

17. IV. 1915

*Lieferungsmittel und Garten  
im Kriegsjahr*

# Führer durch Feld und Garten im Kriegsjahre.

## Achtung auf die Kohlweisslinge!

Ein Plage für den Gemüsebau.

Wenn in den ersten Vorfrühlingsstagen, schreibt Franz Koochau im „B. L.“, an geschützten Stellen im Garten sich Knospen und Blätter, vielfach auch schon Blüten, entwickeln, sieht man in der lauen Luft auch schon einige Schmetterlinge dahinflattern, zitronengelb, dunkelfamit oder auch weiß mit schwarzen Punkten und Querstreifen gefärbt. Diese geflügelten Frühlingsboten sind aber auch zugleich die ersten Vorboten aller der Schädlinge, die mit den ersten warmen Frühlingsstagen auf dem Plan erscheinen, um an Baum und Strauch, an Blume und Blatt ihr Zerstörungswerk zu beginnen. So groß und verbreitet ist das Heer der Schädlinge, daß fast jeder Baum und Strauch, fast jede Blumen- und Gemüsepflanze ihren eigenen Schädling hat, mag dieser nun ein Käfer, Schmetterling, eine Raupe, Mücke, Wespe oder Schildlaus sein. Nun sind ja die Schmetterlinge an sich keine Schädlinge, im Gegenteil, sie sind sogar nützlich, wenigstens einige ihrer Arten, indem sie zur Befruchtung gewisser Blumenarten beitragen. Sie sind aber die Muttertiere aller Raupen, und diese gefräßige Schädlingstypen muß unter allen Umständen bekämpft werden. Besonders die Weislinge, ihnen allen voran der Kohlweissling, von dem es mehrere Arten, wie den Baum-, Rüben-, Schoten-, Hedersch- oder Rüben- und Peterfiliweissling, gibt. Gleich groß ist aber die Schädlichkeit aller dieser verschiedenen Arten, und selbst ihre geflügelten Vorklämmer, die uns als Schmetterling umflattern, gehören nicht zu den berufenen „Befruchtern“ der Blumenwelt. Sie sind von den ersten Frühlingsstagen an bestrebt, ihre Eier an Blättern abzulegen, die für ihre Nachkommenschaft günstig sind. Sind im April und Mai die ersten Kohl- und Kohlrabipflanzen im Gemüsegarten gepflanzt, gut gegossen und gebüngt worden, so zeigen sich schon bei einzelnen Pflanzenblättern an ihrer Unterseite kleine goldgelbe Eihäufchen, nicht in großer Anzahl, sondern ungefähr zehn bis fünfzehn Stück zählend. Diese Häufchen, die jetzt nur vereinzelt austreten, sind die Eiablagen der zweiten Generation des Kohlweisslings. Die erste Eiablage erfolgt aber in kleineren Mengen als die zweite. Die auschlüpfenden Raupen, die ja reichlich ihren Tisch gedeckt finden, fallen ja auch selten auf, weil sie eben nur vereinzelt austreten und meist auf Ackerunkräutern haften. Die Raupen verpuppen sich bald und aus ihnen schlüpft im April und Mai die zweite Generation aus, die sich auch noch nicht allzu bemerkbar macht, weil auch hier die Eiablage gering und die Witterungsunbilden, ebenso wie bei der ersten Generation, viele Eier und Raupen zum vorzeitigen Absterben bringen. Es retten sich aus beiden Generationen aber noch genug Schädlinge in die bessere Jahreszeit, in den Sommer hinüber, und im Juli und August steht der Gartenfreund die Kohlweisslinge oftmals zu vielen Hunderten über seine Kohlbeete herumgaulen. Die Witterung ist in dieser Zeit warm und milde, Frühjahrsfröste und Kälteschauer tun der jungen Brut keinen Abbruch, und nach kaum vierzehn Tagen zeigen sich Tausende von Kohlraupen auf den Kohlpflanzen, alle an der Blattunterseite stehend, wo ihnen Regen und Sturm wenig anhaben kann, und in unglaublich kurzer Zeit haben sie die Kohlpflanze kahl gefressen, so daß nur noch die kahlen Blattrippen übriggeblieben sind.

Was nützt uns nun aller Kriegsgemüsebau, was alle Arbeit und alle Geldauswendung, wenn wir nicht vor vornherein auch gleich den Schädling, der uns im Herbst in wenigen Tagen um unsere ganze Ernte bringt, energisch bekämpfen! Da es sich jetzt in erster Linie um den Schmetterling handelt, der oftmals träge an geschützter Stelle sitzt und durch Regen und Kälte halb verklammert ist, so ist dieser überall, wo man seiner habhaft wird, und man wird seiner bei einiger Aufmerksamkeit habhaft, zu töten, indem man ihn auf die Erde wirft und schnell zertritt. Ueberall, wo man auf Kohl und kohlbartige Pflanzen an der Blattunterseite kleine Eihäufchen oder blaßgrüne Raupen findet, vernichtet man sie, indem man sie zerdrückt. Wie enorm die Vermehrungsfähigkeit dieses Schädlings voranschreitet, möge ein kleines Beispiel erläutern. Wenn von einem Schmetterling der ersten Generation, die 50 bis 60 Eier ablegt, nur 25 als Muttertiere der zweiten Generation durch den Frühling kommen, von diesen, die 80 bis 100 Eier ablegen, auch nur die Hälfte, also 50 Tiere, als dritte Generation je 200 Eier ablegen, die alle lebensfähig bleiben, so ergibt das  $50 \times 200 = 1000$  gefräßige Raupen. Es wird deutlich, wie energisch jetzt schon die Bekämpfung jedes Weislings einsehen muß. Man sehe nicht erst zu, ob man auch wirklich einen Kohlweissling gefangen habe, schädlich sind sie alle. Beim Pflanzen sehe man schon seine Kohlpflanzen, die man beim Gärtner gekauft hat, dahin nach, ob an ihrer Blattunterseite nicht schon kleine Eihäufchen vorhanden sind, denn der Gärtner muß, um die Pflanzen abzu-

härten, schon jetzt oftmals die Fenster von den Kohlpflanzen abheben, und oft genug hat hier der Kohlweissling im dichten Pflanzengewirr schon seine Eier abgelegt. Aber nicht nur der einzelne, jeder muß hier helfen und die Schädlinge vertilgen, wo er nur kann. Es gibt gegen die Kohlraupen keine Spritzmittel, kein Bekämpfungsmittel, das etwa die Raupen tötet und nicht zugleich auch die Kohlpflanzen vernichtet oder den Geschmack beeinträchtigt. Das rechtzeitige Abschneiden der Eiblagen und, falls dieses veräußert wurde, das der Raupen, muß allen Gemüsebauern dringend ans Herz gelegt werden.

## Die Keimdauer und Keimfähigkeit unserer Gemüsesamen.

Alle Samen bleiben nur eine bestimmte Zeit hindurch keimfähig und verlieren diese Fähigkeit dann ganz allmählich. Unser Bestreben muß also dahin gehen, die gut reif geernteten Samen an geeigneten Orten aufzubewahren, damit die Keimfähigkeit möglichst lange erhalten bleibt. Am besten eignen sich dafür trockene, aber nicht zu heiße Orte. Größere Samenmengen müssen öfter durchgesehen werden, damit nicht etwa Fäulnis oder Insekten ihr Zerstörungswerk verrichten. Um sich vor Schaden und Zeitverlust zu bewahren, ist es wichtig, daß man selbstgeernteten oder gekauften Samen, bevor man ihn ausst, auf seine Keimfähigkeit durch probeweisen Anbau in kleinen Gefäßen oder Ristchen prüft. Auch ist es notwendig, daß man weiß, wie lange eine Samenportion keimfähig bleibt.

Die mittlere Keimkraft unserer häufigsten Gemüsesamen ist folgende:

<b>6 bis 8 Jahre keimfähig:</b>	
Gurke	keimt in 6 bis 8 Tagen
Melone	„ „ 6 „ 8 „
Spinat	„ „ 8 „
<b>5 bis 6 Jahre keimfähig:</b>	
Artischoke	keimt in 10 bis 12 Tagen
Linse	„ „ 5 „ 6 „
<b>4 bis 5 Jahre keimfähig:</b>	
Salbei	keimt in 6 bis 8 Tagen
Senf	„ „ 4 „ 6 „
Kohl	„ „ 4 „ 6 „
<b>3 bis 4 Jahre keimfähig:</b>	
Zichorienwurzel	keimt in 6 bis 8 Tagen
Dill	„ „ 6 „ 8 „
Salat	„ „ 5 „ 6 „
Fenchel	„ „ 10 „ 14 „
Kürbis	„ „ 6 „ 8 „
Gelbe Rübe	„ „ 6 „ 8 „
Bohnen	„ „ 5 „ 7 „
Kohlrabi	„ „ 4 „ 6 „
Blument Kohl	„ „ 4 „ 6 „
<b>2 bis 3 Jahre keimfähig:</b>	
Thymian	keimt in 7 bis 9 Tagen
Mangold	„ „ 6 „ 8 „
Spargel	„ „ 20 „ 30 „
Sellerie	„ „ 12 „ 14 „
Alle Rübenarten	„ „ 4 „ 6 „
Radieschen und Rettig	„ „ 3 „ 5 „
Peterfili	„ „ 8 „ 10 „
Mohn	„ „ 4 „ 6 „
Lavendel	„ „ 7 „ 10 „
Lauch	„ „ 10 „ 12 „
Kresse	„ „ 2 „ 3 „
Kerbelkraut	„ „ 8 „ 10 „
Paradeisapfel	„ „ 4 „ 6 „
Rhabarber	„ „ 5 „ 7 „
<b>1 bis 2 Jahre keimfähig:</b>	
Schwarzwurzel	keimt in 10 bis 14 Tagen
Bohnenkraut	„ „ 4 „ 6 „
Majoran	„ „ 6 „ 8 „
Rümmel	„ „ 3 „ 5 „
Zwiebel	„ „ 10 „ 14 „
Pastinal	„ „ 12 „ 16 „

Daraus ergibt sich nun die Zeit, innerhalb welcher eine Probeausaat keimen soll. Wird sie stark überschritten, so ist das Saatgut zu alt oder aus sonst einem Grunde schwächer keimfähig. Ist Erfolg nicht mehr möglich, so muß also nach dem Ergebnis der Probeausaat prozentuell mehr Saatgut verwendet werden, um Ausfälle zu decken. Man kann sich also auf diese Art vor unliebsamen Überraschungen sichern.

**Lupa-Hochdruck-Gartenschlauch** erwiesen der beste!  
Schlauchhaspeln, Spritzwagen etc.  
**Louis Paszto, Wien, I. Wiesingerstraße Nr. 3**  
(gegenüber der Postsparkasse)

## Winte für Haus und Garten.

**Ueber getrocknetes Obst (Dörrobst).** Leider wird dem Trocknen von Obst bei uns nicht jene Aufmerksamkeit geschenkt, die es verdient. Um wieviel wäre es um Verdauung und Wohlbefinden so vieler, namentlich Städter mit sitzender Lebensweise besser bestellt, wollte man auf die häufige Unsitte des „Schwarzen“ verzichten und lieber als Nachtisch ein paar Pfäumen, Marillenspalten oder Kirschen und dergleichen zu sich nehmen. Der pfiffige Engländer schätzt längst seine James, zum Frühstück genommen, und auch in Deutschland hat sich die Angewohnheit täglichen Obstgenusses eingebürgert, nur wir Österreicher wollen die Vorteilhaftigkeit des Obstgenusses nicht einsehen. Vielleicht wird es damit im Kriegsjahre besser werden. Vielen Hausfrauen ist aber leider die richtige Bereitungsweise noch fremd, und in ihren Haushaltungen wird deshalb Dörrobst als ein zwar nicht zu vermeidendes, aber wahrlich nicht verlockendes Ersatz frischen Obstes angesehen. Wenn diese Hausmütter sich die folgenden Fingerzeige dienen lassen, wird ihnen das Trockenobst bald angenehm und vortrefflich munden. Vor allem muß man dem Trockenobst genügend Zeit zum Aufquellen geben; eine, selbst zwei Stunden des Weichens reichen nicht hin, um durch die trockene Oberfläche genügend Feuchtigkeit eindringen zu lassen — wer das gute Einweichen veräußert, wird deshalb stets trockenes Kompott auf den Tisch bringen. Auch ist ein vorheriges Säubern der einzelnen Früchte, speziell bei Birnen, Pfirsichen und Aprikosen, sowohl aus Keimlichkeits- wie aus Gesundheitsrücksichten unerlässlich. Dies geschieht am richtigsten durch Abwaschen in lauwarmem Wasser; bei ungeschälten Früchten ist das Waschen mehreremal zu wiederholen. Diese Früchte müssen beim Reinigen gut gerieben werden, um die Rauheit zu entfernen, während man geschältes Obst nur lose abwäscht. Nach dem Säubern tut man sie in den Kochtopf, in welchem man sie am folgenden Tage kochen will, und gießt nun genügend kaltes Wasser zum Einweichen darüber, fügt auch gleich die als Würze sehr beliebte Zitronenschale — natürlich nur ein Stückchen — dazu und läßt das Obst fest zugedeckt bis zum andern Tage stehen. Meist wird man nicht fehl gehen, wenn man auf jedes Viertelkilogramm Frucht 1 bis höchstens 1 1/2 Liter Wasser rechnet. Das Kochen am folgenden Tage muß ganz langsam geschehen, rasches Feuer verdirbt alles Dörrobst; die Zeit des Kochens ist verschieden, denn während für geschälte Pfirsiche und Aprikosen 15 bis 20 Minuten genügen, brauchen Birnen 30 bis 35, Äpfel 30 bis 45 und Pfäumen 75 Minuten. — Man spart an Zucker, wenn man diesen erst kurz vor dem Garsein zusetzt, eine genaue Gewichtsangabe ist bei der verschiedenen Säure der Früchte, aber auch bei dem verschiedenen individuellen Geschmack nicht möglich, jedenfalls durchzieht der Zucker die Früchte noch völlig, wenn er fünf Minuten vor Ende der Kochzeit zugefügt wird, denn die fertigen Früchte darf man, will man sie in vollem Wohlgeschmack darbieten nicht nach dem Kochen gleich ausschütten. Man soll sie im Kochtopf an einer kühlen Herdstelle erst noch ein Weilchen nachdunsten und im Kochgeschirr erkalten lassen, dann erst tut man sie in eine Glasschale, in der man sie zierlich anrichtet. Um Feinschmeckern ein Trockenobstkompost beliebt erscheinen zu lassen, ist das Vermischen des Fruchtstarkes mit mehreren Löffeln Cognak oder Süßwein zu empfehlen.

**ROTTER'S Roter Gartenschlauch**  
und sämtliche Gartengeräte. Listen frei.  
Friedrich Rotter, k. u. k. Hoflieferant, Wien, IV., Schönburgstr. 38.

**WOLFNER & WEISZ**  
Samenhandlung  
I., Augustinerstraße 8 (Philippshof)  
empfiehlt sein reichhaltiges Lager an  
Gemüse- und Gartensamen.

**Frühbeetfenster, Mistbeetkästen etc.**  
Spezialgeschäftshaus **Franz Mirlis Wwe.**  
Wien, XVI., Fröbelgasse Nr. 15.  
Gegründet 1817. — Preiskurante gratis. — Fernsprecher 32555.

**Rosen**  
„Busch- und Schling“-Wurzeln veredelt, Freilandkultur, für Garten u. Topf, anerkannt beste Sorten u. Qualitäten in reicher Auswahl zu 40 Heller versende auch heuer. Verlangt Katalog.  
**Johann Kilment, Okrischko**