



Überwinterung der Geranien.

Zu den beliebtesten Topfpflanzen gehören sicherlich die Geranien und mit Recht, denn sie sind im Blühen äußerst dankbar und bezüglich der Pflege wenig anspruchsvoll. Im Winter jedoch bedürfen sie der Ruhe. Man muß dafür sorgen, daß sie, ehe sie Schaden durch Frost nehmen können, in einen überdachten Raum gebracht werden, am besten in ein helles Zimmer oder in einen geschlossenen Balkon. Es ist zu bedenken, daß dieser Raum vorläufig nur Schutz gegen Frost gewähren soll, ohne daß die Pflanzen sofort zur Ruhe gezwungen werden, was geschähe, wenn dem betreffenden Raum das Licht vollständig fehlen würde, wie das zum Beispiel in einem Keller der Fall sein würde. Nur ganz allmählich darf die Winterruhe herbeigeführt werden, was man dadurch erzielt, daß man den Pflanzen nach und nach das Wasser entzieht. Wenn starke Fröste eintreten, sollen die Topfballen fast ganz trocken sein. In diesem Zustande sollen sie erhalten werden bis zum Eintritt der neuen Vegetationsperiode. Während dieser Zeit dürfen die Pflanzen denn auch in weniger hellen Räumen aufbewahrt werden. Ganz ohne Wasser dürfen die Pflanzen jedoch während der Ruheperiode nicht sein, und es muß deshalb auch im Winter, wenn auch nur ganz wenig, gegossen werden. Während der Winterruhe verlieren die Geranien fast den größten Teil ihrer Blätter, welche man stets entfernen muß, da sie schnell faulen und die Fäulnis sich leicht auf die gesunden Pflanzen überträgt.

Anfangs März schneidet man die alten Pflanzen stark zurück und verpflanzt die sämtlichen Stöcke in genügend große Töpfe. Gute Gartenerde mit Sand, altem Lehm und etwas Rinderguano vermischt, eignet sich zum Füllen der Töpfe vorzüglich. Bringt man ältere Pflanzen schon wieder im Januar in einen

Raum und begießt sie regelmäßig mit lauwarmem Wasser, so treiben sie kräftig aus. Pflanzte man die so erhaltenen Austriebe in besondere Töpfe, so erhält man recht frühblühende Pflanzen, die sich für den Balkon vorzüglich eignen. Die Geranien verlangen, wenn sie durch reiches Blühen erfreut sollen, ausgiebige Bewässerung und Düngung und zwar eignet sich jeder Dünger dazu, der nicht einseitig auf Ersatz eines einzelnen Pflanzennährstoffes Rücksicht nimmt.

Die Trockenheit dieses Jahres.

In der Trockenheit dieses Jahres hat sich die Furchensaaf ganz außerordentlich bewährt, und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil man die Furchen besser feucht machen und feucht halten konnte. Man konnte sie besser feucht machen, in-

dem man sie vollgoss und so kein Tropfen Wasser verloren ging.

Man konnte die Furchen besser feucht halten, weil sie nicht so schnell austrockneten wie flachliegende Saaten. So säte ich im August Spinat in einfachen Rillen und in Furchen und gingen beide Saaten gut auf. Als ich aber nach einer achttägigen Reise zurückkam, war der auf gewöhnliche Art gesäte Spinat vollständig verbrannt, — während der in Furchen gesäte fröhlich weiter wuchs. Ähnlich günstige Erfahrungen machte ich mit der Furchensaaf von Feld- und Winter-

salat sowie mit Endivien und Stielrüben. Für Winter салат ziehe man die Furchen von Westen nach Osten und mache sie 6 bis 10 Zentimeter tief. Die Hände schützen im Winter vor den kalten Nordwinden; auch fängt sich der geringste Schnee in den Furchen, so daß die Pflänzchen immer Schutz haben.

Vasenschmuck.



Im Herbst und Winter, wenn die Schnittblumen vom eisigen Hauch zerstört sind, soll man seine Blumenhüllen und Töpfe nicht ohne Schmuck im Heim stehen lassen. Ein paar trockene Ligusterzweige mit den dunkel blauschwarzen Beeren schmückt wundervoll eine langhalsige Vase und zaubert uns noch Erinnerungen aus dem Garten vom Spätsommer vor Augen. Einige Dolden Ebereschens oder Holunderbeeren im niedrigen weitbauchigen Ziertopf schmücken einige Zeit das Zimmer. Im Winter ist eine Gruppe Tannezapfen, Reiser und Zweige anmutig im Heim, und selbst trockene Distelköpfe, Rohn kann zur künstlerisch anheimelnden Wirkung benutzt werden. Es läßt sich fast jeder Grashalm und Zweig zur Vasenzier benutzen.

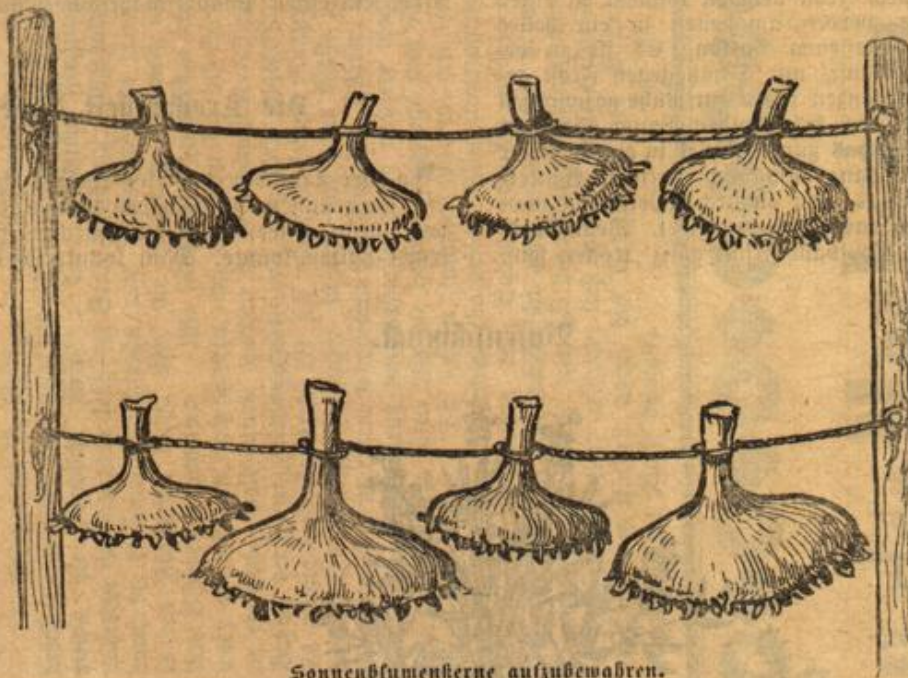
Sonnenblumenkerne

sind in diesem Kriegsjahre besonders wertvoll für die Fütterung der Vögel, denen man die Kerne etwas gequetscht reichen sollte und stets in kleinen Mengen mit dem sonstigen Weichfutter vermischt. Aber auch ein gutes Öl läßt sich leicht daraus gewinnen und wird in Zukunft wohl mehr beachtet werden, wie es bisher geschah. Daß ein Sonnenblumenkopf für die Winterfütterung der Vögel sehr geschätzt werde, ist zwar bekannt, aber nicht oft sieht man die Köpfe sachgemäß aufbewahrt. In untenstehender Abbildung ist ersichtlich wie man dieselben richtig an einem trockenen, luftigen Orte (Bodenverschlag) austrocknen muß und sie gut aufhebt, ohne daß die Köpfe Schimmel ansetzen. So behandelte Sonnenblumenkerne bilden ein beliebtes Nahrungsmittel für die Vögel im Winter. Man wird mit dankbarem „Piep-ziep“ bei Frost und Eis belohnt werden.

Gemüsekrankheiten.

In allen Gegenden, wo die feldmäßige Gemüsezuucht einseitig betrieben wird, wo also Jahr auf Jahr auf denselben Feldern die gleichen Gemüse angekauft werden und angebaut werden müssen, z. B. Weißkraut oder Rotkraut, da treten von Zeit zu Zeit Gemüsekrankheiten eigener Art auf. So im letzten Jahre eine Art Wurzel- fäule, welche durchaus von der gewöhnlichen verschieden war. — Während Kopf und Wurzel noch gut blieben, begann der Stengel schon weich zu werden. Die Pflanzen gingen ein, der Schaden war groß. In allen Fällen ist der Absterben ein Fäulnispilz, der durch die einseitige Wirtschaft begünstigt, den Boden tief durchfeuchtet und dann seine Verwüstungen an der Pflanze anrichtet. Daß in der Nähe der Städte vielfach mit Latrinendüngung gedüngt wird, befördert nach meinen Erfahrungen sein Gedeihen und seine Vermehrung.

Nach Feststellung dieser Tatsache, also der Krankheitsursache, ist die Bekämpfung nicht schwer, jedoch muß gründlich vorgegangen werden. Zunächst werden die Felder tief rigolt, damit der verseuchte Grund tief nach unten kommt, wo die Pilze bald ausgewuchert haben. Dieses Rigolen muß alle drei bis vier Jahre erneuert werden. An zweiter Stelle ist für eine tüchtige Kalkzufuhr zu sorgen, da aller Boden, der mir in dieser Angelegenheit überhandt wurde, wenige Teile oder nur Spuren dieses notwendigen Bestandteiles zeigte. Lasse sich keiner dadurch vom Kalken abhalten, daß er unter seinem Boden Kalksteine sitzen hat, mit denen können die Pflanzen nichts anfangen. Der Kalk tötet alle Pilzsporen, lockert und wärmt den Boden und löst noch viele Bestandteile, welche sonst ohne Wert sind. Kalk ist in dem Gemüseboden fast niemals zu viel, meist aber zu wenig. An dritter Stelle verlege man sich so viel wie möglich auf Kompostwirtschaft, besonders wenn Latrinendüngung verwendet wird. Man bringe also den Dünger nicht direkt aufs Feld und an die Pflanzen, sondern mache zuerst Komposthaufen davon, so daß er erst im vergärten Zustande auf die Beete gelangt. Endlich verwende man so viel Holzasche zur Düngung, als man nur verwenden kann, da diese ein sehr gutes Schutzmittel gegen Fäulnis aller Art ist. Durch Befolgung dieser Ratschläge sind in der Praxis in jeder Hinsicht so gute Resultate erzielt worden, daß ich sie allgemein empfehlen kann.



Sonnenblumenkerne aufzubewahren.

Die Kuchliste als Kuchliste.

Eine Kuchliste, die aus einem mit Heu oder Holzwolle vollgestopften Kasten bestehen kann, ist imstande, einen Eisfahranz zu ersetzen.

Auf den Boden wird eine Schale mit einem großen Eistad Eis gesetzt, abgefüllte (keine warmen) Speisen daraufgestellt, die Kiste stets gut verschlossen gehalten; so verhält, halten sich die Speisen tagelang vorzüglich. Es ist nicht nötig, die Kuchliste an einen besonders kühlen Ort zu stellen, sie hält gewöhnliche Zimmertemperatur gut aus.

Kuchläpfel.

Von Johanna Martin, Reiz.

Verfaulen und verderben darf in diesem Jahre nichts, also auch nicht die oft so wenig geschätzten und doch so wertvollen Kuchläpfel.

Zur Geleebereitung sind schon die ganz kleinen, unreifen Kuchläpfel verwendbar, die gut gewaschen mit knapp Wasser bedeckt, weich gekocht werden. Nach 24 Stunden gießt man sie durch ein feines Siebchen. Dem Saft wird die Hälfte seines Gewichtes an Zucker beigelegt, dann gekocht bis zur Geleprobe, d. h. bis ein erkalteter Tropfen erstarrt. Werden die Äpfel größer, so daß sich bereits Apfelmus daraus herstellen läßt, so verwendet man zur Geleebereitung nur noch die Schalen und Kerngehäuse, da sie gleich gutes Gelee ergeben wie die ganzen Äpfel. Recht fleischige Äpfel nimmt man zum Dünsten von Apfelscheiben unter Beigabe von etwas Vanille und Zucker. Sie werden vielfach dem Apfelmus vorgezogen.

Zum Einmachen von Preiselbeeren sind Kuchläpfel gut zu verwenden, wenn man sie schält und in ganz kleine Stücke schnel-

det. Man kocht sie in dem Zuckerwasser weich, in dem man die Preiselbeeren gekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen hat. Alsdann vermischt man Preiselbeeren und Apfelmus. Zu je 3 Liter Beeren sind bis 2 Liter Apfel verwendbar.

Kuchläpfel, Kuchbirnen, Kuchpflaumen mit Preiselbeeren und Zucker zu gleichen Teilen eingekocht geben ein gutes, haltbares Biermus.

Umpflügen der Stoppeln.

Dem Erntewagen soll gleich der Pflug folgen. Das frühzeitige Stutzen des Stoppelackers ist von großem wirtschaftlichen Werte; daher darf es niemals versäumt werden. Wenn die Witterung einen freien Tag bedingt und sonst nichts dringendes zu tun ist, muß der Acker gleich zwischen den Mandeln gepflügt werden. Wo es notwendig, sind Gründüngungspflanzen (Wicken, Bohnen, Erbsen, Lupinen, Melischnen) oder Herbstfutter (Buchweizen, weißer Senf, Spörgel) auf den Acker zu bringen. Stoppelsaaten gedeihen am besten, wenn sie entweder gleich nach dem Mahen des Getreides oder direkt auf die Wurzelfurche gedreht und eingewalzt werden. Die Ernte der Frühkartoffeln beginnt auch im Juli. Die abgeernteten Felder sind ebenfalls sofort zu pflügen und möglichenfalls mit Stoppel- fruchten zu befruchten.

Saltbarmachen der Eier.

Von Hedwig Deyl.

Voransichtlich werden im Winter die Eier sehr knapp und dürfen vielleicht nur für Kranke und Kinder verkauft werden. Es wäre deshalb zu raten, besonders wenn man selbst Hühner hat, Eier für den Haushalt einzulegen. Die Augusteier sind besonders geeignet. Wenn man sie kauft, hat man die Eier auf ihre Frische wie folgt zu prüfen:

In einer Lösung von 120 g Kochsalz und 1 Liter Wasser sinken frische Eier unter, drei Tage alte Eier schwimmen in der Mitte, acht Tage alte schwimmen oben. Schmutzige Eier dürfen nicht eingelegt werden. Die einfachste Methode ist:

1. Die Eier mit einer starken Gelatinelösung, 1 Blatt mit einem Eßlöffel warmem Wasser gelöst, auf dem Eierbrett stehend, dick zu bepinseln erst eine Seite, und wenn diese ganz trocken ist, die andere Seite des Eies, auch den Ring noch zu überpinseln, wenn beide Seiten trocken sind. Man schichtet die Eier in geruchlosem Pulver, wie Holzasche oder Aleie, getrocknetes Sägemehl, nagelt die Risten, welche nicht zu groß sein sollten, zu und dreht sie alle paar Tage um.

2. Ein anderes Verfahren ist das Einlegen der Eier in Wasserglas mit reichlich überstehender Flüssigkeit in Gefäßen, die man zubindet. Wasserglas kostet circa 500 g 25 Pfennig.

3. Ein seit circa 10 Jahren erprobtes Eierkonservierungsmittel ist „Garantol“. Es wird von der Garantol-Gesellschaft

G. m. b. H., Dresden 19, fabriziert. Die Packung A für 100–120 Eier kostet 25 Pf. In einem Eiertopf wird $\frac{1}{4}$ des Pulvers in 6 Liter Wasser 5 Minuten gelöst, ein Teil des Pulvers fällt zu Boden. Die Eier taucht man in die Lösung und läßt sie fallen.

Sind 50 Eier eingelegt, streut man die Hälfte des Pulverrestes in die Flüssigkeit und senkt die übrigen Eier ein. Die Flüssigkeit muß handbreit über den Eiern stehen. Das letzte Garantol streut man oben auf, was nicht vergessen werden darf, und bedeckt die Oberfläche mit dem beigegebenen Antikarbonatpapier, so daß es darauf schwimmt. Dann bindet man Papier über das Gefäß. Beim Einlegen kleinerer Mengen Eier rechnet man 10 g Garantol auf 1 Liter. Die Gefäße werden in frostfreien, kühlen Räumen aufgehoben, doch nicht in solchen, wo z. B. durch Gährung Kohlensäure entwickelt wird.

Holzgefäße sind zum Einlegen länger mit Wasser vorzubereiten, mit Garantollösung einige Tage hinzustellen.

4. Das Einlegen der Eier in Kaltmilch ist ein altes Verfahren. Dazu wird das Wasser mit gelöschtem Kalk gesättigt.

5. Am besten hält sich das Ei, wenn es getrocknet ist, und zwar fabrikmäßig. Solche Eipulver sind z. B. unter dem Namen „Ovopur“ in den Handel gekommen.

Die Reinheit des Präparates ist geprüft. Die drei Pulver: Eigelb, Eiweiß und Vollei, werden mit Wasser aufgelöst. Eiweiß übergießt man mit $\frac{1}{2}$ des Gewichtes Wasser und läßt es einige Stunden sich auflösen. Es läßt sich zum Klären und Binden und als Schnee zur Auflockerung von Teig verwenden. Vorzüglich ist das Eigelb zur Erhöhung des Nährwertes der Krankenkost, da es nicht gerinnt und sogar hohe Hitzegrade aushält. Mit gelöstem Eiweiß gemischt kann man es wie frische Eier und im gleichen Verhältnis zu allen Speisen und Backwaren verwenden.

Der Preis ist schwankend, aber er liegt unter dem Eierpreise.

Sammelt Samen für die Aussaat 1916!

Von Teich.

Infolge des starken, voraussichtlich restlosen Verbrauchs der diesjährigen grünen Ernte liegt die Gefahr vor, daß für die nächstjährige Ernte nicht genügend Saatgut und Samen

für den kleinen Gartenbau vorhanden sein wird. Es ergibt

deshalb der Aufruf an alle Gartenbesitzer:

Verbraucht nicht allen Samen, den Euch die Ernte 1915 erbringt, legt genügende Quantitäten zurück für die Saat 1916.

Im besonderen Maße gilt dies für Erbsen, grüne Bohnen, sämtliche Kohlsorten, Möhren, Rüben. Man lasse die Samen ausreifen, sammle sie jedoch, bevor die Samenkapsel sich öffnet und die Samen zerstreut werden.

Wer Sonnenblumen hat, achte darauf, daß die Samen nicht infolge von Überreife ausfallen. Sonnenblumenkerne werden in diesem Winter zur Ölbereitung durch geeignete Organisationen gesammelt werden.

Holunderbeeren.

Von Elise Vellingmeyer, Opladen.

Wenn im Sommer die Holunderbüsche uns durch ihren reichen, weißen Blütenkranz und den ihm an den warmen Abenden entströmenden Duft erfreut haben, dann bedecken sie sich bald mit einer Hülle glänzend schwarzer Beeren. Mit diesen weißt man in den meisten Gegenden Deutschlands nichts anzufangen: sie dienen allein den Vögeln als Nahrung. Nur an der Wasserfront schätzt man sie und versteht es, sie namentlich zu gesunden und wohlschmeckenden Suppen zu verwerten. Es ist aber, zumal in diesem Kriegsjahr, bedauerlich, daß ein

so großer Erntesegen unbenutzt bleibt. Man kann aus Holunderbeeren Saft bereiten, indem man sie mit wenig Wasser auf Feuer setzt und so lange kocht, bis die Beeren weich sind, dann durch ein Tuch oder feines Sieb preßt. Der so gewonnene Saft kann direkt verwendet oder zum Aufbewahren — ohne jede Zutat — in Flaschen gefüllt werden, die gut zu versiegeln sind.

Verfügt man über den besten Fruchtastheber (zur Gewinnung von Säften durch Dämpfen), dann ist das Verfahren noch einfacher.

Für Liebhaber von Obstsuppen kann man eine solche mit etwas Butter, einem Ei, Zucker, einem Eßlöffel Wein und Mehl aus Holundersaft herstellen.

In Holstein wird einfach Wasser mit dem Saft und hineingeschnittenen Apfelscheiben gekocht, dazu kommt reichlich Zucker und eine Prise Salz. Ebenfalls werden Grießmehlküchlein darin gekocht. Die fertige Suppe wird dann mit einem Ei abgerührt.

Für den Winter.

Die Gießkanne, welche uns im Sommer so oft ihren Dienst geleistet hat, muß auch in der Ruhezeit mit der nötigen Sorgfalt behandelt werden, damit sie im neuen Jahre noch in gleicher Frische Leistungsfähigkeit und besonders das „Dichtsein“ behält. Man muß aus dem Grunde, um ein Anrosten der Brause zu verhüten auf einen kleinen Ständer, den man auch für das flache Land mit angespitztem Mittelschaft fertigen kann, die Brausen aufstellen. Ein zweiter Ständer nimmt die umgekehrt aufgeschlippte Gießkanne auf. So hält sich dieselbe trocken und ist stets gebrauchsfähig.

Transport gekaufter lebender Tiere.

Lebendes Geflügel soll man ungefesselt in einem Korb mit festem Boden nach Hause tragen, nicht an den gebundenen Füßen oder zurückgehaltenen Flügeln.

Lebende Fische trage man nicht trocken nach Hause, sondern in einem Behälter mit Wasser. Ist letzteres nicht möglich, so lasse man die Fische vorher von dem Händler durch starke Schläge auf den Kopf bewußtlos machen.



Gießkannen-Ständer für den Winter.

Tomatenfülle: 5 bis 6 Tomaten in $\frac{1}{2}$ l Wasser weichkochen, durchsieben und die Masse mit 3 Bouillonwürfeln (Maggi), gehackter Petersilie, Salz, etwas Essig, 7 Blatt weißer, 1 Blatt roter Gelatine aufkochen. Das Ganze wird in eine größere oder mehrere kleine, kalt ausgespülte Formen gefüllt, gestülpt und kann mit harten Eiern und zerschnittenen kleinen Essiggurken hübsch garniert werden.

Erstendes Mädchen (Eiweißverwendung): 5 Tafeln rote Gelatine waschen und rasch auflösen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in etwa 7 Eßlöffeln Fruchtstarkrührer, die Gelatine durch ein Sieb gut daruntermischen und den Eierschnee (von 4 bis 5 Eiern) sorgfältig unterziehen. Die Speise wird in eine klare Schale gefüllt und muß zum Erstarren kaltstehen.

Einfache Mayonnaise (für 6 bis 8 Personen): 2 ganze Eier und das Gelbe von 2 weiteren Eiern werden mit 20 g Öl geklopft und etwas Essig verdünnt. Ein Löffel Butter und 1 Kochlöffel Mehl werden auf dem Feuer dick abgerührt, etwas Milch zugegossen, doch muß die Masse dick bleiben und darf nicht mehr kochen. Erkalte Essig und Most nach Geschmack.

Gemüßelöcher: Verschiedene junge Gemüse in Salzwasser nicht zu weich kochen und durch die Maschine treiben. Dann 30 g Kunstbutter, 1—2 Eier, 1 in Milch geweichte Semmel (falls diese nicht vorhanden, etwas gekochte, zerdrückte Kartoffeln), die Gemüßemasse, etwas Salz, 2 Löffel trockenen Grieß zu einem Teig rühren und Klöße daraus formen. Diese Klöße läßt man dann $\frac{1}{2}$ Stunde in kochendem Salzwasser ziehen und gibt sie mit einer leichten Tunke aus Mehlschwitze und Gemüßewasser, mit etwas Milch angerührt, Salz und Maggi abgeschmeckt zu Tisch.

Geröstete Griessuppe: 70 bis 80 g Grieß läßt man in etwas Fett, Butterersatz oder dergleichen anrösten, füllt die genügende Menge Wasser (wenn man will mit etwas Milch gemischt) darauf, läßt die Suppe gar kochen und schmeckt sie mit Salz ab.

Zwiebelskartoffeln: 3—4 Pfd. Kartoffeln werden geschält und zerschnitten, etwas Zwiebeln sauber gepuht, in Scheiben geschnitten und nun die Kartoffeln, Zwiebeln, Fett oder Butterersatz (mit Pfeffer und Salz untermischt) in Lagen in einen Topf geschichtet, hierüber Wasser mit etwas Essig gegossen, so daß sie davon bedeckt sind, und das Ganze in $\frac{1}{4}$ Stunden fest zugedeckt weichgekocht.

WEIN- UND KELLERWIRTSCHAFT

Weißer Riesling ist eine der edelsten Traubensorten, die überhaupt vorkommen. Aus ihr werden die edelsten Rhein- und Moselweine gewonnen, deren frisches Bukett von keinem Weine der Welt erreicht wird. Der Riesling wird im Rheingau schon seit undenklichen Zeiten angebaut. Er scheint hier als Sämling entstanden zu sein. Vom Rheine aus ist er in viele Weingegenden eingeführt worden, hat sich auch bewährt, aber Edelweine wie am Rheine und an der Mosel liefert er doch nirgends. Die Rieslingstaube ist nach Form und Größe klein und unscheinbar. Eine Eigenart besteht darin, daß ihre höchste Blüte nur bei der Überreife, der sog. Edelsäule, entfallen. Durch die Edelsäule wird ein Teil der Säure entzogen und der Reichtum an Bukettstoffen erhöht.

Pfälzer- oder Rheinheffische Drahterziehung der Reben. In der rheinheffischen Pfalz ist die Erziehung der Reben eine andere als im Rheingau. Hier wird nicht ein halbbogenförmiges Tragholz gezogen, sondern zwei gerade Strecker mit 5—6 Augen, die in einem Winkel von 46° aufwärts gerichtet sind. Diese Erziehung hat sich besonders bei dem hier viel-gezogenen Sylvaner gut bewährt.

Rotweinprobe. Will man Rotwein auf seine Echtheit prüfen, so lasse man einen Tropfen auf ein Stück Kreide fallen. Wird der entstehende Flecken braun oder schiefergrau, so ist die Farbe echt, alle anderen Farben deuten auf künstliche Färbung.

Vieh-Geflügel-Singvögelzucht

Knochenschrot ist ein ausgezeichnetes Geflügelfutter und sollte viel besser ausgenutzt werden, und dieses umsomehr, als das Geflügelfutter heute sehr teuer ist. Knochenschrot kann sich jeder selbst aus frischen Knochen herstellen, der eine kleine Knochenmühle besitzt, sie lohnt sich für jeden, der Geflügel hat. Landwirtschaftliche Vereine und Geflügelzuchtvereine aber sollten größere, schnell arbeitende Mühlen aufstellen, worauf die Mitglieder die Knochen des Hausalters oder auch billig erstandene Knochen mahlen können. Durch Knochenschrot und Grünfütter kann die Geflügelzucht verbilligt und die Zahl der Eier vermehrt werden. Das Letztere geschieht auch durch gutes Fleischfaserfutter.

Papageibesitzer müssen leider zuweilen die Erfahrung machen, daß sich diese gelehrigen Vögel ihre Federn ausrupfen und als wahre Zerrbilder der Vogelwelt im Gebauer zeigen. Es empfiehlt sich, die von den Federn entblößten und wund gerissenen Stellen mit einer Lösung von Verubalsam und Weingeist einzureiben. Die Hauptsache ist und bleibt aber, dem Vogel das ganze Jahr hindurch eine sorgfältige Gefiederpflege zuteil werden zu lassen. Häufig haben diese Tiere aus Längeweile sich das Rupfen angewöhnt. Dann müssen sie ein rundliches, weiches Anabberholz als Zerstreuungsmittel bekommen.

Aquarien und Terrarien.

Die Goldorfe gehört zu den härteren Aquarienfischen, die auch dem Anfänger viel Vergnügen machen. Sie ist schon lange als Aquarienfisch bekannt und in Bayern sowie auch im westlichen Deutschland wird sie sehr viel in Parkteichen als Zierfisch gezüchtet. Sie hat eine schöne Zeichnung, eine schlanke, elegante Körperform und ein sehr munteres Wesen. Man sieht sie nur selten einmal ruhig im Wasser stehen, sie bleibt stets in Bewegung und trägt so viel zur Belebung bei. Die Orfe schließt sich auch zu allen Fischen, und kann sie auch mit kleineren Raubfischen zusammengehalten werden. Die Orfen entwickeln einen ausgezeichneten Appetit und sorgen dafür, daß keine Speisereste auf dem Boden liegen bleiben. Der einzige Fehler ist ihr sehr schnelles Wachstum, das sie schnell für kleinere Aquarien zu groß werden läßt.

Der großhohrige Sonnenfisch (*Lepomis megolatis*) gehört zu den schönsten Aquarienfischen und fällt derselbe in jedem Aquarium angenehm auf. Er hat eine kurz gedrungene Körperform und kräftiges Flossenwerk. Dazu kommt seine prächtige Punktzeichnung. Der Sonnenfisch, der in verschiedenen Arten oder Abarten vorkommt, ist noch ziemlich selten und daher auch noch teuer.

Der gemeine Teich- oder Streifenmolch (*Triton taeniatus*) hat eine lehmbräunliche Farbe. Das Männchen ist stets dunkler als das Weibchen. Er hat einen langen Schwanz und ist dunkel gestreift und gefleckt. Die Unterseite ist feuergelb. Er kommt in allen Teichen vor, wird fälschlich für giftig gehalten und viel verfolgt. Er eignet sich für Terrarium und Aquarium, doch soll er in letzterem doch Gelegenheit haben, an Land zu gehen, und sei es auch nur eine schwimmende Korkinsel, die er besteigen kann. Er nährt sich im Aquarium von Wasserinsekten, ganz kleinen Spinnen, Schnecken und ähnlichen Lebewesen.

Obst- u. Gartenbau

Ziergarten und Blumenpflege.

Ersatz des Leittriebes. Wenn bei Formobstbäumen die Verlängerung eines Hauptastes, der sog. Leittrieb, beschädigt wurde oder verloren ging, so muß baldigst für Ersatz gesorgt werden. Dieses erreicht man in den meisten Fällen dadurch, daß man den passendsten obersten Fruchtweig als Leittrieb behandelt, ihn an den Stummel des alten Leitastes anheftet und ihn durch Pinzieren der benachbarten Triebe zu raschem Wachstum verhilft. Geht dieses nicht, so schneidet man die Wunde glatt, wartet, bis sich ein krautartiger Trieb (aus den schlafenden Augen) bildet und heftet diesen in der gewünschten Weise an.