



N. 46.

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Die Welt mißt nur nach äußerem Schein,
Sie sieht nicht in das Herz hinein,
Und was du immer auch fängst an,
Es ist der Welt nicht recht getan.
Doch ist nur dein Gewissen rein,
Kannst du mit dir zufrieden sein.

Heinz. Pfeil.

Vom Anbau der Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln zählen zu den feinstwürzigsten und delikatesten, dabei aber doch leicht anzubauenden Wintergemüsen. Wo ihre vielseitigen und wertvollen speisewirtschaftlichen Eigenschaften richtig erkannt sind, heißt man sie deshalb auch wohl den Winter-spargel, zumal auch ihre speisewirtschaftliche Zubereitung eine dem delikaten Spargel-gemüse ähnliche ist. Im allgemeinen wird der Anbau von Schwarzwurzeln jedoch in deutschen Landen ziemlich vernachlässigt, und selbst im kleinen Haus- und Schrebergartenbetriebe findet man sie recht selten kultiviert. Bekannt ist der Schwarzwurzelanbau dagegen in größeren Feld- und Gartenkulturen, und zwar wohl in der richtigen Erkenntnis, daß die hierbei erzielte Bodenrente den aus anderen Bodenerzeugnissen bei gleichen Kulturaufwendungen gewonnenen Erträgen durchaus nicht nachsteht. In früheren Jahren wurde die Kultur der Schwarzwurzeln durchweg als zweijährig angesehen, d. h., man säte sie im Frühling des einen Jahres aus und erntete die Wurzeln im Herbst des nächsten Jahres. Wenn nun bei diesem Verfahren teilweise auch ganz besonders starke Wurzeln geerntet wurden, so mußte dafür eine doppelte Kulturfäche geopfert werden, und außerdem bestand die nicht geringe Gefahr, daß die Wurzeln im Laufe des Winters von Mäusen angegriffen und für den Verbrauch wertlos gemacht wurden. Auch die als Mittelding geübte Praxis, erst im August auf bereits abgeernteten Beeten auszusäen und die Sämlinge an Ort und Stelle unter leichter Laubbede zu überwintern, ist nicht mehr beliebt, da sie zwar an Kulturland sparte, die Gefahr des Mäusefraßes aber nicht beseitigte. Man ist deshalb heute allgemein zu dem einjährigen Anbau übergegangen, und wenn hierfür nur ein kräftig gedüngter und tief gegrabener Boden zur Verfügung steht, so ist das Erntertragnis in Güte und Menge fast ebenso zufriedenstellend, wie bei einer zweijährigen Kulturdauer. Voraussetzung hierfür ist allerdings, daß das Saatgut absolut frisch ist (bekanntlich bleibt es nur 2 Jahre keimfähig), daß im Frühling möglichst zeitig gesät wird, die Aussaatflächen bereits im Herbst mit rauher Furche vorbereitet wurden und schließlich während des Sommers darauf geachtet wird, daß die Keimlinge von Unkraut rein ge-

halten, wiederholt aufgelockert, gelegentlich einmal flüssig gedüngt und ausreichend bewässert werden. — Die Aussaat selbst geschieht am besten auf meterbreiten Beeten in circa 20-Zentimeter-Reihenabständen, wobei der Same so dünn und so tief in nach der Schnur ausgeworfenen flachen Rillen gesät wird, daß die einzelnen Körner durchweg nicht dichter als 3 Zentimeter beieinanderliegen und etwa um das Doppelte ihrer Größe mit Erde bedeckt sind. Außerdem kann die Aussaat aber auch als Einsäungen und Berandungen um größere Beerenobst- und Gemüsequartiere geschehen, wobei allerdings nur eine Reihe ausgesät wird. Um eine bessere und gleichmäßigere Keimung zu erwirken, empfiehlt es sich in beiden Fällen, die Aussaaten mit einem Holzbrett oder einer sogenannten „Plattschaukel“ leicht anzuklopfen, damit sie fest im Boden liegen. Kommen nach 3–4 Wochen die grasartig aussehenden Sämlinge dichter als in den vorgenannten Abständen auf, so werden die schwächeren herausgezogen und eventl. auf ein besonders kulturreiches Beet verpflanzt, was sie gut vertragen, wenn regnerisches Wetter dafür abgepaßt wird, und die Pflänzlinge gut angegossen und die ersten Wochen sorgsam feucht gehalten werden. Die weitere Kulturbehandlung der Aussaaten bzw. Pflänzlinge besteht dann lediglich im Reinhalten, Lockern und Begießen des Kulturplatzes. Ist man daneben in der Lage, gelegentlich einmal eine schwache Jauchedüngung zu geben, so trägt diese nicht unerheblich zur Förderung des Erntertragnisses bei. — Ende Oktober sind die Wurzeln unter normalen Verhältnissen erntereif. Sie werden dann bei trockenem Wetter so vorsichtig wie möglich aus dem Boden gegraben, damit die Wurzeln in ihrer ganzen Länge möglichst unbeschädigt bleiben. Denn eine Verletzung derselben hat einen Saftverlust und dieser wieder eine Einschrumpfung zur Folge, wodurch der speisewirtschaftliche Wert der Wurzeln natürlich bedeutend vermindert wird. Für die winterliche Einlagerung wird das an den Wurzeln noch haftende Kraut mit einem scharfen Messer glatt an der Krone abgeschnitten, die Wurzeln selbst zu handlichen Bündeln gebündelt und im Keller im Sand oder leichter Erde eingeschlagen. Handelt es sich um größere Erntemengen, so kann die Durchwinterung auch in im Freien hergerichteten und gegen Frostgefahr durch Bedecken mit Laub und strohigem

Dünger geschützten Erdmieten vorgenommen werden. In besonderen Fällen, und wo Mäusefraß nicht zu befürchten steht, können die Wurzeln aber auch den Winter über unter einer Laubbede am Kulturplatz verbleiben. Bei jeder offenen Witterung wird dann ein so großes Quantum ausgegraben und auf Küchenvorrat genommen, als voraussichtlich während einer Kälteperiode gebraucht wird.

Wer sich seinen Schwarzwurzel samen selbst ziehen will, pflanzt eine Anzahl schöner und gesunder Wurzeln im zeitigen Frühling aus. Nach der im Juli eintretenden Blüte reifen die Samen wie bei allen Köpchenblütlern unter der Beträufung eines Kranzes sehr feiner, federiger Haare. Von diesen wird der Same nach eingetretener Reife durch einfaches Abreiben befreit und dann in kleinen Leinenbeuteln luftig und trocken aufgehängt. Aus Gründen der Wechselwirtschaft im Saatgute ist es jedoch ratsamer, den alljährlich benötigten wenigen Samen aus einer zuverlässigen Handlung zu beziehen, um einer Inzucht der Kulturen vorzubeugen. — Neben der gewöhnlichen Art wird in neuerer Zeit auch eine „Russische Riesenschwarzwurzel“ angebaut, die im allgemeinen dickere und auch längere Wurzeln als die erstere liefert. — Über die rezeptische Zubereitung der Schwarzwurzeln für den Speisetisch geben die Kochbücher ersatzweise Anweisungen, so daß sich ein näheres Eingehen hierauf an dieser Stelle wohl erübrigen dürfte.

Emil Gienapp-Hamburg.

Düngung.

Kalkt die Ader! Gerade in Jahren, wo wir Kunstdünger sparen müssen, muß tüchtig gekalkt werden. Der Kalk wirkt in verschiedener Weise. 1. Chemische Umsetzungen. Durch den Kalk werden Bodenbestandteile gelöst, mineralische Bestandteile aufgeschlossen und in als Pflanzennahrung geeignete lösliche Form gebracht. Einen Teil dieser Vorgänge haben wir uns etwa so zu denken, daß im Boden abforbiertes Kali oder andere Basen in ihren Verbindungen durch Kalk zerlegt und in Lösung gebracht werden und sich so weiter im Boden verbreiten können. Eine wichtige chemische Wirkung des Kalkes besteht ferner darin, im Boden enthaltene schädliche Säuren unschädlich zu machen. Zum größten Teile sind

dies Säuren, welche aus den natürlichen Bestandteilen des Bodens, in erster Reihe dem Humus, entstanden sind und sich in augenfälliger Weise durch Auftreten von Sauerampfer, Vinen und dergleichen auf dem Felde bemerkbar machen. Ebenso können giftige, schwefelhaltige Schichten des Untergrundes von Niederungen und Teichschlamm durch Kalk entgiftet und unschädlich gemacht werden. 2. Eine zweite große Gruppe von Einflüssen des Kalkes auf die Umsetzungen im Boden können wir als physikalische bezeichnen, d. h. wir sind imstande, durch eine entsprechende Kalddüngung die physikalische Beschaffenheit und Struktur des Bodens zu verändern. Diese Wirkung ist praktisch für alle tonigen, lehmigen, schluffigen und zur Verhärtung bei der Bestellung neigenden Bodenarten besonders wichtig. Der Kalk begünstigt die Bildung der Krümelstruktur und somit die Voderung und leichte Bearbeitung des Bodens. 3. Eine dritte große Gruppe von Wirkungen des Kalkes können wir biologische Wirkungen nennen. Einer Reihe von kleinen Lebewesen, welche wir hier dem allgemeinen Gebrauch nach mit dem Sammelbegriff der Bakterien des Bodens zusammenfassen wollen, und über deren Tätigkeit im Aderboden Forschungen erst in den letzten Jahren begonnen haben, sind in ihrem Gedeihen und ihren Lebensäußerungen durchaus abhängig von den Durchlüftungsverhältnissen des Aderbodens, also von dessen physikalischer Beschaffenheit. Außerdem sind diese Lebewesen sehr empfindlich gegen die chemische Beschaffenheit des Aderbodens. Auf saurem Boden gedeiht eine große Reihe der nützlichen Lebewesen wenig oder gar nicht, und wenn wir durch Kalddüngung die saure Reaktion des Bodens beseitigen, können wir das Wachstum dieser kleinen Lebewesen sehr befördern. Derartige Bakterien sind zum Beispiel solche, welche die Zersetzung der Humusbestandteile im Boden bewirken, ferner jene Bakterien, die den sogenannten Nitrifikationsprozeß, d. h. Verwandlung des Ammoniums in als aufnehmbare Pflanzennahrung allein geeignete Salpetersäure bzw. salpetersaure Salze bewirkt. Auch die Erscheinung, welche wir als Gäre des Aderbodens bezeichnen und bei der Brachbearbeitung sowie sonstigen Bestellung unserer Ader so sehr schätzen, ist wohl zum erheblichen Teile auf die Tätigkeit kleiner Lebewesen zurückzuführen. Als Endergebnis dieser chemischen, physikalischen und biologischen Wirkungen des Kalkes haben wir dann die durch die vielfachen Umsetzungsorgänge hervorgerufene höhere Bodenwärme zu betrachten.

Stallung.

Wichtigkeit der Ventilation. Man weiß, daß bei jedem Atemzuge gute Luft verbraucht und schlechte kohlenstoffreiche Luft ausgeatmet wird, dadurch muß besonders in einem gutbesetzten Stalle nach und nach Mangel an guter Luft eintreten. Durch Fenster und Türen tritt nicht immer gute Luft ein, besonders dann nicht, wenn die im Stalle enthaltene schlechte Luft entweichen kann. Die ausgeatmete schlechte Luft ist wärmer und leichter und dringt deshalb nach oben. Man kann in jedem Stalle und auch im Zimmer beobachten, daß die Luft an der Decke ein bis mehrere Grad wärmer ist als unten am Boden. Durch Fenster und Türen entweicht diese warme Luft nicht, weil sie das Bestreben hat, immer aufwärts zu dringen. In schlechter Luft geht der Stoffwechsel im Tierkörper immer nur mangelhaft vor sich. Die Umbildung des Blutes ist eine langsamere und ungenügende. Wenn der Körper nicht recht arbeiten kann, so bringt er auch nicht den vollen Nutzen. Wir müssen deshalb darauf sehen, daß im Stalle möglichst gute Luft herrscht. Das können wir aber nur errei-

gen durch richtige Ventilationsanlagen. Genaue Versuche haben auch bewiesen, daß eine zweckmäßig angelegte Ventilation nicht allein auf die Gesunderhaltung des Rindviehes, sondern auch auf die Erhöhung der Produktion hinwirkt. Die Vorrichtungen der Lüfterneuerung können verschiedenartig gebaut werden. Sollen sie aber in steter Wirkung sein, so muß unbedingt die warme Luft in einem engen, möglichst senkrechten Schacht von der Decke weg nach oben abgeführt werden, denn die warme Luft drängt ja immer nach oben, und ein guter Zug entsteht nur dann, wenn der Luftstamm gleich den anderen Räumen genügend lang ist. Die Zuführung der Luft sei so geregelt, daß die einströmende Luft nicht direkt auf die Tiere trifft. Enggemauerte Drainageröhren und ähnliche kurze steilangebrachte Lüftöffnungen erfüllen ihren Zweck meistens nicht.

Milchwirtschaft.

Morgen und Abendmilch. Wenn man bedenkt, daß die Kuh während der Nacht eine lange Ruhepause hatte und dieser langen Ruhepause die Morgenmelkung folgt, so müßte man annehmen, daß diese Morgenmilch sicherlich die beste und fettreichste sein müßte. Das Gegenteil ist der Fall. Die Morgenmilch ist ärmer an Fett und führt auch kleinere Fettkügelchen. Die Abendmilch dagegen ist fettreicher mit größeren Fettkügelchen. Die Abendmilch soll daher mehr zum Verbuttern, die Morgenmilch zum Frischverkauf und Frischverbrauch verwendet werden.

Große und kleine Fettkügelchen in der Milch. Wie in einer neueren Angabe gesagt wurde, schwankt die Zahl der Milchkügelchen in einem Liter zwischen 2 bis 6 Billionen Stück, sie sind also in der Größe verschieden. Es ist nun nicht gleichgültig, ob sie klein oder groß sind (1–20 tausendstel Millimeter Durchmesser), denn je größer sie sind, um so schneller rahmen sie auf, und um so vollständiger wirkt auch die Milchschleuder. Bei altemilchenden Kühen sind die Fettkügelchen klein, daher buttert sich auch der Rahm aus solcher Milch schwer. Die Milch des Höhnviehes ist fettreich und hat meist große Fettkügelchen, daher gibt diese Milch auch verhältnismäßig viel Butter. Frühjahrs- und Sommerweide sowie auch junger Klee heben den Fettreichtum der Milch und bringen auch größere Fettkügelchen und damit mehr Sahne und Butter.

Pferdezucht.

Behandlung der Stuten nach dem Fohlen. In den ersten Tagen nach dem Abfohlen muß bei der Fütterung der Stuten mit Vorsicht vorgegangen werden. So darf die Stute nicht überfüttert werden, und sei man besonders mit der Fütterung von neuem Hafer vorsichtig. Es ist ja zu begreifen, daß man die Stute recht kräftigen will, aber wenn ihre Milch zu fettreich wird, dann erkranken die Fohlen leicht an Durchfall. Steht eine Weide mit süßem Gras zur Verfügung, so ist diese für Stute und Fohlen am zuträglichsten. Eine Beifütterung von Hafer ist selbstverständlich erforderlich. Tritt bei Saugfohlen Durchfall ein, so gebe man ihnen täglich 10–12 Tabletten Thünil. Die Tabletten werden zerkleinert, mit Roggenmehl, Kleie und Wasser zu einer taubeneigroßen Pille geformt und mit einem stumpfen Stod oder einer Pilleneingabemaschine verabreicht.

Geflügelzucht.

Verlegte Eier werden bei der Geflügelhaltung vielfach bemerkt. Die Hennen legen ihre Eier in die verborgensten und entlegensten Winkel, vielfach in hohes Korn.

Häufig passiert es dann, daß die Henne eines schönen Tages mit einem ansehnlichen jungen Nachwuchs auf dem Hofe erscheint. Auch bei vielen anderen Vögeln gibt's „verlegte Eier“, besonders bei solchen, deren Eingewöhnung noch nicht vollendet ist, und im allgemeinen bei jungen Vögeln. Besonders auffällig sind solche Eier meistens die Folge eines launischen Witterungswechsels. Es gibt Vögel, die ihre Eier nicht bloß verlegen, sondern geradezu verlieren, zum Beispiel Enten, Fasanen, Rebhühner, Kiebitze, Kuckucke, Wendehälse, Busch- und Hausrötel, Amseln, Schnärdrosseln, Auer-, Birk- und Bläuhühner und Uferpfeifer.

Kaninchenzucht.

Höchstpreise für junge Kaninchen dürften bald angebracht sein, da junge Kaninchen, die früher 50 Pfg. kosteten, heute mit 2,50 bis 3,— Mk. verhandelt werden. Ein Höchstpreis von 1,50 Mk. pro Stück dürfte in jedem Falle genügend sein.

Bienenzucht.

Schutz freistehender Bienenwohnungen durch Zint- oder Wellblech. In manchen Gegenden sieht man die Bienen vielfach so frei stehen, als sollten sie mit Gewalt zu einer naturgemäßen Lebensweise erzogen oder gar abgehärtet werden. Aber eines paßt sich nicht für alle, und darum tut man gut, wenigstens für eine leichte Wohnung, für ein Bienenhaus zu sorgen, und wenn es auch nur aus Brettern besteht. Zum Schutze gegen die Witterung streicht man es dann von außen mit Olarbe an. Noch besser und haltbarer und auf die Dauer billiger ist es, wenn man die Bretter von außen mit Zint- oder Wellblech benagelt, wie man es besonders bei Abbrüchen recht billig haben kann.

Leere Waben sollen im Herbst nicht in den Stöcken bleiben. Findet man also leere Waben, so nehme man sie heraus und bewahre sie sorgfältig auf, damit man sie im nächsten Jahre wieder verwenden kann. Man lorge durch fleißiges Nachsehen und Ausschweifen dafür, daß sich keine Wachsmotten einnisteten. Im Stode würden die Bienen nicht nützen, sondern schaden, da sie den Wintersitz zu groß machen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Beerenweine verderben vielfach, weil die verwandten Beeren zu lange abgeseiht waren und sich bereits schädliche Säure oder Pilzwucherungen gebildet hatten. Man soll zu Beerenweinen die Beeren möglichst frisch verwenden; je früher um so sicherer ist der Erfolg.

Zuchtwahl im Weinbergsbetrieb. In einem Betrieb, der so sehr von den äußeren Umständen abhängt wie der Weinbergsbetrieb, ist Zuchtwahl nicht nur notwendig, sondern sie muß geradezu Grundlage werden. Durch die Vermehrung besonders guter Reben kann die Güte und die Menge des Ertrages in ganz ungeahnter Weise verbessert werden. Für heute einige Winkte aus der Praxis. Ein Weinbergbesitzer aus der Pfalz war auf das freudige Wachstum und die reiche Tragbarkeit einzelner Reben aufmerksam geworden. Er vermehrte dieselben so stark wie möglich und pflanzte sie zusammen an. Erfolg war großartig. Der damit beplante Weinberg bringt heute das Doppelte ein. Die Vermehrung wird nun fortgesetzt und jede Neupflanzung mit solchen Reben ausgeführt. Der Besitzer hat Aussicht, im Laufe der Jahre seinen ganzen Ertrag zu verdoppeln. Was das heißen will, kann jeder berechnen. Da aber ein jeder wohl unter seinen Stöcken hervorragend gute hat, kann auch jeder es nachmachen.

Ein gold'nes Herz, der größte Schatz,
Ist allerwärts am rechten Platz.
Das viel umfaßt, beglückt und liebt,
Wird reicher stets, je mehr es gibt.

Für die Hausfrau.

Die Menschen dich verwunden,
Doch mächtig heilt die Zeit,
Denn den! in dunklen Stunden,
Das Heil ist immer weit!

Das ist der Krieg.

29

Das ist der Krieg! Im halbzerstör'ten
Städtchen
Nach heißem Kampfspiel gönnte man uns
Rast;
Nicht Kinder sahen wir, noch Frau'n und
Mädchen,
Geflohn war alles in bestürzter Hast.
Einsam schritt ich durch trostlos öde Mauern
Und meinte, in den Ecken müßte lauern
— Schon der Gedanke hat mich tief gepackt —
Das graue Elend, blutig, naht.

Doch wo ich auch betrat ein stilles Haus
Und sah mich um in den vier kahlen Wänden,
Niemand ging ein und niemand schlich hinaus,
Und niemand frug nach hilfsbereiten Händen.
Zuweilen aber, wenn ich mich verstieg,
Sah ich das Buch der Bücher aufgeschlagen,
So lag's wohl selten nur in guten Tagen;
Da sag' ich mir — und jeder Zweifel
schwieg —:

Gott, Gott wie sucht man dich, — das ist
der Krieg!

Thilo Kiefer.

Aus dem ersten Oktoberheft des „Türmers“.

Der Begriff der Schönheit.

R. Manns.

Über den Geschmack läßt sich bekanntlich
nicht streiten, denn jedermann hat darüber
seine besonderen Ansichten. Wie sehr ver-
schieden diese bei den verschiedenen Nationen
sind, lernen unsre Soldaten bei ihren jetzigen
Streifzügen. Wenn auch das Kriegshand-
werk ihr Lebenszweck für die Stunde ist,
so finden sie daneben doch auch entschieden
noch Zeit, sich mit der holden Weiblichkeit
anzufreunden und dann Studien über den
Begriff der Schönheit zu machen. Sie kom-
men weit herum und können jetzt Vergleiche
anstellen. Wenn wir in Deutschland eine
rosige Gesichtsfarbe sehr hoch schätzen, schmin-
ten sich die Russinnen kaltweiß; was nach
ihren Begriffen schön ist. Während der Euro-
päer weiße Zähne bewundert, werden sie
in Japan gelb und in Indien rot gefärbt.
Ein allgemein als Schönheit bewundertes
Weßen muß aber bei allen Völkern einen
kleinen Mund haben. Über die Schönheit
der Nase gehen die Meinungen ebenfalls
himmelweit auseinander. Wir lieben die
gerade Form und möchten die griechische
Idealnase besitzen. In Rußland sind die auf-
gebogenen Stülpnasen beliebt. Der Perser
liebt die gebogene Nasenform gern, während
die Inselbewohner Haytis die eingedrückte
Nase bevorzugen und manche wilde Völker-
stämme sogar den armen Neugeborenen die
Nase zerquetschen. Nur gut, daß wir sie nicht
vor Augen haben. Unser Mitleid würde zu
tief erregt, unser Schönheitsgefühl zu sehr
verletzt werden. Wir ziehen die längliche
Gesichtsform der ausgerochten runden vor.
In der Türkei gilt nur das runde Gesicht für
schön. Wir sehen gern schlanke Figuren, der
Türke zieht den Fettsack bei Frauen und
Männern vor. Eine hohe, gewölbte Stirn
ist bei uns ein Zeichen von Geist. Bei den
hervorragend schönen Griechen würde die
Schönheit dadurch sehr beeinträchtigt werden,
indem sie Wert auf eine möglichst niedrige

Stirn legen. Bei den Augen kommt es so
sehr auf Farbe, Form, Glanz und Ausdruck
an, daß sich über den Begriff ihrer Schönheit
eigentlich gar keine Regel aufstellen läßt.
Wie aber „der Ton die Musik macht“, so zieht
der Ausdruck in den Augen an, oder er stößt
ab, einerlei, wie sie sonst auch beschaffen sind.
Wenn wir dem blonden, braunen oder
schwarzen Haar den Vorzug je nach ihrer
Beschaffenheit geben, so bevorzugt man auf
einigen Südeinseln das weiße Haar. Auch
wir schätzen graues und weißes Haar als
Ehrenkrone fürs alternde Menschenkind. Die
Frauen leben es doch in gänzlicher
Entfärbung durch das Fehlen der normalen
Farbstoffe, wie es die sogenannten „Albinos“
aufweisen. Ansete in Persien befindlichen
Vaterlandsverteidiger können beobachten, daß
den Persern rotes Haar durchaus unange-
nehm auffällt. Die jetzt in der Türkei leben-
den werden, im Gegenteil, bemerken, daß
die rote Haarfarbe dort besonders beliebt ist.
— Es ist wirklich unnötig, über den Geschmack
zu streiten. Die Unterschiede bleiben für alle
Zeiten bestehen.

Küche und Keller.

Guten Senf billig selbst zu bereiten. 125
Gramm gelbes und 125 Gramm braunes
Senfmehl werden in einem Suppentopfe
mittels eines silbernen Löffels gut ver-
mengt. Ein Seidel = $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein
kocht man mit 125 Gramm Zucker ungefähr
5 Minuten lang, gießt den Wein über das
Senfmehl und verrührt alles gut. Hierauf
deckt man den Topf zu, läßt den Senf er-
kalten und füllt ihn in Gläser.

In der rationellen Küche ist man längst
davon abgekommen, das Suppenfleisch stark
auszukochen, um eine gute Fleischbrühe zu
erzielen. Durch das Auskochen wird der
Fleisch der wertvollste Bestandteil, das Ei-
weiß, entzogen. Jetzt legt man das Fleisch
nicht mehr in kaltes, sondern gleich in
kochendes Wasser; dadurch wird die Auslau-
gung des Fleisches verhindert, und das Stüd
bleibt saftig. In die Fleischbrühe gelangt
so allerdings nur ein Teil der geschmadge-
gebenen Stoffe des Fleisches; erstere fällt des-
halb naturgemäß etwas schwächer aus. Eine
geringe — nach dem Anrichten beige-fügte —
Menge der altbewährten Maggi-Würze macht
die Brühe augenblicklich überraschend gut und
kräftig im Geschmack. So erhält man nicht
nur eine vorzügliche Suppe, sondern auch
eine nahrhafte Genuß-Platte.

Hauswirtschaft.

Seidene Taschentücher zu waschen. Die-
selben werden am besten in Kartoffelwasser
ohne Seife gewaschen. Man schäle hierzu
einige Kartoffeln, reibe sie in eine Schüssel
mit frischem Wasser, lasse sie eine Stunde
stehen und presse sie durch ein Sieb. Die
Taschentücher werden bei dieser Methode
vollkommen rein und erhalten ihren früheren
Glanz.

Pinoleumteppiche müssen, wenn sie schön
bleiben sollen, täglich aufgewischt, wöchent-
lich einmal mit lauem Wasser gereinigt,
trocken nachgerieben und alle Vierteljahr
mit Leinöl abgerieben werden.

Bieressig kann aus verdorbenem Bier
hergestellt werden, indem man letzteres ab-
kocht, und in ihm nach Abkühlen ein glühen-
des Eisen löst, so daß das Bier den
Hopfengeschmack verliert. Dann wird eine
gut gesäuerte Brotkrume in ein vorher mit
Weinessig ausgespültes Gefäß geworfen, das
Bier darauf gegossen, in mäßige Wärme ge-

stellt, täglich einige Male aufgeschüttelt, bis
es sauer ist, und der Bieressig auf Flaschen
gefüllt.

Milchflecke lassen sich aus zartfarbigen
Stoffen mittelst der bekannten Fledenrei-
nigungsmittel nur schwer oder gar nicht ent-
fernen. Neuerdings hat man jedoch in dem
chemisch-reinen Glycerin, welches man bei
jedem Drogeristen zu laufen bekommt, ein
Mittel gefunden, das diesem Mangel ab-
hilft. Man verfährt dabei in folgender
Weise: Mit einer weichen Bürste streicht
man das Glycerin auf die Milchflecke auf,
läßt es in den Stoff einziehen, wäscht diesen
nach 10 Minuten mit lauwarmem Wasser
aus und glättet die Stelle auf der linken
Seite, bis sie nicht mehr feucht ist. Auf diese
einfache Art lassen sich auch Milchflee-
cken aus zartfarbigen Stoffen entfernen.

Gemeinnütziges.

Ritt für Messing auf Glas. Zu diesem
Zweck bereitet man eine Harzseife, dargestellt
durch Kochen von 1 Teil Ähnatron und 3
Teilen Kolophonium in 5 Teilen Wasser
unter Zusammenkneten mit der Hälfte Gips.
Dieser Gips, welcher zum Aufkleben von
Messingbuchstaben auf Schaufenster, zum Be-
festigen von Messingbrennern auf die Glas-
gefäße der Petroleumlampen usw. ange-
wendet werden kann, soll große Bindekraft
besitzen, für Petroleum undurchdringlich sein,
die Wärme sehr gut vertragen und schon
nach $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden erhärten. Durch Zu-
satz von Zinkweiß, Bleiweiß oder zerfallendem
Kalk statt des Gipses wird das Erhärten
verlangsamt. Von Wasser wird der Ritt nur
oberflächlich angegossen.

Um Meerschamupfen zu reinigen, hängt
man sie in ein enges Gefäß, welches man
mit Kartoffelbranntwein füllt und mehrere
Tage verdeckt oder mit Blase zugebunden
an einem warmen Ofen stehen läßt. Dies
wiederholt man nochmals unter Erneuerung
der Flüssigkeit, welche man beim letzten
Male durch reinen Weingeist ersetzt.

Um den Brantwein schnell alt zu machen
setzt man auf je 1 Liter jungen Brantwein
5—6 Tropfen Salmiakgeist zu und schüttelt
stark um. In wenigen Tagen wird der
Brantwein seine Härte verlieren und gerade
so gut wie abgelagertes Produkt sein. Dieser
Zusatz ist der Gesundheit durchaus nicht
nachteilig.

Guter Mörtel zum Ausmauern von Ofen.
5 Kilo blauer Ton werden mit Wasser die
angemacht, durch ein Sieb getrieben und mit
3 Kilo Quarzsand, sowie 2 Kilo Kalksasse,
alles fein gesiebt, unter Beifügung von
Wasser zu einer plastischen Masse verrührt.
Der Mörtel trocknet schnell aus und wird
so feuerbeständig wie Schamotte.

Kinderpflege und -Erziehung.

Farbiges Spielzeug. Eltern kann nicht
dringend genug ans Herz gelegt werden,
ihren Kleinen unter keiner Bedingung be-
maltes, farbiges Spielzeug in die Hand zu
geben. Nicht nur die grünen sind oft giftig,
sondern auch die roten, gelben und weißen
Farben oft bleihaltig. Man weiß mitunter
nicht den Grund von Ausschlag, Abmage-
rung oder dergleichen, und oft ist ein Atom
dieses Giftes daran schuld, ein zartes Men-
schenleben zu töten. Für kleinere Kinder,
die bekanntlich jeden Gegenstand sofort mit
ihrem Mündchen in Berührung bringen, sind
Spielsachen — wie Tierchen, Puppen usw.
aus Holz geschnitten, ohne jeden Anstrich, am
passendsten und unschädlichsten.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Blumenpflege im Zimmer.

Nicht alles Leben schlummert draußen unter der Schneedecke, welche der Herbst schon jetzt hin und wieder zu weben versucht, sondern es regt sich im geheimen noch leise in mancher Wurzel und mancher Knolle, die im ersten Frühling dem Sonnenlichte ihre Blätter erschließen will. Da wir nun der Natur zu folgen versuchen, um unseren Willen zu erreichen, machen wir es wie diese, begünstigen die schwachen Anfänge des Keimens und Treibens und erzielen dadurch bereits blühende Gewächse in unseren Zimmern, welche ohne unsere Vorsorge sich erst später entfalten würden.

Die Knollen- und Zwiebelgewächse, welche im Sommer ihr Laub verloren haben, und eine Art von Sommerschlaf durchmachen, sind meistens schon im August und September eingepflanzt worden, wie die Hyacinthen, deren Zwiebeln um so eher gekeimt werden müssen, je früher sie blühen sollen. Die angewurzelten Exemplare, welche schon eine hinreichende Blattentwidelung zeigen, werden jetzt allmählich in die Wärme gebracht. Auch den Crocus kann man jetzt antreiben, nachdem er im September oder Oktober eingepflanzt wurde. Man muß sich jedoch hüten, ihn gleich zu Anfang in zu hohe Wärme zu bringen, da sonst die Blätter zu üppig heranwachsen und die Blütenknospen ersticken, während bei richtiger Behandlung die Knospen den Blättern machtvoll voraus-eilen. Sie werden morgens und abends mit frischem, kühlem Brunnenwasser überbraut. Sind die Blüthenstängel in trockener Zimmerluft derart zähe geworden, daß sie den Knospen den Durchbruch erschweren, so schneide man dieselben mit Hilfe eines feinen Messerchens behutsam ab. Die Sorte „Crocus versicolor“ eignet sich zum Treiben am besten und zeigt sich am dankbarsten im Blühen.

Die Verpflanzung der Amaryllis beginnt meistens in der Jetztzeit, im November, sobald die Blüthenstängel hervortreten. Im Walde gesammelte Buchenlauberde sagt den Amaryllisarten besonders zu; unten in den Topf lege man Ziegelscherben, welche zur Drainage dienen und das Faulen der Wurzeln verhüten. Ein sicheres Zeichen, daß das Verpflanzen gut gelungen, ist das von Tag zu Tag deutlicher wahrnehmbare Wachsen des Blüthenstängels. Die Amaryllis liebt die Wärme, und ohne Gefahr kann man den Blumentopf während der Nacht auf den Ofen oder in der Nähe desselben stellen; auch warmes Wasser behagt ihr beim Begießen. Die Amaryllis ist eine königliche Blume, sie ist edel in der Erscheinung, edel in der Form der Blüte und der Farbe. Sehr zu empfehlen sind „Amaryllis Graveana“, sehr großblumig, brillantscharlach, mit breiten, bandartigen Streifen, „A. robusta“, glodenförmig, dunkelscharlach, etwas in scharlachrot spielend, mit hohem, runden Blüthenstängel, und „A. vittata“, trichterförmig, weiß mit zwei leuchtendroten Bandstreifen, angenehm duftend.

Die Alpenveilchen erhalten jetzt einen guten Platz am Fenster. Sie dürfen weder vertrocknen, noch überschwemmt werden. Setzt man die Töpfe auf Unterschalen, die mit feuchtem Sande gefüllt sind, so arbeiten sich die Wurzeln durch die runde Bodenöffnung nach dem Sande hin und schöpfen dort Erquickung für die Pflanze, welche auch in der Natur ihre Wurzeln tief in den Grund hinabtreibt. Der Sand darf jedoch

niemals ganz trocken werden, da sonst die Wurzeln sofort absterben und die Pflanze Schaden leidet. Ist dies jedoch der Fall gewesen, so schneide man die Wurzeln ab, damit sich neue bilden können.

Die Azaleen, welche bisher kalt standen, können jetzt auch in die Wärme zum Antriebe gebracht werden. Haupterfordernisse zur schönen Entfaltung der Blumen sind: Besprühen mit erwärmtem Wasser, vorsichtiges Begießen, Licht und Luft. Ein Kunstgriff, die blühenden Azaleen recht lange im Zimmer zu halten, besteht darin, ihnen gleich unmittelbar nach dem Ausblühen mit einer feinen Schere die Staubgefäße zu nehmen.

Die Pelargonien hält man in einem trockenen, frostfreien Keller, in welchem auch die im Spätsommer eingetopften Goldblau aufbewahrt werden.

Wer Mitte August Tulpenzwiebeln eingekauft hat, kann jetzt im November bereits blühende Tulpenzwiebeln haben. Die Tulpe ist eine farbenfröhliche Blume, leicht zu ziehen und dankbar. Allerdings ist sie nicht ganz modern, obgleich sie verdient, wieder allgemein beliebt zu werden, denn während noch Schnee und Eis auf den Fluren liegen, erzählen uns die glühenden Farben der Tulpen hinter unseren Fenstern vom fernen Morgenlande mit seinen Wundern, wo der Sommer seine Heimat hat, der auch zu uns kommen wird, wenn die Tulpe längst verblüht, und die Freude an der freien Natur bringen wird, welche die Märchen vergessen macht, die von Menschen und Blumen im traulichen Zimmer erzählt wurden.

Das Umgraben des Gartenlandes im Herbst oder vor dem Winter. Die Vorteile, welche das Umgraben des Gartenlandes vor dem Winter gewährt, bestehen besonders in Folgendem: Das Land wird, wie allgemein bekannt, wenn es schon im Herbst umgegraben wird und dann rau oder ungeharkt liegen bleibt, durch die Winterwitterung ungleich fruchtbar und milder gemacht. — Es wird sehr viel Ungeziefer, welches sich um die Herbstzeit in die Erde verkrücht, dadurch vernichtet, daß es durch das Umgraben derselben wieder an die Oberfläche gebracht wird. Dabei empfiehlt es sich, daß man dem Federvieh freien Zutritt zu dem umgegrabenem Lande gestattet, denn gerade dieses vertilgt dann eine große Menge des Gewürms etc. Derartige Ungeziefer findet sich gewöhnlich im Gartenlande ungleich mehr als auf dem Felde, eben weil ersteres gewöhnlich alljährlich gedüngt wird, also fetter ist, als letzteres; weiter auch weil sich das Gartenland feuchter hält, da es gewöhnlich mit Obstbäumen bestanden und dadurch stärker beschattet wird. Auch werden durch das Umgraben viele Unkräuter zerstört. — Die meisten Gartengewächse lieben, ebenso wie die meisten Feldfrüchte, einen gelagerten Boden als Standort. Man grabe also im Frühlinge das schon im Herbst umgegrabene Land, wenn dieses anders doch nicht zu schwer und steif ist, nicht noch einmal, sondern mache dasselbe dann nur mit der Harke klar. Überdies währt es im Frühlinge oft lange, bevor das Gartenland, welches, wie schon bemerkt, häufig noch mit Bäumen stark besetzt ist, gegraben werden kann. Je sorgfamer man vor dem Winter das Land umgräbt, desto größer ist der Vor-

teil. Was hier gesagt ist, gilt freilich nur als allgemeine Regel, und es gibt in der That auch solche Fälle, in denen es besser ist, das Land erst im Frühlinge umzugraben, wie zum Beispiel wenn dasselbe vor Winter zu viel Feuchtigkeit enthält, denn diese würde durch das Umgraben im Herbst noch vermehrt werden. Als allgemeine Regel gilt, sowohl beim Gartenlande als beim Acker, daß der Boden nicht eindiesen und damit das Eindringen der Luft in denselben nicht versperrt werden darf.

Zur Zucht der Spalierbäume. Sehr häufig muß man bemerken, daß die eine Seite der Spalierbäume sich stärker entwickelt als die andere, was namentlich bei vereinzelt stehenden Bäumen die Schönheit ungemein beeinträchtigt. Um dem entgegenzuwirken, kann man verschiedene Mittel anwenden, bei denen es jedoch übereinstimmend darauf ankommt, den Saftstrom mehr nach der schwächeren Seite hinzulenken. Zunächst empfiehlt es sich, die stärker entwickelte Seite bedeutend zurückzuschneiden, während die schwächere nur an den Spitzen beschnitten wird. Die unterhalb an den Zweigen sitzenden Augen zeigen stets geringere Triebkraft als die an den oberen sitzenden. Ferner binde man die zu stark entwickelte Seite stark an, während man die schwache los mache. Hierdurch wird die den Blättern zur Verfügung stehende Menge von Licht beträchtlich vergrößert. Auch ein möglichst tiefes Binden der zu stark getriebenen Seite tun gute Dienste. Noch wirksamer ist ein Entfernen der Blätter auf der zu stark getriebenen Seite. Mit den Blättern entfernt man die Organe, welche die zum Wachstum nötigen Stoffe liefern. Es müssen deshalb erst neue Blätter gebildet werden, ehe das Wachstum des Stammgebildes fortschreiten kann. Auf der schwachen Seite entfernt man dagegen Blüten und Früchte. Auf der starken Seite kann man Fruchtaugen von besonders großen Obstsorten aufsaugen lassen.

Ist das Verpflanzen der Topfgewächse unter Zuhilfenahme einer geringen Beigabe von Kaffeesatz zu empfehlen? Dieses Verfahren wird von mancher Hausfrau in der festen Gewissheit ausgeführt, daß dann die Pflanze wächst und gedeiht. Der Glaube macht eben selig. Eine solche Beigabe schadet nichts, sie ersetzt vielmehr etwas Sand, indem sie dadurch die Erde durchlässiger macht. Statt dessen wäre es vorzuziehen, jeder Pflanzenerde ein geringes Quantum von feinkörnigem Koks beizumischen, indem dann die durch das Gießen leicht fest werdende Erde luftdurchdrungen würde und nicht versauerte. Letzteres Verfahren lieben besonders alle in lockerem Boden gut gedeihenden Knollenpflanzen.

Farne dürfen im Zimmer nicht ans Fenster gestellt werden. Im Freien wachsen sie bekanntlich im Schatten hoher Waldbäume, und ihrem Schattenbedürfnis muß daher auch bei der Zimmerkultur Rechnung getragen werden. Am besten werden sie 1½ bis 2 Meter vom Fenster entfernt auf Stellagen oder Blumentischen plaziert. Vor Sonne sind sie zu schützen.

Das Abwerfen der Nadeln bei den Eriken ist die Folge trockener und zu warmer Zimmerluft. Die Pflanzen werden oft unmerklich ballentrocken und sind dann meist verloren. Man halte blühende Eriken mehr feucht, lockere öfter die oberste Erdschicht und stelle sie an das kühlere Ende des Wohnzimmers, wo es aber auch hell genug sein muß.