



Sonntagsblatt

Schnell wie der Wind sich drehet,
Dreht sich das Glück. Wen seine
Gunst erhöht,
O der vergesse nicht, wie bald er
fallen kann. Würde.

Gewinnbringende Geflügelzucht.

Von M. Danlter-Kohlscheid.

Geflügelzucht gehört zwar zu den Neben-
er der Landwirtschaft, aber sie kann auch
Landwirter und Arbeiter schönen Gewinn
Die Haltung von Geflügel, und sei es
ein kleines Hühnerdöck, kann einem jeden
werden, der über den nötigen Raum
und dieser braucht nicht allzugroß zu sein.
dabei sonderbar, aber trotzdem Tatsache,
ist die großen Hühnerzuchten, sondern die
und mittleren Betriebe die besten Erfolge

nicht jede Geflügelzucht bringt Nutzen.
in anständiger Gewinn erzielt werden, so
Hühnerzucht mit Verstand angefangen
durchgeführt werden. Bei manchen, be-
auch in bauerlichen Betrieben aber scheint
Zucht nur aus Fehlern zusammengeleitet

Fehler, die gemacht werden, beginnen
mit der Anschaffung der Zuchttiere und mit
Beginn der Brut. Der angehende Züchter
einem Bauer und kauft sich ein paar
Bruteier oder er ruft den vorüberfahrenden
an und kauft sich ein Duzend junge Hühner,
halbverwachsene Küken. Sehen wir nun
zu, welche Ware er erhält.

Der eine geht zum Bauern und kauft sich
er, und wenn es ein ganz schlauer ist, so ver-
er den Zweck und verlangt nur frische
nur nicht einen Pfennig mehr bezahlen
en. Die Bäuerin geht nun in den Schrank
die Eier, und wenn man Bruteier bestellt
sie auch noch so freundlich und sucht sie
us. Aber wie sucht sie sie aus! Reinecke
uerin weiß ein Mittel, wodurch sie mit
ist angibt, ob ein Ei einen Hahn oder ein
die Eier so aus, daß auf 12 Eier 11 Hühner
Hahn kommen. Daß aus den 12 Eiern
7 Hühner und nur 5 Hühner ausfallen,
lich nur ein böser Zufall und die Bäuerin
nächsten Falle nach einer anderen Methode
en, die eben sicher ist.

diese Auslese ist Unsinn, und worauf
er Stelle gesehen werden sollte, auf die
der Eier, wird gar nicht geachtet. Da
ein Drittel der Eier von ganz jungen
des Vorjahres, die etwa im Juli oder August
n und nun zehn, manchmal auch erst acht
alt sind. Das zweite Drittel aber stammt
essen von alten Veteranen, die ihre letzten
erhoffen, um noch einige Eier hervorzu-
legen 8.

bringen. Alle diese Eier aber sind durchaus
minderwertig und ebenso minderwertig ist auch
die entstehende Nachzucht. Bruteier sollen nur
von Hühnern genommen werden, die in voller
Kraft stehen, die mindestens ein Jahr alt sind und
das 4., höchstens 5. Lebensjahr nicht überschritten
haben. Nur von Hühnern in voller Kraft kann
man kräftige und gesunde Nachkommen erwarten.
Doch sehen wir uns nun noch das letzte Drittel der
Eier an, von dem wir annehmen wollen, daß es
von Tieren stammt, die das richtige Alter haben.
Diese sind gut, wenn sie von kräftigen Tieren
stammen, die auch zugleich tüchtige Legeberinnen
sind. Befinden sich aber unter den Eiern des letzten
Drittels noch solche von schwächlichen, verkümmerten
Exemplaren, von Bastarden und schlechten Lege-
rinnen, so ist das letzte Drittel auch noch nichts
wert, denn die Eigenschaften der Eltern vererben
sich bei den Vögeln ganz außerordentlich und die
schlechten leiden noch mehr als die guten.

Werden Eier der eben besprochenen Art nun
bebrütet, so kommen von den 12 Eiern vielleicht
8 aus, 2 b's 3 der schwachen Tierchen gehen noch
ein, von den übrigen sind die Hälfte Hähne und der
ganze Erfolg besteht darin, daß man 2 b's 3 Hennen,
und zwar noch minderwertige, großzieht. Ja,
bei einer solchen Zucht ist ein Gewinn nicht zu
denken. Sie bringt nur Ärger und Schaden.

Da ist nun der andere schlauer. Er ruft den
vorüberfahrenden Händler an, der nun schmunzelnd
ein Duzend echte Italiener hervorholt und dafür
eine ganze Reihe blanker Markstücke in seinem
schwarzen Beutel verschwinden läßt. Selbst-
verständlich übernimmt er alle möglichen Garan-
tien, aber im Grunde genommen weiß er genau
soviel von der Abstammung und Herkunft der
Tiere, wie der Käufer selbst, also gar nichts. Allein
auch hier folgt die Enttäuschung meist auf dem
Fuße. Die jungen Tiere stammen zumeist aus
wärmeren Gegenden, sie erkalten sich in unserem
rauhern Klima und in 1 bis 2 Wochen ist oft schon
die Hälfte eingegangen. Andere bleiben schwach,
und erhält man 2 bis 3 tüchtige Legeber aus der
Schar, so kann man froh sein. Noch gefährlicher ist
das Kaufen vom durchziehenden Händler für den
jenigen, der schon einen mehr oder minder starken
Geflügelstand hat, da er leicht Krankheiten ein-
schleppen und dadurch seine Hühner anstecken
kann. Wird die Geflügelcholera eingeschleppt,
so ist in wenigen Tagen der ganze Hühnerstand
hin, ist es aber Diphtherie, so nimmt das Sterben
kein Ende und man laboriert oft 5 bis 6 Monate
lang herum. Rein, wer Geflügelzucht treiben
will, der suche vor allem das allerbeste Material
zu bekommen, und das bezieht er am besten von
einem guten Geflügelzuchtverein oder aus einer

staatlichen Geflügelzuchtanstalt. Das letztere ist
wenigstens für den Anfänger das allerbeste.

Die e Zuchtanstalten arbeiten nach Grundsätzen
die jeder Geflügelzüchter sich aneignen sollte. Sie
kennen jedes ihrer Hühner und kontrollieren durch
die mechanischen Klappnetze genau, wie viel
Eier es legt. Ein Huhn, welches nicht 120 Eier
legt, ist von der Zucht ausgeschlossen, alle unter
100 Eier werden gemästet und als Suppenhühner
verkauft. Später verwendet man nur noch Eier
zur Zucht, die von Hühnern stammen, die 140 bis
160 Eier legen, und so züchtet man sich endlich
einen Stamm heran, dessen Tiere im Durchschnitt
180—200 Eier legen; daß solche Hühner, deren
Haltung nicht teurer ist als die Haltung schlechter
Legeber, sich ganz anders rentieren, ist wohl sicher.
Bezahlen die schlechten Legeber kaum ihr Futter
mit den 100 Eiern, so haben wir bei guten Lege-
rinnen 80—100 Stück Eier als Reingewinn.

Zur rentablen oder gewinnbringenden Ge-
flügelzucht aber gehört sich, wie oben schon an-
gedeutet, auch die Ausnutzung des Fleischwertes.
So lasse man die jungen überzähligen Hähnchen
nicht bis zum Verkaufe wild herumlaufen, sondern
sperrt sie im Alter von 2 1/2 Wochen in einen
ziemlich engen Laufraum, gebe reichlich Futter
und verkaufe sie dann als Masthähnchen. Sie
kosten nun dem Züchter 20—30 Pfg. mehr, bringen
aber auch den doppelten und dreifachen Preis ein.
Mästet man sie auf 2—3 Pfund heran, so erhält
man ebenfalls sehr schöne Preise dafür, und schon
durch guten Verkauf der Hähnen wird die Ren-
tabilität der Zucht ganz bedeutend erhöht. Aber
auch alle Hühner, die keine 100 bis 120 Eier mehr
legen, sperre man 10 Tage ein und füttere kräftig.
Sie kommen dann als Mast- oder Suppenhühner
auf den Markt und werden gleichfalls gut bezahlt.
Es dürfen aber keine Greisinnen von 8—10 Jahren
sein, denn Köchinnen und Geflügelhändler kennen
das ganz gut und danken höchlichst.

Über 5 Jahre soll ein Huhn nicht gehalten
werden; das Alter wird durch die Beinringe fest-
gestellt.

Nun aber kommen noch zwei Punkte von
größter Wichtigkeit, nämlich Rasse und Fütterung.
Eine Rasse zu empfehlen, ist nicht leicht, es
kommt da z. B. viel darauf an, ob hauptsächlich
auf Eier oder auch auf Fleisch gezüchtet werden
soll. Als tüchtige Legeberinnen sind ja die Italiener
weit bekannt und beliebt, aber sie sind minder-
wertig als Fleischhühner. Sehr gute Legeber sind
auch die Bhandottes und Orpington und diese
schweren Rassen sind auch gute Fleischhühner, d. h.
sie mästen sich schnell und leicht. Sie legen aber
außerdem im Winter besser als die Italiener und
darum haben ihre Eier höheren Wert. Auch

fressen sie nicht mehr als die kleineren Italiener, weil sie ruhiger sind und das Futter besser ausnützen.

Nun sieht man aber auf manchen Höfen Hühner herumlaufen, die jeder Rasse Hohn sprechen, Bastarde, deren Abstammung auch der Kenner nicht mehr herauszufinden vermag. Ja, sagt der glückliche Besitzer, die legen gut. Gewiß, der Mann hat recht; aber sein Ausspruch gilt nur für die erste Generation. Jede folgende Generation wird schlechter und was das Schlimmste ist, die Mischlinge verderben nach und nach den ganzen Bestand. Also keine Bastarde dulden. Ebenso züchtet man, wenn man nicht scharf trennen kann, nur eine Sorte, trachte aber, von dieser das Beste zu besitzen.

In betreff der Fütterung muß man von früher Jugend her mit großer Aufmerksamkeit vorgehen. Die Küden sollen in den ersten 24 bis 36 Stunden gar kein Futter bekommen, denn sie haben für diese Zeit genügend Nahrung an dem Dotterrest, den sie aus dem Ei mitbringen. Als Futter ist für die ersten Tage Buchweizen, Gerstengröße und Reis zu empfehlen. Ein vorzügliches Mischfutter ist Spratts Patent-Mischfutter.

Besonders empfänglich sind die jungen Tiere gegen Rasse, darum muß man sorgen, daß sie sich beim Trinken nicht beschmutzen. Praktische Trinktöpfe kann man aus Blumentöpfen und Topfuntersätzen herstellen. Man füllt den Untersatz mit Wasser und stülpt den Blumentopf mit seiner großen Öffnung hinein. Es bildet sich so eine Trinkrinne, die genügend Wasser zum Trinken, aber nicht zum Durchwässern und Hereinfallen bietet.

Bei der Fütterung glauben manche genug zu tun, wenn sie den Tieren einige Krumen und Abfälle hinwerfen. Das ist verkehrt, die Hühner legen keine Eier, weil sie das wenige Futter zur Erhaltung ihres Körpers notwendig haben. Ein anderer glaubt, sein Hühnerhaus müsse stets voll Körner liegen. Auch verkehrt, denn zu viele Hühner legen auch wenig Eier und zudem kann das Futter nicht ausgenutzt werden. Die Hühner müssen regelmäßig gefüttert werden, und zwar erhalten sie morgens ein krümeliges Weichfutter, mittags Grünfutter und abends Körnerfutter. Als Morgenfutter empfehle ich ein angewärmtes Weichfutter aus gekochten Kartoffeln, Weizen- oder Roggenkleie oder pro Kopf 10 Gramm Fischmehl, 20 Gr. Kleie, 50 Gr. Kartoffeln und 50 Gr. Mais, oder 10 Gr. Fischmehl, 20 Gr. Kleie, 30 Gr. Maisgrot, 40 Gr. Rüben, 30 Gr. Gerste. Die letzten „Rezepte“ sollen ermöglichen, die Abfälle des Getreides aufzufüttern. Die Rationen gelten pro Tag und pro 2 Kilo Lebendgewicht. Mais wird in ganzen Körnern, und zwar des abends verfüttert. Er hält die Tiere satt und warm und wird so am besten ausgenutzt. Bei dieser Fütterung gibt es auch viele Wintereier, die in diesem Jahre mit 16—18 Pfennig bezahlt wurden.

Landwirtschaft.

Das Kalken der Acker ist eine Hauptgrundlage jeglicher Düngung, besonders aber der Ackerdüngung. Wohl mancher Landwirt hat schon die Erfahrung gemacht, daß erprobte Handelsdünger, wie Thomasmehl, Kainit und Kalisalz plötzlich versagen und nicht den gewohnten Mehrertrag brachten. Er war nun in erster Linie geneigt, seinen Lieferanten verantwortlich zu machen, der ihm schlechte Ware verkauft habe. Das könnte ja schon einmal möglich sein; meist liegt es aber am Kalkmangel. Je mehr mit Kunstdünger, besonders mit Kali gearbeitet wird, je kräftiger muß auch gekalkt werden. Die Wirkung des Kaltes ist eine dreifache. Er ist erstens ein direkter Nährstoff für die Gewächse, und brauchen manche Gewächse, wie Kleearten, Bohnen, Erbsen, Widen, Raps und Obstbäume größere Kalkmengen zu ihrem Aufbau und Gedeihen. Zweitens wirkt der Kalk bodenverbessernd; er lockert schweren Boden, entäuert nasse Wiesen und macht schädliche Eisensalze unwirksam. Drittens wirkt Kalkdünger aufschließend, d. h. er macht die im Boden befindlichen Nährstoffe für die Pflanzen leichter aufnehmbar. Durch diese Eigenschaft wirkt er, allein angewandt, erschöpfend, daher das Sprichwort: „Reiche Väter, arme Söhne.“ Dieses gilt aber

nur dann, wenn mit Kali allein gedüngt wird, gibt man dagegen die aus dem Boden gezogenen Nährstoffe in Gestalt von Thomasmehl (Phosphorsäure), Kainit oder Kalisalz (Kali) und schwefelsaurem Ammoniak oder Chilisalpeter (Stickstoff) zurück, so verarmt der Boden nicht, sondern gibt immer reiche Ernten. Kali und Stallmist soll man nicht gleichzeitig aufbringen, auch nicht Kali und Ammoniak, Ammoniaksuperphosphat oder Knochenmehl, weil sonst das Ammoniak flüchtig wird und entweicht.

Fütterung.

Schlempe muß in diesem Jahre viel verfüttert werden. Will man aber keinen Schaden haben, so beachte man folgendes: Man füttere nur Schlempe von tadelloser Beschaffenheit, da sonst die Gesundheit der Tiere darunter leidet. Schlempe ist ja bekanntlich ein Futtermittel mit sehr hohem Wassergehalt; dieser, sowie der Gehalt an leicht löslichen Stickstoffsubstanzen und an anderen leicht zerleglichen Stoffen begünstigen Anziedeln und die Entwicklung zahlreicher Bakterien; letztere sind die Ursache, daß die Schlempe in abgekühltem Zustande leicht in Fäulnis übergeht, sauer wird und dann gesundheitsschädlich wirkt. Wird daher Schlempe verfüttert, so ist zu beachten, daß man sie in frischem Zustande und dabei heiß verabreicht. Auch Sorge man dafür, daß keine Schlempereste in den Krippen zurückbleibt, daß letztere stets einer gründlichen Reinigung unterzogen und zeitweise mit Kalkmilch ausgespült werden. Unsauberkeit verursacht Fäulnis des Futters und damit Schädigung der Gesundheit der Tiere. Starke Schlempegaben haben für jüngere und ältere Tiere leicht Krankheiten zur Folge, wie Schlempeheusten, Durchfall, Katarrh usw. Nicht selten wirkt Schlempe auch dadurch nachteilig, daß sie nicht gehörig abdestilliert und daher alkoholartig ist. Alkoholgenuß verursacht aber bei Tieren nicht nur Verausung, sondern häufig auch entzündliche Reizungen des Verdauungsweges und sogar Todesfälle. Einzelne Schlempeforten (Kartoffel-, Rüben-, Melasse-schlempe) enthalten endlich so wenig Kali und Phosphorsäure, daß die anhaltende Verfütterung großer Mengen derselben Knochenkrankheiten verursachen kann. Diesem Uebelstande kann man abhelfen durch Verminderung der bezüglichen Futtergaben und durch Verabreichung von Futterknochenmehl zum Futter. Die übrigens schon bemerkt, sieht man bei jungen Schweinen von Schlempefütterung am besten ab.

Milchwirtschaft.

Milchfehler können aus den verschiedensten Ursachen entstehen, doch kommt vielfach Mangel an Reinlichkeit und Gleichgültigkeit der Fütterung in Betracht. Besonders beim Melken muß auf allergrößte Reinlichkeit des Euters, der Zigen und der Hände gesehen werden. Ebenso muß Milchgeschirr und Milchkanne stets tadellos rein sein. Der bittere Geschmack der Milch ist aber auch manchmal auf Verfälschung größerer Mengen von angefaulten Rüben und Rübenblättern, Rapsfuchen und dergleichen zurückzuführen und sollen daher zu solchen Futtermitteln genügend Heu, Malzkeime und Kleie verabreicht werden. Starriechende Rüben sollen überhaupt niemals im Stalle aufbewahrt werden, da ihr scharfer Geruch sich sofort der Milch mitteilt.

Rindviehzucht.

Vom Transport des Rindviehs. Auf Straßen mit lebhaftem Verkehr werden Kühe am besten an einem ledernen Halfter geführt, Stiere werden zweckmäßig mit Wenden versehen. Sollen Kinder mit der Eisenbahn befördert werden, dann bestreut man vor dem Einladen den Boden des Wagens mit Sand oder Sägemehl. Werden böse oder alte Stiere verladen, dann lege man denselben ebenfalls eine Wende an. In der Regel macht das Verladen sowohl von Stieren wie Kühen keine besonderen Schwierigkeiten, es kann allerdings vorkommen, daß man störrigen Tieren die Augen verbinden muß. Das Jungvieh wird der Quere nach in den Wagen gestellt und nur kurz angebunden. Zum Anbinden

dürfen nur gute und stets neue Stride verwendet werden. Die Viehwärter, welche das Gleiten, sollen stets eine Anzahl Reiss mit sich führen. In den großen Kammern kann man 12—15 Kühe und etwa 11 kleineres Schlachtvieh unterbringen. In demselben Wagen zu gleicher Zeit 3 Kühe transportiert, dann bringt man den Enden, die Kühe in der Mitte des unter. Von tragenden Tieren sollen mehr als 10 Stück in einem Kastenwagen gebracht werden. Wird ein solcher voll mit Vieh beladen, dann bindet man das Vieh mit dem Kopfe an die rechte Seitenwand des Wagens, das zweite an die linke Seitenwand, folgendes Tier wieder rechts, usw. an. Gedebeten Weise untergebracht und gebunden, beschädigen sich die Tiere viel weniger, sie alle an einer Seite angebunden werden das noch vielfach und zum Nachteile geschieht. Auch verwickeln sie sich nicht Stride der benachbarten Tiere. Die Transportwagens darf nicht ganz voll werden, es muß stets ein handbreiter Spalt bleiben, damit die erforderliche frische Luft strömen kann. Mittels eines kräftigen Hebels müssen die Schubtüren aber gesichert werden, so daß sie sich selbst beim Zurückgleiten der Wägel durch Erschütterung nicht öffnen können. Bei besonders starken Erschütterungen müssen die Tiere, welche sich während des Transportes niedergelegt haben, auf den Stationen aufgetrieben werden. Es ist niemals erlaubt, unmittelbar vor einem längeren Transport das Vieh stark zu füttern, dieses wie auch das Tränken mindestens vor dem Verladen geschehen. Zur Vermeidung benutzt man nichts anderes als gutes Wasser. Bei längerem Bahntransport müssen mindestens aller 24 Stunden ausgeladen und gefüttert werden.

Bienenzucht.

Um die Bienen an die Tränkstellen gewöhnt zu machen, gießt man etwas süßes Zuckerswasser in die man den Stöcken einstellt; alsbald diese Waben mit Bienen dicht besetzt sind, nimmt man sie recht behutsam mit den Händen ab und trägt sie an die Tränkstellen.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Der Kampf gegen die Weinmotte. Der Traubenwickler, Pen- und Sauerwurm und liebliche Tierchen sonst noch heißen, auch im Winter nicht ruhen. Die Motte der zweiten Generation überwintert in Puppen, und diese Puppen müssen getötet werden. Sie finden sich an drei Stellen an der Rebe an den Pfählen und in nächster Umgebung. In den lebenden Reben finden die Puppen in Rigen und Spalten im Holz, in den offenen Marktröhren der Reben, unter den mehrjährigen alten Reben, in Holzspalten, in Winkeln, welche die Reben bilden und endlich in den Winkeln der Bogreben bei ihrer Einmündung in den Holz bilden. Alle diese Stellen können kleine, nicht zu kalten Tagen abgesehen und die Reben vernichtet werden. Dann aber Sorge man, daß das abgeschnittene Rebholz vor Einem Frühlings sämtlich verbrannt wird, dann zu haften den Puppen verteilt werden. Die Wägen, das Holz aus den Weinbergen sollten vor dem wenn die Traubenwickler auch im Winter ausschöpfen, so fliegen sie doch schnell in die Weinberge, um dort ihre Eier abzulegen. In den Weinbergen findet man auch an den Reben und am Krieholze, daher müssen diese sorgfältig untersucht und alle Ecken und Wägen und Wälder gereinigt werden, daß das Vertilgen der Puppen in der Pen-Sauerwurmarbeit ruht, ist vom größten Erfolge. Aus den Puppen schlüpfende Motte zu 30—40 Eier, woraus ebensoviele Motten entstehen. Kommen diese durch so leicht zu zweiter Generation 300—400 Sauerwurmbefall, die durch das Töten einer und puppe vernichtet worden wären.

ts hat in der Welt Bestand,
da kommt muß scheiden,
so reichen sich die Hand
mer Freud' und Leiden.

Für die Hausfrau.

Es ist ein Segen für jedes Haus,
Und tiefen Studiums wert,
Daß man das Beste vom dem sucht heraus,
Was einem das Schicksal besetzt.

Mutterliebe.

68

Unerheißliches der Diebe!
Ach, die Erbensprache ist so arm,
Vernähm' ich jener Engel Ehre,
Ist id' ihrer Töne heilig Klinge,
Iste der Begeisterung wollt' ich singen:
Heilig, heilig ist die Mutterliebe! "Haußf.

Im Lazarette.

Von A. E. D.

Ein kleiner Residenzstadt hat sich zur
Kriegszeit ein dreistimmiger Frauenchor
zergewandte Aufgabe gestellt, alle Woche
verschiedenen Lazaretten zu singen. Die
Choristen finden sich darin zur festgesetzten
Zeit ein, und es dauert nur ganz kurze Zeit,
es vortrefflich geordnet ist und das kleine
Lazarett beginnt kann. Wer es von den Kranken
herumwandelte nur irgendwie ermöglichen
wobei er der treuen Hilfe der "Schwestern"
kameraden gewiß sein darf, in den größten
Ehrgeiz zu gelangen, läßt sich die erwünschte
Einheit zum Hören und Sehen nicht entgehen.
Vorstand des Vereins sich zuvor stets mit
leitenden Chorfürten, dem diensttuenden
Leutnant, oder wer sonst die Erlaubnis zum
erteilen muß, in Verbindung setzt, finden
die ordnenden und leitenden Persönlichkeiten
als sehr gern zu der Unterhaltung ein,
und sich der große Saal inzwischen mit Sol-
datschen. Kürzlich verlief eine derartige Ver-
einigung in folgender, für alle Anwesenden
sprechender Weise:

Sängerinnen sahen lauter angeregte,
angewandte Gesichter auf sich gerichtet. Sie
einige Heimatlieder und wieder im Volks-
lied, die anscheinend gern gehört wurden.
Es folgten unter Klavierbegleitung des
Chors zwei stimmungsvolle Soli eines Ver-
gliedes, die durch lautes Händeklatschen be-
wundern. Die dann gesungenen Weihnachts-
lieder wurden von den Kriegern wahrhaft an-
gehört. Man sah es allen an, wie diese
mitten, lieben Klänge sie in die Heimat und
zu zurückversetzten, und wie sehr sie von
gegriffen wurden. Vaterlandslieder folgten.
Beklammerte eine der Sängerinnen ein
verfaßtes, recht zeitgemäßes Gedicht und
reichen Beifall und Zuspruch der auf-
merksamen Zuhörer. Plötzlich sprang
der Soldat, der, wie er erzählt, einen
Schuß im Kriege an der Ostgrenze erlitten
und noch recht blaß und angegriffen aus-
sah, auf, stellte sich in die Mitte des
Chors und hielt zur allgemeinen Verwunderung
eine, überraschend schöne, recht zu Herzen
gehende Rede. Anfangs überstürzt sich förmlich
Worte und man hatte den Eindruck, es noch
sehr sehr aufgeregten, nervösen Menschen
zu haben. Dann aber wurde er ruhiger
Worte flossen ihm ohne jegliche Störung
aus den Lippen.

Kameraden", so sagte er, "wir sind ebenfalls
Krieg gezogen und haben es den andern
gleichgetan an Mut und Ausdauer gegen
unermüdet auf uns einströmenden Feind,
wieder und wieder zogen scharenweise die
gegen uns zu Felde. Es ist ein Wunder
daß wir noch heimgesetzt sind aus all den
Schlachten, denen wir schon beigewohnt
Wir wünschen jetzt nur, recht bald wieder
zu werden, um den Rufen von neuem
beizutreten und sie zu vernichten. Gern
wohl noch, wenn wir sagen: "Deutsch-
land über alles, über alles in der
Welt und wenn die Russen sagen: "Ihr singt

jetzt noch: Deutschland, Deutschland über alles,
aber bald wird es heißen: Rußland, Rußland
über alles!" — Dazu soll es niemals kommen.
Nicht wahr, ihr Kameraden, dafür werden wir
schon sorgen? Wir werden unser deutsches Vater-
land mit unserm letzten Blutstropfen verteidigen.
Und wenn wir den ersten Vers begeisterungsvoll
gesungen haben, dann stimmen wir sogleich den
zweiten Vers an: "Deutsche Frauen, deutsche Treue,
deutscher Wein und deutscher Sang sollen in der
Welt behalten ihren alten guten Klang!" Die
deutschen Frauen, sie leben hoch, hoch, hoch!
Tiefbewegt trat er zurück. Es herrschte eine freu-
dige, sehr patriotische Stimmung unter allen
Anwesenden. Dem Redner wurde von allen
Seiten warmer Dank für seine aus dem Herzen
kommende und zu Herzen gehende Ansprache
geköhlt. Unter dem gern gegebenen, festen Ver-
sprechen, bald wiederkommen zu wollen, verab-
schiedeten sich die Gesangsvereinsmitglieder von
diesen draußen so tapferen, daheim so gemütvollen
und wie Kinder dankbaren Krieger. Ihnen
wurde noch eine reiche Gabe von Zigaretten durch
die die Aufsicht Führenden überreicht, wodurch
sich die Sängerinnen bei ihnen ein gutes Andenken
erhalten und unsere braven Krieger erfreuen
wollten. Beim Abschiede hieß es nur: "Auf
baldiges Wiedersehen!"

Küche und Keller.

Sellerie als Gemüse. Die Sellerietrollen
einer Kilobüchse zerschneidet man in nicht zu dünne
Scheiben und tut sie in $\frac{1}{3}$ Liter kochende Fleisch-
brühe aus Fleisch-Extrakt. Man läßt sie hierin
fünf Minuten langsam ziehen, röstet indes 20 Gr.
Sammel in 50 Gramm Butter, tut dies an das
Selleriegemüse und wärmt es ablegt mit etwas
Pfeffer und Muskatnuz.

Plinsen. 60 Gr. Stärkemehl rühre man mit
zwei Köpfe voll kaltem Wasser zu einem Brei an,
gebe 4 Eidotter, einen Schoppen sauren Rahm,
etwas Salz, Muskatnuz und Zimt daran, klopfe
den Teig tüchtig ab und gebe dann den Schnee
der vier Eiweiß darunter. In einer Pfanne lasse
man Schmalz heiß werden, bade 3-4 Plinsen
heraus, rolle sie und bestreue sie mit Zucker und
Zimt.

Rindfleisch, gestobt. Ein 8-14 Tage altes
Rinderfleischstück, gepulvt, nachgesehen, nicht
gewaschen, in gewürztem Salz gewälzt. Ein
möglichst passendes, nicht zu großes Geschirr mit
Nierenfett, etwas Schinken, Wurzelwerk belegt,
das Fleisch darauf gelegt, zwei Tassen sehr fetter
Fleischbrühe angegossen, Deckel fest geschlossen,
eine halbe Stunde gedünstet. Hierauf eine halbe
Flasche Rotwein, ein Eßlöffel Essig, zwei Tassen
aufgelöstes Fleisch-Extrakt, etwas Basilikum, Estragon,
Thymian, Majoran zugefügt, Deckel gut
geschlossen und verkehrt in einem Brat- oder Back-
ofen ganz langsam 4-5 Stunden gedämpft, die
Sauce durchgegossen, entfettet, wenn nötig noch
etwas Fleischbrühe zugefügt, über das nach-
gesehene Fleisch gegossen, mit demselben unter
öfterem Gießen so weit rasch eingekocht, als
man Sauce nötig hat.

Haushaltung.

Seidene Strümpfe zu waschen. Seidene
Strümpfe wäscht man in warmem Wasser mit
guter Seife und spült sie dann in frischem Wasser
recht gut aus, damit alle Seifenteile entfernt
werden, löst sodann ungefähr eine Haselnuß groß
Lakmus in einem halben Liter Wasser auf und
zieht die Strümpfe einige Male mit der rechten
und nach außen umgewendeten linken Seite durch
dieses Wasser. Hierauf hält man die Strümpfe
mit der nach auswärts gelegten Seite über eine
mit glühenden Kohlen angefüllte Pfanne, auf der
man Schwefel brennt, läßt den Dampf hinein-
ziehen, zieht sodann die wieder umgewendeten und
mit dem linken Teil einwärts gelegten Strümpfe

über die Form, glättet sie, während sie noch
feucht sind, mit einer gläsernen Glätte und stellt
sie zum Trocknen an die Sonne.

Eier-Konservierung. Eine ebenso einfache
wie originelle Eier-Konservierungs-Methode ist
in China allgemein in Gebrauch. Dieselbe besteht
einfach darin, daß man die Eier mit nassem Lehm
überzieht, welcher, sich schnell erhärtend, die Eier
wie mit einer Form umgibt, die Luft vollständig
abschließt und dieselben dadurch vor Fäulnis
bewahrt. Außerdem hat diese Methode das
Gute, daß die Eier, mit einer solchen Hülle ver-
sehen, sich gegenseitig nicht berühren können und
daher weniger zerbrechlich sind.

Möbel- und Bildererneuerer. Eine eigenartige
Möbelwische, welche auf einer polierten oder
lackierten Fläche mittels Flanell verrieben, dieser
neuen Glanz verleiht, bereitet man sich am besten
nach folgender Vorschrift: 20 Teile Feinöl, 2 Teile
weißes Harz, 1 Teil Antimontrichlorid, 4 Teile
verdünnte Essigsäure, 1 Teil Weingeist, 1 Teil
Salzsäure.

Crems-Stärke. In die abgebrühte sorgfältig
zubereitete Reisstärke mische man anstatt Blau
eine beliebige Menge gelben Ocker, welcher mit
etwas Wasser aufgelöst und durch einen Leinen-
lappen gedrückt wird. Um den richtigen Ton zu
treffen, muß man vor dem Stärken eine Probe
machen.

Anspolieren von Möbeln. Feinöl und guter
Weingeist werden zu gleichen Teilen in eine
Flasche getan. Diese Mischung, die vor dem
Gebrauche gut zu schütteln ist, wird mit einem
wollenen Lappchen auf die Möbel gebracht, die
man dann tüchtig abreibt und mit einem Leinen-
tuche poliert.

Gemeinnütziges.

Haltbarmachung von Pfosten. Um hölzerne
Pfosten usw. im Boden dauerhaft zu machen,
nimmt man gekochtes Feinöl und rührt in dasselbe
pulverisierte Kohle, bis diese Mischung die Kon-
sistenz einer Anstrichfarbe erhalten hat. Damit
streicht man den Teil der Pfosten an, welcher in
den Boden getrieben werden soll. So zubereitetes
Holz hält im Boden länger als Eisen.

**Damit Schuhwerk beim Wischen schnell
glänzend wird,** bringe man in die zum Wischen
gebrauchte Wische einen Tropfen Petroleum.
Der Schuh oder Stiefel wird nicht bloß davon
glänzend, sondern auch schwärzer.

Wie behandelt man die Weinflaschenkorke?
Man verwendet möglichst nur neue Korke; sie
sind mit kaltem Wasser abzuwaschen, alte Korke
dagegen mit kochendem Wasser zu übergießen.
Vor dem Gebrauch taucht man die Korke in starken
Wein. Gleich diese Korke sind vorzuziehen, sie
sind ganz in die Flasche zu drücken oder unmittelbar
über dem Rande abzuschneiden.

Mahagoni-Sägespäne sind so wertvoll ge-
worden, daß man auch das kleinste Spänchen und
Stäubchen davon aufhebt. Es hat sich nämlich
herausgestellt, daß Mahagonisägespäne abgekochtem
Schinken einen ausgezeichneten Geschmack ver-
leihen. Sie werden daher seit geraumer Zeit zum
Einpacken und Abkochen desselben viel benutzt.

Politur für Möbel. Eine empfehlenswerte
Politur für Möbel stellt man wie folgt her: Al-
kannawurzel (etwa für 15 Pfg.), die der Politur
die Farbe gibt, legt man in Terpentin (etwa für
30 Pfg.) und läßt sie darin etwa 12 Stunden aus-
ziehen. Dann gießt man die Flüssigkeit behutsam
ab und gibt recht feingeschabtes gelbes Wachs
(etwa für 15 Pfg.) hinein. Es bildet sich eine
dickliche Salbe, die man mit einem weißen Tuch
dem Möbel aufträgt; ebenfalls mit einem Tuch
fest nachgerieben, entsteht schnell ein schöner Glanz.
— Zu beachten hierbei ist, wie bei allem Möbel-
polieren, daß der betreffende Gegenstand vorher
sorgfältig gereinigt werden muß; vorhandener
Staub oder Schmutz macht einen guten Erfolg
unmöglich.

Ruhe gönne noch dem Walde,
Froelchnd brich die Stille nicht:
Als ein echter Jäger halte
Mebers Raubzeug sehr Gerüst.

Wald. Feld.



Tray's nun Federn oder das
Sei's im Bau, im hohen
Ganz besonders jetzt bewahrt
Vor den Räubern deinen

Unsere Meisen.

Vor meinem Fenster auf den schneeüberladenen Zweigen der Birke huscht sie geschäftig durcheinander, die trotz Schneegestöbers und Winterkälte immer fröhliche Meisenschar. Unermüdlich wird jeder Fingerspalt nach Nahrung durchsucht und die unglaublichsten Kletterkunststücke an den von mir aufgehängten Speckstücken und halben Walnüssen ausgeführt: ein herzerfreuender Anblick.

Ein ander Bild! Eingekerkert in den schmalen Raum zwischen den Winterfenstern sitzt eine Kohlmeise mit abgestoßenen Schwanzfedern und beschmutzten Schwingen auf dem dünnen, über und über mit Gesehmeiß bedecktem Fichtenzweig. Traurig starrt der sonst so lustige Vogel in die ihm erst kürzlich geraubte Freiheit, die wieder zu gewinnen, er sich das zierliche Köpfchen wohl tausendmal schon an die Scheiben gestoßen hat.

Leider blüht gerade zur Winterszeit das schmachtvolle Geschäft des Vogelstellers am meisten, wenn die Not den armen Säger alle Vorsicht vergessen läßt, und gerade Meisen werden am leichtesten gefangen, obgleich sie sich doch so gut wie gar nicht zum Stubenvogel eignen.

In früheren Zeiten war der Meisenfang mit hohen Strafen belegt, wie die Weistümer, d. i. die Gesetzesammlung des Mittelalters, kund tun. So heißt es im Dreieicher Wildbann: „Wer da fahet ein Vermeisen (Baummeise), der sal geben eine koppechte Hennen vnd zwelf Hunkeln vnd sechzig Schilling Pfennung vnd einen helbeling.“ Der Rheingauer Wildbann besagt hinsichtlich der Kohlmeise: „War eine Kohlmeise finge mit Aimen oder mit Slagegarn, der sal unserne Herrn geben eine falbe Henne mit sieben Hunkeln.“ Der Kreuznacher Wildbann endlich setzt auf den Fang der Schwanzmeise gar die Todesstrafe; denn „war ein Stiermeise fahet, der ist umb Leib vnd Gnet vnd in unserer Herrn Bugenab.“ — In alten Schriften findet sich der Passus: „das Meislein hat einen besondern Engel.“

Wenig bekannt dürfte es sein, daß die Letzten die Meise für glückbringend und weisagend halten. In der lettischen Volkssprache heißt die Meise sihle und ein Wahrsager heißt deshalb sihlnock. Alten Sagen zufolge trägt die Meise (ähnlich dem Rotkehlchen) Blätter auf das Gesicht eines menschlins im Wald Erschlagenen. Endlich erzählen esthnische und finnische Märchen, daß die Meise es gewesen sei, die den Menschen die Kunst des Bierbrauens verriet.

Ein weiblicher Oberjägermeister. Zu allen Zeiten schon hat die Jagd einen ganz besonderen Reiz auf das weibliche Gemüt ausgeübt, und in dieser Erkenntnis konnten sich die Griechen und Römer auch keinen Jagdgott vorstellen, sondern Artemis bezw. Diana mußten die Schutzgöttinnen darstellen. Zur Ritterzeit gehörte die jagdliche Ausbildung der Edelbawen, ganz besonders zur

Reiherbeize, als selbstverständlich zur standesgemäßen Erziehung. Pommern aber, die heute noch durch ihren Wildreichtum rühmlichst bekannte Provinz, deren Herzöge einst die Reichsjägermeisterwürde in Erbpacht hatten, kann sogar einen weiblichen Oberjägermeister aufweisen. Im Archiv der Provinz findet sich folgende originelle Urkunde:

„Wir Friedrich / von Gottes Gnaden derer von Schweden / Gothen und Wendens König u. s. w. / auch Landgraf und Erbprinz zu Hessen u. s. w. thun hiemit kund und zu wissen:

Nachdem Wir uns gar wohl erinnern / daß unsere liebe Schwester / Frau Sophie Charlotte / verwittibte Herzogin zu Mecklenburg und geborene Fürstin zu Hessen u. s. w. unter anderen fürstlich-männlichen Qualitäten auch diejenigen vollkommen besitzt / so von dem besten Hirschgerechten Wendemann erfordert werden mögen / indem manches Schwarz- und Rotwild / das kleine Wendwirth ungedacht / von ihren eigenen Händen zu sterben das Glück gehabt hat und wir gar geneigt sind / dieselbe nach obbesagter ihrer rühmlichen Fähigkeit mit einer convenablen Charge zu versehen:

Als haben Wir resoluert / Sie / unsere liebe Frau Schwester / Fise / zu unserem Oberjägermeister ueder alle Oberjägermeister in unserem Herzogtum Pommern und der Herrschaft Wismar zu bestellen / wie Wir Sie denn hiemit und in Kraft dieses offenen Briefes derzu verordnen und bestellen / in der festen Zuversicht Sie werde sich in diesem Ihrem Dienste also verhalten / wie man es von so einem praven und unvergleichlichen Oberjägermeister halten kann.

Derentwegen aber und damit Ihre zu nehmende Mühewaltung so wie es die Billigkeit erheischt belohnt und verzollt werden möge: so wollen Sie jährlich und eines jeden Jahres / insbesondere bis auf unsere anderweite gnädigste Verfügung / zu erwarten / zu erheben und zu geneßen haben / Eins pro cent von dem Fallwildpret und dem Fallholz / nebst dem gewöhnlichen Deputat von den eingehenden Mastschwein-Geldern / alles getrenlich und sonder gefährde.

Dessen zu Urkunde haben Wir dieses eigenhändig unterschrieben und unser geheimes königliches Insiegel darunter drucken lassen. So geschehen zu Wiasberg / den 19. Augusti des eintausend siebenhundert ein zu zwanzigsten Jahres. Friedrichens.“

Die Jagd auf Böhämmer ist so eigenartig, daß ich dieselbe hier kurz schildern will, um so mehr, als wohl selten ein nördlicher Weidmann dieselbe ausgeübt hat. Es handelt sich um den Bergfinken, hier im Süden Böhämmer genannt, der aus Scandinavien im Herbst in ungeheuren Scharen, die nach Millionen zählen, hier eintrifft, sich einige Wochen bei uns aufhält, und dann wieder spurlos verschwindet. In guten Mastjahren, wenn unsere Buchenwälder reiche Früchte bringen, können wir fest auf diesen Besuch zählen,

und schon seit Jahrhunderten sind einzelne Wälder hier in der bayerischen Pfalz in Herbstmonaten dann regelmäßig von fremden Gästen heimgesucht. Die Umgebungen Bergzabern war von jeher für diese eig. Jagd bekannt, und auch in diesem Jahre stellten sich bei uns die Böhämmer in großer Zahl ein. Tagsüber ist der ganze Wald hiervon dem unter dem Laube werden die abge Buchedern zur Nahrung hervorgezucht. Blatt wird hierbei umgewendet und ohne auch gar manches Insekt zum Nutzen des verzehrt und vertilgt. Die ganzen Bestände belebt von Tausenden dieser kleinen Vögel steter Bewegung sind und durch ihr Gezwitsch vernehmbar sind. An Nahrung ihnen hier jetzt nicht, schnell haben sie sich von der weiten Reise erholt, und bald wieder wohlgenährt und fett, so daß sie Gewicht einer Wachtel erreichen und an Geschmack dieser noch vorgezogen werden. scharfe Geruch nach Harz durch das von Nadelholzarten verliert sich bei unganz, denn wie gesagt, besteht jetzt die dieser Finken fast ausschließlich aus den Buchedern, die unter dem Laube des haben. Die Vögel, die bei unserer Annäherung rauschend wie eine Wolke erheben, Sonne verdunkeln, fallen schon in dem Bestande wieder ein, denn sie sind feinsch und ängstlich. Mit einem einzelnen recht feinen Schrotetes könnte man eine große von ihnen erlegen, jedoch ist die Beunruhigung dieser Wälder in den Zeiten des Besuches überaus streng verpönt, denn es soll jetzt ein fest beginnen, an dem sich schon seit Jahrhunderten Jung und Alt erfreut. Bei dunkler Nacht hinausgezogen in den Wald, um dort, wie häufig schon unsere Vorfahren taten, die Böhämmer zu schießen. Nicht wie bei einer anderen Jagd wird hierbei Pulver und Blei verwendet, hier das Blasrohr, mit Tonkugeln geladen, soll geschossen und sicher arbeiten. Gegen Sonnenmangel sind die dichten Scharen der Finken in den Buchedern eingefallen und bedecken hier nun, wie eine Perlentette aufgereiht, alle Äste und Zweige. Bald wird es still im dunklen Forst, das Laub unter dem Flügel, schlafen die Vögel, indem eng zusammengedrückt sich gegenseitig erwärmen. Mit Hilfe von Fackeln, die mit düsterer Licht Baumkronen erleuchten, findet man gar einzeln einen solch' voll besetzten Baum, und beginnend das Schießen mit den Tonkugeln und bald Entsteht auf diese Weise eine Lücke in der kaligen Zweige gebildeten Kette, so schließen die Vögel sofort heran und kann so das letzte Stücken niedrigen Äste heruntergeholt werden. Aufso reicher Beute, oft nach Hunderten, beladen weisen dann die Schützen, wenn sie sich verabschieden, den nach Hause zurück und bringen vielfach ein zwar kleinen, aber von Feinschmeckern täglich suchten Finken auf den Markt, wo sie zu hohen Preisen stets Abnehmer finden.

