



Die für Buschobstbäume geeigneten Stein- und Kernobstsorten.

Von Emil Gienapp, Hamburg.

Soll der Buschobstbaum die ihm heute allseits nachgerühmte bevorzugte Brauchbarkeit für den Haus- und schrebergärtnerischen Kleingartenbau und auch bei obstbaulichen Massenpflanzungen vollaus erfüllen und namentlich in ersterem Falle wegen seiner anspruchslosen Behandlungspflege an Stelle des formzwangenen und zur Erzielung einer dauernden und guten Fruchtbarkeit schon eine geübtere Obstbaupraxis voraussetzenden Zwerg- und Spalierobstes treten, so ist in erster Linie darauf zu halten, daß nur solche Sorten zur Anpflanzung gelangen, die ihre Fruchtbarkeit und damit obstbauliche Brauchbarkeit für diese Baumgliederung einwandfrei bewiesen haben. Die Anzahl der hierfür in Betracht kommenden Obstsorten ist in- und kernfrüchtigen Charakters ist aber bekanntlich im Verhältnis zu anderen Obstbaumformen bei dem Buschobst eine besonders große, so daß nicht nur den Laien, sondern auch dem Obstgärtner von Beruf die richtige Auswahl nicht immer leicht wird. Hinzukommt, daß für das Eintreffen der dieser oder jener Sorte besonders nachgerühmten Fruchtbarkeit und obstbaulichen Gebrauchswertigkeit auch noch ganz wesentlich von den verchiedenen klimatischen Boden- und Standortverhältnissen abhängig wird, so daß die eine oder andere Sorte beim Fehlen dieser oder jener von ihr verlangten Existenzverhältnisse naturgemäß eine mehr oder weniger große Abweichung in der Ertrags- und Fruchtbarkeitseigenschaft zeigt. — Soweit hierbei nun nord- und mitteldeutsches Klima und die hier maßgebenden obstbaulichen Boden- und Kulturverhältnisse in Frage kommen, wären folgende Obstsorten sowohl für den privattlichen Kleinbetrieb als auch für den großgärtnerischen Massenanbau als buschförmige Baumgliederungen besonders zu empfehlen. Unter den Äpfeln: Bismarckapfel: ein Baum, der sich gut okullieren läßt und prägt gefärbte und ziemlich große Früchte selbst schon in jungen Jahren trägt, die erst im Februar-März ihr köstliches Aroma erreichen und für Wirtschaft und Tafel gleich gut geeignet sind. Er verlangt kräftigen Boden und feuchten Standort. Weißer (Wiener) Klarapfel, reift im August-September mittelgroße, schätzbare Tafel- und Wirtschaftsfrüchte, gehört zu den schönsten und schmackhaftesten Sommeräpfeln, und ist als

Baum wegen seiner Unempfindlichkeit für alle Lagen und Bodenarten passend. Winter-Goldparäne: eine der weitaus am meisten angebauten und gängigen, überaus schmackhaften und im Lager gut und lange haltbaren Apfelsorte, die in jeder Lage willig trägt und deren mittelgroße Frucht sowohl zur Weinbereitung und zum Dörren, wie auch für Wirtschaft und Tafel gleich wertvoll ist. Ananas-Reinette: eine Frucht mit großer Stengelfestigkeit und von zunächst grüner, nach eingetretener Lagerreife aber goldgelber Farbe; die kaum mittelgroßen Früchte haben ein feines, weiniges Aroma, sind im Oktober baumreif und können es mit jeder Tafelfrucht aufnehmen. Auch der Baum ist schwachwüchsig, jedoch ungemein ertragreich und eignet sich besonders für stürmische Lagen. Boikenapfel: Als winterliche Vorratsfrucht allgemein beliebt, da sehr lange haltbar und von schönem Aussehen bleibend; vorzüglich zum Dörren und für Wirtschaftszwecke; als Baum überaus widerstandsfähig und fast alljährlich von großer Fruchtbarkeit. Ferner ausgezeichnet durch große Stengelfestigkeit, so daß dieser Baum selbst in stürmischen Lagen bis zu der erst später folgenden Baumreife im Vollbeiz seines Fruchtbestandes bleibt. Schöner von Voskoop: eine sehr wertvolle Wirtschafts-, Tafel- und Marktfrucht von ansehnlicher Größe und feinem Geschmack, die ebenfalls in windigen und rauhen Lagen volle Baumreife erlangt und im Oktober-November lagerreif wird. Transparent von Cronels: zeitig in geschützten Lagen und tiefgrundigem Boden große Wirtschafts- und Tafelfrüchte von erfrischendem Geschmack, die bereits im September-Oktober genussreif sind, jedoch einige Tage vor der Baumreife gepflückt werden müssen, da die Lagerreife sonst sehr schnell eintritt und die Früchte nur kurze Zeit haltbar bleiben. Lord Gessendor: reift September-Oktober; die großen saftreichen und überaus schmackhaften Früchte sind für Tafel und Wirtschaft gleich gut geeignet. Der Baum selbst ist von schönem, kräftigem Wuchs und pflanzlich von großer Widerstandskraft. Coulons Reinette: zählt seit langem zu den bevorzugtesten Winteräpfeln, da sich die schon gezeichneten und großgeformten Früchte bis zum Mai halten; diese Sorte muß unbedingt auf Paradiesäpfel veredelt sein, zieht auch einen lehmigen und feuchten einem trockenen Standort vor. —

Unter den Birnen haben sich in der Praxis bewährt: Vosk's Nischenbirne: eine im September-Oktober reifende, früh- und reich-

tragende Handelsorte, die sich namentlich für plantagenartigen Massenanbau eignet und in Klima und Lage durchaus anspruchslos ist. Köstliche von Charneux; von gleichem Wirtschaftswerte wie die vorhergehende Sorte, bleibt sie selbst in kalten und rauhen Lagen ein reichlicher und guter Fruchtträger, stellt an den Boden keine Ansprüche und gehört zu den saftreichsten und bestbezahltesten Tafelbirnen. Liegels Winterbutterbirne: Wenn auch nur von Mittelgröße, so sind ihre Früchte doch von feinem Geschmack und langer Haltbarkeit; der Baum zeigt noch in rauhen und exponierten Lagen kräftiges Wachstum und ist immer ein sehr dankbarer Fruchtträger. Clairgeaus Butterbirne: große, schöne und saftreiche Frucht, die bald nach der im September-Oktober eintretenden Baumreife auch genussreif wird und für Tafel und Wirtschaft ganz vorzüglich ist. Der Baum verlangt etwas geschützten Standort und muß zur Erhaltung einer dauernden guten Fruchtbarkeit auf Wildling veredelt werden. Triumph von Wien: bekannt als eine der großfrüchtigen und marktwertigsten Schen- und Tafelfrüchte von hochgelber Färbung und feinem Aroma. Es kommen zuweilen wahre Riesenfrüchte bei dieser Sorte vor, die als Schaufucht sehr gute Preise erzielen. Der Baum wächst überall willig und bringt alljährlich gute Ernten. Gruntower Butterbirne: auffallend durch große, regelmäßige Fruchtform und reichen Behang; nach der im Oktober beginnenden Baumreife tritt eine hübsche Zeichnung der Früchte ein, wodurch sie sich besonders für Auslagen und Tafelschmuck eignen. Gute Louise von Avanches: für Massenanbau geschäftig; der Baum verlangt kräftigen Boden, ist aber sonst in bezug auf Lage und Klima nicht wählerisch und trägt noch sicher unter den unwirtschaftlichen Verhältnissen. Die ziemlich großen und bidegeformten Früchte werden im September-Oktober baumreif und müssen bald darauf verbraucht werden; sie sind als Tafelfrüchte ebenso wertvoll wie in der Wirtschaft gut verwendbar. Blumenbachs Butterbirne: die im November-Dezember lagerreifen Früchte sind im Fleische leicht schmelzend und hocharomatisch, dabei mittelformig, und von sehr langer Haltbarkeit. Der Baum stellt weder an Klima noch an Bodenbeanspruchung besondere Bedingungen, eignet sich für Massenanbau und ist ein verlässlicher Fruchtträger. —

Von den Pflirschen und Aprikosen, die in geschützten Lagen auch im nördlichen Deutschland außer an südlichen Exalieren auch als

Buschbäume reiche Erträge liefern und deshalb in dieser Baumgalerie weit mehr, als bisher gesehen, angepflanzt werden sollten, sind nur die bekannten frühreifenden englischen, amerikanischen und deutschen Sorten (von den ersteren z. B. Alexander, Barly Rivers, Cumberland, Amosden und Waterloo und von den letzteren Früher von Dullins, Früher von Montplaisier, Königsaprilose, Königin von Württemberg, Moorparl u. a. m.), nicht aber die späten französischen angebaut werden, da ihre Fruchtbarkeit und damit ihre obftbauliche Wirtschaftlichkeit zu sehr von den Witterungsverhältnissen abhängig wird, als daß die bei diesen Sorten allerdings vorhandene Fruchtgröße und Fleischschmelze den Ausfall in der Fruchtmenge ersetzen könnte. Auch aus Samen gezogene Pflänzchen lassen sich sehr gut als Buschobst verwenden; sie bringen zumeist schon nach wenigen Jahren einen hohen Ertrag und stehen im Fruchtwerke den veredelten Bäumen nur wenig nach, wenn man von dem gelegentlichen Vorkommen eines ganz unbrauchbaren Fruchtproduktes absieht und solche Bäume dann gleich entfernt. —

Von den Kirschen läßt sich als eigentlicher Buschbaum nur die saure Schattenmorelle oder große Roth- und Nordkirsche verwenden, die sich in dieser Form ziemlich geschlossen trägt und selbst noch an Nordwänden und in sandigen und armseligen Bodenarten außerordentlich fruchtbar ist, ihre allbekannte und unübertriffene Brauchbarkeit als Spalierobst an Nordwänden wird hier von freilich nicht berührt. Daneben liefert auch die spanische Glas- oder Königin Hortense und die Sorte Dürreier Weichsel ein wertvolles Kirschenprodukt weinsauren Geschmacks, und alle drei Sorten sind als Buschobst fleißige Fruchtträger, wenngleich sie in dieser Baumform die ungeheure Fruchtbarkeit der Schattenmorelle auch nicht erreichen. — Weniger dankbar als Buschbäume sind die Süßkirschen; für sie ist ebenfalls die freie Pyramidenform und solcher großer Palmetten möglich, da alle Sorten ausnahmslos zu starken Holztrieben sind, als daß sie sich in kleine Formen zwingen lassen. Aus diesem Grunde müssen auch sowohl die Süß- wie die Sauerkirschen auf Mahaleb-Unterlage veredelt werden. Außerdem sind ihre Anbauformen auch für den Verwendungszweck als Rohgenuß- oder Konservenfrüchte zu unterscheiden; für ersteren sind die sogenannten Herzkirschen wie Coburger Mai, Fromme Herzkirsche, und Krügers schwarze wegen ihres weichen Fleisches beliebter als die hartfleischigen Glas- und Knorpelkirschen, die aber gerade dieser Eigenschaft wegen als Konservenfrüchte besonders brauchbar sind. Empfehlenswert hierunter sind die rotfleischigen Große Prinzessin und Laßes späte Knorpelkirsche, die große schwarze Knorpelkirsche, die schwarze Gernersdorfer und Dönissens gelbe Knorpelkirsche. —

Auch die Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen und Reineclauden sind als Buschbäume wegen ihres kraftvollen Wuchses und mangels einer geeigneten Unterlage zum Ausgleich desselben undankbare Fruchtbringer. Für Liebhaberzwecke können sie allenfalls in zwangloser Pyramidenform oder als Spaliergliederungen angepflanzt werden, jedoch hüte man sich, an ihnen ebenso wie bei Kirschen viel herumzuschneiden, da sie dann leicht, und insbesondere in rauhen Lagen, unter dem baumtötenden Harzflusse zu leiden haben. —

Schöne und fleischige Mirabellenfrüchte liefert die Meyer Mirabelle und die Sorte Königin der Mirabellen; als Reineclauden sind neben Melelots gelben und der violetten Alexander Dumas die großen roten und grünen Reineclauden von besonderem obftbaulichen Werte, und insbesondere wird die letztgenannte Sorte für den Massenbau und als ausgezeichnete Konservenfrucht von keiner anderen Sorte übertroffen. Unter den Pflaumen ist die gelbrote Washington-Pflaume, die gelbe Herren-Pflaume, die gelbe Edinburgh-Pflaume und die blaue Sultans-Pflaume vor

wegen sich unter den Zwetschen die Sorten Anna Späth, die blaue Italiener, die frühe Zühler und die großfrüchtige blaue Hauszwetsche überall bestens bewährt haben. —

Landwirtschaft.

Die Kohlstrünke. Kohlstrünke grabe man nicht mit unter, weil sonst die in ihren Wurzeln sitzenden Maden im Frühjahr zu neuem Leben erwachen; man bringe sie auch nicht auf den Komposthaufen, aus demselben Grunde; man verbrenne sie auch nicht, denn im Frühjahr, wo dieses vorgenommen werden kann, sind die Maden ausgeschlüpft, und weil dadurch dem Garten wertvolle Stoffe, die im nächsten Jahre den Kohlarten auf bequeme Weise zum Aufbau dienen, verloren gehen, sondern man zerhacke sie in kleine Stücke und verleihe sie dann dem Komposthaufen ein, oder grabe sie gleich mit unter. Wer sich von der Gefährlichkeit eines Kohlstrunkes überzeugen will, der zerschneide ihn, namentlich die mit Auswüchsen behafteten, und man wird kleine weiße Maden darin finden, die den Schall verursachen. Durch obige Vernichtungsmethode gehen sie unbedingt zu Grunde. (Heute sind Kohlstrünke zu zerschneiden, zu trocknen und als Vieh- und Geflügelfutter zu verwenden. Schriftleitung.)

Kaninchenzucht.

Kaninchen zu Schlachtzwecken sind in größtmöglicher Menge zu ziehen. Jeder Landbewohner kann einige Kaninchen halten. Für sie bietet auch der Garten und das Feld im Winter noch Futter. Die Kaninchen können in besonderer Weise die Kohlstrünke verwerten, und sollen sie solche pro Tag und pro Kopf 2—3 erhalten. Sie nagen und fressen dann fortwährend daran, was für die Mast von großem Vorteil ist.

Kleinere Kaninchenrassen werden in den letzten Jahren in der Kaninchenzucht wieder bevorzugt, und wenn man sich vor Überreibungen hütet, hat dieses Bestreben auch seine Nützlichkeit. Die kleineren, oder besser gesagt mittleren Kaninchenrassen, sind meist härter als die hochgezüchteten Riesen, sie sind fruchtbarer und ergeben trotzdem in schneller Zeit einen hübschen Braten. Daß der Braten nicht ganz so groß ausfällt wie bei den Riesen, wird ihm in kleineren Familien zum Vorteil angerechnet, da man hier nicht eine Reihe von Tagen Kaninchenfleisch essen will.

Biegenzucht.

Trächtige Ziegen sollen kein blühendes Futter, z. B. viel Kartoffeln und Rüben, erhalten, weil dadurch leicht ein Verwesfen eintritt. Auch hüte man die Ziege vor Erkältung, Zugluft usw. Es empfiehlt sich sehr, den Tieren eine kleine Portion von Schlemmkreide bzw. phosphorsaurem Kalk zu geben, da dadurch die Knochenbildung des entstehenden Lammes gut beeinflusst wird. Die Mutterziege soll 5 bis 6 Wochen trocken stehen, da sonst die Gesundheit des Tieres und die Entwicklung des Lammes leidet. Nach Ablauf von ungefähr 150 Tagen erfolgt die Geburt der Lämmer. Alsdann reiche man dem Muttertier eine etwas kräftige Nahrung, wie abgelohten Hafer, Weizenmehl usw. Unter allen Umständen gebe man den Jungen die erste Milch, denn wie alles in der Natur, so hat auch diese einen besonderen Zweck, nämlich das Darmpech zu entfernen. Gebärt die Ziege mehr als zwei Junge, so müssen die übrigen entweder geschlachtet oder einem anderen Muttertier beigegeben werden, sonst wird die Existenz aller Lämmer gefährdet. Von der dritten Woche an gewöhne man die jungen Tiere allmählich an den Genuß von Heu, Trank usw., und nach Ablauf von 5—6 Wochen entziehe man den weiblichen Lämmern ganz die Milch und reiche kräftige Futtermittel. Als gute Futtermittel sind für trächtige Mutter-

tiere zu empfehlen: 2 Pfund Heu, 2—3 Pfund Kleie oder Schrot, 3 Pfund Rüben oder Kartoffeln, 12 Gramm Salz und Weizenmehl. Dieses Futter soll möglichst frisch und rein in sauberen Gefäßen gereicht werden, und zwar zu bestimmten Zeiten dreimal täglich. Für eine gute trodene Streu ist zu sorgen, und muß der Dünger alle 2—3 Tage aus dem Stalle geschafft werden. Werden die Regeln gut beachtet, so wird man kaum über Mißerfolge zu klagen haben, und außerdem hängt, wie schon gesagt, von einer richtigen Behandlung des Muttertieres auch die gute Entwicklung des Lammes ab.

Bienenzucht.

Auswintern der Bienen. Von einer guten Überwinterung der Bienen hängt sicher viel ab, aber viel wichtiger ist doch die Auswinterrung. Im Winter selbst gehen die wenigsten Bienenvölker zugrunde, aber umso mehr in der Zeit, die zwischen dem ersten Reinigungsausschluge und der ersten Honigtracht liegt, also in den Monaten März, April, Mai. Diese Monate stellen so eigentlich die kritische Zeit des Bienenjahres dar. Es ist die Zeit der Auswinterrung. Die Bienen müssen auch in manchen Gegenden vier bis fünf Monate ununterbrochen im Stode bleiben. Dieses ist bis zum Januar hinein auch noch gut. Hält die strenge Witterung aber dann noch an, so setzen die Bienen ihren Kot im Stode ab, es entsteht Ruhr und die gute Auswinterrung ist vorbei. Es ist daher von großem Wert, wenn die Bienen jetzt ein paar gute Tage zu Reinigungsausschlügen haben. Starke gesunde Stöcke machen auch gerne diesen Reinigungsausschluge, andere müssen durch Hineinhalten oder Einspritzen eines feinen Strahles Honigwasser dazu gereizt werden. Bei den Reinigungsausschlügen ist nun scharf zu beobachten. Laufen die Bienen nach dem Ausfluge ängstlich suchend umher, so liegt Verdacht vor, daß der Stod nicht weislich ist. Dasselbe ist zu befürchten, wenn die Bienen beim Rauchegehen keinen brummenden oder brausenden, sondern mehr einen heulenden Ton von sich geben. Hier muß schnell eingegriffen werden. Liegen viele tote Bienen auf dem Bodenbrett, so nehme man den Bienen die Arbeit des Fortschaffens ab. Es wird dadurch viel Volk gepart.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Nebenmüdigkeit des Bodens. Die Nebenmüdigkeit des Bodens ist eine Erscheinung, mit der stets gerechnet werden muß, die nach der Gegend verschieden auftritt und auch wohl auf verschiedenen Ursachen beruht. Wo nicht sachgemäß gedüngt wird, da ist wohl die Nebenmüdigkeit nichts als Armut des Bodens, und diese Müdigkeit kann durch gute Düngung behoben werden. Die schlimmste Art der Nebenmüdigkeit kann durch gewisse niedere Organismen, Bakterien oder Pilze entstehen, und diese ist am schwersten zu beheben. Versuche haben jedoch ergeben, daß durch künstliche Düngung anstelle der Düngung mit Stallmist gute Resultate erzielt wurden. Es scheint, daß die scharfen Salze dieser Dünger jene Organismen abtöten. Vorbeugend wirkt man auch, wenn man zum Stalldünger pro Hektar eine Beidüngung von 800—1000 Kilogramm Thomasmehl (alle vier Jahre), 450 Kilogramm 40 prozentiges Kalisalz (alle zwei Jahre) und jährlich 400 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak gibt. Dadurch wird auch der Ertrag der Weinberge sehr gehoben. Auch durch die Anwendung von Schwefelkohlenstoff hat man gute Resultate erzielt.

Holzgeschmack der Weine verringert den Wert sehr, und wird ein sonst edler Wein dadurch beinahe unvertäuflich. Er entsteht meist durch das Einsinken von Weinen in neue, noch nicht weingrüne, oder in ältere Fässer, die lange nicht mehr gebraucht worden sind.

Zwei Dinge sind schädlich für jeden,
Der die Stufen des Winks will ersteigen;
Schweigen, wenn Zeit ist zu reden,
Und reden, wenn Zeit ist zu schweigen.

Für die Hausfrau.

Sei geduldig in den Leiden,
Hatte Mäßigkeit bei Freuden,
Und du wirst es leichter tragen,
Wird ein Umschwung Wunden schlagen.

Wir halten aus.

Und stürmen sie vom Nordseestrand
Als zu der Alpen Wall:
Ergötze nicht du deutsches Land,
Vor unsrer Feinde Zahl!
Wir fürchten nicht die Übermacht
Und halten mutig aus;
Gott ist mit uns in jeder Schlacht;
In Sturm und Wetterbraus!

Und scheint die Hölle aufgetan:
Wir zittern nicht und stehn,
Als unsre Feinde, Mann für Mann,
Im Kampfe untergehn;
Als unsre Banner, sieggewohnt,
Im Sturm vorangeweht
Und brausend unsre ganze Front
Zum Angriff übergeht!

Friedrich Adernann,
Landsturmabteilung Reutlingen.

Erziehungsregeln.

Das Kind muß von klein auf an große Reinlichkeit gewöhnt werden. Sie ist eines der ersten Dinge, die eine kluge Mutter ihm beibringt. Neben Reinlichkeit muß es zur Innehaltung einer bestimmten Ordnung angehalten werden. Das Kind von 2—3 Jahren weiß schon, ob es ihm erlaubt ist, seine Spiel- sachen unordentlich umherliegen zu lassen, oder ob es verpflichtet ist, sie nach dem Gebrauch sorgfältig an Ort und Stelle zu bringen. Sie lernen auf diese leichte Weise späterhin Ordnung zwischen ihren Sachen und im Zimmer zu halten. Aus der täglichen Übung wird dann die feststehende Gewohnheit und der Betreffende braucht wenigstens die Ordnungsliebe nicht mehr zu lernen und sie bringt ihm im Laufe des Lebens eine reiche Ernte an Zeiterparnis, ja häufig an Geld ein; ganz abgesehen davon, daß sie ihn bei guter Laune und dadurch, mittelbar, bei guter Gesundheit erhält. „Wie man den Knaben gewöhnt, so wird der Mann.“ Gerade über die Unordnung und Nachlässigkeit der Männer wird oft gerechte Klage geführt. Beides liegt aber an der häuslichen Erziehung und Gewöhnung. Eine Mäße kann in derselben Zeit ordentlich aufgehängt, als achtlos auf irgend einen Stuhl geworfen werden. In einem kinderreichen Hause, in welchem eher Platzmangel als Platzüberfluß war, hatte jedes einzelne Kind seine ganz bestimmten und nur von ihm zu benutzenden Haken und Kägel zum Aufhängen seiner Kleidungsstücke und sonstiger Gebrauchsgegenstände, und weil stets streng auf Ordnung gehalten wurde, sah der Korridor nicht übermäßig voll aus und die Kinder konnten auch gelegentlich einmal ohne Licht etwas in ihren Schubfächern finden. Alle Abende, sobald die Schularbeiten gemacht waren, mußten sämtliche Schulsachen für den folgenden Tag sauber zusammengepackt werden. In diesem Hause entstand niemals früh ein hastiges Drängen und Treiben. Die Kinder fanden stets ihre Kleidungsstücke, auch die vielleicht tags zuvor zerissen, in heilem Zustande vor, so daß keine Zeit mit dem Annähen von Knöpfen und Bändern verloren ging.

Küche und Keller.

Kartoffelsuppe. Verschiedenes Gemüse mit Ausnahme von Möhren und Kohl wird mit rohen geschälten Kartoffeln gekocht. So-

bald diese weich sind, werden sie durch ein Sieb gestrichen und, falls der Brei zu dick ist, mit Fleischbrühe oder Wasser verdünnt; zuletzt tut man ein Stück Butter oder anderes Fett mit Pfeffer und Salz hinzu und richtet die Suppe über geröstetem Brot an.

Vikante Sauce zu Ragouts, Fleischresten etc. 1/3 Liter Essig läßt man mit 10 Schalotten, ein Lorbeerblatt, etwas Gewürz und 75 Gramm mageren Schinken, welcher in kleine Würfel geschnitten wurde, solange einkochen, bis man nur noch etwa drei Eßlöffel davon hat, fügt nun 1/2 Liter gute Fleischbrühe, zwei Teelöffel voll Rinderbratenjus hinzu und läßt die Sauce noch 1/4 Stunde kochen, worauf man sie durch ein Sieb streicht. Auch etwas braun geschwitztes Mehl kann man der Sauce beifügen, wenn man sie sämiger wünscht.

Kinderkalbdaunen. Die Kalbdaunen, welche sehr frisch sein müssen, wässert man gut aus, reibe sie mit Mehl und Salz ab, blanchiere sie in siedendem Wasser, lüble sie in kaltem Wasser, reibe sie noch einmal mit Salz und Essig ab, spüle sie gut aus, lege sie mit Wasser aufs Feuer, schäume sie aus, füge etwas Bouillonnese, Salz, Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz hinzu und lasse sie weich kochen. (Sie müssen lange, wohl 10—12 Stunden kochen.) Man lasse die Kalbdaunen in der Brühe ver- fällen, lege sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb oder Tuch, schneide sie in Stücke und gebe sie entweder mit weißen Rüben oder Grün- kohl (die kleinen Stücke mit dem Gemüse ver- mischt), die größeren mit Ei und Semmel paniert, in Butter gelbgebraten und um das Gemüse gelegt) auf den Tisch.

Gefochtes Rindfleisch zu braten oder zu rösten. Hat man Reste von gefochtem Rind- fleisch, aus welchen noch Scheiben geschnitten werden können, so paniere man dieselben, nach- dem sie gesalzen sind, mit Ei und geriebener Semmel und brate sie in Butter bräunlich, oder man tauche sie in geschmolzene Butter, wende sie in geriebener Semmel um und brate sie auf dem Roste über Kohlenhitze zu schöner Farbe. Man gibt dieses auf solche Weise zu- bereitete Fleisch gewöhnlich zum Gemüse.

Hauswirtschaft.

Obstflecken in bunten Stoffen lassen sich leicht entfernen, indem man die frisch be- fleckte Stelle über einen Topf hält, und von oben aus einem Gefäß einen dünnen Strahl kochenden Wassers darauf durchlaufen läßt. Bei waschechten und weißen Stoffen ver- meide man stets Seife. Weiße Milch statt Wasser durch den Stoff gegossen, leistet noch bessere Dienste. Später kann man die Flecke mit warmem Wasser in gewöhnlicher Weise vollständig und leicht auswachen.

Teppiche und Treppenläufer reinigt man mit Wasser, dem man zur Hälfte Essig zu- gesetzt hat. Man taucht einen Schwamm in diese Mischung und reibt damit die Teppiche ab, alsdann mit einem trockenen Tuche nach.

Maschinenplatten blank zu erhalten. Eine Hand voll Soda löst man in Wasser, welches recht heiß sein muß, auf, wäscht mittels schwar- zer Seife und einer scharfen Bürste oder Roh- wisch die Platte tüchtig damit ab, und wischt mit einem trockenen Lappen nach. Nun streut man feinen Sand oder besser Puffstein da- rauf, reibt mit Zeitungspapier gut ab, ent- fernt das Pulver mit der Bürste usw. und be- arbeitet die Platte zum Schluß mit einem alten wollenen Lappen. Die spiegelglatte Maschinenplatte belohnt die kleine Arbeit reichlich. Wischt man täglich die Platte sauber ab und reibt mit Zeitungspapier nach, so be- hält sie mehrere Wochen ihr gutes Aussehen.

Gemeinnütziges.

Goldene Ketten zu reinigen. Man be- reitet sich von warmem Wasser und geschabter, weißer Kernseife eine Lauge, gießt dieselbe in eine weithalsige Flasche oder längliches Glas, wirft die Kette hinein und schüttelt tüchtig einige Minuten; dann wird die Kette mit reinem Wasser gut abgespült. Nun schüttet man etwas Kalkpulver in Wasser, legt die Kette hinein und schüttelt nochmals tüchtig, spült mit klarem Wasser nach und trocknet die Kette zwischen Sägespänen, oder sind diese nicht zur Hand, mit einem weichen Leinen- tuche ab. Die Ketten erhalten nach dieser Prozedur ein neues Aussehen.

Kesedazucht. Will man im Sommer blühende Keseda haben, so ist anfangs Februar mit dem Aussäen derselben zu beginnen. Man wählt hierzu einen Topf von ungefähr 10 cm Durchmesser, gibt demselben eine gute Scherbenunterlage, füllt ihn mit kräftiger Erde, am besten mit einer Mischung von Mist- beeterde, Sand und Hornspänen und fäet hierauf etwa 8—10 Korn. Sind die Samen aufgegangen, so läßt man 3 bis 4 Pflänzchen in gleichem Abstand von einander stehen. Der Standort der Samenschale muß ein heller, nahe dem Fenster sein, wobei jedoch zu beobachten ist, daß die Pflänzchen vor Einwirkung zu starker Sonnenstrahlen durch leichtes Beschatten zu schützen sind.

Einmalen und Räuchern des Fleisches. Zu 50 kg Fleisch nimmt man 3 1/2 kg Salz, 60 g Salpeter, 5 g Borax, 50 g weißen Zuder, Coriander oder sonstige Gewürze nach Ge- schmack. Zuder gibt dem Fleisch einen zarteren Geschmack, aber ja nicht zu viel, sonst wird dasselbe säuerlich. Das Fleisch wird einge- rieben und in ein reines Gefäß gegeben, unter Vermeidung leerer Räume. Bei Fleisch von kleinen Schweinen genügen 16 bis 17 Tage, von mittleren 21 bis 22 Tage, von ganz großen 4 Wochen. Zum Pökeln ist nur im Winter Zuderzusatz zu empfehlen.

Das Reinigen von Herdplatten. Dazu bediene man sich Wasser, in welchem Soda aufgelöst wurde und der Harzseife, reibe die Herdplatten dann mit einem Puffstein und nachher mit Papier ab, entferne das Pulver mit der Bürste und reibe mit einem wollenen Lappen nach. Die spiegelglatte Herdplatte belohnt die kleine Arbeit reichlich. In Ermangelung von Puffstein kann man auch feinen Sand nehmen.

Das Ablassen der Weine sollte stets bei hellem, kaltem Wetter erfolgen. Ein Abziehen bei trübem, regnerischem oder stürmischem Wetter äußert stets einen ungünstigen Ein- fluß auf den Wein.

Aquarienkunde.

Maß halten. Wie jeder Liebhaber, muß der Aquarienfremde es auch verstehen, Maß zu halten. Ein Aquarienfremder, der alle Zimmer seiner Wohnung besetzt, macht dadurch seinen Angehörigen das Leben ungemütlich. Auch muß der Liebhaber nicht annehmen, daß gerade alle Menschen sich für seine Liebhaberei interessieren. Wer nur von seinen Liebhabereien zu sprechen weiß, wirkt lächerlich.

Schlangen im Winter. Im Winter werden bei Erd- und Holzarbeiten öfters erstarrte Schlangen gefunden und dem Liebhaber über- bracht. Solche Tiere bringe man nicht in die warme Zimmerluft, sondern stelle sie in einer Kiste mit Moos in den Garten oder in den Keller. Wird sie in den Garten gestellt, so kann sie durch Laub und Erde vor zu starken Frösten geschützt werden.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Begießen und Düngen der Topfpflanzen.

Das Wasser zum Begießen der Topfpflanzen soll möglichst frei von Kalk und anderen mineralischen Bestandteilen sein, denn bei Topfpflanzen kann solches Wasser, selbst wenn es nur geringe Mengen davon enthält, bei fortgesetzter Verwendung schädlich wirken. Deshalb ist Regen- oder Flußwasser dem Quellwasser vorzuziehen. Weniger ängstlich braucht man bezüglich der Wärme zu sein: natürliches, kaltes Wasser ist im Allgemeinen gekochtem oder künstlich erwärmtem Wasser vorzuziehen. Das Begießen sollte nie von unten durch Auffüllen der Unterfäße geschehen, sondern durch Aufgießen auf den Topfballen, der zu diesem Zweck leer gelassene Raum sollte etwa Kubitinhalt des Topfballes haben. Der Topfballen muß gleichmäßig fest sein, in der Mitte etwas höher als am Topfrand, damit den an den Topfwandungen sich anhäufenden Saugwurzeln genügend Wasser zugeführt wird. Eine Hauptsache ist, durch gute Drainage (Topfscherben und grobkörnigen Sand) dem etwa überflüssigen Wasser leichten Abfluß zu verschaffen. Dieses kann man in untergestellte Teller auffangen, darf es aber nicht darin stehen lassen. Da wir bei Topfpflanzen nicht durch Voderung des Bodens der Luft den nötigen Zutritt verschaffen können, so ist es um so notwendiger, dies durch den schwankenden Feuchtigkeitsgehalt des Topfballes herbeizuführen, denn wenn der Topfballen immer von Wasser gesättigt ist, kann die Luft nur ungenügend eindringen. Die Erde wird infolge dessen humos und die Pflanze krank. Die Erde darf aber doch nie vollkommen so austrocknen, daß die Blätter der Pflanzen welken. Solche welke, halbvertrocknete Pflanzen müssen besonders vorsichtig behandelt werden, wenn sie ohne großen Schaden davon kommen sollen. Am besten stellt man sie in einen kühlen Raum, gießt sie leicht und befeuchtet die Blätter durch feines Spritzen. Wenn die Pflanzen am nächsten Tage wieder frisch geworden, kann man sie, nachdem sie nochmals tüchtig durchgegossen, wieder ins warme Zimmer stellen. Topfballen von Heideerde (Waldhumus) wollen, vollständig ausgetrocknet, kaum wieder Wasser annehmen, da bleibt dann nichts weiter übrig, als sie einige Stunden in einen Kübel Wasser zu tauchen. Das richtige Maß beim Gießen muß die Übung lehren, da die Pflanze in ihrer Ruheperiode besonders an einem kühlen Standorte sehr wenig und während ihrer kräftigsten Entwicklung, besonders bei großer Wärme, sehr viel Wasser gebraucht. Flüssiger Dünger ist bei Topfpflanzen mit großer Vorsicht anzuwenden. Irigierweise werden die sogenannten Nährsalze oder andere dem Gießwasser zuzuführende Dünger von manchem als ein Mittel betrachtet, kranke Pflanzen gesund zu machen oder jahrelang nicht verletzten, verhungerten Pflanzen wieder auf die Beine zu helfen. Nur gesunde, in bester Entwicklung stehende Pflanzen können die durch die flüssige Düngung in erhöhtem Maße zugeführten Nährstoffe verwerten und mit Nutzen verwenden. Raschwachsende, kaudenartige Pflanzen ertragen viel kräftigere Düngung als holzartige und schwachwachsende. Bei frisch versetzten und ebenso bei jahrelang nicht versetzten Pflanzen mit versetzten Wurzelballen ist flüssiger Dünger schädlich, auch junge Samenpflanzen und Stedlinge, die ohnehin leicht durch Gärnjährte leiden, düngt man nicht. Flüssiger Dünger muß stets in geringer Menge, kann aber alle fünf bis sechs Tage gegeben werden. Sommerstorpflanzen, auch Geranien und dergleichen, werden durch

Anwendung flüssigen Düngers leicht zu äppig, entwideln mähtiges Blattwerk, aber blühen wenig. Bei Zimmerpflanzen muß man sich wohl auf die sogenannten Nährsalze beschränken.

Pflege der Palmen im Zimmer. Die Palmen müssen in möglicher Nähe des Fensters stehen. Mit einem Zerstäuber muß öfters ein Bespritzen der Blätter stattfinden. Jährlich einmal im Mai und Juni setzt man die Pflanze um in eine Erdmischung von $\frac{1}{4}$ Heide-, $\frac{1}{4}$ Mistbeet-, $\frac{1}{4}$ Lehm- und $\frac{1}{4}$ Sand, welcher Mischung man noch mit Vorteil etwas grobkörnige Holzkohle und Torfstückchen zusetzen kann. Kranke Wurzeln werden dabei mit einem scharfen Messer entfernt. Ältere Palmen verpflanzt man nur alle 2—3 Jahre, während sie in der Hauptwachstumszeit wöchentlich einmal Düngwasser wünschen. Im Winter gießt man selten und zwar mit 16° C. warmen Wassers. Trockene Webel schneidet man dicht am Stamme weg.

Das Treiben von Zimmerrosen kann um diese Zeit beginnen. Hauptsache ist, sich von einem erfahrenen Gärtner die geeigneten Sorten in geeigneten Exemplaren auswählen zu lassen, das Holz wird dann auf vier bis sechs Augen zurückgeschnitten, und alle schwachen Triebe müssen entfernt werden. Die Töpfe erhalten ihren Platz zunächst im kühlen Zimmer, wo nach ungefähr vierzehn Tagen die ersten Blättchen erscheinen. Die Rosen werden dann ins warme Wohnzimmer gebracht, wo sie einen hellen sonnigen Standort am südlich gelegenen Fenster bevorzugen. Hier entwickele sich bald die zunächst sehr zarten Knospen, die indes in der Ausbildung gut fortschreiten, wenn man der Pflanze die nötige warme Feuchtigkeit und dann und wann etwas im Wasser aufgelösten Blumendünger zuführt und Wehltau und Blattläuse fernhält. Es geschieht dies am besten durch Besprühen mit Schwefelblüte, die man durch Überbrausen mit lauwarmem Wasser wieder abspült.

Zimmerstaub und Pflanzen. Der Staub gereicht den Pflanzen nie zur Schönheit, kann ihnen auch schädlich werden, ist jedoch nicht so schädlich, wie vielfach angenommen wird. Man halte die Pflanzen von ihm möglichst frei, dulde aber zeitweilig lieber einmal etwas Staub, als daß man die Pflanzen tagtäglich mit Wasser bespritzt oder mit einem Schwamme abwäscht, wenigstens nicht zur kältesten Jahreszeit und in weniger warmen Zimmern.

Das Versehen ist eines der wichtigsten Geschäfte bei der Wartung der Topfpflanzen und wird, wenn dieselben gesund sind und kräftig treiben, mit wenigen Ausnahmen alljährlich notwendig. Die wenige Erde, welche ein Blumentopf hält, wird, wie man sich leicht vorstellen kann, im Verlaufe eines Jahres ganz ausgefogen; sämtliche darin enthaltenen Nährstoffstoffe werden aufgebraucht und müssen also durch eine kräftige, nachhafte Erde ersetzt werden. Das Versehen ist auch notwendig, wenn eine Pflanze nicht recht vorwärts will, krankt oder gelbe Blätter bekommt. In diesem Falle steht die Pflanze entweder in einer für sie nicht tauglichen Erde oder es fehlt am Abzuge des Wassers, oder es sind Würmer im Ballen, oder die Wurzeln sind durch zu starkes Gießen verfault. In allen Fällen ist das Versehen das einzige Rettungsmittel.

Die Pflege und Behandlung der Orchideen im Zimmer geschieht mit bestem Erfolge in gewöhnlichen Doppelfenstern. Die Tem-

peratur in denselben wird durch Öffnen der Fenster nach dem Zimmer und nach außen geregelt. Beschattet wird in den Jahreszeiten, wo es zur Brechung der Sonnenstrahlen notwendig ist, mit Gaze. Es ist stets etwas zu lüften, sei es im Sommer nach außen oder im Winter nach innen. Gespritzt wird fast nie, dagegen zur Zeit des Treibens ein- bis zweimal angegossen. Für diejenigen Orchideen, welche die meiste Wärme lieben, wird im Sommer ein nach außen vorgesehtes Doppelfenster mit schließenden Scheiben benützt. Im Winter wird die Temperatur des Doppelfensters durch Öffnen nach innen gehender Fenster auf 8—12, im Sommer auf 16—20° R geregelt. Von Zeit zu Zeit sind die Blätter und Knollen mit einem feuchten Schwamm abzuwaschen.

Das Drehen der Pflanzen nach dem Lichte. Es werden wohl alle Zimmerpflanzen, in dem Bestreben nach dem Licht zu wachsen einseitig werden, weil die Lichtquelle, das Fenster, nur einseitiges Licht zuläßt, wo nun bei krautartigen Pflanzen das Wachstum ein rasches ist und die Triebe weich sind, da kann diese Einseitigkeit auf die Pflanze verunstaltend wirken, und weil diese Pflanzen meist nicht sehr empfindlich sind, ist ein langsames Drehen gestattet, d. h. man drehe alle paar Tage die Töpfe etwa mit einer Viertelsdrehung, doch immer nach gleicher Richtung. Bei Fuchsen, Geranien, Heliotrop, Coleus und dergleichen ist dies erlaubt, auch bei Dracaenen, deren spiralförmige Blattstellung gleichmäßig nach allen Seiten verteilt sein muß. Bei holzartigen Pflanzen, wie Azaleen, Kamelien, Kirschlorbeer möchten wir es dagegen nicht empfehlen, denn wenn bei diesen die Blattstellung einmal eine bestimmte Richtung angenommen hat, so würden die festen Blätter und Blattstiele bei einer Drehung nur teilweise und widerwillig ihre Stellung ändern: eine Veränderung der Zellwände und Saftzufuhr an aber würde eine, wenn auch nur vorübergehende Störung im Wachstum verursachen und die Folgen wären ein Abstoßen von Blättern und Blütenknospen. Niemals aber darf der Topf eine volle halbe Wendung bekommen, so daß die Pflanze plötzlich vollständig gedreht wird, die Frontveränderung darf vielmehr nur allmählich vor sich gehen.

Kranke Topfpflanzen nicht düngen. Kranke Topfpflanzen werden durch Düngen gewöhnlich noch vollends zu Grunde gerichtet, sind deshalb nicht oder nur ganz vorsichtig zu düngen. Um sie zu heilen, stelle man sie bei kalter Bitterung wärmer, bei heißer Bitterung aber kühler, und ist gewöhnlich ein schattiger Standort am vorteilhaftesten, schütze sie vor Zugluft, gieße sie recht vorsichtig, lockere die obere Erde im Topfe und entferne die erkrankten Blätter, Spitzen etc.

Pflanzen, welche vom Frost gelitten haben, rettet man, wenn sie an einen dunklen kühlen Ort gestellt werden, bis sie austauen, was nur sehr langsam vor sich gehen darf. Eine trodene, windstille Atmosphäre ist unbedingt notwendig, denn eine erfrorene Pflanze in Zugluft, in Sonnenschein oder in unpassender Wärme gestellt, geht sicher verloren.

Bei Zimmerpflanzen sind alle schlechten Blätter zu entfernen (nicht abreißen! sondern abschneiden oder abschütteln); das an den Töpfen sich bildende Moos wird sauber entfernt, die Erdoberfläche gelockert und nur, wenn sie trocken aussieht, wird die Pflanze begossen, dann aber auch tüchtig, daß das Wasser durchläuft. Haben wir keine Steine unter die Töpfe gelegt, so müssen die Unterfäße bald nach jedem Begießen entleert werden.