



Hinaus, hinaus ins rasche Leben,
Die Brust dem Sturme freigegeben,
Frisch durch die Brandung, kühnes Herz!
Die Männerfaust zerteilt die Wellen,
An Klippen mag die Kraft zerschellen,
Des Auges Strahl fliegt himmelwärts.

Körner.

Landwirte führt Buch.

Wenn der Landwirt aus dem Kriege zu den Seinen zurückkehrt, wird er in Haus und Hof manches verändert finden. Zwar hat die sorgende Hausfrau, der alternde Vater, der heranwachsende Sohn nach besten Kräften gehalten und gewartet, aber trotzdem dürfte die lange Kriegszeit wohl an seinem ländlichen Besitztum spurlos vorüber gegangen sein.

In sehr vielen Fällen wird der Zurückkehrende neue Grundlagen schaffen, da und dort verbessern, ja, mitunter direkt von vorne anfangen müssen, wenn er in den neuen, durch den Krieg geschaffenen, hohen Anforderungen an alle stehenden Verhältnissen mitkommen will. Schon in den letzten Jahren vor dem Kriege ist der Landwirtschaftsbetrieb — auch der kleine — mehr und mehr in die Marktverhältnisse hineingezogen worden, der Charakter der Landwirtschaft als ein Gewerbe hat sich immer stärker ausgeprägt, Erscheinungen, die nach dem Kriege auch stärker zutage treten werden und es dringend notwendig erscheinen lassen, auch den landwirtschaftlichen Betrieb für die Folge auf einer geordneten Buchführung aufzubauen.

Wenn wir uns zunächst danach fragen, woran es wohl liegt, daß sich unsere Landwirte in der Hauptsache nicht schon längst zu einer geordneten Buchführung bequemen, so ist der hauptsächlichste Grund wohl darin zu suchen, daß die Buchführung eben keine vom Vater auf den Sohn übernommene Betriebsmaßnahme ist, was darin wieder seine Ursache hat, daß der Landwirt von früher tatsächlich die Buchführung nicht so unbedingt brauchte. Der Betrieb war nach außen hin abgeschlossen, er erzeugte fast nur für den eigenen Bedarf und trat nur in Ausnahmefällen in geschäftlichen Verkehr mit dem Weltmarkt. Heute ist das ganz anders. Die Arbeitsteilung in der Erzeugung hat auch hier Platz gegriffen. Heute erzeugt jeder denkende Landwirt nur das, wofür in seinem Betriebe die günstigsten Erzeugungsverhältnisse vorliegen. Was er nicht selbst braucht, verkauft er und kauft andererseits wieder das, was er nicht selbst günstig erzeugen kann, wieder vom Markt ein. Damit ist aber die Notwendigkeit zu einer geordneten Buchführung mehr wie gegeben.

Wohl mag ja die Buchführung den Betrieb als solchen weder besser noch schlechter,

dennoch kann sie aber zu dessen Hebung beitragen. Denn der Zweck der Buchführung ist eben nicht das Aufschreiben von Zahlen und Notizen, mit ihr muß vielmehr der Landwirt seinen ganzen Betrieb beobachten und kontrollieren können. Sie soll das Instrument sein, das ihm anzeigt, ob er richtig gewirtschaftet hat und das ihm helfen kann, neue Wege zur besten Ausnutzung seiner Arbeit und seines Betriebes zu finden.

Die Grundlage einer zu beginnenden Buchführung bildet aber stets die vorhergehende Aufnahme unseres Vermögens. Letzteres besteht nun in unserem Guthaben, von welchem die noch zu zahlenden Rechnungen und die Schulden abzuziehen sind. Über den Wert des Grundeigentums dürften Zweifel nicht bestehen, denn wir kennen ihn ja aus dem Ankaufspreise oder aus dem Ansatze bei der Übernahme. Eine Steigerung des damaligen Grundwertes können wir nur dann annehmen, wenn wir in der Zwischenzeit nennenswerte Verbesserungen vorgenommen haben, welche sich für die Folge verzinsen. In letzterem Falle dürfen wir aber diese Verbesserungen nicht zu jenem Preise anschlagen, den sie uns gekostet haben, sondern nur in der Höhe, in welcher sie sich lohnen. In gleicher Weise müssen wir auch Verbesserungen an Gebäuden veranschlagen.

Bei Veranschlagung des toten Inventars, dessen ursprünglichen Wert wir aus unsern Anschaffungen bzw. aus der Übernahme ja gleichfalls kennen, müssen wir hingegen eine gewisse Wertminderung durch Abnutzung in Betracht ziehen. Letztere wird allerdings nicht sehr groß sein, wenn wir die Geräte stets in gutem Zustande halten und Abgängiges jeweils wieder ergänzen, doch hält man im allgemeinen vorteilhaft daran fest, die Geräte und besonders bereits im Gebrauch befindliche Maschinen bei einer solchen Vermögensaufnahme erstmals nicht zu hoch einzusetzen.

Bei unseren als lebendes Inventar bezeichneten Viehbeständen müssen wir, sofern es sich um Mastvieh oder Schweine, die für den Verkauf bestimmt sind, naturgemäß die momentanen Marktpreise hinsichtlich ihrer Bewertung berücksichtigen, während wir bei Jung- und Milchvieh normale Durchschnittspreise in Ansatz bringen müssen.

Ähnlich wie beim Vieh verhält es sich bei der Preisfestsetzung für die vorhandenen Getreidevorräte und Futtermittel, d. h. Marktpreise für alles, was verkauft werden soll,

normale Durchschnittspreise für das in der eigenen Wirtschaft zu verwendende.

Es ist allerdings einige Arbeit mit einer solchen Inventaraufnahme verbunden, aber sie lohnt sich, wenn wir sie mit der nötigen Sorgfalt vornehmen, denn wir werden dabei manches finden, was reparaturbedürftig ist und durch sofortige Ausbesserung vor ganzlichem Untergang bewahrt werden kann. Das Ergebnis der Vermögensaufnahme im ganzen andererseits schafft uns Klarheit über unsere Gesamtlage und wird uns ein Ansporn dazu sein, an einer weiteren Hebung unserer wirtschaftlichen Lage nach Kräften und Können zu arbeiten.

Des weiteren heißt es dann für die Folge über unsere sämtlichen Einnahmen und Ausgaben Aufzeichnungen zu machen, d. h. ein Kassabuch zu führen und unsere Geldbestände unter Verschluss zu nehmen. Dabei müssen wir uns natürlich auch davon überzeugen, ob der nach Abzug der Ausgaben von den Einnahmen verbleibende Betrag mit dem Geldbestand in der Kasse auch tatsächlich übereinstimmt. Anfangs werden diese Kassenabläufe am besten täglich vorgenommen, weil bis zur Gewöhnung an pünktliche Buchung leicht übersehen wird, Posten einzutragen. Derart übersehene Posten finden sich aber rascher, wenn die gemachten Einnahmen und Ausgaben noch in frischer Erinnerung stehen.

Ferner müssen wir uns ein Abrechnungsverzeichnis für solche Personen anlegen, welchen wir Abschlagszahlungen leisten oder von denen wir solche bekommen. Solches ist z. B. bei den Diensthöfen der Fall, denen wir ihren Lohn ratenweise bezahlen, bei Altkorben oder Lieferungen, welche wir machen und hauptsächlich auch Sattlern usw., sofern wir sie nicht sofort bei Ablieferung der Waren bei den für uns arbeitenden Handwerkern, wie Schmieden, Wagnern, bezahlen.

Auch über Vorräte und Erträge müssen wir in einer geordneten Wirtschaft Buch führen und sollten so aufzeichnen, wie viel von jeder Pflanzengattung wir gesät und geerntet haben und welche Verwendung das Erzeugnis fand.

Wenn derartige Aufzeichnungen in ihrer Gesamtheit auch noch lange nicht das darstellen, was man unter regelrechter Buchführung zu verstehen pflegt, so bilden sie doch immerhin den Anfang und die Grundlage zu einer solchen und ermöglichen uns, aus ihnen höchst wertvolle Schlüsse und Winke

zur unsere ganze Wirtschaftsführung zu sehen und darauf eine Verringerung der Betriebskosten und Steigerung der Erträge sowie eine Verbesserung unserer Wirtschaftsweise durch Einführung einer zweckmäßigen Fruchtfolge aufzubauen.

Ernteschädlinge.

Vernichtung der Feldmäuse. Die Bekämpfung der Schädlinge ist immer eine Hauptaufgabe des Landwirtes, aber zur Kriegszeit muß diese Sorge verdoppelt werden, damit jede Schädigung der Ernte vermieden wird. Die Feldmäuse gehören zu den schädlichsten Tieren, die, wenn sie überhand nehmen, die ganze Ernte vernichten können. Diese Mäuse müssen ständig bekämpft werden. Dieses geht am leichtesten nach der Ernte. Wo sich Mäuse in kleineren Kolonien eingeknistet haben, müssen diese ausgegraben und die Invasen vernichtet werden. Ist die Mäuseplage schon größer geworden, so kann man die Tiere durch mit Wasser verdünnte Tauche aus ihren Löchern treiben und die herauskommenden Tiere durch Knaben erschlagen lassen. Erstreckt die Mäuseplage sich auf ganze Gemarken, so ist die Anwendung des Löfflerischen Mäusebazillus zu empfehlen. Kulturen sind durch die landwirtschaftlichen Schulen und Laboratorien, auch durch viele Schlachthöfe zu beziehen. Anweisung wird beigegeben.

Fütterung.

Hinausschieben der Winterfütterung ist eines der besten Mittel zum Durchhalten im Viehstalle. Die Winterfütterung wird hinausgeschoben durch mögliche Ausnützung der Herbstweide und langausgedehnte Grünfütterung. Zur Grünfütterung werden die Stoppelrüben, die Blätter der Runkel- und Zuckerrüben sehr gute Dienste leisten. Sie bewähren sich besonders als Beifutter zur Viehweide. Wenn die Tiere nachts im Freien bleiben, wird das Beifutter am besten gegen 5-6 Uhr nachmittags gereicht, damit die Rühre es am Abend ruhig und langsam fressen können. Auch ein kleines Bund Klee pro Kopf und pro Tag ist auf die Milcherzeugung von gutem Einfluß. Beim Beweiden von gut bestandenen Kleeefeldern und Kleestopfeln ist kein Beifutter nötig. Hat man gute Kleestopfeln in Abwechselung mit Grasweiden, so kann man in guten Jahren bis November-Dezember weiden lassen. Kann man die Winterfütterung auch nur einen Monat hinauschieben, so ist das von allergrößter Bedeutung. Kommen die Rühre abends in den Stall, so gebe man noch eine Klee- oder Grummelfütterung, am Morgen vor dem Austreiben ein gutes Futter von halb gemadtem Klee, halb Futterhäcksel (geschnittenes Stroh). Nach einem solchen Morgenfutter braucht man auch nicht zu fürchten, daß die Tiere durch zu junges Futter auflaufen. Frisches Baumlaub soll in Massen verfüttert werden. Auch dadurch kann man die Winterfütterung von Heu usw. hinauschieben.

Luzerneheu gehört zu den besten Futtermitteln für den Winter. Es muß seiner guten Eigenschaften wegen in erster Linie für Milch- und Mastvieh verwandt werden, doch bekommt es auch schwerarbeitenden Pferden vorzüglich. Kleeheu wird in derselben Weise verwandt. Die abfallenden Blattteile von Luzerne- und Kleeheu bilden gefocht ein gutes Hühnerfutter.

Milchwirtschaft.

Verbesserung altgewordener Butter. Gar mancher, der sich einen Topf Butter ausbehalten hat, wenig Freude davon, wenn er sie endlich brauchen will. Dann ist sie bitter geworden. Solche Butter kann man durch tüchtiges Auswaschen mit Salzwasser schon

wieder viel verbessern; aber noch bessere Resultate erzielt man, wenn man sie mit frischer Buttermilch behandelt. Die Butter wird gut durcheinandergelutet und dann mit Buttermilch übergossen. Dann tue man sie in ein Butterfaß mit Buttermilch und buttere sie einige Augenblicke durch. Dann erhält sie ihren schönen Geschmack wieder.

Schweinezucht.

Abfächten junger Schweine. Wir sind ständig darauf eingetreten, daß dem kleinen Manne, der da ein Schweinchen für den Eigenbedarf schlachtet, keine besonderen Vorschriften über Schwere und Gewicht gemacht werden. Dieser Mann mästet sein Schweinchen meist mit den Abfällen des Gartens und des Haushaltes und wandelt solche dadurch in Fleisch um. Er schlachtet gewöhnlich dann, wenn er keinen schnellen Fortschritt mehr sieht, meist so um Weihnachten herum. Dadurch wird der Fleischmarkt um diese Zeit entlastet. Diesem kleinen Manne ist es manchmal ganz unmöglich, sein Schwein auf 200 Pfund zu bringen, also sehe man hier von dieser Forderung ab. Dagegen halte man fest daran, sobald der Handel in Frage kommt. Es sind viele junge Schweine vorhanden. Diese dürfen nicht in den Handel gebracht und nicht an den Metzger verkauft und von ihm geschlachtet werden, wenn nicht ein Gewicht von 200 Pfund erreicht ist. Hier liegt eben nicht die Unmöglichkeit vor, ein Schwein auf 200 Pfund zu bringen, sondern aus Gewinnsucht wird geschlachtet, was eben zu bekommen ist.

Gesflügelzucht.

Durchhalten des Geflügels. Die hohen Preise, die für Schlachtgeflügel gezahlt werden, reizen manchen Züchter, seine Hühner, obgleich noch wertvolle Eierleger, als Schlachthühner abzugeben. Das soll nicht geschehen. Könnten wir im letzten Jahre bei der schlechten Ernte das Geflügel durchhalten, so können wir es bei dieser guten Ernte noch leichter. Auch wird von Seiten der Regierung durch die Gemeinden für Futter gesorgt werden.

Bienenzucht.

Luft- und Durstnot der Bienen. Die Luftnot und Durstnot sind zwei Winterkrankheiten der Bienen, die viele Opfer fordern. Die Luftnot tritt ein, wenn die Luft im Winterstube nicht abgehen kann. Die Bienen müssen ersticken, wenn der vorhandene Sauerstoff aufgebraucht ist und kein frischer hinzutreten kann. Man sorge daher für Ventilation, indem man auch im Honigraum ein Flugloch anbringt und vor der Aufstopfung des Honigraumes bei der Einwinterung ein Deckbrettchen entfernt. Die Durstnot wird durch die Luftnot, oft auch durch das Kandieren des Zuckers hervorgerufen; durch eine Tränkvorrichtung im Stode werden die bösen Folgen aufgehoben.

Obstbau.

Pflirsche am Spalier. Ein gut gezogenes Pfirsichspalier an der Mauer eines Obstgartens bildet immer eine Zierde des Gartens und ist die Freude des Besitzers; doch fehlt es demselben zu solchen Arbeiten bald an der nötigen Zeit, bald an dem Verständnis hierzu. Es wäre deshalb besser und bequemer, wenn der Obstfreund sich Hochstämme oder Halbhochstämme zur Weinkultur anpflanzte; bei solchen Exemplaren hat man ja nur die Hälfte so viel Arbeit, als wie ein Spalier es erfordert. Die Krone des Hoch- oder Mittelstammes kann nach Belieben wachsen und sich ausdehnen, vorausgesetzt, daß man dem Baume von vornherein eine nach jeder Richtung hin freie

Vage gegeben hat. Zu schneiden ist im allgemeinen am Pfirsichbaume wenig, desto mehr ist das Pinzieren zu empfehlen, und zwar hat daselbe den ganzen Sommer über zu geschehen, sobald die Triebe eine Länge von 10-15 Zentimeter erlangt haben, und muß, ähnlich wie bei den Birnen und Äpfeln, wiederholt werden, so oft eine weitere Entwidlung der abgeknippten Triebe erfolgt. Diese Arbeit läßt sich wohl bei Hochstämmen eine Zeitlang ausführen; wenn der Baum größer wird und die Krone immer mehr an Ausdehnung gewinnt, so verbietet sich dies von selbst. Hauptsache ist und bleibt, daß die Krone sich in sich selbst nicht zu sehr vergrößert; es muß deshalb immer wieder Luft und Licht geschaffen werden. Alle direkt in das Innere des Kronenbaues wachsenden Zweige werden alljährlich einmal entfernt; ferner die sich kreuzenden und übereinander liegenden Äste. In den Weinbergen von Württemberg und Baden finden wir hauptsächlich den Pfirsichbaum als Halbhochstamm. Die Ernte läßt sich an dieser Form weit leichter ausführen wie an hochstämmigen Bäumen. Pfirsich-Mittelstämme lassen sich auch im Frühjahr gut schützen vor etwa eintretenden Nachfrösten während der Blütezeit. Es werden an langen Bohnenstangen Vorhänge aus Zeug befestigt, und mit diesen umstellen und bedecken wir diejenigen Pfirsichbäume, welche offene Blüten zeigen, sobald Nachtfrost zu gewärtigen ist.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Gut schließende Spunde sind von großer Wichtigkeit. Sie sollen daher aus bestem harten Holz angefertigt werden und so lang sein, daß sie noch 8-10 Zentimeter in das Faß hineinragen. Verliert sich dann auch etwas Wein, so bleibt der Spund doch feucht und festschließend. Kurze Spunde trocknen und lodern leicht.

Verschiedenes.

Viehhandelsprovision. Bei den Viehhandelsverbänden gehen nach wie vor zahlreiche Anfragen ein, welchen Nutzen der Viehhändler beim Einkauf von Zucht- und Gebrauchsvieh für seine Geschäftsunkosten und den Handelsgewinn berechnen darf. Bekanntlich ist für die Lieferung von Schlachtvieh ein bestimmter Nutzen vorgeschrieben. Die so früher beschlossenen Sätze haben sich allerdings jetzt als etwas zu hoch herausgestellt, weil die Preise für die Tiere infolge Gewichtserhöhung immer höher, und somit die berechneten Provisionen immer größer geworden sind. Außerdem erfolgt die Lieferung nur zu einem Teil in freiem Handel, der größte Teil des Viehs wird durch die Anordnungen der Landratsämter abgeliefert bzw. enteignet, so daß die Vertrauensmänner und Viehhändler bei der Mitwirkung der Schlachtviehablieferung jetzt geringere Geschäftsunkosten haben, und außerdem häufig auch nicht mehr mit ihrem eigenen Kapital, sondern dem des Landratsamtes bzw. des Viehhandelsverbandes arbeiten. Da die Verhältnisse in den einzelnen Provinzen verschieden sind, kann eine neue Regelung der Schlachtviehprovision wohl nur bezirksweise erfolgen. Beim Verkauf von Zuchtvieh, Milchvieh, Magervieh, Arbeitsvieh, usw. dürfte im Gegensatz zur Schlachtviehablieferung der beteiligte Handel für Geschäftsunkosten, Risiko, Transportkosten, Transportgefahr, sowie Handelsgewinn usw. alles in allem etwa 10 Prozent aufschlagen können, so daß also ein zu bestimmtem Zweck bestimmtes Tier, welches im Einkauf dem Züchter bzw. ersten Besitzer mit 1000 Mk. bezahlt wurde, für nicht mehr als 1100 Mk. in den Besitz eines anderen Landwirtes oder Viehhalters übergeht. — Nachrichtenstelle des Zentralviehhandelsverbandes, Berlin-Halensee, Seefenstr. 15, Leitung: Dr. Wilsdorf.

Abd. zur Kenn- Anordn. Auf machung 1916 vom 782 ff.) w. Zur Q. kehr gibt (schwarz- und in Bo- gebiet aus- staaten be- (Landesbr- geführt sin- Der 2. gehenden fall. Er Ausgabe 10 g Geb- dem von d- halverbänd- anpruchr- marken ist Die 9. gegen Er- torium der- bände dur- auf Bestell- halverbänd- Personen c- lichen Bro- ausgegeben- Selbst- Umlaufsch- der Kürzur- ften Verlo- auf der W- keit der S- genen Re- Die Land- von Reifeb- mungen re- Jedem- menge, auf- Marken lau- aneile in W- keit, in Br- Die in

Es ist nicht möglich, diesen Text
Wohl deshalb nicht verstanden,
Weil viele in dem Stoff,
Den rechten Sinn nicht fanden.

Für die Hausfrau.

Es ist nicht möglich, diesen Text
Wohl deshalb nicht verstanden,
Weil viele in dem Stoff,
Den rechten Sinn nicht fanden!

ferne ballistische Heimat.

Das zärtliche Haar der Birkenbräute
Weht im Wind;
Durch Schilf und Moor zum dunkeln
Walde spinnt
Die Sonne ihre silbernen Fädchen
Und lacht;
Lacht wie ein blondjunges Mädchen,
Dass es so früh ist
Und schön,
Und alle Felder voll Blumen stehn.

Hinter den dunklen Dünenwäldern
Kauscht das Meer;
Über den weiten, goldnen Feldern
Kauscht das Meer;
Singt im Muttertone leis und lacht
Von der süßen, warmen Sternennacht,
Von der Sonne,
Die ihre silbernen Fädchen spinnt,
Die wie Haare lachender Mädchen sind.

Von W. A. Krannhals.

Aus dem ersten Augustheft des von Freiherrn v. Grotthaus herausgegebenen „Türmers“ (Stuttgart, Greiner & Pfeiffer).

Genügsamkeit — eine soziale Pflicht.

Von A. Diden.

Wer sich genügen läßt und seine Anfor-
derungen nicht zu hoch schraubt, ist bedeutend
besser daran, als der, den stete Unzufrieden-
heit plagt. Er kommt nie zum frohen
Lebensgenuß, weil er die ihm gesteckten Gren-
zen nicht beachtet und neidisch auf den etwa
besser situierten Nachbarn sieht. Dadurch
wird dann die leidige Unzufriedenheit immer
noch größer, bis sie den Menschen auf die
schlimmsten Abwege lockt.

Die Jetztzeit ist wahrlich nicht dazu an-
getan, unsere Lebensbedürfnisse und An-
sprüche zu erhöhen. Wir müssen uns in weiser
Selbstbeschränkung üben und es uns an jedem
Morgen wieder von neuem vornehmen, ge-
nügsam zu sein und einfach mit den gerade
bestehenden Verhältnissen zu rechnen, anstatt
nach unerlaubten Genüssen zu trachten und
uns im brennenden Verlangen nach ihnen
zu verzehren. Nicht, weil uns nicht die
Mittel dazu zu Gebote stehen; nein, weil wir
uns gedungen fühlen, ein gutes Beispiel in
der Enthaltensamkeit zu geben. Sagt auch
wohl so mancher nur aus eigene Wohl Den-
kende: „Warum soll denn gerade ich mir
diesen oder jenen Genuß versagen? Wa-
rum soll ich meine Familie in einfachster
Kleidung gehen lassen, wenn ich die elegan-
tere Tracht doch liebe und bezahlen kann?
Warum sollen die täglichen Tafelreuden uns
nicht mehr geboten werden, und die öffent-
lichen Vergnügungen nicht für die, die Lust
dazu haben, vorhanden sein?“

Alle, die so sprechen und demgemäß han-
deln, haben ganz gewiß noch keinen tiefen
Blick in die Notstände des Volkes im allge-
meinen und insbesondere getan. Sonst würde
und müßte es ihnen klar werden, daß ihr
Vorgehen nicht richtig, ja gefährlich ist. Ge-
fährlich in dem Sinne, als sie der Menge
kein gutes Beispiel geben, wenn sie nach wie
vor der Genußsucht und dem Luxus frönen.
Denn auch sie können nicht ableugnen, daß
wir Deutsche in einer sehr ernsten Zeit
stehen und einer noch auf Jahre hinaus zu
berechnenden schweren Zeit entgegengehen.
Somit bedarf es für jeden nachdenklichen,

vorsorglichen Menschen gar keiner Frage,
daß wir alle, ohne jegliche Ausnahme, die
heilige Verpflichtung haben, auch unserer-
seits dazu beizutragen, die Gegenwart in
Gemeinsamkeit kraftvoll und mutig zu über-
stehen und der Zukunft getrost entgegenzu-
sehen.

Um dies zu können, müssen wir noch be-
deutend genügsamer und bescheidener wer-
den. Zum Glück für alle die, denen diese
Notwendigkeit noch immer nicht einleuchtet,
nimmt sich der Staat der Sache an und führt
seine Maßregeln fürs Allgemeinwohl in an-
erkennenswerter, ernster Art durch. Er reiht
den noch Schwankenden durch seine Verord-
nungen aus allen Zweifeln heraus und bringt
Unzählige, die vorher aus Mangel an
Selbstbeherrschung krank waren, auf den Weg
zur Gesundung. „Lebt doch der Mensch
nicht, um zu essen, sondern er muß essen, um
zu leben!“ Mag es ihm dann auch einmal
etwas knapper gehen, das schadet nichts, ist
vielmehr, was das Essen und Trinken anbe-
langt, gesundheitlich bisweilen ganz ange-
zeigt; vom überhandnehmenden Luxus und
seinen Folgen ganz zu schweigen. Er ist
überhaupt verwerflich.

Küche und Keller.

Sagebutten-Marmelade. Die reifen Sage-
butten werden von Kernen und Härchen ge-
reinigt, gründlich gewaschen und 24 Stunden
in Wasser stehen lassen. Dann kocht man
sie mit dem Wasser zu Brei und treibt
diesen durch. Auf 1 Pfund Markt nimmt man
¼ Pfund Zucker, nach Belieben ein Glas
Wein und kocht die Marmelade unter Um-
rühren fertig.

Essigbirnen. Man bereitet 4 Pfund Bir-
nen wie in vorstehendem Rezept vor, kocht
½ Liter Essig und 1 Pfund Zucker, etwas
Nelken, Zimt und Zitronenschale. Das Ge-
würz gibt man am besten in einem kleinen
leinenen Beutelschen bei, damit man es wie-
der entfernen kann. Die Birnen werden
nach und nach in der Zuckerlösung weichge-
kocht, in ein Glas gefüllt und mit der heißen
Lösung übergossen.

Birnen mit Salicyl als Kompott. 10
Pfund Birnen werden geschält, in Viertel
geschnitten, die Kerne entfernt. Man kocht
die Birnen mit 2 Pfund Zucker, gibt, wenn
sie weich sind, ein Päckchen Salicyl darunter
und füllt sie noch heiß in Steinkrüge. Kleine
Birnen kann man ganz lassen.

Haushirtschaft.

Gegen Ratten bewähren sich Meerschwein-
chen recht gut, da sie durch ihren penetranten
Geruch die Ratten vertreiben. Auch den
Ziegenbodgeruch können die Ratten nicht ver-
tragen und meiden die Ställe, in denen
Ziegenwäde gehalten werden.

Flecken, deren Ursache unbekannt ist, wer-
den häufig dadurch aus den Stoffen ent-
fernt, daß man den Stoff in ein kochendes
Milchbad bringt, oder durch Quellen in
Buttermilch und Trocknen in der Sonne. Die
Stoffe werden dann in kaltem Wasser ge-
waschen, getrocknet und das Verfahren, wenn
nötig, nochmals wiederholt.

**Entfernen von Rostflecken von vernickelten
Gegenständen.** Um Rostflecken von vernickel-
ten eisernen Gegenständen zu entfernen, be-
streicht man dieselben mit einem festen Öl
und reibt sie nach einigen Tagen mit einem
mit Salmiakgeist befeuchteten Tuche ab.
Wenn noch Flecke zurückbleiben sollten, so
wäscht man dieselben mit verdünnter Salz-
säure und poliert dann mit feinstem Tripel.

Gemeinnütziges.

Bertilgung von Küchenschwaben. Eine
glatte tiefe Schüssel ist die beste Schwabenfalle.
Die Schüssel wird so in der Nähe des Ofens
aufgestellt, daß die Schwaben bequem den
Rand derselben besteigen können, am besten
inmitten Papier, Holz und anderer ähn-
licher, als Leiter dienender Gegenstände.
Der beste Köder ist Bier und weicher, weißer
Käse, auch alter Käse, Fleisch- und Wurst-
reste, welche man in die Mitte auf den Bo-
den der Schüssel legt. Der Geruch lockt sie
bei anbrechender Nacht, in Scharen eilen
sie herbei. Die gefangenen Schwaben werden
am Morgen mit kochendem Wasser über-
schüttet.

Anstrich für feuchte Kellerräume. Gegen
feuchte und modrig gewordene Mauern be-
nützt man folgenden Anstrich mit Erfolg:
93 Teile gepulverter Badstein mit 7 Teilen
Weißglatte werden in einer genügenden
Menge Leinöl verrührt. Beide Teile sind
getrennt zu pulverisieren, dann zusammenzu-
mischen und mit dem Leinöl in eine Art Teig
zu verarbeiten. Die auf die Wände ge-
brachte Masse verhärtet nach 3 bis 4 Tagen
und läßt dann keine Feuchtigkeit mehr hin-
durch treten.

**Metallene polierte Gegenstände vor dem
Anlaufen zu schützen.** Man setzt eine Salbe
auf, die aus 3 Teilen Petroleum und 1 Teil
Paraffin hergestellt ist. Durch tüchtiges Ab-
reiben entfernt man die Hauptmasse der
Salbe wieder.

Gesundheitspflege.

**Natürliches Mittel gegen kalte Hände und
Füße.** Ein erfolgreiches und dem ganzen
Körper zum Wohle gereichendes Mittel,
warme Hände und Füße zu erlangen, ist die
Ausübung der Zimmergymnastik. Ist es
doch allgemein anerkannt, daß die Gymnastik
von günstigstem Einfluß auf die Blutver-
teilung im Körper ist. Nun wohl, gerade
an einer unrichtigen oder mangelhaften Blut-
verteilung leiden die mit kalten Händen und
Füßen behafteten Personen: diesem Übel
muß also entgegengewirkt werden, was, wie
gesagt, am einfachsten und auf ganz natur-
gemäße Weise durch gymnastische Übungen
geschehen kann. Wer demnach an kalten
Händen und Füßen leidet, sollte täglich
wenigstens einmal etwa 15 bis 25 Minuten
lang gymnastische Übungen ausführen. Die-
selben werden von überaus wohlthuender
Wirkung sein und von der Plage der kalten
Hände und Füße alsbald, und mit der Zeit
auch andauernd, befreien.

Blasenartiger Ausschlag an den Lippen
schwindet durch Abführmittel. Es ent-
steht entweder durch Überladen des
Magens zu viel Magensäure oder kommt
infolge von Fiebererkrankungen.

Gegen Magenkrampf, selbst wenn derselbe
veraltet ist, wendet man mit Erfolg Bal-
driantee an; morgens und abends eine Tasse,
kalt oder warm getrunken, stärkt den Ma-
gen und beseitigt bald das Übel. Bei Ein-
tritt des Krampfes nehme man Baldrians-
tropfen, zu denen einige Hoffmannstropfen
gemischt sind; 20 Tropfen auf etwas Zucker
oder mit Wasser genommen, wirken fast
augenblicklich beruhigend; der Geruch des
Baldrian ist unangenehm, was vom Ge-
schmack jedoch nicht gilt, derselbe hat viel-
mehr etwas Süßartiges. Ferner ist für den
Leidenden Warmhalten des Magens zu emp-
fehlen, was durch ein Stüd Wollenstoff
(Fries oder Flanell), welches auf der Magen-
gegend getragen wird, am besten geschieht.

Johannisbeeren.

Der Anbau von roten Johannissträuben möchte mir wohl als eine der lohnendsten Kulturen meines Gartenbaues erscheinen. Nahezu einen Zentner Trauben brachten fünfzehn Sträucher hiervon im verflossenen Jahre. Der hieraus gewonnene Saft liefert zu Gelee gekocht das Jahr hindurch einen schätzenswerten Brotaufstrich. Früher wurden einem befreundeten Gärtner die Früchte schon massenhaft zu 15 Pfg. per Pfund im Hause abgeholt. Im verflossenen Jahre aber sind durchweg 30 Pfg. fürs Pfund gezahlt worden. Wenn ich meine Ernte so hoch bewerten wollte, so glaube ich bestimmt, daß auch mit keinem andern Gartenprodukt bei ganz geringfügiger Arbeit sich auch nur ein annähernd so hoher Gewinn herauswirtschaften ließe. Namentlich die roten Johannissträuben werden gern gekauft und mit einer Anpflanzung in größerem Umfange läßt sich ein gutes Geschäft machen, nur muß man dabei auf repräsentable Ware bedacht nehmen.

Von fünf Sorten, die ich versuchte, möchte ich der reichlichen Tragbarkeit halber besonders zwei empfehlend hervorheben. Die „hochrote Frühe“ und die „rote holländische“ Johannisbeere. Erstere blüht und reift etwas früher, wie letztere. Namentlich an jungen Sträuchern werden bei beiden Sorten die Beeren recht dick und die Sträucher tragen im zweiten Jahre nach der Anpflanzung schon überaus reichlich. Die Beeren der ersten Sorte sind bei der Reife dunkelrot und hervorragend süß, daher zum Rohgenuß wohl geeignet. Dreht man die gewaschenen und wieder trockenen Träubchen noch in Schaummasse von geschlagenem Eiweiß und Zucker herum und läßt das Anhaftende daran etwas trocknen, so bilden sie bei ihrer angenehmen Weinsäure ein kostbares Dessert. Bedenkt man die überaus große Ertragsfähigkeit, so erhellt zur Genüge, welche Bedeutung schon recht früh im Sommer die Frucht für jedermann hat. — Gelee und Wein erhalten durch die intensive Röte der Beeren eine liebliche Färbung. Zum Nachfärben unter den Saft der zweitgenannten Beere gemischt, wird letzterer auch wesentlich gehoben. Die rote holländische Johannisbeere liefert ebenfalls eine Menge dicker Früchte, die heller und mehr durchscheinend bei ihrer Reife sind. Sie sind auch saftreicher wie vorgenannte, aber intensiver sauer, daher für die meisten zum Rohgenuß weniger angenehm. Da man, um gutes Gelee zu erhalten, doch den gleichen Gewichtsteil Zucker zum Saft geben muß, so ist diese Sorte hierzu sehr geeignet wegen ihres Saftreichtums. Saft und sogar alle Fleischteile der Beeren lassen sich bis aufs Minimum mit der Schraubenwalze herauspressen. Diese Auspressmaschinen lassen sich in den Küchenwarenhandlungen gegen geringe Vergütung pro Stunde auch leihen. Ein Auspressen im Tuch ist wegen des Saftverlustes nicht anzuraten. Zu bemerken ist, daß Johannisbeergelee nie stark ins Kochen geraten darf bei seiner Bereitung. Man gibt hingegen den Zucker nach und nach in den erhitzten Saft und hebt diesen gleich vom Feuer, wenn er anfängt in Bewegung zu geraten. Nach dem Erkalten läßt sich das Gelee dann schön schneiden. Kommt die Masse hingegen zum Kochen, so dauert es geraume Zeit, bis sie sich hierdurch verdickt. Es wird alsdann nicht Gelee sondern Seim, der aber die liebliche Farbe und auch den feinsten Geschmack eingebüßt hat.

Die Sträucher vermehrt man am leichtesten, indem man um die Mutterpflanze

herum etwas Erde anhäufelt. Dadurch bewurzeln sich die jungen Triebe nach oben hin und man kann sie alsdann im Herbst abtrennen und gleich an den Bestimmungsort pflanzen, wo sie meist schon im folgenden Jahre zu tragen beginnen. Hochstämmige Bäumchen mit hübscher Krone lassen sich hieraus leicht formen. Man erzielt jedoch mehr Früchte, wenn man buschige Pflanzen zieht mit mehreren Stämmchen. Nach dem Laubfall werden hernach immer die ältesten Triebe am Boden abgeschnitten, die schwächsten jungen Schößlinge gleichfalls entfernt, damit der Strauch nicht zu dicht werde. Einige Vertiefungen werden um den Strauch herum ausgestochen und hier hinein wird Jauche vom Spätherbst bis zum Vorfrühling hineingegeben. Noch ein wenig Säuberung mit dem Schaufeln und damit ist die Arbeit bis zur Ernte geschehen. Während der Blütezeit und bis zur Reife der Früchte soll man nicht zwischen die Sträucher gehen, weil hierdurch gleich viel Blüte oder Frucht abgestreift wird. Sehr gut lassen sich Johannissträuben im Großen zwischen hochstämmigen Obstbäumen kultivieren. 1½ bis 2 Meter Abstand mögen die Sträucher hier erhalten. Von den fleischfarbigen und weißen Johannissträuben lernte ich in den letzten Jahren auch etliche recht tragbare Sorten mit prächtig großen Früchten kennen. Diese kommen bei ihrer Süßigkeit hauptsächlich zum Rohgenuß in Betracht. W. S.

Schwer keimende Saaten. Bekanntlich gibt es eine Anzahl von Samen, die schwer zum Keimen zu bringen sind, wenigstens wie der landläufige Ausdruck lautet; richtig sollte es heißen: „Samen, die lange liegen, ohne zu keimen.“ So wollen zum Beispiel manche Gartenfreunde und Bauern sich Rosenwildlinge oder Weißdornpflanzen aus Samen ziehen, und damit haben die meisten Pech. Deshalb, weil derartige Samen ein ganzes, ja anderthalb bis zwei Jahre im Boden ruhig liegen kann, ohne zu keimen, und daß in der langen Zeit der meiste von den Mäusen gefressen wird, ist leicht zu denken. Gewöhnlich ist aber auch das Beet in der Zeit lange wieder umgegraben. Diese Samen müssen, wenn sie ziemlich rasch und gleichzeitig aufgehen sollen, vorgekeimt werden. Dazu genügt aber nicht, daß sie zwei bis drei Tage lang in Wasser gelegt werden, sondern man bringe sie in ein altes Sieb oder in eine Kiste mit feinhartig durchlöcherter Boden auf eine dünne Lage von Laub und Torf und decke sie sparsam mit dem gleichen Material zu. Dann stelle man sie in eine Ecke des Gartens und halte sie mäßig feucht. Durch diese andauernde Feuchtigkeit werden die harten Umhüllungen weich; und werden diese Samen nun im Frühling oder auch erst nächsten Herbst (also nach einem Jahr) gesät, so erhält man im Frühjahr darauf eine wirklich gleichmäßige Saat. Die Vorteile dieses Verfahrens sind mehrere. Zunächst wird das Saatfeld für ein ganzes Jahr gespart, dann kann man den Samen in der Kiste leicht vor Mäusen bewahren und erhält endlich gleich alte und gleich große Pflanzen in größerer Anzahl. Von befreundeter Seite wurde mir mitgeteilt, daß der Vorkeimprozeß durch feuchte Wärme auf sechs bis acht Wochen abgekürzt werden könne, wenn man den Samen im Winter in ein warmes Mistbeet auslege oder in den dicken Dungbelag eines Schaf- oder Ziegenstalles einlasse.

Vollkommen ausgebildeter Blumentohl hält sich längere Zeit, wenn er kopfunters aufgehängt wird. Wo die Blumen noch nicht erschienen sind, wird die Pflanze mit dem ganzen Wurzelballen vorsichtig ausgehoben und in ein ausgeräumtes Mistbeet oder auch im Keller in feuchten Sand eingeschlagen. Besser noch kühlt man den Raum unter den Stellagen im Glashaus. Man erzielt bei dunklem Standort oft noch wohl gebildete, blendendweiße Blumentohlfrosen.

Pflanzen von Winterkappus (Kraut) und Winterwirsing ist noch immer anzuraten. Man kauft jetzt Pflanzen, die bereits im August ausgepflanzt und daher stark bewurzelt sind. Solche Pflanzen wachsen rasch an und können auch starke Fröste ertragen. Gut vorgezogene große Pflanzen stellen sich pro Hundert auf 60 Pfg. bis 1.20 Mk.

Einwintern der Blumen. Auch die Pflanzen, die schon einen kleinen Frost ertragen, aber doch nicht frostfest sind, müssen jetzt eingewintert werden. Alle immergrünen Pflanzen sollen in frostfreien, nicht aber in geheizten warmen Räumen überwintert werden. Alle Wintertriebe sind hier vom Bösen.

Crimson Rambler. Turners Crimson Rambler nimmt auch heute unter den Schling- oder Kletterrosen unstreitig den ersten Rang ein. Sie wurde denn auch in den letzten Jahren, wie wohl wenige andere Sorten, geradezu massenweise verlangt. Sie stammt aus Japan, wo sie unter dem Namen Sulara-Jbara, d. h. Kirschentose in den Gärten gezüchtet wird. Ein Maschinenwärter eines dort ankernden Dampfers brachte sie nach Europa mit und verkaufte sie an den Rosengärtner Turner in Slough (England), der sie vermehrte und unter dem Namen Crimson-Rambler, d. h. karminroter Herumstreicher, in den Handel brachte. Die Blume ist leuchtend karminrot, ziemlich gefüllt und mittelgroß. Die Pflanze wächst sehr stark und blüht überaus reich in pyramidenförmigen Dolden. Gewöhnliche Winter, in denen das Thermometer nicht unter 17 oder 18 Grad Celsius sinkt, hält sie meistens ohne Winterdecke aus, wenn diese Kälte nicht zu lange anhält. Im allgemeinen kommt sie fast stets gut durch den Winter; im Frühjahr treibt sie kräftig aus und behält ihre schöne Belaubung bis spät in den Herbst hinein bei. Der Hauptvorteil besteht aber darin, daß sie sich vorzüglich verwenden läßt zum Bekleiden von Wänden, Mauern, Säulen, Veranden, Böschungen, Festons, Eingängen, sowie Laubengängen, zu einzelfestenden Pyramiden und, auf hohe Hochstämme veredelt, auch zu sogenannten Trauerrosen. Zu allen diesen Verwendungsarten eignet sie sich vorzüglich wegen ihres üppigen Wuchses, ihrer reichen Belaubung und ihres großartigen Blütenreichtums, vor allem aber wegen der leuchtenden Färbung ihrer großen Dolden. Kurz, sie ist es wert, daß auch ferner die Aufmerksamkeit der Leser auf sie gelenkt werde.

Papagei-Tulpen. Mit diesem Namen wird eine kleine Anzahl sehr großblumiger Tulpen mit geschlitzten Blütenblättern bezeichnet; es sind Spättulpen, die im Mai und Juni blühen und wegen ihrer bizarren Blütenform auch unter der Benennung „Monströse Tulpen“ gehen. Sie treten in nur wenigen Farben auf, doch sind es sehr lebhaft, man möchte sagen schreiende. Dazu kommt noch die bizarre Form der Blumen, und auch noch, daß sie auf einem hohen Schaft oder Stengel sitzen. Die Pflanzzeit ist wie bei allen Tulpen im Herbst.