



№ 6.

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Der Hund.

Der Hund, der unser Haus beschützt,
 Auch Hirtendienste tut,
 Dem Jäger ganz vorzüglich nützt,
 Ist ein gar treues Blut.

Wir finden ihn in allen Zonen,
 Von Pol zu Pol, wo Menschen wohnen,
 Man halte ihn, wie sich's gebührt,
 Nicht, daß man ihn als Hund traktiert.



Haferdüngung.

Von M. Feuerstein.

Da und dort im Deutschen Reiche rafft sich die Landwirtschaft auf und sucht den Schäden ihrer Bodenbearbeitung abzuhelfen, indem sie zu ihrer ausgelebten Praxis die Theorie gesellt. Die Verhältnisse sind andere geworden; der Beruf des Bauern ist kein isolierter Beruf mehr, sondern er hat engste Fühlung mit den Naturwissenschaften erhalten; und wer diese Fühlung verliert, der fügt sich Schaden zu. Man könnte die Landwirtschaft heutzutage selbst eine „praktische Naturwissenschaft“ nennen. Ohne einige Kenntnisse in Chemie ist eine ausgiebige, wirtschaftliche Ausnutzung des Bodens heute undenkbar. Wenn auch einweisen dem älteren Landwirt nicht zugemutet werden soll, sich diese Kenntnisse auf dem für ihn mühsamen Weg des Studiums anzueignen, so soll er doch wenigstens denen, die dies für ihn tun, insofern Vertrauen entgegenbringen, daß er sich zu den ausprobierten Vor- und Nachschlägen nicht mehr so ablehnend verhält, und daß er einsehen möchte, daß er seinen Söhnen diese Kenntnisse nicht vorenthalten darf. Wenn die Landwirtschaft Anspruch auf Hilfe erheben will, so muß sie selbst einmal soviel tun, als in ihren eigenen Kräften liegt. Und das ist wenigstens doch der gute Wille. Es muß schließlich soweit kommen, daß kein junger Landwirt seinen Beruf ausübt, ohne die landwirtschaftliche Schule besucht zu haben. Das ist eine ebenso selbstverständliche Forderung unserer Zeit, wie die der theoretischen Schulung aller anderen Berufsstände. Bis aber diese Einsicht so tief eingedrungen ist, daß jeder Landwirt durch den Besuch der landwirtschaftlichen Berufsschule sein eigener Berater sein wird, möge er die und jene Erfahrung der neueren Praxis mutiger Vahnbrecher auf seine Verhältnisse anwenden. Für diesmal ist es die Haferdüngung, welcher ein kleines Kapitel gewidmet sei.

Die vielgehörte Ansicht, die Felddüngungsversuche seien für Kleinbäuerliche Betriebe undurchführbar, ist erstmals 1901 offiziell von der Versuchstation Jena und seitdem von vielen Landwirten und Viehhabern glänzend widerlegt worden. Auch für Baden wäre das Aussehen von Prämien oder das unentgeltliche Überlassen der Düngemittel gegen die Verpflichtung genauester Einhaltung der Vorschriften und gewissenhafter Notierungen der

1907.

Ergebnisse zu empfehlen und sicher der Allgemeinheit zum Nutzen.

Dort wurden die Versuche selber im Herbst mit Thomasmehl und Kainit, und vor der Saat mit halber Gabe Chilisalpeter behandelt; die andere Hälfte Chilisalpeter wurde nach sechs Wochen als Kopfdünger gegeben. Die letzte Vorfrucht des Hafers war in den meisten Fällen Weizen, Roggen, Kartoffeln, Hafer; vorletzte Vorfrucht Weizen, Kartoffeln, Rüben, Roggen, Hafer, und zwar so, daß zwei und drei Arten Körnerfrüchte aufeinander folgten. Von 36 Versuchen blieben 30 brauchbare übrig; die durch Hagel usw. beschädigten Felder wurden von den Versuchen ausgeschlossen. Für die Düngemittel waren Detailpreise angelegt, um die Berechnung also eher zu Gunsten der Opposition zu gestalten. Als Erntepreise waren für Hafer 7 Mk., Stroh 2 Mk. pro Zentner angegeben. Chilisalpeter ist in der Rechnung mit 8,69 Mk. (gegen heute zu gering berechnet), Thomasmehl (16 Proz.) mit 2,33 Mk., Kainit mit 1,08 Mk. pro Zentner geführt. Arbeitslöhne für Düngerstreuen waren nicht berechnet, sondern mit der als viel höher anzuschlagenden Nachwirkung des Düngers ausgeglichen. Die Mehrerträge gegenüber der mit Stalldünger behandelten und gar nicht gedüngten Parzellen ergaben folgendes Schema:

Mehrertrag pro badischer Morgen:

1. 1 mal Volldüngung: von 16,16 Mark bis 75,96 Mark, 2. 1½ mal Volldüngung: von 31,68 Mark bis 88,56 Mark, 3. 1½ mal Chilisalpeter: von 7,92 Mark bis 80,64 Mark, 4. 2 mal Volldüngung: von 42,84 Mark bis 88,92 Mark.

Reingewinn pro badischer Morgen:

1. Von 2,88 Mark bis 62,28 Mark, 2. von 13,68 Mark bis 65,16 Mark, 3. von 5,40 Mark bis 68,04 Mark, 4. von 26,64 Mark bis 89,64 Mark.

Die besten finanziellen Resultate haben sich nicht stets bei Volldüngung ergeben, sondern oft bei Mehrgabe von Chilisalpeter; die Volldüngung ist also nicht bedingungslos anzuwenden. Aus den sehr schwankenden Zahlen der Einzelversuche geht klar hervor, daß man ein absolut gültiges Schema für die Düngereinsatzung nicht geben kann. Der Landwirt sieht sich somit vor die dringende Aufgabe gestellt, durch Bodenversuche den Düngerhunger seiner Felder festzustellen und nach Maßgabe der Verschiedenartigkeit des Bodens, Saat-

qualität, Anpassungsvermögen, Witterungseinfluß, Vorfrucht usw. zu befriedigen. Er möge aber bei der Berechnung nicht die Nachwirkung der Düngemittel vergessen; ist z. B. in einem Falle einmal Kainit oder Thomasmehl bezüglich der Wirkung hinter den Erwartungen zurückgeblieben, so werden diese Mittel um so günstiger auf die Nachfrucht wirken. Dem Chilisalpeter kommt ohne Zweifel eine Hauptbedeutung in allen Fällen zu.

Da die vorstehenden Versuche unter den wechselndsten Verhältnissen angestellt sind, können sie nicht vergleichsweise untereinander betrachtet und beurteilt werden. Dadurch, daß die Versuche bei gleicher Düngung doch so verschieden ausfallen, ist der Nachweis geliefert, daß der Boden, der auf eine bestimmte Düngung nicht oder fast nicht reagiert, selbst diesen Nährstoff in genügender Menge besitzt. Dem Landwirt ist damit ein Fingerzeig gegeben, was er seinem Boden zu geben hat, und was nicht.

Ausgeehrte Prämien reizen. In diesem Falle ist der Landwirt vielleicht besser für das Neue zu gewinnen. Er soll sich selbst von dem überzeugen, was er anderen nicht glauben will. Und wenn erst einmal eine korrekte Düngung eingeführt ist, dann wird unser Landwirt erkennen, daß er ohne Theorie nicht auskommen kann, und daß diese Theorie „nicht grau ist“.

Die gelbe Mirabelle.

In den letzten Jahren hat sich ein Strauch resp. Baum in unserer Gegend Eingang verschafft, der vorher ganz vereinzelt gefunden wurde, der aber verdiente, noch viel mehr angebaut zu werden, als es bis jetzt schon geschieht. Es ist dieses die gelbe Mirabelle. Dieselbe ist bereits nach den 70er Jahren bei uns eingeführt worden und hat sich ganz außerordentlich bewährt. Sie ist jedenfalls eine unserer allerbesten Wirtschaftspflaumen, und ihre Verwendbarkeit ist so groß, daß sie bald der Hauszweige den Rang streitig machen könnte, wenn diese nicht als Bodobst unübertroffen wäre. Die Mirabelle ist eine der wenigen Obstsorten, die, durch Kerne und Ausläufer vermehrt, nicht mehr beedelt zu werden brauchen, und die somit in fünf bis sechs Jahren schon hübsche Erträge bringen; also schon dann, wenn andere Bäume kaum ein Körnchen gebildet haben. Es genügt also ein Kern oder Ableger, um in einigen Jahren ein hübsches Mirabellenbäumchen zu haben;

gewiß ein großer Vorteil. Die Mirabelle ist auch kein Baum, der nur in besonders günstigen Gegenden gezogen werden kann, er stellt im Gegenteil an Boden und Klima sehr geringe Ansprüche. Wenn ihn auch ein guter, humusreicher Boden am allerbesten zuzusetzt, so begnügt er sich auch mit magerem Lehmboden, und ich habe sogar in ziemlich armem Sandboden prächtigblühende und reich mit Früchten behangene Mirabellenbäume gesehen. Was das Klima anbetrifft, so gedeiht er in hiesiger Gegend in jeder Lage; ob trocken, oder etwas feucht und neblig, scheint für ihn wenig Unterschied zu machen, jedoch scheint er im Hügellande doch üppiger zu treiben und mehr Früchte anzusetzen als im Flachlande. Die Blütezeit ist eine mittelfrüh; sie beginnt kurz nach der Hausweife, so im zweiten Wadrittel. Die Blüte leidet fast nie durch Frost und ist überhaupt sehr wenig gegen Kälte und Kälte empfindlich. Die Früchte sitzen in Bündeln zusammen. Sie entwickeln sich rasch und üppig und haben auch sehr wenig von Maden und Würmern zu leiden. Sie reifen im August. Die Früchte sind trotz ihres reichen, saftigen Fleisches sehr widerstandsfähig gegen den Fall, sodaß man sie einfach abschütteln kann, ohne befürchten zu müssen, sie dadurch zu verderben. Die noch nicht ganz reifen bleiben bei mäßigem Schütteln hängen, sodaß man die Bäume alle zwei Tage leicht durchschütteln kann, und so die Ernte ausdehnt. Der Hauptfehler der Mirabellen besteht darin, daß sie noch weniger haltbar sind als unsere anderen Pflanzensorten und daher rasch verbraucht oder verarbeitet werden müssen. Die Verarbeitung der Mirabelle ist eine sehr mannigfaltige. Zuerst ist sie ausgezeichnet zum Wohngenuß. Sie übertrifft die meisten unserer Pflanzensorten an Wohlgeschmack ganz bedeutend und ihr Genuß ist äußerst gesund. Dies geht schon daraus hervor, daß man selbst größere Quantitäten als von jedem andern Steinobst davon genießen kann, ohne Beschwerden davon zu empfinden. Verarbeitung ist der Wert der Mirabelle natürlich noch größer als im rohen Zustande. Bekannt dürfte die vorzügliche Marmelade sein, die noch vielfach aus Frankreich eingeführt wird. Die Bereitung derselben ist so einfach, daß jeder sie selbst übernehmen kann, und ist ähnlich dem Bereiten des sogenannten Zwetschenmuzzes. Nachdem die Früchte ausgepfeilt sind, werden sie mit Wasser und Zucker versehen und in einen kupfernen oder emaillierten, großen Topf gebracht. (Eisen würde Farbe und Geschmack verderben.) Kochen muß die ganze Masse dann wohl acht bis zehn Stunden, denn je dicker sie eingedickt wird, um so haltbarer ist sie. Ein tüchtiger Topf Mirabellenmarmelade bildet für jede Hausfrau eine wertvolle Bereicherung ihres Küchenvorrates. Als Dörrobst hat sich die Mirabelle in sehr kurzer Zeit einen guten Namen gemacht, und die Nachfrage danach nimmt täglich zu. Elsaß-Lothringen, wo sie sehr stark angebaut wird, kann den Bedarf Deutschlands noch lange nicht decken, und jährlich werden große Massen aus Frankreich eingeführt und gut bezahlt. Wenn allerdings der Wert der Mirabelle hier bei uns noch besser anerkannt würde und demgemäß Anpflanzungen gemacht würden, dann könnten wir in acht bis zehn Jahren zu den Franzosen sagen: „Behaltet eure Mirabellen selbst, wir haben deren genug“, und dann behielten wir unser Geld auch selbst. Aber das Gute bricht sich oft schwer Bahn. Die gebirgten Mirabellen finden Verwendung zu dem feinsten Badewein und zeichnen sich aus durch einen sehr lieblichen Geschmack. Also hier ist leicht ein schönes Sümmchen zu verdienen; darum mögen Grundbesitzer, die Bäume anpflanzen wollen, die Mirabellen nicht vergessen. Auch die Konditoreien sind gute Abnehmer der Mirabellen. Sie verwenden sie roh, gebört und eingemacht. In einigen Gegenden wird endlich ein vorzüglicher Schnaps aus den Mirabellen gebrannt, der pro Liter mit 3-5 Mark bezahlt wird. In feineren Küchen wird die Mirabelle auch

zu einer feinen Konfitüre verarbeitet. Sie werden dazu ausgepfeilt und abgeschält. Zu ½ Kilogr. Mirabellen wird ½ Kilogr. Zucker gegeben und das ganze wird dann 15 bis 20 Minuten gekocht. Die Verwendung ist also so vielfach, daß keiner den Baum im Garten missen sollte.
M. Danke.

Bodenkultur.

Die praktischen Vorteile der Drainage werden in manchen Gegenden noch viel zu niedrig angeschlagen. Nach einer gut durchgeführten Drainage, durch Gräbenziehen oder Röhrenlegen wird der Boden wärmer und als Folge hieron entwickeln sich die Pflanzen früher, sicherer und kräftiger. Es verschwinden auch fast alle diejenigen Unkräuter und schlechten Gräser, deren Gedeihen von dem Vorhandensein stehenden Wassers abhängt, wie: Schachtelhalm, Sauerampfer usw. Der drainierte Boden kann auch rechtzeitig im Frühjahr bestellt werden und läßt sich viel leichter bearbeiten, als feister, wasserhaltiger Boden. Endlich ändert sich die Zusammenfassung eines gut drainierten Bodens in vortheilhafter Weise durch die Einwirkung der Luft, welche jetzt leicht eindringen und auf den Untergrund wirken kann. Ebenso dringen die Pflanzenwurzeln jetzt tiefer ein und finden einen gehörigen Spielraum für eine kräftige Ausbildung.

Winterarbeit. Wo Witterung und Bodenverhältnisse ein Befahren der Felder gestatten, wird im Winter auf die Schläge, welche die kommenden Frühjahrssaat aufnehmen sollen, Stallmist gebracht. Bei schlechtem Wetter, besonders kurz nach erfolgten Niederschlägen, weiß man dagegen mit den vorhandenen Arbeitskräften oft nicht viel anzufangen, und doch könnten in solchen Zeiten mit besonderem Vorteil Arbeiten ausgeführt werden, die man gar zu oft bis zu der arbeitsreichen Zeit der Frühjahrssaatstellung verschiebt. Versuche, die in großer Zahl angestellt worden sind, lehren, daß ein frühzeitiges Ausstreuen von Thomasmehl auf die rauhe Furche, auch wenn eine leichte Schneedecke liegt, die ausgezeichnetsten Erfolge ergibt. Daher ist nur zu empfehlen, das Ausstreuen von Thomasmehl an Wintertagen vorzunehmen, an denen auf dem Felde andere Arbeiten nicht ausgeführt werden können.

Getreide, das geeggt werden soll, ist etwas stärker zu säen als solches, bei dem diese Arbeit nicht in Aussicht genommen wird. Sommergetreide wird in vielen Gegenden häufiger geeggt als Wintergetreide. Auch auf Sandböden ist das Eggen des ersteren zu empfehlen, weil dadurch die Oberfläche gelockert wird. Diese Lockerung verbindet das Austrocknen der tieferen Bodenschichten. Aus diesem Grunde eggt man die mit Sommergetreide bestellten, gemalzten Felder alsbald nach dem Walzen wieder auf. Weil das Eggen ein einfaches und billiges Unkrautbekämpfungsmittel ist, sollte es zu diesem Zweck recht häufig angewandt werden.

Rindviehzucht.

Vertreiben von Läusen bei Rindvieh. Reinlichkeit der Haut, Krätze, Scheren sind die besten Vorbeugemittel. Wenn Tiere verlaust sind, so sondern man diese von den übrigen ab und reinige den Stall und besonders die Stallutenstien (Geschirre usw.) mit Kreolinwasser. Um die Läuse abzutöten, sind Tabakabkochungen zu empfehlen. Man gebe jedoch hiermit bei Röhren vorsichtig zu Werke und behandle täglich nur einen Teil des Körpers, da leicht eine Nitotinvergiftung eintreten kann. In gewöhnlichen Fällen genügen Abwaschungen mit fünfprozentigem Kreolinwasser.

Schweinezucht.

Die Trockenfütterung der Schweine hat gegenüber der Kränkfütterung entschieden ihre großen Vorteile, indem die Futtermittelnutzung infolge gründlicheren Kauens und

Einspeicheln und langsameren Durchwandern des Futters der Darmkanal eine bessere ist, auch die Qualität des Fleisches und Speckes eine Verbesserung erfährt. Trockenfütterung sollte vor allem bei Zuchtschweinen durchgeführt werden.

Ziegenzucht.

Das Ungeziefer in den Saaren der Ziegen vertilgt man am besten durch ein Abwaschen mit in warmem Wasser aufgelöster Seife und gründliches Striegeln und Bürsten; zum Schluß 2-3 maliges Auftragen reinen Niböls mittelst einer Bürste.

Geflügelzucht.

Die Futtergefäße für die Hühner dürfen nicht zu tief sein, weil beim Weichfüttern der Schnabel zu tief einschlägt und sich mit Futterteilen belegt. Sehr häufig verstopfen die Futterteile die Nasenöffnungen und erzeugen außer Atemnot recht bedeutliche Entzündungen der Schleimhäute. Zudem kommen vielfach noch Futterreste auf die Kopffedern, um von anderen Tieren aufgepickt zu werden; hierdurch gewöhnen sich die Tiere die Untugend des Federstiefens an.

Die Kackhülse, auch Kackhalshuhn genannt, besitzen einen blutigen, nackten Hals, befähigen sich einer ausgedehnten Eierlegetaätigkeit, sind gegen Kälteeinflüsse abgehärtet und sehr genügsamer Natur. Das Huhn legt in einem Jahre 120 bis 130 Eier im Gewicht von 50 bis 64 Gr. Schmere.

Bienezucht.

Jetzt ist es Zeit, die Waben zu sortieren. Man halte gute und scharfe Auswahl; es kann nicht oft genug wiederholt werden, daß der Wabenbau tabellos sein soll; alles Schlechte und Unordentliche, was verzoogene Zellen und Drohnenester hat, das schmelze einfach ein. Wer seine Kunstwaben auf der Mietschneise selber gießt, der braucht ohnehin nicht jaghaft zu sein.

Hausgarten.

Stachelbeerbüschlinge. Wenn solche an den Stachelbeerbüschen vorhanden sind, so müssen dieselben recht bald entfernt werden. Wird damit bis zum Frühjahr hinein gewartet, und tritt da trockenes Wetter ein, so leiden durch das Entfernen der Büschlinge die Stachelbeeren an ihren Wurzeln durch Trockenheit, faden im Wachstum, können sogar verdorren. Das Entfernen findet übrigens am besten statt, sobald sich die Büschlinge nur zeigen und noch weich sind, also im Frühjahr schon und im Sommer.

Gemüsegarten.

Die Anzucht der Tomate ist nicht besonders schwierig, nur die Erziehung der Saampflanzen in erster Jugend macht einige Schwierigkeiten. In unserem Klima muß die Ausaat recht früh geschehen. Schon im Februar wird der Same in Töpfe oder noch besser ins Mistbeet gelegt, und sobald die ersten Blätter gebildet sind, werden sie pikiert. Nach etwa sechs Wochen kommen sie in ziemlich weite Töpfe, und darin bleiben sie stehen bis Hälfte Mai, wo keine Fröste mehr zu erwarten sind und sie nun ins Freie an ihren Standort gesetzt werden. Zum endgültigen Pflanzen wählt man einen recht lockeren, humusreichen Boden, in sonniger, wenn möglich südlicher Lage. Die Pflanzen erhalten 1 Meter Abstand und zur Stütze kleine, starke Meiser.

Spargelkraut im Frühjahr darf nicht im Garten liegen bleiben, sondern ist zu verbrennen. Es muß solches der mancherlei Spargelgäste aus der kleinen Tierwelt wegen gesehen und ganz besonders in solchen Lagen, wo der Spargel von solchen Feinden wiederholt schon zu leiden hatte.

Viel süßen Fleiß und Sparsamkeit
Und Kenntnis in der Welt,
Dazu Solbde und geschickt, —

Für die Hausfrau.

Doch schilt's dem Mann an Geld,
Dann wird es ihm sehr schwer gelingen,
Als Landwirt gut stich durchzubringen.

Die Schule der Stutzer.

In solchem Staat, ihr Herrn vom Rat,
Mit Seide, Gold und Bändern?
Wohl ziemt der Glanz zu Spiel und Tanz,
Zu Reigen oder Ländern;
Zu ernstern Dingen ziemt er nicht,
Drum halt' ich heute kein Gericht;
„Auf, laßt uns fröhlich jagen!“

Das Hifthorn schallt im grünen Wald,
An Seilen bellt die Meute,
Dem Freudenfall erjauchzen all'
Die flinken Jägersleute.
Der Kaiser weist sie manchen Pfad,
Wo sich viel Wild verborgen hat;
„Nur zu, durch Dick und Dünne!“

Ihm folgen gern die schmutzen Herrn,
Wie ließen sie sich mahnen?
Doch mander Dorn nimmt sie aufs Korn
Und zerrt an ihren Fahnen.
Viel bunte Plättern flattern fort,
Ein Käppchen hier, ein Käppchen dort,
Sie müssen Wolle lassen.

Im schlichten Rock hat manchen Tod
Der Kaiser abgegangen.
Sie trafen nie, feils blieben sie
An einem Dornbusch hängen.
Der Kaiser lacht: „Ach, wie zerseht!
Ihr murdet heute selbst gekekt;
Ein andermal seid klüger!“ Simrod.

Die Zitrone als Hausmittel.

Die Zitrone ist eine der nützlichsten Früchte, selbst abgesehen von der hervorragenden Rolle, die dieselbe im Bereich der Küche spielt.

Reibt man z. B. erfozene Hände und Füße, ehe die Froststellen aufbrechen, rechtzeitig jeden Abend mit Zitronensaft ein, oder bindet Zitronenscheiben darauf, so wird in kürzester Zeit das Brennen und Jucken der leidenden Teile nachlassen und bald ganz verschwinden.

Aufgesprungene und rote Hände werden durch Einreibungen mit Zitronensaft, wenn nicht blendend weiß, so doch glatt, und verlieren jedenfalls die Sprödigkeit der Haut.

Bei leichten Fiebern, besonders bei erkälteten Kindern, tun zwei Zitronenscheiben auf den Schläfen oft Wunder und machen Chinin und ähnliches häufig überflüssig.

Auch zur Beförderung schöner, rofiger Fingernägel trägt das fleißige Bürsten mit Zitronensaft bei, und als Zahnreinigungsmittel genügen wenige Tropfen, ins Mundwasser getan, ohne daß sie die Gesundheit der Zähne beeinträchtigen.

Warme Zitronenlimonade für Kranke ist zu betannt, um erwähnt zu werden.

Küche und Keller.

Rinderbraten mit Champignons. 6 Personen. 3 Stunden. Ein schönes Stück Rindfleisch von 1½ Kilogr. wird stark gelopft, gesalzen, gepfeffert, in die Bratpfanne in 100 Gramm gebräunte Butter gelegt und bei öfterem Begießen 1—1½ Stunde gebraten. Unterdessen hat man 250 Gr. gepuzte und in Scheiben oder Stücke geschnittene Champignons nebst 1½ Eßlöffel gehackter Petersilie in ein wenig zerlassener Butter durchgedünstet, gibt sie nun zu dem Fleisch und läßt weich dünsten. Dann nimmt man das Fleisch heraus und schneidet es in nette Stücke, die man auf eine tiefe erwärmte Schüssel legt. Die Champignons nebst zer-

brühe, die nicht lang fein darf, werden mit etwas Mehl befreut, nochmals aufgekocht, abgeschmeckt, mit 10 Tropfen Maggwürze vollendet und über die Fleischscheiben gefüllt.

Mohrrüben au jus. Sauber gepuzte, nicht zu große Mohrrüben werden unzerschnitten mit kochendem Wasser übergossen und eben darin aufgekocht, worauf man sie mit einem groben Luche abreibt und in dünne Scheiben schneidet. Nun legt man diese in eine Kasserolle, gießt nicht zu reichlich kochende Bouillon darüber, fügt etwas weißen Pfeffer, Salz und Zucker nach Geschmack hinzu und läßt auf schwacher Feuer die Mohrrüben weich dünsten, dann überhäuft man sie mit etwas Mehl, übertränkt sie mit dem Saft einer Zitrone, schmeckt das Gemüse einige Male über dem Feuer und richtet es an.

Drei Cremesüßeln. Martinique-Creme. Man rührt 12 Eigelbe mit ½ Pfund Zucker zu dickem Schaum, gießt nach und nach einen Liter heißgemachte, süße Sahne dazu und rührt dies über dem Feuer zu einer dicken Creme, gibt 40 Gramm aufgelöste weiße Gelatine hinzu, streicht die Masse durch ein Haarsieb und stellt sie, nachdem man noch ein Weinglas voll Sherry, Brandy oder Aprisosenkernlikör darunter gerührt hat, in Glasschalen auf Eis. Man garniert die Creme mit kandierten Aprisosenstücken. — Pfirsichspeise à la Mimosa. Ein Duzend schöne, reife Pfirsiche schält und halbiert man und streicht sie durch einen Porzellanburchschlag. Diesen Drei vermischt man mit 250 Gramm feingehiebt Zuder, 1 Liter geschlagener Sahne und 30 Gramm aufgelöster Gelatine, füllt die Masse in ausgepülte Porzellanformen und stürzt sie beim Gebrauch. Garniert wird die Mimosa-Creme mit erlesenen schönen, geschälten und halbierten Pfirsichen, die man auf Eis hat starr werden lassen und nun in kleine Porzellan schalen legt, mit Sahnenstaum deckt und rund um die Creme anrichtet. — Einfache Dessertcreme mit Maraschino. Ein Weinglas voll Maraschino und ¼ Pfund Zucker werden in einem Napf mit der Schneurte dickflüssig geschlagen, mit 1 Liter dicker, saurer Schlagahne vermischt und mit kandierten Edelkastanien in Glasschalen serviert.

Einfache Petersilienkartoffeln. 6 Personen. 2 Stunden. Man schält 1½ Kilogr. Kartoffeln, schneidet sie in dicke Scheiben oder Stücke und kocht sie mit 3 geschälten Porreezwiebeln in Salzwasser so lange, bis sie zu zerfallen beginnen und sich eine feimige Sauce bildet. Dann nimmt man die Porree fort, gibt 2 Eßlöffel zerlassene heiße Butter dazu, streut reichlich gebackte Petersilie darüber und würzt zuletzt mit 1 Teelöffel Maggwürze. Die Kartoffeln werden in erwärmter Schüssel angerichtet.

Hauswirtschaft.

Linoleum erhält man glänzend und wie neu aussehend, wenn man es regelmäßig alle zwei bis drei Wochen mit einer Mischung aus gleichen Teilen Milch und Wasser abwäscht. Jährlich drei- bis viermal reibe man das Linoleum mit einer schwachen Lösung von in Terpentinspiritus aufgeweichtem Bienenwachs ab. Bei der Bereitung dieser Mischung sei man der Feuergefahr wegen äußerst vorsichtig. Keilöl wird ebenso ab und zu verwendet, um das Linoleum glänzend zu erhalten. Vollständige Auffrischung erhält es durch die Behandlung mit einer Mischung aus einem Teil Palmöl und 18 Teilen Paraffin, die man nach dem Schmelzen vom Feuer nimmt und mit 4 Teilen Petroleumkerosin verfeht.

Zaitettenschwämme zu reinigen. Man wäscht die Schwämme gut in warmem Wasser, drückt sie gehörig aus und wäscht sie dann so lange mit Zitronensaft, bis sie weiß und geschmeidig sind; hierauf werden sie in reinem

Wasser gespült und getrocknet. Wird diese Reinigung von Zeit zu Zeit wiederholt, werden die Schwämme nie mehr so glitzerig, auch muß man dieselben gleich nach dem Gebrauche auswaschen und zum Trocknen aufhängen.

Wie kann man schlechten Geruch in Zimmern verbessern? Man stelle ein feuerfesteres Gefäß mit glühenden Kohlen in das Zimmer, streue ein paar Kaffeelöffel voll frisch gemahlenes Kaffeepulver darauf, verschließe hernach das Zimmer bis auf die Klappenfenster und verlasse sodann das Zimmer. Nach Verlauf von wenigen Minuten kehre man zurück und öffne sogleich die Fenster auf so lange, bis man glaubt, daß jede Spur von Kohlendampf verschwunden sei.

Wie schützt man Kartoffeln im Keller gegen das Faulen? Alle faulen und angefaulenen Knollen, die Triebe der angewachsenen Blätter, Erde und Schmutz sind zu entfernen und die gesunden in niedrigen Haufen auf Lattenrost zu legen. Diese letzteren müssen in einer Höhe von wenigstens 30 Ctm. über dem Boden auf Ziegelunterlagen angebracht sein, jedoch unter denselben die Luft durchziehen kann; auch müssen sie in der Mitte des Kellers freistehen, damit nicht der Kartoffelhaufen mit nassen Wänden in Berührung kommt. Während der frostfreien Zeit sind die Fenster und Türen offen zu halten, damit der Keller austrocknet und auslüftet. Aus dem Haufen sind natürlich wieder von Zeit zu Zeit die neuerdings doch angefaulenen Kartoffeln zu entfernen.

Probatum est.

Zum Erhalten der Stiefelsohlen. Wasser-glas und Leinöl werden zu gleichen Teilen genommen und mit einem Holzleim so lange berührt, bis eine weißliche Salbe entsteht. Mit dieser reibt man die neuen Sohlen ein, läßt sie trocknen und wiederholt das Verfahren, bis die Sohlen nichts mehr von der Salbe annehmen. Die Sohlen werden dadurch nicht nur dicht, sondern auch haltbarer.

Englisches Plaster selbst zu bereiten. Man gieße auf 10 Gramm in feine Streifen geschnittene Hausenblase ein kleines Gläschen voll Wasser. Ist die Hausenblase erreicht, so kocht man sie mit mehrmaligem, geringem Wasserzusatz gut durch und streicht sie mittelst eines Pinsels auf rosa oder schwarzen Taffet. Sobald der erste Anstrich vollständig trocken ist, wiederholt man das Anstreichen, bis die Hausenblase verbraucht ist. Die Rückseite des Stoffes bestreicht man mit Benzoe-Tinktur.

Unterscheidung des künstlichen und natürlichen Bernsteins. Copal wird oft als solcher verkauft. Derselbe ist gelb und hat durch seine ganze Masse hindurch dieselbe Farbe, an seiner Oberfläche zeigt er einzelne gelbe, kristallinische Schwefel ähnliche Punkte. Echter Bernstein zeigt hingegen an verschiedenen Stellen verschiedene Nuancen. Wird letzterer einige Sekunden mit der Handfläche gerieben, so entwickelt er einen starken aromatischen Geruch, was bei künstlichem nicht der Fall ist. — Zwei Stücke Bernstein kann man leicht zusammenfassen, wenn man sie mit Alkohol befeuchtet und dann beide warm aneinanderdrückt, die Verbindung geschieht so vollkommen, daß man kaum eine Spur der Vereinigung sieht.

Gesundheitspflege.

Gegen Kreuzschmerzen. Eine sehr wirksame Einreibung gegen Kreuzschmerzen besteht in folgender Mischung: zwei Unzen Wacholderspiritus, ein Quentchen Nistatalkalium, ein Quentchen Melkenöl. Jeden Abend vorm Schlafengehen nehme man einen Eßlöffel voll davon und reibe damit kräftig ein.

Jäger, merk: Stets sind ein Pärchen
Krauler Sinn und krause Fächeln,
Die das Haar trägt aber glatt,
Weiß den Schelm im Backen hat.

Wald, Feld.

Blau oder braune Augen
Einem Jäger niemals taugen,
Denn er selbst hindurch nicht sieht,
— Denn das ist ein Unterschied!

Festschlafende Tiere.

Vor einer Reihe von Jahren hatten wir anfangs März noch Schnee. Da wir mit dem Dreschen fertig waren und des tiefen Schnees wegen die Ackerbestellung noch nicht aufnehmen konnten, nutzten wir uns im Hofe Beschäftigung suchen. So war ich eines schönen Nachmittags damit beschäftigt, Buchweizen zur Saat zu reinigen, als meine Schwester, die den Hühnerboden einer Revision behufs der gelegten Hühnerreier unterziehen wollte, den ganzen Hof mit dem Ruf: „Ein Marder, ein Marder“ in Alarm brachte. Ich hatte nun nichts Eiligeres zu tun, als mein Buchweizenstieb wegzuworfen und nach dem Wirtschaftshof zu eilen, wo mir meine Schwester schon entgegen geeilt kam und mir in voller Aufregung zurief: „Auf dem Hühnerboden in dem Nest rechts in der Ecke liegt ein Marder.“ Auf meine Frage, ob er denn lebendig sei, bekam ich die Antwort: „Ich weiß nicht, er liegt ganz stille im Nest.“ Letzteres bestand, nebenbei bemerkt, aus einem alten Bienentorb. Ich schickte nun meine beiden Leute, die auch auf den Ruf meiner Schwester herbeigeeilt waren, mit Knütteln bewaffnet auf die Bodentreppe, die nach dem Heuboden führte, deren linksseitige Verschalung die Rückwand des Hühnerbodens bildete, wo ein losgerissenes Brett den Durchschluß nach dem Hühnerboden gestattete, um dem Marder den Rückzug abzuschneiden. Ich selbst ging mit einem Knüttel bewaffnet durch den Schafstall zum Hühnerboden, um mich von der Wahrheit der Sache zu überzeugen. Wichtig, da lag der Eier- und Hühnerdieb gemütlich zusammengerollt im Hühnernest. Ich glaubte, er sei bevendet, denn die Narmierung und die Belagerung war etwa nicht geräuschlos von hinten gegangen. Um mir darüber Gewißheit zu verschaffen, führte ich einen derben Stoß mit meinem Knüttel gegen den Bienentorb, und siehe da, mein Schlafburche richtete sich gemächlich auf, streckt einen Hinterlauf nach dem anderen nach rückwärts aus, wie man das bei Tieren, die von der Ruhe aufstehen, öfters zu sehen bekommt und kletterte dann gemächlich die Bretterwand der nach dem Schafstall zu gelegenen Seite in die Höhe. Oben, vielleicht 6 Zoll von der Decke, war eine Latte an die Wand innen genagelt zum Anschlag der Tür. Auf dieser kam nun mein Schlafburche entlang marschierend, konnte aber nicht unterlassen, als er an der Türöffnung angekommen war, die Nase herauszustrecken, um sich von meinem Dasein zu überzeugen, und diese Neugier ward zu seinem Verderben. Ein gut gezielter und kräftiger Schlag auf das Niebororgan des Langschläfers beförderte denselben tot zu meinen Füßen. Besagter Marder war ein kräftiges ausgewachsenes Exemplar seiner Gattung und das Haar war von schönem, dunklem Glanz, ein Zeichen, daß

das Tier nicht krank gewesen sein konnte. Der Marder mußte seine Schlafstelle erst am Tage, nachdem die Hühner den Boden verlassen hatten, aufgesucht haben, sonst wäre doch ein fürchtbares Durcheinander entstanden, und der Durche wäre wohl bemerkt worden, ehe er zum Schlafen kam, was für ihn vielleicht besser gewesen wäre. Vorstehender Fall zeigt aber, daß auch Tiere, die eine angeborene Scheu besitzen und von denen man sagen könnte, daß sie mit einem Auge immer wachen, sich doch einmal verschlafen können.

Vom Spieker in 3 Jahren zum 16-Ender.

Was werden nicht alles für Wetten im Leben abgeschlossen? Oft wird das „unsinnigste Zeug“ zusammengewettet. Wetten kommen zum Austrag, deren Resultat jeder vernünftig denkende, solche veranlagte Mensch sich schon an den „fünf Fingern“ abzählen kann. Doch hier handelt es sich um eine andere Wette, die nur beweisen soll, daß man das „Normale“ durch die sorgsamste Pflege und unter Einzuziehung ausgeklüht künstlicher Hilfsmittel über den „Gauten werfen“ und „Anormales“ erzielen kann. Es dürfte dieses „Kunststückchen“ auch für die geschätzten Leser des Blattes von einigem Interesse sein. — Der Gutbesitzer auf Nadehne bei Brandenburg a. S. behauptete einmütig im Kreise froher Zecher, daß er sich verpflichten wollte, — allerdings unter Anwendung aller nur denkbaren „Nothwehr-Delikatessen“ — einen Spieker in 3 Jahren zu einem kapitalen 12-Ender zu machen. Da diese Behauptung von verschiedenen Seiten angezweifelt wurde, — na, so wettete man eben. Ein normaler Spieker wurde nun als „Versuchsobjekt“ in den Wildpark gesetzt. Als derselbe abgeworfen hatte, wurde derselbe nun stark und nach allen Regeln der Kunst gefüttert. Sein opulentes Mahl setzte sich gewöhnlich aus folgenden 5 Gängen zusammen. Vor allen Dingen bestand seine Hauptmahlzeit in Heu und Kartoffeln. Doch darf man auch Erbsen, Hafer und Mais nicht vergessen; denn diese drei Fruchtarten zum „Nachtisch“ gereicht, taten auch voll und ganz ihre Schuldigkeit. Und die Folgen solch kuppiger Lebensweise blieben auch nicht aus. Mit Stolz konnte der Herr seinen Freunden seinen „Pflegebefohlenen“ als ungeraden „10-Ender“ nach Verlauf des ersten Jahres präsentieren. Und im nächsten Jahre überschritt der Hirsch bereits die „ge-

wettete Endenzahl“; denn da setzte er bereits „ungerade 14 Ender“ auf. Die Wette war ja schon allerdings durch diese verblüffenden Resultate glänzend gewonnen resp. verloren. Doch man wollte nun auch noch das dritte Jahr abwarten. Und im dritten Jahre sahen ihn die Herren als „ganz kapitalen 16-Ender“ wieder. Das Gemein war vollständig normal, nur die Verlung ließ zu wünschen übrig. Als Kolbenhirsch brachte man nun den „Kapitalen“ in einen anderen Park, wo er allerdings nicht halb so gut gepflegt wurde und er setzte da auch wieder zurück. Und zwar trug er zuerst „ungerade 12 Ender“ und im nächsten Jahre nur noch „12 Ender“.

Die Wette hatte nicht nur den Zweck, daß nun auch den verwetteten Champagnerflaschen die Hälfe in beträchtlicher Anzahl gebrochen wurden, sondern sie zeigte auch deutlich, was sich durch ausgezeichnete Pflege bei der „Geweißbildung“ der „Könige unserer Wälder“ für geradezu „verblüffende Resultate“ erzielen lassen.

Ein lichtfeindlicher Bussard. Ein fast unglaubliches Stüchchen mit einem Bussard passierte einem Arbeiter im sogenannten Bannwalde bei Karlsruhe. Der Arbeiter begab sich vor kurzem vom Elektrizitätswerk mit brennender Laterne nach seiner Wohnung. Plötzlich stürzte sich ein Bussard von einem Baume auf den abnungslosen Mann und fing an, ihm das Gesicht zu bearbeiten. Tatsächlich brachte der nächtliche Wegelagerer dem Arbeiter auch unterhalb des Auges und an der Nase einige Verletzungen bei. Der Arbeiter verlor jedoch seine Geistesgegenwart nicht und der Bussard wurde von zwei kräftigen Fäusten gepackt und gefesselt. Im Gefühl seiner Ohnmacht ließ er sich dann auch ganz ruhig nach der Wohnung des Arbeiters transportieren, wo er jetzt noch zum Gaudium der Bewohner und zur besonderen Freude der Nimrode lebendig gezeigt wird und Zeit hat darüber nachzudenken, daß selbst für einen Bussard noch nicht die Zeit gekommen ist, den Herrn der Schöpfung als Wegelagerer zu bedrohen.

Zu einem jungen Forstmann, der heiraten will, sagt ein Bekannter: „Na, haben Sie denn dat scheene Jungesellenleben wirklich satt?“ Der Forstmann antwortete: „Das Hundeleben wollten Sie sagen! Bleibe ich zu Hause, so mope ich mich, gehe ich aus, so komme ich mit nem Spitz nach Hause. So oder so, dieses Hundeleben halte ich nicht mehr aus, und außerdem triegt mein Hund auch wenig zu fressen.“



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

