

- Beber Radbrud aus bem Inbalt biefes Blattel werb gerichtlich verfolgt. (Gefen vom 19. 3:11

Gin Aleinhausplan.

n S. Reiners. (Dit acht Abbildungen.)

den wiederkehrenden Segnungen bes Friedens werben bie Anfiedlungsbeftreen, die in weiten Breifen laut werben,

immer jeftere Beftalt hmen. Daben wir vor erer Beit an diefer Stelle Diöglichfeiten der Unng und in erfter Reihe Artegeranfiedlung une auch verpertet ber Errichtung Eigenheims

t mit zuge. gen Garten. gen näher teten. Ohne Die vielfei-Bermen-Barteneine diform on-Bauwollen,

Abbildung 1. Sanbheus, Beftfront, vergönnt sein, als untere Größe der Klein- wirklich einer Familie mit größerem Besucher-ung ein Grundstück von etwa 800 bis freise von Wert sein, also nicht nur un-gm und ein Einzelhaus von drei bis Die Ab. Bimmern jugrunde gu legen. ungen, Die fich für jeden besonderen Sall en, find bamit nicht ohne weiteres geregelt, fich aber bei genauer Britfung wunfch-

erledigen Sold ein fleines Landhaus braucht feine Berichnorkelungen und Bergierungen. Begenteil, fie murben nur bagu bienen, Unsgaben für Ausbefferungen unnüherweise tthöhen. Schon ift, was praftifch ift. Das unfer Leitspruch fein. Bas barüber hinaus Berichonerung bienen fam und foll, ergibt ungegwungen aus den befonderen Sanb. 18. und Bodenverhältnissen. Das gilt für einfache Landhaus der Borortsiedung obt, wie für das tieine Dorihaus des Land 38 Das gill für ere ober Rteinftellenbefigere.

Alles an dem Hause muß einsach und nhast sein. In dieser Hinsicht darf durch-nicht gespart werden. Im einzelnen sind ad Gegend und Moterialverhaltniffen Die ngfaltigiten Abweichungen möglich und tigt. Dier bieten bie Bauberatungeftellen Landwirt-

istammern -

Gelegen.

Beije geeig.

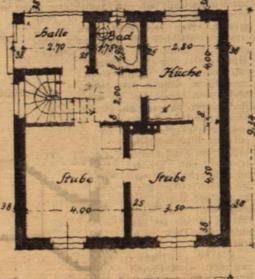
heit, fich ein richtiges Bild gu verschaffen, bas

die bodenständige Eigenart berückschigt.

3eber Raum nuß in Größe und Einrichtung den vorliegenden Bedingungen angepaßt sein. Her muß mit großtäotischen Borbildern durchaus gebrochen werden. Die Raume sollen nicht gerade winzig, aber auch nicht größer sein, als die beste Art der Benutzung es erjordert. Hier haben sich die Stuben nicht nach den Mobeln, sondern die Möbel nach den Stuben zu richten. Das flingt selbst-

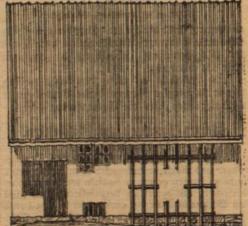
Stuben zu richten. Das flingt selbste verständlich, doch nicht für ben, der so manchen Mieter hat mit dem Bollstod herumlaufen und Stuben für sein haus gerät aussuchen feben. Diefe

überträgt folder Bedanten Braftifus leicht auch auf bas Eigenhaus. Wenn die Bimmer audem in erfter Reihe bem dauernden Gebrauch dienen follen, fo mare bas Schredbild ber "guten Stube" allgemeinen aus bem Bauplan einer Reinstedlung zu itreichen oder für solche Fälle aufzusparen, wo fie



geheigt und froftig ei einen ebenfo

Dagegen muffen Boden und Reller möglichft geräumig fein, luftig und luftbar, um in geeig-



Mbbifbung 8. Janbbaus, Morbfront.

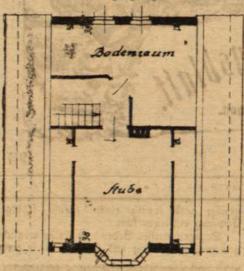
netfier Beife fur bie Bergung der Borrate gu

netster Beise für die Bergung der Borräte zu Eigenverbrauch und Berkauf zu dienen. Der Boden kann zunächst die geernteten Früchte zur sorgiältigen Sortierung ausuchmen; sur das Spätobst muß der Keller froststei, aber steis kühl zur Bersügung stehen, also seine Sohle genügend tief unter der Erdoberstäche liegen. In der vorliegenden Zeichnung (Abbildung 1 bis 8) liegt die Giebelstont nach der Straßenseite zu (Abbildung 1). Jede der beiden Studen (Abbildung 2) hat ein hinreichend großes Fenster, das nur einmal der Länge nach geteilt und mit grünen Läden versehen ist. Die Kordsront (Abbildung 3) enthält den Eingang, eine gerämmige Halle und den Treppenslur (Diele). Das daran anschließende Bad ist sür Bororksedungen beanichließende Bab ift für Bororifiedlungen be-rechnet, aber auch für bas Dorf von nicht gu unterichanenber Bebeutung. Wo fich bie Dog-lichfeit bietet, einen Gasbadeofen einzufiellen, ift mit wenigen Pfennigen in einer Minute ein warmes Branfebad fertig. Der Abort fann in warmes Branfebad fertig. Der abber Rohr-benfelben Raum tommen und wird durch Rohrleitung mit ber Genfgrube verbunben. ift braugen entiprechende Borrichtung gu treffen. Die Küche ift groß und hell genug, um auch zu Wohnzweden mit herangezogen werden zu können. Als beste Heizung empsiehlt sich für die drei Stuben in Abbildung 2 und 4 ber 20 Mere. Kachelosen. Der

Eingang mit 1: 100 Beranda fan't

auch bon ber

ober niehr geschütte Plate anlegen laffen, die gum Sigen einladen Die Sanswände find 114 Stein = 38 cm ftart, laffen sich aber burch eingelegte Luftschicht, über beren Bweduranigfeit bie Deinungen geteilt find, um em auf 45 em berftarten. Der Bobenraum ift durch zwei Genfter erhellt und nimmt fast die gange obere Salfte des Saufes ein. Um besten wird das gange Saus unterkellert, gange Sans unterfellert,



Wibbildung 4. Eanbbans, Gerneldot.

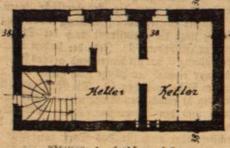
mindeftens aber die Balfte (Abbilbung 5). Die Oft- und Gibfront (Abbilbungen 6 und 7) und ber Ereppenichnitt (Abbilbung 8) ergangen diefe Beidreibung.

Im Unichluß an diefe Bauftiggen werden wir in ber nachsten Rummer biefes Blattes einige Erlänterungen fiber bie Bartenanlage geben.

Sleines Badwerk und Hafdereien.

Bon M. Br

Esbaren Weihnachtsbaumidunud, wie Schololadens und Marzipanstüde, wird es in diesem Jahre nicht zu kausen geben, da mussen wir schon selber nicht zu kaufen geben, da müssen wir ichen selber verlachen, ums derartiges herzustellen, sollen nicht die Weihnachtsteller der großen und kleinen Leute ganz ieer bleiben zu diesem Fest. Wer über Jahr kleißig Buckedern gelammelt hat und dem oft ergangenen Nat gefolgt ist, einige stirbis und Pstaumenlerne aufzuheben, der lann allerhand Vedereien bereiten, von denen sich behaupten läßt, daß sie für Geld nicht zu haben sind. Auch einfacher Plätzischeite, der dinn ansgerollt wird, ergibt nette Stüde für den Beihnachtsteller oder den Taunenbaum. Nandierte Minasdreissischeiben Randierte Mingapfelicheiben Tannenbaum.



MbBubung 5. Zandhaus. Reffer.

und Badpflaumen ichmeden auch iehr gut. Ber also überhaupt ein wenig vorgesorgt hat und vor allem an Zuder etwas zusummengespart hat, der kann für sich und die Feldposipalete, die er abschieden möchte, auch jest zum vierten Kriegsweihnachten und alleckei beschaffen.

Nehl, 60 g Fett, 1/4 1 Magermich, 100 g Bickt, 60 g Fett, 1/4 1 Magermich, 100 g Bickt, 2 g Salz und ein Bädden Banillin. Nachdem das Fett flüssig gemacht wurde, wird die kalte Mild, Inder und Salz hinzugetan, dann das Mehl darangerührt, der Teig gut getnetet, dünn, aber nicht zu dinn ausgeröllt und mit einem Lifdrglas ileine Plähchen ausgesibchen. Man fann auch

gegenüberliegenden Südjeite her gewählt werden, das Teiges zu Kranzen und Bieseln nelles Konfelt baraus herstellen. Zuman font aber fo, wie vorgeführt, manches für fommen. Das Gebäd wird bei guter sie goldbraum man eine besonders große und volle Pflam sich, vor allem den Borzug schaftiger Kühle, war allem den Borzug schaftiger Kühle, derzeigen, so versehen wir es nit Zuderwehrt bergeichte den Kunnpi, drückt vorsichtig den bergeigen, so versehen wir es nit Zuderglaut, die wir in verschiedenen Farben bolzes der Längen nach durch die Kontent der Die Fandswände Johannisbeeriaft angefeuchtet io daß die Epipe des Hölzchens me hervoriieht. Mun sucht na und 30 Minuten gerührt, eine rofe Glafur, etwas Safran und eine möglichst runde und! Baffer eine gelbe. Abergieht man Pflanme, driidt den Kern bereft bie Pflanme etwas Das Gebad mit Buderglejur, tongt man von der angege benen Menge Buder für den Teig sparen und ansatt 100 g Inder 65 g nehnten. — Sehr wir fungsvoll ift wenn man einen Teil dieser Blätzchen vor dem Baken schwell mit Mehl und Waffer bestreicht und gehafte Buckenterne oder ausgeschälte Sonnen den Gesicht noch wund und Angen blumen oder Kürbisferne darüberstreut. Auch kam man immer zwei Plästen auseinander gemalt, und die Rojmenmänner sind legen und Marmelade von verschiedenem Ges Kindern machen sie sehr viel Spaß und schward dazwischen üreichen. Kur und der Kojmenmänner sind ich mach dazwischen üreichen. Kur und der gemalt, und die Rojmenmänner sind ich mach dazwischen üreichen. Kur und der gemalt, und die Rojmenmänner sind ich mach dazwischen üreichen. Kur der gemalt von der gemalt, und die Kojmenmänner sind ich mach dazwischen üreichen. gehadte Buchenterne oder

ichmast dazwischen streichen. Kurz und gut, es läst sich aus diesem sehr einfachen Teig so vieles herstellen, daß wir uns ganz gewiß auch zu dielent Weihnachtssest noch nicht arm vorkommen broad en.

Marzipan aus Buchedern. Gelbitoejaminelte Buchedern schält man aus, jo daß man den inneren Kern gewinnt, worauf man 250 g solder Kerne auf der Mandelmühle ganz fein reibt. Gleichzeitig hat man 250 g Kassinade oder Bürietzuder im Mörfer feingestoßen und burch ein Multuch gefiebt. Buchedern und Buder werben num zusammen mit etwas Rosenwasser und einem Eftöffel voll durchgesiehtem Beigenmehl zu Mar-Sporfel von direngeriediem Weisenmehl zu Mar-zipan verarbeitet, dem man die Form eines länglichen Brotes gibt, welches dann später in Scheiben geschnitten wird. Daß dieser Marzipan etwos brünnlich aussieht, darf nicht schaden und rührt von dem braumen Hautcher der Buchedern ber ichwecken tut er tropbons ihr auf

figt bon dem beginnen Hantder der Buchedern her, ichmeden tut er tropdem sehr gut. Kandierte Früchte. Bon ichwarzen oder eingemachten Maklirichen läßt man den Saft abtropsen und breitet sie zum Trochnen aus. Dann ichnist man sich lleine zugespielte Holzchen, fiedt auf jedes eine Kriche und faucht sie in Zuder, den man fo lange gefocht hat, dis er fleif wird, wenn man Tropfen davon auf einen talten Teller sallen läßt. Die Ririchen werben nebeneinander auf eine flade Vorzellanichussel gelegt. Nach dem Er-talten zieht man die Hölzchen heraus und bebt die Lirichen mit einem Messer vom Teller ab. — Ganz ebenso kann man mit entsteinten Bacpflammen ober auch Ringapfeln verfahren. Die Ringapfel mutien bann am Abend vorher leicht mit Wasser besprengt werben, damit sie etwas voller und saftiger werben. Loufektingeln. Drei Eflössel Sommen

blumen-, Kürbis- und Buchedernferne, die man zuvor ausgeschält hat, röhet man etwas, damit sie



Aleine Rofinen -manner. Faft überall find jetst Rofinen täuflich. die une die Turtei liefert. Bufammmen hanb voll Badbflaumen



丘

dens

mudy

Min dittori naufi d naije reform

donn mein

thren ander b

1111

sleich

fo daß fie topfe wirft, mid fest fie al

wirt, mie fen fe anf den Rimpi, iehlen noch Kirns Beine. Hierzu in man vier zugefpipte den, auf welche

Rofinen fpieft un nan in ben Pflan rumpfbohrt. Nunm

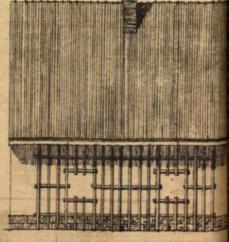
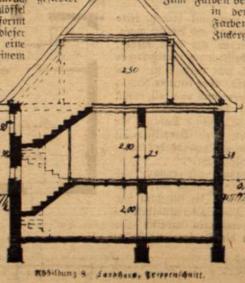


Abbildung 7. Jandbaus, Sudfront.

in lauwarmem Baffer aufgelöfte Bottajche tnetet einen Teig daraus, läßt ihn eine tihl siehen und rollt ihn dann etwa 3/2 em die Mit einer größeren Herzform aus Blech stickt nun Herzen aus, bäckt sie im Osen bei Mitte und überzeicht sie mit verschiedemfarbiger P glasur, die man dann wieder mit Inidriftet weißer Zuderglasur verziert. Auch laffen fich is hafte Bilber und Norfa

hafte Bilder und Berje, wie man k auf Ansichtstarten hat, ausschneiden mit ein wenig Eineiß leicht auste Zum Färben der Glasur kann man in der Apothete unschaft Farben geben lassen, um Inderglasur selbst gehöres 125 g Pubers

125 g Bude bie mit einem 15 Minuten werben. bunten Banernb ergeben einzel ident, sumal man fie nicht 34 hält und etwas auf bie bunte pattung perm Wer feine Bled dun Musftediel setanet fich e ans Bapier, fo es aus, legt e den ausgerofften und idmeibet einem Meffer



fleinere Mitteilungen.

Setdacht des Zwanghufes geringeren liegt beim Pierde bor, wenn ein Tier unficher win nicht frei herans fann, leicht gleitet ober Man wird außerbem die Erfahrung , daß die Eisen mehr an der Zehe als an achten abgenutzt werden, und daß die Trachnde nicht weit genug im Berhältnis zur nand sind. Die Hufe sind meistens hart; denswert in eine genaue Prüfung des nach einem mehrstündigen Bad in warmem weil er dadurch erweicht und erweitert Run lagt mau Gifen mit einem ichragen and nach außen herstellen und mit wenig nausschlagen, wobei die Essen nach den Zehen natien Korfeinlagen verzehen werden. Das dommen von Steingallen innerhalb 14 Tagen bann ben sichersten Beweis für bas Bordein von Zwangshufen. Bem biefes ten zu umständlich ift, braucht ja nur einen der beschriebenen Beise behandeln zu lassen, tt man dam in den nächsten 48 Stunden, Bierd auf dem andern Fuße lahmt, io Berbacht auf Zwanghufe ebenfalls als zuberechtiat. 90

id dem Ginkreuzen fremden Fluses in einen inebestand kommt es nicht in erster Linie an, daß ein Eber fremder Raise zugeführt iondern darauf, daß die fremde Raise dugeführt iondern darauf, daß die fremde Raise den midden Schweinen so gleichartig wie nur d mid ihr doch nicht blutsverroandt ist, eine solche verkändige Einkreuzung wird Eleichnäßigkeit erzielen. Ein an sich guter einer zur Freuzung in dem vorliegenden einer zur Kreuzung in dem vorliegenden ungeeigneten Rasse tann bei seinen Rachalles Mögliche gutage forbern, nur bes ne man erzielen will.

ne gründliche Reinigung und Desinsektion effügel-, Kaninchen- und sonligen Klein-dle ift nicht bloß im Sommer bringend not-Fionbern auch vor dem Beginn des Binters; dendern auch vor dem Beginn des Binters; übrend die Liere im Sommer höchstens den Teil jedes Tages im Stalle zubringen und übrigen Zeit viel im Freien sich tummeln, sie im Binter etwa zwei Drittel jedes Tages alle verweilen, und wenn es in diesem antleit mangelt, die Wände von Staub und köden von Unrat starren und zugleich die und bose von Unrat starren und zugleich die und bose Dünste verpestet wird, so können sie wohl fühlen, und sie sind hir Krantheitschwöres enwösänglich. Die Ställe sind vaher in auszuschnen. Tecten und Wände abzus dauszukehren, Leden und Bände abzuder Fußboden abzukraten; jodann kaucht nen Scheuerlappen oder eine Bürfte in Baiser, das mit 5% kreolin, Lyfol oder vermengt ift, und wächt damit alles Holze rodurch auch die Luft gereinigt wirb. rahren ist im Laufe des Winters einige wieberholen.

nindenbrateureke mit Janerkrant. Die eine von einem Kaninden- ober auch Sasenteilt man in möglicht gleichmäßige Stude. umt man eine Auflausform, preicht sie mit rett aus, lest zu untern eine Auflausform, dett aus, legt zu unterü eine Lage zuvor ett gedünstetes Sauerkraut hinein, läßt eine aninchenfleisch solgen, gibt darauf eine Lage de, getochte Kartofieln, dann wieden Sauerbis Kartoffelicheiben ben Golug bilben. man etwas Buttermilch barüber, Gange etwa eine Stunde im Dfen wird. Gehr icon ichmedt es, wenn man pielideiben baruntermifchen fann. A. Br. actochene Grief brei-Apfel. Schone große Groben geichalt und mittels bes Husftechers

n arrngebause befreit und recht behutsam geholt. Das ausgestochene Fleisch wird mo darauf durch ein Sieb gedrückt. Wähnt ischt inan die ausgestochenen Apfel in Mer, dem man den Saft einer Bitrone ist hat. Man gebe acht, daß die Apfel fallen. Borsichtig werden sie mit dem berausgenommen umb auf eine flache gelegt. Der übrig bleibende Saft wird m Schalenbrei und einem Glaje Beißt und Grieß gu einem biden Brei guocht, ben man in heißem Zuftande in Bor bein Anftragen wird etwas

iaft darüber getrünfelt.
engrübe mit Apfeln und Korinthen.
der bringt man zum stochen, laßt langiam thengrüße hineinlaufen, rührt immer gut etrone Galg hingu.

Grüße zwei bis drei Stunden gelocht. In der leiden halben Stunde gibt man id zu gelocht. In der leider halben Stunde gibt man id zu den Ge denn nicht bevbachtet, ob leider nun die Grüße fertig fochen. Gleichzeitig hat man einige Apfel geschält, in größere Bürsel gedinitten und mit etwas Zuder vermischt. Diese Abselwärfel gibt man an die fertige Grüße, lößt geden Sie dem Kaninchen zunächt einen Teelöffel voll Rizimsöl ein, damit Magen und Tärme Policiwürfel gibt man an die fertige Grüße, lößt geden Sie dem Kaninchen zunächt einen Teelöffel voll Rizimsöl ein, damit Magen und Tärme vollig leer werden, alsdam eine Hafer oder Gerkensungen, ein werden, die der deridmäht, iv ift anzunehmen, daß die Berdauungsbie Grüße von Teelensungen der Grüße von Teelensungen der Grüßen von Teelesteriderinung einer ernieren Er sie einige Male damit auftochen, so daß die Apsel soeben gar sind, aber nicht verkochen, und nimmt die Grüße vom Feuer. Sie wird noch halbwarm mit etwas Buttermilch oder Obsissif gegessen. A. Br.

part the the west and the

Apfet in Sulze. Ein sehr wohlichmedendes Gericht aur jetigen Apfelzett ist das solgende: Man nimmt ganz lleine Apfel, die man abschält und dann in Basser, dem man etwas Beiswein und dann in Waster, dem man etwas Weiswein zugeiet hat, weich dünstet. Man schüttet in die Masse noch etwas Zuder und reibt ein wenig Jitronenschale hinein. Sind die Apfel meich gesocht, so richtet man sie auf einer ziemlich siesen Schüssel an und bestreut sie mit geriedenen Mandeln. Dann läst man den Sast noch ein wenig eintschen, gibt noch einmal einige Eslössel Zuder und etwas gelöste Gelatine hinein und läst alles gut auflochen. Ist der Sast dann abgefühlt, so gießt man ihn über die Apsel und läst die Sülze an einem sühlen Orte erstarren. Orte erftarren.

Erage und Antwort.

Gin Rotgeber für jebermann.

La ber Drud der hohen Auslage unieres Blattes febr lange Reit ersorbert, so bat die Bragebennwortung für den Lefer nur Rwed, weim sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantworfet, denen 30 Pf. in Ariefmarken bei-gesugt find. Lasur sinder dann aber auch jede Frage direkte Ersebigung. Die allgemein interesserenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruct. Anonyme Instigriften werden grund-säklich nicht beachtet.

Frage Nr. 301. Mein Gartengrundstüd nebst Biese ist zu einem großen Teile völlig mit Meer-tettich durchwachsen. Bas tut man, um ihn dauernd zu beseitigen? A. N. in 3.

Antwort: Wo fich ber Meerrettich erft genistet hat, da wird er ein lästiges Unkraut, und es fällt ichwer, dieses wieder loszuwerden. Das beste Mittel, um den Meerrettich zu vertilgen, ist das Rigolen. Bei dieser Arbeit achte man daraus, baß alle Burzeln desselben forgfältig herausgefammelt werben.

Frage Rr. 302. Mein Beibeviel hat Läufe. Bahricheinlich sind sie von einem zugekauften Stüd eingeschleppt worden. Kreolinwaschungen waren

eingeschledet worden. Areolinwalchungen waren erfolglos. Was lätt sich in der jetigen Jahreszeitgegen das Ungeziefer tun? E. T. in W. Antwort: Es empfiehlt sich, das Vieh regelmäßig puhen und den Stall in Zwischenpausen von zehn Tagen zweimal mit Kalkmilch desinfizieren zu lassen. Außerdem ist jedem Stad Wieh von zehn su iehn Tagen etwas graue Dueckilberfalbe (etwa so viel wie eine Hafelnuß) zwischen die Horner au kreichen. Das Pubzeug ist recht häusig zu reinigen und in der warmen Osenröhre oder im Bachosen au troduen.

nind in der voatmen Djemedie ober im Sadojen zu trodnen.
Frage Ar. 303. Bor dem Säen habe ich jonit sechs Zentner Thomasmehl und einen Zentner Kali, beides vermengt, auf den Hettar ausgestreut und geeggt, dann wird mit der Maschine Roggen oder Beden geednet. Kun sieht mir zur Berfügung Schweselsaure Kali-Wagnehia (S.K.M.) nnt 26 bis 29 % reinem Kali. Soll ich diele als Kopsidinger verwenden oder vor dem Säen untereggen? Bieviel gebe ich se hettar? Der Dünger muß sich seines hohen Kaligehaltes wegen gut sür Kartoffeln eignen. It das der Fall? A.H. in D.
Antwort: Die Kalifalze als Kopsidinger zu verwenden, empsiehlt sich im allgemeinen nicht, sondern es ist besser, die elben unterzupflügen oder unterzufrümmern, da sie beiser mit dem Boden vermischt werden und der Pflanzenwurzel leichter zugänglich sind. Bei der Kopsdüngung zu Getreide wirken die dus de Pflanzen sallenden Salzteile östers so surt daren, daß die betressen Salzteile östers so surt daren, daß die betressen Salzteile

proung Begleiterscheinung einer ernsteren Ex-frankung und durch einsache Mittel nicht zu be-seitigen ist, so daß Sie gut kun, einen Tierarzt um Rat zu fragen, wenn Sie es nicht vorziehen, das Tier zu ichlachten.

Dr. Bl.

Eier zu ichlachten.
Frage Ar. 305. Der Boden unjeres Gemüse-gartens — besonders der Erdboden des Mistbeetes — ist ganz von roten Bürmern durchsett, die uns auch einen Leil der diessährigen Gemüseernte haben verderben lassen, und an den Burzeln der Gemüse verdeteln aifen, am die den Wurzeln der Gemuse bildeten sich knollen, in denen sich Maden befinden. Was ist zu tun? Wie ist die für das nächsie Jahr zu gebrauchende Komposterde vorzubereiten? Al. in E. Antwort: Daß der Boden Ihres Gemüsegartens mit Würmern (Larven) durchiest ist, läßt

darauf schließen, daß sehr viel mivergorene Dünger-teile im Boden enthalten sind. Die Vertigung dieser Schädlinge geschieht durch Düngung des Bodens im Herbit mit Ahfall und Hühner in den Bodens im Herbst mit Ahfall und Hühner in den Garten zu lassen. Leptere vertilgen eine Menge Schädlinge, die im Boden enthalten sind. Auch müssen sämtliche besallene sohlartige Strünke herausgesogen und verbrannt werden. Begünstigt wird die Entwidelung dieser Schädlinge durch Düngung mit Zauche, Spillicht, unvergorenem Abortdünger. Das beste Gegenmittel ist eine sachgemäße Kultur und Düngung des Gemüselandes. Falls die zur Berwendung sommende Komposterde Steine oder gröbere, noch nicht verweste Stüde enthält, wird sie durch ein Burssied geworfen. Berwesdare Kidfünde kommen in den

weste Stüde enthält, wird sie durch ein Wurssied geworsen. Verwesdare Richfiande kommen in den neu anzulegenden Komposthausen. G.
Frage Vr. 306. Ich habe gute, handgemachte Schule, die zwischen Sohle und Oberleder Basser durchlassen. Das Leder ist immer gut gesettet. Bie kam ich die Schule wasserdicht machen oder wenigstens die Füsse kroden erhalten? B. B. in K.
Antwort: Sie ichreiben, das Ihre handgearbeiteten Schule zwischen Sohle und Oberleder Basser durchlassen. 188 mird isch abser und

leder Basser Burthassen. Es wird sich daher um holzgenageltes Schuhwert handen. Die Ursachen lönnen in der Art der Arbeit, im Waterial und in der Behandlung der Schuhe liegen. Benn es sich um handgearbeitete Schuhe barbelt, jo bleibt die Frage offen, ob die Schuhe songfältig eingebunden ind, d. h. ob die Brandsohle mit dem Oberleder ordnungsmäßig durch Pechdraht verbunden ist, bevor die Unterjosse untergenagelt ist. Ferner ist es bie Frage, ob der Schaft nicht etwa an einer Stelle cs die Frage, ob der Schaft nicht etwa an einer Stelle zu knapp geschnikken gewesen ist, jo daß das Ein-binden genügend Merschlag von Leder unter der Brandsoble gehabt hat. Diese Ursachen lassen sich beim sertigen Schuh von außen nicht erkennen. Eine weitere Frage ist es, ob die Untersohlen den. Langsohlen, welche unter dem Schaft den ganzen Schuh von det Spise die zur Ferse nach unten adsichließen, gut angearbeitet sind, ob das Sohlleder ordentlich geslopft ist, und ob die Holzspeilen dicht genug gesetzt sind. Ferner ist es auch möglich, daß das Borschlagen der Speilenlöcher mit einem zu surken Ragelort geschehen ist und die Speilen sich insolge-bessen gelockert haben und awischen Oberleder und Pegleber gethelen in tind die Spellen ich infolge-beisen gelodert haben und zwischen Oberleder und Untersohle das Wasser eindringen lassen. In diesem Falle tann man deim Auftreten auf die Jufspipe seitlich extennen, ob sich im Gelent hinter dem Ballen ein geringer Zwischenraum zwischen Oberleder und Sohle öffnet, der Vassser durchtaften recht behutsam ne Fleich wich as Basser weichgebrück. Basser weichgebrück. Bäher von die keingebrücken. Besteilt in wirten die die Klauzen jelenden Salzteile wirten die die Klauzen salzteile wirten die mit dem auf eine flacke nie klauzen die Arteilen schaft werden ist die Klauzen die kla

Softbaume werden nicht seiten auf eine Unterlage von Weift gevflanzt, was aber ein großer Fehler ift. Auch vollegt man der Erde, die zwischen die Burzeln kommt, Mift, hühner und Taubendung beizumengen, und sogar mit Jauche werden die jungen Bäume gedüngt, weil man der Meinung ift, daß daburch ein sosvriges Anwachsen erzielt werde. Diese Berwendung des Düngers ist grundfalsch und rächt sich bald durch das Absierben eines gesunden Baumes. Ein gepflanzter Baum muß ern neue Burzeln treiben, muß den Berlust der Burzeln und die Bunden, die ihm durch das herausnehmen und Beschneiben beigebracht wurden, ausheilen. Dazu genügt aber der in den Aften und Zweigen aufgespeicherte Rahrungsftoff. M.

Semufebeete, welche im nächsten Jahre Wurzel-gemüle tragen follen, bereite man schon jest darauf vor, damit sie im Frühjahr keinen frischen Stallbünger zu erhalten brauchen, benn dieser sobert das Madigwerden der Wurzeln. Hat man für diese Beete alten Konwost, so durchseuchte man ihn gut ver der Kombon, so durchseuchte man ihn gut ver der Eindringung mit Jauche und mische ihn gut mit dem Erdreich. Trodenen oder sonst nicht ganz zuverlässigen Boden macht man für das Burzelgemüße geeigneter, indem man ihm im herdit doppelt so viel Kainit zusührt, als den besser geeigneten Beeten, siatt 100 g also 200 g auf einen Luadratmeter. Die seucht liegenden Beete behandelt man zwedensprechend, indem man ihnen Aussiand zumischt. Flußfand zumischt.

Flußland zumischt.

Außewahrung von Gemüschmen. Der Genrüleiamen wird im Frühlahr wieder knapp und teuer sein, und darum sollte sich seder Gemüschauer besleißigen, seinen Samen selber zu ernten. Ter geerntete Same soll über Winter mäuseischer ausbewahrt werden. Es wird den Kagern unmöglich gemacht, an die Beutelchen mit den Sämereien heranzukommen, wenn nan unter der Decke des Kuschwahrungsraumes an einem Draht einen quirlförmig gewachienen dünnen Baumstamm aushängt und die Beutel an den Quirlen beseitigt. Der Same hängt dann fill und man tann reine Lust an ihn herantreten lassen. Borausgesest, daß er gleichzeitig vor Irendstigteit bewahrt wird, ift auf diese Keise alles geschehen, um ihm seine Keimsähigteit recht lange zu erhalten.

Amjeken alter Buchsbaume. Richt immer gelingt cs, alte Buchsbaume mit Erjotg zu verieben. Beim Kusgraben ni barauf zu achten, daß ein möglicht großer Ballen an den Wurzeln bleibt. Die weit ausgreisenden Wurzeln sind abzuschneiden oder abzuschen, der Burzeln sind abzuschneiden oder abzuschen, der Burzeln sind die muß zwischen den Burzeln festgetopft werden, was am besten mit dem Schauselkiel geschiebt. Ji der Burzeldballen üben sider die größer ift als der Ballen, jo muß man gleßen, die größer ift als der Ballen, jo muß man gleßen, die größer ist als der Ballen, jo muß man gleßen, die größer ist als der Ballen, jo muß man gleßen, die größer ist als der Ballen, jo muß man gleßen, die größer ist als der Ballen, jo muß man gleßen, die größer ist als der Ballen, jo muß man gleßen, die größer ist als der Ballen nud dann mit Laub oder Strop um den Stamm herum besten, damit der Frost nicht schame Walser auf die mit Laub bedeckte Scheibe gegossen werden, vonm sehn troden, jo muß öster eine Kanne Walser, wenn sich im Frühjahr dereits die neuen Triebe zeigen; dem der Baum ift nur dann zu halten, wenn den Wurzeln umunterbrochen Feuchtigkeit zugesihrt wird. Im derbit sann der auf diese Weise verpslanzten Baum bereits stugen oder ichneiden und ihm die erwänsiche der Foringeben. E.

Das zum Gießen oder Sprißen von Stubengewächsen ders man Todierde mit salten Walser. Amfeben after Budsbaume. Richt immer gelingt

Durchichnitiswarme von 15 bis 20 Grad aufweisen. Lim wenigsen darf man Topferde mit taltem Wasser gießen. Lis beste Zeit zum Gießen sür Kstanzen, die in einem sonnigen Jimmer untergebracht sind, sind die späteren Bornuttagsstunden geeignet, sür mehr im Schatten sehende Gewächse ift der frühe Rachmittag zu enwschlen. Zanut nicht das im Topse nach unten sidernde Wasser, welches schließlich durch das Közugstoch nach außen tritt, Fensterderter und Wödel, die unterhold der Fenster besindlichen Wandtelle usw. benäßt, gibt man den Muntensödsen die bekannten glattgebrannten Tonunterseyer. Hat sich in diesen Wasser angesammelt, so muß es sosort ausgegossen werden, denn bleibt es längere Zeit siehen, so hilft es die Topserde tibernaß und sauer machen. In solcher Topsbodennässe erzieden vornehmlich infolge von Sauerspossmagel nach und nach sänttliche Wurzeln des betressenen Gewächses und sterben ab. E. Setsähergesenkte Reiselasse. Ledertalchen Durchschmittswärme von 15 bis 20 Grad aufweisen.

des betreffenden Gewächses und sterben ab. E. Setonhergesieste Reisetasche. Lebertaschen sind sehr teuer geworden. Da wird es gewiß will- sommen sein, zu ersahren, wie man sich selbst eine

recht nett ausjehende Sandtaiche für die anjertigen fann, die den Borzug hat, zu sein und die auch ihre billigen Watere bei näherer Betrachtung nicht verrät. Risch aus einem Delitateßgeschäft oder ve Kaufmann eine Basischachtel mit überg Deckel, wie sie zum Fortichiden von Fischen oder Oph verwendet wurden Bauischachteln werden ohne Mühe zu bein Bon achte derent das die Schachte Man achte barauf, baf bie Schacht groß ist, sondern eben nur die Mage ein lichen Damenreisehandtasche ausweist. Saushaltungen wird fich buntelbrauner brauner Bollftoff ober Segelleinen Wenn nicht, jo tann man etwas bavon ift nicht allzu teuer. Dieser Stoff wird vorgfältig um die Schachtel herumgest werben, nachdem man so die genauen Ma die Eden an allen vier Enden mit der zusammengenäht. An dem oberen R bie Eden an unen an bem oberen Ra gusammengenäht. An bem oberen Ra natürlich so viel Stoff augegeben wer man ihn noch innen über ben Bastreifer Korb einsäßt, hinwegsiehen tann, um ja gern, wenn fie mit ben Eltern auf Re ihr eigenes "Gepad" für ihre Spielfache fleinen Beburfniffe haben wollen.

Anfang Dezember des Jahres erschien zum vierten Male der

Jagd-Abreißkalender 1918.

Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großoktao-Forr 195×26 cm. Reich illustrieri. 220 Blatter. Mit monatlichen Ratschia, his Jagebetrieb und Wildbahn, läglichen Mitteilungen für weidgesech Jagen. Hege und Pflege des Wildes und einem Titelblatt in Earb druck. Neuer, durch die Papierteuerung bedingter Preis 3 Mk., Partien wesden 5 Stück und mehr mit je 2 Mk. 70 Pf. geliefert.

Unser Jagd-Abreißkalender zählt längst zu den treuesten Hausfreunden des deutschen Ägger- und Forsthauses, der die Vorzäge
eines Wandkalenders mit jagditcher Kurzweil, Unterhalting und Belehrung, dabet gepaart mit überreichem, gut ausgewähltem Bilderschmutek, in sieh vereinigt. Auch der nene Jahrspang, der unter anderen
Vervoolikommnungen zwölf fischerelliche Monatsbelehrungen bringt,
bestimmt für die Hand des Jägers, soweit dieser sich beruftlich oder
aus Lust und Liebe mit der Fischeret beschäftigt, wird die älteren
Bezieher vollauf befriedigen und einer großen Zahl neuer Käufer
unentbebrlich werden.

Leider wird es aus Mangel an Arbeitskräften nicht möglich, den Jaga-kreistkalender 1918 früher als ansangs Dezember herausnigeben; auch ist seine Auslage fest bemessen, ein Nachdruck kann nüht stattfinden. Bei der außerordentlich großen Zahl der Vorausheitellungen ist ausunchmen, das der Jaga-koreiskalender 1918 wieder wenige Wochen nach Ausgabe vergriffen sein wird. Jeder Freund unseres Kalenders wird daher ersucht, um sich seinen Bedarf zu sichern, eine Bestellung anveräglich aufzugeben, entweder bei der nachsten Buchhandlung oder der

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

Anlichtstarten billig!

Sortiert in Alebesserien, Burmen, Landsch, Addien, Gebureter, Keitzu-u.Reujahrstarten, guie 10 Ki-Kante, unr reizende Reubetten, 100 Sick. U. 1850. A. Puetzmann. Berlin 100, Angermünder Str. 9.

Ohrenfansen

Obrenflut, Edwerhörigkeit, nicht angehorene Tankheit be-leitigt in furzer Zeit Gehöröl Warke St. Vangratins. Breis a 230: Donettlafde a 4— Jahlreiche Tanköreiben. Berfand;

Biaffenhoten a. 31m 31 (Cherk).

💠 Damenbart 💠

Nur bei Anwendung der neuen amerit. Methode, ärzlich empfohlen,verichvend, istat jeginder unerwünfliche dasse wich jedinder unerwünfliche dasse wich jedinder unterwünfliche dasse Wiffen die Erhauspendung, Leinglich da Erfolg garuntert, fonft Erbundt, brief n. 2. zegen Kachnahme.

Frenze Würzener, ist Göln 72, Kimmentlaufer, 199.

Roftenlofe Betriebst

für Bafferbumpen, landwirt Maschinen, Landentwäfferunge liefert die besannte Herfules - Stahlwindtur

Bereinigte Windturbinent Dresben-M. 36.

Anfichtskarten

Briegs-Boftarten 9.—100 Lebesferten Boftarten 4.—100 patriot. Haggen Boftarten 8.—50 eche Buffier-Boftarten 8.50 (10 Beffin in Rinj-Bolt. 3.—Berlag Marcler, Breslaux, 141

biden dals, Drüfenanschmellung ge-branche man den einen Schweiger Arobidalsam, dauberte von gilm-senden Dautschreiben, stattio be-gnachtete Bertung. Breis Dit. 3.—. Kur durch Strifeapetficke Straffurg 97 eff.

a. Neumonn, New

(* * F HTHO

Obige Buchstaben richtig ge-ordnet ergeben den Namer des bedeutenden Kampf fliegers der Gegenwart.

Aufgabe löst, erhält gratis und obne jede Verpflichtung Anrecht auf obige Prei der Verteilung wird bekannt gegeben, Antwort in 4 Wochen orteilt und we sat. Die Lösung mitß in einem Verschlossenen, frankierfen Briefumschlage lebenen Adresse zugesandt werden. Für jede weitere gewinschte Auskunie der Lösung Rückporto beizufügen. Auch geben wir in unserem Prospekt die Preise erhalten hat. Adressen aus dem Felde können nicht berücksie. Jedermann,

Dieterichs Verlag "Brunsviga", Braunschweig C. Nr. 668.