



№ 1.

Vom Kriege hinter der Front.

Die Volksernährung.

Unsere Nahrungsmittel werden bewertet nach ihrem Gehalt an Eiweiß, Fett und Kohlehydraten und nach dem Grad der Ausnutzungsfähigkeit. Sehr wichtige Nährsubstanzen, nämlich die Nährsalze, werden in der Regel nicht in Ansatz gebracht. Sie sind sehr hoch in der Milch, im Fleisch und in grünen Gemüsen und Salaten.

Als die teuerste Nährsubstanz gilt gemeinhin das Eiweiß, weil wir gewöhnt sind, es in Form von Fleisch aufzunehmen und demgemäß teuer zu bezahlen. Während aber gutes, mageres Schenfleisch auf 100 Gr. nur 21,9 Gr. Eiweiß enthält, bieten 100 Gr. Linsen 26 Gr. und 100 Gr. magerer Käse sogar 43 Gr. Immerhin ist der höhere Preis des Eiweißes im Schenfleisch gegenüber den Linsen gerechtfertigt, weil in letzteren ca. 17 Prozent unverbaut bleiben, wie der Genuß der Hülsenfrüchte überhaupt eine stärkere Belastung des Organismus bedeutet, die schwächlichen Menschen nicht bekommt. Anders liegt es aber beim Magerfleisch; von diesem werden, wie bei aller Fleisch-, Eier- und Milchmahlung nur 1—3 Prozent des Eiweißes unverbaut ausgeschieden. Magerfleisch stellt sonach die reichste und wohlfeilste Quelle für Eiweißmahlung dar. Nächste diesem haben wir in seinem Grundstoff, in sauber behandeltem, abgerahmter Milch eine leistungsfähige Quelle billigen, leichtverdaulichen Eiweißes, die in viel höherem Maße als bisher der menschlichen Ernährung nutzbar gemacht werden kann, und zwar sowohl zum direkten Verzehr als auch in Zubereitung zu Milch- und Mehlspeisen. Bedingung ist, daß die Milch bei der Entrahmung und danach gut behandelt, also reinlich gehalten, nicht geschüttelt und möglichst auch nicht sterilisiert wird. Am vorteilhaftesten ist die Entrahmung mittels eines bewährten Handseparators.

Wir haben zur Broterzeugung für das kommende Jahr einschließlich der Vorräte aus dem Vorjahr und ohne das erforderliche Saatgetreide rund 160 Millionen Doppelzentner Getreide zur Verfügung, aus denen, abzüglich 15 Prozent Kleie, rund 136 Millionen Doppelzentner Mehl ca. 177 Millionen Doppelzentner Brot herzustellen sind. Unter Zugrundelegung von 205 Kilogramm Brotverbrauch für Kopf und Jahr verbrauchen die 68 Millionen Menschen in Deutschland 139,4 Millionen Doppelzentner; wir verfügen also über einen Überschuß von 37,6 Millionen Doppelzentner Brot. Hierzu kommt unser Vorrat an Kartoffeln, der durchschnittlich 450 Millionen Doppelzentner im Jahre beträgt. Davon wurden ca. 10 Prozent

Nummer 1.

zur Alkoholgewinnung verwendet, von diesem Quantum wird in 1914/15 ein erheblicher Bruchteil für die Ernährung frei, so daß sich die für die Ernährung zur Verfügung stehende Menge von 130 Millionen Doppelzentnern auf ca. 150 Millionen Doppelzentner erhöhen würde, so daß uns pro Kopf der Bevölkerung 2,2 Doppelzentner Kartoffeln zur Verfügung stehen. 274 Millionen Doppelzentner sind zur Viehfütterung frei. An Kohlehydraten haben wir also Überfluß.

Wie steht es nun mit dem Fett? Auf Pflanzenfette können wir infolge des Krieges nicht rechnen. Wir sind fast ausschließlich auf tierische Fette angewiesen, zu deren Erzeugung uns nur unser eigener Viehstapel zuverlässig zur Verfügung steht. Wir hatten Ende 1913 einen Bestand von 20,9 Mill. Rindern, 25,6 Millionen Schweinen, 5,5 Millionen Schafen und 3,5 Millionen Ziegen. Diese Viehmengen übertrifft die der Vorjahre, sie reicht mindestens aus, um den gleichen Fleisch- und Fettumschlag wie im Vorjahre zu erzeugen. Unser jährlicher Fleischverbrauch beträgt auf den Kopf ca. 52 Kilo. Diesen können wir, was den Eiweißbedarf anbelangt, durch Mehrverwendung von Magermilch und Käse, nötigenfalls auch von Hülsenfrüchten, ohne Gefahr für unsere Gesundheit leicht um $\frac{1}{3}$ reduzieren, z. B. durch Einlegung einiger fleischloser Tage in jeder Woche; die 5,12 Prozent Fleisch unseres Gesamtbedarfs, die wir aus dem Ausland bezogen, sind also bequem zu entbehren. Aber woher bekommen wir Fett, von dem wir im Jahre 1913 2 607 644 Doppelzentner einfuhrten? Dies sind bei einem Bedarf, der sich aus 24 Kilo pro Kopf und Jahr auf 16 320 000 Doppelzentner errechnet, rund 16 Prozent des Gesamtumsatzes. Davon sind in 1913 542 300 Doppelzentner Butter und Butterischmalz gewesen, von denen 299 220 Doppelzentner aus Rußland stammten, uns also endgültig verloren gehen. Die Einfuhren von Dänemark und den Niederlanden werden uns voraussichtlich erhalten bleiben, sich vielleicht auch etwas erhöhen. Immerhin, es bleibt ein großes Manko zu decken.

Unsere Milchproduktion wird auf jährlich 21 000 Millionen Liter geschätzt, wovon rund 8500 Millionen Liter dem direkten Verzehr dienen, so daß 12 500 Millionen für die Entrahmung frei wären, wenn nicht viele Landwirte noch immer der Unsitte fröhnten, die wertvolle Vollmilch dem Jungvieh zu geben. Für diese Verwendung gibt es schon in Friedenszeiten keine stichhaltige Begründung, jetzt im Kriege bedeutet sie eine schwere Verfühlung an der Volksernährung und angesichts der in Aussicht stehenden hohen Preise für gute Butter eine enorme Geldvergeudung. Nehmen wir nur an, daß 10 Prozent aller zur

Entrahmung freien Milch, in dieser Weise und durch das ebenso verschwenderische Entrahmen mittels Satten, der rationellen Zentrifugenentrahmung bisher vorzuziehen wurden und ihr nun zugeführt würden, so entsteht folgende Rechnung: 1250 Millionen Liter Milch mit 3,2 Prozent Fett ergeben 45,9 Millionen Kilogramm Butter, also sehr viel mehr als das russische Manko.

Es erhellt aus dem bisher Gesagten, daß uns für die Kriegsführung hinter der Front in gleicher Weise wie bei der Mobilisierung gegen unsere Feinde ungeahnte Kräftequellen zur Verfügung stehen, unsere Sache ist nur, sie ebenso energisch und vollkommen auszunutzen, wie dies die Heeresleitung tut. Grund zur Sorge besteht jedenfalls nicht, und noch weniger haben unsere Feinde Veranlassung zu der Hoffnung, daß sie uns bei längerer Kriegsdauer aushungern könnten. So lange nicht, was Gott verhüten wird, große Teile unseres Landes vom Feinde verwüstet sind, können wir dauernd autarkisch leben, ohne daß sich die Lebensmittelpreise zu drückender Höhe erheben, wenn sie auch, wie es selbstverständlich ist, steigen werden. Aber wir dürfen nicht mehr aus dem Vollen wirtschaften, dürfen uns nicht auf den Zufall verlassen und dürfen weder in der Erzeugung noch im Verbrauch verschwenden. Bei der Landwirtschaft mit ihren großen Produktionsmengen geht jede Verschwendung, und sei sie im einzelnen noch so unscheinbar, in die Millionen. Das wird am deutlichsten illustriert in dem Prospekt einer bekannten Zentrifugenfabrik, in dem sie errechnet, daß, wenn der bei der Milchentrahmung benutzte Separator nur 1,10 Prozent Fett mehr in der Milch läßt, als unvermeidlich, dies für die Butterproduktion Deutschlands einen Jahres-Schaden von 44 Mill. Mark ausmacht.

Mit der Butter allein ist es aber nicht getan. Es fehlen noch die anderen Fette, von denen vorher die Rede war. Auch für diese haben wir vollwertigen und ausreichenden Ersatz. Ihn bietet uns der Zucker, der chemisch das Fett vollkommen ersetzt. Deutschland ist bekanntlich das Haupt-Produktionsgebiet für Rübenzucker, von dem es alljährlich bedeutende Mengen exportierte. Die Ausfuhr ruht jetzt, sie war ebenso hoch wie der Inlandverbrauch, das für den Konsum zur Verfügung stehende Quantum hat sich also verdoppelt. Es kommt lediglich darauf an, den Zucker in mannigfacher Weise zur Ernährung heranzuziehen, und dies hat keine Schwierigkeiten. Aba.



Landwirtschaft.



Saatkartoffeln. Die Saatkartoffeln müssen von Zeit zu Zeit umgelegt werden, damit sie nicht

Jahrgang 1915.

zu lange Schösse treiben. Es muß ein Hauptbestreben sein, das Bilden der Schösse zu verhüten. Sind die Schösse nicht mehr als 6-8 Ztm. lang, so können die Kartoffeln mit den Schossen gepflanzt werden. Sie sind früher und bringen höhere Erträge, als wenn die Schösse entfernt werden und die Kartoffeln nun wieder einen Teil ihrer Kraft darauf verwenden muß, neue Schösse zu treiben. Von neuen Kartoffeln sind zu empfehlen Edel-Diamant (gelblich) und Edelstein (weißlich). Beide bringen 12 bis 13fache Erträge. Es sind Kräftkartoffeln.

Zufriedenstellende Heuernte. Erzielt wird sie durch Dünger. Eine mittlere Wiesenheuernte von 4000 Kilo auf 1 Hektar entzieht dem Boden ungefähr 125 Kilo Kali und 38 Kilo Phosphorsäure. Wählt man zur Zuführung des nötigen Kalis den Kainit (mit 12,4 Prozent r. Kali), so berechnet sich der Bedarf auf etwa 1000 Kilo auf 1 Hektar, d. h. 2 1/2 Doppelzentner auf den Morgen, während die Phosphorsäure in Form von rund 300 Kilo Thomasmehl, also mit etwa 0,75 Doppelzentner auf den Morgen gegeben wird. Anstatt des Kainits kann man (in größerer Nähe der Kaliverke) entsprechende Mengen Carnallit (etwa 9 Prozent r. Kali enthaltend), bei erheblichen Entfernungen aber das 40prozentige Kalidüngesalz verwenden. Entscheidend sind dabei nicht nur die Eisenbahnfrachtkosten, sondern auch die Ausgaben für Abfuhr und Austreuen der größeren oder geringeren Mengen. Sind die Wiesen in guter Kultur und bereits seit mehreren Jahren mit Kali und Phosphorsäure gedüngt, so genügen vielleicht schon 2 Doppelzentner Kainit und 0,5 Doppelzentner Thomasmehl für den Morgen; die Gaben noch weiter herunterzusetzen, erscheint aber nach den gemachten Erfahrungen nicht angängig. Der Ersatz der durch die Entzehrungen dem Boden entzogenen Nährstoffe soll vielmehr stets ein ausreichender und regelmäßiger sein, sonst ist zu befürchten, daß der Bestand der einmal gewonnenen wertvollen Futterpflanzen geschmälert wird und die Erträge wieder zurückgehen. Schließlich sei auch noch darauf hingewiesen, daß es von größter Wichtigkeit ist, die gedüngten Wiesen mit der Egge zu bearbeiten. Am besten dürfte dies geschehen, wenn der Boden im Frühjahr einige Zeit tief aufgearbeitet ist. Dadurch wird der Grasnarbe mehr Luft und Licht zugeführt, zwei Faktoren, die zur gedeihlichen Entwicklung der Pflanzen unbedingt notwendig sind.

Der Schlamm aus Teichen und Gräben wechselt in seinen düngenden Bestandteilen je nach dem Wasser, aus dem er sich absetzt und den örtlichen Verhältnissen, unter denen dies geschieht. Wasser, welches durch höher gelegene fruchtbare Felder und durch Dörfer und Städte abfließt, ist viel reicher an fruchtbaren, d. h. düngenden Bestandteilen, als solches, welches durch waldige, kumpfige Gegenden und sandige Ebenen fließt und meist nur einen sehr geringwertigen Schlamm liefert, dessen Düngewert häufig überschätzt wird. Die schwarze Farbe, die nicht selten als Zeichen seiner Güte gilt, rührt meist von schwarzem Eisenoxyd und saurer Humusstoffe her, welche beide nachteilig auf die Vegetation wirken. Es ist daher sehr zu empfehlen, bevor man den Schlamm zur Düngung von Feldern und Wiesen verwendet, dieselben in Schichten abwechselnd mit gebranntem Kalk oder Mergel aufzuschichten und durch wiederholtes Umschäufeln so oft mit der Luft in Berührung zu bringen, bis sich die Masse umgewandelt und eine braune Farbe angenommen hat. In dieser Form eint, noch mit etwas gut verrottetem Mist durchsetzt, liefert der Schlamm aber einen ganz vorzüglichen Dünger.

Milchwirtschaft.

Trinkwasser für das Vieh. Sehr wird noch immer gefehlt gegen die Beschaffenheit des verabreichten Wassers. Ohne Bedenken wird Wasser aus Pfützen, fauliges und stagnierendes Wasser gegeben und wo ein Puhl oder Teich auf dem Hofe ist, da scheint es ganz gleich, ob derselbe auch einen Teil der überflüssigen Jauche aufnimmt, das durstige Vieh läßt es doch. Obwohl, denn der Durst tut weh; aber man sieht doch oft, wie die Tiere schnuppern, sich rein lecken, den ersten Schluck zu tun und erst langsam ihren Stiel über-

winden. Die Folgen sind manchmal sehr schwer, doch werden sie selten auf die richtige Ursache zurückgeführt. Besonders häufig treten als Folge unreinen Trankwassers gefährliche Unterleibs- und Darmkrankheiten auf, Durchfall und toxische Blähungen sind nicht selten. Ferner enthält das unreine Wasser gefährliche Parasiten, die an dem Magen der Tiere schlüpfen und sich schnell vermehren. An den Gemeindeteichen, wo das Vieh ganzer Ortschaften trinkt, können die Tiere eine ganze Anzahl gefährlicher ansteckender Krankheiten fangen und was der Sachen noch mehr sind. Also für reines Wasser muß Sorge getragen werden und sollte jede Viehstallung wenigstens über ein tüchtiges Bassin verfügen, das natürlich stets rein gehalten und von Zeit zu Zeit geleert werden muß. Das Trinkwasser darf auch nicht zu kalt gegeben werden, was besonders für den Winter zu beachten ist. Zu kaltes Wasser zieht stets schlimme Folgen nach sich, wenn auch erst nach längerer Zeit. Zu kaltes Wasser entzieht aber auch dem Körper Wärme und verändert beim Rindvieh z. B. das Milchquantum. Langjährige Erfahrungen und Versuche lehren, daß eine Wärme von 10 bis 11 Grad Celsius dem Geschmack und Wohlbefinden der Tiere am meisten entspricht. Natürlich braucht nun nicht jedesmal gemessen zu werden eine Prüfung mit der Hand genügt: sie darf nicht „kalten“, also nicht ein unangenehmes Kältegefühl spüren. Wasser aus Quellen und tiefen Brunnen soll daher nicht direkt den Tieren vorgelegt werden, es muß etwas stehen oder durch eine kleine Beigabe warmen Wassers entkalkt werden.

Pferdezucht.

Beschlag der Aderpferde. Der Wert eines Pferdes steigt und fällt mit seinen Hufen, und das mit Recht, denn ein Pferd kann noch so gesund und stark sein, hat es keine guten Hufe, so kann es seine Kräfte nicht voll anwenden, kann nicht leisten, was es sonst nach seinen Kräften leisten könnte. Daß aber so viele Pferde an schlechten und kranken Hufen leiden, liegt vielfach am Beschlag. So kann ein schlechter Schmied in kurzer Zeit die Hufe aller Pferde einer Gemeinde ruinieren und so außerordentlichen Schaden anrichten. Ebensoviele Schäden wie durch die schlechte Ausführung des Beschlages wird durch die falsche Art des Beschlages herbeigeführt. Die Hufe der wildlebenden Pferde brauchen keine Eisen, da sie sich dem Boden anpassen und ihr Wachstum mit der Abnutzung gleichen Schritt hält. Erst bei der Anspannung, beim Ziehen auf den harten Straßen wird der Beschlag notwendig, und mit dem Beschlag kommen erst die Hufkrankheiten. Dabei hat man nun die beherzigenswerte Erfahrung gemacht, daß diese um so mehr und so schlimmer auftreten, je mehr durch Stollen und Griffe die Hufe vom Boden entfernt und so im gleichen Grade der Gang der Tiere unsicher gemacht wird. Am natürlichsten ist der glatte Beschlag, wie er viel in England und vereinzelt in Deutschland vorkommt. Dieser Beschlag genügt auch vollständig, ganz sicher aber bei den Aderpferden. Rein lächerlich ist es, daß man den Aderpferden Hufeisen mit Stollen anschlagen läßt. Letztere haben nicht nur keinen Wert, sondern sind schädlich und unnötige Last. Wenn das Pferd bei einer Steigung alle Kraft anwendet, um sich zu halten, so sehen wir, daß es den Zehenteil des Fußes, nicht aber die Stollen benutzt. Hufeisen ohne Stollen würden sich auch gleichmäßig abnutzen und verhältnismäßig länger halten.

Ziegenzucht.

Käude der Ziegen. Die Käude ist wohl die gefährlichste Hautkrankheit der Ziegen und wird durch Milben hervorgerufen, kleine Tiere, die man mit dem bloßen Auge gar nicht wahrnehmen kann. Diese Tierchen bohren sich Gänge in die Haut der Ziegen und legen hier ihre Eier ab. Es bilden sich dann kleine graue Schuppen und später blaugraue fischschuppenartige Vorken. Die Haare fallen aus, die Haut des Tieres wird grau und pergamentartig. Da diese Krankheit eine sehr gefährliche und ansteckende ist, entfernt man vor allen Dingen die erkrankten Tiere aus

dem Stalle und desinfiziert diesen und die Geräte gründlich. Die Behandlung und Heilung der Krankheit ist ebenfalls keine einfache, da es keine Seltenheit ist, daß Tiere an derselben eingehen. Es ist deshalb ratsam, sofort einen Tierarzt hinzuzuziehen. Zur Heilung kann man verschiedene Mittel in Anwendung bringen, so eine gleichzeitige Mischung von Petroleum und Vaseline. Auch das Scheren der Tiere und Bestreuen mit Insektenpulver ist empfehlenswert. Am radikalsten wirkt jedoch eine Lösung der Vorken mit Seifenwasser und Trocknen der Haut. Hierfür wird diese mit einer achtprozentigen Kreolin-Lösung täglich eingerieben. Die ganze Krankheit ist trotz ihrer Gefährlichkeit lediglich eine Folge der verunreinigten Hautpflege. Abu.

Geflügelzucht.

Augenentzündung des Huhnes. Während der nasskalten Witterung stellen sich bei den Hühnern sehr leicht Augenentzündungen ein. Meistens erhalten die jungen Tiere zuerst eine Geschwulst unter dem Augenlid. Dieses verschwindet dann wieder, und das Auge wird trübe und von den Tieren meistens geschlossen gehalten. Außerdem läßt infolge der Schmerzen, die das Tier durch diese Krankheit verspürt, auch die Fresslust nach. Wenn diese Augenkrankheit auch nicht ansteckend ist, so muß man die erkrankten Tiere doch besonders pflegen und sie vor allen Dingen vor Zugluft schützen. In den Stall bringe man eine Portion Stroh, damit sich die erkrankten Hühner warmhalten können. Als Futter gebe man namentlich lauwarme Kleie. Körnerfutter schränke man möglichst ein und gebe ebenfalls kein Grünfutter mehr. Die erkrankten Augen wasche man täglich zweimal mit warmem Kamillentee aus und lasse die Krankheit so nach und nach verheilen.

Bienenzucht.

Stroh- oder Mooskissen eignen sich vorzüglich zum Warmhalten der Bienen im Winter und lassen sich viel leichter anfertigen als Strohmatten. Man näht einfach alten Kleiderstoff zu einem Sack zusammen, der einige Zentimeter breiter ist als die betreffende Wohnung und stopft ihn mit Stroh oder Moos aus. In wenigen Minuten ist ein solches Kissen hergestellt. Hält man im Winter den Bau mit solchen Kissen ein, so sitzen die Bienen sehr warm.

Wenn's den Bienen im Winter gut geht, herrscht Ruhe und Leere am Flugloch, und es ertönt ein gleichmäßiges vergnügliches Summen aus der Beute. Ist aber ein abgebrochenes, heulendes Säusen schon in einiger Entfernung vom Stand vernehmbar, so haben die Tierchen entweder Hunger oder Durst, leiden unter Kälte oder Luftmangel, doch kann es auch sein, daß das Volk seinen Weisel verloren hat. Da darf der Züchter nicht untätig zusehen, sondern muß den Uebelständen abhelfen, sobald wie möglich. Selbstverständlich muß die Bitterung seine Arbeit einigermaßen begünstigen. Abu.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Deutsche Rhein- und Moselweine werden von Jahr zu Jahr mehr geschätzt und dieses soll die Züchter zu immer größeren Leistungen anspornen. Die Konsumenten, besonders aber die besitzenden Stände sollen in erster Linie die deutschen Sorten bevorzugen und zur Geltung bringen. Wer sich da rühmen kann, einen guten Johannisberger oder Radesheimer, einen kräftigen Balthardheimer (Rhr) oder gar Bernkasteler Doktor im Keller zu haben, der darf darauf stolzer sein als auf ein französisches, spanisches oder algerisches Gewächs.

Weinbergspfähle. Die Weinbergspfähle werden von Jahr zu Jahr teurer und muß deshalb stets längere Haltbarkeit angestrebt werden. Sehr gut halten sich Pfähle, die zuerst gelblich, dann getrocknet und endlich mit Karbolium getränkt werden. Zu diesem Zwecke braucht man aber nur die Spitzen etwa 20-30 Zentimeter tief in Karbolium zu setzen, dann saugt das trockene Holz das Karbolium ein. Das Bestreichen der Pfähle von außen ist schädlich für die Pflanzen.

Zeigt die trübe dunkle Seite
Dir auch oft das Leben.
Ist's vom Bild doch nur der Schatten,
Um das Licht zu heben.

Für die Hausfrau.

Hoffe nicht! Fasse nicht!
Reiß die Zeit beim Schopf gefaßt!
Suche nicht, was dir gebracht
Und genieße, was du hast.

Winter.

Die Wege gefroren, der See vereist,
Die bleichen Nebel jagen,
Der Winter hat die Welt verwast,
In Zauberbann geschlagen.

Und an den Bäumen blüht und gleißt
Weißblinker heller Land,
Der Sturm, der an den Ästen reißt,
Schüttelt ihn über's Land.

Tröstliche Erinnerungen.

Von A. E. M. r.

Nicht allen, bei weitem nicht allen Menschen war es jezt vergönnt, nach den Gräbern ihrer lieben Toten zu wandern. Sie sind nicht mehr zu zählen, die schon im Kriege den Heldentod gefunden haben und in fremder Erde zur ewigen Ruhe gebettet sind. Der blutige Kampf der Völkerscharen wird augenblicklich zu Wasser und zu Lande, in der Luft und unter der Erde ausgefochten, und wo es auch sei, nirgends fehlt es an Verwundeten und Toten.

Da liegt eine Frau unter heißen Tränen den Namen ihres guten, vor kurzem erst in den Krieg gezogenen Mannes auf der Verlustliste. Ihr teurer Gatte, der treue Ernährer seiner großen Familie ist schon an der russischen Grenze gefallen und dort irgendwo mit in ein Massengrab gesenkt worden. Ein altes Elternpaar betrauert aufs schmerzlichste den Tod seines jüngsten, zu den größten Hoffnungen berechtigenden Sohnes. Drei ältere Söhne stehen außerdem noch im Felde. Dieser letzte, der zarte und doch so tapfere, mit leuchtenden Augen hinausziehende Jüngling war ihr ganz besonderer Liebling, ihr ganzer Stolz gewesen. Nun ruht er schon in fremder Erde und sie können nicht einmal sein Grab mit Blumen schmücken. Vor Keims ist auch ihm die letzte Ruhestätte bereitet worden. Niemals werden die betagten Leute die weite Reise dahin antreten können. Ihr Schmerz muß sich im stillen Kämmerlein verbitten. Da das Vaterland seine Söhne zu den Waffen gerufen hat, ist jeder Militärpflichtige gehalten, Gehorsam zu leisten. Immer trägt der pflichtgetreue Soldat zur Ehre des Vaterlandes bei, mag er nun sein Leben dafür auf dem Schlachtfelde dahingeben, oder mag er bereinst mit als Sieger in die Heimat zurückkehren. Er hat ruhmvoll gekämpft und ist als Held gefallen. Darin liegt ein unendlich großer Trost für die Zurückgebliebenen. Er hat getan, was er konnte; bei der Ausübung der gewiß überaus schweren und vom rein menschlichen Standpunkte aus kaum zu erfüllenden Pflicht ist er von der feindlichen Kugel dahingerafft worden. Er hat gottlob nicht lange zu leiden brauchen; der Tod ist, wie ein Kamerad erzählte, rasch als Erlöser zu ihm gekommen. Wie gut, daß die beraubten Eltern nun den Heimgegangenen nur noch in seiner Jugendschönheit vor sich sehen, und daß ihnen die liebende Erinnerung nur Gutes und Erfreuliches von ihm zu berichten weiß.

Ein junger Lehrer redete vor seiner Einberufung ernste, eindringliche Worte zu seiner aufstehenden Schülerschar. Er sagte, daß er jezt im Begriff stände, einer hohen, heiligen Pflicht, nämlich der Vaterlandsverteidigung, zu genügen, und daß ihn nichts auf der Welt, nicht die Liebe zu Weib und Kind, nicht die Zuneigung zu ihnen allen davon zurückhalten könne. Mit innigen Worten ermahnte er sie zur Treue im Großen und Kleinen und sprach schließlich die Hoffnung aus, seine Familie und seine lieben Schüler recht bald wieder gesund und froh begrüßen zu können. Ach, auch ihn raffte der Tod gleich in einer der ersten Schlachten

hinweg und nur ein schlichtes Holzkreuz verrät die Stelle, wo dieser brave Soldat der Ewigkeit entgegenzuschlummert. Sein Andenken aber wird in Ehren bleiben, so lange noch Schüler von ihm auf Erden weilen und seine junge Witwe findet etwas Trost in ihrem großen Leid durch das ihr und ihren Kindern bewiesene allgemeine Mitgefühl der Schulgemeinde.

Küche und Keller.

Grießknopf. Ein halber Liter Grieß wird mit $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch angerührt, 4 Eier darunter gemengt, etwas Salz dazu getan, und 6 in Würfel geschnittene fett geröstete Milchbrote darunter gerührt. Eine mit Butter bestrichene Serviette wird mit der Masse gefüllt, die Serviette nicht allzu knapp zugebunden, damit der Teig Platz zum Auseinandergehen hat, in einen Topf mit kochendem Wasser gelegt und eine gute Stunde gekocht. Gekochte Birnen, Zwetschgen oder Apfelsinen schmeden dazu vortrefflich.

Rahmbeise. $\frac{1}{2}$ Liter saurer Rahm wird mit vier Blatt in einigen Löffeln kochenden Wassers gelöst und wieder abgeseiht. Gelatine vermischt, dazu kommen ein Weinglas Arrak und Zucker nach Geschmack. Die Masse wird schaumig geschlagen und auf Eis gestellt. Sie hat eine schöne rosa Farbe und kann, mit Rumfrüchten verziert, zur Tafel gereicht werden.

Wirsingtohl hält sich im freien Land eingeschlagen länger schmackhaft als im Keller. Die kleinsten, krausblättrige Sorte ist der großen Sorte vorzuziehen. Beim Kochen sollte man für die Entfernung aller Strünke. Wirsing muß mit Rind- oder Hammelfleischbrühe zubereitet werden und wird bekömmlicher durch das Mitkochen von einigen schwarzen Pfefferkörnern.

Fritaschhühner. Man richtet ein Huhn zum Braten her und dünstet es in einer tiefen Kasserolle mit Butter in Wasser weich. Kurz vor dem Anrichten zieht man dem Huhn die Haut ab und tranchiert es. Kurz zuvor macht man eine leichte Butter Sauce, übergießt sie mit Suppe, gibt Champignons dazu, säuert sie mit Limonensaft, legiert die Sauce, welche dicklich sein soll, mit 1—2 Dottern und gießt alles über das tranchierte Huhn.

Falsche Wein Suppe. In 1 Liter Wasser kocht man ein walnußgroßes Stück Butter, ein Stüchchen Zitronenschale und Zimt, zwei Löffel feinen Zucker und eine Prise Salz eine halbe Stunde, rührt dann einen Teelöffel voll Cremortartari zu und zieht die Suppe mit zwei Eidottern und einem Teelöffel Krastmehl ab. Die Suppe wird über Zwieback angerichtet.

Grüne Glaxur für Torten. Ein Eiweiß wird mit einem Löffel voll feingestohenen und durchgeseihten Zucker und einem Teelöffel voll Spinatlast solange gerührt, bis es ganz schaumig ist und der Zucker nicht mehr flücht. Dann bestreicht man die Torte damit und stellt sie sofort zum Trocknen in den warmen Ofen. Eine auf diese Weise glasierte Torte wird sehr hübsch aussehen, wenn ein Kranz von großen und kleinen grünen Früchten zu ihrer Verzierung genommen wird. Heineclauden, Stachelbeeren, Zuckerbohnen und Birnenhälften sind dazu zu verwenden.

Grüne Seringe. Die Seringe werden geschuppt, die Haut vorsichtig abgezogen, sauber gewaschen und 1—2 Stunden in saure oder süße Milch gelegt. In Weizenmehl umgedreht, in steigendem Fett gebaden, reicht man dazu Kartoffelsalat oder Pellkartoffeln mit Selterssalat.

Hauswirtschaft.

Weiße Ziegenlederne Handschuhe kann man auf folgende Weise reinigen: Man strede sie auf ein Brett und reibe die schmutzigen Flecke mit Weinsteinrahm oder Magnesia. Dann lasse man sie eine Stunde liegen, nehme eine gepulverte Mischung von Alaun und Wallererde und behandle damit mit einer reinen Bürste die ganzen Handschuhe; hierauf lasse man sie abermals eine

bis zwei Stunden liegen, lehre sie ab und übergebe sie mit einem Flanell, welcher in einer Mischung von Meie und feingepulverter Kreide getaucht ist. Man lasse sie noch eine Stunde liegen, lehre dann das Pulver ab, und sie werden ganz rein sein.

Das Waschen des Tuches nimmt den Glanz und läßt einen stumpfen Fleck zurück, der dem Auge unangenehm ist. Dieser Glanz kann wieder hergestellt werden, wenn man in der gehörigen Richtung über den gewaschenen Teil des Tuches eine Bürste führt, die mit Wasser geneigt ist, in welchem eine kleine Quantität Gummi aufgelöst ist, und wenn man dann auf die betreffende Stelle einen Bogen Papier, ein Stück Tuch und ein sehr beträchtliches Gewicht legt, welches bleiben muß, bis das Tuch ganz trocken ist.

Korbchen mit Kochgeschirr. In einem Blumen- oder Korbgeschirr laufe man ein hohes Henkelkörbchen für 30 Pfg. Um den Henkel schlinge man $\frac{1}{2}$ Meter rotwollenes 2 Zentimeter breites Band und verknüpfe es an den Enden zu zwei Schleifen. Nun füllt man den Korb mit Moos und ordnet darauf ein buntes Tongeschirr, wie es in blau, grün, rot, braun, schwarz in den reizendsten Farben für 50 Pfg. zu haben ist. Man häkelt aus roter Wolle eine Luftmaschenkette und zieht diese nun über das Kochgeschirr hin und her, so daß dieses wie in ein Netz eingesponnen erscheint.

Gemeinnütziges.

Um Schmiedeeisen besonders weich zu machen wie solches z. B. bei den Kunstschlosserarbeiten namentlich in Betracht kommt, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Das Eisen wird zur Dunkelrotglut erhitzt und darauf in Schmiedeseife abgeschreckt, worauf man dasselbe nochmals auf die frühere Temperatur erhitzt und es darauf, in Kalkpulver eingebettet, langsam erkalten läßt. Das Eisen soll dadurch eine ganz vorzügliche Dehnbarkeit und Weichheit erhalten.

Note Farbe für Kautschukstempel. Man übergieße 50 Gramm gutes Anilinrot mit 0,25 Liter siedendem Wasser, rühre um und schüttele, lasse seihen und seihe das Klare ab. Zum Saie füge man die entsprechende Menge konzentriertes reines Glycerin zu.

Um Flecken von Tintensteden zu reinigen wird ein Teil Schwefelsäure nach und nach unter beständigem Umrühren in 8 Teile Flußwasser gemischt und in einer Flasche aufbewahrt. Die Flecken werden mit warmem Wasser beneht, etwas von der Flüssigkeit darauf gegossen und mit einem groben Lappen tüchtig gerieben. Dies wiederholt man, bis die Flecken, nachdem die Stelle trocken geworden, nicht mehr sichtbar sind, und wäscht sie mit warmem Wasser nach.

Gesundheitspflege.

Mittel gegen Husten und Heiserkeit. Man tut 3 Kaffeelöffel voll Honig in eine Tasse, gibt kochendes Wasser darauf, rührt beides mit einander um, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat und trinkt das Honigwasser so heiß als möglich, bevor man sich abends zu Bett legt. Nach mehrmaliger Wiederholung wird der Erfolg sicherlich nicht ausbleiben.

Hinderpflege und -Erziehung.

Die Milchzähne soll man, sobald sie beweglich sind, herausnehmen oder vom Zahnarzt herausnehmen lassen. Wenn sie zu lange im Kiefer bleiben, so werden die nachfolgenden bleibenden Zähne am Hervorkommen gehindert oder in eine falsche Richtung gedrängt.

Bei der Behandlung kranker Kinder kommt auf Kleinigkeiten oft viel an. Die Veränderung der Nahrung, der Luft im Zimmer, der Lage im Bett, selbst das Wechseln der Pflegerin des Kindes hat Einfluß auf die schnellere oder langsamere Genesung desselben. Alle diese Dinge müssen dem Arzt genau berichtet werden.

Krähenhorst und Kuchengehede,
In der Felsse Teufelsbred,
Altem Weib und Wüdererbrut —
War noch nie ein Jäger gut.

Wald & Field.



Wenn der Jäger beim Bier sitzt,
Der Juchs Herr im Revier ist,
Und wer nicht recht zu jagen weiß,
Nicht wert ist, daß er Weidmann heiß.

Auf den Otter.

Mit bleichem kalten Scheine strahlt Luna auf die schlafende Erde hernieder. In tiefe Schatten getaucht, verschwimmen Wald und Busch in ungewissem Dunkel, erscheinen in nebligem Grau die Felder und Wiesen. Nur dort, wo des Sees weite Wasserfläche sich dehnt, glitzern und tanzen sprühende Freilichter, zeichnet des Mondes Licht eine breite silberne Bahn auf kristallener Flut. Wie im Schlafe murmeln leise die Wellen, wiegen sich rauschend die Halme der dichten Rohrwände, nicken bedächtig, wie versunken in alte Erinnerungen die Schäfte der Eichen und Tannen am Ufer. Andachtsvolle, träumende Ruhe rings umher, welche das leise Brausen der durch das Wehr am Seeausfluß schießenden Fluten kaum zu hören vermag. Von Zeit zur Zeit nur klingt dumpf der Rohrdommel tiefer Aufschauerlich durch die Stille, antwortet wohl der Steißfuß mit heiserem unmelodischen Schrei, oder wispert im Traume das kleine Volk, das sich den Rohrwald zur Nachtruhe ertor. — „Still ruht der See!“

Da plätschert's unweit vom Rande. In vielfältigem Gesimmer zittern konzentrische Wellenkreise, aus deren Mitte ein dunkler Punkt jetzt mit vernehmlichem Schnauben auftaucht, um — gefolgt von gleißendem Flutenschein — mit gewandten Ruderstößen auch gleich darauf am Ufer zu landen. Lutra hat seinen nächtlichen Raubzug beendet, oder doch dessen erste Stappe zurückgelegt, und daß es mit Erfolg geschah, beweist der mächtige Blei, den er dahertreibt.

Sicht sehe ich das Wild wieder greifbar vor mir, und doch ist es schon so lange, lange her, daß ich vom Wasser Abschied nehmen mußte. In einer stillen August-Nacht machte ich meine erste Bekanntschaft mit dem Otter. Kalkschräre hatten wir gelegt, als unweit unseres Rahnes Lutra plötzlich auftauchte, um ebenso blitzschnell wieder zu verschwinden. Seitdem litt es mich in Mondscheinmächten nicht mehr daheim, und in einer solchen lief mir der Fischdieb vors Rohr. Am Ufer angelangt, legte ich den wohl 4—5pfündigen Blei zunächst ab und sondierte regungslos die Umgebung.

Von einem Brett, welches ich mir in die

untersten Zweige einer tiefbeasteten Eiche genagelt hatte, schaute ich herab und zitterte dabei vor Aufregung fast ebenso, wie vor meinem ersten Hirsch. Nun begann der Otter endlich seine Mahlzeit, die jedoch im nächsten Augenblick mein Schuß jäh unterbrach. Wie ich zur Erde gelangte, weiß ich heute noch nicht, jedenfalls ging es affenähnlich schnell. Doch die Eile war unnötig, denn statt des Otters fand ich nur den Blei. Bestürzt blide ich um mich, bis ich auf einmal auf zwei Schritte vom Ufer einen dunklen Körper langsam auftauchen sehe. Mit einem Satz bin ich bis an die Hüften im Wasser, und meine Hand hält den ersten Otter empor. Küssen hätte ich den kleinen Kopf mit der schwarzen Stumpfnase können, so freute mich die seltene Beute, die ich damals zum ersten Male gestreckelt hatte.

Schon damals lernte ich auch die fabelhafte Lebensfähigkeit des Otters gleich von der richtigen Seite erkennen. Mein auf höchstens 15 Meter abgegebener Schrottschuß Nr. 3 hatte die Schädeldecke fast zertrümmert, und trotzdem hatte der Otter mit „diesem“ Schuß noch den 2 Meter entfernten Seerand gewinnen können, war ins Wasser gefahren und noch untergetaucht, um erst verendet wieder hochzukommen. Seit diesem Tage war ich hinter Lutra her, wie der Teufel hinter einer armen Seele. Lange Jahre, trotz reichlicher Anwesenheit der Art, aber ohne Erfolg, stellte doch die Vollmondperiode immer nur eine mehr als beschränkte Jagdzeit auf dies äußerst seltene Wild dar, und zu Fallten konnte ich mich von jeher und kann ich mich noch heute nicht entschließen.

Am Weihnachten weilte ich wieder einmal auf dem väterlichen Gute und war am zeitigen Nachmittage soeben vom Eislauf heimgekehrt, als unser Hofvogt herankürzte mit der Meldung: Ein Hund fräse auf dem Eise an der Schwemme scheinbar ein Reh, wenigstens wäre es ein „großer dunkler Haufen“. Ziemlich ungläubig, denn ich kannte der lieben Völen Übertreibungsflucht, eilte ich doch mit meiner Taschenlampe hinaus und beschleunigte meine Schritte, als ich schon auf 200 Meter zwei Otter erkannte, die sich dort scheinbar um einen Fraß rauchten. Auf einem Umweg brachte ich zunächst eine Rohrwand zwischen mich

und das ganz mit sich beschäftigte Kämpferpaar, die ein bei der kürzlich stattgehabten Eisfischerei gehauenes Eisloch zum Ausstieg benutzt hatten.

Unbemerkt konnte ich bis auf ca. 40 Schritte herankommen, bis mich plötzlich der eine Otter im dünnen Röhrchen trängte. Ebenso schnell auch wandte er sich gegen das Eisloch zur Flucht, schlitterte aber im gleichen Augenblick auch schon verendend auf dem Eise, glücklicherweise kurz vor dem Loche einhaltend. Der zweite Otter hatte dieses inzwischen fast erreicht, und so wurde ich auf ihn erst fertig, als er sich eben in das nasse Element kopfüber hineinwarf. Vergebens harrete ich seines Auftauchens, umsonst durchstöberte ich mit Stangen und Haken die ganze Umgebung des Loches; er war mir verloren. Als im Frühjahr aber das Eis barst, trieb am Wehr ein Otter an! Verendet war er also doch, zu verwenden aber, als er gefunden wurde, nicht mehr. Gar mancher ließ mir seitdem noch seinen herrlichen Balg, der mit Ausnahme der „Zeit der Roggenblüte“ den Vorzug besitzt, das ganze Jahr gleich gut zu sein.

Auch ein „musikalischer“ Otter begegnete mir einst, oder eigentlich ein „unmusikalischer“, den meine Zammertöne bei Erlernung des Waldborns unwiderstehlich anzogen. — Ob es aber auf Otter oder anderes Wasserwild ist, das ist gleich, denn reizvoll und abwechslungsreich wie keine andere ist und bleibt die Wasserjagd, und glücklich der, dem ihre Freuden blühen.

Sumor.

Der Revierbajazzo. Bei Serenissimus stellt ein junger lebensfroher Forstmann, dem der Schreibstisch verhaftet war, das Ansuchen, beim Haffjagdamt beschäftigt zu werden. Serenissimus erkundigt sich näher nach demselben und erhält die Antwort, der junge Mann sei nicht zu gebrauchen, höchstens zum Bajazzo. — Als der Betent beim Fürsten wieder erscheint, hält ihm dieser den Sachverhalt rückhaltslos vor. „Nun gut, Durchlaucht, beschäftigen Sie mich halt als Revierbajazzo!“ Der Fürst, dem die drollige Antwort gefiel, befielt ihn und — soll es nie bereut haben.

