



N. 49.

Der Wert der Brennnesseln.

Von E. Hermann.

Der Krieg ist ein Lehrer! Er lehrt, bisher verachtete Pflanzen genauer anzusehn und auf ihren Wert zu prüfen. Dabei finden wir bei manchem bisher verachteten Kraut zu unserer Überraschung Eigenschaften, die sie in die Reihe der Nutzpflanzen stellen. Zu diesen weiter verachteten Pflanzen gehört die Brennnessel. Wir haben uns dieses „lästige Unkraut“ wegen der gesperrten Baumwollzufuhr etwas genauer angesehen. Die Brennnessel wurde früher, als die reichen Baumwollzufuhren uns noch nicht zur Verfügung standen, zur Erzeugung von Gespinstfasern verwendet — wie Flachs und Hanf. Rösettluft wurde früher viel getragen. Es kommt nur auf den Versuch an, die Brennnessel auf einem unfruchtbaren Stück Land im Großen anzubauen und wir werden sehen, daß wir die Brennnesselfaser sehr gut an Stelle von Baumwolle verwenden und uns dadurch von dem amerikanischen Baumwollmarkt unabhängig machen können.

Die Brennnessel ist eine wichtige Nutzpflanze! Schon in alter Zeit wurde sie von den Feinschmeidern bevorzugt. Ein römischer Koch, der zur Zeit Christi lebte, bereitete sie nach folgendem Rezept: Man sieße die Resseln, seihe das Wasser ab, zerkleinere sie fein mit dem Wiegemesser und dampfe das Gewiegte auf heißer Asche mit Olivenöl, füge Fischjause und gestoßenen Peffer hinzu, verrühre die Mischung mit Zusatz von Eiern und bestreue das Gericht mit Peffer. Plinius, der auch auf gute Speisen bei seinen Mahlzeiten hielt, schrieb: Die jungen Frühjahrsstriebe gewähren eine nicht unangenehme Nahrung, auf deren Gebrauch manche Leute gewissenhaft halten, weil sie glauben, dadurch für das ganze Jahr jede Krankheit abhalten zu können. Die Wurzel der Pflanze bewirkt auch, daß Fleisch, mit dem sie gekocht wird, sarter wird. Dagegen sagte der griechische Arzt Galenos (200 v. Chr. gestorben): „Die Brennnessel hat nur geringe Kräfte, wird aber von Leuten gegessen, die Hunger haben und bekommt ihnen gut.“ Galenos muß ein vorzüglicher Arzt gewesen sein. Durch seine Mahnung ließ ich mich auch verleiten, die jungen Sprossen der Brennnessel als Spinat zu genießen — und sie bekamen mir sehr gut. Ich sage von nun an überhaupt im Herbst keinen Spinat mehr, denn der Spinat schiesst im Frühjahr gern auf, und ernte lieber hinter dem Zaun meine Brennnesseln.

Die geben einen Spinat, der einen ganz eigenständlichen feinen Geschmack hat. Wer ihn einmal gegessen hat, mag von dem Gartenspinat nichts mehr wissen. Ein Gründonnerstagsgemüse, das aus Hirschenstreife, Kartoffel, Brennnesseln besteht, ist tatsächlich ein Schmaus. Die Truthühner und Gänse, die sonst zu unseren dummen Tieren gerechnet werden, geben sich klugerweise am meisten mit den wohlschmeidenden Resseln ab. Und die Hühner verachten die Brennnessel keineswegs. Schon Direktor W. Engler sagt: Vermengt man das Weichfutter der Hühner mit abgewetzten, klein geschnittenen Brennnesseln, so wird das Eierlegen der Tiere angeregt, was namentlich für den Winter sehr ratsam ist, da in dieser Zeit die Eier gut bezahlt werden. Natürlich gehört dazu ein warmer Stall, der reinlich zu halten ist; ferner verabreiche man den Tieren regelmäßig Weichfutter und Körner, den täglich auf den Kopf ein Gramm Salz zuzusehen ist. Selbstverständlich darf nicht vergessen werden, täglich einmal reines, überschlagenes Trinkwasser zu verabreichen, in das einige rostige Nägel zu legen sind, da die Hühner auch zum Wohlbefinden des Eisens bedürfen. Kurz geschnitten werden die frischen Pflanzen nicht nur von Gänsen und Enten gerne gefressen und dienen zur Aufzucht dieser Tiere, sie sind auch grün und getrocknet ein sehr gutes Futter für Kuh, Schafe und Ziegen. Die Kuh, die mit abgewetzten Brennnesseln gefüttert werden, liefert bei diesem Futter sogar eine vorzügliche fette Milch. Die Wolle der Schafe soll bei diesem Futter ein schöneres Aussehen gewinnen. Besonders gierig fressen die Schweine die Brennnesseln. In meiner Gegend herrscht die Ansicht, daß die Schweine ganz besonders durch das Fressen von Brennnesseln in die Länge wachsen. In Dänemark füttert man mit dem Samen der Brennnesseln die Pferde, deren Haar dadurch einen prachtvollen Seidenglanz annimmt, und die Pferde ein rassiges Aussehen erhalten. Das Resseln der Pferde ist darum ein berühmter Zigeunerhundel, weil abgetriebene Gänse dadurch vorübergehend ein nobles Aussehen erhalten. Es ist also nicht richtig, wenn das Sprichwort sagt, an der Brennnessel finden nur die niedrigen Tiere, vom Reptil abwärts, etwas schmachaftes. In Indien gibt es sogar eine Ressellart, die schwadhaften Knollen erzeugt. Nicht bekannt sein dürfte, daß man aus der Wurzel eine schöne gelbe, aus den Stengeln und Blättern eine grüne Farbe gewinnen kann. Sogar der Saft der Ressel kann verwendet werden. Er wirkt

Liebe greift auch in die Ferne,
Liebe fesselt ja kein Ort.
Wie die Flamme nicht verarmet,
zündet sich an ihrem Feuer
eine andre wachsend fort.

Schiller.

so zusammenziehend, daß er die Milch zum Gerinnen bringt. Oft wird der Saft auch zum Dichtmachen von ledig gewordenen Fässern benötigt. Es genügt schon, den Spalt mit einer saftigen Ressel eine Zeit lang zu reiben, um den Schaden zu heilen. Wer wagt noch über die Brennnessel verächtlich zu denken? Sie steht gerechtfertigt vor uns und kann vielleicht aus einem verachteten Unkraut zu einer Nutzpflanze ersten Ranges werden.

Die Arten. Die Brennnessel ist eine sehr verbreitete Pflanze, denn man kennt gegenwärtig 1500 Arten! Bei uns kommen nur drei Arten vor. Am häufigsten ist die gemeine Brennnessel *Urtica dioica*, die einen 80—150 Centimeter hohen Stengel entwidelt. Seltener ist die kleine Brennnessel *Urtica arvensis*. Am heftigsten sticht die sogenannte römische Ressel *Urtica pilulifera*. Der Hauptwert der Brennnessel besteht darin, daß sie selbst auf dem schlechtesten Boden gedeiht. Sie überzieht die Schutthäuser, die Abhänge, die wüsten Pläne bald mit ihrem belebenden Grün. Wo sie sich einmal angesiedelt hat, bedarf es keiner Neupflanzung, da sie sich nicht nur aus Wurzelschöpflingen, sondern auch durch die Samen, die von Vögeln gesucht werden und die dadurch zur weiten Verbreitung beitragen, erneuert. Sie braucht wie ein Zigeunerkind keine Pflege, denn da sie im Frühjahrzeitig erscheint und schnell emporwächst, überholt sie und erstickt sie alle Pflanzen neben sich, so daß unter Brennnesseln kein Unkraut aufkommen kann. Da sie so schnell wächst, kann sie jährlich zweimal bis dreimal gemäht werden. Auch der Boden wird durch die Brennnessel verbessert, weil sie ihn durch ihre vielen Nebenzweige auflockert. An der Unterseite der großen herzförmigen Blätter sind keine Haare, an deren Grunde kleine Bläschen, die mit Ameisensäure gefüllt sind, sich finden. Bei leichter Berührung brechen die Haare ab und die Säure dringt ins Blut. Wer sich gegen dies Brennen und Buden schützen will, muß kräftig in die Resseln greifen, weil dadurch die Haare sich umlegen und mit ihrer Spitze nicht zum Stich kommen.

Verachtet also die Brennnesseln nicht, sie ist eine hübsche Kulturspflanze.

Landwirtschaft.

Zauche gut behandeln. Vielen Landwirten fehlt heute noch eine undurchlässige Zauchegrube und Düngerstätte, wo zuwenig

Jahrgang 1915.

die sonst in den Untergrund sickern Nährstoffe zurückgehalten werden. Aber selbst diejenigen Landwirte, welche den Wert undurchlässiger, zementierter Tauchgruben einsehen lernen und solche besitzen, dürfen nicht annehmen, daß nun jeder Verlust ausgeschlossen sei. Dem Verlust durch Versidern ist zwar vorgebeugt, aber keineswegs der Verlust durch des Kohlensäuren Ammoniums. Als Konservierungsmittel für das Kohlensäure Ammonium der Tauche werden empfohlen, Gips, Superphosphatgips, Superphosphat, Doppelphosphat und Säuren, namentlich Schwefelsäure. Während die beiden ersten ein vorzügliches Bindemittel beim Mist im Stalle sind, kommen sie bei der Tauche weniger in Betracht, weil sie schwer löslich sind und am Grunde der Grube liegen bleiben. Besser eignen sich die hochprozentigen Phosphate, noch besser ist Doppelphosphat. Daselbe gibt man in einen mit Stroh bedeckten Korb und hängt denselben in die Tauche. Die Schwefelsäure wird gelöst und mischt sich mit der Tauche, während die unlöslichen Bestandteile im Korb zurückbleiben und bei der Räumung der Grube entfernt werden. Flüssige Zusätze verdienen jedoch bei der Bindung des Ammoniums der Tauche den Vorzug vor festen Stoffen, und wird besonders Schwefelsäure, von welcher 1 Liter für 100 Liter Tauche genügt, empfohlen. Die Schwefelsäure wird in die Grube gegossen und die Tauche mit einem hölzernen Stiel oder dergleichen gut umgerührt. Von den Kunstdüngerfabriken kann auch eine Schwefelsäure bezogen werden, die gleichzeitig einige Prozent Phosphorsäure enthält. Dieses Säuregemenge eignet sich infosfern weit besser zur Bindung des Ammoniums, weil die phosphorsäurearme Tauche gleichzeitig an Phosphorsäure bereichert wird.

Diesenkultur.

Düngt die Wiesen. Zur Kriegszeit sind nicht nur die Felder, sondern auch die Wiesen von großer Bedeutung, denn eine zweckmäßig angelegte, gut gedüngte Wiese liefert das billigste, beste und sicherste Futter. Es läßt sich daher an fünf Fingern abzählen, daß jeder tüchtige Landwirt bei allen seinen wirtschaftlichen Maßnahmen in erster Linie an die Verbesserung seiner Wiesen denkt und strebt ist, deren Fruchtbarkeit nicht nur zu erhalten, sondern auch zu steigern. Die erste Bedingung für die Wirkung einer Wiederdüngung ist die Regelung der Feuchtigkeitsverhältnisse, denn ohne solche Regelung liefert auch die beste Düngung nur unsichere Erträge. Durch Beschaffung einer geeigneten Vorflut werden die schädlichen Wirkungen des stauenden Wassers aufgehoben und den besseren Wiesengräsern zugängliche Verhältnisse geschaffen. Ebenso unterstützt eine zur rechten Zeit vorgenommene Bewässerung eine bessere Ausnutzung der Düngung. In manchen Gegenden ist es nun Sitte, die Wiesen mit Tauche und Latrine zu befahren. Eine solche Düngung ist auch ganz vorteilhaft; jedoch darf sie nicht in jedem Jahre einzige und allein auf derselben Wiese stattfinden. Latrine und Tauche sind außerordentlich reich an Stickstoff und Kali, jedoch sehr arm an Phosphorsäure. Infolge dieser Eigenschaft erzeugen diese Dünger zwar große Massen an Wiesenpflanzen, aber diese sind großstengelig und weniger wertvoll, während die guten Wiesenpflanzen infolge Mangel an Phosphorsäure nicht zu einem üppigen Wachstum gelangen können. Aus diesem Grunde ist bei wiederholter Anwendung von Latrine und Tauche auch eine gleichzeitige Zufuhr von Phosphorsäure erforderlich; letztere gibt man am besten in Form von Thomasmehl.

Fütterung.

Haferschäf bei den Pferden. Auch im kommenden Winter wird der Hafersack der Pferde noch schlapp aussehen, wenn auch die

Portion hoffentlich etwas vergrößert werden kann. Wir wollen gerne die Hafersättigung möglichst einschränken. Einen vollwertigen Schaf für Hafersack gibt es nun nicht, doch ist eine Menge von einigen Pfund geschröten Maismehles nicht zu verachten. Gibt man zu dieser Hafersack und Maisfütterung noch etwa 10 Pfund gelöste Möhren und das zugehörige Stauffutter, so werden die Tiere mit glatter Haut durch den Winter kommen und auch an Kraft nichts einbüßen.

Milchwirtschaft.

Milchergiebigkeit und Fettgehalt. Kühe, die wenig Milch geben, werden manchmal durchgehalten und zur Zucht benutzt, weil ihre Milch nach weitverbreiterter Ansicht fettreicher sein soll. Aber das Gegenteil ist der Fall. Kühe mit großer Milchleistung haben in der Regel fettrichere Milch als schlechte Milcherinnen. Solche sollen also nicht zur Zucht benutzt werden, weil dadurch die Rasse und der Ertrag verschlechtert wird. Zur Zucht soll nur das allerbeste Vieh benutzt werden.

Jeder Meller dieselben Kühe. Wo in größeren Betrieben mehrere Meller tätig sind, soll jeder Meller stets dieselben Kühe melken. Er kennt dann die Tiere, und die Tiere kennen ihn, wodurch die Arbeit sehr erleichtert wird. Schwer oder hart melkende Kühe werden zuerst gemolken, ehe die Arm- und Handmuskel ermüdet sind.

Rindviehzucht.

Tiere sollen täglich geführt werden, damit sie der notwendigen körperlichen Bewegung nicht entbehren. Wird diese ihnen ganz entzogen, wie es bei der Stallfütterung nur leider zu oft der Fall ist, so werden die Tiere träge, steif in den Beinen, schwerfällig und phlegmatisch und für den Dienst fröhle unbrauchbar. Wenn Pferde mehrere Tage hintereinander, z. B. anläßlich von Feiertagen, vollständig in einem vielleicht auch noch zu warmem Stalle verweilt haben und noch dazu üppig gefüttert werden, ereignet es sich gar häufig, daß dieselben wieder angepannt, steif und unsicher mit dem Hinterteile zu gehen beginnen, in Schweiß geraten, zittern, zusammenziehen und niederkürzen. Dieses Leiden, als schwarze Harnwinde oder Nervenschlag bekannt, kann nahezu sicher vermieden werden, wenn man den Tieren, auch an Ruhetagen eine kurze Bewegung schafft und sie etwas lädt.

Kaninchenzucht.

Junge Kaninchen sollen nach 6 bis 7 Wochen von der Mutter getrennt werden. Nach 45 bis 50 Tagen läßt die Milch der Mutter bedeutend nach und die Tierchen sind auch kräftig genug, passendes Futter aufzunehmen und dasselbe zu verbauen. Enthält der Wurf nur ganz wenige Tiere, so kann man ein paar Wochen länger warten, denn gerade die Muttermilch fördert die Tierchen sehr. Man soll auch die Milch nicht direkt entziehen, sondern beim Entwöhnen noch kurze Zeit Milch, dann klares Wasser zum Trinken geben. Im übrigen gebe man genau das Futter, welches auch das alte Tier erhielt, da die Tierchen mit daran fressen und es so gewöhnt werden.

Geflügelzucht.

Hühnerpflege im Winter. 1. Halte den Stall warm und zugfrei. Die Temperatur darf nicht unter 4—5 Grad C. sinken. Alle Löcher und Rissen sind zu verstopfen, der Boden mit Laub, Häcksel, Torfstreu hoch zu bedecken. 2. Heizung des Stalles sollte nur in Notfällen stattfinden, die Wärme nicht über 10 Grad C. steigen, sonst erkranken sich die Hühner

wenn sie ins Freie kommen. Feuchte Dünste im Großvliestalle sind den Hühnern schädlich. 3. Gewähre den Hühnern Gelegenheit zu scharen, indem du ihnen Körnerfutter in die Streu füst. Die beste Wärme ist diejenige, welche sich die Hühner durch Bewegung verschaffen. 4. Sperr die Hühner nicht den ganzen Tag ein, sondern las sie wenigstens einige Stunden im Freien laufen. Nur bei Regen oder Schneetreiben oder sehr scharfem Winde läßt man die Hühner den ganzen Tag im Stall; selbst bei starker Kälte müssen sie in den Mittagsstunden ins Freie. 5. Gib den Hühnern mehrmals am Tage warmes Trinkwasser und morgens warmes Weichfutter. Warmes Futter und Wasser befördert das zeitige Legen. 6. Gib ein recht kräftiges und fettriches Futter und las es an Grün nicht fehlen! Fleischnahrung und Molkeabfälle befördern das Winterlegen; denn sie erjepfen die Würmer und Insekten, welche die Hühner im Sommer sich suchen. Gemüseabfälle, Kohl, Rüben, sowie geschnittenes und aufgebrühtes Heu, Klee, Serradella ersehen das Grünfutter. 7. Schlachte die minderwertigen oder zu alten Hühner. Es ist verkehrt, im Winter überflüssige Fresser zu halten. 8. Stelle die Zuchtmämme bei Seiten zusammen, damit du von den besten Hühnern Frühbruten machen kannst; Frühbruten geben im nächsten Jahre Winterlegger. Die Hähne müssen etwa 6 Wochen mit den Hennen vereinigt sein, ehe man die Eier zur Brut verwenden kann. Hähne zum Blutwechsel sind am besten im Spätherbst zu kaufen, um sie zeitig mit den Hennen zu gewöhnen.

Vollmilch für Hühner. Die Fütterung von Vollmilch an Hühner erzeugt nach Feststellung genaueren Untersuchungen ein Fett, welches der Zusammensetzung des Butterfettes ähnlich ist. Ausgenommen ist jedoch der Gehalt der flüchtigen Fettsäuren, der von den Tieren nicht mit angesezt wird.

Bienenzucht.

Wabenvorräte kann man schützen, wenn man sie hell und recht zugig aufhängt; sie leiden dann weder von der Wachsmotte noch der Pollenmilbe und werden auch nicht schimmelig.

Lüftung der Bienenstöcke im Winter. Die Lüftungsöffnung der Bienenwohnungen soll nicht unten, sondern oben angebracht sein. Falls nur unten eine Öffnung ist, ist die Lüftung mangelhaft, denn die warme verbrauchte Luft zieht nach oben und nicht nach unten. Man tut am besten, eine Öffnung (wo ein oberes Flugloch ist, öffne man dieses) in Höhe der zweiten Etage zu schaffen und diese offen zu halten. Die untere Öffnung (Flugloch) kann dann geschlossen bleiben.

Obstbau.

Die Baumkronen gegen Stürme zu schützen. Die großen Narben vieler dem Winde ausgesetzten Bäume zeigen schon an, welcher Schaden durch denselben angerichtet werden kann. Betrachtet man solche Bäume näher, so wird man finden, daß namentlich an den Bergabstellstellen der Äste Risse sich befinden oder Äste bereits abgebrochen sind, ganz besonders dann, wenn zwei große Gabeläste an der Basis wenig verzweigt sind, an der Spitze aber sich zu einer breiten Krone ausbreiten. Diese Rissstellen sind nun ungemein gefährlich, da sie die Krankheitsherde für Brand usw. und den Aufenthaltsort für eine Anzahl von Baum-schädlingen abgeben. Um diesem vorzubeugen, achtet man darauf, daß niemals bloß zwei, sondern immer mehrere Hauptäste die Träger der Krone abgeben, was durch einen zweimöglichen Schnitt ja leicht zu erreichen ist. Die Last wird bei mehreren Ästen besser verteilt und der Baum kann den brausenden Stürmen weit energischeren Widerstand leisten.

Reue.

39

Wie rafft ich mich auf in der Nacht, in
der Nacht,
Und fühlte mich fülder gezogen!
Die Gassen verließ ich, vom Wächter bewacht,
Durchwandelte nacht
In der Nacht, in der Nacht,
Das Tor mit dem gothischen Bogen.

Der Mühlbach rauschte durch felsigen Schacht,
Ich lehnte mich über die Brücke;
Tief unter mir nahm ich der Bogen in Acht,
Die wallten so sacht
In der Nacht, in der Nacht,
Doch wallte nicht eine zurück.

Es drehte sich oben, unzählig entfacht,
Melodischer Wandel der Sterne,
Mit ihnen der Mond in beruhigter Pracht,
Sie funkelten sacht
In der Nacht, in der Nacht,
Durch täuschend entlegene Ferne.

Ich kletterte hinauf in der Nacht, in der Nacht,
Ich rückte hinunter auf's neue:
O wehe, wie hast du die Tage verbracht,
Nun kille du sacht
In der Nacht, in der Nacht,
Im pochenden Herzen die Reue!

Aug. Graf v. Platten.

Frauentreue im Wechsel der Zeiten.

Die beiden Eheleute sind auch einmal jung gewesen. Nun sind sie miteinander alt geworden und stehen schon im Herbst des Lebens. Ihr Lebendgang war kein leichter. Brüderungen und Heimsuchungen aller Art sind im Laufe der Zeit über sie hereingebrochen. Mehrere Kinder sind ihnen im zarten Alter genommen worden. Nur kurze Jahre durften sie zur Lust der Eltern auf Erden weilen. Der vom Geschäft sehr in Anspruch genommene Mann konnte sich nicht lange dem Schmerz hingeben. In der steten Sorge ums Durchkommen durfte er sich nicht seinem trauernden Weibe widmen. Umsomehr litt die still das einsam gewordene Haus hüttende Frau unter der Trübsal und weinte ihren heißgeliebten Kindern unzählige Tränen nach.

Dann wurde auch der Mann leidend, so daß er nicht mehr seinen Posten im Getriebe der Welt auszufüllen vermochte, sich vielmehr nach und nach ganz ans Krankenlager gefesselt sah.

Nun brachen recht schwere Zeiten über das Ehepaar herein. Je höher die Not wurde, und je höher die Trübsalstutie stieg, desto hellere Strahlen opferfreudiger Liebe schossen aus dem Herzensgrunde der Ehefrau empor. Sie pflegte den Gatten Tag für Tag und Jahr um Jahr und entwidete einen Helden- und Leidensmut, den niemand der körperlich nur schwachen Frau zugetraut hätte. So war das ganze Leben unter Sorge und Not, unter Kämpfen und Ent sagen, unter Bitten und Flehen vergangen. Im Wechsel der Zeiten verrauschte es. Vieles, worauf die Gatten ihre Hoffnung setzten, ist hinfällig geworden. Sie mußten sich darin finden, unausgesetzt auf der Schattenseite zu leben. Der Mann war zwar nie wieder arbeitsfähig geworden; aber Gott hatte der zarten Frau die Kraft verliehen, den

Lebensunterhalt für sie beide zu erwerben. Weit mehr noch war dem siechen Manne ihr starkes Gottvertrauen wert gewesen und ist es bis zum heutigen Tage geblieben. Ihr linder Zuspruch findet immer wieder Eingang in sein häufig verzagtes Gemüt. Die Liebe spricht stets das rechte Wort am rechten Ort; sie verschont den beiden Alten auch noch ihren gemeinsamen Lebensabend, und die Treue knüpft das Band immer fester und fester.

A. C. O.

Küche und Keller.

Sellerieuppe. 2 dicke Sellerienrollen, eine Stange Lauch und eine Petersilienwurzel werden gut gereinigt und gewaschen, mit 2 Liter Wasser und dem nötigen Salz weich gekocht. Dann werden 2 Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel Fett gelb gedämpft, die Brühe aufgefüllt, das Wurzelwerk ohne den Sellerie fein gewiegt und dazu gegeben.

Hackbraten. ¾ Pfund Hackfleisch wird mit drei gekochten geriebenen Kartoffeln, einem Ei, etwas Pfeffer und Salz und fein gedämpfter Zwiebel gut vermischt zu einem Braten geformt, den man in ½ Stunden schön braun brät. Man kann den Hackbraten auch ohne Ei machen und etwas ausgiebiger gestalten, wenn man ½ Pfund Hosenflossen zu einem Brei kocht, den man unter die Masse mischt.

Mischgerichte für den Abend.

Da das zugeteilte Brot für manche Familien nicht völlig ausreicht, empfiehlt es sich dringend, abends öfter die so nahrhaften Mischgerichte zuzubereiten. Man stelle sie mittags in die Kochküche und wird abends ein nahrhaftes, gutes Essen finden.

Mischgericht von Weißkraut, Kartoffeln und Hosenflossen. Man dämpft eine große Zwiebel in 100 Gramm Fett hellgelb, füllt einen Liter Wasser auf, gibt 1 Pfund Kartoffeln, einen in Würfel geschnittenen Weißkohl, das nötige Salz und ¼ Pfund Hosenflossen dazu, läßt das Ganze in 10 Minuten gut durchkochen und stelle es 2–3 Stunden in die Kochküche. Längeres Stehen schadet dem Wohlgeschmack nicht.

Weiche Rüben, Speck, und Kartoffeln. 1 Kilo weiße Rüben, 20 Gramm Fett, ¾ Liter Wasser 125 Gramm Speck, 1½ Kilo Kartoffeln, 2 Eßlöffel Salz. Die geschnittenen weißen Rüben werden in Fett und Wasser eine halbe Stunde gekocht, dann gibt man den in Stücke geschnittenen Speck, die in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazu und das Salz, läßt es nochmals aufkochen und stellt es zum Fertigkochen in die Kochküche.

Hauswirtschaft.

Schwarze Nachtmischkürzen zu waschen. Dieselben werden wie neu, wenn man sie in einfachem Bier oder Seife wäscht und feucht auf der verlehrten Seite plättet.

Vom Buttern. Ist der Raum, in dem man buttert, nicht heizbar, oder im Sommer nicht kühlig genug, so ist es ratslich, das Butterfass vor dem Buttern nach Bedürfnis mit heißem oder kaltem abgekochten Wasser auszuspülen.

Um Kanarien von Vogelmilben zu freien, muß zunächst deren Häufig einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Man brüht denselben mit heißer Lauge aus, und gibt frischen Sand hinein, welchen man vorher mit zweiprozentigem Creolinwasser besprüht hat. Die Haut der Kanarien pinzelt man mit erwärmtem, verdünntem Glycerin ein und bestreut das Gefieder der Vogel mit Insektenpulver.

Geheimnütziges.

Beronnene Milch verbessert man durch das Hinzugießen von 10 Tropfen Weinsteinöl auf 11 Milch, welche nun gerührt und zugleich getrocknet werden muß. Das Weinsteinöl kann man sich selbst beschaffen, wenn man gereinigte Bottasche oder Weinstein an einen feuchten Ort hinstellt, so daß sie zerfließen.

Reseda-Pomade. Einfache Pomadengrundlage wird, in der Art der Pomaden mit Blütenzweigen, mit frischen Resedablättern behandelt, und dann werden auf 200 Teile derselben ½ Teil Rosendl., 1 Teil Ambrasenz, ¼ bis ½ Teil Moschusessenz und ½ Teil Pomeranzenblütenöl hinzugesetzt.

Reinigen blind gewordener Fenster. Die Fenster werden vollständig klar, wenn man sie mit in Regenwasser getauchten Brennesseln schlägt und danach spült. Gläserne Gefäße, in denen olige feste Substanzen aufbewahrt gewesen, reinigt man am besten mit Lauge, die von Buchenholzäpfel gewonnen wurde, wodurch eine Emulsion des Fettes hervorgebracht wird. Flaschen, in denen Bier, Wein oder Essig war, werden durch Stöpsel oder Goldfischgläser, in denen sich aus dem Wasser Ränder von Kalk gebildet haben, am besten durch verdünnte Salzsäure wieder klar gemacht werden. Auch durch scharzen Essig läßt sich derselbe Zweck erreichen.

Gesundheitspflege.

Der Nutzen des Kettichs für die Verdauung. Man hat sich wiederholt gewundert, daß man in manchen Ländern, namentlich in Bayern, eine große Vorliebe für den Kettich findet. Nach den Untersuchungen von Tadao Saiki kann man das verständlich finden, denn jene Wurzel enthält (Hopper-Seylers Zeitschrift für chem. Physiologie) ohne Zweifel ein diastatisch wirkendes Ferment, wie wir es auch beim Menschen im Speichel und in der Galle kennen. In der Hauptzähre handelt es sich um die Verzuckerung von Stärke, während der Kettichpreßsaft nicht imstande war, auf Einweißstoffe der verschiedensten Art eine Wirkung auszuüben.

Handarbeiten.

Papierkorb. Ein 40 cm großer Kartonbogen wird mit Atlas im mattem Wasserblau auf seiner Außenseite überklebt und zwar, damit dieser keine Durchschlagstellen zeigt, nur dadurch, daß die Kante und fingerbreit die Innenseite des Kartons mit diesem Gummiwasser bestrichen und mit dem umgebügelten Atlas beklebt wird. Sodann wird die Innenseite mit grauem Glanzpapier beklebt und der ganze Karton, bis er trocken ist, leicht gepréßt. Nun wird er zu einer Dose gedreht, welche in ihrer größten Weite 53 cm Umfang hat, zu dieser Form wird sie am Rand des Kartons festgenäht durch 3 Einzelstiche mit blauer Kordonetseide, die im Innern der Dose verknüpft wird. Die Spire und die umgebogene Ede wird mit Atlaschleifen in mattverblichenem Hellrot (vienna rose) geziert: das Tonpapier der umgebogenen Spire wird mit einem Bergkristall in Wasserblau bemalt, während die Sternblume auf der Vorderseite der Dose schon vor dem Atlas aufgeklebt wird, in Plattstich ausgeführt wurde (mattrot und mattes Blattgrün) und beim Pressen des Kartons mit einem Tuchleder geschützt wurden. Mit einem Schleichen, das in die Sätze der Dosenrückseite gehängt ist, wird diese an den Schreibtisch gehängt.

„Nimrods“ Leben und Sterben.

Seit meinem achten Jahre, wo ich mit Vaters Flinten den ersten Hasen im Laufen schoß, war ich von einer verzehrenden Leidenschaft für die Jagd erfaßt. Als Fähnrich hatte ich bereits mehrere Jagden in der Umgegend von Berlin geachtet, die damals noch Rotwildstand hatten, vor allem aber durch ihre Enten- und Bekassinenjagden geradezu berühmt waren. Um den Sport auf die pfeilgeschwinden Langschnäbel mit größerem Erfolge pflegen zu können, laufte ich nach meiner Beförderung zum Offizier einen nach jeder Richtung ausgezeichneten deutschen Hühnerhund, dessen Hauptleidenschaft — gleich mir — in der Wasserjagd bestand. „Nimrod“ hatte eine Nase, wie ich sie niemals wieder gesehen habe. Mit dieser Hauptleidenschaft waren alle anderen Tugenden verbunden, und er besaß nur einen Fehler. Dieser war ein Produkt seiner Klugheit: „Nimrod“ war übelnärrisch und gegen Fremde gemeinfährlich böse. „Nimrod“, der jedes Huhn, jede Waldschnecke, Ente oder Bekassine, dank seiner guten Nase und Unermüdblichkeit selbst bei der besten Deckung herausfand, dachte dann stets rückwärts. Begegnete er meinen Bildern, oder merkte er nur, daß ich folgte, so stand er wie angerammt und bannte die Kreatur mit seinen Basiliskenblitzen. Paßte ich indessen gar nicht auf, zeigte ich ihm durch mein „wahr dich!“, daß ich seine Leistung anerkenne und ihn bald durch ein „allons fah!“ erlösen werde, so krümmte er wie eine Käse den Rücken und sprang auf seine Beute. Nur selten entging ihm dieselbe. In der Zeit, wo die jungen Enten flügge wurden, auf der Hühnerjagd bei starker Hitze und hohem Kraut, brauchte ich mich nur hinzusehen und ihm mit der Hand zu winken. Während sich meine Jagdgäste mit ihren Hunden abquälten und mitunter tüchtig vorbeinallten, besorgte „Nimrod“ für mich das Geschäft in voller Gemütllichkeit. Immer wieder kam er schweifwedelnd daher und setzte sich mit seiner Beute im Fang vor mich hin, wo er wartete, bis ich ihm dieselbe abnahm. Es war dies durchaus nötig: Nimrod

gegen Fremde getrübt. Ich konnte es mir unmöglich gefallen lassen, daß er den Schornsteinfeger vom Reinigen der Kamine zurückhielt, indem er ihn unsanft in dem hinteren, ledernen Teil seines Lehnanzuges saßte und so lange festhielt, bis ich den Gemarterten befreite und einen größeren Geldschein auf die jede Muße gefährdende Wundwunde legte. — Ich durfte seinen Widerwillen gegen alte Weiber nicht so weit ausarten lassen, daß er der Mutter Grunau, meine Reinemachefrau, höchst zudringlich auf die Sauberkeit ihrer Strümpfe untersuchte. Nein, das ging nicht; es kostete mich mit der Zeit zu viel Geld. Als ich dann heiratete, gab es aus solchen Anlässen zu oft Austritte zwischen ihm und uns, und „Nimrod“ wurde — obwohl es mir in der Seele wehe tat — aus der Nähe verbannt. Trotz des nun folgenden Hüttenlebens schien er unverwüstlich, bis er eines Tages, nach einer langausgedehnten Entenjagd, von einem akuten Gichtanfall befallen wurde. Schnell ging es nun abwärts. Erst schwand das Gesicht, dann das Gehör, und als der Spätherbst kam, jählich „Nimrod“ beinahe völlig blind und taub als wandelnde Ruine seines einstigen Ruhmes auf dem Hof umher. Unmittelbar neben und hinter meinem Wohnhause lag ein von altem Park umgebener kleiner See, welcher der Tummelplatz einiger Schwäne und vieler zahmer Enten war. Hundertmal hatte „Nimrod“ hier in besseren, gefunden Tagen zur Freude unserer Gäste nach den kleinsten Gegenständen getaucht und das zahme Federvieh stets mit stummer Verachtung gestraft. Seit seiner Erblindung schien er für jeden Sport erstorben, und dennoch war er es, wie ich mich an einem Novemberabend gründlich überzeugen konnte, nicht ganz. Unmittelbar hinter dem Schloßteich war vom Gärtner ein gewaltiger Stein bloßgelegt. Da das Ungetüm als malerische Gartenzier nicht zu verwenden war, so befahl ich, den Hindling zu sprengen. Eigentlich hatte ich die Wirkung der beiden Bohrschlüsse selbst beobachten wollen, allein ein Nachbar besuchte mich, und beim Frühstück dachte ich nicht mehr an die Sache, als kurz hintereinander zwei furchtbare

brausen. Wahrhaftig! Da raste er im Wasser herum. — „Nimrod“ hier! — „Nimrod“ hier! Ich hatte gut rufen. Nur noch die kanonen-schlagartigen Sprengschüsse hatten sein Ohr erreicht. Meine Stimme — trotzdem sie wahrlich nicht abel — vernahm er nicht. Glücklicherweise war sein verrückter Jagdeifer jetzt unschädlich. Schwäne und Enten hatten das Feld geräumt und marschierten unter aufgezogenem Geschnatter den Ställen zu, — während „Nimrod“ wie ein wahnsinniger Hering in weiten Kreisen umher schwamm. Ich befahl, den Kahn loszumachen, wollte ihn einfangen; da winselte der von wildem Eifer Besallene plötzlich angstvoll auf, schoß mit dem Oberkörper hoch aus dem Wasser und war im nächsten Augenblick verschwunden. Ein Schlagflug hatte „Nimrods“ Leben mitten in seinem letzten Bravourstück ein Ziel gesetzt.

Eine seltene Freundschaft. Eine innige Freundschaft, wie sie selten vorkommen dürfte, hat mein auf Raubzeug sonst sehr scharfer, bereits 7 Jahre alter Dachshund mit meiner Hauskäse geschlossen. Dieselbe wurde, da ich ihre Mutter wegen Unherwiderns erschoss, im Alter von wenigen Wochen Waise. Seit dieser Zeit nahm sich der Hund des Käschens an. Im Laufe der Zeit bildete sich die Freundschaft so weit aus, daß nicht nur beide in ein und demselben Korb schlafen, sondern auch einmütig miteinander in Haus und Hof herumstrolchen. Dabei verteidigt der Tedel die Käse nicht nur gegen fremde, zudringliche werdende Hunde, sondern auch gegen meine eigenen beiden Jagdhunde, mit denen er sonst auf einem kameradschaftlich guten Fuße steht. Späthaf ist es, wenn die noch kleine Käse aus Versehen von einem unserer Dienstboten getreten wird oder aus sonst einem anderen Gründe läufig miaut, sofort ist der Männle zur Hand, trägt die Käse in ihren Korb und sucht durch Lieblosung ihren Schmerz zu lindern. Trotzdem aber würgt der Hund jede andere Käse glatt ab. Einmal nahm ich ihm sein Käschchen weg und legte ihm an deren



trugte niemals eine Feder. Die Raubvogeljagd im Herbst besorgte er fast regelmäßig allein. Er fing mir auch in Schlesien zweimal starke Rehböde, ohne daß ich dazu kam, den Fingern trummi zu machen. Nieden sah er mit dummem Gesicht nach. Natürlich bildete sich zwischen ihm und mir mit der Zeit eine geradezu rührende Freundschaft aus. Mitunter wurde diese freilich durch sein Benehmen

Schläge erdröhnt. Meine ahnungslose Frau und unser Gast fuhren erschreckt von ihren Sitzen empor, und ich war eben dabei, sie zu beruhigen, als mein Diener in der aufgerissenen Tür erschien. Aber wie?! In der einen Hand zwei, in der anderen drei gewürzte zahme Enten, rief er mir entsetzt zu: „Um Gotteswillen, gnädiger Herr, der Nimrod hat sich von der Kette gerissen und würgt alle Enten.“ Mit einem Sprunge hatte ich meine Heißpeitsche von der Wand gerissen und war

Stelle ein anderes, gleich großes Käschchen. Erst war die Verwunderung groß, dann aber löste sie sich in grimmiges Knurren auf und noch ehe ich zuspringen konnte, hatte Männle die Käse gefaßt und gewürgt. Wie groß und selbstlos die Liebe des Hundes zu seiner Pflege behaltenen ist, dürfte auch daraus hervorgehen, daß er ihr manchen Lederbissen zuträgt, obwohl er, nach Tedelart, siemlich verfressen; wohl der beste Beweis von der Aufrichtigkeit seiner Freundschaft.