

Im Gemüsegarten.

Der Tisch war gedeckt. Hier fand ich ganz
Die altgermanische Küche.
Sei mir gegrüßt, mein Sauerfraut,
Holdselig sind Deine Gerüche!

Wenn es auch ein Spötter ist — Heine —, der also singt, wir Germanen lassen es uns ruhig gefallen, daß man uns die Neigung zu Kraut und Kohl nachsagt, und wir freuen uns der schönen Gemüsegärten, in die man fast überall auf deutscher Erde hereinschauen kann.

Nur um einen Blick, einen Überblick, kann es sich auch hier in diesem Buche handeln. Aber wir hoffen doch, unseren Lesern und Leserinnen damit nützlich zu sein. —

Was ist die beste Lage für einen Gemüsegarten? Sonnig, südlich, geschützt gegen die rauhen Winde, etwas abhängig, möglichst mit einem Brunnen, oder doch mit der Möglichkeit, in der Nähe Gießwasser zu bekommen.

Was ist hier die beste Einzäunung? Nicht lebende Zäune (außer man braucht solche zugleich als Windschutz), sondern tote, die möglichst wenig Schatten geben, aber möglichst in die Höhe gehen (um den Hühnern das Hineinfliegen zu wehren); entweder hölzerne (ungeschälte Fichtenstangen) oder Drahtzäune.

Welches ist der richtige Gemüseboden? Ein humusreicher, lockerer, warmer, durchlässiger Boden, der etwa 50 cm hinabreicht.

Was ist an sich schlechter Gemüseboden? Reiner Sandboden — er bietet zu wenig Nahrung, kann also durch reiche Düngung und Vermengung mit Torf oder Lehm und Ton für Gemüsebau hergerichtet werden. Ferner: reiner Tonboden — er ist zu kalt und bindig, kann also durch Sand, Kalk, Kalkschutt, Humus, Asche, Kohlenrus u. für Gemüse passend gemacht werden.

Wie führe ich die Wege im Gemüsegarten? Schnurgerade, rechtwinklig aufeinanderstoßend, — mit Belag von Sand oder Kies, oder Gaserde, Gerberlohe, Kohlenrus, mit Steinen eingefast, hinter denen man ein 1—1½ m breites Längsbeet mit rankenlosen Monatserdbeeren, Suppenkräutern u. anlegen kann. Wer zugleich Blumen und Obst (Zwergobst, Beerenobst) im Gemüsegarten haben will — eigentlich solls aber getrennt sein! —, der legt hierfür an den Wegen ebenfalls solche 1½ m breite Rabatten an.

Wie bekomme ich Gießwasser? — wenn ich keinen Brunnen habe nämlich. Indem ich im Gemüsegarten in einer besonnten Ecke alte Erdölkäfer in den Boden grabe, die dann stets mit Dach- oder Wasserleitungswasser gefüllt gehalten werden. Abgestandenes Wasser ist das beste Gießwasser.

Womit dünge ich? Kuhdünger ist das beste. Der hitzige Pferdedünger paßt nicht für trockene Böden, wohl aber auf kalte, bindige, ebenso Schafdünger, Ziegendünger. Diese Düngerarten sollten nie frisch, sondern stets in zersetztem Zustand in den Garten gebracht werden. Schweinedünger hauptsächlich für sandige Böden (wirkt kühlend, aber kräftig wirkend nur von Massschweinen). Mit Feder- viehdünger vorsichtig, er ist mit Erde oder Gips und Jauche zu vermischen (für Kohl und Zwiebeln schädlich, zieht Maden!). Abtrittdünger, wenn mit Torfmull vermischt (Torfmull täglich in kleinen Gaben in die Senkgrube zu streuen) oder mit Wasser verdünnt und als flüssiger Dünger gegeben, wirkt stets ausgezeichnet; auch

gut in Mischung mit tierischen Düngerarten. Die Krone alles Gemüsedüngers ist der **K o m p o s t h a u f e n**. In einer schattigen Ecke anzulegen, dorthin aller Dünger, alle Haus- und Gartenabfälle (abgesehen von Stein, Glas, Metall, frischem Holz): Unkräuter, das Gras vom Rasen im Blumengarten, Gassenkehricht, Asche, Haare 2c. schichtenweise immer gebrannter Kalk dazwischen, stets feucht zu halten durch Übergießen mit Wasser und Flüssigkeit aus der Senkgrube oder der Jauchegrube, häufig umzustecken, nicht zu bepflanzen (wie oft geschieht). Namentlich vor Eintritt des Winters soll dieses Umarbeiten des Komposthaufens nicht versäumt werden. Man hält sich am besten 2 oder 3 Komposthaufen zugleich, einen frischen einjährigen, einen zweijährigen, dreijährig ist der Kompost am besten. Zur Saat ist Komposterde fast unentbehrlich, ebenso für Erdbeeren, Spargel, Gurken, Radieschen.

K u n s t d ü n g e r gilt als Ersatz nur dann, wenn die natürlichen Düngemittel nicht zu beschaffen sind, in welchem Fall man auf Gemüsebau im Hausgarten überhaupt verzichten sollte. Bei Gemüsebau im Großen verhält es sich anders und man hat da in dieser Richtung schon bedeutende Fortschritte gemacht und Erfolge erzielt. Aber hier haben wir es ja mit dem Hausgarten und seinen Bedürfnissen zu tun und da zählt bis jetzt der Kunstdünger noch nicht ganz mit.

W a s w i r d g e d ü n g t ? Wenn man es recht machen will, so ist wohl zu beachten, daß ein Teil der Gemüsepflanzen frisch und reich gedüngtes Land verlangt, während dies für die andern der größte Nachteil ist, da sie nur alt gedüngte Erde vertragen. Nehmen wir an, wir teilen den Gemüsegarten in drei Teile, deren einzelne Beete beisammen liegen können oder auch nicht. So düngen wir Teil I jedes Jahr vollständig und besetzen ihn mit Gurken, Endivie, Salat, Spinat, Sellerie, Lauch und den verschiedenen Kohlarten. Dem Teil II verabreichen wir viel flüssige Düngung und bloße Kopfdüngung; hierher kommen Spargel, Rhabarber, Suppenkräuter. Teil III bekommt keinen Dünger, nachdem er vorher als Teil I und II benutzt, also vorm Jahr bezw. vor 2 Jahren gedüngt worden ist, und wird mit Erbsen, Bohnen, Karotten, Roten Rüben, Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Frühkartoffeln bestellt. Muß man mit dem Dünger sparen, so genügt zur Not eine Düngung des gleichen Landes für 3 Jahre, indem man im ersten Jahr, also aufs frisch gedüngte Land, anbaut: Kohlarten, Gurken, Spinat, Salat, Lattich, Lauch; im 2. Jahr: Zwiebeln, Möhren, Karotten, Rettich, Schwarzwurzeln, Kartoffeln; im 3. Jahr Bohnen und Erbsen.

Daß für die im Gemüsegarten notwendige **W e c h s e l w i r t s c h a f t** genaue Aufzeichnungen in einem besonderen Gartenbuch, was heuer im Land 1, im Land 2 stand 2c., von großem Wert sind, leuchtet ein.

W a n n d ü n g e i c h a m b e s t e n ? Im Spätherbst und Winter, auch noch im Frühjahr: im Herbst frisch, im Frühjahr verrottet. Der Schnee bringt den im Herbst ausgetanen Dünger am eindringlichsten in den Boden.

W a s f ü r G e r ä t e b r a u c h e i c h f ü r e i n e n G e m ü s e g a r t e n ? Spaten, Handspaten, Schaufel, Grabgabel, Rodehacke, Spitzhacke, Harke (Rechen), Pflanzhölzer, Maßschmur, Gießkanne, Schubkarren (mit Blechinsatz).

W i e b e h a n d l e i c h d i e G e r ä t e ? Vor allem so, daß sie nicht rosten; daher stets nach der Arbeit reinigen und für die winterliche Ruhezeit mit Erdöl einreiben. Die Gießkanne stets umgekehrt aufbewahren, damit kein Wasser auf dem Boden stehen bleibt. Die Maßschmur nach Gebrauch trocknen lassen.

W i e i s t d e r B o d e n z u b e a r b e i t e n ? Die Wurzeln holen die Nahrung für die Pflanzen aus dem Boden. Je tüchtiger er umgeschafft und gelockert wird, um

so leichter wird den Wurzeln das Geschäft gemacht und um so besser gedeiht die Pflanze. Also mit dem Spaten rigolen, das ist die Hauptbearbeitung des Gemüsegartens. Wie tief soll das geschehen? Das richtet sich nach den Bodenverhältnissen. Kommt gleich unter der Humusschicht eine schlechte Bodenschicht, so wäre es Torheit, diese heraufzuschaffen und den guten Boden zu vergraben. In diesem Fall also wird nicht tief rigolt. Im allgemeinen aber wird man sagen können: 50 cm tief, was gleich 2 Spatenstichen ist. Nicht alle Gemüse vertragen frisch rigolten Boden, z. B. Zwiebeln nicht, dagegen die Kohllarten, welche auf tief rigolten und gedüngtem Boden prächtig gedeihen; ebenso alle die Pflanzen, die mehrere Jahre auf ihrem Platz bleiben (Erdbeeren, Spargel, Rhabarber).

Eine Hauptsache für Fruchtbarmachung des Gemüselandes ist das Durchfrieren. Im Spätherbst wird der Boden, auch in gefrorenem Zustand, mit der Haue in grobe Schollen umgehackt und so über den Winter liegen gelassen. Das gibt den mürben Boden, wie ihn die Gemüsepflanzen beanspruchen.

Wie erfolgt die Einteilung des Gemüsegartens und der Beete? Am besten, man stellt durch Führung des Gartenwegs 4 Quartiere her, von denen die Hälfte frisch rigolt und gedüngt ist, die andere nicht, aber mit guter Kompost- oder Gartenerde versehen.

In diesen Quartieren werden die Beete hergestellt, 1—1,25 m breit, durch Zwischenwege von 25—30 cm Breite, die man nach der Schur abteilt, getrennt. Vor der Bestellung werden die Beete fein geharkt mit hölzerner Harke.

Woher den Samen? Von einer bewährten Gärtnerei, der man die Maßverhältnisse des Gartens oder der einzelnen in Betracht kommenden Beete mitteilen kann. Von Hausierern kauft man besser nichts. Vorsicht Neuheiten gegenüber! Das alte, in der Gegend Bewährte ist immer vorzuziehen.

Wie zieht man sich die Pflanzen her an?

1. Durch Ausfaat ins Mistbeet — Sache der Gärtner.
2. " " in kalten Kästen.
3. " " gleich ins Freie an den bleibenden Platz.

Bei 1. brauchen wir uns also nicht weiter aufzuhalten. Für Hausgärten wird ein Mistbeet mit den Anforderungen, die es stellt, kaum jemals in Frage kommen. Dagegen empfiehlt es sich auch für unsern Zweck, sich ein Anzuchtbeet im Freien, einen sog. kalten Kasten herzurichten. Auch hier derselbe Zweck wie beim Anzuchtbeet für Blumen: Anzucht der Pflanzen, die später ins Freie gepflanzt werden. Anfang März umgibt man ein geschütztes sonniges Gartenbeet mit Brettern und stellt sich zum Überdecken einen leichten Rahmen her, der mit geöltem Papier überzogen wird. Die Erde des Beets soll möglichst mürbe und etwas sandig sein. Man teilt sie in Vierecke ein, deren Seiten etwa mit Radieschen können bezeichnet werden. Hierauf wird in diese Erde ausgefät: Kopfsalat, Endivie, Blumenkohl, Kraut, Wirsing, Kohlrabi, Rote Rüben, Sellerie, Porree. Dünn ausfäten! Den ausgestreuten Samen mit einem Brettchen andrücken und dann mit einer Schicht Erde überdecken, die zweimal so stark ist als der Same hoch. Dort, wohin sich das Wasser zieht, sät man Kresse. Bei kaltem Wetter wird das Papierfenster aufgelegt, bei warmem wird gelüftet. Gegossen wird nur bei warmem, sonnigem Wetter. Sind die Keimlinge einmal mit der Hand zu fassen, so werden sie auf einen andern Platz im Beet versetzt (pikiert), in etwa 5 cm Abstand. Sind sie herangewachsen, dann ins Freie.

Die Ausfaat an den bleibenden Platz erfolgt bei Wurzelgemüsen und Hülsenfrüchten. Also bei Radieschen, Rettich, Speiserüben, Möhren, Erbsen, Bohnen, Schwarzwurzel, Gurken, Spinat zc. In das richtig gegrabene und eben geharkte Beet wird an einem windstillen, warmen Tag gesät, je nach Klima und Witterung schon Anfang März. Wer fortwährend junge Gemüse wünscht, muß die Aussaaten alle 4 Wochen wiederholen.

Die Saat erfolgt 1) breitwürfig (mit offener Hand, durch Zeige- und Mittelfinger hindurch gleichmäßig aufs Beet streuen und unterharfen) bei Radieschen, Spinat, frühen Karotten; leichter, unkrautfreier Boden Bedingung; 2) in Reihen in verschiedene, 2, 4, 6 Reihen, Furchen, im Beet werden die Samentörner in regelmäßigen Abständen eingestreut, worauf die Furche mit dem Rücken der Harke wieder zugedrückt wird, die Furche so tief, daß das Korn doppelt so tief, als es groß ist, in die Tiefe kommt. In keinem Fall zu dicht säen, sondern stets dünn. Die gekeimten Pflanzen sind, wenn zu dicht, auszudünnen, die schwachen nimmt man weg und läßt die stärkeren stehen.

Läßt sich mehr als eine Ernte im Jahr erzielen? Gewiß, auch im Norden Deutschlands, sofern nur der Boden in guter Verfassung steht. Für die erste Ernte Juni und Juli werden im ersten Frühjahr gesät oder gepflanzt: Acker-salat, Kopfsalat, Kresse, Radieschen, Sommerrettich, frühe Erbsen, frühe Karotten, frühe Kohlrabi, Frühkartoffeln, Blumenkohl. Für die zweite Ernte wird Juni und Juli ausgesät, sobald das Land von der ersten Ernte geräumt, gedüngt und umgegraben ist: Acker-salat, Kopfsalat, Endivie, Winterrettich, Buschbohnen, Rosenkohl, Wirsing, Kohlrabi, Sellerie, Lauch zc.

Wie verhält sichs mit dem Gießen im Gemüsegarten? Es soll im Frühjahr weniger, im Sommer dagegen sehr reichlich gegossen werden und zwar dann, wenn es heiß geworden, nur abends, wenn die Sonne vom Garten oder Land weg ist, und mit abgestandenem, erwärmtem Wasser. Hat man nur kaltes Wasser, kann man lieber frühmorgens gießen. Sommers am Abend die Gemüsebeete mit Wasser überspritzen, wirkt ausgezeichnet. Bei anhaltender Trockenheit muß man morgens und abends gießen. Kommt ein leichter Regen, dann gilt's tüchtig zu gießen, denn gerade jetzt dringt das Gießwasser am besten ein. Bei Sämereien und oberflächlich wurzelnden Pflanzen darf man natürlich nur oberflächlich bespritzen, nicht stark gießen, lieber öfter bespritzen. Tüchtig gießen verlohnt sich bei erwachsenen Gemüsepflanzen: man zieht am besten für das Gießwasser einen Graben zwischen den Reihen, sodaß kein Wasser verloren geht.

Mit was für Feinden hat es der Gemüsegärtner zu tun?

Da hüpf't voran, schon von Mai ab, der Erdflöh, der junge Kohlpflanzen, Kartoffeln zc. wegfrisst. Je rascher die Pflänzlinge wachsen, je besseren Boden sie also haben und je öfter sie gegossen werden, um so gesicherter sind sie gegenüber diesem Feind. Sonstige Gegenmittel: Feuchthalten der Beete, was er nicht leiden kann, und frühmorgens Oberstäubung der Beete mit Tabakstaub (aus Zigarrenfabriken), auch mit Asche, Ruß zc. Außerdem Auslegen von Klebstoff auf Pappe um die Pflanzen her.

Ferner die Kohlmaße, die die Wurzeln ruiniert und nicht selten Folge allzu frischer Stallmistdüngung ist. Auch hier ist Feuchtigkeit gut, dann Kalbdüngung.

Weiter der Kohlweißling, dessen massenhafte Raupen die schönsten Krautköpfe in kurzer Zeit skelettieren. Wegfangen der Schmetterlinge, Zerdrücken

der auf der Unterseite der Blätter befindlichen Eierklümpchen, Ablefen der Raupen; auch wiederholtes Überstreuen mit Kalk soll gut sein.

Endlich die *Kohlhernie*, nicht tierischen, sondern pflanzlichen Ursprungs: knollige Wurzelanschwellungen. Häufig Folge von frischem Stallmist oder von Kloafedünger. Bestes Gegenmittel: Kalkdüngung. Oder, wenn das nicht hilft, die Beete nicht mehr für Kohl verwenden.

Gegen *Ratten*, *Mäuse*, *Kaninchen*: Giftpillen oder Fallen. Gegen den *Maulwurf*: Erdöl in seine Löcher. Gegen die *Tauben*: Schießen oder sonstiger Lärm. Ebenso gegen *Spatzen* u. (Aufhängen eines geschossenen Vogels zum warnenden Exempel!). Gegen *Meisen*, *Finken*: über die Beete gespannte Fäden oder Netze (Sämereien, die mit in saurer Milch aufgelöster Nennige gefärbt sind, werden von den Vögeln gemieden). Gegen *Schnecken*: Ausstreuen von Asche, Kalkstaub oder Fangen in ausgehöhlten Kartoffeln und Rüben oder in Moosbüscheln, Strohbündelchen; oder in mit Bier gefüllten Topfunterfäßen. Gegen den — sonst im Haushalt der Natur unentbehrlichen — *Regenwurm*: Auslesen beim Umgraben oder Auffammeln frühmorgens nach warmem Regen (sie liegen da auf der Erde), Begießen mit Rußwasser (das allerbeste Wurmmittel im Garten ist — der Maulwurf). Würmer und Schnecken sind übrigens Hühnerleckerbissen. Gegen die *Maulwurfsgrille* (Werre): Eingießen von Wasser oder Erdöl in die Gänge, mit Nennige gefärbte Samen rührt sie nicht an; im Juni und Juli bei trockenem Wetter die Nester samt den oft mehr als 200 Eiern ausheben. Gegen *Unkraut* aller Art: Fortwährendes Ausjäten, hauptsächlich nach Regen.

Wer ist der besten *Gartenfreunde* einer, nicht zum wenigsten auch im Gemüsegarten? Da haben wir einmal irgendwo von dem Dichter Trojan folgendes gelesen und uns gemerkt: Wenn Ihr Euren Garten von Schnecken und schädlichem Ungeziefer rein halten wollt, so schüzet die Kröten. Es gibt keine fleißigere Gartenfrau, als die Kröte. Hört, wie sie sich im folgenden selbst verteidigt gegen die schlechte Behandlung, welche ihr so unverdient allerwegen, wo man ihr begegnet, widerfährt: *Verteidigung der Kröte*. Es ist ein Trost für mich, daß es häufig des Guten Los ist, verkannt und verleumdet zu werden; aber ich wünschte doch, daß ich diesen Trost nicht nötig hätte. Welchen Grund könnt ihr Menschen haben, mich zu hassen und zu verfolgen. Daß ich nicht sehr anmutig von Gestalt bin? Ei nun, wir haben uns nicht selbst geschaffen! Unter den Blumen ist auch nicht alles Rosen und Geranium. Betrachtet euch selbst gefälligst im Spiegel! Ihr seht auch nicht alle so aus, daß jeder von euch über seine Photographie besonders glücklich sein könnte. Ueberdies ist der Geschmack verschieden. Es gibt unter uns genug, die von ihren Schätzen sehr lieblich gefunden werden. „Goldnes Krötchen, süßes Krötchen, Stern und Blume der Kröten“, — das sind Ausdrücke, die bei uns von Liebesleuten häufig und nicht mit Unrecht gebraucht werden. Was soll ferner das alberne Gerede von meiner Giftigkeit? Die ihr so sehr mit eurer Vernunft und Einsicht prahlt, ihr solltet doch endlich dahinter gekommen sein, daß ich weder Gift führe noch überhaupt imstande bin, zu verwunden. Aber was helfen mir und meinen wenigen Freunden unter euch alle Beteuerungen! Kaum lasse ich mich sehen, so heißt es: „Hu, hu, 'ne Kröte! Nimm Dich in acht! Sie beißt, sie sticht durch die Stiefeln! Sie ist fürchterlich giftig!“ — Dann sagt unsereins: „Ich geh ja schon! ich geh ja schon! Laß mich doch nur am Leben!“ Aber das schnelle Weglaufen ist nicht unsere starke Seite; ehe man sich's versteht, hat man mit Stöcken und Steinen sein Teil bekommen, oder man wird mit der Feuerzange gepackt und über den Zaun

Die bekanntesten eßbaren Pilze



Echter Champignon



Steinpilz



Eierchwamm



Feld-Champignon

geworfen, daß einem Hören und Sehen vergeht und man für sein ganzes Leben einen Schaden davonträgt. Solches erdulden wir arme Kröten, obgleich wir euch als die sorgsamsten Gärtnerinnen dienen, indem wir von euren Gemüsen und Salaten das Gewürm herunterschmausen. Was, glaubt ihr wohl, würden die kleinen Schnecken täglich von eurem Kohl verzehren, wenn ich nicht die Schnecken vertilgte? Etwa so viel, daß eurer drei oder vier davon eine Mahlzeit hätten, und es würde noch ein Schüsselchen voll für einen gerade vorbeikommenden Handwerksburschen übrig bleiben. — Was kann ich manchmal in Schnecken leisten! Die ersten paar Duzend eß' ich für den Hunger. Erst wenn ich beim dritten oder vierten Duzend bin, sag' ich: Jetzt komm' ich in den Geschmack! Die Schnecken sind feist und munden nicht übel. Will doch sehn, ob ich's nicht bis auf hundert bringe. Ich habe nun wohl genug versprochen. Es macht mir wahrlich kein Vergnügen, mich selber zu rühmen; aber ich werde auch gar zu schlecht behandelt! Eure Vorfahren hielten mich für ein verzaubertes Prinzesschen. Wie es sich auch in der Tat damit verhalte, dieser Glaube bewirkte wenigstens, daß man freundlich und liebevoll mit mir umging. Nun, ich glaube, daß die Erde sich dreht und daß auch wieder bessere Zeiten für uns Kröten kommen werden. Nehmt euch meine Worte zu Herzen! Der Himmel erhalte uns die Geduld und euch gebe er Einsicht!



Wie werden die Hauptgemüsegewächse eingeteilt?

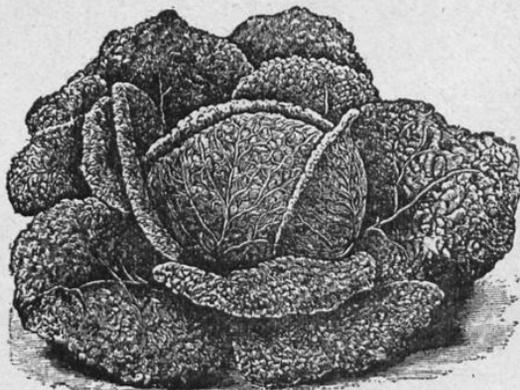
Wir unterscheiden:

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| 1. Kohlgewächse. | 6. Hülsengewächse. |
| 2. Wurzelgewächse. | 7. Kürbisgewächse. |
| 3. Salatgewächse. | 8. Gewürzgewächse. |
| 4. Spinatgewächse. | 9. Dauergewächse. |
| 5. Lauch-(Zwiebel)-gewächse. | |

I. Kohlgewächse.

Haupterfordernis: Gut gedüngter Boden: Kopfkohl (Kraut, Kappus, Kabis): Weiß- und Rotkohl (oder -Kraut). Auspflanzung Mai und Juni. 50 cm Abstand (dazwischen hinein Kopfsalat). Anhäufeln. Die späten Sorten bevorzugt (die großen späten Sorten 50 cm von einander zu pflanzen).

Wirsing (Savoyerkohl), auch für rauhere Gegenden. Ausaat der großen, späten Sorten Ende April ins Freie, Pflanzung Mitte Juli. Die kleinen Sorten mit 30 bis 40 cm, die großen mit 50—70 cm Abstand (Salat dazwischen).



Wirsing.

Blumenkohl braucht sehr gut gedüngten, warmen, tiefen, feuchten Boden und wiederholtes Behacken und Behäufeln. Aussaaten in (3) Zwischenräumen, damit man für das ganze Jahr versehen ist.



Blumenkohl.

frühe Sorten 30—50 cm Abstand, späte 50—60 cm (italienischer 75 cm). Bei Trockenheit regelmäßig und tüchtig gießen; den Sommerblumenkohl darf man geradezu überschwemmen, er ersäuft nicht, gedeiht aber vorzüglich dabei. Zusammenbinden der Blätter, wenn sich die Blume gebildet hat, über der Blume, oder auch nur die Blätter nach einwärts darüber knicken, sonst gibts keinen schönen weißen „Käse“ und die Blume schießt in Samen auf. für hohe Lagen mit leichten Böden: Löcher wie für Kartoffeln, diese mit Gemisch von Kuhmist und Moorerde (oder Torfmull) gefüllt, da hinein die Pflänzlinge.

Rosenkohl (Sprosskohl) gibt feines Wintergemüse, will viel Wasser und je nachdem, ob hohe oder niedere Sorte, 50—75 cm Abstand (Zwischenkultur!). Kann, durch wenig Tannenzweige geschützt, Winters im Freien bleiben (zieht aber häufig Hasen in den Garten!), von wo man die Rosen in die Küche holt. Entspitzung Ende August bis Mitte September (das Herz, die Spitze oben, mit dem Messer herausnehmen).

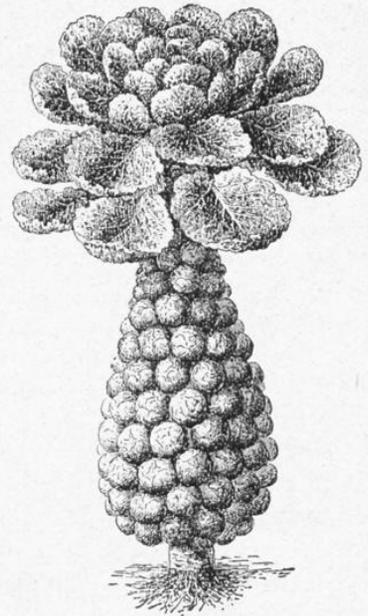
Kohlrabi gedeiht in jedem Boden, am besten im durchlassenden Sandboden. Von März (ins Augustbeet) bis Ende Juli alle 3 Wochen Ausfaat bzw. Auspflanzung. Nicht zu weit pflanzen (15—20 cm) und nicht zu groß werden lassen. Gegen die Kohlmade werden die Wurzeln vor dem Pflanzen in einen Brei aus Kuhmist, Lehm und Holzasche eingetaucht.

2. Wurzelgewächse.

Karotten (gelbe Rüben, Möhren) wollen alt, nicht frisch gedüngten Boden, der leicht, sandig, aber immerhin nahrhaft sein darf. Reihensaat besser als breitwürfig. Wiederholte Saat. Bei Trockenheit tüchtig gießen.

Rote Rübe will ebenfalls alt gedüngten Boden. 10—12 cm Abstand.

Knollensellerie: Tiefgründiger, im Herbst zuvor gedüngter Boden, 3—4 Reihen im Beet, 30—40 cm Abstand. Hauptsache: recht oft und recht tüchtig gießen.



Rosenkohl.

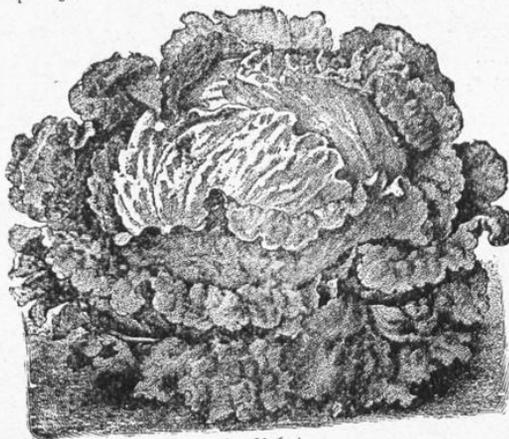
Schwarzwurzel (Scorzonere) will tiefen, gut gelockerten Boden; im August auf leer gewordenes Land zu säen; oft erst im zweiten Jahr für die Küche zu gebrauchen, die Wurzeln im ersten Jahr sind die zärteren. Winterschutz nicht nötig.

Rettich will alt gedüngten, lockeren Boden (besser als frisch gedüngt) und sonnige Lage. Sehr dünne, breitwürfige Aussaat oder in 15—20 cm voneinander entfernten Reihen. Auch legt man einzelne Kerne je nach der Größe in 15—30 cm Abstand. Viel gießen. Verletzte Rettiche werden nicht so glatt und schön wie unversehrte. Im Spätherbst nicht erfrieren lassen (werden dadurch geschmacklos!).

Radieschen wollen guten, feuchten Boden. Alle 14 Tage neue Aussaat von März bis Sommer, breitwürfig, Abstand der einzelnen Pflanzen 5 cm, der Same mit 2 cm Erde zu bedecken. Viel gießen, dann werden sie nicht pelzig.

3. Salatgewächse.

Kopfsalat (Lattich) gedeiht überall, am besten in tüchtig frisch gedüngtem, etwas feuchten Gartenboden mit häufiger Jauchedüngung. Aussaat möglichst zu allen Jahreszeiten. Ins freie im März auf sonniges Saatbeet; bald



Kopfsalat.

ausdünnen und kräftigere Pflanzen auf ein anderes Beet versetzen. Alle 3—4 Wochen neu aus säen. August bis September: Aussaat von Wintersalat in Furchen; mit Tannenzweigen decken. Ausgezeichnet für den Sommer die Forellensalate. Gießen und überspritzen; aber überspritzen nicht mehr, wenn sich die Köpfe ausgebildet haben. Als Zwischenpflanzung in Kohlbeeten und zur Einfassung der Gurkenbeete zu verwenden. Bekanntes Mittel gegen das Schiefen: der Strunk wird halb durchschnitten.

Ackersalat (Feldsalat, Rapünzchen) ist dankbar für jeden Boden, am meisten für einen das Jahr zuvor gedüngten. Auf abgeleerte Beete im August, September, Oktober breitwürfig sehr dünn aus säen, mit der Harke flach unterharken und fest antreten. Im Spätherbst durch aufgelegte Bretter, auf die noch Stroh oder Laub kommt, zu schützen, unter denen man jeder Zeit Salat haben kann. Juni- und Julisaat gibt Herbsterte.

Gartenkresse: der früheste und schnellste Salat, auch im Zimmer in Blumentöpfen, auf flachen Tellern in feuchtem, erdigem Sand leicht zu ziehen. Aussaat ins freie in Reihen ziemlich dicht und 1 cm tief. Wiederholte Aussaat. Gießen. Bekannt die Benutzung zu Einfassungen, Namen etc. Mit der Schere schneiden. Zieht gern Erbsflöhe an. Hübsch die Krause gefüllte Kresse.

Endivie: Ausfaat Ende Juni bis Mitte Juli, dünn; Pflanzung in Reihen (4 aufs Beet) mit 30—40 cm Abstand, sobald die Sämlinge 5—6 Blätter haben. Gut gedüngter Boden. Feucht halten. Ist die Endivie ausgewachsen, so wird sie gebleicht: bei recht trockenem Wetter werden die Blätter der stärksten Pflanzen mit Bast oder Binsen oder Erdbeerranken an der Spitze so zusammengebunden, daß kein Regen mehr eindringen kann (also auch nicht mehr gießen). Nach 2—3 Wochen gebrauchsfähig. Für den Winter werden die Pflanzen mit Ballen im Herbst ausgehoben und jede für sich mit den Wurzeln im Keller in Sand gepflanzt; dann bleichen die Blätter von selbst. Kann man wegen Regenwetters das Zusammenbinden nicht vornehmen, so hebt man sie aus, legt sie breit auf den Boden und deckt Erde darüber.

Spinatgewächse.

Gartenspinat paßt für jeden Gartenboden; alt gedüngtes Land besser als frisch gedüngtes. Verschiedene Aussaaten (nicht zuviel auf einmal, kann im Sommer nur einmal geschnitten werden, da er rasch in Samen schießt): im ersten Frühjahr (Februar, März), im April, im Mai. Mai bis Juli wird kein Spinat gesät, des Schießens wegen, dann wieder von Ende Juli, August, September, Oktober. Breitwürfige Saat und in Reihen (5 cm tiefe Furchen, 4—5 auf einem

Beet, 20—25 cm Entfernung). Scharfer, stacheliger Samen widerstandsfähig, aber nicht so fein wie die runden Samen. Schutz des Winterspinats durch dünnes Langstroh. Bodenlockerung. — Ganz ähnliche Kultur: Mangold.



Spinat.

Neuseeländer Spinat ist in den Sommermonaten guter Ersatz für den Gartenspinat. Ausfaat schon im März oder im Mai; auf das Beet 2—3 Reihen; 25 bis 30 cm Abstand; gut gedüngter Boden. Oder besser: nur eine Reihe aufs Beet und sonst Bepflanzung mit Salat und Radieschen, da sich dieser nur so genannte Spinat, der dem eigentlichen Spinat nicht gleicht, am Boden stark ausbreitet, und bis 90 cm Platz

einnehmen kann! Es werden die Spitzen zum Gebrauch geschnitten, so daß eine Menge Seitentriebe entstehen, die stets in die Küche geholt werden. Den Samen vor der Saat ein paar Tage in warmem Wasser aufquellen lassen.

5. Lauch- oder Zwiebelgewächse.

Die **Zwiebel** verträgt kein frisch gedüngtes Land, will aber guten Boden und sonnige, freie Lage. Frühe, breitwürfige Ausfaat oder in Reihen; später Verdünnung auf 8—10 cm Abstand. Das eingesäte Beet festtreten oder walzen, namentlich, wenn es sich um leichten Boden handelt. Kein Unkraut dulden! Zweijährige Anbauart: aus der frühjahrsfaat erhält man Zwiebelchen, die fingerhutgrößer werden als Steckzwiebeln; über den Winter trocken aufbewahrt und im folgenden Frühjahr gesteckt. Wollen die Zwiebeln zu sehr ins Kraut wachsen, so tritt man das Kraut mit den Füßen nieder (im August). Nur bei sehr großer Trockenheit in den ersten Monaten gießen, nachher nimmer.

Schalotten wollen gleichfalls keinen frisch gedüngten, aber doch einen nahrhaften, namentlich lockeren Boden. Im Herbst oder Frühjahr wird die von den Mutterzwiebeln abgenommene Brut gepflanzt; 5 cm tief, 15 cm Abstand; dünne Laub- oder Düngerbedeckung für den Winter.

Porree (Lauch) will kräftigen, mehr schweren als leichten Boden. Breitwürfige oder Reihensaat (15 cm Entfernung) im März und April. Dünggüsse. Im Winter leicht mit Stroh überdecken. Eine Abart davon sind die Perlzwiebeln, die man aber besser kauft als von Porree zieht, im August in Reihen (6 auf 1 Beet) mit 5 cm Abstand legen.

Schnittlauch: warme, sonnige Lage, etwas schwerer, feuchter Boden. Netze Einfassungspflanze im Gemüsegarten. Verpflanzzeit (verträgt aber häufige Teilung nicht gern): August oder April. Im übrigen soll man ihn nicht länger als 2 Jahre am gleichen Platz stehen lassen, dann herausnehmen, zerteilen, versetzen. Die blauen Blüten im Sommer wegnehmen. Im Winter Kopfdüngung von Holzasche und Ofenruß. Für den Wintergebrauch zieht man auch Pflanzen in Töpfen an sonnigem Küchenfenster.

6. Hülsengewächse.

Erbesen ziehen ein das Jahr zuvor gedüngtes, sonniges Land vor. Alter Bauschutt, Holzasche — vorzüglich. Die Zuckerbbsen, von denen man die unreifen Hülsen ißt, und die Markerbbsen, die wegen der markartig zarten Keime so genannt werden, lassen wir als mehr für größere Gärten geeignet beiseite und beschränken uns auf die Kneifelerbbsen (Brockel-, Pahl-erbbsen), bei denen die noch grünen Kerne die Hauptsache sind. Die Aussaat der frühesten Sorte im März geschieht in folgender Weise (nach: Eibel, der Gemüsebau, Leipzig, Emil Stock, 25 Pfg.): Auf ein meterbreites Beet werden links und rechts von der Mitte, etwa 50 cm voneinander stehend, mittelst der kleinen Gartenhacke nach der Schnur zwei Furchen gezogen. In diese Furchen werden nun die Erbsen so eingestreut, daß auf 10 cm weit fünf Stück zu liegen kommen. Um einerseits das Keimen zu beschleunigen, andererseits die berüchtigten Spatzen von der Saat abzuhalten, werden die Erbsen zwei Tage zuvor in eine Lösung von Nennige, welche man in jedem Material- und Farbladen billig bekommen kann, eingeweicht. Nach dem Einstreuen werden die Erbsen mittelst der Rückseite eines Rechens angedrückt, um alsdann mit der ausgehobenen Erde wieder gedeckt zu werden. Es empfiehlt sich zuerst nur ein Beet anzubauen und lieber die



Porree.

Ausfaat alle vier Wochen zu wiederholen, dann hat man bis in den Herbst hinein immer frische Erbsen. Will man aber aus irgend welchen Gründen mehrere Beete zugleich anlegen, so kann man den zwischen den Beeten entstehenden Raum mit Salat, Kresse, Radieschen zc. ansäen. Sind die Erbsen aufgegangen, so werden sie gestiefelt, d. h. die Erde wird mittelst eines kleinen Rechens von beiden Seiten angezogen, so daß die jungen Pflänzchen gehäufelt erscheinen. Einige Tage nach diesem werden an beiden Reihen zugleich, links und rechts, etwa 1 m hohe Reiser, nach oben schief gegeneinander gerichtet, eingesteckt und zwar derartig, daß die jungen Pflänzchen, sobald sie Ranken bilden, sich bequem anheften und emporwachsen können. Diese Arbeit ist für das rasche Wachstum sehr vorteilhaft und daher mit Sorgfalt auszuführen. Für die weiteren Ernten wählt man die etwas höher werdende Sorte *Ruhm von Kassel*, und läßt je nach Bedarf in weiteren Zeiträumen die sog. *Folger-Erbsen* nachfolgen. Den niedrig bleibenden Sorten, welche angeblich ohne Reiser kultiviert werden können, will ich das Wort nicht reden.

Die *Bohne* will warmen, lockeren, guten, nicht übermäßig, jedenfalls nicht frisch gedüngten Boden (Komposterde!). Buschbohnen werden 20–60 cm hoch und bedürfen keiner Stütze, Stangenbohnen 150–300 cm und brauchen Stangen oder Schnüre. Vorzüge der Buschbohne: bringt 2–3 Wochen früher ihre Schoten, begnügt sich auch mit geringerem Boden, braucht keine Stangen, wirft weniger Schatten auf die Nachbarländer, kann noch bis August gelegt werden. Zum ersten Mal April, Mai: aufs Beet 3 Reihen, in jede Reihe einzeln ganz flache Gruben machen, bei niedrigen Frühsorten 25 cm, bei hohen Spätsorten 35–40 cm Abstand; in jede Grube 4–5 Bohnen flach gelegt, angedrückt und ein wenig mit Erde bedeckt. Behacken und Häufeln vor der Blüte notwendig. Bei Nachtfrost umgestülpte Blumentöpfe über die jungen Pflanzen. — Stangenbohnen: zuerst die Stangen in den Boden (man kann 4 Stangen mit den Spitzen zu einer Pyramide zusammenbinden) und um die Stange her 5–6 Bohnen gelegt, ganz wie vorher. Die jungen Ranken sind an den (2–3 m langen) Stangen emporzuleiten, aber nicht anzubinden. Anhäufeln. Hausmittel: die Bohnen werden in ihre Gruben auf eine kleine Handvoll pulverisierte Eierschalen gelegt (= Kalkdüngung).

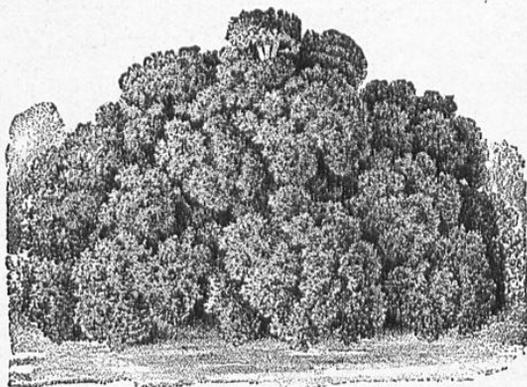
7. Kürbisgewächse.

Die *Gurke* will sonnige Lage und sehr guten, gedüngten und gegrabenen Boden (Kompost mit viel Abort, oder reiner Abort im Herbst aufs Beet — ausgezeichnet!); eine Furche mitten im Beet, in diese im Herbst Abtritt, dann im Winter bei Frost Kompost darauf und auf diese im Frühjahr ausgebreitete Erde. Anfang Mai die Kerne mit 20 cm Abstand. Gießen, aber nur die Wurzeln, nie die Stengel. Dünggüsse aus Hühner- und Taubendünger. Die Beete hacken, die Reihen anhäufeln. Die Gurken abschneiden, nicht abreißen. Um die zuerst nicht genügend bewachsenen Gurkenbeete auszunützen, faßt man die Beete mit Kopfsalat und Oberkohlrabi ein, die verwendet sind, wenn die Gurkenranken den Platz brauchen. Gegen Fäulnisgefahr der Gurken in nassen Jahren: Erbsenreiser über die Beete, auf denen die Ranken sich ausbreiten.

Kürbis will recht warmen, stark gedüngten, feuchten Boden (gedeiht auf Komposthaufen sehr schön, raubt diesen aber natürlich die Kraft). Die Kerne werden im Mai gelegt, vereinzelt zwischen Kartoffeln, Rüben zc., recht viel Wasser. Große Exemplare: eine 50 cm tiefe Grube mit Stallmist gefüllt, auf diesen dann noch Kompost und in diesen die Kerne.

8. Gewürzgewächse.

Bohnenkraut, Boretsch, Dill, Fenchel: im März auf Zwiebelbeete und zwischen Karotten zerstreut aussäen, gehen dann jedes Jahr von selber auf. Anders Majoran, der jedes Jahr zu erneuern ist und dessen Pflanzen (aus dem Mistbeet oder vom Gärtner) im Mai mit 15 cm Abstand ins Freie kommen, sonnig, reihenweise, die Blüte durch Zurückschneiden verhindern.



Petersilie.

Petersilie sollte als zweijährig jedes Frühjahr (auch im Herbst) ausgesät werden, den Samen mit Jauche eingießen; ausdünnen auf 5 cm Entfernung. Die Beete rein halten. Im September die alten Blätter abschneiden, dann erzielt man schöne Petersilie für den Winter. Nur gefüllte krausblättrige anbauen (wegen der leichten Verwechslung der gewöhnlichen mit dem giftigen Schierling). Als Einfassung geeignet. Für den Winter: ein Topf mit Petersilie am warmen Küchenfenster.

9. Dauergewächse.

Rhabarber braucht tief bearbeitetes (2 Spaten tief zu rigolen!) und reich gedüngtes Land. Vermehrung besser als durch Saat: durch Wurzelteilung mit Sprossen. Im Frühjahr die Blüentriebe alsbald ausschneiden. Tüchtig gießen.

Spargel verlangt feuchten, milden, lehmigen Sandboden, tiefe Bodenbearbeitung (in schwerem Boden bis 60 cm Tiefe) und Düngung, Reinhaltung von Unkraut und Steinen, sorgfältige Behandlung beim Stechen. Sonnige Lage. Pflanzweite: nie mehr als zwei Stück auf den □m. Richtige Pflanzzeit: Ende März, Anfang April. Die Einzelheiten der Anlage eines Spargelbeets würden hier zu viel Raum wegnehmen, weshalb wir auf das beste Spargelbuch, Böttner's Lehrbuch des Spargelbaus, mit 56 Abbildungen, Trowitsch u. S., Frankfurt a. d. O., verweisen.

Erdbeeren

trifft man in jedem Gemüsegarten, obwohl man sie zum Beerenobst rechnen kann. Die Erdbeeren wollen reich gedüngten Boden, auf dem einige Jahre keine Erdbeeren gepflanzt wurden. Vermehrung durch Ausläufer und Stock-Teilung. Beste Pflanzzeit: August, September (auch März, April). Der Stock braucht etwa 40 cm Platz. Die Ranken schneiden wir beim Erscheinen ab und die Beete werden mit kurzem Dünger überführt (das Herz der Pflanzen frei lassen). Im Frühjahr Reinigen der Pflanzen von altem Laub. Mit Jauche oder flüssigem Abort gießen vor der Blüte (während derselben überhaupt nicht mehr gießen, aber nachher tüchtig). Haben die Früchte angefüllt, so unterlegen wir die Pflanzen mit feiner Holzwohle, wodurch die Früchte den nötigen Halt und Schutz vor Verunreinigung erhalten. Gegen Vögel: Aberziehen der Beete mit Fäden. Grundsatz für richtige Erdbeerkultur: ein Beet nicht älter werden lassen als 3 Jahre; dann neue Pflanzen und neuer Boden.

Zur Aufbewahrung der Gemüse im Winter.

Einige wenige Gemüse halten im Freien aus, vor allem Ackersalat, Spinat, Schwarzwurzeln, Petersilie, auch Rosenkohl, wie wir bereits erwähnten. Auch gelbe Rüben können gehörig geschützt draußen im Boden bleiben und erhalten sich dabei ihren Geschmack.

So ziemlich alle anderen Gemüsegewächse wollen aufbewahrt sein in Gruben oder Nieten oder, was beim Kreis des Hausgartens zutreffen wird, im Gemüse-keller, der in den meisten Fällen überhaupt der Hauptkeller ist. Hauptgrundsatz: kein faulendes oder vertrocknetes Blatt mit hereinnehmen! Bei trockenem Wetter (nur bei solchem werden die Gemüse eingebracht, nie bei nassem!) jede Gemüsepflanze davon befreien! Ferner: die Pflanzen sind möglichst lang im Freien zu lassen (die meisten Gemüse ruhig bis 1. und 2. Novemberwoche). Endlich: nur die vollkommensten Pflanzen eignen sich zur Aufbewahrung.

Einschlagen der Gemüse im häufig gelüfteten Keller ist das beste. Im Gemüse-keller dürfen aber keinerlei stark riechende Gegenstände, Käse, Petroleum zc. aufbewahrt werden. Häufiges Durchsehen, Ausmustern, Reinigen ist durchaus notwendig. Jeden Herbst kommt zum Einschlagen der Gemüse frischer, reiner Flußsand in den Keller; jedes Frühjahr wird dieser ausgebrauchte Sand aus dem Keller entfernt und der Platz sauber gereinigt. An Stelle solchen Sandes kann auch leichte Erde, in der keine Düngerreste sichtbar sind, verwendet werden. In diese feuchte Sand- oder Erdschicht werden die Wurzelgewächse ganz eingeschlagen, Kohlgewächse und Lauch nur mit den Wurzeln. Was mit den Wurzeln und Blättern in den Keller gepflanzt wurde (Blumenkohl, Kohlrabi, Endivie, Sellerie zc.), soll gleich zu Anfang beim Einsetzen gegossen werden; später ist es gewöhnlich nicht mehr nötig. Man spart Platz, wenn man die Pflanzen schichtenweise aufeinander legt, die Wurzeln nach innen im Sand, so daß ein Kegel entsteht. Kopfkohl kann man auch einfach auf Stroh oder trockene Bretter legen, wenn man ihn bis Neujahr frisch erhalten will. Länger hält er sich, wenn die Köpfe auf Rasen gelegt und mit Stroh oder Laub zugedeckt werden. Endivie soll vollständig mit trockener Erde bedeckt sein. Kartoffel-Aufbewahrung bietet keinerlei Schwierigkeiten: nur nicht zu warm halten im Keller, sonst treiben sie. Bei der Ernte der Sonne ausgesetzt, werden die Schalen härter. Zwiebeln werden in trockenen, frostfreien Räumen in Netzen aufgehängt.

Von dem Gesundheitswert der Gemüsegewächse noch ein Wort zu sagen, dürfte fast überflüssig sein.

In unseren Hauptmahlzeiten spielt das Fleisch eine hervorragende Rolle, weil bisher dessen Eiweißgehalt für das höchste Ideal aller Nährstoffe gehalten wurde. Die neuere Wissenschaft hat indessen dargelegt, daß eine wirklich nahrhafte Speise neben Eiweißstoffen einen hohen Bestand von Kohlehydraten enthalten muß und daß darum auch eine reichliche, pflanzliche Kost ratsam ist. Unser Körper bedarf zu seiner gesunden Ernährung der Mineralstoffe oder Nährsalze, das sind Kali, Natron, Kalk, Eisen und phosphorsaure Salze, wie solche in Gemüsen, Salaten und Obst enthalten sind. Zur Zeit der jungen, frischen Gemüse sollte es daher jede Hausfrau als eine wichtige Pflicht erachten, möglichst oft und viel davon, namentlich den Kindern, auf die Speisetafel zu bringen. An der Spitze der Gemüse steht der Kopfsalat. Er wirkt verdauungsbefördernd, blutreinigend, anregend und erfrischend auf den ganzen Organismus. Die gute Wirkung darf aber nicht durch Hinzufügen von schlechtem Essig oder übermäßig viel Gewürz vermindert werden.

Auch Spinat und Sauerampfer sind zu empfehlen. Ihr hoher Eisengehalt wirkt günstig auf die Blutbildung und macht dies Gemüse zu einem Heilmittel für blutarme Kinder und bleichsüchtige Mädchen. Wenig bekannt dürfte es sein, daß ganz grüne Gemüse, wie Spinat und Sauerampfer, nicht bedeckt gefocht werden dürfen, da das giftige Blattgrün sonst nicht entweichen kann. Die blutreinigenden, günstig auf die Tätigkeit der Nieren wirkenden Eigenschaften des Spargels sind bekannt. Bohnen müssen, wenn sie jung sind, gegessen werden; später werden sie schwerer verdaulich. Zu kohle- und rübenartigen Gemüsen fügt man, um sie leichter verdaulich zu machen, gern eine Messerspitze kohlen-saures Natron hinzu.

So bildet denn auch der Gemüsegarten eine Stätte nicht bloß der gewinnbringenden Arbeit, sondern auch der Gesundung für Leib und Seele, — auch für die Seele, nicht nur wegen des „gesunden Geistes im gesunden Körper“, sondern weil überhaupt alle Gartenarbeit geistig hebend und veredelnd wirkt.

„Blut'ge Tigermahle neken
Eines Gottes Lippen nicht.
Keine Opfer will er haben,
Früchte, die der Herbst beschert;
Mit des Feldes frommen Gaben
Wird der heilige verehrt.“



Zusammenstellung empfohlener Gemüseforten.

Obwohl wir auch bei den Gemüsen durchaus nicht etwa für Neuheiten schwärmen, sondern in der Regel es vorziehen, beim bewährten Alten zu bleiben, so dürfte ein Fingerzeig über Gemüseneuheiten unsern Lesern doch nicht unerwünscht sein, da es sich um erprobte Sorten handelt. So teilen wir mit, welche Sorten sich laut Jahresbericht der Königl. Lehranstalt Geisenheim im Versuchsjahr 1901 bewährt haben.

Weißkohl: frühester Ertrag von „Johannistag“; gute Ernte auch von „Erfurter kleinem frühem Weißkohl“. Von späten Sorten: „Braunschweiger“ die beste mit den festesten Köpfen.

Rotkraut: beste frühsorte „holländisches schwarzes frühes“.

Wirsing: früh und spät bewährt „Johannistag“; junge Pflanzen im Juni gesetzt, wurden Anfang August geerntet. Spätsorten: „Vertus“ und „Friedberger“.

Blumenkohl: „Erfurter Zwerg“ und „Frankfurter frühe Riesen“. Unfertige Köpfe der letzteren Sorte wurden im Spätherbst mit Ballen ausgehoben und in eine 50 Zentimeter tiefe Erdgrube eingeschlagen; bei Frostwetter schützte man die Pflanzen durch Tannenreisig und Laub, nachdem zuvor quer über die Grube Stangen als Unterlage angebracht waren. Die schönsten Blumenkohlköpfe konnten auf diese Weise noch nach Neujahr geerntet werden.

Rosenkohl: „Nipburth“, „Brüsseler“, „Non plus ultra“ — recht gut bewährt; „Herkules“ nicht, wenigstens im Versuchsjahr nicht.

Blätterkohl: beste Sorte der „feingekrauste grüne niedrige“. „Monbacher“ auch ertragreich, aber viel empfindlicher gegen Frost.

Kohlrabi: von 7 angebauten Sorten am besten „Goliath blauer Riesen“ und der „engl. blaue frühe“.

Stangenbohnen: früheste und ertragreichste die „Juli Stangenbohne“. Die Sorte entwickelt bereits die ersten Hülsen dicht über dem Boden und die Pflanzen werden nicht höher als 1,80 m, so daß ein bequemes und schnelles Pflücken möglich ist. Wenn auch die Hülsen nicht sehr groß werden, so bleiben dieselben doch sehr lange zart und weisen selten Fäden auf. Die bekannte Sorte „Rheinische Speckbohne“ liefert ebenfalls bedeutende Erträge; sie hat jedoch ein üppiges Wachstum und erfordert demgemäß sehr große Stangen. Gute Wachsbohnen: „Mont d'or“ und die neu eingeführte „Riesen-Zucker-Brechbohne“.

Buschbohnen: „Kaiser Wilhelm“ und „Non plus ultra“. Gute Wachsbuschbohnen: „Wachs flageolet“ und „Wachs Dattel“.

Puffbohnen: in erster Linie „Nazagan“; die neuen Sorten „Sevilla“ und „Weiße Wonder“ lieferten geringeren Ertrag.

Erbisen: früheste Erbsensorte „allerfrüheste Mai“. Auch „Wunder von Amerika“ befriedigte sehr; erstere ist eine mittelhohe, letztere eine niedrige Sorte.

Gurken: beste Sorten „lange grüne volltragende“, die „japanische Klettergurke“ und die bekannte Einnachegurke „Russische Trauben“. Die Sorte „Bismarck“ fängt erst spät an zu tragen, liefert jedoch bedeutende Ernten.

Salat: früheste Sorten „Vorläufer“ und „Admiral blaßgelber“. Für die Sommerkultur bewährten sich wieder am besten: „Genezzana“, „Fürchte-nichts“ und „Brauner Troßkopf“. Als Winteralat wurde die Sorte „gesprenkelter gelber“ benutzt.

Endivien: „Grüner und gelber Eskariol“, diese bekannten, guten Sorten haben auch im Berichtsjahre reichliche Ernten gebracht. Die „feingefrauste von Meaur“ fault sehr leicht.

Spinat: zur Frühkultur wurden angebaut „Gaudry“ und „Viroflay“, für die späteren Aussaaten „Victoria“, die nicht so leicht in Samen übergeht, wie die beiden ersteren.

Mangold: zum Anbau gelangten die Sorten „Gelber Schweizer“, „Breitrippiger grüner“ und „Eufullus“. Zwischen dem „Gelben Schweizer“ und „Eufullus“ konnte kein Unterschied festgestellt werden, beide bewährten sich gleich gut; der „breitrippige grüne“ zeichnete sich jedoch durch größere Widerstandsfähigkeit gegen Frost aus.

Karotten: günstige Resultate lieferten die Sorten „Douwickler“, „Nantaise“, „Holländische kurze rote“ und „Frankfurter frühe kurzlaubige“. Von den Möhren verdient die Sorte „Hanauer rotgelbe“ besondere Erwähnung.

Rote Rüben: beste Sorten „lange dunkellaubige“ und „runde blutrote“.

Sellerie: die beiden Sorten „kurzlaubiger Apfel“ und „dicker kleinlaubiger“ befriedigten beide sehr im Ertrage; erstere liefert zwar etwas kleinere Knollen, wie die letztere, doch sind dieselben demgegenüber wieder glatter. Von Bleichsellerie wurde der „Pariser rosarippige“ angebaut.

Porree: die „Riese von Carentan“ erwies sich wiederum als gute Sorte.

Zwiebeln: „Zittauer Riesen“, „Braunschweiger dunkelrote“, sowie die weiße Sorte „Königin“ lieferten die besten Erträge; letztere entwickelte sich am schnellsten. Um möglichst früh frische Zwiebeln ernten zu können, wurde zeitig im Frühjahr eine Aussaat im Mistbeet vorgenommen, von wo aus die jungen Pflanzen auf Freilandbeete gesetzt wurden. Die Ernte konnte etwa drei Wochen früher vorgenommen werden, als bei den direkt ins Freie ausgesäten. Die Sorten „Seeländische weiße“ und „Tripolis“ befriedigten weniger.

Tomaten: da große Mengen von Früchten in der Obstverwertungsstation zu Marmeladen eingekocht wurden, mußte die Kultur bedeutend ausgedehnt werden. Von den bekannnten Sorten kamen „König Humbert“, „Präsident Garfield“ und „Sicarazzi“ zum Anbau. Von diesen brachte „Präsident Garfield“ die größten Früchte, im Ertrage wurde dieselbe jedoch von „König Humbert“ übertroffen. Zum größten Teil wurde jedoch eine von der Anstalt vor zwei Jahren gezogene Sorte kultiviert, die sich durch äußerst reichen Ertrag und schnelle Entwicklung auszeichnet. Von jungen Pflanzen, die zeitig im Mistbeet herangezogen waren, konnten bereits am 3. Juli die ersten Früchte aus dem freien geerntet werden. Die Pflanzen haben ein sehr mäßiges Wachstum und bleiben niedrig, weshalb ein Schnitt vollständig entbehrlich ist. Der Ertrag ist ein ganz bedeutender. Es muß nur hervorgehoben werden, daß bei anhaltender Trockenheit und grellem Sonnenschein die Pflanzen stark welken, was für die Entwicklung im allgemeinen nicht von Vorteil ist. Durch durchdringendes Gießen und zeitweises Spritzen ist diesem Uebelstande jedoch leicht abzuhelfen. Ohne Zweifel verdient diese Sorte für den gewerbsmäßigen Anbau, wo es darauf ankommt, möglichst früh frische Tomaten auf den Markt bringen zu können, die größte Beachtung. — Wie viel Abwechslung für den Mittagstisch, wenn nun alle diese Sorten im nächsten Jahr angebaut werden!



Ein Gang durchs Bienenhaus.

Nur keine Furcht bei diesem Gang, ob er uns nun zur Korbimkerei führt (siehe untenstehende Abbildung) oder in den modernen Bienenstand (siehe Tafel).



Korb-Imkerei (Stabilbau).

„Ja, wenn die Bienen nicht stechen würden!“ Nein, es ist gut, daß sie stechen, aus verschiedenen Gründen. „Die Biene als Erzieher“, kann man sagen: wer kaltes Blut, Ruhe, Besonnenheit, schnelle Entschlossenheit zeigt, der wird nicht leicht gestochen, ganz abgesehen von der Ordnungsliebe und Erkenntnis göttlicher Weisheit, die man sich am Bienenstand holen kann. Übrigens, wenn man gestochen wurde, so gehe man ein wenig auf die Seite (sonst regnet es noch mehr Stiche), ziehe den Stachel aus der Wunde, wenn nötig durch Kratzen, quetsche die Stichstelle zwischen Daumen und Zeigfinger tüchtig, bis Flüssigkeit aus der Wunde tritt, sauge die Wunde aus, wasche sie mit kaltem Wasser und bestreiche sie noch mit etwas Honig.

Wir wiederholen: je mehr Ruhe beim Imker, desto weniger Stiche von Immen. Den Kopf bedeckt, das Gesicht geschützt halten und keine langhaarigen Kleider tragen. Ferner im Sommer vor Gewittern den Bienenstand meiden; ebenso wenn man vorher in Schweiß geraten ist.

Beginnen wir unsern Gang durchs Bienenhaus mit dem neuen Jahr, so finden wir da überall Ruhe, auch bei den sonst so unruhigen und unermüdblichen Bienen. Nur Mäuse regen sich vielleicht (Giftkörner, fallen), oder gibt es naseweise Vögelchen (die Läden schließen), oder stiehlt sich vorzeitig die Sonne herein (ebenfalls die Läden zu). „Braust“ ein Volk, so fehlt es wohl an Luft oder Wasser oder Wärme; wohl zu unterscheiden von dem leisen Geräusch, das der Bienenklumpen als Zeichen behaglicher Ruhe von sich gibt. Kommt etwa im Februar ein warmer, windstillter Tag, (+ 10° im Schatten), dann hinaus zum ersten Reinigungsausflug und Reinigung von toten Bienen. Wenn nötig Fütterung mit Honigzuckerteig (1 Teil Kristallzucker, 4 Teile Honig). Die Haselnußstaude blüht als Erstling auf der Bienenweide. Im März kann man den Bienen schon das Vergnügen eines Picknicks machen: zur Tränke im Freien stellt man eine flache Schüssel auf, in die man gegen die Ertrinkungsgefahr eckliche Steine legt. Mit Ende März findet die große Frühjahrsvisitation statt (bei 10—12° Wärme im Stand). Einhängen von Reservewaben, wo es knapp hergeht, anstelle derer auch Honigzuckerwasser. Keinerlei Störung des Brutnestes.

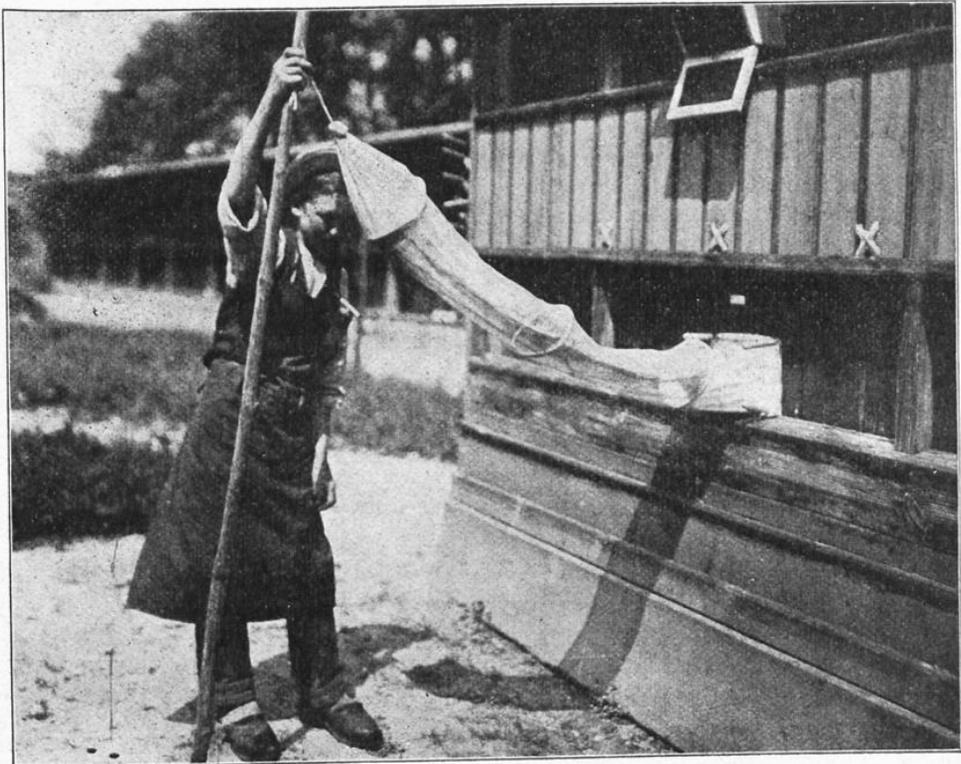
Will man ein schwaches Volk stärken und hat man starke Völker zur Verfügung, so macht man es so: Dem starken Volk wird abends ein flaches Geschirr, das man mit Honig bestrichen hat, unter den Bau gestellt; der Honig ist mit Häcksel oder Holzwolle zu überdecken. Die Bienen werden sich nun in Scharen hier niederlassen und ist dies geschehen, so verbringt man Geschirr samt Bienen in den Bau des schwachen Volkcs, wo sie, da sie ja Honig mitbringen, willkommen geheißen werden. Im Mai handelt es sich um Erweiterung der Bruträume (durch Zwischenhängen). Das beste Mittel zur Schwarmverhinderung: man hängt jedem Stock auch ganze Kunstwaben ein, so daß sie bauen und brüten müssen. Blühen einmal die Wiesen, so muß auch Platz im Stock vorhanden sein, um die heimgetragenen Schätze unterzubringen. Aufpassen auf die Bienen, es ist Schwarmzeit! Wer Zwergobst in der Nähe des Standes angepflanzt hat, weiß jetzt, wozu es auch für die Imkerei gut ist: es ist leichter, einen Bienen am Boden zu fassen, als auf hohen Bäumen. Wie man sichs dabei recht bequem machen kann, zeigt nebenstehende Abbildung. Von morgens 9 bis abends 4 Uhr bei der Hand sein! Mitte Juli wird dann diese unruhige Zeit vorüber sein. Wie heißt ein Sprüchlein?

Ein Schwarm im Mai — ein fuder Heu.

Ein Schwarm im Jun' — ein fettes Huhn.

Ein Schwarm im Jul' — eine Federspül!

Von Ende Juli an soll man auch keine Königin mehr nachziehen — minderwertig. Reinlichkeit beim Honigschleudern. Zur Honigaufbewahrung: den Honig bewahrt man in glasierten Töpfen oder in gläsernen Gefäßen auf, einfach zudecken, damit nichts hineinfällt; werden sie mit starkem Papier, vielleicht Pergamentpapier verbunden, um so besser.



Das Abfangen eines Schwarmes.

Wie erkenne ich Honigfälschung? Ein Eßlöffel Honig wird in einem reinen Gläschen mit drei Eßlöffeln Weingeist vermischt geschüttelt. Reiner Honig löst sich im Weingeist ohne Trübung vollständig auf, Waldhonig erzeugt eine schwache Trübung und geringen Bodensatz, während gefälschter Honig starken Niederschlag bildet.

Prüfung von Bienenwachs auf Reinheit: Man läßt ein Stück auf einer erhitzten, eisernen Platte verbrennen. Entwickelt das Wachs einen angenehmen Geruch, so ist es rein; wird jedoch ein unangenehm riechender Rauch verursacht, so befinden sich Erdwachs oder andere Surrogate darunter. —

Mit dem August kommt die Heidekrauttracht in den Wäldern. Anderswo naht die Tracht (Wanderbienenzucht) schon ihrem Ende. Spekulative Herbsttriebütterung (aufs Volk in der Woche einige, 3, 4 Gaben recht warmes Honigzuckerwasser). Unnötig, wo Spättracht vorhanden. Achtung vor Räubern! Bei schwachen Völkern sind die Fluglöcher zu verengern. Man beschäftige sich nur abends am Stand.

Gegen Räuberei wird Tabakabsud empfohlen. Man fiede eine Hand voll Tabak (z. B. auch Zigarrenreste) während einiger Minuten in 2 Deziliter Wasser,

und das Produkt ist zur Verwendung fertig. Es schlägt eine ganze Armee von Bienen in die Flucht. Mit einem Pinsel streicht man solche Brühe auf das Flugbrett, an das Flugloch, an die Stirnseite, und das Mittel wirkt vollständig, rechtzeitig angewandt sogar blitzschnell und für längere Dauer. Kommen die Räuber wieder, so wird es einfach wiederholt. Da käme also der hübsche Pfeifensaft, den man sonst weggießt, und der so wonnig riecht, wieder zu Ehren.

Im September denkt man schon wieder an die Einwinterung; denn auch mit Heidekraut und Buchweizen ist's vorbei. Genügender Wintervorrat die Hauptsache! Nur nicht mit Zuckerwasser sparen, wo sich Mangel zeigt! Mit Ende September muß die Auffütterung abgeschlossen sein. Warm haltende Verpackung in rauheren Gegenden schon im Oktober nötig (in wärmeren auf den November zu verschieben). Mit dem Frost des Novembers aber muß auch endgültig für ausreichenden Frostschutz gesorgt werden. Getrocknetes Moos und Heu oder Werg zu empfehlen, Stroh der Mäuse wegen nicht. Wiewohl die Bienen während des Winters ihre Haupttätigkeit einstellen, so brauchen sie zum Fortleben doch ihre Nahrung. Beste Nahrung: Honig. Aber nicht alle Honigsorten taugen als Winternahrung. Tannen-, Honigtau- und Blattlaushonig enthalten zu wenig Nährstoffe und erzeugen meist die Ruhr. Nachteilig sind ferner Honige, die zu rasch kristallisieren, Raps- und Hederrichhonig, sie haben Durstnot zur Folge. Die beste Winternahrung bieten die Klee-, dann der Blumen-, Linden-, Akazien- und Buchweizenhonig. Manche behaupten, daß Buchweizenhonig die Ruhr erzeuge. Nicht richtig. Leiden die Bienenvölker, welche auf Buchweizenhonig überwintert wurden, an Ruhr, so ist nicht dieser Honig als solcher die Schuld an der Krankheit; dann haben andere Ursachen den Grund zu dieser Krankheit gelegt.

Ruhe, Ruhe den Bienen im Winter! Die Stirnseite des Bienenhauses ist mit Brettern zu schließen gegen Sturm und Schnee und Regen. Schon im Herbst mit dem Nachlassen der Tracht haben wir die Fluglöcher verengt; jetzt sind sie so zu verblenden, daß kein schädlicher Sonnenstrahl mehr im Winter hineindringen kann. Dagegen hat man darauf Acht zu geben, daß die Fluglöcher nicht durch tote Bienen oder durch Eis verstopft werden.

Weil es etwas so Edles ist um die Bienen, so haben sie natürlich auch ihre Feinde. Einige wurden schon erwähnt (Mäuse z.). Das Widrigste ist, wenn die Königin lausig wird. Einer mit Bienenläusen behafteten Königin muß man diese einfach ablesen; daß dieses Geschäft aber nicht grob geschehen darf, brauche ich kaum zu sagen. Ein feines Jängchen leistet hier bessere Dienste.

Findet man auch Arbeitsbienen mit Läusen behaftet, so empfiehlt sich eine gründliche Reinigung des Stockes in der Weise, daß man eine Pappe auf den Boden der Bienenwohnung legt und so lange Rauch hineinbläst, bis die Bienen durcheinander zu purzeln beginnen, dann werden die Läuse alle herabgefallen sein und können mit einem Schlage vertilgt werden.

Gegen Bienenmotten stellt man in der Nähe des Bienenstandes nach Eintritt der Dunkelheit in einer Schüssel Öl auf, in welchem ein angezündeter Docht schwimmt. Die Motten fliegen ins Licht und verbrennen sich oder fallen ins Öl.

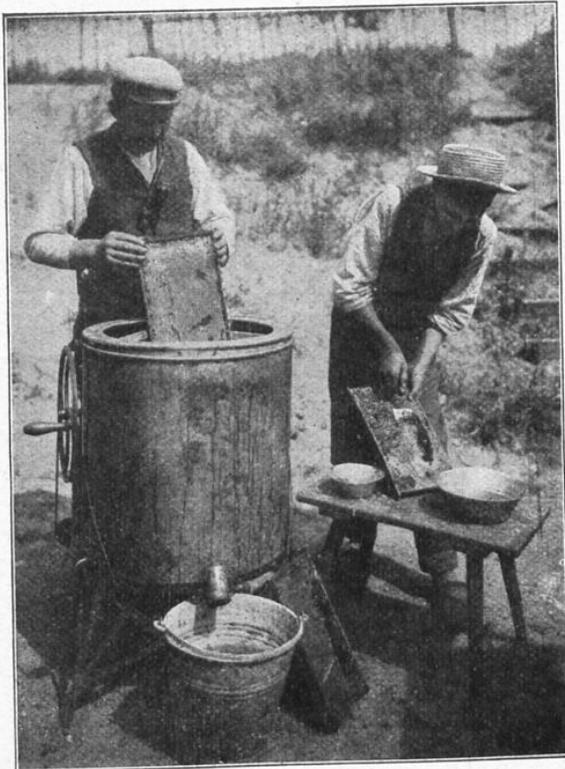
Als Bienenfeinde gelten auch die Wespen und Hornisse; man hänge Flaschen, zur Hälfte mit Bier gefüllt, dem 1 Kaffeelöffel Honig beigemischt wurde, hie und da oberhalb der Bienenstöcke auf. Die Bienen scheuen den Biergeruch, Wespen und Hornisse finden in den Flaschen den Tod, und unzählige Bienen bleiben erhalten.

Sollen wir auch noch etwas über die Hauptbienenkrankheiten, die Ruhr und Faulbrut, sagen? Über beide Krankheiten, deren Vorbeugung, Wesen und Ursachen

Könnte man ganze Bücher schreiben. In jedem guten Werke über die Bienenzucht ist ihnen deshalb mit Recht auch die vollste Aufmerksamkeit geschenkt. Aber alles läuft gewöhnlich aufs Gleiche hinaus: starke Völker sind den Krankheiten weniger unterworfen, oder sie überstehen dieselben mit geringem oder keinem Schaden. Ordnung und Reinlichkeit des Bienenvaters hilft auch diese Krankheiten verhüten.

Fassen wir alles zusammen, was als kurze Zusammenstellung goldener Regeln für Bienenzüchter gilt, so lautet das also: 1. Wer mit Erfolg Bienenzucht betreiben will, der dulde keinen schwachen Stock. 2. Ebenso dulde er keine alten Königinnen, keine sollte über drei Jahre alt sein. 3. Im Winter sollen die Bienen größte Ruhe haben und stets frische, gute Luft. 4. Nach dem ersten Frühlingsausflug sollen die Bienen wieder ins alte Winterlager kommen, damit die ausgeruhten Winterbienen zu nützlicher Arbeit aufbewahrt werden, bis die nachgezogene Brut flugfähig ist. 5. Im Frühlinge, wenn die Bienen schon fleißig fliegen, gönne man ihnen möglichste Ruhe, Störungen sind höchst nachteilig. 6. Im Sommer, zur Zeit der Honigtracht, verschaffe man den Bienenstöcken viel Raum. 7. Vor allem lasse man bei den Bienen nie Mangel an Nahrung eintreten; lieber zuviel Vorrat als zu wenig. 8. Eine Hauptforge sei ein gutes Brutlager; keine Wabe soll über drei Jahre alt sein. —

Wozu man den Honig braucht? Müßige Frage! Der Honig hat von altersher im Haushalt des Menschen eine wichtige Rolle gespielt, und er hat eine tüchtige Verstandsarbeit, die Jahrhunderte lang dauerte, gekostet, bis man ihn, wie heute geschieht (siehe Abbildung), auf rationelle Weise zu gewinnen verstand. Die alten Deutschen und



Das Schleudern des Honigs. Entdecken und Einhängen der Waben in die Honigschleuder.

auch die slawischen Völkerschaften schätzten ihn besonders als Mittel zur Bereitung des köstlichen Meets. Im Mittelalter gelangte die Bienenzucht zur größten Entfaltung, wurde aber in späterer Zeit wieder vernachlässigt, und erst in der neueren Zeit hat man diesem Zweige der Landwirtschaft wieder besonderes Interesse zugewandt. Immerhin aber hat man dem Honig in dem Haushalte des Menschen noch nicht die Stellung eingeräumt, die er früher einnahm und die ihm im Vergleich zu anderen Erzeugnissen, welche ihn im Laufe der Zeit verdrängten, eigentlich gebührt. Früher wurden die Kinder nur mit Milch, Butter und Honig ernährt, und entwickelten sich hierbei so gesund und kräftig, daß kaum die Hälfte unserer Kinderkrankheiten, die alljährlich Tausende unserer Lieblinge dahinraffen, bekannt war.

Im Volk war aber der alte Glaube an den Honig, seine Nährkraft und Heilkraft allezeit vorhanden bis auf diesen Tag und es war gut so.

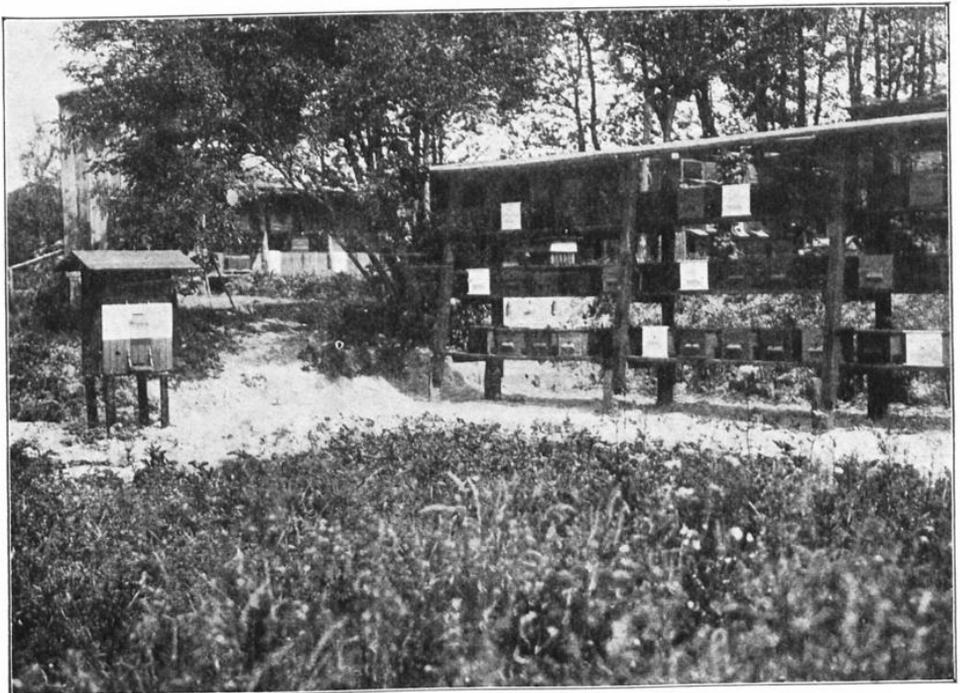
Ist ja doch auch der Met der alten Germanen nicht ausgestorben und wir können Antwort geben auf die Frage, wie wird Met, Honigbier, bereitet? Auf 10 Eiter weiches Wasser nimmt man 750 g oder auch mehr Honig, vermische beides durch mäßiges Sieden, nachdem man noch etwas Hopfen (mit 3 Fingern gegriffen) zugefetzt hat und filtriert die Masse dann durch ein Haarsieb oder ein Tuch. Statt des Hopfens kann man Ingwer nehmen, aber nur nicht zu viel. Die durchgeseigte Masse wird möglichst rasch auf 10—12 ° R abgekühlt. Nach dem Erkalten setzt man einige Eßlöffel voll obergäriger Kernhefe hinzu und rührt die Masse etwas durch. Die Gärung läßt man in einem offenen Gefäß 24 Stunden lang vor sich gehen, dann nimmt man die Oberhefe ab, gießt die Jungbiermasse vorsichtig ab, wenn sie sich geklärt hat und füllt sie nun auf starke Flaschen, die man gut verkorkt und verbindet. In etwa 8 Tagen ist das Bier trinkbar, wenn es in einem recht kühlen Keller aufbewahrt wird.

Selbst Wein wird aus der köstlichen Tracht des Biens bereitet, Honigwein nach Dzierzon. Das süße Honigwasser, welches aus den Trebern und Rückständen gewonnen wird, kochte man bei fleißigem Abschäumen so lange, bis es ein frisches Hühnerei trägt, sodaß die Spitze nur ein wenig aus der Flüssigkeit hervorragt. Nun läßt man es abkühlen, füllt ein eichenes Faß beinahe voll damit, bringt es in mäßige Wärme von 10—12 ° R und überläßt es der Selbstgärung. Nach 6 Wochen bringt man die Flüssigkeit auf ein kleines Faß, wobei man den Bodensatz durch Löschpapier filtriert. Was übrig bleibt, wird auf Flaschen gefüllt, die mit zusammengedrehter Leinwand verstopft im Keller aufbewahrt werden. Die Gärung dauert auf dem zweiten Fasse, welches mit einem nicht ganz passenden Spund leicht verstopft und mit einem Leinwandlappen überdeckt wird, fort. Der Honigwein liegt darauf ein und muß aus den Flaschen nachgefüllt werden. Endlich nach Jahresfrist wird derselbe in ein anderes Faß gebracht, dies fest verspundet und in den Keller oder an einen kühlen Ort gelegt; das etwa Trübe muß sorgfältig filtriert werden. Nach 6 Wochen hat sich der Wein vollkommen geklärt und gewährt ein gesundes Getränk. Auf Flaschen mit Harz verpicht hält er sich Jahre lang und nimmt an Güte immer mehr zu.

Und ist mit alle dem, was bisher genannt wurde, der Nutzen der Bienen erschöpft? Oder lassen sich auf den paar Seiten eines Buches alle die wunderbaren Geheimnisse hell beleuchten, die ein Bienenhaus umschließt, ob Du nun die Bienen bei der Arbeit belauschest (siehe nebenstehende Abbildungen) oder ob Du erstaunt vor dem Drohnenstand und vor Königinnenzuchtstöcken stehst (siehe Tafel) oder Dir das Innere

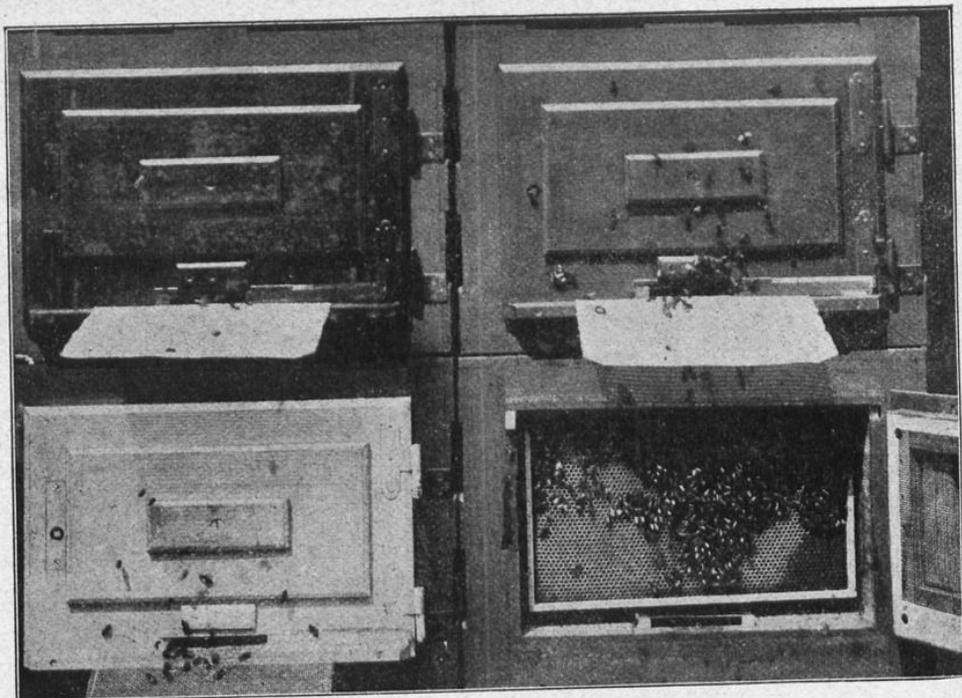


Bienenstand mit Mobilbau.

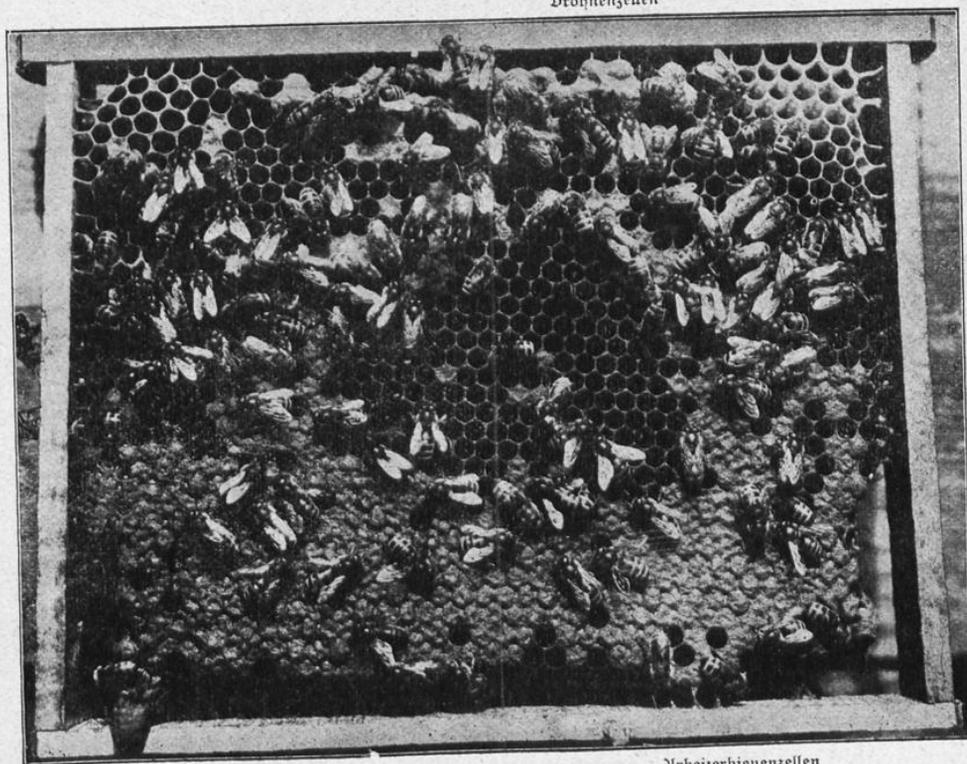


Drohnenstand und Königinnenzuchtstöcke.





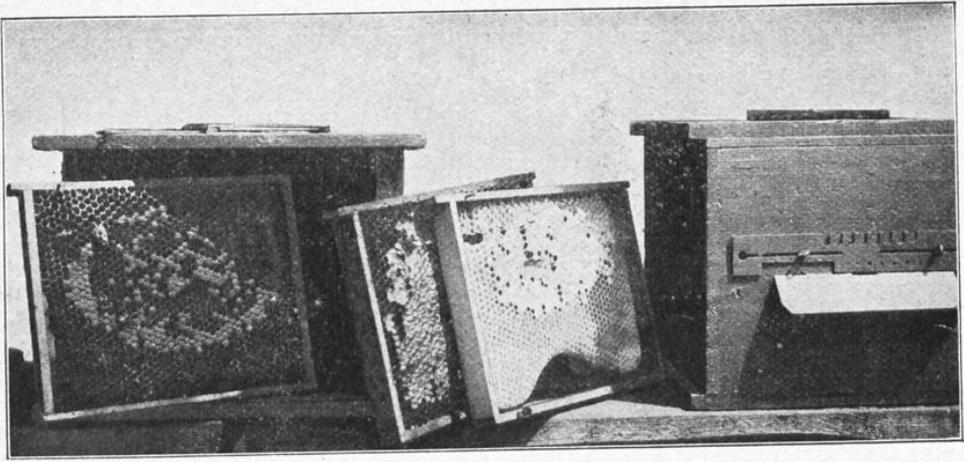
Bienen bei der Arbeit im Schulze'schen Meisterstock.
Drohnenzellen



Weiselzellen

Arbeiterbienenzellen

Brutttafel mit Drohnen-, Arbeiterbienen- und Weiselzellen.



Das Innere eines Königinnen-Aufbewahrungs-Stockes.

eines Königinnen-Aufbewahrungsstockes erklären läßt (siehe obenstehende Abbildung) oder ob man Dir das Innere eines Drei-Etagenstockes enthüllt (siehe untenstehende



Das Innere eines Drei-Etagen-Stockes.

Abbildung)? Wunder bleiben genug, Wunder überall in der Bienenwelt! Und Dankespflicht wahrlich auch in Hülle und Fülle, gegenüber den fleißigen Bienen,

Dankespflicht bei uns Menschen nicht blos, nein, sogar bei den Pflanzen. Melden sich nicht auch die Bäume nebst Gras und Kraut, von der Pflicht der Dankbarkeit getrieben, zum Wort?

Auf den Chatam-Inseln bei Australien pflanzten europäische Ansiedler Obstbäume und Sträucher an, die sie aus ihrem Vaterlande bezogen hatten. Sie gediehen vortrefflich, blühten reichlich, trugen aber keine Frucht. Diese den Kolonisten unbegreifliche Erscheinung hätte sie zur Fällung der Bäume veranlaßt, wenn ihnen nicht durch den Engländer Wood einige Bienenvölker übersandt worden wären, worauf die Bäume, die nun von den Bienen besogen wurden, reichliche Früchte trugen. Bei der Vermehrung der Bienen brachten auch die entfernteren Bäume einen hohen Ertrag.

Jedem Kinde ist heute bei uns dieses Geheimnis bekannt und geläufig, und wir preisen darob die weise Einwirkung der Natur, die Pflanzen und Tiere solcher-gestalt zusammenarbeiten läßt, jedem Teil zum Nutzen und das Ganze dem Menschen zum Heil und Gewinn.

Wie sagte doch der Altmeister Dzierzon: „Die Biene wird dem Menschen, der sie pflegt, zur Lehrerin der schönsten häuslichen und bürgerlichen Tugenden.

Einig zur Arbeit, einig zur Wehr,
Ein Haus, Ein Volk, Ein Heer!“

Karl G u s m a n n.

