

Die der Gefinnungsgenossen den größten Wert. Jeder steht aber viele Menschen auf diesem traurigen Standpunkt: Sie sehen in der Gleichgültigkeit diejenigen, welche man weniger bezahlen muß, um mehr von ihr zu verlangen wie von einem Diensthöten. Der für die in Stellung befindliche Frau so erwünschte Familienanhang bedeutet dem Hausberrn Zwang. Jeder, der verheiratet ist oder war, weiß, daß der Ehemann nach des Tages Last und Mühen ein zwangloses Zusammensein mit seiner Frau genießen möchte. Die aus dem Familienkreise ausgeschaltete Hausbeamtin (so nennen wir in den stehenden Diensthöten) sollte zum mindesten ihr begabtes Zimmer haben, auf dem sie sich mit einem Buch oder einer Handarbeit über die Leere der freien Zeit hinwegsetzen kann.

In der Übernahme der sogenannten „Dienstbotenarbeit“ liegt also nichts Entwürdigendes für die Frau gebildeter Stände. Es kommt nur darauf an, wie dieselbe angeboten und entlohnt wird, und zwar nicht nur mit Geld. Es gibt nur einen richtigen Standpunkt dem Menschen gegenüber, von dem wir Arbeit verlangen: vollwertige Bezahlung oder vollwertige Gegenleistung. Die gebildete Frau, die sich in Diensthötenstellung begibt, gibt viel auf, wenn sie auch dafür neuen Boden gewinnt. Das sollten diejenigen bedenken, die die gebildete Frau in ihrer Entlastung so notwendig hätten und ihr unter die neue Last so erschweren.

Annie Stempel-Rehrmann.

### Behandlung der Wäsche mit Stärke

Der Verbrauch von reiner Wäsche in der Familie ist der Maßstab für den Grad häuslichen Wohlbefindens, denn die Wäsche ist nicht zum Staatmachen da, sondern dient zur Wohlstandspflege. Ein reichlicher Wäschevorrat zeugt von einer praktischen Einrichtung und jede Hausfrau wird mit peinlichster Sorgfalt darauf bedacht sein, die Wäsche recht lange zu erhalten.

Ein einfaches Mittel, Wäsche zu konservieren, haben wir in der Stärke, doch ist das wenigen Hausfrauen bekannt, denn früher war man fogar der Ansicht, Stärke schade dem Stoff und wurden stets die betreffenden Gegenstände, welche man augenblicklich nicht in Gebrauch hatte — wie Gardinen, Sommerkleider usw. — sorgfältig ausgehängt, damit das Regen mit der Stärke den Stoffen nicht schade. Man rollt und plättet die Wäsche nicht nur, um ihr ein schöneres Aussehen zu geben, sondern es dient auch zur Konservierung und längeren Erhaltung der Wäsche.

Jede Hausfrau hat gewiß schon beobachtet, daß bei schlecht behandelter Wäsche gar bald eine Faser nach der anderen sich löst und dadurch viel leichter Staub und Schmutz annimmt als bei einer Wäsche, wo durch gute und aufmerksame Behandlung jede Faser glatt anliegt. Ein solches Wäschestück sieht nur gut aus, es erhält sich auch länger rein und wird deshalb weniger abgenutzt. Den besten Beweis für diese Behauptung sind die neuen Stoffe,

die wir viel länger tragen können als schon gewaschene. Dies ist einfach daher, daß dieselben in ihrer Glätte und Appretur Staub und Schmutz nicht so leicht annehmen als Stoffe, denen beides durch öfteres Waschen genommen ist. Es daher sehr empfehlenswert, jegliche Wäsche, Bett-, Tischwäsche usw. zu stärken; allerdings kein Stärken, wie man seine Wäsche, Kragen, Unterröcke und dergleichen stärke, sondern nur ganz gering damit die Elastizität nicht beeinträchtigt wird.

Wie viel Stärke hierzu notwendig ist, kann man nicht genau angeben, es muß sich dies nach den verschiedenen Stoffen und Bedarten richten, und jede Hausfrau wird bald das richtige Maß herausfinden. Man fügt das Quantum Stärke, das man für nötig hält, gut aufgelöst und dünn gegossen, dem Blaumwasser zu. Nach und nach gießt man etwas Stärke nach, da das Stärkewasser durch das Eintauschen der nassen Wäsche verdünnt wird.

Durch diese Behandlungsweise hält der ganze Stoff und jeder einzelne Faden eine gewisse Glätte, seine Steifheit, in dem jedes Fädchen glatt anliegt, und infolgedessen bleibt die Wäsche viel länger gut erhalten.

Gewöhnliche bunte Jersey werden häufig mit Leim, welcher mit Wasser gehörig verdünnt wird, gestärkt, sie erhalten sich dadurch lange Zeit glatt. Wird die Wäsche sauber gewaschen, und auf die angegebene Weise mit Stärke behandelt, sorgfältig gerollt und gepflegt, so hat sie stets das Aussehen ganz neuer Wäsche.

## Für Familie und Haus.

### Etwas vom Gefrierfleisch.

Die Fleischpreise sind immer noch so hoch, daß für manche Familien kaum möglich ist, einmal in der Woche eine nennenswerte Fleischportion zu kaufen. Und doch ist der Genuß des Fleisches nicht zu umgehen, da er die körperlichen wie geistigen Arbeiten insoweit erleichtert, daß er die notwendigen Kräfte auf die Verdauung zu verwendende Zeit vermindert. Die vegetarische Arbeit des Verdauens erfordert zweifellos weit mehr mechanische und chemische Arbeit seitens des Organismus als die animalische. Es sei darum auf das Gefrierfleisch hingewiesen, das in allen größeren Städten zu haben ist und im Preise weit billiger ist als das frische Fleisch, aber leider noch immer nicht die Beachtung seitens der Hausfrauen gefunden hat, die es ohne Zweifel verdient. Gefrorenes Fleisch kann sich sehr lange halten, natürlich nur dann, wenn es beständig bei genügend tiefer Temperatur aufbewahrt wird, wie es in unseren Kühlhäusern der Fall ist. Wird nun aber das Gefrierfleisch gekauft, ist es natürlich nicht mehr in gefrorenem Zustande und darf nun nicht mehr lange aufbewahrt werden. Es muß schnell verbraucht werden, weil es der Fäulnis schneller unterliegt als frisches Fleisch. Manche Hausfrau klagt, daß das Gefrierfleisch ein schlechter Geschmack anhafte. Das ist richtig, aber an diesen kleinen Mangel müssen wir uns in Anbetracht des billigen Preises gewöhnen. Die Ursache hierzu soll in der Erzeugung des südamerikanischen Rindviehes liegen, das uns fast ausschließlich unser Gefrierfleisch liefert. Dem Nährwert und der Bekömmlichkeit tut dieser merkwürdige Geschmack keinen Abbruch, und jede Hausfrau sollte es mit Freuden begrüßen, wenn sie Gelegenheit hat, Gefrierfleisch für ihren Tisch zu kaufen.

M. Dr.

Die Teegefäße behandelt werden sollten. Für den Geschmack einer guten Tasse Tee ist es durchaus notwendig, daß Tasse und -Teller zu keinem anderen Getränk benutzt wird. Wenn es doch geschieht, dann müssen sie zuvor gründlich mit kochendem Sodawasser gewaschen und in kaltem Wasser nachgespült werden, um jeden Nebengeschmack zu beseitigen. Mit Aufwischlappen oder Bürste sollte

niemals Teetopf oder -Kanne gereinigt werden. Es genügt nach dem Gebrauch ein Abspülen mit heißem Wasser und Auslaufenlassen, um sie zu reinigen. Der braune Anflug, der sich in der Teefanne bildet, sollte keinesfalls beseitigt werden. Das zum Teetoch benutzte Wasser muß „frisch“ aufgesetzt und kochend, sprudelnd verwendet werden.

Echte Spitzen im Hause zu waschen. Wenn echte Spitzen, wie Brüsseler, Guipüre, Fillet- und Köpelspitzen, die als Schmuck der Kleidung dienen, ihr altes, gutes Aussehen wieder erhalten sollen, dann müssen sie wie folgt behandelt werden:

1. Wasche man sie auf Spitzenzylinder oder in Ermangelung derselben auf wassergefüllte Flaschen in ganzer Breite auf, nachdem man zuvor ein Stückchen altes weiches Leinen mit großen Festfäden darum gewickelt hat. Dann heftet man ein Stück Mull oder Batist darüber und legt sie nun in das Seifenbad.

2. Sie müssen kalt aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht, dann rasch vom Feuer genommen und noch 5-10 Minuten zum „Sieden“ zur Seite gestellt werden.

3. Sobald sie bis zur Handwärme abgekühlt sind, rollt man sie in reinem sauren Gefäß im Seifenwasser vorsichtig hin und her, ersetzt das Wasser nochmals durch neues Seifenwasser und spült sie dann immer noch auf Spitzenzylinder oder Flasche, in lauem reinen Wasser, das man bei weißen Spitzen leicht „blaut“.

4. Echte Spitzen mit dem bekannten gelblichen Eisenbeintön, färbt man am besten mit einem schwachen Abzug von echtem Tee oder bei kräftigerer Tönung mit schwacher Lösung von Gärdenfarbe.

5. Das Bügeln echter Spitzen sollte man völlig vermeiden und sie nur mit rotfreien Nadeln auf einem mit reinem Leinentuch bedeckten Plättchen bergestellt aufstücken, daß man erst den festen unteren Rand und dann die sorgsam ausgezogenen Zaden oder Bogen aufnähelt.

6. Zum Waschen der Spitzen sollte man nur gänzlich neutrale, also laubfreie Seife verwenden.

Speiseöl behält seinen reinen Geschmack unverändert, wenn man in jede Flasche einen gestrichenen Löffel voll Salz schüttet und es dann fest ver-

schloßt trocken und und vor Licht geschützt, aufbewahrt.

Das Reinigen von Flaschen mit Schrotkörnern ist verwerflich, weil sich Blei in gar nicht zu unterschätzender Menge auf der Innenfläche der Flaschen ablagert und dann durch die eingedrungene Feuchtigkeit wieder abgewaschen an dem Magen eingeatmet wird.

### Gesundheitspflege.

Zur Desinfektion des Mundes. Zur Desinfektion des Mundes bei hohlen Zähnen usw. ist Borax ein gutes Mittel und nicht unangenehm. Eine starke Prise des Pulvers wird auf die Zunge genommen und, wenn sie aufgelöst ist, im Mund hin- und herbewegt, bis alle Teile davon berührt sind.

Gegen Achselweiß. Ein bei Damen häufiger als bei Männern auftretendes Uebel ist der Achselweiß, welche erstere sehr belästigt wegen des begleitenden widerwärtigen Geruches und dadurch, daß der saure Schweiß die Kleiderstoffe verdirbt. Zur Bekämpfung dieses Zustandes empfehlen sich tägliche gründliche Waschungen der Achselhöhlen mittels kaltem Wasser. Man lege ferner einen dicken hand-rohen Bausch von Watte, bid bestreut mit Borax, das bei jedem Apotheker und Drogerien erhältlich ist, in jede Achselhöhle. Nur auf diese Weise kann man das Uebel bekämpfen.

Seife gegen Kopfschuppen. In einer Mischung von 15 Gr. Glycerin und je 50 Gr. kölnischem Wasser und rektifiziertem Weingeist werden 100 Gr. Sapo viridis, unter Anwendung von Wärme gelöst und mit 3 Gr. h-Naphtal versetzt. Mit dieser Seife wäscht man alle 2-3 Tage den Kopf.

Mittel gegen Warzen. Man nimmt 6 Gramm Chromsäure, löst dieselbe in 10 Gramm Wasser auf und betupft damit jeden Tag zweimal die Warzen. Dieselben werden braun, nach und nach immer niedriger und sind in 3-4 Wochen gänzlich verschwunden.

Redaktion: Dr. Krammer in Heilbronn a. N.

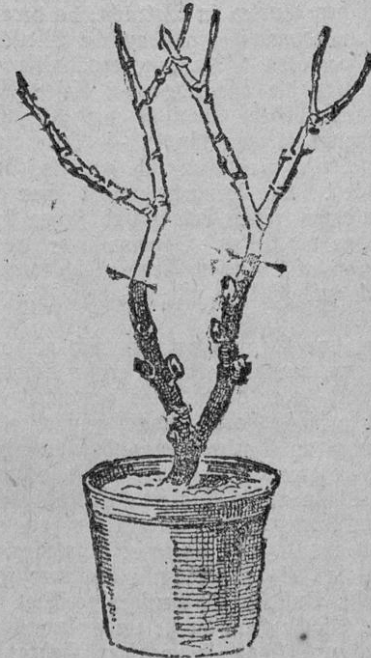


Nr. 3.

### Pelargonien.

(Nachdruck verboten.)

Die schönsten unter ihnen, abgesehen von der großblumigen englischen Pelargonie, die zwar schön und reich blüht, aber sehr empfindlich ist, sind die Scharlachpelargonien, die, einfach und geküßt blühend, in Scharlachrot, rosa und rein weiß zu haben sind. Anspruchslos, auch inbezug auf den Standort, sind sie sowohl mit schwerer als auch leichter Erde zufrieden, nur blühen sie in letzterer, d. h. mit nahrhafter, mit Sand vermischter Gartenerde und bei hellem, sonnigen Standorte freilich am reichsten. Das Freie ausgepflanzt, entwickeln sich die Blätter übermäßig auf Kosten des Blütenflusses; daher läßt man sie zur Bildung von Teppichbeeten lieber im Topf in die Erde ein.



Man überwintert die Pelargonien im Allgemeinen am besten im kalten, aber hellen Zimmer, wo sie dann wenig gegossen werden. Im Keller und überhaupt im Dunkeln lassen sie alle Blätter fallen und faulen leicht. Am wohlsten fühlt sich die Pelargonie im Wohnzimmer, wo sie beständig treibt und blüht. Haben die Pflanzen uns herartig den ganzen Winter hindurch erfreut, wobei man allerdings hin und wieder mit Blumenbünger etwas nachhilft, so verdienen sie im Frühjahr eine Umpflanzung in frischen Boden. Dabei darf man nicht veräumen, die Zweige gehörig einzukürzen, damit die Pflanzen nicht stadelig aussehen, sondern hübsch buschig werden und einen reichen Flor entwickeln. Besonders stark muß der Rückschnitt bei älteren Pflanzen vorgenommen werden, die in un-

geeigneten Räumen gestanden haben, wie das, wenn man große engen Giepelargonien vom Balkon unterzubringen hat, die im übrigen ebenso behandelt werden, wie die Scharlachpelargonien. unvermeidlich ist. Diese können ruhig bis fast auf die Hauptstämme zurückgeschnitten werden; läßt man ihnen auch nur 3-4 Nebenzweige, etwa auf zwei Drittel ihrer Länge gestutzt, so treiben und schlagen sie, bei geeigneter Befruchtung, Wärme und Licht, freudig und üppig wieder aus. Die abgeschnittenen Triebe können, sofern sie noch grün sind und einige Blätter haben, leicht zu Stecklingen benutzt werden. Sie werden sachgemäß zugeschnitten, bis über das unterste entblätterte Auge, zusammen zu 4-6 Stück, in einen genügend großen Topf mit guter Gartenerde gesteckt, nicht zu tief, damit sie leicht Wurzel schlagen. Etwas überdacht, erhalten die Stecklinge etwa zwei Wochen lang einen schattigen Stand, aber warm. Der Beginn des Wachstums zeigt die Wurzelbildung an. Man hebt dann jeden einzelnen Steckling unter Zuhilfenahme eines unten gegabelten Stöckchens oder mit den Fingern behutsam heraus und verpflanzt in kleine Töpfe mit guter, locherer, am besten mit Flußsand vermischter Erde und hält die Töpfe den Winter über an einem hellen Orte im Räume von 2-3 Grad C. Wärme. Von Pelargonien kann man übrigens jederzeit Stecklinge machen auch im Sommer, sie dann sogar im Freien an einem halbschattigen Orte zur Bewurzelung bringen, auf irgend einer Beetede mit nahrhaftem Boden. Niemals aber vermehrt man Pelargonien unter einer Glasglocke, da die Stecklinge dann leicht faulen. Die englischen Pelargonien vermehrt man am besten im Herbst; im Freien wachsen sie aber nicht an, dürfen auch nicht an einen zu warmen und sonnigen Ort kommen, vertrocknen auch einen starken Rückschnitt nicht gut. Auch die buntblättrigen Pelargonien, die man wohl meist nur zur Umrandung bei der Teppichgärtnerlei verwendet, sind etwas heikler. Sie treiben, wenn sie in rasches Wachstum kommen, leicht nur noch grüne Blätter. Will man besonders üppige Exemplare von Scharlachpelargonien ziehen, so bringe man die Stecklinge in kleinen Töpfen ins Mistbeet, wo sie mit Lüften und Beschatten, wie Sprihen, ohne daß sie zu leicht Blattläuse entwickeln, bis zur Blüte wie andere Warmhauspflanzen behandelt werden.

### Rückschnitte eines jungen Obstbaumes beim Verpflanzen.

Wir bringen nachstehende Erweiterung über das vielumstrittene Gebiet des Obstbaum-Rückschnittes zu unserem Artikel in Nr. 2 des Prakt. Landw. ohne aus der Ansicht des Einsehenders völlig angeschlossen zu können.

Ihr Artikelschreiber behauptet in Rückgriff auf den des Baumes beim Verpflanzen sei sehr an-

Platze, womit wir durchaus nicht einverstanden sein können. Es ist ja dies sogar in Fachkreisen schon seit 40-50 Jahren ein viel umstrittener Punkt. Nach unserer Ansicht ist nur bei Bäumen mit schlechter Bewurzelung ein Rückschnitt vor Wichtigkeit, ja sogar sehr nötig, dagegen bei solchen mit reichlichem Wurzelvermögen und das haben wir an, die meisten, ist es auf alle Fälle vorteilhafter, man beläßt die Triebe, wie sie gewachsen sind und zwar aus folgenden Gründen: die oberen Augen der Triebe treiben bekanntlich viel leichter aus, als die untersten 5-7, die bei einem Rückschnitt in Frage kommen und dann kann eine Baumkrone, wir wollen annehmen, mit etwa 200 ausgetriebenen Blättern, doch mehr aufgenommenen Nahrung verarbeitet, als eine zurückgeschnittene mit etwa 30-40 Blättern und infolgedessen den sich bildenden Wurzeln mehr Nahrung zuführen. Der Leser dieses darf versichert sein, daß ein unheimlich dünner Baum, wenn er im zweiten Jahr erst zurückgeschnitten wird, umso stärker treibt; vor ausgesetzt, daß der Baum richtig mit Stickstoffdüngem Dünger gedüngt wird; denn das ist hier die Hauptsache und wird in den meisten Fällen verfaßt. Der Besitzer muß überhaupt darauf achten, daß der frischverpflanzte Baum aus der Baumschule in den ersten 4-5 Jahren keine Kräfte ansetzt und seine Kraft zur Bildung einer starken Krone verwendet wird.

Gebrüder Kall, Baumkulturbesitzer.

### Große Landwirtschaftl. Woche 1922

13. bis 18. Februar.  
Der Erneuerungswille, der alle ehrliche Arbeit in Stadt und Land beherrscht, gibt auch der Brauerei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft das Gepräge. Außer einer großen Reihe von Ausstellungen sind 15 öffentliche Versammlungen anberaumt. In der Hauptversammlung wird neben der wichtigen Frage des deutschen Raftoffbaues die Steigerung des Bodenertrags durch allgemeine Organisationsmaßnahmen erörtert werden. In der Ackerbauteilung stehen u. a. Erfahrungen im Zuderrückenbau, in der Saatgutabteilung Verordnungen auf der Tagesordnung. Die Gründüngung und Bodenbearbeitung als Mittel zur Regelung des Wasservorrats, außerdem die Phosphorfrage schließen sich in der Düngung an. Die Notwendigkeit eines einheitlichen Ackerwagens bildet neben der Verwendung elektrischer Startstromanlagen in der Landwirtschaft die Verhandlungsgrundlage der Geräteabteilung. Betriebs-, Futter-, Obst-, Weinbau- und Kolonialabteilung fügen sich mit wichtigen Spezialfragen ein, ebenso die öffentliche Versammlung zur Förderung des Lupinenbaues, die seit Übernahme der Vereinigung in die D. L. G. zum ersten Male zusammentritt. Tierzucht-, Viehzucht-, Minde- such-, Schaf- und Schweinezucht-Abteilung bepa-

haben vordereitenden Beratungen über die Lebensalter betreffen. Es ist fest, wie die Jugend Schaubühnen der 30. Wanderausstellung Hamburg 1923 besonders eine Reihe bedeutender Leistungen. Hier steht die Pferdezüchtungs-Abteilung mit drei Vorträgen über Verfohlen, Anfruchtbarkeit der Stuten und Fohlenzucht voran, während die Veranlassung der Tierzüchtungs-Abteilung durch Erörterung der Gründe, die bisher eine gezielte Eingliederung der Geflügelhaltung in den Landwirtschaftsbetrieb verhindert haben, diesem wichtigen Problem nähertrifft.

### Der purpurrote Kousinot.

Von Dr. Franz Schacht.

Nachdruck verboten.

Der Geschmack ist viel mehr als das Angenehme, eine Sache der Gewohnheit und der Übung. Das führt dahin, daß die Meinungen über die Tafelqualität einer Apfelsorte von einander abweichen können. Viele Abweichungen kann aber auch dadurch zustande kommen, daß die verschiedenen Komponenten, aus denen sich die Tafelapfel-Eigenschaft zusammenlegt, in Einzelnen verschieden bewertet werden können. Diese Komponenten sind Aroma, Saftfülle, Zartheit des Fleisches, Form, Farbe und Größe.

Das eben Gesagte läßt sich näher erklären an dem purpurroten Kousinot, der wohl noch niemals an den Tafeläpfeln gerechnet worden ist und einem Apfel dieser Gruppe, vom weißen Winter-Rosalill, dessen Tafelapfel-Eigenschaft ebenso zweifellos ist, wie sie dem Kousinot fehlt — wenn man einen näheren Vergleich zwischen diesen beiden Apfelsorten hinsichtlich der oben genannten Eigenschaften anstellt.

Im Geschmack, der Saftfülle und der Struktur des Fleisches sind jene beiden Apfelsorten einander so ähnlich, daß, wenn sie in Stücken gleicher Größe schmeckt dargeboten werden, vielleicht in den meisten Fällen die Unterscheidung nicht herausgefunden werden wird. Das ist der Fall, obwohl keiner dieser Äpfel ein so ausgesprochenes und unbestrittenes Tafelapfel ist, wie es der andere mit derselben Sicherheit nicht ist. Die Unterscheidung muß also in anderen Unterschieden zu begründen gesucht werden. Ein solcher besteht in der Farbe seiner beiden Seiten. In ganz auffälliger Weise, wie sich das in beiden Namen schon hinreichend ausgesprochen findet, aber auffallend in dem Sinn, daß die rote Farbe, entgegengekehrt der allgemeinen Beurteilung, dem Kousinot die Tafelapfel-Eigenschaft ebenso sicher geben, wie die weiße Farbe für sich allein dem Rosalill die Tafelapfel-Eigenschaft verleiht. So bleiben also für die Form und Größe, welche dem Rosalill die Tafelapfel-Eigenschaft verleihen und dem Kousinot vorenthalten.

Auf eine bessere Weise als durch diesen Vergleich würde sich der innere Wert und die nicht für die Tafel gemeinte Eignung, des purpurroten Kousinot nicht zur Geltung bringen lassen, da eigentlich so allein die Größe für die Tafel-Eigenschaft des Rosalill übrig bleibt, in dem die Farbe des Kousinot den Wert der Form des Rosalill überholend ergötzt werden darf.

Während der Rosalill zu den regelmäßig größten Äpfeln gehört, liefert der Kousinotbaum allerdings regelmäßig mehr kleinere Äpfel, als man zu Tafel zu haben wünscht. Darum ist es nicht wohl möglich, dem Kousinot als Tafelapfel anzuschreiben, was aber infolge der schönen Farbe, durch die dieser Apfel auch als Bratapfel bezeichnet wird, nicht ausschließt, ausgelagerte Exemplare auf die vornehmste Tafel zu bringen. Seine Eigenschaften hindern daran nicht.

Für die Beurteilung der Fleischstruktur im allgemeinen kommt bei Äpfeln noch etwas anderes in Betracht, nämlich das Lebensalter der Menschen. Die Jugend mit ihrem kräftigen Gebiß trägt oder liebt sogar fetteres Fleisch, das sich ins Alter meistens völlig verlagern muß. Das ist der Fall bei dem Kousinot, der die Ansprüche aller

Lebensalter befriedigen. Es ist fest, wie die Jugend es liebt, aber doch „alt“, wie es das Alter haben muß.

Wenn man davon absteht, dem Kousinot Tafel-Eigenschaften anrechnen zu wollen, was nicht in meiner Absicht liegt, dann kommt man auf Grund seiner hohen Saftfülle in seiner allgemeinen Marktbeurteilung dahin, daß man in dem Kousinot einen Apfel erkennen muß, der unter den für den alltäglichen Fruchtgenuss bestimmten Apfelsorten mit an die erste Stelle gestellt werden muß. Es handelt sich in diesem Fall um solche Apfelsorten, denen die eine oder andere äußere Tafelapfel-Eigenschaft abgeht, an die hinsichtlich ihres inneren Wertes aber doch höhere Anforderungen gestellt werden müssen. Die hier genannten Apfelsorten werden insofern absichtlich am richtigen beurteilt, als bei den Tafeläpfeln sehr viel mehr Wert auf das Äußere gelegt wird, als das für objektiv und zuverlässig erachtet werden kann. Die Saftfülle tritt für den täglichen Fruchtgenuss so sehr in den Vordergrund, weil hierbei in der Regel die Befriedigung des Durstes eine herorragende Rolle spielt, die an der Tafel bekanntlich auf einem anderen Wege zu erreichen gesucht wird.

Den Erfordernissen des täglichen Fruchtgenusses wird der Kousinot auch dadurch gerecht, daß er regelmäßig und reichtragend ist und sich damit in niedriger Preiskategorie hält, die allerdings durch seine nur Mittelsgröße mißbestimmt wird.

Der purpurrote Kousinot ist mit Rücksicht auf die ihm nachzurühmenden Eigenschaften nur sehr wenig, wenig bekannt. Es ist meine Absicht, zu der ihm gebührenden Verbreitung beizutragen und eine Belehrung dahin zu fördern, daß nicht ausschließlich immer nur Reineiten gepflegt und gegessen werden müßten, wie es scheint, daß man in manchen Gegenden einen solchen Glauben hat.

### Birnenarten und Buschobst.

Nachdruck verboten.

Für die Buschbaumform haben sich in der Praxis folgende Birnenarten bestens bewährt, sofern sie die objektive Voraussetzung erfüllen, auf schwachwüchsige Unterlagen also auf Quitten, veredelt zu sein: Die's Klagenbüchse; eine im September/Oktobre reifende, früh und reich tragende Fondelsorte von großer und allseitiger Fruchtbarkeit, die sich namentlich für den Massenbau in Obstplantagen eignet und in Aroma und Lage durchaus anspruchsvoll ist. Auch im Kleingarten ist diese Birne ein früher und dankbarer Fruchtträger. Rösche von Charnen: von gleichem Wirtschaftswert wie die vorgenannte, bleibt sie auch selbst noch in kalten und rauhen Zonen ein zuverlässiger und voller Fruchtbringer, stellt an den Boden keine besonderen Ansprüche und gehört zu den saftreichsten und bestbezahlten Tafelbirnen. Die's Winterbutterbirne: wenn auch nur von Mittelsgröße, so sind die Früchte doch von feinem Geschmack und langer Haltbarkeit; der Baum zeigt noch in rauhen und exponierten Lagen kräftiges Wachstum und trägt alljährlich reiche Ernte. — Clairgans Butterbirne: eine schöne große und saftige Frucht, die bald nach dem im September/Oktobre einsetzenden Baumreife auch genussfähig wird und für Tafel und Wirtschaft ganz vorzüglich ist. Der Baum verlangt etwas geschützten Platz und muß zur Erhaltung einer dauernden und guten Fruchtbarkeit auf Bildung veredelt werden. — Triumph von Wien: bekannt als eine der großfruchtigsten und marktvollsten Schau- und Tafelfrucht von hochgelber Färbung und feinstem Aroma. Zuweilen kommen wahre Riesenerträge bei dieser Sorte vor, die als Schau- und Auslagefrucht hohe Preise erzielen. Der Baum wächst willig und bringt alljährlich gute und reiche Ernte. — Gruntower Butterbirne: auffallend durch große unregelmäßige Fruchtform und reichen Bauhang. Nach der im Oktober beginnenden Baumreife tritt eine hübsche Zeichnung der Früchte ein, wodurch sie sich besonders für Auslagen und Ta-

felmarkt eignen. Der Geschmack ist von feinstem Aroma. — Gute Dornie von Warangas: eignet sich namentlich zum Massenbau, da sie gleichmäßigen und vollen Fruchtträger. Der Baum verlangt kräftigen und feuchten Boden, ist aber sonst in Bezug auf Standort und Klima nicht wählerisch und gedeiht auch noch freudig unter weniger günstigen Verhältnissen. Die ziemlich großen und dickgeformten Früchte erlangen im September/Oktobre Baumreife und werden auch bald darauf genussfähig, jedoch sie also eine lange Haltbarkeit nicht besitzen, zählen aber sonst zu unseren besten Wirtschaftsbäumen und Tafelbirnen. — Blumenbachs Butterbirne: die im Dezember/November lagerreifen Früchte sind im Geschmack leicht schmeckend und im Geschmack doch aromatisch, dabei mittelgroß und bei sorgfamer Lagerung monatelang gut haltbar. Der Baum stellt weder an Klima noch an der Bodenbeschaffenheit besondere Bedingungen, eignet sich für Massenbau und ist ein verlässlicher und reicher Fruchtträger.

Emil Gienapp-Hamburg.

### Steinobstarten und -Sorten für Buschobst.

Nachdruck verboten.

Wie bestimmte Arten und Sorten des Kernobstes, so lassen sich auch bestimmte Arten und Sorten des Steinobstes für Buschobst geeignet machen. Insbesondere gilt dies von Pfirsichen und Aprikosen, die als Buschobst reiche Erträge liefern und deshalb in dieser Form Eingliederung weit mehr als bisher angepflanzt werden sollten. Als Sorten kommen aber nur die bekannten Früher reifen Sorten in Betracht, amerikanische und deutschen Züchtern (von den ersten z. B. Alexander, Earl Rivers, Cumberland, Amsden und Waterloo und von den letzteren Früher von Quellen, Früher von Montpazier, Königsapfel, Königin von Württemberg, Moorpart u. a.) nicht aber die später reifenden Sorten in Betracht, da deren Fruchtbarkeit und damit ihre obftbauliche Wirtschaftlichkeit zu sehr von den Witterungsverhältnissen abhängig ist, als daß die allerdings bei diesen Züchtungen vorhandene bessere Qualität den Ausfall an der Fruchtmenge erlösen könnte. — Auch aus Samen gezogene Pfirsiche lassen sich gut als Buschobst verwenden. Sie bringen zum ersten Mal in jungen Jahren einen guten Ertrag und stehen im Fruchtwerke den veredelten Bäumen nur wenig nach, wenn man bei der ersten Ernte gleich sorgfame Auslese hält und Bäume mit schlechten Früchten gleich entfernt.

Von den Kirschen läßt sich als eigenlicher Buschbaum nur die bekannte große Schattenmorelle (auch Loth- oder Nordkirsche genannt) verwenden, die sich in dieser Form ziemlich geschlossen trägt und selbst noch an Nordplätzen und in weniger gutem Boden außerordentlich fruchtbar ist. Daneben liefern die Spanische Klatsche, Königin Hortense und die Rote Pfirsicher Weichsel ein wertvolles Kirschenprodukt weinlauren Geschmades. Alle 3 Sorten sind als Buschobst dankbare Fruchtbringer. Als Buschobst weniger geeignet sind dagegen die Süßkirschen, da sie im Holzwuchs zu kräftig sind und schon in wenigen Jahren aus der eigentlichen Buschform herauswachsen, und zwar selbst dann, wenn sie auf Mahleb-Unterlage veredelt sind. Allenfalls ist für sie die freie Pyramidenform oder die halbstämmige Kronengliederung möglich. — Auch die Pfämen, Zwetschen, Mirabellen und Reineclauden sind als Buschobstbäume wegen ihres kraftvollen Wachses und mangels einer besonderen Unterlage nicht besonders geeignet. Der Liebhaberobstbau kann sie aber doch in dieser Form benutzen und wird auch mit den Erträgen zufrieden sein, wenn man sich hütet, viel an ihnen herumzuschneiden, da sie bei einem häufigen und namentlich ungezielten Beschneiden leicht von dem dämmerndrückigen Paradies befallen werden und dann, insbesondere in rauhen Lagen, in der Regel völlig verloren sind. — Schöne und fleischige Früchte liefert

der vorgenannte Baumform die Weiche Mirabelle und die Rote Königin der Mirabellen. Als Reineclauden sind Meiselots gelbe und grüne Reineclauden die besten, da sie von großer Fruchtbarkeit sind und sich für Massenpflanzungen eignen. Unter den Pfämen sind die gelb-rote Washington-Pfäme, die gelbe Herrenpfäme, die gelbe Ebnburgpfäme und die blaue Sultanspfäme vor anderen Sorten vorzuziehen. Von Zwetschen haben sich die Sorten Anna Späth, Blaue Pfäme und die Frühe Pfäme Zwetsche überall bestens bewährt.

Emil Gienapp-Hamburg.

### Die Schildlausplage an Zimmerpflanzen.

Wird zum Entstehen der Blumenfreunde oft schon in den ersten Wintermonaten im Zimmergarten auf das Weibchen, dessen Gestalt einem winzigen Ruckelstücken gleicht, legt an den Stengel zahlreicher Zimmerpflanzen seine Eier ab, die wie in einem weißen Füll geboren sind. Die Larven kriechen hervor und haben, nachdem sie sich festgesetzt, ähnliche Schilde. Am meisten werden Oleander, Azaleen, Canna, Myrten, Graantien, Dracänen, Geranien, Taurus usw. heimgesucht. Erfahrene Gärtner behaupten, daß Schildläuse nur auf kräftigen Pflanzen haften. Man lese daher nach etwa Wurzelsäule oder alzu trockene Zimmerpflanze den Pflanzen Schaden gebracht haben. Sehr empfehlenswert ist es, die befallenen Pflanzen zeitweise der Zugluft auszusetzen, denn diese macht den gierigen Säugern oftmals den Garaus. Empfehlenswert ist auch das vollständige Eintauchen der Pflanzentonne in Wasser, in welchem Zustand sie einige Zeit bleiben muß. Das öfters Mittel des Ausräucherns mit Tabakrauch bringt nur in den wenigsten Fällen Erfolg; dagegen kann ein öfters Bepriegen mit Seifenwasser zu weilen den ganzen Schaden beseitigen. Auch ein Aufguss von Tabakblättern bringt oft den erwünschten Erfolg. Versagen alle diese Mittel nicht, so greife man zu einem Kohlen- und Ammoniakmittel, das neuerdings mit bestem Erfolge angewendet wird. Es besteht aus der ästigen Schilddrüse, es heißt Banfand Nr. 2 und kann von der Firma G. C. Heilmann in Erfurt bezogen werden. Es kann auch gegen andere Schädlinge der Blumenwelt z. B. Rosen angewendet werden und bezieht auch das Angelegenheit an Gemüsepflanzen und Beerenobststräuchern.

### Wert der Eierschalen.

(Nachdruck verboten.)

So wertlos auch die Eierschale manchem vorzukommen pflegt, so ist doch ihre Verwertung im Haushalt des Menschen sehr zu schätzen. In der heimischen Küche ist sie ein ganz vorzügliches Mittel, vermischt mit warmem Wasser trübe Flüssigkeiten klar zu machen und in Gefäßen längere Zeit stehen gelassen, ist sie ein ganz willkommener und kostloser zu beschaffender Düngemittel für unsere Zimmerpflanzen. Ihre kalkhaltige Substanz aber macht sie im Geflügelhof ganz unentbehrlich, sei es während der Aufzucht der Jungen, sei es während der Zeit des Eierlegens, dort befreit sie die Knochenaufbildung, hier die Eierschalenbildung und zwar ganz besonders, wenn der Auslauf des Geflügels — wie dies ja oft genug der Fall ist — sehr beschränkt zu sein pflegt.

Ausgeblasene Eier werden nicht selten auch zum Gang von Raubzeug während des Winters benötigt; man sticht mit einer Nadel oder Weiser Spitze vom oberen und unteren Ende des Eies ein Loch hinein, läßt den Inhalt in ein Gefäß oder Teller und legt das so geleerte Ei auf die Gangstelle der Falle. Mit Rücksicht auf die vielseitige Verwertung der Eierschalen sollte keine Hausfrau die Eierschalen länger herumwerfen oder verbrennen, sondern stets sammeln und in Ermangelung von Geflügelstis die Eierschalen zur Verfügung stellen, gewiß

sind letztere dafür immer sehr dankbar und lassen sich auch in den meisten Fällen dazu verwerthen, im Notfall mit einem frischen Ei auszuheilen. Im übrigen können Geflügelstische fast immer in Gasse häufen oder Komposthaufen sich Eierschalen verschaffen und sollten solche, auch nur um Geld zu bekommen sein. Während man Enten und Gänse die Eierschalen in größerer Stärke reichen kann, sollten dieselben den Hühnern nur zerhackt und in ganz trockenem Zustande gereicht werden, damit sie das Eieressen nicht lernen.

### Der Rosenkohl im Winter.

Neulich ging durch einige Gartenblätter die Notiz, der Rosenkohl solle nicht vor Januar geerntet werden, da er bis dahin noch wachse und erst dann am wohlgeschmecktesten sei. Das ist bei milden Wintern gewiß richtig, nicht aber bei solchem trockenen Frost, wie wir ihn in diesem Frühwinter erleben. Er bewirkt Sprossschädigung, und diese verhindert weiteres Wachstum. Wichtig ist auch, daß der Wohlgeschmack des Rosenkohls erst gewinnt, wenn ihn einige Froste heimgesucht haben. Dieselbe Erfahrung machen wir auch am Wintergrün- oder Krauskohl. Ich würde Rosenkohl in meinem Garten nicht länger stehen lassen als höchstens bis zur Mitte Februar. Denn dann tritt ein böser Feind für ihn in Erscheinung, nämlich — es mag widerstehen — die Sonne. Sind bei ernstlichem Frost die Köpfe angefroren, und bescheinigt sie die warme Witterung, so werden sie gebleicht und für den Genuss unbrauchbar. Nur da, wo die Sonne die Stauke nicht bescheinigt, ist diese Gefahr ausgeschlossen. Das wird aber in den wenigsten Fällen möglich sein, denn Rosenkohl ist ein Sonnenkraut und bringt in schattigen Lagen keine Erträge. Die Spighen der Stauden werfe man in den Hühnerhof. Sie werden von den Hühnern begierig verschluckt. Die Stengel liefern ein wohlgeschmeckendes Gemüse in ihrem Saft, das man nach Art des Kochkohl in der Küche zubereiten kann. Rosenkohl sollte mehr angebaut werden. Bei dankkräftigem Boden und freiem luftigen Standort wächst er der gesündesten Kohlsorte und den Unkräutern der Witterung mehr als andere Kohlsorten.

R. R.

### Mosessig-Bereitung.

Nachdruck verboten.

Mosessig ist weit gesünder als jeder andere und was die Hauptsache ist, er kostet nichts, die im Besitz von Obst sind — gar nichts; auch kann er zu allen Zeiten des Jahres fabriktiert werden. Man legt die Schalen der Äpfel und Birnen, das Kernhäuschen und sonstige Abfälle, die noch nicht ganz in Gärnis übergegangen sind, in einen großen Topf oder Schüssel (als Deckel kann ein Brettchen verwendet werden, da ein genauer Abschluß nicht notwendig ist) und schüttet Wasser (im Winter lauwarm) zu, bis dies über den Inhalt geht, läßt die Masse stehen und nach 8—10 Tagen ist der Essig fertig. b. h. man krückt die Masse aus, (kann sie auch pressen) verbringt den so gewonnenen Essig in einen großen Krüben, Korbflasche oder Gefäß (letzteres nur im Notfall, da Glasgefäße sich besser eignen) und gibt einen heißen Spägen dazu. (Letzteren kann man beim Spägen machen jederzeit bekommen). Dieser Spägen wird in 6—8 Wochen zu einer Essigmutter umgewandelt und hält den Essig das ganze Jahr frisch. Den Essig kann man alle 4—6 Monate einmal ablesen und die rosafarbene gewordene Essigmutter in kaltem Wasser auswaschen, entl. wenn dieselbe nicht mehr schönfarbig sein sollte, durch einen neuen Spägen ersetzen. Da das so geleerte Ei auf die Gangstelle der Falle. Dem Essig-Ansatz kann man jederselbst Eierschalen nachfüllen, dann etwas lauwarmes Wasser zugeben und einige Tage länger lassen!!! Wir machen auf diese Weise schon jahrelang 50—60 Liter Essig für unseren Haushalt, er ist nicht schärfer und dem empfindlichsten Magen nicht schädlich.

### Die gebildete Frau bei Dienbotenarbeit.

(Nachdruck verboten.)

Es erschien mir gar nicht so schwer, als ich zum erstenmal den Weg beschritt. Arbeit war ich gewohnt, das große Feld der Tätigkeit war mir aus dem eigenen Haushalt ein bekanntes. Es kam mir in keiner Weise ungeheuerlich vor, mich als stellvertretende Haushälterin in ein erstklassiges Sanatorium zu melden. Bis ich dieser Tage den Nachschrei eines Arztes nach einer gebildeten Frau auf diesen Posten las, mit dem Zusatz, es würde der Dame jedenfalls eine befriedigende Arbeit bei voller Beschäftigung werden, fielen mir keine Erfahrungen ein, das Gut und Böse, das sich in solchen Stellen gegenüber steht.

Das Wort „Dienboten spielen“ hat eine tiefere Begegnung. Wir wollen es abmildern und von der Uebernahme von Pflichten in Haus und Küche reden.

Gerade das Kochen, und insbesondere das in einem großen Betriebe, ist eine Arbeit, die für die Angestellte und alle übrigen in Frage kommenden zur größten Befriedigung gereichen würde, wenn die gebildete Frau richtig platziert, wenn sie nicht überfordert wird. Was ihr bei Ausübung ihrer Tätigkeit hindern im Wege steht, ist der Mangel an Körperkraft. Das Heben schwerer Kessel und Pfannen, der gestillten Suppentöpfe in den großen Betrieben ist keine Kleinigkeit. Schwer in die Waagschale fällt zugunsten der gebildeten Frau deren fehlendes Verständnis, namentlich wenn es sich um die Versorgung von Kranken handelt. Sie wird überall mit Unmut und Ueberlegung handeln und nichts verschonen oder verkommen lassen, wie dies weniger gebildete Menschen aus größerer Rücksicht so gerne tun! (Siehe ins Feuer gegossenes Fett, schlechtgewordene Speisereste.) Leicht ist die Stellung zu Anfang gewiss nicht, denn die gebildete Frau wird von allen Seiten mit einem gewissen Mißtrauen betrachtet. Erstens von den Dienboten, die schwer den richtigen Ton für die bloße gesellschaftliche Gleichberechtigung finden, zweitens von jenen, mit denen sie arbeiten muß. Diese sind der wundeste Punkt für die gebildete Frau. Ich weiß nicht, ob die Bedienten mit den Regeln in einem großen Betriebe bekannt sind. Ich möchte fast sagen, es geht alles militärisch zu, nicht nur die Pünktlichkeit. An bestimmten Tagen essen immer nur ganz bestimmte Leute. Es geht genau nach der Rangordnung. Die würde jemand die Arbeit eines anderen übernehmen, eine Bedientin würde es für tief unter ihrer Würde erachten, mit dem Küchenmädchen an ein und demselben Tisch zu essen. Von einer Haushälterin oder Schreiberin gar nicht zu reden! Von der gebildeten Frau auf dem Küchenposten wird verlangt, daß sie am gleichen notabene ungedeckten Tisch — mit den Bedientinnen ihre Mahlzeiten einnimmt. Im besten Falle handelt es sich um anständige Leute, mit ganz anderen Manieren. Mitunter aber auch um solche, mit denen das Zusammensein schon bei der Arbeit für die gebildete Frau eine Qual bedeutet.

Damit die gebildete Frau sich in ihrer Stellung wohlfühlen soll, müßte sie von möglichst Gleichgesinnten umgeben sein, von allzu schwerer Arbeit entlastet, kurz eine Sonderstellung eingeräumt bekommen. Wer sie zur Arbeit verpflichtet, verpflichtet sich ja besondere Leistungen — dank ihrer Erziehung — von ihr. Er sollte derselben auch Rechnung tragen, soweit dies geht. Sie wird wieder so manches verstehen, was der ungebildeten Frau als eine Anmaßung und Lächerlichkeit erscheint. So z. B., daß auf frische Menschen auch im Essen besondere Rücksicht genommen werden muß, daß Appetitlosigkeit oder das Verweigern der einen oder anderen Speise nicht das Zeichen von schlechter Laune, sondern des schlechten Befindens sind u. a. m.

Für die gebildete Frau im kleinen Haushalt, die heute so schwer überfordert ist, daß ihr kaum Zeit zum Pflegen höherer Interessen bleibt, hätte die