

Olivaer Nachrichten.

Organ des Gemeinde- und Amtsbezirks Oliva.

Enthält alle auf den Ort bezüglichen Gesetze, Verordnungen, amtlichen Erlasse usw.

Wirksamstes Insertionsorgan.

Die „Olivaer Nachrichten“ erscheinen jeden Dienstag, Donnerstag und Sonnabend. Der „Westpreussische Land- und Hausfreund“ erscheint 14tägig als Beilage. Bezugspreis 25 Pfg. pro Monat einschließlich Bestellgeld. Anzeigen kosten für die 5gepaltene Petitzeile oder deren Raum 10 Pfg. Annahme von Anzeigen und Abonnements in Oliva in unserer Filial-Expedition, Pelonker Straße Nr. 135, und in Danzig, Ketterhagergasse Nr. 4.

Amtliche Aurliste des Luftkurortes und Seebades Oliva.

Sp. Nr.	Tag und Monat der Ankunft	Des Gomersgastes		Des Wirtes		Anzahl der Pers.
		Name und Stand	Wohnort	Name	Wohnung	
					Uebertrag	3633
2123	20. August	Albat, Gustav, Sekretär, und Frau	Charlottenburg	Gronau	Jahnstraße 4	2
24	18. "	Bredow, Wilhelm, Regierungsbote	Allenstein	Walbhäuschen	Röllner Chaussee 1	1
25	20. "	Dewitz, Hermann, Gefängnisinspektor, und Frau	Braunsberg	"	"	2
26	21. "	Doehler, Marie, Frau Werkmeister	Ratibor	"	"	1
27	21. "	Doehler, Elise, Fräulein		"	"	1
28	19. "	Doering, Sophie, Fräulein	Culm	Sander	Georgstraße 23	1
29	19. "	Doering, Hedwig, Fräulein				1
2130	20. "	Fock, Johannes, Gerichtssekretär, und Frau	Hohensalza	Walbhäuschen	Röllner Chaussee 1	2
31	16. "	Grabow, Karl, Kreisaußschußsekretär, und Frau	Marienwerder			2
32	13. "	Greiser, P., technischer Eisenbahnbeamter	Falkenberg	P. Detmers	Hotel Carlsberg	1
33	21. "	Holz, Fräulein	Lauenburg	Lafwitz	Villa Boie	1
34	22. "	Hoehler, Robert, Kaufmann, und Sohn	Kemscheid	Moeller	Seestraße 4	2
35	12. "	von Rael, Zahnarzt	Zürich	P. Detmers	Hotel Carlsberg	1
36	21. "	Kramer, Alfred, Rentier, mit Frau und Tochter	Rönigsberg	E. Arnheim	Kronprinzen-Allee 1	3
37	10. "	Lafwitz, Ernst, Ingenieur, und Frau	Berlin	Cafwitz	Villa Boie	2
38	18. "	Linke, Louis, Pensionär	Dresden	Grau	Ottostraße 4	1
39	21. "	Nobis, Walbemar, Buchhändler, und Frau	Stolz i. P.	Nobis	Pelonker Straße 26	2
2140	20. "	Quandt, Superintendent, und Frau		Lohse	Walbstraße 3	2
41	21. "	Radewald, Heinrich, Oberpostassistent, und Frau	Graubenz	Walbhäuschen	Röllner Chaussee 1	2
42	20. "	Raschinski, August, Zollsekretär, und Frau	Rönigsberg			2
43	16. "	Dr. Riemer, Pastor, und Frau	Swakopmund (Afrika)	Schumann	Mormonenschloß	2
44	15. "	Sahn, Gertrud, Fräulein	Rönigsberg			1
45	15. "	Sackreuter, Bankkassierer	Insterburg	P. Detmers	Hotel Carlsberg	1
46	18. "	Senzel, A., Pfarrer	Breslau			1
47	21. "	Warnke, Gustav, Bureauvorsteher	Dirschau	Pallasch	Am Schloßgarten 10	1
48	10. "	Wiesner, Wilhelm, Eisenbahnsekretär	Bromberg	P. Detmers	Hotel Carlsberg	1
2149	18. "	Willamowski, Rentier, und Frau	Rönigsberg	Lafwitz	Villa Boie	2
Zusammen						3674

(Nachdruck verboten.)

Die Unmanierlichen und die Gedankenlosen.

Von Emmy Schmidt-Luz.

Eine Berliner Mutter gab ihrer Tochter folgenden Rat: „Bevor du dich verlobst, mein Kind, beobachte deinen in Aussicht genommenen Zukünftigen beim Gehen, wenn er verliert, oder beobachte ihn unauffällig beim Besteigen einer elektrischen Bahn und während seines Verhaltens in derselben. Wird er beim Kartenspiel wütend, und stößt er beim Besteigen der Bahn seine Mitmenschen beiseite, feilt in derselben an seinem äußeren Menschen herum, läßt alte Damen unbewegt neben sich stehen oder benimmt sich sonst unmanierlich, dann nimm diese Sachen nicht in der Art verliebter Leute leicht, sondern sei sicher, daß du in der Ehe dieses gedankenlose Lächeln bitter bereuen würdest. Der Mensch kann sich in großen Dingen verstellen, bei alltäglichen Ereignissen drapiert er sich nicht in vorteilhafter Art, sondern gibt sich wie er ist.“

„Aber, liebe Mutter,“ antwortete die Tochter, „welcher gebildete Mensch wird sich so unmanierlich benehmen!? Nur wer eine sehr schlechte Kinderstube hatte, sündigt gegen diese einfachsten Gesetze!“

„Meinst du?“ Ein feines, nachsichtiges, wissendes Lächeln flog um der klugen Mutter Lippen. „Der Begriff „gebildet“ ist sehr dehnbar, und mancher nimmt seine Grenze da wo das Fremdsich anfängt. Ich kenne Herren und Damen, die

in ihren Salons, ihren Wohnstuben und auf der Straße oder in den Warenhäusern einen völlig verschiedenen Eindruck machen. Sie gleichen Kindern, die nur für den Lehrer lernen, sie sind auch nur gebildet resp. höflich für — ihre Bekannten.“

Diese kluge Mutter war eine gute Beobachterin, und wer nicht nur nach innen schaut, sondern das Leben um sich her mit offenen Augen betrachtet, ist mitunter starr über seine Einblicke. Im kleinen Ort sind die Bewohner gewöhnt gekannt und beaufsichtigt zu sein, in Berlin ist man „so herrlich ungeniert“. Aufatmend zieht hier der ärgste Philister der Kleinstadt die Zwangsjacke des guten Benehmens aus und gibt sich — undressiert, wenn er nicht aus innerstem Bedürfnis eine feine Natur ist. An der Theaterkasse, in der Garderobe, an den Büfets fällt der lästige, angelernte Drill, an den Kassen der Warenhäuser betrachtet ein Käufer den anderen wie seinen ärgsten Feind. Alle äußere Kultur, der flüchtige Firnis guter Manieren, das bißchen Politur geht ab bei der ersten Geduldsprobe, und was bleibt, ist häßlicher Egoismus, böseste Selbstsucht. Neben der großen, angeborenen Gutmütigkeit des Berliner zeitigt der ungeheuerer Verkehr eine nervöse Hast, Feindseligkeit und Kopflosigkeit, und dieselben Menschen, die immer Zeit haben sich zu amüsieren, können nicht fünf Minuten warten, wenn es sich um langweilige Dinge handelt. Mit kleinlichem, nörgelndem Raisonement gebrauchen sie die Ellbogen, und dies eigene Benehmen geht naiverweise Hand in Hand mit den größten Ansprüchen auf Rücksicht für die eigene, geheiligte Person. „Was du nicht willst, das man dir tu“,

das füg' auch keinem andern zu“ ist ein Wörtlein, an das niemand denkt. Kein objektives Gerechtigkeitsgefühl, kleinliche subjektive Kritik zeitigt der Großstadtverkehr, und diese Kritik äußert sich mit völlig ungedämpfter Stimme. Dies kalte Abtun, daß jeder menschlichen Duldsamkeit entbehrt, ist unsäglich häßlich und besleckt den schönsten Mund. Rücksichtsloses Betrachten, womöglich durch die Stiellorgnette, begleitet dies laute Denken mancher gut angezogenen Dame, und die lächelnde Frage eines schlicht angezogenen Mädchens: „Haben Sie mich nun genug betrachtet, gnädige Frau?“ war völlig am Platz.

Wer viel reißt und viel unterwegs ist oder häufig umzieht, kann ein Liedchen singen von zahllosen Koffern, die anderen Mitmenschen auf den Kopf fallen, von ungeschlossenen oder laut geschlossenen Coupéturen, von beschmutzten Fußboden, von Rissen, die den Füßen dienen, anstatt anderen Körperteilen, von tropfenden Balkons, fallfüchtigen Blumentöpfen, herausgeschüttelten Teppichen, tobenden Kindern, unerzogenen Hunden, rasenden Alavieren, schlechten Zigarren, Stullenpapieren in Parkanlagen, spitzen, langen Hutnadeln, gähnenden, hustenden unbedeckten Mündern, Obstresten auf Trottoiren, Reklamezetteln an allen Ecken und Enden usw. usw.

Vor einer Berliner Gesellschaft platzte über der Tafel ein Zylinder, unter dem bereits das Kompott stand. Die sparsame Hausfrau ließ es — abfuchen! Ist das noch gedankenlos oder schon gewissenlos? Dieselbe Hausfrau ist aber auch wohlthätig! Wenn ihr ein Wurstrest nicht mehr eßbar scheint, schenkt sie ihn den Portierkindern,

denn Mollnchen verträgt so etwas nicht! Dieselbe Dame erlaubt auch nicht, daß ihr Kind in der elektrischen Bahn alten Leuten den Platz einräumt, wie das Kind es aus seinem Gefühl gern tut. „Du hast bezahlt, du bleibst sitzen!“ Mit diesen Worten zerdrückt sie die impulsive Höflichkeit ihrer Tochter! So liegen Unmanier und Gedankenlosigkeit meist dicht nebeneinander in derselben Menschenbrust, und der Egoismus ist beiden kein Stiefbruder! Das weiß das Ladenmädchen in Berlin, dessen Geduld oft bis zur Reize erschöpft wird! Schulen wir unseren Kindern das Denkvermögen, das Gefühl für Takt und Rücksicht, das Gewissen für die Allgemeinheit, und wo es nicht im Hause geschieht, mag's die Schule übernehmen, in der wir so manches lernen, was wir viel weniger nötig brauchen! Ein geschulter, selbständig denkender Kopf steht dann dem Leben nicht hilflos gegenüber, ist nicht sich und anderen ein Hemmnis. Lehrt die Mädchen und Knaben, wie man sein Geld anlegt und verwaltet, wie man ein Kursbuch liest, wie man Briefe frankiert und adressiert, gebt ihnen Aufschlüsse über verschiedene Berufe, damit sie eine Ahnung davon bekommen und wissen, zu welchem Erwerb sie Lust und Fähigkeit haben. Gebt ihnen Einblicke in Post- und Frachttarife, Gepäcksbeförderung, in den gerichtlichen und Steuerbetrieb, in die Gefahren, die oft eine einzige leichtsinnige Namensunterschrift mit sich bringt. Zeigt ihnen die Unschönheit der Tierquälerei, der Belästigung ihrer Mitmenschen! Nicht für bestimmte Fälle Angelerntes soll man den Kindern geben, sondern sie zwingen zu eigener Gedankenarbeit. Sie gleichen sonst einem Magen, der immer nur aufnimmt. Denkmalbeschädigung, Vernichtungstrieb sind — soll man sagen: glücklicherweise? — oft mehr Folgen der Gedankenlosigkeit wie der Schledtigkeit. Das Mutterwort: „Das Kind hat sich nichts dabei gedacht!“ sollte gestrichen werden und das andere an seine Stelle treten: „Du mußt dir aber etwas dabei denken, wenn du einen Spielkameraden mit einem Stein wirfst, vor den Leib trittst, Eisenbahnen zur Zugscheibe nimmst usw.“ —

Gutes Trinkwasser.

Als hartes Wasser wird ein solches bezeichnet, das von dem Gestein, durch oder über das es fließt, einen Kalkgehalt gewonnen hat. Der Volksglaube geht dahin, daß hartes Wasser zum Trinken schädlich sei; obgleich die Behauptung noch nicht mit aller Sicherheit widerlegt werden kann und neuerdings der Verdacht eines Zusammenhanges zwischen der Verbreitung des Kropfes und der Beschaffenheit des Trinkwassers zugenommen hat, kann die Schädlichkeit doch nicht wohl in der Anwesenheit von Kalk liegen. Werden doch Kalksalze dem menschlichen Körper nicht allein durch das Wasser zugeführt, sondern auch durch viele der gewöhnlichsten Nahrungsmittel, so daß, wie der „Lancet“ sich ausdrückt, ihre Aufnahme nur durch einen Hungerstreik vermieden werden könnte. In einem Glase Wasser von durchschnittlicher Größe sind höchstens 100—120 Milligramm Kalk enthalten, und selbst wenn man fünf Gläser auf den täglichen Gebrauch rechnet, würde die dem Körper dadurch zugeführte Menge immer noch verschwindend gegen den Kalkgehalt der Nahrung sein. Der Mensch braucht den Kalk selbstverständlich, da ein so wesentliches und wichtiger Teil wie das ganze Knochengerüst in der Hauptmasse daraus besteht. Der Bedarf eines kleinen Kindes, das in starkem Wachstum begriffen ist, wird immerhin auf nur $\frac{1}{4}$ Gramm täglich geschätzt. In späteren Jahren braucht der Körper naturgemäß weit mehr Kalk, der ihm aber durch die Nahrungsmittel in reichlichem Maße verschafft wird. Milch beispielsweise enthält erheblich mehr Kalksalze als das härteste Wasser, und dieser Bestandteil fehlt auch nicht in den Eiern, im Brot und in den verschiedenen Gemüsen. Daraus geht hervor, daß die Beschaffenheit des Trinkwassers mit Rücksicht auf den Kalkgehalt nur eine geringe Bedeutung innerhalb der gesamten Ernährung haben kann, und daß es demzufolge ziemlich gleichgültig ist, ob man hartes oder weiches Wasser trinkt. Vor allen Dingen aber ist es zu verwerfen, aus solchen Gründen das Trinkwasser filtrieren oder gar destillieren zu wollen, damit der Kalk daraus beseitigt werde. Der Genuß von destilliertem Wasser ist dringend zu widerraten, da es schädlich auf den Magen

wirkt. Man hat die Beobachtung gemacht, daß lebende Zellen, die in destilliertes Wasser gelegt werden, dies so schnell aufnehmen, daß sie bis zum Bersten anschwellen und dann absterben. Diese Wirkung zeigt sich auch an den oberflächlichen Zellen der Haut, mit der der Magen ausgekleidet ist, und die Folge des Trinkens von destilliertem Wasser ist daher ein mehr oder weniger heftiger Katarrh.

Die Arbeit in amerikanischer Auffassung.

Daß jegliche Arbeit ohne Unterschied in Amerika große Wertschätzung genießt, wird bei uns hoch anerkannt, und auf diesem Gebiet können wir von Amerika lernen. Der Nichtstuer jeglichen Standes genießt drüben wenig Achtung. Bei uns ist es zuweilen noch umgekehrt. Im Neunorcker „Deutschen Journal“ finden wir einen Artikel des „Evening Journal“, in dem ermahnt wird, überall, auch bei einem fremden Arbeitgeber, tüchtig und gewissenhaft zu arbeiten. Die Arbeit bringe dem Arbeitenden selbst Vorteil durch bessere Bezahlung und durch eigene Fortbildung, um dann mehr zu erreichen und vorwärts zu kommen. Es heißt in dem Artikel weiter:

Nur eine Sache in der Welt kann Ihre Lage verbessern, und das ist Ihre eigene Bemühung. Keine Arbeit, die Sie verrichten, ist wertlos. Sie können Ihren Arbeitgeber um die Zeit bestehlen, für die er Sie bezahlt. Aber dabei bestehlen Sie sich in erster Linie selbst.

Sie behaupten vielleicht, Ihr Arbeitgeber zahlt Ihnen nicht genug. Vielleicht ist dies richtig. Aber das ist kein Grund für Sie, Ihrem eigenen Fortkommen im Wege zu stehen.

Es gibt keine Arbeit, die verfehlt wird, Sie zu einem erfolgreichen Mann zu machen, solange Sie dieselbe loyal und ernst verrichten. Wenn Sie eine Office auskehren, so kehren Sie dieselbe gut aus. Und beginnen Sie pünktlich jeden Tag. Bedenken Sie, daß Pünktlichkeit, die man sich beim Aehren einer Office angewöhnt hat, vielleicht später beim Verwalten einer ganzen Stadt gebraucht werden kann.

Studieren Sie das Leben derer, die erfolgreich waren, und Sie werden sehen, daß diese Männer das, was sie jeweilig haben, so gut verrichteten, als sie es vermochten.

Edison war ein ganz gewöhnlicher Telegraphist. Aber er war nicht zufrieden, so zu arbeiten, wie die anderen. Er arbeitete sehr schwer, in der Absicht, die Instrumente seines Arbeitgebers wertvoller zu machen. Sehr bald danach war er ein Arbeitgeber und, was viel mehr ist als ein Arbeitgeber, ein Erfinder neuer Ideen und ein Wohltäter der Menschheit.

Intelligente Leser werden diesen Rat nicht dahin mißverstehen, daß sie sich auf Kosten ihrer Gesundheit überarbeiten sollen.

Der richtige Weg ist folgender:

Tun sie in der Gegenwart so viel, als Sie können, ohne Ihre Reserven für die Zukunft anzugreifen.

Arbeiten Sie nicht die ganze Nacht, wenn Sie am nächsten Morgen wieder zu arbeiten haben.

Goldene Anstrengungen beeinträchtigen ständig Ihren Vorrat an Lebenskraft, und dieser Vorrat ist Ihr Kapital. Machen Sie es sich nicht zur Gewohnheit, Arbeit zu vernachlässigen, zu täuschen oder zu lügen, anstatt ehrenhaft zu streben.

Gute Gewohnheiten können Sie nur durch regelmäßige Arbeit annehmen. Sie können Ihre Fähigkeiten nur dadurch entwickeln, daß Sie sie ehrlich und systematisch anwenden.

Halbe Arbeit genügt nicht.

Denken Sie daran, daß Sie sich selbst emporarbeiten müssen.

Ein Arbeitgeber, der aufpaßt, kann Sie entlassen, aber er kann Sie nicht in die Höhe bringen.

Seien Sie, wenn man so sagen darf, Ihr eigener Hebekrahn und winden Sie sich selbst empor. Ihre eifrigsten Bemühungen mögen vielleicht fehlschlagen, wenn Sie Großes erreichen wollen. Ehrenhafte Arbeit wird aber unter allen Umständen verhindern, daß Ihr Leben ein Fehlschlag ist. Gewöhnen Sie Ihr Gehirn, Ihre Nerven, Ihre Muskeln an regelmäßige, ständige und gewissenhafte Arbeit. Nehmen Sie sich um Ihrer selbst willen vor, sich bei jeder Ihrer Bemühungen die größte Mühe zu geben. Mit der Zeit werden Sie sich dann selbst erfolgreicher, achtens-

würter und geschickter vorkommen, Sie mögen nun Mann oder Frau sein.

Und hier ist eine Lehre, die für Sie wertvoller ist, als Ihr eigenes Interesse:

Bedenken Sie, daß die Welt ehrenhafte, gewissenhafte Männer und Frauen benötigt, Leute, die geeignet sind, ehrenhafte Arbeit zu tun und Kinder in die Welt zu setzen, die von ehrenhaften Eltern geboren sind. Nehmen Sie sich fest vor, einer der ehrenhaften Bürger der Welt zu sein. Um die Welt zu verbessern, muß man damit beginnen, sich selbst zu verbessern.

Universitätsstudien in Danzig.

Das neue Programm der Hochschule Danzig enthält genaue Studienpläne für alle technischen Fächer, denen noch wieder zwei weitere ordentliche Professuren, für Eisenbahnwesen und für physikalische Chemie, zur Verfügung gestellt werden konnten. Auch die Hinweise auf die in Danzig möglichen Universitätsstudien haben eine Erweiterung erfahren, die dem Ausbau der dafür bestehenden Vorlesungen und Einrichtungen entspricht. Das bezieht sich nicht nur auf die Chemie, die hier in gleichem Umfange wie an Universitäten gelehrt und studiert wird, und deren Absolventen wegen ihrer engen Verbindung mit der Technik denen der Universitäten mandmal vorgezogen werden, wenigstens seitens der Großindustrie. — Die Zahl der Studierenden, die sich dem höheren Lehramte widmen wollen, hat sich in Danzig seit Jahresfrist nahezu verdoppelt, mit Rücksicht darauf, daß einige Danziger Semester des Studiums der reinen und angewandten Mathematik, Physik und Chemie für alle Staats- und Universitätsprüfungen voll angerechnet werden. Die grundlegenden Vorlesungen waren dafür schon vorhanden. Der neue ordentliche Lehrstuhl für physikalische Chemie hat auch für diese Studienrichtung Bedeutung. Zum Physikstudium bringt hinfert die Schiffbau-Abteilung mit ihren Vorlesungen über die Physik der technischen Strömungserscheinungen eine aktuelle Ergänzung, ebenso erhält der Studierende der angewandten Mathematik durch die in Danzig mehrfach behandelten Probleme der Flugtechnik wertvolle neue Anregungen.

Nicht minder sind die Danziger Studiengemeinschaften auf dem Gebiete der Staats- und Wirtschaftswissenschaften ausgebaut worden, worauf im Programm die „Ratschläge für Studierende des Postfachs“ hinweisen. Ebenso wie für die Postfachanwärter kommen diese Hinweise für Studierende der Volkswirtschaftslehre, der Handelswissenschaften oder für Fortbildung suchende Juristen und Verwaltungsbeamte in Frage. Auch für die einschlägige Doktorprüfung von Universitäten, für die Diplomprüfung von Handelshochschulen und für den Nachweis staatswissenschaftlicher Fortbildung innerhalb der Staatsbehörden können Danziger Semester zur Anrechnung kommen. Außer den bisherigen zahlreichen Vorlesungen über Volkswirtschaftslehre, Wirtschaftsgeographie, Rechtskunde, Verwaltungs- und Betriebslehre für Eisenbahnen, Fabriken, Werften, Bauten, werden jetzt auch die politischen Grundlagen behandelt (Vorlesungen über Staatsbürgerkunde, Reichsverfassung, Bismarck). Während diesem Fach gegenüber früher die Klage bestand, daß sich alle Vorlesungen auf den Nachmittags zusammenbrängten, ist darin jetzt Wandel eingetreten. Eine Reihe hierher gehöriger Vorlesungen, wie Staatsbürgerkunde, Verkehrslehre, Eisenbahnverwaltung, Wohnungswesen, Fabrikorganisation, volkswirtschaftliche Übungen für Fortgeschrittene, finden am Vormittag statt.

Für das kunstwissenschaftliche Fachstudium stellt die Danziger Hochschule künftighin, in Ergänzung der ausgedehnten und altbeliebten Vorlesungen und Übungen über Kunstgeschichte und Baugeschichte und mancher Kollegs über Architektur und Kunstübung, noch Vorträge über kunstgewerbliche Einzelgebiete, Wohnungseinrichtungen, Entwerfen von Möbeln, Gartenkunst, über Städtebau und Wohnungswesen zur Verfügung. Mit den kunstgeschichtlichen vereinigen sich historische und literaturgeschichtliche Vorlesungen zur Schaffung breiter kulturgeschichtlicher Unterlagen.

Französisches Flugzeug auf unserm Exerzierplatz.

Der französische Flieger Letort, der mit seinem Morane-Gaulniel-Flugzeug, einem Eindecker, am Sonnabend abend 7 $\frac{1}{2}$ Uhr von Paris über Berlin kommend, auf unserem großen Exerzierplatz landete, um Benzin einzunehmen, wohnte im „Danziger Hof“. Noch am späten Abend wurde der Flieger von der Behörde vernommen und

das Flugzeug in seiner Gegenwart untersucht, ob es nicht unerlaubte Gegenstände bei sich führe.

Das Flugzeug lag Sonntag vor dem sog. Jägerhof, einem Gehöft auf dem großen Exerzierplatz. Um es vor etwaigen Belästigungen durch das anwesende Publikum zu hüten, war der Platz von Schutzleuten abgesperrt. Im Laufe des gestrigen Tages kaufte Herr Letort in Danzig Benzin, das mit einem Automobil auf den Platz gebracht und in den Benzinbehälter des Flugzeuges hineingeschüttet wurde. Der Eindecker macht einen recht zierlichen Eindruck, und er mag, nach dem Bau zu urteilen, behende wie ein Vogel sein. Er hat die Form einer Libelle. Der Körper ist hinten spitz und hat vorn einen dicken Kopf. Zu beiden Seiten liegen die ausgebreiteten Flügel, die nach unten gewölbt sind. Die Flügel stehen jedoch vorne nach oben gerichtet, wodurch erreicht wird, daß das vorwärts fliegende Flugzeug gleichzeitig die Richtung nach oben erhält. Am Schwanz sind zwei seitlich fliegende und ein aufrecht stehendes kleines Steuer, wie die Schwanzflosse eines Fisches. Dicht vor dem Kopf ist der zweiflügelige Propeller. In dem Körper der Libelle ist das Benzin, der Motor und der Raum für den Flieger, der in ihm in sitzender Stellung fast verschwindet. Er steigt von oben ein und sitzt im vorderen Viertel des Körpers, etwa ein Meter vom Propeller entfernt. Der ganze Libellenkörper ist nur etwa sechs Meter lang, die Flügelspannung etwa 12 Meter.

Montag früh 5 Uhr machte der Flieger zunächst einige Versuche mit dem Motor und stieg dann ziemlich steil in die Höhe, flog nach Joppot zu, bog zurück nach Langfuhr und nahm dann eine südliche Richtung, um nach Berlin zu fliegen. Im Fluge machte das behende Flugzeug den Eindruck großer Gewandtheit. Die Schnelligkeit dieses Eindeckers war ebenfalls zu bewundern.

Sokale und kleine Nachrichten.

* [Uebung der freiwilligen Feuerwehr.] Am Sonntag früh hielt die hiesige freiwillige Feuerwehr eine Uebung am Spritzenhause ab, bei der insbesondere die Schläuche geprüft wurden, um sie nach Bedarf zu erneuern.

* [Internes Herbstturnier des Olivaer Lawn-Tennis-Klubs.] Das Damen- und Herren-Doppelspiel mit Vorgabe wird einen besonderen Charakter dadurch erhalten, daß es mit zwei reizenden kleinen Stilleben als erste Preise ausgestattet wird, die der Künstlerhand einer Dame unseres Klubs entstammen. Die übrigen Konkurrenzen werden wie im Vorjahre mit kleinen Erinnerungsgaben dotiert, die dem Turnier mehr einen intimen Charakter verleihen, wie er für ein „Rehrausturnier“ gerade recht ist. Die Nennungszahl dürfte recht gut ausfallen, da alles, was das Racket einigermaßen zu handhaben versteht, mobil macht, wobei dem Handicapper allerdings manch schwierige Aufgabe gestellt wird. Denn bevor man kaltblütig den Vermerk + 30 hinter einen Namen setzt, muß man sich's doch recht gründlich vorher überlegt haben. Wobei man übrigens sicher sein kann, stets lauten Widerspruch der Minus-Leute zu finden. Alles das wird jedoch wieder gutgemacht durch den schönen Gesamtverlauf des Turniers und den haben wir ja in Oliva immer gehabt. Nochmals sei darauf hingewiesen, daß Nennungsschluß Dienstag, den 9. September, ist, bis zu welchem Tage Nennungen dem Turnierleiter, Herrn F. Gardemin, Am Schloßgarten 18, einzusenden oder in die Liste auf dem Tennisplatz einzutragen sind. Nennungsgeld inkl. Balljungen 1,30 Mark.

* [Raiffeisenverein Zinssatz erhöht.] Der hiesige Raiffeisenverein hat sich durch die Geldknappheit veranlaßt gesehen, den Zinssatz für Spareinlagen seitens der Mitglieder und Nichtmitglieder auf $4\frac{1}{4}$ Prozent zu erhöhen. Infolge dieser Maßnahme hat sich der Geldzufluß in diese Kasse wieder erhöht, so daß sie ihre Aufgaben zu erfüllen vermag, ohne die Zentrale in Anspruch nehmen zu müssen. Der Olivaer Verein besteht seit etwa 18 Jahren.

* [Freiwillige Feuerwehr Ohra.] Es wird Wert darauf gelegt, daß der Bericht über das Feuer in Ohra am 6. August noch ergänzt wird. Der Oberbrandmeister aus Ohra teilte einem anderen Blatte mit, daß die Ohraer Feuerwehr nicht $1\frac{1}{2}$ Stunden, sondern nur $\frac{1}{2}$ Stunde später bei dem

Ohraer Brande erschien, wie die Danziger Feuerwehr. Sie konnte keine Bemannung erhalten. Sie mußte an der Brandstelle noch eine weitere halbe Stunde warten, da ihr kein Wasser zur Verfügung stand. Als nach einer Stunde die Danziger Wehr abrückte, hat die Ohraer Wehr die weitere Löscharbeit fortgesetzt.

* [Basar und Konzert.] Der Elisabeth-Frauenverein veranstaltete Sonntag im Waldhäuschen einen Basar mit Konzert zum Besten der Grauen Schwestern und des Elisabeth-Frauen-Bereins. Das Fest war vom herrlichsten Wetter begünstigt. Der Besuch war zahlreich. Es gab hier Abwechslung jeglicher Art, man sah Würfelbuden, ein Glücksrad, Schießbuden, Blumenbuden, Konfitürenbuden usw. Auch ein Postamt fehlte nicht. Großen Beifall fand auch die Vorführung eines Bären; Clowns, Mandolinen- und Ceiterkaftenspieler wetteiferten in ihren Künsten. Damen verkauften Kuchen, Kaffee, Würstchen usw. und selbst für unsere Kleinen war durch eine besondere Verkaufsbude gesorgt. Die Frau Kronprinzessin hatte zwei sehr schöne Blumenvasen und eine kunstvoll hergestellte Sasthane gestiftet. Ein Tanz der Hermin und Eisen fand ebenfalls viel Beifall. Abends nach 8 Uhr fanden noch Theateraufführungen statt.

* [Falsches Geld.] Falsche Fünfmarkstücke sind im Verkehr aufgetaucht. Es handelt sich um Geldstücke mit verschiedenen Jahreszahlen und Münzzeichen, hauptsächlich von 1898 und 1907 mit dem Prägebuchstaben A. Die Fünfmarkstücke sind kenntlich an einem Mindergewicht von drei bis fünf Gramm und dem beschränkten Klang. Außer den Fünfmarkstücken treten Zweimarkstücke auf, die ebenfalls nur dem aufmerksamen Kenner auffallen. Diese Stücke sind aus Silber, Neusilber oder Messing geprägt und versilbert. Sie tragen das Münzzeichen C und die Jahreszahl 1876. Erkennbar sind die Stücke an dem etwas fremden Ausdruck des Bildnisses Kaiser Wilhelms I., sowie daran, daß die linke Halsspitze nicht, wie bei den echten Stücken, auf das erste L des Wortes „Wilhelm“, sondern auf den rechten Balken des Buchstaben „H“ zeigt.

* [Ueber die Annahme von Arbeitern nach Abwicklung der Militärpflicht] bestimmt die Eisenbahnverwaltung folgendes: Den Gesuchen von Arbeitern, die zur Ableistung der Militärpflicht aus der Beschäftigung bei der Eisenbahnverwaltung ausgeschieden sind, um Wiedereinstellung in den Eisenbahndienst ist nach Möglichkeit zu entsprechen. Diese Arbeiter sind von der Dienststelle, bei der sie vor dem Eintritt zum Militär beschäftigt waren, vorzugsweise vor anderen bereits vorgemerkten Bewerbern einzustellen, sofern nicht etwa in ihrer Person liegende Hinderungsgründe, wie schlechte Führung und mangelhafte Leistungen, dem entgegenstehen. Falls nicht allen Bewerbungen entsprochen werden kann, sind Reservisten mit längerer Eisenbahndienstzeit in erster Reihe und vor solchen Reservisten zu berücksichtigen, die noch nicht ein Jahr bei der Eisenbahnverwaltung beschäftigt waren. Die Gesuche von Reservisten, die wegen mangelnden Bedarfs nicht eingestellt werden können, sind der Arbeiter-Ausgleichsstelle zuzuleiten. Schon frühzeitig haben die Dienststellen auf den in Aussicht stehenden Wiedereintritt von Reservisten bei Entlassung von Arbeitern und bei notwendig werdender Vermehrung der Arbeitskräfte Bedacht zu nehmen. Nach Möglichkeit sind für die Reservisten Stellen offen zu halten. — Die zum Militärdienst abgehenden Arbeiter sind darauf hinzuweisen, Gesuche um Wiederaufnahme beizugeben, spätestens drei Monate vor Beendigung der Militärdienstzeit, bei der Dienststelle, bei der sie zuletzt beschäftigt waren, einzureichen.

Das „Deutsch“ des Rennprogramms.

Ein gelegentlicher Mitarbeiter, Jurist von Beruf, schreibt der „Frankf. Ztg.“:

„Um wieder einmal einen Schritt mitten ins frisch pulsierende Leben hineinzutreten, verlegte ich vor einigen Tagen den Schauplatz meiner Tätigkeit vom grünen Tisch auf den grünen Rasen, da es an meinem Heimatsorte glücklicherweise mehrere Renntage gibt. Mein Blick fällt leider auch hier sofort wieder auf zahlreiche Paragraphen im Rennprogramm, überschrieben: „Reglement für den Totalisator.“ Die in mir aufsteigende Abneigung gegen Paragraphen wird verdrängt durch die erwartungsvolle Freude darüber, daß ich hier einmal Paragraphen zu lesen bekommen werde, die nicht am grünen Tisch von einem weltfremden, abstrakten Gesetzgeber geboren, vielmehr geschaffen sind von einem oder mehreren roffe- und menschenkundigen Herren, die der konstruktiven Jurisprudenz ebensofern stehen, wie ein zweijähriges Halbblut.“

Meine Erwartung wurde nicht getäuscht. Wie gebannt hafte mein Blick sofort auf dem lapidaren Satz, der den Eingang des § 1 bildet: „Alle Wetten sind laufen oder zahlen.“ Wie vorteilhaft sticht das von den langatmigen Schachtelsätzen des Bürgerlichen Gesetzbuches oder gar der Reichsgerichtsurteile ab! Eine einfache, kraftvolle Sprache! Ich gestehe, daß ich an eine so kräftige Sprache so wenig gewöhnt bin, daß

ich als Neuling am Totalisator — meine Frau hat mir nämlich ein für allemal das Wetten verboten — mir zunächst nichts Rechtes darunter vorstellen konnte. Ich überlege also: wenn ich 10 Mk. für den Sieg eines Pferdes einsetze, nehme ich als weltfremder Jurist an, das heißt, kommt das Pferd als Sieger an, so gewinne ich; wenn nicht, dann nicht. Aber „laufen oder zahlen“? — das heißt wohl: das Pferd läuft oder ich zahle? — nein, das ist ja Unsinn; es bedeutet: ich laufe oder das Pferd zahlt! — nein, das ist ja noch größerer Unsinn. Halt, ich hab's: ich muß laufen — wohin, findet sich ja noch — oder ich muß bezahlen; auch nichts, ich habe ja schon bezahlt; auch ist's mir zum Laufen zu heiß. Meine Auslegungskunst ist erschöpft. Ich interpelliere einen gerade vorübergehenden entfernten Bekannten, der nach seinem hocheleganten Äußeren vielleicht Beziehungen zum Union-Klub haben möchte. „Bitte, mein verehrter Herr, was bedeutet: alle Wetten sind laufen oder zahlen?“ Er sieht mich bedauernd an: „Das wissen Sie nicht? das heißt doch auf allen deutschen Bahnen so!“ Ich versuche alsdann, mich an einen Jockey heranzumachen, der auf einem Pferde saß, das in mir großes Vertrauen erweckte. Ohne Erfolg, denn das Pferd hatte offenbar zu mir kein Vertrauen und brach aus, als ich mit dem Reglement für den Totalisator herankam. Dann gab ich's ganz auf, dies Rätsel zu lösen, und vertiefte mich in die ferneren Paragraphen — die Katze läßt das Maulen nicht. „Die Einheit ist die Mark“ fährt das Reglement fort. Der Satz kam mir bekannt vor. Ich glaubte ihn schon einmal im Gesetz gelesen zu haben und fand nachher zu Hause auch beim Nachblättern im Reichsgesetzblatt von 1909 beim Münzgesetz: „Die Rechnungseinheit bildet die Mark, welche in hundert Pfennige eingeteilt wird.“ Schade, daß der Union-Klub nicht auch die Einteilung in Pfennige dem Rennpublikum mitgeteilt hat, denke ich, und studiere weiter. Wie schön sagt doch der § 2: „Die Wette geht mit dem Preise!“ Einfach und gut. Wenn ich mal einen Provisionsvertreter für einen Grundstücksmakler zu vertreten haben sollte, werde ich hineinschreiben: „Die Provision geht mit dem Verkauf des Hauses.“

„Ich könnte diesen Scherz“, so schließt der Jurist seine Zuschrift, „noch fortführen, unterlasse es aber, weil mir nichts ferner liegt, als mich an dem Union-Klub oder dem mir unbekanntem Verfasser des Reglements zu reiben. Aber ich habe zeigen wollen, daß der Vorwurf eines schlechten Deutschs nicht stets allein gegen uns Juristen erhoben werden sollte.“

Das Ideal der Dienstmädchen.

Eine ungewöhnliche Szene, die sich in einem Londoner Vermittlungsbureau für Dienstboten in diesen Tagen zugetragen haben soll, wird der „Ball Mall Gazette“ berichtet. Eine Dame, die treulos von ihrem dienstbaren Geiste verlassen worden war, kam in jenes Bureau und begann Verhandlungen mit jener Maid, die ihr unter den anwesenden Jofen und Küchenfeen den besten Eindruck machte. Man stelle sich die Freude der Hausfrau vor, als sich folgender Dialog entspann: „Würden Sie gern eine Stellung auf dem Lande annehmen?“ „Ja wohl, gnädige Frau.“ „Aber ich habe mehrere Kinder.“ „Um so besser, ich liebe die Kleinen.“ „Sie müssen das Kochen übernehmen, Sonntags baden und mir zur Hand gehen.“ „Um so besser, wenn Sie es wünschen, wasche ich auch.“ „Aber ich kann Ihnen nur einmal in der Woche Ausgang gewähren.“ „Ach, ich verzichte überhaupt auf den Ausgang.“ Die Dame konnte nicht länger an sich halten: „Aber Sie sind ja das Ideal eines Dienstmädchens“, rief sie begeistert. In diesem Augenblick eilte hastig ein uniformierter Herr in das Bureau und unterbrach das Gespräch. „Verzeihen Sie“, sagte er zu der Dame und fasste das Mädchen am Arm, „aber ich muß dieses Mädchen in die Irrenanstalt zurückführen, sie ist uns gestern davongelaufen.“ Und mit militärischem Grusse entfernte er sich, das Mädchen mit sich führend. Die Hausfrau aber stand einen Augenblick starr, ihre Augen füllten sich mit Tränen, dann fiel sie begreiflicherweise in Ohnmacht. Es war zu viel.

Aussichten der Handwerksgefallen.

Für die Wahl eines Berufes ist es für die Eltern und Jünglinge von einiger Bedeutung, die wirtschaftlichen Aussichten kennen zu lernen, die dem Betreffenden winken. Die hiesige Handwerkskammer hat nun eine Ausstellung zum Zwecke der Berufswahl unter den Handwerken gemacht, in der die Gesellenlöhne für die Stunde aufgeführt sind. Dabei ist freilich zu beachten, daß darin auch die Saisonlöhne enthalten sind, das heißt Löhne für Gesellen, die nicht das ganze Jahr hindurch beschäftigt werden können, wie im Bauhandwerk. Nach dieser Aufstellung werden in den 2535 Handwerksbetrieben des Stadtkreises Danzig im Durchschnitt für die Stunde in Pfennigen gezahlt:

Dachdecker 60—65, Zimmerer 61, Maurer 61, Schornsteinfeger 40—50, Steinmetze 60, Steinsetzer 59,

Töpfer 55—60, Sattler 40—50, Schmiede 35, Stellmacher 30, Färber 40—50, Gerber 40—50, Handschuhmacher 40, Hutmacher 40, Kürschner 60, Schneider 40, Schuhmacher 28—32, Bernsteinbrechler 50, Bildhauer 47, Böttcher 50, Bürstenmacher 40, Drechler 47, Korbmacher 30, Tischler 45—50, Gelbgießer 48—50, Goldschmiede 55, Klempner 50, Kupferschmiede 45—50, Rohrleitungsverfertiger 48—52, Schlosser 50, Bäcker 50, Brauer 50, Fleischer 50, Konditoren 30—50, Müller 50, Friseur 25—35, Buchbinder 30—40, Buchdrucker 40—50, Glaser 45, Maler 55, Mechaniker 50—70, Optiker 50—70, Schiffszimmerer 60, Segelmacher 50, Seiler 40, Seifensieder 50.

Aus den „Fliegenden Blättern“.

[Gerechtfertigt.] Madame (ironisch): Den Schinkenknochen hat natürlich die Rahe gestohlen — na, die kann sich ja nicht verteidigen — aber, wer weiß, Ihr Bräutigam war auch gestern hier... — Köchin (gekränkt): O, Madame, Sie werden doch nicht denken... — (Nach einigen Tagen.) Madame: Was ist denn, warum rufen Sie mich, Anna? — Köchin: Die Rahe verspeist eben den Kanarienvogel, Madame. Kommen Sie, bitte, und überzeugen Sie sich, sonst heißt's nachher wieder, mein Bräutigam sei's gewesen!

[Freundliche Hilfe.] Was fällt dir ein... in welchem Zustande kommst du nach Hause! —

Sei nicht böse, Alte; ein Fremder frug mich auf der Straße, wo es das beste Bier in der Stadt gäbe... — Na, und? — Darüber konnte ich ihm selbstverständlich keine Auskunft geben... aber ich habe ihm halt suchen helfen!

[Offenherzig.] Herr (seinem ehemaligen Diener bezeugend): Nun, Jean, wie gefällt's Ihnen bei Ihrem neuen Herrn — haben Sie sich verbessert? — Jean: Verbessert und verschlechtert, Herr Baron! Sie trinken einen besseren Wein, aber er raucht eine bessere Zigarre!

[Dekonomisch.] Ihren Diener sah ich gestern betrunken ins Haus gehen! — Schadet nichts! Das ist besser, als wenn er betrunken herauskäme!

Bekanntmachungen.

Die neu aufgestellte Urliste der in der Gemeinde Oliva wohnhaften Personen, welche für das Jahr 1914 zu dem Amte eines Schöffen oder Geschworenen berufen werden können, liegt vom 27. August bis einschließlich 2. September d. Js. im Zimmer I des Amtshauses zu jedermanns Einsicht öffentlich aus.

Einwendungen gegen die Richtigkeit oder Vollständigkeit der Urliste können innerhalb dieser Auslieferfrist schriftlich oder zu Protokoll angebracht werden.

Oliva, den 23. August 1913.

Der Gemeindevorsteher. **Luchterhand.**

Das Amt kauft jetzt Roggen, Hafer, Heu und Stroh. Die Lieferungen geschehen frei Magazin auf Gefahr des Verkäufers gegen Barzahlung.

Bei beabsichtigten Bahnsendungen sind vorher schriftliche Anfragen an das Proviantamt Danzig zu richten.

Danzig, den 13. August 1913.

Das Proviantamt.

Wird veröffentlicht.

Oliva, den 19. August 1913.

Der Amtsvorsteher. **Luchterhand.**

Lichtspielhaus Oliva.

Mittwoch und Donnerstag Anfang 6 Uhr, hervorragender Spielplan, u. a.:

Gerechtigkeit siegt,

deutsches Gesellschaftsdrama in 3 Akten.

Holzfällen im Schwarzwald. Ein galanter Ehemann.

Leo flirtet, toller Schwank in 1 Akt.

Ab 8 Uhr abends nur für Erwachsene.

Uhren in Gold-, Silber- und Metallgehäusen, mit nur erstklassigen Werken.

Gold- u. Silberwaren in großer moderner Auswahl.

Bernsteinschmuck in künstlerischer Ausführung.

Optik Brillen, Pincenez, Theatergläser, Barometer, Thermometer.

Werkstätte für Neuankertigungen und Reparaturen.

Preise äußerst vorteilhaft. :: Lieferung prompt.

J. Warkentin, Uhrmacher u. Juwelier
Oliva, Am Markt.

Oberschl. Würfel- u. Nusskohlen Ia

Oberschl. Hüttenkoks

Oberschl. Steinkohlenbriketts

Ilse- und Kronenbriketts

sowie Buchen- und Fichten-Klobenholz

offertiert zu den jetzigen Sommerpreisen frei Haus

Carl Fierke,

Fernruf 56 Danziger Chaussee 10—11 Fernruf 56.

Zentesimalwaage am Platze.

Garant. frische Trinkeier

von eigenem Geflügelhof, offer.

Behrend, Oliva, Pelonken,

6. Hof, Villa Florentine,

Ebenso kräft. Erdbeerpflanzen

u. großfrucht. Sorte, 100 St. 80 Pf.

Kanarienhähne

= vorzügliche Gänger =

billig abzugeben

Danzig, Paradiesgasse 21, II r.

Geschäfts-Eröffnung.

Den geehrten Herrschaften von Oliva die ganz ergebene Anzeige, daß wir **Mittwoch, den 27. d. Mts., Delbrückstraße Nr. 4**

ein **Spezial-Geschäft** für **Milch, Butter, Käse usw.** eröffnen werden.

Da wir jahrelang in dieser Branche tätig waren und uns hierin gute Fachkenntnisse angeeignet haben, soll es unser eifrigstes Bestreben sein, nur für gute und einwandfreie Ware Sorge zu tragen. Aufträge außer Haus werden prompt erledigt und bitten wir die geehrten Herrschaften um gütige Unterstützung.

B. Kroen & H. Marx.

Garantirt reinen **Blüten-Honig,** garantiert frische **Trinkeier,** junge Tauben u. Hühner empfiehlt **Oloff-Delbrückstr.**

Die Gärtnerei an der Mühle **Conradshammer** (Haltest. d. Elektr. b. Rest. Glodde) offeriert Gemüse jetzt sehr billig. **Tafel- und Kochobst, Blüten-Schleuderhonig, Erdbeerpflanzen, div. Sorten, Erdbeerdünger, Marke „L“, Insektenfanggürtel, „Einfach“** Dringende Bestellungen durch Fernsprecher 62 erbeten. Lieferung frei Haus. **Hilger.**

Bildschön

macht ein zartes, reines Gesicht, jugendfrisches Aussehen u. weißer, schöner Teint. Dies erzeugt **Stechenpferd-Geise** (die beste Lilienmilk-Geise) St. 50 Pf. Die Wirkung erhöht **Dada-Cream** der rote u. rissige Haut weiß u. sammetweich macht. Tube 50 Pf. bei Apotheker Geissler; Bruno Toerckler; Bruno Lindenau.

Violin-Saiten- und Zubehörteile

in reicher Auswahl empfiehlt **P. Lemanczik,** Schlossgarten 23.

Kaffeeservice, Tische, Sah Zönnchen u. Löpfe, Wein- und Biergläser, Waschtischgarnitur, Bilder, Waschkochtopf billig zu verk. Oliva, Georgstr. 22, II r.

Tomaten, Pflirsche, Bananen, Eier-Pflaumen, Pflaumen (zum Einmachen), Preisbeeren (zum Einmachen) empfiehlt **Oloff-Delbrückstr.**

Nipkows Puppen - Klinik Danzig, Altstadt, Graben 109 am Holzmarkt. **Sämtliche Reparaturen und Ersatzteile.**

Pensionat

Bergstraße 10, Zimmer frei! **Guter Mittagstisch.**

Zeitschriften aller Art liefert die Buchhandlung von **Fritz Feldner,** Pelonker Straße 135.

Wegen vorgeschrittener Saison verkaufe Gemüse- u. Frucht-Konjerven zu herabgesetzten Preisen. **Oloff, Delbrückstr.**

Parkett-Fabrik

Franz Zielinski, Danzig, **Böttchergasse 3.**

Ansichtspostkarten von Oliva empfiehlt **Fritz Feldner,** Pelonkerstraße 135.

Zöpfe

sowie jeden Ersatz zur **modernen Frisur** empfiehlt in großer Auswahl zu allerbilligsten Preisen **Bernh. Nipkow,** Danzig, **Altst. Graben 109, am Holzmarkt.**

Zimmer

mit separaten Eingang, möbl. oder unmöbl., mit auch ohne Pension, v. 1. Oktober dauernd zu vermieten Ludolfiner Str. 2. Zu erfragen im Geschäft.

Frdl. möbl. Zimmer

an Dauermieter zu vermieten Danziger Chaussee 51, 2 Tr. I.

4 Zimmer-Wohnung

mit Bad, Entree, Garten, Mädchenstube usw., Zoppoter Chaussee 65 a (Villa Cäcilie) per 1. Oktober cr. preiswert zu vermieten. Nähere Auskunft erteilt der Wohnungsnachweis von **P. Lemanczik,** Schlossgart. 23. Außerdem habe per Oktbr. noch 3, 4 u. 5 Zim.-Wohnung zu verm.

2 u. 3 Zimm.-Wohnung

günstig zu vermieten, einzelne Zimmer auch an Sommergäste. Zoppoter Chaussee 70. **A. Hohmann.**

2 Zimmerwohnung,

Loggia, Bad, Gas, Garten vom 1. Oktober zu vermieten **Delbrückstraße 7.**

2 Zimmerwohnung

Leffingstraße per 1. Oktober zu vermieten. Näh. Pelonkerstr. 33 I.

Freundl. Wohnung,

3 Zimm., Zub., Bad, Gas, elektr. Licht, Garten, verkehrsgünstig zu verm. Neunast, Georgstr. 24 II. **Pelonker Straße 135** sind helle, trockene **Keller-räume** zu vermieten. **Kanarienvogel entflohen.** Gegen Belohnung abzugeben Kronprinzen-Allee, Villa Emilie.

Beilage

zur

Danziger Zeitung.

Die Danziger Zeitung mit der Mittwochs-
unterhaltungsbeilage „Heimat und
Welt“, dem „Sonntagsblatt“
und dem „Westpreussischen
Land- und Hausfreund“
kostet bei der Post
2,65 Mk. pro
Vierteljahr.

Westpreussischer Land- und Hausfreund.

Nr. 16.

Die Tätigkeit des Landwirtes im Monat September.

Von M. Dankler, Kohnscheid.

Die Getreideernte ist vorüber und damit lenkt die Arbeit wieder in richtigere Bahnen ein. Die Rüben- und Kartoffelernte beginnt und ist es auch in rauheren Gegenden nicht angebracht, die letztere für den Oktober aufzusparen, besonders aber dann nicht, wenn nach den Kartoffeln Winterroggen angebaut werden soll. Es wird sonst für den Anbau des Winterroggens vielfach zu spät; er erlangt nicht mehr die nötige Stärke für diese Gegenden und wintert stark aus. Dann aber gehe man endlich von der Praxis ab, die Kartoffelbindung für genügend zu halten, um danach noch erstklassige Winterfrucht zu ziehen. Sind die Kartoffeln tüchtig mit Stalldung oder Peru-Guano gedüngt gewesen, so gebe man jetzt wenigstens tüchtig Phosphor und Kali, denn an diesen beiden Hauptnährstoffen sind die meisten Kulturböden zu arm und darum manchmal Fehlerrträge, deren Ursache man sich nicht denken kann. Man gebe doch wenigstens einmal verjuchungsweise 5–600 Kilogr. Thomasmehl und 500 Kilogr. Kainit, und man wird manche üble Erscheinung schwinden sehen und pro Hektar 4–500 M. Mehrertrags erzielen. Die Mehrertragnisse ergeben sich aus der Spezialwirkung dieser Dünger, die ganz besonders auf die Ausbildung der Blüte und der Frucht hinarbeiten. Um bei der Bestellung von Roggen nach Kartoffeln zu bleiben, sei darauf hingewiesen, daß gerade die Kartoffel ein bekannter Kalifresser ist, die dem Boden viel Kali entzieht, aber immer ist auch eine Düngung mit Thomasmehl zu empfehlen, da die Erfolge dadurch bedeutend gehoben werden. Das Färben des Saatgetreides hat sich gegen Vogelstich ausgezeichnet bewährt.

Auf den Wiesen sehe man, die Grummeternte möglichst schnell zu beenden, denn sobald die Tage kürzer und die Temperatur kühler wird, beginnt die Feuchtigkeit der Luft zu steigen und der Grummet wird schwer trocken. Die Bewässerungsgräben werden nachgesehen und, wenn nötig, neue angelegt. Durch Einzäunen der Wiesen mit Draht oder Heden spart man das Hütgeld und ermöglicht, daß die Tiere Tag und Nacht im Freien bleiben können. Auf eine

besondere Anfrage hin sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß man neugekaufte Tiere, die bis dato fast nur im Stalle standen, nicht direkt Tag und Nacht draußen lassen soll. Sie müssen langsam an die frische Luft gewöhnt werden, sonst leiden sie sehr an Erkältungskrankheit, werden körperlich geschwächt und geben auch viel weniger Milch.

Im Gemüsegarten herrscht noch immer Erntestimmung. Sind die Tomaten nicht reif geworden, so pflücke man die Früchte grün ab und koche sie in Zucker ein. Sie schmecken vorzüglich. Schnittlauch und ausdauernde Gemüse werden geteilt, Bleichsellerie und Endivien gebunden. Beim Binden der Endivien darf man die Sträucher nicht zu fest binden, da sie sonst leicht faulen. Ich selbst binde in den letzten Jahren sehr wenig Endivie mehr. Ich hülpe große Blumentöpfe darüber und erziele so einen ausgezeichneten Salat. Dieses Verfahren hat noch den Vorteil, daß man bis in den Winter hinein im Freien bleichen kann; man schaufelt bei stärkeren Frösten einfach Erde darüber. Wintersalat und Wintergemüse (besser überwinterndes Gemüse) wird noch gesät. Vorsichtige Gärtner machen stets zwei Aussaaten, damit, falls eine verunglückt, die andere Saat die notwendigen Pflanzen für den Winterbedarf ergibt. Hat der Rosenkohl die gewünschte Größe erreicht, so wird er entspizt, damit die Rosen sich zahlreicher ansetzen und besser ausbilden. Man muß sich hier nach der Bitterung richten. Das Entspitzen soll nicht gerade zur Regenzeit geschehen, weil da die Pflanzen zu stark treiben und der abgeperrte Saft sogar die Rosen wieder öffnen könnte. Säen kann man auch noch Feldsalat.

Weinberg. Die Vornahme der Weinlese erfordert viel Zeit und Sorgfalt, denn von der richtigen Sortierung der Trauben hängt sehr viel ab, und doch wird vielfach in Winterkreisen diesem Sortiergeschäft noch viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Auch in den besten Weinjahren sind die Trauben nicht alle gleich und darum sollte immer bei der Weinlese genau sortiert werden. Nach der Weinlese werden die Rebstöcke angehäufelt, die Pfähle ausgezogen und abgeräumt.

Keller. Wenn jetzt größere Mengen gärender Wein in den Keller gelegt werden,

Bauernregeln.

Mit's am 1. September hübsch rein,
Wird's den ganzen Monat so sein.

Septemberdonner prophezeit
Vielen Schnee zur Weihnachtszeit.

Ein Herbst, der warm und klar,
Ist gut fürs kommende Jahr.

Wenn Matthäus (21.) weint statt lacht,
Er Essig aus dem Weine macht.

Je rauher der Hase,
Desto bald'er erriert seine Nase.

Regnet's sanft am Michaelstag (29.),
So folgt ein milder Winter nach.

muß auch wieder mehr gelüftet werden, um die bei der Gärung entstehende Kohlenäure abzuleiten.

Im Obstgarten beginnt jetzt auch reiche Ernte, und es ist eine Hauptsache, das Obst, welches man nicht selbst braucht, angemessen zu verwerten. Wer in einer Industriegegend wohnt, hat es leicht. Er braucht nur ein Schild an sein Fenster zu stellen, worauf steht, daß das Obst zu dem und dem Preise verkauft wird, und er wird kaum genug liefern können. Wer etwas weiter abwohnt, muß sich schon die Mühe geben, aus seinem Obst 2–3 Sorten zu machen. In die erste Klasse kommen besonders große, schön gebaute und gefärbte Früchte, in die zweite alle schönen und ansehnlichen Früchte und in die dritte Sorte alles andere. Trägt ein Baum 30 Pfd. Äpfel, so kommen auf die erste Klasse 5–6 Pfd., zweite Klasse 12–14 Pfd. und dritte Klasse 8–10 Pfd. Dritte Klasse kostet dann 6–8 S., zweite Klasse 12–20 S. und erste Klasse 30–50 S. Alles Obst muß gepflückt und gut verpackt werden. Die Früchte der Klasse 1 verkaufen sich am besten in Papierkörben von 5–10 Pfund. Haben die Bäume an Pilzen oder Insekten gelitten, so durchspritze man sie nach der Ernte einmal tüchtig mit den bekannnten Präparaten. Dadurch werden die Pilze abgetötet, die Sporen fürs nächste Jahr vernichtet und die abfallenden Blätter, die sonst das Übel fortpflanzen, unschädlich gemacht.

Die Pferde müssen in diesem Monat wieder tüchtig arbeiten und demgemäß auch gefüttert werden. Tragende Stuten benutze man für leichtes Fuhrwerk, denn mäßige Bewegung und Arbeit ist ihnen sehr vorteilhaft. Den Pferden gebe man kein Grünfutter, sie werden davon dickbauchig und leicht zum Schwitzen geneigt. Weidegang ist selbstverständlich immer gut.

Das Rindvieh befindet sich in den meisten Gegenden noch Tag und Nacht auf der Weide. Man soll aber auch das Gute nicht übertreiben, sondern bringe bei nasstalter Bitterung die Tiere abends in den Stall. Bei nasstalterm Wetter gebe man vor dem Austreiben eine Portion Rauhfutter. Dann aber sehe man zu, ob die Wiesen noch genügend Futter bieten, im anderen Falle werden Zusatzfutter gegeben. So gibt man gerne als Zugabe Stopfelrüben- oder Runkelrübenblätter. Es sei aber darauf hinge-

wiesen, daß das Entblättern der Kunkelrüben den Knollen schadet. Milchkuhe, die abends in den Stall getrieben werden, erhalten wohl auch eine Zugabe von Gerstenmehl, und zwar pro Kopf 4—5 Pfund. Die Mehrausgabe wird durch den Mehrertrag an Milch reichlich wettgemacht. Auch Klee, Luzerne, Spörgel und Senf sind gute Beifutter zur schlapper werdenden Weide.

Im Schweinestalle geht die Herbstferkelung vor sich. Es ist darauf acht zu geben, daß den Säuen die Nachgeburt genommen wird. Will man aus Mangel an Milch oder Zügen ein paar Ferkel zu einer anderen Sau geben, so darf diese nicht länger als 8 Tage abgeferkelt haben. In jedem Falle muß man die ersten Tage hindurch scharf acht geben. Gegen Ende des Monats werden die Schweine, wo dies möglich, in die Eichel- und Buchelmaß getrieben.

Die Schafe beweiden jetzt die Stoppeln und die abgeernteten Rübenfelder. Klee-stoppen sollen jedoch nur vorsichtig beweidet werden, da sonst leicht Blähungen entstehen. Bei Schafen, die zweimal geschoren werden, erfolgt im September die zweite Schur.

Im Ziegenstalle kann man jetzt recht abwechslungsreiches Futter geben. Für die Ziegen soll man auch etwas Laubheu eintrocknen. Brünstige Ziegen sollen nicht zu lange beim Bod bleiben.

Bei den Kaninchen beginnt vielfach schon der Haarwechsel. Die Winterhaare bilden sich und müssen die Tiere in dieser Zeit gut und kräftig gefüttert werden. Etwas Hafer tut ihnen recht gut. Die Häsinnen sollen jetzt nicht mehr zum Kammler gebracht werden, sondern man schone die Tiere etwa von September bis Januar. Es ist dies gut für die Tiere selbst und auch für die Nachzucht. Dreijährige Kaninchen werden für die Kühe gemästet. Zum Mästen ist Maisschrot und Milch zu empfehlen. Dazu gebe man Grünfütter, so viel sie fressen mögen.

Im Geflügelhof herbstet es schon sehr stark. Der Eierertrag wird kleiner und kleiner und manche Hühner lassen jetzt schon eine Legepause eintreten. Während der Mauser muß auch hier tüchtig gefüttert werden. So gebe man Fleischabfälle, Fleischmehl, Stücken usw. Einseitige Ernährung ist ein großer Fehler, besonders für Hühner, die keinen Auslauf haben. Feineres Rassegeflügel lasse man erst heraus, wenn Tau und Nässe etwas aufgetrocknet ist.

Der Imker holt seine Bienen von der Heide, wählt die Zuchtsstöcke aus und versorgt sie mit Winterfutter. Jeder Stock soll bei Beginn des Winters etwa 20 Pfd. Futter haben. Man sehe zu, ob die Stöcke weiselrichtig sind und eng genug sitzen, im anderen Falle wird der Überwinterungsraum abgegrenzt. Der Imker soll streng Buch führen und besonders im Herbst über das Alter der Königin, Anzahl der Waben, Volksstöcke, Honigvorräte usw. genau informiert sein. Dann aber Sorge man für die sehr notwendige Winterwärme, rücke die Kästen nahe zusammen und decke die Körbe warm ein. Im Winter lasse man die Stöcke dann vollständig in Ruhe und Sorge nur, daß sich keine Mäuse einnisten.

Landwirtschaft.

Nachbehandlung von gedroschenem Getreide. Das klamme Einerten des Getreides erfordert die größte Sorgfalt in der Nachbehandlung des gedroschenen Kornes. Ebenso wie bei den Strohkrüden läßt man zweckmäßig bei feuchtem Getreide die ersten zwei Wochen die Spreu, welche in dieser Zeit alle Nässe aufnimmt. Ist dies geschehen, so wird die Spreu durch eine Windsege oder Getreidereinigungsmaschine besei-

tigt. Gleich vom ersten Tage ab ist das möglichst flach aufgeschüttete Getreide auf dem Speicher — ob mit oder ohne Spreu — täglich fleißig umzuschaukeln, und zwar ist es hierbei nicht etwa nur zu wenden, sondern im kräftigen Schwunge in die Höhe zu schleudern. Wenn infolge des häufigen Umstehens die Frucht grüßig geworden ist, so genügt es, von da ab das Wenden in größeren Zwischenräumen auszuführen.

Rindviehzucht.

Wenn Kalbinnen oder Kühe trotz wiederholter Paarung nicht kräftig bleiben, dann verfahre man nach folgenden Regeln: 1. Man halte fette Tiere knapp im Futter und Sorge für ausreichende Bewegung vor Eintritt der Brunst. 2. Vor der Paarung führe man die Tiere längere Zeit umher. 3. Man wechsele mit dem Stier und bringe die weiblichen Tiere zu einem entfernten Stier. 4. In vielen Fällen nützen auch Aderlässe unmittelbar vor dem Sprunge.

Kaninchenzucht.

Kaninchenfutter für den Winter. Kraut, Möhren, Petersilie, Sellerie bieten im Winter für Kaninchen eine gesunde Abwechslung in der Heufütterung. Man bindet je 5—10 Büschel mit einigen Strohhalmen zusammen und hängt dieselben an recht luftig gezogenen Bindfäden auf. Von da aus kann das Grüne zu jeder Zeit verfüttert werden.

Geflügelzucht.

Jede größere ländliche Wirtschaft sollte einige Perlhühner halten. Wenngleich die Eierproduktion der Perlhühner nicht ganz so groß ist, wie die vieler anderer Hühnerassen, so ist doch kaum ein anderes Huhn ein so fleißiger Futterfresser, wie das Perlhuhn. Unermüdllich sucht es im Garten und Feld Insektenlarven aller Art, so daß es einerseits einer Fütterung während des Sommers kaum bedarf, andererseits durch Vertilgung der Schädlinge großen Nutzen stiftet. Neben dem anderen Geflügel empfiehlt es sich daher, in jeder größeren ländlichen Wirtschaft auch einige Perlhühner zu halten.

Die Haupterfordernisse für eine erfolgreiche Geflügelzucht zu dieser Zeit sind: Kalkmilch, Schatten, Reinlichkeit, Fleischfutter, Gemüse, Getreidekörner, wovon nicht mehr als der fünfte Teil in Mais bestehen darf, der noch dazu geschrotet sein sollte.

Beim Rupfen der Gänse und Enten beachte man zwei Punkte: rupfe nicht zu früh und nicht zu viel! Zieht man eine Bauchfeder aus, so darf kein Blutstropfen daran hängen, die Feder darf auch nicht zu fest sitzen, sonst verursacht das Rupfen Schmerzen. Sind die Federn reif, so ist das Rupfen durchaus keine Qualerei, das Tier wird dabei auch keinen Schrei ausstoßen, was umgekehrt aber der Fall ist. Rupfe auch nicht zu viel! — Der Geiz ist auch hier eine Wurzel alles Übels.

Junge Hühner, die sich noch in der Periode des Wachstums befinden, bedürfen täglich Kalkstoffe im Gewicht von 0,5 bis 1 Gramm. Ältere, bereits ausgewachsene Hühner, welche schon Eier legen, bedürfen 1 bis 2 Gramm, während Hühner, die in der Mauser Eier legen, sogar 2 Gramm Kalk und mehr bedürfen.

Die beste Zeit zur Anschaffung von Tauben ist der Spätherbst und Winter, weil sie sich da am leichtesten gewöhnen. Dies gilt jedenfalls von den Feldtauben; denn wenn man diese zu einer Zeit, wo sie zu Felde zu gehen gewöhnt sind, einsperrt, so werden sie dadurch ihres Aufenthaltes

und Einsperrung so überdrüssig, daß sie, läßt man sie später aus dem Schläge heraus, davonfliegen und nicht wiederkommen. Wie alle Tauben, so lassen sich auch die Feldtauben im Winter das Einsperrten weit eher gefallen, und läßt man sie dann zu einer Zeit heraus, wo alles mit Schnee bedeckt ist, und die ganze Gegend weit und breit ein anderes Aussehen hat, so fliegen sie in der Regel nicht weit und kehren gütlich und bald an den warmen Ort zurück, wo sie gepflegt werden und Futter finden. Viel leichter und zu jeder Zeit gewöhnen sich solche Tauben, welche nicht zu Felde gehen, also die eigentlichen Hoftauben. Für diese bedarf es nur kurze Zeit, um sie an den Schlag zu gewöhnen, besonders wenn sie schon mit anderen gewöhnten Hoftauben zusammengebracht werden. Sie bleiben schon nach einer Einsperrung von nur wenigen Tagen gern da, wo sie ohne Mühe ihr gutes Futter finden. Falls man aber — da man im Winter doch keine Jungen zu erwarten hat — das Futter für solche während der Winterzeit ersparen möchte, so warte man mit dem Antauf bis Anfang Februar; dann rechtlich der Trieb zur Paarung, und haben sie sich gepaart, so vergessen sie ihren alten Wohnsitz und bleiben an dem neuen.

Bienenzucht.

Bei der Bienenpflege im Spätsommer muß der Imker sein Augenmerk vor allen Dingen darauf richten, daß er nur gute, starke Völker zur Überwinterung aufstellt. Gleichzeitig muß er seine Sorgfalt auf Volksstärke, Honigvorrat und Beschaffenheit der Königin richten. Schwache Völker sind miteinander zu vereinigen; vorher besprengt man die Bienen tüchtig mit Honigwasser. Oft haben auch starke Völker nur sehr wenig Winternahrung gesammelt. Sollen dieselben nicht im Winter verhungern, so müssen sie — und zwar spätestens Ende August — aufgefüttert werden. Dazu eignet sich am besten eine Zuckerslösung, bestehend aus zwei Teilen Kristallzucker und einem Teil Wasser. Sobald die Königin älter wie zwei Jahre ist, so ist sie zur Zucht nicht mehr zu gebrauchen, was man bald am lückenhaften Stand der Brut erkennt. Da heißt es denn an Stelle der alten eine junge Königin aus den Nachschwärmen einsetzen.

Die Herbstvereinigung, von der wir schon wiederholt gesprochen haben, besteht in folgendem Verfahren. Man entwehelt das zu kassierende Volk und bringt die Bienen am zweiten Tage in den Honigraum des zu verstärkenden Volkes. Hängt man die Bienen mit Waben des Abends in den Honigraum und beräuchert beide Völker, so ziehen sich die Fremdlinge in der Nacht ins Brutlager des Standtodes. Fast alle zugebrachten Bienen werden bleiben, nur ein sehr kleiner Teil kehrt auf die frühere Standstelle zurück. Aber auch diese gehen nicht verloren, da sie sich in andere Stöcke einbetteln. Will man der Sicherheit wegen die hinzubringenden Bienen betäuben, so tue man es; nötig ist es aber nicht. Besprengt man die Bienen, welche man zuteilt, etwas mit Honig, so werden sie willig angenommen und ihrerseits ist an ein Ersterben der Königin nicht zu denken.

Flüssige Nahrung für Bienen. Es ist notwendig, daß von dem meist schon verzuckerten Vorrat im September — oder je nach den Trachtverhältnissen Ende August — einige Kilo entnommen, mit wenig Wasser aufgelöst und lauwarm wiedergegeben werden, damit der Durstnot und der Ruhe vorgebeugt wird. Man hat dann auch nicht unnütze Wassermengen zu reichen oder die Bienen zur Tränke fliegen zu lassen, wobei gar viele umkommen.

Wer über Unglück sich beklagt,
Der prüfe nur zuerst sein Leben,
Dann steht er, daß nur Glück beghät, —
Wenn Unglück Besserung ihm gegeben.

Für die Hausfrau.

Des Lebens höchste Seligkeit
Ist Ruhe und Zufriedenheit.
Du kannst sie dauernd hier erlangen,
Sei heiter, brav und unbefangen.

Mädchens erste Liebe.

So hat noch niemand mit mir getan!
An beiden Händen faßt' er mich an
Und schaute mir in die Seele,
So unwiderstehlich, so tief hinein,
Als wollt' er schau'n, wo ein Fältlein
Ihm etwas noch verhehle.

So hat noch niemand mich gefragt!
Was ich gebelkt, was ich geklagt,
Das ruht nun in seinem Herzen,
Die ganze Welt wird mir zum Traum,
Bin ich es selbst noch! Ich weiß es kaum,
Mich blendet's wie Weihnachtskerzen.

So hat noch niemand mich geküßt!
Nicht Vater, noch Mutter beim heil'gen
Christ

Nach all' den bunten Geschenken!
Doch alle nun gäh' ich mit Lächeln hin,
So fröhlich ist mir, so selig zu Sinn,
Darf ich an ihn nur denken!

Julius Grosse.

Über allerhand Käsesorten.

Von M. Lorenz.

Der Käse, dies köstliche Milchprodukt, war nicht allein schon im alten Rom bekannt, auch in Nordeuropa wie in Germanien hielt mit der Viehzucht die Käsebereitung stetig Schritt.

Heute wird Käse im großen und kleinen, vom armseligen Besitzer einer Ziege an, bis zu den großen Aktienmolkereien hergestellt. Es kommt nur darauf an, ob der Käse von frischer Milch, von abgeschöpftem Rahm bereitet, oder ob schon entsahnte süße oder saure Milch zur Herstellung verwendet wird. Natürlich gehört zu den weichen oder Fettkäsen reine Sahne und sehr fette Milch. Besonders Schafsmilch eignet sich zu dieser Käseart, Ziegenmilch ist namentlich in Gegenden, in denen die Ziegen kräftige und aromatische Kräuternahrung finden, vorzüglich zur Gewinnung von Käse geeignet.

Die einfachste Art, Käse zu bereiten, ist die auf dem Lande allgemein übliche von saurer Milch, die durch Erwärmen von frischer Milch gewonnen wird, oder von bereits 36 Stunden alter Milch, die abgeseiht worden ist.

Man setzt dieser Milch eingewässerten Kälberlab zu — getrocknete innere Magenhaut der Kälber — läßt sie auch wohl ohne Zusatz käsen, seigt die Molkenabsonderung ab oder legt die Käsemilch — Quark, Zieger, Glumse — in schmalen Holzrinnen, die zu diesem Zweck besonders konstruiert sind, auf die Käsebank und läßt die Molken in ein untergestelltes Gefäß ablaufen.

Danaach salzt man den Käse, vermischt ihn mit Rümelförnern und feingebaktem Salz, bindet ihn in den Käsefad, den man, damit der Käse gehörig auslaufen kann, mit einem Brette und Steinen beschwert. Man nimmt die Käsemasse sodann heraus, formt aus ihr runde, viereckige oder längliche Brötchen und widelt jedes einzeln in ein mit Salzwasser getränktes Pergamentpapier. Der Käse muß täglich gewendet werden und wird dann später unter Luftglocken auf Bretter in ein zugiges Fenster oder eine besondere Käsefammer gelegt, um „reifen“ zu können.

Dies sind die gewöhnlichen Kuh- oder Ziegenhandkäse, wie sie jede Landwirtschaft zum Eigenbedarf oder auch für den Verkauf bereitet. In großen Käsereien erfolgt die Bereitung naturgemäß mittels Maschinen und Dampfkraft.

Der üblichste und verbreitetste unter den fremden Käsen ist wohl bei uns der Schweizerkäse, der auch im bayerischen Gebirge vielfach nachgemacht wird. Waren doch schon im zweiten Jahrhundert christlicher Zeitrechnung die Alpkäse der keltischen Völker weit berühmt.

Die Schweizerkäse werden aus Kuh- und Schafsmilch bereitet, und zwar in mächtigem Mühlensteinformat.

Als beste gelten die von Emmental und Baschrein, der auch Fletscherkäse genannt wird. Im Kanton Freiburg sind die Käse bis zu 35 Kilo schwer, aber von unerreichbarer Zartheit, die sie ebenso leichtverdaulich wie nahrhaft macht.

In Glarus werden die kleinen, grünen Kräuterkäse, auch „Reib-“ oder „Schabzieger“ geheißenen, bereitet. Man fügt der Käsemasse so viel pulverisierte aromatische Kräuter oder Kräutereffenzen zu, daß sie ganz davon durchdrungen ist.

Der Neuschäteler Käse wird fälschlich der Schweiz zugeschrieben, seine Hauptfabrikation erfolgt in Südfrankreich, in ähnlicher Weise wie die des Fromage de Brie und des Schachtelkäses vom Mont d'or. Zu diesem Käse wird nur ganz fette süße Sahne, und zwar hauptsächlich von Ziegenmilch, verwendet, die hier an sich schon durch treffliche Weidegelegenheit ein köstliches Aroma hat.

Der Roquefort und der Gorgonzola, dieser in Italien, jener in Frankreich zu Hause, werden unter Zusatz seiner Kräuter hergestellt, die in die Käsemasse eingeknetet werden. Die Kräuter durchdringen die Milchmasse und geben ihr den unnachahmlich schönen Geschmack, der gerade diesen Käsesorten eigen ist.

England ist stolz auf seinen Chester, Gloucester und Stiltonkäse. Letzterer, eine besondere Delikatesse, wird in Zylinderform bereitet aus halb Rahm und halb frischgemolkener Milch. Er bedarf nahezu eines Jahres zum völligen Ausreifen, das aber beschleunigt werden kann, wenn man den Käse an verschiedenen Stellen mit dem Messer aushöhlt, Portwein oder altes Ale in die Löcher gießt und die ausgeschnittenen Käseflächen wieder sauberlich andrückt. Ist der Stilton endlich tafelfertig durchgereift, so schneidet man eine etwa fingerdicke Scheibe oben ab und legt den Käse, von dem man die gewünschte Portion abge schnitten hat, immer wieder fest damit zu, außerdem schlägt man ihn in ein mit Portwein oder Ale getränktes Tuch und bewahrt ihn an einem feuchten dunklen Ort, am besten im Keller in einem Steintopf auf.

Der Chesterkäse, den man in der Grafschaft Cheshire fabriziert, wird stark mit Orleans gefärbt, womit man die goldige Farbe erzielt, die ein Hauptmerkmal seiner Art ist. Er bedarf einer noch längeren Reifezeit als der Stilton, da er in viel größeren Laiben, bis zu 60 Pfund Schwere, hergestellt wird, und muß bis zu 2½ Jahren liegen, ehe er zur Versendung gelangen kann. Er wird vielfach in der feinen Küche zu Badwerk und für feine Ragouts und dergleichen verwendet.

Zu gleichen Zwecken bedient man sich des italienischen Parmesankäses. Sonderbarerweise führt dieser Käse eigentlich seinen Namen mit Unrecht, denn er wird

durchaus nicht in Parma bereitet, sondern in Codogna, Piacenza, Lodi, vor allem aber teil er die Heimat mit den berühmtesten Violinen: Cremona.

Er wird in mühlensteingroßen runden Laiben von 100 Kilo Gewicht versendet und muß, bis er wirklich schön und schmackhaft geworden ist, ein Alter von etwa vier Jahren erreichen. Dann ist er aber auch auf der Höhe, von edelstem, pikantem Geschmack und hat Festigkeit und Aroma erhalten. Eine Menge Erzeugnisse der Käserei finden wir außerdem in allen Ländern, wie die russischen Osterkäse, die aus saurem Rahm mit Zucker, Gervais und Butter gemacht werden; die schönen Double Crèmes in ihren appetitlichen Töpfen, die zierlichen Edelweiskäse deutschen Fabrikats in runden Spahnstacheln und anderes mehr.

Sie alle aufzuzählen, würde zu weit führen; aber wie großartig sich die Käseindustrie aufgeschwungen hat, das beweisen Zahlen über Zahlen.

Zum Schluß sei noch der Kochkäse erwähnt, den unsere verschiedenen deutschen Molkereien bereiten, und der sich auch in jedem Haushalt selbst herstellen läßt. Man braucht dazu nur einfachen Quark oder weißen, frischen Käse, schüttet diesen in einen feuerfesten, irdenen Topf, gießt auf 1 Pfund Quark ½ Liter süße Sahne und 125 Gr. zerrührte Butter hinzu, streut Salz und Kümmel hinein und kocht alles, bis es glasig erscheint. Hierauf schüttet man die Masse in Porzellantöpfe und läßt sie starr werden. In einigen Tagen schon wird der Kochkäse genießbar sein. Der „üble Geruch“, in dem der Käse steht, ist seine beste Empfehlung.

Vom hygienischen Standpunkt aus ist Käse besonders empfehlenswert, denn er ist nahrhaft und gesund — vom wirtschaftlichen desgleichen, denn die einfacheren Sorten sind billig und sättigend.

Küche und Keller.

Braune Kraftbrühe oder Jus zu Saucen. Rindfleisch, Kalbfleisch, toter Schinken, einige Knochen werden zerhackt, resp. in Stücke geschnitten, mit Butter oder Nierenfett, einigen Zwiebeln und Mohrrüben in einer Kasserolle mit heißem Wasser aufgesetzt und über gelindem Feuer, ohne umzurühren, so lange gedämpft, bis sich Fett und Zwiebeln um das Fleisch leicht gebräunt haben; dann füllt man 3—4 Liter Wasser auf, fügt Wurzelwerk, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, auch ein Kräuterbüschchen hinzu und kocht den Jus langsam im unverschlossenen Topfe 3 bis 4 Stunden. Diese Brühe wird, nachdem sie durchgeseiht, in einen Stein- oder Porzellantopf getan und zur Bereitung von Saucen zur Verbesserung schwacher Brühen mit Fett übergossen aufbewahrt.

Die ostpreussische Klöbke ist ein sehr guter Ersatz für Suppe in der heißen Jahreszeit. Ein halbes Liter kalte Milch wird mit ebensoviel kaltem leichtem Bier durch Hin- und Hergießen gut vermischt. Diese „kalte Schale“ wird nach Belieben gesüßt.

Anisbrot. 4 ganze Eier, 250 Gramm feiner Zucker eine halbe Stunde tüchtig gerührt. Einen Teelöffel gereinigten Anis, 250 Gramm gesiebtes trockenes Mehl dazu. In länglichen, mit Butter ausgestrichenen Formen gebaden. Kalt in zwei Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, auf einem Backblech hübsch gelblich geröstet. Steht sich lange in verschlossener Glas- oder Blechbüchse auf.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Cineraria hybr. grandifl. nana „Stella“.

Die Cinerarien oder Sternblumen erfreuen sich schon seit langer Zeit besonderer Gunst der Blumenfreunde. Neben Fuchsien und Pelargonien, sind sie am häufigsten als Fensterblumen anzutreffen. In der Tat verdienen diese Blumen auch die bevorzugte Stellung; denn sie sind willige Wachser und höchst dankbare Blüher, die selbst im Zimmer leicht aus dem Samentorn herangezogen werden können. Besondere Beachtung verdient die erst in jüngster Zeit gezüchtete Spielart Cineraria hybr. grandifl. nana „Stella“. Im Gegensatz zu älteren Sorten hat diese einen an Zwergform erinnernden niedrigen, gedrungenen Wuchs. Ganz besonders schön repräsentiert sich die große, frei über dem Laube getragene Blumendolde, das Laubwerk ist fast von der Blumenfülle bedeckt. Zusammengekehrt ist die Dolde aus edelgeformten großen Blüten, deren Petalen wie bei Edeldahlien geröhrt und gewellt sind. Das Farbenpiel der „Stella-Cinerarien“ ist zum Teil den älteren Spielarten gleich, zum Teil aber diesen überlegen, die grellen Farben sind zugunsten zarter Tönungen zurückgebrängt.

Erst mehr bekannt, wird diese Rasse sicherlich unter den Blumen- und Gartenfreunden viele Verehrer finden; denn auch an die Pflege stellt die Stella-Rasse nicht mehr Ansprüche, wie ältere Sorten. Am leichtesten und billigsten kommt man durch Aussaat in den Besitz einer Anzahl Pflanzen. Die beste Aussaatzeit ist der Monat Juni. Samenschalen, wie sie zur Aussaat besserer Topfpflanzen allgemein im Gebrauch sind, werden mit einer Mischung recht sandiger Laub- und Mistbeerde angefüllt und ans helle Zimmerfenster gestellt. Der gleichmäßig verteilte Samen wird nur mäßig mit Erde bedeckt, dagegen mit einem Brett gut angebrüht. Die Aussaaten müssen durch feines Überbrausen gleichmäßig feucht gehalten und vor grellem Sonnenschein durch Beschatten geschützt werden. Nachdem sich an den aufgegangenen jungen Pflänzchen drei Blätter gut entwickelt haben, werden sie in die gleiche Erdmischung pikiert. Später wiederholt man dies zweckmäßig noch ein- bis zweimal. Als Zeitpunkt der Wiederholung gilt es, wenn die Pflanzen sich mit den Blättern leicht berühren. Wenn die Pflanzen durch diese Vorkultur einigermaßen erstarkt sind, was sich durch kräftigen und gedrungenen Wuchs kundgibt, werden sie in Töpfe passender Größe gepflanzt. Als Erdmischung dient wieder Laub- und Mistbeerde und Sand, jedoch muß eine nicht zu knapp bemessene und mit Erde gut durchmengte Hornspangabe beigegeben werden. Weiteres Umpflanzen erfolgt für die Zukunft jedesmal, wenn der Wurzelballen zum Hilzen neigt. Das ist wohl zu beachten, sonst gibt es Wachstumsstodungen, die augenblicklich an den Pflanzen bemerkbar und von diesen schwerlich überwunden werden. Gute Dienste leisten, um eine gedeihliche Fortentwicklung der Pflanzen zu sichern, flüssige Düngergaben, in schwachen Lösungen. In dessen müssen sie während der ganzen Vegetationsperiode in regelmäßigen Zeitabschnitten gegeben werden. Mit einem Zeitabstand von 5 zu 5 Tagen dürfte das richtige Maß getroffen sein.

Zur Überwinterung der Cinerarien eignet sich am besten ein helles, nur wenig tem-

periertes, aber völlig frostfreies Zimmer. Gegoßen wird während der Ruhezeit nur soviel wie nötig ist, um das Welken zu verhüten. Ein wachsaues Auge muß man aber auf faulende Blätter haben. Dieselben sind vorsichtig zu entfernen, damit die Fäulnis nicht an Ausbreitung gewinnt und womöglich die Pflanze ganz vernichtet. Vorbeugend wirkt ein weites Stellen der Pflanzen, damit die Luft frei zirkulieren kann und sich die Pflanzen nicht berühren. Gegen das Frühjahr hin wird durch Aufnahme des flüssigen Düngers und durch Erhöhung der Lufttemperatur das Wachstum aufs neue angeregt.

Wenige Worte bleiben noch über die Stecklingsvermehrung der Sternblumen zu sagen. Sie kommt zur Anwendung, wo es gilt, bestimmte Farben rein zu erhalten. Nach der Blütezeit entwickeln sich am Wurzelhals Schößlinge, die in üblicher Weise zugeschnitten und in Handkästen gesteckt, zur Bewurzelung gebracht werden. Schattierungen und spritzen sorgen für die Aufrechterhaltung des Turgors. Nach der Bewurzelung wird in kleine Töpfe verpflanzt, was jedesmal nach dem Durchwurzeln zu wiederholen ist. Die Erdmischung ist dieselbe wie bei der Sämlingszucht, doch muß sie entsprechend der Entwicklung jedesmal mehr Mistbeerde erhalten, um zuletzt Hornspäne zugefugt zu erhalten.

Ebenso wie als Zimmerpflanzen sind die Stella-Cinerarien zum Gartenschmuck sehr geeignet, leider aber im Garten selten anzutreffen. Die große Leuchtkraft der Blumen und der Blütenreichtum ergeben Blumenbeete von ausgezeichneter Wirkung. Man kann mit Cinerarien-Beeten Farbeffekte von wahrhaft bestechender Wirkung erzielen, doch muß man sich mit der Verwendung seiner Farbe oder weniger gut harmonisierender Tönungen begnügen. Bunte, gemischte Beete sehen nicht gut aus. Hat man aber durch Aussaat einen Stamm Pflanzen erhalten, ist es leicht, geeignete Farben auszuwählen und durch Stecklingszucht in genügender Anzahl zu vermehren. Sowohl im größeren, regelmäßigen Ziergarten, als im kleinen Hausgarten des Liebhabers haben Cinerarien Daseinsberechtigung als Gruppenpflanzen. Die Blüten sind sehr wetterfest und farbenbeständig, auch nach länger andauerndem Regenwetter, was man von vielen zur Verwendung kommenden Gruppenpflanzen nicht behaupten kann. Rechnet man dem die leichte Heranzucht hinzu, die nicht wesentlich schwieriger ist, als die der sonst beliebten Gruppenblumen, dürfte dies als ausreichend begründet anzusehen sein. Gutes Gedeihen sichert man den Pflanzen auf Gartenbeete, wenn letzteren eine reichliche Kompostdüngung gegeben wird, oft genug entwickeln sich die Pflanzen dann zu Prachtexemplaren.

Gegen Frost sind die Cinerarien, wie schon bei der Überwinterung angedeutet, empfindlich. Ein Nachtfrost im Mai kann sie vernichten. Deshalb ist es geraten, geeignete Vorjorge zu treffen. Sackleinwand oder selbst starkes Papier abends über die Pflanzen gedeckt und befestigt, genügt in den meisten Fällen vollkommen.

Die Ernte der Bohnensamen, der Zwiebeln und des Knoblauchs wird gegen Ende August vorgenommen und werden die Bohnen im Schatten gut getrocknet, während die Zwiebeln entweder an luftigen Orten dünn

ausgebreitet oder an Schnüren aufgehängt werden, bevor man sie für den Winterbedarf in den Keller bringt.

Dill. Im Sommer und Herbst, zur Einmachzeit der Gurken, herrscht vielmals Not an frischem Dillkraut. Dem künftighin vorzubeugen, sind an einer Anzahl Dillpflanzen einige Samendolden reif werden und der Samen ausfallen zu lassen. Der letztere geht dann nächstes Jahr auf, nur müssen da, um nicht von neuem Mangel zu erleiden, die nötige Anzahl Dillpflanzen stehen gelassen, also nicht umgehakt werden.

Jätet die Rasenflächen. Ein gut gepflegter, dichter, von Unkraut freier Rasen ist eine große Gartenzierde. Aber häufig wird schon bei der Anlage des Rasens gefehlt, indem die ausdauernden Unkrautwurzeln nicht sorgfältig genug entfernt werden. Einjährige Unkräuter verlieren sich infolge des öfteren Mähens, während ausdauernde sich gerade dadurch oft um so weiter ausbreiten. Aus diesem Grunde sind die Rasenflächen mindestens zweimal im Jahre zu jäten, nämlich im Frühjahr und im Herbst. Am besten wird diese Arbeit vorgenommen, wenn der Boden feucht ist, mittels eines starken Jätmessers. Sehr tief wurzelnde Unkräuter sind mit dem Spaten auszuheben. Ein oberflächliches Abstechen nützt nichts, trägt meist zur Vermehrung des Unkrautes bei. Wenn auch durch das gründliche Jäten in der Rasenfläche kahle Stellen entstehen sollten, so lassen diese sich im Frühjahr und im September durch Besäen leicht ausbessern. Am das Jäten wirklich gut auszuführen, läßt man die Flächen in meterbreiten Streifen jäten, die man durch gespannte Bindfäden oder Schnüre begrenzt. Diese geringe Mühe erleichtert die Arbeit wesentlich, da die Übersicht vereinfacht ist und ein Übersehen von Unkraut weniger entschuldigt werden kann, als wenn das Jäten sprungweise geschieht.

Versehen von Gemüsepflanzen bei trockener Witterung. Dies läßt sich durch folgenden Verfahren ohne alle Gefahr bewerkstelligen: Es werden zuerst die Pflanzlöcher gemacht, dann voll Wasser gegossen und mit trockener Erde ausgefüllt, in welche die Pflanzen eingeseht werden; die Oberfläche des Bodens wird ebenfalls mit trockener Erde bedeckt. Auf diese Weise halten die Pflanzen mehrere Wochen lang gut aus, weil der trockene Boden aus der Umgebung genügende Feuchtigkeit für die Wurzeln anzieht, wodurch aber das schädliche Zusammenbacken des Bodens verhütet wird. Hält man das Angießen der versehten Pflanzen doch für notwendig, so muß die begossene Stelle nachher immer mit trockener Erde bedeckt werden.

Für kranke Topfpflanzen siede die Früchte der unedlen Kofkastanie, schütte den erkalteten Abguß in die Töpfe, und sämtliche Würmer werden, sich heftig krümmend, an die Oberfläche kommen und verenden. Den Topfpflanzen schadet die Flüssigkeit keineswegs.

Einiges im Gemüsegarten. Die Winterisaaten (Spinat, Kapuzinchen usw.) sind, wenn nötig, zu jäten. Neuangelegte Erdbeerbeete werden gehackt, und von Ranten gesäubert; Sauberkeit und Pflege bis zum Frost heißt das Gebot für Gemüsezucht. Einerten der Gemüße, zuerst derjenigen, welche wenig Kälte vertragen, Mohrrüben und sonstige Wurzelgewächse.