



Und frische Nahrung, neues Blut
Saug' ich aus freier Welt;
Wie ist Natur so hold und gut,
Die mich am Busen hält!

Goethe.

Mehr Gemüse als Volksnahrung.

Das heimische Gemüse hat durch die Länge des Krieges mehr Bedeutung bekommen. Im allgemeinen kann aber auch das Gemüse mehr als Volksnahrungsmittel dienen, mithin der Anbau im Großen und Kleinen vermehrt werden kann. Auch in Hotels und Kurorten ist die Gemüseverwendung zu erweitern. Man strebt auch in Hotelkellern danach, der deutschen Küche eine andere Richtung zu geben. Dieses läßt sich vor allen Dingen durch den vermehrten Gemüseverbrauch in die Wege leiten. Der wirkliche Nährwert und die Eigenschaft des Sättigens ist in allen Schichten der Bevölkerung höher anzuschlagen als bisher, wie dann auch zu beobachten ist, daß viele Gemüse durch eine geschmackvolle Zubereitung höheren Nährwert bekommen. Namentlich sättigen z. B. Wurzelgemüse, Untertoktrabi, Ober- toktrabi, Krug- und Stangenbohnen, Kohlarten als Gemüse und zu Sauerkraut verarbeitet usw. Gerade in diesem Kriege hat auch das gedörrte Gemüse ein großes Heer von energisch kämpfenden Soldaten Nahrung gegeben und wird es auch noch ferner tun müssen. Die Hauptsache ist aber, daß jetzt das frische Gemüse mehr als Volksnahrung herangezogen und dafür gesorgt wird, daß das frische Gemüse mehr auf den Markt kommt. Es können dann Wurzel- und Knollengewächse und Blattgemüse an den fleischlosen Tagen die Mahlzeiten bilden. In der jetzigen Jahreszeit können beispielsweise Weiß- und Rotkrautsalate und Gemüse, hiervon Büchsenbohnen, trockene Erbsen und Bohnen, Untertoktrabi und Spinat in Verwendung kommen. Diese Gemüse werden geschmezt mit Salz- Brat- und Schmor-Brat- kartoffeln oder Fische, Trockenobst usw. verabreicht. Berücksichtigt man nun im allgemeinen, daß der menschliche Körper zu seiner Erhaltung auch verschiedene Hülsenfrüchte und Gemüsearten neben Kartoffeln, Fische, Brot und Käse bedarf, so sind diese mehr zu verzehren. Man kann zu diesem Zweck Hülsenfrüchte suppenartig breiig oder ganz verzehren. Desgleichen von Gemüsen, Wintertoktrabi, grüne Erbsen, auch Zuckerschoten, Champignons, Morcheln, Schnittbohnen, Blumenkohl, Sommer- u. Winterpinat, weil sie verhältnismäßig noch einen hohen Gehalt von Eiweißstoffen haben. Da nun der Eiweißstoff ein wichtiger Bestandteil der täglichen Nährstoffe des Körpers ist, so sind

alle jene eiweißhaltigen Gemüse zum Vor- speisen dienlich, die auch einen hohen Kohlehydrate- und mittleren Fettgehalt haben. Wissenschaftlich ist festgestellt, daß Kinder von etwa 5–10 Jahren täglich 58 Gramm Eiweiß, 40 Gramm Fett und etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Kohlehydrate bedürfen, um gesund heran- wachsen zu können. Dagegen muß eine Mannsperson bei mittelstarker Arbeit die doppelte Menge Kohlehydrate, Eiweißstoffe und etwa 60 Gramm Fett täglich in sich aufnehmen. Bekanntlich sind nun in der Kriegs- zeit Fleisch, Fett und Butter sehr rare Artikel, sodaß für weibliche wie für männ- liche Personen die Fett- und Kohlehydrate- reichen Knollen und Blattgemüse als teil- weiser Ersatz dienen können. Als Gemüse mit hohem Kohlehydrategehalt gelten: Möhren, Kohlrabi, grüne Erbsen, Schnitt- bohnen, Wirsing, Weißkraut, Rotkraut, Wintertoktrabi, Feldsalat, Puffbohnen. Letztere besitzt sogar 49 Prozent, Erbsen 53 Prozent und geschälte Erbsen 60 Prozent Kohlehy- drate. So wie nun diese Gemüse besonders einen hohen Gehalt von nährenden Kohle- hydrat haben, so haben diese auch mehr oder weniger Fettgehalt. Wenn nun besonders Gemüse das fehlende Fett etwas ersetzen soll, so sind besonders Puffbohnen, Erbsen, Linsen, Wintertoktrabi, Spinat, Wirsing, Rosentoktrabi, usw. in Erwägung zu ziehen. Hierdurch hat man eine Übersicht welche von den Nährstoffen, die zum Aufbau des Körpers nötig sind, im Gemüse billiger beschafft werden können als die teuren Tierfette, Butter Schmalz usw. Gleichzeitig aber bilden diese Gemüse den Wegweiser, welche man für die einzelnen Zwecke vermehrt anbauen und verwerten soll. Aber auch für die denkende Hausfrau sind die verschiedensten Nährwerte der Ge- müse für die Praxis des Küchenzettels sehr wichtig, weil sie sozusagen den Regulator darstellen, um den menschlichen Körper, diese bevorzugte Maschine regelmäßig in der Er- nährung tätig sein zu lassen. Die Hausfrau kann nach dieser Richtung eine wichtige Auf- gabe erfüllen, wenn sie die einzelnen Nähr- werte der Gemüse unter sich, oder auch mit Kartoffeln getrockneten Obstfrüchten, Fischen usw. zusammen wöchentlich regelmäßig ver- teilt. Sie kann beispielsweise am Donners- tag den einen Bestandteil des Nährwertes mehr geben, welcher am Mittwoch weniger in der Speise enthalten war. Die Fleisch- kosternahrung soll nun aber keinesfalls durch den vermehrten Gemüsegenuß in den Hinter-

grund gedrängt werden, sondern wer Vor- liebe für die Fleischnahrung hat und die hohen Preise bezahlen kann, der soll auch weiter zu den Gemüsen Fleisch essen, das Ge- müse aber in den verschiedensten Zuberei- tungen mehr als sonst verwerten. Ferner aber auch kann kalthaltiges Gemüse bei der Ernährung der Völker eine wichtige Rolle spielen, weil der menschliche Körper zu seinem gesunden Aufbau viel Kalk bedarf. Da nun der menschliche Körper durch den Stoffwechsel viel Kalk von sich gibt, so kann dieser auch in passenden Rationen kalthaltiges Gemüse, seien es Schoten oder Knollengemüse, als Er- satz gegeben werden. Für blutarme Personen weiblichen und männlichen Geschlechtes, be- sonders aber Soldaten, die durch Schußwun- den viel Blut verloren haben, ist kaltreiches Gemüse noch besser als viel Fleisch, das die Kalkzufuhr nicht so viel fördern soll als kal- treiches Gemüse. Wo also die Blutarmut in Blutreichtum verwandelt werden soll, gebe man kaltreiches, geschmackvoll zube- reitetes Gemüse als Hülsenfrüchte, rote Möhren, Rotkraut, Weißkraut, Meerrettich, Spargel, Zwiebel, Mangold usw. Beherzigt man nun aber auch wieder den neuerdings aufgestellten wissenschaftlichen Grundsatz, daß in kaltreichen Gegenden der Gesundheitszu- stand der Bevölkerung besser ist und daß so- gar die Militärfähigkeit in diesen Gegenden größer ist als anderswo, so springen hieraus auch wieder Vorteile für das Gemüse. Man soll deshalb, wenn die betreffenden Gemüse möglichst stark mit Kalk bereichert werden sollen, sie auf gut mit gemahlenem Kalk ver- sehenem Boden heranziehen, so weit es die einzelne Gemüseart zuläßt. Unbedingt ist deshalb bei der Gemüsekultur, das selbst bei dem Anbau nur für den Selbstgebrauch zu beachten, daß das Stück Land genügend Kalk besitzt. Läßt sich nun das Gemüse auf diese Art nicht den gewünschten Kalkgehalt ein- impfen, so muß zu den betreffenden Gemüse- speisen Chlorkalcium in Anwendung kom- men. In den meisten Fällen genügen einige Gramm. Auch passende Mengen künstlicher Nahrungsmittel für die Gemüse fördern die natürliche Kalknahrungszufuhr in dem menschlichen Körper, der die Gemüse auf solchem Boden gewachsen verspeist. Wenn nun auch nur angenommen 1 Pfund Gemüse aus dem Boden 2–3 Gramm Kalkgehalt aufnimmt und man rechnet zur täglichen Gemüse- nahrung $\frac{1}{2}$ Pfund pro Kopf, so erhält der Körper täglich zu den anderen kaltreichen

Es muß aber noch beachtet werden, daß in einzelnen Gegenden nicht einmal die Hälfte des angegebenen Quantums Gemüse pro Kopf verbraucht wird. Für blutarme Personen und für Lazarett ist aber in solchen Gegenden auch täglich das Gemüse-Quantum zu verdoppeln und Gemüsfuturen mit abwechselnden kalt- und eisenhaltigen Gemüsen haben Erfolg. In dieser Kriegszeit muß man im allgemeinen für eine Familie von 6 gesunden Personen mindestens 3-4 Pfund Gemüse täglich rechnen, je nach dem wie die einzelne Gemüseart Abfall hat. Bleiben wir nun bei dem letzten Quantum, etwa ½ Pfd. pro Person, so gebraucht die Bevölkerung des alten Deutschen Reiches, wenn 70 Millionen Einwohner angenommen werden, täglich 35 Millionen Pfund 350 000 Zentner Gemüse, pro Monat, den Mt. mit 30 Tagen gerechnet, $30 \times 350\,000 = 10\,500\,000$ Zentner Gemüse. Aus dieser kleinen Rechnung ersieht man, wie viel Gemüse im Deutschen Reiche jetzt im Kriege pro Jahr herangezogen werden muß, wenn pro Kopf der Bevölkerung ½ Pfund gerechnet wird. Kommt aber auch nur wirklich auf den Kopf der Bevölkerung täglich die Hälfte Gemüse, so können noch bedeutend mehr Acker und Gartenflächen zum Anbau kommen, als bisher.

Der Mangel an Fetten, besonders Schmalz und Butter, kann dadurch gehoben werden, daß zum Schmelzen mehr fetter Speck und „gestreckte“ Butter und Schmalz in Verwendung kommen. Schmalz läßt sich um das doppelte Quantum mit Kuhmilch, Sojamilch, und weichem Bohnenmehl strecken. Zu einem Pfund Schmalz kann man beispielsweise ½ Pfund Bohnenmehl, ½ Pfund Milch und ½ Pfund Kartoffelmehl verwenden. Auch nur mit den beiden letzten Bestandteilen läßt sich besonders Schmalz und ausgeschmolzenes Rindsfett strecken, wenn das Schmalz vorher je nach Geschmack mit einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und Pigmentkörnern gewürzt ist. Stellenweise hat man auch beim Strecken von Fett mit Talg Erfolg gehabt. Für eine Gemüseschmelze kann solches gestreckte Fett in Ermangelung von reinem Fett gute Dienste leisten, um auch Gemüse in der fettarmen Zeit als Vollnahrungsmittel mehr verpeisen zu können. Strebt man in Hotelkreisen, Sommerfrischen, Kuranstalten, Bädern danach, mehr Gemüse auf die Speisefarte zu setzen, so kann der eigene Gemüsebau lohnender werden. Denn alle Hotels, Kuranstalten usw. auf dem Lande sollten auch mehr selbst Gemüse anbauen, um sie für die Küche nach Bedarf zur Hand zu haben. Neben dem hier erwähnten Gemüse haben auch die zuckerhaltigen Wurzelgewächse, als Schwarzwurzeln, Zuckerrüben, Pastinaken, Erbsen, Möhren usw. großen Wert für jeden Gemüseanbau und jeden Haushalt.

Fütterung.

Gutes Trinkwasser ist für das Vieh eine Hauptfache zur Gesundheit. Ein zum Genuße der Tiere brauchbares Trinkwasser soll klar, farb- und geruchlos sein, sowie einen angenehmen, erfrischenden Geschmack haben. Der Trockenrückstand soll 300-500 Milligramm im Liter nicht übersteigen. Die Menge der gelösten organischen Substanzen darf nur bis 30, im äußersten Falle bis 50 Milligramm im Liter betragen. Als letzte Grenze für den Salpetersäuregehalt wird die von 5 Milligramm im Liter betrachtet. Einem Pferde muß man im Laufe des Tages bei trockener Luft etwa 20-30 Liter Wasser reichen, einem Rind etwa 30-50 und einem Schaf 1½ bis 3 Liter Wasser reichen. Bei Grünfütter mindert sich die Menge um ¼-¾. Die Temperatur des Wassers sollte 10-15 Gr. Celsius betragen. Wenn überdurstete Tiere in den Stall zurückkehren, ist ihnen zunächst etwas Trockenfutter vorzulegen, dann läßt

man sie in Abzügen und in Gruppen von ¼ Stunde trinken. Anders auf dem Marsch. Hier ist es bei heißer Witterung eine Pflicht der Menschlichkeit, den Tieren anlässlich eines kurzen Aufenthaltes etwas Wasser zu gönnen. Und man darf dieses auch unbeschadet des Gesundheitszustandes tun, sofern nur alsbald die Reise fortgesetzt wird. Bei allen schwer verdaulichen und blähenden Futterstoffen ist die größte Vorsicht im Tränken dringend anzuraten. Hülfsfrüchte zumal quellen im Magen stark nach, wenn bald nach deren Aufnahme ein reichlicher Wassergenuß stattfindet. Als Grundsatz muß deshalb bei jedermann gelten, die Tiere einige Zeit vor der Fütterung und dann erst wieder zwei Stunden nach derselben Wasser aufnehmen zu lassen.

Rindviehzucht.

Tuberkulose des Rindes. Ansteckung. Ist der eigene Bestand rein, so sorge man vor allem dafür, daß jede Ansteckung von außen vermieden wird. Bei der allgemeinen Durchseuchung mancher Gegenden ist dies unumgänglich notwendig. Niemals soll man ein fremdes Stüd gleich in seinen Bestand, also in seinen Hauptstall, bringen, sondern es ist anzuraten, dasselbe stets einige Zeit, eine bis zwei Wochen, in einen besonderen Stall, sei es auch nur ein primitiver Verschlag, zu stellen, und nun dasselbe genau zu beobachten. Tritt eines der früher besprochenen Zeichen ein, so räume man die Auslage nicht, welche die Tuberkulinprobe verursacht, sondern verschaffe sich Gewißheit. Bestätigt sich dann der Verdacht, sofort mit dem kranken Tier aus der gesunden Wirtschaft, und das je eher, je besser. Endlich aber sei noch auf die Behandlung der Tiere, besonders des heranwachsenden Jungviehs, aufmerksam gemacht. Es hat sich nämlich gezeigt, daß nicht alle Tiere (Kühe) gleich empfänglich gegen Ansteckung sind, ja, daß einzelne Tiere selbst in total verseuchten Ställen gesund bleiben. Erhebungen, die darüber angestellt wurden, ergaben, daß Tiere, die recht naturgemäß gehalten wurden, bei deren Ernährung reichliches saftiges Heu die Grundlage bildete, stärkeren Widerstand leisteten, als Kühe, die aus sogenannten Schlemmwirtschaften herkamen. Kühe (auch andere Tiere), die leicht zu Katarrhen neigen, sind für die Ansteckung am leichtesten empfänglich. Diese Tiere sollen in kalten Nächten und bei nachtakttem Wetter im Stalle gehalten werden, damit sie nicht durch fortwährende Erkältungen entkräftigt, leicht der Ansteckung zum Opfer fallen und so die Seuche in den Viehstab schleppen.

Schweinezucht.

Zubereitung des Schweinefutters. Man hat durch eingehende Versuche festgestellt, daß bei einem 1½ Jahre alten Schweine das Futter bis zu 50 Prozent unverdaut den Darmanal verläßt, wenn dasselbe in Form von ganzen Körnern verabreicht wird. Das sollte uns denn doch ein Fingerzeig sein, etwas genauer den Fütterungsmodus anzusehen. Das Schwein ist ein Allesfresser, sein Magen hat die muskulöse Beschaffenheit der Fleischfresser, sein Darmanal hat ungefähr die zehnfache Länge des ganzen Körpers. Das Schwein ist befähigt, Fleisch- und Pflanzennahrung aufzunehmen. Soll dieselbe ohne wirtschaftlichen Schaden verabreicht werden, so ist es nötig, sie auf irgend eine Weise zuzubereiten, weil sonst bei der großen Hapt und Fregier des Tieres die Futterteile unzerkaut verchlungen werden und eine erfolgreiche Verdauung nicht möglich ist. Man soll dieses als den Hauptpunkt einer rationellen Schweinehaltung bezeichnen, indem viele Mißerfolge, sei es in der Zucht oder in der Mast, sich darauf zurückführen lassen. Als vorzügliche Zuberei-

ten können die Dampfschmelzen zu nennen. In Gegenden, wo die Brennstoffmaterialien hoch im Preise stehen, ist das Verfahren etwas kostspielig, dies wird jedoch durch die vollständige Ausnutzung des Futters aufgewogen. Alle Wirtschaften, welche Nebengewerbe mit Dampftrieb besitzen, sind natürlich am leichtesten imstande, die entsprechenden Vorrichtungen zu treffen. Bei anderen Zubereitungsarten der Nahrung, wie Selbst-erhitzen, Einmischen, Ansäuern, darf vor allem nicht übersehen werden, daß die größte Genauigkeit erforderlich ist, die gerade bei dem für Schweinehaltung verwendeten Stallpersonal nur schwer und selten zu finden sein dürfte. Ein mißlungenes Verfahren würde aber nicht allein die Gesundheit der Tiere gefährden, sondern auch die Nahrungsmittel, wenn nicht verderben, so doch in ihrem Nährwerte wesentlich herabsetzen. Hier haben wir noch ganz besonders eines Hauptfehlers zu gedenken. Es ist das Zuwarmsfüttern, woran unglaublich viele Schweine, junge und alte, zugrunde gehen. Auch hüte man das Schwein sorgfältig vor Pfefferbeimischung, die wie Gift wirkt; deswegen sind Gasthofabfälle nicht selten sehr gefährlich. Bezüglich der Rassen läßt sich im allgemeinen festsetzen, daß die sogen. feineren Rassen allesamt und besonders weniger widerstandsfähig sind wie die gewöhnlichen alten Rassen und daß gerade diese auf vermehrte Reinlichkeit und Sorgfalt viel größere Ansprüche stellen.

Geflügelzucht.

Die Anglesbury-Ente. Diese besitzt einen stark gedrunghenen Körper mit kurzen Füßen, wobei der Unterleib den Erdboden berührt. Infolge der schnellen Mastfähigkeit besitzt diese einen großen wirtschaftlichen Wert. Die Eierproduktion entfaltet sie sehr zeitig und legt etwa 60 bis 75 Stüd, 70 bis 80 Gramm schwere Eier. Die Aufzucht ist leicht, zumal sie in der Fütterung nicht wählerisch ist und sich mit allen Küchenabfällen begnügt. Sie liefert ein vorzügliches, sehr gut schmeckendes Fleisch und eine große Menge reinweißer Federn. Die Ente brütet gut, wobei die Jungen sehr schnell heranwachsen. Ungemästet hat sie ein Gewicht von 3½ Kilo, das durch eine Mastfütterung auf 4½ bis 5 Kilo steigt.

Bienenzucht.

Stellung der Bienenstände. Die Stellung der Bienenstände ist seit alters her eine Streitfrage gewesen, und auch heute ist sie noch nicht endgültig entschieden. Nur die Westseite dürfte wohl von keinem Bienenfreunde gewählt werden, weil der Westwind oder die Abendseite den meisten Regen bringt. Sonst richtet man die Fluglöcher gegen Osten, Süden und Norden, und jeder Bienenzüchter weiß für sein Verhalten Gründe ins Feld zu führen. Und das ist auch das richtige. Jeder Imker muß sich nach seiner Gegend, nach seiner Umgebung und nach seinen Umständen richten. So wird z. B. der weniger gewählten Lage nach Norden nachgerühmt, daß sie weniger zu Ausflügen zur Unzeit verlocke, weniger Boll verloren ging, weniger Schwarmluft herrsche und mehr Honig gewonnen würde. Dagegen machen diese Bölker nicht so leicht ihren Reinigungsausflug und fallen daher eher der Ruhr zum Opfer.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Obst- und Beerenweine, die zu viel Säure haben, und das ist nicht selten der Fall, kann man bedeutend bessern, wenn man pro Liter 1-1½ Gramm doppeltkohlensaures Natrium zufügt. Nach dem Zufuge schüttelt man den Wein leicht durch.

W... gilt, w... f... ung... rechtig... nicht im... ger.
We... mit... and... Kriege... nahme... eines or... üblicher... den... an einen... f... gung... Der... pfang... überneh... pfang... klärt... nehmen... Hat... so kann... lete ihn... Die Abn... der Auf... Der... endgültig... Erf... Eigentum... ordnung... von ihm... tragen... pflichtete... die Anor... Die... jedoch... Die... gältig... ü... l... l... ung... und... Aus... k... n... probant... geführt... w... chen... Der... von Tee

Die dies gold'ne Sprichwort ein:
"Wahr' dir nie die Welt zu enge,
Würde nie der Himmel dein."

Für die Hausfrau.

Manche zu solchen Schätzen
Du selbst erkennst so wenig dich,
Als du dich selbst kennst fassen.

Deutsche Würde.

Deutsches Volk, in dieser Zeiten Fülle
Woh ein Gott den Königspurpur dir.
Feierlich umwallt dich seine Hülle
Neben deines Schwertes stolzer Zier.
Ströme Bluts sind heilig dir geflossen
Aus geliebter Söhne Heldentum;
Und in deinen Purpur ausgegossen,
Glühn sie majestätisch deinem Ruhm.
Volk, erkenne der Erwähltheit Würde!
Hohe Andacht fühl im Ehrenkleid!
Als ein Priester trag des Blutes Bürde,
Hab' ein Königshertz in deinem Leid!
D. E. K. Hugo Blich.

Etwas über das Olivenöl und seine Herkunft.

Schon von altersher ist uns der Ölbaum bekannt. Es ist uns erzählt worden, daß zur Zeit, da sich das Wasser verlor und Noah die Arche verlassen wollte, er unter anderen Vögeln eine Taube in die Weite entsandte, und diese dann, als Zeichen der beginnenden Trodenheit auf Erden, ein Zweiglein vom Ölbaum mit sich brachte. Der Ölbaum ist ein Produkt südlicher Zonen. Von Kleinasien und Palästina herkommend, gedeiht er auch überall im südlichen Europa und seine Frucht, die Olive, ist zu einem wichtigen Handelsartikel geworden. Nur gerade jetzt, während des Krieges muß Deutschland Olivenöl durch andere Öle ersetzen. Die Olive ist einer unregelmäßigen Form vergleichbar, was ihre Form, Größe und Farbe anbelangt. Je nach dem Grunde, dem die reife Frucht ausgesetzt wird, gewinnt man weißes Baumöl oder das gelblichweiße Provençalöl. Wird die Frucht nur geröstet und gar nicht gepreßt, so liefert sie das beste, weil klarste Öl.

Im Altertum war es Sitte, das Haar sehr stark mit Olivenöl, das mit allerlei wohlriechenden Essenzen vermischt war, zu salben. Die Ägypter, Juden, Griechen und Römer bedienten sich täglich dieses Mittels, um ihrem Haar Glanz und Geschmeidigkeit zu verleihen.

Die alten Griechen salbten nach einem warmen Bade den ganzen Körper mit wohlriechendem Öl ein. Es ist wohl anzunehmen, daß ihre Glieder dadurch ihre hohe Elastizität erhielten und bewahrten. Bei den Festspielen zu Olympia kam es auch sehr darauf an, sich dem Gegner im Ringkampfe geschmeidig entziehen zu können und dazu war das Einsetzen des ebenso muskulösen wie nachgiebigen Körpers das beste Mittel. Der Hain bei Olympia war ganz mit Ölbaumen bestanden.

Als die Römer die Welt Herrschaft an sich gerissen hatten, traten sich nicht allein die einzelnen Völkerschaften dieses Reichenreiches näher, sondern auch für die jeweiligen Erzeugnisse des Landes wurden neue Absatzgebiete erschlossen. So kam der Ölbaum durch die Römer nach Südfrankreich und Italien und wurde dort schnell ein sehr bedeutender und viel begehrter Handelsartikel.

In den Südländern wird neben dem Öl auch die Frucht selbst in großen Mengen verzehrt. Sie kommt zwar auch nach dem Norden Europas, wird aber doch bei weitem nicht so geschätzt wie im Stammlande. Mit

Salz und Essig eingelegt kommt sie in den Handel.

Das Olivenöl wird aber auch noch in anderer Weise sehr häufig verwendet. Es dient zur Herstellung guter Salben und bewahrt sich überhaupt als Heilmittel, wie auch gegen Bienen- und Wespenstiche.

Ferner dient es bei der Fabrikation von allerlei wohlriechenden Seifen und Haarschmitten. Die Chinesen mischen die Olivenblätter sogar dem Tee bei. Was zwar an und für sich eine Fälschung ist, immerhin aber nicht zu verwerfen sein soll. Daß das Oliven- und Provençalöl bei der Bereitung mancher Speisen, besonders der Salate, mit der Zeit ganz unentbehrlich geworden ist, ist allbekannt. Nur jetzt bringt man anstatt seiner allerlei Ersatzmittel in Anwendung und merkt, daß es auch ohne Öl ganz gut geht.

Küche und Keller.

Kochregel für den Klipp- und Salzjisch.
Unter Klipp- und Salzjisch versteht man den gesalzenen und an den Klippen getrockneten Kabeljau, Schellfisch oder Seelachs. Der Jisch muß vor der Verwendung gewässert werden. Der Wohlgeschmack der Fischgerichte hängt von der Zubereitung ab. Es wird deshalb empfohlen, den Jisch zu allen Gerichten zuvor zu kochen, weil dadurch der Salzgeschmack gemindert wird.

Wie der Jisch gekocht wird. Dem gewässerten Jisch zieht man die Haut ab, entfernt die dunklen Stellen und wäscht ihn. Der gepukte Jisch wird nun mit kaltem Wasser aufgestellt. Ist das Wasser heiß, so schüttet man es ab und füllt mit frischem heißem Wasser auf. Zum Würzen gibt man eine mit einer Nessel befeuchtete Zwiebel, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und etwas Essig zu. Man läßt den Jisch auf der Seite des Herdes 15-20 Minuten ziehen. Der gekochte Jisch kann zu den verschiedensten Gerichten verwendet werden.

Jisch in braunem Beiguh ohne Fett mit Verwendung von Braunmehl. Zutaten: 2 Pfund gekochten Jisch, 4 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer. In einem eisernen Topf röstet man das Mehl hellgelb, nicht braun, weil es sonst bitter schmeckt. Man schüttet es nun in einen Emailtopf, rührt es mit kaltem Wasser zu einem glatten Teiglein und füllt mit heißem Wasser unter beständigem Rühren auf. Den Beiguh würzt man nun und läßt ihn mindestens eine Stunde gut durchkochen. Inzwischen wird der gekochte Jisch entgrätet, in Stücke geteilt, dem Beiguh zugegeben und noch 20 Minuten darin gedämpft. Kurz vor dem Anrichten gibt man den Essig zu, nach Belieben auch einen Eßlöffel Senf.

Jisch in weißem Beiguh. Zutaten: 2 Pfund Jisch, 1/2 Eßlöffel Fett, 3-4 Eßlöffel Mehl, Zwiebel, Nessel, 1/2 Lorbeerblatt, 1-2 Eßlöffel Essig. In heißem Fett dampft man das Mehl kurze Zeit, löst mit kaltem Wasser langsam ab, bis man einen dicklichen Beiguh hat, gibt das Gewürz zu und läßt den Beiguh gut durchkochen. Inzwischen wird der gekochte Jisch entgrätet, in Stücke geteilt und im Beiguh noch 20-30 Minuten gedämpft. Den Beiguh kann man mit Wein oder Zitronen würzen und auch Kapern zugeben.

Fischkloße in weißem Beiguh ohne Fett. Zutaten: Zu den Kloßen: 1 Pfund Jisch, 1 Pfund kalte, gekochte Kartoffeln, 1/2 Eßlöffel Fett, Petersilie, Zwiebel, Mustate, Pfeffer, Salz. Zutaten. Zum weißen Beiguh ohne Fett: 1/2 Liter Wasser, 3 Eßlöffel

Mehl, 1/2 Zwiebel, 2 Nessel, 1/2 Lorbeerblatt, 2 Eßlöffel Essig oder Wein, nach Belieben auch Kapern.

Weiher Beiguh ohne Fett. 1/2 Liter Wasser bringt man zum Kochen, läßt das zu einem Teiglein angerührte Mehl langsam hineinfließen, gibt die Gewürze zu und läßt den Beiguh gut durchkochen.

Fischkloße. Zu einem Pfund Jisch rechnet man ein Pfund kalte, gekochte Kartoffeln. Der gekochte, von den Gräten befreite Jisch wird mit den geschälten Kartoffeln durch die Fleischmaschine getrieben. In wenig Fett dampft man feingehackte Zwiebel und Petersilie, gibt dies der Masse zu, mengt ein Ei darunter, wenn nötig Salz, etwas Pfeffer und Mustat und einen Eßlöffel Mehl, formt kleine Kloßchen daraus, die man in dem Beiguh ungefähr 20 Minuten aufzieht.

Fischkartoffeln. Zutaten: 2-3 Pfund Kartoffeln, ein Pfund Jisch, eine Zwiebel, Fett, eine Tasse Milch. Die weichgekochten Kartoffeln werden geschält, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und mit den feingehackten Zwiebeln in heißem Fett geröstet. Den gekochten Jisch entgrätet man, zerlegt ihn in kleine Stücke, gibt ihn nebst Salz und der Milch den Kartoffeln zu und läßt das Ganze noch ungefähr 10 Minuten dampfen. (Zu Salat oder als Zuspäße zu Gemüse ein ausgezeichnetes Essen.)

Anmerkung: Die Fischgerichte können auch aus frischen Seefischen hergestellt werden. Wird jedoch frischer Seefisch verwendet, so muß man jeweils mehr Jisch zu den Speisen nehmen, weil der frische Seefisch nicht so ausgiebig ist. Will man Braunmehl im Vorrat haben, so röstet man es in einer Pfanne oder auf einem Badblech auf dem Herd oder im Backofen unter öfterem Umrühren ohne Fett hellgelb, streicht es noch heiß durch ein Sieb und verwendet es nach Belieben. Verwendet man vorgeröstetes Braunmehl zum Beiguh, so rührt man das Mehl mit kaltem Wasser zu einem glatten Teiglein und läßt dies unter beständigem Rühren in das kochende Wasser einlaufen.

Haushirtschaft.

Lüftung der Betten. Jede Hausfrau, die darauf Anspruch macht, für das Wohl ihrer Familie und ihrer Diensthofen besorgt zu sein, richte ihr Augenmerk besonders auf gute Lüftung der Betten. Niemand legt sich gern in ein Bett, in dem schon jemand geschlafen, wenn es nicht mit frisch gewaschener Wäsche überzogen ist. Man hat einen gewissen Ekel davor, man schenkt den Geruch, den ein solches Bett hat und vor der Ausdünstung des Vorgastes, die vom Bett aufgenommen wurde. Wie aber die Ausdünstung eines Fremden übel riecht und ungesund ist, so ist es auch die eigene, nur bemerken wir es selbst nicht, weil wir an den Geruch der eigenen Ausdünstung zu sehr gewöhnt sind. Der Überzug des Bettes soll auch häufiger gewechselt werden, als gewöhnlich geschieht. Ein reinlicher Mensch wechselt ja auch sein Hemd öfter, weil im Hemd allermehr sich die Ausdünstung festsetzt.

Holzvergoldungen zu reinigen. Eine Zwiebelkloße taucht man in rektifizierten Alkohol und pult damit durch leichtes vorsichtiges Hin- und Herwischen den Fliegen-schmutz, sowie die sonst vorhandenen Unreinigkeiten weg; ohne daß die Vergoldung angegriffen wurde, wird die Unreinlichkeit weggehen.

Ein verliebter Auerhahn.

Es war an einem schönen Frühjahrs-
morgen 1912, als mir der Förster von Schw-
ita (Böhmen) erzählte, „es seien zwei Mäd-
chen früh gegen 6 Uhr auf der Straße ge-
gangen, denen ein mächtiges Vieh angelogen
kam, sie in aufbrausender Stellung verfol-
gend“. Vor Furcht eilig laufend, erreichten
die Mädchen das idyllisch gelegene, ringsum
von Berg und Wald eingeschlossene Hotel wo
sie bei der Wirtin, die gerade mit Kaffee-
kochen beschäftigt war, Schutz suchten. Die
Frau Wirtin, an den bleichen Gesichtern der
Mädchen merkend, daß wohl etwas Ernstes
sie bedrohte, ging vor das Haus, sah jedoch
vorerst nichts, und erst als sie sich weiter vom
Hause entfernte, bemerkte sie, daß ein mäch-
tiger Vogel auf dem Dache des ziemlich
hohen einstöckigen Gebäudes saß und die drei
weiblichen Personen anäugte. Der in näch-
ster Nähe wohnende Förster wurde alarmiert,
währenddem „spazierte“ der Hahn auf dem
First übers Dach zur Rinne und flog dann
von da gegenüber auf einen Düngerplan.
Dort traf ihn der mittlerweile angelommene
Förster, welcher ihn als jungen balzenden
Auerhahn ansprach. Der Förster selbst, er-
freut über diesen merkwürdigen Hahn, reizte

Weiber den Hahn schon, mit Zweigen und
Stöckchen abwehrend, in ihrer Mitte. Der
Photograph war instruiert, sich hinter den
Weibern anzuschleichen, was ihm auch ge-
lang, so daß er drei Aufnahmen machen
konnte, wovon jedoch nur zwei gelangen. Da
der Hahn nur die Weiber zu lieben scheint
und vor Männern abreitet, so durften wir
Zuschauer nur bis auf ca. 100 Schritte heran-
kommen und mit dem Glase die But des
Hahnes, der sich in regulärer Balz knappend
und schleifend bewegte, beobachten. Hin und
wieder versuchte der Hahn seine weiblichen
Ärgerer anzunehmen und zu verfolgen, bis
sie sich aus seinem Balzgebiet entfernt hatten.
Schließlich, als die Weiber den Hahn gar ein-
fingen und festhielten, um ihn photographie-
ren zu lassen, ging ihm das doch zu weit, so
daß er abtritt.

A. O.

Forstliche Arbeiten im Mai. Wenn die
Witterung auch viele Arbeiten zurückgehal-
ten hat, so müssen die Kulturarbeiten doch
mit Anfang Mai abgeschlossen werden. Auch
die Düngung der Pflanzkämpfe soll beendet
sein, doch kann noch Thomasmehl gegeben
werden, weil dieses den Boden anreichert
und nicht verloren geht. Es ist da nötig,

wo während der
Kriegswirren
die Düngung
unterblieben ist.
Waldteile, die in
den nächsten Jah-
ren aufgefördert
werden sollen,
sind in diesem
Jahre noch zur
Futtererzeugung
zu benutzen. In
den Lohheden be-
ginnt das Schä-
len, und auch die
Fichtenrinde
wird jetzt genutzt.
Wo die nötigen
Betriebsmittel
vorhanden sind,
lasse man zur
Kriegszeit keine
Arbeiten aus-
fallen, es ist dies
von großer Wich-

tigkeit, recht vielen Leuten Verdienst zu
verschaffen, damit sie die schlimmen teuren
Zeiten überstehen können. Die Spiegel der
Kanne und des Schwammspinners werden
zerstört. Am besten geschieht dieses durch Be-
tupfen mit einem stumpfen Pinsel, der in
Pitrolraupenleim getaucht wurde. Die Nester
des Goldastfers und die Raupenkumpen des
Ringelspinners werden vernichtet. Die Balz-
nahrung muß nach Möglichkeit nicht nur in
Staats- und Gemeindeforsten, sondern
auch in Privatforsten freigegeben wer-
den. Alle kleinen Rücksichten, ob diese
oder jene Pflanzung dadurch etwas Schaden
leidet, müssen zur Kriegszeit beiseite gestellt
werden. Dem Wilde muß die nötige Ruhe
erhalten werden, damit die Fortpflanzung
ungestört von statten geht. Um dies zu er-
möglichen, braucht man aber nicht den gan-
zen Wald, sondern nur einzelne Teile zu
sperrern, die dann später freigegeben werden
können.

Zur Ankunft der Zugvögel. Interessant
ist es, die Zugvögel in ihrem Kommen be-
obachten zu können. Die Wirbel, die Linien,
die Winkel und noch andere Formierungen
erregen unser besonderes Interesse. Deut-
lich bemerken wir auch wie sich die Vögel an

der Spitze abwechseln. Sicherlich hat der
führende Vogel die Hauptarbeit zu leisten,
während die folgenden mehr im Überwinde
ziehen. Die Verdrängung der Luft pflanzt
sich rückwärts fort und trifft hier die Vögel
nur an den Seiten. Der Abstand von einem
Wellenberg zum anderen, so hat man fest-
gestellt, ist etwa um das Vierfache der mitt-
leren Flügelbreite anzunehmen, und in diesem
Abstande folgen auch die Vögel einander.
In der Auffassung wesentlicher Flügel-
leichterung ist es auch zu deuten, wenn bei-
spielsweise in dem Winkel der Wildgänse
sich noch ein Innenwinkel gebildet hat, wie
es auch vorkommt, daß in einem solchen
Winkel einzelne Vögel ziehen — die
Schwachen! Sie haben tatsächlich nur etwa
die halbe Flugarbeit zu leisten.

A.

**Einige Winke zur rationellen Jagd auf
Wildtauben.** Ein rezierter Weidmann
kann sich manche Tafelfreuden verschaffen,
wenn er ausfindig macht, wo Wildtauben
nisten. Unter möglichster Vermeidung jeder
Störungen muß er auszukundschaffen suchen,
wann die jungen Tauben flügge geworden
sind und das erste Mal das Nest verlassen.
Die unerfahrenen Dinger werden zunächst
keine oder nur schwache Flugversuche machen,
sondern sich auf einem, dem Neste nahe-
liegenden Ast, „die Gegend betrachten“ und
ängstlich der Dinge harren, die da kommen
sollen. In diesem Zustande der Unbeholfen-
heit können die jungen Tauben leicht abge-
schossen werden, und zwar empfiehlt es sich,
um die Alten nicht vom Neste zu vergrämen,
daß man sich zu diesem Zwecke statt der
Schrotflinte eines scharfschießenden Teschins
bedient. Die Eltern der jungen Tauben sind
unter allen Umständen zu schonen; es wird
sich dies schon deswegen lohnen, weil die
Wildtaube in günstigen Jahren dreimal
brütet. Dreimal hat deshalb der Jäger
eventl. Gelegenheit, sich einen feinen Braten
zu holen; denn junge Wildtauben sind eine
Tafelhierde ersten Ranges. Hinsichtlich der
Ortlichkeit und Anlage der Taubenester
wäre folgendes zu berücksichtigen: Die
Ringeltaube nistet auf Nadel- und Laubholz-
bäumen und bevorzugt raume Stangenhöl-
zer. Die Hohltaube brütet in hohlen Bäumen
bzw. in Baumlöchern. Diese Taubenart geht
sehr zurück, weil unser moderner Forstbetrieb
keine angefaulten Bäume duldet. Die kleine
Turteltaube brütet auf niedrigen Bäumchen
und in Hecken bzw. im Unterwuchs. Ihr
Nest, das sehr kunstlos ist, findet man üb-
rigens im Felde und im Walde. Alle Wild-
taubenarten besuchen gerne das Wasser. Ein
gedeckter Anstich an einem verborgen gelegenen
Wasserlein ist deshalb ziemlich lohnend, des-
gleichen auch der Anstich an der Taubenlede.
Auch bei diesen Gelegenheiten vermag ein
erfahrener Taubenjäger im Frühjahr alt und
jung wohl zu unterscheiden und den Abschluß
darnach einzurichten.



Humor.



Stoßfeuer. Sonntagsjäger: „Weiß der
Fenster, ich lade wie die anderen, schieße wie
die anderen, aber — treffe nie wie die
anderen.“

Menschenkenner. Häsin (wittert): „Alter,
riechst du nix?“ — Hase: „Was denn?“
(Wittert ebenfalls.) Uffe, Eau de Cologne
— den G'stand kenn' ich. Das ist der Herr
von Treffixt — bleib ruhig sitzen!“ (Ein
andermal.) Häsin (wittert): „Alter riechst Du
nix?“ — Hase: „Was denn?“ (Wittert eben-
falls.) Kanasterabak. — Donnerwetter der
Förster! — Da heißt's ausreifen!“



ihn obendrein mit dem Nachahmen des Knap-
pens und Schleifens. Inzwischen hatte sich
eine kleine Schar Zuschauer angesammelt,
worauf der Hahn aber kein Spiel endete und
abtritt. Diese ganze Geschichte wurde natür-
lich von vielen Seiten, und besonders von
Jägern, als Jägerlatein festgenagelt. Schrei-
ber dieses aber bemühte sich am anderen Tag,
den Hahn photographisch aufzunehmen, der
sich aber wieder von nun an auf seinen Balz-
baum einstellte. Ich bat deshalb den Förster,
mich zu verständigen, sobald der Hahn im
nächsten Jahre wieder Vorstellungen vor
Menschen geben sollte. — Der Heger der
Grafschaft Kinstn, Bürgstein benachrichtigte
mich denn auch Mitte März des folgenden
Jahres, daß der Hahn wieder vor den Frauen
seine Vorstellungen gebe und bestellte mich
um 1 Uhr an eine mir bekannte Waldstelle
(die sogen. „weiße Frau“, d. i. ein einzeln
stehender hoher Basaltfelsen), wohin er auch
die zur Arbeit gehenden Kulturweiber be-
ordnete. Ich nahm mir einen Photographen
mit, und als wir in die Nähe des bestellten
Plazes kamen, war schon das Lachen und
Quieken der Weiber hörbar, welche den Auer-
hahn durch „Kof, kof, kof!“ (Rufe der Henne)
anlockten. Bei unserer Ankunft hatten die