

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

Nr. 32. Bad Homburg v. d. H., Donnerstag, den 23. März 1916

An die Polizeibehörden.

Die meisten Waldbrände kommen erfahrungsgemäß im Frühjahr vor, wo noch wenig junges Gras in den Forsten vorhanden ist. Zur Warnung vor Uebertretungen veröffentliche ich daher nachstehend wiederholt die den Schutz des Waldes vor Bränden bezweckenden Strafbestimmungen und ersuche die Herren Bürgermeister, bei Waldbränden sofort den Forstschutzbeamten und den Verwaltungsbeamten durch besondere Boten zu benachrichtigen, sowie die Feldhüter und Polizeidiener strengstens anzuweisen, auf das Anzünden von Feuern in feuergefährlicher Nähe des Waldes ihr besonderes Augenmerk zu richten, unnachlässig Fälle zur Anzeige zu bringen und die Feldhüter insbesondere auch darüber aufzuklären, daß ein auf 100 Schritte und mehr vom Walde entferntes Feuer durch Fortlaufen an Rainen und Hecken dem Walde gefährlich werden kann. Selbst wenn eine solche Verbindung durch Gras und Hecken fehlt, kann durch Ueberwehen von Funken auf weitere Entfernung ein Feuer von dem Felde aus sich in den Wald verbreiten.

Die Herren Lehrer werden gebeten, die Schüler auf die Gefahr leichtfertigen Umganges mit Feuer aufmerksam zu machen und ihnen das Anzünden von Hecken und Grasflächen bei Strafe zu untersagen. Dabei wird auch darauf hinzuweisen sein, daß durch das Verbrennen aller Hecken und Sträucher auf dem Felde unseren nützlichen Vögeln die Brutstätten und Zufluchtsorte vor dem Raubwild genommen werden.

Ganz besonders verweise ich auf die ebenfalls abgedruckte Polizeiverordnung vom 9. Juni 1883, das Miteinlassen von Kindern unter zehn Jahren betreffend, sowie auf den § 5 des Feld- und Forstpolizeigesetzes vom 1. April 1880, wonach die Eltern, Vormünder usw. unter gewissen Umständen für die Geldstrafe, den Wertersatz und die Kosten, zu denen Personen verurteilt werden, welche unter ihrer Gewalt, Aufsicht oder in ihrem Dienste stehen, für haftbar erklärt werden können, hin und veranlasse die Polizeibehörden, ihr Augenmerk namentlich auf die genügende Beaufsichtigung der Kinder zu richten.

Bad Homburg v. d. H., den 20. März 1916.

Der Königliche Landrat.
J. B. Sehepfandt.

§ 308 des Reichsstrafgesetzbuches.

Wegen Brandstiftung wird mit Zuchthaus bis zu 10 Jahren bestraft, wer vorsätzlich Gebäude, Schiffe, Hütten, Bergwerke, Magazine, Warenvorräte, welche auf dazu bestimmten öffentlichen Plätzen lagern, Vorräte von landwirtschaftlichen Erzeugnissen oder von Bau- und Brennmaterialien, Früchte auf dem Felde, Waldungen oder Torfmoor in Brand setzt, wenn diese Gegenstände entweder fremdes Eigentum sind, oder zwar dem Brandstifter eigentümlich gehören, jedoch ihrer Beschaffenheit der Lage nach geeignet sind, das Feuer einer der im § 306 Nr. 1 bis 3 R. Str. G.-B. bezeichneten Räumlichkeiten oder einem der vorstehend bezeichneten fremden Gegenstände mitzuteilen. Sind mildernde Umstände vorhanden, so tritt Gefängnisstrafe nicht unter 6 Monaten ein.

§ 368 Abs. 6 des R. Str. G. B.

Mit Geldstrafe bis zu 60 Mk. oder mit Haft bis zu 14

Tagen wird bestraft, wer an gefährlichen Stellen in Wäldern oder Heiden oder in gefährlicher Nähe von Gebäuden oder feuerfangenden Sachen Feuer anzündet.

§ 22 des Feld- und Forstpolizei-Ges.

Mit Geldstrafe bis zu 150 Mk. oder mit Haft wird bestraft, wer, abgesehen von den Fällen des § 308 des Strafgesetzbuchs eigene Torfmoore, Heidekraut oder Bulten im Freien ohne vorgängige Anzeige bei der Ortspolizeibehörde oder bei dem Ortsvorstande in Brand setzt oder die bezüglich dieses Brennens polizeilich angeordneten Vorsichtsmaßregeln außer Acht läßt.

§ 44 des Feld- und Forstpolizei-Ges.

Mit Geldstrafe bis zu 50 Mk. oder mit Haft bis zu 14 Tagen wird bestraft, wer:

1. mit unverwahrtem Feuer oder Licht den Wald betritt oder sich demselben in gefahrbringender Weise nähert;
2. im Walde brennende oder glimmende Gegenstände fallen läßt, fortwirft oder unvorsichtig handhabt;
3. abgesehen von den Fällen des § 368 Nr. 6 des Strafgesetzbuchs im Walde oder in gefährlicher Nähe desselben im Freien ohne Erlaubnis des Ortsvorstehers, in dessen Bezirk der Wald liegt, in königlichen Forsten ohne Erlaubnis des zuständigen Forstbeamten Feuer anzündet oder das gestattetermaßen angezündete Feuer gehörig zu beaufsichtigen oder auszulöschen unterläßt;
4. abgesehen von den Fällen des § 360 Nr. 10 des Strafgesetzbuchs bei Waldbränden, von der Polizeibehörde, dem Ortsvorsteher oder deren Stellvertreter oder dem Forstbesitzer oder Forstbeamten zur Hilfe auffordert, keine Folge leistet, obgleich er der Aufforderung ohne erhebliche eigene Nachteile genügen konnte.

§ 45 des Feld- und Forstpolizei-Ges.

Mit Geldstrafe bis zu einhundertundfünfzig Mark oder mit Haft wird bestraft, wer im Walde oder in gefährlicher Nähe desselben:

1. ohne Erlaubnis des Ortsvorstandes, in dessen Bezirk der Wald liegt, in königlichen Forsten ohne Erlaubnis des zuständigen Forstbeamten, Kohlenmeiler errichtet;
2. Kohlenmeiler anzündet, ohne dem Ortsvorsteher oder in königlichen Forsten dem Forstbeamten Anzeige gemacht zu haben;
3. brennende Kohlenmeiler zu beaufsichtigen unterläßt;
4. aus Meilern Kohlen auszieht oder abfährt, ohne dieselben gelöscht zu haben.

§ 46 des Feld- und Forstpolizei-Ges.

Mit Geldstrafe von zehn bis zu einhundertundfünfzig Mark oder mit Haft wird bestraft, wer den über das Brennen einer Waldfläche, das Abbrennen von liegenden oder zusammengebrachten Bodendecken und das Sengen von Rottheden erlassenen polizeilichen Anordnungen zuwiderhandelt.

§ 2 der Reg.-Polizeiverordnung vom 4. März 1889.

Mit einer Geldstrafe bis zu 10 Mark, im Unvermögensfalle mit verhältnismäßiger Haft wird bestraft, wer in der Zeit vom 15. März bis 1. Juni in einem Walde außerhalb der Fahrwege Zigarren oder aus einer Pfeife ohne geschlossenen Deckel raucht.

§ 5 des Feld- und Forstpolizei-Ges.

Für die Geldstrafe, den Wertersatz (§ 68) und die Kosten zu denen Personen verurteilt werden, welche unter der

flären, und zwar unabhängig von der etwaigen Strafe, zu welcher er selbst auf Grund dieses Gesetzes oder des § 361 Nr. 9 des Strafgesetzbuches verurteilt wird. Wird festgestellt, daß die Tat nicht mit seinem Wissen verübt ist, oder daß er sie nicht verhindern konnte, so wird die Haftbarkeit nicht ausgesprochen.

Hat der Täter noch nicht das zwölfte Lebensjahr vollendet so wird derjenige, welcher in Gemäßheit der vorstehenden Bestimmungen haftet, zur Zahlung der Geldstrafe des Wertesahes und der Kosten als unmittelbarer haftbar verurteilt. Dasselbe gilt, wenn der Täter zwar das zwölfte, aber noch nicht das achtzehnte Lebensjahr vollendet hatte und wegen Mangels der zur Erkenntnis der Strafbarkeit seiner Tat erforderlichen Einsicht freizusprechen ist, oder wenn derselbe wegen eines seine freie Willensbestimmung ausschließenden Zustandes straffrei bleibt.

Gegen die in Gemäßheit der vorstehenden Bestimmungen als haftbar Erklärten tritt an Stelle der Geldstrafe eine Freiheitsstrafe nicht ein.

Bad Homburg v. d. H., den 22. März 1916.

Seit dem 15. März ds. Js. sind sämtliche Bestimmungen der Satzung des Viehhandelsverbandes für den Regierungsbezirk Wiesbaden in Kraft getreten. Insbesondere muß jeder, der Viehhandel treibt, jetzt eine Ausweiskarte des Viehhandelsverbandes haben.

Die Landwirte des Kreises ersuche ich daher, Vieh nur noch an solche Händler zu verkaufen, die im Besitz einer Ausweiskarte des Viehhandelsverbandes sind.

Gleichzeitig veranlasse ich die Ortspolizeibehörden und Gendarmeriewachtmeister des Kreises, eine entsprechende Kontrolle auszuüben.

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

Ausführungsbestimmungen

zu der Verordnung betr. die Preise für Rohzucker u. Zuckerrüben im Betriebsjahr 1916/17 vom 3. Februar 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 80.)

Höhere Verwaltungsbehörde im Sinne des § 3 der Verordnung ist der Oberpräsident, in dessen Bezirk die verarbeitende Zuckerrübenfabrik belegen ist.

Vor der Entscheidung gemäß § 3 der Verordnung sind beide Parteien zu hören. Je ein Sachverständiger aus den Kreisen der Landwirtschaft und der Zuckerindustrie ist zuzuziehen.

Ausfertigung der Entscheidung ist beiden Parteien zuzustellen.

Berlin, den 8. März 1916.

Der Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten.
Freiherr von Schorlemer.

Der Minister für Handel und Gewerbe.

Im Auftrage: Lufensky.

Der Minister des Innern.

Im Auftrage: Freund.

Bad Homburg v. d. H., den 20. März 1916.
Wird veröffentlicht.

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

Bekanntmachung.

Um den Mitgliedern des Viehhandelsverbandes für den Regierungsbezirk Wiesbaden die Versendung des Viehes auf der Bahn im Verbandsbezirke zu erleichtern, sind wir bereit, den Mitgliedern auf Bestellung Verladeanzeigen in Form von Postkarten zugehen zu lassen. In allen den Fällen, in welchen das Mitglied bei der Verladung des Viehes nicht selbst zugegen sein und die Verladung durch Vorzeigung der Ausweiskarte nicht persönlich bewerkstelligen kann, kann der Ausweis der Güterabfertigungsstelle gegenüber dadurch erbracht werden, daß die mit der Verladung beauftragte Person der Güterabfertigungsstelle die

dem Viehhandelsverband für den Regierungsbezirk Wiesbaden, Frankfurt a. M., Neue Mainzer Straße 23. Die Güterabfertigungsstelle wird aber die Verladung nicht annehmen, ohne daß die richtig ausgefüllte Verladeanzeige ihr vorgelegt wird. Die Verladeanzeige ist mit Namen, Wohnort und Nummer der Ausweiskarte des versendenden Mitgliedes zu versehen. Anträge auf Uebersendung der Verladeanzeigen wollen alsbald unter Angabe der gewünschten Stückzahl an die Geschäftsstelle des Verbandes gerichtet werden.

Frankfurt a. M., den 17. März 1916.

Viehhandelsverband für den Regierungsbezirk Wiesbaden.

Der Vorstand.

v. Bernus, Königlicher Landrat.

Bad Homburg v. d. H., den 21. März 1916.
Wird veröffentlicht.

Der Königliche Landrat.
J. B.: Segepfandt.

Berlin W 9, den 13. März 1916.

Königgräber Straße 19.

Fernsprecher: Lützow 2796 u. 2797.

Unter Bezugnahme auf unser Rundschreiben vom 19. November v. J. N. I 2480, bringen wir zur Kenntnis, daß die für Haferflocken, Hafergrüße und Hafermehl mit der Hafer-Einkaufs-Gesellschaft m. b. H. — Berlin W 9, Pankstraße 25 — vereinbarten Höchstpreise infolge der Erhöhung der Haferpreise gleichfalls eine Erhöhung erfahren mußten.

Die bei dem Verkauf der genannten Erzeugnisse der Hafermehlfabriken an Verbraucher zulässigen Höchstpreise sind nunmehr, wie folgt, festgesetzt:

Für Haferflocken und Hafergrüße lose in Säcken 58 Pfg. für das Pfund, in Paketen 70 Pfg. für das 1 Pfd.-Paket.

Für Hafermehl lose in Säcken 72 Pfg. für 1 Pfund, in Paketen 40 Pfg. für das ½ Pfd.-Paket.

Diese erhöhten Preise sind mit dem 1. März in Kraft getreten.

Reichsfuttermittelstelle.

Bad Homburg v. d. H., 18. März 1916.

Wird im Anschluß an die Bekanntmachung vom 26. 11. 1915 — Kreisblatt Nr. 78 — veröffentlicht.

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

Der Preussische Feuerwehrbeirat hat es sich zur Aufgabe gemacht, Kenntnisse über Feuerverhütung und schnelle Beseitigung einer Feuergefahr in die weitesten Kreise des Volkes zu tragen. In diesem Sinne wirkt er seit Jahren. Die gegenwärtige Kriegszeit läßt solches Wirken besonders erwünscht erscheinen. Der Vorsitzende des Beirats, Branddirektor R u h s t a t, hat daher ein Kriegs-Feuerschutz-Merkblatt verfaßt und Zweck und Ziele desselben in einer beigegebenen kleinen Schrift behandelt. Die Verlagsbuchhandlung Ph. V. Jung in München ist von dem Beirat verpflichtet, das Merkblatt druckfertig herzustellen und 50 Stück für 2 Mk., 100 Stück für 3 Mk., 500 Stück für 10 Mk. und 1000 Stück für 15 Mk. abzugeben. Weder der Verfasser noch der Beirat haben einen Vorteil an dem Vertriebe des Merkblattes, sie verfolgen nur allein ideale und volkswirtschaftliche Zwecke. Es kann daher zur Anschaffung nur dringend empfohlen werden.

Wiesbaden, den 13. März 1916.

Der Regierungs-Präsident.

J. A.: Droege.

Bad Homburg v. d. H., 20. März 1916.
Wird veröffentlicht.

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



Danksagung.

Für die überaus zahlreichen Beweise herzlichster Teilnahme, die uns aus Anlaß des Heldentodes unseres teuren Sohnes und Bruders, des

Leutnants Theodor Holzhausen

zugingen und uns so sehr wohl getan haben, bitten wir auf diesem Wege unsern wärmsten und aufrichtigsten Dank aussprechen zu dürfen.

Bad Homburg v. d. H., den 22. März 1916.

Im Namen der Hinterbliebenen
Holzhausen, Dekan.

Milchuntersuchung

von 12 Proben hat am 21. März er. stattgefunden und folgendes Ergebnis gezeigt:

a. Vollmilch, runde Kannen:

Nr. 1.	Fuchs, Karl Wilhelm Hier	3,4%
" 2.	Kaufmann, Georg	4,4%
" 3.	Himmelreich, Ludwig I. Obereschbach	3,5%
" 4.	Wächtershäuser, Philipp, Obereschbach	3,7%
" 5.	Brennermann, Rudolf Obereschbach	3,7%
" 6.	Dehler, Jakob, Obereschbach	3,0%
" 7.	Aling, Heinrich, Gonzenheim	3,5%
" 8.	Kriegel, Karl IV. Bw., Obereschbach	3,0%
" 9.	Wendel, Jakob, Niedereschbach	3,0%
" 10.	Hofmann, Johann, Obereschbach	3,2%

b. Magermilch, viereckige Kannen:

Nr. 11.	Wächtershäuser, Konrad, Obereschbach	2,4%
" 12.	Rühl, Heinrich, Obereschbach	1,5%

Nach der Homburger Milchverkehrsordnung muß der Fettgehalt einer Vollmilch mindestens 3% betragen, andernfalls dieselbe als Magermilch angesehen wird. Daß der Gehalt einer Vollmilch von 3% erreicht werden kann, zeigen die oben mit einem Stern versehenen Ziffern.

Bad Homburg v. d. Höhe, den 22. März 1916.

Polizeiverwaltung.

Schleiferei.

Alle Arten Messer, Scheren werden unter Garantie für fachmännische Behandlung geschärft.

A. von Gontta, Haingasse 17.



„Künstliche Höhen-Sonne“

Ueber 3000 bei Aerzten, Sanatorien, Lazaretten und Krankenhäusern in Deutschland im Gebrauch.

Rasche Stoffwechselsteigerung. — Blutdruckherabsetzung. Schnelle Hebung des Allgemeinbefindens. — Beseitigung von Appetit- und Schlaflosigkeit.

Neben jeder anderen Kur zu gebrauchen. — Keinerlei schädliche Nebenwirkung. — Aerztliche Leitung.

Man befrage seinen Arzt.

Institut für Bestrahlungs-Therapie
Lange Meile 5, Fernsprecher 10.

Institut für elektrische und physikalische Therapie
Kisseleffstrasse 11, Fernsprecher 674.

Veröffentlichung

aus dem Genossenschaftsregister

Bommerheimer Spar- und Leih-

kassen-Verein, eingetragene Genossenschaft

m. unbeschränkter Haftpf., Bommerheim

Georg Meister 1. ist aus dem Verein

ausgeschlossen und an seine Stelle

Wehrheim in den Vorstand gewählt.

Bad Homburg v. d. H., den 13. März 1916

Kgl. Amtsgericht Abt. 1

Große

3-Zimmerwohnung

in 1. Stock, ganz neu hergerichtet, mit

Küche u. allem Zubehör, Gas und elektr.

zu vermieten

Elisabethenstraße 47.

...toden, damit der Luftwechsel gefördert wird und infolge dessen auf eine ordentliche Reinigung der Räume zu wirken.

...viele Jahre hindurch mit sich selbst zufriedengeben, bis er sich entschloß, seine Wohnung zu renovieren.

...Von der Praxis der Galkondensierung.

...Die westliche Galkondensierung mit Wasser.

...Kranke so lang

stelle Hofmar in Posen von seinen Ersparnissen 100
für die Kriegsanleihe zeichnete.
— Eine Kloviersteuer hat der Magistrat in Danzig in
nicht genommen. Die Einführung soll in der Weise er-
wogen, daß für Pianinos eine Jahresabgabe von 12 Mark,
für Klavierorgeln eine solche von 20 Mark erhoben wird. Instru-
mente, die dem unmittelbaren Erwerb dienen, sollen frei
bleiben.

Kriegshumor.

Kindisch. Karlchen: „Mama, der Papa schreibt si:
nach erfolgter Sprengung einen Trichter befehlt!
sollen sie denn da nicht unten herausfallen?“
Ja Monte. „Seitdem keine Deutschen mehr da sind,

wird gar nicht mehr System gespielt.“ „Dafür siegen die
Kerle jetzt systematisch.“

Kriegsleberwürste. Wirtin: „Wir haben noch fünfzig
Leberwürste übrig und morgen ist fleischloser Tag. Was
sangen wir damit an?“ Wirt: „Wir füllten sie in Flaschen
und verkaufen sie als Limonade.“

Kurhaus-Konzerte

der städtischen Theater- und Kurkapelle.

Freitag, den 24. März
Nachmittags 4—5½ Uhr:
Konzert in der Wandelhalle.
Herr Konzertmeister Willem Meyer.

1. Der Radetzky-Marsch

- | | |
|--------------------------------------|---------------|
| 2. Lustspiel-Ouverture | Keler-Bela |
| 3. Persisches Lied | Metzdorf |
| 4. Musikalische Rundschau. Potpourri | Schreiner |
| 5. Jugendliebe. Walzer | Strauss |
| 6. Wiegenlied | Meyer-Helmund |
| 7. Seftra | Siede |

Abends 8 Uhr
im Konzertsaal

Verein für Kunst- und Wissenschaft:
Vortrag des Herrn Professor Dr. von Düring
— über Deutsche Orientpolitik. —

Samstag, den 25. März
Nachm. und Abends Konzert in der Wandelhalle.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt einige tüchtige Installateure

bei gutem Lohn. Kriegsbeschädigte werden bevorzugt.
Hessen-Nassauische Gas-Aktiengesellschaft.
Abteilung Gasversorgung Oberursel a. T.

Zu vermieten

zum 1. April Gymnasiumstraße Nr. 8 erster
Stock schöne

5-Zimmerwohnung.

Näheres zu erfragen
Gymnasiumstraße Nr. 4 p.

1. Stock

bestehend aus 3 Zimmern mit Balkon,
Küche, abgeschlossener Vorplatz und
Mansarden per 1. Juli zu vermieten.

Elisabethenstr. 38.

Landgräfl. Hess. conc.

Landesbank

Homburg v. d. H.

Vorschüsse auf Wertpapiere :: Discontierung von Wechseln.

Eröffnung von Conto-Correnten und provisionsfreien Checkrechnungen

Annahme von Spareinlagen.

An- und Verkauf von Wertpapieren, Checks und Wechseln
auf ausländische Plätze.

Aufbewahrung und Verwaltung von Wertpapieren und Wertsachen.

Vermietung von Safes in unserer feuer- und ein-
bruchssicheren Stahlkammer.

Möbl. Zimmer

sofort zu vermieten.

Louisenstraße 105.

7 Zimmer- und 4 Zimmerwohnung

mit Zentralheizung gegenüber dem Schloß-
garten zu vermieten.

Näheres Löwengasse 7. I. St.

Gottesdienst der israelitischen Gemeinde.

Samstag den 25. März

Vorabend 6¼ Uhr.

Morgens 7½

„ 10 Uhr.

Nachmittags 3¼ Uhr

Sabbatende 7,30 Uhr.

An den Werktagen.

Morgens 6¼ Uhr

Abends 6 Uhr.



Das kalte Fei; bei hellem Sonnensich in
 In's leichte Luft, getrockneten Mutz zu sein;
 Doch ob ein Meischnetz ist stark und groß,
 Das zeigt sich erst bei einem schweren Loos.

Konrad Talmann.

Küdenaufzucht.

Von G. Wichmann, Heilbronn a. N.

Jene Bäuerin, die das Glücken der Hühner für ein Laster hält, fährt zur Zeit der Aufzuchtperiode im Hof und in den Ställen umher und macht auf die brutlustigen Hennen Jagd, die, ihrem Naturtriebe folgend, in den Nestern oder ihnen sonst geeignet scheinenden Plätzen hocken. Jörnig packt sie die unglücklichen Geschöpfe an den Beinen, schwingt sie ein paarmal in der Luft, daß ihnen Hören und Sehen vergeht und schleudert dann das arme Tier in weitem Bogen auf den Hof. Oder das Huhn wird in einen Eimer kalten Wassers getaucht, um ihm „die Hitze“ zu vertreiben. Andere setzen es unter einen Korb auf den kalten Boden in dem Keller, wo es einige Tage ohne Futter aushalten muß.

Mit solchem Gebahren wird der Zweck, dem Hühne die Brutlust zu vertreiben, um es zum weiteren Eierlegen anzuregen, aber nicht erreicht, es ist ein derartiges Verfahren vielmehr das sicherste Mittel, die Hühnerzucht auf einen unproduktiven Standpunkt hinab zu drücken. Durch solch unverständige Handlungsweise wird die Freude und ein Gewinn an der Hühnerhaltung künstlich hintertrieben und es ist dann kein Wunder, wenn der Bauer die ihm nichts rechtes eintragende Hühnerzucht lediglich als ein notwendiges Uebel betrachtet, die nur aus Tradition und Gewohnheit gebildet wird.

Die Brütigkeit ist der natürliche Trieb des Tieres zur Fortpflanzung seiner Art. Dieser Trieb kann nur auf Kosten der Gesundheit unterdrückt werden, ein durch Mißhandlung — etwas anderes ist nämlich die gewaltsame Unterdrückung der Brutlust nicht — krank gemachtes Tier kann aber auch keine Eier legen. Der richtige Weg, die Hühnerzucht rentabel zu gestalten, liegt vielmehr darin, die Brutlust der Hennen nach Möglichkeit auszunutzen. Die erzielten Küden können bei der entsprechenden Fütterung schon in sechs Wochen als Schlachtware auf den Markt gebracht werden, eine andere Aufzuchtsmethode schafft in drei Monaten schlachtreife Tiere. Es besteht zwar merkwürdigerweise eine Abneigung, Hennenküden als Messer zu liefern, weil die bäuerlichen Betriebe förmlich hypnotisiert immer auf die Eierproduktion der Hühner blicken und diese als die Hauptsache bei der Hühnerhaltung ansehen. In solchen Wirtschaften aber, wo man sich entschließen kann, mit der alten Anschauungsweise zu brechen, die Sache umkehrt,

die Fleischproduktion als Hauptsache betrachtet, die Eierablage der Hühner aber als Nebenproduktion behandelt, dort wird man dann die Entdeckung machen, daß die Hühnerzucht doch zu einer nicht zu verachtenden Einnahmequelle gemacht werden kann.

Eine entsprechende Einrichtung ist für die Hühnerzucht natürlich erforderlich, so gut wie für jeden andern Zucht- und Mastbetrieb auch. Es ist für abgeschlossene Ausläufe zu sorgen und für kleine Mastkäfige. Die Ausgaben dafür sind aber nicht beträchtlich und einmalige. Kann der Landwirt sich nicht entschließen, die Hühnerhaltung als einen ernsthaft zu nehmenden Zweig der Landwirtschaft zu behandeln, in den ebenso wie in seine übrige Wirtschaft etwas hineingesteckt werden muß, will er einen Erfolg sehen, dann wird er allerdings aus der Hühnerzucht niemals etwas herauszuschlagen.

Um den Brutbetrieb der Hühner völlig auszunutzen ist es nötig, stets zwei Glücken gleichzeitig zu setzen. Wenn dann die Küden schlüpfen, so sind sämtliche Küden nach Einbruch der Dunkelheit der einen Glücke zuzuteilen. Die so frei gewordene Glücke wird dann auf inzwischen mit einer anderen Glücke gefüllte und demnächst schlüpfende Eier gesetzt, während die dadurch freiwerdende dritte Glücke gleichfalls weiter rückt oder frische Eier untergelegt erhält. Unerlässlich ist es bei solchen Manipulationen genau Buch zu führen, was am einfachsten und sichersten in der Weise geschieht, daß über jedes Brutnest ein Zettel befestigt wird, auf dem genau der Tag des Ansetzens der Eier und die Brütezeit der Henne notiert wird. Länger als 30—35 Tage sollte eine Henne im Interesse ihrer Gesunderhaltung zum Brüten nicht benützt werden. Natürlich ist es nötig, daß die führenden Glücken, damit sie leicht und rasch wieder zu Kräften kommen, dasselbe Futter erhalten wie die Küden und nicht, wie dies in unbegreiflicher Kurzsichtigkeit leider oft geschieht, durch Einsperren von dem Küdenfutter ferne gehalten werden. Letzteres ist auch schon deshalb ein Fehler, weil die nicht zum Fressen durch die Mutter angeregten Küden nicht so fleißig in der Nahrungsaufnahme sind und deshalb im Wachstum und Fleischansatz zurückbleiben. Vor der vielfach geforderten Anschaffung von Brutmaschinen in landwirtschaftlichem Betriebe warne ich dringend. Nur in der Theorie sind solche Ratschläge gut, praktisch sind sie im allgemeinen vorläufig undurchführbar und auch durchaus unnötig. Es gilt jetzt zunächst, den Landwirt mit der Geflügelzucht auszuföhnen,

ihn allmählich damit vertraut zu machen. Mit solchen Experimenten aber erreicht man das Gegenteil. Nur im Verlauf des Anbaus der Geflügel-Abteilung eines großen Hofes oder Gutes, das Tausende von Masthühnern liefert, kann schließlich die Brutmaschine in Frage kommen. Reichen die Hühner zur Brut nicht aus, so greife der Landwirt zur Pute und brüte mit Hilfe von Truthühnern.

Sind die Küden geschlüpft, so hat man sich über ihren späteren Verwendungszweck zu entscheiden. Die Mast von Sechswochenküden soll hier unberücksichtigt bleiben, da sie ganz besondere Vorrichtungen und einen intensiven Betrieb voraussetzt. Am einfachsten fügt sich in den landwirtschaftlichen Betrieb der Verkauf der Küden im Alter von 3—6 Monaten. Man gewährt Küden und Glücke möglichst freien Auslauf und füttert während der ersten 14 Tage Buchweizen-Grüße, nötigenfalls tut es auch Hirse. Die Fütterung hat fünfmal täglich so zu geschehen, daß die Küden völlig satt werden. Nach 14 Tagen geht man allmählich zur Weizenfütterung über, indem nach Verlauf zweier Wochen Buchweizen und Hirse gänzlich fortgelassen werden. An Stelle der letzteren gibt man jetzt an Körnerfutter, was der Hof bietet, hat aber darauf zu achten, daß mindestens die Hälfte des Futters aus Weizen bestehe. Man füttert dreimal: morgens und abends satt mit Körnern und mittags einen Brei aus vorrätiger Kleie oder Schrot, der mit heißem Wasser so dick angerührt wird, daß die Hühner sich beim Fressen nicht damit beschmutzen können. Dieser Brei wird lauwarm gereicht in sauberen, so eingerichteten Trögen, daß die Küden nicht hineintreten können. Nach dem Füttern werden die Tröge entfernt. Es darf nicht mehr Futter angerührt werden, als die Hühner zu der Mahlzeit fressen, da der Brei leicht säuert und saures Futter Durchfall erzeugt.

Es lassen sich eine sehr große Anzahl Küden in einem Raume halten, aber nur dann, wenn man gleichmäßig starke Tiere zusammenstellt, sonst gehen die schwächeren zugrunde. Sie werden vom Futter abgestoßen und bleiben immer mehr zurück, bis sie schließlich ohne sichtbare Krankheit sterben, zerdrückt oder zertritten werden. Unter 50 gleichaltrigen Küden findet man schon nach einigen Tagen 10 bis 15 kleinere, diese werden weggenommen und der jüngeren Gruppe im nächsten Aufzuchtraume zugeteilt.

Diese Aufzuchträume werden im Obgarten eingerichtet, je nach Größe des Be-

Die Größe der Aufenthaltsräume richtet sich nach dem verfügbaren Platz. Doch darf dieselbe nicht unter ein bestimmtes Maß hinuntergehen. Als Mindestplatz für 50 Küden sind 200 Quadratmeter zu nehmen. Je größer der Auslauf, desto weniger Arbeit macht die Aufzucht, desto reichlicher finden die Tiere selbstgezeichnetes Futter. Das Finden animalischer Nahrungsmittel kann erleichtert und vermehrt werden, indem man auf einigen Stellen des Hofes alte Bretter legt, Lumpen und Säcke ausgebreitet werden. Unter diesen sammeln sich Regenwürmer und sonstiges Getier. Allmorgendlich werden diese Futterstellen verlegt, so findet sich stets ein sehr schmackhafter, kräftiger Zubraten, der nichts kostet.

Im Durchschnitt kann die Mast mit drei Monate alten Tieren begonnen werden, doch richtet sich dies auch nach Jahreszeit und Witterung. Unter günstigen Verhältnissen ist es möglich, schon unter 10 wöchigen Küden die erste Auswahl zu treffen. Gewählt werden sowohl Hennen- wie Hahnentüden, wobei zu bemerken ist, daß Hennenküden rascher und reichlicher Fleisch ansetzen wie Hahnentüden und sich daher auch rascher und besser bezahlt machen wie letztere. Die Mast währt 14 Tage. Darnach werden sie entweder lebend, geschlachtet oder dressiert auf den Markt gebracht. Das Dressieren, also die bratfertige Herrichtung, ist bei einigem Geschick leicht zu erlernen und die vermehrte Arbeit macht sich durch schlanen Verkauf der appetitlichen Ware und durch die Erzielung eines höheren Preises reichlich bezahlt. Dazu kommt die Möglichkeit der Federverwertung.

Zur Mast werden Käfige benutzt, die selbst angefertigt werden können. Sie werden aus rohen Latten erbaut. Das Mindestmaß für dieselben ist 40 Zentimeter tief, 40 Zentimeter hoch und 25 Zentimeter breit. Man stellt so viele nebeneinander, wie Küden gemästet werden sollen. Am angenehmsten ist es, diese Mastkäfige in Bruchhöhe aufzustellen, am besten in einem zugfreien Schuppen oder in der Scheune, doch kann man sie nötigenfalls selbst im Freien an geschützten Plätzen, an einer Wand z. B. aufstellen. Die Latten an der Vorderseite sind in der Weise anzubringen, daß die Tiere bequem mit dem Kopf zum Fressen hindurchgreifen können. Auch zum Fußboden sind Latten zu verwenden, damit die Ausscheidungen der Tiere zum großen Teil hindurchfallen. An der Vorderseite bringt man eine Vorrichtung an, in die der Frestrog, den man aus zwei gehobelten Brettern in dieser Form V herstellt, angebracht werden kann. Der Trog ist, sobald sich die Hühner satt gefressen haben, zu entfernen und sofort zu reinigen, damit nichts säuert. Wesentlich empfehlenswerter ist es natürlich, die kleine Ausgabe für Blechtröge nicht zu scheuen, sie bringen auch eine wesentliche Arbeitersparnis, da sie sich rascher reinigen und auch leichter sauber halten lassen. Ueberhaupt Sauberkeit — Sauberkeit — sie ist ein Haupterfordernis bei der Hühnerzucht. Das Schwein gedeiht

Sehe. Um Abwechslung hinein zu bringen, gebe man ab und zu etwas Gersten-, Erbsen- und Bohnenmehl, auch Quaal und Fettgäben sind empfehlenswert. Im wesentlichen sollen aber stets die in der Wirtschaft vorhandenen Vorräte, die eventuell durch Schrotten in eine zur Küdensütterung geeignete Form zu bringen sind — zur Fütterung benutzt werden. Zweckmäßig ist es, schon beim Futteranbau hierauf Rücksicht zu nehmen. Daß anfänglich Schwierigkeiten in dieser Beziehung zu überwinden sind, ist selbstverständlich. Nach Verlauf einiger Jahre hat sich aber auch dieser Zweig in die Wirtschaft so eingefügt, daß sich der Betrieb von selber regelt.

Wesentlich ist auch die Form, in der das Futter gereicht wird. Es soll etwas feucht sein, da es dann leichter und rascher verdaut wird und entsprechend auch der Fleischansatz schneller fortschreitet, außerdem fällt dann die Notwendigkeit fort, Wasser zu geben. Dieses Weichfutter soll leicht angewärmt gereicht werden, weil es so mehr appetit- anregend wird. Man bräut es zu dem Zweck mit kochender Milch an. Die Fütterung hat mit automatischer Regelmäßigkeit dreimal täglich: morgens, mittags und abends zu geschehen. Die Tröge sind nach längstens einer halben Stunde zu entfernen und zu reinigen. Gar bald lernt man die guten und die schlechten Fresser unterscheiden. Die schlechtesten von letzteren werden ohne weiteres ausgemerzt, das heißt geschlachtet, da sie die Arbeit nicht lohnen. Die besten Fresser werden abgefondert und bleiben unter allen Umständen 14 Tage in der Mast stehen, sie geben erste Qualität.

Der Raum, in dem die Masttiere stehen, soll warm und dämmig sein. Sind die Käfige im Freien aufgestellt, so werden dieselben nach dem Füttern mit Säcken bedeckt. In welcher Art dies zu geschehen hat, bestimmt die Witterung. Bei großer Hitze muß die Bildung von Stidluft vermieden werden, während in kühlen Nächten für Erhaltung der Wärme durch genügende Bedeckung zu sorgen ist.

Diese Einrichtung erfordert die Anstellung einer Hühnermagd. Auf kleinen Höfen empfiehlt sich die Kombination von Milch- und Geflügelwirtschaft in der Weise, daß beides einer bestimmten Person untersteht. Welche Maßnahmen nach dieser Richtung hin zu treffen sind, ergeben die jeweiligen Betriebsverhältnisse.

(Betreffs Futier hat sich heute jeder nach den Kriegsvorschriften zu richten. D. R.)

Landwirtschaft.

Frühkartoffeln. Die Kartoffeln, ein Hauptnahrungsmittel, etwa um 4 Wochen früher auf den Markt zu bringen, muß eine unserer Hauptaufgaben sein. Vor allem kommt es jetzt darauf an, ein vorzügliches Seggut vorzubereiten, doch wo dies in Kellern lagert, muß aufgespaßt werden, daß es nicht zu warm liegt und etwa zu früh anfängt zu keimen, wodurch das Seggut sehr geschwächt wird. Ein nochmaliges Durchsuchen ist bei den langen Abenden möglich; dabei sind alle etwa angefaulten Kartoffeln zu entfernen und zu verfüttern. Das Vorkeimen des Seggutes sollte gerade für dieses Jahr in reichlichem Maße geschehen, und es sollte von jedem Gärtner und Landwirt ausgeführt werden. An Platz wird es nicht fehlen, denn manches Gestell, manches Haus und Frühlbeet dürften in dieser schweren Zeit leer stehen.

Ich leime schon jahrelang nicht nur die Frühkartoffeln, sondern auch die Spätkartoffeln etwas vor. Sobald die beweglichen Obsthorden leer sind, kommen die Saatkartoffeln darauf. Diese werden sechs Wochen vor dem Segen hell und frostfrei aufgestellt,

Knollen etwas früher anguteilen, die ausgetriebenen Knollen dann zu teilen und nochmals in Torfmuß, Sand oder Sägemehl zu pflanzen, um zur Pflanzzeit statt Knollen kleine Pflanzen zu setzen. Viel Saatgut ließe sich auf die Art sparen. Ich habe doch schon gelesen, daß in teuren Zeiten nur die sogenannten Augen der Kartoffeln gepflanzt worden sind. Das Land muß besonders gut hergerichtet werden, und das am besten dazu geeignete Land darf nur Verwendung finden.

Milchwirtschaft.

Dauertäschchen. Fast jede Gegend hat eine besondere Art dauerhafte Käse herzustellen. Es ist nun für die zukünftige Ernährung von Wichtigkeit, recht viel Dauertäse herzustellen, welchen Namen er auch tragen möge. In erster Linie kommen dabei Käse in Betracht, die aus Magermilch hergestellt werden können, aber wo andere, also Vollmilch, genügend zur Verfügung steht, verarbeite man auch sie in möglichst großen Mengen zu haltbaren Käsen. Unsere Bauern haben bis heute geholfen, den Krieg gewinnen, sie müssen nun auch mit durchhalten bis zum Ende.

Wie oft soll gefüttert werden? Um einen möglichst hohen Milchertag zu erzielen, sollen die Kühe täglich dreimal gefüttert werden. Versuche haben ergeben, daß bei dreimaliger Fütterung bei demselben Futterquantum eine viel größere Milchmenge erzielt wurde, als wenn dasselbe Quantum in zwei Portionen verfüttert wurde.

Rindviehzucht.

Euterkrankheit. Eine der bössartesten Euterkrankungen ist die Aktivomykose oder Strahlpilzerkrankung. Der Strahlpilz tritt entweder durch Verletzung oder auch durch die Porenöffnungen in das Innere des Euters. Sie verursachen im Euter bohnen- bis faustdicke Knoten, die manchmal nach außen durchbrechen und gelbe, übelriechende Herde enthalten. Kühe, die von dieser Euterkrankheit befallen sind, trennt man und schlachtet sie am besten ab. Eine Heilung ist schwer möglich, aber eine Weiterverbreitung wahrscheinlich.

Geflügelzucht.

Hühnerfutter. Hühner sollen nicht abgeschafft, sondern mit allen Mitteln durchgehalten werden, da sie jetzt mit Legen beginnen und nach kurzer Zeit wieder selbst einen großen Teil Futter suchen können. Statt Gerste und Roggen darf nur Mais oder Hafer gefüttert werden, und nur in geringer Menge. Durch gekleiteten Hafer wird die Eierzeugung günstig beeinflusst. Dem Weichfutter kann man außer Kleie noch Luzerne und Rosschafel zufügen.

Bienenzucht.

Wenn man die Völker eines Standes beobachtet, so wird man finden, daß ihr Fleiß verschieden ist. Manche arbeiten nur bei bestem Wetter, andere lassen sich auch durch kalteres, trüberes Wetter nicht vom Arbeiten abhalten. Selbstverständlich haben die letzteren mehr Trachtstage und damit auch mehr Honig. Von solch fleißigen Stöcken, deren Bienen gegen die Witterung widerstandsfähiger sind, Sorge man daher besonders für Nachwuchs an Königinnen. Man zieht sich so selbst eine eigene, widerstandsfähige und fleißige Rasse heran, die zwar keinen besonderen Namen hat, aber große Vorteile bringt.

Ein deutscher Held.

184

In heiliger Raum in tiefem Flor gehüllt,
Von einem Pfeiler grüßt des Kaisers Bild,
Hell fällt herein ein letzter Sonnenglanz
Und überstrahlt den grünen Eichenfranz.

Den dunklen Sarg, vom Kerzenschein umloht
Bedeckt die teure Flagge schwarz-weiß-rot,
Und drinnen schläft, in Blumen wunderbar,
Ein deutscher Held — der mir der Liebste war!

Anna Korff.

Fett- und fleischlose Kost.

So wie die Männer unter Zurückstellung ihrer persönlichen Interessen hinausgeilt sind zur Sicherung der Gesamtheit, so hat jede einzelne deutsche Frau die Verpflichtung, sich den Anforderungen einzufügen, die die volkswirtschaftliche Lage der Zeit bedingt.

Die Knappheit an Fleisch, Butter und Fetten verpflichtet die Hausfrauen aller Stände zu einem möglichst sparsamen Verbrauch dieser Nahrungsmittel. Althergebrachte Gewohnheit ist schwer austrotzbar — wir hatten Fett genügend, da wir es einfuhrten und rahmen davon zu den täglichen Speisen nach Herzenslust. Heute heißt es nun, unseren Küchensettel einzustellen auf das, was genügend vorhanden ist und zu sparen an dem, was möglicher Streckung bedarf.

Suppen und Söhen sollten wir zuerst auf diesen Gesichtspunkt hin prüfen und nur solche zubereiten, die Fett und Butter entbehrlich machen.

Zu dieser sind in erster Linie alle Suppen und Söhen von getrocknetem Obst und Wildfrüchten zu rechnen, deren Zubereitungsweise ja ziemlich bekannt ist. Suppen von Klosswasser, das durchaus nicht fortgegossen werden braucht in dieser Zeit der Lebensmittelknappheit, erfordern Zitronenschale oder Saft als Gewürz, etwas Mehl zum anrühren. Brotsuppen sind bekannt, und sollten jedes Krümlein Brot vor dem Verderben schützen. Bei allen Suppen, die Milch erfordern, sollte Ragermilch verwandt werden, damit gute Vollmilch Verwendung findet für die Säuglinge.

Alle Obst- und Fruchtstarkgrüben können sehr gut als Abendmahlzeit eingeschoben werden.

Die Bevorzugung vegetarischer Küche ist zu empfehlen.

Bei Fischen sollte aus Fettersparnis das Kochen mehr Anwendung finden. Auf den bisher bevorzugten Beiguß von guter zerlassener Butter oder gebräunter Butter sollten wir zugunsten anderer Tunken verzichten.

Fleisch sollte mehr als bisher auf dem Rost gebraten werden oder statt mit Fett angebraten, mit wenig Wasser und seiner natürlichen Fettschicht im Bratofen langsam gar geschmort werden.

Knochen sollten gänzlich zerschlagen werden und dann ein- bis zweimal abgekocht werden, um alle Nährwerte voll auszunützen. Verschiedene Kräuter als Gewürz geben auch einer fettarmen Suppe aromatischen Wohlgeschmack.

Mit Hilfe von Gelatine lassen sich eine Reihe von Gallertspeisen herstellen, die ebenfalls der Fettersparnis dienen.

Aufläufe jeglicher Art, die bisher mit Butterzusatz hergestellt wurden, lassen sich sehr wohl ohne Butter bereiten und sollten mehr Aufnahme im Küchensettel finden. Solche, die

im Wasserbade gekocht werden, sind den zu badenden vorzuziehen.

Klöße mit Obstbeisag können mit einer Suppe als Vorpeise wöchentlich einmal den Fleischgenuß zur Mittagsmahlzeit gänzlich entbehrlich machen.

Die gekochte Gemüsesuppen mit Kartoffeln zusammenzusetzen, mit einem der im Handel befindlichen Fleischbrühermittel gewürzt, lassen ebenfalls eine Zugabe von Fleisch entbehrlich werden.

Unendlich mannigfaltig sind immer noch die Ernährungsmöglichkeiten. Die Hausfrauen müssen nur mit Sorgfalt und Arbeitslust das herausfinden, was in Mengen vorhanden ist und mit aller Energie das vom Küchensettel streichen, was knapp zu werden droht. Die deutschen Hausfrauen sind in diesem Sinne die tapferen Streiter an der Inneren Front!

Küche und Keller.

Gerstensuppe. Die Rollgerste wird in Wasser mit Salz gekocht, dann eine hellgelbe Einbrenn gemacht, die Gerste aufgefällt und mit etwas Essig noch gut verköcht. Kocht man Erbsen mit der Gerste, wird die Suppe besser.

Mehlspeisen. Man rührt Mehl nach Bedarf mit Milch an, gibt Salz und 1—2 Eier daran. Der Teig, welcher nicht zu dick und nicht zu dünn sein darf, wird so lange geschlagen bis er sich vom Löffel löst. Durch einen Seiger läßt man ihn in kochendem Salzwasser laufen. Man gibt beim Anrichten in Schmalz geröstete Zwiebeln dazu.

Jägerfleisch, ein sehr schmackhaftes Gericht, wird also gekocht: Mageres Rindfleisch, auch Herz vom Rind, wird in Würfel zerkleinert und mit Fett, dem nötigen Pfeffer, Salz und Zwiebeln weich gedämpft. Wenn ziemlich weich, gestäubt, mit Wasser oder Brühe aufgefüllt und ebenso viele in Würfel geschnittene Kartoffeln, als Fleisch, daran gegeben und unter öfterem Umrühren gar gekocht.

Verhütung des Schimmels von Lebensmitteln in Eisschränken. Zur Entfernung des üblen Geruchs aus Eisschränken und zur Verhütung des Schimmels der darin aufbewahrten Lebensmittel gilt folgendes: Man muß häufige, sorgfältige Reinigung der Stäbe und Innenwände des Schrankes vornehmen, damit man die eingeschlossene Luft möglichst frei von Pilzsporen hält und sodann dadurch, daß man gekochte Speisen in möglichst abgekühltem Zustand in den Schrank bringt. Im anderen Falle verdrängen sich die aus den warmen Speisen entweichenden Wasserdünste bei Berührung mit der kalten Luft des Schrankes und werden als tropfbar flüssiges Wasser auf der Oberfläche der Speisen niedergeschlagen, reißen hierdurch aber Pilzsporen aus der Luft mit nieder und diese gelangen dann auf der Oberfläche der säulnisfähigen Substanzen zur Entwicklung.

Haushirtschaft.

Waschleinen zu reinigen. An frisch gewaschener Wäsche bemerkt man zuweilen gelbe oder graue Streifen. Dieselben rühren von den unsauber gewordenen Waschleinen her, auf welchem man die Wäsche trocknete. Um erstere zu reinigen, kocht man von Seife und etwas Soda eine glatte Lauge und gießt dieselbe auf die Leine (Seil) in ein nicht zu tiefes Waschfaß. Nach einer Viertelstunde reibt man die Leine mit einem wollenen Lappen kräftig in der Seifenlauge ab, nimmt nochmals reines Seifenwasser und spült sie zuletzt in klarem warmen Wasser aus. Wenn man einen großen staubfreien Raum hat, spannt man die

Leine darin aus, damit sie schnell trocknet. In Ermangelung eines solchen Raumes widelt man die Leine um ein Brett glatt und gleichmäßig auf und stellt sie an den Ofen oder in die Sonne.

Alte Waschwäsche zu reinigen. Man nimmt in ein mit lauem Wasser gefülltes Waschbecken zwei Gramm übermanganfaures Kali, wäscht darin den Schleim aus den Schwämmen, nimmt sie heraus und schüttet in dasselbe Wasser 20 Gramm Sauerleesalz, wäscht die Schwämme darin wieder aus, brüdt sie aus und schüttet zu dem Wasser Kali und Sauerleesalz, sowie etwa 50 Gr. Salzsäure, worin die Schwämme nochmals ausgewaschen werden. Hierauf werden sie in Regenwasser nachgespült.

Reinigung der Kleiderbürsten. Die eben gebrauchte Bürste reibe man jedesmal gegen ein reines Papier, welches man mit einer Hand gegen die scharfe Ecke eines Tisches hält, so lange, bis das Papier, welches man beim Reiben immer verschiebt, rein bleibt. Dies ist in wenigen Augenblicken geschehen. Man schont die zu reinigenden Kleidungsstücke auf diese Weise sehr, da die unreinen Bürsten denselben oft mehr Schaden tun, als der Gebrauch und der Staub.

Farbige Blusen und Kleider zu waschen. Man hört so oft Klage darüber: die Stoffe seien nicht echt in der Wäsche. Oft ist dies ja auch der Fall, namentlich bei billigerer Ware, sehr oft liegt es aber auch daran, wie die Stoffe in der Wäsche behandelt werden. Farbige Kleider, Blusen usw. müssen stets allein gewaschen werden, niemals mit anderer Wäsche zusammen; die Seife — man benutze für Waschstoffe am besten gute, weiße Kernseife — muß aber vorher aufgelöst werden, die betreffenden Sachen einzuseifen, ist nicht zu raten, auch macht man die Lauge nicht zu scharf, lieber erneuert man das Waschwasser mehrmals. Sehr zu empfehlen ist es, etwas Salz beim Waschen und Spülen hinzuzufügen. Sind die Gegenstände sauber, spült man sie öfter, karrt sie nur ganz schwach, ringt gut aus, rollt sie zwischen Tüchern und glättet sie, wenn sie noch halb feucht sind.

Gemeinnütziges.

Mittel zur Vertilgung des Holzwurmes. Um dieses Insekt, das sich gerne in Möbel einnistet und dieselben ruiniert, zu entfernen, bläst man mit einer Ballonspritze so lange in die Wurmlöcher, bis man glaubt, daß das Wurmmehl völlig entfernt ist. Hierauf träufelt man mittelst eines kleinen Haarpinzels Benzol in die Löcher. Wird, wie dies so häufig geschieht, versäumt, das Holzmehl vorher zu entfernen, so ist den Würmern absolut nicht beizukommen.

Rindertalg liefert ein sehr brauchbares Speisefett, wenn man ihn auf folgende Weise zubereitet: Frischer Rindertalg wird in Würfel geschnitten und auf gelindem Feuer ausgebraten. Ist dies genügend geschehen, so gießt man das heiße Fett durch einen Durchschlag in eine Schüssel mit kaltem Wasser, wo man die Masse erkalten läßt.

Gipsfiguren glänzend zu machen. In ein passendes Gefäß gießt man etwas Petroleum und erwärmt es im Bain-marin, fügt dann ein bis zwei Teile geschabte Stearinsäure hinzu und rührt dies gut um. Mit dieser lauwarmen Auflösung überzieht man die ebenfalls ein wenig erwärmten Gipsfiguren zwei- bis dreimal; nach dem Trocknen genügt ein einfaches Polieren der überzogenen Gegenstände, um ihnen einen schönen Glanz und das gefällige, durchscheinende Ansehen zu geben.

Von der Praxis der Balkonbepflanzung.

Die praktische Beschäftigung mit Blumen- und Pflanzenpflege, und mit ihr die pflanzliche Ausschmückung der Fenster und Balkons, bietet insbesondere den städtischen Bevölkerungsteilen ein heilsames Mittel, die von angestrengter Berufs- und Tagesarbeit ermüdeten Sinne und abgestumpften Nerven aufzufrischen und zu neuer Berufs- und Schaffensfreudigkeit zu kräftigen. Denn bei einigem Interesse und richtigem Verständnis für die abweichenden Kultur- und Existenzbedingungen der sich für die Zwecke der Balkonschmückung eignenden Pflanzen und unter Vorhandensein der erforderlichen, zweckdienlichen technischen Hilfsmittel, ist es sehr wohl möglich, hierbei die Kopierung eines kleinen Blumen Gartens zu erzwingen, der dem Pflanzenfreunde viele schöne und interessante Stunden bereitet. — Der gärtnerisch-praktische und dekorativ-künstlerische Erfolg wird allerdings vorwiegend von der Wahl der zweckmäßigen Pflanzungsmittel, sowie von der sachdienlichen Anordnung und praktischen Gebrauchswertigkeit der notwendigen Kulturbelagerung abhängig bleiben, weswegen diesen denn auch die aufmerksamste Beachtung seitens des Pflanzenfreundes zuteil werden muß, soll das erzielte Resultat den gehegten Erwartungen entsprechen.

Die für den Balkonschmuck am meisten verwendeten Pflanzen sind die bekannten Belargonien, und zwar sowohl die rankenden bzw. hängenden *Elepelargonien* (*peltatum*), als auch die aufrechtstehenden *Scharlachpelargonien* (*scarlet*). Aber auch die *Fuchsien*, und unter diesen wieder die Hängesorten, bilden ein gern verwendetes Material dieses Zweckes. Beide Pflanzenarten werden im Handel zu billigen Preisen angeboten, lassen sich aber auch in der Zimmerpflege während der Frühlingsmonate durch Stecklinge älterer Exemplare ziemlich mühelos heranziehen, und dann jahrelang hindurch für den gleichen Zweck wieder verwerten. Ferner gehören hierher die duftenden Sonnenwendblumen (*Heliotrop*), die rispenblumigen, gelben *Calceolarien* (*Pantoffelblumen*), die weiß- und gelbkerigen *Marquiten* (*Chrysanthemum*), verschiedene Arten der *Ageratum*, der *Knollenbegonien*, der *Nissen* und der *Salvien*. Unter den einjährigen Sommergewächsen sind es insbesondere die Sommerleuchten, *Neseda*, *Phlox*, *Zinnien*, chinesische *Nissen*, *Alern*, *Verbenen*, *Scabiosen* und andere, aus Samen leicht heranzuziehende Sommerblumen mehr, die sich mit farbenprächtigen Blumenkleiden schmücken und dadurch das malerische Farbenspiel eines ländlichen Blumen Gartens wirkungsvoll kopieren, das mit dem Hinzukommen der nur niedrig bleibenden *Portulacacrischen*, der blauen *Lieseshain*- oder *Nobelenblumen* noch farbendecorativer gestaltet werden kann.

Als Pflanzen hängenden und schlingenden Charakters sind namentlich die volkstümlichen und allbeliebten *Rasturkium* oder *Kresse* (*Propagula majus*) zu empfehlen, denen sich blaue *Winden* (*Morgenpracht*), buntfarbige *Erbisen*, rotblühende *Bohnen*, vierblättriger *Hopfen* und schnellwachsene *Cobaeen* roter und weißer *Glockenblumen* mit wunderhübscher Dekorationswirkung anschließen. — Weitergehende Ansprüche können dieses Blumenmaterial noch durch *Schlingrosen*, *Clematis*, *Wilden Wein*, *Efeu* und durch Verwendung von hübschen *Blattpflanzen* nach Art der *Kirschlorbeer*, *Aspidistra*, *Aufuba*, *Yucca*, harte *Dracaenen*, *Kronen-* und *Pyramiden-Beerbäume* usw. ergänzen. Zwar ist der Anschaffungspreis dieser letztgenannten Pflanzenarten ein höherer, dafür aber können sie auch

viele Jahre hindurch mit sich alljährlich verbessernder Dekorationsfähigkeit dem Balkonschmuck dienstbar gemacht werden. Vermögenslage, der beabsichtigt dekorative Zweck und nicht zuletzt auch der für künstlerisch anspruchsvolle Geschmack des Gartenfreundes werden hierbei entscheidend zu wirken haben.

Bzüglich der Pflanzbehälter wäre zu berücksichtigen, daß sie nur in handlichen Größen und leicht transportabel aus Ton oder Eisenblech, am besten aber aus 1/2 zölligen, gehobelten Brettern verfertigt werden; ihre Länge soll 100 cm nicht übersteigen, und in Tiefe und Weite (Höhe) sollen sie mindestens 25 cm ausgeformt sein, um instand zu sein, eine genügende Menge Erde als Nährboden für den Pflanzenwuchs aufzunehmen. Die Kästchen sind gut zu verbinden und event. durch besondere Edleiten zu befestigen, damit sie während der Gebrauchsdauer nicht fehlerhaft werden. Zwecks Schaffung einer wirklichen Drainage (Wasserabfluß) sind im Boden eine Anzahl 3—5 cm breite Löcher mittels Zentrumsbohrers anzuordnen, die vor Einbringung der Erde mit einer Schicht Toppfserben bedeckt werden, damit sie im Laufe des Sommers nicht verschlammten und für ihren Zweck unwirksam werden. Zur Verlängerung ihrer Gebrauchsfähigkeit und zum Zwecke des guten Aussehens werden die Behälter mit einem harmonisch (grau, grauweiß, braun, dunkelrot, oder grünlich) tönenden Farbanstrich versehen, nicht aber, wie das so vielfach in Folge marktischerer Reklame geschieht, frisch mit Karbolium gestrichen, da dieses Imprägnierungsmittel mit seinen nachfolgenden Ausdünstungen für jeden Pflanzenwuchs nur schädliche Wirkungen im Gefolge führt.

Als Kulturboden verwende man eine humusreiche, nährkräftige und lockere Gartenerde oder, wenn leicht zu beschaffen, noch besser eine kulturfrische, humose Mistbeerde. In jedem Falle vermische man die Erde mit feinen, jedoch chemisch reinen Hornspänen, und zwar auf den Inhalt eines Meterkastens etwa ein Quantum von einem Kilogramm, da diese Hornspäneabundung erfahrungsgemäß außerordentlich wirksam zur Förderung des Pflanzenwuchses und des Blumenreichtums beiträgt.

Nach dem Aufbaucharakter der verwendeten Pflanzenarten nach hängendem, aufrechtstehendem, niedrigem oder schlingendem Wuchs ist es dann weiter erforderlich, entsprechende Stützgliederungen aus höheren oder niederen Ziergittern, Bindfäden, Drähten oder Holzstäben vorzusehen, damit die rankenden, haltlosen Bezweigungen die nötige Anlehnung und die aufrechtstehenden eine ordentliche Befestigung finden können, und das Ganze sich zu einem wirkungsvollen, malerischen und farbenprächtigen Gesamtbilde herauswächst.

Hinsichtlich der allgemeinen Unterhaltungspflege während der Vegetationsperiode wäre zu erwähnen, daß das freudige Gedeihen des blühenden und blattschönen Balkonschmuckes in erster Linie von einer sorgfältigen und regelmäßigen Bewässerung abhängig wird. Eine solche muß an heißen Sommertagen zweimal, und zwar morgens und abends vorgenommen werden; ein Begießen während der Mittagszeit bringt den von den sengenden Sonnenstrahlen erschöpften Pflanzen nicht nur keine Erfrischung, sondern wird ihnen durch die Gefahr, daß die Wassertropfen auf den Blättern event. wie Brenngläser wirken, organisch direkt zum Verderben. Des weiteren ist es dem Pflanzenwuchs sehr dienlich, die Erde der Kästen bzw. Behälter in regelmäßigen, mehrwöchentlichen Zeitabständen mittels eines stumpfgespitzten Holzstabes gründlich aufzu-

lockern, damit der Luftwechsel gefördert wird und infolgedessen auch eine ordentliche Zersetzung der Hornspäne stattfinden kann, der Pflanzenwuchs also einen willkommenen Nährboden erhält.

Mit dem kommenden Winter werden die Pflanzenbehälter von sämtlichem Pflanzenwuchs geräumt, wobei die einjährigen Pflanzen ohne weiteres ihrem Schicksal überlassen bleiben, die mehrjährigen aber (*Fuchsien*, *Belargonien*, *Begonien*, *Heliotrop*, *Marquiten* usw.) für die nächstjährige Verwendung durch Einpflanzen in Töpfe und Unterbringung an frostfreien Plätzen überwintert werden. Die Behälter selbst werden sorgsam gereinigt und trocken aufbewahrt, um im Laufe des Winters durch einen neuen Farbanstrich ebenfalls für den nächstjährigen Gebrauch vorbereitet zu sein.

Endlich sei noch bemerkt, daß mit den Arbeiten der Balkonschmückung nicht allzu übereilig und jedenfalls nicht vor Anfang Mai begonnen werden darf, und daß auch dann nur Pflanzen benutzt werden dürfen, die durch eine entsprechende Vorkultur abgehärtet und für ihre Zwecke vorbereitet sind, will man vor unliebsamen Schädigungen und kulturellen Mifßlichkeiten im Gedeihen des Pflanzenwuchses bewahrt bleiben. Sollte die Pflanzung aber dennoch gelegentlich von einem Nachfroste überstraft werden, so suche man ihn vor verderblichen Folgen dadurch zu schützen, daß man sofort kaltes Wasser mittelst Brause darüber hinweggießt und durch Ueberlegen von Papier usw. vor den aufkommenden Sonnenstrahlen so lange verbirgt, bis die Erstarrung allmählich gewichen ist. Abweichend von der späteren Praxis empfiehlt sich außerdem den Maimonat hindurch die Vorsicht, nur morgens zu begießen, weil das des Abends verabreichte Wasser mit seiner Verdunstung die Temperatur unnötigerweise herabdrückt und dadurch den Pflanzen nur Schaden würde.

Emil Gienapp (Hamburg).

Salpiglossis variabilis. Zu unseren schönsten Gartenblumen gehört die *Salpiglossis*, und ist es noch ein besonderer Vorzug, daß sie sich ganz leicht aus Samen ziehen läßt. Sie ist einjährig, treibt einen langen zierlichen Stengel mit schmalen Blättern und bringt darauf eine Fülle Blüten von solcher Anmut und Zierlichkeit, von solch hübschem Bau glühender Farbenpracht, daß man sie beinahe als einzig bezeichnen kann. Sie schmückt Gärten und Zimmer; besonders zu losen Sträußen für Vasen und Blumengläser sind sie ausgezeichnet, und wer sie einmal gehabt, wird sie niemals mehr entbehren wollen. Und die Kultur ist so einfach. Schon im Sommer streut man die feinen Samenkrümel auf ein Beet in sonniger Lage, bedeckt sie ganz schwach, und nach kurzer Zeit erscheinen die Sämlinge. Sobald diese 5 bis 6 Zentimeter hoch geworden, kann man nach Belieben verpflanzen und den Rest an Ort und Stelle stehen lassen. Die Blüte beginnt im Juli und dauert bis in den Oktober hinein. Wer sie gern recht früh, etwa schon im Juni hat, muß sie in Kästen säen, nach und nach abhärten und anfangs Mai ins Freie pflanzen. Wer nicht gerade besonders für eine Farbe schwärmt, bestellt sich eine Prise gemischten Samen, er wird dann über die Farben und Farbentöne, die da zum Vorschein kommen.

Abgeblühte Zwiebelgewächse, wie Tulpen, Hyazinthen usw. stellt man nun trocken. Im Herbst pflanzt man sie dann ins freie Land, da sie sich zum Treiben nicht mehr eignen.