

dermassen: „Wir können aus unserer langjährigen Erfahrung mit Bestimmtheit sagen, dass zur Konservierung von Fruchtsäften Alkohol völlig überflüssig ist. Unsere Fruchtsäfte werden sterilisiert, ohne eine vorherige Gärung durchgemacht zu haben oder mit sonstigen Mitteln versetzt zu sein. Es ist daher möglich, und zwar nur auf diese Weise, Fruchtsäfte vollkommen naturrein und alkoholfrei herzustellen. Sie sind in keiner Weise entwertet. Wir sind entschieden dagegen, dass durch irgendwelche Verbindung der Fruchtsäfte mit Alkohol das Vertrauen in die sog. alkoholfreien Getränke untergraben werde, wodurch weite Volkskreise, die heute enthaltsam leben, entweder auf den Genuss alkoholfreier Getränke, wie sie im Handel erscheinen, verzichten, oder ihn doch bedeutend einschränken müssten, keineswegs zum Nutzen ihrer selbst und des deutschen Obstbaues.“ Auf Grund dieses Gutachtens haben die alkoholgegnerischen Verbände in Deutschland unter Führung des Allgemeinen Deutschen Zentralverbandes zur Bekämpfung des Alkoholismus das Erfuchen an den Bundesrat gerichtet, es möchten die vollkommen und zuverlässig alkoholfreien Getränke als solche gekennzeichnet und für alle nicht vollkommen alkoholfreien der Erklärungzwang (Deklarationszwang) vorgeschrieben werden. Das ist sicher im Interesse eines vollen Zutrauens zu der für das Wohl des Volkes so wertvollen alkoholgegnerischen Bewegung sehr wünschenswert, und es wäre zu begrüßen, wenn der Bundesrat dieser Anregung stattgeben würde. Schöll. (af.)

Haus und Garten. Wenig bekannt als Gemüse ist Mangold, er verdient aber besonders jetzt, wo wir auf die heimischen Bodenerzeugnisse angewiesen sind, Beachtung. Er gehört zu der Gattung der Rüben und wird wie Spinat behandelt. Auch die Stiele sind zu benutzen; man kann sie wie Spargel mit holländischer Tunke zubereiten. Die Kultur des Mangold ist sehr einfach. Man sät ihn aus und versetzt später die Pflanzen in Abständen von 20 cm. Mangold ist winterhart, schießt nicht wie Spinat in die Höhe und ist sehr ausgiebig. — Grüne Erbsen kann man sehr gut für den Winter trocknen. Wer keinen Ein-koch-Apparat besitzt, wendet mit Vorteil das Verfahren des Trocknens an. Wenn man die Erbsen enthüllt hat, siedet man sie leicht in Wasser, lässt sie auf einen Durchschlag abtropfen und breitet sie auf Matten in der Sonne oder auf dem Herde aus. Das Kochwasser verwendet man zu Suppen. Sobald die Erbsen genügend trocken und fest geworden sind, füllt man sie in Säckchen oder Gläser. Will man sie später

verwenden, so muss man sie am Abend vorher in Wasser legen, in dem sie dann gekocht werden. Die Erbsenschalen, sofern sie zart und saftig sind, braucht man nicht fortzuwerfen. Man trockne sie und koch sie im Winter aus, um die Brühe für Suppen zu benutzen. — Abgeerntete Erbsenbeete sollten sogleich mit Spinat, Mangold, Winterkohl oder Endivien besät oder bepflanzt werden. Vorher düngt man die Beete mit Kompost. Mit bestem Erfolge wende ich den ganzen Sommer Kopfdüngung von Kompost an.

Berta Wachsmann.

Die Bierkarte. Durch die Elzbacher-sche Denkschrift, den Vortrag Geheimrat Rubners, durch zahllose Veröffentlichungen in der Tagespresse und Zeitschriften wurde in den letzten Monaten immer wieder die Forderung nach vollständigem Brauverbote mit der Begründung abgelehnt, dass das Bier nicht nur entbehrliches Genuss-, sondern auch wertvolles Nahrungsmittel sei. Die Abstinenter und ernsten Alkoholgegner leugnen dies zwar aufs entschiedenste, da sie aber mit ihrem Verlangen nach Verbot der Biererzeugung nicht durchdringen, so fordern sie, dass die Verteidiger des Nährwertes des Bieres wenigstens die richtige Schlussfolgerung ziehen und den Bierverbrauch ebenso unter Aufsicht und Begrenzung stellen wie den Verbrauch anderer aus Brotfrucht hergestellter Nahrungsmittel und zwar durch Einführung der Bierkarte. Drei Liter Bier enthalten etwas mehr Nährwerteinheiten (Kalorien) als ein Pfund Brot; wer daher eine Bierkarte auf drei Liter nimmt und verbraucht, dem wird dafür auf seiner Brotkarte ein auf ein Pfund lautender Abschnitt entwertet. Denn wie kommt der Biertrinker dazu, dass er um so viel mehr Nahrungsstoffe verbrauchen darf als der Nichttrinker? Wer an den Nährwert des Bieres glaubt, kann sich unmöglich verkürzt fühlen, wer nicht daran glaubt, muss seine Pflicht anerkennen, entweder auf ein Genussmittel, durch das er den Mitbürgern Brot wegnimmt, oder für den Genuss auf sein eigenes Brot zu verzichten. Sollte die Gefahr eintreten, dass die Bevölkerung durch eine solche Maßregel dem Schnapse zugedrängt wird, so ist auch dieser einzuberechnen; jeder Abschnitt der Bier- und Branntweinkarte könnte dann auf einen halben Liter Bier oder $1/10$ Liter Branntwein lauten, weil dies der gleichen Kalorienmenge entspricht. Da der neue Krieg mit Italien Verlängerung und Verschärfung unserer wirtschaftlichen Einkreisung mit sich bringen wird, sind die weitgehendsten Vorsichtsmaßregeln geboten;