



Immer ist's noch Glüd bei Schmerzen
Wenn die Tränen offen fließen;
Die nach innen sich ergießen,
Sind ein Tobestrauch dem Herzen.

Gubitz.

Von der wirtschaftlichen Nutzung der Kastanien.

Von Emil Gienapp in Hamburg.

Wohl keiner unserer Landschafts- und Straßenbäume erfreut sich eines so volkstümlichen Bekanntheits und einer so allgemeinen Beliebtheit wie die ferkelblumige Kofkastanie (*Aesculus Hippocastaneum* L.). Weniger bekannt ist schon die rotblühende Artgenossin *Aesculus rubicunda*, sowie die echte Edelkastanie (*Castanea vesca* Gaertn.). Und doch sind die beiden ersten Arten schon jahrhundertlang bei uns heimatsberechtigt, nachdem sie als wildwachsende Baumarten aus den nordgriechischen Gebirgen, aus Thessalien usw. über Konstantinopel und den Balkanstaaten in Deutschland eingeführt wurden. Die Edelkastanie stammt dagegen aus Korsika, wo sie große Waldbestände bildet und teils als Wald- und teils als Fruchtbaum sich großer Wertschätzung erfreut: im übrigen Europa ist sie indessen noch verhältnismäßig junger Anpflanzung, wodurch es sich auch erklärt, daß von ihr so große und ältere Bäume, wie von den Kofkastanien, bei uns noch nicht angetroffen werden.

Neben der hervorragenden und von allen Baum- und Naturfreunden mit Recht gepriesenen landschaftlichen Zierde (gibt es landschaftlich doch kein schöneres Bild, als zur Frühlingszeit einer Allee oder einen kronengewaltigen Einzelbaum der Kofkastanie im Schmuck ihres Blütenkleides zu begegnen) besitzen die genannten Kastanienarten sowohl in der Ruchbarmachung ihrer Rinden wie ihrer Früchte eine hohe wirtschaftliche Bedeutung, welcher Umstand indessen erst in neuerer Zeit bekannt geworden ist, ohne aber von den in Betracht kommenden Erwerbszweigen genügend beachtet zu werden. Die gemeine Kofkastanie ist beispielsweise in der Rinde außerordentlich reich an Gerbstoff, findet auch nach der Art der bekannten Chinarinde medizinisch gegen Verdauungsschwäche und bei Wechselfieber Verwendung und besitzt insbesondere für Gerbzwecke einen großen industriellen Wert. Von noch vielseitigerer Nutzung sind ihre Früchte. Sie dienen zunächst dazu, nach Zusatz von pulverisierten Raiblumenblüten (*Convallaria majalis*) das allbekannte Niespulver (Schneeberger) herzustellen, liefern den vielverbrachten Stärkergummi (Dextrin) und geben

gekocht und im gequetschten Zustande dem hauswirtschaftlichen Dienste ein leicht herstellbares und vorzügliches Mittel zum Waschen und Bleichen: ferner läßt sich aus ihnen durch Abkochen ein Extrakt bereiten, der als wohlfleisches Mittel zur Vertreibung von tierischen Pflanzenschädlingen aus Blumentöpfen oder anderen Kulturbehältern mit sicherem Erfolge angewandt wird. Eine noch größere Bedeutung besitzen die reifen Kofkastanienfrüchte als Viehfutter. Diese Verwertungsmöglichkeit wird aber in vieh- und landwirtschaftlichen Kreisen noch lange nicht nach Verdienst beachtet, denn sonst wäre es unmöglich, daß alljährlich große Mengen Kastanienfrüchte an Wegen und Stegen im Stadtbilde oder der freien Landschaft verderben und als wertlos zertreten werden, soweit sie nicht von Kindern als willkommenes Spielzeug oder auch von älteren Leuten mit der Absicht gesammelt werden, sie, in einem Beutel eingenäht, anstelle von Warmflaschen als winterliche Bettwärmemittel zu benutzen. Es fehlt eben noch immer an dem Verständnis dafür, daß die Kastanien in zerkleinertem Zustande in Verbindung mit Munkel- und Rübenblättern ein vom Milcheiervieh gern gefressenes Futter geben, das insbesondere wegen seines Bitterstoffgehaltes wohlthuend auf die Verdauungsorgane einwirkt und dadurch den Stoffwechsel in erwünschter Weise regelt. Sollte in Ausnahmefällen das Futter gerade wegen seines etwas bitteren Geschmades verweigert werden, so läßt sich letzterer leicht dadurch beseitigen, daß man die Kastanien vor dem Futtergebrauch im Wasser auslaugt. Auch gekocht lassen sich die Kastanien bei der Viehfütterung verwerten, und zwar in der Weise, daß man das erste, sich bis zum Weichen der Früchte braunrot färbende Wasser wegen seiner bitteren Substanzen abgießt, es durch neues ersetzt und die nunmehr entstehende aromatisch duftende Brühe breitartig einkocht, um sie dem Futter in entsprechenden Portionen zuzusetzen. — Nicht minder nutzbar sind die Kofkastanien des weiteren für die Zwecke der Stärkemehl- und Alkoholbereitung. Sie enthalten einen hohen Gehalt an Stärkezucker und Kohlenhydrate und besitzen nach Ausscheidung dieser Substanzen noch wertvolle Zell- und Eiweißstoffe. Das aus ihnen erzeugte Stärkemehl ist sogar noch ungleich wertvoller als das aus Kartoffeln oder sonstigen hierfür gebrauchten Rohstoffmitteln hergestellte Produkt, insbe-

sondere aber im Rohstoffe bedeutend wohlfeiler zu beschaffen, sodaß es wohl zu verstehen ist, wenn die Stärkemehlfabrikanten und Alkoholbrennereien sich vielfach dieser von der Natur freiwillig gespendeten Früchte in weitgehendem Maße bedienen und daß namentlich in Frankreich umfangreiche Betriebe vorhanden sind, die aus der gewerblichen Verwertung der Kastanienfrüchte für genannte Zwecke nicht geringe Werte zu ziehen wissen. — Für den menschlichen Speisegenuß sind die Kofkastanien indessen nur bedingt und unter Beachtung besonderer rezeptischer Zubereitungen brauchbar, die dem Grunde nach allerdings darin bestehen, die Früchte durch Abkochen zu entbittern und sie nach Art der Edelkastanien, die eine vorzügliche und delikate Nähr- und Speisefrucht bieten, zu verwenden, und zwar sowohl im Rohgenuß, wie auch im speisewirtschaftlich bereiteten Zustande. Sie enthalten in ihrer Substanz bis zu 75% Stärke und Zucker, einen größeren Teil Stickstoff und einen geringen Teil Fett, stehen also hinsichtlich ihres Nährwertes fast dem Weizenmehl gleich. Dieser Umstand hat denn auch nicht zuletzt dazu beigetragen, daß die südeuropäischen Länder und insbesondere auch das industriell so moderne Amerika die Edelkastanienfrüchte in allen erreichbaren Mengen zur Gewinnung von Mehlprodukten benutzen und hieraus nicht nur einen beträchtlichen geschäftlichen Gewinn erzielen, sondern auch der billigen Volksnahrung und der sozialen Volkswohlfahrt einen großen Dienst erweisen.

Endlich möge dann noch erwähnt werden, daß auch die Bienenwirtschaft aus dem Vorhandensein vieler Kastanienbäume einen nicht unwesentlichen Nutzen hat, weil die Blüten einen gar nicht geringen Gehalt an Süßstoffen besitzen und hiermit den Bienen ein lohnendes Arbeitsfeld zu einer Zeit bieten, wo die Honigtrachtkräften noch ziemlich rar sind. Dies trifft insbesondere da zu, wo Ueberlandstraßen alleseitig mit Kastanien besetzt oder auch im städtischen Stadtbilde Straßen damit bepflanzt sind, das Flugfeld der Bienen sich also nicht auf einige wenige Bäume beschränken muß.

In Ansehung der vielfach möglichen wirtschaftlichen Ausbeugenschaften ist es sowohl vom allgemeinen volkswirtschaftlichen und volkssozialen Standpunkte, wie insbesondere im land-, haus- und bienenwirtschaftlichen Interesse nur zu wünschen, daß der Anpflanzung der in Rede stehenden Kastanien-

bäume aller Orten als Zwerge oder Landschaftsbäume mehr Beachtung wie bisher geschenkt wird und daß namentlich deren Früchte zur Förderung des Volkswohlstandes nutzbar gemacht und nicht zum Schaden desselben achtlos dem Verderben überlassen werden.

Und dies wird um so leichter sein, als alle Kastanienbaumarten in unserem Klima in fast jedem Boden und jeder Lage gut gedeihen, sich in jeder Weise gesund und wüchsig zeigen und in wenigen Jahren zu kraftvollen Bäumen heranwachsen. Mit ihrer charakteristischen, bei den Kastanien 5—7 lappig gefingerten und bei der Gestaftanie zu großen und dunkelgrün gefärbten Lanzettblättern ausgeformten Belaubung und ihren hübsch aufgebauten und malerisch wirkenden Kronengliederungen gereichen sie jedem landschaftlichen Pflanzungs- und jedem naturwüchsigen Vegetationsbilde zur wirklichen Zierde, wobei sie pflanzungstechnisch ebensogut als alleinständige Reihenanlagen, wie auch zum Zwecke schattenspendender Einzelbäume, pflanzungsbildnerischer Stützpunkte an Wegkreuzungen und auf dem Rasengrunde angeordnet und schließlich auch zur Bepflanzung von Spiel- und Sportplätzen benutzt werden können. Auch ihre gärtnerische Anzucht ist mit sehr wenig Mühe und Arbeit verbunden: die gleich nach der Reife oder erst im Frühjahr ausgesäten Samen tragen ausnahmslos eine Jungpflanze in sich, die sich nach mehrmaliger Verpflanzung im jungen Zustande und schließlichem Aufschulen in Reihenanlagen in wenigen Jahren zu kräftigen Stämmen entwickeln und nach Ausbildung der Krone ein schönes Pflanzmaterial geben. Hierbei ist allerdings der Umstand zu beachten, daß die Jungstämme bei Verpflanzung an ihren endgültigen Standplatz immer die bisherige Wetterseite beibehalten, da die Kastanien die Eigentümlichkeit haben, sich nach der ursprünglichen Licht- und Wetterseite zu drehen, bei Außerachtlaffung dieses Umstandes dem Stamme aber ein unschönes Aussehen geben.

Landwirtschaft.

Kartoffeln einwintern. Während man endlich eingesehen hat, daß sich selbst das beste Obst nur dann hält, wenn es vorsichtig gepflückt und nicht gestoßen wird, glaubt man der rauheren Kartoffel alle Gewalt antun zu dürfen. Aus dem Karren schlägt man sie auf dem Boden um und von da aus wirft man sie von der Höhe des Kellerloches aus in den Keller hinab. Und ist der Haufen ein wenig breit, so stellen sich auch noch ein paar Personen mitten in den Kartoffelhaufen hinein. Und da wundern man sich nachher noch, wenn die Kartoffeln sich nicht halten. Und wie einfach läßt sich die Sache machen. Man fertige aus billigem Sackleinen einen Sad, der einerseits die Größe des Karrenmundes hat, sich dann aber zur Weite des Kellerloches verjüngt. Dieser wird beim Abladen hinten an der Karre befestigt und bis zum Boden des Kellers heruntergelassen. Dann wird die Karre leicht geneigt und die Kartoffeln rollen ruhig und ohne Druckstellen zu erhalten, in den Keller. Außerdem wird dadurch viel Arbeit gespart. Würden die Kartoffeln bei feuchter Witterung im Schuppen trocknen oder schimmlen, so können sie nachher durch diesen Sad teilweise hinabgelassen werden, wodurch gleichfalls viel Arbeit gespart wird. Er wird dann nur ins Kellerloch eingehängt.

Fütterung.

Schlempe als Viehfutter. Die Schlempe spielt heute in der Ernährung der Tiere eine bedeutende Rolle, doch muß sie mit Vorsicht verfüttert werden. Sie ist ein stark nährendes Futter und hat auch stark erregende Eigenschaften; daher ist es gut, sie mit Häcksel zu

verfüttern. Der Strohhäcksel wird durch die Schlempe leichter auflöslich und verdaulich, und andererseits nimmt der Strohhäcksel der Schlempe ihre Erregbarkeit. Gefäuerte Schlempe ist dem Vieh nachteilig. Den Pferden ist die Schlempefütterung nicht zuträglich. Sie bekommen durch dieselbe allmählich kurzen Atem und verdorbene Säfte. Auch erzeugt die Schlempe wenig Kraft. Den Schafen ist die Schlempe nur dann zuträglich, wenn dieselben gemästet werden sollen. Auf die Stöhere wirkt sie erschlassend, und bei den Muttertieren erzeugt sie in der Regel verdorbene Milch, welche den Lämmern nachteilig ist. Am häufigsten wird die Schlempe zur Fütterung des Rindviehes verwendet. Allein man muß die Tiere nur allmählich daran gewöhnen und darf es an reichlicher Stroh- oder Heufütterung nebenbei nicht fehlen lassen, weil sonst leicht durch Schlempefütterung, namentlich wenn man die Gefäße nicht vor Säuerung bewahrt, leicht der Grund zur Lungenentzündung gelegt werden kann. Auf die Milchergiebigkeit der Kühe wirkt die Schlempe insofern vorteilhaft, als sie das Quantum vermehrt, nachteilig aber, indem sie die Qualität der Milch verringert. Saure Schlempe soll oft schon das Verwerfen trächtiger Kühe zur Folge gehabt haben. Will man also von der Schlempefütterung den rechten Nutzen haben, so befolge man vorstehende Regeln.

Pferdezucht.

Schweifreiben der Pferde wird vielfach als Kossigkeit angesehen, meist ist es aber auf ein Juckgefühl zurückzuführen, welches seine Ursache in Unreinlichkeit der Mähle oder des Schweifes hat. Man reinige diese also zunächst. Manchmal läßt Schweifreiben auch auf Würmer schließen.

Schweinezucht.

Die **Schweinepocken** gehören zu den ansteckenden Krankheiten und kommen vorzugsweise bei den Ferkeln vor. Auf der Haut zeigen sich rote Flecken, welche immer mehr an Ausdehnung gewinnen und zu Blasen mit hellgelber Flüssigkeit werden. Diese vertrocknen nach einigen Tagen und lassen einen braunen, bald abfallenden Schorf zurück. Die Ferkel sind anstehend, und darum müssen die davon befallenen Schweine von den gesunden abgesondert werden. Man bereitet den podigen Schweinen warme Streu und gibt ihnen Sauerteig in saurer Milch zu trinken. Viele Landwirte geben den kranken Tieren täglich eine Messerspiße voll Schwefelblumen in Milch.

Geflügelzucht.

Will man sich **neues Geflügel** anschaffen, so tut man immer am besten, im Spätsommer oder Herbst junge, ausgewachsene Frühbrut zu kaufen, weil man dann bald Eier erhält und im Besitze von wirklich jungem, leistungsfähigem Geflügel ist. Auch im Frühjahr sind junge Hühner noch leicht kenntlich, während bei älterem Geflügel das Alter schon schwieriger aus dem Äußeren zu erkennen ist. — Das angekaufte Geflügel halte man 8—14 Tage getrennt und beobachte genau dessen Gesundheitszustand. Man gebe den Tieren zuerst nur gutes Weichfutter und bringe in je ein Liter ihres Trinkwassers 5—6 Gramm Eisenvitriol; auch sollte man sich, soweit tunlich, beim früheren Eigentümer über die seitherige Art der Futtermittel erkundigen oder durch Probefütterung die gewohnten und beliebten Futterstoffe zu ermitteln suchen. — Gesundes Geflügel hat einen hellen klaren Blick, ist aufmerksam auf seine Umgebung, hat glattes, anliegendes, glänzendes Gefieder, hellroten Kamm und Kehlkappen. Das Atmen ist kaum sichtbar, nicht hörbar und ein Ausfluß aus Augen, Nase oder Schnabel darf nicht bestehen. Die

Schleimhaut des Rachens muß fleisch- oder rosarot, nicht hochrot, gelb oder blaß aussehen. Das Gefieder darf weder zusammengeballt noch von Ungeziefer bevölkert sein.

Die **Emdener Gans** zeichnet sich durch schwanenähnliche Figur und Haltung aus. Sie ist ein in jeder Beziehung sehr empfehlenswerter Schlag und in neuerer Zeit mit Recht sehr beliebt. Sie legt vorzüglich, beginnt frühzeitig mit dem Legen, die Eier sind groß und haben ein Gewicht von 160 bis 180 Gr. Sie beginnt frühzeitig zu brüten, brütet sehr gut und führt ihre Jungen, welche rasch herangewachsen sind, vorzüglich. Sie ist sehr mastfähig und ihr Fleisch ist ausgezeichnet; auch liefert sie eine bedeutende Menge schöner Federn. Sie ist unstreitig einer der einträglichsten Gänsschläge und gedeiht nicht nur in ihrer eigentlichen Heimat, sondern auch in anderen Gegenden gut.

Zur **Beurteilung des Geflügels** genügt ein Griff nach der Brust, dadurch läßt sich gut genährtes oder gemästetes leicht von magerem unterscheiden. Ragt das Brustbein hervor und ist das Fleisch stark eingefallen, so ist das Tier entweder schlecht genährt oder alt; in jedem Falle gibt es keinen guten Braten.

Bienenzucht.

Honig für Krankenhäuser. Bienenzüchter in guten wohlhabenden Umständen mögen in diesem Winter ihre milde Hand austun und einen Teil ihres Honigs für verwundete Soldaten schenken. Es ist eine köstliche Linderung, wenn morgens zum Frühstück eine Schale Honig gegeben werden kann.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Verbessern kranker Weine. Kranke Weine können dadurch verbessert werden, daß man sie über frisch ausgepreßten Traubentrestern gießt. In den meisten Fällen ist die Wirkung eine gute, doch ist immerhin große Vorsicht sachkundiger Männer notwendig, weil sonst der Wein auch vollständig verdorben werden kann. So müssen die Trester ganz frisch sein und keine Essigsäure enthalten. Wird Wein auf Trester abgossen, so löst sich der in den letztern enthaltene Zucker im Wein auf; es muß also eine Gärung eintreten, die den Zucker in Weingeist verwandelt. Wird die Gärung verhindert, so kann der Wein verderben, bevor er in brauchbaren Zustand übergeht. Dieses ist besonders dann zu befürchten, wenn der kranke Wein reich an schwefeliger Säure ist. Letzteres ist häufig der Fall, weil man kranke Weine gewöhnlich zuerst durch Schwefeln zu bessern sucht, d. h. sie in stark eingebrannte Fässer füllt.

Verchiedenes.

Die **Pflege der Atmungsorgane** beim Jungvieh ist von größter Wichtigkeit. Gerade die in der Entwicklung sich befindlichen Tiere müssen sich in freier Luft so viel wie möglich bewegen: denn durch die Bewegung arbeiten die Muskeln stärker und es wird dem Tiere eine große Menge Kohlensäure zugeführt; dadurch werden die Atmungsmuskeln zu gesteigerter Tätigkeit angeregt, so daß die sich ansammelnde Kohlensäure wieder leicht aus dem Körper befördert werden kann. Die Lunge wird dadurch ausgedehnt und gekräftigt. Ferner ist die Bewegung beim Jungvieh überaus wichtig, weil durch sie auch das Herz sich kräftig entwickelt und die Blutgefäße besser ausgebildet werden. Dann ist dem Tiere in freier Luft die beste Gelegenheit geboten, reine Luft zu atmen, was ja für seine Entwicklung und Gesundheit so notwendig ist. Man veräume daher nicht, das Jungvieh soviel wie möglich, sich in freier, frischer Luft bewegen zu lassen, dann wird die Entwicklung der Muskulatur und der Atmungsorgane eine überraschende sein.

Hoffe nicht! Harre nicht!
Reich die Zeit beim Schopf gefaßt!
Suche nicht, was dir gebricht,
Und genieße was du hast.

Für die Hausfrau.

Reizt die trübe dunkle Seite
Dir auch oft das Leben,
Ist's vom Bild doch nur der Schatten,
Um das Licht zu heben.

Kriegsandaht.

Von Kurt Engelbrecht.

193

So hohe Stunde saßt du nie,
Hatzkirchlein du, versteckt im Ort.
Gewaltig braust die Melodie,
Erhaben klingt das Gotteswort.

Am dicken, derben Glockenstrang
Zog heut Erzengel Michel mit!
Und deine Kampfschore sang
Die hohe Weltgeschichte mit!

Da wird das Kleine riesengroß;
Und in die engste Seele dringt
Von Weltgeschick und Völkerlos
Ein Ton, der sie zum Himmel schwingt.

Aus dem zweiten Septemberheft des von
Fhrn. v. Grotthuß herausgegebenen „Türmer“
(Stuttgart, Greiner & Pfeiffer).

Sonntagsgedanken im Herbst.

Von E. Grube.

Schon ist abermals der Herbst erschienen. Ein Jahr verwauschte, ohne daß wir uns dessen noch recht bewußt geworden sind. Eine Woche hat sich an die andere gereiht: ein Sonntag nach dem andern hat uns zum Ruhe- und Rafttag dienen wollen. Schon werden die Tage kürzer und die Abende länger. Schon scheint die Sonne bleicher, und wir empfinden bei Weitem nicht mehr solcher Art ihre erquickende Wärme als zur Sommerzeit. Die Blätter lösen sich von den Bäumen und der Herbstwind treibt sie im Wirbel vor uns her. Die Natur wird mit jeder Stunde öder und ungaslicher. Raub fährt der Wind über die kahlgewordenen Felder und Wälder. Nach und nach verlassen uns alle kleinen, liebgewonnenen Singvögel und die vielen tausend Blumen, die unsere Sinne durch Gestalt, durch Färbung und Wohlgeruch erfreuten, sind verblüht. Kein Röslein schmückt den kahlen Garten mehr. Das letzte ist von zarter Hand gepflückt worden, um noch für kurze Zeit sein Dasein im Zimmer zu fristen. Dann ist es auch mit seiner Lieblichkeit vorbei, wie denn so manches Schöne auch der Vergänglichkeit unterworfen ist und so vieles, was wir für immer festhalten möchten, unsern Fingern entgleitet. — Ein Mensch steht im Zenith seines Daseins; er hat den Gipfel des Berges mühsam erklimmt und aufatmend schaut er auf den bisher beschrittenen Pfad zurück. Dann aber läßt er die Blicke vorwärts schweifen, um den noch zu durchwandernden Weg prüfend zu messen. Dabei bemerkt er erkannt, daß dieser wieder abwärts führt; insofern er nun viel mühseliger sein Ziel erreichen kann. Jetzt entsetzt er die Früchte seines pflichtgetreuen Lebenswandels und braucht nur in derselben Weise fortzufahren, „um durch Lust und Leid der Zeiten sicher und getroßt zu schreiten.“

Der Herbst ist die Zeit des Einheimischens dessen, was seiner Zeit gesät worden ist. Der gnadenreiche Gott gibt immer und hat gerade auch in diesem Kriegsjahre, in dem uns zahllose Gefahren und Nöte bedrohen, in welchem Hunger und Kummer nicht ferne sind, unsere Ernte wieder reichlich gestaltet. Wir brauchen nur zuzugreifen, um dieses Segens teilhaftig zu werden.

Möchten wir denn auch dafür von ganzem Herzen dankbar sein und möchten wir aller Stunden und aller Tage der notleidenden Brü-

der im Osten und Westen, im Süden und Norden Deutschlands gedenken. Möchten wir uns so, als seien sie unsere allernächsten Blutsverwandten, ihres leiblichen Wohles annehmen und daneben nicht der dringenden Fürbitte vergessen, daß Gott, der der liebende Vater aller Menschen ist, sie und uns auch fernerhin in seinen gnädigen Schutz nehmen und unsern Waffen den Sieg verleihen wolle.

Küche und Keller.

Reissuppe mit Makkaroni. 50 Gramm Reis, 100 Gramm Makkaroni, Petersilie, etwas Fett. Man kocht den Reis weich, ebenso werden die Makkaroni (Bruchmakkaroni) gekocht und abgeseiht. Dann bereitet man eine helle Einbrenne mit Zwiebeln, gießt mit dem Makkaroniwasser auf, salzt, rührt Reis und Makkaroni hinein, gibt etwas gewiegte Petersilie dazu. Nach Belieben kann man auch geriebenen Käse darauf streuen.

Krautrollen mit Reis. Zutaten: Ein Weißkraut- oder Wirsingkopf. Fülle 70 Gr. Reis, Tomatenmark, Zwiebel, Fett. Die äußeren Blätter werden vorsichtig abgelöst, in Salzwasser gekocht, die kleinen ebenfalls abgekocht und gewiegt. Man wäscht und brüht den Reis, mischt ihn mit einigen Löffeln Tomatenmark, dem gewiegten Kraut, salzt die Masse. Dann nimmt man die schönen Krautblätter, füllt sie mit einem Löffel der Reismasse, wickelt sie fest zusammen, legt sie nebeneinander in zerlassenes Fett in eine Bratpfanne, gibt Zwiebel, Petersilie dazu, läßt es eine Stunde bis 1½ Stunden dampfen im Bratofen. Man macht einen Beiguß aus der Gemüsebrühe und gibt Kartoffeln dazu.

Apfelpastete. Man macht von Kunstbutter, Mehl, etwas Wasser und Salz einen glatten Teig, den man ausweilt. In Scheiben geschnittene, stark gezuckerte Äpfel werden in eine ausgeschmierte Form gelegt; der Teig wie ein Deckel darüber gelegt, an den Rändern der Form festgedrückt und im Ofen ¾ Stunden gebacken.

Kürbis eignet sich vorzüglich zum Vermischen mit anderem Obst zur Musbereitung, er muß dazu nur vorher erst im Dampf weich gekocht werden. Da er sehr billig ist (Pfund 6—8 Pfg.) so wird das Obst dadurch wesentlich gestreckt.

Tomatenmark. Die reifen Früchte werden entstielt, gewaschen und mit Salz langsam weich gekocht. Dann werden sie durch ein Haarsieb getrieben, abermals in den Topf getan und unter stetem Umrühren zu Pflaumenmussbide eingekocht. Der feine Brei wird noch heiß in kleine Steintöpfchen gefüllt und zum Nachtrocknen in den Bratofen gestellt oder im Wasserbad noch ½ Stunde gekocht.

Zum Einmachen der Salatrüben. Es empfiehlt sich nicht, Salatrüben oder „rote Rüben“ im Herbst schon für den ganzen Winterbedarf auf einmal einzumachen, sondern besser ist, sie nach und nach einzumachen, denn sie halten sich in der Regel nicht so lange wie manche andere eingemachten Gemüse, wie z. B. Sauerkraut. Die Rüben werden abgeputzt und gewaschen, dann im Wasser weich gekocht, was etwa drei Stunden Zeit in Anspruch nimmt und wobei darauf zu sehen ist, daß das Wasser stets über den Rüben steht: doch ist nur kochendes Wasser nachzugießen. Wenn sie weich genug gekocht sind, nimmt man sie heraus, zieht ihnen die Schale ab, läßt sie erkalten und schneidet sie dann in Scheiben. Nun tut man die letzteren in einen Steintopf gibt etwas Salz und in kleine Würfel geschnittenen Meerrettig, ferner Pfefferkörner, Nellen, trockenen Ingwer und Lorbeerblätter

hinzu. Über das Ganze gießt man dann abgekochten Essig, oder, wenn man die Scheiben weniger scharf haben will, tut man unter den Essig etwas von der Brühe, worin die Salatrüben gekocht wurden. Die eingemachten Scheiben sind von großem Wohlgeschmack.

Haushirtschaft.

Um durch den Gebrauch verdorbene oder widrig riechende Federn wieder herzustellen, tut man dieselben in einen leinenen Beutel, kocht sie eine Stunde lang oder tut sie in Seifenwasser unter öfterem Herausnehmen, Drücken und Drehen und schüttet sie, wenn alle Seife aus denselben entfernt ist, auf einen trockenen Boden oder trocknet sie durch häufiges Umwenden. Sie schwellen hier hoch auf und werden wieder schön. Die damit gestopften Betten legt man vorsichtshalber noch oft in die Sonne, um die etwa noch den Federn anhängende Feuchtigkeit zu entfernen. Federn, die zu frisch in die Betten geleert und dann klumpig geworden sind, hat man nur nötig in einem großen Kessel über Kohlenfeuer unter fleißigem Umrühren vorsichtig zu erwärmen.

Schuhbezüge. Um das Zulett der Federbetten zu schonen, empfiehlt es sich, Schuhbezüge über dieselben zu machen. Man kann sie aus Kattun anfertigen; selbst ältere Waschkstoffe lassen sich dazu verwenden. Man sehe darauf, daß sie weder zu weit, noch zu lang sind, verseehe sie mit Knopflöchern und Knöpfchen, oder nähe sie ganz zu, was das beste und einfachste ist. Sie lassen sich leicht und schnell reinigen.

Schwarze Krawatten zu reinigen und wieder herzurichten. Zuerst reißt gewöhnlich der Niegel der Krawatte; diesen erneuert man durch das Schleifenende einer neuen Krawatte, welche man zu diesem Zweck stets aufheben soll. Dann reibe man die ganze Krawatte mit Spiritus oder Salmiakgeist ab, wodurch sie sauber und schön wird.

Gemeinnütziges.

Schutz des Holzes gegen Wurmfraß, Pilz- und Schwammbildung. Zur Aufnahme der Holzter wird eine gemauerte Grube hergestellt, welche nach dem Einbringen der zu imprägnierenden Holzter mit Wasser gefüllt wird. Darauf wird ungelöschter Kalk hineingeworfen und durch Umrühren gelöst und gleichmäßig verteilt. Liegt das Holz zwei bis drei Monate in diesem Bade, so bringt die Imprägnierung bis auf 30 Millimeter nach dem Kern zu ein.

Schwarze Tinte erhält man auf folgende Art: Blauholzextrakt 2 Kilogr., einfach chromsaures Kali 10 Gr., Wasser 100 Kilogr. Das Wasser wird in einen Bottich gebracht, das Salz in demselben aufgelöst und der in Stücke zerfallene Blauholzextrakt in ein leinenes Tuch gebunden, in die Flüssigkeit eingehängt. Der Extrakt löst sich in der Flüssigkeit sogleich unter Bildung von tief schwarzer Tinte auf. Diese Tinte ist billig, schön schwarz und haltbar.

Mittel gegen das Verfaulen des Holzes. Man nimmt 50 Teile Harz, 40 Teile feingestohene Kreide, 500 Teile feinen weißen und scharfen Sand, 4 Teile Leinöl, 1 Teil natürliches rotes Kupferoxyd und ein Teil Schwefelsäure. Zuerst erhitzt man das Harz, die Kreide, den Sand, das Leinöl in einem Kessel, dann setzt man das Oxyd und (mit Vorsicht) Schwefelsäure hinzu und streicht mit der noch heißen Masse das Holz mittelst eines starken Pinsels an. Wenn man findet, daß die Mischung nicht flüssig genug ist, so verbünnt man sie mit etwas Leinöl.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Unsere Zimmerpflanzen im Winter.

Von G. W i c h m a n n, Heilbronn.

Die Überwinterung unserer Zimmerpflanzen ist eine eigene Sache, denn im Grunde will jede Pflanze anders behandelt sein, auch während ihrer Ruheperiode. Es ist das durchaus nicht verwunderlich, wenn man sich vergegenwärtigt, eine wie bunt zusammengewürfelte Gesellschaft wir da in unseren Zimmern finden. Schon die Repräsentanten einer einzigen Pflanzenfamilie können aus den verschiedensten Erdteilen stammen und obendrein noch dort unter ganz konträren Lebensbedingungen vorkommen. Das beste Beispiel hierfür bieten die Palmen, welche in allen fünf Erdteilen zu Hause sind. Sie wachsen in den heißen und in der gemäßigten Zone, in düstigen, dämmerigen Sümpfen und im heißen, trockenen Wüstenland, sie ducken sich tief in schluchtigen engen Tälern und erheben stolz und lähn ihr Haupt hoch oben auf lustigem Gebirge. Ähnlich ist es mit sämtlichen Pflanzen, die das Zimmer schmücken. Die Fuchsia stammt aus Südamerika, wo sie vornehmlich in den Wäldern Brasiliens zu Hause ist, das Pelargonium (Kranichschnabel) wächst in trockenen, warmen Gebirgsstrichen Afrikas, das verwandte Geranium (Storchschnabel) kommt ziemlich überall im gemäßigten und südlichen Europa vor und wächst hier auf Wiesen und in feuchten Wäldern, sowohl wie auf trockenem und magerem Gebirgsboden, die beliebte Begonie (Schiefblatt) ist aus Indien zu uns gekommen, einige Arten auch aus dem tropischen Amerika, die seit einigen Jahren in Mode gekommene Araukarie, Zimmer- oder Edelkanne, haben wir vom Gebirge des südlichen Chile, die Azaleen haben ihre Heimat größtenteils in Indien, und die jetzt vollständig aus der Mode gekommenen Kamelien haben mit dem hochmodernen Chrysanthemum ein gemeinsames Heimatland. Man sieht, es ist eine bunt-schledige Schar, die sich auf Fensterbrett und Blumentisch zusammenfindet.

Hier im einzelnen das richtige Verhältnis zu finden, damit die Pflanzen gedeihen und freudig weiter wachsen, ist nicht so einfach. Ebensovienig ist es gleichgültig, wie sie während ihrer Ruheperiode, die um diese Zeit vornehmlich mit in Frage kommt, behandelt werden.

Man kann die Pflanzen hier nun sehr gut in drei Gruppen teilen. Erstens solche, welche im Zwielicht des Kellers überwintern können, zweitens solche, welche im kalten, aber hellen Zimmer ihren Standort bekommen müssen, und drittens solche, die auch während der Ruheperiode der Wärme bedürfen, die deshalb mit den blühenden Gewächsen in den geheizten Wohnräumen unterzubringen sind.

In den Keller kommen im allgemeinen alle Pflanzen, die im Winter das Laub abwerfen, wie Fuchsien, Granaten, Hortensien, dann alle Zwiebeln, Knollengewächse und Wurzelstöcke, soweit sie im Winter nicht blühen sollen oder sobald sie abgeblüht haben; ferner die immergrünen Pflanzen mit hartem Laub, die man mit dem Sammelnamen „Neuholländer“ bezeichnet. Auch Aulubien und die abgeblühten Azaleen wandern in den Keller. Jedoch darf der Keller nicht dumpfig und nicht feucht sein, auch darf er nicht einfrieren und muß sich lüften lassen.

Das kalte, aber natürlich frostfreie Zimmer ist für alle Pflanzen da, die nicht in eine absolute Stillstandsperiode kommen, z. B. Pelargonien, die meisten Farne, ein großer

Teil der Palmen, Araukarien, ferner findet hier die Myrte ihren Platz. Auch einzelne blühende Pflanzen können, um das Bild zu beleben, hier untergebracht werden, nämlich Cyklamen (Alpenveilchen), Cytisus, Chrysanthemum, später aufgeblühte Zwiebelgewächse wie Tulpen und Hyazinthen.

In den bewohnten, also warmen Räumen, sind die tropischen Palmen aufzustellen und sämtliche blühenden Pflanzen. Von letzteren können, wie wir gesehen haben, eine ganze Anzahl auch im kalten Zimmer leben, wo sie uns mit ihren farbenprächtigen Blüten vier- bis fünfmal länger erfreuen. Auch kann man sehr wohl Pflanzen, die im kalten Zimmer ausdauern, im warmen unterbringen, wodurch diese alsdann zum flotten Wachstum angereizt werden.

In allen Fällen, wo man von der Regel abweicht, hat natürlich eine ganz andere Behandlung einzutreten. Der wichtigste Punkt ist hier die Wasserzufuhr. Die in der Wärme stehenden Pflanzen verbrauchen auch zur Winterszeit eine große Menge Wasser, und zwar desto mehr, je trockener die Luft im Zimmer ist, sie sind deshalb täglich auf ihr Wasserbedürfnis zu untersuchen. Man schlägt zu dem Zweck mit dem Fingerknöchel gegen den Topf. Gibt es nun einen hellen Klang, so ist der Ballen der Pflanze trocken, es muß also gegossen werden: ist der Ton dumpf, so wird die Pflanze überschlagen. In gleicher Weise verfährt man bei den Pflanzen im kalten Zimmer; hier genügt es aber, jede Woche einmal einen Rundgang zu machen. Finden sich Pflanzen, die in der Zeit besonders trocken geworden sind, so merkt man sich diese und untersucht sie in der Zwischenzeit noch einmal. Es ist hier aber nun Unterschied zu machen zwischen solchen Pflanzen, die im vollen Laubschmuck ihre Ruheperiode überdauern, und solchen, die kahl und nackt dastehen. Letztere dürfen nur höchst selten mit Wasser bedacht werden, es soll bei ihnen nur das Einschrumpfen der Zweige verhütet werden. Von den im Keller befindlichen Pflanzen brauchen nur diejenigen Wasser, welche Laub tragen. Auch hier hat man sich auf die oben angegebene Weise zu informieren, ob ein Wasserbedürfnis vorhanden ist. In welchen Zeiträumen hier die Pflanzen nachzusehen sind, läßt sich nicht bestimmen. Es hängt dies ganz von dem Feuchtigkeitsgrad des Kellers ab. Stehen die Pflanzen nicht auf Steinen, sondern auf dem natürlichen, auf gewachsenem Boden, so kann unter Umständen ein bis zweimaliges Gießen während des ganzen Winters genügen.

Die oben beschriebene Art, den Feuchtigkeitsgrad einer Pflanze festzustellen, ist unsicher. Richtet man sich wie es meistens geschieht, nach dem Augenschein, so wird manche Pflanze zu bald Wasser bekommen. Zimmerluft ist stets trocken, die oberste Erdschicht eines Topfes ist daher rasch abgetrocknet, während die Pflanze im Innern des Topfballens oft noch Feuchtigkeit genug enthält. Die Feuchtigkeitsbestimmung einer Topfpflanze durchhören, ist nicht so schwierig, wie es scheint, das Ohr lernt sehr bald die Töne unterscheiden.

Zum Schluß sei noch darauf hingewiesen, daß um diese Zeit jegliche Düngung der Pflanzen — die im allgemeinen auch bei den Zimmerpflanzen geschehen muß, soll eine gedeihliche Fortentwicklung stattfinden — unterbleibt. Bei in der Winterruhe befindlichen ist dies selbstverständlich, aber auch bei im Wachsen begriffenen und blühenden Pflanzen unterläßt man dies jetzt besser. Bei letzteren deshalb, weil sie nun das höchste Stadium

ihrer Vegetationsperiode erreicht haben, sie bedürfen einer Nahrungszufuhr daher nicht mehr, diese würde nur schädlich wirken, da die Pflanzen, welche jetzt nach ihrer höchsten Leistungsfähigkeit allmählich in die Ruheperiode eintreten sollen, auch durch die kleinste Düngergabe zu erneuter Tätigkeit angereizt würden. Aber auch die treibenden Pflanzen sind nach dieser Seite hin mit größter Vorsicht zu behandeln, da die langen Nächte und die trüben Wintertage wenig geeignet sind, die Pflanzen zu lebhafter Nahrungsaufnahme anzuregen. Die Folgen einer gesteigerten Nahrungszufuhr würden sich deshalb nur darin äußern, daß solche Pflanzen lange, dünne, kraftlose Triebe machen, wodurch sie ein verzacktes, trankhaftes Aussehen und eine Figur bekommen, die unter Umständen nur durch energisches Beschneiden wieder zurecht gebracht werden könnte. In solchen Fällen ist dann natürlich die Arbeit der Pflanze und ihres Pflegers vollständig umsonst gewesen.

Unkraut in den Erdbeeranlagen darf im Herbst auf keinen Fall geduldet werden, denn die Erdbeere braucht jetzt ebenso nötig Luft als im Sommer und Frühjahr, kann nicht genug Reservestoffe für nächstes Jahr sammeln und ablagern, wenn sie von Unkraut überwuchert steht.

Die Epheu-Pelargonien. Es ist traurig, wenn man da sieht, daß ein Blumenfreund, speziell ein Anfänger, sich abquält und doch keine Erfolge erzielen kann. Den einen fehlt eben die Zeit zur Pflege, dem zweiten die Erfahrungen und dem dritten der richtige Platz. Eine Schattenpflanze mag keine Sonne und ein Sommerkind mag niemals im Schatten seine Reize entfalten; die im Treibhause getriebenen Pflanzen gedeihen zum großen Teile in der trockenen Zimmerluft nicht, und so kommt eines zum anderen, um dem armen Blumenfreund die Lust an seiner Liebhaberei zu verderben, aber die Hauptsache ist doch dieselbe: die Auswahl der zu ziehenden Blumen ist eine falsche. Würde die Wärme auf andere Pflanzen verwandt werden, so würde der Erfolg nicht ausbleiben. Ich möchte daher heute noch einmal auf eine Pflanzenart hinweisen, die alle Eigenschaften hat, die ein Blumenfreund verlangen kann. Das sind die Epheu-Pelargonien. Ihren Namen haben sie von der hübschen Gestalt ihres Blattes, welches dem allbekannten Epheu sehr ähnlich sieht. Dieses hübsche Laub, welches in üppigster Fülle erscheint, ist schon ein Vorzug der Pflanze. Dazu kommen dann die farbenprächtigen Blüten dolden und die hübsche gefällige Gesamtgestalt der ganzen Pflanze. Die Blüten aber erscheinen nicht etwa einzeln in langen Zwischenräumen, sondern wenn man der Pflanze nur Luft und Licht gönnt, blüht sie von Herbst bis Winter ununterbrochen, und sind Stöcke, die 10—20 Blüten zugleich tragen, keine Seltenheit. Dabei ist die Pflanze sehr anspruchslos. Den ganzen Frühling und Sommer hindurch kann man Stöcklinge machen: sie brauchen nur in etwas sandige Erde gesteckt zu werden, um schnell und willig weiter zu wachsen und uns schnell mit Blüten zu erfreuen. Die Epheu-Pelargonien sind Allerweltspflanzen: sie schmücken das Fenster des armen Mannes und die Veranda des Reichen, sie blühen ebenso willig im Garten als im Zimmer, und überall wirken sie gleich anheimelnd und vornehm. Im Garten pflanzt man sie gerne mit den Töpfen ein, damit sie nicht auf Kosten der Blüte ein allzu reiches Wachstum beginnen. Aus dem gleichen Grunde wählt man auch bei der Zimmerkultur nur mäßige große Töpfe aus.