

# Die Landfrau

Illustr. Wochenschrift für die Guts- u. Landfrauenwelt

6. Jahrgang

16. Oktober 1920

Nr. 3

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“ Othfa, 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 mitgeführtem Rückporto. Änderungen und Kürzungen bei allen Beiträgen vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages und voller Quellenangabe gestattet.

Wohl uns, so lang noch seinen Acker  
In Mühsal unser Landmann baut;  
So lange er noch groß und wacker  
Der Hände Tüchtigkeit vertraut.

So lang ist er die feste Stütze  
Des Reiches, das sonst haltlos fällt.  
Das Schwert ist, den Pflug zu schütten,  
Der Pflug ist's, der das Schwert erhält.  
Trojan.

## Die wirtschaftlichen und sozialen Aufgaben der Zentrale der deutschen Landfrauen.

(Aus dem Jahresbericht 1919/20.)

Die Zentrale der deutschen Landfrauen blickt auf drei Jahre ihres Bestehens zurück. Es ist eine verhältnismäßig erst kurze Frist, die seit ihrer Begründung vergangen ist, aber es darf festgestellt werden, daß sie in diesem Zeitraum zu einem Faktor im ländlich-sozialen und wirtschaftlichen Leben geworden ist, mit

dem gerechnet wird.

Berufsvertretungen. Das letzte Jahr hat dazu gedient, ihr in stärkerem Maße, als es anfangs der Fall war, den Charakter einer Interessenvertretung der Landfrauen zu geben. Dabei ist der Begriff der Interessenvertretung im weitesten Sinne zu fassen. Die Zentrale lehnt es bewußt ab, etwa eine Organisation ländlicher Arbeitgeberinnen zu sein, wie vielfach irrümlicherweise angenommen wird. Sie umfaßt vielmehr durch ihre angeschlossenen Verbände sowohl die ländlichen Hausfrauen, als auch die Hausangestellten, die ländliche Lehrerin, Landpflegschwester, Wohlfahrtspflegerin, Gärtnerin u. a. m. Diese Zusammensetzung schließt eine Ständesvertretung im engeren Sinne von vornherein aus. Dagegen ist die Zentrale berufen, im Verkehr mit den in Frage kommenden Behörden, Körperschaften und Vereinen, die Interessen ihrer Mitglieder als Landfrau zu fördern und damit der gesamten ländlichen Bevölkerung wertvolle Dienste zu leisten.

Die bevorstehende gesetzliche Neuregelung der landwirtschaftlichen Berufsvertretungen im Reich und in den Ländern gab der Zentrale der deutschen Landfrauen Veranlassung, sich dafür einzusetzen, daß das Wahlrecht der in der Landwirtschaft hauptsächlich tätigen Frauen in allen land- und forstwirtschaftlichen Berufsvertretungen unverkürzt sichergestellt werde, und daß ferner auch die mitarbeitenden Ehefrauen auf dem Lande das gleiche Wahlrecht erhalten, wie die Männer.

Entsprechende Eingaben sind den Regierungen der Länder, dem deutschen Landwirtschaftsrat und dem Reichswirtschaftsministerium zugegangen. Der deutsche Landwirtschaftsrat hat alle ihm angeschlossenen Körperschaften von unseren Wünschen in Kenntnis gesetzt. Bei den Vorarbeiten für das Gesetz über die landwirtschaftlichen Berufsvertretungen im Reichswirtschaftsministerium wurde der Zentrale Gelegenheit gegeben, ihre Forderungen auch mündlich zu

vertreten. Von dem weiteren Ausbau der angeschlossenen Verbände wird es abhängen, inwieweit sie als berufliche Interessenvertretung anerkannt und dementsprechend zur Mitarbeit in den neuen Landwirtschaftskammern zugelassen werden können.

Mit Bedauern muß festgestellt werden, daß eine Eingabe der Zentrale wegen Vertretung der Landfrauen im

vorbereitenden Reichswirtschaftsrat nicht zu dem gewünschten Erfolg geführt hat. Die Zentrale erblickt darin eine durch nichts zu rechtfertigende Zurücksetzung landwirtschaftlicher Fraueninteressen. Sie wird durch erneute Eingaben den Versuch machen, bei der endgültigen Zusammensetzung des Reichswirtschaftsrates berücksichtigt zu werden.

In das Gebiet der Interessenvertretung gehört auch eine Eingabe an den Reichsverband der deutschen land- und forstwirtschaftlichen Arbeitgebervereinigungen. Die Zentrale beantragte, eine Frau, die selbständige Betriebsleiterin ist, in den Vorstand des Reichsverbandes aufzunehmen und ferner eine ebensolche Frau in den Vorstand und in die Vollversammlung der Reichsarbeitsgemein-

schaft land- und forstwirtschaftlicher Arbeitgeber- und Arbeitnehmervereinigungen zu entsenden. Diesem Verlangen wurde bereitwilligst stattgegeben. Der Reichsverband der Arbeitgebervereinigungen beantragte daraufhin bei der Reichsarbeitsgemeinschaft die Errichtung eines besonderen Fachausschusses für Landarbeiterinnenfragen.

Konferenzen und Tagungen. An größeren Veranstaltungen stand gleich im Anfang des Berichtsjahres die ländliche soziale Konferenz, die am 10. Oktober 1919 in Berlin stattfand. Die Konferenz wollte eine Klärung über die zweckmäßige Ausbildung von ländlichen Wohlfahrtspflegerinnen herbeiführen, eine Frage, die auch für die Landfrauen von größter Bedeutung ist. Zahlreiche Vertreterinnen der ländlichen Frauenvereine, sowie die Leiterinnen der sozialen Frauenschulen und der wirtschaftlichen Frauenschulen auf dem Lande und viele Vertreter von Ministerien, Oberpräsidien, Landwirtschaftskammern, Reichswohlfahrtsämtern u. a. m. nahmen an den Verhandlungen teil.

Die Vertreter des Landes legten das größte Gewicht darauf, daß den ländlichen Wohlfahrtspflegerinnen auch während ihres Ausbildungsganges Gelegenheit gegeben wird, das Land und seine Be-



Abendliche Heimkehr vom Kartoffelacker.

wohner genauestens kennen zu lernen. Andererseits verschlossen sie sich nicht der Erkenntnis, daß auch für die ländliche Fürsorgerin eine Ausbildung in den vollausgebauten Wohlfahrtschulen, wie sie in ländlicher Umgebung allein nicht gegeben werden kann, notwendig ist.

Die neuen Bestimmungen des preussischen Ministeriums für Volkswohlfahrt über die staatliche Prüfung von Wohlfahrts-pflegerinnen, an denen mitzuarbeiten der Zentrale der deutschen Landfrauen Gelegenheit gegeben wurde, sehen von einer grundsätzlichen Unterscheidung der Ausbildung für städtische und ländliche Wohlfahrtspflegerinnen ab. Die ländlichen Verhältnisse werden aber in den ministeriellen Vorschriften dadurch besonders berücksichtigt, daß bei der fachlichen Berufsschulung, deren Nachweis bei der Zulassung zur staatlichen Prüfung gefordert wird, der Besuch einer wirtschaftlichen Frauenschule auf dem Lande oder einer Land-pflegerinnenschule verbunden mit nachfolgender einjähriger Berufstätigkeit für ausreichend erachtet wird.

Einen Teil der Vorträge der ländlich sozialen Konferenz hat die Zentrale in der ländlichen Frauenpresse und im Jahrbuch für ländliche Wohlfahrtspflege, das von Professor Heinrich Söhren herausgegeben wird, veröffentlicht.

Im Anschluß an die ländlich soziale Konferenz veranstaltete die Zentrale eine Besprechung von Sachverständigen über die Tätigkeit der Frauen in der ländlichen Siedlung. Nach den Erörterungen über die gesetzlichen Grundlagen für die Siedlungsarbeiten folgten Vorträge über bautechnische Winke für Siedlerinnen und deren Ausbildungs- und Erwerbsmöglichkeiten.

Die Verhandlungen führten zu dem Ergebnis, daß die alleinstehende Frau als Siedlerin im reinlandwirtschaftlichen Betriebe bisher nur ausnahmsweise in Betracht kommt. Dagegen ist sie als Besitzerin von Weidewirtschaften mit Molkerei und Milchversorgung sehr wohl denkbar, auch bei der Kleinsiedlung, wo der Ertrag nur für den eigenen Haushalt bestimmt ist. Schließlich ergab die Aussprache, daß auch die genossenschaftliche Siedlung für alleinstehende Frauen zu empfehlen ist.

Die Konferenz über Siedlungsfragen gab die Veranlassung zu einer Sondernummer der *Landfrau* (15. März 1920), in der die Frage der ländlichen Kleinsiedlung unter den verschiedensten Gesichtspunkten behandelt wurde und die für siedlungslustige Frauen von großem Interesse sein dürften.

Die Geschäftsstelle der Zentrale gibt auf Anfragen jederzeit Auskunft über die bestehenden Siedlungsgesellschaften und über Ausbildungsmöglichkeiten für Siedlerinnen. In vereinzelten Fällen wurden Fortbildungsmöglichkeiten für angehende Siedlerinnen nachgewiesen.

An anderen größeren Veranstaltungen ist die Tagung der Zentrale am 18. und 19. Februar 1920 während der landwirtschaftlichen Woche in Berlin zu nennen. Zur Verhandlung stand das Wahlrecht der Frauen für die landwirtschaftlichen Berufsvertretungen und ihre Mitarbeit in den landwirtschaftlichen Vereinen; die Arbeitsgemeinschaft für Hausfrauen und Hausangestellte auf dem Lande und die ländliche Volkshochschule in ihrer Bedeutung für die Frauen. In einer besonderen Konferenz wurden die Aufgaben der ländlichen Berufsberatung erörtert.

Die Zentrale der deutschen Landfrauen hat gleich bei ihrer Begründung die Anbahnung eines guten, auf Gleichachtung und gegenseitigem Verständnis beruhenden Verhältnisses zwischen Stadt und Land auf ihr Programm gesetzt. Die Tagungen des letzten Jahres waren bewußt auf dieses Ziel eingestellt.

Kommissionsarbeiten. Unter dem gleichen Gesichtspunkte sind auch die Arbeiten der Kommissionen zu werten, besonders die der Kommission für ländliche Berufsberatung. Diese Kommission wurde im Oktober 1919 auf besonderen Wunsch des Reichsverbandes der landwirtschaftlichen Hausfrauenvereine und der Abteilung „Land“ des katholischen Frauenbundes gegründet. Zur Mitarbeit haben sich sachverständige Frauen aus allen Bundesstaaten und Provinzen bereit erklärt. Aufgabe der Kommission ist die Beschaffung berufskundlichen Materials über die ländlichen Frauenberufe Aufklärungsarbeit durch die Presse, durch Vorträge und andere Veranstaltungen, ferner die Schulung und Fortbildung der in der ländlichen Berufsberatung tätigen Kräfte durch Konferenzen, Kurse usw. Die obengenannte Aussprache über die ländliche Berufsberatung in der landwirtschaftlichen Woche war durch die Kommission eingehend vorbereitet und bezweckte vor allem die notwendige Verbindung zwischen der behördlich organisierten Berufsberatung und den ländlichen Frauenvereinen, die auf diesem Gebiet arbeiten, in die Wege zu leiten. In einer Eingabe an die Landesberufsämter, die die Errichtung von Landabteilungen an den Landes- und Kreisberufsämtern fordert, wurden die diesbezüglichen Wünsche der Landfrauen dargelegt.

In der Geschäftsstelle wurde auch in diesem Jahr wieder in einer Reihe von Fällen praktische Berufsberatung ausgeübt.

In enger Verbindung mit der Berufsberatungskommission arbeitete die Kommission für ländliche Hausangestelltenfragen.

Die Kommission sammelte das vorhandene Material über Verträge für ländliche Hausangestellte und landwirtschaftliche Beihilfen,

und stellte dann selber Hausdienstverträge für ländlich-bäuerliche und Gutshaushaltungen auf. Eine Veröffentlichung der Kommission über das Thema: „Wie stellt sich die Landfrau heute zur Hausangestelltenfrage?“ fand durch die landwirtschaftliche Presse eine lebhaftere Verbreitung.

Einzelarbeiten. Die bevorstehende gesetzliche Neuregelung der Hebammenausbildung veranlaßte die Zentrale, die Aufmerksamkeit der ihr angeschlossenen Verbände auf diesen Gegenstand zu richten, und diesbezügliche Eingaben der ländlichen Frauenvereine an die Landesversammlungen anzuregen.

Im Frühjahr 1919/20 trat das Reichsamt für Arbeitsvermittlung an die Zentrale heran mit der Bitte, die Landfrauen dafür zu gewinnen, daß sie die Tätigkeit der Landesberufsämter bei der Unterbringung städtischer weiblicher Arbeitskräfte auf dem Lande zu unterstützen. Die Zentrale sah sich hierdurch veranlaßt, ihre bereits unmittelbar nach der Revolution ausgeübte Propaganda für die Aufnahme geeigneter städtischer Frauen und Mädchen in der Landwirtschaft von neuem in Angriff zu nehmen. Sie verschließt sich dabei nicht den sehr großen Schwierigkeiten, die sich diesem Unternehmen entgegenstellen und deren Ursache nicht zuletzt in dem völligen Mangel an ausreichenden Unterkunftsmöglichkeiten auf dem Lande zu suchen sind.

Die Feststellungen, die bisher von der Zentrale gemacht werden konnten, lassen erkennen, daß z. B. in Pommern ein Bedarf an weiblichen Arbeitskräften überhaupt nicht vorliegt, da der Zuckerrißenbau, in dem vorwiegend Arbeiterinnen beschäftigt wurden, infolge der hohen Betriebsunkosten außerordentlich zurückgegangen ist.

Die öffentliche Mitgliederversammlung wird sich eingehend mit diesem Probleme zu beschäftigen haben und Aufklärung darüber bringen, ob die Verhältnisse in anderen Ländern und Provinzen ebenso ungünstig liegen, oder ob die intensiven Bemühungen, die städtischen Arbeitslosen dem Lande zuzuführen, begründete Aussicht auf Erfolg haben.

Nachdem in der letzten Mitgliederversammlung beschlossen war, die Bestrebungen der ländlichen deutschen Bevölkerung in den abgetrennten Gebieten zur Aufrechterhaltung des Deutschtums nach Möglichkeit zu unterstützen, wurde im Winter 1919/20 eine umfangreiche Büchersammlung unternommen. Der Aufruf, guten Lesestoff für die deutsche Jugend in Polen zu spenden, fand begeisterten Wiederhall. Vereine, Schulen und Einzelpersonlichkeiten sandten zum Teil die herrlichsten Werke deutscher Geschichte, deutscher Kunst und Literatur, Bücher erzählenden oder belehrenden Inhalts, teils für Erwachsene, teils für Kinder. Zu Wanderbibliotheken zusammengestellt, werden diese Träger deutschen Seisteslebens nun die Jugend in den Ostmarken von den Deutschen im Reich grüßen.

Ein anderes Liebeswerk galt den Studierenden beiderlei Geschlechts aus den abgetrennten Gebieten. Durch die Vereinigungen des deutschen Volkstums in Polen erhielt die Zentrale an 300 Anschriften von Studierenden in den deutschen Universitätsstädten, die in den jetzt polnisch gewordenen Gebieten beheimatet sind. Die jungen Leute wurden in früheren Zeiten von Hause aus mit Lebensmitteln unterstützt; da dies unter den jetzigen Verhältnissen nicht möglich ist, haben sich deutsche Landfrauen bereit erklärt, diese Studierenden durch Ubersendung von Lebensmitteln zu unterstützen. Bei den zahlreichen Gesuchen, die eingingen, war es bisher leider noch nicht möglich, alle Bitten zu berücksichtigen. Die Meldungen weiterer hilfsbereiter Landfrauen sind daher sehr erwünscht.

Zum Schluß sei noch auf einige andere Einzelarbeiten der Zentrale hingewiesen.

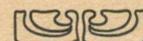
Die vom Ministerium des Innern seinerzeit für die Bekämpfung der venerischen Krankheiten zur Verfügung gestellten Mittel wurden weiter dazu verwendet, geeignete Aufklärungsschriften unter der ländlichen Bevölkerung zu verbreiten. Insbesondere wurden den ländlichen Wohlfahrtspflegerinnen unentgeltlich Broschüren und Flugblätter, die die Bekämpfung dieser Volksseuche zum Gegenstand haben, zur Verfügung gestellt. Die Zentrale ist bereit, die Arbeit ihrer Verbände, besonders der Jugendverbände, auf diesem Gebiete auch finanziell zu unterstützen.

In einer Anzahl von Fällen konnte auch in diesem Jahr wieder ein kürzerer oder längerer Landaufenthalt für erholungsbedürftige Städterinnen beschafft werden.

Der Verein der Berliner Volksschullehrerinnen wurde in seinen Bestrebungen, den aus der Volksschule entlassenen Mädchen eine ländlich-hauswirtschaftliche Ausbildung zu ermöglichen, nach Kräften unterstützt. Der Verein erhielt durch die Vermittlung der Zentrale ein Grundstück mit geeigneten Baulichkeiten für eine ländliche Haushaltungsschule, die bereits Ostern 1920 nach dem Muster der Schule in Magdeburg-Gracau ihren Betrieb aufnehmen konnte.

Es ist zu hoffen, daß die wirtschaftlichen und politischen Verhältnisse des nächsten Jahres der Zentrale der deutschen Landfrauen die Fortsetzung ihrer Arbeiten in der geschilderten Weise und die Aufnahme anderer im Interesse des Landes bedeutsamen Arbeitszweige ermöglichen.

Margret von der Decken, Geschäftsführerin.



## Aus der Wirtschaft.

### Nochmals: Die Toulouser Gans.

Von Major a. D. von Albert, Sotha.

In Nr. 48 der „Landfrau“ wurde ein hübsches Bild von Toulouser Ganssen mit folgender Unterschrift gezeigt:

„Diese Rasse zeichnet sich hauptsächlich durch starken Fettsatz aus, weswegen sie neben anderen Rassen vielfach zur Verföderung mit Gänsefett gehalten wird. Die Toulouser Gans ist nicht sehr fruchtbar; auch erfordert ihre Zucht im allgemeinen ein milderes Klima und — der schleppenden Wamme wegen — trockene Bodenverhältnisse.“

Diese Angaben sind geeignet, Irrtümer herbeizuföhren und den Wert einer Gänserasse herabzusetzen, die nach meiner Erfahrung die beste und vielseitigste der Erde ist. Ich habe wenigstens auf meinen vielen Reisen durch zahlreiche Länder noch niemals leistungsfähigere Gänse gesehen, als die Toulouser in Südfrankreich.

Am jener Bemerkung ist richtig, daß die Zucht der Rasse im allgemeinen ein milderes Klima erfordert, unrichtig, daß die Toulouser Gans nicht sehr fruchtbar sei. Die zur Zeit in Deutschland befindlichen Zuchtstämme mögen allerdings, wie ich es auf mehreren Ausstellungen gesehen habe, stark zurückgegangen sein. Die Gründe dafür sind zumeist dieselben, wie bei vielen anderen fremdländischen Geflügelarten: Inzucht, Mangel an Blutauffrischung aus dem Ursprungslande und übertriebene Zucht auf Rassemerkmale.

Diese in Deutschland stark verbreiteten und wohl unausrottbaren Fehler werden bei den vielen Geflügelarten, die aus Frankreich und Belgien stammen, oft durch folgende Vorgänge begünstigt. Man führt das Geflügel, das in seiner Heimat, wie die Toulouser Gänse in Frankreich, die Mechelner Hühner in Belgien, nur nach Gebrauchswert, allgemeinem Ty und starker Widerstandsfähigkeit für Mastzwecke gezüchtet werden, oft auf dem Umwege

über England nach Deutschland. In England kennt man die Vorliebe des Deutschen für Sportzucht, gleicht sorgsam alle äußeren Verschiedenheiten aus, macht die Tiere standardmäßig und ausstellungsfähig und schickt sie, so zurechtgemacht, nach Deutschland, wo dann unter sportmäßiger Weiterzucht die wirtschaftlichen Eigenschaften von Geschlecht zu Geschlecht mehr verloren gehen.

In ihrer Heimat werden die Toulouser Gänse an Schnelligkeit, Fleisch- und Fettbildung, Gewicht, Federerzeugung und Fruchtbarkeit von keiner anderen Rasse übertroffen. In das rauhere Klima Deutschlands verpflanzt, gehen sie, wie alle Produkte südlichen Klimas, nach einigen Generationen in ihren Leistungen zurück, wenn ihnen nicht rechtzeitig Blutauffrischung aus dem Ursprungslande zuteil wird. Ihr Akklimatisieren macht einige Schwierigkeiten und erfordert Sorgfalt. Deshalb wäre es eine verfehlte Maßregel und eine falsche Rechnung, die Toulouser Gans um ihrer selbst willen nach Deutschland einzuföhren, wo Smdener und Pommersche Gänse seit langer Zeit bewährt sind. Aber der Toulouser Ganser ist ein unvergleichlicher Veredler unserer Landgänse, von keinem anderen Vätertier auch nur annähernd erreicht. Darin liegt der wirtschaftliche Wert der Rasse für uns. Ich habe jahrzehntelang unzählige Versuche zur Verbesserung der deutschen Landgänse beobachtet und niemals ähnliche Erfolge gesehen, wie sie durch Toulouser Kreuzungen geschaffen worden sind. Bei der Paarung zwischen dem fremden Toulouser Ganser und einer deutschen Landgans vererbt sich, wie in allen ähnlichen Fällen, immer die klimatische Widerstandsfähigkeit der bodenständigen Mutter.

Die augenblicklichen Valuta- und Einfuhrschwierigkeiten stehen einem größeren Import noch entgegen. Sobald sie sich verringert haben werden, sollten zahlreiche deutsche Züchter unmittelbar aus Südfrankreich, nicht über England, Gänse beziehen und in großer Zahl Toulouser Ganser zur Hebung unserer Landesganszucht verwenden. Man fürchte das Akklimatisieren nicht übermäßig! Die Gans ist immerhin ein hartes, leicht eingewöhntes Tier, und der Erfolg wird die Mühe lohnen. Wenn man die importierten Stämme auch nicht gerade aus ihrer südfranzösischen Heimat in das rauhe Klima des Thüringer Waldes unmittelbar versetzen sollte, so gibt es doch immerhin in Deutschland mildere, gleichmäßigere Landstriche, wo die erste Generation sehr gut gedeihen kann.

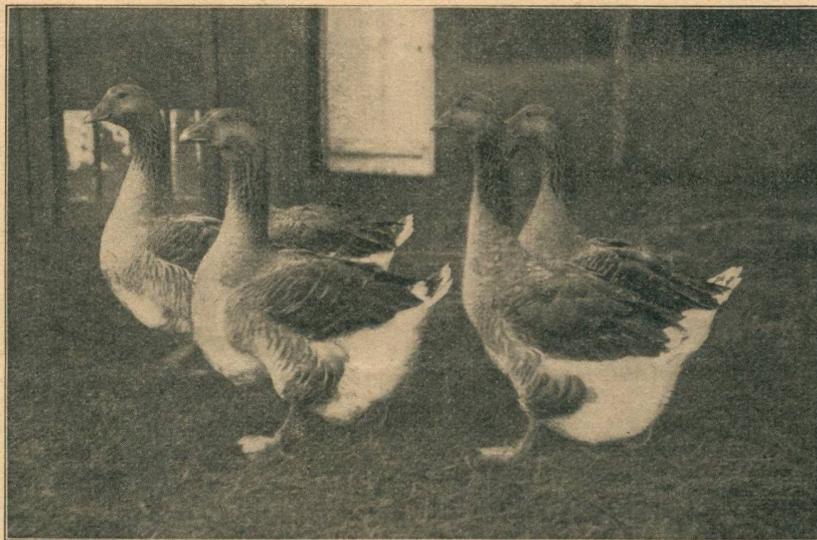
Ein kleines Erlebnis sei noch erwähnt. In einer Gegend Mitteldeutschlands, wo infolge langjähriger Inzucht die Landgänse immer kleiner und wertloser geworden waren, wünschte man sich ungefähr im Jahre 1907 einen Stamm Toulouser Gänse zur Kreuzung und bestellte bei einem bekannten Züchter einen Ganser und vier Gänse. Als diese vierzehn Tage am Bestimmungsort waren, stellte es sich heraus, daß alle fünf Gänse waren. Zwar hatte man nun keinen Zuchtstamm und nicht die Möglichkeit der Kreuzung; aber die beabsichtigte Verbesserung der Landgänse ging umso schneller vor sich, breitete sich weit aus und hat einen nachhaltigen, bis heute erkennbaren Einfluß gehabt. Jetzt allerdings wäre es für eine Blutauffrischung hohe Zeit. Man muß sich wohl vorläufig mit dem in Deutschland vorhandenen Zuchtmaterial begnügen.

### Zur Einwinterung des Gemüses.

Von Helmut Felder, Obergärtner.

Ebenso wichtig wie die restlose Ausnützung der Ackerbaufläche durch richtigen Anbau und weise Fruchtfolge und einer sorgfältigen Ernte ist das Aufbewahren des Gemüses, damit im Winter und Frühjahr kein Mangel an diesem herrscht. Die Einwinterung des

Wurzelgemüses ist nicht so schwierig. Kohl- und Mohrrüben, Pastinaken und Sellerie, die erst im Frühjahr auf den Markt kommen sollen, mietet man gleich den Kartoffeln im Freien ein und gibt ihnen eine frostsichere Decke, ein Verfahren, das allgemein bekannt sein dürfte. Um Fäulnis zu verhindern, streut man schichtweise etwas Düngegips zwischen die Wurzelhaufen und rechnet auf einen Zentner Wurzeln ein Pfund Gips. Schwarzwurzeln, Helianthusknollen und Porree sind völlig winterhart und können im Erdreich belassen werden. Hiervon erntet man nur soviel, als man in den frostharten Wintermonaten zu gebrauchen gedenkt und bringt sie im Keller in erdfeuchten Sand



Toulouser Gänse.

unter. — Ein Keller, der Gemüse zur Ueberwinterung aufnehmen soll, darf weder warm noch feucht sein, wenn sich das Gemüse halten soll. Wurzelgemüse, wie Kohl- und Mohrrüben, Petersilie, Pastinaken, Schwarzwurzeln usw. werden am besten als sogenannte Pyramide angelegt. Unten kommt eine Schicht Sand, dann Wurzeln und sofort bis alles untergebracht ist. Die Pyramiden nehmen wenig Platz ein und kann man leicht von allen Seiten an das Gemüse heran. Der Sand muß durch Bespritzen immer mäßig feucht, doch nie naß gehalten werden, um ein Welkwerden der Wurzeln zu verhindern.

Zwiebeln lassen sich schon leichter aufbewahren. Man schüttert sie möglichst dünn auf den Fußboden einer leerstehenden Kammer des Bodens oder einer sonstigen geeigneten Räumlichkeit aus und unterfucht sie öfter auf ihre Haltbarkeit. Sobald sich die geringste Fäulnis zeigt, müssen die befallenen Knollen entfernt werden. Sollte die Zwiebel durch Frost leiden, so schadet ihr dies nichts, wenn man sie nur unberührt liegen läßt. Die Luft zieht den Frost wieder vollständig aus.

Schwerer ist die Ueberwinterung aller Kohllarten, die doch in den Frühjahrsmonaten berufen sind, den kargen Mittagstisch ein wenig reichhaltiger zu gestalten. Schneidet man den Kohlkopf von seinem Stiele ab, dann fangen die äußeren Blätter sehr leicht und schnell zu faulen an. Diese Fäulnis überträgt sich dann auf die darunter liegenden Blätter und bald ist von dem ganzen Kopfe nichts mehr übrig.

Vielfach ist man nun dazu geschritten, die äußeren angefaulten Blätter abzuschneiden, um ein weiteres Umsichgreifen der Fäulnis zu vermeiden. Diese Arbeit zeitigte nur einen kurzen und schwachen Erfolg: in wenigen Tagen ist der alte Zustand wieder eingetreten, bis von dem Kohlkopf nichts mehr übrig bleibt.

Dann schritt man dazu den Kopf ganz mit der Wurzel, teils im Keller oder Schuppen, teils draußen in Gräben oder Mieten einzuschlagen. Ist die Bedeckung eine wasserdichte und frostsichere, so kann die Fäulnis in nicht unbedeutendem Maße zurückgehalten werden. Aber sehr bald stellt sich ein anderes, nicht viel geringeres Uebel ein. Die Kohlstaupe, der durch die Wurzel ständig Nahrung zugeführt wird, beginnt zu wachsen und die Folge ist das bekannte Durchstoßen der Köpfe.

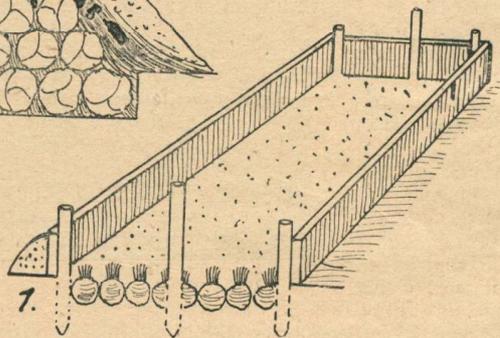
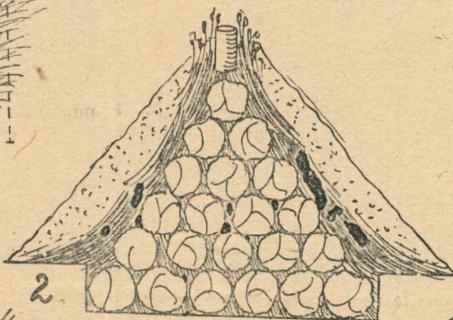
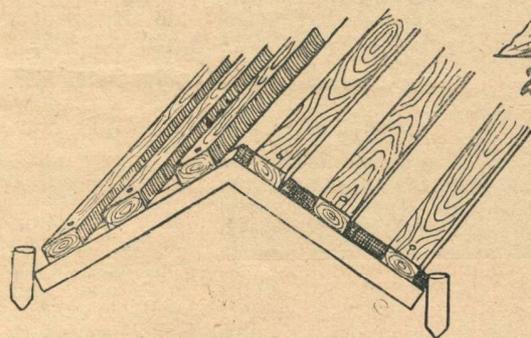
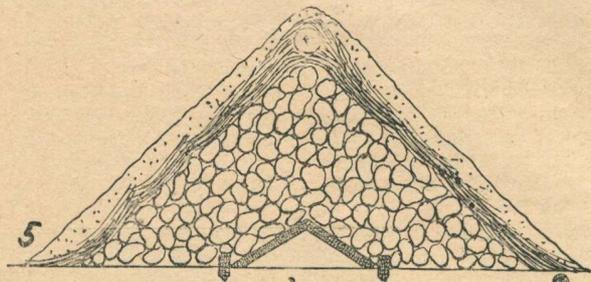
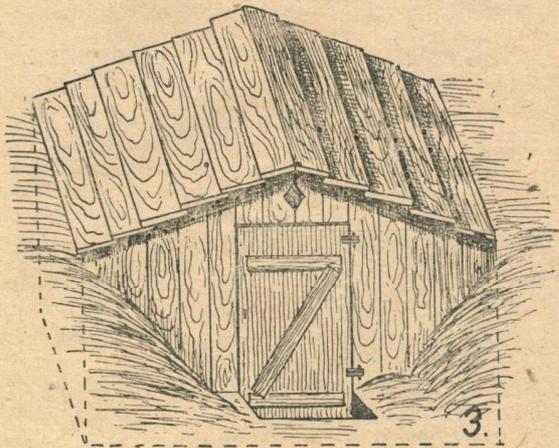
Wenn dies Uebel auch nicht so groß ist, wie die starke Fäulnis bei den abgehackten Köpfen, so ist es doch immerhin groß genug, um den Kohl nicht marktfähig genug erscheinen zu lassen.

Neuerdings ist man zu einer Mittelstraße in den beiden Anwendungen gelangt, die sehr viel für sich hat. Die Kohlwurzel wird hart am Strunk abgeschnitten und der Kohl dann in der bekannten Weise mit Sand eingemietet. So erhält der Kopf durch den Strunk genügend Feuchtigkeit, um nicht zu welken und zu faulen, aber doch nicht genug, um durchzustopen.

Um in den Mieten Fäulnis zu verhindern, schadet es auch hier nichts, wenn man zwischen die einzelnen Köpfe etwas Stroh streut, denn Fäulnisbazillen treten überall auf. Ist dann die Decke eine wasserdichte, was man mit Leichtigkeit erreicht, wenn man zwischen die Stroh- und Erdschicht etwas schmiegsame Dachpappe legt, dann kann man sicher sein, im Frühjahr einen Kohl auf den Markt zu

die Allwissenheit der Polizei hinanreicht; wenigstens läßt er Äpfel und Birnen auch mit vollkommen weißen Kernen abfallen, und will damit doch sicherlich sagen, daß sie nun reif sind und es Zeit sei, sie zu pflücken. Mein Nachbar, der Pfarrer Lehmann, der durch seine Amtseigenschaft doch gewiß gute Beziehungen nach oben hin, gewissermaßen Fernsprechanschluß zum Himmel hat, weiß auch von der Sache nichts genaues, vielleicht daß er sein Telefon infolge der Zwangsanleihe von 1000 Mk., wie so viele andere, abbestellt hat.

Aber ich denke, man wird sich in diesem Falle nicht an die Polizei kehren dürfen und der alten, bewährten Erfahrung folgen, die Früchte zu pflücken, wenn sie sich willig vom Baum lösen. Um diesen Zeitpunkt sicher zu ermitteln, nimmt man von unten her einige wohlentwickelte Früchte des in Frage stehenden Baumes in die Hand, legt den Daumen dahin, wo Stiel und Fruchtholz zusammenstopen und übt mit ihm einen mäßigen Druck aus. Gleich-



Gemüsemieten und Keller.

bringen, der nicht nur reisenden Absatz findet, sondern an dem man auch selbst seine Freude hat.

Mit einigem Geschick und vorhandenem Holz lassen sich dachartige Schutzklappen für die Mieten schaffen, wie sie in dem beigegebenen Abbildungen veranschaulicht sind, wodurch man leichter zu den eingelagerten Vorräten kann.

## Von der Obsternte.

Von Gartendirektor A. Janson.

Das Obst hat heute einen außerordentlich hohen Verkaufswert. Trotzdem es in den meisten Gegenden eine Ernte gibt, die weit über den Durchschnitt hinausgeht, ist die Nachfrage dauernd groß, und wer nur einigermaßen sich darum bekümmert, wird den Ertragsüberschuß, also das, was er im eigenem Haushalt nicht verwenden will oder kann, ohne Mühe los.

Die Ernte der schnell verderblichen Weichobstsorten und des Sommerkernobstes ist, wenn dieser Aufsatz erscheint, zum Teil bereits vorüber; unsere Ausführungen gelten aber in der Hauptsache für das Dauerobst, also für das Herbst- und Winterkernobst: Äpfel, Birnen und Quitten von längerer Lagerdauer, die ja auch das höchstwertige Obst darstellen.

Wann sind die Früchte pflückreif? Die hochwohlwollende Polizei, deren vorzügliche Wirksamkeit jeder „unbeleuchtete“ Radfahrer und jeder Mensch kennt, der irgendwie sonst ein Schwerverbrecher ist, deren liebevolle Nachsicht im Erwischen von Raubmördern und Soldatenräten wir kennen gelernt haben, die unvermutet irgend eine Badereise antreten mußten und aus Vergesslichkeit leider die Kasse mitnahmen, die meist alles besser weiß als wir Sterbliche, hat durch Beschlagnahmen auf dem Markt häufig bekundet, daß Äpfel und Birnen nur reif sind, wenn sie schwarze Kerne haben. Wir Landwirte und Gärtner sind allerdings meist anderer Ansicht, und es hat etwas für sich, daß wir den lieben Gott auf unserer Seite haben, der schließlich doch auch etwas von der Sache versteht, wenn er auch vielleicht nicht ganz an

zeitig hebt man die Frucht etwas an und dreht sie ein wenig um ihre Längsachse. Lösen sie sich dabei willig an der natürlichen Ansatzstelle des Stiels ab, ist die Zeit da, die Bäume dieser Sorte abzurnten, habe die Frucht nun weiße oder braune Kerne. Früchte mit abgebrochenen Stielen oder Fruchtholzteilchen an diesen, diese wohl gar mit Blättern, sind stets ein Anzeichen zu zeitiger Ernte.

Es gibt freilich auch Sorten, deren Früchte nicht gleichzeitig reifen. Die großen Früchte und jene an der Sommerseite reifen zuerst. Hat man größere Obstbestände abzurnten, kann man sich nicht darum kümmern, und auch hoch- und halbstämmige Bäume solcher Sorten werden aus praktischen Gründen völlig abgeerntet. Hat man es dagegen mit Zwergobst zu tun, vornehmlich mit Spalieren, lohnt es sich immer, mehrmals durchzupflücken. Die noch nicht völlig pflückreifen reifen nicht nur nach, sondern nehmen auch nach Größe, Schönheit und Gewicht weiterhin zu, so daß sich der kleine Mehraufwand an Arbeit gut bezahlt macht.

Das ist die Regel, diese behält man leicht; aber schon in der Schule haben wir zu unserem schmerzlichen Bedauern erkannt, daß es Ausnahmen gibt, die man schlecht behält und die von jeher zu betrüblichen Mißstimmungen zwischen Lehrer und Schüler geführt haben, weil der letztere sie, natürlich immer aus angeborener Faulheit und Bosheit, nicht behält. Es gibt also Ausnahmen und zwar Sorten, die vor diesem Zeitpunkt und nach ihm geerntet werden müssen, sollen die Früchte höchste Lagerfestigkeit und Geschmacksgüte erreichen. Besonders früh müssen geerntet werden: Weiße Herbstbutterbirne, Solomas Herbstbutterbirne, Madame Fabre, Bosks Flaschenbirne, Alexandrine Douillard, Herzogin von Angouleme, Regentin, General Tottleben, Clairgeaus Butterbirne, Pastorenbirne. Bei Beginn des Verfärbens erntet man, und zwar nach und nach: Grüne Sommermagdalene, Giffards Butterbirne, Runde Mundnebirne, Stuttgarter Gaishirtl, Esperens Herrenbirne, Andanten an den Kongreß, Clapps Diebling, Williams Christbirne. Späte Ernte verlangen: Edelcrassane, Winter-Dechantenbirne, Virgouleuse, Esperens Bergamotte, Oliviers de Serres, St. Germain, Hardenponts Winterbutterbirne. Nach trockenheißen Sommern muß man etwas früher

pflücken, weil sie sonst rüdrig bleiben, wie denn auch andere Obstarten in solchen Jahren etwas früher als sonst gepflückt werden müssen.

In diesem Jahre mit seinem ganz ungewöhnlichzeitigem Frühjahr, ist Obst im allgemeinen früher zu pflücken.

Möglichst spät sind dagegen im allgemeinen die Reinetten, vornehmlich die grauen Reinetten (sogenannte Lederäpfel) und die sehr lange haltbaren Birnen zu ernten. Zu den letzteren gehört vornehmlich auch die in Deutschland weitverbreitete Pastorenbirne, in manchen Gegenden auch einfach Kalebaf oder Flaschenbirne genannt. Pflückt man diese Sorten vorzeitig, büßt man nicht nur an Erntegericht ein, sondern die Früchte bleiben zähherb und schrumpfen auf dem Lager ein, werden also weck. Für den Verkäufer bedeutet das Welken gleichzeitig großen Verlust an Gewicht, ganz abgesehen von dem verminderten Verkaufspreis.

Eine andere Frage ist die, zu welcher Tageszeit man ernten soll.

Wie soll bei Regenwetter und solange die Früchte von solchem, von Nebel und Tau noch feucht sind, gepflückt werden. Die Feuchtigkeit begünstigt das Faulen. Aber ebensowenig günstig ist es, durch Sonnenschein stark erwärmte Früchte zu ernten, es sei denn, daß die Früchte sofort nach der Ernte tief gekühlt werden. Warm geerntete Früchte ohne Kühlung halten sich nicht so lange. Möglichst lange Haltbarkeit ist ja immer erwünscht. Auch ist es ein häufiger und großer Fehler, Obst nach dem Pflücken in großen Mengen zu lagern, etwa auf Haufen, in großen Körben und Kisten; dies noch schlimmer, wenn man sie zudeckt.

Trotzdem die Früchte vom Baum losgelöst sind, sind sie nicht tot. Sie leben: atmen, verdunsten, erfahren chemische Umföe im Innern. Jede chemische Umföe erzeugt Wärme, wie ja auch Klee gras sich erwärmt und endlich verbrennt, wenn es längere Zeit auf Haufen liegt. Soweit kommt es nun allerdings bei aufgespeicherten Früchten nicht; wohl aber befördert die sich aufspeichernde Wärme die Ueberföhrung von Stärke in Zucker, also die Genußreife, kürzt also die Haltbarkeit ab. Da auch das Licht an diesen chemischen Umföungen lebhaften Anteil hat, soll Obst dunkel gelagert werden.

Andererseits liegt in diesen Hinweisen die Möglichkeit, die Genußreife der Früchte künstlich zu beschleunigen. Nicht überall ist bei der Pflanzung von Bäumen bezüglich der Sortenwahl zielbewußt auf Reifefolge hingearbeitet worden, derart, daß die Genußreife der verschiedenen Sorten lückenlos aneinander anschließt. Es entstehen demgemäß Lücken in der Versorgung des Haushalts, indem vielleicht bis Mitte Oktober ein Uebermaß der reisenden Früchte verbraucht werden muß und dann für 14 Tage genußreife Früchte nicht zur Verfügung stehen, bis nämlich eine andere Sorte einsetzt. Nimmt man von diesen letzteren Früchte und deckt man sie in einen warmen Raum gut zu, etwa mit Federbetten, dann sammelt sich die entstehende Eigenwärme auf, diese beschleunigt die Genußreife und innerhalb 2—3 Tagen hat man dann tafelfähiges Obst. Hierzu gehören aber immer größere Mengen Obst und das Beschleunigungsverfahren gelingt auch an Sommer- und Herbstsorten schneller und sicherer als bei Spätsommerfrüchten. Wesentlich ist der Umstand, daß hierbei das Aroma besonders prächtig entwickelt wird.

Da man nicht naß und auch nicht taufeucht, andererseits aber auch nicht sonnenwarm ernten soll, liegt die beste Pflückzeit zwischen 8—10 Uhr morgens und selbstverständlich sind trockene Tage mit bedecktem Himmel günstig. Diese Morgenstunden sind noch kühl, die Nacht hat die Früchte abgekühlt, indessen der Tau abgetrocknet ist.

Man hat wohl Erntezeiten nach Daten angegeben. Diese in manchen Büchern und Zeitschriften zu findenden Angaben sind aber praktisch unhaltbar, vornehmlich für die Sommer- und Herbstsorten. Man hat immer mit Verschiebungen zu rechnen, je nach Klima, Verlässlichkeit und Jahre. Deshalb verlasse man sich nicht auf diese Daten, sondern wende den eingangs beschriebenen Kunstgriff an, um den geeigneten Zeitpunkt festzustellen. Es wurde weiter oben gesagt, daß man Reinetten und Spätsbirnen möglichst lange hängen lassen soll. Dieser Rat schließt die Gefahr des Erfrierens durch die ersten Nachfröste in sich. Selten treten diese in Deutschland vor dem 5. Oktober ein. Dieser Zeitpunkt soll mithin der äußerste Erntetermin sein. Alle Anzeigen deuten darauf hin, daß in diesem Jahre mit seinem ungewöhnlichzeitigem Frühjahrsbeginn der Saubfall früher als sonst eintritt. Zeigt sich Beginn des Vergilbens der Blätter und fällt das Laub stärker, hat es keinen Sinn die Früchte noch am Baum zu belassen. Man wird sie aber in diesem Jahr vielleicht, immer soweit diese letztgenannten Sorten in Betracht kommen, nicht erst Anfang Oktober, sondern vielleicht schon Mitte bis Ende September pflücken müssen. Dies auch in Hinblick auf die Frostgefahr. Wer sich, wie der Verfasser als alter Gärtner 30 Jahre mit der Natur beschäftigt, und der, wenn er den linken Fuß aus dem Bette setzt, mit dem rechten Auge nach dem Himmel guckt, sieht natürlich in der Natur auch manches, was andere Leute nicht sehen. Das Kleintierleben und die Pflanzenwelt lassen an vielen Erscheinungen die Mutmaßung entstehen, daß es in diesem Herbst sehr zeitig Fröste gibt. So ist resp. der wilde Wein ein sicherer Wettermacher. Färbt er sich besonders zeitig und stark rot, gibt es fast immer einen frühen Winter. Das soll uns Gartenfreunden und Landwirten ein Hinweis sein; nicht nur in Bezug

auf die Ernte des Spätfröhnobstes, sondern auch auf Schutz frostempfindlicher Gartengewächse.

Das man gutes Obst zum Verkauf und zur Lagerung nicht schütteln soll, ist allgemein bekannt. Will man aber schütteln, etwa um Obst für die Herstellung von Wein und Säften, zum Einkochen von Mus und dergl. zu gewinnen, sind zum mindesten gewisse Vorsichtsmaßregeln nötig. Stroh oder Heu wird in dieser Lage unter den Bäumen ausgebreitet, oder man schüttelt die Aeste einzeln und läßt von einigen Kindern Tücher oder Wagenplanen ausgespannt halten, oder man gräbt den Boden im Bereich der Baumkrone um, pflügt in feldmäßigen Pflanzungen den Boden bevor man schüttelt, so daß die Früchte einigermaßen weich fallen und nicht zu sehr zerschlagen; denn wenn man solches Schüttelobst auch alsbald verarbeitet, so geschieht das doch auch nicht immer gleich von heute auf morgen, vielmehr läßt man die Früchte auf Haufen erst schweigen, damit sie reich an Zucker, Wohlgeschmack und Aroma werden. Diese kurze Zeit aber genügt, um die zerschlagenen Früchte an den Schlagstellen in Fäulnis zu versetzen und diese begünstigen die Ansiedelung von allerhand Organismen, welche die Verwendungsgüte von mancherlei Obst beeinträchtigen. So siedeln sich Essigbakterien an, und Obstwein, welcher mit solchen infiziert ist, bekommt leicht den Essigstich. Aber auch beim Eingemachten und bei anderen Erzeugnissen aus zerschlagenen und angegangenen Früchten machen sich fast immer Geschmacksfehler geltend.

Tafel- und Wirtschaftsobst, das sich halten soll, muß unter allen Umständen gepflückt werden. Der beste Pflücker ist immer die Hand, und zwar verfährt man am besten, wie es oben geschrieben wurde, um die Pflückreife festzustellen. Da, wo die Hand nicht hinreicht, bedient man sich eines guten Pflückers. Der beste heißt „Greif“. Er ist in allen einschlägigen Geschäften zu kaufen. Die Arbeit ist freilich etwas langsamer als mit anderen, aber kein anderer Pflücker erntet gleich schonend für Frucht und Baum wie dieser. Die Pflücker dürfen die Bäume nicht mit nagelbeschlagenen Schuhen erklettern. Ein Hausschuh mit dünner, weicher Sohle schon nicht nur die Bäume besser, sondern die Leute stehen auch sicherer. Viele Unglücksfälle bei der Obsternte geschehen durch solche benagelten Schuhe, mit denen die Leute ausgleiten. Zum Pflücken verwendet man ferner möglichst nicht Leitern zum anlehnen, sondern Stehlleitern, die ebenfalls nicht nur ungefährlicher für den Pflücker sind, sondern welche vornehmlich auch Beschädigungen an den Bäumen ausschließen. Meistens fehlt es an genügend hohen Stehlleitern. Jedermann kann sich aber leicht genügend hohe Stehlleitern von hoher Standfestigkeit aus einer gewöhnlichen Leiter herstellen, er braucht nur in dreiviertel Höhe zwei eiserne Schrauben mit Füllen in die Leiterbäume einzuschrauben. An zwei feste Stangen, die unten angesplitzt werden, wird am oberen Ende je ein schmiedeeiserner Haken, die forstzieherartig gewunden sind, angebracht. Diese fassen in die Oesen der Bäume ein, so daß damit zwei freibewegliche Stüßbäume angebracht sind. Sorgfältig und richtig aufgestellt, sind solche Leitern viel zuverlässiger wie die käuflichen.

## Kleine Mitteilungen.

**Nichtpreise für Gemüse.** Zu diesem zeitgemäßen Thema erhalten wir vom „Verband deutscher Gemüsezüchter“, Berlin W. 9, eine Zuschrift, in welcher über die vielfach ganz ungerechtfertigten Preisfestsetzungen der Preisprüfungsstellen die hierdurch hervorgerufene Beunruhigung der Gemüsemärkte und die daraus entstehende Schädigung der Gemüsbauer und Verbraucher geflagt wird. In der Tagespresse ist jetzt weniger darüber zu lesen, was seine Gründe darin haben dürfte, daß es in letzter Zeit zu auffälligen Ausschreitungen irreführender Bevölkerungskreise auf den Obst- und Gemüsemärkten nicht gekommen ist. Aber die Klagen über ungerechte Preisfestsetzungen wollen nicht verstummen. Wiederholt wurde der Verband in den letzten Wochen von seinen Mitgliedern angerufen, um vermittelnd und aufklärend zu wirken, wenn den Gemüsezüchtern unter völliger Verkennung der tatsächlichen Verhältnisse Preise vorgeschrieben wurden, bei denen sie unmöglich auf ihre Rechnung kommen können und empfindliche Verluste erleiden müssen. Man hat zu den Preisberatungen meistens keine Gemüsebaufachleute hinzugezogen und oft ganz willkürliche Preisbestimmungen getroffen. So kommt es denn, daß die angestrebte Senkung der Preise fast immer auf Kosten der Erzeuger geschieht, die Aufwendungen des Gemüsebauers keine rechte Würdigung finden und nicht berücksichtigt wird, welche hohe Ausgaben für Pacht, Dünger, Arbeitslohn und Bedarfsgegenstände der Gemüsebauer zu machen hat, und daß auch er in der gleichen Notlage sich befindet, wie die anderen Volksschichten. — Die Preisprüfungsstellen könnten segensreich wirken, wenn sie daran dächten, daß der Gesetzgeber mit der Errichtung derselben nicht allein neue Polizeiorgane, sondern Stellen hat schaffen wollen, die zum Ausgleich gewisser Oegenföe dienen sollen. Ihre Aufgabe ist mit der Festsetzung der Nichtpreise allein nicht erfüllt, sie sollen vielmehr auch aufklärend tätig sein, indem sie die Verbraucherkreise auf die hohen Aufwendungen des Erzeugers, die Schwierigkeit der Warenbeschaffung, die gewaltig gesteigerten Frachtkosten und die dadurch bedingte Preissteigerung hinweisen und die das Volkswohl schädigenden Oegenföe zwischen Erzeuger, Handel und Verbraucher auszugleichen suchen. In dieser Hinsicht ist leider gar oft durch eine einseitige — nur die Verbraucher-Interessen be-

rücksichtigende — Beeinflussung der Presse das Gegenteil, also eine Verschärfung der Gegensätze erreicht worden, zum Schaden der Verbraucher, was sich bald fühlbar machen wird, wenn bei dem erschreckenden Rückgang des Gemüsebaues sich erst die unausbleibliche Gemüseknappheit zeigen wird. Wenn es sich jetzt bei den Preisfestsetzungen auch nur um Richtpreise handelt, die ja nur den Wuchergerichten als Anhalt dienen können und deren Ueberschreitung nicht ohne weiteres strafbar macht, so wird doch durch diese ungerechten Maßnahmen und Strafandrohungen sehr viel Unruhe in das Gemüsegeschäft gebracht und der Gemüseabsatz schwer geschädigt. Wir

müssen mit allem Nachdruck die Forderung erheben, daß bei Festsetzung von Richtpreisen auch die Erzeuger gehört werden und ihre gerechten Ansprüche sachliche Würdigung finden! In mehreren Fällen, in denen uns geeignete und ausreichende Unterlagen an die Hand gegeben wurden, ist es durch das von uns veranlaßte und unterstützte geschlossene Vorgehen unserer Mitglieder im betreffenden Orte gelungen, unsere Forderungen durchzusetzen und eine Milderung zu erreichen; ein Beweis, daß im Wirtschaftsleben heute nur im Zusammenschluß, in gemeinsamer Arbeit ein Erfolg begründet ist.

Wieder ein treffendes, ungefordert abgegebenes Urteil:

Ein Jahr erst bin ich Abonnentin Ihrer Zeitschrift „Die Landfrau“, aber schon das, was sie mir in diesem Jahre war, nötigt mir das Zeugnis vollster Befriedigung ab; denn in jeder Beziehung ist sie uns Landfrauen Handreich und Stütze, darum kann ich jeder Land- und Hausfrau Ihre Zeitschrift „Die Landfrau“ nur aufs wärmste empfehlen.

Hochachtungsvoll

Frau Guttsbesitzer Auguste Niederhenke, Vermold.

**Zur Beherzigung** für unsere geschätzten Leserinnen: Bitte, machen Sie Berufsgenossinnen und interessierte Damen Ihres Bekanntenkreises — ganz besonders aber jüngere Landfrauen und solche, die es werden wollen — aufmerksam auf „Die Landfrau“ als das **gelesenste Guts- und Landfrauen-Wirtschaftsblatt**. Einer jeden Guts- und Landfrau bringt unsere Wochenschrift dauernden Nutzen. Probenummern versenden wir unverbindlich und kostenlos.

## Aus Küche und Haus.

(Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.)

### Das Bestriicken der Stein- und Eisentöpfe.

In der jetzigen Zeit, da die Preise für alle Bedarfsgegenstände eine bedenkliche Höhe erreicht haben, ist wohl jede Hausfrau mehr denn je über die Unachtsamkeit ihrer Hausangestellten entrüstet, der nur zu oft das eine oder andere mehr oder weniger wertvolle Stück zum Opfer fällt. Es ist, als wenn den Mädchen, die ja die Kaufsumme nicht aufzubringen haben, das Geschirr in den Fingern brennt, so daß sie alles fallen lassen müssen, irgendwo damit anstoßen oder es auf sonst ganz unmöglich erscheinende Weise zertrümmern.

Ganz besonders werden die Steintöpfe von dem Mißgeschick des Zerbrechens heimgesucht. Sobald diese eine Größe besitzen, die über das Mittelmaß hinausgeht, und zu ihrer Behandlung ein wenig Vorsicht und Geschicklichkeit benötigen, erhalten sie nicht nur leicht Sprünge, sondern weisen auch bald große Löcher an den Seiten auf. Ganz zu schweigen von den vielen unerklärlichen Fällen, wo die Töpfe „ganz von selbst“ in die Brüche gehen.

Ich habe sehr oft die Beobachtung machen müssen, daß sehr viel Scherben dadurch entstehen, daß die Mädchen die Töpfe, wenn sie sie auf den Tisch oder einen anderen erhöhten Gegenstand setzen wollen, diese nicht genügend anheben und die Höhe des Tisches außer Berechnung lassen. Hierdurch stoßen sie mit dem Topf gegen den Tisch, anstatt ihn auf diesen zu stellen, und es gibt Scherben! In Häusern, wo Ausgüsse vorhanden sind, wird mit großer Vorliebe und mit einem fabelhaften Geschick mit den Töpfen immer gegen diesen gerannt, anstatt den Topf so hoch zu heben, daß man das Wasser von oben in den Ausguß gießen kann.

Ich hatte einmal eine Stütze, deren Gedankenlosigkeit soweit ging, daß sie Töpfe, in denen sich noch die Steine von der Beschwerung der in ihm vorher befindlichen Gemüsefrucht befanden, derart beim Ausgießen des Wassers umkippte, daß die Steine den Topf zerschlugen mußten, und dieses Kunststück verübte sie nicht etwa einmal und lernte aus dem ersten Schaden, sondern sie führte es, trotz wiederholter Ermahnung öfter durch und brachte mich um meinen letzten brauchbaren Steintopf.

Wenn man sich durch die Achtslosigkeit der Deute auch nicht vor jedem Schaden durch Bruch wird schützen und bewahren können, so kann man doch manches verhüten, wenn man — wie es unsere Großmütter taten — das Küchengeschirr: eiserne Koch- und irdene Steintöpfe, mit Draht bestriicken läßt. Die Töpfe stehen heute so hoch im Preise und sind, wie ich oben ausführte, so sehr dem Zerbrechen ausgesetzt, daß es sogar eine dringende Anforderung der Ersparnis ist, ihnen dieses Kleid anzulegen.

Früher gab es in jedem kleinen Dorfe ein bis zwei Männer, die diese Kunst verstanden, und außerdem zogen alle paar Wochen sogenannte Kesselflicker oder auch Rastelbinder und Slowaken genannt, durch das Land, und besserten alle derartigen Schäden in Haus und Küche aus. Ich weiß mich zu erinnern, daß meine Mutter für das Bestriicken eines großen Steintopfes, der 20 l Wasser faßte, 30 Wfg. zu bezahlen hatte.

Heute findet man kaum jemand, der diese Kunst versteht und ausübt, so daß man, wenn man seine Töpfe geschützt haben will, sich selbst an die Arbeit machen muß. Früher wurden solche Bindearbeiten mit dünnem Messingdraht ausgeführt, heute ist dieser nicht zu bezahlen und nimmt man statt seiner einen dünnen ausgeglühten Eisendraht.

Ich habe mir, um mich vor weiteren Schäden zu bewahren, meine Töpfe alle allein bestriickt. An einem alten Topfe habe ich meine Studien gemacht, und dann nach ihnen gearbeitet. Zum Bestriicken der Töpfe ist, wie schon gesagt, ausgeglühter Draht erforderlich und ferner eine Flachzange, auch heute im Volksmunde

noch Topfschenstrickerzange genannt, in der Erinnerung an ihre Verwendung durch die „Topfschenstricker“. Mit dem Bestriicken der Töpfe soll man nicht warten, bis sie zerbrochen sind oder Risse haben, wo sie sich viel schwerer bestriicken lassen, sondern jeder neue Topf sollte, bevor man ihn in Gebrauch nimmt, mit diesem neuartigen Kleide angetan werden.

Man wickelt zur Erleichterung der Arbeit von der Drahtrolle ein entsprechendes Ende Draht ab, und schlingt dieses zunächst um den oberen Topfrand, wo es nicht zu fest angezogen werden darf, weil hierdurch das spätere Arbeiten erschwert wird, denn wenn der obere Draht zu fest anliegt, kann man später den Draht, der immer den oberen Rand passieren muß, schwer durch ihn durchzwängen.

Von dem oberen Ring ausgehend, spannt man den Draht, immer der Länge nach über den Topfboden gehend, nach der anderen Seite zu, wo er, oben am Topfrande angekommen, wieder durch den Ring an diesem gezogen und befestigt wird. Ungefähr 5 cm von dieser Befestigungsstelle wird der Draht noch einmal an dem oberen Ring festgemacht und geht dann auf demselben Wege über den Topfboden auf die andere Seite zurück. So werden alle Dängsfäden gespannt, und nachdem das Drahtende zum letzten Male an dem oberen Topfrande befestigt ist, wird das Geflecht auf dieselbe Weise in die Quere gezogen. Man fängt wieder oben am Topfrande an und geht rund um den Topf herum und zwar so oft, bis man unten am Boden angelangt ist. Jedemal, wenn der Querdraht den Dängsdraht passiert, muß er hindurchgezogen und entweder zu einer festen Deße angezogen oder zwei- bis dreimal um ihn geschlungen werden, wodurch die erforderliche Haltbarkeit erzeugt wird.

Auf dieselbe Weise wird auch der Boden durchflochten, dem eine besondere Beachtung geschenkt werden muß. Das Geflecht muß hier glatt und fest anliegen, damit der Topf an seiner Standfestigkeit keine Einbuße erleidet. Man nehme mit einmal ein nicht zu langes Drahtende, wodurch die Arbeit unnötig erschwert wird, und ziehe jedesmal, wie schon gesagt, den Draht durch den entgegenlaufenden, damit eine Festigkeit des Netzes entsteht.

Bei bereits ausgebrochenen Töpfen muß man die Stücke vorher einkleben, was man mit jedem käuflichen Porzellankitt oder mit Oslafkitt, den man sich aus Schlammkreide und Seindl selbst herstellen kann, ausführen kann. Hierdurch wird die Haltbarkeit nicht nur erhöht, sondern auch die Arbeit erleichtert, weil ohne einen Klebstoff die Stücke zu leicht wieder herausfallen.

Die Haltbarkeit solcher bestriickter Töpfe, das gilt nicht allein von den steinernen, sondern auch von den eisernen, mit denen auch nicht viel besser als mit jenen umgegangen wird, ist, entgegen den unbestriickten, eine fast unbegrenzte und vertragen sie mit einem größeren Gleichmut die „liebenwürdige“ Behandlung unsere „sanften“ Hausangestellten.

Ida Wegner.

### Nochmals: Verschiedene grobe Brotsorten.

Erwiderung eines Fachmannes.

Von der Schriftleitung der „Landfrau“ wurde mir der oben benannte Artikel in Nr. 46 der „Landfrau“ übergeben mit der Bitte, mich als Fachmann zu den Ausführungen zu äußern, weil sie angeblich zwei Leserinnen nicht verständlich sind. Ich gehe also der Reihe nach die Klagen durch und werde mich bemühen, so verständlich wie möglich zu sein, um mir nicht auch den Zorn der verehrten Leserinnen zuzuziehen.

Zunächst ist ihnen angeblich das Pumpernickelrezept nicht verständlich. Es heißt dort nach einer langen, ausführlichen Einleitung, wie sie mir weder als Behring, noch als Geselle jemals zuteil wurde, ungefähr wörtlich: Da vorhin der Pumpernickel gestreift wurde, sei auch seine Herstellung erwähnt: Roggenmehl, das man gesiebt und ungesiebt verwenden kann, wird in bekannter Weise mit Sauerteig angerührt. Nach den Angaben der neueren Ordnung darf der Teig nur 2 Stunden gären und wird dann 12 Stunden bei mäßiger Hitze in einem verschmierten Backofen gebacken. Wir haben nach den Ausführungen des Naturarztes aber gehört, daß die gegenwärtige Unbekömmlichkeit des Pumpernickels nur durch die ungenügende Gärdauer verursacht wird. Wenn man den Teig nun vielleicht 10–12 Stunden gären läßt — eine Zeit, die bei der schlechten Backfähigkeit des Roggenbrotes nicht zu reich bemessen ist — und ihn dann ebenso viele Stunden backen läßt, denke ich, daß wir ein bekömmliches Gebäck erzielen. Eine gefürchtete zu hohe Säure können wir durch eine geringe Kalkgabe und durch Innehaltung der richtigen Gärtemperatur verhindern. Wenn das Säuerwasser und der Teig eine Temperatur von 27 bis 30° nicht übersteigen, wird der Teig niemals sehr sauer werden, denn bei dieser Temperatur behalten die Hefebakterien, die ein süßes Brot zeitigen, die Oberhand. Zwischen 30 und 40° aber herrschen die Milchsäurebakterien, die ein saures Brot geben.

Weiter heißt es in der ersten Spalte im fünften Abschnitt: Der echte frühere westfälische Pumpernickel, das Vollbrot der Bauern, war niemals süß, sondern mild säuerlich, dafür aber bekömmlich. Der Exportpumpernickel holt das, was er im Böttich veräußert hat und was dem Böttich nicht geschadet hätte, im Magen nach; daher das Nachgären und das Sodbrennen.

Meine Damen! Wenn mich jemals einer meiner vielen Meister so ausführlich in die Geheimnisse der Brot- und Pumpernickelbäckerei eingeführt hätte, wie man Sie einzuführen versucht, ich hätte sie glühend geliebt, anstatt der fühl- und greifbaren Belehrung, die mir zuteil wurde, von denen die linke Backe nicht selten deutliche Spuren aufwies, wenn das mit einer geringen Denkfähigkeit ausgefüllte Hirn des Bürgerkindes nicht gleich den Lehren des Meisters zu folgen vermochte.

Ich habe dem Artikel nichts hinzuzusetzen und es ist mir ganz unbegreiflich, daß er gebildeten Damen, bei denen das Denkförmögen doch ganz anders ausgebildet und geschult, denn bei einem Kinde der Bürgerchule ist, unverständlich sein kann. Aha, jetzt begreife ich! Die Damen wollen ebensowenig nachdenken, wie wir es als Behrlinge nicht wollten und glaubten, daß dies allein Sache des Meisters ist, und uns einbildeten, mit einem Rezept, in dem alles nach Maß und Gramm anzugeben ist, sei die Sache getan.

Also hier die gewünschten Rezepte.

**Echter westfälischer Pumpernickel**, wie ihn früher die Bauern backten. Man nehme 27–30 grädiges Säuerwasser und rühre es mit dem erforderlichen Sauerteig und dem nötigen groben Roggenmehl — nicht Schrot — zu einem Teig von üblicher Dichte ein, decke den Trog oder die Schüssel zu und lasse den Teig 10 bis 12 Stunden gären. Dann knete man den Teig mit dem erforderlichen Mehl fest, forme Brote, die man zurückgehen läßt und bringt sie in einen nicht zu heißen Ofen, dessen Fugen mit Lehm zugeschmiert werden, damit weder Hitze noch Feuchtigkeit verdampfen können und lasse das Brot 12 Stunden backen.

**Export-Pumpernickel**. Man nehme 27–30 grädiges Wasser und rühre es mit dem erforderlichen Sauerteig und dem nötigen Mehl zu einem nicht zu dicken Teig an, der nur 2 Stunden gären muß. Dann wird der Teig mit dem nötigen Mehl durchgeknetet, in Brote geformt, die zurückgehen und dann in einem zugeschmierten Ofen 12 Stunden lang der Backhitze ausgesetzt werden müssen.

Die zweite Klage der Damen betrifft das Säuerwasser; sie betonen, dieses nicht zu kennen, wohl aber den Sauerteig. Meine Damen! Sie werden es mir nicht verübeln, wenn ich beim Lesen dieses Satzes an einen im Bäckergewerbe üblichen Aprilscherz dachte, den der jüngste Bäckerlehrling, wenn er am 1. April in die Lehre eintrat, immer über sich ergehen lassen mußte: er wurde nämlich um 10 Pfennig nach der Apotheke nach Säuerwasser geschickt. Und da ist es mir in meinem langen Leben nur zweimal passiert, daß die jungen Burschen auf diesen Scherz hereinfielen, denn sie wußten alle, was Säuerwasser ist, und ich bin überzeugt, meine Damen, Sie wissen es auch, aber Sie haben sich nur nicht die Mühe des Nachdenkens genommen. Säuerwasser ist bekanntlich das Wasser, das man zum Anrühren, also zum Ansäuern des Teiges nimmt und das man aus der Pumpe oder der Wasserleitung gewinnt und auf 27–30° erwärmt.

Fritz Buhr, ehemaliger Hof-Bäckermeister.

## Nochmals: Schloralk bei der Wäschebehandlung.

Wir geben bekannt, daß unter Schloralk unterchlorigsaurer Kalk zu verstehen ist, der sich bildet, wenn man über Kalkhydrate Chlor leitet. Der Schloralk ist nur zum Teil im Wasser löslich und wird die Lösung, da sich der unterchlorigsaure Kalk leicht zerlegt und dabei Chlor entwickelt, als Bleichmittel benutzt, von dem man dem Wasser soviel zusetzt, bis es eine leicht milchige Färbung annimmt. Diese muß, je nach dem Farbton, mehr oder weniger schwach oder stark gehalten sein.

Von dem unterschwefeligen Natron rechnet man als Antichlor ein Gewichtsteil auf 10 Gewichtsteile Wasser. In dieser Mischung läßt man die gebleichten Wäschestücke 15–20 Minuten liegen und hat in dieser Zeit das Antichlor jede Spur von Chlor vernichtet. — Schriftlig.

## Vielseitige Kürbisverwertung.

Kürbis mit Essig und Zucker.

500 g Kürbis, Essigwasser, 500 g Hutzucker oder Farin, knapp  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 1 Stückchen Zimt, 8 Kreidenellen. Der Kürbis wird abgeschält, die Kerne sowie alle weichen Teile entfernt, dann schneidet man fingerdicke, viereckige Stücke oder sticht mit einem Kartoffelbohrer Kugeln aus. Der Kürbis wird gewogen, mit Essigwasser übergossen und bleibt 24 Stunden stehen. Am folgenden Tage läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen. Der Zucker wird mit dem Wasser zum ersten Grad gekocht, der Kürbis mit Zimt und Kreidenellen hineingelegt, man gießt, wenn es nötig ist, etwas Essig hinzu und kocht den Kürbis klar. Er darf nicht zu weich werden. Hat man viel Kürbis, so kocht man ihn nach und nach, ist er klar, nimmt man ihn heraus und legt ihn in Gläser. Den Saft läßt man zum dritten Grad kochen und gießt ihn kalt über den Kürbis. Ist der Saft am nächsten Tage wieder dünn geworden, muß er wieder bis zum dritten Grad eingekocht werden. Die Gewürze werden vor dem Einfüllen entfernt, weil sie den Kürbis fleckig machen. Die Gläser werden mit einem mit Rum angefeuchteten Papier belegt und mit angefeuchtetem, abgetrockneten Pergamentpapier verbunden. Zu rotem Kürbis färbt man den geläuterten Zucker mit Cochenille oder Ponceaurot und kocht den Kürbis darin wie oben angegeben. Zu grünem Kürbis färbt man den geläuterten Zucker mit aufgelöstem Smaragdgrün und kocht darin wie oben angegeben. Verwendet man den Kürbis zum Garnieren von Torten und Speisen, so läßt man die Gewürze fort. Wird Kürbis ausgestochen, können die Reste zu Suppe oder Marmelade verwendet werden.

Dänische Kürbissuppe.

Diese Suppe bereitet man meist, wenn man frische Bratenknochen hat. Aus diesen kocht man mit viel Wurgelwerk und Gewürz sowie dem nötigen Salz eine Brühe, die man durchsiebt. Auf 5 l Suppe rechnet man ungefähr 3 Pfd. Kürbis. Der Kürbis wird geschält, in Stücke geschnitten und in soviel Wasser, als man braucht, ihn zu zerfochen, gelegt. Zu Drei gekocht, streicht man ihn durch ein Sieb und bringt ihn mit der Knochenbrühe und 60 g Butter aufs Feuer. Nachdem alles zusammen 15 Minuten gekocht hat, zieht man die Suppe mit 2 Gelbeiern ab und richtet sie mit gerösteten Semmelwürfeln an. Sollte sie zu dick sein, so läßt man sie vor dem Begieren noch mit etwas siedendem Wasser durchkochen.

Finnische Kürbissuppe.

1 kg in Würfel geschnittener Kürbis wird mit  $3\frac{1}{2}$  l Wasser und einem in Scheiben geschnittenen Selleriekopf und dem nötigen Salz sowie einer tüchtigen Prise weißen Pfeffer weich gekocht. Dann rührt man die Suppe durch ein Sieb und bringt sie abermals aufs Feuer. Inzwischen macht man 2 Zwiebeln in 50 g Butter gar, sie dürfen aber nicht bräunen, rührt einen Teelöffel voll Tomatenpüree und eine tüchtige Messerspitze Kartoffelmehl, die mit einem halben Weinglas voll kaltem Wasser verquirlt ist, dazu und schüttet diese Mischung, die zuerst aber nicht gekocht werden darf, in die Kürbissuppe, die man damit sowie mit einer Messerspitze voll Liebig's Fleischextrakt aufkochen läßt. Die Suppe wird mit gerösteten Schwarzbrotstücken angerichtet.

Isländisches Kürbisgemüse.

2 kg Kürbis wird in fingerlange, dünne Nudeln zerschnitten, die man auf einem Sieb ausbreitet, das man über einen breiten Topf oder eine Schüssel stellt. Darauf salzt man die Kürbisnudeln und stellt sie 3–4 Stunden beiseite, damit die überflüssige Feuchtigkeit abzieht, das abgelaufene Wasser wird fortgegossen. Alsdann macht man aus 70 g Rinderfett und 50 g Mehl eine braune Einbrenne, die man mit den Kürbisnudeln etwa 15 Minuten auf dem Feuer durchbräuen läßt. Nunmehr gießt man nach und nach  $\frac{3}{8}$  l dicke saure Sahne dazu, fügt einen Eßlöffel gehackten, gestopfenen, getrockneten Dill, 2 Messerspitzen Pfeffer und eine Prise Muskatnuß hinzu, worauf man das Gemüse 30 Minuten kochen läßt. Man muß beim Anrühren aber vorsichtig sein, damit die Nudeln nicht zerdrückt werden.

Pikanter finnischer Kürbispudding.

3 kg in Würfel geschnittener Kürbis wird in wenig Wasser zerfocht, worauf man ihn durch einen Durchschlag rührt. Diesen Brei verkocht man auf schwachem Feuer mit 125 g Butter, einer geriebenen Zwiebel, 100 g geriebenem Parmesanfäse, einer Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Mehl, das in ein Weinglas voll saurer Sahne gerührt ist. Alsdann nimmt man den Topf mit dem Brei vom Feuer und rührt sofort 6 ganze zuvor zerquirlte Eier hinein. Dieser Brei wird in eine Schüssel, die gut mit Butter ausgefächert ist, gefüllt, worauf man Butterflocken darauf streut und die Speise in der Bratröhre schön goldbraun bäckt.

Kürbisflinzen (schwedisches Rezept).

2 kg geschnittener Kürbis wird in ganz wenig Wasser mit einer kleinen Prise Salz und einem halben Teelöffel Zimt weich gekocht

und durch ein Sieb getrieben. Dann läßt man den Brei, der steif sein muß, ein wenig auskühlen, rührt dann eine halbe Tasse Milch, 3 gefüllte Eßlöffel Weizenmehl und 5 gut zerquirte Eier und bäckt aus dieser Masse kleine dünne Flingzen, die man heiß mit Zucker und Zimt bestreut, ist. Zum Backen wird Schweineschmalz, nicht Butter verwendet, doch müßte Palmin für den Zweck wohl auch brauchbar sein.

#### Kürbiswürfel in brauner Soße.

3 kg in große Würfel geschnittener Kürbis werden in Salzwasser knapp 10 Minuten gekocht. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und stellt sie einstweilen beiseite. Man röstet eine große gehackte Zwiebel zusammen mit 150 g in Würfel geschnittenen Speck und macht von diesem Gemisch und einem Eßlöffel Roggenmehl eine braune Mehlschwitze, die man mit soviel siedendem Wasser verdünnt, kocht, als man braucht, um eine bündige Soße zu erhalten, diese würzt man mit  $\frac{1}{2}$  Teelöffel geriebenem Majoran, ebensoviel Pfefferkraut und einer Prise Pfeffer, schüttet sie über die Kürbiswürfel und läßt diese darin weich kochen, doch dürfen sie nicht zerfallen.

#### Süßer Kürbispudding auf isländische Art.

$1\frac{1}{2}$  kg Kürbis wird in halbfingerlange Scheiben geschnitten, die man in ganz wenig Wasser weich kocht. Dann läßt man ihn über ein Sieb abtropfen und zerrührt ihn nunmehr auf schwachem Feuer mit 200 g Butter. Nachdem dieser Brei ausgekühlt ist, rührt man dazu: 100 g Zucker, 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl, die in ein Weinglas voll süßer Sahne verquirlt sind, 4 Eßlöffel voll Rum, den Saft einer Zitrone, 1 Teelöffel gestopfenen Ingwer, 5 Gelbeier und zuletzt den Schnee der Eier. Man füllt diese Masse in einen gebutterten Puddingtopf und kocht sie im Wasserbade zwei Stunden, worauf man den Pudding ausstürzt und sofort mit irgend einer Fruchtsoße serviert.

#### Kürbis mit gedörrten Äpfeln auf finnische Art.

350 g amerikanische gedörrte Ringäpfelscheiben werden in soviel Wasser als man braucht, um sie weich zu kochen, mit 50 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt und der abgeriebenen Schale einer halben Apfelsine oder ein Stück getrockneter Apfelsinenschale sehr weich gekocht. Dann kocht man für sich allein 750 g in halbfingerlange Streifen geschnittenen Kürbis gar, aber nicht so weich, daß er zerfällt, läßt ihn über ein Sieb abtropfen und mischt ihn vorsichtig, damit er nicht zerdrückt wird, unter die Äpfel. Nachdem beides zusammen aufgekocht ist, rührt man das Gemisch mit einem knappen halben Teelöffel Kartoffelmehl, darin etwas Wasser verquirlt wurde.

#### Kürbis mit Apfelsinen.

Der Kürbis wird präpariert wie vorher angegeben ist. Dann preßt man Apfelsinen aus. Für jedes Pfund Kürbis braucht man 5 kleine Apfelsinen, schält die gelbe Schale dünn ab und zerschneidet sie in ganz schmale Streifen. Diese Streifen wässert man über Nacht ein und kocht sie dann in frischem Wasser knapp halb weich, dann läutert man auf jedes Pfund Kürbis 1 Pfd. Zucker und schüttet in diesen Sirup die Kürbisstücke und die gut abgetropften Apfelsinenschalenstreifen und kocht alles wie im vorigen Rezept, bis der Kürbis klar ist. Zum Nachgießen verwendet man den Apfelsinensaft. Dann füllt man alles zusammen in Gläser — die Apfelsinenschale wird natürlich nicht aus dem Eingemachten entfernt, da sie sehr schmackhaft ist — und verbindet die Gläser; dieses Eingemachte ist sehr fein.

#### Kürbis in Preiselbeeren.

Der Kürbis wird wie angegeben präpariert, dann klist man die gleiche Gewichtsmenge Zucker in Preiselbeerensaft. Dieser wird

folgendermaßen gewonnen: Man schüttet die gut verlesenen gewaschenen Preiselbeeren in einen Topf ohne Beigabe von Wasser und stellt diesen in einen Kessel mit siedendem Wasser, das man so lange kochen läßt, bis die Preiselbeeren völlig zerplatzt sind. Man schüttet sie alsdann auf ein reines, leinenes Tuch, das man über vier Stuhlbeine bindet, unter die eine Schüssel gestellt ist. Der Saft läuft klar ab. Dieser Saft wird zum Klären des Zuckers und später zum Durchgießen benutzt. Man kocht den Kürbis wie angegeben. Er wird durch und durch rot und schmeckt sehr aromatisch. Aus den Preiselbeeren kann man Limonadensaft bereiten. Auf die Trester der Preiselbeeren gießt man auf jedes Pfund  $\frac{1}{2}$  l Essig und läßt dies zusammen 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Preiselbeersaft durch ein Sieb. Jedes Liter Preiselbeersaft kocht man mit 500 g Zucker und einem großen Stück getrockneter Apfelsinenschale auf, nimmt dann die letzten heraus und gießt auf jedes Liter der Flüssigkeit 2 Eßlöffel Rum zu, worauf man die Flüssigkeit umrüttelt und in Flaschen füllt. Diese werden verkorkt und verlackt im Keller aufbewahrt. 2 Teelöffel dieses Essigs genügen für 1 Glas Wasser. Es ist ein erfrischendes Getränk und eignet sich für Fieberkranke.

#### Kürbis in Rum.

Man schneidet fingerlange, 2 cm dicke Stücke, die man auf einer flachen Schale ausbreitet, mit etwas Zucker übersiebt und zugegeben 24 Stunden stehen läßt, dann tropft man die Stücke über einem Sieb ab und gießt den Saft fort. Der Kürbis schmeckt feiner, wenn sein fader Saft ihm entzogen wird. Dann klist man auf jedes Kilogramm Kürbis 575 g Zucker, legt den Kürbis hinein, gießt auf jedes halbe Kilogramm Kürbis  $\frac{1}{2}$  l Rum und kocht den Kürbis darin, bis er klar ist. Man nimmt ihn darauf vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft zu Sirup dick ein und schüttet ihn über den Kürbis. Nach einer Woche kocht man den Saft noch einmal dick, worauf man ihn vom Feuer hebt, auf jedes halbe Kilogramm Kürbis noch  $\frac{1}{8}$  l Rum darunterührt, gießt den Saft über den Kürbis und verbindet die Gefäße.

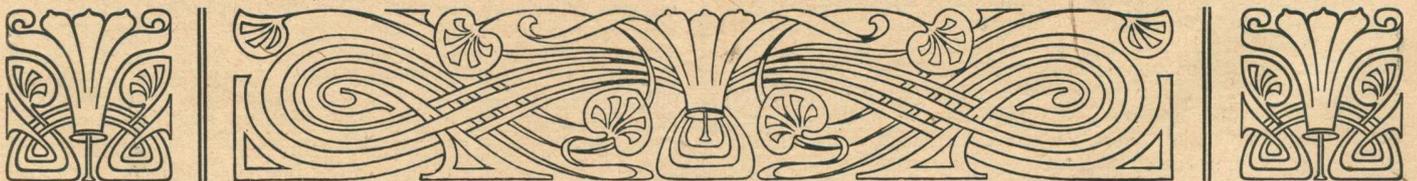
#### Imitierte Aprikosenmarmelade aus Kürbis.

Der würflich geschnittene Kürbis wird in sehr wenig Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Dann wiegt man den Brei und fügt auf jedes Kilogramm davon 1 kg Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und 6 geriebene und geschälte bittere Mandeln hinzu und kocht alles zusammen bei stetem Rühren, bis die Marmelade steif und glasig ist, dann gießt man auf jedes halbe Kilogramm der ursprünglichen Kürbismasse ein Weinglas Rum hinzu, worauf man die Marmelade sofort in Gläser füllt und verbindet. Sie hat Ähnlichkeit mit Aprikosenmarmelade.

Sertrud Dlech.

### Wochenspeisezettel.

- Sonntag: Brühsuppe mit Gemüseinlage, gebratene Gans mit Kartoffeln und Rotkohl, Apfelforte.  
 Montag: Weißkohl mit Kartoffeln und Fleischresten.  
 Dienstag: Kartoffeln mit Pflaumen und Speck zusammengelocht.  
 Mittwoch: Selleriesuppe, Kartoffeln mit Petersillentunke und Preßkopf.  
 Donnerstag: Tomatensuppe, Fische und Kartoffeln mit Senftunke.  
 Freitag: Grießsuppe, Kartoffelpuffer, Apfelmus.  
 Sonnabend: Bohnensuppe, Aloppe von rohem Schinken mit Kartoffeln und Rotkohl, geschmorte Pflaumen.



## Nach im Schmerz noch liebt die Brust des verschwundenen Glückes Lust.

Von Annemarie Aother.

Wer hätte es noch nicht erfahren, daß jeder Schmerz und jedes Glück zweimal durchkämpft und durchlebt werden muß; einmal in der Gegenwart und das andere Mal in der Erinnerung. Sei es nun die qualvoll zermürbende Erinnerung des Schmerzes oder die herzerhebende des Glückes, beide pochen mit Bestimmtheit an unsere Herzenstür und begehren nicht nur Einlaß, sondern erlangen ihn auch.

Wie weh die schmerzliche Erinnerung dem Herzen auch tun mag, sie ist da und läßt sich durch keine Macht vertreiben.

Aber sind solche schmerzlichen Erinnerungen nur immer Schmerzen? Vergen sie nicht öfter noch ein Körnchen Glück,

oftmals sogar ganze Goldbarren, die durch den Schmerz erst freigelegt und zu Tage gefördert werden?

Während wir uns in der Erinnerung verlieren und ihr bis in die kleinsten Anfangsgründe einer für uns traurigen Lebens-epoche folgen, tritt das wehe Empfinden wohl klarer und deutlicher hervor, aber auch ein Glücksgefühl, das uns früher nicht bekannt war, geht leise nebenher und wartet nur auf den geeigneten Augenblick, wo es mit Macht hervorbrechen und seine milden, segnenden Fittiche über das wehe, zuckende Herz ausbreiten kann.

Betrachten wir einmal einen Menschen, z. B. eine Braut oder einen Bräutigam, die das Liebste hergeben mußten; sei

es durch den Tod, durch Untreue oder durch sonstige Schicksalsschläge. Wie furchtbar schmerzhaft ist es wohl für den Leidtragenden, sein einstiges großes Glück in Scherben vor sich zu sehen; machtlos es neu zu zimmern. Dann steigen wohl einstige Glücksmomente mit klarer Deutlichkeit zu Tage und werden von den Betrübten doppelt genossen. Er geizt mit jedem solcher Augenblicke und vervielfältigt sie kraft seiner Phantasie tausend- und abertausendfältig!

Aber das Weh des Verlustes, des Verrates, der Untreue steigt daneben auf und will sich nicht so leicht verdrängen lassen: will unter allen Umständen seinen Platz und sein altes Recht behaupten — und das leise, zaghafte Glückserinnern, das schüchtern Fuß zu fassen versuchte, muß sich wieder scheu vor dem gewaltigen Herrscher in der Menschenbrust verkriechen und einen geeigneten Augenblick zu erhaschen versuchen, wenn der Bestrengte einmal ein wenig ruht und seine Aufmerksamkeit nicht wie sonst auf der Höhe ist, um wieder einen Zoll breit Boden in dem armen gequälten Menschenherzen zu gewinnen, damit auch in ihm die Frieden- und Freuden-sonne wieder zu scheinen vermag.

Aber bald hat der Schmerz, der gewaltige Beherrscher der Menschenbrust, die kleine List des Glückserinnern bemerkt und ist sofort bereit, diese wieder zu vernichten. Mit neuer Kraft richtet er sich auf, ballt die Faust, tritt mit seinen kräftigen, mit Sporen versehenen Füßen fest auf und verweist das kleine scheue Männlein für immer aus seinem Reiche, bei Strafe des Todes oder lebenslänglichen Martern.

Glückserinnerung verkriecht sich schleunigst in seinen tiefsten Schlupfwinkel und späht zaghaft hinter seinem Vorhange hervor und beobachtet dennoch scharf das Treiben des Bestrengten, um zu ergründen, was er wohl im Schilde führen möge, und plant eine neue List, wie es dennoch sein Ziel erreichen und das arme Menschenherz wieder der Freude zuführen kann.

So geht das Spiel zwischen den beiden Bewohnern des menschlichen Herzens hin und her und verursacht jenes schmerzliche-süße Empfinden, das sich wohl erleben, empfinden, aber schwer definieren läßt und der Dichter hat sicher selbst den größten Seelenschmerz und das tiefste Leid durchkosten müssen, wenn es ihn sagen läßt:

Warum schlägt so laut mein Herz,  
Ist es Wonne, ist es Schmerz?  
Es ist Schmerz und Glück zugleich,  
Ach, ein Glück so schmerzreich!  
Ach, ein Schmerz so reich an Glück,  
Daß ich nie ihn geb' zurück.  
Schlage, schlage drum mein Herz,  
Trage, trage deinen Schmerz!

Jedem Glück auf dieser Welt  
Ist sein Schmerz auch zugesellt.  
Liebeschmerz ist Glück fürs Herz,  
Liebesglück schaut himmelwärts!  
Auch im Schmerz noch liebt die Brust  
Des entschwundenen Glückes Lust.  
Schlage, schlage drum mein Herz,  
Trage, trage deinen Schmerz!

Also hat auch der Schmerz neben dem Glück seine vollste Berechtigung: er läßt uns ein einst besessenes — vielleicht in seinem vollen Werte und seiner Größe nie ganz erkanntes — Glück erst erkennen und bewerten. Und wir erkennen erst jetzt unter seinem Seziermesser, was wir besessen und vielleicht achtlos beiseite geworfen haben. Jetzt, da es zu spät ist!

Darum laßt uns in der Erinnerung suchen und leben; laßt dem Schmerz sein Recht und seinen Teil, damit er nicht nur zeigt, was wir in Wahrheit einst besessen haben, sondern auch, daß

wir durch seine Herbheit geläutert und immer mehr gefestigt werden, denn wir sind nicht hier um zu sein, sondern erst um zu werden!

„Ueber Nacht, über Nacht kam Glück und Leid,  
Und eh' du's gedacht, verlassen dich beid'  
Und gehen, dem Herren zu sagen:  
Wie du es getragen“

sagt Julius Sturm über solch entschwundenes Glück und überstandenes Leid. Das ist ein ernstes Wort mit einer tiefen Wahrheit. Nicht allein auf das, was wir erlitten, kommt es an, sondern auf die Art, wie wir es erleben.

Ich erinnere mich an ein Lied, in dem es heißt:

„Ein Tag sagt es dem andern —  
Mein Leben sei ein Wandern  
Zur schönen Ewigkeit.“

Dieses Wandern soll mutig geschehen hier auf der schönen Gotteserde, und zuversichtlich sollen wir allem entgegengehen, was vor uns liegt. Die vergangenen Tage aber mit ihren Erfahrungen und Erinnerungen, die mögen uns zur frohen Zuversicht verhelfen!

In manches Menschenleben haben große Ereignisse eingegriffen. Es kam das Glück — das wonnige, nie geahnte! Oftmals kam es über Nacht auf leisen Sohlen und machte glückliche Menschen aus uns. Noch öfter aber kam das Leid — auch über Nacht — und brachte schweren Kummer und Sorgen über uns und die Unseren.

Woher kamen die beiden? Welchen Zweck verfolgen sie? Wie haben wir diese großen Lebensschicksale getragen? Hat uns das Glück auch immer demütig und dankbar sein lassen, oder haben wir es als etwas ganz selbstverständliches oder als ein göttliches Gnadengeschenk hingenommen?

Und das Leid? Sind wir immer geduldig gewesen und haben mit Mut und Fassung getragen, was uns zu tragen auferlegt war?

Weder Leid noch Glück bleiben uns ständig zur Seite, so leise und schnell wie sie oft kamen, schwinden sie auch wieder, wengleich das Leid im Abschiednehmen immer ein wenig zögernder wie das Glück ist, „Und eh' du's gedacht, verlassen dich beid' und gehen, dem Herren zu sagen, wie du sie getragen . . .“

„Die Erinnerung“ heißt es, sei die Probe eines gehabtten Genusses, sie trägt gleich dem Januskopf ein Doppelantlitz, sie ist auch die Probe unseres Schmerzes.

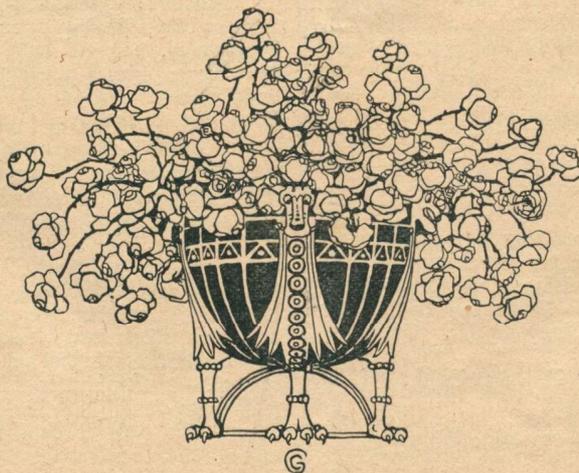
Leise, leise tritt sie zu uns heran und sagt: „Wie liegt so tief in deinem Herzen, was dein einst war.“

„Von gewissem Weh und gewissen Wunden können wir nimmer gesunden“, darum müssen sie mit Fassung und Geduld getragen werden.

„Brach dir ein schwerer Schicksalsschlag herein,  
So sprichst du wohl in Schmerz durchbehten Stunden:  
„Nie kann im Leben wieder froh ich sein,  
Nie wird mein armes, wundes Herz gesunden!“

Und währet es auch eine lange  
Zeit,  
Einst fühlst du's doch, sanft wie  
ein himmlisch Grüßen,  
Daß leis' die Freude tritt zu dir  
herein  
Und setzt sich mild und still zu  
deinen Füßen.

Der Ewig'e, der das Menschen-  
schicksal lenkt,  
Hat weise Glück und Leid auch dir  
bemessen;  
Sanft seine Hand in deine Seele  
senkt  
Zur rechten Zeit ein tröstendes  
Vergessen.“





## Fragelasten



Diese Abtuit 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 vorangelegt. Briefliche Beantwortung erfolgt auf Wunsch, sofern der Anfrage frankierter und adressierter Briefumschlag beigelegt ist. Fragen ohne allgemeines Interesse bitten wir zwecks direkter Beantwortung stets frankierten Umschlag beizufügen. 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.

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

**Antwort 2:** Es kommt vor, daß sich Kühe selbst ausaugen. Um dieses zu verhindern, müssen Schutzvorrichtungen getroffen werden, so daß die Kuh mit ihrem Maul nicht an das Euter kommen kann. Im Stall gibt man der Kuh einen Ochsenzaum und bindet diesen beiderseitig an die Krippe. Zum Weidegang befestigt man vorn vor der Stirn an den Hörnern ein Brett, welches beiderseitig soweit übersteht, daß die Kuh mit ihrem Maul nicht zum Euter kommen kann, oder die Kuh bekommt einen sog. spanischen Kragen. Das sind zwei kreisförmig ausgeschnittene runde Bretter, die um den Hals passen und durch eine Vorrichtung mit einander verbunden werden, nachdem sie umgelegt sind. **S. B. in M.**

### 11. Anstellung eines Outsgärtners (Frau Outsbef., P., St. b. V.).

**Antwort 2:** Nach meinen Erfahrungen kann ich nur ernstlich davor warnen, einen selbständigen, gelernten Gärtner anzustellen. Diese verstehen es in ihre eigene Tasche zu wirtschaften und wollen sich von Niemandem etwas sagen lassen, da angeblich die anderen keine Fachmänner seien. Wenn Sie bisher selbst mit ihren Mädchen und Frauen den Garten besorgt haben, dann haben Sie sich jedenfalls hinreichend Fachkenntnis erworben, daß Sie einen einfachen Mann, der Interesse für Gärtnerei hat, anlernen können und der dann nach Ihren Angaben arbeitet. Bei den selbständigen Outsgärtnern, die ich näher zu beobachten Gelegenheit hatte, und deren geschäftliche Erfolge ich genau kontrollieren konnte, habe ich immer gefunden, daß der Gärtnerbetrieb mit etwas Ziergarten und kleinem Treibhaus einen großen Jahresaufwand bedurfte und niemals darauf Bedacht genommen wurde, wie für die Herrschaft irgendwelcher Gewinn daraus gezogen werden könnte. **S. B. in M.**

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

**Antwort 2:** Ich bringe seit Jahren die Grudeasche in die Geflügelställe und streue sie handhoch ein; auch in die Nester. Der Staub zieht in alle Ritzen. Mein Geflügel ist dadurch gänzlich ungezieferfrei. **Frau Else Neubarth, Forst (Sausitz).**

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

**Antwort 2:** Den lieben alten, ewig jungen Struwelpeter erhalten Sie doch in jeder Buchhandlung. Wenn nicht, wenden Sie sich an den Verlag Literarische Anstalt Rütten & Löning, Frankfurt/Main, wo Sie das Buch gewiss erhalten werden. Allerdings hörte ich neulich, daß auch der Struwelpeter im „Aussterben“ sei und kaum zu haben wäre. Mich wundert das durchaus nicht. Ich habe mir buchstäblich die Finger lahm geschrieben nach den Kinderbüchern: „Wie die Tiere Soldaten werden wollten“ von Fedor Flinker, ebenfalls im Verlag Rütten & Löning, und „Sang und Klang fürs Kinderherz“ von Humperdinck, Verlag Neufeld & Hennius, Berlin. Wer diese Bücher kennt, wird mit mir auf das lebhafteste bedauern, daß solche Bücher, die nicht nur das Kinderherz, sondern auch jeden Erwachsenen durch die wunderhübschen Bilder erfreuen, trotz eifrigster Bemühungen nirgends zu haben sind. Aber für Schulbibliothek ist Papier und Druckerschwärze genug vorhanden. — Vor Kurzem hörte ich Vorlesungen aus „Begegnungen mit mir“ von Katharina Godwin. „Der Mondaminpudding“ und „Im Mutterleib“ sind mir besonders erinnerlich. Katharina Godwins Skizzen sind so weich und haltlos wie ein Mondaminpudding in natura, nur ist ein solcher für unsere Kleinen viel nahrhafter, wie die Godwinsche Geistesart für uns Großen. „Im Mutterleib“ ist geradezu haarsträubend und empört das höchste und heiligste Gefühl einer Frau, die Mutterchaft. In ganz übler Weise wird die Mutterchaft als Mietwohnung ausgelegt; es fehlt nur noch, daß der Mutterleib von dem Neugeborenen vor das Mietseinerungsamt zitiert wird. Es ist unglaublich, daß so etwas geschrieben, gedruckt und veröffentlicht wird. Es gibt Schlimmes in der modernen Literatur, aber auch doch viel Wertvolles, und es sollte alles getan werden, die Spreu vom Weizen zu sondern. Ein gutes Buch bleibt immer noch ein treuer Freund für Alt und Jung! **Frau Wally Franke, Gut Blumenthal b. Burg Magdeburg.**

### 30. Federpreise (Freifrau v. M., H.).

**Antwort:** Es empfiehlt sich, die Federn der Farbe nach getrennt zu halten, wenigstens gilt dies von den Gänsefedern. Für Gänsefedern werden Sie der heutigen Preislage nach 40–45 Mk. pro Pfund und für Federn 30–35 Mk. pro Pfund fordern können. Hühnerfedern sind m. E. mit 5 Mk. das Pfund bezahlt. Vor dem Kriege wurde man sie nicht umsonst los. **Frau Oberförster Böhmer, Baltendorf.**

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

**Antwort:** Ihr Boden hat anscheinend in den letzten Jahren zu viel Stalldünger bekommen; außerdem scheint es ihm an Kalk zu fehlen. Geben Sie ihm jetzt im Herbst pro Morgen 2–4 Doppelzentner Düngerkalk, den Sie auf den Acker ausstreuen und unter-

graben lassen. Durch das Böschen des Kalkes im Boden werden ungezählte Larven und Maden vernichtet, die bis dahin Ihren Wurzelgemüse schadeten und für die Zukunft vernichtet sind. Wer sich vor solchem Schaden bewahren will, muß alle 4–6 Jahre in der angegebenen Menge seinen Boden kalfen. **Beirich.**

### 32. Lebender Zaun (Frau Rittgöb., W., M. b. A.).

**Antwort:** Sie können die schottischen Zaunrosen sowohl durch Samen wie durch Samen heranziehen; da Sie selbst aber keine Rosen haben und solche erst durch Samenherzucht beschaffen und diese bei Ihnen festanzuwurzeln müssen, empfehle ich Ihnen die Anzucht durch Samen. Als Bezugsquelle nenne ich alle Erfurter Samenhandlungen: Papp, Heinemann, Schmidt, Peterseim und Jungklausen in Frankfurt a. d. Oder. **Früth, Herrendorf.**

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

**Antwort:** Zweifellos liegt die Weigerung Ihres Klimmers, sich an der Hauswand festzufangen, an der gestrichenen Fläche. Einmal finden die feinen Haarwürzelchen an der glatten Fläche keinen Halt, und das anderemal lieben sie einen Delanstrich überhaupt nicht. Wenn Sie den Delanstrich nicht mit einer Mörtelschicht übertragen lassen wollen, müssen Sie auf den Wandschmuck verzichten. Ein Teil von beiden ist nur möglich. **Helmut Felder.**

### 34. Schimmeln von Walnüssen (Freifrau v. A., A. V.).

**Antwort:** Um das Schimmeln der Nüsse zu verhindern, müssen diese nach dem Abfallen sofort aus der Schale entfernt und zum Trocknen ausgelegt werden. Ofenhitze muß jedoch vermieden werden. Am besten eignet sich ein trockener Boden mit einem möglichst starken Luftzug. Hier müssen die Nüsse so dünn wie möglich ausgelegt und öfter gewendet werden. Ofenwärme ist nur dann zu empfehlen, wenn sie sehr milde ist. Ausgeschlossen ist es auch nicht, daß das außergewöhnlich schnelle Schimmeln mit dem nachfolgendem Faulen der Nüsse von einem noch unbekanntem Bazillus herrührt. Ich möchte Ihnen daher empfehlen, die Nüsse nach dem Entschalen aus der braunen Hülle tüchtig zu schwefeln, wodurch der Kern selbst nicht leidet, Mikroorganismen aber wirksam abgetötet werden. Zu diesem Zweck müssen Sie die Nüsse nebeneinander auf ein Sieb legen und dieses auf einen Eimer stellen, in dem Sie auf glühenden Kohlen Schwefel verbrennen lassen. Das Sieb selbst muß dicht und dick mit Stoffen verhängt werden, damit die Dämpfe nicht abziehen können. Nach diesem Schwefelbade folgt das Trocknen wie oben angegeben. **W.**

### 35. Wiener Würstchen (Frau Sh. St., S.).

**Antwort:** Das Verhältnis zu Wiener Würstchen ist:  $3\frac{1}{2}$  kg mageres Schweinefleisch,  $\frac{1}{4}$  kg derbes Kalb- oder Rindfleisch, 2 kg Speck, sowie Salz und Pfeffer. Das Fleisch wird ganz nach Wunsch mehr oder weniger fein gewiegt und mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser oder noch besser Wein so lange geknetet, bis das Fleisch die Flüssigkeit völlig in sich aufgenommen hat. Durch diese Flüssigkeits-Aufnahme wird die Zartheit und Saftigkeit der Wurst bedingt. Das fertig geknetete Würstgut wird in dünne Kalbsdärme, sogenannte Saitlinge gefüllt, paarweise zugebunden und sofort wenige Stunden unter lebhafter Rauchentwicklung geräuchert. **Frau Pastor Henderich.**

### 36. Fliegenschmugentfernung (Frau Sh. St., S.).

**Antwort:** Fliegenschmug entfernt man aus Metallen aller Art durch eine Anwendung von Salmiakgeist, 1 : 3 Wasser. Auch Seifenspiritus führt zum Ziel. Die mildeste Anwendung besteht jedoch in der Aufräumung von einem Brei aus rohen, geriebenen Kartoffeln, den man einige Zeit einwirken läßt und nach dem Trocknen mit einer harten Bürste abreibt. Sollten noch sichtbare Stellen zurückgeblieben sein, dann muß das Verfahren noch einmal angewendet werden. **S.**

### 37. Fliegenstreckentfernung (Frau Outsbef., A., E. b. D.).

**Antwort:** Oben beschriebene Art der Fliegenstreckentfernung kommt auch für Seidenstoffe in Betracht, doch darf man hier keine Bürste anwenden, sondern muß einen weichen Seinenlappen zum Abreiben verwenden. **S.**

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

**Antwort:** Wir empfehlen Ihnen, sich an die Landwirtschaftskammer Ihrer Provinz zu wenden, die doch das meiste Interesse daran haben muß, daß ein billiges Verfahren, Bienenkörbe herzustellen, den Bienenzüchtern zugänglich gemacht wird. Vielleicht hat diese wohlwollende Leute an der Hand, die Ihnen die erforderliche Summe nach Prüfung Ihrer Angaben vorstrecken. **Schriftlig.**

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

**Antwort:** Wenn Ihre Herrenwäsche weich ist, dann haben Sie nicht genügend Stärke im Verhältnis zum Wasser genommen oder diese nicht genügend in das Gewebe eingerieben. Man rechnet auf 1 l Wasser  $\frac{1}{4}$  Pfd. Stärke und einen gehäuften Teelöffel Borax und gießt den in etwas kochendem Wasser aufgelösten Borax erkaltet hinzu. Diese Menge reicht für 40–50 Kragen und Manschetten. Je nachdem man die Wäsche mehr oder minder steif liebt, verringert oder vermehrt man etwas die Menge des Wassers. Die Wäsche wird am besten am Abend vor dem Plätten gestärkt. Man taucht 3–4 Manschetten oder Kragen gleichmäßig in das Stärkewasser, drückt und reibt sie wiederholt tüchtig darin durch, windet sie aus und reibt sie Stück für Stück und Strich für Strich tüchtig mit den Händen durch und legt sie glatt nebeneinander auf ein Tuch, in das sie fest eingewickelt und am nächsten Tage in bekannter Weise geplättet werden. **v. Dersgen.**

## Neue Fragen.

## 40. Milchsterilisation (A. S., S. A.).

Könnte mir jemand aus Erfahrung sagen, wie man Milch am besten haltbar einkocht? Ich kochte die Milch bisher 10 Minuten bei 100° in Weck's Saftflaschen ein. In letzter Zeit kam es oft vor, daß dieselbe beim Versenden am Bestimmungsort verdorben ankam. Für Rat vielen Dank!

## 41. Edeltshabarber (Frau R. D., B.).

Besitzt der Edeltshabarber wirklich die ihm nachgerühmten guten Eigenschaften und wo war die Bezugsquelle? Ich habe die betreffende Nummer verlegt.

## 42. Wäscheverfahren mit S.-Lauge (Frau Attgtsbes. D., M.).

In einer der vorhergehenden Nummern wurde S.-Lauge zur Wäsche empfohlen anstatt Profitta. Ich habe meine Wäsche bis jetzt mit Profitta vorgekocht und dann mit Seife nachgewaschen. Wie wird S.-Lauge angewandt? Darf man die Wäsche damit kochen und wieviel gebraucht man zu einem Kessel von 150 l? Habe bis jetzt nie Soda oder ähnliches zur Wäsche verwandt, da ich dasselbe schädigend glaubte. Wäre sehr dankbar für ein erprobtes Wäscheverfahren.

## 43. Maden in Dauerwurst (Frau Attgtsbes. D., M.).

In meiner weichen Dauer-Zerelatwurst vom vergangenen Winter zeigten sich vereinzelt Maden, trotzdem dieselbe ganz einwandfrei aussieht und frischen Geruch hat. Sie ist in Rindsdärme gestopft worden. Wie ist das zu erklären, da die Wurst genau so behandelt ist wie in anderen Jahren?

## 44. Frostharte Pflanzen (Frau Sch., N.).

Kann mir eine Mitleserin mitteilen, wie ich für meine Fenster, von denen ich die Fuchsien und Geranien der Kälte wegen bald ins Haus nehmen muß, einen winterfesten Ersatz finde? Gibt es auch winterharte Kübelpflanzen, ähnlich den Vorbeerbäumen?

## 45. Selbstherzustellende Fußmatten (Frau Sch., N.).

Gibt es eine Möglichkeit, sich selbst Fußmatten herzustellen, vielleicht aus Stroh? Die käuflichen Kokosmatten sind sehr teuer.

## 46. Gemüsegarten und Spülwassergrube (Frau U., N.).

Hinter meiner Waschküche liegt ein etwa 90—100 qm großer Platz, in dessen Mitte eine etwa 3 qm große Grube liegt, wohin durch eine Rinne das Spülwasser geleitet wird. Um diesem Plaze ein freundlicheres Aussehen zu gewähren, möchte ich ihn in einen Gemüsegarten umwandeln. Was soll ich mit dieser Grube anfangen, da hier keine nennenswerte Gefälle sind, das Wasser anderswo hinzuleiten? Könnte man die Ränder vielleicht irgendwie bepflanzen oder was ließe sich sonst noch machen?

## 47. Gartenhecke (Frau U., N.).

Bitte freundlichst um Auskunft, wie lange sich ungefähr die „Japanische Quitte“ bei Heckenpflanzung hält, sie soll keine lange Lebensdauer haben, ist dem so? — Was für eine Hecke würde sonst als Naturhecke in Betracht kommen? Boden ist Sandboden.

## 48. Mohrenköpfe (Frau Stöckl, S., J. b. M.).

Kann mir eine Mitleserin ein gutes und billiges Rezept für Mohrenköpfe verraten? Im voraus besten Dank.

## 49. Erfahrungen mit Rad-Jo (Frau S. R., b. A.).

Ich bitte Leserinnen, die „Rad-Jo“ gebrauchten, freundlichst ihre Erfahrungen mit diesem mitzuteilen.

## 50. Norddeutsche Oelmühle (Frau S. R., b. A.).

Welche norddeutsche Oelfabrik schlägt Leinsamen zu Öl? Wieviel Öl erhält man von 100 Pfd. Samen und wie hoch stellen sich dafür die Kosten?

## 51. Jagdessen (Frau L., S. b. S.).

Wie richte ich ein kleines, später ein großes Jagdessen her? Was gebe ich den Herren morgens, zum 2. Frühstück im Walde und zum Mittagessen? Was bekommen die Treiber und Aufscher?

## 52. Bezugsquellen (Frau L., S. b. S.).

Wo bekomme ich Webebrettschen und Schiffchen zum Weben von Band und Borten, wo einen Morrisapparat und wo einen Apparat zum Perlweben? Ich will von den Kindern kleine Geschenke auf diesen Apparaten arbeiten lassen.

## 53. Delflecke zu entfernen (Frau S., Attgt. S. b. S.).

Wie entfernt man Delflecke aus einem Ledermantel?

## 54. Amerikanisches Setränk (Frau E. M., D.).

Was ist Ching-Ching? Ich hörte, daß es ein amerikanisches Setränk sein soll. Stimmt dies und wie ist seine Zubereitung?

## 55. Mißratener Kochkäse (Frau v. R., B.).

Warum gerinnt Kochkäse, während er voriges Jahr, ob in großen oder kleinen Mengen zubereitet, stets vortrefflich war? Der Quark wurde mit und ohne Lab gemacht, warm und kühl gehalten, plötzlich oder im Wasserbade gekocht, mit und ohne Natron zum Kochen gebracht — der Mißerfolg blieb seit bald einem Jahr und verleidet uns schon jeden weiteren Versuch.

## 56. Nichtkrähende Hähne (Frau R. M., Domäne W.).

Meine jungen Hähne (Aprilbrut) krähen alle nicht. Hat das für Zuchtzwecke was auf sich und woran liegt das?

## 57. Lungenwürmer der Schafe (Gutsbes. R., S.).

Meine Schafe resp. Lämmer leiden an Lungenwürmern; bei den Lämmern sind an dieser Krankheit schon verschiedene gestorben. Bitte um Angabe, wie diese Krankheit entsteht und wie sie zu beseitigen ist.

## 58. Dochte zu verbessern (Frau B., Dom. R.).

Unser großes Gut, weit ab von der Stadt, hat kein elektrisches Licht. Wir haben Petroleum-, Karbid- und Spirituslampen. Spiritus

ist jetzt nicht zu haben, die Karbidlampen funktionieren oft nicht, doch die größte Sorge machen uns die Dochte der Petroleumlampen. Die Dochte kohlten, schmolzen und riechen ständig und es ist eine ewige Plage, obwohl meine Schwester sämtliche Lampen, selbst Stallaternen mit peinlichster Sorgfalt selbst reinigt. Ich kaufe oft neue Dochte, den Preisen nach könnten es die besten sein, aber es ist immer wieder dasselbe Uebel. Könnte mir eine der Damen, welche sich vielleicht noch in ähnlicher Lage befinden, einen Rat erteilen oder eine Firma angeben, wo ich gute wirkliche Friedensdöchte bekomme?

59. Verwendungsmöglichkeit der japanischen Quitte (Frau M. B., Dom. A.).

Kann man die japanische Quitte verwenden?



## Marktbericht



Von Gustav Rieser, städtischer Verkaufsvermittler, Berlin O 25, Zentral-Markthalle. — Marktbericht vom 9. Oktober.

Durch den Beginn der freien Handels-Wirtschaft hat der Markt weiter an Lebhaftigkeit zugenommen. Erfreulicherweise kamen schon in den ersten Tagen des freien Fleischhandels nicht unbedeutende Quantitäten Rindfleisch an den Markt, welche Sendungen bei lebhafter Kaufkraft schlank aus dem Verkehr genommen wurden. Dadurch ist auch eine Senkung der Inlandspreise eingetreten. Nur Schweine- und Kalbfleisch waren für den Bedarf nicht genügend zugeführt und sind die Preise dadurch stabil geblieben. Naturgemäß hat der freie Fleischhandel dazu beigetragen, daß auf dem Gebiete des Wild- und Geflügelhandels ebenfalls ein Druck zu verzeichnen ist, denn die zugeführten Sendungen konnten nur zu nachgebenden Preisen geräumt werden. Am Geflügelmarkt waren geschlachtete Gänse ziemlich reichlich zugeführt. Fette Suppenhühner blieben zuerst bevorzugt. Prima lebendes Geflügel fand gern Käufer bei ebenfalls nachgebenden Preisen.

Eier: Die Zufuhr inländischer Ware ist außerordentlich gering, wodurch die hohen Preise sich behaupten müssen. Ausländische Ware wird bei reger Kaufkraft und festen Preisen leicht aus dem Verkehr genommen. Fische: Die Zufuhren waren auch in dieser Woche genügend. Das Geschäft war lebhaft bei wenig veränderten Preisen. Obst und Gemüse: Das Geschäft verlief schleppend bei genügenden Zufuhren. Preise behauptend.

## Amstlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.

Schweine- und Ferkelmarkt am Mittwoch, den 6. Oktober. Auftrieb: Schweine — Stück, Ferkel 4788 Stück (Woche 4980). Verlauf des Marktes: Ruhiges Geschäft. Preise höher; Markt geräumt. Es wurden gezahlt im Engros-Handel für Käufer Schweine, 7—8 Monate alt, Stück 700—1000 Mk.; 5—6 Monate alt, Stück 400 bis 1000 Mk.; Ferkel, 3—4 Monate alt, Stück 250 bis 350 Mk.; Ferkel, 9—13 Wochen alt, Stück 200 bis 250 Mk.; 6—8 Wochen alt, Stück 110—200 Mk., 4—6 Wochen alt, Stück 75—110 Mk.

## Inhalt dieses Heftes:

Die wirtschaftlichen und sozialen Aufgaben der Zentrale der deutschen Landfrauen.

Nochmals die Toulouser Sans. Von Major a. D. v. Albert.

Zur Einwinterung des Gemüses. Von Obergärtner Helmut Felder.

Von der Obsternie. Von Gartendirektor Janson.

Kleine Mitteilungen.

Das Bekleben der Stein- und Eisentöpfe.

Nochmals: Verschiedene grobe Brotsorten.

Nochmals: Schloralk bei der Wäschebehandlung.

Vielseitige Kürbisbewertung.

Wochenpeisenzettel.

Auch im Schmerz noch liebt die Brust des verschwundenen Glückes Luft. Von Annemarie Kother.

Fragekasten.

Marktbericht.

## Dauernden Nutzen

bringt jeder Landfrau

ein kompletter Jahrgang der Zeitschrift

„Die Landfrau“

Ein nie versagender Ratgeber in allen Wirtschaftsfragen.

Vom letzten, fünften Jahrgang (Oktober 1919—September

1920) haben wir noch eine kleine Zahl (mit Inhaltsverzeichnis)

vorrätig, die wir abgeben:

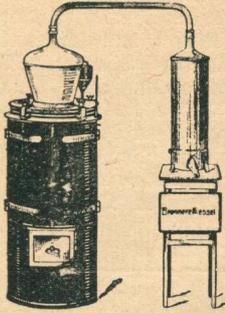
komplett in Heften. . . . . Mk. 25.— portofrei

dauerhaft gebunden. . . . . 33.—

bei Vorhereinsendung auf Postscheckkonto Leipzig 22570.

Nachnahme Mk. 1.50 mehr.

Verlag Die Landfrau Gotha



Transportable, kippbare, verbesserte

## Wasserbad-Kleinbrennereien

— aus Aluminium —

bedeutende Vorteile gegenüber Kupferausf., auch verwendbar als Viehfutterdämpfer, Waschkessel usw. Rasch lieferbar, jedoch als Brenneinheit nur an **Brennberechtigten** durch

**Fritz Eichler, Ingenieur,**  
Ravensburg (Württemberg).

## Unser Hausgeflügel

Erster Teil: Das Großgeflügel.

**Band 1: Rassenkunde.** 392 Seiten mit 171 Textabbildg., 45 farbigen und 31 schwarzen Kunsttafeln.

**Band 2: Haltung, Pflege, Zucht und Verwertung des Geflügels,** 392 Seiten mit 213 Textabbildungen, 5 farbigen und 1 schwarzen Bildtafel.

Preis für beide Bände in Halbleinen geb. 63 Mk. einschl. Porto und Versicherungsspesen.

Das Werk ist das ausführlichste, bestillustrierte und in bezug auf die Farbentafeln reichhaltigste Handbuch seines Gebietes und ist für jeden Rasse- und Ausgeflügelzüchter unentbehrlich.

Zu beziehen durch den Verlag Die Landfrau, Gotha. Postfach-Konto Leipzig 22 570.

## Kraft- und Mast-Futter

zu Fabrikpreisen.

**Süddeutsche Darm-Industrie G. m. b. H.**

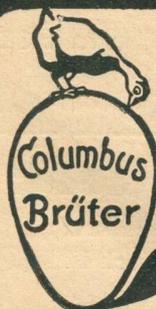
Kraftfutterwerk Laudenbach, Amt Weinheim.

## 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.—, Dessertmesser Mk. 108.—, rein Alpaka, naturpoliert Eßlöffel, Gabeln Mk. 170.—, Teelöffel Mk. 140.— à Dtzd., rein Alpaka-Tafelmesser Mk. 200.—, Dessertmesser Mk. 190.—.

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



## Der Brutapparat ohne Heizung

D.R.P. angem. D.R.G.M.S. angem.

bietet unter heutigen Verhältnissen die einzige Möglichkeit zur sicheren Durchführung der künstlichen Brut, da unabhängig von jeder Brennstofffrage.

**Vorzügliche Erfolge! Einfachste Bedienung! Völlig kostenloser Betrieb!**

**Keine Überhitzung! Billigster Brutapparat!**  
Nach Beendigung der Brut als künstliche Glucke mit kostenloser Wärmequelle verwendbar.

Ausführung in solider Tischlerarbeit mit Doppelwänden und p. Asbestzwischenfutter. Zinkwasserkesse, Thermometer und Gebrauchsanleitung mit eingehender Abhandlung über künstliche Brut.

Verlangen Sie Prospekt mit Zeugnissen über Resultate von **Columbus-Brüter-Werk, Gotha**

— Ihr eigener Vorteil —

ist es, wenn Sie **rein Aluminium-Geschirr** bei mir kaufen, da Versand direkt vom Fabrik-Lager.

1 Satz **starke Kochtöpfe** von ca. 4, 3, 2, 1 Liter mit **Deckeln** liefert freibleibend zu Mk. 100.— ausschließlich Verpackung gegen Nachnahme.

**Weihnachts-Aufträge rechtzeitig erbeten!**

**Ernst Kahnt, Gössnitz, S.-A. 5.**

Vorzügliche Anerkennungsschreiben liegen vor.

## Großes Handbuch der Schafzucht auf neuzeitlicher Grundlage

Von **Johannes Heyne**, Schäferdirektor in Leipzig.

500 Seiten Lexikon-Oktav mit 100 Abbildungen, vielen Tabellen, Beilagen und 1 farbigen zerlegbaren Modell. Preis geb. Mk. 36.— u. Porto.

In allgemein verständlicher Schreibweise weist der Verfasser nach, daß die Schafzucht ihrer doppelten Aufgabe, Wolle, Fleisch, Fett und Dünger zu erzeugen und dem Unternehmer einen guten Nutzen zu bringen bei Beobachtung der durch eingehende Versuche gewonnenen Erfahrungen durchaus gerecht werden kann.

Zu beziehen durch den Verlag **Die Landfrau, Gotha E.**  
Postfach-Konto Leipzig 22 570.

## 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 E. Boehm-Lamgarben  
Frau H. Viebrans, Calvörde  
Frau von Somnitz-Freest  
I. Exz. Frau v. Nickisch  
Gräfin Bülow-Kühren

Frau L. Stahl-Alt-Bokhorst  
Frau Kricke-Baldau, Dirschau  
Frau von Saldern, Klein-Mantel  
N.-M.  
Frau Jung-Mühlbach, Wurzen  
Frau Annemarie Schulz, Lüchow.

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

☛ **Sofort zugreifen, da spottbillig!** ☛

## Emaile-Kochtöpfe

allerbeste Qualität, kein Ausschub, 6 Stück (Größe: 10, 12, 16, 18, 20 und 22 cm) nur 75 Mk. franko Nachnahme. Verpackung Selbstkosten. Verlangen Sie Liste über andere Emaillewaren.

**Adolf Kröger, Zittau i. Sachsen, Prinzenstraße 14.**

## „Der Obstwert“

Zeitschrift für **fabrikative Obstverwertung**  
**Erwerbsobstbau, Großhandel**

Herausgeber **Eduard Jacobsen und Lübben**, Gartenbaudirektor bringt neben interessanten **fachtechnischen** Artikeln

## 2 große Lexika

die das gesamte Gebiet des **Obstbaues** und der **Obstverwertung** erschöpfend in bisher unerreichter Weise behandeln.

Die Zeitschrift ist zu beziehen durch jede Postanstalt oder direkt von der Hauptgeschäftsstelle **Hamburg, Eppendorferweg 213**, und erscheint wöchentlich einmal.

Mit dieser Zeitschrift ist verknüpft die

„**Centrale für fabrikative Obstverwertung und Erwerbsobstbau**“, welche Auskunft u. Fabrikationsanweisungen über die gesamte Obstverwertungs-Industrie gibt, **Anlage** von Obstplantagen übernimmt, sowie Kostenanschläge, Pläne und Gutachten usw. anfertigt. Zur Verfügung stehen eigene Versuchsfelder, Versuchsobstplantage, Laboratorium.