



Beilage
zur
Westfälischen Zeitung.

Amtliches Kreisblatt für den
Oberwestfälischen Kreis.

Verlag von
Carl Ebner,
Marienberg.

Nr. 22.

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Bauernregeln.

Wie's wettert auf St. Medardustag,
So bleibt's sechs Wochen lang danach.

Auf den Juni kommt es an.
Ob die Ernte soll bestahn.

Juni trocken mehr als nah,
Füllt mit gutem Wein das Faß.

Wenn kalt und nah der Juni war,
Verdarrt er meist das ganze Jahr.

Was St. Medardus für Wetter hält,
Solch Wetter auch in die Ernte fällt.

Mit der Senf' St. Barnabas,
Schneidet ab das längste Gras.

Vor Johanni bitt' um Regen,
Nachher kommt er ungelegen.

Regnet's am St. Barnabas (11.)
Schwimmen die Trauben bis ins Faß.

Die Tätigkeit des Landwirts im Monat Juni.

Von M. Dankler.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

erhalten, dann würde es an Nachwuchs nicht fehlen.

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

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

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

Kriegsfütterung für Hühner.

Die Schalen der rohen Kartoffeln (bezw. die Kartoffeln selbst, soweit erstere nicht ausreichen), der Abfall vom Klee- und Heuboden, auch Klee oder Heu kleingeschnitten, Knochenstrot und Rüchen- usw. Abfälle, werden zusammengekocht. Außerdem werden die zerstoßenen Eierschalen, zerfallene Holztohlen und dergleichen beigegeben.

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

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

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

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

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

Landwirtschaft.

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

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

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

Milchwirtschaft.

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

Ziegenzucht.

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

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

Bienenzucht.

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

Weinbau und Kellerwirtschaft.

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

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

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

Denkst du zurück an schöne Zeiten,
Du wünschst sie dir wieder her;
Und tämen wirklich schöne Zeiten,
Dieselben sind es doch nicht mehr.

Für die Hausfrau.

Wirst du glücklich sein im Leben,
Trage bei zu anderer Glück;
Denn die Freude, die wir geben,
Rehrt ins eigne Herz zurück.

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

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

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

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

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

Otto Promber.

Sojabohnenmehl.

Von Hedwig Heyl.

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

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

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

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

Küche und Keller.

Gemüse-Suppe für alle Jahreszeiten.
Aus Resten und Abfällen von Fleisch, Bra-
tenknochen und dergleichen läßt sich in Ver-
bindung mit allerlei Gemüsen und einigen
Suppenwürfeln eine sehr wohlschmeckende,
kräftige und nahrhafte Suppe bereiten.
Alles, was von Gemüse in der herrschen-
den Jahreszeit zu haben ist und man ver-
wenden will, wird gut verlesen und sehr
rein gewaschen: Weißkohl, Rotkohl, Wir-
singkohl, Schifore, Karotten oder Möhren,
Stedrüben, Kohlrabi, Blumenkohl, Zwie-
beln, Petersilienwurzel, Spargel usw. und
einige Kartoffeln. Die Gemüse, fein ge-
schnitten oder fein gehackt und zu annähernd
gleichen Teilen gemengt, gibt man nach und
nach in kochendes Wasser, tut Suppenfett
oder ein sonstiges Fett hinzu (man kann
auch Kunstbutter nehmen) und läßt alles
3 bis 4 Stunden kochen. Wenn man die
Gemüse weich und die Suppe von gewünsch-
ter Konsistenz findet, rührt man auf jedes
Liter 10 Gramm Fleisch-Extrakt oder nimmt
einige Bouillonwürfel und Salz hinzu und
läßt noch einmal aufkochen. Zu dick gewor-
dene, übrig gebliebene Erbsen (Schoten)
kann man durch ein Sieb streichen und die
Suppe dadurch gebunden machen, oder mit
Sojagrieß. (Man kann auch die Kochliste
anwenden.) Diese Suppe ist so sättigend,
daß man dann nur noch eine mäßige Nach-
speise zu geben braucht, zum Beispiel Kar-
toffelnudeln, Heringskartoffeln und dergl.

Spargel. Jeder Spargel wird fein ge-
schält, nicht geschabt, und zwar nach der Rich-
tung vom Kopf zum Ende, dieses schneidet
man etwa fingerbreit ab. Je nach Verwen-
dung schneidet den Spargel in 2 bis 3 Zen-
timeter lange Stücken, oder läßt ihn ganz
und bindet ihn nach dem Waschen zu Bündeln
zusammen, da die Köpfe sonst beim
Kochen leicht abbrechen. Am besten ist er
in Salzwasser abgekocht und mit einer hol-
ländischen Soße oder frischer Butter gegessen.
Er bildet ein Gericht für sich oder man gibt
Cervelatwurst, Schinken, Lachs oder gebadene
Brisle als Beilage. In Stücken geschnit-
ten und weich gekocht verwendet man ihn zu
Spargelsuppe, Spargeleier, Spargel und
Karottengemüse, Omelette mit Spargelsöp-
fen, Huhn mit Spargel, Spargelsalat.

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

Knoblauch, wodurch der Salat einen sehr
pitanten Geschmack erhält. Es darf aber
nur so wenig sein, daß der Knoblauch nicht
vorschmeckt. Der Knoblauch kann auch weg-
bleiben. Zum Beigut mischt man etwas
gutes Salatöl, Salz und Pfeffer in die
Salatschüssel, fügt den geschnittenen Stan-
genalat hinzu und mischt ihn unter Be-
nützung eines Holzlöffels, niemals eines sol-
chen von Metall. Erst wenn der Salat gut
gemischt ist, gießt man den Essig hinzu.
Auf drei Eßlöffel Öl rechnet man einen Eß-
löffel Essig. Weitere Zutaten bleiben weg.
Der Salat soll, sobald er angemacht ist, so-
fort gegessen werden, sonst verliert er an
Ansehen und Wohlgeschmack. Man kann zu
diesem Salat auch eine Unterlage von Kar-
toffel- oder Sellerie-Salat machen.

Hauswirtschaft.

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

Gemeinnütziges.

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

**Krumm gewordene Wiege- oder Schneide-
bretter** richtet man aus, indem man die höhl-
gewordene Seite mit kochend heißem Wasser
anfeuchtet und die andere Seite ans Feuer
oder an den warmen Ofen hält. Desgleichen
lassen sich Vertiefungen an Möbelschüden, die
durch Hammerschläge und dergleichen her-
vorgefallen sind, durch Auflegen eines mit
heißem Wasser getränkten Wollappens ent-
fernen; das Verfahren ist zwei- bis dreimal
zu wiederholen.

Gesundheitspflege.

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

❖ Baums- und Zimmergarten. ❖

Die richtige Aussaat.

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

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

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

Zur Bekämpfung der Gartenschädlinge. Der Kampf gegen die Gartenschädlinge darf

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

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

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

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

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

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