

Das Reich der Frau

Schulleiber

Soll Manchen schon träumt ein ganzer Jahrgang Hosen- und kleiner Mädchen davon, in die Schule zu kommen, am gespanntesten sind sie natürlich auf Tornister und



Buckertüte. Aber Mutter verbricht sich indessen den Kopf, wie die Kleinen zweckmäßig und sauber für die Schule zu kleiden sind. Der links gezeigte Sportanzug, der in wollenen und leinenen Stoffen gleich gefällig ist, ist für Jungen das geeignete. Kleine Mädchen sind sehr zweckmäßig in einem schlichten karierten Trägerröckchen gekleidet, zu dem verschiedene Blusen, die der Abwechslungsfreude der kleinen Kostüchler recht gemäß sind, am besten gekleidet. Das Kleid des größeren Mädchens wird durch einen gestreiften Saum verlängert. Sehr hübsch ist eine in demselben Stoff gearbeitete Jacke und ein Gürtel.

Web — sieht die Wäsche aus!

Wenn die Frühlingssonne voll und warm ins Zimmer scheint, läßt die Hausfrau ihren Wäschekorb gern gründlich aus. Dabei entdeckt sie meist mit Schreck, daß die schöne weiße, im Laufe des Jahres nicht gebrauchte Wäsche gelblich und braun geworden ist. Das ist eine Enttäuschung, denn man hat die gute Wäsche doch mit Absicht schonen wollen, und nun sieht sie so aus! Was nun anfangen?

Chloren —? Das ist ja wohl die einzige Bleichmöglichkeit! Aber das Chloren ist eine gefährliche Sache, wenn man es nicht richtig anfangt. Solt man es wagen —?

Wenn man die Lösung sorgfältig bereitet, kann nichts dabei passieren. Für eine Wäsche rührt man etwa 50 Gramm Chloralkali mit einem Liter kochendem Wasser an, läßt abkühlen und verwendet die Lösung durch ein Leinentuch gepöpselt. Die Wäschestücke, die gebleicht werden sollen, taucht man nun in die Lösung, der man noch einen Schuß Essig zugegeben hat und läßt sie etwas darin liegen. Dann spült man sie sehr sorgfältig unter öfterem Wasserwechsel aus und entfernt dann die letzten Chlorreste durch Natriumbisulfit, einer Anti-Chlorlösung, die in Drogerien erhältlich ist. Dem Spülwasser 50 Gramm der Lösung zugefügt, hebt es die zerstörende Wirkung des Chlors auf und vertreibt auch den unangenehmen Chlorgeruch, den man sonst wochenlang nicht loswerden kann. Bedeutend einfacher aber ist die Behandlung der Wäsche mit Wasserstoffsuperoxid, das ebenfalls stark bleicht, dabei aber viel harmloser ist. Es wird meist zum Bleichen empfindlicher Gewebe gebraucht. Der Sauerstoff, der bleichend wirkt, entflieht und nur das Wasser bleibt im Gewebe zurück. Darum ist es so harmlos. Man nimmt eine einprozentige Lösung, indem man die flüssige dreimal verdünnt, und erwärmt sie unter Zusatz von etwas Seife sehr langsam. Ist die Wäsche nicht sehr verfärbt, blüht vielleicht auch ein einfaches Bleichen, das der Wäsche den Schein schneidiger Weiße gibt. Es gibt wohl kaum eine Hausfrau, die den Vorgang des Bleichens nicht kennt und bei der großen Wäsche jedes Stück einmal durch das Blauwasser geht, in dem sie kurz einen Leinenbeutel mit Wäscheblau eingehängt hatte. Es ist eine einfache, bequeme Art, die Wäsche schön weiß zu erhalten.

Allerdings, man kann auch Wech dabei haben. Dann bleichen zum Kerger der Hausfrau hübsche blaue Flecke zurück, die das schöne Ergebnis der Wäsche fraglich machen. Woher kommen die Flecke? fragt sie oft fraglos. Ganz einfach, sie kommen daher, daß die Blausäuren an der Wäsche eine unedle Stelle datten, die die pulverförmigen Farbstoffe durchdringen; das Leinentuch, in das man die Stücken eingepackt, hat sich wohl etwas geöffnet, und die feinen Körnchen haben sich an der Wäsche festgesetzt. Es ist darum immer besser, die Säcken vor dem Gebrauch gereinigt einzunähen, dann wird man vor den Flecken sicher sein können.

Küche und Haus

Leberfische — Kohlsalat.

Leberpaten: (250 Gramm Leber, 2 Semmeln, 1 Ei, 20 Gramm geriebene Semmel, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln, 10 Gramm Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie). Die durchgemahlene Leber mit allen Zutaten mischen, mit einem Eßlöffel Röhre abstreichen, 10 Minuten in Salzwasser kochen, mit brauner Butter anrichten. Krautsalat: (1 Kilogramm Kohl, 50 Gramm Speck oder Öl, eine fein gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig.) Der Kohl wird fein gehackt, gebrüht, gargekämpft. Der Speck wird ausgebraten, Zwiebel und Essig werden hinzugegeben und alles mit dem Kohl vermischt.

Schneepastete.

(1 Kilogramm Kohl, 1 Kilogramm Kartoffeln, 250 Gramm Fleisch (Rohfleisch), 50 Gramm Fett, 2 Eier, ein Viertel Liter Milch, Zwiebel, Salz, Pfeffer.) Die gekochten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, der Kohl wird fein geschnitten und angedünstet. Der Kohl wird mit dem Kohl vermischt.

Mein gewürzter —, Milch, Ei und Geschmacksstoffen verquirlt. Die Zutaten werden abwechselnd in eine Auflaufform eingeschichtet. Der Auflauf wird eine halbe Stunde im Ofen gebacken.

Schweinsgängerl mit Kraut und Weichhülben.

Eine Schweinszunge, 1 Kilogramm Kohl, 40 Gramm Gänse- oder Schweinsfett, ein Viertel Liter Wein, 20 Gramm Zucker, Salz. Knödel: 250 Gramm Mehl, 10 Gramm Fett, ein Viertel Liter Milch, 2 Semmeln in 40 Gramm Butter geröstet, Salz.) Die Zunge wird weichgekocht, der Kohl mit den Geschmackszutaten gargekämpft. Von dem fertigen Besetzel werden mit einem Eßlöffel Röhre abgestochen und 10 Minuten in Wasser gekocht.

Bersäure von Honiggläsern

Viele ziehen gefestetes Papier dem Pergamentpapier vor. Verwendet man letzteres, so wird es erst einige Minuten in kochendes Wasser eingeweicht und dann mit kaltem Wasser abgewaschen. Dadurch werden Ueberflüsse von Glycerin und Zucker entfernt, die bei der Applikation des Pergamentpapiers verwendet werden und die man im Verdacht hat, daß sie Pilzen Gelegenheit zur Ansiedlung geben, welche dann auf den Honig übergehen könnten.

Feld und Garten

Die Scheinbassel

Ein Strauch, dem man in Gärten und Anlagen noch viel zu selten begegnet, ist die Scheinbassel, mit ihrem wissenschaftlichen Namen Corylopsis genannt. Kein noch so gutes Bild vermag einen richtigen Begriff davon zu geben, welches Ergebnis der Gartenfreund hat, wenn er einem dieser Sträucher in voller Blüte begegnet. Es geht mit ihm ähnlich wie bei der richtigen Basse: Man sieht zuerst nur einen winterharten Strauch, der der richtigen



Deutscher Provinz-Verlag

Bassel so ähnlich sieht, daß auch der Kenner beide Arten miteinander verwechseln kann. Woher der Name Scheinbassel kommt, ist bisher noch nicht ermittelt worden. Während aber die Röhren, die dann plötzlich an einem Tage an den Zweigen der Basse erscheinen, bei aller Schönheit doch etwas unscheinbar sind, behängt sich die Scheinbassel ganz unvermerkt über und über mit Blüten.

Diese Blüten sind bei der hier abgebildeten Art Corylopsis spicata zitronengelb mit purpurroten Staubfäden. Sie stehen in langen Wehren bis zu einem Fuß zusammen, und ein solcher blühender Strauch hat, wie unsere Abbildung erkennen läßt, tatsächlich etwas traumhaft Unwirkliches an sich. Auch eine etwas anders blühende Art, Corylopsis pauciflora, ist empfehlenswert.

Die Scheinbassel hält, wenn sie etwas geschäftig steht, unsere Winter gut aus. Sie stellt auch keine sehr hohen Ansprüche an den Boden. Man pflanzt sie zwischen andere halbhohle Büsche, und zwar verträgt sie auch halbschattige Standorte. Die Vermehrung erfolgt leicht durch krautartige Stecklinge oder Ableger.

Tulpenzucht aus Samen

Die abgebildeten Tulpen bringen oft feinsäbigen Samen, und wer versucht, diesen zu erzielen, kann ganz neue Farbtöne, die im Handel noch nicht vorkommen, dabei ganz zufällig erzielen. Man kann den Samen in geschützten Lagen schon im Spätherbst einlegen. Man hebt ein kleines Saatbeet aus — fällt eine dünne Schicht Pferdemist ein —, darüber mit Sand und Holzasche gemischte Gartenerde. Dann werden Reihen im Abstand von 10 Zentimeter gezogen und in gleichem Abstand die Samenkörner gelegt. Darüber kommt eine dünne Schicht von der gemischten Erde, dann als Frostschutz eine dünne Schicht Holzasche und Laub, mit Stroh beschwert, die man im Frühjahr abhebt. In rauen, feuchten Lagen ist man besser erst im zeitigen Frühjahr ohne Deckung. Im Herbst pflanzt man die kleinen Knöllchen um. Dazu richtet man das Beet ebenso wie zu ausgewachsenen Tulpenzwiebeln. Nur pflanzt man die kleinen Zwiebeln nicht. Das Beet wird mit einer Schicht gestiebter Holz- oder auch Kohlenasche, worauf eine dünne Lage Pferdemist und dann wieder eine Schicht Röhre kommt, gedeckt. — Wenn man die Tulpenzwiebeln kräftig und blühfreudig erhalten will, läßt man sie erst vollständig abblühen. Erst dann nimmt man sie aus dem Boden und pflanzt sie in sandige, trockene Erde. (Nicht gleich!) Im Herbst hebt man die Zwiebeln wieder aus der Erde, stellt die vollreifen leicht und pflanzt sie wieder auf das Beet, das — wie vorher beschrieben — gedeckt wird. An den vollreifen Tulpenzwiebeln bilden sich kleine Brutzwiebeln, die zur Vermehrung benutzt werden. Man darf die Zwiebeln nicht zu früh ausheben, ehe die Wälder ganz abgewickelt sind. Daraufhin fangen die Zwiebeln an. Es ist dies wohl der schlimmste Fehler, den man bei der Zucht von Tulpen machen kann. Auch kann man Tulpenknollen in Samenschalen im Zimmer oder im Kaltbeet ausheben.

Bulgariſcher Land

Nächst der Dats spielt bei dem in der Küche zu Gemüse und Salat mannigfaltig verwendbaren Lauch die Länge des feinen Schaftes die Hauptrolle. Vergleichende Anbauversuche ergaben, daß bei gleicher Dats bulgarischer Lauch weitaus die längste und festeste Stange bildet und daher, wo Lauch zu Salat und Gemüse angepflanzt wird, er den Vorzug vor anderen Sorten verdient. Als Marktware geht er dagegen wenig, weil jedermann glaubt, einen Lauch vor sich zu haben, der wegen seiner Größe bereits im Samen geht und daher hart und unbrauchbar für die Küche sei. Auf seinem alten Stand belassen, wird er gleich dem Carantanlauch kaum einen strengen Winter überleben und deshalb eine Einwinterung in Mieten gleich dem Sellerie nötig haben, ganz davon abgesehen, daß der Schaft in den Mieten gebleicht wird und der Lauch in seinem Geschmack durch das Einwintern nur gewinnen kann. Eine Reifgedeckte wird wohl in milderen Wintern ausreichen.

Lage des Mistbeetes

Bei der richtigen Ananlage von Mistbeeten ist deren Lage so zu wählen, daß die Sonne sie den ganzen Tag beschienen kann, was zugleich bewirkt, daß sie auch an sonnenlosen Tagen genug Licht bekommen. Für die schon zu Winterende beschriebenen Mistbeete muß die Oberflächenspannung 60 bis 70 Zentimeter hoch und gut feigetreuen sein. Man legt dann zuerst das Glasfenster auf und wartet, bis die Wadung völlig durchdringt ist. Erst dann bringt man die etwa 30 Zentimeter hohe Erdbedeckung auf.

Richtige Verwendung der Geräte

Bei allen Arbeiten im Garten und Feld kommt es sehr darauf an, mit seinen Kräften hauszubalten, und gar mancher quält sich ganz unnötigerweise einzig und allein darum, weil er entweder nicht den richtigen Zeitpunkt für seine Arbeit gewählt hat oder indem er nicht das richtige Gerät richtig angewendet. In dieser Beziehung können mancher bei einigen Beobachtungen aus den Arbeiten des Landmannes manche Lehre ziehen. In bunter Folge werden die verschiedensten Geräte angewendet und dabei immer den Endzweck im Auge behaltend, den Saaten die denkbar besten Wachstumsbedingungen zu bereiten und zu erhalten. So ist es oft schon beim Graben des Landes, wie häufig wird da der Spaten über Gebühr schräg geführt und viel zu viele Schollen abgestochen, während man bei feiner Spatenführung und Abstreichen schmaler Schollen viel müheloser und besser zum Ziele kommt. Sind dann die Saaten im Wachstum, dann heißt es jäten, und auch da ist es nicht die halbe Arbeit, wenn man öfter einmal mit der Zinkenreihe der Reinen Gurkenhabe zwischen den Reihen die Erde auflodert. Alles feimende Unkraut wird sofort vernichtet und der Boden schön durchlüftet. Besonders nach einem Regen ist diese Bodenlockerung sehr wertvoll. Beim Arbeiten mit der Breithacke kann man auch oft beobachten, wie mancher im Schweiße seines Angesichts draußlosacht, und dabei wäre es oft der gleiche Erfolg, wenn er mit dem gut scharfen Eisen mehr den Boden oberflächlich abschält, indem er rückwärts schreitet und dann vielleicht andern Tages nach Abtrocknen des Unkrautes mit der Zinkenhabe den Boden lockert.

Wachstumsantriebung

Die meisten Dinge- und Pflegeauswendungen bei Obstbäumen sollen auf die Fruchtbarkeit wirken. Zuweilen kann es aber auch wünschenswert sein, den Laubtrieb und die Holzentwicklung durch ein schnellwirkendes Mittel zu fördern. Für diesen Fall ist im Frühjahr eine Stickstoffdüngung in Form von Chilesalpeter zu empfehlen; bei starken Bäumen nimmt man ein halbes Kilogramm, bei schwächeren etwa die Hälfte. Man streut den Chilesalpeter im Frühjahr um die Bäume herum, aber nicht unmittelbar am Stamme, sondern je nach Größe und Umfang der Krone 4 bis 8 Fuß von ihm entfernt und fast ebenso breit als letztere ist. Untergegraben braucht der Chilesalpeter nicht zu werden, weil der Regen ihn genügend in die Baumwurzeln zuführt.

Das Pincieren der Formbäume

Noch vielfach ist unter den Obstfreunden der ertümliche Glaube verbreitet, daß ein Schneiden oder überhaupt ein Eingriff während der Vegetationsperiode dem Baum schädlich sei und nachteilige Folgen mit sich führe, während das nur für große Eingriffe selbstverständlich gilt, nicht aber für kleine Nachhilfen des Formwachstums.

Es muß also pinciert werden. Man geht von etwa Mitte Mai ab die Zwergbäume durch und nehme jedem Trieb, der die Länge von 15 bis 20 Zentimeter erreicht hat, die Spitze ab — also man klopft, kneipt, verzwängt oder entspizt diese um 3 bis 4 Blätter zurück, so daß der geköpfte Trieb noch durchschnittlich 3 bis 4, höchstens fünf Augen hat. Der Erstling wird anfänglich die Augen zählen, und nach dem vierten Auge den krautartigen Trieb mit Zeige- und Daumenfinger abheften. Hat man aber im Pincieren einige Aufmerksamkeit erlangt, so wird oft ein Auge mehr oder weniger zurückbleiben, denn das Formgeben geht gewöhnlich sehr rasch vonstatten. Durch das Pincieren wird der kräftige Trieb nach den Spitzen aufgehoben, und der Saft kommt anderen Teilen, welche nicht pinciert sind, zugute; er verteilt sich vorzüglich in die weiter unterhalb befindlichen Triebe und hierdurch haben wir das beste Mittel, diese letzteren im Wuchs zu verstärken, die Fruchtlagen zu kräftigen und eine regelmäßige Baumform zu erzielen.

Die Petersilienarten

Petersilie kommt in zwei Hauptarten vor: die Wurzelpetersilie und die Schnittpetersilie. Erstere liefert Wurzel, die als Gemüse, als Suppentwürze usw. verwendet werden. Die Blatt- oder Schnittpetersilie hat man mit glatten und krausen Blättern. Die Blätter dienen als Gewürz und zum Verzieren von Schüsseln, wozu besonders die krausen Blätter sich gut eignen. Auch als Zierpflanzen zum Einfassen der Blumenbeete finden die krause Petersilie Verwendung. Die einfache, glatte Petersilie ist aber viel würziger. Der Anbau der Wurzelpetersilie ist lohnender, weil man auch deren Wälder gut verwenden kann. Der Samen wird gegen Ende März gesät. Wurzelpetersilie sät man am besten breitwürzig und dünn auf gut gedüngtes Land. Es empfiehlt sich, bei feuchter Witterung Ruß über die Aussaat zu streuen. Den Samen der Schnitt- oder Blattpetersilie sät man am besten in Reihen am Ende eines Beetes.