

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Die Kakteenzüchter im Botanischen

Seltenheiten — Aus der Werkstatt des Züchters

Immer mehr wird die Kaktee „grosse Mode“. Wie lange wird es noch dauern, und sie hat als Besuchsbildnis für die Dame den früher obliquen Blumenstrauß völlig verdrängt! Was aber weit wichtiger und wertvoller ist — immer grösser wird der Kreis der Menschen, die die eigene Schönheit dieser so vielverzweigten exotischen Pflanzenfamilie erkennen, sie mit Fleiss studieren, in die Geheimnisse ihres Werdens eindringen, das Wunder ihrer Entwicklung beobachten von ersten Auspflüssen des Samenkorns, das sie ausgesät in winzigen Kaktusbeeten in einer leuchtwarmen Ecke ihres Zimmers, beobachten, bis sie „erwachsen“ sind — meist nur zu Liliputformat! — Blüten treiben und wieder neue Aussaat-Ernte bringende Früchtel... Dass sie einen Einblick gewährt in diese Arbeitsstätte stiller, besinnlicher Feiertäglichkeit, dass sie es auch dem bislang Unkundigen gestattet, dem Züchter einmal über die Schulter zu schauen und staunend sich mitzufreuen ab dieser zum Leben erwachenden wachsenden stacheligen Winzigkeit, dass man auch die Erfolge sehen kann der Pfropfungen, der künstlich durch Messerschnitt erzeugten Veränderung — das ist ein Hauptverdienst der Kakteen-Schau, die bis zum nächsten Sonntag im Botanischen Garten die Arbeitsgruppe Berlin der Deutschen Kakteen-Gesellschaft E. V. veranstaltet. Ein Peitschenkaktee, dessen „Schmuck“ repräsentativ über eine Lampenschirmglocke lang herabhängt. Wie aus dem Pünktchen inmitten der Samenlappen der *Cereus* entsteht, wie allmählich eine Form sich herausbildet, von der die — später abfallenden — Lappen so gar nichts vermuten lassen... Und das alles lässt sich erzielen in Berliner Wohnungen, die meist sehr beengt und vor allem wenig Sonnenlicht haben!

Dankenswert — besonders der Laie wird es empfinden! — die Lehrschau, die die Verwaltung des Botanischen Gartens aufgebaut hat, die es ermöglicht, sich in der gattungreichen Familie der Kakteen zurechtzufinden! In der Haupthalle Prachexemplare aus gewerbmässigen Züchtereien: Euphorbien und viele andere Seltenheiten, die immer mehr dazu werden, da Mexiko und Argentinien sie unter Naturschutz gestellt und damit ihren Export unterbunden hat. Hier kann also nur der heimische Züchter Ersatz schaffen. Eine ganz besondere Rarität der *Pilocereus*, den erst vor Jahresfrist Pflanzenforscher in Mexiko entdeckt haben. Ein Wollschopf, aus dem grosse

gelbe, an der Spitze sich rotbraun tönende starke Stacheln herauswachsen. Mamillarien, deren weisser „Bubikopf“ kranzartig mit roten Früchteln bedeckt ist, Mamillarien zu dichten Polstern verwachsen. Verbindungen zu Gabeln, die wie Schlangen ausssehen. Bizarre Greifhüupter,



Bischöfsmützen, drei- bis fünfkantige; bei einer beginnt vom Scheitel aus die sechste Kante zu wachsen. *Cereus lanata* pristata; Eine Haarenkamm-Verbildung; unter 2000 Sämlingen ist vielleicht einmal einer zu finden, aus dem diese „Pristata“-Form sich bildet. Feigenkaktee: Grossblättrige und die grotesken Negerfinger; Igelkaktee, etwa 40jährige, die in Deutschland gezogen sind. Eine Agave, die vor dem Blühen (und damit vor ihrem Storbem!) steht. Etwas (nicht mehr) interessant ist der Blütschaft drei-einhalb Meter hoch ist der Blütschaft mitten aus der etwa 40 Zentimeter grossen Pflanze kerzengerade herausgeschossen. In ihrer Heimat übrigens erreicht die Agave die stattliche Höhe bis zu 12 Meter, während sie in unserem Klima auf höchstens einen Meter es in unsere Kultur bringt. Viel interessante Vertreter der Familie der Succulenten... Die „blühenden Steine“, die eben wie Steine aussehen und über die man achtes Hinwegschreiten würde, wenn das rotglühende Blüthen, das aus ihnen heraus wächst, nicht „Achtung!“ rief. „Ich bin ein lebendes Wesen, ein Wunderkind der Natur!“



„Blumen, Vögel, Fische“ Die Ausstellung in der Hasenheide

Eine Dreieinheit, die Ausstellung „Blumen, Vögel, Fische“, die bis zum 10. September die Deutsche Gartenbau-Gesellschaft, die Landesgruppe Preussen des Reichverbandes der Deutschen Vogellebhaber und der Gau I Mark Brandenburg des Verbandes Deutscher Vereine für Aquarium- und Terrarienfreunde veranstaltet. Drei Ausstellungen für sich, jede für sich wertvoll und aufschlussreich als Hauptgebiete, innerlich zusammengehörend und doch eine Einheit, aus denen der Grossstadtmensch die lebendige Natur zu sich hereinholt in seine der Natur so ferngerückte steinerne Wohnung! Wer die Säte der „Neuen Welt“ mit offenen Augen und Sinnen — wer reichlicher Freudenquell — jeden Tag auf — die Wohnogenenschaft ist mit Blumen, Vogel und Fisch! Blumen und Tiere wachsen dem Menschen ans Herz — und wenn das Tier auch eine Kröte, oder ein anderer Terrarium-

bewohner ist, vor denen so viele Foren Abscheu empfinden; die so viele Foren „hässlich“ scheitern! Auch diese Tiere sind Geschöpfe der grossen Natur — und der Mensch, der sich mit ihnen beschäftigt, sie aufmerksam beobachtet in ihren Lebensgewohnheiten, in ihrer Entwicklung, der wird wahrlich nicht dümmere, der tauscht nicht mit den Stumpfigewordenen, die nur auf der Bierbank, im Kientopp oder auf der Tanzdielen ihr blasschen „Leben leben!“ Besonders die Fische-Schau, in der Pflanze und Tier zusammengehören, zeigt, bis zu welcher hohen Masse gerade die Haltung von Aquarien und Terrarien anregt zu wissenschaftlichem Arbeit. Die Schilder, die Tier und Pflanze nach Namen und Art bezeichnen, erzählen es dort Name und Art bezeichnen. Seltene, zerliche sind die interessantesten Maulbrüter. In einem Aquarium schwimmen gesund und munter kleine Ostsee-Schollen. Ihr Besitzer hat es auf den Versuch ankommen lassen und sie in Süswasser gesetzt. Und der Versuch ist geglückt! In allen Farben schillern Exoten. Seltene, zerliche Miniaturen! Wer nennt alle ihre Namen?! In den Terrarien wohnen auf Wäusand und stein, unter tropischen Gewächsen, Smaragd-

edecken, Riesengürtelschweife, Spanische Inselfeiden. Interessant die seltsame Vogelspinne, die Riesenerdröte aus Dalmatien, in der Gefangenschaft gezüchtete Basiliken, schlupfreie Ringelmatteier.

Im Sal der Vogel alle Federträger, die durch Farbe oder Gesang dem Menschen lieb geworden sind. Kanarien und Nachtigall, Finken, Falken, die Familie der so kunstvoll in ihr Nest wirkenden Webrögel, Kakadus in ihrem phantastisch bunten Kleid, Sittiche in märchenhaftem Himmel und Kobaltblau. Und in all dieser Buntheit ein Spatz, den eine mitleidige Seele als Achtjährigen auflesen und zum Bauvogel hat avancieren lassen! Nicht zu vergessen sei die interessante Neststimmung und die Schau für Vogelschutz.

Und dann zu den Blumen, die im Hauptaal den Besucher repräsentativ empfangen! Alles was noch in verschwendlicher Fülle und Pracht blüht und duftet an der Wende zwischen Sommer und Herbst, ehe der Winter den Blüten schließt. Rosen in den zartesten Farben, Nelken, Alpenveilchen und der Dahlien Vielfarbigkeit und Vielfalt. Als Neuheit für 1931 wird eine Petunie gezeigt, die auf den Namen „Kakadu“ getauft ist. Schenswert die Kakteen-Landschaft und die mit Wasservögeln belebten Freianlagen und Steingärten...

Frischer Stallmist hat in der Baugrube nichts zu suchen, denn die lose eingebetteten Wurzel haben zu leicht keine Verwendung für Kraftnahrung. Kommen frische Wunden mit dem Düng in Berührung, so entsteht leicht Schimmelpilz und Fäulnis, und die Bäume wachsen schlecht an. Dann packen wir den Mist möglichst tief in den Untergrund, könnte man daraus Luft völlig abgeschlossen, verrotzt der Dünger und macht deshalb nur gut verrotteten, mit Gärtemple vermischt Kompost, und den Stalldünger kratzt man zuletzt oben auf die Baumscheibe.

Freerückung von Baumschälungen. Zur Ausrottung von kleinen schwarzen Käfern, die unter der Rinde von Bäumen wohnen und durch massenhaftes Auftreten die Bäume zum Absterben bringen, wendet man in Amerika als wirksamstes Verfahren neuerdings Bekämpfung mit Feuer an, wobei man freilich eine Gefahr für den Wald durch eine andere abstreift. Man bespritzt den Baum durch eine andere Feuerbräunung mit Petroleum und mit Kerolin oder einem anderen feuerlöslichen Öl, das bei Grunds.

Die Fütterung der Zucht- und Ente-Enten

Die Gefrassigkeit der Enten veranlasst den Entenhalter leicht, zu viel zu füttern. Eine knapp gefütterte Zuchtentenne legt aber schneller, wenn sie plötzlich gutes Futter bekommt, als eine zu fette, die erst durch Hungern dazu gebracht werden soll. Bei einer gut gefütterten Ente muss der Brustknochen deutlich fühlbar, die Brust aber schön vollfleischig sein. Nach Mass oder Gewicht anzugeben, wieviel eine gute Zuchtentenne zu ihrer täglichen Erhaltung braucht, ist schwer, denn nach Rassen und Haltungsbedingungen sind die Futterbedürfnisse verschieden. Im allgemeinen kann man sagen: morgens erhalten die Tiere soviel Weichtüter, dass der Kropf annähernd gefüllt erscheint. Abends verabreicht man grübeltes Schrot von Hafer, Mais, Gerste oder Weibers Schrot von Hafer, Mais, Gerste oder Weibers Schrot, wie die Tiere in 10 bis 15 Minuten aufnehmen, wenn man das Getreide auf den Boden streut. War die Morgenfütterung zu knapp, machen die Enten schon zeitig am Nachmittag durch heftiges Geschrei höchst nachdrücklich auf diesen Fehler aufmerksam, so dass man bald die nötige Futtermenge abzuschätzen weiss.

Die Ente frisst alles, selbst das noch, was alle anderen Haustiere ausser den Schweinen verschmähen. Sehr geeignet sind Küchenabfälle, Treber, Melasse, Kartoffeln, alle Getreidearten, in welcher Form immer, Eicheln, Kastanien in vorbereiteterem Zustande, überhaupt alles, was ein Enten- und Schweinemagen aufnehmen kann.

Züchter, die alles Futter kaufen müssen, stellen ein gutes Futter für Zuchtenten zusammen. Ein Teil Gerstenschrot, zwei Teilen Weizenkleie, einen Teil Karfenschrot und einem Teil Fischmehl. Ein sehr gutes Legufutter besteht aus drei Teilen Getreideschrot, zwei Teilen Kleie, zwei Teilen Helianthikollen, Kartoffel- schalen, Kollblättern und einem Teil Fischmehl, Garnelen oder Fischmehl. Letzteres ist im Verhältnis teurer als Fischmehl, aber zur Abwechslung gut.



Wiehe Spener-Frieda! Du hast Dich mir jetzt schwarz auf weiss geschickt und ich könnte nun, wie Goethe schon so freundlich rät, Dich ganz getrost nach Hause tragen. Aber weist Du: Weiss ich, ob sich der Scherenonkel nicht vielleicht schmeichlicher verschmitten hat und auch aus Deinem Kinderbild man nicht sehen kann, dass Du für Selber hast, blonde, hüfte oder schwarze und was sonst eben zu sex appeals gehört? Es ist schon besser, Du kuckst mir mal unverblüht in die Augen. Wir können dann ja die Sache bei Deiner

Zitronensuppe
Aus dem Saft von zwei Zitronen und der abgeriebene Schale einer derselben, 1 bis 2 Esslöffel Zucker, einem Stück Zimt, einer kleinen Prise Salz, kocht man mit einem halben Liter Wasser eine Suppe, die man mit einem geschlagenen Ei verquirt. Dann kocht man einen kleinen lockeren Eierkuchen und schneidet ihn in mundgerechten Stücken in die Suppe.

Kaffee grant
Der Kaffee muss sehr gut und ganz frisch gebrannt sein. Man mahlt ihn recht fein, brüht einen gehäuften Esslöffel voll mit einem halben Liter Wasser auf, filtriert, lässt abkühlen, säst ihn, giesst 1/2 Liter Sahne dazu, quirlt sie 1 bis 2 Eigelb ab und tut die Masse in die Tasse. Man süsst das Getreide nur alles geforen ist und serviert das Eis klumpig in Gläsern mit Schlagsaime.

Salat von Eierfrüchten (Kürbisart)
Die Eierfrüchte brätet man in einer Pfanne wie Bratpfel weich, schabt sie aus und vermischt die Masse mit einer feingeschnittenen Zwiebel, etwas geriebenem Ingwer, 1 bis 2 Pfefferchoten, Essig, Öl, Salz und Pfeffer.

Pommersche Graupen mit Backpflaumen
Die Graupen werden gebrüht, mit Butter durchgeröstet, ziemlich weich gekocht. Dann versetzt man sie mit Milch und etwas saurer Sahne, fügt Zucker, Zimt und abgeriebene Zitronenschale hinzu. Dann macht man mit Snek und zerschnittener Zwiebel eine Speckstippe, die man über die Graupen giesst. Dazu geschmorter Pflaumen.

Sosse von Pfefferschoten
Grosse Pfefferschoten werden entkernt, von den Rippen befreit und in Butter weicht-

röstet, dazu kommt Tomatensaft, etwas Butter, Salz, einige Gewürzkörner. Man macht mit etwas Maismehl sämig und verquirt mit guter Bouillon. Man kann auch nur reichlich Butter nehmen und das Mehl fortlassen. Man gibt sie zu Rind- und Schweinefleisch.

Heidelbeerkaltschale
Ein halbes Pfund Heidelbeeren lässt man mit 1/2 Liter Wasser, Zucker und Zitronenschale kochen und rührt sie durch ein Sieb. Sobald sie abgekühlt sind, giesst man 1/2 Liter Milch dazu, gibt Schneeklasse auf die Suppe und bestreut die Klösse mit Zucker und Zimt.

Johannisbeeromelette
Man streift 1/2 Pfund rote Johannisbeeren von den Stielen, und lässt sie mit Zucker bestreut stehen. Nun rührt man drei Eidotter nach und nach 1/2 Liter saure Sahne, 10 Gramm Weizenmehl und 10 Gramm Kartoffelmehl hinzu und den Schnee der drei Weiss darunter. In heissem Fett giesst man die Eiermasse und lässt sie im Rohr goldgelb backen. Hierauf bestreicht man sie mit den Johannisbeeren und röstet sie zusammen.

Apfelkartoffeln
Geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, halb soviel geschälte und enthäutete Äpfel kocht man weich, gibt Salz und Zucker, eventuell etwas Zitronensaft und einige Tropfen Schnittlauch, Petersilie und feingehackten Dill gibt man über den Fisch und lässt ihn mit etwas saurer Sahne kurze Zeit dinsten. Sollte die Sosse nicht gebunden sein, verquirt man sie mit etwas Mehl.

Seezungen mit Kräutersosse
Die gut vorbereiteten Seezungen kocht man nicht, sondern schneidet sie der Grösse nach in Stücke, brätet sie von beiden Seiten, mit Pfeffer und Salz bestreut und einigen Scheiben Zwiebeln in Butter, an. Fein geschnittene Schnittlauch, Petersilie und feingehackten Dill gibt man über den Fisch und lässt ihn mit etwas saurer Sahne kurze Zeit dinsten. Sollte die Sosse nicht gebunden sein, verquirt man sie mit etwas Mehl.

zu stehen, die ja dann mit aufessen können. Uebrigens, Dein Kognak ist nicht vor meine Augen gekommen. Sollte vielleicht Amadous? Er roch mir deutlich so selten anständig aus dem Munde. In Liebe Deu Gorgon Zola II.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michals, Berlin