



N. 48.

Bauernregeln.

Dezember kalt mit Schnee
Gibt Korn auf ieder Hüb'.

Wenn der Dezember gelind,
Der ganze Winter ein Kind.

Donner im Winterquartal,
Rufet Kälte ohne Zahl.

Stwind bei Vollmondschein
Bringet strenge Kälte ein.

Grüne Weihnachten — weiße Ostern;
Weiße Weihnachten — grüne Ostern.

Ist's in der Christnacht hell und klar,
So gibt's ein legendreiches Jahr.

Ist es um Weihnachten feucht und naß,
So gibt es leere Speicher und Faß.

Winter's in der Christnacht aufs Dach,
So wintert es im Frühjahr nach.

Die Tätigkeit des Landwirts im Monat Dezember.

Von M. Danker.

Der Krieg stellt die deutsche Landwirtschaft vor große und neue Ausgaben, und es muß lobend anerkannt werden, daß sie bis heute ihrer großen Aufgaben gerecht geworden ist.

Daß der Plan Englands, uns auszuhungern, zunichte geworden ist, das ist ein großes und unbefreitbares Verdienst der deutschen Landwirtschaft.

Aber damit ist nicht gesagt, daß die Landwirtschaft nun auf ihren Vorbeeren ruhen dürfte. Jetzt heißt es doppelt eifrig schaffen und sorgen, die Ernte zu verwerten und die neue vorzubereiten. Vor allen braucht und darf nicht an Dünger gespart werden: Düngemittel, die nicht zu haben sind, müssen durch andere ersetzt werden. So müssen alle die Ersatz suchen, die bisher Chilisalpeter verwandten, denn die vorhandenen Salpeterbestände sind für die Bedürfnisse der Sprengstofffabrikation beschlagnahmt worden und weitere Sendungen kommen nicht herein. Als Ersatzmittel kommt zunächst das schwefelsaure Ammoniak in Betracht, welches in großen Mengen geliefert werden kann. Es hat 20—21 Prozent Stickstoff. Dieser Stickstoff wirkt etwas langsamer, aber auch sicherer als Salpetersäurestickstoff, doch scheinen verschiedene Pflanzen, wie Kartoffeln, Hafer, Gerste usw. das Ammoniak direkt aufzunehmen und es besser zu verwerten als Salpeter. Jedenfalls ist seine Wirkung eine dauernde. Dünger müssen in diesem Jahre so zeitig wie möglich besorgt werden.

Die Saatkartoffeln müssen ausgelesen werden, damit die übrigen, die abgegeben werden können, rasch auf den Markt kommen. Der Landwirt aber halte auch reichlich genug für den Eigenbedarf zurück, damit er sie nicht später teuer einkaufen muß. Der Getreidedruck wird eifrig fortgesetzt, denn bei längerem Lagern der Garben ist der Verlust durch Mäusefraß oft ein ganz beträchtlicher. Auch Klee samenkolben und Hilsenfrüchte werden gedroschen.

Auf dem Felde kann bei offenem Wetter noch gepflügt und rigolt werden. Alle Acker sollen vor Winter in rauher Furche liegen. Die Rieten werden nachgesehen und ihre Bedeckung bei scharfem Froste verstärkt.

Nummer 48.

Brunnen, Wasserbehälter und Jauchepumpen sind gegen Einfrieren zu schützen.

Auf den Wiesen stellt man die Bewässerung ein, setzt das Düngen und Reinigen aber den ganzen Winter hindurch fort. Kainit und Thomasmehl dürfen hier nicht gespart werden, aber auch eine Stickstoffgabe in Form von schwefelsaurem Ammoniak ist von sehr guter Wirkung.

Im Obstgarten setzt man die Novemberarbeiten fort und geht besonders den Schädlingen zu Leibe. Die Raupennester werden ausgeschnitten oder mit der Raupenfadel ausgebrannt. Die Kronen werden ausgelichtet und verzängt.

Im Gemüsegarten wird das Graben und Rigolen beendet, da alles weitere von der Witterung abhängt. Gedüngt kann auch hier noch werden und grabe man so viel Laub in den Boden, als eben zu erhalten ist. Überwinterte Setzlingen sind bei mildem Wetter zu lüften und vor Angriffen der Mäuse zu behüten. Die Mistbeetlässe werden geräumt und alles zum Treiben eingerichtet.

Im Pferdestalle sind die Mutterstuten schonend zu behandeln und müssen die Fohlen weiter zum Zuge angelernt und geübt werden. Die Temperatur des Pferdestalles wird auf 10—12 Grad gehalten, größere Wärme hat sich gerade für Pferde nicht bewährt. Arbeitende Pferde sollen im Freien zugedeckt und vor Zugluft geschützt werden. Bei eintretendem Glatteis sorge man, daß die Hufe der Pferde zeitig geschärft werden. Größte Vorsicht ist im Pferdehandel nötig. Besonders sei man verprechenden Händlern gegenüber vorsichtig und lasse sich keine Pferde abschwätzen. Pferdehändler fahren jetzt massenhaft im Auto herum, suchen dem Landwirte passende Pferde abzulaufen und liefern sie dann mit 5—600 Mk. Gewinn weiter. Das sind Summen, die der Bauer selbst verdienen kann.

Im Rindviehstalle beginnen die Winterkäber in größerer Zahl zu fallen. Alle passenden Kuhlälber müssen zur Zucht aufgestellt werden. Bei den steigenden Viehpreisen wird der Züchter auch bei den hohen Futterpreisen noch auf seine Rechnung kommen. Landwirte, die unsere seit Frühjahr stets und stets wiederholten Mahnungen befolgten und für tüchtig Grünfütter sorgten, sind heute glücklich. Sie können einstweilen Trocken- und Kraftfutter sparen.

Im Schweinestalle sieht es in den letzten Wochen etwas besser aus. Auch

die ängstlichen Gemüter, die im ersten Angstgefühl alles verlaufen, haben jetzt wieder Schweine zur Mast eingestellt. Wir wiederholen unsere Mahnungen, selbst auf die Gefahr hin, langweilig zu werden: 1. Haltet alle Schweine bis zur Vollreife zurück. 2. Seht neue Schweine auf. Auch diese werden einst zu hohen Preisen abgesetzt werden können.

Im Schafstalle geht die Winterlammung weiter und ist hier für Ruhe und Wärme zu sorgen. Wer im Spätherbste noch einmal geschoren hat, sei darin doppelt vorsichtig.

Im Hühnerstalle ist die Mauser samt ihren Nachwirkungen überstanden und die Hühner beginnen zu legen. Auch der Hühnerzüchter muß sich nach Ersatz umsehen, denn ihm fehlt der beliebte Mais, der allerdings über Gebühr bevorzugt wird. Er kann durch Gerste, ein kräftiges Weichfutter, Fischmehl, Fleischreste und tüchtig Grünfütter ersetzt werden. Besonders wird die Ernährung erleichtert, wenn man wenigstens in den Wintermonaten freien Auslauf hat.

Der Bienenwirt hat in diesem Monat wenig zu tun. Seine Hauptaufgaben sind: die Fluglöcher vor Vereisung zu schützen, das Verstopfen derselben durch tote Bienen zu verhindern, alle Störungen zu vermeiden und die Feinde der Bienen fernzuhalten. Bei sonnenklarem, mildem Wetter kann den Bienen auch noch ein Reinigungsausflug gestattet werden, doch sind darnach alle Blenden und Läden wieder sorgfältig zu schließen. Sonst muß sich der Imker noch der Stöcke annehmen, welche ohne äußere Veranlassung ein lautes Brausen vernehmen lassen. Bei ihnen herrscht gewiß Hunger und Durst, Luftmangel oder Nässe usw. Sonst ist aber den Bienen die ungestörte Winterruhe von größtem Nutzen.



Landwirtschaft.



Ernte und Aufbewahrung der Rüben.

Wenn man von Rübenenernte spricht, so kann ja nur die Stoppelrübe in Betracht kommen, die in vielen Gegenden bis Dezember im Felde bleibt und noch immer frisches Futter bietet. Nun aber wird es doch Zeit, den noch übrigen Vorrat hereinzuholen. Die Blätter, die nicht frisch verfüttert werden können, werden eingesäuert, die Rüben in frostfreien Erdmieten aufbewahrt. Blätter sowohl wie Rüben werden mit Vorteil zugleich mit Trockenfutter gegeben.

Jahrgang 1915.

Milchwirtschaft.

Hartwerden der Butter bei Rübenfütterung. Es ist bekannt, daß bei starker Rübenfütterung eine harte Butter erzeugt wird. Dieses kann aufgehoben werden, wenn man dabei gerade Sachen verfüttert, die das Gegenteil, also weiche Butter, herbeiführen. Dazu gehören Napfstüchen, Haferstroh und Weizenkleie, Sachen, die in der Kriegszeit allerdings kaum zu haben sind. Kleie wird allerdings bald wieder mehr in den Handel kommen, da das Mehl nicht mehr ganz so scharf ausgemahlen zu werden braucht.

Pferdezucht.

Windkolik und Wurmlik der Pferde. Nahrungsmittel, welche in den Magen gebracht, durch rasche Gärung plötzlich eine große Menge Gas erzeugen, veranlassen Windkolik. Als solche beschuldigt man Grünfütter, namentlich Klee und jungen Roggen, noch nicht ausgegorenes Heu, Hafer und Hülsenfrüchte, zumal wenn bald darauf reichliche Wasseraufnahme stattfindet. Auch größere Mengen Luft, wie die Koppeln oft verschlucken, können diese Krankheit veranlassen. Die Krankheitserscheinungen sind ähnlich wie bei der Überfütterungskolik, die Austreibung des Bauches ist größer. Zu der Wurmlik geben Eingeweidewürmer, die in den Magen, bezw. Darm eingewandert sind, Veranlassung. Von solchen ist vor allen der großköpfige Spulwurm (*Ascaris megalocephala*) zu nennen, welcher oft in erheblicher Menge bei einzelnen Pferden vorkommt, dann der vierstachelige Ballfadenwurm (*Strongylus tetraaanthus*), der im Blind- und Mastdarm sich aufhält, und manche andere Arten. Im Pferdekörper sind bei der Wurmlik häufig 120 bis 200 Würmer vorhanden, in manchen Fällen will man wohl 900 Stück gezählt haben. Die Tiere schleimen mit der Oberlippe, haben Juckreiz im Hinterteil, weshalb sie sich mit dem After an festen Gegenständen scheuern. Sie beißen und schnappen nach der Flankengegend, schwanen mit dem Oberkörper hin und her, schlagen mit den Hinterfüßen aus, peitschen lebhaft mit dem Schweife, drängen nach Kot, verlieren den Appetit und magern infolgedessen ab. Bei schwerer Erkrankung wälzt sich auch das Tier vor Schmerzen. Behandlung: Weiß man noch nicht, was für eine Kolik man vor sich hat, so greift man zunächst mit der Hand, nachdem man sie mit Öl bestrichen hat, in den Mastdarm und holt den Kot heraus. Hierauf sind Kaltwasserklystiere mittels eines Gummischlauches in Anwendung zu bringen, denn diese bewirken die Erweichung der im hinteren Teile angesammelten Kotballen. Bei der Wurmlik mengt man mit lauwarmem Wasser Weizenkleie an und gibt darin 20 g Aretanuspulver und 20 g feingestohenes Kochsalz. Nötigenfalls ist nach drei Stunden dieses Medikament zu wiederholen. Ein anderes Mittel besteht aus 16 g Brechweinstein mit Enzian- oder Bertramkrautpulver in Latwergform zubereitet, und ist genau in vier Gaben innerhalb zwölf Stunden einzugeben. Als Futter dienen vorzüglich Mohrrüben, Wurzeln, Haferstroh und Heu. Nach Verlauf von drei Tagen kann wieder die gewöhnliche Kost gegeben werden.

Ziegenzucht.

Denkt an den Ziegenstall. Der heranahende Winter bringt den Menschen von selbst dazu, Türen und Fenster seines Hauses möglichst zuzuhalten, und es geschieht in dieser Beziehung eher zuviel als zu wenig. Auch die Ställe der größeren Haustiere, wie Pferde und Kühe, werden nicht vergessen, dagegen hatte ich bei der letzten Viehzählung, dieselbe findet bekanntlich im Winter statt, Gelegenheit zu sehen, wie geradezu erbärmlich

es mit den Ziegenställen beschaffen ist. Da fand ich Ställe, die nur aus einem Bretterverschlag bestanden, solche, wo der Regen durch das schlechte Dach Eingang fand, und solche, wo die Zugluft durch fingerbreite Ritzen Eingang fand. Und da wunderte man sich, wenn das Tier von Rheumatismus befallen wird, minderwertig wird oder gar eingeht, und sagt dann: „Die Ziege ist ein weiches Tier.“ Daher sehe man jetzt die Ziegenställe gründlich nach und verstopfe jede Ritze mit Moos, Berg oder ähnlichem Material, Sorge auch für ein gutes, trockenes Lager. Man sollte doch meinen, ein Tier, welches für den Haushalt so nützlich ist, verdiente auch so viel Fürsorge. Dazu ist zu beachten, daß ein warmer Stall auch eine schöne Futtererparnis bedeutet, da ein Tier, welches Kälte leidet, viel mehr fressen muß. Auch ist es gar nicht gleichgültig, wie die Ziege durch den Winter kommt, sondern auch von Einfluß für die Milchergiebigkeit des folgenden Jahres.

Geflügelzucht.

Das Rupfen der Gänse und Enten. Beim Rupfen der Gänse und Enten muß man besonders vorsichtig zu Werke gehen, denn man darf weder zuviel noch zu früh rupfen. Die Federn dürfen nicht zu fest sitzen, sonst werden die Tiere beim Rupfen stets Schmerzen verspüren. Wenn man auch die Brustfedern auszieht, so darf an denselben kein Blutstropfen hängen. Wenn die Federn reif sind, so ist das Rupfen der Tiere keine Qualerei und dieselben werden dann dabei auch keinen Schrei ausstoßen, was sonst natürlich der Fall sein müßte.

Die Blähsucht der Hühner, die in Aufblähungen oder Windgeschwulsten besteht, hat hauptsächlich ihre Ursache in Verdauungsstörungen durch unpassendes, verdorbenes oder zu reichliches Futter. Meistens werden von dieser Krankheit die jungen Tiere befallen, bei denen sich dann am ganzen Körper, hauptsächlich jedoch am Unterleib, Hals und Kopf, flache, weiße Geschwulste bilden. Um diese Krankheit zu vertreiben, sticht man die Blase mittels einer Knopfnadel an mehreren Stellen auf und bestreicht dieselbe mit erwärmtem Öl. Hierauf legt man lose Watte darüber und wickelt das Huhn in ein wollenes Tuch. Man gibt dem Tiere als Getränk verschlagenes Trinkwasser, dem man bei jungen Tieren einen Tropfen Salzsäure zusetzt. In schwereren Fällen muß man die Bestreichung mit Öl nötigenfalls wiederholen und dem Huhn ein Dampfbad geben.

Bienenzucht.

Ruhe am Bienenstock. Während der Winterruhe soll am Bienenstande vollständige Ruhe herrschen. Man soll aber nicht nur die Bienenstöcke ruhig stehen lassen, sondern auch die Erschütterungen vermeiden, die durch Klopfen, Hämmern, Holzspalten, Fahren usw. hervorgerufen werden. Dann aber Sorge man in besonders vorsichtiger Weise dafür, daß sich keine Mäuse einnisten, denn diese richten durch ihre Unruhe sehr großen Schaden an. Sie ziehen durch ihren Geruch aber auch Ragen an, und nun entwidelt sich nachts ein Hezenlabath, der in kurzer Zeit einen ganzen Stand ruinieren kann.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Schimmel beim Obstmoste. Dieser Schimmel rührt vielfach von den nicht ganz gefüllten und schlecht verspundeten Fässern her. Er kann denn auch durch vorichtiges und genügend hohes Anfüllen sowie durch lange und gute Zapfen verhindert werden. Die Zapfen müssen gut schließen oder schließend gemacht werden. Zu diesem Zwecke kann man sie nach Bedarf mit reiner Weinwand umwickeln

und dann gut eintreiben. An Einhängen des Weinwandstreifens in den Most, wie es auch schon angeraten wird, ist zu verwerfen.

Anslangen der Weinfässer. Neue Fässer dürfen nicht ohne weiteres mit Wein gefüllt werden, weil der Wein sonst leicht Holzgeschmack erhält. Das Faßholz enthält nämlich, auch wenn es gut getrocknet ist, noch eine Reihe von Stoffen, die durch den Wein gelöst werden und dann Farbe und Geschmack in genannter Weise beeinflussen. Um diesen Fehler zu verhüten, müssen die Fässer vorher tüchtig ausgeschwefelt werden, das heißt, man macht sie „weingrün“.

Schwarzwerden des Weines (der schwarze Bruch) entsteht aus einer Ausscheidung von Eisenoxyd, und zwar besonders dann, wenn der Wein mit rostigen Eisenteilen in Berührung kam. Aber auch durch eine Erhöhung des Gerbstoffgehaltes (Zusatz von Tannin) oder infolge der natürlichen Säureabnahme des Weines kann diese Ausscheidung erfolgen. Gewöhnlich klären sich schwarz gewordene Weine von selbst, indem sich nach und nach der Niederschlag absetzt. Durch Lüften und Schönen kann dieser Prozeß beschleunigt werden.

Obstbau.

Abu. Die Walnuß. Kann sich jemand das Weihnachtsfest ohne Nüsse denken? Mit Recht erfreuen diese sich allgemeiner Beliebtheit, denn abgesehen von ihrem Wohlgeschmack sind sie außerdem noch sehr nahrhaft und wohlbedönnlich. Zu bedauern ist nur ihr meist recht hoher Preis, so daß man sie sich eigentlich nur als Leckerbissen leisten kann. Die Nussbäume sollten daher mehr als bisher angepflanzt werden, zumal ja auch das Holz sehr wertvoll und sehr gesucht ist. Wer in bezug auf das Letztere sich sagt „ach, davon habe ich nichts“, dem halte ich folgenden Spruch von Max Beyer vor:

Pflanz' einen Baum und kannst Du auch nicht ahnen,
Wer einst in seinem Schatten tanzt.
Bedenke Mensch, es haben Deine Ahnen,
Eh' sie Dich kannten, auch für Dich gepflanzt.

Der Walnußbaum *Juglans regia* bevorzugt mittelschweren, durchlässigen, kalkreichen Verwitterungsboden in hoher, luftiger, aber nicht rauher Lage. Es ist ratsam, nie nur einen Baum allein, sondern wenn möglich, mindestens einige benachbarte anzupflanzen: denn vielfach blühen auf ein und demselben Baum die männlichen und weiblichen Blüten zu verschiedenen Zeiten, in diesem Fall unterbleibt die Befruchtung und eine Mißernte ist die Folge, während er ansonsten alljährlich sehr reich trägt. Die Anzucht geschieht am besten an Ort und Stelle aus gesunden Kernen, die im Herbst gelegt werden. Wenn das zu langwierig ist, beziehe sich fertige Bäumchen aus Baumschulen und pflanze diese ebenfalls im Herbst. Im übrigen bedarf der Nussbaum wenig der Pflege und Düngung: auch von Krankheiten und Schädlingen bleibt er so gut wie verschont. Da der Baum sehr wüchsig ist und sehr mächtig wird, darf er nie enger als 12 m gepflanzt werden. Ein großer Nachteil beim gewöhnlichen Walnußbaum ist, daß er sehr spät, erst im Alter von 10 bis 12 Jahren zu tragen beginnt. Wer nicht so lange Geduld hat, dem empfehle ich als Ersatz die Abart *Juglans regia* fertilis. Diese wächst zunächst strauchartig und bildet sich erst mit zunehmendem Alter zu einem kleinen Baum aus und ist daher besonders auch für kleinere Gärten geeignet. Sie trägt bereits nach 3–4 Jahren. Die Früchte sind zwar kleiner als die der gewöhnlichen Walnuß, doch erscheinen sie dafür in um so größerer Menge, meist in ganzen Büscheln. Der Wohlgeschmack ist der gleiche, ebenso die Verwertung, so können sie zum Beispiel ebenfalls auch schon grün eingemacht oder kandiert werden.

Kastlose Liebe.

14

Dem Schnee, dem Regen,
Dem Wind entgegen,
Im Dampf der Klüfte,
Durch Nebeldüfte,
Immerzu! Immerzu!
Ohne Rast und Ruh!
Lieber durch Leiden
Nicht' ich mich schlagen,
Als so viel Freuden
Des Lebens ertragen;
Alle das Reigen
Von Herzen zu Herzen,
Ach wie so eigen
Schaffet das Schmerzen!
Wie soll ich fliehen?
Waldeinwärts ziehen?
Alles vergebens!
Krone des Lebens
Glück ohne Ruh,
Liebste, bist du!

W. v. He.

Fluge Kinder.

„Der Geist ist die Hauptsache; der muß gepflegt und geübt werden, sobald es nur irgend möglich; ist je früher das Kind lernt, desto früher kann und wird es etwas, und desto weiter kommt es in der Welt!“ Es gibt Eltern, die nach diesem Grundsatz handeln: sie meinen es wohl gut mit ihren Kindern und unterrichten sie im Rechnen, Lesen und Schreiben schon vom dritten Jahre an, lassen sie eine Unzahl „Sprüchelchen und Verschen“ auswendig lernen und freuen sich gar innig, wenn die Kleinen sich so schön entwickeln, d. h. immer neu Angelehntes aufzuweisen haben. Schulmäßiges Lernen ist freilich auch eine Beschäftigung, aber für kleine Kinder nicht die richtige, und sieht man ein fünfjähriges Mädchen, das schon sehr schön liest, das Einmaleins vorwärts und rückwärts kann, ein halbhundert Gedichte deklamiert und von allen Dingen im Zimmer weiß: wie sie auf französisch heißen, so denkt man: „Du gute Mutter! Wieviel Mühe hat dir das gemacht! Hättest du nur einen besseren Ratgeber gehabt! Und du armes Kind! Um wieviele Stunden reinen Kinderglückes bist du gekommen, die dir nie in diesem Leben jemand wieder ersetzen kann!“ Das Kind lernt ja täglich von selbst, und zwar in großer Fülle: es weiß, ehe es an die Bücher gesetzt wird, die Namen von Tausenden von Dingen, den Stoff, woraus sie bestehen, ihre Gestalt, Größe, Farbe, unzählige andere Eigenschaften (rauh, glatt, hart, weich, kalt, warm u. dergl.), ihren Gebrauch, die Arten der Bewegung, der Töne, der Zustände, hat Ursache und Wirkung, Grund und Folge kennen gelernt, — kurz, es ist erstaunlich, welche Fülle von Kenntnissen sich das Kind in den paar Jahren angeeignet hat, und zwar wirklich aufgenommen! Es kann sie gebrauchen und verwertet sie täglich. Mit Schulwissen aber verschone es so lange, als irgend möglich, denn man erzwingt mit dem allzufrühen Drillen des Geistes nur eine Frühreise, der auch ein allzufrühes Welken folgt. Das kleine Gehirn ist den Anforderungen noch nicht gewachsen, wird überreizt und geschwächt und kann dann niemals die Kraft und Ausdauer erlangen, deren es im Leben bedarf.

Küche und Keller.

Geschmorter Weikohl. 1 mittelgroßer Kohlkopf wird in feine Streifen geschnitten oder gehobelt und schnell gewaschen. 50 g Fett und 1 kleine Zwiebel werden erhitzt, der Kohl hinzugegibt und gut durchgeschwigt, darauf $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser zugegeben. Ist der Kohl halbgar, gibt man ferner 2—4 zerschnittene Äpfel daran und läßt alles zusammen gar kochen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen gibt man etwas Essig nach Geschmack und 1 große geriebene Kartoffel zu.

Tomatensülze. 5—6 Tomaten werden in $\frac{1}{2}$ l Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Es werden in dieser Masse dann 3 Maggi-Bouillonwürfel, gehackte Petersilie, Salz, etwas Gewürzessig und 8 Blatt Gelatine (1 rotes Blatt dabei) mitaufgekocht. Die Menge wird recht schnell zum Erkalten gebracht und zur Hälfte halbfest etwa 1 cm hoch in Formen gegossen, so daß der Boden gut bedeckt ist. 1—2 rohe, recht reife Tomaten werden überbrüht, abgeschält, nebst 1 hartgekochten Ei und kleinen Essiggurken in Scheiben geschnitten, in hübscher Anordnung auf das halbfeste Gelee gelegt und der Rest des Gelees darübergefüllt.

Gespickter Karpfen. Ein großer Karpfen wird geschuppt, durch einen möglichst kleinen Einschnitt in den Bauch ausgenommen, sorgfältig gewaschen und entweder bloß mit Speckstreifen, oder auch abwechselnd mit Speck, Sardellen und Zitronenschalenstreifen gespickt, mit Salz bestreut und eine halbe Stunde hingestellt, hierauf legt oder stellt man den Fisch auf eine Holzunterlage in eine Pfanne, übergießt ihn mit siedender Butter und brät ihn $\frac{3}{4}$ Stunden langsam unter fleißigem Umrühren bei mäßiger Hitze; man gibt grünen Salat oder eine Kapern-Sauce dazu.

Hajenbraten mit Krautsalat und Kompot. Man läßt 200—250 g Butter in einer Pfanne hellbraun werden, legt den Hase mit dem Fleisch nach oben hinein, überstreut ihn mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, beträufelt ihn mit Butter aus der Pfanne und brät ihn so unter häufigem Begießen ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden bei ziemlich starkem Feuer, wobei man dann und wann einige Eßlöffel heißes Wasser in die Pfanne nachgießt. Junge Hasen bedürfen nur $\frac{1}{2}$ Stunden Zeit zum Braten, während alte Tiere, die man am besten einige Tage zuvor in Milch oder Buttermilch legt, 1 Stunde in reichlicher Butter bei mäßiger Hitze gebraten werden müssen; um das Fleisch von alten Hasen mürbe zu machen, empfiehlt man auch, dieselben vor dem Braten mit Acet zu übergießen, diesen anzuzünden und gehörig abbrennen zu lassen. Da ein Hase sich un bequem bei Fische tranchieren läßt, ist es besser, ihn entweder in der Küche ganz zu zerlegen oder wenigstens den Rückenknochen in gleichmäßigen Absätzen zu zerhauen, den Braten dann nochmals in die Pfanne zu legen, im Ofen wieder heiß zu machen und dann erst aufzugeben. Den Bratenfond kocht man mit etwas siedendem Wasser von der Pfanne los und gibt diese Sauce nebst warmem oder kaltem Kraut-Salat, Apfel-Kompot u. c. zu dem Hase.

Haushauswirtschaft.

Möbel spiegelblank zu machen. Man lasse 1 Lot Altamawurzel mit 5—6 Eßlöffel Leinöl in einem Töpfchen über gelindem Kohlenfeuer langsam kochen, bestreiche nach dem Erkalten der Flüssigkeit mit derselben die Möbel und reibe sie 24 Stunden später ab.

Anweisung zum Putzen des Silbers. Um dem Silber ein neues, glänzendes Ansehen zu geben, wasche man es rein und bestreiche es, nachdem es trocken geworden, mit durch Weingeist befeuchtetem, pulverisiertem Hirschhorn. Dieses lasse man am Silber trocknen und reibe letzteres mit einem wollenen Tuche glänzend. Ein anderes Mittel, das Silber blank zu putzen, besteht darin, daß man dasselbe ganz mit Öl befeuchtet und dann mit fein pulverisierter Kreide und einem wollenen Tuche putzt. Man reibt es dann mit einem leinenen Tuche rein ab. Auch kann man seinem Zinn auf diesem Wege ein hellglänzendes Ansehen geben. Silber sowohl als Zinn wird sehr blank werden, wenn man es in bieder, warmer Seifenbrühe wäscht und mit einem wollenen Tuche nachputzt.

Gemeinnütziges.

Gegen Fußschweiß. Man löse einen Teil gebrannten Alaun in zwei Teilen Glycerin auf und reibe damit des Abends vor dem Schlafengehen die Fußsohlen ein und habe sie am folgenden Morgen in lauem Seifenwasser. Der lästige Fußschweiß wird dadurch gemindert und geheilt.

Stumpfe Feilen zu schärfen. Man legt die Feilen in verdünnte Schwefelsäure, aus 1 Teil Säure und 5 Teilen Wasser bestehend, und läßt sie darin 48 Stunden liegen. Die Säure nimmt nicht allein die zwischen den Zähnen eingeklemmten Feilspäne hinweg, sondern erteilt der Feile selbst eine neue, sehr scharfe Rauheit. Vor dem Gebrauch müssen jedoch die Feilen mit vielem Wasser oder besser mit schwacher Lauge abgespült werden.

Putzen von Messern und Gabeln. Das einfachste Mittel, Messer und Gabeln schön rein und glänzend zu machen besteht darin, daß man eine ungekochte Kartoffel entzweischneidet, sie in feines Siegelwehl oder Rappulver taucht und die Messer und Gabeln damit abreibt.

Zitronen aufzubewahren. In Italien legt man sie in ein irdenes Gefäß und übergießt sie mit frischem Brunnenwasser, das man alle 2 Tage erneuert. Das Gefäß wird an einen kühlen Ort gestellt.

Handarbeiten.

Gehäkelter Unterrock aus Baumwolle. Ein sehr praktisches, leicht zu arbeitendes Muster für einen Unterrock ist folgendes: Zu 37 Radeln schlägt man 187 Luftmaschen auf und arbeitet den Rock in hin- und hergehenden Touren. 1. Tour: 2 feste Maschen in die beiden ersten Luftmaschen, 3 Stäbchen in die 3. Luftmaschen, 4 feste Maschen, 3 Stäbchen in eine Masche, 4 feste Maschen und so fort. 2. Tour: umbrechen, 2 feste Maschen in 2 Maschen, 3 feste Maschen in 1 Masche, 2 feste Maschen, 2 feste Maschen in 2 Maschen, 2 Maschen überschlagen, 2 feste Maschen in 2 Maschen, 3 feste Maschen in 1 Masche, 2 feste Maschen in 2 Maschen und so fort. 3. Tour wie die 2. und alle folgenden ebenfalls. Wenn der Rock ungefähr 70—75 cm lang ist, hört man mit dem Muster auf, näht den Rock hinten zusammen, macht oben am Bund noch einige Touren in folgender Weise: 1 feste Masche, 1 Masche überschlagen, 1 feste Masche, 1 Masche überschlagen u. c. Zu einem solchen Rocke braucht man 1 Pfd. Baumwolle. Bei der Wäsche müssen die Räder quer aufgehängt werden, damit sie sich nicht in die Länge ziehen. Als Gürt nehme man einen Leinwandstreifen, welcher fest daran genäht wird.

Beim Gartendoktor.

(Monat Dezember.)

Von M. Dankler.

Nun brate mir einen Gemüßboden! Aus ist's, aus! Ganz aus," schrie der Rentner Didenbacher über meine Gartenhede und schoß dann in voller Wut in den Garten hinein, wo ich meinen Winterrispin durch eine Kopfdüngung durch die Welt zu bringen suchte. „Halt!" schrie er, was streuen Sie da? Wenn das kein Chilisalpeter ist, so lasse ich mich köpfen. Aber wenn Sie mir nicht die Hälfte ablassen, so zeige ich Sie direkt bei der Polizei an.

Der Gartendoktor hat belustigt zugehört. „Tag! Herr Didenbacher! Schönes Wetter heute, war?" Der kleine Rentner sieht ihn verblüfft an. „Sie sind doch ein gelungener Mensch. Aber im Ernst. Ich wollte heute morgen Chilisalpeter kaufen und bekomme keinen. Wollte Thomasmehl kaufen. Ist feins da! „Da können Sie sich freuen," lachte der Gartendoktor. „Und warum?" fragt der Kleine misstrauisch. „Nun, erstens braucht man im Winter niemals Chilisalpeter, den gibt man nur zu wachsenden Pflanzen. Zweitens aber kaufen Sie den Stickstoff im schwefelsauren Ammoniak billiger. Drittens ist schwefelsaures Ammoniak ein deutsches Erzeugnis." Viertens: „Halt!" schrie der Kleine, „so ein Idiot, wie Sie meinen, bin ich noch lange nicht; ich kaufe nur noch schwefelsaures Ammoniak, und wenn es dreimal so teuer ist. Das Geld ist da" — und verschwunden war er.

Ein alter Herr klopfte leise ans Gartentor. „Ist's erlaubt?" „Gewiß, Herr Schnabel. Haben Sie was auf dem Herzen?" „Das weniger, aber in einer Dose," zwinkert dieser und holt eine Schachtel mit Rindenküden hervor. „Sehen Sie, an meinen Obstbäumen finde ich überall diese Wollhäufchen. Darunter scheinen Eier zu sitzen." „Ganz recht, mein Freund. Das sind die Eiablagen des Schwammspinners, dessen dicke Raupen im Sommer viel Schaden anrichten. Wenn Sie jetzt die Wollhäufchen ab- und austragen, ersparen Sie sich viel Arbeit. Aber sehen Sie einmal her!" Der Gartendoktor zeigt ein paar Zweiglein, welche mehrere Eiertrüge tragen. „Sehen Sie diese Eier um die Zweiglein fleben? Das sind die Eier des Ringelspinners. Ist eben so schädlich. Abschneiden und verbrennen." „Besten Dank." „Hat nichts zu sagen. Kommen Sie gut nach Haus."

Eine Nachbarin eilt mit einer Schürze voll Schalen von dicken Bohnen herein. „Was ist das, Herr Doktor? Was ist das?" „Das sind Schalen von dicken Bohnen oder doch Stücke davon." „Zawohl, aber vor zwei Wochen waren sie „noch" voll Bohnen, und heute sind sie leer." „Ja," sagt der Doktor, „das haben die Mäuse getan. Sie fressen im Winter nichts lieber als dicke Bohnen, und besonders da es in der Kriegszeit wenig zu knabbern gibt." „Ach, Herr Doktor," sagt die Frau. „Ihr müßt doch immer Wege machen. Haben Sie kein Mittel?" „Doch," lacht der Doktor und zeigt auf eine große Blechbüchse. „Wenn Sie die Bohnen in diese Büchse tun und dreimal „Hokusfokus" sagen." „Danke auch, Herr Doktor," es lacht nun auch die Frau, „ich glaube, wenn ich es zweimal sage, tuts auch. Adö!" „Sagt man nicht mehr, Frau! Gruß zu Haus."

„Ah." Auch die Frau Raio noch einmal da? „Zawohl, Herr Doktor, und ich wollte Ihnen ein kleines Präsent bringen." „Boy-tausend, das laß ich mir gefallen, hoffentlich keine Goldstücke, denn die muß man zur Post tragen." „Nein, aber ein zwei Literglas

selbst eingeweckter Erbsen und Möhrchen." „Ei, ei, da läuft einem ja das Wasser im Mund zusammen. Aber warum diese reiche Beschenkung?" „Weil sie mir gut geraten sind. Lange Jahre gingen mir immer die eingeweckten Erbsen zugrunde. Da rieten Sie mir, ich solle sie einmal 1½ Stunde im Apparat wecken, dann die Nacht über unter Federdruck stehen lassen. Ich tat es. Und herrlich ist es. Mein Mann hat gestern gegessen, bis er „Leibschmerzen" bekam. „Na, das freut mich. Besten Dank." „Hier, nehmen Sie Ihrem Mann ein Fläschchen mit schwarzem Johannisbeerschnaps mit." „Ach was." „Bis nächsten, ade, Frau Raio!"

Wechselbau im Garten. Der Wechselbau oder Fruchtwechsel dürfte in der Landwirtschaft allgemein eingeführt sein, und zwar am meisten in Form der Dreifeldwirtschaft, mit deren Hilfe dem Boden ja auch höhere Erträge abgewonnen werden. Viel weniger, in manchen Gegenden gar nicht, wird dagegen im Garten auf Fruchtwechsel gesehen, obschon derselbe hier doch ebenso große Vorteile bietet. Da wird in jedem Jahre mit rührender Genauigkeit dasselbe Beet oder Gartenstück mit Bohnen, mit Wintergemüse, mit Salat oder Küchenkräutern besetzt, gerade als ob diese Produkte nur an der einen Stelle des Gartens gedeihen könnten. Gerade das Gegenteil ist aber der Fall. Die Pflanzen wachsen besser, wenn ihr Standort wechselt. Der Grund liegt einfach darin, daß jede Pflanze die Stoffe aus dem Boden entnimmt, welche für ihr Gedeihen und ihren Aufbau am besten sind. Dadurch wird der Boden aber gerade an diesen Stoffen arm, während noch viele Stoffe da sind, die von dieser Pflanze nicht gebraucht, aber von anderen wieder gesucht und benutzt werden. Um aber zu einem richtigen Fruchtwechsel zu kommen, darf nicht blind darauf losgearbeitet werden, vielmehr muß sich der Gartenfreund während der Winterruhe einen kleinen Betriebsplan ausarbeiten, wonach er vorgehen will. Dieser Plan hat dann auch den Vorteil, daß er leicht berechnen kann, wieviel Samen und dgl. er haben muß, und so leicht bestellen kann. Er muß seinen Plan so einrichten, daß, wenn ein Beet leer wird, dasselbe gleich neu bestellt werden kann, denn den ganzen Sommer über darf kein Beet im Garten leer und müßig liegen. Jedes Beet wird nach dem Abräumen sofort wieder bepflanzt. Um einen einfachen und doch recht guten Fruchtwechsel durchzuführen, teilt man seinen Nutzgarten in drei Hauptteile ein. Die erste Abteilung wird stark gedüngt. In diese kommen Winterkraut (Rappus), Wirsing, Blumenkohl, Salat, Tomaten, Rettiche und dergleichen Pflanzen, die viel Dünger verlangen. In die zweite Abteilung, welche nur leicht oder (wenn im letzten Jahre gut) gar nicht gedüngt wird, kommen die Sachen, die lieber vorjährige oder Herbstdüngung haben, wie Möhren, Karotten, Zwiebeln, Bohnen, Spinat, Sellerie, Porren usw. die dritte Abteilung, die gar nicht gedüngt wird, wird besetzt mit Erbsen, Strauchbohnen, Federkohl, kurz, mit Sachen, die nicht so viel Dünger verlangen. (Dauernde Kulturen, z. B. Spargel, werden natürlich nicht auf einem dieser Abteile, sondern allein gepflanzt). Nun wird in jedem Jahre gewechselt. Abteilung 3 wird im zweiten Jahre kräftig gedüngt und mit den Gemüsen von Abteilung 1 besetzt, während die Pflanzen der Abteilung 2 auf die Abteilung 1, die der Abteilung 3 auf Abteilung 2 kommen. In dieser Weise fortgesetzt,

wird der Boden richtig ausgenützt. Aber das schnelle Bepflanzen nach der ersten Ernte der Beete noch einen Wink: Es kann folgen auf Pflud- und Schnittsalat — Krauskohl, auf Winterwirsing — Kopfsalat, auf dicke Bohnen — Butterkohl, auf Frühkarotten — Schnittmangold, auf Erbsen — weiße Rüben, auf Frühkohlrabi — Krause-Endivien, auf Frühkohl — Spinat, auf Möhren und Zwiebeln — Feldsalat.

Die Ueberwinterung der Leukothen macht oft viele Schwierigkeit, hauptsächlich wegen des Lokals. Sie müssen viel Licht haben und ertragen durchaus keine dumpfe Luft, denn sie bekommen ohnedies schon viele gelbe Blätter, und diese laufen augenblicklich an und vermodern, indem sie alles um sich her ansteden. Man sei deshalb äußerst reinlich, lese jede Woche die toten Blätter ab und halte die Pflanzen ja recht trocken. Im Frühling, sobald keine Nachfröste mehr zu befürchten sind, pflanzt man alle Stöcke ins Freie, sie blühen den ganzen Sommer hindurch. Bekanntlich gibt es einfache und gefüllte Leukothen, von denen aber nur die einfachen Samen tragen, weil die gefüllten die Befruchtungsorgane, Staubgefäße und Stengel, in Blütenblätter verwandeln. Durch richtige Zucht erhält man aber aus dem Samen der einfachen Blüten einen sehr hohen Prozentsatz gefüllter blühender Pflanzen. Gärtnerereien, welche sich damit befassen, Sommer-Leukothen zu ziehen, setzen ihre Pflanzen zu 6—8 in Töpfe, die auf besonderen Stellagen aufgestellt sind. Diese Pflanzen empfangen, wenn sie anfangen zu blühen, sehr sarge Kost. Sie werden fast gar nicht mehr begossen. Der gewonnene Samen bringt dann 80 Proz. und mehr gefüllte Blumen, während der aus freiem Lande geerntete Samen fast nur einfache Blüten hervorbringt.

Waldmeister im Winter im Zimmer. Waldmeister läßt sich recht gut im Winter am Zimmerfenster treiben. Man bringt die Pflanze im Herbst in Töpfe, stellt diese in den Garten, oder gräbt sie hier bis zu ihrem Topfrande ein und läßt sie daselbst bis Weihnachten oder auch noch länger. Frost schadet dem Waldmeister nicht, um jedoch das Festfrieren der Töpfe an die Erde zu verhüten, ist es gut, sie mit einer leichten Decke von Nadelstreu, Laub oder dergleichen zu bedecken. Im Winter ins Zimmer gebracht, treibt der Waldmeister sehr bald aus. Ein nur mäßig warmes Zimmer behagt ihm besser, als ein stark geheiztes.

Gegen Regenwürmer im Mistbeet und besonders auch in Blumentöpfen werden mit sehr gutem Erfolg die gepulverten Hühnerkackanien (Frucht von Aesc. Hippocast.) ohne Schaden für die Pflanzen angewandt. Je feiner und besser das Pulver verteilt ist, desto besser die Wirkung. Versuche bei Blumentöpfen, auf deren Erde das Pulver gestreut und mit warmem Wasser übergossen wurde, ergaben in kürzester Zeit die gewollte Wirkung.

Pflanzen im Zimmer. Die Annahme, daß solche in Wohn- und Schlafräumen schädlich seien, bestätigt sich durchaus nicht. Nur stark riechende Blumen sind während der Nacht von Abbel. Gesunde Pflanzen nehmen eine Menge Kohlenäure auf und machen die Luft rein: sie sind in der Tat das beste Luftreinigungsmittel. Viele Pflanzen vertragen jedoch die trockene Luft in geheizten, staubigen Räumen nicht. Eine sich vorzüglich eignende Pflanze ist unter andern der Eucalyptus globulus, (blauer Gummi-Baum), sowie der Ephen.



N. 49.

Der Wert der Brennnesseln.

Von E. Hermann.

Der Krieg ist ein Lehrer! Er lehrt, bisher verachtete Pflanzen genauer anzusehn und auf ihren Wert zu prüfen. Dabei finden wir bei manchem bisher verachteten Kraut zu unserer Überraschung Eigenschaften, die sie in die Reihe der Nutzpflanzen stellen. Zu diesen seit-her verachteten Pflanzen gehört die Brennnessel. Wir haben uns dieses „lästige Unkraut“ wegen der gesperrten Baumwollzufuhr etwas genauer angesehen. Die Brennnessel wurde früher, als die reichen Baumwollzufuhren uns noch nicht zur Verfügung standen, zur Erzeugung von Gespinnstfasern verwendet — wie Flachs und Hanf. Nesseltuch wurde früher viel getragen. Es kommt nur auf den Versuch an, die Brennnessel auf einem unfruchtbaren Stück Land im Großen anzubauen und wir werden sehen, daß wir die Brennnesselfaser sehr gut an Stelle von Baumwolle verwenden und uns dadurch von dem amerikanischen Baumwollmarkt unab-hängig machen können.

Die Brennnessel ist eine wichtige Nutzpflanze! Schon in alter Zeit wurde sie von den Feinschmeckern bevorzugt. Ein römischer Koch, der zur Zeit Christi lebte, bereitete sie nach folgendem Rezept: Man siebe die Nesseln, seibe das Wasser ab, zerleinere sie fein mit dem Wiegemeßer und dämpfe das Gewiegte auf heißer Asche mit Olivenöl, füge Fischsüße und gestoßenen Pfeffer hinzu, verrühre die Mischung mit Zusatz von Eiern und bestreue das Gericht mit Pfeffer. Plinius, der auch auf gute Speisen bei seinen Mahlzeiten hielt, schrieb: Die jungen Frühjahrstriebhe gewähren eine nicht unangenehme Nahrung, auf deren Gebrauch manche Leute gewissenhaft halten, weil sie glauben, dadurch für das ganze Jahr jede Krankheit abhalten zu können. Die Wurzel der Pflanze bewirkt auch, daß Fleisch, mit dem sie gekocht wird, zarter wird. Dagegen sagte der griechische Arzt Galenos (200 v. Chr. gestorben): „Die Brennnessel hat nur geringe Kräfte, wird aber von Leuten gegessen, die Hunger haben und bekommen ihnen gut.“ Galenos muß ein vorzüglicher Arzt gewesen sein. Durch seine Mahnung ließ ich mich auch verleiten, die jungen Sprossen der Brennnessel als Spinat zu genießen — und sie bekommen mir sehr gut. Ich säe von nun an überhaupt im Herbst keinen Spinat mehr, denn der Spinat schießt im Frühjahr gern auf, und ernte lieber hinter dem Zaun meine Brennnesseln.

Nummer 49.

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Liebe greift auch in die Ferne,
Liebe fesselt ja kein Ort.
Wie die Flamme nicht verarmet,
zündet sich an ihrem Feuer
eine andre wachsend fort.

Schiller.

Die geben einen Spinat, der einen ganz eigen-
tümlichen feinen Geschmack hat. Wer ihn ein-
mal gegessen hat, mag von dem Gartenspinat
nichts mehr wissen. Ein Gründonnerstag-
gemüse, das aus Hedentresse, Lattich, Brenn-
nesseln besteht, ist tatsächlich ein Schmaus. Die
Truthühner und Gänse, die sonst zu unseren
dummen Tieren gerechnet werden, geben sich
flugerweise am meisten mit den wohl-schmecken-
den Nesseln ab. Und die Hühner verachten die
Brennnesseln keineswegs. Schon Direktor W.
Engler sagt: Vermengt man das Weichfutter
der Hühner mit abgewellten, feingeschnittenen
Brennnesseln, so wird das Eierlegen der Tiere
angeregt, was namentlich für den Winter sehr
ratsam ist, da in dieser Zeit die Eier gut be-
zahlt werden. Natürlich gehört dazu ein warmer
Stall, der reinlich zu halten ist; ferner ver-
abreiche man den Tieren regelmäßig Weich-
futter und Körner, dem täglich auf den Kopf
ein Gramm Salz zuzusetzen ist. Selbstver-
ständlich darf nicht vergessen werden, täglich
einigemal reines, überschlagenes Trinkwasser
zu verabreichen, in das einige rostige Nägel zu
legen sind, da die Hühner auch zum Wohl-
befinden des Eisens bedürfen. Kurz geschnitten
werden die frischen Pflanzen nicht nur von
Gänsen und Enten gerne gefressen und dienen
zur Aufzucht dieser Tiere, sie sind auch grün
und getrocknet ein sehr gutes Futter für Kühe,
Schafe und Ziegen. Die Kühe, die mit abge-
wellten Brennnesseln gefüttert werden, liefern
bei diesem Futter sogar eine vorzügliche fette
Milch. Die Welle der Schafe soll bei diesem
Futter ein schöneres Aussehen gewinnen. Be-
sonders gierig fressen die Schweine die Brenn-
nesseln. In meiner Gegend herrscht die An-
sicht, daß die Schweine ganz besonders durch
das Verfüttern von Brennnesseln in die Länge
wachsen. In Dänemark füttert man mit dem
Samen der Brennnesseln die Pferde, deren
Haar dadurch einen prachtvollen Seidenglanz
annimmt, und die Pferde ein raffiges Aussehen
erhalten. Das Nesseln der Pferde ist darum
ein berühmter Zigeunerschwindel, weil ab-
getriebene Gänse dadurch vorübergehend ein
nobles Aussehen erhalten. Es ist also nicht
richtig, wenn das Sprichwort sagt, an der
Brennnessel finden nur die niedrigen Tiere, vom
Reptil abwärts, etwas schmachhaftes. In
Indien gibt es sogar eine Nesselart, die schmach-
hafte Knollen erzeugt. Nicht bekannt sein
dürfte, daß man aus der Wurzel eine schöne
gelbe, aus den Stengeln und Blättern eine
grüne Farbe gewinnen kann. Sogar der Saft
der Nesseln kann verwendet werden. Er wirkt

so zusammenziehend, daß er die Milch zum Ge-
rinnen bringt. Oft wird der Saft auch zum
Dichtmachen von led gewordenen Fässern be-
nützt. Es genügt schon, den Spalt mit einer
saftigen Nesseln eine Zeit lang zu reiben, um
den Schaden zu heilen. Wer wagt noch über
die Brennnessel verächtlich zu denken? Sie
steht gerechtfertigt vor uns und kann vielleicht
aus einem verachteten Unkraut zu einer Nut-
pflanze ersten Ranges werden.

Die Arten. Die Brennnessel ist eine sehr
verbreitete Pflanze, denn man kennt gegen-
wärtig 1500 Arten! Bei uns kommen nur drei
Arten vor. Am häufigsten ist die gemeine
Brennnessel *Urtica divica*, die einen 80—150
Zentimeter hohen Stengel entwickelt. Seltener
ist die kleine Brennnessel *Urtica aren.* Am
heftigsten sticht die sogenannte römische Nesseln
Urtica pilulifera. Der Hauptwert der Brenn-
nessel besteht darin, daß sie selbst auf dem
schlechtesten Boden gedeiht. Sie überzieht
die Schutthaufen, die Abhänge, die wüsten
Plätze bald mit ihrem belebenden Grün. Wo
sie sich einmal angesiedelt hat, bedarf es keiner
Neupflanzung, da sie sich nicht nur aus Wurzel-
schößlingen, sondern auch durch die Samen,
die von Vögeln gesucht werden und die dadurch
zur weiten Verbreitung beitragen, erneuert.
Sie braucht wie ein Zigeunerkind keine War-
tung und Pflege, denn da sie im Frühjahr
zeitig erscheint und schnell emporwächst, über-
holt sie und ersticht sie alle Pflanzen neben sich,
so daß unter Brennnesseln kein Unkraut auf-
kommen kann. Da sie so schnell wächst, kann
sie jährlich zwei- bis dreimal gemäht werden.
Auch der Boden wird durch die Brennnessel
verbessert, weil sie ihn durch ihre vielen Neben-
zweige auslockert. An der Unterseite der großen
herzförmigen Blätter sind feine Haare, an
deren Grunde kleine Bläschen, die mit Ameisen-
säure gefüllt sind, sich finden. Bei leiser Be-
rührung brechen die Haare ab und die Säure
bringt ins Blut. Wer sich gegen dies Brennen
und Jucken schützen will, muß „kräftig in die
Nesseln greifen“, weil dadurch die Haare sich
umlegen und mit ihrer Spitze nicht zum Stich
kommen.

Verachtet also die Brennnesseln nicht, sie
ist eine künftige Kulturpflanze.

Landwirtschaft.

Zauche gut behandeln. Vielen Land-
wirten fehlt heute noch eine undurchlässige
Zauchegrube und Düngerstätte, wo zuwenigst

Jahrgang 1915.

die sonst in den Untergrund sinkenden Nährstoffe zurückgehalten werden. Aber selbst diejenigen Landwirte, welche den Wert undurchlässiger, zementierter Jauchegruben einsehen lernten und solche besitzen, dürfen nicht annehmen, daß nun jeder Verlust ausgeschlossen sei. Dem Verlust durch Verdunstung ist zwar vorgebeugt, aber keineswegs der Verflüchtigung des kohlensauren Ammoniaks. Als Konservierungsmittel für das kohlensaure Ammoniak der Jauche werden empfohlen, Gips, Superphosphatgips, Superphosphat, Doppelsuperphosphat und Säuren, namentlich Schwefelsäure. Während die beiden ersteren ein vorzügliches Bindemittel beim Mist im Stalle sind, kommen sie bei der Jauche weniger in Betracht, weil sie schwer löslich sind und am Grunde der Grube liegen bleiben. Besser eignen sich die hochprozentigen Phosphate, noch besser ist Doppelsuperphosphat. Dasselbe gibt man in einen mit Stroh bedeckten Korb und hängt denselben in die Jauche. Die Phosphorsäure wird gelöst und mischt sich mit der Jauche, während die unlöslichen Bestandteile im Korb zurückbleiben und bei der Räumung der Grube entfernt werden. Flüssige Zusätze verdienen jedoch bei der Bindung des Ammoniaks der Jauche den Vorzug vor festen Stoffen, und wird besonders Schwefelsäure, von welcher 1 Liter für 100 Liter Jauche genügt, empfohlen. Die Schwefelsäure wird in die Grube gegossen und die Jauche mit einem hölzernen Stiel oder dergleichen gut umgerührt. Von den Kunstdüngerfabriken kann auch eine Schwefelsäure bezogen werden, die gleichzeitig einige Prozent Phosphorsäure enthält. Dieses Säuregemenge eignet sich insofern weit besser zur Bindung des Ammoniaks, weil die phosphorsäurearme Jauche gleichzeitig an Phosphorsäure bereichert wird.

Wiesenkultur.

Düngt die Wiesen. Zur Kriegszeit sind nicht nur die Felder, sondern auch die Wiesen von großer Bedeutung, denn eine zweckmäßig angelegte, gut gedüngte Wiese liefert das billigste, beste und sicherste Futter. Es läßt sich daher an fünf Fingern abzählen, daß jeder strebsame Landwirt bei allen seinen wirtschaftlichen Maßnahmen in erster Linie an die Verbesserung seiner Wiesen denkt und bestrebt ist, deren Fruchtbarkeit nicht nur zu erhalten, sondern auch zu steigern. Die erste Bedingung für die Wirkung einer Wiederdüngung ist die Regelung der Feuchtigkeitverhältnisse, denn ohne solche Regelung liefert auch die beste Düngung nur unsichere Erträge. Durch Beschaffung einer geeigneten Vorflut werden die schädlichen Wirkungen des stauenden Wassers aufgehoben und den besseren Wiesengräsern zulaufende Verhältnisse geschaffen. Ebenso unterstützt eine zur rechten Zeit vorgenommene Bewässerung eine bessere Ausnützung der Düngung. In manchen Gegenden ist es nun Sitte, die Wiesen mit Jauche und Latrine zu befahren. Eine solche Düngung ist auch ganz vorzüglich; jedoch darf sie nicht in jedem Jahre einzig und allein auf derselben Wiese stattfinden. Latrine und Jauche sind außerordentlich reich an Stickstoff und Kali, jedoch sehr arm an Phosphorsäure. Infolge dieser Eigenschaft erzeugen diese Dünger zwar große Massen an Wiesenpflanzen, aber diese sind grobstengelig und weniger wertvoll, während die guten Wiesenpflanzen infolge Mangel an Phosphorsäure nicht zu einem üppigen Wachstum gelangen können. Aus diesem Grunde ist bei wiederholter Anwendung von Latrine und Jauche auch eine gleichzeitige Zufuhr von Phosphorsäure erforderlich; letztere gibt man am besten in Form von Thomasmehl.

Fütterung.

Häfererzatz bei den Pferden. Auch im kommenden Winter wird der Häfererzatz der Pferde noch schlapp aussehen, wenn auch die

Portion hoffentlich etwas vergrößert werden kann. Wir wollen gerne die Zuderfütterung möglichst einschränken. Einen vollwertigen Ersatz für Häfer gibt es nun nicht, doch ist eine Zulage von einigen Pfund geschroteten Maismehles nicht zu verachten. Gibt man zu dieser Häfer- und Maisfütterung noch etwa 10 Pfund gelbe Möhren und das zugehörige Staudenfutter, so werden die Tiere mit glatter Haut durch den Winter kommen und auch an Kraft nichts einbüßen.

Milchwirtschaft.

Milchergiebigkeit und Fettgehalt. Kühe, die wenig Milch geben, werden manchmal durchgehalten und zur Zucht benutzt, weil ihre Milch nach weitverbreiteter Ansicht fettreicher sein soll. Aber das Gegenteil ist der Fall. Kühe mit großer Milchleistung haben in der Regel fettreichere Milch als schlechte Milcherinnen. Solche sollen also nicht zur Zucht benutzt werden, weil dadurch die Rasse und der Ertrag verschlechtert wird. Zur Zucht soll nur das allerbeste Vieh benutzt werden.

Jeder Melker dieselben Kühe. Wo in größeren Betrieben mehrere Melker tätig sind, soll jeder Melker stets dieselben Kühe melken. Er kennt dann die Tiere, und die Tiere kennen ihn, wodurch die Arbeit sehr erleichtert wird. Schwer oder hart melkende Kühe werden zuerst gemolken, ehe die Arm- und Handmuskeln ermüdet sind.

Rindviehzucht.

Tiere sollen täglich geführt werden, damit sie der notwendigen körperlichen Bewegung nicht entbehren. Wird diese ihnen ganz entzogen, wie es bei der Stallfütterung nur leider zu oft der Fall ist, so werden die Tiere träge, steif in den Beinen, schwerfällig und phlegmatisch und für den Dienst frühe unbrauchbar. Wenn Pferde mehrere Tage hintereinander, z. B. anlässlich von Feiertagen, vollständig in einem vielleicht auch noch zu warmen Stalle verweilt haben und noch dazu üppig gefüttert werden, ereignet es sich gar häufig, daß dieselben wieder angespannt, steif und unsicher mit dem Hinterteile zu gehen beginnen, in Schweiß geraten, zittern, zusammenstinken und niederstürzen. Dieses Leiden, als schwarze Garmwinde oder Nervenschlag bekannt, kann nahezu sicher vermieden werden, wenn man den Tieren, auch an Ruhetagen eine kurze Bewegung schafft und sie etwas diät hält.

Kaninchenzucht.

Junge Kaninchen sollen nach 6 bis 7 Wochen von der Mutter getrennt werden. Nach 45 bis 50 Tagen läßt die Milch der Mutter bedeutend nach und die Tierchen sind auch kräftig genug, passendes Futter aufzunehmen und daselbe zu verdauen. Enthält der Wurf nur ganz wenige Tiere, so kann man ein paar Wochen länger warten, denn gerade die Muttermilch fördert die Tierchen sehr. Man soll auch die Milch nicht direkt entziehen, sondern beim Entwöhnen noch kurze Zeit Milch, dann klares Wasser zum Trinken geben. Im übrigen gebe man genau das Futter, welches auch das alte Tier erhielt, da die Tierchen mit daran fressen und es so gewöhnt werden.

Geflügelzucht.

Hühnerpflege im Winter. 1. Halte den Stall warm und zugfrei. Die Temperatur darf nicht unter 4—5 Grad C. sinken. Alle Löcher und Ritzen sind zu verschoppen, der Boden mit Laub, Häfeln, Torfstreu hoch zu bedecken. 2. Verwöhne deine Hühner nicht durch große Wärme. Heizung des Stalles sollte nur in Notfällen stattfinden, die Wärme nicht über 10 Grad C. steigen, sonst erkälten sich die Hühner

wenn sie ins Freie kommen. Feuchte Dünke im Großviehstalle sind den Hühnern schädlich. 3. Gewähre den Hühnern Gelegenheit zu scharren, indem du ihnen Körnerfutter in die Streu tußt. Die beste Wärme ist diejenige, welche sich die Hühner durch Bewegung verschaffen. 4. Sperre die Hühner nicht den ganzen Tag ein, sondern laß sie wenigstens einige Stunden im Freien laufen. Nur bei Regen oder Schneetreiben oder sehr hartem Winde läßt man die Hühner den ganzen Tag im Stall; selbst bei starker Kälte müssen sie in den Mittagsstunden ins Freie. 5. Gib den Hühnern mehrmals am Tage warmes Trinkwasser und morgens warmes Weichfutter. Warmes Futter und Wasser befördert das zeitige Legen. 6. Gib ein recht kräftiges und fettreiches Futter und laß es an Grün nicht fehlen! Fleischnahrung und Molkeabfälle befördern das Winterlegen; denn sie erregen die Würmer und Insekten, welche die Hühner im Sommer sich suchen. Gemüseabfälle, Kohl, Rüben, sowie geschnittenes und aufgebühtes Heu, Klee, Serradella erregen das Grünfutter. 7. Schlachte die minderwertigen oder zu alten Hühner. Es ist verkehrt, im Winter überflüssige Freßer zu halten. 8. Stelle die Zuchtkäme bei Zeiten zusammen, damit du von den besten Hühnern Frühbruten machen kannst; Frühbruten geben im nächsten Jahre Winterleger. Die Hähne müssen etwa 6 Wochen mit den Hennen vereinigt sein, ehe man die Eier zur Brut verwenden kann. Hähne zum Blutwechsel sind am besten im Spätherbst zu laufen, um sie zeitig mit den Hennen zu gewöhnen.

Vollmilch für Hühner. Die Verfütterung von Vollmilch an Hühner erzeugt nach Feststellung genauer Untersuchungen ein Fettwachs, der Zusammensetzung des Butterfettes ähnlich ist. Ausgenommen ist jedoch der Gehalt der flüchtigen Fettsäuren, der von den Tieren nicht mit angelegt wird.

Bienenzucht.

Wabenvorräte kann man schützen, wenn man sie hell und recht zugig aufhängt; sie leiden dann weder von der Wachsmotte noch der Pollenmilbe und werden auch nicht schimmelig.

Lüftung der Bienenstöcke im Winter. Die Lüftungsöffnung der Bienenwohnungen soll nicht unten, sondern oben angebracht sein. Falls nur unten eine Öffnung ist, ist die Lüftung mangelhaft, denn die warme verbrauchte Luft zieht nach oben und nicht nach unten. Man tut am besten, eine Öffnung (wo ein oberes Flugloch ist, öffne man dieses) in Höhe der zweiten Etage zu schaffen und diese offen zu halten. Die untere Öffnung (Flugloch) kann dann geschlossen bleiben.

Obstbau.

Die Baumkrone gegen Stürme zu schützen. Die großen Narben vieler dem Winde ausgesetzten Bäume zeigen schon an, welcher Schaden durch denselben angerichtet werden kann. Betrachtet man solche Bäume näher, so wird man finden, daß namentlich an den Vergabelungsstellen der Äste Risse sich befinden oder Äste bereits abgebrochen sind, ganz besonders dann, wenn zwei große Gabeläste an der Basis wenig verzweigt sind, an der Spitze aber sich zu einer breiten Krone ausbreiten. Diese Risse stellen sich nun ungemein gefährlich, da sie die Krankheitsherde für Brand usw. und den Aufenthaltsort für eine Anzahl von Baumschädlingen abgeben. Um diesem vorzubeugen, achte man darauf, daß niemals bloß zwei, sondern immer mehrere Hauptäste die Träger der Krone abgeben, was durch einen zweckmäßigen Schnitt ja leicht zu erreichen ist. Die Last wird bei mehreren Ästen besser verteilt und der Baum kann den draußenden Stürmen weit energischeren Widerstand leisten.

Nie kampflos wird die Gang
Das Schönste des Lebens gegolgt sein.
Selbst Diamantenglanz

Für die Hausfrau.

Will keiner Dulle entrückt sein.
Und windet du einen Kranz,
Jede Blume dazu will gegolgt sein.

Neue.

89

Wie rafft ich mich auf in der Nacht, in
der Nacht,
Und fühlte mich farder gezogen!
Die Gassen verließ ich, vom Wächter bewacht,
Durchwandelte nacht
In der Nacht, in der Nacht,
Das Tor mit dem gothischen Bogen.

Der Mühlbach rauschte durch felsigen Schacht,
Ich lehnte mich über die Brücke;
Tief unter mir nahm ich der Bogen in Acht,
Die wallten so nacht
In der Nacht, in der Nacht,
Doch wallte nicht eine zurücke.

Es drehte sich oben, unzählig entfacht,
Melodischer Wandel der Sterne,
Mit ihnen der Mond in beruhigter Pracht,
Sie funkelten nacht
In der Nacht, in der Nacht,
Durch täuschend entlegene Ferne.

Ich blickte hinauf in der Nacht, in der Nacht,
Ich blickte hinunter auf's neue;
O wehe, wie hast du die Tage verbracht,
Nun stille du nacht
In der Nacht, in der Nacht,
Im pochenden Herzen die Neue!

Aug. Graf v. Platten.

Frauentreue im Wechsel der Zeiten.

Die beiden Eheleute sind auch einmal jung
gewesen. Nun sind sie miteinander alt ge-
worden und stehen schon im Herbst des Lebens.
Ihr Lebensgang war kein leichter. Prü-
fungen und Heimfuchungen aller Art sind im
Laufe der Zeit über sie hereingebrochen.
Mehrere Kinder sind ihnen im zarten Alter
genommen worden. Nur kurze Jahre durften
sie zur Luft der Eltern auf Erden weilen.
Der vom Geschäfte sehr in Anspruch genommene
Mann konnte sich nicht lange dem Schmerze
hingeben. In der steten Sorge ums Durch-
kommen durfte er sich nicht seinem trauernden
Weibe widmen. Umfomehr litt die still das
einsam gewordene Haus hütende Frau unter
der Trübsal und weinte ihren heißgeliebten
Kindern unzählige Tränen nach.

Dann wurde auch der Mann leidend, so
daß er nicht mehr seinen Posten im Getriebe
der Welt auszufüllen vermochte, sich viel-
mehr nach und nach ganz ans Krankenlager
gefeßelt sah.

Nun brachen recht schwere Zeiten über das
Ehepaar herein. Je größer die Not wurde, und
je höher die Trübsalsflut stieg, desto hellere
Strahlen opferfreudiger Liebe schossen aus
dem Herzensgrunde der Ehefrau empor. Sie
pflegte den Gatten Tag für Tag und Jahr um
Jahr und entwidelte einen Helden- und
Lebensmut, den niemand der körperlich nur
schwachen Frau zugetraut hätte. So war das
ganze Leben unter Sorge und Not, unter
Kämpfen und Entlagen, unter Bitten und
Flehen vergangen. Im Wechsel der Zeiten
verrauschte es. Vieles, worauf die Gatten ihre
Hoffnung setzten, ist hinfällig geworden. Sie
mußten sich darin finden, unausgeseht auf der
Schattenseite zu leben. Der Mann war zwar
nie wieder arbeitsfähig geworden; aber Gott
hatte der garten Frau die Kraft verliehen, den

Lebensunterhalt für sie beide zu erwerben.
Weit mehr noch war dem steten Manne ihr
starkes Gottvertrauen wert gewesen und ist es
bis zum heutigen Tage geblieben. Ihr linder
Zuspruch findet immer wieder Eingang in
sein häufig verzagtes Gemüt. Die Liebe spricht
stets das rechte Wort am rechten Ort; sie ver-
schönt den beiden Alten auch noch ihren ge-
meinsamen Lebensabend, und die Treue knüpfte
das Band immer fester und fester.

A. E. D.

Küche und Keller.

Sellerieuppe. 2 dicke Sellerieknollen, eine
Stange Lauch und eine Petersilienwurzel
werden gut gereinigt und gewaschen, mit
2 Liter Wasser und dem nötigen Salz weich
gekocht. Dann werden 2 Eßlöffel Mehl mit
1 Eßlöffel Fett gelb gedämpft, die Brühe auf-
gefüllt, das Wurzelwerk ohne den Sellerie
fein gewiegt und dazu gegeben.

Hadbraten. $\frac{3}{4}$ Pfund Hadfleisch wird mit
drei gekochten geriebenen Kartoffeln, einem Ei,
etwas Pfeffer und Salz und fein gedämpfter
Zwiebel gut vermischt zu einem Braten ge-
formt, den man in $\frac{1}{4}$ Stunden schön braun
brät. Man kann den Hadbraten auch ohne Ei
machen und etwas ausgiebiger gestalten, wenn
man $\frac{1}{2}$ Pfund Haserfoden zu einem Brei
kocht, den man unter die Masse mischt.

Mischgerichte für den Abend.

Da das zugeeilte Brot für manche Familien
nicht völlig ausreicht, empfiehlt es sich dringend,
abends öfter die so nahrhaften Mischgerichte
zubereiten. Man stelle sie mittags in die
Kochliste und wird abends ein nahrhaftes,
gutes Essen finden.

**Mischgericht von Weißkraut, Kartoffeln
und Haserfoden.** Man dampft eine große
Zwiebel in 100 Gramm Fett hellgelb, füllt
einen Liter Wasser auf, gibt 1 Pfund Kartoffeln,
einen in Würfel geschnittenen Weißkohl, das
nötige Salz und $\frac{1}{4}$ Pfund Haserfoden dazu,
läßt das Ganze in 10 Minuten gut durchkochen
und stelle es 2—3 Stunden in die Kochliste.
Längeres Stehen schadet dem Wohlgeschmack
nicht.

Weißer Rüben, Speck, und Kartoffeln.
1 Kilo weiße Rüben, 20 Gramm Fett, $\frac{3}{4}$ Liter
Wasser 125 Gramm Speck, $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln,
2 Eßlöffel Salz. Die geschnittenen weißen
Rüben werden in Fett und Wasser eine halbe
Stunde gekocht, dann gibt man den in Stücke
geschnittenen Speck, die in Würfel geschnittenen
Kartoffeln dazu und das Salz, läßt es noch-
mals aufkochen und stellt es zum Fertigkochen
in die Kochliste.

Haushirtschaft.

Schwarze Kaschmirhürzen zu waschen.
Dieselben werden wie neu, wenn man sie in
einfachem Bier oder Seife wäscht und feucht
auf der verkehrten Seite plättet.

Vom Buttern. Ist der Raum, in dem
man buttert, nicht heizbar, oder im Sommer
nicht kühl genug, so ist es rätlich, das Butter-
faß vor dem Buttern nach Bedürfnis mit
heißem oder kaltem abgekochten Wasser aus-
zuspülen.

**Um Kanarien von Vogelmilben zu be-
freien,** muß zunächst deren Käfig einer gründ-
lichen Reinigung unterzogen werden. Man
brüht denselben mit heißer Lauge aus, und
gibt frischen Sand hinein, welchen man vor-
her mit zweiprozentigem Creolinwasser be-
spritzt hat. Die Haut der Kanarien pinfelt
man mit erwärmtem, verdünntem Glycerin
ein und bestreut das Gefieder der Vögel mit
Insektenpulver.

Gemeinnütziges.

Geronnene Milch verbessert man durch
das Hinzugießen von 10 Tropfen Weinsteinöl
auf 1 l Milch, welche nun gerührt und zugleich
gekocht werden muß. Das Weinsteinöl kann
man sich selbst beschaffen, wenn man ge-
reinigte Pottasche oder Weinstein an einen
feuchten Ort hinstellt, so daß sie zerfließen.

Roseda-Pomade. Einfache Pomaden-
grundlage wird, in der Art der Pomaden mit
Pflanzengerüchen, mit frischen Rosenabläuten
behandelt, und dann werden auf 200 Teile
derselben $\frac{1}{2}$ Teil Rosenöl, 1 Teil Ambra-
essenz, $\frac{1}{10}$ bis $\frac{1}{10}$ Teil Moschusessenz und
 $\frac{1}{10}$ Teil Pomeranzenblütenöl hinzugefügt.

Reinigen blind gewordenen Fenster. Die
Fenster werden vollständig klar, wenn man
sie mit in Regenwasser getauchten Brenneiseln
scheuert und danach spült. Gläserne Gefäße,
in denen ölige fettige Substanzen aufbewahrt
gewesen, reigt man am besten mit Lauge,
die von Buchenholzasche gewonnen wurde,
woburch eine Emulsion des Fettes hervor-
gebracht wird. Flaschen, in denen Bier, Wein
oder Essig war, werden durch Kalk oder Gold-
fischgläser, in denen sich aus dem Wasser
Ränder von Kalk gebildet haben, am besten
durch verdünnte Salzsäure wieder klar ge-
macht werden. Auch durch scharfen Essig
läßt sich derselbe Zweck erreichen.

Gesundheitspflege.

**Der Nutzen des Rettichs für die Ver-
dauung.** Man hat sich wiederholt gewundert,
daß man in manchen Ländern, namentlich
in Bayern, eine große Vorliebe für den Rabi,
den Rettich findet. Nach den Untersuchungen
von Tabasu Saiti kann man das verständlich
finden, denn jene Wurzel enthält (Hoppe-
Seylers Zeitschrift für chem. Physiologie)
ohne Zweifel ein diastatisch wirkendes Fer-
ment, wie wir es auch beim Menschen im
Speichel und in der Galle kennen. In der
Hauptsache handelt es sich um die Verzu-
derung von Stärke, während der Rettichpreß-
saft nicht imstande war, auf Eiweißstoffe der
verschiedensten Art eine Wirkung auszuüben.

Handarbeiten.

Papierkorb. Ein $\frac{1}{2}$ m großer Karton-
bogen wird mit Atlas im matten Wasserblau
auf seiner Außenseite überklebt und zwar,
damit dieser keine Durchschlagsfäden zeigt,
nur dadurch, daß die Kante und fingerbreit
die Innenseite des Kartons mit dickem Gummi-
wasser bestrichen und mit dem umgebildeten
Atlas beklebt wird. Sodann wird die Innen-
seite mit grauem Glanzpapier beklebt und
der ganze Karton, bis er trocken ist, leicht ge-
preßt. Nun wird er zu einer Düte gedreht,
welche in ihrer größten Weite 53 cm Umfang
hat, zu dieser Form wird sie am Rand des
Kartons festgenäht durch 3 Einzelstiche mit
blauer Kordonseide, die im Innern der
Düte verknüpft wird. Die Spitze und die
umgebogene Ecke wird mit Atlasstreifen
in mattverblühtem Hellrot (viena rose)
geziert: das Tonpapier der umgebogenen
Spitze wird mit einem Berggrünmisch in
Wasserblau bemalt, während die Sternblume
auf der Vorderseite der Düte schon vor dem
Atlas aufgeklebt wird, in Blattstich aus-
geführt wurde (mattrot und mattes Blattgrün)
und beim Pressen des Kartons mit einem
Zuchstiel geschöpft wurden. Mit einem Sch-
eisfen, das in die Stiche der Dütenränder
geknüpft ist, wird diese an den Schreibtisch
gehängt.

„Nimrods“ Leben und Sterben.

Seit meinem achten Jahre, wo ich mit Vaters Flinte den ersten Hahn im Laufen schoß, war ich von einer verzehrenden Leidenschaft für die Jagd erfaßt. Als Fährtrich hatte ich bereits mehrere Jagden in der Umgegend von Berlin gepachtet, die damals noch Rotwildstand hatten, vor allem aber durch ihre Enten- und Belassinenjagden geradezu berühmt waren. Um den Sport auf die pfeilgeschwinden Langschnäbel mit größerem Erfolge pflegen zu können, kaufte ich nach meiner Beförderung zum Offizier einen nach jeder Richtung ausgezeichneten deutschen Gähnerhund, dessen Haupteigenschaft — gleich mir — in der Wasserjagd bestand. „Nimrod“ hatte eine Nase, wie ich sie niemals wieder gesehen habe. Mit dieser Haupteigenschaft waren alle anderen Tugenden verbunden, und er besaß nur einen Fehler. Dieser war ein Produkt seiner Klugheit: „Nimrod“ war übelnehmisch und gegen Fremde gemeingefährlich böse. „Nimrod“, der jedes Huhn, jede Waldschnepfe, Ente oder Belassine, dank seiner guten Nase und Unermüdblichkeit selbst bei der besten Deckung herausfand, äugte dann stets rückwärts. Begegnete er meinen Blicken, oder merkte er nur, daß ich folgte, so stand er wie angerammt und bannte die Kreatur mit seinen Vasilistenblicken. Paßte ich indessen gar nicht auf, zeigte ich ihm durch kein „wahr dich!“, daß ich seine Leistung anerkenne und ihn bald durch ein „allons, saß!“ erlösen werde, so krümmte er wie eine Kacke den Rücken und sprang auf seine Beute. Nur selten entging ihm dieselbe. In der Zeit, wo die jungen Enten flügge wurden, auf der Gähnerjagd bei starker Hitze und hohem Kraut, brauchte ich mich nur hinzusetzen und ihm mit der Hand zu winken. Während sich meine Jagdgäste mit ihren Hunden abquälten und mitunter tüchtig vorbeischnallten, besorgte „Nimrod“ für mich das Geschäft in stiller Gemüthlichkeit. Immer wieder kam er schweifwedelnd daher und setzte sich mit seiner Beute im Fang vor mich hin, wo er wartete, bis ich ihm dieselbe abnahm. Es war dies durchaus nötig; Nimrod

gegen Fremde getrübt. Ich konnte es mir unmöglich gefallen lassen, daß er den Schornsteinfeger vom Reinigen der Kamine zurückhielt, indem er ihn unsanft in dem hinteren, ledernen Teil seines Kehranzuges faßte und so lange festhielt, bis ich den Gemarterten befreite und einen größeren Geldschein auf die jede Ruhe gefährdende Wundwunde legte. — Ich durfte seinen Widerwillen gegen alte Weiber nicht so weit ausarten lassen, daß er der Mutter Grunau, meine Keinemachefrau, höchst zudringlich auf die Sauberkeit ihrer Strümpfe untersuchte. Nein, das ging nicht; es kostete mich mit der Zeit zu viel Geld. Als ich dann heiratete, gab es aus solchen Anlässen zu oft Auftritte zwischen ihm und uns, und „Nimrod“ wurde — obschon es mir in der Seele wehe tat — aus der Kasse verbannt. Trotz des nun folgenden Hüttenlebens schien er unverwundlich, bis er eines Tages, nach einer langausgedehnten Entenjagd, von einem akuten Sichtsfall befallen wurde. Schnell ging es nun abwärts. Erst schwand das Gesicht, dann das Gehör, und als der Spätherbst kam, schlich „Nimrod“ beinahe völlig blind und taub als wandelnde Ruine seines einstigen Ruhmes auf dem Hof umher. Unmittelbar neben und hinter meinem Wohnhause lag ein von altem Park umgebener kleiner See, welcher der Tummelplatz einiger Schwäne und vieler zahmer Enten war. Hundertmal hatte „Nimrod“ hier in besseren, gesunden Tagen zur Freude unserer Gäste nach den kleinsten Gegenständen getaucht und das zahme Federvieh stets mit stummer Verachtung gestraft. Seit seiner Erblindung schien er für jeden Sport erstorben, und dennoch war er es, wie ich mich an einem Novembertage gründlich überzeugen konnte, nicht ganz. Unmittelbar hinter dem Schloßteich war vom Gärtner ein gewaltiger Stein bloßgelegt. Da das Ungetüm als malerische Gartenzier nicht zu verwenden war, so befahl ich, den Findling zu sprengen. Eigentlich hatte ich die Wirkung der beiden Bohrschüsse selbst beobachten wollen, allein ein Nachbar besuchte mich, und beim Frühstück dachte ich nicht mehr an die Sache, als kurz hintereinander zwei furchtbare

draußen. Wahrhaftig! Da raste er im Wasser herum. — „Nimrod“ hier! — „Nimrod“ hier!“ Ich hatte gut rufen. Nur noch die kanonenschlagartigen Sprengschüsse hatten sein Ohr erreicht. Meine Stimme — trotzdem sie wahrlich nicht übel — vernahm er nicht. Glücklicherweise war sein verrückter Jagdeifer jetzt unschädlich. Schwäne und Enten hatten das Feld geräumt und marschierten unter aufgeregtem Geschnatter den Ställen zu, — während „Nimrod“ wie ein wahnsinniger Hering in weiten Kreisen umherschwamm. Ich befahl, den Kahn loszumachen, wollte ihn einfangen; da winselte der von wildem Eifer Befallene plötzlich angstvoll auf, schoß mit dem Oberkörper hoch aus dem Wasser und war im nächsten Augenblick verschwunden. Ein Schlagfluß hatte „Nimrods“ Leben mitten in seinem letzten Bravourstück ein Ziel gesetzt.

Eine seltene Freundschaft.

Eine innige Freundschaft, wie sie selten vorkommen dürfte, hat mein auf Raubzeug sonst sehr scharfer, bereits 7 Jahre alter Dachshund mit meiner Haustage geschlossen. Dieselbe wurde, da ich ihre Mutter wegen Umherwilderns erschoss, im Alter von wenigen Wochen Waise. Seit dieser Zeit nahm sich der Hund des Käbchens an. Im Laufe der Zeit bildete sich die Freundschaft so weit aus, daß nicht nur beide in ein und demselben Korb schlafen, sondern auch einmütig miteinander in Haus und Hof herumstrolchen. Dabei verteidigt der Fiedel die Kacke nicht nur gegen fremde, zudringlich werdende Hunde, sondern auch gegen meine eigenen beiden Jagdhunde, mit denen er sonst auf einem kameradschaftlich guten Fuße lebt. Spasshaft ist es, wenn die noch kleine Kacke aus Versehen von einem unserer Diensthunden getreten wird oder aus sonst einem anderen Grunde kläglich miaut, sofort ist der Mann zur Hand, trägt die Kacke in ihren Korb und sucht durch Liebkosung ihren Schmerz zu lindern. Trotzdem aber würgt der Hund jede andere Kacke glatt ab. Einmal nahm ich ihm sein Käbchen weg und legte ihm an deren



niemals eine Feder. Die Raubvogeljagd im Herbst besorgte er fast regelmäßig allein. Er fing mir auch in Schlesien zweimal starke Rebhühner, ohne daß ich dazu kam, den Finger krümmen zu machen; Riden sah er mit dummem Gesicht nach. Natürlich bildete sich zwischen ihm und mir mit der Zeit eine geradezu rührende Freundschaft aus. Mitunter wurde diese freilich durch sein Benehmen

Schläge erdröhnten. Meine ahnungslose Frau und unser Gast fuhren erschreckt von ihren Sissen empor, und ich war eben dabei, sie zu beruhigen, als mein Diener in der aufgerissenen Tür erschien. Aber wie?! In der einen Hand zwei, in der anderen drei gewürgte zahme Enten, rief er mir entsetzt zu: „Um Gotteswillen, gnädiger Herr, der Nimrod hat sich von der Kette gerissen und würgt alle Enten.“ Mit einem Sprunge hatte ich meine Heßbeißche von der Wand gerissen und war

Stelle ein anderes, gleich großes Käbchen. Erst war die Verwunderung groß, dann aber löste sie sich in grimmiges Knurren auf und noch ehe ich zuspringen konnte, hatte Mäns die Kacke gefaßt und gewürgt. Wie groß und selbstlos die Liebe des Hundes zu seiner Pflegebefohlenen ist, dürfte auch daraus hervorgehen, daß er ihr manchen Federbissen zuträgt, obwohl er, nach Fedelart, ziemlich verfressen; wohl der beste Beweis von der Aufrichtigkeit seiner Freundschaft.