



Nr. 22.

Wann soll man mit der Heuernte, mit dem Mähen beginnen?

Ganz allgemein kann dieser Frage, die natürlich im phänologischen Sinne nicht mit Bestimmtheit beantwortet werden kann, nur gesagt werden, daß wir in Deutschland meist zu spät mit der Ernte beginnen und gegenwärtig wenigstens dadurch in eine schlechte Witterungsperiode hineinkommen. Es ist Aufgabe, mit Hilfe der in Deutschland überall verteilten Regen-Beobachtungsstation für die einzelnen Bezirke festzustellen, in welcher Zeit nach den bisherigen Beobachtungen das Heuerntewetter am sichersten zu sein scheint. So hat sich z. B. für Unterfranken nach den Beobachtungen von 13 unterfränkischen Regenstationen des Hydrotechnischen Büros aus der Zeit von 1899—1913 ergeben, daß in diesen 15 Jahren die ersten Tage des Juni verhältnismäßig trocken, die der letzten zehn Tage aber verhältnismäßig naß waren. Auch dort wird nämlich die Heuernte immer zu spät, erst im letzten Drittel des Juni vorgenommen.

Die Zeit ist in den verschiedenen Gegenden Deutschlands natürlich überhaupt sehr verschieden, in Mitteldeutschland und einzelnen Teilen Norddeutschlands schon wesentlich früher als in Bayern; es kann also der Anfang Juni nicht als Regel gelten. Bei den großen wirtschaftlichen Nachteilen, die eine verregnete Heuernte gerade in der Jetztzeit nach sich zieht, sollte hier nur auf diese Maßnahme der günstigen Wetterfeststellung einer Gegend in der überhaupt einigermaßen in Frage kommenden Zeit hingewiesen sein.

In der Schweiz mäht man etwa 14 Tage früher als dies bei uns geschieht, d. h. als man bei uns dem Gräserstande nach zur Sense oder Mähmaschine greifen würde. Nicht wenn das Heu „gelb und reif“ wird, wenn die Gräser bereits dem Verblühen nahe sind oder gar schon verblüht sind, wenn Blätter und Halme schon verholzt sind und strohig geworden sind, sondern wenn die Mehrzahl der Gräser, wenigstens der wertvolleren in die Blüte treten, ist es Zeit zum Mähen und Heuen. Verholzte Halme und Blätter haben schon feste eingelagerte Zellulose gebildet, zu deren Sprengung viel Kaumuskraft gehört; solches Heu ist weit weniger verdaulich; weil die Nährstoffe im Futter nicht so frei gelegt werden; solches Heu hat auch seine Nisch- und Reizstoffe, die die Verdaulichkeit antagen und das

Heu selbst wie das geringste Beifutter leicht bekömmlicher machen, verloren.

Unter den heutigen Verhältnissen dürfte sich ganz besonders der Deutemangel unangenehm bemerkbar machen, so daß sich der Schnitt in vielen Fällen länger h'zieht als sonst. Aus diesem Grunde schon wird es gut sein, da, wo es die Verhältnisse irgendwie gestatten, dementsprechend eher und zwar zuerst mit den besten Wiesen die Heuernte zu beginnen. Ganz besonders wird dies den sogenannten Blumenwiesen, wie wir sie in Bayern so viel sehen, nicht schaden. Wenn wir an Masse weniger ernten, so schadet das nichts, denn dafür ist die Qualität des Heues um so besser. Dann muß der Landwirt, der so gern und immer zuwartet, bis mehr Untergras noch kommt — was meist doch nicht mehr der Fall ist — bedenken, was dafür der Aufwand für sich wertvollere zweite Schnitt bezw. das Grummet um so geringer wird. Denn wird der Heuschnitt zu spät ausgeführt, so werden die Grassäde durch die bereits erfolgte Samenbildung so erheblich geschwächt, daß die Narbe für den folgenden Schnitt nicht dicht wird. Es schadet auch nichts, wenn infolge des früheren ersten Schnittes auch die Grummeternte früher und dann meist bei besserer Witterung erfolgen kann. Man kann dadurch übrigens sogar zweimähdige Wiesen zu dreimähdigen heranziehen, oder jedenfalls eine oft hochwillkommene Spätherbstweidegelegenheit noch erhalten.

Nach Dr. Stedder ist zur Erzielung einer möglichst großen Qualität derjenige Zeitpunkt der günstigste, an welchem der Wiesenwengel — ein an den großen, ausgebreiteten Rispen leicht erkennbares Obergras — seiner Hauptmasse nach sich in Blüte befindet (sogen. Zeitgras).

Rudolf Steppes.

Milchwirtschaft.

Fütterung von Haserstroh. Bei der schlechten Heuernte des letzten Jahres mußte in diesem Frühjahr viel Stroh gefüttert werden, und auch heute wird es noch als Tränke- und Vorfutter verabreicht. Zu den besten Futterstrohen zählt gutes Haserstroh. Nun ist verschiedentlich die Ansicht ausgesprochen worden, daß Haserstroh sowohl die Menge der Milch ungünstig beeinflussen, als auch der Milch und der Butter einen bitteren Geschmack geben. Wenn uns nun aus Schleswig-Holstein mitgeteilt wird, ist dieses nicht der Fall. In Schleswig-Holstein gibt man pro 500 kg

Lebendgewicht täglich bis zu 4 kg Haserstroh und erzielt eine Butter, deren Güte landbekannt ist.

Blaue Milch entsteht durch einen Pilz, der als blauer Milchpilz bekannt ist. Zuerst bilden sich bei seiner Anwesenheit auf der Milch blaue Flecken, die schnell wachsen, die Oberfläche bedecken, aber auch in die Tiefen des Milchtopfes h'nabsteigen und hier dieselbe Farbe verbreiten. Ausweisen der Milchammer mit scharfem Abtast und gründliche Reinigung aller Geräte mit kochendem Sodawasser vertreibt den unliebsamen Gast.

Höhen- und Niederungs Vieh. Es kommt noch immer vor, daß spekulative Milchwirte sich „Schweizer Milchfäße“ kommen lassen und glauben, nun hätten sie sich selbst und der Welt einen ganz besonderen Dienst erwiesen. Sie müssen schon recht tüchtige Viehpfleger sein, wenn sie nicht das Gegenteil erreichen. Sie müssen diese Kühe vorsichtig an das veränderte Futter gewöhnen und dürfen sie nicht etwa direkt in eine recht fetten Marsch wiese bringen. Krankhafte Durchfälle sind sonst die Regel, und Milch von kranken Tieren ist selbst dann keine gute Nahrung, wenn sie auch aus der Schweiz kommen. Daß dieses Höhenvieh viel weniger Milch gibt, werden sie schnell spüren. Andererseits wäre es ebenso gewagt, schweres Niederungsvieh ins Gebirge zu schleppen, es würde dort ganz bestimmt verfaulen. Aber das tun die Schweizer auch nicht.

Das Tiefstählen besteht in einer Abkühlung der Milch auf 2° Cel. (+). Dieses Tiefstählen hat dieselbe konservierende Wirkung, wie das Herstellen von Esmilch und ist dem letzteren Verfahren noch vorzuziehen. Zur Tiefstählung benutzt man Kesselungsfässer von doppelter Höhe, die in ihrem oberen Teile die übliche Wasserkühlung, im unteren Teile aber Kältesole oder flüssiges Gas zur Verdampfung bringen. Als Kältesole dient z. B. gemahlene Natursalz mit Salz vermischt. In größeren Anlagen werden besondere Kältemaschinen benutzt.

Pferdezucht.

Das Angewöhnen der Pferde zum Fahr- dienste muß mit großer Vorsicht und Geduld geschehen. Auch muß man schrittweise hierbei vorgehen. Zuerst ist es notwendig, daß den jungen Pferden die Furcht vor dem Geschirr genommen wird. Um dieses zu erreichen, ist es ratsam, daß man den Pferden, die man

abrühen soll, zuerst im Stalle einen Geschirrtel nach dem andern auflegt und sie einige Zeit mit dem Geschirrtel beladen im Stalle stehen läßt. Den Widerstand, den junge Pferde hierbei machen, suche man durch freundliches Zureden und durch Verabreichung von Lederbissen zu brechen. Ist einmal die Scheu vor dem Geschirrtel verschwunden, dann bringe man die abzurichtenden Pferde ins Freie. Zwei Männer sollen dann die Zugstränge ergreifen und sich etwas in dieselben hineinhängen, anfangs leichter, später etwas kräftiger. Auf diese Weise gewöhnen sich die Pferde an das leichtere und schwerere Anziehen. Auch soll man zuweilen mit dem Zugstrang das Hinterteil und die Schenkel des Pferdes berühren, damit sie auch die Scheu vor dem Stränge verlieren. Es ist schon viel gewonnen, wenn das Pferd bei diesen Übungen willig ist und sich ruhig fähren läßt. Hat man dieses erreicht, dann spannt man es zu einem ruhig gehenden älteren Pferd. Man muß das Pferd eben so lange am Zügel führen, bis es sich an das gleichmäßige Gehen und Anziehen gewöhnt hat. Hierbei gebe man dem Pferde freundliche Worte und allenfalls zur Belohnung ein Stückchen Brot oder Zucker usw., wenn es seine Sache gut gemacht hat. Anfangs darf man natürlich dem jungen Pferde keine großen Anstrengungen zumuten. Man darf ihm nur solche Lasten anhängen, die es leicht zu ziehen vermag. Ganz verkehrt ist es, durch Anschreien und Peitschenhiebe das junge, scheue und aufgeregte Pferd zum Gehorsam zu zwingen. Bei verkehrter und roher Behandlung werden die Tiere sehr häufig widerständig und bössartig. Sind die Pferde aber einmal verdorben, dann hält es außerordentlich schwer, sie wieder willig und folgsam zu machen.

Schweinezucht.

Einige Futtermittel und ihr Wert zur Schweinemast. Zu empfehlen ist Gerstengraupenabfall, wenn man ihn aus vertrauenswerter Hand erhält und regelmäßig unterzucht läßt. Roggen und Weizenkleie, namentlich die stärker ausgemahlenen Sorten, werden ebenso wie die Vierterer von den Schweinen schlecht ausgenutzt (sehr hoher Ballastgehalt) und sind deshalb meist zu teuer. Weizenbrotmehl ist ein sehr gutes, ballastarmes Futtermittel, wenn ihm nicht, wie in letzter Zeit immer häufiger, zuviel Mehl entzogen ist. Man lasse deshalb vor dem Kaufabschluß den Wert auf Grund einer Stärkebestimmung begutachten. Trockenkartoffeln, sowohl Roden wie Schnitzel, sind in gut getrockneter Ware das beste Schweinefutter das wir besitzen. Unsere Schweinehaltungen sollten sich schleunigst einen Vorrat davon sichern. Der niedrige Eiweißgehalt ist durch Zugabe von Eiweißträgern zu ergänzen. Runkelrüben sind ein erprobtes Schweinemastfutter, das sich neben einer kleinen Menge von Eiweißträgern auch für Zuchttauen gut eignet. Von Zuckerrüben können nur kleinere Mengen (1–2 kg) gefacht oder gedämpft werden. An Trocken- und Zuckerrüben müssen die Schweine erst langsam gewöhnt werden. Man gibt sie grob geschrotet in Mengen bis zu 0,5 kg auf den Kopf und Tag. Von Melasse vertragen durch Versuch von Prof. Franz Lehmann, Göttingen, 4 Monate alte Schweine 0,5 kg, ältere bis 0,8 kg. Die Melasse wird voraussichtlich ein sehr billiges Futtermittel sein. Sehr zu empfehlen ist die Mischung Palmkernschrotmelasse, von der soviel gegeben werden kann, als ihr Melassegehalt erlaubt. Die Eiweißträger sind in der nur nötigen mäßigen Menge alle bestimmlich. Hier richtet man sich also nur nach der Preiswürdigkeit.

Geflügelzucht.

Die Rouen-Ente. Die Ente legt durchschnittlich 70–80 Eier zu 70–80 Gramm schwere, die eine gelblich-weiße, meistens

hellgrüne Färbung haben. Als Fleischtier ist diese der Pekingernte ebenbürtig, da sie sich sehr leicht mästen läßt. Bei einer entsprechenden Fütterung wird der Erpel bis 5 Kilo schwer, während die Ente nur ein Gewicht von 3½ bis 4½ Kilo erreicht. Die Ente brütet nur mittelmäßig, dagegen liefert sie neben den Ei- und Fleischprodukten viel Federn. Die Aufzucht ist außerordentlich leicht, da die jungen Entchen im Futter weniger wählerisch sind. Unter 3–4 Wochen dürfen diese auf kein Wasser gelangen, da sie sehr leicht Gliederzuden und Krämpfe erhalten. Sie wachsen sehr schnell und sind in 3–4 Monaten ausgewachsen.

Legenot der Hühner. Es kommt nicht allzu selten vor, daß ein Huhn ein Ei nicht legen kann, entweder weil es zu groß ist, oder quer im Hohlraum des Eileiters liegt, oder weil die Schleimhaut des letztgenannten Körperteiles entzündet und geschwollen ist. Eustromen lassen lauer Wasserdämpfe in den After und Eileiter oder Eihüllen der an Legenot leidenden Hühner in hart erwärmte wollene Tücher, besonders ein Erwärmen des Unterleibes soll zuweilen schon genügen. Außerdem sind die Tiere einige Zeit an einem warmen Orte unterzubringen. In hartnäckigen Fällen findet folgendes Verfahren Anwendung: Man legt das Huhn auf den Rücken, wo es von einem Gehilfen festgehalten wird, ölt und fettet den Lege Darm mit dem Finger gut ein und versucht durch Schieben und Drücken von außen das Ei herauszupressen. Ist das Ei in einer in die Eileiter Schleimhaut gedrückt Vertiefung festgeklemmt, aber von außen sichtbar, so schiebt man eine lange, reine Haarnadel dicht über und unter dem Ei mit den Schlingrändern nach aufwärts in den Eileiter und versucht durch vorsichtiges Drücken das Ei über diesen Schlitten ans Tageslicht zu fördern.

Bienenzucht.

Anlage einer Bienenzucht. An dem heutigen Aufschwunge der Kleintierzucht nimmt auch die Bienenzucht Anteil. Der Honig ist heute gesucht, und die Schmiere, die als Kunstschonig auf den Markt gebracht wird, läßt erst recht den Wert des echten Honigs erkennen. Der Anfänger beginne aber die Bienenzucht niemals mit einem Stode, da er sich sonst nicht helfen kann, wenn demselben etwas zustößen sollte. Man schaffe aber auch nicht mehr als 4–5 an, weil sonst die Arbeit nicht übersichtlich bleibt und sehr schnell etwas versäumt wird.

Verbesserung der Bienenweide durch Weißlee. Viele gute Honigpflanzen haben den Nachteil, daß sie zu groß werden und dadurch für manche Gegenden und Plätze nicht passen. Da ist der Weißlee am Plage. Mit seinen flachen kriechenden Stengeln vermag er sich überall anzupassen, und zudem hält er, einmal angefaßt, viele Jahre ohne Neusaat aus. Seine kurzen Blütenbüschchen entwickeln reichlich Honig, und die Bienen können ihn auch leicht erlangen. Er ist daher auch stets von Bienen besflogen und liefert reiche Tracht. In Gegenden, wo ödes Land, Abhänge und so weiter zur Verfügung stehen, kann man dadurch den Ertrag verdoppeln.

Gemüsebau.

Ein der gefährlichsten Feinde des Gemüsebauern ist unbedingt der Erdbrebs oder die Maulwurfsgrille (*Gryllotalpa vulgaris*) und es lohnt sich daher gewiß, dessen Wesen, Lebensweise und die besten Mittel zu deren Bekämpfung etwas genauer kennen zu lernen. Wenn im Frühjahr und Vor-Sommer auf den frisch bepflanzten Gemüsebeeten plötzlich ein bis mehrere junge Gemüsepflanzen zu wellen beginnen, umfallen und verdorren, so ist der eigentliche Übeltäter in der Regel beim sofortigen Nachgraben in der Maulwurfsgrille zu finden, welche mit großer Gefährlichkeit die ganzen Wurzeln und Strünke der jungen

saftigen Pflanzen zerbeißt, wozu ihm sein kräftiger großer Scheren, womit das Fußpaar bewaffnet ist sehr zu statten kommt. Zudem schadet der Erdbrebs aber auch in den Saatbeeten durch das behändige Unterwühlen des Bodens: Die Pflänzchen werden dadurch gehoben, wodurch die Wurzeln gelockert und teilweise entblößt werden, was die normale Ernährung und daher auch das gute Gedeihen und Wachstum der Pflänzchen sehr nachteilig beeinflusst. Die Maulwurfsgrillen legen ihre Brut mit Vorliebe in Obstgärten und Rasenplätzen direkt unter der Grasnarbe an und verbleiben dort, bis sie sich in Umkreise von bis mehreren Quadratmetern der Boden unterhöhlt und alle arten Wurzeln und Jungpflänzchen abgefressen, die in ihrem Bereich liegen. Dadurch entstehen durch das Absterben der Pflanzen und das Rotwerden des Rasens mehr oder weniger große, oft schon von weitem sichtbare Vertiefungen oder Fehlstellen, wie solche z. B. auch durch Engerlinge und Mäuse verursacht werden. In den Gemüsegärten kann, sobald die ersten Spuren der Zerstörung durch Erdbrebe wahrzunehmen sind, schon zur Vertilgung dieser Gartenschädlinge schritten, also möglichst zeitig im Frühjahr, wenn die Maulwurfsgrillen mit ihrer Fortpflanzung beginnen; nachher hat eine Bekämpfung viel weniger Erfolg, denn diese Tiere sind sehr fruchtbar, eine einzige Generation eines Jahres zählt meist weit über 200 Nachkommen. Das beste Vertilgungsverfahren besteht in dieser Zeit wohl darin, daß man in die Gänge der Erdbrebe an verschiedenen Stellen quer etwas Wasser langsam einschüttet, welches etwa ein halbes Trinkglas voll gewaschenes Brennöl, Petroleum oder eine flüssige Mischung von Steinkohlenteer und Terpentinöl gießt und dann wieder Wasser nachschüttet. Die Maulwurfsgrille kommt bald darauf an die Oberfläche, wo sie nach kurzer Zeit zugrunde geht. Ein anderes gutes Mittel besteht darin, daß man in die Gänge Blumen- oder andere inwendig glatte Töpfe bis zu der Sohle versenkt, jedoch dann diese Schädlinge unverseht in diese Töpfe fallen und von dort mehr herauskommen.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Die Etikettenfrage im Weinhandel. Ist noch nicht so arg lange her, da gab es einige wenige Rhein- und Moselweine, beim Publikum hoffähig waren. Es waren einmal Rüdesheimer, Deidesheimer, Geisenheimer, Bernkastler, Doktor Erden (auch noch einige andere Marken) und der Weinhandel richtete sich darauf ein. Die Etiketten sind ja billig. So wurde in ein Jahrzehnt mehr Rüdesheimer verkauft, als in 50 Jahren wachsen konnte. Hier hat das Weingesetz nun doch etwas Wandel geschaffen. Rheinwein muß vom Rhein, Moselwein vom Mosel stammen. Rüdesheimer muß von der Rüdesheimer Gegend stammen, was auch nicht gerade die Ortsgrenzen maßgebend sind. Dagegen muß Rüdesheimer Berg wirklich davon stammen und Bernkastler muß in dieser Lage gewachsen sein. Ist, anders etikettiert, kann wegen Betrug bestraft werden.

Veredeln der Reben. Das Veredeln der Reben wird besonders in Gegenden an der Mosel, die unter der Reblausgefahr leiden, sehr wichtig. Das Wort Veredeln könnte allerdings zu Missverständnissen führen, denn durch das Aufpfropfen auf amerikanische Reben, wie es beim Veredeln üblich, wird unsere gute Rebe nicht veredelt, sondern nur auf eine widerstandsfähige Unterlage gesetzt. Die Rebe wird allerdings dadurch veredelt. Bei veredelten Stöcken haben wir also amerikanische Wurzeln mit deutschen Rebsorten, was dann auch wieder die alten bekannten Weine bringen. Die amerikanischen Reben eignen sich nicht zur Weingewinnung.

Regebens wird die rohe Hand
Am Schönen sich vergreifen,
Man kann den einen Diamant
Nur mit dem andern schleifen.

Für die Hausfrau.

Den Feigling müssen wir bedauern,
Der einzig nur sein Leben schätzt,
Der es nicht froh, mit Vonneshauern
An eine große Sache setzt.

Professor Gregory.

Als

D. Gregory war Professor der Theologie in Leipzig. Im August trat der 68-jährige freiwillig als einfacher Soldat ins deutsche Heer. 1916 feierte er seinen 70. Geburtstag als Witzfeldwebel im Felde. Am 9. April 1917 fiel der 71-jährige als Leutnant und Kompanieführer für die deutsche Sache an der Westfront!

Im biblischen Alter — der Wissenschaft Bier.
Im biblischen Alter — ein Musketier!
England! England! — flammte sein Blut.
weil Deutschland muß leben! — strahlte sein Mut.
spannte sich ein in die eiserne Pflicht
und ging doch immer im fröhlichen Licht.
wollte er sein als des Kaisers Soldat
und wurde der liebste und beste Kamerad.
für Tag hielt die Flinte umspannt
die alte feine Gesehrtenhand.

Da ging's hinaus in Reich' und Glied;
sang mit den andern das Abschiedslied.
dann in Sturm und Kälte und Schauer
und er mit in der stählernen Mauer,
at Entbehrung und Wunden getragen
und blieb doch der Dichte in dunkelsten Tagen.
Held war er in würgender Schlacht,
stund er in eines Höheren Nacht.
in Beispiel allen: Mann, Offizier,
der Alte, der Junge, der Musketier!

Als der Frühling erblühte im dritten Jahr,
war er ein Leutnant im weißen Haar.
Morgen kam, und ein Kampf hub an.
des Feindes Granaten heulten heran.
der Alte lag krank im Unterstand.
ein Eisenplitter durchschlug die Wand.

Die Sonne sank purpurn über dem Feld.
Lag Gregory, der Alte, der Held.

D. E. K. Reinhold Braun.

Bekämpfung des Reides bei Kindern.

Eine große Untugend bei Kindern ist der Reide und ein Hauptmittel zur Verhütung desselben besteht darin, daß man ein Kind klein als klein auf daran gewöhnt, nicht immer auf das zu sehen, was es nicht hat, sondern auf das, was es hat und dies als eine Gabe Gottes dankbar erkennen lehrt.

Wer die große Tugend „Zufriedenheit“ besitzt, wird nie im Leben neidisch sein, und wer dankbar ist, wird dem lieben Gott nie Vorwürfe darüber machen, daß er einen andern reichlicher mit irdischem Gut bedacht hat, als ihn selbst. Im zartesten Kindesalter kann man sich allerdings noch nicht auf ideale Anschauungen stützen, da das Kind für die Reide noch nicht reif ist, da bleibt also nichts übrig, als jeder Reigung des Reides mit strengem Bort, ja selbst wenn nötig, mit angesehener Strafe entgegenzutreten. Sehr vorzuziehen ist z. B. die Entziehung der Gabe, seit der das Kind nicht zufrieden war, weil nicht dieselbe für kleiner hielt, als die, welche es vorher erhalten hat.

Damit ist zwar die Wurzel des Bösen nicht ausgerissen, aber es wird doch die böse Reigung zerdrückt; außerdem prägt sich dem Kinde wenigstens der Eindruck ein, daß der Reide etwas Häßliches ist. Viele werden fragen, ob nicht das Kind, um es in frischer Unterdrückung des Reides zu üben, manchmal absichtlich

zurückgesetzt werden soll. Das wäre aber eine verkehrte Maßregel, denn in jedem solchen Falle würde sich der Unmut des Reides in Unmut über die Willkür des Erziehers verwandeln, und so wäre das zweite Übel größer als das erste. Das richtige ist vielmehr, daß die Mutter oder Erzieherin durch strengste Unparteilichkeit dem Reide jeden gerechten Grund entzieht, in allen den Fällen aber, wo Ungleichheit unvermeidlich ist, dem Kinde einfach die Notwendigkeit einprägt, sich darin zu ergeben, dabei aber so bald als möglich ihm jene höheren Gesichtspunkte, die das Christentum darbietet, als Lebensweisheit ins Herz pflanzt und dadurch das eigene Beispiel veranschaulicht, wie glücklich ein Mensch ist, den Glaube, Liebe und Zufriedenheit neidlos machen.

Haushirtschaft.

Aufbewahren der Wasch- und Badeschwämme. Es ist den täglich im Gebrauch befindlichen Wasch- und Badeschwämmen durchaus nicht gut, wenn man sie auf einer Schale auf dem Waschtisch oder im Schwammbeutel liegend oder am Handtuchgestell hängend, aufbewahrt. Dieselben erhalten dadurch sehr leicht einen dumpfigen Geruch. Die Schwämme bedürfen, um sich gut zu erhalten, der Luft, und namentlich ist ihnen das Hängen in der Sonne sehr zuträglich. Es empfiehlt sich daher, die Schwämme vor das Fenster an einen Haken zu hängen, um sie tagsüber, weil vom Sauerstoff der Luft täglich durchzogen, lange gut, frisch und angenehm für den Gebrauch zu erhalten.

Serviettenbrechen. Um Servietten in hübsche Formen zu falten, ist zu beachten, daß im Allgemeinen die Servietten etwas feif sein müssen; wenn man auch mit einer weichen Serviette verschiedene Figuren gut herstellen kann, so gibt man doch einer feiferen den Vorzug. Ferner achte man beim Brechen darauf, daß alle Brüche genau gemacht werden, und wenn nötig, durch Pressen etwas nachgeholfen wird. — Sehr einfach und leicht ist z. B. eine Melone aus einer Serviette zu falten. Man legt die Serviette zum Quadrat zusammen, rollt nun jede der vier einzelnen Ecken auf, die erste Ecke bis zur Mitte des Quadrates, nun rollt man die vierfache Ecke dagegen, klappt die entstandenen äußersten Ecken um und legt die Melonenform auf den Teller und das Brötchen daneben. Zu beachten ist, daß die einzelnen Rollen recht egal und fest sein müssen.

Küche und Keller.

Zur Spargelverwertung (ohne Butter). In der „Deutsch. Landw. Presse“ gibt Frau Frida Bruns eine Anregung zur „Spargelverwertung“, die in weitere Kreise gebracht zu werden verdient. Am Lande spielt besonders der Spargel eine große Rolle im Küchensgettel. Spargel mit Butter kann wegen Mangel an letzterer nicht allzuoft auf den Tisch kommen; deshalb wird folgendes Gericht zur Abwechslung empfohlen, das besonders in heißen Tagen willkommen sein wird: Der Spargel wird, in Stücke geschnitten, im Salzwasser gar gekocht, worauf man von der Brühe und mit Essig und Gelatine eine Gallerte herstellt; etwa 8 Blatt Gelatine sollen auf einen halben Liter genommen werden. Wenn die Gelatine halbfest ist, gibt man die Hälfte in eine Schüssel und legt die Spargelstücke darauf, ferner Scheiben von hartgefrorenen Eiern und gekochte Schinken- oder Fleischstücke, überstreut alles mit Petersilie oder etwas Schnittlauch und gibt nun den Rest der Gallerte darauf. Nachdem die Masse fest

und feif ist, kann die Schüssel noch mit zarten Salatblättern umgelegt werden. Bratkartoffeln dazu vervollständigen das gute Mahl. — Auch folgende Tunte entbehrt eines Fettzuges: Eine Tasse Milch, 1/2 Tasse Spargelwasser, 2 ganze Eier, 2 Teelöffel Kartoffelmehl, etwas Essig, Zucker und Salz werden durchrührt und mit einem Schneebesen auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen geschlagen. Man schlägt dann noch einige Minuten außerhalb des Feuers und richtet die Tunte sogleich an.

Junges Nebenlaub als Tee-Ersatz. Eine ganze Reihe von Blüten und Blättern ist schon genannt worden als Ersatz für Kaffee und Tee in der bevorstehenden Zeit des Mangels an diesen Substanzen für warme Getränke. Bei den meisten hat es jedoch einen Hafen. Entweder ist die erhaltliche Menge für den großen Bedarf ganz unerheblich oder schmeckt der daraus bereitete Tee mehr oder weniger bitter, was dann nicht zum Zuckermangel paßt. Noch ungenannt und doch mehr als alle andern geeignet, ist das junge Laub der Weinreben, das jetzt beim Entspießen und Ausbrechen der Reben in großen Mengen gesammelt werden könnte. Neben Schlüsselblumen, Waldmeister und Lindenblüte schmeckt dieser Weinlaubtee am besten, was man von der edlen Pflanze eigentlich nicht anders erwartete. Das Nebenblatt ist ja die Wertstatt, wo die Sonne den edlen Saft der Reben bereitet und dürfte daher auch dem verwöhnten Feinschmecker und Weinzahn sympathisch sein. Dieser Tee hat ferner den Vorteil, daß er mild schmeckt, nicht arzneilich wirkt, wie viele andere, und auch nicht zu aromatisch ist. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß dieser Tee als „echter deutscher Tee“ auch für die Zukunft eine große Bedeutung erlangt und ein Handelsartikel wird, der unseren Beiegärtnern eine gewiß nicht unerwünschte Nebeneinnahme bringen würde.

Gesundheitspflege.

Trockenheit der Halsorgane. Leidet man durch vieles Sprechen an Trockenheit der Halsorgane, so gieße man, nachdem man die Zähne gebürstet, einen halben Eßlöffel reinen guten Brantwein in ein halbes Glas voll Wasser und gurgle hiermit mehrere Minuten. Dieses wiederhole man etwa alle 3—4 Tage, Dieses Mittel hat denen, die nach 6 bis 7 stündigem lautem Sprechen eine große Abspannung und Trockenheit in der Kehle spürten, ausgezeichnete Dienste geleistet.

Gegen Schmerz im Handgelenk. Man habe täglich dreimal 15 Minuten lang in heißem Kartoffelwasser und zwar beide Hände bis übers Gelenk unter steter Bewegung. Hierauf trockne man ab und reibe die frange Hand mit heißem Fett ein, wickle sie hierauf in warme Baumwolle und läßt sie darin bis zum nächsten Bade ruhen. Unter Kartoffelwasser ist Wasser zu verstehen, worin ungeschälte Kartoffeln vollständig gar gekocht sind.

Halssentzündung. Man nehme drei oder vier große Zwiebeln und bade oder röste sie, jedoch ohne Wasser dabei zu verwenden. Sobald sie weich sind, nimmt man ihnen schnell die äußere Haut ab und zerdrückt die Zwiebeln am besten mit einem Rollholze oder einer Weinfasche. Dann schlägt man sie in ein dünnes Tuch ein und legt sie, so warm es vertragen wird, über den Hals. Der Umschlag, welcher von einem Ohr zum andern reichen, und wenigstens drei Zoll breit sein muß, bleibt Tag und Nacht liegen. Nach Ablauf von 24 Stunden werden die Zwiebeln durch frische ersetzt. Wird der Umschlag entfernt, so muß einige Tage eine Binde oder ein Fled von Wolle um den Hals getragen werden.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Beim Gartendoktor.

(Monat Juni.)

Von M. Dankler, Aachen.

Der Didenbacher hat heute meinen Garten einer eingehenden Besichtigung unterzogen, und manchmal unzufrieden mit dem Kopfe geschüttelt. Dabei trafen den Gartendoktor Seitenblide, die alles andere als Hochachtung ausdrückten. Besonders die Pyramiden und Buschbäume scheinen es ihm angetan zu haben.

„Verstehen Sie auch etwas vom Baumschnitt, Gartendoktor?“

„Na, ja! Ein wenig! Für den Hausbedarf!“ „Ich glaube sogar, sehr wenig.“ „Sie schneiden doch keinen Baum wie den andern, den einen kurz und den andern lang. Was ist das für eine Schweinerei mit den Schönen von Voskoop. Zu lang, viel zu lang geschnitten.“

„Aber Didenbacher! Sehen Sie doch einmal die prachtvolle Blüte!“

„Das heißt nichts! Das ist eben Ihr unverdientes Glück. Ich habe die meinen von einem Herrn schneiden lassen, der drei Kurse mitgemacht hat, kurz, korrekt, vorchriftsmäßig. Und sie tragen gar nicht. Also!“

„Also, lieber Didenbacher, sind Ihre Bäume falsch geschnitten. Der Schöne von Voskoop verträgt eben keinen kurzen Schnitt. Und so ist es auch mit den andern Bäumen. Um richtig zu schneiden, muß man jeden Baum kennen. Schneidet man ein Jahr falsch, so macht man's im andern Jahre richtig.“

Der Alte nickt heftig! „Wacht haben Sie leider wieder. Sie sind überhaupt ein recht habereischer Mensch, ein Grobian, der alles besser macht. Aber im vorigen Jahre sind Ihnen doch auch eine Menge Augen schon geblieben und kahle Äste entstanden.“

„Wo denn?“

„Das werden Sie wohl wissen. Kommen Sie nur. Hier.“ — Didenbacher bleibt plötzlich wie erstarrt stehen.

„Ja, wo denn, Didenbacher?“

„Sie haben wohl einen andern Baum hierhin gepflanzt, Doktor?“

„Fällt mir nicht ein! Sehen Sie nur, wo ein Auge nicht austrieb, habe ich im Frühjahr eine kleine Kerbe darüber gemacht, und nun strotzte der Saft und trieb das Auge heraus.“

„Wahrhaftig! So ist es! Nun gehe ich nach Haus und kerbe sämtliche Bäume an.“

„Warten Sie lieber bis nächstes Jahr.“

„Auch gut. Aber da sollen Sie Bäume sehen, da sind Ihre armseligen Dinger die reinen Gegenbesen gegen.“

„Soll mich freuen, Herr Didenbacher.“

„Mich auch“, und mit langen Schritten stampfte er heim.

Die Frau Zulach wusch sich mit einem Taschentuche von der Größe eines Quadratmeters den Schweiß ab.

Dieses Ungeziefer, Herr Gartendoktor! Dieses schreckliche Ungeziefer. Das sind die Erbsflöhe. Erpens knabbern sie alle Gemüsepflänzchen an, zweitens machen sie dieselben kaputt, und drittens fressen sie dieselben auf. Was tut man da? Gibt es denn da kein Rodentizidmittel? Ich habe schon mehrere Mittel gekauft, aber erstens kümmern sich die Wesen nicht drum, zweitens fressen sie ungehindert weiter und drittens nützen sie überhaupt nichts.“

„Da haben Sie ganz recht, Frau Zulach. Dann versuchen Sie lieber einmal ein Hausmittel. Spritzen oder bestäuben Sie die Pflanzen einmal mit blutwarmem Spülwasser, damit sie etwas angefeuchtet werden. Dann bestreuen Sie dieselben mit Tabakstaub oder Ruß. Wiederholen Sie das ein paar mal, so sind die Pflanzen durch.“

Ein feinerer Nodler! „Architekt Hausdach.“

„Sehr angenehm! Womit kann ich dienen?“

„Ich bin Vorsitzender des Schrebergartenvereins: Paradies-Gärten, aber in unserm Paradiese gibt es Schlangen in Gestalt von Knollen, ergo Knollenkrankheit. Im vorigen Jahre viel Verlust gehabt. „Was tun“, spricht Zeus, da sollte er einen Wolkenträger ohne Wörlchen bauen.“

„Ja, Herr Architekt, da gibt es viele Mittel, aber die einen sind genau so gut wie die andern, und beinahe alle nützen nichts. Aber versuchen muß man doch immer. Ich habe in den letzten Jahren einen Frei von Kaltwasser und Behm gemacht und die Wurzeln vor dem Pflanzen hineingetaucht, dann etwas trocknen lassen und nun gepflanzt. Dieses einfache Mittel hat sich gut bewährt. Dann lassen Sie tüchtig Osenische eingraben, je lockerer und durchlässiger der Boden, um so weniger leiden die Pflanzen.“

„Danke, Herr Gartendoktor!“

„Bitte, Herr Architekt.“

„Sed Ihr der Godekoster?“

„Ja, Mann.“

Der neue Besucher blinzelte mich vergnügt an. „Gott sei Dank. Der hat kann cho platt. Also hat, ich han en der Gade Bimmelestrich (Johannisbeeren), do kommen üch Beere an esu bed wie Kirsche (Kirschen). Nu falle ävver alle Johr die Blar (Blätter) af, on da blieve de Bimmele sur. Winge Nodder ävver hat nüs bra.“

„Das tut der Johannisbeerpilz, lieber Freund. Derselbe befällt besonders die Kirschohannisbeere, befällt aber nur selten oder gar nicht die rote Holländer. In Gegenden, wo der Pilz auftritt, soll man nur die rote Holländer anpflanzen. Zur Abwehr kann man auch die Pflanzen mit Schwach-Schwefelsäure besprühen. Hier haben Sie eine Anweisung.“

„Dank noch. Wat ven ich schidig?“

„Gar nüs, liebe Mann, dat es för et evertommen. Adieu!“

Gurkentultur an Reijern. In den letzten Jahren hat die sogenannte Klettergurke von sich reden gemacht. Jede Gurkenart ist mehr oder minder zum Klettern veranlagt, sie bedarf es in unseren klimatischen Verhältnissen und als Freilandgurke das eine Jahr mehr, das andere weniger. In nassen Jahrgängen sollte ihr beipflanzweise, damit sie klettern kann, mehr Rechnung getragen werden als wie in trockenen. Es empfiehlt sich deswegen, um die Stätte herum wohlverzweigte Reiser flach auszubreiten, über welche nun die Gurkenranken regelmäßig verteilt werden. Die Blüten kommen auf diese Weise in genügender Entfernung vom Boden, wo sie nicht beschmutzt, sie werden von den Insekten besser aufgesucht, der Blütenstaub kann sich regelmäßig verteilen, und was eine Hauptfache noch mit ist, der Boden um die Stätte verlästet viel rascher. Die Gurke ist keine Liebhaberin von kaltem Boden, der meist von stagnierender Feuchtigkeit herkommt; sie liebt viele Feuchtigkeit dann, wenn genügend Wassermengen an den Blättern verdunstet können, sie leidet aber rasch durch Feuchtigkeit, wenn größere Wassermengen an den Wurzeln unbenußt bleiben. Da schafft dann die Kultur über Reijer selbst in sehr nassen Jahrgängen Wandel. Hat man noch die Vorsicht vor der Pflanzung begangen, die Stelle, wo die Pflanzen hinkommen sollen, auf größere Tiefe durch Kompost, alten Dünger, verrottetes Laub usw. recht durchlassend zu machen, so wird man, insofern man auch auf

die Auswahl der Sorten achtet, welche sich für Freiland eignen, selbst bei ungünstigen Sommern noch zu befriedigenden Resultaten gelangen.

Rosentohl (Sprossentohl). Nächst dem Blumentohl nimmt der Rosentohl den hervorragendsten Platz unter den feinen Kohlgemüsen ein. Er ist seit dem Jahre 1200 aus Belgien bekannt geworden, woselbst er auf Wirfing gezüchtet worden sein soll. Bezüglich des Klimas ist sonst der Rosentohl nicht so wählerisch wie der Blumentohl, obgleich auch seinem Gedeihen häufige atmosphärische Niederschläge sehr zuträglich sind. Was den Boden anbetrifft, so liebt er einen bindigen, gut gedüngten, humusreichen Boden. Zur Aussaat für ganz frühzeitige Verwendung schreibt man bereits Ende Februar im Frühbeete, für den Winter- und Frühlingsbedarf hingegen Ende April oder Anfang Mai gleich ins Freie auf gute Saatbeete. Ein späteres Bitteren läßt das Pflanzenmaterial erstarren und sich einen günstigen Erfolg. Ende Mai bis Mitte Juni hat dann das Auspflanzen der erstarrten Setzlinge in Abständen von 50—70 Zentimeter auf das Gemüseland zu erfolgen. Ende September bricht man die Kopfnospen aus, welche schon ein zartes wohlmedendes Gemüseliefern, um durch dieses Verfahren die Bildung und Entwicklung der Seitensprossen zu befördern; diese seitlichen Blätter dürfen der Pflanze nicht genommen werden, bis die Köstchen sich gebildet haben; auch gewöhnen sie bei den zum Einschlag in Gruben oder Keller für den Winter bestimmten Pflanzen einen Schutz für die Rosen, von denen auch die unentwickelten sich meistens noch ausbilden. Von den vielen Rosentohlarten eignen sich für rauheres Klima besonders die niedrigen Sorten, wie Bräffeler niedriger, Erfurter halbhocher und Hercules mittelhoch. Dagegen ist Bräffeler hoher, Krugbüsch und Dalken für wärmere Lagen sehr geeignet.

Schöne Thymis-Arten. Die verbreitetste Art in den Gärten ist L. chalcidonica, die chalcidonica Lichtnelke oder „Brennende Liebe“, wie sie allgemein benannt wird. Sie gedeiht leicht, ist bezüglich des Standorts nicht sehr wählerisch, wird, je nach Standort 60 bis 100 Zentimeter hoch und trägt an der Spitze ihrer Stengel eine flache Dolbe leuchtend scharlach- oder feuerroter Blüten, die weißlich sichtbar sind. Es gibt von ihr auch eine fleischrot und eine weiß blühende Spielart, doch sind beide nicht so schön als die Sommerart, sehr schön ist dagegen die gefüllt-blühende rote Spielart, die von Staudenliebhabern mit zu den edelsten Stauden gerechnet wird. L. Viscaria, mit hellpurpurroten Blüten, findet nicht die gleiche Beachtung als voriger, dagegen zählt die sog. „Rechnelle“ mit prächtig karmin- oder purpurroten Blumen mit den schönstblühenden Staudengewächsen. Die gefüllte Rechnelle, weil sie keinen Samen trägt, wird durch Zerteilen der Pflanze vermehrt. Solches geschieht nach ihrem Verblühen im August oder auch erst im September. L. fulgens, die nur gegen 20—30 Zentimeter hoch wird, dennoch aber größere Blüten als L. chalcidonica trägt, ist, was die Kultur betrifft, anspruchsvoller als die vorgenannte, denn sie verlangt einen guten Standort und einen lockeren, sandig-lehmigen Boden und erweist sich auch nicht so langlebig als jene. Sie wird am besten alle zwei Jahre durch eine neue Aussaat gewonnen, blüht bei frühem Ausäuen gleich im ersten Jahre schon, existiert in allerhand prächtigen Färbungen, wie rosa, zinnober-, karmin- und purpurrot, weiß usw., und gibt sehr schöne Gruppen für die feineren Blumenpartietel.