



Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Nr. 49.

Gratisbeilage zum Ultinger Kreisblatt.

1917.

Jeder Leser erhält aus dem Inhalt dieses Blattes eine gratis Beilage. (Preis vom 1. Juni 1917.)

Ein Kleinhausplan.

Von G. Reiners. (Mit acht Abbildungen.)

Mit den wiederkehrenden Segnungen des Friedens werden die Ansiedlungsbefreiungen, die in weiten Kreisen laut werden, immer festere Gestalt annehmen. Haben wir vor einiger Zeit an dieser Stelle die Möglichkeiten der Ansiedlung und in erster Reihe die Kriegerausiedlung besprochen, so fühlen wir uns auch verpflichtet, der Errichtung des Eigenheims mit zugehörigen Gartenanlagen näher zu treten. Ohne die vielseitigen Verwendungen einer kleinen Form anzuzeigen, wollen wir es uns

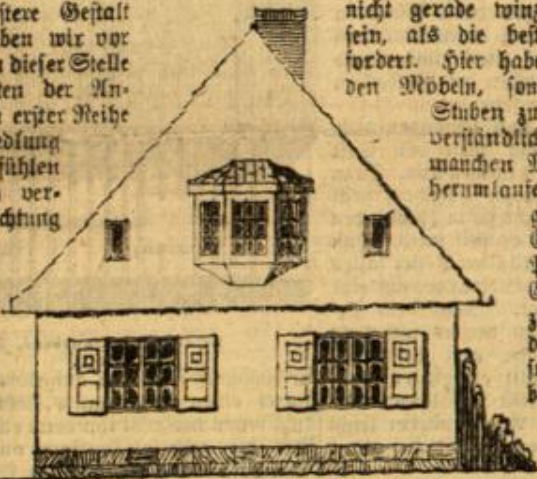


Abbildung 1. Landhaus, Westfront.

vergönnt sein, als untere Größe der Kleinhaus ein Grundstück von etwa 800 bis 1000 qm und ein Einzelhaus von drei bis vier Zimmern zugrunde zu legen. Die Abmessungen, die sich für jeden besonderen Fall ergeben, sind damit nicht ohne weiteres geregelt, sondern sich aber bei genauer Prüfung wünschen erledigen.

Soll ein kleines Landhaus braucht keine unnötigen Verschönerungen und Verzierungen. Vielmehr, sie würden nur dazu dienen, Ausgaben für Ausbesserungen unnötigweise zu erhöhen. Schön ist, was praktisch ist. Das ist unter Zeitdruck sein. Was darüber hinaus Verschönerung dienen kann und soll, ergibt sich aus den besonderen Verhältnissen. Das gilt für das einfache Landhaus der Vorortansiedlung, wie für das kleine Dorfhaus des Landwirts oder Kleinrentners.

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

helfen, 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 Benützung 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 Pollstock herumlaufen und Stuben für sein Hausgerät ausfinden sehen. Diese Gedanken überträgt solcher Praktiker 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-

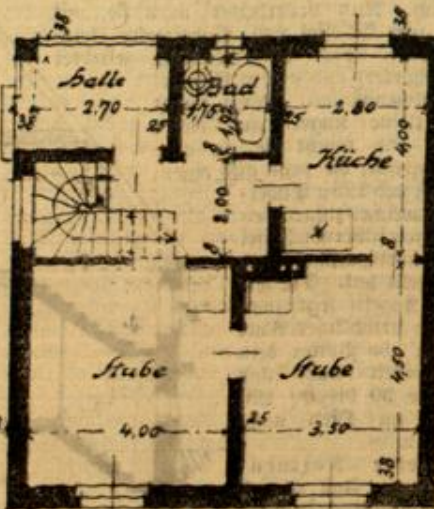


Abbildung 2. Landhaus, Grundriss.

geheigt und frostig einen ebenso frostigen Empfang erwidern kann.

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

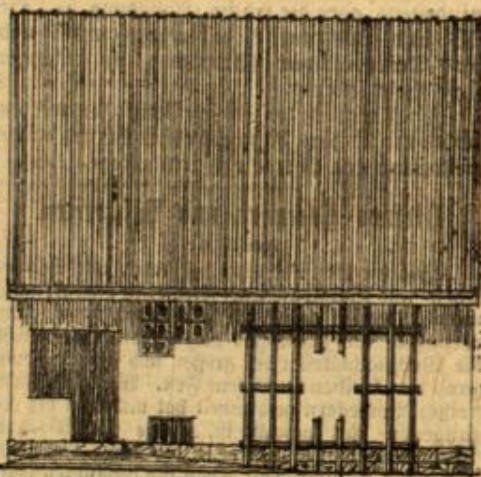


Abbildung 3. Landhaus, Nordfront.

netster Weise für die Vergung der Vorräte zu Eigenverbrauch und Verkauf zu dienen. Der Boden kann zunächst die geernteten Früchte zur sorgfältigen Sortierung aufnehmen; für das Spätholz 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 3) liegt die Giebelfront nach der Straßenseite 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 Gasbadeofen einzustellen, ist mit wenigen Pfennigen in einer Minute ein warmes Brausebad 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

20 Meter. Kachelofen. Der Eingang mit Veranda kann auch von der

Entnahme von Ultingen, Gleeberg, Finsternthal, Giesingberg, Hundshall, Merghausen,

1917 Bestimmungen über das Tabakrauchen jugendlicher Personen getroffen hat, habe ich im Einvernehmen mit dem Gouverneur der Festung

den unrichtige oder unvollständige Angaben macht, oder wer vorzüglich die Einsicht in die Geschäftsbücher oder Geschäftsabläufe oder die

gegenüberliegenden Südseite her gewählt werden, hat aber so, wie vorgesehrt, manches für sich, vor allem den Vorzug schattiger Kühle, während sich ja außerdem im Garten ein oder mehr geschützte Plätze anlegen lassen, die zum Sitzen 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,

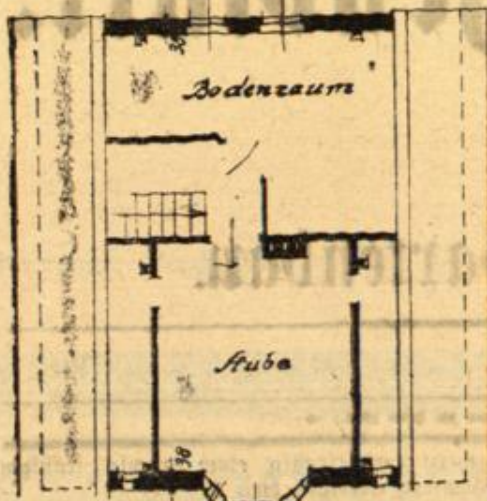


Abbildung 4. Landhaus, Obergeschoss.

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 Bauakzisse werden wir in der nächsten Nummer dieses Blattes einige Erläuterungen über die Gartenanlage geben.

Kleines Backwerk und Mäskereien.

Von A. Br.

Ebden Weihnachtsbaum schmuck, wie Schokoladen- und Marzipanstücke, wird es in diesem Jahre nicht zu laufen geben, da müssen wir schon selber versuchen, uns dergleichen herzustellen, sollen nicht die Weihnachtssteller der großen und kleinen Leute ganz leer bleiben zu diesem Fest. Wer über Jahr fleißig Buchedern gesammelt hat und dem oft erlangenen Rat gefolgt ist, einige Kürbis- und Pflaumenkerne aufzuheben, der kann allerhand Leckereien bereiten, von denen sich behaupten läßt, daß sie für Geld nicht zu haben sind. Auch einfache Plätzchenteig, der dünn ausgerollt wird, ergibt nette Stücke für den Weihnachtssteller oder den Tannenbaum. Kandierte Ringapfelscheiben

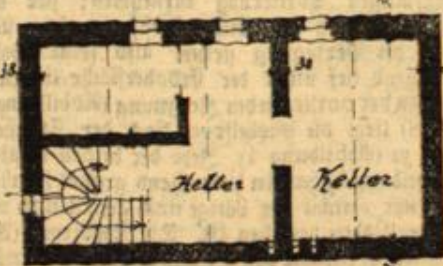


Abbildung 5. Landhaus, Keller.

und Backpflaumen schmecken auch sehr gut. Wer also überhaupt ein wenig vorgefertigt hat und vor allem an Bäder etwas zusammengeparkt hat, der kann für sich und die Feldpostpaleste, die er abschicken möchte, auch jetzt zum vierten Kriegweihnachten 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 Bäckchen Vanillin. Nachdem das Fett flüssig gemacht wurde, wird die kalte Milch, Zucker und Salz hinzugegeben, dann das Mehl darangerührt, der Teig gut geknetet, dünn, aber nicht zu dünn ausgerollt und mit einem Pförglas 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 Zuder- glasur, die wir in verschiedenen Farben halten. So ergibt Puderzucker mit etwas Johannisbeerfarbstoff angefeuchtet und 30 Minuten gerührt, eine rosa Glasur, etwas Safran und Wasser eine gelbe. Überzieht man das Gebäck mit Zuder- glasur, kann man von der angegebenen Menge Zucker für den Teig sparen und anstatt 100 g Zucker 65 g nehmen. — Sehr reichhaltig ist es auch, wenn man einen Teil dieser Plätzchen vor dem Backen schnell mit Mehl und Wasser befeuchtet und gehackte Buchenerne oder ausgegüllte 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 verkneten, daß wir uns ganz gewiß auch zu diesem Weihnachtsfest noch nicht arm vorzukommen brauchen.

Marzipan aus Buchedern. Selbstge- sammelte 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 geseiht. 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, schmecken tut er trotzdem sehr gut.

Kandierte Früchte. Von schwarzen oder eingemachten Glasfrüchten läßt man den Saft abtropfen und breitet sie zum Trocknen aus. Dann schnitt man sich kleine zugespitzte Hölzchen, steckt auf jedes eine Kirsch- 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 Kirschchen werden nebeneinander auf eine flache Porzellantasche gelegt. Nach dem Erkalten zieht man die Hölzchen heraus und hebt die Kirschchen mit einem Messer vom Teller ab. — Ganz ebenso kann man mit entkornen Backpflaumen oder auch Ringäpfeln verfahren. Die Ringäpfel müssen dann am Abend vorher leicht mit Wasser befeuchtet werden, damit sie etwas voller und saftiger werden.

Konfekt-Engeln. Drei Eßlöffel Sonnenblumen-, Kürbis- und Buchedernkerne, die man zuvor ausgeschält hat, röstet man etwas, damit sie ganz trocken sind, und haßt sie dann gröblich. Nun verarbeitet man sie mit etwa vier Eßlöffel voll Puderzucker (feingestossen, durch ein Mulltuch geseiht) und einem Eßlöffel voll Rosenwasser. Dann formt man kleine Engeln aus dieser Masse und taucht sie in eine Zuder- glasur, die man aus einem Eiweiß und 125 g Puderzucker, welches zusammen mit einem silbernen Eßlöffel 15 Minuten gerührt wird, hergestellt hat. Die fertigen Engeln legt man auf ein fetthaltiges Blatt Papier (wo Butter drin eingewickelt war) und läßt sie 30 bis 60 Minuten im Ofen nachtrocknen.

Kleine Rosinen- männer. 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 aus dem Kumpf, drückt vorsichtig den Kern heraus und schiebt ein zugespitztes Hölzchen von der Dicke eines Pflaumenholzes der Länge nach durch die Pflaume, so daß die Spitze des Hölzchens noch ein wenig hervorsticht. Nun kocht man eine möglichst runde und kleine Pflaume, drückt den Kern heraus, preßt die Pflaume etwas zusammen, so daß sie sich leicht auf den Kumpf aufstecken läßt. Man füllt noch eine kleine Pflaume mit Rosinen (nicht zu viele, auf welche man vierzig bis fünfzig Rosinen wiegt und man in den Pflaumen- kumpf bohrt. Nachdem dem Hölzchen noch ein Mund und Augen mittels Zuder- glasur auf einem feinen Pinsel

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

Bunte Bauernherzen. 250 g gekochten oder Naturhonig kocht man mit 18 g Zucker auf. Dann mischt man 500 g Mehl, ein Glas Ei, $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll gekochte Weizen, etwas Salz und Kardamom, gibt die Honigmasse hinzu

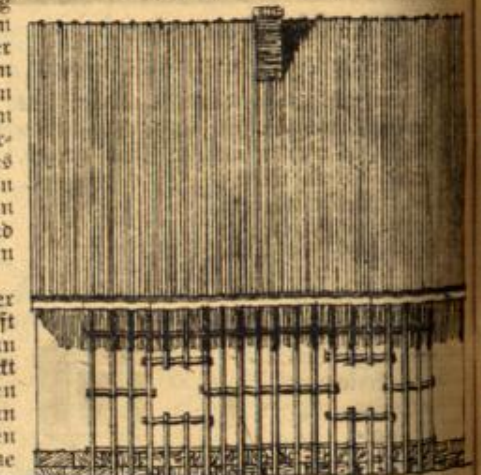


Abbildung 7. Landhaus, Südfront.

in lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche zusetzt einen Teig daraus, läßt ihn eine halbe Stund stehen und rollt ihn dann etwa $\frac{1}{2}$ cm dick aus. Mit einer größeren Herzform aus Blech schneidet man Herzen aus, bädelt sie im Ofen bei mäßiger Hitze aus, bädelt sie im Ofen bei mäßiger Hitze aus und überzieht sie mit verschiedenfarbiger Zuder- glasur, die man dann wieder mit Zinschmelze vermischt. Auch lassen sich verschiedene Bilder und Verke, wie man sie auf Ansichtskarten hat, auskneten und mit ein wenig Eiweiß leicht aufstecken. Zum Färben der Glasur kann man in der Apotheke verschiedene Farbstoffe geben lassen, die Zuder- glasur selbst gebacken werden.

125 g Puderzucker, die mit einem Eiweiß 15 Minuten gerührt werden. — Von bunten Bauernherzen ergeben einige hübsches kleines Konfekt, zumal man sie nicht zu klein hält und etwas Honig auf die bunte Glasur verstreut. Wer keine Pflaumen zum Ausstechen hat, zeichnet sich ein Bild aus Papier, klebt es aus, legt es auf den ausgerollten Teig und schnidet es mit einem Messer aus.

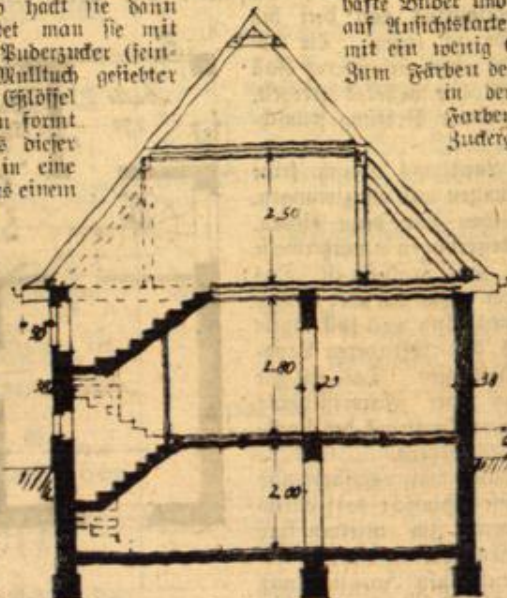


Abbildung 8. Landhaus, Treppenschnitt.

2 ältere leichte Pferde

zu verkaufen

Kah, Gauerwühle bei Rod a. d. Weil.

als ganze Zimmer, sowie alle Einzelelemente neu eingetroffen. **Woritz Herz, Möbelhandlung,** 1) Bad Gomburg v. d. S., Kourisenstr. 57.

Nachmittags 2 Uhr. Mittwoch, den 26. Dezember 1917. St. Stephanus.

Nachmittags 2 1/2 Uhr. — Nachmittags 2 Uhr.

Kleinere Mitteilungen.

Der Verdacht des Zwangshufes geringeren Grades liegt beim Pferde vor, wenn ein Tier unsicher tritt, vorn nicht frei herans kann, leicht gleitet oder stolpert. Man wird außerdem die Erfahrung machen, daß die Hufe mehr an der Zehe als an den Trachten abgenutzt werden, und daß die Trachtenwände nicht weit genug im Verhältnis zur Seitenwand sind. Die Hufe sind meistens hart; empfehlenswert ist 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 Trichter nach außen herstellen und mit wenig Sägen aufschlagen, wobei die Eisen nach den Zeihen mit nassen Korkeisen versehen werden. Das hervorgerufene von Steingallen innerhalb 14 Tagen liefert dann den sichersten Beweis für das Vorhandensein von Zwangshufen. Wenn dieses Verfahren zu unsicher ist, braucht ja nur einen Tag in der beschriebenen Weise behandeln zu lassen. Bemerkt man dann in den nächsten 48 Stunden, daß das Pferd auf dem anderen Fuße lahmt, so ist der Verdacht auf Zwangshufe ebenfalls als zureichend berechtigt.

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

Eine gründliche Reinigung und Desinfektion der Geflügel-, Kaninchen- und sonstigen Kleintierkäse ist nicht bloß im Sommer dringend notwendig, sondern auch vor dem Beginn des Winters; denn während die Tiere im Sommer höchstens den letzten Teil jedes Tages im Stalle zubringen und in der übrigen Zeit viel im Freien sich tummeln, müssen sie im Winter etwa zwei Drittel jedes Tages im Stalle verweilen, und wenn es in diesem an Sauberkeit mangelt, die Wände von Staub und der Fußboden von Urat spärten und zugleich die Luft durch böse Dünste verpestet wird, so können sie sich nicht wohl fühlen, und sie sind für Krankheiten besonders empfänglich. Die Ställe sind daher gründlich auszufegen, Wenden und Wände abzuwaschen, der Fußboden abzukratzen; sodann taucht man einen Scheuerlappen oder eine Bürste in warmes Wasser, das mit 5% Kreolin, Lyfol oder Basillol vermischt ist, und wäscht damit alles Holzwerk ab, wodurch auch die Luft gereinigt wird. Dies Verfahren ist im Laufe des Winters einige Male zu wiederholen.

Kaninchenbraten mit Sauerkraut. Die Fleischstücke von einem Kaninchen oder auch Hasen teilt man in möglichst gleichmäßige Stücke. Man nimmt man eine Auflaufform, streicht sie mit etwas Fett aus, legt zu unterst eine Lage zuvor schon fett gedünstetes Sauerkraut hinein, läßt eine Lage Kaninchenfleisch folgen, gibt darauf eine Lage gebratene, gekochte Kartoffeln, dann wieder Sauerkraut usw., bis Kartoffelscheiben den Schluß bilden. Zuletzt geht man etwas Buttermilch darüber, worauf das Ganze etwa eine Stunde im Ofen schmoren wird. Sehr schön schmeckt es, wenn man einige Apfelscheiben darunter mischen kann. A. Br.

Ausgetrocknete Größere Äpfel. Schöne große Äpfel werden geschält und mittels des Ausstechers von ihrem Kerngehäuse befreit und recht behutsam mit ausgeschält. Das ausgehöhlte Fleisch wird mit den Kernten und Schalen in etwas Wasser weich gekocht und darauf durch ein Sieb gedrückt. Währenddessen kocht man die ausgehöhlten Äpfel in kochendem Wasser, dem man den Saft einer Zitronen- oder Limonade zugefügt hat. Man gebe acht, daß die Äpfel nicht zerfallen. Vorsichtig werden sie mit dem Sieb herausgenommen und auf eine flache Schüssel gelegt. Der übrig bleibende Saft wird mit dem Schalenbrei und einem Glase Weißwein, Zucker und Gries zu einem dicken Brei zusammengelocht, den man in heißem Zustand in die Äpfel füllt. Vor dem Auftragen wird etwas Buttermilch darüber gestrichen.

Gerstengröße mit Äpfeln und Korinthen. 1/2 Liter bringt man zum Kochen, läßt langsam 200 g Gerstengröße hineinkochen, rührt immer gut um und gibt etwas Salz hinzu. Nun wird die

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

Äpfel in Süße. Ein sehr wohlgeschmeckendes Gericht zur heiligen Apfelszeit 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 Wanne noch etwas Zucker und reibt ein wenig Zitronensaft 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 gelochte Gelatine hinein und läßt alles gut auflösen. In der Saft dann abgekühlt, so gießt man ihn über die Äpfel und läßt die Süße an einem kühlen Orte erstarren. M. F.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur dann, wenn sie kräftig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage die richtige Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonymous Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

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

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 Rigolen. Bei dieser Arbeit achte man darauf, daß alle Wurzeln desselben sorgfältig herausgesammelt werden.

Frage Nr. 302. Mein Weidevieh 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. Z. in W.

Antwort: Es empfiehlt sich, das Vieh regelmäßig putzen und den Stall in Zwischenpausen von zehn Tagen zweimal mit Kreolin oder Desinfizieren zu lassen. Außerdem ist jedem Stute Vieh von zehn zu zehn Tagen etwas graue Quecksilberalbe (etwa so viel wie eine Haselnuß) zwischen die Hörner zu streichen. Das Putzen ist recht häufig zu reinigen und in der warmen Ofenröhre oder im Badofen zu trocknen. Dr. H.

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 Schwefelsäure Kali-Magnesia (S.-K.-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. H. in D.

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

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 dem Hinterteine, die Vorderbeine eingezogen. Was ist zu tun? J. H. in J.

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 Paster- oder Glycerinluppe, ein wenig die gekocht. Wird diese verdünnt, so ist anzunehmen, daß die Verdauungsstörung Begleiterscheinung einer ernstlichen 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 Mistbeetes — ist ganz von roten Würmern durchsetzt, die uns auch einen Teil der diesjährigen Gemüseernte haben verderben lassen, und an den Wurzeln der Gemüse bilden sich Knollen, in denen sich Waden befinden. Was ist zu tun? Wie ist die für das nächste Jahr zu gebrauchende Komposterde vorzubereiten? M. in C.

Antwort: Daß der Boden Ihres Gemüsegartens mit Würmern (Larven) durchsetzt ist, läßt darauf schließen, daß sehr viel unvergorene Dängerteile im Boden enthalten sind. Die Vertilgung dieser Schädlinge geschieht durch Düngung des Bodens im Herbst mit Kalk und Hühner in den Garten zu lassen. Letztere vertilgen eine Menge Schädlinge, die im Boden enthalten sind. Auch müssen sämtliche befallene losartige Strünke herausgezogen und verbrannt werden. Begünstigt wird die Entwicklung 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 größere, noch nicht verweste Stücke enthält, wird sie durch ein Durfsieb geworfen. Verwesbare Rückstände 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 gefettet. Wie kann ich die Schuhe wasserdicht machen oder wenigstens die Füße trocken erhalten? W. H. in A.

Antwort: Sie schreiben, daß Ihre handgearbeiteten Schuhe zwischen Sohle und Oberleder Wasser durchlassen. Es wird sich daher um holzgeageltes Schuhwerk 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 Unterstoffe untergenagelt ist. Ferner ist es die Frage, ob der Schaft nicht etwa an einer Stelle zu knapp geschneitten gewesen ist, so daß das Einbinden genügend Überschlag 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 geklopft ist, und ob die Holzspeilen dicht genug gefügt sind. Ferner ist es auch möglich, daß das Vorziehen der Speilenlöcher mit einem zu starken Nagelort geschehen ist und die Speilen 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 Kallen 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 Holzspeilen genügend stark und lang sind, muß durch die nochmalige Nagelung die Undichtigkeit der Schuhe beseitigt werden. Beim Flicken ist darauf zu achten, daß das Fett besonders in die Fuge zwischen Schaft und Sohle gestrichen wird, wozu ein dünnes hölzernes zweckdienlich ist, und daß es nicht zu dünnflüssig ist. Fischtran mit etwas Fett oder Talg zusammengeschmolzen 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.

gang.

1. 1916
erlösung
Provinz
Oberste
nemenis
eneral.

und
von
egel-
ein-
elten
den-
gen,
gen-
ano-

erburch
is ge-
meinen
, jede
nebor-
er die
affung
(76%)
pflicht
unsta-
l. S.
etrieb

oder
wird,
stehen

legen-
stört,
an-
schäft

miten
b zu

gabe.

anf-
stet
fent-

mit Ausnahme von Wingen, Gleeberg, Finckenthal, Gernsleben, Heingenberg, Hundshall, Merghausen,

1917 Bestimmungen über das Tabakrauchen jugendlicher Personen getroffen hat, habe ich im Einvernehmen mit dem Gouverneur der Festung

lich unrichtige oder unvollständige Angaben macht, oder wer vorsätzlich die Einsicht in die Geschäftsbriefe oder Geschäftsblätter oder die

recht nett aussehende Handtasche für die Reise zu anfertigen kann, die den Vorzug hat, sehr billig zu sein und die auch ihre billigen Materialien sehr bei näherer Betrachtung nicht verräth. Man bezieht sich aus einem Deltatefgeschäfts oder von jenem Kaufmann eine Posttaschel mit übergetriebenen Fedeln, wie sie zum Fortschicken von Geflügel, Fischen oder Obst verwendet wurden. Die Posttascheln werden ohne Mühe zu beschaffen sein. Man achte darauf, daß die Schachtel nicht zu groß ist, sondern eben nur die Maße einer gewöhnlichen Damentreisehandtasche aufweist. In vielen Haushaltungen wird sich dunkelbrauner oder dunkelbrauner Wollstoff oder Segelleinen vorfinden. Wenn nicht, so kann man etwas davon kaufen, es ist nicht allzu teuer. Dieser Stoff wird nun sorgfältig um die Schachtel herumgestrichen, dann werden, nachdem man so die genauen Maße bestimmt, die Eden an allen vier Enden mit der Nahefe zusammengeheft. An dem oberen Rande muß natürlich so viel Stoff zugegeben werden, daß man ihn noch innen über den Vaststreifen, der den Korb einsaßt, hinwegziehen kann, um damit die Innenseite sauber zu machen. Bei dem Deckel wird in gleicher Weise verfahren. Man achte darauf, daß der Stoff überall recht glatt angezogen wird, damit er sich fest seiner Unterlage anschmiegt und keine Falten schlägt. Mittels einer dicken Stopfnadel wird nun der Stoff überall recht fest geheft. Es ist nicht nötig, daß man innen die Tasche noch mit Stoff bezieht, es genügt vollkommen, wenn die Ränder weit nach innen hinein sauber überlegt sind. Das einfachste ist, eine Plaidriemen um die Tasche zu schnallen; wer liebt aber die Nahe machen will, Griffe anzubringen, der muß dieselben gut an dem Vast befestigen, ehe der Stoff darüber gekommen ist, und dann den Stoff an der betreffenden Stelle einschlagen machen, die mit Knopflochtuch umvorjehen werden. Die billige Handtasche erfüllt vollkommen ihren augenblicklichen Zweck. Sie ist später, wenn so Leder wieder billiger und die Verhältnisse mehr weniger schwieriger sind, nicht fortzuwerfen, man kann sie als Handtasche für die Kinder lassen, die ja gern, wenn sie mit den Eltern auf Reisen gehen, ihr eigenes „Gepäck“ für ihre Spielsachen und kleinen Bedürfnisse haben wollen.

Mittags 1 1/2 Uhr. — Nachmittags 2 Uhr.