



Salate und salatarartige Pflanzen.

von Emil Gienapp, Hamburg.

Grüne und zartblättrige Salate und artige Pflanzen sind speisewirtschaftlich geschätzte als hausgärtnerisch dankbare Gemüsepflanzen. In Anbau am meisten sind die in vielen Sorten vorhandenen Kopfsalate, die deshalb angebaut werden. Ihren Verwendungszwecken nach in Sommer- und Winterkopfsalate unterteilt. Kommen für den Kleingartenbau im Winter nur die ersteren in Betracht, während die Kultur der Winterkopfsalate dem Berufsgärtner überlassen bleibt, die in Erfolge immerhin die Erfüllung der Kulturansprüche zur Voraussetzung hat, die einzurichten nicht jeder Laie weiteres in der Lage ist. Außerdem kommen dann auch Schnitt- und Pfundsalat, der Stachelsalat und der Spargelsalat häufig als Salatgemüse kultiviert. Über den Kopfsalaten bieten diese Salate den nicht zu unterschätzenden geschmacklichen und kulturellen Vorteil, noch weniger gutem Boden zufriedenstellende Erträge zu liefern und bei zeitlich getrennten Anbau den ganzen Sommer hindurch zu sein, während die Kopfsalate in heißen Sommermonaten sich nur selten eignen und brauchbare Köpfe geben. — Kulturellen Anbau sind sich Pfund- und Kopfsalate ziemlich gleich; beide lieben einen lockeren, sandig-lehmigen und gut wasserleitenden Boden in freier sonniger Lage mit viel Wasser. Die Aussaat geschieht vom Frühjahr in mehrwöchigen Zwischenräumen direkt ins Freie, wenn man nicht zögert, die erste Aussaat des Kopfsalates im April usw. vorzunehmen, um dadurch eine frühe Ernte zu gewinnen. Denn während die Pfundsalate ausnahmslos nach Aussaat unverpflanzt bleiben und an der Pflanzstelle bis zum Verbrauche heranwachsen, so es bei Kopfsalaten zur Erlangung von Köpfen zarter Blattwüchsigkeit und bedingungslos erforderlich, sie als Setzlinge in Abständen zwischen 15 bis 25 Zentimeter (je Sortengröße) auszusäen. — Der Kopfsalat wird dagegen erst Ende August Anfang September ausgesät und als Pflanzungen in Abständen von 15 bis 25 Zentimeter in vertieften Rillen an ge-

schützten Plätzen ausgesät, wobei späterhin die Erde als Winterschutz dicht an die Pflanzen herangezogen oder zum gleichen Zwecke mit Laub, Tannennadeln usw. eingestreut wird. — Der Schnitt- oder Stachelsalat wird ebenfalls ziemlich dicht an Ort und Stelle ausgesät und allenfalls bei einem zu dichten Aufkommen verzogen (ausgelichtet); er bildet nur kleine Köpfe, die im Blatt schnell verhärten und deshalb rechtzeitig verwendet werden müssen. Vom Spargelsalat wird im Frühjahr nur eine Aussaat, entweder im Mistbeete bezw. in Töpfen im Zimmer oder auch im Freien, gemacht. Die pikierten Sämlinge werden in 20 bis 30 Abständen auf die Kulturbette verpflanzt. Sie bilden in kurzer Zeit hochauftretende, wenn auch nur locker geschlossene Köpfe, von denen die weichen Blätter als Salat und die härteren Rippen mit den fleischigen Wurzeln wie Spargel zubereitet werden.

Im Vergleiche zu früher wird heute der gewöhnliche ausdauernde Staudensalat viel zu selten als hausgärtnerische Salatpflanze angepflanzt, obgleich er in den Lebensansprüchen äußerst genügsam ist und mehrere Jahre hintereinander reiche Erträge liefert. Schon im zeitigen Frühjahr geben die jungen Blätter eine erfrischende Salatspeise, die größeren Blätter späterhin ein endivienartiges Rohgemüse, und im Herbst ausgegrabene und im Keller überwinterte Pflanzen liefern den ganzen Winter hindurch einen frischgrünen Blattsalat für den Speisetisch. Als vorzügliche Winterkopfsalate wären ferner die Endivien- und die Zichorien-Pflanzen zu nennen. Die erstere in ihren Winterformen als gebleichte Produkte auf Vorrat genommen, liefern der Winterküche ein überaus delikates Salatgericht und die letzteren mit den Wurzeln in Sand oder Erde im Hauskeller eingeschichtet grünen eine Menge zarter Blätter, die wegen ihres feinen Geschmades speisewirtschaftlich sehr geschätzt sind. — Weitere Winterkopfsalate sind ferner der Rabinchen- oder Felsalat (auch Rapunzel, oder Nieschen genannt) und der diesem ähnliche französische Rapunzel. Sie werden bekanntlich als ganze Pflanze während der Monate Dezember-März verbraucht. Der feine Same wird unbedeckt Ende Juni, Mitte Juli auf inzwischen freigeordneten Beeten von Frühgemüsen für sich oder auch als Zwiebelbrut bei Zwie-

beln- oder Porreekulturen ausgestreut. Beide Arten sind gleichen Wuchses und gleicher Kultur, nur ist der Geschmack des Felsalates durchweg etwas herber als der des Rapunzel. Um ihre Standplätze für den Winter frostfrei und zum gelegentlichen Verbräuche zugänglich zu erhalten, werden sie mit Laub oder einem anderen gerade zur Verfügung stehenden Schutzmaterial eingedeckt. — Als salatarartige Pflanzen kommen zunächst verschiedene Kressearten, und zwar die Wasser- oder Brunnenkresse, die amerikanische Winterkresse, die große Staudenkresse oder Mauerpfeffer und die gewöhnlichen Gartenkresse-Formen in Betracht. Außer der Brunnenkresse, die sich nur durch Schnittlinge (Setzlinge) oder im Juli-August durch Samen in fließendem Wasser, das auch im Winter auf einige Grad erwärmt sein muß, kultivieren läßt, sind die sonst genannten Kressearten sehr leicht an jedem schattigen Platze des Hausgartens oder auch im Zimmer in Töpfen (Schnittkresse) heranzuziehen. Alle Kressensalate sind, für sich allein oder mit anderen Salatblättern vermischt, genossen, außerordentlich gesund, magenstärkend und blutbildend, so daß sie wegen dieser besonderen gesundheitlichen Eigenschaften schon im Altertum als Mittel gegen Hautkrankheiten und Steinleiden bekannt waren.

In die Kressen reihen sich weiter als salatarartige Ersatzpflanzen der in vielen Gegenden wildwachsende und im Geschmack den Zichorienblättern ähnelnde, zuweilen überaus zartblättrige Löwenzahn oder Milchbucksalat, ferner das der Brunnenkresse nachstehende Löffelkraut, die in jedem Wassergraben kultivierbare Bachbunge, das im Gebrauche dem Bleichsellerie fast gleichwertige Hartrippige und großblättrige Symrenkraut, der süß- und zartschmeckende Pisan- oder italienische Kräusselsalat und, allerdings erst im weiteren Sinne, auch die Kapuziner- oder indische Kresse, die mit ihren unreifen Samenständen eine äußerst pikant-schmeckende Salatspeise geben. In richtiger Wertung und rezeptischer Zubereitung der hier genannten Salate und salatarartigen Pflanzen dürfte es dann dem Gartenbesitzer nicht allzu schwer fallen, der Küche fast zu jeder Jahreszeit salatblättriges Gemüse zu liefern und damit insbesondere in angenehmer Weise über die gemüsarmer Winterzeit hinwegzuhelfen.

Futterpflanzen.

Komfren liefert ein Schweinefutter, das besonders zur Kriegszeit großen Wert hat. Komfren ist auch leicht zu ziehen, doch muß der Acker tief bearbeitet werden. Ehe man zur Pflanzung schreitet, ist der Boden gut vorzubereiten, wie: pflügen, eggen, trappern; überhaupt ist es gut, wenn der Acker so zubereitet wird, wie beim Gemüsebau. Zu düngen ist mit Kainit, Thomasmehl und schwefelsaurem Ammoniak. Komfren braucht sehr viel Stickstoff, dann Kali und Phosphorsäure. Komfren kann man pflanzen von Oktober bis Mai. Man pflanzt die Stedlinge (bei 40 Zentimeter Entfernung in und zwischen den Reihen 3 Zentimeter tief) entweder mit dem Pflug, oder, was besser ist, nachdem der Acker vorbereitet, spannt man eine Schnur und pflanzt mit der Hand oder dem Sechholz, damit die Pflanzen schön in Reihen kommen. Die weitere Arbeit nach der Pflanzung besteht im Hacken und Entfernen des Unkrautes; im Herbst kann man die Fläche mit Jauche überfahren und mit Mist bedecken, den man im folgenden Frühjahr unterhackt. Versüßert werden von Komfren die Blätter nur vor der Blüte. Die Blätter werden 75 bis 80 Zentimeter lang. Nach Untersuchung des Professor Lehmann-Göttingen enthält Komfren 9 bis 10 Proz. Trodensubstanz, 20 Prozent Rohprotein. Die Blätter sind 50 bis 52 Prozent verdaulich, wogegen Klee in der Blüte zu 39 Prozent verdaulich ist. Schweine haben ohne Komfren etwa 47 Kilogr. Gewichtszunahme, mit Komfren ungefähr 62 Kilogr. Gewichtszunahme in 6 bis 8 Wochen. Sie fressen Komfren mit wahrer Gier; junge Ferkel, die noch keine Körner oder Milch trafen, verzehren Komfren, daß es eine Freude war, ihnen zuzusehen. Man kann täglich 4 Kilogramm Blätter an ein Schwein verfüttern. Den Durchschnittsertrag pro Morgen bei fünf Schnitt rechnet man auf 1000 Zentner Blätter. Für den Morgen braucht man 18 000 bis 20 000 Stedlinge, für die preussische Aute (14,18 Quadratmeter) 80 bis 100 Stüd. Nasses, tiefgründiges Feld ist am besten. Jeder Schweinebesitzer sollte sich ein Feld mit Komfren anlegen. Stehen auf einem Acker eine Reihe Obstbäume, so ist es sehr zweckmäßig, dazwischen Komfren zu pflanzen. Wenn die Bäume blühen oder voll Früchte hängen und darunter das dunkelgrüne Komfren, das ist etwas Schönes. Jeder Landmann sollte Komfren anpflanzen, hilft es doch leicht über Kartoffelarme Jahre hinweg.

Milchwirtschaft.

Milchfehler. a) Schleimige, fadenziehende Milch entsteht durch Bakterien, welche die Zellwände verquellen, Milchsüder in Schleim und Milchsäure verwandeln oder fadenziehende Massen aus dem Käsestoff absondern. Größere Keimlichkeit im Stalle, auch reine Luft für die Tiere selbst ist das beste Gegenmittel. Küht dieses nicht, so muß der Stall ausgefäht werden und evtl. ein tüchtiger Fachmann zu Rate gezogen werden. Es ist dieses um so nötiger, als Milch, die durch Bakterien umgekehrt wird, für den Verbraucher, besonders für Kinder, gefährlich werden kann. b) Bittere Milch findet sich manchmal bei Kühen, die am Verreihen sind. Auch wird bittere Milch oft durch Fütterung von Wasserläusen, Hafer- und Wickenstroh herbeigeführt. Ist die Milch nach dem Melken süß und wird erst nach dem Stehen bitter, so ist auf irgend eine Unreinigkeit zu schließen. c) Blaue und rote Milch wird ebenfalls von Spaltptijen erzeugt. Bei der heutigen Behandlung und raschen Aufarbeitung durch die Milchschleuder hört man weniger mehr davon als in den früheren Jahren, wo die Milch lange

stehen blieb. Schwefeln und Ausräuchern der Milchkannen, Spülen alter Milchgefäße mit starker Sodaaflösung hat sich als Gegenmittel bewährt.

Pferdezucht.

Die rote Kolik. Eine bei Pferden häufig vorkommende Krankheit ist die rote Kolik, auch Blutkolik genannt. Sie entsteht in der Regel durch frisch nach Hause gebrachtes Heu, wie überhaupt durch junge Nahrungsmittel, und oftmals auch durch kalte, erst aus dem Brunnen geschöpfte Tränke, namentlich wenn das Pferd erhitzt war. Pferde, welche von der Kolik befallen werden, sind in ihrem ganzen Verhalten unruhig; sie schlagen aus, scharren mit den Füßen, beugen die Knie, betrachten den Bauch, schnauben, stöhnen, lassen sich fallen, springen wieder auf, legen sich auf den Rücken, wälzen sich, haben einen kleinen Puls, kurzen Atem, strengen sich oft an, um zu urinieren. Ihr Urin ist ölig, blutig; sie wollen meistens, ohne daß es geht. Schweiß bedeckt oft den ganzen Körper. Allmählich nehmen die jammervollen Bewegungen und Anstrengungen ab; es tritt Kälte ein, zuerst an den Ohren, dann um das Maul, auch der Schweiß wird kalt, die Nasenlöcher sind weit geöffnet, das Tier legt sich, versucht vergebens, sich wieder aufzurichten und stirbt endlich unter jammervollen Qualen, indem eine Blutergießung in den Darmkanal stattfindet. Das ganze ist das Werk von 12 bis höchstens 24 Stunden. Bei dem Eintritt der Krankheit muß man augenblicklich einen Tierarzt rufen. Ist ein solcher nicht gleich zu haben, so muß man trampf- und schmerzstillende Mittel eingeben, zum Beispiel 50 Gramm Äther in einer Glasche lauen Wassers, diesem muß einen mildernden Trank folgen. Zugleich stellt man am ganzen Körper Reibungen mit Strohwischen an und reibt dann den Körper mit Terpentinöl ein. Nebenbei gibt man auch erweichende Abführer, zum Beispiel aus warmem Wasser, etwas Schmierseife, Salz und Öl bestehend. Als erweichende Tränke kann man Malvenblätter-, Leinsamen- und Hafergrünke-Abkochungen geben. Bei dem Ueberlasse kann man 10 bis 18 Pfund Blut nehmen.

Blindviehzucht.

Flechten bei Kälbern. Flechten bei jungen Kälbern entstehen durch Pilze, welche sich in der Haut festsetzen und fortwuchern. Man beseitigt sie durch Waschen der kranken Stellen mit einer Mischung von 1 Teil Karbolsäure, aufg. löst in 20 Gewichtsteilen Wasser. Dabei aber ist es nötig, daß die Kälber einen reinen Stand bekommen und gleichzeitig bis zur Heilung täglich mit Seife rein abgewaschen und gut trocken abgerieben werden, worauf dann die Karbolsäurelösung zur Anwendung kommt. Die kranken Tiere müssen von den gesunden gleich abgefordert werden. Durch fleißiges Bürsten und Anwendung rein ausgelopfter, trockener Streu kann man dem Auftreten des Übel häufig vorbeugen.

Geflügelzucht.

Bruteier, die sich beim Schieren als unbefruchtet erweisen, sind von der weiteren Brütung auszuschließen, sie können jedoch noch mit bestem Erfolge im gekochten Zustande als Geflügelfutter Verwendung finden. Unbefruchtete Eier sind nach sieben-tägiger Brütung gleichmäßig rosarot, während gut befruchtete Eier einen dunklen Punkt, der leicht im Eiweiß schwimmt und davon ausgehend rote Adern zeigen. Bei schlecht befruchteten Bruteiern bemerken wir einen dunklen Punkt, der sich nicht bewegt.

Bienenzucht.

Spinnen sind Bienenfeinde, die bei dem Vorkommen großen Schaden anrichten können. So fand ich in Büsbach bei einer blumenreichen Bergwiese, die reich blühenden Stabiosen befeht war. Diese den sehr stark von Bienen besetzt summt und brummt, daß es eine Freude war. Ich ließ mich am Rand der Wiese auf steinigem Boden nieder. Ich sah unter einem einzelnen Stabiosenstängel eine tote Biene, zählte und fand 42 tote Bienen, welche ich genauer untersuchte. Ich sah nun auf mehreren Stabiosen am grünen Spinnen, welche an Bienen ansetzten und saugen waren. Dann sah ich weiter und fand fast in jeder Blume eine Spinne saugen oder lauern. Diese hat aber tausenden fleißigen Bienen Leben gekostet. Am Bienenstode und benachbarten Hecken soll man keine Spinnen dulden.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Reiner und gemischter Saß. Reiner oder gemischter Saß angewandt den soll, das hängt von der Gegend, der Lage, von der Art der erzeugten Traubenkurz von den Umständen ab. Jeder Bauer muß hier zusehen, wie er am besten fährt. Wo teuer bezahlte Edelgewächse gezogen werden, wird nur der eine Saß angewandt, da nur er eine stets gleichbleibende Qualität verbürgt. Wo aber mehr auf die Menge des erzeugten Stoffes ankommt, da hat ein gemischter den Vorteil, da er eher einer völligen Ernte vorbeugt. Man soll aber auch gemischtem Saß nicht zu weit gehen. Sammelsurium bringt niemals Nutzen.

Erstes Abstecken des Weines. Der Abstieg des Weines wird nach den Umständen früher oder später vorgenommen. Kommt z. B. darauf an, ob die Lese früh oder spät stattgefunden hat, ob der Zucker im Moste hoch oder niedrig, und wie der Gärverlauf war. Jedenfalls muß der erste Abstieg des ersten Abstiches vollendet vergoren sein.

Erziehung der Weinrebe. Niederziehung. Bei den niederen Erziehung ist der Stamm 10 bis 13 Zentimeter hoch. Er bildet entweder einen einfachen zweigigen Stempel oder einen kurzen, rigen Strunk, welcher Kopf genannt. Auch das Tragholz wird meist kurz gehalten; es enthält je nach der Gegend 3 oder auch 8 bis 10 Augen. Das Trauben wird nun wieder verschieden geformt: bildet schräg aufwärts geleitete Hähle oder auch ganze Bögen, welche abwärts dem Stode gebogen und dort befestigt werden. Der niedrigste Schnitt ist der in reich verwandte Kopf- oder Kahlschnitt, welchem die Zapfen des kurzen, knodigen Stodes nur 2 bis 3 Augen erhalten. Kurz ist der Bodschnitt der Steiermärker, auch im Rheinlande (Nahe) vorkommend, sich meist mit 2 Augen begnügt. Die gauer Erziehung verwendet flach sich gebogene Bogreben mit 8 bis 10 Augen. Die Pfälzer Drahterziehung verwendet rade Streder mit 5 bis 6 Augen. In allen diesen unterscheiden sich auch oft die verschiedenen Orte einer Weingegend noch voneinander.

Künstliche Düngung der Weinrebe. Wie die anderen Kulturpflanzen, so auch die Weinberge künstliche Düngung erhalten, um Vollernten zu bringen. Bedenken haben sich pro Stod 100 Gramm Thomasmehl, 50 Gramm 40prozentiges Kaliumsalz, 50 Gramm schwefelsaures Ammoniak. Die Anwendung dieser Düngersalze muß auch die Schädlinge des Bodens bekämpfen.

Wird es dir zuweilen bänglich,
Schwindet dir das Herzens Mut,
Sind die Mittel unzulänglich,
Tobst in dir des Jornes Blut.

Für die Hausfrau.

Kommen Fragen, die verhänglich,
Dauert dich etwas bis aufs Blut —
Denk: Alles ist vergänglich
Und die Zeit macht vieles gut.

Frühlingsstimmen 1917.

Am

Frühling heißt glauben an Leben und Sieg:

„Frühling, Eisen, pflüg'!

42 Aber, der sät, ist ein Kämpfer daheim,
er Die Schwerter entsprossen den Schollen der
m Reim,

am Anstige Ernte, kein Feind soll sie rauben:
ine Frühling heißt glauben!

ne Frühling heißt wollen mit wogender Kraft:
ne Schafft, Hände, schaff!

as den Herzen schlag' es empor,
ammendes Opfer, wie nie zuvor;

l. Lögen die Wetter uns nachtschwarz um-
grollen:

Frühling heißt wollen!

Frühling heißt Sieg über Tod und Nacht —
n Ist's nicht zur Schlacht?

er hehe dem Feind, der den Frieden verschmäht,
am Wächurm soll er ernten, wie er gesät;

ch' Sachlos soll er am Boden liegen:
Frühling heißt glauben, wir wollen,

Frühling heißt siegen!

Karl Frank.

dem „Türmer“ (Stuttgart, Greiner & Pfeiffer).

Praktische Anwendung zur Verwertung alter Leidungsstücke, alten Hausrates u. a. m.

Von Fr. Kropf, Tapiau in Ostpr.

In der jetzigen teuren Zeit, wo es uns
wunder scheint, auch die kleinsten, unschein-
baren Gegenstände unverwertet zu lassen,
sollten einige Winke zur Verwertung ge-
brauchter Sachen zwecks Erzielung von Er-
parnissen in Nachstehendem näher er-
läutert:

Zunächst eignen sich abgelegte Filz-
stücke zur Herstellung von vielerlei nüt-
zlichen Sachen. Man kann Lampenteller,
eine Decke u. a. herstellen. Man legt
die Hute in Wasser, knetet sie, bis sie weich
und zieht sie nach allen Richtungen so
lange, bis sie eine gerade Fläche bilden.
Man hefte man den Filz mit Reißstiften
auf ein Brett, läßt ihn so lange darauf, bis
er trocken ist und verwendet ihn nach Be-
dürfnis. Grobe Filzhüte dehnen sich besser
feine.

Filzsohlen Schuhe helfen teures
Schuhwerk sparen und sind besonders für
Kinder im Hause außerordentlich zu
empfehlen, hauptsächlich, da die Kinder da-
durch stets warme Füße haben. Man befestigt
selbst am besten aus, ehe der Schuh ganz
alt ist, indem man auf die gefährdeten
stellen (Ferse und Ballen) Filzsohlenstücke
setzt und mittels starken Drucks auspreßt.
Am Beispiel tun die Füße schwerer Möbel
bei gute Dienste, besonders wenn sie etwas
hohen sind und sich bequem in den Schuh
schleiben lassen. Man tut gut, sie über
so stehen zu lassen.

Einlegesohlen, als Ersatz für
Füllungen, kann man sich gut selbst herstel-
len, indem man aus nicht zu starkem Pap-
pe eine Sohle schneidet und dieselben mit
einer Nähmaschine auf einen Tuschfled aufnäht.
Alte Teppiche sollten niemals ver-
schleudert werden, da sie sich folgendermaßen
in verschiedene Arten verwenden lassen:
aus den besten Teilen kann man Stühle

herausschneiden, mit Band oder Stoffsstreifen
einfassen und sie als Bettvorlagen für Kin-
der und Dienstpersonal verwenden; schlechte
Teppichteile vielfach zusammengelegt, mit
starkem Zwirn vernäht, geben Dienstboten
gute Unterlagen zum Darausknien beim
Reinigen der Fußböden; ist der Fußboden
der Küche, des Treppenhauses usw. geschu-
bert worden, so lege man alte Teppiche auf, bis
der Fußboden vollständig trocken ist; denn
wenn darauf gegangen wird, so lange er
noch feucht ist, zieht man jeden Fußtritt und
die Arbeit hat nicht viel genützt. Auch beim
Umzug zur Schonung der Möbel sind alte
Teppiche von großem Nutzen.

Alte Leinwandlappen müssen
stets aufbewahrt werden, weil sie außer zur
Wäscheausbesserung auch bei Krankheits-
fällen von großem Nutzen sind. Ferner kann
man sich daraus auch Abwaschlappen, Fen-
sterputzlappen usw. zuschneiden.

Seidenfelle sammle man sorgfältig
(auch die kleinsten Reste) auf, um daraus
aparte Tischdecken, Wandschoner usw. an-
zufertigen. Man schneidet zunächst, zum
Beispiel aus altem Kleiderfutter, Recht de-
in Größen von zum Beispiel 30 mal 20 Zen-
timeter Länge resp. Breite, und benäht
diese dann mit viereckigen, runden und
andere geformten Seidenresten; in die Mitte
jeden Rechtecks heftet man einen etwas
größeren Seidenfleden (oder besser noch aus
altem Sammet) in Form eines Sternes,
Kleeblattes u. a. m. Sobald nun das Recht-
eck dicht mit Seidenfleden vollgeheftet ist,
verbindet und befestigt man letztere unter-
einander mit verschiedenen Zierstichen (von
altem Stützarn oder Seide), zum Beispiel
Kreuz-, Herz-, Grotchen-, Schürstichen u.
Den mittleren Stern (oder sonstige Form)
umgibt man mit Schürstichen. Hat man
nun alle Rechtecke zur Tischdecke (zum Bei-
spiel 20 Stück) soweit hergerichtet, so heftet
man sie zum Beispiel auf alte Gardinen,
Vorhänge usw. nebeneinander und verbindet
sie alsdann gleichfalls mit Zierstichen oder
schmalen, altem Seidenbändern. Zur äußeren
Einfassung kann man Blenden aus
altem Satin u. a. wählen. Um die Schön-
heit der Decken usw. noch zu erhöhen, kann
man verschiedene Fleden (außer den großen
mittleren) noch mit Blumenstickereien u. a.
versehen, wozu man gleichfalls altes Stük-
garn oder übrige Nähseide verwenden kann.

Aufgetrenntes Garn aus Baum-
wolle, blau, grün oder weiß, knüpfe man
Faden an Faden und wickle jede Farbe zu
einem Knäuel. Ein Weber kann für mög-
lichen Preis dauerhafte Küchenhandtücher dar-
aus weben.

Alte Handschuhe verwenden.
1. Abgeschnittene Fingerspitzen von Glacé-
handschuhen verwendet man zum Einsetzen
in die Fingerspitzen seidener oder halbsai-
dener Handschuhe, um das rasche Zerreißen
der Fingerspitzen zu verhüten. 2. Man kann
alte Handschuhe sehr gut als Leder zum
Pugen von Silber und Metallen aller Art
verwenden. 3. Es lassen sich auch praktische
Fensterputzer aus alten hellen Glacéhand-
schuhen anfertigen. Man zerschneide die
Handschuhe in Streifen, durchstiche dieselben
in der Mitte mit einer Nadel und ziehe
einen Faden durch. Die Streifen von zwei
bis drei Paar Handschuhen genügen zu
einem Fensterputzschwamm. Sind die Streifen
alle eingefädelt, so bindet man sie wie einen
Kranz zusammen und der Fensterputzer ist
fertig. 4. Man fertigt sich aus alten Hand-
schuhen dauerhafte Hentel an Kleidungs-
stücke an; dazu schneidet man aus den besten
Stücken lange Streifen, legt diese um eine
starke Schnur und vernäht sie gut.

(Schluß folgt.)

Hauswirtschaft.

Pugen der Efen. Um den eisernen Efen
einen schönen Glanz zu verleihen, wendet
man feingestochenen Graphit an. Derselbe
wird in Essig aufgelöst und dann mit einer
kleinen Bürste aufgetragen. Alsdann wird
mit einer anderen Bürste der Efen blank
geputzt. Derselbe wird dann wie neu aus-
sehen.

Seidene Tücher, Krawatten wäscht man
sehr leicht und schön in Kartoffelwasser.
Man reibt rohe Kartoffeln und preßt sie
aus. Mit diesem Wasser gewaschen, werden
die Sachen nicht nur rein und lausen die
Farben nicht aus, sondern sie erhalten auch
einen eigenartigen Glanz. Seife wird da-
bei nicht benötigt.

Küche und Keller.

Sauerampfer. An Wegeruinen, an Ab-
hängen, an denen Wasser vorüberfließt, ist
der Sauerampfer zu finden und kann bis
weit in den Sommer hinein verwendet wer-
den, wenn man die jungen Blätter nimmt.
Man rechnet 1 Liter oder ½ Pfund Sauer-
ampfer für Mahlzeit und Person und berei-
tet Gemüse, Suppen und Soßen aus den
sauerlichen Blättern. Die Rezeptverwer-
tung der Zubereitung wie Spinat ist be-
kannt. Doch kann man, da vielen der säuer-
liche Geschmack nicht recht zusagt, die abge-
wässelten, fein gehackten Blätter auch mit
Zucker und Korinten aufkochen. Man rechnet
auf 3 Pfund Sauerampfer ¼ Pfund kleine,
sauber abgewaschene Korinten und ¼ Pfund
Zucker, läßt alles zusammen eben aufkochen,
schmeckt mit einer Prise Salz ab und läßt
das Gemüse noch etwas dämpfen, wenn man
es sämig gemacht hat. Eine Soße kann auf
gleiche Weise hergestellt werden und findet
Verwendung zu gekochtem Rindfleisch.
Sauerampfer in Verbindung mit unreifen
Stachelbeeren ist gleichfalls zur Soßenberei-
tung geeignet. Ein Liter Sauerampfer wird
mit 1 Pfund unreifen Stachelbeeren mit
wenig Wasser angefeuchtet und weich gekocht.
Man treibt alles durch ein Sieb, schmeckt
nach Zucker ab, macht, wenn nötig, die Lunte
etwas sämig und gibt sie zu Fleischstreifen
aller Art. Suppen können nach allen vor-
stehenden Rezepten durch Verlängerung mit
kochendem Wasser oder mit Fleischbrühe her-
gestellt werden. Die Stengel des Sauer-
ampfer, gesondert gehalten, doch auf gleiche
Weise gekocht, sind ebenfalls verwendbar.
Um auch im Herbst und Winter diese kosten-
losen Speisen nicht entbehren zu müssen, ist
es ratsam, Sauerampfer einzumachen, und
ihn dann wie frischen zu verwenden. Sauber
gewaschene Sauerampferblätter werden in
kochendes Wasser geworfen und dann an der
Seite des Herdes bis zum Garwerden hin-
gestellt. Auf einem Durchschlag bleiben sie
dann einen Tag stehen, um ordentlich abzu-
tropfen. Nun drückt man sie in kleine irdene
oder Steintöpfe und füllt etwas Hammelfett
zum luftdichten Abschluß darüber. Mit Per-
gamentpapier zugebunden, sind die Töpfe
trocken und kühl aufzubewahren.

Gemeinnütziges.

Reinigen von Messern und Gabeln. Ein
sehr einfaches Verfahren, dieselben schön,
rein, glänzend zu machen, besteht darin, daß
man eine ungelochte Kartoffel entzwei-
schneidet, sie in ein feines Ziegelmehl oder
Kalkpulver taucht und die Messer und
Gabeln damit reibt.

— 4 —

Monat Mai.

Von M. Dantler, Aachen.

„Da soll man doch die Motten kriegen,“ knurrt der Gartendoktor, „da kommt ja der Herr Angstmeier schon wieder. Und ganz beladen.“

„Morgen, Herr Gartendoktor!“

„Morgen, Herr Angstmeier!“

„Herr Gartendoktor! Da habe ich Thermometer und Barometer, nun sagen Sie mir doch, ob es diese Nacht friert!“

„Aber, Herr Angstmeier, das steht weder auf dem Thermo noch auf dem Baro. Aber warum wollen Sie das denn so genau wissen?“

„Ich habe die Frühkartoffeln heraus.“

„So, dann scharren Sie etwas Erde darüber, denn frieren wird es bei dem hellen Himmel wahrscheinlich, aber — — —“

„Das ist ja schrecklich, das ist ja, — — — ich habe 15 Mark für Saat bezahlt. Und ich kann mich nicht büden.“

„Da lassen Sie sich helfen.“

„Das kostet Geld. Ah, Herr Gartendoktor, was ist das eine traurige Zeit. Und im Felde stimmt es nicht! Und es kommen Fleischlarten. Und alles wird teurer.“

„Jawohl, Herr Angstmeier! Und Sie mühten eigentlich noch 50 Prozent mehr bezahlen. Aber wie alt sind Sie?“

„43 Jahre. Aber was soll das?“

„Nu, dann klagen Sie nicht. Dann werden Sie bald eingezogen. Nein, lassen Sie bitte meinen Knopf. Dann leben Sie ganz umsonst.“

Herr Angstmeier war kreidebleich geworden. „Herr Doktor. Das wäre mein Tod. Ich bin krank. Ich fühle mich nicht wohl. Ich muß nach Haus.“ „Na Gott sei dank, er ist fort.“

„Ah, der Nachbar Michel. Was ist los?“

„Die Erdflöhe, Herr Gartendoktor! Freßen Gemüsepflänzchen rattleh! ab. Was machen?“

„Morgens gießen, Michel. Dann Ruß oder Tabakstaub aufstreuen!“

„Danke, Herr Doktor.“

„Nacht nichts, Michel!“

„Herr Gartendoktor. Endlich ein anständiges Vieh. Ein junger Mairurm, der Blattläuse frißt.“

„Richtig, Herr Didenbacher. Allerdings kein Mairurm, sondern die Larve des Marienkäfers. Diese Marienkäfer sollen überall geschont werden. Die Amerikaner züchten sie gleichsam, fangen sie in Mengen und bringen sie in die Gärten.“

„Danke schön. Also richtig beobachtet. Zum Dank setze ich Ihnen diesen patentierten Blattausfresser in Ihre biden Bohnen. Aber was die Amerikaner angeht, da schweigen Sie nur davon. Ich wünsche, die Blattlausfresser fräßen den Wilson mit Haut und Haar auf.“

„Aber, Herr Didenbacher — — —“

„Ah was! Bei solcher Schweinerei verliert man seine Bildung, und wenn man selbst die höhere Töchterchule cum laude absolviert hat. So ein Heuchler. Liefert den Engländern Waffen, Schiffe, Leute, und uns möchte er knebeln.“

„Nur ruhig, Herr Didenbacher. Trotz allem stehen wir doch hoch. Und weder Wilson noch ein anderer Teufel — — —“

„Hurra! Bravo, Herr Gartendoktor. Und wenn die Welt voll Teufel wäre. Aber nun muß ich fort. Da kommt die Frau Label.“

„Ade, Herr Didenbacher.“

„Ich störe doch nicht!“

„Aber nein! Frau Label. Was bringen Sie gutes?“

„Ah gutes. Damit geht es. Sehen Sie, ich habe so schöne weiße Lilien. Nun sitzen da Tiere daran und fressen alles ab. Und so unsauber! Sehen Sie! Was ist das?“ Was tut man dafür?“

„Das sind die Larven vom Lilienhähnchen, einem hübschen roten Käferchen. Diese Larven müssen Sie abfangen. Dann brausen Sie die Pflanzen mit Seifenwasser ab.“

„Ah, Herr Pastor!“

„Jawohl, Herr Gartendoktor. Ich muß wieder mal kommen. Von meinen Obstbäumen fallen alle Blüten ab.“

„Von den meinen auch, Herr Pastor.“

„Sie sehen aber keine Frucht an.“

„Das ist schon schlimmer. Wie düngen Sie?“

„Ja, ich habe in den letzten Jahren nur Jauche gegeben.“

„So? Und da treiben sie wohl stark?“

„Jawohl.“

„Na, dann düngen Sie einmal mit Thomasmehl. Ihrem Boden fehlt es an Phosphor, dann wird es schon besser werden.“

„Danke schön!“

„Bitte sehr, Herr Pastor.“

Die Rhabarberernte beginnt gegen Ausgang des Monats April des zweiten Jahres und erstreckt sich bis in den Juli und August hinein. Die Ansicht, als ob im Juli und August zubereiteter, namentlich sterilisierter Rhabarber einen weniger guten Geschmack als der früher zubereitete hat, trifft nicht zu. Bei der Ernte des Rhabarbers hat man stets die Triebkraft des Wurzelstodes im Auge zu behalten; diesem Umstand trägt man zunächst dadurch Rechnung, daß man in Zwischenräumen von etwa 10 bis 14 Tagen jedesmal nur einen Teil der Blattstiele, höchstens die Hälfte derselben, ausbricht oder ausschneidet; gleichzeitig sind die entwickelten Blattstiele zu entfernen, sobald sie mit dem Kopfe heraus sind; keineswegs dürfen sie schon ganz ausgebrochen sein oder gar Samen tragen. Auch wäre es verkehrt, sie sämtlich auf einmal zu entfernen, weil hierdurch eine Störung im Wachstum der Pflanze eintreten könnte. Die Triebkraft des Wurzelstodes wird sodann gefördert durch reichliche Düngung und Wassergüsse während der Ernte, wodurch ein erhöhter Ernteertrag erzielt wird. In Ermangelung von Jauche oder Latrine (Abordnung) kann man sich einen wertvollen künstlichen Düngung auch dadurch verschaffen, daß man in einem Eimer Wasser etwa 40 Gramm 40prozentiges Kalidüngsalz oder die dreifache Menge Kainit, 50 bis 60 Gramm Superphosphat und 50 bis 60 Gramm schwefelsaures Ammoniak auflöst. Bei der Zubereitung des Rhabarbers werden durchweg größere Mengen Zucker verbraucht, als eigentlich erforderlich ist; bei der Zuckerknappheit ist nun beim Zubereiten von Obstspeisen — Rhabarberkompott ist doch mehr Obst als Gemüse — der Punkt zu beachten: wie spare ich am Zucker? Auf den Rhabarber bezogen beherzigt man folgendes: Nachdem man die Blattstiele geschält und in Würfel geschnitten hat, brüht man sie einige Minuten in kochend heißem Wasser ab, ein Austochen muß vermieden werden. Indem man durch dieses Abbrühen dem Rhabarber die überflüssige scharfe Säure entzieht, die manchem den Rhabarbergenuß

verleidet, benötigt man gleichzeitig weniger Zucker. Gar gekocht mit einem Glase Weißwein oder Apfelwein, etwas Zitronenschale und Vanille, läßt man das Kompott erkalten und setzt dann erst den Zucker zu. Hierdurch spart man ebenfalls an Zucker, da erkaltete Speisen sich leichter als warme verführen lassen. Während man sonst zu drei Pfund Rhabarber mindestens ein Pfund Zucker benötigen würde, braucht man, das Kompott auf vorstehende Art zubereitet, nur ½ Pfund oder noch weniger; dabei läßt die Schmachthaftigkeit nichts zu wünschen übrig.

Fruchtwechsel im Gemüsegarten. Um einen einfachen und doch recht guten Fruchtwechsel durchzuführen, teilt man seinen Nutzgarten in drei Hauptteile ein. Die erste Abteilung wird stark gedüngt. In diese kommen Winterkraut (Kappus), Wirsing, Blumenkohl, Salat, Tomaten, Rettiche und dergleichen Pflanzen, die viel Dünger verlangen. In die zweite Abteilung, welche nur leicht, oder (wenn im letzten Jahre gut) gar nicht gedüngt wird, kommen die Pflanzen, die lieber vorjährige oder Herbstdüngung haben, wie: Möhren, Karotten, Zwiebeln, Bohnen, Spinat, Sellerie, Porree usw. Die dritte Abteilung, die gar nicht gedüngt wird, wird besetzt mit Erbsen, Strauchbohnen, Fenchel, kurz mit Sachen, die nicht so viel Dünger verlangen. (Dauernde Kulturen, z. B. Spargel, werden natürlich nicht auf einer dieser Abteilungen, sondern allein gepflanzt.) Nun wird in jedem Jahre gewechselt. Abteilung 3 wird im zweiten Jahre kräftig gedüngt und mit den Gemüsen von Abteilung 1 besetzt, während die Pflanzen der Abteilung 2 auf die Abteilung 1, die der Abteilung 3 auf Abteilung 2 kommen. In dieser Weise fortzufahren, wird der Boden richtig ausgenutzt. Über das schnelle Anpflanzen nach der ersten Ernte der Beete noch einen Wink. Es kann folgen auf Pflücksalat und Schnittsalat — Krauskohl, auf Winterwirsing — Kopfsalat, auf dicke Bohnen — Butterkohl, auf Frühkarotten — Schnittmangold, auf Erbsen — weiße Rüben, auf Frühkohl — Krause-Endivien, auf Frühkohl — Spinat, auf Möhren und Zwiebeln — Fenchel, auf Stangen- und Speckbohnen — Winterkohl usw. usw. Wer auf diese Weise seinen Garten bestellt, wird nicht nur einen schönen Nutzen erzielen, sondern auch einen stets geordneten Garten haben.

Seliotrop im freien Lande. Diese Topfpflanze, welche wegen ihres herrlichen Duftes gerne zu kleinen Gruppenpflanzen im Garten verwendet wird, zeigt hier oftmals kein recht gesundes und kräftiges Aussehen. Die Schuld liegt dann meistens an dem schlechten Boden. Diese Pflanze hat es gern, wenn dem gewöhnlichen Gartenboden etwas Laub- oder Heideerde und Sand beigelegt wird.

Petunia. Die Namensarten unserer jetzigen Petunia, P. nyctagiflora und P. violacea, stammen aus dem gemäßigten warmen Südamerika und sind um das Jahr 1824 nach Europa gekommen. Durch Kreuzung beider entstand unsere bekannte Garten-Petunia mit alle ihren großblumigen und prächtigen Varietäten, und immer noch treten neue und schönere hinzu. In ihrer Heimat ist die Petunia ausdauernd, bei uns läßt sie sich aber nur im Glashause länger als ein Jahr am Leben erhalten und sie wird daher gewöhnlich nur als einjährige Pflanze bei uns im Freien und in Töpfen gezogen, und nur die edelsten, gefüllten Spielarten werden im Hause überwintert und durch Stedlinge vermehrt.