



Die Tätigkeit des Landwirts im Monat Juni.

Von M. Dankler.

Der Juni ist der erste Erntemonat und bringt damit eine Fülle von Arbeiten.

Im Felde ist die Hauptarbeit auf die Pflege der Saaten gerichtet. Durch Hacken und Behäufeln der in Reihen stehenden Feldfrüchte verschafft man dem Sauerstoff ungehinderten Zutritt in den Boden und zu den Wurzeln. Gesät werden Johannisroggen, Futtermais (als Grünfütter) und Gründüngungslupinen. Da Roggen und Mais zu dieser Zeit beim Keimen gern von den Vögeln aufgenommen werden, so färbt man die Saat mit Antianit, welches die Tiere abschreckt, aber nicht giftig ist und auch den Haustieren keinen Schaden zufügt. Luzerne, Espartette und Kleeschläge werden gemäht, grün verfüttert und was zu viel ist, verheut. Zum Heuen braucht man Trodengestelle, damit ein öfteres Umarbeiten und damit Verluste vermieden werden. Für die im folgenden Monate beginnende Körnerernte müssen jetzt schon die Vorbereitungen getroffen werden.

Auf den Wiesen ist die Heuernte im vollen Gange, denn für die meisten Gegenden ist der Juni ja der erste Heumonat. Hier kann nur möglichste Beschleunigung immer und immer wieder empfohlen werden. Steht das Gras in Blüte und ist dabei das Wetter günstig, so warte man keinen Tag, sondern ziehe so viel Hilfskräfte heran, als nur eben möglich und heute, heute, heute! Heu, welches in der Grasblüte gemäht wird und ohne Regen einkommt, hat doppelt so viel Nährwert als anderes, welches erst in der Samenreife gemäht wurde und auch noch Regen erhielt. Nach der Heuernte kann gejaucht und gewässert werden. Eine frühe Heuernte bedingt und ermöglicht auch einen guten Grummetaufwuchs.

Im Garten werden jetzt schon manche Beete leer, denn Früh Salat, Spinat, Radieschen und dergleichen müssen nun abgeerntet werden. Die leer werdenden Felder werden gedüngt, eingegraben und sofort wieder bepflanzt. Gepflanzt werden können noch späte Erbsen, d. h. Erbsen für den Spätgebrauch. Man nehme aber hier nicht etwa späte Sorten, sondern Frühsorten mit kurzer Ent-

widelungszeit. Ferner pflanzt man noch harten Kopfsalat, Endivien, frühen Wirsing und Kohlrabi. Bis Johannis sollen auch die Wintergemüse, wie: Rosenkohl und Krauskohl, gepflanzt sein. Es ist überhaupt gut, diese Gemüse ziemlich früh zu pflanzen, damit sie sich tüchtig entwickeln können. Winterkohl und Rosenkohl kann man auch zwischen die dicken Bohnen pflanzen (Zwischensaat), sie wurzeln jetzt schon gut an und entwickeln sich nach dem Abräumen ausgezeichnet. Junge Karotten oder Möhren für den Herbst und Winterbedarf können noch einmal ausgesät werden, desgleichen Monatsradieschen, Sommer- und Mairrettich.

Im Obstgarten halte man die Saat- und Baumschulen rein. Die Baumlöcher für im Herbst zu pflanzende Obstbäume können schon ausgehoben werden. Die im Frühjahr gesäten Pflänzchen werden versetzt, damit sie tüchtige Wurzelbäume bilden. Die schädlichen Insekten müssen fortwährend bekämpft und kurzgehalten werden, besonders die Raupen können jetzt vielen Schaden anrichten. Durch kurzes, scharfes Anschlägen der Äste kann man manche Sorten herunterholen. Bäume, die im Herbst oder Frühling gepflanzt wurden, müssen bei der Trockenheit begossen werden.

Von den Beerensträuchern liefern die Erdbeeren die erste Ernte, dann folgen Kirschen, Himbeeren, Johannis- und Stachelbeeren. Sie sind in diesem Jahre meist gut durch die Blüte gekommen und versprechen eine gute Ernte. Alles, was im Obst- und Gemüsegarten nicht sofort gebraucht werden kann, wird im Sterilisierapparat eingekocht für den Winter. Erbsen, die schon einmal feil gehen, kocht man vorher ab und sterilisiert sie nachher doppelt so lange, als gewöhnlich angegeben wird. Auch ein Vermischen mit Möhren ist zu empfehlen. Johannisbeersaft, eingekocht und sterilisiert, hält sich unbegrenzt. Eingekochte und sterilisierte Waldbeeren sind köstlich, sie verbreiten im Winter wahren Waldgeruch im Zimmer.

Die Pferde haben während der Erntezeit sehr viel unter Hitze und Insektenstichen zu leiden und soll ihr Pfleger sie nach Möglichkeit schützen. Fliegen und Bremsen sind besonders den Ställen fernzuhalten. Dieses geschieht, indem man in die geöffneten Fenster Gazefenster einsetzt und die Türen durch

mit Leinwand bespannte Rahmen ersetzt. Durch ein Ausstreichen der Ställe mit Kalkmilch, der Karbol (5 Teile auf 100 Teile Kalkmilch) zugefetzt ist, soll man die Fliegen vollständig aus den Ställen halten. Es sind das neuere Mittel, von denen der Landwirt Gebrauch machen soll. Auch bringen mehrere Firmen Mittel zum Einreiben der Tiere, Bremsenöl usw. in den Handel, die ich noch nicht erprobt habe, die aber erprobt werden sollen. An heißen schwülen Tagen lasse man die Pferde der Heuwagen durch jüngere Leute festhalten und mit Laubbüschen die Fliegen wegtreiben, ich habe das als zehn- bis zwölf-jähriger Junge in der elterlichen Wirtschaft immer befolgt. Mancher Landwirt hat aber auch das Genie gebrochen, weil die gepeinigten Pferde plötzlich anzogen und er vom hohen Heuwagen herunterfiel.

Die Rindviehställe müssen gleichfalls luftig und fliegenrein gehalten werden. Milchkuhe, die eine gute Weide haben, brauchen nun kein Beifutter, höchstens gibt man abends noch ein paar Bund frischen Klee. Klee soll niemals lagern, sonst erhitte er. Gute, gehaltreiche Wiesen sind ein Schatz für den Landwirt, sie müssen ihm helfen im Sommer so viel zu verdienen, daß er im Winter mit geringerem Verdienste zufrieden sein kann. Es ist dieses nötig, denn im Winter, wenn der Mehlsack die Grundlage der Fütterung ist, ist das Verdienst nicht so groß.

Schweine leiden sehr unter Hitze. Man sorge daher für kühle Plätze, wo sie sich bewegen können und, wenn möglich, Gelegenheit zum Baden haben. Kühlendes Grünfütter und frisches Wasser ist für Gedeihen und Gesundheit wichtig. Peinliche Reinlichkeit soll auch beim Schweine herrschen, denn das Schwein ist lange „nicht so ein Schwein“, als wie es verrufen ist, es lohnt Reinlichkeit und gute Pflege wie jedes andere Vieh.

Im Schafstall findet die Sommerlammung statt und ist daher gute Pflege und große Aufmerksamkeit vonnöten. Das Gedeihen einer Schafherde hängt in erster Linie vom Schäfer ab und geht, obschon es kaum zu glauben ist, in manchen Gegenden die Schafzucht zurück, weil tüchtige Schäfer fehlen. Dieses aber kommt daher, daß der Schäfer verachtet ist. Die Schäfer sollen nicht schlechter, sondern besser bezahlt werden, sie sollten nicht unter, sondern über den Knechten stehen und einen Jungen als Gehilfen

Jahrgang 1915.

erhalten, dann würde es an Nachwuchs nicht fehlen.

Für die Ziegen trockne man im Sommer eine tüchtige Portion grüner Zweige, wie Eschen, Hasel usw., sie sind im Winter dankbar dafür. Auch das Holunderlaub, das im frischen Zustande nicht günstig auf die Milchabsonderung einwirkt, ist getrocknet ein gutes Futter. Am besten bindet man die Zweige, ehe sie pulverisiert sind, in Bündelchen und verfüttert sie auch so im Winter.

Im Geflügelstalle ist noch gute Ernte. Wer seine Wintereier noch nicht eingelegt hat, der besorge es jetzt, womöglich bei nicht zu heißer Witterung. Bei frühreifen Rassen sind die Hähne und Hühner zu trennen. Die Hähne werden gemästet. Bei guter Mast ist das Kastrieren überflüssig. Fleischhühner können noch ausgebrütet werden. Die Hühner erhalten jetzt viel Grünfutter, besonders wenn sie keinen freien Auslauf haben. Bei Weichfutter sei man vorsichtig.

Bei den Bienen steht nun die Hauptschwarmzeit ein und ist der Juni auch ein Haupttrachtmonat. Bei günstiger Witterung honigen jetzt Wiese und Wald vorzüglich, die ersten Vindeln öffnen ihre Knospen und die blaue Kornblume spendet ihren beliebten Nektar. Trotzdem aber füttere man Ableger und Schwärme, damit sie stark in den Winter kommen. Sind die Vorschwärme klein, so fange man die Königin aus und lasse den Schwarm wieder einziehen. Der Imker muß die besten Honigpflanzen seiner Gegend studieren und immer mehr für die Verbesserung der Bienenweide sorgen.

Kriegsfütterung für Hühner.

Die Schalen der rohen Kartoffeln (bezw. die Kartoffeln selbst, soweit erstere nicht ausreichen), der Abfall vom Klee- und Heuboden, auch Klee oder Heu kleingehackten, Knochenschrot und Küchen- usw. Abfälle, werden zusammengekocht. Außerdem werden die zeistohen Eierschalen, zerhackene Holzlohlen und dergleichen beigegeben.

Eine Knochenschrotmühle ist unerlässlich und macht sich durch die Ersparung an Futter in kürzester Zeit bezahlt. Man ist in der Lage, alle Knochen, welche aus der Wirtschaft abfallen, durch die Mühle so zu zerkleinern, daß die Stückchen gern von den Hühnern genommen werden. Für größere Geflügelhaltung ist auch eine kleine Füttererschneidemaschine für Heu oder Klee usw. sehr empfehlenswert. Hat man keinen Klee, Heu-Abfall oder -Häufel, so kann man auch Birken- oder Buchenlaub sammeln, ebenso Unkraut, und dieses auf der Maschine schneiden. Die Unkräuter erscheinen bald im Frühjahr; im Sommer sammle und trockne man sie für den Winter.

Ferner ist zu verwerten das Blut aus Schlachthäusern, welches man mit Brotabfällen oder Kleie zusammen kocht und dann verabreicht.

Regenwürmer sind ebenfalls empfehlenswert. Für die jungen Hühner werden solche zerhackt; man füttere aber nicht zu viel. Hat man einen Überschuß von Regenwürmern, so empfiehlt es sich, dieselben in angefeuchteter Erde aufzuheben.

Auch durch fleißiges Abschuchen des Gartens kann man Raupen und Schnecken aller Art sammeln. Die kleine Gartenschnecke fängt man in zarten Salatblättern, die man auf die Erde legt und so schattige Unterschlupfstellen bildet. Weinbergschnecken sind an Waldrändern oft massenhaft zu finden; sie werden in kochendes Wasser geworfen und der Inhalt mit einem Häfchen aus der Schale gezogen. Die Schneckenhäuser wandern dann durch die Knochenmühle mit ins Rohfutter. Mistkäfer lassen sich morgens,

wenn sie noch im erstarrten Zustande sind, leicht von den Bäumen und Sträuchern schütteln. Sie werden mit kochendem Wasser getötet, dann wird das Wasser bald wieder abgegossen und die Käfer an der Sonne rasch gedörzt, hierauf werden sie in der Schrotmühle zerkleinert. Wieder an der Sonne getrocknet und luftig aufbewahrt, hält sich das Käferschrot längere Zeit. Auch kleine Fische geben, getrocknet und zerkleinert, ein vorzügliches Futter. Auf diese Weise ist dem Mangel an Fleischnahrung leicht abzuhelfen und das Eierlegen wird sehr gefördert.

Landwirtschaft.

Auflegen der Kartoffelfelder. Sobald die jungen Kartoffelpflanzen in Reihe und Glied stehen, muß die Egge darüber hin, damit das Unkraut nicht die Oberhand gewinnt. Sind Disteln vorhanden, so werden diese extra ausgestochen und direkt an das Vieh verfüttert. Sie bilden ein gesundes und schadloßes Futter. Sind die Kartoffeln nicht stark, so ist jetzt noch eine Kopfdüngung mit Guano von großem Nutzen. Sie erhöht den Ertrag und hält die Kräuselkrankheit zurück. Das Bespritzen mit Kupferalkalibruhe ist nur in besonders ungünstigen Jahren nötig.

Die Hirten oder Hüter sind nach Landesgebrauch meist mit Peitschen oder Stöcken ausgerüstet. Diese sind nun höchst überflüssig und meist schädlich, da mit den Schlägen viel zu viel gespielt und dadurch das Vieh beunruhigt wird. Dagegen gebe man dem Hüter eine alte Mistgabel mit und halte ihn an, den Dünger direkt auseinander zu spreiten, Maulwurfschaufen zu spreiten und Giftpflanzen auszugraben. Eine solche Beschäftigung schüßt ihn auch vor Langeweile.

Schilfrohr darf man auf Wiesen nicht dulden. Es deutet immer auf zu große Rasse. Es gibt ein schädliches, schlechtes Futter. Sind größere Stellen mit Schilf bewachsen, so heue man dasselbe ein und verwende es als Einstreu.

Milchwirtschaft.

Butterbereitung. Die Frage der Butterbereitung ist während des Krieges viel besprochen worden und wurde dafür und dagegen geschrieben. Und doch liegt die Sache so fürchterlich einfach, daß man oft denkt, es würde nur geschrieben, um etwas zu schreiben. Wo genügend Milch vorhanden ist, da mache man Butter und Käse, so viel wie nur eben möglich, wo die Milch mangelt, macht man wenig oder gar keine Butter und Käse, denn hier lohnt sich der direkte Verkauf der Vollmilch besser. Jeder Landwirt muß eben berechnen, wie er am besten auf seine Kosten kommt und die Leute reden und schreiben lassen. Butter und Käse sind keine Luxuswaren, sondern hochwertige Nahrungsmittel, deren Produktion nach Kräften zu unterstützen ist.

Ziegenzucht.

Zehn Regeln für Ziegenzüchter. 1. Du sollst immer zur gleichen Zeit die Pflege und Fütterung, sowie das Melken deiner Tiere vornehmen; nicht heute um 6 und morgen um 8 Uhr. 2. Wenn es dir möglich ist, so besorge die Sache selbst, dann hast du die Gewißheit, daß alles richtig gemacht wird. 3. Vor jeder Fütterung sind Barren und Krippen von alten Futterresten zu reinigen. Gib reichlich Futter, nicht zu viel auf einmal, dagegen oft. 4. Unterziehe deine Tiere einer täglichen Reinigung mit Bürste und Kamm. Eine wöchentliche Seifenwaschung sei ebenfalls Bedingung. 5. Den Stallmist beseitige täglich ins Freie. Ein Misthaufen im Stall ist ein Haufen Gift. 6. Sorge für

reichliche, weiche Streu, du liegst auch lieber weich als hart. 7. Halte den Stall im Winter warm, im Sommer kühl und dunkel; meide Luftzug über dem Boden, sonst hast du Krankheiten. 8. Gib immer zu trinken reines Wasser in reinem Geschirr. Die Tiere gewöhnen sich darin. Es erhält die Gesundheit und fördert mehr Milch. 9. Züchte nur reinrassige Tiere, die Rasse in deinem Gebiet, sonst hast du Unannehmlichkeiten und gibst dich der Lächerlichkeit preis. 10. Sei Mitglied einer Genossenschaft oder eines Vereins und Abonent des Organs und halte treu dazu: Vereinzelt bist du nichts, vereinigt seid ihr alles.

Bienenzucht.

Auswechseln der Königinnen. Das Auswechseln der Königin bedeutet einen schweren Eingriff in das Leben eines Bienenvolkes und soll daher nur bei zwingender Notwendigkeit vorgenommen werden. Direkt notwendig ist es, wenn eine Königin drohenbrütig wird, also Budebrut oder Budebrut ansetzt. Auch wenn die Bienen im Frühjahr wenig Pollen eintragen, also nicht höheln, kann eine Auswechslung notwendig werden, denn in diesem Falle ist die Königin zu alt oder sie hat sonst einen Fehler, der ihre vornehmste Tätigkeit, das Eierlegen, hemmt. Auch wenn die Bienen körperlich ausarten, evtl. kleiner werden, kann nur durch eine neue Königin Wandel geschaffen werden. Manchmal werden auch Königinnen ausgewechselt, weil das Volk stechlustig ist und dies der Königin zur Last gelegt wird. Hierzu soll man, wenn die Königin sonst gut, nur im Notfall greifen. Völker werden meist stechlustig durch falsche, unruhige Behandlung, durch Eingriffe zur falschen Zeit usw. Also erforsche man hier einmal sein eigenes Gewissen zuerst.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Beschneiden des Weinstockes. Es gilt noch vielfach als Streiffrage, wann der Weinstock beschritten werden soll, im Frühjahr oder im Herbst. Gedacht wird hierbei an den Schnitt des reifen Holzes. Der „Streit“ entsteht aber meist durch den verschiedenen Bohnort und seine verschiedenen Anforderungen. In den Weingebieten des Rheines und der Mosel, überhaupt in der richtigen Weinegend, schneidet man das reife Holz im Frühjahr, und die Erfahrung lehrt, daß dieses auch richtig ist. Im kälteren Klima aber blutet der Weinstock beim Frühlingschnitt so sehr, daß er später und schwächer austreibt, als beim Herbstschnitt. Hier (also in kälteren Gegenden) ist daher der Herbstschnitt anzuwenden.

Weinrebe und Bodenwärme. In unseren Breiten, die dem Weinstock und der Rebenzucht nicht so günstig sind, wie der sonnige Süden, muß die vorhandene Wärme nach Kräften ausgenutzt werden. Nun weiß man, daß die Luft in der Nähe des Bodens immer wärmer ist, als in höheren Schichten. Die unteren Früchte der Reben erhalten daher mehr Wärme, als die oberen, daher reifen sie eher, sind süßer und ergeben die edelsten Weine. Der erfahrene Winzer sucht daher seine Reben so nahe an den Boden zu bringen, wie nur eben möglich, und man kann die größere oder geringere Kunst und Sorgfalt eines Winzers schon daran erkennen, ob die Bognaben sich höher oder tiefer am Stöcke befinden. Aber eines schadet sich nicht für alle. In Gegenden, wo man billigere Tischweine zieht, wo also die Erzielung größerer Mengen von besonderer Bedeutung ist, müssen die Stöcke höher gehalten werden.

Mäuse und Ratten sind schlimme Feinde der Reben. Man vertilgt sie am besten durch Möhren, die mit Phosphor vergiftet wurden.

Man hat ja auch an solche Zeiten,
Da mancher sie dir wieder her;
Und können wirklich schöne Zeiten,
Dieselben sind es doch nicht mehr.

Für die Hausfrau.

Wirst du glücklich sein im Leben,
Trage bei zu andrer Glück;
Denn die Freude, die wir geben,
Rehrt uns eig'ne Herz zurück.

Ah geh', wer wird so traurig sein ...
(Im Volkston.)

Ah geh', wer wird so traurig sein!
Schau doch einmal hinaus,
Wie herrlich blüh'n die Auen!
Frau Lerche singt im Blauen ...
Der Frühling springt ums Haus.

Früh winkte schon die Sonne dir
Mit ihrem güld'nen Schein;
„Komm, folge meinen Spuren;
Die Englein auf den Fluren
Die tanzen Ringelreih'n.“

Beim Nachbar steht ein Apfelbaum,
Nein, wie der blüht und strahlt!
Als wären weiße Sternchen
Und rosige Laternen
Ins Himmelblau gemalt.

Der Frühling nimmt dich an der Hand
Und spricht: „Hab' frohen Mut!
Wir geh'n durch grüne Lauben,
Einst reifen süße Trauben
Und alles wird noch gut ...“

Otto Promber.

Sojabohnenmehl.

Von Hedwig Henl.

In dem Sojabohnenmehl ist ein sehr brauchbarer Eiweißträger gefunden, welcher sowohl das Kohlehydrat — das Mehl in der Speise, ersetzen kann, wie den Eiweißkörper, ja sogar das Fett, wenn man es darin läßt.

Über die Sojabohne sind die Meinungen geteilt. Viele halten ihre Zucht für schwierig und im nördlichen Klima für ausgeschlossen. Ich habe sie selbst auf sandigem, nicht besonders vorbereiteter Boden mit Erfolg gezogen und habe eine hübsche Ernte der kleinen, innen gelben Bohne hereingebracht, jedenfalls nicht weniger, als von anderen Buschbohnen. Nun steht der direkten Verwendung der Fettgehalt, der einen eigentümlichen Geschmack hat, entgegen. Viele haben denselben durch Behandlung mit Natronwasser und durch langes Einweichen entfernt und dann die Bohne wie andere Bohnenkerne gekocht. Mir scheint aber in unserer Zeit ein großer Vorteil in der fabrikmäßigen Gewinnung des Mehles zu liegen, das, vom überflüssigen Fett befreit, für Massenernährung von großer Bedeutung wäre.

Es enthält mehr als 25 Prozent Eiweiß, bindet glänzend Fette und indem es das tut, gibt es der Nahrung einen Sättigungsgehalt an Eiweiß, das das Fleisch darin überflüssig wird. Ganz ausgezeichnet wirkt es in sauren Kartoffeln, in Fischsoße von Moftrich, in Grüntohl, in süßsauren Gerichten. Man verwendet von dem Mehl so viel dazu, wie man vom Weizenmehl verwenden würde. Es lassen sich aber auch größere Mengen unterbringen, da der Geschmack im Gericht sehr pikant an Soja erinnert. Die Geschmacksprüfung ist durchaus zugunsten des Sojamehles ausgefallen, das nicht teurer als Hülsenfrüchte ist. Es würde auch statt Roggenmehl zu Bratensoßen zu verwenden sein.

Die Bohne zu ziehen, hat nur dann Sinn, wenn sie zur Fabrikation von Mehl, Würze und Fett (nicht als Viehfutter) dienen soll. Ich habe die Versuche seinerzeit im Hinblick auf Südwestafrika gemacht. Sojabohnenmehl wird von verschiedenen Seiten angeboten.

Küche und Keller.

Gemüse-Suppe für alle Jahreszeiten. Aus Resten und Abfällen von Fleisch, Bratenknochen und dergleichen läßt sich in Verbindung mit allerlei Gemüsen und einigen Suppenwürfeln eine sehr wohlgeschmeckende, kräftige und nahrhafte Suppe bereiten. Alles, was von Gemüsen in der herrschenden Jahreszeit zu haben ist und man verwenden will, wird gut verlesen und sehr rein gewaschen: Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl, Schitore, Karotten oder Möhren, Stedrüben, Kohlrabi, Blumentohl, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Spargel usw. und einige Kartoffeln. Die Gemüse, fein geschnitten oder fein gehackt und zu annähernd gleichen Teilen gemengt, gibt man nach und nach in kochendes Wasser, tut Suppenfett oder ein sonstiges Fett hinzu (man kann auch Kunstbutter nehmen) und läßt alles 3 bis 4 Stunden kochen. Wenn man die Gemüse weich und die Suppe von gewünschter Konsistenz findet, rührt man auf jedes Liter 10 Gramm Fleisch-Extrakt oder nimmt einige Bouillonwürfel und Salz hinzu und läßt noch einmal aufkochen. Zu dick gewordene, übrig gebliebene Erbsen (Schoten) kann man durch ein Sieb streichen und die Suppe dadurch gebunden machen, oder mit Sojagrieß. (Man kann auch die Kochliste anwenden.) Diese Suppe ist so sättigend, daß man dann nur noch eine mäßige Nachspeise zu geben braucht, zum Beispiel Kartoffelknudeln, Heringskartoffeln und dergl.

Spargel. Jeder Spargel wird fein geschält, nicht geschabt, und zwar nach der Richtung vom Kopf zum Ende, dieses schneidet man etwa fingerbreit ab. Je nach Verwendung schneidet den Spargel in 2 bis 3 Zentimeter lange Stücken, oder läßt ihn ganz und bindet ihn nach dem Waschen zu Bündeln zusammen, da die Köpfe sonst beim Kochen leicht abbrechen. Am besten ist er in Salzwasser abgekocht und mit einer holländischen Soße oder frischer Butter gegessen. Er bildet ein Gericht für sich oder man gibt Cervelatwürst, Schinken, Lachs oder gebadene Brüste als Beilage. In Stücken geschnitten und weich gekocht verwendet man ihn zu Spargelsuppe, Spargelseier, Spargel und Karottengemüse, Omelette mit Spargelköpfen, Huhn mit Spargel, Spargelsalat.

Schitore-(Zichorien-)Salat. Beim Einkauf des Schitore achte man darauf, daß die Blätter fest aneinander geschlossen sind. Sind sie offen und ist die Staube gespalten, so war er im Begriff aufzuschließen. Die Staube besteht dann aus mehr Rohr als Blättern und beginnt bitter zu schmecken. Auch achte man darauf, daß die Staube gut trocken ist. Berücksichtigt man dieses, so kann man hieraus äußerst wohlgeschmeckende Gemüse und Salate bereiten zum Beispiel: Man nehme 1 Pfund Schitore, bohre aus dem breiten Ende ein fingerhutgroßes Stückchen heraus, weil das etwas bitter schmeckt (wen das nicht stört, der kann es dabei lassen). Hierauf wäscht man den Stangenalat schnell ab, damit er nicht rot wird und schneidet ihn in runde Scheibchen. Den Salat-Beigut hat man schon vorher hergerichtet. Dazu verreibt man in der Salatschüssel ein erbsengroßes Stückchen

Knoblauch, wodurch der Salat einen sehr pikanten Geschmack erhält. Es darf aber nur so wenig sein, daß der Knoblauch nicht vornehmlich. Der Knoblauch kann auch wegbleiben. Zum Beigut mischt man etwas gutes Salatöl, Salz und Pfeffer in die Salatschüssel, fügt den geschnittenen Stangenalat hinzu und mischt ihn unter Benutzung eines Holzlöffels, niemals eines solchen von Metall. Erst wenn der Salat gut gemischt ist, gießt man den Essig hinzu. Auf drei Eßlöffel Öl rechne man einen Eßlöffel Essig. Weitere Zutaten bleiben weg. Der Salat soll, sobald er angemacht ist, sofort gegessen werden, sonst verliert er an Ansehen und Wohlgeschmack. Man kann zu diesem Salat auch eine Unterlage von Kartoffel- oder Sellerie-Salat machen.

Haushirtschaft.

Reinigung und Puzen des Kochgeschirres. Emaillierte Kochgeschirre, die grau geworden sind, kocht man mit Seifenstein aus, wodurch sie ihre weiße Farbe wieder erhalten. Man füllt das betreffende Gefäß bis an den Rand mit lauwarmem Wasser, tut auf ungefähr 3 bis 4 Liter Wasser einen halben Eßlöffel Seifenstein und läßt dies mehrere Stunden kochen. Dann wäscht man das Gefäß gut mit Sodawasser aus und spült mit klarem, heißem Wasser nach. Kupfer-, Messing- und Blechgeschirr hält sich wochenlang blank, wenn man es auf folgende Weise puzt. Auf ein weiches, leinenes Lappchen nimmt man ein wenig Puzpomade und taucht dies etwas in Petroleum, welches man zu diesem Zwecke in einen kleinen Napf gießen kann. Nun reibt man den zu puzenden Gegenstand damit über und dann mit einem trockenen Lappen und Puztack so lange kräftig nach, bis der Gegenstand völlig blank und glänzend ist.

Gemeinnütziges.

Lackschuhe werden erst mit einem wollenen Tuch abgerieben, dann mit Milch abgewaschen und nun mit einem weichen Lederlappen glänzend gerieben. Damit sie keine Risse und Falten bekommen, spannt man sie über einen Leisten. Um sie gut zu schonen, kann dann noch eine Hülle von weißer Gaze oder Vorhangstoff übergezogen werden.

Krumm gewordene Wiege- oder Schneidbretter richtet man aus, indem man die hohl gewordene Seite mit kochend heißem Wasser anfeuchtet und die andere Seite ans Feuer oder an den warmen Ofen hält. Desgleichen lassen sich Vertiefungen an Möbelstücken, die durch Hammerschläge und dergleichen hervorgerufen sind, durch Auflegen eines mit heißem Wasser getränkten Wollappens entfernen; das Verfahren ist zwei- bis dreimal zu wiederholen.

Gesundheitspflege.

Tee aus Kirschentstielen. Die gesammelten Kirschentstiele werden zwischen Papier getrocknet, um sie gegen Staub zu schützen. Man legt sie in Schatten und bewahrt sie dann in einem trockenen Gefäß an einem trockenen Orte auf. Man kocht von diesen Stielen einen Tee und versüßt dabei gerade so, wie man mit Brusttee kocht, man seigt die Flüssigkeit ab und versüßt sie mit Zucker; bei Katarrh und Husten der Kinder ist dieser Tee sehr zu empfehlen.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Die richtige Aussaat.

Einige Fehler, die gewöhnlich bei der Aussaat gemacht werden. Einer der größten Fehler, den viele Gartenfreunde machen, ist das zu frühe Ansäen, wodurch oft Schaden angerichtet wird. Kaum scheint die Sonne ein paar Tage, so muß gesät werden, obwohl der Boden noch nicht aufgetrocknet, viel weniger noch erwärmt ist. Die Folgen sind vielfach aber wenig gut. Der Same liegt lange, ehe er keimt; je langsamer er aber keimt, um so mehr Zeit und Gelegenheit haben Würmer und ähnliche „Gartenfreunde“, ihren Teil davon mit Ruhe zu verzehren. Noch schlimmer ist es aber, wenn der Same, durch einige Tage Sonnenschein begünstigt, zwar keimt, dann aber durch rauhes Wetter wieder im Wachstum zurückgehalten wird, ja sogar einen förmlichen Stillstand durchmachen muß. In dieser Ruhepause bilden sich im Innern der jungen Pflanzen, zum Beispiel bei Nadieschen, Frührettichen, Frühkohlrabi schon Blütenknospen; sie schießen beim Weiterwachsen in kurzer Zeit in Samen. Andere Pflanzenarten aber, die das nicht machen, vertümmern, erkälten und bleiben dann immer klein und trübselig. Ein ebenso verbreiteter Fehler, wie das „Zufrühsäen“, ist das „Zufrühsäen“, sowohl bei Gemüse als bei Blumenpflanzungen. Hier ist nicht nur der zu viel ausgestreute Samen verloren, sondern die Pflänzchen haben weder Licht noch Luft; sie werden geil und schwach. Sollen derartig erbärmliche Exemplanten, die kaum allein stehen können, später ausgepflanzt werden, so ist das Elend da. Sie werden hin- und hergekauft und liefern selten kräftige Exemplare. Endlich wird noch viel gefehlt dadurch, daß Samen gebraucht wird, der vielleicht Jahre alt und nicht mehr keimfähig ist. Wer alten Samen gebrauchen will, der unterlasse es nicht, dessen Keimfähigkeit zu prüfen, indem er eine Anzahl Körner zwischen wollene Lappen bringt und diese feucht und warm hält. Keimt dann eine genügende Anzahl Körner, so ist der Same brauchbar. Wenn nicht, so fort mit ihm, damit keine kostbare Zeit durch mehrmaliges Ansäen verloren geht. Bei Vermeidung dieser Fehler wird Geld, Zeit und Ärger gespart.

Blumentopfpflanzen müssen tüchtig gegossen werden. Je mehr Wasser sie bekommen, um so besser gedeihen sie und um so fester werden die Köpfe. Bei nasser Witterung aber gebe man tüchtig Dünggüsse. Selbstverständlich muß der Boden stets offen gehalten werden.

Stauden-Spiraen. Die meisten Stauden-Spiraen lieben eine gute, nährhafte Wiesen-erde und einen mehr kühlen und feuchten als heißen und trockenen Standort, gedeihen aber auch sonst schon in gewöhnlichem Gartenboden. Will man ihnen eine zugänglichere Erde zubereiten, so nehme man Erde von feuchten Wiesen, Schlamm-erde und Mistbeeterde, bringe alle zusammen auf einen Haufen und arbeite diesen das Jahr über einmal fort. Diese Erde wird nun im Garten mit gewöhnlicher Gartenerde vermischt oder sie wird für sich allein benutzt. Im letzteren Falle wirft man Gruben aus und füllt diese mit der Erdmischung.

Zur Bekämpfung der Gartenschädlinge. Der Kampf gegen die Gartenschädlinge darf

das ganze Jahr hindurch nicht ruhen, am wenigsten aber im Frühling, weil jetzt viele Arten an der Fortpflanzung verhindert werden können. So kann man zum Beispiel im Frühling an einem Tage mehr Kohlweißlinge unschädlich machen, als im Sommer in einigen Wochen. An Mauern, Pflanzen, Pfählen und Bäumen findet man jetzt die Puppen des Kohlweißlings, dieses Gartenverwüsters, in so großer Anzahl, daß man manchmal an einem Nachmittag wohl 100 Stück sammeln und töten kann. Nehmen wir nun an, von den ausschüpfenden Schmetterlingen sei die Hälfte Weibchen, so haben wir nicht nur 100 Schädlinge, sondern auch die Nachkommenschaft der 50 Weibchen, die mit 5000 Stück sicher noch zu niedrig gerechnet ist, unschädlich gemacht. Daß dadurch eine Masse Arbeit für den Sommer gespart wird, und was 5000 Raupenmüher in einem Garten anrichten, ist wohl allbekannt. Aber wenn wir auch nicht an einem Nachmittag 100 Stück unschädlich machen, wenn wir täglich ein halbes bis ein ganzes Duzend töten, erreichen wir auch schon etwas.

Die Margareten-Nelken werden zwar recht häufig in Gärten angebaut, aber viel zu wenig bekannt ist ihr Wert als Zimmerpflanze, besonders aber als Winterblüher. Ich pflanze in jedem Jahre, Ende September, etwa ein Duzend der schönsten Exemplare in verschiedenen Farben in nicht zu große Töpfe und habe dadurch den ganzen Winter bis Februar und März stets schöne, wohlriechende Nelken. Wie manchem Besucher, besonders Damen, habe ich dadurch eine freudige Überraschung bereitet, daß ich ihnen im Dezember und Januar ein Sträußchen frischer Nelken band. Wie dankbar wurden solche Sträußchen auch bei den verschiedensten Festlichkeiten entgegengenommen und als Ballschmuck für Haar und Kleider verwendet! Und dieser reizende Schmuck, viel schöner als die künstlichen, teuren Blumen, kostete ungefähr nichts. Ganz besonders ist das Einpflanzen der gefüllten Margareten-Nelken solchen Blumenfreunden zu empfehlen, die auf dem Lande oder in kleinen Städten wohnen und so, abgesehen von den hohen Preisen, frische Blumen im Winter nicht kaufen können. Ich rate jedem Blumenfreund zu einem Versuche, selbst wenn er in diesem Jahre keine Margareten-Nelken hat und die billigen Pflänzchen in der Gärtnerei kaufen muß, er wird sicher befriedigt sein. Am besten sind junge Pflanzen, die erst im Frühling gesät wurden. Nach dem Einpflanzen stellt man sie ein paar Tage schattig und bringt sie dann in ein wenig geheiztes Zimmer ans Fenster und gießt reichlich.

Hortensien, die man in Blumenhandlungen kauft, halten sich nicht lange im Zimmer, weil sie die feucht-warme Luft des Treibhauses gewöhnt sind und die trockene Zimmerluft nicht vertragen. Solche Pflanzen schneide man direkt, wenn die Blüten verblichen, kurz und setze sie in den Garten an eine halbschattige Stelle. Sie treiben nun bis Herbst kräftige Schößlinge, und diese Schößlinge bringen im nächsten Jahre je eine schöne, große und haltbare Dolbe. Am besten stellt man die Hortensien den Winter über frostfrei, aber kalt, und treibt sie erst im Januar-Februar wieder an. Es geht aber auch anders; selbst wenn die Pflanzen direkt aus dem Garten ins geheizte Zimmer kommen, blühen und gedeihen sie. Hortensien sind harte dankbare Pflanzen, die jedem Liebhaber Freude machen.

Dankbare Gartenblumen. Unter den besseren Gartenblumen finden sich eine ganze Reihe, welche nicht so verbreitet sind, wie sie es verdienen, so unter andern folgende Arten: 1. Die Wunderblume (*Mirabilis jalapa*) findet sich nur in wenigen Gärten, obgleich sie leicht zu kultivieren und eine interessante Pflanze ist. Sie hat eine kompakte, tiefdunkle Belaubung und trichterförmige Blüten. Das „Wunderbare“ aber daran ist, daß nicht nur die Farben der verschiedenen Pflanzen variieren, sondern daß ein und dieselbe Pflanze oft 50 verschiedenartig gezeichnete Blüten trägt. Die Wurzeln sind möhrenförmig und werden den Winter über im Keller aufbewahrt. 2. Die Prachtwidder (*Glaucanthus*). Der Same wird in Schalen oder Kistchen ausgefüt und die Sämlinge kommen so schnell wie möglich in kleine Töpfe. Sie verbleiben darin von Mai bis Anfang Juli, werden dann mit unzerlegten Ballen ins Freie gepflanzt und blühen nun ununterbrochen bis zu den stärkeren Frösten. Reiches Begießen erforderlich. 3. Die Luzinen sind dankbare und anspruchslose Pflanzen. Der Same wird direkt an Ort und Stelle gesät. Die perennierenden Arten werden durch Wurzelteilung leicht vermehrt. Dankbare Pflanzen sind auch die Glodenblumen, die großblumigen Tabaksorten, die Verbenen, die Lichtnelken und die Nachtsvioletten.

Sommertannen. Unter diesem Namen wurde in den letzten Jahren eine Neuheit angepriesen, die in einem Jahre ein 1,05 Meter hohes Bäumchen von Tannengefäß bilden sollte. Ich habe die Neuheit im letzten Jahre erprobt und kann die Angabe der Kataloge bestätigen. Meine „Sommertannen“ erreichten sogar die Höhe von 2 Metern, bildeten schöne pyramidenförmige Bäumchen und schmückten den Garten sehr durch ihr hübsches feines Laub. Im September und Oktober bedeckten sie sich mit kleinen Blüten und Samenknospen und lieferten im November noch ein äußerst zart und duftig wirkendes Kranzmaterial. Eine Portion Samen kostet nur 50 Pfg., doch hatte ich mir direkt spannenhohe Topfpflanzen aus einer Gärtnerei genommen. Samen ist wohl in jedem Samengeschäft zu haben. Selbstverständlich ist es keine Tanne, sondern eine Reifhart, deren nächste Verwandten in Gärten und als Ankraut wachsen.

Die Gartenwege. Gute Gartenwege verschönern nicht nur einen Garten gar sehr, sondern sie sind auch eine Annehmlichkeit. Gute Gartenwege dürfen niemals schmutzig sein, nicht während und nicht nach dem Regen, so daß man zu jeder Zeit in den Garten gehen kann, ohne Schuhe und Stiefel und dadurch indirekt das Haus beschmutzen. Um derartige Wege zu erlangen, genügt es also nicht, einfach mit den Füßen einen Weg abzutreten und etwas Kiesel oder Sand darauf zu schütten, sondern die Wege sollen 1 Fuß tief ausgestochen werden. Dann legt man zuerst eine Lage Steine und darüber Bauschutt, Kiesel, ganz besonders aber auch Kohlen- und Schlacke und Sand. Diese Materialien sind durchlässig, d. h. sie lassen das Wasser rasch einsinken, so daß die Oberfläche hübsch trocken und glatt bleibt. Die Gartenwege sollen so breit sein, daß zwei Personen bequem nebeneinander gehen können. In der Mitte können sie etwas gewölbt sein, damit das Wasser um so leichter abfließen kann.