



Waldweide der Schweine im Mittelalter.

Von Karl Christ, Ziegelhausen.

Neuerdings wird die Wiedereinführung der Waldmast für Schweine empfohlen. Es dürfte daher von Interesse sein, zu zeigen, wie sie ehemals betrieben wurde!

Eine hauptsächlich Einnahme des Landes- und Wildbannherren bildeten die Abgaben ihrer Untertanen oder Auswärtiger von der Schweinemastung oder dem Ederich im Herbst, der Zeit der Reife der Bucheckern (so genannt von ihrer dreieckigen Form) und Eichel. Ursprünglich sollte jedes zehnte, in die Bannforste eingetriebenes Schwein abgegeben werden. Deshalb hieß dieser Naturalzins decima, daher deutsch Dechem, Dehmen, aber schon in den deutschen Volksrechten wurde er zu einem billigen Geldzins ermäßigt. So betrug er 1530 zu Wenigen-Umstadt im heßischen Odenwald (Grimm, Weistümer VI, S. 2) von jedem einjährigen Schwein einen Denar oder damaligen Silberpfennig und so weiter von jedem Jahr einen mehr. Dabei galt die Zahlung vom Augenblick des Eintreibens in den herrschaftlichen Wald, was, wie üblich, in die humoristische Formel gekleidet wurde: „wenn das Schwein den hintersten Fuß stellt, wo der vorderste gestanden, so hat es den Dehm vergangen“, d. h. dann ist es Zins schuldig.

Auch für das Einschlagen fremder oder sogenannter Gastschweine in die Lushard bei Bruchsal bestand ein ähnlicher launischer Ausdruck, daß, wenn sie bloß mit drei Füßen einkämen, der Eigentümer schon die volle Tare schulde, haben sie aber den vierten Fuß nachgezogen, so hätte er auch dem bischöflichen Hirten Lohn zu zahlen, vergleiche Hausrath, Fortsetzung der rechtsrheinischen Teile des Bistums Speyer, S. 108. Im reichlichen Mastjahr 1547 wurden sogar 20 000 fremde Schweine von weither in die Lushard eingetrieben die 10 000 Gulden Ederichgeld einzutragen, von jedem Schwein $\frac{1}{2}$ fl. = $7\frac{1}{2}$ Bagen. Da die auf den Mast von etwa 5 heutigen Mark gesunkenen Goldgulden seit Karls V. Münzordnung von Ehlingen von 1524 durch einen anfangs gleichwertigen Silbergulden ersetzt wurden, so würde jene verhältnismäßig schon hohe Summe einer heutigen von etwa 50 000 Mark, dem inneren Wert des Geldes nach entsprechen. Dessen Kauf-

kraft ist aber inzwischen so gesunken, daß jene Summe nach heutigem Geldwert etwa $\frac{1}{2}$ Million ausmachen würde.

Eine Ederichordnung für die Lushard wurde schon 1434 erlassen (gedruckt von Mone, Oberhein. Zeitschrift III, 408. Grimm, Weistümer IV, 519). Nach § 1 bis 3 wurden die Schweine vor dem Eintrieb in den Wald mit einer Schere, einem Messer oder Hien (Brenneisen) ausgezeichnet oder wie sonst auch Schafe ausgemerkt, damit sie sich nicht mit anderen Herden vermengten. Die Hirten der umliegenden Orte haben die Merkteile bei ihrem Ortschultheißen zu hinterlegen, während ein „Swapnecht“, wohl ein mit schwäbischen Schweinen getommener Hirt, sie nur im Naturreich des Lusharder Waldförsters brönnen durfte. Laut § 28 darf auch ein Hirte, der außer seinem „Hufen“ (Hausen, Abtheilung) solche Tiere aus einem andern Ort „bestünde“ (zu sich nähme oder mietete) hierzu nur sein eigenes, nicht das fremde Eisen benutzen. Verirrte fremde Schweine soll er bei sich behalten und nach § 4 und 22 „uff den Ufflat bringen“, d. h. aus dem Wald ausschlagen zur Kontrollversammlung, deren wöchentlich drei, abwechselnd zu Kirlach, Hambücken und Cronaw (Kronau) stattfanden.

Der Hirte soll nach § 5 die Schweine über Nacht, aber noch bei Tag in „die Stüge“ schlagen, diese gut zumachen und erst wieder bei lüchtem Tag öffnen. Das alte Wort „Stüge“, englisch sty, bedeutet einen Lattenverschlag, Pferch, vergleiche Stidel, spitzen Pflock, Stüge. Im Frankfurter Stadtwald kommt noch der Ausdruck „die Saustig“ vor.

Nach § 6 sollen Saupferche bei Ziehbrunnen angelegt werden mit „Narten“ oder Trögen und Rübeln, die zum Tränken der Tiere immer gefüllt sein müssen.

Die Besitzer einer großen Herde von fünfthalbhundert, d. h. 450 bis 500 Stück, soll nach § 7, 8 und 25 daraus 2 Hausen machen, fürbaß jeden unter einem besonderen Hirten, um sie besser bewachen zu können. Wer vierthalbhundert, d. h. 350 Schweine hat, soll dazu 5 Knechte halten, also einen auf 70 Stück, bei 300 4 Knechte, deren 3 bei dritthalbhundert (250) Schweinen.*

*) Schon in einer Schenkung Ludwigs des Deutschen an das Domkapitel zu Speier

Wenn in § 10 bestimmt wird, kein Schweinehirt dürfe „schedelich Holz hauen“, so heißt dies, zu den Pferchen darf kein durch die darauf gesetzte Strafe schadenbringendes Holz von Mastungsbäumen, Eichen und Buchen, verwendet werden. Deren Früchte dürfen nach § 14 und 16 weder geschwungen, vom Baum abgeschlagen, noch die von selbst abgefallenen von irgendjemandem aufgelesen werden, sondern sind nur von Schweinen zu suchen. Auch darf nach § 15 kein schädliches Feuer im Wald gemacht werden.

Streitigkeiten zwischen den Hirten sind vor den Graf, bischöflichen Ammann zu Riehlauwe (Rihlau), zu bringen. Wenn einer die Gebote nicht halten will, soll ihn ein anderer rügen, d. h. bei Gericht anzeigen. (§ 11 bis 12.)

Keiner soll ein Swin schreien, d. h. schreien machen (§ 13), wohl um nicht dadurch auch andere Schweine aus fremden Pferchen anzuloden, oder auch Räuber, zu deren Abhaltung zudem dient, daß die Hirten verdächtigen Personen, auf die Frage nach den Eigentümern der Schweine antworten müssen: sie gehörten dem Bischof von Speier. Dann sollten die Hirten heimlich ins nächste Schloß oder zu einem Förster um Schutz schiden. (§ 18.)

Düngung.

Behandlung des Düngers. Wenn der Dünger auf das Feld gebracht wird, ist es zweifellos das beste, wenn man ihn sofort gleichmäßig austreuen und pflügen kann. Nicht immer ist dazu die erforderliche Zeit oder geeignete Beschaffenheit des Bodens vorhanden. Zu verwerfen ist es, den Dünger in kleinen Hausen auf dem Felde liegen zu lassen. Die Zersetzung geht dabei besonders rasch vor sich, ein großer Teil der Nährstoffe entweicht in die Luft und ist verloren, ein anderer Teil bringt unter dem Hausen in den Boden und bedingt die vielen, manchmal noch nach Jahren sicht-

von 858 wird ein Teil der Lushard bei Hochenheim, im jetzigen Biblisfeld, nach einer Herde von 200 darin zu mastenden Schweinen bemessen. Auch in den Reichswald zu Hagenau im Elsaß durften 1355 soviel Schweine eingetrieben werden. Pfalz, Regesten Nr. 2912.)

baren Geißstellen; zum Unterpflügen bleiben nur die ausgelaugten strohigen Bestandteile zurück. Ähnlich ist es bei dem sofort ausgedrehten Dünger. Doch bietet diese Methode den Vorteil, daß wenigstens keine Geißstellen entstehen. Sie hat auch den Vorzug der Billigkeit, was Arbeitsaufwand betrifft, gegenüber dem Zusammenfahren von großen Haufen. In diesen läßt sich ein zu starkes Entweichen von Pflanzennährstoffen durch Festtreten und Überdecken mit Erde verhindern, aber es entsteht eine große Geißstelle, und es ist ein bedeutender Mehraufwand an Arbeit erforderlich.

Milchwirtschaft.

Beischnahme der Milchkuhe. Das Beischnahmen der Milchkuhe hat etwas nachgelassen, und durch fleischlose Wochen soll der Viehbestand wieder etwas gehoben werden. Es ist dieses zu begrüßen; aber noch immer muß darauf gedrungen werden, daß überall Ortskommissionen gebildet werden, welche die Verhältnisse überschauen können. Es ist ja mit der Milchlieferung an die Städte jetzt besser geworden, aber wenn die Besserung anhalten soll, so dürfen die abgemolkene Kühe nicht sofort geschlachtet werden. Geschlachtete Kühe geben in der Regel keine Milch mehr und junge wachsen nicht so schnell heran. Wenn man Milch will, so schone man die Milchkuhe, denn sonst gibt es bald weder Milch noch Fleisch.

Probemelken. In manchen Gemeinden haben schlaue Verwaltungen den Landwirten die Milchmenge vorgeschrieben, die sie abzuliefern haben und dabei die Milchtabellen früherer Jahre zu Grunde gelegt. Das war ja recht nett, aber es tut es nicht. Die Kühe geben nun einmal viel weniger Milch, und selbst wenn der Polizeidiener kommt und ein Probemelken vornimmt, so ist noch nichts zu machen; so'n Vieh ist ja so eigensinnig, daß es weder auf Polizei noch Bürgermeister achtet. Kann für diesen Herbst kein Mehl verschafft werden, so geht es halt noch schlimmer.

Kaninchenzucht.

Das Mästen der Häsinnen. Die Jungkaninchen schon vor der Geschlechtsreife zu mästen, ist im allgemeinen nicht als ratsam zu bezeichnen und besonders die Häsinnen sollten zunächst belegt und zur einmaligen Zucht verwendet werden, bevor sie der Schlachtbank zuzuführen sind. Die Ernährung bis zu 8 Monaten, unter reichlicher Verwendung von Grünfütter gestaltet sich so niedrig, daß ein Grund zum frühen Schlachten nicht zu finden ist. Ist die Häsinn aber erst geschlechtsreif geworden, so wäre es noch unvorteilhaft, sie nun möglichst schnell umzubringen. Während der Trächtigkeit nimmt sie leicht an Körperfülle zu, und wenn sie während der Säugetzeit etwas Kraftfutter erhält, wird sie auch hierbei schon an Gewicht reichlich zunehmen. Nach dem Abhejen der Jungen, etwa acht Wochen nach dem Wurf, erhält die Häsinn dann im Einzelfall auf etwa einen Monat Mastfutter, nachdem ihr das Grünfütter nach und nach ziemlich entzogen wird. Zum Fleischansatz ist besonders ein fester Brei geeignet, der aus gekochten Kartoffelschalen, Rüben und Möhren, mit Kleie vermengt und mit kochendem Wasser angefeuchtet ist, besteht. Daneben können als Abwechslung auch rohe Kartoffelschalen, Rüben und Möhren gegeben werden. Gutes Heu als Abendfütter darf nie fehlen, wenn auch nur eine Handvoll gereicht wird. Außer einem nur irgend erreichbaren hohen Schlachtgewicht hat die Häsinn dann noch zu einer Bestandsvermehrung beigetragen, ohne wesentliche Kosten, die nicht zu unterschätzen sein wird.

Geflügelzucht.

Das Alter der Hühner! Eine einfache und sichtbare Kontrolle über das Alter der Hühnerbestände, die durchaus notwendig ist, wenn nicht leistungsfähige Tiere geschlachtet werden sollen, während alte, die nicht nur nichts mehr einbringen, sondern noch mehr Futter verzehren, wie sie Ertrag liefern, am Leben bleiben, läßt sich durch Fingerringe herstellen, die schon auf den ersten Blick die gewünschte Auskunft erkennen lassen. Bei den Ringen mit Jahreszahlen oder sonstigen Ziffern müssen die Tiere erst gefangen und sorgfältig befehen werden, bevor man das Alter erkennt, was bei einer größeren Schar immer sehr zeitraubend ist. Läßt man nun den ersten Jahrgang ringfrei, legt dem zweiten einen Ring um das linke Bein, beim dritten einen solchen um das rechte, beim vierten um beide Beine, so ist die Kennzeichnung genügend besorgt. Im allgemeinen sollen Hühner nicht länger wie vier Jahre gehalten werden, da ihre Vegetätigkeit dann bedeutend nachläßt, und nur ausnahmsweise bleiben etwa besonders gute und ruhige Brüterinnen oder Hennen, die eine wertvolle Nachzucht liefern, etwas länger am Leben. Das Abstoßen der vierjährigen Tiere geschieht zweckmäßig unmittelbar vor beginnender Mauser, sobald die Eierablage ziemlich beendet ist. Während der Mauser ist die Zucht sehr viel schwerer auszuführen, da die kurzen Federtiele sich zahlreich in der Haut befinden, und die Fütterung während und nach der Mauser eine wesentliche Verteuerung des Schlachttieres darstellt, auch sind die Hühner zu dieser Zeit magerer wie vorher. Die peinliche Kontrolle der Altersgrenze erhöht daher die Leistungen und den Gewinn eines Hühnerhofes ganz wesentlich und sollte nirgends veräußert werden.

Bienenzucht.

Bahndämme und Bienenpflanzen. Die Eisenbahndirektionen kommen dem Bienenzüchter gern entgegen, da die Anpflanzung der Dämme mit Bienenpflanzen in mehrfacher Beziehung zu empfehlen ist. Nur wissen manche Verwaltungen nicht, welche Pflanzen für ihre Gegend passen. Da müssen die Bienenzüchter helfen. Sehr gute Honig- und Pollenpflanzen sind die Weichhölzer, wie Sahlweide, Alazie und Schneebeere. Gute Kräuter sind die Fetthenne, die Katternzunge, Stein- und Honigleee und Kugeldistel. Für jede Gegend findet sich was.

Kreuzen der Bienen. Wenn da ein alter Bienenstockvater seine Völker durch Kreuzung aufbessert, so hat das Zweck und Sinn und ist zu billigen. Wenn aber ein ein- oder zweijähriger Anfänger zu kreuzen anfängt, so ist das gewöhnlich ein Zeichen, daß der arme Säugling unverdauliche Vorträge genossen hat, die ihm nun Magenschmerzen verursachen. Besonders das Schlagwort Inzucht macht manche Leute unruhig. Man braucht sich aber mit diesem Worte gar nicht bange machen zu lassen. Es ist so schlimm nicht. Die meisten jüngeren Züchter täten gut, durch streng durchgeführte Wahlzucht das Blut zu festigen und dadurch eine tüchtige bodenständige Lokalrasse heranzuziehen. Mit der ständigen Zufuhr fremden Blutes wird meist nur Geld vergeudet und die Vererbungsstärke der einheimischen Völker geschwächt.

Wiesenkultur.

Wässern der Wiesen. Das Wässern soll überall angewandt werden, wo passendes Wasser zur Verfügung steht. Am besten ist Fluß- und Bachwasser, welches reich an Nährstoffen ist. Steht Quellwasser zur

Verfügung, so wird dieses am besten aufgestaut, damit es Nährstoffe an sich ziehen kann. Kann man tüchtig Jauche hineinfahren, so wirkt es um so besser. Teichwasser ist sehr gut zum Wässern der Wiesen, doch soll es vor und während des Abfließens tüchtig aufgerührt werden, da sonst die besten Nährstoffe auf dem Boden des Teiches zurückbleiben.

Obstbau.

Wie heilt man den Krebs der Apfelbäume? Man wendet gegen den Krebs der Apfelbäume, eine gefährliche Krankheit, Obstbaumkarbolineum an. Man streicht die kranken Bäume zu wiederholten Malen mit Schacht-Obstbaumkarbolineum an. Besonders muß die Wundstelle tüchtig damit bestrichen werden. Das sicherste Kennzeichen des Krebses besteht in Holzwucherungen in Form runder, trichterförmiger Knollen, die oft bedeutend dicker als der Zweig selbst sind, auf dem sie vorkommen, oder es zeigt sich am Stamme oder an den Zweigen der Apfelbäume eine abgestorbene, schwarze Holzpartie innerhalb einer sehr dicken, unregelmäßig wulstigen oder salzigen Überwallung. Da infolge des Krebses der Baum zugrunde geht, so veräußere man die Anwendung von Obstbaumkarbolineum nicht.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Läßt die Keller so lange wie möglich offen und schließt sie nicht eher, bis Kälte oder Frostgefahr dazu nötigen. Die freie reine Außenluft ist nämlich das beste Mittel, den Keller rein und die Pilzbildung kurz zu halten. Dadurch werden dann manche Weinkrankheiten und ganz besonders der Beigeschmack des Weines durch schlechte Luft vermieden. Selbstverständlich darf die Temperatur nicht so tief sinken, daß die Gärung dadurch unterdrückt wird.

Verschiedenes.

Alter Mauerschutt. Noch vielfach kann man die Beobachtung machen, daß alter Bau- und Mauerschutt in die Landwege gefahren wird. Das sollte nicht sein, da der Schutt wertvolle Düngestoffe enthält und ein vorzügliches Mittel ist, um bindigen Boden locker zu machen und zu halten. Der Schutt enthält stets Kalk und Ton und durch letzteren in der Regel auch Kali. Wegen der beiden ersten Bestandteile wirt er auf den Äckern vor allem physikalisch, wegen des Kaltes ist er aber auch für die Zersetzung des Kompostes von Wichtigkeit. Rührt der Schutt von alten Häusern oder Ställen her, so enthält er außerdem stets noch Salpetersäure und Ammoniak. Der Schutt von niedergebrannten Gebäuden ist noch viel wertvoller, da demselben noch die Asche von Holz und all den verbrannten Stoffen zugesetzt ist. Bringt man Bauerschutt in eine Baumgrube, durchmischt ihn mit dem übrigen Boden, so wirkt er nicht nur vorteilhaft auf die Bodenlockerung, sondern auch auf gute Wurzelbildung. Auf die Ausbildung, Haltbarkeit der Früchte und hoch ausgebildetes Aroma wirkt er ebenfalls vermöge seines Kalkgehaltes. Da der Mauerschutt auch immer etwas Kali enthält, so wirkt er auch vorteilhaft auf die Fruchtbarkeit des Baumes ein. Erfahrungen haben gelehrt, daß der Schutt ganz besonders auf die Fruchtbarkeit der Pfirsich- und übrigen Steinobstbäume günstig einwirkt, und es ist derselbe besonders da zu empfehlen, wo der Boden schwer oder naß ist. Der Bauerschutt muß natürlich vor seiner Anwendung gut zerkleinert, gesiebt und von großen Steinen befreit werden.

Met Absicht?

49

An Dursteck steht a Kleenes Kind
Un quarrt un blarrt aus vullste Kehle.
Ich lose newer jei jeschwind
Un frahe, was das Warzel fehle.

„Mei Bummel!“ brüllt se, „meine Bumm!“
Un fängt noch sätter anzuschtimm'.
Ich gude mich a Häppchen um
Un sähe was uffs Wasser schwimm'.

„Wie kimmt bei Bumm durten hin.
So frah' ich mittlebsvull die Kleene.
„A—äh, äh! Frihe schmiß se nin!“
„Dei Bruder? Ei das war nich scheene!“

„Met Absicht?“ frahe ich un seh'
Durch Trän'n blaue Schtarne blinken.
„Met Absicht, Kleene? Absicht?“ — „Nee,
Met Butter un a Schtücke Schinken!“

Aus: Mei liebes Anhaltland! Gedichte von F. P. Baege
Verlag Brüder Mattha, Berlin K. 31.

Das Vorlesen und Erzählen als Unterhaltung der Kinder.

Will eine Mutter ihren kleinen Wildfang an ruhiges Verhalten gewöhnen, braucht sie ihn nur auf den Schoß zu nehmen und eine Geschichte zu erzählen oder etwas vorzulesen.

Man passe dem Alter die Erzählungen genau an, merke sich auch, was man erzählt hat, denn es ist kaum zu glauben, welch seine Beobachtungsgabe so ein kleines Wesen schon von vier Jahren hat. Sobald die Geschichte seinen Beifall gefunden, muß die Mutter dieselbe öfter wiederholen, erzählt sie die Geschichte heute anders oder vergißt etwas, so wird ihr kleiner Zuhörer sie sofort darauf aufmerksam machen. Das darf aber nicht vorkommen, denn so wenig es auch scheint, wirkt diese kleine Bernachlässigung doch nachteilig, denn das Kind betrachtet die Mutter als die „Allwissende“. So hörte ich kürzlich einen sonst recht artigen fünfjährigen Jungen behaupten, als von Schneewittchen die Rede war — ach, Mama, sei du doch still, so war es ja gar nicht, — was ihm natürlich von Papa einen gehörigen Verweis einbrachte. Hieraus ist eben zu ersehen, daß das Erzählen als Erziehungs- und Unterhaltungsmittel ernst genommen sein will.

Größeren, sehr begabten Kindern gebe man recht einfache Lektüre in die Hand, die der Phantasie nicht zu weiten Spielraum läßt, moralische Erzählungen sind immer ein Bildungsmittel und zugleich die beste Unterhaltung. Bei schönem Wetter müssen diese Hilfsmittel der Erziehung mit tüchtiger körperlicher Bewegung abwechseln, das viele Weilen in der freien Natur gibt stets Anlaß, belehrend zu wirken, das nehme sich die sorgsame Mutter oder Pflegerin zur Richtschnur, denn die Natur bietet ja so viel Anlaß zur Nachahmung. Belebt durch den Genuß im Freien, werden die Kinder doppelt aufmerksam lauschen und sich das Gesagte zunutze machen.

Wochenküchenzettel mit Kochvorschriften.

Sonntag. Mittag: Tomatensuppe, Rindfleischbraten mit Kartoffeln, Schaumspeise mit Früchten.

Abends: Grützbrei mit Zucker und Zimt. Brot mit Radieschen.

Montag. Mittag: Grüne Salatsuppe. Blumenkohl mit Kriegsrührei und Kartoffeln.

Abend: Brattkartoffeln mit Gemüsesülze.

Dienstag. Mittag: Fleischsuppe aus Restern von Kaninchen. Kohlrabi mit Röstkartoffeln.

Abends: Kartoffelbrei mit Tomatensauce.

Mittwoch. Mittag: Blumenkohl- und Birsingkohl mit Fleischbrötchen.

Abends: Kartoffeleierkuchen. 1)

Donnerstag. Mittag: Graupensuppe. Mohrrüben und Schoten mit Salzkartoffeln.

Abends: Kirשמichel mit Kartoffeln. 2) Brot mit Quark.

Freitag. Mittag: Suppe von Suppenmehl. Fisch in Dilltunke mit Kartoffeln.

Abends: Mostriehkartoffeln.

Sonabend. Mittag: Fischeinsteiner Fleisch, grüner Salat.

Abends: Haferslodenuppe, Heringsalat.

Kochvorschriften.

1) Zu Kartoffeleierkuchen werden zwei Pfund Kartoffeln geschält, gekocht und durch ein Sieb gerührt. In die Masse kommt etwas Mehl, Zitronensaft, Zucker und etwas Milch, wenn diese mangelt, genügt auch Wasser und ein Backpulver. Der nicht zu flüssige Teig wird als Eierkuchen auf der Pfanne in etwas Fett gebacken. Man kann die Eierkuchen nach Belieben mit Marmelade bestreichen oder auch nur mit Zucker bestreuen.

2) Ein sättigendes Gericht ist der Kirשמichel, zu dem aber auch andere Früchte, zum Beispiel Johannisbeeren verwendet werden können. Das ausgeeinte und gesäuberte Obst läßt man einmal im eigenen Saft gut auskochen. Darauf kommen in die noch heiße Masse zerstückte gekochte Kartoffeln, etwas Grieß, ein Ei, etwas Milch, dann schüttet man einige ausgeknete, ungekochte Kirשמel oder Johannisbeeren in die Masse, rührt alles gut durcheinander und bringt es in eine mit Fett bestrichene und ausgebröselte Puddingform. Die Speise muß eine Stunde lang im Wasserbade kochen. In Ermangelung der Puddingform kann man auch eine Springform nehmen, den Teig hineingießen und das noch rohe Obst als Zwischenschicht nehmen. Die Springform wird in einen heißen Ofen geschoben und dort eine Stunde lang gebacken.

Küchenwarte.

Man werfe von den frischen Gemüsen so wenig als möglich fort. Zwiebelstengel, Petersillengrün, Krautblätter, alles läßt sich im getrockneten Zustande im Winter prächtig als Gemüseersatz verwerten.

Haushaushaltung.

Ameisenbekämpfung in Haus und Küche. Da und dort, besonders auf dem Lande in der Speisekammer, wo man als Selbstversorger allerlei Borräte auch in bitteren Kriegszeiten hat, können die Ameisen recht lästig werden. So mag hier eines der einfachsten Mittel willkommen sein, um Ameisen fernzuhalten: Der Strich mit der Kreide. Alle Behälter, auch auf dem Boden der Fächer liegende Waren, werden mit einem dicken Kreidering umzogen, selbst Schränke und Tische kann man so umzingeln, und keine Ameise wagt es, diesen

Bannkreis zu überschreiten. Nun hat man am Ende schon Ameisen in den Schränken und Behältern; diese fängt man weg, und zwar mit Strup, der ziemlich verdünnt sein kann; dieser kommt in einen glasierten Topf, bis zur Hälfte angefüllt, der dann mit Papier fest zugebunden wird, in der Mitte aber versieht man das Papier mit einem etwa erbsengroßen Loch. Selbst aus den weitesten Winkeln und Kästen wandern die Ameisen herbei — ins süße Grab. Auch einen in Zuderwasser getauchten Schwamm kann man auslegen, den man entsprechend oft in siedendes Wasser wirft.

Gemeinnütziges.

Behandlung polierter Möbel. Man hört oft Hausfrauen sich beklagen, daß ihre polierten Möbel so schnell unansehnlich werden. Sie glauben, der Tischler oder Polierer trage die Schuld, während ihre schlechte Behandlung allein den Schaden bewirkt. Man beachte folgende Maßregeln zum Schutze der Politur. Polierte Möbel müssen vor allen geistigen Flüssigkeiten, vor Rum, Branntwein, Litor und dergleichen sorgfältig verwahrt werden; sie dürfen auch nicht, wenn sie durch die Sonnen- und Ofenhitze erwärmt sind, naß oder feucht abgewischt werden. Überhaupt muß das Abwischen unterbleiben, wenn die Möbel aus der Wärme in die Kälte kommen und dadurch beschlagen oder feucht geworden, bevor sie nicht wieder von selbst trocken geworden sind. Muß man polierte Möbel naß abwischen, so muß dies mit einem weichen Tuche und nicht in der Wärme geschehen und alles Reiben vermieden werden, sonst verlieren sie ihren Glanz.

Gesundheitspflege.

Spigwegerichsaft zu bereiten. Ein wirklich vorzügliches Mittel für Brustleidende, Hustende und hauptsächlich für kleine Kinder, die schwer Arznei nehmen, ist der Spigwegerichsaft, den wir nicht nur in den Apotheken kaufen, sondern auch selbst bereiten können. Dazu pflücken wir eine ziemliche Menge Spigwegerich, der auf jeder Wiese wächst und allgemein bekannt ist. Wir waschen ihn rasch, trocknen denselben auf einem Tuche ab und wiegen ihn mittels eine Wiegemessers ganz fein. Dann pressen wir den Saft durch ein Tuch heraus, nehmen $\frac{1}{2}$ Liter Saft, ebensoviel guten Honig und kochen das Ganze nun knapp eine halbe Stunde. Noch warm, füllt man den Extrakt in Gläser. Der Kranke erhält täglich einige Eßlöffel voll davon. — Dieser Saft hält sich ein ganzes Jahr.

Kinderpflege und -Erziehung.

Eine schlechte Angewohnheit sehr vieler Kinder ist das sogenannte „Klatschen“ und „Pecken“. Gegen solche Eigenschaften muß streng eingeschritten werden, soll nicht auf die Dauer durch sie der Charakter des Kindes verdorben werden. Denn wenn auch die kleineren Kinder oft nur aus dem Gefühl heraus, daß die Mahnungen der geliebten Mutter von den Geschwistern nicht befolgt werden, „Klatschen“, so geschieht das bei den größeren meistens aus hämischer Schadenfreude, einen anderen „rein zu legen“ und bestraft zu sehen, selbst aber als Unschuldensengel dazustehen. Und solche „Gefühle“ müssen Kindern beizeiten gründlich ausgetrieben werden!
K. Hg.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Zwei Pflanzen für Hungerjahre.

Ein blindes Vertrauen auf eine gute Ernte würde Leichtsinns wecken. Das wäre das schlimmste. Nicht Leichtsinns, sondern Fürsorge tut uns not, Fürsorge für den kommenden Winter und das nächste Frühjahr. Ob wir dann noch Krieg haben, das weiß Gott allein, aber daß es dann wieder knapp wird, das wissen wir heute schon.

Wenn wir es heute aber wissen, dann müssen wir auch heute schon helfen, heute schon vorsorgen. Das können besonders die, die einen Garten haben, und besonders zwei Pflanzen sind es, die sich dazu eignen.

Es sind dieses Mangold und Winterkohl. Mangold ist in diesem Frühjahr viel angebaut worden, so viel, daß bald kein Same mehr zu haben war. Dieser Mangold liefert jetzt reiche Ernten. Wird er in dieser Woche geschnitten, so wächst er auch wieder bei. Nun kommen aber jetzt die Salate und die Gemüse. Da wird der Mangold vergessen. O nein. Das ist verkehrt. Jetzt wird er geschnitten und getrocknet. Der getrocknete Mangold läßt sich leicht aufbewahren, er liefert im Winter Gemüse und Suppen.

Dieses Dörren der Gemüse sollte überhaupt viel mehr geschehen. Gedorrtes Gemüse nimmt fast keinen Raum ein. Es verlangt nur einen trockenen Aufbewahrungsraum und hält sich Jahre lang.

Im Herbst wird der Mangold angehäufelt und bei starkem Froste leicht gedeckt. Er liefert dann im Frühlinge wieder das erste frische Gemüse, und zwar Massengemüse.

Die zweite Pflanze ist der Winterkohl, auch Krauskohl oder Grünkohl genannt. Diesen Kohl pflanzt man von Ende Juni ab überall dahin, wo Platz frei wird.

Der Winterkohl ist jedem Gartenbauer bekannt. Wohl jeder pflanzte schon zu Friedenszeiten 50 bis 60 Stück dieses Kohls in seinen Garten, wenn er auch nicht überall als hoffähig galt. Aber heute sollen wir nicht 50 bis 60, sondern 500 bis 600 und noch besser 5000 bis 6000 Stück anpflanzen, soviel Platz da ist.

Der Winterkohl liefert kein nahrhaftes Gemüse von den ersten Frösten ab bis Ende April. Und sollte dann noch Vorrat da sein, so kann man ihn auch noch dörren.

Wer tüchtig Winterkohl anbaut und einige Reihen Mangold, der braucht keine Wildgemüse zu essen. Gewiß, Wildgemüse sind gute Sachen, aber Gartengemüse sind doch besser. Gartengemüse sind leichter zu ziehen als Wildgemüse zu suchen. Gartengemüse sind auch leichter schmackhaft zu machen.

Der Stadtbewohner, der selbst kein Gemüse ziehen kann, er freut sich im Frühlinge auf die jungen Kesseln, auf Hopfen und Löwenzahn. Er zieht Sonntags aus, sie zu suchen. Auch das Suchen ist ihm eine Erholung. Lassen wir ihn also die Wildgemüse nützen.

Aber der Gartenbesitzer braucht keine Wildgemüse. Er soll pflanzen, pflanzen und abermals pflanzen. Er soll pflanzen für sich und andere und keine Wucherpreise nehmen.

Also denkt an den Mangold und den bescheidenen Winterkohl.

Sauerampfer im Garten. Das Sauerampfergemüse ist nicht jedermanns Geschmack, trotzdem es verschiedene Zubereitungsarten gibt, man kann auch von den Blättern Suppe kochen, oder, wenn der Sauerampfer zu sauer ist, mische man ihn zur Hälfte mit Spinat und bereite ihn gleich diesem zu; er nimmt dem Spinat das Weichliche, wodurch einem der Spinat so leicht über wird. Ich baue aber nicht den Sauerampfer als Gemüse, sondern zur Hauptsache als Grünfutter für alles Kleinvieh. Die Hühner, Enten, Kaninchen fressen den Sauerampfer sehr gerne, und in Massen genossen, ist er ihnen sehr gesund und wirkt blutreinigend. Ein besonderer Vorzug des Sauerampfers aber ist, daß er fast das ganze Jahr zu schneiden ist, vom Frühjahr bis in den Winter treiben die Blätter ständig, noch unterm Schnee lassen sich Blätter finden, also, wenn es noch kein oder nichts Grünes mehr gibt. Auch ist der Sauerampfer ausdauernd, er gedeiht im Schatten und kommt in jedem Boden fort. Man säet ihn in Reihen oder pflanzt ihn zum Verpflanzen. Ich halte ihn immer als Einfassung. Die Kultur des Sauerampfers ist also so einfach wie nur möglich, und er ist eine dankbare Grünfütterpflanze.

Zum Düngen des Meerrettichs. Das Düngen besteht bei diesem in einer Kopfdüngung, das heißt der Dünger wird nicht eingegraben, sondern nur aufgestreut und bleibt liegen. Dies geschieht am zweckmäßigsten im Herbst. Zu bemerken ist noch, daß beim Meerrettich auch Schweinedünger verwandt werden kann, ein Dünger nämlich, der beim Gartenbau weniger gern genommen wird.

Über die Raupenplage kommen immer heftigere Klagen, da sie hier einen solchen Grad erreicht hat, daß die Garten- und Obstbaumbesitzer sich kaum noch davor retten können. Es wimmelt jetzt förmlich in Bäumen und Sträuchern von diesen Unholden. Und besonders sind es die Raupen vom Ringelspinner und Schwammspinner, die ihre verderbliche Tätigkeit in schrecken-erregender Weise an dem Laubwerk der Bäume ausüben. Morgens und abends und bei nasser Witterung sitzen sie in großen Kolonien am Stamme, in den Astwinkeln, an Baumpfählen usw. zusammen. Am Tage, aber besonders bei Sonnenschein, sitzen sie zerstreut im Blattwerk der Bäume und treiben dort ihr Zerstörungswerk. Die Vertilgung dieser schlimmen Feinde wird jetzt von allen Seiten mit großer Energie vorgenommen. Auch behördlicherseits wird streng darauf gehalten, daß das Abraupen der Bäume und Sträucher mit Sorgfalt geschieht. Leider gibt es jedoch einzelne Gemeinden, welche das von den privaten Gartenbesitzern streng verlangte Abraupen selbst nicht einmal vornehmen. Es ist eine sehr betrübliche, aber doch eine ganz sachgemäße und gerechte Erscheinung: Die Menschen verzehren die Vögel, dafür fressen die Raupen die Ernten der Menschen. Wann endlich werden die, welche Wandel schaffen könnten, zur Erkenntnis ihrer Pflicht kommen?

Miniatur-Zinnie. Es ist diese die kleinste und lieblichste aller Zinnien. Sie wurde in einer Erfurter Gärtnerei gezüchtet, wird nur zirka 10 Ztm. hoch, wächst sehr zierlich und hat nichts von der Steifheit, wie solche den übrigen Zinnien eigen ist. Trotz

ihrer Kleinheit ist sie verhältnismäßig doch sehr reichblühend, und dazu ist das Farbenspiel der Blumen beinahe ebenso reichhaltig als bei den Zinnien der übrigen Klassen. Die Pflanze baut sich buschig und kompakt; die schön gebauten und gutgefüllten Blumen sind ganz kurzstielig, sitzen dicht über der Belaubung, so daß solche Miniatur-Zinnien nicht allein nur allerliebste aussehen, sondern auch eine recht vielseitige Verwendung im Garten ermöglichen, zumal auch ihre Blütendauer eine außerordentlich lange ist. Auch der Umstand, daß sie sich, wenn mit Ballen ausgehoben, auch während ihrer Blütezeit unbeschadet versehen lassen, macht sie noch ganz besonders wertvoll, indem die Pflanzen sich dann leicht nach einzelnen Farben zu zierlicheren Gruppen, Figuren, Teppichbeeten und auch zu Einfassungen usw. verwenden lassen, zu welcher Verwendung die Miniatur-Zinnie sicher gelangen wird, sobald nur erst größere Samenquantitäten von ihr im Samenhandel angeboten werden können.

Die beste Zeit zum Schneiden der Hecken ist Ende Juli oder anfangs August, weil um diese Zeit der Holztrieb stadt und mithin die Hecke nach dem Schnitt den Spätsommer hindurch schön und glatt bleibt. Erfolgt der Schnitt früher, so ist später eine Wiederholung desselben notwendig. Namentlich aber sollen blühende Hecken (etwa Liguster) nicht zu früh beschnitten werden, weil sonst der Blumenschmuck verloren geht. Beim Beschneiden der Hecken hüte man sich davor, zu tief ins alte Holz zu schneiden, da hierdurch die Hecke leicht lückenhaft wird oder doch wenigstens ein unschönes, kahles Aussehen erhält.

Vom Gießen. Ehe man zum Gießen schreitet, bereite man erst das Beet zur Aufnahme des Wassers vor. Mit der Hacke macht man kleine Vertiefungen oder Rillen, in welche sich das Wasser sammeln und einzziehen kann, andernfalls würden ebene liegende, glattgeharzte Beete kein Wasser aufnehmen, sondern es wieder abziehen lassen, so daß das Gießen umsonst gewesen wäre. Nun zum Gießen selbst! Sollen wir mit dem Rohre oder mit der Brause gießen? Dies richtet sich wieder danach, was und wie wir gießen wollen. Ist ein mehr flaches Gießen beabsichtigt, so nehmen wir die Brause, die eine mehr regenartige Verteilung des Wassers bewirkt und die Erde nicht verschlemmet. Diese Art des Gießens kommt bei flachwurzelnenden Gemüsearten zur Anwendung, wie Radieschen usw. Allerdings muß hier öfters gespendet werden, da die mit der Brause gespendeten Wassermengen schneller verdunsten. Mit dem Rohre wird gegossen beim Angießen und Einschlämmen frisch gesetzter Pflanzen, auch bei anderen Tiefwurzeln ist ein vorsichtiges Gießen mit dem Rohre angebracht. Welche Wassermengen selbst zum Gießen verwendet werden müssen, darüber lassen sich keine bestimmten Grundregeln geben, das muß dem Ermessen des Gartenfreundes überlassen bleiben. Die Pflanzen selbst zeigen durch ihr Benehmen an, was ihnen fehlt. Wir dürfen uns nicht täuschen lassen, wenn nach dem Gießen die Oberfläche und 2 bis 3 Zentimeter darunter die Erde feucht ist und darunter alles pulver-trocken. Dies ist ein Zeichen, daß die Feuchtigkeitsmenge nicht genügt und wir des Guten noch nicht genug getan haben.