Für Farm und Garten

Wie man Gartenland umgräbt.

Pflüger und Pfluggespanne sind in Städten nicht so leicht zu erhalten und kleinere Stücke Gartenland können oft mit weit größerem Vorteil umgegraben als gepflügt werden. Wo sich eine Gruppe von Gärten auf ebenem Grund befindet, können sie leicht zusammen umgegraben werden, wobei erhebliche Arbeit gespart wird. Die kleinen Gartenparzellen aller, besonders Hausgärten, sollten umgegraben werden. Ein beträchtliches Stück kann umgegraben werden, wenn die Arbeit in Abschnitten unternommen wird, so daß sie nicht zu sehr ermüdet. Gutes Umgraben wird das Land stets in besseren Zustand bringen als Pflügen. Einige Punkte sollte man jedoch bei Vornahme dieser Arbeit stets im Auge behalten. Die Sachverständigen des Bundesdepartements für Landwirtschaft sagen hierüber folgendes:

Zu allererst sollte das Land niemals umgegraben werden, wenn es sehr naß ist. Der Pflüger stellt dies fest, indem er eine Handvoll frisch umgegrabenes Land zusammendrückt. Klebt es zusammen mit dem Abdruck der Hand darauf, so ist es zu naß zum Pflügen. Zerkrümmelt es aber nach dem Zusammendrücken, so ist der Boden für Pflug oder Spaten trocken genug.

Zweitens grabe man das Land nicht in großen Schollen um. Man beginne auf einer Seite des Grundstücks und arbeite vorwärts und rückwärts über den Boden, indem man eine gerade Linie einhält und den Boden in kleine Schollen zerschneidet und umdreht. Sollte der Grund nicht sofort zerfallen, so benütze man die Kante des Spatens und zerbreche jede Scholle sofort, nachdem sie umgegraben ist. Für diese Arbeit ist der gewöhnliche viereckige Spaten als am geeignetsten anzusehen. Auf losem Boden und auf Land, das im Herbst umgepflügt oder umgegraben wird, ist eine vierzackige Spatengabel meist einem Spaten vorzuziehen. Obgleich die Gabel den Grund nicht ganz so leicht zur Oberfläche wendet, so ist dieses völlige Umwenden nicht wünschenswert für Land, welches im vergangenen Herbst umgepflügt und umgegraben wurde. Außerdem läßt die Gabel den Boden in größerer Zerteilung zurück. Die Erdschollen, welche während des Umgrabens mit dem Spaten nicht zerteilt werden, sollten innerhalb einer Stunde, nachdem das Land umgegraben worden ist, pulverisiert werden. Dies kann mit einem Stahlrechen oder einer Hacke geschehen, wobei dafür Sorge getragen werden sollte, tief genug in den Boden zu gehen, um alle Erdschollen zu zerbrechen, welche die Anpflanzung hindern.

Gründliche Vorbereitung des Bodens ist der Schlüssel zum Erfolg des Gartenbaus. Man grabe tief genug und lockere die Unterschicht, ohne zuviel von dem Untergrund zur Oberfläche zu bringen. Die halbe Arbeit der Kultivierung sollte geschehen sein, bevor die Samen in den Boden gesteckt werden.

* * *

Der Garten im Frühling.

Wer nur über ein kleines Gärtchen verfügt, der möchte der Blumen- und Gemüsegärtnerei wohl gern ein gleiches Recht und gleichen Platz einräumen. Bei der Einrichtung von Blumenbeeten machen sich größere Bedenken nicht geltend, aber die Anlegung von Gemüsebeeten muß, wenn der Platz ausgenutzt werden soll, wohl bedacht werden.

Wir wollen annehmen, eine Familie besäße ein Hausgärtchen, in dem drei Beete für den Gemüsebau vorhanden sind. Natürlich ist zur Erzielung einer befriedigenden Ernte gute Düngung mindestens zweier Beete erforderlich. Das dritte braucht nur wenig oder erst im dritten Jahre gedüngt zu werden. Können wir keinen natürlichen Dünger am Orte erwerben, so kaufen wir Gartendünger, der in Wasser aufgelöst und auf die Beete gegeben, recht gute Erfolge bringt.

Die Beete müssen im zeitigen Frühjahr, je nachdem es das Wetter erlaubt, tief umgegraben, gehackt und geharkt werden. Zunächst bearbeiten wir das erste Beet sofort nach dem Umgrab[illegible] [illegible]len [illegible] Hälften. Die vordere wird mit Steckzwiebeln, die in Reihen nicht zu tief in die Erde gesteckt werden, bepflanzt. Zwischen die Reihen, die in Abständen von 14 Zoll zu ziehen sind, säen wir nicht zu dick Spinatsamen. Nach der Ernte werden die Spinatstauden mit der Wurzel entfernt. Auf den anderen Teil des Beetes säen wir in Reihen von derselben Entfernung Karottensamen und zwischen die Reihen Radieschen.

Aber auch die Ränder des Beetes müssen ausgenutzt werden. Wir pflanzen darum als Einfassung an den unteren Teil des Beetes Schnittlauchzwiebeln, oder wir säen an die Ränder Petersilien-, Dill- und Gurkenkraut- (Borretsch-) Samen. Die Ränder des oberen (Karotten-) Teiles bepflanzen wir später mit Rosenkohlpflanzen. Wir wählen dabei eine halbhohe Sorte, die in ihrer Blattentwicklung nicht allzuviel Raum in Anspruch nimmt. Nach dem Abernten der Karotten wachsen die Stauden heran. Tritt im September die Röschenbildung noch nicht ein, so schneidet man die Spitzen der Stauden aus. Etwa sich einstellende Raupen sind unverzüglich zu entfernen. Man tritt der Raupenplage von vornherein entgegen, wenn man die unter den Blättern von den Schmetterlingen abgesetzten Eier zerdrückt. Das dritte, am wenigsten gedüngte Beet teilen wir wieder in zwei Hälften. Auf der unteren legen wir in dichten Reihen Busch-, Buchsbaum- oder Zwergerbsen, auf der oberen, wenn die berühmten oder vielmehr berüchtigten „Eisheiligen" des Mai vorüber sind, Buschbohnen. An den unteren Rand kommt Pflücksalat zu stehen, dessen Blätter nach dem Pflücken immer wieder nachwachsen. Sollten die Blätter zu hart werden, so hat man es in der Hand, eine neue Aussaat, deren Blätter weicher sind, vorzunehmen. Als Einfassung des oberen Beetes dürften sich Sommerrettiche empfehlen. Wollen wir verhüten, daß sie holzig werden oder in den Samen aufschießen, werden wir für öftere Bewässerung sorgen müssen. Sind die Erbsen abgeerntet, so kann noch als zweite Frucht Winterkrauskohl, Sellerie, Poree, Herbst- oder Winterrettich bestellt werden. Jedoch muß der Boden recht locker gegraben, geharkt und möglichst gedüngt werden.

Das zweite Beet soll das empfindlichste Gemüse tragen, nämlich Gurken. Die Kerne werden erst um die Mitte Mai in eine Reihe genau in der Mitte gelegt. Empfehlenswert sind Sorten, die gegen Regenwetter und Nässe widerstandsfähig sind, z. B. lange, grüne Schlangen. An den äußersten Rand des Beetes, rechts und links, werden Frühkohlrabipflanzen gesetzt, während zwischen Gurken und Kohlrabi je eine Reihe Kopfsalat zu stehen kommt. Nach Aberntung von Salat und Kohlrabi bleibt das Beet für die Ranken der Gurken frei. Haben wir am oberen oder unteren Ende des Gurkenbeetes noch ein Plätzchen frei, so können dort rankenlose, immer tragende Monatserdbeeren gepflanzt werden. Sie dürfen nicht länger als drei Jahre stehen. Alsdann werden die Stöcke zerteilt und die Triebe einzeln verpflanzt. So wird auch das kleinste Plätzchen in zweckmäßigster Weise ausgenutzt, und die Hausfrau ist für das ganze Jahr mit allerhand Dingen wohl versorgt.

Neben dem Gemüse gönne man aber auch dem Blumengarten einige Beachtung. Die niedergelegten Rosen werden aufgerichtet und angebunden. Die Frühlingsblütenbeete werden angelegt und mit Vergißmeinnicht, Veilchen, Stiefmütterchen, Aurikeln, Primeln und Narzissen bepflanzt.

* * *

Was man Hühnern füttern soll.

Nach der Erklärung von Sachverständigen handelt es sich bei der Fütterung der Legehühner mehr um das **was**, als um das **wie** der zu verabreichenden Nahrung, d. h. es ist mehr eine Frage der Zusammensetzung des Futters als die Methode des Fütterns. Futterrationen für Legehühner sollten von 10 bis 12 Prozent Fleischbeimengsel oder eine gute flüssige Nahrung oder deren Aequivalent in Magermilch enthalten.

Feuchte Maische hat verschiedene Nachteile, wie man ausgefunden, insofern ihre Bereitung jeden Tag eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt und zu Verdauungsstörungen bei dem Hühnervolk führen mag, wenn zu viel davon verfüttert wird.

Eine gute Futterration sollte sich aus folgenden Bestandteilen zusammensetzen: 3 Teile Mais und 1 Teil Hafer, nach Gewicht; die Maischeration sollte aus 7 Teilen Maismehl, 3 Teilen Kleie und fünf Teilen Fleischwürfelchen bestehen. Etwa zweimal soviel Getreide als Mais sollte verbraucht werden.

* * *

Die Ausnutzung des Bodens.

Jede Bodenart hat ihre besondere Bodenflora, und bei genügender Uebung kann man auf den ersten Blick im Mikroskop unterscheiden, ob man Rübenboden, Weizenboden, Wiesenerde, ertragfähiges und unfruchtbares Land vor sich hat. In der Zahl und Art der Besiedler prägen sich die feinsten Unterschiede viel sicherer und einfacher als durch die chemische Analyse erkennbar aus. Es läßt sich dadurch leicht ein Bebauungsplan feststellen, wie ein Gut am besten ausgenutzt werden kann, ob sich ein Acker durch seine Bodenwelt besser für diese oder jene Art von Kultur eigne. Heute entscheidet man darüber entweder ganz willkürlich oder zumeist geschieht es nach gewissen allgemeinen praktischen Erfahrungen ziemlich oberflächlich, weil die Bodenanalyse durch den Chemiker, wie sie der Großgrundbesitz vornehmen läßt, zu kostspielig und zu umständlich ist. Außerdem gewährt auch sie nur ziemlich allgemeine Anhaltspunkte. Wie H. R. Francs im „Kosmos" ausführt, wird die mikroskopische Bodenkontrolle das ändern. Sie geht rasch vor sich, ist billig und sehr zuverlässig. Trägt aber jedes Landstück die Frucht, die darauf die beste Ernte gibt, mit anderen Worten: findet erst einmal eine zweckmäßige Verteilung der angebauten Flächen statt, dann wird natürlich auch die Bodenernte anders ausfallen. Und wenn die Besserung auch nur zehn vom Hundert oder noch weniger ausmacht, auf den riesigen Flächen, mit denen die Land- und Forstwirtschaft (denn auch für diese gilt das gleiche Gesetz) rechnet, geht das trotzdem jedes Jahr in die Hunderttausende und in die Millionen.

* * *

Aufbewahrung von Gartengeräten.

Gemüse, die man in einem Hausgarten aufzieht, sollten sicherlich nicht mehr kosten, als es kosten würde, sie auf dem Markt zu kaufen. Jede einzelne Ausgabe sollte so niedrig als möglich gehalten werden. Dies ist besonders wichtig beim Ankauf von Werkzeugen. Einige Gärtner glauben, daß sie eine große Anzahl von Hacken, Rechen und sonstigen Werkzeugen haben müssen, bevor sie den Garten beginnen können. Aber die Werkzeuge, die zur Bearbeitung eines Hausgartens benötigt werden, sind einige wenige und einfache Werkzeuge. Ein Spaten oder eine Spatengabel, ein Stahlrechen und Hacke nebst etwas Schnur und einigen Holzstäben sind die notwendigsten Dinge. Einige andere Geräte, wie ein Pflanzenausheber, eine Gießkanne, ein Schubkarren und dergleichen können oft mit Vorteil benutzt werden, sie sind aber nicht durchaus notwendig.

Es ist indessen wichtig, daß die wenigen notwendigen Geräte ordentlich in Stand gehalten und häufig benutzt werden. So oft sie benutzt werden, sollten sie gereinigt und an einem trockenen Platz aufbewahrt werden. Desgleichen sollen sie scharf genug gehalten werden, daß alle Arbeit leicht und gründlich vorgenommen werden kann. Mit einer rostigen oder stumpfen Hacke kann ein Garten nicht gründlich umgehackt werden.

Wenn der Garten sich in einiger Entfernung vom Haus befindet, so sollte man sich eine schmale niedrige Gerätekiste, lang genug, um Haken und Rechen unterzubringen, verschaffen. Der Deckel dieser Kiste sollte mit Dachpappe bedeckt werden, um sie gegen Nässe zu schützen und ein kleines Hängeschloß sollte sicherheitshalber angebracht werden. Der Verlust eines guten Gerätes würde teurer zu stehen kommen als eine Kiste dieser Art.

* * *

Reinigung des Hühnerstalles.

Im Frühjahre, wenn der Farmer eine gründliche Reinigung auf seinem Anwesen vornimmt, bietet sich die beste Gelegenheit, auch des sehr häufig vernachlässigten Hühnerstalles zu gedenken und in den allgemeinen Reinigungsprozeß mitein zu beziehen. Es braucht wohl kaum besonders betont zu werden, daß die Erhaltung, sowie das Gedeihen des Hühnervolks in hohem Maße von dem Zustande des Stalles abhängt, wobei besonders hervorzuheben ist, daß die Reinigung des Stalles nicht dann und wann, wenn es einem gerade einfällt, oder wenn man Zeit und Lust dazu verspürt, sondern regelmäßig, wenn möglich wöchentlich, vorzunehmen ist.

Als bestes Reinigungsmittel empfiehlt sich das öftere Weißen des Stalles mit einer scharfen Kalilauge, die auch als äußerer Anstrich verwendet werden mag. Eine solche Kalilauge läßt sich leicht anfertigen, wenn man etwa zehn Pfund Kalk in einem Eimer mit zwei Gallonen Wasser löst und dann das Gefäß zudeckt, und den Löschungsprozeß eine Stunde währen läßt. Dann fügt man noch Wasser hinzu, so viel wie zur erforderlichen Verdünnung der Mischung nötig ist, und schreitet alsdann zum Anstreichen des Stalles.

Das Ver. Staaten Ackerbau-Departement empfiehlt für das Uebertünchen der äußeren Flächen der Stallungen und anderer Farmgebäude eine Kalklauge, welche wie folgt hergestellt werden kann: 1. Ein Bushel Kalk wird in 12 Gall. Wasser gelöscht. 2. Löse 2 Pfund Kochsalz und 1 Pfund Schwefel-Zink in 2 Gall. kochendes Wasser, gieße zwei Gall. Magermilch bei. Das Ganze muß dann gut verrührt werden. Die Lauge sollte mit einer breiten Bürste leicht aufgetragen werden.

Erschoß seine Tante. Der 14jährige Häuslerssohn Franz Hornik von Ritzenried erschoß durch leichtsinniges Spielen mit einer Schußwaffe seine 27jährige Tante. Zur Zeit der Tat war niemand im Hause anwesend, als ein 4jähriges Brüderlein des Täters; mit diesem ging er flüchtig; beide konnten noch nicht gefunden werden.

Offener Schreibebrief des Philipp Sauerampfer.

119.

Mein lieber Herr Redaktionär: —

Ich kann Ihne sage, daß ich in mein ganzes Lewe noch nit so tschiep gefühlt hen, wie sellen abend, wo wo ich den Debt mit die Florenz gehabt hen, un wie ich auf einmal die ganze Gäng inkluding die Lizzie, was meine Alte is, in Front von mich gesehn hen. Wei ich hätt in den Erdsbattem versinke könne, so hen' ich mich geschehmt. Wenn ich e Gonn mit mich gehabt hätt, bei Galle, ich hätt mich an den Spatt doht geschosse. Wenn Se gehört hätte, wie die Fellersch und der Wedesweiler gelacht hen, un wenn Se gesehn hätte, was die Lizzie for e Fehs gemacht hat, dann dehte Se mehbie mei Fiehling epprieschjehte.

Wisse Se, ihr Fehs war nit eckfäcktlie sohr zu rufe, nosser, awwer es war so spöttisch, so miehn un so dessiefing, daß ich se am liebste in Stücker verrisse hätt. Un was das schlimmste war, se hat kein Wort gesagt. Wenn se mich e ganz gehörige Danzkahling gewwe hätt, dann hätt ich nit so viel drum gewwe. Der Wedesweiler hat gesagt, jetzt gehn mer all in mein Platz un hen en diesente Lonsch un dann will ich auch emal nachsehn, ob ich noch ebbes mit e paar Rehsens hen."

Ich hen nit gewißt, was ich sage sollt un in so en Käs sag ich als e Ruhl gar nicks; ich sin einfach mitgange un Se könne es mich glauwe odder nit, mer hen e arig gute Zeit gehabt; kein Mensch hat den Inzident gemenschend un der Wedesweiler hat e Latt Stoff herbeigebracht das war werklich ebbes großartiges; ich hätt nit gedenkt, daß er noch so ebbes gutes in sein Keller gehabt hat. Die Lizzie is so munterche gewese das is schuhr genug e Surpreis for mich geweje. Was der sonnige Part war, se is auch so neis zu mich geweje! Ich sin Philippche hinne und Philippche vorne gewese. Se hat mich gesagt, se deht den Weg nit gleiche, wie ich gedreßt wär. Wenn se annere Mehnfohks sehn deht, wie die all so steilisch aufgefickst wäre, dann wär se immer eschehmt wenn se mich in meine altfäschende Stoff sehn deht. Es wär gut genug, wenn en Mann sehfing wär, awwer mir könnte schuhr genug ebbes besseres erfordern un sie wollt von jetzt an dazu sehn, daß ich besser ausgucke deht. Ich wär uwwerhaupt noch gar nit so alt, daß ich immer Stoff were deht, wo for Männer von siwwe un neinzig Jahre steilisch wär. Well, ich hen gar nit gewißt, was ich noch hen sage solle und bald is es mich geweje, als wenn ich das Abendteier nur gedriemt hätt.

E wenig später hat der Wedesweiler mich en Wink gewwe, ich sollt emal mit ihn in den Keller komme, for daß mer noch e neue Edischen erauf hole dehte. Wie mer daunstehrs ware hat er gesagt: „Philipp, ich denke ich tun dich en Eksplehneschen ohe. Die ganze Surpreis wo mer dich heut abend angedeihe hen lasse war off Kohrs en Frehmopp. Ich kann nit sehn daß du dich benemme duhst wie en junger Feller von zwanzig Jahr. Jeder Mann gleicht e schönes Mehdche zu sehn un da draus braucht mer gar kein Siekret zu mache, awwer es is fillie un fuhlisch, wenn du gar nit mehr aus den Haus gehn duhst un dich einbilde duhst, daß e junges Mehdche von so en alte Doffer wie du ebbes wisse wollt. For daß mer dich einmal for alle mal kuriere dehte, hen ich den Drick aufgemacht un ich sin schuhr, die Geschicht werd dich un die Lizzie e ganze Latt gut duhn.

Befohr daß mer an die Zittielimmets gange sin, hat jedes en Eid ablege müsse, daß es von die ganze Sach nie nit un zu niemand e Wort menschene derft. Zu die Lizzie hen ich gesagt: „Lizzie", hen ich gesagt, „daß der Philipp den Weg äckte duht, mußt du dich ganz alleins blehme. Wenn e Frau immer an en Mann nägge duht un ihn immer als das dummste Rindvieh von die Welt hinstelle duht un ihn so kwasie nur als Mielticket betrachte un kohnsiddere duht, dann kann se nicks annerschter ekspeckte, als daß er sich zu jemand hingezoge fühlt, wo ihn neis un freindlich un plessent triete duht. Wenn e Frau ihren Mann halte will, da muß se ihn das Haus so angenehm mache wie nur möglich; se muß drauf sehn, daß er sich in sei Heim wohl fühle duht und nit daß er froh is, wenn er fort is, odder wenn seine Alte aus den Haus fort is. Wenn du deine Ticktack in den Riespeckt tschehnsche duhst, dann gärrentie ich dich, daß es auf die ganze Welt kein bessere Mann gibt wie der Philipp. Se hat mich ganz ruhig mit zugehört un hat dann gesagt se deht sehn, daß ich recht hätt un se deht dich von jetzt an different triete un wenn sie widder in ihr altes Häbbit verfalle deht, dann könnst du sie im Stich lasse un wenn sie auch das Herz breche deht, biekahs se wißt, daß se auf die ganze Welt kein bessere finde könnt, als wie dich.

Da hen ich mich awwer doch nit mehr zurückhalten könne. Ich hen den Wedesweiler an mich gedrückt un hen ihn en Kiß auf sein Schlappmaul gewwe, daß es nur so geplatscht hat. Wedesweiler, wenn ich jemals ebbes gedahn hen, wo dich geärgert hat, dann mußt du mich verzeihe, biekahs ich fühle sarrie for." Awwer die Lizzie, die soll von jetzt an nur sage, daß ich en Prinz sin un nit e altes Rindvieh.

Womit ich verbleibe

Ihne Ihrn liewer

Philipp Sauerampfer.

Der Seefisch als Nahrung.

Von Dr. Ludwig Staby.

Unter allen Mitteln, den Notstand des deutschen Volkes zu heben, steht die Seefischerei in allererster Linie, denn sie ist dazu berufen, das auch nach Beendigung des unglücklichen Krieges noch lange mangelnde Fleisch zu ersetzen und die Seefische zu einem noch viel umfassenderen und verbreiteteren Nahrungsmittel zu machen als früher. Der Seefisch wird in Deutschland noch lange nicht in dem Maße gewürdigt, wie er es verdient und wie es in anderen Ländern der Fall ist; verbraucht doch z. B. die Stadt London allein fast ebensoviel Seeprodukte wie ganz Deutschland. Leider ist bei den Deutschen die Kenntnis von dem unermeßlichen Reichtum des Meeres nur in sehr kleinen Kreisen verbreitet, im Binnenlande fast gar nicht so daß die große Masse der Bevölkerung dieser Frage ziemlich gleichgültig gegenübersteht, aber die Tatsache muß doch jedermann zu denken geben, daß das beste Ackerland Deutschlands auch nicht im entferntesten an den Ertrag der gleichen Fläche See heranreicht, denn die reichsten Felder Deutschlands sind weniger fruchtbar an Nahrungsstoffen, als die Fischereigründe der Nordsee. Ein Morgen besten Bodens liefert etwa 20 Zentner Getreide jährlich oder 3 Zentner Fleisch und Käse. Aus einer ebenso großen Wasserfläche mit Fischereigrund kann man dieselbe Menge von Nahrungsstoffen in jeder Woche schöpfen. Fünf Fischerboote ernteten in einer einzigen Nacht aus einer kaum 50 Morgen großen Fläche der Nordsee den Wert von 50 Ochsen und 300 Schafen in Form von leicht verdaulichen und schmackhaften Fischen.

Hierausgeht ohne weiteres der ungeheure Reichtum des Meeres an Nahrungsstoffen hervor, wurde doch der gesamte Ertrag der Seefischerei aller Länder der Erde für das Jahr 1913 auf 2½ Billionen Mark berechnet. Von dieser großen Summe brachte die Seefischerei Nordamerikas mit Einschluß Kanadas den bei weitem größten Teil, nämlich 700 Millionen Mark. In weitem Abstand folgt ihm erst England mit 280 Millionen Mark, dann Rußland und Japan mit je 200 Millionen, Frankreich mit 140, Skandinavien mit 100 und Deutschland mit 51 Millionen Mark. Der Anteil Deutschlands erscheint hier gering, aber wir müssen in Betracht ziehen, daß die deutsche Hochseefischerei noch ziemlich jungen Datums war, sie befand sich aber in einer mächtigen Entwickelung, was am besten dadurch erwiesen wird, daß noch im Jahre 1908 ihr Gesamtertrag sich auf 30 Millionen Mark belief. In kurzen fünf Jahren hatte also der Ertrag um über 65 Prozent zugenommen und war bis zum Kriege noch in stetiger, stark wachsender Steigerung begriffen. Im Jahre 1886 hatte die deutsche Hochseefischerei einen einzigen Dampfer von 250 Raummetern, außerdem 376 Segelschiffe mit 30,000 Raummetern. Im Jahre 1905 verfügte die deutsche Hochseefischerei aber schon über 130 Dampfer mit 60,000 Raummeter Tonnage und über 450 Segelschiffe mit 50,000 Raummetern. In noch nicht 20 Jahren hatte die Dampferflotte also die gesamten Segelschiffe bei weitem überflügelt, und sie wuchs noch fortwährend bis zum Jahre 1914. Durch die Fortschritte in der Ausrüstung der Fanggeräte, in der Konservierungsmethode, dann auch durch die Ersparnis von Mannschaften, raschen Transport der Ware ist der Fischdampfer dem Segelschiff ganz außerordentlich überlegen. Seine Rentabilität ist also viel größer, und daher wird die Hochseefischerei schließlich vollständig zur Großindustrie werden müssen.

Trotz dieser großen Fortschritte in der Hochseefischerei konnte der Bedarf Deutschlands an Seefischen durch die heimische Fischerei nicht im entferntesten gedeckt werden, denn im Jahre 1913 wurden in Deutschland für 178 Millionen Mark Seefische verzehrt. Hiervon lieferte die deutsche Seefischerei noch nicht den dritten Teil, nämlich nur für 51 Millionen Mark, während für 120 Millionen Mark Seefische aus England, Skandinavien und Holland eingeführt wurden. Während des Krieges trat bekanntlich durch die feindliche Blockade ein solcher Mangel an Seefischen ein, daß sie nur als Seltenheiten zu hohen Preisen zu haben waren. Die großen Fischgründe im Skagerak und vor Island waren den Deutschen verschlossen, und nur in den Küstengewässern konnte unter dem Schutze der Kriegsflotte die Fischerei in beschränktem Umfange aufrecht erhalten werden. Trotzdem hat die deutsche Seefischerei in der schweren Kriegszeit nach Möglichkeit ihre Pflicht erfüllt, denn es wurden im Jahre 1917 von deutschen Fischern gefangen: in der Ostsee 400,000 Zentner frische Fische und 200,000 Zentner Heringe und Sprotten, in der Nordsee 280,000 Zentner frische Fische und 20,000 Zentner Heringe und Sprotten. Das scheinen immerhin noch recht hohe Zahlen zu sein, sie sind aber in Wirklichkeit nur klein gegenüber dem enormen Verbrauch, den eine Bevölkerung von über 60 Millionen gerade in den Zeiten der Fleischknappheit benötigte.

Hatten die Deutschen also schon vor dem Kriege für 120 Millionen Mark Fische aus dem Auslande eingeführt, so würde diese Menge bei dem jetzigen Stande der deutschen Valuta mindestens eine Milliarde an Wert darstellen. Um diese gewaltige Summe dem Inland zu erhalten, ist ein Einsetzen aller verfügbaren Mittel und Kräfte für die zukünftige Hochseefischerei Deutschlands durchaus nötig, denn dadurch wird nicht nur das deutsche Nationalvermögen erhöht, sondern vor allen Dingen wird dem deutschen Volke eine Menge bester und nahrhafter Lebensmittel zugeführt, die sie für die kommenden mageren Jahre durchaus nötig haben. Dazu ist es aber erforderlich, daß die Kenntnis von dem den Deutschen offenstehenden Reichtum des Meeres in immer weitere Kreise der Bevölkerung dringe. Jedermann, auch im Binnenlande, muß den Wert der Seefische erkennen lernen und mit seinen Kräften dazu beitragen, daß die Hochseefischerei Deutschlands in den Stand gesetzt werde, ihre äußerst wichtige, für die Wohlfahrt des deutschen Volkes unbedingt notwendige Aufgabe zu erfüllen.

Wenn England auch das Meer beherrscht, die Fischerei ist außer in den Hoheitsgewässern der Küste auf dem ganzen Weltmeere für jedermann frei. Es ist eine gebieterische Forderung der deutschen Volksernährung, daß sie anstatt der Kriegsschiffe, die sie früher bauten, von Staatswegen jetzt Fangschiffe in möglichst großer Zahl auf Stapel legen, denn leider sind den Deutschen ja die meisten Fischdampfer genommen worden. So schnell und so viel als müglich müssen Fischdampfer ausgerüstet werden, damit sie in noch viel größerer Zahl als früher hinausziehen in die weiten Fischgründe der See und Deutschland mit schmackhafter und guter Nahrung, dem besten Ersatz des noch lange fehlenden Rind- und Schweinefleisches, versorgen. Die deutschen Fangschiffe müssen Fische, Robben und Wale aus dem Oezean holen, damit sie auch in dieser Hinsicht immer unabhängiger von der Zufuhr aus anderen Ländern werden. Dadurch tragen sie nicht nur zur Hebung des Nationalvermögens, sondern besonders zur ausreichenden Ernährung des Volkes in bedeutendem Maße bei, und das herbeizuführen, ist die erste Pflicht der deutschen Regierung sowohl wie des gesamten deutschen Volkes.

Zwischenfall in der Wiener Staatsoper.

Vor kurzem kam es in der Staatsoper vor Beginn der Lohengrin-Aufführung zu einem peinlichen Zwischenfall. Als sich Direktor Strauß an das Dirigentenpult setzen wollte, ertönten von der Galerie lautes Zischen und Rufe: Pfui Strauß! Hoch Schmedes! Strauß wartete eine Weile, als aber die Demonstration nicht beendet wurde, erhob er sich und verließ den Orchesterraum. Einige Orchestermitglieder folgten ihm und bewogen ihn, seinen Platz am Pult wieder einzunehmen. Als er wieder erschien, wurde auf der Galerie abermals gezischt. Im Publikum herrschte über die Störung große Entrüstung und die Demonstration der Schmedes-Anhänger verursachte eine Gegenkundgebung, die sich zu einer Ovation für Strauß gestaltete. Die Erregung legte sich bald, und die Vorstellung konnte mit einer geringen Verspätung beginnen.

Petroleumfunde im Kreise Bleckede. Namhafte Rutengänger haben im Kreise Bleckede, Hannover, ein größeres Petroleumlager entdeckt. Es erstreckt sich dies über eine Länge von etwa 5 Kilometern und eine Breite von rund 200 Metern. Soweit bekannt ist, interessiert sich bereits eine Hamburger Gesellschaft für die Ausbeutung dieses Lagers.

Gemeinnütziges.

Oefen und Herdplatten zu kitten. Um gesprungene gußeiserne Oefen und Herdplatten zu kitten, wird ein fein gesiebtes Braunsteinpulver mit Wasserglas zu einem dicken Brei gerührt, den man sehr sorgfältig in die Risse einstreicht und alles Ueberstehende mit einem alten Messer sorgfältig abkratzt. Dann wird der Ofen oder Herd etwas erwärmt, damit der Kitt trocknet.

Gelb gewordenen Flanell weiß zu waschen. Um das häßliche Vergilben des Flanells zu beseitigen löst man 1 Stück Castilseife in 20mal so viel weichem warmem Wasser auf und gibt 3—4 Unzen Salmiakgeist dazu. Wenn diese Lauge nur noch lauwarm ist gibt man den Flanell hinein und läßt ihn eine halbe Stunde darin, während man in der Zwischenzeit etwas warmes Wasser zugießt, damit die Lauge nicht kalt wird.

Zum Reinigen der Tischmesser darf man nicht zu heißes Wasser benutzen, weil dadurch der feine Stahl der Klingen angegriffen wird. Auch dürfen gute Messer nicht zum Umrühren von Fett, Speck oder zum Umwenden von heißen Koteletten und Eierkuchen benutzt werden, noch darf man sie längere Zeit im Spülwasser liegen lassen. Sie müssen darin rasch abgewaschen und gleich geputzt und abgetrocknet werden, wenn man das Putzen erst später vornimmt. Sonst werden die Messer rasch stumpf und die Klingen lösen sich aus dem Heft.

Um Flecke aus Herrenanzügen zu entfernen, lasse man ½ Pfund Quillayarinde (Soap bark) in einem Quart Wasser tüchtig kochen, dann stelle man das Gefäß zur Seite, um, erst nach vollständigem Erkalten der Flüssigkeit, diese durch ein Haarsieb zu gießen. Mit ihr werden die betreffenden Flecke gründlich ausgebürstet. Dann müssen die nassen Stellen am luftigen Ort trocknen und zum Schluß folgendermaßen gebügelt werden: Man legt ein in klares Wasser getauchtes und gründlich wieder ausgedrücktes Leinentuch auf den Stoff, setzt das sehr heiße Eisen auf die nasse Leinwand und zieht das Eisen häufig aufdrückend, über das Tuch, ohne etwa hin und her zu fahren. Die feinen Fasern des Stoffes würden dadurch leiden und der Stoff sein gutes Aussehen verlieren. Man kann übrigens auch Kinderkleider auf gleiche Art reinigen.

Herstellung einer Kochkiste. Zu einer Kochkiste eignet sich jeder gut schließende Behälter, z. B. jede gewöhnliche, etwa von einem Grocer zu beziehende Kiste, die aus starken Brettern besteht, keine Ritzen hat und einen gutschließenden Deckel besitzt. Es empfiehlt sich, den Deckel mit Lederriemen oder Scharnieren und Haken zu befestigen. Die in vielen Familien vorhandenen Holzkoffer, die sogenannten Truhen, eignen sich auch sehr gut zur Verwendung. Man kann auch einen dichtgeflochtenen Deckelkorb benutzen, den man allerdings vor dem Einfüllen mit einem Tuche auslegen muß. Zur Füllung dienen Holzwolle, Heu, Stroh oder Zeitungspapier. Man darf nur eines dieser Materialien verwenden, nicht mehrere in Verbindung miteinander. Als Kochtöpfe können alle gewöhnlichen Töpfe, emaillierte, eiserne und irdene, benutzt werden, sofern sie einen gutschließenden Deckel haben. Am geeignetsten sind freilich die Emailletöpfe, da man in diesen alle Speisen zubereiten kann und letztere darin rasch ins Kochen kommen. Je nach Bedarf wählt man eine Kiste oder sonstigen Behälter, in den man einen oder mehrere Töpfe nebeneinander oder aufeinander einsetzen kann. Will man mehrere Töpfe nebeneinander einsetzen, so legt man zuerst auf den Boden des Behälters eine Schicht des Füllmaterials, die man ganz fest einstampft und zusammenpreßt, bis sie die Höhe von zwei Zoll hat. Sodann stellt man die dazu bestimmten Töpfe hinein, wobei man zwischen den einzelnen Töpfen und den Wänden einen etwa zwei Zoll breiten Zwischenraum läßt. Diese Zwischenräume werden nun mit dem Füllmaterial so dicht, wie nur irgend möglich, vollgestopft. Je sorgfältiger das geschieht, je dichter also diese Schicht ist, die um die Töpfe aufgebaut wird, desto zweckmäßiger ist die Kochkiste eingerichtet. Die Arbeit muß so geschehen, daß die Töpfe bequem herausgenommen und wieder eingestellt werden können, ohne daß die Füllung verschoben wird. Beim Aufeinanderstellen der Töpfe empfiehlt es sich, einen Pappdeckel- oder Blechzylinder mit dem Durchmesser der Töpfe anfertigen zu lassen und diesen auf die untere Füllschicht aufzusetzen. In diesem Falle müssen die Töpfe mit flachen Deckeln und beweglichen Henkeln versehen sein. Zum Bedecken der Töpfe nimmt man ein gleichfalls mit Füllmaterial gefülltes Kissen, welches den Raum zwischen den Töpfen und dem Deckel der Kiste vollständig ausfüllen muß.