

Vermittliches.

Nebra, 12. Januar. In der heutigen Sitzung der Stadtverordneten wurden die neu- resp. wiedergewählten Herren Stadtverordneten — mit Ausnahme des Herrn Proke, welcher plötzlich erkrankt war — durch den Herrn Bürgermeister nach vorhergegangener Ansprache in ihr Amt eingeführt und mittelst Handschlag verpflichtet. Bei den nun vorgenommenen Vorstandswahlen wurden die Herren Kablich als Vorsitz., Wolff als dessen Stellvertreter, Barthel als Schriftführer und Hecker als dessen Stellvertreter wieder gewählt und hoben sämtliche Herren die auf sie gefällten Wahl mit Dank angenommen. Gieciauf wurde zur Bildung der Kommissionen geschrieben und sind diese aus folgenden Herren zusammen- gesetzt:

Vau-Kommission:

Hellmuth, Brettnis, Bischoff, Heinrich, Wolf und Schwieler.

Armen-Kommission:

Bürgermeister Strauch, Dr. Schaal, Inspektor Schulze, der jedesmalige Armenarzt, Eigendorf, Grob, Möder und Schwieler.

Schul-Kommission:

Bürgermeister Strauch, Brettnis, Dr. Schaal, Oberpfarrer Schwieger, Grob, Möder und Proke.

Kuratorium der Stadtpfarrschule:

Bürgermeister Strauch, Dr. Schaal, Barthel, Kablich und als unparteiischer Bürger auf sechs Jahre Dr. med. Schönberger.

Plantagen-Kommission:

Krey, Bischoff, Möder und Proke.

Wegbau-Kommission:

Brettnis, Eigendorf, Hipbach und die Defonomen Nödel und Wöde.

Kassen-Revisions-Kommission:

Dr. Schaal, Krey, Barthel, Hecker, Kablich und Proke.

Einquartierungs-Kommission:

Hellmuth, Dr. Schaal, Eigendorf, Hipbach und Möder, sowie als unparteiischer Bürger Schmiedemeister Geering und Wöhrdemeister Strah jun.

Wasserleitungs-Kommission:
Bürgermeister Strauch, Brettnis, Inspektor Schulze, Hecker, Heinrich, Proke und Wolf.
Spitzenbrenn-Kommission:
Brettnis, Heinrich und Hipbach.
Friedhöfs-Kommission:
Brettnis, Dr. Schaal, Barthel, Grob u. Heinrich, Kleinfinderschulen-Vorstand.
Oberpfarrer Schwieger, Dr. Schaal, Hecker und Schwieler.

Nebra, 14. Jan. (Bürger-Verein) Gestern abend hielt der Bürgerverein, wie alljährlich im Januar, seine Generalversammlung ab. Dieselbe war etwas besser besucht als die Versammlungen des vorigen Jahres, jedoch immerhin noch schwach genug im Vergleich zu der großen Mitgliederzahl. Nachdem der Vorsitzende Herr Lehrer Hohlheim die Geschikenen begrüßt und einen kurzen Bericht über das verfloßene Vereinsjahr gegeben hatte, wurde in die Tagesordnung eingetreten, welche lautete: 1. Rechnungslegung, 2. Neuwahl des Vorstandes und 3. Anträge. Die Rechnung wurde von 2 Mitgliedern geprüft und für richtig befunden. Was die Wahl des Vorstandes anbetraf, wurden die Herren Hohlheim, Weidner, Geldner, Schwieler, Bidel und Maertens wieder bzw. neu gewählt. Zuletzt gelangten noch einige Anträge zur Besprechung. Es wurde u. a. beschlossen, im Interesse der betr. Anwohner ein Gehälz an die Oberpostdirektion zu richten, damit in der Nähe des „Preuß. Hofes“ ein Briefkasten angebracht werde.

Die **Gründerordnung** für die höheren Schulen der Provinz Sachsen ist folgendermaßen für 1900 festgelegt:
Schuljahr: Wiederbeginn:
Osterferien: 4 April. 19. April.
Pfingstferien: 1. Juni nachm. 7. Juni.
Sommerferien: 30. Juni. 31. Juli.
Herbstferien: 29. September. 16. Oktober.
Weihnachtsferien: 22. Debr. 8. Januar 1901.

In der Stadt Nebra ist im Jahre 1897 eine Mädchenberufsschule unter dem Namen „Königliche Gewer- und Haushaltungsschule für Mädchen, verbunden mit Pensionat“ errichtet worden, die in erster Linie dazu bestimmt ist, jungen Mädchen in gewerblicher Beziehung vorzubereiten, daneben aber auch, soweit dies mit dem Hauptzweck vereinbar, sie mit den im Haushalte vorkommenden Arbeiten vertraut zu machen. Auch werden dabeifelt tüchtige Lehrkrinnen (Handarbeits-, Gewerbeschul-, Industrie-, Koch- und hauswirtschaftliche Lehrkrinnen) ausgebildet, die bei Verlegung solcher Stellen, bei denen kein Minister für Handel und Gewerbe ein Zeugnisbeweise erforderlich ist, zu ihrer Verleihung unmitgl. folgende Fächer: einfache Handarbeiten, Maschinennähen, Wäscheherstellung, Schneider-, Kunsthandarbeiten, Putzmachen, Waschen und Mäthen, Kochen, Haushaltungsgeschäfte, Zeichen, Malen und Handarbeits- (faufmännisches Nähen, Buchführung, Korrespondenz, Handels- und Wechselrecht, Stenographie und Schreibmaschine). Da die Schule als einzige Staatsanstalt dieser Art in Preußen, für die weibliche Jugend auch des biesigen Bezirkes eine besonders geeignete Bildungstätte sein dürfte, so machen wir auf die Anstalt mit dem Bemerken anmerfame, daß die Anstaltsleiterin, Fräulein Hermine Bieder, auf Wunsch näherer Auskunft giebt, auch kostenlos ein Anstalts-Programm überbringt. Die neuen Kurse beginnen am 5. März 1900.

worden, die in erster Linie dazu bestimmt ist, jungen Mädchen in gewerblicher Beziehung vorzubereiten, daneben aber auch, soweit dies mit dem Hauptzweck vereinbar, sie mit den im Haushalte vorkommenden Arbeiten vertraut zu machen. Auch werden dabeifelt tüchtige Lehrkrinnen (Handarbeits-, Gewerbeschul-, Industrie-, Koch- und hauswirtschaftliche Lehrkrinnen) ausgebildet, die bei Verlegung solcher Stellen, bei denen kein Minister für Handel und Gewerbe ein Zeugnisbeweise erforderlich ist, zu ihrer Verleihung unmitgl. folgende Fächer: einfache Handarbeiten, Maschinennähen, Wäscheherstellung, Schneider-, Kunsthandarbeiten, Putzmachen, Waschen und Mäthen, Kochen, Haushaltungsgeschäfte, Zeichen, Malen und Handarbeits- (faufmännisches Nähen, Buchführung, Korrespondenz, Handels- und Wechselrecht, Stenographie und Schreibmaschine). Da die Schule als einzige Staatsanstalt dieser Art in Preußen, für die weibliche Jugend auch des biesigen Bezirkes eine besonders geeignete Bildungstätte sein dürfte, so machen wir auf die Anstalt mit dem Bemerken anmerfame, daß die Anstaltsleiterin, Fräulein Hermine Bieder, auf Wunsch näherer Auskunft giebt, auch kostenlos ein Anstalts-Programm überbringt. Die neuen Kurse beginnen am 5. März 1900.

Gesell. höfentlich beitragen, unsern Weinbau zu beben.

Wersberg. Nach den neuesten an das 12. Infanterieregiment gelangten Ordres bleibt daselbst noch bis zum 1. Oktober 1901 in seinen biesigen Garnisonen. Die hierauf bezüglichen Nach- und Rückfrage sind demgemäß in diesen Tagen bis zu dem genannten Termine vorläufig offen. — Mitien unter Fernen Fremden fiegend erlit auf Freitag abend im Hotel zum halben Mond der königliche Lotterie-Gewinnnehmer Herr Schöder hier einen Schlaganfall. Der Kranke wurde sofort nach seiner Wohnung befördert, wo er im Laufe der folgenden Nacht verschied.

Torgau, 13. Januar. Heute früh 7 1/2 Uhr fand der öffentliche Luftsturm, welcher im Juni v. J. in der Umgegend von Torgau an einem zwanzigjährigen Mädchen ausgeführt wurde, seine Sühne. Zur angegebenen Stunde wurde der Luftsturm der Schloßbergsele Bräuer auf dem Hofe des Geislingshofes in Torgau durch den Schärfermeister Reindel aus Magdeburg, welcher seiner Wohnung befördert, wo er im Laufe der folgenden Nacht verschied.

Namberg, 13. Januar. (Marktpreise.) Butter 1.80—2, Eier 3.60—6, Gänse 3.50 bis 7, Enten 2.25—2.75, Fühner 1.30—1.50, Fasanen 2.75—3.50, Farnisch 4.50—5.50, Kapunen 1.75—2, Gänse 2.80—3.30, Rindfleisch 0.80—1.00, Schweine 1.6—2.2, Kartoffeln, Käse 1.1—1.40, Rapsen 0.75—0.85, 1 Pfd. Eier, Kaffee 1—1.40 M., Weiz 70—90, Meerrettich 70—110, Tomaten, Salat 50—55, Kohlrabi, rote Rüben 45—55, Kohlrüben 60 bis 70, Postkorn, Porree 20—25, Pfeffer 60 bis 60, 2 Eier Zwiebeln 30—40, Radofel 25—30, 1 Korn Spinat, Kohl 70—80, 1 Sch. Möhren 40—45, Blumenkohl 15—35, Tauben 70—90, Gähnen 75—100 Pf.

So schön wie nun können Progen und Manfchetten mit Mac's Pyramiden-Glas-Stärke geplatet werden. (Ueberall vorräthig in Packeten zu 10, 20 und 50 Pf.)

Bekanntmachungen.

Bekanntmachung.

Die Militärpflichtigen, welche im Jahre 1880 geboren sind, sowie diejenigen im Orte befindlichen Militärpflichtigen, welche früher als im Jahre 1880 geboren und noch nicht durch eine endgültige Entscheidung von der Gestellungspflicht entbunden sind, müssen sich in der Zeit vom 15. Januar bis 31. Januar 1900 im Magistratsbureau zur Stammrolle anmelden.

Soweit dieselben vorübergehend vom Orte abwesend, sind deren Eltern, Vormünder, Lehr- oder Fabrikherrn verpflichtet, die Anmeldung zu besorgen.

Die Unterlassung dieser Anmeldung wird mit Geldstrafe bis zu 30 Mark, oder mit Haft bis zu 3 Tagen bestraft.

Die außerhalb der Stadt Nebra geborenen Militärpflichtigen haben ein Geburtszeugnis oder, falls sie sich schon gestellt haben, einen Loosungsschein beizubringen.
Der Magistrat.
Strauch.

Nachstehende

Polizei-Verordnung,

§ 1. Gast- und Schankwirtsch., welche ihre Lokale geschlossenen Gesellschaften zu deren ausschließlichen Gebrauche zum Zwecke der Abhaltung von Tanzbelustigungen überlassen wollen, haben dies spätestens 24 Stunden vorher der zuständigen Polizeibehörde anzuzeigen.

§ 2. Zuwiderhandlungen gegen vorstehende Bestimmungen werden mit Geldstrafe bis zu 60 Mark im Unvermeidlichen mit entsprechender Haft bestraft.

Wersberg, den 29. April 1887. **Der Königliche Regierungs-Präsident** welche vielfach nicht beachtet wird, wird hierdurch nochmals zur Kenntnis der Betheiligten gebracht.

Nebra, den 11. Januar 1900.

Die Polizei-Verwaltung.
Strauch.

Muster der Neuheiten von Damen- und Herrenkleidstoffen auf Verlangen franko.	6 m Winterstoff zu einem Kleid für	Mk. 1.50
	6 m Damentuch zu einem Kleid für	Mk. 3.00
	6 m Crèpe, reine Wolle, zu einem Kleid für	Mk. 3.40
	3.30 m Cheviot zu einem Herren-Anzug für Mk. 4.50	
	versendet franco per Nachnahme das Versandthaus Heinrich Hättich, Haslach, Baden.	



Die „Gesflügel-Börse“ vermittelt als das angesehenste und verbreitetste Fachblatt durch Anzeigen auf das sicherste.

Kauf und Angebot von Thieren aller Art, enthält gemeinverständliche Anzeigen über alle Zweige des Viehsports.

Lebensweise, Züchtung und Pflege des Geflügels, Gänse, Niergänse und Kranzfüßer, Enten, Hühner und Zehnfußler.

Expedition der Gesflügel-Börse (H. Freese) Leipzig.

Pfeiffer'sches Institut zu Jena.
Die mit Peinem ensontat verbundene Realschule, deren Reifezeugnis zum einjährigen Dienst berechtigt, beginnt das Schuljahr 1900 am 19. April. Hervorragende Erfolge. Prospekte auf Wunsch durch Director Pfeiffer.

Gröte große Anholz-Verfeinerung der Oberförsterei Ziegelroda. Donnerstag und Freitag, 25. und 26. Januar 1900, jedesmal von 9 Uhr Vorm. an im herrschaftlichen Gasthofe zu Ziegelroda. Am 25. wird nur Eichen- am 26. das Anholz der anderen Holzarten verkauft. Das Feuer hat gute Abfuhrwege, liegt unweit der Bahnhöfe Rogleben, Querfurt, und Nebra, sowie der schönsten Anstalt. Ca. 919 Eichen in 1/2 Th. sehr starken und sehr guten Abschnitten — 1647 fm 46 beagl. Kabintriebe pp. — 17 fm, 228 rm deagl. Nugscheite (Wäthterholz), 2 Stück deagl. Stangen I. 1017 Rothbuchen 1/2 Th. sehr stark und weiß — 1104 fm 89 deagl. Pflugschärfen zur Selbstverwertung — 15 fm, 104 rm deagl. Nugscheite, 160 rm deagl. Nugsrollen, meist 1 auch 2 m lang, 103 Weisbuchen — 82 fm, 39 rm deagl. Nugsrollen, 1 m lg., 4 Ahorn — 1.75 fm, 28 Birken — 11 fm, deagl. Stangen: 35 I. 15 II. 21 Linden — 15 fm, 80 rm deagl. Nugsrollen und 4 rm Nugsknüppel, 2 m lang, 20 rm Ahorn-Nugsrollen, 2 m lg. Genaueres über Lagerorte pp. im Querfurter Kreisblatte. Aufnahmefähig liefert bei rechtzeitiger Bestellung vom 16. Januar ab gegen Abfuhrgebühren der biesige Forstverwalter Symper. Unbekannte Käufer haben mindestens 1/2 Saar anzugeben. Ziegelroda (Post Rogleben). Königl. Oberförsterei.

Nataly von Eschtruth
Illustrierte Romane und Novellen
Erste Folge, vollständig in 75 wöchentlich erscheinenden Lieferungen zu je **40 Pfennig.**
Jede Buchhandlung nimmt Bestellungen entgegen und kann das erste Heft sofort zur Ansicht vorlegen.
Verlagsbuchhandlung von **Paul List, Leipzig, Johannisallee 11.**

Für die Küche!
Dr. Deffers Backpulver, Dr. Deffers Vanille-Zucker, Dr. Deffers Baking-Pulver
à 10 Pf. Millionenfach bewährte Rezepte gratis von **R. Barthel, W. Kabisch, O. Wobig.**

Monatlich 125 bis 200 Mark Verdienst — auch Nebenverdienst für Männer und Frauen in Stadt und Land leicht zu erreichen. Besondere Kenntnisse sind nicht erforderlich. Großartige reelle Sache. Das Geschäft ist ohne jegliches Capital zu betreiben, da Einrichtung unentgeltlich geliefert wird. Näheres durch **S. W. Janssen, Fabrikant, Oldenburg i. Grossh. Nr. 34.**

2 Stuben an ordentliche Leute zu vermieten und 1. April zu beziehen bei **Franz Schmitt.**
Süde von dort 2 Hans- und Küchermädchen (sowie einen jüngeren Knaben) per bald. Hoher Lohn sowie beste Behandlung. **J. Vogelbein, Brannschweig, Hagenbrüde 16.**

Trichinenfcheine find zu haben in der Buchdruckerei Nebra.

Mit etwa 165 Illustrationen und 100 Textbeilagen. Sehen erscheint in vollständiger Neubearbeitung: **MEYERS KLEINES KONVERSATIONS-LEXIKON** Sechste, neu bearbeitete und vermehrte Auflage. 80 Lieferungen zu je 50 Pfennig (18 Kreuzer, 40 Cts.), oder 5 Bände in Halbbänden gebunden zu je 10 M. (6 Bf. 6. W., 18.50 Brcz.). Die erste Lieferung zur Ansicht, Prospekte gratis. Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.

Printion und Druck der drei ersten Seiten von Hermann Arendt's Verlag in Berlin. Redaction und Druck der vierten Seite und Verlaue von Karl Stiebig in Nebra.

Hierzu Landwirtschaftliche Mitteilungen.



Landwirtschaftliche Mitteilungen.

14tägig erscheinende
praktische
Zeitungsbearbeitung
für Ackerbau, Viehzucht,
Haus
und Hof.

Das Alter.

Das Alter ist ein höflicher Mann,
Einmal übers andre klopft er an,
Aber nur sagt niemand: „Herein!“
Und vor der Thür will er nicht sein,
Da klingt er auf, tritt ein so schnell,
Und nun heißt's, er sei ein grober Gesell.



N^o 1.

Wie soll der Speicher beschaffen sein?

Die gute Verwertung unserer Ernterzeugnisse, namentlich der Körner, hängt nicht nur von dem richtigen Reife Stadium der Ackerntung, sondern auch von ihrer Aufbewahrung nach dem Ernte ab. Zur Aufbewahrung der ausgedroschenen Körner dient der Schüttboden oder Speicher. Bei seiner Anlage kommen nach der „Allstr. Landw. Zeitung“ besonders folgende Hauptmomente in Betracht:

Der Speicher soll möglichst isoliert von anderen Gebäuden erbaut werden, damit weder schädliche Ausdünstungen noch tierische Feinde, wie Mäuse oder Ratten, dem Getreide schaden können. Um die Einwirkung der Sonnenstrahlen für die Körner voll auszunützen, stelle man das Gebäude so, daß die Längsseiten nach Osten bzw. nach Westen zeigen. Ein Anpflanzen von Bäumen um den Schüttboden ist schon deshalb nicht zu empfehlen, weil diese im Sommer die Sonnenstrahlen und die frische Luft von den Getreidehaufen fernhalten. Außerdem schlagen auf denselben manche tierische Feinde ihren Wohnsitz auf und wandern dann mit dem Beginn der kälteren Jahreszeit auf den Schüttboden, von wo sie, erst einmal eingestiftet, nicht so leicht wieder entfernt werden können. Um von außen her dem Eindringen tierischer Feinde entgegenzutreten, thut man gut, die Außenwände $\frac{1}{2}$ –1 m hoch mit Leer anzustreichen und diesen Anstrich jeden Herbst zu wiederholen. — Ein wichtiges Erfordernis für die gute Aufbewahrung der Körner ist ferner die trockene Lage des Aufbewahrungsortes; aus diesem Grunde ist es einmal angezeigt, für den Bau eine etwas erhöht gelegene Terrainstelle auszuwählen und außerdem das Erdgeschloß durch eine Isolierschicht vor aufsteigender Feuchtigkeit zu schützen.

Was den Raumbedarf des Speichers anlangt, so soll dieser im Durchschnitt die Hälfte bis $\frac{2}{3}$ der ganzen Ernte aufnehmen können. Für 1 hl aufzuschüttenden Getreides hat man einschließl. des für den Verkehr und zum

Umschaulen frei zu haltenden Platzes $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ □ m Grundfläche zu rechnen. Nach den durchschnittlichen jährlichen Ernterträgen des betreffenden Gutes kann man danach den gesamten Raumbedarf leicht berechnen.

Auf anderem Wege kommt man zu einem ähnlichen Ergebnis:

Wenn man von der zutreffenden Annahme ausgeht, daß das Korn $\frac{1}{2}$ m hoch aufgeschüttet wird, so erhält man auf jedes Quadratmeter Schüttfläche 5 hl oder für das Hektoliter 0,20 □ m Schüttfläche. Für Gänge ist etwa $\frac{1}{4}$ der Schüttfläche hinzuzurechnen, womit man wieder einen Schüttraum von 0,25 □ m für 1 hl erhält.

Die Durchlüftung des Getreides geschieht einmal durch das Umschaulen desselben und dann durch den, den Schüttboden durchstreifenden Luftzug. Zu diesem Zwecke müssen in den einzelnen Stockwerken genügend Lüken vorhanden sein; diese sind bei gutem Wetter stets offen zu halten, bei feuchtem Wetter dagegen zu schließen, ebenso bei sehr starker Hitze, damit das Getreide, das beim Aufbewahren schon überdies beträchtliche Schwindungsverluste aufweist, nicht ganz ausgedörrt wird. Die Schwindungsverluste betragen:

im 1. Vierteljahre der Aufbewahrung	1,38 Proz.
" 2. " " "	0,90 " "
" 3. " " "	0,60 " "
" 4. " " "	0,30 " "

Gesamtverlust in 1 Jahr 3,5 Proz. Bei Ölrüchten ist der Schwind noch größer und kann auf 5 Prozent angenommen werden.

Sollen die Speicherfenster ihren Zweck erfüllen, so dürfen sie nicht, wie man es so oft sieht, zu hoch über die Diele eingemauert werden, da in diesem Falle der Luftzug die Getreidehaufen nur unvollkommen trifft. Um den Vögeln den Eintritt zu verwehren und dennoch eine ordentliche Durchlüftung des Speicherraumes zu erzielen, muß man die fortgenommenen Holzläder durch Drahtfenster ersetzen, die in die Lücken eingelegt werden.

Der größte Feind des Landwirts auf dem Speicher ist der Kornwurm; aber auch anderes

Ungeziefer, wie der Erbsenkäfer, Mäuse und dergleichen. Im Mai kommen die in Dielenritzen, Balkensprünge und anderen Verstecken überwinterten Weibchen des schwarzen Kornwurms (*Calandra granaria*) auf die Getreidehaufen, legen die Eier in die Getreidekörner, welche dann von der ausgekrochenen Made ausgefressen werden. Häufiges Umschaulen, wobei man auf das eben überworfene Getreide Habern, Schaffelle und feuchte Säcke legt, auf welche sich die Käfer aus dem Getreidehaufen flüchten und ansammeln, von denen sie dann abgeschüttelt und vernichtet werden, ist im Frühjahr, wo wenig Getreide lagert, das wirksamste Bekämpfungsmittel. Erscheint im Juli die zweite Generation in massenhafter Zahl, dann ist die Bekämpfung schon schwieriger; man hilft sich dann mit Windfegen und Ausfegen. Kleine Getreidepartien, die nicht vor Juli aufgebraucht werden und zu Futter- oder Mahlzwecken bestimmt sind, dörrt man durch einige Stunden bei 60° C., wodurch die Lebensfähigkeit der abgelegten Eier und Maden vernichtet wird. Hat der Kornwurm zu stark überhand genommen, so muß das Getreide weggeschafft und verbraucht werden. Auf einem solchen Boden wird durch ein Jahr kein Getreide geschüttelt und alle Ritzen und Spalten müssen sorgfältig mit Chlorkalk, Kalk oder Petroleum verstrichen oder ausgegossen werden. Auch Schwefelkohlenstoff hat man zu diesem Zwecke mit Erfolg angewendet. Da sich der schwarze Kornwurm rasch vermehrt, ist ein rechtzeitiges Einschreiten dagegen sehr wichtig.

Zur selben Gattung gehörig, ist der rote Kornwurm (*Apion frumentarium*); doch tritt derselbe nur auf dem Felde und vereinzelt höchstens in der Scheune auf. — Ein anderer Schädling, welcher den Fruchtvorräten oft verderblich wird, ist die Kornmotte (*Tinea granella*), auch weißer Kornwurm genannt. Die Raupe ist madenförmig und fleischfarben und frisst die Keime der verschiedensten Cerealien auf. Zur Verhütung sucht die Raupe im September Balkensprünge und Bretterritzen auf; aus der Puppe erhebt sich dann im April bis Juli der



kleine, silberweiße, graubraun gefleckte Schmetterling. Das Vorkommen der Kornmotte macht sich besonders im Juli und August durch die Gespinnnröhren, in welchen sie lebt und mit denen sie mehrere Körper zusammenheftet, durch graue Kottklümpchen, welche zwischen den Fäden hängen bleiben, durch angefressene Körner und endlich durch den dumpfen Geruch, welchen diese Körnerklümpchen nach und nach annehmen, bemerkbar. Man hilft sich gegen diesen Schädling durch sorgfältiges Verstreichen aller Fugen und Ritzen mit Kalk, Teer, durch Entfernen des alten, verstaubten Getreides, durch Einmischen ätherischer Substanzen, (schlechten Hopfen, Anis, Kümmel) in das Getreide. Durch Hängstellen von Wassergefäßen und Zanglaternen können die Schmetterlinge massenhaft vernichtet werden. Fleißiges Anschaukeln, häufiges Lüften und Beobachtung der größten Reinlichkeit ist auch hier die beste Vorkehrung.

Bevor man im Herbst größere Getreidemassen auf den Schüttboden bringt, ist es angezeigt, ihn vorher mehrere Male bei geschlossenen Thüren und Fenstern auszuwischen.

Der Verkehr auf den Schüttboden wird einmal durch bequeme, nicht zu steil ansteigende Treppen und zweitens durch geeignete Aufzugs- vorrichtungen, die das Aufschaffen der Getreidemassen übernehmen, wesentlich erleichtert. Keine Einrichtung macht sich in der Praxis so bezahlt, wie diese, und doch ist sie noch sehr selten anzutreffen; ja selbst bei neuen Speicherbauten findet das Anbringen solcher kraft- und zeitsparenden Zugvorrichtungen ungebührlicher Weise noch sehr wenig Berücksichtigung.

Da man auf dem Schüttboden oft „angreifbare“ Ware, wie Striche, Saftbänder, Weizen, teure Sämereien u. s. w. lagern hat, so bewahrt man solche Sachen am besten in einem durch Bretter abgegrenzten verschließbaren Raum auf.

Zur schnellen Orientierung der auf dem Boden lagernden Getreidemengen dienen kleine schwarz gestrichene Tafeln, die die Bestandszahl enthalten in den betreffenden Häufen gesteckt und nach jeder Bestandsveränderung umgeschrieben werden; außerdem empfiehlt es sich, noch eine summarische Bestandsliste auf dem Boden anzuhängen, aus welcher man den Gesamtbestand des auf dem Boden lagernden Getreides jederzeit ersehen kann.

Geflügelzucht.

Zur Gänsemaß. In Pommern bringt man die Gänse in Umzäunungen von etwa hundert Schritt Quadratsfläche, in denen ihnen freie Bewegung gestattet ist. In solcher Beschaffenheit ist die Abwartung bequemer und sorgfältiger zu handhaben, wie auch durch deren Reinhaltung die Fresslust der Tiere erhöht wird; durch zu enge Einsperrung leiden Fett- und Fleischansatz, ebenso die Federn infolge der Unreinlichkeit. Guter, schwerer Hafer gilt als das beste Mastmittel, doch giebt es sehr dünnes, nicht bestes Schmalz. Man füttert deshalb die Gänse in den ersten acht Tagen mit gestampften Mohrrüben und mit gekochten, zu einem steifen Brei gekneteten Kartoffeln, und in die Krippen und auf den Boden werden einige Erbsen gestreut. Hierauf bietet man ihnen ohne Unterbrechung drei bis vier Tage lang gekochte, abgekühlte Gerste in einem Tröge, vom ersten bis zwölften Tage an Gerstenschrot, vermengt mit Kartoffelbrei. Nach acht

Tagen folgen Erbsen, welche den Gänsen in den täglich gereinigten Wassertrog in solchen Maße geschüttet werden, daß sie diese größtenteils gequollen zu sich nehmen. — Es ist auffällig, wie wenig der Gänsezucht in den Schriftstücken für Geflügelzucht Erwähnung geschieht. Alles mögliche Geflügel, sogar solches, das, was Rentabilität anbelangt, nicht einmal den Raum, den es bedient, verdient, viel weniger noch Futter und Aufwartung, wird als einträglich gepriesen. Die Gänsezucht aber, dieser für den Landwirt allereinträglichste Zweig der Geflügelzucht, scheint als ein nebensächliches Ding betrachtet zu werden. Würde der Gänsezucht auch so viel Beachtung geschenkt, wie beispielsweise der Hühnerzucht, so könnte dieselbe, besonders für den Landwirt, der rentabelste Zweig nicht allein der Geflügelzucht, sondern sogar der ganzen Viehzucht werden.

Bienezucht.

Die Bienen als Winterpropheten.

Es herrscht vielfach die Ansicht, daß die Bienen im Herbst einen strengen oder gelinden Winter anzeigen, je nachdem sie die Fluglöcher ihrer Wohnungen verengen oder nicht. Ein erfahrener Bienezüchter sagt hierüber, daß die obige Annahme aus einer Zeit stamme, in welcher man die Natur der Bienen noch sehr wenig kannte. Eine bessere Kenntnis hierüber giebt uns der Mobilbau, denn hier kann man das Thun und Treiben der Tiere besser beobachten. Die Bienen lieben es, im Dunkeln zu arbeiten, und wollen namentlich der Winter-ruhe, zu welcher sie sich in einen dichten, fünf bis sechs Waben umfassenden Haufen zusammenziehen und zwar an der Stelle der Waben, wo unten der Honig beginnt und sie von unten nach oben rücken, vom Zug nicht belästigt werden. Bei den gewöhnlich zu Bienewohnungen gebrauchten Strohkübeln mit zwei Fluglöchern und den sogenannten Lüneburger Originalstöcken, welche das Flugloch sehr hoch oben und keinen dichten Verschluß unten haben, wurde in honigreichen Jahren ein Verengen des Flugloches bemerkt. Weil nämlich in solchen fast alle Waben bis auf den Boden mit Honig gefüllt sind, kommen die Bienen in den Strohkübeln naturgemäß zwischen die beiden Fluglöcher, also in Zug und in Licht und verengen darum vorzugsweise das obere Loch. Bei den mehr Raum bietenden Mobilbauten, in denen die Bienen ihren Wohnsitz in der Mitte aufschlagen, fand der Beobachter nur einige Male das zweite Flugloch, welches zwischen der ersten und zweiten Etage des Brutraumes angebracht war, etwas verengt. In honigarmen Jahren, in welchen nur der obere Teil der Waben mit Honig angefüllt ist, föhrt die Bienen kein Zug, weshalb sie auch in solchen das Flugloch nicht verengen. So war es in dem honigarmen Jahre 1892 der Fall; obwohl dieser Winter sehr streng war, hatten dozumal die Bienen die Fluglöcher nicht verklebt, woraus sich ergibt, daß die Bienen zwar praktische Hausbewohner, aber doch keine Propheten sind.

Naphtalin gegen Mäuse. Ein erfahrener Bienezüchter teilt mit, er halte dadurch seinen Stand von den lästigen Mäusen frei, daß er einmal in der Woche Naphtalin bei den Körben und Kästen streue.

Fütterung.

Stücken als Futter. Die Stücken werden am besten in trockenen Zustande gefüttert; zu

diesem Zwecke werden sie mit einem Stückenbrecher grob geschrotet oder man kauft sie schon von der Fabrik in grober Mehlsform, dann werden sie dem Häcksel zugelegt, mit demselben vermischt und kurz vor der Fütterung ganz schwach angefeuchtet und so den Tieren vorgelegt; sie früher anzufeuchten und mehrere Stunden liegen zu lassen, ist nicht ratsam, weil sie sich sonst stark erwärmen und dumpfig werden könnten. Die Stücken oder das Stückenmehl mit Wasser einzuweichen und sie in Suppenform dem Futter beizumischen, ist auch nicht zu empfehlen, weil sich beim längeren Stehenlassen derselben reizende Senföle bilden, welche das Futter ungeschmackhafter machen und der Milch einen bitterlichen Beigeschmack verleihen, was besonders bei Rapsstücken der Fall ist. Diese Art der Zubereitung könnte gerechtfertigt sein bei der Verwendung der Stücken als Schweinefutter oder wenn an die Tiere ungeschmackhafte Futtermittel, wie z. B. verborgenes Heu oder Stroh in größeren Mengen zur Verfütterung gelangen; es muß aber darauf gesehen werden, daß die Dauer des Einweichens nicht ungebührlich ausgedehnt werde, denn je länger das Einweichen dauert, desto mehr Senföle bilden sich, ferner müssen zwei Gefäße zur Verfügung stehen, damit, während das eine zur Suppenbereitung wird, das andere ausgewaschen und ausgetrocknet werden kann. Eine bessere Art der Verfütterung der Stücken in Suppenform wäre übrigens die, dieselben in einem Kessel oder Topf mit Wasser zu übergießen und sie zu einer dicken Suppe einzuladen, weil hierbei gerade die schädlichen und leicht flüchtigen Senföle in die Luft verdampfen.

Düngung.

Bei der Düngung saurer vermoster Bienen ist, wie dies wieder ein Düngungsversuch in Ostfriesland zeigt, häufig ein Erfolg erst im zweiten Jahre zu erwarten. Es handelte sich um Bienen zum Teil in trockener, zum Teil in nasser Lage; bei den ersteren überwog das Moos, bei den letzteren der Schachtelhalms. Auf beiden Flächen wurden je fünf Parzellen gebildet, von denen die erste Kalit, Kalk und Thomasmehl, die zweite Kalit und Thomasmehl, die dritte nichts, die vierte Kalit allein, die fünfte Thomasmehl allein erhielten. Im ersten Jahre nach der Düngung war auf keiner Parzelle ein Erfolg von der Düngung zu bemerken; dieser stellte sich wohl nach Gütte wie Menge der Heuernte erst im zweiten Jahre ein, und zwar am bedeutendsten auf der Parzelle 1, die Kalk, Kali und Phosphorsäure erhalten hatte.

Mische als Dünger. Einen weit geringeren Düngewert als Holzasche hat jene von Brauns- und Steintohlen; mit letzteren dürfte die Mische von Preßtohlen (Brignetts) gleichwertig sein. Tiefe Mische enthalten zwar mehr oder weniger tohlenjauren Kalk, SiO₂, Magnesia, aber nur unbedeutende Mengen von Kali und Phosphorsäure. Wegen ihres Gehaltes an Pflanzennährstoffen werden sie daher kaum verwendet, dagegen können sie unter Umständen in schweren, feuchten Böden durch ihre physikalische Wirkung viele und große Vorteile bieten, indem sie zur Lockerung, Erwärmung und Austrocknung des Bodens, vor allem schwerer Lehm- und Thonböden, beitragen. Im Kompost verwendet, werden sie zur Mäzung verflüchtiger und verflüssigter Nährstoffe dienlich, jein.

Nichts hat in der Welt Bestand,
Was da kommt, muß scheiden,
Und so reichlich die Hand
Immer freud' und Eiden.

Für die Hausfrau.

Es ist ein Segen für jedes Haus,
Und tiefen Stuhms wert,
Daß man das Bege von dem lacht heraus
Was Euren das Schicksal besiegt.

Winterschlaf.

Das letzte Blatt entfiel dem Baum,
Der Schnee liegt öd' entlang der Flur,
O könnt' ich doch belauschen jetzt
Den Traum der schlafenden Natur!

Was mag der alten Eichen Traum,
Was der der schlanken Rebe sein?
Bringt er zurück vergangene Zeit?
Schließt er ein Hoffen, Ahnen ein?

Und das Erwachen, ist es Lust?
Wie, oder schafft es Qualen nur?
O könnt' ich laufen doch einmal
Dem Traum der schlafenden Natur.

Köner.

Billiges Fleisch.

In einem Irenenhaus Westdeutschlands lebt ein Narr, der die soziale Frage aus einer sehr einfachen Weise lösen möchte: er will aus Kartoffeln Fleisch machen. So umfing die Idee scheint, so erklärt er es, daß einer darauf verfallen konnte; denn Kartoffeln und mageres Fleisch enthalten ungefähr gleich viel Nährstoffe, nämlich ca. 25%. Wer also je 1 kg Kartoffeln und 1 kg Fleisch kauft, bezahlt in beiden Fällen darin 750 g Wasser, das er aus dem Brunnen billiger erhalten könnte. Und im ersten Augenblick erscheint es durchaus nicht gerechtfertigt, daß die übrigen 250 g Nährstoff der Kartoffeln mit etwa 5 Pfennig und die 250 g Nährstoff des Fleisches mit dem Dreifachfachen: mit mindestens 150 Pfennig bezahlt werden; denn daß der Nährstoff im Fleisch zur Hauptsache Eiweiß und in der Kartoffel sogenanntes Kohlehydrat ist, das sind rein chemische Unterschiede, mit denen das naive Gemüth wenig anfängt. Dem müßte schon an schuldlich gezeigt werden können, wie das Eiweiß der eigentliche Nährstoff ist, aus dem sich der Körper in Magen und Lunge den Stoff für verbrauchte Muskelsubstanz und Muskelkraft lockt, indem er sozusagen mit Fett einweicht und die sogenannten Kohlehydrate zur Mischung braucht. Erst wenn derartig die Wichtigkeit des Eiweiß vor allen anderen Nährstoffen deutlich wird, ist der hohe Preis der spezial eiweißhaltigen Nahrungsmittel verständlich. Dann zeigt sich allerdings auch, daß der Kauf nach billigen Fleisch nichts weiter ist als der Kauf nach billigen Eiweiß. Inwiefern war der erwähnte Ire schon auf seinem falschen Weg, wenn er dieses aus anderen Nahrungsmitteln gewinnen wollte; denn alle Nahrungsmittel, die „pflanzlichen“ sowohl, wie die „tierischen“, enthalten Eiweiß, nur meist nicht in genügender Menge; oder wenn das der Fall ist, wie z. B. bei den Hülsenfrüchten (trockenen Erbsen, Bohnen, Kichererbsen), nicht genug in verdautem Zustand. Während nämlich das Eiweiß des Fleisches ohne weiteres vom Blut aufgenommen und als Muskel angelegt wird, geht fast die Hälfte des Eiweiß in Säurelösungen unverdaut durch den Magen und hat nicht nur keinen Nutzen, sondern verursacht sehr oft direkte Beschwerden. Außerdem müßte man, um die täglich notwendige Portion von 120 g Eiweiß z. B. in Erbsen zu sich zu nehmen, täglich mindestens 500 g trockener Erbsen essen, das wären annähernd 9 Pfd. oder 4 1/2 l Erbsensuppe, also schon einen kleinen Eimer voll. Bei anderen pflanzlichen Nahrungsmitteln ist das noch ungünstiger. Von Kartoffeln z. B. müßte man täglich ca. 24 Pfd. verzehren, um den Körper mit dem nötigen Eiweiß zu versehen. Allerdings würde dann der gesamte tägliche Eiweißverbrauch nur etwa 50 Pfennig kosten, also beträchtlich weniger als bei Fleisch. Das legt natürlich den Gedanken nahe, die 120 g Eiweiß aus den 24 Pfd. Kartoffeln chemisch zu gewinnen, oder wie der Ire sagte, aus Kartoffeln Fleisch zu machen. Und das nun, was bei dem Irenen offen-

baren Wahnsinn schien, ist durch den bekannten Bonner Professor Dr. Zinlter zur exakten Lösung gebracht worden. Eigentlich geht er noch darüber hinaus, indem er sein „Fleisch“ aus noch billigeren Rohstoffen herstellt. Zwar macht er noch nicht „aus Steinen Brot“, aber er gewinnt aus sonst wertlosen Pflanzen- und Tierstoffen das Eiweiß in verdautlicher und durchaus reiner Form und bietet in seinem „Tropfen“ tatsächlich das langlebteste billige Fleisch.

So garantiert er endlich auch den breiten Volkstreffen eine ausreichende Ernährung, die bislang in Wirklichkeit nicht möglich war, weil eben die Pflanzenpeisen zu wenig verdauliches Eiweiß enthalten und ausreichende Fleischportionen den Minderbemittelten zu teuer waren. Ein Pfund Tropfen kostet zwar 2,70 Mk., hat aber ebensoviele Ernährungswert wie 5 Pfund besten Minderfleischs oder 100 Eier. Es ist ein hartes Pulver, das absolut keinen Geschmack hat, bei jahrelanger Aufbewahrung nicht verdirbt und jeder Speise zugesetzt werden kann. Wer ein Zehntel Pfund, also 50 g, täglich seinen anderen Speisen: dem Gebäck, den Getreiden, Suppen, Gemüsen usw. beimischt, hat durch eine tägliche Mehrausgabe von 27 Pfennig einen vollständigen Erfolg für jede Fleischspeise.

Dementsprechend hat man nach der Bekanntgabe der Zinlter'schen Erfindung auf dem 9. Internationalen Kongress für Hygiene und Medizin sofort in zahlreichen Kliniken und hervorragenden Präparaten genaue wissenschaftliche Proben angefertigt und ist zu den überraschendsten Erfolgen gekommen. Auch von dem schwächsten Magen wird Tropfen genommen und verdaut. In kurzer Zeit werden Gewichtszunahmen festgestellt, die bisher nicht möglich waren. In allen Fachkreisen wird deshalb die Verwendung von Tropfen in Krankenhäusern, in Heimen, als sogenanntes „eisernes Portion“ beim Militär, als Sportnahrung einzig beprochen und empfohlen. Aber die eigentliche Aufgabe des Tropfen liegt darin, daß es ein Nahrungsmittel für die breitesten Kreise wird. Seine leichte Zubereitung, indem es allen gewohnten Speisen beigeht, werden kann und also gar keine Aenderung der Lebensweise bedingt, seine vielfache Verwendung zu Tropfen-Suppenmilch, Tropfen-Chocolate und -Kaffee, Tropfen-Kindernahrung, Tropfen-Zwieback und -Biskuit, seine ungemein leichte Verdaulichkeit und seine geringe Preis machen es in Wahrheit nicht nur zum billigsten Fleisch, sondern zum wertvollsten Nahrungsmittel der Gegenwart überhaupt.

Küche und Keller.

Wildpret aufzubewahren. Man kommt im allgemeinen immer mehr davon zurück, das Wild in Essig zu legen, weil es dadurch seinen eigentlichen Geschmack verliert und, wenn es gar zu lange darin bleibt, sogar sehr schädlich werden kann, aber in saurer Milch läßt sich alles Haarwildpret monatelang auf's beste aufbewahren, falls man die Milch so oft erneuert, als sie säuerlich wird, etwa nach 3-4 Tagen, und das Wildpret jedesmal mit frischem Wasser leicht abwäscht, ehe man es wieder in die neue Milch legt, und selbst wenn das Wild, sei es durch Nachlässigkeit, sei es durch den Transport, schon wirklich gelitten hätte, erholt es sich in der Milch wieder. Wild, welches zu Ragout benutzt werden soll, z. B. zu Kalauer Pfeffer, darf aber nicht in Milch, sondern muß in eine Essigbeize gelegt werden. Im Winter hält sich sowohl Haarwild als Federwild sehr lange, wenn man es, nachdem es ausgenommen worden, aufhängt und gefriert läßt; sowie aber Tauwetter eintritt, muß es dann leicht verbraucht werden.

Soll man ausgekochtes Suppenfleisch wegwerfen? In früheren Zeiten geschah das in recht großem Maßstabe. Die Hausfrau wuschte mit dem ausgekauten Stücken nichts anfangen. Heutzutage hat man jener, sozusagen gegen den Nationalwohlstand begangenen Sünde entagt. Jeder wirklich hochbedingte, der nuphigen Verschwendung abhold, folgt dem in Henriette David's Kochbuche gegebenen Rath: „Nur mehr als Wasserreste eignet sich das Suppenfleisch, zumal wenn es nicht zu sehr ausgekocht wurde, zur Herstellung schmackhafter Fleischverbindungen. Um diesen Gerichten aber den

nötigen Nährwerth und die leichte Verdaulichkeit zu geben, ist hier ein Zusatz von Liebig's Fleisch-Extrakt besonders empfohlen, da es gerade die Stoffe, die im Kochen der Suppe ausbleiben, dem Gericht wiedergibt.“ — Dieser letzte Satz ist so außerst wichtig, daß namentlich jede Auswärtlerin im Kochen ihn ihrem Gedächtniß bestens einprägen sollte.

Karpfen mit Meerrettigauce. Man schneidet den Fisch in Stücke, kocht ihn in Salzwasser mit Wurzelwerk, Vorbeerblättern, Gewürz- und Pfefferkörnern weich, legt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen und serviert ihn, nachdem man ihn mit einer dicken Meerrettigauce übergoßen hat; letztere bereitet man, indem man 5 Eßlöffel geriebenen Meerrettig in fast 1/2 l süßen Rahm mit 75 g geriebenen süßen Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Salz unter fortwährendem Umrühren mehrmals aufkochen läßt.

Probatum est.

Unrechten Kattun, der die Farbe nicht hält, so zu waschen, daß er nicht verdirbt. Man weicht den schmutzigen Kattun oder das davon gewachte Kleid eine Nacht in Salzwasser ein, wäscht es sodann mit lauwarmem Seifenwasser, ohne es stark zu reiben oder gar Seife darauf zu bringen und legt es nun noch eine Nacht in Essig. Ohne daß es stark ausgerungen wird, hängt man es an einem Orte auf, an dem die Sonne und die Zugluft nicht zu stark darauf wirken können. — Ein sehr gutes Verfahren ist auch das Waschen mit Nuggemehl. Es wird dasfelbe förmlich gekocht, etwas kaltes Wasser hineingegossen und das schmutzige Zeug, Kattun, Wolle oder Seide, darin gewaschen, dann tüchtig in kaltem Brunnenwasser ausgewaschen und zum Trocknen aufgehängt. Das angefeuchtete Mehl wird abgerührt und das gewaschene Zeug nicht gerollt, sondern eingepreßt und gepriegt.

Zum Reinigen der Wäsche eignet sich folgende Stempelarbe: 5 Teile salpetermines Silber werden in 12 Theilen destillirten Wassers gelöst, 7 Teile koblenfaures Natron und 10 Teile Ammoniak hinzugefügt. Nachdem der anfängliche Niederschlag durch Ammoniakzusatz wieder gelöst ist, giebt man 5 Theile arabisches Gummi, in wenig Wasser gelöst, hinzu und läßt unter Umrührung im Wasserbad so viel von der Mischung verdunsten, daß sie die gewünschte Konsistenz erhält. Unter den blauen Farben giebt es keine unaußwähligeren. Platinschwarz statt des Silberfalzes giebt ein haltbares Purpur.

Bermischtes

Wie sind Goldfische zu behandeln? Der Boden des Aquariums, in dem Goldfische gehalten werden, ist mit kleinen Kieselsteinchen und etwas Quarzsand zu bedecken. Hieran setzen sich die Exkremente der Fische an und das Wasser bleibt rein. Wenn man das Wasser wechsell oder die Steinchen reinigt, müssen die Fische herausgehoben werden, aber nicht mit den Händen, sondern mittels eines kleinen Netzes. Noch besser geschieht das Ablassen des Wassers durch einen Heber, das ist eine einmal gebogene Glasröhre von nicht zu kleinem Durchmesser (5 mm), um die Unreinigkeiten im Wasser mit abführen zu können. Wenn Einflüssen des frischen Wassers lasse man nicht den Wasserdruck auf den Fisch strömen. Die Fütterung geschieht nie mit Brot oder einer Nahrung mit Gerbstoff, sondern mit Oblaten, Amelisenstern, Fliegen, Cierdottern, Salat u. s. w. Man gebe nur am 3. oder 4. Tage Futter, weil das Überfüttern Brand und Verlopfung verursacht, woran sie sterben. In den Monaten November, Dezember, Januar und Februar füttere man sie gar nicht, was in der Natur des Fisches begründet ist, und im März, April und Mai sehr mäßig, weil der Magen an den Futterstoff nur nach und nach sich wieder gewöhnt. Wer diese Regeln befolgt, behält den Goldfisch frisch und gesund 10 bis 12 Jahre, das ist nämlich das normale Alter.

Dochte bei Raudbrennern werden nie völlig aufgebraucht, da der letzte Rest nicht mehr ins Petroleumbassin reicht und deshalb kein Brennstoff mehr anfangt. Will man sie bis zum letzten Ende ausnützen, zieht man durch das Ende des Dochtes einfach eine Anzahl dicker Fäden von Kastorwolle, welche das Petroleum zum Dochte leiten.



Krähenhorst und Fuchsgehech,
In der Pfeife Teufelsdröck,
Ihren Weib und Wilderbrut —
War noch nie ein Jäger gut.

Wald, Feld.

Wenn der Jäger beim Bier sitzt,
Der Fuchs harrt im Revier sit,
Und wer nicht recht zu jagen weiß,
Nicht wert ist, daß er Weidmann heißt.

Drei Treffer.

Das bedeuten-
tende Jagdrevier des
Herrn v. S. auf T. ist ein
sehr selten wild-
reiches; Hagen, Rebhühner und Fasanen sind in starkem
Belag vorhanden, der Rebbestand ist vorzüglich,
Fische und Säuen werden zwar öfters, aber nur
als Wechselwild angetroffen, das in den großen
Waldungen in Böhmen seinen Stand hat. Jeder,
der zu den Jagden der Herrschaft T. geladen wird,
schlägt sich glücklich und folgt sehr gern einer Ein-
ladung, der Gutsheer kann leider infolge einer
Lähmung diesen Jagden persönlich nicht beiwohnen.
— Unter den Jagdgästen befindet sich seit Jahren ein
schlichter Mann, dem man seine 79 Jahre so leicht nicht
anfieht; seine gerade Haltung, sein lebhaftes, dabei
scharfes Auge, sowie seine Mäßigkeit lassen ihn viel
jünger erscheinen. Dieser alte Mann, in der
Gegend nur als „Vater Götz“ bekannt, war erst
„Bursche“, dann Diener beim verstorbenen Guts-
herrn, wurde Waldwärtler, hat als solcher seiner
Herrschaft 50 Jahre treu gedient und lebt jetzt von
einer Pension. Er war und ist noch heute ein
beinahe unerschütterlicher Büchsenhübler, hieß bei Herrn v.
S. in hohen Ansehen und darf bei seiner Jagd
fehlen. Als Jagdgewehr führt Götz nur eine Büchse
mit, einen Vorderlader von großem Kaliber; keiner
Ansicht nach gebührt dem Rebe nur die Kugel, anderer-
seits ist seine stehende Redensart: „Man kann nie
wissen, was vorkommt.“ — Der erste Förster in T.
sowie Götz sind sich einander spinnefeind, warum,
ist nicht zu erfahren, hier auch ganz Nebenache.

Bei dieser bestehenden Abneigung darf Götz
auf den Holzjagden niemals auf einen guten Stand
rechnen; im Gegenteil, er bekommt immer einen so-
genannten „verlorenen Reiter“, auf dem sich auch
nicht ein „Schwanz“ setzen läßt; zwar redet der
Förster von freiem Ausschuß nach allen Richtungen
oder einem alten bewährten Wildwechsel zc., doch
diese tröstlichen leeren Worte sollen nur ein Erlaß
für den Erfolg sein, dessen sich andere zu erheben
haben. Anfang November d. J. wurde hohen Be-
fehles halber in T. eine große Hirschjagd abgehalten,
zu der sich auch Götz mit der allbekanntesten Büchse
mit eingeschunden hatte. Nach den ersten drei
Treibern war das Resultat schon ein recht ansehn-
liches, nur Vater Götz war noch, wie man sich
anzuschließen pflegt, Schneider, denn er hatte noch
seinen Schuß abgefeuert; das höfliche, schadenfrohe
Lächeln des Försters berührte alle Jagdgäste un-
angenehm; doch es sollte ungehört anders kommen.
— Das Umfliegen des folgenden Treibens erforderte
viel Zeit, indem infolge eines Torfbruches das Gehölz
in großem Bogen umgeworfen werden mußte.
Götz hatte wie immer seinen Stand auf dem Rücken
wechsel weit hinter der Treibelinie an der Spitze
eines lichten Stangenholzes angewiesen erhalten,
vor ihm war ein abgetriebener Holzschlag, heimwärts
in weiter Entfernung das Moor, an dem sich dichte
Schonungen angeschlossen.

Vor Beginn des Treibens fielen in langen
Pausen drei Schüsse; nach beendeten Treibe wurde
zum Sammeln nach dem Frühstücksplatze geboten,
dieselbst Etwa gemacht, sowie die eute jedes
einzelnen Schützen notiert; das Ergebnis waren
3 Hühne, 27 Hagen und 6 Fasanen.

Da kam auch endlich Vater Götz an; der
Förster trat ihm mit der Frage entgegen: „Nun,
Herr Götz, was darf ich Ihnen notieren?“ —
„Da werdet Ihr schon sechs Mann nach meinem
Stand schicken müssen, denn weniger Leute werden
die „Becker“ nicht schlappen können, lautet die
Antwort des alten Mannes. — Wie elektrisch
sprangen die Jagdgäste von den Frühstücksplätzen auf
und bestürmten Götz mit Fragen, doch dieser
antwortete: „Meine Herren, eine Überraschung macht
Freude, warten Sie das Ding nur ab.“ — Nach
geraumer Zeit kamen die abgetriebenen Treiber zu-
rück, vier derselben trugen einen starken Keiler,



während zwei andere Leute mit einem Hirsch
und einem Fuchs beladen waren. — Der Hirsch war
zwar ein schwacher Haler, jedoch der Träger eines
ganz abnormen Gewehzes; die linke Stange war
sehr schwach und kurz dabei wie ein Kuhhorn, jedoch
nach unten gebogen.

Der Hirsch hatte einen Kopfschuss, er war im
Feuer liegen geblieben; dem Keiler sah die Kugel
Blatt; nach 70 Wängen war auch er zusammen-
gebrochen, es war ein „gewaltiges“, gewiß sehr
altes Stück.

Selbstverständlich war Vater Götz der Held
des Tages, die vornehmen Gäste ließen es sich gern
fallen, daß auf besonderen Wunsch des Gutsheeren
der alte Mann beim Jagdbühnen mit an der Tafel,
wenn auch nur mit tafelmäßigem Besproche befehdet,
erzählen mußte; bei dieser Gelegenheit erzählte er
(wörtlich):

„So oft ich Hochwild auf dem Revier an-
getroffen habe, hat dieses meist nur einen vorüber-
gehenden Aufenthalt in den Holzungen am Torf-
bruch genommen; gefehert war Jagd im Kästertiden,
deshalb waren die Tiere heute bei uns. Bei dem
weiten Umgeben des Treibens hatten einige Zu-
treiber gegen den ausdrücklichen Befehl gehandelt
und waren, nur den Weg abzurufen, auf einem
schmalen, wenig bekannten Fußsteig durch das Moor
gegangen, hierdurch aber war das Wild in der
Schonung rege geworden und nach dem Stangen-
holze hinübergewechselt, wobei ich meinen Stand
hatte. Zuvörderst kamen fünf Stück Rotwild in
Paradeschritt, zwei Gewehre und drei Muttertiere,
es war kein großes Rumläufchen eines der ersten zu
erlegen; ich nahm den mit dem krummen Gewehse
aufs Korn, obgleich der andere viel stärker war; eine
Viertelstunde später kamen drei Säuen in voller
Flucht, ein glücklicher Treffer streckte in wenig
Minuten den Keiler zu Boden; der Fuchs war dies-
mal der letzte, eine Ladung Schrot machte dem
Schusse den Garauß.“

Glück muß der Mensch haben. Gelegentlich
einer Reviertour kam ich an einer Waldflanke entlang.
Der Wald wurde vom Felde durch einen chauffierten
Holzabfuhrweg getrennt in welchem an geeigneten
Stellen Kanäle und glasierte Thonröhren angebracht
waren. Plötzlich bemerkte ich einen Fuchs, der aus
dem Felde kam und in einem der Röhrenkanäle
verschwand. Bei dem herrschenden Froste waren
sämtliche Kanäle trocken. Ich nahm meine Büchse
hinter mich und schaute, um ihn beim Wiedereintreten
mit einer Kugel zu begründen. Na kam aber näher und
immer näher und schließlich auf Schrottdistanz heran,
ohne daß sich Meinele zeigte. Schließlich stand ich auf
dem Kanale. Zwei verlor ich durch Trompeten mit
den Füßen ihn zum Sprünge zu bewegen — meinen
Teufel hatte ich leider zu Hause gelassen — aber ohne
Erfolg. Daraus stolperte ich mit der Fußspitze in der
einen Röhre herum und gab ihm allerlei
Schmeidelworte, jedoch Meinele rührte sich nicht.
Hätte ich nicht denken gesehen, daß der Fuchs im
Kanale verwunden war, so würde ich mir keine
Mühe mehr gegeben haben, denn nichts rührte sich,
und selbst nach längerem ruhigen Stehen deutete
nichts auf seine Anwesenheit hin. Was nun machen?
Würde ich in den ca. 150 m entfernten Bestand
gegangen sein, um eine Stange zu holen, so würde
sich inzwischen Meinele jedenfalls bestimmt empfohlen
haben. Da die Dämmerung immer mehr zunahm,
so beschloß ich, einen Strohschuh durch den Kanal
zu jagen. Bei der Härte der glasierten Thonröhren
war ein Zerbrechen derselben nicht zu befürchten.
Ich ging etwa 15 Schritte nach der Thalseite,
stellte mich in gleiche Höhe des Kanals und hielt in
die Mitte der Röhre. In die linke Hand hatte ich eine

neue Patrone
genommen.
Nach Abgabe
des Schusses
sah ich das Ge-
weh auf und
steckte, während
ich nach der
anderen Seite

des Weges lief, die ritliche Patrone in den Lauf. Hier sah
ich Meinele schon etwa 30 Schritte weit entfernt sich
mit zerbrochenen Hinterläufen nach dem nahen
Bestand schleppen. Durch einen weiteren Schuß
bejoderte ich ihn in die besseren Jagdgründe.

Das Alter der Hagen. Erkennungszeichen giebt
es verschiedene. So gehen die einen die Kopfhaat
zwischen den Ohren des Hagen in die Höhe, was
bei einem jungen Hagen mit Reichtigkeit, bei einem
alten nur schwer geschehen kann. Ein besonderes
Kennzeichen eines jüngeren Hagen soll sein, daß er
zwischen den Ohren ein paar weiße Haare hat, die
den alten Hagen fehlen. Doch schwört darauf kein
Jäger. Ein besonderes Mittel zum Erkennen ist
das Einreißen der Löffel, das sich beim jungen
Hagen leicht, beim Hagen-Großpapa aber nur mit
Schwierigkeit vollziehen läßt. Auch das leichtere
oder schwierigere Einreißen der Knöchelchen an den
inneren Angengedern (näher dem Kieferbücken) soll
ein unfehlbares Erkennungszeichen für den jungen,
eventuell alten Hagen sein.

Ein gefährlicher Habicht. Ein Jäger wurde
gelegentlich einer Treibjagd bei Wartenburg von
einem Hühnerhabicht erheblich verunndet. Der
Schütze bemerkte während einer Jagdpause einen
Vogel in der Luft fliegen und holte ihn durch
einen wohlgezielten Schuß herunter. Um die Beute
den Jagdrevier zu zeigen, hob der glückliche Schütze
den anscheinend toten Vogel vom Boden auf,
doch dieser griff mit beiden Fängen so energisch
in dessen Handgelenk, daß die Krallen durch die
ledernen Handschuhe tief ins Fleisch drangen,
und mit dem gefährlichen Schnabel packte er die
zweite zur Abwehr unwillkürlich den Vogel nahe-
gebrachte Hand. Aus dieser unfehlbaren und
gefährlichen Gefangenschaft befreite den Schützen
ein Treiber, der dem Vogel die Sehnen der Fänge
durchschnitt.

Briefkasten,

in welchem die Verantwortung von Fragen, die in
das Gebiet der Land-, Haus-, Natur- und Forst-
wissenschaft, sowie der Jagd gehören, kostenfrei und
ohne Namensnennung sachmännische Erlebigung
findet. Zuschriften sind an den Redakteur zu richten;
dieselben müssen auch Nennung der Tageszeitung,
deren Feiler der Fragesteller ist, enthalten. Anonyme
Aufendungen bleiben unbeantwortet.

F. R. in L. Gebrannter Kalk darf mit Stall-
dünger nicht in unmittelbare Berührung gebracht
werden, wenn nicht Ammoniak ausgetrieben werden
soll. Entweder ist der Stalldünger zunächst wasser-
aufzulösen, wobei Kalk vorher übergesiebert werden
kann, und nachher ist Thomasmehl und gebrannter
Kalk (gemeint) unterzutürmen oder das Gemenge
von gebranntem Kalk, Thomasmehl und Kalk
(gemeint) wird auf die Kleestoppel geliret und direkt
untergepflügt (das Gemenge darf nicht vorher längere
Zeit ungestört lagern); nachher wird der Stallmist
als Überdüngung über den gekieteten Roggen auf-
gebracht. Diese Überdüngung ist indessen nur ein
Notbehelf.

M. G. in H. Der Pferdegeruch haftet be-
sonders im Fußboden und den Fundamenten.
Getreide mindertens wüßten Sie vollständig auf-
zuheben, und die Erde so weit auszuwaschen, bis sie
wieder ihre natürliche Farbe zeigt. Es müßte dies
unter Umständen bis zu einem Meter geschehen.
Darauf lassen Sie weißen Sand einfüllen und Uerdung
oder was Sie sonst bei den, darüber bringen. Die
Sodestrogen lassen Sie austragen und neu ver-
packen. So werden Sie zwar den Ammoniak-
geruch nicht ganz beseitigen, aber auf einen Minimum
reduzieren.

Veransgegeben unter Mitwirkung bewährter Fachschriftsteller, praktischer Landwirte und tüchtiger Hausfrauen. Verantwortlicher Redakteur: Paul Schettler
in Cöthen (Anhalt). — Druck: Paul Schettler's Erben in Cöthen (Anhalt).

