

Amthlicher Anzeiger der Staats-, Gerichts- und Communal-Behörden. **Gleich Organ für die Bekanntmachungen des Preis Ausschusses des Obertaunuskreises.**

Nr. 8. Bad Homburg v. d. H., Mittwoch, den 2. Februar 1916.

Betreffend:

Bekämpfung verschleierter, nicht genehmigter Kollekte.

Zahlreiche gemeinnützige Vereine, wie Samariter-Frauenvereine, Kinderbewahranstalten und dergl. suchen die erforderlichen Geldmittel aus milden Gaben der Bevölkerung aufzubringen. Da ihnen das offene Kollektieren meist nicht gestattet werden kann, erstreben sie ihr Ziel auf Umwegen. Diese Sachlage wissen Händler mit minderwertigen Waren (Büchern, Bildern, Wandsprüchen, Ansichtskarten und dergleichen) geschäftlich auszunutzen. Gegen Abgabe eines ganz unbedeutenden Gewinnanteiles an die Vereine, wissen sie Empfehlungsschreiben, Stempel, Sammel- oder Einzelnachweise der Vereine zu erlangen und mit diesen Hilfsmitteln ihr Geschäft zu beleben, indem sie den Käufern den Irrtum erregen, es handle sich um ein Werk der Mildtätigkeit, und das Unternehmen arbeite nur zum Besten des Vereins.

Ihre Reisenden führen meistens einen Wandergewerbeschein und ein sogenanntes Einzelnachweisbuch mit sich, das den für behördlich genehmigte Hauskollekte vorgeschriebenen Kollektbüchern möglichst täuschend nachgebildet ist. Das dem Buch vorgeheftete Empfehlungsschreiben nimmt sich vertrauenswürdig aus, zumal, wenn — wie es häufig der Fall ist — ein Pfarramt oder eine Verwaltungsbehörde sich herbeigelassen hat, irgend einen Vermerk (es sei auch nur ein „Gesehen“, eine Unterschriftsbeglaubigung pp.) mit dem Amtssiegel in dem Buche anzubringen. Das Publikum, welches den eigentlichen Inhalt solcher Vermerke erfahrungsgemäß nicht zu lesen pflegt, nimmt in derartigen Fällen fast durchweg an, es handle sich um eine behördlich genehmigte Kollekte (vergl. Bezirks-Polizeiverordnung vom 3. März 1877, Amtsblatt S. 79, Art. 99 des Großh. Hess. Polizei-Str.-Gesetzes vom 30. Oktober 1855, Großh. Hess. R.-Bl. S. 449 und B.-Bl. vom 22. Juli 1915, R.-G.-Bl. S. 449).

Da aber solches Verhalten der Reisenden geeignet ist, den Tatbestand einer verschleierte Kollekte zu erfüllen — was das Kammergericht ausdrücklich anerkannt (vergl. Entsch. vom 3. Februar 1910 I. S. 1139/09) — und da die Geschäftskünfte solcher Reisenden meist hart an Betrug grenzen, wenn sie diese Straftat auch nicht immer nachweislich begehen, ersuche ich, die nachgeordneten Behörden gefälligst zu veranlassen, daß derartigen Unternehmern unter keinen Umständen amtliche Empfehlungen, Visa und Amtsstempel erteilt, Fälle, trotzdem geschahener Erteilung gemeldet, und die in Betracht kommenden Reisenden in geeigneter Weise überwacht werden, damit ihr Treiben rechtzeitig verhindert und bestraft werden kann.

Ich bemerke, daß eine ähnliche Anordnung in der Rheinprovinz bereits früher ergangen ist.

Wiesbaden, den 7. Januar 1916.

Der Regierungspräsident.
J. B.: v. Gizecki.

Bekanntmachung,

über die Festsetzung von Preisen für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut. Vom 25. Januar 1916.

Auf Grund der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 752) wird über die Regelung der Preise für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut folgendes bestimmt:

Artikel I.

Die Nummern I und II der Bekanntmachung vom 4. Dezember 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 803) erhalten folgende Fassung:

L.

Beim Verkaufe durch den Erzeuger oder Hersteller an den Handel dürfen folgende Preise frei ab nächster Verladestelle (Bahn oder Schiff) für 50 Kilogramm beste Ware nicht überschritten werden:

Für Weißkohl (Weißkraut)	4,00	Mark,
" Rotkohl (Blaukohl)	6,50	"
" Wirsingkohl (Savoyerkohl)	6,50	"
" Grünkohl (Braun- oder Krauskohl)	6,00	"
" Kohlräben (Stekrüben, Bruten oder Dotschen)		
a) für weiße Kohlräben	2,50	"
b) " gelbe "	3,50	"
" Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt)		
a) lange Speisemöhren		
1. weißfleischige, (sogenante Pferde-möhren)	3,00	"
2. rotfleischige Speisemöhren	5,00	"
b) Karotten (kurze, rotfleischige)	8,00	"
" Zwiebeln	10,00	"
" Sauerkraut (Sauerkohl)	12,00	"

Diese Preise schließen die bisher handelsübliche Verpackung ein. Für Frostopackung, die über das gewöhnliche Maß hinausgeht, können die Selbstkosten berechnet werden. Bei Versendung in Säcken ist für den Sack ein Zuschlag von 40 Pfennig für je 50 Kilogramm zulässig. Bei Sauerkraut verstehen sich die Preise ohne Faß; die Faßer dürfen nur zum Selbstkostenpreise berechnet und müssen, wenn Rückgabe vereinbart wird, zu diesem Preise zurückgenommen werden.

II.

In soweit für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut gemäß § 3 der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 752) Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie folgende Sätze für 0,5 Kilogramm beste Ware nicht überschreiten:

Für Weißkohl (Weißkraut)	7	Pfennig,
" Rotkohl (Blaukohl)	11	"
" Wirsingkohl (Savoyerkohl)	11	"
" Grünkohl (Braun- oder Krauskohl)	9	"
" Kohlräben (Stekrüben, Bruten oder Dotschen)		
a) für weiße Kohlräben	4	"
b) " gelbe "	6	"
" Kohlräben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt)		
a) lange Speisemöhren		
1. weißfleischige (sogenante Pferdemöhren)	5	"
2. rotfleischige Speisemöhren	8	"
b) Karotten (kurze, rotfleischige)	11	"
" Zwiebeln	20	"
" Sauerkraut (Sauerkohl)	16	"

Artikel II.

Diese Bestimmung tritt am 27. Januar 1916 in Kraft.
Berlin, den 25. Januar 1916.

Der Reichskanzler.
Im Auftrage
Freiherr von Stein.

Bad Homburg v. d. H., den 28. 1. 1916.

Wird veröffentlicht.

Der Königl. Landrat. J. B.: v. Bernus.

vom 22. Januar 1916 Nr. 4 S. 37—39 abgedruckte Bekanntmachung betreffend Handverkaufstage für Krankenkassen vom 13. Januar 1916 und auf den Vermerk in der Bekanntmachung, nach dem Sonderabzüge gegen vorherige portofreie Einsendung des Betrages von 50 Pfg. von Herrn Apotheker Friedrich Dieterichs in Frankfurt a. M.-Bodenheim — Postfachamt Frankfurt a. M. Konto 4245 — bezogen werden können, mache ich hiermit aufmerksam.

Ich weise noch besonders darauf hin, daß auch die Besitzer der ärztlichen Hansapotheken, wie dies in der Bekanntmachung vom 26. November 1913 besonders hervorgehoben ist, die in Frage stehenden gegebenen Bestimmungen zu beachten und sich dieselben für ihre Älten zu beschaffen haben.

Bad Homburg v. d. G., den 28. Januar 1916.

Der Königl. Landrat

J. B.

v. Bernus.

18. Armeekorps.

Stellvertretendes Generalkommando.

Abt. III b L. Nr. 1297/335.

Verordnung.

Betr.: Behandlung von Geschlechtskrankheiten durch nicht approbierte Personen.

Im Anschluß an meine Verordnung vom 18. 2. 1915 — III b 701/1492 — bestimme ich:

I. Verboten ist weiter:

1. Die Behandlung von Geschlechtskrankheiten durch nicht approbierte Personen.
2. Das Anbieten und die Abgabe von Heilmitteln, die für die Behandlung von Geschlechtskrankheiten bestimmt sind, ohne ärztliche Verordnung.

II. Prostituierten, die unter sittenpolizeilicher Kontrolle stehen, und ihren Wohnsitz in einer bestimmten Stadt des Korpsbezirks haben, wird verboten die Stadt während der Kriegsdauer zu verlassen. Von diesem Verbote können durch ortspolizeiliche Erlaubnis für den Einzelfall Ausnahmen zugelassen werden.

Frankfurt a. M., den 22. 1. 1916.

Der Kommandierende General:

Fhr. von Gall,

General der Infanterie.

Bad Homburg v. d. G., den 24. 1. 1916.

Der nächste Reblauskursus findet bei der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim am 14. und 15. Februar ds. Jrs. statt.

Etwasige Meldungen zur Teilnahme an diesem Kursus sind bis zum 5. Februar d. Js. hierher einzureichen.

Der Königl. Landrat.

J. B.: v. Bernus.

Bad Homburg v. d. G., den 29. Januar 1916.

Die Maul- und Klauenseuche ist in der Gemeinde Niedelbach erloschen und die über diese Gemeinde verhängte Gewartungssperre wieder aufgehoben worden.

Der Kreis Uffingen ist wieder frei von Maul- und Klauenseuche.

Der Königl. Landrat.

J. B.:

v. Bernus.

Bad Homburg v. d. G., den 28. Januar 1916.

In Rodheim u. Münzenberg im Kreise Friedberg ist die Maul- u. Klauenseuche erloschen.

Der Königl. Landrat.

J. B.: Segepsandt.

Bad Homburg v. d. G., den 25. 1. 1916.

In Folge Ausbruches der Maul- und Klauenseuche in Massenheim (Großherzogtum Hessen) ist die Stadt Bilbel zum Beobachtungsgebiet erklärt worden.

Der Königl. Landrat.

J. B.:

v. Bernus.



O Vaterland du forderst viel!

Am 31. Januar, Nachmittags 3 Uhr, verschied an den Folgen seiner schweren Verwundung, nach viermonatlichen, qualvollen Schmerzen in der chirurgischen Klinik zu München, unser lieber, guter Sohn, Bruder, Schwager und Onkel

Musketier Friedrich Pfeiffer

Infanterie Regiment 118, 3. Kompagnie

im jugendlichen Alter von 24 Jahren.

Seulberg, den 2. Februar 1916.

Die tieftrauernden Hinterbliebenen.

Fam. Ph. R. Pfeiffer

„ Jak. Spuck

„ W. Wörner.

Die Beerdigung findet Freitag, den 4. Februar, nachmittags 3 Uhr vom Trauerhause, Schäferstrasse, aus statt.

Holzversteigerung.

Freitag, den 4. d. Mts., vormittags 10 Uhr anfangend, kommen im Gonzenheimer Hardtwald folgende Holzsorten zur öffentlichen Versteigerung:

- 3 Eichen-Stämme,
- 2 Buchen-Stämme,
- 6 rm. Eichen-Scheitholz,
- 20 " Buchen-Nusscheitholz,
- 136 " Buchen-Scheitholz,
- 2300 Laubholz-Wellen.

Die Zusammenkunft ist auf dem verlängerten Schwedenpfad am Eingang des Waldes.

Gonzenheim, den 2. Februar 1916.

Der Bürgermeister. Hasselmann.

Danksagung.

Für die Beweise herzlicher Teilnahme bei dem Hinscheiden unserer lieben

Helene Jubitz

sagen innigen Dank

Die trauernden Hinterbliebenen.

Bad Homburg, 2 Februar 1916.

Brennholzversteigerung

der Oberförsterei Homburg.

Montag, 7. Februar, vorm. 10 Uhr im Gothischhaus Schupbez. Tannenwald u. Goldgrube, Distr. 17, 26, 30, 39. Ei. Scht. u. Appl. 191, Reiser I. 26 rm., Wellen 32 Hd. Bu. Scht. u. Appl. 21 rm., Wellen 26 Hd. Na. Scht. u. Appl. 319 Reiser I 194 rm.

Massenfischverkauf

unter städtischer Preiskontrolle.

Cabliau ohne Kopf Pfd. 75 Pfg.

" mit " " 70 Pfg.

Bratschellfische " 66 Pfg.

Große Schellfische " 70 Pfg.

Seemuscheln " 14 Pfg.

Die Fische müssen im Laden abgeholt werden.

Lautenschläger

Fischhaus.

Zwangsversteigerung.

Freitag, den 4. Februar,
Vormittags 11 Uhr

werden in Ralbach, Post Bonames

2 Dampfdreschgarnituren

(je 1 Lokomobile, 1 Dreschwagen und
1 Strohprelle)

öffentlich meistbietend gegen Barzahlung versteigert.

Sammelplatz am dortigen Bürgermeisteramt.
Bad Homburg v. d. H., den 1. Febr. 1916.

Wagner,

Gerichtsvollzieher.

Katholischer Männerverein.

Mittwoch, den 2. Februar, abends
9 Uhr im Vereinslokal

Vortrag

des Herrn H. Wolf über „Die Geschosse
der kriegsführenden Mächte.“

Um zahlreichen Besuch bittet

Der Vorstand.

Zwei

4-Zimmerwohnung

Part. u. 1. Stock mit Bad, Gas
Zubehör, ev. sofort zu vermieten, für
zusammen abgegeben werden.

Näheres Näheres Louisenstr. 127.

Moderne 6-Zimmer

Wohnung

mit Gartenanteil in meiner Villa
Landstraße 80 zu vermieten.

Näheres Chr. Lanz, Bauunternehmer

Louisenstraße 44

Front nach der Kudenstraße

3-Zimmerwohnung

mit allem Zubehör, Gas u. elektr.
sofort oder 1. April zu vermieten.

Carl De

Möbl. Zimmer

sofort zu vermieten.

Louisenstraße 10

Donnerstag frisch vom Seeplatz
eintreffend:

atschellfische per Pfd. **58** Pfg.
ittel-Kabeljau " " **68** "

Ia. Cervelatwurst Pfund **2.90** Pfg.

Harte Mettwurst " **2.60** "

Ia. Leberwurst in Dosen ca. $\frac{1}{2}$ Pfd. **90** Pfg.

" " " " $\frac{1}{2}$ " **170** "

Feinstes deutsches Kraftfleisch
in 1 Pfd.-Dose Mt. **1.50**, im Ausschnitt Pfd. **1.50**.

Vorzügliche Suppen- und

Gemüse-Nudeln,

Pfd. **50** Pfg. Eierware Pfd. **85** Pfg.

Gaffia-Eier-Nudeln (aus beschlagnahmefreiem Mehl)

$\frac{1}{2}$ Pfd.-Paket **50** Pfg. $\frac{1}{2}$ Pfd.-Paket Mt. **1.-**

Stangen-Makkaroni, inländ. N.-Ware Pfd. **52** Pfg.

ausländische Griesware Pfd. **62** Pfg.

Mischobst, schön sortiert Pfd. **64** und **75** Pfg.

Pflirsche " **80** Pfg.

Kranzfeigen, " **60** Pfg.

Pflaumen, große, türkische " **78** und **85** Pfg.

Ringäpfel " **88** Pfg.

Aprikosen " **136** und **150** "

S-F Kornkaffee Pfd. **38** Pfg.

Für den Feldpostversand empfehlenswert:

Extrafine Marmeladen

(Johannisbeer, Himbeer) in 1 Pfd.-Dosen **75** Pfennig.

Schade & Füllgrabe

Louisenstraße 38. Telephon 371.

Verein für Geschichte und Altertumskunde.

Montag, den 7. Februar, Schlosshotel (vorm. Windsor) 8 $\frac{1}{2}$ Uhr

Vortrag

des Herrn Pfarrer **Wenzel:**

Aus dem Geistesleben des Landgrafen Friedrich V.
auf Grund seines literarischen Nachlasses.

Gäste willkommen.

Der Vorsitzende:

San.-Rat Dr. von Noorden.

Milchuntersuchung

von 12 Proben hat am 31. Januar er. stattgefunden und folgendes Ergebnis gezeigt:

a. Vollmilch, runde Kannen:

Nr. 1.	Herbert, Robert, Obererlenbach,	3,0%*
" 2.	Nahr, Peter, Hier	3,4%*
" 3.	Bieber, Oskar, "	2,8%*
" 4.	Creuz, Georg, "	3,5%*
" 5.	Mühl, Karl, Gonzenheim	3,2%*
" 6.	Böckel, Gustav, Oberelsbach	2,9%*
" 7.	Laupus, Adolf, "	3,4%*
" 8.	Griff, Karl Wilhelm, "	3,2%*
" 9.	Frigel, Ferd., Wilhelm "	3,5%*
" 10.	Barth, Heinrich, Seulberg	2,8%*
" 11.	Kosler, Karl, Oberstedten	2,8%*
" 12.	Himmelreich, Robert, Ober-Elsbach	3,4%*

Nach der Homburger Milchverkehrsordnung muß der Fettgehalt einer Vollmilch mindestens 3% betragen, andernfalls dieselbe als Magermilch angesehen wird. Daß der Fettgehalt einer Vollmilch von 3% erreicht werden kann, zeigen die oben mit einem Sternchen versehenen Ziffern.

Bad Homburg v. d. Höhe, den 2. Februar 1916.

Polizeiverwaltung.

Dreher, Schlosser, Werkzeug-
macher, Mechaniker für dauernde Beschäftigung bei guten Löhnen
gesucht. Bei Bewerbungen bitten wir Alter und Militärverhältnis anzugeben.

Motorenfabrik Oberursel A. G. Oberursel bei Frankfurt a/M.



Nr. 5.

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Laß das Jagen! Trage mutig
deine Sorgen, deine Qual!
Sei die Wunde noch so blutig,
heilen wird sie doch einmal.

Nur empor den Blick gewendet,
und durch düstres Wollengrau
bricht zuletzt, daß es dich blendet,
glorreich noch des Himmels Blau.

Wd. Friedr. v. Schad.

Champignonkulturen im Hauskeller.

Von Emil Wienapp, Hamburg.

I.

Unter allen heimischen essbaren Pilzen ist der zur artenreichen Familie der Hauptpilze gehörende, im Aussehen oben anfangs weißlich, mit zunehmender Reife gelbbraun und unterseits fleischfarben gekennzeichnete Champignonpilz (*Agaricus campestris*) das preiswirtschaftlich bevorzugteste und fleischlich edelste Pilzprodukt. Im Hochsommer finden wir diesen Edelpilz auf den heimatischen Fluren, auf Wiesen und Triften, häufiger aber noch in Waldbesichtungen und an Waldbeschränken in größeren oder kleineren Mengen wildwachsend vorkommend, wo er von pilzsuchenden Personen als willkommenes Freiheute einer schätzbaren Naturgabe betrachtet und eifrig für die Pilzfläche gesammelt wird. Als Handelsgemüse wird der Champignon jedoch heute fast ausschließlich in eigens dazu hergerichteten gärtnerischen Kulturstätten herangezogen, so daß er dem Konsum das ganze Jahr hindurch nicht nur als Konservenerzeugnis, sondern auch als frisches Ernteprodukt zur Verfügung steht. Wir Deutschen lassen für den Verbrauch an Champignonfrüchten alljährlich viele Millionen Mark (die Statistik spricht von ca. 30 Mill.) in das Ausland, und namentlich nach Frankreich, abfließen, da die heimischen, wenn auch in den letzten Jahrzehnten bedeutend vermehrten und erst in neuerer Zeit durch einige Großkulturen bereicherten Anlagen dieses Zweckes bei weitem nicht ausreichen, den sich ständig auch in den breiteren Volksschichten steigenden Konsum dieser aromatischeren und zartfleischigsten aller Pilzfrüchte zu decken. — Die größten gewerblichen Champignonzüchtereien befinden sich seit langem in und in der Nähe von Paris, wo die weitverzweigten katakombenartigen Vertiefungen der unterirdischen Steinbrüche und Kanalisationsanlagen die natürlichen Betriebsstätten hierfür bieten. In dieser ratlosen Nutzung geben sie nunmehr schon seit Jahrzehnten vielen Familien ein lohnendes Auskommen, das auf deren wirtschaftlichen Wohlstand, wie auch auf die allgemeine Volkswohlfahrt natürlich nicht ohne fördernden Einfluß geblieben ist. — Wenn nun auch unseren heimischen Verhältnissen solche Champignonkulturen im Werte tiefschöpfende Naturstätten nicht eigen sind, und wir demzufolge auf Massenerträge wie in Frankreich ver-

zichten müssen, so können wir doch weit mehr als es bisher geschieht, die Champignonkultur in jedem Hauskeller und selbst auch im Kleingartenbau mit nutzbringendem Erfolge durchführen, sofern nur die erforderlichen gärtnerischen Kulturstoffe und technischen Hilfsmittel vorhanden sind. Diese sind indessen in der Praxis bei weitem nicht so schwieriger Natur, als vielfach angenommen wird. Denn bei dem Vorhandensein des notwendigen Düngers können diese kulturellen Vorbedingungen überall da erfüllt werden, wo Räume vorhanden sind, die eine natürliche Wärme zwischen 12 bis 15 Grad R. enthalten oder durch Heizanlagen auf diese Temperatur gebracht werden können, zum Abzug der sich etwa entwickelnden Dünnergase und zur Verhinderung von Feuchtigkeitsniederschlägen leicht regulierbare Lüftungseinrichtungen — Luken oder Blindfenster) besitzen, im übrigen aber dunkel und trocken gelegen sind und in ihrer Raumgröße gestatten, daß ein wertvolles Gasterien darin möglich ist. Die Grundelemente der Kultur sind Pferde-Dünger, Ammonial, Stickstoff, feuchte, warme Luft und Wasser. Diese Voraussetzungen werden der Regel nach bei unterkellerten ländlichen und städtischen Eigenheimen, daneben aber auch Schuppen, Ställen, Gewächshäusern oder ähnlichen Gefäßen solcher Beschaffenheit vorhanden sein. — Für das glückliche Gelingen des Vorhabens gelten dann noch lediglich die sachgemäße Zubereitung des Düngers, die Herrichtung und Einlagerung der Dungaufen bezw. Dungsbeete und die Erzeugung und Erhaltung der notwendigen, möglichst auf 20–25 Grad R. gleichmäßig temperierten Wärme in diesen. Steht hierbei das Düngematerial kulturtechnisch auch an erster Stelle, so müssen doch alle drei Faktoren zur Erreichung eines guten Kulturerfolges gleichsam eine Wesenseinheit sein, da ein Mangel des einen ohne weiteres den Wert des anderen vermindern beeinflusst und den schließlich praktischen Erfolg gegenstandslos machen kann. — Dagegen ist der zeitliche Kulturbeginn für das Verfahren selbst, das erfahrungsgemäß für jede Kulturdauer einen Zeitraum von 3–4 Monaten beansprucht (natürlich unter Voraussetzung normaler Kultur- und Entwicklungsverhältnissen), von nebensächlicher Bedeutung. Aus wirtschaftlichen Gründen wird jedoch der Herbst und das zeitige Frühjahr bevorzugt, weil diese Ernten im allgemeinen höher als im Sommer, wo die Pilzernte naturgemäß

eine größere und das Angebot ein billigeres ist, bewertet und bezahlt werden. Die Praxis hat es also leicht in der Hand, den Beginn der Kultur entsprechend bestimmten wirtschaftlichen Absichten und finanziellen Zwecken nach eigenem Willen festzusetzen. — Wie schon vorher erwähnt, ist das wichtigste Kulturelement der Champignonkultur der Dünger. Er erfüllt seinen Zweck hierbei um so weitgehend, je ausschließlich er von Pferden, Eseln, Maultieren und aus solchen Ställen stammt, wo Arbeitstiere vorwiegend mit Hafer und trocken gefüttert, mit Stroh dagegen nur mäßig eingestreut werden; ist daneben Ziegen-, Schaf- und Kaninchendünger billig zu haben, so trägt dessen Beimischung zu obigem, vorwiegend Wärme erzeugenden Dünger nicht unwesentlich dazu bei, die Gär- und ammoniakhaltigen Stoffe darin zu vermehren und damit einen hochwertigen Nährboden für das Pilzwachstum zu sichern. In seinem natürlichen, frischen Zustande ist dieses Düngergemisch für Champignonkulturen jedoch nicht ohne weiteres brauchbar; es bedarf hierzu zunächst noch eines mehrwöchigen Gärungs- und Verbrennungsprozesses, um sich gründlich zu erwärmen und durch innige Verbindung und teilweise Zermürbung seiner Bestandteile für Pilzwucherungen möglichst fruktifizierend, also fruchttragend, empfänglich zu sein. Die Praxis verfährt hierbei in der Weise, daß man entweder in dem Kulturraum selbst oder, falls dieser in seinen Abmessungen zu beengt ist, zunächst in einem Schuppen oder sonstigem, gegen Witterungseinflüsse geschützten Wirtschaftsraum den Dung unter Ausscheidung seiner trockenen Teile zu meterhohen und ebenso breiten Haufen von raum möglicher Länge in gleichmäßigen Packungen mit der Mistgabel aufschichtet, worauf das Ganze ordentlich festgeklopft bezw. mit den Füßen festgetreten wird, und zur Förderung der Wärmeerzeugung eine Bedeckung von Stroh oder trocknem Dünger bezw. Brettern erhält. Ist der Dünger besonders trocken, empfiehlt sich die Praxis, den Gärungs- und Wärmeprozess durch Begießen mit heißem Wasser anzuregen. Nach Verlauf von einer Woche wird diese Mistpackung als Zeichen der Erwärmung anfangen zu dampfen, sowie den Beginn seiner Zersetzung im Innern durch Bildung von weißlichen Brandstellen anzeigen. Nun wird der Haufen umgekehrt mit dem Zwecke, daß sich seine untersten Lagen nach oben und die inneren nach außen kehren, um eine gleichmäßige Mischung des

Zeitpunkt ist dann eingetreten, wenn der Dünger seinen charakteristischen Geruch verloren hat, seine gelbe Farbe kastanienbraun umfärbt, sein Aussehen ein speckig-glänzendes wird und die Massensubstanz eine solche Konsistenz angenommen hat, daß sie sich mit der Hand zusammenbrücken läßt, ohne hierbei Feuchtigkeit auszuscheiden. Diese Zustandsbeurteilung erfordert zwar von dem Laien eine gewisse Übung und praktische Schulung, unter Beachtung der angeführten Merkmale wird ihm dies aber ebenso gut möglich sein, wie dem Berufszüchter, dem übrigens Fehlurteile dieser Art ebenfalls passieren.

Landwirtschaft.

Aufeggen der Winterjaaten. Das Aufeggen der Winterjaaten ist eine Frühlingsarbeit, die vielfach unterlassen, ja von manchen Landwirten als schädlich angesehen wird. Trotzdem hat sie ihre großen Vorteile, worunter die Öffnung des verkrusteten Bodens und die Beförderung einer kräftigen Vegetation die Hauptfachen sind. Zunächst wird durch das Auflockern die harte Kruste, die sich im Winter bildet, gelockert. Dadurch dringt der Regen viel besser in den Boden ein und derselbe trocknet nicht so schnell aus. Dann aber bringt auch die Luft viel besser ein und löst im Verein mit dem Regen viele Stoffe, die dadurch erst von den Pflanzenwurzeln aufgesogen und verarbeitet werden können. Dann wird durch das Aufeggen auch das nötige Verbünnen bezweckt. Stehen die einzelnen Pflanzen zu fest beisammen, so werden die Halme besonders unten schwach und sind so kaum imstande, den oberen kräftigen Halnteil mit der schweren Ähre zu tragen, und bei einem regenreichen Sommer legt sich das Getreide platt nieder. Geschieht dieses spät, so ist der Schaden nicht allzu groß. Geschieht es aber vor und während der Blüte, besonders beim Weizen, so ist er um so größer. Aber auch wenn der Schaden bei spätem Niederlegen nicht so groß ist, so ist das Niederlegen des Getreides sehr hinderlich beim Mähen desselben. Das Mähen mit der Hand dauert doppelt so lange, während die Mähmaschinen (wie z. B. im vorigen Jahre) vollständig versagen. Also ist das Aufeggen bei zu dichtem Stehen schon deshalb zu empfehlen. Steht die Saat dagegen ziemlich dünn, so kann man trotzdem ohne Furcht die Egge einmal darüber gehen lassen. Für die Pflänzchen, die dabei ausgerissen werden, wird reichlich Ersatz durch die bessere Vegetation der stehengebliebenen. Nach Notizen eines praktischen Landwirtes hatte derselbe von der Hälfte eines Morgens, welchen er auflegte, beinahe genau ein Viertel mehr Ertrag als von der anderen Hälfte desselben Morgens, den er nicht auflegte. Nach seiner Schätzung kommen auf jeden durch Eggen ausgerissenen Halm durch Vegetation durchgängig zwei neue. (Bei ziemlich schwachen Saaten, d. h. bei dichten Saaten ist die Vegetation nicht so stark.) Bei trodener Witterung ist ein Nachgehen mit einer leichten Walze nach dem Aufeggen von besonderem Vorteil. Als eine ebenfalls sehr wichtige Futterpflanze ist die Sandwicke, auch zottige Wicke genannt (*Vicia villosa*) zu nennen. Durch den Umstand, daß der vor mehreren Jahrzehnten massenhaft auftretende Erbsefläher (*Bruchus pisi*) in vielen Gegenden den Erbsenbau in Frage stellte, sah man sich veranlaßt, sich mehr dem Wickenbau zuzuwenden. Und so wurde die als wildwachsend bekannte *Vicia villosa* unter die landwirtschaftlichen Kulturpflanzen mit aufgenommen. Sie ist eine stickstoffammelnde Pflanze und kann zweckmäßig mit Roggen zusammen gesät werden. Ein Hauptvorteil

dar ist, und sie ist durchaus winterhart, was von der Erbsen- und der Winterwicke nicht gesagt werden kann. Das Aussaatquantum richtet sich nach dem Zwecke, welchem sie dienen soll; wird sie zur Samenvermehrung angebaut, so ist ein Teil Wicken und zwei Teile Roggen, zu Futterzwecken aber drei Teile Wicken und zwei Teile Roggen gemengt, auszusäen.

Milchwirtschaft.

Milcherzatz bei der Aufzucht der Kälber. Obschon die Futtermittel rar und teuer sind, ist es doch eine Hauptaufgabe der deutschen Landwirtschaft, genügend Kälber zur Zucht aufzustellen, und wenn sie auch mit allen möglichen Mitteln aufgezogen werden müssen. Um nun tüchtiges Milchvieh zu erzielen, ernährte man das Kalb 3—5 Wochen mit Vollmilch, zog dann langsam ab und ergänzte die Mengen durch warmes Wasser, oder besser gute Magermilch. Heute muß an Vollmilch möglichst gespart werden. Der beste Ersatz ist Magermilch, der man pro Liter 30 Gramm gequetschten Leinsamen zusetzt. Auch ein Zusatz von Kartoffelmehl hat sich bewährt. In einigen Gegenden erhalten die Kälber auch als Ersatz der teilweise entzogenen Milch Heute, den man durch Anbrühen guten Heues erhält. Ein Zuderzusatz ist zu empfehlen.

Bittere Milch findet man manchmal bei Kälben, die am versicken sind. Der bittere Geschmack kann aber auch von Futterstoffen kommen, welche Bitterstoffe enthalten, so z. B. durch Wasserrüben, Hafer- oder Wickenstroh. Zeigen sich dagegen nach kurzer Zeit Schimmelpilze an der Oberfläche, so dürfte Unreinlichkeit die Folge sein.

Milchviehzucht.

Die Fütterung der Milchkühe wird in Gegenden, wo technische Nebenbetriebe, wie Brennerei, Brauerei oder Stärke- und Zuderfabrikation vorhanden sind, naturgemäß in hohem Grade von diesen Anlagen beeinflusst, wenn nicht gar modifiziert. Der Brennereibetrieb liefert in der Schlempe einen Hauptteil der Milchviehnahrung. Die Schlempe besitzt einen hohen Gehalt an Stärfestoff und ist deshalb schon wertvoll, andererseits befinden sich die Nährbestandteile in ihr in sehr leicht verdaulicher Form. Bei der Schlempefütterung werden die Beisuttermittel, namentlich Heu und Stroh, gut verwertet. Diese Tatsache steigert den Futterwert der Schlempe besonders in diesem Jahre, wo das Haferstroh in höherem Maße verfüttert werden muß. Der Nährwert des Haferstrohes, normale Qualität vorausgesetzt, beträgt die Hälfte jenes des Heues. Mehr als 25 kg Schlempe pro Tag und Kopf gebe man nicht, weil die Schlempe, in größeren Mengen gegeben, die Qualität der Milch nachteilig beeinflusst. Im Gegensatz dazu stehen die Biertreber, die ungemein günstig auf die Beschaffenheit und Menge der Milch einwirken. Sie sind sogar ein Segen für uns und sollten in keiner Wirtschaft für die Zwecke des Milchviehes neben anderen Futtermitteln fehlen. Die Rückstände, die uns die Stärkefabriken liefern, sind mehr für Mast- als für Milchvieh geeignet, von denen der Zuderfabrikat'on ist die Rübenmelasse für die Milchkühe mit Vorsicht zu behandeln.

Schweinezucht.

Zahnbildung der Schweine. Das Schwein bringt seine Milchzähne mit zur Welt, und zwar in so spätem Zustande, daß man sie

die unteren Milchmittelzähne zum Vorschein. In 7—9 Wochen wechseln die Eckzähne, mit 11—12 Monaten die Backen, mit 17 Monaten die unteren Mittelzähne und mit 18 Monaten die oberen Mittelzähne. Nach Rasse und Körperbeschaffenheit sind Unterschiede allerdings nicht selten.

Bienenzucht.

Das Reinigen des Wachs, das im Handel und in der Industrie Verwendung finden soll, geschieht entweder durch Anwendung besonderer chemischer Mittel oder auch durch Einwirkung von Sonnenlicht und Wasser. Jenes bildet die Kunstbleiche, dieses die Naturbleiche. Die letztere wird in der Regel bevorzugt, da sie ein Produkt von entschieden größerer Schönheit liefert als die Kunstbleiche. Bei der Naturbleiche geht der Sauerstoff in Verbindung mit dem Sonnenlicht in jenen Zustand über, in welchem man ihn als Ozon bezeichnet. Das Ozon zeigt alle Eigenschaften des Sauerstoffes in größerem Maße und besitzt sehr starkbleichende Wirkung. Die Farbstoffe, die dem Wachs anhaften, werden durch Ozon rasch zerstört. Um das Bleichen des Wachs rasch durchzuführen zu können, gibt man demselben eine große Oberfläche, indem man es bündert, d. h. mittelst einer speziell zu diesem Zwecke konstruierten Walze in Bänder oder Späne zerteilt. Diese werden auf Rahmen gelegt, die mit Leinwand überzogen sind und die man an einen recht sonnigen Platz stellt. Durch Begießen der Wachs-späne mit Wasser werden diese beständig feucht gehalten und durch wiederholtes Umwenden werden alle Teile der Einwirkung des Sonnenlichtes ausgesetzt.

Kontrolle der Bienenstöcke im Winter. Obschon man die Bienen im Winter nicht belästigen soll, darf man sie sich auch nicht selbst überlassen. So muß man besonders bei Schneewetter immer wieder nachsehen, ob die Fluglöcher nicht verweht sind, denn das ist sehr schädlich, führt zu Luftnot und damit zu schweren Beschädigungen der Völker.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Rheinwein. Man hört oft die Frage, wo denn am Rhein der beste Wein wachse. Diese Frage ist leichter gestellt als beantwortet. Freuen wir uns, daß Gott an verschiedenen Pflätzen so herrliches wachsen läßt, und jeder Geschmack und jede Liebhaberei dabei ihre Rechnung finden. Auch spielen bei der Güte des Weines soviel Faktoren mit, daß, je nachdem die wechselnden Verhältnisse bald den einen, bald den anderen Faktor günstig oder ungünstig beeinflussen, eine Verschiebung in der Qualität der einzelnen Lagen stattfindet. Der eine Boden verlangt mehr trodene, der andere etwas feuchtere Witterung. Mancher Nachteil der natürlichen Verhältnisse kann wettgemacht werden durch umsichtigen rationalen Bau der Weinberge, durch vorsichtige Lage und bessere Kellerbehandlung. Wie viele schlürfen den edlen Nektar, ohne dabei zu bedenken, welche Mühe erforderlich war, bis der Nebenast hell und klar im Glase perlte. Den edelsten Wein liefert unstreitig die in den bevorzugten Rheingauer Lagen allein in Betracht kommende kleine gewürzhafter Rieslingtraube. Aber wie verschieden ist wiederum das Produkt derselben Traube in den verschiedenen Lagen! Anders schmeckt der Riesling auf dem Johannisberg, anders in Rüdesheim, anders auf dem Steinberg. Was die Bodenverhältnisse anbelangt, so besteht das Rheingauer Gebirge zum größten Teil aus Ton-schiefer, Mergel und Keuperkalk, die besten Weinberge stehen auf Ton-schiefer.

Hoffnung.

22

Es reden und träumen die Menschen viel
Von bessern künftigen Tagen;
Nach einem glücklichen, goldenen Ziel
Sieht man sie rennen und jagen.
Die Welt wird alt und wird wieder jung,
Doch der Mensch hofft immer Verbesserung.

Die Hoffnung führt ihn ins Leben ein.
Sie umflattert den fröhlichen Knaben,
Den Jüngling begeistert ihr Zauberschein,
Sie wird mit dem Greis nicht begraben;
Denn beschleicht er am Grabe den müden Lauf,
Noch am Grabe pflanzt er die Hoffnung auf.

Es ist kein leerer, schmeichelnder Wahn,
Erzeugt im Gehirne der Toren,
Im Herzen kündigt es laut sich an:
Zu was Besserm sind wir geboren;
Und was die innere Stimme spricht,
Das täuscht die hoffende Seele nicht.

Schiller.

Fleckenreinigung der Wäsche.

Jeder Fleck in der Wäsche läßt sich frisch durch ein richtig angewendetes Mittel leichter entfernen, als wenn er erst alt geworden ist und sich in das Gewebe festgesetzt hat. Beim Ausmachen der Flecke muß man sich vor allen Dingen über die Entstehungsursachen derselben klar sein, ehe man zu irgend einem Mittel greift. Die Vertilgung ist ein chemischer Vorgang, wobei ein Fehlgriff in der angewendenden Substanz nicht selten einen neuen und hartnäckigeren Fleck entstehen läßt. Als Universalmittel für Flecken in weißer Wäsche gilt die Javellesche Lauge, für Wolle empfiehlt sich folgendes Verfahren: Man gießt 3 Gramm reines Benzol und 250 g starken Weingeist zusammen, und sobald sich letzteres gelöst hat, fügt man 80 g Salmiaspiritus hinzu und schüttelt tüchtig. Die Javellesche Lauge erhält man in der Apotheke. Sie greift bei richtiger Behandlung die Wäsche nicht an und nimmt die meisten Flecke hinweg. Nachdem der Fleck kurze Zeit darin gelegen hat oder damit befeuchtet worden ist, wäscht man ihn in heißem Wasser und Seife nach. Javellesches Fleckwasser kann man sich auch selbst herstellen. Man taufe für 20 Pfg. Pottasche, für 20 Pfg. Kalisalz und für 10 Pfg. Chlorkalk, schütte diese drei Ingredienzien fein pulverisiert in Fluß- oder Regenwasser darauf, daß die Masse sich schütteln läßt, und fülle sie gut zu, um die Flasche an einen warmen Ort oder an die Sonne zum Auflösen der Ingredienzien zu stellen. Nachher gieße man die Flüssigkeit vorsichtig vom Bodensatz ab. Ist man genötigt, Wäsche mit Chlorbädern zu behandeln, so zerleiße man Chlorkalk, indem man etwas kaltes Wasser zusetzt, zu einem Brei und verdünne diesen mit so viel kaltem Wasser, daß auf 500 Gramm Chlorkalk 4 Liter Wasser kommen. Dieser Flüssigkeit setze man drei Viertel des Gewichts des Chlorkalkes kalzinierte Soda oder Pottasche zu, welche in lauwarmem Wasser aufgelöst wird, rühre gut um und hebe die Mischung in einem Gefäße auf, aus welchem es sich so ausgießen läßt, daß der niebergefallene Kalk zurückbleibt. Wenn sich die Lösung geklärt hat, gieße man von derselben (durch ein wertloses Tuch) so viel von dem erforderlichen Wasser zu, bis dasselbe etwas scharf nach Chlor schmeckt (auf ein Liter

etwa ein Gramm Chlorkalk) und lege die gewaschene Wäsche, nachdem sie vorher durch Spülen von der anhaftenden Seife befreit ist, acht bis zehn Stunden lang lose hinein. Nach dem Bade muß die Wäsche so lange in fließendem Wasser geschweift werden, bis sie nicht mehr nach Chlor riecht. So einfach diese Behandlung auch erscheint, so wende man doch nur in seltenen Fällen bei der Wäsche Chlor an, da sich dasselbe nur schwer wieder durch Schweifen entfernen läßt und bei längerer Aufbewahrung der Wäsche dieselbe angreift. Nasenbleiche bei günstiger Witterung hat denselben Erfolg, und kann nie so nachteilig werden.

Küche und Keller.

Speiseseif. Man nehme 1½ Kilogramm gepulverte Weizenstärke, dazu 2 Kilogramm Wasser und 6 Kilogramm schwachen Essig, erhitze das Gemisch im Dampfbade bis zum gleichmäßigen Kleister, dann werden 2½ Kilogramm Senfmehl, 1 Kilogramm Zucker, 2½ Kilogramm schwacher Essig, 8 Gramm Kardamom, sowie 4 Gramm gepulverte Nüssen hinzugefügt und das Ganze durch einen feinen Durchschlag getrieben. Nach zwei Tagen kann der Senf in Gebrauch genommen werden, da dann der anfänglich bittere Geschmack verschwunden ist.

Gedämpfte Kartoffeln. In einem Tiegel wird ein Stück Butter mit ziemlich viel Wasser kochend gemacht, die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein gelegt, gesalzen, und dann solange gekocht unter öfterem Aufrühren, bis sie beinahe trocken sind, dürfen jedoch nicht ganz trocken werden. Diese Kartoffeln schmecken sehr gut.

Fasanenbraten. Zwei Fasanen, die jung sein müssen und einige Tage in kühler Zugluft hängen, werden vorsichtig gerupft, damit die Haut nicht einreißt, leicht gelenkt und wie Hühner ausgenommen. Nachdem man sie innen und außen mit einem sauberen Tuch abgerieben hat, schlägt man die Klauen von den Füßen und den Hals dicht an der Brust ab, dressiert sie mit Bindfaden und umwidelt sie mit Speckstreifen. In eine Bratpfanne mit zerlassener Butter gelegt, brätet man das vorzügliche Geflügel unter fleißigem Begießen in einer halben Stunde gar, eine Zeit, die sich allerdings beträchtlich erhöhen kann, wenn die Vögel nicht jung sind. Den Bratensatz kocht man mit Bouillon aus Fleisch-Extrakt los, gießt ihn durch und reicht ihn, ein wenig sämig gemacht, zu dem Braten. Zuweilen richtet man den Vogel tranchiert auf einer Brotunterlage an, steckt gegen die eine Seite den bunt gefiederten, mit einer geschnittenen Papiertraube umgebenen Hals mit dem Kopf und gegen die andere die langen Schwanzfedern, eine Art, die für elegant gilt und den Braten sofort kenntlich macht.

Haushaushaltung.

Sophas und Sessels reinigt man mit einer Mischung von ¼ Petroleum-Äther und ¼ Spiritus. Man taucht ein leinernes Taschentuch in die Flüssigkeit und reibt damit die Polsterung der Möbel tüchtig ab und dann mit einem trockenen Tuche nach. Auf vorhandene Flecke gießt man erst etwas Wasser, verstärkt die obige Lösung durch etwas mehr Spiritus und verfährt damit wie vorher beschrieben.

Harzreste aus Kleidern zu entfernen. Man reibt den Fleck mit einem Planellstück ab, das man wiederholt mit gutem, reinem Spiritus befeuchtet.

Zwiebelgeruch zu entfernen. Am Messern usw. mit welchen man Zwiebeln geschnitten

hat, den unangenehmen Geruch zu nehmen, reibe man sie mit trockenem Salze ab.

Gefrorene Früchte, Gemüse, Eier aufzutauen. Dazu wendet man in Frankreich folgendes Verfahren an: man gießt frisches Wasser in ein Gefäß, gießt zwei Hände voll Küchensalz hinein und legt, ist dies aufgelöst, die Früchte usw. hinein und, wie behauptet wird, sollen die gefrorenen Sachen nach kurzer Zeit ihr frisches Aussehen wieder haben.

Gemeinnütziges.

Ein ausgezeichnetes Bindemittel für zerbrochene Steingut- und Porzellangegenstände erhält man durch Mischen von 20 Gramm Fischleim mit 20 Gramm konzentrierter Essigsäure, welche Mengung sofort bis auf Sirupdichte eingekocht werden muß. Beim Erkalten der Masse wird dieselbe gallertartig und läßt sich gut aufbewahren. Will man sich des Weimes bedienen, so erwärmt man denselben, wodurch er wieder flüssig wird, und bestreicht damit die Ränder des zerbrochenen Gegenstandes, welche dann kräftig aufeinander gepreßt werden. Dieses Bindemittel hat den Vorteil, daß es im Spülwasser von gewöhnlicher Lauwärme nicht aufweicht.

Gegen den Bücherwurm in Bibliotheken. Man gieße auf eine Untertasse oder auf einen Teller russischen, undestillierten Terpentin und lege das Gefäß unbedeckt auf einige Tage in den Bücherschrank. Der Wurm wird vernichtet; der Geruch von Terpentin verschwindet, sobald man den Teller fortnimmt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Um die **Atmungsorgane** gesund zu erhalten, ist es notwendig, daß das Kind sich stets in reiner, gesunder Luft befindet. Dazu gehört wiederum freilich nicht, daß man alle Augenblicke die Fenster öffne, als vielmehr, daß in der Wohnung selbst auf Sauberkeit gehalten werde und man nichts darin lasse, was unangenehme, schädliche Dünste verbreitet. Daneben ist zu bedenken, daß auch die reinste Luft im Zimmer niemals die freie Luft, die wir draußen genießen können, ersetzt. Zimmerluft und freie Luft verhalten sich zueinander wie stehendes und fließendes Wasser. Also muß auch das Kind in die frische Luft gebracht werden, doch immerhin zunächst mit Vorsicht. Im Winter wird es während des ersten Lebensjahres am besten im Zimmer behalten. Im Sommer warte man wenigstens, bis das Kind sechs Wochen alt geworden ist und lasse es anfangs nicht länger als ein halbe Stunde draußen, vermeide aber die Abendluft. Ebenso ist kleinen Kindern die Frühlingsluft unzutraglich, und manches junge, blühende Leben hat sie schon hinweggerafft. Die Gewöhnung an die freie Luft muß eine allmähliche sein, indem das Kind zuerst nur vorübergehend draußen ist, nach und nach aber, besonders aber bei gutem Wetter, länger. Späterhin gönne man ihm den Aufenthalt im Freien und lasse es von dieser Vergünstigung den ausgedehntesten Gebrauch machen, bedende aber gleichzeitig, daß durch allzuhohe Kältegrade und die rauhen Ost- und Nordwinde dies Befinden beeinträchtigt wird.

Gesundheitspflege.

Wundes Zahnfleisch läßt sich in kurzer Zeit heilen durch nachhaltigen Gebrauch von Myrrhentinktur in Wasser. Man gießt in ein Glas lauwarmes Wasser einen Teelöffel Myrrhentinktur und spült sich damit anfangs drei- bis fünfmal den Mund aus, später seltener

Der rauchende Hase.

Hinter'm Bierglase schloß der Gutsbesitzer S. in G., der ein ebenso passionierter Jäger, wie schlechter Schütze war, eine unglaubliche Menge Wild, dabei höchst unangenehm werdend, wenn jemand bei seinen schauerlichen Jagderlebnissen etwa ein unglaubliches Lächeln zeigte.

Des ewigen Jägerlateins müde, beschloßen einige der Jäger, dem alten Herrn einen ordentlichen Schabernack zu spielen und ihm dadurch den Mund zu stopfen. Man ließ einen Hasen austopfen; dann wußte man sich die kurze Jagdpfeife des Herrn S. zu verschaffen, welche dem Lampe zwischen die Rager geklemmt wurde. Der so präparierte Hase wurde auf dem Jagdterrain des Herrn S. leicht sichtbar unter einem Busche aufgestellt. In der Nähe versteckte sich ein Beobachter.

Noch an demselben Abend ging der Herr Gutsbesitzer auf den Anstand.

Er war in der grimmigsten Laune; denn trotz allen Suchens war seine Pfeife wie von der Erde verschwunden.

"Dunnetwetter!" tönte es plötzlich von seinen Lippen, etwa 30 Schritte vor ihm sah ein Hase. Gewehr 'raufreißen und beide Läufe fahren lassen, war eins. Ein wahrer Regen von Blättern des Busches, unter dem der Hase saß, war das Ergebnis der Kanonade. Der Hase rührte sich nicht. "Dunnetwetter!" tönte es wiederum. Mit fieberhafter Eile lud der alte Herr wieder und — bauch — trachte der dritte Schuß, nach welchem sich eine Freund Lampe langsam umlegte; zu gleicher Zeit erscholl ein sonderbares Klirren, wie von zerschlagenem Porzellan. Näher tretend, sah unser Kimrod einen merkwürdig steifen Lepus, der in jeder Lage, in die man ihn brachte, genau dieselbe Stellung behielt, zwischen den Rägern hing eine wohlbelannte Pfeife mit abgeschossenem Kopfe. "Dunnetwetter!" tönte es zum dritten Male. Sprachlos vor Wut, zerriß der alte Herr den Hasen; dann schien er sich eines Bessern zu besinnen. Den Pfeifentrest einsteckend, schnitt er beide Löffel los und vergrub den Rest. Mit den Worten: "Vande, verfluchte!" schlug er den Weg zum Gasthause ein. Hier war die abendliche Tafelrunde vollständig versammelt. Kurz vor Herrn S. war der Beobachter eingetroffen und hatte den ganzen Vorgang schnell mitgeteilt.

"u Abend."

"Guten Abend, Herr S.," tönte es von allen Seiten, "was geschossen, es knallte ja dreimal!"

"Wir gratulieren, Sie haben ein wunderbares Glück."

"Nur einmal geschossen, Nachbar aus E—dorf zweimal auf Hase geschossen, gefehlt. Kam zu mir — habe ihn ganz zerschossen — unbrauchbar — hier die Löffel."

"Ja, geht an", und Herr S. erzählte zum vielleicht 151. Male von seiner Doublette auf Rehböde.

"In R—dorf", unterbrach ihn der Beobachter, "habe ich einen Freund, der hatte auch so ein unglaubliches Jagdglück; einmal sogar schoß er einen Hasen, der gemächlich seine Abendpfeife rauchte."

"Wie? Was? Pfeife rauchte?"

Rütrausch warf Herr S. ein: "Unsinn, Hasen spielen auch wohl Stat, wie?"

Aber, Herr S., einem Manne mit den weidmännischen Erfahrungen wie Sie, sollte doch so etwas nicht fremd sein. Sie haben sicher schon einen rauchenden Hasen gesehen", erwiderte der Erzähler mit einem so eigentümlichen Blicke, daß unser Schütze unruhig auf seinem Stuhle hin- und herrückte.

Mit den Worten: "Ruf mal nach meinem Kero" sehen!" stand er auf und wollte hinausgehen. Aber schon stand sein Hund neben ihm, ihn fragend ansehend. Wohl oder übel mußte sich Herr S. setzen.

"Also", fuhr der Erzähler fort, "wie mein Freund einen rauchenden Hasen schoß." Und nun folgte ein etwas ausgehimmelter Bericht der Jagd unseres Gutsbesitzers. Als der Erzähler geendet hatte, herrschte eine lautlose Stille, alle Augen waren auf Herrn S. gerichtet. "Dunnetwetter!" entfuhr es ihm. Sprach's und verschwand, von dem Wände erschütternden Gelächter aller Anwesenden begleitet. Erst nach Wochen ließ sich Herr S. wieder am Stammtische sehen, aber nie wieder hat er Jagderlebnisse erzählt, auch nicht von einer Doublette auf Rehböde.

Bei der Befegung fließender Gewässer greife man lieber zu Jungfischen als zu Eiern. Denn mit den Eiern ist trotz ihrer enormen Billigkeit ein Erfolg nur selten zu erreichen, da selbst, wenn sie in Körben ausgelegt werden, nur ein sehr kleiner Bruchteil eines Prozentes auf glückliches Fortkommen zu rechnen hat. Man lasse sich keineswegs durch die große Menge der Eier zu überspannten Hoffnungen verleiten, sondern man bedenke nur, welche

ungeheure Menge von Rogentörnern ein einziger Fisch erzeugt und wie gering verhältnismäßig die Zahl seiner Nachkommen zu sein pflegt. Bei den Laichfischen pflegt der Einsatz wegen ihres bedeutenden Preises gewöhnlich kein genügender zu sein. Außerdem akklimatisieren sich dieselben nicht so leicht wie die Jungfische an ein fremdes Wasser. Einjährige Sehlunge dagegen verursachen keinen großen Kostenaufwand und sind wegen ihrer Größe nicht mehr jenen Gefahren ausgesetzt wie die Fischeier oder die denselben eben entschlüpfte Brut.

Die Anlage kleiner Teiche gewährt neben ihrer Verwendung zur Fischzucht, sofern sie im Dorfe selbst oder wenigstens in dessen Nähe gelegen sind, noch einen zweiten, nicht zu unterschätzenden Vorteil: Jeder Teich bildet ein Wasserreservoir, dessen Inhalt bei einem ausbrechenden Brande das wohl zum meist einzige Mittel zum Löschen desselben darbietet, denn ohne Wasser können große Brände nicht gelöscht werden. Von den Leitungen der zahlreichen Feuerwehren, welche ihrer gefährlichen Aufgabe mit der größten Opferwilligkeit nachkommen, hört man nur zu häufig die Klage, daß sie oftmals bei einem auf dem Lande ausgebrochenen Brande ihre Tätigkeit nicht in dem Maße entwickeln können, als es wünschenswert oder notwendig wäre, weil es eben an Wasser fehlt. Durch die Anlage von Teichen entfällt dieser Übelstand, und der doppelte Nutzen, welchen die Teiche bringen, sollte wohl alle Landgemeinden, welche bisher einen Dorfsteich noch nicht besessen haben, sowie auch die Eigentümer größerer landwirtschaftlicher Güter oder abseits gelegener Gehöfte veranlassen, zur Anlage von Dorfsteichen zu schreiten, wenn nur irgendwie die örtlichen Verhältnisse es vermögen.

Von künstlichen Futtermitteln für Forellenbrut ist als billiges Quat zu nennen. Man trocknet denselben, reibt ihn auf einem Reibeisen und verteilt ihn mit einem Siebe auf das Wasser.

Der Futterfischkultur sollte in allen Gegenden, in welchen Salmoniden, Hechte oder Zander gezüchtet werden, besondere Aufmerksamkeit zugewendet werden, denn in Ermangelung dieses oder eines andern naturgemäßen Futters wird das Gelingen der Edelzucht geradezu in Frage gestellt. Zur Massenerzeugung der Futterfische dienen Gubeln, Döbeln, Rajen, Plöken, Gründlinge usw. die minderwertigen, äußerst fruchtbaren Cyprinusarten, Barben und Karauschen.



Sebrnar.