



Ein neuer Rod ist nicht bequem,
Ein neues Haus ist nicht genehm;
Doch hast du beides lange Zeit
Bewahrt, gepflegt in Lust und Leid,
Ist beides halb verschliffen,
Magst du es nimmer missen.

Die einträglichste Milchfütterpflanze.

Bahnbrechende Neuerungen im Landwirtschaftsbetriebe sind ausnahmslos vom landwirtschaftlichen Großbetrieb auf ihre praktische Brauchbarkeit und Rentabilität geprüft worden. Entsprachen sie den Erwartungen, so wurden sie beibehalten und fanden an anderen Stellen sehr bald Nachahmung, im gegenteiligen Falle verschwanden sie wieder lang- und klanglos, um besseren Einrichtungen Platz zu machen. Dies trifft nicht nur zu auf den Anbau von Feldfrüchten und die Haltung von Kuh- und Zuchtvieh, sondern in gleicher Weise auch auf die Verwendung von Maschinen und die Bewertung der landwirtschaftlichen Produkte. Wenn in den Ansiedelungsgebieten bei jedem aufgeteilten Gut ein sogen. Restgut gebildet wird, so geschieht dies mit der ausgesprochenen Absicht, daß das Restgut als Musterwirtschaft dienen soll für die um dasselbe gruppierten Kleinbetriebe. Es ist daher auch verständlich, daß die ersten maschinellen Molkebetriebe auf größeren Gütern, die über ein angemessenes Quantum Milch und genügendes Anlagekapital verfügten, eingerichtet wurden, sie dienten, nachdem sie sich bewährt hatten, den Privat- und namentlich den Genossenschaftsmolkereien als Muster und sind trotz ihrer Ausdehnungsbegrenzung den letzteren immer noch ebenbürtig, wenn nicht überlegen.

Die Milch ist ein Produkt, das annähernd zu neunzehntel aus Wasser besteht, ferner besitzt sie wenig Widerstandskraft gegen schädigende äußere Einflüsse, und als erster Grundsatz bei der Behandlung resp. Verwertung der Milch muß der gelten, daß sie möglichst wenig transportiert und sobald als möglich verarbeitet wird. Wasser und Erde zu transportieren, soll man möglichst vermeiden, der Wert beider steht in keinem Verhältnis zu den Beförderungskosten.

Man kann somit eine gut eingerichtete Gutmolkerei als das Ideal eines Molkereibetriebes bezeichnen. Die Milch wird unmittelbar nach ihrer Gewinnung an Ort und Stelle verarbeitet, mithin wird jeglicher, den Gewinn schmälern der Transport vermieden und schädigende Einflüsse ferngehalten, so daß bei niedrigsten Verarbeitungskosten einwandfreie, erstklassige Produkte aus der Milch gewonnen werden.

Der allgemeinen Einführung von Gutmolkereien stehen bedauerlicherweise erhebliche Hindernisse entgegen. Das zu verarbeitende Milchquantum muß in einem angemessenen Verhältnis stehen zu dem dafür erforderlichen Arbeitsaufwand. Die eigentliche Arbeitsdauer im Molkereibetriebe ist nur eine kurze, das Verbuttern von Rahmmengen über 30 Liter bedingt wohl ausnahmslos mechanischen Antrieb der Buttermaschine, und es ist nicht überall möglich, eine zuverlässige Kraftmaschine täglich ein- bis zweimal auf nur kurze Zeit ökonomisch in Betrieb zu setzen. Aus diesem Grunde haben sich viele Milchproduzenten, und zwar nicht nur die kleineren, sondern auch Güter, zu Genossenschaften zusammengeschlossen, um ihre Milch in einer gemeinsamen Molkerei zu verarbeiten. Die oben näher beleuchteten Übelstände aber, nämlich teurer Transport der Milch und schädigende Einwirkungen auf die Beschaffenheit derselben während des Transportes sind neben sonstigen Schwierigkeiten ständige Begleitererscheinungen bei der Lieferung von Milch an die Sammelmolkereien.

Dem Großgrundbesitz war es auch hier wieder vorbehalten, bahnbrechend vorzugehen, und namentlich im Interesse gesunder und erfolgreicher Viehzucht einen Mittelweg zu beschreiten, der die beregten Übelstände ausschaltet. Eine führende Separatorenfabrik, deren Fabrikate auch in fast sämtlichen Sammelmolkereien in Betrieb sind, gab ihnen in einem äußerst leicht laufenden Handseparator ein Mittel in die Hand, um auch ohne Kraftmaschinen größere Mengen von Milch direkt am Gewinnungsort in ihre beiden Hauptbestandteile, Rahm und Magermilch, scharf zerlegen zu können. Die frische, einwandfreie Magermilch wird der Viehhaltung zugewendet, der Rahm aber zur Verwertung an die Molkerei abgeführt. Dies Verfahren hat sich durchaus bewährt. Der Rahm macht nur etwa den achten bis zehnten Teil der Milch aus. Bei vorschriftsmäßiger Behandlung, die nur geringe Mühe verursacht und sich auf Abkühlung und saubere Aufbewahrung des Rahms beschränkt, macht sich seine Anlieferung an die Molkerei nur jeden zweiten, resp. dritten Tag nötig, so daß die Beförderungskosten des Rahms gegenüber denjenigen der Milch verschwindend sind.

Die Rahmlieferung hat sich überall dort, wo sie mit Interesse und Verständnis aufgenommen wurde, nicht nur beim Mittel- und Großgrundbesitz, sondern auch beim Kleingrundbesitz, der sich die Erfahrungen der anderen zunutze gemacht hat, durchaus als gut und nachahmenswert erwiesen. Sie trägt ganz wesentlich zur Hebung der Viehzucht bei, ermöglicht Kostenersparnisse beim Milchproduzenten und in der Molkerei, und namentlich wirkt sie entgegen der mit Recht so sehr gefürchteten Zersplitterung der Genossenschaften, weil durch sie das größte Übel, die kostspielige und zeitraubende Anlieferung an die Molkerei, auf das kleinste Maß zurückgeführt wird. Abu.

Haltet eure Kartoffelfelder unkrautfrei.

In früheren Zeiten hatte der Landwirt noch nicht die Möglichkeit, seinem Acker die durch eine Ernte entzogenen Nährstoffe in Form von künstlichen Düngemitteln zu ersetzen. Damals mußte er auf andere Weise dafür sorgen, den Boden in einem ertragsfähigen Zustand zu erhalten. Aus diesem Grunde blieb der Acker, nachdem er einige Jahre Früchte getragen hatte, ein Jahr unbebaut, brach liegen, um während dieser Zeit auszuruhen. Während der Brache mußte auf eine möglichst sorgfältige Vernichtung des Unkrautes bedacht genommen werden. Durch Abeggen wurde ein gutes Keimbett für die Unkrautsamen geschaffen und der aufgegangene Samen durch Einadern vernichtet. Nach einer regelrecht bearbeiteten Brache wurden im allgemeinen beträchtliche Mehrerträge erzielt, für deren Ursachen man keine hinreichende Erklärung finden konnte. Als durch unsere Wissenschaft das Vorhandensein von kleinen Lebewesen in der Ackerkrume nachgewiesen, deren Lebensbedingungen erforscht waren, konnte auch die günstige Wirkung der Brache von einem anderen Gesichtspunkte aus betrachtet werden. — Diese Bakterien sind nämlich unermüßlich im Boden tätig und tragen nicht zum geringsten Teil dazu bei, Bodennährstoffe aufzuschließen, und in eine für die Pflanzenwurzel aufnehmbare Form zu bringen. Durch die richtige, sachgemäße Brachebearbeitung werden ihnen nun besonders günstige Lebensbedingungen verschafft. Licht und Luft bringen in den Boden ein, das eingeatmete

Unkraut liefert ihnen leicht verdauliche Nahrung, so daß sie in jeder Weise ihre ganze Arbeitskraft entfalten können.

Als dann später die Landwirte gezwungen wurden, die größtmögliche Rente aus ihren Böden herauszuwirtschaften, ihnen ferner auch durch die mächtige Entwicklung der Kunstdüngerindustrie Mittel an die Hand gegeben wurden, die notwendigen Pflanzennährstoffe dem Boden schnell wieder zuzuführen, bebauten sie die Brache mit anderen Feldfrüchten, und zwar meistens mit Hackfrüchten.

Diese gestatten eine gute Vorbereitung des Bodens für die nachfolgende Frucht. Eine starke Stallmistgabe, welche auch den anderen Früchten zugute kommt, wird von ihnen gut vertragen und sogar verlangt; ferner ermöglichen und brauchen sie aber auch zu einem guten Gedeihen eine sorgfältige Bodenbearbeitung, durch welche nicht nur das Unkraut mit Erfolg bekämpft werden kann, sondern auch die Tätigkeit der Bodenbakterien in ähnlicher Weise angeregt und unterstützt wird, wie bei der Brache.

Veider kann man, besonders bei Kartoffelkulturen, sehr oft sehen, daß eine schlechte Bodenbearbeitung während der Vegetationszeit stattfindet. Das Unkraut überwuchert in nicht seltenen Fällen die Kartoffelstauden, wodurch natürlich die Knollenerträge stark zurückgehen müssen. Anstatt einer Unkrautvernichtung, findet also eine Unkrautvermehrung statt, der Boden verkrustet, und die Bakterien finden nicht jene zuzulagenden Bedingungen, die sie zur Entfaltung ihrer Tätigkeit nötig haben.

Neben einer reichlichen Düngung mit Stallmist, zu dessen Nährstoffergänzung eine Beidung von zwei bis drei Doppelzentnern Thomasmehl und gleiche Mengen von Kainit (im Herbst) zu geben sind, ist die ordentliche und sorgfältige Bodenbearbeitung und Unkrautbekämpfung eine der wichtigsten Bedingungen zur Erzielung hoher Kartoffelernten. Abu.

Landwirtschaft.

Feldmäßiger Anbau von Runkelrüben und Kohlrabi. Wenn die Runkelrüben im Großbetriebe auch meist direkt an Ort und Stelle gesät und dann verzogen und gelichtet werden, so wird doch in vielen Gegenden die Pflanzung vorgezogen. Das Pflanzen geschieht am besten im Mai und ist es von Vorteil, wenn man dann einen Vorrat selbstgezogener Pflanzen zur Verfügung hat. Man kann dann feuchte, dunkle Tage zum Auspflanzen benützen, während bei trockenem Wetter das Anwachsen viel schwerer ist und oft nur durch Begießen erzwungen werden kann. Die Pflanzen werden in einem Abstände von 40 bis 50 Ctm. in 60 Ctm. Reihenweite gesetzt. Die Runkelrüben lieben keine frühe Düngung, sind aber für Kunstdünger dankbar.

Der Untergrundpflug ist sehr wichtig, um die kostenlosen Düngvorräte des Bodens zu erschließen. Es ist nämlich selbst in guten Lagen nicht ratsam, die Ackerkrume tiefer als 20 Ctm. herumzuwühlen, die Ausnutzung der tieferen Schichten muß durch Loderung mittels des Untergrundpfluges besorgt werden. Aber auch durch tiefegehende Pflanzwürler, so durch Lupinen und Lathyrusarten, wird eine ganz vorzügliche Ausnutzung und Loderung des Untergrundes herbeigeführt.

Wo man Spaken oder andere Vögel von reisenden Samen oder dergleichen abhalten muß, erreicht man seinen Zweck am besten mit klirrenden oder blinkenden Instrumenten. Sehr gut arbeiten zusammengebundene Stücke von Spiegelglas, die immer leise klirren und blühende Strahlen werfen. Diese drehenden Strahlen werden sehr geschätzt.

Das Segen des Tabaks erfolgt nach der Gegend von Mitte Mai bis Mitte Juni. Die Reihen erhalten gewöhnlich eine Entfernung von 40 bis 50 Ctm. In der Reihe setzt man die Pflanzen 50 bis 60 Ctm. auseinander. Tabak zu Schneidgut soll man etwas enger pflanzen; ebenso pflanzt man auf geringen Böden enger, als auf reichem Boden.

Wiesenkultur.

Wiesen an öffentlichen Wegen sollen am Rande Dornenschuh oder eine Tafel haben, welche das Betreten verbietet. Die Städte haben ja vielfach keine Ahnung, daß sie überhaupt Schaden anrichten, wenn sie das Gras zertreten, oder sich in einer „blumigen Wiese“ niederlassen. Aber sie sind auch durch die städtische Polizei so auf „Verbote“ eingelegt, daß sie unwillkürlich jede Warnungstafel beachten. Führen Fußpfade oder Privatwege durch Wiesen, so schützt der Anlieger sich am besten, wenn er die Wege recht gut imstande hält und sie eventuell mit Asche befährt. Einen guten Weg hält man gerne ein, während ein morastiger zum Betreten des Rasens verführt und oft zwingt.

Fütterung.

Kalkfütterung. Es wird oft ganz allgemein empfohlen, Jungvieh und tragenden Tieren phosphorsauren Kalk zu reichen, während es doch sehr darauf ankommt, wie das zu verarbeitende Futter beschaffen ist. Ist das Futter arm an Kalk und Phosphorsäure, dann ist Gefahr vorhanden, daß Knochenbrüchigkeit eintritt. In diesem Falle sollte die Zulage von kohlenstoffsaurem oder phosphorsaurem Kalk wenigstens versucht werden. Meist enthält das Futter aber mehr Salze, als der wachsende Tierkörper bedarf. Eine Beigabe von Kalk und Phosphorsäure nützt alsdann nichts, ja, sie wirkt wahrscheinlich schädlich. Denn bei Saugtälbern konnte nachgewiesen werden, daß eine unnötige Zulage von phosphorsaurem Kalk als auch von kohlenstoffsaurem die Fleischbildung herabsetzte. Nur wenn man sieht, daß die wachsenden Tiere im Knochenbau zurückbleiben, sollte man kohlenstoffsauren Kalk, welcher meistens genügen wird, gewähren.

Milchwirtschaft.

Die Milchversorgung für das kommende Frühjahr dürfte als vollständig gesichert gelten. Die Vorräte an Heu und Rüben genügen, um die Kühe bis zum Weidegange durchzufüttern, und wenn erst der Weidegang kommt, dann ist keine Not mehr, besonders da die Staatsforsten und auch die meisten Privatforsten geöffnet sind. Es ist dieses von Wichtigkeit für die Kinderernährung. Falls die Milchpreise noch um einige Pfennige teurer werden, was kaum zu umgehen ist, so müssen die Gemeinden für Zuschüsse sorgen.

Wärmegrad des Rahms. Der Wärmegrad des Rahms ist von großer Bedeutung auf die Menge und Beschaffenheit der Butter und auf die Buttermachzeit. Rahm soll in Räumen aufbewahrt werden, die eine Wärme von 11 bis 15 Grad haben, doch soll der Wärmegrad im Sommer etwa 2 Grad tiefer sein, als im Winter.

Pferdezucht.

Pferde sollen selbst zu Zeiten, wo sie nicht stark zu arbeiten haben, nicht zu viel Strohfutter haben, denn es wird nicht genügend ausgenutzt und hat auch wenig Protein. Als Nebenfutter, etwa $\frac{1}{2}$ Häcksel und $\frac{1}{2}$ Hafer, ist es vom Wert, weil es die Tiere zum guten

Durchlaufen und Einspeicheln zwingt. Häcksel soll aber für Pferde $1\frac{1}{2}$ bis 2 Ctm. lang sein, sonst wird er zu wenig gekaut und verursacht Kolik. Das Füttern von Langstroh neben Körnern ist nicht zu empfehlen.

Raufen und Krippen sind nicht nötig, denn das Pferd ist naturgemäß gewohnt, zu weiden, also seine Nahrung vom Boden aufzunehmen. Nie aber sollen die Raufen höher als der Pferdekopf sein, weil sonst Heuteilschen ins Auge fallen und dadurch Augenkrankheiten entstehen.

Rindviehzucht.

Diphtherie der Kälber und Rinder. In den letzten Jahren ist es mit verschiedentlich vorgekommen, daß bei erkrankten Kälbern Diphtheritis konstatiert wurde. Die charakteristischen, pilzförmigen Gebilde fanden sich auf der Schleimhaut des Gaumens, hinter der Oberlippe und in der Nasenhöhle. Alle erkrankten Tiere zeigten mehr oder minder starke Fiebererscheinungen und große Mattigkeit. Bei raschem, energischem Einschreiten war die Krankheit in drei bis vier Wochen gehoben. Von Interesse waren besonders zwei Fälle, wo Diphtheritis zugleich im Hause unter den Menschen und im Stalle unter den Kälbern herrschte. Mir kam gleich der Gedanke einer Übertragung, doch konnte ich nicht feststellen, ob die Übertragung vom Menschen auf das Vieh, oder vom Vieh auf die Menschen erfolgt sei. Ich nahm das letztere an, da die pflegende Dienstmagd erst erkrankte, als ein Kalb schon verendet war und man gar nicht an eine Halskrankheit der Tiere dachte. Aufmerksam wurde man erst durch die auffälligen Schluckbeschwerden der Kälber. Nutzmacht man nur das Auftreten der Diphtherie im Stalle, so muß gleich ein tüchtiger Tierarzt zugezogen werden.

Geflügelzucht.

Malzkeime als Hühnerfutter. In bezug auf ihre Zusammensetzung aus brauchbaren Nährstoffen sind Malzkeime als Hühnerfutter sehr zu empfehlen. Es enthalten nämlich 100 Teile Malzkeime folgende verdauliche Substanzen: Rohprotein 19,8, Kohlehydrate 36,2, Fett 1,7; das Nährstoffverhältnis ist 1:2,1. Leider fressen die Hühner dieses Futter sehr ungern. Es empfiehlt sich daher, wenn man sie verfüttern will, die Malzkeime mit Getreideschrot zu vermischen und mit Milch vermischt zu verfüttern oder sie in kleinen Portionen dem Weichfutter beizumischen. Gesteigerte Vegetativität soll bei der Verfütterung von Malzkeimen nicht ausbleiben.

Bienenzucht.

Die Bienen bauen und füllen bei guter Tracht im Mai bereits schöne Wachsasteln aus. An Regentagen bei kleiner Tracht ist freilich noch Fütterung nötig. In den günstiger gelegenen Gegenden Deutschlands beginnt schon Mitte Mai, aber Ende Mai im allgemeinen die Schwarmzeit. „Schwarm im Mai, ein Fußer Heu, aber im Juni, lohnt kaum der Mühe.“ Wer viel Honig will und keine Schwärme, der zerstöre die angelegten Weiselzellen und erweitere dem Volke den Raum und gebe jungen Bau in die Honigräume, in Dzierzonstöden geschieht das durch Einhängen leerer Waben, in Strohlörben durch Unterlegen oder Aufsetzen, auch sperre man die Königin ab. Sind gegen Ende des Monats schon eine Anzahl Waben halb oder ganz bedeckt, so schleudere man den Honig aus. Will man Schwärme, so werden Ableger gemacht. Die Wachs- und Rantmaden sind fleißig zu töten.

Ein Jeder muß sich selbst beschauen
Und prüfen, was ihm nötig wird,
Muß seinem eignen Ich vertrauen,

Für die Hausfrau.

Wollt leicht ein fremder Rat weichen,
Der stille Fleiß, ein froher Sinn,
Bringt unerm Strehen stets Gewinn.

Ihr und wir.

25

Ihr kämpft da draußen im Feld,
Habt euer Blut gegeben.
Wir bleiben hier und opfern
Das Allerliebste. — Und leben!

Wer gibt das Größere? Wer?
— Gott allein kann es wissen.
Wiegt ein rascher Tod
Schwerer, als langes Tragen müssen?

Ob ihr blutet und sterbt,
Ob wir weinen: alles nur Tand!
Wenn nur das eine besteht:
Heimat, deutsches Vaterland!

D. E. K. Joachim Ahlemann.

Sorget nicht.

Von A. Eimer.

Sorget nicht! Nur zwei kleine Worte, aber wie umfassend und inhaltreich sind sie! Sie müssen nur richtig aufgefaßt werden, um in ihrer vollen Bedeutung das tägliche Leben zu erleichtern. Mancher Hausvater wird dem entgegensehen, daß sich das leichter anbefehlen, als ausführen lasse, und daß jedermann sorgen müsse, um sein Durchkommen zu haben. Wie es ganz besonders nötig während dieser Kriegszeit sei, Vorsorge zu treffen, um der Nachfrage entgehen zu sein. Er hat sehr recht, wenn er solcherweise denkt und handelt. Denn es wird auch alle nicht unmittelbar von den Kriegswirren betroffenen Landstrichen noch lange nachher eine Zeit kommen, da alles und jedes teuer und immer teurer werden wird, und in der es jeder bitter bereuen wird, der nicht vorgesorgt hat. Die Zeit ist ernst und schwer. Mancher senkt unter dem harten Druck der Verhältnisse. Denn die Ausgaben steigen mit jedem Tage, während sich die Einnahmen eher vermindern als vermehren. Trotzdem aber: „Sorget nicht“, sondern tut das eure in treuer Pflichterfüllung, dann wird die Sorge, die wirkliche bleiche Sorge, eure Schwelle nicht übertreten. Probiert es nur! Seid sparsam, aber nicht geizig; rechnet aber nicht gar zu ängstlich; schränkt den Genuß von Lederbissen ein, laßt es aber nicht an Brot und sonstigen nahrhaften Lebensmitteln fehlen. Der Staat sorgt jetzt schon dafür, daß alles für den Lebensunterhalt Nötige in ausreichender Menge erhältlich ist. Das Publikum muß aber einsichtsvoll genug sein, oder dazu erzogen werden, diese Sicherheitsmaßregeln für Volkswohl richtig zu würdigen, und jeder an seinem Teile muß mit aller Sorgfalt darauf bedacht sein, die von der Behörde gesteckte Grenze beim Verbrauch nie zu überschreiten. Selbst mit den noch freigegebenen Lebensmitteln soll man vorsichtig umgehen und sie ebenfalls hochschätzen. Denn wer weiß, wie lange der Krieg noch andauern wird, und wie sparsam wir noch wirtschaften müssen, um zum guten Ende zu kommen.

Leider gibt es immer zahlreiche Egoisten, die nicht an andere, sondern nur an sich selbst denken. Denen es gleich ist, ob der Nächste Not leidet; sofern sie nur nicht an sie herantritt, lassen sie sich nicht in ihrem Behagen stören. Der Sorgengeist fand noch keinen Einlaß bei

ihnen, ihr Auskommen ist gesichert. Deshalb sollten sie sich da die Not der Allgemeinheit zu Herzen gehen und den Augenblick dadurch verkümmern lassen!

Es ist aber nicht allein eine Herzenspflicht, dem notleidenden Nächsten zu helfen, sondern auch eine soziale, nicht von der Hand zu weisende Aufgabe. Brauchen wir wirklich nicht für uns und unsere Angehörigen zu sorgen, was jedoch in dieser Zeit kaum anders sein kann, so sollen wir uns um den lieben Nächsten sorgen. Wohlbedenkt, in richtiger Weise sorgen; nicht, indem wir die Hände in den Schoß legen und alles Sorgen dem Vater im Himmel überlassen; vielmehr, indem wir alle Stunde in herzlichster Anteilnahme auf Mittel und Wege sinnen, die Leiden der Menschheit und jetzt vor allem die Leiden der für uns leidenden Verwundeten zu lindern.

Sorget nicht um Essen und Trinken und noch so manche Dinge, die der Sorge nicht wert sind; sorgt aber dafür, daß die Not der Zeit euch über euch selbst erhebe und zur freudigen Aufopferung für andere veranlasse!

Küche und Keller.

Nöhrensuppe mit Kartoffeln und Reis. 6 Nöhren, 1 Zwiebel, Suppengrün, 4 Eßlöffel Bruchreis, 2 Eßlöffel Fett, 1½ Pfd. Kartoffeln, 3 bis 3½ Liter Wasser oder Brühe aus Fleischbrühwürfeln, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, Mustat. Die Nöhren werden gepulvt, in Streifen geschnitten und mit dem fein geschnittenen Suppengrün und der Zwiebel im Fett unter häufigem Umrühren gedünstet. Man füllt mit Wasser oder Fleischbrühe auf, würzt mit Salz und Pfeffer, läßt die Suppe kochen, tut nach einer halben Stunde die in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt alles gar kochen. Vor dem Anrichten streut man die fein gewiegte Petersilie hinein.

Brennnesselsuppe. Junge Brennnesseln werden verlesen, fein geschnitten, gewaschen und in Pflanzenbutter eine Weile gedämpft. Dann fügt man das nötige Wasser nebst einigen Fleischbrühwürfeln, in Würfel geschnittene Kartoffeln und einige Eßlöffel Graupen hinzu, würzt mit Salz und Mustat und läßt die Suppe gar kochen.

Spargelseier. Gemüsespargel mittlerer Stärke wird abgekocht, dann in halbfingerlange Stücke geschnitten und mit einer nicht zu dicken Spargelsosse übergossen, welcher ein Zusatz von Essig gegeben wurde. Die Kassette wird auf eine eiserne Pfanne mit glühenden Kohlen gestellt. Wenn dies Gemüse sehr heiß ist, schlägt man ganze Eier darüber, mengt sie durch, bis sie gar sind; dann wird das Gericht serviert und mit geviertelten, hart gekochten Eiern und gehackter Petersilie garniert.

Liebesapfelsalat. Reife feste Liebesäpfel legt man auf Eis, wäscht sie ab, zieht die Haut ab und schneidet sie in Scheiben, wobei man die Kerne möglichst entfernt. Man mischt sie mit Öl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und wenig gewiegten Kräutern nebst dem nötigen Essig und richtet den Salat sofort an. Hat man nur wenige Tomaten, kann man Tomatensalat mit der gleichen Menge Kartoffelsalat mischen. Sehr hübsch ist auch ein Kartoffelsalat, auf den man frische, in Scheiben geschnittene Tomaten und zarte, grüne Salatblättern legt und diese bei der Tafel unter den Salat mischt. Sehr fein ist die Mischung von Spargelsalat und Liebesapfelsalat.

Haushirtschaft.

Frisches Gemüse aufzubewahren bietet den Vorteil, daß man Gemüse im ganzen kaufen kann, was den Vorteil der größeren Billigkeit und Bequemlichkeit für sich hat. Man gräbt das Gemüse einfach in nicht zu feuchtem Keller in den Sand, welcher es frisch erhält und auch vor Fäulnis schützt. Großstrunkige Kohlgewächse kann man dadurch lange frisch erhalten, daß man den Strunk unten an seiner Schnittfläche mit einem Federmesser, Locheisen oder Bohrer möglichst tief aushöhlt, ohne dabei die Schale zu verletzen. Hierauf hängt man diese Gewächse an einem kühlen Ort verkehrt auf und füllt die hergestellten Öffnungen alle Morgen mit frischem Wasser.

Aussäubern von Stoffen. Kammgarn, das leicht einen speckigen Glanz bekommt, verliert diesen, wenn es mit einer dünnen Salmiakgeistlösung mittels einer reinen Bürste gerieben wird, bis die niedergehaltenen Wollfasern sich wieder aufrichten. Samt, der durch Druck gelitten hat, wird wieder wie neu, wenn man ein Bügeleisen, besser noch eine größere Metallplatte, vielleicht eine kupferne Tortenpfanne oder ein neues Kuchenblech erhitzt und mit einem reinen, feuchten Leinentuch, das nicht färbt, bedeckt und den Samt an seinen Druckstellen darauf legt, die linke, glatte Seite nach oben. Mit einer Bürste oder einem rauen Tuch bearbeitet man nun strichweise die linke Samtseite und wird bald alle Druckstellen verschwinden sehen. Durch dieses Verfahren erhält auch alter Samt ein ganz neues Ansehen. Alte, schwarze Seide muß mit schwarzem Kaffee oder Spiritus angefeuchtet und zwischen Seidenpapier geplättet werden. Zerknitterte Wollkleider, besonders Tuchmäntel, feuchte man leicht mit einem reinen Schwamm an und hänge sie zum langsamen Trocknen an einen freistehenden Haken im Keller auf oder über Nacht auf den Balkon.

Gemeinnütziges.

Schwarzseidene Blusen, die etwas speckig geworden sind, reibt man am besten mit reinem Wasser ab, dem zur Hälfte nichtdenaturierter Spiritus beigelegt ist. Man wäscht reinen Spiritus, weil dann kein unangenehmer Geruch an der Bluse hängen bleibt.

Handschuhe halten länger, wenn sie nach dem Tragen nicht übereinandergesogen, sondern straff ausgerenkt in einem Kasten aufbewahrt werden. Will man schadhafte Stellen flicken, so benutze man dazu passenden Handschuhzwirn, nicht das gewöhnliche Rollengarn.

Gegen Schwaben soll eine Mischung von Mehl mit Alabastergips sehr wirksam sein. Das Ungeziefer frißt davon und geht daran zugrunde, da der Gips durch die Körperfeuchtigkeit erhärtet und nicht ausgeschieden werden kann.

Gesundheitspflege.

Erdbeertee. Die jungen Erdbeerblätter und Blüten geben einen wohlriechenden und wohlschmeckenden Tee, der schon manchem Unterleibsleidenden die besten Dienste leistete. Derselbe ähnelt dem jogen. grünen oder chinesischen Tee fast vollständig. Er ist, mit Milch und Zucker bereitet, sehr gesund und nahrhaft.

Der Pfingstbraten.

Wenn man einmal nötig einen Braten haben muß, dann lieferst du keinen!" sagte meine Frau, und eine Schwägerin bat brieflich um ein ganzes oder halbes Reh, und so drückten mir denn zwei Frauen die Büchse in die Hand, trotzdem es mir eigentlich nicht sonderlich paßte — und das kommt selten vor; sonst heißt es immer: "Willst du denn schon wieder zur Jagd, du bist mehr dort, wie zu Hause!", was natürlich eine ganze Infamie ist, denn erstlich kann man überhaupt gar nicht „zu oft“ auf der Jagd sein, zweitens sind die Pausen im Jagdjahre für mich, der ich nur Rehe, etwas Hasen, wenig Hühner und Karnideln habe, doch schon zu groß, als daß man nicht gern wöchentlich im Frühjahr und Sommer auf den Bod draußen sein möchte.

Na, also diesmal kam das: „Brich Hals und Beine!" nicht angelernt, sondern tief empfundener heraus. Aber das ist so: Wenn man einen Braten schaffen „soll", so glückt es nicht immer, denn Bratenjäger kann Diana nicht leiden. Ich birschte, sah, stand und lag dauernd im Pech. Ich kam nicht zum Schuß, denn zwei dumme Spießer, der eine sogar noch rauh, wollten ich trotz des Wildbretbedarfs nicht schießen. Möchten lieber beide Pfingstbraten lüsternde Hausfrauen über mich mit Spott und Hohn herfallen und dann einen Hammel wild machen, als daß ich mir und dem Nachbarn die Zukunft verderbe.

Am letzten Morgen, es war eigentlich nichts mehr zu hoffen, denn die Sonne stand schon ziemlich hoch am Himmel, ging ich doch noch einmal zur Wiefe, denn öfters zieht ja doch auch so spät das Wild nochmal heraus, namentlich wenn es vorher so kalt war, wie diese Nacht. Aber das Glas findet auf der ganzen Wiefe nichts, was mich aber doch nicht ganz entmutigt, denn das Gras ist hoch und in den vielen flachen Senken kann immer noch etwas stehen oder gar sitzen.

Ich schleiche behutsam am Waldrande entlang. — Da, was ist das für ein kleiner, dunkler Gegenstand etwa 300 Schritte von mir? — Das Glas fliegt hoch. — Ein Paar Stangenspißen, die kaum aus dem Grase hervorsehen.

Langsam und leise gehe ich näher, da sehe ich einen „roten" Punkt sich bewegen, dicht beim schwarzen, der bisher ruhig auf dem-

selben Fleck geblieben ist. Wieder das Glas hoch! — Das Licht flimmert so entsetzlich. — Ich gehe noch näher, aber immer noch an der Waldkante bleibend. — Nun bin ich den roten und schwarzen Punkten gegenüber. — Wieder das Glas hoch. Nach langem Warten hebt das sich bewegende Reh den Kopf. Eine Ride! Und der schwarze Punkt? — Er hat mich genarrt, das ist ja ein Zaden! — — Langes Gesicht! — —

Doch wackelt da nicht der Zaden? Richtig, jetzt dreht er sich sogar um sich selbst, und da ich nicht zugleich die Luser sehe, so müssen die Stangen einem „guten" Bod angehören. Also, drauf los, solange die Ride, die bis zum Rücken im Grase steht, den Kopf herunter hat. Bis auf 80 Schritte bin ich heran, da mache ich mich fertig zum Schuß, denn wenn nun die Ride wieder aufwirft, so muß sie mich weghaben, muß abspringen und den Bod mit fortreißen. Die Kugel muß also fliegen, indem der Bod sich erhebt; hoffentlich zeigt er mir dann nicht den Spiegel.

Wohl fünf Minuten stehe ich im Anschlag, da wirft die Ride auf und äugt zu mir herüber, der ich mitten in der Wiefe im vollen Sonnenlichte stehe. Ich muß bombenstill gestanden haben und mein „oller" Birschmantel zeigte sich einmal wieder in seiner vollen Größe. Die Ride konnte mich nicht „klein bekommen", sie äugte nur unverwandt zu der Scheuche hinüber. Nach fünf Minuten war mir die Sache über, ich bewegte meinen linken Ellenbogen etwas und sofort sprang die Ride ab, war der Bod hoch und lag auch wieder.

Aber gut war es, daß meine Schwägerin sich ein „halbes" Reh bestellt hatte, denn nun machte es gar nichts, daß die Kugel zu hoch und gerade durch das Rückgrat geflogen war, denn nun bekam jede der Hausfrauen einen „halben" Rücken, ein Blatt und eine Keule. Eine 22 Ctm. lange, gutgeperlte, aber schlecht beendete Krone war der Mühe Preis.

Ich will es nun nicht gerade beschwören, daß Diana mich wegen der Spießerenthaltbarkeit belohnen wollte, aber ein bißchen Aberglaube gehört zu unserer Kunst. Ich glaube so etwas gern, und wenn ich doch einen Spießer aus Bratennot umgebracht hätte, so wäre ich doch wahrscheinlich nicht noch einmal zur Wiefe gegangen; also die Sache hat ihre Richtigkeit. — Punktum!

Jagdschuh. Waldbesitzer und Forstbeamte müssen in erster Linie ihr Augenmerk darauf richten, keine Wilderer in ihren Revieren aufwachsen zu lassen. Die schlimmsten Wilderer rekrutieren sich aus den nestraubernden Knaben und Vogelfängern, denen jeder Forstbeamte recht scharf auf die Finger sehen soll. Es gibt kaum geborene Wildddiebe; die meisten üben ihr „Talent" beim Nesterfuchen und Vogelfang. Da lernen sie alles kennen, was zu ihrem Berufe gehört, das Wild, seine Gewohnheiten, seine Wechsel und bald ist der Wilddieb fertig.

Nutzen der Eichel- und Buchelmast. Ein Mastjahr ist für den Wildstand von außerordentlichem Wert. Nicht nur, daß das Wild während schnee- und frostreicher Winter gut ernährt wird, sondern der Nutzwert dehnt sich auch weit in das Frühjahr hinaus. Der in den beiden Waldfrüchten enthaltene Gerbstoff wird während des Keimens in Zucker verwandelt und bringt dadurch dem Wilde wiederum Nutzen, da durch den Zuckergehalt die Kräfte des Wildes besonders zur Zeit des Haarwechsels gehoben und die Säfte verbessert werden. Außerdem wird das Wild an Waldorten, die an Saaten und Wiesen grenzen, mehr von der jungen Aue abgelenkt, deren zu reichlicher Genuß bekanntlich Durchfall erzeugt. Daß die Mastung bei unseren Cerviden auf die Geweihbildung von großem Einfluß ist, dürfte wohl jedem einleuchten. Aus all diesen Gründen ist die Erhaltung der Mast für das Wild unter allen Umständen von Wichtigkeit und daher jeglichen unberechtigten Übergriffen seitens sammeltätiger Subjekte mit allen Kräften energisch entgegenzusteuern.

Kampf zwischen Kaze und Steinmarder. Ein Landwirt beobachtete in seiner Scheune eine Kaze und einen Steinmarder, die sich beide miteinander auf einem Querbalken der Scheune verbißen hatten. Der Kampf wurde beiderseits mit solcher Erbitterung geführt, daß beide Tiere aus nicht unbedeutender Höhe zu Boden stürzten, ohne jedoch zu Schaden zu kommen. Leider gelang es dem Landwirt nicht, den Marder zu erschlagen, da dieser durchs offene Scheunentor entwich. Mein Waldwärter, der von dem Vorkommnis benachrichtigt wurde, verfolgte die Spur und machte den Marder schließlich in einem ans Dorf stoßenden Obstgarten in einem Starkasten aus und erlegte ihn beim Springen.

