

Ratgeber für Feld und Haus

Nr. 23

Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

Die schönsten neueren Rosen.

Von Paul Hauber, Baumschulenbesitzer, Dresden-Tolkewitz.

Von jeher haben die Menschen die Rose hochgeschätzt. Jahrhunderte hindurch ist ihr Lob in Poesie und Prosa verkündet worden. Alt und Jung sehnt die Zeit herbei, wenn die Rosen im Garten blühen, wenn betäubender Duft die laue Sommernacht erfüllt und wenn goldiger Sonnenschein die fatten Blütenfarben feuriger erstrahlen läßt.

Dann sind sie gekommen, die Tage der Rosen, die blühende goldene Zeit, und lassen das Menschenherz höher schlagen im Angesicht der im vollsten Blüthenstand prangenden Natur.

Die sich immer weiter entwickelnde Gartenkunst hat in neuerer Zeit auch diesen Lieblingen des Publikums volles Interesse zugewandt. Durch die Kunst der Züchter ist im letzten Jahrzehnt eine Reihe von Rosenneheiten entstanden, die durch ihren Duft, ihre prächtigen Farbentöne und ihre reiche Blühbarkeit die alten Rosen weit in den Schatten stellen.

Die größte Ausdehnung hat wohl die Klasse der Teeshybrid-Rosen genommen. Diese Klasse, hervorgegangen aus den farbenprächtigen Teerosen und den winterharten, reichblühenden Remontant-Rosen, hat alle guten Eigenschaften der Elternsorten in sich vereinigt. Wir finden hier die farbenprächtigsten, langstieligen Schnittrosen, die eine große Widerstandsfähigkeit gegen Witterungs- und Unbilden besitzen und auch in der Kultur gar nicht empfindlich sind. Wer erinnert sich nicht noch des Aufsehens, das seinerseits die berühmte „La France“, eine unserer besten ersten Teeshybriden, erregte. Durch langjährige ungeschlechtliche Vermehrungsweise ist sie heute entartet und hat besseren, neueren Sorten Platz machen müssen. Es würde weit über den Rahmen dieses Artikels hinausgehen, würde ich alle guten Sorten dieser Klasse hier anführen wollen. Ich muß mich daher beschränken, nur die allerbesten zu erwähnen, die für den Privatmann wertvoll sind und an denen er Freude erlebt. „Farbenkönigin“, Farbe leuchtend rot mit silbriger Rückseite, viel leuchtender und tiefer als La France. Etwas schwachwüchsig. „Donkheer J. A. Mod“, erinnert an Farbenkönigin, wirkt jedoch noch intensiver. Von kräftigem, gesunden Wuchs. „Byon-Rose“ ist eine prächtige Farbenblume, die das Entzücken eines jeden

hervorrust. Aus breitem goldigen Grunde entsteigt ein koralliges Rot, von wunderbarer Farbe, wie sie unter den Rosen bisher noch nicht vorhanden. Auch „Pharisäer“ ist eine der dankbarsten, reichblühenden Rosen der Neuzeit, die Farbe ist ein

duftiges, zartes Lachsrosa, das an Farbenschmelz noch beinahe durch die schöne „Mad. Abel Chatenay“ übertroffen wird. „Stadtrat Glaser“ von schöner schwefelgelber Farbe wird auch als gelbe Pharisäer bezeichnet, weil sie dieselben guten Eigenschaften besitzt. Noch mehr ist dieses aber von der prächtigen „David Mac Kee“ der Fall. Als Sport der bekannten rahmgelben „Kaiserin Auguste Victoria“ wird sich auch die schwefelgelbe „Natalie Wöttner“ schnell die Gunst des Publikums erobern. In der beliebten Rosa-Farbe haben wir prächtige Vertreter. Die Allerveltrose „Caroline Testout“ ist jetzt durch ihren prächtigen Sport „Bürgermeister Christen“ übertrumpft. „Lady Ashdown“ und „Königin Karola“ ra en hoch über andere Sorten empor, und die edelgeformte „Mad. Jules Groleu“ entzückt durch ihre reiche Herbstblüte. Bronzefarbene Töne, die mehr oder weniger mit gelb durchflossen sind, finden wir bei der edelgeformten „Monf. Jos. Hill“, der reichblühenden „Prince de Bulgarie“, ferner bei den Sorten: „Mad. Kavaray“, „Mad. Jenny Guillemot“, „Sunburst“, „Harry Kirk“ u. a. Erst in den letzten Jahren ist es auch gelungen, unter den Teeshybriden dunkelrote Farbentöne festzuhalten. Die langgestreckte „Etoile de France“ ist überall geschätzt, wo sie Eingang gefunden hat. „Richmond“ und „Hugh Dick-

son“ wetteifern mit „General Mac Arthur“ und „Gruß an Sangerhausen“ um die Palme der Schönheit.

In neuester Zeit erregte die karminrote „General Sup. A. Janson“ als reichblühende langstielige Schnittrose viel Aufsehen, und auch die dichtgefüllte herrliche „Laurant Earle“ gehört zu den schönsten dunklen Rosen dieser Farbenklasse. Unter den Kletterrosen finden wir auch manche Perle, die es wert ist, in unsern Gärten aufgehoben zu werden. Die reizend ist ein altes Gemäuer im Park, malerisch umrankt von blühenden



Bürgermeister Christen.

Rosen. Von der Pergola, von Lauben und Veranden grühen die üppigen Rosensträucher herunter und erfreuen uns durch ihre überreiche Blumenpracht. Die karminfarbene „Crimson Rambler“ ist wohl allgemein bekannt. Ich nenne hier nur neue prächtige Sorten, die über das Alltägliche hinausgehen. Die rosafarbene „Wartburg“ mit ihrem schnellen Wuchs und dem kolossalen Blätterreichtum konkurriert mit der leuchtend roten „Sodania“, die sich mit ihrem lederartigen dunkelgrünen Laub hervorragend gut zur Bekleidung von Mauern eignet. Wunderbar in ihrem zarten Rosa ist die Sorte „Tausendschön“, die besonders in Amerika zu Hunderttausenden herangezogen wird. „Rambler-Königin“ und „Dorothy Perkins“ sind schnellwachsende Schlinger mit feinen dünnen Zweigen und glänzend grüner Belaubung. Die Farbe ein klares, zartes Rosa von großer Wirkung. Auch die weiße Farbe ist vertreten und dürfen wir der herrlichen „Grüß an Jabern“ den Schönheitspreis zuerkennen. Eigentümlich in der Farbe ist die Sorte „Veilchenblau“, die in ihrer stahlblauen Farbe vor geeignetem Hintergrund sehr schöne Farbenwirkungen hervorbringen kann.

Zum Schluß will ich es nicht unterlassen, auf zwei Sorten der Nemontantrosen-Klasse hinzuweisen, die zu unseren besten Rosen gehören. Die weiße „Schneekönigin“ oder „Frau Karl Druschi“ hat sich in wenigen Jahren die Welt erobert. Dem Züchterfleiß ist es jetzt gelungen, zwei rosafarbene Abkömmlinge zu erzielen, die unteugbar sehr viel Blut der Mutterform haben und ihren Platz in unsern Kulturen schon behalten werden. Es sind dieses „Sachsegruß“ und „Heinrich Münch“. Vielleicht ist manchem der Leser dieser gesch. Zeitschrift mit diesen Ausführungen gedient. An den genannten Sorten wird er sicher Freude haben.

Der Mangold.

Der Mangold, auch Beißkohl oder Beete genannt, ist eine Gemüseart, die in Norddeutschland leider noch viel zu stiefmütterlich behandelt wird. Viele Gartenbesitzer haben von der Existenz der genannten Pflanze keine Ahnung. Es handelt sich um eine Abart der Runkelrübe, deren eigentliche Heimat am Adriatischen Meere zu suchen ist. Die Wurzeln sind weniger groß und fleischig, dagegen sind die Blattstiele außerordentlich breit entwickelt. Die Blätter des Mangold liefern ein vorzügliches Gemüse, das von manchen dem Spinat vorgezogen wird. Es schmeckt zwar nicht ganz so zart als Spinat, dafür aber kräftiger und lange nicht so herb, wie der Grünkohl oder Braunkohl. In Süd- und Westdeutschland findet man den Mangold in jedem Hausgarten unter dem Namen Römischkohl (römischer Kohl). Auch ist er als Zierpflanze in Anlagen recht häufig anzutreffen.

Man sät den Mangold vom zeitigen Frühjahr bis in den Juli hinein in Reihen und kann ihn so oft schneiden, als die Blätter nachwachsen, so daß man schon von einem ziemlich kleinen Beet den Bedarf für eine Familie ernten kann. Der Boden auf den man den Mangold ausst, soll recht tief gelodert und gut gedüngt werden. Wenn die Pflänzchen fingerlang sind, ist wiederholtes Gießen mit verdünnter Jauche zu empfehlen.

Während man in der Zeit vom Frühling bis Juli die Blätter samt den Rippen zur Gemüsebereitung benutzt, sind es nach dieser Zeit bis zum Herbst ganz besonders die Rippen, die ein ganz vorzügliches, dem Spargel ähnliches Gemüse liefern. Man unterscheidet Mangold mit weißen, gelben und

rötlichen Blattrippen. Der wehrstippte Mangold, der über die Schweiz zu uns gelangt ist und deshalb Schweizer Mangold genannt wird, wird seiner garten, fleischigen Rippen wegen vorgezogen. Die Zubereitung der Blätter zu Gemüse geschieht in ähnlicher Weise wie beim Spinat, öfter wird er auch mit Sauerampfer vermischt. Die Blattrippen können für sich in derselben Weise wie Spargelgericht hergerichtet werden. Als Sommergemüse eignet sich meines Erachtens der Mangold viel besser als der Spinat, weil er einmal viel ergiebiger ist, und weil er zum andern nicht Blüentriebe bildet, wie das bei dem im Frühjahr gesäten Spinat ganz bald eintritt. A. F.

Gegengifte bei Schlangenbiß.

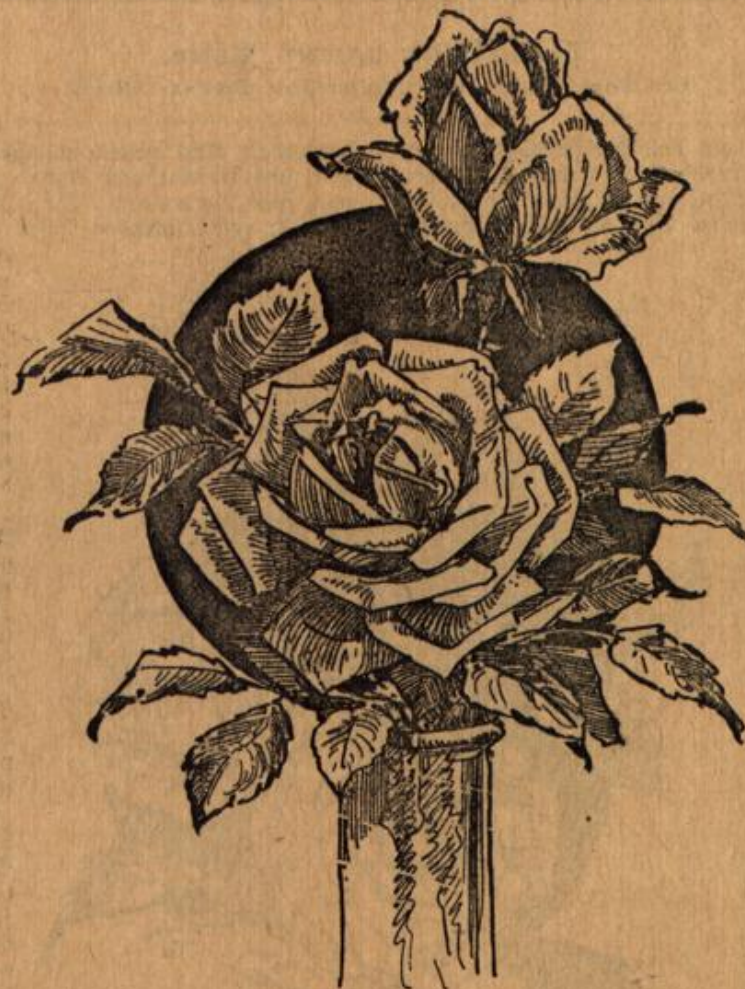
Allgemein herrscht die Vorstellung, daß der Biß einer giftigen Schlange sofort tötet. Demgegenüber hat man festgestellt, daß durch alkoholische Flüssigkeiten, bis zur Trunkenheit verab-

folgt, den Vergiftungsfolgen vorgebeugt werden könne. Nach einem glaubwürdigen Berichte aus Texas sind durch den rechtzeitigen Genuß von Kornbranntwein in mehreren Fällen von Klapperschlangen gebissene Personen in überraschender Weise geheilt — oder um es richtiger zu sagen — die Wirkungen des Bisses beseitigt resp. unschädlich gemacht worden.

Der günstige Erfolg ist um so wahrscheinlicher, als bekanntlich auf berauschte Personen der Schlangenbiß gar keine Wirkung hat. Besondere Gegengifte sind allerdings auch gewisse vegetabilische Stoffe, die in den von giftigen Schlangen bevölkerten Gegenden meistens durch die Überlieferung bekannt werden. Was zunächst die vegetabilischen Gegengifte anbelangt, so haben Humboldt und Bonpland zuerst auf eine in Westindien einheimische Pflanze aufmerksam gemacht, welche als Alexipharmakum vielfach gegen Schlangenbiß Anwendung findet. Es ist dies die Mikania Guaco, aus der Familie der Compositen und sehr nahe verwandt der Gattung Eupatorium. — Unwahrscheinlich ist es jedoch nicht, daß die Indianer alle zugleichen Zwecken benutzten Pflanzen mit dem Namen „Guaco“ belegen.

Bei Vergleichung der therapeutischen Eigenschaften solcher Pflanzen findet man,

daß dieselben entweder schweiß- oder harntreibend wirken; fast alle aber bewirken, in größerer Gabe gereicht, Ekel, Erbrechen und Durchfall. — Man gibt im kritischen Fall entweder den ausgepreßten Saft oder eine starke Abkochung in Wasser resp. in Milch und legt gequetschte Wurzeln oder solche Blätter auf die Wunde als Kataplasmen. Nach anderen Berichten gebrauchen die Eingeborenen der Südeinseln gegen den Biß giftiger Reptile ein Geheimmittel der Brahmanen, den „Schlangenstein“, ein Kunstprodukt, welches sich fest an der Wunde ansaugt und wie ein Schröpfungswirk. Der Weltreisende Schmarde erwähnt besagten „Schlangenstein“ unter den Namen „Pambu Kriu“, dessen erfolgreiche Anwendung auch bei den Urvölkern von Ceylon gegen Schlangenbiß stattfindet. Der Gebrauch dieses sonderbaren Mittels ist den Singhalesen nach den Vermutungen englischer Berichterstatter jedenfalls durch indische Schlangenbeschwörer, die während der Elefantenjagden nach Ceylon gekommen sind, bekannt geworden. — In den hier beschriebenen Fällen wurde unmittelbar nach der Verwundung von Eingeborenen ein dunkelschwarzer und stark polierter Stein von der Größe einer Mandel auf die noch blutende Wunde gelegt. Nach



Von Heer J. L. Moos.

ungefähr 10 Minuten war er abgefallen und hiernach nur nach der Verlesung des Brahmanen alle Gefahr vorüber, was sich auch insofern bestätigte, als Schmarba die Gebissenen später noch öfter bei voller Gesundheit zu sehen Gelegenheit hatte. —

Bezüglich des „Bundermittels“ war man natürlich neugierig, und eine nähere Untersuchung ergab, daß dieser „Schlangenstein“ nichts anderes darstellte, als ein Stück verkohnten Knochens, welches vielleicht schon einige Male mit Blut gefüllt und dann wieder sorgfältig gebrannt war. Beweis hierfür gewährten auch die Öffnungen und Rissen auf der Oberfläche, sodann auch der Umstand, daß der Stein beim Trüben nachgab, brach und innerlich eine organische Struktur zeigte. — Die Asche bestand, wie die chemische Analyse nachwies, fast ganz aus phosphorsaurem Kalk. — Fraglich ist es, ob nicht die ganze Wirksamkeit des Steines auf seine Porosität beruhte, indem hierdurch mit dem Blute, vollständig ähnlich wie beim Saugen, das Gift aus der Wunde entfernt wird. — Im Hinblick auf die Umständlichkeit bei Bekämpfung der Blutvergiftungsgefahr erscheint der eingangs erwähnte A. koholgenutz als das beste Mittel gegen Schlangengift. Th. Hoppe.

Mohrrüben.

Von Wilh. Böckerling.

Neben der Petersilie dürfte die angebaute Möhre der bekannteste Doldenträger sein, deren wilde Schwester mit den weißen Schirmblüten, von welchen sich gewöhnlich mehrere in der Mitte durch eine dunklere Farbe auszeichnen, überall in Europa, sowie in der Nordhälfte Asiens und Amerikas vorkommt. Sie wächst als einjährige Pflanze häufig auf Wiesen, Tristen, trockenen Aern, Odländereien, an Wegen, Dämmen und gedeiht in den Alpen bis zu einer Höhe von über 1000 Metern. Sie ist leicht an der dünnen, gelbweißen, holzigen Wurzel, den mehrfach gefiederten, nackten Blättern, den aufrechten, ästigen, gesurht rauhaarigen Stengeln zu erkennen; sie faltet ihre Blütenstände bei dem Fruchtsatz vogelneuartig zusammen, nach dem Grade der Feuchtigkeit der Luft mehr oder weniger.

Seit den ältesten Zeiten kultiviert man die Möhre; in Deutschland allein nehmen die Möhrenfelder 35–40 000 Hektar ein, also ungefähr 0,15 Prozent des gesamten Ackerbodens. Dabei verlangt die Möhre zu ihrem Anbau nur ein besseres, tiefgegrabenes Land, dem sie verhältnismäßig wenig Kräfte entzieht. Der stachelige Same, mit kleinen Haken an der Spitze versehen, kann unter günstigen Witterungsverhältnissen schon im März gesät werden, da er erst nach drei Wochen aufgeht und nicht leicht durch Nachfröste zu leiden hat. Die Pflanzen sind später möglichst vom Unkraut rein zu halten und etwas zu behacken. Wo sie zu dick stehen, müssen die überzähligen beseitigt werden, da die Wurzeln sonst dünn bleiben. Je schneller die Möhren wachsen, um so dicker, fleischiger, saftreicher und wohlschmeckender werden sie.

Unter den vielen gelben bis hochroten Spielarten sind die süßaromatischen, kurzen Karotten am begehrtesten, welche nicht nur als Gewürz an Brühsuppen und vielen Fleischspeisen häufig Verwendung finden, sondern auch allgemein für ein leicht verdauliches Gemüse gelten, das reich an Schleimzucker ist, sonst aber nur wenig wirkliche Nährstoffe erhält. Mohrrüben bestehen aus 1–1,5 % Eiweiß, 2 % Zucker, 6–9 % stickstoffreichen Körpern und gegen 88 % Wasser. Ihr Farbstoff, Karotin



Schlingrose Gruk an Zäbern.

genannt, ist von wellenartigem Geruch, zerlegt sich leicht in feinen Ölen und wird darum von den Bäuerinnen zum Härben der Butter benutzt. Für viele Stubenvögel sind geriebene oder geschabte Möhren ein Vederbissen, wie sie auch ein gesundes, äußerst bekömmliches Futter für Pferde, Kühe, Schweine und Gänse abgeben; indes verwendet man dazu die weißgelben, zuckerreichen Viehmöhren, welche ein Gewicht bis zu zwölf Pfund erreichen können. Gute Dienste leisten die Möhren auch bei trockenem, kurzem Husten, bei mangelnder Frekluft und schlechter Verdauung der Haustiere. Die Araber behaupten sogar, daß die Pferde das ganze Jahr gesund bleiben, wenn man ihnen vier Wochen lang Möhren unter das Futter mischt. Auch gelten rohe Rüben als wirksames Hausmittel gegen Würmer bei kleinen Kindern. Aus dem ausgepreßten Saft gewinnt man einen vorzesslichen Sirup, der gegen Husten und Brustkrankheiten mit bestem Erfolg gebraucht wird. Endlich

geben die zerschnittenen Mohrrüben geröstet ein geschätztes Ersatzmittel für Kaffee. Für den Winter lassen sich die Mohrrüben leicht in lockerem, weißen Sand aufbewahren; bei zu großer Feuchtigkeit aber fangen sie bald an zu faulen.

Nicht zu verwechseln mit ihnen sind die roten Rüben oder Beete, welche nicht nur dunkelrote Blätter und Rippen, sondern auch ebenso gefärbte, starke, fleischige Wurzeln haben. Viele Hausfrauen zerschneiden diese nach langsamem Kochen zu Scheiben und bereiten aus ihnen mit Essig, Kümmel und Meerrettich einen billigen, wohl-schmeckenden Salat.

Welche Gemüse gedeihen n. d. im Schatten!

Die schattigen Seiten und Stellen eines Gartens bilden für manchen kleineren Gartenbesitzer, namentlich in Ortschaften, einen Gegenstand des Nachdenkens. Sie sind aber in kleineren Gärten, wo auch Obstbäume und selbst Schattenbäume vorhanden sind, unvermeidlich. Daß die an solchen schattigen Stellen angebauten Pflanzen nicht den vollen Ertrag liefern können, ist selbstverständlich; immerhin aber wäre es nicht wirtschaftlich, sie gänzlich unbebaut zu lassen. Einige Winke dürften deshalb vielleicht ganz willkommen sein. — Zunächst läßt sich auf den Schattenstellen Schnittlauch mit gutem Erfolge anbauen. Seine Benutzung fällt meist in die Zeit des Frühjahr.

wo das Schattendach noch nicht dicht ist. Sehr wohl läßt sich auch Petersilie im Schatten ziehen, besonders die kraushäutige Blattpetersilie, nur muß man jedes Jahr eine neue Aussaat davon machen. Ist der Boden gut gedüngt und locker, so kann man auch Meerrettich an Schattenstellen bauen, nur ist darauf zu achten, daß er nicht verwildert und dann zum Unkraut wird, das schwer auszurotten ist. Einen einigermaßen annehmbaren Ertrag auf Schattenstellen liefern auch Buschbohnen, aber nur die frühen, grünhäutigen. Zum Ausgleich des geringen Ertrages legt man die Bohnen etwas dichter. — In trockenen Jahren geraten an Schattenstellen im Garten auch frühe Kartoffeln und Steckzwiebeln; auf eine sichere, gute Ernte derselben ist indessen nicht zu rechnen. Eine sehr dankbare Pflanze für Schattenplätze im Garten ist der Kümmel, dessen Anbau unter solchen Verhältnissen viel häufiger betrieben werden sollte. Man sät im Mai oder Juni den Kümmelsamen auf ein gut gelockertes Beet und sind im August bis September die Pflanzen dann so weit gediehen, daß man sie an den Schattenstellen in gegenseitigen Abständen von etwa 12 Zoll

auspflanzen kann. In einem mehr gelinden Winter halten die Pflanzen so aus. Man wird aber doch gut tun, das Kraut bei Frost über dem Boden abzuschneiden und die Wurzeln mit strohigem Dünger oder Laub zu bedecken. Im nächsten Sommer kann dann der Samen geerntet werden. — Der sogenannte Pflück- oder Schnittsalat liefert einen ganz vorzüglichen Salat. Man sät ihn früh im Frühjahr an den Schattenstellen aus, und in kurzer Zeit wird er für die Küche verwendbar sein. Die Blätter wachsen immer wieder nach. Sein Standort im Schatten macht die Blätter zart und weich, während sie unter den Sonnenstrahlen gewöhnlich härter werden und auch leichter in Samen reifen. — Liegen die Schattenstellen an einer Mauer oder einem Lauben, unfreundlichen Ort, so ist die Bepflanzung mit Brombeeren zu empfehlen; auch mit Johannisbeeren, besonders den schwarzen, Himbeeren und auch mit Haselnüssen; wenn auch nicht geerntet werden kann, daß die Beerenfrüchte hier nicht so reich und süß werden als in sonnigen Lagen. Aber schon das grüne Blätterwerk gewährt einen anmutigen Anblick und verdeckt geschickt alle kahlen und öden Stellen.

Bienenzucht

Verstopfen der Fluglöcher gehört zu den Hausmitteln, die nicht gebraucht werden sollten, denn wenn warme Tage kommen, dann kommen die Bienen doch heraus und nicht mehr herein und das Resultat ist: „Verlust von viel Volk“. Also lasse man die Fluglöcher auch bei starker Kälte offen, Sorge aber, daß die Risten fest aneinander stehen und vorkommende Zwischenräume gut verstopft sind.

Ausgleichen der Bienenvölker. Das Ausgleichen oder Gleichstärkmachen der Stöcke soll niemals im Frühjahr geschehen, da es zwar genügend Stöcke gibt, die zu wenig, aber keine, die zu viel Volk haben. Mann kann also durch Ausgleichsversuche höchstens erreichen, daß alle Völker gleich schlapp werden, doch ist zu bezweifeln, daß dieses immerhin erreichbare Resultat ernstlich angestrebt wird.

Flechten von Bienenwohnungen. Zur sauberen Herstellung von Bienenwohnungen gehört in erster Linie sauberes, gras-freies Stroh, von welchem auch die Ähren entfernt wurden. Bei dem Nähen soll das Stroh Kellerfeuchtigkeit haben, damit es sich schön aneinanderpreßt, aber es darf nicht naß gemacht werden.

Bienenpflanzen. Die Anpflanzung und Schonung der Weichhölzer in einer Gegend muß ein Hauptbestreben der Bienenzüchter sein. Zu diesen Hölzern gehören in erster Linie Ulme und Ahorn, besonders der Zuckerahorn (Acer Sacharum). Bei der Ulme ist besonders die frühe Blütezeit wichtig. Ganz besonders ergiebig aber ist der Zuckerahorn, der vielmehr beachtet und angepflanzt werden sollte, als es tatsächlich der Fall ist.

Gemeinnütziges

Bäume von Moos zu reinigen. Nicht nur Moose und Flechten, mit welchen ältere Bäume allgemein besetzt sind, sondern auch Larven und Eier von Insekten können in wirksamer Weise durch Anwendung einer geeigneten Auflösung von schwarzer Seife und Kochsalz in Wasser beseitigt werden. Erst soll man die Stämme und starken Äste mittels Scharreißens, wozu man eine alte Sichel oder ein ähnliches Werkzeug benutzen kann, von der alten, abgestorbenen Rinde und den darauf angesiedelten Parasiten reinigen; sodann trägt man die angegebene Seifenlösung mit einem großen Pinsel auf, wobei man die Flüssigkeit hauptsächlich in die Risse der Rinde zu bringen sucht. Dieses Verfahren ist um vieles wirksamer als der Anstrich mit Kalz und beeinträchtigt das Aussehen der Bäume nicht, wie dieser.

Blattläuse von Topfpflanzen zu vertreiben. Manche Topfpflanzen werden in so ausgiebigem Maße von den Blattläusen heimgesucht, daß es kaum möglich ist, sich der ungeliebten Geste zu erwehren. So ging es mir mit meiner Saat von Zinerarien und Kalceolarien. Allerlei Mittel, die mir sonst halfen, blieben hier ohne Erfolg. Nun nahm ich die Tiermilch

zu Hilfe. Marienkäferchen und ihre Larven, ebenso die Larven der kleineren Schwefelkäfer wurden gefangen und an die Pflänzchen gesetzt; allein, obschon ich leicht beobachten konnte, daß die Tierchen an der Arbeit waren, so war die Vermehrung der Blattläuse doch stärker als die Zerstörung der Blattläuse. Da nahm ich nun den dritten Blattläusefresser, den Ohrwurm, in Dienst. Ungefähr 30 Stück waren leicht gefangen, eine große Glasglocke wurde über die Pflanzen gestülpt und die Ohrwürmer darunter losgelassen. Dieselben suchten sich nach Möglichkeit zu verbergen und hielten sich ruhig. Ehe ich mich zur Ruhe begab, wurde das Glas noch einmal nachgesehen, und siehe, die Ohrwürmer waren voll beschäftigt und schienen nur verdrücklich zu sein über das helle Lampenlicht, wodurch ich sie störte. Am nächsten Morgen war auch nicht ein Balg von einer Blattlaus mehr auf der Pflanze, und die Säuberung war so vollkommen, daß auch kein Nachwuchs an der Pflanze erschien.

Milch lange süß zu erhalten. Im Sommer, namentlich bei Gewittern, sind die Hausfrauen oft in Not damit, daß ihre Milch schnell sauer wird. Dies zu verhüten, gießt man 1 Eßlöffel Wasser, mit Vierertel abgezogen, unter $\frac{2}{3}$ Liter Milch. Sie erhält sich dadurch, auch außerhalb des Kellers, selbst bei häufigen Gewittern, im Sommer unverändert frisch und süß, während die daneben gestellte Milch ohne dieses Mittel schnell sauer wird.

Vertreiben von Schwaben, Rassen, Franzosen. Da diese Tiere durch Rasse herangezogen werden, vermeide man in den Räumen, wo sie sich zeigen, nasses Aufwischen. Löcher und Ritzen streicht man mit einem Ritze zu, der aus frisch gebranntem Gips und Alaun bereitet wird. Vertilgen kann man dieses lästige Ungeziefer auch durch folgende Mittel: 1. Phosphorlatwerg verdünnt man mit dem gleichen Gewichtsteile Strup, und stellt sie entweder in einem Zeller auf oder bestreicht mit ihr die Stellen, wo sich die Schwaben aufhalten. 2. Man bestreicht Bretchen mit Vogelleim und legt diese dahin, wo die Schwaben aus ihrem Versteck kommen. 3. Die gekochte Erbsen, geriebene Möhren vermischt man mit Ofenschwärze oder Eisenpfellsäuren. 4. Ein für Haustiere ungefährliches Mittel gegen Schwaben ist eine Mischung von Roggen- oder Weizenmehl mit Alabastergips. Dieser Gips wird von den Rassen gern gefressen, wirkt aber tödlich, weil der durch die Körperfeuchtigkeit erhärtete Gips nicht mehr aus den Verdauungsorganen austreten kann.



Sauerampfersuppe mit Reis. Zwei Handvoll Sauerampfer, 1 Eßlöffel Pflanzenbutter, 1 Eßlöffel Mehl, 6 Eßlöffel Reis, 1 Liter Milch, 1 Liter Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat. Der Sauerampfer ist im Frühjahr auf Wiesen und in Gräben zu finden. Er wird gewaschen, fein geschnitten und in der Pflanzenbutter ausgedünstet. Man fügt Mehl und Wasser hinzu, Gewürz und Reis, kocht alles gar, rührt die Milch hinzu und läßt die Suppe nochmals aufkochen.

Sojagrießlößchensuppe. Hat man Schweinskopf gekocht, so setzt man die übriggebliebene Brühe, die man mit Wasser auch noch etwas strecken kann, mit 4 gehäuften Eßlöffeln Sojagrieß auf das Feuer und läßt 20 Minuten kochen. Inzwischen verrührt man für je 2 Personen 1 Ei, fügt fein geschnittenen Schnittlauch, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und so viel Sojagrieß hinzu, daß es zu einer dicken Masse wird, die man gut durcharbeitet. Daraus formt man walnußgroße Klößchen, welche man vorsichtig in die kochende Brühe legt und in 8 bis 10 Minuten weichsiedet. In solcher Brühe gekocht, haben sie den Geschmack der Leberklößchen. Man kann aber auch andere Fleisch- oder Knochenbrühe, sowie solche von Schilore oder Spargel dazu verwenden.

Sagofudjen. Zutaten: 1 Liter Milch, 200 Gramm Sago, 30 Gramm Bala-mona, 2 Eier, 125 Gramm Zucker, etwas Zitrone oder Vanille, einen halben Teelöffel Backpulver. Man kocht die Milch mit der Butter, rührt den Sago hinein, läßt ihn aufquellen; nach dem Erkalten gibt man das Eigelb, Zucker, Vanille, den Eierschnee dazu, rührt den Teig gut durch, vermischt ihn mit dem Backpulver und bäckt ihn bei guter Hitze eine Stunde. Es kann ein Fruchtbeigut dazu gereicht werden.