



N. 32.

Von Erdbeeren und ihrer Nuhung im Hausgarten.

Sowohl für den eigenen Hausgebrauch als auch zu Zwecken des wirtschaftlichen Erwerbes werden heute Erdbeeren in großen Mengen und in den verschiedensten Sorten angebaut. Für die gärtnerische Praxis unterscheiden sich letztere ihrer Natur nach in kleinfrüchtige Monats- oder Alpenerdbeeren und in Garten- und Muskatellererdbeeren mit zumeist größeren bis sehr großen und verschiedengefalteten Früchten. Die Fruchtstüde der ersteren sind dagegen vorwiegend rund und zylindrisch geformt, und in weißen, gelben, hell- und dunkelroten Farben gezeichnet, wogegen die der letzteren von ganz verschiedenartiger Gestalt und im allgemeinen orangen- und purpurroten Aussehens sind, auch einen hocharomatischen und gewürzreichen Geschmack vor ihnen besitzen. Während nun die großfrüchtigen Gartenforten vorzugsweise in geschlossenen Beständen beetsförmiger oder reihengliederiger Anordnungen kultiviert werden, werden die kleinfrüchtigen Monatserdbeeren, und insbesondere die rankenlosen Sorten unter ihnen, vielfach als Einfassungs- und Verandungsflächen verwendet, wodurch sie dann neben den Zwecken wirtschaftlicher Nuhung auch solchen der dekorativen Gartenausstattung dienen, welche Verwendungsmöglichkeit namentlich in den städtischen und ländlichen Hausgärten bei Herstellung von Blumen-, Stauden- oder Obstbatten, sowie in selbstwirtschaftlichen Betrieben zur Abgrenzung bestimmter Kulturlächen sehr wertvolle und wünschenswerte Dienste leisten. —

Bei der Unmenge der bekannten und alljährlich um viele Kreuzüchtungen vermehrten Sorten von Erdbeeren, wird es nicht nur dem Laien, sondern auch dem Berufsgärtner außerordentlich erschwert, die für bedingte örtliche Kultur- und Absatzverhältnisse sich wirtschaftlich einträglich erweisenden richtigen Sorten zu wählen, da durch den (selbstverständlich nie interessierten) Züchter bald diese und bald jene seiner Züchtung als das non plus ultra aller wirtschaftlichen Nuhung gerühmt und durch eine mehr oder weniger große augenfällige Reklame dem Publikum bedenkenlos zum Kaufe aufgedrängt wird. Denn wie früher beim Obstbau, besteht auch bei den Erdbeeren nach wie vor der hemmende Mangel, daß zu viele Sorten ohne Unterschied

des Markt- und Konsumwertes und der berechtigten Ansprüche bezüglich Würze und Geschmack, Reife und Fettfleischigkeit angebaut werden. Aus wirtschaftlich-praktischen Gründen sollte sich aber der Erdbeeranbau sowohl in der Großkultur als mehr noch im raumbeschränkten Hausgarten immer nur auf einige wenige, dafür aber hinreichend erprobte Sorten beschränken, und zwar mit der Auswahl, daß sich unter den ausgewählten Sorten frühreisende, normalreisende und solche später Reife befinden, um entsprechend der dadurch abweichenden Fruchtzeit die Konsummöglichkeit zeitlich zu verändern und möglichst über den ganzen Sommer mit besonderer Bevorzugung seiner Früh- und Spätmonate auszudehnen. —

Im allgemeinen sind es immer noch die älteren und selbst schon ganz alte Sorten, die wirtschaftlich die besten Erträge liefern und sich vor vielen Kreuzüchtungen durch Farbschönheit, gewürzreiches Aroma und kulturelle und pflanzliche Widerstandsfähigkeit auszeichnen. Als frühe Sorte wäre hierfür zunächst Deutsch Ebern neben Noble zu empfehlen, und zwar wird die letztere von der ersteren in geschützten und warmen Lagen in der Reife fast um 8 Tage überholt. Während die Früchte der Deutsch Ebern bei herzförmiger Gestalt nur bis zu Mittelgröße wachsen, sind die der Noble von großer runder Gestalt und dabei sehr fettfleischig; beide sind lebhaft rot und leuchtend gefärbt und besitzen neben feinstem Aroma einen würzig-pikanten Geschmack, der die Beeren bei Hochreife zu erstklassigen Delikatessfrüchten stempelt. — In der Reifezeit folgen dann als empfehlenswert: Kaisers Sämling und Sieger. Die großen und regelmäßig geformten Früchte der ersteren sind scharlachrot gefärbt, im Fleische schmelzend und im Geschmack sehr süß, wogegen die Früchte von Sieger bei allerdings auch großer Form weniger schmelzend, sondern fettfleischiger sind und eine hellrote Farbe besitzen; beide vereinigen in sich die Eigenschaften einer beliebten und gerne gekauften Wirtschaft-, Markt- und Schauffrucht. Mit diesen hat sich auch die Sorte „Hohenzollern“ als anbaufähig und ertragreich erwiesen, zumal sie ihre karminroten, saftigen Früchte ananasähnlichen Aromas an besonders kräftigen Stielen trägt, so daß diese bei einem plötzlich einsetzenden Späthregen und Gewitterstauer nicht so leicht beschimmeln und dann im Aussehen bis zur Unbrauchbarkeit entwertet werden können. — Unter den normalreifen Sorten steht

König Albert von Sachsen immer noch als Frucht unübertroffener Güte an erster Stelle, der sich Sharples, Belle Alliance und La Constante in ähnlicher Wertung anschließen. —

Der wirtschaftliche Gebrauchswert und die außerordentlich hochgeschätzte Marktbekanntheit der König-Albert-Früchte ist seit mehreren Jahrzehnten genugsam bekannt, und noch keine der vielen nachgezüchteten und ihr mit schwungvoller Reklame vorgerühmten Sorten hat es bisher bei praktischer Probe vermocht, sie aus der bevorzugten Stellung als Erdbeer-Favoritin zu verdrängen. Sie bringt enorm große Früchte und läßt auch in der Ertragswilligkeit nichts zu wünschen übrig, sofern sie nur Kulturverhältnisse vorfindet, die in dem Vorhandensein reicher Nährstoffe und gleichmäßiger Bodenfeuchtigkeit bei windgeschützter Lage die Voraussetzung ihres gedeihlichen Wachstums erfüllen. Die Fruchtbildung ist zumeist regelmäßig flach gerundet oder auch flach angebrückt; auch halbrunde oder konisch verlaufende Fruchtstüde kommen vor. Bei guter Reife sind diese glänzend orangen gezeichnet, wodurch sie als Schauffrüchte besonders bemerkbar werden. Auch Früchte von Sharples sind außergewöhnlich groß, jedoch bei sonst gleich veränderlicher Formgebung etwas länger als die von König Albert; sie sind fester, ja sogar oft harten Fleisches und aus diesem Grunde wertvolle Transportfrüchte. — Eine noch neuere Sorte ist Belle Alliance.

Ein Gegenstück zu König Albert, wird sie dieser in Erfüllung bestimmter Kulturwede vorgezogen, da sie einen weniger massigen Blattstand besitzt und dadurch eine besondere Belichtung und Durchlüftung der Pflanzen auf von der Sonne schlecht belichteten Kulturlächen sichert und hierdurch als Selbstfolge gegenüber stark belaubten Pflanzen eine größere Fruchtbarkeit entwickelt. Bei freiliegenden und von allen Seiten ungehindert den Witterungsverhältnissen ausgesetzten Kulturbeständen kommt dieser pflanzliche Vorteil aber weniger in Betracht, da hier immer genügende Befruchtung durch den ständigen Luftwechsel stattfinden wird. —

Verhältnismäßig spät reifen die Sorten Louis Gauthier, Saint Joseph, Lucida Perfekta und Zucunda (Wallus), von denen die beiden ersten einen ausgesprochenen remontierenden Charakter in der Fruchtbarkeit besitzen, indem die sich in großer Zahl bildenden jungen Ausläufer bereits als junge Pflanzen im August neben der Mutterpflanze fruchtbar sind, die als „Spätlinge“ ihrer Art

Ein treu Gedenken, lieb Ginnern,
Das ist der goldne Zauberring,
Der Auferstehen macht im Innern,
Was uns nach außen unterging.
Fr. Bodenstedt.

Jahrgang 1906.

dem Konsum natürlich sehr willkommen sind und verhältnismäßig hoch bezahlt werden. — Die Früchte der Gauthier sind bei ziemlicher Größe hellrosa und zuweilen auch weiß gefärbt, zeichnen sich durch besondere Vollständigkeit und gewürzreiches Aroma aus, weswegen sie auch zur Weinbereitung sehr beliebt sind. Weniger große Früchte zeitigt dagegen Saint Joseph; sie sind aber sehr saftreich und bei festem Fleische von pitantem Geschmack. Die Sorte Lucida perfecta, die sogenannte „Chilipflaume“, bringt weißfleischige, sehr süße, ziemlich große und gewürzreiche Früchte, die wie die Beeren der ertragreichen Zucunda ein wertvolles Produkt für Markt und Tafel liefern. —

Selbstverständlich ließen sich außer den hier genannten noch eine ganze Anzahl wertvoller Erdbeersorten aufzählen, die gekennzeichneten dürften indessen — zumal ihre hohe wirtschaftliche Nutzung außer allem Zweifel steht — völlig genügen, jedem Interessenten eine richtige und erschöpfende Auswahl treffen zu lassen, wovon doch schließlich einzig und allein die Liebe zur gartenwirtschaftlichen Betätigung abhängig ist. —

Was nun die Anpflanzung und die dauernde Unterhaltungspflege von Erdbeeren anbelangt, so können diese überall da angebaut werden, wo warm gelegene und kulturkräftige Flächen günstiger physikalischer Bodentätigkeit vorhanden sind, die in ihrem Charakter mehr sandig als lehmig, mehr feucht als trocken und dabei grundwasserfrei und vor Nord- und Ostwinden geschützt gelegen sind. Allzu bodenlockere und trockene Flächen sind für Erdbeerkulturen ebensowenig brauchbar als solche lehmigzäher und kaltgründiger Natur. Wie alle Beerenfrüchte, verlangen auch die Erdbeeren reichliche Nährstoffe, so daß mit der Düngung nicht gespart werden darf, sollen sich die Früchte zur ganzen Schönheit und Größe entwickeln. Die wirksamste Dünggabe bleibt hierbei nach wie vor der kompostgemengte tierische Stalldünger, der im Herbst auf die Beete gebracht und im Frühjahr flach untergegraben wird. Die zum Anbau bestimmte Land- oder Gartenfläche muß tief gegraben und dabei von allen perennierenden Unkräutern, insbesondere von tiefwurzelnden Quecken, Ackerwinden und Schachtelhalm, peinlichst gesäubert werden. Ist die Anbaufläche sehr mit diesen nachherigen kulturellen Plagegeistern behaftet, empfiehlt es sich aus kulturtechnisch-praktischer Vorsicht, sie vor Bepflanzung mit Erdbeeren ein Jahr mit Hackfrüchten (Bohnen, Kartoffeln, Weiß- oder sonstige Koblarten) zu bepflanzen, um dadurch die Möglichkeit einer gründlichen Bodenreinigung zu gewinnen. Die Pflanzung der Erdbeeren geschieht dann entweder in je 25 cm Reihenabständen auf ca. 120 cm breiten Beeten mit 40–50 cm breiten Zwischenstreifen oder in steilen Reihenordnungen in 30 bis 35 cm auseinanderliegenden Abmessungen, wobei die Pflanzen in sogenannter Verbandsstellung (s. S. 28) gesetzt werden. Diese Maße erweitern oder verringern sich nicht nur je nachdem die zur Pflanzung gewählte Erdbeersorte stark oder nur schwach belaubt ist, sondern daß bei allen Monatserdbeeren im allgemeinen schon eine allseitige Platzweite von 20 cm genügen dürfte. —

Die geeignete Pflanzzeit ist der frühe Herbst und auch der Spätsommer vom August ab, da die dann herrschenden taureichen Nächte eine günstige Vorbedingung für das sichere Anwachsen der jungen Pflänzlinge bieten. Über Mitte Oktober hinaus sollte aber keine Anpflanzung mehr vorgenommen werden, weil die Setzlinge dann nicht mehr genügend einwurzeln und bei Eintritt des Frostes durch Hochfrieren und zumeist folgende Bloßlegung der Wurzeln organisch sehr leiden und nicht selten völlig zugrunde gehen würden. Außerdem kann aber auch im Frühjahr gepflanzt werden, wenngleich hierbei der ersichtliche Ertrag infolge der naturgemäßen späten Entwicklung der Pflanzung so gering ist, daß die

durch aufmerksames Gießen und sorgsame Behandlungspflege gegenüber den im Herbst vorgenommenen Anpflanzungen verursachten Mäßen durch den Ernteertrag kaum aufgewogen werden, da bekanntlich das Wachstum der Erdbeere durch nichts schädlicher beeinflusst wird, als durch Wassermangel oder vernachlässigte Bodenlüftung. — Alle zur Verwendung kommenden Pflänzlinge müssen gut bewurzelt und durchaus gesund sein. Sofern man nicht vorzieht, sie durch Abieger oder Senker aus den eigenen vorhandenen Pflanzbeständen heranzuziehen, sind sie aus als zuverlässig anerkannten Handlungen zu beziehen, und sollte hierbei weniger auf den Preis als auf eine einwandfreie Beschaffenheit gesehen werden, um sich vor späteren unliebsamen Enttäuschungen im Fortkommen der Pflanzen zu bewahren. — Von großem Vorteil ist es ferner, die Pflänzlinge unmittelbar vor dem Setzen mit den Wurzeln in einen von Kuhdünger und Lehm hergerichteten Brei zu tauchen, um sie dadurch auf längere Zeit in den Wurzeln feucht zu erhalten und bei plötzlich eintretender Trockenheit lebensfrisch zu erhalten. Des weiteren ist zu beachten, daß die Pflanzen auf keinen Fall tiefer als bis zur Wurzelkrone gesetzt werden und das „Gerz“ unbedingt von Erde frei bleibt, da dieses sonst leicht ausfällt; auch werden die Wurzeln gut angebrüht und jede Pflanze einzeln mit der Traufe (nicht mit dem erdewegspülenden Rannrohr) angegossen. Selbstverständlich sind dann für die Folge die Beete stets loder und unkrautrein zu erhalten und nach Bedürfnis ordentlich zu bewässern, welches letzteres indessen während der Blüte so gehandhabt werden muß, daß die Blumen selbst vom Wasser nicht benetzt werden, da hierdurch die ordentliche Befruchtung gehindert und demzufolge auch der Fruchtanfang gemindert werden würde. Nach der Blüte werden alle aufgetommenen Nebentanken mit einem scharfen Messer abgeschnitten (nicht aber abgerissen), um ein Lodern der Pflanzen zu vermeiden. Die an diesen Ranten befindlichen kräftigsten Senker werden für eventuelle Neupflanzungen auf Beeten eingeschult und hier bei regelmäßigem Begießen willig zur Bewurzelung gebracht.

Schließlich dürfte sich noch die Praxis empfehlen, die schweren Fruchtstängel durch sogenannte Erdbeerenringe oder -halter vor dem Umbrechen und die niederliegenden Früchte durch Belegen der Beete mit Holzmulde oder reinem Stroh vor Erdbeschmutzungen zu schützen. Fäulnis erregende Materialien, wie beispielsweise Gerbelohse und Sägespäne, sind für letzteren Zweck durchaus ungeeignet, da hierauf bei anhaltendem Regen die Früchte sehr leicht verderben. — Der Natur nach zwar völlig winterhart, ist es dennoch für ein gedeihliches Wachstum der Erdbeeren nützlich, ihre Standplätze mit kurzem Dünger zu belegen, um einmal dem Froste das tiefe Eindringen in den Boden zu verwehren, dann aber auch, um den Pflanzen durch die winterliche Zersetzung desselben einen kräftigen Nährboden zu verschaffen. Werden bei der Anlage von Erdbeerenkulturen vorstehende Ausführungen berücksichtigt, bleiben sie 3–4 Jahre in vollem Ertrage, gehen nach dieser Zeit hierin schnell zurück und müssen dann durch neue Pflanzungen ergänzt werden. Für den hausgärtnerischen Betrieb ist es das Praktischste, alljährlich ein oder zwei Beete neu anzulegen, um immer gleichmäßige Erträge zu erhalten und nicht durch gleichzeitige Ergänzung aller Beete hierin geschmälert zu sein.

Emil Wienapp, Hamburg.

Milchwirtschaft.

Vorbereitungen zum Melken. Wenn gemolken werden soll, treibt man zunächst die liegenden Kühe mit Zursch oder sanftem Anstoß auf, damit sie vor Beginn noch Harn

und Kot absetzen. Dann werden die Euter nachgesehen, und, wenn nötig, mit lauwarmem Wasser abgewaschen und dann mit einem reinen Tuche trocken gerieben. Das Abwaschen mit Strohwischen genügt in den meisten Fällen nicht. Vor dem Melken legt man am besten den Schwanzhalter an. Wird die Milch vieler Kühe zusammen geschüttet, so melke man den ersten Strahl in ein besonderes Gefäß, den zweiten in die hohle Hand. Dies letztere geschieht, um die Milch durch Ansehen und Schmecken zu prüfen, ob sie nicht einen Fehler aufweist, der die ganze Milchmenge minderwertig machen könnte. Dann umfaßt man die Striche (Zitzen) mit der ganzen Faust und melkt in kräftigen Zügen, so daß die Milch im Eimer aufschäumt.

Pferdezucht.

Pferde in Feuersnot sind äußerst scheu, auch wollen sie den Stall nicht verlassen, weil ihre Augen durch den Feuerschein geblendet sind. Man hat aber die Erfahrung gemacht, daß Pferde vom Orte der Gefahr leichter fortgehen, wenn sie mit freundlichen Worten schnell gesattelt oder angeschirrt werden. Ist hierzu die Zeit zu knapp, so umhülle man den Kopf der Tiere mit einem nassen Sack oder mit einer Decke, so daß sie das Feuer nicht sehen können, und führe sie dann aus dem Stalle.

Schweinezucht.

Zichorie zur Schweinefütterung. Die Zichorie ist eine vorzügliche Futterpflanze für Schweine und sollte sie mehr angebaut werden. Wird sie auf Böden von guter Dauerkraft angebaut, so liefert sie einen mehrfachen Schnitt guten Futters. Wildwachsende Zichorie kann gesammelt und samt den Wurzelknollen verfüttert werden.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Aufbewahrung und Sammlung der Weinflaschenorken. Im Interesse des deutschen Weinbaues ist es von großer Wichtigkeit und höchste Zeit, alle gebrauchten Orken zu sammeln und sammeln zu lassen. Dieselben können ausgekocht und ausgetrocknet wieder von neuem dienen. Die Menge der vorhandenen Orke ist nämlich beschränkt, und könnte dadurch ein Teil der Weine nicht auf Flaschen gezogen werden.

Verschiedenes.

Räude der Schafe und Schweine. Schweine erkranken höchst selten an Räude. Bei Hunden und Katzen tritt die Sarcopotesräude auf. Bezüglich der Krusteln, Schuppen und Faltenbildung ist sie der Räude der Pferde sehr ähnlich. Katzen erkranken meistens am Kopfe, wo sich die Haut verdrückt, saltet, mehr oder weniger schuppig und haarlos wird. Nach einiger Zeit verbreitet sich der Ausschlag über Hals und Rücken, wobei die Tiere schließlich an Abmagerung zugrunde gehen. Räude entsteht nur durch Ansteckung, entweder durch direkte Berührung mit kranken Tieren oder durch sogenannte Zwischenträger, als Geshirr, Decke, Putzzeug, Stallwände usw. Die Behandlung besteht lediglich in der Vertilgung der Milben und ihrer Brut durch äußere Mittel. Eine innere Behandlung ist ganz unnötig und unwirksam, wohl aber ein geeignetes diätetisches Verhalten unerlässliche Bedingung zur Heilung. Für Sauberkeit im Stall, für sorgfältige Reinigung der Haut, sowie für eine leicht verdauliche Nahrung muß gesorgt werden. Sind Schafe von der Räude befallen, so muß die Wolle abgeschoren werden. Kranke Tiere sind sofort von den gesunden zu trennen.

Wo ein Weib mich heute triffst,
Morgen sei's vergessen!
Nimmer wie ein böses Gift
Soll's am Herzen fressen.

Für die Hausfrau.

Liebe, die vom Herzen lebet,
Ist am reichsten, wenn sie gibt;
Liebe, die von Eiern spricht,
Ist schon rechte Liebe nicht.

Für die kleine Welt.

Kindergartenlied.

Nach der Melodie: „Sonnenschein, o Sonnenschein“ zu singen.

Sonnenschein, o Sonnenschein,
Wie rußt du alle Kinderlein
Hervor aus ihrem kleinen Bett
Und spielst schon so wundernett.
Alle, alle sind wir schon da!
Alle, alle sind wir schon da!

Vögelein, o Vögelein,
Du piffst ja schon ans Fensterlein.
Du rußt mich, daß ich kommen soll
Und singst so lieb so freudenvoll.
Sieh nur, sieh nur, ich bin schon da
Sieh nur, sieh nur, ich bin schon da!

Brüderlein und Schwesterlein,
Ihr Lieben sollt begrüßt sein.
Gesang und Spiel beginnen nun,
Und laßt die Arbeit froh uns tun.
Friede, Freude ist uns dann nah
Friede, Freude ist uns dann nah!

Eine gewandte Kindergärtnerin vermag dies fröhliche und ansprechende Liedchen leicht in einem Kreissspiele zu verwenden. Dadurch kommt dann gleich noch mehr Leben in die Kinderschar, die mit Freuden jedes neue Spiel begrüßt. A. E. D.

Beim Spiel.

Ein Liedchen zum Herummarschieren.

Da ist er, da ist er, der liebliche Mai.
Der Himmel so heiter, die Erde so neu.
Die Blumen so duftend, so blinkend von Tau,
Die Bäche so murmelnd, die Lüfte so lau.

Es spielen die Fischlein im schimmernden See,
Die Bienen sich tummeln im blühenden Acker,
Willkommen, willkommen, ihr Gaben der Luft,
Wir schmücken mit Blumen den Hut und die Brust.

Die Blumenkönigin.

Eine ganz allerliebste Unterhaltung für kleine Mädchen bietet das folgende Spiel: Die Mitwirkenden bilden einen großen Kreis bis auf die zur Königin auserwählte und ihren Boten, den flinken Schmetterling. Beide stehen in der Mitte des sich langsam von links nach rechts bewegenden Kreises.

Dann spricht die Anführerin mit freundlichem Ton:

„Ich bin die Blumenkönigin
Und schau' auf meine Blumen hin,
Von allen Blumen und Pflanzen
Wähl' ich mit der Liebsten tanzen.“

Zum Schmetterling gewandt, gibt sie diesen den Auftrag

Schmetterling, du kleines Ding,
Flieg hin und hol mir eine geschwind.“

Der Schmetterling flattert auf irgend ein Kind im nun stillstehenden Kreise zu, ergreift es bei der Hand und bringt es der Blumenkönigin. Sie winkt ihm dankend zu und rät ihm nun mit den Worten:

„Die ist es, die ich meine,
Flieg hin und hol dir selber eine!“
sich auch eine Genossin zu holen.

Während diese beiden Paare herumtanzen, singt der ganze Chor der Zuschauer:

„Tra, la, la; tra, la, la,
O, wie lustig tanzt man da.
Tanz und hüpfet so geschwind
Wie ein rechtes Blumenkind.
Tra, la, la; tra, la, la,
Lustig tanzt man da!“

Darauf wird eine andere Königin, nebst andern Schmetterling gewählt und das anmutige Spiel beginnt von neuem.

Die Bedeutung der Pilze für den Haushalt.

Die Pilzzeit währt mindestens bis Ende Oktober. Merkwürdigerweise hat der deutsche Haushalt, vor allem der einfache, den im waldwachsenden Pilz ruhenden Nährwert wenig zu schätzen und auszunutzen gewußt; so hat z. B. Thüringen einen großen Pilzreichtum der edelsten Sorten, der aber einfach brach liegt; ähnlich steht es in manchen Schwarzwaldgegenden, wo reiche Pilzbestände in den Wäldern vorkommen, weil niemand sie sammelt. Mag in Friedenszeiten diese Gleichgültigkeit gegen das schöne, eiweißreiche Gemüse hingehen, jetzt im Kriege sollten alle Nahrungsmöglichkeiten, die Wald und Feld bieten, ausgenutzt werden. Andere Länder, Frankreich, Rußland, Italien sind uns darin weit voran. In Rußland sucht arm und reich Pilze in den Wäldern, kleine Kinder wissen giftige und essbare wohl zu unterscheiden. In Deutschland herrscht fast ein Vorurteil gegen den Pilzgenuss, aber wir sollten doch lernen, diesen Schatz des deutschen Waldes zu bergen. Ein Pilzgericht könnte den Fleischverbrauch ergänzen oder ersetzen, weil es eiweißhaltig, schmackhaft und dabei sehr einfach zuzubereiten ist. Hier könnte insbesondere die Lehrerschaft zu ihren vielen sonstigen Verdiensten um die vaterländische Sache sich neues Verdienst erwerben, indem sie an Hand von Pilzbüchern den Kindern die nötigen Kenntnisse der Pilze vermittelte, oder mit ihnen im Walde Pilze sammelte. Es wäre dankbar zu begrüßen, wenn die Gemeindevorstände der Waldgegenden rechtzeitig auf die Bedeutung der Pilze für den Haushalt wie auch für den Verkauf hinwiesen.

Küche und Keller.

„Ein wirklicher Oersap.“ An der Menge von Ersgammitteln für Speiseöl, die im Anzeigenteil der Preise aufstauen, oder von findigen Leuten sonstwie vertrieben werden, hat man einen Anhalt dafür, daß ein gutes, brauchbares Ersgamittel bis heute kaum gefunden sein dürfte, allerdings auch einen sicheren Maßstab für die Dringlichkeit, mit der Öl für Speisegewinde begehrt wird. Der Vossischen Zeitung wurde unlängst ein „wirklicher Oersap“ mitgeteilt, ein Ersgap, der im rheinischen Industriebezirk schon lange in Haushaltungen und Gasthöfen als brauchbar erwiesen sein soll und der vom Küchenchef eines großen Essener Gasthofes stammt. Wir geben dieses Rezept unter allem Vorbehalt nach der erwähnten Quelle wieder: „In zwei Liter heißem Wasser läßt man für 30 Pf. Carrageen (isländisches Moos) und für 10 Pf. Eibisch 20 bis 30 Minuten ziehen. Durch ein Tuch oder Sieb schlägt man die Flüssigkeit, die vor allem nicht zu dick werden darf, durch. Das ist das ganze Rezept. Alles andere findet die Hausfrau von selbst. So, daß die Gefäße peinlich sauber sein müssen, daß ein Eigelb mit Gewürzen und 1 Liter des halbwarmen Oersapes — um solchen handelt es sich natürlich nur — eine brauchbare Majonaise ergeben, daß der Oersap, der an und für sich bitter schmeckt, besser mit Zitronen als mit Essig beim Anrichten des Salates vermischt wird, daß man dort, wo der Oersap nicht ständig gebraucht wird, der besseren Haltbarkeit wegen gleich einen Schuß Essig zugibt, daß man niemals mehr anrichtet, als gerade in nächster Zeit nötig ist usw. Carrageen und Eibisch sind in jeder Apotheke oder Drogerie erhältlich.“

Haushaltung.

Wie präst man rohe Kartoffeln auf ihre Güte? Man zerschneidet eine Knolle und reibt beide Stücke aufeinander; wenn dieselbe gut und mehlig ist, so kleben die beiden Stücke zusammen und es zeigt sich an den Rändern und an der Oberfläche ein leichter Schaum. Wasser darf selbst beim Druck kein Tropfen ausfließen. Wo dies der Fall ist, kochen sie sich wässrig und sind von schlechtem Geschmack. In der Farbe soll das Fleisch weiß sein oder etwas ins gelbliche spielend. Von ganz gelbem Fleisch behauptet man, daß sich die Knollen nicht gut kochen; dies ist indes nicht immer begründet; denn es gibt Sorten mit gelbem Fleisch, die in Bezug auf ihre Güte nichts zu wünschen übrig lassen.

Weißes Pelzschafte reinigt man mit Sand. Der Sand wird heiß gemacht und muß völlig trocken sein. Auf die rechte Hand zieht man einen sauberen Leder- oder Baumwollhandschuh und reibt den Pelz gehörig mit dem Sande ab. Hierauf wird er tüchtig ausgeklopft und abgebürstet.

Um Fettflecke aus Wollschafte zu entfernen, halte man stets in kleinen Medizingläsern folgende präparierte Flüssigkeit bereit: 20—30 Gramm gepulverten Borax löst man in einer halben Flasche kochendes Wasser auf und schüttelt diese Mischung vor dem Gebrauche tüchtig durch. Vermittelt reiner Bürste werden dann die Fettflecken entfernt.

Gemeinnütziges.

Fensterkitt zu erweichen. Man bereitet einen Teig, der aus gleichen Teilen roher Pottasche und frischgebranntem, feingepulvertem Kalk, mit etwas Wasser verrührt, besteht. Dieser Teig wird dick auf den Kitt aufgetragen und erweicht denselben vollständig.

Lederbücher und zum Abreiben feiner Möbel, Silber- und Goldschafte selbst den weichen Staubtüchern vorzuziehen, zumal die Erfahrung lehrt, daß sie trotz der höheren Anschaffungskosten durch ihre Unverwundbarkeit nicht teurer als Staubtücher sind, da sie sich nach dem Schmutzwerden einfach und vorzüglich reinigen lassen. Man löst ein Stüchchen Soda in heißem Wasser auf und fügt soviel kaltes Wasser hinzu, bis die Lösung lauwarm ist. Dann feigt man die Leder an den besonders schmutzigen Stellen mit wenig weißer Seife, wäscht sie in der Lösung solange tüchtig, bis sie rein sind und drückt sie fest aus. Man trocknet sie, ohne sie zu spülen (Spülen macht hart) an einem warmen Orte und zieht sie nach dem Trocknen tüchtig hin und her, bis sie wieder so weich sind, wie beim Einkauf.

Gesundheitspflege.

Schlechte Augen soll man erhalten, wenn man die Augenlider täglich mehrere Male mit lauwarmem Wasser wäscht, in dem etwas Alaun aufgelöst wurde.

Schneeweisse Zähne erhält man dadurch, daß man dieselben morgens mit ein wenig Salz abreibt. Bei wundem Zahnfleisch ist es allerdings nicht anwendbar. Aberhaupt muß dieses Mittel mäßig angewendet werden, da sonst das scharfe Salz nicht allein die Speisereste usw., sondern auch den Schmelz mit fortnimmt.

Gegen Magenkrampf erweist sich bisweilen folgendes Hausmittel als wirksam: Man röste einige Hände voll Hafer trocken in einer Pfanne, tut ihn in ein Säckchen und legt es so heiß man es vertragen kann, auf die Herzgrube.

Das Okulieren auf das schlafende Auge

ist wohl eine der ältesten und beliebtesten Veredelungsmethoden, die bei der Vermehrung der verschiedensten Pflanzengattungen, Obst-arten und besonders der Rosen angewendet werden, und besteht in der Hauptsache darin, daß man ein Auge mit einem Teilchen Rinde aus einem Edeltrieb oder Zweig ausschneidet, das so gewonnene Schälchen unter die losgelöste Rinde einer nahe verwandten Pflanze schiebt und die durch Operation entstandene Wunde gut verbindet. Wohl keine andere Veredelungsmethode wird so häufig und im allgemeinen angewendet, wie das Okulieren; dasselbe ist sehr leicht und schnell ohne große Vorbereitungen auszuführen, und es läßt sich bei einiger Sicherheit in der Ausführung ein günstiges Resultat bald voraussetzen.

Die Praxis der Gärtner hat die mannigfaltigsten Okuliermethoden gezeitigt, doch stets wird das Okulieren auf das schlafende Auge den Vorzug behaupten; es wird deshalb so genannt, weil die eingesezten Edelaugen den Winter über in ihrer Ruhe verharren und erst im kommenden Frühjahr, zur Zeit der allgemeinen Vegetation, austreiben sollen. Hin und wieder kommt es vor, daß die eingesezten Augen bald nach der Okulation auszutreiben beginnen, was jedoch nicht gern gesehen wird, weil die Triebe bis zum Eintritt des Winters nicht genügend austreiben können und dann der Kälte zum Opfer fallen. Dieses noch im Spätsommer oder Herbst stattfindende Austreiben beruht meistens auf der zu früh vorgenommenen Veredelung, doch sprechen auch noch andere Umstände, wie z. B. warme, feuchte Witterung im Herbst, und anderes mehr mit, immerhin sind diese Fälle nur sehr vereinzelt.

Die nun ins Auge gefasste Okulation auf das schlafende Auge wird mit großer Vorliebe von Gartenliebhabern und Laien bei Veredelung der Rosen geübt. Werden hierbei die in nachstehenden Zeilen angeführten Regeln einigermaßen beachtet, so wird auch sicherlich die Veredelung gelingen.

Als Unterlage, das ist diejenige Pflanze, auf welche veredelt wird, muß stets eine gesunde, gut bewurzelte und kräftig wachsende Pflanze gewählt werden, die schon längere Zeit an ihrem Standort steht und so gut angewachsen ist, daß sie sich vollständig ernähren kann. Am besten gelingt die Okulation an jüngeren Teilen der Pflanze, oder an jungen Pflanzen selbst; jedenfalls wählt man hierzu möglichst ein- bis dreijähriges Holz. Bei älterem Holze wachsen die Augen auch noch an, allein sie treiben meistens spät, oftmals erst im zweiten Jahre, manchmal auch gar nicht aus, trotzdem sie auf lange Zeit frisch und grün bleiben.

Wildlinge und Edelreiser müssen zur Zeit der Okulation in voller Saftbewegung sein, damit sich die Rinde leicht und ohne Schaden zu nehmen vom Holze lösen läßt. Bei anhaltender Trockenheit tritt zuweilen eine Saftstockung ein, und tut man dann wohl daran, einige Tage vor der Okulation die Wildlinge gut zu begießen, wodurch wieder die Saftzirkulation hergestellt wird.

Die Brunnenkresse und ihre Kultur. Eine ebenso kostbare als wenig bekannte und gepflegte Salatpflanze ist die Brunnenkresse, welche in den meisten Gegenden in Quellen und kleinen Wasserläufen wild vorkommt. Schon die wilde Brunnenkresse wird von Lieb-

habern gerne gegessen, sie hat aber einen bitteren Geschmack. Wird sie dagegen kultiviert und künstlich angebaut, so liefert sie ein zartes, saftiges, wohlgeschmeckendes Kraut und wird wegen seines kräftigen, erfrischenden Geschmacks Endivien, Feldsalat und Löwenzahn vorgezogen. Die Brunnenkresse ist eine Wasserpflanze und kann nur im Wasser gezogen werden. Der Anbau wird praktisch, wird folgt, eingerichtet: In der Nähe einer Quelle gräbt man zwei meterbreite, flache Teiche aus, in beliebiger Länge, welche von dem Quellwasser gefüllt und langsam durchflossen werden. Die Teiche müssen etwa 30 cm tief sein und der Wasserstand etwa 10 cm betragen. Die Anpflanzung kann im Spätsommer, im Herbst und im Frühling geschehen, entweder durch abgeschnittene Stengelzweige oder durch Samenpflanzen, und ist letzteres vorzuziehen. Nachdem der Boden einige Zentimeter hoch mit fetter Erde bedeckt worden ist, werden die mit Blätterkrone versehenen Stengelzweige gleichmäßig darauf ausgebreitet und leicht angegedrückt. Dann wird eine kleine Menge Wasser hinzugegossen, das die Stedlinge halb bedeckt. Sind dieselben angewachsen, so wird der Wasserstand erhöht, indem man den Abfluß durch ein eingeschaltetes Brettchen beliebig hemmt. Wie die Kresse wächst, wird mit dem Erhöhen des Wasserstandes fortgefahren, bis 10—15 cm erreicht ist. Die Kresse wächst anfangs langsam und beginnt erst im Spätherbste kräftig zu treiben. Es ist nun von Wichtigkeit, die Pflanzen stets unter Wasser zu halten, deshalb wird sie von Zeit zu Zeit mit Fußlangen, durchlöchernten Brettern, welche zur bequemen Handhabung an einem Stiele befestigt sind, untergedrückt.

Namen auf Früchte zu schreiben. Das hierbei zu beachtende Verfahren ist zwar nicht neu, aber sehr wenig allgemein bekannt. Man schneidet den Namen oder den Namenszug aus dünnem, aber haltbarem Papier, das auf der einen Seite gummiert wurde, aus, und klebt ihn auf die Frucht an der der Sonne am meisten ausgesetzten Seite. Wird die zeitige Frucht abgenommen und die Papierschablone entfernt, so werden sich die bedruckten Stellen von den umgebenden dunkler gefärbten deutlich abheben, und um so deutlicher, je lebhafter die Frucht gefärbt ist. Sehr ernste Leute werden geneigt sein, in dieser Art von Schreibkunst eine Art von Spielerei zu erblicken; doch ist sie wenigstens eine sinnige, und solche mit Namen oder Devisen bezeichnete Früchte sind zu Geburtstagsgeschenken sehr geeignete Gegenstände.

Frühtarotten. Will man früh im Frühjahr Karotten haben, so sät man den Samen Ende August auf ein gut zubereitetes Beet, verbünne später die jungen Pflanzen und bedecke sie nach dem ersten Frost mit einer etwa 10 cm dicken Laub- oder Streudecke.

Stachelbeerranken tötet man am besten, indem man unten am Stamme des Strauches einen 2—3 cm breiten Ring von Stein- kohlenleer anbringt. Eine gute Bekämpfung bietet sich uns auch in folgendem Verfahren: Man reibt mit einer zuvor in Essig getauchten Bürste die betreffende Stelle ab, bestreicht sie dann mit Salmiakgeist und nachträglich mit einer flüssigen Mischung von Lehm, Kuhmist und Leim.

Gemüsepflanzungen in der Trockenheit. In heißen und trockenen Jahren erspart man im Hausgarten vieles Gießen, wenn man die Pflanzen sofort angießt, dann aber um den Stengel Laub oder Torfmüll streut. Dadurch wird das Austrocknen vermieden und die Pflanzen wachsen willig an.

Eine schätzbare Einsassungspflanze für den Haus- und Küchengarten ist der Lavendel oder die Spile, *Lavandula vera*, ein bekannter, niedriger, immergrüner Strauch, der in Gemüsegärten häufig und sehr gern als Einsassung Verwendung findet. Man pflanzt ihn wie Buchsbaum recht schmal und die Pflanzen breit auseinandergezogen in die scharf abgestochene Begeante. Er kommt in jedem Boden fort, gedeiht aber am besten in freier, sonniger Lage. Die Blüten sind bei unseren Frauen außerordentlich beliebt, als feines Parfüm zwischen Wäsche gelegt. Die abgestrichenen Blumen werden in den Apotheken zur Bereitung von Räucherpulver gern gekauft. In Massen angebaut, dienen sie zur Bereitung des Lavendelöls. Nach der Blüte müssen die Einsassungen stark zurückgeschnitten werden, ähnlich wie beim Buchsbaum, weil die Pflanzen sich sonst zu sehr ausbreiten.

Guten Samen von Astern zu ziehen, darf Samen von nur dichtgefüllten Pflanzen genommen werden. Halbgefüllte Blumen, überhaupt solche, welche eine gelbe Blütenscheibe zeigen — der Gärtner nennt sie Köpfe — geben Samen, der einen hohen Prozentsatz Pflanzen mit nur halbgefüllten, oder auch nur einfachen Blumen liefert. Die dichtgefüllten Blumen bringen nur wenig Samen, die einfachen und halbgefüllten, dagegen solchen in Menge, der aber, wie schon erwähnt wurde, nicht viel wert ist.

Beständigkeit der Stiefmütterchen. Will man Stiefmütterchen in bestimmten Sorten rein erhalten, so soll man nicht Samen der betreffenden Sorten nehmen, sondern durch Stedlinge vermehren. Die ausgewählten Pflanzen hebt man nach dem Abblühen heraus und zerschneidet sie in lauter Stedlinge. Jeder Stengel mit einigen gesunden Blättern gibt einen Stedling. Diese Stedlinge steckt man in einen kalten Mistbeetkasten, hält einige Zeit gespannt und besprüht regelmäßig. Sobald die Bewurzelung erfolgt ist, lüftet man, und später pflanzt man die bewurzelten Stedlinge ins Freie. Man kann später sogar von diesen Stedlingen während des Sommers neue Stedlinge machen.

Die Verpflanzung bzw. Anlegung von Buchsbaum-Einsassungen. Für die Buchsbaumanlagen sind die Monate September und Oktober am geeignetsten, weil die Pflanzen um diese Zeit weniger von der Trockenheit zu leiden haben als im Frühjahr. Beim Pflanzen ist sehr darauf zu sehen, daß die langen Pfahlwurzeln knapp unter einem Büschel Faserwurzeln abgeschnitten werden. Zu raten ist auch, die hervorstechenden krautartigen Spitzen zurückzuschneiden.

Ein lästiges Unkraut im Garten ist das Kreuzkraut, denn es trägt eine Menge Samen, die vom Winde nach allen Seiten hin geführt werden, so daß überall im Garten junge Unkrautpflanzen erscheinen, die sich ungemein schnell entwickeln, blühen und wieder Samen tragen. Das Pflänzchen ist kaum aufgeblüht und es zeigen sich auch schon die kleinen, mit weißen Flügeln versehenen Samen; bis dahin darf man es aber nicht kommen lassen, es ist vielmehr ganz jung schon auszutupfen oder umzuhacken.

Regenwürmer entfernt man vor dem Einwintern aus Blumentöpfen, die den Sommer über im Freien gestanden, dadurch, daß man die Töpfe bis an den oberen Rand ins Wasser hält, so daß dasselbe nur durch das Abzugsloch eindringen kann. Die Würmer suchen dem von unten eindringenden Wasser zu entfliehen und kommen an die Oberfläche.