







**Bermittler.**

Nebra, 27. März. Herr Gerichtsvollzieher Kahl ist zum 1. April von hier nach Freyburg a. U. versetzt. An dessen Stelle ist Herr Gerichtsvollzieher Annarier Fuß von Halberstadt nach hier versetzt.  
Nebra, 27. März. Am Sonntag Palmsonntag werden in der hiesigen Kirche 81 Knaben und 20 Mädchen konfirmiert und zwar a) Knaben: Otto Stange, Karl Sichter, Friedrich Kollig, Arthur Klugsmüller, Karl Morzan, Paul Herbel, Paul Waagemann, Friedrich Wolf, Hermann Gobelstein, Otto Bernschin, Hermann Wloch, Karl Fischer, Kurt Schwedt, Friedrich Epp, Juno Häfde, Willy Franke, Hermann Marquardt, Paul Reichmann, Alfred Eppner, Max Eckardt, Hermann Krüfke, Otto Werner, Karl Kropf, Otto Müller, Max Wadenogel, Willy Wigel, Bernhard Hubert, Karl Löbbs, Paul Biewicke, Otto Jürgemann; Paul Henkel. b) Mädchen: Margarete Butsch, Anna Schaub, Maria Zimmann, Emma Schmidt, Ana Andra, Johanna Böhm, Clara Pils, Anna Jöel, Gertraud Kretschmar, Anna Bachmann, Emma Nagel, Pauline Bloch, Minna Schner, Martha Stahl, Paula Hirshelm, Anna Kathig, Ulfa Schreff, Minna Schwahe, Olga Ehrhardt, Anna Werner, Margarete Schumann, Anna Böde, Vera

Köhner, Vera Hartung, Minna Schmidt, Anna Lind, Gemine Ludwig, Emma Krämer, Frieda Werner, Joha Key.  
Von der Luftart. Die Saaten und Ackerfelder erfreuen sich eines wie selten üppigen Standes und auch für die Wiesen, die von neuem unter Wasser gesetzt sind, dürfen die wiederholten Ueberschwemmungen von großem Nutzen gewesen sein. Die Obstbäume, vor allem die Birnbäume haben reiche Tragfrüchte angelegt. In den Weinbergen, die von Frostschäden fast gänzlich verschont geblieben sind, konnte die erste Arbeit des Jahres, das Blüthen, beendet werden und vielfach hatte man auch schon mit dem Mägenchnitt begonnen, der aber jetzt durch die rauhe Witterung unterbrochen wurde. — Die Viehpresse sind endlich etwas zurückgegangen; jetzt werden für den Zentner fetter Schweine 57—58 Ml. für Kinder 30—32 Ml. bezahlt.  
Quersfurt, 23. März. Boraethen nachmittags 4 Uhr machte der Kaufmann Schreibeind auf dem Friedhof seinen Leiden durch Erhängen ein Ende. Das Motiv zur Tat ist unbekannt. Die Familie lebt in sehr geordneten Verhältnissen.  
Bibra. Bei der Feuerprobenung der hiesigen Rastfelder- und Sommerwirtschaft im Bürgergarten behielt die dortige Inhaberin der Wirtschaft, Stadtbrauerei von Carl Wegner in Merle-

burg, das Höchstgebot mit 1970 Mark. Vorbieterin blieb die Brauerei von D. Götz in Wernstedt mit 1900 Mark. Die letzte Pachtsumme betrug 2400 Mark.  
Banke a. H. 25. März. Bei demnach wurde die 36 Jahre alte, seit dem 1. Februar verheiratete Frau Cronert aus Altenroda als Ehefrau aus der Luftart gezogen. Man vermutet Selbstmord. — Hier starb nach längerem Leiden der älteste Einwohner, Briefträger a. D. Oswald Geier im Alter von 90 Jahren.  
Naumburg. Landgerichtspräsidenten in Saarbrücken ernannt.  
Naumburg, 26. März. Mit dem ersten Mai d. J. wird auf der Strecke Naumburg—Bismarck ein neues Zugpaar eingesetzt. Der Fahrplan ist folgender: ab Naumburg 7.45, an Bismarck 8.34 vormittags; ab Bismarck 9.50, an Naumburg 10.55 vormittags.  
Mensfeldt, 26. März. Nachdem Sonntagabend gottesdienstliche Zusammenkünfte der Gemeindefreiwiliger, Weisenfelder und Ludmanns-Braunföhlervereine den Zustand beabsichtigt haben, sind Montag früh die Befehlsgänge auf vielen Gebieten nur teilweise eingeleitet. Im ganzen streifen etwa 3—4000 Reutleute.

Neuere Sujets hat die diesjährige Preislistenausgabe der Ver. Anzeiger 24 & 25 f. m. (Quartal a. M.) aufzuweisen, sowohl Genuß als Ausübung vererben stundenlang. Das lebenswichtige Motto aus der Wiederholung ist von ganz hervorragender Wirkung. Man sollte nicht verkennen, daß die Kunstwerke durch die Verkaufsstellen von M. Z. zu verkaufen.  
**Neubestellungen auf den „Nebraer Anzeiger“ für das II. Quartal 1906 nehmen die kaiserlichen Postanstalten, unser Bote, sowie die Expedition entgegen, und beträgt der Abonnementspreis bei Abholung von der Expedition 1,05 Ml., durch unsern Boten mit Bringerlohn 1,20 Ml. gegen Vorauszahlung und Ansbildung der Quittung, durch die Post bezogen 1,20 Ml., durch die Briefträger ins Haus 1,45 Ml. incl. Postgebühren.**  
**Kirchliche Nachrichten.**  
Mittwoch, den 28. März, abends 7 1/8 Uhr 5. Passionsgottesdienst.  
Es predigt Herr Oberpfarrer Schwiäger. Beim Ausgange werden Gaben für die Beleuchtung der Kirche gesammelt.

**Bekanntmachung.**

Das diesjährige Musterungsgeschäft wird für die Stadt Nebra am **Freitag, den 30. März 1906, Vormittags 10 Uhr, im Rastfelder Bierfeld** abgehalten. Es sind dabei alle wehrpflichtigen Personen, welche im Jahre 1886 und früher geboren, bisher aber weder ins stehende Heer eingestellt, noch durch eine endgültige Entscheidung einer Ober-Gefäß-Kommission von der Wehrpflichtigkeitspflicht befreit worden sind, zur Vorstellung zu bringen.  
Nichtbefolgung der Vorladung von Seiten der Militärspflichtigen wird mit Geldstrafe bis zu 30 Mark oder Haft bis zu drei Tagen bestraft.  
Gestelltungspflichtige, welche, nachdem die Ortsbehörden die Rekrutierungskammern eingereicht haben, noch zugezogen sind, müssen ebenfalls zur Vorstellung gebracht werden.  
Ist ein Pflichtiger am Erscheinen durch Krankheit verhindert, so muß darüber ein Attest des Kreisarztes oder ein von einem anderen Arzt ausgestellt und von der Polizeibehörde beglaubigtes Zeugnis beigebracht werden.  
Der Anstand ersicht es, daß die Militärspflichtigen in durchaus reinlichem Zustande vor der Gefäß-Kommission erscheinen.  
Nebra, den 10. Februar 1906. **Der Magistrat. Strauch.**

**Bekanntmachung.**

Der Umlageplan der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft der Provinz Sachsen pro 1905, sowie das Verzeichnis der Betriebsunternehmer, in welchem in Spalte 17 die von letzteren zu entrichtenden einzelnen Beiträge festgesetzt sind, liegen vom 24. März bis einschließlich 6. April 1906 im Magistratsbureau zur Einsicht der Beteiligten aus. Betriebsunternehmer werden hierdurch ausdrücklich dahin benachrichtigt, daß jeder gegen die Berechnung seines Beitrages Einspruch erheben kann und dieser Einspruch gemäß § 111 Abs. 2 des Reichsgesetzes vom 30. Juni 1900 bei den Genossenschaftsvorständen, durch die Hand des Kreis-Ausschusses, binnen einer weiteren Frist von zwei Wochen von Benachrichtigung der Auslegungfrist anbringen ist, daß jedoch Einsprüche gegen die Berechnung (Grundbesitzeranteil) nicht mehr zulässig sind, und übrigens auch bei eroberten Einspruch der ausgearbeitete Beitrag vorläufig gefordert werden muß, selbstverständlich aber etwaige Ueberzahlungen demnachst erstattet werden.  
Nebra, den 22. März 1906. **Der Magistrat. Strauch.**

**Bekanntmachung.**

Hiesige Einwohner, welche beschäftigten, einen Eier anfordern zu lassen, werden hiermit aufgefordert, dies bis spätestens **7. April 1906 im Magistratsbureau** anzumelden.  
Nebra, den 24. März 1906. **Der Magistrat. Strauch.**

**Alkoholfreie Getränke:**  
Sektblume, Weinbrause, Brauselimetta, Champagner-Weißer, ff. Selterswasser empfiehlt **Moritz Elsner, Brauerei Wennungen.**

**Obst-Weine:**  
Stachelbeer-, Johannisbeer-, Heidelbeer- und Apfel-Wein empfiehlt **Moritz Elsner, Brauerei Wennungen.**

Die **Saale-Zeitung**  
erscheint täglich in zwei Ausgaben als Morgenblatt und Abendblatt, zum Preise von 3,25 M. pro Vierteljahr und 1,09 M. für jeden Monat bei Postbezug. Sie ist eine der ältesten und angesehensten Zeitungen Mitteldeutschlands, die über einen reichhaltigen Handelstil verfügt und die Zeichnungslisten der Preussischen Lotterie veröffentlicht.  
Mit ihren Beilägern Tägliches Unterhaltungsblatt, Blätter fürs Haus, Verlosungsliste ist die „Saale-Zeitung“ eine grosse und reichhaltige, dabei aber doch billige Zeitung, die in der Vorzüglichkeit ihrer Quellen und Geläufigkeit ihres Inhalts von keinem anderen Blatt Mitteldeutschlands übertroffen wird.  
Wer rasch und gut unterrichtet sein will, eine gewisse nachhaltige reichhaltige Tageszeitung grossen Stils zu lesen liebt, welche die neuesten Nachrichten gleichzeitig mit den Berliner Blättern und noch stets am Abend ausführliche Berichte der Berliner Börse bringt, wer ein Blatt vornehmen Charakters zu halten wünscht, der **bestelle beim nächsten Postamt die Saale-Zeitung** verbreitet in Stadt und Land über ganz Mitteldeutschland bei den kaufkräftigsten Publikum.  
**Anzeigen haben daher besten Erfolg!**  
Expedition: Halle a. S., Gr. Brauhausstr. 17.

**Bekanntmachung**

Die gemäß § 131b der Gewerbeordnung zur Regelung des Verfahrens bei Abnahme der Gesellenprüfungen für die einzelnen Handwerke erlassenen Prüfungsordnungen sind zum Preise von 10 Pfennig pro Stück bei der Handwerkskammer in Halle a. S. käuflich zu haben.  
Quersfurt, den 5. März 1906.  
wird hiermit noch besonders zur Kenntnis gebracht.  
Nebra, den 20. März 1906.

**Kyffhäuser-Technikum**  
FRANKENHAUSEN  
Maschinenbau • Elektrotechnik  
**Königl. Preuss. Lotterie.**  
Die Erneuerung der Lose 4, Klasse 214. Lotterie kann von heute ab bewirkt werden.  
Nebra. **Waldeonar Kabisch.**

**Wer sein Grundstück**  
Geschäfts- oder Privathaus, Villa, Hotel, Restaurant, Rittergut, Landwirtschaft, Mühle, Ziegelei, Bauplätze etc. baldigst **vorteilhaft verkaufen will** wer Hypothek oder Teilz. sende Adr. 201 a. d. „Grundstücksmarkt“ für das Deutsche Reich, Berlin, Unter d. Linden 53. Generalvertr. in nächsten St. anwesend. Besuch kostenlos. Kein Agent. Strengste Diskret.  
**+ Ratten-Gift + „Ackerton“**  
— Sicherstes Radikalmittel der Welt — empfiehlt **Walter Gutmuths.**

**Flaschenbier**  
aus der Brauerei von F. Oetler-Weissenfels. Lager nach Pilsener Art, 30 fl. 3 Ml. Pilsener, 30 Flaschen 3 Ml. Ferner: **Edel Mühlener Löwenbräu**, 18 fl. 3 Ml. **Edel Kumbacher** 18 Flaschen 3 Ml. **Köthener Schwarzbier**, 21 fl. 3 Ml. **Edel Gräter Bier**, 20 fl. 3 Ml. empfiehlt **Moritz Elsner, Brauerei Wennungen.**

**Einen Lehrling** unter günstigen Bedingungen sucht sofort oder zu Ostern **Robert Meyer, Fleischermeister, Wiehe.**  
**+ Dank +**  
Zunächstestem vom Grabe meines lieben Mannes, unersetzlichen Vateres, sagen wir für die erwiesene Teilnahme allen unsern herzlichsten Dank. Besonders DanK Herrn und Frau Oberinspektor Schulze für ihre Unterstützung während seiner schweren Krankheit. Herrn Oberpfarrer Schwiäger für die tröstlichen Worte am Grabe, den Herren Trägern und allen denen, die seinen Sarg mit Kränzen schmückten und ihm zur letzten Ruhe geleiteten.  
Nebra, den 25. März 1906.  
Emilie Weiss nebst Kindern.

**Halle'sche Zeitung**  
Landeszeitung für die Provinz Sachsen, für Anhalt und Thüringen.  
Gegründet 1708. Halle a. S. Gegründet 1708. Täglich 2 Ausgaben. Täglich 2 Ausgaben.  
Zentralorgan für den Saalkreis und viele Königl. Bezirke.  
**Abonnement durch die Postanstalten vierteljährlich 3 Mark.**  
Den allen Willküren im ganzen mittleren Deutschland, welche den freiesten Gedanken freien und somit auf vordem nationalem Boden stehen, ist die Halle'sche Zeitung **am besten unterrichtet** und **am weitesten verbreitet.**  
Durch regelmäßige telegraphische Verbindung mit Berlin erhält die Zeitung zu den demnächstesten Willküren des Reiches, die in Bezug auf den politischen, Redaktionskreis und der Provinz und den angrenzenden Staaten den demnächstesten Willküren jedenfalls vorgezogen.  
• Reichhaltiger Vorrat auf allen Gebieten. • **Sonderhefte** abgehende Zeitungen. — **Reise- und unterrichtliche Reiseleitung.** — **Wissenschaftliche Reiseleitung.** — **Romane erster Autoren.** — **Portraits-Bilder.** — **Parlamentarische Berichte.** — **Wahlberichte** und **Wahl-Verträge.** — **Gesellschafts- und Einzel-Verträge.**  
**Wöchentliche Gratis-Beilagen:**  
• „Halle'scher Courier“, tägliche feuilleton-Beilage.  
• **Landwirtschaftliche Mitteilungen** (Redaktion: Dr. C. W. v. Zastrow zu Siedowitzsch, i. d. Prov. Sachsen).  
• **Illustr. Unterhaltungsblatt** (Sonntags-Beilage).  
Durch die weite Verbreitung des Blattes in allen Bevölkerungsklassen, insbesondere bei der Landwirtschaft und Industrie, erhalten alle **Inserate eine vorzügliche Wirkung.**  
Für Halle a. S. mit dem Saalkreis 30 Pfg. Probenummern bis zum Ende eines Monats kostenlos.

Verantwortliche Redaktion, Druck und Verlag von Karl Eisebig in Nebra.

Siezen Landwirtschaftliche Mitteilungen.



№ 7

# Landwirtschaftliche Mitteilungen.

## Bauernregeln.

In der April schön und rein, wird der Mai desto milder sein.  
 Heller Mondschein im April, schadet der Baumbliete viel.  
 Ein nasser April, verspricht der Früchte viel.  
 Wenn der April blüht ins Korn, so steht's gut um Hen und Korn.  
 Sankt Georg und Sankt Marx, drohen viel Arg's.  
 Der Eggenlaub und Winterfrost, macht die Bauern wohlgetrost.



## Die Tätigkeit des Landwirthes im Monat April.

Von G. Römer.

Der April, nach dem Julianischen Kalender hingegen der zweite Monat im Jahr, hat seinen Namen von dem lateinischen Zeitworte aperire, eröffnen, weil mit dem zweiten Monate in Italien das Frühjahr begann. Es wurde für den Monat April auch die Benennung Wandelmonat oder Wandelmond gebraucht. Die Holländer nennen den April Grasmonat. Der April heißt auch Ostermonat, welche deutsche Benennung schon Karl der Große eingeführt wünschte. Das landwirtschaftliche Frühjahr fällt unter deutschen Verhältnissen in die Monate März, April, Mai, in extremen Verhältnissen kommen noch Februar und Juni dazu.

Der April ist der Hauptsäemonat des Frühjahrs. Bevor jedoch zur Frühjahrsfaat geschritten wird, ist dafür zu sorgen, daß sich das zu bestellende Feld in gutem Kraftzustande befindet. Von den im Frühjahr anzubauenden Pflanzen kommen in Betracht Sommerweizen, Sommerroggen, Gerste, Bohnen, Widen, Hafer, Alee, Luzerne, Spargel, Lupinen, Hanf und Lein, auch werden Kartoffeln gepflanzt und Hübenkerne gestekt. Grünfütter fäet man von 8 zu 8 Tagen und richtet es bei der im nächsten Monat beginnenden Sommerstallfütterung so ein, daß man zu jeder Zeit frisches Grünfütter hat. Ausgewinterte oder schlechthabende Winterjaeren werden durch Zwischenbau einer Unterfrucht oder auch Sommergetreide ausgebeßert. Lüpfiges Wintergetreide kann geschöpft werden. Doch sei man damit sehr vorsichtig. Schwache Winterjaeren benötigen einer Kopfdüngung. Die Bewässerung von Mieschweiesen ist jetzt in kurzen Zwischenräumen zu betreiben.

Der Tierzüchter beginne jetzt bereits einen Übergang zur Grünfütterung anzubahnen, sodah sich die Tiere allmählich an das Grünfütter gewöhnen können, denn ein zu scharfer Übergang zieht stets sehr nachtheilige Folgen im Ernährungszustand der Tiere nach sich. Im Pferdefall stehen wir vor der Geburt der Fohlen, und sind alle hierzu nötigen Vorbereitungen zu treffen. Im Schweinefall müssen jetzt die Ferkel abgemöbt und diese sowie ältere Schweine beschnitten werden. Den Ferkeln gewähre man

täglich ausreichende Bewegung und überwache sorgfältig ihren Ernährungszustand, der oft infolge später Fähe, Schorf und Durchfall ganz bedenklich zurückgeht.

**Geflügelzucht.** Aber die Behandlung des Federviehs kann bemerkt werden, daß Hühner und Truthühner in diesem Monat zum Brüten gesetzt werden. Die Gänse bringen ihre ersten Jungen aus, auch läßt man sie auf die Weide. Die nicht brütenden Gänse können gerupft werden.

**Viehzucht.** Schwache Küller dürfen jetzt nicht mehr gebudet werden. Es wäre aber schlecht gewirtschaftet, wenn man die stärkeren Küller durch Entnahme von Brutweiden schwächen würde, um den schwachen damit aufzuhelfen. Massamer ist die Vereinigung schwacher Küller. Bei starken Küllern kann der Brutraum erweitert werden. Um für die Haupttracht recht starke Küller herzustellen, beginnen viele Züchter Mitte April mit der spekulativen Fütterung. Das muß aber in möglichst kleinen Portionen (1/4—1/2 Pfund Stämpfchen oder Zuderlösung wöchentlich zwei- bis dreimal) geschehen, weil sonst alle Brutzellen mit Honig angetragen werden und die Königin an der Eierablage verhindert wird. Sollte sich während der Fütterungsperiode eine gute Tracht einstellen, so setze man aus und fahre erst dann wieder damit fort, wenn eine Raue entsteht. Der sich immer mehr ausbreitende Brutraum muß bei dem wechselnden Aprilwetter gehörig warm gehalten werden. Futtergefäße dürfen am Stand nicht stehen bleiben; sie müssen, um Mäuberet zu verhindern, jedesmal entfernt werden.

**Weinbau.** Für die Fertigstellung von Neben-Neuanlagen ist dieser Monat der geeignetste. Im April beginnt der Weinstock zu treiben, die Augen schwellen an, und auf die Regelmäßigkeit derselben setzt der Winter schon seine Hoffnung. Durch Mäucherung der Weinberge soll die Kraft der in diesem Jahr ausbleibenden Frühjahrsfröste zu schwächen gesucht werden.

Im Hopfengarten wird die Erde behutsam aufgelockert, das Düngen und Beschneiden der Stöcke ausgeführt. Letzteres muß so ausgeführt werden, daß nur 3—4 der stärksten Stöcke stehen bleiben.

**Tabakland.** Die zum Anbau nötigen Tabakpflanzen werden in Mistbeeten oder kalten Kästen angezogen und möglichst luftig und unkrautfrei gehalten, damit sie kurz und kräftig bleiben.

Der Obstbaumfreund wird, besonders in rauheren Lagen, noch mit manchen Arbeiten im Rückstande sein. Diese müssen in diesem Monat vollendet werden, namentlich Erdarbeiten, Verpflanzen und Schnitt, einschließlich Auspflanzen und Reimen. Den Aprikosen- und Pfirsichspalieren ist noch immer Schutz gegen Frost und Sonnig zu geben; Feigen sind aufzudecken. Das Anspitzen (in die Rinde) älterer Bäume kann jetzt borgenommen werden, doch propfe man nicht alle Äste auf einmal, sondern nach und nach. Bei trockener Witterung sind frischverpflanzte, sowie blühende Bäume zu gießen. Frostplatten und Kerbswunden sind bis auf das gesunde Holz auszuschneiden und die Wundstellen mit Baumwachs oder einem Gemisch von Lehm und Knechtzahn zu verschließen. Knospen und Blüten sind gegen Vögel, namentlich Sperlinge, zu schützen. Nahrung auf alles Ungeziefer, auch schon auf die Wutlaus.

Man vergesse nicht, die frischgepflanzten Bäume und Beerensträucher bei trockenem Wetter stark und durchdringend zu gießen.

**Gemüsebau.** Nachholen rückständiger Arbeiten. Sehr reichliches Lüften warmer Mistbeete, auch mehr gießen, die Erde locker und rein halten. Sollten Kürbisse oder Gurken noch nicht angebaut sein, so hat es jetzt spätestens zu geschehen, für Melonen ist es schon zu spät. Fortsetzen der Ausjaeren im Freien, ebenso der Ausjaeren für Secklinge. Sofern es noch nicht geschehen, sind nun auch die Tomaten ins Mistbeet oder in Töpfe anzubauen, doch dürfen sie erst Ende Mai ins Freiland an den sonnigsten Platz im Garten oder noch besser gegen eine Mauer ausgejakt werden. Zu dicht stehende Pflanzen müssen verzogen werden, es ist schädlich für die Pflanzen, wenn sie zu dicht stehen, sie bleiben weich, fallen gerne um, faulen und treiben unnatürlich lang in die Höhe. Aufgegangene Saaten schützen gegen Sperlinge durch Auflegen von Meßern oder Spannen weißer Fäden. Auspflanzen oder Mistbeetsäcklinge früher Kohlrarten und Kopfsalat. In kalten Nächten leere Blumentöpfe überfüllen, überhaupt stets Deckmaterial bereit halten für alles frisch ausgepflanzte. Frühe Kartoffeln werden behakt; mittelfrühe, dann späte werden gelegt. Legen der ersten Biersbohnen ins Freie, erst wenige, nach und nach mehr, nachts decken! Weitere Anjaere in Töpfen zum späteren Auspflanzen. Früher gelegte Erbsen werden behakt und gestidelt, neue



Aussaaten davon gemacht. Anlage junger Spargelbeete, wenn im vorigen Monat nicht möglich. Spargel fieden. Achtung auf alles Ungeziefer, Absuchen der Käfer, Larven, Schnecken.

Die Aussaat der Kohlgewächse für die spätere Pflanzung, Weiß- und Blaukraut, Wirsing, Kohlrabi, Kohlrüben, Carfiol, Porree, Salat, Sommerendivie, rote Rüben, alle Gewürz- und Küchenkräuter erfolgt ins freie Land. Rettiche und Radisheschen werden gebaut.

**Ziergarten.** Gehölzgruppen, Blumenbeete und die Beete im Anzuchtgarten sollen bereits in den ersten Tagen des Monats fertig gegraben sein. Die Neuanlage der Rasenplätze wird ausgeführt, ebenso werden alle Rasenflächen ausgebessert, d. h. auf tauben Stellen frisch befäct. Auf den Frühlingsbeeten sind Hazimthen, Tazetten u. a. Blüher erforderlichenfalls an Stäbe zu binden. In den ersten Tagen des Monats können noch spät austreibende Stauden und eben solche Gehölze, ferner auch Rosen gepflanzt werden. Die Kronen der jetzt gepflanzten Rosen werden am besten noch für kurze Zeit in die Erde eingeschlagen. Nicht winterharte Gehölze befreit man von ihren Schutzdecken. Die Zwiebeln der Gladiolen, Monbretien, Hazimthen und Lilien werden gepflanzt, Reseda, Rittersporn, Moh'n und viele andere harte, an Ort und Stelle zu säende Sommerblumen, die man in den gärtnerischen Verzeichnissen als solche bezeichnet findet, sind zu säen, falls dies noch nicht früher geschehen ist. Zur Erzielung einer fortdauernden Flora empfiehlt es sich, Aussaaten von ein und derselben Pflanzengattung in Zwischenräumen von zwei Wochen zu machen.

**Zimergarten.** Bei der jetzt eintretenden sonnigen Witterung ist es eine Hauptfache, die dauerhafteren Zimmerpflanzen durch ständige reichliche Lüftung möglichst abzuhärten. Was von diesen harten Zimmergewächsen noch nicht verpflanzt ist, wird erforderlichenfalls jetzt umgesetzt. Den im warmen Zimmer zu pflegenden besseren Blatt- und Blütenpflanzen ist nun bei starkem Sonnenschein schon Schatten zu bieten. Die härtesten Zimmerpflanzen, denen einiger Frost nichts schadet, so Alpenrosen, Eranthis, Goldorangen, Lorbeer und Granaten, können bereits gegen Mitte des Monats im Freien aufgestellt werden. Die aus früher ausgeführten Saaten gewonnenen, bereits vikarieren und nun genügend erstarften Sämlinge werden einzeln in kleine Töpfe gepflanzt und am Fenster weiter gepflegt. Zur Selbstanzucht von einjährigen Garten- und Fensterpflanzen können jetzt die betreffenden Samen im Zimmer gesät werden. Sind die aufstehenden Sämlinge klein, so werden sie erst pikirt, sonst aber gleich vom Samentopf einzeln in kleine Töpfchen gepflanzt.

**Saatgut.**

Was ist vor der Aussaat von Bohnen zu beachten? Ehe man zur Aussaat von diesen Bohnen und Erbsen schreitet, sieht man jetzt noch einmal den Samen durch, ob er nicht von Erbsen- oder Bohnenläfern angezogen ist. Samen, der diese Käfer enthält, keimt wohl, liefert aber schwache Pflanzen. Auch wird der Schädling durch den Gebrauch deartigen Samens stets zahlreicher. Nur durch den Gebrauch läferfreien Saatgutes ist die Vermehrung zu verhindern. Dieser Käfer ist überhaupt durch amerikanische Ware hier eingeführt worden und hat sich mit amerikanischer Müchichtslosigkeit hier breit gemacht. Doch Sauer beiseite, europäische Insekten sind in Amerika noch lärtiger geworden, und hat ihre Verdrängung Millionen erfordert. Es ist überhaupt eine feststehende Tatsache, daß gerade eingewanderte Insekten und Unkräuter leicht zur Plage werden; daher Vorsicht vor der Einschleppung!

**Größe der Saatartoffeln.** Zur Saat eignen sich nach unseren Erfahrungen am besten die Mittelartoffeln. Zu kleine Knollen

haben sehr oft zu wenig Augen, enthalten auch andererseits für die Keimpflanze so wenig Nährstoffmengen, daß, wenn bald nach dem Aufgehen der Pflanzen kaltes, nasses Wetter eintritt, die Staude leicht zu Grunde geht. Denn in dieser Zeit, in welcher weder Wurzeln noch Blattorgane genügend ausgebildet sind, ist die Pflanze für die Ernährung lediglich auf die Mutterknolle angewiesen. Legt man hingegen zu große Knollen, so treibt man eine Verschwendung mit Nährstoffen, denn der Keimling vermag aus einer großen Knolle dieselben doch nicht alle aufzunehmen.

**Düngung.**

**Kalldüngung.** Der Kalk ist auf keinen Fall tief unterzupflügen, sondern einzutrimmern oder auch nur scharf einzueggen. Er soll keine Wirkung in der oberen Schicht des Bodens üben; durch ein zu tiefes Unterpflügen wird dieses aber zum Teil verhindert. Sehr rasam ist es, gleichzeitig mit der Kalldüngung eine Stallmüddüngung zu verabsolgen. Dies darf allerdings nicht in der Weise geschehen, daß man den Kalk vor dem Unterpflügen auf den ausgebreiteten Dünger streut. Der Stallmist muß zunächst untergepflügt werden, und erst, wenn dies geschehen ist, darf man den Kalk austreuen, welcher alsdann, wie schon erwähnt, nur scharf eingeggt oder eingetrimmert zu werden braucht. Durch die Kalkbeigabe wird die Wirksamkeit des Stalldüngers bedeutend erhöht, da hierdurch die Zersetzung der Stickstoffverbindungen des Stallmistes und ihre Überführung in Salpeter in hohem Grade gefördert wird.

**Fütterung.**

Wie werden auf einfache Weise Lupinen entbittert? Da die Lupine sehr häufig einen dem Vieh giftigen Bitterstoff enthält, der Lupinose erzeugt, so ist es notwendig, wenn man diese an sich hohen Nährwert besitzende Körnerfrucht zu Futterzwecken verwenden will, diesen Bitterstoff vorher zu entfernen. Vorbedingung einer raschen Entbitterung ist der Besitz eines Futterdämpfapparates. In demselben werden die Lupinen eine Stunde lang gekocht. Da das Anlocken nun ebenfalls eine Stunde erfordert, so sind die Lupinen im ganzen zwei Stunden dem Feuer auszusetzen, worauf das Wasser sofort abgelassen wird. Dann läßt man die Lupinen bis zum Erkalten noch in dem Dämpfer, wodurch sie noch weicher werden. Sodann werden sie in Körbe geschüttet, welche in fließendes Wasser gestellt werden. Diesem Wasserstrom werden sie noch etwa 10 Stunden ausgelegt und dabei öfters umgerührt. Nach dieser Zeit sind sie vollkommen entbittert und können, nachdem sie getrocknet sind, an Pferde und Schafe, und gequert auch an Rindvieh mit Vorteil verfüttert werden.

Dem gekochten Futter muß stets so viel Salz zugefügt werden, wie bei menschlicher Nahrung üblich.

**Milchwirtschaft.**

Wie prüft man, ob die Milch frisch ist? Von Wichtigkeit für die Güte der Milch ist ihre Frische; manche Milch, die weder sauer riecht noch schmeckt, ist doch nicht mehr frisch und ihr Gebrauch für Säuglinge schon unrasam. Um die Frische aber genau erkennen zu können, ist das Lakmuspapier, das blau sowohl wie das rote, ein treffliches Mittel, denn die frische Milch darf das blaue nicht deutlich röten, das rote aber nicht stark bläuen.

**Pferdezucht.**

Gegen das Ausschlagen der Pferde hat sich folgendes einfache Verfahren wirksam erwiesen: Man hängt hinter dem Pferde an zwei Stricken, die an der Stalldecke befestigt sind, einen mit Heu, Stroh, Fanneneisener und dergleichen gefüllten Sad in wagerechter Lage

so auf, daß er die Hintersehenkel des Pferdes berühren kann. Tritt das Pferd zurück, so berührt er den aufgehängten Sad und fängt an auszuschlagen. Durch das fortwährende Ausschlagen und den ihm dabei immer wieder auf die Schenkel fallenden Sad wird das Pferd schließlich zu der Überzeugung gebracht, daß ihm alles nichts hilft, es wird sich voller Angst zurückziehen und das Ausschlagen einstellen, nach mehrmaligem Wiederholen dieses Verfahrens werden die Pferde die Unart verlieren.

**Rindviehzucht.**

Das sogenannte Vertränten der Küller beruht auf Verfäufung der jedenfalls roh verarbeiteten Magermilch im Magen des Kalbes. Um dieses zu verhüten, ist die Milch entweder vor der Verabreichung aufzukochen, oder sauer zu geben, wobei jedoch streng zu beachten ist, daß keine Halbmaur, sondern nur vollständig saure Milch zur Verwendung kommt.

**Ziegenzucht.**

Wie erhält man starke Ziegenämmer? Man richte die Zucht so ein, daß die Ziegen, von denen man Nachzucht haben will, also die besten und schönsten, zeitig im Frühjahr, im Februar oder März, zum Lammen kommen. Die Lämmer läßt man unangebunden bei der Muttergeiß laugen, wie und wann sie wollen und so lange, bis man sie auf eine Weide bringen kann. Ungefähr bis Mitte oder Ende Mai, also 9-13 Wochen, darf die Saugzeit schon dauern. Will man spät, im Monat April oder Mai geborene Lämmer aufziehen, so schicke man sie mit der Mutter zur Weide, lasse sie laugen bis im Herbst beim Einstallen und bringe sie dann erst im August des folgenden Jahres zum Bode. Das gibt dann „Heiziegen“. Dieselben können im Sommer, wenn sie Milch im Euter oder in den Strichen angesammelt, was bei solchen, die von milchreichen Ziegen abstammen, oft vorkommt, einige Monate gemolken werden. In der zweiten Hälfte der Saugzeit, wenn das Lamm anfängt, Langfutter zu naschen, bietet man demselben Gelegenheit, sich an kaltes, reines Wasser zu gewöhnen. Wenn das Tier aber nicht freiwillig trinkt, so zwingt man es nicht dazu.

**Geißelzucht.**

Die Ahlesbury-Ente. Dieser Ente rühmt man mit Recht große Abhärtung, enorme Größe, frühereife und leichte Klimatisierfähigkeit nach. Von zahlreichen Büchern wird die Ahlesbury-Ente geradezu als die beste aller Enten bezeichnet. Gewöhnliche Zuchtenten haben ein Durchschnittsgewicht von 2.7-3.2 Kilogr. für die Ente und 3.2 bis 4 Kilogr. für den Entenich. Für Ausstellungen bringt man sie auch auf 4-4.5 Kilogr. und darüber; selbst 5.5 Kilogr. wurden schon erreicht. Die Ahlesbury verlangen Wasser, am besten fließendes, zu ihrem Gedeihen. Nur die für den Markt bestimmten dürfen, wie schon früher erwähnt, niemals ins Wasser und oft nicht einmal aus ihren Umzäunungen, bis sie geschlachtet werden. Diese Enten legen sehr früh, wenn sie einigermaßen warmen Stall haben. Die Jungen wachsen schnell und besiedern sich gut, nur in rauhem Klima gedeihen sie weniger gut als andere Entenrassen. Die Ahlesbury-Ente, die auch als Zierente sehr empfehlenswert ist, ist auch zur Kreuzung mit der gemeinen Hausente wohl geeignet.

**Obstgarten.**

Im genügsamsten von den Obstkümmen gegenüber der Bodenbeschaffenheit sind Zwetschen, Pfämen, Kirchen und alles Steinobst. Diese tragen auch früh, sind leicht zu vermehren, namentlich Zwetschen und Pfämen, deren Dauer eine kürzere ist als bei Kernobst, d. h. Birnen und Äpfeln. Die Birne ist genügsamer und dauerhafter als der Apfel.

Berganueheit laß keine Lehretin sein,  
In die Gegenwart kreuz den Samen ein;  
Ob die Zukunft bestehe den starken Keim,  
Das Heile wohnt anheim!

# Für die Hausfrau.

Das ist des Teufels letzte Grenze,  
Wenn du aus Voratz ab dich grämst,  
Wenn dir verdorren alle Reize,  
Wenn du des Lächelns gar dich schämst.

## Die Betende.

Laura betet! Engelbarben hallen  
Frieden Gottes in ihr krankes Herz,  
Und wie Abels Opferdüfte wallen  
Ihre Seufzer himmelwärts.

Wie sie kniet, in Andacht hingegossen  
Schön wie Nassael die Unschuld matt,  
Dem Verklärungsglanze schon umflossen,  
Der um Himmelswohner strahlt.

O sie fühlt, im leisen, lindern Wehen,  
Froh des Hocherhabnen Gegenwart,  
Sieht im Geiste schon die Palmenhöhen,  
Wo der Richttanz ihrer Barnt!

So von Andacht, so von Gottvertrauen  
Ihre engelreine Brust geschwellt,  
Wehend diese Heilige zu schauen  
Ist ein Bild in jene Welt.  
Friedrich von Matthijson.

## Nur eine Kleinigkeit.

Von A. Gtmer.

„Es ist nur eine Kleinigkeit!“  
Wie leicht ist dieses Wort zu sagen,  
Und dennoch sind zu three Zeit  
Die Folgen oh sehr schwer zu tragen.

Das Leben baut sich aus Stunden, Tagen,  
Wochen und Jahren auf. Wie klein, wie ver-  
schwindend klein ist eine Sekunde! Und doch  
gehört auch sie zum Naderwert des mens-  
lichen Daseins; doch müssen wir derents auch  
über sie Nachenschaft ablegen; doch kehrt in  
alle Ewigkeit die Zeit, die vergangen ist, nicht  
wieder. Über jeden Gedanken müssen wir uns  
verworten, ob er nun nur in der Seele ge-  
schlummert hat, oder ob er zur Tat geworden  
ist, die von unserm Denken Zeugnis ablegte.  
Ein übereiltes Wort entschlüpft unserm  
Munde, das wir, wer weiß, wie gern zurück-  
nehmen möchten. Zwar spricht eine Stimme  
in uns: „Rege dich doch nicht wegen einer  
solchen Kleinigkeit, die du gar nicht so höf-  
gemeint hast, auf!“ Aber der Augenchein  
belehrt uns, daß der Pfeil ins Herz des  
armen Nächsten geflogen ist; und das Ge-  
wissen mahnt uns daran, daß es wahrlich keine  
Kleinigkeit um dieses kränkelnden Wortes ge-  
meint ist. Vielleicht wird irgend ein kleiner  
Liebesdemeis von uns gefordert, irgend eine  
Gefälligkeit von uns gewünscht. Wir aber  
beeilen uns gar nicht, dem Nächsten darin  
entgegenzukommen. „Es ist ja eine solche  
Kleinigkeit“, denken wir, „es wird auch ohne  
sie gehen“. Er hat aber auf unsere Bereit-  
willigkeit gezählt und fühlt sich nun bitter ent-  
täuscht.

Ein wie großer Segen ruht dagegen  
auf jedem freundlichen Dienst, der von uns  
dem Bruder geleistet wird! Wie sehr er-  
freut ihn unser anerkennendes, aufmuntern-  
des Wort, ein Lächeln, das seinen dunklen  
Fad erhell, wie unsere Teilnahme ihm sein  
Schicksal leichter erträglich macht. Wir können  
durch ein liebreiches Weisen das verzagte Herz  
aufrichten und den trotigen Sinn beugen.  
Unsere zur rechten Stunde erwiesene, freund-  
liche Hilfe kann dazu dienen, den Mitmenschen  
von Abgründe, der ihn zu verstricken drohte,  
fortzuziehen, und wir machen ihn, der sich  
selbst im Strudel der Welt verloren hatte,  
dadurch wieder zu einem nützlichen Gliede  
der menschlichen Gesellschaft. Indem wir bis  
zum Kleinsten getreu unsere Pflicht erfüllen,  
geben wir dem irrenden Bruder das Beispiel,  
auch seinerseits treu im Kleinen und Großen

zu sein. Nichts ist zu klein, daß wir es nicht  
mit aller Hingabe ausführen müßten. Aus  
lauter Kleinigkeiten ist das Leben, besonders  
das Frauenleben, zusammengesetzt; wie aber  
bei einem Bau auch der kleinste Stein dem  
ineinandergefügten Ganzen nicht ohne Scha-  
den genommen werden kann, so muß sich auch  
bei uns eine Kleinigkeit an die andere reihen,  
und eine erfüllte Pflicht die andere ablösen,  
weil unser Sein für uns und andere segens-  
reich werden soll. Ein Trunk Wasser ist ge-  
wis nur eine sehr geringe Kleinigkeit; dem  
Verschmachtenden gereicht, wird der fröhliche  
Geber zum wirklichen Wohlthäter. Ein von  
Herzen kommendes Wort vermag den fehlenden  
Sonnenschein in das Stübchen des Ein-  
samen zu bringen, es ist Labial für seine  
hungerrnde Seele, es knüpft das ihn mit der  
Menschheit verbindende Band fester und  
inniger. Ein an das Herz des sorglosen  
Reichen appellierendes Wort kann das  
„Gesam, tue dich auf“ sein, welches seine  
Sinne für die Nothe des Nächsten erschließt  
und ihn zum freudigen Helfer macht, sobald  
er erst dann wirklich reich im Besitze des  
Reichtums ist, der ihm die Mittel zur Linde-  
rung des Elends gewährt. Möchten wir uns  
doch immer williger zu all den kleinen und  
großen Liebesdiensten finden lassen, die dem  
Nächsten zum Wohl und uns zum wahren  
Glücke gereichen.

## Küche und Keller.

**Safergrühbe.** 1 Pfund Safergrübe  
läßt man in 2 Liter Wasser 1-Stunde lang-  
sam kochen, gibt sie durch ein Sieb, 1 gutes  
Stück Butter, Korinthen, Zitronenschale, einige  
gehakte Mandeln, etwas Salz und Zucker da-  
zu und läßt sie, hinreichend verbrüht, noch-  
mals aufkochen. Dann richtet man sie auf  
gerösteten Semmelschnitten an.

**Schinken Salat für Appetitlose.** Das Magere  
eines mildgesalzenen, geräuchernten Schweine-  
schinkens, für zwei Personen 125 Gramm,  
schneide man in feinste, kurze Streifen, gebe,  
wenn nicht scharf genug, eine Prise Salz hin-  
zu, einen Eßlöffel Knoblauch, etwas Zitro-  
nenfett und, je nach der Jahreszeit, etwas  
gewiegtes Salatgrün, mengt es tüchtig und  
reicht einen Tag alte Buttersemmel dazu.

**Gedämpftes Kraut.** Zwei mittelgroße,  
feste Weißkohlköpfe werden in Viertel ge-  
schnitten und, nachdem man die Strünke und  
dicke Rippen ausge schnitten hat, fein ge-  
hobelt, dann mit kochendem Wasser gebrüht.  
Nach etwa 10 Minuten läßt man das Wasser  
ablaufen, tut das Kraut in eine Kasserolle,  
fügt etwas Essig, Wasser und ziemlich viel  
Schweine- oder Gänsefett — 150 bis 200 Gr.  
etwa — sowie da erforderliche Salz hinzu  
und läßt es eine Stunde dämpfen. Hierauf  
tut man ein Glas Weißwein, einen Löffel  
Zucker und einen halben Eßlöffel Fleisch-  
extrakt dazu, läßt eine zweite Stunde kochen  
und verrihrt es mit einer Prise gestoßenem  
weißen Pfeffer. Als außerordentlich wohl-  
schmeckende Beigabe eignet sich das Gemüse  
auch besonders zu Schweine-, Gänse-, Enten-  
oder Gänsebraten.

**Stangenbraten auf einfache Art.** Berei-  
tungsdauer 20 Minuten. Vier Personen.  
Man erhit die Spargel einer 1 Kilogramm-  
Dose in kochendem Salzwasser, läßt sie ab-  
tropfen, legt sie nebeneinander auf eine heiße  
Schüssel, überstreut sie mit geriebener Sem-  
mel und gibt geschmolzene Butter darüber  
oder nebenher.

**Kartoffelsuppe mit saurem Rahm.** Hohe  
geschälte Kartoffeln schneide in runde Schei-  
ben, gib Suppengrün hinein und koch in  
Fleischbrühe oder Wasser alles weich. Hierauf  
wird die Masse gesalzen, durch ein Sieb ge-  
trieben und soviel Brühe daran gegossen, bis

die Suppe ihre richtige Dide erhalten hat.  
Dann muß sie noch einige Male aufkochen.  
Für drei Personen tue dann ¼ Liter sauren  
Rahm, das Gelbe von einem Ei in eine  
Schüssel, rühre dieses recht schaumig und gieße  
die kochende Suppe daran.

**Noter Selteriesalat.** Man wäscht, schneidet  
Kartoffel oder hobelt ihn, bestreut ihn mit Salz,  
womit versehen man ihn eine Stunde lang  
hinstellt. Alsdann wird er festausgedrückt,  
mit Öl, Essig und etwas Zucker durchmengt  
und mit fertigem Selteriesalat zusammen an-  
gerichtet.

**Cooleier.** Man kocht Eier in Salzwasser  
(Sole), welche auf 1 Liter Wasser 50 Gramm  
Salz enthält. Dann knickt man die Schalen  
der Eier durch Hin- und Herreiben zwischen  
den Händen ein und legt sie wieder in die  
Sole, nachdem dieselbe ausgefüllt ist.

## Hauswirtschaft.

**Gesundes und krankes Fleisch.** Sehr blaue  
Farbe des Fleisches ist ein Zeichen, daß das  
Tier blutarm gewesen und das Fleisch nicht  
kräftig ist; die Ursache der Blutarmut kam  
in bedenklichen Krankheiten liegen. Tief  
purpurrote Farbe beweist, daß das Tier nicht  
geschlachtet, sondern trepiert ist. Warm-  
roteres Aussehen, herrührend von zwischen den  
Fleischfasern liegendem Fett, hat nur gesun-  
des Mafffleisch. Das Fett an gesundem  
Fleisch ist weiß und hart, an krankem dagegen  
gelblich, weich, wässrig oder gallertartig. Ge-  
sundes Fleisch fühlt sich fest an und macht den  
Finger kaum naß, krankes ist weich und läßt  
Flüssigkeit austreten. Gutes Fleisch riecht  
saum, krankes riecht muffig.

**Die Vorbereitungen zum Waschen** werden  
einen Tag vorher besorgt und beginnt man  
mit dem Einweichen der Wäsche. Hierbei wird  
nun mancher Fehler gemacht, entweder wird  
die nötige Lange zu scharf oder zu schwach  
bereitet, oft ganz kalt oder zu heiß über die  
Wäsche geschüttet. — Die Seifenlange muß  
laumarm sein, jedes einzelne Stück taucht  
man hinein, drückt es etwas durch und legt  
es in das dazu bestimmte Gefäß — keine  
Wäsche natürlich extra. Die noch vorhandene  
Lauge gießt man dann über die eingeweichte  
Wäsche, deckt sie mit einem großen Stück gut  
zu und läßt sie über Nacht stehen. Ober-  
hemden, Kragen, Manschetten kann man noch  
einen Tag früher in schwache Seifenlange  
legen, was sehr zu empfehlen ist. Das Kochen  
der Wäsche muß auch gut überwacht werden;  
viele Hausfrauen lassen die Wäsche eine  
Stunde und länger scharf kochen. Diese  
Methode ist verwerflich. Die Wäsche darf im  
Kessel nur bis zum Kochen gebracht werden,  
alsdann läßt man sie 1—2 Stunden, je nach-  
dem der Kessel Inhalt enthält, ziehen.

## Probatum est.

**Wasserbichtmachen von Häffern und Stro-  
gestichten.** In 3 Teile frischen, durch hefti-  
ges Schlagen desbrimierten Mutes werden  
4 Teile zu Staub gelöschten Kalkes getan, und  
dieser Mischung etwas Alaun hinzugefügt.  
Die so erhaltene dünnlebrige Masse kann  
sodort zum Anstrich verwendet werden. Je  
nach dem gewünschten Grade der Dichtigkeit,  
wird der Anstrich zwei- oder dreimal wie-  
derholt.

**Scharfe Sektographenabzüge.** Man beneht  
das Papier, welches den Abzug aufneh-  
men soll, mit scharfem Alkohol, trocknet es  
leicht zwischen Fliesspapier und zieht darauf  
die Kopie wie gewöhnlich ab. Die so erhal-  
tenen Abzüge werden sehr scharf und deutlich.

**Sektographentinte** wird hergestellt aus  
1 Teil Methylanilin-Violett, 7 Teilen deiti-  
liertem Wasser und 1 Teil Alkohol.



Hell sei jedem edlen Jäger,  
Der sein Wild beschützt und liebt,  
Der nicht jagt um zu morden,  
Und das Weidwerk ehrtlich lübt.

# Wald, Feld.

Das ist des Jägers Ehrenschild,  
Der freu beschützt und hegt sein Wild,  
Weidmännisch jagt nie sich's gehört,  
Den Schöpfer im Geschoße ehrt!

## Auf Umwegen.

Aus einer alten Försterfamilie stammend war mir in meiner Jugend vielfach Gelegenheit geboten, die Jagd auszuüben, und hatte ich als Junge schon manches Kaninchen und auch Hasen geschossen, einen Rebhock jedoch nicht, da bei uns einmal der Rehtand unbedeutend war und mein Vater solches auch nicht gestattete, weil er bei den damals trostlosen Aussichten im Forstfache mich durchaus zu einem anderen Berufszweige veranlassen wollte und meine Jagdpassion nicht noch verstärken mochte.

So kam es, daß, als ich endlich doch meinen Herzenswunsch in Erfüllung gehen sah und zu einem Schul- und Altersgenossen meines Vaters in die Lehre gegeben wurde, ich meinen ersten Rebhock noch zu schießen hatte. In meinem Lehrrevier war nun zwar ein ausgezeichnete Rehtand und durfte ich auch alles übrige Wild schießen, Rebhocke jedoch abermals nicht, diese sparte mein Chef für einen Freund in der Residenz auf, der auch alljährlich in der Blattzeit sich einstellte und acht Tage lang das Revier umficher machte, geschossen hat er aber nie etwas. Obgleich die Böcke nach einer von mir selbst gefertigten Blatte sehr gut sprangen, wollten sie auf die von gedachten Herrn ihnen vortragene Musik nicht hören, und wenn ja einmal einer aus Neugierde den seltsamen Tönen Gehör schenkte, traf es sich immer so unglücklich, daß ich dann gerade mein Tagelohnd gebrauchen mußte und der Bock sich dann schleunigst wieder entfernte, ehe der Schüße von seiner Schrottpistole Gebrauch machen konnte. „Merkwürdig!“ würde Freund J. sagen.

Am 31. Juli hatte ich dieser Jagdfreund wieder entrent, die Erlaubnis, einen Bock zu schießen, wurde mir aber immer noch nicht erteilt. Am 1. August waren mein Chef und ich von einem ihm befreundeten Oberamtmanne, mit dessen Verwaltern ich verkehrte, zu einer Festlichkeit geladen, gegen 1 Uhr morgens verließ der erstere das Fest, während ich mit den befreundeten Verwaltern dem freigebig spendenden, ausgezeichneten Rotwein des Wirtgebers volle Ehre antat und erst um 6 Uhr morgens heimkehrte. Hier fand ich meinen Lehrherrn schon wieder am Schreibtische beschäftigt und mußte, nachdem ich mich umgezogen, ebenfalls sofort antreten. Es war ein sehr heißer Tag, dieser 2. August, bis Mittag hielt ich mich, als ich aber nach Tisch — mein Chef gönnte sich und anderen nie eine Mittagsruhe — sogleich wieder in Beschäftigung treten mußte, wurde es mir doch zu viel, alle Augenblicke ging ich nach dem Brunnen, um mir die Schläfe zu kühlen und die Müdigkeit zu überwinden. Endlich gegen 4 Uhr ging's nicht mehr, ich sagte also zum Chef: „Sie gestatten wohl, daß ich noch ins Revier gehe, ich kann nicht mehr arbeiten.“ „Das habe ich schon lange gesehen“, erwiderte derselbe, „meinetwegen gehen Sie.“ „Ich will“, fuhr ich fort, „einmal nach der Grenze gehen (dort hand der stärkste Bock der Umgegend), vorgestern hat der Nachbar den starken Bock geschloß, wahrscheinlich schießt er ihn heute und ich möchte mir das Gehörn einmal in der Nähe ansehen.“ Das schien ihm aber doch nicht zu passen, er erwiderte: „Das müssen Sie nicht leiden, jagen Sie den Bock

doch zurück“, worauf ich entgegnete: „Wozu sollte ich das, wird er heute nicht geschossen, so vielleicht morgen oder übermorgen und ich möchte, wie schon gesagt, ihn einmal ganz in der Nähe sehen.“

Damit ging ich, als ich schon draußen war, rief er aus dem Fenster mir zu: „Wollen Sie denn die Büchse nicht mitnehmen?“ „Nein“, erwiderte ich, „wozu das?“ „Nun“, meinte er, „wenn der Bock kommt, so schießen Sie ihn tot!“ — Das hatte ich ja nur gemollt, ohne mir aber etwas merken zu lassen, lehnte ich um, nehme mein Schießesfen vom Hasen und ziehe nun wohlgeruhet ab.

Auf dem Wechsel angekommen, suchte ich mir vor allem erst einen bequemen Sitzplatz, blattete dann einmal, in Andenken dessen aber, daß mir auch das Blatten verboten war und solches von den Nachbarn gehört und meinem Chef beraten werden konnte, unterließ ich es sofort und steckte meine Waffe ein.

zwischen herzugekommenen Forstausseher geäußert: „Alle Wetter, das ist ein Kapitalbock.“ Ich durfte das natürlich nicht hören.

Meine Bitte um Überlassung des Gehörnnes schlug er rund ab, selbst als ich bei meinem Abgange, nach beendeter Lehrzeit, dieselbe wiederholte, gab er mir abschlägigen Bescheid.

Viele Jahre waren vergangen und mein ehemaliger Chef wurde pensioniert; diese Gelegenheit benutzte ich, an einen seiner Söhne zu schreiben und meine Bitte nochmals zu wiederholen, erhielt aber die Antwort: „Mein Vater hat seine Gehörne verkauft, das Ihrige konnten wir nicht darunter finden“; obgleich ich ihm mitgeteilt, daß ich meinen Namen und das Datum der Erlegung auf den Schädel geschrieben habe.

Über 30 Jahre hatte ich meinen ehemaligen Chef nicht gesehen, da begegnete ich ihm, der ich inzwischen in die Nähe der Residenz versetzt worden war, dortselbst, wo derselbe nach der Pensionierung seinen Wohnsitz genommen, und wurde gebeten, ihn einmal zu besuchen.

Dies führte ich auch bald aus und wurde von der ganzen Familie freundlich aufgenommen; im Laufe des Gesprächs, — ich hatte inzwischen bei dem zufälligen Öffnen einer Kammertür einige Gehörne dort an der Wand bemerkt, — brachte ich die Rede wieder auf besagtes Gehörn. „Ja“, meinte der alte Herr, „mein Sohn hat mir damals Ihren Brief mitgeteilt, ich hatte aber nur die besten 6 Gehörne behalten, und das Ihrige war nicht darunter.“ „Wenn Sie 6 der besten Gehörne behalten haben“, erwiderte ich, „so ist auch das meinige darunter.“ „Überzeugen Sie sich selbst“, erhielt ich zur Antwort, und führte er mich damit, trotz des Widerstrebens seiner Gattin, in die betr. Kammer. Hier bezeichnete ich sofort das eine Gehörn als das gesuchte, nahm es von der Wand, wusch sorgfältig den Staub ab und zeigte ihm dann die kaum noch erkennbaren Schriftzüge.

„Was sagst du dazu“, redete er seine Frau bei unserer Rückkehr an, „das Gehörn ist doch noch da und er hat es gleich erkannt, und gib nur einmal ein Stück Papier zum Einwickeln.“

„Ach, der Herr Förster wird sich damit nicht durch die ganze Stadt schleppen lassen“, antwortete diese, er aber sagte lachend: „und wenn du ihm einen ganzen Sack voll aufhuckst, nimmt er sie doch mit“, was ich ebenfalls lachend bestätigte.

So kam es, daß ich nach mehr als 30 Jahren doch noch in den Besitz des Gehörnnes von meinem ersten Bocke kam, dasselbe ist nun meiner inzwischen ebenfalls zu einer ziemlich stattlichen Zahl angewachsenen Sammlung einverleibt und ist auch darunter eines der besten. W.



— Bismarckvögel. —

Kaum hatte ich jedoch noch 5 Minuten gelessen, als ich ein leises Knicken hörte, aufmerksam passe ich nun auf und sehe bald den Bock vorsichtig in der Richtung auf mich zu, anschießen. Die Büchse im Anschlag, wartete ich, bis er mir schußrecht war und gab ihm dann die Kugel spit von vorn, er zeichnete gut und brach nach wenigen Minuten zusammen. Da lag er nun vor mir, ein Brackstel (aufgebunden und ohne Gehörn wag er noch 2½ Kilogr.); ich frag ihn nun, bei der immer noch großen Hitze manchen Schweitztropfen verziehend, freudestrahlend nach Hause.

Hier, nach kaum 2 Stunden zurückkehrend, fand ich meinen Chef noch immer am Schreibtische, beim Eintreten seine ziemlich bedeutende Gehörnnsammlung rasch noch einmal prüfend, sagte ich dann: „Der Bock liegt draußen, von Ihren Gehörnen sind nur zwei stärker als das des eben gebrachten Bockes.“ Wie der Vliß drehte er sich zu mir herum und erwiderte: „Na, Sie können wohl noch nicht wieder gut sehen!“ Ohne eine Antwort abzuwarten, erhob er sich jedoch und ging hinaus, ich folgte. Bei dem Bock angekommen, war er ganz stumm, nur als ich, um ein Gefäß zur Aufnahme des Geräußes aus dem Hause zu holen, gegangen war, hat er zu einem in-

## Humor.

Ein angenehmes Jagdresultat. „Haben Sie in diesem Jahr schon einen Bock geschossen?“ fragte ein Jagdbesitzer seinen eingeladenen Gast. „Ja, ich habe ihn auch abgenickt; dann hat er mir die Hand durchstoßen und ist davongelaufen.“ — „Und Sie haben ihn auch nicht bekommen?“ — „Nein, sie haben mich bekommen, als ich über die Grenze nachging.“

Herausgegeben unter Mitwirkung bewährter Fachschriftsteller, praktischer Landwirte und tüchtiger Hausfrauen. Verantwortlicher Redakteur: Paul Schettler in Göthen (Anh.). — Druck: Paul Schettlers Erben, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Hofbuchdruckerei, in Göthen (Anh.).

