Die Landfrau

Illustr. Wochenschrift für die Guts- u. Landfrauenwelt

6. Jahrgang — 30. Oktober 1920 — Nr. 5

Erscheint wöchentlich. — Durch jede Postanstalt vierteljährlich 8.— Mk. und 15 Pfg. Bestellgeld. — Anzeigen 125 Pfg. die Einheitszeile oder deren Raum, Stellengesuche 20 Pfg. das Wort, in der Ueberschrift 50 Pfg. Wiederholungen oder größere Anzeigen Rabatt.

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

Daß ich lebe, ist nicht notwendig, wohl aber, daß ich tätig bin.
Friedrich der Große.

Allerseelengebräuche.

Von **Lotte Friecke.**

„Stell auf den Tisch die duftenden Reseden,
Die letzten roten Astern trag herbei,
Und laß uns wieder von der Liebe reden,
Wie einst im Mai!

Es blüht und funkelt heut auf jedem Grabe,
Ein Tag im Jahre ist den Toten frei.
Komm an mein Herz, daß ich dich wieder habe,
Wie einst im Mai . . ."

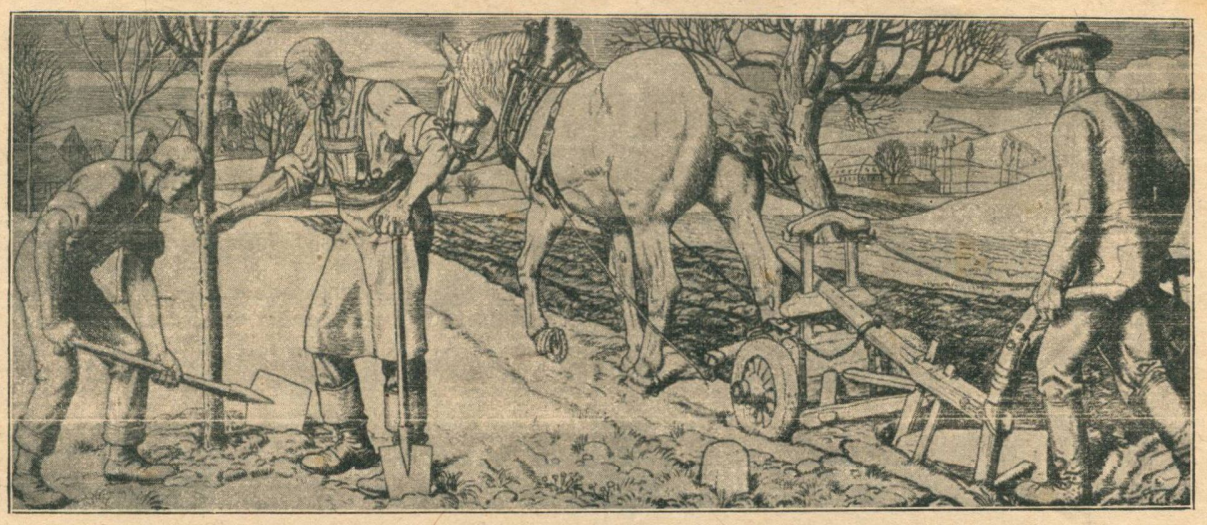
In den verschiedenen Ländern und Landesteilen mit einer überwiegend katholischen Bevölkerung haben sich im Laufe der Zeit verschiedene schöne und sinnige Gebräuche zum Allerseelen-Tage (1. November) gebildet, die an diesem Tage und am Abend vorher geübt werden. Diese Bräuche besitzen eine schöne, tiefe Symbolik, vor allem das Licht, dem eine führende Rolle zugewiesen ist.

In dem vlämischen Teil Belgiens ruht am Vorabend des 1. November sämtliche Arbeit; die Einwohner ziehen sich in ihre Häuser zurück und verbringen die Stunden in Ruhe und Andacht, im Gedenken an die Verstorbenen und erzählen sich untereinander alles gute, was diese je getan haben und was ihnen eigen war. Die Kinder zünden zu ihren Ehren kleine Kerzen an, bei deren Schein alle Familienmitglieder niederknien und für das Seelenheil der Verstorbenen beten. Ohne an diesem Abend Persönliches oder Wirtschaftliches besprochen zu haben, gehen alle im Gedenken an die Verstorbenen stillschweigend zu Bett.

In Westflandern richten die Kinder am Abend vor den Haustüren, an allen Wegkreuzungen und an den Eingängen des Dorfes kleine Altäre auf, auf denen alle Vorübergehenden — je nach ihren wirtschaftlichen Verhältnissen — ein kleineres oder größeres Geldstück opfern. Für dieses Geld wird sogenannter Seelenkuchen gekauft, der überall in Flandern gebacken wird, den man warm ißt, und von dem man annimmt, daß bei seinem Genuß die Seelen der armen Verstorbenen erlöst werden. Dasselbe nimmt der Volksglaube von Kuchen an, der an arme Dorfbewohner verteilt wird.

Diese Seelenkuchen werden auch in einem großen Teil Süddeutschlands gebacken, ebenso in einem Teil von Oesterreich, man nennt sie Seelenbrezeln und Seelenzöpfe, denn sie haben die Form einer feinverschlungenen Brezel.

Mit den Gebräuchen einer katholischen Gegend weniger vertraut, befand ich mich zufällig einmal vor Jahren am letzten Oktober gelegentlich einer Durchreise in Köln am Rhein, wo an diesem Abend zu Ehren der Verstorbenen alle Glocken der zahlreichen Türme zu läuten anfingen. Und ich muß gestehen, es waren für mich köstliche Augenblicke, als ich fast eine ganze Stunde lang diesem erhebenden und zugleich ergreifenden Konzert lauschen und der Zwiesprache der verschiedenen Glocken folgen durfte.



Herbstliche Schollen.

Des Abends hatte ich mich an Bekannte zu einem Friedhofgange angeschlossen und machte der erleuchtete Friedhof, auf dessen Gräbern teils mehr, teils weniger Lichte brannten, einen tief ergreifenden Eindruck auf mich. Und zwischen all der Lichterpracht die gebeugten, betenden Menschen, die die Erlösung der Angehörigen aus dem Fegefeuer erflehten. Neben Lichtern fehlten auch große Blumenmengen nicht, so daß das „heilige Feld" in Wahrheit einem Blumengarten glich, in dem tausend Kerzen erstrahlten.

In einem Teil der Steiermark bleiben die Reste der Abendmahlzeit auf dem Tisch stehen; Messer und Gabel werden daneben gelegt und ein Licht dazu gestellt. Der Volksglaube nimmt an, daß die armen Seelen der Verstorbenen, die bei Beginn des Abendläutens an diesem Tage frei werden, nicht

eher wieder nach der jenseitigen Welt zurückkehren können, bevor sie nicht Gelegenheit hatten, sich hier unten zu laben.

Nach einer anderen Meinung sind die Seelen sehr scheu und zaghaft und können ein lebhaftes Gebahren nicht vertragen. Daher befleißigt man sich an diesem Abend einer besonderen Sanftmut und Ruhe, spricht fast im Flüsterton, schließt die Türen mit sehr viel Vorsicht und tritt mit leisen Sohlen auf. In einem Teil Oesterreichs wird an diesem Abend zum ersten Mal der Ofen geheizt, damit die Seelen Gelegenheit haben, sich zu erwärmen, weil man annimmt, daß sie die rauhe Luft hier unten nicht mehr vertragen.

In rein katholischen Gegenden findet am Allerseelentage immer Gottesdienst statt, und ich hatte Gelegenheit im Kölner Dom, einem ergreifenden beizuwohnen, so daß ich tief in den Bann der heiligen Handlung geriet und unglücklich war, als mich meine Begleiterin zum Aufbruch mahnte.

Im Passeiertal werden gelegentlich dieses Gottesdienstes die Namen der im Laufe des letzten Jahres Verstorbenen verlesen, und ihre Angehörigen opfern für jeden eine entsprechende Summe, die ihren wirtschaftlichen Verhältnissen entspricht. Auch hier werden, gleich wie in Köln, die Gräber mit Lichtern und Blumen geschmückt, für die Verstorbenen gebetet, dem sich ein dreimaliger Umzug unter Führung des Geistlichen um den Friedhof anschließt.

Auf der Insel Sein in Frankreich wird am Allerseelentage unter Führung des Geistlichen ein Bittgang für die bekannten und unbekannten Opfer des Meeres abgehalten. Am Meeresstrande wird ein großes Grab aufgeworfen, auf das ein Kreuz mit dem Hinweise: „Für die vom Meer Verschlungenen“ angebracht ist. An diesem Grabe betet der Geistliche mit der ganzen Gemeinde für das Seelenheil der Meeresopfer.

In den rein katholischen Teilen der Provinz Posen, die jetzt wieder zu Polen gehört, wird am Vorabend von Allerseelen ein kleines Mahl zusammengestellt und dieses in den Aesten einer alten Linde geborgen, in dem Glauben, daß die Toten sich die Speisen holen.

In einem Teil von Oberschlesien, der vorwiegend eine katholische Bevölkerung aufweist, trägt man am Vorabend etwas von dem Lieblingsgericht des Verstorbenen auf den Friedhof und gräbt es hier am Fußende des Grabes ein.

Alle diese Bräuche, in welcher Form sie auch geübt werden, tragen trotz ihrer Sinnigkeit den Stempel der Schuld an der Stirn, denn die Hinterbliebenen sind sich bewußt, daß sie dem Heimgegangenen nicht immer ein Maß von Liebe erwiesen haben, wie sie es hätten tun können und sollen und ihn dadurch um manche Lebensfreude brachten, daher wollen sie jetzt gut machen, was sie versäumten — jetzt, da es zu spät ist...

Daher sei an diesem Tage für uns alle die Mahnung nicht vergessen, die Freiligrath so trefflich in folgende Worte kleidet:

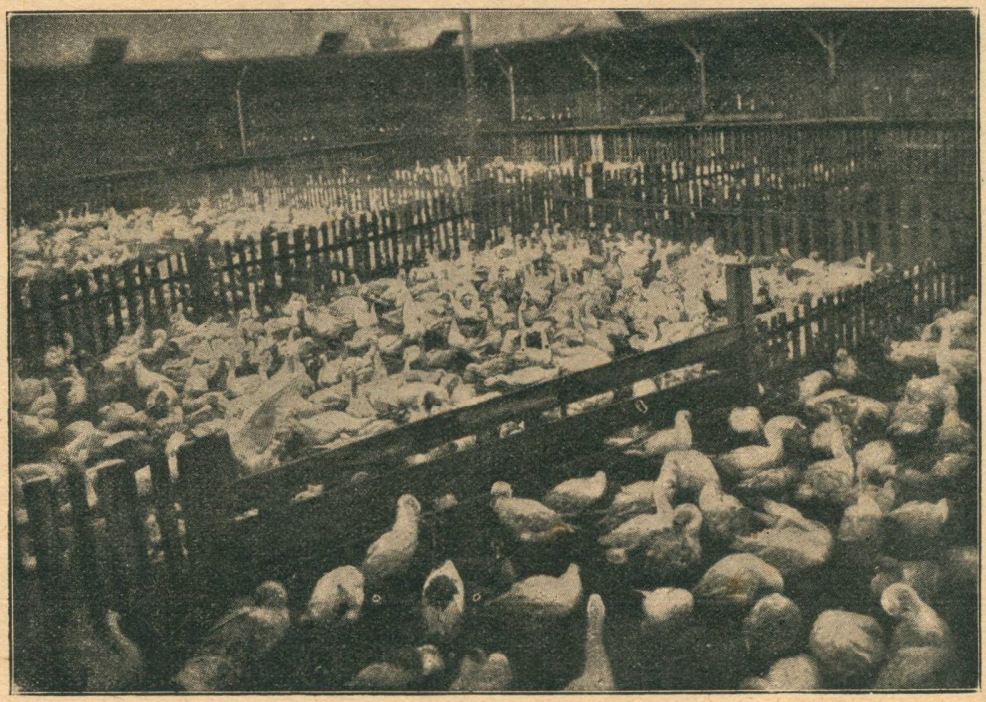
„O lieb' so lang du lieben kannst!
O lieb' so lang du lieben magst!
Die Stunde kommt, die Stunde kommt,
Da du an Gräbern stehst und klagst...“

Aus der Wirtschaft.

Etwas über das Auswählen der Hühner und Tauben, die man überwintern will.

Von F. O. Waldmann.

Die Zeit steht vor der Tür, wo man als umsichtiger Geflügelzüchter eine große Heerschau abhalten soll, deren Ausfall bestimmend dafür ist, welche Tiere man über Winter halten will. Der Winter ist lang und es ist ein heute ganz besonders kostspieliges Vergnügen, eine größere Anzahl Hühner und Tauben durch den Winter zu bringen. Meist ist der Winter eine unproduktive Zeit, nur sehr wenige Hühner legen im Winter und Tauben brüten im Winter gleichfalls selten. Ja, bei den Tauben sollte man Winterbruten ganz unterdrücken, um den alten Tieren eine Ruhepause zu gönnen. Umso freudiger machen sie sich dann im beginnenden Frühjahr an das Brutgeschäft.



Gatter mit Gänsen in den Mästereien des Oderbruches.

Im allgemeinen sollte man überhaupt nur in ganz bestimmten Ausnahmefällen, auf die ich noch zu sprechen komme, Hennen älter als 3 Jahre werden lassen. In Belgien halten erfahrene Hühnerzüchter die Hennen nur 2 Jahre und erzielen auf diese Weise die höchstmöglichste Menge Eier. Hühner, welche älter als 3 Jahre sind, haben sich meist ausgelegt und liefern nur noch so wenige Eier, daß diese sehr teuer zu stehen kommen. Die meisten Eier legen Hühner im ersten und zweiten Jahr, auch im dritten Jahr ist die Produktion noch ziemlich gut, dann aber ist es Zeit, die Hennen abzuschlachten.

Sehr viele Hühnerhalter zeichnen leider ihre Hennen nicht mit verschiedenfarbigen Jahresringen und wissen gar nicht mit Bestimmtheit zu sagen, wie alt die einzelnen Tiere sind. Bei größeren Beständen kann man das Alter einzig und allein durch Fußringe feststellen und sollte man diese überall dort einführen, wo man sie bisher noch nicht hatte.

Weiß man das Alter seiner Hennen nicht genau, so kommt es sehr leicht vor, daß man junge, leistungsfähige Tiere abschlachtet und dafür alte, ausgelegte am Leben läßt. Die unnützen Fresser belasten aber das Futterkonto so erheblich, daß schließlich gar kein Nutzen bei der ganzen Geflügelhaltung heraus kommt.

Man merze also vor Winter aus: alle über 3 Jahre alten Hennen, alle kranken und schwächlichen Tiere, alle, welche durch sehr schlechtes Legen auffielen und schließlich schlachte man auch rücksichtslos alle Tiere ab, welche aus Spätbruten stammen.

In einem gut geleiteten Geflügelhofe wird man zur Zucht nur Hennen halten, welche aus Frühbruten stammen, als solche kann man alle Bruten bis Mitte Mai bezeichnen. Die Hennen solcher Bruten legen, wenn sie einer guten Eierlegerrasse entstammen, schon im November—Dezember Eier und legen dann den ganzen Winter hindurch, wenn sie einen warmen Stall und das richtige Futter erhalten.

In Belgien sind seit langer Zeit die Mechelner Kuckuckshühner zu Frühlegern und sicheren Winterlegern herangezogen worden. Man hält dort aber nur Mechelner zum Eierlegen über Winter, welche im März ausschlüpften. Ich hielt in Belgien selbst viele Mechelner und diese, sonst als schlechte Leger verschrienen Tiere legten von Ende Oktober ab den ganzen Winter hindurch sehr gut. Im Februar zeigte sich bereits vielfach Brutlust und im März hatten wir stets sicher die ersten Küken. Alte Hennen aber fingen mit dem Legen erst Ende Januar an.

Ich sagte vorher, daß es eine Ausnahme gebe, der zufolge man Hennen auch älter als 3 Jahre werden lassen kann. Diese Ausnahme betrifft besonders gute Brüterinnen, welche ihre Küken mit

großer Sorgfalt führen. Derartige Hennen sind auf alle Fälle, selbst wenn sie nur noch wenig legen, zu schonen, da sie eine Garantie für gelungene Kükenaufzucht darstellen.

Von Gänsen läßt man zum Legen stets gern ältere Tiere am Leben, weil diese nicht nur mehr legen, sondern meist auch besser brüten. Und dasselbe gilt von den Puten. Einjährige Puten und Gänse eignen sich nicht besonders zur Zucht. Bei Puten beobachtete ich, daß die Eier von jungen Tieren sehr oft unbefruchtet waren. Am besten zur Zucht sind 2—3 jährige Gänse und Puten.

Enten, die auch viele Eier legen sollen, müssen jung sein und läßt man nicht gern Enten älter als etwa 3 Jahre werden.

Und nun zu den Tauben!

Ueber Winter halte man nur gute, junge Tauben, welche gut brüteten oder welche von guten Bruten stammen. Alle zu alten Tauben schlachte man ab. Ebenso schlachte man, wenn man zuviel ungepaarte einzelne Tauben hat, diese ab. Desgleichen die alten Täuber, welche zänkisch sind. Man wird beobachten, daß mitunter ein alter Täuber sich vor das Flugloch stellt und keine Tauben hinein lassen will. Oft müssen dann eine Anzahl Tauben auf dem Dache oder sonstwo im Freien übernachten, wo sie eine leichte Beute der Marder und Katzen werden. Derartige Stänker, die anderen das Wohnrecht verwehren, müssen unbedingt entfernt werden. Sehr oft sind diese Täuber auch der Grund, daß viele Tauben den Schlag ganz verlassen und anderswohin fliegen.

Zur Zucht soll man auch bei Tauben nur Frühbruten aufziehen, da diese kräftig in den Winter kommen und zeitig mit dem Brüten beginnen. Kranke Tauben müssen selbstredend bald entfernt werden, ebenso alle irgendwie verkrüppelten oder schwächlichen. Man halte über Winter niemals mehr Tauben, als man leicht füttern kann, sonst wird man der Tauben sehr schnell überdrüssig und setzt mit ihnen viel Geld zu. Auch vor dem Halten allzuvieler Rassetauben ist zu warnen. Einige Paare davon sind gut und schön, was darüber ist, ist vom Uebel. Am besten zum Brüten sind immer noch die Feldtauben und einige Landtaubenrassen.

Die Behandlung abgebrochener Hörner bei Rindern und Ziegen.

Von B. Roloff, Gutsinspektor.

Es gehört nicht zu den Seltenheiten, daß sich Rinder und Ziegen die Hörner abstoßen, und nicht nur beim Weidegang kommt dies vor, sondern auch bei der Stallfütterung, wo die Tiere vielfach noch zum Tränken auf den Hof gelassen werden müssen und hier leicht untereinander in Händel geraten.

Die Verletzlichkeit der Hörner ist mehr oder minder von der Beschaffenheit ihres Gefüges abhängig. Auch spricht die Vererbung, das örtliche Klima, die Art der Ernährung und die Hautbeschaffenheit mit. Das Gefüge der Hörner wird leicht bei einer Verwandtschaftszucht grob und neigen sie dann mehr zur Brüchigkeit. Daß die Hornform nach Rasse und Geschlecht sowie nach der Tierart verschieden ist, wissen wir, und erübrigt es sich, hierauf weiter einzugehen. Wird das Horn vom Hornzapfen abgestoßen, dann wächst es nicht mehr an; alle Versuche, ein Anheilen herbeizuführen, zeitigten einen vollen Mißerfolg. Ist ein solcher Hornbruch erfolgt, dann kann man nur durch kühlende Umschläge dem Tier die Schmerzen zu lindern versuchen. Als solche sind Umschläge von Lehmbrei und stark verdünnte essigsaure Tonerde (1 Eßlöffel essigsaure Tonerde auf 1 l Wasser) und einprozentiges Alaunwasser anzusehen. Diese Kühlungen haben 2—4 Tage lang zu erfolgen. Nachdem wird ein Leinwandstreifen mit Tischlerleim oder Teer bestrichen und fest um den Stumpf angelegt, damit die Hornlederhaut vor Verletzungen geschützt wird.

Nachdem die Wunde verheilt ist, wächst langsam ein neues, aber verkümmertes Horn nach. Ist der Hornzapfen völlig abgebrochen, dann muß der Rest mit einem scharfen Messer abgetragen werden. Man entfernt die Splitter, stillt das Blut durch kühlende Umschläge und legt, nachdem man 2—4 Tage lang kühlende Umschläge machte, den oben beschriebenen Klebeverband an.

Ist das Horn jedoch nur angesplittert, dann ist ein Anheilen möglich. Die beiden gespaltenen Teile werden fest aneinandergepreßt und der Klebeverband so angelegt, daß er auf den gesunden Teil übergreift. Zur Sicherung des Verbandes und zum Schutz gegen das verletzte Horn legt man auf Stirn oder Nacken einen Holzstab auf, den man an beide Hörner befestigt. Es versteht sich von selbst, daß diesem Verbande die größte Sorgfalt gewidmet und er öfter auf seine Haltbarkeit untersucht werden muß.

Der Garten im November und Dezember.

Von Obergärtner Fruth.

Die Hauptarbeiten der beiden letzten Monate des Jahres sind hauptsächlich der Erhaltung der Ernte, der Ueberwinterung der Pflanzen und der Pflege und Wartung unserer Obstbäume gewidmet. In zweiter Linie kommen dann die Vorarbeiten für das kommende Jahr. Der letzte Rest des Laubes muß zusammengeharkt und entfernt werden, soweit es nicht als Winterschutz Verwendung findet. Wenn die Gemüsebeete noch nicht alle umgegraben sind, wird das Düngen und Umbrechen beendet, soweit es der nahende Frost irgend gestattet, damit sein wohltuender, lockernder Einfluß das Land möglichst in rauher Scholle vorfindet, wodurch der Boden die so wichtige Gare erlangt, die im kommenden Jahr eine gute Ernte gewährleistet.

Frisch angelegte Spargelbeete müssen vor Eintritt des Frostes wiederholt und tüchtig mit Jauche gedüngt werden; beim Umgraben der Beete muß scharf auf alle schädlichen Insekten, Larven und Puppen geachtet werden, die im kommenden Frühjahr unseren Kulturen Schaden bringen. Wo man sie nicht mit dem Spaten zersticht, sammele man sie in einer Blechbüchse und verfüttere sie sofort an die Hühner. Wo große Mengen gewonnen werden, kann man sie in hoher Ofenwärme töten und trocknen und sie als einen wertvollen und willkommenen Zusatz für das arme Winterfutter benützen.

Edle Rosen bedeckt man mit Tannenreisern, etwas Laub und Erde, um sie gegen den kommenden Frost zu schützen. Zarte Rosensorten sind gegen eine Erdbedeckung sehr empfindlich und dürfen mit solcher nicht in Berührung kommen. Torfmull und leichter Sand eignen sich ihrer größeren Durchlässigkeit wegen besser zur Bedeckung wie andere Erde, die fester und dichter in ihrer Zusammensetzung ist und daher die Luft weniger gut durchläßt, wodurch leicht eine Stockung der Stämme und der Aeste erfolgt.

Jetzt ist es auch Zeit, mit dem Treiben der Hyazinthen, Krokus, Maiblumen, Tazetten und vereinzelten Syringenbüsche für den Weihnachtstisch zu beginnen. Im Blumengarten bleibt nach dem Abräumen der Blumengruppen und dem nun meist beendeten Bepflanzen derselben mit Myosotis, Silenen, Violen usw. außer der Bergung der Rosen, die wir schon besprachen, noch die der pontischen Azaleen und Rhododendron übrig. Rosen bedecke man nicht eher, bis 2—3° Kälte das Holz ausgereift haben und verwende weder bei ihnen wie bei den Azaleen und anderen Sträuchern Stroh als Schutzhülle, weil sich in solchem die Mäuse gern einnisten und die Knospen abfressen. Sobald Frost eintritt, schützt man die Blumenbeete durch eine Reisigauflage und frisch bepflanzte Blumenbeete durch aufgestreute Komposterde. Die Knollen von Georginen und Canna müssen bis zur völligen Abtrocknung der ihr anhaftenden Erde in einem luftigen, frostfreien Raum aufbewahrt werden, erst dann kommen sie in einen frostfreien Keller und werden hier am besten auf luftigen Schragen aufgehoben, so daß sie ständig von der Luft bestrichen werden. Es ist nicht angebracht, sie einfach im Keller in die erste beste Ecke zu werfen, wie es meistens geschieht. Hier faulen sie leicht und im Frühjahr, wenn sie ausgelegt werden sollen, stehen wir nicht selten vor dem reinen Nichts. Von Zeit zu Zeit müssen die Knollen auf ihren Gesundheitszustand untersucht und stark angefaulte entfernt werden. Kleinere Schäden bringt man durch ein Bestreuen mit Holzkohlenpulver zum Stehen.

Der Wein wird vom Spalier genommen, geschnitten und eingebunden, Pfirsichspaliere sind zu bedecken. Mit dem Beschneiden der Ziersträucher, der Himbeer-, Johannis- und Stachelbeersträucher kann begonnen werden, auch das der Bäume hat einzusetzen. Von den alten Bäumen müssen Raupennester und Mispeln entfernt werden. Die Schnittflächen der Bäume müssen selbstverständlich mit einem guten Baumwachs bestrichen und das Reinigen der Rinde von der alten Borke, wobei gleichzeitig Moose, Flechten und eine große Menge schädlicher Insekten mit vernichtet werden, darf nicht unterlassen werden. Die gegen den Frostspanner angelegten Raupenringe müssen öfter nachgesehen und beschädigte entfernt werden, trockene bestreicht man wieder, wodurch ihre Fangfähigkeit erhöht wird. Auch darf eine kräftige Düngung der Obstbäume nicht unterlassen werden. Solange der Boden noch offen ist, werden 2 m im Durchmesser messende Scheiben rund um den Baum 10—20 cm tief ausgegraben und diese während des Winters einigemale mit Jauche angefüllt. Anstatt der Scheiben kann man auch rund um den Baum Löcher auswerfen und diese mit Jauche anfüllen.

In trockenen, leichteren Böden können jetzt Obstbäume gepflanzt werden, schwerer Boden ist für die Frühjahrspflanzung geeigneter.

In den Gewächshäusern sind die Pflanzen von gelben und faulen Blättern zu reinigen; die Topfpflanzen dürfen nur mäßig gegossen werden, dagegen muß man bei gutem Wetter reichlich lüften.

Auf Mäuse, Ratten und sonstiges Ungeziefer muß man ein wachsames Auge haben, weil diese in den jetzigen Monaten jedes Schlupfloch benützen, um in das Innere der Gebäude und Vorratsmieten einzudringen. Auch der hungernden Vögel vergesse man nicht, denn nur noch kurze Zeit vermögen sie sich selbst zu ernähren, dann verschließt sich der Mutterschoß der Erde auf lange Zeit: alle Raupen, Würmer, Fliegen und Käfer verkriechen sich in ihrem schützenden Innern und gehen so dem scharfen Auge der hungrigen Vögel verloren. Daher sollten überall in der Nähe der Wohnungen kleine Futterhäuser aufgestellt werden, in denen man den treuen Gartenfreunden, die durch die Vernichtung ungezählter schädlicher Insekten uns vor großem Schaden bewahrten, immer ein wenig Futter bereitstellt. Ein wenig Hinterkorn oder auch ausgesiebte Unkrautsämereien von den Kornböden nehmen sie gern an und danken es uns im kommenden Frühjahr und Sommer durch eine weitere treue Mithilfe in Feld und Garten. Als Ersatz für Käfer und Fliegen binde man ihnen eine nicht zu magere Speckschwarte an das Häuschen oder an einen Baumzweig und es ist gar lieblich anzuschauen, wie sie diese heimsuchen und mit ihren spitzen Schnäbeln bearbeiten.

Kleine Mitteilungen.

Die beiden Hausfrauenverbände Deutschlands, der Reichsverband der landwirtschaftlichen Hausfrauenvereine und der Verband deutscher Hausfrauenvereine haben sich neuerdings zu einer einheitlichen Berufsorganisation der deutschen Hausfrauen zusammengeschlossen. Die gemeinsamen Arbeitsgebiete dieses Kartells sind zunächst die folgenden: a) Anerkennung der Hausfrauenarbeit als berufliche Leistung durchzusetzen; b) Die sozialen, wirtschaftlichen und rechtlichen Belänge der Hausfrauen zu vertreten und zu fördern; c) Hinzuziehung der Hausfrauen durch die Behörden bei allen sie unmittelbar oder mittelbar angehenden Fragen zu erreichen; d) Die hauswirtschaftliche, volkswirtschaftliche und staatsbürgerliche Ausbildung und Fortbildung der Frauen. Als erste gemeinsame Veranstaltung der vereinigten Berufsorganisation findet am 24. und 25. November in Berlin eine Arbeitstagung statt, zu der die nachstehend aufgeführten Verhandlungsgegenstände vorgesehen sind: 1. Die gegenwärtige Wirtschaftslage in ihrer Bedeutung für den Einzelhaushalt; 2. Die Wirtschaftsführung der Hausfrauen; 3. Reichswirtschaftsrat und Hausfrauen; 4. Hausfrauenineresse und neuere Rechtsentwickelung; 5. Die Hausangestelltenfrage; 6. Die Ausbildung für den häuslichen Beruf. — Teilnehmerkarten sind zu 10 Mk. für beide Tage und zu 5 Mk. für einen Tag zu erhalten in der Geschäftsstelle des Reichsverbandes landwirtschaftlicher Hausfrauenvereine, Berlin SW. 11, Hafenplatz 4, oder in der Geschäftsstelle der Zentrale der Hausfrauenvereine Groß-Berlins, Berlin W. 35, Genthinerstraße 30.

Das Einwintern der Topfobstbäume im Keller hat immer seine Schwierigkeiten, wenn die Temperatur darin sich nicht gleichmäßig niedrig auf 0 bis 1 oder 2 Grad R. Wärme hält. Ich überwintere deshalb alles Topfobst im Freien, indem ich die Töpfe 10 bis 20 cm tief in den Boden einlasse. Es wird ein entsprechend tiefer Graben ausgeworfen, darin werden die Töpfe so eng aneinander, als es die Krone gestattet, gestellt, und dann wird der Graben wieder zugemacht, auch durch die überschüssige Erde der Boden über den Töpfen noch angehöht. Wenn starker Frost sich einstellt, lassen sich die Bäumchen zum Ueberfluß leicht noch mit etwas trockenem, strohigem Dünger überstreuen. Um den Töpfen Nahrung zu geben, wird die oberste Erdkrume entfernt und dafür verrotteter Mist in die Töpfe gepackt. Es geschieht dies ohne Ausnahme. Bei Bäumen, welche im Frühjahr verpflanzt werden, ist eine Nahrungsgabe zwar nicht so wichtig, aber doch sehr vorteilhaft. Das Einwintern des Topfobstes geschieht von Mitte bis Ende Oktober. (Erf. Fhr.)

Was ich nicht empfehlen kann, ist: die im Herbst oder Winter gemachten Baumlöcher für die im Frühjahr zu pflanzenden Bäume gleich wieder zuzuwerfen, anstatt sie wenigstens 4—8 Wochen offen zu lassen. Das Auflassen der Baumlöcher hat folgende Vorteile: 1. durchlüftet der Boden besser auf tiefere Schichten; 2. verwittern Ränder und Sohle der Baumlöcher unter dem Einfluß von Luft, Schnee und Eis. Man schafft eine Düngung, die nichts kostet; 3. wird die neben den Löchern liegende Erde in dem kleinen Häufchen so durchfroren und damit von der Witterung bearbeitet, daß sie um ein gut Teil besser wird, als Erde, welche man in die Löcher eingeschüttet und welche dem Frost dann nicht ausgesetzt ist. Auch für Bäume, die im Herbst gepflanzt werden, sollte man die Löcher so frühzeitig machen, daß die ausgeworfene Erde wenigstens einige Tage durchlüften kann. (Erf. Fhr.)

Petersilie und Schnittlauch kann man während des ganzen Winters als willkommenes Suppengrün haben, wenn man dieselben jetzt in Töpfe oder Kistchen pflanzt. Man verwende dazu gute nahrhafte, mit etwas Sand vermischte Erde, gieße sie nach dem Einpflanzen gründlich an und lasse sie an einem sonnigen Plätzchen stehen, bis sie einige leichte Fröste bekommen haben. Sodann stelle man dieselben einige Tage an einen hellen, frostfreien Ort im Hause, von hier aus ans Fenster in die Küche oder in ein Zimmer, wo es nicht zu warm ist und treibe sie langsam an. — Hat man mehrere Töpfe von jeder Gattung, dann bringe man vorerst je einen ins Haus, die andern können mit Unterbrechungen von 10—14 Tagen allmählich hereingebracht werden. Auf diese Weise hat man bis zum Frühjahr etwas. Je öfter der Frost über die eingepflanzten Kistchen und Töpfe ging, desto besser. Bei mehr als 6 Grad Kälte sollten dieselben jedoch geschützt werden. — Man hüte sich vor zu schnellem Auftauen derselben. (Erf. Fhr.)

Frisch okulierte Rosen überwintere ich in der Weise, daß ich sie auf den Erdboden niederlege und die Stämme samt der Veredlungsstelle 20 cm hoch mit Erde bedecke. Solange kein starker Frost einsetzt, bleiben die niedergelegten Stämme unbedeckt. Bei Edelaugen, die bereits ausgetrieben haben, ist der Trieb auf 1 bis 2 Augen zurückzuschneiden, was am besten schon Mitte Oktober geschieht. (Erf. Fhr.)

Fehler, die bei der Herbstaussaat 1920 vermieden werden müssen. Die Frühjahrsbestellung 1920 war für die Landwirtschaft eine denkbar günstige, so daß die Aussichten für eine gute Ernte in diesem Herbst als vielversprechend zu bezeichnen waren. Leider hat man sich in bezug auf die Düngung zuviel nach den gebräuchlichen Kriegsvorschriften gerichtet und die Pflanzen einseitig mit Kali und Stickstoff gedüngt. Soweit das Ernteergebnis festgestellt ist, hat sich gezeigt, daß der Mangel an wirksamer Phosphorsäure im Boden einen sehr ungünstigen Einfluß auf Menge und Güte der Körnerbeschaffenheit ausübt. — Der früher anscheinend gute Stand der Getreidefelder hat sich als trügerisch erwiesen. Das Unterlassen der Phosphorsäuredüngung wird sich bei der Sicherstellung unserer Volksernährung leider sehr bemerkbar machen! Aus Fehlern soll man aber lernen! — Die Landwirte müssen schon in diesem Herbst dafür Sorge tragen, daß sie sich alsbald alle Nährstoffe, insbesondere aber die zum Wachstum und zur Erzeugung sicherer Erträge nötige Phosphorsäure im Superphosphat bestellen und abnehmen. Wie amtlich berichtet wird, ist auf eine Herabsetzung der Düngemittelpreise für die Ernte 1921 nicht zu rechnen. (Erf. Fhr.)

Um das Werfen der leeren, freiliegenden Stellagenbretter zu verhindern! Will man im Herbst die Gewächshäuser einräumen, sieht man, daß sich verschiedene Bretter infolge der Sonnenwirkung geworfen haben, so daß das Stellen der Töpfe erschwert ist. Dünne Bretter lassen sich vielleicht niederdrücken und befestigen, dickere aber nicht. Bei diesen muß die Feuchtigkeit aus den Töpfen und ihr Gewicht die Streckung besorgen. Dieses Werfen kommt nicht vor, wenn die Bretter an der Unterseite in der Mitte durch einen Nuthobel bis zur Hälfte des Brettes eine Rille erhalten. Dadurch ist die Spannkraft des Brettes gebrochen. Prkt. Rtgb. Frkft. a. O.

Aus Küche und Haus.

(Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.)

Erleichterungen bei der Sirupkocherei.

Der Zuckerrübensirup, den man in der Vorkriegszeit nur als „Honig des armen Mannes“ ansprach, hat sich in der schweren Kriegs- und Folgezeit als ein treuer Helfer der Hausfrau erwiesen, so daß er alljährlich in immer größeren Mengen hergestellt wird, denn immer vielseitiger wird seine Verwendungsmöglichkeit im Haushalt.

Wenn auch hier und da Klagen über seine Bitterkeit auftauchen, die meistens auf ein Versehen bei der Kocherei zurückzuführen sind, so sehnen doch wohl alle Landfrauen die Reifezeit der Zuckerrüben herbei, um ihn wieder frisch herzustellen — wenn inzwischen die Töpfe geleert wurden.

Ich hatte in den letzten Jahren wiederholt Gelegenheit, bei der Verarbeitung der Zuckerrüben in den verschiedensten Haushaltungen zuzusehen und muß wohl sagen, daß man sich noch sehr viel unnötige Arbeit macht und den ganzen Prozeß recht umständlich gestaltet. Da aber heute Arbeitskräfte und auch die eigene Zeit der Landfrau recht kostbare Güter sind, mit denen man gar nicht sparsam genug umgehen kann, so sei es mir gestattet, einmal in großen Zügen den Werdegang des eigenen Rübensirups zu beschreiben.

Wenn die Zuckerrüben angefahren werden, weiß jedes Hausmädchen bei mir, daß sie sich mit ihrer Hausarbeit zu beeilen hat und bei der Rübenputzerei erscheinen muß. Da tritt denn schon in den frühen Morgenstunden alles an, was im Hause ein paar gesunde Hände hat und fleißig wird den ganzen Tag geschafft. Oft wird auch gegen eine Extravergünstigung des Abends noch einige Stunden nachgearbeitet, wofür denn auch die Hauptarbeit: die Putzerei am ersten Tage beendet ist.

Diese handhaben wir wie folgt: Mit geschärften, spitzen Küchenmessern wird der meiste Schmutz und alle grünen Kopfteile der Rübe entfernt. Dann wird sie in einen großen Bottich geworfen, der mit lauwarmem Wasser, welches aus der Brennerei angefahren wird, gefüllt ist. Wenn dieser voll ist, wird mit dem Waschen der Rüben begonnen. Hierzu benutzen wir starke, pinselartige Bohner, die aus Birkenreiser oder Ginster hergestellt sind und von beiden Enden zu gebrauchen sind. Diese starken Zweigenden werden sehr schnell und sorgfältig mit den kleinen Seitenwurzeln und dem letzten Erdenrest fertig. Der Wäsche folgt ein Nachspülen im reinen Wasser. So wie die erste Portion Rüben fertig gewaschen ist, werden diese durch eine Rübenschneidmaschine gedreht und die feinen Schnitzel, die leichter wie größere Rübenstücke garkochen, wodurch auch an Feuerung gespart wird, sogleich in einen Kessel gefüllt, mit dem nötigen Wasser begossen und Feuer angezündet.

Sind sie gar, was bei den feinen Schnitzeln nicht lange dauert, dann kommen sie in grobleinene Beutel und werden sofort ausgepreßt.

Das beigegebene Bild veranschaulicht die hierzu verwendete Presse, die ich mir vom Stellmacher selbst bauen ließ. Die Eisenteile fertigte der Schmied an. Man kann sie in jeder Größe herstellen lassen, nur sei nicht unerwähnt, daß die vorderen Füße etwas kürzer wie die hinteren sein müssen, wodurch das Ablaufen des Saftes erleichtert wird. Am Boden der Presse werden drei flache Rillen mit dem Hobel eingezogen, die vorn am Ausflußloch zusammenlaufen, wodurch wieder das Ablaufen begünstigt wird. Immer zwischen zwei Beuteln wird ein Brett gelegt, bis die Presse ganz angefüllt ist.

Die Schrauben dürfen zunächst nur sehr langsam angezogen werden, um ein Platzen der Beutel, was sehr leicht vorkommt, zu

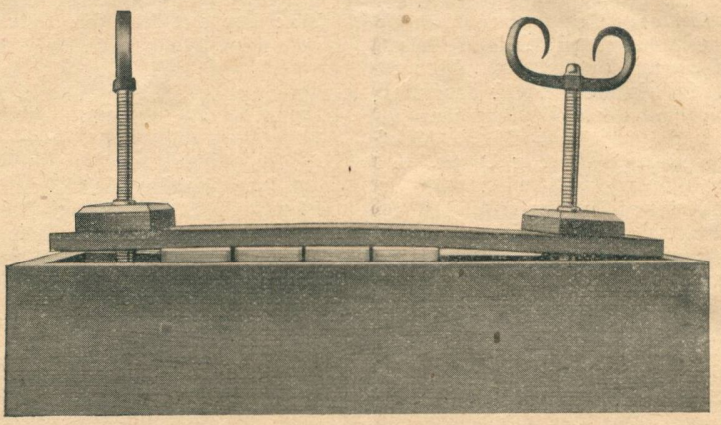
vermeiden. Erst ganz zuletzt zieht man sie kräftig an. Unter das Ausflußloch der Presse wird ein Eimer mit einem übergebundenen Seihtuch gestellt, in dem der Rübensaft aufgefangen wird.

Sobald einige Eimer Saft gewonnen sind, wird in einem zweiten Kessel sofort mit dem Einkochen des Saftes begonnen, so daß fast immer, wenn der letzte Saft ausgepreßt ist, schon wenige Stunden später dieser auch schon eingedampft ist. So geht die Sache immer fix von der Hand und wird allen Arbeitenden nicht so über, als wenn sie sich tagelang hinzieht und jedem die Lust an ihr vergeht. Unangenehme Arbeiten müssen immer möglichst schnell erledigt werden, dann empfindet man ihre Last nicht so.

Auf einen mittleren Kessel ausgepreßten Rübensaft rechne ich 15—20 g ungelöschten Kalk. Diesen löse ich in einer Schüssel mit etwas Saft auf und gieße ihn dann in den vollen Kessel, wo er durch fleißiges Umrühren sich mit der ganzen Flüssigkeit verbindet. Hierdurch wird eine Klärung des Saftes herbeigeführt, der bald nach oben steigt und mit dem Schaum zusammen abgenommen wird.

Wer noch ein übriges tun will, kann den ungekochten Saft nach dieser Klärung noch weiter reinigen und ihn durch ein hochgestelltes Faß mit einem Abflußhahn am Boden, das gut 30—40 cm hoch mit gebrannten Tierknochen angefüllt ist, laufen lassen, wodurch auch der letzte Rest entfernt wird. Unbedingt nötig ist diese letzte Klärung aber nicht. Der Kalk entfernte ja den meisten Satz, so daß der soweit geklärte Saft vollständig für den Hausgebrauch genügt.

Bei dem Einkochen des Rübensaftes muß mit großer Sorgfalt auf den Kesselinhalt, wie auf das Feuer geachtet werden, damit dieses nicht zu groß ist, wodurch der Saft sehr leicht überläuft und große Verluste zeitigt. Wer das Eindicken des Saftes übernimmt, darf den Kessel nicht verlassen und muß ständig bei ihm bleiben. Bei dem Eindampfen empfiehlt es sich, Fenster und Türen offen zu haben und wenn uns dann noch ein klarer Tag beschieden ist, an dem die Luft viel Feuchtigkeit aufnehmen kann, dann geht das Verdampfen ziemlich schnell. Sind Fenster und Türen aber geschlossen und draußen herrscht feuchtes Wetter, so daß die Luft nicht mehr viel Feuchtigkeit aufnehmen kann, dann dauert das Verdampfen wesentlich länger.



Praktische Rübensaftpresse.

Man läßt den Saft kochen, bis er breit vom Löffel tropft; muß sich aber in diesem Stadium vor einem Anbrennen hüten, was sehr leicht vorkommt, wenn zum Schluß ein lebhaftes Feuer unterhalten wird. Wenn man einem Teil des halbfertigen Saftes wenige Tropfen konzentrierte Salzsäure hinzufügt — vielleicht auf 1 l 5—6 Tropfen — und diese bis zum Ende mitkochen läßt, gewinnt man einen guten Kunsthonig, der in wenigen Tagen in der Kälte erstarrt.

Wenn der übrige Saft seine nötige Konsistenz erreicht hat, füllt man ihn aus und reinigt sofort den Kessel, bevor frische Säfte hineingegossen werden. Auf diese Weise behandelter Sirup wird niemals bitter oder herbe schmecken, sondern seinen lieblichen Geschmack bis zum letzten Tropfen bewahren. Die Rückstände der Pressung werden in große Fässer gebracht, mit kaltem Wasser begossen und durch dieses gründlich unter öfterem Umrühren ausgelaugt. Dann wird das Wasser leicht abgepreßt und kommt in ein großes Faß zum Abgären. Je zuckerhaltiger dieser Saft ist, je alkoholhaltiger wird das Resultat nach beendeter Gärung sein. Sobald die stürmische Gärung vorüber ist, wird der Alkohol vorsichtig mit Hilfe eines Schlauches in große offene Töpfe gefüllt und der Essigbildung überlassen, die in einigen Tagen eintritt.

Sobald diese beendet ist, was Geruch und Geschmack angeben, wird die sogenannte „Essigmutter" eine dünne, schleierartige Haut, die aus lauter Essigbakterien besteht und deren Arbeit die Entstehung des Essigs zu verdanken ist, entfernt, der Essig aufgekocht und in festschließende Flaschen oder ein Faß gefüllt. Eine feste Schließung ist erforderlich, weil sonst leicht andere krankmachende Fermente auftreten und ihrerseits die Essigbakterien vernichten, wodurch die Säure verloren geht.

Im vergangenen Jahr wollte ich mir die Sache besonders einfach machen und ließ die Rüben ohne Wasserzusatz im gereinigten Viehfutterdämpfer von der Brennerei aus dämpfen, um Feuerung und Arbeit zu sparen. Besonders aber um die Eindämpfzeit des Saftes zu kürzen.

Es gelang mir das letzte, denn die Einkochzeit des Saftes wurde ganz erheblich gekürzt, da er ja ohne jeglichen Wasserzusatz war, aber die Ausbeute ließ sehr zu wünschen übrig. Durch das Dämpfen wird wohl die Rübe ebenso weich, wie durch das Kochen mit Wasser, aber der Zuckergehalt wird durch letztere Handhabung mehr gelöst und ausgeschieden.

In diesem Jahr soll wieder nach dem alten Modus gekocht werden. W.

Empfehlenswerte Verwertung von Grieß.

Schon seit vielen Jahren müssen die bedauernswerten Städter auf die so nahrhaften und schmackhaften Grießgerichte verzichten. In dieser Beziehung ist wieder die Landfrau als glückliche Selbstversorgerin bei weitem besser daran, denn sie kann das ihr zustehende Getreide teilweise nach ihrem Belieben als Grieß ausmahlen lassen.

Aus diesem so nützlichen und nahrhaften Nahrungsmittel lassen sich sehr viele gute gesalzene und süße Gerichte herstellen. Besonders zum Verdicken der Gemüsesuppen ist Grieß bei weitem ergiebiger und schmackhafter als Mehl. Ich erinnere hier nur an die Tomaten-, Lauch-, Sellerie- und Endiviensuppen, die nur an Wohlgeschmack gewinnen, wenn statt des üblichen Mehlteigleims Grieß eingekocht wird.

Aus Grieß lassen sich auch folgende sehr feine Suppen-Einlagen herstellen.

Grießnockerl. Von 50 g Butter, ½ l Milch, einer Prise Salz und 150 g Grieß, der in die kochende Milch eingesät wird, wird ein Brandteig gemacht. Sobald sich dieser von der Pfanne löst, werden 3 Eier darunter gerührt. Wenn die Masse ein wenig erkaltet und erstarrt ist, werden mit einem in die heiße Suppe getauchten Eßlöffel Nockerl herausgestochen und in die kochende Fleischbrühe eingelegt. Nach ungefähr 15 Minuten sind sie gar gekocht, wobei sie sich mehr als die Hälfte ihres ursprünglichen Umfanges vergrößert haben.

Grießpfanzerl. 100 g Grieß werden mit 4 ganzen Eiern verrührt und gesalzen. Von dieser dickflüssigen Masse werden dünne ungefähr 1 cm hohe Kuchen in Fett in der Omelettenpfanne herausgebacken und in kaltes Wasser gelegt. Nach ungefähr 20 Minuten sind sie stark aufgequollen. Sie werden dann aus dem Wasser genommen, in kleine viereckige Stücke, wie Suppenbiskuit, geschnitten und in die heiße Fleischsuppe gelegt.

Ein sehr empfehlenswertes Einzelgericht sind die Grießschnitten. Von 30 g Butter, ½ l Milch und 150 g Grieß, der in die kochende Milch eingesät wird, wird ein Brandteig gemacht. Wenn dieser etwas ausgekühlt ist, wird ein Ei unter die Masse gemischt und diese fingerdick auf eine Porzellanplatte gestrichen. Sobald die Grießmasse kalt und steif geworden ist, werden viereckige Stückchen in der Größe von 5 cm geschnitten, diese in Ei und Semmelbrösel gewendet und auf beiden Seiten goldgelb gebacken. Wenn man diese Schnitten noch schmackhafter und nahrhafter gestalten will, so kann ein dünnes Stückchen Schweizerkäse zwischen 2 Grießschnitten gelegt werden. Diese gefüllten Schnitten werden dann ebenfalls in Ei und Semmelbrösel gewendet und goldgelb gebacken. Der eingelegte Käse zerfließt während des Backens infolge der Hitze und verleiht den Grießschnitten erhöhten Wohlgeschmack.

Diese gleiche Speise kann auch als süßes Gericht zubereitet werden, indem statt Salz ein gehäufter Eßlöffel Zucker an den Teig gerührt wird. Wenn die Stückchen fertig gebacken sind, werden sie mit Zucker und Zimt bestreut. Statt der Käseeinlage kann irgend eine steife süße Marmelade oder eine Scheibe Obst- oder Beerensulz genommen werden.

Aus Grieß läßt sich vor allem ein einfacher, wohlschmeckender Schmarren herstellen. In einer eisernen Stielpfanne wird ein walnußgroßes Stück Fett zerlassen, hierauf wird ½ l Milch eingegossen. Wenn die Milch zu kochen beginnt, werden 150 g Grieß eingesät und die Masse so lange gerührt, bis sie steif ist. Hierauf wird sie mit dem Backschäufelchen so lange zerstochen, bis sich lauter kleine Stücke gebildet haben. Unter Beifügung von etwas Fett wird der Schmarren knusperig geröstet und kann entweder gesalzen mit Salat oder gezuckert mit Kompott als süßes Gericht aufgetragen werden.

Noch besser ist ein Hefegrießschmarren. In letzter Zeit wird viel auf den hohen Eiweißgehalt der Hefe aufmerkam gemacht, und die Hefe sehr warm zur Herstellung der Fastenspeisen empfohlen. Durch die Gärung, die durch die Hefe bewirkt wird, vergrößern sich alle Speisen. Auch der Wohlgeschmack wird durch die sich bildende Säure erhöht. Aus einem walnußgroßen Stück Butter, ½ l Milch und 150 g Grieß und Salz wird ein Brandteig gemacht. 3 Eier werden nach und nach hineingerührt, die Masse wird gesalzen und wenn sie ausgekühlt ist, werden 20 g in Milch oder Wasser aufgelöste Hefe hineingegeben. Die Grießmasse wird dann zugedeckt und an einen warmen Ort zum Gehen hingestellt. Wenn sie genügend gegangen ist, d. h. wenn sie sich um das Doppelte vergrößert hat, wird ein Schöpflöffel voll in heißes Fett gegeben und auf beiden Seiten knusperig braun gebacken, hierauf mit dem Backschäufelchen in kleine Teile zerstochen. Dieser Hefegrießschmarren

kann sowohl gesalzen zu grünem Salat als auch gezuckert zu Kompott gereicht werden.

Eine sehr billige süße Grießspeise sind Grießnocken ohne Eier. Aus einem kleinen Stück Butter, ½ l Milch, einer Prise Salz, 125 g Grieß und einem Eßlöffel Zucker wird ein Brandteig gemacht. In einer eisernen Pfanne werden Semmelbrösel in heißer Butter braun geröstet; ein Eßlöffel wird hineingetaucht, so daß er eingefettet wird. Mit diesem Löffel werden nun aus der Grießmasse Nocken ausgestochen, die von den fetten gerösteten Bröseln umgeben sind. Sie werden auf eine erwärmte Platte gelegt und mit Zucker und Zimt bestreut. Die gleichen Nocken können auch statt gezuckert gesalzen zubereitet und zu Braten und saueren Tunken gereicht werden.

Grießkartoffelnudeln sind ebenfalls sehr wohlschmeckend und nicht teuer. In ½ l Milch werden 180 g Grieß eingesät und solange gekocht, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Noch warm werden 2 Eier, Salz und 500 g gekochte geriebene Kartoffeln hineingemischt. Von dieser Grießkartoffelmasse werden fingerdicke und -lange Nudeln geformt und auf beiden Seiten braun gebacken. Sie sind äußerst zart und locker und schmecken besonders gut zu Sauerkraut.

Eine sehr hübsch aussehende, süße Grießspeise ist der Tag- und Nachtpudding. 100 g Grieß werden mit 30 g Butter ein paar Minuten geröstet, mit ⅜ l Milch aufgegossen und solange auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Dann kommen 4 Eidotter und 125 g Zucker und der steifgeschlagene Schnee der 4 Eiweiß darunter. Der Teig wird nun in zwei kleine Hälften geteilt, die eine Hälfte bleibt gelb, die andere wird mit 2 Eßlöffel Kakao braun gefärbt. Der gelbe Teig kommt nun in die gut ausgepinselte Puddingform, wird oben mit Oblaten belegt, damit der braune Teig, der nun darauf gegossen wird, sich nicht sofort mit dem gelben vermischt. In einer Stunde ist der hübsch und eigenartig aussehende, sehr wohlschmeckende Pudding gar.

Wer nicht allzusehr an Fett sparen muß, kann sich aus Grieß ausgezeichnete Grießkugeln herstellen. Aus 25 g Butter, ½ l Milch und 150 g Grieß, der in die Milch eingesät wird, wird ein fester Brandteig gemacht. Wenn die Teigmasse ausgekühlt ist, werden je nach der Beschaffenheit des Grießes 2—3 Eidotter, eine Prise Salz, 20 g Zucker und der Schnee der Eiweiße darunter gerührt. Von dieser Masse werden Kugeln geformt, diese werden in Semmelbrösel gewendet und in schwimmendem Fett knusperigbraun gebacken.

Zum Schlusse noch eine Anleitung zur Herstellung eines guten und billigen Grießkuchens. 50 g Butter werden schaumig gerührt und dann folgendes hinzugefügt: 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Grieß, 1 Tasse Mehl, 1 Ei, 15 g Backpulver und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Alles wird gut vermengt und die Masse in eine eingefettete Kuchenform gegossen. Empfehlenswert ist es, aus der gleichen Masse zwei dünnere Kuchen zu backen, diese aufeinander zu legen und in der Mitte mit irgendeiner Marmelade zu füllen.

Marie Führer.

Etwas über die Teppichpflege.

Zu reinigende Teppiche, die man nicht klopfen kann, also große Teppiche, mit denen Zimmer ausgeschlagen sind, bestreut man im Winter mit sauberem Schnee, im Sommer mit feuchten Teeblättern oder nassem Sauerkohl oder angefeuchteten Sägespänen und kehrt sie mit einem scharfen Besen ab. Durch eine solche eingreifende Behandlung werden die Teppiche tadellos sauber und erhalten auch ihre alte Farbe wieder.

Auch Koch- oder Viehsalz sind vorzügliche Reinigungsmittel. Teppiche, die viel betreten werden, beispielsweise solche im Wohn- und Speisezimmer, die im Laufe des Tages eine nochmalige Reinigung erfordern, lassen sich nach dem Abfegen mit dem scharfen Teppichbesen mit einem feuchten Scheuertuch wieder säubern.

Von Zeit zu Zeit müssen aber auch die größten Teppiche aus den Zimmern entfernt und tüchtig geklopft werden, damit einer Mottenfestsetzung in dem dichten Gewebe vorgebeugt wird. Nachdem solche Teppiche gründlich geklopft sind und auch das Zimmer gereinigt wurde, in das sie gehören, reibt man den wieder ausgebreiteten Teppich strichweise gründlich mit einem Tuch ab, das mit lauwarmem Wasser angefeuchtet wurde, dem man etwas Salmiakgeist zusetzt. Solche Teppiche müssen aber vor dem Betreten vollständig abtrocknen, weil sich der geringste Staub auf dem feuchten Gewebe sofort fest eintritt.

Fettflecke entfernt man aus Teppichen durch Auftragen eines Breies, den man aus kohlensaurer Magnesia und Benzin herstellt. Sowie das Benzin verflüchtet ist, bröckelt die Magnesia leicht ab, worauf man die Masse mit einer scharfen Bürste abbürstet, und der Fleck ist verschwunden.

Tintenflecke entfernt man aus Teppichen mit süßer Milch, die man auf die noch möglichst frischen Flecke träufelt und nach einer halben Stunde mit Watte auffaugt. Dieses Verfahren führt man so lange aus, bis der Fleck verschwunden ist. Ist dies geschehen, dann taucht man einen Schwamm in Seifenwasser und wäscht die Stelle nach, worauf mit einem trockenen Tuche möglichst trocken gerieben wird.

Aeltere Tintenflecke entfernt man aus Teppichen mit Zitronen- oder Weinsteinsäure, die so lange angewendet werden, bis der Fleck vollständig verschwunden ist. Die hierbei entstehende Feuchtigkeit tupft man mit Watte oder Fließpapier auf.

Eine gute allgemeine Reinigung der Teppiche erreicht man, wenn man sie nach dem Klopfen und Bürsten ausgebreitet, mit Seifenwasser strichweise abwäscht, darauf mit reinem Wasser und einem ausgewundenen Tuch nachreibt. Es empfiehlt sich, das Wasser so heiß wie möglich zu nehmen, einmal hat heißes Wasser eine größere Reinigungskraft und dann vermag es auch die vorher aufgetragenen Seifenteilchen besser zu entfernen. Diesem letzten heißen Wasser setzt man pro Liter 15 g Alaun zu, wodurch die Farben des Teppichs wieder gehoben werden.

Um das Umbiegen der Ecken an Teppichen und Läufern zu vermeiden, schneide man aus fester Pappe Stücke in Dreieckform, die man unter die Ecken heftet. Ueber diese nähe man etwas größere Dreiecke aus festem Stoff und befestige ihn am Teppich. Durch dieses leichte Gegengewicht werden die Ecken immer nieder gehalten und der Teppich oder der Läufer behält seine gute Form. Bleistückchen unterzunähen, wie es öfter empfohlen wird, ist weniger gut, da diese Stücke zu dick sind und ein Ausrutschen zu leicht herbeiführen, wodurch Unfälle aller Art entstehen können. Diese angeführten Pappstückchen sind dagegen so gering in ihrer Erhöhung, daß sie keine Gefahr für unsere Fußsicherheit bedeuten.

Wer die Mittel besitzt, sich einen Vakuum-Apparat anzuschaffen, sollte dies nicht unterlassen, er ermöglicht die gründlichste und bequemste Teppich-, Portieren- und Gardinenreinigung unter denkbar größter Schonung des Gewebes. Allerdings stellen sich solche Apparate heute sehr teuer.

G Weert.

Die sachgemäße Verarbeitung der Zichorienwurzel.

Durch die Knappheit der Kriegsjahre an Kaffee und Kaffeeersatzmitteln ist auch im weitesten Maße der Zichorienbau wieder bei uns eingeführt worden, und die Zichorienwurzel wird sich voraussichtlich auch in Zukunft wohl ihren Platz im Hausgarten bewahren.

Ihre Verarbeitung in der Küche als Kaffeezusatz stößt, wie mir oft geklagt wurde, auf viele Schwierigkeiten, und soll sie bis zur endlichen Vollendung sehr viel Arbeit machen. Ich habe diesen Klagen immer sehr verständnislos gegenüber gestanden und aufgeklärt, wo ich konnte. Meinen eigenen, selbst ausprobierten Erfahrungen nach ist die Verarbeitung der Zichorienwurzel gar nicht schwer und kann in Kürze erledigt sein, wenn man die Sache nur am rechten Ende anfängt.

Es ist falsch, wenn man die Zichorienwurzel lange im Keller aufbewahrt. Sie wird schnell welk und verarbeitet sich dann schwer. Die Wurzel kann gar nicht frisch genug verarbeitet werden, und sollte am besten sogleich in Angriff genommen werden, sobald sie ins Haus kommt.

Der Werdegang des sogenannten „Zichorienkaffees" stellt sich nach meiner Arbeitsregel wie folgt: Die möglichst frischen Wurzeln werden unter Anwendung einer scharfen Bürste oder Bohners, der aus Birkenreisern oder Ginsterstrauch bestehen kann, so oft gewaschen, bis sie vollständig sauber sind. Zum Schluß werden sie mit reinem Wasser nachgespült. Darauf wird die Wurzel auf kranke Stellen untersucht, die mit einem scharfen Messer ausgeschnitten werden, dasselbe gilt von dem Kropf, das ist der obere grüne Rand. Ein Schälen oder Schaben der Wurzel erübrigt sich bei einem sorgfältigen Waschen mit der Bürste. Dann werden die Wurzeln auf einem sogenannten Gemüsehobel — der aus Blech besteht, zahnartige Vertiefungen hat und auf dem man Aepfel, Zwiebeln, Kartoffeln usw. in feine Stifte hobelt — zerkleinert, so daß feine lange Fasern entstehen, die viel leichter durchtrocknen als die mit dem Messer geschnittenen, mehr oder minder dicken Stifte. Diese Fasern werden auf mit Papier oder altem Leinen belegten Horden ausgebreitet und entweder in der Dörre oder im Ofen zum Trocknen ausgelegt.

Wer selbst Brot bäckt, kann die Hitze des Backofens nach der Entfernung des Brotes hierzu bestens ausnutzen. Die Zichorienfasern dürfen nicht zu dick ausgelegt werden, weil sie sich in Folge ihres hohen Zuckergehalts leicht erwärmen und in Gärung geraten. Aus diesem Grunde darf man auch niemals mehr mit einmal zerkleinern, als man gerade zum Trocknen unterbringen kann. Aber nicht allein den Dörrapparat und den Backofen kann man zum Trocknen der Zichorienfasern benutzen, sondern auch im weitesten Maße den Bratofen. Benutzt man diesen, dann hat man strengstens darauf zu achten, daß die Türen offen stehen, damit die verdampfende Flüssigkeit abziehen kann, sonst erzielt man einen gargedämpften Brei, anstatt eine trockene Masse.

Nachdem die Fasern völlig trocken waren, habe ich sie auf einem alten Kuchenblech im Bratofen durch die Hitze des Kochfeuers, die den Bratofen passieren mußte, sogleich geröstet resp. gebrannt, wodurch die häßliche Arbeit des Röstens in einem Brenner ganz fortfiel. Bei dem Rösten in einem Brenner entwickeln sich durch das Verbrennen des hohen Zuckergehalts, der den Zichorienwurzeln eigen ist, häßliche, beißende Dämpfe, die nicht nur durch

alle Fugen des ganzen Hauses dringen, sondern auch hohe Anforderungen an die Luftwege der betreffenden Person stellen, welche die Rösttrommel bedient.

Bei dem Rösten im Bratofen fallen nicht nur diese gesundheitsschädlichen Dämpfe fort, sondern man spart auch die Arbeit und — was heute sehr wichtig ist — die Feuerung. Man hat es nur nötig, von Zeit zu Zeit die getrockneten Fasern umzurühren und so zu verteilen, daß sie überall gleichmäßig geröstet werden. Hier bei dem Rösten muß — zum Unterschied beim Trocknen — die Bratofentür geschlossen sein, damit alle Wärme den Fasern zugute kommt. Wenn eine entsprechende Menge Fasern geröstet sind, lasse ich sie der Einfachheit wegen durch die Schrotmühle gehen, auf der sie schnell und sehr fein zerkleinert werden, wodurch die Mädchen viel Arbeit sparen.

Nachdem wird das feine Mehl fest in einen irdenen oder Steintopf gestampft, in den Keller auf den Fußboden gestellt und gut verdeckt, damit von oben weder Staub noch sonstiger Schmutz hineinfallen kann. Hier nimmt das Zichorienmehl die erforderliche Luftfeuchtigkeit nach einiger Zeit an und es bildet sich die bekannte schwärzlich-klebrige Masse, wie wir sie auch an der käuflichen Zichorie kennen. Diese Veränderung ist durch den Zuckergehalt der Wurzel bedingt, der ein recht erheblicher ist. Man kann recht gut einige Zuckerrüben mit zu Zichorien verarbeiten, die im Geschmack fast ebenso ausfallen, dafür aber dem Ganzen einen angenehmen, lieblichen Geschmack verleihen.

Johanna Stahl.

Die Herstellung einer nachahmenswerten Decke.

Vor Jahren sah ich bei einer Dame eine sogenannte Erinnerungsdecke, die mir sehr gefiel und die ihrer Eigenartigkeit wegen, wie türkische oder persische Arbeit anmutete. Die Decke bestand aus zwei Farben. Das Innere maß einen Quadratmeter und der Rand einen Viertelmeter. Diese Dame hatte viel im Auslande gelebt und die schwedischen Landesfarben gewählt. Diese Decke wies die Namen aller möglichen Länder und Völker auf, die kreuz und quer in bunter Seide ausgestickt waren. Ebenso die Namen fürstlicher Personen, Künstler usw. Neben schwungvollen Handschriften der Diplomaten und Künstler waren die ersten ungelenken Schreibversuche eines Kindes zu sehen. Die Dame erzählte mir, daß sie ihre Besucher um ihren Namenszug für die Decke bäte, die sie dann mit den verschiedensten Seidenfäden ausstickte. So kam ein buntes, regelloses Muster zustande, daß der Decke etwas Mystisches verlieh.

Wer interessante Persönlichkeiten in seinem Hause empfängt, sollte es nicht versäumen, sich eine solche Decke anzulegen, sie macht sehr viel Freude und wird mit geringen Mühen nach und nach fertig. Die Decke kann aus Tuch, Seide oder auch Leinen hergestellt werden. Wer zu Leinen greift, darf aber nicht mit Seide sticken, weil diese selten so waschecht ist, daß ihre Farben bei einer Reinigung nicht Schaden nehmen. Am gediegensten wird zwar immer Tuch aussehen, da dieses heute aber sehr teuer ist und auch viele weniger bemittelte Hausfrauen sich eine solche Decke zulegen möchten, sei daher an Leinen usw. erinnert.

Am besten wählen wir unsere guten alten Landesfarben schwarzweiß oder wer sie in drei Farben herstellen will, schwarz-weiß-rot. Ich sage absichtlich schwarz-weiß-rot und nicht schwarz-rot-gold, die unsere offiziellen Landesfarben ja gegenwärtig sind, denn wer auch nur einen Tropfen rein deutschen Blutes in seinen Adern hat, wird die internationalen Farben der Schieber und Wucherer niemals als deutsche Farben anerkennen, sondern den alten Landesfarben treu bleiben. Es ist vielleicht kein ganz schlechter Gedanke, gerade diese drei Farben auf diese Weise neu ans Tageslicht zu bringen und sich auch öffentlich zu ihnen zu bekennen.

Wer keine Gelegenheit hat, interessante und in der Oeffentlichkeit bekannte Persönlichkeiten in seinem Hause zu empfangen, richtet solche Decke vielleicht als Familiendecke ein und erbittet sich bei gelegentlichen Besuchen naher oder entfernterer Verwandter ihre Schriftzüge. Auch so kann die Decke sehr viel Freude machen und nicht im kleinsten Maße den Familiensinn pflegen helfen, dem wir wieder viel mehr Beachtung schenken sollten und der in den letzten Jahren vor dem Kriege in vielen Familien schon fast ausgestorben war, und nur die Eigensucht herrschte. Jetzt in der Zeit des äußeren Verfalles muß das Familienleben viel mehr gepflegt werden, denn er bildet zweifellos die stärkste Stütze eines Staates.

Auch bedeutungsvolle Familien- und politische Erinnerungsdaten können in solche Decke eingestickt werden, die nicht nur eine seltene Zierde eines vornehmen, sondern auch eines einfachen Bürgerhauses sein wird.

Ilse Rodewald.

Wochenspeisezettel.

Sonntag: Brühsuppe mit Grießklößen, Hasenbraten mit gebackenem Apfelmus.
Montag: Hasenpfeffer mit Kartoffeln.
Dienstag: Kartoffeln mit Zwiebeltunke und Hering.
Mittwoch: Kartoffelsalat mit Salat von kaltem Suppenfleisch.
Donnerstag: Biersuppe mit Sago, gebratene Kartoffeln mit Apfelmus und sauren gebratenen Rollen.
Freitag: Kartoffelsuppe, Gänseschwarz mit Klößen.
Sonnabend: Schleimsuppe, Kartoffelsalat und gebratener Fisch.

Diplomatie der Ehe.

Ein sehr beliebtes Schlagwort sagt: Die Ehe ist ein Kompromiß. Das pflegen besonders die zu betonen, die unter Kompromiß das Nachgeben der anderen Seite, das Durchsetzen ihres eigenen Willens verstehen. Denn ein solches Kompromiß führt doch nur dazu, daß keiner zufrieden ist. Gewiß, wenn „er“ um sieben, „sie“ um acht loswandern will, können sich beide auf halb acht einigen; doch auch hier schon sind Explosionsmöglichkeiten. Aber will er nach der See, sie in die Alpen, und einigen sie sich auf einen Binnensee mit Hügellandschaft, so müssen beide Teile enttäuscht sein. Er will Rappen vor dem Wagen, sie Schimmel; das Kompromiß sind Füchse, die keinem gefallen. Er will blau tapezieren, sie gelb; Kompromiß eine scheußliche grüne Tapete.

Man stelle sich nun gar die Kompromißehe in entscheidenden Fragen vor: Er will die Wohnung behalten, sie kündigen; er will die Tochter in die Pension senden, sie das junge Mädchen bei sich behalten; er will den Sohn auf dessen Wunsch zur See geben, die Mutter sieht ihn schon ertrunken. Wo ist da ein Kompromiß möglich? Ich meine, ein Kompromiß kann nur in der Form in Frage kommen, wie es das Gesetz schon vorsieht; nicht in der Entscheidung aller Einzelfragen, in denen doch schließlich der eine Wille siegt, sondern in der Trennung der Gebiete, dem Ministerium des Aeußeren für den Mann, des Inneren für die Frau. Das schließt nicht aus, daß jeder Gatte in seinem Entscheidungsbereich die Bedenken des anderen hört und sorgsam erwägt; aber das letzte Wort muß eben dem zuständigen Teile überlassen werden. In welche Stadt der Wohnsitz der Familie gelegt wird, ist — laut Gesetz — dem Manne zu überlassen; ob ein Dienstmädchen gekündigt wird, Sache der Frau. Also Verzicht jedes Teiles auf bestimmte Gebiete und damit gegenseitige Entlastung und Unverantwortlichkeit, während aus ständigen Kompromißversuchen in allen Ehefragen nur Verstimmung, Zank und gegenseitige Entfremdung herausschaut.

Aber ausgefochten muß dieser Kampf werden, in jeder Ehe, einmal und immer wieder, bis zum endgültigen Frieden. Und ich kann nur jedem Ehemann wünschen, daß er als Sieger aus ihm hervorgeht; nicht nur seinetwegen sondern auch ihretwegen. Denn solch ein Sieg der Frau bringt ihr leicht mehr Enttäuschung, Sorge und Leid, als eine verständige Unterordnung es tut.

Zu diesen Erscheinungen, dem Erblassen des Idealbildes, der Wiederkehr zu unserer im Liebeswerben zurückgedrängten Unzulänglichkeit und dem Ausgleich der gegenseitigen Rechte und Pflichten tritt noch das wachsende Gefühl einer gewissen Leere. „Meist,“ schreibt Johannes Müller, folgt auf einen kurzen Liebesrausch graue Ernüchterung und die Empfindung, einander fremd zu sein. Das Interesse für einander erschlafft, das Streben, sich gegenseitig anzuziehen und etwas zu sein, erlahmt, die nervöse Reizbarkeit und Abspannung tritt ein.“ — „Besitz mordet die Sehnsucht nach dem Besitz,“ sagt Peter Altenberg, und Stratz warnt: „Auf den in allzu vollen Zügen — je weniger sich Mann und Frau im Beginn der Ehe Schranken auferlegen — genossenen Liebestaumel folgt meist eine gähnende Leere des Erwachens für beide Teile. Sie

haben sich nichts mehr zu sagen. Sie wissen alles von einander, körperlich und geistig. Und stumm und gelangweilt tragen sie die Fessel weiter, die ihnen keinen neuen Gedanken, keinen neuen Genuß mehr zu bieten vermag." Auch Fedor von Zobeltitz hebt hervor: „Eine Ehe ist kein ewiger Flirt, sonst wäre sie eine lebenslängliche Lüge. Ich bin der Ansicht, daß sich eine Ehe weit weniger auf dem, was man Liebe nennt, aufbauen soll, als auf Sympathie. Denn diese sogenannte Liebe ist eigentlich herzlich wenig. Sie ist im Grunde genommen etwas ganz Animalisches, und die Sympathie ist menschlich."

Aber das will die junge Frau nicht wahr haben. Maupassant läßt eine solche klagen: „Die Männer begreifen das nie, besonders die Gatten nicht. Die Liebe, nach der wir lechzen, besteht aus Verwöhnung, aus Zärtlichkeiten, Huldigungen. Das ist es, was unsere Herzen stärkt, das unentbehrlich ist für unser Leben, unentbehrlich . . ." So zagt und hofft die junge Frau, und erst die Jahre lehren sie Resignation. Bei Emil Mariot belehrt eine Greisin ihre Enkelin: „Darin besteht eben der Unterschied zwischen uns und den Männern. Wenn wir einen Mann im Kopf haben, vergessen wir alles andere. Die Männer hingegen haben neben uns immer noch andere Gedanken und Sorgen, auch wenn sie uns lieben. Darum lieben sie uns doch. In ihrer Art, die anders ist als unsere Art. Das muß man eben begreifen."

Und der Gatte? Ebenfalls bei Mariot spricht sich ein jungverheirateter Mann über die Frauen aus: „Sie peinigen uns zu Tode, aber sie lieben uns. Das hören wir jede Stunde. Und sie glauben, daß sie, weil sie uns lieben, unverbrüchliche, unbegrenzte Rechte auf uns haben, und fragen sich niemals, ob ihre Liebe, auf die sie sich stets berufen, denn auch beglücke. Das ist Nebensache, wie es scheint . . . Aber in Wahrheit macht es das Geliebtwerden oft zur drückenden Last.

So entsteht das Auseinandergleiten, das innerlich Getrenntsein. Iwan Bloch hebt hervor: „Es kommen soviel Zeiten der Verstimmung, Abspannung, Traurigkeit, Sorge im Verlauf der Ehe, und die Menschen vergessen so sehr der goldenen Regel, daß sie diese Perioden mit sich abzumachen haben, und daß beide Teile sich gegenseitig möglichst zur Erhebung und nicht zum Daniederbeugen gereichen sollen, daß nur zu leicht die Heiterkeit und der Frohsinn, der aus ihr hervorwachsen und jene besiegen soll, verschwinden. Ein heftiges Weh, das nur selten auf unser Gemüt einstürmt, ergreift bei weitem nicht so unseren Organismus, als andauernd und wiederholt sich äußernde Gemütsbewegungen, besonders die aus den Jämmerlichkeiten des Lebens entstanden . . . Sie rufen in uns eine Reizbarkeit des Nervensystems hervor, die nicht nur diese Empfindlichkeit steigert, sondern auch unsere Verdüsterung vermehrt und in beide Teile eine Verstimmung legt, die die Ehe mehr zur Last als zur Lust macht."

Mir scheint auch Ellen Keys von Bloch zitierter Ausspruch recht beachtenswert: „Es gibt Naturen, die einander für das ganze Leben hindurch geliebt hätten, wenn sie nicht — Tag für Tag, Jahr für Jahr — gezwungen gewesen wären, ihre Gewohnheiten, Willen und Neigungen nach einander zu richten . . . Je mehr persönliche Freiheit die Frau (oder der Mann!) vor der Ehe gehabt hat, desto mehr leidet sie (oder er!) darunter, im Heime oft nicht eine Stunde oder einen Winkel ungestört für sich zu haben."

Von den vielen Stimmen, die dem gleichen Gedanken Ausdruck geben, führe ich nur drei an. Wuchtig und ernst urteilt der Dichter des Zarathustra: „Es ist ein großes Ding, immer zu Zweien zu sein," kategorischer Guy de Maupassant: „Jemanden, mit dem man immer zusammen lebt, kann man nicht mehr lieben," und am leidenschaftlichsten Hans von Kahlenberg: „Die Gewohnheit ist das Schrecklichste in der Ehe. Beisammen sein müssen, wenn man nicht den Wunsch hat. Daraus kommt der Haß. So mordet man."

Für solche Naturen erscheint mir der Rat jenes Gelehrten gar nicht so töricht, der gesetzlich zu verordnende alljährliche Trennungen der Eheleute vorschlug, die nur auf gemeinsamen Antrag „wegen gegenseitiger unüberwindlicher Zuneigung" aufgehoben werden sollten.

Aber auch das andere Extrem, das häufige Alleinsein der jungen Frau, spielt oft in die Enttäuschung mit hinein. Es wird ihr schwer, den ganzen Tag so einsam im kleinen Heim zu sitzen. Sie ist vielfach vom Elternhause her einen großen Hausstand, Geselligkeit und lautes Leben, rege Tätigkeit gewöhnt. Und nun mit einem Schlage ist das aus, der Gatte in seinem Berufe fern, das neue Nest, das kaum der Pflege bedarf, so still. Nach großen Gesellschaften hat man wenig Sinn, und hätte man ihn, so täte man gut, in der ersten Zeit der Ehe ihm nicht nachzugehen; denn vor allem gilt es zu zweit sich einzuleben, sich aneinander zu gewöhnen, eins zu werden, sich abzuschleifen; und das macht man aber am besten unter vier Augen ab. Auf Verkehr im kleinen Kreise, Aufrechterhaltung freundschaftlicher Beziehungen, Abwechslung durch Kunstgenüsse sollte daher das junge Paar von Anfang an bedacht sein. Einige gute Freunde und Freundinnen, dazu der Grundsatz: Les amis de mes amis sont mes amis*) genügt. Wie überall, so ist auch hier der Mittelweg der richtige.

Aber trotz aller weisen Lehren, — mehr oder weniger machen eben alle Neuvermählten dieses Stadium durch. Nur daß es Gott sei Dank bloß ein akutes, selten ein chronisches ist. Es ist ein „Seelenkatarrh" und zugleich ein Genesungsprozeß. Junge Ehe gleicht dem Licht, das nach dem Anzünden aufflammt, zu verlöschen scheint und dann stetig und hell weiterbrennt. Kein Meister und keine Meisterin fällt vom Himmel; deshalb muß man Geduld haben und nicht gleich aus allen Himmeln fallen. Es ist die Kinderzeit der Ehe. Und was auch das Leben einem Menschen bringen mag an Trübem, die Sorgen der Kindheit sind immer die schwersten gewesen. Aber verständige Einsicht kann aus solchem ehelichen Kinderleben die Schatten rasch verscheuchen und es mit Sonnenschein erfüllen. Nur tut man beiderseits immer gut, mehr auf seine Pflichten als auf seine Rechte zu pochen.

(Vorstehendes Kapitel haben wir mit frdl. Erlaubnis des Verlages dem vortrefflichen Werk „Diplomatie der Ehe" von Paul Langenscheidt (Verlag Dr. P. Langenscheidt, Berlin W. 15) entnommen. S. auch die Besprechung des Buches in dieser Nummer. Schrftltg.)

Neue Bücher.

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

Erinnerungen von Joseph Fouché, Polizeiminister Napoleons I. Deutsch von Paul Aretz, mit 20 Bildnissen. Verlag von Julius Hoffmann, Stuttgart. Preis geh. Mk. 20.—, geb. Mk. 28.—.

Der Name Fouché ist jedem geläufig, der sich einmal mit der Geschichte der französischen Revolution und des 1. Napoleonischen Kaiserreiches befaßt hat, diesem von Unzähligen beschriebenen und in jeder Lesart wieder neu faszinierenden Kapitel historischer Sensationen. In ihm hat Fouché, der nicht wie Janus zwei, sondern Dutzende verschiedener Gesichter hatte, eine der hervorragendsten, wenn auch nicht sympathischsten Rollen gespielt, und das macht es verständlich, daß man sich seine, bezügl. ihrer Echtheit ursprünglich angezweifelten „Erinnerungen" schon bei ihrem ersten Erscheinen im Jahre 1824 förmlich aus den Händen riß. Wie kein zweiter Mann der Geschichte hat es Fouché verstanden, in Verfolgung seiner eigenen Politik maßlosen Ehrgeizes alle Welt zu betrügen und jede Partei, von den Kommunisten bis zu den Erzkönigstreuen, glauben zu machen, daß er der Ihre sei; und wie kein zweiter war Fouché ein Meister der Intrige, mit der er je nach Bedarf seiner Interessen jeden gegen jeden, alles gegen alles auszuspielen und selbst den Titanen Napoleon hinters Licht zu führen wußte. Zugleich aber war Fouché auch ein Mann von ungewöhnlichen Fähigkeiten auf organisatorischem Gebiet wie auf demjenigen der verschlagenen Diplomatie, und diese Gaben im Verein mit einer seltenen Menschenkenntnis und einem fast niemals fehlschlagenden Vorausblick machten ihn zum geborenen Polizeiminister eines neuerstandenen Reiches, in dem es über die mannigfachsten politischen Strömungen scharfe Wacht zu halten, das ganze Ausland unter geheime Beobachtungen zu nehmen und immer zur rechten Zeit zugreifen zu können galt. — Mit seinen „Erinnerungen" gewährt uns der damals so gefürchtete Polizeigewaltige Frankreichs hochinteressante Einblicke in seine Tätigkeit, und man weiß nicht, ob man mehr seine fabelhafte Geschicklichkeit in allen Lagen oder den fabelhaften Zynismus bewundern soll, mit dem er seine eigene Skrupellosigkeit vor der Welt enthüllt. — Was aber das Buch besonders auch für unsere Zeit interessant macht, ist der Umstand, wie Fouché selbst alle Phasen vom blutrünstigen Kommunisten bis zum ordenbehangenen kaiserlichen Würdenträger und Herzog durchgemacht hat, und das Fouchés Schilderungen Parallelen zwischen der damaligen und der heutigen nachrevolutionären Zeit in großer Zahl und überraschender Aehnlichkeit uns vor Augen stellen. — Jeden Gebildeten wird die Lektüre fesseln und auf das angenehmste unterhalten. Die deutsche Uebersetzung von Paul Aretz ist gewandt und flüssig (leider nicht immer ganz frei von Flüchtigkeiten des Stils), die Ausstattung des auf holzfreiem Papier gedruckten und mit zahlreichen guten Bildern ausgestatteten Werkes lobenswert. Der stattliche Band bildet ein schönes Stück für den Weihnachtstisch. F. O. B.

*) Die Freunde meiner Freunde sind meine Freunde.

Diplomatie der Ehe. Ein Buch für gute und böse Tage. Von Paul Langenscheidt (Verlag Dr. P. Langenscheidt, Berlin W. 15).

Allen denen, die hinter dem obigen Titel eines der in jüngerer Zeit zahlreich erschienenen literarisch angehauchten Konglomerate von Eheweisheiten vermuten sollten, möchte ich von vornherein sagen, daß es sich in diesem Buche um ein von tiefem Ernst getragenes, stark gehaltvolles Werk handelt, das berufen ist, in unserer Zeit der Ehewirrungen weitgehenden Segen zu stiften und in seiner Art klassisch zu werden. Ein reiches Maß von Lebenserfahrung, Menschenkenntnis und tief schürfender psychologischer Kunst haben hier zusammengewirkt, das eheliche Verhältnis von Mann und Frau in den festen Rahmen einer umfassenden Betrachtung zu stellen. Es ist zu bewundern, wie vielseitig der Verfasser diese Betrachtung zu gliedern, wie gründlich er das Kapitel Ehe nach allen Richtungen hin zu erschöpfen verstanden hat. Und nirgends verfällt er in seinen klugen Ausführungen ins Banale; immer bleibt er gewählt im Ausdruck und in der Gestaltung von Anschauungen, aus denen dem Leser die reine Luft eines starken, sittlichen Ernstes und einer abgeklärten Größe im Verstehen des Lebens entgegenweht. Was tausende von Eheleuten schon gedacht, empfunden und erfahren haben mögen, doch ohne es zum eigenen und des anderen Gatten Nutzen menschlich zu analysieren — hier wird es in schönen und klaren Sätzen ausgeprägt, unterhaltsam und von der ersten bis zur letzten Seite fesselnd zu lesen. Der Verfasser zieht auch das Zitat in ausgiebiger Weise heran. Damit steigert er den Nachdruck seiner eigenen Thesen und Gedankengänge und gibt seinem Werk einen vermehrten Gehalt. Und da dieses die Zeit vom ersten Mai der werdenden Liebe bis zu jenem ehelichen Stadium hinauf umspannt, in dem in den meisten Ehen bereits die Gewohnheit ihre zersetzende Wirkung getan hat, so darf man das Buch nicht nur allen Braut-, sondern auch allen Eheleuten, ob jung oder alt, zum Studium warm empfehlen. Ich bin überzeugt, daß dieses in jeder Ehe reiche Frucht tragen, manche Spannung lösen und viele Ehegatten psychologisch einander näher oder wieder nahe bringen wird, auf der anderen Seite aber auch in glücklichen Ehen zur Festigung dieses Glückes viel wird beitragen können. Das Geheimnis der Ehe ist die bereitwillige Anpassung aneinander. Diese Kunst lehrt uns Langenscheidts Buch auf jeder Seite in immer neuer, wechselnder Form. Möge es seinen Weg gerade heute, wo dem Menschen auf der Flucht vor dem Schrecken der Zeit nur seine Häuslichkeit bleibt, in recht viele deutsche Häuser finden! B.

Woraus wird alles gemacht, was wir zum täglichen Leben gebrauchen? Der Werdegang vom Rohstoff zum gebrauchsfertigen Produkt. Eine Gabe zum Nachdenken für unsere Jugend. — Mit hunderten von mehrfarbigen Bildern von Karl Großmann, Erläuterungen von Dr. Kurt Flöricke, mit Versen von Adolf Holst. Herausgegeben von Charles Dieck. (Nürnberger Bilderbücher-Verlag Gerhard Stalling, Oldenburg i. Old.). Preis geb. Mk. 22.—.

Eine ebenso reizende wie originelle Idee, dieses prächtige Bilderbuch voll liebenswürdiger Lehrhaftigkeit, das dem Kinde in lustigen Bildern und Versen vor Augen stellt, wie aus dem Urstoff heraus das Brot, die Butter, der Zucker, die Schokolade, das Bier und vieles andere entstehen! Was hier in einer schnörkellosen Schlichtheit, wie sie die Kinder lieben, mit Humor und doch sachlichem Ernst der Jugend vom Werdegang unserer wichtigsten Nahrungsmittel erzählt wird, liest selbst der Erwachsene mit Vergnügen und Interesse, sintemalen auch er noch mancherlei daraus lernen wird, was er trotz aller Lebensweisheit doch nicht gewußt hat. Dies sei erwähnt, um den Wert dieses reizenden Kinderbuches auch als Lehrmittel zu charakterisieren. Das Buch, das schon in seinem bunten Aeußeren ganz nach Weihnachtstisch anmutet, wird unterm Weihnachtsbaum bei jedem Kinde helle Freude erwecken, sollte aber auch ohnedies seinen Platz in der „Bibliothek" jedes Kinderzimmers erhalten. F. O. B.

Thüringer Heimatglocken-Jahrbuch 1921. Herausgegeben von Pfarrer Walther Kalbe unter Mitwirkung des Malers Georg Kötschau. (Heimatglockenverlag Schmiedehausen, Bad Sulza.) Preis Mk. 7.—.

Ein kirchlicher Kalender, in dem neben künstlerisch ansprechenden Bildern aus dem schönen Thüringer Land so manches zu finden ist, wie man es in der nachdenklichen Stille des Winterabends gern liest. Auch manche hübsche Anregung zur Unterhaltung der Kinder ist darin enthalten. B.

Heimatglocken-Postkarten 1—3: Sonntagsfrühe, Heilige Nacht und Engel im Korn, gezeichnet von Ludwig Richter. (Verlag wie oben.) Preis 30 Pfg. das Stück durch jede Buchhandlung.

Besonders die Karte Heilige Nacht ist künstlerisch sehr fein und stimmungsvoll ausgeführt. B.

Die Tätigkeit der bayrischen Landesanstalt für Bienenzucht in Erlangen während der Jahre 1917, 1918, 1919. Von Prof. Dr. Enoch Zander. Mit 7 Tabellen. (Verlag Theodor Fisher, Freiburg i. Br.)

Ein für jeden Imker lehrreicher Ueberblick über die Tätigkeit des auf dem Gebiet der Bienenzucht verdienten Verfassers. Besonders der vorgeschrittene Imker wird die Schrift mit Interesse lesen, da die Landesanstalt für Bienenzucht in Erlangen das einzige deutsche Forschungs- und Versuchs-Institut seiner Art ist.

Fragekasten

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 vorangesetzt. Briefliche Beantwortung erfolgt auf Wunsch, sofern der Anfrage frankierter und adressierter Briefumschlag beigefügt ist. Fragen ohne allgemeines Interesse bitten wir zwecks direkter Beantwortung stets frankierten Umschlag beizufügen. Eingesandte 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.

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

Antwort 2: Legen Sie die fertig geplättete Stärkewäsche sofort gut eingeschlagen in den warmen Backofen. hierdurch wird sie steif.

Frau v. Köckritz, Lömnitz.

40. **Milchsterilisation** (R. S., G. K.).

Antwort 2: Die Sterilisationsdauer von 10 Minuten ist zu kurz. Wir wenden eine solche von 1½—2 Stunden an, je nach Jahreszeit; benutzen die gewöhnlichen Litereinmachgläser von Weck und hatten bei diesem Verfahren noch nie Mißerfolg.

Frau Major Paetzold.

42. **Wäscheverfahren mit S-Lauge** (Frau Rttgtsbes. D., M.).

Antwort 2: Wie manche junge Hausfrau stöhnt, wenn der Tag der großen Wäsche wieder da ist. Meines Erachtens wird viel zu lange gewartet zwischen der großen Wäsche, da sind Berge von Wäsche zu bewältigen und das Plätten hinterher nimmt kein Ende, besonders dort, wo mehrere Kinder die Menge der Wäsche noch bedeutend erhöhen. Ich bin dafür, die Wäsche soll nicht länger als 14 Tage gebraucht hängen oder liegen, kann man es einmal nicht vermeiden, das 4 oder gar 6 Wochen vergehen, ehe gewaschen wird, so sollte man doch die Leibwäsche einmal durchwaschen, so daß Staub und Schweiß sich in dem feinen Gewebe nicht festsetzen können, zum Trocknen aufhängen, und sie dann so länger aufbewahren, man hat die Hälfte Arbeit bei der großen Wäsche und läuft nicht Gefahr, später beim Plätten noch graue Nachthemdbündchen oder Hemdenpassen vorzufinden. Meine zweiwöchentliche Wäsche von ca. 10 bis 12 Personen verläuft folgendermaßen: Sonnabend früh wird sämtliche weiße Wäsche sortiert, d. h. Tischwäsche, Bettwäsche, Leibwäsche jede für sich gezählt und gesondert eingesackt, Bettwäsche rechts, Leibwäsche links. In Vorkriegszeiten nahm ich zum Einweichwasser Bleichsoda für diese Wäsche, ca. 1½—2 Pakete, jetzt nehme ich im Sommer kaltes, im Winter lauwarmes Leitungswasser, etwas S-Lauge erhöht die Weichheit des Wassers. Nachdem Sonntag früh der Rest der Wäsche noch hinzugetan ist, wird am Montag morgen die Wäsche ausgerungen, zuerst die Tischwäsche. Die Flecken werden mit Kernseife angeseift, mit einer ganz weichen Handbürste gebürstet und die Wäsche sofort in den Kessel getan. Hier rechne ich auf 1 Korb Tischwäsche ca. 1 Paket Sil oder Waschpulver, wie man es früher auf Marken bekam, das man zuvor etwas auflöst und mit 6—7 Eimern Wasser vermischt. Die Wäsche muß in die kalte Waschlauge getan werden und nach langsamem Erhitzen ca. ½ bis ¾ Stunden gekocht werden; dann kommt sie in die Waschbutte. Man gießt soviel von der Waschbrühe darauf, daß sie bedeckt ist. In den Kessel kommt nun von neuem Sil in Wasser aufgelöst, die eingeseifte Bettwäsche, bei der besonders die oberen Teile der Ueberschlagtücher und Bett- und Kissenbezüge tüchtig mit Seife und Bürste bearbeitet werden müssen. Diese wird dann weiter so behandelt wie vorher die Tischwäsche. Zuletzt kommt die Leibwäsche an die Reihe. Die Hauptsache bei diesem ersten Kochen ist, daß nie zuviel Wäsche in den Kessel getan wird und daß genügend Wasser darin ist, man muß sie während des Kochens öfter umrühren und darf nie versäumen, sofort genügend Waschlauge auf die ausgefüllte Wäsche zu tun. So heiß wie möglich geschieht das eigentliche Waschen der Wäsche, in der aber kaum noch größere Flecken zu finden sind. Ich gebe noch ein Stück Kernseife zum Einseifen der noch schmutzigen Wäsche, meistens ist aber die ganze Wäsche, ca. 3—4 große Waschkörbe voll, von meinem Mädchen und einer Waschfrau in einem Vormittag durchgewaschen und wird schon um 11 Uhr — im Sommer natürlich nur — auf die Bleiche gelegt, wo sie bei fast andauerndem Gießen bis abends 7 Uhr oder auch länger liegen bleibt, um dann nachtsüber in klares Wasser getan zu werden. Am anderen Morgen wird sie ausgerungen, nochmals gespült, danach geblaut, gestärkt und auf die Leine gehängt, wo ich sie meistens ganz trocken werden lasse. Durch das Abnehmen der noch feuchten Wäsche erspart man sich wohl Arbeit, ist aber auch gezwungen, sie sofort zu plätten; kommt nun, wie so oft im Sommer, etwas Dringenderes dazwischen, kann es sich ereignen, daß schon nach 3 Tagen sich hier und da Stockflecke zeigen, die sehr schwer wieder fortzubringen sind. Ich nehme höchstens die Wollwäsche feucht ab, ziehe, lege und mangle sie und plätte sie dann auch sofort. Im Winter, wo das Bleichen fortfällt, koche ich die Wäsche zum zweiten Mal in Bleichsoda-Wasser, und rechne ich für jeden Korb voll ½ Paket; abends kommt auf die Wäsche, die dann nochmals durchgesehen ist, kochendes Wasser und wird am andern Morgen weiter behandelt wie oben. Ich brauche also zu einer Wäsche von ca. 4 großen Waschkörben voll — naß gemessen — 4 Pakete Sil, 2 Riegel Kernseife; im Winter 2 Pakete Bleichsoda, 3 Kugeln Waschblau, ¼ Pfd. Stärke und habe sie in 1½—2 Tagen — das Plätten natürlich ausgenommen, erledigt. Bunte Wäsche wird in dem ersten Seifenwasser eingepackt und unter Einseifen mit Kernseife zweimal

darin gewaschen. Leute- und Küchenwäsche wird ebenfalls in das Seifenwasser der weißen Wäsche gesteckt, unter Beigabe von Seifenpulver gekocht und weiter behandelt wie die weiße Wäsche. Wollene Herrenwäsche und wollene Strümpfe wäscht man in Seifenwasser, dem etwas Salmiak zugesetzt wird; spült sie warm und hängt sie sofort auf, möglichst nicht in die Sonne, da sie sonst hart werden. Ich wende diese Waschmethode schon viele Jahre an, hatte früher eine Volldampfwaschmaschine, allerdings mit Handbetrieb, habe aber gefunden, daß diese Waschart die beste, billigste und einfachste ist. Hat man es die ersten paar Mal den Mädels gezeigt und ihnen gesagt, worauf sie vor allem zu achten haben, so kann man ihnen beruhigt die Wäsche anvertrauen, was man bei Waschmaschinen eigentlich nie kann. S-Lauge habe ich zum Kochen der Wäsche noch nicht benutzt, wohl aber mit sehr gutem Resultat zum Bereiten der Kernseife aus allen möglichen Abfallfetten; die dabei gewonnene Unterlauge ist ein vorzügliches Reinigungsmittel zum Scheuern von Milchgeräten, Holzsachen, Steinfußböden und zum erstmaligen Kochen der weißen Wäsche. L. H.

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

Antwort: Auch Lorbeerbäume sind nur bedingt frosthart. Aehnlich widerstandsfähig sind Rhododendron, die pontischen Azaleen, Kalinien, Myrten, Kirschlorbeer, Saurus tinus, Buseus, Eronymus, von denen es auch viele buntlaubige Arten gibt. Alle diese bedürfen aber eines Schutzes gegen die starke Kälte. Stehen sie, wie nach Ihrer Anfrage zu schließen scheint, hinter dem Fenster ungeheizter Räume, kommen sie meist gut durch den Winter, wenn bei hohem Frost nächtlicherweise die Türen nach den inneren Hausräumen geöffnet werden. Gartendirektor Janson-Eisenach.

Antwort 2: Wenn Sie auch im Winter Ihre Fensterkästen geschmückt haben wollen, so rate ich Ihnen, im August kleine Tannen einzutopfen und diese bei Eintritt des Frostes vor die Fenster zu stellen. Ich sah das einmal an einem Hause und fand den Schmuck reizend, besonders wenn Schnee darauf fällt. Als winterharte Kübelpflanzen wären Buchsbaum und auch sämtliche Koniferen zu empfehlen. Frau M., Z.

47. Gartenhecke (Frau A., N.).

Antwort: Es trifft keineswegs zu, daß japanische Quitte kurzlebig ist. Verfasser kennt Hecken, die 50 und mehr Jahre alt sind. Wohl aber paßt diese Art weniger für arme Böden. Es fragt sich deshalb, ob Ihr Sandboden genügt. Hat er, wenn auch nur wenig Humus oder Lehm, und ist er nicht trocken, gedeiht auch die japanische Quitte in ihm. Gartendirektor Janson-Eisenach.

51. Jagdessen (Frau T., O. b. G.).

Antwort 2: Ich habe in den nächsten Tagen auch ein Jagdessen herzurichten und werde es folgendermaßen machen: Zum 2. Frühstück mittags zwischen 12 und 1 Uhr koche ich für die Herren ein zusammengekochtes Essen, besonders beliebt ist Kohl und Kartoffeln mit etwas Fleisch darin. Hinterher gibt es dann reichlich belegte Brote, Glühwein oder Punsch und Aepfel. Die Treiber und Kutscher bekommen auch einen großen Kessel Zusammengekochtes; ich rechne auf einen Mann 1½ l, auf ein Kind 1 l. Löffel müssen die Leute sich mitbringen, Teller schicke ich mit raus. Die Männer bekommen dann jeder eine Flasche Bier dazu. Ich fahre dann mit dem Frühstück in den Wald, suche mir an verabredeter Stelle einen geschützten Platz und mache ein Feuerchen, um das sich die Herren setzen. Ich nehme mir meinen Diener mit, um das viele Geschirr aus und einzupacken, weil das Sorgfalt und viel Zeit braucht. Zigarren und Zigaretten für die Herren dürfen nicht vergessen werden. Das Mittagessen im Hause richte ich so ein, daß bald angerichtet werden kann, wenn die Herren bei Dunkelwerden nach Hause gekommen sind und sich umgezogen haben. Es gibt dann Suppe, Fisch oder Vorgericht, Braten, süße Speise, Obst oder Butter und Käse. Fällt das Mittagessen in die Zeit vor 6½ Uhr abends, dann lasse ich gegen 9 Uhr noch Tee mit Kuchen und belegten Brötchen herrichten. Nur recht reichlich alles, denn Jäger haben gewöhnlich großen Hunger. Frfr. v. K., Kl.-B.

Antwort 3: Wie Sie ein Jagdessen zusammenstellen, darüber finden Sie Anleitung in fast jedem Kochbuch, auch in Hedwig Dorns „Stütze der Hausfrau". Vielleicht sagt Ihnen auch Ihr Herr Gemahl, was er bei ähnlichen Gelegenheiten vorgesetzt bekam. Denn die Sitten sind in den verschiedenen Gegenden verschieden. Hinaus in den Wald schicken Sie am besten einen tüchtigen Kessel mit dicker Erbssuppe, in die Sie kleingeschnittenes Fleisch oder Scheiben von Rot- oder Lungenwurst schneiden. Das wird den Herren sowohl wie den Treibern munden. Frau M., Z.

54. Amerikanisches Getränk (Frau L. M., O.).

Antwort 2: Nach meinem Kochlexikon ist Ching-Ching ein beliebtes amerikanisches Getränk, bestehend aus einem Gemisch von ¼ l Pfefferminzwasser, ¼ l Rum, 3—4 Tropfen Nelkenessenz, das samt einer in Scheiben geschnittenen Apfelsine, einem Eßlöffel voll Zucker und zwei Eßlöffeln voll gestoßenem Eis in einen großen Glasbecher getan, gut umgerührt und durch einen Strohhalm getrunken wird. Frau Major Paetzold.

56. Nichtkrähende Hähne (Frau K. M., Domäne W.).

Antwort 2: Leider ist in der Frage nicht angegeben, um welche Rasse es sich bei Ihren Hühnern handelt. Wenn es schwere Hühner, z. B. Plymouth-Rocks, gelbe Orpingtons usw. oder deren Kreuzungen sind, dann fangen die Hähne erst spät an zu krähen, zeitweise erst im 8. oder 9. Monat. Es ist dies für die Zucht absolut nicht nachteilig. Frau v. Borcke, Heinrichsfelde.

58. Dochte zu verbessern (Frau B., Dom. K.).

Antwort 2: Das dauernde Kohlen, Schmoken und Riechen Ihrer Lampendochte wird nicht auf diese zurückzuführen sein, sondern wohl lediglich an dem schlechten Petroleum liegen, welches Sie jedenfalls brennen. Kaufen Sie Ia Ware, so wird diesem Uebel abgeholfen sein. Bevor Sie aber von gutem Petroleum Gebrauch machen, müssen sämtliche Dochte erneuert werden. Wirkliche Friedensdochte gibt es in jedem Geschäft. A. Z. in B.

60. Perlhuhnzucht (Frau R., P.).

Antwort: Man hat Sie nicht richtig unterrichtet. Man rechnet auf einen Perlhahn 4—6 Hennen, doch ist die Unterscheidung der Geschlechter sehr schwierig, und selbst genaue Kenner der Tiere, die sie jahrelang züchteten, haben immer wieder ihre liebe Not, sie auseinander zu halten. Im allgemeinen gilt ein hellerer Ruf als der des Hahnes, dann soll bei diesem das Gefieder glänzender und der Bau ein stärkerer sein. Die Kehllappen sind intensiver gefärbt und der Helm ist ein größerer. Diese Merkmale hören sich leicht faßlich an, soll man nach ihnen aber die Geschlechter auseinanderhalten, so kann man es meistens nicht. Ich wenigstens habe es bis heute noch nicht gelernt und konnte mit Sicherheit immer erst im Mai die Geschlechter auseinanderhalten, wenn sich die Hennen zum Legen anschickten. Ich zeichnete dann die Legerinnen mit numerierten Ringen, zu welchem Zweck die Abendtastung vorgenommen werden muß, denn die meisten Perlhühner legen in der Nacht. Was sich nach einiger Zeit nicht zum Legen anschickte, wurde als Hahn angesprochen und wies sich dann auch immer als ein solcher aus Ich habe in den meisten Jahren immer die Beobachtung machen müssen, daß Hähne und Hennen fast immer gleich hoch in der Zahl vertreten waren. H. Hirsch.

Bitte beachten Sie auch den Aufsatz: Die Zucht und Haltung des Perlhuhns in Nr. 36 der „Landfrau" des vorigen Jahrganges. Schriftltg.

61. Gänsenudeln (Frau Major B., M. b. Z.).

Antwort: Um Gänse zu nudeln, muß man zunächst aus Gerstenmehl und Magermilch oder Wasser einen nicht zu nassen Brei anrühren, aus dem man Nudeln von 5 cm Länge und 2 cm Dicke formt, die man einzeln auslegt, damit sie gut trocknen. Alle 3—4 Stunden werden von diesen Nudeln den eingesperrten Gänsen durch den Schnabel in den Kropf gestopft. Man fängt mit 3 bis 4 Nudeln an und steigert täglich die Zahl um 1—2 Stück, bis man eine Höhe erreicht hat, die den Kropf völlig anfüllt. Die Arbeit wird erleichtert, wenn man die Nudel einen Augenblick in kaltes Wasser taucht. Hierdurch wird die Außenseite der Nudel weich, wodurch eine Verletzung der Schleimhäute im Schnabel und der Speiseröhre verhindert wird. Wenn die Nudel den Schnabel passiert hat, muß sie mit der rechten Hand unter sanftem Druck durch die Speiseröhre in den Kropf befördert werden. Man beschleunigt die Mast, indem man dem Gerstenmehl etwas Holzkohle hinzusetzt. Genügend frisches Trinkwasser und grober Kies muß den Tieren ständig in erreichbarer Nähe stehen. Ein hohes Gewicht der Puten erreichen Sie durch eine vermehrte Futtergabe. Es empfiehlt sich nicht, die Puten einzusperren. Frau Oberförster Böhmer.

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

Antwort: Diese Frage läßt sich nicht so einfach beantworten, weil Sie einen Zeitpunkt zu nennen vergaßen. So legt z. B eine einjährige Gans 6—10 Eier, von denen oftmals nur die Hälfte befruchtet sind, während eine dreijährige nicht selten 24 und mehr Eier legt, die alle befruchtet sind. Außer dem Zuchtalter der Tiere spricht auch die Zuchtwahl mit. Auf Höchstleistung gezüchtete Tiere bringen selbstverständlich einen höheren Gewinn wie Tiere, die nicht auf Leistung gezüchtet sind. Der Federgewinn stellt sich vom ersten bis dritten Jahr ungefähr auf 50—75 g Daunen und 125—150 g Federn pro Jahr. S. Hollmann.

63. Seifenstein oder S-Lauge (Frau v. R., W. b. G.).

Antwort: Der große Unterschied zwischen der S-Lauge und dem Seifenstein zum Seifekochen liegt zum großen Teil in dem festen Verschluß der S-Lauge in den Blechbüchsen. In diesen ist sie völlig von der Luft abgeschlossen und kann durch diese eine Veränderung nicht erfahren. Sie gelangt also vollwertig in die Hände der Hausfrau, die sie erst beim Gebrauch öffnet. Anders der Seifenstein. Dieser kommt meistens in Fässern von 6 Zentnern in den Handel und wird zunächst von Großkaufleuten bezogen, die die Fässer öffnen und entsprechende Mengen mit der Bahn oder der Post an ihre Abnehmer: kleinere Kaufleute und Drogisten, verschicken, die ihn in offenen Fässern oder sonstigen Gebinden bis zum Verkauf stehen lassen. Der Seifenstein hat also mithin genügend Zeit, sich mit der Kohlensäure der Luft zu sättigen; er wird flüssig und mithin wertlos. Daher auch die vielen Klagen über das Mißlingen beim Seifekochen und sonstigen Arbeiten. Die zweite Frage: warum man die S-Lauge nicht beim Kaufmann und Drogisten bekommt, ist dahin zu beantworten, daß wir diesen Uebelstand durch eine ständige Nachfrage bei diesen nach der S-Lauge beheben können, wodurch der Kaufmann im Interesse der Kunden veranlaßt wird, die S-Lauge in Zukunft zu führen. Hier können wir also selbstbestimmend eingreifen. Tuen wir es also! O.

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

Antwort: 3 ganze Eier, 1/2 Pfd. Zucker und gestoßene Vanille (1 Stück von der Länge eines kleinen Fingers) werden zusammen 3/4 Stunde gerührt. Dann wird unter fortwährendem Rühren 1/2 Pfd. Mehl zugesetzt und aus der so entstandenen Masse Stangen von gewünschter Länge und Stärke geformt, auf ein Blech gebracht und goldgelb gebacken. Die Bestandteile der Masse zur Muschel-Schneckenbäckerei sind folgende: 1/4 l süße Milch, 3 Eier, 210 g Weizenmehl, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Zucker und etwas Vanille. Diese Masse ergibt etwa 50 Stück Gebäck. O. L.

65. **Weißdornfrüchte** (Frau Th., P. b. K.).

Antwort: Wenn Sie die Mühe und Kosten des Abflückens der kleinen Beeren nicht scheuen, lassen sie sich, gut getrocknet, als Kaffeeersatz rösten. Dies bedingt aber, daß die gerösteten Früchte ihres steinigen Kernes wegen auf einer Schrotmühle — anstatt auf einer Kaffeemühle — zerkleinert werden. Wenn man Blüte und Stiel entfernt, die Beeren sauber wäscht, mit wenig Wasser weich kocht, den Brei durch ein Sieb streicht, 1 Pfd. Zucker auf 1 Pfd. Brei rechnet und diesen steif einkocht, dann läßt er sich wie jede andere Obstpaste durch Eintrocknen als Weihnachtsleckerei verarbeiten.

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

Antwort: Wenn diese Antwort zu Ihnen gelangt, sind auch Ihre Fliegen gewiß schon ein Opfer der kalten Herbsttage geworden und sind Sie die Plage für dieses Jahr los. Um für das kommende Jahr vorbeugend zu wirken, müssen Sie alle Fliegen töten, die sich jetzt in den Fensterritzen zu verkriechen versuchen. Mit ihrer Tötung haben Sie tausenden von Fliegen das Leben genommen, bevor sie noch in die Erscheinung treten. Denn diese Fliegen, die jetzt überwintern, sind die Stammütter der kommenden Generationen. Sobald sich dann im kommenden Frühjahr die ersten warmen Tage bemerkbar machen, müssen Sie zwischen den Dung und sonstigen Ablagerungsstätten reichlich Kalk streuen lassen, der die Fähigkeit besitzt, die Fliegeneier am Ausschlüpfen zu verhindern. Prof. Dr. Schröder.

67. **Fleckwasser zur Wäsche** (Frau v. K., R.).

Antwort: Chlor und Pottasche, die Hauptbestandteile eines guten Fleckwassers, sind heute schon überall in guter Qualität zu haben. Wenn Ihr Apotheker noch einen Rest wertloser Ersatzteile für teures Geld an den Mann zu bringen versucht, dann weisen Sie diese nur energisch zurück und sagen Sie ihm, daß Sie die Sachen chemisch untersuchen lassen würden, das hilft immer. Wenn der gute Mann merkt, daß er mit dem Verlust Ihrer Kundschaft zu rechnen hat, dann wird er Sie schon reell bedienen. Hiermit zu drohen, hat heute einen sicheren Erfolg, da die größte Knappheit der Kriegszeit überwunden ist, und die Geschäftsleute doch schon ein wenig mehr gezwungen sind, ihre Kunden anständig zu behandeln. Das Rezept ist: 50 g Chlorkalk, 50 g Pottasche, 25 g Glaubersalz und 1 l weiches, kochendes Wasser. v. Oertzen.

68. **Wandfischchen** (Frau J. W., E.).

Antwort: Wo Wand- oder Silberfischchen auftreten, herrscht gewöhnlich Feuchtigkeit, in der sich diese Insekten am wohlsten fühlen. Sie müssen daher durch Anwendung von warmer, trockener Luft diese zunächst zu beseitigen versuchen. Verlieren sich mit der Feuchtigkeit nicht die Silberfischchen, müßten Sie den Raum tüchtig ausschwefeln oder heiße Essigdämpfe bei gut verschlossenen Türen und Fenstern anwenden. Um den Raum auszuschwefeln, haben Sie es nur nötig, auf glühende Kohlen Schwefelstücke oder -fäden zu schütten, die hier verbrennen. Wollen Sie aber Essigdämpfe anwenden, dann wird Essig auf glühende Blechplatten gegossen. Führen beide Anwendungen nicht zum Ziel, dann bleibt noch Schwefelkohlenstoff übrig, über dessen Anwendung Sie sich am besten von Ihrem Apotheker beraten lassen. Nicht unerwähnt will ich es aber lassen, daß bei seiner Anwendung die höchste Vorsicht geboten, da er sehr feuergefährlich ist. Das Einschalten einer elektrischen Flamme kann ihn zum Entzünden bringen. A. Giffhorn.

Neue Fragen.

69. **Ungeziefer an Myrtenstöcken** (Frl. D., R.).

Wie befreit man Myrtenstöcke von Ungeziefer? Die Stöcke haben im Sommer im Freien gestanden; nachdem sie 14 Tage im Zimmer standen, schwitzte die Oberseite der Blätter eine klebrige Flüssigkeit aus, während sich die untere Seite dicht mit Ungeziefer bedeckte.

70. **Steppdecken zu reinigen** (Frau J. St., H. i. R.).

Gibt es ein Mittel, Steppdecken selbst zu reinigen?

71. **Fliegenschmutz zu entfernen** (Frau J. St., H. i. R.).

Wie entfernt man Fliegenschmutz von mattpolierten, roten Mahagonimöbeln, ohne ihnen zu schaden?

72. **Blinde Leitungshähne** (Frau v. K., L.).

Die Hähne der Badewanne sind durch Salzsäuredämpfe so blind geworden, daß sie kein Putzmittel wieder rein und blank macht. Bitte um ein geeignetes Verfahren, das Nickel wieder glänzend zu bekommen.

73. **Pflaumen und Klöße** (Frau Dr. D., G.).

Kann mir eine der Leserinnen die Zubereitung des bekannten norddeutschen (Hamburger) Gerichtes „Pflaumen und Klöße" verraten?

74. **Rote Flecke zu entfernen** (Frau v. P., L.).

Wie entferne ich rote Flecke aus Bettwäsche, die durch rote Einschütte entstanden sind?

75. **Kochbuch und Kinderspiele** (Frau H., Rttgt. W. III).

Kann mir eine Leserin ein gutes Kochbuch für Zuckerkranke und ein Buch für Kinderspiele und -lieder empfehlen?

76. **Bezugsquelle für Kanarienvogel** (Frau L., E.).

Von wo beziehe ich am besten einen Kanarienvogel und zu welchem Preise?

Landfrauen werbt neue Leser für

„Die Landfrau".

Macht Berufsgenossinnen und Damen Eures Bekanntenkreises aufmerksam auf „Die Landfrau" als

das gelesenste Guts- und Landfrauen-Wirtschaftsblatt.

Probenummern versenden wir unverbindlich und kostenlos.

Marktbericht

Von Gustav Rieser, städtischer Verkaufsvermittler, Berlin C 25, Zentral-Markthalle. — Marktbericht vom 23. Oktober.

In Anbetracht der günstigen kalten Witterung, ferner aber auch infolge geringerer Zufuhren zeigte sich am heutigen Markte ein recht lebhaftes Geschäft auf fast allen Gebieten. In erster Linie verlief am Geflügel- sowie am Fleischmarkte das Geschäft recht lebhaft und konnten sich die Preise hier wesentlich aufbessern. Die Kauflust war eine recht rege, so daß die Zufuhren für den Bedarf nicht ausreichten und erzielten:

Lebende alte Hühner	ungefähr	30.00—35.00	Mk. das Stück
„ junge „	„	15.00—18.00	„ „ „
„ Tauben	„	7.50	„ „ „

Am Markte für geschlachtetes Geflügel sind folgende Notierungen zu verzeichnen:

geschlachtete Suppenhühner	ungefähr	12.00—13.00	Mk. das Pfund
„ junge Hühner	„	10.00—11.00	„ „ „
„ Gänse	„	12.00—13.00	„ „ „
„ Enten	„	11.00—12.00	„ „ „
„ Puten	„	10.00—11.00	„ „ „
„ Tauben	„	6.50— 7.00	„ „ „

Eier: Die Zufuhr ist andauernd sehr knapp. Die Preise nehmen daher eine feste Haltung ein.

Obst und Gemüse: Das Geschäft lag schwach bei reichlicher Zufuhr und wenig veränderten Preisen.

Fische: Das Geschäft verlief lebhaft bei genügender Zufuhr. Preise wenig verändert.

Der Markt für Fleisch war am heutigen Wochenschluß wieder fest.

Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde.

Rindermarkt am Freitag, den 22. Oktober 1920. Auftrieb: 1452 Stück Rindvieh, 39 Stück Kälber, 903 Stück Milchkühe, 80 Stück Zugochsen, 176 Stück Bullen, 293 Stück Jungvieh. Wochenauftrieb: 1549 Stück Rinder, 64 Stück Kälber, 248 Stück Ziegen, 323 Stück Schafe. Verlauf des Marktes: Geschäft lebhafter bei anziehenden Preisen. Markt geräumt. Es wurden gezahlt für Milchkühe und hochtragende Kühe: I. Qualität 5500 bis 7500 Mk., II. Qualität 4500 bis 5500 Mk., III. Qualität 3000 bis 4500 Mk. Tragende Färsen: I. Qualität 5000—6500 Mk., II. Qualität 4000—5000 Mk. Zugochsen: Gelbes Frankenvieh, Scheinfelder, pr. Ztr. Lebendgewicht, 8500 bis 9500 Mk. Jungvieh zur Mast: Bullen, Stiere und Färsen 350 bis 550 Mk. Ausgesuchte Posten über Notiz. Bullen zur Zucht 7500 bis 12000 Mk.

Schweine- und Ferkelmarkt am Mittwoch, den 20. Oktober. Auftrieb: Schweine 1229 Stück, Ferkel 6450 Stück (Woche 1229 Schweine, 6644 Ferkel). Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft, Preise unverändert. Markt nicht geräumt. Es wurden gezahlt im Engroshandel für Läuferschweine, 7—8 Monate alt, Stück 700 bis 1000 Mk.; 5—6 Monate alt, Stück 400—700 Mk.; Pölke, 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 100—180 Mk., 4—6 Wochen alt, Stück 65—100 Mk.

Inhalt dieses Heftes:

Allerseelengebräuche. Von Lotte Friecke.
Etwas über das Auswählen der Hühner und Tauben, die man überwintern will. Von F. O. Waldmann.
Die Behandlung abgebrochener Hörner bei Rindern und Ziegen. Von Gutsinspektor B. Roloff.
Der Garten im November und Dezember. Von Obergärtner Fruth.
Kleine Mitteilungen.
Erleichterungen bei der Sirupkocherei.
Empfehlenswerte Verwertung von Grieß.
Etwas über die Teppichpflege.
Die sachgemäße Verarbeitung der Zichorienwurzel.
Die Herstellung einer nachahmenswerten Decke.
Wochenspeisezettel.
Diplomatie der Ehe.
Neue Bücher.
Fragekasten.
Marktbericht.

Selbst die erfahrenste Landfrau

braucht gute Fachbücher, um sich Rat und Anleitung zu holen, wenn die eigene Erfahrung nicht ausreicht.

Jeder fortschrittlich geleitete Landhaushalt

sollte darum eine gediegene, wenn auch kleine Fachbibliothek besitzen. Wir bringen nachfolgend eine Auswahl guter Bücher über

Kleintierzucht und Geflügelkunde:

Das Geflügel- und Kleinviehbuch. Praktische Anleitung zur nutzbringenden Zucht und Haltung von Geflügel und Kleinvieh. Von Ernst Bödecker. Zweite erweiterte Auflage. Mit 189 Abbildungen im Text. Preis gebunden Mk. 25 — postfrei.

Rationelle Geflügelzucht. Vollständiges Lehrbuch über Nutzgeflügelzucht. Preisgekrönte Schrift von W. Dackweiler. 6. vermehrte Auflage. Mk. 10.— portofrei.

Erwerbsgeflügelzucht. Allerlei Ratschläge zur gewerbsmäßigen lohnenden Erzeugung und Verwertung von Eiern und Schlachtgeflügel. Mit zahlreichen Plänen und Abbildungen. Von P. Sweers und A. Croce. 2. Auflage. Mk. 11.50 portofrei.

Geflügelkunde. Eine Sammlung kleinerer und größerer Schriften, das ganze große Gebiet der Nutzgeflügelzucht ausführlich behandelnd. Von Georg Wieninger. I. Folge (in Mappe) Mk. 12.60, II. Folge (in Mappe) Mk. 11.—. Sehr wertvoll.

Heimstätten zum Betriebe von Gartenbau und Kleintierzucht. Ein Wegweiser zum lohnenden Obst- und Gartenbau, zur Bienen-, Schnecken-, Geflügel-, Kaninchen- und Meerschweinchenzucht, sowie zur Haltung und Zucht von Schafen, Ziegen und Schweinen. Mit einem Anhang: **Die Landwirtschaft des Siedlers.** 256 Seiten, mit 2 Gartenplänen und 54 Abbildungen. Mk. 7.20 postfrei.

Brut, Aufzucht und Mast von feinstem Tafelgeflügel. Ein Wegweiser zur Hebung der deutschen Geflügelzucht. Mit 105 Abbildungen von Hermann Schneider. Preis Mk. 9.60 postfrei. Nachnahme Mk. 1.— mehr.

Lehrbuch zum einträglichen Betriebe der landwirtschaftlichen Nutzgeflügelzucht. Von Dr. Blancke. Geb. Mk. 6.60 portofrei.

Künstliche Brut und Aufzucht des Geflügels. Eine Anleitung, wie dieselbe gewinnbringend zu betreiben ist. Von Dr. Blancke. 5. Auflage, reich illustr. Mk. 5.40 postfrei.

Nutztaubenzucht. Leitfaden für Anfänger und erfahrene Züchter. Von P. Mahlich. 2. Auflage. Mit vielen Abbildungen. Mk. 3.— portofrei.

Unsere Kaninchen. Ausführliches Handbuch für Züchter und Liebhaber von Kaninchen. Mit vielen Textabbildungen, farbigen und schwarzen Bildtafeln. Von P. Mahlich. 3. Auflage. Mk. 22.50 postfrei.

Kaninchenzucht als Liebhaberei und Einnahmequelle. Von P. Mahlich. 4. Auflage, reich illustriert Mk. 5.40 postfrei.

Bei Voreinsendung des Betrages Franko-Zusendung. — Nachnahmeversand Mk. 1.— Nachnahmekosten.

Postscheck-Konto Leipzig 22570.

Zu beziehen vom **Verlag Die Landfrau, Gotha L.**

Charakterbild
aus der Handschrift
Mk. 5.50; ausführl. Mk. 8.50 und Porto. Prospekt gratis.
Sophie Haas, Berlin W. 50,
Regensburger Straße 30a, I.

Achtung Gartenbesitzer!
Liefere jeden Posten **Stachelbeersträucher** sow. Hochstämme, **Johannisbeeren** in Busch- u. Hochstamm, **Himbeersträucher, Brombeersträucher, Erdbeerpflanzen, Rhabarber, Koniferen, Heckensträucher, Rosen**, niedrige und Hochstämme, **Obstbäume** in allen Formen und Sorten, **Haselnüsse, Stauden, Spargelpflanzen** und dergleichen. Verlangen Sie sofort postfreie Zusendung meines neuen Preis- und Sortenverzeichnisses mit genauer Anleitung.
Otto Loeser,
Arnstadt i. Th., Postfach.

Sämtliche Geräte
für
die Milchwirtschaft
in
erstklassiger Ausführung.
BERGEDORFER EISENWERK
Aktiengesellschaft,
BERGEDORF-HAMBURG 25
Größte Spezialfabrik.

Lebensmittel rettet man durch
„Rattapan“
D. R. P. a. Vorzügliches bestbew. u. sicher wirk. Mittel z. **radikalen** Vernichtung der
Ratten-, Mäuse- sowie Schwabenplage,
fix u. fertig zum Auslegen. Unt. Kontr. d. bek. **Dr. Piorkowsky.** Für **Ratten- u. Mäuse-Präparate** Pak. 6.— Mk. (f. 40 qm 1 Pak. erf.) „Schwabenpulver“ Pak. 2.50 Mk. „Wanzentod“ Fl. 3.50 Mk.
Chem. Labor. T. H. Mai,
Berlin N 58, Schönhauser Allee 135, I

Für **Herbst- u. Frühjahrspflanzung** empfehle in prima Qualität
Obstbäume, Beerensträucher, Nadelhölzer, Forst- und Heckenpflanzen
jeder Art, **Stauden, Rosen** usw.
Preisliste gratis und franko.
Kurt Engelmann,
Gartenbaubetrieb.
Langheinersdorf, Kr. Sprottau.

Kauft bei unsern Inserenten!

Billig! Großer Preisabschlag! Billig!

Ia. Alpaka-Eßlöffel	. . . . .	per Dtzd.	**85 Mk.**
„ „ **-Eßgabeln**	. . . . .	„ „	**85** „
„ „ **-Eßtafelmesser**	. . . . .	„ „	**120** „
„ „ **Dessertmesser**	. . . . .	„ „	**110** „
„ „ **Teelöffel**	. . . . .	„ „	**60** „

Solange der Vorrat reicht. Versand gegen Nachnahme.
— Nichtgefallendes nehme anstandslos zurück. —
Heinrich Knops, Vohwinkel bei **Solingen.**

Zum Hausschlachten
empfehle alle Bedarfsartikel, wie **Därme, Gewürze, Hackmaschinen** usw. billigst.
Arthur Rackwitz, Hamburg 15.
Preislisten gratis.

Verlag: Die Landfrau, Gotha. Verantwortlich für den Textteil: Ida Wegner. Für den Anzeigenteil: Paul Winter. Druck der Stollbergschen Buchdruckerei Sämtlich in Gotha