



39

Die Tätigkeit des Landwirts im Monat Oktober.

Von M. Dankler.

Die schwere Kriegszeit stellt an die Überlegung und Arbeitskraft des Landwirts die höchsten Anforderungen. Die diesjährige Ernte ist glücklich und gut hereingekommen; nun ist es höchste Zeit, die Wintersaaten zu beenden.

Auf dem Felde geht es nur langsam vorwärts, da nicht genügend Pferde zur Verfügung stehen, aber wenn jede Stunde voll ausgenutzt wird, so wird es doch schon gehen, besonders, wenn einer dem andern nach Kräften aushilft. Alle brauchbaren Pferde müssen zur Bestellung des Aders herangezogen werden. Die Bestellung der Herbstsaat muß mit doppelter Sorgfalt geschehen. Was die Saatmenge anbetrifft, so darf hier in diesem Jahre auch kein Korn verschwenden werden. Eine große Ersparnis an Saatgut wird durch die Drillmaschinen erzielt und sollen doch größere Besitzer dieselbe an kleinere Landwirte verleihen oder diesen die Saat schnell eindreilen.

Von Weizen rechnet man

breitwürfig 30—50 Kg.
gebrüllt 25—40 Kg.

pro Morgen = $\frac{1}{4}$ Hektar.

Von Roggen

breitwürfig 30—40 Kg.
gebrüllt 25—35 Kg.

pro Morgen. Je nach Qualität und Dike des Saatforns ist bei diesen Angaben genügend Spielraum gelassen; die Saatmengen sollen aber unter keiner Bedingung überschritten werden. Damit das Saatgut nicht durch Vögel aufgenommen wird, sei nochmals auf die Färbung (Schupffärbung) mit Antivolt hingewiesen, die sich ausgezeichnet bewährte. Wo es an Stalldung fehlt, spare man nicht an künstlichem Dünger, wie es in den letzten Nummern angegeben wurde. Jeer werdende Ader werden noch mit Futter für den Frühling eingesät. Eine sehr gute Futterpflanze mit Massenertrag im Frühling ist die Bittelwilde.

Die Wiesen erhalten noch schnell eine Düngung mit schwefelsaurem Ammoniak. Sie treiben dadurch weiter und geben lange Weide. Das Ammoniak schadet dem Weide-

Nummer 39.

Sonntagsblatt

Bauernregeln.

Im Oktober naß und kühl,
Wird der Winter wie ein Spiel.

Wenn es im Oktober schnell,
Ist der Frost gewiß nicht weit.

Sitzt das Band noch fest am Baum,
Reißt ein strenger Winter laun.

Dalton die Straßen stonvium,
Sieh nach Feuerholz dich um.

Tragt der Hase lang' kein Sommerleid,
So ist der Winter auch noch weit.

Ist recht rauch der Hase,
Friert du bald an der Nase.

Sankt Gallen (16.),
Pflüht den Schnee fallen.

An Ursula (21.) muß das Kraut bereit,
Sonst schneien Simon und Judas (28.) drein.

vieh nichts, es soll als deutsches Fabrikat dem importierten Salpeter vorgezogen werden. Es gilt heute alles zu tun, um Deutschland in jeder Beziehung zu stärken.

Im Garten muß nun alles versorgt werden, was nur eben aufbewahrt werden kann. Alle Gemüse, die durch den Frost leiden können, werden in Erdgruben untergebracht. Diese Gruben bleiben aber so lange vollständig offen, bis kältere Fröste eintreten. Schlicht man die Gruben zu früh, so wird alles faul. Auch Möhren, Salatrüben, Wasser- und Stoppelnrüben bewahrt man am besten in mäßig tiefen Gruben auf, die nach Bedarf gedeckt werden, ebenso Sellerie und Petersiliensknollen. Borree wird eingeschlagen. Selleriekraut wird getrocknet. In diesem Jahre darf kein Blättchen verloren gehen. Alle leer werdenden Beete werden gedüngt und umgegraben.

Im Obstgarten wird die letzte Ernte geborgen. Hier gilt das Gleiche: alles muß aufs haltbarste präpariert werden. Das gilt besonders von den beschädigten und wurmfressigen Obst. Es muß gereinigt und eingekocht oder auch gedörrt werden. Besonders für die Verwundeten und Genesenden ist viel Obst notwendig.

Im Pferdestalle sieht es in der Kriegszeit leer aus. Tragende Stuten können arbeiten, müssen aber geschont werden. Alle passenden Stuten werden gedeckt, damit das im Kriege verloren gehende Pferdmaterial nach Möglichkeit ersetzt wird. Die Gebrauchspferde müssen nun tüchtig arbeiten, damit der Ader bestellt wird, sie müssen durch gute Pflege leistungsfähig gehalten werden. Ein brauchbares Aderpferd ist heute ein Schatz, den man nicht sorgfältig genug halten kann. Frischer Hafer wird viel bekömmlicher, wenn zugleich Feldmöhren verfüttert werden.

Im Rindviehstall muß gleichfalls größte Aufmerksamkeit herrschen. Hier kann die Warnung nicht oft genug wiederholt werden, nur kein Vieh abstoßen. Man würde es später zu viel teuren Preisen zurückkaufen müssen. Beim Übergang von der Grün- zur Trockenfütterung sei man vorsichtig. Jeder zu schnelle Übergang bringt Störungen mit sich. Rübren aller Art müssen vorsichtig eingewintert werden, da Kraftfutter teuer werden wird. Sonst ist durch den günstigen Sommer die Gefahr einer Futternot vollständig gehoben. Jedes fallende Kalb soll zur Zucht aufgestellt werden.

Die Schafe haben noch Weidegang, doch sollen Lämmer nur bei schönem Wetter weiden. Lämmer und Mutterchafe müssen morgens und abends gefüttert werden. Für die anderen genügt es, wenn sie nach der Weide Stroh zum Durchstreifen erhalten.

Ziegen sind in dieser Zeit für die Familien der Einberufenen besonders wertvoll und werden demgemäß gepflegt. Für sie ist es ganz besonders zu empfehlen, frisches Laubholz in Bündel zu binden und für den Winter zu trocknen.

Im Geflügelstalle werden die Tiere zur Maß gestellt, die ein Überwintern nicht mehr lohnen. Diese Tiere bringe man in einen warmen, dunklen, ruhigen Stall, der nicht viel Bewegungsfreiheit erlaubt. Als Futter reiche man einen aus Milch und Gersten- oder Maischrot angemengten Feig. Hühner, von denen man Wintereier erwartet, schone man, sie erhalten zu ihrem Futter gehackte Kesseln und Kesselsamen. Der Kalkstrich der Hühnerställe wird erneuert. Die Gänse erhalten zur Maß ein Körnerfutter.

Die Bienen haben in diesem Jahre noch ziemlich standgehalten und teilweise einen hübschen Ertrag an Honig gebracht. Die Heidewanderung mußte wegen des Krieges ausfallen. Es ist nun höchste Zeit, um, wenn noch nicht geschehen, den nötigen Zucker zur Einwinterung zu geben. Pro Stock kommen 10—15 Pfund. Die Einwinterung der Bienen muß in diesem Monat beendet werden.

Landwirtschaft

Die Aufbewahrung der Kartoffeln im kleinen Haushalte. Es ist leider vielfach die irrige Ansicht verbreitet, die Kartoffeln müssen, weil im feuchten Boden gewachsen, auch wieder auf den feuchten Boden kommen: das ist ganz unrichtig. Im Gegenteil: „Trocken liegen sollen die Kartoffeln.“ Nur wenn sie trocken aufbewahrt werden, bleiben sie gut, halten auch länger, keimen weniger und faulen nicht. Wenn man sie daher in trockenem Zustand auf Horden bringt, wie die Äpfel, so bleiben sie am besten. Jedenfalls soll man vorerst auf den Boden Bretter legen, auf eine gute Unterlage oder Jagen. Roh und was vorzüglich gut ist, auf die Bretter noch vorerst zerstoßene Holzstohlen, Jagen. „Baderstohlen“ streuen. Es ist dies nicht etwa bloß eine „Meinung“, sondern eine durch langjährige Erfahrung bewährte Tatsache. Jeder Versuch wird dies

Ja. gang 1915.

Keller längere Zeit gut; allein oft fangen sie auch an zu faulen oder wachsen zu früh aus und werden gar bald immer weniger gut. Lassen sie jedoch schon im Herbst zu wässern ab, so sollte man sie um so sorgfältiger aufbewahren, damit sie wenigstens nicht schlechter werden. Sind sie sogar im Herbst schon wässrig und zum Teil krank, so wolle man sie nicht nur ganz trocken aufbewahren, sondern sogar noch mit Holzkohlen untermischen. Die Kosten sind ja unbedeutend und der Vorteil ist groß. Man probiere es nur einmal und fülle eine Kiste mit solchen Kartoffeln, indem man auf jede Lage wieder Holzkohlen dazwischen streut: man wird staunen über den Erfolg. Sogar schon angekeimte Kartoffeln werden, auf diese Weise mit Holzkohlen vermengt, gewöhnlich nicht weiter krank, und verwundene Knollen erhalten sich ebenfalls gut und faulen nicht. Noch möchten wir auf einen Fehler aufmerksam machen, welcher leider allzuhäufig vorkommt. Wohl jedermann hat schon beobachtet, daß die Kartoffeln manchmal bläulich-graue Flecken haben, welche, weil beim Kochen schwärzlich, gewöhnlich weggeschnitten werden. Dadurch wird aber der ohnehin große Abfall der Kartoffeln noch vergrößert. Woher rühren nun diese Flecken? Antwort: Es sind dies Quetschungen, von der unsanften Behandlung der Kartoffel herrührend. Man werfe daher die Kartoffeln nicht, sondern lege sie sorgfältig aufeinander. Auch beim Transport sollte man viel sorgfältiger mit denselben umgehen. Der bloße Transport macht ihnen nichts, aber das gewaltige Auseinanderwerfen, Stoßen und Fallenlassen der gefüllten Säde oder auch der einzelnen Knollen. Sodann ist noch als großer Fehler zu rügen das zu starke Schälen der Kartoffeln. Nicht nur, daß der ohnehin große Abfall damit noch vergrößert, sondern auch besonders deswegen, weil gerade mit den biden Schnitten das Beste weggeschnitten wird. Gerade unter der Haut liegt der beste Teil der Kartoffeln, während sie gegen die Mitte zu schlecht sind. Man mache also nur die dünne Schale weg und schneide dafür lieber in der Mitte der Kartoffeln den wässren Teil heraus, wenn man doch etwas wegwerfen will. Aber man lasse doch wenigstens das Beste dran. Ein Fehler ist's auch, wenn man die Schnitze oder den Abfall der Kartoffeln ungekocht dem Vieh verfüttert, denn die rohen Kartoffeln sind giftig, auch für das Vieh: die Milch wird dadurch schlecht, und daher rühren oft die schrecklichen Leibesmerzen der armen Kinder, welche mit solcher Milch genährt werden müssen.

Milchwirtschaft.

Verwendung der Magermilch in Kriegzeiten. Die Magermilch soll gerade in Kriegzeiten mehr geschätzt werden, denn sie ist, wie ihr Vorkämpfer Professor Kamp-Bonn ausführt, von großem Nährwert. „Ein Liter Vollmilch enthält soviel Eiweiß, wie 200 Gramm knochenfreies Kalbfleisch. Die Menge des in dieser Milchmenge enthaltenen Milchsüßers entspricht mit einem Kohlehydrat, mit der Stärke verglichen, 200 Gramm Kartoffeln oder anderthalb Semmeln (Brötchen). Die darin enthaltene Buttermenge (das Butterfett) reicht aus, um die Semmeln mit Butter zu bestreichen oder um die Kartoffeln zu rösten. Da in der Magermilch diese Buttermenge fehlt, so unterscheidet sie sich von der Vollmilch nur dadurch, daß mit einem Liter Vollmilch — dem Nährwerte nach — 200 Gramm Kalbsbraten nebst 200 Gramm gerösteter Kartoffeln oder statt der Kartoffeln anderthalb Buttersemmeln gegessen werden, während mit einem Liter Magermilch auch 200 Gramm Kalbsbraten und dazu die 200 Gramm (hier aber butterlosen) Salzkartoffeln oder anderthalb trockne Semmeln verzehrt werden. — Der Unterschied im Nährwert zwischen Vollmilch und Magermilch ist also nicht so groß, wie man gewöhnlich glaubt,

ist noch größer, aber ebenso überzeugend ist die Verwendung der Magermilch: der Küchensettel ist diesmal klein und recht bescheiden, trotzdem läßt er sich von der künftigen Hausfrau, verschieden zum Schlechteren oder zum Besseren, ausführen. Sie will Reisuppe und Kartoffeln aufstischen. Die Suppe kann mit Vollmilch hergestellt werden. Ebenso gut, ohne an ihrem Geschmack etwas einzubüßen, aber auch mit Magermilch. Diesmal nimmt die Hausfrau Magermilch und wird für den Preisunterschied soviel mehr Sped an die Kartoffeln geben, die sonst mager ausgefallen wären und lange nicht so gut geschmeckt hätten.“ Auch Ökonomenrat Herz schätzt die Magermilch und schreibt: „Die (hauptsächlich in Medienburg, Pommern, Hannover) gern gegessene „Mätersuppe“ (Klumpchensuppe) besteht aus Roggenmehl, das mit etwas Salz in gewässelter Magermilch aufgekocht wird. Auch aus anderen Mehlsorten: Grünkern, Grieß, Grütze, Graupen, Sago, Reis, geriebenem oder geschnittenem Teig, Pfannkuchen, Feigwaren, Weiß- oder Schwarzbrot, mit oder ohne Ei und Zwiebeln, werden bekanntlich die verschiedensten Milchsuppen bereitet. Kocht man diese bider und länger, so erhält man die verschiedensten Arten von Brei, Mus oder „Koch“, welche früher das übliche Frühstück auf dem Lande bildeten. Besonders der aus Hafengrütze oder Kernschrot (getrocknetem und grob gemahlenem Spelz, Dinkel, „Besen“), dem sogenannten „Musmehl“, bereiteter Brei war eine kräftigere Kost als der heutige Kaffee, dem er hauptsächlich deshalb weichen mußte, weil er ein mindestens einstündiges Kochen unter stetem Umrühren erforderte. Heute läßt sich das aber leicht umgehen: Wenn man das Mehl oder Schrot abends zehn Minuten lang kocht und in die „Kochlöffel“ stellt, hat man am Morgen ein fertiges Frühstück.

Pferdezucht.

Herzdämpfigkeit der Pferde ist ein Uebel, welches meist durch große Anstrengungen hervorgerufen wird, nicht selten mit Lungen- dämpfung zusammen auftritt und einerseits die Arbeitskraft der Tiere äußerst beeinträchtigt, andererseits auch zu schlimmen Zufällen führen kann. Die Herzdämpfung tritt fast nur bei der Arbeit zutage, dagegen scheinen die Tiere im Stalle vollständig gesund zu sein. Die Herzdämpfung zeigt sich besonders an durch schnell nachlassende Muskelkraft und geringe Ausdauer. Sonst gute Pferde scheinen auf einmal faul und träge zu werden. Dazu läßt der Appetit nach und die Schleimhäute der Nüstern, des Maules und der Augen werden blässer. Der Puls wird schwächer und langsamer. Bei längerer Schonung und guter Pflege gelingt es unter Beihilfe eines tüchtigen Tierarztes wohl eine Besserung herbeizuführen, doch ist es immerhin eine schwierige Sache, da das anscheinend geheilte Tier bei größeren Anstrengungen manchmal wieder zurückschlägt. Wird das Tier nicht geschont, so stellt sich häufiger starker Schweiß ein, das Herz schlägt rascher und unrichtiger, Atembeschwerden gesellen sich hinzu und in kurzer Zeit verwandelt sich ein kostbares Pferd in einen wertlosen, abgemagerten Klepper. Fürsorge ist hier auch besser als Nachsorge, und daher tun besonders Besitzer, die mit Knechten arbeiten, gut, wenn sie streng darauf sehen, daß den Pferden keine übermäßigen Kraftproben auferlegt werden.

Gesflügelzucht.

Hühner Eier für den Verkauf müssen richtig behandelt werden, da man sonst mit den Händlern und Käufern nur zu leicht in Schwierigkeiten gerät und manchen Schaden erleidet, den man leicht vermeiden kann. Es ist wohl bekannt, daß nicht jedes Ei denselben Geschmack hat, aber nur wenigen ist es bekannt,

daß das bittre oder starke Geschmacks schon dadurch hervorgerufen werden, daß die gelegten Eier zu lange in den Nestern liegen bleiben. In lange liegen sie schon, wenn sie täglich nur einmal eingesammelt werden, viel zu lange, wenn die Nester erst über den zweiten Tag geleert werden. Das kommt daher: Wenn das Huhn nach dem Legen das Nest verläßt, kühlt das gelegte Ei sich ab; kommt nun ein anderes Huhn und benutzt dasselbe Nest, so wird das abgekühlte Ei wieder erhit. Durch dieses abwechselnde Erhitzen und Erkalten wird der starke Geruch erzeugt. Daß diese Beobachtung auf Wahrheit beruht, geht schon daraus hervor, daß alle Eier, die ein paar Tage als Nester untergelegen haben, stark schmecken. Nester aber geben auch Anlaß zu vielen Verwechslungen, und falls sie einer besseren Rundschaft in die Hände gelangen, kann vielleicht ein sehr gut zahlender Kunde verloren gehen. In jedem Falle sind Gips- oder Porzellan- oder Nester vorzuziehen, besonders die ersten, und die Ausgabe ist doch nicht der Rede wert. Die Nester selbst müssen sauber gehalten und wenigstens alle vier Wochen, im Sommer alle 14 Tage mit neuen Stroheinslagen versehen werden. Besser als Stroh sind Einslagen von feiner Holzwolle. Ganz besonders aber wird beim Reinigen der Eier gefehlt. Es ist hier zu unterscheiden, ob die Eier an Kunden zum direkten Gebrauch oder an Händler verkauft werden. Die Eier, wenn auch kurze Zeit aufbewahren müssen. Zum direkten Verkauf können die Eier mit etwas Sodawasser schneeweiß gewaschen werden. Eine solche Ware ist schön und macht einen guten Eindruck. Aber haltbar sind zu sehr gewaschene Eier nicht. Durch die längere Behandlung mit Wasser ist der gallertartige Stoff, der die Poren der Eier ausfüllt und so das Innere durch Abfluß der Luft haltbar macht, aufgelöst worden, und diese kann nun ihren Einfluß viel besser geltend machen resp. durch Bazillen der verschiedensten Art. So behandelte Eier faulen schneller und nehmen auch eher den sogenannten starken Geschmack an. Eier, die an Händler verkauft werden sollen, werden mit einem feuchten Luche schnell abgerieben, aber nicht in Wasser gelegt. Der Raum, worin die Eier aufbewahrt werden, muß luftig und frei von starken Gerüchen sein, da solche Gerüche sich nur zu gerne dem Geschmack der Eier mitteilen. Das Alter der abgelieferten Eier muß dem Verkäufer genau bekannt sein: er muß daselbe auch ehrlich angeben, denn gerade beim Eierhandel spielt das Vertrauen eine große Rolle und bringt auch großen Nutzen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Das Bitterwerden ist ein Weinsfehler, welcher bei Verwendung angefaulter Trauben oder bei Verzögerung des Abpressens und Abstehens eintreten kann. Er entsteht durch Gärungspilze, welche die beliebten Rotweingerbstoffe in Bitterstoffe verwandeln. Scheiden diese Bitterstoffe des Weines wieder aus, so ist der Fehler wieder gehoben und der Wein erhält seinen Geschmack wieder. Im andern Falle muß mit Kasein oder Milch geschönt werden, doch gehen dann so viel Farbstoffe verloren, daß er meist nur noch als Verschnittwein Wert hat. Auch hier ist es am besten, durch aufmerksame Kellerbehandlung vorzuzorgen.

Mostfässer reinigt man von dem den Wänden anhaftenden Schleim, wenn man eine feingliedrige Kette, eine Portion Eisenfeilspäne oder auch einige Kilo alter Drahtstifte einführt, heißes Wasser hinzugibt und nun das Faß dauernd rollt. Nach einiger Zeit wird das Wasser erneuert, und dieses geschieht so lange, als das herauslaufende Wasser noch stark schäumt. Dann entfernt man Kette, Nägel usw. und spült zuerst mit heißem, dann mit kaltem Wasser nach.

Sindenburg, wir grüßen dich.
Stolz und groß ist dein Beginnen,
Aber du wirst sicherlich
Vald den Ehrenpreis gewinnen,
So dem Helden wird gebühren,
Der von Sieg zu Sieg kann führen!

Adelheid Etmer.

Selbst, wenn der Frau und Mutter, der Braut und Schwester das schwere Kreuz auferlegt wird, den Geschiedenen nur noch als

Stübe und Keller.

Zwetschenpfannkuchen. Es wird von einem Ei und einem Teelöffel Eieressig ein schlichter Pfannkuchenteig gerührt, dem man in Viertel geschnittene Zwetschen zusetzt. Man bäckt kleine Pfannkuchen von der Masse.

Reinigen weißer Glacehandschuhe ohne Benzin. Zur Reinigung weißer Glacehandschuhe ohne Anwendung von Benzin wird eine Auflösung von Seife in heißer Milch empfohlen. Es ist zweckmäßig, auf den halben Liter dieser Auflösung einen zu Schaum geschlagenen Eidotter einzurühren und einige Tropfen Salmiakgeist zuzumischen. Die Handschuhe werden über die Hand gezogen und mittelst eines Woll-

Gemeinnütziges.

Fettflecken aus Papier lassen sich leicht entfernen, wenn man dieselben mit gebrannter Magnesia einreibt, welche zuvor mit Benzol zu einer krämelig-breiigen Masse angemacht wurde. Die Magnesia wird nach dem Verdunsten des Benzins abgeklopft. Aber Vorsicht beim Gebrauch: Benzol ist feuergefährlich!

Heim Gartendoktor.

(Monat Oktober.)

Von M. Dankler.

Herr Didenbacher kennt eilig an meinem Garten vorbei: „Ach, guten Morgen, Herr Didenbacher! Wo laufen Sie denn so schnell hin? Haben Sie Ihren Garten schon fertig?“

„Ach was! Herr Gartendoktor! Garten hin, Garten her! Zu Kriegszeit kann man sich daran nicht aufhalten. Ich lasse alles liegen.“

„So und da meinen Sie ob ihres Eifers wohl noch ein Lob zu erhalten! Und Sie wollen auch noch „Patriot“ sein?“

„Jawohl! Mehr wie Sie! Da stehen Sie und pflücken Apfel, ganz langsam, da habe ich jetzt keine Ruhe für. Mehr Patriot wie Sie! Na, na, hören Sie mal, Herr Didenbacher, wenn alle Leute dächten wie Sie, dann würden wir trotz unsrer braven Soldaten den Krieg verlieren.“

„Wie erklären Sie das mir? Beweis!“

„Sehr einfach! Sie lassen ihren schönen großen Garten liegen, da verdirbt für vieles Geld Gemüse und Obst. Täten alle Leute so, so hätte unser Land einen Millionenchaden. Und heute haben wir doppelt unser Gemüse, unser Obst, alle unsere Produkte nötig. Unsere Verwundeten sehnen sich nach frischem Gemüse, sie lehnen nach Obst. — Aber was ist Ihnen, Herr Didenbacher?“

Dem dicken Rentner rollen ein paar Tränen über die Backen. „Herr Gartendoktor, ich sehe es ein, ich bin ein ganz gewöhnlicher Lump.“

„Aber Herr Didenbacher!“

„Still, ich muß es doch wissen. Aber jetzt gehts an die Arbeit. Alles wird konserviert und umsonst abgegeben. Und wenn ich noch so einen Esel finde, den soll . . .“

„Guten Morgen, Herr Gartendoktor!“

„Morgen Herr Meyer!“ Herr Meyer holt ein Ästchen aus einem Schächtelchen. „Das ist ein Zweig von einer meiner Goldparmanen, Wintergoldparmanen. Die Bäume stehen sieben Jahre, sind gut gewachsen und tragen sehr schön. Nun aber haben sie alle Krebs. Wie kommt das?“

„Ja, Herr Meyer, diese Wulste sehen zwar krebsartig aus, sind aber kein Krebs. Es sind Saugstellen der Blutlaus. Sind die Knoten zahlreich?“

„Nein.“

„Nun, dann nehmen Sie eine Dose Schacht's Obstbaumtarbolinum. (Daselbe ist gut entgiftet und schadet den Bäumen nicht) und pinseln die Stellen mit einer 10 proz. Lösung tüchtig ab. Im Winter wiederholen Sie das und spritzen die ganzen Bäume durch, dann sind Sie diese Plage los. Aber gründlich spritzen.“

„Ah, Frau Karo, kommen Sie auch noch einmal?“

„Jawohl, Herr Gartendoktor, mein Mann ist eingerückt und nun weiß ich garnicht, wie ich das Gemüse für den Winter verwahren soll. Ich habe noch Kappus, Wirling, Rosenkohl und Winterkohl.“

„Nun, da ist schnell geholfen. Den Winterkohl lassen Sie ruhig stehen, er hält schon einen guten Frost aus; sollte es einmal zu arg kommen, so decken Sie ihn mit einer Lage Stroh zu. Wirling- und Kappus (Weiß- und Rotkraut) legen Sie mit den Wurzeln in eine flache Grube und gießen die Wurzeln an. Darüber legen

Sie zuerst die Bohnenstangen und dann die Erbsenreiser. So lassen Sie alles liegen, bis größere Kälte eintritt. Dann aber decken Sie alles mit Stroh, Laub oder Erde zu.“

„Und meine Möhren?“

„Die können Sie sogar stecken lassen, aber bei Frost, Stroh oder Laub aufschütten.“

„Danke schön.“

„Bitte sehr. Gruß zu Haus!“

Keiner mehr da! — Da ist ja noch ein alter Kriegsveteran. „Was haben Sie denn, Herr Kontrolleur?“

„Etwas Wertwürdiges, Engerlinge mit Schwänzen, die sitzen in dem Grubenwasser, womit ich dünge, zu Hunderten. Da kann man sehen, warum alles abgefressen.“

„Nein, alter Freund! Diesmal sind die Viehter harmlos. Die Schwanztiere sind Larven der Schlammfliege. Sie können nicht fressen, denn sie haben keine beißenden Mundteile und die dicken Fliegen schaden auch nichts, sind auch nicht lästig.“

„So dann setze ich die Tiere wieder in den Schlamm, denn harmlose Tiere töte ich nicht.“

„Bravo! Herr Kontrolleur!“

Ausnutzung des Gartens im Kriege.

Der Garten ist im Kriege wie in allen teuren Zeiten ein Schatzkästlein, denn durch richtige Verwendung seiner Erzeugnisse kann die Lebenshaltung vieler Familien bedeutend verbilligt werden. Es heißt jetzt nur alles ausnützen. Nichts, auch kein brauchbares Blatt darf verloren gehen. Ganz besonders bereite man sich auf die Einwinterung vor, damit man nicht von Frösten überrascht wird. Zur Einwinterung reiche man flache, nicht zu breite Gruben von 1 1/2 Fuß Tiefe aus. Die ausgestochene Erde bringe man als Deckmaterial daneben auf Haufen. Dann trockne man Bohnen- und Erbsenstroh, welches als Deckmaterial gute Verwendung finden kann und versorge sich auch mit trockenem Laube, Sand, getrocknetem Farnkraut und ähnlichem Deckmaterial, damit man bei eintretender Kälte schnell einwintern kann.

Trocknen von Sellerieblättern. Beim Gebrauch von Sellerieknollen fallen immer eine Anzahl Blätter fort, die nun keine Verwendung mehr finden. Diese Blätter binde man entweder in Bündel und trockne sie im Schatten oder aber man bringe sie einzeln in den Backraum des Herdes und trockne sie hier trepp. Wenn im Winter und noch mehr im Frühling die Gewürzkräuter rar werden, leisten sie vorzügliche Dienste.

Monatserdbeeren als Einfassung. Ich habe jahrelang nach einer Einfassung für meine Gartenwege gesucht, die einerseits schön aussehen und lückenlos wachsen und andererseits auch, wenn möglich, noch etwas einbringen sollte. Aber die meisten Pflanzen versagten. Sie entwidelten sich entweder zu spät oder starben zu früh ab, zeigten Lücken oder wuchsen in den Weg und in die Beete hinein. Da zeigte eine Gärtnerfirma die rote, rankenlose Monatserdbeere an, die alle diese guten Eigenschaften haben sollte. Ein Versuch konnte nichts schaden, die Erdbeeren wurden im letzten Frühjahr gepflanzt. Schon nach einer kurzen Ruhepause begannen sie zu tragen, und jetzt tragen sie hunderte Früchte. Die Einfassung ist dicht und buschig, die Pflanzen erscheinen gegen Insektenfraß gesiebt, und es ist auch nicht die kleinste Lücke entstanden. Das Pflanzen dieser harten Erdbeere dürfte zu jeder Zeit, ja bis in den November hinein erfolgen können.

Die Schildblume. Gar oft wird der Blumenzüchter von Bekannten aller Stände angesprochen mit der Bitte, ihm einige Blumen oder Blütpflanzen zu nennen, die im Wohnzimmer stehen sollen und die in der Pflege nicht gerade wählerisch sind. Nun nennt er auch eine Anzahl Pflanzen, von denen er annimmt, daß sie für den Fragesteller passen und dieser eilt, sie sich anzuschaffen. Aber vielfach hat man sich wenig Dank verdient, da die Blumen bei dem Betreffenden nicht gedeihen wollen. Mit einer Pflanze habe ich aber niemals derartige Erfahrungen gemacht, im Gegenteil waren alle, die sich auf meinen Rat die Pflanze anschafften, mir dafür aufrichtig dankbar. Diese Pflanze ist die Schildblume (*Aspidistra*). Sie ist aber nun auch ganz unverwundlich. Selbst wenn sie wochenlang an einer dunklen Stelle aufbewahrt wird, scheint ihr dies keinen Schaden zu tun, und selbst „Blumenfreunde“, die alle ihre Blumen totzücken, bekamen dieses Kunststück bei der Schildblume nicht fertig. Sie ist aus Japan eingeführt worden; ihre Blätter gleichen denen der Maiblume. Man hat jetzt auch Sorten gezüchtet, deren Blätter gelblichweiß punktiert oder gefleckt sind und so eine hübsche Abwechslung bieten. Die größte Art ist *Aspidistra macrophylla*. Dieselbe kommt sowohl ganz grün als auch einfach weißgrün gekreist in den Handel. Die Schildblume ist vor allem eine Blütpflanze, denn die Blüten derselben haben wenig Wert, sind bräunlich von Farbe und erheben sich kaum über die Erde. Die Pflanze läßt sich im Frühling durch Zerteilen sehr leicht vermehren. Die einzelnen Teile werden in neue Töpfe gepflanzt, wachsen ohne Störung weiter und bilden bald wieder neue, kräftige Büsche.

Zimmerfarne sind sehr beliebt, doch sind nicht alle fürs Wohnzimmer passend. Harte Farne aber sind: *Aerostichum viscosum* mit langen, schmalen, ungeteilten Wedeln. Die starke Wellung der Wedelspitze sorgt dafür, daß dieses Farn nicht eintönig wirkt. Die dunkelgrüne Oberseite der Wedel ist mit einem silbergrauen Überzuge versehen und auch die Unterseite trägt einen weichen Flaum. Diese Einrichtungen hindern die starke Verbunkung. Die Wedel erscheinen in großer Zahl. *Aspidium folcatum* mit einmal gefiederten Wedeln ist durch die lederartige Beschaffenheit seiner großen Fiedern gegen übermäßigen Wasserverlust geschützt. Die Fiedern sind sichelförmig. Als Heimat dieses Farn wird China genannt, auch in Japan ist es anzutreffen. *Polypodium glaucum* und *Polypodium aureum* verdienen bei dieser Gelegenheit ebenfalls genannt zu werden. Ersteres ist niedriger als das zweite, im Busch dafür aber buschiger und deshalb dem letzteren auch vorzuziehen. Die dicken, kriechenden Rhizome sind gelbbraun behaart. Die Wedel beider Arten sind tief gebuchtet und von schöner blaugrüner Farbe, die bei *P. glaucum* am intensivsten ist. Für die Kultur sind flache Töpfe oder Schalen den tiefen Töpfen vorzuziehen. Merkwürdigerweise findet man den genannten Farn recht wenig bei den Pflanzenfreunden, während weniger gut haltbare Arten immer anzutreffen sind. Wer sich diesen Farn für seinen Blumentisch zulegen will, der vergewissere sich beim Kauf, daß die Pflanzen im Althause gezogen wurden, sonst wird die Freude daran nicht lange anhalten.

Beim Umtopfen der englischen Geranien ist im Gegensatz zu anderen Arten, wie Zonal- und Scarletpelargonien, der Wurzelballen nur wenig zu stupsen. Während bei letzteren dieser kräftig aufgeschüttelt wird, wird der Ballen der erstgenannten nur etwas gelockert, da sonst der bevorstehende Flor geschwächt wird.