

Der Arzt des Lebens.

Roman von Käthe Lubowski.

(11. Fortsetzung.)

Romnte sie dann so fest für sich einstecken, daß sie dauernd eine Komödie vor dem Spielte, der ihr alles war, ob schon er ihr doch nichts gab? — Sollte man dann etwa mit Fingern auf sie und ihre Liebe zeigen? — — —
 All ihr Stolz empörte sich schon heute dagegen. — Darum blieb sie fest. Einmal, als sie auf dem Heimritt

Und hielt das weiche, zuckende Kinderkörperchen in den Armen — am Herzen — am Munde . . . und lehnte die Stirn an seine kühlen Wanglein, die tränenfeucht waren . . . und flüsterte ihm Rosenamen zu und kühlte, wie er wiederum strahlend und glücklich wurde durch sie! — —

Und blieb doch stark und ihm weiterhin fern! — —



Deutsche Wacht an der flandrischen Küste: Ein deutscher Schützengraben an der See, in dem unsere Soldaten Maschinengewehre aufgestellt haben.

zum Mittagessen war, tauchte der kleine Ruprecht plötzlich neben seiner alten Kinderfrau auf ihrem Wege auf. — Er erkannte sie sofort — — streckte die Arme nach der Höhe und rief ihren Namen . . .

Und sie nickte ihm freundlich zu und ließ doch den Gaul vorbeigaloppieren. — Aber er gab sie nicht frei . . .

Sein helles Stimmchen weinte leidenschaftlich hinter ihr her . . . Da wandte sie das Pferd und ritt im Schritt zurück. — — Und stieg ab und knietete die Zügel um einen niederen, verkrüppelten Weidenstamm, dessen rötliche Zweige vor dem Fällen mit neuen Säften abgeschnitten und zu Futterzweigen geflochten wurden.

Und lag doch täglich im Sader mit ihrem Gott. — Warum hatte er auch ihr die große Muttersehnsucht in die Seele gelegt? —

War sie nicht bereits in des Wortes schönster und heiligster Bedeutung des Kindes Mutter geworden, weil es nach ihr verlangte? —

Und sie schrie zu ihrem Gott und flehte die Jakobsbitte mit zuckendem Munde in einsam langen Nachtstunden zur sternenlosen Himmelshöhe:

„Ich lasse dich nicht, du segnest mich denn!“

Er ließ sie aber ganz allein! —

Und sie wollte sich von ihm kehren und einsam weitergehen. Trostlos und stark — ihm zürnend und alle Pforten

versperrend, wenn er etwa noch — verspätet — zu ihr kommen sollte Aber es ging nicht

Ein heißes Verlangen nach ihm durchfiebernte sie. — Der bloße Gedanke, daß sie die Hände falten könne, um ihm nahe zu sein im Gebet, erweckte ihr ein Gefühl friedvollen Behagens. —

Und sie faltete ihre Hände

. . . . Auf dem hübschen Häuslein des zukünftigen Zieglers — auf dem Rundbogen des hoch — und festgemauerten Ofens schwebten die Rostkronen. — Grünes Lammengeweig mit blau-roten Bändern. —

Es war ein heller, heiterer Tag, und die Sonne stand wie ein eifriger Schullehrer auf dem Ratheder der Natur, ohne auch nur einen Augenblick an Ruhepause zu denken.

Und schaute dann mit goldenen, klaren Augen ringsumher auf das junge Volk, das wieder Freude am Leben gelernt hatte.

Dabei mußte sie auch Sussy Kreword und Luise Krennisch streifen.

Die beiden Mädchen standen hoch und schlant nebeneinander und nickten sich zuweilen verständnisinnig zu.

. . . . Bis hierher war alles gut gegangen. Was jetzt noch kam, war gegen das Vollbrachte eine Spielerei.

Der einarmige Leiter sagte ein paar markige Sätze von Mühe und Schweiß und deutscher Treue, die sich auch im engeren Vaterlande bewährt habe und weiterhin bewähren wolle

Und dann war es einen Augenblick still, als ginge ein nachdenkliches Besinnen durch jedes Herz. —

Und danach setzte eine Stimme ein. Hell und hoch und eigentlich ein bißchen zu schnell. — Was aber schadete dies alles. —

Sussy Kreword stimmte das Lied an . . . das deutsche herrliche Lied, das in aller Herzen sang und klang, wenn auch der Mund es verschwiegen hatte:

Deutschland — Deutschland über alles . .

Und es war keiner, der nicht mitgejauchzt und mitgeschworen hätte. Jetzt wie für die Zukunft:

Aber alles in der Welt

. . . . Knarrte da nicht ein Wäglein durch den Sand? — Knirschten nicht Räder? Niemand schaute sich nach dem Geräusch um.

Aus dem Herzen kam der Laut — über die Lippen der Klang . . . in den Augen waren die Tränen. — Keine Zeit also zum Schauen . . .

Da machte der alte Inspektor mitten in der zweiten Strophe eine heftige Bewegung nach der Mühe hin, riß sie vom Kopf und trat einen Schritt rückwärts.

. . . . Gab es Gespenster am hellen Tag? —

Ihn grüßte. — Und doch — es war Fleisch und Leben — und Wahrheit.

Jetzt sahen es auch die andern.

Die Jungen kannten die nicht, welche jetzt anhielten. — Aber die schlanken Mädchen wußten eine Minute später Bescheid

Es war ja unmöglich . . . Großer Gott! . . Sussy Kreword taumelte, als wollte sie fallen. — Die andere aber — Luise Krennisch, stürzte auf den Wagen zu . . . die Arme ausgebreitet . . . die Lippen offen zum Dank „Bruder . . . wo kommst du her . . .“

. . . . Noch ward ihr keine Antwort! — Nur die Gewißheit . . .

Georg Heinrich Krennisch, der Herr — der Sohn, der seinen Vater nicht mehr fand, kam zurück . . . lebend. —

Zwei Sanitäter saßen ihm zur Rechten und Linken. — Sie hatten beide tiefe, ernste Augen, die auch über das schwerste Leid nicht weinten, weil sie unablässig bemüht blieben, Neues zu erspähen, um es zu lindern.

Der in ihrer Mitte — einst im wehenden Vordenhaar seiner ersten Knabenjahre — der Stolz und die Freude der alten Leute auf dieser Scholle, sandte den Blick über alles, was er sehen mußte, und fuhr dabei über die Stirn, als träume er. Ein Zucken lief über das hager gewordene Gesicht. Er wollte sich straff emporrichten und vermochte es doch nicht. Die alte Heimat und alles, was sie ihm

entgegentrug, brachte ihm voll zum Bewußtsein, was er endlich zurückerobert hatte. Und ließ ihn daneben das, was er verlor, und was er zuerst, als er diesen Verlust inneward, als eine unerhörte Grausamkeit des Schicksals empfand, plötzlich als eine Nebensächlichkeit erkennen. . . .

Der deutsche Frühling grüßte ihn auf deutscher Scholle. —

Da standen Kameraden, die gleich ihm geblutet hatten . . . seine Schwester und vor allem . . . die andere . . . um derentwillen er das Leben eine Zeitlang seines Schmudes und Wertes beraubt glaubte. —

Was war denn dagegen das Wenige, was er für das Vaterland getan hatte? — Verkenning im Schätzen des Vollbrachten. — Daß er wiederkommen und wieder Besitz von diesem nehmen durfte . . . das war so über alles köstlich, daß es ihn wie eine Gnade dünkte.

Ja . . . sollte ihm denn wirklich alles zu eigen werden?

Eine glühende Röte schloß in seine Stirn empor. — Die Gestalt, die müde von Entbehrungen und Sehnsucht nach der Heimat mager und zusammengesunken war, versuchte, sich aufzurichten. Ein Zug des alten, starren Stolzes kam in seine Augen. —

Und wenn es ihm das Letzte . . . das große, heiße Sehnen nach einem Eigenglück kosten mußte . . . niemals würde er jetzt die Lippen öffnen, um noch einmal die Frage zu tun: „Hast du mich jetzt lieb . . . als deutsches Mädchen . . .“

Denn heute war er nicht mehr der starke deutsche Mann, als der er einst Sussy Krewords Herz im Sturm erobert hatte. — Sie durfte nicht ahnen, was er um sie und um sich litt, indem er es verschwieg. — Nur die Hand wollte er ihr reichen . . . weil sie das Lied — das deutsche große Lied angestimmt hatte. . . .

Wie ein Bann lag es über allen. . . .

Luise Krennisch, die niemals an Märchen geglaubt hatte, stand unter dem Zauber dieses Größesten, das doch Wahrheit brachte. —

Wie ein Flüg zog so vieles an unglaublich klingenden und dennoch wahren Erzählungen, das während dieser Kriegsmonate zu ihr getragen war, an ihrer Seele noch einmal vorbei. . . .

Wie viel Begegnungen draußen von Brüdern, die fast ein Jahr nichts mehr voneinander gewußt hatten, als daß sie beide für die heilige gleiche Sache das Schwert zückten — hier und da nach langer, stumpfer Trauer ein Auftauchen des Totgeglaubten. . . . Daneben erschien dies hier so durchaus glaubhaft, daß sich langsam der Reifen, der ihre Gedanken eingezwängt hatte, hob und die Freude reden ließ. . . . Freilich waren es noch keine wohlgeordneten Sätze — kein Fragen, dem man mit nüchternen Antworten genügen konnte . . . es blieb immer noch ein halb unglaubliches Staunen in den Mädchenaugen, die so scharf nach dem Rechten gesehen hatten.

Viel — viel flog durch ihre Seele an Gedanken und Erwägungen, und sie meinte fast, daß der Bruder hören müsse, was das Herz zu wissen begehrte. — Ihre Blicke gingen zu der Freundin hin und begannen zu strahlen — wurden wieder dunkel, als käme eine Angst in ein Hoffen — uneigennütige Wünsche bauten ein Schloß — furchtbares Zagen riß es zusammen. . . . Sie wunderte sich fast, daß keine Antwort auf all dies Stürmende kam, und stieß dann, als sie inneward, daß nur ihr Inneres sprach, atemlose Fragen hervor:

Gestammelte atemlose Fragen:

„Wie ist das nur möglich? — Warum bekamen wir keine Nachrichten? — Wo warst du denn so lange, Bruder?“

Stolze Antwort:

„Gefangen. . . . Dann wie durch ein Wunder und mit einer kleinen List ausgetauscht.“ —

Eine bange Pause. —

„Ausgetauscht“

Ein Nicken. Leise bebende Laute . . .

„Weil fortan ungefährlich Rechter Fuß weg. — Gut geheilt . . . aber noch keinen Ersatz. Das soll erst hier kommen“

(Schluß folgt.)

Geheimnisvolle Pflanzengebilde.

Die indischen Fakire sind bekanntlich imstande, durch ihre taschenspielerische Geschicklichkeit ganze Bäume vor den Augen der Zuschauer in die Höhe wachsen zu lassen. Wenn man jetzt auch weiß, wie dies gemacht wird, so strebt unser Ehrgeiz doch nach Höherem. Wir wollen nicht Taschenspieler-Kunststücke ausführen, sondern tatsächlich vor den Augen der Umstehenden Pflanzengebilde hervorbringen, die sozusagen aus dem Nichts in die Höhe wachsen, und die obendrein noch die merkwürdige Eigenschaft haben, daß sie sich weder in das Pflinische, noch in ein anderes Pflanzensystem einordnen lassen, wie sie überhaupt dem

einen Glasstab in eine Lösung von salpetersaurem Silber und tupfen damit auf verschiedene Stellen der Gelatine. Mit diesen einfachen Vorbereitungen ist alles geschehen, was zu tun war. Wir überlassen nun das Ganze sich selbst. Als bald geht damit eine merkwürdige Veränderung vor. An den betupften Stellen beginnt ein sonderbares Pflanzenwachstum. Algen und Farne wachsen in die Höhe und nehmen die merkwürdigsten und bizarrsten Formen an, über die die zu unserem Versuch hinzugezogenen Botaniker das größte Erstaunen äußern werden. Wollen wir nicht nur Algen und Farne, sondern auch Moose erzeugen, so brauchen wir nur mit anderen Lösungen, wie z. B. mit solchen von phosphorsaurem Kali oder kohlensaurem Kali, betupfen. Es läßt sich durch



Gefangennahme eines englischen Fliegers an der Westfront.

Nach der Skizze eines Augenzeugen gezeichnet von Prof. M. Zeno Diemer.

Botaniker ein Rätsel sein dürften. Die Art und Weise, nach der wir diese Pflanzen hervorbringen, ist sehr einfach. Wir weichen Gelatine in Wasser ein, und zwar nehmen wir auf ein Gewichtsteil Gelatine neun Gewichtsteile Wasser. Die Gelatine quillt im Wasser auf, und allmählich entsteht eine ganz gleichmäßig verdünnte Gallerte, ein — wie die physikalische Chemie es jetzt nennt — „Kolloid“. Aus unserem Kolloid nehmen wir ungefähr fünf Kubitzentimeter heraus, in die wir einen Tropfen einer Salmiallösung geben. Man muß sich jedoch hüten, den „Salmial“ mit dem bekannten „Salmiakgeist“ zu verwechseln. Der letztere ist eine stechend riechende Flüssigkeit, Salmiak hingegen, auch Chlorammonium genannt, bildet weiße Kristalle, von denen wir zu unserem Zwecke so viel in etwas Wasser auflösen, als sich eben darin löst. Löst sich nichts mehr, ist also die Lösung „gesättigt“, so nehmen wir, wie schon erwähnt, einen Tropfen heraus und fügen ihn zu der Gelatine, die wir nunmehr auf eine Glasplatte ausbreiten, über die sie sich gleichmäßig verbreitet. Dann tauchen wir

Anwendung der verschiedensten Lösungen, die man ja selbst ausprobieren kann, die größte Mannigfaltigkeit der Pflanzenformen erzielen. Nun taucht allerdings die Frage auf, warum sich denn eigentlich derartige Formen bilden. Ihre Entstehung beruht auf der Erscheinung des sogenannten „Lösungsdrucks“, also jenes Drucks, der bei der Lösung von Salzen in Flüssigkeiten immer entsteht. Auch der „osmotische Druck“ spielt dabei eine Rolle, jener Druck, der Flüssigkeiten durch poröse Wände hindurchtreibt und z. B. das Aussteigen der Pflanzensaft in den Pflanzen bewirkt. Würde man die aufgetupften Salze in Wasser lösen, in dem sich Salmiak befindet, so würde sich der Lösungsdruck durch das ganze Wasser gleichmäßig verbreiten, wir würden ihn überhaupt nicht gewahr werden. Anders ist es bei der Gelatine. Diese folgt, da sie eine leimartige Substanz vorstellt, dem Lösungsdruck und dem osmotischen Druck; sie wird durch diese Drücke in die Höhe getrieben und nimmt dabei die sonderbaren Gestalten an, die wir eben beschrieben haben.

Dr. A. Neubauer.



Nächtliche Streife.

Kriegshumor.

Dialektfrei. Zwei sächsische Urlauber sitzen im Münchener Hofbräu. „Ich hätte zu gerne,“ sagt der eine, „wenn die Süddeutschen so scheene ihren Dialekt sprechen.“ „Weeß Knebbchen,“ meint der andere, „s is eegentlich chammerschade, daß mer Sachsen geen'n Dialekt nich ham.“

Erklärlich. „Aus unserm Bezirk sind fast sämtliche Rechtsanwälte im Felde.“

„Da kann der Krieg noch schön lange dauern!“

Fatale Bestätigung. Ein französischer Leutnant hatte sich

in einem Gefecht, das allerdings für die Franzosen unglücklich verlief, hervor getan. Der Regimentskommandeur lobte ihn daher mit den Worten: „Fahren Sie so fort, Herr Leutnant, die französische Armee braucht tüchtige Generale!“

„Ja,“ entgegnete der Leutnant heftig, „das habe ich mir schon lange gedacht!“

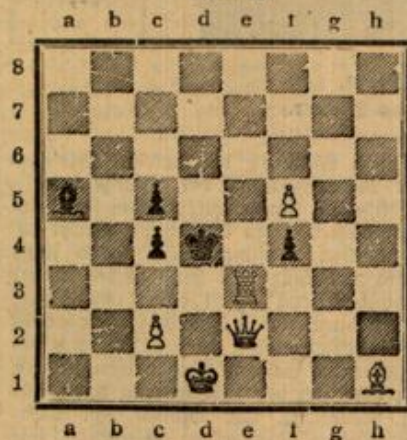
Aus der Küche. Hausfrau: „Mein Mann möchte, daß wegen der Kriegszeit zwei fleischlose Tage in der Woche eingeführt würden, Rosa; ließe sich das machen?“

Köchin (nach einigem Nachdenken): „Ich werde mit meinem Bräutigam darüber reden, gnädige Frau!“

Unsere Rätsel-ecke

Schachaufgabe.
Von B. Hülsen.

Schwarz.



Weiß.

Weiß setzt in zwei Zügen matt.

Rätsel.

Es kam in den Schützengraben hinein
Mit einem Mordspektakel,
Da fiel einem tapfern Krieger ein:
Das ist ein recht Mirakel.
Zu Hause hab' ich es oft verzehrt,
Hier aber hats mich zu verzehren begehrt.
Zu Haus ist's süß, auch kühl wie Eis,
Hier aber gar bitter und teuflisch heiß.

Pyramide.

Die Buchstaben A, C, E, E, E, E, E, E,
F, F, G, G, H, H, I, I, L, N, N, N, O, R,
S, S, T sind nach dem Muster obiger
Figur derart zu ordnen, daß die wa-
gerechten Reihen die beigelegte Bedeutung
haben. Die mittlere senkrechte Reihe muß
eine wichtige Eroberung in Serbien be-
nennen.

Konsonent.
Form des Wassers
wichtiges Metall.
niedriges Gewächs
bekannter Dichter.

Magisches Quadrat.



1. Blume.
2. alter Stand.
3. weiblicher Vorname.
4. Gestalt der griechischen Sage.

In die Felder des Quadrats sind die Buchstaben A A, D, E E, G, H, I, L L, O O, R R, S, T derart einzutragen, daß die waagerechten Reihen Wörter von der beigelegten Bedeutung bilden. Die durch schwarze Felder bezeichnete Querreihe nennt eine bekannte Stadt in Rußland.

Nachdruck der Rätsel und Aufgaben verboten. Die Auflösungen erfolgen in der nächsten Nummer.

Auflösungen der Rätsel und Aufgaben aus voriger Nummer:

Bilderrätsel: Fregattenkapitäne.

Auflösung: Halle.

Merkrätsel: Montenegro Niederlage.

Scherzrätsel: Nikita.

Kükenaufzucht.

Von G. W. I. c h m a n n, Heilbronn a. N.

Jene Bäuerin, die das Glücken der Hühner für ein Laßer hält, fährt zur Zeit der Aufzuchtperiode im Hof und in den Ställen umher und macht auf die brutlustigen Hennen Jagd, die, ihrem Naturtriebe folgend, in den Nestern oder ihnen sonst geeignet scheinenden Plätzen hocken. Jörnig packt sie die unglücklichen Geschöpfe an den Beinen, schwingt sie ein paar mal in der Luft, daß ihnen Hören und Sehen vergeht und schleudert dann das arme Tier in weitem Bogen auf den Hof. Oder das Huhn wird in einen Eimer kalten Wassers getaucht, um ihm „die Hitze“ zu vertreiben. Andere setzen es unter einen Korb auf den kalten Boden in dem Keller, wo es einige Tage ohne Futter aushalten muß.

Mit solchem Gebahren wird der Zweck, dem Hühne die Brutlust zu vertreiben, um es zum weiteren Eierlegen anzuregen, aber nicht erreicht, es ist ein derartiges Verfahren vielmehr das sicherste Mittel, die Hühnerzucht auf einen unproduktiven Standpunkt hinab zu brücken. Durch solch unverständige Handlungsweise wird die Freude und ein Gewinn an der Hühnerhaltung künstlich hintertrieben und es ist dann kein Wunder, wenn der Bauer die ihm nichts rechtes eintragende Hühnerzucht lediglich als ein notwendiges Übel betrachtet, die nur aus Tradition und Gewohnheit gebildet wird.

Die Brutigkeit ist der natürliche Trieb des Tieres zur Fortpflanzung seiner Art. Dieser Trieb kann nur auf Kosten der Gesundheit unterdrückt werden, ein durch Mißhandlung — etwas anderes ist nämlich die gewalttätige Unterdrückung der Brutlust nicht — krank gemachtes Tier kann aber auch keine Eier legen. Der richtige Weg, die Hühnerzucht rentabel zu gestalten, liegt vielmehr darin, die Brutlust der Hennen nach Möglichkeit auszunutzen. Die erzeugten Küken können bei der entsprechenden Mästung schon in sechs Wochen als Schlachtware auf den Markt gebracht werden, eine andere Aufzuchtsmethode schafft in drei Monaten schlachtreife Tiere. Es besteht zwar merkwürdigerweise eine Abneigung, Hennenküken ans Messer zu liefern, weil die bäuerlichen Betriebe förmlich hypnotisiert immer auf die Eierproduktion der Hühner blicken und diese als die Hauptsache bei der Hühnerhaltung ansehen. In solchen Wirtschaften aber, wo man sich entschließen kann, mit der alten Anschauungsweise zu brechen, die Sache umkehrt,

die Fleischproduktion als Hauptsache betrachtet, die Eierablage der Hühner aber als Nebenproduktion behandelt, dort wird man dann die Entdeckung machen, daß die Hühnerzucht doch zu einer nicht zu verachtenden Einnahmequelle gemacht werden kann.

Eine entsprechende Einrichtung ist für die Hühnerzucht natürlich erforderlich, so gut wie für jeden andern Zucht- und Mastbetrieb auch. Es ist für abgeschlossene Ausläufe zu sorgen und für kleine Mastkäfige. Die Ausgaben dafür sind aber nicht beträchtlich und einmalige. Kann der Landwirt sich nicht entschließen, die Hühnerhaltung als einen ernsthaft zu nehmenden Zweig der Landwirtschaft zu behandeln, in den ebenso wie in seine übrige Wirtschaft etwas hineingesteckt werden muß, will er einen Erfolg sehen, dann wird er allerdings aus der Hühnerzucht niemals etwas heraus schlagen.

Um den Brutbetrieb der Hühner völlig auszunutzen ist es nötig, stets zwei Gluden gleichzeitig zu setzen. Wenn dann die Küken schlüpfen, so sind sämtliche Küden nach Einbruch der Dunkelheit der einen Glude zuzuteilen. Die so frei gewordene Glude wird dann auf inzwischen mit einer anderen Glude besetzte und demnächst schlüpfende Eier gesetzt, während die dadurch freiwerdende dritte Glude gleichfalls weiter rückt oder frische Eier untergelegt erhält. Unerlässlich ist es bei solchen Manipulationen genau Buch zu führen, was am einfachsten und sichersten in der Weise geschieht, daß über jedes Brutnest ein Zettel befestigt wird, auf dem genau der Tag des Aufsetzens der Eier und die Brutzeit der Henne notiert wird. Länger als 30—35 Tage sollte eine Henne im Interesse ihrer Gesunderhaltung zum Brüten nicht benützt werden. Natürlich ist es nötig, daß die führenden Gluden, damit sie leicht und rasch wieder zu Kräften kommen, dasselbe Futter erhalten wie die Küden und nicht, wie dies in unbegreiflicher Kurzsichtigkeit leider oft geschieht, durch Einsperren von dem Küdenfutter ferne gehalten werden. Letzteres ist auch schon deshalb ein Fehler, weil die nicht zum Fressen durch die Mutter angeregten Küken nicht so fleißig in der Nahrungsaufnahme sind und deshalb im Wachstum und Fleischanatz zurückbleiben. Vor der vielfach geforderten Anschaffung von Brutmaschinen in landwirtschaftlichen Betrieben warne ich dringend. Nur in der Theorie sind solche Ratschläge gut, praktisch sind sie im allgemeinen vorläufig undurchführbar und auch durchaus unnötig. Es gilt jetzt zunächst, den Landwirt mit der Geflügelzucht auszuföhnen,

Das halte fest; bei hel'em Sonnenschein
Ist's leichte Ku'st, getrocknet Muts zu sein;
Doch ob ein Menschenherz ist stark und groß,
Das zeigt sich erst bei einem schweren Loos.

Kontad Talmann.

ihn allmählich damit vertraut zu machen. Mit solchen Experimenten aber erreicht man das Gegenteil. Nur im Verlauf des Anbaus der Geflügel-Abteilung eines großen Hofes oder Gutes, das Tausende von Masthühnern liefert, kann schließlich die Brutmaschine in Frage kommen. Reichen die Hühner zur Brut nicht aus, so greife der Landwirt zur Pute und brüte mit Hilfe von Truthühnern.

Sind die Küden geschlüpft, so hat man sich über ihren späteren Verwendungszweck zu entscheiden. Die Mast von Sechswochenküden soll hier unberücksichtigt bleiben, da sie ganz besondere Vorrichtungen und einen intensiven Betrieb voraussetzt. Am einfachsten fügt sich in den landwirtschaftlichen Betrieb der Verkauf der Küden im Alter von 3—6 Monaten. Man gewährt Küden und Glude möglichst freien Auslauf und füttert während der ersten 14 Tage Buchweizen-Grübe, nötigenfalls tut es auch Hirse. Die Fütterung hat fünfmal täglich so zu geschehen, daß die Küden völlig satt werden. Nach 14 Tagen geht man allmählich zur Weizenfütterung über, indem nach Verlauf zweier Wochen Buchweizen und Hirse gänzlich fortgelassen werden. An Stelle der letzteren gibt man jetzt an Körnerfutter, was der Hof bietet, hat aber darauf zu achten, daß mindestens die Hälfte des Futters aus Weizen bestehe. Man füttert dreimal: morgens und abends satt mit Körnern und mittags einen Brei aus vorrätiger Kleie oder Schrot, der mit heißem Wasser so dick angerührt wird, daß die Hühner sich beim Fressen nicht damit beschmutzen können. Dieser Brei wird lauwarm gereicht in sauberen, so eingerichteten Trögen, daß die Küden nicht hineintreten können. Nach dem Füttern werden die Tröge entfernt. Es darf nicht mehr Futter angerührt werden, als die Hühner zu der Mahlzeit fressen, da der Brei leicht säuert und saures Futter Durchfall erzeugt.

Es lassen sich eine sehr große Anzahl Küden in einem Raume halten, aber nur dann, wenn man gleichmäßig starke Tiere zusammenstellt, sonst gehen die schwächeren zugrunde. Sie werden vom Futter abgestoßen und bleiben immer mehr zurück, bis sie schließlich ohne sichtbare Krankheit sterben, zerdrückt oder zertritten werden. Unter 50 gleichaltrigen Küden findet man schon nach einigen Tagen 10 bis 15 kleinere, diese werden weggenommen und der jüngeren Gruppe im nächsten Aufzuchtsraume zugeteilt.

Diese Aufzuchtsräume werden im Obstgarten eingerichtet, je nach Größe des Be-

Die zu einem gewissen Grade auch im Schmutz, das Huhn nicht.

Zum Schluß seien noch einige Worte über das Mastfutter gesagt. Ich halte geschroteten Hafer mit Magermilch für das Beste. Am Abwechslung hinein zu bringen, gebe man ab und zu etwas Gerste, Erbsen- und Bohnenmehl, auch Quark und Fettgaben sind empfehlenswert. Im wesentlichen sollen aber stets die in der Wirtschaft vorhandenen Vorräte, die eventuell durch Schrot in eine zur Küdensfütterung geeignete Form zu bringen sind — zur Fütterung benützt werden. Zweckmäßig ist es, schon beim Futteranbau hierauf Rücksicht zu nehmen. Daß anfänglich Schwierigkeiten in dieser Beziehung zu überwinden sind, ist selbstverständlich. Nach Verlauf einiger Jahre hat sich aber auch dieser Zweig in die Wirtschaft so eingefügt, daß sich der Betrieb von selber regelt.

Wesentlich ist auch die Form, in der das Futter gereicht wird. Es soll etwas feucht sein, da es dann leichter und rascher verbaut wird und entsprechend auch der Fleischansatz schneller fortschreitet, außerdem fällt dann die Notwendigkeit fort, Wasser zu geben. Dieses Weichfutter soll leicht angewärmt gereicht werden, weil es so mehr appetitanregend wird. Man brüht es zu dem Zweck mit lodernder Milch an. Die Fütterung hat mit automatischer Regelmäßigkeit dreimal täglich: morgens, mittags und abends zu geschehen. Die Tröge sind nach längstens einer halben Stunde zu entfernen und zu reinigen. Gar bald lernt man die guten und die schlechten Fresser unterscheiden. Die schlechtesten von letzteren werden ohne weiteres ausgemerzt, das heißt geschlachtet, da sie die Arbeit nicht lohnen. Die besten Fresser werden abgefondert und bleiben unter allen Umständen 14 Tage in der Mast stehen, sie geben erste Qualität.

Der Raum, in dem die Masttiere stehen, soll warm und dämmig sein. Sind die Käfige im Freien aufgestellt, so werden dieselben nach dem Füttern mit Säcken bedeckt. In welcher Art dies zu geschehen hat, bestimmt die Witterung. Bei großer Hitze muß die Bildung von Stäufst vermieden werden, während in kühlen Nächten für Erhaltung der Wärme durch genügende Bedeckung zu sorgen ist.

Diese Einrichtung erfordert die Anstellung einer Hühnermagd. Auf kleinen Höfen empfiehlt sich die Kombination von Milch- und Geflügelwirtschaft in der Weise, daß beides einer bestimmten Person untersteht. Welche Maßnahmen nach dieser Richtung hin zu treffen sind, ergeben die jeweiligen Betriebsverhältnisse.

(Betreffs Futier hat sich heute jeder nach den Kriegsvorschriften zu richten. D. R.)

Die Größe der Aufenthaltsräume richtet sich nach dem verfügbaren Platz. Doch darf dieselbe nicht unter ein bestimmtes Maß hinuntergehen. Als Mindestplatz für 50 Küden sind 200 Quadratmeter zu nehmen. Je größer der Auslauf, desto weniger Arbeit macht die Aufzucht, desto reichlicher finden die Tiere selbstgejuchtes Futter. Das Finden animalischer Nahrungsmittel kann erleichtert und vermehrt werden, indem man auf einigen Stellen des Hofes alte Bretter legt, Lumpen und Säcke ausgebreitet werden. Unter diesen sammeln sich Regenwürmer und sonstiges Getier. Allmorgendlich werden diese Futterstellen verlegt, so findet sich stets ein sehr schmackhafter, kräftiger Zubraten, der nichts kostet.

Im Durchschnitt kann die Mast mit drei Monate alten Tieren begonnen werden, doch richtet sich dies auch nach Jahreszeit und Witterung. Unter günstigen Verhältnissen ist es möglich, schon unter 10 wöchigen Küden die erste Auswahl zu treffen. Gewählt werden sowohl Hennen- wie Hahnenküden, wobei zu bemerken ist, daß Hahnenküden rascher und reichlicher Fleisch ansetzen wie Hahnenküden und sich daher auch rascher und besser bezahlt machen wie letztere. Die Mast währt 14 Tage. Darnach werden sie entweder lebend, geschlachtet oder dressiert auf den Markt gebracht. Das Dressieren, also die bratfertige Herrichtung, ist bei einigem Geschick leicht zu erlernen und die vermehrte Arbeit macht sich durch schlanke Verkauf der appetitlichen Ware und durch die Erzielung eines höheren Preises reichlich bezahlt. Dazu kommt die Möglichkeit der Federbrennwertigkeit.

Zur Mast werden Käfige benutzt, die selbst angefertigt werden können. Sie werden aus rohen Latten erbaut. Das Mindestmaß für dieselben ist 40 Zentimeter tief, 40 Zentimeter hoch und 25 Zentimeter breit. Man stellt so viele nebeneinander, wie Küden gemästet werden sollen. Am angenehmsten ist es, diese Mastkäfige in Brusthöhe aufzustellen, am besten in einem zugfreien Schuppen oder in der Scheune, doch kann man sie nötigenfalls selbst im Freien an geschützten Plätzen, an einer Wand z. B. aufstellen. Die Latten an der Vorderseite sind in der Weise anzubringen, daß die Tiere bequem mit dem Kopf zum Fressen hindurchgreifen können. Auch zum Fußboden sind Latten zu verwenden, damit die Ausscheidungen der Tiere zum großen Teil hindurchfallen. An der Vorderseite bringt man eine Vorrichtung an, in die der Fressrog, den man aus zwei gehobelten Brettern in dieser Form V herstellt, angebracht werden kann. Der Trog ist, sobald sich die Hühner satt gefressen haben, zu entfernen und sofort zu reinigen, damit nichts säuert. Wesentlich empfehlenswert ist es natürlich, die kleine Ausgabe für Blechtröge nicht zu scheuen, sie bringen auch eine wesentliche Arbeitsersparnis, da sie sich rascher reinigen und auch leichter sauber halten lassen. Ueberhaupt Sauberkeit — Sauberkeit — sie ist ein Hauptserfordernis bei der Hühnerzucht. Das Schwein gedeiht

und es bilden sich dann an den Knollen kleine gebrungene grüne Keime. Die Knollen müssen selbstverständlich bei der Pflanzung vorsichtig behandelt werden. Dadurch aber, daß jede Knolle ausgetrieben ist, geht das Geld viel gleichmäßiger auf. Wie wäre es mit einem Versuch, die Knollen etwas früher anzutreiben, die ausgetriebenen Knollen dann zu teilen und nochmals in Torfmull, Sand oder Sägemehl zu pflanzen, um zur Pflanzzeit statt Knollen kleine Pflänzchen zu setzen. Viel Saatgut ließe sich auf die Art sparen. Ich habe doch schon gelesen, daß in teuren Zeiten nur die sogenannten Augen der Kartoffeln gepflanzt worden sind. Das Land muß besonders gut hergerichtet werden, und das am besten dazu geeignete Land darf nur Verwendung finden.

Milchwirtschaft.

Dauerkäse. Fast jede Gegend hat eine besondere Art dauerhafte Käse herzustellen. Es ist nun für die zukünftige Ernährung von Wichtigkeit, recht viel Dauerkäse herzustellen, welchen Namen er auch tragen möge. In erster Linie kommen dabei Käse in Betracht, die aus Magermilch hergestellt werden können, aber wo andere, also Vollmilch, genügend zur Verfügung steht, verarbeite man auch sie in möglichst großen Mengen zu haltbaren Käsen. Unsere Bauern haben bis heute geholfen, den Krieg gewinnen, sie müssen nun auch mit durchhalten bis zum Ende.

Wie oft soll gefüttert werden? Um einen möglichst hohen Milchtrag zu erzielen, sollen die Kühe täglich dreimal gefüttert werden. Versuche haben ergeben, daß bei dreimaliger Fütterung bei demselben Futterquantum eine viel größere Milchmenge erzielt wurde, als wenn dasselbe Quantum in zwei Portionen verfüttert wurde.

Kindviehzucht.

Euterkrankheit. Eine der bösartigsten Euterkrankungen ist die Aktivomykose oder Strahlpilzerkrankung. Der Strahlpilz tritt entweder durch Verletzung oder auch durch die Porenöffnungen in das Innere des Euters. Sie verursachen im Euter bohnen- bis faustdicke Knoten, die manchmal nach außen durchbrechen und gelbe, übertriebene Herde enthalten. Kühe, die von dieser Euterkrankheit befallen sind, trennt man und schlachtet sie am besten ab. Eine Heilung ist schwer möglich, aber eine Weiterverbreitung wahrscheinlich.

Geflügelzucht.

Hühnerfutter. Hühner sollen nicht abgeschafft, sondern mit allen Mitteln durchgehalten werden, da sie jetzt mit Legen beginnen und nach kurzer Zeit wieder selbst einen großen Teil Futter suchen können. Statt Gerste und Roggen darf nur Mais oder Hafer gefüttert werden, und nur in geringer Menge. Durch gekleimten Hafer wird die Eiererzeugung günstig beeinflusst. Dem Weichfutter kann man außer Kleie noch Luzerne und Mottkleezusatz.

Sandwirtschaft.

Frühkartoffeln. Die Kartoffeln, ein Hauptnahrungsmittel, etwa um 4 Wochen früher auf den Markt zu bringen, muß eine unserer Hauptaufgaben sein. Vor allem kommt es jetzt darauf an, ein vorzügliches Seggut vorzubereiten, doch wo dies in Kellern lagert, muß aufgeschafft werden, daß es nicht zu warm liegt und etwa zu früh anfängt zu keimen, wodurch das Seggut sehr geschwächt wird. Ein nochmaliges Durchsuchen ist bei den langen Abenden möglich; dabei sind alle etwa angefaulten Kartoffeln zu entfernen und zu verfüttern. Das Vorkeimen des Seggutes sollte gerade für dieses Jahr in reichlichem Maße geschehen, und es sollte von jedem Gärtner und Landwirt ausgeführt werden. An Platz wird es nicht fehlen, denn manches Gestell, manches Haus und Frühbeet dürften in dieser schweren Zeit leer stehen. — Ich leime schon jahrelang nicht nur die Frühkartoffeln, sondern auch die Spätkartoffeln etwas vor. Sobald die beweglichen Obsthorden leer sind, kommen die Saatkartoffeln darauf. Diese werden sechs Wochen vor dem Setzen hell und frostfrei aufgestellt,

Bienenzucht.

Wenn man die Völker eines Standes beobachtet, so wird man finden, daß ihr Fleiß verschieden ist. Manche arbeiten nur bei bestem Wetter, andere lassen sich auch durch kalteres, trübes Wetter nicht vom Arbeiten abhalten. Selbstverständlich haben die letzteren mehr Trachttage und damit auch mehr Honig. Von solch fleißigen Stöcken, deren Bienen gegen die Witterung widerstandsfähiger sind, Sorge man daher besonders für Nachwuchs an Königinnen. Man zieht sich so selbst eine eigene, widerstandsfähige und fleißige Rasse heran, die zwar keinen besonderen Namen hat, aber große Vorteile bringt.

Und wenn die oft auch bangt und gramt
Wie sei die Götter auf Erden,
Nur untergibt auf Gott vertraut,
Es muß doch Frühling werden.

Für die Hausfrau.

Willst du etwas beginnen,
Tu' es mit munterm Sinnem,
Tu' es mit reinen Händen,
So wirst du es stolz besenden.

Ein deutscher Held.

In heiliger Raum in tiefem Flor gehüllt,
Von einem Pfeiler grüßt des Kaisers Bild,
Hell fällt herein ein letzter Sonnenglanz
Und überstrahlt den grünen Eichenkranz.

Den dunklen Sarg, vom Kerzenschein umloht
Bedeckt die teure Flagge schwarz-weiß-rot,
Und drinnen schläft, in Blumen wunderbar,
Ein deutscher Held — der mir der Liebste war!

Anna Korff.

Fett- und fleischlose Kost.

So wie die Männer unter Zurückstellung ihrer persönlichen Interessen hinausgeeilt sind zur Sicherung der Gesamtheit, so hat jede einzelne deutsche Frau die Verpflichtung, sich den Anforderungen einzufügen, die die volkswirtschaftliche Lage der Zeit bedingt.

Die Knappheit an Fleisch, Butter und Fetten verpflichtet die Hausfrauen aller Stände zu einem möglichst sparsamen Verbrauch dieser Nahrungsmittel. Althergebrachte Gewohnheit ist schwer austrottbar — wir hatten Fett genügend, da wir es einsparten und nahmen davon zu den täglichen Speisen nach Herzenslust. Heute heißt es nun, unseren Küchensettel einzustellen auf das, was genügend vorhanden ist und zu sparen an dem, was möglicher Stredung bedarf.

Suppen und Soßen sollten wir zuerst auf diesen Gesichtspunkt hin prüfen und nur solche zubereiten, die Fett und Butter entbehren können.

Zu dieser sind in erster Linie alle Suppen und Soßen von getrocknetem Obst und Wildfrüchten zu rechnen, deren Zubereitungsweise ja ziemlich bekannt ist. Suppen von Klobwasser, das durchaus nicht fortgegossen werden braucht in dieser Zeit der Lebensmittelnappheit, erfordern Zitronenschale oder Saft als Gewürz, etwas Mehl zum anrühren. Brotsuppen sind bekannt, und sollten jedes Krümlein Brot vor dem Verderben schützen. Bei allen Suppen, die Milch erfordern, sollte Magermilch verwandt werden, damit gute Vollmilch Verwendung findet für die Säuglinge.

Alle Obst- und Fruchtstarkgrühen können sehr gut als Abendmahlzeit eingeschoben werden.

Die Bevorzugung vegetarischer Küche ist zu empfehlen.

Bei Fischen sollte aus Fettersparnis das Kochen bevorzugt werden. Auf den bisher bevorzugten Beiguß von guter zerlassener Butter oder gebräunter Butter sollten wir zugunsten anderer Tunken verzichten.

Fleisch sollte mehr als bisher auf dem Rost gebraten werden oder statt mit Fett angebraten, mit wenig Wasser und seiner natürlichen Fettschicht im Bratofen langsam gar geschmort werden.

Knochen sollten gänzlich zerhackt werden und dann ein- bis zweimal abgekocht werden, um alle Nährwerte voll auszunützen. Verschiedene Kräuter als Gewürz geben auch einer fettarmen Suppe aromatischen Wohlgeschmack.

Mit Hilfe von Gelatine lassen sich eine Reihe von Gallertspeisen herstellen, die ebenfalls der Fettersparnis dienen.

Aufläufe jeglicher Art, die bisher mit Butterzusatz hergestellt wurden, lassen sich sehr wohl ohne Butter bereiten und sollten mehr Aufnahme im Küchensettel finden. Solche, die

im Wasserbade gekocht werden, sind den zu badenden vorzuziehen.

Klöße mit Obstbeisag können mit einer Suppe als Vorspeise wöchentlich einmal den Fleischgenuß zur Mittagmahlzeit gänzlich entbehren machen.

Die gekochte Gemüsesuppen mit Kartoffeln zusammengesetzt, mit einem der im Handel befindlichen Fleischbrüherfahrmittel gewürzt, lassen ebenfalls eine Zugabe von Fleisch entbehren werden.

Unendlich mannigfaltig sind immer noch die Ernährungsmöglichkeiten. Die Hausfrauen müssen nur mit Sorgfalt und Arbeitslust das Herausfinden, was in Mengen vorhanden ist und mit aller Energie das vom Küchensettel streichen, was knapp zu werden droht. Die deutschen Hausfrauen sind in diesem Sinne die tapferen Streiter an der Inneren Front!

Küche und Keller.

Gerstensuppe. Die Rollgerste wird in Wasser mit Salz gekocht, dann eine hellgelbe Einbrenn gemacht, die Gerste aufgefüllt und mit etwas Essig noch gut verköcht. Kocht man Erbsen mit der Gerste, wird die Suppe besser.

Mehlsuppe. Man rührt Mehl nach Bedarf mit Milch an, gibt Salz und 1—2 Eier daran. Der Teig, welcher nicht zu dick und nicht zu dünn sein darf, wird so lange geschlagen bis er sich vom Löffel löst. Durch einen Seier läßt man ihn in kochendes Salzwasser laufen. Man gibt beim Anrichten in Schmalz geröstete Zwiebeln dazu.

Äggersfleisch, ein sehr schmackhaftes Gericht, wird also gekocht: Mageres Rindfleisch, auch Herz vom Rind, wird in Würfel zerkleinert und mit Fett, dem nötigen Pfeffer, Salz und Zwiebeln weich gedämpft. Wenn ziemlich weich, gestäubt, mit Wasser oder Brühe aufgefüllt und ebenso viele in Würfel geschnittene Kartoffeln, als Fleisch, daran gegeben und unter öfterem Umrühren gar gekocht.

Verhütung des Schimmels von Lebensmitteln in Eisschränken. Zur Entfernung des üblen Geruchs aus Eisschränken und zur Verhütung des Schimmels der darin aufbewahrten Lebensmittel gilt folgendes: Man muß häufige, sorgfältige Reinigung der Stäbe und Innenwände des Schrankes vornehmen, damit man die eingeschlossene Luft möglichst frei von Pilzsporen hält und sodann dadurch, daß man gekochte Speisen in möglichst abgekühltem Zustande in den Schrank bringt. Im anderen Falle verdichten sich die aus den warmen Speisen entweichenden Wasserdünste bei Berührung mit der kalten Luft des Schrankes und werden als tropfbar flüssiges Wasser auf der Oberfläche der Speisen niedergeschlagen, reißen hierdurch aber Pilzsporen aus der Luft mit nieder und diese gelangen dann auf der Oberfläche der säulnisfähigen Substanzen zur Entwicklung.

Haushirtschaft.

Waschleinen zu reinigen. An frisch gewaschener Wäsche bemerkt man zuweilen gelbe oder graue Streifen. Dieselben rühren von den unsauber gewordenen Waschleinen her, auf welchem man die Wäsche trocknete. Um erstere zu reinigen, kocht man von Seife und etwas Soda eine glatte Lauge und gießt diese auf die Leine (Seil) in ein nicht zu tiefes Waschfaß. Nach einer Viertelstunde reibt man die Leine mit einem wollenen Lappen kräftig in der Seifenlauge ab, nimmt nochmals reines Seifenwasser und spült sie zuletzt in klarem warmen Wasser aus. Wenn man einen großen staubfreien Raum hat, spannt man die

Leine darin aus, damit sie schnell trocknet. In Ermangelung eines solchen Raumes widelt man die Leine um ein Brett glatt und gleichmäßig auf und stellt sie an den Ofen oder in die Sonne.

Alte Waschwäsche zu reinigen. Man nimmt ein mit lauem Wasser gefülltes Waschbecken zwei Gramm übermanganfaures Kali, wäscht darin den Schleim aus den Schwämmen, nimmt sie heraus und schüttet in das selbe Wasser 20 Gramm Sauerleesalz, wäscht die Schwämme darin wieder aus, drückt sie aus und schüttet zu dem Wasser Kali und Sauerleesalz, sowie etwa 50 Gr. Salzsäure, worin die Schwämme nochmals ausgewaschen werden. Hierauf werden sie in Regenwasser nachgespült.

Reinigung der Kleiderbürsten. Die eben gebrauchte Bürste reibe man jedesmal gegen ein reines Papier, welches man mit einer Hand gegen die scharfe Ecke eines Tisches hält, so lange, bis das Papier, welches man beim Reiben immer verschiebt, rein bleibt. Dies ist in wenigen Augenblicken geschehen. Man schont die zu reinigenden Kleidungsstücke auf diese Weise sehr, da die unreinen Bürsten denselben oft mehr Schaden tun, als der Gebrauch und der Staub.

Farbige Blusen und Kleider zu waschen. Man hört so oft Klage darüber: die Stoffe seien nicht echt in der Wäsche. Oft ist dies ja auch der Fall, namentlich bei billigerer Ware, sehr oft liegt es aber auch daran, wie die Stoffe in der Wäsche behandelt werden. Farbige Kleider, Blusen usw. müssen stets allein gewaschen werden, niemals mit anderer Wäsche zusammen; die Seife — man benutzt für Waschkstoffe am besten gute, weiße Kernseife — muß aber vorher aufgelöst werden, die betreffenden Sachen einzulösen, ist nicht zu raten, auch macht man die Lauge nicht zu scharf, lieber erneuert man das Waschwasser mehrmals. Sehr zu empfehlen ist es, etwas Salz beim Waschen und Spülen hinzuzufügen. Sind die Gegenstände sauber, spült man sie öfter, kühlt sie nur ganz schwach, ringt gut aus, rollt sie zwischen Tüchern und glättet sie, wenn sie noch halb feucht sind.

Gemeinnütziges.

Mittel zur Vertilgung des Holzwurmes. Um dieses Insekt, das sich gerne in Möbel einnistet und dieselben ruiniert, zu entfernen, bläst man mit einer Ballonspritze so lange in die Wurmlöcher, bis man glaubt, daß das Wurmmehl völlig entfernt ist. Hierauf träufelt man mittelst eines kleinen Haarpinsel Benzins in die Löcher. Wird, wie dies so häufig geschieht, versäumt, das Holzmehl vorher zu entfernen, so ist den Wurmern absolut nicht beizukommen.

Rindertalg liefert ein sehr brauchbares Speisefett, wenn man ihn auf folgende Weise zubereitet: Frischer Rindertalg wird in Würfel geschnitten und auf gelindem Feuer ausgebraten. Ist dies genügend geschehen, so gießt man das heiße Fett durch einen Durchschlag in eine Schüssel mit kaltem Wasser, wo man die Masse erkalten läßt.

Gipsfiguren glänzend zu machen. In ein passendes Gefäß gießt man etwas Petroleum und erwärmt es im Bain-marin, fügt dann ein bis zwei Teile geschabte Stearinsäure hinzu und rührt dies gut um. Mit dieser lauwarmen Auflösung überzieht man die ebenfalls ein wenig erwärmten Gipsfiguren zwei- bis dreimal; nach dem Trocknen genügt ein einfaches Polieren der überzogenen Gegenstände, um ihnen einen schönen Glanz und das gefällige, durchscheinende Ansehen zu geben.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Von der Praxis der Balkonbepflanzung.

Die praktische Beschäftigung mit Blumen- und Pflanzenpflege, und mit ihr die pflanzliche Ausschmückung der Fenster und Balkons, bietet insbesondere den städtischen Bevölkerungsteilen ein heilvolles Mittel, die von angestrengter Berufs- und Tagesarbeit ermüdeten Sinne und abgestumpften Nerven aufzufrischen und zu neuer Berufs- und Schaffensfreudigkeit zu kräftigen. Denn bei einigem Interesse und richtigem Verständnis für die abweichenden Kultur- und Existenzbedingungen der sich für die Zwecke der Balkonschmückung eignenden Pflanzen und unter Vorhandensein der erforderlichen, zweckdienlichen technischen Hilfsmittel, ist es sehr wohl möglich, hierbei die Kopierung eines kleinen Blumengartens zu erzwingen, der dem Pflanzenfreunde viele schöne und interessante Stunden bereitet. — Der gärtnerisch-praktische und dekorativ-künstlerische Erfolg wird allerdings vorwiegend von der Wahl der zweckmäßigen Pflanzungsmittel, sowie von der sachdienlichen Anordnung und praktischen Gebrauchswertigkeit der notwendigen Kulturbedeckungen abhängig bleiben, weswegen diesen denn auch die aufmerksamste Beachtung seitens des Pflanzenfreundes zuteil werden muß, soll das erzielte Resultat den gehegten Erwartungen entsprechen.

Die für den Balkonschmuck am meisten verwendeten Pflanzen sind die bekannten Pelargonien, und zwar sowohl die rankenden bzw. hängenden Feupelargonien (*pelatum*), als auch die aufrechtstehenden Scharlachpelargonien (*scarlet*). Aber auch die Fuchsien, und unter diesen wieder die Hängesorten, bilden ein gern verwendetes Material dieses Zweckes. Beide Pflanzenarten werden im Handel zu billigen Preisen angeboten, lassen sich aber auch in der Zimmerpflege während der Frühlingsmonate durch Stecklinge älterer Exemplare ziemlich mühelos heranziehen, und dann jahrelang hindurch für den gleichen Zweck wieder verwerten. Ferner gehören hierher die duftenden Sonnenwendblumen (*Heliotrop*), die rispenblumigen, gelben Calceolarien (*Pantoffelblumen*), die weiß- und gelbster-nigen Margueriten (*Chrysanthemum*), verschiedene Arten der Ageratum, der Knollenbegonien, der Nelken und der Salvia. Unter den einjährigen Sommergewächsen sind es insbesondere die Sommerleibkissen, Reseda, Blyot, Zinnien, chinesische Nelken, Asters, Verbenen, Scabiosen und andere, aus Samen leicht heranzuziehende Sommerblumen mehr, die sich mit farbenprächtigen Blumenkleide schmücken und dadurch das malerische Farbenspiel eines ländlichen Blumengartens wirkungsvoll kopieren, das mit dem Hinzukommen der nur niedrig bleibenden Portulacaceen, der blauen Liebesheide oder Lobelienblumen noch farbedekorativer gestaltet werden kann. — Als Pflanzen hängenden und schlingenden Charakters sind namentlich die volksbekannten und allbeliebten Rasturzkum oder Kresse (*Propagula majus*) zu empfehlen, denen sich blaue Winden (Morgenpracht), buntfarbige Erbsen, rotblühende Bohnen, zierblättriger Hopfen und schnellwachsende Cobaeen roter und weißer Blüten mit wunderhübscher Dekorationswirkung anschließen. — Weitergehende Ansprüche können dieses Blumenmaterial noch durch Schlingrosen, Clematis, Wilden Wein, Feu und durch Verwendung von hübschen Blattpflanzen nach Art der Rischlorbeer, Aspidistra, Auluba, Yucca, harte Dracaenen, Kronen- und Pyramiden-Loberbäume usw. ergänzen. Zwar ist der Anschaffungswert dieser letztgenannten Pflanzenarten ein höherer, dafür aber können sie auch

viele Jahre hindurch mit sich alljährlich verbessernder Dekorationsfähigkeit dem Balkonschmuck dienstbar gemacht werden. Vermögenslage, der beabsichtigt dekorative Zweck und nicht zuletzt auch der künstlerisch anspruchsvolle Geschmack des Gartenfreundes werden hierbei entscheidend zu wirken haben.

Bezüglich der Pflanzenbehälter wäre zu berücksichtigen, daß sie nur in handlichen Größen und leicht transportabel aus Ton oder Eisenblech, am besten aber aus 1/2 zölligen, gehobelten Brettern verfertigt werden; ihre Länge soll 100 cm nicht übersteigen, und in Tiefe und Breite (Höhe) sollen sie mindestens 25 cm ausgeformt sein, um imstande zu sein, eine genügende Menge Erde als Nährboden für den Pflanzenwuchs aufzunehmen. Die Kastenecken sind gut zu verbinden und event. durch besondere Eckleisten zu befestigen, damit sie während der Gebrauchsdauer nicht fehlerhaft werden. Zwecks Schaffung einer wirksamen Drainage (Wasserabfluß) sind im Boden eine Anzahl 3—5 cm breite Löcher mittelst Zentrumsbohrers anzuordnen, die vor Einbringung der Erde mit einer Schicht Topscherben bedeckt werden, damit sie im Laufe des Sommers nicht verschlämmen und für ihren Zweck unwirksam werden. Zur Verlängerung ihrer Gebrauchsfähigkeit und zum Zwecke des guten Aussehens werden die Behälter mit einem harmonisch (grau, grauweiß, braun, dunkelrot, oder grünlich) tönenden Farbanstrich versehen, nicht aber, wie das so vielfach in Folge marktschreierischer Reklame geschieht, frisch mit Karbolium gestrichen, da dieses Imprägniermittel mit seinen nachfolgenden Ausdünstungen für jeden Pflanzenwuchs nur schädliche Wirkungen im Gefolge führt.

Als Kulturboden verwende man eine humusreiche, nährstoffreiche und lockere Gartenerde oder, wenn leicht zu beschaffen, noch besser eine kulturfrische, humose Mistbeeterde. In jedem Falle vermische man die Erde mit feinen, jedoch chemisch reinen Hornspänen, und zwar auf den Inhalt eines Meterkastens etwa ein Quantum von einem Kilogramm, da diese Hornspäneabgänge erfahrungsgemäß außerordentlich wirksam zur Förderung des Pflanzenwuchses und des Blumentreichtums beitragen.

Je nach dem Aufbaucharakter der verwendeten Pflanzenarten nach hängendem, aufrechtstehendem, niedrigerem oder schlingendem Wuchse ist es dann weiter erforderlich, entsprechende Stützgliederungen aus höheren oder niederen Jergittern, Bindfäden, Drähten oder Holzstäben vorzusehen, damit die rankenden, haltlosen Verzweigungen die nötige Anlehnung und die aufrechtstehenden eine ordentliche Befestigung finden können, und das Ganze sich zu einem wirkungsvollen, malerischen und farbenprächtigen Gesamtbilde herauswächst.

Hinsichtlich der allgemeinen Unterhaltungspflege während der Vegetationsperiode wäre zu erwähnen, daß das freudige Gedeihen des blühenden und blattschönen Balkonschmuckes in erster Linie von einer sorgfamen und regelmäßigen Bewässerung abhängig wird. Eine solche muß an heißen Sommertagen zweimal, und zwar morgens und abends vorgenommen werden; ein Begießen während der Mittagszeit bringt den von den sengenden Sonnenstrahlen erschöpften Pflanzen nicht nur keine Erfrischung, sondern wird ihnen durch die Gefahr, daß die Wassertropfen auf den Blättern event. wie Brenngläser wirken, organisch direkt zum Verderben. Des weiteren ist es dem Pflanzenwuchse sehr dienlich, die Erde der Kästen bzw. Behälter in regelmäßigen, mehrwöchentlichen Zeitabständen mittelst eines stumpfgespitzten Holzstabes gründlich aufzu-

lockern, damit der Luftwechsel gefördert wird und insolge dessen auch eine ordentliche Befestigung der Hornspäne stattfinden kann, der Pflanzenwuchs also einen willkommenen Nährboden erhält.

Mit dem kommenden Winter werden die Pflanzenbehälter von sämtlichem Pflanzenwuchs geräumt, wobei die einjährigen Pflanzen ohne weiteres ihrem Schicksal überlassen bleiben, die mehrjährigen aber (Fuchsien, Pelargonien, Begonien, Heliotrop, Margueriten usw.) für die nächstjährige Verwendung durch Einspflanzen in Töpfe und Unterbringung an frostfreien Plätzen überwintert werden. Die Behälter selbst werden sorgsam gereinigt und trocken aufbewahrt, um im Laufe des Winters durch einen neuen Farbanstrich ebenfalls für den nächstjährigen Gebrauch vorbereitet zu sein.

Endlich sei noch bemerkt, daß mit den Arbeiten der Balkonschmückung nicht allzu vor-eilig und jedenfalls nicht vor Anfang Mai begonnen werden darf, und daß auch dann nur Pflanzen benützt werden dürfen, die durch eine entsprechende Vorkultur abgehärtet und für ihre Zwecke vorbereitet sind, will man vor unliebsamen Schädigungen und kulturellen Mißbelligkeiten im Gedeihen des Pflanzenwuchses bewahrt bleiben. Sollte die Pflanzung aber dennoch gelegentlich von einem Nachfroste überrascht werden, so suche man ihn vor verderblichen Folgen dadurch zu schützen, daß man sofort kaltes Wasser mittelst Brause darüber hinweggießt und durch Ueberlegen von Papier usw. vor den aufkommenden Sonnenstrahlen so lange verbirgt, bis die Erstarrung allmählich gewichen ist. Abweichend von der späteren Praxis empfiehlt sich außerdem dem Raimont hindurch die Vorsicht, nur morgens zu begießen, weil das des Abends verabreichte Wasser mit seiner Verdunstung die Temperatur unnötigerweise herabdrücken und dadurch den Pflanzen nur schaden würde.

Emil Gienapp (Hamburg).

Salpiglossis variabilis. Zu unseren schönsten Gartenblumen gehört die Salpiglossis, und ist es noch ein besonderer Vorzug, daß sie sich ganz leicht aus Samen ziehen läßt. Sie ist einjährig, treibt einen langen zierlichen Stengel mit schmalen Blättchen und bringt darauf eine Fülle Blüten von solcher Anmut und Zierlichkeit, von solch hübschem Bau glühender Farbenpracht, daß man sie beinahe als einzig bezeichnen kann. Sie schmückt Garten und Zimmer; besonders zu losen Sträußen für Vasen und Blumengläser sind sie ausgezeichnet, und wer sie einmal gehabt, wird sie niemals mehr entbehren wollen. Und die Kultur ist so einfach. Schon im Sommer streut man die feinen Samenkörner auf ein Beet in sonniger Lage, bedeckt sie ganz schwach, und nach kurzer Zeit erscheinen die Sämlinge. Sobald diese 5 bis 6 Zentimeter hoch geworden, kann man nach Belieben verpflanzen und den Rest an Ort und Stelle stehen lassen. Die Blüte beginnt im Juli und dauert bis in den Oktober hinein. Wer sie gern recht früh, etwa schon im Juni hat, muß sie in Kästen säen, nach und nach abhärten und anfangs Mai ins Freie pflanzen. Wer nicht gerade besonders für eine Farbe schwärmt, bestellt sich eine Prise gemischten Samen, er wird staunen über die Farben und Farbentöne, die da zum Vorschein kommen.

Abgeblühte Zwiebelgewächse, wie Tulpen, Hyazinthen usw. stellt man nun trocken. Im Herbst pflanzt man sie dann ins freie Land, da sie sich zum Treiben nicht mehr eignen.