

Ratgeber für Feld und Haus

Nr. 11

Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

Die Anpflanzung von einjährigen Veredlungen.

In gärtnerischen Liebhaberzeitschriften findet man des öfteren Hinweise zur Anpflanzung von einjährigen Veredlungen, ja, selbst in einzelnen Baumschulkatalogen sind empfehlende Begleitbriefe für diese Baumform enthalten.

Wer sich mit Fragen des Obstbaues noch nicht beschäftigt hat — der Anfänger, der vielleicht eben erst daran geht, Obstbäume in seinem Garten anzupflanzen — wird durch solche Ratschläge irregeführt. Damit kann aber dem Obstbau in keiner Weise gedient sein. Wir brauchen zur Erreichung der Ziele freudige Obstzüchter — wir brauchen Vorbilder, die zur Nachahmung anregen.

Wenn behauptet wird, daß die einjährige Veredlung infolge ihrer Billigkeit besonders zu empfehlen sei, so ist dies eine Täuschung. Der Anfänger sollte stets einen fertigen Baum beziehen und dabei nicht auf Kosten der Qualität wegen weniger Pfennige feilschen.

Von vornherein schaltet die einjährige Veredlung für irgendwelche Spalierformen bei allen denjenigen aus, die mit dem Schnitt und der Weiterbehandlung nicht ganz vertraut sind.

Es bleibt also nur die Buschform übrig.

Man überlege sich nur einmal, was aus solchen einjährigen Veredlungen werden soll, wenn nicht die sachkundige Hand eingreift? Wer

sich also Mißerfolg und Argernis ersparen will, der pflanze einen jungen, wüchsigen Baum mit gutem Astgerüst. Hat man später einmal die erforderlichen Kenntnisse sich erworben, so ist gerade noch rechte Zeit, sich mit Experimenten der Selbstanzucht von Baumformen zu befassen. Der Weg ist also gerade umgekehrt, als wie er vielfach gewiesen wird.

Beobachten wir die Entwicklung eines Triebes, gleichviel, ob es ein sogenannter Leitast oder ein Fruchtweig ist, so werden wir überall das gleiche Naturgesetz feststellen können. Der Saft strömt nach oben und bringt an diesen Stellen die dort liegenden Augen zum Austrieb. In den weiter zurückliegenden Partien des Baumes strömt der Saft umso langsamer und ruhiger, je näher der betr. Teil nach der Wurzel zu liegt, deshalb mäßiges Wachstum!

Um nun den Ausgleich in der Entwicklung herbeizuführen, erfolgt der Schnitt. Ohne diesen ist es absolut unmöglich, einen Baum zu erziehen, von dem wir neben möglichstster Langlebigkeit reiche und vollkommene Ernte erwarten können.

In nachstehendem soll nun kurz erläutert werden, wie aus einer einjährigen Veredlung eine Pyramide gezogen wird.

Abbildung 1 zeigt uns eine einjährige Veredlung. Wir sehen unten den sogenannten Wurzelhals, auf welchen im

Jahre vorher ein Auge okuliert worden war. Dies Okulieren geschieht im Laufe des Sommers, nachdem die Unterlage in dem betr. Frühjahr auch geschnitten wurde.

Im Jahre darauf entstand aus dem eingesezten Auge der Trieb, der an den verbliebenen Zapfen der Unterlage geheftet wird, damit er senkrecht und grade in die Höhe wächst.

Nachdem nun im Laufe des Sommers der Trieb kräftig geworden und verholzt ist, wird im August-September der Zapfen herausgeschnitten. Am Bilde 1 ist zu erkennen, daß links das Auge okuliert worden war. Der Zapfen ist bereits entfernt.

Dem zukünftigen Baume wird nun folgende Grundlage gegeben, die unter allen Umständen und überall die gleiche sein soll. Es muß hier unbedingt nach einem einheitlichen System gearbeitet werden. In den Baumschulen ist man heute auch so weit, daß diese für richtig erkannten Methoden allenthalben beobachtet werden. Trotzdem gibt es manchen Feind einer geregelten Anzucht — Leute, die jeden Baum sich selbst überlassen sehen möchten. Diese Art und Weise nennen sie dann „das Natürliche“. Gott sei Dank bringt die Erkenntnis für die Notwendigkeit des Schnittes in immer weitere Kreise. Von rechts wegen sollte man dem vielfach gepredigten Unsinn über Obstkultur von Staats wegen begegnen und Schadenersatzansprüche geltend machen können. Der Kurpfuscher legt man ja auch von Gesetzes wegen das Handwerk. Ist es denn im Obstbau anders? Gält sich denn ein jeder für befugt, Bücher über Obstbau zu schreiben, Bäume zu behandeln, ohne den Beweis antreten zu können, daß er davon etwas versteht? Diese Mißstände sind zweifellos der größere Krebsbissen und hindert eine gedeihliche Entwicklung des Obstbaues. Wohl wollen wir durchaus nicht verkennen, daß es in den letzten 10–20 Jahren rastlos im Obstbau vorwärts gegangen ist, aber verhehlen wir uns andererseits auch nicht, daß noch viel zu tun übrig bleibt.

Nach dieser kleinen, kritischen Betrachtung lehren wir zu unserer einjährigen Veredlung zurück.

Jeder Baum, sei es nun eine Pyramide, ein Busch, ein Kordon oder Spalierbaum, soll über dem Erdboden einen Abstand von zirka 40 cm bis zur untersten Abstufung haben. Dieses Maß wird heute fast allgemein eingehalten. Der Zweck dieses Abstandes ist ohne weiteres einleuchtend. Er ist erforderlich, um den



Abb. 1.

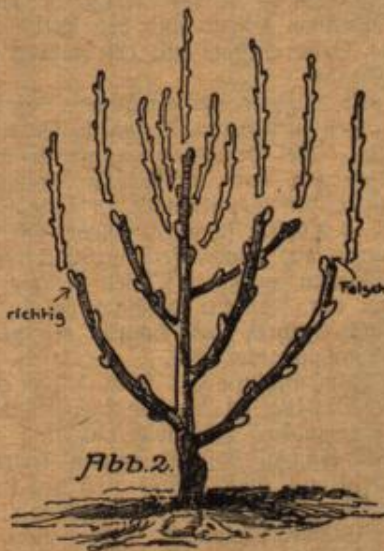


Abb. 2.

Voben bearbetten und blingen zu können, zum Stehen, zur Bodenlockerung und Lüftung. Es geht nicht, daß wir den Baum schon dicht über dem Erdboden sich willkürlich verzweigen lassen.

Wir messen nun also am besten mit Hilfe eines Stäbchens, das in der entsprechenden Länge geschnitten ist, eine Länge von circa 40 cm ab und zählen nun von dieser Stelle an 6 Augen. 5 davon dienen zur Bildung der Astserie, die aus 5 Ästen bestehen soll, das 6. Auge gibt den Leitast. Man wird nun die berechnete Frage aufwerfen: warum gerade 5 Augen für die Astserie? Hier die Antwort: Wenn man an irgendwelchem Aste eines Birnen- oder Apfelbaumes die Augen der Reihenfolge nach zählt, so wird man feststellen, daß das sechste Auge stets wieder über dem ersten steht. Daraus ergibt sich: das Normale für die Astserie ist 5. Der sechste Ast würde, wenn er belassen würde, direkt über dem untersten stehen. Dadurch beengen sich von vornherein beide Äste — Licht und Luft kann nicht genügend herantreten. Der 6. Ast ist überflüssig, also weg damit. Nun wird man entgegenhalten, es sei doch ganz gleich, ob ein Baum 4 oder 6 Äste habe, er wüchse deshalb ebenfalls und bringe Früchte. Gewiß. Wenn wir aber mit nicht mehr Mühe das Beste erreichen können, dann wäre es ein Fehler, so es nicht geschieht.

Das 6. Auge soll stets über dem Zapfen stehen, damit die kleinen, unvermeidlichen Biegungen, die beim Rückschnitt entstehen, wieder ausgeglichen werden. Steht nun beim Abzählen der Augen das 6. Auge für den neuen Leitast nicht über dem Zapfen, so zählt man bis zum 7. oder 8. Auge; eines davon paßt dann sicher. Die von dort an nun zurückliegenden 5 Augen werden dann endgültig für die Astserie bestimmt. Wie eingangs erwähnt, treibt der Saft am stärksten in der Spitze. Lassen wir nun alles wie eben geschildert, so wird uns die Bildung der vollständigen Astserie nicht gelingen. Im Gegenteil werden wir beobachten, daß im nächsten Jahre nur das Leitastauge und wahrscheinlich von den anderen 5 nur die obersten 2 höchstens 3 Augen ausgetrieben haben. Es ist also erforderlich, den untersten 3 Augen zu Hilfe zu kommen, und das geschieht durch Ueberkerben, indem ein halbmondförmiger Einschnitt über, nicht etwa unter dem Auge ausgeführt wird. (Abb. 2.)

Es ist noch nachzuholen, daß der Rückschnitt über dem 6. Auge nicht unmittelbar darüber erfolgt, sondern es bleibt ein sogenannter Zapfen stehen, der zum Anheften des neuen Triebes, der die Verlängerung bilden soll, dient. In Abb. 3 ist eine nach diesen Grundsätzen geschnittene einjährige Veredlung als fertige Pyramide zu sehen.

Die weitere Fortsetzung erfolgt nun genau in derselben Art und Weise wie die Bildung der ersten Astserie. Das nähere ist aus dem Bild 3 und den Erklärungen dort ersichtlich. Auf diese Weise entsteht mit den Jahren ein Baum, wie ihn Bild 4 wiedergibt.

Es wäre noch zu erwähnen, daß der Schnitt, einjährige Veredlungen zu Pyramiden, am besten ein Jahr nach der Pflanzung erfolgt. Bei Herbstpflanzungen jedoch kann in solchen Fällen, wo es sich nur um wenige Exemplare im Liebhabergarten handelt, der Schnitt auch im Frühjahr vorgenommen werden, weil es möglich ist, durch Pflege, wie Gießen, Spritzen usw. den Bäumen das Anwachsen und Austreiben zu erleichtern. Beim Anpflanzen größerer Pösten nehme man den Rückschnitt erst später vor. Ist im Frühjahr gesetzt, so kann im Winter des gleichen Jahres der Schnitt erfolgen. Der Erfolg wird ein gleichmäßig guter sein.

Zum Schlusse sei noch davor gewarnt, zur Anpflanzung eines Obstgartens oder gar einer Plantage einjährige Veredlungen zu verwenden. Wie wir ein Kind nicht eher auf die Beine stellen können, daß es laufen lerne, bevor seine körperliche Entwicklung dies zuläßt und der Knochenbau stark genug ist, den Körper zu tragen, so können wir auch vom Obstbaum nicht eher Früchte verlangen, bevor nicht auch er ein starkes und entsprechend großes Gerüst erhalten hat. Das aber kann nur durch den Schnitt erreicht werden.

R. D.

Anbau der Kamille.

Von C. Fusch.

In gar vielen Haushaltungen bildet Kamillentee das Allheilmittel, das alle Heilkräfte in sich vereint, die zur Gesunderhaltung des Körpers vonnöten. Innere und äußere Krankheitserscheinungen werden durch ihn bekämpft. Sowohl Groß wie Klein dankt ihm manche Linderung vorhandener Schmerzen, selbst den verhassten Zahnschmerzen wird in Gestalt eines Kamillentischens ein Beruhigungspflasterchen entgegengehalten. Die für den Hausbedarf erforderlichen Mengen lassen sich auf den sommerlichen Spaziergängen in den Monaten Juni und Juli bequem in Feld und Flur sammeln.

Einen Doppelgänger hat die Kamille in der Hundskamille, doch verbreitet die echte Kamille einen lieblichen und angenehmen Duft, während die Hundskamille einen widerlichen Geruch hat. Auch ist bei der echten Kamille der ziemlich stark gewölbte Blütenboden und der obere Teil des Blütenstengels hohl. Das Vorkommen der Kamille wird durch die intensive Bearbeitung der Felder und durch die bessere Reinigung des Saatgutes immer seltener, so daß der Bedarf an Kamille bei weitem nicht mehr durch die selbsttätige Fortpflanzung gedeckt wird.

Ein Anbau der Kamille als Kulturpflanze wird dort angebracht sein, wo in den Sommermonaten, der Zeit der landwirtschaftlichen Hochkonjunktur, noch genügend billige Arbeitskräfte zur Verfügung stehen, die die Aberntung der Kamillenblüten besorgen könnten. Kinder unter Aufsicht einer älteren Frau würden dies Geschäft sehr gut verrichten können.

An den Boden stellt die Kamille so gut wie gar keine Ansprüche. Auf bergigen oder hügeligen Geländen bleibt gar mancher Landstreifen unbebaut liegen, weil einerseits der Boden für eine intensive Bearbeitung zu steinig oder aber auch die Bodenverhältnisse keine vorteilhafte Bearbeitung mehr versprechen. Hier fände die Kamille nun noch ihr gedeihliches Fortkommen, vorausgesetzt, daß die Lage sonntig ist. Der winzige kleine Samen kann durch Handelsgärtnereien bezogen werden. Die Aussaat erfolgt in den Monaten April bis August, da die Pflanzen zu ihrer Entwicklung bis zur Blüte nur zwei

Monate gebrauchen. Die vorherige Bearbeitung des Bodens braucht nur eine ganz primitive zu sein. Nach dem Ausstreuen wird der Samen etwas angebrüht oder bei größeren Flächen auch gewalzt. Nach vollständiger Entwicklung der Blüten werden dieselben an warmen, trockenen Tagen entweder mit der Hand gepflückt oder auch mit weitzinkigen Rämmen abgeerntet.

Es ist sehr wichtig, daß die Blüten an warmen Tagen gesammelt und sofort an luftigem Orte zum Trocknen in dünner Schicht ausgebreitet werden, da schlecht getrocknete Kamille leicht zur Gärung neigt.

Ein Schulkind wird etwa täglich 4—5 Pfund Kamillenblüten pflücken können. In getrocknetem Zustande würde diese Menge etwa 1 Pfund ergeben. Wenn nun für das Pfund getrocknete Kamille 1—1,50 M. gezahlt wird, so ist dies doch sicher als ein schöner Tagesverdienst für ein Kind zu bezeichnen, wenn man berücksichtigt, daß er durch eine angenehme Beschäftigung in Gottes freier Natur erzielt wird.

Um ölgestrichene Türen und Fenster zu reinigen, bedient man sich einer Mischung von 1 Teil Salmiak und 12 Teilen Wasser. Die Reinigung mit warmem Wasser und Seife oder Lauge, wie es sonst üblich ist, schadet dem Ölfarbanstrich.

Zum Verdünnen der gewordenen Tinte eignet sich ein Teeaufguss vortrefflich, einmal weil der ursprünglich im Wasser enthaltene Kalk durch das Kochen ausgeschieden ist, weiter aber auch, weil die im Tee enthaltene Gerbsäure die Verdünnung ohne Trübung oder Abscheidung möglich macht.



Der Krieg und die Kleintierzucht.

Auf fast allen Gebieten des wirtschaftlichen Lebens unseres Vaterlandes hat der Krieg Umwertungen hervorgerufen, und es sind nicht die am geringsten zu veranschlagenden, die er auf dem Gebiet unserer Ernährung hervorgerufen hat. Für Korn, Kartoffeln und andere Nahrungsmittel sind bereits Höchstpreise vorgeschrieben, und es darf als sicher angenommen werden, daß dasselbe auch in absehbarer Zeit beim Fleisch der Fall sein wird. Daß dem so ist, ist daraus zu ersehen, daß man von verschiedenen Seiten anregt, sich nicht übermäßigem Fleischgenuß hinzugeben, daß die Schlächter recht viel Fleisch in Form von Wurst konservieren sollen usw.

Um nun den deutschen Markt auch in Zukunft mit gutem und billigem Fleisch zu versorgen, hat der preussische Landwirtschaftsminister in einer kürzlich erlassenen Bekanntgabe angeregt, der Kaninchenzucht die größtmögliche Förderung angedeihen zu lassen. Er begründete seinen Erlaß damit, daß vielleicht eine Fleischknappheit eintreten könnte, und deshalb möge man bestrebt sein, den deutschen Fleischmarkt mit gutem und billigem Kaninchenfleisch zu versorgen. Viele Leute haben nun gegen dieses Nagetier eine nicht zu begreifende Abneigung, trotzdem sie mit Vorliebe einen guten Hasenbraten zu Gemüte führen. Ihnen scheint die Zuminung, jetzt während der Kriegszeit zum Kaninchenfleisch zulanzen zu müssen, fast ebenso schrecklich, als es den Pariserern zumute war, da sie während des Jahres 1870 Ratten verspeisten. Das ist ein sehr hinführender Vergleich, aber um andere, triftigere Gründe zu nennen, daß Kaninchenfleisch immer noch vielen anderen Lederbissen vorzuziehen ist, sei erwähnt, daß man in vielen Gegenden Deutschlands den Igel als Lederbissen schätzt, ferner Meer-schweinchen, in Japan die Mäuse, in Nordafrika das Schneumon und andere Rattenarten, und daß auch viele andere Nagetiere als leckere Speise verehrt werden, wozu auch der Viberfchwanz zu rechnen ist.

Trotzdem das Kaninchenfleisch sehr schmackhaft, zart und nahrhaft ist, hat es sich in der Küche immer noch nicht derart eingebürgert, wie das der Fall sein sollte. In Deutschland bereitet man das Kaninchenfleisch gewöhnlich „wild“ zu. In Oesterreich wird das Fleisch paniert und es soll im fertigen Zustande den berühmten Backhendl nicht sehr unähnlich schmecken. In Ungarn wird dem Kaninchenbraten Paprika zugefetzt, und in vielen Gegenden wird er mit weißer Sauce serviert.

Doch verirren wir uns nicht zu weit auf das gastronomische Gebiet und kehren wir zur Sache zurück. Das Ideal jedes Kaninchenzüchters ist das deutsche Silberkaninchen. Es läßt sich am besten ausnützen, denn neben dem schmackhaften Fleisch besitzt es ein verhältnismäßig wertvolles Fell, für das im Durchschnitt drei Mark bezahlt wird, während ein gewöhnliches Kaninchenfell nicht höher als mit dreißig Pfennig bewertet wird. Dabei bietet das Fell des Silberkaninchens den Vorteil, daß es im Sommer denselben Wert besitzt, wie im Winter. Es weist einen wunderschönen, seidig silbernen Glanz auf, und braucht nicht erst, wie das bei den anderen Kaninchenfellen der Fall ist, gefärbt zu werden. Aber unsere Züchter sind in den Fehler der Engländer geraten. Sie züchten das Silberkaninchen nicht um seines Felles wegen, auch nicht um des Fleisches willen, sondern sie wollen nur Tiere haben mit besonders großen und „schönen“ Ohren, die auf den Ausstellungen gestaunt und entsprechend prämiert werden.

Die Kaninchenzucht ist eine der dankbarsten und gewinnbringendsten, vereinigt sie doch verschiedene Vorteile in sich. So braucht das Kaninchen den denkbar geringsten Raum, begnügt sich mit billigem Futter, und das Weibchen — man denke an das bekannte Sprichwort — ist imstande, alle fünf Wochen vier bis zwölf Junge zu werfen. Nach acht Monaten sind diese bereits fortpflanzungsfähig. Das deutsche Silberkaninchen erreicht ein Gewicht bis vier oder fünf Kilogramm,

und das französische Silberkaninchen sogar ein solches bis zu sechs Kilogramm. Bekannt ist, daß Australien so überreich mit Kaninchen bedacht ist, daß man sich in manchen Gegenden gezwungen sieht, die Tiere auf den Feldern zu vergiften. Sie werden alsdann als Dünger benutzt.

Weitaus undankbarer ist gegenwärtig die Hühnerzucht, da die Futtergerste, die wir sonst aus Rußland bezogen haben, jetzt zu teuer ist. An ihrer Stelle werden die Hühner jetzt mit Eidschrot gefüttert. Auch aus der Bierhefe versucht man, ein nahrhaftes Hühnerfutter herzustellen. Der fleißigste Eierleger ist das italienische Huhn. Englische Hühner besitzen nicht den Wert, wie man sich einreden läßt. Sie sind von schönerem Ansehen, lassen sich diesen Vorzug aber mit trägerem Eierlegen bezahlen. Die guten Tugenden anlangend, kommt dem italienischen Huhn das deutsche Landhuhn am nächsten. Es begnügt sich fast mit derselben schlechten Kost, wie das italienische Huhn, dabei weist es einen derartigen Legeeser auf, daß es das Brüten dabei oftmals vergißt. Als Zuchttier für die Kleintierzucht kommt auch die Taube in Betracht, da man den Käfig auf dem Dache anbringen kann, wo er gewiß am wenigsten ein Hindernis bildet. Doch ist das gegenwärtig nicht angängig, da die Behörde während der Kriegszeit verboten hat, Tauben in den auf den Dächern angebrachten Verschlägen zu halten. Das Fleisch der Taube wird mit Recht, sehr geschätzt, aber auch bei den Tauben muß die Zucht leider unter dem Sport leiden. Man will nur noch schöne und zierliche Tiere züchten und manche Taubenliebhaberei artet derart in Spielerei aus, daß es schade um die Zeit ist, die ein Züchter auf diesen von ihm gehätschelten Sport verwendet.

Auch die Bienezucht dürfte jetzt während des Krieges ein sehr dankbarer Sport sein, der, nebenbei gesagt, zu den gewinnbringendsten zählt. Entgegen der irrigen Ansicht, man könnte im Stadttinnern sich nicht der Bienezucht widmen, ist es feststehende Tatsache, daß man auf den Höfen in den Städten sehr wohl einige Körbe aufstellen kann, doch muß man darauf achten, daß die Bienen nicht von Kindern belästigt werden. Nahrung finden die Tierchen auch da, wo wenig Blumen anzutreffen sind. Aber der Städter hat die ungezogene Angewohnheit, wenn er eine Biene sieht, sie zu töten, und es kann nicht genug darauf hingewiesen werden, daß es Aufgabe der Erzieher ist, den Kindern beizubringen, daß die Biene, wenn sie nicht gereizt wird, eines der harmlosesten Tiere ist.

J. Köhler.

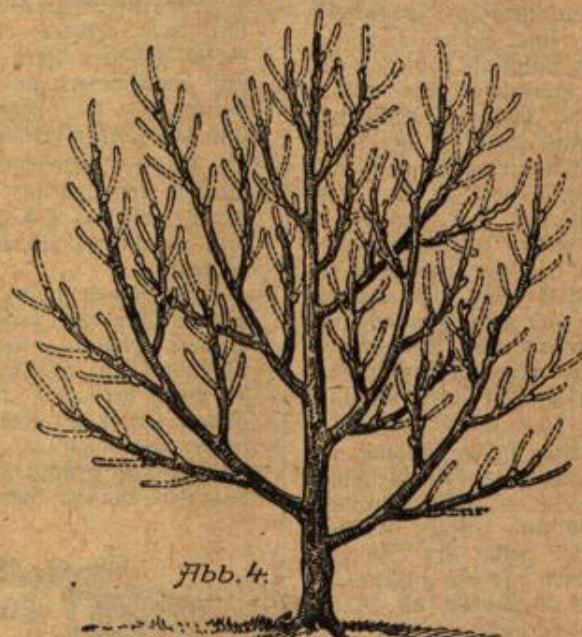


Abb. 4.

gewohnheit, wenn er eine Biene sieht, sie zu töten, und es kann nicht genug darauf hingewiesen werden, daß es Aufgabe der Erzieher ist, den Kindern beizubringen, daß die Biene, wenn sie nicht gereizt wird, eines der harmlosesten Tiere ist.

J. Köhler.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Kalk in die Weinberge! Beim Aufgraben und Aufhacken der Weinberge vergesse man nicht den nötigen Kalk mit unterzubringen, was am besten in Form von an der Luft zerfallenem Kalk geschieht. Hat der Weinstock Stickstoff nötig, so gebe man diesen doch einmal in Form von Kalkstickstoff. Dieser düngt stark, ohne die Triebe geil zu machen, und verbessert dabei die Güte der Trauben. Dieser Dünger ist besonders empfehlenswert, weil er viel Kalk auf den Weinberg bringt und so die Gesundheit der Stöcke fördert. Gesunde Stöcke werden auch viel weniger von Schädlingen angegriffen.

Kohlensäure in Weinkellern. Obschon beinahe in jedem Jahre Unglücksfälle durch das Betreten von Kellern gemeldet werden, die mit Kohlensäure angefüllt sind, so wird noch immer nicht genug Vorsicht gebraucht. Alle Keller sollen mit Ventilations-einrichtungen versehen sein, welche die Kohlensäure absaugen. Keller, die längere oder kürzere Zeit geschlossen waren, sind immer gefährlich und sollen nicht betreten werden, ehe man sich überzeugt hat, daß keine Kohlensäure vorhanden ist. Im Eingange der Keller aber soll ein dicker Schwamm bereit liegen, den der Retter sich bei einem etwa vorkommenden Unfalle vor Mund und Nase binden kann.

Unsere Spinat-Gewächse.

Von W. Häbener.

Unter dem Namen „Spinat“, spinatartige Gewächse und „Spinat-Surrogate“ faßt man eine größere Anzahl von Gemüsearten zusammen. Die als solche geführten Kulturpflanzen gehören aber den verschiedensten Pflanzenfamilien an, so daß also die Bezeichnung „Spinat“ ein willkürlich gewählter Sammelname ist, womit nur gesagt sein soll, daß alle diese Gewächse im allgemeinen auf dieselbe Weise in der Küche zubereitet werden können.

Von den Spinatgewächsen wird der echte Spinat oder *Vineta*, *Spinacea oleracea*, von den Sorten mit runden und spitzen Blättern, stachellosen und stacheligen Samen im Handel sind, am meisten kultiviert. In der Regel wird der Spinat im August/September ausgesät, um im Herbst, Winter und folgenden Frühjahr geerntet zu werden; bei Frühjahrsaussaat fällt die Ernte nur spärlich aus, da der Spinat bei Eintritt wärmerer Witterung sehr bald in Samen schießt, weshalb auch seine Kultur während des Sommers nicht lohnend ist. Als Ersatz in dieser Zeit kommen einige andere, im folgenden erwähnte Gemüsearten in Betracht. Der *Vineta* verlangt einen stark und frisch gedüngten Boden, um eine ausgiebige Blattmasse erzeugen zu können; wegen seiner Schnellwüchsigkeit ist er für eine öftere Kopfbüngung mit Stickstoff (Chilisalpeter, schwefelsaures Ammoniat, Abortdünger, Hornmehl) sehr dankbar. Obwohl dieses gesunde, blutbildende Gemüse heutzutage allüberall in größter Ausdehnung gebaut wird, so ist es, im Vergleich zu vielen anderen Kulturpflanzen, doch nicht sehr lange bekannt, da es erst im 16. Jahrhundert zu uns kam. Seine ursprüngliche Heimat dürfte Persien sein, wo es im Anfang des Mittelalters als „ispany“ zuerst kultiviert wurde; von dort gelangte es als „isfanadsch“ zu den Arabern; den alten Griechen und Römern war dieses Gemüse nicht bekannt. Durch die Araber kam es nach Europa und zwar zunächst nach Spanien, von wo es sich allmählich weiter nach Norden ausbreitete; in Frankreich erhielt es den Namen „epinards“, in England „spinage“, in Süddeutschland „Vineta“ und in Norddeutschland „Spinat“.

Ein Gemüse, das für sich allein oder in Verbindung mit Spinat und Sauerampfer zubereitet wird und dem Geschmack und Zartheit ähnelt, ist die Garten-Melde, *Atriplex hortense*, von welcher Sorten mit roten, gelben und grünen Blättern kultiviert werden, unter denen aber die gelbe Art bevorzugt wird, da sie wohlgeschmeckender und zarter als die anderen ist. Die Aussaat erfolgt im Frühjahr und es werden die Blätter sowohl wie die jungen Triebe zum Verbrauch geerntet. Die Pflanze gedeiht fast in jedem Boden, ist einjährig und sät sich selbst aus, weshalb man 1–2 Exemplare stehen und zur Samenbildung kommen läßt.

Einen vorzüglichen Spinaterfatz im Sommer liefern uns die Blätter des Mangold oder Röm. Kohl, *Beta Cicla*. Zu diesem Zweck sät man im Frühjahr die Samen ziemlich dicht in Reihen und schneidet die jungen Blätter öfters. Wird dagegen Wert auf Gewinnung breiter Blattstiele, die wie Spargel zubereitet werden, gelegt, so müssen die einzelnen Pflanzen auf 30–50 cm Abstand verzogen werden. Für die erstere Verwendung ist der „gelbgrüne krause Schweizer“, für die letztere der „Tyoner Silber“ beachtenswert.

In derselben Weise, wie die genannten, kann auch der Sauerampfer, *Rumex acetosa*, ebenfalls für sich allein oder mit Spinat und Melde zusammen, angerichtet werden. Er verbleibt als ausdauernde Pflanze mehrere Jahre auf demselben Plage; die im Sommer erscheinenden Samenzweige sind rechtzeitig zu entfernen, damit die Stöcke durch sie nicht geschwächt werden.

Außer den angeführten haben wir noch einige spinatartige Gewächse, die im allgemeinen weniger bekannt und in Kultur sind, obwohl diese durchaus keine Schwierigkeiten machen. Zu diesen gehört in erster Linie der Neuseeländische Spinat, *Tetragonia expansa*, eine in Neuseeland und Australien heimische Pflanze mit eiförmig-edigen Blättern, in Blattachsen sitzenden gelblichgrünen Blüten und vierstacheligen Früchten. Sie treibt viele meterlange Zweige, die im Laufe des Sommers sehr oft gepflückt werden können, so daß nur wenige Pflanzen genügen, um seinen Bedarf an diesem Gemüse vollkommen zu decken. Zweifellos kann dieses Gewächs als der beste Ersatz für Spinat im Sommer empfohlen werden. Da indessen der Samen lange

Zeit zum Keimen braucht, so nimmt man die Aussaat bereits im Herbst vor oder aber im Frühjahr in Töpfen, zieht die jungen Pflänzchen in solchen heran und setzt sie im Mai mit Wurzelballen auf die vorbereiteten Beete aus. Reichliche Bewässerung und Düngung lohnt der neuseeländische Spinat mit üppigem Wachstum.

Vorzüglich schmeckt auch der ausdauernde englische Winter-Spinat oder Gartenampfer, *Rumex patientia*, der 2 m hoch und besonders in England sehr geschätzt wird. Er ist ertragreich und verlangt dieselbe Kultur wie Sauerampfer, nur muß er seiner Größe wegen ziemlich weit gepflanzt werden.

Ebenfalls wie Spinat verspeist wird der chinesische spinatblättrige Senf *Sinapis chinensis*, eine einjährige, bis 1,50 m hohe Pflanze mit sehr großen Blättern, die andererseits auch zur Salatbereitung dienen können. Die Aussaat erfolgt im Frühjahr in entsprechenden Abständen, die weitere Kultur ist im allgemeinen dieselbe wie bei der Gartenmelde.

Ferner ist das Eiskraut, *Mesembrianthemum crystallinum*, zu erwähnen, das neben seiner Verwendung zu Salat auch ein wohlgeschmeckendes Spinatgemüse liefert. Die jungen Pflanzen die in Töpfen herangezogen werden, setzt man im Mai an einen warmen, sonnigen Platz aus.

Namentlich in der Rheingegend bildet der Gemüse-Portulak, *Portulaca oleracea*, eine beliebte Speise, indem er teils wie Salat genossen wird. Die Aussaat erfolgt im April; später sind die Pflanzen auf 15–20 cm zu verziehen. Es giebt zwei Sorten, die zu diesen Zwecken kultiviert werden: den grünen und den goldgelben; der letztere wird indessen bevorzugt.

Andere Gewächse, deren Blätter wie Spinat zubereitet werden, kommen für uns weniger in Betracht, da sie nur in warmem Klima gut gedeihen; dagegen wäre Kultur im Mistbeet angebracht, jedoch ist diese dann im Verhältnis zur Ernte zu teuer.

Wo ihnen aber sonst viel Wärme und Sonne gegeben werden kann, steht ihrem versuchsweisen Anbau nichts im Wege. Hierher gehören unter anderen: der Peru- oder Reis-Spinat, *Chemopodium quinoa*, dessen Samen zu Mehl zerstoßen und zu Brot verbacken, in Südamerika ein Hauptnahrungsmittel bilden, ferner der Erdbeer-Spinat, *Chenopodium foliosum*, der in der Balachei viel kultiviert wird, sowie das namentlich in den Tropen gebaute Nuckkraut, *Corchorus olitorius* und der Malabar-Spinat, *Basella alba*.



Gemüsezubereitung.

Ein vielfach gelibter Mißbrauch ist es, die Gemüse in Salzwasser abzukochen und sie dadurch ihrer Nährsalze zu berauben. Die Kochbücher erteilen dann den Rat, das übrigbleibende Wasser zu Suppen zu verwenden; d. h. sie führen die entzogenen Nährstoffe auf Umwegen dem Körper wieder zu. Praktischer und wohlgeschmeckender ist die süddeutsche Kochweise, bei der jedes Gemüse, Mohrrüben, Weißkraut, Kohlrabi, Bohnen usw. gleich in heißem Fett angeköpft wird. Nach einiger Zeit, wenn das Gemüse fast weich ist, stäubt man etwas Mehl darüber, füllt langsam Wasser nach und fügt die ortsüblichen Gewürze hinzu.

Ganz besonders empfehlenswert ist diese Zubereitung bei Spinat, der in der Krankenküche und bei Ernährungssturen so wertvoll ist. Der von den Wurzeln befreite Spinat wird gewaschen, fein gehackt, oder besser durch die Hackmaschine getrieben, mit dem Wasser, das sich beim Zerkleinern gebildet hat, in das heiße Fett geschüttet (für Kranke Butter oder Pflanzenbutter), etwas Mehl daran gestäubt und das Gemüse langsam mit Milch aufgefüllt. — Gute Verwendung für Magermilch. —

Bei besonders ernährungsbedürftigen Patienten statt der Milch einige Löffel steif geschlagener angeführter Schlagsahne unter das Gemüse peitschen. In Anbetracht der großen Schwierigkeit, die gerade „die Kriegsküche“ in der Krankenpflege bieten wird, ist eine gesundheitsgemäße, alle Nährstoffe ausnutzende Zubereitung der Gemüse von großer Bedeutung.

Clara Fromberg, Frankfurt a. M.