

ging ihr Maria Koppenhöfer nach, ging ihr nach in dem gleichen kurzen, edigen Gang, mit den gleichen, so nachlässigen Armen. Die Fremde lag in der Ecke und bestellte ihr einen Strudelnder Korn. Maria Koppenhöfer lächelte nur der Stimme. Ja, sie war es. Ihre Rolle. Die Stimme klang unmittelbar männlich. Es war eine immer noch weiche Altstimme, die besser klang, als die Kleidung aussah. Als die rundliche Wirtin fragend zu Maria Koppenhöfer herüberkam, bekleidete sich die Schauspielerin zögernd einen Kästchen, um sich dann mit einem Lächeln, das gar nicht ihr eigenes war, zu verbessern:

„Der nein, bringen Sie mir bitte auch etwas“, und damit zeigte sie auf das Glas, das jedoch für die Fremde am Eßtisch gefüllt wurde.

Da lachte die fremde Frau in der Ecke zu Maria Koppenhöfer hinüber, ein sehr vertrauliches Lachen, und sagte: „Ein guter Korn ist mir von schlechten Eltern.“

Das Lachen war ein wenig bitter, und die dunkle Stimme klang gleichmäßig. Die Fremde hob das Glas zu Maria Koppenhöfer und trank: „Ja, Prost!“ Die Schauspielerin nippte an ihrem Glas und schüttete sich innerlich und deßmäpste einen kurzen Halskreis heldhaft. Dabei wichen ihre Augen nicht von der Fremden. Diese stand auf, beobachtete und sagte zur Wirtin:

„Also in drei Tagen wieder, dann auf länger.“ Und mit kurzen Gräben, auch zur Schauspielerin hinüber, ging sie hinaus. Maria Koppenhöfer blieb stehen, und die Wirtin sprach hinter dem gegangenen Worte her: „Sie ist eine vom Markt, heut war Martag. Sie sieht älter aus, als sie ist. Sie hat schon viel durchgemacht.“

Maria Koppenhöfer nickte nur. Die Wirtin sprach redselig näherkommend weiter: „Sie sehen ihr drüben etwas ähnlich, so um den Mund herum vor allen Dingen. Die Käla hat auch diesen Zug, ganz genau so.“ Und jäh abholtend: „Wer entschuldigt Sie. Und soll's noch einer... aber Sie haben ja noch gar nicht ausgetrunken. Na, unser Strudelnder...“

„Nein, danke schön“, und sie kam auf, beobachtete und schritt an der erschrocken und etwas verdufteten Wirtin mit freundlichem Grunde in den Frühlingstag hinaus. Nachdenklich durchdringend schritt sie einige der kleinen Straßen und wanderte über den Marktplatz hin. Bei jedem

Schritt sah sie jene fremde Frau vor sich, sah ihren Gang, hörte ihr Lachen und wußte mit jedem Schritte deutlicher, daß jene Fremde die Frau, die in dem Rollenbude in ihrer Hand auf ihre Bewirtung wartete, ähnlich war.

Der hörte die Worte des Direktors ein, mit denen er ihre anfängliche Verstärkung über diese ihr garnicht liegende Rolle von einigen Stunden abgetan hatte: „Sie werden schon mit ihr frech werden, denon bin ich jetzt überzeugt. Und eine andere als Sie kann diese Rolle gar nicht spielen.“

Ohne sich darüber bewußt zu werden, hatte Maria Koppenhöfer den Weg zum Theater eingeschlagen und stand nun ganz erstaunt vor dem Bühneneingang. Eine andere als die, welche vor einer Stunde von hier aus voll ihrer Unzufriedenheit den beschäflichen Weg in die blühende, kleine Stadt angetreten hatte.

Da begannen sie zwei besonders gut befreundeten Kollegen, die eben von der Probe kamen. Sie lachten ihren Kummer. Niemand spielt gern eine Rolle, die ihm nicht liegt.

„No, wie steht's?“ fragten sie wie aus einem Munde und lachten sie dann fast erstaunt an: „Du siehst ja so merkwürdig anders aus; so abgelaufen, so...“

Maria Koppenhöfer schlug mit der Hand leicht durch die Luft, lehnte sich dann an einen Garderobenstiel, rief halblaut ins Leere: „Einen Strudelnder.“

Nun wußten die beiden, worum es ging. Schweizend lachten und hörten sie zu. Maria Koppenhöfer rief, als nahme sie ein Glas vom Schminktisch, seite es an und sagte dann durch ein fast verträumtes Lachen hindurch: „Ein guter Korn ist nie von schlechten Eltern.“ Sie sprach mit einer dunklen, fast männlichen Stimme. Dennoch war es eine weiche Altstimme. Aber ihr Lachen klang unzijn, ein wenig bitter, und der spöttische Zug um den Mund stand deutlicher im Hintergrunde als je zuvor. Dann stand sie auf und ging aus der Garderobe hinaus, genau so, wie jene vor kurzen aus der Gauklerhöhle angestellt war: Mit kurzen, eifigen Schlägen schlenkerten Arme und einem eigenhändig in den Schultern ruhenden Kopf.

„Jedehalt“, sagten die beiden Kollegen wie aus einem Munde.

Und die Aufführung dann war ein ganz großer Erfolg von Maria Koppenhöfer, der heutigen Staatsschauspielerin. Schimmel-Falkenau.

Reiben, Frischleber, Wonen, Rind mit 7750 Kilo, Kalb mit 2000 Kilo, Schwein mit 1575 Kilo und Hammel mit 1500 Kilo vertreten sind, wozu noch rund 75 Zentner an Wurst, Schinken und Speck kommen. Der Getränkeverbrauch beträgt 2700 Kilo, und auf gründlich lämmenden Eisboden kostet nicht weniger als 2600 Kilo Bier aller Art und der Bierzehr.

Über den Durchschnitt 1500 Flaschen Wein, 1350 Flaschen Mineralwasser, 350 Flaschen Bitter oder Art um. Als weiterebaumtätschliche Bedrausshäfen wären u. a. noch zu nennen: 500 Zentner Kartoffeln, 170 Zentner

Sonntag

von 2 bis 6 Uhr

TRANKE
HAUS UND KUCHENGERÄTE

VERSSESSTEL TEL. 27824
gleich bei der Feuerwehr

Frühstücksmilch, 110 Zentner Dösgengemüse, 200 Zentner Mehl, 2500 Kilo Hähnchenfleisch, 2750 Kilo Rindfleisch, 875 Kilo Käse, 1000 Kilo Butter, 1000 Kilo Käseflocken usw.

Und oben auf dem Hähnchenfleisch, lachen, scherzen und sitzen die Biergäste und freuen sich, da Seestadt immer hungrig macht, schon auf die nächste Mahlzeit, ohne an nur die geringste Abmilderung zu haben, welche ungemeine Arbeitsleistung dazu gehört, diese 1500 ewig hungrigen Mäuler zu stopfen.

Schnitte die den Sommer künden



Spinat schmackhaft zu verwenden.

Spinat, ein überaus gesundes — und auch preiswertes Frühstücksmittel, sollte von Kindern wie Erwachsenen reich genutzt werden. Er kann auf die verschiedensten Arten zubereitet oder direkt verwandt werden. Bewährte Rezepte sind folgende:

In der modernen Ernährungsweise wird Spinat nicht mehr mit viel Wasser abgebrüht, da sonst viele Nährstoffe verloren gehen. Man gibt den Spinat entweder ohne Wasser zum Dauer, eventuell mit einer Spur Getz, läßt ihn dampfen und verzubert ihn darüber, oder, wenn man ihn leicht berben Geißelad, den er dann behält, nicht leicht, läßt man ihn mit ganz wenig Wasser zu (er steht leicht Brühe), läßt ihn nur kurz aufwärmen und nimmt ihn sofort aus dem Wasser, ohne ihn weiter zu behandeln.

Spinat in asiatischer Art. Man brüht den Spinat leicht ab, gibt ihn in einen Topf mit reichlich Olivenöl oder gutem Soße, röhrt ihn etwas durch, wobei er sich schon ziemlich verfroht, würzt ihn und gibt ihn zu Fleisch.

Salat mit Spinat. Die rohen Blätter werden sehr gehackt, eventuell mit einigen Salatblättern gemischt, und mit etwas Gewürz und Zitronensaft gewürzt. Ein anderer Spinatauflauf kann ebenfalls gefüllt werden. Spinat oder übriggebliebener nicht zu dünnes Gemüse mischt man mit eingemachten Tomaten, die gut ausgedrückt sind. Ein Glas Johannisbeeren Wein zu Schne, schmeidet zu Spinat und bringt das Ganze in einer gut gebutterten Form. Man kann obenau etwas Semmelbrösel kreuen und einige Butterstücke auslegen. Auch Reze von Fleisch können in den Auflauf getan werden.

Spinatfleisch in der Form gebunden. Dünne Eiertücher werden auf der Platte gebacken, mit fettigem Spinatgemüse bestreut, gerollt, in eine geweifte Form nebeneinander gelegt, mit Et und etwas Milch überzirk und leicht überbacken.

Rohe Spinataufläufe. Eine Handvoll jungen Spinats wird gewaschen und mit Butter gedünstet; es kann auch ein Rech-Spinatgemüse verwendet werden. Vier Eiweiß werden mit dem Butter gedünstet, ebenso auch ein Bieret. Vier Eiweiß nebst Gewürz (Anis, Muskat, auch pulverisiertes Käse). Eine gesetzte Form wird zur Hälfte mit der Masse gefüllt und überdeckt. Die Masse geht doch auf.

In den Wirtschaftsräumen eines modernen deutschen Ozeanriesen

auf einer Fahrt von Hamburg nach New York.

Wer noch nicht Gelegenheit hatte, die sich lagenden im Hause eines sozial kommenden Hauses befindlichen Wirtschaftsräume zu besichtigen, kann sich keinen Begriff machen, wie reiche Raumausstattungen mitteßt werden müssen, und welche unerschöpfbare Arbeitsleistung dazu gehört, die etwa 1500 Biergäste während einer solchen Reise zu versorgen. Jämmerlich betrifft man — natürlich nur mit Genehmigung des Raumantreiters — die Küche. Ein mehr als erstaunlicher, vor Sauberkeit blinder Raum, dessen Mitte ein riesiger kreisförmiger Tisch mit 24 im Betriebe befindlichen Kochstellen einknimmt. Auf diesen Kuppelplatten und teile jeder Kochstelle sind zwei und zwei in diesen blühenden Künsten, für das Geschäft, Treiben der 110 ganz in blendendem Weiß gefertigten Küchenbermännchen widergespielt. Außerdem sind noch eine Anzahl kleinerer und Spezialküche vorhanden, so daß etwa 40 Brennkästen dauernd unter Betrieb stehen, sans abgesehen von einer gesonderten Küchenanlage, in der für etwa 500 Mann Platzung gestellt wird.

Es ist gerade Mittagskunstzeit. Gleich einem aufgeladenen Bienenkorb schwirrt alles durch den Raum, jeder Mann ist auf einem Polten und weiß, daß alles „wie am Schnürchen“ geht. Der Biermeister, der Biermeister, der Biermeister, der Biermeister, ebenjedem Gemüseplatte und Salaten aller erdenklichen Art kommt das Auge, die auf Silberplatten appetitlich angesicht, gebratenen und gebundenen, geschnittenen und sorgfältig gesetzten Fleisch- und Bierbüchsen jeder Art und Sorte, deren angenehmer Duft, vereint mit dem der feinste ausgewählten Tücher, in recht verlockender Weise die Räte umgibt.

Während alle die guten Sachen nach dem Speiseplatte wenden, kann man die Küchentischler bewundern, deren Jungen und geschulten Händen waren, gewandt am Säubern sowie Eis- und Tischlerei entzückend, was sich noch die Kunstmeister und wunderbar geschickte Torten und Tafelausstatter aus, gesellen.

Unweit der Küche befindet sich die Baderäume, in denen täglich viermal 3000 frische Brüder gebadet werden und sezen 200 große Badekabinen aller Art alljährlich die Badekunde verlassen. Dazu kommt noch eine Anzahl anderer Kabinen, Tee-, Wein- und sonstiger Sozialgebäude, zu allen diesen Sachen, inbegrißt der Küche, täglich etwa 3500 Eier verbraucht werden.

Bei Besichtigung der weiteren Provinz, bzw. Bäderräume kostet man in der Fleischküche auf unabsehbare

Banigebäcktes Sommeret mit gewürzten, verschwundenen Süßigkeiten, der Brotkasten, Ultra-Schnitt K 7822.

Unausig gebackenes Sommeret mit gewürzten Süßigkeiten, der Brotkasten, Ultra-Schnitt K 7842.

Das löscherliche Zeichen des Sommers sind die bunten, geblümten oder gekreisten Kleider. Es können auch in kleinen Kramwettmuster bedruckt sein. Streifenkleider aus Wolfsfellen verlangen nach einer sportlichen Wucht, die aber so läßt kein Raum, daß man nichts lieber anzieht, als gerade ein einfache Kleid. In läßlicher Gegenüberstellung laufen die Streifen längs und quer. Wenn die dadurch entstandene Abwechslung nicht genügt, dem bleibt noch die Möglichkeit eines strengem Kramwettmuster oder ein Stückchen Reck, verschlüsselt mit lustiger Tropfen hinzugefügt. Kleider aus Kramwettmuster mit einem zentraler runder Halspartie und geblümtem Gürtel. Reizend Frauenschleife wird einem anderen Modell den Vorzug geben, das in mehrfarbiger Teilung Blaufrot und gegenseitigen Leibchen verbindet, als diese kost zum Glückliches für vollschlanke Gestalten, als diese kost zur Niedlichkeit gejogene Kaltendrapierung. Die reizende Garnitur und die weiche Wachsturkästen sind gebildete Kleider leisten. Hier ist alles erlaubt, was gefüllt: die zierlichen Rüschen, die jenen Blüten, die lose fallenden Schärpenenden. Ergendwo gibt es dabei höchst eine kleine

Seidenstoffe Waschstoffe Wollstoffe

Ultra-Schnitte, modisches Beiwerk, schöne Knöpfe, alles finden Sie in reicher Auswahl in unseren Spezial-Abteilungen.

KRÜGER & BRANDT
WILSBACHEN - BIELEFELD

Drapierung, ein paar gezogene Falten, etwas Verschlungenes. Dem das ganze Kärtchen weiblicher Schnellendruck wird zur Anwendung gebracht und erweitert mit den entzückenden Blumemustern um die Worte, der Schönheit der Frauen zu dienen. Kurze Röcke haben dem handähnlichen Stumpf einen großen Spielraum. Kurze Röcke geben ein langes Stück Arm bis zum Knie Handdruck frei. Nur der Ausschnitt verhüllt, sonst er kann, denn die Mehrzahl der Kleider liegt hoch zum Hals hinunter, läßt mit einem Kringelchen oder beschöpften Aufschlägen ab und öftner, sich füllen zu einem im Sommer doch eigentlich recht erwünschten Ausschnitt.

Küche und Haus

Für die Siedlerfrau.

Heute erneut wieder das Verhältnis für den Wert der Küchenkräuter, Suppen, Salat, Tunken, Gemüse, Fleisch und Braten werden durch Kräuter kochmacher und geländer in vielen Häusern durch das Verwenden von Kräutern das ausländische Gewicht überfließt, jedoch die Siedlerfrau kann davon keinen Nutzen haben.

Frühstück ist ein kleines Beet, 80 bis 100 Centimeter breit, in der Nähe des Daches geplant. Beidseitige Dämme sind nicht erforderlich, aber es ist gut, vor der Beeteilung dem Boden Komposterde zu zusätzen. Man teilt das Beet durch kleine Holzstübe ab und bringt auf die eine Hälfte die ausdauernden Kräuter und läßt auf die andere die einjährigen.

Aussaat der einjährigen Kräuter:

1. Karottensalat oder Gurkensalat für grünen Salat oder Gurken, soll häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden, das sie kann ausbreiten.

Die mehrjährigen Kräuter:

1. Schnittlauch, der grüne Beize, zu Salat, zu Salaten, Gurken, soll sich häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden, das sie kann ausbreiten.

Die mehrjährigen Kräuter:

1. Schnittlauch, der grüne Beize, zu Salat, Gurken, soll sich häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden, das sie kann ausbreiten.

Die mehrjährigen Kräuter:

1. Schnittlauch, der grüne Beize, zu Salat, Gurken, soll sich häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden, das sie kann ausbreiten.

Die mehrjährigen Kräuter:

1. Schnittlauch, der grüne Beize, zu Salat, Gurken, soll sich häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden, das sie kann ausbreiten.

Die mehrjährigen Kräuter:

1. Schnittlauch, der grüne Beize, zu Salat, Gurken, soll sich häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden, das sie kann ausbreiten.

Die mehrjährigen Kräuter:

1. Schnittlauch, der grüne Beize, zu Salat, Gurken, soll sich häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden, das sie kann ausbreiten.

Die mehrjährigen Kräuter:

1. Schnittlauch, der grüne Beize, zu Salat, Gurken, soll sich häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden, das sie kann ausbreiten.

Die mehrjährigen Kräuter:

1. Schnittlauch, der grüne Beize, zu Salat, Gurken, soll sich häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden, das sie kann ausbreiten.

Die mehrjährigen Kräuter:

1. Schnittlauch, der grüne Beize, zu Salat, Gurken, soll sich häufig selbst wieder aus.

2. Rüben für Salat und Gurken, Tunken zu Fleisch oder Fleisch, soll sich auch selbst wieder aus. Eine zweite wichtige Aussaat machen im Juni für die Einlegesauzen.

3. Körbel für Suppen, grüne Säuce, streut oft selbst Samen, sonst mehrmals im Jahr aussetzen.

4. Bohnenwirke für grüne Bohnen, ist auch zum Trocknen für den Winter geeignet.

5. Bohnensalat für Suppen, Salat, Fleisch- und Fleischsalate.

6. Petersilie.

Anpflanzung der mehrjährigen Kräuter:

Man faust sie als Sträucher oder teilt sie selbst als vorhandene und pflanzt jedes Stück neu. Dabei muß jeder Blätter genug Raum gegeben werden

