



Landwirtschaftliche Mittheilungen.

Beilage
zur
Westerwälder Zeitung.
Amtliches Kreisblatt für den
Oberwesterwaldkreis.

Verlag von
Carl Ebner,
Marienberg.

Nr. 29.

Die Spartaner.

Im lethäischen Kahn sah Pluto kommen dreihundert
Krieger auf einmal: still landeten alle sie an.
Das sind Sparter, sprach er; sie tragen die blutenden Wunden
Keiner im Rücken, all in der beherzten Brust.
Ruht nun, Tapfere, satt des Krieges! Ruhet in meinem
Schlaf aus, Männer des Mars, unüberwundenes Volk!

Johann Gottfried von Herder.

Die Ernte der Handelsgewächse.

Der Mohn wird gewöhnlich im August geerntet. Da er sehr ungleich reift, dauert die Ernte oft zwei bis drei Wochen. Mohnsamen ist reif, sobald er beim Schütteln des Mohnkopfes schladert. Die gelblich-weiße Farbe der Mohnköpfe zeigt auch die Reife an. Sodann sind sie abzuschneiden. Schließmohn wird auch mit den Stengeln ausgeerntet und zum Trocknen zusammengestellt. Dann wird der Samen ausgeschnitten oder ausgedroschen und an einem luftigen, trockenen Ort aufbewahrt. Er kann dünn ausgeschüttet oder auch in Säde gefüllt werden, aber nur zur Hälfte, denn die Säde müssen öfter umgewendet werden, während der ausgeschüttete Mohn umzuschaueln ist.

Der Leindotter wird ebenfalls im August geerntet, und zwar ebenso wie andere Hülsenfrüchte.

Der Lein ist zur Ernte reif, wenn die Pflanze gelb werden, die unteren Blättchen am Stengel abfallen, die oberen zum Abfallen neigen oder die Färbung des Samens vor sich geht. Es ist höchst wichtig, die Leinernte immer zur rechten Zeit vorzunehmen. Geschieht sie zu früh, wird der Lein wohl fein, aber nicht sehr haltbar sein; erfolgt sie zu spät, ist er etwas grob. Die Ernte des Leins geschieht durch Ausraufen, dabei ist er sogleich der Länge nach zu sortieren. Danach ist er etwa acht Tage lang zu trocknen. Dies geschieht auf Rasen oder Stoppeln. Indes darf er nicht auf dem Boden liegen, denn bei Regenwetter bekommt er dann leicht schwarze Punkte (Pilze). Es ist daher ratsam, ihn in Kapellen aufzustellen. Zu diesem Zweck werden in einer Entfernung von einigen Metern Pfähle in den Boden eingeschlagen, oben durch Strohseil, Bindfaden usw. verbunden und daran der Flachs angelegt und an den Seiten befestigt. Nach dem Abtrocknen wird der Lein mit einer schweren steinernen Walze ausgewalzt. Zur Gewinnung des Flachses ist es ferner notwendig, die Stengel zu rösten. Dies geschieht am besten durch die Wasserlöste. Dazu ist ein stehendes Gewässer, also ein Weiher, Teich usw., notwendig. Geht ein solches Gewässer, muß neben einem Bach oder Fluß eine Grube gemacht und Wasser hineingeleitet werden. Beim Rösten in fließendem Wasser wird nämlich keine regelmäßige Gärung erzielt. Das Wasser zum Rösten darf nicht schlammig,

hart und eisenhaltig sein; auch dürfen keine Erlen oder Eichen in der Nähe stehen, da sich das Wasser durch die hineinfallenden Blätter rot färbt. Die Grube soll so angelegt sein, daß das schleimige Wasser oberhalb abläuft und das reine unten zuläuft. Damit der Flachs nicht die Grubenwand berühren kann, muß er in einem Lattengestell befestigt werden. Da die stärkeren Stengel früher rösten, als die feinen, ist es geboten, beide Sorten getrennt zu rösten. Das Lattengerüst wird unten und an den Seiten mit Stroh versehen, dann wird der Flachs hineingestellt und oben mit Stroh bedeckt. Das Gerüst wird dann auf Brettern in die Grube geschoben und mit Steinen beschwert, damit der Flachs immer mit Wasser bedeckt bleibt. Sodann ist der Flachs immerfort fleißig zu untersuchen, denn die Dauer der Wasserlöste ist von der Temperatur abhängig. Bei warmem Wetter dauert sie 5, bei kühlem aber 14 Tage. Ist der Flachs gut geröstet, knaden die Halme beim Biegen und der Bast löst sich von den Ängeln bis an die Spitze. Nun wird der Flachs aus der Grube genommen, in reinem Wasser sorgfältig ausgewaschen und zum Nachrösten oder Bleichen auf einer trockenen Wiese dünn ausgebreitet, wo er so lange liegen bleibt, bis sich schwarze Punkte oder Pilze an den Stengeln zeigen. Dann wird der Flachs ausgearbeitet; dazu bedient man sich noch häufig der Handbreche. Das Ausarbeiten mittelst einer besonderen Knidmaschine ist jedoch besser und leichter. Sonst ist auch das Potten üblich. Dabei wird der Flachs auf der Tenne ausgebreitet und mit dem sogenannten Potthammer bearbeitet. Aber diese ganze Arbeit spart heutzutage der Flachsbauer nicht selten, da viele Fabriken ungerösteten Rohflachs kaufen und selbst bearbeiten.

Der Hanf. Bei der Ernte dieser zweihäufigen Pflanze muß man einen Unterschied machen zwischen dem männlichen und dem weiblichen Hanf. Der männliche Hanf oder Femmel, auch Femel, wird gewöhnlich nach dem Abblühen geerntet, wenn die Stengel gelb werden, also Ende Juli oder Anfang August. Sobald die Wurzeln abgehauen sind, kommt er in die Röske. Die Ernte des weiblichen Hanfs geschieht nach der Samenreife. Nach der Samengewinnung werden die Wurzeln abgehauen und die Stengel geröstet. Dabei und nachher wird der Hanf gerade so behandelt wie der Lein.

Der Senf wird ebenfalls im Monat Juli oder August geerntet. Ein Zeichen zum Beginn der Ernte ist die Färbung der Körner. Beim schwarzen Senf sollen sie braun und beim weißen gelblich werden. Nach dem Schneiden wird der Senf auf dem Felde in Haufen gelegt, und zwar so, daß die Samenspitzen in der Mitte liegen. Diese werden dann durch eine Strohhäube gegen Regen geschützt. Nach dem Drusch wird der Samen auf dem Boden dünn ausgeschüttet und öfter umgeschauelt.

Der Rümmeß wird in der Regel im August geerntet, und zwar dann, wenn er noch nicht vollständig reif ist. Der Schnitt erfolgt morgens im Tau. Danach wird er in Pyramiden getrocknet. Der ausgedroschene Samen wird auf dem Boden aufbewahrt und öfter umgeschauelt.

Der Hopfen darf weder zu früh, noch zu spät geerntet werden. Der Hopfen gilt als reif, wenn die Dolden gelbgrün oder gelbbraunlich aussehen, wenn er stark riecht, sich das Mehl in den Dolden fettig anfühlt und die Hand beim Zerreiben färbt. Frühhopfen wird Mitte August und Späthopfen Anfang September geerntet. Die Ernte muß immer zur rechten Zeit begonnen und schnell beendet werden, denn der überreife Hopfen ist noch wertloser, als halbreifer. Das Hopfenpflücken muß stets bei trockenem Wetter erfolgen. Am besten geschieht es auf dem Felde. Zuerst nimmt man die Stangen, an denen sich der reife Hopfen befindet. Die Ranken werden in einer Höhe von über einem Meter abgeschnitten und verknotet. Dann werden die Hopfenstangen mit Hilfe des Stangenhebers ausgehoben. Beim Drahtgerüst wird die Schnur mit einem besonderen Messer dicht am Draht abgeschnitten, so daß die Ranken herunterfallen. Auf diese Weise geht die Ernte sehr schnell vonstatten. Das Pflücken des Hopfens hat sehr sorgfältig zu geschehen. Jede Dolden muß einzeln mit einem Teil des Stiels abgenommen werden. Die Stiele dürfen weder zu kurz, noch zu lang sein. Die Dolden dürfen nicht stark gedrückt werden. Geschieht das Abpflücken des Hopfens zu Hause, so muß dazu ein trockener, reinlicher Ort gewählt werden. Zum Trocknen des Hopfens ist ein geräumiger, trockener Boden notwendig. Für 5 Zentner Hopfen ist ein Raum von etwa 300 Quadratmeter nötig. Das Bortrocknen in freier Luft ist ratsam. Auch das Hürden-

Jahrgang 1915

trocknen ist üblich. Sonst wird der Hopfen auf dem Boden dünn ausgebreitet und allmählich immer mehr zusammengebracht, bis er 1 Meter hoch liegt. Ist der Hopfen gehörig getrocknet, wird er in Säcke verpackt. Aber der Hopfen ist erst packreif, wenn eine Handvoll Hopfen, die armtief herausgegriffen, sich beim festen Zusammenbrücken nicht zäh, sondern fettig anfühlt und die Dolben die Lücke im Haufen gleich wieder auszufüllen suchen.

Der Tabak wird im Monat August oder September geerntet. Die Blätter dürfen nur bei gehörigem Reifegrad gebrochen werden. Dieser ist vorhanden, wenn sie dunkle und gelbliche Flecke bekommen, ein marmoriertes Aussehen haben, klebrig, zäh sind, die Spitzen zu Boden hängen und einen starken Geruch verbreiten. Die Ernte geht allmählich vonstatten. Zuerst werden die Sandblätter gebrochen, dann die obersten, die mittleren Blätter und zuletzt die Krumpen. Das Trocknen des Tabaks erfolgt durch Ausbreiten auf der Tenne. Danach wird er ausgezogen und in die Tabasscheune gehängt, damit er vollständig trocknet und eine schöne gelbrote Farbe erhält. In 8 bis 10 Wochen kann er trocken sein. Dann wird er bei trüber, feuchter Witterung abgenommen, die Blätter werden geglättet und mittels Strohhalmen zu Bündeln von 20 bis 30 Stück lose zusammengebunden. Jedes Bünd muß dann bis zum Eintritt des Frostes alle 8 Tage umgekehrt werden. Schließlich wird der Tabak an die Fabrikanten verkauft. Abu.

Landwirtschaft.

Einsalzen des Heues. Bei unbeständigem Wetter hält es oft schwer, das Heu trocken unter Dach zu bringen, und nach langem Warten oftmaliger Durchnässung wird es eingebracht, wie es sich eben nehmen läßt. Unter solchen Umständen kann nicht dringend genug angeraten werden, das eingefahrene Heu mit Salz zu bestreuen. Für ein ganzes Fuder genügen drei bis vier Hand voll. Durch das Salz wird die Schimmelbildung zurückgehalten und das Vieh nimmt das gesalzene Heu mit besonderer Vorliebe.

Stürzen der Getreidestoppeln. Beim Stürzen der Getreidestoppeln achte man darauf, daß der Pflug nicht zu tief eingreift. Die zu tief eingespülten Stoppeln verweisen nur schlecht und bleiben lange ungenützt in der Erde liegen. Durch das zeitige und flache Stürzen der Stoppeln aber wird der Acker an Humus bereichert und gelockert.

Doppelte Ernten kann man nicht nur im Garten, sondern auch auf dem Felde erzielen, eine Tatsache, die lange nicht genug beachtet wird. So kann man zum Beispiel Vieh- und Futtermöhren, welche besonders von Pferden als Zwischenfutter gern genommen werden, blutreinigend wirken und die Frechluft vermehren, ganz gut mit Früherbsen zusammen anbauen. Nur dürfen die Erbsen nicht zu dicht stehen. Die Früherbsen, die mit den Möhren zusammen gegen Mitte März gesät werden, liefern eine ganz ausgezeichnete Marktf Frucht, die gern gekauft und gut bezahlt wird. Kann der Markt nicht erreicht werden, so findet man kaufkräftige Abnehmer an den Konservenfabriken, die große Massen aufkaufen und verarbeiten. Der Ertrag ist von den Erbsen allein schon größer als von Getreide, und die Möhren wachsen rein umsonst. Sie werden, nachdem die Erbsen abgeerntet und entfernt sind, gehackt, zu dick stehende gezogen und liefern zum Herbst noch eine gute Ernte. Daß nach der Roggenernte eine Anzahl Felder mit Rübkraut, sogenanntem Stoppelkraut, eingesät wird, ist wohl allgemein bekannt.

Milchwirtschaft.

Bestandteile der Kuhmilch. Die Zusammensetzung der Kuhmilch ist nicht unbedeutenden Schwankungen unterworfen. So schwankt der Wassergehalt zwischen 87 und 89 Prozent und somit der Gehalt an Trockensubstanz zwischen 11 bis 13 Prozent. Am härtesten aber ist der Unterschied betreffs des Fettgehaltes, der von 1 bis 8 Prozent wechseln kann. Im Mittel beträgt derselbe etwa 3,5 Prozent. Dazu enthält die Milch 2,5 bis 3 Prozent Käsestoff, 0,5 Prozent Eiweiß (Albumin), 0,25 weitere stickstoffhaltige Substanzen, 4,5 Prozent Milchzucker und 0,75 Prozent Salz.

Kindermilch. Als Kindermilch kommt besonders Kuhmilch in Betracht, doch wird sie rein von nur wenigen Kindern vertragen. Ungünstig zur Ernährung für Kinder ist ihr hoher Kaseingehalt. Keine Kuhmilch soll als Kindernahrung zur Hälfte mit Wasser verdünnt werden, aber einen Zusatz von Milchzucker und Rahm erhalten.

Pferdezucht.

Fütterung der Pferde. Ein altes Sprichwort sagt: „Das Abendfutter wirst du auf den Rippen, das Morgenfutter auf der Straße wiederfinden.“ Das Kraftfutter, welches man demnach kurz vor anstrengender Arbeit reicht, bereichert wohl den Dung, dasjenige aber, welches abends nach der Arbeit gereicht wird, stärkt die Muskeln. Man muß deshalb die Fütterung der Arbeitstiere, sowohl der Pferde, als auch der Zugochsen, so einrichten, daß zwischen Fütterung und Arbeitsleistung eine Ruhepause eintritt. Diese muß um so größer sein, je anstrengender die Dienstleistungen der Tiere sind. Das Arbeiten gleich nach der Futteraufnahme stört die Verdauung, denn alsdann wird das Blut von dem Magen nach den angestregten Skelettmuskeln abgeleitet, die Magensaftbildung ungünstig beeinflusst, und das Verdauungsvermögen ist daher ein geringeres. Dies hat aber zur Folge, daß häufig Koliken auftreten. Ist man durchaus genötigt, das Tier sogleich nach dem Abfüttern in Tätigkeit zu setzen, so beginne man die Arbeit im langsamen Schritt. Besonders sehe man bei Ochsen darauf, daß das Wiederkauen nicht unterbrochen wird. Die Annahme, daß das Pferd mit dem Futter arbeitet, welches es soeben zu sich genommen hat, ist ganz verfehlt; doch wirkt es um so besser, je ruhiger und langsamer das Tier fressen kann.

Schafzucht.

Die Schaffschur. Das Scheren der Schafe darf erst erfolgen, wenn der ganze Pelz trocken ist. Unter dem Bauche und Halse trocknet die Wolle am schwersten. Die Schaffschur muß in einem sauberen Raum erfolgen, der noch dazu mit großen Leinwandplanen belegt ist. Zum Scheren selbst sind geübte Personen und scharfe Scheren nötig. Daß zum Heranbringen der Schafe starke Männer unentbehrlich sind, ist selbstverständlich. Beim Scheren ist darauf acht zu geben, daß die Wolle rein und glatt abgeschoren wird. Da ein zerrissenes Wollschaf Sortieren der Wolle erschwert, zahlen die Käufer für zerrissene Wolle weniger; das Zerreißen muß daher vermieden werden. Das Wegtragen der Blicke und Auslesen der Wollscheppe soll gleich beim Scheren geschehen. Zum Einrollen der Blicke, Binden und Verpacken gehört eine geübte Hand. Vor dem Binden eines Blickes ist es von der gelben Wolle und der Wolle mit Rottteilen zu befreien. Dann wird es kreuzweise in Bindfaden gebunden. Die sogenannte Lodenwolke ist, weil wertlos, gesondert zu verpacken. Die Wolle muß an

einem Ort aufbewahrt werden, der weder zu trocken, noch zu feucht ist.

Der Wollertrag der Schafe. Böde und alte Hammel liefern die meiste Wolle, Muttertschafe und Lämmer den geringsten Ertrag. Bei Muttertschafen nimmt der Wollertrag nach dem ersten Lammern weiter ab. Böde und Hammel dagegen geben bei Zunahme des Körpergewichts immer mehr Wolle.

Bienenzucht.

Vor- und Nachteile der Heidewanderung. Die Heidewanderung, wie sie in vielen Gegenden mit schlechter Spätracht üblich ist, hat den Vorteil, daß die Imker auch in schlechten Tragjahren noch eine hübsche Honigernte machen. Sehr viel ist es in den meisten Jahren auch nicht, und wenn die Stöcke mit 10—15 Pfd. Heidehonig im Durchschnitt in den letzten Jahren zurückkamen, so waren die Imker schon zufrieden. Sie hatten doch Honig. Allein dieser Honig wird meist teuer bezahlt.

Wie weit fliegen die Bienen? Diese Frage ist von sehr großer Wichtigkeit zur Beurteilung der Bienenweide, denn was nützt eine gute Bienenweide, wenn sie auch nur 15 Minuten zu weit abliegt. Versuche verschiedener Art haben nun ergeben, daß die Biene höchstens ¼ Stunde weit fliegt, wenigstens unter normalen Umständen. Daß in Gegenden von großer Honigarmut die Bienen auch weiter fliegen, soll nicht bestritten werden, sie passen sich dann den Verhältnissen an. Versuche mit gefärbten Bienen ergaben, daß von allen Bienen, die weiter als eine halbe Stunde vom Stock in Freiheit gesetzt wurden, keine mehr in den Stock zurückkam.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Die Gelbsucht der Reben entsteht durch Überfluß oder auch durch Mangel an Feuchtigkeit und passenden Nahrungsmitteln. Die Blätter sind dann gewissermaßen unterernährt und stellen ihre Tätigkeit ein. Das wichtige Blattgrün schwindet mehr und mehr und das ganze Leben des Stodes kommt zum Stillstand. Die Mittel zur Abhilfe sind in den Übeln selbst angegeben. Bei Grundnässe wird drainiert, bei zu trockenem Boden gegossen und bei Nahrungsmangel gedüngt. Im letzteren Falle sind besonders Dunggüsse angebracht, die von der Rebe schnell aufgenommen werden. Ist nicht anzunehmen, daß einer von den hier angeführten Gründen vorliegt, so müssen die Wurzeln auf Schädlinge untersucht werden. In Rebblausgegenden ist das Gelbwerden der Blätter oft ein sehr schlimmes Zeichen.

Reinheit der Kellerluft ist für den Weinkeller eine der ersten Anforderungen. Von der Kellerluft hängt die Güte des Weines in sehr hohem Grade ab. Es dürfen daher im Weinkeller keine übel- oder auch nur stark riechenden Gegenstände aufbewahrt werden. Dagegen sollten alle Weinkeller an die Wasserleitung angeschlossen sein; allerdings nicht, um den Wein zu vermehren, sondern um alle Geräte tüchtig abspülen und rein halten zu können.

Obstwein aus Fallobst. Will man aus Fallobst Obstwein bereiten, so warte man, bis das Obst ungefähr zu reifen beginnt, denn ein ganz unreifes Obst ergibt keinen brauchbaren Wein. Dann schneide man das Fallobst durch und entferne das Wurmfällige, welches sonst dem Geschmack anhaften bleibt. Im übrigen verfähre man wie gewöhnlich. Des höheren Säuregehaltes wegen setze man dem gemahlten Obste auf 50 Kilo etwa 10 bis 20 Kilo Wasser zu und gebe pro 100 Liter Most 8 bis 10 Kilo Hutzucker. Man erhält so ein wohlschmeckendes und haltbares Hausgetränk.

Haß du ein gutes Mütterchen.

Haß du ein Mütterchen,
So streue Blumen um sie her
Und Sorge, daß sie lächeln mag
Und mache ihr das Herz nicht schwer!

Bedenk', daß jene Tränenflut,
Die bitter sie um dich vergießt,
Einst wie ein heißer Feuerstrom
Dir zehrend durch die Seele fließt.

Die Augen, die so sonnenhell
Dich spiegelten tagaus, tagein,
Die dürfen nicht durch deine Schuld
Verschleierte und geseuchet sein...

Einst kommt die Zeit, wo schluchzend du
Das Herz begräbst, das für dich schlug,
Die Brust, die wohl ein ganzes Meer
Selbstloser Liebe in sich trug!

Otto Promber.

Ferien.

Von Dela Manns.

Die goldene, langersehnte Ferienzeit ist wieder einmal da. Für die Kinder die Zeit des süßen Nichtstuns, des Ausschlafens, des Spielens und dadurch die kostliche Erholungszeit. Diese wird auch anfangs voll und ganz ausgekostet. Nach und nach findet sich aber die leidige Langeweile ein. Sie ist der Feind alle der Menschen, die keine regelrechte Beschäftigung haben. Bevor sie sich nun als Hausgenossin breit macht, soll jedermann zu irgendeiner nützlichen oder auch nur unterhaltenden Arbeit greifen. Erwachsene finden sie, wenn sie sich ernstlich danach umsehen. Schwieriger bleibt es, die lieben Kleinen in angenehmer Weise zu unterhalten. Sie wollen beschäftigt sein, ohne den Geist und den Körper anstrengen zu müssen; dabei aber sollen ihnen doch die Stunden rasch vergehen. Das Kind ist von Natur sehr beweglich, verlangt daher auch nach Abwechslung. Zu Hause hat es seine Geschichtenbücher, sein Spielzeug, seine Geschwister, seine Kameraden und vor allem seine gute, überaus geduldige Mutter, der seine tausend Fragen ganz selten oder eigentlich nie zu viel werden. Etwas anderes ist es in der Sommerfrische oder wenn sich etwa die Familie während der Ferien bei Verwandten oder Bekannten aufhält. Da wird die Mutter häufig auch anderweitig in Anspruch genommen oder sie muß sich ganz dringend von ihren häuslichen Lasten erholen und daher der Ruhe pflegen.

Da kommt es dann oft vor, daß sich die Kinder mehr denn jemals zu Hause sich selbst überlassen sind und aus lauter Langeweile zu Quälgeistern werden, die den armen Eltern und anderen Menschen Sorge und Verdruß bereiten. Wie das Kind gezogen und erzogen wurde, zeigt sich, sobald die Zucht einmal etwas loderer gehandhabt wird. Mit Schelten, Ermahnungen, ja sogar mit Strafen wird in der Fremde wenig erreicht. Der gute Grund des Gehorsams, der Bescheidenheit und Aufrichtigkeit muß zu Hause gelegt sein, wenn die Erzieher außerhalb der gewohnten Umgebung Freude an ihren Zöglingen erleben wollen. Denn sonst werden ihnen

unliebsame Bemerkungen nicht erspart bleiben, derer sich die unangenehm berührten Mitbewohner unter sich oder gegen die unartigen Kinder selbst bedienen, wenn sie nicht aufrichtig genug sind, ihre Eltern und Erzieher von dem mißfälligen Betragen zu unterrichten. Alles wird durch liebevolle Aufsicht und passende Beschäftigung verhindert.

Küche und Keller.

Zitronensuppe. Der Saft einer großen Zitrone wird mit 1 Liter Wasser und etwas ganzem Zimt gekocht, dazu 3 Eigelb nebst 50 Gr. Zucker verquirlt und die Suppe über kleine Rakes angerichtet. Dann schlägt man Eiweiß zu Schnee, vermischt diesen mit Zucker und gibt ihn auf die Suppe.

Gerstensuppe mit Gelberüben. Die Gerste wird mit kaltem Wasser und Salz über langem Feuer gekocht (am besten in der Kochtiste), unterdessen hat man Gelberüben in Stiften geschnitten und in etwas Fett weichgekocht; man fügt die Rüben zu der Gerstensuppe, gibt noch einen Eßlöffel gewiegte Petersilie dazu und läßt nochmals aufkochen.

Fischküchlein von Klippfisch. Man nimmt zu gleichen Teilen Fisch und Kartoffeln; der sorgfältig von Haut und Gräten befreite Fisch, sowie die gekochten, geschälten Kartoffeln und eine große Zwiebel werden durch die Hackmaschine getrieben. Dann fügt man 1 Ei, feingewiegte Petersilie oder Schnittlauch hinzu, vermischt diese Masse, ob sie scharf genug ist, füllt eine runde Kuchlein, die man in heißem Fett rasch braun bakt. Das Fett muß sehr heiß sein, sonst zerfallen die Kuchlein.

Gebadene Kalbsfüße. Nachdem die Kalbsfüße ganz rein gewaschen, werden sie mit Salz, Sellerie und Petersilienwurzeln in Wasser zugelegt und weich gekocht. Dann werden sie auf ein Tuch gelegt, mit welchem man das Fleisch rein abtrocknet. Die abgelaugten Fleischstücke werden nun mit Pfeffer und Salz bestreut und in folgenden Teig getaucht und in heißem Fett hübsch gelb gebacken: zwei gehäufte Eßlöffel Mehl, zwei Eier, ein Teelöffel voll Rischwasser oder Rum und Salz werden mit Milch zu einem zarten, schwerläufigen Teige angerührt, die Fleischstücke an einer Gabel hineingetaucht und hellgelb aus heißem Fett gebacken.

Gurkensalat mit Sahne. Man hobelt Gurken fein, salzt sie und drückt sie aus. Dazu kommt gehackte Petersilie und etwas Pfeffer. Nun verquirlt man saure, dicke Sahne mit Eigelb und Öl, gibt etwas Essig daran und mischt sie gut unter die Gurken.

Johannisbeerkuchen. Man mache einen Teig aus 125 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 2 Eiern und einer Handvoll fein gehacktem Zucker, knete ihn aber nur wenig, walle ihn ziemlich dünn aus, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter und geriebener Semmel, lege den Teig darauf, lasse ihn an der Wärme fingerdick hoch gehen und streue alsdann schöne reife Johannisbeeren darauf. Dann schlage man, von 6 Eiweiß einen Schnee, nehme 325 Gramm fein gestoßene Mandeln, 325 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, mische es in den Schnee, bestreiche mit etwas weniger als die Hälfte der Masse die Johannisbeeren, lege nochmals Beeren darauf und schließe mit dem übrigen. Bestreue den Kuchen gut mit Zucker und lasse ihn bei gelinder Hitze backen.

Haushirtschaft.

Regensteden aus neuen Kleidern zu bringen. Man schütte zu $\frac{1}{4}$ Liter Fluß- oder Regenwasser ein wenig Oleum tartari deliquium, schüttete es durcheinander und lasse es eine halbe Stunde stehen. Mit diesem Wasser bestreiche man die Regensteden, streiche sie nachher mit einem leinenen Tuche nach dem Striche und bügele sie mit einem warmen Plättisen ein wenig.

Vorzügliches Stärk- und Plätt-Rezept für Oberhemden, Kragen und Manschetten. Nachstehendes Rezept ist ausreichend für 36 Kragen, 12 Paar Manschetten und 6 Oberhemden: Eine Portionstasse beste Strahlenstärke, vier Portionstassen Wasser, ein Eßlöffel Glycerin, ein Eßlöffel Borax werden gemischt, leichter wird vorher mit einer halben Tasse Wasser aufgekocht. Man rührt die Masse ein und starrt damit die sehr sauber gewaschene und gutgetrocknete Wäsche, reibt jedes Stück auf beiden Seiten mit einem Tuch ab und läßt es fest und feucht eingewickelt über Nacht liegen. Morgens wird geplättet. Man zieht jedes Stück recht gerade, legt auf die linke Seite deselben ein dünnes, leinenes altes Taschentuch, fährt einmal schnell mit recht heißem Eisen darüber, zieht das Tuch fort und plättet die Wäsche nun vollständig rechts und links, zuletzt rechts, trocken.

Vorratskammer.

Kirschen mit Zucker einzulegen. Frisch gepflückte Kirschen, sowohl süße als saure (letzte sind aber besonders empfehlenswert zum Einlegen), werden von den Stielen befreit, mit einem feinen Tuche abgewischt, schichtenweise in kleine Glasbüchsen gelegt und die oberste Zuckerschicht mit trockener, kristallisierter Salzsäure vermischt. Man rechne hierbei auf jedes Kilogr. Kirschen $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salzsäure; süße Kirschen bedürfen weniger Zucker. Man stellt die mit Schweinsblase fest verschlossenen bzw. zugeführten Glasbüchsen in einen breiten Topf mit kaltem Wasser, so daß der Rand derselben noch etwas über der Fläche des Wassers hervorsteht, und bringt dieses zum Sieden. In diesem Wasserbade läßt man die Kirschen so lange mäßig kochen, bis dieselben in Brühe stehen. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Glasbüchsen in demselben erkalten und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen und luftigen Orte auf. Damit die Gläser im Topfe feststehen und nicht aneinanderstoßen, ist es gut, jede Glasbüchse mit Stroh zu umwickeln. Die hinzugefügte Salzsäure verhindert, daß die Früchte in Gärung oder Fäulnis übergehen. Der Inhalt der einmal geöffneten Gläser muß bald verbraucht werden, weshalb es gut ist, nicht zu große Gläser zu verwenden.

Kirschen einzumachen. Hierzu nimmt man schwarze dicke Kirschen, die noch nicht überreif sind. Auf 3 Pfund Kirschen nimmt man 1 Pfund Zucker, einen schwachen Schoppen Weinessig und $\frac{1}{4}$ Schoppen Wasser, etwas ganzen Zimmt und Nelken. Dann läutere man Zucker, Wasser und Essig miteinander und schüttet dieses warm über die Kirschen. Am zweiten und dritten Tage kocht man den Essig nochmals und schüttet ihn darüber. Die Kirschen werden warm in Gläser gefüllt und nach dem Erkalten zugebunden. Man bewahre sie an einem kühlen Ort auf.

Kurze Anleitung zur Anlage von Erdbeerbeeten.

Von Heinrich Herpers.

Erdbeeren verdienen als köstliche Früchte in jedem Garten ein Plätzchen. Zu Einfassungen eignen sich besonders die kleinfrüchtigen Monatserdbeeren, insbesondere die rankenlosen Varietäten, ausgezeichnet. Will man jedoch besondere Erdbeerbeete anlegen, so wählt man zu diesem Zwecke die großfrüchtigen Sorten aus. Von letzteren sei im folgenden die Rede:

Als beste Zeit zur Anlage neuer Erdbeerbeete kommt der Spätsommer (August bis Mitte September) in Betracht. Für gewöhnlich beginnt die Versandzeit der Erdbeerpflanzen mit Mitte August; pflanzte Sämlinge gelangen erst anfangs September zur Versendung; letztere seien hiermit besonders empfohlen. Die Pflanzung erfolge nie bei trockenem, heißem Wetter, sondern stets an trübigen Tagen. Später als September ist keine Pflanzung mehr anzulegen.

Der beste Boden für Erdbeerbeete ist ein tief gelodert, mäßig feuchter und nährhafter Boden. Man düngt mit altem, verrottetem Kuhdung oder mit Komposterde; auf Sandboden darf kein Pferdemist genommen werden, weil er zu hitzig ist. Die Kuh- oder Kompostdüngung wird gegebenenfalls durch Kunstdünger ergänzt; 3 Kilogramm 40prozentiges Kalisalz wird mit 5 Kilogr. Thomasmehl gut untereinander vermischt und drei Wochen vor der Anpflanzung gleichmäßig ausgestreut und untergegraben; im Verlaufe des Herbstes gibt man dazu noch 2 Kilogramm schwefeläures Ammoniak. Diese Mengen gelten für 1 Aar gleich 100 Quadratmeter.

Als Standort für Erdbeeren kommt nur ein sonniger, möglichst noch geschützter Platz in Frage; im Schatten von Bäumen, Gebäuden usw. wird man viel Laub, aber nur wenig Früchte ziehen.

Man gibt den Pflanzen in den Reihen einen Abstand von mindestens 30 Zentimeter, besser noch 40 Zentimeter; diese Entfernung erhalten auch die Reihen. Man muß den Sektling so pflanzen, daß er fest steht und ihn gut angetrieben. Herrscht nach dem Anpflanzen trockenes Wetter, so ist das Begießen in Zwischenräumen von mehreren Tagen zu wiederholen. Später ist die Bewässerung, wenn die Sektlinge gut angewachsen sind, zu unterlassen.

Die weitere Pflege der Erdbeeranlagen besteht darin, daß man etwa vier Wochen nach der Pflanzung das Beet leicht und vorsichtig durchhackt, damit die Sektlingspflänzchen bezw. ihre Wurzeln keinen Schaden leiden. Um die Einwirkung der Fröste abzuschwächen, bedeckt man im Spätherbste die Beete mit kurzem Dünger, wobei die Blätter natürlich frei bleiben. Im nächsten Frühjahr wird der ziemlich stark ausgelagte Dünger, sobald der Boden abgetrocknet ist, untergegraben oder mittelfst der Harke mit der Oberkrume gut vermischt, worauf die Pflanzen von allen trockenen und faulen Blättern geäubert werden. Dem Aufkommen des Unkrauts wird durch öfteres Behacken vorgebeugt.

Ausgezeichnete Erdbeersorten sind: Deutsch Evern (sehr früh), Königin Luise und Paxton Noble als frühe Sorten, König Albert von Sachsen (mittelfrüh bis spät, sehr empfehlenswerte Sorte), Lucita perfecta (Spätreifend).

Spätestens nach drei Jahren muß die Erdbeeranlage erneuert werden. Man verwendet zur Neuanlage solche Rankenpflanzen, die der Mutterpflanze am nächsten stehen, die eventuell noch vorher pikiert werden. Geteilte Mutterpflanzen dürfen auf keinen Fall zur Anlage benutzt werden.

Selbstklimmer. Wo es im Garten eine unschöne Mauer oder dergleichen zu verdecken gibt, wird in der Regel zu den bekannten Lianen, wie: wilder Wein und Efeu gegriffen, und wer nicht nur darauf bedacht ist, die störende Mauer durch das Pflanzengrün zu verdecken, sondern danach strebt, sie womöglich zur Verschönerung des Gartenganzes heranzuziehen, benützt wohl auch einige der blühenden Schlinger, wie: Clematis, Crimson Rambler oder, wo die Verhältnisse ganz günstige sind, die reizende Wistaria sinensis mit ihrem leichten Laubwerk und den zarten Blütentrauben. Sowohl für sich allein, wie mit dem dunklen Blattgrün des Efeu, wird sich ein prächtiges Bild entwickeln, wenn die Pflanze eine sorgsame und sachgemäße ist. Die meisten der zu Bekleidungen herangezogenen Schlingpflanzen bedürfen aber ein Gerüst, und das ist nicht überall anzubringen, da sollte dann dem selbst kletternden wilden Wein, besonders der Ampelopsis hederacea und Ampelopsis Engelmannii, die sich durch größere Winterhärte auszeichnet, größere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Sie verdienen nicht nur ihrer Schnellwüchsigkeit wegen größte Verbreitung, sondern ihr zierliches, hellgrünes und dichtes Laub sind von ausgezeichneter dekorativer Wirkung. Besonders hervorzuheben ist auch die wunderschöne Färbung des Laubes im Herbst, die bei den verschiedenen Sorten von gelb bis feurigerot wechselt. Erhöhen läßt sich diese Wirkung durch Anpflanzung verschiedener Sorten. An eine weiße Mauer gepflanzt, entwickelt sich im Herbst ein wahrhaft farbenprächtiges Bild. Zu den genannten Vorzügen der Ampelopsisarten gesellt sich auch noch die Anspruchslosigkeit, sie gedeihen an der Nordseite gerade so gut wie an einer West- oder Ostwand, nur macht sich ein kleiner Unterschied in der Herbstfärbung bemerkbar. An den Boden stellen diese Pflanzen auch keine großen Ansprüche, wenn auch ein gewisser Reichtum an Nährstoffen ihrem Gedeihen sehr förderlich ist. Stagnierende Nässe vertragen sie aber ebensowenig wie viele andere Pflanzen auch. Die beste Pflanzzeit ist der Monat April oder Anfang Mai. Viele Pflege beanspruchen die Ampelopsis nicht. Einmal bei Trockenheit durchdringend zu gießen, oder hier und da eine herabhängende Ranke etwas anheften, ist beinahe alles, was sie an Unterstützung bedürfen. Solche losen Ranken sind auch selten zu beobachten, da sie mit ihren Hartscheiben sich sehr fest zu haften verstehen.

Topfsobstäume. Die Kultur der Topfsobstäume mißlingt so vielen Gartenfreunden nur deshalb, weil sie es zu gut meinen und die Töpfe stets im Zimmer oder in gedeckten Räumen halten. Dies ist nicht richtig. Die Topfsobstäume müssen in der Zeit vom November bis Anfang oder Hälfte Dezember in den Garten gebracht und eingegraben werden. Dabei wird die Topfscheibe mit gut verrottetem Kuhdung belegt. Die Topfsobstäume bleiben auch im Sommer im Garten stehen. Aus der Erde genommen werden sie kurz vor der Blüte oder auch erst dann, wenn die Früchte ungefähr ihre

Größe haben. Einem Bekannten von mir, der sie während der Blüte aushob (mit dem Topfe) warfen sie alle Blüten ab, und ebenso einem andern, der sie gleich nach dem Fruchtansatz aushob. Wenn sie den Sommer über in der Erde stehen, trocknen die Töpfe auch nicht so schnell aus, und dies ist ein großer Vorteil, da ein einmaliges Aushoben den Verlust sämtlicher Früchte zur Folge haben kann.

Geranien, die abgeblüht sind, setze man mit den Töpfen oder mit den Ballen in die Erde, wobei man nach Notwendigkeit und Geschmack zurückschneidet. Durch dieses Verfahren erzielt man bis Herbst noch starke blühende Triebe, die nun den ganzen Winter fortblühen.

Der Winterkohl. Der Winterkohl gehört zu denjenigen Pflanzen, welche es dem Ackerer und Gartenbesitzer ermöglichen, eine zweite Ernte und somit eine doppelte Einnahme zu erzielen. Nachdem Frühherbsten, Puffbohnen, Frühkartoffeln, Salat und dergleichen abgeerntet worden sind, können die leeren Felder bis zum September hin noch mit Winterkohl bepflanzt werden. Am vorzüglichsten ist wohl der halbhohle Winterkohl. Derselbe ist im Juni und Anfang Juli zu säen und liefert bei seinem raschen Wachstum im August und September kräftige, große Sekkpflanzen. Dieselben werden nach dem Säten gut angegossen und bedürfen dann kaum noch weiterer Pflege; doch sind sie für einen Dungguss und einiges Bedecken sehr dankbar. Sie können an Ort und Stelle stehen bleiben (vorausgesetzt, daß nicht so viele Hasen und Kaninchen in der Gegend sind), da sie nur in ungewöhnlich harten Wintern Schaden leiden. Für Gegenden in geschützter Lage ist auch der sogenannte Butterkohl sehr zu empfehlen. Derselbe ist zarter und weicher als der eben genannte. Er muß nach den ersten Frösten eng zusammen niedergelegt und gegen starken Frost durch eine leichte Schicht Deckmaterial, zum Beispiel Tannen- oder Fichtenreisig, geschützt werden. Der Krauskohl erzielt besonders in der Weihnachtszeit gute Preise auf den Märkten.

Drahtgeflecht gegen Ratten, Hühner und Hasen. Wohl jeder Gartenfreund hat schon böse Erfahrungen mit einem der eben aufgezählten Übeltäter gemacht. Die Ratten wühlen sich auf den Beeten, scharren auch häßliche Löcher und stellen den nützlichen Vögeln und ihren Bruten nach. Hühner können, trotzdem sie manches Insekt mit wegschnappen, durch ihr Scharren in wenigen Stunden die Arbeit mehrerer Wochen zerstören, und die Hasen sind auch unliebe Gäste. Gegen alle drei und auch gegen kleinere Hunde hilft ein Drahtgeflecht, das nur einen Fuß hoch zu sein braucht, welches also auch sehr billig ist, resp. sehr billig hergestellt werden kann. Ja, da dasselbe nicht sehr engmaschig zu sein braucht, so dürften 100 Meter für fünf bis sechs Mark in den Handel zu bringen sein. Dieses Drahtgeflecht an der Innenseite der Weißborken entlang gezogen, würde den Garten vollständig gegen Schädlinge obgenannter Art schützen, da diese bei Dornenhecken nur fest am Boden einzudringen versuchen, da sie gerade dort am wenigsten durch die Dornen leiden. Es ist dieses wohl eines der besten Mittel, den Schaden, den die Ratten durch Verfolgung der insektenfressenden Singvögel anrichtet, unmöglich zu machen und auch die Gärten im allgemeinen in bester Weise zu schützen.