenswerte Sorten: Großblättriger Holländischer (sehr ergiebig), Palm und Löffelblättriger Kornsalat. — 3. Stoppeln: Aussaat sogleich auf abgeernteten Beeten, Roggenstoppen, auf leicht umgebrochenem Boden. Ausaatmenge 10 Gramm für 10 Quadratmeter. Empfehlenswerte Sorte: rötliche lange Herbstrübe. — 4. Butterkohl: Aussaat sofort. Pflanzzeit von Ende September ab auf gut gedüngtem Boden auf 30 Zentimeter Entfernung. Am widerstandsfähigsten gegen Kälte ist der grünblättrige Butterkohl mit wirsingähnlichen Blättern. Dieser schon von Ende März an Gemüse. — 5. Krauslohl: Falls gute Pflanzen vorhanden, sofortiges Aussetzen derselben in 30 bis 40 Zentimeter Entfernung. — 6. Endivien: Junge Pflanzen sind sofort in 25 bis 30 Zentimeter Entfernung auszusäen. Alte, überständige Pflanzen sollen nicht verwandt werden. Diese Anweisungen sind wohl für alle Gegenden zu beachten.

Kalken des Sandbodens. Wenn man die üblichen Düngungsaufsätze liest, die von Jahr zu Jahr abgeschrieben werden, und sieht, wie da Angaben gemacht werden, ohne die Bodenverhältnisse in Betracht zu ziehen, so kann man sich nicht wundern, wenn die Landleute mißtrauisch werden. So ist z. B. das Kalken sehr gut und nützlich, wenn es an richtiger Stelle geschieht, im anderen Falle kann es schädlich wirken. Daß Kartoffeln nach einer frischen Kalkung leicht Schorf bekommen, ist allgemein bekannt. Weniger bekannt ist, daß auch Roggen, wenn er auch nach einer Kalkung kräftig ausschießt, oft plötzlich eine gelbe Farbe bekommt und sehr dahinschwindet. Nach Untersuchungen von Fachmännern macht der Kalk die Roggenpflanzen bleichsüchtig, sie vermögen, wahrscheinlich, weil es ihrem Zellsaft an Säuren fehlt, auch den Sporen des Rostes keine Widerstandskraft entgegenzusetzen. Man möge daher mit der frischen Kalkung besonders auf leichtem Sandboden sehr vorsichtig sein und lieber reichlich Thomasmehl anwenden, welches 50 Prozent Kalk enthält. Dazu erhält man den Kalk im Thomasmehl vollständig frei, da hier nur die Phosphorsäure bezahlt wird.

Fütterung.

Die Kotosnuthen werden als Nebenprodukt bei der Verarbeitung der Früchte der Kotospalme erhalten. Die Kotosnuth enthält in einer dichten, festen Schale eingeschlossenen Kotoskern, Kopra genannt. Aus der Kopra wird durch Auspressen oder Ausziehen mit chemischen Mitteln das Kotosnuthöl gewonnen. Die Kotosnuthen sind ebenfalls ungefähr doppelt so reich an Fett, als die bei der Gewinnung des Öls mit Hilfe chemischer Mittel verbleibenden Rückstände (Kotosnuthmehl). Übrigens ist der Nährstoffgehalt sowohl der Palmkernnuthen, als auch der Kotosnuthen kein feststehender, weshalb es unter allen Umständen dem Landwirt empfohlen werden muß, für den Gehalt der genannten Futtermittel an Fett und Eiweiß von dem Händler eine bestimmte Garantie zu fordern und eine Nachuntersuchung durch eine landwirtschaftliche Versuchsanstalt vornehmen zu lassen. Ebenso unerlässlich ist die Garantie auf Unverdorbenheit (Frische) und Unverfälschtheit, sowie die darauf bezügliche Nachuntersuchung. Diese Garantien werden von jedem realen Händler gern gewährt.

Milchwirtschaft.

Die Butterbereitung und das Butterfaß. Das Butterfaß darf nicht dumpf riechen und besonders dann nicht, wenn schwach angesäuerter Rahm mit dem bekannten angenehmen Butteraroma darin verbuttert wird. Da die meisten Butterfässer wegen der geringen Wärmeleitfähigkeit des Holzes und der dadurch besser gesicherten Unabhängigkeit des Rahmes von der Außentemperatur aus diesem Material hergestellt werden, ist der Reinigung der Butterfässer besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Das Holz ist porös, saugt also Wasser und Milchbestandteile verhältnismäßig leicht auf und verfällt dadurch leicht der Fäulnis. Besonders wird man bedenken, daß Holsteinische Butterfässer oder das Viktoria-Butterfaß oft nach kurzem Gebrauch an dem oberen Rande des Fasses schadhast werden. Es beruht dies darauf, daß die in dem Eichenholz vorkommenden kleinen röhrenartigen Gefäße quer durchschnitten sind und in diese nun offenen kleinen und zahlreichen Kanäle Milch und Milchreste leicht eindringen und zur Fäulnis des Holzes Veranlassung geben. Der obere Rand des Butterfasses ist daher

besonders trocken zu halten und empfehlenswert, diesen Rand mit verdünnter Formalinlösung alle 14 Tage etwas zu reinigen und dann abzusputzen. Die Abdichtung der Butterfaßdeckel oder kleineren Öffnungen soll nicht mit Leinwandlappen geschehen, da diese die nämliche Infektionsgefahr in sich schließen, wie die Leinwandlappen bei den Milchtransportkannen. Das beste Abdichtungsmittel ist ein harter Gummiring. Der Gummiring darf aber nicht in heißem Wasser gewaschen werden, sondern nur in warmem und dann möglichst bald in kaltem Wasser ganz sauber gespült werden. Heiß gewaschene Gummiringe und solche, welche aufgehängt werden, werden sehr bald weiter und passen dann nicht mehr auf die Öffnung des Butterfasses. Das mit sehr heißem Wasser sehr gut gereinigte und mit kaltem Wasser ausgespülte Butterfaß soll öfter aus seinem Lager genommen und an einem schattigen, staubfreien, von reiner Luft umspielten Plage zum Austrocknen und Lüften aufgestellt werden. Butterfässer, wie das Allgäuer Butterfaß, lassen sich überhaupt nicht ordentlich reinigen und lüften. Die Nähe des Düngerhaufens dürfte nach dem Gesagten nicht der richtige Platz zum Lüften des Butterfasses sein.

Rindviehzucht.

Stierhaltung. Ein guter Zuchstier soll nicht nur gesund und fruchtbar, richtig gebaut und der Rasse entsprechend sein; er soll also nicht nur alle Eigenschaften besitzen, die wir bei seinen Nachkommen wünschen, sondern er soll auch vor allem die Fähigkeit besitzen, diese Eigenschaften auch wirklich auf sie zu vererben, denn gerade darin beruht der wahre Wert des Zuchstieres. Diese Vererbungsfähigkeit kommt aber erst dann zur sicheren Wirkung, wenn der Stier selbst einen gewissen Grad seiner Entwidlung erreicht hat, was im allgemeinen erst in einem Alter von 1½ Jahren der Fall, weshalb es als ein großer Fehler bezeichnet werden muß, wenn die Stiere vor diesem Alter zur Zucht verwendet werden. Zu junge Vater-tiere vermögen ihre Eigenschaften nicht mit jener Sicherheit zu vererben, die im Interesse der Zuchtverbesserung gewünscht werden muß; die gefallenen Kälber werden vielmehr den Müttern nachschlagen, und es wird keine Einheitlichkeit in der Zucht zu finden sein. Ein weiterer Fehler ist der, daß die Stiere viel zu kurze Zeit zur Zucht verwendet werden. Als Ursache wird angegeben, daß die Tiere sehr bald zu schwer und böseartig würden. Der Stier wird bei uns meistens gleich nach dem ersten Jahre zur Zucht verwendet und verbleibt dann selten länger als ein Jahr in Verwendung. Im Alter von zwei Jahren, längstens aber im dritten Jahre, wird er von der Zucht aus den angegebenen Gründen ausgeschlossen und der Schlachtbank überliefert. Die großen Nachteile dieses fortwährenden Wechsels noch dazu zu jungen Stiere sind leicht einzusehen. Das beste Zeugungsalter der Stiere liegt im dritten und vierten Lebensjahre; in diesem sind sie bei uns aber meist schon zu Würsten verarbeitet.

Schweinezucht.

Einstreuen der Ferkelställe. Bei der Auswahl des Streumaterials für die Buchten, worin sich laugende Sauen mit Ferkel befinden, sei man besonders vorsichtig. Die älteren Tiere sind nicht so empfindlich, und man kann diesen schon manches zumuten, obwohl auch hier die Verwendung von schlechter Streu Schaden bringen kann. Wenn man aber manchmal zu beobachten Gelegenheit hat, daß schimmeliges, nasses und angefaultes Stroh in die Ferkelbuchten kommt, so nimmt es nicht Wunder, wenn die Ferkel Krankheitserscheinungen zeigen.

Start schimmeliges Stroh, das vielleicht von schlecht eingebrachtem Getreide oder von einem durchgeregneten Strohhause herührt, ist überhaupt für alle landwirtschaftlichen Nutztiere zu Einstreuzwecken ungeeignet. In der Ferkelbucht kann solch schlechtes Streustroh aber geradezu gefährlich werden. Man wende nicht ein, daß die Ferkel doch kein Stroh fressen. Wer die Tierchen bei ihrem Treiben in der Bucht beobachtet, der wird sehen, daß die Ferkel, auch lange, ehe sie von der Muttermilch abgesetzt werden, an allem, was ihnen vor das Maul kommt, aus Spielerei herumledern; so nehmen die Tiere doch manche schädliche Stoffe, die dem verdorbenen Stroh anhaften, auf. Der Magen des jungen Ferkels ist aber sehr empfindlich, und gar leicht entsteht Durchfall, wogegen dann oft die verschiedensten Mittel nicht helfen. Auch das Husten der Ferkel ist manchmal auf schimmelige und staubige Einstreu zurückzuführen. Deshalb soll in die Ferkelbuchten nur saubere, reine Streu kommen; dadurch kann man manchen Verlusten bei der Ferkelaufzucht vorbeugen werden.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Gezuckerter Wein darf wohl kurzweg als Wein bezeichnet werden, nicht aber als Naturwein, „echt“, Original usw. benannt werden. Eine ausdrückliche Kennzeichnung der Zuckering ist also nicht erforderlich, doch muß dem Käufer auf Wunsch mitgeteilt werden, ob eine Zuckering stattgefunden hat. Wer also einem Käufer, der ausdrückliche naturreinen Wein verlangt, einen gezuckerten Wein verkauft, würde sich straffällig machen. Auch Bezeichnungen, wie Auslese und Ausbruch, sind für gezuckerte Weine verboten.

Verschiedenes.

Wo fühlt man den Puls bei Tieren? Das Pulsfühlen ist nicht allein beim kranken Menschen üblich, sondern auch bei unseren Haustieren anwendbar. Bei jeder Herzkontraktion wird, durch die Einpressung einer Menge Blut in die Arterien, eine wellenförmig fortlaufende Druckschwankung veranlaßt, die zur periodischen Ausdehnung des elastischen Gefäßrohres führt. Diese periodische Ausdehnung des elastischen Gefäßrohres nennt man Aderschlag oder Puls. Er ist durch Auflegen der Finger besonders an den Stellen zu fühlen, wo Arterien von einer gewissen Stärke nahe der Oberfläche über feste Knochenunterlagen hinweggehen. Am leichtesten geschieht dies beim Pferd an der äußeren Kinnbadnarterie, der inneren Fläche des Unterleifers und an der Speichenarterie (an der inneren Fläche des Vorarmbein gelenkes); beim Rind an der äußeren Fläche des Unterleifers und an der Schwanzröhre; bei Schafen und anderen kleinen Tieren an der Schenkelarterie (an der inneren Schenkelfläche). Beim Fühlen des Pulses beobachtet man einerseits die Zahl, andererseits die Beschaffenheit desselben. Die normale Pulszahl beträgt beim Pferd im Mittel 36 in der Minute (Hengste 24 bis 36, Stuten bis 40), beim Rinde 40 bis 60, beim Schafe, der Ziege und dem Schwein 60 bis 80, beim Hund und der Katze 80 bis 100. Sie vermehren sich bei höherer Temperatur und Arbeit, beim Fieber bis zum Doppelten und darüber, ferner bei Herzkrankheiten. Bezüglich der Beschaffenheit unterscheidet man nach der Ausdehnung der Arterie einen vollen und leeren Puls, nach der Spannung der Gefäßwand einen weichen und harten, nach der Höhe der Puls-welle einen großen und kleinen, nach der Schnelligkeit des Anschwellens einen schnellen und einen trägen Puls und zieht hieraus Rückschlüsse auf Blutmenge, Herzkraft, allgemeine Straffheit oder Schlaffheit des Körpergewebes.

Das Gespräch.

155

Ich sprach zum Morgenrot: „Was glänzt du
Mit deinem Rosenlicht?“

Ich sprach zur Jungfrau schön: „Was tränenst du

Dein junges Angeficht?

Morgenrot, du einst erblichen mußt,
Jungfrau schön, du einst auch sterben mußt;
Drum schmücket euch nicht.“

„Ich schmüde mich,“ so sprach das Morgenrot,

„Mit hellem Rosenlicht;

Ob mir dereinst ein andres Schicksal droht,
Das weiß und frag' ich nicht.

Der dem Mond, den Sternen gab den Schein,
Auch gefärbt hat rot die Wangen mein.

Drum trau're ich nicht.“

„Ich kränze mich,“ so sprach die Jungfrau schön,

„Weil noch mein Frühling blüht.

Sollt' ich darum in stetem Trau'ren geh'n,

Daß einst die Jugend flieht?

Der beschirmt und hält der Vöglein Nest,

Der die Blumen blüh'n und welken läßt,

Dem traut mein Gemüt.“

Ernst Moriz Arndt.

Dienstbotenwechsel.

Von A. Olden.

Früher bestand zwischen der Herrschaft und den Dienstboten häufig ein wirklich patriarchalisches Verhältnis. Die Herrschaft bemühte sich nicht allein um das körperliche Wohl der Untergebenen, sondern ließ es sich auch angelegen sein, ihnen für ihr Gemüt etwas zu bieten. Ist es doch auch wirklich auf die Dauer nicht genügend, wenn nur der Körper sein Recht erhält, die Seele aber darben muß. In früheren Zeiten aßen alle Hausgenossen an einem Tische, womöglich aus einer großen Schüssel. Within kam es nicht vor, daß den Dienstboten schlechteres Essen vorgesetzt wurde, wie es jetzt leider häufig aus Geiz oder mangelndem Verständnis geschieht. Gerade für die ganz jungen, soeben aus der Schule entlassenen Hilfskräfte sollte die Hausfrau recht gut sorgen. Sind sie ja doch noch, wie ihre eigenen Kinder, in den Jahren des Wachstums, und wird in ihnen doch die Grundlage für das ganze spätere Wohlbefinden gelegt. Die Herrschaft sollte auch den Angestellten wenigstens einmal wöchentlich die Gelegenheit zum Baden geben. Reinlichkeit ist eine große Hauptsache zur Erhaltung der Gesundheit. Es verlohnt sich, die Mädchen in die städtischen billigen und zweckmäßig eingerichteten Badeanstalten zu schicken, falls kein Badezimmer im eigenen Hause vorhanden ist. Denn alles, was aus gesundheitlichen Rücksichten heraus getan wird, kommt dem Körper zugute, und der Gedanke, ein an sich peinlich sauberes Wesen in der Küche oder bei den Kindern zu haben, ist beruhigend und zugleich angenehm. Sollen die Dienstboten immer reinlich erscheinen, so muß ihnen ebenfalls der für ihre Kleidung benötigte Raum gewährt werden. Wie können sie ordentlich aussehen, wenn ihre

Sachen nur eng aufeinander gelegt und im schmalsten Behälter verwahrt werden müssen. Selbst das ordentlichste Mädchen verliert die Lust zum steten Aufräumen, wenn es unmöglich ist, die Ordnung aufrechtzuerhalten. Außerdem ist es ein direktes Unrecht, wenn ihnen überhaupt kein luftiges, ausreichend großes Schlafzimmer angewiesen wird. Der Mensch ist ein luftungstüchtiges Geschöpf und fühlt sich nur bei viel Luft und Licht andauernd wohl. Wohin die liebe Sonne kommt, da haben die Krankheitskeime keine Macht mehr. Dunkle, feuchte Räume befördern dagegen deren Verbreitung. Schon allein aus diesem Grunde darf im ganzen Hause kein einziges derartiges Gefäß sein. Wer seine Dienstboten im feuchten Keller oder aber hoch oben unterm wenigstens im Sommer glühend heißen, im Winter eiligen Dach schlafen läßt, beweist wenig Gefühl. Erlauben die Verhältnisse keine Abänderung, so geschehe doch alles Erdenkbare, um diesen offenbaren Mängeln abzuwehren. Einiges Nachdenken läßt Mittel und Wege dazu finden.

Unsere Dienstboten nehmen einen sehr wichtigen Platz im Haushalte ein, weshalb ihnen auch die ihnen gebührende Aufmerksamkeit geschenkt werden muß. Das Wohl sämtlicher Hausgenossen hängt mit davon ab, ob sie das ihnen übertragene Amt pfllichtgetreu verrichten und sich außerdem dem Hausbetriebe gut anpassen. Es kommt auf die Hausfrau an, sie so anzuleiten, daß sie die Arbeit ordnungsgemäß verrichten. Sind sie bei den lieben Kleinen angestellt, und sind diese ihrer besonderen Obhut übergeben, dann muß die Mutter auch ihr ganz besonderes Augenmerk auf sie richten. Da die Kinder vom Morgen bis zum Abend in Gesellschaft des meist noch sehr jugendlichen Mädchens sind, muß die Auswahl eines solchen sehr vorsichtig geschehen. Die häusliche Umgebung und die Erziehung der Betreffenden sind wohl zu beachten, denn darauf kommt es im Leben ungemein viel an. „Sage mir, mit wem du umgehst, und ich will dir sagen, wer du bist“, gilt auch für die tägliche und stündliche Umgebung, in die wir unsere Kinder verlegen. Wie wir den Untergebenen ein freundliches Interesse beweisen sollen, und wie wir insbesondere auf die Seelen der uns ebenfalls von Gott anvertrauten Menschen achten müssen, so dürfen sich auch unsere Kinder keinen ungehörigen Ton gegen sie erlauben. Wenn sie uns nur höflich mit ihnen reden hören, und uns zwar nie vertraulich, aber auch nie herrlich und abstoßend gegen sie sehen, werden sie ohne weitere Aufforderung freundlich gegen sie sein. In einem derart eingerichteten und registrierten Hause werden sich alle Insassen, vom Hausherrn und der Hausfrau, von der Kinderdame bis zum kleinen Kindermädchen, wohl und glücklich fühlen. Möchten ihrer immer mehr in diesem Sinne vorhanden sein!

Küche und Keller.

Koteletten aus weißem Käse als Gemüsebeilage (anstatt Fleisch). 200 Gramm weißer Käse, 80 Gramm Maizgrieß, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Buttermilch. Diese Zutaten werden zu einem festen Teig durchgearbeitet. Auf einem Holzbrett wird er zur Fingerbreite ausgerollt; mit einem Glase werden runde Koteletten ausgestochen und dann gebraten.

Hammelfleischragout. ¼ Pfund Hammelfleisch zu Ragout geschnitten, 2 bis 3 Eßlöffel Mehl, zwei feingehackte Zwiebeln, ein paar Pfefferkörner, Salz. Die Fleischstücke werden in Mehl umgedreht, im

Fett angebraten, die Zwiebeln, Pfefferkörner und Salz zugefügt, das nötige Wasser aufgefüllt, einige Minuten aufkochen lassen, in die Kochliste gestellt.

Schellfisch auf Hamburger Art. Ein bis zwei Pfund Schellfisch, Salz, zwei Eßlöffel Butter oder Fett, zwei bis drei Pfund rohe, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, fünf bis sechs kleine Zwiebeln, etwas gemahlener Pfeffer, ¼ Liter Milch, ein Ei. Man schneidet den Fisch in daumendicke Streifen, salzt diese und stellt sie eine Stunde beiseite. Dann streicht man eine Form oder Schüssel mit Fett aus und schichtet die Fischstücke nebst den Kartoffeln abwechselnd, überstreut jede Schicht mit den kleinwürfelig geschnittenen, in Fett gedämpften Zwiebeln und etwas Pfeffer und übergießt das Ganze mit der Milch, in der ein Ei zerquirlt wurde. Die Speise wird im Backofen eine halbe Stunde gebacken. Hierzu schmeckt Kartoffelsalat sehr gut.

Gemeinnütziges.

Wanzen werden durch Einstreuung einer Mischung von perlischem Insektenpulver und gemahlenem spanischen Pfeffer getötet. Holzluthöden nasse man täglich einmal mit Salzwasser (100 Gramm auf 1 Eimer Wasser). Wenn tunlich, besprühe man mit reinem Wasser leicht die Wände und Decke des Zimmers. Orte, die feucht gehalten werden, werden bald von den Wanzen verlassen.

Verlöten von Blechbüchsen beim Einmachen von Obst und Gemüse. Man benutze zum Verlöten nicht das käufliche Lötwaasser, bereite es sich auch nicht selbst dadurch, daß man ein Stück Zink in Salzsäure legt, bis das Zink „abgelöst“ ist, denn das gelaufte oder so zubereitete Lötwaasser ist giftig! Man nehme entweder eine Lösung von Kolophonium und Spiritus und bestreiche, oder gepulvertes Kolophonium und bestreue damit die zu lötenden Stellen. Daß letztere vorher gut gereinigt und getrocknet werden müssen, ist selbstverständlich.

Zinsgegenstände zu reinigen. 1. Man reinigt es mit Aschenlauge. Darauf nimmt man im Ofen getrocknetes oder geröstetes Küchensalz, zerreibt es zu Mehl, streut es auf einen wollenen Lappen und pulst dann das Gefäß so lange, bis der Silberglanz eintritt. 2. Ein Teil Schwefelsäure wird mit zwölf Teilen Wasser vermischt und der Gegenstand entweder einige Sekunden hineingetaucht und dann mit einem Lappen nachgerieben oder ein mit Flüssigkeit befeuchteter Lappen zum Abreiben verwendet.

Gesundheitspflege.

Luft und Licht im Schlafzimmer. Die Schlafzimmer sind stets einer möglichst ausreichenden Besonnung auszusehen und nicht etwa durch dicke Vorhänge in dunkle Grabgewölbe zu verwandeln. Auch wird man gut tun, Kamm, Bürste, Zahnbürste, Handtuch, Waschlappen oder Schwamm nach jedem Gebrauche auf das Fensterbrett oder an andere sonnenbeschienene Plätze zu legen, weil dadurch nicht nur der feuchte, muffige Geruch alsbald entfernt, sondern auch den Bakterien ein sehr günstiger Anstehungs- und Nährboden entzogen wird. Wenn man eine mehrstündige Besonnung als Desinfektionsmittel häufiger anwendet, dann wird es nicht leicht mehr so oft als bisher vorkommen, daß in der Familie eine ansteckende Krankheit ganz plötzlich auf schier unerklärliche Weise auftritt.

Der Jäger aus Kurpfalz.

In den „Mannheimer Geschichtsblättern“, herausgegeben vom Mannheimer Altertumsverein, berichtet R. Christ-Ziegelhausen über die Geschichte eines alten Volksliedes: Das noch ein Säkulum nach Auflösung der alten Kurpfalz durch Napoleon nicht nur in deren Gebieten beiderseits des Rheins, sondern in ganz Deutschland mit charakteristischer Volkweise gesungene Lied vom Jäger aus Kurpfalz scheint der Blütezeit der französischen und deutschen Jagdlust, dem Anfang des 18. Jahrhunderts, zu entstammen. Es erschien zuerst um 1750 als „fliegendes Blatt“ und wurde so noch mehrmals abgedruckt, bis es 1807 in die Sammlung der Volkslieder von Böhling und v. d. Hopen aufgenommen wurde, aber ohne Melodie; später ging es über in die Lieder Sammlung des Schweizers von Erlach. Außer verschiedenen unvollkommenen Mitteilungen in Kommerzbüchern steht es nun auch samt der an das Studentenlied „Was kommt dort von der Höh?“ erinnernden Melodie in der kritischen Sammlung des Liederhortes von Ert-Böhm. Das in verschiedenen Textvariationen verbreitete Lied ist aber ursprünglich einer der mannigfachen, dem Jagdheiligen Hubertus gewidmeten Lobgesänge und sing wahrscheinlich mit der jetzt nachgestellten Strophe an:

„Hubertus auf der Jagd, der schoß ein'
Hirsch und auch ein' Has'
Und traf ein Mäglein, das unterm Baume
lag!“

Der heutige Anfang des Liedes scheint dagegen späterer Zusatz zu sein, nämlich:
„Ein Jäger aus Kurpfalz, der reitet durch
den grünen Wald,
Er schießt das Wild daher, gleich wie es ihm
gefällt!“

Dieser Anfang „Ein Jäger“ zeigt aber auch, daß es sich nicht um einen bestimmten handelt, etwa einen Kurfürsten selbst, wie dies ja auch aus dem Verse: „Des Jägers Lust, die ist den großen Herr'n bewußt“ hervorgeht, sondern um einen kurfürstlichen, sogenannten Forstknecht, wie sie die einzelnen Wildbanne oder Jagdhege zu begehren oder zu bereiten hatten. Auf einer bloßen Annahme des Romans der Mannheimer Schriftstellerin Karoline Diethoff, erschienen 1871 unter dem Titel „Bom Rhein“, aber beruht die Mitteilung, dieser Pfälzer Waldgefang sei aus dem Westrich durch den kurfürstlichen Oberjägermeister Karl von Hade 1742, als er sich mit einem Fräulein Karoline v. Benningen verlobt habe, an den Hof des jüdischen Kurfürsten Karl Philipp nach Mannheim gebracht. In manchen Gegenden, so z. B. in Weinheim, dem Bor-

orte des Odenwaldes und der Heimat der „Hüheln“, sang man das Lied meistens in der Verballhornung:

„Ein Jäger aus d'r Palz,
Der stolpert über'n Hühelsad
Und bricht schier Bein und Hals:
Der Jäger aus d'r Palz.“

Und die „Mannemer Buwe“ singen gar:
„D'r Jäger aus Kurpfalz,
Der hat sein - Bauch mit Butter g'schmiert,
Jetzt schwitzt er lauter Schmalz.
Der Jäger aus Kurpfalz.“

In neuester Zeit will man den Jäger aus Kurpfalz in der Person des in seinem Erbteil in dem alten Oberförstereigebäude des Entenpfluges bei Edweiler 1795 verstorbenen Friedrich Wilhelm Ulich entdeckt haben. Der Tradition gemäß war dieser reitende Jäger und kurpfälzische Forstverwalter der „Jäger aus Kurpfalz“. Als begüterter Mann — er war zu gleicher Zeit Besitzer der Ulichshütte — hielt er sich einen Hausgehilfen. Bei der Weltabgeschiedenheit des Forsthauses war es natürlich, daß zwischen beiden Herren ein recht geselliges Verhältnis bestand. So ist es als ganz sicher anzunehmen, daß dieser Hausgehilfe auch der Dichter und wahrscheinlich ein aus den alten Musikantenfamilien der Waldhütten stammender Geiger sein Kompositist ist.

Die Karpfenzucht als Nebeneinnahme.

Viele Gehöfte, in manchen Gegenden alle, haben in der Nähe einen Teich, einen breiten Wassergraben oder gar ein fließendes Wasser, welches zwar der Wirtschaft sehr zugute kommt, aber keinen besonderen Ertrag bringt. Und doch könnte dies so leicht der Fall sein und je nach Größe des Weihers kann auch die Einnahme eine recht große sein, größer, als mancher für möglich hält. Und wodurch? Durch die Karpfenzucht. Allerdings ist der letzte Ausdruck nicht ganz richtig, man kann besser sagen Karpfenhaltung. Karpfenzucht und Karpfenhaltung ist nämlich sehr verschieden. Zur Karpfenzucht gehören mehrere besonders eingerichtete Teiche, während die Karpfenhaltung in jedem Weiher, der mehrere Quadratmeter Oberfläche hat, möglich ist. Natürlich müssen die Gewässer so tief sein, daß sie im Winter nicht bis an den Boden gefrieren, sonst müssen sie im Frühjahr mit 2½-jährigen Tieren besetzt und im Herbst ausgefischt werden, wobei man über die Gewichtszunahme und den daraus erzielten Gewinn staunen wird. Hat der Teich dagegen die nötige Tiefe, so setzt man einfach pro Quadratmeter 10 bis 15 Stück Karpfenbrut hinein, füttert sie mit Fleisch- und Küchenresten, mit zerhackten Fröschen, mit Insek-

ten, Mistäfern, Raupen, Engerlingen, Würmern, Schnecken und setzt in jedem Jahre so viel junge Karpfen hinein, als man alte herausfischt. Nach ein paar Jahren kann ein größerer Teich unter günstigen Umständen schon eine jährliche Einnahme von 300 bis 400 Mark bringen, denen fast keine Ausgaben entgegenstehen, und die Küche wird durch manch schmackhaftes Gericht bereichert, welches sonst nur an den Festtagen auf dem Tische erscheinen dürfte. Dabei sind Mißerfolge kaum denkbar. Es ist von Vorteil, wenn wenigstens ein Teil des Teiches mit Wasserpflanzen und Gräsern und die Ufer mit Gesträuch, Weiden und dergleichen bepflanzt werden. Durch die Wasserpflanzen siedeln sich nämlich viele Schnecken und Wassertiere im Teiche an, die ebenso wie ihre Eier eine gute Nahrung für die Fische bilden. Und von den Sträuchern am Ufer fallen im Sommer fortwährend Insekten ins Wasser, die sofort in die Mägen der alles freßenden Karpfen verschwinden. Ganz besonders groß ist die Einnahme aus den Karpfenteichen für diejenigen, die den Markt größerer Städte erreichen können; die weiter entfernt Wohnenden müssen an Zwischenhändler verkaufen. Schon im Frühjahr bringt der Karpfenteich durch den Verkauf von zwei bis drei Sommer alten Karpfen den ersten Gewinn und im Herbst und Winter läßt er nicht nach. So könnte noch mancher Besitzer sich eine schöne Nebeneinnahme verschaffen.

Sollen Krebse auf größere Entfernungen verandt werden, so dürfen sie vor allem nicht so, wie sie aus dem Wasser kommen, verpackt werden, sondern müssen erst ungefähr einen halben Tag außerhalb des Wassers im Schatten getrocknet werden. Die Verpackung geschieht am besten in nicht zu großen, luftigen Weidenkörben, in denen die Krebse lagenweise, zwischen trockenem Moos, Brennesseln, Stroh, Schilf oder auf Papierschneideln verpackt werden. Das Verpackungsmaterial muß trocken sein, ebenso wie die Krebse selbst, und es ist deshalb auch von dem Auslegen feuchter Lappen oder Eistücher gänzlich abzusehen.

Fischteiche kann man auch da anlegen, wo einem nur eine Seite eines Bachlaufes zur Verfügung steht. Man muß dann aber darauf achten, daß man das Wasser nicht so staut, daß der Anlieger der andern Seite Schaden erleidet. Dann aber muß man sorgen, daß man das überflüssige Wasser auf seinem Grundstücke wieder in den Bach zurückleiten kann.

Bepflanzung der Teichböschungen mit Weiden ist anzuraten. Man erreicht dadurch einen dreifachen Zweck. Man festigt die Böschungen, vermehrt die Nahrung und gewinnt noch eine kleine Nebennutzung.

