Frauen und Mädchen beim Gartenbau.

Ueber den Wert von Jugendgärten und die Heranziehung der Frau zur Farmarbeit für die Volksernährung gingen die Meinungen ziemlich weit auseinander. Als zu Anfang dieses Jahres die Bewegung einsetzte, alle brachliegenden Gelände zur Anpflanzung von Gemüse und Kartoffeln zu benutzen, um die Nahrungsmittelversorgung während der Zeit kommender Teuerung zu unterstützen, waren die Ansichten darüber, ob man die Jugend zu dieser Arbeit heranziehen sollte, geteilt. Wohl gab man zu, daß zu untergeordneten Arbeiten die Kraft und der gute Wille von Kindern zu verwerten wären, obgleich gerade diese an die körperlichen Leistungen besonders hohe Anforderungen stellen und in der eigentlichen Anpflanzung und Bebauung von Schulgärten eine gewisse Gefahr liege, da durch ungeschulte Kräfte eine Vergeudung an Saat und Dungstoffen zu befürchten sei. In gerechter Würdigung solcher Bedenken hat die New York State School of Agriculture in Farmingdale, L. I., ihre Schulklassen erweitert und die Ausbildung von Frauen zu Gärtnerinnen und Landbebauerinnen auf eine hohe Stufe erhoben. Unsere Bilder zeigen die Schülerinnen und künftigen Lehrerinnen bei der Arbeit, bei der Verpflanzung von jungem Gemüse, der Hühnerzucht und beim Betrieb eines Dampfpflugs. Hieraus läßt sich ersehen, wie vielseitig die Ausbildung zur Landwirtschaft ist. Der Andrang zu den Kursen war in diesem Jahre ein besonders starker, denn die Frauen, in richtiger Erkenntnis, daß sie vielleicht in kurzer Zeit berufen sind, die Plätze der Männer, die zum Militär eingezogen werden, auszufüllen, wollen sich auf ihre künftige Tätigkeit auch wissenschaftlich vorbereiten. An Kopfarbeiterinnen wird es kaum fehlen, denn ihr Heer war bereits in Friedenszeiten zu starker Zahl angewachsen, aber auf landwirtschaftlichem Gebiete hat sich die Frau bisher nur selten betätigt, höchstens als Amateurin, nicht aber als Berufsarbeiterin.

Nun kommt die Stunde, da auch der Wert dieser lukrativen und gesunden Beschäftigung anerkannt wird. In Sanatorien und Krankenhäusern, in Herrenhäusern und auf Landgütern, aber auch in eigenen Nutzgärten und in der heimischen Wirtschaft der väterlichen Farm finden wir heute junge Garten- und Gutsverwalterinnen, deren Kenntnisse und ernste Berufsauffassung sie in den Stand setzen, auch über männliche gelernte Arbeitskräfte als Betriebsleiterinnen zu befehlen, Buchführung und Verwaltung, Ankauf und Verkauf von Pflanzen und Samen selbständig zu besorgen.

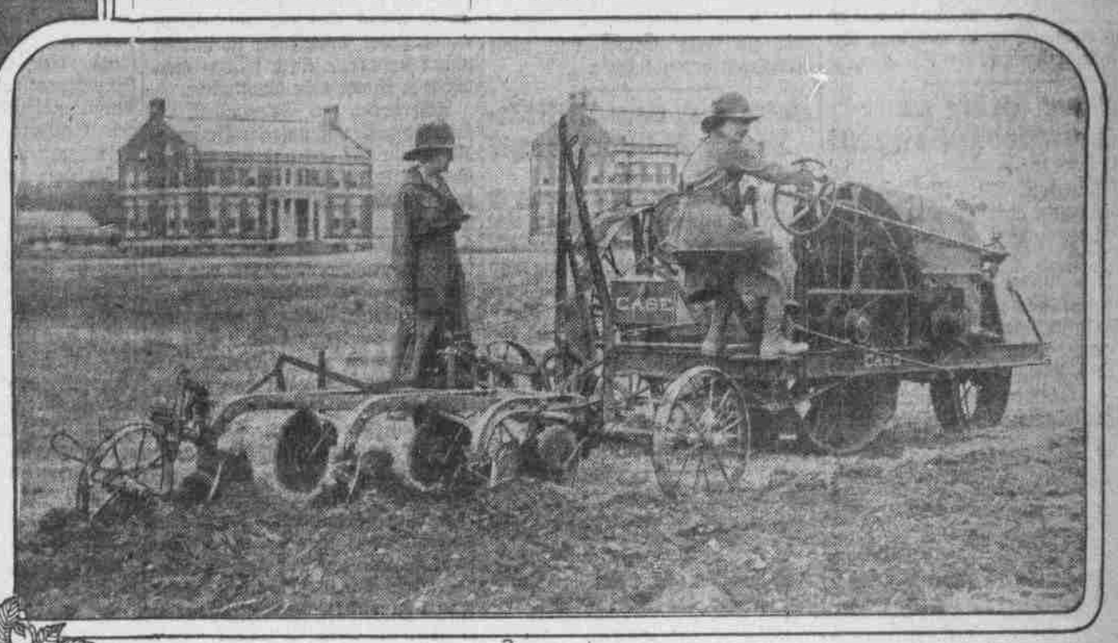
In unserer heutigen Zeit gibt es leider viele junge Menschenkinder, die schon frühzeitig nervös überreizt und ohne Lebensfreude sind, und trotzdem in einen Beruf gedrängt werden, dem ihre zarte Konstitution nicht gewachsen ist. Alle diejenigen sollten sich wenigstens eine Zeit lang in den gesunden Dienst der Gärtnerei und dessen heilbringende Tätigkeit stellen. Bei solcher Arbeit in Gottes schöner Natur würden sie gesunden, hier hätten sie Zeit, ihre Gedanken abzulenken und wieder frisch und lebensmutig zu werden.

Der Frauenberuf der Gärtnerin ist eigentlich uralt, denn von Alters her war es der Beruf der Frau, in der eigenen kleinen Wirtschaft über Haus, Hof und Garten zu walten. Diese schöne Verbindung von Pflege und Herstellung des größten Teiles der eigenen Nahrung und der Aufsicht über die Verarbeitung in der Küche mußte der Frau mit der Entwicklung des Wirtschaftslebens verloren gehen, und so ist, abgesehen vom flachen Lande, wohl selten mehr die Frau, und insbesondere die Frau gebildeter Stände, in der Lage, im eigenen Garten arbeiten zu können, sich bei der Pflege der Blumen und Sträucher und der Zucht eigener Gemüse diejenige Liebe zur Natur stets und immer wieder erneut zu erhalten, die ihrem Gemüt und ihrem Seelenleben so sehr liegt. Die gebildete Frau unserer Tage wird in die licht- und luftlosen Großstädte gedrängt, an den Schreibtisch und auf den Bureaustuhl, die Erwerbsnotwendigkeit macht sie zur Maschine und trennt sie immer mehr von der Natur und damit von ihrem ureigensten inneren Wesen.

Wie naturfremd unsere Großstadt-Jugend geworden ist, braucht nicht erst belegt zu werden. Wir wissen aber auch, welche Sehnsucht nach der Natur gerade den Großstadtmenschen erfüllt. Der Krieg, der so viele Tugenden, die bereits zum alten Eisen geworfen waren, auf's neue glänzend poliert hat, wird auch in dieser Richtung fördernd wirken und uns bereit finden, unser Scherflein dazu beizutragen, daß kein Mangel an Lebensmitteln eintritt. Wer in der Lage ist, Gartenarbeit zu verrichten, wird dies mit Freude, gutem Willen und Ausdauer tun. Letztere ist besonders nötig, soll das Werk zu einem gesegneten sich auswachsen.

1

2



3

© UNDERWOOD & UNDERWOOD, N.Y.

Soldatenmütter.

Von **Hans Ostwald.**

Die erste Soldatenmutter, die mir in Deutschland emerkenswert schien, war eine Offiziersmutter. Es war in der Vorortbahn nach Berlin-Lichterfelde, wo die Kadettenanstalt die zukünftigen Soldatenführer erzieht, und wo so viele höhere Militärs z. D. und a. D. wohnen. Die alte Dame, die noch gar nicht weißhaarig war, die noch recht munter und lebhaft in die Welt hinaus blickte, hatte ihren Sohn wohl aus einem Lazarett abgeholt. Den linken Arm in der schwarzen Binde, saß er stumm in der Ecke, scheinbar nicht allzu fröhlich, heim zu kommen in die mütterliche Pflege. Wenn seine Mutter ihn mit ihren Blicken liebkoste, wenn sie ihm die Hand leise und sanft auf den gesunden Arm legte, lächelte er kaum erkennbar.

Da tröstete sie ihn: „Laß nur, ich pflege dich gesund, und dann kannst du bald wieder hinaus."

„Ihr Sohn ist auch darauf gewesen!" sagten einige Frauen scheu und liebevoll.

Die Frau kam am nächsten Nachmittag wieder. Nur dunkler gekleidet. Die Beileidsworte hörte sie still und gefaßt an und sagte:

„Es war ja sein Los! Darum darf das Leben nicht aufhören."

*

Wie viele Mütter sind durch den Krieg anders geworden. Wir kannten sie alle; wir trafen sie jeden Tag im Warenhaus, in den Konzerten, Ausstellungen, in den Kaufstraßen, in den Kaffeehäusern, die immer noch „junge" Mutter. Sie hatte schon Söhne, die längst im Wandervogel eine Führerrolle übernommen hatten, oder die auf der Universität hörten. Allzu oft sah man Mutter und Söhne nicht beisammen. Und irgend eine Näharbeit, eine Handarbeit wurde nicht für die Kinder in die Hand genommen. Man hatte doch durchaus keine Zeit. Es gab ja auch alles so billig fertig zu kaufen. So gut konnte man es gar nicht zu Hause herstellen.

Heute strickt diese Mutter: in ihrer eigenen Wohnung, bei Bekannten, wenn sie Besuche macht und auch an den Nachmittagen, an denen sie sich mit ihren Freundinnen im Kaffeehause trifft.

„Das hält doch noch 'mal so warm, was die eigene Mutter gestrickt hat!" behauptet sie. Und niemand streitet ihr das ab.

*

Auch die jüngere Frau ist gar nicht selten, die bisher nie einen Pfennig für den Haushalt hinzu verdiente und die nun arbeitsam wurde, um recht viel Geld für Liebesgaben in die Hand zu bekommen, um über recht viel Geld selbst verfügen zu können. Manche bessere Beamtenfrau hat sich eine Tätigkeit gesucht, die sich lohnt. Vor allem aber haben die Frauen der gut bezahlten, der „gehobenen" Arbeiter, die es sonst für unter ihrer Ehre gehalten hätten, „auf Arbeit zu gehen", nun eine andere Ansicht von der Arbeit bekommen. Und weil sie nicht erst lange lernen wollten, gingen sie als das, was sie eben gelernt hatten: als Hilfe in der Wirtschaft, als Aufwartefrau, als Zugehörin. Vielleicht vormittags zwei, drei Stunden. Der Mann, der sonst so stolz war, der das sonst nie geduldet hätte, hatte auch nichts dagegen. Mutter meinte eben:

„Ich muß doch auch für meinen Jungen sorgen. Der liegt da draußen im Schützengraben. Da muß ich auch was für ihn tun!"

Sein bis dahin so blasses, fast grünliches Gesicht rötete sich und wurde froh und heiter. Und sie nahm seine Hand und drückte sie zuversichtlich.

*

Am Bahnhof. Eine Ersatzkompagnie — vielleicht auch ein Bataillon — steht davor und rückt langsam in die große Halle ein. Verwandte und Freunde, Schwestern und Bräute, Brüder und Mütter und auch Fremde umdrängen die jungen Krieger. Viele Freiwillige scheinen unter ihnen zu sein. Mütter aus besseren Kreisen drängen sich in die Reihen hinein und versuchen, ihren Sohn noch einmal zu umarmen. Sie tun es ohne Tränen, ohne Gejammer.

„Komm' wieder!" — „Ja, Mutter!"

„Leb' wohl!" — „Leb' wohl!" Ein letzter Händedruck.

Eine Mutter drängt sich durch die Zuschauer: „Karl! Karl!" ruft sie. Karl aber meldet sich nicht.

Einer aus der letzten Reihe, die schon dicht am Bahnhofseingang ist, fragt teilnahmsvoll: „Meinen Sie den blonden Karl? Der immer mit einer Brille geht?"

„Ja — hier habe ich noch eine Brille für ihn, wenn die eine verloren geht —"

„Geben Sie her — ich nehme sie ihm mit!"

Und die Soldaten verschwinden im Bahnhof.

Die Mutter aber, die ihren Sohn nicht mehr umarmen konnte, steht da, lächelnd und froh darüber, daß er noch seine Brille bekommt. Und sie winkt den Soldaten nach wie die anderen Bräute und Mütter um sie herum und geht stolz davon.

*

Es gibt allerdings auch andere. Der Aelteste einer nicht sehr glücklich lebenden Frau, ein Siebzehnjähriger, war als Helfer in ein Lazarett eingetreten. Nach drei Monaten sollte er hinaus zur Etappe. Das gab ihr zu all dem, was sie sonst zu ertragen hatte, den Rest. Sie legte sich und wollte weder essen noch trinken.

Ihr Mann sagte zu ihr: „Dann hättest du ihn eben nicht fortlassen sollen!"

Das ging ihr nahe. Sie hatte ihm ja seinen Willen getan. Und sie raffte sich ein wenig zusammen. Dies war aber die einzige, die es nicht ertragen konnte, daß ihr Sohn nicht daheim bleiben wollte.

*

Der Gegensatz zu ihr ist wohl jene Offiziersmutter, von der mir meine Frau erzählte. In die Kriegsnachmittage, wo für die Feldgrauen gestrickt wird, und wo zugunsten der notleidenden Künstler auch gesungen und gegeigt und Klavier gespielt wird, kommen auch manche Offiziersfrauen, Frauen von Schiffskommandanten und viele Frauen und Mütter von Reserveoffizieren. Als neulich nachmittags die Nachricht kam vom Untergang eines sehr geliebten Schiffes, stand eine Frau auf und ging stumm hinaus.

Rhabarber in der Küche.

Von **A. Hundertmark.**

Wenn die Orangen auf unseren Wochenmärkten oder in den Hallen zu immer höheren Bergen anwachsen, und auch Spinat wieder in Menge da ist, kommen als weitere kulinarische Frühlingsboten starke, anfangs hellrosige Blätterstiele in den Handel, die, mit der vorschreitenden Jahreszeit dunkelrot werdend, schließlich ein satteres Grün annehmen. Sie sind die Stengel der Rhabarberpflanze. Eine Abart der vielgattigen Pflanze, Rheum Rhapontikum, liefert den Küchenrhabarber. Erst seit ein paar Jahrzehnten hier bekannt, wird er jetzt viel und gern gekauft. Importiert wurde er uns aus England, wo er schon lange für Küchenzwecke eine wichtige Rolle spielt und man sogar einen moussierenden Wein daraus herstellt. Auch als Torten- und Pastetenfüllung begegnet man ihm häufig drüben.

Bei uns zulande, wo mit zunehmender Bevorzugung des Vegetarismus Obstsuppen oft in die Menüs eingereiht werden, reichen wir gern Rhabarbersuppen. Dem ersten Rhabarber braucht man dazu die rosa Haut nicht abzuziehen, gut gewaschen, werden die Stiele (für sechs Personen mag man ½ Pfund rechnen) mit wenig Wasser und Zitronenschale weich geschmort, wozu nur kurze Zeit erforderlich ist. Inzwischen läßt man vier Eßlöffel voll weißen Perlsago mit möglichst wenig Wasser dick ausquellen. Beides wird nun durch die zur Suppe gebrauchte Qualität Wasser entsprechend verlängert, untermischt, und die Hausfrau muß dann mit ihrer größten Kelle in die Zuckervorräte langen. — Rhabarber benötigt mehr Süßigkeit als jede andere Obstsorte, die unreifen Stachelbeeren ausgenommen. Aber die scheinbare Verschwendung lohnt. Erst durch starkes Süßen wird neben der herben Säure jenes eigenartig feine Aroma entwickelt, das dem Rhabarber seinen vollen Wohlgeschmack verleiht und ein ganz wenig an den Geruch frisch aufgeworfener Schollen erinnert.

Zu Kompott aus den Stielen — man kann bei sehr großen Blättern auch die Rispen mitbenutzen — bereitet die sorgliche Köchin am besten einen recht steifen Zuckersirup, in dem sie auf schwachem Feuer die Stückchen hin und her schwenkt. Sie sondern aus sich eine Menge Saft ab, von dem man das Zuviel einfach abschöpft; durch Anrühren mit Kartoffelmehl verliert die sonst hübschfarbige Schüssel, aber man kann ihr neben dem Wohlgeschmack auch Nahrhaftigkeit verleihen mittels einiger angequirlter Eidotter.

Wie aus jedem aromatischen Obst läßt auch aus Rhabarber sich eine steife sogenannte „Grütze" (kalte Speise) herstellen. Dazu spare man nicht mit dem meistens wohlfeilen Material. Soll's kräftig und gut sein, sind zu einer Form, die ein und einen halben Quart hält, 1 Pfund Rhabarberschnittchen nötig. Wie bei der Suppe zerkocht man sie vollends in irdenem Geschirr, passiert durch, füllt mit genau gemessenem Wasser, also ein und einen halben Quart, auf und macht konsistent durch Stärke, zu dem Anrühren von der Flüssigkeit zurückbleibt. Die Speise darf weder zu fest, noch zu weich werden. Mit 3 gestrichenen Eßlöffeln voll Stärke trifft man das Rechte; Zucker gehört auf die Masse zu einem und einem halben Quart 1 Pfund. Alles ist zehn Minuten lang unter vorsichtigem Rühren zu kochen, auf bekannte Weise in ausgespülte Formen zu füllen und mit Vanillensauce, kalter Milch, Sahne, oder Schlagsahne zu Tisch zu bringen.

Nach einem anderen Rezept muß ein 2 Pfund geschnittener roher Rhabarber mit 1 Pfund Streuzucker durchmengt eine Nacht stehenbleiben. Dann werden die Stückchen ohne Wasser zu Mus gekocht und mit für 10 Cents roter Gelatine, die man in einer Tasse Wasser auflöste, vermengt. Bei der ersten Art kann man das helle Rosa der Speise durch Altermessaft verdunkeln.

Rhabarbereis ist eine gute Kinderschüssel. Die Hausfrau bereitet dazu ein reichliches, recht süßes Kompott, dem sie abgeriebene Zitronenschale zusetzt, quillt Reis mit Wasser und Butter zu weichen aber ganzen Körnern aus (steif!) und vermischt beides.

Für sehr Magenleidende läßt sich auch auf dem Wege wie das traditionelle Apfelmus ein Rhabarbermus zurechtmachen, doch bleibt dies stets suppig ohne Zuhilfenahme eines mehligen Bindemittels. Endlich eignet sich süß eingeschmorter saucenloser Rhabarber, wie die meisten anderen Kompotte, zum Belegen der beliebten Mürbeteigtarteletten.

Jedenfalls sind die Rhabarberstengel in allen Formen außerordentlich gesund und blutreinigend. Ihr umfängliches Blatt gereicht dem Garten zum Schmuck; wenn man sie herunterschneidet, schießen sie bald von neuem hoch, und auch die Blütentriebe lassen sich verwenden. Kurz, ehe die Kolben sich entfalten, werden sie abgebrochen, in Salzwasser gar gewellt und in einer holländischen Sauce als Gemüseschüssel serviert; an einigen Orten benützt man sogar auch die Blätter zu einem Spinat.

Hausfrauen, die einen Garten besitzen, wo die vielseitig auszunützende Rhabarberstaude ihnen überreichlich zuwächst, mögen ihren etwaigen Ueberfluß in gewohnter Weise fürsorgend dem Einmachapparat anvertrauen, oder aber, sie schnitzeln die Stiele und starken Blätterrispen fein, stecken sie in ausgeschwefelte Flaschen, verkorken diese und lassen sie im Wasserbade sieden, bis reichlich eigener Saft sich absetzt. Verlackt und erkaltet müssen sie in frostfreiem Keller eingegraben werden.

Der krankhafte Ehrgeiz wähnt, alle Welt
Sei feindlich ihm gegenübergestellt,
Und wie nur ein And'rer was besser kann,
Sieht er's als persönlichen Angriff an.

Die Ausbildung unsrer Kinder.

Nie war die Berufsfrage ein schwerer zu lösendes Problem als in der heutigen wirren Zeit. Das Recht der freien Bestimmung einer besonderen Tätigkeit zum Zwecke des Broterwerbs erfuhr zwar schon immer in der väterlichen oder vormundschaftlichen Gewalt über Minderjährige eine gewisse Beschränkung, und bei einzelnen Völkern herrscht sogar jetzt noch der durch das Kastenwesen bedingte Berufszwang, doch gegenwärtig sprechen bei einer Wahl vornehmlich auch die kritischen weltgeschichtlichen Vorgänge ein gewichtiges Wörtlein mit. Sie haben zur Folge, daß einem großen Teil unserer Jugend der Weg zu einer ihren Anlagen und Fähigkeiten gemäßen Beschäftigung vielleicht für alle Zeiten verschlossen bleibt, wodurch der schöne, langgehegte Traum manches hoffnungsvollen Menschenkindes von einer künftigen bevorzugten Lebensstellung jäh und grausam zerstört wird. — Viele Leserinnen meldeten mir in den letzten tragischen Wochen mit schwerem Herzen, daß ihre strebsamen Söhne und Töchter, die sich bisher auf eine höhere Berufskarriere vorbereitet, angesichts der bestehenden Teuerung und sonstiger mißlicher Umstände ihre geistigen Studien abbrechen mußten, um nun auch ihrerseits zum Familienunterhalt das Möglichste beizusteuern. Andere Schreiberinnen, deren Kinder die üblichen Schuljahre noch nicht hinter sich haben, wünschen mit Sehnsucht die Stunde herbei, in der diese zarten, unfertigen Geschöpfe ihnen den ersten hartverdienten Dollar in die Hand drücken werden. Wohl denkt auch manche jener Mütter voll Sorgen der schlechten, dampf- und stauberfüllten Luft der Werkstätten, die ihre Lieblinge bald umfangen wird, doch die brennende Angst um das tägliche Brot läßt sie ihre Skrupel bald vergessen. Wüßte nur jede, wieviele ernstliche Gefahren beispielsweise eine Fabrik für die in der Entwicklung begriffenen Menschlein in sich schließt! Strenge der Vorgesetzten, Intriguen älterer Kollegen, schwere Arbeit, Ueberstunden, greller Temperaturwechsel, mangelhafte Ventilation und störende Geräusche, dazu eine mehr hockende als sitzende Stellung können Gemütsverstimmungen, Atmungs- oder Verdauungsbeschwerden und selbst organische Leiden von so bedrohlichem Charakter herbeiführen, daß die Geschäftsleiter diese gequälten Kinder oft schon nach wenigen Wochen als unbrauchbar zurückweisen. Welche Enttäuschung für die kurzsichtigen Eltern, die so fest auf die kärgliche Mithilfe der armen, nicht einmal mit ausgiebiger Kost versorgten Kleinen gerechnet hatten!

Und wie, frage ich nun, will man die Lücken ausfüllen, wenn befähigte Kinder ohne Weiteres in einen ganz alltäglichen Beruf gespannt werden sollen? Kann die Arbeit auf den mannigfachen Gebieten der Wissenschaft gleichmäßig und ungestört fortschreiten, ohne daß jedes derselben von der nötigen Anzahl tüchtiger Kräfte besetzt ist und muß nicht vielleicht unsere Kultur dadurch zum Stillstand gelangen? Es wäre doch ein idealer Gedanke, den zu einem Aufstieg wirklich Berechtigten diesen unter allen Verhältnissen zu gewähren. Sind die Eltern nicht in der Lage, die Fortsetzung ihrer Studium den Kindern zu gestatten, so sollten durch Stipendien von behördlicher oder privater Seite ihnen dennoch die Möglichkeit zur Vollendung ihres Lehrgangs geboten werden. Die immer steigende Volksentwicklung verlangt die regste Teilnahme der ganzen bürgerlichen Gesellschaft und zielt darauf hin, daß jeder sich für seinen spätern Beruf möglichst vielseitig ausbilde. Denn nicht nur der Gelehrte und Künstler, auch der Kaufmann-, Beamten- und Handwerkerstand beansprucht heute die Verfügung über einen Schatz gediegenen Wissens und reicher Kenntnisse, der weit über ihr eigentliches Fach hinausgeht. Wo aber schöne Talente und Neigungen ungenährt und verborgen schlummern, wird die Erhebung des Einzelnen aus niederen Graden zu höheren Würden zu einer Ehrenpflicht, und jedem, der solche Gaben in sich trägt, sollte man es freistellen, auf dieser Leiter emporzuklimmen. Nicht den Vornehmsten, sondern den Fähigsten müßten die Wege so geebnet werden, daß sie ohne allzugroße Hindernisse sich durchsetzen und zu leitenden Stellungen aufschwingen können. Denn wir brauchen für die Zukunft starkgeistige Persönlichkeiten, die in das Weltenchaos wieder Ordnung bringen und die ins Wanken geratene Kultur von neuem aufbauen helfen.

Wiederum wäre es auch verwerflich, den Lerneifer selbst der hervorragend Begabten übermäßig anzuspornen und ihren Ehrgeiz so auf die Spitze zu treiben, daß sie dabei allen kindlichen Frohsinn verlieren. Da, wo das Gehirn unnatürlich angestrengt wird, können Nervenreizungen schlimmster Art die schönsten Hoffnungen vernichten. Ist aber jemand für die Ergreifung eines geistigen Berufes völlig unqualifiziert, bestehe man fest darauf, daß er, wer er auch sei, sich einer praktischen Tätigkeit zuwende. Es kann nicht jeder ein Professor werden, wohl aber ein nützliches Individuum der menschlichen Gesellschaft, das sich „als dienendes Glied willig dem Ganzen anschließt".

Wer es nur irgend noch vermag, gebe seinem Kinde eine gute Erziehung; sie ist eines der wichtigsten Vorrechte, die wir besitzen und tausendmal mehr wert als alles Gold. Dieses kann uns verloren gehen, aber der Seele Schätze sind solche, die bleiben! Wohl haben wir heute an anderes noch als an das eigne Vorwärtskommen zu denken, doch dürfen die bequemen Schlagworte „Schwere Zeiten" und „Opfer bringen" die geistige Heranbildung unserer Jugend nicht gänzlich hemmen. Jene Million Kinder, welche demnächst aufs Land geschickt werden soll, um den Boden fruchtbar machen zu helfen, mag diesem Rufe freudig folgen, ob sie aber mit ein paar Monat Hochschule sich und indirekt dem Staat nicht mehr nützen könnte, bleibe dahingestellt.

Alles fürs Vaterland, gewiß, und Arbeit für jeden, doch der Intelligenz angemessen, damit wertvolle Kräfte sich nicht unnötig zersplittern! Ehre jedem, der dem großen Liebeswerk helfend die Hände entgegenstreckt, aber auch dem ist zu danken, der mit geistigen Waffen für das Glück seiner Heimat kämpft.

Unsere beliebtesten Ampelpflanzen.

Es gibt kaum einen schöneren, lebendigen Schmuck für Zimmer, Loggia, oder Veranda als eine in einer Ampel oder auf einer Konsole üppig grünende und blühende Pflanze, und es sollte daher kein Blumenfreund auf diese Ausschmückung seiner Räume verzichten, die nicht viel Mühe und Arbeit verursacht. Es sind nur einige Regeln zu beachten, von denen die erste lautet, daß nur gute, nahrhafte Erde in die Ampel gefüllt werden darf und daß die Pflanze immer in einen einfachen, mit Wasserabzug versehenen Tontopf gepflanzt werden muß, der dann erst in die oft sehr elegant geformte und mannigfach verzierte Ampel eingesetzt wird. Ferner müssen die Ampelpflanzen reichlich begossen und bespritzt werden, da die Topferde an den meist luftigen Standorten leicht austrocknet; es empfiehlt sich daher, die Ampel so anzubringen, daß sie zum Begießen herabgelassen werden kann.

Zum Besetzen der Ampel im Zimmer und im Freien wählt man naturgemäß solche Pflanzen, die nach abwärts wachsen, d. h. ihre Stengel, Blätter und Blüten von oben herabhängen lassen. Besonders zu empfehlen sind der wuchernde Steinbrech mit rötlichen, weißgeäderten Blättern und herabhängenden, mit Sprößlingen besetzten Wurzelausläufern; die indische Erdbeere mit gelben Blüten und schönen, roten Beeren, die aber ungenießbar sind, dann einige Storchschnabelarten mit fleischigen, dunkelgrünen Blättern und roten Blüten, ferner die Lichtblume, die Kanarische Winde mit blaßroten Blumen und der buntblätterige Efeu. Eine schöne Winde entwickelt sich als Ampelpflanze sehr gut, ebenso das Zimbelkraut. Sehr beliebt für die Ampel ist die unter dem Namen Frauenhaar bekannte Grasart, sie gedeiht auf etwas schattigem Standort gut und ist durch Zerteilung leicht zu vermehren. Sehr dankbare Ampelpflanzen, die auch an schattigen Orten ganz vorzüglich gedeihen, sind die Sinngrünarten, das große und kleine Immergrün mit seinen vielfachen Spielarten, von denen die buntblättrigen wegen ihrer Schönheit hervorzuheben sind. Sie lieben nahrhafte, mit Sand gemischte Erde und eine mäßige Feuchtigkeit.

Für im Freien hängende Ampeln verwendet man das Goldnetzblatt, die Kapuzinerkresse, die Eispflanzen, die Lobelien, Hainschönchen und Petunien. Zur Ausschmückung von Nischen und Konsolen sind außer dem Efeu verschiedene Kaktusarten, besonders die buntblättrigen, zu empfehlen, ebenso einige Farne. Als Konsolpflanzen werden vielfach verwendet die Palmlilie, das Schiefblatt, vorzüglich das scharlachrot blühende, und die Raulilie, die sehr hart und kräftig ist, jede Temperatur verträgt und eine mit Sand und Steinen gemischte Heideerde bevorzugt. Zur Bekleidung von Nischen und Felspartien finden wir häufig die amerikanische Aloe und die verschiedenen Fetthennen- und (Sedum-) Arten, von denen besonders Sedum Sieboldii wegen seiner graugrünen, wirbelständigen Blätter und schönen rosenroten Blüten beliebt ist, außerdem ist die Pflanze von seltener Genügsamkeit, denn sie gedeiht selbst an sehr ungünstigen Orten.

Haus und Küche.

Nun ist die schwerste Zeit für die Küche überstanden. Wir haben wieder Gelegenheit, frisches Gemüse zu verwenden und legen uns dabei keinen Zwang mehr auf, wenn es auch anfangs noch etwas teuer ist. Lieber sollen wir aber, im Interesse unserer Gesundheit, etwas am Fleische sparen und namentlich den Kindern jetzt im Frühjahr, wo sich die Säfte erneuern, recht viel mit frischem Grün bereitete Speisen bieten. Seit dem März gibt es schon zarte Hopfenkeimchen, Brunnenkresse, Löwenzahn, Sauerampfer, Cichorie und Kopfsalat. Zart und delikat, dabei appetitanregend sind auch Radieschen, junge Rettiche, Rapunzchen, junger Weißkohl, Spinat und die köstliches Kompott gebenden, zartrosa Rhabarberstangen. Als Leckerbissen stellt sich der erste Spargel ein.

An Fischen bieten die Markthallen große Auswahl; es gibt Krabben, Hummern und Austern als Leckerbissen für Feinschmecker.

Unter den Fleischsorten der Schlachttiere ist das zarte Lammfleisch, der typische Frühlingsbraten vieler Gegenden, besonders hervorzuheben, auch Kalbfleisch ist jetzt besonders gut im Geschmack. An Geflügel gibt es wenig Auswahl. Junge Tauben, Huhn und Truthahn ist alles, was der Hausfrau jetzt zur Verfügung steht, aber — alles recht teuer. Obst zum Nachtisch ist rar an Quantität. Grapefruits und Apfelsinen beginnen nun ihren köstlichen Saft zu verlieren und Aepfel sind für die Durchschnittskasse eine geradezu unerschwingliche Delikatesse. Ebenso die frischen Erdbeeren. Doch die tüchtige Hausfrau weiß sich stets zu helfen, sie schafft statt ihrer irgend einen trefflichen Ersatz in Form süßer Gelees, Cremes, Flammeries, Puddings, Törtchen mit Fülle von gedörrtem Obst u. a., sodaß das Fehlen des frischen Obstes garnicht von ihren Lieben bemerkt wird.