



Bauernregeln.

It's in den ersten Tagen heiß,
So bleibt der Winter lange weiß.

It's im August recht drückend schwül,
Dann ist's im Schatten auch nicht kühl.

It Nordwind im August nicht selten,
So mag er schönem Wetter gelten.

Hiße am St. Dominikus (4.)
Ein strenger Winter kommen muß.

It's heiß und klar am St. Laurentiustag (10.),
Viel Früchte man sich versprechen mag.

Sind Laurent (10.), und Barthel (24.) schön,
Ist ein guter Herbst vorauszuahn.

Maria Himmelfahrt (15.) Sonnenschein
Bringt uns viel und guten Wein.

Wie Bartholomäustag (24.) sich hält,
So ist der ganze Herbst bestellt.

Die Tätigkeit des Landwirts im Monat August.

Von M. Dankler.

Die Ernte ist in vollem Gange und alle Hände regen sich, den Segen des Feldes unter Dach und Fach zu bringen. Vielfach sind die Heu- und Getreidespeicher nun noch über den Stallungen angebracht, was bei einfacher Pfleisterung leicht zum Verderben der aufgespeicherten Sachen führt. Der rheinische Bauernverein hat nun auf der Werksausstellung Köln gezeigt, wie dieses zu verhindern ist. Die allen Anforderungen der Neuzeit entsprechenden Stallungen des großen Meistergehöfes sind mit tropfsicheren Decken versehen. Diese Decken tragen zur Reinheit der Stallluft und dadurch zur Gesundheit des Viehes bei. Die Wärme der Decken läßt die Dünste nicht durchdringen, so daß der Boden über der Decke trocken bleibt; derselbe eignet sich daher zur Lagerung der Frucht ausgezeichnet. Die Roggen- und Weizenernte muß nun schnellstens beendet werden. Es reifen jetzt von Hülsenfrüchten Erbsen, Linsen und Wicken. Von den Sommerhalbfrüchten reifen in der zweiten Hälfte des Monats Hafer und Gerste. Auch der Kleesamen reift jetzt; er wird geerntet, sobald die Körner hart geworden sind und eine glänzende Farbe zeigen. Man trodnet den Samenklee auf Puppen und Heizen.

Die Frühkartoffeln werden nun vollständig abgeerntet und die Felder neu bestellt. Wer im Juli seine Felder noch nicht mit Herbstfutter, wie Stoppelrüben oder Gemenge, als Frühlingss Futter einsäen konnte, der tue es jetzt schnell. Die künstlichen Dünger für die Herbstbestellung müssen nun bestellt werden. Den Kali für die Wintersaaten nehme man in Form von Rainit, und zwar berechnet man pro Hektar (4 Morgen) 500 bis 600 Kilogramm. Die Chlorfälsche des Rainits sind hier von günstiger Nebenwirkung. Die überaus wichtige Phosphorsäure gibt man am besten in Form von Thomasmehl, und zwar gleichfalls 500 bis 600 Kilogramm pro Hektar. Die meisten Böden sind phosphorarm, so daß durch Thomasmehl beinahe stets eine höhere Ernte erzielt wird. Den Stickstoff gibt man in sehr guter Form als schwefelsaures Ammoniak. Pro Hektar rechnet man 200 bis 250 Kilogramm. Davon gibt man ein Drittel im Herbst kurz vor

der Saat und zwei Drittel im Frühling als Kopfdünger.

Auf den Wiesen ruht die Arbeit, denn das Wässern wird in den meisten Gegenden kaum nötig sein. Sollte es trockener werden, so lehre man abends das Wasser auf und morgens wieder auf. Wo man in der zweiten Hälfte August mit der Grummeternte rechnen lasse man 14 Tage vorher kein Wasser mehr auslaufen. Neuanlagen von Wiesen werden vorbereitet.

Im Obstgarten beginnt nach dem Beredeln des Steinobstes das Düllieren des Kernobstes. An den Bäumchen mit diesjährigen Edeltrieben werden die Zapfen abgeschnitten und alle Wildtriebe entfernt. Spalier- und Buschbäume, die reichlich mit Früchten beladen sind, erhalten einen Dungguß. Dasselbe ist auch für schwerbeladene Hochstämme gut.

Im Weinberge findet bei starker Verunkrautung ein wiederholtes Behacken statt. Je reiner ein Weinberg ist, um so besser kann auch die Ausstrahlung des Bodens erfolgen, wodurch die Reife und Güte der Trauben sehr gefördert wird.

Die Pferde müssen in der strengen Arbeitszeit ganz besonders gepflegt werden. Von der Erntearbeit erholte Pferde lasse man nicht im Zug stehen, auch sollen stark erhöte Pferde kein eiskaltes Wasser erhalten. Ist der Durst so groß, daß die Pferde nicht fressen wollen, so reiche man einen halben Eimer temperiertes Wasser (auf einen halben Liter kochendes Wasser), lasse dann fressen und gebe dann erst kaltes Wasser. Die Ställe für alle Vieharten sind möglichst kühl zu halten.

Das Rindvieh wird von Zeit zu Zeit vorsichtig geschwemmt, die Ställe werden gelüftet und wenn heiß, etwas abgedunkelt. Die Kälber werden dadurch abgehalten und haben die Tiere größere Ruhe. Da noch immer in manchen Gegenden die Maul- und Klauenseuche herrscht, sie ist immer wieder eingeschleppt worden, so sei man beim Bezuge fremden Viehes vorsichtig und halte es eine Zeitlang vom anderen Vieh ab. Wenn in Gegenden mit hochentwickelter Rindviehzucht fremde Bullen, z. B. für Schwarzbunt Ostfriesen eingeführt werden, so müssen dieses ganz erstklassige Tiere sein, denn Mittelware verbessert den Schlag nicht und ist in der Heimat billiger zu haben.

Die Schafe können nach Übernten der Wintersaaten auf die Stoppeln getrieben werden, doch wartet man, bis die Gräser und Kräuter etwas herangewachsen sind. Bleiben die Schafe nachts über draußen, so sind gute Schäferhunde unerlässlich, um Diebereien vorzubeugen.

Auf dem Geflügelhofe tritt bereits die Mauserung ein und ist die Behandlung der Tiere in dieser Zeit von großer Wichtigkeit. Gerade während der Mauser muß tüchtig und kräftig gefüttert werden, denn gerade hiervon hängt zum großen Teil die spätere Leistung und vor allem der Eierertrag ab. Tiere, welche die Mauser kräftig überstehen, legen früh und viel Eier ab, es sind die besten Winterleger, deren Eier am besten bezahlt werden.

Auf dem Bienenstande liefern gesunde Völker die Drohnenschlacht. Wenn bei einzelnen Stöcken diese nicht erfolgt, so ist das meistens ein Zeichen, daß diese Völker eine Königin haben, sie sind deshalb mit anderen, schwächeren Völkern zu vereinigen. Die Stöcke ohne Königin sind den Bienenfeinden mehr als die anderen ausgelegt, es ist deshalb besonders darauf acht zu geben. Die Königinnen sollten nicht älter als drei Jahre werden; man hat sich aber dabei nicht allein an die Zahl der Jahre, sondern auch an die Brutfähigkeit zu halten. Nur bei lüdenhafter Belegung des Brutraumes wird eine andere junge Weisel notwendig. Es ist immer ratsam, einige junge Mütter in Reserveständen zu überwintern. Ende August werden die Einwinterungsvorbereitungen getroffen. Die Honigernte wird fortgesetzt.

Die Eierkonservierung.

Sämtliche Konservierungsmittel für Eier beruhen bekanntlich darauf, der Luft den Zutritt in das Eiinnere zu verperren und dadurch den Inhalt desselben frisch zu erhalten. Richtig konservierte Eier halten sich 6 bis 8 Monate lang frisch, aber es ist schließlich doch nicht zu vermeiden, daß man Beigeschmack von der sie umgebenden Masse erhält. Sollen größere Mengen Eier konserviert werden, wie dieses bei den Händlern der Fall ist, so spielt natürlich die Jahreszeit keine Rolle, sondern der Zeitpunkt des Konservierens ist vom billigsten

Preis der Eier abhängig. Das bekannteste Konservierungsverfahren für Eier ist wohl das Einlegen in Kaltwasser. Zu diesem Zwecke verwendet man zwei Kilogramm ungelöschten Kalk und gießt auf diesen circa 10 Liter kochendes Wasser, bis der Kalk vollständig gelöst ist. Diese Lösung läßt man dann bis zum Erkalten stehen. Die zum Konservieren bestimmten Eier müssen frisch und ohne Risse sein. Man schichtet diese dann in einen Kübel, auf dessen Boden man zweckmäßig eine Sandschicht füllt, aufeinander und gießt dann das Kaltwasser über dieselben. Natürlich muß das Kaltwasser auch die oberste Eierschicht vollständig bedecken. Durch dieses Verfahren kann man die Eier monatelang frisch erhalten. Man bringe den Kübel mit den Eiern an einen kühlen, aber luftigen Ort und sehe ab und zu nach, um das inzwischen verdunstete Kaltwasser durch frisches zu ersetzen, so daß auch die oberste Eierschicht stets unter Wasser bleibt. Will man für den eigenen Hausbedarf die Eier konservieren und legt man besonders auf gute Eier Wert, so nehme man zu Konservierungszwecken die Eier im Herbst, da die Tiere dann besonders Körnerfutter erhalten und sich diese Eier besser zum Konservieren eignen. Auch entferne man zweckmäßig für die Zeit, in der man die Eier zum Einlegen sammelt, den Hahn, da der befruchtete Keim stets zuerst in Fäulnis übergeht. Für den Hausbedarf hat man eine ganze Reihe von Konservierungsverfahren. Neben dem Einlegen in Kaltwasser ist auch das Konservieren mittels Wasserglas sehr empfehlenswert. Durch diese Methode lassen sich die Eier von Herbst bis ins Frühjahr hinein frisch erhalten. Man verwendet für dieses Verfahren 1 Liter Wasserglas, welches in jeder Drogerie für wenig Geld zu haben ist und verdünnt dieses mit 8 bis 10 Liter Wasser; das Wasser kocht man vorher zweckmäßig auf. Diese Menge Wasserglaslösung genügt dann, je nach Größe der Eier, für 100 bis 150 Eier. Die zum Konservieren zur Verwendung gelangenden Eier dürfen auf keinen Fall über zwölf Tage alt sein. Nach Möglichkeit verwende man solche, deren Alter 3 bis 4 Tage nicht übersteigt. Jedenfalls ist es niemals ratsam, Eier zu verwenden, über deren Alter man nicht genau orientiert ist, denn man wird dadurch nur schlechte Erfahrungen machen. Schmutzige Eier müssen vor dem Konservieren mit lauwarmem Wasser abgewaschen werden. Man schichtet die Eier dann in einen reinen, geruchlosen Topf übereinander und gießt die Wasserglaslösung darüber, so daß diese mindestens die oberste Eierschicht um drei Zentimeter übersteigt. Das Gefäß deckt man gut zu und verwahrt es an einem kühlen Ort, am besten im Keller. Will man die verwenden, so muß man die Schale mittels einer Stednadel vorher etwas durchlöchern. Das Wasserglas hat nämlich die Poren der Schale verstopft und auf diese Weise würde die Luft aus dem Eiinnern nicht entweichen können und das Ei müßte plagen.

Eine andere Konservierungsmethode ist das Aufbewahren der Eier in Roggenhäufen auf dem Schütthoden, dieses muß jedoch in der Form geschehen, daß kein Ei das andere berührt. Auch werden zu Aufbewahrungszwecken vielfach Eierständer angewandt. Diese können mehrere Etagen haben und es werden in die Bretter Löcher gebohrt, in die man die Eier hineinsteckt. Jedoch müssen die Eier bei diesem Verfahren alle acht Tage gelehrt werden, so daß sie abwechselnd mit der Spitze nach oben und nach unten kommen. Den Ständer mit den Eiern muß man an einem kühlen, trockenen Raum aufbewahren, in dem stets reine Luft vorhanden ist. Als andere Verfahren gelten das Einpacken der Eier in Asche, Sand, Kleie, Spreu, Häcksel, Sägespäne usw. Die Mate-

riallen müssen jedoch trocken sein, damit die Eier nicht dämpfig werden. Auch hierbei darf ein Ei das andere nicht berühren. Auch das Einreiben der Eier mit Speck oder Öl wird sehr viel angewandt werden. Aber es bleibt hierbei nicht aus, daß die Eier bei längerer Aufbewahrung einen ranzigen Geschmack erhalten. Auch legt man die Eier vielfach einige Stunden in starke Kochsalzlösung und verpackt sie darauf in Kleie.

Landwirtschaft.

Vertilgung der Aderqueden. Die Queden gehören zu den schlimmsten Unräutern, weil auch kleine Wurzelstöckchen genügen, neue Pflanzen entstehen zu lassen und es sehr schwer fällt, auch die kleineren Stücker zu entfernen. Als das beste Mittel der Plage auf größeren Aedern Herr zu werden, hat sich öfteres Schälen des Aeders in kurzen Zwischenpausen sehr bewährt. Bei trockenem Wetter wird dann gegagt; die ausgerissenen Queden werden am besten direkt an Ort und Stelle verbrannt.

Nochmals gute Futterpflanzen einjäten. Um für den Herbst immer ein gutes saft- und kraftreiches Grünfutter zur Hand zu haben, jät man alle Wochen einen Absatz von Johannisroggen und Zottelwiden, vielleicht noch mit Wintergerste und Wintererbsen. Spätereingesäte Gemenge dieser Art sind wertvoll für das Frühjahr. Die Zottelwiden ist das erste massige Grünfutter, das es gibt. Zottelwiden und Johannisroggen für das Frühjahr kann man bis November und Dezember hinein anjäten. Die Landwirte sind durch solche Vorkehrungen nicht nur imstande, sich ein gutes Grünfutter zu sichern, sondern auch auf die Preisbildung der Handelsfuttermittel zu ihrem Gunsten einzuwirken. Der Handel beantwortet jede Steigerung der Nachfrage mit Preisaufschlag. Ist die Landwirtschaft aber gerüstet, hat sie genügend Futter, um nicht jedem Preise zustimmen zu müssen, so werden die Preise auch in niederen Grenzen bleiben.

Pferdzucht.

Pferdefütterung im Hochsommer. Die Leistungsfähigkeit der Pferde wird nicht nur durch die Art des Futters, sondern auch durch die Futterweise sehr beeinflusst, und das muß besonders zur Zeit schwerer Arbeit berücksichtigt werden. Das stark arbeitende Pferd darf morgens nicht viel Heu und noch weniger Klee bekommen, denn dadurch erzielt man zwar dicke Bäuche, aber schlappe, schnell und viel schwigende Tiere. 6 bis 7 Kilogramm Heu und 2 Kilogramm Stroh genügen als Raufutter pro Tag, im übrigen aber spare man den Hafer nicht. Dann aber gönne man den Tieren Zeit zu ruhigem Fressen. Wird das Pferd um 6 Uhr morgens eingespannt, so muß um 4 Uhr gefüttert werden. Mittags soll das Pferd gleichfalls 2 Stunden Pause haben, damit es nach dem Fressen eine Stunde verdauen kann. Bei solcher Behandlung tut das Fressen doppelt gut und die Pferde bleiben leistungsfähig.

Schweinezucht.

Schweinepeste. Trotz aller sanitären Maßnahmen tritt die Schweinepeste immer wieder auf. Meistenteils wird sie von auswärts eingeschleppt. Bekanntlich ist die Schweinepeste eine ansteckende Krankheit, die entweder schnell oder langsam verläuft. Gewöhnlich tritt sie in Form einer Entzündung der Brusteingeweide (Lungen, Brustfell, Herzbeutel) auf. Anlauf zum Fressen, Mattigkeit, Fieber, Husten, schneller, schmerzhafter Atem sind die sichersten Anzeichen für hochgradige Peste, die schon in 8 bis 14 Tagen zum Tode führt, und zwar sowohl bei

älteren wie bei jüngeren Tieren. Bei langsamem, also chronischem Verlauf der Krankheit sind neben Husten, Fressunlust, Atembeschwerden und sichtlichem Vertümmern, verklebte Augen, Schorfbildungen und Hautausschlag zu beobachten. Von dieser chronischen Form der Schweinepeste werden meistens nur Ferkel und Läufer ergriffen. Wenn sie nicht nach Wochen zugrunde gehen, genesen sie wieder und werden mastfähig. Hinsichtlich der Bekämpfung der Schweinepeste ist zu bemerken, daß den Anordnungen des beamteten Tierarztes unbedingt Folge geleistet werden muß. Eine Ausmerzungen aller kranken Tiere ist in erster Linie notwendig. Die gründliche Desinfektion der Ställe darf nicht versäumt werden. Trockene, luftige, aber genügend warme Ställe mit reichlicher Einstreu bieten gegen die Schweinepeste den besten Schutz. Bewegung im Freien macht die Schweine widerstandsfähig.

Ziegenzucht.

Zur Hebung der Ziegenzucht hat man in verschiedenen Gegenden Schweizer Ziegen (besonders Saanen-Ziegenböde) eingeführt und dort, wo man gleichzeitig der Aufzucht zuwendete, hat die eingeführte Rasse sich im und Haltung der Ziegen die nötige Sorgfalt großen und ganzen gut bewährt. Frischmelkend geben Schweizer Ziegen häufig 5 bis 6, ja zuweilen 7 Liter Milch pro Tag, andererseits gibt es darunter aber auch Tiere mit weit geringerer Milchergiebigkeit. Aus der ten einige Zeit unter den Nachwehen des langen Transportes und den plötzlichen Veränderungen der Lebensweise und Haltung zu leiden. Wenn die Tiere bisher auf saftigen Alpenweiden gingen und von Jugend auf nur an Gras, Heu, Salz und reines Wasser gewöhnt waren und dann plötzlich in niedrige, dumpfe Ställe gesperrt wurden ohne Bewegung, ohne Licht, bei oft mangelhaftem, mindestens ungewohntem Futter, dann darf man sich über einen empfindlichen Rückschlag in der Milch nicht wundern. Es geht bei allen, oft für schwereres Geld angeschafften Zuchtieren, wenn die Haltung derselben nicht eine entsprechend gute ist, ebenso. Ehe man Geld für teure Zuchttiere — einerlei, ob es Kühe, Ziegen oder Hühner usw. sind — ausgibt, sollte man erst einmal gründlich untersuchen, ob die Schweiz eingeführte Ziegen haben nicht selbsterhaltenen eigenen angeblich nicht guten Tiere auch gut gehalten werden, und wenn dies nicht der Fall ist, dann pflege und füttere man die Tiere einmal recht ordentlich. Manches Tier der heimischen Rasse wird dann ebenso gute Erträge liefern wie ein aus der Ferne herbeigeholtes Stück, welches vielleicht niemals eingewöhnt.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Die Bekämpfung des Heuwurmes und Sauerwurmes gehört zu den wichtigsten Aufgaben der deutschen Weinbauern, denn der angerichtete Schaden geht in die Millionen. Aber ein Mittel nach dem andern versagt, weil die Anwendungen zu umständlich sind, oder aber die Wirkung nicht lange genug anhält. Es sei nun einmal auf die Anwendung von Floravit hingewiesen. Nachdem ich bei der Bekämpfung der Blatt- und Schildläuse gute Erfahrungen gemacht, habe ich Versuche bei den Verwandten des Traubenwicklers, nämlich beim Johannisbeerwickler, gemacht, dessen Lebensweise fast dieselbe ist. Die Erfahrungen waren so gute, daß ich weitere Versuche in Weinbergen nur befürworten kann. Von grundlegender Bedeutung erscheint allerdings eine feine Spritze, die sehr fein verstäubt; bei einer solchen Anwendung kann ich für einen guten Erfolg beinahe garantieren.

Einmal bricht die Sonne durch,
Einmal flutet wieder
Auf das regenfeuchte Land
Gold'ner Glanz hernieder.

Für die Hausfrau.

Wie ein Wunder, wie ein Traum
Winkt die klare Ferne,
Dah ein armes Menichengetz
Wieder hoffen lerne.

Mahnung.

Behutsam sei mit jedem Wort,
Das deine Zunge spricht.
Der Pfeil schnellst von der Sehne fort, —
Wo hin? — Du siehst es nicht.
Du hast das Böse nicht gewollt,
Doch blutet jetzt ein Herz,
Das deiner losen Zunge großt
Ob allem herben Schmerz,
Den sie darin ganz unbedacht
Zu heller Flamme hat entfacht.

Verleumdung schleicht sich in das Schloß,
Wie in das kleinste Haus
Und treibt mit arger Hinterlist
Den guten Ruf hinaus.

A. Etmer.

Aus den Briefen einer Mutter.

Von Otto Promber.

Wo ein Kind nicht besser werden soll,
als die Eltern, dort wird es gewöhnlich
immer schlechter, als diese.

Alle Ungezogenheiten, die ein Kind
hat... kann, wiegen nicht so schwer, als
wenn ihm zwei Vorzüge fehlen: Strenges
Selbstgefühl und Mitleid! Denn allerhand
Ungezogenheiten werden dem Kinde später
im Verkehr mit der Welt abgeschliffen, nur
wird es im Kampfe um seine Existenz
schwerlich gerechtfertigt und mitleidig sein,
wenn diese Tugenden nicht schon frühzeitig
bei ihm vorhanden gewesen sind.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß die-
jenigen Mütter schlechte Mütter sind, die
ihr Kind zur Befriedigung ihres Ehrgeizes
ausbeuten. So werden Kinder nicht selten
zu Puppen herausgeputzt, damit man mit
ihnen möglichst viel Staat machen könne.
Solche arme Lebewesen dürfen weder spie-
len, noch sich tummeln und scheinen nur den
Zweck zu haben, daß sie die schönen Kleider,
die ihnen die Eltern kaufen „können“, vor
einem staunenden Publikum spazieren tra-
gen. Kein Wunder, daß diese „Kinder mit
Präsentationspflichten“, wie man sie nen-
nen könnte, zur Eitelkeit und Überschätzung
des äußeren Menschen erzogen werden.
Sind sie dann groß und taugen sie nichts,
weil ganz vergessen wurde, ihnen Charak-
terwerte einzupflanzen, so glauben die Eltern
womöglich noch, den Kindern eine muster-
hafte Erziehung gegeben zu haben, nun
aber von ihnen mit Undankbarkeit belohnt
zu sein. In Wahrheit aber haben die Er-
zieher ihren Spröcklingen alle Kindlichkeit
geraubt und sie auf das herrlichste — Be-
geistigung für edles Tun und Fühlen —
hinzuwenden vergessen. Ebenso frönen
Eltern ihrem eigenen Ehrgeiz und ihrer
Eitelkeit, wenn sie ihre Kinder in Berufs-
„zwängen“ wollen, denen sie nicht gewachsen
sind. Jeder vernünftige Mensch achtet den
kleinen Mann, der seinen Beruf gründlich
versteht und mit besten Kräften ausübt,
mehr, als einen Hochstehenden, der ewig
Pflücker bleibt und einen Beweis dafür
abgibt, wie man unglücklich wird, wenn
man sich den Anforderungen, die das Leben
stellt, nicht gewachsen fühlt!

Küche und Keller.

Sagosuppe. Man dünstet einen Teller
feingewiegten Sauerampfer und Kervel mit
etwas Zwiebel in einem Löffel Fett, gießt
 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazu, Salz nach Belieben,
läßt eine halbe Stunde kochen, gibt dann
nochmals $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Pfund
Sago dazu, den man gut austochen läßt.

Kriegsbrotsuppe mit Rahm. Kriegsbrot,
in feinen Schnitten, wird in heißer Butter,
unter langsamem Zugießen von schwach ge-
salzenem Wasser, ganz weich gedünstet, fein
zerührt und mit der nötigen Menge
Wasser zu dünnflüssigem Brei eingekocht.
Das Gelbe von drei Eiern wird mit einem
Viertelliter gutem, saurem Rahm abge-
rührt und darin die Suppe angerichtet, die
man nach Geschmack mit Schnittlauch wür-
zen kann.

Heringsstartoffeln. 3 Pfund Kartoffeln,
4 bis 5 Heringe, etwas Milch, Salz, Zwie-
bel oder Lauch. Die gekochten, geschälten
Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten,
die Heringe gewässert gepulvt und in Würfel
geschnitten. Die Heringsmilch wird gut ver-
rührt und mit Milch vermischt. Aufsauf-
form austreichen, lagenweise Kartoffel, Hering,
gewiegte Zwiebel oder Lauch legen; mit
der Heringsmilch übergießen, $\frac{1}{4}$ Stunde
baden.

Sackbraten. Besonders angenehm schmeckt
dieser von vielen Ehemännern ganz zu un-
recht mit Mißtrauen behandelte Braten,
wenn er aus drei Sorten frisch gewiegten
Fleisches besteht. Vorzuziehen ist: $\frac{1}{4}$ Kilo
Rind-, ebensoviel Kalb- und Schweinefleisch.
Man kann aber auch statt des Rindfleischs
Hammelfleisch nehmen. Die Masse wird mit
drei in Wasser eingeweichten und durch ein
Sieb getriebenen Semmeln passiert, mit drei
bis vier Eiern vermischt, gesalzen, nach Be-
lieben mit Zwiebel und Pfeffer vermischt
und gut durchgeknetet. Dann kommt $\frac{1}{4}$ Liter
Sahne hinzu und, sollte der Teig zu dünn
sein, noch einige feingeriebene Semmeln.
Man formt ein längliches Brot, spickt dies
mit Speckfäden gut durch und brät es in
halb Speck, halb steigender Butter schön
saftig und gar. Während des Bratens be-
gießt man das Fleisch mit saurer Sahne.
Die Sauce wird mit ganz wenig Zitronen-
saft pikant gemacht und mit etwas Mehl
verdickt.

Semmelklöße mit Badobst. Man kocht
von einem halben Liter Milch und dem er-
forderlichen Griech einen dünnen Brei, salzt
ihn, rührt 125 Gr. frische Butter hinein, gibt
auch nach Belieben etwas Mustatauh hinzu
und läßt ihn erkalten. Dann rührt man
3 bis 4 Eigelb hinzu und gibt so viel ge-
riebene Semmel an den Teig als nötig sind,
Klöße zu formen, die in Salzwasser gekocht,
mit Badobst und Schinken gegessen werden.

Gemeinnütziges.

Schadhafte Tüllensätze und Spitzen wer-
den am zweckmäßigsten repariert, indem
man die betreffenden Stellen mit Tüll
unterlegt. Die gestickten, gehäkelten oder
mit der Nähmaschine nachgesteppten und die
durchgezogenen Hauptkonturen sind alsdann
Tüllränder werden fortgeschnitten. In
gleicher Weise läßt sich das Ausbessern von
Gardinen vornehmen.

Kaniziges Öl zu reinigen. Man hat die
Entdeckung gemacht, daß Salpeteräther eine
große Kraft besitzt, um unreine Öle zu rein-
igen und geruchlos zu machen. Ein klein

wenig davon mit dem Öle vermischt, nimmt
demselben allen unangenehmen Geruch,
während durch das spätere Erwärmen des
so behandelten Öles der geistige Bestandteil
aufgeföhrt und das Öl süß und rein wird.
Einige Tropfen Salpeteräther in eine mit
Öl gefüllte Flasche getan, soll für immer das
Kanzigwerden desselben verhindern.

Meerschamitt. Man verrührt einen Teil
gestoßenen, arabischen Gummi und einen
Teil fein geriebene Kreide zu einem dicken
Kleister und kittet damit die Bruchstücke zu-
sammen.

Osenruß als Dünger. Osenruß sollte nie
als unnütz weggeworfen werden. Er be-
schleunigt das Wachstum nicht nur, sondern
erzeugt als Düngemittel größere Blätter und
lebhaftere Färbung derselben. Zum Dün-
gen wird er, für zartere Pflanzen, in heißem
Wasser aufgelöst und nach Bedarf damit ge-
gossen; doch niemals in der Ruhezeit der
Pflanzen. Wer einen Garten besitzt, streue
im Winter Ruß über die Erdbeerbeete; sie
werden reichlicher blühen und mehr und
größere Früchte tragen.

Gesundheitspflege.

Ruhen der Kirschentiele. In der gegen-
wärtigen Kirschzeit machen wir auf die
Verwendbarkeit der Kirschentiele zu Heil-
zwecken aufmerksam. Dieselben werden ge-
wöhnlich achtlos weggeworfen, da man sie
für völlig nutzlos hält. Diese Anschauung
ist eine irrige, denn die Kirschentiele geben
einen Tee, der er- nährungsgemäß besonders
gegen Katarrh der Atmungsorgane sehr
gute Dienste leistet und auch den Husten
kleiner Kinder stillt. Man lege die frischen
und reinen Kirschentiele, um sie vor Staub
und Schmutz zu schützen, zwischen zwei
Blätter Papier, trockne sie im Schatten
und bewahre sie dann an einem trockenen
Orte in einer Schachtel auf. Will man nun
von den Kirschentielen Gebrauch machen,
so kocht man dieselben wie jeden anderen
Brusttee.

Vorratskammer.

Fruchtsäfte werden aus vollreifen, ge-
reinigten Früchten durch Auspressen ge-
wonnen, in Flaschen gefüllt, diese mit
Wattepfropfen verschlossen, worauf eine
stürmische Gärung eintritt. Der klare Saft
wird abgeseigt, mit Zuckerzugabe verfezt,
gekocht und fleißig abgeschäumt. Das Ein-
kochen muß kurz bei lebhaftem Feuer ge-
schehen, weil bei langem Abkochen das
Aroma verloren geht. Bei saueren Früch-
ten, wie Johannisbeeren, Preiselbeeren,
rechnet man mit einer Zuckerzugabe von
 $\frac{1}{4}$ Kilogramm auf 1 Liter ungekochten Saf-
tes. Bei süßen Früchten genügt $\frac{1}{2}$ Kilogr.
Zucker. Der fertiggekochte Saft wird in
vorgewärmte Flaschen in möglichst heißem
Zustande gefüllt, sofort mit in heißem
Wasser gekochten Korken geschlossen, die
Korkle mit heißem Siegelad oder Paraffin
bedeckt.

Dürrobst. Das Obst wird über Nacht
eingeweicht, nachdem man es vorher gut
gewaschen hat. Am anderen Morgen kocht
man das Obst 5 Minuten mit dem nötigen
Zucker auf, seht es rasch in die Kochkiste
und läßt es zwei Stunden fertig kochen.
Der Unterschied zwischen Dürrobst, das auf
dem Herd gekocht ist und solchem, das in
der Kochkiste gekocht ist, ist ein ganz bedeu-
tender, in der Kochkiste quillt das Obst
langsam auf und wird ganz aufgeschlossen,
wie es sonst niemals erreicht werden kann.

Wald
Er ist des Wohlstands sichere Quelle,
Schnell verzehrt ihn die Art,
Langsam wächst er heran.

Wald und Feld.

Ma' unser Schaffen und Tun:
Die Enkel werden es richten,
Sorgen mit Fleiß wir zur Zeit,
Daß sie uns rühmen dereinst.

Vom Eichhörnchen.

So viel Wort und Schrift gegen das Eichhörnchen als Eierdieb und Kesterauber der Singvögel zu Felde gezogen und wie warm dessen Dezimierung allen Naturfreunden empfohlen wird, kann man sich doch dem Gedanken nicht verschließen, daß unser deutscher Wald um einen reizvollen Bewohner ärmer würde, wenn die possierlichen Walddäffchen, deren Vernichtungskrieg so eindringlich gepredigt wird, einmal ganz aus unserer Fauna verschwunden wären.

Ich gestehe ohne Beschämung, daß ich selbst noch niemals gegen ein Eichhörnchen die Waffe erhoben habe; gerne überlasse ich diese Art von Raubzeugverteilung, die ja in Revieren, in denen die kleinen, gewandten Kletterer überhand nehmen, ganz am Platze ist, anderen Leuten. Mir selbst käme die Vernichtung eines Eichhorns wie die Zerstörung eines lieben Jugendtraumes vor; denn welcher Waldbinse ist wohl inniger mit einem Kindergemüt in Zusammenhang und in besserer Erinnerung aus der Kindheit goldenen Tagen, als das flinke Eichhörnchen, dessen Kletterkünste und possierliches Wesen uns in der Kinderzeit so viele Freude bereitet?

Wohl liebe ich unsere Vogelwelt und hege und pflege sie, wo ich nur kann, aber sehr gern sehe ich neben den besiedelten Bewohnern des Holzes auch das anmutige Eichhorn.

Es mag auch sein, daß ich die Eichhörnchen schon deshalb besonders in mein Herz geschlossen habe, weil ich früher solche in der Gefangenschaft hielt und an den überaus zahmen Tierchen viele Freude hatte. Ich besaß ein fingerzahniges Eichhörnchen, das mir im Zimmer auf Schritt und Tritt folgte, aus meiner Hand Federbissen entgegennahm und zuweilen sogar an meiner Brust schlief. Jahrelang durfte ich mich an dem possierlichen Kerlchen freuen, bis es plötzlich am Genickkrampf zugrunde ging. Es hatte sich an den zu häufig gereichten Nüssen in der Schale beim Nagen zu sehr angestrengt und verendete deshalb an dieser eigenartigen Ursache, — Auf noch tragischere Weise kam ein völlig gezähmtes, pechschwarzes Eichhörnchen ums Leben. Das Tier war im Besitze meines jungen Betters, der die Gewohnheit hatte, seinen Liebling bei sich im Bette nächtigen zu lassen. Einstmals hatte der junge Mann im Schlafe seinen Bettgenossen erdrückt.

Nach diesen allgemeinen Vorbesprechungen will ich nicht unterlassen, für die Haltung des Eichhörnchens in der Gefangenschaft einige der eigenen Praxis entnommene Winke zu geben.

Es ist eine auffallende Erscheinung, daß die kleinen Walddäffchen in der Gefangenschaft verhältnismäßig selten gehalten werden; früher fehlte der kleine Gefelle fast in keinem Forsthaufe und bei keinem Weidmann. In Gärten und Parkanlagen sah man allerorts die wohlbekannten turmartigen, vergitterten Käfige, in denen sich die Eichhörnchen tummelten. Es scheint eben doch durch die vielen Nachstellungen das Eichhorn da und dort seltener geworden zu sein, namentlich seitdem die meisten Revierinhaber ihrem Jagdschupersonale für die Vertilgung der „kleinen Füchse“ Prämien gewähren.

Die Form des Käfigs, der für die Aufnahme von Eichhörnchen zu bestimmen wäre, ist wohl allgemein derartig bekannt, daß eine Schilderung desselben füglich

unterlassen werden kann. Ein dürrer Baumast mit der nötigen Anzahl von Querästen in der Mitte des Gefäßes, Äste an den Wänden, ein Schaukelring oder wohl gar ein Tretrad genügen zur inneren Ausstattung des entsprechend hohen Käfigs vollkommen. Die Liegestatt der Tierchen wähle man in Form eines Kistchens, das man zweckmäßig mit Berg oder Moos auspolstert. Will man mit einem Bärchen Junge züchten, dann empfiehlt es sich, daß das Kästchen zwei Ein- bzw. Ausgänge hat, weil die natürlichen Nester im Walde gewöhnlich ebenfalls zwei Fluchtöffnungen haben.

In der Gefangenschaft gezüchtete junge Eichhörnchen werden bei entsprechender Pflege besonders zahm; die jungen Tierchen werden mehrere Wochen von den Eltern geläugt, dann beteiligen sie sich an der gemeinsamen Mahlzeit, die für Eichhornbabys sehr zweckmäßig aus lauer Milch besteht.

Ein Eichhornweibchen wirft ca. drei bis sechs blinde Junge; gewöhnlich tritt dieses freudige Ereignis im Frühjahr ein. Die



Nachkommenschaft ist neun Tage lang blind; die im März beginnende Ranzeit geht verhältnismäßig unauffällig vorüber. Die Fähe geht vier Wochen did.

Zahme Eichhörnchen können beinahe an jede Kost gewöhnt werden, doch ziehen sie ganze Tannenzapfen, Maistolben, trodne Semmel, Brotkrusten und vor allen Dingen

Nüsse besonders vor. Doch ist es angebracht, keine allzu harten Nüsse zu reichen, damit die Tierchen durch die Kraftanstrengung des Nagens keinen Schaden erleiden. Eine willkommene Abwechslung ist frische Milch, welche zu einer glänzenden Behaarung verhilft. — Beim Eintritt des Winters ziehen sich die Tierchen zum Winterschlaf in ihr Nest zurück, dessen Eingänge sie verstopfen.

Während des Haarwechsels im Herbst und im Frühjahr trauern die ruppig aussehenden Tierchen, denen man durch Gaben von guter, lauer Milch, Nuz- und süßen Mandelkernen (bittere Mandeln, sowie die Kerne unseres Steinobstes wirken, wenn vom Eichhörnchen verzehrt, absolut tödlich) diese schlimme Übergangszeit nach bester Möglichkeit zu erleichtern sucht.

Früher sah man auch häufig an Laufstetten gefesselte Eichhörnchen, welche von ihren primitiven Käfigen aus auf Laufbrettern ihre Spaziergänge machten. Diese Gepflogenheit will uns jedoch nicht recht gefallen, da sie die über alles geliebte, durch turnerische Kunststücke zum Ausdruck kommende Bewegungsfähigkeit der kleinen Dinger beinahe unmöglich macht.

Es ist eine eigentümliche Erscheinung, daß in manchen Gegenden die schwarzen oder die roten Eichhörnchen überwiegen; eine Erklärung hierfür hat man noch nicht gefunden, wenn vielleicht auch die Höhenlage und die Holzart, sowie die Nahrung mitbestimmend sind, denn die schwarzen Eichhörnchen kommen mehr im hochgelegenen Nadelwald, wo Nuzbäume in der Nähe fehlen, vor, während die roten im Laubwalde vorwiegend beobachtet werden können.

Daß Eichhörnchen Nester zerstören und junge Singvögel verzehren, ist festgestellt; es dürfte aber nur äußerst selten und bei großer Überhandnahme der ersteren vorkommen und mehr eine perverse Veranlagung — wie auch schon bei Amseln in ähnlicher Weise beobachtet —, als einen Naturtrieb darstellen, denn gefangene Eichhörnchen verzehren rohes Fleisch absolut.

Um wilde Tauben anzuloden, bedient man sich in Kurland folgenden Verfahrens: In der Nähe einer Quelle oder in Ermangelung derselben in der Nähe eines flachen Waldbaches, und zwar an solchen Stellen, in denen sich hohe Bäume befinden, die mit Borliebe von Wildtauben als Einfallsbäume benutzt werden (meist sind dies Eichen mit trockenen Ästen und popstrodene Riesen), säubert man einen etwa vier Quadratmeter haltenden Platz von Laub und Nadelstreu. Auf diesen Platz streut man nun einige Hände voll gequollener Erbsen und Salz, welches man, wenn sie angenommen sind, täglich vor Morgengrauen oder am späten Abend vorher, wenn die Tauben bereits zur Ruhe gegangen sind, erneuert. Ist der Platz nun stark angenommen, so errichtet man in Schußnähe desselben aus Fichtenzweigen einen nach oben offenen Schirm und setzt sich kurz vor Morgengrauen an. Ich habe oft an solchergestalt hergerichteten Plätzen an einem Morgen 5 bis 7 und mehr Wildtauben erlegt und diese Art der Jagd als die erfolgreichste auf Tauben kennen gelernt, ganz abgesehen davon, daß sie einen ganz eigenen Reiz bietet. Die beste und bei weitem ergiebigste Zeit dürfte von Mitte August bis Ende September sein. Solange Wildtauben brüten, verbietet sich die Jagd von selbst.