



Nr. 4.

Die Tätigkeit des Landwirts im Monat Februar.

Von M. Dankler.

Mit dem Monat Februar geht in den süd-westlichen Gebieten unseres Vaterlandes die Winterruhe zu Ende, und auch in den Gebieten, wo dieses nicht der Fall ist, heißt es sich auf die kommende Frühlingsbestellung vorbereiten.

Der Krieg stellte unsere Landwirtschaft vor neue Aufgaben, und nur die Landwirte, die sich diesem anpassen verstehen, dürfen heute als voll gelten.

Die Herbstbestellung ist mit teilweise großer Mühe untergebracht worden. Der Kleinbauer ist leicht fertig geworden, aber der Großgrundbesitzer stieß doch auf viele Schwierigkeiten.

In erster Linie muß der Krieg in Gebieten mit Spezialzucht, so in Gegenden mit Zuckerrübenbau, berücksichtigt werden. Zucker haben wir genug, und wenn wir ihn nicht zur Viehfütterung, etwa zum Strecken des Hafers benötigen, halten wir damit gemächlich Haus, bis der Krieg beendet ist.

An Zuckerrüben ist also im nächsten, oder besser gesagt, im jetzt begonnen Jahre kein Bedarf, aber umsomehr an Weizen und Gerste. Viele Rübenbauern sind bereits mit gutem Beispiel vorangegangen, indem sie statt der Zuckerrüben, Roggen und besonders Weizen und Gerste anbauten. Und wer es bei der Winterfrucht nicht getan hat, der hole es jetzt bei der Sommerfaat bei und säe einen ordentlichen Teil Sommergerste und Sommerweizen an. Als ausgezeichnete Stickstoffdünger hat sich auch der Norgesalpeter bewährt, der dem Chilisalpeter vollständig gleichwertig, wenn nicht noch überlegen ist. Der Norgesalpeter eignet sich auch in ganz vorzüglicher Weise als Kopfdünger. Er treibt stark an, ohne auf Lagerfrucht zu treiben. Sein hoher Salpetergehalt kommt den Pflanzen noch ganz besonders zu gute.

Auch die Anpflanzung recht vieler Frühkartoffeln muß nun vorbereitet werden, indem man die Saatkartoffeln in helle frostfreie Räume bringt und vorkleimen läßt. Vorgekleimte Kartoffeln bringen 14 Tage eher hochfertige Kartoffeln. Im übrigen hängen alle Feldarbeiten noch sehr von der Witterung ab. Bei günstiger Witterung kann zurückgebliebene Pflugarbeit ausgeführt werden.

Im Garten muß gleichfalls der Krieg berücksichtigt werden, indem man auf besonders

feine, wenig einbringende Gemüse verzichtet und Massen- und Dauerware einbaut. Zu früher Aussaat sind besonders Möhren, Zwiebel, Mohrrüben, Petersilie und Erbsen geeignet. Die in Mieten und Kästen eingeschlagenen Gemüse sind ständig nachzusehen. Bei feuchtwarmem Wetter muß die Luft freien Zutritt haben, weil sonst alles verfault. Wer im Sommer und Spätherbst den hier gegebenen Rat befolgte und seinen Überfluß trodnete, kann jetzt im Winter den feinsten Wirsing essen, ohne einen Fuß in den Garten zu setzen oder ein Verfaulen oder Erfrieren befürchten zu müssen. Sonst hängen auch die Gartenarbeiten noch sehr von der Witterung ab, und in ungünstigen Gegenden dürfte überhaupt noch nichts anzufangen sein.

Im Obstgarten wird rigolt, gegraben und gebüngt. Baumlöcher werden ausgeworfen und bei milder Witterung werden Neupflanzungen ausgeführt. Das Beschneiden der Obstbäume wird fortgesetzt. Bei gutem Wetter kann auch mit Beseitigen begonnen werden, zuerst Kirschen, dann Zwetschen, Mispeln, Birnen und endlich Äpfel.

Im Obstkeller sehe man die Vorräte nach, und falls Gefahr des Faulens vorliegt, müssen die Äpfel eingekocht werden. Kein Stück soll in diesem Winter umkommen.

Die Viehzucht stößt in diesem Jahre auf große Schwierigkeiten, da es sehr an Kraftfutter fehlt. Es ist daher doppelt nötig, jetzt einen genauen Futterüberblick zu machen und die Futtervorräte festzustellen. Dann müssen Rationen festgestellt werden, die eine Durchhaltung des Viehes ermöglichen. Nur nichts ohne Not abstoßen.

Im Pferdestalle sieht es in diesem Jahre sehr leer aus, da unsere besten Pferde im Felde stehen. Hochtragende Stuten werden geschont und vorsichtig behandelt. Gute Füllen sind Schätze, die nicht genug zu bewahren sind. Koffige Stuten kommen zum Verschäler. Sobald der Haarwechsel der Pferde beginnt, sind diese fleißig zu putzen.

Im Rindviehstalle fallen jetzt zahlreiche Kälber, die zum großen Teile zur Zucht aufgestellt werden. Versuche, einen Teil der heute raren Milch durch Zuckermilch mit einem Zusatz von abgekochtem Hafermehl zu ersetzen, finden auf meine Veranlassung statt und scheinen sich zu bewähren.

Im Schafstalle findet die Frühjahrs-lammung statt und haben die Schäfer jetzt

größte Sorgfalt anzuwenden, damit alles gut von statten geht. Schafe sollen nicht ohne Not geschlachtet werden, da wir die Wolle so nötig haben wie das Fleisch.

Milchziegen sind heute für tausende von Familien von größtem Werte und müssen daher vollständig geschont werden.

Kaninchen sind in größtmöglichen Mengen zu ziehen. Wer nur etwas Platz hat, halte einige Kaninchen. Fleisch und Fell sind gleich wertvoll.

Im Geflügelstalle fallen die Eier immer zahlreicher. Schade, daß so viele gute Tiere abgeschlachtet worden sind. Wo die Hähne im Winter getrennt gehalten worden sind, sollen sie jetzt wieder mit den Hühnern vereinigt werden. Bei gutem Wetter lasse man die Tiere wenigstens zur Mittagszeit ins Freie; jedes Korn und jedes Blatt, welches sie suchen, ist heute eine Futterersparnis.

Auf dem Bienenstande sehe man nach, ob noch genügend Futtervorrat für das Frühjahr vorhanden. Wenn nicht, so müssen Honig- oder extra präparierte Zuckerruben eingehängt werden.

Landwirtschaft.

Schwer keimende Saaten. Bekanntlich gibt es eine Anzahl von Samen, die schwer ans Keimen zu bringen sind, wenigstens wie der landläufige Ausdruck lautet, richtig sollte es heißen: Samen, die lange liegen, ohne zu keimen. So wollen z. B. manche Gartenfreunde und Bauern sich Rosenwüblinge oder Weißdornpflanzen aus Samen ziehen, und damit haben die meisten Pech. Deshalb, weil derartige Samen ein ganzes, ja anderthalb bis zwei Jahre im Boden ruhen kann, ohne zu keimen, und daß in der langen Zeit der meiste von den Mäusen gefressen wird, ist leicht zu denken. Gewöhnlich ist aber auch das Beet in der Zeit lange wieder umgegraben. Diese Samen müssen, wenn sie ziemlich rasch und gleichzeitig aufgehen sollen, vorgekeimt werden. Dazu genügt aber nicht, daß sie 2-3 Tage lang ins Wasser gelegt werden, sondern man bringe sie in ein altes Sieb oder in eine Kiste mit febartig durchlöcherter Boden auf eine dünne Lage von Laub und Torf und decke sie spannhoch mit dem gleichen Material zu. Dann stelle man sie in eine Ecke des Gartens und halte sie mäßig feucht. Durch diese andauernde Feuchtigkeit werden die harten

Jahrgang 1916.

Umsetzungen wird und nach einem Jahr) gesät, so erhält man im Frühjahr darauf eine wirklich gleichmäßige Saat. Die Vorteile dieses Verfahrens sind mehrere. Zunächst wird das Saatsfeld für ein ganzes Jahr gespart; dann kann man den Samen in der Kiste leicht vor Mäusen bewahren und endlich erhält man gleich alte und gleich große Pflanzen in größerer Anzahl. Von befreundeter Seite wurde mir mitgeteilt, daß der Vorkeimungsprozeß durch feuchte Wärme auf sechs bis acht Wochen abgekürzt werden könne, wenn man den Samen im Winter in ein warmes Mistbeet auslagert oder in den dicken Düngelag eines Schaf- oder Ziegenstalles einläßt.

Milchwirtschaft.

Steigerung der Milchmenge. Die Milchmenge kann durch Tränke und Fütterung erhöht werden, doch muß man auch die Nebenwirkungen beachten. So erhöht stärkere Wasseraufnahme den Stoffwechsel und damit auch die Milchabsonderung, doch wird die Milch etwas ärmer an Trockenmasse. Die Zufuhr an Wasser in wasserreichen Pflanzen ist die beste. Kleine Gaben von Salz, etwa 8 Gr. auf 100 Kg. Lebendgewicht, steigern gleichfalls die Milchmenge, doch soll das Vieh diese Gaben nicht ständig erhalten, da sie sonst weniger wirken.

Kindviehzucht.

Tragende Kühe dürfen keinesfalls bis zum Kalben durchgemolken werden. Es ist vielmehr unbedingt nötig, daß dieselben sechs bis acht Wochen vor dem Kalben trocken gestellt werden. Um diese Zeit bedarf nämlich das Kalb im Mutterleibe ganz bedeutende Quantitäten Nahrung. Wollte man dabei gleichzeitig die Kuh noch melken, so würde man nicht nur die Ausbildung des Kalbes und die Gesundheit der Kuh schwächen, sondern auch die Milchergiebigkeit der nächsten Periode schon im voraus verringern. Auch durch starkes Füttern läßt sich dem nicht vorbeugen, da als Folge davon leicht schwere Geburten und Kalbfieber eintreten. Bei Kühen, welche nicht zwei Monate vor dem Kalben von selbst die Milch versiegen lassen, muß man künstlich herbeiführen, indem man dies zwischen den einzelnen Melkzeiten immer größere Zeiträume verstreichen läßt. Ganz falsch aber ist es, zu diesem Zweck das Euter nicht ganz rein auszumilken, da die zurückbleibende Milch gerinnt und zu gefährlichen Entzündungen des Euters Anlaß gibt.

Das Milchfieber der Kühe ist eine Krankheit, welcher besonders die Milchkühe unterworfen sind, namentlich diejenigen, welche in guter Fütterung stehen und beständig im Stalle gehalten werden. Sie zeigt sich in Gestalt von Fieberanfällen, verbunden mit Euteranschwellung und Abnahme der Milch. Es ist gut, die Tiere warm zu halten und von Zeit zu Zeit auf dem ganzen Körper Reibungen mit Strohwißchen anzustellen. Ein Trank auf 15 Gramm Arnikaabläuten, 30 Gramm Kamillenblumen und 15 Gramm Baldrianwurzel, welche man mit siedendem Wasser übergießt, eine Zeitlang ziehen läßt und dann abfiltriert, soll sehr wirksam sein. Außerdem muß man am Euter warme Waschungen mit Tollunderblütenaufguß machen. Dabei muß man sich jedoch hüten, das Tier zu erkalten; man muß es gut zudecken und das Euter nach den Waschungen immer abtrocknen. Kühe sollen vor dem Kalben gutes Heu, aber kein Mastfutter erhalten.

Schafzucht.

Arten der Schafe. Da die Schafzucht wieder lebendiger wird, ist es angebracht, auf die Arten der Schafe und ihre Eigenarten hinzuweisen. Man unterscheidet 1. das Landschaf.

Seine Wolle ist meistens ganz gerade, ungekräuselt und selten von Fett durchdrungen. Der Körper ist meistens nur am Rumpfe bis zum Kopfe mit Wolle bewachsen; Bauch und Beine sind in der Regel nackt. Der Kopf ist spitz und mit weißen Glanzhaaren bedeckt. Es gibt von dem gemeinen Schafe manche Abarten, welche sich besonders durch die Färbung der Wolle von einander unterscheiden. Manche sind ganz weiß, manche ganz schwarz, manche gefleckt, manche haben eine rötliche Wolle, bei manchen ist die Wolle lang, bei anderen kurz. Schafe mit langer Wolle hält man in solchen Gegenden, in welchen mastige Weiden, wie z. B. in den Tiefliegenden; kurzvellige Schafe gedeihen besser auf trockenen Ebenen und in Höhengegenden. Eine der bekanntesten Abarten des gemeinen Schafes ist die Haideschnucke. Sie ist im Durchschnitt nur 30—33 Pfund schwer, hat einen langgestreckten Körper, sehr dünne Beine und lange Ohren. Die Wolle des Rumpfes ist zottig. Der Kopf, der Bauch und die Füße sind mit dünnen Haaren versehen. Die Wolle hat meistens eine weiße bis weißgraue Farbe, während die mit feinen Haaren bedeckten Körperteile in der Regel rötlich-schwarz sind. Kreuzungen der Haideschnucke mit spanischen Böden haben keine gewünschten Erfolge gegeben. 2. Merinos. Die Merinoschafe haben eine schmutziggraue, gekräuselte Wolle, welche sehr dicht und fettreich ist. Ihres Fettreichtums wegen nimmt sie den Staub gerne auf und erhält so eben die schmutziggraue Farbe, welche um so bemerkbarer wird, je feiner und weicher die Wolle ist. — Die Merinoschafe haben Hörner, welche spiralförmig gewunden und der Quere nach gefurcht sind. — Man teilt die Merinoschafe ein in Elektorals und Infantados. Die Elektoralschafe sind diejenigen Schafe, welche gegen Ende des 18. Jahrhunderts aus Spanien nach Sachsen verpflanzt wurden. Sie haben eine zarte, feingekräuselte Wolle. Die Infantados oder Negrettis sind diejenigen spanischen Schafe, deren Wolle zwar nicht so fein, als die der Elektorals, ist, die sich aber durch dichtes Aufsitzen, gute Kräuselung und reichliche Faltenbildung auszeichnet. Man teilt sie wieder in lang- und kurzvellige ein. 3. Merizes. Sind die Resultate der Paarung von spanischen und gemeinen Schafen. Je nachdem sie durch fortgesetzte Paarung den spanischen Schafen mehr oder weniger nahe gekommen sind, teilt man sie ein in lang- und kurzvellige, sanft- und rauchvellige, stark- und schwachschweifige. — Aus diesen Hauptarten wurden viele Lokalformen gezüchtet, die nun wieder eigene Bezeichnungen führen.

Geflügelzucht.

Die Ernährung des Geflügels läßt im Winter leider meistens recht viel zu wünschen übrig, da man den Tieren oft ungenügendes Futter gibt, es zur unrichtigen Zeit reicht (z. B. Körnerfutter am Morgen) oder endlich es in eiskalten oder gar gefrorenem Zustande den Tieren hinstellt und es ferner nicht für nötig hält, gefrorenes Trinkwasser durch neues zu ersetzen. Morgens, wenn Kropf und Magen der Tiere leer sind, so daß letztere sehr gierig über das Futter herfallen, muß man dem Geflügel leicht verdauliches Futter geben, z. B. Kartoffeln, Kleie, Brot bezw. Reis- oder anderes Futtermehl, ferner Gemüse- und Fleischabfälle, sowie Eierschalen. Diese Sachen werden mit warmem Wasser oder Spülicht, Milch oder Molken zu einer breiig-bröckeligen Masse zusammen getrocknet und in noch warmem Zustande verabreicht, und bei kaltem Wetter im Stalle selbst oder in einem geschützten Vorplage. Kartoffeln allein sind nicht nahrhaft genug. — Mittags kann man Körner oder Rübenabfälle, auch Runkelrüben oder nochmals das vorgenannte Futter reichen. Es ist namentlich im Winter zweckdienlicher, das Geflügel mit kleineren Portionen mehrere Male am Tage zu füttern, als größere Futter-

mengen auf einmal zu verabfolgen, weil die Überreste vom Geflügel verunreinigt werden, bald erkalten und gefrieren. — Am Abend gibt man auf jeden Fall harte, trockene Körner, weil diese die Nacht hindurch die Verdauungswerkzeuge beschäftigen und dadurch der Geflügelkörper warm erhalten bleibt. Als Körnerfutter eignen sich alle Getreidearten, zu Winterfutter aber besonders die fettreichen, wie Mais, Weizen und Hafer. Gänse erhalten mehr Kartoffeln und Rüben, abends jedoch ebenfalls Körnerfutter.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Schleimigen Wein zu bessern. Ist Wein schleimig, so forsche man nach der Ursache. Enthält er unvergorenen Zucker, so wird Hefe zugelegt. In anderen Fällen hilft Weitschen oder Schlagen, Einfüllen in ein eingebranntes Faß und nachfolgendes Schönen.

Schädlingsbekämpfung im Winter. Die Schädlingsbekämpfung im Winter ist von größter Wichtigkeit, und sollten alle frostfreien Tage zur Bodenlockerung und Säuberung verwandt werden. Je mehr der Boden bearbeitet wird, umso mehr werden die schädlichen Insekten in ihren Winterkluflöchern vernichtet. Auch durch die Düngung mit Thomasmehl und schwefelsaurem Ammoniak werden viele Schädlinge vernichtet, umso mehr, als diese Dünger leicht untergehaßt werden müssen. Von Thomasmehl gibt man am besten eine starke Vorratsdüngung. Von schwefelsaurem Ammoniak gibt man ein Drittel im Herbst, zwei Drittel im Frühjahr.

Verschiedenes.

Der Kümme ist bekannt als eine nützliche Pflanze. Er dient als Verdauungsmittel für Pferde und Rinder und befördert die Fresslust der Tiere. Eine Wiese, auf welcher tüchtig Kümme wächst, wird gern vom Rind und vom Schaf benutzt, besonders als Heu wird er gern gefressen; die Pflanze gilt auch als ein ausgezeichnetes Milchfutter. Wenn der Kümme auf der Weide reichlich vorhanden ist, blähen weder Rinder noch Schafe auf. Es ist daher sehr zu empfehlen, mit dem Klee auch Kümme auszusäen, weil er von so außerordentlichem Nutzen ist.

Erduß und Meißle werden vielfach zu billigen Preisen angeboten und somit bei den Viehhaltern der Anschein erweckt, sie könnten hier ein gutes Mastfutter zu billigem Preise erwerben. Aber diese „billigen Preise“ sind noch zu hoch, denn das angebotene Futter steht, wenn es nicht direkt als wertlos bezeichnet werden kann, doch an Futterwert dem Winterhalmsstroh noch bedeutend nach. Seine größte Masse ist vollständig unverdaulich. Von dem Bezug solcher „Futtermittel“ kann daher nur abgeraten werden.

Verwendung von Unkrautsamen. Es kommt vielfach vor, daß der Unkrautsamen auf den Hof oder ins Freie geworfen wird, ohne dabei zu denken, einen wie großen Schaden solche Samen verursachen können. Gewiß wird dabei oft gedacht, der Samen könne auf diese Weise den Vögeln zur Nahrung dienen. Das ist ja ganz richtig, aber ein großer Teil desselben wird wieder auf Garten, Feld und Wiese zurückgeworfen und sängt hier wieder an zu keimen und zu wachsen. Will man den Unkrautsamen als Vogelfutter verwenden, so verfähre man auf folgende Weise: Der Unkrautsamen wird entweder gekocht oder ausgebräut. Man füllt flache Gefäße zur Hälfte mit Unkrautsamen und begießt denselben mit kochendem Wasser. Die Samen quellen bald auf und beginnen bald zu keimen. Das Überbrühen kann man nach drei Tagen wiederholen; man schüttet natürlich das erste Wasser vorher ab. So behandelte Samen schadet absolut nicht mehr, die Keimkraft ist ihm genommen, und er kann jetzt beliebig als Vogelfutter verwandt und überall hingestreut werden.

Die eins'ge Stunde ist verpflogen.
Die Herz an Herz wir stumm durchwacht;
Doch damals hast du nicht gelogen
Im Mondschein jener Sommernacht.

Für die Hausfrau.

Ich sah's im Auge wie von Hellen
Verschwieg'nen Tränen glüh'n --
Dir wird um dieser Stunde willen
Vielleicht im Himmel viel verzieh'n!

Der deutsche Gott.

186

Der Gott, der Eisen wachsen ließ,
Der wollte keine Knechte;
Drum gab er Säbel, Schwert und Spieß
Dem Mann in seine Rechte,
Drum gab er ihm den kühnen Mut,
Den Jörn der freien Rede,
Daß er bestände bis aufs Blut,
Bis in den Tod die Fehde.

E. M. Arndt.

Der Krieg,

eine Brücke vom Herzen zum Herzen.

Der Krieg, eine Brücke, wie ist das zu verstehen? Für den nachdenkenden Menschen ist diese Frage leicht zu beantworten. Ob die Antwort aber jedermann befriedigt, ist eine andere Sache. Eine Brücke verbindet zwei getrennte Teile Landes miteinander. Die an dem einen Ufer befindlichen bedienen sich ihrer, um das andere Ufer zu erreichen. Im bildlichen Sinne ist das gegenseitige Verständnis die Brücke, welche die Naturen zu einander führt. Sie ist oft dauerhafter als die verwandtschaftlichen Beziehungen, die manchmal durch aus leinen Anforderungen gewachsen sind, sondern beim ersten Ansturm zerbrechen. Kalt und fremd gehen dann die Menschen an einander vorüber, grüßen sich nicht mehr und tun, als sei ihnen vom andern das größte nicht wieder gutzumachende Unrecht zugefügt worden. Jahrelang sprachen sie schon nicht miteinander. Sie waren durch den eigenen Willen getrennt. Eine unüberbrückbare Kluft hatte sich zwischen ihnen aufgetan.

Da kam der Krieg! Da betrat der Schnitter Tod sein Entsefeld, um darauf in entseflicher Weise zu hauen. Er verschont keinen und mähst ohne Unterschied arm und reich, jung und alt dahin. Jetzt ist für ihn die Zeit des Einheimens und die Ernte fällt so reich aus wie kaum je zuvor. Die Menschen aber betrauern diese Tatsache unter heißen Tränen und stehen den Herrscher über Tod und Leben, den allmächtigen Schöpfer Himmels und der Erden, auf den Knien an, endlich dem Würgen Einhalt zu tun. Sie wissen kaum noch, wie schön es gewesen ist, als die Kriegsfanfaren noch nicht erklangen. Es kommt ihnen vor, als lägen sehr viele Jahre dazwischen, seitdem die Robilmachung alle Gemüter in Aufregung versetzte. Unzählige Scharen sind schon hinausgezogen, und die Kampfesfreudigkeit leuchtete aus aller Augen. Unzählige Gebete sind für so manchen zur Schutzmauer geworden, und bis jetzt ist er vom Verderben verschont geblieben. Für wie viele andere ist aber schon längst das Grab bereitet worden? Wie mancher ist vom tödlichen Blei getroffen, ohne daß seine Angehörigen ihn noch einmal wiedergesehen haben. Im fremden Lande ist er dem Schoß der Erde anvertraut worden und fremde Hände leisteten ihm den letzten Liebesdienst. Dieser Gedanke treibt immer wieder die Träne ins Auge. Und daneben klagt das jezt nicht mehr zum Schweigen verurteilte Gewissen: „Wären wir bei seinen Lebzeiten nur liebevoller gegen den Verstorbenen gewesen! Hätten wir ihm nur mehr Verständnis entgegengebracht! Wir meinten es ja nicht schlimm; nur war uns sein Tun und Treiben häufig unbegreiflich, und dann gingen wir unfreundlich an ihm vorüber. Wie gerne wollten wir jedes Veräumnis gut machen, wenn wir nur noch die Gelegenheit

zum Bessermachen hätten“. Sie ist aber unwiderruflich dahin. Das Grab gibt keine Toten nicht heraus. Das bitterste Wort „zu spät“ schafft schweres Leid. Vielleicht aber ist es noch nicht zu spät. Vielleicht kehrt der Freund oder Bruder, krank oder gesund, mit den besten Vorsätzen fürs Zusammenleben zurück. Er hat sehr viel im Kriege gelernt und sehnt sich aufrichtig nach einem guten Einvernehmen mit jedermann. Jetzt weiß er, was der Unfriede in sich begreift und will zukünftig alles daran setzen, den Frieden zu erhalten. Im blutigen Ringen ist ihm erst die volle Bedeutung der Eintracht aufgegangen. Der Krieg direkt hat ihm dafür richtiges Verständnis erschlossen und ist solcherweise die Brücke geworden, über welche hinweg die beiden Parteien schreiten mußten, um sich zu dauerndem Frieden die Hand zu reichen.

Küche und Keller.

Humfordsuppe. 100 Gramm Erbsen, 50 Gramm Gerste, 250 Gramm Kartoffeln, Suppengrün, Salz. Erbsen und Gerste werden über Nacht eingeweicht, die geschälten Kartoffeln in Stücke geschnitten, mit dem gewiegten Suppengrün, Salz, den Erbsen und Gerste zusammen in 1½ Liter Wasser aufgesetzt und tüchtig gekocht. (Kochliste.)

Gebadenes Sauerkraut. 1 Pfund Kartoffelbrei, 1 Pfund Sauerkraut, 2 Löffel Milch, 2 Löffel geriebener Käse, 1 Löffel Fett nach Belieben, 1 Eigelb, Salz. Das fertig gekochte Kraut wird mit dem Kartoffelbrei lagenweise in die gefettete Auflaufform gelegt, Eigelb und Milch verquirlt, mit Käse und Salz vermischt, über das Ganze gegossen, ¾ Stunde gebaden. Auch als Abendgericht für fleischlose Tage.

Gelbe Rübenauflauf. 1 Pfund gelbe Rüben, 2 Brötchen, 1 Ei, 1 Löffel Fett, Petersilie, Salz. Die gepuhten Rüben werden in wenig Salzwasser weich gekocht, durch die Maschine getrieben, ebenso die eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, das Eigelb, gewiegte Petersilie und Salz gut mit dem Weiß vermischt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, ebenfalls darunter gegeben, in die gefettete Form gefüllt, im Wasserbad 1 Stunde gekocht, gestürzt.

Krautwickel mit Schweinefleisch. Ein Kopf Weikraut, ¼ Pfund gehacktes Schweinefleisch, 1 Pfund kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln; ein Ei, Pfeffer, Salz, Zwiebel, etwas Fett. Der Kohlkopf wird in kochendes Wasser gelegt, damit sich die Blätter gut lösen, die größten abgelöst und zur Seite gelegt, die kleinen durch die Maschine getrieben, ebenso die Kartoffeln, nach Belieben kann man einen halben Sering zufügen; mischt die Masse mit Salz, Ei, gedämpfte Zwiebel gut durch, mit dem Fleisch. Dann legt man die Blätter in eine Form, gibt die Masse darauf, obenauf wieder Blätter, bakt 1 Stunde im Ofen oder kocht im Wasserbad. Weißen Beiguß dazu.

Gefüllter Gänsehals. Die Haut des Gänsehalses wird, nach Entfernung des Kopfes, aufgeschnitten vom Rumpf gezogen und gereinigt. Zum Reinigen darf nur laues Wasser verwendet werden, da der ungefüllte Hals, sobald er in heißes Wasser kommt, derart zusammenschrumpft, daß das Füllen unmöglich wird. Nachdem das obere, engere Ende des Halses zugenäht worden, wird dieser mit folgender Masse gefüllt: Die fein geschabte Gänseleber mengt man mit einem Viertel Pfund fein gewiegtem Schweinefleisch, kleinen Speckwürfeln, etwas Majoran, Pfeffer und Salz. Die Masse wird mit einigen Löffeln möglichst fetter Bouillon vermischt. Ist die

zur Verfügung stehende Bouillon nicht fett genug, so gibt man noch ein wenig Schmalz hinzu. Dieser beinahe flüssige Teig, wird recht loder eingefüllt, da der Hals beim Kochen etwas einschrumpft. Dann wird das offene Ende zugenäht und der Hals 1½—2 Stunden gekocht. Er mundet sowohl warm als auch kalt aufgeschnitten vorzüglich und wird in beiden Fällen mit Mostsch serviert. Eine andere einfachere Art der Zubereitung besteht in der Füllung des Gänsehalses mit einer Weißbrotsfarce. Für 2 Pfennige gewiegte Semmel, ein Ei, 2—3 geriebene bittere Mandeln, Salz und Pfeffer, sowie etwas zerlassenes Gänsefett oder Butter werden gut durchgerührt, eingefüllt und der Hals, nachdem er in Wasser gar gekocht worden, in Butter leicht übergebraten und warm gegessen. Mancher Hausfrau, welche die Gänsehäse bisher achtlos fortgeworfen, werden obige Rezepte willkommen sein.

Haushirtschaft.

Dauerhafte Schuhsohlen. Um die Dauerhaftigkeit zu vermehren, werden die Schuhsohlen 3—4 Mal mit Kopalfirnis überstrichen, das Leder wird danach wie poliertes Mahagoni, wasserdicht und haltbar, doch muß man den Firnis jedesmal trocknen lassen, ehe man die Sohlen aufs neue überstreicht.

Eis zu zerkleinern. Man lege eine Nadel oder ein spitzes Messer auf das zu spaltende Stück Eis und kloppe mit einem Holzhammerchen oder mit der flachen Hand einige Male darauf. Selbst das dickste Stück Eis erscheint wie durchgeschnitten.

Pulver für Silber. Man mischt Kochsalz, Weinsteinrahm und Alaun, jedes zu gleichen Teilen, gut durcheinander. Wenn man von diesem Pulver etwas zu Wasser setzt, das Silberzeug darin auskocht und gut abtrocknet, so wird es wie neu.

Guter Ritt zur Befestigung von gläsernen Lampenballons in gußeisernen Füße. In einem alten Blechlöffel wird Alaun über einer Spiritusflamme geschmolzen, in die Höhlung gegossen und hierauf die Lampe schnell eingesetzt und fest gedrückt.

Gemeinnütziges.

Feuchte Wohnungen auszutrocknen. Feuchte Souterrainwohnungen können vermittelst Koksöfen wohl ausgetrocknet werden, was jedoch wenig hilft, wenn die Wohnung im Winter unbenutzt bleibt, also nicht geheizt und nicht gelüftet wird. Ein häufiges Heizen und besonderes Lüften ist im Winter — je nach Witterung — unbedingt notwendig, wenn die Wohnung vom Monate Mai an benutzt werden soll.

Wie man auf Glatteis gehen soll. Man kann auf der schlüpfrigsten Fläche gehen, ohne auszugleiten, wenn man seine gewöhnliche Gangart dahin abändert, daß man erstens etwas kürzere Schritte macht, zweitens die Kniee ein wenig einbiegt und den Oberkörper senkt, d. h. nicht stramm hält, drittens den Fuß nur ganz wenig vom Boden erhebt und viertens, und das ist die Hauptsache, mit diesem Erheben erst beginnt, wenn der andere Fuß sich bereits auf dem Wege festgestellt hat. Auch soll man mit dem Fuß nie in geneigter Richtung, sondern möglichst senkrecht auftreten. Eine solche Eigenart macht wohl anfangs den Eindruck des Gezwungenen, aber sie ist bald eingeübt und kann umso mehr empfohlen werden, als die Straßen meist zur Winterszeit wohl von der Schneekruste befreit, aber danach nicht bestreut werden.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Pflanzung der Obstbäume.

Beim Pflanzen der Obstbäume muß es die erste Sorge sein, daß wir den Boden zur Pflanzung gehörig vorbereiten. Je länger die Pflanzenlöcher vorher gemacht sind, desto besser ist es, denn die ausgeworfene Erde hat alsdann Zeit, sich ordentlich zu zersetzen, und wird der Boden durch die Einwirkung der Luft wieder fruchtbar gemacht. Für die Löcher genügt in den meisten Fällen eine Tiefe von 60—100 Zentimeter, die Breite soll aber mindestens 1—2 Meter im Gevierte betragen. Bei ganz normalen Bodenverhältnissen ist eine Baumlochweite von 70—100 Zentimeter genügend. Sind die Gruben etwa 14 Tage bis drei Wochen ausgeworfen, so wird wieder die Hälfte bis zwei Drittel der Löcher zugefüllt, wobei der Boden durch Zusatz von gutem nährhaftem Mutterboden oder Komposterde usw. zugleich verbessert wird. Unten in die Löcher kann man auch eine Schicht Bauschutt oder Straßenebricht bringen, und gilt dieses namentlich für schweren feuchten Boden. Für schweren bindigen Boden ist ein Zusatz von Sand zu empfehlen, während für leichte Böden Lehmerde beizugeben ist. Die Mischung der Erdarten geschieht am besten in der Weise, daß man die neuengegebene gute Erde schichtenweise in das Loch einfüllt und alsdann an der Seite des Loches wieder Erde absticht und auf die frischeingeworfene Erde verteilt. Hierdurch hat man erstens bedeutend Arbeit erspart, und wird das Loch von selbst immer weiter werden. Da die Obstbäume, besonders Steinobst, gern kalkhaltigen Boden lieben, so kann man zugleich auch noch etwas Kalk mit untermischen. Daß die Bäume sich für frische, gelockerten und aufgefüllten Boden sehr dankbar zeigen, ist an den Kunststraßen sehr genau zu beobachten. Dort, wo der Boden beim Bau der Straßen frisch angefüllt worden ist, da sind die Bäume immer am weitesten im Wachstum voran. Ist nun der Boden zur Pflanzung genügend vorbereitet und ist der richtige Zeitpunkt gekommen, so beginnen wir mit dem Setzen der Bäume. Zuerst wird der Pfahl, an den der Baum künftig angebunden werden soll, fest in den Boden gerammt; dies hat unbedingt vor dem Pflanzen selbst stattzufinden, denn würde zuerst der Baum und dann der Pfahl gesetzt, so würde manche Wurzel entweder abgerissen oder doch beschädigt werden. Ein Beschneiden der Wurzeln findet nicht statt, nur werden die beschädigten Triebe entfernt und die äußersten Spitzen ein wenig eingekürzt, um sie zu verjüngen. Alle beschädigten und angerissenen Wurzeln werden mit scharfem Messer an den Verletzungen entfernt. Auch die zarten dünnen Haarwurzeln werden etwas eingekürzt. Die stärkeren Wurzeln werden am Ende so zugeschnitten, daß die Schnittfläche nach unten auf den Boden zu liegen kommt, wodurch Feuchtigkeit in die Schnittwunde eindringt. Durch dieselbe findet eine schnelle Verheilung der Wunde (Kallusbildung) sowie neue Wurzelbildung statt. Sind diese Vorbedingungen getroffen, so setzt man den Baum in die Grube, breitet die Wurzeln alle wagerecht aus und trägt Sorge dafür, daß dieselben ja nicht übereinander zu liegen kommen. Sind die Wurzeln etwas ausgetrocknet, so werden dieselben angefeuchtet. Alsdann werden die Zwischenräume der Wurzeln mit guter loserer Erde ausgefüllt und die ganze Grube mit Erde angefüllt. Vor allen Dingen ist darauf zu achten, daß der Baum ja nicht tiefer zu stehen kommt, wie er sonst gestanden hat; die Wurzelkrone darf nur mit der Erdoberfläche gleich sein; daher ist

es am besten, lieber etwas höher zu pflanzen, weil der Boden immer bei größeren Gruben etwas nachsinkt. Es genügt vollständig, wenn die oberen Wurzeln 5—7 Zentimeter mit Erde bedeckt sind. Das Antreten muß sehr vorsichtig ausgeführt werden, es wird damit am Rande angefangen, so daß der Baum auf einem Hügel zu stehen kommt. Auch auf vorsichtiges Anbinden muß gesehen werden.

Wirkung der verschiedenen Dünger im Gemüsegarten. Unter dem tierischen Dünger nimmt wohl der Rindermist den ersten Platz ein. Er ist am tauglichsten für alle Gemüsearten, denn er ist kräftig, mild und nie zu hitzig. Pferdemist ist zu trocken und wegen seiner teilweise sehr scharfen Bestandteile den Pflanzen oft sehr nachteilig. Mit alter Gerberlohe und Kalk vermengt und gut verfault, gibt er jedoch einen vortrefflichen Dünger ab. Schaf- und Ziegenmist können die Pflanzen nur in geringer Menge vertragen; Schweinemist ist zu kalt und trägt, Geflügelmist zu hitzig, und nur bei einigen Gemüsearten mit Vorteil zu verwenden. Die menschlichen Exkremente düngen zwar sehr stark, sind weniger hitzig als Schaf- und Pferdemist, dürfen aber ihrer äßenden Eigenschaften wegen nie in frischem Zustande, sondern nur als Kompostdünger in Anwendung kommen. Unter den festen, nicht tierischen Düngstoffen sind Schlamm und Straßentot, Malzsteine, Knochenmehl, Hornspäne und besonders Ruß, Holzkohle und Asche sehr kräftige Düngemittel. Für Blumentohl, alle übrigen Kraut- und Kohlarten, Salate und Sellerie ist die Anwendung konzentrierter Düngemittel, Phosphat, Kali und Chilisalpeter, von gutem Erfolge begleitet.

Abutilon. Ich muß gestehen, daß ich längere Zeit ein gewisses Vorurteil gegen das Abutilon hatte und es auf meinem blumengeschmückten auch nicht vertreten war. Da zog ein alter Blumist in meine Nähe; ich trat in regen Verkehr mit ihm und lernte nun auch das früher von mir verachtete Abutilon genauer kennen. Und ich war bald überrascht. Die zarten Pflänzchen waren erst 10—20 Ztm. hoch, als sie auch schon zu blühen begannen, und mit Staunen sah ich, wie sich eine Blütenknospe nach der anderen bildete, nicht nur den ganzen Herbst, sondern auch den ganzen Winter hindurch. Dabei erhielten die Pflanzen eine reiche Verzästelung und feigenblattähnliches Laub von großer Schönheit. Ich habe seitdem zwei Arten gepflegt, nämlich die ältere, einfach grünblühende Art und das prachtvoll gefüllte, mit panachierten Blättern geschmückte Abutilon Thomsoni fl. pl. Diese letztere Sorte ist vielen Blumenfreunden noch ganz unbekannt, obgleich sie seit vielen Jahren bereits im Handel ist. Die neue gefüllte Art vermehrt die Vorzüge der alten Arten noch um ein Bedeutendes. Sie hat wirklich alle Eigenschaften, die man von einer guten Zimmerpflanze verlangen kann. Der Wuchs ist üppig, aufrecht und zierlich, die Verzweigung ist sehr reich, die prachtvoll hellgrünen Blätter sind dunkelgrün und gelb panachiert, so daß die Pflanze selbst ohne Blüten einen sehr hübschen Anblick gewährt. Diese Pflanze beginnt gewöhnlich von Juli bis August an zu blühen. Die Blüten sind sehr schön gefüllt. Die Farbe ist hell lebergelb bis braungelb mit rötlichem Schein. Auch diese Art blüht fast den ganzen Winter hindurch, und die hübschen Stauden gereichen auch dem feinsten Zimmer zur Zierde. Die kleinen Pflänzchen sind in jeder Gärtnerei billig zu haben; sie gewöhnen sich leicht ans Zimmer und lassen sich durch Stecklinge leicht vermehren.

Zur Pflege der Kakteen. Eine der merkwürdigsten Zierpflanzen ist der Kaktus. Seine Stacheln und Vorstien sowohl, als auch die eigentümlichen, oft faszinierenden Formen, in denen uns die zahlreichen Arten präsentieren, haben ihm nicht umsonst den Namen „Ziel der Pflanzenwelt“ eingebracht. Die eigentliche Heimat desselben ist die tropische Zone, wo er mit seinem Blätter-Gewächse ganze Felsabhänge bedeckt als einziges pflanzliches Lebewesen, das in diesen oft vollständig regenlosen, von den senkrecht auffallenden Sonnenstrahlen durchglänzten Landschaften noch zu vegetieren vermag. Die Blütenpracht eines solchen Kaktuswaldes ist geradezu feenhaft und hat die größte Ähnlichkeit mit einem von blühenden Alpenrosen bedeckten Bergabhang unserer Schweizeralpen. Aber auch in Syrien und Palästina gedeiht im Freien ein großblättriger Kaktus, der nicht selten lange Strecken der Landstraße einsäumt, andurchdringlich wie ein riesiger Dornenhaag. Die Pracht, die ein solcher viele Kilometer langer Kaktushag in seiner Blütezeit entfaltet, ist unbeschreiblich schön, und der Wanderer, der dies zum ersten Male schaut, glaubt sich in ein Märchenland versetzt. Aus dem oben Gesagten geht hervor, daß der Kaktus mit der geringsten Menge von Bodenfeuchtigkeit vorlieb nimmt, denn seine dicken Blattgebilde sind so organisiert, daß er sowohl die notwendige Feuchtigkeit, als auch die Nahrung größtenteils der Luft entnehmen kann. Ja die gleiche Feuchtigkeitsmenge, welche gewöhnliche Pflanzen zu ihrer Existenz notwendig haben, bringt dem Kaktus Wurzelfäule und Tod. Dasselbe gilt also auch für diejenigen Arten, die wir in Töpfen kultivieren. Man halte sie jederzeit warm und trocken und besuche sie bloß während des Blühens hier und da mit lauwarmem, niemals aber mit kaltem Wasser. Einzig die Blattauswüchse, die man zum Zwecke der Fortpflanzung in mit Sand gefüllte Töpfe bringt, bedürfen bis zu ihrer Bewurzelung reichlicheren Begießens.

Pflege der Palmen im Zimmer. Die Palmen müssen in möglichster Nähe des Fensters stehen. Mit einem Zerstäuber muß öfters ein Bespritzen der Blätter stattfinden. Jährlich einmal im Mai und Juni setze man die Pflanze um in eine Erdmischung von $\frac{1}{4}$ Heide, $\frac{1}{4}$ Rabeet, $\frac{1}{4}$ Lehmerde und $\frac{1}{4}$ Sand, welcher Mischung man noch mit Vorteil etwas grobgeklopfene Holzkohle und Torfstückchen zusetzen kann. Kranke Wurzeln werden dabei mit einem scharfen Messer entfernt. Ältere Palmen verpflanzt man nur alle 2—3 Jahre, während sie in der Hauptwachstumszeit wöchentlich einmal Düngwasser wünschen. Im Winter gießt man selten, und zwar mit 16° C. warmem Wasser. Trockene Wedel schneidet man dicht am Stamme weg.

Kalla im Winter. Die Kalla ist einer unserer schönsten Winterblüher und leicht zu behandeln. Aber es ist doch kein Geranium. Wenn die Blätter der Kalla gelb werden und absterben, so ist das ein Zeichen, daß für diese Pflanze eine Ruhepause eintritt. Während dieser Zeit soll man auch nicht gießen und sie dadurch mit Gewalt antreiben. Erst nach freiwilligem Austreiben wird wieder gegossen.

Das sogenannte Schollern des Gemüseslandes, d. h. das Graben in rauher Furche, trotzdem sein hoher Wert für die Belüftung des Erdreichs durch den Frost erwiesen ist, wird viel zu selten angewendet. Diese Belüftung, durch welche der nächstjährigen Kultur eine Menge Nährstoffe erschlossen werden, ersetzt außerdem ein ziemliches Quantum Dünger und macht die Arbeit daher bald bezahlte.