

Sonntagsblatt

N. 37.

Ernst und Kraft, ihr gebt Teutonens Sprache das Wesen,
Sprecht, was bezeichnet das Volk, Sittlichkeit aus und das Recht,
Welches ihm Leitstern bleibt. Selbstachtung sichern und Freimut
Ewige Dauer dem Volk, so es die Sprache sich wahrt.

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 Verkehrsstörungen 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 umkommen zu lassen, sondern alles Gemüse und Obst, das unverläuflich ist oder nicht im eigenen Haushalt gebraucht wird, durch zweitmäßiges Einmachen für Zeiten der Not zu erhalten. Obstkraut. Zwetschgenmus kann als teilweiser Ersatz für Butter dienen, während eingerollte Bohnen, Gurken und Weizkohl eine willkommene und billige Abwechslung bei den Hauptmahlzeiten in den Wintermonaten bieten werden. Wir lassen nachstehend einige Anweisung folgen, die jeden Obst- und Gemüsezüchter, jede Hausfrau in den Stand setzen, auf einfache Art die so überaus notwendige Vorrorse 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, vorzügliches und billiges Produkt, das als teilweiser Ersatz für Butter dienen kann. Die Herstellung von Zwetschgenmus (auch Blaumensmus 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 Muschel getrieben, am besten mit einem neuen, zusammengebundenen Bürstenbesen, so daß nur die Steine in dem Siebe zurückbleiben. Hieraus 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 steif geworden ist, daß ein hineingesetzter Löffel aufrecht darin stehen bleibt. Ein Zusatz von Zucker ist bei ganz reifen Früchten nicht erforderlich. Bei großen Zwetschenvorräten lassen sich vorteilhaft gut gereinigte Weiß-

Kessel zum Einkochen verwenden. Die mit Mus gefüllten Töpfe stellt man am einfachsten in einen geheizten Badofen, bis sich oben eine dide, trodene Haut gebildet hat, auf diese zieht man dann eine 1 Zentimeter dide Schicht Nierenfett. Wer Zwetschgenmus zum Verkauf herstellen will, verwendet am vorteilhaftesten zum Versand des Muses Blechäimer. 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, abgesäuert, geschnitten und dann mit Salz vermisch (auf 10 Kilogramm Bohnen 1 Kilogramm Salz), worauf sie fest in das Fässer eingeschichtet werden. Darüber kommt ein sauberes weißes Tuch, Holzdedel und Steine zum beschweren. Dann bringt man das Fässer in den Keller. Alle 14 Tage wird nachgelesen und bei Schimmelbildung Tuch, Dedel und Steine in reinem Wasser gründlich gesäuert.

3. Nicht verlauster Weizkohl muß zu Sauerkraut verarbeitet werden. Das Kraut wird gehobelt und in Schichten von 20 Zentimeter Höhe in ein sauberes Fässer getan. Nach jeder Schicht wird Salz eingesetzt (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, Holzdedel und Steine. Jede Woche wird nachgelesen und Tuch, Holzdedel und Steine in reinem Wasser gesäuert.

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 gesäuerte Fässer und gibt Dill, Blätter von Sauerkirschbäumen und etwas Bohnenkraut dazu. Ist das Fässer gefüllt, legt man den Dedel ein und zieht bis zum Überlaufen kaltes Salzwasser (auf 9 Liter 400 Gramm grobes Salz) durch das Spundloch ein. Dann kommt das Fässer mit offenem Spund in einen warmen Raum (Zimmerwärme) 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. Als dann wird das Fässer zugespundet und kommt in den Keller. — Eßgurken. 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 Steintöpfen oder Krüge gelegt. Als dann wird das Ganze mit reinem, abgetrocknetem Weinessig übergossen.

Noch ist es Zeit, folgende Gemüseaus-saat und Pflanzungen auf abgeräumten Gemüsefeldern vorzunehmen, um während der Wintermonate frisches Gemüse ernten zu können.

Gemüseaus-saat. 1. Spinat: Zu emp-fhlen ist eine Aussaat im September für den Winter- und Frühjahrsbedarf. Auf gut gedüngtem, nicht zu loderem Boden wird der Samen breitwürfig oder in Reihen (20 Zentimeter Abstand) ausgesät, leicht untergebracht und dann fest angedrückt. Aussaatmenge 100 Gramm für 10 Quadratmeter. Empfehlenswerte Sorten: Vittoria, Flügelnicher und Gaudry. — 2. Feldsalat: Aussaat bis Ende September breitwürfig auf unge-düngtem Boden. Saatmenge 12 Gramm für 10 Quadratmeter, wonach der Samen leicht untergebracht und fest angedrückt wird. Empfehlenswerte Sorten: Großblätteriger Holländischer (sehr ergiebig), Palm und löffelblätteriger Kornsalat. — 3. Stoppel-rüben: Aussaat sogleich auf abgeernteten Beeten, Roggenstoppeln, auf leicht umgebrochenem Boden. Aussaatmenge 10 Gramm für 10 Quadratmeter. Empfehlenswerte Sorte: rotlöffige lange Herbstrübe. — 4. Butterkohl: Aussaat sofort. Pflanzezeit von Ende September ab auf gut gedüngtem Boden auf 30 Zentimeter Entfernung. Um widerstandsfähigsten gegen Kälte ist der grünblätterige Butterkohl mit wirtsgähnlichen Blättern. Lieferi schon von Ende März an Gemüse. — 5. Krauskohl: falls gute Pflanzen vorhanden, sofortiges Aus-säen derselben in 30 bis 40 Zentimeter Entfernung. — 6. Endivien: Junge Pflanzen sind sofort in 25 bis 30 Zentimeter Entfernung auszupflanzen. Alte, überständige Pflanzen sollen nicht verwandt werden.

Diese Anweisungen sind wohl für alle Gegenden zu beachten.

Kälten des Sandbodens. Wenn man die üblichen Düngungsaufsätze liest, die von Jahr zu Jahr abgedruckt 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 Kälten sehr gut und nützlich, wenn es an richtiger Stelle geschieht, im anderen Falle kann es schädlich wirken. Das Kartoffeln nach einer frischen Kälzung leicht Schorf bekommen, ist allgemein bekannt. Weniger bekannt ist, daß auch Roggen, wenn er auch nach einer Kälzung fräftig aussieht, oft plötzlich eine gelbe Farbe bekommt und sehr dahinschwindet. Nach Untersuchungen von Fachmännern macht der Kälte 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 Kälzung besonders auf leichtem Sandboden sehr vorsichtig sein und lieber reichlich Thomasmehl anwenden, welches 50 Prozent Kälte enthält. Dazu erhält man den Kälte im Thomasmehl vollständig frei, da hier nur die Phosphorsäure bezahlt wird.

Fütterung.

Die Kotosnusluchen werden als Nebenprodukt bei der Verarbeitung der Früchte der Kotospalme erhalten. Die Kotosnus enthält in einer dichten, festen Schale eingeschlossen den Kotoskern, Kopta genannt. Aus der Kopta wird durch Auspressen oder Ausziehen mit chemischen Mitteln das Kotosnusöl gewonnen. Die Kotosnusluchen sind ebenfalls ungefähr doppelt so reich an Fett, als die bei der Gewinnung des Öls mit Hilfe chemischer Mittel verbleibenden Rückstände (Kotosnusmehl). Übrigens ist der Nährstoffgehalt sowohl der Palmkernluchen, als auch der Kotosnusluchen 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 Versuchstation vornehmen zu lassen. Ebenso unerlässlich ist die Garantie auf Unverdorbenheit (Frische) und Unversäglichkeit, sowie die darauf bezügliche Nachuntersuchung. Diese Garantien werden von jedem reellen Händler gern gewährt.

Milchwirtschaft.

Die Butterbereitung und das Butterfäß. Das Butterfäß darf nicht dumpf riechen und besonders dann nicht, wenn schwach angestufter Rahm mit dem bekannten angenehmen Butteraroma darin verbüttet wird. Da die meisten Butterfässer wegen der geringen Wärmeleitungsfähigkeit 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 verschüttet dadurch leicht der Fäulnis. Besonders wird man bedenken, daß Holsteinische Butterfässer oder das Vittoria-Butterfäß oft nach kurzem Gebrauch an dem oberen Rande des Fasses schadhaft werden. Es beruht dies darauf, daß die in dem Eichenholz vor kommenden kleinen röhrenartigen Gejühe 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 empfiehlt, diesen Rand mit verdünnter Formalinlösung alle 14 Tage etwas zu reinigen und dann abzuspülen. 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 Milchtransportfässern. Das beste Abdichtungsmittel ist ein starker 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 Butterfäß soll öfter aus seinem Lager genommen und an einem schattigen, staubfreien, von reiner Luft umpielten Platze zum Austrocknen und Lüften aufgestellt werden. Butterfässer, wie das Allgäuer Butterfäß, lassen sich überhaupt nicht ordentlich reinigen und lüften. Die Nähe des Dünghausens dürfte nach dem Gesagten nicht der richtige Platz zum Lüften des Butterfasses sein.

Kindviehzucht.

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 Zuchttieres. Diese Vererbungsfähigkeit kommt aber erst dann zur sicheren Wirkung, wenn der Stier selbst einen gewissen Grad seiner Entwicklung erreicht hat, was im allgemeinen erst in einem Alter von $1\frac{1}{2}$ Jahren der Fall, weshalb es als ein großer Fehler bezeichnet werden muß, wenn die Stiere vor diesem Alter zur Zucht verwendet werden. Zu junge Rattiere vermögen ihre Eigenschaften nicht mit jener Sicherheit zu vererben, die im Interesse der Zuchtbesserung 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 bösaugt 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 Schlachthof überliefern. Die großen Nachteile dieses fortwährenden Wechsels noch dazu zu jungen Stiere sind leicht einzusehen. Das beste Zeugungsalter der Stiere liegt im dritten und vierten Lebensjahr; 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 saugende 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 schlechtem 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 Krankheiterscheinungen zeigen.

Stark schimmeliges Stroh, das vielleicht von schlecht eingebrachtem Getreide oder von einem durchgezogenen Strohhaufen herstammt, 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 herumlecken; so nehmen die Tiere dann 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 verschiedenen 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 manchen Verlusten bei der Ferkelaufzucht vorgebeugt 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 Zuckerei ist also nicht erforderlich, doch muß dem Käufer auf Wunsch mitgeteilt werden, ob eine Zuckerei stattgefunden hat. Wer also einem Käufer, der ausdrücklich naturreinen Wein verlangt, einen gezuckerten Wein verkauft, würde sich strafällig 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 Herzzuckungserscheinung wird, durch die Eindringung 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 Kinnbadenarterie, der inneren Fläche des Unterliefers und an der Speichenarterie (an der inneren Fläche des Vorarmes beiengelentes); beim Rind an der äußeren Fläche des Unterliefers 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 21 bis 36, Stuten bis 40), beim Rinde 40 bis 60, beim Schaf, 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 Pulswelle einen großen und kleinen, nach der Schnelligkeit des Anschwellens einen schnellen und einen tragen Puls und zieht hieraus Rückschlüsse auf Blutmenge, Herzkräft, allgemeine Stoff-, II oder Schaffheit des Körpers gewebes.

Das Gespräch.

16

„Ich sprach zum Morgenrot: „Was glänzt du
Mit deinem Rosenlicht?“
Ich sprach zur Jungfrau schön: „Was fränest du
Dein junges Angesicht?
Morgenrot, du einst erbleichen mußt,
Jungfrau schön, du einst auch sterben mußt;
Drum schmückt euch nicht.“

„Ich schmücke 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 fränze mich,“ so sprach die Jungfrau schön,
„Weil noch mein Frühling blüht.
Sollt' ich darum in steten Trau'ren geh'n,
Daz einst die Jugend flieht?
Der beschirmt und hält der Vöglein Nest,
Der die Blumen blüh'n und wellen läßt.
Dem traut mein Gemüt.“

Ernst Moritz 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 angelehen sein, ihnen für ihr Gemüt etwas zu bieten. Ist es doch auch wirklich aus 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. Mithin 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, jüecken aus der Schule entlassenen Hilfskräfte sollte die Hausfrau recht gut sorgen. Sind sie ja doch noch, wie ihre eigenen Kinder, in den Jahren des Wachens, und wird in ihnen doch die Grundlage für das ganze spätere Wohl befinden gelegt. Die Herrschaft sollte auch den Angestellten wenigstens einmal wöchentlich die Gelegenheit zum Baden geben. Reinlichkeit ist eine große Haupthache zur Erhaltung der Gesundheit. Es verlohnt sich, die Mädchen in die städtischen billigen und zweitmäßig 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 reinlich 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 überhaupt kein lustiges, ausreichend großes Schlafzimmer angewiesen wird. Der Mensch ist ein lusthungriges Geschöpf und fühlt sich nur bei viel Lust und Licht andauernd wohl. Wohin die liebe Sonne kommt, da haben die Krankheitsfeime 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 eisigen Dach schlafen läßt, beweist wenig Gefühl. Erlauben die Verhältnisse keine Abänderung, so geschehe doch alles Erdentbare, um diesen offensuren Mängeln abzuhelfen. 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 pflichtgetreu 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 jungen sehr vorsichtig geschehen. Die häusliche Umgebung und die Erziehung der Betreßenden 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 versetzen. 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 höflich und abstoßend gegen sie sehen, werden sie ohne weitere Aufforderung freundlich gegen sie sein. In einem derart eingerichteten und regierten Hause werden sich alle Insassen, vom Hausherrn und der Hausfrau, von der Kinderärzt bis zum kleinen Kindermädchen, wohl und glücklich fühlen. Möchten ihrer immer mehr in diesem Sinne vorhanden sein!

Küche und Keller.

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

Hammelfleischragout. $\frac{1}{4}$ Pfund Hammelfleisch zu Ragout geschnitten, 2 bis 3 Eßlöffel Mehl, zwei feingeschnittene 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 auflochen lassen, in die Kochstufe gestellt.

Schelljisch auf Hamburger Art. Ein bis zwei Pfund Schelljisch, Salz, zwei Eßlöffel Butter oder Fett, zwei bis drei Pfund rohe, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, fünf bis sechs kleine Zwiebeln, etwas gemahlener Pfeffer, $\frac{1}{4}$ 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 kleinwürfig geschnittenen Zwiebeln und etwas Pfeffer und überzieht das Ganze mit der Milch, in der ein Ei zerquirlt wurde. Die Speise wird im Backofen eine halbe Stunde gebacken. Hierzu schmeidet Kartoffelsalat sehr gut.

Gemeinnütziges.

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

Berlöten von Fleischbüchsen beim Einmachen von Obst und Gemüse. Man benütze zum Berlöten nicht das käufliche Lötwasser, bereite es sich auch nicht selbst dadurch, daß man ein Stück Zint in Salzsäure legt, bis das Zint „abgelöst“ ist, denn das gefäustete oder so zubereitete Lötwasser ist giftig! Man nehme entweder eine Lösung von Kolophonium und Spiritus und bestreiche, oder gepulvertes Kolophonium und bestreue damit die zu lösenden Stellen. Daz letztere vorher gut gereinigt und getrocknet werden müssen, ist selbstverständlich.

Zinfgegenstände 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 ruht dann das Gefäß so lange, bis der Silberglanz eintritt. 2. Ein Teil Schweißsäure wird mit zwölf Teilen Wasser vernascht und der Gegenstand entweder einige Sekunden hineingetaucht und dann mit einem Lappen nachgerieben oder ein mit Flüssigkeit bestreuter Lappen zum Abreiben verwendet.

Gesundheitspflege.

Rust und Rast im Schlafzimmer. Die Schlafzimmer sind stets einer möglichst ausgiebigen 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, müßige Geruch alsbald entfernt, sondern auch den Battieren ein sehr günstiger Ansiedelungs- 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 austritt.

Jagd und Fischerei.

Der Jäger aus Kurpfalz.

In den „Mannheimer Geschichtsblättern“, herausgegeben vom Mannheimer Altertumsverein, berichtet K. Christ-Ziegelhausen über die Geschichte eines alten Volksliedes: Das noch ein Säulum nach Auflösung der alten Kurpfalz durch Napoleon nicht nur in deren Gebieten beiderseits des Rheins, sondern in ganz Deutschland mit charakteristischer Volksweise gejungene 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 Bölsing und v. d. Hopen aufgenommen wurde, aber ohne Melodie; später ging es über in die Liederammlung des Schweizers von Erlach. Außer verschiedenen unvollkommenen Mitteilungen in Kommersbüchern steht es nun auch samt der an das Studentenlied „Was kommt dort von der Höh?“ erinnernden Melodie in der kritischen Sammlung des Liederhortes von Erl-Böh. 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 jahß ein' Hirsch und auch ein' Has
Und träß ein Mägdlein, das unterm Baume saß!“

Der heutige Anfang des Liedes scheint dagegen späterer Zusatz zu sein, nämlich: „Ein Jäger aus Kurpfalz, der reiset 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 Herrn bewußt“ hervorgeht, sondern um einen kurfürstlichen Jäger, wie sie die einzelnen Wildbanne oder Jagdgehege zu begeben oder zu bereiten hatten. Auf einer bloßen Annahme des Romans der Mannheimer Schriftstellerin Karoline Diethoff, erschienen 1871 unter dem Titel „Vom Rhein“, aber beruht die Mitteilung, dieser Pfälzer Waldgeang sei aus dem Weitrich durch den kurfürstlichen Oberjägermeister Karl von Hade 1742, als er sich mit einem Fräulein Karoline v. Beningen verlobt habe, an den Hof des jagdlichen Kurfürsten Karl Philipp nach Mannheim gebracht. In manchen Gegenden, so z. B. in Weinheim, dem Vor-

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

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

Und die „Mannemer Buwe“ singen gar:
„D'r Jäger aus Kurpalz,
Der hat sein — Bauch mit Butter g'schmiert,
Teht schwicht er lauter Schmalz.
Der Jäger aus Kurpalz.“

In neuester Zeit will man den Jäger aus Kurpfalz in der Person des in seinem Erbsitz in dem alten Oberförstereigebäude des Entenpfuhles bei Edweiler 1795 verschobenen Friedrich Wilhelm Uth entdeckt haben. Der Tradition gemäß war dieser reitende Jäger und kurpfälzische Forstwaltung der „Jäger aus Kurpfalz“. Als begüterter Mann — er war zu gleicher Zeit Besitzer der Utschenhütte — hielt er sich einen Haushaltlichen. Bei der Westabgeschiedenheit des Forsthauses war es natürlich, daß zwischen beiden Herren ein recht geselliges Verhältnis bestand. So ist es als ganz sicher anzunehmen, daß dieser Haushaltliche auch der Dichter und wahrscheinlich ein aus den alten Musikantenfamilien der Waldhütten stammender Geiger sein Komponist 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 ja 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 lezte 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 befreit und im Herbst ausgesiebt werden, wobei man über die Gewichtszunahme und den daraus erzielten Gewinn staunen wird. Hat der Teich dagegen die nötige Tiefe, so sehe man einfach pro Quadratmeter 10 bis 15 Stück Karpfenbrut hinein, füttere sie mit Fleisch- und Kächenresten, mit zerhackten Fröschen, mit Insel-

ten, Maiskäfern, Raupen, Engerlingen, Würmern, Schneiden und Sehe 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 schwachstes Gericht bereichert, welches sonst nur an den Festtagen auf dem Tische erscheinen dürfte. Dabei sind Wirtschaftsfolge kaum denkbar. Es ist von Vorteil, wenn wenigstens ein Teil des Teiches mit Wasserpflanzen und Gräsern und die Ufer mit Geesträuch, Weiden und der gleichen bepflanzt werden. Durch die Wasserpflanzen siedeln sich nämlich viele Schneiden und Wasservögel 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 frischenden 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 Entfernung verbracht 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 Versendung geschieht am besten in nicht zu großen, lustigen Weidenkörben, in denen die Krebse lagenweise, zwischen trockenem Moos, Brennholz, Stroh, Schilf oder auf Papierstreifen verpackt werden. Das Verpackungsmaterial muß trocken sein, ebenso wie die Krebse selbst und es ist deshalb auch von dem Auslegen feuchter Lappen oder Eisstücken 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 überschüssige Wasser auf seinem Grundstück 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.

