











№ 18.

# Landwirtschaftliche Mitteilungen.

14-tägig erscheinende  
praktische  
Zeitungs-Beilage

für  
Ackerbau, Viehzucht,  
Haus  
und Hof.

## Bauernregeln.

It's am 1. September hübsch rein,  
Wird's den ganzen Monat so sein.

Ein Herbst, der warm und klar,  
Ist gut fürs nächste Jahr.

Späte Rosen im Garten,  
Lassen gelinden Winter erwarten.

Wenn Mariä's Wein statt lacht,  
Effig aus dem Wein er macht.

Siehen zu Michaels die Fische hoch,  
Kommt viel schönes Wetter noch.

Wenn viel Spinnen kriechen,  
Sie schon den Winter riechen.

Auf Lambert hell und klar,  
Bringt ein trocken Frühjahr.

An den Tag Mariä Geburt,  
Nimmt die Schwab' den Reisegurt.



## Die Tätigkeit des Landwirts im Monat September.

Von C. Römer.

September! Der Herbstmonat ist da! Feld und Garten bieten uns die letzten Gaben an.

Überall sehen wir deshalb geschäftige Menschen, um das, was noch nicht geerntet, nun raschestens einzubeiemen. Ist der Erntesegen dann allenthalben geborgen, dann beginnen wir mit den Vorarbeiten für die Winterfaat. Die Bestellung des Wintergetreides ist die wichtigste Arbeit. Zunächst wird Weizen und Roggen bestellt.

Die richtige Zeit der Ausfaat ist nach dem Klima verschieden, jedenfalls aber muß dieselbe frühzeitig genug erfolgen, um eine kräftige Entwidlung der Pflanzen vor dem Eintritt des Winters zu ermöglichen. Der Regel nach ist 14 Tage vor bis 14 Tage nach Michaels die beste Saatzeit. Damit sich der Acker zur Zeit der Saat gehörig erlegen hat und größer geworden ist, ist es erforderlich, die letzte Pflugsfurche 3-4 Wochen vor dem Termin der Ausfaat zu geben. Da ferner die Bewurzelung und Befestigung der Pflanzen um so kräftiger sein wird, je weniger tief, natürlich innerhalb gewisser Grenzen, bei rechtzeitigter Ausfaat der Same untergebracht wird, so sollte man die Saat nicht so tief einbringen, denn eine tief untergebrachte Saat ist gleichbedeutend mit einer verspäteten, da die Pflanzen aus einer größeren Bodentiefe längere Zeit zum Hervorbrechen nötig haben, ja insofern vielleicht noch schlimmer, weil für das Emporwachsen der Pflanze an die Bodenoberfläche eine große Menge Nährkraft des Samens unnötig verbraucht wird, den die später gebaute, aber leicht untergebrachte Pflanze vorfindet. Auch der Kraftzustand des Bodens ist in Betracht zu ziehen, denn das Wintergetreide stellt, wie wir wissen, ziemlich bedeutende Ansprüche an denselben und verlangt zur vollkommenen Ausbildung der Halme und Körner Stickstoff und Phosphorsäure in großen Mengen. Sind diese Nährstoffe nicht durch Vorfrucht (Luzerne, Klee, Gras, Wicken, Grünmais, gut gedüngten Raps, Weizen, Tabak oder Pferdebohnen) gegeben, so müssen wir mit Knochenmehl, Perugano oder Superphosphat nachhelfen.

Ganz besondere Aufmerksamkeit wende man dem Saatgut zu. Da ist der Ankauf

1909.

neuen Saatgutes in vielen, gut betriebenen Wirtschaften zur Regel geworden.

Ein verständiger Samenwechsel ist überall da anzuraten, wo das Ertragnis einer Pflanze nach längerem Anbau zurückbleibt, ferner, wo sich in einer Saat viel Unkraut vorfindet, wo das eigene Saatgut auf irgend eine Weise unbrauchbar geworden ist und in ähnlichen Fällen mehr, dabei ist zu bedenken, daß die heutige wissenschaftlich begründete Saatzüchterei ebensoviele eine große Anzahl sehr wertvoller Neuzüchtungen hervorgebracht, wie auch die durch Boden und klimatische Besonderheiten einzelner Landschaften gebildeten älteren Spielarten, gewissermaßen die „Landschläge“, sachgemäß rein erhalten und in ihren Vorzügen richtig erkannt und befestigt hat.

Durch verständigen Saatwechsel kann sich daher jeder Landwirt die Vorteile der besten Spielarten zunutze machen. Voraussetzung dafür ist allerdings die Benutzung einer zuverlässigen Bezugsquelle, die möglichst Gewähr bietet für das, was man den Körnern so gut wie gar nicht aneben kann, nämlich, daß die der Sorte eigentümlichen Vorzüge nun aber tatsächlich der bezogenen Saatwaare innewohnen, einer Bezugsquelle also, bei der man sich der Sortenechtheit, des sachgemäßen Anbaues und der zweckmäßigen Behandlung des von ihr angebotenen Saatgetreides versichert halten kann. Allgemein bekannt dürfte wohl sein, daß je größer ein Saatforn ist, desto umfangreicher ist der Keimling, desto voller der Mehlkörper, wodurch das Korn befähigt wird, ein kräftiges Pflänzchen mit einem starken, umfangreichen Wurzelsystem zu bilden und allen Schädigungen durch Kälte, Insekten usw. Widerstand zu leisten. Die Form des Saatforns muß eine volle und normale sein. Die Farbe des Saatroggens sei graugelb oder grünlichblau, die der Gerste hellgelb und strohgelb. Hafer und Weizen dürfen nicht bunt aussehen. Ferner sei das zu säende Korn feinschalig.

In Gegenden, wo der Weizen vom Brande zu leiden hat, ist das Weizen stets angezogen, um die an den Samen haftenden Sporen des Brandpilzes zu zerstören.

Auf undurchlässenden Böden müssen nach der Saat Wasserfurchen mit dem Säufelpflug gezogen werden, um das von Regen und Schnee herüberdrübende Tagwasser abzuleiten. Die Vertilgung der jezt meist massenhaft

auf tretenden Feldmäuse und Acker Schneden darf nicht außer Acht gelassen werden.

Angeichts der starken Vermehrung von Pflanzenschädlingen muß wiederholt dringend geraten werden, die Stoppeln von Feldern, auf welche sich solche für Getreide stark gezeigt hatten, abzuhälen und verbrennen zu lassen und ebenso mit allem Abfallholz und dergleichen Resten zu verfahren.

Ende des Monats beginnt die Ernte von Feldrüben und Kraut, teilweise auch schon von Spätkartoffeln. Die Grummeteerte wird beendete, leere Acker gedüngt, gestalkt und gestürzt. Jezt ist die günstigste Zeit zum Aufbringen von Thomasschläde, Kainit und Kalk, sowohl für Acker, als auch Wiesen. Nach der Grummeteerte bewässert man die Wiesen.

Viehzucht. Der September bietet noch Grünfütter in Massen, denn das Abblättern der Rüben hat begonnen. Mit der Verfütterung der Rübenblätter sei man aber etwas vorsichtig, weil leicht anhaltende Durchfälle entstehen können. Der vorsorgliche Landwirt bereitet allmählich die trodene oder Winterfütterung vor und teilt die Grünfüttermengen so ein, daß sie auf lange Zeit reichen. Durch Einfäuern, Silage usw., wird das jezt nicht verwendbare Futter haltbar gemacht. Schweine, Ziegen, Schafe können auf Stoppeläcker getrieben werden. Notwendige Reparaturen in Ställen müssen jezt gemacht werden. Mit der Schweinemaß jezt nach der Kartoffelernte begonnen; desgleichen wird Mastvieh zum Ausfüttern aufgestellt.

Geflügelzucht. Der Eierertrag geht sichtlich zurück, indem manche Hennen ganz aufhören zu legen, andere damit eine Pause machen. Das meiste Großgeflügel befindet sich eben jezt in der Mauser. Der Geflügelzüchter darf hierbei nicht übersehen, den durch diesen Federwechsel sehr angestrengten Tieren mit kräftigerem, nährstoffreichem Futter, so in erster Linie mit Fleischabfällen, Fleischmehl, auch Stücken, Mais, Gerste und Milch zu Hilfe zu eilen. Feineres Rasse- und Sportgeflügel lasse man von jezt ab morgens nicht zu früh heraus, wenn es nebelt oder regnerisch ist; bei regnerischem Wetter und kaltem Winde lasse man sie überhaupt gar nicht ins Freie, denn diese Tiere sind gegen die Witterung weit empfindlicher, als das derbere Nutzgeflügel, denen ein Aufenthalt im Freien, außer den Schneemonaten, das ganze Jahr nicht schadet, ja im Gegenteil, für dasjelbe eher förderlich ist.

**Bienenzucht.** Die Spättracht geht jetzt zu Ende. Es ist hauptsächlich auf etwa vorkommende Räuberei acht zu geben, denn der ungefüllte Sammeltrieb veranlaßt die Bienen meistens dazu. Bei den Stöcken muß die Herbstreinigung vorgenommen werden, indem man durch Heben oder Abwiegen die Stöcke abschätzt. Einzuwintende Stöcke müssen 10 Kilo Honig haben, eine gute Königin, hinreichende Volkstärke und Wabenbau. Jungen Kößern, welche wenig Pollenvorrat haben, gibt man solchen von andern, gewöhnlich von solchen, die weißelos waren. Wo man nicht mit bedeckelten Waben honigarmer Stöcken aufheben kann, füttert man mit aufgelöstem Kandis. Weißelose Stöcke werden mit einer Königin versehen oder mit einem andern vereinigt.

Was hat der Fischzüchter im September zu tun? Alle Vorbereitungen zur Herbstfischerei sind zu treffen. Die Geräte, Netze, Fischbehälter, Rechen usw. sind instand zu setzen oder zu unterjuchen. Entfernung des Schlüßes. Ausschneiden der neu zu besetzenden „Streckteiche“, sofern sie nicht zu Winterzeiten eingerichtet sind, bezw. wenn ein früher Winter zu erwarten ist.

**Angelsport.** Der Monat September ist noch einer der besten für die Grundangel. Barsch, Kloppe, Blei und Karpfen gehen gerne an die Grundangel. Anfüttern ist sehr anzuraten, und zwar mit Stücken von Würmern, Kartoffeln und gekochten Erbsen. Die frühen Morgenstunden, oder die nach einem Gewitterregen sind die besten zum Fang. In der ersten Hälfte des Monats ist das Angeln mit der künstlichen Fliege noch ergiebig, später aber nicht mehr. Der Hochfang mit lebendem und totem Köder ist im besten Gange. Die Schonzeit für Krebse beginnt; der Aalfang geht zu Ende. Die Forelle setzt Laich an.

Für die Gegenden mit Hopfenbau beginnt jetzt das höchst wichtige Geschäft der Ernte, das alle Hände in Bewegung setzt und zur Trocknung alle verfügbaren luftigen Räume beansprucht. Der richtige Zeitpunkt der Ernte ist gekommen, wenn die Dolben ausgewachsen sind und sich schliefen. Dabei gehen sie von dem dunklen Grün in eine hellere, gelbliche Färbung über, fühlen sich beim Zerreißen fleberig an und verbreiten einen aromatischen Duft.

**Weinberg.** Jetzt sind die reisenden Trauben vor den zwei-, vier- und vielsüßigen Feinden zu schützen. Einzelne frühe Sorten werden in günstigen Jahren und guten Lagen in diesem Monat schon gelesen. Hauptsächlich sind es die zwei Rotweinsorten: Frühburgunder und Portugieser, die gewöhnlich schon im September ausreifen.

**Keller.** Wo Frühtraubensorten gebaut werden, wird jetzt der Keller schon Zufuhr von neuem Wein erhalten. Die Gärung tritt in diesem Monat, da die Tage gewöhnlich noch warm sind, sehr rasch ein und nimmt auch einen sehr schnellen Verlauf.

**Obstbau.** Gegen Ende September beginnt die Ernte des Winterobstes, doch beileide man dieselbe nicht, denn so lange noch Blätter am Baume sind, oder so lange dieselben nicht das herbliche Gelb annehmen, wird auch das Obst schmackhafter und schöner. Die Obsterte ist so sorgfältig auszuführen, daß man nicht das wenig widerstandsfähige Fruchtholz abbricht und dadurch auch die Ernte des nächsten Jahres beeinträchtigt. Bei der Ernte lamme man die im Juli abgelegten Eier des Ringelspinners, dessen im Frühjahr ausschließende Raupen zu den gefährlichsten gehören. Ebenso sind die Ende August ausschließenden Rämpchen des Goldäfers, welche sich mit dem angefressenen Blatte, auf dem sich die Eier befanden, verspinnen und so überwintern, zu vernichten. Blutlauskolonien vernichtet man am einfachsten durch sorgfältiges Überstreichen mit Schmalz.

Die Herbstpflanzungen der Obstbäume, die den Vorzug verdienen, sind durch Auswerfen

der Pflanzengruben vorzubereiten. Die Baumstüben der jungen Obstbäume sind nochmals vom Unkraut zu reinigen und zu lodern.

**Pferdezucht.**

**Gegen Würmer bei Pferden:** 8 Gramm stinkendes Tieröl, 25 Gramm Altheewurzelpulver und 70 Gramm Farntrautwurzelpulver. Das Ganze zu einem Brei verarbeitet, wird in zwei Portionen mit einer Zwischenpause von einigen Stunden gegeben, nachher als Abführmittel 250 Gramm Glaubersalz.

**Kaninchenzucht.**

Wie schützt man die Kaninchen gegen Kälte usw. Gegen Kälte, Wind und Regen kann man die Kaninchen leicht schützen, indem man die Stallungen mit Säden und alten Tüchern umhängt oder, was noch besser ist, man nimmt Stroh, schneidet es wie die Länge und Breite des Stalles es verlangt, näht das Stroh mit starkem Faden auf Säde oder Tuch, und die besten Schutzwände sind ohne große Kosten hergestellt. Diese Schutzwände bestreift man an den Außenwänden des Stalles beim Eintreten von kalter Witterung, sie können von jedem Züchter selbst angefertigt werden und können dieselben, wenn etwas schonend damit verfahren wird und sie über Sommer gut aufbewahrt werden, viele Jahre benützt werden. Man kann ja wohl auch als Schutzwände sogenannte Strohmatten herstellen, wie man sie bei Gärtnern verwendet, wenn aber Säde oder Lächer damit verwendet werden, ist es entschieden besser.

**Geflügelzucht.**

**Diphtheritstranke Tauben.** Am ersten Tage der Kur reiche man das bisher gewohnte Futter mit frischem Wasser in reichlicherem Maße. Die besten Gefäße sind gußeiserne oder solche von Glas, Porzellan oder Ton. Am zweiten Tage der Kur gebe man ein etwas abgeändertes Futter, und an Stelle des reinen Wassers solches, worin eine ziemliche Menge Kochsalz aufgelöst ist. Am dritten Tage verändere man das Futter noch weiter und gebe gleichfalls stark gelöstes Salzwasser; am vierten Tage gebe man dasselbe Futter, aber Trinkwasser ohne Salz, sowie etwas Grünes, eingeweichte Semmel und Topfenläse. Mit diesem Kurverfahren, d. h. also möglichst Abänderung des Futters und Abwechslung des Salzwassers mit reinem Wasser, fahre man in aufmerksamer Weise fort, bis eine Besserung erzielt ist, was, je nach dem Grade der Krankheit, in 8, 14 bis 20 Tagen erfolgt sein wird. Von vornherein achte man auf den Auswurf, welcher anfangs klein und hart zu sein pflegt, bei richtiger Behandlung aber größer und weicher wird und bei schwerkranken Tieren einige Tage sogar durchfallartig werden muß. Wenn solches erreicht, so ist die Krankheit als behoben zu betrachten, und die Besserung tritt sichtbar ein.

**Der Erfolg bei der Geflügelzucht** hängt nicht nur von der Rasse, sondern auch von der richtigen, sorgfältigen Auswahl der Zuchttiere ab. Die Hähne und die Hennen müssen die Rassemerkmale in ausgeprägtester Weise an sich tragen. Nicht jeder beliebige Hahn ist zuchttauglich, sondern es kommt sehr auf die Abstammung an. Die Geflügelzuchtvereine befragen auf Verlangen gewiß gerne gute Hähne, und ein guter Hahn ist zur erfolgreichen Zucht gerade so notwendig, wie eine gute Henne. Hat man Hühner mit gemischten Farben, dann kommt es auf die Farbe des Hahnes nicht an. Hält man aber Hühner von einer Farbe, was zu empfehlen ist, dann muß der Hahn natürlich gleichfarbig sein.

**Bienenzucht.**

**Zur Honigweinbereitung.** Nicht alle Sorten Honig eignen sich zur Weinbereitung gleich gut. Den besten Wein liefert der Lindenhonig und nächst dem die übrigen Blumenhonigsorten nach dem Grade ihres Zuckergehaltes. Der Heidehonig eignet sich wegen seines bedeutenden Schleimzuckergehaltes gar nicht, wohl aber läßt sich aus demselben ein guter Kognak herstellen. Um die beabsichtigte Stärke des Weines zu treffen, ist zu empfehlen, den Zuckergehalt mittelst des Saccharometers (Zuckermessers) zu prüfen und nach Bedürfnis Honig oder Wasser zuzusetzen. Ein geringer Zusatz von rohem Weistein verbessert den Geschmad und befördert die Gärung und längere Haltung des Weines.

**Obstgarten.**

**Pflege hagelbeschädigter Bäume.** Im allgemeinen sollte man hagelbeschädigte Bäume so viel als möglich schonen, nicht die Zahl und Größe der Wunden durch unnötiges Einkürzen und übertrieben starkes Ausschneiden der Rindenwunden noch vermehren, sondern sich darauf beschränken, geknickte Äste oder Zweige ab- oder zurückzuschneiden, nur die größten Rindenwunden glatt zu schneiden, die ganze beschädigte Stamm- oder Astseite aber mit einem sahen Baumwörtel dick zu überstreichen, um die Rinde vor dem Austrocknen zu schützen. Wie sich der einzelne Baum nachher weiter entwickeln wird, kann man im voraus gar nicht bestimmt sagen, denn dies hängt nicht allein von der Stärke der Beschädigungen, von der Behandlung der Wunden und von dem vorherigen Gesundheitszustand des Baumes, sondern insbesondere auch davon ab, wie die Witterung nach dem Hagelschlag vorherrschend ist. Bei milder Witterung und hinreichend Luft- und Bodenfeuchtigkeit werden sich im allgemeinen die Bäume leichter erholen, als bei großer Trockenheit und Dürre. Besonders wenn der letzte Fall eintritt, ist ein Haupterhaltungsmittel für die Bäume, rechtzeitig und ausreichendes Begießen mit Wasser, bezw. flüssigem Dünger, der mit Wasser verdünnt ist. Hagelbeschädigte Bäume sofort zu verjüngen ist ungewöhnlich, weil es vor allem darauf ankommt, daß möglichst bald die zerfetzten oder abgefallenen Blätter wieder durch neue, nachwachsende ersetzt werden, und je mehr dann Knospen und insbesondere jüngere Zweige, wenn auch beschädigt, vorhanden sind, um so eher werden sich wieder neue Blätter bilden, weil die jüngeren Teile immer früher ausschlagen, als die älteren. Hat dann die Pflanze mit Hilfe der neuen Ernährungsorgane so viel Reservestoffe abgelagert, als überhaupt unter den obwaltenden Verhältnissen möglich war, dann kann im Herbst oder Verlauf des Winters in angemessener Weise verjüngt werden. Bei jüngeren Bäumen gilt dasselbe, zunächst werden alle Kronenzweige soviel als möglich geschnitten, im kommenden Winter aber einem solchen Schnitt unterworfen, daß man dann wieder kräftige Triebe erwarten kann. Am wirksamsten werden diese Arbeiten unterstützt durch passende Düngung.

**Das Pflücken des Tafelobstes** geschehe nur mit der Hand, und zwar ohne Verletzung des Fruchtstiemes, ausgenommen natürlich diejenigen Früchte, welche nur erreichbar sind mit dem Obstpflücker.

**Der richtige Zeitpunkt der Obsterte** darf nicht übersehen werden, weil das Obst durch zu langes Hängen am Baume an Aroma und Geschmad verliert. Viele Apfelsorten werden mehlig, Birnsorten überreif und teigig. Eine bestimmte Zeit kann man für die verschiedenen Arten und Gegenden nicht angeben; lediglich die Beobachtung und Erfahrung müssen entscheidend sein.



Lange hab' ich mich gekräubt,  
Endlich gab ich nach;  
Wenn der alte Mensch zerkräubt,  
Wird der neue wach;

# Für die Hausfrau.

Und so lang du das nicht hast,  
Dieses „Sitz und Werde“,  
Bist du noch ein trüber Gast  
Auf der schönen Erde.

## Erloschene Liebe.

Laß, o laß mir deine Hand;  
Zieh' sie nicht so kalt zurück;  
Nimm, du nahmst's ja schon, mein Glück,  
Laß mir immerhin die Hand!

Wenn du nichts auch für mich fühlst,  
Laß mich dennoch weiter träumen,  
Laß mich zweifeln, laß mich säumen,  
Wenn du nichts auch für mich fühlst!

Gönne mir den armen Trost;  
Steh' ich hier doch an dem Grabe  
Meiner schönsten, reifsten Habe:  
Gönne mir den armen Trost!

Wenn auch deine Hand mich drückt,  
Wie sie pflegt in schönern Zeiten,  
Werb' ich's nicht wie Liebe deuten,  
Wenn auch deine Hand mich drückt!

Händedruck ist ja nur Gruß,  
Liebe bleibt sich nicht so ferne;  
Lipp' an Lippe glüht sie gerne,  
Händedruck ist ja nur Gruß.

Händedruck ist noch kein Schwur,  
Ist kein ewiges Versprechen;  
Daß auch, weißt du, kann man brechen;  
Händedruck ist noch kein Schwur!

Darum laß mir deine Hand;  
Was geschieden, bleibt geschieden.  
Ach, du nahmst mit ja den Frieden,  
Laß mir immerhin die Hand!

Jos. Chr. v. Zedlitz.

## Eine Verachtete.

In dieser Zeit erscheint sie wieder, von unseren Hausfrauen eingeführt, von den Hausherrn aber oft unfreundlich empfangen. Sie steht nämlich bei uns Männern nicht im besten Gerüche! Aber da sie von unseren Hausministerten protegirt ist, dulden wir sie mit Resignation, doch mit sehr unheiligen Gedanken. Schließlich werden wir zu Barbaren: um die Verachtete los zu kriegen, essen wir sie einfach auf. . .

Und die Hausfrau laßt dazu und denkt: „Wieder ein Sieg!“ —  
„Wer ist die Verachtete, die Unglückliche? — Die „Gelbrübe!“

Manche Krankheitserscheinungen sind durch kleine Hausmittel zu bannen, ohne welche vielleicht ernste Krankheiten heraufbeschworen werden. Wirksame Hausmittel sind aber den Ärzten immer dann vorzuziehen, wenn der Krankheitszustand eine medizinische Behandlung nicht gerade vorschreibt. Ein solches Hausmittel ist die Karotte (Gelbrübe), deren Heilwert in der Münchener Kinderklinik an bewährten Versuchen festgestellt ist.

Das zarteste Kindesalter ist ja den meisten und gefährlichen Gesundheitsstörungen unterworfen; da ist die Kenntnis dieses Heilmittels, welche wir dem Bericht des Herrn Dr. Moro verdanken, von wahren Segen. Die so häufig durch Kuhmilch hervorgerufenen Brechdurchfälle der Säuglinge wurden durch Karottenfleischbrühe (Karottenscheiben in Fleischbrühe gekocht) in 1-3 Tagen geheilt, wenn diese Brühe die einzige

Nahrung war; sie hob die Fiebererscheinungen sofort auf. Die kleinen Patienten besanden sich in dem zarten Alter von 6 Monaten bis herab zu 14 Tagen! Auch die Behandlung älterer, also hartnäckiger Ernährungsstörungen mit Karottenbrühe ist erfolgreich, wenn man sie als „Kur“ anwendet, d. h. wenn sie die einzige und überwiegende Kost bildet, bis die Heilung vollzogen ist.

Die gesundheitsliche Bedeutung dieses Gartenproduktes besteht neben seinem Zudernährwert darin, daß es die flüssigen Stoffe im Körper zurückhält, wodurch der Ersatz der durch die Brechdurchfälle verloren gegangenen wässrigen Körperstoffe auf wohlthuende Weise stattfindet.

Wer also bisher dem Gelbrübengericht und der Gelbrübenuppe gram war — wie der Berichtslatter von sich bekennt —, der verschreibe sich zur Ehrenrettung der vielgeschmähten „Galgenägel“ (so bald als möglich ein solches „Gericht“ (vielleicht als allmählicher Übergang in der Form der wohlgeschmeckenden „französischen Suppe“!), — nicht gerade als Nachschuß gegen erhöhte Laugeschwindsigkeit, sondern als Buße für das ihm zugefügte Unrecht — und lasse diese verachtete Kost zu einer Ehrenstelle im Haushalt avancieren. Und wer sich in der Situation befindet, seine Nahrungsmittel als „fluchtverdächtig“ beurteilen zu müssen, der hat ja besonderen Grund dazu!

## Küche und Keller.

**Gefüllte Kohlrabi.** Man nimmt mittelgroße Kohlrabi, schält sie gut, stugt sie hübsch rund zu, schneidet oben eine dicke Scheibe ab, welche man als Deckel verwendet und höhlt sie aus. Die ausgehöhlten Kohlrabi füllt man mit den abgeseihten Scheiben eine Viertelstunde in Salzwasser; bereitet inzwischen eine recht schmackhafte Fleischfarce, füllt damit die Kohlrabi, bedeckt sie mit den Scheiben, bindet sie fest und legt die Köpfe dicht nebeneinander, mit den Deckeln nach oben, in eine Kasserolle, dessen Boden man mit Speckschiben belegte, übergießt sie mit kräftiger Fleischbrühe und läßt sie gut zugedeckt langsam dämpfen. Sind sie gar, richtet man sie auf einer tiefen Schüssel an, entfettet die Brühe, verlost sie mit einer hellen Mehlschwitze, legiert sie mit zwei Eidottern, würzt sie mit wenig Mustatnuß, etwas Zitronensaft und saurer Sahne und gießt sie über die Kohlrabi. Als Beilage gibt man Würstchen, Koteletts usw.

**Petersilienkartoffeln.** 1½ Kilo recht gleichmäßige Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht und mit folgender Sauce zubereitet. 75 Gramm Butter verrührt man mit 2 Eßlöffeln feingeschnittener Petersilie und 3 Eßlöffeln Fleischbrühe oder Kartoffelwasser in kleinem Pfännchen auf offenem Feuer, bis die Sauce dicklich erscheint, schmeckt mit einer Prise weißem Pfeffer, einer Spur Mustatnuß und etwas Maggi-Birge angenehm ab und gießt diese Sauce über die in der Gemüschüssel angerichteten Kartoffeln.

## Gemeinnütziges.

**Vortreffliches und billiges Zahnpulver.** Die vielen Präparate, welche gegenwärtig unter den verschiedensten verlotterten Namen im Handel vorkommen und ihrem wahren Werte nach gewöhnlich sehr teuer sind, enthalten meist Mineralstoffe, welche die Zähne angreifen und bei längerem Gebrauch auch sonst der Gesundheit schädlich werden können. Das beste, billigste und gesündeste Zahnpulver ist feingepulvertes Milchzucker, den man um geringen Preis in jeder Apotheke haben kann.

Bermöge seines schwachen Gehaltes an Milchsäure reinigt er die Zähne vollkommen, ohne sie anzugreifen, und sein Gebrauch ist reinlicher und angenehmer, als von irgend einem anderen Mittel. Leute, die an üblem Mundgeruch leiden, sollten sich indes keines anderen Zahnpulvers als feingepulvertes Holzkohle bedienen, die alle üblen Gerüche entfernt. Man kann das Holzkohlepulver auch mit Milchzucker vermischen, wodurch seine Anwendung angenehmer und wirksamer wird.

**Kaltes Austrocknen von Gläsern.** Hierzu bedient man sich weißer Seifenamen, die alle Feuchtigkeit sehr schnell aufsaugen. Die Gefäße können in wenigen Minuten mit Öl oder anderen Flüssigkeiten gefüllt werden.

**Goldrahmen bedürfen von Zeit zu Zeit der Reinigung.** Man überträgt sie mittelst eines Pinsels mit bestem Weingeist, dem man einige Tropfen Salmatgeist hinzusetzt, läßt die Rahmen einige Minuten still stehen und spült dann den aufgelösten Schmutz leicht mit dem jetzt mit Regenwasser getränkten Pinsel ab. Der Rahmen darf nicht abgetrocknet werden, weil sich dadurch das Gold ablösen würde, sondern er wird in die Nähe eines Ofens gelegt, nicht gestelt, und muß unbewegt trocknen.

## Gesundheitspflege.

Die nach einer Gesichtsröte manchmal zurückbleibende Rote hat ihren Grund in einer Erschlaffung und übermäßigen Ausdehnung der kleinsten Blutgefäße der Haut. Man sucht diesem Uebel durch Einpinelung von Kollodium, wodurch auf die Blutgefäße ein dauernder Druck ausgeübt wird, oder durch spirituose Einreibungen, wodurch die Zirkulation gehoben werden soll, abzuhelfen. Führen diese Mittel nicht zum Ziele, so bleibt nichts übrig, als daß die ausgebeuteten oberflächlichen Haargefäße vom Arzte durch flache Schnittchen geschlitzt und so zu Verödung gebracht werden.

**Gegen Stöckschuppen,** nämlich bei katarhalischer Anschwellung der Schleimhaut der Nase, wodurch das Atemholen auf diesem Wege gehindert wird, leichten Dämpfe von heißem Wasser mit einem Zusatz von etwas Essig gute Dienste. Ebenso der aufsteigende Dampf von gekochtem Kaffee. Große Erleichterung gewährt auch warmes Wasser in die Nase eingeblasen. Selbst das öftere gewaltsame Einziehen der frischen Luft in die Nase erleichtert sehr.

## Kinderpflege und -Erziehung.

Kinder sind von Natur aus nicht furchtsam. Die Furcht wird den Kindern anezogen. Sie ist die Frucht einer verkehrten Erziehung. Man sollte sowohl den Diensthöten strenge verbieten, als auch selbst beobachten, daß in Gegenwart der Kinder weder Schauermärchen noch Gespenstergeschichten erzählt werden, besonders am Abend vor dem Schlafengehen. Die Kinder träumen oft die ganze Nacht von dem, was sie zuvor gehört haben und sind dann nicht mehr zu bewegen, im Finstern zu bleiben oder selbst im eigenen Hause etwas zu holen.

Man sollte Kinder recht frühzeitig durch Bäder, kalte Abwaschungen und Abreibungen, durch Schwimmen, Turnen, Spiele im Freien usw. möglichst zu kräftigen und abzuhärtenden suchen, damit sie etwas aushalten lernen und falls sie erkranken, die nötige Kraft besitzen, die Krankheit auszuhalten.

Hat die Schule die Aufgabe, Verstand, Gemüt und Gedächtnis zu entwickeln, so hat die elterliche Erziehung die wichtige Aufgabe, den Charakter zu bilden.



# Garten- und Zimmergarten.

## Garten und Blumenpflege im September.

**Gemüsebau.** Das Ernten von reifen Gemüsen geht fort, leere Beete werden umgegraben, gedüngt und, wenn dieselben nicht mehr gepflanzt werden, eingebeinet für den Winterfrost gelassen. Die Samenernte wird fortgesetzt. Endivien, Bleichjellerie und Cardy werden aufgebunden und gebleicht. Die Seppflanzen zum Überwintern werden auf die Beete gepflanzt, doch sollen die Beete möglichst trocken und vor Wind geschützt sein.

Die Aufbewahrungsorte für Wurzel- und sonstige Gemüse sind herzurichten. Gurken, Melonen und Kürbisse reifen und werden die Samen davon gereinigt. Hülsenfrüchte aller Art sind zu ernten. Gefäet wird: Winteralat, Feldalat, Spinat, weiße Rüben, Kerkelrüben, Karotten, Petersilie. Gepflanzt: Zwiebeln, Lauch, Schalotten, Winteralat.

**Blumengarten.** Abgeräumte Blumenbeete sind zu düngen und gründlich zu lodern. Mit dem Legen von Zwiebeln, Tulpen, Hyazinthen usw. wird fortgefahren, auch können schon jetzt Lilien, Stiefmütterchen und Bergfarnmännchen auf Beete gepflanzt werden. Die draußen aufgestellten weniger harten Pflanzen stelle man in die Winterquartiere. Winterleuchtosen, Nelken, Goldlack usw., die im Freien ausgepflanzt waren, setze man in Töpfe und halte sie mäßig feucht.

Der Zimmergarten ist in einem warmen September meist noch recht leer. Es bleibt alles im Freien, und erst wenn es gar zu herbstlich kühl wird, kommen die empfindlicheren Sachen ins Haus. Man säubere sie vorher, daß sie sauber einziehen in unsere Wohnräume. Erst vom Oktober ab gibt es wieder mehr über den Zimmergarten zu sagen. Doch vergesse man das Einpflanzen von Blumenzwiebeln und Knollen nicht, was ja bereits im August erfolgen sollte.

**Ausreifen der Tomaten.** Hier sei auf ein aus Frankreich stammendes einfaches Mittel, das Ausreifen der Tomaten (besonders in frühen Sommern) zu beschleunigen, aufmerksam gemacht. Sobald nämlich die Früchte der Tomaten ihre vollkommen normale Größe erreichen, werden die ganzen Pflanzen aus dem Boden gerissen und horizontal auf eine trodrene Strohschicht gelegt. Ohne irgend eine weitere Vorrichtung oder einen Schutz erlangen die Früchte ihre gänzliche Reife und den ihnen eigentümlichen feinen Geschmack.

**Winter-Porree** wird in den Saatkästen gesäet und später in Rahmen auf 5 Ctm. Weite verpflanzt, wo er sich den Winter hindurch bis zum Frühjahr hält.

Die zur Samenzucht bestimmten Wirfingstauden werden im Garten eingegraben oder auch im Keller, oder in nur leicht geschützten Gruben überwintert. Die Überwinterung im Freien ist gewöhnlich die beste, weil hier die Pflanzen nicht verweicht werden. Man pflanzt den Wirfing am zweckmäßigsten gleich an den Platz, wofolbst er nächstes Jahr Samen tragen soll. Er ist hierbei sehr einzugraben, so daß die Hälfte des Kopfes mit in die Erde kommt. Solches schützt ihn gegen das Erfrieren. Ein leichtes Bedecken mit Reisig, Erbsenstroh oder dergleichen ist im Winter anzuraten, doch muß, um Fäulnis zu verhüten, die Decke nach dem Frühjahr zu gelüftet oder nach und nach entfernt werden.

**Winteralat** kann jetzt gesät werden; am besten eignet sich hierzu die gelbe und braune Sorte; die kleinen Pflänzchen werden einige Wochen später in trodener, etwas hoher Lage

auf Beete in kleine Furchen gepflanzt, in denen sie dem Witterungswechsel des Winters besser widerstehen.

**Spinat für den Winter** und ersten Frühjahrsbedarf muß man jetzt säen, und zwar wählt man am besten hierzu die langblättrige Sorte mit spizem Samen, weil diese sehr dauerhaft ist. Zur Erzielung großer Blätter ist starke Bewässerung und öfteres Begießen mit Gülle zu empfehlen.

**Gemüsebau auf rohem Boden.** Nicht jeder Landwirt ist in die glückliche Lage verkehrt, für den Anbau der für seinen Haushalt nötigen Gemüsepflanzen mürbes, gutes Gartenland zu besitzen, oder den zur Verfügung stehenden rohen Boden in kürzester Frist in guten Gemüsehoden verwandeln zu können. Trotzdem vernag er aber auch auf rohem, für Gemüsebau durchaus ungeeignetem Boden mit Hilfe von guter Erde oder auch gut verrottetem Mist oft recht gute Gemüse zu ziehen. So gedeihen z. B. Gurken auf derart rohem Boden sehr gut, wenn man von 60 zu 60 Ctm. mit dem Spaten Gruben auswirft, diese am Boden mit einigen Gabeln voll kurzem Mist und Rasenerde und Kompost vermischt anfüllt. Die Gurken entwickeln sich hierin üppig und tragen reichlich. In ähnlicher Weise kann man auch auf ganz schlechtem Boden Kürbisse bauen. Beim sonstigen Gemüsebau wähle man Viehsenfaat, ziehe die Rillen sehr tief und fülle sie in der oben angegebenen Weise auf, wobei man der guten Erde je nach Bedarf kleinere Quantitäten der rohen Erde beimischen kann.

Auf leichtem Boden werden feste, schöne Kohlköpfe erzielt, wenn man das Land im Herbst reichlich mit Stallung verkehrt, es umgraben und im Frühjahr vor dem Einpflanzen nur gut durchpflügen, jedoch nicht noch einmal graben läßt. Der durch das Graben im Herbst egedoterte Boden verdichtet sich durch die Winterfeuchtigkeit, wird fester, bindiger, feuchter und deshalb für den Anbau von Kopfkohl geeigneter.

Die **Zunderwurz** säet man am besten im Oktober in 30 Ctm. voneinander entfernte Reihen und verzieht die im April aufgehenden Pflänzchen auf 20–25 Ctm. Entfernung. Die Beete sind oft zu beachten. Den Winterbedarf hält man im Keller in Sand eingeschlagen, der Rest überwintert ohne Decke im Freien.

Ein **Beschneiden der Johannisbeersträucher** beim Sehen ist weder an den Trieben, noch an der Wurzel nötig; nur was verdorrt oder beschädigt ist, wird scharf weggeschnitten (bei der Wurzel muß hierbei die Schnittfläche immer nach unten, der Erde zu, zeigen). Nötig dagegen ist es, die Pflanzen beim Sehen anzuziehen und geschieht dies vorteilhaft in der Weise, daß man auf den Kompost, der in die Grube gebracht wurde, eine halbe Gießkanne Wasser gießt, und dann nach dem Saß ein wenig auf die obere Erdoberfläche.

Das **Einpflanzen der Blumenzwiebel** hat derart zu geschehen, daß die Spitzen derselben mit dem oberen Topfrande gleich stehen. Darnach werden die Töpfe entweder im Garten in ein abgeräumtes Frühbeet, oder auch sonst auf einen geeigneten Platz derart eingesetzt, daß dieselben mindestens mit einer 20 Ctm. hohen Erdschicht bedeckt sind. Zuvor wird über jeden Topf ein kleinerer übergestülpt, damit die Mäuse nicht hinzu können. Diese Behandlung hat den Zweck, daß sich die Zwiebeln in der gleichmäßigen Feuchtigkeit des umgebenden Erdbreidels gleichmäßig bewurzeln. Verfügt man aber nicht über einen Garten, so stelle man die Töpfe im

dunklen Keller derartig auf, daß sie nicht austrocknen. Bei kleinen Partien stellt man die Töpfe in eine größere flache Kiste und füllt die Zwischenräume mit feuchter Erde aus. Selbstverständlich sind auch hier die Töpfe vor Mäusefraß zu sichern. Je nachdem es frühe oder späte Sorten sind, tritt die Bewurzelung und infolgedessen das Austreiben der Zwiebel auch früher oder später ein, weshalb man gut tut, die einzelnen Töpfe dementsprechend zu bezeichnen, was durch eingestekete Stäbchen, die über die aufgeschüttete Erde hervorragen, geschehen kann. Von diesen Standorten, wovon natürlich der im Freien gelegene gegen das Eindringen des Frostes mit Laub oder Mist geschützt wird, werden dann die Töpfe je nach Bedarf zum Treiben aufgestellt. Der Siderheit halber empfiehlt es sich, auch die im Freien aufbewahrten Zwiebeln spätestens Mitte Dezember in ein frostfreies, dunkles Lokal zu bringen, weil durch Eintreten starken Frostes es unmöglich werden könnte, die Töpfe herauszunehmen.

Das **Graben im Herbst**, das leider in vielen Gärten gänzlich unterbleibt, ist von der größten Wichtigkeit. Ganz verkehrt ist es jedoch, wenn, wie es häufig geschieht, im Herbst ebenso gegraben wird, wie im Frühjahr. Im Herbst muß alles Gartenland ganz grob umgegraben werden, und man darf es auch nicht glatt haben, damit Frost, Schnee, Luft und Regen leicht in den Boden eindringen können. Das zu seine Umgraben im Herbst ist nicht viel besser, als wenn es gar nicht geschieht, denn das Land wird dadurch, wenn feuchtes und regnerisches Wetter eintritt, eher fester als locker. Die Erde vertrittet und erschwert dem Frost, dem Locker- und Fruchtbarmacher, den Eintritt. Gräbt man aber große Stücke und Schollen, so liegt die Erde hohl und verbröckelt im Winter, und die Winterfeuchtigkeit kann tiefer in den Boden dringen. Ein weiterer Vorteil des richtigen Grabens im Herbst ist noch der, daß das Land im Frühjahr schneller trocken wird und daher ein frühzeitiges Bearbeiten ermöglicht.

Der **Unterseker**. Bei der Zimmerkultur bedarf der Blumentopf eines Zugehörs, das jeder kennt. Es ist dies der sogen. Unterseker. Er kann gleichfalls aus Ton bestehen, doch hat es weiter nichts zu sagen, wenn er aus einem anderen, das Wasser nicht durchlassenden Material besteht. In beiden Fällen, insbesondere in letzterem, hat man aber darauf zu achten, daß der Topf nicht unmittelbar auf dem Unterseker aufricht, sondern ein entsprechend großer Zwischenraum freibleibt, was durch untergelegte Steine, Topfscherben oder Holzklöbchen erreicht wird. Es wird damit verhindert, daß das überflüssige, in den Unterseker übergegangene Gießwasser von den Wurzeln wieder aufgesaugt werde. Es ist ein großes Versehen vieler Laien und Liebhaber, daß sie auf das Stehwasser des Untersekers weiter nicht achten. Bekanntlich enthält das Wasser eine größere oder kleinere Quantität von den der Pflanze absolut notwendigen Nährsalzen. Jedes Gießwasser macht infolgedessen einen natürlichen Filtrierprozeß durch, indem es auf dem Wege durch das Erdreich jene Stoffe abgibt. Das Wasser im Unterseker ist also so gut wie filtriert, hat also gar keinen Wert mehr für die Pflanze. Ganz verkehrt ist es, daß aus Bequemlichkeit das Wasser des Untersekers einfach wieder in den Topf geschüttet wird. Häufig sammelt sich im Unterseker eine solche Menge von Wasser an, daß es mit dem Abflußloche in Berührung kommt und durch dieses von dem Wurzelballen eingesogen wird.





