Bezugspreis vierteljährlich: in Münster zweimal täglich frei ins Haus gebracht 1 Mark 25 Pfg., — auswärts von der Post abgeholt 1 Mark 50 Pfg., durch den Briefträger gebracht überall, wo nur einmal im Tage Briefbestellung stattfindet, 1 Mk. 92 Pfg., in Orten mit zwei- und mehrmaliger Bestellung 2 Mk. 22 Pfg.

Fernspr.: Redaktion Nr. 264 u. 23, Geschäftsst. Nr. 23.

Münsterischer Anzeiger

Anzeigen: Der Raum für die Anzeigenspalte, 39 mm breit, 2,4 mm hoch, 25 Pfg.; bei Anzeigen aus dem Reg.-Bez. Münster 20 Pfg., aus der Stadt Münster 15 Pfg. (für Aktiengesellschaften usw., Vereine und Behörden 25 Pfg.).
Reklamen: Der Raum für die Reklamenspalte, 87 mm breit, 2,4 mm hoch, 1 Mk.

Gebühr für Beilagen wird nach Gewicht berechnet.

Erste Ausgabe. 2. Blatt. Donnerstag, 8. Juni 1911. 60. Jahrgang. Nr. 404.

Nr. 96. Der Erzähler.

Die Flasche.

Irisches Elfenmärchen, verdeutscht von den Brüdern Grimm.

In den guten Tagen, wo das stille Volk sich noch häufiger sehen ließ als jetzt in dieser ungläubigen Zeit, lebte ein Mann, Michael Purcell, der einige Acker schlechtes und unfruchtbares Land gepachtet hatte, in der Nachbarschaft der ehemals so berühmten Pfründe von Mourne, anderthalb Stunden von Mallow und sieben von Cork. Michael hatte Frau und Kinder; sie taten, was in ihren Kräften stand; das war freilich nicht viel: denn es war noch kein Kind so weit herangewachsen, daß es dem armen Mann bei seiner Arbeit helfen konnte, und die gute Frau besorgte die Kinder, melkte die Kuh, kochte Kartoffeln und trug die Eier nach Mallow; doch wie sie auch schafften, es war kaum genug, um die Pacht zu zahlen.

Sie schickten sich eine Zeitlang, so gut es gehen wollte, in die Umstände; doch zuletzt kam ein schlechtes Jahr, das bißchen Hafer verdarb, die Hühnchen verkümmerten, das Schwein magerte ab und wurde beinahe für nichts zu Mallow verkauft; und der arme Michael fand, daß er nicht genug hatte, um die Hälfte des Pachtgeldes zu zahlen und zwei Termine war er schon schuldig.

„Was sollen wir nun anfangen, Marie?" fragte er.

„Was wir anfangen sollen?" antwortete sie, „treib unsere Kuh auf den Markt nach Cork und verkaufe sie dort. Montag ist Markttag, da mußt du frühe gehen, damit das arme Tier sich verschnauft, ehe es auf den Markt kommt.

„Und was sollen wir anfangen, wenn sie fort ist?" fragte Mick bekümmert.

„Das weiß ich nicht, Michael, doch gewißlich wird uns Gott nicht verlassen, und du weißt doch, wie gütig er gegen uns war, als der kleine Wilhelm krank lag und wir gar nichts für ihn hatten? Der Doktor von Ballyhahin, der sanfte, feine Mann, kam geritten und verlangte einen Trank Milch; er gab uns zwei Schillinge, schickte die Arzneien für das Kind und was es sonst nötig hatte, und gab mir jedesmal etwas zu essen, wenn ich kam, ihn um Rat zu fragen, den er mir niemals versagte; er kam auch und sah nach dem Kind und hörte mit seinen Wohltaten nicht auf, bis es ganz gesund war."

„Du denkst immer so, Marie, und ich glaube, du hast recht; darum will ich mir auch über den Verkauf der Kuh keine Sorgen machen. Ich will morgen gehen, du mußt aber Nadel und Zwirn nehmen und meinen Rock flicken, er ist unter dem Arm aufgerissen."

Marie versicherte, daß sie alles in Ordnung bringen wollte; den folgenden Tag schickte er sich an und sie schärfte ihm beim Abschied ein, die Kuh nicht anders zu verkaufen als um den höchsten Preis. Michael versprach, es nicht zu vergessen, und machte sich auf den Weg. Er trieb die Kuh langsam durch den kleinen Fluß, der den Weg durchschneidet und unter den alten Mauern von Mourne hinrinnt. Als er vorbeikam, fielen seine Augen auf die Türme und einen von den alten Holunderstämmen, die damals wie kleine Gerten aussahen.

„Ja," rief er aus, „hätte ich nur die Hälfte des Geldes, das unter euch begraben liegt, so brauchte ich die Kuh nicht dahin zu treiben! Ist's nicht ein Jammer, daß es unter der Erde ruht, während noch andere als ich es entbehren müssen! Nun, wenn's Gottes Wille ist, so komme ich mit etwas Geld in der Tasche zurück."

Mit diesen Worten trieb er sein Vieh weiter. Es war ein schöner Tag, und die Sonne schien glänzend auf die Mauern der alten Abtei, als er daran vorbeikam. Der Weg führte über eine Reihe allmählich aufsteigender Berge, bis er nach drei Stunden auf die Spitze der Anhöhe (die jetzt der Flaschenberg heißt, aber damals den Namen noch nicht führte) gelangte, an welcher Stelle ihn jemand einholte. „Guten Morgen!" sagte dieser. „Guten Morgen!" antwortete Michael freundlich und sah sich nach dem Fremden um; es war ein kleines Männchen, daß man ihn einen Zwerg hätte nennen können; doch war er nicht ganz so klein. Er hatte ein altes, verschrumpftes, gelbliches Antlitz, das genau wie welker Blumenkohl aussah, dabei eine dünne, kleine Nase, rote Augen und weiße Haare. Seine Lippen waren nicht rot, sondern sein ganzes Gesicht war von gleicher Farbe, seine Augen ohne Ruhe, überall sich umschauend, und obgleich sie rot waren, so ward doch Michaels Herz eiskalt, wenn er sie ansah. Er hatte in der Tat wenig Gefallen an der Gesellschaft des Kleinen und er konnte nicht das mindeste von seinen Beinen oder seinem Körper erblicken; das Männchen hatte sich, obgleich der Tag warm war, ganz in einen dicken, weiten Rock eingewickelt.

Michael trieb die Kuh ein wenig schneller, aber der Kleine hielt sich immer neben ihm. Er wußte nicht, auf welche Art er schritt, er fürchtete sich zu sehr, um sich nach ihm umzuschauen, und wollte auch nicht das Kreuz über sich schlagen, denn er war bange, der alte Mann möchte zornig werden. Doch däuchte ihm, sein Reisegefährte ginge nicht wie ein anderer Mensch und setzte einen Fuß vor den andern, sondern glitte nur über den rauhen Weg (und rauh war er genug) wie ein Schatten dahin, ohne Geräusch und ohne Anstrengung. Dem armen Michael zitterte das Herz im Leibe; er sagte ein Gebet für sich und wünschte, er wäre den Tag nicht ausgegangen oder er wäre schon auf dem Markt oder er brauchte die Kuh nicht zu hüten, damit er vor dem Gespenst fortlaufen könnte.

Mitten in diesen Ängsten ward er von seinem Gefährten angeredet: „Wohin wollt Ihr mit der Kuh, lieber Mann?"

„Nach dem Markt zu Cork," antwortete Michael zitternd bei dem schnarrenden und schneidenden Ton der Stimme.

„Wollt Ihr sie verkaufen?" sagte der Fremde.

„Freilich treibe ich sie dahin, um sie zu verkaufen."

„Wollt Ihr sie mir verkaufen?"

Michael fuhr erschrocken zurück: er fürchtete sich, mit dem Kleinen etwas zu tun zu haben, und fürchtete sich noch mehr, nein zu sagen. Endlich sprach er: „Was wollt Ihr mir dafür geben?"

„Ich will Euch etwas sagen," antwortete der Kleine, „ich gebe Euch diese Flasche dafür," indem er eine Flasche unter dem Mantel hervorholte.

Michael schaute erst ihn und die Flasche an, dann mußte er mitten in seiner Angst in ein lautes Gelächter ausbrechen.

„Lacht nach Herzenslust," sprach der Kleine, „aber ich sage Euch, diese Flasche ist mehr wert für Euch als alles Geld, das Ihr für die Kuh in Cork bekommt, ja tausendmal mehr."

Michael lachte wieder: „Ihr denkt wohl," sagte er, „ich wäre ein solcher Narr, daß ich meine gute Kuh für so eine Flasche hingäbe, die obendrein noch leer ist? Wahrhaftig, daraus wird nichts."

„Ihr tut besser, wenn Ihr mir die Kuh gebt und die Flasche nehmt; Ihr braucht es Euch nicht leid sein zu lassen."

„Aber Marie, was würde die sagen? Das würde kein Ende nehmen! und wie sollte ich meine Pacht zahlen! und was sollen wir anfangen ohne einen Heller Geld?"

„Ich versichere Euch, die Flasche ist besser als alles Geld, nehmt sie und gebt mir die Kuh. Jetzt sage ich es Euch zum letzten Male, Michael Purcell!"

Michael war bestürzt. „Wie hat er meinen Namen erfahren!" dachte er.

Der Fremde fuhr fort: „Michael Purcell, ich kenne Euch und habe Achtung vor Euch; darum folgt meinem Rat oder Ihr werdet es empfinden. Wißt, Eure Kuh wird Euch hinfallen, ehe Ihr nach Cork kommt!"

Michael wollte eben sagen: „Das verhüte Gott!", aber der Kleine setzte hinzu (und Michael war zu aufmerksam, um etwas zu sagen, das ihn schweigen gemacht hätte, und viel zu höflich, als jemand in der Rede zu unterbrechen): „Dann sollt Ihr wissen, es wird so viel Vieh auf dem Markt sein, daß Ihr sie zu einem geringen Preis losschlagen müßt, und vielleicht fallt Ihr, wenn Ihr nach Hause geht, noch Räubern in die Hände. Doch wozu sage ich Euch das alles, da Ihr doch entschlossen seid, Euer Glück von Euch zu stoßen!"

„O nein, Herr, mein Glück möchte ich nicht von mir stoßen," sagte Michael, „und wäre ich gewiß, daß die Flasche so gut ist, als Ihr sagt, obgleich ich niemals großen Gefallen an einer leeren Flasche gehabt, wenn ich sie auch selbst ausgetrunken hatte, so wollte ich Euch die Kuh geben im Namen —"

„Bekümmert Euch nicht um Namen," unterbrach ihn der Kleine, „sondern gebt mir die Kuh; ich habe Euch keine Unwahrheit gesagt, und wenn Ihr damit heimkommt, so tut genau, was ich Euch heißen werde."

Michael zögerte.

„Wohlan," sagte der Fremde, „guten Tag, Michael Purcell; ich kann nicht länger warten. Noch einmal, nehmt sie hin und seid reich; schlagt sie aus und bettelt für Euern Lebensunterhalt, seht Eure Kinder in Armut, Euer Weib sterbend vor Mangel: das wird Euer Schicksal sein, Michael Purcell!" Bei diesen Worten lächelte der Kleine boshaft, was seinen Anblick noch grausenhafter machte.

„Mag sein! ist wohl war!" sagte Michael immer noch zaudernd und unschlüssig, was er tun sollte. Er konnte nicht anders, er mußte dem alten Mann glauben, und endlich, in einem Anfalle von Verzweiflung, griff er nach der Flasche und sagte: „Nehmt die Kuh, und wenn Ihr mich belogen habt, so wird Euch der Fluch des Armen treffen."

„Ich achte weder auf Euern Fluch noch auf Euern Segen, Michael Purcell; aber ich habe die Wahrheit gesprochen; das werdet Ihr noch heute abend erfahren, wenn Ihr tut, was ich Euch sage."

„Was soll ich tun?" fragte Michael.

„Wenn Ihr heimkommt, so kümmert Euch nicht darum, daß Euer Weib ärgerlich ist, sondern bleibt selbst gelassen und heißt sie die Flur sauber kehren, setzt den Tisch zurecht und deckt ein reines Tuch darüber; dann stellt die Flasche auf den Boden und sprecht die Worte: Flasche, tue deine Schuldigkeit! und Ihr werdet den Erfolg sehen."

„Und das ist alles?" fragte Mick.

„Nichts weiter," sagte der Kleine. „Guten Tag, Michael Purcell: Ihr seid ein reicher Mann."

„Das gebe Gott!" sagte Michael, als der alte Mann die Kuh forttrieb und er wieder auf dem Heimweg war; doch konnte er nicht umhin, den Kopf umzudrehen und dem Käufer seiner Kuh nachzusehen, bis er ganz verschwunden war.

„Gott behüte und bewahre uns!" rief Michael; „der gehört nicht dieser Welt an. Aber wo ist meine Kuh?" Sie war fort und Michael ging heimwärts, Gebete für sich hersagend und seine Flasche festhaltend.

(Schluß folgt.)

Das Tafeln im Mittelalter.

Vom Geh. Justizrat Georg v. Detten.

(Nachdruck verboten.)

Auf dem Lande war die Kost einfach, aber reichlich. Fleisch, Butter, Käse und Bier wurde dabei nicht gespart. Das Frühstück und das Abendbrot bestanden gewöhnlich aus einer strammen Mehl- oder Milchsuppe, aus steifem Hirsebrei, auch wohl aus warmer, stark gewürzter Biersuppe. Diese wurde aus reinlichen hölzernen oder zinnernen Schüsseln genossen, aus der jeder der Tischgenossen mit einem ebensolchen Löffel zu sich nahm. In einfachen Haushaltungen aß die ganze Familie gemeinsam aus einer oder, wenn der Familien- oder Gesindestand zahlreicher, aus zwei dieser gigantischen sauberen Holz- oder Zinnbecken. Die gebrauchten Löffel wurden nach dem Essen gereinigt und dann auf das Löffelbrett gesteckt, das in der Küche aushing. Der Mittag brachte in ein oder zwei Schüsseln Gemüse und Fleisch, schlicht und einfach zubereitet. So war die Verpflegung auf dem platten Lande für Herrschaft und Gesinde. Es gab selten eine Gelegenheit, davon abzugehen; es sei denn bei Hochzeiten, Kindelbieren und Erntefesten, an welchen der Ernst des Bauern einmal fröhlich auflebte. Aber auch bei solchen Veranlassungen war Speise und Trank kaum opulenter, wie an den sonstigen Festtagen, welche den Bauern, wenn sie ihre Pachtgefälle ablegten, von ihren Gutsherrschaften gegeben wurden. Wenn z. B. die sieben Kolonen des Kapitels von St. Ludgerus zu Münster im 15. Jahrhundert Michaelis je 10 Malter münstersch Gemäß Pachtkorn zu bringen hatten und bei dieser Gelegenheit gut verpflegt wurden. Zogen sie mit dem Roggen heran, so erhielt jeder der Transportführer einen Trunk und einen halben Wecken. Zu Mittag aber wurde ihnen aufgetischt: eine Tonne Grutbier, Kreuzwecken für 6 Schillinge, süße Milch, münsterschen Pottast (Kaps mit Wurzeln), je 2 eine Schüssel Potharst (Fleisch), zu 4 und 4 eine solche mit Senffleisch, dann eine solche mit Braten und endlich Butter und Käse. Fiel Michaelis auf einen Freitag oder Fasttag, so gab man dagegen jeden als Mittagstisch einen gesottenen Pickelhering, Stockfisch und Butter und Käse. Es läßt sich annehmen, daß diese Art der Verpflegung den höchsten Ansprüchen, die man in Bauernkreisen damals zu machen pflegte, genügte und einer Feststimmung volle Rechnung trug. Denn, daß bei gewöhnlichen Bauern oft 24 Tische voll Hochzeitsgäste speisten oder 10 oder 12 Schüsseln bei einer Mahlzeit gegeben und dabei 20 oder mehr Tonnen Bieres getrunken seien, kam gewiß in Westfalen wenigstens nicht vor, wie auch wohl kaum 4 bis 5 Tage bei solchen Gelegenheiten gefeiert wurde. Besonders üppige Fest- und Trinkgelage veranlaßten allerdings die größeren, sogenannten Gebehochzeiten in diesen Kreisen, die wegen ihrer Kostspieligkeit und Verschwendung obrigkeitlich verboten wurden. Im Ravensburgischen und in Lippe waren es die Leichenschmäuse bei Beerdigungen. In diesen Fällen nahmen Träger und Gefolgschaft teil daran. In Lippe spricht sich die Kirchenordnung von 1684 und die Trauerordnung darüber aus, indem sie die Gastmähler und das Gesöff bei der Beerdigung der Todesverblichenen und toten Leichname verbieten. Aber trotz dieser öfteren Verbote und Strafandrohungen ernstester Art, konnten die Leichenschmäuse nicht gänzlich unterdrückt werden. Erst in den letzten 30 Jahren ist es endlich wesentlich besser geworden.

In den Städten beschränkte sich bei den Handwerkern und dem einfachen Bürger in der Regel der Morgenimbiß auf gut gebackenes Schwarzbrot und ein Stück Speck, die Hauptmahlzeit bestand aus einer gut gewürzten Brühsuppe mit einem Stück darin gekochten frischen Fleisches, mit einer pikanten Senf- oder Zwiebelsauce oder einem kräftigen Stück Pöckelfleisch mit Meerrettigsauce, nebst einem in der Brühe gekochten Gemüse und hinterher Butter und Käse. Auch in den Wirts- und Speisehäusern der Städte hatte die gewöhnliche Verpflegung der Gäste diesen einfachen Charakter. Wir dürfen allerdings dem Ortelius nicht glauben, der angeblich auf Grund seiner Reiseerfahrungen über die Dürftigkeit der Herbergen und Gasthäuser in Westfalen sagt:

Hospitium vile
Grov Brod und lange Wile
Sunt in Westphalia,
Si non vis credere, lop da,

oder die zynische Beschreibung des bekannten Schriftstellers Justus Lipsius, der über seine wenig neidenswerten Tafelfreuden dort klagt: „Dünnbier macht den Anfang meines Mahles an einem Feuer unter Fuhrleuten und Schweintreibern, dann roher Speck, eine schwarze Masse von 4—5 Fuß, Brod genannt, dann Kohl in Schweinefett schwimmend, den sie (die Westfalen) wie Ambrosia nicht essen, sondern fressen und das letzte Gericht ist stinkender, flüssiger Käse." Diese Beschreibungen passen kaum auf Ortschaften kleinster Verhältnisse und auf Kneipen, wo die Fuhrleute und das gewöhnlichste Volk Unterkunft finden.

In der gewöhnlichen deutsch-westfälischen Küche herrschte das Gemüse vor. Kappus, Kohlkraut, Sauerkraut, Rüben, Wurzeln, Kresse, Erbsen, Mehlbrei, Hirse und Reis waren die gewöhnliche Speise. Die Suppe bereitete man vielfach von Bier, Eiern, Quitten oder Äpfeln mit viel Gewürz, doch gab es auch Kraftbrühe von Rind-, Kalb-, Kapaunen- und Hühnerfleisch, sowie Hafer- und Kerbelsüpplein. Sie wudde auf einer großen Schüssel von dem Tischgenossen in der Weise eingenommen, daß jeder mittelst eines Holz- oder Zinnlöffels direkt aus der Schüssel aß, wie dies auch bäuerische Sitte war. Der weitere Speisezettel bestand aus 2, höchstens 4 Gängen, z. B. Gesottenes, Gebratenes und Hühner oder Potharst, Senfsleisch und Gebraenes, oft auch Wildbret. Gabeln gab es dabei noch nicht. Sie blieb bis ins 16., ja 17. Jahrhundert hinein ein seltener Luxusartikel. Hatte man keinen Löffel, so scheute man sich nicht mit den Fingern sich zu helfen, was jedenfalls nicht so große Schwierigkeiten machte, da die Speisen meistens in Stücken mundgerecht vorgelegt wurden. Noch Ludwig XIV. lernte die Gabel erst in späteren Jahren kennen: in seiner Jugend bediente er sich der Gabel, die die Natur allen Menschen gegeben hat, nämlich der Finger. Später führten die Gäste wohl ihr Besteck, d. h. Messer und Gabel mit sich. Ritter und Junker liebten es, des Dolches oder des Weidmessers sich zum Zerlegen der Speisen zu bedienen. Zum Nachtisch kam dann Rettig, Butter und Käse, Äpfel, Birnen und Nüsse, endlich wohl „gekrüderten Schmandkuchen in Isern gebacken und sonstiges Geschleck" als Dessert. Ein sehr beliebtes Zwischengericht waren Krebse in Dill gekocht. Diese und Fische kamen, wo sie zu beschaffen waren, weit häufiger als in unseren Tagen auf den Tisch und zwar nicht bloß zur Fastenzeit, sondern das ganze Jahr hindurch. In Reisebeschreibungen des 16. Jahrhunderts werden häufig die vorzüglichsten Fische und Fischgerichte unseres Landes rühmend hervorgehoben. Die Höhe des Genusses aber fand man in dem Braten, den man, weil er mehr Nahrungssaft enthalte, für bekömmlicher als das gekochte Fleisch ansah. Besonders gern gesehen an Sonn- und Feiertagen war der Wildsweins- und der Kalbskopf, wie auch das starke Hirschzimmer. An den Fasttagen, die streng gehalten wurden, traten, ohne daß man eine solche Entbehrung merkte, Milch-, Bier- und Erbsensuppe, Mehl-, Hirse- und Eierspeisen, gekochte und gebratene Fische aller Art ein. Mit innerem Wohlbehagen fügte man allen diesen, aus reinlichem Holz- oder blankem Zinnbecher, einen kräftigen Trunk guten Weines oder Bieres hinzu. An einen solchen, als Würze des stillen Mahles, war der Deutsche gewöhnt. Aber das Trinken galt auch für sehr gesund und beim Essen für notwendig, weil dadurch, wie ein altes Kochbuch sagt, nicht allein der Magen ausgesäubert, sondern auch der Durchgang des Lebenssaftes zur Leber besser werde. Durch allzu sparsames Trinken täten viele ihrer Gesundheit großen Abbruch; dannenhero müsse ein Mensch zum wenigsten so viel als ein regulierter Appetit und Durst anzeiget, in sich trinken."

Ähnlich war auch die Verpflegung, welche bei den Jahresessen der weltlichen und kirchlichen Bruderschaften aufgetischt wurde, bei denen der Speisezettel von altersher feststand. Zu bemerken ist dabei, daß einige Gänge häufig aus mehreren Gerichten bestanden, die gleichzeitig aufgetragen wurden, unter denen man dann wählen konnte. So bestand z. B. ein Fleischgang aus mehreren Braten, die verschieden und in verschiedenen Brühen bereitet waren, ein trockener Fleischgang aus geräuchertem Schinken, Zunge und Mettwurst. Starke Würze, namentlich Pfeffer, war das Charakteristikum der altdeutschen Küche. „Wenn nur die Menschen begreifen wollten," so sagt das erwähnte Kochbuch, „wie schädlich der Essig, Zitronensaft und dergleichen saure Sachen seien, sie würden sie aus Küche und Speisekammer bannen. Denn alles was sauer ist, gibt üble Dauung, machet die Humores im Körper zäh, schleimigt und gibt viele Verstopfung, daraus wieder Tausenderlei Krankheiten entstehen. Pfeffer ist dagegen sehr gesund, hilft dauen, machet Lust zum Essen, erhält die Humores in guter Bewegung. Man muß ihn nicht gar zu klein stoßen oder reiben, sonst bleibt er in den Gedärmen kleben und ist schädlich. Sonsten gebraucht man den Pfeffer fast an Alles."

Anstand und gute Sitte regelten Tisch und Tafel und die Regeln in dieser Beziehung aus dem 15. Jahrhundert wurden streng gehandhabt. Sie betonen zunächst, vor dem Essen die Nägel sich zu schneiden, die Hände sich zu waschen, an der Serviette (Zwehle) aber nicht an den Kleidern zu trocknen: dabei das pater noster oder das Benedicite zu sprechen. Während des Mahles soll man nur drei Finger benutzen, um das Fleisch anzufassen und es nicht mit beiden Händen in den Mund stecken. Auch müsse man den für gemein und schlecht halten, der mit den Fingern die Nase putzt oder den Körper kratzt, bevor er mit ihnen das Fleisch zum Munde geführt hat. Ehe man trinkt, soll man den Mund abwischen und ihn dann nicht zu tief ins Glas stecken. Man soll beim Essen nicht beide Backen voll nehmen, die Speisen nicht ungekaut herunterschlucken, wie die Schlingraben, auch während des Kauens nicht trinken. Während der Mahlzeit soll man nicht schwatzen und schnalzen, nicht mit dem Messer in die Zähne stochern, nicht den Gürtel weiten, auch das Tischtuch nicht beflecken. Erasmus mahnt die Elegants davor, die vom Essen fettigen Hände in den Mund zu stecken, um sie abzulecken oder sie an den Kleidern abzuwischen. Es sei verständiger und ehrenhafter, wenn man dies mit dem Tuche (Serviette) tue.

Jene däftige Einfachheit in der Auswahl, Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen für die Tafeln bestand besonders auch noch im 13. Jahrhundert. Ein Verzeichnis der bescheidenen Mahlzeiten des Domkapitels zu Hildesheim aus dieser Zeit ist uns noch erhalten, wie auch für die Domherren in Münster der Speisezettel aus Gemüse, Fleisch und Fisch, Mehlspeise und Käse, dazu aus Bier und am Sonntage aus Wein bestand. Die festliche Bewirtung des Bischofs Benno von Zeitz am 15. September 1303 bei Gelegenheit der Einweihung der Stadtkirche zu Weißenfels gilt uns hierfür als Beispiel. Denn die Weißenfelder haben sicherlich alles aufgewandt, den Ansprüchen ihres hohen Oberhirten zu genügen. Und doch! für üppig wird man diesen fürstlichen Festschmaus nicht halten können. Die Speisekarte war folgende:

Den ersten Dag, als de Domina (die Äbtissin des Klosters St. Clara in Weißenfels, eine Tochter des Markgrafen Dietrich des Weisen zu Meißen) derbei geweest:

Das ehrste Gericht: Eine Eiersope mit Saffran, Pfefferkörner und Honig darin; ein Hirsengemüze; ein Essen Schavfleisch mit Zypollen; ein gebraten Huhn mit Zwetschen.

Das andere Gericht: Stockfisch in Öl und Roßzynen. Bleier (Weißfisch) in Öl gepacken; gesotten Al mit Pfeffer; geroster (gerösteter) Pückling mit Senf.

Das dritte Gericht: Speisefische, sawer gesotten; ein Parmen gepacken; kleine Vögel in Schmalz gepregelt mit Rettig, eine Schweinskeule mit Korken (?).

Den andern Tag hat man ihm (dem Bischof) zu essen gegeben:

Das erste Gericht: Gelb Schweinfleisch; einen Eierkuchen mit Honig und Wynbeeren, gebratene Heringe.

Das andere Gericht: Kleine Fische mit Roßzynen; kalte Bleier gebraten, de des vorigen Dages übrigblewen; ein gebraten Gans mit roten Rüben.

Das dritte Gericht: gesalzene Hecht mit Petersilie, ein Sallat mit Eyern: ein Galerdten mit Mandeln besetzt.

Danach heißt es in der Chronik: „Und hiermit is syne Gnade tofreden wesen. Das Alles hat gekost 3 fl. 15 fr. 4 dt.

Um diese Zeit, besonders im früheren Mittelalter war es nicht Sitte, die Frauen bei den Festgelagen mitzuziehen. Nur die Wirtin oder besondere Ehrendamen erschienen zeitweise an der Tafel der Männer, um die Honneurs zu machen und dem Ehrengaste den Wein zu kredenzen.

In späterer Zeit nahm der Luxus der Tafel mehr zu und man wetteiferte in den vielen Schüsseln, Speisen und Weinsorten. Da prangten nicht selten Schwan und Pfau, die längst von unseren Tafeln verschwunden sind, prächtig zugerichtet auf den Tischen. Üppigkeit und Verschwendung fand sich namentlich in den höheren Bürgerkreisen, unter den Patriziern und dem Adel. Festessen gab es vielfach in bürgerlichen Kreisen. In Soest waren es z. B. die Patrokli Heiligentracht nicht allein, sondern an St. Johannistag, St. Ullrich, Himmelfahrtstag, Johannisbekollations- und St. Caecilientag, an welchen von Stadt wegen Festgastmähler stattfanden. Wahre Massen und Batterien von Speisen und Getränken wurden da oft vertilgt. Die Schmausereien und Trinkgelage bei Hochzeit und Kindtaufen, Begräbnissen, auf Fastnacht und bei sonstigen Anlässen mehrten sich von Jahr zu Jahr. Und man praßte und zechte nicht nur einen Tag, man begnügte sich nicht mit Vor- und Nachfeier, nein, das wüste Treiben dauerte oft 5 und 8 Tage lang; Hab und Gut wurde „verfressen und versoffen". Aus dieser Zeit der gewaltigen Fresserei bildet das Hochzeitsfest des Cord von Schwiegelt 1580 in Braunschweig ein redendes Beispiel. Zu den Festlichkeiten, die 4 Tage dauerten, erschienen Gäste mit 600 Pferden. An jedem der 4 Tage wurden 75 Tische gedeckt. Verzehrt wurden unter anderm 20 Ochsen, 32 Schweine, 80 Hämmel, 40 Kälber, 80 Lämmer, 32 Spanferkel, 240 Gänse, 580 Hühner, 12 Hirsche, 12 Wildschweine, 16 Rehe, 50 Hasen, 20 Speckseiten, 6 Schock große Hechte und 8 Schock Karpfen. Ferner wurden vertilgt 6 Fuder Wein, 2 Legel Malvesier, 2 Legel Alikantenwein, 2 Legel Rheinwein, 12 Tonnen Hamburger Bier, 8 Faß Einbecker Bier, 24 Tonnen hannoversche Bräuhahn, 6 Faß Zerbster Bier, 10 Faß Goslarisch Krugbier, 56 Faß gemein goßlarisch Bier, 4 Braunschweiger Mumme. Durstiger waren die Hessen auf einer andern im Jahre 1543 abgehaltenen Hochzeit, wo in 5 Tagen nicht weniger wie 113 Fuder Wein vertrunken wurden. Der kurkölnische Rath Kaspar von Fürstenberg schlug im Jahre 1608 die Kosten der Hochzeit seines Sohnes auf 2500 Tl. an, „wenn nicht darüber". Diese Festlichkeit dauerte gar vom 12. bis zum 18. Okt.; die Heimbringung der Braut nach dem Schlosse Bielstein begann am 3. November und man verbrachte noch 4 Tage lang mit Freuden, Trinken und Tanzen. Schmaus, Trank und Schwelgerei dauerten hier auch oft 3 bis 8 Tage manchmal stieg die Zahl der dargereichten Schüsseln auf 100.

Bei solchen Festen des Adels empfingen reichgeschmückte Diener mit tiefen Verbeugungen die hohen Gäste und geleiteten sie die breite Treppe hinauf in den prächtigen mit hohen gotischen Fenstern versehenen Bankettsaal. In der Mitte dieser hohen Halle war eine Festtafel hergerichtet, die herrlich anzuschauen war. Der Tisch, mit glänzendem Silber gedeckt, prangt im Schmuck von Blumen und frischem Grün, feinem Kristall und schönen italienischen Gläsern; das blendend weiße Tischtuch ist mit Knospen, Blumen und Blättern überstreut. Unter andern Aufsätzen steht in der Mitte der Tafel das stattliche Salzfaß, das, wie in der Küche der Bauern, vor dem Wirt hingestellt, seine symbolische Bedeutung hat. Es ist aus hartem Holz gedrechselt oder aus Zinn oder anderem Metall gefertigt. Dieses sowohl, wie die Trinkhörner, Humpen und Krüge, Teller, Schüsseln und das Gestühl sind mit Guirlanden geschmückt, die Sessel der Ehrengäste und Familienältesten mit Kranzgewinden und Sträußen ausgezeichnet. Diese Ehrengäste der Tafel sitzen stets dem Wirt und der Wirtin gegenüber oder an der rechten Seite des Hausherrn. Die Wirtin legt dem Hauptgaste die Speisen vor und kredenzt ihm den Becher, voll des Rießlings goldener Zähre. Dabei verlangt es die von Frankreich überkommene Tischordnung, daß die übrigen Gäste, Mann und Weib, Jüngling und Jungfrau, in lieblichem, buntem Reigen nebeneinander sitzen. Da thronen die Damen und Ritterfräulein in hellfarbenen, tief ausgeschnittenen Roben von Sammet und Seide mit bunten Puffen, Schnüren, Schleifen und Schleppen, mit kostbaren Gürteln und Schleiern, in hohen, nicht immer geschmackvollen Frisuren und Aufputzen mit güldenem Reifen, Federn und buntem Gestein, alles überstrahlt von edlen Funkelsteinen, Gold- und Silber, von Spitzen, Spangen, Perlen und Schmelzen. Dem Anstand und der Sitte gemäß hatten sie im Essen, wie im Trinken strenges Maß zu halten. Der linke Arm ruhte dabei auf dem Tisch, Bewegung und Sprache zeigten Anmut und sittsame Zurückhaltung. Die Herren, in schwergestickten, seidenen, samtenen und Atlasgewändern, in üppigen Wämsen und mit seiden Stoffen durchschlitzten Pludderhosen und blendenden Krausen saßen an ihrer Seite. So hatten rechts und links die Edeldamen ihren Ritter, dessen Pflicht es war, für anregende Unterhaltung zu sorgen. Man befand sich in gehobener Festesstimmung, die Damen voll Grazie und Anmut, ihre Ritter zu Scherzen und Späßen neigend, die nicht immer ganz fein sein mochten. Spielleute, Cantores, Gaukler und später Zigeuner, nicht selten meisterhafte Virtuosen ihrer Art füllten die Pausen des Mahles mit Musik, Gesang und Scherzen aus. Bei Hochzeiten taten außerdem die sogenannten Hofnarren zum Amüsement der Gäste ihre Schuldigkeit. Wenn Sprüche aufgesagt wurden, geschah es von den nächsten Angehörigen der Festgeber in herzlicher, wackerer Weise, in der Weinlaune aber oft von den dazu gedungenen minderwerten Teilnehmern. Wurde so beim Adel und bei Hofe getafelt, so geschah es ganz ähnlich bei den Patriziern und beim höheren Bürgerstand. Denn der höhere Beamte, die Großkaufleute und die Bürgerfrauen suchten in ihrer Eitelkeit bei solchen Festen und Freudentagen es den Edeldamen gleich zu tun. Der Aufbruch von der Tafel bedeutete den Anfang eines fröhlichen Tanzens und Springens mit den Frauen und Jungfrauen in lustigem Reigen bis zum frühen Morgen.

Gegen das große Schlemmen und Prassen wandte sich im 16. Jahrhundert die Obrigkeit. Bei Hochzeiten und Kindtaufen wurde die Zahl der Gäste, der Diener und Musikanten, die daran teilnehmen durften, sowie die Quantität und Qualität der Gerichte für jede der einzelnen Volksklassen festgesetzt. Die Dauer der Feier wurde beschränkt. Der Rat mancher Stadt ging dabei selbst mit gutem Beispiel voran, indem es die Festschmäuse einstellte und beschränkte. Kurfürst Joachim I. in Brandenburg schrieb 1515 vor, daß bei den Hochzeitsfeierlichkeiten der Reichen nicht mehr als 5, dem gemeinen Manne nicht mehr als 3 Tische mit Gästen zu besetzen erlaubt sei, damit nicht an einem Tage mehr verzehrt würde, als man in einem Jahr zur Haushaltung brauche. Gemäß einer Ratsverordnung des Jahres 1549 von Nordhausen sollten bei Hochzeiten inskünftige nur mehr 140 Personen geladen werden. Andere Verordnungen beschränkten die Tische, Gerichte und Zeitdauer solcher Tafeleien. In Soest, wo die Hansabeziehungen den Aufwand beförderten, behandelte die Soester Schrae die üppigen Brautlachten und Kindelbiere. Schon nach dem Soester Briefe über die Brautleute, der in den Fasten des Jahres 1318 zur ewigen unverbrüchlichen Geltung im dortigen Rathause aufgehängt wurde, war nach dem ersten Verlöbnis der Weinkauf, d. h. der altgermanische Kauf der Braut durch einen Weintrunk zu feiern verboten. Erst eine

Mitgift von 8 Mk. Sav. berechtigte die Braut Scharlach zu tragen. Nicht mehr als 3 Spielleute durften bei der Hochzeit aufwarten. Doch konnte das Paar am Vorabend 72 Mann mit einem Weintrunk und einem Gerichte von Käse bewirten. Am festlichen Tage selbst gab man zum Morgenimbiß noch 50 Schüsseln. Nach der Hochzeits- und Kindtaufsordnung, welche am 15. Oktober 1379 die Stadt Werl erließ, war die Zahl der Gäste, Paten, Spielleute, Diener, Bratenwender usw. genau bestimmt, auch nicht mehr als 36 Schüsseln erlaubt. In Siegen verhalten sich über diesen Gegenstand die städtischen Verordnungen von 1455, 1541 und 1551 und zu Paderborn gab es auch eine Löhr- und Schohmacher-Ordnung aus dem 15. Jahrhundert, die in 22 Punkten sich über das Essen und Trinken der Genessen von Amts wegen verhält. Die deutsche Küche hatte sich durch die Vielartigkeit der Speisen und deren umständliche Zubereitung derartig kompliziert, daß der Prediger Erasmus Grünigger im Jahre 1603 ärgerlich sich dahin äußerte: das Fressen sei so leckerhaft und seltsam geworden, daß schier mehr Lernens dazu gehöre bis einer Koch, als bis einer Doctor würde. Die Gerichte der Neuzeit, Austern und Kaviar, kamen erst allmählich auf. Austern brachte man wohl nur an Orten, die nicht zu fern der Meeresküste lagen. Der Kaviar aber, der zu Anfang des 18. Jahrhunderts auftam, galt für eine große merkwürdige Kuriosität. Man meldete, daß er aus Moskau komme, seine Farbe schwarz-grün sei und sein Geschmack dem Trane ähnele. Zu den Delikatessen der Küche gehörte auch im 17. Jahrhundert die Kartoffel, die damals noch kein Volksnahrungsmittel war, sondern als „Tartüffel" im Garten gezogen und als eine Art Salat mit Baumöl zubereitet wurde.

Generalversammlung des Verbandes ländlicher Genossenschaften.

 # Münster, 7. Juni.

Die letzte in der Reihe der landwirtschaftlichen Versammlungen bildete die Generalversammlung des Verbandes ländlicher Genossenschaften, die am Mittwoch durch den stellvertretenden Verbandsvorsitzenden, Ehrenamtmann Ökonomierat Darup-Deiters in Vertretung des verhinderten ersten Vorsitzenden, Clemens Frhrn. v. Twickel-Stovern, eröffnet wurde. Der Vorsitzende entschuldigte das Fernbleiben des Vorsitzenden des Verbandsausschusses, Exzellenz Dr. Frhrn. v. Landsberg-Steinfurt, teilte mit, daß der Oberpräsident der Provinz Westfalen, Durchlaucht Prinz zu Ratibor und Corvey, durch eine unvorhergesehene Reise verhindert sei, an der Versammlung teilzunehmen, und mit seiner Vertretung den Oberpräsidialrat v. Haugwitz beauftragt habe. Diesen sowohl wie auch den Vertreter des Reichsverbandes, Regierungsassessor Gennes, den Vertreter der Landwirtschaftskammer, Dr. Gerland usw., begrüßte der Vorsitzende und schloß seine Ausführungen mit einem Hoch auf den Kaiser, unter dessen Regierung das landwirtschaftliche Genossenschaftswesen eine so kräftige Entwicklung erfahren habe.

Oberpräsidialrat v. Haugwitz dankt für die freundlichen Begrüßungsworte, überbringt die Grüße des Oberpräsidenten, der besonders stolz sei auf die Beziehungen seines Hauses zu Westfalen und ihn beauftragt habe, der Versammlung mitzuteilen, daß er ein warmes Herz für die Bedürfnisse und Wünsche und ein reges Interesse an dem Wohle der westfälischen Landwirtschaft habe und ihn beauftragt habe, dies der Versammlung zum Ausdruck zu bringen.

Generalsekretär Quabeck erstattet sodann den

Jahresbericht für 1910.

aus dem das Nachfolgende hier mitgeteilt sein möge:

Der Verband ländlicher Genossenschaften der Provinz Westfalen zählte Ende 1909 781 angeschlossene Genossenschaften.

Im Jahre 1910 sind dem Verbande insgesamt 21 Genossenschaften beigetreten, nämlich 4 Spar- und Darlehnskassenvereine, 9 Bezugs- und Absatz-Genossenschaften, 7 Zuchtgenossenschaften und 1 sonstige Genossenschaft; 7 Genossenschaften sind ausgeschieden, so daß ein Zuwachs von 14 Genossenschaften verbleibt. Ende 1910 zählte der Verband 795 Genossenschaften, nämlich 2 Zentralgenossenschaften, 536 Spar- und Darlehnskassenvereine, 206 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 34 Zuchtgenossenschaften und 17 sonstige Genossenschaften. Das im Verbande vereinigte ländliche Genossenschaftswesen befindet sich erfreulicherweise in einer stetigen Entwicklung. Einen Beweis dafür gibt die letzte Statistik des Verbandes für das Jahr 1909. Die Zahl der berichtenden Spar- und Darlehnskassenvereine betrug im Jahre 1909 533 gegen 527 in 1908. Die Mitgliederzahl der Spar- und Darlehnskassenvereine stellte sich Ende 1909 auf 86 318 gegen 83 592 Mitglieder Ende 1908. Der Umsatz sämtlicher Kassen betrug im Jahre 1909 290 843 926 Mark gegen 246 198 326 Mark im Vorjahre. Als Spareinlagen war Ende 1909 den Vereinen die Summe von 179 840 130 M. anvertraut (i. V. 164 911 818 M. An Darlehen waren von den Vereinen entnommen 152 406 629 M. (i. V. 139 392 770 M.). Der Gesamtreservefonds der Spar- und Darlehnskassenvereine betrug Ende 1909 4 761 569 M. (i. V. 4 517 050 M.). Der Umsatz in laufender Rechnung bezifferte sich auf 73 526 601 M. (i. V. 60 305 188 M.). Die Zahl der Bezugs- und Absatzgenossenschaften belief sich im Jahre 1909 auf 201 mit einer Gesamtmitgliederzahl von 19 815 (i. V. 18 477). Der Umsatz der Genossenschaften hat sich auch in diesem Jahre erheblich gesteigert. Er betrug 1 490 784 Zentner Düngemittel und 898 589 Zentner Futtermittel im Gesamtwerte von 11 447 162 Mark gegen 9 858 573 M. Von den beiden Zentralgenossenschaften erzielte die Ländliche Centralkasse im Jahre 1910 bei einem Umschlag von rund 200 Mill. Mark gegen 174 Mill. i. V. einen Reingewinn von 97 796,46 M. und die Westfälische Centralgenossenschaft bei einem Umsatze im Werte von 12 763 663 Mark (i. V. 12 910 200,83 M.) einen Reingewinn von 73 514,31 M. Von den 795 Genossenschaften wurden im Laufe des Jahres 1910 706 der Revision unterzogen. Die Bücherprüfungsstelle des Verbandes wurde von 428 Genossenschaften in Anspruch genommen. Während im vorigen Jahre 31 Vereine das Fest ihres 25jährigen Bestehens feiern konnten, sind es in diesem Jahre die Vereine von Albersloh, Altenberge, Alverskirchen, Avenwedde, Borghorst, Darfeld, Dumberg, Essen, Eversberg, Gütersloh, Holtwick, Kaunitz, Letzen, Massenhausen, Perl und Wetterburg, die auf eine 25jährige Tätigkeit zurückblicken können. Der Beamtenkörper des Verbandes zählt zurzeit 33 Personen. Der Verband hat auch in diesem Jahre dem Weiterausbau und der Vervollkommnung der Revision seine besondere Sorgfalt angedeihen lassen, und er wird auch auf Grund der von ihm gesammelten Erfahrungen dieser seiner vornehmsten Aufgabe mit allem Nachdruck und, wenn nötig, mit aller Schärfe in der Zukunft nachkommen. Die sogenannte verschärfte Kontrolle hat im laufenden Jahre wiederum bei einer größeren Zahl von Genossenschaften Einführung gefunden, und der Verband erwartet, daß die noch rückständigen Genossenschaften aus eigenem Antriebe diese Kontrolle durchführen werden. Der Verband ist seit dem Jahre 1902 Mitglied des Reichsverbandes, und er wird, wie bislang, treu und fest mit ihm zusammenarbeiten.

Wie der Vorsitzende hierauf mitteilt, ist die Jahresrechnung geprüft und für richtig befunden worden. Dem Vorstande und dem Rendanten wird ohne Debatte einstimmig Entlastung erteilt.

Generalsekretär Quabeck teilt mit, daß der neue Etat sich in den gewohnten Bahnen bewegt. Er balanciert in Einnahme und Ausgabe mit 104 500 000 Mark und wird vom Verbandsausschusse einstimmig genehmigt.

Der Vorsitzende gibt bekannt, daß der Verbandsvorsteher, Clemens Frhr. v. Twickel-Stovern, und dessen Stellvertreter, Ehrenamtmann Ökonomierat Darup-Deiters, turnusgemäß aus dem Vorstande ausscheiden. Reichs- und Landtagsabgeordneter Herold schlägt vor, die beiden bewährten Vorstandsmitglieder durch Akklamation wiederzuwählen, was unter lebhaftem Bravo geschieht. Ökonomierat Darup-Deiters erklärt im Namen des Frhrn. v. Twickel und in seinem Namen sich zur Annahme der Wiederwahl bereit.

Statutengemäß scheiden folgende fünf Mitglieder aus dem Verbandsausschusse aus: Ökonomierat Darup-Deiters, Gutsbesitzer Meyer zu Hollen-Steinheim, Apotheker König-Löningen und Landwirt Ewers-Niedersfeld. Auch sie werden auf Antrag des Abg. Herold wiedergewählt und erklären sich zur Annahme der Wiederwahl bereit.

Sodann hielt der Generalsekretär des Reichsverbandes, Regierungsassessor Gennes-Darmstadt, einen einstündigen Vortrag über das Thema: „Besteht neben den öffentlichen Kassen ein Bedürfnis nach Spar- und Darlehnskassen?" Redner führte etwa folgendes aus: Das Bild, das sich hier aus Ihrem Verbandsbezirke ergibt, entspricht dem des gesamten deutschen Genossenschaftswesens: nirgends ein Rückschritt, nirgends ein Stillstand, überall eine erfolgreiche Entwicklung auf gesunder Basis. Und das kann nur dann der Fall sein, wenn die Genossenschaften auf einer gut fundierten Kreditorganisation aufgebaut sind, die wir in dem Reichsverbande haben. Die Frage, ob wir mit dieser Kreditorganisation zufrieden sein können, kann man nach den Erfahrungen mit einem zuversichtlichen Ja beantworten. Man unterscheidet nun zwischen öffentlichen Sparkassen und den Spar- und Darlehnskassen. Beide haben keinen Selbstzweck, sie dienen vielmehr der Allgemeinheit. Es ist nun die Frage, ob den Spar- und Darlehnskassen neben den öffentlichen Kassen eine Existenzberechtigung zugesprochen werden kann, oder aber ob sie zu einander im Gegensatz stehen. Um dies zu untersuchen, müssen wir uns folgende drei Fragen beantworten: 1. Welche Zwecke verfolgen die öffentlichen Kassen? Welche Entwicklung haben sie genommen, und welche Erfolge haben sie zu verzeichnen? 2. Ist ein Bedürfnis nach landwirtschaftlichen Spar- und Darlehnskassen vorhanden? 3. Besteht ein Bedürfnis für ländliche Spar- und Darlehnskassen neben den öffentlichen Kassen, vielleicht auch noch nach anderer Richtung?

Unter den öffentlichen Kassen versteht man solche, wo Gemeinde, Kreis usw. für die Kassen haften. Sie unterstehen der staatlichen Genehmigung und der staatlichen Aufsicht. Die genossenschaftlichen Spar- und Darlehnskassen sind im Gegensatze hierzu reine Privatinstitute, deren Verfassung durch das Genossenschaftsgesetz geregelt ist. Diese Kassen beruhen auf den Grundsätzen der Selbsthülfe, der Selbstverwaltung und der Selbstverantwortung, unterstehen keinerlei staatlicher Aufsicht und können ihren Geschäftsbetrieb ganz nach ihrem Gutdünken einrichten. Nun hat man den Spar- und Darlehnskassen vorgeworfen, sie führten den Titel einer Sparkasse nur zu Reklamezwecken; diese Bezeichnung sei ihnen daher abzusprechen. Der Hamburger Senat hat sogar versucht, durch einen Gesetzentwurf hiergegen vorzugehen. Aber der Reichsverband ist dagegen vorgegangen, und zwar mit Erfolg. Und wenn, was nicht ausgeschlossen ist, noch einmal dieser Versuch gemacht werden sollte, wird der Reichsverband wieder ebenso entschieden dagegen eintreten. Wir sind die letzten vom genossenschaftlichen Standpunkte, die schwindelhafte Sparkassen gutheißen, und wir werden uns mit allen Mitteln dagegen wehren, wenn man versucht, uns die Bezeichnung als Sparkasse zu entziehen. Außerdem müßte ja auch eine Reihe von Gesetzen abgeändert werden, in denen man von uns als Sparkassen spricht. Der Redner beleuchtet sodann des näheren das Wesen und den Zweck der öffentlichen Sparkassen, die dazu bestimmt sind, die Sparpfennige der minderbemittelten Bevölkerung aufzunehmen und der täglichen Anforderung auf Rückzahlung sofort zu genügen. 1909 gab es 2900 öffentliche Kassen im Deutschen Reiche mit 16 Milliarden Einlage, ein Beweis für die Notwendigkeit und Nützlichkeit dieser Kassen. Unsere ländlichen Spar- und Darlehnskassen dagegen haben den Hauptzweck, das Personalbedürfnis der Mitglieder zu befriedigen, nicht dagegen den Realkredit. Allerdings haben auch die öffentlichen Kassen in der letzten Zeit angefangen, dieses Gebiet in ihren Bereich zu ziehen. Und hier berühren sich ihre Interessen mit denen der genossenschaftlichen Spar- und Darlehnskassen. Diese letzteren waren im Jahre 1909 auf 15 597 angewachsen, die ein Kapital von 1,7 Milliarden umfaßten. Man sieht also, daß die genossenschaftlichen Spar- und Darlehnskassen, was die Summe der eingelegten Beträge anlangt, den öffentlichen Kassen so gut wie gar keine Konkurrenz machen.

Bei der Frage nach dem Bedürfnisse des Bestehens der Spar- und Darlehnskassen fällt in erster Linie ihre große Anzahl ins Gewicht, hinter der die der öffentlichen Kassen weit zurückbleibt. Ein Einblick in die von ihnen erzielten Erfolge läßt uns jedoch ihre Tätigkeit nicht nur als zufriedenstellend erscheinen, sondern wir können ruhig sagen, daß sie ihre Aufgabe glänzend gelöst haben. Wenn die 1,7 Milliarden, die sozusagen pfennigweise aus der ländlichen Bevölkerung herausgeholt worden sind, und zwar durch die genossenschaftlichen Spar- und Darlehnskassen, wären wohl kaum den öffentlichen Kassen zugeflossen und somit dem deutschen Volksvermögen verloren gegangen. Man wendet nun ein, daß das Geld in den öffentlichen Sparkassen mündelsicher angelegt sei, während dies in den genossenschaftlichen Spar- und Darlehnskassen nicht der Fall sei. Es ist dabei aber wohl zu bedenken, daß unsere Mitglieder zum größten Teile unbeschränkt haften, daß ferner Vorstand und Aufsichtsrat die Verhältnisse ihrer Mitglieder genau kennen, daß weiter die Darlehnsnehmer Bürgen zu stellen haben, und daß endlich es bis jetzt noch nicht vorgekommen ist, daß ein Einleger auch nur einen Pfennig verloren hat. Mündelsicherheit bekommen wir vom Staate nur dann eingeräumt, wenn wir ihm ein Aufsichtsrecht über die Kassen zugestehen. Es ist auch schon darüber beraten aber entschieden abgelehnt worden. Wenn wir denn auch nach dem Buchstaben des Gesetzes nicht mündelsicher sind: in der Praxis sind wir es doch. (Sehr richtig!)

Des weiteren kommt für unsere Spar- und Darlehnskassen der wichtige Gesichtspunkt hinzu, daß es ihr erstes Streben ist, das Geld, das aus der Gemeinde heraus für zugeflossen ist, auch wieder in der Gemeinde unterzubringen. Verschiedentlich ist es vorgekommen, daß von den Aufsichtsbehörden dagegen vorgegangen wurde, wenn Gemeinde-, Kirchen- oder Schulgeld in diesen Kassen untergebracht wurde. Aber meines Erachtens hat nach einer Verfügung des Ministers die Aufsichtsbehörde kein Recht, die Zurückziehung dieses Geldes zu verlangen, zumal sie eine Sicherheit bieten, die der Mündelsicherheit wohl gleich zu achten ist. Alle Bedenken sind jedoch aus dem Wege geräumt, wenn die politische Gemeinde als solche auch Mitglied der Spar- und Darlehnskasse wird. Dabei sind diese Kassen wie keine anderen den Verhältnissen der Bevölkerung angepaßt.

Die dritte Frage, ob ein Bedürfnis besteht für die ländlichen Spar- und Darlehnskassen neben den öffentlichen Kassen, etwa nach anderer Richtung hin, kann getrost mit einem Ja beantwortet werden, und zwar namentlich wenn es sich um die Einführung des modernen Geschäftsverkehrs, des Schecks, des Wechsels, der Überweisung usw. handelt. Hier wird es den öffentlichen Kassen nicht möglich sein, diese Aufgaben, wenn es ihnen überhaupt möglich ist, so zu erfüllen, wie dies die genossenschaftlichen Spar- und Darlehnskassen zu tun vermögen.

Es ist eine nicht fortzuleugnende Tatsache, daß zwischen den öffentlichen Sparkassen und den genossenschaftlichen Spar- und Darlehnskassen hin und wieder Differenzen bestehen. Aber diese Differenzen sind doch wohl in den meisten Fällen lokaler oder provinzieller Natur und wohl nicht so von Wichtigkeit, daß unter ihnen das gesamte Sparwesen leiden darf. Beide Kassensysteme sollten nun danach streben, solche Differenzen zu vermeiden, sich gegenseitig keine Konkurrenz zu machen, sondern zu bedenken, daß sie Institute sind, die sich ergänzen. Es gibt so viele Punkte, die beide Kassenarten zusammenführen zum Zusammenarbeiten, um gemeinsam der Spartätigkeit und somit der Hebung des Wohlstandes unserer Nation und unseres Volkes zu dienen. (Lebhaftes Bravo und Händeklatschen.)

Bevor in die Diskussion eingetreten wurde, verlas der Vorsitzende ein inzwischen aus Darmstadt eingegangenes Telegramm des erkrankten Reichsanwalts, Geheimrats Haas, das folgenden Wortlaut hat:

Bedauere sehr, am Verbandstage nicht persönlich teilnehmen zu können. Wünsche Verhandlungen erfolgreichen Verlauf und sende allen Teilnehmern herzlichen Genossenschaftsgruß.

Haas.

In der Diskussion erhält zunächst Rendant Renger-Telgte das Wort. In längeren Ausführungen bespricht er verschiedene genossenschaftliche Kassenfragen und erwähnt hierbei auch das Vorgehen des Kreisausschußsekretärs, der gegen die Einsetzung von Gemeindegeldern in die Telgter Spar- und Darlehnskasse vorgegangen sei.

Reichs- und Landtagsabgeordneter Herold äußert sich des längeren zu den Ausführungen des Vorredners und des Rendanten Renger und führt hierbei u. a. aus: Der Hauptunterschied zwischen den öffentlichen Sparkassen und den genossenschaftlichen Spar- und Darlehnskassen besteht darin, daß die öffentlichen Kassen eine Zwangsorganisation darstellen, in der jedes Mitglied des Amtes, des Kreises usw. zur Haftung gezwungen werden kann. Der Staat übt über sie die Aufsicht aus. Andererseits kann man aber auch beobachten, daß diese Staatsaufsicht Formen annimmt, die über das nötige Maß hinausgehen, derart, daß sie nicht mehr im Interesse der Sparkassen liegt. Dahin gehört auch die Auferlegung der Verpflichtung, die Überschüsse der Sparkassengelder in Staatspapieren anzulegen, wenn das Gesetz, das dieses bestimmt, zur Annahme gelangen sollte. Auch gibt es noch andere Fälle, wo die Anforderungen des Staates über das ursprüngliche Maß hinausgehen. Neben diesen öffentlichen Kassen haben wir die völlig freien Spar- und Darlehnskassenvereine. Hier tritt jedes Mitglied freiwillig in die Kasse ein, unterwirft sich freiwillig den Statuten und übernimmt das Risiko. Und daher ist hier jede Staatsaufsicht überflüssig. Die Kontrolle, die hier notwendig ist, legen sich die Kassen selbst auf. Darin liegt ein wesentlicher Vorzug gerade dieser Spar- und Darlehnskassen, daß sie freie, selbständige Institute sind und sich ohne jede Einschränkung entwickeln können, ein Vorzug, den die öffentlichen Kassen nicht haben. Beide Kassensysteme haben Berührungspunkte ihrer Interessensphären. Aber die freie Entwickelung gibt auch eine Waffe gegenüber dem Bureaukratismus, der auf die öffentlichen Kassen ausgedehnt werden könnte, indem die Sparer die Möglichkeit haben, von den öffentlichen Kassen zu den Spar- und Darlehnskassen überzugehen. Die großen Vorzüge, die die ländlichen Spar- und Darlehnskassenvereine vor den öffentlichen Sparkassen haben, lassen die Frage auskommen, ob es nicht zweckmäßig wäre, die öffentlichen Sparkassen zugunsten der freiwilligen zu beseitigen. Andererseits sollte man den freiwilligen Spar- und Darlehnskassen völlig freie Hand lassen. (Bravo.) Es ist genügend Raum für beide Systeme da, wie das schon der große Umsatz sowohl der öffentlichen als auch der genossenschaftlichen Sparkassen zeigt. Und so hoffe ich, daß unsere Spar- und Darlehnskassen auf freiwilliger Grundlage hier auch einer schönen Entwickelung entgegengehen. (Lebhaftes Bravo.)

Generalsekretär Quabeck hatte sich das Thema gestellt: „Innere und äußere Feinde unseres Genossenschaftswesen," das er zugleich als Generalbericht der Revisoren zu behandeln gedachte. Mit Rücksicht auf die mittlerweile sehr vorgerückte Zeit nahm er jedoch davon Abstand, sich mit den äußeren Feinden des Genossenschaftswesens zu befassen, besprach vielmehr in mehr als einstündigem Vortrage seine inneren Feinde. Als die gefährlichsten dieser Feinde bezeichnete er Uneinigkeit, Zwietracht, Zank und Hader in den eigenen Reihen, oft aus nichtigen Ursachen entsprungen und ohne Zusammenhang mit der eigentlichen Geschäftsführung, hervorgegangen aus Gemeindepolitik und Familienzwist. Er warnte vor der Verflachung namentlich der jungen Elemente, die nicht bedenken, mit welcher Mühe und Liebe die Genossenschaft aufgebaut ist, er zeigte, daß es ein gefährliches Spiel sei, eine zu geringe Zinsspannung einzuführen, er ermahnte, bei den Bezugs- und Absatzgenossenschaften doch ja für den rechtzeitigen Eingang der Warenschulden zu sorgen, und bei den Spar- und Darlehnskassen auf eine pünktliche Zinszahlung zu halten. Wir müssen uns bemühen, so erklärte er u. a. weiter, unparteiische Männer im Vorstande zu haben, die das Vertrauen der Mitglieder besitzen, verschwiegene Männer und auch solche, die nicht der Einschätzungskommission angehören, weil diese nicht immer das Vertrauen der Mitglieder besitzen. Durch Lesen der genossenschaftlichen Zeitungen muß für eine gute Fachbildung der Mitglieder gesorgt werden. Drei weitere Feinde sind: Nachlässigkeit, Unpünktlichkeit und Gleichgültigkeit. Lassen wir dem Geschäftsführer nicht völlig freie Hand; sorgen wir für eine scharfe Kontrolle; denn je schärfer die Kontrolle ist, desto gerader können Vorstand und Rendant ihren Mitgliedern ins Auge sehen. Aufsichtsrat und Vorstand müssen für stete Anregung in der Genossenschaft sorgen, und auf eine ordentlich besuchte Generalversammlung muß unter allen Umständen hingewirkt werden. Seien wir vorsichtig in der Wahl der Mitglieder zu Vorstand und Aufsichtsrat und in der Wahl des Rendanten oder Rechnungsführers. Eine gedeihliche Arbeit der Genossenschaft kann nicht erreicht werden durch billige Schlagwörter, wohl aber durch klare Überlegung und treues Zusammenarbeiten in dem Bestreben, das Beste der Allgemeinheit durch Arbeit und Fleiß zu erreichen. (Lebhaftes Bravo und Händeklatschen.)

Bei der Besprechung verschiedener Angelegenheiten kam noch kurz die verschärfte Kontrolle zur Sprache, bei der jegliche Aufregung überflüssig sei, wenn die Kassenverhältnisse in Ordnung seien.

Der Vorsitzende, Ehrenamtmann Ehrenamtmann Ökonomierat Darup-Deiters, gab zum Schlusse noch dem Bedauern des Landeshauptmanns Ausdruck, an der Teilnahme der Versammlung verhindert zu sein, und sprach dann die Hoffnung aus, daß jeder die Überzeugung mit heimnehmen möge, einer guten Sache gedient zu haben. Bleiben wir einig, so schloß der Vorsitzende; denn wenn wir einig sind, sind wir auch stark. Hoffen wir, daß unser Verband auch ferner blühen und gedeihen möge zum Segen der Allgemeinheit.

Nach Schluß der Versammlung fand sich eine Reihe von Teilnehmern der Versammlung zu einem gemeinsamen Mittagsmahl im Stadttheater zusammen, um noch einmal, bevor sie in ihren Heimatort zurückkehrten, die Anregungen der letzten Tage zu besprechen.

Aus der Stadt.

Münster, 8. Juni.

♣ **Hauskollekte für die Kirche zu Lette.** Im Monat Juni findet im Stadtkreise Münster die Hauskollekte für den Neubau der kath. Pfarrkirche zu Lette bei Coesfeld statt. Die Pfarrgemeinde Lette bei Coesfeld sieht sich geradezu gezwungen, eine neue Pfarrkirche zu bauen, da die alte Kirche viel zu klein, das Mauerwerk derselben sehr schlecht und die Wände derselben durch und durch feucht sind. Tritt man in sie ein, so sagt sich ein jeder: Das ist kein Anblick, der das Herz zu Gott erheben kann! Der Bau einer neuen Kirche tut bitter not! Schon seit dem Jahre 1894 haben die Pfarreingesessenen zu einem Kirchenbaufonds gesammelt und große Opfer gebracht. Aber allein aus eigenen Mitteln können sie die Kirche nicht bauen, zumal in der Gemeinde schon seit langen Jahren zur Deckung der kirchlichen Bedürfnisse eine hohe Kirchensteuer erhoben wird. In Anbetracht dieser Verhältnisse hat das Oberpräsidium bei den kath. Einwohnern der Provinz Westfalen eine Hauskollekte bewilligt, die vom hochsel. Bischofe von Münster warm empfohlen ist.

♣ **Der Baumberge-Verein** will auch in diesem Jahre einmal statt der gewohnten Baumberge das nahegelegene Waldgebirge des Osning besuchen. Die Abfahrt erfolgt am nächsten Sonntag um 8,19 Uhr. Die Fahrt soll gehen über Lengerich nach Brochterbeck. Von dort geht dann die Wanderung über den Kamm des Gebirges zum hockenden Weib und weiter nach Ibbenbüren, wo die Mittagsrast gemacht wird. Am Nachmittag wird dann weiter gewandert, entweder nach Tecklenburg oder nach Lengerich, von wo voraussichtlich gegen 9 Uhr die Rückfahrt erfolgt. Es steht zu hoffen, daß diese Fahrt ebenso viel Anklang finden wird, wie die letzten Ausflüge ins eigentliche Vereinsgebiet.

♂ **Sonderzug nach Berlin.** Wir machen nochmals aufmerksam auf den Sonderzug nach Berlin zum Besuch der Internationalen Ausstellung für Reise- und Fremdenverkehr. Der Zug fährt ab am 14. Juni (ab Münster 12,04, ab Hamm 12,41); die Rückkehr erfolgt am 18. Juni. Der Fahrpreis ab Hamm beträgt 2. Klasse 23,40 Mk., 3. Klasse 15,80 Mk. Karten und nähere Angaben über eine mit dem Zuge verbundene Gesellschaftsfahrt sind zu haben im Bureau des Verkehrsvereins, Prinzipalmarkt.

♂ **Erweitertes Fernsprechnetz.** Die hiesigen Fernsprechteilnehmer sind fortan zum Sprechverkehre a) mit den niederländischen Orten Valkburg, Dedemsvaart-Sluis VI, den Hulst, Lutten, Bergen (Noord-Holland), Havelte, Zubbergen, Hornhuizen, Kloosterburen, Noorbeck, Goirle, Joure, Pingjum, Zurich (Friesland) und Nymwegen, b) mit dem belgischen Orts-Fernsprechnetz in Forville (Gruppe Namur) zugelassen.

Aus den Provinzen.

⊡ **Wolbeck**, 6. Juni. (Landwirtschaftl. Lokalverein.) In der Vorstands-Sitzung des Vereins für das Amt Wolbeck wurde beschlossen, das Tierschaufest nicht am 27. Juni, sondern am 6. Juli in den Anlagen des Gastwirts Th. Grüter in Albersloh zu feiern.

△ **Hamm**, 7. Juni. (Gegen den Entwurf des Bahnhofsumbaues in Hamm), für den die erste Rate bereits bewilligt ist, hatte die Stadt Hamm bei der landespolizeilichen Prüfung eine ganze Reihe Einwendungen erhoben. Vor allem wurde gefordert, daß der Ortsgüterbahnhof eine direkte Verbindung mit der Stadt erhalte und die Freiladegleise, die nach dem Entwurf von der Bahnhofstraße 1,3 Klm. weiter entfernt liegen wie die jetzigen, der Stadt nähergerückt würden. Ferner wurde eine Unterführung von der Alleestraße bis zur Industriestraße verlangt, da die jetzige einzige Verbindungsstraße zwischen dem Industrieviertel, der Westenvorstadt und den übrigen Stadtteilen den Verkehr nicht mehr bewältigen kann. Jetzt ist nun aus Berlin die Nachricht hier eingetroffen, daß sämtliche Anträge und Einsprüche der Stadt Hamm von der Eisenbahnverwaltung abgelehnt worden sind. Dasselbe Schicksal teilen die Anträge der Ruhr-Lippe-Kleinbahnen, die zunächst in dem Entwurf überhaupt nicht berücksichtigt waren, so daß ihre Weiterexistenz gefährdet erschien. Der Entwurf wurde in bezug auf die Ruhr-Lippe-Kleinbahnen sogar von den Regierungskommissaren beanstandet und die Ausarbeitung eines neuen Planes angeordnet. Trotzdem hat jetzt die Eisenbahnverwaltung die Anträge der Ruhr-Lippe-Kleinbahnen abgelehnt. Die Stadt und die Kleinbahn-Aktiengesellschaft werden gegen die Entscheidung der Eisenbahnverwaltung bis zur letzten Instanz, dem Landtage, vorgehen. Für die Kleinbahn-A.-G. ist die Genehmigung ihrer Anträge geradezu eine Existenzfrage, aber auch die Stadt Hamm würde in empfindlichster Weise geschädigt werden, wenn die Entscheidung der Eisenbahnverwaltung aufrecht erhalten würde.

Lippholthausen, 6. Juni. (Einen schlimmen Unfall) ist gestern der Kaufmann Otto Berthold aus Dortmund mit knapper Not entgangen. Als Herr Berthold mit seinem Kutschwagen den Übergang der Bahn Osterfeld—Hamm passierte, wurde von dem diensthabenden Bahnwärter mit rasender Eile die Schranke heruntergelassen, so daß der Wagen auf dem Gleise weder vor- noch rückwärts konnte. In etwa 300 Meter Entfernung war auch schon ein von Waltrop kommender Personenzug in Sicht, und ein Unglück wäre unausbleiblich gewesen, wenn der Lokomotivführer die Situation nicht sofort erfaßt, den Dampf abgesperrt und die Bremsen in Tätigkeit gesetzt hätte. Der Führer brachte den Zug unmittelbar am Kutschwagen zum Stehen. Den Schrecken, den die Insassen des Wagens ausgestanden, kann man sich denken. Der Sohn des Herrn Berthold trug eine geringe Verletzung am Kopfe davon. (Tremonia')

 # Bottrop, 6. Juni. (Kinder überfahren.) Auf der Dorstenerstraße schlug gestern abend ein Lumpensammler, der betrunken auf seinem Fuhrwerke saß, wie ein Wahnsinniger auf das Pferd ein, so daß das Tier schließlich wild wurde und in einen Waldweg einbog, woselbst mehrere Kinder spielten. Zwei Söhne des Bergmanns Bernzen von hier, 7 und 4 Jahre alt, wurden überfahren. Während der ältere mit leichten Verletzungen davonkam, wurde der jüngere am Kopfe derart verletzt, daß der Tod nach etwa 10 Minuten eintrat. Anzeige ist erstattet.

‡ **Aus dem Oldenburgischen**, 7. Juni. (Verschiedenes.) In Eversten wurde der Kutscher eines Bierwagens, vor dessen Gespann die Pferde scheuten, etwa 100 Meter geschleift. Die Verletzungen führten den Tod herbei. — In Eversten ist das Wohn- und Wirtschaftsgebäude von Mayer vollständig niedergebrannt. — In der Gegend von Bockhorn und Neuenburg sind Moorbrände zum Ausbruch gekommen. Das Feuer ist schon mehrere Fuß tief ins Moor eingedrungen.

Brühl, 6. Juni. (Erstickt.) Auf der Brühler Gasfabrik ereignete sich heute nachmittag gegen 6 Uhr ein schweres Unglück. Zwei Arbeiter, die mit Reparaturarbeiten beschäftigt waren, erstickten infolge ausströmender Gase. Durch das schnelle Eingreifen von Mitgliedern der hiesigen Sanitätskolonne gelang es, einen der Erstickten ins Leben zurückzurufen. Bei dem andern waren die Wiederbelebungsversuche erfolglos.

* **Hannover**, 7. Juni. Zu der bereits berichteten Auffindung von 150 000 Mark in Wertpapieren und einem Sack mit Silber- und Stahlwaren hat sich jetzt herausgestellt, daß das Silberzeug aus einem Pfarrhause in Idensen stammt. Der Eigentümer der Wertpapiere konnte noch nicht ermittelt werden. Man fand auch einen Teil eines Schießbuches, das auf den Namen eines Einjährigen Mandel lautet.

‡ **Aus Nassau**, 6. Juni. (In große Betrübnis) hat der bisher angesehene Kaufmann Bartholomä Streicher die Bürger des freundlichen Bahnstädtchens Diez versetzt, indem er mit den Geldern des Sparvereins, dessen Kassierer er war, ca. 20 000 Mark, und mit den Wertpapieren des Vorschußvereins zu Pfingsten spurlos verduftet ist. Die sonstigen Verbindlichkeiten des ungetreuen Kassenverwalters sollen sich auf weit über 100 000 Mark belaufen. — In Limburg starb am 1. Pfingsttage der aus dem Kieler Werftprozesse bekannt gewordene Erste Staatsanwalt Max Greffrath im Alter von 52 Jahren. Seine Leiche wird in Mainz eingeäschert.

Gerichtszeitung.

Margarinevergiftungen vor Gericht.

sh. **Altona**, 7. Juni. Vor der Strafkammer des Landgerichts II hier begann heute die Verhandlung gegen die Altonaer Margarinewerke Mohr u. Co., G. m. b. H., in Sachen der Ende November vor. Js. an verschiedenen Orten in der Umgegend von Altona-Hamburg 2c. vorgekommenen schweren Erkrankungen, die im Anschluß an den Genuß von Waren, die mit Margarine zubereitet waren, auftraten. Nach einer amtlichen Bekanntmachung der Polizeibehörde in Hamburg handelte es sich um die unter dem Namen „Backa" von obengenannter Firma in den Handel gebrachte Margarine, bei deren Fabrikation anscheinend irgendein Versehen unterlaufen war. Es erkrankten damals mehr als 150 Personen, auch einige Todesfälle kamen vor, die mit der gesundheitsschädlichen Ware resp. deren Genuß in Zusammenhang gebracht wurden. Im Institut für Infektionskrankheiten in Berlin wurden Fütterungsversuche an Hunden angestellt, von den Tieren verendete eines unter Anzeichen einer schweren Darminfektion. Die Firma Mohr u. Co., G. m. b. H., versuchte zuerst durch Zeitungsartikel alle Schuld von sich abzuwälzen, bezw. zu bestreiten, daß die Erkrankungen und Todesfälle auf den Genuß ihres Fabrikates zurückzuführen seien und bezeichnete sogar verschiedene Feststellungen in amtlichen und Sachverständigen-Berichten als nicht der Tatsache entsprechend. Es fand dann auf Verfügung der Staatsanwaltschaft in der Margarinefabrik von J. H. Mohr u. Co., G. m. b. H., in Altona-Ottensen eine eingehende Besichtigung des gesamten Betriebes, der Rohmaterialien und des Fabrikationsganges durch Regierungskommissare im Auftrage des Ministers statt, der auch verschiedene höhere Beamte von hier sowie ein Chemiker des hiesigen Nahrungsmitteluntersuchungsamtes beiwohnten. Auf Grund des Ergebnisses der Besichtigung wurde der Firma zunächst die Fabrikation einer der Margarine-Marken bis nach Erledigung der eingelaufenen Anzeigen untersagt, dieses Verbot aber dann wieder aufgehoben und der Firma nur die peinlichste Sorgfalt bei der Fabrikation zur Pflicht gemacht. Die chemische Untersuchung der beanstandeten Margarine-Marken gestaltete sich sehr schwierig und nahm erhebliche Zeit in Anspruch; soviel aber konnte bald als sicher angenommen werden, daß ein bei der Fabrikation verwendeter, aus England bezogener Fettstoff der eigentliche Grund für die zahlreichen Erkrankungen gewesen war. — Soweit die Vorgeschichte der Angelegenheit, die lange Zeit hindurch die G

Deshalb möchte ich hier ein warmes Wort der Warnung aussprechen. Wer aus der Kleinstadt oder vom Lande kommt, ist in jungen Jahren mit der Gartenarbeit vertraut. Da hat schon der Vater darauf gesorgt, daß dem Töchterchen ein eigenes Gärtchen angelegt wurde, in dem es schalten und walten konnte, wie es wollte. Da hat es sich denn von Eltern und Lehrern mühsam viel abgesehen, um die Grundlagen unbedingt auf seinem kleinen Landstück zu verwerten. Und ich glaube, die Liebe zu der Natur mit all ihren herrlichen Schönheiten liegt in jedem Kinde, selbst wenn es selbst Verführung mit dem Leben und Garten in eigener Berührung gerieten, der sie im Grunde nicht fremd gegenüberstehen. Wenn nun das Kind in die Großstadt kommt, ist noch vor turzem die Gemüsefrage als Gartenstein, die noch vor turzem die Gemüsefrage als Gartenstein, die noch vor turzem die Gemüsefrage als Gartenstein, die

es immer etwas Neues, etwas Ablenkendes bietet. Die Erholungsreise muß stets den Charakter des Vergnügens tragen. Dies schließt von selbst alles Nörgeln und Sorgen, jedes Hasten und Überstürzen aus.

Die Variationen in der Bluse.

Trotz der großen Kleiderkünstler hat sich die Bluse noch immer modern gehalten. Allerdings trifft man unter den Blusen von heute ganz eigenartige und recht hübsche Gebilde. Die Bluse hat verschiedene Variationen durchgemacht, wenngleich man die alte weiße Battistbluse mit Stickereien und Säumchen auch noch vielfach sieht und gern trägt. Sehr hübsch aber und recht elegant wirken die weißen Kimonoblusen. Sie sind aus Battist hergestellt, mit Säumchen und reicher Inkrustation aus Spitzenmotiven und Spitzeneinsätzen garniert. Die Ärmelstulpen sind, wenn man den kurzen Ärmel nicht liebt, untersetzt und mit Bändchen benäht. Man trägt die Kimonobluse halsfrei und rückwärts geschlossen, und diese beiden Eigenschaften garantieren ihr schon eine gewisse Eleganz. Auch die Seiden- und Voilieblusen werden meistens halsfrei getragen. Sie sind kimonoartig gearbeitet, der obere Teil der Bluse bleibt frei und glatt und die untere Partie wird reich garniert, gestickt, oder mit Stickereien besetzt. Der Untersetzärmel besteht aus getupftem Tüll, der mit Stickereien zur Bluse harmonierend garniert ist. Reversblusen werden gleichfalls viel gearbeitet und von den Damen sehr gern getragen. Man setzt in den tiefen Halsausschnitt meistens einen abstechenden Einsatz mit Stehkragen, und so eignen sich die Reversblusen hauptsächlich für diejenigen Damen, die es ablehnen, auch im Sommer halsfrei zu gehen. Die Reversbluse wird gewöhnlich mit einem Spitzenjabot garniert, das über die eine Seite der Bluse fällt. Stellt man zwischen den Blusen und dem Rock, zu dem sie getragen werden sollen, eine gewisse Harmonie her, so kann man sich mit einfachen Mitteln recht elegant kleiden, denn die neue Blusenform läßt der Phantasie viel Spielraum. Zu den weißen Battist- und Stickereiblusen der vergangenen Jahre, die man in diesem Sommer trotz der wechselnden Mode auftragen möchte, legt man eine Überziehbluse in der Farbe des Rockes an. Man kann sich dadurch einen sehr netten Anzug schaffen, und auch die alten Blusen, die unmodern geworden sind, noch verwerten. Die Überziehblusen sind gleichfalls kimonoartig gearbeitet und bestickt oder soutachiert.

Wochenkalender für Zimmer und Balkonpflanzen.

Arbeiten bei unseren Zimmer- und Balkon-Blumen

in der Woche vom 11.—17. Juni.

Nochmals die Topfrosen! Aus den abgeblühten Trieben werden gleich Stecklinge gemacht. Man kann diese Vermehrung zwar auch bis in den Hochsommer verschieben, doch fügt es sich gleich beim Schnitt, also kurz nach der Blüte, am besten. Man schneidet die Stecklinge nicht, sondern reißt sie mit kurzem Ruck am vorjährigen Holz ab, glättet sie nicht, höchstens kürzt man die mitabgerissene Spitze des Splintholzes etwas ein, schneidet sie bis auf 3—4 Augen zurück und steckt sie schräg, so daß die Wundfläche wagerecht zu liegen kommt, in die oberste reine Sandschicht der Töpfe oder Kästen, die man für sie hergerichtet, und die über einer starken Lage Scherben mit lehmiger Gartenerde, über diese aber mit der erwähnten 2—3 Zentimeter starken Sandschicht gefüllt sind. Hier werden die Stecklinge gedeckt und schattig gehalten und häufig gespritzt. Der vollen Sonne ausgesetzt, bewurzeln sie sich zwar, wie Nelkenstecklinge, sehr viel rascher, doch muß man sie dann beständig (mindestens alle Viertelstunde) überspritzen, weil sie sofort verbrennen, wenn sie im geringsten austrocknen. — Nach der Bewurzelung wird das Gießen sorgfältig beobachtet, und während des Herbstes und Winters bleiben die Stecklinge in ihren Gefäßen. Man reißt solche Stecklinge außer von den Topfrosen auch von den geeigneten Sorten der Gartenrosen, um die ersteren nicht zu sehr zu schädigen. —

Die Schmuckmalven (Abutilon) für Winterblüte muß bis Ende Juli durch Entspitzen am Blühen gehindert werden. Brunfelsia eximia kommt jetzt erst ins Freie (geschützt, halbschattig). Cyclamen (Alpenveilchen): zeigt sich der Trieb, reinigt und verpflanzt man die Knollen; Töpfe nicht zu groß; guter Wasserabzug durch Scherbeneinlage; Erdmischung: Laub- und Mistbeeterde, dazu Sand; lose pflanzen und nur zu ⅓ in die Erde! Hellstellen und erst allmählich mehr Wasser. Cytisus (Kleestrauch oder Geißklee) nach der Blüte zurückschneiden, sonnig stellen, reichlich gießen und düngen. Russelia kann ins Freie gehängt werden (hell und luftig!). Salvia patens (Blauer Salbei): Wunderschön! Jetzt Aussaat; später einzeln in Töpfe: Lehmerde und Lauberde, dazu Sand und etwas Kalk. Tritonia aurea (Crocosmia) nach der Blüte allmählich trockener; wenn die Blätter abgestorben, ganz trocken halten, jedoch hell! Ruhezeit bis zum Herbst (in den Töpfen belassen). Veronica (Ehrenpreis): wir empfehlen: Hybrida und Diosmifolia. Jetzt Aussaat. Später in Töpfe (kräftige, lockere Erde) und ins Freie. Vermehrung durch Stecklinge von älteren Pflanzen im Sommer.

Für die Küche.

Allerleipudding. Eine Form wird gut gebuttert auf dem Boden mit Biskuit belegt. Dieser Boden wird mit eingemachten Früchten, großen und kleinen Rosinen, etwas Zitronat und zuletzt mit Makronen bedeckt. Ist die Form etwas über die Hälfte so gefüllt, dann wird sie mit ½ Liter Rahm übergossen, in welchem 6 Eidotter, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl und ein wenig Salz verquirlt worden sind. Die Form mit dem gut zugedeckten Pudding wird in ein Wasserbad eingesetzt und dieser hat darin 1½ Stunden zu backen. Zu dem fertigen Pudding wird eine beliebige süße Sauce gereicht.

Elsässer Spiegel- oder Setzeier. Mehrere Hühnerleber oder einfacher ein Stück enthäutete Kalbsleber wiegt man fein, rührt es in Butter mit wenig Bouillon gar und stellt den Brei heiß. In Butter werden die Setzeier gar gemacht, rund ausgestochen, jedes Ei auf eine runde, geröstete, etwas größere Brotscheibe gelegt und der freibleibende Raum mit dem Leberbrei bedeckt.

Die unreife Stachelbeere. An warmen Tagen verzichtet groß und klein gern auf große Fleischportionen zugunsten einer süßen Speise; da kommen der Hausfrau die unreifen Stachelbeeren sehr gelegen, weil sie sich gut zu Obstsuppen und als Beigabe zu Eierkuchen, armen Rittern, Gries, Flammerie, Reismehlspeisen, Omelettes usw. eignen und neben dem Rhabarber, der beinahe noch mehr Zucker braucht als Stachelbeeren, zu den billigsten Früchten gerechnet werden dürfen. Die grünen Beeren werden von Stiel und Blüte befreit, in

tadenbes Wasser, dem man eine Prise Borax hinzugibt, gebrüht, nach dem Überseihen kalt mit einem Schaumlöffel herausgenommen, mit kaltem Wasser abgeschreckt und darauf nach Belieben verwendet, d. h. man kocht die Beeren in einer Zuckerlösung auf zu Kompott.

Stachelbeergelee wird genau wie Kompott, nur in einer größeren Quantität Wasser aufgekocht, durch ein Haarsieb getrieben und mit etwas Flor geriebenem Zitronenschale und mit etwas Zucker gekocht. Gelierprobe: Man rührt kleine Brotwürfel in den Saft, wenn sie sofort zergehen, ist das Gelee fertig.

Stachelbeerpudding wird genau wie Kompott, nur in einer größeren Quantität Wasser aufgekocht, durch ein Haarsieb getrieben und mit etwas Flor geriebenem Zitronenschale und mit etwas Zucker gekocht. Gelierprobe: Man rührt kleine Brotwürfel in den Saft, wenn sie sofort zergehen, ist das Gelee fertig. Stachelbeergelee wird kalt gerührt und mit Wasser verdünnt, Brodhitz (Brodhenneicke) und Tropfpulver gegen Ruhr pro Stück 1 Liter trieg. Der Ruhen der Gelierkraft ist um so größer, je gleichgültiger das Gemenge dem Einkochen gerührt wird. Der Gaurtopf wird nicht zugedeckt, der Saft wird nicht gesalzen. Das Gelee wird in kleine Gläser gefüllt und mit Pergamentpapier zugebunden. Gelee ist ein Gericht, das sich gut zu Obstsuppen und als Beigabe zu Eierkuchen, armen Rittern, Gries, Flammerie, Reismehlspeisen, Omelettes usw. eignen und neben dem Rhabarber, der beinahe noch mehr Zucker braucht als Stachelbeeren, zu den billigsten Früchten gerechnet werden dürfen. Die grünen Beeren werden von Stiel und Blüte befreit, in

Bitterol.

Bereitung und Verwendung von Bitteröl. Dr. Hoffmann in Lodenz empfiehlt als heimisches Mittel zur Verdünnung der Mundwässer einen alkoholischen Auszug aus dem bekannten Zahnerin. Die Herstellung ist sehr einfach. In einer Flasche wird der Boden etwa 1 Zentimeter hoch mit Zahnerin überdeckt, die Flasche dann mit Zuckerlösung gefüllt und im Laufe von ein bis zwei Stunden mehrfach durchgeschüttelt, dann wird abfiltriert. Auf der Saut verursacht das Mittel eine ganz schwache, durchaus unauffällige Gelbfärbung, ein Gerucb ist nur bei besonderer Aufmerksamkeit wahrnehmbar. Mit der Zahnerintinktur erzielte Dr. Hoffmann gute Erfolge, sie erwies sich für die weitaus als vorzüglich wirkend. Zeute, die vorher Gerdsch auf ihmmerlichkeit bertlagen worden waren, halten über keine Stiche mehr zu klagen. Besonders bei Kindern waren die Resultate sehr erfreulich. Weil schon die Tinktur die ganze Nacht wirkt. Die Verteilung des Mundes ist in jedem Haushalt durchführbar. Die Tinktur ist nur bei Zahnschmerzen zu reiben. Mit der Zahnerintinktur erzielte Dr. Hoffmann gute Erfolge, sie erwies sich für die weitaus als vorzüglich wirkend. Zeute, die vorher Gerdsch auf ihmmerlichkeit bertlagen worden waren, halten über keine Stiche mehr zu klagen. Besonders bei Kindern waren die Resultate sehr erfreulich. Weil schon die Tinktur die ganze Nacht wirkt. Die Verteilung des Mundes ist in jedem Haushalt durchführbar. Die Tinktur ist nur bei Zahnschmerzen zu reiben.

Gebrauch der Pflaume gegen Ruhr. Bei Ruhr wirkt der Genuß roher Pflaumen oft wie ein Wunder. Man ißt sie roh, ohne Zucker, ohne Brot, ohne Wasser, ohne Wein, ohne Kaffee, ohne Tee, ohne Milch, ohne Kakao, ohne Suppe, ohne Fleisch, ohne Gemüse, ohne Kartoffeln, ohne Obst, ohne Eier, ohne Butter, ohne Käse, ohne Salz, ohne Pfeffer, ohne Essig, ohne Öl, ohne Senf, ohne Zwiebeln, ohne Knoblauch, ohne Meerrettich, ohne Kapern, ohne Sardellen, ohne Schinken, ohne Wurst, ohne Fett, ohne Butterbrot, ohne Semmel, ohne Brötchen, ohne Zwieback, ohne Kuchen, ohne Torte, ohne Gebäck, ohne Honig, ohne Marmelade, ohne Konfitüren, ohne Gelee, ohne Obstsaft, ohne Limonade, ohne Bier, ohne Wein, ohne Likör, ohne Schnaps, ohne Rum, ohne Arrak, ohne Kognak, ohne Essenzen, ohne Gewürze, ohne Zucker