

# Industrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Der Staudengarten

Die Arten der Stauden - Ihre Vermehrung - Ihre Verwendung

Die Stauden sind als perennierende Pflanze mit den Stängeln und Blättern gemeint, die im Gegensatz zu den einjährigen Saatpflanzen - viele Jahre, unter Umständen Jahrzehnte, ausdauern. Sie unterscheiden sich von Bäumen und Sträuchern dadurch, daß sie im allgemeinen während des Winters ihre oberirdischen Teile verlieren. Hier und da behält freilich eine Stauden ihr Blätterkleid auch noch im Winter bei und nähert sich damit der Gruppe der Sträucher. Diese Definition ist nicht ganz unzulässig, denn sie faßt auch das Wildrosenholz, das die Lebenskraft der Stauden in ihrer Wurzel ruht. Jeder Kleingärtner ist froh, einige Stauden zu besitzen. In jedem Jahre führt eine starke Blütephase über, die Pflanze wird größer, während das zu ihrem Gedeihen unbedingt Arbeit aufgewendet werden mußte. Aber oft ist die Behauptung der Stauden, kümmerlich genug. Nur wenige Kleingärtner sind in ihrer besonderen Lebensbedingung eingedrungen. Wenn sie die Stauden pflegen und nicht einfach vernachlässigen lassen, überleben sie nicht nur, sondern gedeihen. Denn aus dem aus, was der Gärtner unter den Gärtnern mit Sie betrachten die Pflanze. Im allgemeinen brauchen Stauden keinen Winterschutz, außer im Falle einer ziemlich späten Herbstpflanzung. Die wenigen Ausnahmen, die bestehen, sind in jedem besseren Katalog durch das Zeichen angedeutet, daß Winterschutzbedürfnis empfohlen ist. - Stauden, die aus der Gärtnerei bezogen sind, sind gewöhnlich etwas schwächlich und kommen erst im zweiten Jahre zu vollen Entfaltungen. Ihre maximale Selbstständigkeit erreichen sie im 3. und 4. Jahre. Nach dieser Zeit sollen sie ihren Standort wechseln, oder es sollte der alte Standort durch neue kompostierte Erde aufgefrischt werden. Auch ist in diesem Entwicklungsstadium eine Teilung der Pflanze ratsam. Und damit kommen wir zu einem anderen Punkte der Beachtung: daß sich in kleineren Kleingärten vielfach Gestrümpf findet, die sich zu groß geworden sind, und die ohne Stützen stehen müssen und es höchstens ergötzen. Inzwischen empfiehlt sich für den Liebhaber der Bezug des Botanischen Gartens und erster Großgärtnerinnen. Gute Literatur: Das gemeinverständliche Buchlein "Die schönsten Stauden" von Schönborn aus der Erlanger Gartenführerbibliothek und für Vorgeschrittene das große Werk "Winterliche Winterstauden und Sträucher der Neuzeit" von Karl Höfer.

notwendig: Ausdauernder Ritterpalm, Gomnurus (Joromnich), Lupinen vertragen nach der Blüte einen Rückschnitt bis auf fünf oder zehn Zentimeter. Frühe Sorten von Ritterpalm können dann im Jahre noch einmal, die anderen Pflanzen befinden sich kräftig. Die Vermehrung durch Wurzelstöckchen kommt besonders bei den Zierstauden, japanischen Anemonen und Geranien in Betracht.

Diese Vorbereitungen sind von größter Wichtigkeit. Die Anlage eines Staudengartens ist ein ausgeprägtes Kunstwerk der Gestaltung, und die Stauden werden niemals als Einzelpflanzen, sondern immer nur durch die Fülle einer Massenpflanzung verschiedener Sorten wirken, wobei aber die einzelne Art durch die Zusammenpflanzung von drei bis fünf Pflanzen, je nach Größe, gehoben wird. Das führt zum nächsten Gedanken: daß die Stauden ebenso wie der Strauch und der Baum, die Pflanzenhöhe und die Breite des Raums im einzelnen Maße einen architektonischen Charakter bekommen muß, das heißt, daß sie nach den drei Dimensionen die Wirkung steigern muß. Ein ganz treffliches Beispiel: Ein Beet von dem Normalmaß eines Gemüsegartens, 1,20 Meter breit und 5 Meter lang, mit Krokussen bepflanzt, verliert an seiner Wirkung sofort wie ein edler Wein in einem irdenen Topf. Aber dieselben Krokusse, nicht in schmucklosen Reihen gepflanzt, sondern truppweise in den Beeten vor einige Stauden gesetzt, wobei das ganze Bild um, lassen die Sträucher im Vordergrund nicht mehr faßbar und erscheinen, sondern die einige Triebkraft der Natur offen, die einen Wechsellagerer im Boden mit den blühenden Tulpen behängen. Sie schaffen zugleich einen Raum, indem sie die Fläche des horizontalen Raumes gegen die Vertikale der Stauden betonen.

Mit Rücksicht auf die hohen Kosten, die mit jeder Staudenpflanzung verbunden sind, wird der Anfänger zunächst mit dem Material, das er erst auf jeden guten Baue vorfindet, auskommen müssen und es höchstens ergötzen. Inzwischen empfiehlt sich für den Liebhaber der Bezug des Botanischen Gartens und erster Großgärtnerinnen. Gute Literatur: Das gemeinverständliche Buchlein "Die schönsten Stauden" von Schönborn aus der Erlanger Gartenführerbibliothek und für Vorgeschrittene das große Werk "Winterliche Winterstauden und Sträucher der Neuzeit" von Karl Höfer.

die man die Pfanzkartoffeln ohne Erde, in zwei Schichten übereinander legt, und zwar möglichst mit dem Kronenteil nach oben. Knollen von über 80 Gramm Größe schneiden man vom Kronenteil ab und in zwei bis drei Teile, so daß jedes Stück etwa 50 Gramm wiegt. So gefüllt, werden die Röhren an einem halbkreisförmigen Ort bei niedriger Zimmertemperatur aufgestellt und der Reimung überlassen. Innerhalb einiger Tage entwickeln sich die Keimknospen. Sobald diese zu 1 bis 2 Zentimeter langen Keimen geworden sind, soll der Raum er-

hellt werden, damit die Keime sich langsam grün oder blau färben und nicht mehr in die Länge wachsen. Das ist deshalb sehr wichtig, weil dünne, weiße Keime beim Pflanzen sehr leicht abbrechen. Dabei muß man ohnehin sehr vorsichtig zu Werke gehen. Man achte darauf, daß die Knollen genau in die gleiche Lage zu liegen kommen, in der sie vorgetrieben wurden. Die Pfanzkartoffeln benutze man auf 8 bis 10 Zentimeter. Auf diese Weise gepflanzt, bilden die Kartoffeln bald ein starkes Wurzelwerk, während die Keime ungetrieben weiter wachsen.



Bin ich aber froh, daß der Herr Obermeister von der Schwoppe endlich die Hungerkünstler erboten hat, wo doch jetzt auch ich als Frau mich darauf gelegt hätte! An Ende wäre ich irgendwo in einem Glasgefäß gefüllt - wenn was Mode wird, kann mir für keine Frau garantieren! Und ich! Ich hätte gefälligst meinen Laden zu machen können! So aber bleiben wir häufig bekommen und kippen unsere Finger in Goshmutter

Eine von den Straben ist Schwester Piene, die der Seper mit konstanter Weisheit immer Rinn druckt, wo sie doch wohlweislich gar keine ist.

**Teperytis pogacca**  
Das sind "Griehen-Pogackchen". Und Pogackchen? Das sind kleine Gekochten, die aus verschiedenen Zutaten herstellbar sind. In Griechenland-Pogackchen hat man die Griechen sehr feine, feigt soviel Mehl hinzu als sie annehmen, einige Eier, etwas Salz und aufgelöste Gese. Der Teig muß ziemlich fest sein und an warmer Stelle, zugegeben, aufgehen. Dann wird der Teig fingerdick ausgegrollt und daraus mit einem Weinglas runde Pfälchen ausgegrollt, die mit einem Mehlstreifen und quer eingeknickt werden. Mit einem Kochbecken, müssen sie noch einmal aufgehen, dann werden sie mit Eiweiß bestrichen, auf einem geöhltem Fleisch hellgelb gebacken. Sie werden entweder zu Koch oder zu Wild mit etwas pikanter Soße gereicht.

**Hammelflecken mit Pfeffer**  
Hammelflecken schreibt man in Schichten, etwa je 4 Finger breit und lang. Dann klopft man die Flecken gut, legt und pfeffert sie. In einer Pfanne läßt man 125 Gramm Butter braun werden, gibt eine gewürfelte große Zwiebel hinein und läßt sie bräunen. Man legt man die Hammelflecken hinein, brät sie in etwa 8 Minuten auf beiden Seiten braun, nimmt sie dann heraus und gibt 3 bis 4 Pfeffer, gefüllt und in seine Schichten geschichtet, hinein. Sind sie gar, bricht man die Soße durch ein Sieb, legt die Hammelflecken wieder in die kochende Soße und sichtet an.

**Dogackchen auf andere Art**  
Fein gekneteter Weißkohl wird in Fett goldbraun gebrätet, mit Salz und wenig Pfeffer gemischt. Der oben angegebene Teig wird etwas dünner ausgegrollt, darauf die Krautbäuchchen verteilt, eine zweite Teigplatte übergelegt und dann erst die Röhren ausgegrollt. Der Teig wird beim Anziehen des Teigs gleich darunter gemischt. Ohne Gese zubereiteter Teig ist zu fest; im Fall keine vorhanden, empfehle ich Zugabe von Padpuder. Das Gericht ist etwas schwer verdaulich, aber sehr kräftig schmeckend.

**Weisse Bohnen mit Mohrrüben**  
Die Bohnen werden eine Nacht eingeweicht und mit Schweinefleisch langsam weich gekocht. Sie dürfen nicht zerfallen. Zerhackene Mohrrüben werden ebenfalls in Brühe weich gekocht und dann mit den Bohnen gemischt. Man schlägt das Gemisch mit einigen Eizweiß in Butter braun gebrühter Weizenbrot und bestreut es mit Petersilie. Schwester Klärchen tuttet Euch nun noch mit:

**Die Zentrifuge in der Ziegenwirtschaft**  
Die Vorteile der Ziegenhaltung können nur dann voll ausgenutzt werden, wenn die Milch richtig zweckmäßig behandelt und verwendet wird. Die wichtigste Rolle spielt dabei die Entrahmung.

**Pfelfreis mit Rosinen**  
Reis wird mit halb Milch, halb Wasser, Salz, einem Stückchen Zimt oder Mandeln nicht ganz weich gekocht. Die gekühlten, in Stücken geschnittenen Pfeffer und, nach Gelände, Rosinen lassen man mit dem Reis fertig kochen. Man kräftig braune braune Butter und Zucker und Zimt darüber. Man kann das Pfefferreis auch in einer gefüllten Badform in Ofen bräunen lassen.



**Beef à la mode**  
½ Pfund Mittelstechnungsstück ohne Knochen gut spizen, dann recht gut ansmieren, und mit ¼ Liter Wein schmoren lassen. Mit Rotwein wird die Soße pikant abgeschmeckt.

**Quarkspizen (Käseleuchen)**  
1 Pfund Quark (weicher Käse), 4 Eier, 1 Pfund Mehl, wenig Milch, ¼ Pfund Butter und Zucker nach Gelände mit 1 Teelöffel Ratten gut verühren, in folgenden Zeit backen.

Die Zehndorfer (siehe die Ode an die Abendfeier) bruzzelt Euch was - ausgerechnet Romanen:

**Schlecker Streuseln**  
Einen Teig von 1½ Pfund Mehl, 200 Gramm zerlassener Butter, 4 Eiern, ¼ Liter Milch, ¼ Pfund Zucker, etwas Salz, abgeriebene Zitronen, ein wenig Mastkuch und 40 Gramm Gese, rührt man, bis er Blasen schlägt. Dann rollt man den Teig aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und läßt ihn gehen. Inzwischen bereitet man von ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker und 60 Gramm geriebenen süßen Mandeln Sträufler, indem man die Zutaten zu einem kräftigen Teig vermischt, streut sie auf den ausgegangenen Teig und drückt nun die Knuden.

**Bebackene Bananen**  
Man mischt etwas Milch mit dem ausgebreiteten Eist einer halben Zitronen, legt jede abgekühlte Banane hinein, dreht sie dann in fein geriebener Semmel, darauf in zerstoßtem Ei und nochmals in geriebener Semmel, so daß sie ganz dick umhüllt sind. Dann bäckt man die Bananen in Butter braun und überstreut sie mit Zucker. Warm verzehren.

**Bismarckheringe**  
Frische, grüne Heringe werden ohne Köpfe 2 bis 3 Tage in Salz gelegt, dann abgeseigt und ebenso lange in Essig liegen gelassen. Dann legt man sie schichtweise in einen irdenen Topf, das zwischen kommen in Schichten geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürz und Pfefferkörner, und über das Ganze gießt man abgekühlten, mit Wasser verdünnten Essig, der vorher abgeseigt ist. Die Heringe müssen 2 bis 3 Wochen liegen.

**Bananenrollen**  
Hierzu bereitet man aus Mehl, Milch und Wasser, Ei und Zucker, den üblichen Geruchstierig, füllt eine Mehlspitze Padpuder zu und gießt eine dünne Eiweiß-Zeig in die mit zerlassener Butter erhitte Sträufler, bäckt auf beiden Seiten hellbraun und wickelt in jeden Kuchen eine vorher überzogene Banane.

**Karouschen oder Beie mit Eierhese**  
Die Fische kocht man in Salzwasser mit Gewürz, Zwiebel und Lorbeerblatt ab und tut ein Stückchen Butter, Mehl und geriebene Semmel, Pfeffer und geriebene Mastkuch dazu. Zuletzt rührt man, nachdem die Fische herausgenommen, zwei gerührte Eizweiß in die Soße und gibt sie über die Fische.

**Bananenmus (ü: Kranke und Kinder)**  
Geschälte Bananen nimmt man durch die Fleischmaschine und durchmischt mit Himbeer oder Kirschfäul.

**Hammelfleule mit Rotwein**  
Die Hammelfleule wird in Rotwein einige Tage gelegt, und nachdem sie gut gespült, gefalzen und im Ofen gebräunt ist, gießt man vom Rotwein zu. Zuletzt kommt saure Sahne, mit etwas Mehl vermischt, in die Soße hinein. Man lasse die Sahne nicht zu lange kochen. Du sammelt mir die Ofen voll, daß Du, in der Lotterie wieder nichts gewonnen hast! Gut denn da schon überhaupte immer mal was rausgeriegt. Bis jetzt habe ich immer nur was von Lotterie - Ginnemer gehört, Lotterie - Ausgeber sind noch nicht vor die Augen gekommen Euren lieben

Gorgon Zola II