



# Amts-Blatt der Stadt Wiesbaden

und amtliches Publicationsorgan der Gemeinden: Schierstein, Sonnenberg, Rambach, Raurod, Frauenstein, Wambach u. v. a.  
Tägliche Beilage zum Wiesbadener General-Anzeiger.

Nr. 285.

## Einladung zur Feier

von  
Neujahrs- und Ablösungsfeier.

Unter Bezugnahme auf die vorjährigen Bekanntmachungen beobachten wir uns hiermit zur öffentlichen Kenntnis zu bringen, daß auch in diesem Jahre für diejenigen Personen, welche von den Gratulationen zum neuen Jahre entbunden sein möchten,

## Neujahrs- und Ablösungsfeier.

seitens der Stadt auszugeben werden. Wer eine solche Karte erwirbt, von dem wird angenommen, daß er auf diese Weise keine Glückwünsche bringt und ebenso seinerseits auf Befürchtungen oder Karnevalsumstädten verzichtet.

Über das neue Jahr werden die Namen der Karteninhaber ohne Angabe der Nummer der gelösten Karten veröffentlicht und seiner Zeit durch öffentliche Bekanntmachung eines Verzeichnisses der Kartennummern mit Beilegung der gezahlten Beträge, aber ohne Nennung der Namen Rechnung abgeleitet werden.

Die Karten können auf dem städtischen Armenbureau, Rathaus, Zimmer Nr. 12, sowie bei den Herren:

Raufmann Karl Wirs, Wilhelmstraße 20, Kaufmann E. Moebus, (Hab. Reichs, Apotheker), Tannusstraße 25, Kaufmann Job. Kort. Roth, Wilhelmstraße 60 v. und Kaufmann Eduard Böckel, Langgasse 24,

gegen Entrichtung von mindestens 2 M für das Stük in Empfang angenommen werden.

Der Erlös wird vollständig zu wohltätigen Zwecken Verwendung finden und dürfen wir deshalb wohl die Hoffnung aussprechen, daß die Beteiligung eine rege sein wird.

Schließlich wird noch bemerkt, daß mit der Veröffentlichung der Namen schon mit dem 23. Dezember 1912 beonnen und das Hauptverzeichnis bereits am 31. Dezember 1912 veröffentlicht werden wird.

Wiesbaden, den 2. Dezember 1912.

Der Magistrat. Armenverwaltung.

Borgmann.

## Bekanntmachung.

Um Angabe des Aufenthalts folgender Personen, welche für der Fürsorge für hilfsbedürftige Angehörige entsieben, wird ersucht:

1. Des Büttlers Albert Berger, geb. am 25. Februar 1872 zu Neuerbach. — 2. des Schlossers Georg Bergholz, geboren am 20. August 1871 zu Wiesbaden. — 3. der ledigen Emma Beck, geboren am 25. September 1883 zu Baden-Baden. — 4. des Tagelöhners Franz Beuth, geboren am 22. August 1867 zu Braunheim. — 5. des Tagelöhners Job. Bickert, geboren am 17. März 1886 zu Schönbach. — 6. der ledigen Dienstmagd Karoline Böck, geboren am 11. Dezember 1864 zu Weilmünster. — 7. des Kellenschmieds Emil Böhl, geb. am 11. Juni 1878 zu Breslau. — 8. der ledigen Marie Böhm, geboren am 9. März 1884 zu Lauterbach. — 9. der ledigen Dienstmagd Anna Bonaart, geboren am 4. März 1887 zu Mainz. — 10. der ledigen Antoinette Bräuer, geboren am 9. Oktober 1886 zu Gräfenhain. — 11. des Buchhalters Karl Buch, geboren am 20. April 1880 zu Niederhofheim. — 12. des Tagelöhners Albert Dietrich, geboren am 24. November 1870 zu Gräfenhain. — 13. des Reisenden, fr. Gründarbeiter Josef Ebenoll, geb. am 11. Dezember 1873 zu Oberloßbach. — 14. des Tagelöhners Robert Ewald, geboren am 30. Juli 1874 zu Böken. — 15. des Mühlenbauers Wilh. Böck, geboren am 9. Januar 1868 zu Oberloßfelden. — 16. des Tagelöhners Max Gabel, geb. am 22. Juni 1876 zu Dries. — 17. der geschiedenen Ehefrau des Albert August Gotthardt, Susanne geb. Heinzel, geboren am 20. Januar 1873 zu Germersheim. — 18. des Fuhrmanns Wilhelm Gruber, geboren am 27. Mai 1884 zu Eichenhain. — 19. des Zimmermähdienstes Katharina Grünling, geboren am 26. September 1882 zu Germersheim. — 20. Clara Herrmann, geboren am 31. März 1889 zu Wiesbaden. — 21. Josef Hündler, geboren am 9. November 1881 zu Görsdorf. — 22. der geschiedenen Ehefrau des Schreiners Peter Jäns. Pauline geb. Böker, geb. am 11. Dez. 1882 zu Reichenbach. — 23. Aus. Klein, geb. am 20. Mai 1873 zu Bierstadt. — 24. der Reisenden Elle Kirchner, geboren am 22. April 1889 zu Stuttgart. — 25. der ledigen Anna Klein, geboren am 25. Februar 1882 zu Ludwigshafen. — 26. des Käufers Ernst König, geboren am 30. September 1883 zu Wiesbaden. — 27. der Witwe des Tagelöhners Johann Kraus, Margarete geb. Müller, geb. am 21. Februar 1881 zu Bierheim. — 28. des Schuhmachers Wilhelm Krämer, geboren am 27. Februar 1884 zu Kirm. — 29. des Tagelöhners Josef Kubitsch, geboren am 5. März zu Gneisen. — 30. Albert Küppers, geboren am 17. Dezember 1886 zu Königswinter. — 31. Christian Küpper, geboren am 7. Januar 1875 zu Düsseldorf. — 32. des Glasreinigers Heinrich Kuhmann, geboren am 16. Juni 1875 zu Biebrich. — 33. der Plätterin Anna Kusel, geb. am 15. Oktober 1876 zu Sonnen. — 34. des Käufers Otto Kunz, geboren am 6. September 1883 zu Auffia. — 35. des Reisenden Bruno Lechner, geboren am 21. November 1886 zu Mainz. — 36. des Tagelöhners Adolf Kewalter, geboren am 19. September 1873 zu Weinbach. — 37. der ledigen Luisa Körber, geboren am 24. November 1877 zu Bauerbach. — 38. der Dienstmagd Sophie Körber, geb. am 23. Juli 1891 zu Böck. — 39. der Dienstmagd Katharina Müller, geboren am 9. Januar 1889 zu Laubach. — 40. des Schuhmachers Anton Müller, geb. am 28. August 1874 zu Winkel. — 41. des Kaufmanns und Kellners Hermann Nelle, geboren am 5. Dezember 1882 zu Mainz. — 42. des Tagelöhners Philipp Neumann, geboren am 26. April 1871 hier. — 43. der Dienstmagd Mathilde Neuwel, geboren am 12. Mai 1886 zu Graach. — 44. der Ehefrau des Georg Pöller, Babette geb. Lek, geboren am 25. Januar 1884 zu Dettendorf. — 45. des Käufers Wilhelm Reichardt, geboren am 26. Juli 1883 zu Albersleben. — 46. des Tapetenveredlers Otto Reinhart, geboren am 3. März 1886 zu Altena. — 47. der ledigen Schneiderin Dorothea Röhrle, geboren am 11. April 1886 zu Biebrich am Rhein. — 48. des Tagelöhners David Rumebel, geboren am 31. Januar 1851 zu Bisper. — 49. des Antikollators Heinrich Schmiede, geboren am 17. März 1872 zu Krobingen. — 50. des

Donnerstag, 5. Dezember 1912.

27. Jahrgang.

Gubermann Karl Schmidt, geboren am 24. Mai 1856 zu Colmar i. E. — 51. des Monteurs August Schmitt, geboren am 3. Juni 1880 zu Wiesbaden. — 52. der ledigen Anna Schneider, geb. am 27. Dezember 1881 zu Alblau. — 53. der ledigen Karoline Schöller, geboren am 20. März 1879 zu Weilmünster. — 54. des Käufers Max Schönbaum, geboren am 29. Mai 1877 zu Oberdöllendorf. — 55. der Dienstmagd Helene Schumann, geb. am 21. Juni 1884 zu Wering. — 56. des Tagelöhners Wilhelm Urban, geboren am 3. Dezember 1872 zu Würges. — 57. Johann Welle, geboren am 31. Juli 1872 zu Karlsruhe. — 58. des Tagelöhners Christian Voelz, geboren am 9. September 1888 zu Weindorf. — 59. der Büttlerin Marie Weischel, geboren am 8. September 1894 zu Mainz. — 60. des Tagelöhners Friedrich Wille, geboren am 9. August 1882 zu Neunkirchen. — 61. des Käufers Michael Wirth, geboren am 16. März 1884 zu Geroda. Wiesbaden, den 1. Dezember 1912.

Der Magistrat. Armenverwaltung.

## Bekanntmachung.

Betrifft die landwirtschaftliche Unfall-Versicherung. Diejenigen Mitglieder der Hessen-Nassauischen landwirtschaftlichen Verkehrsgenossenschaft, Sektion Wiesbaden (Stadtteil), die im Laufe des Jahres 1912 in ihren landwirtschaftlichen Betrieben Betriebsbeamte oder Facharbeiter beschäftigt haben, werden aufgefordert, die in § 108 des Unfallversicherungsgesetzes vom 30. Juni 1900 und in § 40 des Genossenschaftsstatus vom 4. Dezember 1901 vorgeschriebene Leibrente bis spätestens den 27. Dezember 1912 im städtischen Verwaltungsgebäude, Marktstraße 1, Zimmer 8, einzureichen. Das nötige Formular wird dort kostenlos verabfolgt.

Für Betriebsunternehmer, die mit der rechtmäßigen Einführung der Nachweilungen im Rückstand bleiben, erfolgt die Feststellung der letzteren durch den Genossenschafts- oder Sektionsvorstand (§ 108 Abs. 2 a. a. O.). Die Betriebsstellen können außerdem vom Genossenschaftsverband mit Ordnungsstrafen bis zu 300 Mark belegt, auch kann gegen Betriebsunternehmer auf Ordnungsstrafen bis zu 500 M. erkannt werden, wenn die eingeschriebenen Nachweilungen tatsächliche Angaben enthalten, deren Unrichtigkeit ihnen bekannt war oder bei Anwendung angemessener Sorgfalt nicht entgehen konnte. (§ 156 und § 157 a. a. O.).

Der Naturalwert für freie Rost und Wohnung ist wie folgt festgestellt:

- bei Betriebsbeamten: auf 2 M 20 J. täglich (1 M 50 J. für Rost, 70 J. für Wohnung);
- bei Facharbeiter: auf 1 M 85 J. täglich (1 M 35 J. für Rost, 50 J. für Wohnung).

Wiesbaden, den 1. Dezember 1912.

Der Sektionsvorstand.

(Stadttauschub.)

## Bekanntmachung.

Eine Abgabe von Plänen auf dem Brunnenplatz zum Verkauf von Spiel- und Backwaren vor dem Weihnachtsfest (sogen. Weihnachtsmarkt) findet nicht mehr statt.

Wiesbaden, den 23. November 1912.

Städtisches Altkleidamt.

37255

## Berdingung.

Die Erneuerung des Antritts der sämtlichen Schulden, Kassenkränke, Lehrechte und Pavierlasten in der Volksschule am Blücherplatz hierfürst. Los 1—4, soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung verabfolgt werden.

Angebotsformulare und Berdingungsunterlagen können während der Vormittagsdienststunden im Büro der Abteilung für Gebäudeunterhaltung, Friedrichstraße 19, Zimmer Nr. 2, eingesehen, die Berdingungsunterlagen auch von dort gegen Bezahlung oder bestellgeldfreie Einführung von 25 J. und zwar bis zum Termin bezogen werden.

Beschlossene und mit der Aufschrift „G. II. 21. Los . . .“ verabf. Samstag, den 14. Dezember 1912, vormittags 10 Uhr, hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt — unter Einhaltung der obigen Los-Reihenfolge — in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter.

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgestellten Verdingungsformular eingeschriebenen Angebote werden berücksichtigt.

Zuschlagsfrist: 30 Tage. Wiesbaden, den 30. November 1912.

Stadtbanamt.

Abteilung für Gebäudeunterhaltung.

## Berdingung.

Die Ausführung und Auslieferung von Mobiliergegenständen für die Mittelstube an der Luisenstraße, Los 1, Gewerbehalle 2, Raum II, Dorotheenstraße 9 Los 3 sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung verabfolgt werden.

Angebotsformulare und Berdingungsunterlagen können während der Vormittagsdienststunden im Büro der Abteilung für Gebäudeunterhaltung, Friedrichstraße 19, Zimmer Nr. 2, eingesehen, die Berdingungsunterlagen auch von dort gegen Bezahlung oder bestellgeldfreie Einführung von 25 J. und zwar bis zum Termin bezogen werden.

Beschlossene und mit der Aufschrift „G. II. 20. Los . . .“ verabf. Samstag, den 14. Dezember 1912, vormittags 11 Uhr, hierher einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt — unter Einhaltung der obigen Los-Reihenfolge — in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter.

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgestellten Verdingungsformular eingeschriebenen Angebote werden berücksichtigt.

Zuschlagsfrist: 30 Tage. Wiesbaden, den 30. November 1912.

Stadtbanamt.

Abteilung für Gebäudeunterhaltung.

## Berdingung.

Die Lieferung des Bedarfs an veralteten Eisenwaren (Betthängen, Stoffkästen, Schacht- und Körbel-Eimern) im Rechnungsjahr 1912 soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung verabf. werden.

Angebotsformulare, Berdingungsunterlagen u. Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Rathaus, Zimmer Nr. 57 eingesehen, die Berdingungsunterlagen auch von dort gegen Bezahlung oder bestellgeldfreie Einführung von 1 M. kleine Briefmarken und nicht gegen Bezahlung bezogen werden.

Beschlossene und mit entsprechender Aufschrift verabf. werden und spätestens bis Mittwoch, 18. Dezember 1912, vormittags 11 Uhr, im Rathaus, Zimmer Nr. 57, einzureichen.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt in Gegenwart der etwa erscheinenden Anbieter.

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgestellten Verdingungsformular eingeschriebenen Angebote werden berücksichtigt.

Zuschlagsfrist: 14 Tage. Wiesbaden, den 27. November 1912.

Städtisches Kanalbauamt.

37254

## Amtliche Bekanntmachungen der Nachbarorte.

### Berdingung.

Am Freitag, den 6. Dezember d. J., nachmittags 2 Uhr, werden auf der Bürgermeisterei Rambach die in Kostenanschlag vom 29. Juni 1912 aufzuführenden Arbeiten und Lieferungen der Unterhaltung der Bismarckstraße etc. innerhalb der Gemeinde Rambach im Rechnungsjahr 1912 öffentlich vergeben und zwar:

1. Die Anfuhr von circa 35 Kubikmeter Kleinschotter aus dem Gemeindesteinbruch „Kieselberg“ an die Straße Bierstadt-Rambach.
2. Das Brechen von 30 Kubikmeter Quarzitsteine in den Kloppeheimer Steinbruch Distrik Trockenborn.
3. Die Anfuhr von 30 Kubikmeter Kleinschotter aus dem Kloppeheimer Steinbruch Distrik Trockenborn nach den Ortsstraßen in Rambach.
4. Die Anfuhr von circa 9 Kubikmeter Basaltkleinschotter vom Bahnhof Wiesbaden-West nach der Straße Sonnenberg-Rambach.
5. Die Anlieferung von 25 Kubikmeter Blingerkies nach unter 1, 3 und 4 vorliegend bezeichneten Wegestraßen.
6. Die Anlieferung von 6 Kubikmeter Ahlenkies als Bindematerial gelegentlich der Balsarbeiten an die unter 1, 2 und 4 vorliegend bezeichneten Wegestraßen.
7. Das Verkleinern von 85 Kubikmeter Sericitsteine zu Sand- und Kleinschotter.
8. Das Verkleinern von 30 Kubikmeter Quarzitsteine zu Kleinschotter.
9. Die Anlieferung von 20 Kubikmeter Ahlenkies zum Befüllen der Buhlinger-Bänkette.

Rambach, den 29. November 1912.

Der Bürgermeister:

Morath.

## Amtliche Fremden-Liste der Stadt Wiesbaden.

Sachsenhaus, Hamburg, Quisiana — Schäfer, Pirmasens-Metropole — Scheidel, London, Nassauer Hof — Schereschewsky, Fr. Berlin, Hotel Cordon — Schmitz, Rheyde, Hotel Berg-Schulzen, Fr. Münster, Hotel Minerva — Schwarz, Köln, Rheinhotel — Seupin, Fr. Ballenstedt, Pension Norma — Selig, Dr. Berlin, Metropole — Sigwald, Saargemünd, Prinz Nikolaus-Simons m. Fr. Düsseldorf, Fürstenhof — Strakosch, Dr. J. Genschwabach, Bellevue — Strauss, Paris, Prinz Nikolaus.

Theberath, Düsseldorf, Prinz Nikolaus — Freifrau v. Tornquist, Adelheidstr. 13.

Urehs, Newyork, Schwarzer Bock.

Vallender, Bonn, Prinz Nikolaus — Voigt, St. Avoild, Quisiana — Voigt, Berlin, Metropole.

Weinang, Berlin, Metropole — Wöhler, Königsberg, Sodastheater — Witte, Düsseldorf Hotel Berg — Wilhelm, Fr. Oberlaaer, Frankfurter Hof — Wippermann, Dr. Velb, Kaiserhof — Witt, Halle, Kl. Burgstr. 2 — Wolf, Magdeburg, Vier Jahreszeiten.

Zieg, Fr. Barmen, Union — Zipp, Brucksal, Wiesbaden.

Metropole — Rexroth, Köln, Wiesbadener Hof.

# Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen  
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer  
:: Landwirte herausgegeben ::  
Gewährte Auflage 22000 Exemplare

Geschäftsstelle: Nicolasstraße 11.  
Fernsprecher 309 :: Fernsprecher 133.

Erscheint wöchentlich einmal  
:: am Donnerstag Morgen ::  
Insertionspr. die Kolonelzelle 25 pf.

Nr. 49.

Wiesbaden, den 5. Dezember 1912.

4. Jahrgang.

## Landwirtschaftl. Berichte.

### Winterleger und ihre Pflege.

I.

Der Hühnerstall, wie er ist und wie er sein soll.

Gemeinhin kann man zu den Winterlegern alle schweren und mittelschweren Rassen rechnen. Sie besitzen ein weiches, loderes und flauschreiches Gefieder, das sie gegen die Einflüsse der rauen Witterung schützt. Anders die leichten und flüchtigen Rassen, die ein knappes und enganliegendes Federkleid haben. Diese sind als Winterleger nicht so zuverlässig. Ihr Gefieder schützt sie nicht so gegen Temperaturschwankungen. Bei plötzlich eintretenden Kälteperioden ziehen sie leicht mit dem Vogen aus und sangen erst wieder damit an, wenn das Wetter umschlägt und wieder milder wird. Anders die erzogenen Rassen; denen kann Kälte viel weniger anhaben. Sie sind eben von Natur aus besser geschützt. Damit soll aber keineswegs gesagt sein, daß leichte Rassen überhaupt als Winterleger nichts leisten könnten. Die Rasse selbst ist weniger ausschlaggebend, als die gute Durchzüchtung eines Stammes auf diese Eigenschaft. Es gibt unter den schweren und mittelschweren Rassen ebenso gut Tiere, die darin nicht befriedigen, wie es unter den leichteren Schlägen solche gibt, die auch im Winter recht gutes leisten. Die einzigen Tiere in einer bestimmten Rasse sind auch nicht gleich veranlagt. Der Landwirt weiß ganz genau, daß bei einer guten Milchviehherde auch einmal eine Rasse ist, die ein schlechter Meller ist, oder nur fettarme Milch liefert. Ähnlich verhält es sich auch beim Geflügel.

Den Stallungen des Geflügels wird leider meist noch viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Besonders in ländlichen Geflügelhaltungen kann man manchmal eine Nachlässigkeit beobachten, die einem in Staunen versetzen muß. Die Stallungen der anderen Tiere sind hell und lustig und in gutem Zustande, die Hühner dagegen in irgend einem Winkel, wo das ganze Jahr kein Sonnenstrahl hinsällt und von Reinlichkeit keine Spur.

In der Regel trifft man den Schlafräum der Hühner noch im Pferde- oder Kuhstall, meist recht hoch oben unter der Decke in einem Latten- oder Drachverschlag, damit die Tiere ja recht warm sitzen. Der Besitzer meint es gut mit seinen Tieren. Es ist aber ein schlechter Dienst, den er ihnen damit erweist. Die Hühner müssen den ganzen langen Zeitraum der Winternächte in dieser stinkigen Luft, die dem Düniger der anderen Tiere entströmt, zubringen. Die feuchten Stallflüsse schlagen sich auf die Federn, und wenn dann solche Tiere des Morgens in die rauhe Winterluft heraustreten, so frieren sie infolge des feuchten Gefieders. Sie sitzen traurig in den Ecken herum und an einen Eiertritt ist unter diesen Umständen nicht zu denken. Jeder einigermaßen aufmerksame Beobachter kann sich leicht davon überzeugen. Woher kommen die erfrorenen Kämme und Schläppen? Nur von dem Aufenthalt in derartigen, übermäßig warmen Ställen.

Man bauet deshalb den Hühnerstall niemals in den Großviehstall, sondern wenn möglich an denselben. Die Wärme davon kommt den Tieren doch noch zugute, jedoch ohne die erwähnten schädlichen Begleiterscheinungen. Den Stall teile man in zwei ungleiche Teile; der kleinere davon dient den Hühnern als Nachtstall oder Schlafräum, der größere als Scharräum zum Aufenthalt während des Tages bei schlechtem Wetter. Letzterer wird so groß wie möglich

gemacht, ersterer nur eben so, daß gerade die gewünschte Anzahl Hühner darin bequem Platz findet. Ist man im Zweifel über die Maße, so rechne man für mittelschwere Hühner zwanzig Zentimeter Sichtstangenlänge, für schwere etwas mehr, für leichte entsprechend weniger. Daß die Sichtstangen nicht letterartig, sondern wagrecht angebracht werden, und herausnehmbar eingerichtet sein müssen, sollte bekannt sein. Bringt man die Sichtstangen nicht in gleicher Höhe an, so entsteht jeden Abend ein Streit um die höchsten, wobei natürlich die schwächeren Tiere im Nachteil sind und stets von den stärkeren heruntergedrängt werden. Die Entfernung der Sichtstangen untereinander soll vierzig Zentimeter, von jeder Wand dreißig Zentimeter betragen. Sind sie näher an der Wand, so kommt häufig bei den Hähnen ein Abstoßen und Abbrechen der langen Sichelfedern vor, das sicher nicht schön aussieht.

Entspricht der Raum dem angegebenen Größenverhältnis und der entsprechenden Anzahl Tiere, so ist das Anbringen einer massiven Tür, falls nicht Diebe zu befürchten sind, nicht nötig. Es genügt dann ein Rahmen aus Latten, mit starker Sackleinwand bespannt. Die Hühner erzeugen selbst so viel Eigenwärme, daß sie nicht frieren, und sitzen dabei stets in frischer Luft. Gegenüber dem Türrahmen darf aber dann keine Öffnung sein, damit keine Zugluft entsteht. Derartige Ställe sind den Tieren entschieden gesünder als das Sitzen in dämpfiger Stallluft. Erfrorene Kämme oder andere Erkältungskrankheiten, die lediglich auf überwarme Ställe zurückzuführen sind, werden verschwinden.

Geheizte Stallungen, wie sie früher noch empfohlen wurden, sind gänzlich zu verwerfen. Es ist wohl möglich, die Eierproduktion bedeutend zu erhöhen, wenn man die Hühner in geheizten Räumen, zum Beispiel Gewächs- oder Kesselhäusern, hält, aber derartig gehaltene Tiere verlieren ihren späteren Wert als Zuchttiere vollständig. Kommen solche Hühner später wieder an die Außenluft und es treten unvermeidbare Temperaturschüsse ein, so erkranken sie massenhaft und gehen zum größten Teil ein. Von der schlechten Nachzucht noch gar nicht zu reden. Die wenigen Rücken, die von solchen Treibhauspflanzen erzielt werden, brauchen eine aufopfernde Pflege und gehen trotz dieser noch zum größten Teil ein. Wer wegen einiger Dutzend Eier die Gesundheit seiner Tiere ausspielt, schneidet sich ins eigene Fleisch; er verdient nicht den Namen Rüchter.

Für den Landwirt erst recht sind solche Tiere nicht zu gebrauchen. Er will gesundes, leistungsfähiges und abgebrätes Geflügel, keine Treibhauspflanzen. N.

### Einfluß der Futtermittel auf die Milch-Ergebnisigkeit.

Bei vergleichenden Fütterungsversuchen mit Milchkühen fanden G. Kühn, Freytag, Namm, Märker, Werner, Stüber u. a. die Beobachtung in der Praxis bestätigt, daß bestimmten Handelsfuttermitteln ein spezifischer Einfluß auf die Milchergebnisigkeit zukomme. Hansen hat bei erneutem umfangreichen Fütterungsversuchen mit Milchkühen in Düsseldorf diesen Einfluß zahlenmäßig wie folgt feststellen können:

1. Die Milchmenge wird gesteigert, aber der Fettgehalt wird etwas herabdrückt, so daß die Fettmenge ziemlich unverändert bleibt: nach Fütterung von Maisena, in schwächerem Grade auch von Mais und Hafsa und zwar:

a) Bei Fütterung von Maiszena stieg die Milchmenge gegenüber dem Vergleichsfutter von 100 auf 107, die ausgeschiedene Fettmenge auf 101 bis 103.  
 b) bei Fütterung von Mais stieg die Milchmenge von 100 auf 102 bis 104, die ausgeschiedene Fettmenge stieg um 100 auf 99 fiel.  
 c) bei Fütterung von Hafer stieg die Milchmenge von 100 auf 105, während die ausgeschiedene Fettmenge von 100 auf 95 sank.  
 2. Bei gleichbleibender oder wenig veränderter Milchmenge wird der prozentische Fettgehalt der Milch und die ausgeschiedene Fettmenge vor allem bei Fütterung der Rückstände der Palmkern- und Kokosölsgewinnung erhöht.  
 a) bei Palmkernkuchen sank bzw. stieg die Milchmenge von 100 auf 99 bis 105, die ausgeschiedene Fettmenge stieg von 100 auf 114 bis 125.  
 b) bei entöliem Palmkuchen stieg die Milchmenge von 100 auf 102 bis 104, die ausgeschiedene Fettmenge stieg von 100 auf 107 bis 118.  
 c) bei Kokoskuchen stieg die Milchmenge von 100 bis 101, die ausgeschiedene Fettmenge stieg von 100 auf 109 bis 115.  
 d) bei Kokosbruch fiel die Milchmenge von 100 auf 99, die ausgeschiedene Fettmenge stieg von 100 auf 109.  
 e) auch Maischlempe und Maisfetme sind von günstiger Wirkung auf das ausgeschiedene Milchfett.  
 3. Bei wenig veränderter Milchmenge wird der prozentische Fettgehalt der Milch vermindert, die ausgeschiedene Fettmenge also verringert: bei Fütterung von Leindotter-Mohnkuchen und Milchfuttermehl:  
 a) es sank die Milchmenge bei Leindotterkuchen von 100 auf 97, die ausgeschiedene Fettmenge von 100 auf 79.  
 b) bei Mohnkuchen sank die Milchmenge von 100 auf 99, die ausgeschiedene Fettmenge von 100 auf 88. — Bei Reismehl sank bzw. stieg die Milchmenge von 100 auf 99 bis 102, die ausgeschiedene Fettmenge sank von 100 auf 86 bis 81. — Sesamkuchen haben ebenfalls keine günstige Einwirkung auf die Milchergiebigkeit.  
 4. Eine besondere Wirkung auf die Milchergiebigkeit läßt sich bei manchen anderen Futtermitteln nicht erkennen:  
 a) Rapskuchen scheinen die Milchergiebigkeit ebenso wie Leinkuchen und Baumwollsaatmehl günstiger zu beeinflussen als Erdnuskuchen; Hans und Sonnenblumenkuchen stehen auf einer Linie mit den Erdnuskuchen.  
 b) die Weizenkleie ist ein besseres Milchfuttermittel als Roggenskleie, die ihrerseits mit Roggen und Roggenschlempe gleichwertig ist.  
 c) die bei der Stärkefabrikation absallenden Maiskuchen sind der Weizenkleie als Milchfuttermittel gleichwertig. Ab.

## Grün- und Rauhfutter vor der Verabreichung an die Tiere gut aufschütteln.

Wie in der deutschen Tierärztlichen Wochenschr. mitgeteilt wird, kommt es neuerdings wieder häufig vor, daß bei der Beischau ungetöteter Kinder in deren Eingewinden, besonders in der Wand des sog. Hanbenmagens, Drahtabsätze von Telegraphen- und Telephonleitungen und von Leitungen für elektrisches Licht und elektrische Kraft gefunden werden, die wahrscheinlich durch Unachsamkeit bei der Anlage oder Ausbesserung der betreffenden Leitungen beschäftigten Arbeiter in die Wiesen und von dort beim Ernteschmitt unter das Futter gelangt sind. Wegen des sich immer mehr und weit hin ausbreitenden Anschlusses der Landgemeinden an die großen elektrischen Überlandzentralen ist eine Vermehrung dieser Verluste zu befürchten, wenn nicht der bisherigen Unachsamkeit geziert wird. Hier vorheugend mitzuwirken und sich vor Schaden zu schützen, liegt aber auch bei den Landwirten selbst. Es wird in ihrem eigenen Interesse sein, sich bei Errichtung von Leitungen auf ihren Grundstücken darum zu kümmern, daß keine Drahtabsätze von der Arbeiterschaft weggeworfen werden, und dafür sorgen, daß das Futter, namentlich das Grün- und Rauhfutter, vor der Verabreichung an die Tiere gut durchgeschüttelt und daß überhaupt bei der Fütterung die größte Vorsicht anzuwenden wird.

Aber auch durch die Metallplombe der Säcke wurde schon viel Unheil angerichtet. Es wird daher zweckmäßig sein, nachdrücklich darauf hinzuwirken, daß diese verschwinden und daß sie, wenn es nicht anders geht, durch solche aus Pappe ersetzt werden.

## Verband der nassauischen landwirtschaftl. Genossenschaften E. V. zu Wiesbaden.

Aus Limburg 2. Dez. wird uns geschrieben: In der "Alten Post" fand heute vormittag die Gründung eines neuen von dem Verbande der nassauischen landwirtschaftlichen Genossenschaften E. V. zu Wiesbaden, für die Verwaltungsorgane der dem Verbande angehörenden Genossenschaften veranstalteten Belehrungskursus durch den Verbandsdirektor Pettican statt. Auch dieses Mal hatten die Verbandsgenossenschaften wieder eine außerordentlich große Anzahl von Vertretern aufzutreten.

Als Vertreter der Königl. Staatsregierung und des Kreises Limburg wohnten Herr Regierungs-Assessor Dr. Schröter und als Vertreter der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden Herr Landw.-Inspektor Müller-Kögler der Gründung bei. Nach Begrüßung der Erschienenen wies der Verbandsdirektor auf die Bedeutung des Kursus und die gesamte genossenschaftliche Tätigkeit im Reichsverbande der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften hin und sprach der Königlichen Regierung den besonderen Dank für die bewilligte Staats-Hilfe zu den Kosten des Kursus aus, welche es dem Verband ermöglicht habe, den Teilnehmern einen Busch zu deren Reise- und Verpflegungskosten zu gewähren. Im weiteren betonte der Verbandsdirektor die Bedeutung einer geordneten Buch- und Kassenführung und wies auf die Wichtigkeit einer sorgfältigen Überwachung der gesamten Geschäftsführung durch die Aufsichtsorgane der Genossenschaften hin.

Der Kursus, bei welchem als Lehrer neben dem Verbandsdirektor, Direktor Nowak Wiesbaden, die Verbandsrevisoren Kräuter und Hirsch sowie Landwirtschaftsinspektor Elsinger-Neustadt fungierten, erstreckt sich auf drei Tage und es finden täglich 8 Belehrungs- und 2 Diskussionsstunden statt. Es werden neben praktischer Unterweisung in der Verbuchung aller vorkommenden Geschäftsvorfälle sowie der Jahresabschlusses und der Bilanzentwicklung auch die Rechtsunterlagen sämlicher Urkundensformulare eingehend erläutert und insbesondere über Grundbuch- und Hypothekenwesen, Sicherstellungen, Mahnverfahren und Verjährungsfristen ausführliche Belehrung erzielt werden. Vorträge über den Vorteil der gemeinschaftlichen Bezüge und über das Versicherungswesen bieten eine praktische Ergänzung des Lehrstoffes.

## Der Verbandstag des Verbandes ländlicher Genossenschaften Raiffeisenscher Organisation in Nassau

wird Sonntag, den 8. Dezember er. vormittags 10½ Uhr, in Frankfurt a. M., im großen Saale des Kaufmännischen Vereins, Eschenheimerstrasse 40/41, mit der folgenden Tagesordnung abgehalten: 1. Gründung und Begrüßung durch den Verbandsdirektor. 2. Bericht des Verbandsdirektors. 3. Bericht über die Prüfung der Rechnung und Bilanz des Verbandes für das Jahr 1911. Referent: Herr stellvertretender Verbandsdirektor Pfarrer Müller, Altenkirchen. 4. Die hessische Siedlungsgesellschaft, ihre Ziele, Zwecke und Wirkungsmöglichkeiten für Nassau. Referent: Herr Landgerichtsrat Klingebiel, Marburg, stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender der Landwirtschaftlichen Zentral-Darlehnskasse für Deutschland. 5. Genossenschaftliche Wege zur Förderung des Sparstiftes: a) Die Schulsparsäfte. Referent: Herr Unterverbandsdirektor, Haupitlehrer Cunz, Frohnhausen; b) Das Abholungssystem. Referent: Herr Vereinsrechner, Haupitlehrer Lamay, Bommersheim. c) Die Heimsparksäfe, Binspolitik, Anlage der überflüssigen Gelder. Referent: Herr Verbandssekretär Grisar, Frankfurt a. M. 6. Schluswort des Verbandsdirektors.

## Gemeinnütziges.

Das Treiben von Hyazinthen auf Gläsern.  
Von Dr. Emil Pfeiffer.

Das Treiben von Hyazinthen auf Gläsern ist eine Form von Blumenzucht für das Zimmer, die durch ihre fast sicher guten Ergebnisse große Freude bereitet, da die prächtig entwickelten Blumen eine schöne Zierde des Zimmers und des Hauses sind. Wenn man aber die herbstlichen und winterlichen Straßen unserer Stadt durchwandert, so sieht

man allenfalls in den Wurzeln. Versuche zu dieser Zucht, die entweder den Keim des Mähslingens in sich tragen, oder schon das Mähslingen selbst deutlich offenbaren. Dieses Mähslingen kommt daher, daß bei diesen Versuchen die Grundsätze der Behandlung der zum Treiben bestimmten Zwiebeln vernachlässigt wurden. Die folgenden Zeilen sollen dazu dienen, den Liebhabern dieser schönen Zucht diese Grundsätze zu entwickeln und ihnen dadurch ein sicheres Gelingen ihrer lohnenden Zucht zu garantieren. Um deutlich zu lassen, wie die Grundsätze darstellen, wenn wir die natürliche Entwicklung der Hyazinthen im Freien und in der Erde uns vergegenwärtigen. Im Oktober und November beginnt für die Zwiebeln, die in der Erde geblieben sind, oder die man im Herbst in die Erde gelegt hat, die neue Vegetationsperiode, und zwar mit dem Ausstreben der Wurzeln. Dies geht bei niedriger Temperatur (3 bis 4 Grad Reaumur) und völlig im Dunkeln vor sich, da die Zwiebeln ja völlig von Erde bedeckt sind. Steigt im Frühjahr die Luftpertemperatur und die Belichtung, so fängt der bis dahin völlig ruhig gebliebene Blätter- und Blütenkeim an, aus der Mitte der Zwiebel sich zu erheben und emporzuwachsen.

Diese natürlichen Vorgänge müssen wir beim Treiben auf Gläsern möglichst nachzuahmen suchen. Wie müssen also die Gläser bis zur völligen Bewurzelung im Kalte und Dunkeln halten und erst nach völliger Bewurzelung in Wärme und Licht bringen. Dies sind die beiden obersten Grundsätze, deren Vernachlässigung immer Misshlingen der Zucht mit sich bringt, deren strikte Befolgung aber das Gelingen sicher garantiert.

Im einzelnen ist nun das Verfahren folgendes: Die gut gereinigten Gläser werden einen ganzen Tag im Kochofen oder Backraume eines Ofens oder Herdes einer großen Hütte ausgesetzt, natürlich nicht in direkter Berührung mit der Feuerung, damit alle Batterien und Pilzleime zerstört werden. Die Gläser werden in den kalten Ofenraum eingestellt, dann wird der Ofen geheizt, und am nächsten folgenden Morgen werden die erkaltenen Gläser aus dem Ofen herausgenommen; auf diese Weise kommt ein Berippen der Gläser nicht vor. Dann wirft man in jedes Glas ein walnussgroßes Stück Holzlohole, die ebenfalls im heißen Ofen mit den Gläsern einen Tag augebracht hat; man kann die Kohlenstücke auch vorher schon in die Gläser hineinwerfen. Dann füllt man die Gläser mit Wasser, das eine halbe Stunde tüchtig gekocht hat und dann im Kessel erkalten oder lauwarm geworden ist. Das Wasser soll bei dicht (1 bis 2 Millimeter) an die Zwiebel heranreichen, die jetzt sofort auf das Glas gesetzt wird. Die Zwiebeln müssen so gewählt werden, daß die Wurzelscheibe völlig in die Öffnung des Glases hineinpaßt; ist diese breiter, als die Öffnung des Glases, so können die Wurzeln nicht nach unten in das Wasser wachsen, sondern gehen nach der Seite oder nach oben, wodurch sie sich unvollkommen entwickeln und für das Wachstum der Pflanze verloren sind. Vor dem Aufsetzen auf das Glas wird die untere Seite der Zwiebel besonders aber die Wurzelscheibe, mit einem trockenen weichen Tuche sorgfältig von Staub und Schmutz, zumal aber von Schimmelpilzen gereinigt. Man kann die Wurzelscheibe und die untere Hälfte der Zwiebel auch mit einer Wattebauschchen fest abreiben, das mit einer Lösung von 3 Gramm Salzenlauge in 20 Kubikzentimeter Spiritus und 80 Kubikzentimeter Wasser getränkt ist.

Jetzt kommen die Gläser in einem ungeheizten Raum völlig ins Dunkle. Der Raum muß ungeheizt sein, doch darf es in demselben niemals frieren, da ein Gefrieren des Wassers in den Gläsern die Gläser zersprengt und auch die Wurzeln der Zwiebeln beschädigt, wenn auch die Zwiebeln selbst durch Frost niemals leiden. So bleiben die Gläser so lange ruhig stehen, bis die Wurzeln alle oder zum Teil den Boden des Glases erreicht haben. Von Zeit zu Zeit sieht man nach, ob das Wasser klar ist und füllt nicht zu weit (mehr als 1 bis 2 Millimeter) von der unteren Fläche der Zwiebel ausgerückzogen hat. Trübes Wasser muß entfernt, das Glas nochmals durch Glühen desinfiziert und die Wurzeln der Zwiebel sorgfältig mit vorher gekochtem kaltem Wasser oder der obenerwähnten spirituosen Salicylsäurelösung abgespült werden; verdunstetes Wasser wird durch Zugießen von gekochtem und erkaltetem Wasser ergänzt.

Ist die Zwiebel völlig bewurzelt, so kommt sie jetzt in das geheizte Zimmer, doch nicht zu nahe an den Ofen, bleibt aber immer noch im Dunkeln. Man stellt die Gläser am besten in eine dunkle Ecke neben einem Schranken auf den Fußboden und bedeckt sie mit einem etwa vierzehn Zentimeter hohen Papierhütchen. Gewöhnlich sind diese Papphütchen, die in den Blumengeschäften häufig sind, zylindrisch gestaltet, doch ist eine zylindrisch-förmige oder abgeschrägte Kegelgestalt besser. An diesem Orte bleiben nur die Gläser, bis der Blütenkeim 12-15 Zentimeter ho-

emporgewachsen ist. Die Blätter und Blütenstengel bleiben dabei ganz hell und farblos. Jetzt kommen die Gläser an das Licht auf ein Fensterbreit oder einen Schrank, der in der Nähe des Fensters steht, und zwar deswegen auf einen erhöhten Platz, weil in den oberen Regionen des Zimmers die Wärme größer ist. In wenigen Tagen sind die völlig weißen Blätter und Blüten schön gefärbt und die Pflanze steht in voller Blüte. Will man ihre zu rasche Entwicklung und ihr vorzeitiges Abblühen verhindern, so kann man sie jetzt zwischen die Doppelfenster stellen, doch muss bei starlem Frost das innere Fenster nachts geöffnet werden, damit das Wasser in den Gläsern nicht gefriert. Das Vors Fenster ist immer die letzte Station der Treiberei, nicht die erste, wie man dies vielfach sieht, und hat nur den Zweck, durch kühtere Temperatur das vorzeitige Verblühen zu verhindern. Auch bei frühem Beginne der Treiberei erzielt man völlig blühende Pflanzen erst Mitte Januar.

Zuweilen schießen die Blätter und Blüten so läppig in die Höhe, daß die Pflanze keinen Halt mehr auf dem Glase hat. Zu lange Blätter können etwas abgeschnitten werden, doch sollte man nicht zu früh, da sonst die Blüte oft übermäßig in die Höhe schiebt. Das Umfallen der ganzen Pflanze wird durch ein 30 Centimeter langes Stück starken geglähteten Messingdrähtes verhindert, dessen eines Ende man fest um den Hals des Glases windet, während man an das andere gerde nach oben gebogene Ende die Pflanze mit einem Bändchen leicht anheftet. Solche Hälter aus starkem Eisen draht sind auch häufiglich zu haben.

Hauswirtschaft.

## Gebäck

Das Selbstbacken macht wohl fast allen Hausfrauern Vergnügen, und Viele können sich die Festtage ohne einen schönen, selbstgebackenen Napfkuchen oder Stollen gar nicht denken. Es liegt auch ein eigener Reiz darin, wenn einiger Tage vor dem Fest der süße Duft von Bäckereien die Räume durchzieht; auch wird wohl so, ein kleiner Kuchen zum Kosten angeschnitten um zu prüfen ob er auch gut „geraten“ ist; dies ist besonders für die Kinder eine groß Vorfreude für die Festtage.

Viele der lieben Hausfrauen sagen auch wohl — " gewiß, ich möchte schon gern selbst backen, aber mein erste Versuch mißlang, und nun wage ich es nicht mehr."

Werden die Vorbereitungen zum Backen mit Gedach- und Achtsamkeit getroffen, wird von einem Meister nur in den seltensten Fällen die Rede sein. Zum Gelingen des Backwerkes sind unbedingt sehr gute Zutaten notwendig. Zunächst muß das Mehl von der besten Sorte sein. Gleich ist ein gutes Backen Bedingung. Läßt man dies nicht durch den Bäcker besorgen, so muß man die Hitze des eigener Ofens gut regulieren, was durch das mehr oder weniger Feuern, auch Deffnen und Schließen des Schiebers wohl erreicht werden kann, wenn man mit dem Ofen Vertrautheit weiß. Die drei Hitzegrade bezeichnet man gewöhnlich mit „heiß“, „mäßig heiß“ und „geling“. Färbt sich ein in den Ofen gelegtes, weißes Stückchen Papier schnell gelb, so ist der Ofen heiß, währt es etwas länger, so ist er mäßig heiß und braucht das Papier geraume Zeit, um gelb zu werden, so hat er gelinde Temperatur.

so hat er geringe Temperatur. Zu allen Kuchen, in deren Rezeptien es heißt: Die Butter wird zu Sahne gerührt, muß man im Winter das Mehl, die Eier und den Zucker am Abend vorher in einen wärmen Raum stellen, damit diese Sachen durchwärmen. Ferner muß die Butter auch einige Zeit an einem warmen Ort stehen; sie darf aber nicht schmelzen. Milch, die man zu Hefekuchen verwendet, darf niemals kalt oder heiß, sondern muß stets lauwarm sein. Die zu Hefeteig bestimmten Geschirre und Ingredienzien müssen lau erwärmt sein. Die Hefe ist vor dem Gebrauche an kühlem Orte aufzubewahren; läßt sich die getrocknete Hefe wie Speck schneiden, so ist sie frisch und gut, weniger gut oder zu alt ist sie, wenn sie bröckelt. Die Eier legt man einige Minuten in warmes (nicht heißes) Wasser. Der Kuchenteig muß stets nach einer Seite gerührt werden, und darf derselbe vor dem Einfüllen in die Form weder zu dick, noch zu dünn sein; er muß vor der Kelle kurz abgehen, nicht schnell absättigen, auch darf die Form nur zur Hälfte mit Teig gefüllt werden, weil die Kuchen sonst leicht überlaufen würden. Die Formen und Backfleche sind vor dem Gebrauche nicht zu waschen, sondern

mit sauberem Papier (nicht Zeitungspapier) gut abgrenzen; erstere werden alsdann mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel ausgestreut, letztere mit Speck oder Butter abgerieben und mit Mehl bestreut. Die Rosinen müssen stets sauber gereinigt werden und ebenfalls etwas erwärmt sein.

Das zu "Schmalzgebackenem" zu verwendende Schmalz muß ganz rein ohne jeden Bodensatz sein, da es sonst überläuft, sobald der Teig hineinkommt. Dieses Schmalz kann bestehen aus einem Kilo Butter, die so lange kochen muß, bis sie nicht mehr schäumt, dann wird sie vom Feuer, welches nur mäßig sein darf, zurückgestellt, nach 15 Minuten sorgsam abgegossen, sodass der Bodensatz zurückbleibt, und mit einem halben Kilo ausgelaufenem Schweinefett vermischt; auf andere Art sieht man dieses Schmalz zusammen aus einem Teile Schweine- oder Gänsefett und einem Teile Rindernierenfett.

Man sucht vielen Backwerken, besonders Torten, durch einen Guss von Zucker, mit allerlei verschiedenen Beimischungen ein besseres Aussehen, auch einen besseren Geschmack zu verleihen, doch muß man den Guss stets in der warmen Röhre trocknen lassen, sonst bekommt er keinen Glanz.

Allen lieben Hausfrauen, die es zu den Feiertagen mit "Selbstgebackenem" versuchen, wünsche ich gutes Gelingen.

H.

### Vier Weihnachtsrezepte.

F. Plumpudding (für 12 Personen).  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gehacktes Nierenfett, gut  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenes Weißbrot,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, ziemlich viel Salz,  $\frac{1}{8}$  Pfund mit der Schale gestochene Mandeln, eine geriebene Zitronenschale, 5 Pfennig Orangewasser (aus der Apotheke), eine Tasse Milch, ein halbes Bierglas Rum, drei Viertelpfund Rosinen und Korinthen, einen Teelöffel Canehl (Zimmet), eine halbe Muskatnuß, sechs Eier, Zitronat und eine fein geschnittene überzuckerte Orangenenschale werden gut durchgerührt. In einer Blechform, die mit Nierenfett bestreut und mit Zwieback bestreut worden ist, läßt man den Pudding zwei bis drei Stunden beständig kochen. Man hat sehr darauf zu achten, daß man das Wasser, in dem sich die Form befindet, wenn es verkocht, wieder erzieht. Der Pudding wird vor dem Anrichten gegossen und dampfend serviert.

Braune Kuchen (Pfefferkuchen).  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz, drei Pfund Mehl,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Syrup,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, 20 Pfennig Mandeln, 40 Pfennig Zitronat, 40 Pfennig Orangenenschale, 20 Pfennig Pottasche in einer halben Tasse kalter Milch aufgelöst. Die abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 Pfennig gestochener Canehl (Zimmet).

Sonne, Zucker und das Fett werden angewärmt, das Mehl schüttet man in eine große Schüssel und macht in der Mitte des Mehls ein Loch, hier hinein gießt man das angewärmte Fett usw. Nun tut man alles Gewürze hinein, führt es erst und kneet die Masse dann gehörig durch. Der Teig bleibt eine bis zwei Wochen in der Schüssel zugedeckt stehen, dann wird er ganz dünn ausgerölt, mit einem Glas ausgestochen und 10 bis 15 Minuten gebäckt.

Christbaumkringel. Christbaumkringel sind ein vorzügliches Gebäck und werden wie folgt hergestellt: 250 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach gibt man fünf ganze Eier, 400 Gramm Zucker, etwas gestochene Vanille, 100 Gramm geriebene süße Mandeln und 600 Gramm seines Mehl hinzufügt. Der Teig muß dann gut durchgeknetet werden. Dann nimmt man etwas Teig, formt diesen zu einer Rolle und diese zu Kringel. Die Kringel bestreicht man mit gequirtem Eiweiß, bestreut sie mit Zucker, Zimmet und ungehackten Mandeln und bakt sie braun.

Christbaumgebäck. Sehr beliebt ist auch folgendes Christbaumgebäck: 125 Gramm Zucker, zwei ganze Eier, eine Prise Salz und 250 Gramm Mehl röhrt man zu einem glatten Teig, stellt diesen mehrere Stunden an einen kühlen Ort, ehe man ihn ausrollt und dann zu beliebigen Formen aussticht. Das Gebäck bestreicht man mit Eigelb, bestreut es dicht mit buntem Zucker und bakt es bei geringer Hitze.

### Literatur.

B. Gronberger, Jahrbuch für den Kleingartenbau, unter Mitwirkung von Fachleuten herausgegeben. Frankfurt a. M. Verein zur Förderung des Kleingartenbaus. 10. Jahrgang. Preis 40 Pfsg. In Partien billiger.

Das Jahrbuch für 1918 erscheint in seinem 10. Jahrgang in vollständig neuem Gewande und größtenteils bis auf die beigegebenen Tabellen mit neuem Text, der für jeden Garten- und Blumenfreund viele Anregungen und Ratschläge gibt. Von dem reichen Inhalt erwähnen wir: Der Früchtgürtel, Regeln für die Pflege eines alten Baumes, Merkblatt für das Beschneiden des Buschobstes, Schuhring für Hochstämmpchen der Rosen, Übersicht der Gemüsekultur, Beplanzungsweise eines Gemüsebeetes im Hausegarten, Schutzpflanzen gegen tierische Schädlinge, Eine dauernde Bienenweide, Das Beplanzung von Aquarien, Die Befüllung der Unkräuter, Das Einmachen von Gemüsen, die verschiedenen Dungmittel. — Aufgaben zu Beobachtungen und Versuchen usw.

Das Büchlein verdient wegen seines reichen Inhaltes die weiteste Verbreitung.

### Anzeigenteil.

## Winterarbeit für Landwirte.

Haben Sie **Sand** oder **Kies**, so fertigen Sie als Nebenbeschäftigung **Mauersteine**, **Bachziegeln**, **Rohre**, **Hohlblöcke** etc. an. Kostenlose Auskunft erteilt.

**Berbet-Maschinenbau** G. m. b. H.  
Halle a. S., Turmstrasse 158.

## Dreschmaschinen und Göpelwerke, Keltern und Futtertschneidemaschinen

in jeder Größe und Ausführung zu billigen Preisen.

**Simon Goldschmidt & C. Michel, Idstein i. T.**  
Landwirtschaftl. Maschinen u. Reparaturwerft. Teleph. Nr. 40.

**Ein Idealfutter für Küken** ist das feine, splitterfreie **Knochen - Schrot** aus frischen Knochen wie solches allein erzeugt wird von der vollkommensten Leistungsfähigkeit. **Knochen- und Universal-Mahlmaschine „Heureka“**

D. R. P. 206228 u. 217688. **System Mohs.** Viele Auslandspatente. Höchste Auszeichnungen, u. a.: Gr. silb. Denkmünze der D. L. G. Hamburg 1910. Verkauf in den ersten zwei Jahren über 20000 Stück. Man verlange Prospekt u. freiwillige Urteile kostenlos.

**Jonitzer Gasapparate- u. Maschinenfabrik, G. m. b. H.**  
Jonitz bei Dessau (33).

## FUCHS-, Marder-, Otter-, Dachs- u.

**Ittisfelle** kaufen zu hohen Preisen, Witterungs-Rezepte, sicherer Erfolg. M. S. — **Bosch II**, Gelsenkirchen I.

## Küben- u. Antilopenschneider „Original - Kilies“

richt. u. vornwärts drehbar für Würfel u. Scheiben. Getalte, gesäuberte u. glatte Messer. Preise: 25—110 M. Proviel frei. M. Kilies, Luckenwalde.

## Nähmaschinen

von 34 M. an, feinstes deutsch. Singer-System, Langschiff, Schwingsschiff, Zentral-Rundschiff usw. 5 Jahre schriftl. Garantie. Sendung zur Ansicht. Praktikatalog gratis. Zahllose glänz. Anerkennung. Weinland & Co., Nürnberg 43.