



Ein Wandersmann oft im Irrtum steht,
Wenn er dem neuen Weg nachgeht;
Also auch mancher mit Schmerzen spürt,
Daß ihn sein neuer Freund verführt.

Vom Kriege hinter der Front.

Die Volksernährung.

Unsere Nahrungsmittel werden bewertet nach ihrem Gehalt an Eiweiß, Fett und Kohlehydraten und nach dem Grad der Ausnutzungsfähigkeit. Sehr wichtige Nährsubstanzen, nämlich die Nährstoffe, werden in der Regel nicht in Anschlag gebracht. Sie sind sehr hoch in der Milch, im Fleisch und in grünen Gemüsen und Salaten.

Als die teuerste Nährsubstanz gilt gemeinhin das Eiweiß, weil wir gewöhnt sind, es in Form von Fleisch aufzunehmen und demgemäß teuer zu bezahlen. Während aber gutes, mageres Ochsenfleisch auf 100 Gr. nur 21,9 Gr. Eiweiß enthält, bieten 100 Gr. Linsen 26 Gr. und 100 Gr. magerer Käse sogar 43 Gr. Immerhin ist der höhere Preis des Eiweißes im Ochsenfleisch gegenüber den Linsen gerechtfertigt, weil in letzteren ca. 17 Prozent unverdaut bleiben, wie der Genuß der Hülsenfrüchte überhaupt eine stärkere Belastung des Organismus bedeutet, die schwächlichen Menschen nicht bekommt. Anders liegt es aber beim Magerkäse; von diesem werden, wie bei aller Fleisch-, Eier- und Milchnahrung nur 1—3 Prozent des Eiweißes unverdaut ausgeschieden. Magerkäse stellt sonach die reichste und wohlfeilste Quelle für Eiweißnahrung dar. Nicht diesem haben wir in seinem Grundstoff, in sauber behandeltem, abgerahmter Milch eine leistungsfähige Quelle billigen, leichtverdaulichen Eiweißes, die in viel höherem Maße als bisher der menschlichen Ernährung nutzbar gemacht werden kann, und zwar sowohl zum direkten Verzehr als auch in Zubereitung zu Milch- und Mehlspeisen. Bedingung ist, daß die Milch bei der Entrahmung und danach gut behandelt, also reinlich gehalten, nicht geschüttelt und möglichst auch nicht sterilisiert wird. Am vorteilhaftesten ist die Entrahmung mittels eines bewährten Handseparators.

Wir haben zur Broterzeugung für das kommende Jahr einschließlich der Vorräte aus dem Vorjahre und ohne das erforderliche Saatgetreide rund 60 Millionen Doppelzentner Getreide zur Verfügung, aus denen, abzüglich 15 Prozent Kleie, und 136 Millionen Doppelzentner Mehl ca. 77 Millionen Doppelzentner Brot herzustellen sind. Unter Zugrundelegung von 205 Kilogramm Brotverbrauch für Kopf und Jahr verbrauchen also 68 Millionen Menschen in Deutschland 139,4 Millionen Doppelzentner; wir verfügen also über einen Überschuß von 37,6 Millionen Doppelzentner Brot. Hierzu kommt unser Vorrat an Kartoffeln, der durchschnittlich 450 Millionen Doppelzentner im Jahre beträgt. Davon wurden ca. 10 Prozent

zur Alkoholgewinnung verwendet, von diesem Quantum wird in 1914/15 ein erheblicher Bruchteil für die Ernährung frei, so daß sich die für die Ernährung zur Verfügung stehende Menge von 130 Millionen Doppelzentnern auf ca. 150 Millionen Doppelzentner erhöhen würde, so daß uns pro Kopf der Bevölkerung 2,2 Doppelzentner Kartoffeln zur Verfügung stehen. 274 Millionen Doppelzentner sind zur Viehfütterung frei. An Kohlehydraten haben wir also Überfluß.

Wie steht es nun mit dem Fett? Auf Pflanzenfette können wir infolge des Krieges nicht rechnen. Wir sind fast ausschließlich auf tierische Fette angewiesen, zu deren Erzeugung uns nur unser eigener Viehstapel zuverlässig zur Verfügung steht. Wir hatten Ende 1913 einen Bestand von 20,9 Mill. Rindern, 25,6 Millionen Schweinen, 5,5 Millionen Schafen und 3,5 Millionen Ziegen. Diese Viehmenge übertrifft die der Vorjahre, sie reicht mindestens aus, um den gleichen Fleisch- und Fettdurchschnitt wie im Vorjahre zu erzeugen. Unter jährlicher Fleischverbrauch beträgt auf den Kopf ca. 52 Kilo. Diesen können wir, was den Eiweißbedarf anbelangt, durch Mehrverwendung von Magermilch und Käse, nötigenfalls auch von Hülsenfrüchten, ohne Gefahr für unsere Gesundheit leicht um $\frac{1}{3}$ reduzieren, z. B. durch Einlegung einiger fleischloser Tage in jeder Woche; die 5,12 Prozent Fleisch unseres Gesamtbedarfs, die wir aus dem Ausland bezogen, sind also bequem zu entbehren. Aber woher bekommen wir Fett, von dem wir im Jahre 1913 2 607 644 Doppelzentner einführen? Dies sind bei einem Bedarf, der sich aus 24 Kilo pro Kopf und Jahr auf 16 320 000 Doppelzentner errechnet, rund 16 Prozent des Gesamtbedarfs. Davon sind in 1913 542 300 Doppelzentner Butter und Butterschmalz gewesen, von denen 209 220 Doppelzentner aus Rußland stammten, uns also endgültig verloren gehen. Die Einfuhren von Dänemark und den Niederlanden werden uns voraussichtlich erhalten bleiben, sich vielleicht auch etwas erhöhen. Immerhin, es bleibt ein großes Manko zu bedenken.

Unsere Milchproduktion wird auf jährlich 21 000 Millionen Liter geschätzt, wovon rund 8500 Millionen Liter dem direkten Verzehr dienen, so daß 12 500 Millionen für die Entrahmung frei wären, wenn nicht viele Landwirte noch immer der Unsitte fröhnten, die wertvolle Vollmilch dem Jungvieh zu geben. Für diese Verschwendung gibt es schon in Friedenszeiten keine stichhaltige Begründung, jetzt im Kriege bedeutet sie eine schwere Versündigung an der Volksernährung und angesichts der in Aussicht stehenden hohen Preise für gute Butter eine enorme Geldbergebung. Nehmen wir nur an, daß 10 Prozent aller zur

Entrahmung freien Milch, in dieser Weise und durch das ebenso verschwenderische Entrahmen mittels Satten, der rationellen Zentrifugenentrahmung bisher vorenthalten wurden und ihr nun zugeführt würden, so entfiel folgende Rechnung: 1250 Millionen Liter Milch mit 3,2 Prozent Fett ergeben 45,9 Millionen Kilogramm Butter, also sehr viel mehr als das russische Manko.

Es erhellt aus dem bisher Gesagten, daß uns für die Kriegsführung hinter der Front in gleicher Weise wie bei der Mobilisierung gegen unsere Feinde ungeahnte Kraftquellen zur Verfügung stehen, unsere Sache ist nur, sie ebenso energisch und vollkommen auszunutzen, wie dies die Seeres-leitung tut. Grund zur Sorge besteht jedenfalls nicht, und noch weniger haben unsere Feinde Veranlassung zu der Hoffnung, daß sie uns bei längerer Kriegsdauer aushungern könnten. So lange nicht, was Gott verhüten wird, große Teile unseres Landes vom Feinde verwüstet sind, können wir dauernd auskömmlich leben, ohne daß sich die Lebensmittelpreise zu drückender Höhe erheben, wenn sie auch, wie es selbstverständlich ist, steigen werden. Aber wir dürfen nicht mehr aus dem Vollen wirtschaften, dürfen uns nicht auf den Zufall verlassen und dürfen weder in der Erzeugung noch im Verbrauch verschwenden. Bei der Landwirtschaft mit ihren großen Produktionsmengen geht jede Verschwendung, und sei sie im einzelnen noch so unscheinbar, in die Millionen. Das wird am deutlichsten illustriert in dem Prospekt einer bekannten Zentrifugenfabrik, in dem sie errechnet, daß, wenn der bei der Milchentrahmung benutzte Separator nur $\frac{1}{100}$ Prozent Fett mehr in der Milch läßt, als unvermeidlich, dies für die Butterproduktion Deutschlands einen Jahres-Schaden von 44 Mill. Mark ausmacht.

Mit der Butter allein ist es aber nicht getan. Es fehlen noch die anderen Fette, von denen vorher die Rede war. Auch für diese haben wir vollwertigen und ausreichenden Ersatz. Ihn bietet uns der Zucker, der chemisch das Fett vollkommen ersetzt. Deutschland ist bekanntlich das Haupt-Produktionsgebiet für Rübenzucker, von dem es alljährlich bedeutende Mengen exportierte. Die Ausfuhr ruht jetzt, sie war ebenso hoch wie der Inlandsverbrauch, das für den Konsum zur Verfügung stehende Quantum hat sich also verdoppelt. Es kommt lediglich darauf an, den Zucker in mannigfacher Weise zur Ernährung heranzuziehen, und dies hat keine Schwierigkeiten. Abu.

Landwirtschaft.

Saatkartoffeln. Die Saatkartoffeln müssen von Zeit zu Zeit umgelegt werden, damit sie nicht

Jahrgang 1915.

zu lange Schösse treiben. Es muß ein Hauptbestreben sein, das Bilden der Schösse zu verhüten. Sind die Schösse nicht mehr als 6—8 Zm. lang, so können die Kartoffeln mit den Schossen gepflanz werden. Sie sind früher und bringen höhere Erträge, als wenn die Schösse entfernt werden und die Kartoffelknolle nun wieder einen Teil ihrer Kraft darauf verwenden muß, neue Schösse zu treiben. Von neuen Kartoffeln sind zu empfehlen Edel-Diamant (gelblich) und Edelstein (weißlich). Beide bringen 12 bis 13fache Erträge. Es sind Frühkartoffeln.

Zufriedenstellende Heuernte. Erzielt wird sie durch Dünger. Eine mittlere Wiesenheuernte von 4000 Mito auf 1 Hektar entzieht dem Boden ungefähr 125 Mito Kali und 38 Mito Phosphorsäure. Wählt man zur Zuführung des nötigen Kalis den Kainit (mit 12 1/2 Prozent r. Kali), so berechnet sich der Bedarf auf etwa 1000 Mito auf 1 Hektar, d. h. 2 1/2 Doppelzentner auf den Morgen, während die Phosphorsäure in Form von rund 300 Mito Thomasmehl, also mit etwa 0,75 Doppelzentner auf den Morgen gegeben wird. Anstatt des Kainits kann man (in größerer Nähe der Kaliverke) entsprechende Mengen Carnallit (etwa 9 Prozent r. Kali enthaltend), bei erheblichen Entfernungen aber das 40prozentige Kalidüngesalz verwenden. Entscheidend sind dabei nicht nur die Eisenbahnfrachtkosten, sondern auch die Ausgaben für Abfuhr und Ausstreuen der größeren oder geringeren Mengen. Sind die Wiesen in guter Kultur und bereits seit mehreren Jahren mit Kali und Phosphorsäure gedüngt, so genügen vielleicht schon 2 Doppelzentner Kainit und 0,5 Doppelzentner Thomasmehl für den Morgen; die Gaben noch weiter herunterzusetzen, erscheint aber nach den gemachten Erfahrungen nicht angängig. Der Ertrag der durch die Erntemengen dem Boden entzogenen Nährstoffe soll vielmehr stets ein ausreichender und regelmäßiger sein, sonst ist zu befürchten, daß der Bestand der einmal gewonnenen wertvollen Futterpflanzen geschwächt wird und die Erträge wieder zurückgehen. Schließlich sei auch noch darauf hingewiesen, daß es von größter Wichtigkeit ist, die gedüngten Wiesen mit der Egge zu bearbeiten. Am besten dürfte dies geschehen, wenn der Boden im Frühjahr einige Zeit tief aufgearbeitet ist. Dadurch wird der Grasnarbe mehr Luft und Licht zugeführt, zwei Faktoren, die zur gedeihlichen Entwicklung der Pflanzen unbedingt notwendig sind.

Der Schlamm aus Teichen und Gräben wechselt in seinen düngenden Bestandteilen je nach dem Wasser, aus dem er sich absetzt und den örtlichen Verhältnissen, unter denen dies geschieht. Wasser, welches durch höher gelegene fruchtbare Felder und durch Dörfer und Städte abfließt, ist viel reicher an fruchtbaren, d. h. düngenden Bestandteilen, als solches, welches durch waldige, sumpfige Gegenden und sandige Ebenen fließt und meist nur einen sehr geringwertigen Schlamm liefert, dessen Düngewert häufig überschätzt wird. Die schwarze Farbe, die nicht selten als Zeichen seiner Güte gilt, rührt meist von schwarzem Eisenoxydul und saurer Humusstoffe her, welche beide nachteilig auf die Vegetation wirken. Es ist daher sehr zu empfehlen, bevor man den Schlamm zur Düngung von Feldern und Wiesen verwendet, dieselben in Schichten abwechselnd mit gebranntem Kalk oder Mergel anzuschichten und durch wiederholtes Umschneffeln so oft mit der Luft in Berührung zu bringen, bis sich die Masse umgewandelt und eine braune Farbe angenommen hat. In dieser Form event. noch mit etwas gut vertrotteltem Mist durchsetzt, liefert der Schlamm aber einen ganz vorzüglichen Dünger.

Milchwirtschaft.

Trinkwasser für das Vieh. Sehr wird noch immer gefehlt gegen die Beschaffenheit des verabreichten Wassers. Ohne Bedenken wird Wasser aus Pfützen, fauliges und stagnierendes Wasser gegeben und wo ein Pfuhl oder Teich auf dem Hofe ist, da scheint es ganz gleich, ob derselbe auch einen Teil der überflüssigen Jauche aufnimmt, das dürstige Vieh trinkt es doch. Jawohl, denn der Durst tut weh; aber man sieht doch oft, wie die Tiere schnuppen, sich rein scheuen, den ersten Schluck zu tun und erst langsam ihren Elst über-

winden. Die Folgen sind manchmal sehr schwer, doch werden sie selten auf die richtige Ursache zurückgeführt. Besonders häufig treten als Folge unreinen Trinkwassers gefährliche Unterleibs- und Darmkrankheiten auf. Besonders und löst- artige Blähungen sind nicht selten. Ferner enthält das unreine Wasser gefährliche Parasiten, die an den Magen der Tiere schlüpfen und sich schnell vermehren. An den Gemeindeteichen, wo das Vieh ganzer Ortschaften trinkt, können die Tiere eine ganze Anzahl gefährlicher ansteckender Krankheiten fangen und was der Sachen noch mehr sind. Also für reines Wasser muß Sorge getragen werden und sollte jede Besingung wenigstens über ein tüchtiges Wasen verfügen, das natürlich stets rein gehalten und von Zeit zu Zeit geleert werden muß. Das Trinkwasser darf auch nicht zu kalt gegeben werden, was besonders für den Winter zu beachten ist. Zu kaltes Wasser zieht stets schlimme Folgen nach sich, wenn auch erst nach längerer Zeit. Zu kaltes Wasser entzieht aber auch dem Körper Wärme und verändert beim Rindvieh z. B. das Milchquantum. Langjährige Erfahrungen und Versuche lehren, daß eine Wärme von 10 bis 11 Grad Celsius dem Gschmack und Wohlbefinden der Tiere am meisten entspricht. Natürlich braucht nun nicht jedesmal gemessen zu werden, eine Prüfung mit der Hand genügt: sie darf nicht „kalten“, also nicht ein unangenehmes Kältegefühl wahren. Wasser aus Quellen und tiefen Brunnen soll daher nicht direkt den Tieren vorgesetzt werden; es muß etwas stehen oder durch eine kleine Beigabe warmen Wassers entkälte werden.

Pferdezucht.

Beschlag der Aderpferde. Der Wert eines Pferdes steigt und fällt mit seinen Hufen, und das mit Recht, denn ein Pferd kann noch so gesund und hart sein, hat es keine guten Hufe, so kann es seine Kräfte nicht voll anwenden, kann nicht leisten, was es sonst nach seinen Kräften leisten könnte. Daß aber so viele Pferde an schlechten und kranken Hufen leiden, liegt vielfach am Beschlagen. So kann ein schlechter Schmied in kurzer Zeit die Hufe aller Pferde einer Gemeinde ruinieren und so außerordentlichen Schaden anrichten. Ebensoviele Schäden wie durch die schlechte Ausführung des Beschlages wird durch die falsche Art des Beschlages herbeigeführt. Die Hufe der wildlebenden Pferde brauchen keine Eisen, da sie sich dem Boden anpassen und ihr Wachstum mit der Abnutzung gleichen Schritt hält. Erst bei der Anspannung, beim Ziehen auf den harten Straßen wird der Beschlag notwendig, und mit dem Beschlag kommen erst die Hufkrankheiten. Dabei hat man nun die beherzigenswerte Erfahrung gemacht, daß diese um so mehr und so schlimmer auftreten, je mehr durch Stollen und Griffe die Hufe vom Boden entfernt und so im gleichen Grade der Gang der Tiere unsicher gemacht wird. Am natürlichsten ist der glatte Beschlag, wie er viel in England und vereinzelt in Deutschland vorkommt. Dieser Beschlag genügt auch vollständig, ganz sicher aber bei den Aderpferden. Rein lächerlich ist es, daß man den Aderpferden Hufeisen mit Stollen anschlagen läßt. Letztere haben nicht nur keinen Wert, sondern sind schädlich und unnütze Last. Wenn das Pferd bei einer Steigung alle Kraft anwendet, um sich zu halten, so sehen wir, daß es den Gehenteil des Fußes, nicht aber die Stollen benutzt. Hufeisen ohne Stollen würden sich auch gleichmäßiger abnutzen und verhältnismäßig länger halten.

Biegenzucht.

Käude der Ziegen. Die Käude ist wohl die gefährlichste Hautkrankheit der Ziegen und wird durch Milben hervorgerufen, kleine Tiere, die man mit dem bloßen Auge gar nicht wahrnehmen kann. Diese Tierchen bohren sich Gänge in die Haut der Ziegen und legen hier ihre Eier ab. Es bilden sich dann kleine graue Schuppen und später blaugraue fischschuppenartige Vorken. Die Haare fallen aus, die Haut des Tieres wird grau und pergamentartig. Da diese Krankheit eine sehr gefährliche und ansteckende ist, entfernt man vor allen Dingen die erkrankten Tiere aus

dem Stalle und desinfiziert diesen und die Geräte gründlich. Die Behandlung und Heilung der Krankheit ist ebenfalls keine einfache, da es keine Selenheit ist, daß Tiere an derselben erkranken. Es ist deshalb ratsam, sofort einen Tierarzt hinzuzuziehen. Zur Heilung kann man verschiedene Mittel in Anwendung bringen, so eine gleichzeitige Mischung von Petroleum und Leinöl. Auch das Scheren der Tiere und Bestreuen mit Insektenpulver ist empfehlenswert. Am radikalsten wirkt jedoch eine Lösung der Vorken mit Seifenwasser und Trocknen der Haut. Hierfür wird diese in einer achtprozentigen Kreolin-Lösung täglich eingetrichtert. Die ganze Krankheit ist trotz ihrer Gefährlichkeit lediglich eine Folge der veräumte Hautpflege.

Geflügelzucht.

Augenentzündung des Huhnes. Während der kältesten Witterung stellen sich bei den Hühnern sehr leicht Augenentzündungen ein. Meistens erhalten die jungen Tiere zuerst eine Geschwulst unter dem Augenlid. Dieses verschwindet dann wieder, und das Auge wird trübe und von der Tieren meistens geschlossen gehalten. Außerdem läßt infolge der Schmerzen, die das Tier durch diese Krankheit verspürt, auch die Fresslust nach. Wenn diese Augenkrankheit auch nicht ansteckend ist, so muß man die erkrankten Tiere doch besonders pflegen und sie vor allen Dingen vor Zugluft, schützen. In den Stall bringe man eine Portion Stroh, damit sich die erkrankten Hühner warm halten können. Als Futter gebe man namentlich lauwarmer Kleie. Körnerfutter schränke man, möglichst ein und gebe ebenfalls kein Grünfutter mehr. Die erkrankten Augen wasche man täglich zweimal mit warmem Kamillentee aus und lasse die Krankheit so nach und nach verheilen.

Bienenzucht.

Stroh- oder Moostkissen eignen sich vorzüglich zum Warmhalten der Bienen im Winter und lassen sich viel leichter anfertigen als Strohmatten. Man nährt einfach alten Kleiderstoff zu einem Saß zusammen, der einige Zentimeter breiter ist als die betreffende Wohnung und stopft ihn mit Stroh oder Moos aus. In wenigen Minuten ist ein solches Kissen hergestellt. Hüllt man im Winter den Bau mit solchen Kissen ein, so sitzen die Bienen sehr warm.

Wenn's den Bienen im Winter gut geht, herrscht Ruhe und Leere am Flugloch, und es ertönt ein gleichmäßiges vergnügliches Summen aus der Beute. Ist aber ein abgebrochenes, heulendes Säusen schon in einiger Entfernung vom Stand vernehmbar, so haben die Tierchen entweder Hunger oder Durst, leiden unter Kälte oder Luftmangel, doch kann es auch sein, daß das Volk seinen Weisel verloren hat. Da darf der Imker nicht untätig zusehen, sondern muß den Umständen abhelfen, sobald wie möglich. Selbstverständlich muß die Witterung seine Arbeit einigermaßen begünstigen.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Deutsche Rhein- und Moselweine werden von Jahr zu Jahr mehr geschätzt und dieses soll den Züchtern zu immer größeren Leistungen anspornen. Die Konsumenten, besonders aber die besitzenden Stände sollen in erster Linie die deutschen Marken bevorzugen und zur Geltung bringen. Wer sich da rühmen kann, einen guten Johannisberger oder Rüdesheimer, einen fröhlichen Badolzheimer (Ahr) oder gar Bernkasteler Doktor im Keller zu haben, der darf darauf stolz sein als auf ein französisches, spanisches oder algerisches Gewächs.

Weinbergspfähle. Die Weinbergspfähle werden von Jahr zu Jahr teurer und muß deshalb stets längere Haltbarkeit angestrebt werden. Sehr gut halten sich Pfähle, die zuerst gespißt, dann getrocknet und endlich mit Karbolium getränkt werden. Zu diesem Zwecke braucht man aber nur die Spigen etwa 20—30 Zentimeter tief in Karbolium zu setzen, dann saugt das trockene Holz das Karbolium ein. Das Bestreichen der Pfähle von außen ist schädlich für die Pflanzen.

Für die Hausfrau.

Hoffe nicht! Harre nicht!
Triff die Zeit beim Schopfe gefaßt!
Suche nicht, was dir gebracht
Und genieße, was du hast.

Winter.

Die Wege gefroren, der See vereist
Die bleichen Nebel jagen,
Der Winter hat die Welt verwaist,
Im Rauberband geschlagen.

Und an den Bäumen blüht und gleißt
Weißblinker heller Land,
Der Sturm, der an den Ästen reißt,
Schüttelt ihn über's Land.

Tröstliche Erinnerungen.

Von A. E. M. r.

Ich allen, bei weitem nicht allen Menschen
Ist jetzt vergönnt, nach den Gräbern ihrer
Toten zu wandern. Sie sind nicht mehr
Hier, die schon im Kriege den Heldentod ge-
habt und in fremder Erde zur ewigen
Ruh' bestattet sind. Der blutige Kampf der
Jahre wird augenblicklich zu Wasser und
Erde, in der Luft und unter der Erde aus-
ern, und wo es auch sei, nirgends fehlt es
an Gräbern und Toten.

Sie sieht eine Frau unter heißen Tränen den
ihres guten, vor kurzem erst in den Krieg
ihres Mannes auf der Verlustliste. Ihr
Gatte, der treue Ernährer seiner großen
Familie, ist schon an der russischen Grenze gefallen
und irgendwo mit in ein Massengrab gesenkt.

Ein altes Elternpaar betrauert aufs
schmerzliche den Tod seines jüngsten, zu den
großen Hoffnungen berechtigenden Sohnes. Drei
Söhne stehen außerdem noch im Felde.
Der Älteste, der garte und doch so tapfere, mit
seinen Augen hinausziehende Jüngling war
besonders der Liebe, ihr ganzer Stolz
und Stütze. Nun ruht er schon in fremder Erde und
sein nicht einmal sein Grab mit Blumen
besetzt. Vor Weims ist auch ihm die letzte
Ruhe bereitet worden. Niemals werden die
Leute die weite Reise dahin antreten
können. Ihr Schmerz muß sich im stillen Kämmer-
lein abspielen. Da das Vaterland seine Söhne
zu Waffen gerufen hat, ist jeder Militär-
gepflegt, Gehorsam zu leisten. Immer
wird der pflichtgetreue Soldat zur Ehre des
Vaterlandes bei, mag er nun sein Leben dafür
in der Schlachtfeld dahingeben, oder mag
er als Sieger in die Heimat zurück-
kehren.

Er hat ruhmvoll gekämpft und ist als
Held gefallen. Darin liegt ein unendlich großer
Lohn; bei der Ausübung der gewöhnlichen
Pflichten und vom rein menschlichen Standpunkte
aus zu erfüllenden Pflicht ist er von der
Welt abgeschieden worden. Er hat
nicht lange zu leiden brauchen; der Tod
ein Kamerad erzählt, rasch als Erlöser
gekommen. Wie gut, daß die beraubten
Eltern nun den Heimgegangenen nur noch in
der Jugendlichkeit vor sich sehen, und daß
die liebende Erinnerung nur Gutes und
Schönes von ihm zu berichten weiß.

Der junge Lehrer redete vor seiner Einberufung
in dringliche Worte zu seiner aufstrebenden
Familie. Er sagte, daß er jetzt im Begriff
einer hohen, heiligen Pflicht, nämlich der
Vaterlandverteidigung, zu genügen, und daß ihn
auf der Welt, nicht die Liebe zu Weib und
Kind, nicht die Zuneigung zu ihnen allein davon
abhalten könne. Mit innigen Worten ermahnte
zur Treue im Großen und Kleinen und
schließlich die Hoffnung aus, seine Familie
ne lieben Schüler recht bald wieder gesund
zu begrüßen zu können. Ach, auch ihn
der Tod gleich in einer der ersten Schlachten

hinweg und nur ein schlichtes Holzkreuz verrät
die Stelle, wo dieser brave Soldat der Ewigkeit
entgegenzuschlummert. Sein Andenken aber wird
in Ehren bleiben, so lange noch Schüler von ihm
auf Erden weilen und seine junge Witwe findet
etwas Trost in ihrem großen Leid durch das ihr
und ihren Kindern bewiesene allgemeine Mit-
gefühl der Schulgemeinde.

Küche und Keller.

Grießknopf. Ein halber Liter Grieß wird
mit 1/2 Liter kochender Milch angerührt, 4 Eier
darunter gemengt, etwas Salz dazu getan, und
6 in Würfel geschnittene fett geröstete Milchbrote
darunter gerührt. Eine mit Butter bestrichene
Serviette wird mit der Masse gefüllt, die Serviette
nicht allzu knapp zugebunden, damit der Teig
Platz zum Auseinandergehen hat, in einen Topf
mit kochendem Wasser gelegt und eine gute Stunde
gekocht. Gekochte Birnen, Zwetschgen oder
Apfelsinen schmecken dazu vortrefflich.

Rahmpfiste. 1/2 Liter saurer Rahm wird mit
vier Blatt in einigen Löffeln kochenden Wassers
gelöst und wieder abgekühlter Gelatine ver-
rührt, dazu kommen ein Weinglas Arrat und
Zucker nach Geschmack. Die Masse wird schaumig
geschlagen und auf Eis gestellt. Sie hat eine
schöne rosa Farbe und kann, mit Rumfrüchten
verzieren, zur Tafel gereicht werden.

Wirfingtohl hält sich im freien Land ein-
geschlagen länger schmackhaft als im Keller. Die
kleinstköpfige, krausblättrige Sorte ist der großen
Sorte vorzuziehen. Beim Kochen fange man für
die Entfernung aller Grüns. Wirfing muß mit
Kino- oder Hammelfleischbrühe zubereitet werden
und wird bestmöglich durch das Mitkochen von
einigen schwarzen Pfefferkörnern.

Kritischschühner. Man richtet ein Huhn zum
Braten her und dünst es in einer tiefen Kasserolle
mit Butter in Wasser weich. Kurz vor dem An-
richten zieht man dem Huhn die Haut ab und
tranchiert es. Kurz zuvor macht man eine leichte
Buttersauce, übergießt sie mit Suppe, gibt Cham-
pignons dazu, säuert sie mit Limonensaft, legiert
die Sauce, welche dicklich sein soll, mit 1-2 Dottern
und gießt alles über das tranchierte Huhn.

Falsche Weinsuppe. In 1 Liter Wasser kocht
man ein walnußgroßes Stück Butter, ein Stückchen
Zitronenschale und Zimt, zwei Löffel feinen
Rüben und eine Prise Salz eine halbe Stunde,
rührt dann einen Teelöffel voll Kremortartar zu
und zieht die Suppe mit zwei Eidottern und einem
Teelöffel Kaffeebohnen ab. Die Suppe wird über
Zwiebad angerichtet.

Grüne Mafur für Torten. Ein Eiweiß wird
mit einem Löffel voll feingestochenem und durch-
gesiebertem Zucker und einem Teelöffel voll Spinat-
saft solange gerührt, bis es ganz schaumig ist und
der Zucker nicht mehr knirscht. Dann bestreicht
man die Torte damit und stellt sie sofort zum
Trocknen in den warmen Ofen. Eine auf diese
Weise glasierte Torte wird sehr hübsch aussehen,
wenn ein Kranz von großen und kleinen grünen
Früchten zu ihrer Verzierung genommen wird.
Reineclauden, Stachelbeeren, Zuckerkirschen und
Birnenschnitten sind dazu zu verwenden.

Grüne Heringe. Die Heringe werden ge-
schuppt, die Haut vorsichtig abgezogen, laub-
gewaschen und 1-2 Stunden in saure oder süße
Milch gelegt. In Weizenmehl umgedreht, in
steigendem Fett gebaden, reicht man dazu Kartoffel-
salat oder Pellkartoffeln mit Seliessalat.

Hauswirtschaft.

Weiße ziegenlederne Handschuhe kann man
auf folgende Weise reinigen: Man strecke sie auf
ein Brett und reibe die schmutzigen Flecke mit
Weinsteintrank oder Magnesia. Dann lasse man
sie eine Stunde liegen, nehme eine gepulverte
Mischung von Alaun und Wallererde und be-
handle damit mit einer reinen Bürste die ganzen
Handschuhe; hierauf lasse man sie abermals eine

bis zwei Stunden liegen, lehre sie ab und übergebe
sie mit einem Flanell, welcher in einer Mischung
von Meie und feingepulverter Kreide getaucht
ist. Man lasse sie noch eine Stunde liegen, lehre
dann das Pulver ab, und sie werden ganz rein sein.

Das Waschen des Tuches nimmt den Glanz
und läßt einen stumpfen Fleck zurück, der dem
Auge unangenehm ist. Dieser Glanz kann wieder
hergestellt werden, wenn man in der gehörigen
Richtung über den gewaschenen Teil des Tuches
eine Bürste führt, die mit Wasser geneigt ist, in
welchem eine kleine Quantität Gummi aufgelöst
ist, und wenn man dann auf die betreffende
Stelle einen Bogen Papier, ein Stück Tuch und
ein sehr beträchtliches Gewicht legt, welches
bleiben muß, bis das Tuch ganz trocken ist.

Körbchen mit Hochgeschirr. In einem Blumen-
oder Korbgeschäft kauft man ein hohes Henkel-
körbchen für 30 Pfg. Um den Henkel schlinge
man 1 1/2 Meter rotweißes 2 Zentimeter breites
Band und verknüpfe es an den Enden zu zwei
Schleifen. Nun füllt man den Korb mit Moos
und ordnet darauf ein buntes Tongeschirr, wie es
in blau, grün, rot, braun, schwarz in den reizendsten
Farben für 50 Pfg. zu haben ist. Man häkelt
aus roter Wolle eine Luftmaschenleiste und zieht
diese nun über das Hochgeschirr hin und her, so
daß dieses wie in ein Netz eingesponnen erscheint.

Gemeinnütziges.

Um Schmiedeeisen besonders weich zu machen
wie solches z. B. bei den Kunstschlosserarbeiten
namentlich in Betracht kommt, empfiehlt sich
folgendes Verfahren: Das Eisen wird zur Dunkel-
rotglut erhitzt und darauf in Schmiedeseife abge-
schreckt, worauf man dasselbe nochmals auf die
frühere Temperatur erhitzt und es darauf, in
Kalkpulver eingebettet, langsam erkalten läßt.
Das Eisen soll dadurch eine ganz vorzügliche
Dehnbarkeit und Weichheit erhalten.

rote Farbe für Kunstschmelztempel. Man
übergieße 50 Gramm gutes Anilinrot mit 0,25 Liter
siedendem Wasser, rühre um und schüttle, lasse
setzen und seihe das Klare ab. Zum Saße füge
man die entsprechende Menge konzentriertes
reines Glycerin zu.

Um Flecken von Tintenflecken zu reinigen
wird ein Teil Schwefelsäure nach und nach unter
beständigem Umrühren in 8 Teile Flußwasser
gemischt und in einer Flasche aufbewahrt. Die
Flecken werden mit warmem Wasser benezt,
etwas von der Flüssigkeit darauf gegossen und
mit einem groben Lappen tüchtig gerieben. Dies
wiederholt man, bis die Flecken, nachdem die
Stelle trocken geworden, nicht mehr sichtbar sind,
und wäscht sie mit warmem Wasser nach.

Gesundheitspflege.

Mittel gegen Husten und Heiserkeit. Man
tut 3 Kaffeelöffel voll Honig in eine Tasse, gibt
kochendes Wasser darauf, rührt beides mit einander
um, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat
und trinkt das Honigwasser so heiß als möglich,
bevor man sich abends zu Bett legt. Nach mehr-
maliger Wiederholung wird der Erfolg sicherlich
nicht ausbleiben.

Hinderpflege und -Erziehung.

Die Milchzähne soll man, sobald sie beweglich
sind, herausnehmen oder vom Zahnarzt heraus-
nehmen lassen. Wenn sie zu lange im Kiefer
bleiben, so werden die nachfolgenden bleibenden
Zähne am Hervorkommen gehindert oder in eine
falsche Richtung gedrängt.

Bei der Behandlung kranker Kinder kommt
auf Kleinigkeiten oft viel an. Die Veränderung
der Nahrung, der Luft im Zimmer, der Lage im
Bett, selbst das Wechseln der Pflasterin des Kindes
hat Einfluß auf die schnellere oder langsamere
Genesung desselben. Alle diese Dinge müssen
dem Arzt genau berichtet werden.

Krähenhorst und Fuchsgeheh,
In der Fleiße Teufelsbred,
Altem Weib und Wibererbrut —
War noch nie ein Jäger gut.

Wald Field.

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

Auf den Otter.

Mit bleichem kalten Scheine strahlt Luna auf die schlafende Erde hernieder. In tiefe Schatten getaucht, versichwimmen Wald und Busch in ungewissem Dunkel, erscheinen in nebligem Grau die Felder und Wiesen. Nur dort, wo des Sees weite Wasserfläche sich dehnt, glitzern und tanzen sprühende Lichter, zeichnet des Mondes Licht eine breite silberne Bahn auf kristallener Flut. Wie im Schlafe murmeln leise die Wellen, wiegen sich rauschend die Halme der dichten Rohrwände, niden bedächtig, wie versunken in alte Erinnerungen die Schäfte der Eichen und Tannen am Ufer. Andachtsvolle, träumende Ruhe rings umher, welche das leise Brausen der durch das Wehr am Seeausfluß schießenden Fluten kaum zu hören vermag. Von Zeit zur Zeit nur klingt dumpf der Rohrdammels tiefer Ruf schauerlich durch die Stille, antwortet wohl der Steißfuß mit heiserem unmelodischen Schrei, oder wirbelt im Traume das kleine Volk, das sich den Rohrwald zur Nachtruhe erkor. — „Still ruht der See“!

Da plätschert's unweit vom Rande. In vielfältigem Geflimmer zittern konzentrische Wellenkreise, aus deren Mitte ein dunkler Punkt jetzt mit vernehmlichem Schnauben aufsteht, um — gefolgt von gleißendem Flutenschein — mit gewandten Ruderhöfen auch gleich darauf am Ufer zu landen. Lutra hat seinen nächtlichen Raubzug beendet, oder doch dessen erste Etappe zurückgelegt, und daß es mit Erfolg geschah, beweist der mächtige Blei, den er daheträgt.

Fast sehe ich das Bild wieder greifbar vor mir, und doch ist es schon so lange, lange her, daß ich vom Wasser Abschied nehmen mußte. In einer stillen August-Nacht machte ich meine erste Bekanntschaft mit dem Otter. Kalschnüre hatten wir gelegt, als unweit unseres Rahnes Lutra plötzlich auftauchte, um ebenso blitzschnell wieder zu verschwinden. Seitdem litt es mich in Mondscheinmächten nicht mehr daheim, und in einer solchen lief mir der Fischdieb vors Rohr. Am Ufer angelangt, legte ich den wohl 4—5pfündigen Blei zunächst ab und sondierte regungslos die Umgebung.

Von einem Brett, welches ich mit in die

untersten Zweige einer tiefbeasteten Eiche genagelt hatte, schaute ich herab und zitterte dabei vor Aufregung fast ebenso, wie vor meinem ersten Hirsch. Nun begann der Otter endlich seine Mahlzeit, die jedoch im nächsten Augenblick mein Schuß jäh unterbrach. Wie ich zur Erde gelangte, weiß ich heute noch nicht, jedenfalls ging es offenbar sehr schnell. Doch die Eile war unnötig, denn statt des Otters fand ich nur den Blei. Bestürzt blide ich um mich, bis ich auf einmal auf zwei Schritte vom Ufer einen dunklen Körper langsam auftauchen sehe. Mit einem Satz bin ich bis an die Hüften im Wasser, und meine Hand hält den ersten Otter empor. Küssen hätte ich den kleinen Kopf mit der schwarzen Stumpfnase können, so freute mich die seltene Beute, die ich damals zum ersten Male gestreift hatte.

Schon damals lernte ich auch die fabelhafte Lebensfähigkeit des Otters gleich von der richtigen Seite erkennen. Mein auf höchstens 15 Meter abgegebener Schrotschuß Nr. 3 hatte die Schädeldecke fast zertrümmert, und trotzdem hatte der Otter mit „diesem“ Schuß noch den 2-Meter entfernten Seerand gewinnen können, war ins Wasser gefahren und noch untergetaucht, um erst verendet wieder hochzukommen. Seit diesem Tage war ich hinter Lutra her, wie der Teufel hinter einer armen Seele. Lange Jahre, trotz reichlicher Anwesenheit der Art, aber ohne Erfolg, stellte doch die Vollmondsperiode immer nur eine mehr als beschränkte Jagdzeit auf dies äußerst seltene Wild dar, und zu Fassen konnte ich mich von jeher und kann ich mich noch heute nicht entschließen.

Am Weihnachten weilte ich wieder einmal auf dem väterlichen Gute und war am zeitigen Nachmittage soeben vom Eislauf heimgekehrt, als unser Hofvogt herankürzte mit der Meldung: Ein Hund fräse auf dem Eise an der Schwemme scheinbar ein Reh, wenigstens wäre es ein „großer dunkler Hauer“. Ziemlich unglaublich, denn ich kannte der lieben Polen Übertreibungsfucht, eilte ich doch mit meiner Taschenlampe hinaus und beschleunigte meine Schritte, als ich schon auf 200 Meter zwei Otter erkannte, die sich dort scheinbar um einen Fraß raufen. Auf einem Umweg brachte ich zunächst eine Rohrwand zwischen mich

und das ganz mit sich beschäftigte Kämpferpaar ein bei der kürzlich stattgehabten Eisfisch gehauenen Eisloch zum Ausstieg benützt hat.

Unbemerkt konnte ich bis auf ca. 40 Schritte herankommen, bis mich plötzlich der eine in dünnen Röhrchen eräugte. Ebenso schnell wandte er sich gegen das Eisloch zur Flucht, schlitterte aber im gleichen Augenblick auch verendend auf dem Eise, glücklicherweise kurz dem Loche einhaltend. Der zweite Otter dieses inzwischen fast erreicht, und so wurde auf ihn erst fertig, als er sich eben in das n. Element kopfüber hineinwarf. Vergebens habe ich seines Auftauchens, umsonst durchstöberte mit Stangen und Haken die ganze Umgegend des Loches; er war mir verloren. Als im Frühjahr aber das Eis barst, trieb am Wehr ein Otter Verendet war er also doch, zu verwenden als er gefunden wurde, nicht mehr. Gar man ließ mir seitdem noch seinen herrlichen Balg, mit Ausnahme der „Zeit der Roggenblüte“ Vorzug besitzt, das a n z e Jahr gleich gut zu

Auch ein „musikalischer“ Otter begegnete einst, oder eigentlich ein „unmusikalischer“, meine Jammertöne bei Erkennung des Waldbaus unwiderstehlich anziehen. — Ob es aber Otter oder anderes Wasserwild ist, das ist gleich denn reizvoll und abwechslungsreich wie die andere ist und bleibt die Wasserjagd, und glücklich der, dem ihre Freuden blühen.



Humor.

Der Revierbajazzo. Bei Serenissimus ist ein junger lebensfroher Forstmann, dem Schreibstil verhaft war, das Ansehen, ein Hoffjagdbant beschäftigt zu werden. Serenissimus erkundigt sich näher nach demselben und erhält Antwort, der junge Mann sei nicht zu gebrauchen, höchstens zum Bajazzo. — Als der Petent bei Fürsten wieder erscheint, hält ihm dieser Sachverhalt rüchhaltslos vor. „Nun gut, Du lauchst, beschäftigen Sie mich halt als Revierbajazzo!“ Der Fürst, dem die drollige Antwort gefiel, befiel ihn und — soll es nie bereut haben.

