

Beilage
zur
Westwälder Zeitung.

Ämtliches Kreisblatt für den
Oberwestwälder Kreis.

Verlag von
Carl Schuer,
Märtenberg.

Landwirtschaftliche Mittheilungen.

Nicht was du bist,
ist's, was dich ehrt,
wie du es bist,
bestimmt den Wert.

J. H. Vogt.

Nr. 38.

Erfahrung eiweißhaltigen Futters durch Luzerne.

Auch im letzten Stadium des Krieges und auch die erste Zeit nach dem Kriege ist Kraftfutter so rar, so daß die Bereicherung von eiweißhaltigem Futter immer noch notwendig ist. Da nun die Luzerne auch in trockenen Sommern einen guten Grünschnitt gibt und auch im zweiten Jahre für Pferde, Rinder, Schafe und Schweine eine gute Weide gibt, so geht die Ernährung mit eiweißreichem Futter besser von statten. Hierdurch werden auch in der Landwirtschaft die anderen Futterarten besser ausgenutzt, gleichviel, ob die Luzerne als Grünfutter, als Heu oder als gemahlenes Kraftfutter gereicht wird. Neben dem Grünfutter soll mehr für die Luzerneheugewinnung gesorgt werden, um aus dem gemahlenen Heu ein Kraftfutter zu erzielen, welches allein oder mit Kleie oder mit gemahlenem Grünkuchen verfüttert werden kann. Man kann auch die grüne Luzerne mit allerhand Unkraut und sonstigen Grünabfällen und Kartoffelschalen streuen und mischen, um diese gemischt mit Wasser teigig zu verarbeiten, um sie als Grünkuchen zu formen. Diese quadratischen Formen in der Form der Klutchen hergestellt oder brotförmig, werden dann in einem Backofen oder in einem sonstigen Trocken- oder Dörröfen gebacken, um eine Winterdauerware zu geben.

Am besten geschieht diese Luzerneheugewinnung dort, wo viel Unkraut, Gras und Abfall von Gemüse ist. Die hier gegebenen Anhaltspunkte müssen weiter ausprobiert werden, jedenfalls erhält man aber hierdurch ein eiweißreiches Kraftfutter für den Winter, wo die Grünmassen im Sommer nicht alle bewältigt werden können. Die Luzerne ist deshalb lohnend für den Anbau, weil sie jahrelang ein eiweißreiches Schnittfutter oder eine Weide oder auch nahrhaftes Heu liefert, sofern ein etwas warmer, kalkhaltiger oder gebrauchter Boden vorhanden ist. Die vielen Mißerfolge und geringe Lebensdauer der Luzernefütterfelder und Weiden haben ihre Ursache im verunkrauteten, nassen feuchten, tonigen, sauren, mit Jauche verdothenen Boden. Auch Erfahrungen haben gelehrt, daß Samen aus wärmeren Gegenden ungeeignet für das deutsche Klima sind. Da-

Nummer 38.

gegen bewährt sich der Luzernesamen aus Rußland, Sibirien und der in Deutschland gezogene Samen. Da nun der Güteraus- tausch mit Rußland wieder stattfindet, so ist auch von dort Luzernesamen zu beziehen, der für hiesiges Klima sich besser bewährt als Samen aus Südamerika. In dieser samenarmen Zeit ist aber auch zu beher- zigen, daß dort, wo der Luzerneanbau be- trieben wird, die Samenzucht jetzt ins Auge gefaßt werden soll, um selbst geeig- neten, besonders kleeisdefreien Samen zu haben. Man sät auch da und dort in frisch- gebüngten Böden; doch lehren die in den letzten Jahren gemachten Anbaue, daß Lu- zerne am dauerhaftesten und ertragreichsten ist in mit vorher Hackfrüchten getragenen Böden, die frischgen Stallmist erhalten haben. Die Sand-Luzerne *Medicago media* liefert auch auf Sandböden noch hohe Erträge, während Luzerne, blauer oder ewige Lu- zerne, *Medicago sativa* in den vorgenann- ten Bodenarten schon im ersten Jahre einen guten Stamm geben, je unkrautreicher das Land ist. Um den Kalk- und Phosphor- gehalt im Boden zu bereichern, gibt man pro Morgen $1\frac{1}{4}$ Zentner 40prozentiges Kalk und $2\frac{1}{4}$ Zentner Thomasmehl, und je nachdem dem Boden Kalk mangelt, ent- sprechend eine Gabe Kalk. Dort, wo im Mai oder Juni als Dickfrucht Rübsen oder Widen gesät sind, wird dieser Grünschnitt bald abgemäht, damit die Luzernesämlinge mehr Luft und Freiheit bekommen.

Sobald ein Grünschnitt lohnend ist, muß deshalb sofort die Dedfrucht grün abge- mäht werden. Letzteres soll möglichst kurz vor einem Regen geschehen, damit das so entblöhte Luzernefeld sofort die nötigen Wachstumsbedingungen erhält, welches es gebraucht. Um einen gleichmäßigen Be- stand des Luzernefeldes zu erhalten, ist das vollständige Abmähen eines ganzen Schlags zu empfehlen und den Grünschnitt für die vorhin erwähnten Grünzeugtuchen oder zum Verfüttern zu verwenden. Durch die Grünzeugtuchen kann man eine große Menge Winterdauerware erhalten, weil um diese Zeit auch Unkraut und Gras zum Einmischen vorhanden ist. Erscheinen nun nach dem Abmähen der Dedfrucht ungleiche Stellen, so verzieht man die Luzerne- sämlinge zu zweien oder dreien und ver- pflanzt sie an den leeren Stellen. Im all- gemeinen wird dieses Verziehen und Ver- teilen der Pflanzen wenig oder gar nicht

ausgeführt, weil man glaubt, hiermit keinen Erfolg zu haben. Geschieht diese Arbeit aber, wenn das Feld feucht ist und dunkle Tage vorhanden sind, so wachsen diese Sämlinge schnell an, wodurch ein gleichmäßig bestodtes Luzernefeld entsteht. Dort, wo die Saat gleichmäßig aufgegangen ist, wird nach dem Abschneiden der Ded- frucht leicht gewalzt, welches nach jedem Schnitt wiederholt wird, dagegen das Eggen der jungen Luzernefelder ist zu vermeiden, während das Behacken der durch Drillfaat gewonnenen Luzernefelder sehr vorteilhaft ist, um das Feld rein zu halten. Deshalb ist auch die Drillfaat der Breitfaat vorzuziehen.

Zeigt sich Kleeisde, welche ganze Teile des Feldes vernichten kann, so kann in Böden, die überhaupt arm an Kalk sind, durch Überstreuen der Felder mit Kalk- staub die Vernichtung der Seide in die Wege geleitet werden. Oder man bestreut die Flächen, wo schwefelsaures Kali zu haben ist, hiermit, wodurch ebenfalls die noch junge Seide im Weiterumsichgreifen gehemmt wird. Sind die Seidenwuch- rungen älter, so muß sie abgebrannt wer- den. Wird die junge Saat, wie angegeben, in passend vorbereiteten Boden gebracht, so liefert die Luzerne jahrelang mit Kalk und Thomasmehlnachdüngung reichliches Futter. Ein Morgen liefert durchschnittlich 150 Zentner Grünschnitt oder 40 Zentner Heu, mithin ein Schlag von 10 Morgen gleich $2\frac{1}{2}$ Hektar, 10 mal 150 gleich 1500 Zentner Grünfutter oder 10 mal 40 gleich 400 Zentner Heu. In gutem Boden ist der Ertrag noch bedeutend höher. Vom zweiten Jahre ab kann schon der erste Schnitt im Mai zur Verwendung kommen. Das Ver- füttern der grünen Luzerne kann dann mit Strohhaßel in Mischung geschehen, wie denn auch im Herbst Luzerne mit Mais ein gutes Futter gibt. Dort, wo Schweinemast vorherrschend ist, lohnt sich die Gewinnung von Luzerneheu, weil dieses, mit anderem Kleeheu vermahlen, ein sehr wertvolles eiweißreiches Mastfutter gibt. Überhaupt ist das Vermahlen des Luzerneheus noch zu wenig eingeührt, obgleich das Luzerne- mehl in Mischung mit anderen gemahlenen Trockenprodukten der Landwirtschaft nähr- reiche Futtermittel geben. Das Verab- reichen von gemahlenem Futter, auch mit Melasse gemischt, hat sich sehr gut bewährt. Das Luzernegrünfutter enthält je nach

Jahrgang 1918.

Standort 16½ bis 29½ Prozent Trockensubstanz, 2,9 bis 7 Prozent Proteinstoffe, 0,5 bis 0,9 Prozent Fettstoff, 6,1 bis 14 Prozent N. fr. Extraktstoffe und 4 bis 13½ Prozent Holzfaser. Das Luzerneheu hat dagegen 80½ bis 87,6 Prozent Trockensubstanz, 13 bis 20 Prozent Proteinstoffe, 23 bis 24 Prozent Fettstoff, 20 bis 34 Prozent N. fr. Extraktstoffe und bis zu 40 Prozent Holzfaser. Auch dort, wo Pferdezuucht betrieben wird, sind Luzerne- weiden sehr vorteilhaft, weil das Luzerne- futter die Milch der weidenden Stute ver- mehrt und den Embryo des Jungtieres kräftigt.

Pferdezuucht.

Wie macht man heruntergekommene Pferde schnell wieder leistungsfähig? Bei einem heruntergekommenen Pferd muß vor allem ein allmählicher und vorsichtiger Übergang zu Kraftfuttermitteln stattfinden, damit Verdauungs- und andere krankhafte Störungen vermieden werden. Nach dem Hafer sind die Aderbohnen das geeignetste Kraft- und Körnerfutter, von welchen man schweren Zugpferden bis zur Hälfte der Körnerration in geschrotetem Zustande mit Häcksel und dem zu verfütternden Hafer vorlegen kann. Auch eine geringe Beigabe von Leinjamn tut insofern gute Dienste, als dadurch die Körperfülle und der Glanz der Haare gefördert werden.

Biegenzuucht.

Die Fresslust der Ziegen kommt nicht selten davon her, daß sie des stets gleichen Futters überdrüssig werden. Zuweilen ist auch das Einschütten von zu vielem Futter- mehl die Ursache. Dann ist Abwechslung im Futter anzuraten. Es kann aber auch Verstopfung die Fresslust erzeugt haben. Oft entsteht dieselbe dadurch, daß sich das Futtermehl in dem warmen Trant zusammenballt und im Magen als Klumpen liegen bleibt. Einige Löffel reinen Lein- öls helfen meistens bald.

Bienenzuucht.

Holzwohnungen. Die Mobilstöcke aus Holz sind teils Ständer, teils Lagerstöcke und die verbreitetsten davon der Dzierzon- stock — mehr Lagerstock als Ständerstock — der Berlepsch'sche Dreietager — ein Ständer- stock — Albert'scher Blatterstock — allerlei Zwillingsbauten — amerikanische Lang- strohstöcke und noch eine Anzahl verbesserter oder verschlechterter Bienenwohnungen, die meist unter dem schönen Namen „Volks- stock“ sich den Imkern vorstellen und bei ihnen einzudringen suchen. Fertigen wir zunächst einen Dreietager. Der ganze Stock ist 62,7 Ztm. hoch und 35 Ztm. tief. Zu den Seitenwänden wähle man gutgetrock- nete Bretter von 25 Millimeter Stärke und 40 Ztm. Breite. Damit diese Breite er- reicht wird, kann man auch zwei schmalere Bretter gut zusammenleimen oder -fitten. Darauf werden die Bretter in Längen von 64 Zentimeter geschnitten, auf beiden Seiten behobelt und Breite und Länge auf dieses obige Maß abgestoßen. Dann fer- tigt man Riemen und Ruten an den Seitenwänden und zwei Falze in der Tiefe von 6 Millimeter. Die erste Rute beginnt 20,6 Ztm. von der unteren Seitenwand- kante; abermals 20,6 Ztm. höher beginnt die zweite Rute, und oben in der ganzen Höhe von 62,1 Ztm. beginnt die dritte; alle müssen 12 Ztm. breit und 6 Millimeter tief sein. Es mag auffallen, warum die Maße nicht genauer in ganzen Zahlen ab- geschlossen, zum Beispiel 5, 10 50. Das kommt daher, weil diese obigen Größen als Vereinsmaß angenommen sind und daher auch Rähmchen aus anderen Wohnungen hier verwendet werden können. An der

Krückseite, wo die Tür hinkommt, wird ein 2,5 Ztm. breiter und 8 Millimeter tiefer Falz eingestoßen; wenn man die Kästen so fertigt, daß auch die Vorderwand als Tür benutzt werden kann, tut man gut daran. Noch haben wir Deckel und Boden. Beide haben eine Größe von 40 Ztm. Länge, 31,5 Ztm. Breite und werden an den Seitenwänden festgenagelt. Das Flug- loch bringt man am Bodenbrette an und zur Vorfrage auch eins an der dritten Etage oben. Diese Bienenwohnung hat auch zwei Fenster, ein größeres für die zwei unteren Etagen und ein kleineres für den Honigraum oben. Aus leichterem Rahmen- holz werden die Fenster so gefertigt, daß sie in den Ruten leicht aus- und einschiebbar sind und doch gut schließen. Das unterste Fenster ruht nicht ganz bis auf dem Boden, sondern läßt einen Spielraum von 12 Millimeter, der mit einem Brettchen zum leichten Wegnehmen geschlossen ist, um die Fütterung und Reinigung bequem besorgen zu können. Damit die Wohnung auch winterhaltig ist, macht man sie gern doppel- wandig und füllt den Zwischenraum mit Stroh, Holzwolle, Torfmoos und dergleichen aus. Zur äußeren Ausstaffierung können noch einige Leisten angenagelt und der ganze Kasten mit sauberer Farbe gestrichen werden. Er ist fertig bis auf die Rähmchen innen. Das gibt eine eigene Arbeit und Anweisung.

Weidenkultuur.

Schnitt der Weiden. Die Weiden sind holzreif, d. h., die Reservestoffe sind völlig in den Wurzelstock zurückgewandert, wenn die Ruten sämtliche Blätter verloren haben. Es fällt dies in die Zeit von Mitte No- vember bis Ende Dezember. Werden die Weiden noch während der Saftbewegung geschnitten, so geht dies auf Kosten des Stodes, der mangels ausreichender Reservestoffe das nächste Jahr nur wenige und kümmerliche Ruten zu treiben vermag. Der Schnitt hat ganz unten am Wurzelstock zu geschehen. Es dürfen keine langen Zapfen stehen bleiben. Wer lange Zapfen hin- schneidet, bekommt ästige Ruten, während die aus den untersten Augen sich entwickel- den Ruten nach vielfach gemachten Erfah- rungen altreife bleiben. Die so im Noem- ber oder Dezember (am besten vermittels einer scharfen, starken Rebschere) geschnit- tenen Ruten werden in mittelhocher Bündel gebunden und bis zum Verlaufs oder bis zum Schälen an luftigen Orten aufbewahrt. Kälte schadet ihnen nichts.

Futterpflanzen.

Anbau der Sanderbse. Die Sanderbse, auch Feld-, Futter- oder stockgraue Erbse, Peisulke genannt, kommt sowohl als Grünfutter- wie Gründüngungspflanze als auch zur Gewinnung reifer Körner in Be- tracht. Sie kommt selbst noch auf leichtem Boden gut fort, jedoch verlangt sie eine entsprechende Feuchtigkeit, namentlich in der ersten Zeit ihres Wachstums. Ein Haupt- erfordernis für das Gedeihen ist, daß das Feld in jeder Beziehung frei von Unkraut ist; insbesondere sind Quecke und Hederich ihre schlimmsten Feinde. Ihr Wachstum ist im Anfang ein ziemlich langsames, später jedoch ein sehr üppiges, und es kommt häufig vor, daß sie bis in den Herbst hinein blüht und dann nur wenig Schoten ansetzt. Eine geeignete Vorfrucht für die Sanderbse ist Getreide. Ferner gedeiht sie auch sehr gut nach Hackfrüchten, insbeson- dere nach gedüngten Kartoffeln. Im Ge- menge mit Sommerroggen, Hafer und Geradella wächst sie sehr gut. Zur Gewin- nung von Grünfutter vermischt man sie am besten mit Wicken, Pferdebohnen und Hafer, und zwar im Verhältnis von etwa 35 Proz. Erbsen, 3 Proz. Wicke, 10 Proz. Pferde-

bohnen und 20 Proz. Hafer. Kommt sie im Gemenge mit Roggen und Hafer zur Aus- saat, dann nimmt man das Verhältnis 60 Proz. Erbsen und je 20 Proz. Roggen und Hafer. Diese Gemenge liefern auf gut ge- düngtem Boden in 2½ bis 3 Monaten große Futtermengen von vorzüglicher Qua- lität. Als Saatquantum sind bei Breit- saat 200 bis 240, bei Drillfaat 170 bis 200 Kilogramm Samen pro Hektar erforderlich. Bei Einzelsaat bei Gewinnung von Samen sind bei Breitfaat 130 bis 140, bei Drillfaat 100 bis 140 Kilogramm Samen pro Hektar nötig. Die Aussaat erfolgt, sobald der Boden abgetrocknet ist. Man pflügt oder frümmerl den Samen zweckmäßig unter. Die Körner sind ein gutes Kraftfutter für Arbeitspferde; jedoch ist es ratsam, den Pferden nicht mehr als höchstens ein Drittel des Körnerfutters in Form von Erbsen- schrot zu geben, da größere Gaben nicht selten Kolik hervorrufen. Auch für Schweine ist Erbsenschrot ein ausgezeichnetes Futter, aber auch hier dürfen nicht große Mengen verabreicht werden, da das Fleisch einen etwas unangenehmen Geschmack annimmt. Das Stroh wird von Pferden und Schafen gern gefressen.

Obstbau.

Schwämme an Obstbäumen. Diese fin- den sich an den Ästen, am Stamm und an der Wurzel in mannigfachen Gestalten und Abstufungen. Gewöhnlich sind sie eine natürliche Folge des Alters und meist ein Merkmal naher Auflösung. Der Rinden- schwamm erzeugt sich indes auch oft bei an- haltendem Regen, vorzüglich wenn der Boden einen schlammigen, fetten Ader- grund hat. Anfangs sind es sehr weiche, kleine Auswüchse, die nach und nach sich ver- dicken, größer werden und endlich in stän- den, den Saft zu verderben. Durch Ent- fernung derselben und das Abtragen der alten, loderen Rinde wird meist dem Übel abgeholfen. Der Holzschwamm ist zwar an- fangs auch weich, verhärtet sich aber bald so, daß er dem Holz an Festigkeit nahe kommt und nur mit Gewalt abgelöst wer- den kann. Man beschneidet die Wunde und bestreicht sie mit Baumwachs. Der Wurzel- schwamm ist am gefährlichsten, indem er dem Baume die besten Nahrungsmittel ent- zieht und ihn wohl gänzlich tötet, ohne daß man am Stamm und an den Ästen irgend- einen Schaden wahrnimmt. Meist entsteht er durch zu feuchten Boden. Man nehme die Schwämme weg, beschneide die Wur- zeln, bedede sie wieder mit Erde und be- streue dann den Boden mit zerfallenem Kalk. Zugleich sorge man dafür, daß die überflüssige Feuchtigkeit abgeleitet wird.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Reife des Weines. Um zu sehen, ob der Wein flaschenreif ist, füllt man eine Flasche nicht ganz voll, schüttelt den Wein kräftig, verkorkt die Flasche leicht und läßt sie einige Tage in einer Temperatur von 15 bis 16 Grad Celsius ruhig stehen. Bleibt der Wein dann klar, so kann er ohne Sorge auf Flaschen gezogen werden.

Temperatur der Gärkeller. Die Gärung gehört zu den wichtigsten Prozessen der Weinbereitung und hängt sehr viel davon ab. Sehr wichtig ist die Gärtemperatur. Ist die Wärme zu hoch, so ist die Gärung zu stürmisch und es gibt stumpfe, früh tote Weine, die sich wenig oder gar nicht mehr ausbauen. Zu geringe Wärme aber ver- hindert eine vollkommene Gärung; die Gär- rung ist langsam und schleppend, der Wein wird unvollkommen und erkrankt leicht. Die beste Gärtemperatur liegt so um 15 Grad Celsius. Kleine Abweichungen lernen sich am besten in der Praxis und sind auch den Winzern bekannt.

Morgenlied des Landmannes.

29

Da kommt die liebe Sonne wieder,
Da kommt sie wieder her.
Sie schlummert nicht und wird nicht müder
Und läuft doch immer sehr.

Von ihr kommt Segen und Gedeihen,
Sie macht die Saat so grün,
Sie macht das weite Feld sich neuen
Und meine Bäume blüh'n.

O, sei mir denn willkommen heute,
Willkommen, schöner Held!
Und segn' uns arme Bauersleute
Und unser Haus und Feld!

Matthias Claudius.

Im Familienkreise.

Von A. E. O.

Es gibt für den zartbesaiteten Menschen kaum eine angenehmere Pflicht als die der Dankbarkeit. Er freut sich, dies Gefühl der Erkenntlichkeit den Seinigen alle Tage beweisen zu können. Der Vater, die Mutter, die Brüder und Schwestern, alle wetteifern im Erzeigen von Liebe. Wie könnte er sich da wohl kühl verhalten und nicht vielmehr seinen Dank auf jede Weise betätigen? Wie wunderschön läßt es sich in einem Hause leben, in welchem ein jeder felsenfest von der Zuneigung des anderen überzeugt ist, bei denen, die keine Gelegenheit versäumen, uns ihr Wohlwollen und ihre Freundschaft zu beweisen, und auf die wir unter allen Umständen zählen können, sowie davon überzeugt sein dürfen, daß sie uns diese Treue zeitlebens bewahren werden. Die den Nebenmenschen bezeugte Dankbarkeit läßt diesen den Dankbaren in einem besonders angenehmen Licht erscheinen, und sein eigenes Herz wird durch das Gefühl erhoben und befriedigt.

Hingegen ist die Familie unglücklich und freudlos, in der sich Seelen finden, deren Stolz sich durch empfangene Wohlthaten und Liebesbeweise verletzt fühlt. Die sich daher ängstlich vor jedem Entgegenkommen hüten und ihrerseits stets besorgt sind, einen gewissen Abstand zu bewahren. Kalt und gefühllos ihres Weges gehend, sind sie nur froh, wenn keine Ansprüche an sie von irgendeiner Seite erhoben werden. Sie wollen nichts geben, aber auch nichts geschenkt haben. Weder Liebe noch greifbare Zeichen von Zuneigung, und stoßen auf diese Weise zarter besaitete Gemüther absichtlich zurück. Aber weil sie keinerlei Entgegenkommen zeigen und durch ihr ganzes Wesen deutlich bekunden, wie unerwünscht, ja, sogar unangenehm die Freundschaft anderer ihnen ist, stehen sie bald ganz allein, und durch sie wird keineswegs die Zusammengehörigkeit der Familie befördert. Findet sich nun wirklich ein liebevolles Verständnis, das gegenseitige Tragen und Ertragen in unserem Hause? Sieht man dort edle und schöne Eigenschaften bei den einzelnen Mitgliedern der häuslichen Gemeinschaft erblühen? Wird der Mut zum Schaffen und Leiden bemerkt? Zeigt sich die Demut in ihrer willigen Unterordnung unter die von sorgsam Eltern aufgestellten Gesetze? Die gute Erziehung wirkt darauf hin, vortrefflichen Samen ins Kin-

derherz zu pflanzen und das Unkraut, diese jeden Augenblick weiter um sich greifende Unkrautpflanze, womöglich mit Stumpf und Stiel auszurotten.

Hauswirtschaft.

Grüne Gurken frisch zu erhalten. Um Gurken lange frisch zu erhalten, suche man bei Abnehmen derselben die schönsten Exemplare aus und sehe besonders nach, daß dieselben dicht an der Ranke abgeschnitten werden, damit der Stiel an der Gurke bleibe, um sie später daran aufhängen zu können. Alsdann reinige man die Gurken mit Wasser mittels einer weichen Bürste sorgfältig von jedem Schmutz und trockene sie gut ab. Hierauf bestreiche man sie mit Eiweiß, doch so, daß keine Stelle der Oberfläche verfehlt wird: das Eiweiß bildet eine undurchdringliche Haut, die den Luftzutritt verhindert. So behandelte Gurken läßt man im Luftzug trocknen und hängt sie dann mittels eines Bindfadens, der an den Stielen befestigt wird, an einer Schnur oder Stange in einem sehr trockenen Raume auf. Auf diese Weise kann man Gurken zu Gurkensalat bis zur Weihnachtszeit frisch erhalten.

Verwendung des doppeltkohlensauren Natrons in der Hauswirtschaft. Man benützt es sehr häufig als Backpulver statt der Hefe zu Kuchen und kleinerem Gebäck. Zu diesem Zweck löst man auf 500 Gramm Mehl einen Teelöffel voll Natron in warmer Milch auf, die man dem Teig zusetzt. — Daß Hülsenfrüchte (Erbsen, Linzen, Bohnen) viel schneller weich kochen, wenn man dem Wasser doppeltkohlensaures Natron beisetzt, dürfte bekannt sein, ebenso, daß grüne Gemüse bei einem Zusatz von Natron beim Kochen ihre schöne, grüne Farbe behalten. Beim Auskochen von Knochen und Fleischabfällen zur Suppe wird Natron ebenfalls mit Vorteil angewendet. — Seht man dem Kaffee eine Prise dieses Salzes zu, so wird derselbe besser ausgelaugt und gewinnt erheblich an Wohlgeschmack. — Im Sommer verhütet ein kleiner Zusatz von Natron das rasche Sauerwerden der Milch und der Fleischbrühe.

Eine gute Sprigglassur. Die sogenannte Sprigglassur, mit welcher man alle Verzierungen auf Torten und feinen Gebäcken anbringt, besteht aus feinstem Puderzucker und von allem Eigelb freiem Eiweiß, welches im Verhältnis von etwa 100 Gramm auf ein Eiweiß in einem trockenen, reinen, engen Porzellangefäße mit einem hölzernen Quirl angerührt wird, und nachdem dieselbe nach 15 Minuten ziemlich steif wird, noch etwa 3 Tropfen Zitronen- oder Essigsäure zusetzt und solange rührt, bis sie hochgezogen stehen bleibt, worauf man sie mit einem angefeuchteten reinen Lappchen bedeckt und dann davon in aus starkem Papier gefertigten spitzen Düten etwas füllt und zum Verzieren gebraucht. Soll dieser Glasur eine Farbe zugefugt werden, so darf man keinen Sauerstoff dazu verwenden.

Das Heizen. Um ein recht warmes Zimmer zu halten, Sorge man vor allen Dingen dafür, daß das Brennmaterial gut trocken ist. Dies gilt nicht nur für Holz, sondern auch die Kohlen müssen ganz trocken und nicht so sehr ausgelüftet sein; es ist daher zu empfehlen, immer für Vorrat in der Küche zu sorgen, damit die Kohlen, wenn dieselben benutzt werden sollen, etwas durchwärmt sind und nicht direkt aus dem Keller oder Bodenraum zum Heizen verwendet werden. Eine be-

sondere Aufmerksamkeit sei seitens der Hausfrau dem Ansagen und Schichten der Feuerung gewidmet, in dem oft die ganze Kunst des schnellen und guten Heizens besteht! Dann sehe man oft die Feuerung nach, schiebe alle Glut nach vorn, untersuche sorgfältig, daß sich kein unverbranntes und unverkohles Stüd im Hintergrund des Ofens oder der Asche verberge und schließe den Ofen, sobald man die Überzeugung hat, daß sich keine bläulichen Flämmchen mehr zeigen. Werden Kohlen nachgelegt, so werfe man dieselben nicht auf Glut, sondern schiebe vielmehr dieselbe mittels des Hakens nach hinten und lege dann erst die frische Zugabe auf den vorn freigewordenen Teil. Durch dieses Verfahren erfüllt das Nachheizen seinen Zweck, während sich die Heizkraft bedeutend verringert, schüttet man frische Kohlen direkt auf schon brennende. Viele Leute glauben die Räume dadurch recht warm zu erhalten, daß man sie gegen jeden Zustrom von frischer Luft fest verschließt. Dies ist grundfalsch, denn reine Luft erwärmt sich bedeutend schneller als verdorbene und müssen daher täglich, auch bei strenger Kälte, die Zimmer vor dem Heizen gut gelüftet werden.

Schimmelflecke aus Leinwandstoffen zu entfernen. Man begießt das befestigte Leinwand eine Zeitlang am Morgen mit Wasser und seht es der Sonnenhitze aus. Dieses Mittel ist aber nur anwendbar in heißen Sommertagen. Ein anderes, welches zwar auch Mitwirkung der Sonne erfordert, jedoch in milder starkem Grade, ist folgendes: Man löst in Wasser einen Eßlöffel Salz und einen Teelöffel Salmiakgeist auf, feuchtet den Schimmelfleck damit an und legt es in die Sonne. Endlich kann man auch die Flecke vertreiben mit aufgelöster Buttermilch, Sauermilch oder Molken, die man ganz heiß über das Zeug gießt. Man läßt das Zeug recht lange darin und wäscht es zuletzt mit Seife aus.

Nasse Stiefel. Wer hätte es nicht schon einmal empfunden, wie unangenehm es ist, Stiefel anzuziehen, welche durch und durch naß geworden und dann wieder getrocknet worden sind. Die hier beschriebene einfache Behandlung derselben verdient daher Beachtung. Wenn man die nassen Stiefel abgezogen hat, fülle man sie sofort mit Hafer. Dieser besitzt eine große Anziehungskraft für Feuchtigkeit und wird bald dieselbe von dem feuchten Leder absorbieren; während der Hafer dies bewirkt, schmilzt er zugleich an und verhütet auf diese Weise, daß das Leder einschrumpft und hart wird. Am folgenden Morgen schüttet man den Hafer aus und hängt ihn in der Nähe eines Feuers oder Ofens zum Trocknen auf, um ihn noch oft auf dieselbe Weise benützen zu können.

Gemeinnütziges.

Aluminium pulvt man mit einer Lösung von 30 Gramm Borax in 1 Kg. Wasser, der man einige Tropfen Salmiakgeist zusetzt.

Das Rauchen verhindert man bei Lampen, wenn die Dochte in starken Essig eingetaucht werden. Selbstverständlich müssen die Dochte, bevor sie gebraucht werden, erst vollständig getrocknet sein. Auf diese Weise präpariert, geben sie ein schönes, klares Licht.

Dänische Handschuhe zu reinigen. Man wäscht die Handschuhe mit aufgelöster Seife, Milch und Salmiakgeist, hängt sie dann zum Trocknen auf, wobei man sie oft reibt und drückt, stäubt sie, wenn sie ganz trocken sind, mit Mehl oder Talkum ab, wodurch sie weich und elastisch werden.



Auf Enten.

Die köstlichsten Tage der Entenjagd, die mir unvergänglich bleiben werden, das waren die, die ich auf dem Flusse verlebte.

Wenn den heißen Augusttagen mond- helle Abende folgten, nahm ich mir einen Fischerjungen, der mich auf dem Flusse im Kahn auf und ab ruderte. Mit Geschick, ohne daß man einen Ruder Schlag hörte, trieb der Kahn unter den weitausragenden Erlenzweigen dahin. Die kühle Abendluft erfrischte den Körper. Ringsum eine feierliche Stille, die aber nicht Drüdendes an sich hatte; ab und zu ertönte der Ruf eines Nachtvogels, das Schilf rauschte leise, silbern glänzte die mondbeschienene Wasserfläche, auf die hohe Erlen lange Schatten warfen; eine Umgebung, dazu angetan, Träumen nachzuhängen. Erst ein leises Rascheln am Ufer und der leise Ruf des Fischerjungen: „Achtung!“ rufen die Gedanken wieder auf den Zweck der Fahrt. Mit dem Kahn wird dicht an das Ufer gefahren und mit dem Ruder leicht gegen das Schilf gestoßen, aber es war wohl nur eine Wasserratte gewesen; trotzdem heißt's aufpassen, denn namentlich die Kridenien halten verteuft lange. Ein Stückchen weiter hinauf geht kurz vor dem Kahn eine Stodente heraus, die sich leicht herunterholen läßt und aufgefischt wird. Lange ist jetzt nichts zu spüren, bis plötzlich das bekannte pfeisende Geräusch fischfisch das Rasen von Enten anzeigt; mit heftigem Aufklatschen fallen sie ein, erheben sich aber sofort wieder, denn nur zu schnell haben sie uns erräut und jetzt heißt's schnell sein. — Oft war das Resultat ein recht gutes, manchmal auch ein schlechtes, aber schön war jeder dieser Abende.

Wenn wir gute Hunde hatten, dann ließen wir diese die Ufer absuchen, während wir auf dem Damme langsam folgten. Waren beide Ufer so mit Jäger und Hunden besetzt, war die Strede meist gut. Aber gute Hunde sind hierzu erforderlich, weil die angeschossenen Enten sich gut zu drücken verstehen. Von dem viel behaupteten Fest- beißen der Enten unter Wasser habe ich nichts bemerkt. Es mag ja vorkommen, wird aber wohl zu häufig als Entschuldigung für schlechte Schüsse und zu flüchtige Nachschieße benutzt. Richtig ist, daß die Enten oft tauchen und weit ab vom Anschuß wieder hochkommen. Die Enten sind ziemlich unempfindlich gegen leichte Schrote; das Federkleid ist sehr widerstandsfähig; auf die entgegenkommende Ente zu schießen, ist daher nicht angebracht; besser ist es, wenn man einen Schuß von hinten oder der Seiten anbringen kann. Die auf dem Wasser schwimmende Ente ist noch schwerer

zu erbeuten; wird nicht der Kopf getroffen, so ist der Schuß meist wirkungslos.

Während wir in unserem Revier die Entenjagd nur von der bequemsten Seite kennen lernten, hatte ich durch Einladungen auch Gelegenheit, sie in großen sumpfigen Flächen mitzumachen. Hierbei werden an Jäger und Hund enorme Anforderungen gestellt. Wer sich nicht einer ganz taktischen Gesundheit erfreut, wen schon Rheuma und Zipperlein plagen, der kann da nicht mitmachen. Vom Laufen schon warm und dann bis an den Leib hinein in Wasser und Schlamm, arbeiten, daß man die Beine aus dem Sumpfe herausbekommt, sich gegenseitig ziehen, das ist so meist damit verbunden. Hohe Wasserstiefel sind gar nicht angebracht, denn oben läuft's Wasser doch hinein und dann kommt man um so schwerer vom Fled. Ein paar alte Stiefel, bei denen das Wasser oben hinein- und unten hinauslaufen kann, sind angebrachter, nur die Sohlen müssen einigermaßen ganz sein, weil sonst die Schilfstümpfe sich zu leicht durchtreten. — Bei solchen Jagden sind, so weil es sich meist um große Reviere handelt, auch reichliche Streden die Regel.

Passionierte Wasserhunde sind auch hierbei erforderlich; leider sind diese verhältnismäßig selten.

Ich habe die Beobachtung gemacht, daß harte, robuste Hunde meist auch gute Wasserhunde waren, während sich weiche Hunde weniger eigneten. Ich möchte hierbei anfügen, wie es mir gelang, zwei wassercheue zu recht brauchbaren Wasserhunden zu machen. Bekanntlich hört am Wasser die Macht des Dressieurs völlig auf und man muß da so lange im Guten operieren, bis man die Hunde doch so weit bringt. Mit einem Setter hatte ich mir schon alle Mühe gegeben, ohne ihn auch nur soweit zu bringen, daß er sich die Pfoten naß gemacht hätte. Eines Tages fand ich ein Kaninchen in einer Kastenfalle, steckte dieses in den Rucksack und ging mit Nelly und Husa, von denen der letztere ein vorzüglicher Wasserhund war, in die nahe Schöpfung, wo ich einige Kaninchen schoß, die Nelly aufgestöbert hatte. Bald war ich am Hasenarm, legte Husa ab und setzte über. Nelly sah sehnsüchtig nach. Drüben schüttelte ich das Kaninchen aus dem Rucksack, ließ es etwa 30 Schritt laufen und schoß. Auf „Fah apport!“ waren Husa und Nelly mit einem Satz im Wasser, und wenn auch Husa eher ankam, ließ ich doch Nelly zum Lohn für den Fortschritt apportieren. Damit war der Bann gebrochen. Die Passion war nach der langen jagdlichen Fastenzeit durch Kaninchenheken so gesteigert, daß die Hündin ihre Wasserscheu ohne weiteres überwand. Einen anderen

Hund habe ich auf ähnliche Weise kuriert, beide haben noch recht brav im Wasser gearbeitet.

Der zweimal geschossene Keiler. Folgende Jagdgeschichte, die den unwahrscheinlichen, kaum glaublichen Vorzug hat, vollständig wahr zu sein, ereignete sich im Oberelsaß, wo sie um so mehr Aufsehen erregte, als dort eine solche Beute selten ist. Ein Bauer ging morgens hinaus auf sein Land, um hier Kirschen zum Schnapsbrennen zu pflücken. Unter dem großen Baume, den der besteigen wollte, fiel ihm schon von weitem ein großer schwarzer Fled auf, und erkannte er beim Näherkommen ein starkes Wildschwein, welches sich dort am Stamme eingeschoben hatte. Vorsichtig schlich er nun zurück, um den Jagdpächter zu benachrichtigen. In größter Aufregung erzählte er diesem, daß er schon von weitem das Schnarchen des schlafenden Schweines gehört habe, und man leicht nahe herankommen könne. Schnell wurden nun einige Postenpatronen eingesteckt und ging es hinaus, sich diese seltene Beute zu holen. Mit größter Vorsicht birschte der Pächter bis nahe heran, das Schwein schlief ruhig weiter, so daß nun zwei Schüsse darauf abgegeben werden konnten. Als sich auch daraufhin nichts rührte, ging man vorsichtig heran, und fand nun einen starken Keiler (aufgebrochen mehr als 3 Ztr.), der schon hochsteif in seinem Kessel lag. Im Triumph wurde er in das Dorf eingeholt, schnelligst verwertet und zeigte sich hierbei, daß acht Posten, und zwar von der anderen als der soeben beschossenen Seite, die Schwarte durchlöchert hatten. Hieraus meldete sich dann endlich auch der Schütze aus dem Nachbardorfe, der am Abend zuvor auf dem Anstande das starke Schwein auf kaum 20 Schritte Entfernung beschossen und angepfeift hatte, da dasselbe aber seinen Jagdbezirk verließ und über die Grenze ging, gab er dasselbe verloren, und ist es nur diesem Zufall zu verdanken, daß das Wild, auf diese Weise gefunden, noch frisch war und verwertet werden konnte. Man sieht hieraus wieder, wie fehlerhaft es ist, bei einem beschossenen Stück die Nachschieße so früh aufzugeben, und daß man in solchem Falle eine gewisse Verpflichtung hat, dem Nachbar Mitteilung zu machen, wenn ein angeschweißtes Stück auf sein Gebiet gewechselt ist, damit er die weitere Nachschieße aufnehmen kann.



Jagd-Humor.



Der Sonntagsjäger. „Ist es wahr, daß du die Krähe, die du neulich geschossen, auch verpeist hat?“ — „Ja, ich wollte nämlich endlich etwas Selbstgeschossenes essen.“

