



Nr. 15.

Glaub mir,
In deiner Brust sind deines Schicksals Sterne.
Vertrauen zu dir selbst, Entschlossenheit
Ist deine Venus! Der Malefikus,
Der ein'ge, der dir schadet, ist der Zweifel. (Schiller.)

Die Pflege landwirtschaftlicher Kulturen.

Sobald die Saaten keimen und aus der Erde sprießen, hat der Landwirt auf ihre Pflege Bedacht zu nehmen. Dabei muß er selbstverständlich die Eigenart und Entwicklungsmöglichkeit jeder Pflanze eingehend berücksichtigen. Hierfür sind einige Winke gewiß am Platze.

Der Dinkel oder Spelz. Schwache Saaten sind durch Chilisalpeter zu kräftigen. Geile Saaten müssen dagegen geschröpft werden. Bei Verunkrautung des Feldes ist nach Abtrocknung des Bodens Schröpfen geboten.

Weizen. Geschlossener oder verunkrauteter Boden ist im Frühjahr bei trockener Witterung durchzugewen. Schwache Saat ist durch Chilisalpeter und Haden zu kräftigen. Eine zu üppige Weizenfaat ist im Mai zu schröpfen oder niederzuwalzen.

Roggen. Gestorene Saat ist zu walzen. Sonst ist fleißiges Jäten unerlässlich.

Gerste. Jäten, Haden, Schuffeln ist wichtig.

Hafer. Hier und da ist das Walzen der Saat geboten. Ist der Boden durch Regen festgeschlagen, muß er aufgeggt werden. Haden, Schuffeln, Jäten darf niemals versäumt werden.

Mais. Der Mais ist zweimal zu haden und zu häufeln, letzteres in Höhe von 45 Ctm. Die Nebenschossen sind, falls auf Samengewinnung Wert gelegt wird, vor der Blüte zu entfernen.

Hirse. Fleißiges Jäten ist notwendig. Bei dichtem Stand ist Verziehen bald geboten, und zwar so, daß die Pflanzen 18 Zentimeter voneinander entfernt stehen. Auch Überreggen ist geboten, wenn die Pflanzen 4 bis 7 Ctm. groß sind.

Erbſen. Haden und Jäten ist fleißig zu betreiben. Sind die Erbſen aber zu stark verunkrautet, ist es am besten, sie grün abzumähen und zu verfüttern.

Linſen. Wenn nötig, sind die Linſen zu jäten oder zu eggen.

Adern- und Pferdebohnen. Breitwürfige Saat ist bei 5 bis 7 Ctm. Höhe überweggen. Drillsaat zu haden und zu häufeln. Stehen die Bohnen zu dicht, sind sie zu lichten. Das Bedecken und Behäufeln ist vor der Blüte zu beenden. Wähen die Bohnen zu lange, so sind sie mit der Sichel zu atzeln.

Lupinen sind bei starker Verunkrautung zu jäten oder zu eggen.

Luzerne ist bei starker Verunkrautung zu eggen. Auch das Gipseln ist ratsam. Schwache Felder werden durch untrautfreien Dünger und Gülle gekräftigt.

Esparsette. Bei Verunkrautung ist fleißiges Jäten notwendig. Die Düngung erfolgt wie bei Luzerne.

Kartoffeln sind beim Aufgehen zu eggen, später fleißig zu haden und zu häufeln. Durch das Häufeln wird der Knollenanſatz sehr begünstigt, doch ist es nur auf bindigem, humosem Boden notwendig. Auf leichtem Boden werden die Reihen am besten mit der Hade markiert.

Rüben müssen gehackt, verzogen, gehackt und wieder gehackt werden, denn das Haden verbürgt nicht selten den Erfolg.

Möhren sind ebenfalls zu verdünnen und fleißig zu behaden.

Kohl. Sobald die Sechlinge angewachsen sind, ist ein Felgen des Aders mit der Pferdehade geboten. Dadurch wird der Boden feucht und locker gehalten. Ausgegangene Sechlinge werden durch neue ersetzt. Ein Begießen ist notwendig. Dann erfolgt ein zweites Felgen und Anhäufeln.

Raps. Mißrät der Raps, so muß er durch Sommerrüben, Leindotter oder Mohn ersetzt werden.

Mohn wird mehrmals behackt und von allem Unkraut befreit. Ist er etwa 30 Ctm. hoch, muß er ein wenig behäufelt werden. Alle Arbeiten sind aber bei trockener Witterung zu verrichten.

Lein. Der junge Lein ist bei einer Höhe von 6 bis 12 Ctm. zu jäten, aber bei trockener Witterung. Gegen die Erbflöhe streut man beim Morgentau Gips und Asche aus. Lagerung des Leins kann durch Besteden des Feldes mit Reißig oder Ziehen von Schnüren vorgebeugt werden.

Senf wird zur Unkrautvertilgung zweimal gefelgt und gejätet.

Rümel ist ebenfalls einige Male zu felgen und zu eggen.

Hanf wird während des Sommers zweimal gefelgt, behäufelt und begülft.

Hopfen. Zur Pflege des Hopfens sind verschiedene Verfahren üblich. Entweder werden die Hopfenzpflanzen an Stangen oder an Drahtgittern gezogen. Das Beschneiden und Anbinden, sowie die sonstige Pflege

und Düngung erfordert aber große Sachkunde, so daß hier von einer weiteren Erörterung abgesehen und der Hopfenbauer auf sachmännische Ratschläge und die einschlägige Literatur verwiesen werden muß.

Tabak. Sobald die Tabakpflanzen angewachsen sind, ist der Boden durch Haden zu lodern. Zeigt sich Unkraut, muß das Haden stets wiederholt werden. Unkraut darf im Tabakfeld nicht aufkommen. Nach dem Haden ist das Begießen der Pflanzen nötig. Sobald sich Blütenköpfe zeigen, sind sie abzubrechen. Das nennt man Köpfen. Auch die Triebe, die aus den Blattwinkeln hervorbrechen, sind abzubrechen. Das heißt Geizen. Schwächeren Pflanzen läßt man 6, stärkeren 10 bis 12 Blätter. Will man nur Zigarrenblätter haben, so darf kein Stengel außer den Sandblättern mehr als 8 bis 10 Blätter behalten. Bei Erzielung von Pfeifentabak können mehr Blätter stehen bleiben. Die Arbeit im Tabakfeld muß vorsichtig geschehen, damit die Blätter nicht beschädigt werden. Bei Regenwetter und bei Tau soll man daher das Feld nicht betreten. Abu.

Ziegenzucht.

Die Kriegszeit macht die Ziegenzucht besonders wertvoll. Der Grund hierfür liegt darin, daß Milch und Butter für die Volksernährung jetzt besonders hoch einzuschätzen sind. Leider besteht in verschiedenen Landesteilen, selbst auf dem Lande, ein Mangel an diesen hochwertigen Nahrungsmitteln. Besonders die Butter, die sonst zu einem nicht geringen Teile vom Auslande eingeführt wurde, ist etwas knapper geworden. Wo aber Milch und Butterknappheit zu bemerken, ist ein Mangel an Milchvieh daran schuld. Indes kann nicht behauptet werden, daß die Landwirtschaft die Milchviehzucht vernachlässigt hat. Im Gegenteil. Es ist eine unbestreitbare Tatsache, daß fast alle landwirtschaftlichen Betriebe in den letzten Jahren Bedeutendes geleistet haben. Wenn die Milch- und Buttererzeugung trotzdem nicht vollständig zur Deckung des heimischen Bedarfs ausreichte, so hat das seinen Grund darin, daß die Preisverhältnisse eine umfangreiche Milchviehzucht und -haltung nicht geboten erscheinen ließen. Eine große Rolle hierbei spielte jedoch auch von jeher

die Ziegenzucht, die in Stadt und Land hauptsächlich von den sogenannten kleinen Leuten betrieben wird. Wo diese es sich angelegen sein lassen, die Ziegenzucht nach Möglichkeit zu betreiben, wird ein Milch- und Buttermangel auch nicht zu bemerken sein. Aber da, wo die Leute zu bequem sind, sich mit der Ziegenzucht zu beschäftigen, wird es immer an Milch und Butter fehlen, weil die Landwirte aus mannigfachen Gründen nicht imstande sind, der großen Nachfrage nach diesen Nahrungsmitteln zu genügen. Heute macht sich der Mangel in der Ziegenzucht auch für die Allgemeinheit geltend. Hätten wir im ganzen Reiche eine der Bevölkerungszahl angemessene Ziegenzucht, so würde der Milch- und Butterverbrauch zweifellos vollständig gedeckt werden können. Zur Sicherung der Volksernährung und -gesundheit ist es daher durchaus notwendig, daß die Ziegenzucht in dieser schweren Zeit von jedem Landarbeiter, Handwerker, Büdner usw. betrieben wird. Aber auch in den Städten, namentlich in den Land- und Provinzialstädten, können sich viel Leute mit der Ziegenzucht eingehend beschäftigen.

Allein es darf nicht vergessen werden, daß die Ziegenzucht rationell betrieben werden muß, wenn sie eine hohe volkswirtschaftliche Bedeutung erlangen soll. Daß nur echtraffige Ziegen gehalten und gezüchtet werden, ist selbstverständlich. Aber es muß auch dafür gesorgt werden, daß die Milch das ganze Jahr über nicht versiegt. Das ist nur möglich, wenn zwei Lammzeiten im Jahre stattfinden. Da die Brunst bei geschlechtsreifen Ziegen, wenn sie nicht trächtig sind, alle $1\frac{1}{2}$ bis 3 Wochen wiederkehrt, haben die Ziegenzüchter die Möglichkeit, die Rentabilität der Ziegenzucht bedeutend zu erhöhen, indem sie den Rückgang im Milch-ertrag, der bekanntlich um die Jahreswende eintritt, verhüten. Die Schweizer Ziegenzucht ist auch hierin vorbildlich geworden. Hier werden nämlich nicht schon die Tiere im Alter von 7 bis 9 Monaten zum Bod gelassen, sondern erst im nächsten Frühjahr oder Sommer. So fällt die Lammzeit der jüngeren Ziegen meist in die Zeit, in der die älteren almmolken werden und sich trocken stellen. Auf diese Weise wird die Ziegenmilch das ganze Jahr über nicht knapp.

Da bei der rationellen Ziegenzucht im allgemeinen nur die besten Lämmer zur Weidewirtschaft benutzt werden können, gibt es auch alljährlich nicht wenig Fleischziegen, Lämmer und Böde, die entweder im eigenen Haushalt des Züchters Verwendung finden oder zu guten Preisen verkauft werden.

Daß schließlich auch die Felle und Klauen der Schlachtziegen dem Züchter eine gute Einnahmequelle bieten, braucht nicht besonders hervorgehoben zu werden.

So ist der volkswirtschaftliche Wert der Ziegenzucht sehr bedeutend, und man kann daher nur wünschen, daß sie gerade in dieser ersten Zeit einen großen Aufschwung nimmt.

Abu.

Landwirtschaft.

Bearbeitung der Kartoffelfelder. Sobald die Kartoffeln im Keimen so weit vorgeschritten sind, daß man an einzelnen Stellen die ersten Blätter die Erdoberfläche durchbrechen sieht, ist mit einer leicht gehenden Egge quer über die Reihe zu eggen. Das hat einmal den Zweck, etwa vorhandenes und im Auflaufen begriffenes Unkraut zu vernichten und andererseits die Kruste des Bodens zu brechen und den Kartoffelpflanzen Licht und Luft zuzuführen. Dieses Eggen muß jedoch sehr vorsichtig ausgeführt werden, damit nicht durch die Klauen zu viele Kartoffeln aus dem Boden gerissen werden.

oben auf liegenden Kartoffeln wieder eingelegt werden. Sobald die Kartoffeln mit allen Blättern den Boden durchbrochen haben, sind die Reihen bei Anbau im Kleinen mit der Hand zu haden. Ungefähr 10 bis 14 Tage später sind die Stauden das erste Mal mit der Hand oder mit dem Häufelpflug zu behäufeln. Bei ganz leichtem Boden, der bei öfterer Bearbeitung die Kartoffelfurchen zu sehr austrocknen läßt, ist das einmalige Behäufeln genügend, wofür nicht gerade ein ausnahmsweise nasses Jahr ist. Auf schwerem, bindigem Boden hingegen ist das Behäufeln noch ein- oder zweimal zu wiederholen, jedesmal zu etwas größerer Tiefe. Sollte der Ader nicht genügend locker sein, so tut man gut, nach dem ersten Behäufeln den Untergrundhaken gehen zu lassen.

Erbisen sollen nicht in fette oder starkgedüngte Böden ausgefät werden, da sie sonst zu stark in die Stengel wachsen, lagern und keine Früchte ansetzen. Sie stehen am besten auf mäßig gebundenem, kalkhaltigem Boden von mittlerer Dungkraft. Ist der Boden kalkarm, so muß gekalkt werden. Als Vorfrucht wählt man gerne Roggen oder Kartoffeln. Die Saat kann schon frühzeitig vorgenommen werden. Obwohl man im allgemeinen Samen nicht höher bedecken soll, als ihr Durchmesser groß ist, so erträgt die Erbise doch eine Bedeckung von 10 bis 15 Ctm. Will man nicht so tief legen, so färbe man das Saatgut mit Antivit, denn die Vögel sind auf die keimenden Erbsen sehr verpicht.

Wiesenkultur.

Das Eggen der Wiesen ist für das Gedeihen derselben sehr wichtig. Durch das Eggen wird das Moos entfernt, Kompost, Stallmist oder Kunstdünger gut verteilt und leicht untergebracht und der Boden durchlüftet. Die Luft kann besser in den Boden hineindringen und das Wachsen der Wurzeln anregen, das Regen- und Schneewasser dringt besser ein und dadurch wird auch immer mehr Nahrung zugeführt. Ein gegogter Boden erwärmt sich auch im Frühling leichter und das Gras beginnt früher zu wachsen. Der Zeitpunkt, wann gegogt wird, muß sich nach der Bodenbeschaffenheit und nach dem Klima richten. Wiesen in rauherem Klima dürfen nur zur trockenen Frühjahrszeit gegogt werden. Feuchte Wiesen eggt man, wenn der Untergrund noch nicht aufgetaut ist, damit die Gespanne nicht einsinken.

Fütterung.

Fleischmehl ist in der Kriegszeit ein schätzenswertes Futtermittel, namentlich für Schweine. Maßschweine können täglich bis zu 200 Gramm auf den Kopf erhalten. Aber auch Kinder verschmähen das Fleischmehl nicht, und wie die Erfahrung lehrt, bekommt es ihnen sehr gut. Das deutsche Fleischmehl wird in den Tierkörperverwertungsanstalten hergestellt, und zwar durch Trocknung der Fleischteile bei einer Temperatur von 120 Grad Celsius mit Hilfe hochgepannter fettlösender Flüssigkeiten. Dieses Fleischmehl hat vor dem Kadavermehl den Vorzug, daß es fettärmer ist und sehr viel Protein, etwa 75 Prozent, und Fleischsalze besitzt. Seine Farbe ist hellgelb, sein Geruch gering und frisch. Da im Handel mit Fleischmehlen nicht selten Unredlichkeiten vorkommen, ist es notwendig, nur unter Garantie zu kaufen. Man lasse sich schriftlich garantieren für einen bestimmten Proteingehalt und Fettgehalt, für vollständige Reinheit, besonders von Fisch- und geringwertigem Kadavermehl.

Pferdezucht.

Knochenpat. Unter Spat versteht man einen Knochenauswuchs an der inneren Seite des Sprunggelenkes, wo dasselbe in das Schienbein übergeht. Als Ursache werden beschuldigt: Rasche Wendungen, schnelles Variieren, Zerrung des Sprunggelenkes, heftige Erschütterung, Hufschläge, sowie durch Schlagen über die Deichsel. Anfänglich tritt eine Anschwellung des Sprunggelenkes und der Gelenkbänder ein, die sich recht schmerzhaft zeigt. Im Ruhezustande sehen die Pferde den kranken Fuß auf den Zehenteil des Hufes auf. Beim Gehen lahmen sie nur wenig, dagegen ist beim Traben das Lahmgehen sehr bedeutend und erscheint, als wenn der kranke Fuß zu kurz sei. Bei der Behandlung des Spates handelt es sich darum, die Entzündung der Knochenhaut zu beseitigen und die Entzündungen von grauer Quecksilberalbe mit oder ohne Beisatz von Kampfer und Jodsalium.

Rindviehzucht.

Gutes Mastvieh. Zur erfolgreichen Rindviehmast sind gute Masttiere notwendig. Diese sollen weder zu jung, noch zu alt sein, denn die jungen, noch im Wachstum befindlichen Tiere brauchen die Futterstoffe hauptsächlich zur Entwidlung und sehen daher schwer Fett an, während alte Tiere sich ebenfalls schwer mästen. Sollen die Masttiere vollkommen gesund sein. Ein regelmäßiger Herzschlag, ein munteres Auge und gute Fresslust verbürgen gleichsam die Gesundheit. Aber auch gute Zähne und glattes Haar darf ihnen nicht fehlen. Kennzeichen guter Mastfähigkeit sind: feiner Knochenbau, feine Haare, dünne Haut, weiches, lockeres Zellgewebe und ein ruhiges Temperament. Kennzeichen geringer Mastfähigkeit sind: schmaler, ediger Körper mit grobem Knochenbau, dicke, festausliegende Haut mit langen, rauen Haaren.

Geflügelzucht.

Die Fütterung der jungen Truthühner. Während der ersten vierzehn Tage verabreicht man den jungen Truthühnern hartgekochte, fein gewiegte Eier und Brotkrumen. Vom dritten Lebenstage an kann man dem Futter gebrühtes Grünfutter, wie Kesseln, Löwenzahn oder Salat, beimengen. Nach Verlauf von zwei Wochen vertragen die Tiere schon ein Gemisch von Schrotmehl, Grünfutter und Fleischbrühe. Namentlich vom Grünfutter müssen die jungen Puten recht viel erhalten. Wenn die Tiere nicht Gelegenheit haben, auf Grasplätzen Insektennahrung zu suchen, so muß man etwa zweimal wöchentlich gekochtes und klar gewiegtes Fleisch in das Weichfutter mengen. Nach weiteren drei oder vier Wochen kann man den Puten auch schon Körner vorlegen, und zwar wird man dann gut tun, morgens und nachmittags Weichfutter, gekochtes Grünfutter gemischt mit Schrotmehl, und gegen Mittag, sowie vor dem Schlafengehen Körnerfutter zu geben.

Bei Durchfall der jungen Gänse soll sich folgendes Mittel sehr gut bewährt haben: Man siedet Wein mit einigen Eiern zusammen und schüttet davon warm dem Tieren täglich zwei- bis dreimal einen Eßlöffel voll ein. Wo Eiern fehlen, kann man an deren Stelle eine kleine Quantität zerhackte Leber geben.

Wer edles in dem Menschenherzen ehrt,
Erhält auch Würdigung für eignen Wert;
Der sich nur dadurch zu erkennen gibt,
Dass nur das Edle auch das Edle liebt.

Für die Hausfrau.

Würden Rosen ihre Dornen zeigen —
Niemand würde sich zu ihnen neigen;
Siehst du Sorgen hinter Freuden lauern —
Bleibt dein Leben nichts als heiles Trauern.

Verzage nicht.

AN

Verzage nicht, wenn Unglück dich befällt,
Sei nur getrost und in dem Herrn zufrieden;

Vertraue ihm, der überm Sternenzelt
Mit Vaterlust denkt aller, die hienieden.

Verzage nicht, wird auch der Trübsal Flut
Dich bergehoch und abgrundtief umgeben.
Flieh' himmelan, dann stärkt Gott den Mut,
Dass neubelebt dein Herz sich kann erheben.

Verzage nicht in banger Krankheitszeit,
Wenn deinen Blick die Kummerjähren trüben.
Gott gibt das Kreuz; Gott schickt das Herzeleid
Und ist dir doch recht innig noch geblieben.

Verzage nicht und bringe Dank ihm dar
Für seine Huld, die immer du darfst merken.
Trägst du sein Joch, wird er ganz offenbar
Die schwache Kraft zum Überwinden stärken.

Drum unverzagt! Er hilft dir ein und aus.
Wirfst du dich nur im Prüfungsstand be-
währen,

Führt herrlich er nach seinem Rat hinaus,
Was in der Brust den Frieden will verschren.
A. E. C. M. E. r.

Bei unseren Verwundeten.

Von A. E. C.

Vielleicht mag es manchem widersinnig erscheinen, daß ich, die ich schon den Krieg von 1870 bis 1871 vollbewußt miterlebte, täglich Gott innig dafür danke, daß es mir noch vergönnt ist, unsere Verwundeten zu besuchen. Ich sehe aber, daß ihnen mein Kommen erwünscht ist, an den ausleuchtenden Augen, an den vielen mir entgegen gestreckten Händen und an der Aufforderung zum recht baldigen Wiederkommen, und freue mich darüber von ganzem Herzen. Zwar trage ich nicht die Binde mit dem „Roten Kreuz“ und bin auch keine ausgebildete Krankenschwester; trotzdem aber fühle ich es mit innigster Befriedigung, daß ich unseren lieben Krieger, die sich so tapfer geschlagen haben und jetzt so tapfer ihr Leid ertragen, etwas sein darf.

Mein ganzes Denken und Sinnen ist augenblicklich darauf gerichtet, ihnen Trost zu bringen und eine kleine Freude zu bereiten. Unsere Soldaten sind anspruchslos, wie gut erzogene Kinder und auch für die geringste Aufmerksamkeit rührend dankbar. Schon Kinderschriften erfreuen sie. Mancher Familienvater ist froh, seinen Kindern noch etwas aus dem Lazarett schicken zu können. Mancher junge Mensch fühlt sich dadurch noch einmal wieder in die glückliche, kaum hinter ihm liegende Kinderzeit zurückversetzt. — Ich sprach mehrfach mit einem 19jährigen Soldaten, dem der rechte Arm schon bis zum Schultergelenk abgenommen war und der außerdem sechs Schrapnellschüsse ins rechte Bein bekommen hatte, so daß ihn nicht allein der fehlende Arm, sondern auch noch das durchschossene Bein ganzlebens an den Krieg und die dadurch hervorgerufenen Leiden gemahnen werden. Ein Krüppel ist er, aber ein tapferer Krieger. Er hat sich in der Schlacht von Gravelotte tapfer betätigt und ist mit einer schweren Wunde aus dem Kampf zurückgeblieben. Er hat sich in der Schlacht von Gravelotte tapfer betätigt und ist mit einer schweren Wunde aus dem Kampf zurückgeblieben.

Wünsche vermögen nicht, ihm die beseffene Rüstigkeit und Tüchtigkeit zurückzugeben. Er ist Landwirt, kann aber schwerlich seine Tätigkeit wieder aufnehmen. Obgleich er nun sein junges Leben bis dahin mit der gesunden und nützbringenden Arbeit im Freien zugebracht hatte und leider schon monatelang von der Welt da draußen vollständig abgeschieden, im Lazarett verweilt, habe ich doch nie eine Klage von ihm gehört. Vielmehr hatte er zum großen Glück eine gute Dosis Humor mitbekommen, die ihm, wie den anderen Leidensgefährten über sehr vieles hinwegtrug und allen die Zeit verkürzte. Eines Tages, kurz vor seiner Abreise ins heimatische Krankenhaus, verteilte ich wieder einmal meine kleinen Kinderschriften und ging lachend an ihm mit der Bemerkung vorüber: „Da Sie noch keinen Familienvater vorstellen, mithin keine Kinder zu beschenken haben und auch selbst den Kinderschuhen entwachsen sind, biete ich Ihnen gar nicht erst ein Büchlein an.“ Und wie lautete darauf seine, mich herzlich erfreuende Antwort? „Wollen Sie mir wirklich kein Andenken an sich mitgeben, so daß ich mich beim Lesen mit Vergnügen an die freundliche Geberin erinnern kann?“ — Natürlich erhielt auch er ein Büchlein, und er versenkte sich sofort in dessen Inhalt.

Küche und Keller.

Kartoffelsalat. Dieser sehr wohl- schmeckende und feine Kartoffelsalat wird be- reitet, indem man vier hartgekochte Dotter zerreibt, dieselben dann mit einem Teelöffel voll Mostich, einer feingehackten Schalotte, einer Prise Zucker, Pfeffer, Salz, mehreren Eßlöffeln Salatöl, zwei Eßlöffeln Weinessig und einer kleinen Tasse Bouillon verrührt und zuletzt einen Löffel Burgunder hinzu- fügt. Mit dieser Soße vermischt man be- hutsam eben abgekochene, in Scheiben ge- schnittene, noch warme Salatkartoffeln, läßt den Salat zwei Stunden stehen und garniert ihn dann mit einem Rand von Kresse, die man mit Öl und Essig anmengte, oder mit einem Kranz von Petersilie.

Altdeutsches Hühnerfräsaes. Man kocht ein gutes Huhn weich, kühlt es aus, zieht die Haut ab und zerlegt es in zierliche Stücke. In einem halben Liter Hühnerbrühe kocht man eine Kalbsmilch und eine Kalbszunge weich und teilt beides in Würfel und Schei- ben; erhitzt dann in derselben Brühe eine kleine Büchse Spargel, Morcheln oder Cham- pignons und kocht darauf kleine Semmel, Kalbsfleisch- oder Fischtlöschchen gar und stellt alles mit dem zerlegten Huhn warm. In 100 Gramm Krebsbutter schmilzt man 50 Gr. Mehl, verkocht dieses mit der Brühe, fügt noch etwas kochendes Wasser oder Bouillon hinzu, würzt die Soße mit einem halben Glas Wein, Pfeffer, Salz und einigen Kapern, tut alsdann das Huhn und die übr- igen Zutaten in die Soße, läßt das Ganze noch einige Minuten ziehen und richtet das Fräsaes auf flacher Schüssel hoch an, um- kränzt es mit Blätterteigfingern und reicht die übrige Soße nebenher.

Butterbrot ohne Butter. Durch die starke Verminderung unserer Einfuhr wird der Fortfall von Fetten besonders groß sein. Wir sind aber sehr wohl in der Lage, diese Fette: Butter, pflanzliche Fette, Schweine- fett usw. zu einem großen Teil durch Kohle- hydrat, namentlich durch Zucker, zu ersetzen. Obstmus mit einem Zusatz von Zucker ist eine die Verdauung sehr begünstigende Be- weisung.

vielen Gegenden Süddeutschlands von alters- her ohne Butter oder sonstige Zutaten auf Brot genossen. Sehr wenig bekannt ist bis jetzt, daß man auch kondensierte Milch genau in derselben Weise wie Obstmus auf Brot genießen kann. Brot mit kondensierter Milch ist wohl schmeckend und sehr bekömm- lich. Die kondensierte Milch hat dabei den großen Vorzug, daß sie neben den Heizstoffen der Fette zugleich auch vollwertigen Ersatz für das Eiweiß des Fleisches enthält, das bisher als Belag neben den Fetten auf Brot genossen wurde. Professor Weigmann, Vor- steher der Moskereinerforschungsstation in Kiel, schreibt darüber: „Was die Verwendung von Magermilch als kondensierte Milch an- langt, so ist bekannt, daß kondensierte Mager- milch in England von der Arbeiterbevölke- rung vielfach anstelle von Butter auf Brot genossen wird.“ Noch ein dritter Vorzug der kondensierten Milch ist erwähnenswert: Sie ist unbegrenzt haltbar und im Vergleich zu den Preisen der meisten Fette und Fleisch- sorten sehr preiswert. H. P. Wamser.

Haushaltung.

Wollene Strümpfe vor dem Einlaufen zu bewahren, gibt es kein besseres Mittel, als Ammoniakflüssigkeit (bei jedem Drogisten käuflich), die man mit ihrem zehnfachen Ge- wicht durch Wasser verdünnt hat. Man weicht darin die Strümpfe ein, reibt und klopft sie, legt sie wieder in die Flüssigkeit, wiederholt das Reiben und Klopfen noch einmal, spült sie dann in reinem Wasser aus, zieht sie über eine hölzerne Strumpf- form und läßt sie trocknen. Nach diesem Ver- fahren behält die Wolle ihre frühere Elastizi- tät und wird nicht mehr so einlaufen, daß der Haken des Strumpfes unter den Fuß rückt.

Fettflecken lassen sich aus Seide entfernen, wenn man die Stelle mit Terpentin an- feuchtet und mit Boluserde bestreut. So bleibt es dann über Nacht liegen; anderen Tages wird die Erde abgestäubt und der Stoff mit einem seidenen Lappen nach- gepulvt.

Gemeinnütziges.

Leberappretur für weißes Leder. 20 Teile weißer Bolus und 20 Teile Zintweiß werden mit etwas Ultramarin gebläut und mit einer Lösung von 12 Teilen weißem Schellad in 40 Teilen Spiritus angetrieben.

Eisenlack zum Anstrich für eiserne Gegen- stände zum Schutz gegen Rost. 40 Teile Steinkohlensphat, 10 Teile Kolophonium, 4 Teile Kienruß werden geschmolzen und mit 100 Teilen Petroleum gemischt.

Gesundheitspflege.

Gegen Hartleibigkeit. Man wasche den Unterleib kreisförmig mit einem in ganz kal- tes Wasser getauchten Handtuch, trinke dazu Wasser und mache sich möglichst viel Bewe- gung, so wird es sich bald bessern. Dies ist ein die Gesundheit sehr förderndes Mittel.

Gegen Warzen, besonders an der Hand, wendet man schwarze Seife an, die auf ein Stück Flanell bid aufgetragen und auf den betreffenden Teil fest aufgebunden wird, welcher Verband Tag und Nacht getragen werden muß. Nach wenigen Wiederholungen schon erweicht sich die Warze so, daß sie her- abgerieben werden kann.

Ich kann die Birthenne auf Grund lang-jähriger und dabei täglicher Beobachtung für nichts weniger als dumm halten. Da liegen die Hennen, sagen wir in der Zeit vor der Balz, in mittägiger Siesta, zu 8 bis 10 gefharrt, auf, in, unter und neben einem Schilfhaufen im einsamen Moos. Träge und begabtlich nach Hühnerart sitzen sie, jede in ihrer Pfanne, die Ständer seitlich ausgestreckt, die Federn geplustert, den beweglichen Kopf tief in den Kragen gesteckt. Ein idyllisches Bild eine Lust fürs Weidmannsherz! Die Torfbauern räumen jezt ihre Gräben aus und haben sonst allerlei im Moos zu tun. Drum tönt jezt aus den schwarzen Erlen mancher Fluch und mit Hüh und Hott, mit Geratter und Gepolter quält sich ein Ochsenfuhrwerk vorüber, 40, 50 Gänge von dem Schilfhaufen weg, wo die Hennen in den Pfannen sitzen. Und was geschieht? Ab und zu machen die Damen lange Krägen, was sich übrigens beim Birtwild immer recht komisch ausnimmt, und bleiben ungeschoren und ungehubelt sitzen. — Hinter dem Huaba-Wafl und seinen zwei Genossen kommen die Weißskute: die Alte, dann die Magd mit dem knallroten Gwand und der Mischel. Die Alte geht watschelnd voraus, der Mischel macht allerlei Dummheiten — —, es ist ein Getu und ein Gefascher, als ob eine Schar Gänse in den Bülsen läge. Bei den Birthennen wiederholt sich das Schauspiel von vornhin. Wäre zufällig ein Hahn bei ihnen oder handelte es sich überhaupt um

Wiederum anders wie in der offenen gelegenen Pfanne verhält sich die Birzhenne im Unterwuchs, am und im Schilf, hinter einem Baumstamm oder einem Erdaushen. Ich bin schon mit Weib und Kind an einem Moosgraben gestanden und alle drei haben wir gerastet und geschnattert, ich habe Vorträge gehalten über die Aitel im trüben Wasser und die Aitel hat ihre Meinung da- wider gesagt, und wenn die Befassine neben- dran aßste, hat das Kind gejoedelt, und jeden vorüberstreichenden Godel hat's sig- nalisiert: „Ein Birzhahn, schon wieder einer!“ und dann wieder: „Ha Hunger, gib mir den Ruckack!“ — und bei all dem Raßau sah die Henne keine 20 Gänge da- von an den Fuß einer alten Eiche gebrüdt. Komme aber der Jäger „mit ernstlichen Ab- sichten“ ins Moos, etwa um auf Raubzeug zu passen, und du wirst geradezu erschrecken, wie knapp hinter dir die Birzhenne schnur- rend aufsteht, nicht um fernzengerade davon- zustrümen, sondern um mit höchster Ge- wandtheit Geäste und Gezweige zwischen ihre wertvolle Person und den gefährlichen Kerkel da unten zu bringen. Das sind Klein- igkeiten, Alltagsigkeiten, aber sie sind wertvolle Winke dafür, daß die Birzhenne alles andere, als dumm ist. Keinesfalls ist sie dümmel, als der Hahn, der sich viel mehr exponiert und daher auch viel eher auffällt. Sie weiß sich derart reserviert zu verhalten, daß ich jede Wette eingehe: in einem gut und sehr gut besetzten Birzwildrevier friert der Beobachter, auch der jagdlich und ornithologisch Geübte, leichter und rascher hun- dert Wädhne zusammen, als zehn Hennen.

Auch der Tierwelt gegenüber belundet die Birthenne Unterscheidungsfähigkeit und Dispositionsvermögen. Wo Hennen auf der Brache äßen oder liegen, mag Rehwild nach Belieben vorüberziehen, mag Herr

Rühmen wir den feurigen Spielhahn,
dessen Balzturnier unser Herz erfreut! Er
ist der Liebe des Weidmannes würdig. Aber
schähen wir neben dem kessfrohen Burschen
auch nicht gering ein sein waderes Gespons,
die Birkenhenne. X.

Zureden hilft. Amtsrichter (zu einem Landarbeiter): „Na, Jakob, du bist ja schon wieder hier und noch dazu wegen Jagdvergehens? Kannst du denn die Finger davon gar nicht lassen? Du bist angereizt, als du vom Felde gingst, mit der Mistgabel einen Hasen erschlagen zu haben. He?“ — Jakob: „Dos es nech wahr, Herr Rat!“ — Amtsrichter: „Na, Jakob, gib schon zu, wozu sollen wir uns denn da beide lange streiten.“ — Jakob: „Es es nech wahr, bei meinem Seelenheil, Herr Rat!“ — Amtsrichter: „Es wird wohl ein ganz junger Hase gewesen sein — und was liegt denn auch schließlich an so einem lumpigen Krummen!“ — Jakob: „Awer Herr Rat, wo werd' ech einen Hasen totmachen, do ich weiß aus Erfahrung, was so'n Kreet wart is.“ — Amtsrichter: „Es wird vielleicht nur so ein Hase gewesen sein, wie ein Faust oder Maus?“ — Jakob: „Na „ „ „ na „ „ „ aber „ „ „ aber „ „ „ Amtsrichter (ins Wort fallend): „Na, was heißt aber! So groß wie eine Maus wird er wohl gewesen sein?“ — Jakob: „Na ja, größer aber nech!“ — Amtsrichter: „Das kostet fünfzig Mark. Denn Hase ist Hase.“ — Jakob (zu sich selbst): „Bin ich aber ein Schafstopf!“



Veranstaltet unter Mitwirkung berühmter Fachschriftsteller, erfahrenen Landwirte und tüchtiger Beamten. Verantwortlicher Schriftleiter: Paul Scheller in Kötzen (Anh.). Druck: Paul Scheller in Kötzen, als auch bei jeder anderen Postung. Verlagsdruckerei, in Kötzen (Anh.).