

# Die Landfrau

Illustr. Wochenschrift für die Guts- u. Landfrauenwelt

6. Jahrgang

9. Oktober 1920

Nr. 2

Erscheint wöchentlich. — Durch jede Postanstalt vierteljährlich 8.— Mk. und 15 Pfg. Bestellgeld. — Anzeigen 125 Pfg. die Einheitszeile oder deren Raum, Stellengesuche 20 Pfg. das Wort, in der Ueberschrift 50 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 mitgefandtem Rückporto. Aenderungen und Kürzungen bei allen Beiträgen vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages und voller Quellenangabe gestattet.

Nichts erkaltet mehr die edelsten Teile des inneren Menschen als Umgang mit Personen, an denen man keinen Anteil nehmen kann.  
Sean Paul.

## Am 10. Oktober.

Am 10. Oktober gedenken wir des Tages, an dem Ida von Korschfleisch, die Begründerin der wirtschaftlichen Frauenschulen auf dem Lande, dieser bekannten wirtschaftlich-sozialen Ausbildungsstätten für die gebildete Frauenwelt, ihr 70. Lebensjahr vollendet hätte. Zu früh für ihr Werk, aber zur rechten Stunde, um die, im tiefsten Herzen deutsch fühlende Frau vor der Schmach und Not der Zeit zu bewahren, wurde sie 1915, wenige Tage vor ihrem Geburtstag, am 7. Oktober auf einer Reise im Dienst ihrer Arbeit, in einem kleinen westfälischen Landstädtchen, in Fredenburg, nach kurzer Krankheit vom Tode ereilt.

Als Tochter eines Offiziers in Pillau in Ostpreußen geboren, von Jugend auf mit dem Landleben vertraut, verbrachte sie ihre Jugend in Anklam, später besonders in Hannover, wo sie sich ihren künstlerischen gesellschaftlichen Talenten zur Freude ihres Umgangskreises hingeben konnte. Ganz im stillen entstanden nebenbei Pläne, die auf Beobachtung und herzlichem Mitempfinden für die Not der berufslosen, durch Standesvorteile befangenen, unbefriedigten Mädchen und Frauen der gebildeten Stände gegründet waren, und welche die Schaffung von Ausbildungsstätten zum Gegenstand hatten, die ihnen zugleich, als Gegengewicht gegen die allzu sehr ins Fahrwasser des theoretischen Studiums gelangende Frauenbewegung, das ureigenste Gebiet der Frau: die Hauswirtschaft zurückgeben sollten. Und zwar die Hauswirtschaft unter besonderer Berücksichtigung der Produktion. Dieses Moment unterscheidet die Schöpfungen Ida von Korschfleisch von älteren Einrichtungen für die wirtschaftliche Ausbildung, die lediglich die konsumierende Hausfrau berücksichtigen. Zugleich sollte durch das Eindringen in die naturwissenschaftlichen Vorgänge Verständnis und Interesse für den Wert aller, auch der geringsten und unscheinbarsten häuslichen Verrichtungen vertieft und geabelt werden.

Selbst rüstig und unermüdet tätig, nur an ihre Arbeit zum Wohl anderer denkend, war Ida von Korschfleisch der

beste Ausdruck dessen, was sie den „Idealismus der Arbeit“ nannte, und den sie den Mädchen ihrer Frauenschulen durch Wort und Tat vorgelebt und eingepägt hat. Es ist ein Teil dessen, was man mit „Maidengeist“ bezeichnet und was unzertrennlich von ihrer Persönlichkeit ist, deren Einfluß auf alle, die mit ihr in Berührung kamen, unvergänglich ist.

Im Segen wirken ihre Schulen fort, auf die der Staat seine Pläne zur Ausbildung von Lehrerinnen für die Unterweisung der weiblichen Landbevölkerung aufgebaut hat. Als praktische Hausfrau, im praktischen Beruf, im Lehr- und Pflegeberuf, in jeglicher Arbeit, zu der der Besuch der wirtschaftlichen Frauenschule sie befähigen, wirken ihre Mädchen zur eigenen Befriedigung, als Beispiel und zum Wohle ihrer Mitmenschen, treu dem Wahlspruch: Mut, Ausdauer, Idealismus und Demut, und damit in vorbildlicher Arbeit Brücken schlagend über Standes- und Klassenurteile — und Unterschiede.

Schriften von Ida von Korschfleisch lassen uns einen Blick in das Wesen ihres Werkes und ihrer Persönlichkeit tun und ihr Bild kann allen, die sie von Angesicht kennen lernen wollen, zugänglich sein.

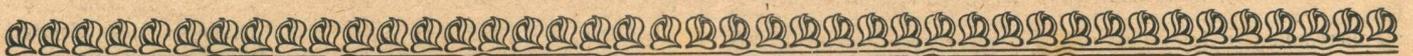
Alle, die in der Arbeit der wirtschaftlichen Frauenschule stehen und den Wert der Ausbildung genossen haben, geben sich der Hoffnung hin, daß die Zeitverhältnisse, unter denen auch dies Werk zu leiden hat, es nicht schädigen oder vernichten werden, daß im Segenteil immer wieder Mittel und Wege, Freunde und Mitarbeiter und Mithelfer gefunden werden, die materiell und ideell dazu beitragen, die Frauenschulen durch die Stürme der Zeit unverfehrt hindurchzuleiten.

So werden wir der Frau danken, die unserer Frauenwelt ein unermesslich wertvolles Geschenk gemacht hat, und so wird ihr Andenken bei uns im Segen bleiben können.

Schriften und Bilder von Ida von Korschfleisch, sowie Drucksachen und Auskunft über ihr Werk, die wirtschaftlichen Frauenschulen und die Arbeit des Reichsteiner Verbandes sind durch dessen Geschäftsstelle in Bad Aöfen, Salinenstraße 2, zu beziehen.



Ida von Korschfleisch.



## Aus der Wirtschaft.

### Etwas über die Mast der Gänse.

Von Herta Ritter.

In den östlichen Provinzen unseres Vaterlandes werden die sogenannten Stoppelgänse am 1. Oktober von der Weide genommen. An diesem Tage werden die Gänse, die auf den meisten Gütern mit den Gänsen des Gutes zusammen gehütet werden, dem Gutsarbeiter abgeliefert, und, wenn es sich um viele Tiere handelt, ein Teil der Gänse zur Mast angestellt. Das Futter besteht in den ersten vierzehn Tagen hauptsächlich aus geschnitzelten Mohrrüben und einem kleinen Teil Zuckerrüben, wo solche vorhanden sind. Zuviel Zuckerrüben dürfen nicht gefüttert werden, weil ihr hoher Zuckergehalt sehr durchschlagend wirkt und Durchfall erzeugt, der einer Mast hindernd entgegenwirkt. Gänse müssen sich am besten, wenn ihnen die Freiheit nicht mit einmal entzogen wird. Sperrt man sie dennoch in Ställe ein, dann muß hier für reichlich gute Luft gesorgt werden, denn unter einer schlechten Luft leiden die Gänse mehr, als man im allgemeinen annimmt. Vor dem Kriege und der großen Unsicherheit sperrte man die Gänse einfach in offene Lattenverchlänge auf dem Hofe ein, wo man sie auch des Nachts unbehindert lassen konnte. Der Trog muß immer sauber und darf nie ganz leer sein. Außer den geschnitzelten Rüben muß ständig den Tieren frisches Trinkwasser zur Verfügung stehen. Die Einstreu muß immer trocken und sauber sein, sonst leiden nicht nur die Federn, sondern auch der Fleischansatz läßt unter den schlechten „Wohnverhältnissen“ zu wünschen übrig.

Mohrrübenfutter hat die Eigenschaft, ein wohlgeschmeckendes und vollsaftiges Fleisch zu erzeugen. Gänse, die einige Wochen mit Mohrrüben gefüttert wurden, liefern einen viel wohlgeschmeckenderen Braten, als solche, die nur mit Körnern gemästet wurden. Nach Beendigung der Rübenmast setzt die Körnermast ein, die vor dem Kriege teils in gemalzter Gerste, teils in Mais und teils in Hafer bestand. Nach den zurzeit bestehenden Gesetzen ist den Landwirten der Hafer restlos für ihre Wirtschaft freigegeben und können sie daher von diesem zur Gänsemast nach Belieben verwenden. Gerste steht ihnen nur in beschränkter Menge für den Haushalt zu und können sie den hier nicht verbrauchten Rest auch als Viehfutter verwenden, doch ist diese Menge so gering, daß sie als Gänsemastfutter nicht allein in Betracht kommt. Mais ist wohl hier und da käuflich zu haben, doch werden für ihn Preise gefordert, die ihn als Gänsemastfutter ausscheiden lassen. Außerdem erzeugt Mais ein gelbes, ölhaltiges Fleisch und Fett, das wenig angenehm schmeckt.

Der gangbarste Weg wäre m. E. der, daß man die Tiere 14 Tage einer Mohrrübenmast unterwirft und sie dann 14 Tage mit Hafer füttert, den man entweder frisch vom Kornboden reicht oder bei passenden Räumlichkeiten einem leichten Keimprozeß unterwirft, wodurch der Hafer an Zuckergehalt gewinnt, leichter verdaulich und von den Tieren auch lieber gefressen wird. Die Körnermast hat weitere 14 Tage zu währen, so daß die ganze Mast 4 Wochen umfaßt. Bei manchen Tieren, überhaupt wenn sich zu viele in einem Raum befinden, so daß die Luft eine schlechte ist, stellt sich in der letzten Zeit der Mast eine Fresslust ein, die nicht nur die Mast unterbricht, sondern auch öfter einen Rückgang derselben verursacht.

Die Mast der Gänse wird von Anfang an wesentlich unterstützt, wenn man den Tieren zerkleinerte Holzkohlen zwischen die Mohrrüben wie zwischen die Körner schüttet. Versuche in dieser Hinsicht haben den Beweis erbracht, daß sich jegliche Geflügelmast durch eine Holzkohलगabe gut um ein Viertel der Zeit mit einer erheblichen Gewichtszunahme verkürzen läßt. Außerdem ist das Fleisch der mit Kohle gemästeten Tiere zarter als das Fleisch solcher Tiere, die keine Kohle bekommen haben. Die Kohle ist reich an Kohlenstoff und enthält geringe Mengen an Sauerstoff und Wasserstoff und auch kleine Spuren von Stickstoff.

Sobald sich bei den Tieren eine verringerte Fresslust bemerkbar macht, fann man, wenn es sich um weniger Tiere handelt, zur Zwangsmast schreiten, die in einer sogenannten Nudelung der Tiere besteht. Bei dieser wird den Tieren entweder das Futter alle 3 Stunden in Form von Nudeln, die aus Gerstenschrot und Magermilch oder Gerstenschrot und Wasser bestehen und die ungefähr 5 cm lang und 2 cm breit sind, eingestopft oder man füllt den Drei in eine einfache Wurstmaschine, an deren Stopfrohr ein Summischlauch angebracht ist, der dem Tier in den Schlund geführt wird. Durch Umdrehungen der Maschine und ein vorsichtiges Streichen am Schlund wird dem Tier soviel Drei eingepumpt, bis dieser gefüllt ist. Diese Zwangsmast ist viel verbreitet, weil sie die Fleisch-erzeugung steigert, große Lebern zeitigt und viel Schmalz hervorbringt, aber es läßt sich nicht in Abrede stellen, daß sie eine Tierquälerei bedeutet. Man denke sich einen Menschen, dem alle 3 Stunden zwangsweise Speisen eingestopft werden und der niemals aus der Uebelkeit und dem verdorbenen Magen herauskommt — ob man ihn nicht bedauern und energisch gegen seine Peiniger vorgehen würde?

Man erleichtert den Tieren die Zeit der Mast und beschleunigt sie auch wesentlich, wenn man ihnen ständig ein Gefäß mit grobem Kies zur Verfügung stellt. Dieser besitzt bekanntlich die Fähigkeit, die Verdauung zu beschleunigen. Wasser darf, wie gesagt, niemals

fehlen und die Einstreu muß immer sauber und trocken sein. Die Exkremente der Gänse sind bekanntlich sehr naß und scharf und werden durch sie die Füße wie die Federn der Tiere in einem recht erheblichen Maße angegriffen.

Von Zeit zu Zeit muß man den Tieren auch Gelegenheit zu einem durchgreifenden Bade geben. Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, anzunehmen, daß hierdurch die Mast unterbrochen wird. Im Gegenteil, wenn sich eine Gans wieder durch ein Bad erfrischt und gereinigt hat, ist ihre Fresslust eine viel regere und der Fleisch- und Fettansatz geht erneut vor sich. Zwei Tage vor dem Schlachten müssen die Tiere noch einmal baden und muß inzwischen der Stall gut gefäubert und reichlich eingestreut werden, damit die Federn vollkommen sauber bleiben.

Wenn es sich um viele Tiere handelt, die zu verschiedenen Zeiten geschlachtet werden sollen, dann müssen sie zu verschiedenen Zeiten zur Mast angestellt werden.

### Obstbaumteuernis und Veredlung.

Von Robus.

(Schluß.)

Nachdem, wie schon gesagt, ganz bedeutende Unterschiede bestehen zwischen Splittapfel und Paradies hinsichtlich der Beeinflussung des Edelstammes, ist natürlich auch zu wissen wichtig, wie man diese beiden Formen des Zwergunterlageapfels äußerlich unterscheidet. Früchte und Blätter geben dazu guten Anhalt; leider aber haben die jungen Unterlagestämmchen noch nie Früchte, und die wenigen Blätter sind oft ein recht unsicheres Merkmal für den Anfänger. Infolgedessen richtet dieser am besten sein Augenmerk auf den Zustand der Bewurzelung. Diese ist beim Paradiesapfel von rötlicher Farbe und brüchig und spröde, auch findet man fast nie derbere Saugwurzeln, sondern fast nur feine Faserbewurzelung. Der Splittapfel hat gelbe, sehr biegsame Wurzeln und immer kommen außer der Faserbewurzelung auch stärkere Hauptwurzeln vor. Einfacher liegt die Sache bei den Birnunterlagen. Für alle starkwachsenden Erziehungsformen wird der Birnsämling verwendet, also wie beim Apfelbaum die Sämlinge aus einer derben, gesunden wüchsigen Edelsorte. Die Sommerforten sind hier fast immer besser als die Winterforten. Die als Unterlage häufig empfohlenen Weißdorne und Ebereschen sind unbedingt minderwertig. Für Zwergbäume verwendet man die gewöhnliche Quitte, die ungeschlechtlich, also durch Stecklinge oder Ableger vermehrt sein sollen. Die durch Ausfaat vermehrte Unterlagequitte wächst zu stark. Es gibt verschiedene Abarten der gewöhnlichen Quitte, nämlich Quitten mit apfelförmigen Früchten, mit birnfrüchtigen, die großfrüchtige portugiesische Quitte, und endlich die mit unbehaarten Früchten. Nur die apfelfrüchtige Quitte ist als Unterlage brauchbar, und zwar werden in der Baumschulenzucht sogar besonders gezüchtete und geeignete Sorten verwendet. Die beste ist die Quitte von Angès. Weiter oben wurde bereits gesagt, daß nicht alle Birnen gut auf Quitte gedeihen. Da die Zahl dieser Sorten in die Hunderte geht, können sie nicht alle mit Namen aufgezählt werden. Nur die verbreitetsten, beliebtesten und wertvollsten unter ihnen seien nachfolgend genannt. Sie heißen: Clairgeaus Butterbirne, Siffards Butterbirne, Sterkmanns Butterbirne, Doppelte Phillippsbirne, Weiße Herbstbutterbirne, Sparbirne, Schwesternbirne, Edelcrassane, Forellenbirne, Herzogin von Angulème, Madame Treys, Marie Luise, Capriaumont, St. Germain, Gute Luise von Abranches, Köstliche von Chernal, Blumenbachs Butterbirne, Stumfower Butterbirne, Rote Dechantenbirne, Birne von Tongre, Mortilletts Butterbirne, Rote Bergamotte, Bosco Flaschenbirne, Andenken an den Kongreß, Oliviers von Serres, Vereinsdechantenbirne, Holzfarbige Butterbirne, Dr. Jules Guyot, Präsident Droussard. — Außer diesen, die auf Quitte sich nie bewähren, gibt es andere, deren Verhalten zweifelhaft ist, weil es sich nach der Beschaffenheit des Bodens richtet. In guten und zuverlässig feuchten Böden gedeihen sie auf Quitte manchmal vortrefflich, versagen aber unter minder günstigen Verhältnissen. Zu diesen gehören beispielsweise: Williams Christbirne, Napoleons Butterbirne, Naitale Pepin und Le Sectier. Die auf Quitte nicht gedeihenden oder zweifelhaften werden daher auf Sämling veredelt. Die Wüchsigkeit dieser Unterlage macht die Erziehung von Zwergformen unmöglich. Um solche auch von denjenigen Sorten erziehen zu können, die nicht auf Quitte gedeihen, bedient man sich des Umweges über die Zwischenveredlung. Hierbei wird die Unterlagequitte dicht am Boden mit einer Birnsorte veredelt, die nicht nur auf Apfelquitte besonders gut gedeiht, sondern die auch schnell wächst und einen schönen schlanken, gesunden Stamm erzeugt. Sobald diese Zwischensorte die Kronenhöhe erreicht hat, wird sie mit der eigentlichen Tragorte umveredelt, so daß diese durch eine Zwischensorte von der Quittenunterlage getrennt ist. Dann gedeihen nämlich auch diejenigen Sorten gut, die sonst auf Quitte nicht gedeihen würden, trotzdem sich eine triftige Erklärung dafür weder vom gärtnerischen noch pflanzenphysiologischen Standpunkt geben läßt.

Ganz vorzügliche Zwischensorten sind folgende: Neue Poiteau, Sellerts Butterbirne, Wildling von Einsiedel, Pastorenbirne,

Meilereche Mostbirne. Will man also etwa Boses Flaschenbirne, die auf Quitte nicht gedeiht, trotzdem als Zwergbaum, etwa als Pyramide erziehen, veredelt man dicht am Boden zunächst mit einer guten Zwischenorte, etwa mit der Pastorenbirne, und in Kronenhöhe, in diesem Falle also bei etwa 40 cm über dem Boden, erneuert, und zwar diesmal mit Boses Flaschenbirne.

Noch einfacher stellt sich die Unterlagefrage bei Kirschen. Die beste Unterlage für sämtliche Kirschenarten, gleichgültig ob Herz-, Glas- und Sauerkirschen oder auch Weichseln, ist die wilde Vogelkirsche mit hellen Früchten und glattbleibender hellgrauer Rinde. Der Baumschulgärtner nennt sie die Silberrindige. Die wilde Vogelkirsche gibt es nämlich auch in einer dunkelfrüchtigen Art mit dunkler, im Alter stark korkiger Rinde. Diese letztere gibt aber den Edelkronen ungleich geringere Lebensfähigkeit, Gesundheit und Fruchtbarkeit. Minderwertig sind auch alle Sämlinge, welche aus irgendwelchen Edelsorten hervorgegangen sind. In Mittel- und Süddeutschland sind die wilden Vogelkirschen reicher und in Uebergangsformen häufig, besonders auch am Rand lichter Mischwälder, insoweit es dort nicht schwer hält, brauchbares Saatgut zur Gewinnung der Unterlagen zu beschaffen.

Kirschen werden selten als Zwergbäume gezogen; dann aber bedient man sich als Unterlage der Mahalebweichsel (*Prunus Mahaleb*). Das ist jene Weichselart, welche das wohlriechende Holz liefert, aus welchem Pfeifen und Zigarrenspitzen gemacht werden.

Etwas umständlicher ist indessen die Unterlagefrage beim übrigen Steinobst, und doch läßt sie sich schnell abtun, weil die Unterlagen zum Teil den Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen, Reineclauden, Aprikosen und Pfirsichen gemeinschaftlich sind. Die unbedingt beste Pflaume für sie alle ist die Julien-Pflaume, die französische Herkunft ist. Leider ist der Bedarf daran heute so groß, daß es schwer hält, sie echt zu bekommen. Man bedient sich als Ersatz auch der Pflaumensorte Schöne von Löwen, die der echten Julien-Pflaume kaum etwas nachgibt und jedenfalls besser ist wie die unechte, minderwertige.

Auf diese beiden veredelt man heute allgemein alle vorgenannten Steinobstsorten, also auch Pfirsiche und Aprikosen. Nur in kiesigem und zur Trockenheit neigendem Boden ist der Pfirsichsämmling besser, viel widerstandsfähiger und lebenskräftiger. Man kann auch Aprikosen auf Aprikosensämmling, Pfirsichsämmling, Pflaumen auf diese Sämlinge veredeln, doch sind die Ergebnisse weniger günstig. Von den Untugenden der früher viel als Unterlage verwendeten Myrobalane wurde bereits früher gesprochen. Auch von diesen Obstsorten werden Zwergstämme nur höchst selten gepflanzt. Wenn, dann dient als Unterlage die Schlehe (*Schwarzdorn*, *Prunus spinosa*). Die Veredelungen auf diese Unterlage gehen schwer an. Man muß den geeigneten Zeitpunkt wahrnehmen, und dieser ist gekommen, wenn draußen an den Waldändern und Rainen die wilden Schlehen blühen.

Wer sich an die Heranzucht von Obstbäumen macht, ohne diese Erfahrungen betreffs der Unterlagen zu berücksichtigen, wird seine Hoffnung zu sparen nie und nimmer erfüllt sehen. Was er in der Beschaffung der Bäume erspart, wird später um das Vielfache zugelegt.

## Namensfeststellung von Obstsorten.

Dem Unterzeichneten als ständigem Mitarbeiter der „Landfrau“ gehen auch in diesem Jahre aus dem Kreise der Leserinnen Obstsendungen zu mit der Bitte, die Namen festzustellen. In Anbetracht des Umstandes, daß es sich oft nicht nur um ein erfreuliches Interesse an der Sache, sondern, sofern das Obst verkauft werden soll, auch um eine wirtschaftlich wichtige Angelegenheit handelt, ist der Unterzeichnete immer gern solchen Wünschen entgegengekommen und wird das auch in Zukunft tun, nur bittet er um freundliche Beachtung des Folgenden:

Zur Bestimmung sind von jeder Sorte mindestens drei normal entwickelte Früchte einzusenden. Handelt es sich um mehrere Sorten, so müssen die Früchte derselben Sorte mit einem gleichen Buchstaben oder einer gleichen Zahl versehen sein. Jede Sorte bekommt einen anderen Buchstaben oder eine andere Zahl. Die Absenderin muß sich diese Kennzeichen der verschiedenen Sorten merken, am besten derart, daß sie je eine Frucht der gleichen Sorte daheim mit derselben Nummer versehen, denn die Auskunft lautet: a oder 1 ist diese, b oder 2 jene Sorte usw.

Ferner ist anzugeben, auf welcher Form (Spalier, Hochstamm, Busch usw.) die Früchte gewachsen sind, ferner wie der Boden beschaffen, gedüngt und wie alt der Baum ist.

Die Früchte können nicht zurückgesandt werden, ebensowenig die Verpackungsmittel; dieses nicht, weil der Unterzeichnete nicht vielleicht auch gern Obst ist, sondern weil ihm einfach die Zeit zur Rücksendung fehlt. Endlich bittet er, Briefumschlag mit Briefbogen und Rückporto beizulegen, damit ihm außer dem Zeitaufwand nicht auch noch bare Ausgaben erwachsen. Im übrigen geschieht die Namensfeststellung gern kostenlos.

Sortendirektor A. Janson, Eisenach.

## Am Bienenstand im Oktober.

Von Kreisbienenmeister Weigert.

Die vollen Ergebnisse der heurigen Honigtracht lassen sich nun überblicken. Leider haben sie nicht überall den gehegten Erwartungen entsprochen. So mancher Anfänger wird bitter enttäuscht sein. Nach uns zugekommenen Berichten soll die Heide in verschiedenen Gegenden großartig gehonigt haben. Leider wurde das letzte Drittel der Blütezeit arg verregnet. Von einer richtigen Ausbeute der Völker — wenn sie auch noch so vollgepfropft vom Wanderstande heimkommen — kann wohl keine Rede sein, denn es fehlt uns heuer an Zucker als Ersatz. Wir wissen alle, daß wir mit 20 Pfd. Innengut für jedes Volk rechnen müssen; was darüber ist, kann entnommen werden. Wer den Geiz und die Habsucht auf dem Stande dominieren und sich durch die hohen Preise verleiten läßt, das letzte Tröpflein Honig zu machen, der wird bald abgehaust haben.

Wir bitten nochmals alle Imkerfameraden dringendst, für jedes Kastenvolk mindestens zwei gedeckelte Reserve-Sanzwaben zurückzustellen. Wir legen damit ein kleines Kapital auf hundertfache Zinsen an. Solche Waben können im Notfalle jedem Volke — auch bei großer Kälte — an das Winterlager angehängt werden. Die geringe Störung kommt gegenüber dem Fortbestande der Kolonie nicht in Frage, und der Wärmeverlust kann durch gründliches Einbauen leicht wieder wett gemacht werden. Und im fortgeschrittenen Frühjahr ist das Zubringen solcher Reservehonigwaben — nachdem sie erst entdeckt und einen Augenblick in laues Wasser gehalten wurden — die beste Art der Reizfütterung, die sich denken läßt. Der fluge Mann baut vor!

Die Prüfung der Ernteergebnisse der einzelnen Standvölker hat wieder unzweideutig dargetan — wie jedes Jahr — daß einzelne Familien ganz hervorragend abschnitten, während die Nachbarn zur Rechten und zur Linken weniger brachten, andere ganz versagten. Warum ziehen nicht alle Imker des Landes daraus die nötigen Konsequenzen? Wir müssen doch wissen, daß auf allen anderen Gebieten der Tierzucht der Einzelne, Korperationen, Gemeinde und Staat die größten Anstrengungen machen, unter Ausmerzung alles Minderwertigen nur vom Besten das Beste nachzuzüchten. Der Erfolg bestätigt das planmäßige Unternehmen. Wie es in der Imkerei da und dort gemacht wird, davon nur ein kleines Beispiel:

Ich habe einen Freund und Kollegen, einen riesig eifrigen Imkersmann. Aber er hat so seine Schrullen, geht ständig seine eigenen Wege und will von anderen nichts annehmen. Der hat auf seinem Stande ein Korbbvolk stehen, das ihm schon seit Jahren weder Honig noch Schwärme gebracht hat. Er ärgert sich wahnsinnig über die faulen Bengels. Da — im heurigen Mai — fällt es der Gesellschaft ein, einen schönen Schwarm abzugeben, und am neunten Tag kommt noch ein hübscher Nachschwarm. Unermessliche Freude! Wie man sich doch täuschen kann! Man soll nicht voreilig handeln. Alle haben versagt; der Faulenzer hat die Ehre des Standes und Imkers gerettet.

Armer Freund! Welche Trugschlüsse! Was hast du getan? Deinen Stand hast du um zwei gleiche Faulenzer und Nichtstuer vermehrt, und damit deine Sorge und Selbstaufgabe. Sei nur versichert: Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm und warte das nächste Jahr ab!

Dieber Freund, warum hast du bisher nicht daran gedacht, von deinem besten Honigvolk Schwarm- oder Nachschaffungsstellen zu verwenden und die minderwertigen Familien deines Standes aufzubessern? Das wäre das richtige gewesen. Hier soll die Hilfe unserer vielen Bienenzüchtervereine einsetzen. Da gäbe so viel Nützliches zu schaffen. Es wird wohl zu Zuchtgenossenschaften kommen müssen, wenn auch vorerst nur in der Weise, daß ein erfahrenes Mitglied der Vereinigung sich mit Aufzucht von erstklassigen Königinnen beschäftigt und diese an die Vereinsmitglieder um annehmbaren Preis abgibt.

Wer mit der Auffütterung noch im Rückstande sein sollte, der spüte sich, sonst könnte er gefährlichen Überraschungen begegnen. Ich erinnere an den Winter 1910, welcher am 14. Oktober derartiges Frostwetter mit 12° unter Null brachte, daß sämtliche Feldfrüchte erfroren. Und das Eigentümliche an der Sache war, daß die niedrige Temperatur auch anhielt, so daß alle saumfeligem Imker schwere Einbuße erleiden mußten.

Wo wir spät noch Mangel entdecken, helfen wir mit Heidehonigwaben nach, die wir als Schluswaben ans Fenster hängen, so daß sie erst im Frühjahr, wenn die Völker bereits ausfliegen, in Angriff genommen werden.

Die Fluglochsicherungen sind jetzt anzubringen. Sie dürfen keiner Maus den Zugang zu den Beuten gestatten; andernfalls müssen sie der Außenluft ungehinderten Zutritt erlauben. Stände, die entfernt liegen und nicht immer beaufsichtigt werden können, erhalten eine Fluglochsicherung, die den Bienen auch ohne die momentane Anwesenheit des Imkers einen allenfallsigen Ausflug ermöglicht. Wem die Auslage für die bewährten Fluglochschieber aus Zinblech zu hoch dünkt, der fertige sich diese Dinger selbst. Zwei Holzstücke rechts und links im Flugloche, mittels eines entsprechend starken Drahtes verbunden, genügen. Es wäre nur darauf zu sehen, daß dabei wenigstens der untere Durchgang eine

Mindesthöhe von 5 mm erhält, so daß ihn die Bienen im Notfall passieren können.

Wer als Fluglochsicherung Drahtstifte vor dem Flugloch einreiben will, kann dies machen, nur dürfen die Bienen dabei nicht zu sehr gestört werden, und die Nägel müssen in Entfernungen von mindestens 5 mm eingetrieben werden. Eine Sicherung der Flugöffnungen durch vorgesteckte Wacholdersträußchen, wie sie noch vielfach üblich sind, ist zwecklos. Den scharfen Zähnen der gefährlichen Nager widerstehen die spitzen Nadeln nicht. Aber solche Sicherung bedeutet für die Völker andauernden Luftmangel, der leicht verhängnisvoll werden könnte.

Wir empfehlen für den Oktober auch das Einlegen von Delfartonns oder ungesandeter Dachpappe auf den Boden der Beuten. Sie erleichtern die Reinigung im Frühjahr wesentlich, und das auf den Einlagen sich den Winter über angesammelte Gekümmelte ist ein getreues Abbild der Verfassung des Volkes, und die richtige Deutung desselben erspart vielfach eine um diese Zeit recht gefährliche, umständliche Untersuchung.

Auch hier ist insofern Vorsicht geboten, daß sich die Einlagen am Flugloche nicht werfen. Wir verhindern dies durch entsprechendes Ausschneiden der Bodenbelage oder noch besser dadurch, daß wir rechts und links am Flugloche kleine Hölzchen einschieben, welche die Einlagen wirksam niederhalten. In diesem Monat werden auch die Wachstücher entgültig entfernt und die Strohddecken eingestellt und gut mit Watte abgedichtet. Alle Ueberwinterungsvorarbeiten sind zu vollenden. Wir müssen gegen alle Fälle gerüstet sein. Nur mit der warmhaltigen Umhüllung der Beuten — wo solche notwendig erscheint — warten wir noch zu, bis der Winter tatsächlich seinen Einzug gehalten.

### Kleine Mitteilungen.

**Rheinischer Landfrauentag** am 10. und 11. November in Bonn (Bürgerverein), veranstaltet von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Verhandlungsplan. Mittwoch, den 10. November, vorm. 10 Uhr: Begrüßung. 1. Vortrag: „Welche besonderen Aufgaben stellt die Gegenwart an die rheinische Landfrau?“ (Frau Farrer Haarbeck, Thallichtenberg.) 2. Vortrag: „Berufsausbildung und Weiterbildung der Landtochter.“ (Baronin Kerkerink, Haus Borg). Nachm. 1/4 Uhr in der Siedlerschule: Vortrag über die Aufgaben der Rheinischen Kleinsiedlerschule. (Eudwig Einden, Geschäftsführer des Rheinischen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege, Bonn.) Daran anschließend Führung durch die Anstalt: a) Hauswirtschaft (Küche, Molkerei, Spinn- und Webstube usw.), b) Viehwirtschaft (Rühe, Ziegen, Schweine- und Kaninchenställe sowie die Geflügelzuchtanlagen und Brutapparate), c) Garten- und Obstanlagen und Obfütterungshalle. Abends 8 Uhr: Spinnstübchenzauber. Einführungsworte von Lenne Gausebeck, Referentin des rheinischen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege, Bonn. Anschließend Vorführung eines ländlichen Spinnstübchenabends mit Volksliedern und Bauerntänzen. — Donnerstag, den 11. November, vorm. 8 1/2 Uhr: Geschlossene Versammlung für alle wirtschaftlichen Lehrerinnen, welche auf dem Bande tätig sind. Vorm. 10 Uhr: 1. Vortrag: Ausbarmachung der sozialen Versicherung für die weibliche Landbevölkerung (von einem Vertreter der Landesversicherungsanstalt). 2. Vortrag: Mitarbeit der Frauen in landwirtschaftlichen Vereinen und Genossenschaften (Kerp, Generalsekretär des rheinischen Bauernvereins und des Verbandes rheinischer Genossenschaften). Nachm. 3 Uhr: 3. Vortrag: Vom Zusammenschluß der Landfrauen und der Auswertung des Landfrauentages in Kreis, Gemeinde und Vereinen. a) Frau Landrat von Nasse, Kreuznach; b) Lenne Gausebeck, Bonn. Nachm. 5 1/2 Uhr: Sonderversammlungen, zu denen alle anwesenden Landfrauen herzlich eingeladen sind. a) Sonderversammlung für Landlehrerinnen. Vortrag: Dorfschule und Elternhaus (Lehrerin Riesen, Revelaer); b) Sonderversammlung für Sozialbeamtinnen. Vortrag: Wie gewinnt die Sozialbeamtin Führung mit der Landbevölkerung? (Frein von Mirbach, Schloß Harff). Abends 8 Uhr: Sonderversammlung. Aussprache über die Zusammenarbeit von Landlehrerinnen und Sozialbeamtinnen. Leitung der Besprechung, Frau Esser, Referentin des rheinischen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege, Bonn.

**Vorbereitung der Schweine zur Mast.** Der gute Erfolg bei der Schweinemast hängt zum großen Teil auch davon ab, wie die Schweine zur Mast vorbereitet werden. Es wird noch viel zu wenig Wert auf eine entsprechende Vorbereitung zur Mast gelegt. Schweine, die stets im Stall liegen und die gar nicht oder nur wenig herauskommen, mästen sich langsamer und schlechter und man kann auch sagen, daß bei diesen Schweinen die Mast teurer ist als bei solchen Schweinen, die Weidegang haben. Aus diesem Grunde sollte man, wenn es irgend möglich ist, den zur Mast bestimmten Schweinen in den der Mast vorangehenden Monaten viel Auslauf und Weidegang gewähren. Dazu kommt auch noch, daß der Weidegang auf guter Grasweide oder auch auf Alee weide billiger ist als die Fütterung im Stall. Professor Lehmann in Stöttingen hat durch Versuche festgestellt, daß bei Schweinen, die von Jugend an neben dem sonstigen Futter Grünfutter erhalten, die Verdauungskraft und die Fähigkeit, das Futter auszunutzen, beträchtlich gesteigert wird. Eine bessere Art der Grünfutteraufnahme als auf der Weide gibt es aber nicht. Durch den Weidegang wird auch die Gesundheit der Tiere gestärkt und die Gefahr, daß bei der späteren Mast Verluste eintreten, wird verringert. Wie sodann in dem Jahrbuch über Weidewirtschaft, Jahrgang 1919, unter Bezugnahme auf eine Arbeit von Dr. Habernoll in Eresfeld erwähnt wird, tritt bei Schweinen, die schon als Käufer genügend ergiebigen Weidegang gehabt haben, eine Erhöhung des Schlachtgewichts ein und es kann auch eine Verbesserung der Fleischbeschaffenheit festgestellt werden. Nur zu oft wird Mastfutter an Schweine verschwendet, die viel zu langsam zunehmen, also das Futter schlecht verwerten. In der Mehrzahl der Fälle handelt es sich dabei um Schweine, die in der Jugend und bis zum Eintritt der Mastfütterung stets in engen und vielleicht dumpfen und schlecht gelüfteten Ställen eingesperrt gehalten worden sind. Wenn der Weidegang der Schweine auf gutem Grasland oder zwischendurch auch auf Alee und auf Gelegenheitsweiden wie Stoppeln usw. mehr Eingang gefunden hat, dann werden die großen Verluste, die jetzt noch bei der Schweinehaltung und der Mast durch Krankheiten entstehen, stark eingedämmt werden. Auch sachgemäß betriebene Waldweide kann für nicht zu junge Schweine, die schon an Auslauf gewohnt sind, als gute Vorbereitung für die Mast gelten. (Edw., Pfn.)

**Guten, rauchbaren Tabak herzustellen.** Wie ich meinen selbstgebauten Tabak in feinsten Uebersee verwandele, möchte ich den Lesern nicht vorenthalten. Die Blätter werden gebrochen, auf Schnüre gezogen und zum Trocknen hingehängt. Sind sie trocken, dann müssen sie eine Schwizkur durchmachen und zwar auf die folgende Weise: die Blätter werden samt den Schnüren, an denen sie getrocknet sind, in eine gut schließende Blechbüchse gesteckt. Am besten benützt man eine große Bonbonbüchse, wie man sie in der guten alten Zeit beim Kaufmann für wenig Geld erstehen konnte. Die gefüllte Blechbüchse wird dann in warmen Pferdemist gepackt und bleibt zweimal 24 Stunden darin liegen. Ist diese Zeit verstrichen, so wird der Tabak herausgenommen und zum Nach-trocknen aufgehängt. Mancher Leser wird wohl sein Haupt schütteln und sagen: „Der mag schönen Mist rauchen!“ Aber, mein Lieber, ein Versuch überzeugt und bildet ein eigenes Urteil. (E. S.)

(Prakt. Rtgb., Frankf.)

**Welkende Gemüse- und Salatpflanzen** zeigen uns an, daß an ihren Wurzeln gefräßige Feinde tätig sind. Solche Pflanzen sind stets dem Tode verfallen, unbedingt auszuheben und die vorgefundenen Missetäter, spindelige Drahtwürmer oder feste Eulentraupen, zu vernichten. Jene, die mehltourmähnlichen Larven verschiedener Schnellkäfer, leben meist in kleinen Gesellschaften beisammen und verraten sich durch ihre gelbe Farbe; diese, in der Regel einzeln arbeitend, sind infolge ihrer erdgrauen Schutzfärbung ziemlich schwer zu finden. Heben wir die befallenen Pflanzen sofort aus? Nein! Wir lassen sie halb verwelken, wodurch die Schädlinge mehr nach oben gelockt werden. Zu warten aber, bis die Blätter bröseln, ist auch nicht ratsam, weil dann ihre Feinde bei unserm Eingriff sich unentdeckbar verkrochen haben. Eulentraupen gehen mitunter etwas tief hinab, zumal bei wurzelreichen Endivien. Man mache bei ihnen darum einen zweiten Spatenstich, falls der erste ergebnislos bleibt. (Prakt. Rtgb., Frankf.)

## Aus Küche und Haus.

(Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.)

### Die Herstellung des Sauerkohls für den Haushalt.

Wenngleich das Dörrgemüse in den letzten Jahren durch die Verbesserung des Trockenprozesses wesentlich besser geworden ist, so kann es sich doch niemals mit einem frisch eingekochten, gesalzenen oder gesäuerten Gemüse an Wohlgeschmack und Nährwerten messen. Dörrgemüse bleibt im Vergleich zu frischem oder gesäuertem Gemüse immer ein Notbehelf, das haben zur Genüge unsere Feldfrauen in den vier langen Kriegsjahren erfahren.

Nicht allein der Nährwert der gesalzenen oder gesäuerten Gemüse ist ein größerer, sondern auch der Wohlgeschmack ist ein

viel höherer, ganz besonders gilt dies von dem Sauerkohl. Seine Herstellung ist im allgemeinen wohl bekannt, doch kann man auch hier verschiedene Variationen beobachten. So las ich erst kürzlich irgendwo, daß Sauerkohl nur dann haltbar sei, wenn ihm Milchsäurebakterien in Form von dieser Milch zugesetzt würden. Mag sein, daß diese Milchsäurebakterien einen recht brauchbaren Sauerkohl erzeugen, unbedingt notwendig sind sie aber nicht. Ich möchte mit nachfolgenden Zeilen angeben, wie ich seit vielen Jahren meinen Sauerkohl herstelle, der immer sehr wohlschmeckend und von der größten Haltbarkeit gewesen ist.

Die einzelnen Kohlköpfe werden von den äußeren harten und schlechten Blättern befreit, einzeln in einer großen Wanne mit sehr viel Wasser, das öfter erneuert wird, abgospült, damit etwa an-

haftende Schmutzteile entfernt werden und auf einen großen, sauberen Tisch zum Abfließen gelegt. Dann werden die einzelnen Köpfe vom inneren Strunke befreit und auf einem Kohlhobel fein gehobelt. In Ermangelung eines solchen kann man den Kohl auch mit einem Messer fein schneiden. Gut sauber vorbereitete Fässer erhalten unten auf dem Boden eine dünne Lage Salz, auf die der geschnittene Kohl geschüttet wird, dann kommt wieder Kohl und wieder Salz, bis das Faß voll ist. Zuletzt wird der Kohl festgestampft, was mit der Hand geschieht, wenn es sich um ein kleineres Gefäß wie Steintopf usw. handelt. Ist es aber ein größeres Gefäß, wie Faß oder größere Steinguttonnen, so daß man mit der Hand nicht den genügenden Druck ausüben kann, dann nimmt man eine längere Holzkeule. Durch diese Behandlung und das Salz bildet der Kohl sehr schnell Saft, der übersteigt, wenn das Faß voll ist.

Wenn dies der Fall ist, belege ich es oben mit einer Schicht sauberer Kohlblätter, auf die ich einen kleinen Berg sauberer Kohlstrünke — auch Herz genannt, wie sie bei den Vorarbeiten gewonnen werden — schiebe, die wohl den Kohl etwas niederhalten, aber nicht so beschweren, daß die Gärung dadurch beeinträchtigt wird. Nun bleibt das Faß ungefähr 14 Tage in einem warmen Raum stehen, der 14—15° C dauernd aufweist. Am besten eignet sich hierzu die Küche, wo immer eine höhere Temperatur als in den Kellerräumen herrscht. Nach dieser Zeit ist die Gärung beendet, dann nehme ich die Strünke und Blätter, sowie die obere Kohlschicht ab, bewische die Faßränder mit einem sauberen Tuch, das wiederholt in warmem Wasser ausgewaschen wird, lege oben auf die saubere Kohlschicht ein weißes Leinentuch, beschwere dieses mit Stein und Brett und bringe es in einen Raum, in dem das Kohlfäß bis zu seiner Leerung stehen soll. Schon in 8 Tagen hat der so zubereitete Kohl einen angenehmen Säuregeschmack, der sich in der nächstfolgenden Zeit noch steigert.

Mein Kohl war immer von sehr angenehmem Geschmack und kochte sich auch immer sehr schnell weich. Im Anfang meiner wirtschaftlichen Tätigkeit berechnete ich mir die Salzgaben und nahm auf 2 Pfd. Kohl 20 g Salz. Später hatte ich dies nicht mehr nötig; man hat es bald im Gefühl, wieviel Salz man zu nehmen hat. Kohl mit zuviel Salz muß immer vor dem Kochen erst gewaschen, womöglich gar gewässert werden, wobei seine besten Bestandteile verloren gehen, er kocht sich außerdem sehr schwer weich und schmeckt mehr salzig als sauer.

Gewürze, wie: Weinreben, Aepfel, Wacholder usw., die vielfach an den Kohl getan und mitgesäuert werden, habe ich nie verwendet. Ich habe immer gefunden, daß der Kohl ohne jeglichen Gewürzzusatz am lieblichsten und reinsten schmeckt. Mein völlig gewürzloser Kohl hatte immer einen feinsäuren Geschmack von höchster Feinheit und hat den Beifall eines jeden gefunden, der einmal Gelegenheit hatte, ihn bei mir zu essen.

Hildegard Brecht.

## Anleitung zum Wäschelegen und Rollen.

„Gut gelegt ist halb gemangelt“ heißt es im Volksmunde, und treffender ist wohl nie mit wenigen Worten eine Arbeitserleichterung bezeichnet worden. Aber nicht allein bei dem Belegen fängt die Arbeitserleichterung an, sondern schon bei dem Aufhängen der Wäsche. Diese muß im nassen Zustande, bevor sie an die Leine angeklammert wird, tüchtig ausgeschlagen werden. Hierdurch werden viele Falten und Brüche beseitigt, die beim Rollen schwer zu beseitigen sind. Ist bewegte Luft, dann sollte man die Leinen so anbringen, daß diese in die Wäsche, wenn es sich um Bettbezüge, Röcke und Beinkleider handelt, hineinblasen kann, wodurch fast jeder Kniff beseitigt wird. Solche kleinen Maßnahmen helfen sehr viel Zeit ersparen, und diese ist den Hausfrauen immer knapp und gegenwärtig auch sehr teuer. Ist die Wäsche trocken, was sie nicht in einem zu hohen Maße sein sollte, wodurch wieder das Sprengen erspart bleibt, wird sie abgenommen und unter sorgfältigem Zusammenlegen in sauber ausgelegte Waschkörbe gelegt, wo wiederum jeglicher unnötiger Bruch und Kniff vermieden werden muß, der später schwer zu beseitigen ist. Wurde die Wäsche aber zu trocken, dann muß sie leicht angesprengt werden, was man geschieht mit den gespreizten Fingern der rechten Hand befragt, während das Wäschestück entweder auf einem Tisch ausgebreitet wird oder zwei freundliche hilfsbereite Hände es uns passend hinhalten. Sofort nach dem Einsprengen, wobei die Wäsche aber nicht so naß sein darf, daß sie fleht und nicht nur das Rollen erschwert, sondern auch geplättet werden muß, weil man sie so naß nicht in den Schrank legen kann, beginnt man mit dem eigentlichen Belegen, was zunächst in einem Glattziehen der Wäschestücke in die Länge und Breite besteht. Alle Kniffe und Falten sucht man möglichst auszustreichen und die Saalkanten, die mehr oder minder eingeschlagen sind, werden mit den angefeuchteten Fingerspitzen ausgefrichen. Darauf erfolgt das Belegen. Kleine Stücke, wie Taschentücher, Servietten, Küchenhandtücher, Leibwäsche jeder Art und kleine Decken kann eine einzelne Person allein legen; zum Belegen von großen Stücken, wie Bett- und Tischzeug, benötigt man aber eine zweite Hilfsperson. Erstens geht das Belegen solcher Stücke einer einzelnen Person schlecht von der Hand, und dann vermag sie sie allein auch gar nicht richtig glattzuziehen, was zur Erlangung eines glatten Stückes aber unbedingt erforderlich ist. Kopfkissen- und Deckbettbezüge werden zunächst innen mit beiden

Armen ausgestrichen und ausgeweitet, wobei den Nähten größte Beachtung geschenkt wird. Alle Wäschestücke, wie Schürzen usw., die Bänder haben, müssen sorgfältigst behandelt werden. Die Bänder feuchtet man mit nassen Fingerspitzen an und streicht sie mit diesen glatt. Spitzen und Volants an Beinkleidern, Tag- und Nachthemden müssen sorgfältigst mit angefeuchteten Fingern ausgefrichen werden. Ueber die zu wählende Breite der Wäschestücke läßt sich streiten, die eine Hausfrau legt ihre Tischtücher und Bettlaken viermal, eine andere nur dreimal zusammen. Das sei auch jeder Hausfrau belassen, sie wird sich immer nach der Tiefe und Breite ihres Wäscheschrankes richten müssen, überhaupt spielt die getroffene Anordnung des Wäscheschrankes eine große Rolle bei dem Belegen der Wäsche.

Das Rollen wird wesentlich erleichtert, wenn die Rolltücher ein wenig gestärkt sind. Man legt diese straff um die Rollhölzer und stellt sich so gegen den Tisch, daß der Unterkörper fest gegen das Rolltuch drückt, so daß es sich nicht verschieben kann. Dann legt man soviel Wäschestücke straff auf das Rolltuch, als die Rolle bei tadelloser Leistung zu fassen vermag. Das Aufwickeln erfordert sehr viel Sorgfalt. Die Wäsche muß so gelegt werden, daß beispielsweise bei einem Stoß Servietten ein Teil der Säume nach rechts und ein Teil nach links zu liegen kommen, damit das Rollholz immer gleichmäßig laufen und gute Arbeit liefern kann. Die Rolle wird nun so oft hin und her bewegt, als sie entsprechend ihrer Druckfähigkeit benötigt, um vollkommen glatte Wäsche zu liefern. Darauf wird die Wäsche unter dem Rollholz hervorgezogen und andere untergelegt. Inzwischen wird von einer anderen hilfsbereiten Hand die fertigerrollte Wäsche noch einmal umgelegt und zwar in eine Größe und Form, die dem für sie bestimmten Platz im Wäscheschrank entspricht. Sollten wider Erwarten noch Brüche vorhanden sein, dann müssen diese ausgefrichen werden. Bei diesem Umlegen muß sorgfältigst darauf geachtet werden, daß der Name immer nach oben und die Säume immer nach einer Seite zu liegen kommen. Ist so alles umgebrochen, dann kommen diese Stücke noch einmal unter die Rolle und zwar nicht über, sondern nebeneinander. Das Rolltuch wird wieder sehr straff angezogen und die Rolle so oft hin und hergezogen, bis die Wäsche glänzend wie Damast ist, auch wenn sie nur aus dem einfachsten Baumwollfaden bestehen sollte. Darauf kommt die Wäsche sofort in den Wäscheschrank, dem sie in des Wortes wahrster Bedeutung zur Zierde und der Hausfrau zum Stolz gereicht. Das lästige, zeitraubende und bei dem heutigen Kohlenmangel sehr kostbare Plätten fällt bei dieser Behandlung völlig weg und kommt nur für Blusen, Herrenwäsche und die Stickerien an der Leibwäsche in Betracht. Alle anderen Stücke und Teile der Wäsche sind von so vollkommener Glätte, daß das Plätten sich tatsächlich erübrigt.

Ich bin überzeugt, daß jede Hausfrau, die das Belegen und Rollen einmal nach diesem Muster verrichtet oder verrichten läßt, es nie wieder anders machen wird. Zugeben will ich, daß Hausfrauen der älteren Schule es gar nicht anders kennen, daß aber in den jüngeren Haushaltungen, wo derartige Arbeiten mehr oder weniger den Mädchen allein überlassen werden mußten, in dieser Hinsicht sehr gefördert wird. Und das muß anders werden, nicht allein im Interesse der Wäscheschonung, die immer durch das Plätten leidet, und aus Rücksicht auf den Selbstbeut, sondern auch aus Rücksicht auf die Arbeitszeit der Mädchen, die hier wesentlich verkürzt werden kann, und wenn diese den Vorteil erst erfaßt haben, dann werden sie bei ihrer — im Grunde streng konservativen Anschauung gegen alle Neuerungen im Haushalt sich hier dennoch willig fügen.

Sore Berger.

## Vielseitige Verwertung des Kreuzdorn.

Heute, wo es gilt, alles und jedes auszunutzen, gehe man auch nicht achtlos an dem Kreuzdorn vorüber. In jener Zeit, als der Bandmann sich seine Spazier- und Wirtschaftsstöcke noch selber fabriizierte, wurden zum Wirtschaftsstock junge Eichenstämme und zum Spazierstock passende Zweige vom Kreuzdorn genommen, die gut zubereitet und zum Schluß lackiert, so seine Stöcke lieferten, wie sie der Handel nicht aufwies. Später, als der Bandmann auch „modern“ wurde, unterzog er sich dieser Arbeit nicht mehr, sondern kaufte sich gleich dem Städter in einem Geschäft seinen Stock, der an Haltbarkeit und natürlicher Schönheit weit hinter einem selbstgebauten Stock aus Kreuzdorn zurückblieb.

Heute, wo auch der Bandmann wieder mehr wird rechnen müssen und wir alle mehr von einheimischen Produkten leben sollten, kehrt vielleicht auch diese schöne männliche Handarbeit für die winterlichen Wochen zu uns zurück. Nebenbei bemerkt, würde sie manchem fleißigen Landarbeiter in den Wintermonaten einen nicht zu unterschätzenden Nebenverdienst bieten, der sich lohnte, für diese Zeit als Heimarbeit mehr ausgebaut und organisiert zu werden.

Die Beeren des Kreuzdorn sammeln man im September — Oktober und die Industrie stellt aus ihnen durch Zusatz von Alaun oder Pottasche das bekannte Saft- oder Blaugrün her. Auch das Schüttelgelb wird aus den Beeren des Kreuzdornes sowie aus jungem Birkenlaub und dem Sinfier gewonnen; alles wertvolle Schätze, die die deutsche Industrie nicht nur für den eigenen Handelsgebrauch

herstellt, sondern auch zur Ausfuhr, die wir so bitter nötig haben, um überhaupt erst wieder ein wenig hoch zu kommen.

Johanna Stahl.

### Wochenspeisezettel.

**Sonntag:** Sellerieuppe, gebratener Hase mit Rotkohl, gestowten Äpfeln und Kartoffeln, Schaumpeise.

**Montag:** Bratenreste mit weißen Rüben und Kartoffeln, geschmorte Pflaumen.

**Dienstag:** Hasensuppe, Äpfel und Kartoffeln mit Bratwurst.

**Mittwoch:** Schaumbieruppe, Gänseragout mit Kartoffeln, Obst.

**Donnerstag:** Gestowte Kartoffeln mit Fleischresten, geschmorte Birnen.

**Freitag:** Kartoffelsalat, gebratener Fisch.

**Sonnabend:** Reissuppe mit Milch, Rührkartoffel mit Speck, Apfelmus.



## 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 Kennzeichnung die Anfangsbuchstaben von Namen und Wohnort der Fragestellerin vorangestellt. Vielfache Beantwortung erfolgt auf Wunsch, sofern der Anfrage frankierter und abgestimmter Briefumschlag beigelegt ist. Fragen ohne allgemeines Interesse bitten wir zwecks direkter Beantwortung stets frankierten Umschlag beizufügen. Eingekamte 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.

### 586. Geflügelringe (Frau v. P., S.).

**Antwort:** In Nr. 46 brachten wir unter obiger Nummer eine Adresse für Geflügelringe und Flügelmarken. Der Ort muß nicht Dauben sondern Deuben heißen. Die genaue Adresse ist also: E. Böhme, Deuben-N., Bez. Dresden, Dorfplatz 24. — Schriftlitzg.

### 654. Wanzen und Schwabenernichtung (Freifrau z. A., St.).

**Antwort 2:** Ein vorzügliches Mittel gegen Schwaben ist das Insektenpulver Krenzlin von Apotheker Krenz in Allenstein. Man streut es in alle Fugen und kehrt am Morgen die toten und halb-toten Schwaben zusammen. Ich wendete das Mittel mit großem Erfolg an.  
Frau von Busse.

### 655. Gestiegene Reineclauden (Frau Rittgibf. A., A. b. L.).

**Antwort 2:** Es empfiehlt sich, Reineclauden, Erdbeeren und dergl. Früchte, welche in den Deckgläsern leicht steigen, täglich zu kehren. Ich stellte die Gläser immer morgens auf den Kopf und abends wieder richtig hin. Die Behandlung schadet dem Verschluß gar nichts und nach 8–14 Tagen bleiben die Früchte im Saft stehen.  
E. B.

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

**Antwort 2:** Ich reparierte weiße Nippfächer mit sehr gutem Erfolg mit Kremser Weiß (Oelfarbe). Dieselbe ist in Tuben in Drogerien käuflich, und man kann damit alles kitten, was nicht oft abgewaschen wird. Die Sachen müssen aber 2–3 Wochen stehen, bis sie richtig ausgetrocknet sind.  
E. B.

### 659. Strohblumen zu Konservieren (Frau Landrat S., S.).

**Antwort 2:** Um Strohblumen haltbar zu machen, bindet man sie in Büscheln zusammen und hängt sie mit den Köpfen nach unten zum Trocknen auf. Die Blätter verdorren zwar, aber die Stiele werden fest und die Blüten bleiben tadellos. Freifrau v. Kapherr.

### 1. Abgefressene Gänsefedern (Frau A., Mühle S., Ars. L.).

**Antwort:** Die Federn ihrer Gänse sind, wie die mikroskopische Untersuchung der Federn ergab, von einer Milbenart abgefressen. Stellen Sie den Tieren ein größeres Gefäß mit Wasser zum Baden hin und füllen Sie in dieses soviel Lysol oder Kreosol, bis es leicht milchig ist. Wenn die Tiere nicht allein in das riechende Wasser gehen, müssen sie gebadet werden. Dieses Bad muß alle 2–3 Tage gegeben werden und zwar 3–4 mal, bis das Ausfallen der Federn aufhört. Mit der körperlichen Reinigung der Tiere muß eine solche des Stalles Hand in Hand gehen. Die Wände müssen mit Kalk angestrichen werden, der einen tüchtigen Lysolzusatz erhält und der Fußboden muß mit kochendem Seilaugewasser geschuert werden. Das selbe gilt von Türen- und Fensterfutter.  
M.

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

**Antwort:** Man rechnet pro Kopf und Tag für ein Huhn 100 g Körner. Es ist aber besser, wenn man ein gemischtes Futter gibt, d. h. außer den mehr stärkehaltigen Körnern eiweißreichere und dabei billigere pflanzliche und tierische Stoffe, z. B. statt 100 g Hafer besser nur 50 g Hafer und ein aus 100 g Kartoffeln und 20 g Haferskleie oder Schrot bestehendes Weichfutter reicht. Animalisches Futter suchen sich die Tiere am besten im Auslauf selbst. Grünfutter, das im Winter aus Rüben und Kohl bestehen kann, darf nicht fehlen.  
P.

### 3. Selbstausmelken einer Kuh (Frau v. P., P. i. M.).

**Antwort:** Das Selbstmelken der Kuh verhindern Sie am wirksamsten durch das Anlegen eines sogenannten spanischen Kragens. Dieser besteht aus Holzstäbchen, die an Bändern in bestimmten Abständen, vielleicht 5–6 cm angereicht sind. Dies ist so zu verstehen, daß die Stäbchen oben und unten an den Bändern, am besten sind feste Gurte, angemacht werden. Dieser Krage wird der Kuh um den Hals gelegt und hinten mit Schnallen oder Bändern geschlossen.

Die Höhe der Stäbchen muß entsprechend der Halslänge genommen werden; sie wird zwischen 20–30 cm liegen. Dieser Krage verhindert das Rückwärtsbiegen des Halses und beeinträchtigt nicht die Futteraufnahme, wie es die vielfach angewendeten Halfter tun. Sie müssen auch darauf achten, ob das Tier nicht von anderen Kühen ausgesogen wird; das kommt auch öfter vor.

Süterdirektor Beyrich.

### 4. Kastanien als Schweinefutter (Frau General M., S. b. M.).

**Antwort:** Sie können die Kastanien, wenn Sie sie auf einer eigenen Schrotmühle oder in einer beliebigen Mühle zerkleinern lassen, roh wie gekocht an Ihre Schweine verfüttern. Man rechnet pro Kopf und Tag 100 g, die auf die Tagesportion verteilt werden müssen.  
E.

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

**Antwort:** Lungenwürmer treten in einzelnen besonders feuchten, moorigen oder auch sandigen Gegenden häufig auf. Die Aufnahme der Wurmburten erfolgt auf der Weide oder mit dem Futter. Ganz besonders gilt dies im Frühjahr und Herbst. Die Tiere erkranken unter der Erscheinung eines krächzenden und qualenden Hustens; sie leiden an zunehmenden Atmungsbeschwerden und eine allgemeine Abzehrung und Erschöpfung tritt ein. Der Tod erfolgt innerhalb einiger Monate. Den meisten Erfolg erzielt man durch Räucherungen von Teer und Wacholdersprossen in niederen Räumen, in die man die befallenen Tiere bringt. Der Teer und die Wacholdersprossen werden auf glühende Kohlen geschüttet, wodurch sich die Dämpfe entwickeln und von den Tieren eingeatmet werden müssen. Hierdurch entsteht ein starker Hustenreiz, wodurch die Würmer ausgeschieden werden. Mit ihrer Verminderung wird die Freifluß der Tiere gehoben und sie gedeihen wieder besser. In letzter Zeit hat man wiederholt Einspritzungen in die Luftröhre von Terpentinöl und Olivenöl je 1 g eingeführt und der Erfolg war ein guter.  
Prof. Dr. Schröder.

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

**Antwort:** Der Same der Brunnenkresse wird auf den nassen Schlamm von Teichrändern, Gräben usw. gesät, wo er aufgeht und hervortreibt, aber mit dem Wachstum der Pflanzen geht es nur langsam voran, ehe sie zum Verpflanzen und zur Benutzung brauchbar werden. Daher wird auch diese Vermehrungsweise in der eigentlichen Kultur gar nicht angewendet, sondern man benutzt dazu nur Stielklinge und Wurzelpflanzen. Um die Kresse mit bestem Erfolge zu pflanzen, muß man vor allen Dingen eine Quelle besitzen, die ganz reines, weiches, perlendes Wasser führt; der Gehalt des Wassers an Kohlensäure trägt sehr viel zum üppigen Wachstum der Brunnenkresse bei. Die Anlage zur Brunnenkresseerzeugung, sogenannte Wasserbeete oder Klingen, wird so nahe als möglich an der Stelle gemacht, wo die Quelle aus der Erde hervorkommt, denn die Brunnenkresse kann nur in einem Wasser gut gedeihen, das im Winter nicht zufriert. Die Erfurter Dreibrunnenquellen haben in der kalten Jahreszeit beständig 8° R. Die Klingen selbst sind eigentliche Wassergräben, auf deren vorbereiteten Böden die Kresse gepflanzt wird. Ihre Tiefe kann 75 cm betragen, muß aber etwas Gefälle haben, damit das Wasser nicht stehen bleibt. Die Breite richtet sich nach der Stärke der Quelle und kann 2–3 m betragen. Die Beete bekommen eine Schleuse zum Ablassen des Wassers. Pflanzzeit ist August bis September. Die Pflanzenstielklinge werden in einer Entfernung von 15 cm im Quadrat in den Schlamm gepflanzt. Die Düngung erfolgt vor der Neupflanzung durch Vermischung des Schlammes mit verrottetem Kuhmist. Alle 4–5 Wochen wird die Brunnenkresse mit Messern oder kleinen Sichel geschritten und in Bündelchen zusammengebunden.  
Früh, Obergärtner, Herrendorf.

### 7. Wassersucht (Frau Rittgibf. J., A. b. N.).

**Antwort:** Es kann Ihnen nur ein Rat gegeben werden, nämlich so bald als möglich einen tüchtigen Spezialisten für Nierenkrankheiten zu Rate zu ziehen. Wassersucht resultiert aus einer Krankheit der Nieren oder des Herzens. Nur mit Hilfe eines tüchtigen Spezialarztes werden Sie zu einer zweckmäßigen Behandlung des Leidens kommen, für das sich allgemein wirksame Mittel nicht vorschreiben lassen, besonders nicht auf die Entfernung.  
F. D.

### 8. Rattenvernichtung (Frau P., S.).

**Antwort 1:** Ich will Ihnen sagen, wie ich die Ratten aus Stall und Wirtschaftsräumen völlig vertrieb, nachdem Gifte, Bakterien und alle Kästen- und anderen Fallen versagten. Ich kaufte mir auf den Rat unseres Jägers, der ein erfolgreicher Raubzeugvernichter war, von der Raubtierfallenfabrik A. Weber in Hanau i. Schl. Universal-Tellereisen 11 D. Diese Eisen sind nicht sehr groß und werden direkt vor die Rattenlöcher gestellt, so daß die Ratten, ob sie das Loch verläßt oder es aufsucht, immer das Eisen passieren muß. Rechts und links vom Eisen werden Ziegelsteine hochgebaut, so daß nur der Weg über das Eisen bleibt. Dieses selbst wird leicht mit Haferpreu oder trockenem Sand verblendet. Diese Eisen haben eine vorzügliche Fangfähigkeit und ist es mit ihnen ein leichtes, das Ungeziefer radikal auszurotten. Denn es ist viel wichtiger, die Ratten zu vernichten, anstatt zu vertreiben, so daß die Gefahr der Rückwanderung immer besteht. Uebergeben Sie die Eisen und den Fang einer zuverlässigen Person und zahlen Sie für jede gefangene Ratte eine bestimmte Summe, so daß das Interesse erhalten bleibt, und Sie werden bald von der Plage befreit sein. Erst wenn

sich keine Ratten mehr fangen, werden die Böcher mit Glas und Zement verschmiert. Jetzt im Herbst, wo das Ungeziefer in die Gebäude eindringt, muß ihnen besonders nachgestellt werden. Auf die Platte der Eisen werden leichte Köder aus Käse oder Speck festgebunden.

**Antwort 2:** Man schieße mit einem Tesching einige Ratten weidwund, so daß sie sich in ihre Böcher verkriechen. Hierdurch werden alle Ratten veranlaßt, abzuziehen.

Sprengel, Lehnthal bei Sargewen.

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

**Antwort:** Früchte und Fruchtprodukte jeder Art können in Zinkgefäßen nicht aufbewahrt werden. Die Fruchtsäure löst Zinkteile, wodurch die Früchte an Geschmack verlieren und auch der Gesundheit in einem hohen Maße schaden. Prof. Dr. Schröder.

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

**Antwort:** Außer einem geringen Gehalt an Kali hat die Flugasche keinen sonderlichen Düngewert, denn der Phosphorsäuregehalt ist kaum nennenswert. Asche jeder Art kommt nur für schweren, bindigen Boden in Betracht, den sie, wenn sie in großen Mengen aufgebracht werden kann, ein wenig verbessert. Wenn Sie unter solchem zu leiden haben und die Asche umsonst oder für ein geringes Entgelt bekommen können, dann ist die Anfuhr geboten, sonst aber nicht.

Seidel.

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

**Antwort:** Sie werden am besten tun, einen Gärtner (Gärtnergehilfen), der möglichst bereits in einer Gutsjägnerei gearbeitet hat, einzustellen, und zwar mit festem Gehalt, also nicht auf Prozente. Derselbe hätte dann den Garten nach Ihren Angaben zu bewirtschaften. Das Gehalt für einen ausgebildeten Gärtnergehilfen beträgt jetzt etwa 250 Mk. monatlich bei freier Station.

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

**Antwort:** Das wiederholte Abpflücken der Rübenblätter führt jedesmal eine Stockung der Wurzelentwicklung herbei, weil diese durch den Blattreichtum bedingt ist. Sobald also die „Blattung“ ausgeführt wurde, muß die Pflanze vermehrte Kräfte für neue Blattenentwicklung aufbringen, wodurch die Wurzel leidet. Beyrich.

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

**Antwort:** Bitte lesen Sie den Artikel „Das Bleichen farbiger Stoffe“ in Nr. 50 des abgeschlossenen Jahrganges.

Schriftlgt.

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

**Antwort:** Wenden Sie sich wegen der Wildlederweste an Fräulein Pfaff, Chemnitz, Henritzenstraße 2, die mich in einer ähnlichen Sache gut beraten hat.

Anna Wolf, Selle.

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

**Antwort:** Der rote Rübenbrei muß vollständig dick eingekocht werden und wird dann entweder sterilisiert oder mit Benzoesäure vermischt (1 g auf 2 Pfd. Frucht) und noch heiß, sofort nach dem Ausfüllen in Steintöpfe gefüllt, die man entweder mit Pergament- oder mit Glaspapier fest verbindet. Frau Oberförster Böhmer.

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

**Antwort:** Glacehandschuhe wäscht man so lange in Regenwasser, bis sie rein sind und läßt sie trocknen. Dann vermischt man ein Eigelb mit süßem Mandelöl, arbeitet die Handschuhe in dieser Mischung tüchtig durch, spannt sie auf ein Formholz, wickelt sie in ein weißes Papier und läßt sie an der Luft trocknen. Oder man löst Seife in heißer Milch auf, der man ein Eidotter und einige Tropfen Salmiakgeist zusetzt und wäscht die Handschuhe in dieser Mischung rein. Der Trockenprozeß muß sich auch hier auf dem Formholz vollziehen.

J. Stahl.

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

**Antwort:** Die Handschuhe werden einige Tage in einer dicht schließenden Büchse locker über Hirschhornsalz gelegt, wodurch die Flecke verschwinden.

W.

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

**Antwort:** In neuerer Zeit sind in Fällen wie dem Ihren, wo also Haarschwund infolge von Krankheit eingetreten ist, vielfach gute Erfolge mit Bestrahlung der Kopfhaut gemacht worden. In der nächsten größeren Stadt werden Sie gewiß einen Arzt finden, der sich mit Lichttherapie befaßt. Im übrigen hat in solchen Fällen von Haarschwund stets eine kräftige Ernährung gute Wirkungen, namentlich eine Milchkur, in Verbindung mit viel Bewegung in frischer Luft bei unbedecktem Kopf. Diese Mittel zielen auf eine allgemeine Körperkräftigung und Verbesserung des Blutes hin, womit auch der Haarwuchs von selbst eine Förderung erfährt.

F. D.

#### 19. Petroleum zu verbessern (Frau Nitgtsbes. S., S.).

**Antwort:** Ueber die Erhöhung der Leuchtstärke des jetzigen Petroleums schreibt die „Zeitschrift des Vereins deutscher Eisenbahn-Verwaltungen“: man soll den Docht der Lampe 5 Stunden in eine 20% ige Lösung von Kaliumnitrat in Wasser legen und ihn dann trocknen, bevor er verwendet wird. Hierdurch soll die Flamme heller brennen und ein vorzeitiges Verlöschen verhindert werden.

Schriftlgt.

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

**Antwort:** Sie können Ihr Leinöl selbst zu Firnis verkochen. Das Del wird in einem Kessel zum Kochen gebracht. Sobald dieser

Zeitpunkt eingetreten ist — aber nicht früher — bringt man eine Mischung von 70 g borsaurem Manganoxydul, das vorher mit 500 g Leinöl verrieben wurde, in das kochende Del. Diese Menge genügt für 50 l Leinöl. Das Del muß nun ununterbrochen 6 Stunden langsam kochen und ist als fertig anzusprechen, wenn die Schaumbildung aufhört.

W.

#### 21. Grubeascheverwertung (Frau v. A., J.).

**Antwort:** Sie können Ihre Asche entweder nach und nach, in Papier gewickelt, zwischen der übrigen Feuerung im Ofen noch einmal durchbrennen lassen, oder verwenden sie sozgleich für den Komposthaufen. Da wir heute aber mit Feuerung sehr sparen müssen, rate ich zunächst zu einem nochmaligen Verbrennen.

Frau Helene Wenddorf.

#### 22. Singebrennter Kessel (Frau v. S., A.).

**Antwort:** Das angebrannte Mus entfernen Sie aus dem Kessel durch Auskochen mit Wasser, dem sie tüchtig S-Lauge oder Holz-asche zufügen.

S. Weert.

#### 23. Zinkkessel zum Museinkochen (Frau B., B.).

**Antwort:** Es handelt sich bei Ihnen anscheinend um einen Zinkkessel, den Sie aber nicht zum Museinkochen verwenden können. Durch die Einwirkung der Fruchtsäure lösen sich seine Zinkteile, die in das Mus geraten, wodurch dieses ungenießbar und unbeförmlich wird.

Prof. Dr. Schröder.

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

**Antwort:** Gurken-Creme stellen Sie wie folgt her: 500 g Mandelöl, 32 g Wachs, 32 g Wallrat, 75 g Gurkenessenz und 500 g frischer Gurkensaft werden mit einander vermischt. Der Gurkensaft wird vorsichtig auf 60–65° C erwärmt, von dem Gerinnsel filtriert und den übrigen Bestandteilen zugesetzt. Am einfachsten verfahren Sie jedoch, wenn Sie Ihren Gurkensaft aufkochen, filtrieren und sich in der Apotheke soviel Karbolsäure hinzusetzen lassen, daß die Mischung eine 5% wird. Diese Gurkenmilch ist ein billiges, gutes und haltbares Kosmetikum.

Prof. Dr. Schröder.

#### 25. Zuckerrübenerte (Frau Major S., D. W.).

**Antwort:** Zuckerrüben dürfen nicht zu zeitig geerntet werden, weil sonst die Zuckerbildung leidet. Ueber Herstellung von Rübensaft bringen wir in einer der nächsten Nummern einen ausführlichen Aufsatz.

Schriftlgt.

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

**Antwort:** Von den vielen Vorschriften zur Herstellung von Kölner Wasser will ich nur eine herausgreifen, die Ihren Wünschen genügen dürfte. 25 g Zitronenöl, 20 g Bergamotöl, 10 g süßes Pomeranzöl, 1 g Rosmarinöl, 2 g Lavendelöl, 5 g Neroliöl, 20 Tropfen deutsches Melissenöl, 3 Tropfen Moschustinktur, 500 g Wasser und 4500 g 90–96% Weingeist. Je länger die Mischung lagert, je feiner wird sie in ihrer Duftausströmung.

Prof. Dr. Schröder.

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

**Antwort:** Käthe Kruse-Puppen erhalten Sie durch jedes bessere Spielwarengeschäft wie auch in jedem Warenhause, wie Wertheim, Tietz und Jandorf in Berlin. Dort bekommen Sie auch den Struwwelpeter. Dieser ist auch durch jede Buchhandlung zu beziehen.

v. Dertgen.

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

**Antwort:** Wenden Sie sich an unseren Bienenmitarbeiter, Herrn Kreisbienenmeister Weigert, Regensburg, von dem ein gutes Bienenbuch erschienen ist, das wir Ihnen empfehlen können. Schriftlgt.

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

**Antwort:** Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Schlesien (Breslau, Mathiasplatz 6) hat eine besondere Dienststelle geschaffen, wo alle Fragen, die Frauen betreffen, von einer landwirtschaftlichen Haushaltungslehrerin bearbeitet werden. Wir stellen Ihnen anheim, sich dorthin zu wenden. — Schriftlgt.

#### Neue Fragen.

#### 30. Federpreise (Frei frau v. M., H.).

Möchte Gänse- und Hühnerfedern verkaufen und wäre dankbar für Angabe des jetzigen Preises. — Es sind weiße und farbige Federn gemischt, Daunen und gröbere Federn getrennt. Wäre es vorteilhafter, die Farben nicht zu mischen?

#### 31. Madige Wurzeln (Frau E. J., A.).

Woran mag es liegen, daß mindestens die Hälfte aller meiner Wurzeln (Mörrrüben) und Karotten von Maden zerfressen sind? Sie sind in leichten Sandboden gesät. Was muß ich tun, um im nächsten Jahre nicht den gleichen Schaden zu haben?

#### 32. Lebender Zaun (Frau Nitgtsbes. B., M. b. N.).

Um meinen ca. 6 Morgen großen Garten möchte ich einen lebenden Zaun anpflanzen. Es wurde „schottische Zaunrose“ empfohlen. Mein Gärtner soll die Pflanzen selbst heranziehen. Wird dies durch Samen oder Senker gemacht? Bitte um Angabe von Bezugsquellen.

#### 33. Selbstklimmer an Hauswänden (Frau B., A.).

Vor 3 Jahren ließ ich an unserem Wohnhaus zwei „Selbstklimmer“, ähnlich dem wilden Wein, setzen. Leider saugen sich die Ausläufer an der Wand nicht fest, sondern fallen immer wieder herunter. Gibt es verschiedene Sorten oder ist es möglich, daß der

Farbstoff das Hindernis sein kann? Das Haus ist vor vielen Jahren gestrichen, die Wände sind nicht porös. Die Pflanzen sind von Spät-Berlin. Ich sehe so oft auch an glatten Häusern wunder-vollen Selbstklimmer.

**34. Schimmeln von Walnüssen (Frei frau v. A., A. V.).**

Ich habe in diesem Jahre eine besonders schöne Ernte von einer großen Walnussorte. Die Nüsse fangen jetzt an abzufallen, kaum habe ich sie 2 Tage im Hause, dann wird die braune, harte Schale naß und klebrig und die Nüsse werden schimmelig. Der Kern bleibt dann noch einige Tage gut, dann wird er auch faul. Im vorigen Jahre schimmelten die Nüsse nicht ganz so stark, da half ich mir, indem ich sie alle auskernte und sie zu Weihnachtsbäckereien ver-wandte. Bei der diesjährigen großen Ernte möchte ich gern die Nüsse in der Schale aufbewahren. Welche Art der Aufbewahrung wäre am zweckmäßigsten?

**35. Wiener Würstchen (Frau Ch. St., S.).**

Welche Leserin kann mir das Rezept von Wiener Würstchen mitteilen?

**36. Fliegenschmugentfernung (Frau Ch. St., S.).**

Wie entferne ich Fliegenschmug an einer Messinglampe, ohne die Oxydierung zu schädigen?

**37. Fliegenfleckentfernung (Frau Suttsbef. A., S. b. D.).**

Wie entfernt man Fliegen- und Obstflecke aus einem weiß-seidenen Kleide?

**38. Billige Bienenstöcke (H. Sch., A.).**

Ich habe eine gute Idee, aus sehr billigem Material Bienen-stöcke zu machen. Es fehlen mir aber die Mittel, das Muster schützen zu lassen. Welchen Weg kann ich beschreiten?

**39. Weiße Herrenwäsche (Frau F., T.).**

Wie plättet man Herrenstehumlegekragen? Ich habe dies mit der hier erhältlichen „Remy-Stärke“ mit Boraxzusatz versucht, aber sie werden nie so steif wie von der Plättanstalt.

**Marktbericht**

Von Gustav Rieser, städtischer Verkaufsvermittler, Berlin C 25, Zentral-Markthalle. — Marktbericht vom 2. Oktober. Angesichts der etwas günstigeren Marktlage am Geflügelmarkte verlief das Geschäft in dieser Woche bedeutend lebhafter und die Gesamt-lage ist auch deshalb als eine günstige zu bezeichnen. Be-sonders für lebendes und geschlachtetes Geflügel konnten sich die Preise gegen die Vorwoche befestigen, was zur Folge hatte, daß die zugeführten Sendungen glatt geräumt werden konnten. Die Notie-rungen sind folgende:

Prima lebende junge Hühner je nach Größe	15.00—22.00 Mk. d. Stück
„ „ alte „ „ „	35.00—40.00 „ „ „
„ „ Enten „ „ „	36.00—42.00 „ „ „
„ „ Tauben „ „ „	7.50— 8.00 „ „ „

Prima geschlachtete Suppenhühner . . .	12.00—13.00 Mk. d. Pfd.
„ „ junge Hühner . . .	10.00—12.00 „ „ „
„ „ alte Hähne . . .	10.00—11.00 „ „ „
„ „ Gänse . . .	12.00—14.00 „ „ „
„ „ Enten . . .	11.00—12.00 „ „ „
„ „ Tauben . . .	7.00— 8.00 „ „ „

Am Wildmarkte waren nur vereinzelte Sendungen vorhanden, das Geschäft verlief daher ruhig, auch Rebhühner kommen mäßiger auf den Markt. Eier: Die Zufuhr ist nach wie vor sehr knapp. Preise fest. Fische: Das Geschäft verlief ziemlich rege, bei knapperer Zufuhr. Obst und Gemüse: Die Zufuhr ist ausreichend, Geschäft lebhaft, Preise unverändert.

**Amlicher Marktbericht vom Magerdiebhof in Friedrichsfelde.**

Rindermarkt am Freitag, den 1. Oktober 1920. Auftrieb, 2867 Stück Rindvieh, 21 Stück Kälber, 1692 Stück Milchkühe, 321 Stück Zugochsen, 437 Stück Bullen, 417 Stück Jungvieh. Verlauf des Marktes: Sehr lebhafter Verkehr unter Beteiligung zahlreicher Ver-treter aller Interessenten des Reiches infolge Aufhebung der Zwangs-wirtschaft vom Vieh. Preise durchweg höher wegen großer Nach-frage nach außerhalb. Es wurden gezahlt für Milchkühe und hoch-tragende Kühe: I. Qualität 6000 bis 7500 Mk., II. Qualität 5000 bis 6000 Mk., III. Qualität 3500 bis 5000 Mk. Tragende Färjen: I. Qualität 5000—6000 Mk., II. Qualität 4000—5000 Mk. Zug-ochsen: Selbes Frankenvieh, Scheinfelder 6000 bis 7500 Mk. Jung-vieh zur Mast: Bullen, Stiere und Färjen, Lebendgewicht pr. Ztr. 450 bis 550 Mk., Bullen zur Zucht: 600 bis 700 Mk.

Schweine- und Ferkelmarkt am Mittwoch, den 29. Septbr. Auftrieb: Schweine — Stück, Ferkel 6510 Stück (Woche 6582). Verlauf des Marktes: Mittelmäßiges Geschäft bei anziehenden Preisen. Markt geräumt. Es wurden gezahlt im Engroßhandel für Käuferf Schweine, 7—8 Monate alt, Stück — Mk.; 5—6 Monate alt, Stück — Mk.; Ferkel, 3—4 Monate alt, Stück 200 bis 300 Mk.; Ferkel, 9—13 Wochen alt, Stück 110 bis 150 Mk.; 6—8 Wochen alt, Stück 75—110 Mk., 4—6 Wochen alt, Stück 60—75 Mk., nach Gewicht 9—15 Mk. pr. Pfd. Lebendgewicht.

**Inhalt dieses Heftes:**

- Am 10. Oktober.
- Etwas über die Mast der Gänse. Von Herta Ritter.
- Obstbaumteuernis und Veredlung. Von Robus (Schluß.)
- Namensfeststellung von Obstsorten.
- Am Bienenstand im Oktober. Von Kreisbienenmeister Weigert.
- Kleine Mitteilungen.
- Die Herstellung des Sauerkohls für den Haushalt.
- Anleitung zum Wäschelegen und Rollen.
- Vielseitige Verwertung des Kreuzdorn.
- Wochenspeisezettel.
- Fragekasten.
- Marktbericht.

Sie können jetzt wieder

## Konserven-Dosen aus Weißblech

selbst leicht, schnell, sicher, sauber und einfach  
im Hause verschließen mit der

### Dosen-Verschluß-, Abschneide- und Bördel-Hausmaschine „Singewald“

Preis der Maschine M 550.—  
Weißblechdosen in allen Größen  
werden zu billigsten Tages-  
preisen mitgeliefert



Die Dosen sind  
oftmals  
wieder  
verwendbar!



**Max Singewald & Co**  
Postanschrift: Leutzsch bei Leipzig 31

## Feinste Bestecke wieder lieferbar

Nichtgefallend  
Zurücknahme

vernickelt, geschliffen u. poliert, Eßlöffel, Gabeln, à Dtzd. Mk. 60.—  
Teelöffel Mk. 45.—, Bestecke paarweise, Messer und Gabeln  
pro Dtzd.-Paar mit glattem Griff Mk. 140.—, mit verziertem Griff  
Mk. 160.—, Tafelmesser mit Aluminium-Griff Mk. 120.—, Dessert-  
messer Mk. 108.—, rein Alpaka, naturpoliert Eßlöffel, Gabeln  
Mk. 170.—, Teelöffel Mk. 140.— à Dtzd., rein Alpaka-Tafel-  
messer Mk. 200.—, Dessertmesser Mk. 190.—.

**Metallwaren-Industrie Jos. Drehschl, Naunhof-  
Leipzig 113.**

## S-lauge

für Meierei und Wirtschaft, besser und  
billiger als S-stein, Soda und S-pulver,  
auch zur Bereitung einer guten und billigen

### Hausstands-S.

Nur in 16 Dosen-Postkollos franko für  
Mk. 55.—, ein Jahr ausreichend, für mittelgroße Wirtschaft.  
1000 fach bewährt u. rühmend empfohlen von den L. H. V. durch:

I. Exz. Gräfin v. Schwerin-Löwitz	Frau L. Stahl-Alt-Bokhorst
Frau E. Boehm-Langarben	Frau Kreicke-Baldau, Dirschau
Frau H. Viebrans, Calvörde	Frau von Saldern, Klein-Mantel
Frau von Somnitz-Freest	N.-M.
I. Exz. Frau v. Nickisch	Frau Jung-Mühlbach, Wurzen
Gräfin Bülow-Kühren	Frau Annemarie Schulz, Lüchow.

Chem. Techn. Fabrik **O. W. HAGEMANN & Co.**  
Wandsbek bei Hamburg.

**Bitte** nennen Sie bei allen Anfragen und  
Bestellungen stets „Die Landfrau“.