

Sonntagsblatt

Landwirtsch. u. gärtner. Beilage
zum
Preisblatt
für den
Unterwiesenerwaldkreis

Verlag von
Georg Sanerborn
in
Montabau

Nr. 43.

Spargelkultur.

Eines der einträglichsten Gemüse, sowohl zum eigenen Bedarf wie auch zum Erwerbsanbau, ist der Spargel. Die Kultur desselben ist zwar keineswegs schwierig, nichtsdestoweniger gilt es auf mancherlei Kulturerfordernisse zu achten, will man vollen Erfolg haben. Zuvörderst läme die Wahl des Grundstückes in Frage. Wenn auch freie sonnige Lage vorzuziehen ist, so gedeiht der Spargel doch auch noch leidlich gut in weniger günstiger, selbst noch im leichten Schatten, weshalb er vielfach auch zur Zwischenpflanzung in Obstplantagen verwendet wird.

Das wichtigste bei der ganzen Spargelanlage sind gesunde, kräftige und frische Pflanzen, die man sich am besten selbst heranzieht. Zu diesem Behufe richtet man sich im Herbst ein Saatbeet her, am besten sandige Gartenerde, die stark mit halbverrottetem Kuhdünger vermischt wird. In 15–20 cm Abstand zieht man leichte Rillen, in diese sät man den gut ausgekeimten Spargelsamen dünn und gleichmäßig aus und bedeckt ihn leicht mit guter sandiger Komposterde. Über Winter deckt man eine dünne Schicht halbverrotteten Düngers über die Beete. Die aufgegangenen Pflanzen werden im Frühjahr auf 10–15 cm Entfernung verzogen und die herausgenommenen Pflänzchen auf die gleiche Entfernung pikiert. Die Beete müssen stets von Unkraut rein gehalten, oft gehackt und nach Bedarf gut gewässert werden. Im Herbst wird das Kraut handhoch über der Erde abgeschnitten und das Beet mit verrottetem Dünger bedeckt. Bei guter Kultur sind die Pflanzen im nächstfolgenden Frühjahr, also 1½ Jahre nach der Aussaat schon und kräftig und verwendbar und den angebotenen 2- und 3jährigen Pflanzen, weil wüchsiger, meist vorzuziehen.

Der geeignetste Boden für Spargelkultur ist entweder lehmiger Sand oder sandiger Lehm. In reinem Sand kommen zwar die Spargelpfeifen früh zum Vorschein und sind zart, dafür aber auch sehr dünn; in reinem Lehm, resp. schwerem Boden überhaupt, sind die Pfeifen zwar stark und kräftig, aber auch zu zäh, und sie erscheinen auch recht spät. Der reine Erwerbsanbau darf sich daher nur auf wirklich geeignete Böden beschränken. Bei Anbau in geringerem Umfange kann aber auch zur Verbesserung der Böden geschritten werden, sofern der vorhandene an sich zum Spargelanbau nicht ohne weiteres geeignet ist. Zu schwerer Boden wird mit Pferdedünger, Torf-

mulle resp. Torfmulldünger oder mit Sand innig vermischt und dadurch leichter und durchlässiger gemacht; zu leichter resp. zu sandiger Boden wird mit Hilfe von Kuh- oder Schweinedünger, Lehm oder gut und lange (1–3 Jahre) an der Luft abgelagertem Teichschlamm schwerer und nahrhafter gemacht. Beide der soeben genannten Maßnahmen werden mit dem auf alle Fälle notwendigen Rigolen verbunden, welches im Laufe des Winters auf 80 cm Tiefe zu erfolgen hat. Auch wenn eine physikalische Bodenverbesserung nicht erforderlich ist, so muß doch unbedingt eine reichliche Düngung, in diesem Falle am besten vermittelt durch Kuh- oder abgelagertem Pferdedünger mit dem Rigolen verbunden werden. In nahrhaften schweren Böden ist auch noch das folgende Verfahren sehr zu empfehlen: Das ganze Land wird gleichmäßig durchgrigolt und gedüngt und sodann die Gräben ausgehoben. Der ausgehobene Boden ist auch noch in diesem Falle nicht, wie weiter unten angegeben, zur Seite des Grabens angehäuft, um später zum Anfüllen verwendet zu werden, sondern er wird weggefahren. Zum alljährlichen Anfüllen der Gräben (siehe weiter unten) wird nunmehr anzuliefernder leichter, sandiger Boden verwendet. Damit wird erreicht, daß die Pfeifen, weil die Wurzeln in nahrhaftem schwerem Boden stehen, dick und kräftig werden, das Durchbrechen des leichten Bodens ihnen aber leichter fällt, weshalb sie zart bleiben und früher erscheinen. Allerdings verursacht dieses Verfahren, wie ersichtlich, viel Arbeit und ist daher immerwärtigen Anbau ausgeschlossen.

Die beste Pflanzzeit ist Anfang März. Die Pflanzung geschieht in folgender Weise: Man steckt zunächst Reihen ab, die 1 m voneinander entfernt sind. Entlang diesen Reihen wirft man einen 50 cm breiten Graben 40 cm tief aus und häuft die herausgehobene Erde rechts und links des Grabens frei an. Die Böschungen klopft man fest. Genau in der Mitte der Gräben schlägt man von Meter zu Meter Pfähle in die Erde, die ca. 1 m lang sind. Diese haben doppelten Zweck, zunächst dienen sie dem „Anpflanzen“, später wird allsömmertlich das Spargelkraut an ihnen angebunden, und ihr letzter Hauptzweck ist, den Standort der Spargelpflanzen genau zu bezeichnen, damit das Spargelkraut gut vorankommen gehen kann. Daher sind auch die Pfähle, wenn sie abgebrochen oder abgefaul sind, alsbald wieder zu ersetzen und zwar so sorgfältig, daß die Spargelpflanzen selbst dabei nicht verletzt werden, sie werden möglichst wieder in das alte Loch gesteckt.

An jedes der Pfähle wird vor dem Pflanzen ein Häufchen Komposterde geschüttet. Das Pflanzen selbst wird am besten an einem warmen trüben Tage vorgenommen. Dem Saatbeet werden, damit sie nicht zu sehr austrocknen, immer nur wenige Pflanzen sorgfältig unter größter Schonung der Wurzeln entnommen. Die letzteren werden mit scharfem Messer etwas zurückgeschnitten, dann strahlenförmig über das Erdhäufchen gelegt und sofort mit bereit gehaltener leichter feuchter Komposterde 4–5 cm hoch bedeckt und diese leichtangedrückt. Damit die Hügelschen mit den Pflanzen nicht zu leicht austrocknen oder bei Regen oder Gießen abgewaschen werden, müssen die Zwischenräume bis zur Höhe der Hügelschen mit Erde oder Dünger ausgefüllt werden. Die Dämme können mit Salat oder dergl. leichtem Gemüse bepflanzt werden. Kopfkohl und ähnliches schweres Gemüse empfehle ich nicht, weil sich dieses an den Böschungen schlecht hält, nicht recht gepflegt (gehackt, angehäufelt) werden kann und auch dem Boden zu viel Nahrung entzieht. Die Spargelpflanzen sind bei trockenem Wetter gut zu gießen und stets von Unkraut frei zu halten. Im Herbst wird das trodene Spargelkraut handhoch über der Erde abgeschnitten und die Gräben 15–20 Zentimeter hoch mit kurzem, halbverrottetem Stalldünger abgedeckt. Im Frühjahr des nächsten Jahres zieht man von den Böschungen soviel Erde herunter, daß die Pflanzen etwa handhoch damit bedeckt sind, auch die Zwischenräume füllt man dementsprechend an. Die Pflege im 2., 3. und 4. Sommer nach dem Pflanzen erstreckt sich stets wieder auf Gießen und Freihalten von Unkraut, auch kann auf den Dämmen, die alljährlich niedriger werden, stets wie oben gesagt, leichtes Gemüse angebaut werden. Im 3., 4. und 5. Frühjahr wird ebenfalls wie im 2. von den Böschungen Erde herabgezogen, so daß im 5. etwa die ganze Fläche eingeebnet ist.

Im 5. Frühjahr nach dem Pflanzen kann auch die erste Ernte erfolgen. Man lasse sich nicht verleiten, bereits im 4. oder gar 3. Frühjahr Pfeifen zu stechen, denn das geschähe nur auf vielfache Kosten späterer Ernten, denn die Pflanzen, die 15 Jahre lang ertragsfähig bleiben sollen, müssen sich erst gründlich kräftigen, zumal doch schon das ganze Spargelkraut ein der Pflanze wider natürlicher Eingriff ist. Die Ernte erfolgt mittels der bekannten Spargelmesser. Die Pfeifen sind in nächster Nähe der Pfähle zu finden, den genauen Platz der Pfeifen erkennt man bei

Jahrgang 1915.

Ernte, man darf diese sorgfältig, wie man auf die Pflanze ist und fährt dann mit dem Spargelmesser in die Erde um die Pflanze möglichst nahe ihrer Wurzelbasis abzuschneiden. Doch muß man, wie gesagt, größte Sorgfalt walten lassen, damit benachbarte Pflaizen oder der Wurzelstock der Pflanze selbst durch das Messer nicht beschädigt wird. Die Beete müssen jeden Morgen durchgesehen werden, da die Pflaizen schnell durchschießen und dann für die Küche unbrauchbar werden. Hingegen werden sie in Frankreich gerade dann erst, also grün, geerntet. Die Ernte kann bis Johanni (24. Juni) fortgesetzt werden, darf aber auf keinen Fall darüber hinaus erfolgen, denn das geschähe wiederum nur auf Kosten nächstjähriger Ernten. Die grünen Teile (Stengel, Laub) des nun folgenden Johannistriebes benötigt die durch das Stechen sehr geschwächte Pflanze vollständig zur Kräftigung. Deshalb soll auch von dem grünen Kraut nichts abgeschnitten werden. Sofort nach der Ernte muß auch gedüngt werden, entweder mit Stalldünger (150—200 Zentner pro Morgen), der leicht untergegraben wird, oder mit Chilisalpeter, Superphosphat und 40% Kali (je 2 Zentner pro Morgen), die ausgestreut und untergehackt werden. Am vorteilhaftesten ist es, Jahr um Jahr mit diesen beiden Düngungsarten zu wechseln.

Jedes Jahr im Herbst ist das Spargelkraut sobald es völlig eingetrocknet ist, handhoch über der Erde abzuschneiden und zu verbrennen. Gleichzeitig werden die Dämme vom 5. Jahr ab jedes Jahr eingeebnet. Im zeitigen Frühjahr wird das ganze Land sorgfältig gegraben und die Dämme im Anschluß daran jedes Frühjahr wieder aufgezogen, und zwar jedes Jahr etwas höher, da der Wurzelstock der Spargelpflanze sich beständig hebt. Die Erde soll jedoch nicht höher als 30 cm über die Pflanzen gebracht werden, da letztere sonst darunter leiden (ersticken) und die Spargelpflaizen, sollen sie saftreich sein, nicht länger als 25 cm sein dürfen: die Normallänge ist 22 cm.

Landwirtschaft

Der Kleeteufel (Drobanche) trat in diesem Jahre stark auf und muß daher seine Bekämpfung ins Auge gefaßt werden. Der Kleeteufel gehört zu den phanerogamen Parasiten (Schmarotern). Alle phanerogamen Schmarotter haben deutlich wahrnehmbare Blüten. Sie besitzen bald am Stengel, bald an der Wurzel eigentümlich gebaute Organe (Saugwurzeln oder Haustorien genannt), die sie befähigen, ihren Wirtspflanzen, auf denen sie wachsen, assimilierte (verarbeitete) Nahrung zu entziehen. Alle Drobanchearten sind echte Schmarotter, d. h. sie können sich selbst nicht ernähren. Die Vermehrung derselben geschieht nur durch Samen. Ausfaatversuche ergaben, daß kein Samen der Drobanchearten weiter zur Entwicklung kommt, wenn er nicht eine ihm zuzugende Nährwurzel als Unterlage findet. Der Samen hält sich im Erdboden viele Jahre keimfähig. Eine Pflanze kann 75 000 Samenfrüchtchen tragen. Bei dem Keimungsvorgang beobachtet man folgendes: Kommt ein feinstes Samenfrüchtchen des Kleeteufels auf eine ihm zuzugende Kleewurzel zu liegen, so fängt dasselbe an zu quellen, und die Oberhaut (Epidermis) desselben saugt sich an der Wurzel fest. Dadurch wird ein Reiz auf die Wurzel der Nährpflanze ausgeübt, welcher bewirkt, daß die Oberhaut der Wurzel mit dem Schmarotter verwächst und ein zusammenhängendes Gewebe bildet, in dem man den Schmarotter und die Nährpflanze sehr schwer unterscheidet. Der Samen nimmt alsdann eine längere Form an. Nun bringt aus dem Kern des Kleeteufelsamens eine Saugwurzel (Haustorium) in die Wurzel der Nährpflanze und zieht die Nährstoffe aus der Wurzel heraus. Dadurch wird später die Wurzel der Nährpflanze zum Absterben gebracht. Je nach der mehr oder weniger starken Ernährung treibt der Kleeteufel 1—4 Blütenstiele. Gewöhnlich ist jedoch nur ein Blütenstiel vorhanden. Nicht

verträgt man diese sorgfältig, wie man auf die Pflanze ist und fährt dann mit dem Spargelmesser in die Erde um die Pflanze möglichst nahe ihrer Wurzelbasis abzuschneiden. Doch muß man, wie gesagt, größte Sorgfalt walten lassen, damit benachbarte Pflaizen oder der Wurzelstock der Pflanze selbst durch das Messer nicht beschädigt wird. Die Beete müssen jeden Morgen durchgesehen werden, da die Pflaizen schnell durchschießen und dann für die Küche unbrauchbar werden. Hingegen werden sie in Frankreich gerade dann erst, also grün, geerntet. Die Ernte kann bis Johanni (24. Juni) fortgesetzt werden, darf aber auf keinen Fall darüber hinaus erfolgen, denn das geschähe wiederum nur auf Kosten nächstjähriger Ernten. Die grünen Teile (Stengel, Laub) des nun folgenden Johannistriebes benötigt die durch das Stechen sehr geschwächte Pflanze vollständig zur Kräftigung. Deshalb soll auch von dem grünen Kraut nichts abgeschnitten werden. Sofort nach der Ernte muß auch gedüngt werden, entweder mit Stalldünger (150—200 Zentner pro Morgen), der leicht untergegraben wird, oder mit Chilisalpeter, Superphosphat und 40% Kali (je 2 Zentner pro Morgen), die ausgestreut und untergehackt werden. Am vorteilhaftesten ist es, Jahr um Jahr mit diesen beiden Düngungsarten zu wechseln.

Wiesenkultur.

Wie die Wiese, so das Vieh! Die Notwendigkeit einer durchgreifenden Wiesenverbesserung wird allgemein anerkannt. Der Wiesenbau ist hinter dem Ackerbau zurückgeblieben und die Erträge der Wiese sind nicht in dem Maße gestiegen wie die Erträge des Acker. Man braucht aber nun nicht anzunehmen, daß es unmöglich sei, diesen Vorsprung einzuholen, die Wiese braucht nur besser gepflegt und gedüngt zu werden, um sich alsbald recht dankbar zu erweisen. 3 Teile sind besonders nötig: Bessere Samen bei der Anlage, bessere Pflege und bessere Düngung. Zur Anlage neuer Wiesen verwende man ein Gemisch besten Gräseramens, nicht den berühmten Heusamen, der neben dürftigen Gräsern alle möglichen Wiesenunkräuter mitbringt. Bei der Pflege wird meist das Auslodern, sowie das Reinigen von Moos und Unkräutern vergessen und mühte die Wiesenegge hier viel häufiger in Aktion treten.

Milchwirtschaft.

Gutes Ausmelken. Manche Melker und Melkerinnen beschränken sich beim Melken auf das Ausstreifen des Striches. Das ist aber verfehlt, es ist nur ein teilweises Melken. Der andere Hauptteil des Melkens aber besteht darin, daß man die Milch aus dem oberen Teile des Euters, wo sich die engen Kanäle und die Drüsenbläschen befinden, gegen die Striche zu hinabzieht. Dieses geschieht durch das sanfte und doch energische Kneten und Streichen, welches man bei tüchtigen Melkern beobachten kann. Dadurch wird einmal die schon vorhandene Milch besser und gründlicher den Strichen zugeführt, aber dazu wird die milchbildende Substanz zu vermehrter Milchabsonderung angeregt. Ein gründliches Melken erreicht man dadurch, daß man mit der Hand hoch greift und sanft quetscht, knetet und streicht.

Milchzeichen. Die Milchzeichen sind in manchen Fällen so trügerisch, daß man sich niemals allein darauf verlassen kann. Aber es sind doch gute Hilfsmittel, um die Güte einer Milch zu bestimmen, und als Hilfsmittel werden sie auch Geltung behalten. Als gute Milchzeichen sind neben anderen zu vermerken: eine saftige, feine Haut in der Dammgegend, oberhalb des Euters, die sich leicht abheben läßt, sowie gute und gerade angesezte Striche. Schlechte Milchzeichen sind sogenannte Ziegenstriche, die nach außen gerichtet sind. Eine zarte feingefaltete Haut, ein feiner Kopf und feine, wie Hörner sind meist Zeichen einer guten Milch.

Kühlen der Milch. Die Wertsteigerung der Milch in der Kriegszeit verlangt auch eine höchst sorgfältige Behandlung. Um die Haltbarkeit der Milch zu sichern, wird sie gekühlt. Zum Kühlen der Milch benutzt man Kieselgefäße, Zylinderfässer oder besondere Eisfäßeanlagen. Letztere sind nur für große Wirtschaften rentabel, von den erstern aber werden auch Modelle für den Kleinbetrieb in den Handel gebracht. Durch immer weitere Einführung der Wasserleitung auch auf dem Lande wird die Anlage von Kühlern erleichtert. Der Kübler darf niemals im Stalle selbst aufgestellt werden.

Blindviehzucht. Zuchttäuber können zu jeder Zeit des Jahres aufgestellt werden, und wenn im Sommer auch leichter Durchfall eintritt, so ist dieser doch durch gute Haltung leicht zu vermeiden. Man spare aber nicht an der Milch, denn was hier gespart wird, ist später zehnfach verloren. Einen einfachen Durchfall des Kalbes kuriert man schnell durch Reiswasser. Ein Zusatz von Jint (Kamel) wirkt auch gut und ist unschädlich.

Geflügelzucht.

Rufen der Entenhaltung. Wenn auch die Eierproduktion der Enten längst nicht die der Hühner erreicht, so liefern sie dafür ein wohlgeschmeckendes Fleisch und gute Federn. Die jungen Enten, die in drei bis vier Monaten ausgewachsen sind, liefern einen vortrefflichen Braten: sie bilden auf den Märkten großer Städte einen bedeutenden Handelsartikel und werden zu hohen Preisen massenhaft verkauft. Wenn man ferner berücksichtigt, daß die Ente ihre Nahrung zum größten Teile sich selbst im und am Wasser sucht, das Gehen dagegen mindestens zweimal täglich gefüttert werden muß, so dürfte es in vielen Gegenden lohnend sein, der Entenzucht mehr Aufmerksamkeit zuzuwenden. Dann machen die Enten auch eifrig Jagd nach Würmern und anderem schädlichen Ungeziefer und somit dürfte der Nutzen der Enten nicht gering anzuschlagen sein.

Bienenzucht.

Italienische Bienen haben sich in diesem Jahre viel besser bewährt als die italienischen Völker. Im westlichen Deutschland, längs der holländischen Grenze, brachten die italienischen Völker im Durchschnitt doppelt so viel Ertrag wie die deutschen Bienen. Während durchschnittlich auf ein deutsches Boll 15—20 Pfund Sommerhonig kamen, brachten die Italiener 30—40 Pfund.

Bienenhonig soll nur in guten reinen Weisblech- oder Glasgeschirren aufbewahrt werden. Gute Gläser sind allem anderen vorzuziehen. Niemals darf Honig in Messinggefäßen aufbewahrt werden, da sich hier leicht Grünspan bildet und den Honig vergiftet.

Honig gegen Influenza. Daß der Honig ein Vorbeugungsmittel gegen Krankheit ist, dürfte allgemein bekannt sein. Ganz besonders hat er sich auch gegen Influenza bewährt. Wer morgens, mittags und abends einen Löffel Honig rein oder auch in warmer Milch oder Kaffee nimmt, darf sich ziemlich gegen Influenza gefeit halten.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Reinigung und Düngung der Weinberge. Nach der Ernte soll der Weinberg gründlich gereinigt und gedüngt werden. Alle Schnitt- und Rebenreste, Holzstäbe, Laub usw. müssen gründlich entfernt und verbrannt werden. Bei diesem unterläßt, bereitet den grimmigsten Feinden der Weinrebe aus dem Tier und Pflanzenreiche einen guten Winteraufenthalt und sie werden es ihm im Frühling und Sommer durch noch größeren Schaden danken. In Betracht kommen von Tieren der Traubenwidler (Sauerwurm) und die verschiedenen schädlichen Käfer, von den pflanzlichen Schädlingen die verheerenden Pilze. Es ist daher auch nötig, daß diese Abfälle direkt verbrannt werden. Gedüngt wird mit Thomasmehl und schwefelsaurem Ammoniak.

Spalterreben, die stark Frucht angelegt haben, müssen nach Bedarf gegossen und mit flüssigem Dünger gedüngt werden. Hat man keine flüssige, gut vergorene Jauche, zur Verfügung, so löst man aufgeschlossenen Peruanano in Wasser auf und gießt damit.

Trost.

49

Wenn du ein herbes Weh empfunden
In rauher Stürme schwerer Zeit,
Dann wein' dich aus in stillen Stunden
Verschleße nicht dein bittres Leid!
Such' Trost am Herzen, das erfahren
Ein gleiches Weh im Zeitendrang,
Das auch, vielleicht, vor vielen Jahren,
Wie du mit wunder Seele rang.
Dies Herz kann es allein ermessen
Wie eine stille Bähre glüht;
Der hat es morgen schon vergessen,
Dem diese Welt in Freuden blüht.
Und gib die Hoffnung nicht verloren,
O schau' gläubig himmelwärts!
Laß die Verzweiflung blinden Thoren,
Und suche Trost bei gleichem Schmerz.

Gesundheitliches.

Unsern Glückwunsch kleiden wir gewöhnlich in die Worte: „Gesundheit und ein langes Leben“. Der Wunsch nach fester Gesundheit steht voran und das mit Recht. Denn ein langes Leben kann tatsächlich zur Last werden, wenn die gute Gesundheit nicht darin vorhanden ist. Ein kranker, starrer Körper legt dem betreffenden Menschen die größten Geduldsproben auf, und sein Nebenmensch hat unter Umständen ebenfalls sehr darunter zu leiden. Dies bezieht sich auch nicht allein auf die körperliche Pflege des Leidenden. Sie wird gern und willig und häufig unter völliger Nichtbeachtung der eigenen Person des Plagenden ausgeübt. Es handelt sich, vor allem bei chronischer, langjähriger Erkrankung, um das seelische Ergehen des Patienten. Wie der Besitz der Gesundheit befreiend und erhebend auf den Gemütszustand wirkt und den Menschen zur frohen Betätigung seiner Kräfte anregt, so bewirkt das Gegenteil naturgemäß mit der Herabminderung oder gänzlichen Auslösung der Körpertätigkeit ein sehr niederdrückendes Gefühl. — Die Gesundheit ist der allergrößte Schatz, der dem Menschen leihweise anvertraut ist. Daher muß er ihn auch nicht durch Leichtsinnsgefährden, vielmehr mit aller Vorsicht behandeln. Schon in der Jugend muß er darauf achten, dies edle Gut nicht zu verschwenden, wenn er ein gesundes Alter erreichen will. Kerngesunde Menschen pflegen ihrem Körper unbedachtamer Weise oft zu viel zuzumuten und, wie der Volksmund sagt, auf die Gesundheit loszuwirtschaften. Sie überanstrengen die Glieder z. B. im Sport auf eine wirklich unverantwortliche Art und muten den einzelnen edlen Organen überhaupt tagtäglich Leistungen zu, die weit über deren Maß hinausgehen. Spiel und Sport sind nun ganz vorzüglich zur Erhaltung und Befestigung der Gesundheit, wenn sie in richtigen Grenzen gehalten werden. Auch dabei ist aber jedes Übermaß schädlich. Gerade hier ist Mäßigung geboten. Spielt nun auch hinsichtlich des Gesundheitszustandes die Vererbung eine höchst wichtige Rolle, so kann trotzdem sehr viel zur Erhaltung des edlen Gutes getan werden, indem die ganze Lebensweise darauf zugeschnitten wird, den leider bestehenden Schädigungen durch etwas Mäßigkeit und Reinlichkeit, wie überhaupt durch Beobachtung der hygienischen Vorschriften entgegen zu arbeiten. Der aus völlig gesunder Familie Stammende braucht nicht

gar so ängstlich vorzugehen und darf sich immerhin schon einmal eine Übertretung erlauben. Aber Vorsicht muß auch er gebrauchen. Denn die Erfahrung lehrt, daß die Krankheit ganz plötzlich ihr Opfer überfällt, es aber nur recht langsam und gleichsam unwillig wieder aufgibt. Immer von neuem zeigt es sich freilich, daß der eine ungekraft tun darf, was den andern krank macht. Seine körperliche Beschaffenheit, seine Anlagen und Eigenschaften, wie nicht weniger die äußeren Verhältnisse, in denen er aufgewachsen ist, befähigen ihn zu größeren Anstrengungen des Körpers und Geistes als den weniger glücklichen Nebenmenschen. Dieser muß sich nur recht mit den Geboten und Verboten der Gesundheitslehre bekannt machen und sich, so viel er nur irgend kann, darnach richten. Dr. Oert.

Küche und Keller.

Nierensuppe. Eine frische Nierenzettel mit vielem feingehacktem Wurzelzeug und Gemüse weichgekocht. Auf jede Person wird ein Kochlöffel Mehl gerechnet, dieses mit Butter geröstet und tüchtig mit der Nierenbrühe durchgesehen lassen. Die Niere wird geschält und in seine Scheiben geschnitten. Über das Wurzelzeug und die Nierenschnitten wird die Suppe angerichtet, gesalzen und mit Muskatnuss gewürzt.

Kalbsteifflöschchen 125 g rohes Kalbfleisch vom Hinterstück wird von Haut und allem Fasrigen befreit und mit einem Stückchen Rindsmark recht fein gehackt. Sodann mischt man ein Stück in Milch geweichtes und wieder ausgebrühtes Weißbrot, 60 g gedämpfte Chalottenzwiebeln und ein Ei dazu und rührt die Masse im Mörser recht fein, würzt dies mit Salz, Pfeffer, etwas abgeriebener Zitronenschale und feingehackter Petersilie, rührt dann alles wohl durcheinander, streut etwas Weizenmehl darüber, sticht kleine Flöschchen ab und kocht sie in siedender Fleischbrühe.

Krautwürstchen. Ein ganzer Wirsing oder ein halber Krautkopf wird gewaschen, von den harten Blättern und Rippen befreit, die schönen Blätter gewiegt und in etwas Abschnöpfsetz weichgedünstet. Unterdeß nimmt man 280 g Bratwurstgchäd, mischt ev. übrig gebliebenes, fein gewiegtes Fleisch darunter, rührt ein ganzes Ei 6 Eßlöffel Semmelbröseln, das inzwischen erkaltete Kraut und Salz und Pfeffer tüchtig ab, formt von der Masse längliche Würstchen, bestreicht sie mit verflüssigtem Ei, bestreut sie mit Semmelbröseln und bädt sie auf beiden Seiten in einer flachen Pfanne wie Fleischklöckchen.

Selleriefauce. 2 kleinere oder ein großer Selleriekopf wird sauber gewaschen, abgeschält und in Scheiben geschnitten. Dann gibt man eigroß Butter in einen Tiegel, läßt die Selleriescheiben darin weich dünsten, treibt sie durch ein Haarsieb, verdünnt sie mit einer Tasse süßem, gekochtem Rahm, 1 Eßlöffel Semmelbröseln, etwas Salz und 1/2 Eßlöffel Zucker, kocht sie einige Augenblicke auf und rührt sie an ein gequirktes Eigelb.

Haushaltung.

Eingelaufene Wollfächer kann man meistens durch Waschen in Fettlaugemehl wiederherstellen. 1/2 kg Fettlaugemehl läßt man in 30 l sehr heißem Wasser. Ist dieses so weit abgekühlt, daß die Hand es ertragen kann, so gebe man die Wäsche hinein, wasche sie tüchtig durch, spüle wiederholt mit lauwarmem, reinem Wasser nach und hänge sie, leicht ausgedrückt, zum Trocknen auf. Um überhaupt das Einlaufen zu verhindern, wasche man

das Wollzeug nie in kaltem oder sehr heißem Wasser: lau waschen, lau spülen und sofort zum Trocknen hinhängen.

Waschen dunkelfarbiger Strümpfe. So hübsch und kleidsam die dunkelfarbigen Damenstrümpfe sind, so macht das Reinigen derselben doch oft großen Verdruß, da die Farben, außer in allerteuersten Qualitäten, meist unecht sind. Um das arge Ausgehen wenigstens etwas zu vermeiden, nehme man eine Hand voll frischer Erbsenblätter, koch sie in Wasser aus und wasche in demselben, worauf man in Salzwasser spült.

Gemeinnütziges.

Verwertung gebrauchter Korte. Alte, durchbohrte zerbrochene Korte lassen sich im Haushalt sehr vorteilhaft zur Verpackung von Obst verwenden. Man brüht dieselben, damit sie völlig rein werden, trocknet sie und schneidet sie in möglichst kleine Stücke. Nachdem dieselben nochmals in einem mäßig warmen Ofen nachgetrocknet sind, streut man eine Schicht davon in eine Kiste, legt Weintrauben oder andere feine Obstsorten darauf, füllt alle Zwischenräume mit Kortschnitzeln und bedeckt zuletzt das Obst damit. Die Kortschnitzeln halten Luft und Feuchtigkeit davon ab und schützen es vor Verderben.

Ritte für verschiedene Materialien. Für Knochen, Eisenblech, Fischbein, Perlmutter etc. eignet sich nachstehender Leimitt ganz besonders wegen seines schönen Glanzes, den er dem Gegenstande verleiht. Man quellt gewöhnlichen Tischlerleim in heißem Wasser auf, erwärmt diese Gallerte, seigt derselben so viel zu Pulver gelöschten Kalk zu, als notwendig ist, um die erforderliche Konsistenz zu erhalten. Man erwärmt den zu kittenden Gegenstand, reinigt die Bruchstellen recht sorgfältig, streicht nun den Kitt zwischen die Fugen und legt um den gefitteten Gegenstand herum recht fest ein Band. Nach Verlauf einiger Tage muß alles verhärtet sein. Gewöhnlicher Tischlerleim erwärmt und mit pulverisierter Kreide angerührt, erweist sich als ein ganz vorzüglicher Kitt für Metall auf Holz. Zur Befestigung von Leder auf Metall wird das Metall mit einer heißen Leimauflösung bestrichen und das Leder mit einem heißen Auszuge von Galläpfeln. Beides läßt man ruhig auf einander trocknen. Die Haltbarkeit ist ausgezeichnet.

Schlechte Pinsel brauchbar zu machen. Um schlecht gewordene Pinsel wieder benutzbar zu machen, steckt man den Pinsel in Öl, streicht denselben dann einmal über ein heißes Eisen, daß die Haare von jeder Seite das Eisen berühren und taucht ihn dann schnellstens in bereit stehendes kaltes Wasser. Der Pinsel ist dann oft besser als früher.

Gesundheitspflege.

Verstopfung der Kinder. Man gewöhne kleine Kinder nicht an Geben von Abführmitteln. Man ist sonst genötigt, die Gabe immer zu vergrößern, wenn man den gewünschten Erfolg haben will. Erreicht man mit einem Seifenzäpfchen nicht den Zweck, so gebe man täglich ein Kaltwasserklystier, dem man eine Prise Salz zufügen kann. Hiermit und mit etwas Geduld erreicht man stets das Ziel. Das Massieren oder regelmäßige Reiben und Kneten des Unterleibes ist auch hier zu empfehlen. Helfen diese einfachen Mittel nicht bei einer hartnäckigen Verstopfung, so gebe man ein Klystier von reinem Glycerin, wozu nur wenige Gramm nötig sind.

Der Baummarder.

Von der Lebensweise und dem Aufenthaltsorte des Steinmarders wesentlich verschieden zeigt sich der Baummarder, der fast ausschließlich im Innern der Wälder wohnt, hier seine Raubzüge in das anstößende Feld ausdehnt, aber tags über in hohlen Bäumen oder in den verlassenem Eichhornnestern Schutz vor den rauen Winden sucht. In der Kordluft freilich ähnelt er zwar ganz und gar seinem Vetter, jedoch hält es ihm schwer, so reiche Nahrung zu finden, wie der Erstgenannte, dem in den Scheunen der Bauernhöfe stets ein reicher Tisch gedeckt ist. Dort, wo eine gut besetzte Wildbahn Hasen und Hasen, sowie Feldhühner und Kaninchen in großer Zahl bietet, findet sich reichlich Abwechslung, denn dort verleugnet der Marder seine Natur nicht und mordet die ganze Nacht hindurch, so lange er ein lebendes Stück antrifft. Sein behendes Klettern und sein gewandtes Springen machen es möglich, daß selbst die höchsten Nester und die versteckt schlafenden Vögel von ihm aufgefunden werden, denn seine scharfen Augen, sowie die seine Nase zeigen ihm schon von weitem die willkommenen Beute. Da bekanntermaßen unsere gesamte Vogelwelt mehr auf den Laubholzwald angewiesen ist, weil sich hier reiche Nahrung findet, so sind auch solche Bezirke besonders stark vom Marder belebt und werden um so lieber aufgesucht, als sich auch dort in hohlen Eichen häufig gute Schlupfwinkel finden. Die Spechte hämmern an den Stellen, wo sich in den Bäumen versteckte Höhlungen finden, mit Vorliebe die bekannten zirkelrunden Löcher, um hierin ihre Nester zu bauen, bald aber werden sie hieraus von den Mardern vertrieben, welche die junge Brut sowie auch die alten Vögel verspeisen und sich an ihrer Statt dort häuslich einrichten. Während nun der Steinmarder eine weiße Kehle hat und gleichfalls die weiße Wolle durch die dunkeln Grannenhaare schimmern läßt, zeigt uns der Baummarder eine dottergelbe Kehle und gelbe Grundwolle. Die Ballen der Beine sind bei dem ersteren glatt und unbehaart, während der letztere eine vollständig behaarte Fußhohle zeigt. Da nun aber häufig Kreuzungen zwischen diesen nahe verwandten Familien vorkommen, so trifft man Exemplare, die zwischen beiden Geschlechtern den Übergang bilden. Bei recht gutem Spürschnee, den man vor allem bei Tauwetter findet, läßt sich häufig dieser Unterschied schon an der Fährte erkennen. — Hat man einen Marder im Reviere, so wird man dieses schon im Laufe des Sommers an der Losung erkennen, die man hier und da auf den durch die Didichte führenden Pfaden findet und welche sich durch einen scharfen Moschusgeruch auszeichnet. Hatte man früher einen Dohrenstieg angelegt, so konnte man sicher sein, daß er regelmäßig von den Mardern, die sich in der Nähe aufhielten, revidiert wurde, um hier und da einen tief hängenden Vogel zu nehmen, oder in Ermangelung eines solchen von den Beeren zu naschen. Kaum gab es ein Mittel, um sich hiergegen zu schützen, denn in der Zeit des Vogelfanges ist der Walz des frechen

Näubers noch nicht brauchbar, sodas wohl jeder Jäger geduldig wartet, bis der Herbstwind die Blätter von den Bäumen geschüttelt hat, bevor er ernstlich an die Vernichtung des Raubwildes herantritt. Dann freilich bot der Dohrenstieg den sichersten Fangplatz, denn der Marder, der hier stets seine Nahrung zu finden suchte, erschien dort auch noch später, nachdem die Zug- und Streichvögel fort waren und die Nahrung knapp wurde. — Tritt nun während des Winters eine längere Schneedecke ein, bei der hier und da eine gute Neue einfällt, so werden die Jäger nicht ruhen, diese günstigen Tage voll auszunützen. Gilt die Kreise nicht den Säuen oder anderem großen Wild, so werden wir den Mardern oder Füchsen unsere Aufmerksamkeit schenken, da dieses Raubwild vor allem unserer Jagd so empfindlichen Schaden zufügt. Findet man hierbei eine frische Mar-



nun immer dieser Weg noch weiter verfolgen, bis unser Wild einen Baumort erreicht hat, der mit einzelnen starken Eichen durchsprengt ist. Hier begann nun sofort das Baumen, welches springend von einem Stamm zum andern fortgesetzt wurde, ohne den Boden zu berühren. Auf den wagerecht streichenden Ästen ist der Marder fortgelaufen, sodas man die Richtung oft nur an dem in großen Stüben gefallenen Schnee erkennt. Durch Umkreisen des Bestandes ist festgestellt, daß das Wild den Bestand nicht verlassen hat, und nun heißt es suchen nach dem versteckten Schlupfwinkel. Einige aufgefundenen Hörste werden beschossen, doch da sich hinterher nichts auffälliges zeigt, so muß weiter gesucht werden. Endlich finden wir in einer alten Eiche ein Astloch, vor dem in ganz auffälliger Weise der Schnee fehlt. Schnell wird ein Gehilfe mit einer Art hinaufgeschickt, der durch Klopfen den Schläfer zu wecken hat. In den seltensten Fällen versteht sich freilich dieser dazu, seinen warmen, sicheren Schlupfwinkel ohne weiteres zu verlassen, sodas häufig tiefer unten ein zweites, größeres Loch gehauen, oder wohl gar der Stamm gefällt werden muß. Da alsdann bei dem loderen Schnee ein Schuß auf den fliehenden Marder recht schwierig ist, so muß gar häufig der scharfe Hühnerhund das beste dabei tun; denn im ungünstigsten Falle wird dieser den Verfolgten schnell wieder zum Baumen bringen, wobei alsdann ein Schuß leicht möglich ist. Oft freilich werden uns dann die Sterne schon auf dem Heimwege leuchten; denn, wie erwähnt, gehören zum Einkreisen meist viele Stunden der mühseligsten Arbeit; doch dafür lohnt uns nicht nur der wertvolle schöne Walz, sondern es ist damit auch wiederum Feindunserer Jagd und der nützlichen Singvögel vertilgt, der uns einen außerordentlichen Schaden zufügen in der Lage ist und dessen Verminderung die Pflicht eines jeden Jägers sein sollte.

Sumor.

Unangenehm. Junge Frau (zu ihrem Gemahl, der soeben von der Jagd zurückkehrte): „Es ist wirklich prächtig, daß du für das morgige Souper elf Hühner geschossen hast. Hättest du aber nicht gleich ein Duzend bekommen können?“ — Gemahl: „Unmöglich, liebes Kind, ich bin ein bißchen zu spät hinausgegangen!“ — Edwin (ins Zimmer tretend): „Gnädige Frau, eine Empfehlung vom Wildprethändler, er hätte leider vor einer Stunde die letzten elf Hühner verkauft.“ — Junge Frau: „Es ist doch ein Glück, Eduard, daß du nicht später auf die Jagd gegangen bist, sonst hätte ich dir die Hühner vor der Nase weggeschossen!“

Prattisch. (Herr Schmidt erhält abends folgenden Brief): Lieber Franz! Wildhändler Müller aus der Königstraße sagt mir eben, er erhielte morgen Nachmittag eine große Sendung Hasen, Rehe, Rebhühner, Wildenten etc. Ich habe bereits Bestellung für uns gemacht, und können wir somit morgen zur Jagd gehen. Ich komme um 6 Uhr dich abzuholen. Dein Fritz.