



Daß das Jagen! Trage mutig
deine Sorgen, deine Qual!
Sei die Wunde noch so blutig,
heilen wird sie doch einmal.

Nur empor den Blick gewendet,
und durch düstres Wolkengrau
bricht zuletzt, daß es dich blendet,
glorreich noch des Himmels Blau.

Ad. Friedr. v. Schad.

Champignonkulturen im Hauskeller.

Von Emil Wienapp, Hamburg.

I.

Unter allen heimischen essbaren Pilzen ist der zur artenreichen Familie der Hauptpilze gehörende, im Aussehen oben anfangs weißlich, mit zunehmender Reife gelbbraun und unterseits fleischfarbenen gefleckten Champignonpilz (*Agaricus campestris*) das preiswerteste, bevorzugteste und fleischlich edelste Pilzprodukt. Im Hochsommer finden wir diesen Edelpilz auf den heimatischen Fluren, auf Wiesen und Triften, häufiger aber noch in Waldbesichtungen und an Waldrändern in größeren oder kleineren Mengen wildwachsend vorkommend, wo er von pilzsammelnden Personen als willkommenes Freizeut einer schätzbaren Naturgabe betrachtet und eifrig für die Pilzküche gesammelt wird. Als Handelsware wird der Champignon jedoch heute fast ausschließlich in eigens dazu hergerichteten gärtnerischen Kulturstätten herangezogen, so daß er dem Konsum das ganze Jahr hindurch nicht nur als Konservenerzeugnis, sondern auch als frisches Ernteprodukt zur Verfügung steht. Wir Deutschen lassen für den Verbrauch an Champignonfrüchten alljährlich viele Millionen Mark (die Statistik spricht von ca. 30 Mill.) in das Ausland, und namentlich nach Frankreich, abfließen, da die heimischen, wenn auch in den letzten Jahrzehnten bedeutend vermehrten und erst in neuerer Zeit durch einige Großkulturen bereicherten Anlagen dieses Zweckes bei weitem nicht ausreichen, den sich ständig auch in den breiteren Volksschichten steigenden Konsum dieser aromatischen und zartfleischigsten aller Pilzfrüchte zu decken. — Die größten gewerblichen Champignonzüchtereien befinden sich seit langem in und in der Nähe von Paris, wo die weitverbreiteten katakombenartigen Vertiefungen der unterirdischen Steinbrüche und Kanalisationsanlagen die natürlichsten Betriebsstätten hierfür bieten. In dieser ratlosen Kugung geben sie nunmehr schon seit Jahrzehnten vielen Familien ein lohnendes Auskommen, das auf deren wirtschaftlichen Wohlstand, wie auch auf die allgemeine Volkswohlfahrt natürlich nicht ohne fördernden Einfluß geblieben ist. — Wenn nun auch unseren heimischen Verhältnissen solche Champignonkulturen im Werte tiefschöpfende Naturstätten nicht eigen sind, und wir demzufolge auf Massenerträge wie in Frankreich ver-

zichten müssen, so können wir doch weit mehr als es bisher geschieht, die Champignonkultur in jedem Hauskeller und selbst auch im Kleingartenbau mit nützbringendem Erfolge durchführen, sofern nur die erforderlichen gärtnerischen Kulturstoffe und technischen Hilfsmittel vorhanden sind. Diese sind indessen in der Praxis bei weitem nicht so schwieriger Natur, als vielfach angenommen wird. Denn bei dem Vorhandensein des notwendigen Düngers können die kulturellen Vorbedingungen überall da erfüllt werden, wo Räume vorhanden sind, die eine natürliche Wärme zwischen 12 bis 15 Grad R. enthalten oder durch Heizanlagen auf diese Temperatur gebracht werden können, zum Abzug der sich etwa entwickelnden Dünnergase und zur Verhinderung von Fruchtigkeitsniederschlägen leicht regulierbare Lüftungseinrichtungen — Lutzen oder Blindfenster) besitzen, im übrigen aber dunkel und trocken gelegen sind und in ihrer Raumgröße gestatten, daß ein wirtschaftliches Hantieren darin möglich ist. Die Grundelemente der Kultur sind Pferdedünger, Ammonial, Stickstoff, feuchte, warme Luft und Wasser. Diese Voraussetzungen werden der Regel nach bei unterstellten ländlichen und städtischen Eigenheimen, daneben aber auch Schuppen, Ställen, Gewächshäusern oder ähnlichen Gelassen solcher Besitzungen vorhanden sein. — Für das glückliche Gelingen des Vorhabens gelten dann noch lediglich die sachgemäße Zubereitung des Düngers, die Herrichtung und Einlagerung der Dunghaufen bzw. Dungbeete und die Erzeugung und Erhaltung der notwendigen, möglichst auf 20—25 Grad R. gleichmäßig temperierten Wärme in diesen. Steht hierbei das Düngematerial kulturtechnisch auch an erster Stelle, so müssen doch alle drei Faktoren zur Erreichung eines guten Kulturerfolges gleichsam eine Wesenseinheit sein, da ein Mangel des einen ohne weiteres den Wert des anderen vermindern beeinflusst und den schließlichen praktischen Erfolg gegenstandslos machen kann. — Dagegen ist der zeitliche Kulturbeginn für das Verfahren selbst, das erfahrungsgemäß für jede Kulturbauer einen Zeitraum von 3—4 Monaten beansprucht (natürlich unter Voraussetzung normaler Kultur- und Entwicklungsverhältnissen), von nebensächlicher Bedeutung. Aus wirtschaftlichen Gründen wird jedoch der Herbst und das zeitige Frühjahr bevorzugt, weil diese Ernten im allgemeinen höher als im Sommer, wo die Pilzernte naturgemäß

eine größere und das Angebot ein billigeres ist, bewertet und bezahlt werden. Die Praxis hat es also leicht in der Hand, den Beginn der Kultur entsprechend bestimmten wirtschaftlichen Absichten und finanziellen Zwecken nach eigenem Willen festzusetzen. — Wie schon vorher erwähnt, ist das wichtigste Kultur-element der Champignonkultur der Dünger. Er erfüllt seinen Zweck hierbei um so weitgehend, je ausschließlich er von Pferden, Eseln, Maultieren und aus solchen Ställen stammt, wo Arbeitstiere vorwiegend mit Hafer und trocken gefüttert, mit Stroh dagegen nur mäßig eingestreut werden; ist daneben Ziegen-, Schaf- und Kaninchen- und billiger zu haben, so trägt dessen Beimischung zu obigem, vorwiegend Wärme erzeugenden Dünger nicht unwesentlich dazu bei, die Wärme und ammoniakhaltigen Stoffe darin zu vermehren und damit einen hochwertigen Nährboden für das Pilzwachstum zu sichern. In seinem natürlichen, frischen Zustande ist dieses Düngergemisch für Champignonkulturen jedoch nicht ohne weiteres brauchbar; es bedarf hierzu zunächst noch eines mehrwöchigen Gährungs- und Verbrennungsprozesses, um sich grünlich zu erwärmen und durch innige Verbindung und teilweise Zermürbung seiner Bestandteile für Pilzwucherungen möglichst fruktifizierend, also fruchttragend, empfänglich zu sein. Die Praxis verfährt hierbei in der Weise, daß man entweder in dem Kultorraum selbst oder, falls dieser in seinen Abmessungen zu beengt ist, zunächst in einem Schuppen oder sonstigem, gegen Witterungseinflüsse geschützten Wirtschaftsraum den Dung unter Ausscheidung seiner strohigen Teile zu meterhohen und ebenso breiten Haufen von raum-möglicher Länge in gleichmäßigen Packungen mit der Mistgabel aufschichtet, worauf das Ganze ordentlich festgeklopft bzw. mit den Füßen festgetreten wird, und zur Förderung der Wärmezeugung eine Bedeckung von Stroh oder strohigem Dünger bzw. Brettern erhält. Ist der Dünger besonders trocken, empfiehlt sich die Praxis, den Gährungs- und Wärmevorgang durch Begießen mit heißem Wasser anzuregen. Nach Verlauf von einer Woche wird diese Mistpackung als Zeichen der Erwärmung anfangen zu dampfen, sowie den Beginn seiner Zersetzung im Innern durch Bildung von weißlichen Brandstellen anzeigen. Nun wird der Haufen umgekehrt mit dem Zweck, daß sich seine untersten Lagen nach oben und die inneren nach außen kehren, um eine gleichmäßige Mischung des

Düngstoffes zu erzielen. Dieses Verfahren wird mit gleicher Praxis nach etwa 8 Tagen und ev. späterhin nach gleichem Zeitraum noch so oft wiederholt, bis der Düng eine ordentliche Zersetzung und damit die richtige kulturelle Gebrauchswertigkeit erlangt hat. Dieser Zeitpunkt ist dann eingetreten, wenn der Dünger seinen fäuleigentlichen Geruch verloren hat, seine gelbe Farbe sich kastanienbraun umfärbt, sein Aussehen ein speckglänzendes wird und die Massensubstanz eine solche Konsistenz angenommen hat, daß sie sich mit der Hand zusammenbrücken läßt, ohne hierbei Feuchtigkeit auszuscheiden. Diese Zustandsbeurteilung erfordert zwar von dem Laien eine gewisse Übung und praktische Schulung, unter Beachtung der angeführten Merkmale wird ihm dies aber ebenso gut möglich sein, wie dem Berufssüchter, dem übrigens Fehlurteile dieser Art ebenfalls passieren.

Landwirtschaft.

Aufeggen der Winterjaaten. Das Aufeggen der Winterjaaten ist eine Frühlingsarbeit, die vielfach unterlassen, ja von manchen Landwirten als schädlich angesehen wird. Trotzdem hat sie ihre großen Vorteile, worunter die Öffnung des verkrusteten Bodens und die Beförderung einer kräftigen Bestockung die Hauptfachen sind. Zunächst wird durch das Auflockern die harte Kruste, die sich im Winter bildet, gelodert. Dadurch bringt der Regen viel besser in den Boden ein und derselbe trocknet nicht so schnell aus. Dann aber bringt auch die Luft viel besser ein und löst im Verein mit dem Regen viele Stoffe, die dadurch erst von den Pflanzenwurzeln aufgesogen und verarbeitet werden können. Dann wird durch das Aufeggen auch das nötige Verbünnen bezweckt. Stehen die einzelnen Pflanzen zu fest beisammen, so werden die Halme besonders unten schwach und sind so kaum imstande, den oberen kräftigen Halnteil mit der schweren Ähre zu tragen, und bei einem regenreichen Sommer legt sich das Getreide platt nieder. Geschieht dieses spät, so ist der Schaden nicht allzu groß. Geschieht es aber vor und während der Blüte, besonders beim Weizen, so ist er um so größer. Aber auch wenn der Schaden bei spätem Niederlegen nicht so groß ist, so ist das Niederlegen des Getreides sehr hinderlich beim Mähen desselben. Das Mähen mit der Hand dauert doppelt so lange, während die Mähmaschinen (wie z. B. im vorigen Jahre) vollständig versagen. Also ist das Aufeggen bei zu dichtem Stehen schon deshalb zu empfehlen. Steht die Saat dagegen ziemlich dünn, so kann man trotzdem ohne Furcht die Egge einigemal darüber gehen lassen. Für die Pflänzchen, die dabei ausgerissen werden, wird reichlich Ersatz durch die bessere Bestockung der stehenbleibenden. Nach Notizen eines praktischen Landwirts hatte derselbe von der Hälfte eines Morgens, welchen er auflegte, beinahe genau ein Viertel mehr Ertrag als von der anderen Hälfte desselben Morgens, den er nicht auflegte. Nach seiner Schätzung kommen auf jeden durch Eggen ausgerissenen Halm durch Bestockung durchgängig zwei neue. (Bei ziemlich schwachen Saaten, denn bei dichten Saaten ist die Bestockung nicht so stark.) Bei trockener Bitterung ist ein Nachgehen mit einer leichten Walze nach dem Aufeggen von besonderem Vorteil. Als eine ebenfalls sehr wichtige Futterpflanze ist die Sandwilde, auch zottige Wiede genannt (*Vicia villosa*) zu nennen. Durch den Umstand, daß der vor mehreren Jahrzehnten massenhaft auftretende Erbienläufer (*Bruchus pisi*) in vielen Gegenden den Erbiensbau in Frage stellte, sah man sich veranlaßt, sich mehr dem Widenbau zuzuwenden. Und so wurde die als wildwachsend bekannte *Vicia villosa* unter die landwirtschaftlichen Kulturpflanzen mit aufgenommen. Sie ist eine stickstoffammelnde Pflanze und kann zweckmäßig mit Roggen zusammen gesät werden. Ein Hauptvorteil

dieser Pflanze ist, daß sie auf sandigem Boden, unter Roggen zur Futtergewinnung ausgesät, im Frühjahr das allerzeitigste und dabei ein sehr nahrhaftes Grünfutter liefert. Dabei wächst die Sandwilde auf Boden, der für Setadella und Wundflie nicht mehr brauchbar ist, und sie ist durchaus winterhart, was von der Erbsen und der Winterwiede nicht gesagt werden kann. Das Aussaatquantum richtet sich nach dem Zwecke, welchem sie dienen soll; wird sie zur Samengewinnung angebaut, so ist ein Teil Widen und zwei Teile Roggen, zu Futterzwecken aber drei Teile Widen und zwei Teile Roggen gemengt, auszusäen.

Milchwirtschaft.

Milcherzäh bei der Aufzucht der Kälber. Obgleich die Futtermittel rar und teuer sind, ist es doch eine Hauptaufgabe der deutschen Landwirtschaft, genügend Kälber zur Zucht aufzustellen, und wenn sie auch mit allen möglichen Mitteln aufgezogen werden müssen. Um nun tüchtiges Milchvieh zu erzielen, ernährte man das Kalb 3—5 Wochen mit Vollmilch, zog dann langsam ab und ergänzte die Mengen durch warmes Wasser, oder besser gute Magermilch. Heute muß an Vollmilch möglichst gespart werden. Der beste Ersatz ist Magermilch, der man pro Liter 30 Gramm gequetschten Leinsamen zusetzt. Auch ein Zusatz von Kartoffelmehl hat sich bewährt. In einigen Gegenden erhalten die Kälber auch als Ersatz der teilweise entzogenen Milch Heute, den man durch Anbrühen guten Heues erhält. Ein Zuderzusatz ist zu empfehlen.

Bittere Milch findet man manchmal bei Kühen, die am versiechen sind. Der bittere Geschmack kann aber auch von Futterstoffen kommen, welche Bitterstoffe enthalten, so z. B. durch Wasserrüben, Hafer- oder Widenstroh. Zeigen sich dagegen nach kurzer Zeit Schimmelpilze an der Oberfläche, so dürfte Unreinlichkeit die Folge sein.

Rindviehzucht.

Die Fütterung der Milchkühe wird in Gegenden, wo technische Nebenbetriebe, wie Brennerie, Brauerei oder Stärke- und Zuderfabrikation vorhanden sind, naturgemäß in hohem Grade von diesen Anlagen beeinflusst, wenn nicht gar modifiziert. Der Brennereibetrieb liefert in der Schlempe einen Hauptteil der Milchviehnahrung. Die Schlempe besitzt einen hohen Gehalt an Stärfstoff und ist deshalb schon wertvoll, andererseits befinden sich die Nährbestandteile in ihr in sehr leicht verdaulicher Form. Bei der Schlempefütterung werden die Beifuttermittel, namentlich Heu und Stroh, gut verwertet. Diese Tatsache steigert den Futterwert der Schlempe besonders in diesem Jahre, wo das Haferstroh in höherem Maße verfüttert werden muß. Der Nährwert des Haferstrohes, normale Qualität vorausgesetzt, beträgt die Hälfte jenes des Heues. Mehr als 25 kg Schlempe pro Tag und Kopf gebe man nicht, weil die Schlempe, in größeren Mengen gegeben, die Qualität der Milch nachteilig beeinflusst. Im Gegensatz dazu stehen die Viertreber, die ungemein günstig auf die Beschaffenheit und Menge der Milch einwirken. Sie sind sozusagen ein Segen für uns und sollten in keiner Wirtschaft für die Zwecke des Milchviehes neben anderen Futtermitteln fehlen. Die Rückstände, die uns die Stärkefabriken liefern, sind mehr für Mast- als für Milchvieh geeignet, von denen der Zuderfabrikation ist die Rübenmelasse für die Milchkühe mit Vorsicht zu behandeln.

Schweinezucht.

Zahnbildung der Schweine. Das Schwein bringt seine Milchzähne mit zur Welt, und zwar in so spigem Zustande, daß man sie

manchmal abreißen muß, damit das Mutter-schwein beim Saugen nicht verletzt wird. In der 2.—4. Woche brechen die Milchzähne durch. In der 8.—10. Woche kommen die oberen Milchmittelzähne, in der 11.—12. Woche die unteren Milchmittelzähne zum Vorschein. In 7—9 Wochen wechseln die Eckzähne, mit 11—12 Monaten die Rangzähne, mit 17 Monaten die unteren Milchmittelzähne und mit 18 Monaten die oberen Mittelzähne. Nach Rasse und Körperbeschaffenheit sind Unterschiede allerdings nicht selten.

Bienenzucht.

Das Reinigen des Wachs. Das im Handel und in der Industrie Verwendung finden soll, geschieht entweder durch Anwendung besonderer chemischer Mittel oder auch durch Einwirkung von Sonnenlicht und Wasser. Jenes bildet die Kunstbleiche, dieses die Naturbleiche. Die letztere wird in der Regel bevorzugt, da sie ein Produkt von entschieden größerer Schönheit liefert als die Kunstbleiche. Bei der Naturbleiche geht der Sauerstoff in Verbindung mit dem Sonnenlicht in jenen Zustand über, in welchem man ihn als Ozon bezeichnet. Das Ozon zeigt alle Eigenschaften des Sauerstoffes in größerem Maße und besitzt sehr starkbleichende Wirkung. Die Farbstoffe, die dem Wachs anhaften, werden durch Ozon rasch zerstört. Um das Bleichen des Wachs rasch durchzuführen zu können, gibt man demselben eine große Oberfläche, indem man es bündert, d. h. mittelfst einer speziell zu diesem Zwecke konstruierten Walze in Bänder oder Späne zerteilt. Diese werden auf Rahmen gelegt, die mit Leinwand überzogen sind und die man an einen recht sonnigen Platz stellt. Durch Begießen der Wachs-späne mit Wasser werden diese beständig feucht gehalten und durch wiederholtes Umwenden werden alle Teile der Einwirkung des Sonnenlichtes ausgesetzt.

Kontrolle der Bienenstöcke im Winter. Obgleich man die Bienen im Winter nicht belästigen soll, darf man sie sich auch nicht selbst überlassen. So muß man besonders bei Schneewetter immer wieder nachsehen, ob die Fluglöcher nicht verweht sind, denn das ist sehr schädlich, führt zu Luftnot und damit zu schweren Beschädigungen der Völker.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Rheinwein. Man hört oft die Frage, wo denn am Rhein der beste Wein wachse. Diese Frage ist leichter gestellt als beantwortet. Freuen wir uns, daß Gott an verschiedenen Plätzen so herrliches wachsen läßt, und jeder Geschmack und jede Liebhaberei dabei ihre Rechnung finden. Auch spielen bei der Güte des Weines soviel Faktoren mit, daß, je nachdem die wechselnden Verhältnisse bald den einen, bald den anderen Faktor günstig oder ungünstig beeinflussen, eine Verschiebung in der Qualität der einzelnen Lagen stattfindet. Der eine Boden verlangt mehr trockene, der andere etwas feuchtere Bitterung. Mancher Nachteil der natürlichen Verhältnisse kann wettgemacht werden durch umsichtigen rationalen Bau der Weinberge, durch vorsichtige Lage und bessere Kellerbehandlung. Wie viele schlürfen den edlen Rektar, ohne dabei zu bedenken, welche Mühe erforderlich war, bis der Nebenast hell und klar im Glase perlte. Den edelsten Wein liefert unstreitig die in den bevorzugten Rheingauer Lagen allein in Betracht kommende kleine gewürzhafte Rieslingtraube. Aber wie verschieden ist wiederum das Produkt derselben Traube in den verschiedenen Lagen! Anders schmeckt der Riesling auf dem Johannisberg, anders in Müdesheim, anders auf dem Steinberg. Was die Bodenverhältnisse anbelangt, so besteht das Rheingauer Gebirge zum größten Teil aus Ton-schiefer, Mergel und Keuperkalk, die besten Weinberge stehen auf Tonschiefer.

Wer das Auge nicht sehen kann,
Sieht die Adler fliegen;
Wer das Auge zu Boden senkt,
Sieht den Pfennig liegen.

Für die Hausfrau.

Wer die Seele nicht sieht hat,
Schaut das Beste auf der Welt:
Schöne Frauenangeichter —
Also spricht ein weiser Dichter.

Hoffnung.

36

Es reden und träumen die Menschen viel
Von bessern künftigen Tagen;
Nach einem glücklichen, goldenen Ziel
Sieht man sie rennen und jagen.
Die Welt wird alt und wird wieder jung,
Doch der Mensch hofft immer Verbesserung.

Die Hoffnung führt ihn ins Leben ein.
Sie umflattert den fröhlichen Knaben,
Den Jüngling begeistert ihr Zauberschein,
Sie wird mit dem Greis nicht begraben;
Denn beschließt er am Grabe den müden Lauf,
Noch am Grabe pflanzt er die Hoffnung auf.

Es ist kein leerer, schmeichelnder Wahn,
Erzeugt im Gehirne der Toren,
Im Herzen kündigt es laut sich an:
Zu was Besserm sind wir geboren;
Und was die innere Stimme spricht,
Das täuscht die hoffende Seele nicht.

Schiller.

Fleckenreinigung der Wäsche.

Jeder Fleck in der Wäsche läßt sich frisch durch ein richtig angewendetes Mittel leichter entfernen, als wenn er erst alt geworden ist und sich in das Gewebe festgesetzt hat. Beim Ausmachen der Flecke muß man sich vor allen Dingen über die Entstehungsursachen derselben klar sein, ehe man zu irgend einem Mittel greift. Die Vertilgung ist ein chemischer Vorgang, wobei ein Fehlgriff in der angewendenden Substanz nicht selten einen neuen und hartnäckigeren Fleck entstehen läßt. Als Universalmittel für Flecken in weißer Wäsche gilt die Javellesche Lauge, für Wolle empfiehlt sich folgendes Verfahren: Man gießt 3 Gramm reines Benzin und 250 g starken Weingeist zusammen, und sobald sich ersteres gelöst hat, fügt man 80 g Salmiakspiritus hinzu und schüttelt tüchtig. Die Javellesche Lauge erhält man in der Apotheke. Sie greift bei richtiger Behandlung die Wäsche nicht an und nimmt die meisten Flecke hinweg. Nachdem der Fleck kurze Zeit darin gelegen hat oder damit befeuchtet worden ist, wasche man ihn in heißem Wasser und Seife nach. Javellesches Altwasser kann man sich auch selbst herstellen. Man kaufe für 20 Pfg. Pottasche, für 20 Pfg. Alcesalz und für 10 Pfg. Chlorkalk, schütte diese drei Ingredienzien fein pulverisiert in Fluß- oder Regenwasser darauf, daß die Masse sich schütteln läßt, und koch' sie gut zu, um die Flasche an einen warmen Ort oder an die Sonne zum Auflösen der Ingredienzien zu stellen. Nachher gieße man die Flüssigkeit vorsichtig vom Bodensatz ab. Ist man genötigt, Wäsche mit Chlorbädern zu behandeln, so zerreiße man Chlorkalk, indem man etwas kaltes Wasser zusetzt, zu einem Brei und verdünne diesen mit so viel kaltem Wasser, daß auf 500 Gramm Chlorkalk 4 Liter Wasser kommen. Dieser Flüssigkeit setze man drei Viertel des Gewichts des Chlorkalkes salzinierte Soda oder Pottasche zu, welche in lauwarmem Wasser aufgelöst wird, rühre gut um und hebe die Mischung in einem Gefäße auf, aus welchem es sich so ausgießen läßt, daß der niedergeschlagene Kalk zurückbleibt. Wenn sich die Lösung geklärt hat, gieße man von derselben (durch ein wertloses Tuch) so viel von dem erforderlichen Wasser zu, bis dasselbe etwas scharf nach Chlor schmeckt (auf ein Liter

etwa ein Gramm Chlorkalk) und lege die gewaschene Wäsche, nachdem sie vorher durch Spülen von der anhaftenden Seife befreit ist, acht bis zehn Stunden lang lose hinein. Nach dem Bade muß die Wäsche so lange in fließendem Wasser geschweift werden, bis sie nicht mehr nach Chlor riecht. So einfach diese Behandlung auch erscheint, so wende man doch nur in seltenen Fällen bei der Wäsche Chlor an, da sich dasselbe nur schwer wieder durch Schweifen entfernen läßt und bei längerer Aufbewahrung der Wäsche dieselbe angreift. Rasenbleiche bei günstiger Witterung hat denselben Erfolg, und kann nie so nachteilig werden.

Küche und Keller.

Speiseisen. Man nehme 1½ Kilogramm gepulverte Weizenstärke, dazu 2 Kilogramm Wasser und 6 Kilogramm schwachen Essig, erhitze das Gemisch im Dampfbade bis zum gleichmäßigen Kleister, dann werden 2½ Kilogramm Senfmehl, 1 Kilogramm Zucker, 2½ Kilogramm schwacher Essig, 8 Gramm Kardamom, sowie 4 Gramm gepulverte Nessel hinzugefügt und das Ganze durch einen feinen Durchschlag getrieben. Nach zwei Tagen kann der Senf in Gebrauch genommen werden, da dann der anfänglich bittere Geschmack verschwunden ist.

Gedämpfte Kartoffeln. In einem Tiegel wird ein Stüd Butter mit ziemlich viel Wasser kochend gemacht, die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein gelegt, gesalzen, und dann solange gekocht unter öfterem Aufrühren, bis sie beinahe trocken sind, dürfen jedoch nicht ganz trocken werden. Diese Kartoffeln schmecken sehr gut.

Fasanenbraten. Zwei Fasane, die jung sein müssen und einige Tage in kühler Zugluft hängen, werden vorsichtig gerupft, damit die Haut nicht einreißt, leicht gesengt und wie Hühner ausgenommen. Nachdem man sie innen und außen mit einem sauberen Tuch abgerieben hat, schlägt man die Klauen von den Füßen und den Hals dicht an der Brust ab, dressiert sie mit Bindfaden und umwickelt sie mit Spedkreisen. In eine Bratpfanne mit zerlassener Butter gelegt, brätet man das vorzügliche Geflügel unter fleißigem Begießen in einer halben Stunde gar, eine Zeit, die sich allerdings beträchtlich erhöhen kann, wenn die Vögel nicht jung sind. Den Bratensatz kocht man mit Bouillon aus Fleisch-Extrakt los, gießt ihn durch und reicht ihn, ein wenig sämig gemacht, zu dem Braten. Zuweilen richtet man den Vogel tranchiert auf einer Brotunterlage an, steckt gegen die eine Seite den bunt gefederten, mit einer geschnittenen Papiertraube umgebenen Hals mit dem Kopf und gegen die andere die langen Schwanzfedern, eine Art, die für elegant gilt und den Braten sofort kenntlich macht.

Hauswirtschaft.

Sophas und Sessels reinigt man mit einer Mischung von ¼ Petroleum-Ather und ¼ Spiritus. Man taucht ein leinernes Taschentuch in die Flüssigkeit und reibt damit die Polsterung der Möbel tüchtig ab und dann mit einem trockenen Tuche nach. Auf vorhandene Flecke gießt man erst etwas Wasser, verstärkt die obige Lösung durch etwas mehr Spiritus und verfährt damit wie vorher beschrieben.

Schwarze Flecke aus Kleidern zu entfernen. Man reibt den Fleck mit einem Flanellstück ab, das man wiederholt mit gutem, reinem Spiritus befeuchtet.

Zwiebelgeruch zu entfernen. Um Messern u. s. w. mit welchen man Zwiebeln geschnitten

hat, den unangenehmen Geruch zu nehmen, reibe man sie mit trockenem Salze ab.

Gefrorene Früchte, Gemüse, Eier aufzutauen. Dazu wendet man in Frankreich folgendes Verfahren an: man gießt frisches Wasser in ein Gefäß, gießt zwei Hände voll Küchensalz hinein und legt, ist dies aufgelöst, die Früchte u. s. w. hinein und, wie behauptet wird, sollen die gefrorenen Sachen nach kurzer Zeit ihr frisches Aussehen wieder haben.

Gemeinnütziges.

Ein ausgezeichnetes Bindemittel für zerbrochene Steingut- und Porzellangegenstände erhält man durch Mischen von 20 Gramm Fischleim mit 20 Gramm konzentrierter Essigsäure, welche Mischung sofort bis auf Sirupdick eingedickt werden muß. Beim Erkalten der Masse wird dieselbe gallertartig und läßt sich gut aufbewahren. Will man sich des Leimes bedienen, so erwärmt man denselben, wodurch er wieder flüssig wird, und bestreicht damit die Ränder des zerbrochenen Gegenstandes, welche dann kräftig aufeinander gepreßt werden. Dieses Bindemittel hat den Vorteil, daß es im Spülwasser von gewöhnlicher Lauwärme nicht aufweicht.

Gegen den Büchermurm in Bibliotheken. Man gieße auf eine Untertasse oder auf einen Teller russischen, undestillierten Terpentin und setze das Gefäß unbedeckt auf einige Tage in den Bücherschrank. Der Murm wird vernichtet; der Geruch von Terpentin verschwindet, sobald man den Teller fortnimmt.

Kindernpflege und -Erziehung.

Um die **Atmungsorgane** gesund zu erhalten, ist es notwendig, daß das Kind sich stets in reiner, gesunder Luft befindet. Dazu gehört wiederum freilich nicht, daß man alle Augenblicke die Fenster öffne, als vielmehr, daß in der Wohnung selbst auf Sauberkeit gehalten werde und man nichts darin lasse, was unangenehme, schädliche Dünste verbreitet. Daneben ist zu bedenken, daß auch die reinste Luft im Zimmer niemals die freie Luft, die wir draußen genießen können, ersetzt. Zimmerluft und freie Luft verhalten sich zueinander wie stehendes und fließendes Wasser. Also muß auch das Kind in die frische Luft gebracht werden, doch immerhin zunächst mit Vorsicht. Im Winter wird es während des ersten Lebensjahres am besten im Zimmer behalten. Im Sommer warte man wenigstens, bis das Kind sechs Wochen alt geworden ist und lasse es anfangs nicht länger als in halbe Stunde draußen, vermeide aber die Abendluft. Ebenso ist kleinen Kindern die Frühlingsluft unzutraglich, und manches junge, blühende Leben hat sie schon hinweggerafft. Die Gewöhnung an die freie Luft muß eine allmähliche sein, indem das Kind zuerst nur vorübergehend draußen ist, nach und nach aber, besonders aber bei gutem Wetter, länger. Späterhin gönne man ihm den Aufenthalt im Freien und lasse es von dieser Vergünstigung den ausgedehntesten Gebrauch machen, bedenke aber gleichzeitig, daß durch allzuhohe Kältegrade und die rauhen Ost- und Nordwinde dies Befinden beeinträchtigt wird.

Gesundheitspflege.

Wundes Zahnfleisch läßt sich in kurzer Zeit heilen durch nachhaltigen Gebrauch von Myrthentinktur in Wasser. Man gießt in ein Glas lauwarmes Wasser einen Teelöffel Myrthentinktur und spült sich damit anfangs drei- bis fünfmal den Mund aus, später seltener.



Der rauchende Hase.

Hinter'm Bierglase schoß der Gutsbesitzer S. in G., der ein ebenso passionierter Jäger, wie schlechter Schütze war, eine unglaubliche Menge Wild, dabei höchst unangenehm werdend, wenn jemand bei seinen schauerlichen Jagderlebnissen etwa ein unglaubliches Lächeln zeigte.

Des ewigen Jägerlateins müde, beschloßen einige der Jäger, dem alten Herrn einen ordentlichen Schabernack zu spielen und ihm dadurch den Mund zu stopfen. Man ließ einen Hasen ausstopfen; dann wußte man sich die kurze Jagdpfeife des Herrn S. zu verschaffen, welche dem Lampe zwischen die Rager geklemmt wurde. Der so präparierte Hase wurde auf dem Jagdterrain des Herrn S. leicht sichtbar unter einem Busche aufgestellt. In der Nähe versteckte sich ein Beobachter.

Noch an demselben Abend ging der Herr Gutsbesitzer auf den Miststand.

Er war in der grimmigsten Laune; denn trotz allen Suchens war seine Pfeife wie von der Erde verschwunden.

"Dunnerwetter!" tönte es plötzlich von seinen Lippen, etwa 30 Schritte vor ihm sah ein Hase. Gewehr rausstreifen und beide Läufe fahren lassen, war eins. Ein wahrer Regen von Blättern des Busches, unter dem der Hase saß, war das Ergebnis der Kanonade. Der Hase rührte sich nicht. "Dunnerwetter!" tönte es wiederum. Mit fieberhafter Eile lud der alte Herr wieder und — bang — frachte der dritte Schuß, nach welchem sich Freund Lampe langsam umlegte; zu gleicher Zeit erscholl ein sonderbares Klirren, wie von zer schlagenem Porzellan. Näher tretend, sah unser Nimrod einen merkwürdig steifen Lepus, der in jeder Lage, in die man ihn brachte, genau dieselbe Stellung behielt, zwischen den Rager hing eine wohlbekannte Pfeife mit abgeschossenem Kopfe. "Dunnerwetter!" tönte es zum dritten Male. Sprachlos vor Wut, zerriß der alte Herr den Hasen; dann schien er sich eines Bessern zu besinnen. Den Pfeifenrest einsteckend, schnitt er beide Löffel los und vergrub den Rest. Mit den Worten: "Bande, verfluchte!" schlug er den Weg zum Gasthause ein. Hier war die abendliche Tafelrunde vollzählig versammelt. Kurz vor Herrn S. war der Beobachter eingetroffen und hatte den ganzen Vorgang schnell mitgeteilt.

"n Abend."

"Guten Abend, Herr S.," tönte es von allen Seiten, "was geschossen, es knallte ja dreimal!"

"Wir gratulieren, Sie haben ein wunderbares Glück."

"Nur einmal geschossen, Nachbar aus L—dorf zweimal auf Hase geschossen, geseht. Kam zu mir — habe ihn ganz zerhossen — unbrauchbar — hier die Löffel."

"Ja, geht an", und Herr S. erzählte zum vielleicht 151. Male von seiner Doublette auf Rehböde.

"In M—dorf", unterbrach ihn der Beobachter, "habe ich einen Freund, der hatte auch so ein unglaubliches Jagdglück; einmal sogar schoß er einen Hasen, der gemächlich seine Abendpfeife rauchte."

"Wie? Was? Pfeife rauchte?"

Mißtrauisch warf Herr S. ein: "Unsinn, Hasen spielen auch wohl Stat, wie?"

"Aber, Herr S., einem Manne mit den weidmännischen Erfahrungen wie Sie, sollte doch so etwas nicht fremd sein. Sie haben sicher schon einen rauchenden Hasen gesehen", erwiderte der Erzähler mit einem so eigentümlichen Blide, daß unser Schütze unruhig auf seinem Stuhle hin- und herrückte.

Mit den Worten: "Muß mal nach meinem 'Nero' sehen!" stand er auf und wollte hinausgehen. Aber schon stand sein Hund neben ihm, ihn fragend ansehend. Wohl oder übel mußte sich Herr S. setzen.

"Also", fuhr der Erzähler fort, "wie mein Freund einen rauchenden Hasen schoß." Und nun folgte ein etwas ausgeschminkter Bericht der Jagd unseres Gutsbesitzers. Als der Erzähler geendet hatte, herrschte eine lautlose Stille, alle Augen waren auf Herrn S. gerichtet. "Dunnerwetter!" entfuhr es ihm. Sprach's und verschwand, von dem Wände erschütternden Gelächter aller Anwesenden begleitet. Erst nach Wochen ließ sich Herr S. wieder am Stammtische sehen, aber nie wieder hat er Jagderlebnisse erzählt, auch nicht von einer Doublette auf Rehböde.

Bei der Besetzung fließender Gewässer greife man lieber zu Jungfischen als zu Eiern. Denn mit den Eiern ist trotz ihrer enormen Billigkeit ein Erfolg nur selten zu erreichen, da selbst, wenn sie in Körben ausgelegt werden, nur ein sehr kleiner Bruchteil eines Prozentes auf glückliches Fortkommen zu rechnen hat. Man lasse sich keineswegs durch die große Menge der Eier zu überspannten Hoffnungen verleiten, sondern man bedenke nur, welche

ungeheure Menge von Rogentörnern ein einziger Fisch erzeugt und wie gering verhältnismäßig die Zahl seiner Nachkommen zu sein pflegt. Bei den Laichfischen pflegt der Einsatz wegen ihres bedeutenden Preises gewöhnlich kein genügender zu sein. Außerdem akklimatisieren sich dieselben nicht so leicht wie die Jungfische an ein fremdes Wasser. Einjährige Setzlinge dagegen verursachen keinen großen Kostenaufwand und sind wegen ihrer Größe nicht mehr jenen Gefahren ausgesetzt wie die Fischeier oder die denselben eben entschlüpfte Brut.

Die Anlage kleiner Teiche gewährt neben ihrer Verwendung zur Fischzucht, sofern sie im Dorfe selbst oder wenigstens in dessen Nähe gelegen sind, noch einen zweiten, nicht zu unterschätzenden Vorteil: Jeder Teich bildet ein Wasserreservoir, dessen Inhalt bei einem ausbrechenden Brande das wohl zumeist einzige Mittel zum Löschen desselben darstellt, denn ohne Wasser können große Brände nicht gelöscht werden. Von den Leitungen der zahlreichen Feuerwehren, welche ihrer gefährlichen Aufgabe mit der größten Opferwilligkeit nachkommen, hört man nur zu häufig die Klage, daß sie oftmals bei einem auf dem Lande ausgebrochenen Brande ihre Tätigkeit nicht in dem Maße entwickeln können, als es wünschenswert oder notwendig wäre, weil es eben an Wasser fehlt. Durch die Anlage von Teichen entfällt dieser Mangel, und der doppelte Nutzen, welchen die Teiche bringen, sollte wohl alle Landgemeinden, welche bisher einen Dorfteich noch nicht besessen haben, sowie auch die Eigentümer größerer landwirtschaftlicher Güter oder abseits gelegener Gehöfte veranlassen, zur Anlage von Dorfsteichen zu schreiten, wenn nur irgendwie die örtlichen Verhältnisse es vermögen.

Von künstlichen Futtermitteln für Forellenbrut ist als billiges Quark zu nennen. Man trocknet denselben, reibt ihn auf einem Reibeisen und verteilt ihn mit einem Siebe auf das Wasser.

Der Futterfischentzucht sollte in allen Gegenden, in welchen Salmoniden, Hechte oder Zander gezüchtet werden, besondere Aufmerksamkeit zugewendet werden, denn in Ermangelung dieses oder eines andern naturgemäßen Futters wird das Gelingen der Edelfischzucht geradezu in Frage gestellt. Zur Massenerzeugung der Futterfischen dienen Gubeln, Döbeln, Nasen, Plögen, Gründlinge usw. die minderwertigen, äußerst fruchtbaren Cyprinusarten, Barben und Karauschen.



Februar.