



Des Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Stettiner Zeitung“.

1917.

Nr. 49.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1901)

Ein Kleinhausplan.

Von R. Reiners. (Mit acht Abbildungen.)

Mit den wiederkehrenden Segnungen des Friedens werden die Ansiedlungsbestrebungen, die in weiten Kreisen laut werden, immer festere Gestalt annehmen. Haben wir vor längerer Zeit an dieser Stelle die Möglichkeiten der Ansiedlung und in erster Reihe die Kriegeransiedlung besprochen, so fühlen wir uns auch verpflichtet, der Errichtung des Eigenheims mit zugehörigen Gartenanlagen näher zu treten. Ohne die vielseitigen Verwendungsarten einer Normalform anzuzweifeln, so wollen wir es uns

vergnügen, als untere Größe der Kleinansiedlung ein Grundstück von etwa 800 bis 1000 qm und ein Einzelhaus von drei bis vier Zimmern zugrunde zu legen. Die Abbildungen, die sich für jeden besonderen Fall eignen, sind damit nicht ohne weiteres geregelt, lassen sich aber bei genauer Prüfung wünschensmäßig erledigen.

Solch ein kleines Landhaus braucht keine unnötigen Verschönerungen und Verzierungen. Im Gegenteil, sie würden nur dazu dienen, die Ausgaben für Ausbesserungen unnötigerweise zu erhöhen. Schön ist, was praktisch ist. Das ist unser Leitprinzip. Was darüber hinaus zur Verschönerung dienen kann und soll, ergibt sich aus den besonderen Land- und Bodenverhältnissen. Das gilt für das einfache Landhaus der Vorortansiedlung, wie für das kleine Dorfhaus des Landarbeiters oder Kleinrentners.

Alles an dem Hause muß einfach und zweckmäßig sein. In dieser Hinsicht darf durch nichts gespart werden. Im einzelnen sind nach Gegend und Materialverhältnissen die verschiedenartigsten Abweichungen möglich und notwendig. Hier bieten die Bauberatungsstellen

sich ein richtiges Bild zu verschaffen, das die bodenständige Eigenart berücksichtigt.

Jeder Raum muß in Größe und Einrichtung den vorliegenden Bedingungen angepaßt sein. Hier muß mit großstädtischen Vorbildern durchaus gebrochen werden. Die Räume sollen nicht gerade winzig, aber auch nicht größer sein, als die beste Art der Benutzung es erfordert. Hier haben sich die Stuben nicht nach den Möbeln, sondern die Möbel nach den Stuben zu richten. Das klingt selbstverständlich, doch nicht für den, der so manchen Mieter hat mit dem Zollstock herumlaufen und Stuben für sein Hausgerät ausfinden sehen. Diese Gedanken überträgt solcher Praktikus leicht auch auf das Eigenhaus. Wenn die Zimmer zudem in erster Reihe dem dauernden Gebrauch dienen sollen, so wäre das Schreckbild der „guten Stube“ im allgemeinen aus dem Bauplan einer Kleinansiedlung zu streichen oder für solche Fälle aufzusparen, wo sie wirklich einer Familie mit größerem Besucherkreis von Wert sein, also nicht nur un-

geheizt und frostig einen ebenso frostigen Empfang erleben kann.

Dagegen müssen Boden und Keller möglichst geräumig sein, luftig und kühlbar, um in ge-

netzter Weise für die Bergung der Vorräte zu Eigenverbrauch und Verkauf zu dienen. Der Boden kann zunächst die geernteten Früchte zur sorgfältigen Sortierung aufnehmen; für das Spätobst muß der Keller frostfrei, aber stets kühl zur Verfügung stehen, also seine Sohle genügend tief unter der Erdoberfläche liegen.

In der vorliegenden Zeichnung (Abbildung 1 bis 8) liegt die Giebelfront nach der Straßen- seite zu (Abbildung 1). Jede der beiden Stuben (Abbildung 2) hat ein hinreichend großes Fenster, das nur einmal der Länge nach geteilt und mit grünen Läden versehen ist. Die Nordfront (Abbildung 3) enthält den Eingang, eine geräumige Halle und den Treppenturm (Diele). Das daran anschließende Bad ist für Vorortansiedlungen berechnet, aber auch für das Dorf von nicht zu unterschätzender Bedeutung. Wo sich die Möglichkeit bietet, einen Gasherd einzustellen, ist mit wenigen Pfennigen in einer Minute ein warmes Bransebad fertig. Der Abort kann in denselben Raum kommen und wird durch Rohrleitung mit der Senkgrube verbunden. Sonst ist draußen entsprechende Vorrichtung zu treffen. Die Küche ist groß und hell genug, um auch zu Wohnzwecken mit herangezogen werden zu können. Als beste Heizung empfiehlt sich für die drei Stuben in Abbildung 2 und 4 der

Rachelofen. Der Eingang mit Veranda kann auch von der



Abbildung 1. Landhaus, Westfront.

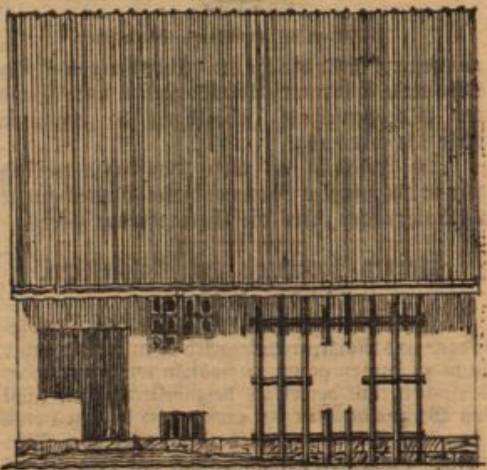


Abbildung 3. Landhaus, Nordfront.

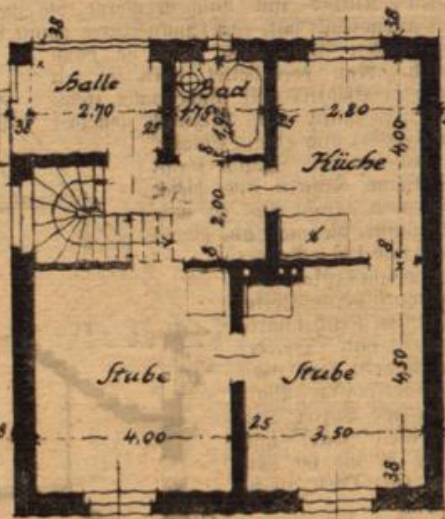


Abbildung 2. Landhaus, Grundriss.



gegenüberliegenden Südseite her gewählt werden, hat aber so, wie vorgesehrt, manches für sich, vor allem den Vorzug schattiger Plätze, während sich ja außerdem im Garten ein oder mehr geschützte Plätze anlegen lassen, die zum Essen einladen. Die Hauswände sind $1\frac{1}{2}$ Stein = 38 cm stark, lassen sich aber durch eingelegte Luftschicht, über deren Zweckmäßigkeit die Meinungen geteilt sind, um 7 cm auf 45 cm verstärken. Der Bodenraum ist durch zwei Fenster erhellt und nimmt fast die ganze obere Hälfte des Hauses ein. Am besten wird das ganze Haus unterkellert,

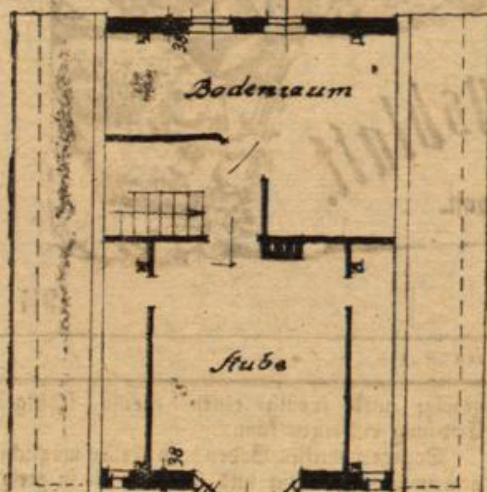


Abbildung 4. Landhaus, Obergesch.

mindestens aber die Hälfte (Abbildung 5). Die Ost- und Südfront (Abbildungen 6 und 7) und der Treppenschnitt (Abbildung 8) ergänzen diese Beschreibung.

Im Anschluß an diese Baustizzen werden wir in der nächsten Nummer dieses Blattes einige Erläuterungen über die Gartenanlage geben.

Kleines Backwerk und Mäckerien.

Von H. Br.

Ebären Weihnachtsbaumkuchen, wie Schokoladen- und Marzipankuchen, wird es in diesem Jahre nicht zu kaufen geben, da müssen wir schon selber versuchen, uns derartiges herzustellen, sollen nicht die Weihnachtsteller der großen und kleinen Leute ganz leer bleiben zu diesem Fest. Wer über Jahr fleißig Buchedern gesammelt hat und dem oft ergangenen Rat gefolgt ist, einige Kürbis- und Pflaumenkerne aufzuheben, der kann allerhand Mäckerien bereiten, von denen sich behaupten läßt, daß sie für Geld nicht zu haben sind. Auch einfacher Plätzenteig, der dünn ausgerollt wird, ergibt nette Stücke für den Weihnachtsteller oder den Tannenbaum. Randierte Ringäpfelscheiben

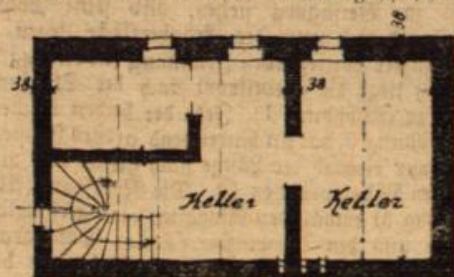


Abbildung 5. Landhaus, Keller.

und Backpflaumen schmecken auch sehr gut. Wer also überhaupt ein wenig vorgesorgt hat und vor allem an Butter etwas zusammengeparat hat, der kann für sich und die Feldpostpalette, die er abscheiden möchte, auch jetzt zum vierten Kriegswihnachten noch allerlei beschaffen.

Kleine Kränze und Plätzchen. 500 g Mehl, 60 g Fett, $\frac{1}{4}$ l Magermilch, 100 g Zucker, 2 g Salz und ein Päckchen Vanillin. Nachdem das Fett flüssig gemacht wurde, wird die kalte Milch, Zucker und Salz hinzugegeben, dann das Mehl dazugefügt, der Teig gut geknetet, dünn, aber nicht zu dünn ausgerollt und mit einem Störzglas kleine Plätzchen ausgestochen. Man kann auch

einen Teil des Teiges zu Kränzen und Biegeln formen. Das Gebäck wird bei guter Hitze goldbraun gebacken. — Soll es noch ein wenig mehr herzeigen, so versehen wir es mit Zuckerglasur, die wir in verschiedenen Farben halten. So ergibt Puderzucker mit etwas Johannisbeersaft angefeuchtet und 30 Minuten gerührt, eine rosa Glasur, etwas Safran und Wasser eine gelbe. Überzieht man das Gebäck mit Zuckerglasur, kann man von der angegebenen Menge Zucker für den Teig sparen und anstatt 100 g Zucker 65 g nehmen. — Sehr wirkungsvoll ist es auch, wenn man einen Teil dieser Plätzchen vor dem Backen schnell mit Mehl und Wasser bestreicht und gehackte Buchenerne oder ausgeschälte Sonnenblumen- oder Kürbis-kerne darüberstreut. Auch kann man immer zwei Plätzchen aufeinander legen und Marmelade von verschiedenem Geschmack dazwischen streichen. — Kurz und gut, es läßt sich aus diesem sehr einfachen Teig so vieles herstellen, daß wir uns ganz gewiß auch zu dieser Weihnachtszeit noch nicht arm vorfinden brauchen.

Marzipan aus Buchedern. Selbige gesammelte Buchedern schält man aus, so daß man den inneren Kern gewinnt, worauf man 250 g solcher Kerne auf der Mandelmühle ganz fein reibt. Gleichzeitig hat man 250 g Raffinade oder Würfelzucker im Mörser feingestoßen und durch ein Mulltuch gesiebt. Buchedern und Zucker werden nun zusammen mit etwas Rosenwasser und einem Eßlöffel voll durchgeseihtem Weizenmehl zu Marzipan verarbeitet, dem man die Form eines länglichen Brotes gibt, welches dann später in Scheiben geschnitten wird. Daß dieser Marzipan etwas bräunlich aussieht, darf nicht schaden und rührt von dem braunen Häutchen der Buchedern her, icheden tut er trotzdem sehr gut.

Randierte Früchte. Von schwarzen oder eingemachten Kirschen läßt man den Saft abtropfen und breitet sie zum Trocknen aus. Dann schnitt man sich kleine zugespitzte Hölzchen, steckt auf jedes eine Kirsche und taucht sie in Zucker, den man so lange gekocht hat, bis er steif wird, wenn man Tropfen davon auf einen kalten Teller fallen läßt. Die Kirschen werden nebeneinander auf eine flache Porzellantasche gelegt. Nach dem Erkalten zieht man die Hölzchen heraus und hebt die Kirschen mit einem Messer vom Teller ab. — Ganz ebenso kann man mit entsteineten Backpflaumen oder auch Ringäpfeln verfahren. Die Ringäpfel müssen dann am Abend vorher leicht mit Wasser beprengt werden, damit sie etwas voller und saftiger werden.

Konfektugeln. Drei Eßlöffel Sonnenblumen-, Kürbis- und Buchedernkerne, die man zuvor ausgeschält hat, röstet man etwas, damit sie ganz trocken sind, und hackt sie dann groblich. Man verarbeitet man sie mit etwa vier Eßlöffel voll Puderzucker (feingestochen, durch ein Mulltuch gesiebt) Würfelzucker und einem Eßlöffel voll Rosenwasser. Dann formt man kleine Kugeln aus dieser Masse und taucht sie in eine Zuckerglasur, die man aus einem Eiweiß und 125 g Puderzucker, welches zusammen mit einem silbernen Löffel 15 Minuten gerührt wird, hergestellt hat. Die fertigen Kugeln legt man auf ein fetthaltiges Blatt Papier (wo Butter drin eingewickelt war) und läßt sie 30 bis 60 Minuten im Ofen nachtrocknen.

Kleine Rosinenmänner. Fast überall sind jetzt Rosinen käuflich, die uns die Türkei liefert. Zusammen mit einer Hand voll Backpflaumen läßt sich ein ganz origi-

nelles Konfekt daraus herstellen. Zunächst man eine besonders große und volle Pflaume den Kumpf, drückt vorsichtig den Kern heraus und schiebt ein zugespitztes Hölzchen von der Dicke eines Bleistiftes in die Länge nach durch die Mitte, so daß die Spitze des Hölzchens nach oben hervorsteht. Nun sucht man sich eine möglichst runde und dicke Pflaume, drückt den Kern heraus und preßt die Pflaume etwas zusammen, so daß sie torfartig wirkt, und fest zwischen den Fingern auf den Kumpf. Nun fehlen noch einige Rosinen. Hierzu schneidet man vier zugespitzte Hölzchen, auf welche Rosinen steckt und dann man in den Kumpf stecken, rumpfbreit. Nun schneidet man dem Gesicht noch ein kleines Stück Mure und Augen aus, das mittels Zuckerglasur einem feinen Pinsel be-



Abbildung 6. Landhaus, Ostfront.

gemalt, und die Rosinenmänner sind fertig. Kindern machen sie sehr viel Spaß und daher geeignet, eine Lücke auf dem Knappe auszufüllen.

Bunte Bauernherzen. 250 g feines Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 100 g Milch, 100 g Ei, $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll gestoßenem Mehl, etwas Salz und Kardamom, gibt die Bismarckmasse her.

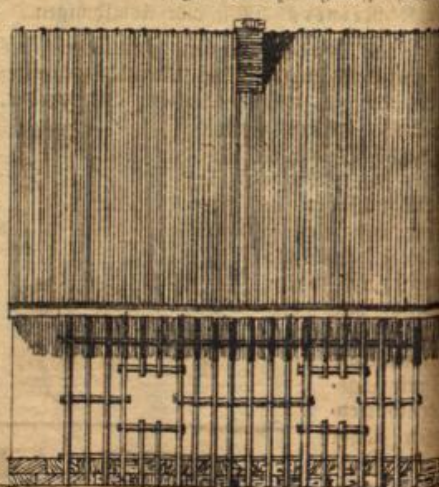


Abbildung 7. Landhaus, Südfront.

in lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche bestreut einen Teig daraus, läßt ihn eine halbe Stunde ruhen und rollt ihn dann etwa $\frac{1}{2}$ cm dick. Mit einer größeren Herzform aus Blech sticht man Herzen aus, bäckt sie im Ofen bei Mäßigkeit und überzieht sie mit verschiedenfarbiger Zuckerglasur, die man dann wieder mit Zinkgrün weißer Zuckerglasur verziert. Auch lassen sich herbe Bilder und Verse, wie man sie auf Ansichtskarten hat, auskneiden, mit ein wenig Eiweiß leicht aufkleben. Zum Färben der Glasur kann man in der Apotheke ungeschädliche Farben geben lassen, und Zuckerglasur selbst gehören.

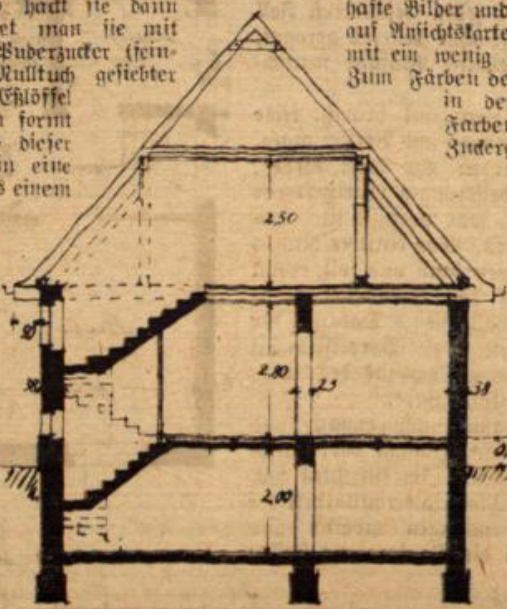


Abbildung 8. Landhaus, Treppenschnitt.

125 g Puderzucker, die mit einem Eiweiß 15 Minuten gerührt werden. In bunte Bauernherzen ergeben einzelne hübsches kleines Konfekt, zumal man sie nicht zu dünn hält und etwas auf die bunte Ausstattung verweist. Wer keine Blechformen zum Ausstechen gefunden hat, schneidet es aus Papier, schneidet es aus, legt es auf den ausgerollten Teig und schneidet es mit einem Messer aus.

Kleinere Mitteilungen.

Der Verdacht des Zwangshufes geringeren Grades liegt beim Pferde vor, wenn ein Tier unruhig mit, vorn nicht frei herans kann, leicht gleitet oder rutscht. Man wird außerdem die Erfahrung machen, daß die Eisen mehr an der Zehe als an den Krallen abgenutzt werden, und daß die Trachtkanten nicht weit genug im Verhältnis zur Krone sind. Die Hufe sind meistens hart; es ist wertvoll eine genaue Prüfung des Hufes nach einem mehrstündigen Bad in warmem Wasser, weil er dadurch erweicht und erweitert wird. Nun läßt man Eisen mit einem schrägen Rand nach außen herstellen und mit wenig Öl einschlagen, wobei die Eisen nach den Krallen in nassem Vorleinlagen verziehen werden. Das Kommen von Stetngallen innerhalb 14 Tagen kann den sichersten Beweis für das Vorhandensein von Zwangshufen. Wenn dieses zu unumstößlich ist, braucht ja nur einen der beschriebenen Weise behandeln zu lassen. Erst man dann in den nächsten 48 Stunden, das Pferd auf dem andern Fuße laßt, so wird der Verdacht auf Zwangshufe ebenfalls als zu- und berechtigt.

Bei dem Einkreuzen fremden Blutes in einen reinen Rasse kommt es nicht in erster Linie an, daß ein Eber fremder Rasse zugeführt wird, sondern darauf, daß die fremde Rasse den reinen Schweinen so gleichartig wie nur möglich und ihr doch nicht blutsverwandt ist. Eine solche verständliche Einkreuzung wird die Gleichmäßigkeit erzielen. Ein an sich guter Eber zur Kreuzung in dem vorliegenden unangenehmen Rasse kann bei seinen Nachkommen alles Mögliche zutage fördern, nur das was man erzielen will.

Die gründliche Reinigung und Desinfektion des Stall-, Kamm- und sonstigen Kleintierställe ist nicht bloß im Sommer dringend notwendig, sondern auch vor dem Beginn des Winters; während die Tiere im Sommer höchstens den Teil jedes Tages im Stalle zubringen und die übrige Zeit viel im Freien sich tummeln, so im Winter etwa zwei Drittel jedes Tages im Stalle verweilen, und wenn es in diesem Anteil mangelte, die Wände von Staub und Schmutz von Urat starren und zugleich die durch böse Dünste verpestet wird, so können sie nicht wohl fühlen, und sie sind für Krankheiten besonders empfänglich. Die Ställe sind daher gründlich auszufegen, Decken und Wände abzuwischen, der Fußboden abzutragen; sodann taucht man einen Scheuerlappen oder eine Bürste in Wasser, das mit 5 % Kreolin, Lysol oder Jodoform vermischt ist, und wäscht damit alles Holz, Holz, wodurch auch die Luft gereinigt wird. Besonders ist im Laufe des Winters einige Male zu wiederholen.

Die Kamm- und Kamm- und sonstigen Kleintierställe mit Sauerkraut. Die Ställe von einem Kamm- oder auch Sauerkraut man in möglichst gleichmäßige Stücke. Man nimmt man eine Auflaufform, streicht sie mit Fett aus, legt zu unter eine Lage Jodur oder gedünstetes Sauerkraut hinein, läßt eine Schicht Kammfleisch folgen, gibt darauf eine Lage Sauerkraut, gelochte Kartoffeln, dann wieder Sauerkraut, bis Kartoffeln den Schluß bilden. Man gießt man etwas Buttermilch darüber, und das Ganze etwa eine Stunde im Ofen stehen. Sehr schön schmeckt es, wenn man etwas Zwiebeln darunter mischen kann. A. Br.

Die gekochene Griechische Apfels. Schöne große Äpfel werden geputzt und mittels des Ausstechers den Kerngehäuse befreit und recht behutsam ausgehöhlt. Das ausgehöhlte Fleisch wird in kleinen Kernen und Schalen in etwas Wasser weich gekocht und darauf durch ein Sieb gedrückt. Während man die ausgehöhlten Äpfel in Wasser kocht, dem man den Saft einer Zitrone zugefügt hat. Man gebe acht, daß die Äpfel nicht zerfallen. Vorsichtig werden sie mit dem Löffel herausgenommen und auf eine flache Platte gelegt. Der übrig bleibende Saft wird mit dem Schalenbrei und einem Mäße Weizenmehl und Grieß zu einem dicken Brei zu geknetet, den man in heißem Wasser in kleine Kugeln füllt. Vor dem Auftragen wird etwas Salz darüber gestreut.

Die gekochten Apfels und Korinthen. Dieser bringt man zum Kochen, läßt langsam kochen, bis die Äpfel weich sind, rührt immer gut um und gießt etwas Salz hinzu. Nun wird die

Grüße zwei bis drei Stunden gekocht. In der letzten halben Stunde gibt man 35 g Korinthen oder feinstückig geschnittene Dampfsäulen hinzu und läßt nun die Grüße fertig kochen. Gleichzeitig hat man einige Äpfel geschält, in größere Würfel geschnitten und mit etwas Zucker vermischt. Diese Äpfelwürfel gibt man an die fertige Grüße, läßt sie einige Male damit aufkochen, so daß die Äpfel soeben gar sind, aber nicht verfallen, und nimmt die Grüße vom Feuer. Sie wird noch halbwarm mit etwas Buttermilch oder Obstsaft gegessen. A. Br.

Apfel in Sülze. Ein sehr wohlschmeckendes Gericht zur jetzigen Apfelperzeit ist das folgende: Man nimmt ganz kleine Äpfel, die man abschält und dann in Wasser, dem man etwas Weißwein zugefügt hat, weich dünstet. Man schüttet in die Masse noch etwas Zucker und reibt ein wenig Zitronenschale hinein. Sind die Äpfel weich gekocht, so richtet man sie auf einer ziemlich tiefen Schüssel an und bestreut sie mit geriebenen Mandeln. Dann läßt man den Saft noch ein wenig einkochen, gibt noch einmal einige Eßlöffel Zucker und etwas gelbe Gelatine hinein und läßt alles gut aufkochen. Ist der Saft dann abgekühlt, so gießt man ihn über die Äpfel und läßt die Sülze an einem kühlen Orte erstarren. M. T.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hiesigen Ausgabe unseres Blattes sehr lange Zeit erodiert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 301. Mein Gartengrundstück nebst Wiese ist zu einem großen Teile völlig mit Meerrettich durchwachsen. Was tut man, um ihn dauernd zu beseitigen? M. M. in B.

Antwort: Wo sich der Meerrettich erst eingewurzelt hat, da wird er ein lästiges Unkraut, und es fällt schwer, dieses wieder loszuwerden. Das beste Mittel, um den Meerrettich zu vertilgen, ist das Nigolen. Bei dieser Arbeit achtet man darauf, daß alle Wurzeln desselben sorgfältig herausgeholt werden.

Frage Nr. 302. Mein Weibvieh hat Läuse. Wahrscheinlich sind sie von einem zugekauften Stute eingeschleppt worden. Kreolinwaschungen waren erfolglos. Was läßt sich in der jetzigen Jahreszeit gegen das Ungeziefer tun? C. T. in B.

Antwort: Es empfiehlt sich, das Vieh regelmäßig putzen und den Stall in Zwischenräumen von zehn Tagen zweimal mit Kalzinat desinfizieren zu lassen. Außerdem ist jedem Stück Vieh von zehn zu zehn Tagen etwas graue Quecksilberalbe (etwa so viel wie eine Haselnuß) zwischen die Hörner zu streichen. Das Putzzeug ist recht häufig zu reinigen und in der warmen Dampfröhre oder im Badofen zu trocknen.

Frage Nr. 303. Vor dem Säen habe ich sonst sechs Zentner Thomasmehl und einen Zentner Kali, beides vermengt, auf den Hektar ausgebreitet und geeggt, dann wird mit der Maschine Roggen oder Weizen gesät und mit einer leichten Egge der Boden geebnet. Nun steht mir zur Verfügung Schwefelsaure Kali-Magnesia (S. A. M.) mit 26 bis 29 % reinem Kali. Soll ich diese als Kopfdünger verwenden oder vor dem Säen unterlegen? Wieviel gebe ich je Hektar? Der Dünger muß sich seines hohen Kaligehaltes wegen gut für Kartoffeln eignen. Ist das der Fall? A. S. in D.

Antwort: Die Kalisalze als Kopfdünger zu verwenden, empfiehlt sich im allgemeinen nicht, sondern es ist besser, dieselben unterzupflügen oder unterzukümmern, da sie besser mit dem Boden vermischt werden und der Pflanzenvorwurzel leichter zugänglich sind. Bei der Kopfdüngung zu Getreide wirken die auf die Pflanzen fallenden Salzteile öfters so stark ätzend, daß die betreffende Pflanze absterbt oder doch kümmernd. Für Kartoffeln ist das 26- bis 29prozentige Kali-Magnesia-Sulfat sicher ein guter Mineraldünger. Man streut drei bis vier Zentner je Hektar im Spätherbst oder Winter und bringt den Dünger nicht zu tief unter. A. F.

Frage Nr. 304. Unser sieben Monate altes Kaninchen ist krank; es ist sehr mager und frist wenig, am liebsten trockenes Futter. Es liegt andauernd auf den Hinterbeinen, die Vorderbeine eingezogen. Was ist zu tun? F. S. in B.

Antwort: Die Mitteilung, daß das Kaninchen wenig frist, am liebsten trockenes Futter, genügt

nicht, um festzustellen, an welcher Krankheit es leidet. Haben Sie denn nicht beobachtet, ob Durchfall oder Verstopfung vorliegt, denn danach muß die Behandlung sich richten. Auf alle Fälle geben Sie dem Kaninchen zunächst einen Teelöffel voll Rizinusöl ein, damit Magen und Darmsystem völlig leer werden, alsdann eine Pflaure oder Gerstentuppe, ein wenig bid gekocht. Wird diese verschmäht, so ist anzunehmen, daß die Verdauungsstörung Begleiter einer anderen Erkrankung und durch einfache Mittel nicht zu beseitigen ist, so daß Sie gut tun, einen Tierarzt um Rat zu fragen, wenn Sie es nicht vorziehen, das Tier zu schlachten. Dr. H.

Frage Nr. 305. Der Boden unseres Gemüsegartens — besonders der Erdboden des Rübbeckes — ist ganz von roten Würmern durchsetzt, die uns auch einen Teil der diesjährigen Gemüseernte haben verderben lassen, und an den Wurzeln der Gemüse bildeten sich Knollen, in denen sich Maden befinden. Was ist zu tun? Wie ist die für das nächste Jahr zu gebrauchende Komposterde vorzubereiten? M. in E.

Antwort: Daß der Boden Ihres Gemüsegartens mit Würmern (Larven) durchsetzt ist, läßt darauf schließen, daß sehr viel unvergorene Düngerteile im Boden enthalten sind. Die Vertilgung dieser Schädlinge geschieht durch Düngung des Bodens im Herbst mit Mist und Pflügen in den Garten zu lassen. Letztere vertilgen eine Menge Schädlinge, die im Boden enthalten sind. Auch müssen sämtliche befallene fohlrartige Strünke herausgezogen und verbrannt werden. Begünstigt wird die Entwidlung dieser Schädlinge durch Düngung mit Jauche, Spülisch, unvergorenem Abortdünger. Das beste Gegenmittel ist eine sachgemäße Kultur und Düngung des Gemüsegartens. Falls die zur Verwendung kommende Komposterde Steine oder gröbere, noch nicht verweste Stücke enthält, wird sie durch ein Wurfsieb geworfen. Verweste Rübsen kommen in den neu anzulegenden Komposthaufen. G.

Frage Nr. 306. Ich habe gute, handgemachte Schuhe, die zwischen Sohle und Oberleder Wasser durchlassen. Das Leder ist immer gut geteilt. Wie kann ich die Schuhe wasserdicht machen oder wenigstens die Füße trocken erhalten? W. V. in A.

Antwort: Sie schreiben, daß Ihre handgearbeiteten Schuhe zwischen Sohle und Oberleder Wasser durchlassen. Es wird sich daher um holzgenagelte Schuhe handeln. Die Ursachen können in der Art der Arbeit, im Material und in der Behandlung der Schuhe liegen. Wenn es sich um handgearbeitete Schuhe handelt, so bleibt die Frage offen, ob die Schuhe sorgfältig eingebunden sind, d. h. ob die Brandsohle mit dem Oberleder ordnungsmäßig durch Pechdraht verbunden ist, bevor die Untersohle untergenagelt ist. Ferner ist es die Frage, ob der Schaft nicht etwa an einer Stelle zu knapp geschnitten gewesen ist, so daß das Einbinden genügend Überlappung von Leder unter der Brandsohle gehabt hat. Diese Ursachen lassen sich beim fertigen Schuh von außen nicht erkennen. Eine weitere Frage ist es, ob die Untersohlen bzw. Langsohlen, welche unter dem Schaft den ganzen Schuh von der Spitze bis zur Ferse nach unten abschließen, gut angebracht sind, ob das Sohlleder ordentlich gefloßt ist, und ob die Holzspalten dicht genug gefestigt sind. Ferner ist es auch möglich, daß das Vorschlagen der Spaltenlöcher mit einem zu starken Nagelort geschehen ist und die Spalten sich infolgedessen gelockert haben und zwischen Oberleder und Untersohle das Wasser eindringen lassen. In diesem Falle kann man beim Auftreten auf die Fußspitze seitlich erkennen, ob sich im Gelenk hinter dem Ballen ein geringer Zwischenraum zwischen Oberleder und Sohle öffnet, der Wasser durchlassen kann. Da Sie die Schuhe gut im Fett erhalten, ist wohl anzunehmen, daß das Leder selbst nicht durchlässig ist. Es bleibt also nur die Möglichkeit, die Sohlen durch Nachnageln besser zu befestigen. Wenn die innen im Schuh eingebundene Brandsohle von guter Beschaffenheit ist, und wenn die benutzten Holzspalten genügend stark und lang sind, muß durch die nochmalige Nagelung die Undichtigkeit der Schuhe beseitigt werden. Wenn Fellen ist darauf zu achten, daß das Fett besonders in die Fuge zwischen Schaft und Sohle gestrichen wird, wozu ein dünnes Holzchen zweckdienlich ist, und daß es nicht zu dünnflüssig ist. Fischtran mit etwas Fett oder Talg zusammen geschmolzen ergibt ein gutes Mittel, dem ein Zusatz einer geringen Menge von Wachs die erwünschte Konsistenz verleiht. Um die Füße in durchlässigem Schuhwerk trocken zu halten, gibt es kein Mittel.

