

# Die Landfrau

Illustr. Wochenschrift für die Guts- u. Landfrauenwelt

6. Jahrgang

23. Oktober 1920

Nr. 4

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“ Sotha, alle übrigen an den Verlag. Unverlangt eingehende Manuskripte werden nur honoriert, wenn die Honorarforderung mit der Einsendung geltend gemacht war. Rücksendung nicht verwendbarer Beiträge erfolgt nur bei mitgesandtem Rückporto. Änderungen und Kürzungen bei allen Beiträgen vorbehalten. Nachdruck nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages und voller Quellenangabe gestattet.

An einem offenen Paradiesgärtlein geht der Mensch gleichgültig vorbei und wird erst traurig, wenn es verschlossen ist.  
Gottfried Keller.

## Der Hausherr draußen und in der Familie.

Ein Wort zu den Aufsätzen in Nr. 46 und 48 der „Landfrau“.

Von Frau Rittergutsbesitzer Brehmer.

Der Appell des Herrn Dr. med. Schulenburg an die Landfrauen, ihre Männer von seinen Anschuldigungen zu entlasten, ist unerwidert geblieben. Man muß daher wohl oder übel annehmen, daß es keine Frau vermag, für ihren Mann in dieser Beziehung eine Lanze zu brechen, sondern Herrn Dr. med. Schulenburg in allen seinen Ausführungen recht geben muß. Dies ist ein hartes Urteil über die Herren der Schöpfung, die in ihrer vermeintlichen „Unfehlbarkeit“ durch den Artikel des Autors recht unsanft von ihrem turmhohen Piedestal herabgestürzt wurden, auf den sie sich teils selbst stellten, teils von ihren Frauen gehoben wurden, die in der ersten Zeit ihrer Ehe in ihren Männern Halbgötter sahen, bis sie allmählich selbst zu dem Urteil des Herrn Dr. med. Schulenburg kamen.

Herr Dr. Schulenburg hat zweifelnd mit seinen Ausführungen recht und hat mit ihnen ein feines Verständnis für die Psyche der Frauenseele bewiesen, und wir Frauen sind ihm zu Dank verpflichtet, daß er in uneigennütziger Weise für eine gerechte Bewertung unserer vielseitigen Pflichten eingetreten ist.

Aber auch Herrn Gutsbesitzer Hardenbergs Forderungen, die er an die Landfrau stellt, müssen restlos anerkannt werden, denn er hat leider nur zu recht, wenn er sagt, eine Wirtschaft steht und fällt mit der Tüchtigkeit oder Untüchtigkeit der Landfrau. Leider sind nicht alle Land- und Hausfrauen, wie Herr Dr. med. Schulenburg sie uns schildert, sondern es gibt unzählige, die bei der Schließung einer Ehe mit einem Landwirt das nun kommende Leben als ein immer währendes Vergnügen betrachten. Viele werden — je nach ihrer wirtschaftlichen Veranlagung — umlernen und ihrem Manne ein Mitwerber werden, wie Herr Gutsbesitzer Hardenberg es mit Recht fordert. Viele aber werden auch — wie dieser es düster ahnend voraussieht — Mann und Wirtschaft in den Ruin stürzen. Im Interesse unseres Wirtschafts- wie des Gesamtlebens ist es zu hoffen und zu wünschen, daß es von den letzteren recht wenige geben möchte.

Die Tüchtigkeit und Schwäche einer Frau haben die beiden obengenannten Herren eingehend beleuchtet und besprochen. Es ist nun Sache der Frauen, diejenigen Eigenschaften des Hausherrn zu besprechen, die es vermögen, die guten Eigenschaften der Frauen noch mehr zu steigern und ihre Schwächen zu bekämpfen.

Wenn man von der Tatsache ausgeht, daß das ganze menschliche Leben auf Liebe aufgebaut ist — wenn es gegenwärtig zwar auch nicht so scheinen mag, wo der eine dem anderen nicht ein Stückchen Brot gönnt und breite Schichten unseres Volkes darauf ausgehen, auf Kosten der anderen zu leben —, so liegt die Folgerung doch nahe, daß ein freundlich und rücksichtsvoll veranlagter Hausherr alles das aus seiner Frau zu machen vermag, was er anstrebt. Die Frau ist ihrer ganzen Wesensart nach in einem sehr viel höheren Grade für Freundlichkeit und Liebe empfänglich wie der Mann, daher wird sie, wenn Freundlichkeit und Liebe die tonangebenden Faktoren im Hause sind, seelisch viel freier und heiterer sein,

als es im gegenteiligen Fall sein würde. Daß ein seelisch heiterer und frischer Mensch viel mehr als ein verstimmter zu leisten vermag, das wissen wir alle. Mann wie Frau! Vermag die seelische Heiterkeit oder Verstimmung schon stark fördernd oder hemmend auf den Mann einzuwirken, dann trifft dies noch viel mehr auf die Frau zu, die, wie wir oben sahen, hierfür mehr empfänglich ist, und auch Herr Dr. med. Schulenburg gesteht ihr ein feineres Nervensystem zu.

Herrn Gutsbesitzer Hardenbergs Ausführungen über das Gemütsleben der Frau gelten in demselben Maße, wenn nicht in einem noch stärkeren für das des Mannes. Wenn dieser übel gelaunt ist, zittert nicht nur das Hausgesinde und die Kinder verkriechen sich bei seinem Nahen in den tiefsten Winkel des Hauses, sondern das bis dahin frische Rot der Hausfrau macht einer Blässe Platz und um ihren seelischen Gleichmut, den sie bis dahin an den Tag legte, ist es getan.

Der Uneingeweihte mag bei dieser kleinen Skizze an eine unglückliche Ehe denken, dem ist aber nicht immer so und der Hausherr ist sich oft seines Wesens nicht einmal bewußt. Er hat sich draußen in der Wirtschaft über die Torheit eines Menschen und einen ihm hierdurch entstehenden Schaden geärgert, so daß er verstimmt und nicht gleich Herr über seinen Zorn ist.

Ich bin eine alte Frau und kann mir daher wohl das Recht nehmen, beiden Parteien ein wenig „in das Gewissen zu reden“, wie es landläufig heißt.

Das etwas derbe Wesen des Landwirtes ist nicht nur hinlänglich bekannt, sondern auch bereits sprichwörtlich geworden. Wenn ein Landmann in die Stadt kommt, erkennt man ihn nicht nur an seiner derberen, mehr oder weniger unmodernen Kleidung, sondern auch an der Ausdrucksweise, die eine derbere ist. Von Kindheit an im ständigen Verkehr mit den Arbeitsleuten und Tieren, hat er jene fast unbewußt angenommen und kann sich scheinbar von ihr nicht mehr trennen.

Wenn der Ausspruch zutrifft, daß jedes lebende Wesen ein Produkt seiner Umgebung ist, dann trifft dies am meisten vom Landwirt zu. Nun soll mit diesem Zugeständnis aber nicht gesagt sein, daß jeder Hausherr, der polternd, schimpfend und fluchend in das Haus stürmt, von vornherein entschuldigt ist, weil er als das Produkt seiner Umgebung so geartet ist. O nein, ich bin weit entfernt davon, den Herren der Schöpfung solche Sonderrechte einzugestehen. . . .

Wenn von den Frauen verlangt wird, daß sie den ganzen Tag wie ein wärmender Sonnenstrahl wirken sollen, dann können sie zum mindesten verlangen, daß der Hausherr ruhig, höflich und freundlich das Haus betritt. Eine leider nur zu oft vorkommende Erregung und nicht immer auszuschaltende Kraftausdrücke hat er draußen zu lassen; im Hause darf er sich nur als gebildeter und wohlzogener Mann bewegen, der die erforderlichen Rücksichten gegen seine Frau und Familie nie verlegt.

Goethe sagt: Kommt den Frauen zart entgegen, und Schiller lehrt: Ehret die Frauen, sie flechten und weben himmlische

Rosen ins irdische Leben. Wie aber sieht es oft aus? Noch das Herz voller Groll und gerechter Empörung über den eben gehaltenen Verdruß und Schaden, stürmt der Hausherr nicht selten ins Zimmer, und dröhnend schlägt die Tür hinter ihm ins Schloß und zeigt der Hausfrau, den Kindern und dem Gesinde den Barometerstand des hausherrlichen Gemütes an.

Dies ist nicht richtig. Hierdurch vergibt er sich als Herr wie als Mann nicht nur einen großen Teil seiner Würde und seines Respekts, sondern er schafft auch ganz grundlos seiner Frau Sorgen und Kummer, die sie ohnehin genug in der eigenen Wirtschaft zu tragen hat.

Des Landwirts Weg ist reichlich mit Dornen und Mühsalen aller Art gepflastert, das wissen wir Landfrauen am besten, und bringen daher dem Wesen unserer Männer auch das größte Verständnis und viel Nachsicht entgegen. Ein wenig mehr Rücksicht und Mäßigung im Hause können und müssen die Frauen vom Hausherrn verlangen. Seinen Aerger und Verdruß muß er unbedingt draußen lassen. Weiß die Hausfrau, daß ihr Mann dies tut, dann wird ein gelegentliches kräftiges Donnerwetter, das vom Hofe an ihr Ohr schallt, sie nicht beunruhigen. Auch die Kinder werden dem Vater froh entgegenpringen, wenn er in das Haus tritt, und die Hausangestellten werden ihn nur dann fürchten, wenn sie etwas verbrochen haben.

Selbstverständlich soll der Hausherr mit seiner Frau alle wirtschaftlichen Nöte und Schwierigkeiten besprechen dürfen, und sie wäre eine schlechte Landfrau, wenn sie ihrem Manne nicht helfend und stützend zur Seite stände. Diese sachliche Besprechungen haben nichts mit einem rücksichtslosen Sehenlassen des Hausherrn gemein.

Diese berechtigten Forderungen, die wir Frauen an die Männer stellen, müssen diese auch selbstverständlich von uns verlangen können. Die Hausfrau darf nicht mit einem brummigen und unfreundlichen Blick an den Tisch kommen, wenn das Hausmädchen gerade die beste Suppenschüssel zerschlagen hat oder ähnliche Uergernisse vorgekommen sind. Ihre Stimme darf nicht scheltend durch drei Zimmer schallen, wenn sie den Hausherrn für wenige Minuten ruhend in seinem Zimmer weiß. In dieser Zeit muß sie solche unangenehmen Sachen entweder mit mehr Mäßigung abwickeln oder sie bis zu dem Zeitpunkt aufschieben, wenn ihr Mann das Haus verlassen hat. Wenn sie mehrere Stunden später den schlimmsten Aerger verwunden hat, darf sie am Abend in aller Ruhe ihrem Satten von ihren Nöten erzählen und er wird ihr gern helfend und ratend zur Seite stehen.

## Auß der Wirtschaft.

### Wie muß ein wirksames Staubbad für unser Geflügel beschaffen sein?

Von H. Kock.

Der Mensch und das Wassergeflügel gebrauchen zu ihrer Körperreinigung und Pflege das Wasser in Form von Bädern und Waschungen. Unsere Haushühner, sowie die Puten und Perlhühner reinigen ihr Gefieder von Milben und sonstigen Parasiten durch Staubbäder aller Art. In den trockenen Sommermonaten kann man es beobachten, wie sie an den Wurzeln der Bäume, in ausgefahrenen Wagengeleisen und sonstigen sandigen Stellen sich mit Behagen baden und den feinen Staub durch das Gefieder rinnen lassen. Ganz besonders kann man dies bei den brütenden Glucken beobachten, bei denen sich mehr oder weniger leicht Ungeziefer ansammelt, wenn das Nest nicht zweckmäßig hergerichtet ist. Sobald eine Glucke vom Nest gelassen wird, sucht sie zuerst das Staubbad auf, bevor sie Futter zu sich nimmt; eine neue Bestätigung der alten Bauerregel: gut gestriegelt ist halb gefüttert. Was hier für das Großvieh gemeint ist, trifft auch für das Geflügel zu. Dieses können wir zwar nicht striegeln, aber wir müssen ihm Gelegenheit geben, daß es sich von seinen Quälgeistern reinigen kann. Zwar sollen und müssen die Ställe immer so sauber gehalten werden, daß sich Ungeziefer in größeren Mengen nicht ansammeln kann, aber auch die eigentliche Körperpflege der Tiere darf nicht vernachlässigt werden. In dem Staubbad haben wir ein wirksames Mittel, diese auf das Beste zu unterstützen.

Staubbad und Staubbad ist zweierlei, wie ich es leider vielfach beobachten mußte. In vielen Ställen, wo die Hausfrau wohl die Aufstellung eines Staubbades anordnete, sich aber aus verschiedenen Gründen nicht um die Ausführung kümmern konnte, ist es wohl vorhanden, aber in einer Ausführung, daß die Tiere doch keinen sonderlichen Nutzen von ihm haben.

Im Umgang mit den ländlichen Arbeitsleuten, die keinerlei Interesse an dem Gange der Wirtschaft und an dem der Häuslichkeit haben, ist ohne gelegentliche Kraftausdrücke und ein öfteres kräftiges Donnerwetter leider! nicht auszukommen. Beide Teile müssen aber stets bedenken, daß durch diese — wenn der andere Teil Zeuge ist — unvermeidlich ein Teil Bewunderung und Verehrung für den ersten Teil verloren geht, denn während solcher Momente macht man keinen gewinnenden Eindruck. Wenn Gutzkow vom Weibe sagt: „Bewundern und lieben ist eins beim Weibe“, so trifft dies auch in gewissem Sinne beim Manne zu. Darum haben beide Teile streng darauf zu achten, daß sie sich gegenseitig nichts an Achtung und Respekt vergeben.

Wenn beide Teile hieran mehr denken wollten, dann wird der Ehering immer nur ein sicheres Pfand der Liebe bleiben, und Schillers Ausspruch in Maria Stuart: Der Ring macht Ehen und Ringe sind's, die eine Kette machen, wird nicht dahin ausgelegt werden dürfen, daß die Eheringe zu einem unerträglichen Joch führten, sondern daß beide Teile fest durch die Kette einer unlöslichen Liebe verbunden sind, die auf gegenseitiger Achtung aufgebaut ist.

Dann tragen sie nicht nur die wirtschaftlichen Sorgen und Widerwärtigkeiten des Lebens leichter, sondern Guy de Maupassant behält recht, wenn er sagt: Ist es nicht verrückt, auf der ganzen Erde nur noch ein Wesen zu sehen, nur noch einen Gedanken im Hirn zu haben, einen Wunsch im Herzen, einen Namen im Munde? Einen Namen, der unausgesetzt kommt, emporsteigt, wie das Wasser einer Quelle, aus den Tiefen der Seele, der auf die Lippen tritt, den man ausspricht, immer wieder ausdrückt, unausgesetzt flüstert, überall wie ein Gebet.

So bleibt nicht nur das Eheverhältnis ein harmonisches, sondern auch die Liebe bleibt zwischen beiden Teilen immer neu und jung, und der erste Teil ist dem zweiten am Ende seines Lebens noch genau so teuer, wie er es am Tage der Eheschließung war. Gegenseitige Untreue und Unwahrhaftigkeit, wie sie leider heute in vielen Ehen eine oft beobachtete Erscheinung sind, kommen dann nicht vor. Die Kinder haben in solchen Häusern wieder eine Heimat, nach der es sie noch im späten Leben mit heißer Sehnsucht zieht, und für solches Familienleben paßt der Ausspruch des Dichters:

Nur ein Glück, nur eines gibts hinieden,  
Fast für diese Welt zu gut und groß:  
Häuslichkeit, in deines Glückes Frieden  
Siegt allein der Menschheit wahres Loß.

Wenn ein Staubbad seinen Zweck erfüllen soll, muß es wenigstens alle Woche einmal völlig erneuert werden. Die alte Asche muß völlig entfernt und neue eingeschüttet werden. Man muß sorgfältig darauf achten, daß die Asche durchaus trocken ist und keinerlei Feuchtigkeit besitzt, wodurch sie sich zusammenballt und wirkungslos wird. Zu einem Staubbad eignen sich Holz-, Brikett- und Steinkohlenasche gleich gut, nur muß die Steinkohlenasche frei von Schlacke sein. Durch das Späer Abkommen besteht zwar nicht die Sorge, daß Steinkohle in nennenswerten Mengen zu uns gelangen wird.

Je nach der Anzahl der Hühner müssen ein bis drei Kisten, und erforderlichen Falles noch mehr als Staubbad aufgestellt werden. Die Kisten müssen mindestens gut bis zur Hälfte angefüllt werden. Diese Staubbäder werden in ihrer Wirkung wesentlich unterstützt, wenn man ihnen ein bis zwei Hände voll gut gepulverten gelöschten Kalk beimischt. Gepulverter Kalk läßt keinerlei Ungeziefer aufkommen, und da nach ihrem Verbrauch die Asche dem Komposthaufen zugeführt wird, geht der Kalk der Wirtschaft nicht verloren, sondern gelangt als Dünger im nächsten oder übernächsten Jahr auf das Feld oder in den Garten.

Die Aschenbäder müssen so aufgestellt sein, daß sie vor Nässe geschützt sind, sonst büßen sie ihre Wirkung völlig ein, weil die Asche zusammenfaßt und sich nicht mehr zwischen das Gefieder der Tiere staubfein verteilt. Auch feiner Torfmull kann anstatt des Kalks der Asche zugesetzt werden. Vor dem Kriege verwendete man vielfach Schwefelblüte. Diese hat gegenwärtig aber einen Preis, daß sie als Vorbeuge- und Vernichtungsmittel für Geflügelparasiten nicht in Betracht kommt. Kalk ist ebenso wirksam und viel billiger.

Wird hier gut aufgepaßt, bewahrt man sich vor großem Schaden, denn Hühner, die mit Ungeziefer besetzt sind, bleiben nicht nur sehr im Regen zurück, sondern ihr Ernährungszustand leidet auch erheblich; auch sind sie gegen Krankheiten aller Art viel empfindlicher, weil sie durch die Blutsauger erheblich geschwächt werden.

## Stwas über die Torfbereitung.

Von A. Siffhorn, Gutbesitzer.

Der erste Schritt der Torfbereitung besteht immer in der Entwässerung des Moores. Die Moore sind stets mehr oder minder naß und gestatten weder ein genügendes Betreten noch ermöglichen sie ein ungehemmtes Arbeiten. Wenn das Moor aus einem faserigen Torf besteht, der durch Stechen gewonnen werden soll, und man ist durch die örtlichen Verhältnisse gezwungen, den Torf auf dem



Das Ausheben des Schlammtoreses.

Moor weiter zu verarbeiten, dann muß die Entwässerung durch Ziehen von Gräben so geregelt werden, daß die Torfmasse genügend fest wird, um ein Betreten zu ermöglichen; und da, wo eine Möglichkeit nicht vorhanden ist, auf diese Weise das Wasser zu beseitigen, muß zur künstlichen Entwässerung geschritten werden.

Diese wird nach dem Rimpauschen Verfahren derart ausgeführt, daß zu dem Hauptentwässerungsgraben rechtwinklig in Abständen von 20–25 m Seiten- oder Nebengräben (auch Damm, Beetgräben genannt) gezogen werden. Der Auswurf dieser Gräben wird derart verwertet, daß auf die dazwischen befindlichen Dämme zunächst der oberste Stich mit der alten Grasnarbe und darüber das Moor aus den Gräben kommt, das vollständig geebnet wird. Hierauf folgt eine Sandschicht von 10–12 cm Stärke, die aus der Sohle der Gräben entnommen und gleichmäßig auf den Dämmen aufgetragen wird. Die Gräben müssen so tief in den unter dem Moor liegenden Sand einschneiden, daß das ausgehobene Quantum zur Bildung der Decke von 10–12 cm ausreicht. Ihre Tiefe richtet sich also nach der Mächtigkeit der Moorschicht. Der Grundwasserstand muß um etwa 1 m unter der Oberfläche gesenkt werden. Die Seitenwände münden nicht direkt in den Hauptgraben, sondern es verbleibt ein sogenanntes Vorgewende von 7,5–10 m Breite, um eine leichte Kommunikation zwischen den einzelnen Dämmen zu erhalten.

Die Leitung des Wassers aus den Dammgräben in den Hauptentwässerungsgraben wird durch Drainröhren von 15 cm Lichtweite bewirkt. Durch die Drainröhren wird eine gründliche Entwässerung des Bodens bewirkt, wozu die Gräben wie die Erhöhung des Geländes wesentlich mit beitragen. Durch den Abfluß des Wassers wird eine kräftige Durchlüftung und Entfäuerung des Bodens herbeigeführt. Die wichtigste Rolle bei dieser Dammkultur spielt die Aufbringung der Sandschicht, die nicht mit dem Moorboden vermischt wird und auch bei der späteren Bearbeitung des Bodens nicht mit dem Moor vermischt werden darf.

Der Torf darf im Moor nicht trocken werden und vor allen Dingen muß man verhüten, daß ein entwässertes Torffeld vom Frost getroffen wird. Durchfrorener Torf verliert seine beste Eigenschaft, beim Trocknen zusammen zu sinken und fest zu werden; er liefert beim späteren Austrocknen eine schwammige, lockere Masse oder zerfällt zu erdigem Pulver.

Die Aufarbeitung des Torfes erfolgt nach seiner Beschaffenheit. Wenn der obere Teil des Moores aus trockenem Moostorf besteht, der nur einen geringen Wert als Brenntorf hat, dann räumt man diese Schicht ab, bis man auf den besseren Torf stößt. Dieser Abraum bildet die sogenannte Torfstreu, die auf Maschinen zerrissen und durch Ausschütteln auf Sieben von dem festen Torfpulver und allem Staub sorgfältig befreit wird.

Bei einer faserigen Beschaffenheit des Torfes wird er durch Stechen gewonnen; man nennt ihn Stichtorf, im Gegensatz zum Trektorf und Streichtorf. Der Stichtorf wird entweder durch Handbetrieb oder Maschinen gewonnen.

Beim Handbetrieb arbeitet man entweder vom Grabenrand ausgehend in horizontaler Richtung oder vertikal an der Graben-

wand entlang. Die Spaten zum Torfstechen haben eine besondere Form; man sticht mit ihnen nacheinander Torfstücke von ungefähr 12 cm Breite, 22 cm Dicke und 43 cm Länge ab, die auf den Trockenplatz gebracht und hier zunächst flach gelagert werden. Wer nicht bereits im Besitz einer Torfstechmaschine ist, die sich vor dem Kriege recht eingebürgert hatte und viel Menschenkraft ersparte, wird heute ein gut Stück Geld für sie anlegen müssen.

Torfe, die mehr eine erdige und schlammige Beschaffenheit haben, lassen sich nicht durch Stechen gewinnen. Diese werden entweder durch Maschinen oder mit der Hand ausgeschöpft und man nennt diesen Torf Baggertorf. Unser erstes Bild veranschaulicht das Ausfüllen des Torfes.

Die schlammigen Massen werden auf eine trockene eingedämmte Stelle gebracht und bleiben hier solange liegen, bis sie durch Versickern oder Verdunsten des Wassers eine dickbreiige Konsistenz erlangt haben. Dann wird der Schlamm tüchtig mit den bloßen Füßen durchgeknetet, bis er gleichmäßig ist, und dann in Formen gestrichen. Unser zweites Bild veranschaulicht diese Arbeit. Doch scheinen sich diese beiden Beutchen die Arbeiten zu erleichtern und den Schlamm sogleich in die Formen zu gießen. Die Folge ist wohl eine Arbeitsverminderung, durch die aber ein minderwertiger, dünnschelbiger Torf entsteht. Denn nach der Verdunstung oder Versickerung des Wassers dürfte kein großes Volumen zurückbleiben. Dieser Arbeitsweg ist bei einem schlammigen Torf nicht zu empfehlen, sondern man läßt, wie oben schon gesagt, das Wasser versickern, worauf der Torf mit den Füßen — auch mit Zugtieren (Ochsen und Pferden) tüchtig durcharbeitet wird und man ihn dann erst streicht und formt.

Nachdem der Torf gut durchgetrocknet ist, so daß ein Zerbrechen der einzelnen Steine nicht mehr zu befürchten ist, wird er ähnlich wie die Ziegelsteine als luftige Wände aufgestellt, so daß sie durch die Einwirkung von Luft und Sonne gut durchtrocknen können. Bevor die nasse Jahreszeit einsetzt, sollte aller trockener Torf unter schützende Dächer gebracht sein. Wenn poröser Torf spät im Herbst im Moor den Nebeln und sonstigen Niederschlägen ausgesetzt ist, saugt er sich leicht voll Feuchtigkeit und ist dann als Heiztorf schlecht oder gar nicht zu gebrauchen. Schlammtorf und der feinfaserige Stichtorf, die fest getrocknet, den nassen Niederschlägen einen größeren Widerstand entgegensetzen, besitzen auch einen größeren Heizwert und sind dem porösen Stichtorf vorzuziehen.

Bei der großen Not an Brennstoffen aller Art, unter der nicht nur die Industrie, sondern auch die Allgemeinheit stark zu leiden hat, sollten auch die Torfmoore der kleinen Besitzer vielmehr ausgenutzt werden, als es geschieht, wenn es auch nur für den eigenen Bedarf ist. Bei einer weisen Zeiteinteilung und intensiven Ausnutzung werden trotz dem gegenwärtigen Deutemangel hier und da einige Stunden übrig bleiben, die besten zur Arbeit im Torfmoor verwendet werden können. Wer sich mit einem guten Brenntorf erst angefreundet hat, wird ihn nicht mehr missen wollen und ihn mindestens so hoch wie schlechte Braunkohlenbriketts einschätzen,



Das Formen des Schlammtoreses.

und viel höher als die gegenwärtig viel angebotenen Nasspreßsteine und rohen Braunkohlen, die weit in ihrem Wert hinter dem Torf zurückstehen.

## Sortierung des Kernobstes.

Von Kobus.

Eine sachgemäße Sortierung ist unbedingt notwendig für denjenigen, der seine Obstüberschüsse wirklich vorteilhaft verkaufen will; aber sie hat auch ihre Vorzüge für den Haushalt.

Für den Verkauf können die Vorteile zahlenmäßig nachgewiesen werden, selbst wenn man die Großhandelspreise berechnet. Dafür ein Beispiel aus der Praxis. Edle Apfelsorten, wie etwa Gold-

reinetten von Blenheim, Landsberger Reinetten, Selber Edelapfel, Goldparmäne usw., kosteten im vorigen Jahre sortiert etwa 90 Mk. für 50 kg. Es verschlägt hierbei nichts, ob dieser oder jener aus dem Leserkreis etwas weniger oder mehr gelöst hat. Wie aus den späteren Ausführungen hervorgehen wird, sortiert man handelsgerecht in vier Kategorien: Edelauslese, Tafelobst erster und zweiter Wahl, Ausschuß. Unsere meisten guten Sorten ergeben im Durchschnitt etwa 18 % Edelauslese, 20 % erste Wahl, 30 % zweite Wahl und 32 % Ausschuß. Für Edelauslese sind durchschnittlich etwa 200 Mk. für 50 kg gezahlt worden, für erste Wahl 140 Mk., für zweite Wahl 100 Mk., für den Ausschuß 70 Mk. In Geld umgerechnet ergeben die 18 Pfd. Edelobst 36 Mk., 20 Pfd. erste Wahl 28 Mk., 30 Pfd. zweite Wahl 30 Mk., 32 Pfd. Ausschuß reichlich 22 Mk. Das sind insgesamt 116 Mk. oder 26 Mk. für 50 kg mehr. Die Sortierung von 50 kg erfordert etwa 1 1/3 Stunde Arbeitszeit, so daß sich die Arbeitsstunde mit 17 Mk. etwa bezahlt macht, während sie als Frauenarbeit 1 Mk. 50 Pf. kostet.

Für denjenigen, welcher Obst verkaufen will, ist also die Rechnung klipp und klar, aber auch für die Hausfrau sind große Vorteile da:

Die Edelauslese ist für festliche Gelegenheiten. Was man dafür nicht nötig hat, läßt sich glänzend verkaufen. Erste Wahl ist für den täglichen herrschaftlichen Tisch, zweite Wahl für den Gesindetisch, der Ausschuß zum Kochen. Die Erfahrung lehrt, daß, wenn nicht sortiert wird, die schönsten und größten Früchte immer schnell verbraucht sind und der Ausschuß zurückbleibt, als ein großes Uergernis, wenn im vorgeschrittenen Winter Feste kommen. Denn wer einen Apfel essen will, sucht sich immer einen der größten und schönsten heraus, und wenn die Minna, Emma oder Frieda geschickt wird, Apfel zum Kochen zu holen, tut sie daselbe, weil die großen Früchte sich am besten und am schnellsten schälen lassen. Ist eine Trennung nach Güte da, läßt sich auch die Pflege des Feinobstes besonders gründlich handhaben.

Nun zur Erörterung, in welcher Weise man am besten sortiert.

Wer größere Mengen zu sortieren hat, besorgt das am besten gleich vom Baum weg. Er läßt im Obsthof oder im Baumacker einen Tisch aus Brettern roh zusammenschlagen, der an drei Seiten hochkantig benagelt ist, so daß die Früchte nicht herunterrollen können. Die Tischplatte wird mit Säcken oder Sackleinwand benagelt und man stopft Heu darunter, so daß ein Polster entsteht. Dieses verhütet nicht nur manche Druckstellen der Früchte, sondern die Früchte liegen auch besser, und es arbeitet sich schneller.

Bevor auf die Sortierung im einzelnen eingegangen werden soll, noch folgendes: Um handelsgerecht möglichst einheitlich zu sortieren, hat man versucht, Mindestgewichte für die einzelnen Sorten festzusetzen. So hat beispielsweise die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz folgende Gewichte vorschreiben wollen: für Edelauslese Goldreinetten von Blenheim 310 g, Schöner von Voskoop 300 g, Pariser Rambourreinetten 260 g, Voikenapfel 215 g, roter Herbstkalvill 190 g, Baumanns Reinetten und Winter-Goldparmäne je 180 g, und Kaffeler Reinetten 150 g. In der ersten Sortierung sind folgende Normalgewichte zulässig: Goldreinetten von Blenheim 280—290 g, Schöner von Voskoop 275—280 g, Pariser Rambourreinetten 240—250 g, Voikenapfel 190—200 g, roter Herbstkalvill 175—185 g, Baumanns Reinetten 160—175 g, Winter-Goldparmäne 160—170 g, und Kaffeler Reinetten 140—150 g. Der zweiten Sortierung gehören die Früchte an, die etwas geringeres Gewicht haben, immerhin darf dieses Mindergewicht nicht mehr als 60 g betragen.

Diese Angaben meinen es ja recht gut, doch sind sie praktisch schlecht durchführbar. In diesem Jahre sind die Früchte wohlgeraten und besonders groß, in jenem klein geblieben. Der Bedarf an Menge der einzelnen Sortierung bleibt sich aber ziemlich gleich. In schlechten Böden bleiben die Früchte kleiner, sind aber wohl-schmeckender und schöner von Färbung als in guten. Der praktische Obstzüchter verfährt deshalb zur Ausfortierung folgendermaßen:

Er sucht einige Früchte mittlerer Größe und normaler Form aus und legt sie, jederzeit sichtbar, vor sich hin. Sie dienen ihm für alle Sortierungsarbeiten als Maßstab. Was gleich groß ist, oder größer, ist erste Wahl. Und die größten unter ihnen wiederum Edelauslese. Etwa 1/3 der Früchte nach der Zahl derselben ist Edelauslese. Wiegt man sie ab, pflegt gewöhnlich die Edelauslese die um etwas kleinere Hälfte darzustellen. Das übrige ist zweite Wahl, nachdem das eine Drittel der ganz kleinen Früchte ausgelesen worden ist. Dieses Drittel ist der Ausschuß.

Nun befindet sich aber bei dieser Sortierung nach Größe immer noch ein Teil Früchte in den einzelnen Gruppen, die nicht hineingehören. Sie haben irgendwelche äußerliche Mängel. Was Druckstellen hat, wurmförmig ist, gröblich mißbildet und krüppelig, stark mit Schorfstellen versehen oder stippig ist, gehört ohne weiteres zum Ausschuß. Kleinere Mängel bringen die Frucht in die nächstniedrige Klasse. Früchte der Edelauslese dürfen auch nicht den kleinsten Mangel haben. Geringsfügige Mängel sind z. B. abgebrochene Stiele, vereinzelt Schorfstellen, einzelne Stippen, geringfügige Abweichungen von der normalen Form. Diese verweisen also Früchte der Edelauslese in die erste Wahl, die der ersten Wahl in die zweite, die der zweiten in den Ausschuß.

Ausfortiert werden im übrigen nur noch Pfirsiche. Hier pflegt man in 6 Größen zu sortieren, nämlich in folgender Weise:

Größe Nr. 1	sehr klein	über	15	Stück	auf 1 Pfd.
"	"	2 klein	" 12—15	"	" 1 "
"	"	3 mittel	" 9—11	"	" 1 "
"	"	4 groß	" 6—8	"	" 1 "
"	"	5 sehr groß	" 5	"	" 1 "
"	"	6 äußerst groß	" 4	"	" 1 "

Bei späterer Gelegenheit soll vielleicht einmal die Rede sein von der zweckmäßigen Verpackung und Winteraufbewahrung des Obstes.

## Kleine Mitteilungen.

**Die Farbe der Seife.** Seit geraumer Zeit werden von dem verbrauchenden Publikum die hellen Seifen gegenüber den dunkelfarbigem bevorzugt. Diese Vorliebe, die sich namentlich bei den Hausfrauen bemerkbar macht, erstreckt sich nicht nur auf die Toiletteseife, sondern auch auf die im Haushalt Verwendung findende Kernseife. Sie ist durch nichts gerechtfertigt, da die Qualität der Seife lediglich von ihrem Fettgehalt und nicht von der Farbe abhängt. Vor dem Kriege war es immerhin leicht möglich, den Wünschen des Publikums nach hellen Seifen entgegenzukommen, da genügend helle Fette auf dem Weltmarkt vorhanden waren und unsere wirtschaftliche Lage es den Großhändlern ermöglichte, diejenigen Qualitäten zu kaufen, die dem Geschmack der Kundschaft entsprachen. Im Kriege hat sich dieses Bild vollkommen geändert, und die Verbraucherschaft hat sich daran gewöhnt, jede ihm zur Verfügung stehende Seife zu verwenden. Jetzt aber machen sich schon wieder die Wünsche des Publikums nach hellen Seifen bemerkbar. Es ist aber außerordentlich schwer, bei der heutigen Lage diese Wünsche zu befriedigen. Es darf uns nur daran liegen, Fette, die qualitativ allen berechtigten Anforderungen genügen, bereinzubekommen. Nach ihrer Farbe dürfen wir uns nicht richten. Denn sobald die ausländischen Verkäufer merken, daß helle Fette begehrter sind, werden sie hierfür sofort höhere Preise verlangen. Diesem Verlangen nachzukommen, ist aber bei dem heutigen Stande der Valuta für absehbare Zeit ausgeschlossen. Wir dürfen also beim Einkauf ausländischer Fette auf deren Farben keine Rücksicht nehmen. Das Publikum muß sich daran gewöhnen, auch dunkle Seifen zu verwenden. Es kann immer nur wiederholt werden, daß die deutsche Seifenindustrie heute wieder in der Lage ist, ein tadelloßes, jedem ausländischen Produkt ebenbürtiges Fabrikat zu liefern, einerlei, ob die Seife hell oder dunkel ausfällt. Die Verwendung nur heller Seifen ist ein Luxus, den wir uns nicht leisten können.

**Keine völlige Freigabe des Seifenhandels.** Kürzlich ging eine Notiz durch die Presse, der zufolge der Hausier- und Straßenhandel mit Seife freigegeben, das Verbot der Einfuhr von Auslandsseife aufgehoben und insofern auch der Handel mit Auslandsseife gestattet werden soll. Diese Angaben entsprechen insofern nicht den Tatsachen, als die Regelung über die Einfuhr von Seife bestehen bleibt. Nur der Anmeldungs- und Ablieferungszwang eingeführter Seife und Fette an den Reichsausschuß ist aufgehoben worden. Die Einfuhr von Seife ist auch weiterhin nicht gestattet. Desgleichen ist der Handel mit Auslandsseife strafbar. Alle ohne Einfuhrbewilligung im Handel befindliche Auslandsseife unterliegt der Beschlagnahme.

**Wenig gute Erde läßt sich leicht verbessern durch Jauche.** Man tut die betreffende Erde in ein Faß, gießt Jauche dazu, so daß sie über der Erde steht, und rührt diese Masse fleißig um. Noch besser sind aufgelöste Kuhfladen, es bleiben davon die festen Bestandteile zwischen der Erde und verbessern sie. Nach mehreren Tagen wird das Faß auf dem Bunde umgeköpft und das Flüssige verpackt, die Erde trocknet dann ab und ist fertig zum Gebrauch. Faferiger Torfabfall auf diese Weise behandelt, ergibt die schönste Heideerde, worin alles großartig wächst. Auf Gütern gehen oft Gräben aus der Nähe der Hofstätten, welche übergehende Jauchegruben und anderes Dungwasser den Wiesen und Berieselungen zuführen. Hier gibt es fette Erde beim Aufräumen der Gräben, die für Gurken und Melonen, vermischt mit Komposterde, kurzem, verrotteten Dung, Lauberde, verrotteten Rasenbünnen, von hohem Werte ist.

**Humus-Karbolinum und Kohlhernie.** Dem Deserkreise möchte ich folgende, mir sehr viel Freude machende Erfahrung mitteilen. Mein Garten war verseucht durch Kohlhernie, es war nicht möglich, irgend eine Kohlart groß zu bekommen. Nun wandte ich in diesem Frühjahr Humuskarbolinum bei allen Kohlarten folgendermaßen an: Die mit dem Pflanzholz gemachten Pflanzlöcher wurden mit zwei Schöffel voll Humuskarbolinum gefüllt, dann die Pflanzen gesetzt und angebrückt. Einige desinfizierte ich mit einem Schöffel voll und einen Teil gar nicht. Jetzt trat in Erscheinung, daß nur gut desinfizierte Pflanzen von der Kohlhernie verschont blieben, dafür sich aber zu meiner größten Freude großartig entwickelten, dagegen die teilweise desinfizierten weniger oder ganz vom Klumpfuß heimgesucht waren. Also meine Parole heißt in diesem Jahre: Reichlich Humuskarbolinum in die Pflanzlöcher hineintun; bezahlt macht es sich. Humuskarbolinum ist, soweit mir bekannt, Gartenerde mit Karbolinum durchtränkt und kostete hier in diesem Jahre 80 Pfg. pro Pfund. Erf. Führer.

# Aus Küche und Haus.

(Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.)

## Die Herstellung von Sutli (Bonbon) im Haushalt.

Eigentlich sollen wir Deutschen nicht mehr das französische Bonbon, das ins Deutsche übersetzt „Gut gut“ heißt, gebrauchen. Von einer Sächsin hörte ich für das französische Bonbon einmal das gemüthlich klingende „Sutli“ und es will mir scheinen, als wenn dies dem deutschen Ohr viel lieblicher klingt und der deutschen Zunge auch geläufiger ist. Ich will daher bei meinen Ausführungen auch nur von „Sutli“ sprechen und ich denke, daß die Erzeugnisse, die nach den gegebenen Anleitungen entstehen, unter dieser Bezeichnung den kleinen wie großen Leckermäulchen mindestens so gut wie die französischen „Bonbons“ schmecken.

Der Begriff „Sutli“ (Bonbon) umfaßt heute eine solche Menge von verschiedenen Massen und Formen, daß ich an dieser Stelle unmöglich auf alle Arten eingehen kann, sondern mich mit den begnügen muß, die am ersten für den Hausbedarf in Betracht kommen.

Vor allem ist das Kochen des Zuckers, das „Sutli“ (Bonbon) kochen und die Herstellung von Fruchtgutli wohl am meisten begehrt und will ich diese zunächst beschreiben. Außer diesen Massen gibt es dann noch die Fondants-, Eißer- und Selegutli, Schaum- und Tragantmasse sowie Dragees, die mehr für die Industrie in Betracht kommen, für den Hausbedarf ihrer schwierigen Herstellung wegen ganz fortlassen müssen.

Das Kochen des Zuckers bis zu den verschiedensten Proben ist das Wichtigste bei der ganzen Zuckerverfabrikation. Man unterscheidet dabei das Läutern, den schwachen Faden, den starken Faden, den schwachen Flug, den starken Flug, den Ballen, den Bruch, die Beißprobe und die Krachprobe.

Das Läutern geschieht derart, daß man den Zucker mit 30–50 % seines Gewichtes mit Wasser begießt und ihn dann entweder in einem kupfernen Kessel oder Aluminiumtopf unter ständigem Umrühren zum Kochen bringt. Man läßt den Zucker mehrermale aufkochen, danach ein wenig abkühlen und schäumt ihn ab. Hierdurch werden alle dem Zucker anhaftenden Unreinlichkeiten entfernt, d. h. der Zucker wird geläutert.

Den schwachen Faden erreicht man dadurch, daß man den geläuterten Zucker noch etwas länger kochen läßt und dann einen Tropfen zwischen Zeigefinger und Daumen auszieht. Hierbei muß sich der Faden 1–1½ cm weit ausziehen lassen, bevor er reißt. Erreicht er diese Länge, dann ist der erforderliche Grad erreicht, in anderem Falle muß die Zuckerlösung noch so lange weiterkochen, bis dieser Zustand erreicht ist.

Den schwachen Flug erreicht man durch ein weiteres Einkochen der Zuckerlösung. Hier benutzt man zur Probe eine aus Eisendraht gebogene Dese, die man in den kochenden Zucker eintaucht. Füllt der Zucker in der Minute des Eintauchens diese Dese aus und zwar so, daß bei einem Vagegenblasen kleine Bläschen abfliegen, die beim Herunterfallen eine weißliche Masse bilden, dann ist der schwache Flug erreicht.

Den starken Flug erreicht man durch ein weiteres Einkochen. Hier muß bei der Probe die sich in der Dese bildende Zuckerhaut beim Vagegenblasen als starke weiße Blase fortfliegen.

Durch ein weiteres Einkochen der Zuckerlösung erzielt man den sogenannten Ballen. Bei dieser Probe taucht man einen nassen Draht in die Zuckerlösung und senkt ihn sofort einige Augenblicke in kaltes Wasser und gibt die am Draht erstarrte Zuckerprobe zwischen den Fingern, wobei sie sich mit Leichtigkeit zu einer Kugel formen lassen muß.

Nach einem weiteren Einkochen erreicht man den Bruch. Hier wird die Probe wie beim Ballen angestellt. Wenn man den im Wasser erstarrten Zucker von dem Draht abzieht, so muß er eine Röhre bilden, welche bricht, wenn man sie zwischen den Fingern drückt.

Nach einem noch weiteren Einkochen kann man die Beißprobe anstellen, diese besteht darin, daß die erkaltete Röhre mit den Zähnen durchbissen wird, wobei sie nicht anhängen darf.

Die letzte Probe — die kurz vor dem Verkohlen des Zuckers gemacht wird — ist die Krachprobe, auch Karamelprobe genannt. Man taucht den Draht in den Zucker und danach in das Wasser, wobei sich ein leises Krachen bemerkbar machen muß.

Beim Kochen der Karamelbonbon setzt man dem Läuterzucker oder einem Gemisch von diesem mit Sirup eine Säure zu, namentlich Weinsäure. Die Zuckermasse wird bis zur Beißprobe gekocht, auf eine mit Del bestrichene, ein wenig schräg gestellte Platte gegossen und hier mit einem Messer in kleine Quadrate geschnitten, die man nach dem völligen Erkalten mit Leichtigkeit auseinanderbrechen kann.

Je nach der Art, welche die Sutlis haben sollen, fügt man dem Zucker noch während des Kochens irgend einen Fruchtsaft, noch besser reines Fruchtgelee, hinzu und färbt mit etwas Allermesssaft rot, falls die Farbe nicht intensiv genug ist. Himbeer- und Johannisbeersaft eignen sich zur Sutliherstellung sehr gut. Aber auch Quittengelee und Zitronensaft geben einen vorzüglichen Geschmack. Will man Hustengutli herstellen, dann fügt man entweder in der Apotheke käuflichen Altesaft dem Zucker hinzu oder den ausgepreßten Saft von Huflattich oder Spitzwegerich, der eine starke Heilwirkung auf

die Schleimhäute der Atmungsorgane ausübt. Dasselbe gilt von dem Saft der Zwiebel.

Sogenannte Sahnegutli, zu deren Herstellung man in der Vorkriegszeit Sahne verwendete, werden heute auf folgende Weise hergestellt: Auf 1 l Buttermilch rechnet man 1 Pfd. Zucker und fügt nach Geschmack und Belieben etwas Vanille oder auch 1–2 Schöffel Kakao hinzu, läßt bis zur Krachprobe einkochen und schüttet es dann auf die bereits erwähnte, mit Del eingefettete Platte, wo die Masse sogleich in die gewünschten Stücke geteilt wird, um später auseinandergebrochen zu werden.

Rübensirup läßt sich ebenfalls zu sehr wohl schmeckenden Sutlis verkochen; man fügt ihm ganz nach Belieben entsprechende Mohnmengen hinzu und läßt ihn ebenfalls bis zur Krachprobe einkochen und verfäbrt weiter wie oben angegeben. Diese sogenannten Mohngutli schmecken ganz vorzüglich und werden heute in allen Dörfern nach Beendigung der Rübensaftkcherei hergestellt.

Aber auch ohne Fruchtsaft lassen sich „Frucht“gutli herstellen, wenigstens enthalten die fabrikmäßig hergestellten Sutli in den seltensten Fällen Fruchtsäfte. Ein mir bekanntes Rezept schreibt für Fruchtgutli 30 Teile Läuterzucker, 3 Teile Kapillarsirup und 4 Teile Honig vor.

Die sogenannten Drops entstehen dadurch, daß man der Zucker-Sirup-Mischung einen Teil Weinsäure hinzufügt. Der Zucker wird bis zum Bruch gekocht, entsprechend gefärbt und enthält als Zusatz einen käuflichen Fruchtäther.

Schaumkonfekt stellt man wie folgt her: Die Schaummasse besteht aus Zucker, der mit gefandenem oder geschlagenem Eiweiß gemischt ist; auch setzt man noch etwas Alaun und Weinsäure hinzu und zwar rechnet man auf 1 Pfd. Puderzucker 6 geschlagene Eiweiß, 5 g Alaun und 1 g Weinsäure. Diese Schaummasse hüllt man in Papierütten, wie man sie zum Garnieren von Torten verwendet, und spritzt passende Formen auf Porzellanplatten oder Holzbretter auf eine Unterlage von Schreibpapier und stellt sie zum Trocknen aus.

Sehr wohl schmeckende Sutli kann man auch aus gemahlener Nüssen, Bucheckern, Mandeln und Mohn herstellen. Hierzu eignet sich Puderzucker am besten. Auf 1 Pfd. Zucker rechnet man ½ Pfd. Nüsse usw., 3 Eiweiß und soviel Rosenwasser, daß sich die Masse formen läßt, aus der man kleine Kugeln formt, die man 1–2 Tage trocknen läßt.

Margot Steinherr.

## Wie schützt man die Wohnräume gegen Kälte?

Der Winter steht wieder vor der Tür, und die immer noch anhaltende Kohlenknappheit und fast noch größere Teuerung läßt ihn wenig freundlich begrüßen. Mit nachfolgender Schilderung, die ich einer haltischen Dame verdanke, die wir nach ihrer Flucht aus Riga gastfreundlich bei uns aufnahmen, gebe ich bekannt, in welcher Weise man in Rußland, wo ja bekanntlich ein viel strengerer Winter als bei uns herrscht, die Wohnräume gegen Kälte schützt, und hoffe ich, daß diese Weisungen den freundlichen Leserinnen, die gleich mir bange auf den Winter schauen, willkommen sein mögen.

Gleich nach der Rückkehr vom Landhause, das sich in Rußland jede nur mittelmäßig gestellte Familie vor dem Kriege leistete, werden die Doppelfenster eingesezt und mit Ausnahme eines kleinen Klappfensters in jedem Zimmer zum Lüften luftdicht mit Kitt verschmiert. Zwischen beide Fenster wird eine dicke Schicht Watte gelegt, die mindestens 25 cm hoch gepackt werden muß. Da Watte gegenwärtig ein noch recht teurer und knapper Gegenstand ist, rate ich, weiches Papier in feine Schnitzel zu schneiden, es soweit zu kräuseln, daß es locker liegt, und es dann in einen passenden Beutel zu stecken, der entweder die Farbe des Fensterrahmens hat oder dessen Bezug mit einem schmucken Kreuzstichmuster verziert ist, so daß sein Anblick nicht störend wirkt. Diese Einlage hat die Aufgabe, etwa noch eindringende Luft zurückzuhalten. Ferner wird zwischen die beiden Fenster ein Gefäß mit Säure gestellt, welches die Aufgabe hat, jede Feuchtigkeit anzuziehen und somit das Frieren der Scheiben und das lästige Tropfen — wodurch auch die Watte leiden würde — zu verhindern. Als solche abwehrende Säuren kommen Salpeter-, Schwefel- und Salzsäure in Betracht. Wenn das Gefäß nicht zu flach ist, reicht es den Winter über aus. Ist seine Wirkung erschöpft, d. h. wenn sie durch die Feuchtigkeitsaufnahme zu sehr verdünnt ist, was man dadurch gewahr wird, daß die äußeren Scheiben zu beschlagen anfangen und gefrieren, dann muß der Glasinhalt ausgegossen und durch frische konzentrierte Säure ergänzt werden.

In Rußland sind die Vorder- und Hintertüren der Häuser doppelt, ebenso alle Sadentüren, wodurch sehr viel Kälte abgehalten wird. Außerdem werden die Türen mit Filz und Wachsstock beschlagen. In den neuen Häusern ist wie bei uns überall Luft- und Wasserheizung, aber auch dort zieht man wie bei uns einen gut-heizenden Kachelofen den modernen Heizkörpern vor.

Bei diesen Vorsichtsmaßregeln sollen die Wohnungen des Nachts nur um wenige Grad auskühlen, so daß man dort weniger wie bei uns unter dicken Federbetten schläft, sondern sich mit Woll- oder

Steppdecken begnügt und höchstens über die Füße ein sogenanntes Plumeaux legt.

Diesen an sich beachtenswerten Sähen will ich aber nicht hinzu-zufügen vergessen, daß Rußland über einen ungeheuren Waldreich-tum verfügt, und vor dem Kriege mit Feuerung nicht gespart werden brauchte. So weiß ich, daß in guten Häusern alle Räume, selbst Treppen und Korridore geheizt wurden. Durch diese gleichmäßige Erwärmung aller Räume wird unglaublich viel er-reicht und kann eine Auskühlung auch nur in einem ganz geringen Maße eintreten.

Wir, die wir nicht in der glücklichen Lage sind, alle Räume zu heizen, müssen uns durch einen weitgehenden Luftabschluß zu schüzen wissen, wozu eine Dichtung von Fenstern und Türen zuerst in Be-tracht kommt. Außerdem müssen wir uns warm kleiden, damit dem Körper seine Wärme nicht nutzlos entzogen wird. Dünne, luftige Blusen und Florstrümpfe, die im Sommer angebracht sind, sind jetzt nicht am Platz und schaden höchstens der Gesundheit, wenn es an dem nötigen Heizmaterial fehlt.

Lucie Hollmann.

## Malven und Mohnköpfe gegen Zahnschmerzen.

Der Herbst kommt und bringt uns auch seine Erkältungen, be-sonders auch Zahnschmerzen. Diese kann man mildern und ver-scheuchen, indem man einen Tassenkopf getrocknete Malven (gibt einen sämigen Aufguss) und 1 Tassenkopf zerdrückter Mohnköpfe in 1 l heißes Wasser gibt und vielleicht 5-10 Minuten kocht. Mit dieser Flüssigkeit wird — lauwarm — der Mund gespült, vielleicht 10 Minuten im Munde behalten. Aber ja nicht verschlucken, denn Mohn ist ein Betäubungsmittel.

Margarete Pfaff.

## Wochenspeisezettel.

**Sonntag:** Brühsuppe mit Blumenkohl- und Hühner-Frikassee, Kartoffeln und Blumenkohl, Schwammpudding.  
**Montag:** Kartoffeln mit Pflaumen und einem Stück mageren Speck zusammengekocht.  
**Dienstag:** Vieruppe, Weiße Rüben und Kartoffeln mit Frikanden von gekochtem Fleisch.  
**Mittwoch:** Kartoffelsuppe, Wirsinghohl mit Kartoffeln und Hammelfleisch.  
**Donnerstag:** Braune Suppe, Äpfel und Kartoffeln.  
**Freitag:** Hammelfleisch-Ragout mit Kartoffeln.  
**Sonabend:** Griesuppe, Kartoffelpuffer.

## Deutespeisezettel.

Ich möchte auf die Frage „Deuteküchenzettel“ einen ostpreussischen Küchenzettel einschicken und zwar einen von unserer Ober-schweizer-frau, die außer ihrer Familie noch einige Unterschweizer bespeist, die bekanntlich selten mit dem Essen zufrieden sind, hier aber schon lange aus-halten und zufrieden sind.

Morgens: Kaffee oder Milchmus und Butterbrot.

Zweites Frühstück: Kaffee und Butterbrot.

Mittag: Montag: Kartoffelsuppe und Plinzen (Kartoffelpuffer).

Dienstag: Erbsensuppe mit Speck.

Mittwoch: Kartoffelklöße mit Speck, die Suppe davon mit Milch gekocht.

Donnerstag: Gemüsesuppe mit Fleisch.

Freitag: Hering oder Fisch mit Kartoffeln und Buttermilch

Sonabend: Kartoffelbrei mit Speck und dicke Milch oder Milchsuppe.

Sonntag: Fleischsuppe, Fleisch und Kartoffeln.



## Fragelasten



Diese Rubrik steht kostenlos allen Abonnentinnen für jede Art Fragen offen, auch solche, deren Gegenstand nicht im Inhaltsgebiet des Blattes liegt. Anonyme Anfragen werden nicht beantwortet. Allen Antworten werden zur Kennzeichnung die Anfangsbuchstaben von Namen und Wohnort der Fragestellerin vorangestellt. Briefliche Beantwortung erfolgt auf Wunsch, sofern der Anfrage frankierter und adressierter Briefumschlag beigelegt ist. Fragen ohne allgemeines Interesse bitten wir jeweils direkter Beantwortung stets frankierten Umschlag beizufügen. Eingehende 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.

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

**Antwort:** Ich besitze ein 65 cm langes, rundes, poliertes Holz, mittlerer Durchmesser 3 cm, nach oben und unten je 14 cm, am Ende verdünnt sich das Holz zu Fingerstärke, auf der einen Seite zu 1 cm und auf der anderen Seite zu 1 1/2 cm Durchmesser, die dünnste Stelle ist gedacht, den kleinen und den vierten Finger des Handschuhes darüber zu ziehen, die stärkere Seite ist für den Daumen, Zeige- und Mittelfinger des Handschuhes. Gutes, reines Benzin wird in eine tiefe, runde Schüssel oder großen Tassenkopf gegossen (Feuer darf nicht in der Nähe sein, da die Benzindämpfe Feuer fangen — größte Vorsicht ist geboten), ein Handschuh hineingelegt und zugedeckt. Nach einer Weile nimmt man den Hand-schuh heraus drückt ihn tüchtig aus, legt ihn wieder in Benzin, drückt ihn aus und wiederholt dasselbe Verfahren nochmals, dann schnell den ersten Finger über das Holz ziehen, mit reinem Beinen-

tuch schnell abreiben und gleichzeitig den Teil des Handschuhes straff über das Holz spannen, der unter dem Finger liegt, flott abreiben. Ein Finger nach dem andern wird so behandelt, der Schmutz fliegt direkt heraus, dann aufhängen, damit der Benzingeruch vergeht. Ich lege sie in den noch warmen Küchenofen auf weiße Tücher, die auf Dürrhorden lagen, es darf aber kein Feuer im Ofen sein. Dann über die Hände ziehen, Watte in Speckstein tauchen und ab-reiben, damit die Handschuhe wieder Glanz erhalten. Wasser darf nicht an Glacehandschuhe kommen, dadurch werden sie hart. — Wildlederhandschuhe zieht man über die Hände, wäscht sie mit Seifenwasser und hängt sie naß auf.

M. Pfaff.

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

**Antwort:** Die literarische Anstalt Rütten & Löning, Frank-furt a. M., Eschersheimer Landstraße 42, teilt uns mit, daß der Struwelpeter, wenn nicht in jeder Buchhandlung und besserem Spielwarengeschäft zu erhalten ist, durch sie direkt bezogen werden kann.

**34. Schimmeln von Walnüssen** (Freifrau v. A., A. B.).

**Antwort:** Ich habe die Walnüsse, die sich bis Weihnachten halten sollen, in einem Säckchen in leichtem Rauch in die Rauch-kammer gehängt. 1-2 Tage genügen, um sie vor Schimmel zu bewahren.

Frau Major Bownain.

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

**Antwort:** Auf 1/4 Pfd. gute Stärke rechnet man 1 l Wasser und 1 Löffel Borax. Die darin gestärkten Kragen werden mit recht heißem Eisen und starkem Druck abwechselnd rechts und links geplättet, bis sie steif sind.

Frau Major Bownain.

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

**Antwort:** Bakterien, welche die Milch besiedeln, sind nicht in 10 Minuten abgetötet. Aus Ihrer Anfrage geht nicht hervor, ob Sie die Milch vorher abkochen. Dies möchte ich Ihnen empfehlen. Wenn der Weg, den die Milch zurückzulegen hat, kein zu weiter ist, wird sie dann bei einer Sterilisationsdauer von 15-20 Minuten gut ankommen und sich einige Tage halten. Milch ist besonders schwer haltbar zu sterilisieren. Wenn sie sich so lange wie unsere sterilisierten Früchte und Obst halten soll, dann müßte sie mindestens 10 Stunden kochen und hätte inzwischen ein schokoladefarbenes Aussehen angenommen, wäre schwer verdaulich. Wer also sterilisierte Milch lange aufbewahren will, dem rate ich, die Milch aufzukochen, sie in vorerwärmte Flaschen zu füllen, sie mindestens 2 Stunden zu kochen und am dritten Tage noch einmal 30 Minuten lang zu kochen, damit die inzwischen ausgekeimten Bakterien sporen auch noch vernichtet werden. Nach weiteren 3 Tagen muß dies noch einmal 1/2 Stunde lang geschehen.

Prof. Dr. Schröder.

**41. Edelrhabarber** (Frau A. D., B.).

**Antwort:** Es trifft zu, daß der Edelrhabarber viel zarter und milder in Struktur und Geschmack wie der bisher bekannte Garten-rhabarber ist und er zu seiner vielseitigen Verwendung in der Küche nur verschwindend wenig Zucker benötigt. Seine Bezugsstelle ist: Gartenbauinstitut U. Frömmig, Heppenheim a. d. Bergstraße. E. St.

**42. Wäscheverfahren mit S-Dauge** (Frau Attgtsbef. D., M.).

**Antwort:** S-Dauge, die in Büchsen gefüllt ist, wird in einen irdenen Topf gestellt und auf eine geöffnete Büchse 4 l kochendes Wasser gegossen. Den Topf deckt man zu und füllt nach völliger Auflösung der S-Dauge die Flüssigkeit in Flaschen, die man gut verkorkt. Diese Dauge ist sehr scharf und ausgiebig und gießt man je nach Härte des Wassers von ihr mehr oder weniger diesem zu. Bestimmte Mengen lassen sich ohne Kenntnis des Wassers nicht angeben. Das muß man selbst vorsichtig ausprobieren. Jedenfalls nimmt man so viel, bis das Wasser sich weich anfühlt und Seife, nach seiner Erwärmung, leicht in ihm schäumt. Zuviel darf man von der S-Dauge ebensowenig wie von Soda und Seife nehmen, denn dann geht es auf Kosten der Hände und der Wäsche. Seife, Soda und S-Dauge sind, wenn vernünftig angewendet, durchaus harmlose Mittel, die niemals schaden können. Nur das „Zuviel“ wird hier zum Verderben, wie auch ein zu vollgestopfter Magen Beschwerden verursacht. Auf einen Kessel von 150 l Inhalt werden Sie ungefähr einen Tassenkopf voll gelöste S-Dauge bei einer mittleren Wasserhärte benötigen, bei einer stärkeren entsprechend mehr. Wie gesagt, das müssen Sie selbst ausprobieren.

J. Rodewald.

**43. Maden in Dauerwurst** (Frau Attgtsbef. D., M.).

**Antwort:** Die Wissenschaft lehrt, daß Urrzeugung nicht stattfindet, d. h. daß ohne Keime kein Leben zu entstehen vermag, somit also sind ihre Maden aus Eiern einer Fliegenart entstanden. Da man bisher nie beobachtet hat, daß Fliegen ihre Eier an Würsten ablegten und die Larven sich auch kaum durch die getrocknete pergamentartige Haut hindurchbohren, so besteht Grund zu folgenden Annahmen: entweder waren die Eier der Fliegen an dem Wursthäutchen vorhanden und gelangten mit der Zeit durch Einwirkung von Wärme zur Entwicklung. Wenn ich aber annehmen muß, daß Sie im Winter schlachteten, wo es keine unheilftigenden Fliegen gibt, erleidet diese Theorie Schiffbruch. Mithin bleibt die letzte An-nahme, daß Sie die verwendeten Rinderdärme vom Schlächter oder Händler kauften und von ihrer Beschaffenheit nichts wußten. Es ist also anzunehmen, daß diese Därme von Tieren aus Sommer-schlachtungen stammten und Fliegen Gelegenheit hatten, ihre Eier

an ihnen abzulegen, die durch Einwirkung von Salz und einer starken Pressung nicht sogleich zur Entwicklung gelangten, sondern zu dieser erst kamen, als sie mit Ihrem Wurstgut in Berührung gelangten. Prof. Dr. Schröder.

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

**Antwort:** Fußmatten aus Stroh lassen sich wie folgt sehr gut selbst herstellen. Am besten eignet sich hierzu Flegeldruschstroh, aber auch Maschinenstroh läßt sich verwenden, wenn es nicht zu sehr zerbrochen und wirr ist. Das ausgeschleerte Stroh wird in große Gefäße (am besten eignen sich die großen breiten und langen Waschwannen, in die man es ohne Anickung legen kann) gelegt und mit kaltem Wasser begossen, so daß dieses übersteht. Hier bleibt das Stroh solange liegen — was einige Stunden erfordert —, bis es ganz weich ist. Dann nimmt man es heraus, läßt es ablaufen, und nimmt soviel Stroh, daß man drei Strähnen in gewünschter Stärke flechten kann. Man legt immer etwas Stroh an, sobald man sich dem Ende nähert, so daß die Flechte immer gleichmäßig stark bleibt. Diese Flechte ordnet man rund oder eckig an und befestigt den zweiten Rand an den ersten mit geschnittenen Holzstiften, ähnlich der künstlichen Wurstspieße. Das Formen der Flechte zur Decke muß auch vorgenommen werden, solange diese noch feucht und schmiegsam ist. Das Ende wird mit Draht oder Bindfaden befestigt. Zuletzt wird die Decke zum Trocknen ausgelegt und kann nach Erreichung dieses Zustandes in Verwendung genommen werden. Als Abtreter für Küchen- und Wirtschaftsräumtüren eignen sich die feinen Birken- und Stinsterreisler vortrefflich, denn sie besitzen einen größeren Widerstand als Stroh. Diese Ruten lassen sich aber weniger flechten, sondern werden als kleine Bündel von gewünschter Länge nebeneinander gelegt und in der Mitte und den beiden Enden mit Draht befestigt. W.

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

**Antwort:** Wollen Sie die Grube nicht ganz aufgeben? Dies ist allerdings nur dadurch möglich, daß Sie in Zukunft kein Wasser mehr dorthin leiten, sondern es auf den Komposthaufen tragen lassen, wo es einen hohen düngenden Wert hat. Wenn die Grube keinen Zufluß erhält, trocknet sie bald aus und Sie könnten diese Fläche mit befehlen. Wollen Sie die Grube jedoch erhalten, dann käme eine Bepflanzung mit dem großblättrigen Huflattich in Betracht, der bald die Ränder durchwuchert und die Grube dem Auge verbirgt. Aber Sie müssen auch damit rechnen, daß seine Wurzeln leicht das angrenzende Gartenland heimsuchen. Andere Pflanzen wären Kalmus, Froschlöffel, Schilf, Wasserschwertlilie, Binse, Igelkolben, Pfeilkraut, Rohrkolben und Wasserpfeffer. Beyrich.

#### 48. Mohrenköpfe (Frau Stöb., S., Z. b. M.).

**Antwort:** Ein Rezept für Mohrenköpfe ist folgendes: 5 Eigelb werden mit ein wenig geriebenen Mandeln, 125 g Puderzucker, 100 g feinsten Weizenpulver und der abgeriebenen Schale einer Zitrone bestens vermischt. Dann schlägt man das Eiweiß zu Schnee, mischt es lose unter den Teig, füllt die kleinen Formen  $\frac{3}{4}$  voll und bäckt sie in mäßig heißem Ofen zu schöner Farbe. Inzwischen hat man einen Schokoladenguß bereitet, mit dem man die aus den Formen genommenen Kuchen überzieht. Wer die Mohrenköpfe gefüllt haben will, schneidet sie nach dem Erkalten durch, entfernt mit einem Teelöffel einen Teil des Gebäcks und füllt diesen entstandenen Hohlraum mit einer Creme an. S. Weert.

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

**Antwort:** Ein Jagdessen wird sich wohl immer mehr nach den Sitten und Gebräuchen der jeweiligen Gegend und den Mitteln des betreffenden Hauses richten müssen. Die eine Gegend und das eine Haus huldigt der Bescheidenheit und trägt der gegenwärtigen schweren Zeit und der Notlage der Städte Rechnung, und eine andere Gegend und Haus läßt sich durch diese nicht berühren, sondern huldigt dem Selbstgenuß und der üppigen Aufmachung, und nimmt die Gelegenheit wahr, Bekannten und Freunden den Reichtum des Hauses zu zeigen. Ich lasse Ihnen eine Anleitung folgen, die Sie entweder verbessern oder vermindern können. Großes Jagdessen: Tomatensuppe mit Tapioka, Zander mit Kräutertunke, gedämpfte Pute mit verschiedenen Gemüsen, getrüffeltes Gänselebergeschnitten, Rehkrücken mit Salat, warmer Apfelmuchen, Nachtisch. — Kleines Jagdessen: Kraftbrühe mit Schinkennocken — Zanderfilet mit Krebsragout — Gedämpfte Gans mit Schmorkohl — Kalbsnierenbraten, Kompott — Salat — Apfelfeinigkeit. Des Morgens empfiehlt es sich, den Herren außer Butter und Brot auch verschiedenen Aufschnitt hinzustellen, von dem sie nach Belieben nehmen können. Auch ein Napfkuchen ist neben diesen Dingen am Platz, denn es gibt auch Herren, die des Morgens noch keine feste Kost schätzen. Als zweites Frühstück habe ich immer ein zusammengekochtes, recht heißes Essen in der Kochkiste hinausgeschickt, das von allen sehr geschätzt und als Lebenswecker begrüßt wurde, wie: Sauerkohl und Kartoffeln mit Pöfelfleisch oder Weißkohl mit Kartoffeln und Hammelfleisch. Die Treiber wurden bei uns, da es sich um eine sehr große Zahl handelte, nicht befördert, sie bekamen aber einen entsprechend höheren Tagelohn dafür. Für Kutscher und Jäger wurde ebenfalls das obengenannte zusammengekochte Essen hinausgeschickt und nach Beendigung der Jagd bekamen sie im Hause ein kräftiges, wärmendes Mittagessen, bei dem ein nicht zu kleines gebratenes Stück Fleisch die Hauptrolle spielte. Suppe, Gemüse und Obst fehlten selbstverständlich nicht; ebensowenig Kuchen. Ich

habe immer dem Grundsatz gehuldigt, daß die Leute der Freuden nicht entbehren dürfen, wenn die Herrschaft ein Fest feiert, denn dann bekommen ihr diese noch einmal so gut.

Frau Rittergutsbes. Brehmer.

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

**Antwort:** Bitte wenden Sie sich in diesen Angelegenheiten an Fräulein Marg. Pfaff in Chemnitz, Henritzenstraße 2, die mir solche und ähnliche Sachen zur größten Zufriedenheit und streng reell beschaffte.

Frau Olga Horner, Braunschweig.  
Wir empfehlen Ihnen das hübsche Werk Perl- und Flitterstickerei, das Sie durch unseren Verlag zum Preise von 8,00 Mk. beziehen können. — Schriftlgt.

#### 55. Delflecke zu entfernen (Frau S., Rttgt. S. b. S.).

**Antwort:** Delflecke entfernen Sie aus Leder mit einem Benzin-Magnesiabrei. Gebrannte Magnesia wird mit soviel Benzin getränkt, bis eine Masse entsteht, die nach einiger Zeit krümelig wird. Mit diesem Brei reibt man die Flecke wiederholt ab, bis sie verschwunden sind. v. Dertzen, Worin.

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

**Antwort:** Sie haben recht. Ching-Ching ist ein amerikanisches Getränk. Man stellt es her, indem man in ein Wasserglas Rum eine in Scheiben geschnittene Orange, einige Tropfen Pfefferminz- und Nelkenessenz gibt. Ferner fügt man dem Rum nach Belieben Zucker hinzu und etwas zerklöpftes Eis, worauf der Rum getrunken wird. Ich frage mich aber, ob es außer unseren Schiebern und Kriegsgewinnlern wohl noch einen deutschen Magen gibt, der nach der langen alkoholischen Enthaltsamkeit noch ein ganzes Wasserglas voll Rum verträgt? Prof. Dr. Schröder.

#### 55. Mistratener Kochkäse (Frau v. A., B.).

**Antwort:** Da Sie nicht sagen, ob Sie die Milch zu dem Käse selbst gewinnen oder käuflich erwerben, ist es schwer, die richtige Ursache zu ergründen. Anscheinend liegen aber schwere Milchfehler vor, die das Mistraten bedingen. Diese haben entweder in mangelnder Sauberkeit oder in einer Eutererkrankung ihre Ursache. Hiergegen müssen Sie zunächst energisch vorgehen. Ich empfehle Ihnen außerdem einmal folgenden Versuch. Wärmen Sie die saure Milch anstatt bisher mit 40° einmal versuchsweise mit 50° aus und pressen Sie den Käse nach seinem Erkalten so scharf wie möglich ab. Dann lassen Sie ihn in bekannter Weise erst mehrere Tage — wohlverdeckt — bei täglichem Umrühren auf dem Küchenschrank oder sonstiger erhöhter Stelle alt werden, was je nach Raumtemperatur 4—8 Tage dauert. Dieser Zustand der Gare ist Ihnen wohl bekannt. Dann erst kochen Sie den Käse und ich glaube, daß er gut sein wird. Beim Besen Ihrer Frage tauchte mir unwillkürlich der Gedanke auf, daß Sie eine neue Kraft in der Küche haben, die die Gärung des Käses unterläßt? Guten Erfolg! W.

#### 56. Nichtträhende Hähne (Frau A. M., Domäne W.).

**Antwort:** Das „Verstummen“ Ihrer Hähne ist jedenfalls merkwürdig. Man kann hieraus wohl auf eine geringe geschlechtliche Entwicklung schließen, doch kann diese in ungünstiger Haltung, Pflege und Wartung begründet sein, die sich bessert, wenn Sie für Abschaffung der Mißstände sorgen, falls solche vorhanden sein sollten. Aus der Entfernung kann man die Ursache nicht so genau erkennen, dazu fehlen auch alle weiteren Angaben Ihrerseits. Wichtiger wie die „fehlende Stimme“ ist die Beschaffenheit der Kämme. Sind diese gut entwickelt, dazu üppig rot, dann braucht Sie die „Schweigsamkeit“ Ihrer „Denker“ nicht zu beunruhigen, sind diese aber schlecht entwickelt und dazu blaß, dann eignen sich die Tiere nicht zur Zucht. Frau Oberförster Böhmer.

#### 57. Lungenwürmer der Schafe (Outsbes. A., S.).

**Antwort:** Bitte lesen Sie die Antwort über Lungenwürmer der Schweine in voriger Nummer. Diese Antwort trifft auch für Ihren Fall zu, nur ist die Gefahr für Schafe und Lämmer viel größer. Schriftlgt.

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

**Antwort:** Der Fehler liegt nicht allein an der Beschaffenheit der Dochte, sondern vielmehr an der schlechten Beschaffenheit des Petroleums. Wir brachten in der vorigen Nummer im Frageteil einen Hinweis über Behandlung der Dochte und bitten Sie, diesen durchzulesen. Schriftlgt.

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

**Antwort:** Die japanische Quitte besitzt eine feine Säure, in der Hauptsache Apfelsäure, ferner aber verfügt sie auch über einen Bitterstoff und viel Gerbstoff. Aus diesen Gründen wird sie leider meist achtlos verworfen. Infolge ihres hohen Pektinengehalts läßt sich aus ihr aber ein vorzügliches Gelee herstellen. Die Herbheit und Bitterkeit nimmt man ihr, wenn man sie so lange lagern läßt, bis sie völlig eingeschrumpft ist. Durch diesen Prozeß werden die Herb- und Bitterstoffe in ein Harz umgewandelt. Die Früchte werden nicht gewaschen, wohl aber abgerieben, in möglichst kleine Stücke geschnitten, mit Wasser begossen und gut ausgekocht. Den so gewonnenen Saft läßt man ablaufen und rechnet auf einen Liter 500 g Zucker, den man unter beständigem Abschäumen — wodurch das Harz ausgeschieden wird — in bekannter Weise zu Gelee kocht. Wenn man dieses Gelee in offenen Gefäßen in nicht zu dicker Schicht an warmer Stelle stehen läßt, trocknet es soweit

ein, daß man aus ihm Scheiben und Stücke schneiden kann, welche in Kristallzucker gewälzt und noch einige Zeit dem Trocknen ausgefegt werden. Diese Stückchen und Scheiben liefern zur Weihnachtzeit einen sehr beliebten Leckerbissen und stehen hinter den anderen Obstpasten nicht zurück. Frau Helene Wendorf.

#### Neue Fragen.

##### 60. Perlhühnzucht (Frau A., B.).

Ich möchte mir eine Perlhühnzucht anlegen, hörte aber, daß ein Hahn nur eine Henne führt. Stimmt das?

##### 61. Gänsefudeln (Frau Major B., M. b. J.).

Bitte um genaue Angabe über das Gänsefudeln und Beratung, womit ich meine diesjährigen Puten füttern muß, damit sie zum Schlachten fett und schwer werden.

##### 62. Federn- und Eierertrag einer Gans (D. u. L., A.-St.).

Wie viel Daunens, Federn und Eier bringt eine Gans ein?

##### 63. Seifenstein oder S-Dauge (Frau v. A., W. b. S.).

Wodurch unterscheidet sich die S-Dauge beim Seifenkochen und warum ist sie weder bei Drogeristen noch bei Kaufleuten erhältlich? Ich sollte meinen, daß ein Artikel, der so allgemein von ländlichen und städtischen Hausfrauen verlangt wird, von jedem Kaufmann geführt werden müßte.

##### 64. Vanillestangen (Frau H., S.).

Ich hätte gern ein recht gutes Rezept für Vanillestangen, desgleichen für Schmalzbäckerei mit Muschel-Schneckenweisen u. dergl. mehr.

##### 65. Weißdornfrüchte (Frau Th., P. b. A.).

Wie verwende ich die schönen roten Früchte des Weißdorns, die wir in Unmengen in unserem Park haben? Die Kinder von unseren Beuten essen dieselben.

##### 66. Fliegenplage (Frau D., S.).

Wir leiden den ganzen Sommer und auch jetzt noch unter einer furchtbaren Fliegenplage. Könnte mir jemand einen guten Rat geben, wie man sich selbst guten, brauchbaren Fliegenleim herstellt, mit dem man Holzteile bestreichen kann?

##### 67. Fleckwasser zur Wäsche (Frau v. A., A.).

Ich bitte gefälligst, mir ein gutes Rezept für Wäscheleckenwasser mitzutellen. Früher machte ich solches aus Schlor und Pottasche selbst, die Zutaten sind aber jetzt schlecht und das Fleckwasser unwirksam. Es darf aber nicht so scharf sein, daß die Wäsche darunter leidet.

##### 68. Wandfischchen (Frau J. W., S.).

In einer neupapierten Schlafkammer wird die Tapete durch Wandfischchen zerfressen. Welche Mittel sind anzuwenden, um die Tapete zu erhalten?



### Marktbericht

Von Gustav Rieser, städtischer Verkaufsvermittler, Berlin O 25, Zentral-Markthalle. — Marktbericht vom 16. Oktober.

Die Geschäftslage gestaltete sich in der verflossenen Woche recht lebhaft, einerseits weil größere Zufuhren an den Markt kamen, andererseits weil die Nachfrage sich wieder recht lebhaft gestaltete. Besonders der Geflügelmarkt konnte sich nach dem vorwöchentlichen Druck wieder erholen, was eine Stabilität zur Folge hatte. Es ist damit zu rechnen, daß die nächste Geschäftswoche dem Markt eine weitere Befestigung bringen wird.

Der Fleischmarkt war erfreulicherweise wieder recht reichlich besetzt und auch Schweine kamen in größeren Quantitäten heran. Der Preis senkte sich infolgedessen auf ungefähr 50 Pfg. bis 1 Mk. pro Pfund, so daß für prima geschlachtete Schweine ungefähr 17 Mk. pro Pfund zu erreichen waren. Die Zufuhren konnten glatt geräumt werden, so daß Ueberstände für die nächste Woche nicht verblieben.

Am Wildmarkt waren die Zufuhren eine Kleinigkeit größer

als in der Vorwoche. Auch hierfür war die Nachfrage lebhaft bei wenig veränderten Preisen.

Wie bereits erwähnt, war die Tendenz am Geflügelmarkt fester als in der Vorwoche, namentlich geschlachtete Gänse konnten sich im Preise befestigen, was zur Folge hatte, daß auch die Notierungen für anderes Geflügel an Stabilität gewannen. Bevorzugt blieb prima Ware, während geringe Qualitäten weniger gern gekauft wurden.

Es wurden ungefähr folgende Preise notiert:

Lebende alte Hühner	ungefähr	25.00—30.00	Mk. das Stück
" junge "	"	10.00—15.00	" " "
" Gänse junge "	"	60.00—70.00	" " "
" Enten "	"	30.00	" " "
geschlachtete Suppenhühner	ungefähr	10.00	Mk. das Pfund
" junge Hühner "	"	8.00—9.00	" " "
" junge Gänse "	"	10.00—11.00	" " "
" Enten "	"	10.00	" " "
" Tauben "	"	6.00—9.00	" " Stück

Eier: Die Zufuhr ist sehr mäßig bei festen Preisen. Prima frische Ware notierte am Schluß der Woche ungefähr 135 Mk. das Schock. Fisch: Die Zufuhr war reichlich bei ruhigem Geschäft und nachgebenden Preisen. Obst und Gemüse: Die Beschickungen des Marktes reichten für den Bedarf aus. Das Geschäft verlief wenig lebhaft bei unveränderten Notierungen.

#### Amlicher Marktbericht vom Magerdiebshof in Friedrichsfelde.

Rindermarkt am Freitag, den 15. Oktober 1920. Auftrieb: 4116 Stück Rindvieh, 132 Stück Kälber, 1918 Stück Milchkühe, 652 Stück Zugschafe, 629 Stück Bullen, 816 Stück Jungvieh, 868 Stück Ziegen, 1081 Stück Schafe. Verlauf des Marktes: Wegen sehr großer Zufuhren Absatz nur zu billigeren Preisen möglich. Kaufkraft rege. Gute Qualitäten gefragt und im Preise behauptet. Markt nicht geräumt. Es wurden gezahlt für Milchkühe und hochtragende Kühe: I. Qualität 5500 bis 7000 Mk., II. Qualität 4000 bis 5000 Mk., III. Qualität 2500 bis 4000 Mk. Tragende Färsen: I. Qualität 4500—6000 Mk., II. Qualität 3500—4500 Mk. Zugschafe: Selbes Frankenvieh, Scheinfelder, pr. Ztr. Lebendgewicht, 8000 bis 9000 Mk. Jungvieh zur Mast: Bullen, Stiere und Färsen 300 bis 450 Mk. Ausgesuchte Posten über Notiz. Bullen zur Zucht 7500 bis 11500 Mk.

Schweine- und Ferkelmarkt am Mittwoch, den 13. Oktober. Auftrieb: Schweine — Stück, Ferkel 7645 Stück (Woche 7900). Verlauf des Marktes: Mittelmäßiges Geschäft, Preise für Ferkel etwas niedriger. Markt nur langsam geräumt. Es wurden gezahlt im Engros-handel für Käufer Schweine, 7—8 Monate alt, Stück 700 bis 1000 Mk.; 5—6 Monate alt, Stück 400—700 Mk.; Pötte, 3 bis 4 Monate alt, Stück 250 bis 350 Mk.; Ferkel, 9—13 Wochen alt, Stück 200 bis 250 Mk.; 6—8 Wochen alt, Stück 110—180 Mk., 4—6 Wochen alt, Stück 65—100 Mk.

#### Inhalt dieses Heftes:

- Der Hausherr draußen und in der Familie. Von Frau Rittergutsbesitzer Drehmer.
- Wie muß ein wirksames Staubbad für unser Geflügel beschaffen sein? Von H. Koch.
- Etwas über die Torfbereitung.
- Sortierung des Kernobstes. Von Robus.
- Kleine Mitteilungen.
- Die Herstellung von Sutti (Bonbon) im Haushalt.
- Wie schützt man die Wohnräume gegen Kälte?
- Malven und Mohnköpfe gegen Zahnschmerzen.
- Wochenspeisezettel.
- Fragekasten.
- Marktbericht.

## 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. Dreobl, Naunhof-Leipzig 113.

## Kraft- und Mast-Futter

zu Fabrikpreisen.

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

Kraftfutterwerk Laudenbach, Amt Weinheim.

☛ Sofort zugreifen, da spottbillig! ☛

## Emaile-Kochtöpfe

allerbeste Qualität, kein Ausschuß, 6 Stück (Größe: 10, 12, 16, 18, 20 und 22 cm) nur 85 Mk. franko Nachnahme. Verpackung Selbstkosten. Verlangen Sie Liste über andere Emaillewaren.

Adolf Kröger, Zittau i. Sachsen, Prinzenstraße 14.

## Parkanlagen Erwerbsobstbau Feldgemüsebau

Ich übernehme die Planung, Beratung, Ausführung, Oberleitung von Neuanlagen, Erwerbsobstpflanzungen, Feldgemüsebaubetrieben, Erschließung ganzer Güter für Nutzgartenbau unter Zusicherung höchster Einträglichkeit.

Gartenbaudirektor Janson, Eisenach, Barfüßerstr. 28a