

Die Landfrau

Illustr. Wochenschrift für die Guts- u. Landfrauenwelt

6. Jahrgang

2. Oktober 1920

Nr. 1

Erscheint wöchentlich. — Durch jede Postanstalt vierteljährlich 8.— Mk. und 15 Pfg. Bestellgeld. — Anzeigen 100 Pfg. die Einheitszeile oder deren Raum, Stellengesuche 15 Pfg. das Wort, in der Ueberschrift 40 Pfg. Wiederholungen oder größere Anzeigen Rabatt.

Alle den redaktionellen Teil betreffenden Zuschriften sind zu richten an die Schriftleitung „Die Landfrau“ Gotha, alle übrigen an den Verlag. Unverlangt eingehende Manuskripte werden nur honoriert, wenn die Honorarforderung mit der Einsendung geltend gemacht war. Rücksendung nicht verwendbarer Beiträge erfolgt nur bei mitgesandtem Rückporto. Aenderungen und Kürzungen bei allen Beiträgen vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages und voller Quellenangabe gestattet.

Manche sind nur unglücklich, weil ihre Forderungen an das Glück zu maßlos sind.
Joseph Kollweiler.

Zum Erntedankfest.

Enmitten sonnenfroher Herbsttage fällt das Erntedankfest. Eine wie hohe Bedeutung ihm zukommt, ist uns erst in der Kriegs- und Folgezeit bewusst geworden. Bis dahin glaubten die meisten Menschen, daß dieses Fest nur für den Landmann da war, und daß dieser allein seinem Gott zu Dank verpflichtet sei. Durch Englands fluchwürdige Blockade kam es allen Schichten zum Bewußtsein, welchen Wert eine gute oder auch nur mittelgute Ernte für unsere Volkernahrung bedeutete, und Hände, die sich seit Jahrzehnten nicht mehr zum Gebet zusammensanden, lernten es wieder, sich zu falten und Gott um eine gute Ernte zu bitten, um den quälenden Hunger stillen zu können.

Ob sie auch später das Danken nicht vergaßen?

Wie heißt doch die Stelle im neuen Testament, wo Christus zehn Aussäzige heilte und nur einer zurückkam, um ihm für seine Heilung zu danken? Sind nicht ihrer zehn rein geworden? Hat sich sonst keiner gefunden, der wieder umkehrte und gebe Gott die Ehre, denn dieser Fremdling?

Tun wir es nicht wie diese, sondern geben freudig und gern Gott die Ehre und den ihm gebührenden Dank, wenn er uns in diesem Jahre eine gute Ernte bescherte!!

Buntes Geschmeide schmückt den Weg, und blinkender Reif liegt auf der wellenden Flur, als wollte er noch einmal die herbstliche Natur zum Erntedankfest in ihrer ganzen Schönheit erstrahlen lassen. Alles ist von einem flimmernden Schein umwoben: klar und zaubrisch ist die Luft, als wäre noch nirgends des nahen Todes Spur zu erblicken.

Um ihrem Schöpfer zu danken, hat sich die Natur noch einmal in ihren vollen herbstlichen Schmuck geworfen. Marienfäden spinnen sich von Baum zu Baum, wirken als feine silberne Girlanden, die mit glitzernden Diamanten besetzt sind, und schweben als leichte feine Schleier durch die Luft.

Wie von Engels Schwingen getragen, schweben die Glockentöne über das freie, weite Feld und rufen auch den Entferntesten zum Dank auf.

Sind nicht ihrer zehn rein geworden? Sind wir nicht alle satt geworden, wenn es auch manchmal knapp war? Hart hat der Krieg unser wirtschaftliches Leben betroffen, und noch härter wurde es durch den Versailler Frieden und Frankreichs haßerfüllten Vernichtungswillen erschüttert. Manch blühendes Menschenleben wurde durch eine ungenügende Ernährung siech und elend; viele Kinder blieben in der Entwicklung zurück, die jetzt und in Zukunft ein ständiges Memento mori für Frankreich und seine Henkerknechte oder richtiger gesagt: für England und seinen Henkerknecht Frankreich bedeuten. Aber wir Ueberlebenden sollen Gott dennoch für das Wenige danken, das uns geblieben ist, denn seine Wege sind wunderbar und seine Mühlen malen langsam, aber unendlich fein! Das mögen auch England und Frankreich bedenken, wenn die Früchte ihres Handelns durch Gottes Mahlsteine zerquetscht werden!

Webende, wallende Herbstnebel, die allabendlich in dichten Schwaden aufsteigen, saugen aus den Feldpflanzen, aus Baum und Strauch die letzte Kraft, zehren ihnen am Mark und zeitigen ihr Entfärben. Aber noch einmal am Erntedankfest liegt die Sonne auf allen Wegen und auf allen Pflanzen. Es ist, als wenn das Ende der herbstlichen Schönheit noch weit ist; so lieblich ist der Tag, als ginge es einem neuen Lenz entgegen! Auf den späten Blumen spielen die Falter, und der bunte Totenschmuck der Bäume scheint wie ein neues Lenzgewand.

So wollen wir uns gleich der Natur auch innerlich verjüngen; trotz der nebelsternen und nebelgrauen Gegenwart

und Zukunft wollen wir den Glauben an eine starke Vorsehung, an eine bessere Zukunft und eine göttliche Gerechtigkeit nicht verlieren, wollen glauben, daß Gott sein deutsches Volk nicht ganz vergessen wird, sofern dieses ihn nicht vergift. Und hierzu gehört, daß wir ihn nicht nur in der Not anrufen, sondern ihm auch danken!!! Denn: Es ist ein köstlich Ding, dem Herrn danken und seinem Namen lobsingeln.

Ida Wegner.



Auß der Wirtschaft.

Bekämpfung der Geflügelwürmer.

Von Lotte Bender.

In den Fragekästen der verschiedensten landwirtschaftlichen, Frauen- und Geflügelsachzeitschriften findet man immer wieder Anfragen nach der Ursache dieser und jener Geflügelkrankheit, die immer sehr rätselhaft und verschleiert aussehen, die aber beim besten Willen aus der Entfernung ohne eingehende Kenntnis der örtlichen Lage und wirtschaftlichen Verhältnisse nicht beantwortet werden können. Trotz der weitestgehenden Auskünfte, die die Fragesteller geben, wird oft das Wichtigste, aus dem der Raterteiler die eigentliche Ursache erkennen könnte, verschwiegen; so tappt er im Dunkeln und kann seinen Rat nur auf Vermutungen aufbauen.

Ich möchte daher heute auf eine leider sehr verbreitete Geflügelkrankheit hinweisen, der viel zu wenig Beachtung geschenkt wird, und die in vielen, fast kann man sagen in den meisten Fällen, der Ausgangspunkt der Geflügelkrankheiten ist: die Eingeweidewürmer! Von diesen werden vorwiegend die Hühner, Tauben und Puten befallen. Enten und Gänse haben nicht in dem starken Maße unter diesen Parasiten zu leiden.

Durch die Eingeweidewürmer werden die Tiere in einem hohen Maße geschwächt, so daß sie im Fall einer Krankheit ihren Keimen keinen Widerstand entgegenzusetzen vermögen und elend zugrunde gehen müssen. Die Art der Schädigung hängt mit der Lebensweise der Würmer zusammen, die bei der Futteraufnahme von den Tieren in Form von Wurmeiern und Wurmbrot mit aufgenommen werden.

Wenn Geflügel von Würmern befallen ist, dann magert es trotz der größten Sauberkeit, bester Wartung, Fütterung und der regsten Freiluft ab. Die Augen blicken trübe, sind wässrig und blaß, und das Tier macht im allgemeinen einen wenig lebensfrohen Eindruck. Der abgehende Mist ist stark übelriechend und muß öfter auf abgehende Würmer untersucht werden. Dieses Krankheitsbild ist je nach dem Wurmbefall mehr oder weniger stark ausgeprägt. Es ist aber Pflicht eines jeden Geflügelhalters, sich von der Kotbeschaffenheit von Zeit zu Zeit zu überzeugen und auch sonst in kürzeren Zwischenzeiten wurmtreibende Mittel zu geben, um die Tiere gesund, widerstandsfähig und leistungsfähig zu erhalten.

Die Parasiten reizen die Darmschleimhäute, indem sie sich mit ihren Saugnapfen hier festsetzen; bei einer großen Zahl der Quälgeister kann die mechanische Belästigung eine sehr starke werden, so daß die Tiere außer einer großen Blutabgabe, die sie schwächt, ihre Gesundheit untergräbt und sie krank macht, auch sonst stark beunruhigt werden. Oft dringen die Parasiten auch in die Darmwandung selbst ein und verschlimmern hier den Zustand der kranken Tiere nicht nur ganz erheblich, sondern führen auch in vielen Fällen die sogenannte Taumelkrankheit herbei, die weiter nichts ist, als das bevorstehende Ende des gequälten Tieres.

Einerseits schwächen die Parasiten die Tiere durch eine starke Blutentziehung, und andererseits wird der Körper derselben durch die ausscheidenden Säfte der Parasiten verseucht und vergiftet. Die starke Verbreitung der Geflügelcholera, der Tuberkulose usw. ist m. E. in einem nicht geringen Maße durch die Würmer bedingt, denn die krankmachenden Bakterien der befallenen Tiere, die bei einer gesunden, unverletzten Darmschleimhaut den Darm schadlos passieren würden, verfeuchten bei einer verletzten Darmschleimhaut das Blut des kranken Tieres. Die Infektion greift so auch von innen um sich und beschleunigt den Tod des Tieres.

Als wurmtreibende Mittel haben sich alle bewährt, die viel Schwefel enthalten, denn dieses können die Darmparasiten nicht vertragen. Man hat es nun in der Hand, entweder von Zeit zu Zeit oder alltäglich kleinere Portionen Schwefel in das Weichfutter zu geben, oder seine Zuflucht zu Zwiebeln oder Knoblauch zu nehmen, die beide sehr schwefelhaltig sind. Diese Knollen werden mittels

einer Hackmaschine gut zerkleinert und dem Weichfutter möglichst fein untergemischt, so daß nicht auf einer Stelle alles liegt und auf einer anderen nichts zu finden ist. Wer selbst Landwirt oder auch nur Selbstversorger ist, kann gut soviel Zwiebeln anbauen, daß er für sein Geflügel genug hat. Haben sich nach wochenlangem Beobachtung des Kotes die Parasiten als abgezogen erwiesen, dann kann man wieder einige Zeit mit der Schwefelfütterung aussetzen und wendet diese erst wieder dann an, wenn man glaubt, Spuren der Würmer in dem Kot zu finden. Ganz aufhören darf diese Fürsorge für die Tiere nie. Wer Vertrauen zu den homöopathischen Mitteln hat, mag Sina und Sulfur in anhaltenden Gaben den Tieren eingeben, denn Sulfur ist bekanntlich Schwefel, und auch Sina hat eine wurmtreibende Wirkung. Außerdem stellt sich die homöopathische Anwendung am billigsten. Daß neben einer eingehenden Behandlung auch die größte Sauberkeit in Stall und Hof herrschen muß, versteht sich von selbst, denn im Schmutz gedeiht außer Ungeziefer nichts. — — —

Ueber das Rosten des Flachses.

Von Erbpächter M. Seidel.

Wie ein Klang aus ferner Jugendzeit muten alle Arbeiten, die



Das Aufstellen des gerösteten Flachses auf Pyramiden.

der neuerstandene Flachsbau mit sich bringt, an, und aus dem Gedächtnis tauchen die Bilder seiner Bearbeitung von ehemals wie liebvertraute heimliche Klänge auf. Nachdem der Flachsbau nicht durch Mähen, sondern durch Aufreißen mit der ganzen Wurzel geerntet ist, wird er bekanntlich geriffelt, wobei die Samenkugeln von dem Stengel getrennt werden. Diesem Riffeln folgt das Rosten, dem eine sehr hohe Beachtung geschenkt werden

muß, denn von seinem Ausfall hängt die Ausbeute an Spinnfäden und Leinen ab. Je nach Ausfall des Röstens wird der Röstflachs bezahlt, und zwar für die Ernte 1920 125—175 Mk. für den Doppelzentner. Für ungerösteten Flachsbau werden nur 70—90 Mk. bezahlt; das Rosten ist also eine Arbeit, die sich lohnt. Man sieht, es besteht ein erheblicher Preisunterschied, und jeder Flachsbauer, der sich der Arbeit des Röstens selbst unterzieht, hat es in der Hand, den höchsten Preis zu erzielen.

Man unterscheidet zwei Röstwege, soweit man den Flachsbau selbst röstet will: die sogenannte Kaltwasserröste, die mehr für warme Tage geeignet ist, und die Tausröste. Für die Tausröste sind die gegenwärtigen Septembertage voller Nebel und Niederschläge bestens geeignet, denn sie begünstigen in hohem Maße die Zerlegung der Flachsstengel, worauf es ja in der Hauptsache bei der Röste ankommt.

Der zu röstende Flachsbau wird nach dem Riffeln auf einer Getreideoppel, die nicht zu kurz gehalten sein darf, oder auf einer Viehweide dünn in Schwaden ausgebreitet, wobei man darauf achtet, daß immer zwischen zwei Schwaden ein schmaler Fußsteig bleibt, so daß man, falls sich ein Wenden der Schwaden nötig erweisen sollte, bequem zwischen diesen gehen kann, ohne Gefahr zu laufen, die Halme unnötig zu zertreten, wodurch ein Zerbrechen der inneren Gewebefaser herbeigeführt würde. Man rechnet pro Morgen 10—12 Zentner Röstflachs, wenn er nicht zu dick liegen soll. Man breitet den Flachsbau so dünn wie möglich aus, wodurch einerseits der Röstprozeß beschleunigt wird, wenn die nötige Feuchtigkeit vorhanden ist, und andererseits wächst durch die dünnliegenden Stengel das Gras durch und heftet diese an den Boden fest, so daß sie vom Winde nicht vertweht werden können. Die Tausröste währt je nach der herrschenden Feuchtigkeit 20—35 Tage, manchmal auch länger. Man muß hier sehr aufpassen, daß der Flachsbau nicht überreift wird, wodurch Schaden und Verlust entsteht.

Die Fasern müssen sich mit Leichtigkeit und vollständig von dem Holzstengel lösen, dann ist der gegebene Augenblick, in dem man die

Röste unterbrechen kann, gekommen. Wenn der Flachs überbröstet ist, zerreißen die einzelnen Fasern leicht und es entsteht viel Abfall. Solange die Fasern noch an den Holzteilen festhalten, ist die Röste noch unvollkommen. Wurde der Flachs so dünn ausgebreitet, daß man zwischen den einzelnen Halmen den Erdboden sieht, dann bedarf er nicht des Wendens. Wurde er aber zu dicht ausgelegt, dann muß er um die Mitte der Röstzeit gewendet werden, wobei die untere Seite nach oben zu liegen kommt.

Sobald die Röstung beendet ist, wird der Flachs in nicht zu dicke Garben gebunden, und diese in kleinen Stiegen locker aufgestellt, so daß die Luft gut durchstreichen kann, damit sie schnell trocknen. Sowie der Flachs vollständig trocken ist, wird er in die Scheune gefahren oder sogleich an die Abnahmestelle geliefert. Wer ihn selbst verarbeiten will, muß ihn später im Backofen trocknen und gleich darauf brechen. Hierauf komme ich ein andermal zu sprechen.

Außer der eben besprochenen Tauröste läßt sich noch die Kaltwasserröste durchführen, wofür aber warme Tage erforderlich sind. Das Rösten des Flachses ist, wenn ich recht unterrichtet bin, in öffentlichen Gewässern verboten, weil die sich im Wasser bildende Lauge den Fischen schädlich ist. Wem jedoch eigene Gräben oder ein kleiner Teich zur Verfügung steht, kann hier ungestört rösten. Die Kaltwasserröste erfordert eine Dauer von 8–10 Tagen, je nach der Temperatur des Wassers. Je wärmer das Wasser ist, um so schneller werden die Holzigen Halme des Flachses zerlegt, und um so schneller vollzieht sich die Röste. Bei der Wasserröste muß eine noch größere Sorgfalt wie bei der Tauröste walten. In den Tagen, wenn sie sich ihrem Ende nähert, ist es gut, zweimal am Tage nachzusehen, wie weit sie vorgeschritten ist, um ja nicht den richtigen Moment zu verpassen.

Die Zerlegung der Holzteile ruft eine Bildung von Kohlensäure und Stickstoff hervor und wirkt bei der Tauröste in vorzüglicher Weise düngend auf die Wiese ein; bei der Kaltwasserröste ruft diese Zerlegung eine vermehrte Pflanzenvegetation in den Teichen hervor, schadet aber, wie schon erwähnt, den Fischen.

Wem eigene Gewässer zur Verfügung stehen, die zur Wasserröste herangezogen werden sollen, der hat zu bedenken, daß nicht mehr wie ein Viertel der Wasserfläche belegt werden darf, wenn sie den Fischen nicht schaden soll.

Sobald durch wiederholte Untersuchungen das Ende des Röstprozesses festgestellt ist, wird der Flachs erst leicht auf Stoppeln oder Weideland zum Abtropfen und leichten Ubertrocknen gelegt, dann bindet man ihn in kleine, nicht zu feste Garben, stellt dieselben auf und läßt den Flachs gut austrocknen. In nassen Jahren empfiehlt es sich sehr, den Flachs, gleich dem Klee und Heu, auf Reubern zu trocknen, wodurch man sich vor großem Schaden bewahren kann.

Obstbaumteuernis und Veredlung.

Von Robus.

Der große Mangel an guter Baumschulware und der hohe Preis des Pflanzgutes läßt in weitesten Kreisen den Wunsch entstehen, das Pflanzgut selbst heranzuziehen. Im allgemeinen kann dazu nichts getan werden, weil ein guter, fehlerfreier, pflanzfertiger Stamm am ehesten in geschlossenem Stande des Baumschulquartiers heranwächst, also die Heranzucht von Tausenden gleichaltriger Baumgenossen voraussetzt. Wer teuer kauft, kommt immer noch billiger weg, als wenn er den Pflanzling billig selbst heranzieht und dann einen schlechten Pflanzling fest; womit nicht behauptet werden soll, daß die selbstherangezogenen Pflanzlinge durch die Bank minderwertig sein müssen.

Wer sich noch nicht mit der Heranzucht von Obstbäumen beschäftigt hat, sieht zumeist die Hauptschwierigkeit in der Veredlung. Bei dieser handelt es sich aber nur um eine Handfertigkeit, die sich jeder — Mann, Weib und Kind — aneignen kann. Außerdem haben unsere größeren Güter ja ihren Gärtner, der sich darauf versteht. Das ist es also nicht!

Die Schwierigkeit liegt vielmehr bei der Unterlagefrage. Als Unterlage bezeichnet der Gärtner das zu pflanzende Wildbäumchen. Von ihrer Eignung aber hängt die Güte und die Zukunft des Baumes als zukünftiger Fruchtträger und Erntebringer ab. Gerade aber hierbei gibt es viel Unkenntnis; und zwar nicht nur beim Liebhaber und obstbauenden Landwirt, sondern auch bei fast allen Gartengärtnern. Man darf diesen letzteren keinen Vorwurf machen. Es handelt sich hierbei um ein schwieriges Sondergebiet, das nur der langjährige Spezialist beherrscht. Um diejenigen Leser, welche ihre Obstbäume aus Gründen der Sparsamkeit selbst heranziehen möchten — und da wir gerade in der Okulationszeit stehen —, vor Mißgriffen zu bewahren, soll das Notwendige gesagt sein. Wie groß die allgemeine Unkenntnis hierüber ist, geht aus einer kürzlichen Anfrage hervor, ob man Obst auf Ahorn und Faulbaum veredeln könne; fast alljährlich erscheint auch zur Sauregurkenzeit in der Tagespresse die Alarmnachricht, daß es gelungen sei, durch Veredlung auf ein Eichenbäumchen eine schwarze Rose zu erzielen. Das ist blanke Unsinn; denn das Edelreiß wird nur von einem Baum (einer Unterlage) derselben oder doch einer sehr nahe verwandten botanischen Art angenommen und zu einem lebensfähigen, erntebringenden Baum entwickelt. So veredelt man also am besten die edlen Birnensorten auf Birne, Aepfel auf Aepfel, Ahorn auf Ahorn

derselben botanischen Art; oft gedeihen auch nahe verwandte Arten auf einander; so beispielsweise Birne auf Quitte und Weißdorn sowie umgekehrt, die edle Weinrebe auf der amerikanischen Rebenart (*Vitis Labrusca*), Pfirsich und Aprikose auf Pflaume, Stachel- und Johannisbeeren auf der goldgelbbühenden verwandten *Ribes aureum*, Tomaten auf Kartoffeln usw.; aber Rosen auf Eiche, Aepfel oder Birnen auf Faulbaum und Ahorn zu veredeln ist ein ebenso aussichtsloser Versuch wie Kreuzungsversuche von Papagei und Ente, Ziegenbock und Stute, Kuh und Igel.

Damit aber, daß diese oder jene Unterlage die Veredlung annimmt, also mit ihr verwächst, ist es noch lange nicht getan; denn die Annahme verbürgt keineswegs, daß nun auch das Edelreiß eine gesunde, große, langlebige Krone von regelmäßiger, guter Tragbarkeit ergibt. So wird beispielsweise, um ebenfalls auf eine größere Anfrage zurückzukommen, die Birne vom Weißdorn willig angenommen; aber die Früchte neigen zur Steinbildung, zur Einlagerung steinharter Körper im Fruchtfleisch, die jedermann sonst nur bei den Früchten von Holzbirnbäumen kennt. Pfirsich wird von der Myrabalane, einer Pflaumenart, vortrefflich angenommen, wächst sogar einige Jahre üppiger als auf jeder anderen Unterlage, geht dann aber schnell zurück, um endlich abzustorben. Es sind sogar einige Fälle bekannt, in denen Apfelsorten von Birnen und umgekehrt angenommen worden sind; aber sie sind durchweg bald eingegangen. Birne wächst auch auf Eberesche; aber einen dankbaren Träger gibt das nie. Allgemein gedeiht die Birne auf Quitte veredelt gut; viele Sorten aber versagen auf dieser Unterlage regelmäßig, andere bewähren sich auf ihr nur in allerbesten Böden.

So ist denn die Unterlagefrage ein sehr schwieriges Sondergebiet, aus welchem das nachfolgende als das für die Praxis wichtigste herausgegriffen werden soll.

Der Apfelbaum gedeiht nur auf Apfelbaum. Unsere Edel-sorten sind aus 3, vielleicht auch 5 botanischen Arten hervorgegangen. In der Hauptsache sind sie aber Kreuzungsergebnisse des Zwergapfelgehölzes (*Pirus pumila*), des glattblättrigen (*P. sylvestris*) und des pflaumenblättrigen Apfelbaumes (*P. prunifolia*). Die Wildapfelbäume, die man wohl in unseren Mischwäldern findet, sind nur unedle Bastarde dieser drei, wie unsere Feinforten edle Bastarde derselben sind. Wenn wir in der Schule lernen, der Apfelbaum sei eine botanische Art mit dem lateinischen Namen *Pirus communis*, so lügt man uns etwas vor, um die Sache zu vereinfachen.

Dieses kleine botanische Privatissimum war notwendig, um die Erörterungen über die Unterlagen verständlich zu machen. Das Strauchapfelgehölz ist von zwerbigem Wuchs, die beiden anderen — Bäume; die Bastardierung hat den Edelsorten Baumcharakter verliehen; die Herkunft, welche ihnen Strauchapfelblutanteil gab, sichert aber, daß alle Edelsorten auch auf dieser Apfelart gut gedeihen. Das ist wichtig, weil alle Zwergapfelbaumunterlagen — Splittapfel (*Doucin*) und Paradiesapfel (Johannisstamm) — Formen des *Pirus pumila* sind, während die Unterlagen für die großen Formen durch Vermehrung (durch Ausaat) geeigneter Edelsorten, die wegen ihres Baumcharakters stärker treiben und der Edelkrone der Zukunft starken Wuchs und Massenentwicklung sichern, gewonnen werden.

Deshalb werden gewöhnlich Hoch- und Halbstämme, wie man sie an Landstraßen, für Wiesen, Weiden, Koppeln, Felder, Raine usw. braucht, auf Sämlinge irgend einer Edelsorte veredelt, wohingegen man die Zwergformen für den Garten und die Hauswände auf Splitt- und Paradiesapfel pflöpft. Und zwar besteht zwischen beiden hinsichtlich der Wüchsigkeit noch der Unterschied eines viel schwächeren Wuchses des Johannisstammes gegenüber dem des Splittapfels. Deshalb benutzt man den Apfelsämling einer Edelsorte für die Feldformen, Splittapfel für die Zwergbäume mit größerer Entwicklung (etwa Pyramide, Buschbaum, Spaliere für große Flächen usw.), den Paradiesapfel für solche kleinster Entwicklung (Schnurbäume, kleinste Spaliere, Formen für den Aleingarten usw.).

Die besten Sämlingsunterlagen erhält man von üppig und gesund sich entwickelnden Sorten, wie etwa Charlamowsky, Danziger Kantapfel, Baumanns ReINETTE, Vandsberger ReINETTE, Prinzenapfel, Bestammer Kardinal, Pfirsichroter Sommerapfel, Virginitischer Rosenapfel, Schöner von Voskog, um Sorten zu nennen, die so allgemein verbreitet sind, daß Standbäume davon auf fast jedem Gut vorkommen. Es könnte jemand versucht sein zu fragen, warum denn überhaupt noch veredelt wird, wenn doch schon die Saat einer Edelsorte entnommen ist. Die Antwort lautet: Weil die Samenfortpflanzung die Sortenechtheit nicht gewährleistet. Der aus der Saat hervorgehende Nachwuchs ist gegenüber der Muttersorte ganz oder teilweise minderwertig. Die Veredlung, und auch die übrigen ungeschlechtlichen Arten der Vermehrung besorgen dagegen eine unbedingt sortenechte Fortpflanzung; dieses nicht nur dem Aeußeren und dem Geschmack der Frucht entsprechend, sondern auch entsprechend der Individualität des Baumes mit allen individuellen Mängeln und Tugenden nicht nur der Sorte, sondern vornehmlich auch des einzelnen Baumes, woraus sich die entscheidende Wichtigkeit der Wahl nur bestbeeigenschafteter Bäume als Edelreißlieferanten ergibt.

Außerdem ist die Veredlung nicht ohne Einfluß auf den Verkehr der Nährsäfte im Baum und dadurch auf den Fröheintritt und den Grad der Fruchtbarkeit. Während die Heranzucht der Sämlingsunterlagen ohne Schwierigkeiten ist, weil das Saatgut überall im eigenen Garten gewonnen wird, hat die der Unterlagen

von Splitt- und Paradiesunterlagen Schwierigkeiten, weil die Mutterpflanzen fehlen. Häufiglich ist das Saatgut auch kaum, weil diese Apfelsart sich ungeschlechtlich (durch Samen, Stecklinge usw.) vermehren läßt, und weil diese Vermehrungsart bequemer und schneller zum Ziele führt, auch so allgemein vermehrt wird. Deshalb gibt es samenerzeugende ältere Pflanzen nur ganz wenige. Wer keine Muttersträucher zur Absenkervermehrung hat, muß also die Unterlagepflanzen kaufen, und bei der großen Knappheit dieser im Frieden von Frankreich in großer Menge eingeführten Unterlagen ist das schon dem Berufsgärtner mit seinen alten Verbindungen nicht leicht, für den Liebhaber und Landwirt sehr schwer. Und teuer sind sie auch. Verfasser hat schon im Herbst 1919 für 100 Stück 180 Mk. bezahlt. Das einzelne Unterlagebäumchen wird heute mit allem Drum und Dran mindestens 6—8 Mk. kosten.

(Schluß folgt.)

Kleine Mitteilungen.

Feindliche Blumen. Ein Blumenfachmann will entdeckt haben, daß bestimmte Arten von Blumen, wenn sie in derselben Vase miteinander vereinigt werden, sich nicht vertragen und gegenseitig schädigen. So sollen z. B. irgendwelche geschnittene Blumen sich nicht lange frisch halten, wenn sie mit Reseda zusammengebracht werden. Ebenso hat man bemerkt, daß Mohnblumen sich gegen andere Blumen „feindlich“ verhalten und auf Gefährten in derselben Vase einen schädigenden Einfluß ausüben. Sie sind aber nicht nur die Ursache dafür, daß die anderen Blumen rasch welken, sondern sie verblässen auch ihrerseits sehr schnell. Auch Wicken sind Blumen, die man stets nur allein in einer Vase verwenden soll. Sind sie mit anderen Kindern Floras zu einem Strauß vereint, so bewirken sie, daß die anderen Blüten rasch verwelken, und sie selbst halten sich ebenfalls nur kurze Zeit in frischem Zustand. Verschiedene Arten von Rosen vertragen sich nicht untereinander. So hat man herausbekommen, daß gelbe Teerosen, die mit roten Rosen in dieselbe Vase gestellt wurden, bereits nach wenigen Stunden verwelkt waren. Hielt man die Teerosen allein, dann befanden sie sich noch nach Tagen in vortrefflicher Verfassung. Man sollte daher stets darauf achten, daß man nicht „feindliche“ Blumen zusammenbringt. (Mein Sonntagsblatt, Neutitschein.)

Kaltes Tränkewasser. Kaltes Tränkewasser wird für die Tiere leicht gefährlich, weil dadurch die inneren Teile des Körpers und das Blut plötzlich abgekühlt wird. Besonders nachteilig ist solches

Wasser, wenn es reichlich aufgenommen wird, und der Magen leer und der Körper sehr erhitzt ist. Schnee- und Tautwasser darf unter keinen Umständen als Tränkewasser verwendet werden. Nach dem Tränken der Tiere mit zu kaltem Wasser stellt sich in der Regel Frösteln, Schüttelfrost, Haarsträuben und Unbehaglichkeit ein. Diese Erscheinungen verschwinden nicht selten nach einiger Zeit wieder, ohne nachteilige Folgen zu hinterlassen. Manchmal folgen auch Erkältungskrankheiten nach, wie Leibschmerzen, Kolik, Stieberweh, Durchfall, Husten und Lungenentzündung. Man hat auch schon beobachtet, daß infolge zu kalten Tränkens Milzbrand ausgebrochen ist und trüchtige Tiere verworfen haben. Sehr vorsichtig muß man beim Tränken der Arbeitspferde sein. Um kaltes Wasser etwas zu erwärmen, wird empfohlen, dasselbe einige Zeit der Sonne und der Luft auszusetzen. Weiter wird der Vorschlag gemacht, es mit den Armen fleißig umzurühren und hierbei, wenn tunlichst, etwas Mehl oder Schrot zuzusetzen. Am empfehlenswertesten wird es sein, das kalte Wasser mit warmem zu vermischen. Will man das gierige Saufen verhindern, so lege man Heu über das Wasser, es kann dann nur langsam aufgenommen werden. Dasselbe wird erreicht, wenn man anfangs nur einige Schlücke und dann in Absätzen saufen läßt. Vor dem Tränken biete man dem Tiere etwas trockenes Futter, am besten Heu an, und erst, wenn sie etwas gefressen haben, stille man ihnen den Durst vollständig. Man tränke die Tiere nicht bei erhitztem Körper und bewege sie nachher bald wieder.

(Der Bdw., Wn.)

Um im Frühjahr zeitig Salat ernten zu können, sät man den Samen gewöhnlich Ende August auf ein Beet und setzt die fertigen Pflanzen im September oder Anfang Oktober in Furchen. Haben wir nun gutes Herbstwetter, so wurzeln die Pflanzen noch gut an und kommen auch gut durch den Winter, wenn letzterer nicht schnee-arm ist. Ist es aber umgekehrt, dann wintert meistens der größte Teil der Pflanzen aus. — Ein befreundeter Gartenbesitzer erzählte mir nun, daß er den Samen Anfang September gleich in die Furchen säe und zwar immer 3 bis 4 Samen beisammen in derselben Entfernung, wie es sonst üblich sei zu pflanzen. Nach und nach werden die Pflanzen vereinzelt. Auf diese Art überwintern die Pflanzen ausgezeichnet, weil sie durch das Versetzen beim Einwurzeln nicht gestört werden. Denn je tiefer und fester eine Pflanze im Erdboden eingewurzelt ist, umso besser übersteht sie die Kälte. Diese Mitteilung dürfte für solche Leser willkommen sein, die jetzt noch Salat für den nächstjährigen Frühjahrsbedarf säen dürfen.

(Erfurter Führer.)

Aus Küche und Haus.

(Nachdruck, auch auszugswelse, verboten.)

Zweckmäßige Behandlung der Wäsche.

In der guten, alten Zeit, als die Löhne der Hausangestellten und Waschfrauen sehr niedrig standen, Seifen, Soda und Feuerung erstklassig und dennoch sehr billig waren, wurde die Wäsche meistens 2—3 mal mit der Hand gewaschen, bevor sie in den Kessel kam. Ob dies eine Schonung der Wäsche bedeutete, wie man damals annahm, möchte ich bezweifeln. Man denke sich die mehr oder minder schmutzigen Bündchen an den Herrenhemden, die Halsfragen und die am meisten mitgenommenen Stellen der Hemdärmel unter der Achsel, wenn diese Stellen so lange zwischen den Händen gerieben werden müssen, bis sie sauber sind, ob da das Gewebe nicht sehr angegriffen wird?

Wäsche, die nur mit der Hand gewaschen wird, kann nie so heiß behandelt werden, wie es vom Standpunkt der Hygiene erforderlich ist. Je heißer die Wäsche behandelt werden kann, je schneller geht ihre Reinigung vor sich — umsomehr spart man am Tagelohn usw. und um so sauberer wird sie.

Allmählich wurde dies auch erkannt und Waschmaschinen der verschiedensten Systeme tauchten auf dem Markt auf, die alle mehr oder minder gut waren, sofern sie sachgemäß behandelt wurden.

Mit Kriegssausbruch nahmen aber ständig Seife, Soda und Reinigungsmittel ab, wodurch die Hausfrauen in nicht geringe Nöte gebracht wurden. Alle Ersatzmittel, die mit und ohne Erlaubnis der Kriegswirtschaftsämter in den Handel kamen, waren mehr oder minder scharf und schädigten die Gewebe in einem ganz erheblichen Maße. Wenn sich die Schäden auch nicht sofort sichtlich nach der ersten oder zweiten Wäsche zeigten, so hatte der Verschleiß dennoch mit der ersten Anwendung eingesetzt, denn bald machte sich eine gewisse Rauheit des Gewebes bemerkbar, der hier und da kleine Löcher folgten, bei der Anwendung der sogenannten selbsttätigen Mittel. Einmal habe ich diese mit sehr viel Reklame angebotenen Mittel auch versucht, sie aber dann als ganz unvertwendbar verworfen.

Ich habe in der ganzen Kriegs- und Folgezeit meine Wäsche auf folgende Weise gewaschen und werde es nie wieder anders einrichten. Vom Standpunkt der Menschenkraft, Feuerungs- und Reinigungsmittelsparnis ist dies der gangbarste Weg, ganz zu schweigen von der hohen Schonung, die die Wäsche durch diese Behandlung erfährt. Am Tage vor dem eigentlichen Waschtage werden große Fässer mit Wasser gefüllt. Wenn es durch günstige Dampfanlagen wie Spiritusbrennerei oder Stärkfabrik möglich ist, das Wasser zu erwärmen, erhöht sich seine lösende Fähigkeit. Wer dies

nicht kann, mag es kalt als Einweichwasser verwenden. Doch gilt dies nur für die Sommermonate. Während der eifigen Wintermonate muß es auf alle Fälle angewärmt werden. Regen- oder Flußwasser ist weicher als Brunnenwasser und hat daher eine viel größere Lösungsfähigkeit. Wenn es daher zugänglich ist, der sollte es im weitesten Maße zur Wäsche heranziehen. Wer es nicht kann, muß es durch einen Zusatz von Soda oder S-Dauge neutralisieren, also seine Härte vernichten.

Jahrelange Erfahrungen haben mich dahin belehrt, daß die Anwendung der S-Dauge sich nicht nur billiger als Soda bei allen Reinigungsarbeiten in Haus und Küche, sondern auch bei der Wäsche stellt. Sie ist hier auch vielmehr am Platze als die Soda, die wohl auch jedes harte Wasser weich zu machen vermag, bei einer starken Anwendung aber immer dem Gewebe einen gelben Schimmer verleiht. Zudem hat die Soda heute einen Preis, der in gar keinem Verhältnis zu ihrer Leistung steht. Die S-Dauge ist zwar auch etwas teurer als in der Kriegszeit geworden, stellt sich aber immer noch viel billiger als Soda und gestattet eine ganz andere und vielseitigere Verwendung wie Soda.

In dieses vorerwähnte Einweichwasser kommt nun soviel von der vorschriftsmäßig gelösten S-Dauge, bis das Wasser weich ist. Unter weich darf man nicht etwa „glatt“ verstehen. Denn wenn ein Wasser „glatt“ ist, hat es zuviel Zusätze bekommen und ist zu scharf. Wieviel S-Dauge man zusetzen muß, vermag ich nicht anzugeben, das richtet sich ganz nach der Härte des Wassers. Es ist genug hinzugesetzt, wenn Seife in solchem Wasser leicht schäumt. In dieses Wasser wird die sortierte Wäsche Stück für Stück eingeweicht. Besonders schmutzige Stellen reibt man mit Seife ein wenig an, bevor man sie in das Wasser steckt. Unbedingt nötig ist es aber auch nicht, das kann man auch später tun, wenn man die Stücke entweder in die Waschmaschine oder in den Kessel bringt.

Es versteht sich von selbst, daß Weißwäsche allein eingeweicht wird. Dasselbe gilt von der Tisch- und Bettwäsche. Küchen- und Stallwäsche muß auch allein eingeweicht werden, d. h. Küchenwäsche in ein Faß und Stallwäsche in ein anderes Faß. Das Einweichwasser muß reichlich über der Wäsche stehen und diese darf nicht so fest im Faß liegen, daß das Wasser nicht genügend Saugkraft ausüben kann.

Am nächsten Morgen wird die Wäsche aus diesem Wasser gewunden, wobei man sie gut durcharbeitet, damit sich soviel Schmutz wie möglich zu lösen vermag. Man wird erstaunt über die Lösungsfähigkeit der S-Dauge sein, denn ganz trübe bis tief schmutzig ist das Wasser, je nach Art der eingeweichten Wäsche. Der weitere

Entwicklungsgang der Wäsche richtet sich ganz nach den vorhandenen Waschvorrichtungen. Ist man im Besitz einer elektrischen oder anderen Dampfwaschmaschine, dann kommt soviel Wäsche in die Trommel, als diese zu fassen vermag, jedoch nicht soviel, daß diese zu fest liegt und der Dampf nicht zwischen sie dringen kann. Wie ich schon eingangs erwähnte: Schmutzige Wäsche kann nicht heiß genug gewaschen werden. Je heißer man wäscht, je sauberer wird sie, je schneller geht die Arbeit und um so vollständiger werden alle Krankheitskeime, die durch die menschlichen Hautausscheidungen frei werden, abgetötet.

Auf die in die Trommel lose geschichtete Wäsche gießt man nun soviel mit S-Dauge zurecht gemachtes Wasser, daß dieses reichlich überfließt. Mit einem feinen Gemüsehobel oder Küchenmesser schneidet man etwas Kernseife und setzt diese dem Wasser zu oder nimmt an ihrer Stelle auch etwas Schmierseife. Viel braucht es nicht zu sein. Denn S-Dauge richtig angewendet, vermag zwar allein die Wäsche zu reinigen, aber da Seifenschaum die löbliche Eigenschaft hat, den gelösten Schmutz aufzunehmen und die Wäscherin das Wasser gern schäumen sieht, kann man ihr ja den Gefallen tun und ein wenig hinzugeben; viel ist nicht nötig, da durch die Anwendung der S-Dauge die Schaumkraft der Seife sehr erhöht wird. Wieviel Seife nötig ist, muß sich jede Hausfrau selbst ausprobieren. Ist man, wie schon gesagt, im Besitz einer Dampfwaschmaschine, dann stellt man nach Zugabe von Wasser, S-Dauge und Seife den Dampf an und wäscht die angegebene Zeit, die meistens zwischen 15—25 Minuten liegen wird. Nach dieser Zeit wird die Wäsche aus der Maschine genommen und auf etwaige schmutzige Stellen nachgesehen und durchgerieben. Hatte man vorher diese Stellen mit Seife gut eingerieben, erübrigt sich diese Arbeit und habe ich, da mir eine elektrische Waschmaschine zur Verfügung steht, das schmutzige Wasser nur ablaufen lassen, während die Wäsche in der Maschine blieb. Das schmutzige Wasser wurde aufgefangen und in ihm bunte Küchen- und Stallwäsche eingeweicht. Nachdem das Wasser abgelassen war, ließ ich gleich frisches, reines Wasser auf die Wäsche in der Trommel laufen, das wieder erhitzt wurde, worauf ich die Trommel erneut in Bewegung setzte, so daß die Wäsche gut 5 bis 8 Minuten tüchtig durchgearbeitet wurde. Dies wurde solange wiederholt, bis das letzte Wasser klar abließ. Dann kam die Wäsche in das Blau- und Stärkewasser, das ihr als letztes in der Trommel zugefügt wurde, worauf ich diese erneut in Tätigkeit setzte, und erst dann kam die Wäsche in die kupferne Schleuder, wo sie ganz trocken gedreht wurde. Wenn eine solche Einrichtung, die heute sehr viel Geld kostet, nicht zur Verfügung steht, man aber dafür eine andere Dampfmaschine hat, dann ist der Werdegang der Wäsche derselbe, wenn auch in einem etwas kleineren Maße.

Wer aber keine Dampfmaschine hat, der muß zum Waschkessel greifen und da ist der Weg folgender: Die eingeweichte Wäsche wird am nächsten Morgen in dem Weichwasser gut durchgearbeitet und lose in den Kessel mit dem fertig gemachten S-Dauge-Wasser geschüttet. Auch in dieses Wasser gibt man etwas geschichtete Kernseife oder etwas Schmierseife und legt unter den Kessel ein kleines Feuer, so daß sich sein Inhalt ganz allmählich erhitzen kann. Durch dieses langsame Ziehen löst sich der Schmutz unter der Mitwirkung der starken lösenden Kraft der S-Dauge vollständig. Auch hier müssen sehr schmutzige Stellen vorher ein wenig mit Seife angerieben werden. Bei einem kleinen Feuer läßt man die Wäsche ganz langsam $\frac{1}{2}$ —1 Stunde kochen, wobei sie öfter umgerührt werden muß, so daß die oberen Stücke nach unten kommen, um hier der reinigenden heißen Dauge besser ausgesetzt zu sein. Am besten und wirksamsten verfährt man, wenn man die Wäsche des Abends in den Kessel bringt, damit sie die ganze Nacht hindurch langsam ziehen kann.

Nach dieser Zeit kommt die Wäsche entweder in eine Waschmaschine und wird hier 15—20 Minuten tüchtig durchgearbeitet, oder man wäscht Stück für Stück mit der Hand durch, wobei man besondere Sorgfalt den schmutzigen Stellen, wie dem Bündchen am Hals und Ärmel der Herrenhemden usw. widmet. Dieses Durchwaschen geht meistens sehr schnell vor sich, weil der Kochprozeß im Verein mit der S-Dauge die Arbeit bereits für uns getan hat.

In dieses verbrauchte Seifenwasser wird, wie schon erwähnt, Küchen- oder Stallwäsche eingeweicht. Die abgekochte weiße Wäsche wird sogleich fertig gemacht. Der Nachwäsche folgt sofort der Spülprozeß, zu dem das erste Mal unter allen Umständen heißes Wasser genommen werden muß, wenn man klare Wäsche haben will. Die Leibwäsche ist beispielsweise mit dem menschlichen Schweiß durchsetzt, der durch den Koch- und Waschprozeß wohl reiflos gelöst, aber noch nicht vollständig ausgeschieden ist. Spült man aber die Wäsche sogleich kalt, dann schlagen sich die Fettheile in den Gewebefasern nieder, bleiben hier sitzen und lassen die Wäsche schmutzig erscheinen.

Dieser Punkt verdient bei der Wäsche eine ganz besondere Berücksichtigung.

Die Wäsche muß so oft gespült werden, bis das letzte Wasser klar bleibt. Erst dann wird sie gespült, gestärkt und sogleich aufgehängt. Wer da glaubt, seine Wäsche chloren zu müssen, was sich öfters nötig macht, wenn es sich um die Wäsche von Kranken handelt, die leicht gelb wird, und wem die Rasenbleiche zu viel Ar-

beit macht, der hat zu bedenken, daß er zur Chlorantwendung immer zu eichem Wasser verwenden muß, denn in einem harten Wasser versagt die bleichende Wirkung des Chlors vollständig. (Siehe auch den Artikel „Chlorkalk bei der Wäschebehandlung“ in Nr. 46. — Schriftl.) Alle übrige Wäsche wird genau so behandelt. Nur dürfen farbige Stücke, von denen man ein Ausgehen der Farbe zu befürchten hat, nicht zusammen in den Kessel gesteckt werden. Alle Stücke, die als waschecht gelten, wie Küchenhandtücher mit bunten Streifen und bunte Leutebettbezüge, können unbedenklich gekocht werden.

Auch bei den bunten Stücken gilt dasselbe über den Spülprozeß, was für die weiße Wäsche angegeben ist: das erste und zweite Mal warm spülen!

Wem bei der heutigen Seifenteuerung darum zu tun ist, daß nicht zuviel von diesem kostbaren Gut verloren geht, der muß sich um das Zurechtmachen des Waschwassers selbst kümmern und darf nur soviel Seife den Wäscherinnen in den Händen lassen, als sie unbedingt zum Einreiben der schmutzigen Stellen benötigen. Bei sachgemäßer Anwendung der S-Dauge wird man mit 1— $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kernseife zu einer 4—6 Wochen-Wäsche für 10—12 Personen gut auskommen können.

Wer im Besitz einer Rasenfläche ist, sollte das Auslegen der nassen Wäsche nicht scheuen, um sie hier durch Einwirkung des Lichtes zu bleichen. Daß die Wäsche ständig naß gehalten werden muß, ist bekannt. Je nach der Intensität des Lichtes dauert der Bleichprozeß 2—3 Tage. Hierauf folgt ein wiederholtes tüchtiges Nachspülen, das Blauen und Stärken.

Nicht unerwähnt will ich lassen, daß wir in der Schale des rohen Eies ein vorzügliches Bleichmittel besitzen. Die Schale wird mehr oder minder zerkleinert, mit der Wäsche zusammen aufgesetzt, und man ist überrascht und erstaunt zugleich, wie klar und blütenweiß durch ihre Einwirkung die Wäsche wurde. Der Kalkgehalt der Schale führe diese Wirkung herbei.

Man hüte sich vor allen reklamehaft angebotenen selbsttätigen Waschmitteln, die alle mehr oder minder scharf sind und das Gewebe höchst ungünstig beeinflussen.

Die Schädlichkeit solcher Mittel läßt sich nicht nach wenigen Anwendungen feststellen, sondern tritt erst später in die Erscheinung, wenn es bereits zu spät und das Gewebe zerfressen ist.

Ilse Rodewald.

Die Nutzung der Heckenrose.

Die vielseitige Verwertung der Heckenrose ist noch viel zu wenig bekannt. Hier und da werden die Hagebutten zu Suppen in der Küche verwendet, und das ist dann auch alles. Ich lasse einige der vielen Verwendungsarten in der Küche und ihre weitere Anwendung folgen, damit auch sie uns im vollsten Maße dienlich sein kann.

Hagebuttensuppe: Zu einer Suppe für 8 Personen nimmt man ungefähr 200—250 g getrocknete Hagebutten, wässert sie einige Stunden, schüttet sie dann in 1 l heißes Wasser, fügt 2 bis 3 Zwiebäcke oder etwas harte Semmel, oder auch Grieß, Zitronenschale und ganzen Zimt hinzu und läßt sie gut zugedeckt 2 Stunden langsam kochen, rührt sie dann durch ein Sieb, fügt Zucker nach Geschmack und $\frac{1}{2}$ l Weißwein hinzu, rührt die Suppe mit einigen Eigelb ab und richtet sie über geröstetem Weißbrot an.

Hagebuttentorte. 250 g Hagebutten kocht man in soviel Wein, daß sie gerade bedeckt sind, und vermischt sie mit 80 g Mandeln oder Mohn, Bucheckern oder auch Pflaumenkernen, fügt weiter 30 g Orangenschalen, etwas geriebene Zitronenschale, Zimt Kardamom und 175 g Zucker hinzu und rührt alles glatt und gut durcheinander. Die Masse muß steif sein. Dann macht man von Blätterteig einen Boden mit Rand, streicht die Masse darauf, legt einen Deckel von Blätterteig darüber, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Torte bei rascher Hitze.

Frisches Hagebuttenkompott. Die frischen Hagebutten werden von den Stielen und der Blüte befreit, aufgeschnitten und von den Kernen gereinigt, dann kocht man sie halb in Wein und Wasser und dem nötigen Zucker weich, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft genügend ein, den man dann über die Früchte gießt.

Hagebutten in Zucker eingemacht. Möglichst große, rote und reife, aber nicht weiche Hagebutten werden von Stiel und Blüte befreit und mit einem spitzen Hölzchen oder einer Federpose die Kerne entfernt. Dann wäscht man sie gründlich, wirft sie in kochendes Wasser und läßt sie halb gar kochen, kühlt sie in frischem Wasser ab und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Dann kocht man auf je 500 g Hagebutten 500 g Zucker in $\frac{1}{4}$ l Wasser, schäumt ihn gut ab und schüttet den Zucker heiß über die Früchte, siedet ihn am folgenden Tag dicker ein, läßt die Hagebutten einmal darin aufkochen, siedet ihn am dritten Tage noch einmal ein, gießt ihn heiß über die Früchte und wiederholt dies am vierten Tage noch einmal, wobei man den Saft von zwei Zitronen hinzusetzt, die Hagebutten zum letzten Mal darin aufkochen läßt, in Eisäfer füllt, den dick eingekochten Zucker übergießt, gut verbindet und aufhebt.

Hagebutten in Essig. Man bereitet die Hagebutten wie bereits gesagt vor und kocht sie in einer Essiglösung, die aus $\frac{3}{4}$ l Essig und 500 g Zucker, 8 g Zimt und 10 g Gewürznelken besteht, gar,

hebt sie heraus und füllt sie in Gläser. Den Essig läßt man dick einkochen und füllt ihn dann erst auf. Die Gläser werden in bekannter Weise zugebunden.

Hagebuttenmarmelade. Die gut vorbereiteten und gesäuberten Hagebutten bringt man in kochendes Wasser und läßt sie garkochen, hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, kocht auf jede 500 g durchgetriebenes Mus 375 g Zucker, vermischt beides zusammen, gibt darin etwas kleingewiegten, eingemachten Ingwer und kocht es bei mäßigem Feuer zu einer möglichst festen Marmelade ein.

Ferner dient die Heckenrose vielfach medizinischen Zwecken. Ein Aufguß von Blütenblättern stillt Durchfall, wirkt heilend bei Sungenleiden, Bluthusten und Erkältungskrankheiten. Ein Aufguß der Hagebutten wirkt heilend bei Erkrankungen der Nieren und Harnorganen. Aus ihnen wird auch das bekannte Rosenöl und der Rosenhonig gewonnen. Getrocknet und pulverisiert liefern die Blätter ein sehr geschätztes Wundstreupulver.

Wenn man die von Stiel und Blüte befreite Hagebutte wäscht und weich kocht, was viele Stunden erfordert, dann erspart man das Entkernen. Am schönsten werden die Hagebutten, wenn man sie in der Kochfliste oder in der Orube kocht. Hier besteht das Kochen in einem sehr langsamen Ziehen, und das löst scheinbar das Hagebuttenfleisch am nachhaltigsten auf. Wenn die Hagebutten richtig weich gekocht sind, dann ist das Durchrühren eine Kleinigkeit und steht in gar keinem Verhältnis zum Entkernen. Das Mus kann man später genau so vielseitig wie die halbierten Früchte verwerten. Nur wenn man sie zum Garnieren von Torten und süßen Speisen verwenden will, muß man zum Entkernen schreiten.

Die übrig gebliebenen Kerne und Schalen werden mit kaltem Wasser abgespült, das man durch ein Sieb ablaufen läßt. Diese Flüssigkeit verwendet man genau wie den Rückstand von anderen Obstarten zur Obstsuppe, indem man sie mit Kartoffelmehl bindet und mit Zucker oder Rübensaft, ein wenig Nelken und einem Stückchen Zimt abschmeckt.

Die Kerne selbst werden noch einmal gewaschen und dann zum Trocknen ausgelegt. Nachdem sie jede Feuchtigkeit an die Luft abgegeben haben, werden sie durch ein gröberes Drahtsieb gerührt, so daß sie durch dieses in eine untergestellte Schüssel oder auf ein untergelegtes Tuch oder Papier fallen, während die leeren Schalen, die zu nichts mehr denn zum Verbrennen nütze sind, im Sieb zurückbleiben.

Die Kerne liefern noch einen vorzüglichen Tee, der nicht nur als abendliches Getränk in Betracht kommt, sondern auch wohlthätig auf die Nieren einwirkt. Man rechnet auf 1 l Wasser 2 Eßlöffel voll dieser Kerne, fügt eine Nelke und ein kleines Stückchen Zimt hinzu, läßt alles aufkochen und wenige Minuten ziehen. Man trinkt den Tee mit und ohne Zucker, ganz wie man es gewöhnt ist.
Margot Steinherr.

Vielseitige Verwertung des Schlehdorns.

Der Schlehdorn dient mancherlei Zwecken, die nicht allgemein bekannt sein dürften, und weil wir in der jetzigen Zeit alles sehr viel mehr als früher ausnutzen müssen, um erst wieder ein wenig aus dem gegenwärtigen Elend herauszukommen, möchte ich hier einige seiner Verwendungsarten bekannt geben, damit die Allgemeinheit mehr Nutzen von ihm zieht.

Sein Holz wird zu zierlichen und sehr haltbaren Spazier- und Schirmstöcken verarbeitet; ein Grund, es nicht, wie es meistens geschieht, als Backholz seiner sperrigen Aeste wegen zu verbrennen, sondern es in den Handel zu bringen. Es wirkt so einen größeren Nutzen ab.

Die Rinde und Wurzeln enthalten einen Extrakt und Gerbstoff, der in der Heilkunde als Fiebermittel empfohlen und auch angewendet wird. Also auch sie dürfen nicht verworfen werden. Mit einem konzentrierten Abjud aus der Rinde kann man Hölzer und Stoffe aller Art rot färben.

Ein Tee, aus den Blüten des Strauches hergestellt, wirkt sehr blutreinigend; vorwiegend gegen Sommerprossen, Leberflecke und Kinderausschläge, sowie Hautunreinigkeiten aller Art. Man sammelt sie in der Blütezeit und hebt sie getrocknet für die Wintermonate auf. Sie haben einen feinen Bittermandelgeruch und können auch im frischen Zustande in Milch ausgekocht werden, um dieser zu Suppen- oder sonstigen Zwecken das feine Aroma zu verleihen.

Der Strauch wird für die Gradierwerke der Salzsalinen verwendet, und wer einmal in Bad Kösen war oder ein anderes Salzwerk besuchte, konnte sich hiervon überzeugen. Ueber dieses Strauchwerk rieselt das salzige Wasser und verleiht der Luft einen hohen Salzgehalt, die, von Patienten eingeatmet, Heilung von allerlei Leiden bringt.

Schlehenfrüchte, nachdem sie ein wenig Frost erhalten haben, in Rum eingemacht, ergeben ein gutes Heilmittel für Blasen- und Harnleidende. Mit einem konzentrierten Auszuge der Beeren kann man Hölzer und Stoffe aller Art schwarz färben.

Geringe Mengen getrocknet, schmecken zwischen Backobst sehr pikant.

Schlehenlikör ist etwas für Feinschmecker; man stellt ihn auf folgende Weise her: 1 l Schlehen, von denen zunächst das Fleisch

entfernt und die Steine aufgeklopft werden, füllt man samt Fleisch und Kerne in eine weithalsige Flasche, füllt 1 l 90% Spiritus auf und läßt unter öfterem Umschütteln 3 Wochen an der Sonne oder warmer Herdstelle digerieren. Dann kocht man in 1—1½ l Wasser 2 Pfd. Zucker auf und gibt den durch Filtrierpapier oder feines Siebtuch gewonnenen Extrakt hinzu. Nach einigen Tagen der Mischung ist er trinkfähig.

Aber auch zu einem sehr wohl-schmeckenden, dem Rotwein stark ähnelndem Wein läßt sich die Schlehenfrucht verarbeiten, und verfährt man hierbei wie folgt: Die gesammelten und von den Stielen befreiten Beeren werden wiederholt gewaschen, damit alle Staubteile, die etwa auf ihnen haften, entfernt werden. Dann schüttet man sie in ein größeres Gefäß, am besten ist ein größerer Steintopf oder ein emailliertes Gefäß, das aber noch keine schadhafte Stellen aufweisen darf, wodurch die Farbe stark leiden würde. Man rechnet auf 1 l Beeren 1 l Wasser und läßt alles einen ganzen Tag stehen. Dann füllt man das Wasser ab, kocht es auf und gießt es kochend über die Beeren. So verfährt man 4 Tage lang hintereinander und kocht am letzten Tag auf 1 l Saft ½ Pfd. Zucker mit auf. Nun füllt man den Saft in ein passendes Faß und läßt ihn in bekannter Weise abgären. Nachdem dies erfolgte, wird er noch einmal auf ein sauberes Faß gefüllt und bleibt bis zum Frühjahr liegen. Dann erst füllt man ihn auf Flaschen, läßt auch diese eine Zeitlang ruhen und hat dann einen Rotwein von edelstem Geschmack. Mit zunehmendem Alter gewinnt er, wie die meisten Weinsorten, an Aroma und Wohlgeschmack.

Gertrud Weert.

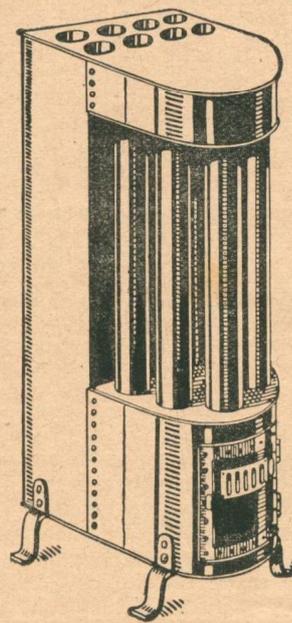
Ein neuer Brikettofen.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß wir mit dem wenigen uns zur Verfügung stehenden Heizungs-material sehr verschwenderisch umgehen. Ungewollt allerdings, denn bei der üblichen Bauart unserer Ofen wird die erzeugte Wärme bei weitem nicht ausgenutzt.

Die Abgase, deren Wärme 250 bis 350° und mehr betragen, gehen ungenutzt in den Schornstein.

Um die Heizkraft der Briketts voll auszunutzen, soweit dies eben technisch möglich ist, haben wir in dem neuen Brikettofen mit eingebauten Wärmekammern ein treffliches Mittel. Dieser Ofen wird mit 2—3 Braunkohlen, Torfbriketts, auch Grudekoks ist verwendbar, geheizt. Drei Briketts genügen zur Erwärmung von Räumen bis zu 120 cbm. Man kann den Ofen auch als Vorofen von einem Kachelofen verwenden.

Die Abgase müssen hierbei zuerst durch die Wärmekammern ziehen, bevor sie in den Schornstein gelangen. Hierdurch erhält man sich die wertvolle, hohe Wärme für das Zimmer, und nur die notwendigen Abgase gehen ab, um den Zug im Schornstein zu erhalten. Der hohe Nusseneffekt wird durch die Anzahl der Röhren erreicht, welche in der Wärmekammer senkrecht angeordnet sind. Diese Röhre sind oben und unten offen, die heißen Gase durchziehen die Wärmekammern und umspülen hierbei



Ein neuer Brikettofen.

die Röhre. Die in den Röhren befindliche Luft wird hierdurch erwärmt und steigt in den Röhren in die Höhe. Sie nimmt auf diesem Wege immer mehr Wärme von den Röhren auf und zieht endlich völlig erhitzt mit großer Geschwindigkeit in den Raum ab, während kalte Luft vom Fußboden nachgesaugt wird.

Bei gewöhnlichen Ofen wird die Oberfläche zwar heiß, die erwärmte Luft streicht aber nur langsam an der Außenseite empor, da sie an der Oberfläche förmlich klebt. Ausführung und Form des neuen Ofens sind sehr geschmackvoll. Hauswirtschafts-Maschinen-Gesellschaft m. b. H., Berlin NW. 87, Alt-Moabit 73.

Wochenspeisezettel.

Sonntag. Naluppe, Ente in Wirsing mit gebratenen Kartoffeln, Torten von Zweischen.

Montag. Gestowte Kartoffeln mit Fleischreste, Obst.

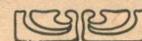
Dienstag. Pellkartoffeln mit Salzgurken und Hering.

Mittwoch. Kartoffeln mit Äpfeln und Haschee von Fleischresten, Bohnensalat.

Donnerstag. Schleimsuppe, Jägerfohl mit Bratwurst, geschmorte Pflaumen.

Freitag. Bieruppe, Königsberger Klops, Kartoffeln, Apfelmus.

Sonnabend. Selleriesuppe, Gemüsesalat, Bratkartoffeln, Obst.



Vom Umgang mit Büchern.

Ein Kapitel für Bücherfreunde.

Sage mir, was du liest, und ich will dir sagen, wer du bist! So könnte man ein altes Wort umändern. Aber es ist nicht die Lektüre allein, die den Menschen als Persönlichkeit stempelt, sondern auch die Art, wie er mit den Büchern umgeht. Die Achtung vor dem Buch, das ist's, was so vielen fehlt! Wer ein Buch mit Gesehohren versieht, es der Gefahr aussetzt, Fettflecken zu bekommen, es an allen möglichen passenden und unpassenden Orten liegen läßt, dem ist die Erkenntnis noch nicht aufgegangen, daß Bücher unsere besten und treuesten Freunde sind, wenn wir es verstehen, sie als solche zu behandeln, Achtung vor ihnen zu haben . . . !

Wie man mit Büchern umgehen soll, darüber sei hier einiges gesagt. Zunächst das Neupere des Buchs! Das Idealste scheint mir, jedes Buch gebastet zu kaufen und es dann, je nach Neigung und Geschmack, in ein passendes Gewand zu stecken. J. V. wissenschaftliche Bücher in ernste, einfache Einbände, vielleicht die eines besonderen Fachs in besondere Farbe, damit sie leicht kenntlich sind. Für schöne Literatur aber wählt man aus der reichen Auswahl von Leinenbänden, Halbfranz, Leder, auch Seide oder anderen schönen Stoffen. Dazu gehört nur ein guter Buchbinder und . . . ein wohlgefüllter Geldsack! Wer den nicht hat, der muß sich eben mit den vorrätigen Kadeneinbänden begnügen, die ja gottlob in den letzten Jahrzehnten immer besser geworden sind! Nun gibt es leider viele Leute, die nicht begreifen, daß man sich vielleicht für teures Geld den „Faust“ kauft (in Leder oder Pergament, mit edlen Typen gedruckt), den man für weniger Geld schon bei Reclam bekommen kann. Ihnen erwidere man, daß man ja den Rheinwein am liebsten aus Römern oder feinen Kelchen trinkt, und nicht aus Wassergläsern. Auch der Geist eines Buches begehrt eine vornehme Fassung und je lieber mir ein Werk ist, desto mehr freue ich mich, es in geschmackvollem Gewand um mich zu haben! Johannes Trojan sagte einmal, ein gutes Buch müsse zwei gute Eigenschaften haben: es solle stehen bleiben, wie man es hinstellt, und genau so liegen bleiben, wie man es aufgeschlagen hinlegt! Fehlen diese beiden, wird man sich manchesmal ärgern müssen!

Ein schönes Büchergestell oder ein Bücherschrank gehören in jedes Haus. In diese mag man seine Freunde einordnen, entweder nach den Stoffen oder nach der Häufigkeit des Gebrauchs, vielleicht auch alphabetisch nach den Autoren. Natürlich aber nicht nach der Größe!!! Der richtige Bücherfreund muß zum mindesten seine Dieblinge auch im Dunkeln finden können! Der Name des Besitzers gehört in jedes Buch. Wer kein wirklich gutes Exlibris hat, der schreibe ihn hinein oder drucke ihn mit einem ganz kleinen Namensstempel ein. In Exlibris wird unglaublich viel gesündigt; der einfache Namenszug wirkt noch immer vornehmer, als eines der sinnlosen Bücherzeichen geschmackloser Buch-Zeichner! — Ein einziger Blick in einen solchen Bücherschrank und man kann im Herzen des Besitzers lesen! Hier offenbart sich ein gut Teil Persönlichkeit und Kultur!

Welche Bücher soll man lesen!? Eine Gewissensfrage, die kaum zu beantworten ist! Man hat schon versucht, Listen aufzustellen, in denen die fünfzig oder hundert Bücher genannt sind, die man lesen muß! Das ist Unsinn und ganz zu verwerfen, wenn sogar noch dabei versucht wurde, allerlei Tendenzen religiöser oder politischer Art hineinzu schmuggeln! Es gibt für jede Stunde und jede

Stimmung ein Buch, das gerade wie geschaffen dafür scheint, in dieser oder jener Lebenslage uns Freude, Trost und Erhebung zu bringen, und das in andern Zeiten vielleicht kühler und unpersönlicher wirkt. Wie man seine Freunde sich selbst aussucht und sich von niemand dabei beraten läßt, so muß man seine Bücher sich auch selbst auswählen und nur der Jugend mag man beratend zur Seite stehen. Leider kommt der Mann, der beim Einrichten einer Wohnung die Bücher nach der Stückzahl oder dem Gewicht kauft, nicht nur in den Wisblättern vor.

Wie viele schaffen sich nicht auf Grund einer Zeitungsanzeige „die Klassiker“ oder eine „moderne Hausbibliothek“ oder die „Erzähler der Neuzeit“ in Vausch und Vogen an. Man soll nicht lesen, was die Mode vorschreibt, nur damit man sich nicht in einer Gesellschaft der Beschämung auszuweisen braucht, man habe „das Neueste“ noch nicht durchgeschmökert. Im Lauf der Jahre wird man durch fleißiges Lesen sich eine wohlausgewählte Schar treuer Freunde unter den Büchern gewinnen. Bei den Klassikern aber lese man erst die Meister selbst und dann ihre Biographien. Es gibt leider Menschen genug, die vor lauter Literaturgeschichten niemals zu den Dichtern selbst vordringen!

Aber man kann sich bei bescheidenem Einkommen doch nicht jedes Buch kaufen, das einem gefällt? Doch, das kann man! Muß man sich nicht auch die Zigarren kaufen, die einem schmecken? Das Billett zu dem Theaterstück, das man sehen möchte? Schämt man sich nicht, von Bekannten eine Krawatte oder ein Paar Handschuhe zu leihen? Nur bei Büchern sollen diese Anstandsregeln nicht gelten! Die gehen von Hand zu Hand, wie herrenloses Gut! Ich mache es mir zum Grundsatz, niemals ein Buch an jemand zu leihen, der mehr Geld wie ich hat und es sich kaufen könnte. Man tut damit nicht nur Autor und Verleger einen Gefallen, sondern auch sich selbst! Ein Buch, das mir gefällt und das ich mir zu dauerndem Kameraden gewinnen will, muß ich immer um mich haben können und werde es nicht in fremde Hände geben, bei denen man nicht weiß, wie es wieder zurückkommt! (Höchstens Jüngeren oder Minderbemittelten gegenüber macht man eine Ausnahme!)

Das führt zum Thema „Leihbibliothek“! In ihrer Verurteilung ist man sich wohl einig, die vorzüglich wirkenden Volksbibliotheken ausgenommen. Vom Standpunkt der Hygiene und Aesthetik verwirft man sie mit Recht! Und nur ein Umstand spricht zu ihren Gunsten: sie führt nämlich häufig zum Bücherkauf! Mancher hat schon Bücher aus einer Leihbibliothek gelesen, die ihm so gut gefallen, daß er sie sich anschaffte. Um ein Buch vor dem Ankauf kennen zu lernen, dazu ist die Leihbibliothek immerhin ganz gut.

Bücher sind Freunde! Oft unsere besten und einzigen! Sie verlassen uns auch in Tagen der Not nicht. „Alles Tröstende ist Kunst!“ sagt Nietzsche so schön. Tröster in ernstesten Stunden, Kameraden in frohen Tagen, das sollen uns unsere Bücher werden! Dann sind sie auch wirklich „Lebensbücher“, die uns auf Schritt und Tritt begleiten und dem Menschen gleichen, der in stetem Umgang immer neue schöne Seiten zeigt und an innerem Wert gewinnt. Was große Geister über den Umgang mit Büchern sagten, sollen die folgenden Aussprüche zeigen!*

Dr. phil. S. P. Pfeiffer (Darmstadt).

*) Aus dem sehr lesenswerten Heftchen „Von Büchern und Menschen“ (Kurt Vieweg's Verlag in Leipzig) entnommen.

Zur Geschichte des deutschen Dorfes.

Die Geschichte des deutschen Dorfes führt uns weit in jene Jahrhunderte zurück, wo das urwüchsiges Germanentum gerade die ersten grundlegenden Kulturarbeiten in den rauhen deutschen Sauen begann. Feste Siedlungsformen treten uns bei den Germanen frühzeitig entgegen, wenngleich das Leben vereinzelt nomadenhafte Züge aufweist. Cäsar, als Kenner des westlichen Germaniens, berichtet über die Einwohner: „Niemand hat eine abgegrenzte Feldmark oder eigene Grundstücke, sondern die Obrigkeiten und Vorstände weisen jährlich den Stämmen und Verwandtschaften, die sich zusammenhalten, Felder, soviel wie sie es immer gut finden, an und lassen sie im folgenden Jahre anderswo hingehen. Für die Zweckmäßigkeit dieses Verfahrens geben sie als Grund an: Es solle durch Vorliebe für bleibende Wohnstätten der Hang zum Kriege nicht in die Lust am Feldbau ausarten, man solle nicht bequeme Einrichtungen gegen Hitze und Kälte beim Bauen machen.“ Fast so Cäsar die Germanen im wesentlichen als ein Nomadenvolk auf, so kam es jedoch bald aus dem allgemeinen Bodenbesitz zur Entwicklung des Grundeigentums, das die Voraussetzung

für die Siedelung bildete. Von Tacitus haben wir die zuverlässige Kunde, daß trotz mancher gegenteiligen Ueberlieferung bei den Germanen dennoch auch die feste Siedelung und zwar das sogenannte Hausendorf anzutreffen ist. Das deutsche Dorf nahm seinen Ursprung aus der Familie; in zerstreuten Hütten auf trockenem Boden wurde das Dorf etwas weitsichtig angelegt, ganz im Gegensatz zu dem Slaven, der vorzugsweise ein Sumpfbewohner war. Unter den Formen der deutschen Siedelung können wir unterscheiden Einzelhöfe, Hausendörfer, Reihendörfer, Straßendörfer, Rundlingsdörfer, Weiler und Veenkolonien. Wohl in den meisten Fällen ist der Charakter eines Dorfes durch die Flureinteilung bestimmt worden; nach ihr entwickelte sich die Anlage des Dorfes.

Was den Einzelhof anbelangt, der wegen seiner bequemen örtlichen Lage zur Flur am meisten die intensive Bodenbearbeitung erleichterte, so kann man als das Hauptgebiet den Nordwesten Deutschlands bezeichnen. Westfalen, Oldenburg, die nördliche Rheinprovinz dürfen in Deutschland als die vorherrschenden Gebiete für den Einzelhof gelten. Aber auch die Niederlande, der Norden Belgiens und ein Teil des Nordostens

Frankreichs dürfen dafür in Anspruch genommen werden. Die von dem Agrarforscher Meizen aufgestellte Behauptung, der Einzelhof sei keltischen Ursprungs, ist jedenfalls dokumentarisch überzeugend nicht zu beweisen. Die Wissenschaft hat sich denn auch von dieser Auffassung inzwischen vollständig abgewandt. Typisch für den Einzelhof ist seine Abgrenzung durch Hecken, Gräben oder kleine Wälle, wobei oft im Interesse des Verkehrs über die Wälle oder Gräben zur Schaffung von Fußwegen einfache Fußstege hergestellt wurden. Ein weiteres Merkmal des Einzelhofes ist meist die Führung eines besonderen Namens, der sich vorherrschend von dem Besitzer herleitet und diesen Jahrhunderte überlebt. Selbstverständlich ist der Einzelhof in jedem Gebiet als Einzelercheinung anzutreffen. Besonders in schwer zugänglichen Gebirgsgegenden wird der Einzelhof oft anzutreffen sein. Wie in der Gegenwart, so wird auch in der Zukunft der Einzelhof eine Bedeutung erhalten, da er in zahlreichen örtlichen Verhältnissen die allein mögliche Siedlungsform ist.

Zu den weitverbreitetsten Dorfformen gehört das sogenannte Hausendorf, das im wesentlichen aus einer Mehrzahl von Einzelhöfen besteht, die planlos umeinander gruppiert erscheinen. Die Annahme, daß das Hausendorf aus dem Einzeldorf entstanden ist, hat viel Wahrscheinlichkeit für sich, ohne daß man dies als alleinige Deutung betrachten kann. Als fast geschlossene Gebiete des Hausendorfes sind zu nennen: Osthannover, Braunschweig, Hessen, südliches Westfalen, Rheinland, Teile von Schleswig-Holstein und einzelne süddeutsche und österreichische Gebiete. Ganz nach dem Vorbilde des Einzelhofes finden wir Hausendörfer, die mit einem Zaun, Etter genannt, zum Schutze umgeben sind. Dies hat in einzelnen Dörfern Süddeutschlands dazu geführt, daß man eine Art Festungsschutz mit Toren, Mauern und Gräben schuf. Wohl stets ist mit dem Hausendorf die Aufstellung der Flur in Gewanne verbunden. Das Urbild eines Hausendorfes ist das Dorf Maden in Hessen, in der Nähe von Fritzlar. Man glaubt annehmen zu dürfen, daß schon Tacitus dieses Dorf in seinen Annalen erwähnt. Das Dorf Maden umfaßt 16 Hufen. Die Allmende oder das Gemeindegelände zeigt eine dreieckige Gestalt mit zum Teil gerundeten, zum Teil gezackten Seiten. In der Mitte liegen regellos die Höfe, die sich um die Kirche scharen. Das Gemeindegelände ist in 40 verschiedene Gewanne zerlegt. Jedes Gewann ist für die 16 Hufner wieder in 16 Teile geteilt, so daß sich eine starke Zerrissenheit der Flur, aber andererseits auch ein charakteristisches Bild von einem Gewanndorf ergibt. Die Allmende, meist aus weniger gutem Boden bestehend, ist frühzeitig aufgeteilt worden. Mit Hilfe des Gemengendorfes faßten die Germanen auch in Süddeutschland festen Fuß, da durch die dorfmäßige Verbindung der Geschlechter eine politische Einheit geschaffen wurde, die machtvoll und stark genug war, bei feindlichen Angriffen den Fortbestand der Siedlung zu sichern. Mit dem Aufkommen der Grundherrschaft, mit dem Erstehen des Grundherrn, sei er nun fürstlicher oder geistlicher Herkunft, bildete sich eine neue Dorfform, die man als das Reihendorf bezeichnet.

Das Bestehen des Reihendorfes zeigt gegenüber dem Hausendorf insofern Abweichungen, als die Landesgewalt oder der Grundherr zur planmäßigen Besiedlung schritt. Meist dürfte es sich um Odland gehandelt haben, daß in regelrechten Landstreifen aufgeteilt wurde. Man schuf so Königswald oder Hagenhufen von je 60 Morgen Größe. Als es zur Besiedlung der Marschen an der Nordsee kam, entstanden auch sogenannte Deich- oder Marschenhufen. Beim Reihendorf ziehen sich die Gehöfte in langer straßenartiger Reihe um einen Platz, in der Regel den Anger. Manchmal umschließen die Gehöfte den Platz auch in doppelter Reihe. Oftmals gab auch der Teich Anlaß zu der gekennzeichneten baulichen Anordnung. Vorherrschend wurde das Reihendorf in feuchten Niederungsgegenden angewandt. Das Reihendorf wurde der Ausgangspunkt für das sogenannte „Straßendorf“, eine Dorfform, die wohl mit die weiteste Verbreitung gefunden hat und die dem deutschen Nationalgeist wohl am besten zusagte. Das Straßendorf hat heute weit über Deutschlands Grenzen Geltung erhalten. Für die Kolonisation des deutschen Ostens ist das Straßendorf von grundlegender Bedeutung geworden. Die bauliche Anordnung des Straßendorfes ist durch den Namen selbst gekennzeichnet. Das Ackerland erfuhr hierbei eine Aufteilung in lange Streifen, wodurch die Bewirtschaftung sehr erleichtert, auch der Flurzwang meist entbehrlich wurde. In den letzten Jahrhunderten sind diese Vorteile allerdings zum

Teil durch Erbgang aufgehoben worden. Eine andere scharf ausgeprägte Dorfform ist das sogenannte Runddorf, das überall da anzutreffen ist, wo einst slavische Stämme ihren Sitz hatten. In diesem Sinne ist zu nennen: Ostholstein, Pommern, Mecklenburg, Schlesien, Sachsen und Brandenburg. Dagegen ist das Runddorf nicht heimisch in jenen Gebieten, die gegenwärtig mehr oder weniger einen starken slavischen Einschlag der Bevölkerung aufweisen, wie Posen, West- und Ostpreußen. Kennzeichnende Merkmale des Runddorfes sind, daß die Döbel der Wohnhäuser stets nach dem rund angelegten Dorfsanger gerichtet sind. Es entsteht so ein baulich ziemlich engverknüpfter Ring mit in der Regel nur einem Ausgang, der in früherer Zeit bei Angriffen auf das Dorf ohne Schwierigkeit geschlossen werden konnte. Die Flur wurde in segmentartig angelegte Felder zerteilt, wobei die Gehöfte auf die schmalsten Stellen gesetzt wurden. Man glaubt in dieser baulichen Anordnung einen slavischen Typus erkennen zu müssen, obwohl dies als bedingungslos zutreffend nicht anzuerkennen ist, denn auch in Skandinavien sind alte Runddörfer nachweisbar, obwohl dort niemals Slaven ansässig waren. Einen noch stärkeren Widerspruch kann man aber in der Tatsache erblicken, daß gerade in Polen, einem rein slavischen Land, das Runddorf nicht heimisch ist. Vielfach kann man beobachten, daß einzelne Runddörfer in ihrer Entwicklung zu einer viereckigen Form kamen oder auch zum eigentlichen Straßendorf übergegangen sind. Der Osten unseres Landes ist reich an solchen Beispielen.

Eine in fast allen Gebieten anzutreffende Siedlungsform ist der Weiler, über dessen Ursprung keine volle Klarheit herrscht. Wenn auch ein großer Teil der Weiler unzweifelhaft germanischen Ursprungs ist, so muß doch ein Teil der Weiler anderen Volksstämmen zugeschrieben werden. Eine Vermutung, daß wir in den Weilern Reste einer römischen Farm- und Gutswirtschaft vor uns haben, hat viel Wahrscheinlichkeit für sich. Mit dieser Auffassung würde sich auch die Tatsache decken, daß der Weiler vorherrschend in Gebieten anzutreffen ist, die ehemals den Einflüssen der alten römischen Kultur ausgesetzt waren. In diesem Sinne ist zu nennen das Rheingebiet Badens, des Elsaß, sowie Lothringens und der Pfalz. In Waldgebirgen ist der Weiler nicht selten und glaubt man dies damit zu erklären, daß die fruchtbaren Niederungsgebiete bereits besiedelt waren, wodurch der neue Ansiedler in das Gebirge gezwungen wurde. Im Anfang umfaßte der Weiler nur einen Hof, der sich vermutlich durch Erbgang später teilte. Der Weiler ist meist von blockartigen Ländereien eingeschlossen, die oft in das Gebiet der nahen Gewannsdörfer übergreifen. Bei einigen alten wendischen Dörfern in der Umgegend von Dresden und Weissen finden wir solche weilerartige Felder. Ueber die wirklichen Ursachen der Blockeinteilung der Felder sind wir nicht unterrichtet. Vermutlich wurde die Einteilung durch die Pflugarbeit bestimmt, andererseits kann hier auch eine Anordnung des Grundherrn vorliegen. Zum Schluß ist noch die sogenannte Veenkolonie zu erwähnen, deren Entstehen in die Mitte des 18. Jahrhunderts fällt. Als man die Moore Nordwestdeutschlands kulturfähig machte, kam es zur Entwicklung dieser jüngsten Siedlungsform, der Veenkolonie. Die Kultur des Moores wurde in der Regel durch die Anlage eines kilometerlangen Kanals eingeleitet, der zur Entwässerung diente und von dem gerade, rechtwinklig angelegte Seitenkanäle ausgingen. Diese Seitenkanäle bildeten gleichsam die Grenzen der einzelnen Bauerngüter. Diese Siedlungsform zeigt übrigens große Ähnlichkeit mit dem alten Reihendorf oder Waldhufenendorf, wobei die größere Entfernung der einzelnen Bauerngüter den Hauptunterschied bildet. Durch die langen Wasserstraßen erhält das Landschaftsbild ein eigenartiges Gepräge. Bemerkenswert sei, daß bei den vom preussischen Staate im slavischen Osten vorgenommenen Ansiedlungen durchweg das Straßendorf zu Grunde gelegt wird. Diese Siedlungsform dürfte auch nach der praktischen Seite hin seinen Auffassungen unserer Zeit am meisten entsprechen; auch verdient das Straßendorf insofern diese Bevorzugung, als es auch einer gewissen künstlerischen Betätigung freien Spielraum gewährt.

Manches deutsche Dorfbild hat nun in den letzten anderthalbhundert Jahren eine nicht unwesentliche Wandlung durch die sogenannte Separation oder Flurvereinigung (Verkoppelung) erfahren. Wurde hiervon auch in erster Linie die Flur selbst betroffen, so konnte andererseits eine starke Beeinflussung des Dorfes nicht ausbleiben. Erbschaft und Kauf hatten die Flur vielfach so zerrissen, daß eine rationelle Bewirtschaftung teilweise unmöglich geworden war. Unendliche Schwierigkeiten

rechtlicher Art waren hierbei zu überwinden, und noch heute gibt es Dörfer, obwohl die Separation im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts begann, welche die segensreiche Flurvereinigung bis jetzt nicht durchführen konnten. In vielen idyllischen Dorfbildern hat die Separation allerdings landschaftlich manche Zerstörung angerichtet. So wurde bei der Schaffung gerader Zufahrtsstraßen manche schattenspendende Linde und mancher ehrwürdige Eichbaum geopfert, auch die freundlichen Hecken mußten mancher Grenzregulierung weichen. Manchem neuzeitlichen Dorfe wäre etwas mehr landschaftliche Schönheit, mehr Anpassung an die Umgegend zu wünschen. Der Bauer wird hier vielleicht auch aus sich heraus Wandel schaffen; andererseits wäre eine Anregung von berufener künstlerischer Seite gerade hier am Platze. Man bemüht sich meist nur um die Verschönerung des Stadtbildes und übersieht ganz, daß auch das deutsche Dorf eine würdige und notwendige Aufgabe für die deutsche Bau- und Gartenkunst ist.

Dr. P. Martell.

Neue Bücher.

(Die hier besprochenen Bücher können zu den Original-Verleger-Preisen und dem vorgeschriebenen Kleinhandelszuschlag durch die Buch-Abteilung des Verlags Die Landfrau, Gotha, bezogen werden.)

Der Jäger. Ein Jagdbüchlein für Anfänger. Von Dr. Kurt Floerke. Mit 15 Abbildungen. Preis geheftet Mk. 6.60, gebd. Mk. 9.80. Franck'sche Verlagsbuchhandlung, Stuttgart.

„Der Jäger“ ist eine kurze Einführung in die ersten Grundregeln eines weidmännischen Jagdbetriebes und wird daher vielleicht manchem im Hinblick auf die Fülle wirklich guter Jagdbücher über-

flüssig erscheinen. Aber viele von diesen Jagdbüchern sind zu umfangreich und entsprechend teuer, verwirren durch die Fülle des Dargebotenen den unerfahrenen Anfänger oft mehr, als sie ihn aufklären. Alle haben aber noch den Nachteil, daß sie viel zuviel als selbstverständlich voraussetzen und gerade auf die ursprünglichsten Fragen des angehenden Jägers keine Antwort geben. Diesem Mangel will und wird das Büchlein von Dr. Floerke abhelfen.

Unmoral im Talmud von Alfred Rosenberg (Deutscher Volksverlag, Dr. Ernst Voeppele, München, Adelheidstraße 36) Preis Mk. 3.—

Es ist eine erwiesene Tatsache, daß beim Juden Religion und Nation einander bedingen. Ohne die genauen Gesetzesvorschriften des Talmud und Schulchan-Aruch, ohne die Hüter dieser Gesetze, die Rabbiner, gäbe es heute keine jüdische Nation mehr. Deshalb auch die strenge Gebundenheit aller Juden an den Talmud und die große Hochschätzung dieses Buches im jüdischen Volke. Die äußerst verdienstvolle Zusammenstellung des Verfassers obiger Schrift schöpft aus Uebersetzungen, die von jüdischen Gelehrten allgemein als richtig anerkannt wurden, so daß der mögliche Einwand, es handle sich um Fälschungen oder Mißverständnisse, von vornherein hinfällig ist. Dem deutschen Volk ist das Buch angelegentlichst zum Studium empfohlen.

Seitfäden zum Zeichnen von Wäscheschnitten. Mit 56 Zeichnungen, Anleitungen zum Maßnehmen und Zeichnen. Herausgegeben von Ida Bayer, Fachlehrerin für Weißnähen. (Verlag von Carl Gerold's Sohn, Wien VIII, Hammerling-Platz 8/10.) Preis Mk. 6.— und 33 1/2 % Sport-Zuschlag.

Ein wirklich praktisches und in dieser Eigenschaft insofern der klaren Verständlichkeit der Anleitungen auch zum Selbstunterricht vorzüglich geeignetes Werkchen. Man darf ihm weite Verbreitung, zumal im Landhaushalt, wünschen.



Landfrauen

werbt neue Leser für „Die Landfrau“. Macht Berufsgenossinnen und Damen eures Bekanntenkreises aufmerksam auf „Die Landfrau“ als das gelesenste Guts- und Landfrauen-Wirtschaftsblatt. — Probenummern versenden wir unverbindlich und kostenlos.



Fragelasten



Diese Rubrik steht kostenlos allen Abonnentinnen für jede Art Fragen offen, auch solche, deren Gegenstand nicht im Inhaltsgebiet des Blattes liegt. Anonyme Anfragen werden nicht beantwortet. Allen Antworten werden zur Kenntlichmachung die Anfangsbuchstaben von Namen und Wohnort der Fragestellerin vorangestellt. Briefliche Beantwortung erfolgt auf Wunsch, sofern der Anfrage frankierter und adressierter Briefumschlag beigelegt ist. Fragen ohne allgemeines Interesse bitten wir jeweils direkter Beantwortung stets frankierten Umschlag beizulegen. Eingelangte Antworten werden nicht honoriert. Bei Eingang von Antworten in größerer Zahl auf ein und dieselbe Frage kann Abdruck nur in den Grenzen des vorhandenen Raumes gewährleistet werden.

568. **Wochenspeisezettel** (Frau S. C., B.).

Antwort 2: Mein Wochenspeisezettel für die Jetztzeit sieht etwa folgendermaßen aus: Sonntag: Apfelsuppe mit Schaumflößen, gebratene Ente, Schmorkohl, Kartoffeln, oder gebratene Hähnchen mit Gemüse, warme Griespfanne mit Saft. — Montag: Entenklein mit längerer Brühe gekocht, Sappengrün, reichlich gehackte Petersilie daran, Reibekartoffeln, Apfelmus. — Dienstag: Tomatensuppe, Kartoffellöße mit Speckwürfeln und Zwiebeln, süße Gurken. — Mittwoch: Kohlsuppe mit Kartoffeln und Hammelfleisch (Weck), Speise. — Donnerstag: Blumenkohlsuppe, Bratkartoffeln mit Rührei, Gurkensalat. — Freitag: Apfelsuppe mit Milch, grüne Bohnen (Mehlschwitze), Salzhering, Kartoffeln, Kompott. — Sonnabend: Reibekartoffeln mit Speckwürfeln und Zwiebeln, süßsaure Soße, Salat oder Buttermilch dazu. — **Abend:** Sonntag: Bratkartoffeln mit Rührei oder Schinken. — Montag: Kartoffeln und sauren Hering, Milchsuppe aus Linsen. — Dienstag: Apfelloße, Zucker und Zimt. — Mittwoch: Schmorkartoffeln aus Buttermilch, Schinken. — Donnerstag: wie Montag. — Freitag: Kürbissuppe mit Kartoffellößen. — Sonnabend: Mehllieben. Für 12 Personen, darunter 3 Eleven, die mit am Tisch essen. Mädchen essen so ähnlich, nur etwas vereinfacht.

Frau H., S. b. J.

Antwort 3: Nach meiner Erfahrung hier in Ostpreußen würden die Leute mit einem Essen ohne Fleisch einfach nicht zufrieden sein und man würde gar keine bekommen. Wir essen täglich Gemüse, die Leute rühren es nicht an. Sie wollen Fleisch, wenn möglich dreimal am Tage. Selbst Beamte und nicht pensionszahlende Eleven begnügen sich nicht mit einem Käsebrot zum Frühstück, sondern wollen Schinken und Wurst. Ich koche nur für einen Tisch, Leute gehören dazu. Der Speisezettel für 7-9 Personen ist ungefähr folgender: Sonntag: Obstsuppe, Braten (Geflügel, Weck), Gemüse, Speise. — Montag: Kartoffelsuppe, Birnenlöße oder Eierkuchen. — Dienstag: Haferflockensuppe, Kohlsollen. — Mittwoch: Erbsen mit Rauchsauce. — Donnerstag: Tomatensuppe, Schmorfleisch, Gemüse. — Freitag: Gemüsesuppe, Kartoffellöße mit Speck oder Obst. — Sonnabend: Weißkohl oder Mohrrüben mit Fleisch, Apfelmus. **Abend:** Kartoffelgericht mit Aufschnitt, vorher im Winter Milchsuppe, im Sommer dicke Milch.

Frau Gutsbes. A.

636. **Solumbus-Brüter** (Frau v. W., Burg A.).

Antwort 2: Ich kann den Solumbus-Brüter sehr empfehlen; viel Arbeit oder gar Aufregung wie mit den anderen Brütern hat man

nicht. Das heiße Wasser muß allerdings, bis die Küfen Eigenwärme haben, sehr oft erneuert werden; dann aber hielt sich die Temperatur stundenlang, nur muß die Stubentemperatur mindestens 12° haben, je wärmer, je besser. Auch hatte ich meinen Brüter mit Steppdecken und Federkissen gut verpackt. Viel Umstände habe ich mit dem Apparat nicht gehabt, von 64 befruchteten Eiern kamen 46 Küken.

S. v. Prittwitz.

646. **Holunderbeernutzung** (Frau B., W. b. A.).

Antwort 2: Ein vorzügliches Rezept, lange erprobt, zu Holundersaft ist folgendes: Die abgezupften reifen Beeren werden mit 2 l Wasser und 15 g Weinstein säure gekocht. Der Saft wird durch einen Beutel gegossen. Auf 1 l Saft nimmt man 1 1/2 Pfd. Zucker und kocht ihn 10-15 Minuten. Die Flaschen werden verkorft und verlackt. Im Sommer ist es, zu Wasser zugegossen, ein herrlich erfrischendes Getränk; im Winter, mit heißem Wasser gemischt, ein schöner Punsch, der auch bei Erkältungen sehr gute Dienste leistet.

Pfarrfrau aus Ostpreußen.

649. **Monatliche Wäsche** (Frau v. W., A. b. C.).

Antwort: Bitte beachten Sie den Artikel „Zeitgemäße Behandlung der Wäsche“ in dieser Nummer. Schriftl.

650. **Unvollkommener Backofen** (S. A., A.).

Antwort: Wenn das Brot naß bleibt, also nicht ausbäckt, fehlt ihm die nötige Hitze, die erforderlich ist, um das Wasser zu verdunsten und den Teig gar zu machen. Mithin ist der Ofen entweder nicht genügend in seinen Fugen abgedichtet, so daß die Hitze vor der Zeit entweicht, oder die Wandungen sind an sich zu dünn, so daß die Hitze nicht genügend zusammengehalten wird. Diese Annahme bestätigt auch der Umstand, daß der Kuchen gut gerät. Dieser benötigt nicht so starke Hitze wie das Brot und wird auch in einer kürzeren Zeit gar. Für die Abstellung der Mängel muß die Fabrik aufkommen. Sehen Sie sich unverzüglich mit dieser, unter Berufung auf das sachmännische Urteil des Bäckers, in Verbindung.

Ida Wegner.

652. **Wolle zum Färben** (Frau H., U.).

Antwort: Wenn Ihre Wolle hart wurde, dann liegt dies weniger an dem Färbefahren, als an der Beschaffenheit Ihres Wassers. Wenn Sie die gute Braunschweiger Farbe verwenden und die Anschläge auf der Packung befolgen, wird die Arbeit immer zur Zufriedenheit ausfallen. Wie schon gesagt, ist Ihr Wasser scheinbar sehr kalkhaltig. Die Wolle enthält selbst nach der besten Wäsche immer noch einen geringen Fettgehalt, der die wenig löbliche Eigenschaft hat, den Kalkgehalt des Wassers anzuziehen, sich auf dem Wollfaden niederzuschlagen und hier ein feines Gerinnsel zu hinterlassen, wodurch sich der Faden hart und unangenehm anfühlt. Dieses Uebel wird sich auch bemerkbar machen, wenn Sie die fertig gestrickten Strümpfe färben. Verwenden Sie nur Regen- oder weiches Flußwasser zu dem Farbbade, das weniger oder gar keinen Kalk enthält, und das Uebel wird behoben sein. Steht Ihnen ein solches nicht zur Verfügung, dann müssen Sie das vorhandene Wasser neutralisieren, in-

dem Sie es zum Kochen bringen und ihm entweder etwas Soda oder wenig S-Laugelösung hinzufügen. Bei der Anwendung von S-Lauge wie Soda müssen Sie große Vorsicht walten lassen, so daß das Wasser nicht scharf wird, sonst leidet die Wolle durch ihre Anwendung, die durch den Kochprozeß noch verstärkt wird. Das Wasser muß weich und der Kalkgehalt vollständig niedergeschlagen, aber es darf nicht scharf sein. Die hart gewordene Wolle verbessern Sie durch eine Wäsche in heißem weichen Wasser, wie Sie es durch einen Zusatz von Soda oder S-Lauge erhalten. W.

653. Mottenvernichtung (Frau P. A., S.).

Antwort: Motten sind leichter vertrieben als vernichtet. Wenn die Motten über Sommer in Ihren Pelzsachen waren, dann geschah es gewiß mit Hinterlassung von Schäden, die jetzt nicht mehr zu beseitigen sind. Sie vernichten die Motten, wenn Sie die Pelzsachen freischwebend in einen leeren Kleiderschrank hängen, der verschließbar ist und sich gut abdichten läßt. In diesen stellen Sie auf den Fußboden einen oder zwei Ziegelsteine, auf die Sie ein möglichst heißes Blechgefäß stellen. Je heißer das Gefäß ist — am besten glühend — je größer ist die Wirkung. In dieses Gefäß schütten Sie möglichst scharfen Essig; am wirksamsten ist Essigsäure, die nur zur Hälfte mit Wasser verdünnt ist, verschließen den Schrank und lassen die Dämpfe einige Stunden einwirken. Es ist gut, wenn in dem betreffenden Zimmer die Fenster offen stehen und dieses während der Dampfeinwirkung nicht von Menschen betreten wird, da die Dämpfe sehr reizend auf die Schleimhäute der Lufttröhre einwirken und schwere Erkrankungen derselben verursachen können. Bei dem Öffnen des Schrankeß muß man schnell verschauen und das Zimmer sofort wieder verlassen. Man darf es erst nach einer halben Stunde wieder betreten, wenn der Rest der Dämpfe durch die Fenster entwichen ist. Die Essigdämpfe haben die Motten abgetötet, und müssen die Pelzwaren nach ihrer Einwirkung tüchtig geklopft werden. Frau Oberförster Böhmer.

654. Wanzen und Schwabernvernichtung (Freifrau z. A., St.).

Antwort: Leider wird die Brut von Wanzen und Schwaben durch eine Kälteeinwirkung nicht abgetötet, wohl aber wird ein Vernichtungsfeldzug durch die Kälte unterstützt. Ein sicher wirkendes Mittel gegen Schwaben ist Borax, wenn es in genügenden Mengen angewendet wird. Ich habe dies wiederholt ausprobiert. Das Boraxpulver muß mit einer feinen Insektenspritze in alle Ritzen und Fugen des betreffenden Raumes gespritzt werden. Nicht der kleinste und entfernteste Riß darf verschont bleiben. Das Pulver muß einige Tage unberührt liegen bleiben. Nach 4—5 Tagen kann man den Raum säubern, und wenn sich noch Schwaben zeigen sollten, das Mittel noch einmal anwenden, dann sind sie aber sicher vernichtet. Der Erfolg hängt allein von der zuverlässigen Anwendung des Mittels ab; ein bloßes Auslegen oder Ausstreuen genügt nicht. Auch Wanzen sind nicht so schwer zu vernichten, als es im allgemeinen angenommen wird. Ein Nichterfolg ist durch eine ungenügende Anwendung verursacht. Absolut unfehlbare Mittel bei der Wanzenvernichtung sind Petroleum, Terpentinöl und Essigsäure; die letztere übt fast die größte Wirkung aus. Terpentinöl ist heute sehr teuer. Die erwähnten Flüssigkeiten muß man mittels einer kleinen Glaspritze in alle Ecken, Fugen und Zapfenlöcher, sowie in die Ritzen der Stubendielen hineinbringen, und die Flüssigkeiten einige Tage einwirken lassen. Es empfiehlt sich sehr, während dieser Zeit die Wände und den Fußboden des betreffenden Raumes zu beobachten und etwa hervorwachsende Wanzen sofort zu töten, denn sie kriechen sich in einen anderen Schlupfwinkel und werden von hier aus eine neue Plage für die Bewohner. Tapeten müssen selbstverständlich entfernt werden. Nach 5—6 Tagen läßt man eine zweite Anwendung folgen und nach weiteren 5 Tagen einen Kalkanstrich der Wände, dem man soviel Lysol hinzusetzt, daß er einen starken Geruch ausströmt. Nach diesem müssen die Fußböden und alle holzigen Teile noch tüchtig mit kochendem Soda- oder S-Laugewasser gereinigt werden, worauf auch der letzte Parasit beseitigt sein dürfte. Frau Helm. Wenddorf.

655. Steigende Reineclauden (Frau Rittgbes, A., A. b. T.).

Antwort: Früchte steigen dann im Glase, wenn die Erhitzung des Wassers zu schnell einsetzt. Hierdurch wird der Frucht zuviel Saft entzogen, wodurch sie zu leicht wird und naturgemäß nach oben steigen muß. Sie können die Früchte dadurch verbessern, daß Sie das Glas vorsichtig soweit umlegen, daß ein Teil des Saftes die oberen Früchte berührt und sich allmählich in ihrem Gewebe festsaugen kann. Von Zeit zu Zeit wenden Sie das Glas ein wenig, so daß die andere Seite von dem Saft berührt wird. So fahren Sie fort, bis sich die Früchte wieder vollgesogen haben und wieder nach unten sinken. Sie dürfen die Gläser aber nur soweit umlegen, daß der Saft den Glasrand nicht berührt. Johanna Stahl.

656. Gebrauchte Steintöpfe (Frau Landrat S., S.).

Antwort: Sie können die gebrauchten Steintöpfe zum Einlegen von Obstmus unbedenklich verwenden. Soweit sich der Saft mit Blisblank entfernen läßt, ist er zu beseitigen, im übrigen schadet er weder den Früchten, noch den Gemüsen. v. Dergen.

657. Zerbrochene Marmorfigur (Frau Landrat S., S.).

Antwort: Bestreichen Sie die beiden Bruchstellen mit Wasser-glas, das farblos ist und eine gute Klebefähigkeit besitzt. Beide Bruchstellen müssen einen gewissen Druck empfangen, bis sie aneinandergetrocknet sind. Frau Rittergutsbesitzer Brandt.

658. Mohnsamen zu Del schlagen (Frau Amtsrat Sch., S. b. S.).

Antwort: Sollte es in Ihrer Gegend keine Delmühlen geben, die doch heute überall wie Pilze aus der Erde schießen? Bei der gegenwärtigen Unsicherheit, die im Post- wie Bahnverkehr vorherrscht, ist es ratsam, alles möglichst aus der Nähe zu beziehen. Wenn Sie eine nahe Delmühle durch ihr zuständiges Landratsamt nicht erfragen können und den Mohn fortzuschicken müssen, dann empfehle wir Ihnen die Delmühle in Hardenberg bei Trebnitz in der Mark, ferner die Delmühlen von Köllner in Ohrdruf, Raab in Dietzsch, Schreiber in Friedrichroda, Pfestorf in Lambach (Kreis Gotha), die Scharteufer Mühle in Erfurt schlägt auch Del, ebenso bekommen Sie Delrüchte bei Umbreit in Gotha, Gartenstraße, gegen Del umgetauscht. Schriftlg.

659. Strohblumen zu konservieren (Frau Landrat S., S.).

Antwort: Strohblumen können Sie nur durch Trocknen konservieren. Die Blumen müssen einzeln über eine Schnur aufgehängt werden, bis die Feuchtigkeit aus dem Stiel verdunstet ist, damit eine Fäulnisbildung in der Vase vermieden wird. Zwar lassen die Blumen auch dann noch etwas die Köpfechen hängen, was aber nicht zu vermeiden ist. Die Gärtner ziehen die Blumen auf Draht, nachdem sie den Stiel entfernt haben. Ilse Rodewald.

660. Bereitung von Vaseline (Frau N. b. W.).

Antwort: Das käufliche Vaselin besteht aus einem Mineral-fett, aber es ist nicht ausgeschlossen, daß Sie auch mit tierischem Fett, wie mit Seberttan eine brauchbare Stiefelschmiere herstellen können. Ich würde Ihnen empfehlen, es zunächst mit kleinen Mengen zu versuchen. Das Verhältnis ist: 100 Teile Fett, 5 Teile Kienruß und 5 Teile Berlinerblau. Man schmilzt in einem Tiegel einen Teil des Fettes, fügt den Kienruß und das Berlinerblau hinzu, verrührt solange, bis man eine gleichförmige Masse erhält, und setzt derselben nach und nach, unter beständigem Rühren, den Rest des Fettes hinzu. Wegner.

662. Stickmaschine „Fee“ (Frau V., P. b. A.).

Antwort: Die Stickmaschine „Fee“ bekommen Sie durch jedes größere Handarbeitsgeschäft, wie durch die meisten Warenhäuser besorgt. Wenden Sie sich an Fräulein Pfaff in Chemnitz, Henriettenstraße 2, die viele Firmen an der Hand hat und Ihnen gewiß auch die Stickmaschine besorgen kann. Bender.

Neue Fragen.

1. **Abgefressene Sänsesedern** (Frau A., Mühle S., Ars. T.).
Meine Sänses verlieren des Nachts viel Federn, die wie abgefressen erscheinen, was kann ich dagegen anwenden?

2. **Tagesfutter für Hühner** (Frau v. W., J.).

Wieviel Körnerfutter berechnet man durchschnittlich für ein Huhn pro Tag?

3. **Selbstaumelken einer Kuh** (Frau v. P., P. i. M.).

Ich habe die Vermutung, daß meine Kuh sich selbst die Milch ausaugt. Beobachtet habe ich sie dabei noch nicht, doch gibt sie unregelmäßig viel Milch und öfter waren, wenn sie gemolken werden sollte, eine oder mehrere Zitzen naß, was wohl hauptsächlich auf das Selbstaussaugen zurückzuführen ist. An der Fütterung kann es nicht liegen, da diese stets gleichmäßig ist: Vor- und nachmittags Weide auf einem Serradellafeld, mittags und abends Zufütterung mit frischen Runkelrüben oder Wrucken. Gibt es irgend ein Mittel, der Kuh das Selbstaussaugen abzugewöhnen?

4. **Kopfkastanien als Schweinefutter** (Frau General M., S. b. M.).

Kann mir jemand sagen, wie man Kopfkastanien zu Schweinefutter verwendet? Müssen sie roh oder gekocht gegeben werden und wieviel darf man dem Futter beimischen?

5. **Lungenwürmer der Schweine** (Frau W., J.).

Meine Schweine haben Lungenwürmer, besonders die Ferkel werden davon ergriffen und ihr Wachstum wird dadurch beeinträchtigt. Was könnte ich tun, daß sie besser zunehmen und ich die Würmer beseitige?

6. **Anbau von Brunnenkresse** (S. B. in M.).

In den Abzugsgräben des Quellwassers in Moortwiesen hat sich eine so üppige, wilde Vegetation von Brunnenkresse entwickelt, daß die Gräben in ihrer ganzen Länge bis an den oberen Rand mit dem Gewächs angefüllt sind, obgleich der Wasserspiegel 60 cm tiefer ist. Hieraus geht jedenfalls hervor, daß die natürlichen Bedingungen für die Kresse günstig sind und es sich empfehlen dürfte, sie marktfähig zu machen, zumal sie im Geschmack und Aussehen der Erfurter Kresse ganz gleich ist. Wie ist die Kressekultur? Ist hierüber Literatur vorhanden? Ist die Treibkresse in Dreienbrunnen bei Erfurt eine besondere Art? Für gefällige Auskunft wäre ich sehr dankbar.

7. **Wassersucht** (Frau Rittgbes, F., A. b. A.).

Mein Mann, 46 Jahre alt, leidet seit einem Jahr an der Wassersucht. Einige Monate ging es ganz leidlich. Er konnte wieder kleine Spaziergänge machen und fühlte sich wohler. Nun treten mit einem Male wieder Atembeschwerden auf und der Leib ist wieder sehr stark. Die ärztlich verordneten Mittel griffen die Niere sehr an, so daß eine starke Eiweiß-Ablagerung eintrat, die mich beängstigt. Könnte mir jemand ein wirksames Mittel dagegen empfehlen?

8. Rattendernichtung (Frau P., B.).

Wer kann mir ein sicheres Rattendernichtungsmittel nennen, mit dessen Anwendung ich das Ungeziefer aus den Geflügelställen vertreibe?

9. Zinkgefäße als Aufbewahrungsgefäße (Frau v. S., S. b. N.).

Kann ich Apfelmarmelade und Sirup in Zinkgefäßen aufheben?

10. Wert der Flugasche (Frau E. S., B.).

Ich kann aus einem Fabrikbetrieb Flugasche bekommen, die als Gartendüngung sehr geschätzt sein soll. Würste gerne, ob schon Erfahrung damit gemacht worden ist und ob es sich lohnt, solche zu verwenden.

11. Anstellung eines Gutsjätners (Frau Gutsbes. P., St. b. B.).

Ich habe mir in diesem Frühjahr einen ca. 3 Morgen großen Garten, Obst-, Gemüse- und etwas Ziergarten, angelegt. Bis jetzt habe ich denselben allein mit Hilfe von Mädchen und Frauen besorgt, möchte mir nun aber einen Gärtner nehmen. Wie mache ich dies am besten? Nehme ich mir einen einfachen gelernten Mann, der nach meinen Angaben arbeitet, mit festem Gehalt oder setze ich denselben auf Prozente? In letzterem Fall will dann der Gärtner wohl selbständig Gemüse usw. anbauen und verkaufen, so daß ich evtl. nichts mehr zu sagen habe? Wie hoch stellt sich das Gehalt eines Gärtners mit Deputat usw.?

12. Nutzung der Runkelrüben (Frau Pfarrer B. S.).

Hat das öftere Abpflücken der Runkelblätter einen nachteiligen Einfluß auf das Wachstum der Rübe?

13. Watistkleid zu entfärben (Frau Sch., S. b. P.).

Wie bekomme ich ein zu grell gefärbtes hellblaues Watistkleid wieder matt?

14. Wildlederweste (Fr. M., D. b. B.).

Ich möchte gern eine Herren-Wildlederweste arbeiten lassen. Welches Fell ist hierzu am besten geeignet und wieviel werde ich brauchen? Würde es sich billiger stellen, wenn ich das Fell kaufe, gerben und die Weste arbeiten lasse, oder wenn ich dieselbe fertig kaufe? Wiewiel würde ich zu einer Damenweste brauchen, die doch bedeutend länger ist?

15. Rote Rübenmarmelade (Frau v. d. S.).

Wie wird Marmelade aus roten Rüben bereitet? Muß die Masse sehr lange kochen? Sie soll im Frühjahr mit Rhabarber benutzt werden.

16. Weiße Glacehandschuhe zu reinigen (Frau H. B., B.).

Wie reinigt man weiße Glacehandschuhe und wie pflegt man dieselben?

17. Stockflecke aus Glacehandschuhen zu entfernen (Frau Gutsbes. A., S. b. D.).

Wie entfernt man Stockflecke aus farbigen Glacehandschuhen?

18. Haarwuchsmittel (Frau S., S.).

Wer kann mir ein wirksames Mittel, welches den Haarwuchs fördert, nennen? Ich habe mein Haar während längerer Krankheit sehr verloren und leide auch jetzt noch darunter.

19. Petroleum zu verbessern (Frau Rittgtsbes. L., Sch.).

Meine Hausbeleuchtung ist auf Spiritus eingerichtet. Da es nun in diesem Winter voraussichtlich feinen Spiritus gibt, muß ich Petroleum brennen. Wie kann man das jetzige Petroleum geruchlos und hellbrennend herstellen?

20. Firnisherstellung (Frau Gutsbes. Sch., S.).

Ich besitze ca. 50 l rohes Beinöl, wo kann ich dasselbe kochen lassen, so daß es zum Anstreichen verwendet werden kann?

21. Grudeascheverwertung (Frau v. A., I.).

Gibt es eine Verwendungsmöglichkeit für Grudeasche?

22. Eingebrannter Kessel (Frau v. S., R.).

In einem eisernen emaillierten Kessel habe ich Mus von Zwetschen und Birnen gekocht. Stellenweise ist das Mus fest in den Kessel hineingebrannt. Die Flecke lassen sich durch Scheuern nicht entfernen. Auf welche Weise kann ich dieselben beseitigen?

23. Zinkkessel zum Musinkochen (Frau B., B.).

Ich kochte kürzlich Birnen und Pflaumen zu Mus ein. Die Birnen wurden ungeschält aber zerkleinert den Pflaumen zugefügt und das Ganze bis es steif war in einem Kriegskessel gekocht. Aus welcher Masse dieser Kessel besteht, weiß ich nicht, er ist grau und innen etwas rauh. Nun wurde mir gesagt, daß Speisen, die in einem solchen Kessel (wie man ihn im Kriege für den abgelieferten

Kupferkessel bekam) gekocht sind, giftig werden. Stimmt dies? Es werden bei mir auch Futterkartoffeln ohne Schaden für das Vieh in einem solchen Kessel gekocht. Ich bitte um Auskunft, ob das Mus schädlich oder gar ungenießbar ist?

24. Surfen-Creme herzustellen (Frau General M., A. b. M.).

Wer kann mir sagen, wie man Surfen-Creme für Hautpflege herstellen kann?

25. Zuckerrübenerte (Frau Major E., D. W.).

Wie erntet man Zuckerrüben und wie gewinnt man am besten den Sirup daraus?

26. Kölnisches Wasser herzustellen (Frau Major E., D. W.).

Kann mir eine Leserin ein Rezept zur Selbstbereitung von Kölnischem Wasser mitteilen?

27. Käthe Kruse-Puppen (Frau St., H. i. A.).

Kann mir eine Leserin mitteilen, von wo ich die bekannten Käthe Kruse-Puppen beziehen kann und das beliebte Kinderbuch Der Struwelpeter?

28. Bienenbuch (Frau v. S., S. b. N.).

Ich bitte um Bekanntgabe eines guten Bienenbuchs, nach dessen Anleitungen ich selbst 20-30 Bienenstöcke das Jahr hindurch sachgemäß versorgen kann.

29. Berufsberatung (Fr. A. A., M. b. M.).

Wie sind die Ausbildung, spätere Tätigkeit und Gehalt 1. einer Gutssekretärin, 2. einer ärztlichen Hilfsarbeiterin, 3. einer wissenschaftlichen Hilfsarbeiterin (Koentgen, Chemie). Für letztere Berufe fand ich Ausbildungsanstalten empfohlen; ist es ratsam, solche zu besuchen und welche wären zu empfehlen (Hannover, Cassel). Welche Vorkenntnisse sind nötig und welcher der drei Berufe bietet die besten Aussichten für eine Lebensstellung?

Bitte zu beachten!

Wir bitten wiederholt zu beachten, daß Anfragen nach Bezugsquellen im Fragekasten nicht beantwortet werden können, da die Beantwortungen den Anschein einer fingierten Reklame erwecken könnten oder auf eine Reklame für einzelne Firmen hinauslaufen würden, zu welcher wir keine Veranlassung haben. Anfragen nach Bezugsquellen müssen daher von Freiumschlag oder Freireise begleitet sein, anderenfalls eine Beantwortung nicht erfolgen kann.

Marktbericht

Von Gustav Rieser, städtischer Verkaufsvermittler, Berlin C 25, Zentral-Markthalle. — Marktbericht vom 25. September.

Die allgemeine Haltung des Marktes war während der verflossenen Woche weniger einheitlich, insbesondere als die Preise vielfach Schwankungen unterworfen waren. Die Zufuhren waren am Geflügelmarkt nicht sehr reichlich, an Wild dagegen sehr knapp. Prima Ware blieb auf diesem Gebiet sehr begehrt, die Zufuhren konnten glatt geräumt werden. Eier waren auch in dieser Woche nicht genügend am Markt, die Preise zeigten deshalb eine feste Haltung. Obst und Gemüse: Geschäft ruhig bei genügender Zufuhr. Fische: Das Geschäft verlief lebhaft. Die Eingänge waren teilweise ziemlich reichlich. Die Preise zeigten wenig Veränderung.

Amstlicher Marktbericht vom Magervieh Hof in Friedrichsfelde.

Am Markt am Freitag, den 24. Septbr. 1920. Auftrieb: 703 Stück Rindvieh, 8 Stück Kalber, 1326 Stück Milchkuhe, 408 Stück Zugochsen, 265 Stück Bullen, 704 Stück Jungvieh. Verlauf des Marktes: Anfangs flottes Geschäft bei höheren Preisen, später vernachlässigt. Es wurden gezahlt für Milchkuhe und hochtragende Kühe: I. Qualität 5000 bis 6500 Mk., II. Qualität 4000 bis 5000 Mk., III. Qualität 3000 bis 4000 Mk., Zugochsen: Seltes Frankenvieh, Scheinfelder 6500 bis 7500 Mk., Jungvieh zur Mast: Bullen, Stiere und Färsen 1500 bis 3500 Mk., Bullen zur Zucht: 4000 bis 6000 Mk.

Schweine- und Ferkelmarkt am Mittwoch, den 22. Septbr. Auftrieb: Schweine — Stück, Ferkel 8332 Stück (Woche 8507). Verlauf des Marktes: Anfangs flottes Geschäft zu hohen Preisen,



Rad-Jo Ein Segen für werdende Mütter!

Zur Erzielung einer leichten, schnellen, oft gänzlich schmerzlosen Entbindung... bei günstigster Nebenwirkung für die vorgeburtliche Entwicklung der Kinder und Erhaltung der mütterlichen Schönheit.

Rad-Jo-Verband-Gesellschaft, Hamburg, Amolposthof oder durch alle Apotheken, Drogerien, Reform- und Sanitätsgeschäfte.

Handwritten signatures and notes, including 'Mutterpflegerin' and 'Herrn v. Hasenpforter'.

