

Das höchste Streben, dem der Mann
In jedem Stand sich weihen kann,
Es ist: zu trachten jederzeit
Nach Wahrheit und Gerechtigkeit.

Martin Greif.

Obsternte.

Man sollte meinen, für die Obsternte Anweisungen zu erteilen, sei völlig unnötig. Und doch ist dem leider nicht so. Denn alljährlich geht eine Unmenge Obst zugrunde oder büßt zum mindesten sehr an Wert ein, weil es zu früh oder zu spät oder unsachgemäß geerntet wird. In den jetzigen Kriegszeitern darf aber nicht das geringste an Nahrungsmitteln zugrunde gehen, daher sei jedem Gartenbesitzer die Befolgung meiner Ratschläge dringend ans Herz gelegt.

Alles Obst ist nur dann zum Genuß zu empfehlen, wenn es absolut reif ist. Dann erst hat es seinen vollen Nährwert und dann erst kann die außerordentlich günstige Rückwirkung des Obstes auf den Stoffwechsel eintreten, ganz abgesehen vom Wohlgeschmack. Unreifes Obst hingegen ist nicht nur von schlechtem Geschmack, sondern ist auch noch außerordentlich gesundheitsschädlich. Das sind zwar Binsenwahrheiten und doch wird so viel dagegen gesündigt. So bekommen die meisten Großstädter reife Kirschen oder Pflaumen fast überhaupt nicht zu essen. Diese Früchte werden des leichteren Transportes wegen von den Verkäufern geerntet, sobald sie nur halbwegs Farbe zeigen. Auf dem Transport reifen sie entweder gar nicht nach oder nur geringfügig und unnatürlich vermöge der erzeugten Eigenwärme. Das ist schon mehr Gärung als Nachreife, und solches Obst ist stets gesundheitsschädlich. Die Gesundheitspolizeiamter, der Großstädte insbesondere, sollten daher mehr als bisher ihr Augenmerk auch auf diesen Übelstand richten. Voriges Jahr war es in besagter Beziehung, wenigstens in Westdeutschland, besonders schlimm. Gleich nach der Kriegserklärung fürchteten viele Obstbaumbesitzer um ihren Gewinn, ernteten besonders die Pflaumen noch völlig unreif und über-schwemmten damit die rheinischen Großstädte. In Köln z. B. wurden solche Pflaumen auch an den Bahnhöfen billig verkauft und den durchziehenden Truppen als Liebesgaben verabreicht — bis eine Anzahl Soldaten tatsächlich daran erkrankte und das Rote Kreuz die Verabreichung allen Obstes verbot. Durch letztere Maßregel wurde allerdings das Kind mit dem Bade ausgeschüttet.

Kurz und gut, alles Steinobst soll nicht früher geerntet werden, bis es weich ist, sich leicht von den Stielen löst, seines Aroma bezeugt und als größtes Kennzeichen: bis

die ersten Früchte von selbst vom Baume fallen. Dann aber soll man auch pflücken, nicht schütteln, denn durch letzteres Verfohren werden fast die meisten Früchte verletzt und dadurch nach ganz kurzer Zeit unbrauchbar, d. h. faul. Zudem ist man beim Pflücken auch in der Lage, noch nicht völlig ausgereifte Früchte noch am Baum zu belassen, beim Schütteln hingegen würden auch diese gewaltsam mit abgeschleudert.

Pflirsche und Aprikosen, als die wertvollsten Steinobstfrüchte, müssen besonders gut behandelt werden, da sie am empfindlichsten gegen Druck und Schlag sind. Diese Früchte sind dann reif, wenn sie sich nach halber Umdrehung leicht vom Zweige lösen. Übrigens reifen diese Früchte auch nicht gleichzeitig, sondern nacheinander und müssen daher mehrmals durchgepflückt werden.

Am wichtigsten jedoch in bezug auf Güte und Haltbarkeit ist die richtige Zeit der Ernte für das Kernobst, insbesondere für Apfel und Birnen, zumal diese ja auch an sich unsere wichtigsten Früchte sind. Beim Kernobst ist die Erkennung der Reife um so schwieriger, als man bei diesen zweierlei Reifezeiten unterscheiden muß, erstens die Baumreife und zum anderen die Genussreife. Bei Sommeräpfeln und Sommerbirnen ist es allerdings noch nicht so schlimm, weil deren Baum- und Genussreife annähernd zusammenfällt und durch der Früchte Farbe, Aroma und leichtem Lösen vom Zweig sich anzeigt. Anders beim sogenannten Dauero Obst. Bei dessen Baumreife sind die Früchte noch ungenießbar und sie sind deshalb weder am Geschmack, noch am Aroma als baumreif zu erkennen und doch vermag es sich nur dann über Winter, oft bis in den Sommer hinein zu halten, wenn, abgesehen von der richtigen Aufzucht, bei der Ernte die Zeit der Baumreife genau innegehalten wurde. Wird zu früh geerntet, so leiden die Früchte am Geschmack und werden sehr bald welk; bei zu später Ernte leidet die Haltbarkeit der Früchte. Meist wird zu früh geerntet, vielfach aus Angst vor eintretendem Frost, doch vertragen Apfel und Birnen, solange sie noch am Baume hängen, ganz gut einige Grad Kälte. Ein fernerer Nachteil des zu frühen Pflückens ist, daß dabei oft viel Fruchtholz mit abgerissen wird, zum Schaden des nächstjährigen Fruchtertrages.

Dem Laien hat man nun dienstbar sein wollen und zu diesem Zwecke sind in ver-

schiedenen Obstbaulehrbüchern und Gartnerbauzeitschriften Erntekalender ausgearbeitet worden. Doch leider ist deren Wert meist sehr problematisch, denn nicht nur ist die Reifezeit ein und derselben Sorte in den verschiedenen Gegenden und Lagen grundverschieden, sondern sogar an ein und demselben Baum weicht sie in den verschiedenen Jahren je nach Witterung oft 8 bis 14 Tage von der Norm ab.

Im Volksmund gelten Apfel und Birnen dann als reif, wenn sie braune oder schwarze Kerne haben. Doch ist das irrig, denn manche Sorten haben bei der Baumreife noch völlig helle Samen, die erst auf dem Lager dunkeln und demgemäß ausreifen. Baumreif sind Kernobstfrüchte dann, wenn sie in bezug auf Wachstum, Form und Größe vom Baum vollkommen ausgebildet sind. Für den Laien ist aber auch das kein Erkennungszeichen, weil sich den verschiedenen Sorten eigene Form und Größe erst nach jahrelanger Erfahrung einprägen lassen. Ebenso haben erfahrene Obstpflücker es gewissermaßen im Gefühl, ob eine Sorte baumreif ist oder nicht. Der Laie wird am besten tun, sich annähernd nach den besagten Erntekalendern zu richten; dann aber auch darauf achten, ob gesunde Früchte abfallen (auch ein Zeichen für vollendete Baumreife), und oft zu versuchen, ob die Früchte sich leicht vom Zweige lösen, ohne daß an den Stielen Fasern verbleiben. Die Frucht muß sich vom Zweige ablösen, geschieht das, so kann bei leichter, halber Umdrehung leicht die Ernte vorgenommen werden. Lösen einzelne Früchte noch nicht, so lasse man sie noch hängen und ernte sie später.

Es sei betont, daß Dauero Obst besonders vorsichtig geerntet werden muß, denn jede Druck- oder Schlagstelle erzeugt Fäulnis oder Stippigkeit (Flecken mit braunem, zähem, fortkartigem Fruchtfleisch). Das Pflücken geschehe mit voller Hand und beileibe nicht mit den Fingerspitzen, weil jeder Nagelabdruck dauernde Verletzung der Frucht zurückläßt. Anlegeleitern sind tunlichst zu vermeiden, weil durch diese sowohl Früchte, wie auch Zweige beschädigt werden. Am vorteilhaftesten sind sogenannte Bodleitern mit beweglichen Stützen, die voneinander unabhängig sind, letzteres, damit sie auch in unebenen Lagen verwendet und einen festen Stand der Leiter gewährleisten können. Ein längerer Holzhaken zum Heranziehen von behangenen Ästen ist gleichfalls erforderlich. Die käuflichen Obstpflücker sind nur im

äußersten Notfälle zu verwenden, weil sie die Früchte meist durch Druck verlegen. Als Pflückgefäße dienen am besten kleinere Henkeltörbe, die mit einer Polsterung aus Holzwole oder Heu mit Sackleinwandüberzug versehen sind und ferner mit einem starken Gaten zum Aufhängen des Korbes an Leiter oder Ästen. Die einzelnen Früchte dürfen nicht hineingeworfen, sondern müssen in die Körbe gelegt werden; sind diese voll, so dürfen sie nicht ausgeschüttet, sondern die Früchte müssen mit den Händen herausgenommen werden. Die beste Tageszeit zur Obsternte ist ein taufrer Morgen, denn kühl geerntet und kühl aufbewahrt hält sich Dauerobst am besten. Daher sind auch die Sammelgefäße, am besten ausgepolsterte, flache Körbe, sobald sie voll sind, möglichst erschnitterungsfrei nach einem kühlen Aufbewahrungsraum zu bringen. Die Genüßreife ist bei Äpfeln und Birnen am Aroma und an der hellen, reinen Färbung zu erkennen, bei Birnen außerdem noch daran, daß das Fruchtfleisch am Stielende weich wird. — Nun gute Ernte! Abu.

Landwirtschaft.

Die rheinische Stoppelrübe als Viehfutter und Volksnahrungsmittel. Sobald im Rheinland der Roggen gemäht ist, wird eine Rübenart eingesät, die als Wasserrübe wohl weit bekannt ist, die aber noch lange nicht die verdiente Würdigung genießt. Sie zeichnet sich durch hohen Ertrag und außerordentlich schnelles Wachstum aus. Dies geht schon daraus hervor, daß die im August vollendeten Saaten Ende September und Oktober abgeerntet werden. Die ganze Pflanze wird zur Rohfütterung benutzt, wobei die runden Rüben eins oder zweimal durchgeschnitten werden, während das Kraut ganz bleibt. Im Winter werden die Rüben auch gekocht verfüttert. Sie widerstehen selbst ungekühlt auf dem Felde längere Zeit den Frösten und liefern so durch ihr Grünfutter noch Abwechslung, wenn sonst nur noch Trodenfütterung an der Tagesordnung ist. Diese Wasserrübe, die hier auch Stielrübe und Rübstiel genannt wird, ist aber zugleich auch wichtig als Nahrungsmittel für die ärmere Bevölkerung. Diese gebraucht dazu sowohl die Stiele und Blätter, als auch die unten sitzenden Rüben. Die Blätter und Blattstiele werden frisch und eingemacht gegessen. Das Einmachen geschieht in der Weise, daß die Blattstiele und Blätter (von den letzteren wird das obere Drittel entfernt) fein geschnitten, leicht abgekocht und dann in Fässer oder in irdene Töpfe (Baren), die besonders zu Einmachezwecken hergestellt werden, gefüllt, mit einem Bretchen von der Luft abgescloffen und mit einem Steine oder einem Gewicht beschwert werden. So zubereitet, halten sie sich den ganzen Winter hindurch und liefern ein sehr wohlschmeckendes und gesundes Essen. Die runden, rotweißen Rüben aber werden allein mit Kartoffeln zusammengekocht und bilden so auch ein wohlschmeckendes, leicht verdauliches Gericht. Die Stielrübe wird aber auch im Garten, und zwar nach der Ernte der Frühkartoffeln gesät, jedoch ziemlich dicht. Durch das dichte Zusammenstehen und durch den besseren Boden, der sie rascher aufreibt, werden sie dann viel spröder und zarter. Sie werden auf den Märkten der Städte vielfach verkauft und selbst von den feinsten Herrschaften gegessen. Die Stielrübe ist sehr anspruchslos, gedeiht auf jedem Boden und bedarf nach dem Säen keiner Pflege mehr. Ihr Anbau ist daher sehr zu empfehlen.

Rindviehzucht.

Die Milchergiebigkeit der verschiedenen Rassen ist sehr verschieden und kann sie durch korrekte Zucht noch vermehrt werden.

An der Spitze stehen wohl die Holländer und Ostfriesen, die es auf eine Milchmenge von 3000 bis 3500 Liter pro Jahr bringen. Die Ostfriesen werden daher auch für die Milchwirtschaften der Industriegebiete sehr geschätzt und beinahe in jedem Jahre erstklassige Zuchtbullen eingeführt. Dieselben stellen sich heute auf 1400 bis 1500 Mark. Die Wilstermarscher, die es auf eine Leistung von 4000 Litern bringen sollen, lassen in anderen Gegenden stark nach. Im übrigen rechnet man auf Oldenburger 3200, Breitenburger 3000, Angeler 3000, Schwurger 2700, Zinzgauer 2400, Simmentaler 2500, Freiburger und Bogelsberger 2000 Liter Milch. Es genügt aber nicht, eine gute Kuh einer guten Rasse einzustellen, sie muß auch demnach behandelt werden, sonst läßt der Milchertrag sofort nach.

Zucht auf Milchertrag. Die Milchbauern beklagen sich in letzter Zeit sehr darüber, daß mehr auf Form als auf Milchertrag gezüchtet wird. Man kann das verstehen, wenn man bedenkt, daß auf Ausstellungen nur die Form berücksichtigt wird und daher die schönstgebauten Tiere die Preise fortholen. Für den Milchbauer aber ist es viel wichtiger, ob ein Zuchttier von einer besonders guten Milchabstammung ist, als daß sein Vater so und so viel Preise gemacht hat.

Milchwirtschaft.

Kostige Milchgefäße üben auf Milch und Butter einen sehr schädlichen Einfluß aus. Milch und Butter werden stark eisenhaltig und nehmen einen unangenehmen Talgeschmack an. Besonders längeres Stehen in solchen Gefäßen schädigt den Geschmack und damit den Verkaufswert sehr.

Pferdezucht.

Die Insektenplage macht sich in der warmen Jahreszeit für die Pferde sehr unangenehm fühlbar. Der Pferdebesitzer und Pferdefreund muß daher alljährlich auf Mittel sinnen, um die Tiere vor den lästigen Insekten zu schützen. Dabei ist aber Vorsicht geboten. Vor allem sind sehr scharf riechende Mittel zu meiden. Denn die Pferde sind sogenannte „Nasentiere“, denen scharfe Gerüche höchst unangenehm, ja schmerzhaft sind. Leider lassen sich die Insekten wieder nicht durch angenehme Gerüche vertreiben. Daher ist im Kampfe gegen die Insekten die goldene Mittelstraße inne zu halten. Eine Abklochung von Walnußblättern ist nicht übel. Damit werden die Tiere gewaschen. Ebenso empfiehlt sich eine Einreibung mit einer Hand voll Rainfarn vor dem Anspannen. Radeöl tut ebenfalls gute Dienste. Fliegendecken sollten jedoch niemals fehlen. Seitens der Tierärztereine wird auch das Anstreichen der Stallfenster mit Neublau befürwortet. Denn das blaue Licht können die Insekten nicht leiden. Zur Bekämpfung der Insektenplage haben bekanntlich die Pferde auch ihren Schweiß nötig. Das Coupieren sollte aus diesem Grunde schon unterlassen werden.

Geflügelzucht.

Die Hühnerzucht muß in diesem Jahre beträchtlich beschränkt werden, denn alle Futtermittel haben bekanntlich einen so hohen Preisstand, daß sie die Hühnerzucht vollständig unrentabel machen. Aber im Landhaushalt gibt es wiederum genug Abfälle, um eine geringere Hühnerzahl billiger durchzuhalten. Zudem finden auch im Frühling und Sommer die Hühner auf dem Hofe, auf Straßen und im Felde so viel Nahrungsmittel, daß sie nur einer geringen Zufütterung bedürfen. Muß auch in der Landwirtschaft die Zahl der Hühner vermindert werden, so kann und soll die Hühnerzucht doch nicht über Gebühr einge-

schränkt werden. Denn ein guter Hühnerbestand ist unbedingt notwendig, um schon den eigenen Haushalt mit den unentbehrlichen Eiern zu versehen.

Bienenzucht.

Stechlustige Bienen. Wer viel am Bienenstande arbeitet, wird auch wohl hier und da einen Stich davontragen, und es gibt Tage, an denen man sich wirklich sehr in acht nehmen muß. Wenn aber die Bienen eines Standes viel stechlustiger sind, als die des anderen, so sind daran die betreffenden Imker selbst schuld. Die Biene ist ein Haustier geworden und wie jedes andere Haustier wird sie auch so, wie sie behandelt wird. Ein schlecht behandeltes Pferd beißt und schlägt und eine schlecht behandelte Biene sticht. Die schlechte Behandlung braucht aber nicht immer Absicht zu sein. Jeder Eingriff in den Stock erscheint den Bienen als eine Gefahr und die Insassen bereiten sich zur Abwehr vor. Besonders sind Eingriffe ins Brutnest ihr unangenehm, und daher sollen solche auch nur bei dringender Notwendigkeit vorgenommen werden. Jede Arbeit soll ruhig, nicht hastig geschehen, Stöße und Schläge sind ganz zu vermeiden. Angestittete Waben sind langsam loszulösen. Alle diese Einzelheiten gehören zur guten Behandlung. Dann ist es von sehr großer Wichtigkeit, eine passende Zeit zu wählen. So arbeite man an schwülen Gewittertagen wenig oder gar nicht am Stode. Ebenso arbeite man weder früh morgens oder spät abends am Stode, und endlich arbeite man nie am Stode, wenn man stark erhitzt ist oder gar schwitzt. Der Schweißgeruch scheint den Bienen sehr unangenehm zu sein. Während der Arbeit am Stode soll sich der Züchter geistiger Getränke vollständig enthalten.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Gipfeln der Reben. Unter dem Gipfeln der Reben versteht man das Einkürzen der Tragreben, d. h. der Schosse, die im nächsten Jahre die Tragrebe bilden sollen. Durch das Gipfeln wird die Tragrebe des nächsten Jahres geträgtigt und das Holz reift besser aus. Dann aber erhalten die Weinberge durch das Gipfeln auch mehr Luft und die Sonne kann besser eindringen. Dieses aber ist von Anfang August an um so nötiger, als sich jetzt besonders der Zucker in der Traube zu bilden beginnt. Je mehr Sonne, um so bessere Früchte und um so besseren Wein.

Verschiedenes.

Biehpflege im Sommer. Der Hochsommer mit seiner brennenden Hitze und der beginnenden Haupternte ist für Mensch und Tier eine harte Zeit. Das Tier aber leidet mehr, denn während der Mensch sich selbst schützen kann, ist das Haustier auf den Schutz des Menschen angewiesen. Man achte daher gerade in dieser Zeit besonders auf die Haustiere und lasse ihnen jede Erleichterung zukommen, die unter Umständen möglich ist. So Sorge man stets dafür, daß die hart arbeitenden Tiere stets ihren Durst löschen können. Beim Ausruhen und Halten stelle man die Gespanne in den Schatten, Sorge andererseits aber dafür, daß schwitzende Pferde nicht in den Zugwind zu stehen kommen. Auch die Hunde, in allererster Linie Zug- und Kettenhunde, müssen in der heißen Zeit sorgfältig gepflegt werden. Die Hütte des Kettenhundes muß in den heißen Tagesstunden Schatten haben, denn der Aufenthalt in einer sonnendurchglühten Hütte ist eine Qual. Das Trinkwasser muß täglich mehrmals erneuert werden. Wer seine Tiere nicht pflegt aus Mitleid mit der lebenden Kreatur, der pflege es wenigstens zum eigenen Nutzen.

von Bet
Befeler
Frei
An
Auf
mit beson
Bei
oder die
in der Be
kallen.
Abschließ
angulegen
Ich e
De

Man ist, wozu das Herz uns macht!

Für die Hausfrau.

So wie wir auch im Leben stehen.
So lange wir noch ein Herz haben.
So lange wir noch eine Pflicht.
So lange, o Mensch, vergesse nicht!

Die stillen Wasser.

18

Die stillen Wasser hab' ich gern,
die Tag für Tag zur Mühle gehn,
An deren grünem Uferstrand
die Weiden und die Erlen stehn,
An denen die Libelle schwirrt,
das liebe Himmelskissel blüht —:
Die stillen Menschen hab' ich gern,
mit reichen Schätzen im Gemüt.

Doch lieb' ich auch den kühnen Fluß,
der schäumend nach dem Tale fließt,
Der silberblanke Perlen sprüht
und sich von Fels zu Fels ergießt,
Der uns mit seinem Donnerwort
aus dumpfem, trübem Sinnen schreit:
Den lieb ich, der durch Wort und Tat
hellzündende Begeisterung weckt!

Otto Frommer, Dresden-Laubegast.

Unser Einfluß daheim und auf Reisen.

Von A. Etmer.

Bewußt und unbewußt üben wir einen Einfluß auf unsere Mitmenschen aus. Einerlei, ob wir daheim oder in der Fremde, in der engumgrenzten eigenen Häuslichkeit oder auf Reisen sind. Oft wenden wir unsere ganze Beredsamkeit auf, den Nächsten zu diesem und jenem, was uns gerade erwünscht läme, oder ihm nach unserer Meinung nützen würde, zu bestimmen, aber vergebens. Er läßt sich nicht überreden und läuft vielleicht in sein Verderben hinein. Wir meinten es gut, fanden aber doch nicht den rechten Weg. Was uns nicht durch Reden gelang, mag jedoch durch unseren Wandel Eindruck machen. Die Macht des Beispiels wirkt besser, als das so leicht gesprochene Wort. Wir sollen das, was wir von andern erwarten, ihnen vorleben. Wer sich unliebenswürdig benimmt, darf kein freundliches Entgegenkommen erwarten. Rechtshaberische Naturen können zwar hier und da die Umwelt nach ihrem Ermessen formen, werden sich aber niemals beliebt und gerngesehen machen. Wer alles mit kritischen Augen betrachtet und stets irgend etwas anzukucken findet, kann sich nie recht des Lebens freuen und harmlos vergnügen sein. Solche Menschen berauben sich selbst, mindern aber auch das reine Vergnügen des Nebenmenschen. Ein einziger von Grund Blasterter kann einen lähmenden Einfluß auf eine ganze Gesellschaft ausüben, wohingegen der zufriedene, heitere Sinn ansteckend wirkt und zur Nachahmung auffordert. Ein melancholischer Gesellschafter ist schlimmer als gar keiner; obgleich manche Menschen auch mit sich selbst keineswegs in bester Gesellschaft sind.

Sehr viele Menschen verlangen die größte Hilfsbereitschaft und wundern sich, wenn diese ihnen nicht zu jeder Zeit bewiesen wird. Sie wollen sich jedoch nie und nimmer aus ihrer gewohnten Ordnung bringen lassen und auch nur die geringste Bequemlichkeit aus Rücksicht für den nächsten aufgeben. Auf Reisen sind sie unmöglich anspruchsvoller als daheim und verlangen, daß alles ihren Wünschen gemäß geordnet werden soll. Ohne Bedenken tun sie nach ihrem Belieben; die Mitreisenden kommen gar nicht in Betracht. Im Zuge handeln sie so, als seien sie Alleinherrscher,

im Hotel nehmen sie allemal die besten Plätze in Anspruch, kommandieren die Angestellten, als wären sie ihre Untergebenen, bedienen sich in unbescheidenster Weise bei Tisch, zeigen ein durchaus unangenehmes Betragen, kurz, sie handeln und reden, als seien sie der Mittelpunkt, um den sich alles drehen müsse. Ist es da ein Wunder, daß sich die Nebenmenschen von ihnen zurückziehen? Können sie erwarten, daß ihr Kommen als erwünscht, ihr Gehen als unerwünscht bemerkt wird? Mit nichten; ihr Einfluß ist ein derart unangenehmer, daß sich jedermann hütet, auch nur in ihrer Nähe zu sein. Häufig sind solche Personen ganz betrübt über die ihnen gegenüber beobachtete kühle Zurückhaltung und beneiden den munteren Gefährten, der immer gutgelaunt, allen ein freundliches Gesicht zeigt und daher überall willkommen ist. Der Unzufriedene beeinträchtigt seine Lust eben in jeder Weise. Anstatt den Verhältnissen Rechnung zu tragen und das Unvermeidliche mit ruhiger Würde hinzunehmen, verbittert er sich, aber leider auch dem Nächsten das Leben. Sein Einfluß ist kein guter; denn nur die heitere Genügsamkeit übt ihn unbewußt auf Reisen und zu Hause aus.

Küche und Keller.

Grüne Erbsen-Suppe. 1½ Liter Zuderkorn werden gewaschen, mit 105 Gramm Butter, etwas Salz und weißem Pfeffer langsam weichgedünstet, dann durch ein Haarsieb passiert, mit 2 Litern Suppe verdünnt, noch einmal langsam gekocht und abgeseiht, bis sie ganz dick vom Löffel fließt. Vor dem Anrichten läßt man sie mit einem eigrößen Stück recht frischer Butter aufkochen und richtet sie dann über gerösteten Semmelwürfeln an.

Hammelteats. Aus einer Keule schneidet man fingerdicke und handtellergroße Fleischstücke, klopft und salzt sie und brät sie, nachdem sie mit Mehl bestäubt sind, schön dunkelgelb in halb Butter, halb zerlassenen Hammelfett. Wenn die Steaks zum ersten Mal gewendet sind, gibt man reichlich Zwiebel hinzu und brät diese mit dem Fleisch hochgelb. Wenn die Steaks samt den Zwiebeln auf eine heiße Platte gelegt sind, gibt man etwas kochendes Wasser in die Pfanne, kocht den Ansatz gut auf, gibt einige Löffel Sahne hinzu und ganz wenig Mehl, schmeckt nach Salz ab und gießt sie dann über die Steaks, zu denen man einen Tomatensalat anrichtet.

Falsches Spargelgemüse. Die Strünke von geschossenem Salat lassen sich wie Spargel zubereiten. Man schält sie gut ab, kocht sie in leichtem Salzwasser recht weich, nimmt sie dann heraus, tut sie auf eine heiße Schüssel und gießt gebräunte Butter mit etwas geriebenen und gebräunten Semmelkrümeln darüber. Das Gemüse schmeckt gut zu Kotelett oder Schnitzel mit Salzartoffeln.

Fischauflauf mit Reis und Spinat. Ein Pfund Kabeljau wird in Stücke zerlegt und in ½ Liter Wasser, dem Salz und etwas Butter zugefügt wurde, zum Kochen gebracht. Eine Tasse trocknen abgeriebener Reis wird in 30 Gramm Fett angeröstet und mit Wasser einige Minuten aufgekocht (ungefähr ½ Liter), dann wird der Fisch mit der Brühe zugefügt und darauf kommt eine Lage übriggebliebener oder frisch gekochter Spinat. Wenn das Ganze einige Minuten gedämpft hat, setzt man es eine Stunde in die Kochkiste. Die Gräten werden mit etwas Grünem ausgekocht, am anderen Tage zur Suppe verwendet.

Hauswirtschaft.

Um Butter längere Zeit ihren guten Geschmack zu erhalten, glasiert man dieselbe. Hat man einen größeren Vorrat von Butter, tut man sie in einen breiten Steintopf oder Napf, löst etwas Zucker mit wenig Wasser auf dem Feuer, füllt von der heißen Zuderlösung, die sirupartig sein muß, eine ganz dünne Schicht über die Butter. Durch dieses Verfahren wird etwas Butter an der Oberfläche zum Schmelzen gebracht und verbindet sich mit der Zuderlösung zu einer Glasur. Diese ist für die Luft undurchdringlich, die Butter hält sich, kühl gestellt, längere Zeit vorzüglich und ist beim Gebrauch die obere Schicht dieser Butter zugleich ein sehr begehrtter Vederbissen.

Ein Wint zur Frischhaltung von Wildpret. Streut man frischgemahlene Kaffee auf Wildpret, so kann man es dadurch wohlnehmend frisch erhalten. Man reinige zuvor das Wildpret, das heißt, man wasche zuvor das Blut ab, bedecke die verwundeten Teile mit Löschpapier, wickle die Köpfe ein und streue dann den gemahlene Kaffee über und zwischen die Federn oder den Pelz; dann packe man das Wildpret sorgfältig ein, und es wird frisch und wohlnehmend in der ungünstigsten Jahreszeit erhalten bleiben. Ein Teelöffel voll Kaffee ist ausreichend für ein paar Rebhühner, ein gehäufte Eßlöffel für einen Hasen. Auch Wildpret, welches in Kisten oder Körben versandt wird, kann auf die beschriebene Weise frei von üblem Geruch bleiben.

Gemeinnütziges.

Verwendung von Zigarrenresten. Zigarrenstummel, sowie die abgeschnittene Spitze der Zigarre lassen sich in der Gärtnerei gut verwenden. Dieselben werden gedörrt und zu Pulver zerrieben. Dieser Tabakstaub wird des Morgens über die mit Ungeziefer befallenen Pflanzen, wenn sie noch betaut sind, gestäubt oder man macht davon einen Tabakmud und verwendet ihn zum Besprühen der Obstbäume und Pflanzen. Dadurch werden die Erbsen und sonstige Pflanzenschädlinge total vernichtet.

Eisenschweißpulver, um Schmiedeeisen auf Schmiedeeisen in rotwarmem Zustande zu schweißen, besteht aus 1 Teil Borax, ½ Teil Salmiak und ½ Teil Wasser. Diese Bestandteile werden unter beständigem Umrühren gekocht, bis die Masse steif ist; dann läßt man sie über dem Feuer hart werden. Nach dem Erkalten wird die Masse gut pulverisiert und mit einem drittel Teil rostfreien, schmiedeeisernen Feilspänen gut gemischt. Die Stücke, welche man schweißen will verbindet man erst durch Einschwalben oder durch Aufbinden, läßt die Stelle zum Schweißen rotwarm werden, streut das Pulver darauf und läßt dieses über dem Feuer flüssig werden; es genügen dann nur wenige leichte Schläge, um die Stücke zu verbinden.

Gesundheitspflege.

Magenverschleimung ist meist mit allerlei langwierigen Verdauungsbeschwerden verbunden, wogegen die Ärzte nur selten etwas zu tun vermögen. Personen, die damit befallen sind, müssen viel frisches Wasser trinken und sich täglich öfters damit gurgeln. Ein Volksmittel gegen Magenverschleimung ist der tägliche Genuß einer Tasse Pfeffermünztee. Hierzu werden 1½ Gramm Pfeffermünztraut mit kochendem Wasser übergossen und das Kraut nach einer halben Stunde abgeseiht.

Warum ziehen die Vögel noch bei vollbesetztem Tisch?

Raum ist der Sommer auf der Höhe, so macht sich schon ein Ausbruch unter den Vögeln bemerkbar. Unter den Wanderern im Juli sind u. a. schon folgende Vögel vertreten: Kuckuck, Pirol, Gartenammer, Uferläufer, Brachvogel, weißer Storch, Wachtelkönig, Berglaubvogel. Im August ziehen dieselben Vögel; ihnen schließen sich an: Ufer- und Turmschwalben, Wendehälse, Milane, (verschied. Regenpfeifer), Kampfläufer, Sumpfhühner, Nachtigallen, Blauschnecken, Grasmücken, Zittrigvögel, Rohrsänger, Fliegenschnäpper usw.

Als ausgesprochene Durchzugsvögel aus dem Norden kommen u. a. in Betracht: nordische Schafstelze, Alpen-Strandläufer, kleiner Brachvogel, Wespensittich usw. Alle diese und noch andere Vögel, namentlich auch Stare, Spechte und verschiedene Strandvögel stehen schon vom Juli an im „Strichverhältnisse“. Im September gar befindet sich fast die gesamte Vogelwelt in der Bewegung; die Durchzugsvögel aus dem Norden mehrten sich auffällig, auch in Gänzen, Enten und Schwänen; viele „Wintervögel“ langen an, so Drosseln, Sturmmöwen, Raubmöwen usw.

Fragen wir nun aber schließlich, welche die Vögel im Zuge sind, dann muß es auffallen, daß es Vögel sind, die einem umfangreichen Speisestück zuneigen: Tauben, Entenarten, Raubvögel und ähnliche. Für die Raubvögel als spezifische „Fleischfresser“ kommt natürlich in Betracht, daß sie bis zuletzt im Überflusse schwelgen, sich am Wilde und den Zugvögeln schadlos halten und in Mäusejahren auch an diesen Nagern.

Klar aber tritt aus allen Zugtabellen die Tatsache zutage, daß der Nahrungsmangel die Vögel von hinnen treibt. Es scheint allerdings nicht so. Die Vögel, die oft noch tief im Herbst bei uns sind, scheinen dem Aussehen nach alte Bekannte zu sein, und dennoch sind es entweder vielfach Durchzugsvögel aus dem Norden oder solche von dort, die bei uns überwintern wollen; ihr anfängliches „Sichgeben“ verrät sie als Zugvögel aus menschenleeren Gegenden, die erst die Tücke der Menschen erfahren müssen.

Schon im Juli, nach getaner Brut, müssen Vögel wegziehen aus überfüllten Nistplätzen, die natürlich, wie auch im

Menschenleben, die gesamten Existenzverhältnisse herabdrücken, denn die bisherige Vogelwelt tritt, um die Brut zu vermehren, also in größerer Zahl, auf. Noch größer sind natürlich diese treibenden Zugursachen im Norden; die Vögel hier müssen sich nach Süden hin verteilen, so daß die ganze Vogelwelt vom Juli an gewissermaßen in einer Schiebewegung steht, die nach Süden drängt. Aber nicht allein der Raum- und Nahrungsmangel infolge der Überfüllung bedingt die frühen Zug- und Strichverhältnisse unter den Vögeln, sondern die spezifischen Insektenfresser finden vom August an auch schon knappere Zeiten vor. Die Entwicklung des Insektenlebens hat bereits den Höhepunkt überschritten und geht nun bergab. Nur solche Vögel können sich von jetzt ab behaupten, welche die Insekten auch in der Winterruhe aufzufinden wissen, wie z. B. Meisen, Baumläufer, Wintergoldhähnchen u. a. Natürlich haben diese geschilderten Verhältnisse auch Ausnahmen aufzuweisen, aber fast immer sind die Nahrungsverhältnisse, erst in zweiter Linie kommen Aufenthalts- und Witterungsursachen in Betracht, bedingend für das Verweilen oder Ziehen der Vögel. Noch mag erwähnt sein, daß es nicht immer der augenblickliche Nahrungsmangel ist, der die Vögel schon frühzeitig zum Ausbruch veranlaßt, sondern die Vorahnung eines solchen. Schließlich auch zieht der Vogel noch bei vollbesetztem Tisch, weil er bei guter Körperverfassung ist und darum die Kraft besitzt, die Strapazen der Reise ertragen zu können.

Räubernde Ragen. Die Ragen, welche bei nassem, rauhem Wetter nicht gern Haus und Hof verlassen, streifen jetzt jede Nacht, um in Feld und Flur Nester und junges Wild zu suchen, denn jetzt geben sie sich mit dem Mäusefang nur ungern ab. Der Schaden, der bei diesen nächtlichen Streifzügen angerichtet wird, ist ein ganz gewaltiger, denn Hunderte von Nestern unserer nützlichen Erdbrüter werden hierbei zerstört oder gar häufig noch die brütenden Eltern mitgefangen. Von unserem jagdbaren Wilde ist es in erster Linie hierbei auf die Hasen und Rebhühner abgesehen, doch auch junge Hasen und selbst Rehlitzchen werden bei diesen nächtlichen Ausflügen nicht geschont. Am anderen Morgen

liegt die Rake wieder mit der unschuldigsten Miene in der Sonne im Hofe und wir sind geneigt, die ausgefundnen zerstörten Nester und die verstreuten Federn auf das Konto der Miesel und des anderen Raubgefindeles zu setzen, wenn wir nicht im trodenen Sande des Weges, an den hier gefundenen Spuren über den Missetäter aufgeklärt wären. Nun muß es unser Streben sein, hier unbedingt Abhilfe zu schaffen im Interesse der Jagd und der Singvögel, um so mehr, als diese streifenden Ragen für den Besitzer kaum noch Wert haben, da sie den Mäusefang in Haus und Hof vernachlässigen. Auf dem Anstich in der Morgendämmerung treffen wir wohl mit dem Kater zusammen, der auf trockenem Wege heimwärts schnürt. Sicherer noch können wir ihn aber unschädlich machen mit Hilfe eines Tellereisens, welches in die Nähe von diesem seinen Wechsel gelegt wird, ohne Köder, nur mit Laub oder trockenem Gras bedeckt, besprengt mit einigen Tropfen Baldrian. Trifft man draußen im Felde eine Rake auf einem ihrer Raubzüge an, so umgeht man sie in großem Bogen, scheinbar ohne sie bemerkt zu haben, nähert sich ihr allmählich; sie drückt sich nun fest auf den Boden und läßt den Jäger auf Schußnähe herankommen. Recht oft wird dann ein scharfer Hund schnell das weitere erledigen, wobei man aber darauf zu achten hat, daß keine Beobachter in der Nähe sind, denn der Jagdpächter kann sich bei den Dörflern durch nichts unbeliebter machen, als wenn er solche streifenden Ragen abschleht.

Humor.

Vorsichtig. Durchlaucht: „Haben Sie alle Vorkehrungen und Vorsichtsmaßregeln zur Jagd getroffen?“ — Oberförster: „Sehr wohl, Durchlaucht! Alle Jäger und Treiber habe ich zur Lebensversicherung angemeldet.“

Die sorgsame Hundemutter. Fräulein Eulalia (der Freundin ihre jungen Hunde zeigend): „Den Kleinen bekommt der Herr Major Spiktopf — da hat er's ausgezeichnet; den hier nimmt unser Hausherr — da geht's ihm auch sehr gut; der da kommt zum Herrn Professor Schreiber — auch eine feine Familie; und der da wird Polizeihund — da ist er im Staatsdienst und auch versorgt.“

