

Neue Wochenschrift

№ 15

Beilage zur Westerwälder Zeitung.

1916.

Alte Schuld.

Von Hedda v. Schmid.

(1. Fortsetzung.)

Es war dem Baron auch geglückt, sich für eine Weile wieder flott zu machen, doch war es öffentliches Geheimnis gewesen, daß das Schicksal des alten, schönen Familiengutes trotz allem besiegelt sei. Nur die Baronin Hemmstedt, die schon damals viel getränfelt, und Marianne hatten nicht geahnt, wie es um ihr Heim, an dem sie beide mit grenzenloser Liebe hingen, gestanden. Baron Hemmstedt in einer Art von Rücksicht, die mit Feigheit vermischt gewesen, hatte die arglosen Frauen im Dunkel darüber gelassen, daß ihm eigentlich so gut wie nichts mehr in Wartsdorf gehörte. Nach seinem Tode war dann die schonungslose Wahrheit, aber zugleich auch die Hilfe durch die Erbschaft gekommen.

Ein grauer Frühlingmorgen liegt voller Nebel über der Riesenstadt, als der Zug in die Bahnhofshalle einfährt. Marianne steigt in einem Gasthof unter den Linden ab. Eine seltsame Unruhe — halb Furcht vor etwas Neuem, halb Freude darüber — ist in ihr. Sie entnimmt ihrem Täschchen einen Brief ihres Danziger Rechtsanwalts, den sie unzählige Male bereits gelesen hat. Vor zwei Monaten stand unter den Namen der auf dem Felde der Ehre Gefallenen auch der von Kurt Hemmstedt (des letzten Hemmstedt, wie eine Notiz erwähnt hatte). Marianne hatte es beim Lesen der Zeitung durchschauert. Sie hatte doch längst überwunden — hatte die alte Schuld

verziehen, hatte ihren täglichen Pflichtenkreis, der wie ihr Schild war. Nichts sollte von außen kommen, das ihren friedlichen Kreis zu stören imstande sein könne. . . . Trotzdem ein paar Tage später hatte sie ihren Rechtsanwalt mit einem Auftrage betraut — Briefe waren hin und her ge-

gangen, und nun war Marianne in Berlin und fuhr in einer Droschke nach dem Westen, um dort in einem stillen, vornehm anmutenden Hause drei Treppen emporzusteigen und vor einer Eingangstür, an der auf blankem Messingschild „Frau Regierungsrat Bernewitz“ zu lesen stand, aufatmend stehen zu bleiben. Ein paar Atemzüge wartete sie, bevor sie schellte. . . . Es war ihr, als hebe sich der Vorhang vor einem neuen Abschnitt ihres Lebens.

Das Dienstmädchen, das geöffnet hatte, bat Marianne, ins Wohnzimmer zu treten. Prüfend blickte sie sich hier um. Solider Wohlstand, peinliche Sauberkeit und die ordnende, schmückende Hand einer Frau, die Geschmach besitzt, dachte sie. Mit irdischen Glücksgütern war die



Korvettenkapitän Graf und Burggraf Nikolaus zu Dohna-Schlodien,
der kühne und erfolgreiche Kommandant S. M. S. „Möwe“.

verwitwete Regierungsrätin allerdings nicht geeignet, das wußte Marianne, um so mehr würde es für sie eine Erleichterung bedeuten, von der Sorge für ein fremdes, mittelloses Mädchen befreit zu werden; sie, Marianne, hoffte, durch diese Sorge für ein junges Menschenkind, dem sie Vater und Mutter ersetzen durfte, namenlos glücklich zu werden. So sehr versunken war sie in aller-

hand frohe Zukunftsgedanken, daß sie beinahe den Eintritt der Herrin dieses behaglichen Raumes mit seinem Blumentisch voller Tazetten und Primeln, den alten, schönen Birkenmaßermöbeln und den goldgerahmten Landschaften an den Wänden überhört hatte.

Die Frau Regierungsrätin, eine schlanke, ältere Frau in dunklem Hauskleid, streckte dem Gaste mit herzlicher Miene, aber doch mit einiger Befangenheit in ihrer Haltung die Hand entgegen.

„Aha wird sogleich erscheinen, Fräulein v. Wartsdorf,“ sagte sie nach der Begrüßung und lud Marianne ein, auf dem Sofa Platz zu nehmen.

„Hoffentlich ist mein Anmeldebefahren rechtzeitig eingetroffen, und ich komme Ihnen in keiner Weise störend, meine verehrte gnädige Frau,“ sagte Marianne. Es sollte liebenswürdig klingen, kam aber doch etwas steif heraus. Sie war gar nicht mehr daran gewöhnt, Besuche zu machen. Ein richtiger Besuch war ihr Hiersein ja auch nicht. Er trug doch im Grunde einen geschäftlichen Charakter. Hoffentlich würde alles sich nach ihren Wünschen und Bestimmungen abwickeln lassen. Aber wie sollte es denn nicht. . . Sie war doch die Gebende, hatte das erste und letzte Wort zu reden. In den Augen der Leute war sie jedenfalls die Gebende — denn was sie damit zu empfangen gedachte, daß sie die verwaiste Aida Hemmstedt, das einzige Kind ihres auf dem Felde der Ehre gefallenen Vaters, als Pflege Tochter zu sich nach Wartsdorf zu nehmen gedachte, ahnte ja niemand. Auch die Regierungsrätin nicht, die mit Aidas Mutter eng befreundet gewesen war. Nach deren Tode hatte das damals halb-erwachsene Mädchen häufig in Berlin bei der Regierungsrätin gewohnt. Ihr Vater hatte als Agent einer großen Versicherungsgesellschaft zwar sein Auskommen gehabt, jedoch war alles, was er erworben, drauf gegangen — nach seinem Tode war Aida völlig mittellos zurückgeblieben.

In das Erwägen und Beraten zwischen ihr und ihrer mütterlichen Freundin, ob sie nicht irgendeinen Beruf erlernen solle, war Mariannes Brief gekommen. . . „Nun bist du geborgen, Kind,“ hatte die Regierungsrätin gesagt, aber Aida hatte zögernd gemeint: — „Ach, Tante Selma, vielleicht wäre es viel besser, Tante Marianne gäbe mir die Mittel, um mich auf einen selbständigen Brot-erwerb vorzubereiten. Wie soll ich ihr, der mir völlig Fremden, töchterliche Liebe entgegenbringen? Tante Marianne hatte sich doch auch niemals um Papa und mich gekümmert, und du weißt doch, wie schwer wir es nach Mamas langer Krankheit hatten.“

„Sie wußte doch nichts von eurer Not, Kind, sie lebte in ihrem schönen Wartsdorf wie außerhalb der Welt, sie schreibt es doch selber.“

„O, ich fürchte, daß ich mir dort wie lebendig begraben vorkommen werde,“ rief Aida, „es ist ja alles so überraschend für mich, ich kann mich noch gar nicht in das Neue finden. Warum soll ich denn schon jetzt nach Wartsdorf hinaus? Jetzt, wo Fritz jeden Tag, jeden Augenblick bei uns eintreffen kann. Ich habe mich doch so auf seine Urlaubszeit gefreut.“

Die Regierungsrätin blickte ihre junge Schutzbefohlene bestimmt an und unterdrückte einen Seufzer. Es war sicher besser, daß Aida sobald als möglich nach Wartsdorf kam. Zukunftspläne konnte man ja doch nicht spinnen. Und sie malte es Aida aus, wie schön es gerade jetzt im Frühling auf dem Lande werden würde — die beste Zeit, um sich einzuleben. . . Und dann stand das überschlanke junge Mädchen in seinem Trauerkleide vor Marianne. „Ich werde sie ganz gewiß nicht lieb gewinnen,“ dachte das arme junge Ding. „Ich will dir dein Elternhaus ersetzen,“ gelobte sich Marianne in ihrer Seele. Doch keine Seele lag in ihrem Blicke, mit dem sie vergeblich nach einer Ähnlichkeit zwischen Vater und Tochter in den Zügen der zarten Blondine forschte. Herzlichkeit, die sich nicht ans Licht wagt, ist wie eine Schattenpflanze, die irgendwo an einsamer Stätte, von niemandem beachtet, verkümmert.

Ein paar Worte hinüber und herüber — das Gespräch wollte nicht recht in Fluß kommen. Als Marianne fragte, ob Aida sich bereit halten könne, mit ihr schon morgen nach Wartsdorf abzureisen, da mußte das junge Mädchen,

bevor es bejahend antwortete, erst gewaltsam ein paar heiße Tränen hinunterschlucken. Aida dachte daran, daß sie der Regierungsrätin, die schon so unendlich viel für sie getan hatte, nicht gut noch länger zur Last fallen dürfe, aber es fiel ihr doch so entsetzlich schwer, von hier fortzugehen. In all den Ängsten, in die sie sich durch diese unerwartete Wendung ihres Geschicks versetzt sah, rang sich immer wieder der heiße Wunsch empor: „Wenn Fritz doch hier wäre.“ Er würde ihr das Rechte raten. In Wartsdorf würde sie nicht einmal über ihn, der in steter Gefahr an der Front war, reden können, hier bildete er das unerschöpfliche Gesprächsthema zwischen ihr und seiner Mutter.

Marianne erhob sich und nahm Abschied. Sie habe noch im Laufe des Vormittags Besorgungen zu erledigen, sagte sie, die Einladung zu Tisch höflich, aber bestimmt ablehnend. Sie würde aber am Nachmittag wiederkommen, es gab ja doch noch so manches Notwendige in betreff Aidas zu besprechen. Wie im Traume schritt sie durch die Straßen dahin. Hatte sie sich getäuscht, oder hatte sie, nachdem sich hinter ihr die Tür geschlossen, ein Aufschluchzen vernommen? . . . Darüber grübelte sie unablässig nach, während sie planlos durch die Straßen dahinging. Fiel es Aida denn am Ende gar schwer, aus einer abhängigen Stellung in eine bevorzugte zu treten? Marianne hatte sich doch so namenlos darauf gefreut, das Kind des Mannes, um dessentwillen sie, durch fremde Schuld von ihm getrennt, einsam geblieben war, kennen zu lernen — und nun war es plötzlich wie eine Enttäuschung in ihr. Bereute sie etwa den Schritt, den sie getan? Bangte ihr doch ein wenig davor, ihr einfames Leben anders zu gestalten? Ohne daß sie darauf geachtet hatte, war sie in den Tiergarten hineingetreten. Sie blickte um sich, und die Baumgruppen, die schon etwas Frühlingsartiges an sich hatten, heimelten sie an wie etwas Liebesvertrautes. Daheim in Wartsdorf würde es schon anders sein zwischen Aida und ihr. Was verlangte sie denn auch nach einer Bekanntschaft von einer knappen Stunde. Es war doch sehr begreiflich, daß das junge Mädchen Scheu vor der Verwandten empfand, von deren Existenz es bis vor kurzem kaum etwas gewußt hatte. Marianne rief ein vorüberfahrendes Auto an und ließ sich zu einem Juwelierladen bringen. Sie wollte für ihr Pflegekinderchen einkaufen — ein Medaillon an einer schlichten, aber schweren goldenen Kette. Dahinein sollte Aida das Bild ihres Vaters tun. Sie hatte ihr vorhin die kleine Photographie aus dem Felde gezeigt — in dem bärtigen Kriegermanne hätte Marianne kaum den schlanken, übermütigen Kurt Hemmstedt wiedererkannt.

Mit einem Male kam eine Kauflust über sie — sie besorgte für Mamsell eine Brosche und noch allerhand für die Pastorstinder — das jüngste dort war ja ihr Patenkindchen. Die Stunden vertriehen ihr bei diesen Einkäufen, die etwas Festliches für sie hatten, wie im Fluge. Als die übliche Kaffeezeit da war, stieg sie wiederum die Treppen zu der Bernwischschen Wohnung empor.

Als sie droben in der kleinen Diele mit den weißen Korbmöbeln ablegte, fiel ihr sofort auf, daß ein Militärmantel und eine feldgraue Mütze am Garderobenständer hingen. Das Mädchen bemerkte ihren unwillkürlich fragenden Blick und erlaubte sich zu erklären: „Unser junger Herr ist heute unerwartet auf Urlaub gekommen.“

„So,“ sagte Marianne kühl. Es war ihr unbehaglich, daß heute noch ein Dritter zugegen sein würde. Schon mit der etwas ängstlich beflissenen Regierungsrätin fand sie nicht die rechte Tonart. Außerdem war ihr das Gefühl, störend in dem kleinen Familienkreise zu wirken, peinlich. Wenn ein Sohn nach langer Trennung aus dem Felde heimkommt, dann will er doch seine Mutter für sich allein haben.

„Frau Regierungsrätin sind bloß auf einen Sprung fort, wollen gnädiges Fräulein, bitte, eintreten,“ sagte das freundliche Mädchen und hielt die Tür zur Wohnstube offen. Aus der Eßtube nebenan fiel durch den Türspalt ein Lichtschein, und durch diesen Spalt kam der Klang einer Männerstimme — deutlich konnte Marianne jedes Wort vernehmen.

(Fortsetzung folgt.)

Nährstoffe, die verschwendet werden.

Der Krieg und die durch ihn notwendig gewordenen Verordnungen über die Nahrungsmittel haben uns über so mancherlei Dinge die Augen geöffnet, über die wir uns früher überhaupt keinerlei Gedanken machten. So hat Professor Rubner berechnet, daß im Deutschen Reich mit dem Spülwasser auf Kopf und Tag nicht weniger als 20 Gramm Fett weggenommen werden, die für unsere Ernährung verloren gehen. Nach den Untersuchungen von Professor Dr. Bechold werden von den etwa 67 Millionen Deutschen täglich 670 000 Kilogramm Fett dem Abwasser zugeführt, was einen Wert von 160 800 M. am Tag oder rund 59 Millionen Mark im Jahr bedeutet. Es ist dies mehr, als wir jährlich für die Einfuhr fremder Fette für technische Zwecke ausgeben.

Man hat nun in verschiedenen Städten, so in Elberfeld und in

Fett und Eiweißstoffe aus dem Fleisch, ebenso Pflanzeneiweiß, Nährsalze usw. aus dem Gemüse. Wir können es aber, wenn wir aufgegessen haben, nicht zu uns nehmen, denn zunächst ist es eine alte Sitte, daß der Kellner nur zur Suppe einen Löffel bringt, zum Fleisch nebst Beilage aber gewöhnlich nicht. Selbst wenn ein solcher Löffel aber vorhanden wäre, würde es uns der Anstand verbieten, uns hinzusetzen und diese so nahrhafte Brühe auszulöffeln. Wollten wir derartiges beginnen, so würden unsere Bekannten weit von uns abrücken, sie würden uns für ungebildete und unerzogene Menschen mit schlechten Umgangsformen halten und den Verkehr mit uns aufgeben. So wandert also diese wirklich nahrhafte Brühe aus einem jetzt durchaus nicht angebrachten Anstandsgefühl in das Spülwasser.

Es bliebe noch ein anderes Mittel: man könnte diese nahrhafte



Stimmungsbild aus einem deutschen Kriegshafen.

Frankfurt a. M., Anlagen gebaut, um diese kostbaren Fette wiederzugewinnen und sie dann der technischen Verarbeitung, also der Herstellung von Seifen, von Appreturen für Gewebe u. dgl., zuzuführen. So schön dies aber auch ist — für unsere Ernährung ist damit unmittelbar nichts gewonnen, und so ergibt sich ohne weiteres die Frage, ob man denn diese Fette nicht auf eine andere und bequemere Weise „retten“ und sie unserer Ernährung zuführen könnte.

Eine einfache Überlegung ergibt, daß es sich hier durchweg um Fette handelt, die auf unseren Tellern liegen geblieben sind, und die dann mit dem Spülwasser in den Abzug befördert werden. Warum aber bleiben diese Fette auf unsern Tellern liegen? Nun einfach deshalb, weil wir ganz außerordentlich „fein“ geworden sind, und weil wir uns in einer Weise gesittet benehmen, die weder mit den heutigen Anforderungen unserer Volkswirtschaft noch mit den durch den Krieg geschaffenen Ernährungsfragen zu vereinbaren ist. Nehmen wir an, wir essen in einem Gasthaus ein Stück Rindfleisch mit irgendeinem Gemüse, also z. B. Kohlrabi oder Bohnen. Aus dem Rindfleisch läuft beim Zerschneiden ein vorzüglicher Saft heraus, ebenso aus dem Gemüse. Beide vereinigen sich auf dem Teller zu einer Menge, das gar nicht übel schmeckt. Dieses Gemenge ist sehr nahrhaft. Es enthält

Brühe auch noch mit Brot austunken. Das verbietet aber im Gasthaus gleichfalls der „Anstand“. Also auch hier das gleiche Ergebnis.

Nun haben sich aber die Verhältnisse geändert. Die Nahrungsmittel sind teurer geworden. Wir müssen mit ihnen haushalten, und es ist vaterländische Pflicht, dafür zu sorgen, daß nichts verloren geht. Auslöffeln und austunken ist jetzt aus wirtschaftlichen Rücksichten geboten. Es sei uns ferne, uns etwa die Franzosen zum Vorbilde zu nehmen, aber gerade in diesem Punkte können wir doch von ihnen lernen. Ist man in einem französischen Restaurant, so wird man die Beobachtung machen, daß dort alles den Teller bis auf den letzten Rest mit Brot austunnt. Es gilt aber in Frankreich für „sehr unfein“, zum Austunnen die Gabel zu benutzen. Das Brot muß in die Hand, und zwar in die linke Hand, genommen werden. Der Franzose, der dazu die rechte Hand benutzen würde, ist ein Mensch, mit dem man nicht verkehrt. Wieder andere Sitten in England und Amerika: Hier löffelt man die Teller aus.

Wenn wir also gleichfalls löffeln und tunken, so möge es in der Absicht geschehen, wertvolle Nährstoffe, die sonst verloren gehen, für unsere Ernährung zu retten. Darum weg mit einem falsch verstandenen und jetzt ganz unangebrachten Anstand und — her mit dem Löffel und der Brotkrume!



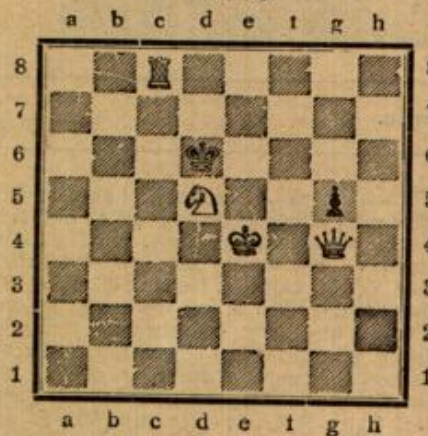
„Heute frischer Austich!“ Deutsche Soldaten laben sich an frischer Milch.

Unsere Rätselecke

Schachaufgabe.

Von S. Loyd.

Schwarz.



Weiß.

Weiß steht in zwei Zügen matt.

Scherzrätsel.

Hängt einem Nebenfluß der Weser
Man einen Körperteil noch an,
So zeigt sich etwas, das der Leser
In Rätselbüchern finden kann.

Gleichklang.

Die Festung ward es, der Feind ist besiegt.
Viel hat's der Kaufmann, drum ist er ver-
gnügt.

Im Lazarett hab ichs mancherlei.
Und manchen kannt ich, ders sehr von
sich,
Und doch ein dummer Kerl dabei.

Füllrätsel.



Tier des Meeres.

Fluß in Rußland.

Napoleonischer Marschall.

Körperteil.

Geographische Bezeichnung.

Ausruf.

Wid.

In die Felder der Figur sind die Buch-
staben AAA, C, D, EEEE, HH, L, M,
NN, O, RR, S, W, Y derart einzutragen,
daß die wagerechten Reihen Wörter von
der beigelegten Bedeutung bilden, während
die durch schwarze Felder bezeichnete Zick-
zackreihe einen siegreichen deutschen Gene-
ral benennt.

Rätsel.

Es gibt dem nächsten Wort oft andern Sinn.
Mit Losen schafft es Aussicht auf Gewinn.
Mit Lachen es bedeutet Spott und Hohn.
Mit Gelten spricht's von Strafe oder Lohn.
Mit Leitung führt es oft durch bösen Rat.
Die Schwachen zu verbrecherischer Tat.

Wechselrätsel.

Mit einem r als Schluß
Ist es ein deutscher Fluß.
Doch eine deutsche Stadt,
Wenns l am Ende hat.

Nachdruck der Rätsel und Aufgaben verboten.
Die Auflösungen erfolgen in der nächsten Nummer.

Auflösungen der Rätsel und Aufgaben in voriger Nummer:

Bilderrätsel:

Wir kriegen, bis wir siegen.

Scharade: D'Annunzio (Dan, Unze, To).

Aufgabe: Die Jahreszahl 1916.

Merkrätsel: General Pau.

Geheimschrift-Rätsel:

Deutscher Geist und deutsche Kraft

Immerdar sich Geltung schafft.

(Schlüssel: Die Buchstabengruppen sind,
nachdem die Buchstaben in jeder Gruppe
entsprechend umgestellt sind, sinngemäß zu
verbinden).

Rätsel: Die Ziffer 8.



Sei Mann im Leben, Kind in der Natur!
 Flieh' nicht des Lebens Wirrsal und Beschwerde,
 Doch laß nicht Sorge gänzlich dich umspinnen!
 Der ew'gen Jugend dieser schönen Erde
 Erhalte rein und lauter deine Sinnen.

Reinick.

Zeitgemäße Kultur von neueren Stangenbohnen, um hohe Erträge zu erzielen.

Von J. Barfuß, Erfurt.

Wenn auch die Buschbohnenkultur leichter ist, dennoch muß man auch in diesem Jahre die Stangenbohnenkultur, besonders Schneide- und Brechbohnen, forcieren. Daß in manchen Jahren die Stangenbohnenkultur erst spät eine Ernte gibt, zeitigt ein nasses Frühjahr, wenn die erste Aussaat im Ende Mai verfault und nachgelegt werden muß. In diesem Fall ist aber auch wieder die falsche Aussaat Schuld hieran, sofern die gelegten Samenbohnen in schwerem Boden mit Lehmerde bedeckt sind. Die Stangenbohnen verlangen in einem solchen Boden eine leichte Bedeckung; deshalb muß man dieses in feuchten, kalten Matagen besonders berücksichtigen. Ebenso soll in rauhen Lagen die Aussaat erst nach Mitte Mai vorgenommen werden. Der Minderertrag von Stangenbohnen wurzelt auch häufig im Kalimangel des Bodens. Wenn man nun auch das Stück Land mit Stalldünger im Herbst oder Nachwinter gedüngt hat, so ist immer nicht gesagt, daß das betreffende Stück Land genügende Kalinährstoffe hat, obgleich der Kalkmangel auch sehr viel Kali enthält. Man muß deshalb dafür sorgen, daß genügende Kalinährstoffe auch im Laufe des Wachstums den Bohnenwurzeln zugeführt werden.

Wertvolle Kalidünger sind Kainit und 40 Proz. Kalisalz. Aber auch der passendste Stalldünger und Kunstdünger kann keine reichen Erträge bringen, wenn die Samenbohnen einer nicht ergiebigen Sorte entstammen. Dieses kann häufig in Erscheinung treten, wenn fortwährend in einem Garten selbstgeerntete Samenbohnen zur Verwendung kommen. Es tritt dann gewissermaßen eine Inzucht ein und verschlechtert die Ertragsfähigkeit der Bohne. Man soll deshalb in Zwischenräumen mehr fremde Bohnensamen kaufen und dabei die neueren Sorten mehr berücksichtigen. Trotzdem sollen die neuesten Sorten nur zum Versuch gekauft werden, um auszuprobieren, ob sie für die betreffende Gegend auch passen. Für die Haupternte soll man immer schon in der Gegend erprobte, neue reichtragende Sorten anbauen, welche fleischige Schoten bringen und diese nicht so schnell hart werden. Am besten gedeihen die Stangenbohnen auf einem Stück Land, welches im Vorjahre oder auch im Nachwinter mit frischem Stalldünger ge-

düngt ist. Die neuen Bohnensorten gedeihen in einem solchen Nährboden gut. Für einen reichen Ertrag sorgt aber auch folgende Kunstdüngermischung, wenn der Stalldünger nicht so voll gegeben werden kann. Man rechnet zu halberrottetem Kuhdünger noch pro ein achteil Morgen = 312½ Quadratmeter 6½ kg 40 Proz. Kali, 6 kg schwefelsaures Ammoniak und 10 kg Superphosphat. Neben diesen Nährstoffen ist ein humusreicher Boden besser als ein kalter, schwerer Boden, dagegen verlangen die meisten neueren, reichtragenden Sorten eine freie Lage. Daß man nun in rauhen Lagen häufig die Stangenbohnenkultur unterläßt, ist unwirtschaftlich, weil es auch für rauhe Lagen diesbezügliche passende, reichtragende Sorten gibt. Wählt man dementsprechend passende Sorten, so kann man auch in diesen rauhen Gegenden eine reiche Ernte haben.

Gute neue Sorten sind: Riesenschlachtschwert, mit sehr wohlgeschmeckenden, zarten, grünen, breiten Hülsen, die sich zum Einmachen eignen. Diese Sorte, und auch die neue fadenlose Schnabelstangenbohne und die Sorte Graf Zeppelin, zeitigen sehr reiche Erträge auf einem Gartengrundstück, welches mit verrottetem Dünger oder mit altem Mistbeerdünger an der Oberfläche gedüngt ist. Eine solche Nahrung darf nicht zu tief in den Boden kommen, damit die Saugwurzeln der Bohnen hiervon sofort Nahrung nehmen können. Die Breite der Bohnen von Graf Zeppelin ist mindestens 30 cm und die Hülsen sind dickfleischig. Für rauhe Lagen kann auch die fadenlose Schnabelbohne zum Versuch empfohlen werden, dagegen als Haupternte die Sorte Avantgarde in Betracht kommen. Letztere trägt sehr reich und leidet auch weniger von früh eintretenden Herbstfrösten. Desgleichen kann dort, wo fadenlose Schneidebohnen gewünscht, die Sorte Meisterstück, fadenlose Phänomen, zum Anbau kommen. Dieselbe bringt fadenfreie grüne Hülsen, dessen einzelne Hülsen, resp. Bohnen, in starken Büscheln erscheinen. Als Stangenbrechbohne empfiehlt sich die Sorte Präsident Roosevelt, eine dickfleischige Zuderbrechbohne, die auch bei großer Hitze nicht so leicht hart wird. Auch andere neue Stangenbohnenforten bringen in Stalldünger und das angegebene Quantum Kunstdünger reiche Erträge. Man legt stark rankende neue Stangenbohnenforten zum Schneiden auf 76 cm breite Beete und teilt zwischen je zwei Beeten einen Weg zum Anhäufeln, resp. Bearbeiten und Pflücken von 60 cm Breite. Auf je ein 76 cm breites

Beet arrangiert man zwei Reihen Bohnen in 58—62 cm Abstand in und außer der Reihe. Für Brechbohnen genügt eine Beetbreite von 70—72 cm und der Abstand der einzelnen Reihen kann 54—56 cm sein. Will man das Stück Land für Stangenbohnen gut ausnützen, so wird es im Frühjahr gegraben und gehackt und durch eine Vorkultur und Zwischenkultur lohnender gemacht. So kann man beispielsweise im April die Beete teilweise durch Sommerpinat, Schnittsalat, kleinen Kopfsalat, Radiesen oder Oberkohltrabi ausnützen. In der Mitte des Beetes der Länge nach legt man eine breite Reihe Sommerpinat oder 2—3 Reihen Schnittsalat. In den Reihen zwischen je zwei Bohnensaatens pflanzt man je eine Oberkohltrabi oder eine kleinköpfige Kopfsalatorte. Legt man nun in der dritten Woche des Juni eine zweite Aussaat Stangenbohnen, so nutzt man die Beete wie beschrieben mit Zwischenpflanzungen von roter Beete (rote Salatrüben) oder kleinlaubige Rettige oder Radiesen aus. Das Land für die Juniaussaat kann noch als Vorfrucht eine Ernte von Sommerpinat, Stielmus (Rübenstielchen) oder auch Frühkohltrabi bringen. Das Stielmus, Oberkohltrabi wie auch der Sommerpinat haben dann Zeit genug, sich vollkommen zu entwickeln. Von dem Sommerpinat kann sogar eine zweite Ernte gewonnen, wenn bei der ersten Ernte nur die großen Spinatblätter abgepflückt werden und die Herzblätter sich weiter entwickeln können. Außerdem aber auch noch kann man bei diesen Stangenbohnen die breiten Wege ausnützen, wenn man im April das Stück Land in Beete teilt. Man misst dann auf den Beeten mit einem Maßstab die Stellen ab, wo die Stangen zu stehen kommen. Alsdann werden die Bohnenstangen an den abgemessenen Stellen entsprechend tief, fest und etwas schräg eingesezt und zwar so, daß sie in 1,60 m Höhe kreuzweise zusammen gebunden werden können. Die Wege zwischen den einzelnen Beeten müssen dann nach dem Stangeneinsetzen etwas gelodert werden und lassen sich dann mit Sommerpinat, Stielmus oder auch mit schnellwachsenden Mangoldsorten breitwürzig besäen. Man kann je nach Verhältnissen beispielsweise einen Weg mit Stielmus, einen Weg mit Sommerpinat und den anderen Weg mit Mangold besäen und fährt so fort, bis die Wege des Stück Landes besät sind. Kultiviert man auf diese Art ein Stück Land mit Stangenbohnen im April, so haben die betreffenden Gemüse als Zwischenfrucht genügend Ruhe des Wachstums. Um Mitte Mai herum macht man dann für die

Reis ober eine hufeisenartige Form, welche mit dem unteren Teil mit der äußeren Kante der Bohnenstange abschneidet. Die Kreis- und Hufeisenform wird 4 cm tief gemacht, so daß um jede Stange 8—10 Bohnen in kleinen Zwischenräumen gelegt werden können. Die Samenbohnen bedeckt man mit Gartenerde oder in nassen Jahren mit anderen leichten Materialien zu. Ist die Zwischenfrucht bei der Mauserzeit noch nicht ganz abgeerntet, so muß man diese schonen und vorsichtig beim Betreten der Wege sein. Dort, wo auf die Zwischenfrucht verzichtet werden soll, kann man die Samenbohnen in normalen Gegenden vom 12. Mai ab legen und dann können auch die Stangen nach dem Aufgehen der Bohnen eingestekt werden.

Beim erstmaligen Anheften sollen aber alle Zwischenfrüchte entfernt sein. Bohnenranken, die nicht willig an den Stangen wachsen binde man mit Raffierbast an. Erscheinen die ersten pflüdtreifen Bohnen, so sind diese sofort zu ernten, damit der Nachwuchs wieder mehr Nahrung bekommt. Durch dieses Kulturverfahren nützt man nicht allein das Land gut aus, sondern die neueren Bohnensorten bringen auch reiche Erträge.

Düngung.

Torfstreu ist im Kriege sehr zu empfehlen, da sie Stroh spart und Stickstoff sammelt. Dieser Dünger bindet Bestandteile des Düngers, besonders den Stickstoff, sofort, daß ein Verlust derselben durch Verflüchtigung usw. nicht vorkommt. Letzteres beweist schon der Umstand, daß der Torfstreudünger geruchlos ist. Die Stoffe zerfallen sich im Boden, wodurch die Wirkung bei den Pflanzenwurzeln eine sehr reichhaltige ist. Das Verhalten dieses Düngers ist auch zur Feuchtigkeit des Bodens von nicht zu unterschätzender Wichtigkeit, wenn man bedenkt, daß dieselbe durch einen Schwamm festgehalten wird. Ferner wolle man den nicht unbedeutenden Stickstoffgehalt und die äußerst günstige Einwirkung derselben auf die physikalische Beschaffenheit des Bodens in Betracht ziehen. Ein schwerer Boden wird lockerer und erwärmungsfähiger, wogegen ein leichter Boden humushaltiger, bündiger und feuchter wird. Bedenken wir ferner, daß man im Verhältnis zum Stroh zur Erzielung eines gleichen Effektes nur fast die halbe Menge nötig hat, so ergibt sich schon daraus außerordentliche Wichtigkeit für die Landwirtschaft. Nach den weitgehenden, vielfach angestellten Untersuchungen sollen 100 Zentner Torfstreudünger reichlich mehr Nutzen einbringen als 100 Ztr. Strohdünger. Da seit einiger Zeit ein Produkt aus schwarzem, hartem Torf als Streu in den Handel gebracht wird, welches fast ganz erdige Bestandteile enthält, sich nicht als Streu eignet, weil das Haupterfordernis, nämlich das Aufsaugungsvermögen, fehlt, so mache ich hierauf besonders aufmerksam. Die beste Torfstreu besteht aus Fasertorf und besitzt eine helle Farbe.

Milchwirtschaft.

Zurückhalten der Milch. Kühe, welche die Milch zurückhalten, müssen zunächst während des Melkens ruhig und freundlich behandelt werden. Ruht dieses nicht, so kann man manche Tiere dadurch gefügig machen, daß man ihnen während des Melkens ein gutes Futter gibt. Es ist Füttern während des Melkens sonst ja nicht zu empfehlen, aber was tut man, wenn nichts anderes zu machen ist. Durch Prügel macht man sein Rindvieh meist noch bodbeiniger. Ein bodbeiniges Rind ist ja eine zoologische Merkwürdigkeit, aber es gibt solche. Man kann auch versuchen, die Aufmerksamkeit des Tieres vom Melken abzulenken, indem man einen nassen Sad auflegt oder die Pendengegend sanft kraut. Manche Tiere halten die Milch beim ungeschickten, rauhen Melken auf, sind aber ganz gefügig, wenn eine leichte geschickte Hand melkt.

Rindviehzucht.

Aufstellen von Zuchtkälbern in kleinen Wirtschaften. In den Industriegebieten ist die Milch so knapp, daß man hier dem Aufstellen zahlreicher Zuchtkälber zweifelnd gegenübersteht. Aber auf den abgelegenen Orten des platten Landes gibt es noch Milch genug. Man kann sie eben ohne zu große Unkosten nicht von den zerstreuten Kleinwirtschaften zusammenziehen. Hier ist jetzt die beste Stelle zur Aufzucht der Kälber. Wenn jede kleinere Wirtschaft nach Kräften ein bis zwei Kälber mehr aufstellt, kommt schon etwas zusammen, und gute Preise sind später zu erwarten.

Tuberkulose der Rinder. Beim Ankauf fremder Tiere sehe man genau nach, ob sie nicht tuberkulös sind, da sonst ganze Bestände verfeuert werden können. Es ist festzustellen, daß große und wertvolle Bestände auf dem Wege der Anzucht beziehungsweise der Aufzucht der Tuberkulose anheimfallen, wenn die Krankheit einmal, etwa durch Ankauf eines tuberkulösen Tieres, Eingang gefunden und nicht rechtzeitig erkannt und durch Beseitigung des ominösen Tieres ausgeremert worden ist. Ist aber ein großer Bestand einmal von der Seuche befallen, so ist es kein Leichtes, sich derselben wieder zu entledigen. Durch Generationen pflanzt sich der unheimliche Eindringling fort, indem man in der Regel erst auf sein Vorhandensein aufmerksam wird, wenn sein Fortschrittswerk die völlige oder wenigstens teilweise Entwertung des befallenen Tieres herbeiführt und den Keim zu weiteren Erkrankungen in dem fraglichen Bestande gelegt hat. Der Schaden, den die Seuche unter so bewandten Umständen in der Landwirtschaft anrichtet, ist daher ein ganz enormer, und es dürfte somit gewiß an der Zeit sein, dem ebenso heimlich und verheerend wirkenden als gefährlichen Feinde mit aller Energie zu Leibe zu gehen.

Geflügelzucht.

Die Pekingente. Die Pekingente gehört zu unseren vorzüglichsten Nutentente, denn sie besitzt alle Eigenschaften, die wir an einer Ente schätzen. So ist sie gegen Witterungseinflüsse beinahe vollständig unempfindlich, läßt sich leicht aufziehen, ist eine fleißige Eierlegerin und wird auch 4—6 Kilogramm schwer. Endlich sind auch die Federn vorzüglich und werden gut bezahlt. Die Pekingente hat ganz charakteristische Formen; ihr Körper bildet ein längliches Viereck, welches am Hinterteile am breitesten und auch vom Rücken aus gesehen deutlich zu erkennen ist. Die Brust erscheint voll und kräftig, die kurzen Flügel liegen fest an, die Schwanzfedern stehen beinahe senkrecht aufgerichtet. Die Beine sind niedrig, aber kräftig. Sie stehen weit zurück, wodurch das Tier eine sehr aufrechte Haltung hat, welche lebhaft an die Pinguine des Südpolarmeeres erinnert. Der breite, gedrungene Schnabel ist gelblichrot, die Spitze weißlich. Das Gefieder ist rein weiß und flaumartig, daher werden auch die Daunen hoch bewertet. Das Auge ist braun. Die Pekingente ist trotz ihrer Schwere munter und lebhaft und den ganzen Tag auf Nahrungsjuche. Sie nimmt auch mit einem kleinen Gewässer kühn und weidet Gras wie eine Gans. Auf den Feldern geht sie mit Leidenschaft auf die Schneckenjuche und macht sich auch dadurch recht nützlich. Leider ist die Rasse vielfach verunstaltet und auf einer der letzten Ausstellungen in meiner Gegend mußte die Mehrzahl der ausgestellten Tiere von der Prämierung ausgeschlossen werden. Hier muß entschieden mehr auf Rassezucht gesehen werden, denn wenn Bastarde auch in der ersten Generation gut legen, so verlieren sie mit jeder weiteren Generation und werden nach einiger Zeit völlig wertlos. Pekingenten, die einen schlanken Kopf, schmalen, spitzen Körper, wagerechte Körperhaltung, langen blaffen Schnabel haben, sind von der Prämierung auszuschließen. Sie

haben entweder Landentenblut, oder sind durch Inzucht heruntergekommen. Es ist dieses schade, denn die echte Pekingente legt 70—100 Eier, die bis 100 Gramm schwer und sehr wohlschmeckend sind.

Bienenzucht.

Bienenzucht. Wenn wir Bienenzüchter die Wahrheit sagen wollen, so ist von einer Bienenzüchtung von einer gleichmäßigen Zucht auf den meisten Ständen keine Rede. Es geht nur um den Honigertrag. Das ist ja erklärlich in den schlechten Bienenjahren der letzten Jahrzehnte, aber durch eine planmäßige Züchtung soll auch der Honigertrag gesteigert werden. Heute will ich nur die Richtung angeben, in welcher die planmäßige Weiterzüchtung unserer Bienen erfolgen müsse: 1. Es wäre von großer Bedeutung, eine widerstandsfähige Biene heranzuziehen. Unsere deutsche Biene muß zum flotten Arbeiten 12 Grad Wärme haben. Die Krainer arbeitet auch bei geringerer Temperatur noch gut und die Hummel fliegt sogar beim Regen. 2. Wir müssen auf längere Zunge züchten, damit mehr Pflanzen besogen werden können. Beide Punkte sind schwer durchzuführen, aber doch sollen nächsten einige Gedanken und Beobachtungen angeführt werden, die dem Weg weisen könnten.

Verstopfen der Fluglöcher gehört zu den Hausmitteln, die nicht gebraucht werden sollen, denn wenn warme Tage kommen, dann kommen sie doch heraus und nicht mehr herein und das Resultat ist: „Verlust von viel Bock“. Also lasse man die Fluglöcher auch bei starker Kälte offen, Sorge aber, daß die Kästen fest aneinander stehen und vorkommende Zwischenräume gut verstopft sind.

Bienenpflanzen. Die Anpflanzung und Schonung der Weichhölzer in einer Gegend muß ein Hauptbestreben der Bienenzüchter sein. Zu diesen Hölzern gehören in erster Linie Ulme und Ahorn, besonders der Zuderahorn (Acer Sacharium). Bei der Ulme ist besonders die frühe Blütezeit wichtig. Ganz besonders ergiebig aber ist der Zuderahorn, der viel mehr beachtet und angepflanzt werden sollte, als es tatsächlich der Fall ist.

Obstbau.

Auf das Anbinden der Bäume ist große Sorgfalt zu verwenden. Ist der Stamm gerade, so genügen zwei Bänder (je eins oben und unten). Man sehe darauf, daß niemals Reibungen zwischen Stamm und Pfahl vorkommen. Als Bindematerial kommen meist Stroh- oder Kotosfaserstride zur Verwendung. Das Band sollte immer in Form einer liegenden Acht um Stamm und Pfahl geschlungen werden. Der Knoten ist an der Pfahlseite zu schlingen. Im ersten Jahre möchten wir ein so festes Anbinden der Bäume nicht empfehlen, da sich die Erde mit dem Baume noch setzt. Ein guter Baumpfahl muß folgende Eigenschaften haben: 1. soll er nicht zu lang sein; eine Handbreit unterhalb der Krone muß er abschneiden; 2. muß er glatt und 3. gut geschält sein, da die Rindenstücke nur zu häufig den Obstbaumfeinden Unterschlupf bieten.

Obstbaumbündung. Folgende Art der Obstbaumbündung ist ganz besonders zu empfehlen: Sobald die Wurzeln des jungen Baumes über den guten Boden des Baumloches hinaustreiben, hebt man rings um das frühere Baumloch eine kreisförmige Grube, etwa 1/2 Meter breit und 1/2 Meter tief, und füllt dieselbe mit gutem Kompost aus. Die Wurzeln des Baumes wachsen und verzweigen sich nun in diesem Kreise ganz fabelhaft und sind nach einigen Jahren wieder an der äußeren Wand dieses Kompostringes angekommen, worauf man einen weiteren Ringgraben gräbt und wieder mit Kompost füllt. Auch darf man bei trockener Witterung das Begießen der jungen Bäume nicht vergessen.

Nicht immer schwebt in sanftem Blüthenregen
Der Geist der Guld um unser Herz:
Das Schicksal klopf mit harten Schlägen
An unsre Brust und draußen steht der Schmerz.

Für die Hausfrau.

Wie schwebt auf, und glühend tritt das Herz
Am Trümmern seines Friedens nieder!
Tritt näher hin: und erhebe dich wieder:
Des Schicksals Vöte ist der Schmerz.

Friedenswunsch.

Als

Siner soll schwächlich um Frieden flehen,
Nur um des Krieges Last zu entgehen!
Nicht um die alten Schwächen zu nähren,
Stehen sie draußen mit heißen Gewehren;
Nicht daß der Faule weicher sich bette,
Stürmen durchs Feuer die Bajonette;
Nicht um wieder zum Schlaf uns zu strecken,
Hat uns erschüttert das grausige Wecken —
Krieg heischt Männer ohn' Furcht und Vagen,
Männer wird auch der Friede verlangen —
Erst wenn wir stark genug für den Frieden,
Sei er uns kraftvoll zum Segen beschieden!...

Karl Frank.

Aus dem von F. E. Freiherrn von Grotthuß heraus-
gegebenen „Türmer“ (Stuttgart, Greiner & Pfeiffer).

Frühgemüse.

Auf die vermehrte Verwendung von
Grünkost zur menschlichen Ernährung muß
immer wieder hingewiesen werden, da das
Gemüse infolge seines starken Eiweißgehaltes
den Fleischgenuss vorzüglich ersetzen kann.

Darum muß mit allen Mitteln dafür ge-
sorgt werden, daß in diesem Frühjahr
der Anbau von Frühgemüse, sowie von
Gemüse überhaupt, besonders gepflegt und
in möglichst großem Umfange ausgenutzt
wird und daß auch den wildwachsenden Ge-
müsen, die uns Wald und Flur freiwillig liefern
mehr Beachtung geschenkt wird.

In Deutschland herrscht gegenüber manchen
anderen Ländern die Fleischnahrung immer
noch vor. Es wird viel zu viel Fleisch gegessen
und die Gemüse kost vernachlässigt. Dagegen
finden in Frankreich gezogene und wilde Ge-
müse weitaus größere Verwendung. So ist
man in Frankreich besonders die jungen Blatt-
rosetten des Löwenzahns, im Volksmund
Butterblume genannt, der in ungeheuren
Mengen in Deutschland wächst und den man
bei uns nur als ein sehr kräftiges und gern
genommenes Futter für Kaninchen und Ziegen
kennt. Die jungen Blattrosetten sind aber
für die menschliche Nahrung ebenfalls geeignet
und geben einen besonders kräftigen, wohl-
schmeckenden und bekömmlichen Salat.

Ein Frühjahrgemüse, das in einzelnen
Gegenden sehr häufig vorkommt, in anderen
wieder weniger zahlreich, sind die jungen
Blätter des Knöterichs, die in manchen Ge-
genden Hasenohr heißen. Sie kommen be-
sonders auf nassen Wiesen vor und man kann
von solchen Wiesen große Körbe eines an-
genommenen Frühjahrgemüses, wie von einem
Spinatbeet, flecken. Sticht man dieses Ge-
müse im zeitigen Frühjahr, selbst in großen
Mengen, so wird der Wert der Heuernte nicht
im geringsten beeinträchtigt, da die Wiese
sehr schnell wieder auswächst.

Ein weiteres Frühgemüse, das vielfach
von Kindern gern gesucht wird, ist der Ampfer,
auch Sauerampfer oder im Volksmunde
Sauerlump genannt. Seine saftigen Blatt-
büschel geben gekocht und mit wenig Zucker
verseht ungemein wohlschmeckende Suppen
und Gemüse, die dem Geschmack des Rha-
barber gleichkommen. Auch die ungen Blätter
der Schafgarbe können dem Schnittlauch ähn-
lich verwendet und als Zutat zu Brotschnitten
genossen werden, obwohl ihr Geschmack nicht
allen Zungen zusagen wird.

Ein sehr wohlschmeckendes Gemüse bietet
auch der überall wild wachsende Hopfen.
Die jungen Hopfenstängel werden gepflückt,
schmeden sehr milde, nicht bitter wie der alte

Hopfen und können von einer Pflanze mehr-
mals geerntet werden, da sie wie der Spargel
immer wieder nachwachsen.

Mit dem Anbau von Frühgemüsen, be-
sonders von Spinat, Kapunzen, Korb- und
den Vorbereitungen für den Anbau von
Erbisen, Kohlrabi und allen Kohlarten muß
aber sofort begonnen und selbst das kleinste,
bisher unbenuzte Stückchen Erde in den Dienst
dieser Aufgabe gestellt werden. Frühgemüse
wie alle Sorten Gemüse überhaupt können
und die Lebenshaltung wesentlich verbilligen
und die Fleischnahrung ersetzen. Deshalb
muß für Ausbreitung des Anbaues und für
Verbreitung der Kenntnisse und des Ver-
ständnisses wildwachsender Gemüse gesorgt
werden.

Küche und Keller.

Krebsuppe. Man koch 2—3 Dgd. Suppen-
krebse in Wasser mit Salz gar, breche die
Schweischen aus und schäle sie, röste die Schale
nebst dem Abigen von den Krebsen, nachdem
man die Galle entfernt hat und streue währen-
dessen nach und nach zwei Eßlöffel feines Mehl
darüber, wodurch die Suppe dann durch und
durch rötlich wird, lasse nun 125 g Butter zer-
gehen, dämpfe das Gestoßene eine Viertel-
stunde darin, gieße das Wasser, worin die
Krebse gekocht waren, daran und koch alles
zusammen noch eine Viertelstunde, gebe die
Suppe durch ein Sieb, ziehe sie mit 3 Eidottern
ab und richte sie über den Schweischen und
gerösteten Weißbrotskrumen an. Man kann
auch nach Belieben Spargelköpfe und Blumen-
kohl, vorher in Salzwasser abgekocht, dazu-
geben.

Karotten. Man schneidet die Karotten
entweder quer in Scheiben oder länglich in
Streifen; kleine Exemplare kann man auch
im ganzen lassen. Dann dünstet man sie in
heißem Wasser mit einem Stückchen Butter,
Salz und Pfeffer, und einer Mischung seiner
Kräuter (Chalotten, Petersilie, Champignons).
Eine wesentliche Verfeinerung ist die Zutat
von Trüffeln oder einem Tropfen Trüffel-
Essenz. Die Karotten, so zubereitet, geben
ein sehr schmackhaftes Gericht.

Das Kaninchenfleisch in der Küche. In
sehr vielen Küchen hegt man ein ungerech-
fertigtes Vorurteil gegen dieses, überaus
zarten Wohlgeschmack besitzende, billige Nah-
rungsmittel. Es sei allen Haushaltungen
dringend zur Verwertung empfohlen, da es
auch auf dem feinen Tische zur Abwechslung
sehr angenehm ist. Wenn man das Kaninchen
lebend kauft, so sticht man mit einem scharfen,
spitzen Messer am Unterhalse zwischen den
Vorderblättern hinein, damit das Herz ge-
troffen und dem Tiere ein schnelles Ende be-
reitet wird. Das Blut kann in einem Geschirr
mit etwas Essig aufgefangen und zu Kaninchen-
pfeffer verwertet werden. Das Fell zieht man
ab wie das eines Hasen. Man schneidet dann
den Bauch auf und nimmt die inneren Teile
heraus. Zum Braten nimmt man Rücken und
Keulen und behandelt diese wie Hasenbraten.
Auch kann man diese Teile in eine Beize legen,
wie sie bei Sauerbraten üblich ist. Ein junges
Kaninchen kann gefüllt, zugenäht und wie
gewöhnlicher Braten weiter behandelt werden.
Einige Rüksternchen dienen als Gewürz. Einzelne
Kaninchenstücke können in offener Pfanne wie
Koteletten gebraten werden. Rükstarkoffeln
sind hierzu die passendste Beilage. Ein gutes
Kaninchenfrischfleisch läßt sich genau wie Kalb-
fleischfrischfleisch herstellen. Nicht zum Braten
erwünschte Stücke schmort man auch mit etwas
Essig, einem Bündelchen Dragon und dem
üblichen Gewürz und bringt alles recht sämig
in tiefer Schüssel zu Tisch. Auch ist die Ver-
wertungsmöglichkeit gegeben, das Fleisch von
den Knochen zu lösen, fein zu hacken, zu einem

Klößchenteig zu verarbeiten und in der Brühe
der abgekochten Kaninchenknochen garzukochen.
Fügt man Semmelflößchen bei, so ist dieses
eine kräftige Mittagsmahlzeit. Kaninchenpfeffer
bereitet man wie Hasenpfeffer. In Viertel
geschnittener Weißkohl, mit dem Kaninchen-
fleisch und den nötigen Gewürzen zusammen
weichgekocht, ist ein gut schmeckendes Mittags-
gericht.

Haushauswirtschaft.

Zerdrückte Kleider aufzufrischen. Wollene
Kleider, besonders solche aus stumpfen Stoffen,
sollte man nicht bügeln, da sie dadurch leicht
speckig und glänzend werden. Solche Kleider
werden wie neu, ja selbst fest eingekiffene
Falten verschwinden daraus, wenn man sie
im Keller an einen freistehenden Haken hängt.
Besonders krause Stellen kann man vorher
mit einem reinen Schwamm etwas anfeuchten.

**Verhütung des Abspringens von Leim-
farben.** Das Rissigwerden und Abspringen
gewisser Leimfarben von Wänden usw. hat
seinen Grund darin, daß die Farben zu schnell
trocken werden und sich daher nicht hinreichend
mit dem Material der Wand vereinigen. Dieser
Uebelstand läßt sich durch einen Zusatz von zwei
bis drei Prozent Glycerin beseitigen.

**Entfernung des unangenehmen Geruches
an den Eßbestecken.** Den Eßbestecken haftet
nach dem Genuße von geräucherten, besonders
aber von gesalzenen Fischen oft ein recht un-
angenehmer Geruch an; derselbe wird schnell
entfernt, wenn man einen Brei von Lauge
und Asche bereitet und die Messer und Gabeln
damit abreibt. Man kann sich dazu eines
Lappchens bedienen das an einem Holzstäbchen
befestigt ist. Bei Seringen bietet übrigens
der mehr oder weniger strenge Geruch ein
Kennzeichen zur Beurteilung ihres Alters,
da wirklich neue Messerhinge an den Be-
stücken nur einen so leichten Geruch oder Ge-
schmack hinterlassen, daß derselbe dem ein-
fachen Abwischen weicht.

Gemeinnütziges.

**Um die Luft in Eiskellern und Eisschränken
zu reinigen,** brennt man neben der Reinigung
durch Waschen wöchentlich zweimal, am besten
des Abends, in den betreffenden Räumen et-
was gereinigte, sogenannte arsenfreie Schwefel-
seifen ab, welche fast in allen Drogenge-
schäften geführt werden. Die Schwefelseifen
erzeugen keinerlei Beigeschmack, wie solcher
durch die gelben, ungereinigten Schwefel-
seifen hervorgerufen wird. Eine Dislozie-
rung des Fleisches in Eiskellern während des
Abtreibens der Schwefelseifen ist durchaus
unnötig, weil diese eben dem Fleische keinerlei
Beigeschmack oder Geruch beibringen können,
wie das bei ungereinigtem Schwefel der
Fall ist.

Obst- und Schimmelflecken entfernt man
aus weißer Wäsche, wenn man die betreffen-
den Stelle kurze Zeit in verdünntes Eau de
Javelle oder wässrige Chlorkalklösung legt.
Nachher muß alsbald gut mit weichem Wasser
nachgespült werden. Obflecken lassen sich auch
durch einige Tropfen Zitronensaft oder durch
Ausdrücken von reifen, weißen Johannis-
beeren auf die Flecken beseitigen; ebenso ver-
schwinden dieselben, wenn man ein wenig
Weinsteinsäure auf den nur schwach ange-
feuchteten Stellen verreibt. In allen Fällen
ist sofortiges Nachwaschen mit weichem Wasser
erforderlich. Auch durch Abreiben mit Spiritus
können Obst- und Grassflecken beseitigt
werden. Ein anderes einfaches Mittel besteht
darin, daß man die fleckigen Stellen einige
Stunden in Milch einweichen läßt und sie
dann mit lauem Wasser und Seife nachwäscht.



Benahmen unserer Raubvögel bei Eier und Brut.

Der *Mäusebussard* (*Buteo buteo*) wird allgemein als ein feiger, träger, ja stupider Vogel bezeichnet. Man tut ihm damit nicht ganz unrecht. Diese Eigenschaften treten bei ihm selbst am Horste zutage. Bei unmittelbarer Gefährdung seiner Brut durch den Menschen unternimmt er keinerlei Versuche zu deren Schutz. Weit vom Horstbaum entfernt, blodt er auf irgend einem Punkte auf und sieht der Entwicklung der Dinge anscheinend recht gleichmütig zu, oder die Mutter umkreist hoch oben in der Luft schreiend den Horst. Von den Eiern und der jungen Brut läßt sich das Weibchen manchmal recht schwer herunterjagen, manchmal sieht es auch weniger fest. Das Abstreichen selbst geschieht bei vorgeschrittener Brut in tiefem Bogen und ist anfangs bei den ersten Flügelschlägen eine Ermüdung, die durch das lange, steife und ungewohnte Sitzen in unbequemer Stellung hervorgebracht wurde, bemerkbar. Gegen andere Tiere, und speziell andere Vögel, die sich seinem Horste nähern, soll er oft großen Mut an den Tag legen.

Ein ganz ähnliches Benehmen zeigt der *Turmfalke* (*Falco tinnunculus*) an seinem Horst dem Menschen gegenüber. Zwar sitzt er auf seinen Eiern und seiner Brut recht fest, streicht aber bei hinreichender Störung, ohne Anhänglichkeit an letztere zu zeigen, ohne weiteres ab, um erst weit ab im dichten Gelaub eines Baumes aufzublocken. Auch gegen andere sich nähernde Vögel zeigt er mehr Energie, als man von ihm erwarten sollte.

Wenig ritterlich und hingebend an seine Brut zeigt sich auch der *Milan* (*Milvus milvus*). Weder beim Verteilen seines Horstbaumes durch den Menschen, noch bei Annäherung anderer Vögel ist irgend eine Lust zum Angriff oder zur Verteidigung bemerkbar. Höchstens läßt er, hoch über dem Horstbaum weite Kreise ziehend, zeitweilig sein langgezogenes, weitgeschallendes *wiu iii* vernahmen.

Der *Hühnerhabicht* (*Astur palumbarius*) ist ein energischer, listiger und kühner Geselle, ein Räuber, den die ganze gefiederte Welt fürchtet. Seinem Naturell entsprechend, ist auch sein Benehmen am Horst. Hier ist er imstande, den seine Brut bedrohenden Menschen tatsächlich anzugreifen. Mir selbst flog ein solcher Vogel so nahe vorbei, als ich mir einen Einblick in seine Häuslichkeit zu erlauben gestattete, daß er mir einen kräftigen Schlag mit seinem Flügel ins Gesicht versetzen konnte. Bei der Störung fliegt das brütende Weibchen zumeist in tiefem Bogen, wie viele auf hohen Bäumen horstende Vögel es tun, und was als Zeichen von Ermüdung gelten muß, gerne in entgegengesetzter Richtung von dem Störenfried davon, baumt jedoch zumeist so, daß es den Horst noch beobachten kann.

Der *Sperber* (*Accipiter nisus*) schreitet auch früh im Jahre zur Fortpflanzung. Seinen Horst stellt er in mittlerer Höhe, am liebsten im dichten Walde hin. Das Sperberweibchen brütet seine Eier mit großer Liebe. Es läßt sich nur schwer von seinem Neste vertreiben und geschieht dieses, so ist, namentlich in vorgerückter Brütezeit eine starke Ermüdung wahrzunehmen. Die Jungen im Horste verteidigt es mit großem Mute. Mit lautem Geschrei fliegt es an dem den Baum ersteigenden Menschen so dicht womöglich vorbei, daß dieser von seinen Schwingen getroffen wird.

Außerordentliche Liebe zu seiner Nachkommenschaft legt der *Baumfalke* (*Falco subbuteo*) an den Tag. Auf seinem Gelege und der Brut sitzt das Weibchen sehr fest und

läßt den Menschen dicht herankommen. Sein Abstreichen ist dem vorhergenannten gleich, eine Ermüdung ist wahrzunehmen. Werden ihm Eier oder gar die Brut geraubt, so verweisen die Alten wohl noch mehrere Tage in der Nähe des Horstes, bis sie sich endlich von dem dauernden Verluste ihrer Nachkommenschaft überzeugt haben. Enthält der Horst das Gelege, so wird jeder sich nähernde größere Vogel angegriffen und mit lautem Geschrei verfolgt.

Der *Uhu* (*Bubo bubo*) ist ein ebenso treuer, wie ädlicher Gatte. Bei Gefahr ver-



teidigen die Uhuelttern ihren Horst, das Gelege und die Jungen auf das mutvollste und greifen alle Raubtiere mit Erfolg an; auch den Menschen, die sich nahen, setzen sie heftig zu. Die bekannten Verstellungskünste wendet weder das Weibchen, noch das Männchen zur Ablenkung des Feindes an; Ermüdung des ungewohnten Sitzens, ist nur insofern wahrzunehmen, als sie meistens bald nach der Störung in der Nähe wieder aufblocken.

Die *Schleihereule* (*Strix flammea*) ist zur Zeit der Paarung sehr erregt und läßt ihr eigenartiges Schreien viel hören. Beide

Gatten jagen sich spielend miteinander von Baum zu Baum und ebenso von Scheune zu Scheune. Die Jungen werden von ihren Eltern ungemein geliebt und reichlich mit Nahrung versorgt. Das Weibchen sitzt fest und läßt den Menschen dicht heran, ehe es ohne weiteres mit ausgestreckten Flügeln, fast ohne Flügelschlag, abstreicht.

Die *Waldbohreule* (*Asio otus*) brütet eifrig und läßt sich währenddem vom Männchen ablenken. Dieses hat vorher seiner Liebesbegeisterung durch lautes Geschrei, oder durch klatschendes Schlagen mit den Flügeln Ausdruck gegeben und hält sich, so lange das Weibchen brütet, in nächster Nähe auf, hält treue Wacht und wird laut, sobald ein Feind sich dem Horste nähert. Das Weibchen sitzt auf den Eiern und der kleinen Brut sehr fest und verläßt diese nur im letzten Augenblick unter Anwendung von mancherlei Verstellungskünsten.

Der *Waldkauz* (*Syrnium aluco*) beginnt mit seinem Brutgeschäfte schon zeitig im Frühjahr. Das Weibchen scheint die Eier allein zu bebrüten, und zwar beginnt es mit der Brut sofort, nachdem das erste Ei gelegt ist. Das Männchen hilft bei Auffütterung der Jungen, gegen welche beide Alten die größte Liebe an den Tag legen. Das Weibchen sitzt nicht besonders fest; es verläßt den Horst, ohne besondere Aufregung zu zeigen, mit ausgestreckten Flügeln, ohne dieselben zu bewegen.

Der *Steinkauz* (*Glaucidium noctua*) schreitet im April zur Fortpflanzung. Er ist dann besonders unruhig, schreit viel, auch bei Tage, und „ladet jeden, welcher ihm glauben will, eifrig ein, mit ihm zu kommen.“ Das Weibchen brütet so eifrig, daß es sich kaum vom Neste vertreiben läßt. Muß es jedoch mit Gewalt weichen, so blodt es gern auf einem der nächsten Bäume auf und wartet, bis die Gefahr vorüber ist. Bei dem Abstreichen, das zumeist tief über den Erdboden geschieht, zeigt es eine gewisse Ermüdung.

Fischdiebstähle sind so alt, wie die Fischerei selbst und werden sich auch nie ganz verhüten lassen. Sind die unberufenen Fischfreunde Angler, so ist die Sache nicht halb so schlimm, man wird sie zwar nicht ungekört ihrem Vergnügen fröhnen lassen, braucht sich aber auch nicht aufzuregen. Sie holen nicht allzuviel fort. Anders aber ist es, wenn die Möglichkeit nahe liegt, daß die Diebe die Weiher mit Reizen abfischen, wie es in allen Industriebezirken der Fall ist. Hier heißt es Fürsorge treffen, denn man kann nicht die Nächte an seinem Weiher verbringen, und ein Zusammenreffen mit solchen Kerlen ist auch nicht ohne Gefahr. Man kann aber das Rezfischen unmöglich machen, wenn man in gewissen Abständen Pfähle mit Rägeln einschlägt. In diesen Rägeln bleiben die Reze hängen und zerreißen, und die Diebe haben den Schaden. Sie kommen nicht mehr wieder.

Fische zählt man gegen 10 000 Arten, wovon 300 Süßwasserfische sind. Von Kriechtieren (Schildkröten, Eidechsen, Schlangen) gibt es 3500, Lurche (Schwanz- und Froschlurche) etwa 1200, Krebsarten aber 8000, Spinnentiere 2000, mindestens ebenso viele Würmer, während man für die Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische usw.) über 10 000 Arten herausgerechnet hat. Die wunderbaren Stachelhäuter (Seequalen, Seeesterne, Seeigel) schätzt man auf 4000 und die am niedrigsten stehenden Urtiere sind in ihrer Artenzahl noch vollständig unbestimmt. Während z. B. Agassiz die hierher gehörigen Wurzelfüßer noch auf 820 Arten abschätzte, hat man bis heute nur von einer einzigen Unterabteilung derselben, den Strahlungen oder Radiolarien, schon 1318 Arten kennen gelernt.