



Will eignes Leib zu sehr dein Herz bedrücken,
Dann laß dein Aug' auf fremdes Leib nur blicken,
So trefflich kann dich nichts vergessen lehren,
Als das Bemühen, fremdem Leib zu wehren.
Kaiserin Viktoria Friedrich.

Konservieren des Obstes.

I. Das Dörren.

Wie bekannt erleiden sämtliche Obstsorten in kürzerer oder längerer Zeit nach dem Abtrennen vom Strauch oder Baum eine mehr oder minder schnell vorwärts schreitende Fäulnis, die man als Fäulnis, Verwesung oder Gärung zu bezeichnen pflegt, ein Vorgang der in der Hauptsache durch Pilze verursacht wird, deren Keime überall in der Luft herumfliegen. Diese schädlichen Organismen, die sich des Obstes als Nährboden bedienen, bedürfen wie alle Lebewesen für ihre Entwicklung und ihr ganzes Dasein des Sauerstoffes der Luft und einer genügenden Menge Feuchtigkeit sowie einer gewissen Temperatur, die in ihrer Höhe um die menschliche Körpertemperatur herumliegt. Aus letzteren Bedingungen ergibt sich denn auch der Weg, auf dem wir die Haltbarmachung unserer Obstvorräte anzustreben haben, d. h. wir müssen das Obst dörren, einkochen oder einlegen, bezw. sterilisieren.

Die älteste, einfachste und billigste dieser drei Methoden ist entschieden das Dörren, wodurch wir dem frischen Obste die zur Entwicklung zerstörender Pilze nötige Feuchtigkeit entziehen und so deren Wachstum hemmen. Wir bedienen uns für unsern Zweck sogenannter Gurden, die überall zu kaufen oder durch Überspannen von Lattenrahmen mit engmaschigem Drahtgeflecht leicht selbst hergestellt werden können, lassen auf diesen das dünn ausgebreitete Obst zunächst in der Sonne anwelken und bringen dann die Gurden übereinander gestellt, in den Backofen, in die Bratröhre oder auf den nicht zu heißen Herd, um die so gedörrten Früchte schließlich in warmer Luft nochmals nachzutrocknen.

Man erzielt auf diese Weise zwar keine erstklassige Handelsware, immerhin aber ein für den Hausgebrauch sehr gutes und haltbares Dörrobst. Die weitere Aufbewahrung desselben geschieht dann am besten in dünnen Papiertaschen oder Beuteln aus Mull oder Musseline, die man in einem luftigen Zimmer möglichst nahe der Decke aufhängt.

Nicht unerwähnt soll dabei bleiben, daß beim Obst das Dörren gegenüber anderen Konservierungsmethoden noch den Vorteil hat, daß man zum Dörren gegebenenfalls auch minderwertiges Obst verwenden kann, das sich auf anderem Wege bekanntlich nicht dauerhaft konservieren läßt, und daß durch die anfangs langsame Erwärmung beim

Trocknen die Zuckerbildung in den Früchten gefördert wird, diese somit bei der Konservierungsart eine gewisse Verbesserung erfahren.

Dörren kann man von den Beerenfrüchten allerdings nur die Heidelbeere, von den Gartenfrüchten hingegen Sauer- und Süßkirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Aprikosen, Pfirsiche, Birnen und Äpfel. Das Trocknen der Heidelbeeren erfolgt am besten auf Gurden, die man mit Papier oder noch besser mit Musseline auslegt in nicht zu dichter Lage, d. h. in höchstens zwei Beerenlagen übereinander. Man läßt die Beeren unter zeitweiligem Wenden zunächst in der Sonne stark einschrumpfen und bringt die Gurden zum Schluß in eine mäßig warme Röhre, bis sie vollständig trocken sind. Trocken gegessen sind sie ein vorzügliches Mittel gegen Durchfall, mit etwas Wasser oder Wein aufgekocht können sie jederzeit zur Bereitung von Kompott wie frische Früchte verwendet werden. Sie halten sich getrocknet jahrelang vorzüglich.

Von den Kirschen verwendet man zum Trocknen am besten nur große, dickfleischige Sorten, da nur diese eine wirklich gute Dauerware geben. Die dunklen Sorten sind die empfehlenswertesten. Zu beachten ist jedoch, daß Kirschen nur eine geringe Anfangswärme vertragen und stärkere Wärme erst dann gegeben werden darf, wenn die Haut merklich eingeschrumpft ist. Ein Nachtrocknen der Früchte an der Luft ist nötig.

Auch bei Zwetschgen sollte man nur große, dickfleischige Früchte, die eine hinlängliche Menge Zucker enthalten zum Dörren verwenden. Auch bei dieser Frucht darf anfangs nur gelinde Wärme gegeben werden, die auch später nur wenig gesteigert werden darf. Bringt man nämlich die Früchte in hohe Temperaturgrade, dann platzt die Haut, der kochende Saft, mit kleineren oder größeren Teilen des Fruchtfleisches, des Zuckergehaltes, des aromatischen Stoffes läuft aus, wodurch die Frucht wertlos wird.

Mirabellen werden in gleicher Weise wie Kirschen getrocknet, doch ist ein Einlegen dieser Frucht in Zucker dem Trocknen vorzuziehen.

Aprikosen und Pfirsiche werden vorteilhaft als ganze Früchte in der Schale getrocknet, da bei einem Aufteilen derselben vor dem Trocknen durch den Lagen, besonders bei Pfirsichen viel zu viel des edlen Saftes

verloren geht. Auch verwende man von diesen Früchten zum Trocknen nur Spätsorten.

Birnen sind, sofern es sich nicht um feinschalige Sorten handelt, vor dem Dörren zu schälen, fleischige Sorten sind außerdem noch in einem Kartoffel- oder Gemüsedämpfer vorzudämpfen, um das Fruchtfleisch lockerer zu machen und das Entweichen des Wassers beim Trocknen zu erleichtern. Das Dämpfen erfolgt so lange, bis sich die Früchte mit einem spitzen Hölzchen leicht durchstechen lassen. Das Trocknen in der Wärme beginnt nach dem Abtropfen.

Äpfel werden zum Trocknen geschält, in 5 Millimeter dicke Scheiben geschnitten, das Kernhaus wird entfernt. Um ein Braunwerden der Ringe zu vermeiden, wirft man sie bis zum Einschieben in die Wärme in leicht gesalzenes oder angesäuertes Wasser.

II. Das Einkochen der Beerenfrüchte.

Nächst dem Dörrenprozeß ist das Einkochen des Obstes mit Zucker wohl das bekannteste Verfahren. Wir verfolgen bei dieser Methode den Zweck durch Umhüllung der Früchte mit einer stärkeren Zuckerschicht diese gegen die Einwirkung schädlicher Pilze, welche bekanntlich im Zucker nicht gedeihen, zu schützen, und andererseits aber auch den Sauerstoff bezw. die Luft, ohne welche die Pilze ebenfalls nicht gedeihen können, von den Früchten abzuschließen.

Daneben schaffen wir uns gleichzeitig aber auch in solch zuckerreichen Obstkonserven ein Nahrungsmittel von geradezu unvergleichlichem Werte als Energiespender, das namentlich für Kinder, Kranke und Geschwächte von großem Werte werden kann. Denn Zucker liefert nicht nur reichlich Energie, sondern liefert sie auch rasch, da er in kürzester Zeit vom Darm aufgenommen und in die Körpersäfte übergeleitet wird.

Wir lassen nachstehend Rezepte, die sich hinsichtlich Einfachheit der Handhabung und Haltbarkeit der danach behandelten Früchte in der Praxis bewährt haben, folgen:

Johannisbeeren. Die Ernte dieser Beeren soll nur an einem trockenen, sonnigen Tage erfolgen, da bei Regenwetter gepflückte Beeren stets einen wässrigen Saft geben, der sich nicht hält und zu Schimmelbildung geneigt ist. Aus letzterem Grunde sollte selbst an sonnigen Tagen das Pflücken erst dann erfolgen, wenn der Morgentau von den Büschen verschwunden ist. Verarbeiten lassen

sich diese Beeren zu Saft, Marmelade und Gelee. Die Grundlage für das eine wie das andere Produkt liefert stets der Saft der Beere, der im Haushalt, d. h. ohne Presse am besten in folgender Weise gewonnen wird. Man tut einige Hände voll Beeren in eine Schüssel und zerdrückt dieselben gehörig mit den Händen. Die so zerquetschte Masse schüttet man in ein Haarsieb, worin sie fortwährend unter Quetschen gerührt und gedrückt wird bis der größte Teil des Saftes abgelaufen ist. Dann greift man mit beiden Händen in das Sieb, saugt von den grünen Kernen und den etwa noch anhaftenden Beeren so viele, wie man eben fassen kann und drückt sie über dem Siebe nochmals trocken aus.

Johannisbeersaft mit Zucker. Man setzt auf einen Liter Saft 500 bis 600 Gramm Putzucker zu, kocht, schäumt ab und füllt den abgeseihten Saft auf reine Flaschen, die sofort verkorkt und verlackt werden.

Klarer Johannisbeersaft. Will man den Johannisbeersaft ganz klar haben, so entkorkt man die nach ersterem Rezept gefüllten Flaschen, nachdem sie einige Monate im Keller ruhig gestanden haben, vorsichtig, gießt den oberen klaren Teil der Flüssigkeit ab, kocht das Abgegossene auf und bringt es noch heiß in reine, trockene Flaschen. Auch der Bodensatz wird nochmals aufgekocht und seinerseits wieder auf Flaschen gefüllt.

Johannisbeer-Gelee. Man bringt den Saft, dem man auf den Liter 1 Kilogramm Putzucker zugefügt hat, auf ganz schwachem Feuer zum Kochen. Nach einhalbständigem Kochen, während dessen der Schaum abzunehmen ist, hat sich das Gelee so eingedickt, daß es beim Erkalten geliert. Noch lauwarm wird die Masse in Gläser oder Töpfe gefüllt, in denen man nach gänzlichem Erkalten die Oberfläche mit Löschpapier, das in Rum oder Salicylsäure getaucht ist, überdeckt. Die hierauf mit Papier gut zugebundenen Gläser werden trocken und kühl aufbewahrt.

Johannisbeer-Marmelade. Die Bereitung der Marmelade erfolgt genau wie die Gelee-Bereitung, doch setzt man hierbei, um die Masse zu vermehren und gleichzeitig den Geschmack zu mildern, Apfelbrei von Frühjahren oder Himbeeren bezw. Erdbeeren beim Kochen bei.

Himbeeren. Die Ernte muß beginnen, sobald sich reife Früchte zeigen und muß mindestens einen um den andern Tag wiederholt werden. Dabei sind nur völlig reife Früchte, d. h. solche zu ernten, welche sich leicht vom Stengel lösen. Regenwetter laugt nicht zur Ernte.

Himbeersaft. Die Früchte werden mit den Händen, einer Holzkeule oder einem Holzlöffel zerquetscht, worauf man den Brei zwei Tage gut zugedeckt stehen läßt. Während dieser Zeit muß es aber öfters umgerührt werden, damit sich an der Oberfläche keine Säure bildet. Hierauf gibt man den Brei in ein recht feines Haarsieb und läßt unter Umrühren und Drücken den Saft ablaufen. Letzterer wird dann aufs Feuer gebracht, tüchtig gekocht, abgeseiht und hierauf in trockene, vorher leicht geschwefelte Flaschen gefüllt, die man verkorkt, versiegelt und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Der so hergestellte Saft ist zwar nicht ganz klar, behält aber sein natürliches Aroma und schöne Farbe, was bei dem für Haushaltungen zu umständlichen Herstellungsverfahren durch Vergären oder Spritzen, welche letzteres allerdings klaren Saft liefert, nicht der Fall ist.

Himbeer-Marmelade ohne Kerne. Zuvor Entfernung der Kerne werden die Früchte durch ein Sieb getrieben. Darauf wird von der so erhaltenen Masse 1 Kilo mit 750 Gramm Zucker unter stetem Rühren über Feuer genommen. Fängt die kochende Masse an zu puffen, d. h. treten einzelne Blasen auf, die beim Zerplatzen einen knallenden Ton von sich geben, so ist es Zeit, den Kessel vom Feuer zu heben. Während dies geschieht, muß eine zweite

Person kräftig rühren, denn es kommt vielfach vor, daß gerade während des Abnehmens das Mus noch anbrennt. Sodann bringt man eine Musprobe auf einen kalten Teller und läßt sie erkalten. Überzieht sie sich mit einer Haut so ist das Mus genug gekocht und kann dann in Steintöpfe oder Gläser warm eingefüllt werden. Am nächsten Tag wird die Oberfläche mit Zucker bestreut und das Gefäß mit Papier zugebunden.

Düngung.

Der Hühnerdünger. Hühnerdünger ist ein außerordentlich wertvoller Düngstoff, der stark begehrt und mit guten Preisen bezahlt wird. Er ist gleichfalls wertig mit dem Perguano, welcher etwa 14% Phosphorsäure, 10% Stickstoff und 3-5% Kali enthält, und der Hühnerdünger kommt diesem gleich. Durch die Verbrennung des Hühnermistes gehen wertvolle Ammoniakstoffe verloren und verliert er deshalb gegenüber dem Perguano, welcher trocken ist, an Wert. Um dieses nun zu verhindern, müssen die Hühnerställe mit einer Streu versehen werden, in der eine bindende Kraft ruht, vermöge welcher der flüchtige Ammoniak gefesselt wird. Hierzu eignet sich Gips, Kalkmehl oder trockene Erde oder Torfmull. Gips und Kalk ist den letzteren vorzuziehen. Die Einstreuung muß täglich erneuert werden. Der frische Hühnermist wird, nachdem er durch das Gipseinstreuen bindend gemacht wurde, wöchentlich 1-2 mal entfernt, in Körbe geschaukelt, zum Trocknen gebracht und pulverisiert. Zum Trocknen eignet sich ein Bodentraum, der vor Sonnenstrahlen und Regen geschützt ist, um kein Entweichen von Ammoniak herbeizuführen. Ist der Hühnermist getrocknet, so wird er in einer starken Tonne zerstampft oder noch besser gemahlen und dann gesiebt. Die Arbeiten des Zerhackens, Stampfens und Siebens müssen in einem trockenen Raume vorgenommen werden, und sind hierbei namentlich feuchte Niederschläge abzuhalten, diese Arbeit darf daher nicht an Nebel- oder Regentagen vorgenommen werden. Der gesiebte und getrocknete Hühnermist wird in Säcken zu 25 oder 50 Kilo verpackt und ist mit einer Zettelmarte zu versehen, auf welcher die Prozente des Stickstoffes bezeichnet sind.

Milchwirtschaft.

Einseitiges Melken ist von Nachteil für den Milchtrag, weil bei einseitigem Melken der Reiz auf das Euter einseitig und ungleich ist und leicht auch das Wachstum der Euterhälfte ungleich beeinflusst wird. Der Melkreiz soll möglichst auf jede Euterhälfte gleich wirken, darum soll man auch gleichmäßig melken, und zwar meist man gewöhnlich zuerst die Vorderstriche und dann die Hinterstriche gleichzeitig.

Milch- und Zettenter. Das beste Milchzeichen ist ein gut und vollständig ausgebildetes Euter, welches jedoch kein Fleischeruter sein darf. Es erstreckt sich von der Nabelgegend bis zur Schamgegend hinauf, ist unten stark gewölbt und soll nicht spitz auslaufen. Die Striche sind weit gestellt und stehen bei gefülltem Euter seitwärts ab, die Viertel des Euters erscheinen nach außen gewölbt. Das echte Milchuter fühlt sich im unteren Teile weich an, erscheint aber im oberen Teile fest und kernig. Eine feine, behaarte Haut ist ein weiteres gutes Zeichen.

Pferdezucht.

Das Rastfüttern der Pferde. Ein Geheiß, und mag derselbe auch noch so schädlich sein, ist, wenn er einmal lange besteht, nicht leicht abzubringen. Ein solcher schädlicher Brauch ist das Füttern der Pferde mit nassem Futter. Viele, sonst ganz praktische Landwirte tun dies, ohne sich nur einmal zu fragen warum und ohne weiter zu untersuchen, ob

das Futter in nassem Zustande den Tieren besser bekommt als in trockenem. Andere aber meinen, dem Pferde schmede das Futter besser, wenn es im nassen Zustande gegeben wird, und werden in dieser Ansicht bestärkt, weil das Tier tatsächlich mit dem gleichen Quantum nassem Futter rascher fertig wird, als mit dem gleichen Quantum trockenem. Das letztere ist zwar ganz richtig, aber die daraus gezogene Schlussfolgerung ist falsch. — Und gerade darin, daß das Pferd mit dem nassem Futter rascher fertig wird als mit dem trockenem, liegt die Schädlichkeit des nassem Futters. Wird nämlich das Futter trocken gereicht, so muß es langsam gekaut und im Maul wiederholt umgewendet werden, wobei von den Speicheldrüsen reichlich Speichel abgesondert und mit dem Futter vermischt wird. Wenn aber das Futter, und dies ist ganz besonders bei dem Hafer der Fall, ohnehin schon feucht ist, so fällt das langsame Kauen und die Vermischung mit Speichel weg. Der Magen aber, in welchem nun der Futterbrei, ohne gehörig mit Speichel vermischt zu sein, gelangt, kann denselben nur schwer verarbeiten und es geht der größte Teil des genossenen Futters unverdaut mit dem Mist ab.

Rindviehzucht.

Mittel gegen Maul- und Klauenseuche. Wenn bei einer Kuh die Seuche ausgebrochen ist, nehme man 2 Schoppen Essig, eine Hand voll Kochsalz, löse es gut auf und wasche das Maul und die Klauen jeden Tag 1-2 Mal aus. Binnen sechs Tagen wird die Kuh davon befreit sein. Man muß auch immer sorgen, daß die Streu trocken ist. Wenn die Seuche noch nicht ausgebrochen ist, und der Landwirt hat Angst, weil sie bei seinem Nachbarn in der Ställe ist, so möge er den Stall gut ausmisten, auf den Boden Salz streuen, dann trockene gute Streu darauf tun, und sein Vieh wird befreit bleiben. (Von praktischen Landwirten mitgeteilt. Kann immerhin versucht werden.)

Bienenzucht.

Wirk- oder Ueberbau findet sich vielfach in Stöcken, die nicht ganz genau gearbeitet sind, wo sich also Zwischenräume vorfinden, die den natürlichen Maßen nicht entsprechen. Sobald man Ueberbau feststellt, muß er auch so gleich entfernt werden, sonst nimmt bei guter Tracht das Verbauen so überhand, daß das Zerlegen des Stodes behindert und manchmal beinahe unmöglich wird. In jedem Falle muß beim Auseinandernehmen Gewalt angewendet werden, und dadurch wird das Volk aufgeregt und die Arbeit sehr erschwert.

Bienenwolf. Als Bienenwolf werden mehrere Insekten bezeichnet, welche den Bienen nachstellen, der echte und rechte Bienenwolf aber ist die Bienenmordwespe, die sich zu tausenden in trockenen Gräben und Wäldchen ansiedelt und die honigsammelnden Bienen überfällt und zu tausenden in ihre Gänge schleppt. Zu bekämpfen ist sie nur durch Zerstörung ihrer Ansiedelungen, wobei die Mordwespen mitgetötet werden müssen. Umgraben ist das beste Zerstörungsmittel.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Schwefeln der Reben. Das Schwefeln der Reben ist der beste Schutz gegen den ersten Mehltau oder Traubenschimmel. (Oidium.) Er kann aber nur dann seine gute Wirkung ganz entfalten, wenn er vorbeugend gebraucht wird. Wird ein Weinberggut geschwefelt und dies nach Bedarf wiederholt, ehe sich der Mehltau zeigt, so wird derselbe selbst wenn er sich später hier und da zeigen sollte, doch niemals überhandnehmen und verheerend auftreten. Wird aber erst geschwefelt, wenn Blätter und Trauben bereits mit Schimmel überzogen sind, so sind die guten Wirkungen des Schwefels nicht groß und der Schaden kann nicht mehr abgewendet werden.

Das bunte bleibt ein freies Zelle,
Der unterwirft von Fleisch und Blut,
Holt und geist in Sturm und Stille
Das Gute, weil es gut ist, tut.

Für die Hausfrau.

Die schulle Garbe nicht mehr gewollt,
Das war eine Bitte der alten Welt!
Doch das ist sicher zu dieser Zeit.
Das jedes schulle Haus ein Wirtshaus ist.

Ein Feldpost-Päckchen.

Als

Wir sangen immer „Haltet aus!“
Daß auch ein jeder warten lerne,
Da kommt für mich aus deutscher Ferne
Ein Gruß... ein Päckchen, — „v o n z u Haus!“

— Drei Taschentücher, buftend weiß,
Ein bißchen deutsche Schokolade,
Und aus dem häuslich-trauten Kreis
Ein leiser Hauch von Schrank und Lade.

Stahlfedern, etwas Briefpapier,
Ein halbes Duzend bunter Karten,
Bier Apfel dann aus u n s e r m Garten.
(Ein Blick in heimisches Revier!)

Schon träumt mein Sehnen heimwärts,
Doch still! Hier sind zwei „Kahenzungen“,
Dazu ein Honigkuchenherz:
Das ist der Kriegszins meines Zungen!

Und ausgenutzt, nach Frauenart,
Ist wohl im Innern jedes Ecken.
Das heißt noch ein Soldatenpäckchen!
Hier kommt mein Tabak, wohl verwahrt.

Ganz unten liegt ein loses Blatt:
„Behalt uns lieb! Und tausend Grüße.“
— Wenn Treugebenden Flügel hat
Und regt die flinken Eisenfüße, —

Bleibt Die be still daheim bemüht,
In fräulich dienender Gebärde,
Und sorgt, daß nicht zu Wsche werde
Das Feuer, das im Herde glüht, —

Und stellt sich selber nicht zur Schau,
Und prunkt nicht mit bezahlter Spende, —
Genug! Du bist es, Herzsohnfrau,
Ich lasse deine lieben Hände.

Hans Edward Müller.

Aus dem von J. G. Freyherren von Grottkuh heraus-
gegebenen „Lärmer“ (Stuttgart, Greiner & Pfeiffer).

Anweisung zur Behandlung der Wäsche im Kriege.

Die Preisprüfungsstelle Nürnberg hat im Benehmen mit dem dortigen städtischen Untersuchungsamt folgende Anweisung erlassen, die hier wegen des allgemeinen Interesses der Frage wiedergegeben wird.

Unsere gegenwärtigen Zeitverhältnisse bringen es mit sich, daß die Seife immer schwieriger zu haben ist und immer teurer wird; es empfiehlt sich deshalb an Seife zu sparen und dafür andere Waschmittel zu benutzen. Als ein solches Waschmittel kommt vor allem Soda in Betracht. Bei ausschließlicher Verwendung derselben wird aber erfahrungsgemäß die Wäsche gelb. Um dieses zu vermeiden, verwendet man gleichzeitig bleichend wirkende Substanzen. Hierzu eignet sich Natriumperoxyd und Natriumperborat. Sicheres verlangt bei seiner Verwendung etwas mehr Vorsicht als letzteres, ist aber ausgiebiger. Für die Verwendung von Soda und Natriumperoxyd als Waschmittel kann folgendes Rezept dienen:

„Die Wäsche wird in Wasser eingeweicht, dem zur Enthärtung einige Gramm Soda zugelegt worden sind. Nach genügendem

Einweichen wird sie mit etwas Seife durchgebürstet und alsdann gekocht. Zum Kochen verwendet man eine Brühe, die man durch Auflösen von 50 g Kristallsoda oder 20 g calcinierter Soda, sowie von 40 g Natriumperoxyd in 50 Liter Wasser (das ist etwa die für einen Waschkessel notwendige Menge) erhält. Nach mindestens einhalbstündigem Kochen wird die Wäsche gerieben und in das Bleichwasser gebracht. Sie wird dadurch nicht nur sauber, sondern auch blendend weiß, und man hat dabei mindestens $\frac{1}{3}$ an Seife gespart.“

Natriumperoxyd ist in größeren Drogenhandlungen zu haben, und dieselben geben auch Anweisung über die bei seiner Anwendung zu beachtenden Vorsichtsmaßregeln.

Küche und Keller.

Grüne Bohnensuppe. Man schneidet die abgefaserten Bohnen in schmale Streifen, kocht sie in Salzwasser weich, gibt einige Kartoffeln, die man in Würfel schneidet, dazu, läßt sie zusammen mit den Bohnen ebenfalls weich kochen, füllt die nötige Brühe auf, die man, wenn keine Fleischbrühe zur Stelle ist, auch sehr gut aus Bouillonwürfeln oder etwas Fleischextrakt herstellen kann.

Haushaushaltung.

Lebermöbel reinigt man, indem man sie mit einem in Wasser getauchten Schwamme in kleinen Teilen mäßig anseuchtet und dann mit einem trockenen, sauberen Schwamme sofort nachreibt.

Mahagonimöbel aufzustrichen. Man vermischt 8 Teile Stearinsäure und 1 Teil Carmin recht gut, taucht in diese Mischung ein Stück Flanell, drückt es gut aus und reibt damit die Möbel sorgfältig ab. Vorher müssen die Möbel von allem Staub und Schmutz gereinigt werden, wenn nötig mit warmem Wasser.

Zur Reinigung von schmutzig und fleckig gewordener Tuchkleidung ist ein zweckmäßiges Mittel einfach Tabaksbrühe, hergerichtet durch Kochen von 40 Gramm gewöhnlichen Rauchtobak in zwei Liter Wasser. Man nimmt nun eine kräftige, feine und neue Bürste, taucht sie in die Brühe und bürstet mit ihr die Kleidungsstücke nach allen Richtungen hin sorgfältig aus. Sobald die Flüssigkeit in das Tuch eingedrungen, bürstet man noch einmal das betr. Kleidungsstück und zwar gut nach dem Strich. Nachdem es völlig trocken geworden ist, erscheint es wieder glänzend und rein, ohne dabei, was vielleicht manche annehmen dürften, den geringsten Tabaksgeruch angenommen zu haben, so daß auch die Damenwelt für ihre eigene Garderobe dieses Reinigungsverfahren anwenden kann.

Gemeinnütziges.

Silberfächer, die täglich benutzt werden, sauber zu erhalten. Das Putzen der Sachen erfordert wenig Zeit und Arbeitskraft und sehen dieselben trotzdem stets wie neu aus. Man rührt Schleimtreibe mit etwas Spiritus oder auch einfach mit weichem Wasser zu einem Brei an, bestreicht damit die silbernen Gegenstände und läßt diesen Überzug vollständig trocknen. Nachdem wird die Kreide mit einer weichen Bürste abgebürstet und die Sachen mit Leder nachgerieben. Hauptsache bleibt jedoch bei allem Silberputzen vorheriges Abreiben in heißer Seifenlauge und Abreiben mit einem weichen Luche, so lange der Gegenstand noch warm ist. Silberfächer in dieser Weise behandelt, behalten für immer ein neues Aussehen.

Reinigung der Aquariengläser. Wenn die Wände der Aquarien grün angelaufen und mit Algen bedeckt sind, reibt man sie mit verdünnter Salzsäure ab und spült mit reinem Wasser nach. Die Scheiben werden dann wieder ganz hell.

Steingut und andere Geschirre sollen sehr dauerhaft werden und ihre Glazur sehr gut halten, wenn man sie im neuen Zustande, noch ehe sie gebraucht werden, in gewöhnlicher, gut geseihter Lauge von Holzasche zwei Stunden lang auskocht und darin erkalten läßt.

Vogelkäfige sollen Winter und Sommer alle acht Tage gereinigt werden. Die Reinigung muß durch Ausbrühen geschehen, damit sich nicht Milben und andere Schmarotzer einfänden, welche den Vögeln dann zu jeder Jahreszeit unnötige Qualen bereiten. Käfige für Fleischfresser müssen jeden zweiten Tag gereinigt werden.

Scharfe Heliographenabzüge. Man benützt das Papier, welches den Abzug aufnehmen soll, mit scharfem Alkohol, trocknet es leicht zwischen Fließpapier und zieht darauf die Copie wie gewöhnlich ab. Die so erhaltenen Abzüge werden sehr scharf und deutlich.

Gesundheitspflege.

Zur Vorbeugung gegen den Diphtherie empfiehlt sich Zitronensaft. Wenige Tropfen, die man, sofern man eben kein Wasser zur Hand hat, auf die Zunge träufelt, genügen vollkommen, um die durch die Hitze erschafften Lebensgeister wieder neu zu beleben und der Gefahr eines Diphtheries zu beugen.

Bei Diphtherie empfiehlt ein erfahrener Arzt die Anwendung des Zitronensaftes als ein höchst wirksames Mittel, um die Häute im Hals zu entfernen. Er behauptet, daß derselbe sich in seiner Hand als der beste aller von ihm versuchten Mittel bewährt habe. Er wendet den Saft mittelst eines feinen Pinsels alle zwei Stunden auf die leidenden Teile an.

Kindernpflege und -erziehung.

Das Schreien des Säuglings. Wenn der Säugling unruhig ist und andauernd schreit, muß nach der Ursache des Schreiens geforscht werden. Niemals darf das Schreien des Säuglings Veranlassung sein, ihm Nahrung zu geben, bevor die festgesetzte Zeit gekommen ist. Niemals darf sich die Mutter durch falsch angebrachtes Mitleid durch das Schreien bewegen zu lassen, mehr Nahrung zu geben als dem Kinde zukommt. Die Kinder, die nach Einnahme der Mahlzeit schreien, sind meist überfüttert und müssen deswegen erst recht weniger bekommen. In erster Linie muß die Mutter nachsehen, ob das Kind naß liegt, ob die Windel etwa drückt oder rauh ist, ob das Kind wund ist oder durch Insekten (Fliegen, Flöhe) belästigt wird, ob das Kind auf einem harten Gegenstand liegt, ob die Decke, besonders das Stedbett zu warm macht und endlich, ob das Kind durch Überfüllung des Magens Leibschmerzen, Blähungen, Verstopfung hat. Ist jedoch kein Grund für das Schreien des Säuglings ausfindig zu machen, so muß ein Arzt zu Rate gezogen werden. Da man es in vielen Fällen mit einer Verdauungsstörung zu tun hat, so ist es gut, die Nahrung sofort einzuschränken und etwas Tee zu geben bis der Arzt kommt. Im heißen Sommer kann die Unruhe des Kindes daher rühren, daß es Durst hat. Auch kann der Säugling leichten Tee oder abgekochtes Wasser mit Saccharin gesüßt bekommen. Niemals dürfen dem unruhigen Kinde einschläfernde Trankchen gegeben werden, diese sind gesundheitsgefährlich!

Festschlafendes Rehwild.

Aber festes Schlafen des Wildes, namentlich des Rehwildes, habe ich schon öfters im „St. Hubertus“ gelesen, auch habe ich selbst mehrere Male ganz interessante diesbezügliche Beobachtungen an allerlei Tieren gemacht; was ich aber bei einer kürzlichen Streife durch den Wald an einem Sprung Rehe erlebte, ist doch wert, der Öffentlichkeit übergeben zu werden.

Ich befand mich in Gesellschaft eines jungen Verwandten, der seinen ersten Jagdschein in der Tasche trug, aber noch nichts weiter als einige Eichhörnchen und Spagen geschossen hatte und dem ich leider vergessen hatte, über Abschluß und dergl. die notwendigen Aufklärungen zu geben. Gerne hätte ich nun dem Burschen, der übrigens recht jagdanstellig sich erwies, zu einem Bode verholfen, auch hätte ich den Abschluß eines Rehes gerne gestattet; was er aber zur Strecke brachte und zwar unter die Umständen, das ging mir doch über die Hutschnur und wenn ich im Grunde genommen, dieses Unglück nicht selbst verschuldet und ich dem Bengel seine helle Freude, die er in der denkbar komischsten Weise äußerte, nicht hätte stören wollen, dann hätte dieser unselbige Jagdbeifer doch einen Dämpfer erlitten, der nicht von Pappe gewesen wäre.

Kurz vor Schluß der Rehjagd besuchte mich genannter Verwandter mit seinem neuen ersten Jagdscheine, um bei mir auf das arme Rehwild losgelassen zu werden. Rechtzeitig am Tage begaben wir uns ins Revier an einen mit Unterholz bewachsenen Schlag, in dem immer einige Rehe standen. Hier muß ich einschalten, daß ich diesem Jagdneuling weiter keine Instruktion als: „nur gut drauf halten!“ erteilte, ich allerdings auch annehmen konnte, daß unser erster Versuch solchen unerhörten Erfolg haben könnte. Meinen Verwandten, der gut terraintundig war, schickte ich vor das Treiben auf einen Wechsel, der durch das angrenzende Hochholz ging; ich wollte ihm das Treiben lautlos zusehen. Kaum konnte mein Burschen auf dem genau bezeichneten Plage angelangt sein, als auch kurz hintereinander sechs Schüsse fielen und ein wahres Indianer-Siegesgeheul den Wald durchtobte. Nichts Gutes ahnend, schaffte ich mich eilends durch Didicht und Dorn dem Stande des jungen Nimrods entgegen und Himmel hast du keine Flinte! Hier lagen nebeneinander nicht weniger als drei Riden, umtanzt von dem siegestrunkenen, sich wie wild gebärdenden Jüngling.

Sprachlos sah ich das angerichtete Unheil an; das wahrhaft komische Benehmen aber des „Hippenjährlings“ zerstreute alle Wolken und bewahrte ihn vor einem kräftigen Donnerwetter. Mit abgerissenen Worten, leuchtend vor Erregung und mit dem Schießseifen fuchtelnd, erzählte er mir nun den Hergang der Schlacht. An der näher bezeichneten Stelle angekommen, habe er ganz dicht vor sich mehrere Rehe liegen sehen, die fest geschlafen hätten. Auf das erste habe er sofort geschossen, dann

habe er auch noch den zweiten Schuß auf dasselbe abgegeben, weil es noch mit den Läufen geschlagen habe; dann habe er eiligst wieder geladen und das zweite noch fest schlafende Reh ebenso bearbeitet, wie das erste; nachdem nun auch dieses Reh kein Lebenszeichen mehr von sich gab, hätte er den ebenso verlaufenden Angriff auf das dritte immer noch schlafende Reh unternommen. Erst nach dem sechsten Schuß seien noch zwei Rehe ganz in der Nähe aufgesprungen, wären aber nicht weit gelaufen und hätten sich hingestellt, als wenn sie noch schläfrig wären, als sie ihn jedoch gesehen, hätten sie sich fortgemacht; das Schießen auf diese beiden Rehe hätte er ganz vergessen.

Nun ist das letztere geradezu als Glück anzusehen, sonst hätte dieser junge Bütcher mit den ganzen Sprung Rehe, den ich ganz genau kannte und weiter hegen wollte, in einigen Augenblicken vernichtet. — Diese Tatsache berichtete mir mein Jagdgenosse L. G. aus W.

Es fragt sich nun, wie es möglich ist, daß in freier Wildbahn sich befindliche Tiere, die ohnedem von der Natur durch ein überaus feines Gehör ausgezeichnet sind, in manchen Fällen eine geradezu erstaunliche Sorglosigkeit oder sagen wir besser, in einen so überaus festen Schlaf verfallen können, daß sie weder die Annäherung des Menschen, ihres Todfeindes, noch wiederholtes Schießen und sonstigen Lärm wahrzunehmen imstande sind?

Eines anderen Falles vom festen Schlafe einer alten Rinde erinnere ich mich aus meiner Jägerlaufbahn, den ich hier ergänzend anfügen möchte. Fröhlich am Tage, gegen 6 Uhr, birschte ich durch raumes Stangenholz und fand etwa 30 Schritte vor mir ein schlafendes Reh liegen. Nicht sonderlich leise machte ich mich heran, weil ich der Überzeugung war, daß sich dortselbst die alte, bekannte Rinde zum Schlafe niedergelegt habe. Es war so. Längere Zeit stand ich dicht vor dem friedlich schlummernden Tiere; als ich's aber an einem Lauscher faßte, hoch hob und einen „Guten Morgen“ wünschte, da war mit einem Male aller Schlaf vorbei. Laut schredend fuhr die Alte in hohen Fluchten dem nahen Niederholze zu. G. C.

Raubvogel von einem andern geschlagen.

Beim Abendanstande am Rande eines hohen Buchenbestandes bei einem frischen Kleeader sah ich plötzlich einen großen Vogel aus dem Felde her auf mich zustreichen, der einen anderen ziemlich großen Vogel in den Fängen trug. Der Räuber baumte mit seiner schweren Last in meiner Nähe auf, konnte sich aber nicht weiter an derselben erfreuen, denn meine Begrüßung mit Nr. 0 fuhr ihm derartig in die Glieder, daß er sein Sündenleben für immer aufzugeben für gut fand. Der so plötzlich überraschte gehörte dem Geschlechte der Astur palumbarius, Hühnerhabichte, an. Zu meiner großen Bewunderung sah ich, daß seine Beute ebenfalls ein Raubvogel, und zwar ein junger Sperber war, der zwar

verendet, aber noch ganz warm war. Allem Anschein nach beabsichtigte der alte Hühnerhabicht, seinen Vetter aus demselben Raubrittergeschlecht auf hoher Buche in aller Ruhe und Bequemlichkeit zu kröpfen. Bisher habe ich immer angenommen, eine Krähe habe der anderen die Augen nicht aus, will sagen, ein Raubvogel schlage den anderen nicht, bin aber hier eines anderen belehrt worden.

Grasfressen der Hunde. „Es gibt anderes Wetter, „Nimrod“ frist Gras!“ — hört man wohl öfters sagen. Das Grasfressen der Hunde hat aber mit dem Wetter keinen Zusammenhang, sondern es läßt sich annehmen, daß der Hund Magenbeschwerden oder sonstige Schmerzen hat. Nach dem Grasfressen erbricht sich gewöhnlich der Hund und ist dann das ausgebrochene Gras mit einem zähen Schleim überzogen, den der Hund los sein und damit wohl einen Krankheitsreger entfernen wollte. Wir lernen daraus, daß wir unseren Hunden öfters die Gelegenheit, Gras zu fressen, bieten sollen.

Nach Feierabend. Es ist ein herrlicher, warmer Frühlingsabend. Der Herr Pfarrer geht ein bißchen vor das Dorf hinaus, um sich an dem frischen Grün des jungen Getreides zu erfreuen. Von allen Seiten kommen die Bauern zu Fuß und auf ihren Gespannen von der Feldarbeit heim. Es ist Feierabend, menschenleer und still wird es auf der Feldmark des Dorfes. Nur ganz hinten vor dem Holze sind noch einige Leute auf dem Felde. „Wertwürdig“, denkt der Herr Pastor, „was machen die denn da noch so spät?“ und neugierig geht er näher. Es ist der Wischenhofsbauer mit seinen beiden Söhnen, die da tiefgebeugt bei dem Klee und bei der jungen Roggenfaat hantieren. Was sie da machen, kann der Pastor vom Wege aus nicht sehen. „Guten Abend, Meyer!“ ruft er hinüber, „na, noch so fleißig? Es ist ja schon Uhlensucht!“ Die drei sehen auf, nehmen die Hüfen ab, und der Bauer meint lächelnd, zwei Hirschläufe hochhaltend: „O, Herr Pastor, das ist man bloß, wir makt uns so'n süßen Wildschaden torecht!“

Humor.

Starker Tabak. Ein Förster hatte Sommerfrischer zum Besuch. Er macht einen kleinen Abend-Revierbummel in Begleitung seines Besuches. Jede Fahrt, jeder Ton, jeder Vogelruf muß erklärt und gedeutet werden. Endlich reißt dem biedereren Förster die Geduld, und er beginnt bei allen Antworten fürchterlich zu lägen, ohne daß er dabei ertappt wird. Als das Gerede eines aufbauenden Fasanenbühnes ganz in der Nähe ertönt, erhebt sich wieder ein Schwarm von kleinen Anfragen. Bieder gibt der Alte folgende Auskunft: „Sie wissen doch alle, daß man Fasanen am besten mit Sauerkohl zubereitet genießt. Na, sehen Sie! Und nach dem Sauerkohl köst es jetzt schon dem Fasanenhahn auf!“ — Da haben sie's gemerkt! E. K.

