

über ein früherer Mühlenspeicher war. Man munkelte, daß Andreas Wehrmann mit dem Schöpfergeld besser umzugehen wisse...

Der Freischütz - nur unter diesem Namen war Wehrmann in der ganzen Umgebung bekannt. - Ich hinter dem Schantisch...

Da Halbesberg der Hansdorfer Förster in die Gasse trat. „Ein großes Bier und „kleiner Vork“, bestellte er. „Nun was Kräftiges genießen nach der Strapaze...“

Der Freischütz lieferte das Bestellte an. „Strapazen gehabt?“ fragte er. „Was Absonderliches in Revidier?“

„Unruh“, brummelte der Förster, „denn aus lauten keine Elefantier rum. Aber in Weidloch ist da, den fralle ich nächster Tag ab.“

„Aber, nein“, beteuerte der Freischütz, „der kommt zu selten her.“

„In diesem Augenblick wurde die Tür geöffnet und Förster Starke erschien auf der Schwelle.“

„Ein kleines Bier und „a großen Korn“, verlangte er, „nach dieser Strapaze -“, abh, Herr Vorklee“, er sah eben seinen Nebenbuhler und förstlichen Konkurrenten sitzen, „na, was tut sich denn sonst?“

„Oh“, machte der, „in Steinradler ist heut Mitternacht über mein Revidier getrieben.“

„Zuletzt“, lag Werner in seinem Jäger-Gewand darauf los, genau um diese Zeit halterten die Kraniche des Jähns über Hansdorf in der Richtung Nord-Nord-Ost. Dieser Jähns muß über ein großartiges Jagdrevier verfügen, - noch „a Korn und „a Glas Bier.“

„Verfügt er auch“, trumpfte Starke los, „einige Laufsund Auerkat-Kilogramm groß. Er hat da eine Vultur-Strandhuhn und“, - noch „a Korn und „a Glas Bier.“

„Man trant, man trant noch einmal. Der „Freischütz“ schob einen gefüllten Tabakstengel auf den Tisch und nun ging das Pfeifen stopfen los. Das Kraut wurde angebrannt und bald sog sich ein bläulich, scharf riechender Duft durch die Gasse.“

Werner-Hansdorf paffte und hülfte sich in Schweigen. Starke-Waldbild lag scharf an seinem Pfeifen. Er sagte aber auch nichts.

„So vergangen zehn Minuten. Dann konnte es Werner mit dem Schweißen nicht anhalten. In die Kraniche... verfluchte Geschichte. Ja, was ich sagen wollte... Wissen Sie denn schon die Sätze mit meinen Rebhühnern?“

„Nein“, lag Werner, „zu fürstlich. Sie etwa?“

„Nein“, behauptete Starke, „mir zu wenig fürstlich.“

„Und während die Kraniche sich angingen, sich gegenständig zu beschwären, verwarfte hinten in der Küche der „Freischütz“ einen frisch geschloffenen feinsten Rebbock an einen Wildpretshändler aus der nächsten Stadt.“

Herzliches „Wohl zu ruhen“-Wünschen, dann war der „Freischütz“ diesen Gult für den Abend los. Soß noch der Waldbildler Vorkmann Starke drinn. Nun, der feierte auch noch eine Hand voll Tannentriebe zusammen, aber nach einer halben Stunde begann er auch zu verduften. Draußen ließ er noch auf dem Bier, „Weidmanns-Heil“, begrüßte ihn herzlich, dem Rebbock werden sie nicht leicht das Lebenslicht ausblauen.“

Natürlich, betätigte das der Förster vom Waldbild, „den Vorkmann kann ich ja schon. Er wechselt da bei der Bieranne.“

„Tante! Geheirame Mad! Vorkmanngeherener Dienr“, - der „Freischütz“ erwiderte sich in Spitzelscherbeugungen.

Am nächsten Morgen rappelte sich der Hansdorfer Förster auf, noch ehe der Tag rann. Dasselbe tat aber auch der vom Waldbild. Beide hatten ihre Familien mobil gemacht, damit sich groß nebst sein dem Ausmarsch des Oberhauptes anziehen könne.

Und so rüsteten die Konkurrenten in die Revidiere: der Boock war unbedingt fällig, die Stunden seines Lebens waren gezählt.

Förster Werner bemerkte, als er die Dorfstraße entlang schritt, noch einen schmalen Vorkzimmer am Wäld des „Freischütz“.

Förster Starke sah, als er denselben Weg nahm, durch das Fenster etwas Funkelndes, wie das Wägen eines Gewehrfaßes.

Beide traten über den alten Oel, der morgens noch in seinem Gefaße herum schlieferte, um daselbst zu sein. Die ersten Schritte beide wieder aus, der Bieranne aufzubrechen. Das Ausschreiten geschah aber auch mit der größten Vorsicht, denn kein Mensch durfte den Standpunkt des Schützen erfahren. Da hockte denn der Hansdorfer rechts am Waldrand. Von links kam der Waldbildler herangezogen.

„So lauwere beide, ohne daß der eine von der Nase des anderen eine Abzug hatte, auf den Rebbock... eine Stunde, noch nie halbe, noch zehn Minuten...“

„Eh“, meinte der andere, „So fürstlich is' aber gar nicht. Neuprädie gewesen?“

„Nein“, lag Werner, „zu fürstlich. Sie etwa?“

„Nein“, behauptete Starke, „mir zu wenig fürstlich.“

„Und während die Kraniche sich angingen, sich gegenständig zu beschwären, verwarfte hinten in der Küche der „Freischütz“ einen frisch geschloffenen feinsten Rebbock an einen Wildpretshändler aus der nächsten Stadt.“

Landwirtschaftliche Literatur.

Gartenkulturen, die Geld einbringen. Einrichtung, Betrieb und Gewinnberechnungen für einträgliche Kultur aller Arten Obst und Gemüse, ferner Rosenblumen, Schnittblumen, Korvanden, Prankentürnen, Frühkartoffeln usw. von Johann es B l a n e r, Obstdirektor des Reichlichen Rauschens im Ebst- und Gartenbau. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 188 Abbildungen im Text. Preis dauerhaft gebunden 6 Mark. Verlag der Königl. Hofbuchdruckerei Tröwenich u. Sohn in Frankfurt a. O. Ober. Das nun schon in dritter Auflage vorliegende Buch wendet sich an alle, die Garten- und Obstbau nicht nur aus Liebhaberei, sondern zu dem Zweck des Gelderwerbs betreiben. In ihm gibt ein alter Nachmann die während einer 30jährigen praktischen gärtnerischen Tätigkeit mühsam gesammelten, teuer erkauften Erfahrungen zusammen, und zwar in einer klaren und anregenden Schreibweise, die Vorkners Schriften von jeder Ansehung und somit zu ihrer weiten Verbreitung beigetragen hat. Das ist eben der besondere Wert des Buches: es handelt nicht von eingehenden, sondern von wirklichen Gewinnen, es gibt aus erprobter Erfahrung genau an, wie alles gemacht werden muß, um solche zu erzielen. Das Buch gliedert sich in zwei Teile: im ersten finden wir die allgemeinen Lehren über die verschiedenen Arten der Obst-, Kultur und Abzug, während der zweite, spezielle Teil in 82 Abschnitten genaue Anweisungen zu den einzelnen Kulturen, Mitteilungen über Kosten, Durchschnittserträge usw. enthält. Wenn jemand dazu berufen war, ein derartiges Buch zu schreiben, so war es Johann es B l a n e r, der neben seiner redaktionellen und schriftstellerischen Tätigkeit selbst in ausgedehntem Maße die praktische Arbeit betreibt. Er kennt somit aus eigener Erfahrung die Schwierigkeiten des Obstbaues, er weiß aber auch, wie diese zu überwinden sind: wie man also nicht nur eine gute Verkaufsmenge erzielt, sondern diese auch möglichst lobend verwertet. Diese lobenswerten Vorkmannschariften gibt er in vorliegender Arbeit reichhaltig preis. Sie werden zu einer Kultur des Obstbaues und Wohlstandes für den werden können, der sie sich nutzbar zu machen versteht.



Die Dämpfigkeit der Pferde und deren Behandlung.

Die Dämpfigkeit ist bekanntlich ein ziemlich häufig vorkommende Fehlerkrankheit, die sich von anatomischen Standpunkten meist durch Zerreißung einer gewissen Anzahl von Lungenbläschen fennzeichnet. Diese zerrissen sind oder gelagerten und zusammen geschlossen Bläschen bilden kleine im Lungenengewebe verteilte Luftkugeln, die das Lungenalveolärraum um so mehr erweichen, je zahlreicher und umfangreicher sie sind. In den meisten Fällen entwickelt sich die Dämpfigkeit unter der Einwirkung heftiger Anstrengungen (siehe schwere Arbeit, namentlich gegen starken Wind, übermäßiges Fahren der Pferde, namentlich bei Glatteisfahrten) oder sie ist auf erbliche oder durch Fütterfehler hervorgerufene Disposition zurück zu führen. Im zahlreichen sind die dämpfigen Pferde aus dem Lande anzutreffen, was sich aus dem Umstande erklärt, daß nichts desto viel mit voluminösen, schwer verdaulichen, bläsenden, zu verunreinigten Futterstoffen gefüttert wird. Außerdem hat der kleinere Landwirt die schlechte Gewohnheit, den Pferden die Futterzeit allzu sehr zu beschränken. Kann haben die Tiere gestreift, so wird wieder angefüllt und gerade darin liegt bei unsren bäuerlichen Arbeitspferden in den meisten Fällen die Ursache, daß sie verweibende Urtiere aus Dämpfigkeit und zum späten Stiefmutter. Denn wenn der Magen und die Verdauung mit voluminösem Futter angefüllt sind, finden die Lungen bei größerer Anstrengung nicht nur keinen Raum für ihre erhöhte Tätigkeit, sondern werden dergleichen auch nicht dem sie treffenden Druck zu widerstehen und die Folge davon ist die bereits oben erwähnte Zerreißung von Lungenbläschen. Wärdern unsere Landwirte fingen von der Arbeit prinzipiell nur wenig voluminöses, dafür aber um so kräftiger nährendes Futter reichen, und als solches ist in erster Linie gutem Soja zu nennen, so würden dämpfige Pferde auf dem Lande bald zu den Seltenheiten gehören. Die Symptome der Dämpfigkeit können allmählich zu Tage treten, geben sich aber in einzelnen Fällen auch plötzlich zu erkennen. Im ersteren Falle sind die Kennzeichen derartig unbestimmt, daß ein Erkennen der beginnenden Dämpfigkeit äußerst schwierig ist. Meist läßt sich nur eine leichte Veränderung in der Atm- und Abwegung der Atmen, sowie ein schwacher Husten wahrnehmen, welcher lehter nicht oder nur schwer durch einen auf den Schloß des Pferdes ausgeübten Druck hervorgerufen werden kann. Nach einiger Zeit beginnen diese anfänglich wenig beachteten Symptome deutlicher Formen anzunehmen, sofern ein Wechsel in der Fütterung und Arbeitsanforderung nicht eintritt. Jetzt erst beginnt in den meisten Fällen der Landwirt das Uebel wahrzunehmen, indem selbst im Stande der Ruhe die Bewegungen der Brust- und Bauchwandungen eine Unregelmäßigkeit zeigen. Er sieht einziehende Seiten mit kurz, kräftigen und trocken, und hohelien von geringem, schleimigen Ausflusse begleitet, welcher besonders während oder nach der Arbeit eintritt. In den meisten Fällen greift nun der Landwirt zu dem einen oder anderen in den Zeiten um teures Geld angekauften Mitteln, preßt auch noch zu einem dritten, wenn der gewünschte Erfolg ausbleibt und wirft in die Menge Geld hinaus, denn die Dämpfigkeit ist und bleibt unheilbar. Viel länger dagegen würde der Landwirt handeln, wenn er, statt sein Geld mit solchen Mitteln zu verschwenden, durch sachgemähe Fütterung und Arbeitsanstellung dahin wirken würde, die Dämpfigkeit zu lindern und dann die Patienten sich arbeitsfähig zu erhalten. Inedertreffende Abwegung der Düte, sowie der Arbeit, vermögen die Dämpfigkeit zweifellos an besten zu bekämpfen. Dämpfige Pferde müssen in genügenden, sorgfältig kontrollierten und von den so lästigen Ammoniakgasen tunlichst freien Stallungen untergebracht werden, und ist eine kalte Luft in diesen Fälle einer warmen, aber von schädlichen Dämpfen erfüllten Luft bei weitem vorzuziehen. Des weitern und die Futterzeiten mit weinlicher Genauigkeit einzuhalten und darf erst mit der Arbeit begonnen werden, wenn die Pferde das gereichte Futter verdaut haben, also erst 1 1/2 bis 2 Stunden nach der Fütterung. Das Nachfutter ist tunlichst zu beschränken, dagegen Grünfütterung und Weidung nicht zu unterlassen. Schonung bei der Arbeit ist namentlich bei Beginn derselben sehr zu empfehlen; man lasse deshalb die ersten 2 bis 3 Kilometer in langsamem Tempo zurücklegen und wird die Geringhaltung haben, das Pferd dadurch sehr zu den weitesten Touren noch verwenden zu können. Sehr wohlthätig wirkt auf den Patienten auch ein täglich drei- bis viermal zu verarbeitendes Kaffee von 20 Grad Celsius warmen Wasser und eine erregende Dampfpackung mit in gleich warmes Wasser getauchten Decken mit nachfolgender Streckreibung und Bewegung. Ein nach dieser Methode behandeltes dämpfiges Pferd wird wenigstens verhältnismäßig lange arbeitsfähig bleiben und mehr läßt sich bei dieser Krankheit überhaupt nicht erreichen.

Landwirtschaft.

Angen der Drifflant. Durch die Drifflant wird ein gleichmäßiges tiefes Unterbringen und Einbetten der Samenkörner in Erdboden erzielt, und das ist für eine gleichmäßige Keimung vor großer Wichtigkeit. Denn je gleichmäßiger die Körner bis zu einer bestimmten Erbtiefe in den Boden kommen, desto gleichmäßiger gestaltet sich das Keimen, Bewurzeln und Bestehen der Pflanzen. Bei der Drifflant ist dieses feines Werk der Fall. Hier findet ein ungleichmäßiges Unterbringen der Samenkörner statt. Die Erde wird in voller Tiefe der Ackerkrume an gehend Winterfrucht möglichst lange hinaus, daß das Unkraut nicht mehr keimt, löst den Acker in rauber Furche liegen, wird man im Frühjahr ein wohl durchloftes Feld haben, dessen Befruchtung, da man ja nicht die jetzige Arbeit des Wägens vor sich hat, so lang hinausgeschoben kann, bis die Frühjahrsfrucht die Unkrautkrume der obersten Schichte zum Keimen gebracht hat. Diese zerstört man dann durch spätes Eggen, und sat den Samen in den schon erwärmten Boden, wo er schnell keimt und dem aus tieferen Schichten nachkommenden Unkraut weit voraus ist. Man wird so nicht nur den, von Ackerkrume und Ackerkrume gelb und weiß gefärbten Gersten- und Haferfeldern stehen und kommen werden. Schon der Maisan gegen die Krähen. Das Krähen sch schimmige Feinde des eben gebauten Weizens sind, diese Gerstkrume macht man überall, wo berelle gebaut wird. Als Mittel dagegen wendet man das Untilanden der Körner in rote Weiborbe (Nennige) an. Man einschleifen geschieht dies in der Weite, doch die Maiskrume in Weiler einweicht, das Weiler darüber streuen und durch Umwandeln der Körner kann dieselben dann bedekt. Wenn eine Krabe einmal so ein Korn gestreift, so kommt sie bei zweites Mal. Wäffiges oder schimmeliges Hen oder Stroh kann man, in man Weilegen dazu hat, in Wirtschaften mit größeren technischer Weidenbetriebe, und wo der Felder nicht allzu groß ist, mit heißen Weiler oder Dampf abtrocknen, wodurch die Weile und Weiler geteilt werden; in der Regel wird man sich aber darauf beschränken müssen, das Nachfutter vor der Verwendung auf durchdrücktes und durchzufluten, am besten noch vorbereitendem Dreschen im Siegel der Weile. Das Stroh fruchtbarer man, soweit möglich immer unmittelbar nach dem Getreidebruch, was freilich nur in solchen Wirtschaften geht, in denen man das Dreschen ziemlich an den Gangen Winter vertreiben kann. Der Stamp gegen die Freifliegen ist am sichersten zu führen, wenn er auf die Wintergeraten gerichtet wird, weil diese der Feind in das nächste Jahr hinüberleitet. Da die Tiere ihre Naturtriebe nach die Winterer schon im August oder Anfang September ablegen, so kann der Feind in den Wintergeraten vor den Augen der Freifliegen geschädigt werden, wenn er möglichst spät, wenigstens erst in der zweiten Hälfte September geerntet wird.

Eind und Verlo von B. Ruffschach - Reprint: Deutscher Verlag für Wissenschaft und Kunst, Berlin

Die Behandlung der landwirtschaftlichen Maschinen. Für den Landwirt ist es eine höchst wichtige Sache, die Maschinen in einem guten Zustande zu erhalten. In dieser Beziehung wird jedoch noch viel gefehlt. Die Maschinen arbeiten im landwirtschaftlichen Betrieb in Staub und Schmutz und bedürfen daher einer sorgfältigen Reinigung, wenn man vermeiden will, daß sie nicht gar zu rasch abgenutzt oder, wie dies nicht selten der Fall ist, sogar in wenigen Stunden betriebsunfähig werden. Am empfindlichsten sind die komplizierten Maschinen wie Mahdmaschinen, Drechselmaschinen und die Dampf-, Benzol- und Spiritusmotoren. Aber auch einfachere Geräte wie Pflüge, Walzen, Äggen leiden bei schlechter Behandlung sehr und verhältnismäßig viel verbraucht. Nach dem Gebrauch reinigen man die Maschinen sorgfältig und fetten bzw. die Dieseln mit ein. Selbstverständlich ist, daß man sich auch einen trockenen Aufbewahrungsraum beschafft und dort die Maschinen einstellt.

Saus- und Zimmergarten.

**** Baumbezug.** Wer im Herbst Bäume pflanzt und davon den besten Erfolg erwartet, muß vor allem ein gutes Pflanzmaterial haben, vornehmlich Bäume mit reichverzweigtem großen Wurzeln, langen, geraden und gelbem Stamm, auf dem eine gute Krone von 6 Seiten sitzt. Am wertvollsten Bäume zu wählen, bestelle man diese frühzeitig, jezt ist die beste Zeit dazu, sonst muß man nehmen, was übrig bleibt; man bekommt nicht immer die gewünschten Sorten und die erforderliche Qualität.

**** Das Verpflanzen der Berrenstränder im Herbst.** Das Verpflanzen von Johannis- und Stachelbeeren ist im Herbst anzuordnen, doch muß dabei der guten Auslese bei jungen Holz als Rechnung getragen werden. Stachel- und Johannisbeeren als fruchtende Berrenstränder reifen ihre jungen Triebe schon frühzeitig, so daß durch ein frühzeitiges Verpflanzen derselben im Herbst so leicht kein Fehler begangen werden kann; dagegen reifen die jungen Stachelbeeren gewöhnlich erst später, so daß bei diesen ein baldiges Verpflanzen im Herbst immer etwas genaugt ist, denn pflanzt man allzu früh, so werden dieselben nicht nur allein an der guten Auslese ihres Holzes behindert, sondern schrumpfen dann auch ein. Der günstigste Zeitpunkt zum Verpflanzen bei allen tritt ein, wenn sich die Blätter der Stränder färben und zum Abfallen ansetzen.

**** Der Mistel gehe man jezt scharf zu Leibe.** Das Abschneiden des Mistel, auf dem Mistel, ist das einfachste und wirksamste Mittel gegen diesen schädlichen Schmarotzer; will aber kann man das nicht, so sind die Wurzeln der Mistel auszuschneiden und die Stelle mit Teer zu bestreichen.

**** Kultur der Scholottenweibel.** Man pflanzt die Scholotten schon im Herbst 5 Zm. tief, bei 15 Zm. Reihenabstand; bei Eintritt des Frostes bedeckt man die Beete mit kurzem Dünger oder Laub. Die Kultur betrifft die Winterweibel, die an den Boden maßen, jezt mäßig und verlieren auf frisch gebüngtem Lande sogar an Wohlgeschmack. Im nächsten Frühjahr werden sie reich ausgehoben und sorgfältig getrocknet. Frühjahrsplantungen, im März und April liefern nicht so große Zwiebeln wie Septemberplantungen.

**** Vom Abblättern des Sellerie.** Das Abnehmen der Blätter muß möglichst vermieden werden, oder wenn Blätter abgenommen werden müssen, so muß nur die untersten, tief verfallenden Blätter weggemachene, wobei aber die Sellerieknolle nicht verunreinigt oder an ihren Wurzeln gelodert werden darf.

**** Im Maulwurfs- und Wühlbeeren d. u. zu vertreiben,** besuche man alle Tagelöhne mit Einblü und stecke sie in die Gänge. Der Geruch des Teils vertreibt die Tiere.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

**** Forstkultur.** Die raschwüchsigen alten Buchen Bäume und Kiefer können auf frische Schläge schon als Frühjahrsplantungen zeitig im Frühjahr ausgepflanzt werden. Dieselben sind aber beim Ausheben und Transport im Frühjahr durch die nun die Zeit herbeiziehende scharfe West wind sehr gefährdet; denn wenn die Bäume über Winter im Saat- oder Pflanzlager stehen bleiben, so treibt dieselbe im Frühling jezt zeitig an, und ist das Grün an den Knospen auch nur kaum bemerkbar, so leicht das Anwachsen schon in Frage; ferner bleibt die Kiefer über den Winter in Saat-beete liegen. So fällt dieselbe gewöhnlich die Kunderkrankheit "Schütte". Die Buchen werden nämlich tot und die Pflanzen gehen bald ein. Ein erprobtes Mittel dagegen ist nun folgendes: Die Pflanzen werden im Herbst - Oktober - ausgehoben, an einem schattigen Orte, welcher gegen rauhe Stürme geschützt liegt (aber ja nicht unter Kronenräume) auf circa 60 Zentimeter erhöhte Beete reihenweise, etwa 8 Zentimeter Reihenabstand) und dünn, so daß eine Pflanze nur einzeln anliegend neben die andere an liegen kommt - also in feinen Bündeln - in frische Erde aufrecht stehend mit gestreckten Wurzeln, alle natürliche Erde eingeschlagen. Während die Wurzeln kommt trockenes Laub oder Moos und die Wipfel der Kieferpflanzen müssen nach 2 Zentimeter hoch mit trockenem Laub überdeckt werden. Herbstpflanzung ist zu bevorzugen, dagegen kann bei Pflanzbedarf von anderswärts der Be-

zug von Laub- über Winter in vorbereiteter Weise jezt empfohlen werden.

**** Die Schicht der Formamen Wässerungen am besten der Erbrühen?** Ein erster Mehlung des Wassers als Hauptursache (namentlich verdorbenen Quellen) mittels Drehröhren oder Zerkleinern, bei sehr leichten Wässerungen empfiehlt sich jedoch Erziehung strauchartiger, möglichst liehervorwärtiger Solarien - auf nassem Boden die (Wurzeln treibende) Beierle, auf weniger nassem strauchartige Weiden (als Stedlinge oder in Form von Niedrigbüschen), auf trockenem Akrize, Biele, Hasel, Besigrose, auf Kalkboden Salweide. Möglichst enger Pflanzung in der Vorzug zu geben.

**** Der Substratloft,** besonders für den Fang des Substrats bestimmt, besteht aus einem auf einem Pfahl befestigten von Draht geflochtenen Zylinder von etwa 52 Zentimeter Durchmesser und 30 Zentimeter Höhe, in welchen eine weiche lebende oder ausgestopfte Laube eingelegt wird; oben auf dem Zylinder ist ein Zylinder angebracht. Dieser Apparat leistet trefflichen Dienst und ist namentlich in Remien und Kamerun ungeschätzbar. Der Substratloft wird auf besten in einer Dünung, einer Dornenhecke u. v. angebracht und zwar auf einem Pfahl von solcher Höhe, daß oben nur der Kopf mit der Laube sichtbar bleibt. Die beste Fangzeit ist die Periode von August bis Oktober oder November.

**** Gewebe nachzuführen.** Wenn ein Gewebe, welches unter Naht war, aber ausgezerrt sein muß, gut abgehut ist, wird es mit in Wasser aufgelöstem hochkonzentriertem Salz angestrichen und der Anstrich wird wiederholt, bis es die schöne hellbraune Farbe behält.

**** Bei Kunden tritt häufig infolge Erkältung Rheumatismus ein,** der eine Lähmung eines oder beider Hinterbeine zur Folge hat, die sich vielfach in Jitters der Hinterbeine äußert. Eine sichtlich allgemeine Erkältung des Kranken Gliedes mit Amiesin- oder Kampherpirritus ist zu empfehlen.

**** Die nicht seltenen Zerkaltungen (Berrenlungen) bei Sandbühnen** werden veranlaßt durch Schlag, Stöße, Fall oder Sprung und entstehen an den Gelenkknoschen der Extre, indem der Gelenkstoff ganz oder teilweise aus der nachgewöhnten Gelenkfläche tritt - der Hund geht lahm und der ausgesetzte Gelenkstoff ist mit der Hand sichtbar; Behandlung: Umverweilt durch ziehen und Drücken bei ausgesetztem Gelenkstoff wieder in der Wärme einrichten, hierauf Ruhe und sichte Umschläge. Schon veraltete Berrenlungen sind schwer zu heilen. - Auch infolge natürlicher Dehnung von Sehnen oder Muskeln kann der Hund "lahmen" (d. h. er wird durch den verursachten Schmerz am Fortreiten gehindert); hier hilft am besten feines Streifen der lebenden Heide mit der Hand und Anreiben mit geschmolzenem Branntwein (oder Amiesin- oder Kampherpirritus).

Bienenwirtschaft.

? Bei der Ausfütterung im Herbst soll man möglichst große Portionen in kurzer Zeit reichen, so sagt die Theorie. Das sind jedoch weitgehende Begriffe. Große Portionen reicht mancher Imker, damit er schnell fertig wird mit füttern. Die Folgen sind, daß alle Zellen mit Futter gefüllt werden, oft die Brut herausgerissen wird von den Bienen, um Platz zu schaffen. Der Stod kommt völlig aus seiner Ordnung. Anstatt eine kleine Vermehrung der Brut zu erreichen, wird das Gegenteil bewirkt. 3-5 Wb. ist das beste Maß für eine Portion. Das Futter darf nur in Zwischenräumen gereicht werden, daß eine gute Verarbeitung des Futters erfolgen kann. Bei einer normalen Wabenzahl hört man auf zu füttern, wenn in der letzten Wabe Futter gelang.

Warenberg.

Bienenwirtschaftliche Anweisungen für den Monat Oktober.

Von L. Dircks.
Sollen die Bienenvölker auf durch den Winter kommen, so ist ein Treibhaus erforderlich. Die Bienen müssen erstens vollstark und reichlichlich sein, zweitens den nötigen Winterverrat haben und drittens lautig und doch warm sitzen. Der August war die rechte Zeit, für das erste zu sorgen. Im September galt es, die zweite Forderung zu erfüllen. Damit soll jedoch nicht abgesehen sein, daß man in Oktober eine Ausfütterung nicht mehr vornehmen könne und dürfe. Im Oktober kann man Bienenwässer nicht nur aufzufüttern, sondern sogar noch einen adelselken Bau auführen lassen. Aber besser ist besser. Wer im September über die nötige Zeit verfügt, tue es in diesem Monat. Die Verpadung der Bienen oder nimmt man frühestens im Oktober vor. Ist dieser Monat jedoch, wie im Vorjahr, noch sonnig und warm, so verzieht man sie, bis kaltes Wetter eintritt. Eine zu frühe Einpackung halte ich nicht für angebracht, bis zum Ende der Bienen den ganzen Winter unverwundlich lassen. Da Luft ein schlechter Wärmeleiter ist, so mag bei starken Wintern und geschwärtzer Lage des Standes eine solche Behandlung wenig Nutzen bringen. Bei schwächeren Wintern aber und weniger geschwärtzer Lage empfiehlt es sich jedoch, die Kästen warmhaltig zu verpacken. Zuver-

einbaum man die nicht belegten Waben und beschafft den Bienen zu eine behagliche Winterwohnung. Als Wadmaterial nehme man Stroh oder Moosfäden, die man vorher gut gelüftet und getrocknet hat, oder auch, wenn man die Kosten dafür nicht scheut, Filamenten. Ein Kissen kommt über die Deckwabe und ein hinter das Fenster. In dieses mit Moosfäden fast Drahtgaze versehen, so entfernt man zuvor den unteren Fensterstich oder -teil. Manche sorgen auch durch Auseinanderziehen der beiden letzten Deckwaben für eine Lüftung durch das aufgelegte Kissen. Auf jeden Fall kann die Stodfeuchtigkeit so besser entweichen. Um die Bienenhöfe feucht gegen die Kälte zu schützen, empfiehlt es sich, zwischen sie hitzige Wärmeblätter stellen. Denselben Zweck erreicht man billiger auf folgende Weise: Man zieht die Kästchen etwa ein Zentimeter von einander und bestreift vorn und hinten vor der Miße ein dünne Zeite. Sodann hoch man sich vom Schreiner Sägemehl und füllt damit die Zwischenräume mittels eines harten Pinsels. - Im warmen Herbst jucken die Wägle gern im Bienenhaufe und in den Kästen Unterlauf gegen die Witterung. Daher stelle man im Bienenhaufe Wänselkäse auf und verzieht die Klagen mit Zinkblechen, deren das Klagen jedoch nicht bei starken Wintern. - Im Oktober kann man auch noch die Vereinigung von Bienenvölkern vornehmen. Man verfährt dabei wie im September. Man verpelle aber nicht durch Fütterung mit diesem Futter beide Völker in gleichermaßen zu verpellen. Im Oktober geht das Leben im Bienenstod seinen Ende entgegen. Die letzte Brut läßt aus und die Königin stellt das Befreiten der Zelle ein. Nach und nach ziehen sich die Bienen zur Traube zusammen und verbringen die Zeit im Halbdämmer. Der Imker darf ihre Ruhe nicht und überläßt sie ihrem Winterdüssel, weil er hoch sie gut verolert und aufgehoben. Sojammessel erwartet er den künftigen Frühling und ein frohes Erwachen seiner Bienenlage zu neuem Schaffen.

Milchwirtschaft.

|| Melkermilch. Die Milch soll in halbfester Beschaffenheit an die Melkerin abgegeben werden, das wird aber nur zutreffen, wenn sie sowohl reinlich gemolken, als auch wenn sie nur von vollkommen gesunden Kühen gewonnen wurde. Gehalt aber können die Kühe nur sein, wenn im Stallgute sehr herrscht, die Vögelgale bei trocken und geräumt werden, die Kühen mit eventuelle Arbeit nicht überanstrengt werden, denselben überhaupt eine sorgfame und regelrechte Abwartung zuteil wird, denselben nur gesundes und schmackhaftes Futter in ausreichender Menge und mit genügendem Milchzucker zu liefern, darauf aufmerksam machen wird, in der Wahl der Futtermittel nicht gleichgültig zu sein und ihn nicht ausdrücklich heranzuführen, der Beschaffenheit des Futters sorgfältige Aufmerksamkeit zu schenken und mit peinlichster Genauigkeit alle verdorbenen Futtermittel von der Verfütterung aus des Milchvieh auszuschließen.

Für die Kühe.

Wetterstoffen zum Anpflanzen zu bringen. Das die aufgeschlagenen Stallkörner mähiger und wohlwollender als die unvertehrten, die oft glosig bleiben, wech jezt Hausraum. Um jeze Kartoffel aufpflanzen zu lassen, wasche man sie erst im Moment vor dem Auslegen, je sie mit kaltem Salzwasser zu Feuer und lasse sie halb gar kochen. Dann gießt man sie ab, gibt braunlich kochendes, gelagertes Wasser darauf und läßt sie stark kochen, bis sie weich sind. Dann gießt man einen ordentlichen Schuß kaltes Wasser in das fast kochende und gießt nach ganz kurzer Zeit das Wasser ab. Auf diese Weise können alle Kartoffeln und haben einen außerordentlich guten Geschmack.

Wessels. Die unteren Stiche eines Mebriden werden auf beiden Seiten aus bemellen geschritten, sauber ausgerichtet und in ungefähr 2 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Alsbald klopft man die Scheibe leicht, durchsieht sie der Breite nach mit fettem Sand und marirt sie oben mit 2 Stunden lang in Kloosöl, Petroleöl, Zinbelöl, Salz und Pfeffer. Aus der Weize herausgenommen, werden sie gut getrocknet, mit geriebener Brotkruste bestreut und 8-10 Minuten in heißer Butter scharf gebraten. Die fertigen Meßels werden auf einer Schüssel transformiert angedreht. In die Meße gibt man Kartoffelmeze, Spargelpeisen, junge Gruben, Choucrouten, Meerscheln oder ein Trüffel. Von dem Meßel pret- und Knochenmehl bereitet man unter Beigabe eines Glases Meßelwa eine dazu passende Tante.

Schilliches Buttergebackenes. 1/2 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt und 1/2 Pfund Zucker und etwas Vanillezucker hinzugefügt. Nach einer Viertelstunde kommt 1/2 Pfund geriebene Mandeln hinzu und wird wohl, daß es einen etwas festen Teig gibt. Man läßt ihn über Nacht ausruhen, bracht ihn an andere 24 Stunden auf einer mit Mehl bestaubten Backplatte auseinander und läßt mit Weichformen Figuren aus, die strohähnlich sein müssen. Man hoch sie bei mäßiger Hitze hellgelb und bewahrt sie in einem festverschlossenen Pergamentpapier auf.

Wieser Schnittchen. 1 Wb. Butter wird zu Sahne gerieben, dann kommt 1 Wb. Zucker, 1 Wb. Weizenmehl dazu und nach und nach 12 Eier, gleich aus der Schale hineingeschlagen. Dieses wird tüchtig nach einer Seite gerührt, dann 1 Eiweiß voll Rum und etwas Strichhörnchen hinzugeben und wenn man ungefähr eine Stunde gerührt hat, wird der Teig mehrerdick auf Platte gelost, und drei mäßiger Größe gebacken, mit Mandeln und Zucker bestreut. Eier kann man nach Belieben weniger nehmen. Noch heiß muß man den Kuchen in beliebige Stücken schneiden.

Sellerielat. Man reime einige große Sellerieföpfe, entferne die Köhnen, grünen Wänter und wasche letztere in Wasser. Dann legt man die Sellerie eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser, läßt sie auf einer Serviette trocken, schneidet sie würflich, gibt die Plättchen dazu noch Salz und Essig, schüttet sie einmangel herum, läßt den Essig ablaufen, gibt Öl und Pfeffer dazu und mennt das ganze gut durcheinander.

Augenbratenen. Ein Schweinslangbraten wird mit Salz, Petersilie und Kümmel eingewaschen und bleibt einige Tage bestreut liegen; dann wird er unter fleißigem Begießen mit Rahm gebraten.

Für die perfekte Köchin.

Bienen-Soda. Große, recht süße Birnen werden gekocht, auf einem Reistellen gerieben, durch ein dünnes Reinstuch gepreßt und der Saft in einen Topf mit einigen recht feinstehenden Pflanzenenern unter fortwährendem Umrühren auf einem kleinen Feuer eingedocht, und in Steinböden umbebrüt. Auf Weibrot mündet dieser Brennhonig ganz vorzüglich.

Frischbrot. Was ein Stück Backofen von drei Pfund werden Grieben und Sau entruht, man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, mischt genügend Salz darunter und macht es in einer Maschine recht fein. Darauf rührt man 1/2 Pfund Butter zu Schaum, fügt unter fortgesetztem Rühren zwei ganze Eier, sechs Eiweiß an den feingemachten Milch, 1/2 Pfund in Milch geriebener und ausgebrühter Semmelkörner, eine in Butter geschwämmte, geschobene Zwiebel, eine große Mastkorn, Pfeffer und den Schmeck der sechs Zweige hinzu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgefettete und mit Semmel ausgefettete Form, läßt die Backung beinahe 1 1/2 Stunde im Wasserbad kochen und trägt ihn mit einer Koperlauge aus.

Schiffstücken. Feingehackte Brotkruste, besgl. Kindermark und eine Eierte werden zusammen mit etwas Butter, Salz, Pfeffer, geriebenen Semmel und einigen Schälchen brauner Sauce auf dem Feuer überhört. Nachdem die Masse erkalte, wird dieselbe in dünn gebackenen Eierduden gefüllt, alsbald gerollt, in schräge Streifen geschnitten, in Ei und geriebener Semmel gebacken und im heißen Fett hellbraun gebacken um als Beilage für besserer Gemütsküchen Verwendung zu finden.

Wänter. Ein halb Pfund Reis wird in kaltem Wasser eine Weile mit den Händen geknetet, alsbald trocken gemacht. Man läßt eine Tasse feines Öl in einem Topf heiß werden, schüttet darin etwas feingehackte Zwiebel, schüttet den Reis hinzu und läßt ihn zehn Minuten auf dem Feuer ruhen, fügt ein Liter Fleischbrühe hinzu und dampft den Reis recht weich, jedoch so, daß die Körner hell bleiben, mischt einige Schälchen voll geriebenen Parmesanfein darunter und reicht ihn so zur Sauce.

Tauben mit feinen Kräutern. Einige Tauben werden gereinigt, der Länge nach in Hälften erteilt, etwas brät gefüllt und mit Salz bestreut; hierauf hoch man einige Scholotten, etwas Petersilie, zwei Trüffel von 8-10 Choucrouten und schmitt dieses in einem Topf mit etwa 1/2 Pfund Butter, tut die Tauben hinzu und dünnt sie unter öfterem Umrühren nach, nimmt dieselben heraus, verkostet die feinen Kräuter mit 1/4 Liter brauner Sauce, schmeckt die Sauce mit Zitronensaft scharflich ab und richtet sie über den Tauben an.
Dalle a. S. Emil Crina, Koch.

Der Rehböck.

Von Ernst Sondor.

Es unterlag gar keinem Zweifel: zwischen der Gemartung Sanspor und dem Reiter Waldstich mochtete ein harter Rehböck, das Tag anfert der Reiter Werner, der in Sanspor nistete, feststellte. Wenige Tage später hatte der Reiter stark auf Waldstich dieselbe feststellte. Die Rehböck waren in ihren, in dem feuchten Boden einmündigen Konturen so deutlich, daß selbst ein Nicht-Rehböck mit deren Anblick angeteilt haben würde, daß da ein Rehböck und keine Rehböck waren gewesen sei. Der Rehböck war also vorhanden und es handelte sich nur darum, wer ihn abhänge würde. Da hatten denn die beiden forstlichen Gelehrten eine gewaltige Anzahl vor einander. Der Sansporer betrachtete seine Rehböck als feine unrichtiges Geheimnis und der Waldsticher hätte sich aufhören lassen, wenn jemand behauptet hätte, es habe noch ein Rehböck im Erdkrund herumtrottel von diesem Rehböck-Waldsticher Rehböck. Und das allerhöchste: Die beiden Männer waren auf den Boden einer Aneibe angewiesen. Die lag auf Sansporer Reiter, denn im Waldstich hätte ein Gelehrter sein Bein allein trinken müssen. Also blieb nur "Der Rehböck" in Sanspor, dessen Be-