

Amtlicher Anzeiger der Staats-, Gerichts- und Communal-Behörden.
Zugleich Organ für die Bekanntmachungen des Kreis Ausschusses des Obertaunuskreises.

Nr. 76. Bad Homburg v. d. H., Donnerstag, den 18. November 1915

Bad Homburg v. d. H., den 15. November 1915.

In Ergänzung zu § 7 Ziffer 1 der Verordn. über die Kartoffelversorgung vom 9./28. Oktober d. J. (Kreisbl. Nr. 70 u. 73) hat der Herr Oberpräsident verfügt,

daß Anordnungen wegen Uebertragung des Eigentums u. Aufforderungen zum Verkauf auch gegenüber Kartoffelerzeugern von weniger als einem ha Kartoffel-Anbaufläche zulässig sind.

Der Königliche Landrat.
J. B.: v. Bernus.

Berlin, den 11. November 1915.

Ausführungsanweisung

zur
Verordnung zur Regelung der Preise für Schlachtschweine und für Schweinefleisch vom 4. November 1915 (R.-G.-Bl. S. 725).

Zu § 1.

Die Höchstpreise für Schweine gelten nur für die im § 1 aufgeführten Gemeinden mit Schlachtviehmärkten (Absatz 1) und öffentlichen Schlachthäusern (Absatz 3). Im übrigen ist die Preisgestaltung für den Schweinehandel frei, sie wird aber tatsächlich durch die Preisfestlegung auf den Schlachtviehmärkten und dadurch, daß die im § 5 festgesetzte Grenze der Fleischpreise auch außerhalb der im § 1 Abs. 1 und 3 genannten Gemeinden nicht überschritten werden darf maßgebend bestimmt.

In Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern (Abs. 3) ist von der Gemeindebehörde der durch den nächsten Schlachtviehmarkt (Abs. 1) bestimmte Höchstpreis, oder sofern von uns ein niedrigerer Höchstpreis festgesetzt werden sollte, dieser Höchstpreis öffentlich bekannt zu geben.

Zu § 2.

Grundsätzlich soll der Handel nur nach Lebendgewicht erfolgen. Es ist zulässig, mehrere Schweine zusammen zu einem Einheitspreis für den Zentner Lebendgewicht zu verkaufen, oder zu kaufen, doch müssen es Schweine gleicher Gewichtsklasse und gleicher Beschaffenheit sein.

Wo nicht genügende Wiegeeinrichtungen auf einem Schlachtviehmarkt vorhanden sein sollten, um alle Schweine nach Lebendgewicht handeln zu können, kann von uns bis auf weiteres ein Handel nach Schlachtgewicht gestattet werden, dabei darf der nach § 1 Abs. 1 und 3 festgesetzte Höchstpreis für 50 kg Lebendgewicht beim Kauf nach Schlachtgewicht für 50 kg Schlachtgewicht um 25 v. H. nicht überschritten werden. Die Feststellung des Schlachtgewichts hat dabei zu erfolgen nach den Bestimmungen der Preisfeststellungsordnung des Marktes.

Zu § 3.

Zuständige Behörde ist der Gemeindevorstand.

Die Bestimmung des ersten Satzes bezweckt eine gleichmäßige Berücksichtigung der Käufer, die bisher an dem Markt ihren Bedarf gedeckt haben. Der Gemeindevorstand wird auf Grund der Feststellung, welchen Teil der dem Markte zugeführten Schweine der einzelne Käufer bisher erworben hat, die Zuweisung vorzunehmen haben. Käufe von Schweinen außerhalb des eigentlichen Marktes sind auf die den Käufern zum Erwerb zuweisende Stückzahl anzurechnen. Käufern, denen kein Erlaubnischein für die Ankäufe ausgehändigt wird, kann der Zutritt zum Markte untersagt werden.

Die Heeres- und Marineverwaltung deckt ihren Bedarf in der Regel nicht durch Käufe auf dem Markt. Sollte sie ausnahmsweise dazu genötigt sein, so ist die Gemeinde des Marktes verpflichtet,

der Heeresverwaltung die Erlaubnis zum Erwerb von soviel Schweinen als sie braucht zu erteilen. Erforderlichenfalls ist die für die anderen Käufer zugelassene Ankaufsmenge im Verhältnis zum dann noch verfügbaren Angebote herabzusetzen.

Zu § 4.

In Gemeinden mit öffentlichen Schlachthäusern, in die ausge-schlachtete Schweine und frisches Schweinefleisch von außerhalb eingeführt werden, kann dieser Fleisch-Großhandel durch den Gemeindevorstand auf bestimmte Stellen (Markthallen usw.) beschränkt werden. Erforderlichenfalls kann auch hier eine Regelung des Absatzes nach § 3 Satz 1 stattfinden.

Eine Beschränkung des Verkaufs von außerhalb eingeführten Fleisches im Kleinverkauf darf nicht stattfinden.

Zu § 5.

Die Gemeindevorstände der Gemeinden, in denen Schweinefleisch zum Verkauf gelangt, sind verpflichtet, Höchstpreise für Fleisch und Fleischwaren festzusetzen. Sie sind dabei verpflichtet, die im Abs. 1 vorgeschriebenen Preisgrenzen für frisches (rohes) Schweinefleisch und frisches (rohes) Fett inne zu halten.

Für die Herabsetzung der Preisgrenzen (Abs. 1 Satz 2) sind der Regierungspräsident, für Berlin der Oberpräsident zuständig. Die Herabsetzung wird für den ganzen Bezirk oder für Teile desselben vielfach geboten sein, um die von der Gemeindebehörde festzusetzenden Fleischpreise in ein angemessenes Verhältnis zu den örtlichen Schweinepreisen zu bringen.

Auch bei verschiedenen Preisen für die einzelnen Fleischsorten (Abs. 2) darf der Preis die Preisgrenze für keine Sorte frischen Fleisches überschreiten. Die Preise für zubereitetes Fleisch (gepökeltes und geräuchertes Schweinefleisch) für gesalzenen und geräucherten Speck, für ausgelassenes Schweinefett und für Würstwaren sind im Verhältnis zur Preisgrenze für frisches Schweinefleisch und rohes Schweinefett festzusetzen. Die höhere Verwaltungsbehörde kann Grund-sätze aufstellen, nach welchem Verhältnis die Preise für zubereitetes Fleisch und Fett sowie für Fett- und Fleischwaren die Höchstpreise für frisches Fleisch und frisches Fett überschreiten dürfen.

Zu § 7.

Wer als Gemeinde anzusehen ist, richtet sich nach den Gemeinde-verfassungsgeetzen. Als Gemeinden im Sinne der Verordnung gelten auch Gutsbezirke.

Zu § 10.

Zuständige Behörde ist die Ortspolizeibehörde.

Der Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten.	Der Minister des Innern.	Der Minister für Handel und Gewerbe.
Freiherr von Schorlemer.	von Voebell.	In Vertretung: Dr. Köppert.

Bad Homburg v. d. H., den 15. 11. 1915.

Wird im Anschluß an die Bekanntm. vom 8. d. Mts. —
Kreisbl. Nr. 74 — veröffentlicht.

Der Königliche Landrat. J. B.: v. Bernus.

Bad Homburg v. d. H., den 16. November 1915.

Betr. Beschränkung der Milchverwendung.

Nach § 1 Ziffer 1 der im Kreisbl. Nr. 71 abgedruckten Ver-ordnung vom 18. 10. 15 ist es verboten, Sahne in Verkehr zu bringen, außer zur Herstellung von Butter.

Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß ausländische Sahne ebenfalls unter dieses Verbot fällt.

Der Königliche Landrat. J. B.: v. Bernus.

Weihnachts-Paket-Sammlung.

Der diesjährige Weihnachtsplan ist bereits bekannt gegeben:

Alle im Korpsbezirk des 18. Armeekorps aufgestellten Truppenteile ohne Ausnahmen erhalten die gleichen Gaben:

 je 100 Mann eine Einheitskiste, 

die von uns bereits zur Absendung gelangt sind.

Außerdem sollen einige Tausend Verwundete in den Bazaretten der verschiedenen Kriegsschauplätze mit

Einzel-Paketen

versorgt werden. Und auch sonst wird eine große Anzahl von Einzel-Paketen benötigt zur Verteilung an alle

unversorgten Mannschaften unterwegs

und zur Versorgung von Truppenteilen, die in

weniger wohlhabenden Gegenden

beheimatet sind als unser 18. Armeekorps.

Wir sind gern bereit, wie im vergangenen Jahr, kleine Pakete ohne persönliche Adresse zur Weiterbeförderung entgegenzunehmen.

Die Pakete sollen zwei oder drei Gegenstände, etwa in folgender Zusammensetzung enthalten:

Ziehharmonika Taschenmesser Taschentuch	Kerzen Pfeife Tabak	Hosenträger Taschenlampe Zigaretten	Zigarren Konserven Briefmappe	Handschuh Pfeife Tabakbeutel
Hemd Seife Kamm	Kochapparat Tee Schokolade	Schal Harmonika Briefpapier	Spiellarten Keks 1 Buch	Muff Konserven Kerzen

und innen mit dem Namen der Spender und äußerlich mit einer Inhaltsangabe versehen sein. Mit dem Stempel des Vaterländischen Frauenvereins versehene Kärtchen zum Ausfüllen der Namen der Spender können **Donnerstag, den 18. Novbr. Vorm. vom 9—12 Uhr im Kreishaus in Empfang genommen werden.**

Der Rest des uns überwiesenen Geldes für die Normal-Kisten wird zum gleichen Zweck verwandt werden.

Die Pakete werden **uneröffnet** ins Feld befördert, und an **noch nicht versorgte Mannschaften** verteilt.

Wir bitten die Pakete bis Donnerstag, den 25. Novbr. im Kreishaus abzuliefern.

Das Kreiskomitee,
Der Zweigverein vom Roten Kreuz,
Der Vaterländische Frauenverein.

Ausführungsanweisung

zur

Bekanntmachung zur Regelung der Milchpreise und des Milchverbrauchs vom 4. November 1915 (R.G.-Bl. S. 723).

Gemäß § 7 der Bekanntmachung vom 4. November 1915 zur Regelung der Milchpreise und des Milchverbrauchs (R.G.-Bl. S. 723) wird zu deren Ausführung hiermit folgendes bestimmt:

I. Allgemein.

Kommunalverbände im Sinne der Verordnung sind die Landkreise. Die Gemeindeverfassungsgesetze und die Kreisordnungen bestimmen, wer als Gemeinde und als Vorstand der Gemeinde oder des Kommunalverbandes anzusehen ist; die Gutsbezirke werden den Gemeinden gleichgestellt.

Festsetzung oder Anordnungen gemäß §§ 1 bis 3 der Verordnung können durch den Vorstand der Gemeinde oder des Kommunalverbandes erlassen werden.

II. Im einzelnen.

Zu § 1. Die Höchstpreisfestsetzungen bedürfen der Zustimmung des Regierungspräsidenten, im Gebiete des Zweckverbandes Groß-Berlin des Oberpräsidenten.

Bei der Festsetzung der Höchstpreise können die Gemeinden bestimmen, was als Kleinhandel im Sinne dieser Preisfestsetzungen anzusehen ist.

Zu § 2. Bis zu welchem Lebensalter Kinder vorzugsweise berücksichtigt werden müssen, bestimmen die gemäß § 4 vom Reichs-Lanzler gegebenen Vorschriften.

Zu § 6. In wirtschaftlich zusammenhängenden Kommunalverbänden, Gemeinden und Gutsbezirken wird sich eine einheitliche Regelung der Milchpreise empfehlen, um Störungen in der Versorgung zu vermeiden.

Die Kommunalaufsichtsbehörden wollen hiernach auch ihrerseits prüfen, wo Vereinigungen nach Abs. 1 zweckmäßig erscheinen und die erforderlichen Verhandlungen einleiten.

ausgezeichneten oder kommunalverbänden mit besonderer auf die Zufuhrkosten stehen keine Bedenken entgegen; z. B. wird in ländlichen Bezirken der Preis in solchen Städten, welche auf die Zufuhr vom Lande angewiesen sind, höher bemessen werden müssen, als für die Abgabe vom Erzeugungsorte. Andererseits ist dafür Sorge zu tragen, daß nicht den auf den Ankauf von Milch angewiesenen Teilen der Landbevölkerung diese Möglichkeit durch unrichtige Preisfestsetzung erschwert wird.

Der Zweck der Verordnung ist, an allen Orten die Milchversorgung derjenigen Bevölkerungsteile zu sichern, die ihrer am meisten bedürfen, und vor allem den Nachwuchs des deutschen Volkes gesund und kräftig zu erhalten. Die Vorstände der Gemeinden und Kommunalverbände haben daher nicht nur auf die Preise, sondern auch auf die sachgemäße Durchführung der Verbrauchsregelung ihr besonderes Augenmerk zu richten.

Besonders wird noch darauf verwiesen, daß unsere, auf Grund des § 5 der Bekanntmachung über Beschränkung der Milchverwendung vom 2. September 1915 (R.G.-Bl. S. 545) erlassene Anordnung vom 18. Oktober d. Js. in vollem Umfange aufrecht erhalten bleibt.

Zu § 9. Diese Ausführungsanweisung tritt am 12. November 1915 in Kraft.

Der Minister des Innern. von Loebell.	Der Minister für Handel und Gewerbe. In Vertretung: Göppert.	Der Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten. Im Auftrage: Graf v. Keyserlingk.
---	---	---

Bad Homburg v. d. H., den 12. November 1915.

Wird unter Bezugnahme auf die im Kreisbl. Nr. 74 abgedruckte Bekanntm. vom 4. 11. 1915 veröffentlicht.

Der königliche Landrat.
J. B.:
v. Bernus.

Bekanntmachung.

Die Musterung

- der ungedienten Landsturmpflichtigen, die in der Zeit vom 1. 1. 1897 bis 31. 12. 1897 geboren sind,
- der Militärflichtigen der Jahrgänge 1895 und früher, soweit eine endgültige Entscheidung über dieselben noch nicht getroffen ist,

findet für Bad Homburg v. d. Höhe mit Stadtteil Niddorf:

am Mittwoch, den 24. November 1915 vormittags 9 Uhr

und für die sämtlichen Landsturmpflichtigen des Jahrganges 1896, welche bei der Musterung im Juni eine endgültige Entscheidung nicht erhalten haben (das sind alle diejenigen, die die Entscheidung „zeitig untauglich“, „ $\frac{1}{4}$ Jahr zurückgehalten haben, oder durch Krankheit am Erscheinen verhindert waren und dann nicht gemustert wurden.)

am Montag, den 29. November 1915 vormittags 9 Uhr

dahier im „Nassauer Hof“ Am Untertor Nr. 2

statt.

Sämtliche dahier sich aufhaltende Gestellungspflichtige werden hiermit aufgefordert sich rein gewaschen und gekleidet zur Musterung zu stellen.

Die Gestellungspflichtigen haben sich eine Stunde vor Beginn der oben bezeichneten Termine, also um 8 Uhr vormittags im Hofe des Musterungsblokals, behufs Verlesung und ordnungsmäßigen Aufstellung zu versammeln.

Anmeldescheine und Musterungsausweise sind mitzubringen.

Das Mitbringen von Schirmen und Stöcken, sofern letztere nicht gebrechlichen Personen als Stütze dienen, ist untersagt.

Der Genuß von Alkohol vor der Musterung ist streng verboten.

Störungen des Aushebungsgeschäfts, sowie der öffentlichen Ruhe und Ordnung auf dem Marsche und in der Aushebungsstation sind bei strenger Strafe verboten.

Bad Homburg v. d. Höhe, den 16. November 1915.

Der Magistrat II.

Frachtbriefe

auch mit Firmaeindruck liefert
billigst die Kreisblattdruckerei.

Mehrere

Arbeiter und Mädchen

gesucht. Näheres bei:

Garteninspektor **Burkart**, Kuranlage.

**8ft. lebende
Spiegel-Karpfen,
Schleien**



empfiehlt

Chr. Pfaffenbach,
Telefon 290.

Gottesdienst der israelitischen Gemeinde.

Samstag den 20. November.

Vorabend 4³⁰ Uhr.

Morgens:

1. Gottesdienst 7¹⁵ Uhr.

2. „ 10 Uhr.

Nachmittags 4 Uhr.

Sabbatende 5³⁰ Uhr.

An den Werktagen.

Morgens 7 Uhr.

Abends 4¹⁵ „



Schmerzerfüllt machen wir die traurige Mitteilung, dass mein lieber braver Sohn, Bruder, Schwager, Neffe, mein innigstgeliebter Bräutigam

Willy Steckel

Musketier im Res.-Inf.-Regt. 223, 48. Division, 10. Komp.

im Alter von 33 Jahren an seiner schweren Verwundung vom 9. zum 10. November den Heldentod fürs Vaterland erlitten hat.

Die tieftrauernden Hinterbliebenen:

Frau Catharine Steckel Wwe.

Familie Carl Heinzelmann

Constance Reinhard als Braut.

Dornholzhausen, Frankfurt a. M., den 18. November 1915.

St. Michael in Eisen — Kriegsausstellung.

Allen Damen, die sich in so aufopfernder Weise um den Verkauf von Nagelkarten, Anhängern usw. bemüht und so sehr zum Erfolge beigetragen haben, sagen wir hierdurch herzlichsten Dank.

Der Arbeitsausschuss:

I. A.: Feldsieper, Kurdirektor.



Rehe

in größter Auswahl

**Rücken, Keule,
Buge, Ragout,
ganze Rehe**

äußerst billig.

Pfaffenbach.

Rehrückenanschnitt.

Abdrucke zum Aushang

der Verordnung über Fleisch- u. Fettverbrauch in den Verkaufsräumen sind in unserer Expedition zu haben.

Wir suchen per sofortigem Eintritt

**Maschinenschlosser,
Blechschlosser,
Bleilöther.**

**G. Schiele & Co.
Eschborn a. T.**

Gesellschaft mit beschränkter Haftung.
Ventilatoren- und Pumpenwerke.

3-Zimmerwohnung

mit Zubehör, 2. Stock, ist Elisabethen-
straße 11 zu vermieten.

Näheres bei Gerecht, Wallstraße Nr. 5.

Zwei fl. Wohnungen

je 2 Zimmer mit Küche sofort zu
vermieten. Euring, Kirdorf.

In einer Gartenvilla

sind 1—2 schön möblierte Zimmer
zu vermieten.

Näheres Geschäftsstelle ds. Bl.

4-Zimmerwohnung

nebst Zubehör im ersten Stock sofort zu ver-
mieten.

Louisenstraße 139.



So lang ein Wahn den Menschen hegt,
Und Haß im Busen wohnt,
Wird ihm der Glaube nicht ersetzt,
Sein Wissen nicht gelohnt.

Zur Bekämpfung zweier gefährlicher Speicherschädlinge.

Von Rud. Steppes.

Der Umstand, daß unsere Speicher heuer leer stehen, ferner, daß man überhaupt die leeren Räume zu betreten wenig Veranlassung und Lust hat, könnte den Landwirt vergessen lassen, an eine wichtige Sache zu denken: an die Bekämpfung der gefährlichen Speicherschädlinge „weißer Kornwurm“ und „schwarzer Kornwurm“. Gerade das Leerstehen läßt nun eine besonders tüchtige Reinigung der Speicherböden zu: Reinlichkeit und sorgfältige Behandlung etwa vorhandener bezw. mit der Ernte wieder hinzukommender Getreide sind aber notwendig, wenn wir der genannten Schädlinge Herr werden wollen.

Der weiße Kornwurm, fälschlich auch Mehlwurm genannt, ist das Räupchen der Kornmotte, *Tinea granella*: gelblichweiß mit braunem Kopf, 7–10 mm lang. Der 6 mm lange, mottenartige Schmetterling fliegt des Abends von Mai bis in die ersten Tage des Augusts, wo die Weibchen in Rissen und Fugen, in Türstößen, Fenstern etc. sich aufhalten, die Eier abends an Getreide, und zwar an Weizen, Gerste, Roggen und Hafer ablegen. Das aus den Eiern sich entwickelnde Räupchen frisst sich in ein Korn, verläßt es, sobald es leergefressen und spinnt das nun in Angriff genommene nächste Korn gespinnstartig an die leergefressenen Körner, zwischen denen die weißen Kottflügelchen festkleben. Der Schädling ist also an diesen aus 20 bis 30 Körnern bestehenden Häuschen mit den Spinnfäden leicht zu erkennen.

Ähnlich schadet der schwarze Kornwurm, — oft noch ungeheurer wie die Kornmotte*) — auch Acker, Kornkressen oder Kornkäfer genannt. Es handelt sich um ein etwa nur 4 mm großes Rüsselkäferchen, *Calandra granaria*, dunkelbraun bis schwarz, das wir aber nie an der Oberfläche des Getreidehaufens finden, sondern immer im Innern: meist auf der Süd- weniger an der Nordseite, bei wärmeren, feuchteren Speichern besonders. Das Weibchen sucht die zartere Stelle des Keimlings am Getreidekorn auf und bohrt mit dem langen Rüssel ein Loch

ins Sameneiweiß: dann wird ein Ei in das Loch gelegt. Eine weiße, fuklose Larve, der Kornwurm, entwickelt sich daraus, frisst das Korn aus und verpuppt sich darin. Im Juli erscheint dann der Käfer, und bald werden wieder Eier abgelegt, sodaß noch eine zweite Generation im September erscheint. Die Überwinterung geschieht als Käfer.

Aus der Lebensweise ergibt sich die Bekämpfung. Es muß 1) auf besondere Desinfektion aller Schlupfwinkel gesehen werden, 2) das Abtöten der im Getreide sich befindenden Schädlinge vorgenommen werden, 3) das Getreidelager von leichten, ausgehöhlten Körnern befreit werden, und fleißig gewendet werden.

Man sorge also für hohe, luftige, trockene Speicher. Alle Rissen und Fugen in Brettern und Balken sind nach gründlicher Reinigung mit Sodawasser auszutragen und mit Kalk oder Teer zu verstopfen: denn das weiße Kornwurmräupchen verpuppt sich in den Fugen in weiße Kokons, die beim Aufsuchen zu zerstören sind: der schwarze Kornwurm aber überwintert als Käfer dort. Ich möchte auch das tüchtige Ausspüren des Speichers mit Kalkmilch, der pro 100 Liter 2 kg Ätznatron zugesetzt ist, empfehlen, wozu sich besonders Lärchmaschinen und Obstbaumspitzen eignen. Zur Abtötung der im Getreide bereits sitzenden Schädlinge verwendet man den allerdings äußerst feuergefährlichen (! nicht rauchen, auch nicht mit Deckelpfeife! Kein Licht!) Schwefelkohlenstoff. Man häuft das Getreide in konische, spitze Haufen und legt obenauf mit Schwefelkohlenstoff getränkte Säcke oder Tücher. Die leichtverdunstete Flüssigkeit gibt ein schweres Gas ab, das infolge der Schwere allmählich nach unten sinkt und die Schädlinge tötet. Am besten wendet sich der Landwirt in dieser Angelegenheit an die zuständige landwirtschaftliche Schule.

Wenn der schwarze Kornwurm auf dem Speicher ist, so muß man besonders im Frühjahr und dann nochmals im Juli, weil hauptsächlich dann die Vermehrung stattfindet, öfters umschaukeln, an trockenen Tagen den Getreideboden lüften und das Getreide durch die Windegehen lassen.

Dem weißen Kornwurm kommt man bei, wenn man von Mai bis Juni, der Flugzeit der Kornmotte, fleißig wendet, aufliegende Motten zu töten sucht — auf hellem Untergrunde (also schon deshalb am besten ausgetünchten Speicher), sieht man

die Motten am besten fliegen — und in dieser Zeit die Fenster schließt: nur wenn viele Motten vorhanden sind, öffnet man besser die Fenster.

Nie lasse man in finstere Winkel gefehrte Abputzreste liegen, die Brutstätte alles Ungeziefers, wie man auch neues Getreide nicht zu oder neben altes bringen soll.

Diese Maßnahmen, wie sie hier angegeben wurden, sind besonders notwendig, wenn dann das vom Heere bezw. durch Bundesratsbeschluss eingezogene Getreide an größere Sammelorte abgegeben wird. Es könnten hier nur wenige, angestrichelte Posten ungeheuren Schaden anrichten, da dann das gesamte lagernde Getreide angestrichelt wird. Dieses Getreide wird aber nicht einbezogen, da mit es verderbe, sondern, daß wir es in Zeiten der Not für die menschliche Ernährung parat haben.

Man säume nicht, die für die Getreidelagerung bestimmten Räume zu säubern, die Fugen etc. auszutreiben, wozu jetzt, namentlich für erstere Arbeit am besten Gelegenheit ist.

Landwirtschaft.

Ernte und Aufbewahren der Haserwurzeln. Anfang November werden an einem schönen Tage die Wurzeln bei ganz trockener Witterung aus dem Boden gegraben. Da die Wurzeln sehr empfindlich und weichfleischig sind, so dürfen sie nicht angestochen oder abgerissen werden, weil jede Wunde leicht anfault. Nach dem Herausnehmen legt man die Wurzeln breitwürfig aufs Land, damit sie abtrocknen und sich dann besser reinigen lassen. Sind dieselben etwas abgetrocknet, so schneidet man mit einem scharfen Messer die Blätter ab, ohne die Krone der Wurzel zu beschädigen. Dies geschieht, damit der Milchsaft, der in der Wurzel enthalten ist, nicht herausfließt, weil derselbe die Wurzel erhält und zu ihrer Schmachthaftigkeit beiträgt. Die Wurzeln, welche in nassem Boden stehen, müssen in einem trockenen Keller in Sand eingeschichtet werden, wo sie sich bis April des kommenden Jahres halten. In ganz trockenem Boden und in sehr geschützten Lagen können die Haserwurzeln auch in der Erde bleiben und je nach Bedarf ausgearbeitet werden. Tritt aber starker Frost ein, so muß der Boden mit langem strohigen Dünger oder mit Rohe oder Sägespänen bedeckt werden.

*) In manchen Jahren, auf ungeeigneten Kornböden und bei mangelnder Aufsicht bleibt kaum ein Korn unversehrt, und ist zu bestimmter Zeit der ganze Haufen „beweglich“.

Einsäuern von Viehfutter. Das Einsäuern von Viehfutter wird in sehr vielen Gegenden als ein Nothbehelf für die Konser- vierung von Rübenblättern, Ruder- rüben- schnitzeln und ähnlichen schwer haltbaren Futtermitteln betrachtet. Allein das ist nicht richtig. Man ist heute so weit fortgeschritten, daß man beinahe aus allen Futtermitteln, deren Trocknen durch die Bitterung ver- hindert wird, wertvolle und haltbare Winter- vorräte herstellen kann. Dieses gilt z. B. vom Grünmais, wie Lupinen und selbst von spätem Grummet oder Klee. Das Ein- säuern geschieht in Gruben, die absolut wasser- dicht sein müssen. Hauptsache ist ferner, daß das Futter in den Gruben gleichmäßig verteilt und belastet wird. Zugedeckt werden die Gruben mit Brettern, die mit Steinen gleichmäßig beschwert werden. Es ist gut, wenn die Gruben nach und nach gefüllt werden, damit das Futter sich setzt. Auch das Beschweren soll nicht auf einmal ge- schehen, vielmehr soll der Druck immer stärker werden. Spezielle Anfragen über diesen oder jenen Punkt des Einsäuerns werden gern beantwortet. Das Sauerfutter wird am besten mit Trockenfutter zusammenverfüttert.

Milchwirtschaft.

Bewegung und Milchabsonderung. Eine mäßige Bewegung ist für die Milchabsonderung förderlich. Versuchstiere zeigten einen Mehr- ertrag von 3-3,6 Proz. pro Tag und pro Kopf. Die Bewegung ist aber nicht nur der Milchabsonderung günstig, sondern auch der Gesundheit der Tiere an sich, und dadurch ergibt sich dann auch wieder, daß die Milch von solchen Tieren gesünder ist und besonders für die Säuglingsernährung an erster Stelle in Frage kommt. Dagegen ist hastiges Laufen und Jagen für die Milchabsonderung schäd- lich, und können tüchtige Bäuerinnen schon aus dem Milchergebnis schließen, ob ihre Hüte- kinder ihre Pflicht getan haben.

Blauwerden der Milch beruht auf Ein- wirkung eines Pilzes, der erst in die Milch ein- wandert, wenn sie die Kuh verlassen hat. Hat dieser Pilz sich einmal in die Milchräume oder Keller eingeknistet, so ist er nur sehr schlecht zu vertreiben. Die Räume und alle Milchgefäße müssen dann gründlich desinfiziert werden. Das Holzwerk wird mit kochender Lauge ab- gewaschen und endlich der ganze Raum neu mit Kalk ausgestrichen.

Zucht auf Milchtrag. Die Milchbauern beklagen sich in letzter Zeit sehr darüber, daß mehr auf Form als auf Milchtrag gezüchtet wird. Man kann das verstehen, wenn man bedenkt, daß auf Ausstellungen nur die Form berücksichtigt wird und daher die schönge- bauten Tiere die Preise fortköhlen. Für den Milchbauer ist es viel wichtiger, ob ein Zucht- stier von einer besonders guten Milchkuh abstammt, als daß sein Vater so und so viel Preise gemacht hat.

Pferdezucht.

Husten der Pferde. Es ist schon oft darauf hingewiesen worden, daß beginnenden Kran- keitserscheinungen bei Vieh viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird. So ist es auch beim Husten der Haustiere und besonders der Pferde. Allerdings ist nicht jeder Husten direkt gefährlich, aber er zeigt immer an, daß etwas nicht ganz in Ordnung ist. Tritt der Husten beim Fressen oder Trinken ein, so sind in den meisten Fällen Wasser oder Futter- teile in die Luftröhre geraten, die nun gerade wie beim Menschen durch das Husten wieder hinausbefördert werden sollen. So lange bis dieses geschehen ist, soll man das Tier ruhig stehen lassen. Wird schlechtes, staubiges Heu verfüttert, so bringt nur zu oft seiner Staub in die Atmungsorgane, der zu lan- anhaltendem Husten führen kann. Aberhaupt bedingt ein übermäßiges Heufutter einen bösen Husten, der nur zu leicht in Dämpfig- keit übergeht. Sehr oft aber ist der Husten

ein Zeichen von Erkältung und zwar besonders, wenn damit ein Nasenausfluß verbunden ist. In diesem Falle ist das beste, ein paar Tage Ruhe in einem gut gelüfteten und temperierten, aber nicht zu warmem Stalle. Die Haupt- sache aber sind Vorbeugungsmaßregeln. Wer ein warmsgefahrenes, schwielendes Pferd in eisiger Kälte vor dem Wirtshause stehen läßt, braucht sich gar nicht zu wundern, wenn seine Tiere krank werden, und mühte wegen Tier- qualerei bestraft werden. Fuhrknechte, die in dieser Weise Tiere und Gelbbeutel schädigen, sind sofort zu entlassen. Sehr oft erkälten sich auch Pferde durch eiskaltes Trinkwasser. Da werden die Tiere aus dem warmen Stall an den zugestrotzten Pflugh geföhrt, ein Loch wird ins Eis gehauen, und dann mögen sie trinken, soviel sie Lust haben. Auch ganz erhitte, leuchtenden Pferde wird von ge- dankenlosen Führern oft genug eiskaltes Wasser vorgehalten. Ist in diesem Falle das Tier nicht schlauer als sein Führer, so ist der Schaden da, das Pferd kann für sein ganzes Leben ver- dorben sein. Tritt bei dem Husten mehr oder weniger Ausfluß aus der Nase ein, so muß das betreffende Pferd ein besonderes Trankgeschirr benutzen und darf nicht zu "Tränken" geführt werden, die auch andere Pferde benutzen, weil starke Ansteckungsgefahr vorhanden ist. Sobald der Husten überhaupt ein paar Tage anhält und der schon erwähnte Ausfluß eintritt, soll ein Tierarzt gerufen werden, der dann die notwendigen Medi- kamente verordnet und zugleich bestimmen wird, ob und in welchem Grade das Tier noch zum Arbeiten Verwendung finden kann. Sehr schädlich ist es auch für die Pferde, wenn sie im Winter bis über die Hufe in Wasser und Fauche längere Zeit stehen müssen, wie man es zum Beispiel beim Ausfahren von Dünger oft genug sehen kann.

Schweinezucht.

Bei der Anlage von Schweineställen wird besonders in den letzten Jahren nach Prinzipien verfahren, die aller Vernunft Hohn sprechen. Man mauert den Boden des Schweinestalles aus, gibt ihm ein wenig Neigung und zwingt nun die Tiere, ohne Streu auf dem Boden zu liegen. Das soll gesund sein. Es gibt nun zwar ein Sprich- wort, welches sagt: "Man soll das Tier nicht mit dem Menschen vergleichen", aber hier kann ein Vergleich doch nichts schaden. Nun scheut sich aber doch jeder Mensch, auf kalten Steinen zu sitzen und zu liegen, weil es un- gesund ist und zu Erkältungen führt. Noch viel mehr aber ist dieses der Fall, wenn es sich um feuchte Steine handelt. Was aber für den Menschen ungesund ist, ist auch für das Schwein, besonders für ein hochgezüchtetes Edelschwein, nicht gesund. Ich habe denn auch konstatieren können, daß die Erkran- kungen in diesen Ställen ohne Streu zahl- reicher sind und rheumatische und Lähmungs- erscheinungen besonders zunehmen. Grau ist alle Theorie; darum halte man an der Streu fest. Ist das Stroh einmal knapp, so streue man Laub oder noch besser Torf. Letzterer hält auch den flüssigen Dünger sehr gut fest, und so liefert dann auch der Schwein- stall einen Teil des heute so kostbaren Düngers, der besonders in Verbindung mit Pferde- dung sehr zu empfehlen ist.

Geflügelzucht.

Ueber Geflügel-Diphtherie wird berichtet: "Ein Geflügel-Engroschlächter, der wöchent- lich mehrere Waggonen Hühner aus Ungarn und Polen zum Schlachten erhält und mit den schönsten Küden auch die gefährliche Geflügel-Diphtheritis auf seinem Geflügel- hof eingeschleppt hat, wendet gegen diese schlimmste Geflügelkrankheit, nachdem ihm zuerst die Hühner der Reihe nach starben, mit dem besten Erfolg nachstehendes Mittel gegen die Diphtheritis an, das auch schon vielen Züchtern geholfen hat. Er nimmt

gewöhnliche graue Seife, die er in einem Huhn, wenn es schlamm erkrankt ist, drei, nachher zwei und zuletzt ein Stückchen dieser Seife, halb so groß wie eine Haselnuß, ein. Zu diesem Zwecke nimmt er das be- treffende Huhn unter den linken Arm, faßt den Kamm mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand, die Kinnlappen mit der rechten Hand, und, indem er daran zieht, öffnet er den Schnabel des Huhnes: dann steckt er die Mittelfinger der linken Hand so in den Winkel des Schnabels, daß das Huhn ihn nicht schließen kann, nimmt mit dem Zeigefinger der rechten Hand die graue Seife und steckt dieselbe in den Schnabel des Huhnes: dann gleitet die Seife langsam in den Hals hinunter, und sowie dieselbe in der Nähe des Kehlkopfes ist, streicht er von außen hart mit der rechten Hand die Stelle so, daß die Seife von innen alle kranken Stellen berührt, dann setzt er das Huhn hin. Gleich nach diesem Verfahren stellt sich das Huhn hin, läßt den Kopf hängen und ein ganzer Teil der von der Seife losgefressenen Diphtheritis- pilze läuft mit dem Speichel aus dem Schnabel. Die Seife reinigt auch den Magen: die Hühner bekommen einen sehr guten Durchfall und nach ein paar Tagen der nur einen riesigen Appetit, in nicht ganz acht Tagen ist das Huhn voll- ständig gesund. Der betreffende Geflügel- Engros-Schlächter hat seit dieser Anwendung nie mehr ein Huhn an dieser Krankheit verloren. Er benutzt die Seife auch dazu, wenn die Hühner sehr gebückt umhergehen und keinen Appetit zeigen: in kurzer Zeit sind sie munter.

Bienenzucht.

Alter der Arbeitsbienen. Das Alter der Arbeitsbienen ist sehr verschieden, im allgemeinen aber ist das Leben der fleißigen Arbeiter doch nur kurz. Durch den riesigen Fleiß, den geradezu fieberhaften Eifer, den die Tierchen entwickeln, nutzen sie ihre Organe und besonders die Flügel schnell ab. Dazu leiden sie gewaltig unter den Unbilden der Bitterung. Es ist gar nichts Seltenes, daß ein Volk im Frühlinge seine sämtlichen Tracht- bienen in wenigen Tagen verliert und von den Bienen, die wir in diesem Herbst ein- wintern, dürften außer der Königin nur sehr wenige zu finden sein, die bereits einen Winter mitgemacht haben. Die Mehrzahl aller Arbeitsbienen dürfte nur ein Alter von wenigen Monaten, im Sommer nur von wenigen Wochen erleben.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Auslüften der Keller. Die Keller müssen im Herbst tüchtig gelüftet und so lange offen gehalten werden, als es eben möglich ist. Die meisten Keller können ganz unbeschadet bis zu den ersten kälteren Frösten aufge- lassen werden. Liegelegene Keller können und müssen länger offen bleiben als flach- gelegene. Bei kalten Nord- und Ostwinden müssen die Kelleröffnungen nach diesen Seiten geschlossen werden, die der entgegengesetzten Seite bleiben offen. Bei milder Bitterung aber öffne man alle Läden, damit der so entstehende Durchzug auch alle schlechten Winde abjaugen kann und neue hinzutreten können. Die Kellertemperatur darf natürlich nicht unter den Gefrierpunkt sinken, sonst aber, je kühler je besser.

Holzgeschmack der Weine kommt oft von neuen, noch nicht weingrünen Fässern, wenn dieselben vor dem Gebrauche nicht sorgfältig behandelt wurden. Es ist dabei manchmal sogar möglich, das Holz zu unterziehen, woraus die Fässer hergestellt wurden. Ebenso nehmen die Weine leicht einen Holzgeschmack an, wenn ältere, lange nicht gebrauchte Fässer zur Verwendung gelangen. Bei längerem Liegen mindert sich der Holzgeschmack; auch kann derselbe durch Schönen mit Eiweiß oder Gelatine vermindert werden. Da ein solcher Wein aber trotz andern guten Eigen- schaften minderwertig ist, so sei man besonders bei bessern Marken vorsichtig.

Man kann Gottlieb in die Zukunft blicken
 Und in früher Mitternacht und Nacht,
 Der verkümmert die Kraft der Gegenwart;
 Innerlichster Zwied bestraft ihn hart.

Für die Hausfrau.

Man kann Gottlieb auf den Augenblick blicken,
 Daß den Gedanken die Zeit verfliehet,
 Kein Vertrauen auf Zukunft aufgelegt,
 Wird belohnt, wenn sie sich offenbart.

O glücklich, wer ein Herz gefunden.

Glücklich, wer ein Herz gefunden,
 Das nur in Liebe denkt und sinnt,
 Und mit der Liebe treu verbunden,
 Sein schön'res Leben erst beginnt!

Wo liebend sich zwei Herzen einen,
 Nur eins zu sein in Freud' und Leid,
 Da muß des Lebens Sonne scheinen
 Und heiter lächeln jeder Zeit.

Die Liebe nur, die Lieb' ist Leben!
 Kannst du dein Herz der Liebe weihen,
 So hat dir Gott genug gegeben,
 Heil dir! Die ganze Welt ist dein!
 Hoffmann von Fallersleben.

Temperatur im Zimmer.

Das Regulieren der Temperatur im Zimmer ist eine kleine Kunst, die von jeder Hausfrau mit Sorgfalt geübt werden muß, schon mit Rücksicht auf die Erhaltung der Gesundheit aller Familienmitglieder.

Manche junge Hausfrau meint, dem Gatten oder den jungen Kindern etwas Gutes zu tun, wenn sie das Wohn- oder Studierzimmer recht warm hält. Gewiß, das ist auch eine große Annehmlichkeit, wenn man durchgefroren nach Hause kommt, es darf aber nicht zu stark geheizt werden, sonst ist der Abstand zwischen Kälte und Wärme zu groß und erzeugt eine übermäßige Reaktion im Körper, wodurch Herz klopfen und Blutandrang zum Kopf hervorgerufen werden. „Die Füße warm, der Kopf kühl“ — das ist eine alte Lebensregel. Schöne, warme Teppiche, als Fußbodenbeheizung, geben dem Zimmer das Ansehen des Behaglichen, und kommt am Abend zur Schlummerstunde eine aromatisch duftende Tasse Tee dazu, so lehrt das Gefühl des Gemütlichen, Heimischen bei jedermann ein, selbst wenn die Temperatur des Zimmers nicht allzu hoch sein sollte. Eine Zimmerwärme von 14—15 Grad ist für Groß und Klein hinreichend, wenn wir auch dem Greisenalter, dem die Blutwärme schon mangelt, 1—2 Grad Wärme im Zimmer mehr gönnen.

Die Zimmerwärme auf gleicher Höhe zu erhalten, ist, wie schon gesagt, eine kleine Kunst, die jede Hausfrau mit einiger Liebe und Geduld ihren Diensthofen beibringen kann. Es muß Alles gelernt werden. Wie leicht gewinnt das Mädchen Verständnis für das Thermometer, wenn man es ein wenig dazu anleitet! Und nun, mit welchem Selbstgefühl prüft es am Morgen, ehe es ans Einheizen geht, die Grade, um sich von der Temperatur des Wetzlers zu überzeugen und darnach mit eigenem Verstande zu überlegen, wie viel mehr oder minder Heizmaterial im Vergleich zu dem gestrigen Tage anzuwenden sei! Viel Aufmerksamkeit muß man auch der Feuerung des Ofens zuwenden. Sobald die Bricketts nur rundherum in roter Glut leuchten, schließt man die Ofentür sorgsam zu, da jede, auch die festeste Ofentür noch so viel Luft durchdringen läßt, daß der Kern der Bricketts allmählich durchglühen kann. Die Unterweisung der Diensthofen wird in diesem Falle für das Haus und Wirtschaftskasse von größtem Nutzen sein.

Küche und Keller.

Zwiebad-Suppe mit Milch. 200 g gerösteten Zwiebad stößt man im Mörser fein, läßt 125 g Butter auf dem Feuer sich hell

braun färben, schüttelt den Zwiebad hinein und bratet ihn unter fortwährendem Rühren, bis er braun ist. Dann füllt man 2 $\frac{1}{4}$ l kochende Milch dazu, gibt ein Stück Rint, etwas abgeschälte Zitronenschale und 100 g Zucker dazu. Nachdem die Suppe noch einige Zeit gekocht, streicht man sie durch ein Sieb und zieht sie kurz vor dem Anrichten mit 3 Eibottlern ab.

Hammeltrippchen. Man läßt die Rippchen, wenn sie gut geklopft und gesalzen sind, mit ein wenig Butter gelb werden, streut dann etwas Mehl, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Kesseln und etwas Zitronenschale darauf, gießt ein wenig Fleischbrühe und Zitronensaft daran und läßt sie vollends weich werden.

Sache von Rindfleisch. Man verwendet dazu Reste oder das Fleisch, von welchem man die Bouillon gekocht. Nachdem man alles Trockene und die Sehnen davon abgeschnitten, hackt man das Fleisch mit dem Wagemesser recht fein. Zu etwa 1 kg Fleisch schneidet man 2—3 gepulverte Zwiebeln in Scheiben, läßt sie in 100 g Butter einige Zeit braten, mischt 2 Eßlöffel Mehl darunter und kocht mit Zug oder Bouillon eine dicke Sauce, die man durch ein Sieb reibt. Dann tut man das gehackte Fleisch, Pfeffer, Salz und Muskatnuss hinein, läßt Alles gut durchkochen und gibt beim Anrichten noch ein Stück frische Butter dazu. Man garniert das Hackee mit verlorenen oder weichen Eiern und gibt in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln dazu.

Zitronen-Teedli. $\frac{1}{2}$ kg feingehiebter Zucker, $\frac{1}{4}$ kg Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale und der Saft von 3 Zitronen, sowie 3 schaumig gerührte Eiereiße werden zu einem Teig verarbeitet, den man 2 Messerrücken stark aufrollt, in Formen bräut, auf ein butterbestrichenes Blech legt und bei mäßiger Hitze bäckt, worauf man sie mit Eiweiß und Zucker glasiert.

Käsefuchen. Man rühre einen Suppenteller voll weißen Käse (Quarkkäse) recht glatt, dann $\frac{1}{2}$ kg zerlassene Butter, 4 Eier und 2—3 Eßlöffel feines Mehl darunter und wenn dies gut verrührt ist, noch 90 g gestoßenen Zucker, 60 bis 90 g Korinthen, etwas Salz und $\frac{1}{2}$ l Tassen süßen oder sauren Rahm, fülle es in eine mit mürbem Teige belegte Form und bade den Kuchen in frischer Dipe.

Haushirtschaft.

Verwendung des kohlensauren Natrons in der Haushaltung. Um das Sauerwerden der Milch zu verhüten, setzt man derselben auf je ein Quart einen Teelöffel voll kohlensauren Natrons zu. Sauer gewordene Gemüße und Fleischbrühe sind wieder genießbar zu machen, wenn man sie mit kohlensaurem Natron wieder aufkocht. Ranzige Butter, wie auch ranzigen Fetten kann man den vollkommen frischen Geschmack dadurch zurückgeben, daß man eine wie die andere mehrmals im Wasser anwäscht, worin ein Eßlöffel voll kohlensauren Natrons aufgelöst ist.

Wenn Maurer an einem Hause gearbeitet haben, so sind, wenn es längere Zeit gedauert hat, die Fenster sehr schwer wieder glänzend zu bringen. Durch Anwendung von Bürsten oder sehr kräftiges Scheuern mit groben Lappen werden die Glasscheiben leicht zerkratzt, wenn man sie aber mit scharfem Essig oder verdünnter Salzsäure beneßt, so werden die grauen matten Stellen, welche sonst gar nicht weichen wollen, von selbst verschwinden und nach Abspülen mit reinem Wasser wird das Glas wieder rein und durchsichtig seinen Zweck erfüllen.

Gemeinnütziges.

Als einfaches Feuerlöschmittel kann eine starke Lösung von Alaun in Wasser bis zur völligen Sättigung des letzteren empfohlen werden. Dieselbe wird in dünnwandigen Glasflaschen aufbewahrt und bei Ausbruch eines Feuers in die Flammen geschleudert. Das Wasser verdunstet sehr schnell, das zurückbleibende Alaun aber überzieht den Brennstoff mit seiner Kruste, die den Zutritt von Sauerstoff und damit das Weiterbrennen verhindert. Dieses einfache und sehr billig zu beschaffende Mittel, das auf dem Wege der Reklame zu weit höherem Preise angeboten wird, sollte in keinem Haushalte fehlen.

Einen Firnis zum Wasserdichtmachen von Papier, Pappe etc. welcher jedoch gefärbt ist, erhält man durch Ausfällung einer Seifenlösung mittelst Eisenvitriol; die erhaltene Eisenfäule wird gesammelt, gewaschen und getrocknet, worauf man sie in Benzol löst; für weißes Papier benützt man Alaunseifenlösung.

Gypsfiguren das Aussehen von Eisenblein zu verleihen. Der an der Luft vollständig ausgetrocknete Gegenstand wird auf 100° C. erhitzt und so lange mit geschmolzener, auf 100° C. erwärmter Stearinsäure bestrichen, als er von derselben aufsaugt.

Handarbeiten.

Schranktasche für Schirme. Einen sehr guten Aufbewahrungsort für Sonnen- und Regenschirm kennen zu lernen, dürfte mancher Leserin erwünscht sein. In einem gemeinsamen Schirmgestell leiden die Schirme leicht rot und stauben ein, und in den Ecken der Schränke sind sie erst recht hinderlich. Folgende Beschreibung, die Schirme dennoch im Schrank aufzubewahren, handelt von einer Tasche für die Schirme, diese Tasche wird an der Innenseite der Schranktüre mit einigen kleinen Drahtstiften befestigt. Von grauem Leinen schneidet man ein etwa 40 cm breites und 70—80 cm hohes Stück. Ein zweites Stück wird 15 cm länger, aber 20 cm breiter geschnitten. Oben herüber wird dasselbe mit rotem rheinischen Bande eingefast. Dann legt man es in drei breite Quetschfalten, wodurch das Stück dieselbe Breite bekommen muß, wie das erstbeschriebene höhere Stück. Es werden nun beide Teile aufeinander gelegt, ringsherum zusammengefaßt, der höhere Teil steht natürlich um etliche Zentimeter vor, und auch mit rotem Bande eingefast. Zwischen jeder Quetschfalte streift man der Länge nach durch, es entstehen dadurch lange Taschen, in welcher die Schirme eingesteckt werden.

Gesundheitspflege.

Achsalz. Aber die Verwendung dieser guten Würze als Arznei wird Folgendes gesagt: Ein halber Teelöffel voll, davon in ein wenig kaltem Wasser aufgelöst und getrunken, wird sogleich Sodbrennen oder andere Magenbeschwerden erleichtern. Zum Gurgeln bei Halsentzündungen ist es eben so gut wie Chloralium und vollkommen unschädlich. Wenn man davon jedesmal und so oft man will, ein wenig verschluckt, so wird es den Hals gründlich reinigen und nach dem Reiz mildern, es ist ein ausgezeichnetes Mittel bei Bissen und Stichen von Insekten, es ist ferner wertvoll zum Stillen von Blutungen, besonders nach dem Zahnausziehen. In Gaben von 1—4 Teelöffel in $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l warmen Wasser gelöst, wirkt es in gewissen Vergiftungsfällen rasch als Brechmittel.

Pflege der Zimmerpflanzen.

Der Zweck der Zimmerpflanzen ist bekanntlich der, den Schmuck des Zimmers durch ihre herrliche Blütenpracht im Verein mit ihrem angenehmen Dufte zu erhöhen. Und wirklich fühlt man sich heimlicher in einem Zimmer, wo die sorgende Hand eines Menschen nicht allein auf Reinlichkeit und Sauberkeit hält, sondern in welchem auch Pflanzungen geschmackvoll stehen. Und gerade hierin, in der Hauptsache, wird viel gesündigt. Man läßt die Pflanzen einfach nach Belieben wachsen, gibt ihnen ab und zu auch etwas Wasser, und dann sollen die Pflanzen herrlich gedeihen. Was ist die Folge? Die Pflanzen bleiben, wie man das oft genug zu beachten Gelegenheit hat, in einem erbärmlichen Zustande zurück und verunzieren das Zimmer mehr. Die Zimmerpflanzen stellen an den, der sie hält, ganz nette Anforderungen, welche wir mit einem Worte „Aufwartung“ nennen wollen. Zunächst müssen sie hier von allem Schmutz sorgfältig gereinigt werden, indem man sie fast jeden Tag mit einem Pinsel abstäubt und mit Wasser beschüttet. Es empfiehlt sich nicht, sowohl zum Abwaschen als auch zum Begießen reines Brunnenwasser zu benutzen, da es zu hart ist. (Die Härte rührt bekanntlich von Kalk- und Magnesiumsalzen her.) Um diesem Wasser die Härte zu nehmen, setzt man etwas Salmiakgeist (in jeder Apotheke erhältlich) und zwar auf 5 bis 6 Liter Wasser etwa einen kleinen Löffel zu. Der Salmiakgeist ist ein sehr gutes Reinigungsmittel, weshalb man diesen Zusatz (noch in etwas größerer Menge) auch beim Abwaschen der Pflanzen nimmt, wobei man noch den Vorteil hat, daß die Pflanze nicht im mindesten angegriffen wird. Nicht bloß die Pflanze selbst, sondern auch der Topf muß immer rein gehalten werden und ist wenigstens jede Woche abzuwischen. Auch ist auf hinreichenden Wasserabfluß Rücksicht zu nehmen und es ist auch zweckmäßig, auf die Unterteller, womit selbstverständlich jede Topfpflanze versehen sein muß, zwei schmale Brettchen zu legen, damit die Luft von unten her genügend herzutreten kann. Das Wasser, das sich nach dem Begießen in den Untertellern angesammelt hat, ist gleich zu entfernen. Um die Pflanze zum besseren Gedeihen zu bringen, untermischen manche Blumenfreunde die Gartenerde mit Sand oder mit feingerösteten Rindsknochen, Hornspänen, Ossement u. s. w. Gegen die Vermischung mit Sand ist insoweit nichts einzuwenden, wenn die Vermischung vorsichtig geschieht und man nicht mehr Sand (Flußsand ist besser) als Gartenerde nimmt. Die anderen Düngemittel sind dagegen nur in geringem Maße und mit Vorsicht anzuwenden.

Die Sellerieaufbewahrung kann gleich der des Kohls ebenfalls im Freien erfolgen, wo man nicht die nötigen Räume, z. B. Keller oder Kistbeere hat. Das Abschneiden der Sellerieblätter mit dem Messer ist zu unterlassen; es müssen vielmehr die Blätter, welche sich gut ablösen, abgerissen werden. Dabei muß der obere Teil der Knollen ganz glatt werden, aber die Herzblätter müssen erhalten bleiben. Die Überwinterung geschieht in beliebig großen und tiefen Gruben. Man setzt Kopf an Kopf und bedeckt die Knollen mit trockener Erde handhoch, worauf eine zweite Lage Sellerieknollen kommt u. s. w. Auf diese Weise können mehrere Schichten übereinander kommen. Die letzte erhält

eine 30—40 Zentimeter dicke Erdschichtbedeckung, die man noch mit Mist oder Stroh belegen kann. Ein trockener Platz und Vorkehrungen gegen Mäusefraß sind weitere Bedingungen zur erfolgreichen und guten Überwinterung.

Aufbewahren der Endivien im Winter. Es wurde mir schon öfters gesagt: „Meine Endivien reifen zu manchen Zeiten nicht aus, und wenn ich sie in den Keller einschlug, faulten sie.“ Es kommt dies besonders bei nassem Spätsommerwetter und früher Kälte häufig vor. Ich selbst habe schon Endivien ernten müssen, die noch unverwendbar, trotz der besten Pflege grasgrün werden. Schlägt man solche Häupter nun in den Keller, so werden natürlich die feuchte Kellerluft und der nasse Boden den Salat verderben. Ich gehe nun schon seit Jahren mit reifen und unreifen Endivien in folgender Weise zu Werke: Ich grabe mir im Garten eine Grube von 1 1/2 Meter Tiefe, entsprechender Breite und Länge; darauf bringe ich Stangen und Laubstreu, so daß die Grube völlig frostfrei ist. Natürlich muß dieselbe sowohl in durch-aus trockenem Erdreich angelegt werden, als auch ringsum mit einer Furche zum Abhalten des Meteorwassers versehen sein. In die Grube nun bringe ich bis 20 Zentimeter hoch trockenen Schleich-, Fluß- oder Schwemm-, also ganz feinen Magerand, und in diesen schlage ich die Endivien einzeln ein, die unreifen zuerst, dann die gelben. Vor die Öffnung dieser Grube stellt man ein aus Latten und Stroh gebildetes, möglichst dichtes Türchen, das man an jedem frostfreien Tage auf einige Stunden zwecks Austüftung des Raumes wegnimmt. So hält sich die gelbe Endivie frisch, und die grüne wird hübsch gelb. Natürlich gebunden müssen die Häupter sein. Auch Sellerie, Lauch bewahrt man auf diese Weise recht lange auf. Ebenso lassen sich Georginen und Gladiolen in gleicher Weise überwintern.

Um Spinat vor dem Auswintern zu schützen, empfiehlt sich das Ausbreiten von verrottetem Dünger zwischen den Pflanzenreihen. Die Pflanzen dürfen jedoch nicht damit bedeckt werden.

Bergkräuter Land zu behandeln. Bergkräuter oder veraugetes Land wird am besten tief rigolt; dabei sind alle Quadenwurzeln sorgfältig auszusuchen. Den oberen Spatenstich lasse man im Winter rauch liegen, damit die Erde durch Frost, Luft, Regen und Schnee befruchtet werde. Das Garten und Rechen wird erst im Frühjahr kurz vor der Bestellung vorgenommen.

Der Schnittlauch. Wir haben oft Hausfrauen geklagt, ihr Schnittlauch im Garten sei trotz aller Pflege eingegangen. Meistens stellte sich heraus, daß sie zu wenig gepflanzt und darum zu viel und zu stark an ihrem einzigen Stod oder an ihren zwei Stöcken herumgeschnitten hatten. Ziemlich ist ja diese Pflanze nicht, aber eine übertriebene Störung ihres Daseins hält sie doch nicht aus. Man pflanze einfach so viel, daß in einem Jahre jeweils nur ein Teil der Stöcke in Gebrauch genommen wird und der andere Teil völlig ausruhen und sich für sein kommenden Dienstjahr kräftigen kann. Der Kostenpunkt spielt ja keine Rolle, und den nötigen Platz hat auch der kleinste Garten. Ich mache auch darauf aufmerksam, daß der Schnittlauch eine schöne und praktische Einsaatzpflanze zum Ersatz für Steine und Bretter ist. Er bildet im Laufe der Jahre gewaltige Stöcke, die die Erde der Beete gegen die Gartenwege sicher abschließen

und nicht nur im Frühjahr mit dem ersten Grün eine Augenweide bereiten, sondern auch in ihrer Blüte einen prächtigen Anblick gewähren. Diese Blüten sind stets von Vienen umschwärmt. So ist der Hauptweg des Anstaltsgartens in Mosbach fest und sicher durch Schnittlauch abgegrenzt. Bis die Stöcke sich entwickelt und die Reihe sich geschlossen haben, hat man dort die Zwischenräume mit wachsenden Gartenpflanzen besetzt. Besonders schön nehmen sich Rotrüben zwischen den grünen Schnittlauchstöcken aus.

Die wohlriechende Zierwilde (Lathyrus odoratus). Große Freude bereiteten mir Zierwilden, die ich längs eines Drahtzaunes ansäte, um ihn den Sommer hindurch mit frischem Grün und Blüten besetzt zu sehen. Die Samen gingen gut auf, und die Pflanzen rankten sich gar bald an den Maschen des Gitters empor und entfalteten schließlich einen erstaunlichen Blütenfior, der den ganzen Sommer hindurch währte und reichlich die kleine Nähe des zeitweiligen Gießens lohnte. Zu bewundern ist die Mannigfaltigkeit der Farben dieser Zierwilden. Vom reinen Weiß durch Rosa bis zum tiefen Weinrot, durch leichtes Blau bis zum Violett. Die Blüten sind einfarbig und mehrfarbig an ihren Kronenblättern. Immer aber stehen bei letzteren die Farben in besser Harmonie zueinander. Schließlich gibt es noch Blüten mit gemischtfarbigem Blättern. Lieblichen Duft verbreitet dazu die zierliche Widenhede. Auch auf Blumenbeeten, namentlich zwischen hochstämmigen Rosen läßt sich die Wilde wirksam anbringen. Als Schnittblumen sind die wohlgeformten Schmetterlingsblüten gleichfalls gut verwendbar. Außer dieser einjährigen gibt es noch eine perennierende Zierwilde Lathyrus latifolius, die sich sehr gut zur Topfkultur verwenden läßt. Diese ist ebenfalls in hübscher Farbmischung, sowie auch einfarbig zu haben.

Ampelpflanzen. Für Zimmerfischbeckens besonders zu empfehlen sind die beliebten Tradescantien, welche in grünem, weißbuntem und farbigem Laube vorhanden sind und durch Stecklinge leicht zu vermehren sind. Nicht minder leicht zu ziehen ist die Cordylina vivipara foliis variegatis, eine dekorative Pflanze mit schönen, langen und welliggestreiften Blättern und lang herabhängenden Ranken, an denen wieder kleine Pflänzchen hängen, welche abgeschnitten und eingepflanzt, wieder junge Pflanzen geben. Infolge ihrer zierlichen Belaubung werden als Ampelpflanzen gern verwendet Asparagus Sprengeri mit lang herabhängenden, hellgrünen Zweigen, Asparagus falcatus mit hart gefiederten Wedeln und Medeola asparagoides mit den meterlangen, saftiggrünen, belaubten Ranken.

Blumen dürfen in einem Zimmer, das auf Wohnlichkeit und poetische Eleganz Anspruch machen soll, nicht fehlen. Es gibt nun recht viele Räume, die der Blumenzucht so ungünstig wie möglich sind, wie denn auch die Verdunkelung der Fensterseiden durch Stores und sonstige Vorhänge dem Gedeihen der meisten Florakinder ernste Gefahr droht. Künstliche Pflanzen sind aber nur ein recht schwacher Ersatz für die natürlichen. So bleibt denn nur übrig, sich auf die Verwendung von Blattpflanzen zu beschränken, die unter den gegebenen Bedingungen ihr Blumenleben zu fristen vermögen und sich trotz derselben bei guter Pflege prächtig entwickeln. Zu den härteren Pflanzen, welche man zu wählen raten kann, weil sie feste, lederartige Blätter besitzen, gehören Philodendron, Alpidistra, Rhaphis, Poenise und Evonymus.