



Amts-Blatt der Stadt Wiesbaden

und amtliches Publikationsorgan der Gemeinden: Schierstein, Sonnenberg, Rimbach, Nauod, Frauenstein, Dambach u. v. a.
Tägliche Beilage zum Wiesbadener General-Anzeiger.

Nr. 285.

Donnerstag, 5. Dezember 1912.

27. Jahrgang.

Einladung zur Fama

Neujahrswunsch-Ablösungskarten.

Unter Bezugnahme auf die vorläufigen Bekanntmachungen beehren 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,

Neujahr-Ablösungskarten

seitens der Stadt auszugeben werden. Wer eine solche Karte erwirbt, von dem wird angenommen, daß er auf diese Weise seine Glückwünsche darbringt und ebenso seinerseits auf Besuche oder Kartenzuforderungen verzichtet.

Kurz vor Neujahr werden die Namen der Karteninhaber ohne Angabe der Nummer der gelösten Karten veröffentlicht und seiner Zeit durch öffentliche Bekanntmachung eines Verzeichnisses der Kartennummern mit Beifügung der gezahlten Beträge, aber ohne Nennung der Namen Rechnung abgelegt werden.

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

Kaufmann Karl Werb, Wilhelmstraße 20, Kaufmann E. Reubus, (Jub. Rathold, Apotheker), Taunusstraße 25, Kaufmann Joh. Rott, Wilhelmstraße 60 pt. und Kaufmann Eduard Wöckel, Langgasse 24,

gegen Entrichtung von mindestens 2 M. für das Stck in Empfang genommen 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 28. Dezember 1912 begonnen und das Hauptverzeichnis bereits am 31. Dezember 1912 veröffentlicht werden wird.

Wiesbaden, den 2. Dezember 1912.

Der Magistrat. Armen-Verwaltung.
Borrmann.

Bekanntmachung.

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

1. Des Büttlers Albert Berner, geb. am 26. Februar 1872 zu Feuerbach. — 2. Des Schlossers Georg Berner, geb. am 20. August 1871 zu Wiesbaden. — 3. Der ledigen Emma Berner, geb. am 25. September 1883 zu Wiesbaden. — 4. Des Tagelöhners Franz Berner, geb. am 22. August 1867 zu Fraunheim. — 5. Des Tagelöhners Joh. Bickert, geb. am 17. März 1896 zu Schilb. — 6. Der ledigen Dienstmagd Karoline Bock, geb. am 11. Dezember 1864 zu Weilmünster. — 7. Des Schlossers Emil Bohl, geb. am 11. Juni 1878 zu Breslau. — 8. Der ledigen Marie Bohl, geb. am 9. März 1884 zu Laubach. — 9. Der ledigen Dienstmagd Anna Bonaarb, geb. am 4. März 1887 zu Mainz. — 10. Der ledigen Antoinette Brunsma, geb. am 9. Oktober 1886 zu Grafenbach. — 11. Des Buchhalters Karl Buch, geb. am 29. April 1880 zu Niederhofheim. — 12. Des Tagelöhners Albert Dietrich, geb. am 24. November 1870 zu Griesdornau. — 13. Des Reisenden, fr. Grundratters Josef Ekenoll, geb. am 11. Dezember 1873 zu Oberbach. — 14. Des Tagelöhners Robert Ewald, geb. am 30. Juli 1874 zu Pöfen. — 15. Des Mühlbauers Wilhelm Ewald, geb. am 9. Januar 1868 zu Oberbach. — 16. Des Tagelöhners Max Gabel, geb. am 22. Juni 1876 zu Aries. — 17. Der ledigen Ehefrau des Albert August Gotthardt, Zulanne geb. Heinzel, geb. am 20. Januar 1873 zu Germersheim. — 18. Des Fuhrmanns Wilhelm Gruber, geb. am 27. Mai 1864 zu Eichenbach. — 19. Des Zimmermanns Katharina Gräfin, geb. am 26. September 1882 zu Dirmersheim. — 20. Alara Herrmann, geb. am 31. März 1889 zu Wiesbaden. — 21. Josef Dunder, geb. am 9. November 1881 zu Griesdornau. — 22. Der ledigen Ehefrau des Schneiders Peter Anna. Pauline geb. Hülcher, geb. am 11. Debr. 1882 zu Riedelsheim. — 23. Anna Heim, geb. am 29. Mai 1873 zu Riedelsheim. — 24. Der Reisenden Elise Hülcher, geb. am 22. April 1889 zu Stuttgart. — 25. Der ledigen Anna Klein, geb. am 25. Februar 1882 zu Ludwigshafen. — 26. Des Schlossers Ernst König, geb. am 30. September 1883 zu Wiesbaden. — 27. Der Witwe des Tagelöhners Johann Krad, Margarete geb. Müller, geb. am 21. Februar 1881 zu Riedelsheim. — 28. Des Schuhmachers Wilhelm Krüger, geb. am 27. Februar 1884 zu Ried. — 29. Des Tagelöhners Josef Kubitz, geb. am 5. März zu Griesdornau. — 30. Albert Koppers, geb. am 17. Dezember 1885 zu Riedelsheim. — 31. Christian Küster, geb. am 7. Januar 1875 zu Düsselbach. — 32. Des Glasverleimers Heinrich Kuhmann, geb. am 16. Juni 1875 zu Weibach. — 33. Der Flätlerin Anna Kuntz, geb. am 15. Oktober 1876 zu Griesdornau. — 34. Des Schlossers Otto Kuntz, geb. am 6. September 1883 zu Griesdornau. — 35. Des Reisenden Bruno Kuntz, geb. am 23. November 1886 zu Ried. — 36. Des Tagelöhners Adolf Kuntz, geb. am 19. Septbr. 1873 zu Weibach. — 37. Der ledigen Ludika Marisch, geb. am 24. November 1877 zu Riedelsheim. — 38. Der Dienstmagd Sothe Moser, geb. am 23. Juli 1891 zu Jülich. — 39. Der Dienstmagd Katharina Müller, geb. am 9. Januar 1889 zu Laubach. — 40. Des Rheinbauers Konrad Müller, geb. am 28. August 1874 zu Düsselbach. — 41. Des Kaufmanns und Reklams Hermann Neffe, geb. am 5. Dezember 1882 zu Mainz. — 42. Des Tagelöhners Philipp Neumann, geb. am 26. April 1871 hier. — 43. Der Dienstmagd Rosalie Nessel, geb. am 12. Mai 1866 zu Griesdornau. — 44. Der Ehefrau des Georg Polker, Babette geb. Kch, geb. am 25. Januar 1884 zu Dettelbach. — 45. Des Landbauers Wilhelm Reichardt, geb. am 26. Juli 1853 zu Riedelsheim. — 46. Des Tagelöhners Otto Reimer, geb. am 3. März 1885 zu Altena. — 47. Der ledigen Schneiderin Dorothea Röhrl, geb. am 11. April 1886 zu Düsselbach. — 48. Des Tagelöhners David Rumbel, geb. am 31. Januar 1851 zu Wipser. — 49. Des Inhabers Heinrich Schmeider, geb. am 17. März 1872 zu Krobinger. — 50. Des

Fuhrmanns Karl Schmidt, geb. am 24. Mai 1866 zu Colmar i. G. — 51. Des Monteurs August Schmitt, geb. am 3. Juni 1880 zu Wiesbaden. — 52. Der ledigen Anna Schneider, geb. am 27. Dezember 1881 zu Alblau. — 53. Der ledigen Karoline Schöffel, geb. am 20. März 1879 zu Weilmünster. — 54. Des Schlossers Max Schönbaum, geb. am 29. Mai 1877 zu Oberdellendorf. — 55. Der Dienstmagd Helene Schumann, geb. am 21. Juni 1884 zu Mainz. — 56. Des Tagelöhners Wilhelm Urban, geb. am 3. Dezember 1872 zu Riedelsheim. — 57. Johann Velle, geb. am 31. Juli 1872 zu Riedelsheim. — 58. Des Tagelöhners Christian Vogel, geb. am 9. September 1883 zu Weibach. — 59. Der Büttlers Marie Weidner, geb. am 8. September 1894 zu Mainz. — 60. Des Tagelöhners Friedrich Wille, geb. am 9. August 1882 zu Riedelsheim. — 61. Des Leutenants Michael Wirth, geb. am 16. März 1854 zu Geroda. Wiesbaden, den 1. Dezember 1912.

Der Magistrat. Armenverwaltung.

Bekanntmachung.

Betrifft die landwirtschaftliche Unfallversicherung. Diejenigen Mitglieder der Hessisch-Nassauischen landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft, Sektion Wiesbaden (Stadtkreis), die im Laufe des Jahres 1912 in ihren landwirtschaftlichen Betrieben Betriebsbeamte oder Arbeiter beschäftigt haben, werden aufgefordert, die in § 108 des Unfallversicherungsgesetzes vom 30. Juni 1900 und in § 40 des Genossenschaftsgesetzes vom 4. Dezember 1912 vorgeschriebene Lohnanmeldung 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 rechtzeitigen Einreichung der Nachweisungen im Rückstande bleiben, erfolgt die Festsetzung der letzteren durch den Genossenschafts- oder Sektionsvorstand (§ 108 Abs. 2 a. a. O.). Die Betroffenen können außerdem vom Genossenschaftsvorstand mit Ordnungsstrafen bis zu 300 Mark bestraft, auch kann gegen Betriebsunternehmer auf Ordnungsstrafen bis zu 500 M. erkannt werden, wenn die eingereichten Nachweisungen 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 Kost und Wohnung ist wie folgt festgelegt:

- a) bei Betriebsbeamten: auf 2 M. 20 S. täglich (1 M. 50 S. für Kost, 70 S. für Wohnung);
- b) bei Arbeitern: auf 1 M. 80 S. täglich (1 M. 35 S. für Kost, 50 S. für Wohnung).

Wiesbaden, den 1. Dezember 1912. Der Sektionsvorstand. (Stadtsanitätsamt.)

Bekanntmachung.

Eine Abgabe von Plänen auf dem Baulandplan zum Verkauf von Spiel- und Badwaren vor dem Weihnachtsfest (fogen. Weihnachtsmarkt) findet nicht mehr statt. Wiesbaden, den 23. November 1912.

Städtisches Marktamt.

Verdingung.

Die Ausführung der Wandpflanzung für sämtliche Ruben- und Auslieferung des städt. Bädhauses auf dem Adlgerände soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung vergeben werden.

Verdingungsunterlagen können während der Vormittagsdienststunden im Verwaltungsgebäude Bauabteilung Adlgerand, Adlerstraße 4, eingesehen, die Angebotsunterlagen auch von dort kostenlos, solange Vorrat reicht, bezogen werden.

Beschlossene und mit der Aufschrift „Wandpflanzung“ versehene Angebote sind spätestens bis Montag, den 9. Dezember 1912, vormittags 9 1/2 Uhr, hierher einzureichen.

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

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt. Zuschlagsfrist: 30 Tage. Wiesbaden, den 2. Dezember 1912.

Städtisches Hochbauamt.
Baubehörde Adlgerand, Adlerstraße 4.

Verdingung.

Die auf dem städtischen Grundstück Rheinstr. 10 (ehem. Dell. Ludwigsbühnen) befindlichen Gebäude (Haupt- und Nebengebäude) sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung auf Abbruch veräußert werden.

Verdingungsunterlagen und Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Büro der Abteilung für Gebäudeunterhaltung, Friedrichstraße 19, Zimmer Nr. 2, eingesehen, die Verdingungsunterlagen auch von dort gegen Barzahlung oder bestellbare Einzahlung von 25 S. und zwar bis zum Termin bezogen werden.

Beschlossene und mit der Aufschrift „G. H. N. 19“ versehene Angebote sind spätestens bis Donnerstag, den 12. Dezember 1912, vormittags 11 Uhr, hierher einzureichen.

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

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt. Zuschlagsfrist: 4 Wochen. Wiesbaden, den 29. November 1912.

Stadtbauamt.
Abteilung für Gebäudeunterhaltung.

Verdingung.

Die Erneuerung des Auftrages der sämtlichen Schulbänke, Klassenstühle, Lehrstühle und Papierstühle in der Volksschule am Blücherplatz hier selbst, Pos. 1-4, soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung vergeben werden.

Angebotsformulare und Verdingungsunterlagen können während der Vormittagsdienststunden im Büro der Abteilung für Gebäudeunterhaltung, Friedrichstraße 19, Zimmer Nr. 2, eingesehen, die Verdingungsunterlagen auch von dort gegen Barzahlung oder bestellbare Einzahlung von 25 S. und zwar bis zum Termin bezogen werden.

Beschlossene und mit der Aufschrift „G. H. N. 21. Pos.“ versehene Angebote sind spätestens bis Samstag, den 14. Dezember 1912, vormittags 10 Uhr, hierher einzureichen.

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

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt. Zuschlagsfrist: 30 Tage. Wiesbaden, den 30. November 1912.

Stadtbauamt.
Abteilung für Gebäudeunterhaltung.

Verdingung.

Die Ausführung und Anlieferung von Mobiliarsachen für die Mittelschule an der Pilsenstraße, Pos. 1, Gewerkschaft Pos. 2, Possum 11, Dohmerstraße 9 Pos. 3 sollen im Wege der öffentlichen Ausschreibung vergeben werden.

Angebotsformulare und Verdingungsunterlagen können während der Vormittagsdienststunden im Büro der Abteilung für Gebäudeunterhaltung, Friedrichstraße 19, Zimmer Nr. 2, eingesehen, die Verdingungsunterlagen auch von dort gegen Barzahlung oder bestellbare Einzahlung von 25 S. und zwar bis zum Termin bezogen werden.

Beschlossene und mit der Aufschrift „G. H. N. 20. Pos.“ versehene Angebote sind spätestens bis Samstag, den 14. Dezember 1912, vormittags 11 Uhr, hierher einzureichen.

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

Nur die mit dem vorgeschriebenen und ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden berücksichtigt. Zuschlagsfrist: 30 Tage. Wiesbaden, den 30. November 1912.

Stadtbauamt.
Abteilung für Gebäudeunterhaltung.

Verdingung.

Die Lieferung des Bedarfs an versetzten Eisenwaren (Bettlatten, Einfallstufen, Schacht- und Kriech-Eisern) im Rechnungsjahr 1913 soll im Wege der öffentlichen Ausschreibung vergeben werden.

Angebotsformulare, Verdingungsunterlagen u. Zeichnungen können während der Vormittagsdienststunden im Rathaus, Zimmer Nr. 57, eingesehen, die Verdingungsunterlagen einschließlich der Zeichnungen auch von dort gegen Barzahlung oder bestellbare Einzahlung von 1 M. (kleine Briefmarken und nicht gegen Vorkasse) bezogen werden.

Beschlossene und mit entsprechender Aufschrift versehene Angebote sind spätestens bis Mittwoch, den 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 ausgefüllten Verdingungsformular eingereichten Angebote werden bei der Zuschlagserteilung berücksichtigt. Zuschlagsfrist: 14 Tage. Wiesbaden, den 27. November 1912.

Städtisches Kanalbauamt.

Amtliche Bekanntmachungen der Nachbarorte.

Verdingung.

Am Freitag, den 6. Dezember d. J., nachmittags 2 Uhr, werden auf der Bürgermeisterei Rimbach die in Kostenanschlag vom 29. Juni 1912 aufgeführten Arbeiten und Lieferungen betr. die Unterhaltung der Signalwege etc. innerhalb der Gemarkung Rimbach im Rechnungsjahr 1913 öffentlich vergeben und zwar:

1. Die Anfuhr von circa 35 Kubikmeter Kleinschlagstein aus dem Gemeindefeldbruch „Rimbach“ an die Bäckerei Bierstadt-Nauod.
2. Das Brechen von 30 Kubikmeter Quarzstein in den Kloppehmer Steinbruch Distrikt Trodenborn.
3. Die Anfuhr von 30 Kubikmeter Kleinschlagstein aus den Kloppehmer Steinbruch Distrikt Trodenborn nach den Ortsteilen in Rimbach.
4. Die Anfuhr von circa 9 Kubikmeter Basaltkleinschlagstein vom Bahnhof Wiesbaden-West nach der Straße Sonnenberg-Rimbach.
5. Die Anlieferung von 25 Kubikmeter Gipsertstein nach den unter 1, 3 und 4 vorstehend bezeichneten Begehrten.
6. Die Anlieferung von 6 Kubikmeter Kleinschlagstein als Bindematerial gelegentlich der Baularbeiten an die unter 1, 3 und 4 vorstehend bezeichneten Begehrten.
7. Das Zerhacken von 85 Kubikmeter Sericitstein in Rimbach und Kleinschlag.
8. Das Zerhacken von 30 Kubikmeter Quarzstein in Kleinschlag.
9. Die Anlieferung von 20 Kubikmeter Kleinschlag zum Kleben der Fußböden-Bankette.

Rimbach, den 29. November 1912.

Der Bürgermeister.
Rimbach.

Amtliche Fremden-Liste der Stadt Wiesbaden.

Achenbach, Fr., Marienborn, Villa Thea — Alexander, Fr., Altona, Kaiserbad — Amittin, Now Gorozewsk, Kronprinz — Arnold m. Sohn, Beuern, Evang. Hospiz — Auer, Fr., Bonn, Evang. Hospiz.
Bader, Trier, Wiesbadener Hof — Barischall, Dr., Berlin, Palasthotel — Barson, Dr., Budapest, Nonnenhof — Baruch m. Fr., Berlin, Taunushotel — Bastian, Bacharach, Hotel Epple — Baus, Trier, Wiesbadener Hof — Bender, Fr., Charlottenburg, Vier Jahreszeiten — Blümke, Flensburg, Sanatorium Lindenhot — Braueck, Fr., Kreuznach, Frankfurter Hof — Bulfuor, Fr., Berlin, Nizza — Burger, Dr., Leeuwarden, Bellevue.
Deniset m. Fr., Bad Ems, Wiesbadener Hof — Diehter, Tübingen, Metropole — Drifach, Strassburg, Wiesbadener Hof.
Endermann, Luzern, Nassauer Hof — Engel, Fr., Würzburg, Hansahotel.
Fischer Katzenbogen, Hotel Berg — Förster, Trier, Wiesbadener Hof — Forbes, Fr., Schönebeck, Zwei Böcke — Forstner, Dr., Weissen, Prinz Nikolas — Freisse, Vegesack, Prinz Nikolas — Friedberger Prof., Berlin, Nassauer Hof.
Grünebaum, Paris, Prinz Nikolas — Hahn m. Fr., Köln, Eichen — Hedinger, Posen, Taunushotel — Herrmann m. Fr.,

Mannheim, Prinz Nikolas — v. Heydebreck, Königsberg, Kaiserbad — Heys, Fr., Zürich, Viktoriahof.
Jansen, Fr., Lübeck, Palasthotel — Jentsch, Heidelberg, Europäischer Hof — Jung, Fr., Speyer, Villa Hertha.
Kagan Fr. m. Tocht., Mohilew, Kronprinz — Klette, Kassel, Centralhotel — The Honble Mrs. Knatchbull-Hugessen, London, Rose — Kreich m. Fr., Liebenow, Kaiserbad.
Lehren, Fr., Stuttgart, Nassauer Hof — Leipziger, Dr., München, Metropole — Libowik, Berlin, Prinz Nikolas — Lind, Dr., Aplerbeck, Adler Badhaus — Lovitz, Fr., Stuttgart, Nassauer Hof — Lorey, Salzgitter, Frankfurter Hof.
Mann, Trier, Taunushotel — v. Mayer, Ess., Fr., Zum Kranz — Meeking, Fr., Barmen Union — Meyer Dr. m. Fr., Berlin, Schwarzer Bock — Milker, Gelnhausen, Vier Jahreszeiten — Mühlfeld, Pörsch, Frankfurter Hof.
Preih, v. Neubronn, Charlottenburg, Kl. Burgstr. 2. Overlack m. Fr., Krefeld, Fürstenhof.
Piepe, Neu Guinea, Rheinhotel — Pölke, Meissen, Prinz Nikolas.
v. Raumer, Weimar, Kaiserbad — Rehwinkel, Dortmund, Metropole — Reuth, Köln, Wiesbadener Hof.

Sachsenhaus, Hamburg, Quisisana — Schäfer, Pirmasens, Metropole — Scheidel, London, Nassauer Hof — Scherowsky, Fr., Berlin, Hotel Cordan — Schmitt, Rheyde, Hotel Berg — Schulten, Fr., Münster, Hotel Minerva — Schwarz, Köln, Rheinhotel — Scupin m. Fr., Ballenstedt, Pension Norma — Selgoh, Dr., Berlin, Metropole — Sigwald, Saargemünd, Prinz Nikolas — Simons m. Fr., Düsseldorf, Fürstehof — Strakosch, Dr., Langenschwalbach, Bellevue — Strauss, Paris, Prinz Nikolas.
Theberath, Düsseldorf, Prinz Nikolas — Freiherr v. Tossaint, Adelheidstr. 13.
Urchs, Newyork, Schwarzer Bock.
Valender, Bonn, Prinz Nikolas — Voigt, St. Avol, Quisisana — Voigt, Berlin, Metropole.
Weinang, Berlin, Metropole — Wichler, Königsberg, Seidg Edenhotel — Wiesinger, Dr. m. Fr., Göttingen, Rheinhotel — Witte, Düsseldorf, Hotel Berg — Wilhelm, Fr., Oberlahmstein, Frankfurter Hof — Wippermann, Dr., Velb, Kaiserbad — Witt, Halle, Kl. Burgstr. 2 — Wolf, Magdeburg, Vier Jahreszeiten.
Zils, Fr., Barmen, Union — Zipp, Bruchsal, Wiesbadener Hof.

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
Landwirte herausgegeben ::
Gesamtvertrieb Auflage 22000 Exemplare

Geschäftsstelle: Nicolassstraße 11.
Fernsprecher 309 :: Fernsprecher 133.

Erscheint wöchentlich einmal
am Donnerstag Morgen ::
Inseritionspr. die Kolonelleiste 25 Pfg.

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, lockeres und flammreiches Gefieder, das sie gegen die Einflüsse der rauhen 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 setzen sie leicht mit dem Regen aus und fangen erst wieder damit an, wenn das Wetter umschlägt und wieder milder wird. Anders die erstgenannten 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 gute Tiere, die darin nicht befriedigen, wie es unter den leichteren Schlägen solche gibt, die auch im Winter recht gutes leisten. Die einzelnen Tiere in einer bestimmten Rasse sind auch nicht gleich veranlagt. Der Landwirt weiß ganz genau, daß bei einer guten Milchviehherde auch einmal eine Kuh ist, die ein schlechter Melker 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 hinfällt und von Reinlichkeit keine Spur.

In der Regel trifft man den Schlafraum der Hühner noch im Pferde- oder Kuhstall, meist recht hoch oben unter der Decke in einem Latten- oder Drahtverschlag, 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 stickigen Luft, die dem Dünge der anderen Tiere entströmt, zubringen. Die feuchten Stallböden schlagen sich auf die Federn, und wenn dann solche Tiere des Morgens in die rauhe Winterluft herauskommen, so frieren sie infolge des feuchten Gefieders. Sie sitzen traurig in den Ecken herum und an einen Eierertrag ist unter diesen Umständen nicht zu denken. Jeder einigermaßen aufmerksame Beobachter kann sich leicht davon überzeugen. Woher kommen die erfrorenen Kämme und Kehllappen? Nur von dem Aufenthalt in derartigen, übermäßig warmen Ställen.

Man baue 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 Schlafraum, der größere als Scharraum 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 Sitzstangenlänge, für schwere etwas mehr, für leichtere entsprechend weniger. Daß die Sitzstangen nicht leiterartig, sondern wagrecht angebracht werden, und herausnehmbar eingerichtet sein müssen, sollte bekannt sein. Bringt man die Sitzstangen 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 härteren heruntergedrängt werden. Die Entfernung der Sitzstangen 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 Türe, falls nicht Diebe zu befürchten sind, nicht nötig. Es genügt dann ein Rahmen aus Laten, mit harter 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 überwärmte 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 Gewächshäusern 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 unvermutete Temperaturschürze ein, so erkranken sie massenhaft und gehen zum größten Teil ein. Von der schlechtesten Nachhut noch gar nicht zu reden. Die wenigen Küken, die von solchen Treibhauspflanzen erzielt werden, brauchen eine aufopfernde Pflege und gehen trotz dieser noch zum größten Teil ein. Wer wegen einiger Duzend Eier die Gesundheit seiner Tiere aufs Spiel setzt, schneidet sich ins eigene Fleisch; er verdient nicht den Namen Züchter.

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

Einfluß der Futtermittel auf die Milch-Ergiebigkeit.

Bei vergleichenden Fütterungsversuchen mit Milchfüßen fanden G. Kühn, Freitag, Ramm, Märker, Werner, Stüker u. a. die Beobachtung in der Praxis bestätigt, daß bestimmten Handelsfuttermitteln ein spezifischer Einfluß auf die Milchergiebigkeit zukomme. Hansen hat bei erneuten umfangreichen Fütterungsversuchen mit Milchfüßen in Diskopshof diesen Einfluß zahlenmäßig wie folgt festgestellt:

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

- a) Bei Fütterung von Maizena 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 von 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 Kokosölgewinnung 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 entöltem Palmkuchen stieg die Milchmenge von 100 auf 102 bis 104, die ausgeschiedene Fettmenge stieg von 100 auf 107 bis 113,
 c) bei Kokoskuchen stieg die Milchmenge von 100 bis 101, die ausgeschiedene Fettmenge stieg von 100 auf 100 bis 115,
 d) bei Kokosbruch fiel die Milchmenge von 100 auf 99, die ausgeschiedene Fettmenge stieg von 100 auf 109,
 e) auch Maischlempe und Maiskeime 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 Reissfutttermehl:

- 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 Reissmehl sank bzw. stieg die Milchmenge von 100 auf 99 bis 102, die ausgeschiedene Fettmenge sank von 100 auf 86 bis 81. — Seiamkuchen 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 Erbsenkuchen; Hanf und Sonnenblumenkuchen stehen auf einer Linie mit den Erbsenkuchen,
 b) die Weizenkleie ist ein besseres Milchfutttermittel als Roggenkleie, die ihrerseits mit Roggen und Roggenichlempe gleichwertig ist,
 c) die bei der Stärkefabrikation abfallenden Maiskuchen sind der Weizenkleie als Milchfutttermittel gleichwertig. Ab.

Grün- und Raufutter 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 Beschau notgeschlachteter Rinder in deren Eingeweiden, besonders in der Wand des sog. Gaumenmagens, Drahtabfälle von Telegraphen- und Telephonleitungen und von Leitungen für elektrisches Licht und elektrische Kraft gefunden werden, die wahrscheinlich durch Unachtsamkeit bei der Anlage oder Ausbesserung der betreffenden Leitungen beschafften Arbeiter in die Wiesen und von dort beim Ernteschritt unter das Futter gelangt sind. Wegen des sich immer mehr und weithin ausbreitenden Anschlusses der Landgemeinden an die großen elektrischen Ueberlandzentralen ist eine Vermehrung dieser Verluste zu befürchten, wenn nicht der bisherigen Unachtsamkeit gesteuert wird. Hier vorbeugend 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 Drahtabfälle von der Arbeiterschaft weggeworfen werden, und dafür sorgen, daß das Futter, namentlich das Grün- und Raufutter, vor der Verabreichung an die Tiere gut durchgeschüttelt und daß überhaupt bei der Fütterung die größte Vorsicht anzuwenden wird.

Aber auch durch die Metallplomben 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 Eröffnung eines neuen von dem Verbands der nassauischen landwirtschaftlichen Genossenschaften E. V. zu Wiesbaden, für die Verwaltungsorgane der dem Verbands angehörenden Genossenschaften veranstalteten Velehrungskursus durch den Verbandsdirektor Petitjean statt. Auch dieses Mal hatten die Verbandsgenossenschaften wieder eine außerordentlich große Anzahl von Vertretern entsandt.

Als Vertreter der Königl. Staatsregierung und des Kreises Limburg wohnten Herr Regierungs-Assessor Dr. Schröder und als Vertreter der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden Herr Landw.-Inspektor Müller-Kögler der Eröffnung 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 Königl. Regierung den besondern Dank für die bewilligte Staats-Beihilfe zu den Kosten des Kursus aus, welche es dem Verband ermöglicht habe, den Teilnehmern einen Zuschuß zu deren Reise- und Verpflegungskosten zu gewähren. Im weiteren betonte der Verbandsdirektor die Bedeutung einer geordneten Buch- und Kassensführung und wies auf die Wichtigkeit einer sorgfältigen Ueberwachung 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 Strich sowie Landwirtschaftsinspektor Eisinger-Neustadt fungieren, erstreckt sich auf drei Tage und es finden täglich 8 Velehrungs- und 2 Diskussionsstunden statt. Es werden neben praktischer Unterweisung in der Verbuchung aller vorkommenden Geschäftsvorfälle sowie der Jahresabslusses und der Bilanzentwicklung auch die Rechtsunterlagen sämtlicher Urkundsformulare eingehend erläutert und insbesondere über Grundbuch- und Hypothekenswesen, Sicherstellungen, Mahnverfahren und Verjährungsfristen ausführliche Velehrung erteilt 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 cr. vormittags 10½ Uhr, in Frankfurt a. M., im großen Saale des Kaufmännischen Vereins, Eschenheimeranlage 40/41, mit der folgenden Tagesordnung abgehalten: 1. Eröffnung 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, Altkirchen. 4. Die heftische Siedelungsgeellschaft, ihre Ziele, Zwecke und Wirkungsmöglichkeiten für Nassau. Referent: Herr Landgerichtsrat Klingenberg, Marburg, stellvertretender Aufsichtsratsvorsitzender der Landwirtschaftlichen Zentral-Darlehnskasse für Deutschland. 5. Genossenschaftliche Wege zur Förderung des Sparwesens: a) Die Schulspargasse. Referent: Herr Unterverbandsdirektor, Hauptlehrer Günz, Frohnhausen; b) Das Abholungssystem. Referent: Herr Vereinsnachrechner, Hauptlehrer Laman, Bommersheim. c) Die Heimspargasse, Zinspolitik, Anlage der überschüssigen Gelder. Referent: Herr Verbandssekretär Grisar, Frankfurt a. M. 6. Schlußwort 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 allenthalben in den Vorkesseln Versuche zu dieser Zucht, die entweder den Keim des Nistlings in sich tragen, oder schon das Nistlingen selbst deutlich offenbaren. Dieses Nistlingen 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. Am deutlichsten lassen sich die Grundsätze darstellen, wenn wir die natürliche Entwicklung der Hyazinthen im Freien und in der Erde uns vergegenwärtigen. Im Oktober und November begibt sich die Zwiebel, die in der Erde geblieben sind, oder die man im Herbst in die Erde gelegt hat, die neue Vegetationsperiode, und zwar mit dem Austreiben 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 Lufttemperatur 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. Wir müssen also die Gläser bis zur völligen Bewurzelung im Kalten und Dunkeln halten und erst nach völliger Bewurzelung in Wärme und Licht bringen. Dies sind die beiden obersten Grundsätze, deren Vernachlässigung immer Nistlingen 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 Hitze ausgesetzt, natürlich nicht in direkter Berührung mit der Feuerung, damit alle Bakterien und Pilzkeime zerstört werden. Die Gläser werden in den kalten Ofenraum eingeleitet, dann wird der Ofen geheizt, und am nächstfolgenden Morgen werden die erkalteten Gläser aus dem Ofen herausgenommen; auf diese Weise kommt ein Zerspringen der Gläser nicht vor. Dann wirft man in jedes Glas ein walnußgroßes Stück Holzkohle, die ebenfalls im heißen Ofen mit den Gläsern einen Tag zugebracht 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 erkaltet oder lauwarm geworden ist. Das Wasser soll bis dicht (1 bis 2 Millimeter) an die Zwiebel herantreten, die jetzt sofort auf das Glas gesetzt wird. Die Zwiebeln müssen so gewählt werden, daß die Wurzelscheibe völlig in die Öffnung des Glases hineinpast; 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 einem Wattebäuschchen fest abreiben, das mit einer Lösung von 3 Gramm Salicylsäure in 20 Kubikzentimeter Spiritus und 80 Kubikzentimeter Wasser getränkt ist.

Jetzt kommen die Gläser in einen 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 sich nicht zu weit (mehr als 1 bis 2 Millimeter) von der unteren Fläche der Zwiebel zurückgezogen hat. Trübes Wasser muß entfernt, das Glas nochmals durch Glühfen destilliert und die Wurzeln der Zwiebel sorgfältig mit vorher gekochtem kaltem Wasser oder der oben erwähnten spirituellen Salicylsäurelösung abgepült 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 Schrank auf den Fußboden und bedeckt sie mit einem etwa vierzehn Zentimeter hohen Papierhütchen. Gewöhnlich sind diese Papierhütchen, die in den Blumengeschäften käuflich sind, kegelförmig gestaltet, doch ist eine zylindrische oder abgestumpfte Kegelform besser. An diesem Orte bleiben nun die Gläser, bis der Blütenkeim 12–15 Zentimeter hoch

emporgewachsen ist. Die Blätter und Blütenstängel bleiben dabei ganz hell und farblos. Jetzt kommen die Gläser an das Licht auf ein Fensterbrett 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 starkem Froste das innere Fenster nachts geöffnet werden, damit das Wasser in den Gläsern nicht gefriert. Das Vorsehen ist immer die letzte Station der Treiberet, nicht die erste, wie man dies vielfach sieht, und hat nur den Zweck, durch kühlere Temperatur das vorzeitige Verblühen zu verhindern. Auch bei frühem Beginn der Treiberet erzielt man völlig blühende Pflanzen erst Mitte Januar.

Zuweilen schießen die Blätter und Blüten so äppig in die Höhe, daß die Pflanze keinen Halt mehr auf dem Glase hat. Zu lange Blätter können etwas abgeknippt werden, doch stutze man nicht zu früh, da sonst die Blüte oft übermäßig in die Höhe schießt. Das Umsinken der ganzen Pflanze wird durch ein 30 Zentimeter langes Stück starken geglähten Messingdrahtes verhindert, dessen eines Ende man fest um den Hals des Glases windet, während man an das andere gerade nach oben gebogene Ende die Pflanze mit einem Bändchen leicht anheftet. Solche Halter aus starkem Eisendraht sind auch käuflich zu haben.

Hauswirtschaft.

Selbstgebackenes.

Das Selbstbacken macht wohl fast allen Hausfrauen Vergnügen, und Viele können sich die Festtage ohne einen schönen, selbstgebackenen Kapsluchen oder Stollen gar nicht denken. Es liegt auch ein eigener Reiz darin, wenn einige 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 große Vorfreude für die Festtage.

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

Werden die Vorbereitungen zum Backen mit Bedacht und Aufmerksamkeit getroffen, wird von einem Mißraten 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. Ebenso ist ein gutes Backen Bedingung. Läßt man dies nicht durch den Bäcker besorgen, so muß man die Hitze des eigenen Ofens gut regulieren, was durch das mehr oder weniger Feuer, auch Öffnen und Schließen des Schiebers wohl erreicht werden kann, wenn man mit dem Ofen Weisheit weis. Die drei Hitzegrade bezeichnet man gewöhnlich mit „heiß“, „mäßig heiß“ und „gelind“. 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.

Zu allen Kuchen, in deren Rezepten es heißt: Die Butter wird zu Sahne gerührt, muß man im Winter das Mehl, die Eier und den Zucker am Abend vorher in einen warmen 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 Kapsluchen verwendet, darf niemals kalt oder heiß, sondern muß stets lauwarm sein. Die zu Kapsluchen bestimmten Geschirre und Ingredienzien müssen lau erwärmt sein. Die Dese ist vor dem Gebrauche an kühlem Orte aufzubewahren; läßt sich die getrocknete Dese 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 von der Kelle kurz abgehen, nicht schnell abfließen, auch darf die Form nur zur Hälfte mit Teig gefüllt werden, weil der Kuchen sonst leicht überlaufen würde. Die Formen und Backbleche sind vor dem Gebrauche nicht zu waschen, sondern

mit sauberem Papier (nicht Bettungspapier) gut abzureiben; erstere werden alsdann mit Butter ausgefrieben 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 „Schmalzgebäcken“ 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 abgeseiht, sodas der Bodensatz zurückbleibt, und mit einem halben Kilo ausgelassenem Schweinefett vermischt; auf andere Art setzt man dieses Schmalz zusammen aus einem Teile Schweine- oder Gänsefett und einem Teile Rindernierfett.

Man sucht vielen Backwerken, besonders Torten, durch einen Guß von Zucker, mit allerlei verschiedenen Vermischungen 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.

D.

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, $\frac{1}{2}$ Pfund mit der Schale gestoßene 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 Orangenschale werden gut durchgerührt. In einer Blechform, die mit Nierenfett bestrichen 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 ersetzt. Der Pudding wird vor dem Anrichten begossen 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 Orangenschale, 20 Pfennig Pottasche in einer halben Tasse kalter Milch aufgelöst. Die abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 Pfennig gestoßener Canehl (Zimmet).

Syrup, 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, rührt es erst und knetet die Masse dann gehörig durch. Der Teig bleibt eine bis zwei Wochen in der Schüssel zugedeckt stehen, dann wird er ganz dünn ausgerollt, mit einem Glas ausgestochen und 10 bis 15 Minuten gebacken.

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 gestoßene Vanille, 100 Gramm geriebene süße Mandeln und 600 Gramm feines Mehl hinzu. 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 bäckt sie braun.

Christbaumgebäck. Sehr beliebt ist auch folgendes Christbaumgebäck: 125 Gramm Zucker, zwei ganze Eier, eine Prise Salz und 250 Gramm Mehl rührt 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 dick mit buntem Zucker und bäckt es bei gelinder Hitze.

Literatur.

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

Das Jahrbuch für 1913 erscheint in seinem 10. Jahrgang in vollständigem neuem Gewande und größtenteils bis auf die beigegebenen Tabellen mit neuem Text, der für jeden Garten- und Blumenfreund viele Anregungen und Ratsschläge gibt. Von dem reichen Inhalt erwähnen wir: Der Fruchtgärtel, Regeln für die Pflege eines alten Baumes, Merkblatt für das Beschneiden des Buschobstes, Schuttring für Hochstammchen der Rosen, Uebersicht der Gemüsekultur, Bepflanzungsweise eines Gemüsebeetes im Hausgarten, Schutzpflanzen gegen tierische Schädlinge, Eine dauernde Vienenweide, Das Bepflanzen von Aquarien, Die Vertilgung der Unkräuter, Das Einmachen von Gemüse, die verschiedenen Düngemittel. — 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, Dachziegel, Rohre, Hohlblöcke etc.** an. Kostenlose Auskunft erteilt

Berbet-Maschinenbau G. m. b. H.

Halle a. S., Turmstrasse 158.

Dreschmaschinen und Göpelwerke, Keltern und Futtererschneidmaschinen

in jeder Größe und Ausführung zu billigsten Preisen.

Simon Goldschmidt & E. Michel, Idstein i. T.

Landwirtsch. Maschinen u. Reparaturwerkstätte. Teleph. Nr. 40.

Ein Idealfutter für Küken

aus frischen Knochen wie solches allein erzeugt wird von der vollkommensten leistungsfähigsten **Knochen- und „Heureka“**

Universal-Mahlmaschine „Heureka“

D. R. P. 200228 u. 217638. **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. Jönitz bei Dessau (33).

FUCHS- Marder-, Otter-, Dachh- u.

Itistelle kaufe zu hohen Preisen, Witterungs-Resepia, sicherer Erfolg. M. S. —. Bosch II, Gelsenkirchen I.

Küben- u. Anstößelschneider

„Original - Kilies“

rück- u. vorwärts drehbar für Würfel u. Scheiben, Gestalte, geabte u. alatte Messer. Preise: 25—110 M. Prospekt frei. H. Kilies, Luckenwalde.

Nähmaschinen

von 34. N an, feinstes deutsch. Singer-System, Langschiff, Schwinglschiff, Zentral-Rundschiff u. 5 Jahre schriftl. Garantie. Sendung zur Ansicht. Preisliste gratis. Zahllose glänz. Anerkennungen. **Weinland & Co., Nürnberg 43**