

### Die küchenwirtschaftlich wertvollsten Laucharten.

Die bekannteste und zumeist verbrauchte aller Laucharten ist der Porree oder Spanischer Lauch. Für speisewirtschaftliche Gebrauchszwecke wird diese Art in Sommer- oder Winter-Porree unterschieden. Die verschiedenen Sorten des ersteren werden im allgemeinen bis zum Eintritte des Winters verbraucht, während die des letzteren den eigentlichen Wintervorrat bilden, und aus diesem Grunde auch wohl am meisten angebaut werden. Alle Porreesorten lieben kräftigen, dabei aber doch lockeren und durchlässigen warmen Boden in erster Anbaufurucht, viel Dünger und eine gründliche Bodenlüftung durch wiederholtes Behaden während der ganzen Kulturdauer. Wenn auch die Wintersorten jeder Kälte trocken und deshalb gefahrlos auf dem Kulturplatze durchwintern können, ist es im Betriebe des Kleingartenbaues doch praktischer, ihn mit dem Eintritte des Winters in einen leicht zugänglichen Einslag zu bringen, um ihn auch während andauernder Schnee- und Frostperioden küchenwirtschaftlich zur Verfügung zu haben. — Ein Abkömmling dieses spanischen Lauches ist der zwiebelwüchsige Perllauch, der im Volksmunde allgemein mit dem Namen Perlzwiebeln bezeichnet wird. Sie bilden sich in großer Menge, wenn man Samenkütle tragende Porreepflanzen dicht über der Erde abschneidet oder besonders kräftige Exemplare am Wurzelboden einschneidet. Der Geschmack dieser Perlzwiebeln ist besonders milde und angenehm, und wegen ihrer weißen Farbe und des festen Fleisches sind sie zum Einmachen vor allen anderen Laucharten beliebt. Ihre Fortpflanzung geschieht durch Ausfaat der allerkleinsten Zwiebeln, und zwar im Herbst in 20 cm voneinanderliegenden und circa 2 cm vertieften Rillen in nicht frischgedüngtem Boden. — Von strenger Zwiebelwürze ist der Knoblauch, von dem in den Kulturen eine frühe und eine späte Sorte existiert. Die als kleine Klauen geformten Zwiebeln sind zu mehreren mit einem festen Gewebe überzogen und je nach Sorte röthlich oder gelblich gefärbt. Ihre Kultur ist gleich der der Schalotten, jedoch mit dem Unterschiede, daß die Zwiebeln durchaus winterhart sind und demzufolge schon im Herbst ausgepflanzt werden können.

Nummer 28.

Die Zwiebeln reifen mit dem Absterben des Krautes. Die kleinsten Zwiebeln der Ernte dienen zur alljährlichen Nachzucht. — Von ähnlichem Geschmade und Speisewerte ist der Schlangenknolauch (Knochenbolle), der in vielen Gegenden sogar dem Knoblauche vorgezogen wird, da er von milderer Würze und damit für Soßen- und Bratenzutaten besonders beliebt ist. Anstatt Samen trägt diese Lauchart kleine Zwiebelchen an der Spitze des schlanken Blumenstengels, die eine raschwüchsige Ausfaat geben. — Eine zeitige Zwiebelwürze liefert der Schnittlauch. Die Pflanze ist ausdauernd und durch Teilung der hultenartigen Stöcke leicht vermehrt. Zum guten Gedeihen verlangt der Schnittlauch einen mehr feuchten als trockenen Boden; auf letzterem geht er zuweilen plötzlich ein. Seine Nutzung erfolgt bekanntlich durch Schneiden des feinwürzigen, grasartigen Krautes auf Butterbrot, wo es appetitanregend mündet und auch auf den Stuhlgang angenehm einwirkt. Aus diesem Grunde wird der Schnittlauch auch häufig in Töpfen auf Wintervorrat genommen, um am sonnigen Fenster angetrieben und als aromatische Belegwürze benutzt zu werden. Im Kulturstandplatze darf der Schnittlauch nicht allzuoft gewechselt werden; er gedeiht weit kräftiger, wenn er jahrelang unverpflanzt bleibt und hin und wieder kräftig flüssig gedüngt wird. Für einen reichen und jungwüchsigen Sommerschnitt ist es notwendig, den alten Blattwuchs immer vor den aufkommenden Blumen zu beseitigen, damit die nachwachsenden Blätter ihr würziges Aroma behalten. — Auch der Bärenschnittlauch oder Kamfelle liefert mit seinem, an die Raiblumenblätter erinnernden Blattwuchs eine schmackhafte Brotauflage; da seine breiten Blätter sehr ergiebig sind, genügen einige im Gebüsch oder sonstwo versteckt angepflanzte Stöcke, um den Bedarf einer Familie zu decken. Kulturell absolut anspruchslos, braucht man sich um das Fortkommen dieser Lauchart fast nicht zu kümmern. — Für Speisewende sehr geschätzt sind ferner die sogenannten Schlotten oder Klöbchen, auch unter dem Namen Johannislauch, Fleischlauch oder großer Holllauch bekannt. Sie liefern schon vor Johanni (24. Juni) ein dem Schnittlauch ähnliches Zwiebelgemüse, das jedoch mit seiner größeren Wüchsigkeit weit ergiebiger und demzufolge wirtschaftlich vorteilhafter ist. Nach der Reife dürfen die Zwiebeln nicht

allzulange mehr im Boden bleiben, da sie hier leicht schlecht werden. Am besten ist es, sie noch vor dem Gelbwerden des Krautes aufzunehmen und dann an der Luft aufzutrocknen zu lassen. —

Schließlich bedarf noch die Winter- oder Welschzwiebel (*Allium fistulosum*) hier einer besonderen Erwähnung als schätzbare Lauchpflanze. Im Wuchs und Gebrauchswerte der vorgenannten ähnlich, ist sie wie diese völlig winterhart. Ihre Zwiebelprodukte besitzen dadurch einen besonderen Wert, daß sie auch dann noch benutzt werden können, wenn der eingelagerte Vorrat der eigentlichen Speisewiebeln im späteren Frühlinge bereits erschöpft ist, die neuen Anzuchten aber noch nicht den nötigen würzigen Geschmack besitzen. Im Anbau wird die weißfleischige der rothfarbenen Sorte vorgezogen, da jene nicht nur von besserem Aussehen, sondern auch von feinerem Geschmack und nachhaltiger Würze ist. — Um diese schätzbare Lauchart immer in gutem Geschmade zur Verfügung zu haben, ist es ratsam, sie alljährlich durch Ausfaaten wie andere ihres Geschlechts heranzuziehen, oder aber auch kleinere Zwiebelstücke hiervon nach Steckzwiebelnart zu mehreren beieinander auf nahrhaftem Boden und circa 20 cm Pflanzweite auszulegen, sie den Winter über ungestört an ihrem Kulturplatze zu belassen und sie dann im kommenden Frühjahr frisch vom Platze weg zu verbrauchen. Da Zwiebeln älterer Pflanzen nicht selten einen bitteren Geschmack annehmen, ist für eine junge Nachzucht rechtzeitige Sorge zu tragen.

Emil Gienapp-Hamburg.

### Selbstentzündung von Heu und Grummet.

Wenn Wiesenheu in nicht ganz trockenem Zustande eingeführt wird, sind die Zellen des Grases bekanntlich noch nicht ganz abgetödtet, sie vollziehen unter Wärmeentwicklung einen Atmungsvorgang. Zugleich entsteht im dichtgelagerten Heu eine Gärung, welche die Temperatur über 60° C. steigert. Die Erhitzung geht unter intensiver Sauerstoffaufnahme und Kohlensäureabgabe vor sich. Steigt aber die Temperatur über 70° C., also über die Grenze, innerhalb deren Gärungserreger leben können, dann erfolgt eine weitere Temperaturerhöhung durch Oxydation. Schließlich ver-

Jahrgang 1906.



Die Luft im Innern des Hauses ist sehr feucht, und es ist sehr wichtig, sie zu entfernen, um die Gesundheit der Tiere zu erhalten. Die Luft im Innern des Hauses ist sehr feucht, und es ist sehr wichtig, sie zu entfernen, um die Gesundheit der Tiere zu erhalten. Die Luft im Innern des Hauses ist sehr feucht, und es ist sehr wichtig, sie zu entfernen, um die Gesundheit der Tiere zu erhalten.

## Milchwirtschaft.

**Rückgang der Milchträge.** Der Rückgang der Milchträge hängt mit dem mangelnden Kraftfutter zusammen. Tüchtige Ausnützung jeder Weidegelegenheit, besonders der Waldweide, dürfte das beste Mittel sein, bessere Resultate zu erzielen.

**Die Zusammenfassung der Rasse** ist nach der Art und nach den Gebräuchen einer Gegend sehr verschieden, und nur dadurch erklärt es sich, daß aus dem gleichen Material so verschiedene Erzeugnisse entstehen. Im allgemeinen enthalten sie 20–60%, im Durchschnitt 40–50% Eiweißstoffe und Ferkelungsprodukte. Der Fettgehalt schwankt von 10 bis 70%, und außerdem enthalten sie Mineralbestandteile und phosphorsauren Kalk.

## Rindviehzucht.

**Stallfütterung.** In den Wirtschaften, in denen im Sommer Weidegang der Kühe nicht möglich oder nicht üblich ist, sollte man bei der Stallfütterung immer dafür sorgen, daß die Tiere einen kühlen Stand haben, in dem etwa erscheinende Fliegen möglichst zu vertilgen sind. Ist der Stall im Sommer zu warm und nicht gut ventiliert, so kann dadurch eine beträchtliche Milchverminderung herbeigeführt werden. Es empfiehlt sich auch, den Kühen täglich den Auslauf zu gewähren, der zugleich dazu benutzt wird, durch die Tiere den Dünger festtreten zu lassen, wodurch bekanntlich eine bessere Düngerkonservierung als durch alle chemischen Konservierungsmittel erzielt wird. Während

der Winterzeit ist es sehr wichtig, die Kühe in einem kühlen Stall zu halten, um die Milchproduktion zu erhalten. Die Kühe in einem kühlen Stall zu halten, um die Milchproduktion zu erhalten. Die Kühe in einem kühlen Stall zu halten, um die Milchproduktion zu erhalten.

## Pferdezucht.

**Wunde an der Seite der Pferde zu heilen,** so daß vor allem keine das Aussehen beeinträchtigende Narbe oder haarlose Stelle zurückbleibt. Man führe das gefallene Tier langsam in den Stall, gieße reichlich Wasser auf die Wunde, um sie sauber zu waschen, aber ohne sie zu reiben, trockne dann, oder vielmehr tupfe mit einem weichen Stück Leinwand und lege fingerbreit auf die Wunde gut farbige Baumwolle, befestige dieselbe mit einem breiten Streifen Flanell (keine Leinwand) und bedecke alles mit einem nicht zu fest angezogenen Knieleder. So lasse man das Pferd drei oder vier Tage ruhen, ohne den Verband zu berühren. Darauf wird alles sorgfältig abgenommen, besonders die Baumwolle, ohne die Kruste die sich gebildet hat, zu berühren; sodann führe man das Pferd ein wenig herum, aber im Schritt, damit die Kruste nicht bricht. Dann lege man wieder Baumwolle darauf, ohne diejenige, welche an der Kruste klebt, wegzunehmen, legt den Verband samt dem Knieleder wieder an. In 12 bis 13 Tagen fällt die Kruste ab, und man sieht eine neue Haut darunter, welche mit Haaren bedeckt ist, ohne irgend eine Änderung, sogar in der Farbe. Das Mittel ist so einfach, und seine Nützlichkeit leuchtet so sehr ein, daß es die Pferdebesitzer wenigstens versuchen sollten.

## Schweinezucht.

**Kann man Schweine ohne Mehl mästen?** Ein Mästen im gewöhnlichen Sinne des Wortes ist ohne Mehl kaum oder nur unter besonders günstigen Umständen durchzuführen, aber eine Kriegsmästung, also ein einfaches Aufziehen der Schweine mit allem möglichen Futter, ist in allen kleinen Wirtschaften, selbst bei Fabrikarbeitern und Handwerkern auf dem Lande, möglich. Schon durch Gemüse und Grünfütterung läßt sich das Wachstum eines Schweines erhalten, nun aber stehen tausende von Zentnern von Wurzeln und Beeren zur Verfügung.

## Geflügelzucht.

**Geflügelzucht in der Kriegszeit.** Um dem Mangel an Fleisch zu begegnen, muß zielbewußt von allen Seiten vorgegangen werden. Wer schnell liefert, liefert doppelt. Der Vermehrung der großen Schlachttiere sind von der Natur gewisse Grenzen gezogen. Monate und Jahre werden vergehen, ehe der alte Bestand wieder erreicht ist, und auch die mit Recht empfohlene Kleintierzucht nimmt Teil an dieser durch die Zeit verursachten Begrenzung. — Nur die Geflügelzucht kann schnell und unbegrenzt zur Fleischproduktion

beitragen. Die Geflügelzucht ist eine sehr wichtige Arbeit, die leider noch lange nicht nach ihrem Werte erkannt wird. Die Vögel sind sehr leicht zu züchten, aber es ist sehr wichtig, sie zu pflegen, um die Gesundheit der Tiere zu erhalten. Die Vögel sind sehr leicht zu züchten, aber es ist sehr wichtig, sie zu pflegen, um die Gesundheit der Tiere zu erhalten.

## Bienenzucht.

**Das Wiegen der Bienenstöcke** ist eine sehr wichtige Arbeit, die leider noch lange nicht nach ihrem Werte erkannt wird. Die Vögel sind sehr leicht zu züchten, aber es ist sehr wichtig, sie zu pflegen, um die Gesundheit der Tiere zu erhalten. Die Vögel sind sehr leicht zu züchten, aber es ist sehr wichtig, sie zu pflegen, um die Gesundheit der Tiere zu erhalten.

## Weinbau- und Kellerwirtschaft.

**Erziehung der Rebstöcke.** Wenn man Gelegenheit hat, verschiedene Weinbaugebiete zu bereisen, so wird man finden, daß die Erziehung der Rebe eine ganz verschiedene ist. Sie richtet sich stets nach Lage und Klima und muß dieses tun, denn was für die eine Gegend gut und richtig ist, kann für die andere vollständig verkehrt sein. Es gibt niedrige, mittlere und hohe Erziehungsarten, und wenn man nach einer Grundregel sucht, so wird man finden, daß die Reben um so niedriger erzogen werden, je kühler das Klima ist.

## Verschiedenes.

**Ein kleines Mittel zur Futtervermehrung.** Das eigentliche Problem unserer Ernährungsproduktionspolitik ist jetzt die Vermehrung von Futtermitteln für die verschiedenen Tiergattungen. Es handelt sich dabei um eine Ausnutzung auch der kleinsten Mengen, die isoliert nutzlos sind, in geeigneter Zusammenfassung aber einen nicht unbedeutenden Beitrag zur Ernährung unseres Rindviehs geben können. Schon im vorjährigen Jahre sind durch eine solche „Sammelpolitik“ die Flächenstände der Städte wohl überall für die Schweinefütterung nutzbar gemacht worden. Ungenutzt dagegen sind fast überall die Rasenflächen der Kleingärten geblieben. Sie kämen namentlich als Futterunterlage für Ziegen- und Kaninchenzuchten in Betracht, die am Rande der Städte vielfach von den Kleinbauern, aber auch von kleinen Handwerkern, Arbeitern usw. gepflegt wird und deren Ausdehnung aus bekannten Gründen dringend wünschenswert ist. Es käme darauf an, die Verwertung dieses Grasschnittes in die Wege zu leiten. Mancherorts holt sich der Milchlieferant von Zeit zu Zeit dieses Gartenheu für seine Ziegen ab, an den meisten Orten aber kommt es nutzlos um. Es dürfte Aufgabe der Städte oder der Ziegen- und Kaninchenzüchtervereine sein, die Bereitwilligkeit der Gartenbesitzer zu wecken und die regelmäßige Abholung in die Wege zu leiten.



## Lied der Eisenbahnschienen.

24

Sie waren unterm Traumgesicht  
Des Friedens einst so silberlicht  
Die Schienen überm deutschen Land  
Als seelenfeines Reß gespannt!

Die deutsche Sehnsucht zog auf ihnen —  
Und emsig frohe Arbeitsbienen,  
So eilten langer Jüge Reihn  
Mit stetem Takt zur Welt hinein.

Dann aber, als der Ruf erschollen,  
Und Jüge schwarz wie Wogen schwoollen,  
Da zuckte Deutschlands Rotsignal  
Auch klirrend in den deutschen Stahl!

Der Stahl hielt aus — hielt fiebernd heiß,  
Der Stahl gewordne deutsche Fleiß!  
Und wo ein Zug zur Grenze drang,  
Ein Truglied aus den Schienen sprang:  
Der Wille siegt — der Wille siegt —  
Der harte deutsche Wille siegt . . .

Ganz leise aber harpte mit,  
Was aus den Drähten drüber glitt,  
Wie einer Mutter Wiegenlaut,  
Wie Grüße einer fernem Braut:

Die Liebe wacht — die Liebe wacht  
Wie Sternenglanz über Mitternacht . . .

Ernst Theodor Müller.

Aus dem von A. C. Freiherrn von Grotthuß heraus-  
gegebenen „Türmer“ (Stuttgart, Greiner & Pfeiffer).

## Heidelbeeren.

Nun ist wieder die Zeit gekommen, wo die Kinder mit Blechkännchen, Körbchen und Holzschachteln in den Wald gehen, um Heidelbeeren oder Blaubeeren zu pflücken. Heidelbeeren können auf mannigfache Weise verwendet werden. Zunächst eignen sie sich am besten als Nahrungs- und Genussmittel. Wenn man sie nicht frisch wegessen will, kann man davon auch Milch- und sog. Beesingsuppen bereiten. Die ersteren sind sehr leicht herzustellen. Man schütte nach Bedarf Milch auf das gehörige Quantum Beeren, tut Zucker dazu und läßt das ganze ein Weilchen ziehen. Beesingsuppe muß dagegen gekocht werden, und zwar werden die Beeren mit Wasser weichgekocht; dann macht man, wie bei Milchsuppe, sog. Mehlsklüben oder Grießklöße hinein, läßt das Ganze nochmals aufkochen, tut Zucker hinzu und ist die Suppe warm oder kalt. Ferner kann man Heidelbeeren auch eintochen und für den Winter aufbewahren und dann zu Blaubeersuppe, Eierkuchenbelag, Kompott usw. verwenden. Das Eintochen der Blaubeeren geschieht auf bekannte Art. Ich setze voraus, daß man das Eintochen versteht. Wenn man aber darin keine Routine hat, muß man sich ein gutes Kochbuch zu Hilfe nehmen. Sonst lassen sich Heidelbeeren am vorteilhaftesten mit Hilfe des Beckschen Apparates konservieren. Dann schmecken sie nämlich wie frisch geerntete Früchte. Aber die Heidelbeeren können auch zur Bereitung von Wein Verwendung finden. Das Verfahren ist das gleiche wie bei anderen Beerenweinen. Hat man darin keine Erfahrung, so ist's schon besser, man unterrichtet sich eingehend darüber aus einem bezüglichen Leitfaden, der in jeder besseren Buchhandlung erhältlich ist. Weiter kann man die Heidelbeeren auch in getrock-

## Für die Hausfrau.

netem Zustande aufbewahren, natürlich nur in kleinen Mengen. Man tut das, um sie als Heilmittel zu verwenden. Bei Diarrhöe genügt schon das häufigere Kauen und Verschlucken einiger getrockneter Heidelbeeren. In schweren Fällen erweist sich Heidelbeerbranntwein als wirksam. Dieser wird aus getrockneten Heidelbeeren bereitet. Man gießt auf eine Hand voll Heidelbeeren ein Viertel Kornbranntwein und stellt die Flasche an einen warmen Ort. Nachdem die Beeren gut ausgezogen sind, ist die Tinktur verwendbar. Je nach dem Grad des Übels nimmt man 20—30 Tropfen oder einen Teelöffel voll in Wasser oder Rotwein. Heidelbeerbranntwein wird zu verschiedenen Heilzwecken verwendet, besonders bei Mundkrankheiten, Magen-, Leber- und Darmleiden. Die Naturheilkundigen schätzen ihn sehr hoch. Neuerdings findet er auch in der Medizin größere Beachtung. Ein Professor — sein Name ist mir gerade nicht gegenwärtig — empfiehlt ihn als ein gutes Mittel gegen Nervenkatarrh, und zwar zur Empfindung an Stelle scharfer Tinkturen. Inbes finden wir die Heidelbeere schon seit alter Zeit im Arzneischatz unter der Bezeichnung: Vaccinium myrtillus L.

## Haushirtschaft.

**Wie reinigt man Schwämme?** Schwämme werden wieder sehr schön weiß und sauber, wenn man sie über Nacht in lauwarmes Wasser legt und mit Kleeisalz bestreut. Den andern Morgen wäscht man sie in reinem Wasser aus, sie werden dann wie neu sein. Man kann sie auf diese Weise sehr einfach reinigen, indem man dem Wasser, in das man sie hineinlegt, etwas Soda beigiebt. Dann wasche man sie tüchtig aus, vermeide jedoch heißes Wasser, da dieses die Schwämme mürbe macht. Noch bekannter ist es, die Waschschwämme über Nacht in Sauermilch zu legen und dann am folgenden Morgen in frischem Wasser mehrmals zu schwenken; sie werden auch nach diesem Verfahren sehr hübsch weiß und sauber.

**Glacehandschuhe zu reinigen.** Man bedarf dazu ein wenig frische Milch, eines Stückchens brauner Seife und eines reinen Handtuches, das drei oder viermal zusammengelegt ist. Man breitet auf dem Tuche die Handschuhe glatt aus, nimmt ein Stückchen Flanell, taucht es in die Milch, streicht es mit Seife und reibt damit den Handschuh gegen den Finger. Hiermit fährt man solange fort, bis die Handschuhe rein sind und dieselben, wenn ihre Farbe ursprünglich weiß ist, ein dunkles Gelb zeigen, wenn aber farbig, schwarz aussehen. Sie werden weich, glänzend und elastisch sein.

## Gemeinnütziges.

**Verfahren zum Entfernen von Tintenflecken.** Das beste Resultat bei der Reinigung von Tintenflecken gibt die Oxalsäure, welche auch unter der Bezeichnung Kleeisalz bekannt ist, wird in diesem Falle am zweckmäßigsten bei einer Wärme von 60 Grad angewandt. Man bereitet sich eine Lösung von 1 Teil Kleeisalz in 10 Teilen Wasser und behandelt damit die Tintenflecke. Es empfiehlt sich jedoch, bei der Anwendung von Kleeisalz sehr vorsichtig zu sein, da bekanntermaßen das Kleeisalz die Faser etwas angreift. Sollte man daher gegen dieses Verfahren Bedenken erheben, so kann man statt des Kleeisalzes phosphorsaures Natron oder auch schwefelsäure in Anwendung bringen. Die Entfernung der Tintenflecken mittels der schwefeligen Säure wird durch Versipfeln der Flecken vorgenommen. Wählt man phosphorsaures

Natron als Reinigungsmittel, so empfiehlt es sich, eine möglichst konzentrierte Lösung in Anwendung zu bringen.

**Beschädigte Gummischläuche** können wie folgt repariert werden: Das aufzuklebende Stück so wie die beschädigte Stelle werden mit Sandpapier rauh gemacht und beide Flächen mit Lösung rohen Kautschuks mit Benzol oder Petroläther bestrichen und nach  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  stündigem Liegenlassen fest aufeinandergepreßt. Um das aufgelegte genügend dicke Gummipflättchen auf kaltem Wege vulkanisieren und dauerhaft machen zu können, bestricht man es mit der oben erwähnten Gummilösung und nach  $\frac{1}{2}$  stündigem Liegen an der Luft mit Schwefelkohlenstoff, zu welchem etwas Chloroform zugesetzt wird, um dann den Fleck sofort auf der defekten Stelle aufzupressen.

**Um die Motten aus Polstermöbel zu bringen,** muß man dieselben ausschweffeln. Das Sofa stellt man auf Stühle und darunter ein Gefäß mit Kohlen, auf welche man Schwefel streut. Türen und Fenster schließt man und entfernt sich, sobald die Dämpfe aufsteigen, da dieselben für Menschen schädlich sind; auch für Vorrat gegen Feuergefahr muß man sorgen, aber die Wärmchen werden dadurch mit ihren Eiern getötet. Im Winter ruhen sie wohl, aber sobald wärmere Witterung eintritt, regen sie sich und arbeiten an ihrem Zerstörungswerk. Um ganz sicher zu gehen, wäre freilich ein völliges Öffnen der Polster zu raten, doch es ist kostspielig und man kann mit den Dämpfen einen Versuch machen.

**Eiserne Küchengeräte zu titten.** Man mische einen Teig von der Konsistenz des Glaslittes aus 6 Teilen Löpfferton und 1 Teil Stahlfeilspäne; dies wird mit einer beträchtlichen Menge Leinöl zusammengearbeitet. Die Mischung wird darauf auf die zerprüngenen Stücke an beiden Seiten aufgetragen und die getitteten Stücke müssen 3—4 Wochen unberührt stehen bleiben.

## Gesundheitspflege.

**Gegen akuten und chronischen rheumatischen Schnupfen** soll sich folgendes einfache Mittel sehr gut bewährt haben: Zwei Tage lang und zweimal täglich (morgens beim Aufstehen und abends beim Zubettgehen) wäscht sich der Patient von der Fußsohle bis zum Knie mit eiskaltem Wasser und trocknet die gewaschenen Teile mit einem Handtuche oder Stück rauhen Zeuges so ab, daß eine lebhafte Rötung und ein Gefühl von Wärme entsteht. Die ganze Prozedur dauert nicht länger als fünf Minuten und weitere Maßregeln sind nicht nötig.

**Rezept zu einem guten Hustenmittel (Stichhusten).** Ein halbes Pfund große ausgefernte Rosinen werden klein geschnitten, ein halbes Pfund blanker weißer Zucker (Zuckerandis) fein gestoßen, ein altes Lot pulverisierter Rhabarber und ein Maß gutes Malzbier hinzugefügt, und alles zusammen solange auf gelindem Feuer langsam gekocht, bis es steif ist. Ab und zu muß umgerührt werden und der Rhabarber, welcher sich leicht an den Rand des Topfes setzt immer wieder hinzugegeben werden. Kinder von 5—8 Jahren bekommen täglich 3 mal einen Teelöffel voll, kleinere etwas weniger, größere etwas mehr.

**Bienen-, Rüden- und Ameisenstiche** sind in der heißen Jahreszeit an der Tagesordnung. Es gibt aber ein gutes Mittel dagegen. Man reibe die gestochene Stelle mit Baumöl gut ein oder besuche sie mit einer Mischung von einem Teil Salznatrium, zwei Teilen Weinessig und einigen Tropfen Lavendelöl.



## Radieschen zur Zwischenkultur.

Es lohnt sich nicht immer, Radieschen für sich allein auf Beeten anzubauen, sondern es ist gar oftmals vorteilhafter, das Radieschen zwischen anderen Gemüsen auszusäen. Bei der ersten Frühjahrsausaat im Freien, wo andere Gemüsearten nicht immer gleichzeitig mit dem Radieschen bestellt werden können, bleibt oftmals nichts anderes übrig, als solches allein auszusäen, später aber, wo Beete mit Blumentohl, Kohlrabi, Kraut, Wirsing und dergleichen bepflanzt werden, kann man zwischen jenen tohlartigen Gemüsen ganz gut einigen Radieschensamen dünn mit ausstreuen und erhält so sehr schöne Radieschen, ohne daß den übrigen Gemüsearten eine Benachteiligung geschieht. Ganz besonders aber empfiehlt sich das Radieschen im Sommer zur Zwischenkultur bei Kraut, Kohlrabi, Wirsing und Kohlarten, hat auch hier keinen nachteiligen Einfluß auf die mit ihm zu gleicher Zeit angebauten tohlartigen Gewächse (es darf nur nicht zu dicht gesät werden), während jene Gewächse den Boden beschatten und kühl halten und so das Gedeihen der Radieschen fördern.

Man kann aber auch im zeitigen Frühjahr schon Radieschen mit anderen Gemüsen anbauen, z. B. mit Zwiebeln. Beide Gemüsearten vertragen ein sehr frühzeitiges Aussäen, die Radieschen aber entwickeln sich viel schneller, als die Zwiebeln und können schon abgeerntet werden, bevor sie die Zwiebeln im Wachstum fördern können. Ebenso kann man im zeitigen Frühjahr Radieschen auch mit Frühkartoffeln gemeinschaftlich auf ein Beet säen, so auch zwischen Steckzwiebeln. Bei allen Verwendungen des Radieschens als Zwischenfrucht darf dasselbe aber niemals zu dicht gesät werden, denn es muß immer nur als Nebenfrucht betrachtet werden; wird es zu dicht gesät, so geschieht solches zum Nachteil der Hauptfrucht.

Auch zwischen gepflanztem Salat lassen sich Radieschen ziehen, sodann auch an den äußeren Seiten der Gurkenbeete und zwischen Schnitt- und Wurzelpetersilie, weil der Samen von Petersilie sehr langsam aufgeht, die Radieschen schon abgeerntet sein können, bevor die Petersilie nur zum Vorschein kommt; auch sogar zwischen Sommer- und Winterrettichen, weil diese weiter als Radieschen zu säen sind, lassen sich sogar letztere ziehen. Da aber Radieschen und Rettiche im Kraut kaum voneinander zu unterscheiden sind, so muß man jede Art für sich in Reihen säen, so daß kein Verwechseln stattfinden kann.

Das Radieschen, weil es sich in schon kurzer Zeit und viel schneller als viele andere Gewächse entwickelt, läßt sich auf noch gar mancherlei Art und Weise zur Zwischenkultur benutzen, und wer nachdenkt, dem wird sich gar viel Gelegenheit bieten, es zur Zwischenkultur zu benutzen, doch in allen Fällen kann nicht genug vor einem Zudichtsäen gewarnt werden.

**Auslockern der Gemüseselder.** Durch das Lockern des Bodens bringen Regen und Luft leichter ein. Die Wurzeln können sich besser ausbreiten und finden mehr Nahrung, da der Luftzutritt rascher die Verwitterung oder Verwitterung der Nährstoffe bewirkt. Erleichterter Luftzutritt wirkt damit ähnlich einer schwachen Düngung. Versuche, welche Forstverwaltungen machten, indem man Erdlöcher bis zur Wurzeltiefe bohrte und offen ließ, haben dies glänzend bestätigt. Die Ver-

juchspflanzen zeigten bald ein freudigeres Wachstum und größeren Holzwuchs. Die Kester, Gänge und Brut schädlicher Tiere werden zerstört; ebenso das Unkraut und dessen Keime. Vorstehendes ist allgemein bekannt. Weniger beachtet wird, daß Lockern des Bodens die Feuchtigkeit besser zurückhält als feste r. In letzterem steigt die Bodenfeuchtigkeit infolge der Haarröhrenkraft rasch in die Oberfläche des Bodens und geht durch Verdunstung verloren. Ist die Oberfläche dagegen gelodert, dann wirkt diese wie eine Zwischenschicht, und die Verdunstung wird verlangsamt. Beweis: Zwei gleichhohe Gläser füllt man zu einem Viertel mit Wasser, dann das eine mit feinem, das andere mit grobem Sande bis zum Rand. In ersterem wird der Sand bald an der Oberfläche feucht, und dieses Wasser verdunstet rasch. Im zweiten Glase bleibt der obere Sand trocken und verhindert so den zu schnellen Wasserverlust. — Nach Regen zeigt der Boden selbst bei großem Sandgehalt eine spröde Kruste; es genügt, wenn diese mittelst der zweizinkigen Gartenhauke auf leichte und schnelle Weise zerissen wird. Daß dieser Boden jetzt die Feuchtigkeit besser zurückhält, wird beim Leser ungläubiges Kopfschütteln erregen, ist aber wohl begründete Tatsache.

**Zur Wirsingkultur.** Es tat mir in den verfloßenen Jahren immer leid, in manchen Hausgärten sehen zu müssen, wie die Wirsingköpfe so unbarmherzig abgeschnitten und somit alle Aussicht auf eine nochmalige Benutzung der betreffenden Pflanze gänzlich zerstört wurde. Daß man auf einem Strunke zwei- und dreimal, in besonders günstigen sogar viermal Ernte halten kann, werden die meisten Hausväter und Hausmütter nicht wissen, weil dieselben sonst beim Gebrauch des betreffenden Gemüses anders verfahren würden. Der Besitzer hat auf diese Weise einen zweifachen Schaden, und zwar erstens erzielt er so viel weniger Gemüse, und zweitens liegt die Stelle, wo die Wirsingköpfe gestanden, meist eine lange Zeit leer, ehe sie wieder bepflanzt werden kann. Ein alter Praktiker brachte mich schon vor einigen Jahren auf folgendes Verfahren, was ich seit der Zeit mit dem besten Erfolge betrieben habe: Die zum Gebrauche bereits gelbgewordenen Wirsingköpfe werden nämlich nicht am Strunke abgeschnitten, sondern ausgeblättert. Die äußeren, harten und unbrauchbaren Blätter bleiben stehen. Die zarten, gelben Blätter löst man ab und setzt dies solange fort, bis nur noch das sogenannte Herzchen steht. Hierauf löst man eines der unteren harten Blätter ab und bedeckt das Herzchen damit, daß es vor den Sonnenstrahlen geschützt ist und das Eintrocknen verhütet wird. Schon nach einigen Tagen hat man das Vergnügen, zu sehen, wie sich auf der ausgeblätterten Pflanze ein neuer Kopf bildet, der nach einigen Wochen schon so weit gediehen ist, daß man ihn zum zweiten Male ausblättern kann. Auf diese Weise kann man von ganz wenigen Pflanzen einen ausreichenden Ertrag erzielen. Dasselbe Verfahren läßt sich auch beim Blumentohl anwenden. Man bricht die äußeren Blumen immer ab und läßt nur in der Mitte ein schönes Köpfchen stehen. Die äußeren Blumen werden dann immer nachwachsen. Selbstverständlich eignet sich dieses Verfahren nur für Privatbetrieb.

**Winterblüher.** In der Blütenpracht des Sommers denkt man manchmal wenig an den Winter, obschon man dann über eine blühende Blume wahrhaft froh ist. Die in Treibhäusern gezogenen und angekauften haben für den Privatmann herzlich wenig

Wert, da sie allzu rasch verblühen und so manchmal wenig Freude machen. Es ist aber auch gar nicht nötig, solche Treibhausblumen zu beziehen, auch manche unserer Zimmerblumen lassen sich zur Blüte bringen, wenn man sie nur im Sommer darnach behandelt. Ganz besonders möchte ich die Stachel-Pelargonien zu diesem Zwecke empfehlen. Man sucht sich anfangs August eine Anzahl recht kräftig und gedungen gebauter Stöcke aus und setzt sie in Töpfe, die Töpfe aber mit den Pflanzen wieder in den Boden. Von den ansehnlichen Blüten läßt man nun keine zum Aufgehen kommen, sondern kneift sie alle fort. Mit dem Auskneifen fährt man bis Oktober fort, dann bringt man die Pflanzen ins Zimmer an einen hellen, aber nicht zu warmen Standort und gießt sie reichlich. Einen Monat später, im November, beginnt nun die Blüte und dauert dieselbe reichlich drei Monate, nämlich bis März-April, wo dann wieder andere Pflanzen sie ablösen. Einer der schönsten Winterblüher aber ist ohne Zweifel die Calla. Dieselbe muß die Sommermonate hindurch recht trocken gehalten werden, dann treibt sie bei mittelwarmem Standorte (10 bis 12 Grad R.) im Winter schnell drei bis vier Blätter und prachtvolle reinweiße Blüten, die sie zur Zierde eines jeden Blumentisches, jeden Zimmers, ja der feinsten Salons machen. Wer süßes Treiben von Blumenzwiebeln schwärmt, der mache sich jetzt schon die Erde bereit. Am besten ist dafür wohl eine Erde, die halb aus Sand besteht. Die vorrätigen Blumenzwiebeln aber sehe man im Sommer recht oft nach, da nicht nur Mäuse, sondern auch eine ganze Anzahl anderer Schädlinge gerne daran knabbern und so unsere Winterblüher in Dung verwandeln.

**Gegen Schneckenfraß** ist außer dem vielfach empfohlenen und sehr wirksamen Kalkstaub eine Kopfdüngung mit möglichst feingemahlenem Thomasmehl anzuraten. Die Kopfdüngung mit Kainit wirkt oft schädigend auf junge Saaten, weshalb man sie nur vor der Aussaat als Vorlage gegen Schneckenfraß und nur auf Wiesen und Kleeefeldern unmittelbar zur Vertilgung der Aderknecken anwenden soll. Die Hauptsache bei der Anwendung von Thomasmehl ist immer die richtige Anwendung und Zeit, nämlich der früheste Morgen, solange die Schnecken noch beim Fraße sind. Nur an Regentagen kann das Bestreuen auch unter Tags geschehen. Ebenso ist eine Wiederholung des Streuens nötig, sobald sich nicht genügend Erfolg zeigt.

**Schwächliche Topfnellen.** Es kommt nicht selten vor, daß manche der feinen Nellenforten nach und nach immer schwächer werden, nur einen oder zwei Ableger haben, die gleichfalls sehr schwächlich sind, und so kurze Gelernte haben, daß man kaum absenten kann. Bei solchen Sorten ist es am besten, wenn man gar keine Ableger macht, sondern sie, anstatt in Töpfe, einige Jahre im freien Lande kultiviert, damit sie hier sich kräftigen können. Man soll sie hier ein oder zwei Jahre gar nicht blühen lassen, sondern soll die Blütenstängel abschneiden.

**Ein wirksames Mittel gegen den Drahtwurm** ist das Kalken. Die Erfahrung hat gelehrt, daß, nachdem man pro ha 36—72 Ztr. (a 50 kg) anwendet und in den meisten Fällen denselben mit der Saat untergeeggt hat, die Felder in den nächsten 5—7 Jahren vom Wurmfraß gänzlich befreit waren. In gleicher Weise hat der im Boden frisch und fein verteilte Kalk sich als ausgezeichnetes Mittel bewährt, Stedrüben-, Kohlkopf- und Runkelrübenpflanzen vom Wurm frei zu erhalten.