

Beilage
zur
Westwälder Zeitung.

Ämtliches Kreisblatt für den
Oberwestwälder Kreis.

Verlag von
Carl Ebner,
Moringen.

Landwirtschaftliche Mittheilungen.

Kopf ohne Herz macht böses Blut,
Herz ohne Kopf tut auch nicht gut;
wo Glück und Segen soll gedeih'n,
muß Kopf und Herz beisammen sein.

Bodenstedt.

№ 39.

Quittenfrüchte.

Im Laufe der letzten Jahrzehnte sind die Quittenfrüchte immer mehr zu beliebten Koch- und Genußfrüchten geworden. Nichtsdestoweniger wird ihr hausgärtnerischer Anbau noch nach wie vor vernachlässigt, obgleich sie hierin besonders dankbare Fruchtträger sind und unter denselben Existenzverhältnissen wie jede andere Obsthäuser wachsen. Mit dem etwas herben Geschmacke sind zwar die Quittenfrüchte für den Rohgenuß nicht sonderlich beliebt, gekocht und eingemacht lassen sie aber eine äußerst vielseitige, speisewirtschaftliche Verwendung zu. So dienen sie beispielsweise zur Bereitung von schmackhaften Kompotts und Marmeladen, Pasten und Gelees, zur Herstellung von Quittenbrot, Quitteneis und Quittenlikör; durch Einlegen in Zucker und Öl lassen sie sich ferner zu wohlgeschmeckten Reisspeisen benutzen, und als Zutat zu Apfel- und Pflaumenmus geben sie diesem eine besonders hübsche Farbe und einen aromatischen, pikanten Geschmack, so daß sie auch für Konditoreizwecke hoch geschätzt werden. Daneben finden sie noch zu medizinischen und kosmetischen Zwecken ausgiebige Verwertung, indem der an den unzerquetschten Kernen haftende bezw. im geräumigen Kernhause vorhandene Schleim zur Gewinnung von Augenwasser und als kühlendes und linderndes Mittel bei Hautverletzungen gebraucht wird, sowie der Frisierkunst dazu dient, widerstrebenden Haarwuchs zu glätten und in die gewünschte Lage zu bringen. — Der Fruchtbildung nach werden Apfel- und Birnquitten unterschieden; erstere sind feinschalig und vorwiegend von kleiner bis mittelgroßer, apfelartig runder Gestalt, während letztere durchweg größere birnförmige Früchte mit dicker und wolliger Schale besitzen. Im Geruche und Geschmacke sind beide Arten ziemlich gleichwertig. Wegen der Größe der Früchte und dadurch größeren Ergiebigkeit im wirtschaftlichen Verbräuche wird im gärtnerischen Anbau indessen die Birn- der Apfelquitten vorgezogen. — Als besonders ertragreiche und fleischharte Quittensorte hat sich hierbei vor allen anderen die aus Transkaukasien stammende Persische Zuderquitten bewährt, deren mittelgroße Birnfrüchte früh reifen und von ausgeprägt mildem und süßem Geschmacke sind. Die Sorte ist als Baum und Busch gleich

fruchtbar und ziemlich üppig wachsend. — Der Form nach größere Früchte trägt die Portugiesische Birnquitten, deren zartes und würziges Fleisch von einer glänzenden, glatten Schale umschlossen ist und wegen der eigenartigen Würze des Fleisches für Konditoreien ganz besonders begehrt wird. — Eine wertvolle amerikanische Züchtung ist die Birnquitten Reas Mammoth; sie liefert sehr große, zartfleischige, orangegelbe Früchte von hübschem appetitlichen Aussehen und feiner Würze. — Eine Züchtung gleichen Ursprungs ist Pullers Birnquitten, die großfrüchtige, aber feinwürzige Früchte reift und außerordentlich reichtragend ist. — Einer großen Beliebtheit erfreut sich auch die bereits Ende September völlig lagerreife Championsquitten, die bezüglich wirtschaftlicher Ergiebigkeit der großen Früchte und im würzigen Geschmacke sehr der Portugiesischen Quitten ähnelt, wenn letztere auch wegen ihrer feinen und zarten Fleischstruktur der Konkurrentin auch bedeutend bevorzugt ist. — Von besonders gutem Geschmack ist ferner die birnenfrüchtige Mustatquitten, mit außerordentlich fester und massiger Fleischbildung, sowie die Konstantinopeler Quitten von hübscher Birnenform und pflanzlich fräftigem Wuchse. Von nur schwachem Holzwuchse ist dagegen Woods-Prolifiquitten, deren Früchte sich durch eine wunderhübsche Goldfarbe auszeichnen, einen pikanten Geschmack besitzen und mit beiden Eigenschaften an der Sorte De Bourgeant ein würdiges Gegenstück finden. — Als Apfelquitten wird nur die Sorte gleichen Namens angebaut. Die einer richtigen Apfelgestalt gleichenden Früchte sind zunächst gründlich gelb, nehmen jedoch mit zunehmender Reife an Goldfärbung zu und zeigen nach eingetretener Lagerreife ein sattes Zitronengelb, das sie im Handel besonders leicht veräußlich macht. — Außer den aufgeführten Fruchtquittensorten werden in den Katalogen der verschiedenen Baumschulen noch eine ganze Anzahl weiterer Züchtungen angeboten, die sich jedoch alle mehr oder weniger in Form, Farbe, Fleisch und Würze ähneln und auch in der Fruchtbarkeit des Baumes ohne nennenswerten Unterschied sind. Letztere hat vielmehr immer eine sorgsame Baumpflege zur Voraussetzung, und je zweckdienlicher diese vom Besitzer erfüllt wird, um so größer ist die Fruchtbarkeit der Quittenpflanzen. Ganz neben-

sächlich Bedeutung bleibt dabei, ob man die Quitten als busch- oder baumförmige Gliederungen anpflanzt und ihnen hierbei Einzelstandplätze anweist, oder ob man sie als Gebüschsträucher in entsprechenden Pflanzungen benutz, wenn ihr Kulturplatz nur lehmhaltigen und humusreichen Charaktere ist und nicht unter Wassermangel zu leiden hat, da dann die Früchte leicht abfallen und der Ernteertrag minimal ist. — Der Schnitt beschränkt sich lediglich auf die Entfernung zu dicht stehender Zweige und wird nur in mehrjährigen Zwischenräumen vorgenommen. Im übrigen bleiben sich die Quitten in der pflanzlichen Entwicklung selbst überlassen.

Emil Gienapp-Hamburg.

Düngung.

Kunstdünger oder Stallmist. Wir können unsere Landwirte nicht eindringlich genug mahnen, den Stallmist, diesen Schatz auf dem eigenen Hofe, sorgfältig zu behüten und zusammenzuhalten, ehe man daran geht, Kunstdünger zu kaufen. Wer aus seinen Ställen den Stickstoff der Kotmasse als kohlenfaures Ammoniak zum Fenster hinausfliegen läßt, wer die leicht löslichen Düngerbestandteile der Jauche in das Erdreich des Hofes versinken oder in den Dorfgraben laufen läßt, so daß die Luft ihn überall durchströmt und die Verwesungsvorgänge, welche seinen Aderboden lockern sollten, mehr als billig auf der Miststätte nutzlos sich abspielen läßt, der ist ein schlechter Rechner, auch wenn er die wohl-erkannten Mängel seines Stallmistes durch Kunstdünger weitzumachen sucht. Die Wertschätzung des Stallmistes durch die sorgfältigste Pflege desselben ist der Anfang zum rationellen Wirtschaftsbetrieb.

Saatgut.

Das Saatgut ist von großer Bedeutung für den Erfolg des Anbaues. Die bei uns angebauten Weizenarten sind: der gemeine Weizen, der bald begrannt als Hartweizen und unbegrant als Kolbenweizen vorkommt, und der englische Weizen, welcher stets begrannt ist, zweitheilige Ähren und etwas rundlichere Körner hat, als der gemeine Weizen. Die häufig mit seinen

Haaren bedeckten Spelzen fühlen sich sammetartig an. Die englischen Weizen sind fleberärmer als die Kolbenweizen, werfen dagegen einen höheren Ertrag an Körnergewicht ab und werden deshalb in den milderen Gegenden trotz des niederen Preises mit Vorliebe angebaut. Von den verschiedenen Dinkelsorten eignet sich der rote mehr für schwerere Böden und liefert reichere Erträge, während der weiße auf leichteren Böden noch gut gedeiht und etwas früher reift. Obgleich es nur eine Roggenart gibt, so werden doch häufig neue Spielarten empfohlen, welchen man besondere Eigenschaften, als: langes Stroh, schweres Korn, starke Bestodungsfähigkeit usw., nachrühmt, die sich aber meistens nach wenigen Jahren verlieren, so daß man wieder zu der in jener Gegend gebauten Sorte greift. So wurde der russische Winter- und Staudenroggen seiner Samenbedarfs, sowie der langen Halme wegen besonders gerühmt, wogegen aber diese Vorteile in der Praxis gegen das massenhafte Ausfallen der Körner bei zu großer Reife oder bei langem Stehen auf Haufen verschwanden.

Milchwirtschaft.

Wieviel Liter Milch kommen auf ein Pfund Butter? In der heutigen Zeit, wo geringes Wiesenfutter nicht durch Kraftfutter ausgeglichen werden kann, muß man auf ein Pfund Butter mindestens 15 Liter Milch rechnen.

Hauptpflege und Milchertrag. Durch Beobachtungen in der Praxis und durch genau durchgeführte Versuche ist festgestellt worden, daß die Hauptpflege der Milchkuhe von großem Einfluß auf den Milchertrag ist. Der Unterschied in der täglichen Milchmenge beträgt etwa $\frac{1}{4}$ Liter. Es ist dieses dadurch zu erklären, daß Tiere, deren Körper mit einer Schmutzhaut bedeckt ist, in ihrem Wohlbefinden beeinträchtigt werden, und gerade dadurch kann die Milchergiebigkeit noch mehr beeinflusst werden als bis zu $\frac{1}{4}$ Liter. Ebenso wichtig ist die ruhige Behandlung der Tiere, die zur Weide getrieben werden. Eine mir bekannte Bauernfrau konnte an dem Milchertrag spüren, ob die Kühe von ihren Mädchen oder von einem Jungen getrieben worden waren. Im letzten Falle gaben sie bis zu einem Liter weniger, weil sie mehr gejagt und getrieben wurden. Ruhige, sanfte Behandlung ist von größter Wichtigkeit.

Abgabe der Milchkuhe. Durch die zwangsweise Abgabe von Milchkuhen zu Schlachtzwecken ist die Milchwirtschaft schwer getroffen worden. Die sogenannten Vertrauensmänner, in manchen Gegenden Mehger aus der nächsten Großstadt, wählten vom Standpunkte des Mehgers aus, ohne auf die Milchwirtschaft Rücksicht zu nehmen. Besser ist es da gewesen, wo eine Dorfkommision gebildet war, welche das Vieh abnahm. Das waren Leute, mit denen man sprechen konnte und die auch Rücksicht auf ein besonders gutes Milchtier nahmen. Wenn in dieser Weise gearbeitet wird, kann noch manches gute Milchtier vom Schlachtmesser gerettet werden. Und Milch tut nun doch auch so bitter not.

Das Buttern. Es kann sowohl Milch als Rahm verbuttert werden, doch ist das letztere wohl am meisten üblich. Die Erfahrung lehrt nämlich, daß die Milch sich direkt nach dem Melken am allerleichtesten ausbuttern läßt, und zwar niemals ganz vollkommen. Es muß eben erst eine gewisse Butterreife eingetreten sein. Saurer Rahm buttert am leichtesten und vollkommensten aus. Bei ihm läßt sich die Käseinhülle am schnellsten entfernen und dadurch auch die Oberflächenpannung der Fetttügelchen am leichtesten überwinden. Die geeignetste Futterungstemperatur liegt so um 15 bis

16 Grad Celsius. Bei kühler Temperatur dauert das Buttern länger. Bei höherer Temperatur (bis 20 Grad) geht es schneller, aber doch nur auf Kosten der Ausbeute.

Pferdezucht.

Möhren als Pferdefutter. Die Verfütterung von Möhren an Pferden ist aus verschiedenen Gründen sehr zu empfehlen. Die Möhren wirken schwach abführend und bilden deshalb bei Verdauungsstörungen ein sehr geschätztes Mittel. Besonders vorteilhaft zeigt sich diese diätetische Wirkung bei der Verabreichung von Trodenfutter, sowie bei Pferden, die nach einer schweren Arbeitsperiode eine längere Ruhe genießen. Ebenso wie im Frühjahr beim Übergange von der Trodenfütterung zur Grünfütterung leicht Verdauungsstörungen vorkommen, wenn der Übergang nicht allmählich erfolgt und im Anfange nicht gehörige Mengen von Raufutter in der Form von Häcksel beigegeben werden, so verhält es sich auch im Herbst beim Übergange zur Trodenfütterung. Statt des im Frühjahr auftretenden Durchfalls stellt sich eine heftige Verstopfung ein. Diese Wirkung wird ausgeglichen, wenn man hinreichende Mengen von Möhren beifüttert, und es ist völlig ausgeschlossen, daß die Pferde während der Möhrenfütterzeit, welche ungefähr vom 1. November bis zum 1. März dauert, die sonst im Winter so gefürchtete Verstopfungskolik bekommen. Was die Weide und die Grünfütterung für die Pferde im Sommer sind, das ist die Möhrenfütterung im Winter, und mit Recht nennt man die Möhrenfütterzeit, in welcher die Pferde überhaupt nur leichte Arbeit haben, „die Badereise“ der Pferde. Im Kriege hat man sich nach den bestehenden Vorschriften zu richten.

Bienenzucht.

Sorge für gute Lüftung. Eine gut gebaute Bienenwohnung darf keine Ritzen oder Löcher haben, wodurch warme Luft entweichen kann. Es ist aber gut, an den Stöcken eine Vorrichtung anzubringen, mittels welcher man in den heißen Sommermonaten im Stande ist, den Bienen frische Luft zuzuführen, und zwar dadurch, daß man an der hinteren Türe oder Seite des Bienenstockes eine Öffnung von drei bis vier Zoll im Quadrat anbringt, welche von innen mit einem Drahtgitter überspannt und von außen mit einem Holzschieber zum Schließen versehen ist. Wenn man an heißen Sommertagen durch Öffnen dieses Schiebers etwas frische Luft in den Honigraum einströmen läßt, so arbeiten die Bienen viel fleißiger. An kühlen Tagen dagegen verschließt man selbstredend die Öffnung mit dem Schieber. Daß der Brutraum zu sehr durch eine derartige Einrichtung abgekühlt wird, braucht man nicht zu fürchten, da schon durch den dahinterliegenden Honigraum für eine entsprechende Erwärmung der einströmenden Luft gesorgt wird.

Geflügelzucht.

Über das Federnfressen der Hühner! Gleichwie das Eierfressen gewöhnen sich besonders die in engen Gehegen gehaltenen Hühner auch das Federnfressen an, welchem Übel nicht so leicht beizukommen ist und welches den Gesundheitszustand der Tiere sehr beeinträchtigt. Die Ungezogenheit entfacht, wenn die Tiere beschäftigungslos im kleinen Raum eng beisammen sitzen und sich zunächst gegenseitig nur lose anpicken, was dann nach und nach zum Ausziehen von Federn ausartet, aus denen die Blutgefäße verzehrt werden. Auch an geringen Verletzungen eines einzelnen Tieres kann der Anfang erfolgen, der dann in

gleicher Weise bei gesunden Tieren fortgesetzt wird. Um dem Übel vorzubeugen, muß für stete Beschäftigung im Laufraum gesorgt werden. Die Tiere müssen unaufhörlich nach ihrer Nahrung suchen und scharren und nie überfüllt eng zusammengepreßt sich aufhalten. Auch die Fleischnahrung durch Knochen-, Fleisch- oder Fischmehl oder geeignete Küchenabfälle darf nicht fehlen. Ferner sind Würmer und Kerbtiere geeignet; letztere finden sich im Waldlaube vor und Würmer ziehen die Hühner aus dem frisch umgegrabenen lockeren Boden des Laufraumes. Auch eigene angelegte Wurmguben können für diese Nahrungstoffe ausreichend sorgen. Ist das Übel erst einmal völlig eingerissen, so ist die Heilung nur in völliger Freiheit zu ermöglichen. Für den geschlossenen Raum empfiehlt sich die Anschaffung eines neuen Stammes. Die Tiere können auch in Einzelhaft etwas gemästet und dann geschlachtet werden. Gute Stall- und Laufraum-Einrichtung, sowie zweckentsprechende Fütterung lassen auch dieses Übel von vorn herein nicht hervortreten.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Brombeerwein. Die Brombeeren werden von den wildwachsenden Beeren am wenigsten ausgenutzt. Sie sind aber vorzüglich zu Säften und Liefers, gut behandelt, auch einen guten Wein. Zu diesem Zwecke werden die reifen Brombeeren bei trodener Witterung gepflückt, gereinigt und zu einer breiigen Masse zerstampft. Diese wird mit einem leinenen Tuche leicht bedeckt und bleibt drei bis vier Tage stehen. Dann wird die Masse gepreßt. Der so gewonnene Saft erhält pro Liter einen Zusatz von 1 Liter Wasser, 1 Pfund Zucker und $3\frac{1}{2}$ Gramm Weinstein. Kann man auf 20 Liter Beeren 1 Liter schwarze Johannisbeeren zufügen, so wird der Wein besonders kräftig. Die Masse wird nun im Faße oder im Glasballon zur Gärung gebracht. Die Verwendung eines Gärpundes ist zu empfehlen. Nach sechs bis sieben Wochen ist die erste stürmische Gärung vorbei, und nun wird der Wein zur Nachgärung in ein anderes Faß (resp. Ballon) gebracht. Auf 30 Liter kann man 1 Liter Kognak oder Arrak beifügen. Nun wird das Faß leicht verspundet und der Nachgärung überlassen. Diese dauert bis zum Frühjahr, wo der Wein bei gutem Verlauf bereits auf Flaschen gestellt werden kann. Je älter der Brombeerwein wird, desto kräftiger und besser wird er auch. Die Herstellung eines solchen Weines kann in dieser Zeit sicher empfohlen werden. Wer Brombeerwein machen will, muß schon vorher die Stellen aussuchen, wo viele Brombeeren wachsen und dann die Reife abpassen. Die besten Weine liefern die Brombeeren recht sonniger Abhänge. Bei zeitiger Meldung dürfte der nötige Zucker geliefert werden.

Keine Überstürzung. Bei einer Reise durchs Weinland erzählten mir einige Winzer, daß sie nunmehr alle Obstbäume und Beerensträucher entfernen und in Zukunft nur noch Wein anbauen würden. Von einer solchen Überstürzung ist dringend zu warnen. Die heutigen hohen Weinpreise würden nur dann andauern, wenn nach dem Kriege ein goldenes Zeitalter des Überflusses anbräche und dabei die Grenzen geschlossen blieben, beides wird nicht der Fall sein. Also werden die Preise schnell wieder fallen. Es wäre also töricht, wollten die Weinbauern die Gründungsflucht von 1870 bis 1875 erneuern. Es würde ihnen dann auch nicht besser gehen als den Gründern dieser Zeiten. Vor allem sei gewarnt, geringere, zum Weinbau weniger geeignete Porzellan zu bepflanzen. Obst- und Beerenweine werden in Zukunft sehr gesucht sein.

Hast du noch nie —

AN

Hast du noch nie recht bitterlich geweint,
Daß glühnde Tränen dir hervorge-
drungen,

Noch nie mit einem großen Schmerz ge-
rungen,

Noch nie unsäglich elend dich gemeint?

Hat hohe Freude nie dein Herz geschwellt,
Durchbrausten nie dich stolze Jubellänge,
Daß du fast meinstest, deine Brust zer-
spränge,

Und daß du sei'st der Seligste der Welt?

Wenn solche Schauer nimmer dich durch-
bebt,

Hast du die Feuertaufe nicht bekommen,
Des Daseins Strahlenhöhen nicht er-
klommen,

Und sage nicht, du habest schon gelebt.

Hermann Allmers.

Das Einteilen der Wintervorräte.

Es dürfte sich heute wohl erübrigen,
über Vorräte zu schreiben, dürfte mancher
denken, weil man eben keine hat; aber dem
ist nicht so.

Hast die ganze Landbevölkerung hat
größere und kleinere Vorräte der verschie-
densten Lebensmittel, und selbst in den In-
dustriebezirken haben die Arbeiter vielfach
Kartoffeln, Möhren, Erdkohltrabi, Gemüse
usw. zum Einwintern bekommen.

Es ist dieses Verfahren das einfachste
für die Empfänger. Die Gemeinde braucht
die Massen nicht einzufellern und die Ver-
braucher brauchen nicht stundenlang zu
stehen, um ihren Wochenanteil zu holen.
Endlich wird die Gefahr des Faulens, die
bei Einkellern größerer Kartoffelmengen
immer vorhanden ist, sehr vermindert.

Aber dafür tritt nun eine andere Ge-
fahr ein. Gar manche Hausfrau denkt, ein
so großer Kartoffelhaufen von 10 bis 15
Zentner ginge überhaupt nicht auf, und sie
könne nun lustig und unbesorgt darauf los-
gehen.

Aber wehe ihr, wenn sie es tut. Die
Kartoffellieferung beträgt in den meisten
Gemeinden pro Tag und pro Kopf ein
Pfund, und wurde vielfach die Hälfte der
Gesamtmenge zum Einkellern geliefert. So
hätte zum Beispiel eine Familie zu acht
Köpfen für den Monat 240 Pfund, für die
vier ersten Monate November, Dezember,
Januar und Februar also 960 Pfund.

Wird die Frau nun aber, was nur zu
schnell möglich, täglich pro Kopf auch nur
ein halbes Pfund mehr geben, so reichen
die Kartoffeln, wenn man den Schwund und
die faulen mit 10 Prozent berechnet, kaum
2½ Monate. Eine solche Familie hat also
bereits im halben Januar keine Kartoffeln
mehr, und auch keine Möglichkeit, solche zu
kaufen. Selbst wenn noch Kartoffeln in
dem Orte oder in der Gegend sind, so erhält
sie keine, weil ihre Kartoffelmärkte bis zum
1. März abgerissen sind. Dann aber ist das
Elend da.

Also lieber etwas knapp, als am Ende
gar nichts.

Um aber Selbstkontrolle zu haben,
müssen die Kartoffeln jeden Tag abge-
wogen werden.

Leichter ist dann die Einteilung der
Hülfsfrüchte, Mehle usw.

Hier muß man selbst zur Verteilung
schreiten. Ich hatte zum Beispiel aus
meinem Garten eine schöne Portion Bohnen
und Erbsen getrocknet. Diese sind in Por-
tionstüten abgemessen (Wochenportionen)
und so verteilt, daß sie bis zur neuen Ernte,
also bis Juni, reichen.

Bei Gemüse muß man mit dem Faulen
rechnen. Hier wurden die frischen Gemüse
abgezählt. Die Kopfgemüse, Wirsing, Weiß-
kohl und Rotkohl, reichen bei der getrof-
fenen Einteilung bis etwa Ende Januar,
dann kommt der haltbare Winterkohl und
das Eingemachte. Die eingemachten Ge-
müse: Sauerkraut, Wirsing, Bohnen usw.
bleiben bis Neujahr unberührt und reichen
dann bis zur neuen Ernte. Ganz genau so
geht es mit den sterilisierten Früchten,
Beeren und Säften. Sie sind genau auf die
Monate, ja, auf die Wochen verteilt wor-
den, und zwar jede Sorte bis zu dem
Datum, an welchem sie erneuert werden
kann.

Das sind natürlich nur einige Beispiele,
aber so kann man es mit allen Lebensmit-
teln machen.

Spare in der Zeit, so hast du in der Not!

Hauswirtschaft.

Hühnerfedern als Leeseichen. Schöne
Hühnerfedern benutzt man zur Herstellung
eines hübschen Leeseichens. Man nimmt
einige recht egale bunte Federn, welche un-
gefähr 12 bis 14 Ztm. lang sind, schneidet
die Ringe etwas ab und bindet sie fächer-
artig zusammen. Nun schneidet man schmale
weiße Papierstreifen, so lang wie die
Federn sind, bezieht die Streifen durch
Aufkleben mit Gummiarabikum von einer
Seite mit Seidenbändchen, welche 15 Ztm.
länger sind als die Papierstreifen. Als-
dann werden die Federn auf der Rückseite
bebusamt mit der Papierseite beklebt und
die Bänderchen zur niedlichen Schleife ge-
ordnet, was dem Ganzen ein gefälliges
Aussehen gibt.

Motten aus Postermöbeln zu vertreiben.
Die glattgespannte Rückwand, wo der Stoff
aber Holz läuft, muß mit einem Hammer
leicht geklopft werden, der Stoff wird dann
feucht, ein Zeichen, daß die Brut zerstört
ist. Wo Schnüre sind, muß man diese
lockern und die Vertiefungen mit einem
Wurzelpinsel ausbürsten, überhaupt immer
die Möbel mit der Wurzelbürste behandeln,
jede Woche leicht klopfen, und, wo man mit
den Fingern eindringen kann, die Würm-
chen und Gespinste zerdrücken und ent-
fernen. Nach jedem Ausklopfen und Ab-
suchen die Vertiefungen mit Mottensenz
aussprühen. Hauptsache ist, dem Geziefer
keine Ruhe lassen, und der Erfolg ist sicher.

**Fettflecke aus Eichenparkett zu ent-
fernen.** Tief eingezogene Fettflecke, die
durch Abreiben mit Stahlspanen nicht zu
entfernen sind, bestreicht man mit einem
Brei von gebrannter Magnesia und Ben-
zin. Nach einiger Zeit bürstet man dies weg;
sollten die Flecke noch nicht verschwunden
sein, so weichen sie der Wiederholung des
Verfahrens.

Gemeinnütziges.

Um alten Parkettböden ihre ursprüng-
liche Färbung wieder zu geben, läßt man
einen Teil kalzinierte Soda etwa ¼ Stunde
lang mit einem Teil gelöstem Kalles und
15 Teilen Wasser in einem eisernen Topf
kochen. Die so erhaltene Äthnatronlauge
trägt man mittels eines Luches auf den

Fußboden auf. Einige Zeit darauf reibt
man denselben mittels einer harten Bürste
mit feinem Sand und großen Mengen
Wasser ab, um das alte verseifte Wachs
und alle Unreinlichkeiten zu entfernen.
Alsdann macht man eine Mischung von
ein Teil konzentrierter Schwefelsäure und
acht Teilen Wasser und bestreicht damit
recht naß den Boden. Durch dieses Ver-
fahren wird die Farbe des Holzes ge-
reinigt und belebt.

**Ausrangierte Hängelampen zu ver-
wenden.** Von unbrauchbaren alten Hänge-
lampen schraubt man den Ring ab, der die
Glocke gehalten hat, und bronziert den Be-
hälter mit Goldbronze, und wenn nötig,
auch die Ketten. Man hat nun eine sehr
nette Blumenampel, in welche man ent-
weder einen Topf mit einer Schlingpflanze
stellen kann, oder man schmückt die Ampel
mit gemachten Blumen.

Blätter und Blumen rasch zu pressen.
Für alle diejenigen, welche sich mit Pressen
von Pflanzen beschäftigen, namentlich aber
für solche, welche Blumen und Blätter zur
Herstellung der bekannten reizenden Ar-
beiten in größeren Mengen sammeln, wird
es von Wert sein, zu erfahren, wie sie ihren
Zweck viel schneller und teilweise auch
sicherer als durch die bekannte Manier er-
reichen. Blumen und Blätter sehen nämlich
genau so wie auf dem gewöhnlichen Wege
gepreßt aus, wenn man sie bald nach dem
Abpflücken zwischen feines Löschpapier legt
und ausplättet. Natürlich darf dies nur
auf einem harten Plättbrett geschehen; den
Hitzegrad des Eisens probiert man an
einigen wertlosen Blättern. Sind die
Pflanzen nicht ganz trocken geworden, so
kann man schon nach einer Stunde das Ver-
fahren wiederholen, auch tut man gut, feine
und saftreiche Blumen vorsichtig und nach
und nach zu plätten. Die Wirkung dieses
Verfahrens ist genau dieselbe, wie die des
Pressens, da die Farben nicht angegriffen
werden, außerdem hat man bedeutend
weniger Mühe und ist imstande, manchmal
von einem Tage zum anderen das Material
für eine Arbeit aus gepreßten Blumen zu
beschaffen. Man muß darauf achten, daß
alles gut und trocken wird, und zur Sicher-
heit die frisch geplätteten Pflanzen in ein
Buch legen.

**Um Rost von eisernen Gegenständen, die
sich leicht erwärmen lassen, zu entfernen,**
nimmt man ein Stück Bienenwachs, bindet
dasselbe in einen nicht zu dichten Lappen
und verreibt es auf dem Eisen, welches
dadurch einen feinen Wachsüberzug erhält.
Darauf nehme man einen zweiten Lappen,
tauche ihn in pulverisiertes Kochsalz und
reibe damit Wachs und Eisen ab.

Mittel gegen Fliegen. 1. Stelle Lorbeer-
öl in flachen Gefäßen in die Stube, die
Fliegen können den Geruch nicht vertragen
und entfernen sich. 2. Brenne Kürbis-
blätter an. 3. Koche geraspeltes Quastia-
holz (6 T. auf 8 T. Wasser), lege es auf
einen Teller und streue gestoßenen Zucker
darauf; der Genuß tötet die Fliegen. 4. Stelle an jedes Fenster eine Rizinus-
pflanze; die Fliegen meiden alsdann das
Zimmer.

**Fliegenstecke von Bronze und Metall-
gegenständen zu entfernen.** Die Fliegenstecke
werden mit einem in Spiritus getauchten
Lappen abgewischt. Bei Verzierungen ver-
wendet man eine in Spiritus eingetauchte
Bürste oder Pinsel. Sind die zu reinigen-
den Gegenstände groß, wie zum Beispiel
Kronen, so reinigt man dieselben stellen-
weise und spült sofort mit reinem Wasser
nach.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Beim Gartendoktor.

Der Herbst ist besser geworden, als man dachte. Stillvergnügt spaziert der Gartendoktor zwischen den Beeten umher; sie sind so vollbesetzt wie im Frühling. Spinat, Mangold, Rübsteiel, Krause- und Rosenkohl, Feldsalat, Endivien, Wintergemüse usw. wechseln ab. Im Keller sind Töpfe und Gläser gefüllt, und wenn jetzt die Kartoffelstelle nur sorgt, daß wir genügend Kartoffeln erhalten, so kanns nicht fehlen.

Aber wer kommt denn da? Na die hat noch keinen Hunger gelitten.

Guten Morgen! Sie sind doch der Gartendoktor? Nicht? „Zu dienen, Gnädige, Gnädige. Und Sie?“

„Ich bin die Hofmeiergattin Kummerped. Sie haben meinen Namen doch schon gehört — nicht?“

„Nein, Frau Kummerped, aber was führt Sie zu mir?“ „Ich will mir eine Obstwiese anlegen, damit ich im nächsten Herbst selbst Obst habe. Und da möchte ich recht schöne und billige Bäume kaufen — nicht?“

„Gewiß, da gehen Sie nur zu meinem Nachbarn, dem Gärtner Frohwein, da bekommen Sie schöne Hochstämme zu 1,80 bis 2,50, Halbstämme zu 1,50 bis 2 Mark.“

„Aber, Herr Gartendoktor, das ist doch zu teuer! Nicht! Dafür kann ich sie auch zu Haus kaufen — nicht? Ich wollte höchstens 80 bis 90 Pfennig anlegen, die Leute sollen doch froh sein, wenn sie im Kriege leben — nicht?“

„Da haben Sie recht, Frau Kummerped. Da sieht man gleich, daß Sie Meiergattin sind, die Meier sind ja immer so selbstlos, die nehmen ja nie mehr, als sie kriegen können. Aber gehen Sie mir mal herüber, vielleicht hat er auch was zu 50 Pfennig. Tragen tut das aber in den ersten 10 Jahren nicht. Im nächsten Jahre tragen die Bäume aber überhaupt noch nicht.“

„Das ist aber schade — nicht? Da hätte man schnell etwas verdient — nicht? Aber ich gehe mal herüber — nicht.“

„Du, Gartendoktor!“

„Ach, Frohwein! Was gibts Neues?“

„Da war eben eine schöne Kundin hier. So ein aufgelaufener Rheindampfer hat meine ganze Baumschule durchstöbert und alles gekauft, was ich doch wegwerfen wollte. Alle Rümpel, alles Schiefzeug! Sie suchte sich einfach das billigste.“

„Da verdachst Du Dir ja Deinen Ruf.“

„Nee, durch eine solche Rärrin nicht. Abgesehen habe ich ihr klar und deutlich gesagt, daß sie für gute Bäume auch gutes Geld anlegen müsse, wenn sie aber Schund kaufen wolle, sei es mir egal.“

„Na ich hätte es trotzdem nicht getan, ich hätte ihr gesagt, ob sie zu Haus an verdorbene Wurst zu halben Preisen verkaufe!“

„Recht hast! Aber da kommt sie ja wieder.“

„Ah, der Herr Gärtner? Ich wollte noch fragen. Sie schicken mir die Bäume doch frei — nicht?“

„Jawohl, Madam! Es kommen auch zwei Mann mit zum Pflanzen. Auch liefere ich pro Baum noch einen Pfahl und Dünger für 5 Jahre. Hören Sie, Madam, jetzt kriegen Sie von mir überhaupt keinen Baum, Ade.“

„War das ein komischer Mann, Herr Gartendoktor — nicht?“ „Ja, solche Leute gibt es Madam, ade.“

„Ah, der Herr Redakteur.“

„Ja, Herr Gartendoktor. Ich habe eine ganze Reihe von Fragen aufgeschrieben, die ich meinen Lesern beantworten sollte.“

„Schön, nur heraus damit!“

1. Was macht man mit Tomaten, die draußen nicht ganz reif werden?

„Die bringt man in ein warmes Zimmer, dann reifen sie nach.“

2. Was tut man, wenn an einem Baume die Äpfel aufreißten und faul werden?

„Dann nimmt man sie ab, und bespricht den Baum tüchtig mit Schacht-Obstbaumkarbolin. Der Baum leidet an Fusilladium. Die abgefallenen Blätter werden verbrannt.“

3. Was tut man mit Birnen, die schnell teigig werden?

„Man nimmt ebensoviel Apfel, kocht sie zusammen zu Mus und kocht dieses ein. Es ist prachtvoll als Dessert und als Brotaufstrich.“

4. Wie stellt man eine Saftlösung vorzubereiten sein, um sich in einer einfachen Flasche zu halten?

„Bei sechs Teilen Zucker zu vier Teilen Saft hält sich eine solche Lösung unbegrenzt. Sie verändert sich nur durch eine ganz leichte Alkoholfäulnis, die sie von Jahr zu Jahr besser macht.“

„So ist das alles?“

„Jawohl, Danke schön.“

„Bitte. Im Kriege tut allgemeine Aufklärung besonders not.“

Sorge für Herbstdüngung und Kompost.

Wer auch nur kurze Zeit einen Schrebergarten bearbeitet, wird die Notwendigkeit einer guten ausgiebigen Düngung erkannt haben. Wird nicht gut gedüngt, so ist keine gute Ernte zu erwarten, und nur sehr gut gedüngter Boden kann gute Ernten besserer Gartenfrüchte bringen. Die Beschaffung dieses Düngers ist für den Schrebergärtner leicht, wenn er zugleich Kleinviehzüchter ist, dann braucht er den Dünger seines Kleinviehes nur auf einen Komposthaufen oder in eine Grube zu bringen und ihn verrotten zu lassen, dann hat er in kurzer Zeit ein sehr gutes Material. Wer nun kein Klein- oder Großvieh hat, muß sich den nötigen Düng zusammenkaufen. Beim Bauern bestellen? Gibt es nicht, der hat selbst zu wenig. Aber mancher Geschäftsmann hat ein Pferd. Da kann man leicht einige Schubarren Dünger haben. Ein Nachbar hat Kaninchen. Kaufe auch ihm den Dünger ab. Ein anderer Bekannter füttert ein Schweinchen. Auch er wird dir vielleicht eine Karre lassen. Nun hast du Material. Setze es mit Laub, Stroh usw. zu einem Haufen an und schaufele es zwei- bis dreimal um. Gerade die Mischung der verschiedenen Dünger ist sehr zu empfehlen.

Vorsichtiges Abpflücken der Stangenbohnen. Sobald die Bohnen zu reifen beginnen, glauben manche Leute alle Rücksicht auf die Pflanze beiseite setzen zu können, und sie reißten die Bohnen ab, wie sie sie eben fassen können. Das ist ein großer Schaden für die noch hängenden Bohnen, da die verletzten Ranten sie nicht

mehr ernähren und sie nur notreif werden können. Sie erhalten dann aber weder volle Größe noch vollen Nährwert. Also behandle man die Bohne vorsichtig bis zum Ende. Sie lohnt es. Bohnen, die gut behandelt werden, blühen und tragen, bis der Frost eintritt.

Winterkappus, Wirsing und Winter-salat pflanze man möglichst tief, in rauheren Gegenden in Furchen, damit sie besser vor dem Froste geschützt werden. In ganz kalten Gegenden mache man die Furchen so tief, daß die Pflanzenblätter mit ihren oberen Ranten abschließen. Bei strenger Kälte deckt man dann Tannen- oder Fichtenreisig darüber, und man wird kaum über Verluste zu klagen haben. Es gibt allerdings auch Gegenden, in welchen die Pflanzen nicht durchkommen. Solche Gegenden dürfen die Winterpflanzen erst im Frühling beziehen und pflanzen. Aber sie tun gut, sich doch im Herbst ausgestellte Winterpflanzen zu bestellen. Die bleiben dann den Winter über stehen und werden erst später versandt (also im Frühling.) Sie liefern bessere Ernten als die sogenannten Frühgemüse und sind auch noch früher als diese.

Latrine auf die Felder. Wer mit Latrine düngt, der bringe die Latrine jetzt im Herbst auf die Felder und grabe sie ein. Sie vergärt dann im Winter und verliert alle unangenehmen Bewirkungen. Im Winter gräbt man dann noch Kalk ein.

Der Bastverband an spät oskulierten Rosen kann jetzt nach Beträchtigung des Blattstieles, über dessen Anheftungstelle das Edelauge befindlich, gelöst werden. Je schneller der Blattstiel welkt, je eher erfolgt das Anwachsen des Auges. Je grüner der Blattstiel bleibt, desto früher verrottet Auge und Schildchen. In letzterem Falle ist baldigst nachzuedeln, und zwar unterhalb der Veredelungsstelle auf der ihr entgegengesetzten Seite des Stammes. Die sicherste Veredlung ist stets die aufs schlafende Auge, weil dasselbe auch bei schwacher Dede einem Winterfroste den größten Widerstand zu bieten vermag. Ein solches schwaches, jedoch gut ausgereiftes Auge wird, mit flacher Holzschicht ausgeschnitten, am besten dann eingesetzt, wenn die Wildlingsunterlage nach vorherigem Angießen ein glattes Lösen ihrer Rinde gestattet. Selbst dann löst die Rinde des T-Schnittes im September nur schwer; um so wichtiger ist es daher, wenn das einkehende Schildchen einen gewissen Widerstand zu bieten vermag. Letzteres gestattet allein das mit feiner Holzschicht geschnittene Schildchen. Auch hier gilt es, rechtzeitig den Bast vor Eintritt des Winters zu lodern, da sich der aufsteigende Saftstrom am Auge leicht staut und es zum vorzeitigen Ausrieb veranlaßt oder bei zu straffem Verband das Auge zu wenig ernährt und zur Vernichtung (Abplatzung) desselben beiträgt. Ein scharfes Messer und eine ruhige Hand sind die besten Garantien für den Erfolg eines jeden Veredelns.

Verbrennen der Gartenabfälle. Gartenabfälle, die von erkrankten Pflanzen stammen, also Blätter mit Rost- oder sonstigem Pilzbesatz, Kohlstunkeln mit Knollen, Unkraut mit Samen gehört nicht auf den Komposthaufen, es wird am besten verbrannt. Die Glut des offenen Feuers tötet alle Schädlinge ab. Die Asche liefert einen sehr guten Dünger.