



Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Beilage
zur
Westfälischen Zeitung.
Amtliches Kreisblatt für den
Oberwestfälischen Kreis.

Verlag von
Carl Ebner,
Marienberg.

N. 31.

Hoch und herrlich ist die Stärke,
Die von Seelenadel zeugt,
Wenn sie sich zum Liebeswerke
Zu dem Schwachen niederbeugt.
Herrn. Zeise.

Konservieren des Obstes.

Waldf Früchte.

Unter den Waldfrüchten reifen als erste für den menschlichen Genuß die Heidelbeeren, die als echte Waldfrüchte fühlende Früchte mit köstlicher Würze verbinden und daher schon von den alten Germanen geschätzt und genossen wurden. Neben zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten der frischen Beeren, so als Suppe, Brei, Kompott, Kuchenbelag usw. sehen uns auch für deren Konservierung zahlreiche Methoden zur Verfügung, von denen nachstehend die empfehlenswertesten angegeben seien:

Heidelbeeren in Flaschen ohne Kochen aufzubewahren. Die trockenen, sauber verlesenen Heidelbeeren werden in sauber gereinigte, trockene und unmittelbar vor Benutzung geschwefelte Flaschen oder Krüge gefüllt, die sofort verkorkt und versiegelt werden. Die Flaschen sind stehend aufzubewahren. Ihr Inhalt kann später roh genossen oder als Kuchenbelag, zum Kochen von Mus usw. verwendet werden. Wo Zuder zum Einkochen fehlt, ist diese Methode unter allen Umständen zu empfehlen.

Heidelbeeren in Flaschen eingemacht. Nicht überreife verlesene und gewaschene Beeren werden mit 500 Gramm Staubzuder auf eine mittelgroße Schüssel Früchte gemischt, in einem sauberen, fettfreien emaillierten Topf auf Feuer gebracht und unter öfterem Umrühren mit einem Holzlöffel langsam erhitzt. Sobald sie weich geworden, werden sie mittelst Trichter in reine, trockene, vorgewärmte Flaschen gut eingeschüttelt, damit keine Hohlräume bleiben. Sobald die Flaschen gefüllt, gießt man oben auf 2 Teelöffel voll Rum, Kornbranntwein oder reinen Spiritus, verkorkt und versiegelt die Flaschen und bewahrt sie in einem kühlen Räume auf. Verwendung finden so konservierte Beeren in gleicher Weise wie die frischen.

Heidelbeergelee. Man kocht nicht ganz reife Heidelbeeren mit etwas Wasser weich, preßt sie ab und filtriert die Flüssigkeit. Auf letztere setzt man dann auf den Liter $\frac{1}{2}$ Kilo Zuder zu und kocht das Ganze so lange, bis ein auf einen kalten Teller gebrachter Tropfen geliert. Durch Beigabe von Johannisbeersaft oder zerschnittenen unreifen Äpfeln beim Kochen, kann man die Gelifierfähigkeit erhöhen und die an sich etwas dunkle Farbe heller machen.

Heidelbeermarmelade. Die Beeren werden gequetscht und mit etwas Wasser versetzt zum Kochen gebracht. Hierauf werden sie durch ein Haarsieb getrieben, auf je 1 Kilo Brei wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zuder zugefügt und das Ganze unter ständigem Umrühren ziemlich dick eingekocht. Noch warm, wird die Masse in vorher ausgeschwefelte Gläser oder Steinguttöpfe gefüllt, nach dem Erkalten mit in Weingeist angefeuchtetem Löss- oder Pergamentpapier überdeckt und das Gefäß hierauf mit Papier zugebunden.

Nächst den Heidelbeeren bieten uns unsere Wälder Brombeeren in so überreicher Menge, daß bedauerlicherweise alljährlich viele Tausende von Kilogramm dieser wertvollen Frucht infolge Überreife abfallen und verfaulen und so dem menschlichen Genuß verloren gehen. Diese Beeren sollten daher um so eifriger gesammelt werden, als sie zu den verschiedensten Zwecken verwendet werden können, wie nachstehende Rezepte beweisen:

Brombeersaft ohne Zuder. Die Beeren werden mit etwas Wasser auf Feuer gesetzt, einmal aufgekocht und dann durch ein Sieb gedrückt. Der so gewonnene Saft wird dann abermals gekocht, geschäumt und auf Flaschen gefüllt, die gut verkorkt und versiegelt werden. Er hält sich jahrelang und gibt mit Wasser und Zuderzusatz eine herrliche Limonade.

Brombeersaft mit Zuder. Völlig reife Brombeeren werden zerstampft, der Saft wird ausgepreßt und auf den Liter mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zuder versetzt. Hierauf setzt man den Saft auf Feuer und kocht solange, bis sich kein Schaum mehr abscheidet. Die erkaltete Flüssigkeit wird auf Flaschen gefüllt, die verkorkt und versiegelt kühl aufbewahrt werden.

Brombeergelee. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft werden 500 Gramm Zuder zugefügt, worauf man die Masse gut einkocht und dabei sorgfältig abschäumt. Das Gelee wird noch heiß in Gläser gefüllt, die mit Pergamentpapier zu verbinden und am kühlen Orte aufzubewahren sind.

Das Konservieren ganzer Brombeeren. Man nimmt völlig reife, große Beeren, wäscht sie und läßt sie wieder abtropfen. Auf das Kilogramm Beeren rechnet man sodann 300 Gramm Zuder, läutert diesen, gibt dann die Beeren dazu und läßt sie solange in dem Wasser kochen, bis sie weich geworden sind. Am nächsten Tage gießt man den Zudersaft ab, kocht ihn nochmals bis zur Sirupdicke ein und gießt ihn über die inzwischen in die Gefäße

eingefüllten Beeren, worauf die Gefäße zu verbinden sind.

An sonstigen Waldfrüchten kommen noch Holunderbeeren, Preiselbeeren, Hagebutten und Vogelbeeren in Betracht, für die wir Rezepte nachstehend folgen lassen:

Holunderbeermus. Man gibt die abgezapften Beeren mit Zuder nach Belieben in ein sauberes Emailgeschirr und kocht nun unter fortwährendem Rühren das Mus gehörig ein. Sehr wohlschmeckend wird dasselbe, wenn man zur Hälfte Zwetschgen oder Pflaumen hinzu nimmt. In Gläser getan und nach dem Erkalten gut verbunden, hält es sich vorzüglich.

Hagebuttenmarmelade. Man reibt die Hagebutten mit einem reinen Luche ab, schneidet die Kelchblätter ab und halbiert sie der Länge nach mit dem Messer. Hierauf entfernt man sauber die Kerne mit den daranhaftenden Haaren, wäscht sie und läßt sie weich kochen. Dann wird das Wasser abgeseigt und die Masse durch ein feines Sieb gerührt. Das so gewonnene Mus wird hierauf mit geläutertem Zuder (auf 1 Kilo Mus $\frac{1}{2}$ Kilo Zuder) nochmals tüchtig gekocht und dann in Glästöpfe gefüllt.

Vogelbeermarmelade. Die Früchte der essbaren oder mährischen Eberesche werden unter Verwendung von Honig, der vorher aufgekocht und gut abgeschäumt wurde, konserviert. Die Früchte werden geerntet, nachdem sie einige Froste durchgemacht haben, worauf man sie auf einem Backblech im lauwarmen Ofen leicht überbäht und mit Honig dick einzieht.

Bodenkultur.

Behandlung der Gerste nach der Ernte. Von Jahr zu Jahr tritt der Übelstand mehr hervor, daß Gerste durch unvorsichtiges Dreschen notleidet, indem die Maschine durch zu enges Stellen des Mantels viele Körner ganz zerschlägt (Halbförner), oder solche zu kurz bricht. Durch letzteres werden die Hälften beschädigt, zum Teil entfernt oder der Keimlappen verletzt oder ganz abgerissen. Es besteht vielfach die irrige Ansicht, daß recht kurz geschlagene und dadurch dick und voll aussehende Gerste seitens der Mäher und Brauer besonders beliebt ist. Dies trifft jedoch nur dann zu, wenn die natürliche Beschaffenheit der Gerste vollkörnig ist, nicht aber, wenn sie durch zu kurzes Dreschen künstlich dieses Aussehen bekommen hat. Es ist ganz besonders hervorzuheben,

Jahrgang 1916.

begebet und verwerfend ist, als nur geringfügig mit beschädigten Ähren und Hälften. Sind schon die halben Körner für Malzwede sehr nachteilig, weil sie herausgeragt werden müssen und nur noch den Wert der Futtergerste besitzen, so ist die durch Dusch beschädigte Gerste, wie man solche vordem in trockenen Jahrgängen vielfach antrifft, geradezu verderblich für den Mälzungsprozess. Es gibt keine technische Einrichtung, wodurch diese beschädigten Körner, wie das bei den Halbkörnern möglich ist, aus der Gerste entfernt werden können. Sie sind nicht nur vollkommen verloren, sie entwerten sogar geradezu die Gerste, indem sie schon in den ersten Tagen des Mälzens zu schimmeln anfangen und auch die gesunden Körner anstecken. Um diesen Übelstand zu vermeiden, ist darauf zu achten, daß der eigentliche Dreschzylinder, wie auch der Entgraner, wenn solcher an der Dreschmaschine vorhanden ist, nicht zu eng gestellt werden, auch auf der einen Seite nicht enger laufen als auf der anderen, daß ferner der Dreschmaschine keine zu große Leistung zugemutet wird, indem sie mehr bewältigen soll, als sie bei rationeller Behandlung imstande ist. Auch muß das Laden von kundiger Hand geschehen und die Garben möglichst gleichmäßig auf die ganze Breite der Maschine verteilt werden, während die beiden Seiten der Welle dann fast leer laufen. Sobald Rechgerste den mindesten Auswuchs zeigt, muß sie in der Scheune allein gedroschen und als Futtergerste verwandt werden, denn der besten Gerste Auswuchs beigemischt, antwortet diese bedeutend viel mehr als der Verlust beträgt, wenn letztere zu Futterzwecken direkt verwertet wird. Ausgewachsene Körner sind ebenso wie halbe und verletzte Körner für Malzwede nicht nur verloren, sondern für den Mälzungsprozess im höchsten Grade nachteilig, indem sie auf der Tenne schimmeln und damit auch die gesunden Körner verderben.

Milchwirtschaft.

Gute Weiden bilden die Grundlage jeder gesunden Milchwirtschaft, und daß wir wenigstens die notwendige Milch erhalten, das verdanken wir einzig und allein der Weidewirtschaft. Die Wirtschaften, die ihre Kühe vollständig im Stall festhalten, können jetzt kaum noch bestehen, es seien denn gewerbliche Unternehmungen, die mit Abfällen ihres Betriebes füttern können. Eine gute Weide aber gibt der Milch alles, was sie zur Erhaltung des Körpers und zur Milchabsonderung gebraucht. Man pflege daher die Weiden so gut als nur eben möglich. Ist eine Weide lach, so pflege man sie durch Düngung und Bewässerung. Kleine Gaben künstlichen Düngers verzinzen sich noch immer. Die Jungweiden erhalten Thomasmehl, welches den Knochenbau sehr fördert, sowie Kainit. Kainit kann noch in beliebigen Mengen bezogen werden. Kann noch etwas schwefelsaurer Ammoniak gegeben werden, so wird dadurch das Wachstum sehr gefördert.

Gerinnen der Milch. Im Frühling und Sommer gerinnt die Milch manchmal in ganz kurzer Zeit, und leidet der Bauer dadurch empfindlichen Schaden. Sie rahmt dadurch schwer aus und läßt sich auch schwer verbuttern. Gegen dieses Übel wendet man außer reichlicher Stallfütterung kleine Säuregaben an, die jedoch der Tierarzt bestimmen soll. Gerinnt die Milch schon im Eimer, so ist dieses gewöhnlich an einer Entzündung erkrankt.

Schweinezucht.

Verwendung der Wasserfäße als Schweinefutter. Infolge der seitens des Landwirtschaftsministeriums gegebenen Anregung, die sogenannten „Wasserfäße“ als Viehfutter zu verwenden, wird von sachverständiger Seite

Schweinefutter bewährt hat. Hauptsächlich an Fuchtschweine sind auf einem großen Gut in Pommern täglich 1 bis 2 Fuder als all-einiges Futter mit bestem Erfolge gefüttert worden. Die „Wasserfäße“ kommt hauptsächlich auf alten Torfstichen und ähnlichen ziemlich tiefen, stehenden Gewässern vor und tritt oft so massenhaft auf, daß die ganze Oberfläche damit bedeckt ist. Die Sammlung erfolgt in leichtester Weise, indem man die Pflanze mit einem Rechen an Land oder in einen Kahn zieht.

Geflügelzucht.

Ungeziefer am Geflügel. Das Geflügel wird sehr gern von Ungeziefer heimgesucht; die hauptsächlichsten sind Vogelmilben; diese halten sich tagsüber in den Ähren und Spalten der Wände und der Stangen auf; des Nachts kommen sie hervor und belästigen die Tiere oft in sehr starker Weise. Die Vogelmilben sind sehr klein; man kann sie mit dem bloßen Auge gerade noch als kleine rote Pünktchen erkennen. Junges Geflügel kann durch diese fortwährende Belästigung direkt zugrunde gehen. Weniger schädlich sind die Federlinge und die Vogelflöhe, beides größere, etwa 3 mm lange Tierchen. Die Geflügelwanze verursacht wieder mehr Schaden; sie kann sich außerordentlich vermehren und ebenso wie die Vogelmilbe die Hühner zum Ausfall der Federn und sogar zur Abzehrung bringen, wenn man nichts dagegen tut. Wenn man den Tieren Gelegenheit gibt, daß sie sich in Sand baden können, so wird genanntes Ungeziefer nicht so sehr überhand nehmen, weil dadurch die Tiere sich selbst von ihren Peinigern befreien können. Man stelle im Stall oder auch im Hofraum ein Gefäß mit Asche oder Sand zu diesem Zweck auf. Eine Hauptsache ist es auch, den Stall stets reinlich zu halten. Zu diesem Zweck ist er fleißig auszumisten und mit frischer Streu zu versehen; hierzu eignet sich am besten Torfmüll oder auch Sand. In Stroh und Sägemehl halten sich diese schädlichen Insekten sehr gerne auf. Ferner soll von Zeit zu Zeit der Stall auch ausgeweidet werden; der Stall wirkt nämlich desinfizierend. Ist der Stall schon stark mit Ungeziefer behaftet, so reinige man ihn besonders gut, gebe in die Kaltmilch noch etwas Essig und verpuge alle Ritzen mit Kalk. Die Hühner selbst befreie man in der Weise, daß man an verschiedenen Stellen unter das Gefieder eine Mischung von peruanischem Insektenpulver und Asen zu gleichen Mengen streut. Auch verschaffe man den Tieren günstige Gelegenheit zum Baden im Sand. Vorbeugen durch Reinhalten des Stalles und Bereitstellung von Sand ist auch hier besser, als nachträglich heilen zu wollen; letzteres macht viel mehr Mühe; wenn es an sich auch gelingt, es dauert länger und verursacht mehr Kosten.

Bienenzucht.

Zufügen von Königinnen. Alte Bienen nehmen niemals gerne, manchmal gar nicht eine neue Königin an, und sind alle Mittelchen vergebens. Manchmal kann man sich hier noch helfen, indem man junge Bienen zugibt, die sich gerne der Königin annehmen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Schwefeln der Reben. Von den verschiedenen Mitteln, die versuchsweise von Fachleuten angewandt wurden, hat Schwefel sich bis jetzt immer noch als das sicherste und gleichzeitig billigste Mittel gegen den Ascher (Reblaus, Oidium, Eukeris) bewiesen. Als richtige Zeit zum Schwefeln gilt es, wenn die jungen Triebe eine Spanne lang sind (etwa von Mitte Mai an). Kurze Zeit nach der Blüte geschieht

das Schwefeln, wenn keine weitere Vorarbeit gemacht wurde. Weil der Pilz durch die zerstörende Wirkung an den Trauben besonders hier auffällt, richten die Arbeiter gerne ihr Augenmerk nur auf die Trauben. Nun sind aber die jungen Triebe wie auch Blattstiele ebenso vom Pilz befallen, wenn auch nicht so deutlich sichtbar: drum bestäube den ganzen Stock und besonders auch das Innere. Für Juli und August genügt gewöhnlich ein Durchgehen des Rebbergs und Behandeln einzelner befallener Stellen. Sorgfältige Beobachtung ist aber immer nötig und beim ersten starken Auftreten des Pilzes sofort die Arbeit zu wiederholen. 1898 hatten viele Besitzer hier nicht geschwefelt, die Herbstausichten waren glänzende. Da bekamen wir Anfangs September gewitterhaftes Wetter. Innerhalb drei Tagen waren die bis jetzt vollständig gesunden Trauben dicht grau; Schwefel half nichts mehr, und nach 8 Tagen war $\frac{1}{2}$ des Herbstes vernichtet. Im Vorfrühling geschwefelte Stöcke blieben samt ihren Früchten gesund. Daß lediglich die nur kurzdauernde nasse Witterung schuld sein sollte, ist unwahrscheinlich, sonst hätte die Krankheit wohl Wochen oder Monate vorher auch nach Regen auftreten müssen. Noch interessanter ist aber, daß zwar die Wetter des Aschers bei feuchtwarmem Wetter sich üppiger entfalten, letzterer selbst aber davon gar nicht abhängig ist.

Verschiedenes.

Die Krätze unserer Haustiere. Die Krätze oder Räude kommt bei allen Tieren vor, am meisten jedoch beim Pferd oder Schaf. Sie wird veranlaßt durch ein kleines spinnartiges Tier, die Krätzmilbe, das sich auf oder in der äußeren Haut ansiedelt und massenhaft vermehrt. Bei den landwirtschaftlichen Haustieren sind drei Arten von Räudemilben bekannt, welche in Bau und Lebensweise mehr oder weniger von einander abweichen, nämlich Grabmilben (Sarcoptes), Saugmilben (Dermatocoptes) und Hautschuppen fressende Milben (Dermatophagus). Die Sarcoptesmilbe bohrt sich in die Haut ein, saugt Blut und läßt in die von ihr angelegten Gänge einen scharfen, ähnelnden Saft einschießen, wodurch starke Hautentzündungen hervorgerufen werden. Bei der Sarcoptesmilbe bilden sich zuerst kleine Knötchen mit einem Haar in der Mitte. Die in der Umgebung dieser Knötchen stehenden Haare fallen nach und nach aus, und die haarlosen Stellen bedecken sich zuerst mit Schuppen, später durch die Ausschüßungen mit immer dicker werdenden Krusten. Zu gleicher Zeit verdrückt sich die Haut und legt sich in Falten, erhält auch wohl eiternde Risse. Die Milben befinden sich unter den Krusten. Die Dermatocoptesräude tritt unter ähnlichen Erscheinungen auf wie die vorige, doch wählt die sie veranlassende Milbe als Wohnsitz am liebsten die Schweifwurzel, die Mähnegegend, den Kehlgang und die innere Schenkelfläche. Die Räude der Pferde wird veranlaßt durch die Sarcoptes und Dermatocoptesmilben. Die Hautschuppen fressende Milbe (Dermatophagus) veranlaßt nur lokale Räude an der Schwanzwurzel, an den Füssen und im Ohr. (Fußräude, Steifräude, Ohrräude.) Beim Rindvieh tritt die Räude seltener auf, entweder als Dermatocoptesräude, wobei sich über den ganzen Körper hin Krusten bilden, oder als Dermatophagusräude, welche die Schwanzwurzel vornehmlich heim sucht. Bei den Schafen tritt die Räude fast immer als Herdenkrankheit auf. Zunächst entstehen kleine flache, juckende Knötchen von bläugelber Farbe, auf welchen sich meist kleine Bläschen bilden, sie bedecken sich bald mit Schuppen und Krusten, womit sich die gelockerte Wolle abhebt. Bei geschorenen Schafen bildet sich eine dicke, trockene Kruste auf der angeschwollenen Haut. Es entstehen durch Reiben und Kratzen mollenlose Stellen, häufig auch Entzündung. Durch Vernachlässigung tritt häufig Abzehrung und schließlich auch der Tod ein.

An unsere braven Mariner.

22

Surra, ihr geliebten Blaujaden!
Wie fest sahet ihr auf dem Raden
Dem Feinde, dem Engländer, jezt.
Euch Rühnen gebühret die Ehre,
Daß ihr ihm auf offenem Meere
Den furchtbaren Streich habt versetzt.

John Bull mag sich weislich besinnen;
Er wird euch gewiß nicht entrinnen,
Wenn wieder er kreuzt eure Bahn.
Sehr hart ist getroffen er worden
Am Stagertal droben im Norden,
Und das haben Deutsche getan!

Es war ein gewaltiges Streiten;
Man wird sein gedenken zu Zeiten,
Wenn lange beendet der Krieg.
Und weil ihr mit größtem Vertrauen
Auf all eure Führer könnt bauen,
Erreicht ihr den herrlichen Sieg.

So nehmt unsern Dank, „Blaue Jungen“,
Dafür, daß den Feind ihr bezwungen
Im heftigen Kampf auf der See.
Wir denken an euch voller Treue
Und beten nur immer aufs neue
Für euch und die ganze Armee.

Adelheid Etmer.

Unser liebes, deutsches Vaterland.

Es ist immer so gewesen und wird auch
immer so bleiben, daß das Leid die Menschen
mehr eint als die Freude. Letztere führt wohl
für kurze Zeit zusammen, und es mag scheinen,
als drängten sich diese Menschen förmlich in
die Vergnügungsräume, wo die Lebensfreude
ihr farbenprächtiges Banner schwingt. Kaum
aber ist die gemeinsam genossene Lust ver-
rauscht, so gehen die Teilnehmer gleichgiltig
auseinander, um sich vielleicht erst wieder-
zutreffen, wenn ein neues Vergnügen winkt.
Das erfreut sie für kurze Stunden, fällt
aber die Leere eines sich nach höheren Zielen
sehnenenden, nach herzlicher Teilnahme ver-
langenden Herzens nicht aus. Es will etwas
anderes haben; etwas, das nicht wie ein Traum
vergeht; etwas, das bleibt, das erhebt und
stärkt, tröstet und die mit gelähmten Schwingen
liegende Hoffnung wieder zu neuem, frischen
Leben befähigt.

Wir stehen noch immer im Zeichen des
Krieges, und nur wenige Menschen leben noch
im Gleichmaß der Tage dahin. Der Sturm-
wind des Leides segt mit Allgewalt durch
unsere deutschen Gauen, und hinterläßt Kum-
mer und Gram, wohin er kommt. Das Erden-
weh ist ein harter Zuchtmeister. Das richtig
verstandene Leid aber rüttelt den tiefsten
Grund der Seele auf und bringt (wenn gleich
hier und da auch Schlägen in Gestalt von
Murren und gänzlicher Entspannung der
Kräfte zutage treten), doch wiederum das
lautere Gold demütiger Ergebung, opfer-
williger Hingabe an einen höheren Willen
und den felsenfesten Glauben an die Liebes-
absicht unseres Gottes immer wieder in allen
Schichten der Bevölkerung an die Oberfläche.

Alles, was bisher geschehen ist, und alles,
was die Zukunft noch bringen wird, geschieht
a zum Wohl des Vaterlandes und dafür tritt

ganz Deutschland freudig und zuversichtlich
auf den Plan.

Was sich in Friedenszeiten noch etwa im
kleinlichen Geplänkel befand, was dem
andern nicht so recht ebenfalls einen Platz
an der Sonne gönnte, konnte keine Daseins-
berechtigung mehr beweisen, als das Vater-
land zum unbedingten, gemeinsamen Vor-
gehen aufforderte. Die eigenen kleinen In-
teressen hörten auf, das Sinnen und Denken
auszufüllen, als der oberste Kriegsherr, unser
heißgeliebter, hochverehrter Kaiser, seine treuen
Untertanen zu den Waffen rief. Wie ein Feuer-
strom durchdrang der Kriegsalarm die Seelen
der Herbeigerufenen. Es gab kein Besinnen
und kein Zaudern mehr, der Feind war da,
der Feind mußte geschlagen werden.

Mit lawinenartiger Geschwindigkeit waren
alle Vorbereitungen getroffen, und dann
erklang ein hochgemutetes, siegesfrohes Lied
nach dem andern aus dem Munde der fürs
Vaterland in den Kampf ziehenden. Sie
wußten es alle, daß es sich für sie um Leben
oder Sterben handelte, aber der Gedanke,
daß sie dazu berufen waren, ihre Heimat zu
schirmen und vor dem Eindringen wütender
Gegner zu bewahren, erhob und stärkte sie
zu ihrem todesmutigen Vorgehen.

Tausende und abertausende unserer Braven
sind nicht mehr heimgekehrt. Das Leid um
sie bedrückt uns schwer, aber trotz allem —
fürs deutsche Heim, fürs deutsche Vaterland
wollen wir auch sie zum Opfer bringen.
Nichts auf der Welt soll uns um diesen Preis
zu schwer sein.

A. Etmer.

Küche und Keller.

Getrockneter Frühgemüseabfall. Die
ausgehülsten Erbsenschoten sollen man
abziehen und trocknen, desgleichen die von
der äußeren harten Schale befreiten Salat-
früchte, die man vor dem Trocknen in Scheiben
schneidet. Beides gibt im Winter eine gute
Suppeneinlage, die vor dem Genuß nicht
entfernt werden braucht. Getrocknete Sellerie-
blätter, getrocknete Petersilie, beide Arten
getrocknet zu Pulver gerieben und zwischen
die Salatfrüchte und Schoten in der Suppe
verstreut, können gleichfalls in der Suppe
zusammen aufbewahrt werden. Getrocknete
Spargelschalen hebt man gesondert auf, da
sie nur zur Geschmacksverbesserung dienen,
nicht aber zum direkten Genuß. Das Trocknen
der Pilze und Pilzabfälle darf nicht versäumt
werden. Garte Gemüseblätter aller Art, auch
die des grünen Salates, können getrocknet
werden, um im Winter ihren Geschmack an
Gemüsesuppen abzugeben. Auch Wildgemüse
lassen sich auf die bekannte Art (Trocknen
auf Papier der Gorden in warmer Freiluft,
in oder auf dem Ofen oder in der Grube) für
den Winter aufheben und sollten daher, wenn
sie im Überfluß gesammelt wurden, nicht fort-
geworfen, sondern auf diese Weise nutzbar
gemacht werden. Zur Wintergemüseberei-
tung werden sie eingeweicht und im Einweich-
wasser wie frisches Wildgemüse gekocht.

**Wie bereitet man ohne Öl schmackhaften
grünen Salat?** Der Salat wird gereinigt,
gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb
gelegt. Inzwischen macht man sich eine Soße,
bestehend aus einem rohen Ei, einer kleinen
mehligem zerdrückten Kartoffel, 1 Messerspitze
Senf, 1 Eßlöffel Weinessig, 1 Messerspitze
Salz, zerührt das gut und mischt es tüchtig
mit dem abgetropften Salat.

Guter Kartoffelsalat ohne Öl. Ein
Kaffeeöffel Kartoffelmehl wird mit etwas
Fleischbrühe glatt gerührt, dazu kommt ein
Eßlöffel Weinessig und eine Messerspitze Salz.

Diese Mischung wird unter stetem Rühren
einmal aufgekocht, über die abgekochten Kar-
toffeln gegossen und gut gemischt. Zwiebeln
nach Geschmack und wer sich's leisten will —
ein rohes Ei.

Hauswirtschaft.

**Weiße Flecken aus Politur, die z. B. bei
Tischplatten durch heiße Gegenstände hervor-
gebracht sind, entfernt man mittelst Cigarren-
asche. Man streut dieselbe auf die fleckige
Stelle und verreibt sie mit einem glatten in
der Flamme angetroffenen Kork. Dann wäscht
man mit lauwarmem Wasser die Stelle sauber,
reibt sie tüchtig mit weichem Wollleder und
stelt den Glanz durch Abreiben mit Petroleum
oder Firnis wieder her.**

Versengte Wäsche. Man bereite aus
100 Gramm Chloralkali, den jeder Drogist
vorrätig hat, und 900 Gramm heißem Wasser
eine Chloralkalilösung. Nachdem diese sich ge-
klärt hat, taucht man in dieselbe einen Watte-
bausch, oder ein kleines Lappchen und be-
streicht damit sanft die versengten Teile der
Wäsche. — Hat man versengte, gestärkte
Wäsche, zum Beispiel Oberhemden, Kragen,
Manschetten, muß vor der Behandlung der
Wäsche mit der Chloralkalilösung die Stärke
mittels heißem Wasser beseitigt werden. So-
bald die versengten Flecke verschwinden und
die Wäsche wieder weiß wird, wäscht man
mit kaltem Wasser gründlich die Chloralkali-
lösung.

Gemeinnütziges.

**Selbst gewordenen Silber rein weiß zu
machen.** Man bereitet eine gesättigte Lösung
von Borax in Wasser oder eine etwas schwächere
Lösung von Ahtali in Wasser, bringt die
Flüssigkeit zum Sieden und taucht die be-
treffenden Gegenstände in einem Zinksieb,
welches mit möglichst großen Löchern ver-
sehen, in die Flüssigkeit ein. An Stelle des
Zinksiebes kann man auch jedes andere Sieb
benutzen, nur müssen die Gegenstände dann,
um eine elektrische Erregung hervorzurufen,
mit einem Zinkstab berührt werden.

Gute Schuhwichse. Ganz reife Hollunder-
beeren auf Schuhwerk zerrieben, und mit der
Glanzbürste tüchtig nachgebürstet, ergeben die
beste Wichse.

Weiße Pelzfachen zu reinigen. Man
schüttet heißen, trockenen, weißen Sand in
einen flachen Napf, an die rechte Hand einen
Lederhandschuh und reibt den weißen Pelz
dort mit dem Sande ab. Er wird mit wenig
Mühe und fast kostenlos schön weiß.

Gesundheitspflege.

Mittel gegen Rheumatismus. Man setzt
wilden Rosmarin, Wacholderbeeren und
Marum verum in gleichen Teilen auf Brannt-
wein. Damit reibt man die leidenden Teile
täglich dreimal ein und gehe jedesmal gleich
eine Stunde zu Bett. Nach kurzer Zeit soll
man sich gesund fühlen. Jeder kann ja an
sich selbst leicht die Probe machen. Ruht es
nichts, so schadet's doch auch nicht und eine
kleine Linderung wird man jedenfalls durch
die Einreibung erfahren.

**Mittel zur Erhaltung einer reinen Ge-
sichtshaut bis ins Alter:** Laues Regenwasser
zum Waschen, ein raueses Handtuch zum Ab-
trocknen. Das ist alles.

Salbei als Heilmittel. Die grünen Blätter
dienen zur Reinigung der Zähne und gegen
blutendes Zahnfleisch, ferner dient ein Tee-
aufguss, warm mit etwas Sauerhonig, als
Gurgelwasser bei leichter katarrhalischer Bräune.

Was von der Blattjagd zu halten ist.

Seit den letzten dreißig Jahren wächst die Höhe der Jagdpachtpreise in fast unerschwinglichem Maße, die verpachtenden Gemeinden sind auf diese hohen Einnahmen angewiesen, da der Fortschritt der Zeit an sie für die Aufbesserung von Landstraßen und für Zwecke der Jugendberziehung recht beträchtliche Anforderungen an Varmittel stellt. Damit sich nun die ihnen zustehende Jagdgerechtigkeit auch genügend einträglich auswirken lasse, so zerteilten sie die großen Reviere in verschiedene kleine, welche nun ihre Pächter fanden, deren Gesamtpachtsumme oft noch ziemlich verzögert wurde, als sie früher für das große Revier insgesamt erzielt hatte. Die Folge davon war, daß diese vielen kleinen Gemeinde- und auch Staatsjagden meistens sich in der Pacht unzähliger Privatpersonen befinden, denen die Jagd vielfach nur ein Spielwerk ist. Sie schießen alles Wild, was ihnen zu Gesicht kommt, nieder, wenn sie es zu treffen vermögen.

Die Jagdausübung dieser sich nur in kleinen Revieren bewegenden Jäger wirkt natürlich, namentlich in der Blattzeit sehr beunruhigend auf das Rehwild. Diese immer wiederkehrenden Störungen sind demnach auch die Ursache der Schwierigkeit, mit welcher bei der Blattjagd ein Erfolg zu erzielen ist. Selbst der beste Jäger ist heutzutage nicht mehr imstande, seine Böde regelrecht heranzublaten, sein Revier ist eben zu klein, und die Herren Nachbarn verblatten mit den eigenen Böden auch die des angrenzenden Reviers. Der eine fängt schon anfangs Juli mit dem Blatten an, er probiert alle Instrumente vom feinen Fieplaut bis zum Geschreiblatte. Der andere wartet erst die richtige Zeit ab, macht dann aber während des ganzen Tages eine derartige Katzenmusik, daß sie selbst dem unerfahrensten Spießbock zu arg wird und alle Rehe infolge dieser Töne „austreiben“.

Und neben einem solchen Nachbarrevier soll nun ein blattkundiger Jäger seine Kunst erfolgreich probieren! Alle Böde sind total verblattet, sie reagieren kaum mehr auf die künstlichen Lockrufe. Aus diesem Grunde sind in unseren kleinen Pachtrevieren die Erfolge beim Blatten heutzutage sehr gering und sie werden mit jedem Jahre noch schlechter, denn das Geld spielt bei Jagdverpachtungen die Hauptrolle; immer größer wird die Zahl der jagdlichen Neulinge, immer kleiner die Zahl erfahrener Jagdpächter. Ist es in Anbetracht

dieses Umstandes also ein Wunder, wenn man überall über das schlechte Springen der Rehböde klagt?! Viele glauben, sie müßten nur irgendwo ein Instrument laufen und die nötige Musik mit ihm machen, dann wäre ihnen ein Erfolg sicher.

Daß jetzt die Böde deshalb nicht mehr das richtige Alter erreichen, in welchem sie ein wirklich gutes Gehörn aufsetzen können, ist eine notwendige Folge jener Zustände. Als Gabler oder schwacher Sechser beneiden die meisten Rehböde ihr kurzes Dasein; wird ein Bod älter, so verbannt er dies nur einer Reihe von günstigen Umständen und kaum einer absichtlichen Bege. Unbestritten bleibt es jedoch, daß bei der Blattjagd der Zufall überhaupt keine unbedeutende Rolle spielt. Viele, wohl die meisten Jäger haben nicht genug Geduld zur Blattjagd, sind infolgedessen mit ihren Resultaten nicht sonderlich zufrieden. Speziell die guten Böde kommen oft erst längere Zeit nach dem Blatten, aber nur wenige Jäger haben solange Geduld. Langelweile und die Peinigung der Schnakenstiche veranlassen sie, frühzeitig den Stand zu verlassen, sehr häufig, wenn der Bod schon sehr nahe war. Hätte der Jäger nur noch kurze Zeit ausgehalten, so wäre er sicher zu Schuß gekommen.

Viele Kimrode sind auch sehr ungeschickt in der Wahl eines Standes. Man darf ja nicht glauben, daß jeder Bod so mir nichts dir nichts aus der Dichtung auf einen Schlag, eine Schneise, Blöße oder Wiese austritt. Ein fliependes Schmalreh stellt sich doch keineswegs mitten auf die Schneise oder eine Blöße. Es laßt meist im Holze selbst, nur in den frühen Morgen- oder späten Abendstunden, wenn es im lichten Holze oder auf Lichtungen u. umherzieht, fliegt es auch dort. Stangenhölzer sind stets die geeignetsten Blattplätze, dort zieht Rehwild während der Brunst zu jeder Tageszeit umher, und der Bod folgt ohne Mißtrauen dort den Blatttönen. Kleine Blößen, die inmitten einer Dichtung liegen, sind ebenfalls recht geeignet, natürlich muß sich der Schütze in gutem Winde postieren.

Augen und Ohren müssen beim Blatten natürlich offen gehalten werden, ebenso muß der Jäger stets schußfertig sein, um Überraschungen vorbeugen zu können. Einen transportablen Hochsitz halte ich für die Blattjagd sehr geeignet, da der Jäger auf demselben nicht so leicht geäugt resp. gewindet wird, was sonst in Stangenhölzern und auf kleinen Blößen sehr oft der Fall ist, weil der Bod gewöhnlich den Blattenden nicht direkt anspringt

sondern die betreffende Stelle vorher erst öfter umkreist.

Wer es bei der Blattjagd nicht an Ausdauer fehlen läßt, wird sicherlich auch Erfolge ernten. Im allgemeinen aber steht sich der Birschjäger, der zur Blattzeit täglich im Revier auf den Beinen ist, besser, denn das Rehwild ist dann ungemein rege und die Chancen, einen guten Bod auf der Birsch zu schießen, sind deswegen während der Brunst am größten.

Etwas über Salzleden. In der Neuzeit scheint man den Salzleden wenig Wert mehr beizulegen — und das mit Unrecht. Zwar darf man nicht annehmen, daß die Salzleden auf 100 Jahre hin aushalten sollen, aber ein Dezennium hindurch können sie, zumal wenn etwas nachgeholfen wird, wohl dauern. Ihr Wert darf aber nicht unterschätzt werden. Aus früheren Zeiten weiß man, daß alljährlich an einer Salzlede ein guter Hirsch geschossen wurde. Auch Mutterwild hätte daran erlegt werden können, allein das geschah aus naheliegenden Gründen nicht. Wer übrigens zweifelshafte Jagdnachbarn und im übrigen die nötigen Mittel hat, der kann nichts Besseres tun, als Salzleden anzulegen und diese zu unterhalten. Selbstverständlich müssen diese möglichst in der Mitte des Jagdbezirks angelegt werden.

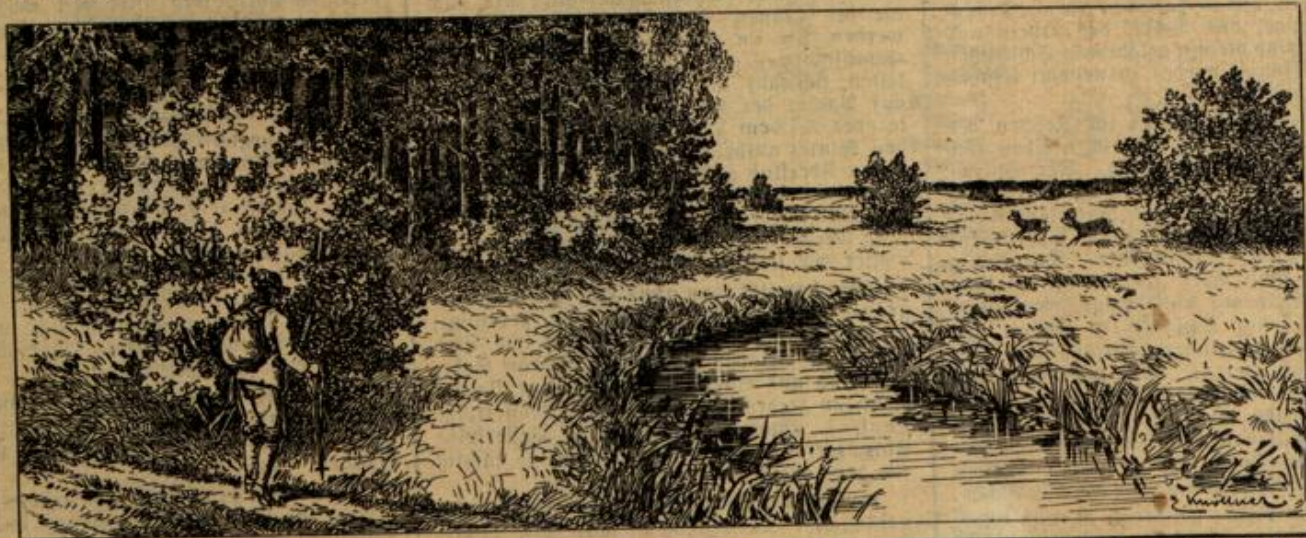
Humor.

In der Verlegenheit. Förster (bei der Treibjagd): „Ihr Standnachbar, Herr Professor, hat mir soeben erzählt, Sie hätten eine Kuh totgeschossen!“ — Professor: „Unsinn — Sie sehen ja, daß meine Jagdtasche völlig leer ist!“

Lieber nicht. „Wollen wir den Doktor Kummer nicht auch zur Jagd einladen?“ — „Um Gotteswillen, nein! Der ist im Stande und schießt uns alle an, nur um mehr Patienten zu bekommen!“

Abwechslung. Sie: „Wollen wir bei unserer goldenen Hochzeit wieder Rehschlegel mit Preiselbeeren geben?“ — Er: „Wird nicht gehen, Karlinchen, das haben wir doch erst bei unserer silbernen Hochzeit gehabt! Man muß den Leuten doch etwas Abwechslung bieten!“

Wald-Katzen. A.: „Sieh' mal, lieber Freund, die vielen kleinen Bäumchen, wie reizend. Was ist das eigentlich?“ — B.: „O du grausamer Bösewicht!“ — A.: „Wie so das?“ — B.: „Nun, du kennst keine Schonung.“



Die Vorbereitungen zu unserer **95** Pfennig-
Woche

in der Abteilung

Haushaltwaren

sind beendet.

Unsere **95** Pfennig-
Woche beginnt morgen.

Während dieser Woche

ein Eisenbahn-Waggon

ca. 10 000 Stück

Einmach-Gläser

Liter	Gläser	Stück	13	Pfg.
$\frac{3}{8}$	"	"	15	"
$\frac{1}{2}$	"	"	18	"
$\frac{3}{4}$	"	"	22	"
1	"	"	30	"
$1\frac{1}{2}$	"	"	38	"
2	"	"		"

Gelee-Gläser, konisch

$\frac{1}{4}$ Liter-Gläser Stück 15 Pfg.

König-Gläser 1 Pfd. Stück 28 Pfg.
mit Schraube

Einkoch-Apparate

Einkoch-Gläser Marke „Edelweiß“

Glasdeckel, Gummiring und Klammer

Liter	Gläser	Stück	70	Pfg.
$\frac{1}{2}$	"	"	80	"
$\frac{3}{4}$	"	"	90	"
1	"	"	1.—	"
$1\frac{1}{2}$	"	"	1.10	"
2	"	"		"

Warenhaus **S. Rosenau** Hachenburg.

95 Pf.

Haushaltwaren

95 Pf.

12 Kaffeetassen 95 pf.

1 Glaschüssel
6 Teller 95 pf.

1 Kaffeekanne
1 Milchkännchen 95 pf.

1 Waschkrug
1 Nachtopf 95 pf.

3 Schüsseln
1 Fleischplatte 95 pf.

2 Schüsseln
2 Tassen 95 pf.

1 Suppen-
oder
Gemüschüssel 95 pf.

3 Fleischplatten 95 pf.

1 große und
2 kleine
Schüsseln 95 pf.

6 Dessertteller
1 Kuchenteller 95 pf.

4 Tassen
mit Goldrand,
echt Porzellan 95 pf.

6 Tassen
weiß,
echt Porzellan 95 pf.

1 Wäschetrockner 95
1 Nudelbretthalter
mit
1 Nudelrolle
3 Löffel
1 Quirl 95
1 Fleischhammer
1 Hackbrett
1 Schneidebrett 95
1 Tablett mit Griff 95
1 Handtuchhalter 95
1 Kleiderleiste 95
1 Eierschränkchen 95
1 Löffelhalter
mit
3 Löffel
1 Kartoffelstampfer
1 Quirl 95
1 Haussegen 95
1 Bild
1 Aermelbrett
mit Bügeleisen 95
1 Bücherbrett 95
1 Fußbank 95
2 Pack Wäsche-
klammern
(120 Stück) 95

Steingut

1 Wandteller 95
1 Brotkörbchen 95
1 Blumenkübel 95
2 Vasen 95
1 Schokoladen-
kanne 95
3 Salatschüsseln
mit Fuß 95

3 Schüsseln
echt Porzellan 95

4 Speiseteller
echt Porzellan 95
4 große Kaffeetassen
echt Porzellan 95

1 Emaille
Sand-, Seife-,
Soda-Garnitur 95 pf.

2 Emaille
Stielkassentellen 95 pf.

2 Emaille
Becher 95 pf.

1 Emaille
Kaffeekessel 95 pf.

2 Emaille
Nudelpfannen 95 pf.

1 Emaille
Nudelpfanne
groß 95 pf.

1 Emaille
Kaffeekanne 95 pf.

1 Bierkrug
(Glas) mit 4 Becher 95
1 Butterdose 95
1 Wasserflasche 95
1 Wandkaffeemühle 95
1 Markttasche 95

1 richtig gehende
Wanduhr 95

1 Vogelkäfig 95
1 Fußmatte
aus Draht 95

1 Kaffeekanne
(Porzellan) Zwiebelmuster 95
3 Dessertteller
Zwiebelmuster 95

2 Zuckerdosen 95
1 Milchkännchen 95

1 Küchenlampe 95
2 Bilderrahmen 95
1 Zeitungshalter 95

1 Spirituskocher
mit Emailletopf 95
1 Deckelhalter 95
1 Briefkasten 95

1 Kartoffelreibe
mit Sieb 95
1 Kohlenfüller 95
1 Tintenfaß 95

1 Waschbrett
mit Zinkeinlage 95
1 Kaffeedose 95
1 Zuckerdose lackiert 95

1 Postkartenalbum 95
2 Kleiderbügel
mit Hosenhalter 95

1 Taschenmesser 95
1 Scheere 95
1 Zugbeutel 95
1 großer Spiegel 95

1 Tafelaufsatz
mit Metallfuß 95 pf.

1 Likörservice
Flasche und 6 Gläser 95 pf.

1 Gebäckdose
Glas oder Porzellan 95 pf.

6 Bierbecher
mit Goldrand 95 pf.

3 Glaschüsseln
1 Zuckerdose 95 pf.

1 schöner
Glasbierkrug 95 pf.

4 Weingläser
mit Fuß 95 pf.

1 Schultasche
1 Tafel
1 Griffelkasten
mit Griffel 95 pf.

2 Paar schöne
Eßbestecke 95 pf.

Warenhaus
S. Rosenau
Hachenburg.