

# Gärtner-Zeitung

Gewerkschaftliche Zeitschrift des Allgem. Deutschen Gärtner-Vereins  
(Sitz Berlin) und des Verbandes der Gärtner Österreichs (Sitz Wien)

## Erscheint jeden Sonnabend.

Für Mitglieder oben genannter Verbände jede zweite Nummer mit der illustrierten Beilage „Gärtner-Fachblatt“. Mitglieder dieser Verbände erhalten beide Fachzeitschriften unentgeltlich. \*\* Annahmeschluss für dringende Berichte: Montag früh. \*\*

## Schriftleitung und Versand:

Berlin S 42, Luisenufer 1  
Fernruf: Moritzplatz 3725

## Bezugs-Bedingungen:

Vierteljährl. ohne „Gärtner-Fachblatt“ durch die Post 3.- Mk. unter Streifband 3 50 Mk. — Sonderbezug des „Gärtner-Fachblatts“ Vierteljährl. durch die Post 1.— Mk., unter Streifband 1.30 Mk. — Geschäftl. Anzeigen nur im „Gärtner-Fachblatt“

Die zum Kriegsdienst eingezogenen Mitglieder des A. D. G. V. erhalten auch während dieser Zeit die Allgemeine Deutsche Gärtner-Zeitung regelmäßig zugestellt. Die Zustellung erfolgt vierzehntäglich durch Feldpostbrief. Bei etwaigem Ausbleiben ist dies sofort der zuständigen Versandstelle zu melden und dabei jedesmal die genaue Feldadresse (ohne Abkürzungen!) mitzutellen. — Von der Beitragsleistung sind die zum Kriegsdienst eingezogenen Mitglieder befreit. (Mitgliedsbücher sind beim Verbandsamt zum Aufbewahren zu hinterlegen.)

Das „Gärtner-Fachblatt“ wird während der Kriegszeit nicht herausgegeben; sein Anzeigenteil erscheint in dieser Zeit in der „Allgemeinen Deutschen Gärtner-Zeitung“. — Anzeigen-Bedingungen: Die fünfzeilige Nonpareillezeile 30 Pfg. Bei Wiederholungen Ermäßigung. Schluß der Anzeigen-Aufnahme eine Woche vor dem Erscheinungstage. Alleinige Anzeigen-Aufnahme: Josef Wichterich, Verlagsgesellschaft m. b. H., Leipzig, Bosestraße 6.

## Richtlinien über Arbeitsanfang und Arbeitsende in der Sommerzeit.

1. Wo es irgend angängig, soll die Arbeitszeit mit der neuen Sommer-Uhrzeit in Einklang gebracht werden. Das heißt Arbeitsanfang und Arbeitsende fallen nach der Sonnenzeit eine Stunde früher als vorm. — Diese Ordnung ist ohne jedwede Benachteiligung der Pflanzen- und Blumenpflege durchführbar:

- in den Landschafts-, Baumschul- sowie überhaupt in allen Freilandgärtnerbetrieben und demzufolge
- in den gemeindlichen und den Friedhofs- sowie
- in allen sogenannten Privatgärtnerbetrieben, — da und insoweit die unter b und c fallenden Betriebe als Landschafts- und Freilandgärtnerbetriebe in Betracht kommen.

2. Im allgemeinen ist dieselbe Regelung auch in der Topfpflanzenzucht, in Frühbeet- und Glashausbetrieben ohne Schädigung der Kulturen durchführbar, da die heute noch geltende Länge der täglichen Arbeitszeit eine Benachteiligung der hier in Betracht kommenden Kulturen ausschließt. Ausnahmen von dieser Regel können nur für besonders empfindliche Kulturen und für besonders heiße Tage als berechtigt anerkannt werden.

3. In denjenigen Ausnahmefällen, die ein Früherlegen des Arbeitsendes durchaus nicht angängig erscheinen lassen, oder in welchen dem früheren Arbeitsende zunächst noch unüberwindbare Schwierigkeiten entgegengesetzt werden, ist auch ein früherer Arbeitsbeginn abzulehnen. In zweiter Reihe wäre jedoch eine entsprechende Verlängerung der Mittagspause einzusetzen.

4. Eine etwaige Arbeitszeitverlängerung ist unter allen Umständen zurückzuweisen und abzuwehren.

Vorstehende Richtlinien sind das Ergebnis von Beratungen in den Gau- und Ortsverwaltungen sowie in der Hauptverwaltung des A. D. G. V. Es sind dabei alle zurzeit aufgetauchten Für und Wider fleißig erwogen worden.

Die Kollegen werden hiermit ersucht, diesen Richtlinien nach Kräften Geltung zu verschaffen.  
Berlin, den 15. Mai 1916.

Der Hauptvorstand.

## Fettersparnis und Wildgemüse.

Fett und Zucker spielten von jeher in der Küche eine Hauptrolle; heute nun, infolge wirklicher oder scheinbarer Knappheit sind die Preise dieser tierischen und pflanzlichen Erzeugnisse bedeutend gestiegen; und es wäre ein billiger Ersatz dafür gewiß willkommen.

Paul Sprenger schreibt nun in den „Mitteilungen der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Steiermark“, er wüßte einen Ersatz, nicht grade für Fett aber für Zucker, wodurch auch gewissermaßen der Verbrauch von Fett verringert würde. „Aber kaum wage ich's damit zum Vorschein zu kommen, denn ich sehe

schon im Geiste die entsetzten Gesichter der geschätzten Hausfrauen und Mütter, welche diese Zeilen lesen. „Sirup“ nennt sich der gemeinte Ersatz! In einem Lande, wo so viele Zuckerfabriken bestehen, müßte doch Sirup billig zu haben sein und hier ist ein brauner Saft, der, wenn er auch nicht trunken macht, aber immerhin strahlende Gesichter unserer Jugend hervorruft, denn sie liebt doch mehr oder weniger das Süße.

Statt Butter Sirup aufs Brot, Salate mit Sirup und Essig abmachen statt Öl usw. In Norddeutschland ist der Verbrauch von Sirup in den meisten Haushaltungen üblich oder war es in meiner Jugend; ob es anders geworden, weiß ich nicht zu beantworten.

Unsere Obstbäume versprechen reichlichen Ertrag, wenn Fröste ausbleiben, und die Vertilgung der den Früchten schädlichen Insekten ernst genommen wird. Wieviel könnte da im Haushalt erspart werden, falls Mütter sich dazu verstehen wollten, recht viel Obstmus zu bereiten und ihren Kindern dieses statt der so teuren Butter auf das Brot zu streichen. Ich bitte meine Leser, nicht unwillig zu werden, wenn ich nochmal die norddeutsche Sparsamkeit heranziehe; man sollte diese in der Jetztzeit immer und immer wieder hervorheben, denn Sparsamkeit erhält das Haus, und mit Wenigem kommt man auch aus.

Vor Jahren war ich einem norddeutschen Kaufmann behilflich, einen Waggon steirischer Apfel zu erwerben. Da der Preis dafür mit Zuschlag der Frachtspeise bis an den Bestimmungsort eine ziemlich hohe Summe ausmachte, fragte ich erstaunt den Mann, wie er bei diesem Kauf auf seine Rechnung käme? O, antwortete er, ich verdiene noch ganz gut dabei: sobald die Sendung einlangt, werden die Früchte sortiert, die schönsten werden als Tafelobst, die weniger schönen als Marktware verkauft, die unansehnlichen sowie die angefaulten, letztere sorgfältig ausgeschnitten, kommen in den Kessel und werden ohne Zusatz von Zucker zu Mus verköcht.

Für dieses Mus sind die Greisler Abnehmer, welche es an Fabrikarbeiter, deren Frauen und andere weitergeben, denn sie haben für wenige Pfennige zu ihrem Brot eine erfrischende und gesunde Zuspäise.

Darüber sind Jahre vergangen; in den zwei letzten haben auch wir hier im Süden gelernt, etwas weniger anspruchsvoll zu sein, der Brotkorb ist uns höher gehängt, das Fleisch wird zur Delikatesse, und so sehen wir uns denn veranlaßt, unser Augenmerk mehr auf das Gemüse zu richten. Wohl dem, der ein Grundstück zur Verfügung hat, auf dem er Grünkultur betreiben kann; aber auch für die vielen, die nicht so glücklich sind, einen Besitz zu haben, hat unser Herrgott gesorgt. Er läßt an Hecken und Zäunen, auf Wiesen und Feldern Kräuter wachsen, die ohne menschliche Pflege jedermann zugänglich, wohlschmeckende Atzung bieten.

Sowenig die vielen essbaren Pilze bekannt sind, ebensowenig sind es die Gewächse, welche von der Mehrzahl der Menschen, als Unkräuter bezeichnet werden und doch den Namen nicht verdienen.

Manche sind ja allgemein bekannt und werden auch hier auf den Märkten feilgeboten; doch gibt es noch eine Anzahl, auf die aufmerksam gemacht werden sollte.

Ökonomierat Oetken in Oldenburg teilt darüber seine Erfahrungen in dem Fachblatt „Hannoversche Garten- und Obstzeitung“ mit, welche lauten:

Zunächst betone ich, daß in meiner Familie den ganzen Sommer 1915 hindurch jede Woche mindestens einmal, sehr oft aber zwei- oder dreimal Gemüse von wilden Pflanzen in irgend einer Form auf den Tisch gekommen ist. Und fast ausnahmslos wurden diese Speisen von allen Tischgenossen gern gegessen. Sie erwiesen sich in der großen Mehrzahl als wohlschmeckend, nahrhaft und sehr bekömmlich. Die Sache wurde so konsequent durchgeführt, einmal des Nutzens, zum andern und in der Hauptsache aber des Beispiels wegen; dann natürlich auch in dem Wunsche, neue Kenntnisse und Erfahrungen zu gewinnen.

Das Einsammeln von Pflanzen übernahm ich in der Regel persönlich. Es war mir immer eine außerordentliche angenehme, für Körper und Seele wohlthuende Beschäftigung, die ich selten und ungern sonst jemand zukommen ließ. Jedoch ließ ich mich auf meinen Sammelgängen gern von jungen Leuten und Kindern begleiten, um diesen Gelegenheit zu geben, da draußen, an ihren Standorten, die essbaren Pflanzen des Feldes und Waldes genau kennen zu lernen. Ich bemerke, daß ich auch in diesem Jahre, 1916 bereits wieder mit dem Einsammeln begonnen habe. Schon am 9. Februar, sage und schreibe 9. Februar, hatten wir auf unserer Tafel das erste Wildgemüsegericht, das allen Teilnehmern prächtig mundete. Es bestand aus Brennnesseln ( $\frac{2}{3}$ ), Feigwurz oder Scharbockskraut, Ranunculus ficaria, ( $\frac{2}{3}$ ) und Giersch oder Geißfuß, Aegopodium podagraria, ( $\frac{4}{5}$ ), und zwar als Spinat zubereitet. Wie im vorigen Jahre, hoffe ich auch in diesem Jahre bis weit in den Oktober hinein die Quellen der gütigen Mutter Natur benutzen zu können. Aber den Hauptwert lege ich darauf, zeitig im Frühjahr, möglichst schon im Spätwinter, mit der Benutzung des Wildgemüses zu beginnen. Denn die ersten jungen Sprossen, die sich draußen zeigen, sind immer am zartesten und gehaltvollsten. Außerdem besitzen die aus ihnen bereiteten Gerichte in ganz besonderem Maße eine gesundheitsfördernde Wirkung.

Am meisten sind in meinem Hause folgende Pflanzen verwendet worden:

1. Die Brennnessel, *Urtica dioeca*. Verwendungszeit von März bis Oktober. Zubereitung als Kohl- oder Spinatgericht, in der Regel im Gemisch mit Giersch, Melde, Vogelmiere etc. Natürlich wurden stets nur junge, zarte Pflanzen oder Pflanzenteile benutzt. Diese Regel ist überhaupt für alle Wildpflanzen als wichtig zu beachten.

2. Der Giersch oder Geißfuß, *Aegopodium podagraria*. Verwendungszeit vom März bis Juli, Zubereitung wie bei 1.

3. Die Meldenarten, insonderheit *Atriplex patulus* und *hortensis*. Verwendungszeit vom Juni bis September. Zubereitung wie bei 1.

4. Die Vogelmiere, *Alsine*, [*Stellaria*] *media*. Verwendungszeit von März bis Oktober. Zubereitung wie bei 1.

5. Die Feigwurz oder das Scharbockskraut, *Ranunculus ficaria*, auch *Ficaria ranunculodes* genannt. Verwendungszeit von März bis Mai. Zubereitung stets in Spinatform, zumeist im Gemisch mit Brennnesseln, Giersch etc.

6. Distelarten, Familien *Cirsium* und *Carduus*, in erster Linie *Cirsium arvense*. Verwendungszeit von März bis Oktober. Junge Disteln (hier muß aber das „jung“ ganz besonders betont werden) geben ein außerordentlich schmackhaftes Spinatgericht; nur ist die Notwendigkeit recht lästig, die Stacheln zu beseitigen.

Außer den vorstehenden Gewächsen wurden noch mit Erfolg verwendet, wenn auch zumeist nur in geringer Menge, als Beimengung zu anderen Pflanzen: Taubennessel- (*Lamium*-) Arten; Gundermann (Krup dör'n Tun) *Glechoma hederaceum*; Beinwell (*Symphytum officinale*); Ampfer- (*Rumex*-) Arten, Hohlzahn (*Galeopsis*); wilder Hopfen, Weidenröschen (*Epilobium*).

Ich hebe hier hervor, daß an den in meinem Hause auf den Tisch gebrachten Wildgemüsegerichten oft sechs bis zehn verschiedene Gewächse ihren Anteil hatten, wenn auch einzelne, wie z. B. Brennnessel, Giersch und Melde, in der Regel den Hauptbestandteil bildeten.

Speziell als Salatpflanzen dienten insonderheit wilde Brunnenkresse (vorzugsweise *Nasturtium amphibium*); dann, wenn auch nicht in größerem Umfange, Wiesen-Schaumkraut (*Cardamine pratensis*); Kullblume (*Taraxacum*) und Dotterblume (*Caltha palustris*); von letzterer jedoch nur die Blütenknospen (als „Kapern“ genossen).

Nicht unerwähnt bleibe, daß neben den eigentlichen Wildgewächsen auch solche Pflanzen mit Glück herangezogen wurden, die zwar Kulturpflanzen sind, die aber in hiesiger Gegend bisher gar nicht oder doch nur in äußerst seltenen Fällen zur menschlichen Speise Verwendung fanden. Hier sind zu nennen:

1. Futterrunkeln. Das zarte Laub ganz junger Runkelpflanzen, das oft in großer Menge verfügbar ist, namentlich in der Zeit des Verzehrens, läßt sich bei Bereitung von gemischtem Wildgemüse in Kohl- oder Spinatform oft sehr vorteilhaft mit verwenden. Der Anteil am Gemisch beträgt nach meiner Wahrnehmung am besten etwa ein Sechstel, kann aber unter Umständen bis zu einem Drittel steigen. Beispiel: Brennnesseln  $\frac{1}{3}$ , Melde  $\frac{1}{3}$ , Giersch  $\frac{1}{3}$ , Runkellaub  $\frac{1}{6}$ .

2. Rhabarber. Versuche ergaben, daß die ausgebrochenen Blütenköpfe, die bislang in den meisten Pflanzungen hiesiger Gegend unbenutzt fortgeworfen wurden, ein ausgezeichnetes Ge-

müse liefern. Zubereitung am besten nach Art des Blumenkohls.

3. Kuhkohl (dickstrunkiger Futterkohl). Die Stengel dieses im Oldenburger Lande zu Futterzwecken in großem Umfange angebauten und wegen seiner oft gewaltigen Erträge sehr geschätzten Futtergewächses geben nach meiner Erfahrung ein recht wohlschmeckendes Gericht, Zubereitung nach Kohlrabiart. Diese Speise steht bei zweckmäßiger Aufbewahrung der Stengel während des ganzen Herbstes und Winters, bis in das Frühjahr hinein, zur Verfügung.

4. Blaue Luzerne, *Medicago sativa*. Nach den Ergebnissen von Kochversuchen, die auf meine Veranlassung in mehreren Häusern von Oldenburg und Umgebung während des ganzen Sommers durchgeführt wurden, kommt dieser Pflanze, die als Futtergewächs eine so hohe Stufe einnimmt, auch als Küchenkraut eine hohe Bedeutung zu. Besonders aber sind es gewisse Sorten oder Abarten, die Beachtung verdienen, weil nicht alle Sorten gleich wohlschmeckend sind; einzelne schmecken sogar recht bitter. Auch scheint der Geschmack vom Boden und Klima abhängig zu sein. Es waren namentlich zwei Sorten, eine amerikanische (Turkestan-Luzerne) und eine französische, deren junge Schosse, nach Spinatart zubereitet, einen ungewöhnlichen Wohlgeschmack aufweisen. Vergegenwärtigt man sich nun, daß die Luzerne, wenn jung, eine an leicht verdaulichen Nährstoffen ungemein reiche Pflanze ist, die zu Speisezwecken im Jahre mindestens sechsmal geschnitten werden kann; ferner, daß eine kleine Fläche genügt, um von Anfang April bis Ende September verhältnismäßig große Mengen an verwendbaren Pflanzenteilen zu liefern, so ergibt sich ohne weiteres die hohe Beachtungswürdigkeit dieser Pflanze für die menschliche Ernährung. Man muß sich nur wundern, daß auf diesem Gebiete ihr Wert bis heute so wenig oder gar nicht erkannt worden ist.

Wiederholte Versuche, jungen Klee in ähnlicher Weise wie die Luzerne zu Küchenzwecken zu verwenden, fielen leider nicht gerade ermunternd aus."

Soweit der Bericht.

Wenn auch über diese namhaft gemachte Grünkost manches Näshen gerümpft wird, vieles gibt es noch, was gelernt werden muß! Ein mir in meiner Jugend tief eingprägtes Sprichwort lautete: Dat is man'n lütt Enn, wo't glatt dörchgeht. (Es ist man ein kleines Ende, wo es glatt durchgeht.)

## Ersatz für chinesischen Tee.

Infolge des ständigen Steigens der Preise für chinesischen, japanischen und sonstigen asiatischen Tee empfiehlt es sich, gerade jetzt im Frühjahr die Bevölkerung darauf hinzuweisen, daß es zahlreiche einheimische Tees gibt, die im Haushalt anstelle von asiatischem Tee Verwendung finden können. Allerdings fehlt den in Betracht kommenden einheimischen Tees das Alkaloid Thein (Coffein); jedoch liefern sie brauchbare und gesundheitlich einwandfreie Getränke, die schon seit altersher in Europa genossen und hier erst allmählich immer mehr und mehr durch den asiatischen Tee verdrängt worden sind. Im allgemeinen pflegt man übrigens den im Haushalte als Familiengetränk bestimmten chinesischen Tee nicht so stark herzustellen, daß die Alkaloidwirkung eine erhebliche Rolle spielen könnte. Die Zubereitung des einheimischen Tees entspricht der des chinesischen Tees. Als einheimische Tees kommen vornehmlich die jungen getrockneten und alsdann zerkleinerten (geschnittenen) Blätter der Erdbeere, Brombeere, Heidelbeere, Moosbeere (*Vaccinium oxycoccos*), Kronen- oder Preiselbeere (*Vaccinium vitis idaea*), schwarzen Johannisbeere, Himbeere, Stechpalme (*Ilex aquifolium*), Kirsche, Birke, Ulme, Weide und Eberesche (*Pirus aucuparia*), sowie des Schwarz- oder Schiefdorns (*Prunus spinosa*) und Weidenröschens (*Epilobium laueolatum*, *angustifolium* und auch *hirsutum*) in Betracht. Es hängt vom Geschmack des Einzelnen ab, welchen Blättern er den Vorzug geben will. Bei der erheblichen Auswahl wird jeder, der in der gegenwärtigen Zeit anstelle des sehr teuren asiatischen Tees ganz oder teilweise billigen einheimischen Tee verwenden möchte, schon ein ihm zusagendes Getränk herausfinden. Bemerkenswert sei jedoch, daß davon abzusehen ist, als tägliches Familiengetränk solche Tees zu verwenden, die als Arzneimittel besondere Wirkung auszuüben vermögen, wie z. B. Lindenblütentee und Holunder- (fälschlich Flieder-) Tee. Die zuvor genannten einheimischen Tees werden zum Teil noch in Apotheken und Drogengeschäften geführt. Es ist erwünscht, daß auch der Drogengroß- und -kleinhandel dem Einsammeln, Trocknen und Vertrieb der als Genussmittel in Betracht kommenden einheimischen Tees alsbald besondere Beachtung schenken möge, zumal es der Bevölkerung nur zum Teil möglich ist, sich selbst derartige Tees zu sammeln.

## Ersatz für Kupferkessel beim Obstinkochen.

Über diese sehr zeitgemäße Frage schreibt Robert Heimpel in der Deutschen Obstbauzeitung, der Vereinszeitschrift des



Deutschen Pomologenvereins, folgendes, das für viele unserer Leser von Wert sein wird:

„Die Frage eines Ersatzes der kupfernen Kessel selbst ist für die Konservfabriken insofern geregelt, als von der Metallmobil-machungsstelle die Zusicherung gegeben wurde, daß nach den angestellten Erhebungen die Einziehung der Blanchierkessel überhaupt unterbleiben soll, jedenfalls aber bis Ende d. J. keine Einziehung zu befürchten ist.

Nun zur Frage selbst: In neu erstandenen Konservfabriken werden die angebotenen Ersatzkessel, z. B. verzinnete, bereits ausgiebig verwendet. Für Obstsaft ist eine Beeinträchtigung der Qualität überhaupt nicht zu befürchten, nachdem diese mit dem zur Verwendung gelangenden Zucker nur bis zum Kochen gebracht werden, worauf derselbe vom Herde zu nehmen ist, damit er keinen Kochgeschmack annimmt. Bei Fruchtsaft ohne Zucker wird ja in der Hauptsache das Pasteurisier-Verfahren angewendet.

Das gleiche wie beim Fruchtsaft läßt sich für Gallert (Gelee) sagen. Auch dieses braucht nur ganz kurze Zeit gekocht zu werden, so daß eine merkliche Beeinträchtigung des Geschmacks nicht erfolgen kann.

Das Marmeladekochen hat, um Geschmack und Aussehen nicht zu schädigen, ebenfalls so rasch wie möglich zu erfolgen. Es soll in kleinen Partien die Kochzeit  $\frac{1}{2}$  Stunde nicht überschritten werden. Qualitätsunterschiede wurden in Konservfabriken bei gemischter Marmelade und Apfelmarmelade zwischen in kupfernen oder Ersatzkesseln hergestellter Ware, nicht beobachtet.

Pflaumenmus wird für den Haushalt selbst in Thüringen sogar in eisernen Kesseln gekocht. Es muß nur flott umgerührt werden.

Die größten Schwierigkeiten bestanden bisher in der Vermeldung der Verfärbung lichter Marmeladen. Auch hierin ist bei den neueren Ersatzkesseln nach Tunlichkeit Abhilfe geschaffen. Es kann somit angenommen werden, daß bei Herstellung nicht fabrikmäßiger Marmeladen der geschaffene Ersatz ausreicht, und wenn Not an Mann geht, wird auch der geschaffene Ersatz wohl oder übel in den Konservfabriken noch mehr wie bis jetzt Verwendung finden müssen. Der Krieg brachte schon so viele Neuerungen, und es ist immerhin leicht möglich, daß nach dem Kriege die Kupferkessel ganz verschwinden, wenn sich die Ersatzkessel möglicherweise besser bewähren als Kupferkessel. An dieser Frage arbeiten sowohl Theoretiker als auch Praktiker. Bei Hand in Hand gehen von Theorie und Praxis wird die Frage sicher zum Besten geregelt.

## Stimmen zur Arbeitszeit in den Sommermonaten.

Die Bundesratsverfügung über das Vorstellen der Uhren um eine Stunde in der Zeit vom 1. Mai bis 30. September, traf die meisten Bevölkerungsschichten und deren einzelne Teile unvorbereitet. Auch uns im Gärtnereiberufe. Indessen war uns sofort klar, daß diese Neuordnung für uns die Gefahren einer Verlängerung der Arbeitszeit mit sich führe. Unsere Verbandszeitung nahm dagegen sofort Stellung (15. und 22. April) und verwies darauf, wie dieser Gefahr begegnet werden könne. Im Anschluß daran haben inzwischen auch unsere Gau- und Ortsverwaltungen sich mit der Angelegenheit beschäftigt und sich mit der Hauptverwaltung zu einer Kundgebung verständigt, die wir heute an leitender Stelle abdrucken.

Wie man sich bisher in der Praxis mit der Angelegenheit abgefunden hat, darüber läßt sich zurzeit noch kein Bericht geben. Es scheint aber, daß man bisher zumeist die Arbeitszeit mit der neuen Uhrzeit in Einklang gebracht hat. Das heißt, man fängt nach der Sommerzeit eine Stunde früher an und hört eine Stunde früher auf. Die für die Arbeitnehmer jedenfalls am angenehmste Regelung. Dennoch ist zu befürchten, daß in vielen Betrieben diese Neuordnung wieder geändert werden wird, ohne daß dazu ein wirklich zwingendes Bedürfnis vorliegt. So schreibt uns aus Frankfurt a. M. ein Mitglied: „In den hiesigen Landschaftsgärtnereien wird jetzt nach der neuen Zeitregelung gearbeitet, also gegen früher eine Stunde früher angefangen und aufgehört; so wird z. B. in dem Betriebe, in welchem ich tätig bin, bei neunstündiger Arbeitszeit von früh 7 bis abends 6 Uhr gearbeitet. Verschiedene Landschaftsunternehmer tragen sich aber mit dem Plane, eine zweistündige Mittagspause einzuführen, wogegen die Kollegen sich wehren.“ Das unternehmerseitige Streben nach einer zweistündigen Mittagspause dürfte sich besonders im Juli und August bemerkbar machen.

Im Bunzlauer Stadtblatt, vom 19. April, fanden wir folgende Mitteilung: „In der am Mittwoch in Breslau abgehaltenen Versammlung der Schlesischen Gartenbaugesellschaft kam Kgl. Gartenbaudirektor Erbe auch auf die Einführung der Sommerzeit zu sprechen. Die Arbeitszeit auf den städtischen Friedhöfen z. B. werde hierdurch berührt. Waren die Arbeiter bisher im Sommer bis 6 Uhr beschäftigt, so werde man sie jetzt nach der Tageszeit eine Stunde früher entlassen müssen. Aber der Gärtner richte sich doch in seiner Tätigkeit nach dem Stande der Sonne; nach der neuen Zeiteinführung stehe die Sonne um 6 Uhr noch so hoch,

daß man mit dem Begießen der Pflanzen noch nicht beginnen könne, eine Stunde später fehlten aber die Arbeitskräfte. Man werde daher die Arbeitszeit wohl auf den Friedhöfen im Interesse der Erhaltung des Gräberschmuckes anderweitig regeln müssen.“

Von besonderem Belang ist die Haltung der Hauptleitung des Verbandes der Handelsgärtner Deutschlands. Der Vorstand dieses Verbandes hat die Frage in einer am 29. April abgehaltenen Sitzung mit erörtert, und in dem Bericht im Handelsblatt f. d. d. G. (Nr. 18) heißt es: „Der Vorstand ist der Ansicht, daß es sich empfehlen würde, in gärtnerischen Betrieben eine zweistündige Mittagspause einzuführen, in Rücksicht auf die namentlich für das Gießen der Pflanzen vorliegenden Tageszeitverhältnisse.“

Die Zeitschrift des Verbandes Deutscher Privatgärtner schreibt, in ihrer Nummer vom 1. Mai: „In der Praxis wird die Zurückstellung der Uhren wahrscheinlich für die 5 Sommermonate eine Verlängerung der täglichen Arbeitszeit in der Gärtnerei um eine Stunde bedeuten, die jedenfalls als eine bleibende Einrichtung beibehalten werden soll. Wir können eine solche sich einschleibende Maßnahme ohne besondere Vergütung nicht gutheißen, denn wenn die Arbeit jetzt eine Stunde früher beginnt, muß sie logisch und gerechter Weise auch eine Stunde früher aufhören. In allen besseren, den Zeitverhältnissen angepaßten gärtnerischen Betrieben besteht eine durchschnittlich  $9\frac{1}{2}$ , höchstens 10stündige Arbeitszeit. Sollten zwingende Umstände die Arbeitszeit um eine Stunde verlängern, so muß, falls nicht eine besondere Vergütung gewährt wird, unbedingt die Mittagspausezeit um eine Stunde verlängert werden. Dies wäre ein Mittelweg, der auch gärtnerisch-praktisch zu einer Lösung führen dürfte.“

Wir haben schon in unseren ersten Betrachtungen (15. April) die Ansicht ausgesprochen, die dieses Jahr eingeführte Sommerzeit werde sich zu einer Dauereinrichtung gestalten. Die Kollegen wollen darum die Augen aufhalten, daß sie dabei nicht geschädigt werden! Die heute an leitender Stelle abgedruckten Richtlinien scheinen uns den Verhältnissen am besten Rechnung zu tragen. Im übrigen achte man genau, welche Erfahrungen sich aus der neuen Zeitregelung ergeben, damit wir nächstes Jahr beizeiten Unterlagen erhalten, um von neuem Stellung nehmen zu können.

## Nachrichten von unsern Mitgliedern im Felde.

Aus dem Gau Hamburg:

Fritz Münchow bei Gelegenheit einer Minensprengung als vermißt gemeldet. — Wöhlke liegt in einem Lazarett, wo unbekannt. — Georg Heine, Elmshorn, liegt schwer verwundet im Feld-Lazarett 8 des 9. Armeekorps.

Aus dem Gau Frankfurt a. M.:

Ernst Klaiber, Mannheim, befindet sich, infolge linksseitiger Quetschung am Bein und starker Nervenerschütterung seit 28. April im Reservelazarett, Inspektion 9b, Braunsberg, Ostpr.

Nachruf für Augustin Kastl. Nun hat der unerbittliche Würgeengel seine Fangarme auch nach ihm ausgestreckt! Ein stiller eifriger Werber für die Arbeiterbewegung. Ein innerlich gefestigter Mensch und Proletarier. Mir ein persönlicher lieber Freund! Was er unserer Sache war, werden alle die wissen, die ihn kannten. Eine junge Frau mit Kind trauert mit uns um den Toten. Wahrlich, es sind der Opfer viele und große, die wir bringen! Vergeblich fragt man sich: Wann wird dieses Massensterben mal ein Ende nehmen? Wer von uns kann es sagen? Wer wird es erleben, daß die gequälte Menschheit atmend das erlösende Wort „Friede“ vernimmt!?

August Albrecht, L. I. R. 126.

Aus dem Gau Düsseldorf:

H. Schmidt, Düsseldorf, wurde im August 1915 Zeige- und Mittelfinger der rechten Hand zerschmettert, erhielt außerdem Oberschenkelschuß, ist jetzt geheilt und soll in Kürze zu seinem Ersatz-Bataillon entlassen werden. — Otto Binder, (in Nr. 19 als schwer verwundet gemeldet) befindet sich jetzt im Res.-Lazarett Städt. Krankenhaus, Bau 38, oben, in Nürnberg. — M. Völlger, früher in Zürich, liegt verwundet im Res.-Feldlazarett 87 des 26. Res.-Armeekorps. — Alfred Träger, Köln, der schwer verwundet war und monatelang zwischen Leben und Tod gekämpft, befindet sich jetzt im Lazarett Köln-Lindenthal, St. Annahaus.

Aus dem Gau Stuttgart:

August Albrecht, früher Gauleiter in Stuttgart, liegt an Gelbsucht erkrankt im Res.-Lazarett 2, Schw.-Gmünd, St. Paul.

Aus dem Gau Berlin.

A. Böse, Charlottenburg, liegt krank im Res.-Lazarett Motivhaus, Charlottenburg. — J. Rottmann, Neukölln, liegt krank im Res.-Lazarett Marienhöhe, Berlin-Südende. — W. Dickmann, Grunewald, wurde durch Granatsplitter verwun-

det, liegt im Kriegslazarett A. Slonin, Augenstation, Feldpost 148. — Otto Richter, Britz, wurde am 1. Mai verwundet und liegt im Vereinslazarett Carolahaus, Dresden-A, Baracke E. — A. Werk, Grunewald, laut Feldpostvermerk im Lazarett. — A. Mally, Stadtgärtnerei Berlin, laut Feldpostvermerk im Lazarett. — W. Örtner, Seehof, liegt krank im Vereinslazarett St. Norbertusheim, Post Zell a. Main. — A. Halbleib, Länkwitz, liegt krank im Res.-Lazarett Schützenhof, Bad Homburg vor der Höhe. — K. Czwalina wurde verwundet und befindet sich im Vereinslazarett Waisenhaus, Landstuhl in der Pfalz. — H. Bürger, Nikolassee, ist laut Feldpostvermerk vermißt. — Br. Mathäi ist verwundet und liegt im Res.-Lazarett 2 in Wadgassen a. d. Saar. — Ogarek, Vorstandsmitglied der Ortsverwaltung, wurde zum Unteroffizier befördert.

Das Eiserne Kreuz haben erhalten: F. Öhler, Lichtenberg-Berlin; Ogarek, Berlin; A. Lehmann, Charlottenburg; Georg Heine, Elmshorn; H. Schmidt, Düsseldorf; G. Jäger, Düsseldorf; Alfred Träger, Köln.

**Fürsorge-Ausschuß u. Stellennachweis f. kriegsbeschädigte Gärtner** Berlin, Invalidenstr. 42. - Gegründet vom Reichsverband für den Deutschen Gartenbau  
Der Fürsorge-Ausschuß steht allen kriegsbeschädigten Gärtnern mit Rat und Tat zur Seite. Gewählte Vertrauensmänner üben im Reiche das Amt als Berufsberater aus und suchen in Verbindung mit den Fürsorgestellen neue Möglichkeiten zur Unterbringung Kriegsbeschädigter zu schaffen. — Der A. D. G. V. hat im Fürsorge-Ausschuß eine Vertretung, die ihm gebührenden Einfluß sichert.

## Rundschau

### Für manchen ein gutes Geschäft.

Am Mittwoch, 10. Mai, stellte im Haushaltsausschuß des Reichstags Abg. Stücklen (Soz.) an das Reichsamt des Innern die Anfrage, welche Gehälter die Beamten in den besetzten Gebieten beziehen. Ihm sei mitgeteilt worden, daß diese Herren ihr volles Heimatsgehalt bekommen und außerdem noch Tagegelder in Höhe bis zu 900 Mk. monatlich. Man hat offenbar die Tagegelder zugrunde gelegt, die im Frieden bei Dienstreisen bezahlt worden sind. Die Übertragung eines Amtes in den besetzten Gebieten, die sich auf über Jahr und Tag erstreckt, kann ganz unmöglich als eine Dienstreise betrachtet werden. Für die Gewährung derart enormer Gehälter besteht nicht der mindeste Anlaß. Direktor Lewald gibt zu, daß solche Gehälter bisher bezahlt worden sind; aber man hat nicht mit dieser langen Dauer des Krieges rechnen können. Es ist jetzt eine Neuregelung eingetreten, die aber noch nicht in Kraft ist. Künftig sollen erhalten neben ihrem vollen Heimatsgehalt die Chefs der Verwaltungen, die Referenten usw. 600 Mk. monatlich, die übrigen oberen Beamten 450 Mk., die unteren Beamten 210 Mk.

Damit läßt sich leben und „durchhalten“!

### Eine Seife ohne Fett.

Schon vor einiger Zeit hatte Schelenz auf Grund geschichtlicher und praktischer Erfahrung auf den Ton als Waschmittel verwiesen. Der Vorschlag hat anscheinend praktisch verwendbare Formen angenommen, denn Professor Herxheimer berichtet in der „Berliner Klinischen Wöchenschrift“ über einen solchen aus Ton von einer Frankfurter Apotheke hergestellten Seifenersatz. In Form und Aussehen gleicht dieser Seifenersatz der richtigen Seife und auch dadurch, daß sich beim Waschen eine Art Seifenschäum bildet. Hergestellt wird er in der Weise, daß man Ton, Talk, durch Pflanzenschleim bindet, Sapoline als Schaumerzeuger zusetzt und in geeignete Form preßt. Wenn man mit einem derartigen Seifenersatz, dessen Bestandteile in Deutschland jederzeit reichlich vorhanden sind, und der absolut ist, zum Beispiel die Hände wäscht, so bekommt man auf den Händen scheinbar einen schaumigen Überzug, der nach einiger Reibung mit Wasser abgespült wird; die Hände werden dann ebenso rein wie nach Gebrauch der richtigen Seife. Der Seifenersatz hat den Vorzug, nicht abzubrockeln, wenn er nicht sehr stark durchnäßt wird. Ferner ist er außerordentlich sparsam, da Stücke in der gewöhnlichen Seifenform im Gewicht von etwa 100 Gramm nach vierzehntägigem Gebrauch kaum abnahmen; ein weiterer Vorzug ist die Billigkeit, da sich ein Stück wie das genannte auf 20 Pf. stellt. Selbstverständlich lassen sich dem Seifenersatz auch Duftstoffe, aber auch Heilmittel, wie Schwefel oder Desinfektionsmittel zusetzen.

Über Herstellung eines derartigen oder ähnlichen Seifenersatzes berichtet auch die Zeitschrift des Verbandes der Töpfer.

Es wird über eine Töpferei berichtet, deren Gehilfen jetzt statt Topfwaren ein Seifenersatzmittel aus Ton herstellen. — Im übrigen dürfte unsern Kollegen wohl überhaupt bekannt sein, daß Ton und Lehm recht gute Reinigungsmittel sind. Wer hätte diese Erden bei der Garten- und Feldarbeit nicht schon öfter zum Reinigen der Hände verwendet? Und zwar so, wie sie im Naturzustande vorkommen. Wenn davon aber doch noch nichts bekannt sein sollte, sei hiermit darauf aufmerksam gemacht. Die derzeitige Seifenknappheit verweist nachdrücklich auf solche Hilfsmittel.

### Verlorene Liebesmüh.

Ich saß im Café.  
Am Nebentisch sagte Herr P.  
Zum Herrn X.:  
„Den Reis verkauf ich jetzt nix.  
Ich hab' ihn gekauft schon vor zwa Jahr.  
Wie er noch fabelhaft billig war:  
Vierzig Heller pro Kilo! A Preis!  
In sechs Monaten zahlt man den Reis  
Mit acht Kronen pro Kilo im Großverkauf!“  
Ich stand auf  
Und gab ihm eine hinter die Ohren. —  
Den Prozeß hab' ich verloren.

Wieder saß ich im Café.  
Am Nebentisch kritzelt Herr G.  
Mit seiner Goldfüllfeder  
Ziffern und sagt immerfort: „Leder!“  
Dann rieb er sich lange die Hände  
Und grunzte: „Hundertachtzig Dividende!“  
Ich gab ihm einen Tritt in den Bauch. —  
Diesen Prozeß verlor ich auch.

Wieder saß ich im Café.  
Am Nebentisch sagte Herr D.:  
„Erdäpfel und Müli (Milch) herin in die Stadt.  
Mit'n Höchstpreis verkaufen! Dös fehlt ma grad!  
I fuader scho längst meine Säu damit.  
Dö ham, wie die Stadtleut, dadrauf Appatit!  
Mi'n Butter schmier i mein Laterwagen...“  
Ich nahm den Lumpen natürlich beim Kragen,  
In fünf Sekunden war er von Sinnen! —  
Auch dieser Prozeß war nicht zu gewinnen.

N. Stricker in der „Muskete“.

## Bekanntmachungen

### Allgemeiner Deutscher Gärtner-Verein

Hauptverwaltung: Berlin S 42, Luiseufer 1 — Fernruf: Moritzplatz, 3725  
Postcheckkonto Nr. 10301, Albert Lehmann, Berlin.

Diese Woche ist der 21. Wochenbeitrag fällig.

### Gaue und Ortsverwaltungen

Berlin, Ortsverwaltung. Der Bezirk Grunewald veranstaltet am 1. Juni (Himmelfahrt) einen Ausflug nach Bornim, um die Staudengärtnerei Förster zu besichtigen. Anschließend daran Besichtigung der Kgl. Gärten Sanssouci. — Abfahrt: Stadtbahnhof Charlottenburg; mittags 1,07 Min., ab Station Grunewald; 1,14 Min. — Mitglieder aus anderen Bezirken können sich anschließen.

## Anzeigenteil.

Gebrauchter, aus Enden zu sammengeknüpfter

### Bindfaden

zum Anbinden von Pflanzen geeignet und kostet aller Bindfaden hat abzugeben

Tapetenfabrik Coswig G.m.b.H. Coswig bei Dresden.

### Verkehrslokale für Gärtner:

Bräunschwelg, Verkehrslokal Restaur. Bierglocke, Ecke Schloßstr. Vers. alle 14 Tg. Samstags.

Manheim, Herberge: Gewerkschaftshaus F. 4.8, Verkehrslokal im Rest. zur Bergstraße S. 4.8, Arbeitsnachweis b. Arthur Dreßbach, Burgstr. 29, IV

### Für herrschaftliches Haus unverheir. Gärtner

gesucht, der auch Hausarbeit übernimmt, evtl. Kriegsinvalid. Näheres durch O. Hoffmann, Dortmund, Treckhaus.

### Sämtliche Fachbücher

zu Originalpreisen liefert

Andreas Voß,

Vossianthus-Verlag, Berlin SW.57, Potsdamer Str. 64.