

Sonntagsblatt

Landwirtschaftliche Beilage
zum
Preisblatt
für den
Unterwiesenerwaldkreis

Bering von
Georg Sauerborn
in
Montabaur.

Ein rechter Baum, der seine guten Früchte trägt,
der wünscht nicht seine Blüten sich zurücke.
Auch wenn ein männlich Herz in seinem Busen schlägt,
seufzt nicht mit Wehmut nach der Kindheit Glücke.
Rüdeck.

Nr. 50.

Mein Kriegsgarten.

Von M. Dankler (Kohlseid).

Wenn man die Gärten kritischen Blickes durchwandert, so wird man meist feststellen können, daß sie zu spät ihre Gemüse zu liefern beginnen. Gerade in den Monaten April und Mai, wenn die Gemüse auf dem Markte am teuersten sind, bietet der eigene Hausgarten nichts als allenfalls ein Beet Spinat oder ein paar Stangen Rhabarber. Und doch könnten die Gärten vieler Gegenden um diese Zeit schon sehr viel Gemüse liefern.

Aber wie es so geht! Man braucht nur an sich selbst zu denken. Wie oft hat man die Frühlingsaaten versäumt, diese oder jene Pflanzung verzögert! Aber in diesem Kriegsjahre, da jeder sein Scherlein zur Volksernährung beitragen mußte, hieß es aufpassen.

Mein Hausgarten, der hier nur in Betracht kam, war sehr klein und nicht ganz drei Ar groß. Er bildet ein Rechteck von etwa 30 Meter Länge und 9 Meter Breite, dem vorne mit dem Hauptwege gleichlaufend ein kleineres Rechteck angeschlossen ist. Das kleinere Rechteck, welches sich an den mit roten Steinen belegten Hofraum anschließt und direkt vor den Fenstern des Wohnhauses liegt, ist ganz mit Biersträuchern und Blumen besetzt. Rotblättrige Hasel und grüngelber Hollunder, glänzender Kirschlorbeer und dunkle Taxus beschatteten hier im Sommer die letzten Reste der Frühlingskinder, der Schneeglöckchen und Schneetropfen, der Veilchen und Primeln, während die Maiglöckchen heute noch ihren starken Duft verbreiten. Dieses Eckchen sollte auch dem Kriege nicht zum Opfer fallen. Nachdem der Goldlack abgeblüht, wurde das nach vorne abschließende Zuffsteinmückerchen mit Geranien besetzt und die dem Gehölz auf Schmudhäulen aufsteigenden Agaven scheinen sich wirklich für etwas Besseres zu halten.

Im übrigen aber wurde der Garten ganz mit Gemüse besetzt.

Die ersten Arbeiten begannen im Februar. Am neunzehnten Februar wurden Möhren und Salat ins Freie gesät. Beide Saaten gediehen ausgezeichnet. Das Salatbeet lieferte im April schon Pflücksalat und schließt sich Ende Mai schon zu Köpfen, während die Möhrechen in der zweiten Maihälfte schon fingerlang sind und zu den ersten Erbsen Verwendung finden können.

Puffbohnen und Erbsen waren Ende Januar schon in Kästen gepflanzt worden, sie Nummer 50.

wurden am 22. März ins freie Land ausgepflanzt, standen am 6. Mai in voller Blüte und werden Ende Mai, Anfang Juni, küchenfertige Schoten liefern. Von Puffbohnen wurde verwandt die vorzügliche Heinemanns Erfurter Riesen, von Erbsen, die hier in der Gegend beliebte Maierbsen. Am 16. März wurden die ersten Maierbsen direkt ins freie Land gelegt.

Am 22. März wurden Spinat und Melbe gesät, sowie Schalottenzwiebel gelegt.

Am 24. März folgte wieder ein Beet Erbsen (Heinemanns frühere Riesen-Butter) und ein Beet Maistiel (Rübstiel, Rielrübe). Die Maistiel konnte am 15. Mai, also nach sieben Wochen bereits in der Küche verwandt werden und lieferte sie ein sehr feines und pikantes Gemüse.

Am 24. März wurden auch wieder Puffbohnen ins freie Land gelegt.

Am 14. April wurden Rabiese und ein weiteres Feld Möhren sowie Karoten (rote Beete) ausgesät.

Es sei hier noch eingeschoben, daß im August 1914 Spinat-Liebauer-Viktoria gesät und Sprossentohl abgelegt (Ableger direkt ohne Wurzeln ins freie Land) wurde, und im Oktober wurde das Wintergemüse, Wirsing und Kappus, gepflanzt. Eine Reihe Mangold hatte tabellos überwintert.

Bei dieser Bestellung des Gartens konnte auch in den Monaten April und Mai, als der Winterkohl und der Rosentohl zu Ende gingen, noch jeden Tag Gemüse auf den Tisch gebracht werden. Zur Verfügung standen 1. Spinat, 2. Mangold, 3. Sprossentohl, 4. Wirsingpflanzen, dazu gesellen sich im Mai Rübstiel oder Maistiel, Melbe, Rhabarber; Pflück- und Kopfsalat, alles in reichlicher Menge.

Aus dieser Aufstellung ergibt sich, daß das allererste Frühgemüse für April aus dem Herbst stammt, und dadurch folgt ohne weiteres, daß man im Spätsommer und Herbst vorzulegen muß, wenn man im Frühling recht früh größere Mengen von Gemüse erzielen will.

Vor allem merke man sich:

1. Der im Frühling gesäte Mangold wird im Herbst nicht ausgeworfen oder umgegraben, sondern nach dem letzten Schnitt gut angelassen. Ist die Gegend sehr kalt, daß ein Auswintern zu befürchten ist, so bedeckt man später mit frohigem Dünger oder bedeckt ihn dicht mit Fichtenzweigen. Der überwinterte Mangold liefert im April und Mai Rassen köstlichen Gemüses. Schießt er Ende Mai in Samen, so ist der neue gebrauchsfertig.

2. Wenn im Juni-Juli ein Feld frei wird, bestede man es an träben oder regnerischen Tagen mit Ablegern von Sprossentohl, in hiesiger Gegend ewiger Kohl oder Splißkohl genannt. Die Stedlinge bewurzeln sich im Laufe des Sommers und wachsen zu hübschen Büschen heran. Im April treiben sie so stark aus, daß man fortwährend Blätter pflücken und kochen kann. Köpfe bildet dieser Kohl nicht. Ein Beet liefert mehrere Jahre lang Ernten, doch tut man gut, jedes Jahr eine neue Reihe anzupflanzen und eine alte fortzunehmen. 25 Ableger stellen sich mit Porto-Verpackung und Nachnahmegebühr auf 1,10 bis 1,20 M.

3. Spinat wird in bekannter Weise im August ausgesät. Wo er sich nicht gut zieht, dünge man mit Kalk und Thomasmehl (auf 10 Quadratmeter etwa 400 Gramm) und gebe im Frühling noch 250 Gramm schwefelsaures Ammonial. Bei dieser Düngung erzielt man Spinatpflanzen von 50—60 Zentimeter Durchmesser.

4. Die eben erwähnten Wirsingpflanzen für den Frühgebrauch erzielt man auf folgende Weise: Der Same wird im Juli gesät. Sobald die Pflänzchen genügend groß sind (6 Blätter), werden sie eng zusammen angestakelt (Ende August-September), damit sie einen kräftigen gedungenen Wuchs erhalten. Im Oktober pflanzt man sie an Ort und Stelle, damit sie vor den ersten Frösten noch anwachsen. Nun mußte man nach der Sorte auf 50—70 Ztm. Abstand pflanzen und auch den gleichen Reihenabstand nehmen. Man tut dies aber nicht, sondern pflanzt auf 15—20 Ztm. Abstand. Natürlich steht das Gemüse nun im Frühling zu dick. Aber das soll es auch gerade, denn die zu dicht stehenden Pflanzen werden nun ausgeschnitten und verbraucht, die andern, die stehen bleiben, bilden bereits im Juli gelbe Köpfe.

Durch diese vier Gemüse in Verbindung mit Maistiel, Melbe, Salat und Rhabarber lieferte mein kleiner Kriegsgarten eine solche Menge von Gemüse, daß meine vierköpfige Familie es nicht bewältigen, sondern an Verwandte und Bekannte verschenkt werden konnte.

Folgende kurze Aufstellung mag zeigen, was in dem kleinen Garten untergebracht wurde:

1. Sieben Reihen Puffbohnen a 7 Meter Länge.
2. Vier Reihen Erbsen.
3. Sechs Reihen Wintergemüse.

Jahrgang 1915.

6. Zwei Reihen Mangold (eine überwintert, diese wird Ende Mai entfernt),
7. Zwei Reihen Wintersalat. (Dazwischen eine Reihe Zwiebel.)
8. Eine Reihe Zwiebel (zwischen dem Wintersalat.)
9. Vier Reihen Schalotten-Zwiebel. (Dazwischen drei Reihen Sommerkopsalat.)
10. Ein Feld Spinat.
11. Ein Feld Salat 3 1/2 Meter, ein Feld Möhren 3 1/2 Meter lang.
12. Ein Feld Karotten (rote Beete).
13. Ein Feld Spätmöhren.
14. Ein Feld Sprosskohl (ewiger Kohl).
15. Ein Feld Radiese.
16. Eine Reihe Strauchbohnen.

Dazu stehen auf dem Gartengrundstück 6 Hochstämme (4 junge), 4 Buschbäume, 60 Stachel- und Johannisbeersträucher, 15 Himbeeren und der Hauptweg ist mit rankelosen Monatserdbeeren eingefaßt. Es ist kaum zu begreifen, welche eine Masse ein solcher Garten, es ist mit der Pflanzung in besserer Dungkraft und Lage zu liefern vermag, und kann ich jedem Gartenfreunde einen Versuch mit einer ähnlichen Bepflanzung empfehlen.

Trotzdem war ich natürlich froh, daß ich am 10. Mai den Garten um etwa 5 Ar vergrößern konnte, damit ich zunächst Stangen und Strauchbohnen für den Winter, sowie genügend Rosen-, Blumen- und sonstigen Kohl für den Winter ziehen kann, ohne den ergrabenen Garten zu sehr zu belasten. Der neue Garten, der sich direkt anschließt, besteht aus einem mit Baulehm überfahrenen Stück Wiese. Aber den Zuwachs ein nächstes mal.

Landwirtschaft.

Die Verwendung des Geflügeldüngers. Der Dünger unseres Hausgeflügels hat einen sehr großen Wert für die Landwirtschaft und den Gartenbau; jedoch eignet er sich nicht für jede Pflanze, sondern kann sogar für manche von schädlicher Wirkung sein. Am besten sammelt man den Geflügeldünger im Winter, weil die Tiere sich dann meistens im Stalle aufhalten. Man vermischt ihn dann mit trockener Erde, Torfmull, Kalkstaub oder auch mit Laub, Spreu, Heublumen und kurz geschnittenem Stroh, damit er nicht zu heiß wirkt. Ehe man den Geflügeldünger gebraucht, zerreibt man die festen Stücke des getrockneten Düngers, nimmt man noch Torfmull und Sand dazu, so wird er zu einer feinen krümeligen Masse und ist daher sehr leicht anzuwenden. Die Beschaffenheit des Geflügeldüngers ist je nach der Art und Fütterung des Geflügels eine sehr verschiedene. Die beste Art ist der Laubendünger, welcher sich am vorzüglichsten zu Mais und Hülsenfrüchten, besonders Erbsen, eignet. Der Hühnerdünger wird am besten verwendet zum Überstreuen von Getreide, namentlich von Gerste. Den Dünger von Enten und Gänsen braucht man zur Kompostbereitung. Bei der Verwertung des Geflügeldüngers überhaupt ist zu beachten, daß er nur in geringen Mengen und für bindenden und kalten Boden verwandt und möglichst gleichmäßig verteilt wird.

Fütterung.

Fische und Fischmehl bilden ein wertvolles Schweinefutter, doch dürfen sie nicht in zu großen Mengen verfüttert werden, da das Schwein sonst einen Geschmack annimmt, der nicht zu seiner Verbesserung beiträgt. Zur Schweinefütterung sind die geringeren Fischarten frei, die nur nach Russland verkauft werden können und die auch heute in Deutschland nur wenige Abnehmer finden. In erster Linie kommen als Schweinefutter die kleinen grätenreichen Bleisfische, Aale, Aale und

diese kleinen kleineren Fische auf Kosten der besseren Fische leben. (Sie dienen allerdings auch als Fischfutter). Damit das Fleisch keinen Fischgeschmack annimmt, hört man 3—4 Wochen vor dem Schlachten mit der Fischfütterung auf.

Milchwirtschaft.

Beleuchtung der Ställe. Damit die Melker ihre Arbeit gründlich und sauber verrichten können, muß für genügende Beleuchtung gesorgt werden. Wo elektrische Beleuchtung zu haben ist, soll sie in jedem Falle eingeführt werden, denn sie übertrifft die andern an Einfachheit der Handhabung, Wirkung und Gefährlosigkeit ganz bedeutend. Auch ist sie bei richtiger Handhabung nicht teurer als Petroleumbeleuchtung. Wo elektrische Beleuchtung nicht zu haben, müssen genügend hellbrennende Laternen zur Verfügung stehen und soll jeder Melker eine derselben zur Verfügung haben. Diese Laternen werden wöchentlich einmal gründlich gereinigt und gepuht.

Pferdezucht.

Erneuerung des Fußbeschlages hat bei Pferden und Ochsen durchschnittlich alle fünf Wochen zu erfolgen. Um das Spröbwerden der Hufe zu verhüten, muß man dieselben öfter anfeuchten und unmittelbar darauf eine die Verdunstung des Wassers hemmende Fußsalbe einreiben. Die Klauen sind von Zeit zu Zeit durch Verkürzung der Zehen und durch Beschneidung des Tragerandes der Wand zu regulieren.

Schafzucht.

Schafe soll man niemals mit Teer oder einem sonstigen Stoffe zeichnen, der die Wolle verdirbt und sich in der Wollwäsche nicht entfernen läßt. Es ist doch sonderbar, daß deutsche Züchter noch solche veralteten Sachen brauchen, während ein deutscher Farbstift um Schafe zu zeichnen in Frankreich, Spanien, Amerika, Australien und Südafrika verbreitet ist. Dieser Stift steckt in einer Hülse, braucht nicht genäht zu werden und ist immer gebrauchsfertig. Seine Zeichnung wird nicht vom Regen verwaschen, schwindet aber in der Wäsche ganz, so daß keine Wolle verloren geht.

Geflügelzucht.

Kalk hat das Geflügel verhältnismäßig mehr nötig als andere Tiere, weil es denselben zu seinem Aufbau, insbesondere zur Bildung der Knochen und Federn braucht; mangelt es an phosphorsaurem und kohlenstoffhaltigem Kalk, so bleiben die Tiere im Wachstum sowie im Befiedern zurück. Der Kalk fördert die Verdauung; außerdem besteht die Eierschale aus Kalk, und fehlt es an demselben, so werden die Eierschalen nur dünn oder die Eier sind gänzlich schallos. (Fließ- oder Flöheier.) Die Getreidekörner sind reich an Phosphorsäure und Kalk und liefern bei reichlicher Fütterung täglich Kalk; diese Menge ist jedoch für Legehühner nicht ausreichend, weil die Schale eines mittelgroßen Hühnerettes circa 5 Gramm wiegt und außerdem noch Kalk zur allgemeinen Ernährung nötig ist. Die Eierschalen bestehen aus 93—97 Prozent kohlenstoffhaltigem Kalk, klein zerrieben und mit Kartoffeln vermengt, tragen sie viel zur Ernährung bei; ein Huhn verzehrt aber täglich gerne 5—9 Gramm Eierschalen, also die Schalen von 1—2 Eiern; man soll also die Schale den Hühnern nicht entziehen. Rohes Knochenmehl ist nicht zu empfehlen, weil es schwer verdaulich ist, dagegen das käufliche Futterknochenmehl, welches aus Knochen hergestellter phosphorsaurer Kalk ist und täglich unter Weichfutter gegeben werden kann; auch schleimige Krebse, sowie Stäckeide und alter Kalkmörtel, fein geklopft, werden verzehrt.

Am dritten oder vierten Abend wäscht man die Beine lauwarm ab und entfernt sorgfältig die Borsten, doch so, daß kein Blut fließen wird. Nun pinselt man die abgetrockneten Füße mit Petroleum ein und wiederhole dies letztere nach 8—14 Tagen noch einmal. Gleichzeitig mit der Behandlung der Tiere muß eine Desinfektion des Stalles vorgenommen werden, indem man Wände und Sitzstangen sowie die Melker mit Pyrol-Karbol bestreicht. Dadurch werden die hier sich aufhaltenden Milben und deren Brut vernichtet. Um sicher zu gehen, wiederholt man in der zweiten Behandlung der Tiere auch diese Desinfektion. Dadurch tötet man auch sonstiges Ungeziefer, von dem die Mäher meist sehr stark heimgesucht werden.

Verschiedenes.

Tränken der Tiere. Wie beim Menschen, so ist auch bei dem Tiere eine gewisse Menge Flüssigkeit überaus notwendig. Dem Tiere muß Wasser stets verabreicht werden, sei es in der Tränke als freie Flüssigkeit oder als Bestandteil der saftigen und der flüssigen Futtermittel, stets wirkt es lösend auf alle andern Nährstoffe und überführt die verdauten Teile in das Blut. Würde das Tier kein oder nur wenig Wasser erhalten, so würde es abmagern, matt werden und der Tod würde in kurzer Zeit eintreten. Jedoch braucht nicht jedes Tier dieselbe kleine oder größere Menge Wasser. Dies hängt von der Art der Tiere, dem Nutzungszweck, dem Körperzustand, dem Alter, der Fütterung und dem Wohlbefinden der Tiere ab. So trinkt das Schaf am wenigsten Wasser; ihm zunächst steht das Pferd, dann folgen Rind und das Schwein, welche reichlich Wasser zu sich nehmen müssen. Auch die arbeitenden Tiere haben mehr Wasser notwendig und gleichfalls das Milchvieh, weil das in der Milch abgeschiedene Wasser ersetzt werden muß. Dagegen darf dem Mastvieh nur wenig Flüssigkeit zugeführt werden. Während der Verabreichung von Grünfutter bedürfen die Tiere nur wenig Wasser, weil jenes schon viel Zellwasser enthält. Was nun das Wasser zur Tränkung des Viehes selbst angeht, so muß strenge darauf gesehen werden, daß es nur rein, klar, geruchlos, geschmacklos und nicht zu hart ist. Ist das Gegenteil der Fall, so bleiben Magen- und Darmkatarrhe, Durchfälle und andere gefährliche Krankheiten nicht aus. Das beste Wasser ist das Quellwasser, welches immer rein und klar ist; nur muß dabei vermieden werden, es dem Tiere nicht kalt vorzusetzen; die Tiere selbst sind keine Freunde von zu kaltem Wasser, sondern suchen sich selbst wärmeres Wasser aus. Auch ist das kalte Wasser für die Gesundheit der Tiere sehr nachteilig. Daß man die Tiere nicht bei erhittem Körper trinkt, ist selbstverständlich.

Zudermelasse wird nicht nur von Pferden, sondern auch vom Rindvieh gerne gefressen. Beim Rindvieh soll die Gabe pro Tag und pro Kopf 2 1/2 Pfund nicht übersteigen.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Reine Fässer. Nach dem Kellern wird der Most sogleich in Fässer gefüllt, und nun beginnt ein wichtiger Prozeß: die Gärung. Die Fässer, welche zu diesem Zwecke verwandt werden, müssen peinlich rein sein. Die Ansicht, daß bei der Gärung alles Unreine in die Gesele komme und nichts schade, ist irrtümlich. Jeder Fremdkörper kann den Geschmack des Weines ungünstig beeinflussen und seinen Wert vermindern. Verschimmelte Fässer müssen vor der Benutzung zuerst mit kaltem, dann mit heißem Wasser oder Dampf gereinigt werden. Auch darf kein Faß unverbrannten Schwefel enthalten. Ist dieses der Fall, so bildet sich Schwefelwasserstoff und der Wein schmeckt nach faulen Eiern.

Fiebersfrühling.

20

Du meine Seele, du mein Herz,
Du meine Sonne, du mein Schmerz,
Du meine Welt, in der ich lebe,
Mein Himmel du, darin ich schwebe,
O du mein Grab, in das hinab
Ich ewig meinen Kummer gab!

Du bist die Ruh', du bist der Frieden,
Du bist der Himmel mir beschieden.
Daß du mich liebst, macht mich mir wert,
Dein Blick hat mich vor mir verklärt,
Du hebst mich liebend über mich,
Mein guter Geist, mein bessres Ich!

Friedrich Rückert.

Erziehung.

Die Erziehung eines Kindes wird ganz bedeutend erleichtert, wenn der Erzieher es versteht, sich in dessen Seele zu verstehen. Vom Standpunkte eines solch kleinen Menschenkindes sieht sich nämlich sehr vieles ganz anders an, als es dem Auge eines Erwachsenen erscheint. Es ist einfacher Wissensdrang, der den Jungen zum Zerbrechen der geschnittenen Pantomime, das Mädchen zum Zerbrechen der neuen Puppe bringt. Nachdem die Außenwelt genügend gesehen und bewundert ist, wollen beide ihr Spielzeug auch einmal von innen betrachten. Die Neugier treibt sie zur Untersuchung, nicht der rohe Zerstörungstrieb, wie manche Erzieher ohne weiteres annehmen und danach ihre Maßnahmen treffen. Das Kind wird hart zur Rede gestellt, auch wohl im ersten Zorn gleich gestraft, ohne daß es recht begreift, was es verbrochen hat. Es wollte gar nicht unartig sein, sondern nur seinen Wissenstrieb befriedigen, oder es langweilte sich und vertrieb sich auf diese Weise die Zeit.

Sehr viele Erzieher sind nicht genugsam von der Wichtigkeit des pädagogischen Grundgesetzes, daß ein beschäftigtes Kind ein gutes, d. h. artiges Kind ist, überzeugt. Oder sie sind zu bequem, um sich eingehend mit dem Wesen und den Bedürfnissen der ihnen anvertrauten Kleinen zu beschäftigen. Es ist ihnen direkt unlieb, wenn sich diese häufig fragend an sie wenden. Nachdem sie ihnen mehrfach geantwortet haben, wünschen sie, nun in Ruhe gelassen zu werden und scheuen die unermüdlichen, kleinen Fragesteller durch ihr ungeduldiges, oft auch gar barsches Benehmen von dannen. Eingeschüchtert, suchen sie ihren Wissensdurst auf einfachste Art zu stillen. Würde sich nur der Erzieher bei solchen Gelegenheiten der eignen Jugend besser erinnern und seiner damaligen Unternehmungslust denken, dann wäre er einsichts- und nachsichtsvoller und machte wenigstens aufs neue den Versuch, die Kindesseele zu verstehen. Ungezogenheiten, wirkliche Ungezogenheiten der Kinder werden häufig von den Eltern selbst hervorgerufen. In ihnen liegt es, wenn sie unbotmäßig, trotzig usw. sind. Denn, wie Rückert sagt, erzog der Vater den Sohn nicht gut, den er ungezogen nennt. Er verzog ihn vielmehr und ließ ihm alle Unarten hingehen, als er noch klein und allen Einflüssen zugänglich war. Es wurde sogar über das drollige Kind in seiner Gegenwart gelacht und dadurch die Eitelkeit und das Bestreben, sich hervorzutun, geweckt und genährt. Ist es denn ein Wunder, wenn sich dann hässliche Eigenschaften entwickeln und den Charakter verderben, ehe er noch gefestigt ist?

Ein einzelnes Kind läßt sich schwerer erziehen als mehrere. Es wird zwar unter Umständen mehr beaufsichtigt und der Entwicklung seines Körpers und Geistes wird wohl mehr Sorgfalt zugewandt, als in einer sehr kinderreichen Familie der Fall sein kann; aber es liegt auch die Gefahr des Verzogenwerdens sehr nahe, und den Eltern und Lehrern wird eine noch größere Verantwortung auferlegt, als wenn mehrere Jünglinge vorhanden sind, deren Tun und Lassen zu überwachen ist. Der nachdenkende Erzieher findet bald heraus, ob eine Unart vorliegt, die auf Absicht und Bosheit schließen läßt, oder ob das Kind sich beim lebhaften Spiel oder aus reiner Vergesslichkeit einen Verstoß gegen die guten Sitten und die aufgestellte Hausordnung herausnimmt. Er stellt es allein mit ruhigen Worten zur Rede, und das gutgeartete Kind wird sein Unrecht besänftigt einsehen. Wohingegen ein heftiger Tadel in anderer Menschen Gegenwart, wenn er noch dazu vielleicht ungerecht ist, Trotz und Verbitterung hervorruft. A. D.

Küche und Keller.

Selleriealat. Von den Selleriefellen macht man einen guten Salat, indem man sie in Scheiben schneidet, mit Pfeffer und Salz, Essig und Öl gut vermischt. Zu kaltem Fleisch sehr geeignet.

Fisch-Placksteiner. $\frac{1}{4}$ Pfund Fischfleisch, 1 Pfund geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ mittelgroße gelbe Rüben, 1 Stück Sellerie, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 2 Eßlöffel Fett, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Salz etwas Pfeffer. Das Gemüse wird sorgfältig gepulvt und in Scheiben geschnitten. Man teile den sauber gepulvt, gut vorbereiteten Fisch (am besten Kabeljau) in kleinere Stücke und schichtet dann die Zutaten der Reihe nach in einen gut schließenden Topf, dessen Boden man mit Fett belegt hat, ein. Mit einer Lage Kartoffeln schließt man ab, etwas Pfeffer und Salz streut man dazwischen, gießt das Wasser darauf, verschließt den Topf, läßt gar kochen. 1 Stunde.

Kartoffeltöpfe ohne Eier. 600 Gramm gekochte geriebene Kartoffeln, 150 Gramm Kartoffelmehl, knapp $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser, 10 Gramm Salz, 15 Gramm Fett mit dem Wasser vermischt. Die Kartoffeln werden mit dem kochenden Wasser und Fett gut verrührt, das Kartoffelmehl darunter gemischt. Man formt Klöße von der Masse, es gibt etwa 16 Stück, die man in kochendem Salzwasser 10 Minuten kocht. Klobbrühe aufheben zur Suppe für den nächsten Tag.

Haushirtschaft.

Um Spitzen zu waschen, legt man dieselben $\frac{1}{2}$ Meter lang zusammen, kürzere Stücke ungefähr sechsfach, und heftet sie mit einem feinen Baumwollfaden an beiden Seiten durch. Man weicht sie in laues Seifenwasser, drückt sie ohne zu reiben aus, kocht sie kurz mit frischem Seifenwasser und spült sie warm, dann kalt rein; auch kann man sie ein wenig blauen. Nach dem Trocknen starrt man sie nicht heiß mit gekochter Stärke ein; nach dem Einschlagen und Klopfen zieht man sie vorsichtig, besonders am Rande, schön gleich aus. Vor dem Bügeln entfernt man den Festschaden, dann fährt man mit dem mäßig heißen Eisen darüber, indem man die Spitze hin und her bewegt. Die Cremefarbe der Spitzen stellt man nach dem Waschen wieder her, wenn man die Spitzen zuletzt in Kamillentee spült. Für Cerespizen gibt man etwas klaren, schwarzen Kaffee zum letzten Spülwasser.

Stückig gewordene Wollwäsche wieder weich zu machen. Man verfährt beim Waschen vollener verfilzter Sachen folgendermaßen: Die betreffenden Kleidungsstücke werden

24 Stunden vor Beginn der Wäsche eingeweicht; sind die Sachen sehr verfilzt, so muß man sie noch länger, etwa 48 Stunden, in weichem kaltem Wasser lassen; dann werden sie nicht zu heiß in weichem Seifenschäum tüchtig rechts und links gewaschen. Auf keinen Fall erlaube man, daß auf Wolle mit einem Stück Seife geieft wird, das schadet und verfilzt die Wolle. Sind die Sachen gut gewaschen, so werden sie sofort in kaltem weichem Wasser gut gespült, damit alle Seife verschwindet. Sobald sie halbtrocken sind, muß man sie in die Länge und Breite ziehen und ihnen die gewünschte Form geben.

Gemeinnütziges.

Mittel gegen Hansschwamm. 950 g gewöhnliches Salz und 50 g gepulverte Bor-säure werden gemischt und in 5 l kochendem Wasser gelöst. Mit dieser noch heißen Lösung werden alle zu schützenden Holzteile mit Pinsel oder Schwamm oder in den Höhlungen mit einer feinen Spritze in Zeitabschnitten von je einigen Tagen besprüht und dies 4—5 Mal wiederholt.

Ridelsachen aufzufrischen. Um Ridel-gegenstände, welche infolge Temperatur-wechsels oder anderer Einflüsse gelb geworden sind oder Flecke bekommen haben, leicht wieder aufzufrischen, empfiehlt sich folgendes Ver-fahren: Man nimmt 50 Teile rektifizierten Spiritus und setzt einen Teil Schwefelsäure zu. In diese Flüssigkeit legt man die aufzu-frischenden Sachen während einer Dauer von 10 bis 15 Sekunden, und damit solche ja nicht länger darin liegen bleiben, was den Gegenständen schädlich sein würde, legt man nur wenige auf einmal hinein, um dieselben rechtzeitig herausnehmen zu können. Hierauf taucht man sie in reines Wasser und spült tüchtig ab, worauf man sie noch kurze Zeit in gereinigtem Spiritus legt. Das Abtrocknen geschieht mit Sägespänen oder mit weicher Leinwand. Die Gegenstände werden dadurch im Aussehen wie neu, auch der Schißf leidet nicht, wie es der Fall wäre, wenn man mit der Federseife oder der Bürste die Reinigung bewirken wollte.

Aquarienkunde.

Eine herrliche Winterpflanze für feuchte offene Terrarien oder Aquaterrarien ist die Kalla, die man auch viel in Töpfen kultiviert. In der sumpfigen Erde des Terrariums oder Aquaterrariums aber entfaltet sie erst ihre ganze Schönheit und erfreut den Beschauer in den Wintermonaten mit ihrer ganzen Schönheit. Im Frühlings, wenn die Blütezeit vorbei ist, nimmt man die Zwiebel am besten heraus und bewahrt sie trocken auf. Je trockener und heißer sie aufbewahrt wird, um so dankbarer blüht sie. Ich habe im Aqua-terrarium Pflanzen gehabt, die 3—4 Blumen zugleich tragen und den ganzen Winter hin-durch in Blüte standen. Auch bei der Topf-kultur ist ein Zusatz von Sumpferde und Torf von guter Wirkung. Am schönsten sind noch immer reinweiße Kallas, doch gibt es auch interessante farbige Abarten.

Aquarien und Terrarien sind besonders wertvoll, um die Jugend zur sinnigen Natur-betrachtung anzuleiten. Die Jugend muß dabei aber von Erwachsenen kontrolliert werden, damit die Tiere auch das bekommen, was zu ihrem Erhalten und Wohlbefinden notwendig ist, sonst kann die Liebhaberei nur allzu leicht in Quälerei ausarten. Aber-haupt darf bei allen Beschäftigungen, die mit der Natur in Beziehung stehen, die Aufsicht nicht fehlen; ganz besonders ist dieses der Fall, wenn die Sammeltätigkeit in Frage kommt.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Blumenjerde des Zimmers im Winter.

Es ist mir im gegenwärtigen Aufsatze weniger darum zu tun, die Pflege der Blumen im Zimmer eingehend zu erörtern; vielmehr möchte ich heute die sinnige Hausfrau auf einige ganz allerliebste Methoden aufmerksam machen, welche bereits im Besitze befindlichen Blumen und sonstigen Gewächse eine aparte Gruppierung und dadurch dem betr. Zimmer einen ungemein anziehenden Charakter zu verleihen vermögen. Die leidigen Blumentreppen sind zur Genüge bekannt, auch die dem Öffnen der Fensterflügel so hinderliche Aufstellung der Blumentöpfe auf den Fensterbrettern, welche letzteres zudem für empfindlichere, überhaupt blühende Pflanzen noch die Gefahr des Gefrierens bei der gefährlichen Nachbarschaft der nachts über eisbedeckten Scheiben in sich schließt. Sollen aber zur Aufstellung der Pflanzen nun einmal Blumentreppen verwendet werden, die an sich stets den Stempel des Kasten, Geschmacklosen tragen, dann schlage ich vor, das beabsichtigte Arrangement doch in der folgenden Weise zu bewerkstelligen, anstatt die Töpfe ganz bloß auf die Treppentufen zu setzen. — Man lasse sich soviel Kisten machen, als die Blumentreppe Stufen hat, und zwar von der Länge und Tiefe der letzteren und von der Höhe der zu verwendenden Blumentöpfe. (Eine geschickte Hand kann übrigens diese und die folgenden Arbeiten leicht selbst machen.) Diese Kisten werden nun mit recht grob und abenteuerlich zerrissener Rinde von Obst- (Apfel-, Birn- etc.) oder Waldbäumen (bes. Eiche) in möglichst verschieden großen Stücken benagelt, so zwar, daß dieselben noch recht zähig über den oberen Kistenrand emporragen und nirgends eine auffällige Blöße lassen. Nachdem die dergestalt präparierten Kisten auf die ihnen zukommenden Stufen der Blumentreppe gestellt worden sind, muß das Ganze in einiger Entfernung den Eindruck einer wildgerasteten Felserrassenterrasse machen, welche Wirkung man noch durch Ankleben von Bartflechten und grünem Moos sowie Aufstreuen feinen Kieles auf einige vorher geleimte Rindenstücken bedeutend erhöhen kann. — Das oberste Kistchen, welches den Abschluß des Ganzen bildet, erhält die größten, sich mehr und mehr in einer Spitze vereinigen Rindengebilde. Hinter dieselben muß darum ein höheres Gewächs, am schönsten wirkend eine Palme (Fächerpalme, Philodendron, Livistonia u. a.) zu stehen kommen. Die dergestalt behandelten Kisten werden nun in geschmackvoller, der Gesamtharmonie angepaßter Weise mit Topfgewächsen besetzt, nachdem entweder für jeden Topf ein separater, oder ein dem ganzen Kistchen angepaßter Gesamtunterseher eingesetzt wird. Die Hohlräume zwischen den Blumentöpfen und die Oberflächen der letzteren werden mit Rindenstücken und Moos in entsprechender Weise belegt, was übrigens dem zeitweilig vorzunehmenden Begießen der Pflanzen nicht besonders hinderlich ist. Ungemein malerisch und anziehend sieht es aus, wenn auf der obersten Terrasse 1—2 Töpfe mit Schlingpflanzen (Epheu, Kapuzinerkresse etc.) aufgestellt gefunden haben und die grünen Ranken derselben nun um und über die künstlichen Felspartien fluten. Auch ein auf der mittellsten Terrasse inmitten des Grüns aufgestelltes Glasbassin mit Goldfischen bildet eine allerliebste Bereicherung unseres Arrangements, und ich wette, daß meine verehrten Freundinnen das letztere nach seiner Fertigstellung ganz reizend und dabei wenig kostspielig und mühevoll finden werden. — Ein

anderes, ähnliches Verfahren bei der Gruppierung von Topfgewächsen lehren die folgenden Zeilen. Von einem recht biden, gefälligen Stamm lasse man sich eine noch mit der Rinde versehene Walze abjagen, umgebe, wie oben bei den Kisten geschildert, den Rand derselben in Blumentopfhöhe gleichfalls mit angenagelten weiteren Rindenstücken, stelle den Stammabschnitt auf eine passende Unterlage (ein Tischchen oder dergl.), beplanze ihn entsprechend, wie oben angegeben wurde, wobei gleichfalls einige prächtig herabrankenbe Schlingpflanzen nicht vergessen werden dürfen, und ein herrlicher Natur-Blumentisch ist geschaffen, der gleichfalls viele Freude machen wird. — Auch läßt sich die Sache so einrichten, daß man 2 oder 3 dieser Stammabschnitte mit nach oben zu abnehmendem Durchmesser aufeinander setzt, so zwar, daß von dem unmittelbar darunter befindlichen stets nur eine der Breite der unterzubringenden Töpfe entsprechende Galerie übrig bleibt, die, wie vorher, gleichfalls von Rindenstücken umgeben wird. Dieses Arrangement kann wie das vorige auf einem gewöhnlichen Blumentische aufgestellt werden. Auf die oberste Walze eignet sich wiederum eine imposante Blattpflanze, welche gewissermaßen das Ganze überschattet; auch kann dort ein Goldfischbassin recht wirkungsvolle Aufstellung finden. Über dieser Gruppe hängt an drei aus aufgesädelten Eichen oder Bucheln gebildeten Ketten eine entsprechend beplanzte Blumenampel. Ihr Gefäß besteht gleichfalls aus mit Moos und Bartflechten (letztere je länger, desto besser) verzierten Rindenstücken, welche an einem oberen und unteren entsprechenden befestigt werden und einen entsprechenden Boden erhalten. In diese Ampel kommt ein Blumentöpfchen mit irgend einer hübschen Schlingpflanze. — Wer schließlich in der Lage ist, Kalktuff (Aquariensteine) zu bekommen, und die Nähe nicht scheut, kann aus diesem unter Zuhilfenahme des bindenden Zementes sich gleichfalls eine prächtige Gruppe mit kleinen Versenkungen für die Blumentöpfe aufbauen. Der Fuß dieser Gruppe befindet sich einfach auf dem Fußboden einer freien Zimmerdecke und läßt sich das Ganze vollkommen nach Belieben emportürmen. — Im allgemeinen spielen natürlich bei all diesen Arbeiten Geschmacks-, peluniäre Opfer und die verfügbare Zeit eine große Rolle. Dankenswert ist ihre Ausführung auf jeden Fall, und würde dieselbe recht oft vorgenommen, so wäre dies der schönste Lohn meiner vorstehenden Zeilen.

Obstbaumdüngung im Hausgarten.

Die Düngung der Obstbäume beschränkt sich bei manchen Gartenfreunden auf die Verabreichung von Jauche oder Latrine; gewiß haben diese Düngemittel ihren Wert, wenn sie zur richtigen Zeit und in richtiger Weise gegeben werden. Gewöhnlich haben nun aber die meisten Bäume unserer Gemüsegärten bereits durch den Gartendünger zu viel Stickstoff erhalten, weshalb sie üppig ins Holz treiben und zumeist nicht tragen. Eine besondere Jauchedüngung solcher Bäume kann naturgemäß nur das Übel vergrößern. Bei derartigen Bäumen ist die Zufuhr von Kalk, Phosphorsäure und Kali bei Ausschluß jeglicher Stickstoffdüngung — wenigstens für einige Jahre — eine Notwendigkeit. Den Kalk verabreichen wir entweder in Gestalt von kohlensaurem Kalk, Kalkasche oder Apfalk; wir wissen, daß speziell die Steinobstfrüchte Kalk lieben. Die Phosphorsäure geben wir in Form von Thomasmehl und das Kali als

Kainit. Die genannten Düngemittel können unbeschadet ihrer Wirkung miteinander vermischt und im Spätherbst sowie im ersten Drittel des Winters ausgestreut werden; die Winterfeuchtigkeit besorgt schon ein Lösen der betreffenden Nährstoffe, ohne daß ein Auswaschen zu befürchten wäre. Selbstverständlich bringt man den Kalk nur in trockenem, feinemehligen Zustande mit Thomasmehl und Kainit unter; breiigen Kalk unterzubringen, würde wenig Wirkung versprechen. Man dünge gleichmäßig die ganze Baumreihe und namentlich bei Apfelbäumen noch etwas darüber hinaus, weil sich deren Wurzeln noch weiter als die Gegend unter der Kronentraufe (d. i. senkrecht unter den äußersten Zweigspitzen) ausbreiten. Als mittlere Gabe würde für 10—15 jährige Bäume etwa 1 kg Thomasmehl und 2 kg Kainit in Frage kommen. Versuche bei der Wintergoldparmäne ergaben Mehrbeträge bis zu 30 Prozent, gegen deren Geldwert die Düngungskosten kaum der Rede wert sind. Gibt man statt des Kainits das 40 proz. Kalidüngesalz, so benötigt man bekanntlich nur ein Drittel der Kainitmenge. Sämtliche Düngemittel sind leicht unterzubringen.

Die Agave im Winter.

Der Gärtner, der Glashäuser besitzt, überwintert seine Agaven im Kalthause, der Gartenfreund, wenn er nicht im Besitze solcher ist, weise ihr im Winter ein nur wenig warmes, oder ein kühles, doch frostsicheres Zimmer an, ein solches, das selbst bei großer Kälte noch einige Grad Wärme hält. Ein Gießen ist während des Winters fast gänzlich zu vermeiden, denn bei einem härteren Feuchtheit der Erde erkranken die Wurzeln und schließlich erkrankt auch die Pflanze, sie sieht zwar anfangs äußerlich noch ganz gesund aus, doch schließlich und meist, wenn es zu ihrer Heilung schon zu spät ist, zeigt auch das Äußere der Pflanze, daß sie dem Tode verfallen ist. Die Gattung der Agave ist sehr artenreich; alle Arten sind sehr dekorativ und werden zum Dekorieren der Torpfeiler, Ständer, der Felspartien und dergleichen mehr benutzt.

Gute Zimmerpflanzen.

Philodendron portusum ist ein dankbarer Geselle, der auch mit wenig Licht zufrieden ist. Tüchtig Aufzucht zwischen die Erde gemischt, tut wahre Wunder an ihm. — Aspidistra elatior. Diese Pflanze tot zu kultivieren, ist ein Kunststück, sagte mir einmal ein alter Zimmergärtner. Er hat recht. Die Pflanze gedeiht auch noch in dunklen Eden. — Hedera evbescica, bei uns ist die Pflanze leider selten. Ich sah sie in Rußland sehr viel in Zimmern. Sie ist dort fast die verbreitetste Zimmerpflanze und wirkt durch ihre sehr großen Blätter imposant. — Palmen. Nehavis flabelliformis, Chamaedorea Arenbergiana, Chamaerops humilis, Brachyocarpus excelsa, Archontophoenice, Cunninghami. Wer damit Versuche gemacht hat und sieht, wie leicht Palmen im Zimmer gedeihen, wird bald mehr anschaffen. In der Tat, es gibt nichts Eleganteres als Palmen, und die Zahl der Arten, welche ohne jedes Hilfsmittel im Zimmer kultiviert werden können, beträgt weit über hundert. Will man rechte Freude an seinen Palmen haben, so stelle man die Töpfe in Moos, sorge für einen guten Wasserabfluß im Topfe und gieße während des Wachstums sehr reichlich. Manche Palmen werden von Läusen gern heimgesucht. Das beste und einfachste Mittel ist Besprühen mit einem Berständer mit Wasser, dem man auf einen Eimer Wasser ein Schnapsglas voll Petroleum zugelegt hat.