

MARIENBERG

Westerwald

Märkte im



Jahre 1915.

Mittwoch, 14. April, Kram- u. Viehmarkt

Montag, 28. Juni, „

Montag, 25. Oktober, „

Dienstag, 30. November, Viehmarkt.

Marienberg, den 12. März 1915.

Der Bürgermeister :

J. B.:

Schütz, Beigeordneter.



№ 11.

Zum Anbau der Erbse.

Hinsichtlich ihrer Bedeutung als Kulturpflanze steht die Erbse unter den Hülsenfrüchten an erster Stelle, da ihre Körner direkt als menschliches Nahrungsmittel, zur Mehlbereitung dienen, bei der Herstellung von Konserven eine große Rolle spielen und endlich im noch grünen Zustande die Schote als Nahrungsmittel benutzt wird. Von der Saat- oder Felderbse gibt es eine Sommer- und Winterform. Unter den anbauwürdigen Sommererbsen-Sorten sind zu nennen: Die gelbe Honigerbse mit großen, runden, feinschmiedenden Samen; sie liefert eine erstklassige Speiserbse, ist aber recht anspruchsvoll, empfindlich und reift spät. Die Pariser Golderbse, eine mittelfrühe, ergiebige Sorte mit dunkelgelben mittelgroßen Körnern. Die große gelbe Erbse mit großen Körnern, eine mittelspäte und sehr ergiebige Sorte. Die frühe, grüne Erbse, eine recht empfehlenswerte Sorte, mit kleinen, grüngelben Körnern. Zwar entwickelt sie sich nicht stuppig, setzt aber reichlich Schoten an, wird in nur seltenen Fällen vom Mehltau befallen, ist nicht empfindlich und reift frühzeitig mit der Gerste. Die große grüne Erbse entwickelt sich massiger, reift etwa 14 Tage später und liefert einen höheren Ertrag. Beide grüne Sorten sind empfehlenswerte Speiserbsen. Die Vittoria-Erbse mit großen, runden, gelbweißen Körnern, reift ziemlich spät, ist aber sehr ertragreich. Die grauen Erbsen oder Adererbsen, die namentlich in nordöstlichen Gegenden gebaut werden, hält man zwar für sicherer im Ertrag als Speiserbsen, jedoch sind sie wenig gesucht. Der Erbse sagt man besten ein mäßig feuchtes, nicht zu warmes Klima zu, auch gerät sie in eben solchen Jahrgängen am besten. Ein Uebermaß von Feuchtigkeit befördert die Entwicklung des Stengels wie der Blätter auf Kosten des Körnerertrages, die Pflanzen entwickeln fortwährend Blätter, dabei werden die Schoten nur mangelhaft ausgebildet. Andererseits schadet der Erbse zu große Hitze, wie lang andauernde Trockenheit, besonders aber im Anfang der Entwicklung, solange der Boden noch nicht beschattet ist. Als ausgesprochener Erbsenboden ist der kalkhaltige, durchlässige Lehm mit seinen Abtönungen gegen den sandigen Boden hin zu bezeichnen, auf kalkarmem Moor- und zähem Tonboden gedeiht die Erbse nicht. Von wesentlichem Einfluß auf die Qualität des Produktes ist die Beschaffenheit des Bodens, da mit ihr im Zusammenhang steht, ob die Erbse sich beim Sieden hart oder weich kocht. Hartkochen werden nach allen bisherigen Erfahrungen die Erbsen auf einem Boden, der mit Stallmist über-

düngt ist, ferner wenn er reich an Kali, dahingegen arm an Phosphorsäure ist. Da aber nur solche Erbsen, die sich weich kochen, als Speiseware gut verdaulich sind, so ist die Zuweisung eines passenden Bodens von ganz besonderer Wichtigkeit. Als Vorfrucht sind besonders Kartoffeln geeignet. Auf einem reinen Felde kann die Erbse auch sehr wohl zwischen zwei Getreidearten kultiviert werden, nach ihr gedeiht die Winterung sehr gut. Hinsichtlich der Düngung ist die verbreitete Gewohnheit, der Erbse Stallmist zu geben, nicht nachahmenswert, da erstens dadurch die Qualität der Körner Schaden leidet, zweitens die Erbsen frühzeitig lagern und stetig fortblähen. Von einer besonderen Stickstoffdüngung muß deshalb Abstand genommen werden, zweckdienlich gelangt diese Pflanze erst in zweiter oder dritter Tracht zum Anbau. Wie schon angedeutet, ist eine direkte Stickstoffdüngung zu Erbsen nicht erforderlich, dahingegen werden Phosphate und Kalisalze mit Vorteil verwendet. Man gibt von diesen Düngern pro Morgen 2 Ztr. Superphosphat und 4 Ztr. Kainit bzw. 1 1/2 Ztr. 40 prozentiges Kalisalz. Auf kalkarmen, sandigen Böden wirkt eine Mergelung sehr günstig auf das Wachstum der Erbse. Um im Frühjahr die Saat zeitig ausführen zu können, ist es immer ratsam, wenn die Saatsurche bereits im Herbst gegeben wurde, nur bei hart verunrautetem Lande gibt man im Frühjahr nochmals eine Furche. Als Saatgut verwendet man helle, gut entwickelte unverletzte Körner. Wenn Speiserbsen gebaut werden sollen, darf man nur solche Erbsen als Saatgut verwenden, welche sich weich kochen. Nach entsprechender Zurechtung des Feldes erfolgt die Saat entweder breitwürfig, worauf untergepflügt oder tief eingeeget wird, oder in Reihen mit der Maschine. Die Drillsaat ist vorzuziehen, weil das Eineggen beschwerlich ist und ein Teil der Erbsen stets obenauf liegen bleibt, weil sie ferner beim Drillen zu richtiger und gleichmäßiger Tiefe untergebracht werden und später das Bedecken des Erbsenlandes möglich ist. Bei der Kultur auf leichtem Boden ist darauf zu sehen, daß die Saat 6—8 cm tief in den Boden gebracht wird, auf bindigerem Lande genügt eine Tiefe von 4—5 cm. Das Saatquantum muß richtig bemessen werden, bei zu dichter Saat hoden die Erbsen frühzeitig nieder, liefern mangelhaft ausgebildete Körner, bei zu dünner Saat wird das Feld nicht genügend bedeckt und trocknet zu sehr aus. An Saatgut rechnet man pro Morgen: bei breitwürfiger Saat 40—60 kg, bei Drillsaat 32—40 kg.

Die Entfernung der Reihen wird zweckmäßig auf 80 cm bemessen. Auf leichteren Böden wird

das fertig gesäte Erbsenfeld abgewalzt, es wird dadurch gleichzeitig die etwa nachfolgende Hackarbeit erheblich erleichtert. Abu.

Die Auffrischung des Blutes beim Geflügel.

Gerade während der kalten Jahreszeit kommt es dem Geflügelzüchter am klarsten zum Bewußtsein, welche begehrter Artikel doch die Eier sind. Wie mancher Züchter wünschte nicht, daß bei den hohen Eierpreisen während des Winters seine Tiere etwas produktiver wären, deshalb mögen zu diesem Thema ein paar Worte jetzt gerade am Platze sein und auch am besten Gehör finden. Namentlich die Nachfrage nach Trinkeiern (frischen Eiern) steigert sich immer mehr, und da die Einfuhr naturgemäß während der kalten Jahreszeit und der schlechten Vegetationsperiode der Hühner auch zurückgeht, kann man klar beobachten, wie rapide die Eierpreise in die Höhe gehen. Natürlich geben die hohen Preise für die Eier auch zu viel Schwindel Veranlassung, und oft wird gegen beträchtliches Entgelt minderwertige Ware auf den Markt gebracht. Man fordert somit auch zu Recht da, wo die Eier nicht als Garantie den Stempel einer Eierverkaufsgenossenschaft aufweisen, die Ueberwachung und Kontrolle des Eierhandels durch die Nahrungsmittel-Untersuchungsämter. Es kommen nicht selten Trinteier auf den Markt, die dem Käufer Veranlassung geben können, dieses Stärkungs- und Nahrungsmittel ganz plötzlich zu meiden. Wenn man solches schon von den Trinteiern sagen kann, dann ist es gerade nicht schwer, sich auszurechnen, in welchem Zustande sich oft die schon als Kocheier feilgebotenen Produkte befinden. In dieser Hinsicht kann natürlich nur die Allgemeinheit der Geflügelzüchter Abänderung schaffen. Trotzdem so viele gute Zeitschriften, Vereine und Landwirtschaftskammern stets zur Hebung der Geflügelzucht beitragen, liegt diese doch noch vielerorts sehr tief. Der Landwirt zieht beispielsweise in erster Linie sein Großvieh und den Korn-ertrag seiner Felder in Berücksichtigung, läßt dabei aber nicht selten den Geflügelbestand ganz außer acht, diesen gewissermaßen als ein notwendiges Übel betrachtend, weil die Eier eben für den Haushalt nötig sind. Aber der rechnende Landwirt wird auch seinen Hühnerbestand mit in den Etat einsetzen und ihn auch auszunutzen wissen. Wer schon einmal Hühner hält, der soll ihnen auch das erforderliche Interesse zuwenden, denn es läßt sich ohne größere Zeitaufwendung auch aus diesen ein Nutzen ziehen. Da der Landwirt meistens das Landhuhn von einer Genera-

...aus anderen Vorkäufen und der eingetragenen Jahrgänge lediglich durch entsprechende Forderungen kenntlich macht, um die ältesten Tiere zuerst in den Topf wandern zu lassen, kommt hier natürlich die Rassezucht weniger in Frage. Bei der Großviehzucht zieht man mit Erfolg gute Vattertiere hinzu, um die Haltung auf diese Weise rentabler zu gestalten. So verfährt man deshalb auch in der Zucht des Gessüßels, denn man wird hierbei mit gleichem Erfolge operieren. Die Landhühner sind gesunde widerstandsfähige Tiere und dabei fleißige Futterfresser; um nun in den Stamm frisches Blut hinein zu bekommen, schafft man einfach die Hähne des Stammes ab und kauft dafür rebhuhnfarbene Italiener hinzu. Diese Rasse gehört zu den fleißigsten Eierlegern, und man wird dann recht bald durch diese Kreuzung erreichen, daß der Stamm recht fleißige Eierleger stellt. Ein Nachteil stellt sich freilich hierbei ein, der aber nicht direkt als Schaden angesehen werden darf. Das rebhuhnfarbene Italienerhuhn ist wohl eine recht fleißige und dabei auch ausdauernde Legeberin, eignet sich dafür aber nicht zur Brut. Hat man also für das Brutgeschäft keine Puten zur Verfügung, so kreuzt man zweckmäßig einen Stammlandhühner mit Wyandotte-Hähnen. Die auf diese Weise erhaltenen Kreuzungsprodukte kommen in bezug auf die Eierproduktion natürlich längst nicht an die Italiener heran. Sie sind weniger produktiv und liefern auch kleinere Eier als diese. Sie haben aber als winterhartes und kräftiges Tier den Vorzug, sich vorzüglich zum Brutgeschäft verwenden zu lassen. Will man schließlich noch ein weiteres tun, so versehe man den Stall mit den sogenannten Fallenneuern. Dieses Nest kann dann die Legeberin nicht ohne Zutun des Bäckers wieder verlassen. Wenn dieses Verfahren auch für einige Zeit etwas Ruhe und Aufmerksamkeitsanspruch hat, so kann man dadurch aber recht schnell die guten Legeberinnen von den schlechten unterscheiden. Man kann die letzteren dann zuerst ausmerzen, hat auf diese Weise unter dem Hühnerbestand keine überflüssigen Fresser und erzielt schnell einen recht produktiven Stamm, der die angewendete Mühe reichlich lohnt. Abu.

Landwirtschaft.

Baumfrüchte. An Erbsen und Bohnen haben wir in Deutschland keinen Ueberfluß. Schon bisher hatte die im Inland gewonnene Menge nicht ausgereicht, den Bedarf zu decken, obwohl Hülsenfrüchte im allgemeinen nicht so verbraucht wurden, wie es ihrem Nährwerte entspricht. Durch den Krieg aber werden sie zu Hauptnahrungsmitteln. Daher ist es notwendig, die Produktion zu steigern. Jeder soll in diesem Jahre Erbsen und Bohnen anbauen. Diejenigen, welche darin Erfahrung haben, müssen die Anbaufläche für Hülsenfrüchte bedeutend vergrößern. Wer jedoch zum ersten Male Erbsen baut, sollte nur eine kleine Fläche wählen, da gerade die Erbsen eine sorgfältige Bearbeitung beanspruchen.

Kohlrübenbau. Bekanntlich dient die Kohlrübe als Gemüse. Sie wird auch Bodenkohlstrabi und in Norddeutschland besonders Brude genannt; auch heißt sie Stedrübe und schwedische Rübe. Es gibt verschiedene Arten Kohlrüben, weiße und gelbe. Nennenswert sind die rot-grünhäutigen englischen Riesen, Waites eklipse, gelbe Bastard, Saazer und gelbe rötliche Riesen-kohlrüben. Die Kohlrüben gedeihen auf jedem Rübenboden und werden vielfach mit den Futterrüben ausgesät. Sonst können sie auch aus sog. Zuchtbeeten auf Land gepflanzt werden.

Düngung.

Wirkung und Geldwert des Stalldüngers. Der Stalldünger erfreut sich bei praktischen Landwirten alt hergebrachter Schätzung, die auch durch die günstigen Wirkungen der mineralischen Düngesalze nicht in den Schatten gestellt werden konnte. Was aber ein Kenner guten Stalldüngers an Geld wert sei, war durch vergleichende Prüfung der Wirkung des Stalldüngers auf verschiedenen Böden, unter wechselnden Fruchtfolgen und unter Berücksichtigung der Nachwirkung bisher

nicht festgestellt. Die Veranlassung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft sind jetzt derartige Versuche vorgenommen worden, über die in Heft 104 der Arbeiten der D. L. G. von Professor Dr. G. Schulze, Breslau, berichtet wird. Zur Verwendung kam lediglich sogenannter Hofdünger, und es wurde festgestellt, welche Gesamtwerte er in 4 Jahren hervorbringt und wie sich diese Werte auf die einzelnen Jahre verteilen. Es wird durch die Versuche zunächst bestätigt, daß der Stalldünger (Hofdünger) in vier Versuchsjahren durch Mehrerträge an Feldfrüchten i. großen Durchschnitt Geldwerte hervorbringt, wie sie in Wissenschaft und Praxis bisher vielfach angenommen wurden, nämlich 0,80 M. auf je 100 kg Stalldünger, ohne Anrechnung der Einbringungskosten. Dieser Durchschnittswert steigt, wenn keine Mineraldüngung gegeben wird, auf 1,05 M. und sinkt neben voller mineralischer Beidüngung auf 0,64 M. Fehlt lediglich Stickstoffbeidüngung, so ist der Wert ebenfalls 0,80 M., fehlt Phosphorsäure in der mineralischen Beidüngung, so sinkt der Mittelwert auf 0,63 M., und fehlt Kalibeidüngung, so steigt er auf 0,88 M. für 100 kg. Die Werte schwanken je nach den örtlichen Verhältnissen und der Bodenart; doch ist es bemerkenswert, daß bei sechs Versuchen, zu denen Böden der verschiedensten Art gehören, die Werte nahe beieinander liegen, während für die beiden abweichenden Fälle die Beschaffenheit des Bodens, der Untergrunds- und Feuchtigkeitverhältnisse eine Erklärung bietet.

Milchwirtschaft.

Behandlung der Milch. Nachdem die Milch gemolken, bringe man sie schleunigst, ohne sie im geringsten zu schütteln, nach der Milchammer, lasse sie durch ein Sieb, um noch etwa einige Unreinlichkeiten zu entfernen. Man denke nicht, dieses zu befolgen ist umständlich, sondern man führe ein Milchregister, und bald wird man sehen, welch reicher Lohn den geringen Mühen folgt. Das Melken geschieht hier bei uns zu Lande morgens und abends, und es ist dabei für die Milchgewinnung wesentlich, daß so rein als möglich ausgemolken werde, denn die fetteste Milch, die rahmreichste, kommt erst gegen das Ende des Melkens. Davon kann sich der Landwirt leicht überzeugen. Man melke z. B. die Milch einer Kuh in mehrere kleine Röpfe, etwa Kaffeetassen, und unterlege dann den Inhalt in der letzten gemolkenen Tasse gegen den in der zuerst gemolkenen, dann wird man finden, daß die zuerst gemolkenen nur den achten, ja oft nur den zwölften bis sechzehnten Teil des Rahmgehaltes besitzt, den man in der zuletzt gemolkenen Milch findet. Aber nicht in Beziehung auf Quantität ist dieser Rahmgehalt verschieden, sondern auch in Hinsicht auf Qualität. In der erst gemolkenen Portion Milch wird man einen dünnflüssigen, dapiertweißen Rahm finden, während die Milch, die zuletzt gemolken, einen dicken, schön gelblich gefärbten Rahm enthält. Auch die Milch nach abgenommenem Rahm verhält sich sehr verschieden; die erst gemolken ist dünn, bläulich, sieht wie mit Wasser getauft aus, während die letzt gemolkenen Milch von dicklicher Beschaffenheit und gelber Farbe ist.

Pferdezucht.

Augenleiden der Pferde sind sehr verbreitet. Sie müssen heute um so mehr bekämpft werden, als die Pferde hoch im Werte stehen. Die Ursachen sind verschieden. So ist die Zuführung des Lichtes von Wichtigkeit. Empfängt das Pferd das Licht von der Seite, so kehrt es dem Lichte immer nur dasselbe Auge zu, wodurch die Augen sehr geschwächt werden. Steht es vom Lichte abgekehrt, so sieht es stets ins Dunkle, was durch den grellen Wechsel beim Hinausführen nachteilig ist. Gegen das Licht gestellt, wirkt dieses blendend. Ein weiterer Grund des Übels sind die Scheuler oder Augenklappen. Die Augen des Pferdes sehen in einer geraden Stelle seitwärts; das Pferdeauge ist also beim Scheuler in einer steten Zwangslage. Die Qual und der Reiz, der dadurch entsteht, daß das Pferd jeden Tag ein Brett dicht vor den Augen hat, machen dieses

trübe und traurig. Auch die Peitsche fährt nur zu häufig in das Auge und verursacht das Versten eines Blutgefäßes oder eine Entzündung; geschieht es auch manchmal wider Willen, so sind doch auch Fälle nicht selten, wo der rohe Fuhrmann mit Vorsatz auf Hals und Kopf schlägt und dabei die Sehkraft direkt zerstört. Um hiernach die Augen der Pferde und damit ihren Gebrauchs- und Marktwert möglichst sicher zu konservieren, richte man Futterkörbe statt der Raufen ein, Sorge für gute Ventilation und Reinlichkeit des Stalles, verwende in den Ställen pro Tag und Großvieh 1/2 kg Gips oder Kainit, um das Ammoniak zu binden, bringe die Fenster möglichst hoch vor den Pferden an, beseitige die Scheuler und vermeide besonders das Schlagen mit der Peitsche nach dem Kopfe des Pferdes.

Gesflügelzucht.

Erstrene Nämme. Namentlich den großstämmigen und -lappigen Geflügelrassen erkrankt sehr leicht die äußerste Spitze des Kammes. Die erstorenen Stellen erhalten eine dunkelblau-schwarze Färbung und werden meistens mit der Zeit von selbst abgeschoben. Größtenteils geschieht dies ohne nennenswerte Eiterung der hier und da wunden Stellen. Tritt jedoch eine größere Eiterung ein, so kann man eine Salbe aus folgender Mischung zur Heilung und Vorbeugung recht vorteilhaft zur Verwendung bringen. 1 Teil gereinigtes dickes Glycerin, 1 Teil 10prozentiges Karbolmondl und 5 Teile Vaseline. Hiernit werden die betroffenen Stellen bestrichen und damit eine weitere Vereiterung verhindert; auch wirkt die Salbe heilend.

Bienenzucht.

Amerikanische oder Langstroßstöcke. In den letzten Jahren werden wieder verschiedentlich die amerikanischen Stöcke angeboten und angepriesen. Diese Stöcke sollen sich in Amerika gut bewerten, womit aber nicht gesagt ist, daß sie auch für deutsche Verhältnisse passen. Der bekannte Bienenzüchter Freudenstein hat sie schon vor sechs Jahren versucht und berichtet, daß sie das einfachste und billigste darstellen, was man sich als Bienenwohnung denken kann. Vier Bretter zusammengeklappt, ein paar Nuten, Bodenbrett und Deckel bilden die ganze Herrlichkeit. Eigentümlich sind die breiten, aber schmalen Rähmchen von 16 : 48 Ztm. Diese Form hat wirklich Vorteile. Die Rähmchen lassen sich leicht nach oben herausnehmen, sie werden rasch ausgebaut und mit Brut besetzt, und da die Wärme nach oben steigt, liegt alles in der wärmsten Lage, wodurch rasches Bauen und Brüten befördert wird. Ist der Brutraum voll, so wird der Deckel abgenommen und ein weiterer Aufsatz darauf gesetzt. Bei den leichten Kästen muß bei Ueberwinterung resp. Einwinterung sehr sorgsam verpackt werden.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Wie werden zäh gewordene Weine behandelt? Um zäh gewordene Weine zu kurieren, verfährt man in der Weise, daß man sie abläßt, tüchtig durchpeitscht und in ein frisch eingebranntes Faß bringt. Es ist empfehlenswert, dem Weine etwas Tannin zuzusetzen, welches sich nachträglich durch Schöpfung wieder entfernen läßt.

Wann ist der Most abzuziehen? Diese Arbeit muß im Winter bei der größten Kälte, längstens aber vor Eintritt der Nachgärung besorgt werden. Die beste Zeit ist etwa von Anfang Januar bis Mitte März, je nach Witterung und Umständen. Um diese Zeit hat man auch Gelegenheit zu Kellerarbeiten. Bei niederem Barometerstand trüben sich die Getränke oft, weshalb man eher auf einen hohen Stand (schönes, kaltes Wetter) wartet.

Um schlechte Gärung in Fluß zu bringen, nehme man auf 100 Liter Most 10 Gramm kohlen-saures Ammonium; hat solche, ehe noch aller Zucker vergoren ist, aus dem oder jenem Grunde ausgefetzt, so kann man durch Presshefe, besser noch durch Reihhefe bei Erwärmen des Mostes und obigem Ammoniumzusatz solche hervorrufen.

Einem Konfirmanden ins Album.

Sprüche von Otto Promber.

1.

Wahr' dir in deinem tiefsten Innern
Ein liebes freundliches Erinnern
An jeden Sonnenstrahl der Gnade,
Der dir auf deinem Lebenspfade
Gleichwie ein holder Gruß begegnet,
Dein Herz mit stillem Glücke segnet.
Und mögen dann auch noch so bitter
Des Lebens Stürme und Gewitter
Dein Herz umbrausen: frohen Blickes
Trägst du die Nothe des Geschickes.
Kannst du von eigner Sonne zehren,
Wirfst du die fremde leicht entbehren.

2.

Triffst dich auch hartes Mißgeschick —
Geh' mutig vor, halt niemals still:
Der kommt zu guter Letzt zurück,
Der nicht stets weiter kommen will!

3.

Nach' dir dein Herz zum Haus,
Wo du — dein eig'ner Gast —
Geh'st freundlich ein und aus,
Wohlfühlend, was du hast!
Berlern' auch nicht dabei,
In diesem Haus zu lachen:
Die Welt kann vielerlei,
Nur selten: glücklich machen!

4.

Spotte allen Hindernissen!
Schlage Finten aus dem Stein!
Aber lasse dein Gewissen
Zart wie eine Blume sein.

5.

Ob hart und herb dein Lebenslauf,
Bleib' gut und rein — aus Treue.
Dann erst hast du ein Recht darauf,
Daß dich die Welt erfreue!

6.

Schlürfst du des Lebens Freudenwein —
Halt ein!
Triffst dich des Lebens Sturmgebräus —
Halt aus!

Ausdauer.

Es gibt zahlreiche Menschen mit großem Unternehmungsgeist. Mit Feuerzifer beginnen sie bald dies, bald das und setzen alle Kraft daran, das Begonnene zu fördern. Aber schon nach kurzer Zeit lassen sie es an Aufmerksamkeit fehlen, ihr Eifer erlahmt und die freudig begrüßte Arbeit wird beiseite geschoben. Es fehlt ihnen an der durchaus notwendigen Ausdauer, ohne welche nie etwas Gutes zustande kommt. Solche Menschen können sich ganz unglücklich über diesen schwer empfundenen Mangel fühlen, haben aber nicht die Energie, sich durch eigene Kraft zur Fortsetzung zu zwingen.

Die Ausdauer und Beharrlichkeit ist als eine wirkliche Tugend zu betrachten, die schon ins

Herz des kleinen Kindes gepflanzt werden muß. Nun verwechseln wohl die Erzieher diese gute Eigenschaft mit dem Eigensinn. Wenn der mit allen Mitteln zu bekämpfen ist, so soll wiederum die sich zeigende Ausdauer ermutigt und belohnt werden. Manches große Werk wäre sicher nicht vollendet worden, wenn einerseits nicht Pflicht-treue, andererseits Ausdauer vorhanden gewesen wäre. Sie gelangt ans Ziel, wenn es auch gar nicht den Anschein danach hatte. Sie überbrückt Raum und Zeit, und ermöglicht, was unausführbar erschien. Sie hilft bei den großen und kleinen Dingen des täglichen Lebens und nützt jedem, der sich mit ihr ernstlich befaßt. Daher ist sie eine vortreffliche Mitgabe für den Lebensweg, die den Besitzer tatsächlich weiterbringt und in der Folge beglückt.

Küche und Keller.

Brühtartoffeln mit Kümmel. Die abgeschälten rohen Kartoffeln werden in kochendes Wasser gegeben. Doch darf es nur soviel sein, daß es sie gerade bedeckt. Sind sie halb gar, so füllt man kochende Hammelbrühe nach, gibt einen Teelöffel zerlesenen, sauber gewaschenen Kümmel dazu und läßt das Gericht gar werden, worauf es mit etwas in Butter geschwiztem Mehl sämig gemacht wird.

Pikanter Kalb. Eine eigenartige Vereitung des Kalbs ist folgende, die sehr rasch vorrätig geht und nicht kostspielig ist. Ein großer, bider, abgehäuteter und ausgenommenener Kalb wird ganz vorsichtig mit kleinen Streifen von Pfeffergurken und Sardellen gespickt, trutzförmig zusammengerollt und gebunden. Vorher schon hat man eine Marinade von Essig, Weißwein, Gewürz, Pfeffer und Lorbeerblättern, sowie drei Tomaten und viel Salz eine Viertelstunde kochen lassen; in diese legt man den Kalb und läßt ihn fest zugedeckt darin gar dämpfen. Herausgehoben gibt man eine recht sämige Tomatenmarinade, die gut gepfeffert und mit Butter und Zwiebel bereitet wurde, dazu.

Süße von Kalbskopf. Der Kalbskopf wird eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, sauber gewaschen, mit zwei zerhackten Kalbsfüßen, Salz und Wurzelwerk reich gekocht. Ein Pfund Schweinefleisch, Nadenküch, kocht man ebenfalls mit. Ist nun das Fleisch recht gar, so hebt man es heraus, trennt es recht sauber vom Kalbskopf ab und schneidet dies, sowie das Schweinefleisch, in ganz kleine Würfelchen. In der Brühe gibt man 3-4 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, 3 Gewürznelken, Zitronenschale und etwas Thymian. Hiermit läßt man die Brühe bis auf ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Flüssigkeit einkochen. Gießt alsdann erst den Essig dazu, daß sie gut säuerlich schmeckt, gibt die Brühe durch ein feines Haarsieb, vermischt sie mit dem Fleisch, gießt alles in eine mit kaltem Wasser ausgepülte irdene Schüssel und stürzt sie nach dem Erkalten.

Hauswirtschaft.

Alpentränterzseife. Man schmilzt $12\frac{1}{2}$ Pfund Kotosöl, $12\frac{1}{2}$ Pfd. Kerntalg und seigt durch ein leinenes Tuch, bringt 125 g Perubolsen und $\frac{1}{2}$ Pfd. gestohene Anisatblüten hinzu, rührt um, gießt $12\frac{1}{2}$ Pfd. Lauge hinein und rührt nochmals um, bis das Fett dick ist. Alsdann erwärmt man die Masse auf dem Kohlenfeuer, rührt um, bis sie dick ist, wiederholt dies nochmals, parfümiert mit 16 g Pfefferminzöl und gießt die nun fertige Seife in einen Kasten, in welchem man sie bis zum folgenden Tage warm stellt.

Eiserne Geräte zu zeichnen. Bestreichen Sie diejenige Stelle der Geräte, die Namen und Nummer tragen soll, mit flüssigem Wachs, damit sich eine Isolierschicht bildet. Danach schreiben Sie das Gewünschte mit einem spitzen Schieferstift so tief in das erhärtete Wachs, daß das Metall zum Vorschein kommt, und füllen Scheidewasser in die Schrift. Diese frisst sich tief in das Metall;

wenn Sie nach einiger Zeit das Wachs hinweggewischt haben, werden Sie die Geräte deutlich gezeichnet finden.

Gemeinnütziges.

Spinnen zu vertilgen. Neben dem fortwährenden Zerstören der Nester oder Gewebe empfiehlt es sich, das Mauerwerk da, wo sich die Tiere besonders gerne ansiedeln, zeitweise mit Wasser, in dem pulverisiertes Kupfer oder Eisenvitriol aufgelöst ist, zu bestreichen.

Schwämme zu reinigen. Schwämme werden von Laugen und siedenden Flüssigkeiten angegriffen. Daher reinigt man die durch langen Gebrauch schmierig gewordenen Schwämme am besten kalt mit sehr verdünnter Salzsäure.

Futter für die insektenfressenden Vögel, die wir im Zimmer halten, sind alle Kerbtiere und Insekten, sowohl in vollstimmten entwickeltem Zustande als auch in allen Verwandlungsstufen: Käfer, Schmetterlinge, Fliegen, Puppen, Larven, Raupen. Am meisten verfüttert werden Ameisenpuppen, fälschlich Ameiseneier genannt; sehr gut zu verwenden sind auch Weiswürmer (geflochte Körper der Eintagsfliegen), Mehlwürmer, harigeflochtene Hühnerrei, rohes oder gekochtes mageres Rindfleisch oder besser Herzfleisch von Rind, Kalb und Schaf, geschabt oder, wenn gekocht, getrocknet und gerieben.

Gesundheitspflege.

Maunwaschungen. Kleine Wunden, Abschürfungen und Quetschungen heilen sehr gut, wenn man dieselben mit einer zwei- bis dreiprozentigen Maunlösung wäscht, oder wenn man Umschläge damit macht. Es empfiehlt sich, lauwarmes Wasser dazu zu verwenden. Maunlösungen sind nicht giftig. Niemals kann man einen Schaden damit anrichten. Sie wirken desinfizierend und entzündungswidrig. Bei größeren und komplizierten Verwundungen oder bei Quetschungen, die in der Tiefe das Gewebe zerstören, ist jedoch eine tierärztliche Behandlung der verletzten Tiere nicht zu umgehen. Auch soll man sorgfältig darauf achten, daß absteigende Hautlappen möglichst bald angenäht werden, wodurch die Heilung ganz wesentlich erleichtert und beschleunigt wird.

Kindersplege und -Erziehung.

Bleichhaltige Abziehbilder. Aus dem chemischen Untersuchungsamte der Stadt Chemnitz wird die überraschende Tatsache mitgeteilt, daß, um die Verwendung bleichhaltiger Farben zur Herstellung von Abziehbildern festzustellen, aus verschiedenen Geschäften 57 Proben entnommen wurden, von denen nur 18 Muster (= 23 Prozent) bleichfrei gefunden wurden. Der höchste Prozentsatz, bezogen auf 100 Quadratcentimeter Papierfläche und als Milligramm Blei berechnet, betrug 130,0 Milligramm, ein Bleigehalt, der unter allen Umständen ein behördliches Einschreiten rechtfertigt. Man sieht aber daraus auch, wie wenig scrupulös von den Fabrikanten im Interesse der Gesundheit der Kinder verfahren wird.

Aquarienkunde.

Schnecken werden noch viel zu wenig in Aquarien gehalten. Für Liebhaber, die neu beginnen wollen, seien noch folgende Arten genannt: Die Glashelme (Vetrina) lebt mehr an als im Wasser, ohne dasselbe jedoch entbehren zu können. Das schlante Tierchen hat einen runderlichen, weis aus dem Gehäuse vortretenden Mantel. Sie sind muntere immer in Bewegung bleibende Tierchen, was man ja gerade von jeder Schnecke nicht sagen kann. Nur im Winter schließen sie sich in ihr Gehäuse ein.



Aus aller Zeit.

Als der Aberglaube noch üppigere Blüten trieb, wie gegenwärtig, hielt man das Erscheinen vieler Großtrappen in einer Gegend für die Vorbedeutung eines schrecklichen Ereignisses. Nun stellten sich einst auf einer Wiese am Main sehr viel Trappen ein, und der Aberglaube prophezeite aus dieser Erscheinung mancherlei Unglück. Selbst dem Pastor wurde bange, und er schloß seine nächste Predigt mit dem Stofsgebet:

„Behüt' uns, Herr, vor solchen Dingen,
Die neulich auf der Wiese gingen,
Oben braun und unten weiß!
Amen!“

Roe Meuter sagt in seinem Forstrecht: „Der Fischotter und Biber gehören eigentlich nicht zur Jagd, sondern zur Fischerei, weil die Naturalisten fast der einhelligen (?) Meinung sind, daß diese Tiere wegen ihres schuppigten Schwanzes mehr den Fischen, als einem andern Erdthiere gleichen.“ — Und S. v. Deust schreibt in seiner „Jagd- und Wildbannsgerechtigkeit“ S. 271: „Es sind die Bienen oder Immen von Natur wilde Wärmer, gehören aber unter das Geflügel, wiewohl sie keine Vögel sind.“

Die größten naturwissenschaftlichen Kenntnisse verrät das Werk eines Franzosen, Monsieur de Selincourt, das unter dem Titel „Le parfait Chasseur“ im letzten Drittel des 17. Jahrhunderts in Paris erschien und von seinen Zeitgenossen ein „klassisches Werk“ genannt wurde. Dieser „Gelehrte“ sagt vom Rotwild: „Die Hirsche werfen alle Jahre ihre Geweihe ab. Dieses wird durch große, weiße Wärmer verursacht, welche deren Wurzeln im Kopfe abnagen. Sind sie abgefallen, so erzeugt sich aus einem dieser Wärmer eine dicke Fleischmasse, die man „Le Revenu“ (das Wiederkommen) nennt. Diese verlängert sich nach und nach, bis das daraus endlich gebildete vollkommene neue Gehörn mit einer Haut sich bedeckt, welche die Hirsche an den Bäumen ablegen und jenes, wenn es ganz geschälet ist, in schwarzer oder rötlicher Erde oder in den Kohlenstätten braun färben.“ — Auch in unserer Zeit gibt es noch Jäger, die über diesen Punkt (nämlich die Geweihbildung bei Hirsch und Rehbock) nicht im Klaren sind, sondern zuweilen Fragen stellen, die jedes Maß von Unkenntnis überschreiten; hierzu nur ein Beispiel: Ich war zugegen, als man einem „Auchjäger“ einen Kasten

mit Abwurfstangen von Hirsch und Rehbock zeigte und der Nimrod die Frage stellte: „Wie heißt man denn die Krankheit, welche verursacht, daß Hirsche und Rehböcke ihre „Hörner“ verlieren, denn von selbst geschieht dies doch ebenso wenig, wie bei dem Rindvieh.“ — Von fremden Ländern weiß dieser „gelehrte“ Jagdschriftsteller erst Wunderdinge zu berichten. Nach ihm gab es in China Riesen, die wenigstens 12 Fuß hoch und dabei so schnellfüßig waren, daß sie jeden Hirsch im Laufen einholen konnten. — Auf den Molukken Inseln lebte ein König, der ein gewaltiger Jäger war, aber nur dreierlei Jagd liebte, nämlich auf Walfische, auf gewisse Tiere mit Menschenge Gesichtern und auf eine sonderbare Gattung von Ameisen, die so groß waren wie Hunde und Goldberge bewachten. Diese dreierlei Jagden werden nun in großer Breite erzählt, und man kann nur bedauern, daß jener König die großen Ameisen und die Sphinxen (denn dieses waren die Tiere mit Menschenge Gesichtern) ausgerottet hat. Von den afrikanischen Straußenjägern berichtet er: „Sie reiten kleine Pferde aus der „Barbarey“, die aber an Schnelligkeit den Wind weit über treffen. Doch muß jeder hierbei immer auf seiner Hut sein und einen scharfen Säbel bei sich tragen, weil es dort noch eine Menge großer Drachen gibt, die, wie man versichert, Roth und Mann durch die Lüste davontragen.“ Die Hamster, Ratten und Mäuse rechnet er zu den Insekten, und als Wetterprophet hat er die Beobachtung gemacht, daß Donner im Mai an einem Sonntage eine Seuche unter der Geistlichkeit verländet.

Können sich Fische erkälten? Die Fische gehören zu den kaltblütigen oder, wie die Wissenschaft heute sagt, zu den wechselwarmen Tieren. Sie sind an ein Mittel (das Wasser) gewöhnt, dem starke Schwankungen der Temperatur ferne liegen und daher ist ihr Körper auch nicht mit Einrichtungen versehen, die eine so schnelle Anpassung ermöglichen, wie sie Warmblüter durch die Ausdehnung und Zusammenziehung der Blutgefäße der Haut ermöglichen können. Sie werden sich also durch starke Temperaturschwankungen, wie sie besonders durch Eingriffe des Menschen herbeigeführt werden können, sehr schnell erkälten können. So wurden Karpfen im Frühjahr aus den Winterteichen genommen und vor dem Einsetzen in andere Gewässer in kaltes Quellwasser ge-

bracht. Schon nach einem Tage stellten sich eigenartige Veränderungen der Haut ein und dann erschienen milchglasartige Flecken, die erst nach längerer Zeit wieder verschwanden. Die Tiere waren trug und sichtlich angegriffen. Diese Krankheitszeichen verloren sich zugleich mit den Flecken der Haut.

Ausgang der Hechte. Die Zahl der Hechte in unsern Gewässern wird von Jahr zu Jahr kleiner und dürfte der König unserer Süßwasserfische in absehbarer Zeit auf der Aussterbeliste stehen. Es kommt dieses einerseits daher, daß durch die stets dichter werdende Bevölkerung die Zahl der wilden Fischer von Tag zu Tag wächst. Steigen die Hechte aus den Strömen in die kleinen Flüßchen und Bäche, um zu laichen, so fällt oft die größte Zahl den Fischräubern zur Beute. Ein großer Teil des Laichs geht durch die Verunreinigung der Bäche zugrunde, und da infolge der Verminderung des Fisches die Preise steigen, so nimmt auch die Nachstellung der regulären Fischer zu.

Fischzucht oder Fischhaltung. Für den kleinen Wasserwirt ist nicht die Fischzucht, sondern die Fischhaltung von größerem Vorteil. Für kleinere Weiher bezieht man am besten zweifelhafte Karpfen im Frühling, setzt sie ein und fischt sie im Herbst wieder aus. Sie haben dann bei ihrer Schnellwüchsigkeit etwa 2 Pfund gewonnen. Die Teiche dürfen nicht zu dicht besetzt sein.

Pflichten des Teichkarpfenzüchters nach dem Winter. Ist das Eis von den Teichen weggetaut, dann erwachen die Fische nach 5–6 monatelangem Winterschlaf, abgemagert, mit vielem Appetit, welchen die Natur noch nicht hinreichend zu befriedigen vermag; deswegen muß der Teichwirt einstweilen seine Fische regelmäßig an möglichst ruhigen, warmen Tagen, aber niemals zu viel auf einmal, d. h. ungefähr 1–2 Prozent des Eigengewichtes der Fische füttern. Hiernach erfolgt in größeren Teichbetrieben die Abfischung der Ueberwinterungs- oder Kammerteiche behufs Verteilung der überwinterten Fische in die Stred- und Kaufguts- bzw. Hauptteiche. Diesfalls wähle man stets nur tadellose Fische in möglichst gleichen Größen zum Besatz der betreffenden Teiche, weil sonst die größeren die kleineren zur Hungertur, zum Schaden des Teichwirts, verdammen würden. Die passendste Verfahrzeit ist zwischen April und Juni zu wählen.

