





arden Kilowattstunden gegenüberstehen. Hier- von werden zu privat-Beleuchtungszwecken rund 1 Milliarde Kubikmeter Gas und 350 Millionen Kilowattstunden Elektrizität verbraucht. Für das Jahr 1913 dürfte die Gesamterzeugung von Gas in öffentlichen Werken 3 Milliarden Kubikmeter, von Elektrizität 2 Milliarden Kilowattstunden betragen. Was die Beleuchtung betrifft, so ist Gas, wenn man lediglich seine Erzeugung in öffentlichen Werken zu Grunde legt, der Elektrizität noch immer überlegen, und zwar stehen in Kerzenstunden für das Jahr 1910 1000 Milliarden durch Gas erzeugt 350 Milliarden durch Elektrizität produziert gegenüber. Allerdings sind bei der Elektrizität Einzelanlagen in größerer Anzahl als wie beim Gas vorhanden.

Hinsichtlich der Beleuchtung dürften also Gas und Elektrizität sich heute noch die Wage halten, ein Zustand, den auch die neue Halbwattlampe nicht viel ändern wird. Denn es zeigt sich hier wie stets, daß der Fortschritt der einen Industrie einen solchen der Konkurrenz-Industrie auslöst. Kaum ist die Halbwattlampe erschienen, so bringt die Gasindustrie in der Killing'schen Halbwattlampe das Pendant auf den Markt, welche ebenfalls eine wesentliche Ersparnis an Energie dem Konsumenten beschert.

Zweifellos ist die Elektrizität jedoch dem Gas hinsichtlich der Kraftserzeugung überlegen.

In Pferdekräften berechnet, stehen den durch Gas erzeugten 120 Millionen 946 im Elektrizität gegenüber, von denen allerdings wiederum 556 auf Strom für elektrische Bahnen entfallen. Diesen Vorsprung hinsichtlich der Kraftabgabe, den die Elektrizität gegenüber dem Gas hat, holt letzteres wiederum auf dem Gebiete der Wärmeversorgung ein. Es ist dies nicht weiter verwunderlich, wenn man sich vergegenwärtigt, daß 1 Kilowattstunde gleich 860 Wärmeeinheiten zu sehen ist, während in 1 Kubikmeter Gas etwa 4500 Wärmeeinheiten aufgespeichert sind. Die Wärmeversorgung durch Elektrizität ist nicht sehr wesentlich. Für Wärmeversorgung werden in Gas 3000 Milliarden Wärmeeinheiten abgegeben, in Elektrizität 9,61 Millionen.

Für die Herstellung der im Jahre 1910 erzeugten 2,4 Milliarden Kubikmeter Gas sind etwa 8 Mill. To. Kohle erforderlich gewesen. Hierbei muß aber berücksichtigt werden, daß die für Elektrizitätserzeugung verwendete Kohlensumme weiter keine Nebenprodukte abwirft. Die bei der Gaserzeugung aus den 8 Mill. To. Kohle gewonnenen Nebenprodukte ergaben 4,8 Millionen Tonnen Koks, 400 000 Tonnen Teer und 110 000 Tonnen Ammoniak, sowie noch für 600 000 Mark sonstige Erzeugnisse, Graphit usw. Der Gesamtwert, der aus den Nebenprodukten erzeugt wurde, betrug 108 Millionen Mark. Auf diese Nebenproduktserzeugung ist lebhaft die vielfache wirtschaftliche Überlegenheit der Gaserzeugung gegenüber der Elektrizitätserzeugung zurückzuführen.

Ein Opfer williger. Der "Täg. Rundschau" wird folgende hübsche und wahre Kindergeschichte erzählt: Mein kleiner Wetterkärtz weint zur Mutter hinein. Mein Zahn! Mein Zahn! Ach, mein Zahn tut so weh! Erschrocken untersucht die Mutter Fritzhens Zähne. „Welcher Zahn tut Dir

meß?“ „Hier oben die beiden“, meint Fritzhens weiter und die Mutter beeilt sich, mit ihm zum Zahnarzt zu gehen. Das arme Kind! Zwei Zähne quälen ihn auf einmal, als ob aus dieser Sorte eins nicht ganz genug wäre. Der Zahnarzt untersucht die beiden bestandenen Zähne, dann alle Zähne Fritzhens der Reihe nach und konstatiert mit der größten Überraschung, daß von Zahnschmerzen gar keine Rede sein kann. Aber Fritzhens ist mit diesem Ergebnis nicht zufrieden. Im Gegenteil, er brüllt geradezu herzerreißend und verlangt stürmisch danach, daß ihm die beiden bestandenen Zähne ausgezogen werden. Nur mit Mühe und Not gelingt es, ihn aus dem Zimmer des Zahnarztes zu entfernen. Zu Hause angelangt, hat sich Fritzhens etwas beruhigt und die Mutter fragt ihn, ob er noch immer Zahnschmerzen habe. „Nein“, antwortet Fritzhens. „Hast Du denn überhaupt welche gehabt?“ „Nein“, gesteht Fritzhens. „Aber, um Gottes Willen, warum wolltest Du Dir dann unter allen Umständen auf einmal gleich zwei Zähne ziehen lassen?“, fragt die Mutter, die es nicht versteht, wie man das Zahneziehen als Vergnügen betrachten kann. „Ja“, antwortet Fritzhens, „ich habe mir einen schönen Elefanten aus Fensterkitt gemacht und . . . und . . . er hat keine Stoßzähne!“

#### Aufschiffahrt.

Johannisthal, 23. Juni. Als heute Abend kurz vor 7 Uhr der Fliegerleutnant Teichmann mit seiner Rumpfertaube landen wollte, berührte der Flügel des Flugzeuges den Erdboden. Das Flugzeug wurde herumgeschleudert und sehr stark beschädigt. Teichmann erlitt eine Fleischwunde am linken Oberschenkel und wurde nach dem Garnisonsspital in Tempelhof gebracht.

Wien, 23. Juni. Heute Nachmittag stieg Leutnant v. Bronsard mit Oberleutnant Koch als Fluggäste auf, um nach Budapest weiter zu fliegen.

#### Sport.

Leipzig, 24. Juni. In der Ausschüffung des deutschen Kampf-Spiel-Bundes teilte gestern Geheime Hofrat Thiem mit, daß der deutsche Patriotenbund 1 1/2 Millionen Mark für den Bau eines Leipziger Stadions zur Verfügung gestellt habe.

Paris, 23. Juni. Der internationale Kongress für die Olympischen Spiele sprach in seiner Schlusssitzung den Wunsch aus, daß die Spiele künftig jeweils nicht über drei Wochen dauern sollten. Obgleich gestern die Zahl von Wettkämpfen bereits zu hoch befunden wurde, wurden auf Wunsch verschiedener Nationen noch einige Wettkämpfe aufgenommen, so Bogenschießen, Rugby, Fußball, Rasethockey, und Eishockey.

#### Vom Büchermarkt.

Die Redaktion behält sich eine Besprechung der eintausender Bücher vor. Rücksendung findet in keinem Falle statt.

1814/15 Geschichte eines jungen Freiheitshelden von Walter Bloem mit Bildern u. Buchschmuck von Fritz Koch-Göha, ist soeben im Verlag Ullstein & Co, Berlin-Wien zum Preise von 1 Mark erschienen.

#### Telegramme.

##### Aufsehenerregender Flug.

Paris, 24. Juni. Der amerikanische Flieger Sperry unternahm gestern mit dem von ihm erfundenen automatisch stabilen Wasserflugzeug, mit einem Fluggast an Bord, mehrere Flüge, die große Verblüffung erregten. So ließ Sperry in einer Höhe von 150 Meter das Steuer los und sein Fluggast stieg auf die Flügel und ging auf demselben hin und her. Gleichwohl setzte das Flugzeug seinen Flug ungestört mit einer Geschwindigkeit von 100 Kilometer in der Stunde fort. (Der Flieger müßte nicht aus Amerika, dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten sein.)

##### Die Sitzfrage in der französischen Kammer.

Paris, 24. Juni. Die infolge des Antrages Groussier notwendig gewordene Neueinteilung der Plätze in der Kammer hat bei zahlreichen Deputierten lebhafte Unzufriedenheit hervorgerufen; insbesondere haben mehrere Linkspublizist, Radikale und sozialistische Wölfe, wie Briand, Millerand, Klotz, Barthou usw. Einspruch dagegen erhoben, daß die Kammerquästur ihnen Sitz an der rechten Seite des Hauses angewiesen hat.

##### Die Griechenverfolgungen.

London, 24. Juni. Der Daily Telegraph veröffentlicht weitere Einzelheiten über die schrecklichen Verfolgungen, denen die Griechen in Kleinasien ausgesetzt gewesen sind. Außer den 18 000 Flüchtlingen, die sich in Chios befinden, dürften sich noch weitere 15 000 in Mytilene aufzuhalten. Sämtliche leiden die größte Not. Sie erklären, daß die Türken in der unmenschlichsten Weise gegen sie vorgegangen sind. In der vergangenen Woche fanden in Karabome und in Phoga regelrechte Menschenjagden auf die Griechen statt, wobei über 20 von ihnen lebensgefährliche Verletzungen erlitten. Der Kommission wurde u. a. ein Kreis gezeigt, dessen Körper mit Messern über und über bedekt war. Der Bürgermeister soll selbst das Zeichen zum Angriff auf die Griechen gegeben haben.

##### Verkauf amerikanischer Kriegsschiffe.

New-York, 24. Juni. Das Repräsentantenhaus und der Senat haben den Verkauf der beiden amerikanischen Kriegsschiffe Mississippi und Idaho an Griechenland genehmigt.

##### Zur Lage in Albanien.

Durazzo, 24. Juni. Die männliche Bevölkerung zwischen 15 und 50 Jahren ist für heute zusammenberufen, um Laufgräben um Durazzo anzulegen. Grund zur pessimistischen Auffassung der Lage ist nicht vorhanden. Die Lage des Fürsten ändert sich nur wenig, selbst wenn Kavalla und Schiaf dem Angriffe widerstehen sollten. Gestern hat der Fürst ein größeres Diner gelegentlich des Festes der Krönung des Königs von England gegeben. Die Kommandeure des ganzen internationalen Geschwaders nahmen daran teil. Hauptmann Thomson, der Bruder des getöteten Obersten ist gestern hier eingetroffen, um den Transport der Leiche seines Bruders in die Wege zu leiten. Nach Blättermeldungen aus Cetinje soll der Gouverneur von Skutari die ausländischen Konsuln davon unterrichtet haben, daß die Insurgenten Durazzo im

Sturm genommen und der Fürst den Palast verlassen habe. Eine Bestätigung der Meldung bleibt abzuwarten.

#### Kurhaus Bad Homburg.

Donnerstag, 25. Juni.

Morgens 1/2 Uhr an den Quellen.

Dirigent: Herr Konzertm. Meyer.

1. Choral: „Wachet auf, ruft uns die Stimme.

2. „The Honeymon-Marsch“ Rosey.

3. Ouverture „Venedig in Wien“ Spary.

4. „Backfischeln“, Walzer Ziehrer.

5. II. Scene des II. Akts aus „Lohengrin“ Wagner.

6. Potpourri aus der Opte. „Der lustige Krieg“ Strauss.

Nachmittags 4 Uhr.

Dirigent: Herr Jwan Schulz, Kapellmeister.

1. „Mit siegenden Fahnen“ Marsch Fuchs.

2. Ouverture zur Oper „Der König von Yvetot“ Adam.

3. Chant d'amour Drdla.

4. Fantasie aus der Oper „Die verkauft Braut“ Smetana.

5. „Eva“, Walzer Lehár.

6. Wieglied Schubert.

7. La regatta veneziana Rossini.

Abends 8 Uhr.

1. Ballet-Ouverture Kremser.

2. Venise Popy.

3. Ein Rätsel ist das Frauenherz. Konzertscene aus „Frauenherz“ Jos. Strauss.

4. Fantasie aus der Oper „Herodias“ Massenet.

5. Ouverture „Die vier Menschenalter“ Lachner.

6. „Winterstürme,“ Walzer Fucik.

7. Waldweben a. d. Musik-drama „Siegfried“ Wagner.

8. Potpourri aus der Opte. „Der Göttergatte“ Lehár.

Abends 9 Uhr im Spielsaal.

Tanz-Reunion.

#### Beranstaltungen der Kurverwaltung.

Täglich Morgenmusik an den Quellen von 7 1/2—8 1/2 Uhr.

Donnerstag: Konzert des Kurorchesters von 4—5 1/2, und von 8—10 Uhr. Abends 9 1/2 Uhr im Goldsaal Tanz-Reunion.

Freitag: Militärkonzert der Kapelle des 3. Schles. Drag.-Reg. Nr. 15 von 4—5 1/2, Uhr und 8—10 Uhr. Leuchttöne.

Samstag: Militärkonzert der Kapelle des 3. Vol. Fuß.-Reg. Nr. 80 von 4—5 1/2, und von 8—10 Uhr. Bei günstiger Witterung nachmittags Promenadekonzert an den Quellen. Im Kurhaustheater abends 8 Uhr. „Der lachende Ehemann“. Operette in 3 Akten von Brammer und Musik von Eysler.

#### Wetterbericht.

Voraussichtliche Witterung. Wolkig, zeitweise heiter, meist trocken, mäßig warm, westliche Winde.

#### Kirschen-Versteigerung.

Donnerstag, den 25. Juni ab von nachmittags 2 1/2 Uhr ab, werden die Kirschen auf den städtischen Grundstücken im Stadtbezirk Kirdorf öffentlich versteigert.

Zusammentreffen am Schaftrieb, hinter der Nahl'schen Mühle.

Bad Homburg v. d. H., den 20. Juni 1914

#### Der Magistrat II.

##### Feigen.

Als hervorragende deutsche Erzeugnisse empfehlen wir:

**Nigmon**

Kakao  
Schokolade  
Napolitains

Sahne-, Milch-, Nuss- und Vanille-  
Schokoladen  
Jungdeutschland-Schokolade  
Hafermalzkakao

#### Zwangsversteigerung.

Donnerstag, den 25. Juni 1914, vormittags 10 Uhr versteigere ich hier Kaiser-Friedrichs-Boulevard Nr. 55 mit Einwilligung der Haus-eigentümerin:

1 Badeeinrichtung mit Saunen,  
1 Gasheiz, diverse elektrische  
Lüster und Pendeln, 1 Rohrvan,  
1 Sessel, diverse photographische  
Artikel u. a. m.

öffentlicht meistbietend gegen gleichbare Zahlung. 2803

Versteigerung sicher.

Bad Homburg v. d. H., 23. Juni 1914  
Engelbrecht, Gerichtsvollzieher.

2 kleinere Zimmer  
im 1. Stock mit separatem Eingang,  
für Bureau geeignet, sofort zu vermieten.  
Carl Dösel,  
2192a Louisenstraße 44.

Schöne 1989a

2 Zimmer-Wohnung  
an ruhige Leute zu vermieten. Röh.  
Ferdinands-Anlage 1 Vordech. II.

Saalburgstraße 2  
ist eine

Zwei-Zimmerwohnung  
mit Zubehör per sofort zu vermieten.  
Zu erfragen  
997a Castillostr. 8.

2 Zimmerwohnung  
an ruhige Leute zu vermieten. Dasselbst ist ein möbl. Zimmer abzugeben.  
Glockensteinweg 26  
2458a Alexander Göp.

Zwei möbl. Zimmer  
billig zu vermieten  
Wendelsfeldstraße 5, Kirdorf.

#### Spar- u. Vorschuskasse zu Homburg v. d. Höhe.

Eingetr. Genossenschaft mit beschränkt. Haftpflicht.

Audenstraße No. 8

Giro-Konto Dresdner Bank, Postcheckkonto No. 588 Frankfurt a. M.

#### Geschäftskreis

nach den Bestimmungen unserer Vereinsstatuten geordnet für die einzelnen Geschäftszweige.

#### Sparkassen-Verkehr

mit 3 1/2, und 4 1/2%iger Verzinsung beginnend mit dem 1. und 15. des Monats. Koulante Bedingungen für Rückzahlungen.

#### Scheck- und Überweisungs-Verkehr

mit provissonsfreier Annahme von Schecks. Versicherung von Wertpapieren gegen Kurzverlust im Falle der Auslösung

Wechsel-Conto-Corrent- u. Darlehns-Verkehr gegen Bürgschaft, hinterleg. v. Wertpapieren u. sonst. Sicherstellung.

Postcheck-Verkehr unter Nr. 588 Postcheckamt Frankfurt a. M.

An- u. Verkauf von Wertpapieren, Wechseln in fremder Währung, Coupons u. Sorten.

Aufbewahrung u. Verwaltung v. Wertpapieren gegen mäßige Vergütung.

Die Aufbewahrung der Depos

Ich offeriere:  
la Neue  
Italiener-Kartoffeln  
zu Mk. 7,50 per Etr. mit Saft  
ab hier gegen Nachnahme  
Meier Kleeblatt,  
Seligenstadt bei Frankfurt a. M.  
Telefon Nr. 11. 2802

1608  
s chöne  
Asparagus Sprenger  
(Simmerzierspargel)  
sowie  
Begonien, Lobelien  
und Fuchsien  
für Beete.  
Zu haben bei  
Max Bauer,  
Gärtnerei  
Gonzenheim.

Haarausfall  
hat vollständig aufgehört. W. M. "O" Blätter  
22, 125, M. 1,75 und M. 2,50. Dazu Zuckers  
sofort. Kräuter-Shampoo, Batet 20 Pf.  
Großartige Wirkung, von Lautenden befähigt.  
Carl Kreh, Drogerie.

Prima  
Landbutter  
per Pfd. M 1,20  
Karl Kesselschläger jr.  
Telefon 187. 2675

Torpedo  


Schreibmaschinen  
mit vollkommen sichtbarer Schrift  
und nur einer Umschaltung.  
Verlangen Sie kostenlose Vorführung.  
Schreibmaschinenfabriks  
für alle Fabrikate.

Schreibmaschinenpapiere  
Wachs-, Kohlen-,  
Durchschlags- u. Normal-  
Papiere etc.  
empfiehlt als beste Fabrikate

Clem. Wehrheim  
Louisenstraße 103.  
Telefon 82. Telefon 82.

Schuttablatten  
auf meinem Terrain in der Tau-  
nusstraße Gemeinde Gonzenheim, ist  
von heute ab verboten, es darf nur  
noch gute Erde angefahren werden.  
Christian Lanz, 2760  
Maurermeister u. Baumeister.

1 Pferd  
brauner Wallach  
preiswert zu verkaufen. Offerten  
unter F. K. 2772 an die Expe-  
dition dieses Blattes.

Gut erhaltener  
Kinderwagen  
preiswert zu verkaufen.  
Ferdinandstrasse 1 p. 1.

Der zweite Stock  
mit 3 Zimmern, Mansarde und  
Zubehör vom 1. Ost. zu vermieten.  
2703a Elisabethenstraße 38.

Berantwortlich für die Redaktion: Friedrich Nachmann; für den Annoncen Teil: Otto Gittermann; Druck und Verlag: Schudt's Buchdruckerei Bad Homburg v. d. H.

# Hardtwald - Restaurant

Henninger Bier pro Glas 10 Pfg. — Alle Saison-Speisen —  
2099 Es ladet höflichst ein

beliebtester Ausflugsort  
Homburgs

15 Minuten vom Kurhaus  
im schattigen Hochwald

G. Scheller, Telefon 281.

## Kurhaustheater Bad Homburg.

Montag, den 29. Juni, abends 8 Uhr

Kinematographische Vorführung

### Das geheimnisvolle X

Filmroman in 5 Akten.

Preise der Plätze:

Ein Platz Proszenniumsloge M. 2,50, I. Rangloge M. 2,00, Parkett-  
loge M. 1,50, Sperrloge M. 1,50, II. Rangloge M. 1,00, Stehplatz  
M. 1,00, III. Rang reserviert 0,60 M. Galerie, 30 Pf.

Vorverkauf im Kurbüroen. 2800

Kinder unter 16 Jahren haben keinen Zutritt.

## Homburger Frauen-Verein.

Die Vereinsmitglieder werden hiermit zur

### Jahres-Versammlung

eingeladen auf Freitag, den 3. Juli 1914, nachmittags 5 Uhr  
Kisseleffstraße 1a

Tages-Ordnung:

1. Geschäftsbuch und Rechnungsablage.
2. Vorstandswahl.
3. Verschieenes.

Bad Homburg v. d. H., den 23. Juni 1914.

Die Vorsitzende: Freifrau von Versner.

## Fortschritt

In der Erhaltung der Linoleum- und Parquet-Fussböden

### Vernisol

bestes und billigstes flüssiges Bohnermittel

1/3 im Gebrauch billiger als Wachs 1/3 Arbeitsersparnis.

Alleinige Fabrik-Niederlage

Aug. Mörschardt, Malermeister  
Löwengasse 5.

Alle Magen- und Darmleidende, Zuckerkrank  
Blutarme usw. essen, um zu gesunden, das echte Kasseler  
Simonsbrot,  versehen mit Streifband u. schwarz-weiß-roter Schuhmarke  
Stets echt u. frisch zu haben in Homburg bei Bäcker  
Falch, Haingasse, Bäcker Kosler, Louisenstr. (3608

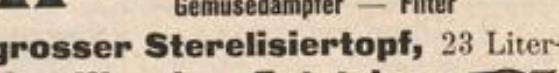
Blendend weisse Wäsche  
S.S.S. Flocken à 30 Pfg.  
Saalburgia-Sauerstoff-Seifenflocken  
Bier & Henning, Seifenfabrik, Homburg v. d. H.  
durch Sauerstoff ohne Bleiche

## Druckarbeiten

jeder Art fertigt in geschmackvoller Ausführung  
zu billigen Preisen die

„Taunusbote“ - Druckerei  
Audenstrasse Nr. 1 Telefon No. 9.

WECK'S FRISCHHALTUNG  
Empfehlung in erprobter La. Qualität:  
♦ Sterilisier - Apparate ♦  
Gläser, Flaschen, Gummi-Ringe  
♦ Fruchtaftgewinner ♦  
Gemüsedämpfer — Filter

Neuheiten: Sehr grosser Sterilisertopf, 23 Liter-  
gläser fassend.  Kirschen-Entsteiner  
Man verlange Preisliste!

Wenden Sie sich an den  
Alleinvertreter für Bad Homburg v. d. H.:  
Karl Schaller, Neue Mauerstrasse No. 3

Ich litt seit 3 Jahren an gelblichem

Ausschlag mit furchtbarem (2539)

Hautjucken.

Durch ein halbes Stück Zucker's Patent-Medizinal-Seife habe ich das Uebel völlig besiegt. H. S., Poliz.-Serg. (In drei Stärken à 50 Pf. M 1 u. M. 1,50) Dazu Zuckoo-Creme (à 50 u. 75 Pf.) Bei Carl Kreh, Drogerie

Haupt Niederlage der  
Sauerstoff-Nährsalze

## Hämozon.

Med. Drogerie Carl Kreh  
gegenüber dem Kurhaus  
Telefon 181 (2711)

Verschiedene Parzellen

## Heugras

abzugeben. 2808  
Walther, Augusta-Allee 2.

## Die Grasnützung

von 4 Morgen in den Brau-  
mannswiesen auf dem Stand  
zu verkaufen. Gest. Off. an  
2804 Schwedenpfad 16.

Einfach gebild. Fräulein  
das gut schneiden kann, sucht tags-  
über Stelle als Jungfer ob. dergl.  
Offerten uner D. G. 2749 an die  
Expedition dieses Blattes.

Tüchtiges Mädchen  
sucht Stelle. 2806  
Haingasse 17 part.

Freundlich 1406a  
möbl. Mansardenzimmer  
bei ruhigen Leuten als Schlafstelle  
an anständigen Herrn zu vermieten.  
Rahres Gonzenheim, Kirchgasse 29  
Hochpart., n. d. Eisenbahn-Durchgang

Höhestraße 19  
schöne, große Zweizimmerwohnung  
mit Zubehör zu vermieten. 2722a

2484a Geschäftshaus

in bester Lage unter günstigen Be-  
dingungen zu verkaufen. (Anzahlung  
12 — 15 000 Mark) Näheres  
J. Juld, Louisenstraße 26.

Wegzgshalber

Bauplatz für Doppelvilla, direkt am  
Kaiser Wilhelms-Bad preiswert  
unter günstiger Bedingung sofort zu  
verkaufen. Näheres J. Juld  
Senf, Louisenstraße 26. 2480a

Sommerwohnung

Möbl. 4 — 5 Zimmerwohnung mit  
Küche, Bad und Mädchenzimmer  
preiswert zu vermieten. Wo sagt  
die Exp. ds. Blattes u. Nr. 2268a

Garten ca. 1200 qm. mit 17  
Obstbäumen und Zos-  
hannsträuchern für 2200 Mark so-  
fort veräußlich. Näheres J. Juld,  
Louisenstraße 26. 2483a

Schön möbl. Zimmer  
per sofort zu vermieten. 2607a  
Neue Mauerstraße 5, I. St.

Möbl. Zimmer  
zu vermieten. 2730a  
Höhestraße 32 part.

Zwei möbl. Zimmer  
Wohn- und Schlafzimmer, oder zwei  
Schlafzimmer, zu vermieten.  
2732a Ferdinandstr. 23 II.

Schön möbl. Zimmer  
an besseren Herrn zu vermieten.  
günstige Lage, Elfr. u. Staatsbahn.  
1529a Ferdinandstr. 23 II.

Gut möbl. Zimmer  
zu vermieten. 1319a  
Löwengasse 5 part.

Gut möbl. Zimmer  
mit 1 oder 2 Betten zu vermieten.  
Ferdinandstr. 23.  
2178a Gingana Freihlingstraße.



## Beilage zum Taunusboten.

Verlag des Taunusboten in Homburg v. d. H.

### Marmeladenbereitung.

Von J. Barfüß. (Nachdruck verb.)

Marmeladen aus Beerenfrüchten schmecken vorzüglich, namentlich dann, wenn dreierlei Beerenfrüchte untereinander gemischt sind. Gewürze dürfen hierbei nicht zuviel genommen werden, weil die Gewürze die Marmelade meistenteils widerlich machen. Dreifrucht marmelade wird wie folgt bereitet:

Stachelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren werden gesäuert, letztere von den Kämmen befreit und die übrigen gepüft. Man nimmt von Himbeeren 4 Kilo, von Johannis- und Stachelbeeren je  $1\frac{1}{4}$  Kilo Früchte. Die Früchte werden mit 2 Kilo klarem Zucker eingepudert und in einem Porzellan-napf zugesetzt eine Nacht stehen gelassen. Am anderen Morgen läßt man die Masse in einem Kessel aufkochen und röhrt bis zur Krautdicke tüchtig um. Bleibt der Löffel in der Masse stehen, so wird die Marmelade in passende Gläser eingefüllt und luftdicht verschlossen.

Eine Marmelade aus vier Fruchtsorten stellt man wie folgt her: Schwarze Kirschen werden entsteint und etwa 4 Kilo in ein Gefäß gelegt. Zu diesen Kirschen kommen 1½ Kilo Stachelbeeren, 1½ Kilo Johannisbeeren, 1½ Kilo Himbeeren, 60 Gramm Kirschenkerne und 2½ Kilo klarer Zucker. Diese Fruchtmasse wird in einem Emailtopf langsam gekocht, tüchtig gerührt und bis zu Sirupdicke fertig eingekocht. Die Kirschenkerne bringen der Bierfruchtmarmelade einen delikaten Geschmack, während ein in Rum oder in Kirschwasser eingetauchtes Papier als oberste Schicht die Marmelade lange haltbar macht.

Kirschenmarmelade. Keine entsteinte und entstielte Herzkiischen werden, wenn nötig, gewaschen und gedämpft. Dieses so vorbereitete Kirschenfleisch wird nun durch ein feines Sieb gedrückt oder man läßt es über eine kleine Passiermaschine laufen. Alsdann mischt man unter die Fruchtmasse von 5 Kilo Kirschen 2½ Kilo klaren Zucker, läßt die Masse zugesetzt stehen, röhrt einmal um und füllt die fertige Kirschenmarmelade in weithalsige Gläser. Als oberste Schicht wird ein in Kirschwasser getauchtes Papier gelegt und die Gläser, wenn nicht mit Patentverschluß versehen, mit Pergamentpapier verschlossen. Gemischte Kirschenmarmelade erhält man auf folgende Weise: 6 Kilo schwarze, fleischige Kirschen werden mit 6 Kilo sauren Kirschen vermischt. Die Mischung geschieht, indem zunächst  $\frac{1}{2}$  Kilo schwarze Kirschen, dann  $\frac{1}{2}$  Kilo Sauerkiischen in das Gefäß gelegt werden. Eine Schicht wird mit feinem Zucker bestreut und man schichtet die Kirschen wie angegeben ein, bis das Quantum alle ist. Auf 6 Kilo Kirschen bringt man 3 Kilo Zucker. Die so eingeschichteten Kirschen sind bis zur Pflaumenmusdicke einzukochen. Die gemischte Marmelade kommt in Steingut-töpfen, die mit Pergamentpapier verschlossen werden. Um

der Marmelade einen Kognakgeschmack zu geben, erhält die fertige Marmelade ein kleines Quantum Kognak.

Mirabellenmarmelade. Die Mirabellen müssen reif und das Mirabellenfleisch darf noch nicht sämig sein. Sie kommen dann sofort in einen Emailtopf und werden dann auf dem Feuer so lange mit etwas Wasser zum Erhitzen gebracht, bis das Fleisch weich ist, die Schale aber keine Risse zeigt. Dann wird das Fruchtfleisch über eine Passiermaschine getrieben und das erhaltene Mirabellenfleisch sofort wieder in den inzwischen gereinigten Emailtopf getan. Als Zuckerzusatz werden auf 3 Kilo Fruchtmass  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker, der auf 100 Grad C. erhitzt wird, gerechnet. Während des Kochens wird tüchtig umgerührt. Um einen Zitronengeschmack zu erhalten, gibt man 1 Kognakgläschchen voll Zitronenwasser hinzu. Auf diese Weise erhält man eine goldgelbe Marmelade, die nicht allein für den Haushalt, sondern auch für den Handel nützlich ist. In kleine, weithalsige Gläser oder in Steingut-töpfe eingefüllt, mit in Salizyl feucht gemachtem Pergamentpapier bedeckt und verschlossen, konserviert sich diese Marmelade gut.

Mispelmarmelade. Nachdem die Früchte abgenommen sind, lasse man die Mispeln aufgeschüttet teigig werden. Hierauf werden sie in eine mit Wasser gefüllte Käffersrolle getan und so lange darin gelassen, bis sie die Schale zerreißen. Sie müssen dann durch ein Haarsieb getrieben werden, und das Fruchtmass ist pro Kilo mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Zarinzucker zu vermischt. Alsdann wird beides miteinander langsam gekocht, bis die Masse sirupartig ist. Liebt man Zitronengeschmack, so wird auf das Fruchtmass ein Zitronengläschchen voll Zitronensaft gegeben. Auf den Inhalt wird ein in Branntwein getränktes Papier gedeckt und der Patentverschluß angelegt.

Marmelade von Hallobst. Äpfel und Birnen, die vom Baum gefallen, werden gesäuert, von Drüsen- und Faulflecken befreit, geschält und samt den Kernen weichgekocht. Dann wird die ganze Masse durch ein Sieb gestrichen und das Fruchtmass mit Zucker vermischt. Die erhaltene Fruchtmasse erhält einen Zusatz von 45 % Kapilliersirup und wird dann auf dem Feuer so lange weichgekocht, bis der Saft bzw. das Wasser aus dem Fruchtmass ausgelaugt ist. Die Steinguttöpfe, worin die Marmelade aufbewahrt wird, müssen vor dem Einfüllen sterilisiert werden. Die Töpfe werden mit in Branntwein befeuchtetem Pergamentpapier zugebunden.

Zwetschgenmarmelade. Um eine wohlschmeckende, gut ausschmeidende Zwetschgenmarmelade zu bereiten, enthäutet und entsteint man die Früchte. Festfleischige Sorten müssen, um die Haut lösbar zu machen, in warmem Wasser liegen. Man kann dann nach dem Einschneiden der Haut diese mit einem Male herunterziehen. Die Früchte werden gekocht und pro 3 Kilo Zwetschgenfleisch  $1\frac{1}{2}$  Kilo Zucker zugesetzt. Ist die Masse eingedickt, nimmt man gut gesäuerte Töpfe und füllt

die Masse heiß hinein. Gläser müssen vor dem Einfüllen durch heißes Wasser gezogen werden. Als Abschluß wird ein mit Kognak bespritztes Papier aufgelegt; sodann werden die Töpfe luftdicht mit Papier verschlossen.

### Acker- und Wiesenbau.

**Allerlei Dünger:** Grasplaggen, die man mit etwas Kalk und Zerde leicht in einer guten Kompost verwandeln kann; die löstigen Queden, in gleicher Weise präpariert, geben ein recht gutes Düngermaterial, wie auch alles Unkraut, einmal schon durch seine Entfernung vom Acker, großen Nutzen schafft, dann aber auf dem Komposthaufen, gut verarbeitet, einen brauchbaren Dünger liefert. Ferner eignen sich die Grabenauwürfe und besonders die Torferde ganz vorzüglich hierzu. Torf, lagenweise auf die Dungstätte gebracht und mit dem Dünger aus den Ställen schichtweise vermischt, verbessert, konserviert und vermehrt das Düngerquantum ganz bedeutend und läßt auch keine Verluste durch Verdunstung entstehen.

Wie macht man den Hederich unschädlich? Den Hederich (gelben und weißen) und sonstige oft ganze Saaten verderbende Unkräuter kann man, wie bekannt, durch Ausjäten, durch Ausjäten nur gut gereinigter Saatfrucht und Hackfruchtkultur allein nicht ausrotten, sondern nur dadurch, daß man seine Felder mindestens alle 6 bis 9 Jahre in der Art in reiner Brache baut, daß man dieselben zweimal, nämlich Ende April und Ende Juni oder anfangs Juli, also das zweitemal nach einer Ruhepause von etwa zwei Monaten, pflügt und sobald als möglich, sein abeggt. Wenn man, wie üblich, das gepflügte Feld auf rauher Furche liegen läßt und erst dann eggt, wenn man wieder pflügen will, so befördert man nur das Wachstum des Schnurgrases (Quecke), der Hahnenfuß usw., dagegen bringt man den im Boden ruhenden Unkrautsaaten nicht zum Keimen. Außerdem wenn man bei oder mit dem eben angeführten Eiern eine Saat von Haber, Kohlräbs oder Weißkrautkämen, und zwar in halber Stärke, als man zu einer Vollsaat nehmen würde, mit unterbringt. Geschieht eine dieser Halssaaten wenigstens beim zweiten Pflügen im Juni oder Juli, um welche Zeit nicht nur alle Samen am liebsten keimen oder wachsen, sondern auch die bereits aufgegangenen Unkräuter am leichtesten vertilgt werden können, so wird auch der im Boden ruhende Unkrautsaaten zum Keimen und Wachsen gebracht und kann dann samt der Halssaat im September oder Oktober zur Wintersaat untergepflügt werden. Auf diese Weise können die Getreidefelder nach und nach immer reiner von Unkraut gemacht werden. Wer aber sein Feld aus irgendwelchem Grunde nicht, wie angedeutet, zeitweise in reiner Brache behandeln will oder kann, der soll in die Sommerfruchtkoppe, falls es die Queden und Hahnenfuß erlauben, eine Mengsaat von Roggen und Winterweizen, oder statt dieser eine Mengsaat von Weizen oder Dinkel mit Wintererbsen. Die erstere wie die letztere Mengsaat wird spätestens Ende Juni nächsten Jahres mit reichlichem Ertrag zu Dürrfutter abgemäht. Nach der Abfuhr des Heues wird das Feld gepflügt und geeggt und mit Kohlräbs oder Weißkrautkämen angejät; als Saatgut wird aber nur die Hälfte dessen, was man zu einer Saatfrucht pro Hektar braucht, genommen. Ist dann die Zeit zur Wintersaat gekommen, so wird alles bis dorthin Gewachsene samt den zugleich aufgegangenen Unkräutern untergepflügt.

Zu welchem Zeitpunkt sollen Klee und Wiesen gemäht werden? Mitten in der Blüte sind die Futterpflanzen am reichsten an leicht verdaulichem Stickstoff; gegen Ende der Blüte und mit dem Beginn der Samenbildung verholzen außerdem die Stengel mehr und mehr; dadurch wird die Faser immer härter und von den Tieren weniger gern genommen. Aus diesem Grunde soll man mit dem Mähen nicht bis zum Ende warten, sondern damit beginnen, sobald das ganze Feld in Blüte steht.

### Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

**Blattbräune bei Süßkirschen.** Der Kirschbaum wird oft durch eine Krankheit, die Blattbräune, heimgesucht, ein durch einen Kernpilz, *Gnomonia erythrostroma*, verursachtes massenhaftes Absterben der Blätter der Süßkirschen, durch welches auch der Früchtertrag geschwächt wird oder ganz in Frage gestellt werden kann. Die genannte Krankheit beginnt meistens im Juni damit, daß die Blätter große gelbe Flecke bekommen und dann dürr oder braun werden, ohne im Herbst wie sonst

im gesunden Zustande abzufallen. Sie bleiben sogar, was für die Entwicklung des Pilzes von großer Bedeutung ist, bis zum nächsten Frühjahr oder Sommer an den Zweigen hängen. Die Früchte der erkrankten Bäume vertrüppeln oder bekommen nur einseitig Saftsaft. In den trockenen, den Winter über auf den Zweigen verbleibenden Blättern finden sich die Vertheilungen des Pilzes, durch dessen Sporen die Krankheit im Frühling auf die jungen Blätter übertragen wird. Als einziges wirksames Mittel zur Bekämpfung der Krankheit ist das sorgfältige Entfernen und Verbrennen des alten, an den Zweigen hängenden Laubes im Laufe des Herbstes oder im Winter zu empfehlen.

Warum man Wechselbau im Gemüsegarten treiben muß. Hierüber sagt die „Hess. Landw. Zeitschr.“ folgendes: In vielen Haugärteln werden dieselben Gewächse oft jahrelang auf denselben Beeten angepflanzt. Meistens wird ohne Rücksicht auf die Gemüsearten der Garten gleichmäßig gedüngt, umgegraben und dann planlos alles durcheinander gepflanzt. Hieraus erklären sich die vielen Mäherfolge; die Pflanzen bedienen nicht recht, es stellen sich allerlei Krankheiten ein, der Boden ist des betreffenden Gewächses müde. Es lassen sich eben die gleichen Gemüsearten nicht mehrere Jahre hintereinander auf denselben Beete mit Erfolg ziehen, vielmehr ist ein Wechsel nötig, wie ja auch der Landwirt in seinem Betriebe einen den Verhältnissen angepaßten Fruchtwechselbau zu seinem Nutzen und Vorteil seit langem befolgt. Anspruchsvolle Gemüsearten verlangen eine frische, kräftige Düngung, während andere in diesem Überschusse mähen und geradezu erstickt; andere geraten in nicht frisch gedüngtem Lande am besten, und wieder andere liefern gute Erträge nur in magerem Boden. Nach diesen individuellen Nährstoffbenötigungen der einzelnen Pflanzen muß sich daher der Gärtner bei der Bestellung der einzelnen Beete und in der Abwechslung mit den verschiedenartigen Gewächsen des Gartens richten. Auf die im Herbst tüchtig gedüngten und gut bearbeiteten Felder pflanzt man am zweitmähdigen im Frühjahr Blumenkohl, Wirsing, Weiß- und Rottkraut, Kohlrabi, Spinat, Gurken und Salat, während auf die nur mit Kunstdünger vorbereiteten Beete Wurzel- und Knollen gewächse, wie Karotten, Rettiche, rote Rüben, Zwiebeln, Radisches kommen. Anspruchsvoller in bezug auf den Dung sind Erbsen, Bohnen und Kartoffeln, deren Beete erst im Frühjahr durch Umspannen zum Anbau vorbereitet werden; der Entwicklung der Hülsenfrüchte ist eine Kalkdüngung recht zweckdienlich. Für die unentbehrlichen Küchen- und Gewürzkräuter eignen sich am besten die inneren Rabatten zu beiden Seiten der Wege.

Die Vermehrung der Rose durch Stecklinge geschieht ausreifen Trieben, die auf drei bis vier Augen Länge geschnitten werden (siehe Abb. 1). Dann stellt man



Abb. 1. Rosensteckling.

diese Stecklinge, nachdem das untere Blatt noch weggeschnitten, in kleine Löpfe mit sandiger Erde, möglichst rings um den Löffrand (Abb. 2). Die Löpfe sind anzuziehen und in ein Vernebelungsbeet zu stellen, wo sich bei 15 bis 18 Grad Celsius die Stecklinge bald bewurzeln.



### Fliehzucht.

Um die Fliegen aus dem Stalle fernzuhalten, empfiehlt es sich, die offenen Fenster durch enge Drahtgitter zu verdunkeln und Zugluft herzustellen. Beim Weihnen der Ställe mische man unter den Kalk etwas Alum oder Karbolsäure, da der Geruch dieser Mittel den Fliegen nicht behagt. Die Holzteile bestreiche man mit Lorbeer, welcher den Fliegen besonders zu wider ist. Ferner hänge man unter der Stalldecke Bündel von Farnkraut auf; an diesem sammeln sich die Fliegen in großer Menge und können so leicht eingefangen werden. Alle Sorten Fliegen, namentlich aber die Stechfliegen in den Ställen, lassen sich in einer Nacht gänzlich vertreiben, wenn man Chloralkal auf ein Brett streut und ein Fenster etwas offen läßt; der Geruch treibt alle Fliegen zum Fenster hinaus. Dem Vieh ist dieser Chlorgeruch nicht schädlich. Das beste und

billigste Mittel gegen Fliegen sind Schwalben und andere insektenfressende Vögel. Desgleichen befördere man das Nisten derselben durch Anbringen von geeigneten Nistplänen in den Ställen. Ebenso sind die Fledermäuse zu hegen. — Wenn im Herbst die Schwalben fort sind, wende man gutes Insektenspulver an, mit welchem man dann die Fliegen um so leichter bestäuben und vernichten kann, als sie zu dieser kühlen Jahreszeit meist auf einer vor Zugluft geschützten Wand recht dicht beisammen sitzen.

**Zur Hufpflege.** Wie viele mißgestaltete Glieder an unseren erwachsenen Pferden sind der Vernachlässigung der Hufe in der Jugend zu zuschreiben! Wenn die Gliedmaßen eines Pferdes nicht so sind, wie sie sein sollen, so mindert das seinen Verkaufswert um eine gute Summe und bewirkt, daß solche Pferde dann mehr im Stalle stehen müssen, als im Geschirr gehen.

**Höhen- und Niederungsvieh.** (Mit Abbild.) Das Niederungsvieh besitzt einen feinen Knochen- und Körperbau, schwach entwickelte Wamme, niedrigen Schwanzansatz und mästet sich leicht und schnell. Die Kühe haben stark entwickeltes Euter



Holländische Kuh und Stier.

Abu 63



Algäuer Kuh und Stier.

Abu 62

und liefern durchschnittlich hohe, aber nicht fettreiche Milchträge. Das Höhenvieh hat stärkeren Körperbau, stark entwickelte Wamme, hohen Schwanzansatz und gröbere Behaarung. Es gibt weniger, aber fettreiche Milch und eignet sich infolge seines gedrungenen Körpers aus gut zum Zug. Die Mästfähigkeit ist bei manchen Rassen gut, bei anderen aber tritt sie zurück. Die bekannteste Rasse des Niederungsviehes ist die Holländer, und gute Vertreter des Höhenviehes sind die Albgäuer.

Bei Schweinepest müssen die Stallungen mit heißer Soda-Lauge (1 Kilo Soda auf 40 Liter Wasser und  $\frac{1}{2}$  Kilo Weißkalk) tüchtig gewaschen, das Holzwerk, die Krippen, der Boden und dann die Dohle besenrein ausgefegt werden; hierauf wird mit reinem Wasser nachgeschwemmt. Die Holzteile müssen mit einer Lösung von 3 Gramm Karbol auf 100 Gramm Wasser, also 20 Gramm auf das Liter Wasser, anstrichen und die Wände mit einer Mischung von 3 Teilen Weißkalk auf 1 Teil Chlorkalk frisch gestrichen werden. Zum Schlusse gießt man über den Boden eine Lösung von 1 Kilo Chlorkalk und 1 Kilo Weißkalk auf 30 Liter Wasser und läßt diese mindestens eine Woche stehen; dann schwemmt man noch einmal mit warmem Wasser die ganze Stallung aus. Empfehlenswert ist, mindestens 3 Monate zu warten, bis wieder frische Schweine eingestellt werden. Die Kleider der Wärter, Futterkübel usw. müssen mit kochendem Wasser vereinigt werden.

**Zur Kaninchenzucht.** Eine regelmäßige Zugabe einiger bitterer aromatischer Kräuter verleiht dem Kaninchenfleisch besonderen Wohlgeschmack. Von diesen Pflanzen, wie Korb, Petersilie, Thymian, Minze, Bacholder, Ginsters, zumal

Henzel und Sellerie (Kopf und Strahl), genügt es, jeden zweiten Tag einige Blätter oder Kräuter unter das Futter zu mischen.

### Milchwirtschaft.

**Lüftung im Stall.** Vornehmlich durch die Zersetzung des Düngers in den Ställen, aber auch durch die Ausdüstung der Tiere selbst wird die Luft unrein und mit schädlichen Beimengungen in Form von Kohlenstoff- und Ammoniak gefüllt, welche nachteilig auf den tierischen Organismus einwirken. Aufgabe einer guten Lüftungsanlage ist es also, diese schädlichen Stoffe wegzuführen. Dadurch wird die Leistungsfähigkeit der Tiere erhöht und ihre Freiluft gesteigert, ohne über das Maß einer rationellen Nahrungsverwendung hinauszugehn. Rämentlich wäre der angeführte Umstand von den Milchproduzenten zu beachten, da der im Stalle befindliche üble Ammoniakgeruch sich auch leicht der Milch mitteilt, wodurch dieselbe entweder ganz oder sehr entwertet wird. In diesem Falle muß also die Lüftung besonders gründlich sein, denn der einmal aufgenommene Stallgeruch wird selbst durch eine noch so sorgfältige Kühlung nicht wieder beseitigt.

### Gesüngszucht.

Zur Vertreibung der Brutlust bei Hühnern werden tierquälerische und schädliche Mittel angewandt. Bei Eintritt der warmen Jahreszeit, in welcher die Brutlust am häufigsten auftritt, sei daher darauf aufmerksam gemacht, daß die zuverlässigste und unschädlichste Art, dieselbe zu vertreiben, die folgende ist. Man setzt die Glüden in einen Raum, in welchem fein Stroh oder anderes Material liegt, aus dem sie ein Nest machen können, und gibt ihnen hier ihre regelmäßige Mahlzeiten und genügend frisches Wasser. Da Hühner im Dunkeln keine Nahrung zu sich nehmen, so muß der Raum hinreichend hell sein. Der Mangel eines Nestes läßt die Glüden das Brüten in 2 bis 4 Tagen vergessen, und die regelmäßige Fütterung verhindert ein Abmagern derselben, so daß sie schon in kurzer Zeit, meist in 8 bis 10 Tagen, wieder legen, vorausgesetzt, daß das Einsperren der Glüden sofort nach Eintritt der Brutlust geschieht und dieselben nicht erst wochenlang auf den Legenestern sitzen und abmagern. Da bei Glüden der Geschlechtstrieb erloschen ist, so empfiehlt es sich, zur Abkürzung der Gefangenschaft besonders harinäfigen Brüterinnen einen seurigen Hahn zuzugesellen, wodurch der Geschlechtstrieb geweckt und der Wiederbeginn des Eierlegens beschleunigt wird. Man kann dazu auch junge Hähne frühere Rassen, z. B. Italiener, verwenden, wenn dieselben mindestens 10 Wochen alt sind.

Als Trinkgefäß für Küken und Junggeflügel (s. Abb.)



Einfaches Trinkgefäß für Küken und Junggeflügel.

Den Boden des Topfes; nun erfolgt eine schnelle Schwennung, nach der der Unterset unter, der Topf oben steht, und das beste automatische Trinkgefäß ist fertig.

Es hält das Wasser lange Zeit frisch und macht den Küken ein Beschmutzen des Wassers durch Hineintreten unmöglich.

### Bienenzucht.

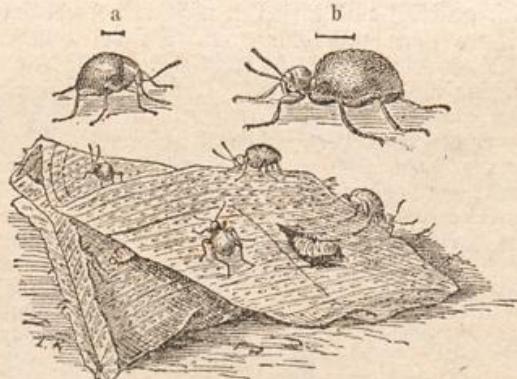
**Umgang mit Bienen.** In den Monaten Juni und Juli sind die Bienen sehr reizbar. Die öfters herrschende Gewitterstimmung, die vielfach, oft gar nicht notwendigen Eingriffe in

das Brutnest tragen viel dazu bei. Dem Übel müssen wir durch sachgemäße Behandlung der Bienen zu begegnen suchen. Man möge folgende Ratschläge wohl beachten: 1. Stelle dich nie in die Fluglinie der ein- und ausfliegenden Bienen. 2. Vertrage alle Arbeit mit Überlegung, mit großer Ruhe, ohne nervöse Hast. Lasse vor allem keine Wabe oder irgendein Gerät fallen. 3. Arbeitet nie am Bienenstande, wenn du in Schweiß geraten bist. Vor der Ausdünstung des schweißigen Körpers haben alle Bienen großen Abscheu. 4. Arbeitet nie bei Gewitterbildung und Regenwetter. 5. Wähle die Tageszeit, in welcher die größten Stecher beim Sammeln sind. 6. Benütze immer Rauch, aber in maßvollen Grenzen; zu viel Qualm bewirkt das Gegenteil. 7. Arbeitet immer mit leichtem Bifur, aber stets ohne Handschuhe. 8. Wasche die Hände vor jeder Arbeit gut mit Seife. 9. Sticht dich eine Biene, zude nicht, wirf nichts weg, kneif nicht aus, zerquetsche die Biene nicht, suche sie nur wegzustreifen und den Stachel zu entfernen. 10. Hüte dich sorgfältig vor allem Berquetschen der Bienen; der dadurch entstehende rasse Duft reizt jede Biene furchtbar zur Stechwut. 11. Verhindere, daß dein Atem direkt die Bienen trifft. 12. Besonders arge Stecher füttere vor und nach der vorzunehmenden Arbeit. Bleibt dies alles wirkungslos, dann entferne die Königin und erziehe dieselbe aus einem konstnützigen Volke.

In Lagerstöcken, die den Honigraum gewöhnlich hinten haben, hält schon eine volle Honigwabe die Königin ab, nach hinten zu marschieren; sie geht in den meisten Fällen nicht über eine solche hinaus oder um dieselbe herum. Ist dann nur in der nächsten Wabe wieder neuer Honig abgelagert, so ist der Honigraum vor ihr so sicher, als wenn er durch Gitter abgesperrt wäre.

### Tierkunde:

**Buckel- und Messingkäferchen.** (S. Abb.) Durch den Handel von Osten eingekleppt, hat das Messingkäferchen, das diesen Namen durch ein hochgewölbtes, dicht anliegendes, ganz kurzes, goldgelbes Haarkleid erhalten hat, sich überall in den Wohnungen Deutschlands eingenistet. Über seine Bedeutung als Schädling gehen die Ansichten auseinan-



a) Buckelkäferchen (*Gibbium scotias* F.), b) Messingkäfer (*Niptus hololeucus* Falda).

der, doch kann es durch sein massenhaftes Auftreten die Bewohner geradezu nervös machen. Da das Tierchen sich gern in feuchte Tücher setzt, ist hier die beste Gelegenheit gegeben, es wegzufangen. Ein Verwandter des Messingkäferchens ist das Buckelkäferchen. Die eigenartige Gestalt gewinnt es durch die Verwachung der Flügeldecken an der Naht und blasenartiger Aufreibung derselben zu einer durchscheinenden Kugel. Auch dieses Käferchen ist durch den Handel eingekleppt worden, doch ist es bei uns noch selten.

### Fischzucht.

**Karpfenfutter.** Gute Resultate erzielt man bei Karpfen durch die Fütterung von Krustazeen, zerhackten Fröschen und Molchen als Fleisch- und Fliegenmaden, Fliegen- und Käferlarven als Fettbildner im Verhältnisse wie 3 : 2 bzw. zu zehn lockergelagerten Pflanzen (*Zannichellia*), sonst verdauen Karpfen unter 250—300 Gramm die Fettbildner absolut nicht. Es wird nur an warmen Tagen gefüttert, und zwar so viel, als die Fische gierig verschlingen. An kühlen Tagen fressen sie wenig oder gar nichts.

### Haus- und Kellerwirtschaft.

**Milch- und Kaffeeflecken aus Gewebe zu entfernen.** Für wollene und halbwollene Waren nimmt man 1 Teil Glyzerin, 9 Teile Wasser und  $\frac{1}{2}$  Teil Ammoniak. Man benetzt die befeckten Stellen damit und wiederholt das Benehen öfter nach dem Trockenwerden. Dann preßt man das Beug zwischen reinen Lappen, reibt es damit ab, dämpft es über heißem Wasser und bügelt es. Seidene Stoffe werden in ähnlicher Weise mit 5 Teilen Glyzerin, 5 Teilen Wasser und  $\frac{1}{4}$  Teil Ammoniak (Salmiakgeist) behandelt, doch muß man sich vorher überzeugen, daß die Farbe nicht leidet. Man stellt den Glanz durch Bepinseln mit Gummivasser wieder her.

**Eier auf italienische Art.** 6—8 Eier werden hart gekocht, in Hälften zerteilt, in eine Kasserolle getan und mit zwölf gewässerten, ausgegräten und in Streifen zerschnittenen Sardellen belegt. Nun würzt man dieselben mit etwas Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuss, einem Löffel voll feingeschnittener Butter geschnitzter Schalotten und ebenso viel gehackter Petersilie. Zuletzt überzieht man alles mit einem Pint saurem, gequirtem Rahm und läßt die Eier einmaß damit auskochen. Dasselbe eignet sich sehr gut als Zwischengericht.

**Rinderkoteletts auf Wiener Art.** Aus einem Rindstück werden 3—4 zwei Finger dicke Scheiben geschnitten und, nachdem der Knochen ausgelöst ist, mit der flachen Seite des Hackmessers breitgeklopft. In Mehl gewälzt, mit Pfeffer und Salz bestreut, brät man sie in einer Eierkuchenpfanne mit Butter schnell auf beiden Seiten braun, legt sie in einen breiten Topf nebeneinander und füllt so viel mit Fleischextrakt hergestellte Brühe darüber, daß sie von dieser bedeckt sind. Weiter gibt man einige geschnittene Zwiebeln, Wurzelwerk nebst einem Petersilienbündel hinzu, schließt den Topf und läßt die Koteletts langsam dämpfen. Sobald sie weich sind, nimmt man sie aus dem Fond, entfettet denselben und verkocht ihn mit Mehl, einem Glase Weißwein, einigen Löffeln voll Kapern und  $\frac{1}{4}$  Liter saurer Sahne zu einer feinigen Sauce, mit der die in Scheiben tranchierten Koteletts, von einem Kranze gebratener Kartoffeln umgeben, angerichtet werden.

**Beseitigung des Beigeschmacks bei Rotwein.** Der von unreinem Gerbstoff oder nicht weingrünem Haf herrührende Beigeschmack des Rotweines wird durch Schönen mit Milch wesentlich vermindert. 1 Liter Milch zwölf Stunden in der Kälte stehen gelassen, dann abgerahmt und mit dem Hälftliter Wein gemischt.

### Gesundheitspflege.

**Baden im Freien** ist gesundheitlich hoch zu veranschlagen, jedoch wird häufig gefehlt. Nie in erhöhtem oder aufgeregtem Zustand in das Wasser gehen, sondern vor dem Bade so lange angekleidet bleiben, bis völlige Ruhe des Körpers eingetreten ist. Niemals länger als 15 Minuten baden; stellt sich Frösteln ein, so verlasse das Wasser, auf jedem Fall muß man durch viel Bewegung, am besten durch Schwimmen, den Körper warm zu erhalten suchen. Niedrigste Temperaturgrenze, zu der ein Bad im Freien noch zulässig ist: 15 Grad Celsius; in diesem Falle begnügen man sich mit einem Bade von nicht mehr als einer Minute Dauer, worauf reichliche Bewegung und rasches Ankleiden dem Körper wieder Wärme geben muß.

**Überbein.** Zuweilen vergeht dasselbe von selbst, wo nicht, so kann man es auch durch öfters Reiben und Drücken oder durch ein fest aufgebundenes Stückchen Blei oder eine Münze zu zerdrücken suchen.

### Praktischer Ratgeber.

**Rost** wird von Stahl und Eisen, sofern er nur ganz oberflächlich ist, durch Abreiben mit einem Korken entfernt, den man mit Olivenöl befeuchtet hat. Ist der Rost schon eingefressen, so muß man dazu feinen Trippel zu Hilfe nehmen, den man auch mit etwas Schwefelblüte mischen kann. Die Mischung muß ebenfalls mit Olivenöl angerührt und mit einem Kork kräftig auf die verrostete Stelle aufgerieben werden. Bei noch tiefer eingefressenem Rost muß Glaspapier und Sand zu Hilfe genommen werden, wenn erforderlich auch etwas Weinsteinsäure. Es ist dann aber ausgeschlossen, daß die blanke Politur des Eisens wieder hergestellt werden kann. Die Roststellen werden in Form glanzloser, flacher Vertiefungen sichtbar bleiben.