



Die Tätigkeit des Landwirts im Monat Juli.

Von M. Dankler.

Auf dem Felde beginnt im Süden und Westen Deutschlands die Ernte des Wintergetreides, besonders des Roggens. Der geschnittene Roggen wird sofort gebunden und in Haufen oder Husen zusammengestellt. In Gegenden mit viel Regen versäume man nicht, die Hauben aufzulegen. Die abgeernteten Felder werden sofort umgebrochen und mit Wasser- oder Stoppelrüben angefüllt. Jeder treffe Vorkehrung und säe zeitig so weit Futter an, daß er seine Wintervorräte lange schonen kann. Dann aber verkauft kein Stroh, es ist im Winter als Viehfutter goldwert. Die Ernte der Frühkartoffeln beginnt jetzt allgemein, es werden jetzt auch gute Preise bezahlt, und je eher verkauft wird, desto größer ist der Nutzen. Die Kartoffeln blühen zwar noch, aber die Zunahme entspricht nicht dem Sinken der Preise. Alle freien Felder voll Winterrohl pflanzen oder auch Stoppelrüben einsäen. Das letzte Durchhäufeln der Spätkartoffeln wird erledigt. Zuder- und Runkelrüben werden noch einmal behackt. Die Tabaksfelder werden nachgelesen und eingegangene Pflanzen ersetzt. Die Hopfenfelder werden durchgefätet und die Ranken angebunden.

Auf den Wiesen muß die Heuernte auch in den späten Gegenden beendet sein oder werden.

Im Gemüsegarten wird das Jäten, Behacken und Anhäufeln fortgesetzt. Wo die Stangenbohnen gelitten, können noch Busch- oder Strauchbohnen als Ersatz gepflanzt werden. Kopfsalat schießt jetzt schnell und muß schnell abgeerntet und verwertet werden. Jetzt neu gesät oder verpflanzter Salat bildet im Herbst noch schöne Köpfe. Sommerendivien werden gebunden und Winterendivien gepflanzt. Man säe noch einmal Speiserüben, Karotten, Radiese, Sommer- und Winterrettig. Alle Felder aber, für die man eine besondere Verwendung hat, bepflanzt man mit Krause- oder Winterrohl. Alle Wintergemüse, die sich halten, düngt man mit Thomasmehl, 40 Prozent Düngersalz (Kali) und schwefelsaurem Ammoniak. Durch diese Düngung erzielt man kräftigen Wuchs, guten Geschmack

und große Haltbarkeit. Auch können solche Gemüse gut sterilisiert werden.

Im Obstgarten wird die Arbeit des Jüts fortgesetzt, wobei besonders den Schädlingen große Aufmerksamkeit zuzuwenden ist. Besonders wichtig ist das Aufheben des Fallobstes. Das Fallobst beherbergt nämlich die Larve des Apfelwicklers, der einen großen Teil unserer Obsternten zerstört. Er wird mit dem Fallobst vertilgt. In der Baumschule wird pinziert und, wenn nötig, gegossen. Die Zapfen der Neuvoredelungen werden direkt über der Veredelungsstelle abgeschnitten (stehengebliebene Zapfen der Wildlinge). Beim Okulieren sorge man für gut ausgereifte Reiser, scharfes Messer und festen Verband. Beerenobst ist für leichte Düngung und Auslockern dankbar. Fallen die Früchte ab, so fehlt es den Sträuchern an Nahrung oder Wasser.

Im Weinberge wird das Aufbinden der Triebe und der Schnitt beendet. Bei Trieben, die Trauben angelegt haben und nicht Tragreben fürs nächste Jahr abgeben sollen, stütze man 2 bis 3 Blätter über der ersten Traube und entferne den Geiz ganz. Die Weingärten werden zum dritten Male gehackt und am Ende des Monats zum zweiten Male gegen die Blattfallkrankheit gespritzt. Sehr gut hat sich nach den Versuchen des Landwirtschaftslehrers Fehlschammer-Kirchheimbolanden eine Brühe bewährt, die 1 bis 2 Prozent Kupferkalk und 1 Prozent Schacht-Karbolium enthält.

Im Viehstalle beachte man alles, was für den letzten Monat angeraten wurde. Ganz besonders sorge man für gute Durchlüftung und mögliche Kühle; betreffs der Bekämpfung der Fliegen und Bremsen wurde bereits im letzten Monat das Notwendige angegeben. An heißen Tagen treibe man das Weidenvieh früh aus und sorge, daß es die heiße Zeit im Stalle zubringt oder Gelegenheit hat, den Schatten aufzusuchen. Auch die Zugtiere sollen zur heißen Zeit ruhig im Stalle stehen und nicht ohne Not zur Arbeit verwandelt werden. Da in der Landwirtschaft bereits morgens um 4 Uhr die Arbeit anfängt, so darf man mittags auch einige Stunden ruhen.

Den Schweinen gebe man kühles Grünfutter und frisches Wasser. Größte Reinlichkeit der Tröge ist nun Hauptforderung. Viele Krankheiten können durch Reinlichkeit zurückgehalten werden.

Bauernregeln.

Im Juli muß vor Hitze braten,
Was im September soll geraten.

Schnappt im Juli das Weidvieh Luft,
Nicht es schon Gewitterdunst.

Neigt die Spinne ihr Netz entzwei,
Kommt ein Regen bald herbei.

Ist der Juli kühl und naß,
Bleibt leer die Scheun und leer das Faß.

Ein tüchtig Julgewitter,
Ist gut für Winzer und Schnitter.

Wenn es im Juli bei Sonnenschein regnet,
Man viel gift'gem Mehltau begegnet.

Bringt Margarete (13.) Regen kalt Sonnen,
So kommt das Vieh schlecht herein. (Schwein.)

Ist es hell auf Jakobstag (24.),
Viel Frucht' man sich versprechen mag.

Bei den Schafen beginnt die Sommerlammung. Die Lammchafe sollen eine gute, trockene Wiese in der Nähe des Stalles haben, damit die Lämmer erstarben, ehe sie weite Wege zu machen haben. Bei nachstarkem Wetter muß die Stallfütterung einsetzten.

Auf dem Geflügelhofe tritt langsam Ruhe ein. Das Jungvögel ist herangewachsen und geht eifrig auf Nahrungssuche aus. Wer abgeerntete Felder in der Nähe hat, gewähre den Tieren möglichst freien Auslauf. Sie entwickeln sich dabei am besten und erstarben für den Winter.

Bienenpflege. Die Volktracht geht schon im allgemeinen in den ersten Tagen des Monats zu Ende; denn mit dem Beginn der Roggenernte geht auch die Blüte der meisten Honigpflanzen zu Ende. Was die Bienen jetzt noch finden, kann ihnen überlassen bleiben. Sonst sind die Honigräume zu entleeren. Daß der geschleuderte Honig gut behandelt werden muß, ist selbstverständlich. Soll die Spätracht ausgenutzt werden, ist die Wanderung nach Buchweizen, Heidekraut und Fenchel nötig. Julischwärme sollen nur noch bei günstiger Aussicht auf die Herbsttracht aufgestellt werden. Indes können sie auch im Winter kräftig durchgefüttert und im Frühjahr als Reserveröcke benutzt werden. Daher ist die Einquartierung in den Honigraum starker Völker ratsam. Drückt die Bienen im Juli die Hitze und faulenzten sie infolgedessen vor dem Stande herum, so ist er unbedingt zu beschatten und zu lüften. Völker, deren Königin über zwei Jahre alt, sind mit jungen Königinnen aus eigener Zuchtwahl zu versorgen. Herrscht schlechtes Wetter, muß die Drohnbrütigkeit verhindert werden. Dies geschieht am besten durch Umweiselung, aber erst nach mehreren Wochen. Die Bildung von Kunstschwärmen kann noch in der ersten Hälfte des Juli erfolgen. Das Nachschauen der Schwärme und Mutterstöcke darf nicht unterbleiben. Schwachgewordene Stöcke haben Brutwaben nötig, auch sind sie durch Nachschwärme zu verstärken. Endlich sind die Bienen gegen Schmarotzer sorgsam zu schützen. Reinlichkeit und Ordnung ist in erster Linie notwendig. Ferner sind die Fluglöcher zu verengen und Wenden anzubringen. Bemerkenswert ist noch, daß im Juli Linden, Ake, Bohnen, Buchweizen, Fenchel und die ausgezeichnete Phazelia von den Bienen sehr besucht werden.

Jahrgang 1915.

Hagelschlag. Der größte Schrecken des Landwirtes im Sommer ist ein Hagelschlag. Und das wohl mit Recht, denn eine Hagelschauer von wenigen Minuten genügt, um die Arbeit eines Jahres zu vernichten. Ein rationell arbeitender Landwirt wird heute zwar stets versichern und die Versicherungslosten als Betriebskosten mitverrechnen, aber leider trifft jeder Hagelschlag noch die Mehrzahl der Landwirte unversichert an, die nun zum größten Teil in eine sehr schwierige Lage geraten. Die Größe des Schadens, der durch einen Hagelschlag herbeigeführt wird, richtet sich nach der Jahreszeit und nach der betroffenen Frucht. So leiden Getreide durch einen frühen Hagelschlag weniger, als es den Anschein hat; sie treiben schnell wieder aus und bilden kräftige Schosse. Hat der Winterroggen dagegen geschöht, so muß er umgepflügt werden. Weizen und Dinkel werden abgemäht, treiben aber kräftig aus und liefern noch eine halbe Ernte. Tritt kurz vor oder während der Blüte Hagelschlag ein, so darf man höchstens bei Sommergerste durch Abmähen und Stehenlassen noch auf Erfolg rechnen. Nach der Blüte untersucht man, ob die Halme nicht geknickt sind. Ist dieses nicht der Fall, so darf man immer noch einen mäßigen Ertrag erhoffen. War unter das Getreide Klee oder Klee gras eingesät worden, so muß sofort gemäht werden, damit der zweite Schnitt um so besser gedeihen kann, auch würde der Klee, wenn nicht schnell gemäht wird, unter der verhagelten Überfrucht ersticken. Am wenigsten leiden Kartoffeln durch den Hagel, doch büssen die Knollen an Masse ein.

Verunkrautete Kartoffelfelder. Verunkrautete Kartoffelfelder leiden große Verluste, die auch durch das spätere Behaden und Behäufeln nicht mehr gut gemacht werden. Die Unkräuter, die einmal zur vollen Entfaltung kommen, haben dem Boden bereits eine große Menge Nahrung entzogen, die sonst den Kartoffeln zugute gekommen wären. Dann aber haben sie den jungen Pflanzen auch Licht und Luft entzogen und sie dadurch geschwächt. Es ist also sehr nötig, das Unkraut auf Kartoffelfeldern direkt kurz zu halten, und wenn man sie auch vor dem Behäufeln zweimal durchhaden muß. Niemals aber darf im Kartoffelfelde Unkraut zur Blüte und Fruchtbildung gelangen, ehe die Behäufung stattgefunden, sonst nimmt die Arbeit den ganzen Sommer hindurch kein Ende.

Braunheu. Die Braunheubereitung ist in großen Gebieten noch vollständig unbekannt, wird aber in anderen sehr geschätzt. Immer aber dürfte sie zu empfehlen sein, wenn durch zweifelhaftes Wetter die Ernte verzögert wird. Bei der Braunheubereitung wird das oberflächlich abgewellte Heu in Diemen zusammengestellt, wobei solche von 2 bis 3 Fudern Heu sich am besten bewähren. In diesen Diemen erhitzt das Heu sich auf etwa 70 Prozent, wobei sich ein Verlust von 14 bis 15 Prozent einstellt. Bei dieser Selbststerilisation erzielt man ein leicht gebräuntes Futter von bester Beschaffenheit. Werden die Diemen zu groß angelegt, so wird die Selbststerilisation zu groß und das Heu wird schwarz. Das Zusammenstellen des Heues zu Diemen kann sehr schnell gelingen (nach oberflächlicher Abwellung), die Diemen werden dann abgedeckt und nun bleiben sie stehen, bis sie bei gutem Wetter oder bei Gelegenheit abgefahren werden können. In dieser Unabhängigkeit von Zeit und Wetter besteht ein großer Vorteil.

Fütterung.

Leichter und schwerer Hafer. In letzter Zeit sind verschiedene Versuchstationen der

des letztwählgenden Hafers zu dem Höchstwerte von Hafer mit normalem Gewichte verhalte. Durch die Untersuchungen von verschiedenen Haferproben wurde festgestellt, daß ein erheblicher Unterschied in der Zusammenfassung nicht besteht. Der wesentliche Unterschied zwischen leichtem und schwerem Hafer beruht also nur darin, daß der leichte weniger Kohlehydrate (Stärke) und mehr Rohfaser enthält, als der schwere. Bei der Fütterung läßt sich dieser Mangel leicht ausgleichen. Wenn leichter Hafer schlechter füttert, als schwerer, so ist dies darauf zurückzuführen, daß die Pferde zu wenig davon erhalten, weil es in den meisten Wirtschaften der Brauch ist, daß die Zumeßung an Hafer für die Pferde nach dem Maße und nicht nach dem Gewichte erfolgt. Daß die Tiere hierbei zu kurz kommen, liegt auf der Hand. Wenn die Pferde im Hektoliter statt 39 nur 30,8 Kilogramm oder statt 43 nur 35,5 Kilogramm erhalten, so beträgt die Benachteiligung 21 bzw. 18 Prozent, und das muß sich in der Haltung der Pferde unzweifelhaft bemerkbar machen. Wird den Pferden dagegen der Hafer nach Gewicht verabreicht, so ist die Fütterung selbst bei leichtem Hafer keine oder keine wesentlich schlechtere, als bei Verwendung schweren Hafers. Damit ist die Frage jedoch noch nicht entschieden, denn es handelt sich darum, festzustellen, ob ein gleiches Gewicht schweren und leichten Hafers denselben Nährwert besitzt oder nicht. Und in dieser Beziehung ist die Beobachtung maßgebend, daß schwerer und leichter Hafer sich weniger in dem Gewichte der Schale, als des Kernes unterscheiden. Das Nährende des Hafers ist in den schweren Qualitäten reichlicher vorhanden, als in den leichteren, und erstere sind somit nahrhafter.

Milchwirtschaft.

Butterungstemperatur. Im heißen Sommer und besonders an schwülen Gewittertagen will das Buttermachen oft schlecht von statten gehen; „es buttert nicht“, aber auch bei größerer Kälte zeigen sich oft Schwierigkeiten. Die besten Buttertemperaturen sind 15 bis 16 Grad Celsius. Ist der Rahm kälter, so buttert er nur langsam, geht die Temperatur höher, so wird die Butter weich, schmierig und es geht Masse und Aroma verloren. Auf diese Erscheinungen muß man Rücksicht nehmen und im Winter bei höherer, im Sommer bei niedriger Temperatur buttern: Im Winter kann man das Buttersah durch warmes Wasser temperieren, im Sommer durch Durchlaufenlassen von kaltem Wasser abkühlen.

Wie wird Butter haltbar? Dies geschieht in wirksamer Weise dadurch, daß die fertige frische Butter einem raschen Abkühlungsprozesse in der Weise unterzogen wird, daß sie sofort in einem kühlen Raum gebracht oder in ein Gefäß mit Eis oder frischem Quellwasser eingeseht (in einem besonderen Gefäß liegend und den Einfluß des Eises oder Wassers zu verhindern) wird, und so lange dort bleibt, bis sie ganz hart geworden ist, resp. zur weiteren Verwendung gelangt. Für die Konservierung der Milch wie der Butter ist es außerdem von Wichtigkeit, daß sie in guter Luft und fern von allen üblen Gerüchen aufbewahrt werden.

Ziegenzucht.

Die Milchgabe der Ziege ist öfter im Winter und während der kalten und rauhen Jahreszeit geringer als im Sommer. Dieses hat in sehr vielen Fällen den Grund darin, daß der Stall zu kalt ist. Man muß deshalb durch Verkleiden des Stalles (Verlagern mit Stroh und Bastdecken usw.) die Temperatur hochzuhalten suchen. Jedenfalls

während des Winters nicht unter 12 bis 13 Grad heruntergehen.

Kaninchenzucht.

Soll infolge der Kriegslage noch Kaninchenzucht getrieben werden? Diese Frage wird jetzt nicht selten aufgeworfen. Oft wird der Meinung Ausdruck gegeben, daß die Kaninchenzucht entbehrlich sei, weil wir ohnehin einen großen Fleischvorrat haben und überdies den reichlichen Fleischgenuß zu unserer Ernährung nicht notwendig haben. Indes scheint es müßig, die Fleischfrage heute von diesem Standpunkt aus zu erörtern. Es sei jedoch darauf hingewiesen, daß wir der Fleischkost im allgemeinen nicht entraten können und es mit unserem großen Fleischreichtum auf die Dauer nicht weit her ist. Wenn man nun die Kaninchen mit den Schweinen auf eine Stufe stellt und meint, daß auch sie unseren Kartoffelvorrat bedrohen und deshalb vermindert werden müßten, so schüttet man damit gleichsam das Kind mit dem Bade aus. Gewiß brauchen auch die Kaninchen Kartoffeln, aber es sind doch nur verhältnismäßig wenige, die sie verzehren, und nun der Sommer da ist, sind ihnen die Gräser und Kräuter, die an Wegen, Gräben usw. wachsen, lieber, wie Knollen. Wohl keine Viehgattung läßt sich billiger aufziehen und mästen, als die Kaninchen. Daher sind sie auch gerade die geeignetsten Schlachttiere für die kleinen Leute. Allerdings müssen diese die Kaninchenzucht auch rationell betreiben, wenn sie ihnen Nutzen bringen soll. Vor allen Dingen müssen sie sich hüten, zu viel Tiere zu züchten. Je nachdem Futter vorhanden, müssen sie Zuchttiere halten. In der Regel dürften zwei Muttertiere genügen. Von ihnen läßt sich nämlich eine beträchtliche Zahl Schlachttiere gewinnen. Daß auf Fleischstrassen und Zuchtwahl Gewicht gelegt werden muß, ist selbstverständlich. Tatsächlich bricht sich auch in den Kreisen der sogenannten kleinen Leute die Erkenntnis von dem großen wirtschaftlichen Wert der Kaninchenzucht immer mehr Bahn, und es ist ein jeglicher der Meinung, daß auch in der Kriegszeit Kaninchen gezüchtet werden sollen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Laubarbeiten am Weinstock. Die sogenannten Laubarbeiten am Weinstock haben hauptsächlich den Zweck, die Stöcke auszulichten, d. h. alle überflüssigen Schosse und Triebe zu entfernen. Sie sind nach der Gegend verschieden, lassen sich aber doch in mehrere Gruppen einteilen. Das Ausbrechen oder Auspflücken erfolgt, sobald die Gescheine deutlich zu erkennen sind. Bei dieser Arbeit werden gewöhnlich alle unfruchtbaren Triebe mit der Hand ausgepflückt. Nach Frostschäden läßt man nach Bedarf einige unfruchtbare Triebe zur Ernährung des Stodes stehen. Unberührt bleiben die Sprossen an Vogeleben und Zapfen. Kurz nach dem Ausbrechen erfolgt das Hesten, indem man die stehengebliebenen Triebe mit Stroh oder Bast an Pfähle oder Drähte bindet. Diese Arbeit wird dann im Laufe des Sommers nach Bedarf wiederholt. Beim Kappen oder Verzweiden werden die Spitzen der Triebe, die auf den Tragreben stehen, so abgeschnitten, daß nur noch 4 bis 5 Blätter über der obersten Traube stehen bleiben. Diese Arbeit geschieht, um dem Lichte und der Sonne besseren Zugang zu verschaffen und die Tragreben zu stärken. Die Tragreben selbst werden erst im August ihrer Wipfel beraubt, diese Arbeit nennt man denn auch Gipfeln. Beim Ausgeizen endlich werden die Geiztriebe in den Achseln der Laubblätter bis auf 1 bis 2 Blätter weggenommen.

Englische Eigenschaften.

N^o 2

Nun aber richtet den Blick übers Meer:
 Welch eine Schmach kam von drüben
 her!

Was kaum ein Land an Argem vollbracht,
 Das hat Alt-England möglich gemacht.
 Der Russe deckt seinen serbischen Wacht,
 Denn: „Jeder schützt seine Rasse“;
 Uns wie der Brite ins Angesicht,
 Trech wie ein Kaufbold der Gasse.
 Wo Slawen, Romanen bühisch uns droh'n,
 Zeigt plötzlich auch er seine Krallen,
 Dingt noch Asiaten — o blutiger Hohn! —
 Uns türkisch zu überfallen.

In Afrika suchte er leichten Gewinn,
 Als schene er kraftvolle Taten,
 Und seiner Depeschen Lügengesinn
 Paßt gut zu der Art des Piraten.
 Du neidvoller Krämer am Themsestrand
 Du weicht deine Karten zu mischen!
 Wenn andre sich schlagen, so regst du die
 Hand,

Um gierig im Dunkeln zu fischen.
 Nur eins merke fein: Noch immerdar wacht
 Gerechtigkeit! — Und jener Wunde,
 Die du so schmachvoll uns zugebracht,
 Folgt die vergeltende Stunde
 Wir wollen hoffen, recht bald!

Otto Promber.

Ueber die Bereitung von Gemüse.

Von Prof. Dr. C. Oppenheimer.

Die gerade im kommenden Sommer so große Bedeutung der Gemüse wird vielfach dadurch in den Hintergrund gedrängt, daß viele Frauen sie nicht wohlnehmend zu bereiten verstehen. Es mögen deshalb einige Grundsätze für die zweckmäßige Ausnutzung der Gemüse gegeben werden.

Im Kochen frischer Gemüse läßt sich die größte Abwechslung herstellen. Dabei ist besonders zu vermerken, daß die Gemüse gerade wegen ihres hervorragenden ganz eigenartigen Geschmades dazu geeignet sind, im weitesten Umfange mit anderen Nahrungsmitteln zusammen zubereitet zu werden, denen gerade dieser spezifische Wohlgeschmack fehlt, die aber andererseits dafür reich an Nährwert sind. So sind z. B. alle Zubereitungsarten zu empfehlen, in denen die Gemüse unter Zusatz von Zucker mit oder ohne Beifügung einer Säure (Essig) hergestellt werden. Ferner kann man sie im weitesten Ausmaße mit stärkehaltigen Nährstoffen, z. B. Kartoffeln und Reis, zusammen kochen. Man kann die Herstellung von solchen Gemüsen mit reichlich Kartoffeln unter Beifügung geringer Mengen von Fett oder fettem Fleisch, z. B. Schweinebauch, als eine der wichtigsten Grundlagen der täglichen Küche betrachten. Es genügt schon eine relativ geringfügige Menge dieser Zutaten, um die so bereiteten Gerichte sehr wohlnehmend zu machen; auf den Geschmack aber kommt es vorwiegend an, denn der Nährwert des Fettes kann durch genügende Stärkemengen in Form von Kartoffeln ersetzt werden. Im übrigen schmecken insbesondere die zarten Sommergemüse auch dann ganz ausgezeichnet, wenn man auf jede Zutat von Fett

oder Fleisch verzichtet und sie nur in Salzwasser abkocht und dann mit Kartoffeln zusammen verzehrt. Als billige Eiweißquelle kann man weiterhin den Gemüsen anstelle von Fleisch auch Seefische zusetzen, z. B. die besonders billigen Stoddsche oder Klippfische, im übrigen aber auch Schellfisch, Hering usw. Es ergibt dies Gerichte von ganz besonderem Wohlgeschmack. So ergibt z. B. ein Zuppentoch von Schellfisch mit Reis und Sauerkraut eine hervorragend wohlnehmende Speise.

Wichtig sind auch die Verfahren zur Einsäuerung von Gemüsen, die bei uns noch eine relativ geringfügige Verbreitung gefunden haben und sich im wesentlichen auf rote Rüben, Gurken und Sauerkraut beschränken. In anderen Ländern haben diese Verfahren sehr viel weitere Ausbeutung im täglichen Haushalt gefunden und verdienen insbesondere zur Herstellung von schmackhaften Suppen und als Zuspitze zum Fleisch die weiteste Empfehlung.

Rezepte zur Gemüsebereitung sind ja heute in all den vielfachen Kriegskochbüchern, die von Hausfrauen herausgegeben worden sind, zu finden, und es wäre auf das dringendste zu wünschen, wenn die deutschen Hausfrauen es einsehen lernten, ein wie außerordentlich wichtiges Hilfsmittel in der Küche die weitgehende Verwendung der billigen Gemüse ist. Diese Überzeugung wird über die augenblickliche Kriegslage hinaus fortbestehen, und unsere guten deutschen Gemüse werden wieder die Stelle einnehmen, die sie bei unseren Großvätern gehabt haben und die ihnen zum großen Teile heute noch auf dem Lande und auch in vielen anderen Ländern Europas zugesprochen wird.

Küche und Keller.

Brennnesselauslauf mit Nudeln. Junge Brennnesseln werden verlesen, gewaschen, abgewellt und gehackt. Um ihnen den wilden Geschmack zu nehmen, füllt man dem Abkochwasser einen Teelöffel Zucker hinzu. Dann vermischt man das Gemüse mit Milch, einem Ei, eingeweichtem Brot, Salz, Muskat und zerlassener Rühbutter oder Pflanzenfett. Ein halbes Pfund Eiweißnudeln werden in Salzwasser abgekocht. Der Boden einer gesetteten Auflaufform wird mit dem Gemüsebrei belegt, obenauf kommen die Nudeln. Man legt kleine Butterflöckchen obenauf und bädt den Auflauf ½ Stunde im Backofen.

Stedröben mit Kartoffeln und Schweinebauch (für 4 Personen berechnet). 1 kleine Stedröbe oder 60 Gramm getrocknete Stedröben — 3 Pfd. Kartoffeln — ½ Pfd. Schweinebauch — Salz — Pfeffer. Die Stedröbe wird geschält, in Streifen oder Würfel geschnitten, gewaschen, in kochendes Salzwasser geschüttet, mit dem Fleisch, Gewürz und Kartoffeln langsam gargelocht.

Griechkartoffelsuppe. 8 bis 10 nicht ganz gargelochte Kartoffeln werden gerieben. ½ Liter Milch wird siedend gemacht, in die man ¼ Pfund feinen Griech laufen läßt und dabei kräftig umrührt. Nach ein paar Minuten ist dieser Brei so dick gelocht, daß der Löffel darin stehen bleibt. Nun salzt man die geriebenen Kartoffeln und verarbeitet sie mit dem Brei zu einem festen Teig. Aus diesem formt man, indem man die Hände mit Wasser anfeuchtet, Klößchen, ungefähr in der Größe eines Eies und drückt sie auf Fingerdicke flach, bädt sie (nicht schwimmend) in Schmalz schön gelb auf beiden Seiten. Dazu gibt man grünen Salat oder gekochtes Obst.

Bereitung von Erdbeerwein. Die Erdbeeren müssen sehr reif sein. Das Entfernen der kleinen Kerne bietet große Schwierigkeit, auch gärt der Erdbeerwein sehr langsam, weshalb er im großen wohl kaum hergestellt werden dürfte. Ein beliebtes Verfahren ist: Auf 10 Liter zerdrückte Beeren ebensoviel Liter warmes Wasser zu gießen, das Gemisch 48 Stunden stehen zu lassen. Dann wird dasselbe ausgepreßt und auf 10 Liter Most 6 Pfund Zucker, der Saft und die zerriebene gelbe Schale einer Zitrone beigegeben. Nach erfolgter Gärung empfiehlt es sich, etwas Franzbranntwein zuzusetzen.

Sauswirtschaft.

Magermilch im Haushalt. Durch die Abschachtung eines Teiles unserer Viehbestände, namentlich der Schweine, werden erhebliche Mengen von Futterstoffen für die menschliche Ernährung frei. Dies sind besonders Kartoffeln, Getreide und Magermilch. Die letztere ist, als unentbehrliches Nahrungsmittel für Jungvieh, immer nur teilweise der menschlichen Ernährung zuzuführen, denn wir müssen natürlich einen gewissen Viehbestand erhalten und für diesen auch die erforderlichen Futtermittel bereitstellen. Wo aber immer, in Dorf und Stadt, die Hausfrau Gelegenheit findet, Magermilch, die bekanntlich viel billiger als Vollmilch ist, zu kaufen, da soll sie dies im weitesten Maße tun, weil sie für geringen Preis das gesündeste, verdaulichste und wertvollste Nahrungsmittel erwirbt, das wir überhaupt besitzen. Die Magermilch übertrifft an Eiweiß- und Phosphorgehalt die Vollmilch, nur das Butterfett ist ihr fast ganz entzogen. Sie eignet sich besonders als Ersatz der Vollmilch bei der Zubereitung von Speisen. Wenn sie bei dem Viehhalter selbst mittels Handseparators entrahmt wurde, stehen ihrem Rohgenuß, vorausgesetzt, daß nur gesundes Vieh im Stalle ist, keinerlei Bedenken entgegen. Ist krankes oder auch nur verdächtig Vieh im Stalle, muß sie, ebenso wie die Vollmilch, abgekocht werden. Stammt sie aus einer Molkerei, so empfiehlt sich die Abkochung in jedem Falle. Da durch die Abkochung aber das Eiweiß in der Milch schwerer verdaulich wird, bedeutet das Abkochen immerhin eine Verminderung ihrer Nährwerte.

Gemeinnütziges.

Felle zu gerben. Ein vorzügliches Mittel, um selber kleinere Felle zu gerben, ist der Alaun. Nachdem das Fell mit der Fleischseite nach außen in noch nassem Zustande auf ein Brett gespannt ist, entfernt man durch Schaben mit einem stumpfen Messer alle etwa anhaftenden Fleisch- und Fettheile. Darauf wird das aufgespannte Fell an einem luftigen, jedoch vor Sonne geschützten Ort so weit getrocknet, daß es noch geschmeidig ist und nun mit einer ganz starken Alaunlösung bestrichen. Darauf folgt wiederum das Trocknen und erneute Lösung. Das Verfahren ist so lange fortzusetzen, bis das Leder gar ist. Zum Schluß nach dem letzten Überstreichen folgt eine Einreibung mit einer Mischung von Glycerin und Wasser zur Hälfte und abermaliges Trocknenlassen.

Wer einen Keller anlegt, der lasse den Boden desselben pflastern oder mit auf die Kanten gestellten Ziegeln oder mit Platten belegen, damit kein feuchter Boden vorhanden ist.

Die Waldentfärbung am Jagdrevier
Zeigt, daß ihr Jäger auch Jäger seid.
Dem schützenden Walde sollt ihr gleichen.
So werdet ihr herrschen in diesem Reiche.

Wald & Field.

Waldentfärbung am Jagdrevier
Zeigt, daß ihr Jäger auch Jäger seid.
Dem schützenden Walde sollt ihr gleichen.
So werdet ihr herrschen in diesem Reiche.

Eine Fuchsfamilie.

Vor einigen Jahren, Mitte Mai bei herrlichem Frühlingswetter, abends gegen 7 Uhr, birschte ich mit dem Jagdaufseher die Grenze entlang, um die Wechsel der dorthin austretenden Böde zu bestätigen. Überall standen Rehe, darunter mehrere gute Böde. Plötzlich gab es uns gleichzeitig einen Ruck: ca. 180 Schritt vor uns bemerkten wir mitten in einer Wiese einen gelben Fleck, der dort nicht hinzugehören schien. Wir standen ungedeckt gleichfalls in der Wiese.

Langsam hob sich das Glas an die Augen: da draußen sitzt auf den Hinterläufen regungslos ein Fuchs, der seine ganze Aufmerksamkeit einem uns nicht sichtbaren Gegenstand zuzuwenden schien. Mit lautem Gepolter baumte plötzlich nicht weit von uns ein Fasanenhahn auf, und damit kam auch Leben in die Gestalt vor uns. Sanfte begann der Fuchs auf den Schlagbaum des Fasans zuzubirschen — da hat er uns auch schon weg.

Nach kurzer Beratung stellte ich mich am oberen Ende der Dichtung, in der Reineke verschwunden, an. Der Aufseher umschlug in einem großen Bogen das Dickicht und schnallte die bogenreine Fuchshündin. Nicht lange darauf flüchte der Fuchs durchs Stan-

verlassen war, täglich zu revidieren, da ich vermutete, daß der Fuchs, nach seiner geringen Größe zu schließen, eine Fähe auf der Wohnungssuche war. Die paar Schrote, die er offenbar abbelommen, würden ihn auf die Dauer nicht hindern, dem durch große Geldopfer hochgebrachten Fasanenbestand wiederholte Besuche abzustatten. —

Einige Tage später erhielt ich vom Jagdaufseher Nachricht, daß wahrscheinlich Jungfische im Revier seien. Ich sollte sofort kommen und „Wicht“ mitbringen.

Die Nachricht veranlaßte, daß wir, d. h. der Jagdherr und ich, uns schleunigst ins Revier verfügten. „Wicht“, der rauhaarige Tedel, begleitete uns. In U. empfang uns der Jagdaufseher mit folgendem Bericht:

Die seit dem fraglichen Maitage dem früheren Dachsbau gewidmete ungeteilte Aufmerksamkeit habe ihn feststellen lassen, daß der Bau von Füchsen befahren sein müsse. Er habe deshalb gestern an den Jagdherrn geschrieben und sich abends am Bau angelassen. Kurz vor Schwinden des Büchsenlichtes sei der alte Fuchsrübe mit einer großen Wühlmaus im Fange dem Bau zugeschnürt. Ein wohlgealterter Schuß habe ihn seiner Ernährungspflicht gegenüber den Jungen entbunden. Am heutigen Morgen, vor Eintritt der Dämmerung, sei er wieder am Bau angekommen.

Die außer Bau befindliche Fähe habe anscheinend seine Anwesenheit bemerkt und den Bau mehrere Male unter heiserem Bellen umkreist. Plötzlich sei vor seinen Bliden ein Fuchs aufgetaucht, und in der Meinung, daß es die alte Fähe sei, habe er geschossen. Es sei aber ein Jungfuchs gewesen. Als nun nach kurzer Zeit abermals ein Jungfuchs sich bliden ließ, habe er auch diesen geschossen, da durch das unbeabsichtigte Erlegen des ersten Jungfuchses die Fähe so wie so schon vergrämt worden sei.

So weit der Bericht des Jagdaufsehers. Seine Annahme, daß die alte Fähe während der Nacht den Bau mit den Jungen verlassen hatte, daß sie bei der Rückkehr zum Bau die Luft nicht rein fand und deshalb bellte, um

die zerstreuten Jungen zu sammeln oder zu warnen, hatte entschieden etwas für sich. — Der Umstand aber, daß der Aufseher infolge der Unübersichtlichkeit des Baues nicht wahrnehmen konnte, ob die beiden erlegten Jungfische aus dem Bau gekommen waren oder ob sie auf den Bau zu wollten, ließ die Möglichkeit offen, daß die erlegten Jungen durch das Gebell der Mama — allerdings unbeabsichtigt — aus dem Bau gelockt wurden und so dem Aufseher in die Finte liefen und daß der Rest noch im Bau steckte.

Für heute — es war schon Spätnachmittag — hatten wir nichts tun als uns zu Dritt in größeren Abständen am Bau anzusehen. Als die Nacht hereingebrochen war, ohne daß sich am Bau etwas hätte bliden lassen, wurden in die drei befahrenen Röhren Eisen gelegt, während die beiden noch übrigen Röhren zugemacht wurden. — Am nächsten Morgen waren wir mit Tagesgrauen am Bau. In zwei Eisen hingen je ein Jungfuchs, der eine merkwürdigerweise mit dem Fange und verendet, das dritte Eisen war leer. Wir entfernten nun die Eisen und ließen den Tedel einfahren. Da dieser bald laut gab, entschlossen wir uns, den Bau zu graben. Es wurde noch ein dritter Jungfuchs zutage gefördert. Nun schien der Bau leer zu sein. Der Einschlag wurde sorgfältig überbrüht und wieder eingefüllt. Die drei Jungfische wurden ca. 1/2 Meter tief unter der Erdoberfläche am Bau vergraben. Sodann wurden die Spuren unserer Gewalttätigkeit so gut wie möglich verwischt und die Eisen neuerdings in die Röhren gelegt. Es fehlte uns ja noch die Hauptsache, die Mama. Abends wurde der Aufseher an den Bau zum Ansig beordert. Er meldete nichts Neues.

Am Morgen darauf führte uns unser Birschgang zeitig am Bau vorbei. Wer beschreibt unser Erstaunen, als wir an der Stelle, wo wir die drei Jungfische vergraben hatten, lediglich ein großes Loch vorfanden. Die Kadaver der Fische waren fort und trotz eifrigen Suchens in der Umgebung des Baues auch nicht aufzufinden. — Wir standen eine ganze Weile vor diesem Schauspiel erstaunlicher Mutterliebe eines Fuchses, bis uns der Aufseher aus unserem Sinnen störte. Er hatte aus einem der Eisen einen weiteren Jungfuchs herausgeholt. Die alte Fähe war nachts mit dem einzigen in ihrer Begleitung befindlichen Jungen in Sorge um ihre übrigen Sprößlinge trotz der ihr gegenwärtigen Gefahr an den Bau zurückgekehrt, hatt dort Witterung von den vergraben verendeten Jungen bekommen, sie herausgescharrt und einzeln fortgetragen. Der die Mutter begleitende Jungfuchs war — sich selbst überlassen — in das Eisen geraten.

Trotzdem der Bau morgens und abends unter steter Kontrolle stand, war die nächsten Tage von der alten Fähe nichts zu sehen und zu spüren. Nach drei Tagen wurde sie zufällig von einem Jagdgast zirka 700 Meter vom Bau entfernt bei der Abendbirche erlegt. Die ganze Fuchsfamilie, die beiden Alten und sechs Junge, war damit unser geworden zum Segen des jungen Fasanenbestandes.

Bauernkarpfen. Unter Bauernkarpfen versteht man die ausgearteten (degenerierten) Tiere, wie sie sich in manchen Bauernweihern finden. Fragte ich doch leithin einen Gutsbesitzer: „Warum ziehen Sie keine Fische in Ihrem schönen Weiher?“ „Das tu ich schon, Herr,“ schmunzelte der Bräve, „aber es kommt nicht viel dabei herum. Ich habe vor 7 Jahren 30 Karpfen eingesetzt. In den ersten Jahren habe ich auch eine Anzahl schöner Tiere gefangen, aber seitdem nur noch kleines Zeug. Es kommt nicht dran herum.“ Ja, der Mann meinte, es genüge, da einige Karpfen einzusehen und dann könne man ein Leben lang ernten. Kann man, wenn es gut geht, auch, aber was man erntet, sieht eher großen Heringen, als Karpfen ähnlich, und das nennt man Bauernkarpfen.



genholz auf vierzig Schritte an mir vorbei. Auf den hingeworfenen Schuß machte er schleunigst kehrt und nahm die Dichtung wieder an. Der Hund kam auf der Spur nach, machte gleichfalls kehrt, und nun ging die Jagd mehrere Male im Kreise, bis der anscheinend angeschweifte Fuchs das richtige Loch fand, das heißt über die Grenze wechselte. —

Ich band es dem Jagdaufseher auf die Seele, den in der Nähe befindlichen Bau, der im Winter vom Dach befahren und nur