

Ämtlicher Anzeiger der Staats-, Gerichts- und Communal-Behörden.
Gleichzeitig Organ für die Bekanntmachungen des Kreis-Ausschusses des Ober-Taunuskreises.

Nr. 11. Bad Homburg v. d. H., Donnerstag, den 10. Februar 1916.

Bad Homburg v. d. H., den 2. Februar 1916.

Als Schiedsmänner gemäß § 17 des Preussischen Ausführungsgesetzes vom 25. Juli 1911 (G. S. 149) zum Reichsgesetz vom 26. Juni 1909 (R. G. Bl. S. 519) über die Abwehr und Unterdrückung von Viehseuchen, sind für die Jahre 1916 bis einschließlich 1918 ernannt worden:

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Landwirt Fritz Schick | Bad Homburg v. d. H. |
| 2. " Heinrich Weigand | " |
| 3. Metzgermeister u. Landwirt Georg F. Groß | " |
| 4. " Wilhelm Sommer | " |
| 5. Landwirt Josef Anton Pauly | " (Kirdorf) |
| 6. Gastwirt Philipp Peter Henrich | Eronberg i. T. |
| 7. Landwirt Bernhard Weigand | " |
| 8. Erbbeerzüchter Leonhard Kunz | " |
| 9. Landwirt Wilhelm Berg | " |
| 10. " Johann Filder | Friedrichsdorf |
| 11. " Alfred Otto Lamparter | " |
| 12. " Anton Heber | Königsstein i. T. |
| 13. " Karl Bender | " |
| 14. " Philipp Schlegel | Oberurfel |
| 15. " Eberhard Ried | " |
| 16. " Nikolaus Penninger 4. | Altenhain |
| 17. " Georg Meißter I. | Bommersheim |
| 18. " Johann Sulzbach | " |
| 19. Bäckermeister Friedrich Schneider | Dillingen |
| 20. Landwirt Heinrich Störkel | " |
| 21. " Jean Dittmar | Dornholzhausen |
| 22. " u. Mühlenbesitzer Phil. Aug. Deisel | " |
| 23. Gast- u. Landwirt Joh. Raddy XIV. | Chlhalten |
| 24. " Joh. Raddy XII. | " |
| 25. " u. Schmied Anton Raddy V. | " |
| 26. Landwirt Georg Raddy IX. | " |
| 27. " Peter Ernst VII. | " |
| 28. " Johann Gräber | Eppenhain |
| 29. " Peter Schreiber | " |
| 30. Rentner Georg Burkhardt | Eppstein i. T. |
| 31. Bäcker Karl Ischadt | " |
| 32. Land- und Gastwirt Heinrich Hasselbach II. | Falkenstein i. T. |
| 33. Maurermeister Philipp Reger I. | " |
| 34. Privatier Franz Glöckner | Fischbach |
| 35. Landwirt u. Schmied Johann Reh | " |
| 36. " Peter Palm I. | Glashütten |
| 37. " Josef Adam Keller | " |
| 38. " Heinrich Wagner | Gonzenheim |
| 39. " Konrad Altb | Hornau |
| 40. Fleischbeschauer Johann Stephan | " |
| 41. Landwirt Anton Diehl | Kalbach |
| 42. " Friedrich Stamm | " |
| 43. " Anton Klarmann II. | Kellheim |
| 44. " Philipp Löw I. | " |
| 45. Rentner Karl, Jakob Müller | Köppern |
| 46. Landwirt Heinrich Wilhelm Winter I. | " |
| 47. " Anton Scherer | Mammolshain |
| 48. " Philipp Best | Neuenhain |
| 49. " Joh. Reinhard Müller | " |
| 50. " Georg Kehler | " |
| 51. " Josef Hemmerle | Niederhöchstädt |
| 52. " Johann Josef Becker | " |
| 53. " Ferdinand Hildmann I. | Oberhöchstädt |
| 54. " Nikolaus Kempf | " |

- | | |
|--|-----------------|
| 55. Landwirt u. Wagner Ludwig Bender I. | Oberstedten |
| 56. " u. Müller Georg Wilhelm Kofler | " |
| 57. " Georg Fischer II. | Ruppertsheim |
| 58. " u. Schweinehändler Adam Dieth | " |
| 59. " Franz Schmitt III. | Schloßborn |
| 60. Rgl. Förster Capito | " |
| 61. Landwirt Peter Löw II. | Schnaibhain |
| 62. " Philipp Gregori II. | " |
| 63. " Nikolaus Steler | Schönberg i. T. |
| 64. " Georg Jäger | " |
| 65. " Georg Penninger | Schwalbach |
| 66. " Franz Philipp Hemmerle | " |
| 67. " u. Wagner Friedrich Christian Wagner IV. | Seulberg |
| 68. " Philipp Ludwig Wagner | " |
| 69. " Heinrich Leber | Stierstadt |
| 70. " Johann Steinbach | " |
| 71. " Georg Sulzbach | " |
| 72. " Johann Herr I. | Weiskirchen |
| 73. " Heinrich Hieronymi | " (Milchhof) |

Die Ortspolizeibehörden ersuche ich um entsprechende Benachrichtigung der Genannten.

Die Schiedsmänner sind von der Ortspolizeibehörde eidlich zu verpflichten. Die eidliche Verpflichtung hat gemäß § 19 der Ausführungsbestimmungen zu dem vorbezeichneten Gesetz ein für alle Mal für die Dauer ihrer Schiedsmannstätigkeit zu erfolgen und kann gelegentlich der ersten Teilnahme an einer Schätzung geschehen, worauf ich noch besonders aufmerksam mache.

Für einen sich an die bisherige Amtszeit unmittelbar anschließende Tätigkeit bedarf es einer neuen Vereidigung nicht. Vielmehr genügt in diesem Falle ein Hinweis auf den früher geleisteten Eid.

Ueber die Schiedsmänner haben die Ortspolizeibehörden Listen zu führen.

Der Königliche Landrat.
 J. B.: v. Bernus.

Bekanntmachung

über Höchstpreise von Heu.

Vom 3. Februar 1916.

Der Bundesrat hat auf Grund des § 5 des Gesetzes, betreffend Höchstpreise, vom 4. August 1914 in der Fassung vom 17. Dezember 1914 (Reichs-Gesetzbl. S. 516) folgende Verordnung erlassen:

§ 1

Der Preis für die Tonne inländisches Heu darf beim Verkauf durch den Erzeuger nicht übersteigen

1) bei Heu von Kleearten (Luzerne, Esparsette, Rotklee, Schwedenklee, Gelbklee und Weißklee usw.) von mindestens mittlerer Art und Güte 150 Mark

2) bei Wiesen- und Feldheu (Gemischt von Süßgräsern, Kleearten und Futterkräutern) von mindestens mittlerer Art und Güte 120 Mark

Ist das Heu gebunden oder gepreßt, so ist ein Zuschlag von 6 Mark für die Tonne zulässig.

Die Landeszentralbehörden sind befugt, mit Zustimmung des Reichskanzlers für ihr Gebiet oder Teile ihres Gebiets niedrigere Preise festzusetzen. Bei Verschiedenheit der Preise am Orte der landwirtschaftlichen oder gewerblichen Niederlassung des Käufers und Verkäufers sind die für den letzteren Ort geltenden Preise maßgebend.

Verordnung die zur Verabreichung des Bieres, von dem das Bier mit der Bahn oder zu Wasser versandt wird, sowie die Kosten des Ein- und Ausladens daselbst ein. Sie gelten für Barzahlung beim Empfange.

§ 3

Beim Umsatz durch den Handel dürfen dem Höchstpreis Beträge zugeschlagen werden die insgesamt

für die Tonne lose verladenes Heu . . . 8 Mark,

für die Tonne gebundenes oder gepreßtes Heu 5 Mark,

nicht übersteigen. Dieser Zuschlag umfaßt insbesondere Kommissions-, Vermittlungs- und ähnliche Gebühren sowie alle Arten von Aufwendungen, nicht aber die Auslagen für Fracht einschließlich der durch Zusammenstellung kleinerer Lieferungen zu Commelladungen nachweislich entstandenen Vorfrachtkosten.

§ 4

Die Preise in den §§ 1 und 3 gelten nicht für den Kleinverkauf von Heu. Als Kleinverkauf gilt der Absatz unmittelbar an Verbraucher in Mengen von nicht mehr als täglich insgesamt 5 Doppelzentner unter der Voraussetzung, daß zur Beförderung des Heues bis zum Verbrauchsort die Eisenbahn oder der Wasserweg nicht benutzt wird.

Der Reichskanzler kann Ausnahmen zulassen.

§ 5

Die Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft. Berlin, den 3. Februar 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.
Delbrück.

Bad Homburg v. d. H., den 8. 2. 1916.

Wird veröffentlicht.

Der Königliche Landrat
J. B.
v. Bernus.

Bekanntmachung

über die Herabsetzung der Malz- und Gerstenkontingente der gewerblichen Bierbrauereien für die Zeit vom 1. Oktober 1915 bis 31. Oktober 1916. Vom 31. Januar 1916.

Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichs-Gesetzbl. S. 327) folgende Verordnung erlassen:

§ 1

Die auf Grund des § 20 der Bekanntmachung über den Verkehr mit Gerste aus dem Erntejahr 1915 vom 28. Juni 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 384) für die Bierbrauereien festgesetzten Gerstenkontingente werden um ein Fünftel herabgesetzt. Die Bierbrauereien haben die Gerste, die sie über das herabgesetzte Gerstenkontingent hinaus bereits bezogen haben, der Zentralstelle zur Beschaffung der Heeresverpflegung zur Verfügung zu stellen; soweit diese Gerste bereits vermälzt ist, ist das Malz zur Verfügung zu stellen.

§ 2

Die auf Grund der Bekanntmachung, betreffend Einschränkung von Malzverwendung in den Bierbrauereien, vom 15. Februar 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 97) auf das vierte Vierteljahr des Jahres 1915, die drei ersten Vierteljahre des Jahres 1916 und den Monat Oktober 1916 entfallenden Malzmengen (Malzkontingente) werden um ein Fünftel herabgesetzt. Als auf den Monat Oktober entfallend ist hierbei ein Drittel der für das vierte Vierteljahr des Jahres 1916 berechneten Malzmenge anzusehen.

Die Landeszentralbehörden erlassen die Bestimmungen zur Ausführung dieser Vorschriften. Dabei sind die in dem vierten Vierteljahr 1915 über das nach dieser Verordnung gekürzte Malzkontingent hinaus verwendeten Malzmengen von den in gleicher Weise gekürzten Malzkontingenten für die Zeit vom 1. Januar bis 31. Oktober 1916 abzugiehen. Der Abzug erfolgt in der Regel in jedem Vierteljahr und im Oktober 1916 nach dem Verhältnis des für jeden dieser Zeiträume festgesetzten Malzkontingents.

§ 3

Es bleibt vorbehalten, die Gersten- und Malzkontingente statt um ein Fünftel (§§ 1 und 2) um ein Viertel herabzusetzen.

Die Bierbrauereien haben, falls sie mehr Gerste als drei Viertel ihres Kontingents bezogen haben, die mehr bezogene Menge,

Absetzung zu tätigen.

Der Reichskanzler erläßt die erforderlichen Bestimmungen zur Ausführung der §§ 1, 3 Abs. 2 und regelt das Verfahren, Er kann anordnen, daß Zuwiderhandlungen mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder mit Geldstrafe bis zu fünfzehnhundert Mark bestraft werden.

§ 5

Die Vorschriften in den §§ 1 bis 4 finden nur auf gewerbliche Bierbrauereien Anwendung.

§ 6

Auf die Malzkontingente der Bierbrauereien ist Malz, das aus dem Ausland eingeführt wird, anzurechnen. Das im Inland aus ausländischer Gerste hergestellte Malz steht dem aus inländischer Gerste hergestellten Malz gleich. Das anzurechnende ausländische Malz ist nach dem in § 20 der Bekanntmachung über den Verkehr mit Gerste aus dem Erntejahr 1915 vom 28. Juni 1915 vorgegebenen Maßstab auf die Gerstenkontingente (§ 1) anzurechnen.

Ausgenommen ist ausländisches Malz, das eine Bierbrauerei bis zum 15. Februar 1916 auf Grund von Verträgen, die vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung abgeschlossen worden sind, einführt und bis zum 31. März 1916 verarbeitet.

§ 4 der Bekanntmachung, betreffend Einschränkung der Malzverwendung in den Bierbrauereien vom 15. Februar 1915, wird aufgehoben.

Der Reichskanzler kann Ausnahmen von Abs. 1 Satz 1 zu lassen.

§ 7

Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft.

Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens. Berlin, den 31. Januar 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.
Delbrück.

Bad Homburg v. d. H., den 5. 2. 1916.

Wird veröffentlicht.

Der Königliche Landrat.
J. B.:
v. Bernus.

Bad Homburg v. d. H., den 4. 2. 1916.

Die Wiederwahl des Kaufmanns Joseph Adam Dohs zu Oberursel zum stellvertretenden Schiedsmann des Bezirks Oberursel ist für eine dreijährige, mit dem 31. Januar 1916 beginnende Amtszeit von dem Präsidium des Rgl. Landgerichts Frankfurt a. M. bestätigt worden.

Der Königliche Landrat.
J. B.:
v. Bernus.

Deutscher Pomologen-
Berein E. B.
Eisenach.

Tagesordnung

der Versammlung des Deutschen Pomologen-Bereins am Mittwoch, den 23. Februar 1916, vormittags 9 Uhr im Schwedler-B. Saal des Hauses des Architekten Vereins in Berlin W. Wilhelmstr. 92/93:

- 1) Deutsches Obst in der Kriegszeit und Beschaffenheit von Obst und Gemüse auf den Märkten: Herr Hauptmann Ertheiler, z. Zt. im Kriegsministerium.
- 2) Zusammenschluß der Obstzüchter zur gemeinsamen Lieferung während der diesjährigen Obsternte.
- 3) Besprechung.

Die Versammlung ist öffentlich und es sind auch Nichtmitglieder dazu eingeladen.

Kurhaustheater Bad Homburg v.d.H.

Sonntag, den 13. Februar 1916, nachm. 5 Uhr

Aufführung für die Verwundeten der hiesigen Lazarette

veranstaltet von vereinigten Sängern aus Bad Homburg und Kirdorf unter gütiger Mitwirkung von Frl. Brigitte v. Forckenbeck. — Leitung Herrn L. Sauer.

Vortragsordnung:

1. a) „Deutschland wach auf!“ (Männerchor) . . . Kattiofsky
b) „Fürchte dich nicht“, . . . Sauer
(Männerchor mit Kinderstimmen).
2. „Das Glöcklein von Innisfär“, Gedicht von Fr. Halm.
Melodramatisch bearbeitet von J. G. Mayer.
Recitation: Frl. Brig. von Forckenbeck.
3. „Vom Morgen bis zum Abend“. Alte und neue
Weisen aus dem Tagesleben des Kindes.
Festspiel von Fr. Nagler.
Einlagen: „Lied der deutschen Jungen“,
„Lied von unserer Kompagnie“,
„Der Kinder Kriegsgebet“ und
„Melodie zur Nationalhymne“ von L. Sauer
(Schülerchor Cronberg-Schönberg)
4. a) „Jung Volkner“, (Männerchor) . . . Sauer
b) „Oesterreichisches Reiterlied“, . . . Schöne
(Männerchor mit Kinderstimmen.)

Preise der Plätze:

I. Rang 1.50 Mk.; Parketloge u. Sperrsitz 1 Mk.; II. Rang 60 Pfg.;
III. Rang 30 Pfg.; Gallerie 20 Pfg.

Vorverkauf auf dem Kurbüro.

Der Reinertrag wird den Verwundeten der hiesigen Reserve-Lazarette
überwiesen.

Obst- u. Gartenbau-Verein E. V. Bad Homburg v. d. H.

Haupt-Versammlung.

Montag, den 14. Februar 1916, abends 8 $\frac{1}{2}$ Uhr im Saal
„Zur Wolfschlucht“.

Tagesordnung:

1. Schriftbericht der vorjährigen Hauptversammlung.
2. Jahresbericht.
3. Rechnungsablage u. Entlastung des Rechners.
4. Bericht über das Vereinsvermögen.
5. Bericht über das Musterbaumstück.
6. Kostenvoranschlag für 1916.
7. Kriegsfürsorge-Tätigkeit.
8. Verschiedenes.

Der Vorstand.

Nutzholzversteigerung.

Mittwoch, den 16. Februar dieses Jahres

kommen im Rathaus zu Bad Homburg v. d. H. Zimmer Nr. 15
mittags 11 Uhr nachverzeichnete Nutzholzer zur Versteigerung:

1. Stadtwald

Distrikt 43.	Nadelholz:	129 Stämme	— 63,31 Fm.	und 26 Schichtholz
"	4. Eichen:	12	" — 10,99 Fm.	
"	17. Eichen:	10	" — 5,52 Fm.	
"	17. Nadelholz	87	" — 52,43 Fm.	(die Stämme über 30 cm Durchmesser)

2. Kirdorfer Marktwald

Distrikt 12	Eichen:	9 Stämme	— 5,07 Fm.
"	12 Nadelholz	76	" — 65,60 Fm.

(Darunter 1 St. mit 3,55 Fm.) und 14 Stämme über 1 m Durchmesser

Auswärtige Steigerer haben im Versteigerungstermin den Nachweis ihrer Zahlungsfähigkeit zu erbringen.

Bad Homburg vor der Höhe, den 9. Februar 1916.

Der Magistrat
Feigen.

nd die Getreidevorräte dort erbrachte 104 000 Zentner
Führer gegen die Angaben bei der Bestandserhebung.
erlitten die Kreise Jauer (Schlesien) wurde bei der Nachprü-
führung am 16. November v. Js. gemachten Angaben über
Getreidebestände insgesamt 51 323 Zentner Getreide
Hauptvorräte, und zwar 9727 Zentner Roggen, 30 252
und 11 344 Zentner Hafer.

Letzte Nachrichten.

Neuer Luftangriff auf England.

London, 10. Febr. (W. T. B. Nichtamtlich.) Das
samt teilt mit: Um 3.30 Uhr nachmittags näherten
zwei deutsche Seeflugzeuge der Küste von Kent. Wenige
Minuten später fielen drei Bomben in die Felder in der
Nähe von Ramsgate und vier Bomben in die Nähe der
Stadt von Broadstairs. Von den letzteren sind drei explo-
diert. Verluste an Menschenleben sind nicht zu beklagen,
wohl ein Schaden verursacht sein außer an Fenster-
scheiben.

London, 10. Febr. (W. T. B. Nichtamtlich.) Nach
amtlichen Meldung wurden bei dem gestrigen auf die
Küste unternommenen Luftangriff zwei Frauen und ein
Mädchen verletzt. Eine Anzahl Marinesflugzeuge stiegen zum
Schutz gegen die feindlichen Flieger auf, die sich sogleich
entzogen. — Von einem Luftkampf wird nichts gemeldet.

Bis zur Drucklegung des Blattes war der Tagesbericht
nicht eingetroffen.

Kriegshumor.

Der verhinderte Hindenburg. Am Seeufer stand am
Sonntag ein Trupp soldatenspielender Buben, aus deren
ganzen Gebahren ersichtlich war, daß sie noch auf den An-
führer warteten. Da kam einer, offenbar der Adjutant,
angerannt und rief schon von weitem: „Der Hindenburg
kann noch nit komme, er muß seiner Tante erst die Gaas
melke!“

Soldatengrab in F

Das ist ein seltsam Grab!
Ringsum die schwarzen Eiben,
Der hohe weiße Stein,
Den Namen einzuschreiben!

Zwei Kränze liegen dort
Von frohen deutschen Eichen;
Demütig naht ein Hauch,
Sanft durch ihr Laub zu streichen.

„Er starb fürs Vaterland!“
Laut tragen's fort die Winde
Zur Heimat — und die ruft:
„Ich danke meinem Kinde!“

Ernst Thudichum, Kriegsfreiw.-Gefr. im Artois.

Kurhaus-Konzerte

der städtischen Theater- und Kurkapelle.
Freitag, den 11. Februar.
Nachmittags 4—6 Uhr in der Wandelhalle.
Herr Konzertmeister Willem Meyer.

- | | |
|--|---------------|
| 1. Nur Mut! Marsch | Korolanyi |
| 2. Ouverture zu Preziosa | Weber |
| 3. Erotik | Grieg |
| 4. Potpourri a. d. Oper Der Troubadour | Verdi |
| 5. Himmelsaugen. Walzer | Waldteufel |
| 6. Gondellied | Meyer-Helmund |
| 7. Ramona | Johnson |

Samstag, den 12. Februar
Nachmittags und Abends:
Konzert in der Wandelhalle.

Ausgrabungen u. Ueberführungen

gefallener Krieger von der Ost- u. West-
front nach der Heimat wird bestens be-
sorgt und erteilt Auskunft

Pietät Mest,

I. Homburger Beerdigungs-Institut,
Bad Homburg, Haingasse 13, Telef 446.

**Dreher, Schlosser, Werkzeug-
macher, Mechaniker** für dauernde Beschäftig-
ung bei guten Löhnen
gesucht. Bei Bewerbungen bitten wir Alter
und Militärverhältnis anzugeben.
Motorenfabrik Oberursel A. G. Oberursel bei
Frankfurt a. M.

An die löbl. Bürgermeistereien des
Obertaunuskreises.

Anshänge betr. die Bekanntmachung über die Beschränkung und
Herstellung von Fleischkonserven und Wurstwaren vom
Januar 1916 sind in unserer Expedition zum Preise von 20 Pfg. pro Stück erhältlich.

**Trockenes
Kiefern- u. Fichten-
Scheit-, Knüppel- u. Langholz**
kauft jeden Posten gegen Kasse.
Holzwarenfabrik Tannus G. m. b. H.
Oberursel.

Waschkessel

Stahlblech, autogen geschweißt, schwer-
ster Ausführung, verzinkt und emailliert,
großen Vorrat

Carl Volland, Bazar,
Louisenstraße 67 Telefon 482.

1 Deutscher Schäferhund

auf den Namen „Castor“ hörend, ent-
laufen. Gegen Belohnung abzugeben,
Friedrichsdorf, Bahnstraße 48.

Kath. Kirchensteuer

wird hiermit in Erinnerung gebracht,
da alsbald mit dem Mahnverfahren
begonnen wird.

**Der Rechner
Wolf.**

Gottesdienst der israelitischen Gemeinde.

Samstag den 12. Februar.

Vorabend 5³⁰ Uhr.

Morgens 7¹⁵ Uhr.

„ 10 Uhr.

Nachmittags 3¹⁵ Uhr.

Sabbatende 6³⁰ Uhr.

An den Werktagen.

Morgens 7 Uhr.

Abends 5¹⁵ „



№ 6.

Sandwirtschaftliche Mitteilungen.

Schwe'g', leid', me'd' und vertrag',
deine Not n'emand klag',
an Gott n'cht verzag',
sein' Hilfe kommt alle Tag'!

W. Luther.

Champignonkulturen im Hauskeller.

Von Emil Gienapp (Hamburg).

II.

Mit dem kulturtechnisch richtig verbreiteten Düngerpräparate beginnt alsdann die eigentliche Kulturpraxis. Je nach ihrer Nutzungsabsicht, d. h. also, ob im beschränkten Raum nur für den eigenen Hausbedarf dienend oder in räumlich ausgedehnten Kulturstätten auch für Verkaufszwecke bestimmt, sind die technischen Hilfsmittel in einfach gegebener oder in besonders hergerichteter Art erforderlich. Denn im ersteren Falle kann man sich lediglich darauf beschränken, den Dünger bereits außerhalb des eigentlichen Kulturraumes auf mit Traggriffen versehenen, ca. 2 Meter langen und 75 Zentimeter breiten Lattengerüsten zu 50 Zentimeter hohen Häufen als sogenannte transportable Beete aufzuschichten und dann als fix und fertige Anlage in den Kulturraum zu schaffen, oder auch halbierte Tonnen und im Rauminhalt ähnliche Kisten und sonstige Behälter in solcher Menge mit Dünger anzufüllen, daß sie genügt, die erforderliche Normalwärme zwischen 20 und 25 Grad R. in der Packung zu entwickeln und auch annähernd dauernd für die Kulturperiode zu behalten. Für größere Betriebsstätten ist dagegen notwendig, den präparierten Dungstoff entweder als hügel- bzw. rüdenförmige Beete zu mehreren neben einander auf dem Kellerboden unter Benutzung von Bretterunterlagen anzuordnen, oder in neben- und untereinander liegenden kastenartigen Kulturbeeten in gepreßter Schicht einzulagern, wobei für die freiliegenden Hügelbeete Abmessungen von etwa 80 Zentimeter Breite und 60 Zentimeter Mittelhöhe und für die Kastenbeete bei gleicher Breite eine Höhe bis zu 40 Zentimeter vorzusehen sind. Die Länge richtet sich nach den räumlichen Verhältnissen. Um das ordentliche Begehen der Anlage zu ermöglichen, sind zwischen den einzelnen Beeten 50—60 Zentimeter Zwischenraum zu belassen. Kastenbeete müssen zur Vermeidung von Tropfenfall von darüber liegenden Beeten mit Brettern bedeckartig verschlossen werden können. — Jede Düngerpäckung ist mit der Schaufel ordentlich festzuklopfen und säuberlich abzuglätten. Ist die Raumtemperatur unter 15 Grad, so ist auch eine Bedeckung aus Strohmatte oder Brettern erforderlich, damit sich die Wärme gut in den Häufen bindet. — Nachdem man sich dann nach einigen Tagen von der Wieder-

erwärmung des Düngers durch Einführen eines Thermometers überzeugt hat und eine Temperatur zwischen 20 und 25 Grad R. vorhanden ist, wird mit dem Legen der Brut, oder wie man gärtnerisch spricht, mit dem Laden, Impfen oder Schwängern des Düngers begonnen. Es geschieht dies in der Weise, daß man in den Dünger 20—25 Zentimeter von einander entfernt liegende flache Löcher drückt, sie mit dem pilzlichen Impfstoff ausfüllt und dann wieder mit Dünger bedeckt. Als Impfstoff wird heute allgemein der sogenannte „Brutstein“, ein aus Lehm, Häcksel, Kuhdünger und dem Pilzmycel bestehendes Präparat, verwendet, das natürlich für den Zweck um so brauchbarer ist, je frischer es zur Verwendung kommt und je dichter sein Gefüge von den charakteristischen, weißen Pilzfadenbildungen durchzogen wird, was sich beim Zerbrechen des Steines sehr leicht feststellen läßt. Für die einzelnen Löcher genügen hiervon zur Schwängerung Stücke von Hühner-eigroße. Hat man Gelegenheit, aus abgetragenen Mistbeeten, aus Komposthäufen oder aus dem Gelände der Tristen und Weiden jungfräuliche Brutherbe zu beschaffen, sind auch diese für die Impfung sehr wohl brauchbar. — War die Brut von frischer Beschaffenheit, so wird sie nach 3—5 Tagen anfangen, sich zu verspinnen und innerhalb 15—20 Tagen den ganzen Dunghaufen dicht durchzogen haben. Nun werden die Häufen mit einem Gemenge von mergelhaltigem Lehm, Kompost, Mistbeet- oder loserer Gartenerde, dem ein wenig Kalk zugesetzt wird, in gleichmäßiger, 3—5 Zentimeter dicken Schicht überzogen und dabei leicht angeklopft. Das Erdgemenge darf aber weder zu trocken noch zu naß sein, da es sich dann einerseits schlecht in der Schicht halter andererseits aber eine Kruste bilden würde aus der die Pilze nicht hervorbrechen können. Tritt jedoch innerhalb der ersten Woche keine Verspinnung der Brutfäden ein, so ist die Impfung durch Verschulden alter Brut als erfolglos zu betrachten und muß so schnell wie möglich mit neuem Impfstoff wiederholt werden, damit sich nicht inzwischen der Dünger schnell abkühlt und in diesem Zustande schon dem Grunde nach jeden Kulturerfolg ausschließt. — Die mit Erfolg geimpften Beete bleiben nun 4—5 Wochen unter der schon vorher erwähnten Bedeckung sich insoweit überlassen, daß man sie einige Male auf ihre Feuchtigkeit prüft und einen vorgeschundenen Mangel hieran durch Begießen mit heißem Wasser abhilft. Dies muß natürlich sorgsam

mit der Brause geschehen, damit die Erdschicht nicht durch triefendes Wasser zerrissen und abgespült wird. Die Bewässerung hört aber auf, sobald die ersten Pilze erscheinen, was in der Regel 5—6 Wochen nach Aufbringung der Erdbede geschieht. Nichtsdestoweniger hat die Praxis auch Beispiele dafür, daß sich die Fruchtbildung erst nach 2—3 Monaten einstellt, man also mit kulturellen Erfolge insofern nicht voreiligen Urteils sein darf, als man die Anlage wegen bisheriger Unfruchtbarkeit voreilig zerstört und beiseite schafft. —

Je nach der Menge der auskommenden Pilze richtet sich die Häufigkeit der Erntevornahme. Für gewöhnlich alle 2—3 Tage ausgeführt, kann sie auch in Fällen, wo eine zweckdienliche Verwendung dafür nicht vorliegt, dadurch um Tage und Wochen hinausgeschoben werden, daß man die Erdbede verstärkt oder den Kulturplatz durch Zudecken mit Brettern bis zum benötigten Verbrauch verdunkelt, wodurch sich die Pilzbildungen in gewollter Weise zeitlich verringern oder erhöhen lassen. Die Ernte der Fruchtkörper wird dann in der Weise bewirkt, daß man sie zur Schonung der nachwachsenden Pilze mittelst scharfen Messers oder auch mit geschärfter Hand sorgsam aus den Verbindungen der Genossen löst, alle dabei entstehenden Unebenheiten in der Deckschicht aber sofort wieder ausgleicht. Speisewirtschaftlich und marktwertig werden die geernteten Pilze um so höher eingeschätzt, je dichter die Pilzhüte unten noch geschlossen und Kopf und Stiel frei von Rissen und Sprüngen sind, wodurch das Fleisch trocken schmeckend und strohiger Struktur wird. Diese Ubelstände sind ständige Begleiterscheinungen der Überreife, weshalb die erntereif gewordenen Fruchtküde auch zur Verhütung ihrer Wertverminderung immer rechtzeitig gebrochen werden müssen. — Die Ertragsfähigkeit einer Champignonanlage kann je nach Größe und Umfang, sowie unter Voraussetzung einer kulturell sorgsamen Unterhaltungspflege 2 bis 3 Monate dauern, kann aber auch unter Umständen schon in wenigen Wochen erschöpft sein. Die sachgemäße Unterhaltungspflege hat zunächst zur Bedingung, daß die Kulturbeete während der ganzen Zeugungsdauer hinreichend Feuchtigkeit besitzen und auch die Schichtbede hiermit genügend versehen ist. Dies läßt sich auf einfache Weise dadurch beurteilen, daß man in etwa achtstündigen Zwischenräumen einen Stod in die Beete einführt und sofort feststellt, welche Feuchtigkeitspuren er zurückbringt. Ferner ist es notwendig, in dem

...schwindet, ohne daß man hierfür eine plausible Erklärung findet. Dasselbe ist auch der Fall, wenn Jungflut in dem Kulturraum wechsell, da diese die Pilzherde ebenfalls schnell abtötet. Schließlich läßt sich die Pilzbildung und damit der Ertrag der Anlage dadurch ganz wesentlich steigern, daß man eine künstliche Düngung in der Form verabreicht, indem man 10 Gramm Chilisalpeter oder salpetersaures Natron in 10 Liter Wasser auflöst und dieses in erwärmtem Zustande mittelst Brause über die Kulturstätten mit der Vorsicht gießt, daß es zu einer Zeit geschieht, wo die Tagesernte beendet und ein Benäßen von fruchtbaren Pilzen mit dem ägenden Düngstoffe ausgeschlossen ist. — Als lästige Kulturfeinde stellen sich bei Champignonanlagen gewöhnlich die behenden Kellersasseln und die trägen nassen Schnecken ein, die insofern schädigend auf den Fruchtstiel wirken, als sie die zarte Haut desselben an- und nicht selten auch das Fleisch tief ausfressen, die Pilze also unansehnlich machen und im Verkaufswege schädigen. Das Abfangen dieser kulturellen Plagegeister gelingt fast immer bei Lampenlicht oder in ausgelegten Hohlkörpern (ausgehöhlte Kartoffeln, Wurzeln oder Rinde- und Ziegenklauen), worin sie sich nach gehabter Mahlzeit gerne vertriehen und hier nun leicht getötet werden können. —

Neuerdings werden auch Rüdenlarven, und zwar von einer Gattung der Sciara-Rüde stammend, als gefährliche Kulturschädlinge betrachtet. Diese leben im unteren Teile des Pilzstieles, durchfressen denselben mit Gängen und greifen schließlich auch den eigentlichen Pilzboden, das Mycel, an. Durch ihre ungeheure Vermehrungsfähigkeit und die rasche Folge der Generationen werden diese Larven dem Champignonpilz außerordentlich verderblich, da die befallenen Kulturplätze nur winzig kleine Fruchtkörper treiben, die sich bald braun färben und dann schnell absterben.

Mag nun auch der finanzielle Erfolg solcher Kleinbetrieblicher Champignonkulturen nur da von wesentlicher Bedeutung sein, wo der erforderliche Dünger wohlfeil zu haben und die bedingten technischen Hilfsmittel mit dem vorhandenen Raum gegeben sind, die Beschaffung der Kulturmittel selbst also keine direkten Kosten verursacht, so werden die selbst gezogenen Champignonpilze doch immer da vor dem im Handel käuflichen bevorzugt bleiben, wo es in besseren Küchen auf ein einwandfrei frisches Gemüse von naturfrischem Aroma und feiner Delikatesswürze ankommt. Und gerade diese besondere Wertung sollte die Veranlassung für wirtschaftlich tüchtige und sparsam wirtschaftende Hausfrauen sein, die Hauskeller im Sinne dieser Abhandlung mehr wie bisher zu nutzen, ganz abgesehen davon, daß auch der aus den Anlagen herauskommende Dünger in seinem inzwischen verrotteten Zustande ein willkommenes Mittel ist, im Hausgarten allen Zwiebel- und Wurzelgewächsen, die bekanntlich einen frischen Dünger nicht vertragen, einen zusagenden und fruchtbringenden Nährboden zu bereiten.

Landwirtschaft.

Zur Vertilgung der Kleebeide. Die Kleebeide ist leider in Deutschland noch immer recht häufig, namentlich infolge der gewissenlosen Einführung amerikanischen Saatgutes, welches in sehr vielen Fällen bedeutende Prozentläse des gefährlichen Schmarogers enthält. Aber die Unterdrückung der Plage ist man sich, wiewohl ihre große Schädlichkeit ja allgemein anerkannt, noch nicht recht einig geworden. Folgende Maßregeln, mit Konsequenz angewendet, haben gute Resultate ergeben: 1. Man mäht die befallenen Stellen ab, breitet Stroh darüber und steckt dies an. 2. Man begießt die abgemähten Plätze mit einer 5 prozentigen Eisenvitriollösung. 3. Die

...schwindet, ohne daß man hierfür eine plausible Erklärung findet. Dasselbe ist auch der Fall, wenn Jungflut in dem Kulturraum wechsell, da diese die Pilzherde ebenfalls schnell abtötet. Schließlich läßt sich die Pilzbildung und damit der Ertrag der Anlage dadurch ganz wesentlich steigern, daß man eine künstliche Düngung in der Form verabreicht, indem man 10 Gramm Chilisalpeter oder salpetersaures Natron in 10 Liter Wasser auflöst und dieses in erwärmtem Zustande mittelst Brause über die Kulturstätten mit der Vorsicht gießt, daß es zu einer Zeit geschieht, wo die Tagesernte beendet und ein Benäßen von fruchtbaren Pilzen mit dem ägenden Düngstoffe ausgeschlossen ist. —

Achtet auf die Getreidefeinde! In dem aufgespeicherten Korn frisst der schwarze Kornwurm (*Curculio granarius*) und werden gegen diesen Schädling folgende Gegenmittel mit Erfolg angewandt: 1. Der Speicher ist luftig zu halten und alle Rigen sind mit Kalk zu verstreuen. 2. Die Larven oder Puppen sind durch Erhitzen des Getreides im Badofen zu zerstören. 3. Die Käfer sind zum Teil durch Ausfrieren aus dem Getreide zu entfernen, lassen sich aber auch unter wollenen Lumpen fangen, was namentlich zur Verhütung der Eiablage im Frühjahr wichtig ist. — Ferner frisst im Korn auch der weiße Kornwurm oder die Kornmotte (*Tinea granella*). Der Schmetterling fliegt von Mai bis Juni und legt seine Eier an das aufgespeicherte Getreide. Die Raupen verkleben 3—4 Körner miteinander und fressen daran weiter. Ein Teil der Raupen verpuppt sich in den leer-gesessenen Schalen, der größte Teil jedoch in den Rigen des Holz verles. Gegenmittel sind: Häufiges Umschaukeln und Lüften des Getreides in der Flugzeit; Aufstellen einiger mit Wasser gefüllter Gefäße, da der Schmetterling durch das Wasser angelockt wird und leicht ertrinkt; vor dem Aufschütten des Getreides sind alle Rigen gut zu verkleben, sowie Wände und Decke mit Kalk, Leer, Vitriollauge oder Solaröl zu bestreichen; Erhitzung des Getreides auf 60—70 Gr. C., wodurch Raupen und Puppen zugrunde gehen.

Rindviehzucht.

Weißfluß beim Rindvieh. Der weiße Fluß ist mehr oder weniger eine auftretende Krankheit, die meistens infolge von Früh- oder Fehlgeburten auftritt. Sie kennzeichnet sich durch einen gelblichweißen, meist stinkenden, eiterigen Ausfluß aus der Gebärmutter oder Scheide. Durch die Fehlgeburt bleibt die Nachgeburt noch haften, dadurch entsteht dann leicht eine Entzündung der Gebärmutter. Der Landwirt muß daher stets nach dem Kalben auf den Abgang der Nachgeburt achten. Ist nun ein Tier von dieser Krankheit befallen, so kann man sofort in dem Befinden des Tieres nichts bemerken; bald aber fressen die Tiere weniger und der Ausfluß aus der Scheide beginnt, welcher bald einen widerlichen Geruch im Stalle verbreitet. Die Tiere werden bald nachher mager, denn durch den Weißfluß gehen die Eiweißstoffe verloren, welche sonst dem Körper zugeführt wurden, kurzum, man kann sie noch so kräftig füttern, es ist nutzlos, denn sämtliche Nahrungsstoffe gehen durch den Weißfluß unbenutzt fort. Das Tier selbst erhält ein glanzloses, struppiges Haarleid, gibt wenig Milch und wird immer schwächer. Am besten ist es, solche Tiere zu töten. Wenn es auch bisweilen vorkommt, daß die erkrankten Tiere sich etwas erholen, so werden sie doch nicht mehr so kräftig wie vorher, denn sie sind selten wieder trüchtig, da durch die Tragsackschleimhaut die männliche Samenflüssigkeit behindert wird. Einige Mittel seien noch erwähnt, welche bei frühzeitiger Anwendung sehr von Nutzen sind. Man spritze in den noch geöffneten Tragsack des Tieres mittels eines Gummischlauches verdünnte Karbolsäure, Kreolin, Lyfol usw., ferner entferne man sobald wie möglich die Nachgeburt. Letztere Mittel sollen stets vom Tierarzt angewendet werden.

Schweinezucht.

Kotlauf der Schweine. Der Kotlauf der Schweine erfordert beinahe in allen Jahren viele Opfer. Und dennoch gibt es zwei Vorbeugungsmittel, die besser wirken als alle Medikamente. Sie heißen gute Verdauung und Reinlichkeit. Für gute Verdauung muß

...schwindet, ohne daß man hierfür eine plausible Erklärung findet. Dasselbe ist auch der Fall, wenn Jungflut in dem Kulturraum wechsell, da diese die Pilzherde ebenfalls schnell abtötet. Schließlich läßt sich die Pilzbildung und damit der Ertrag der Anlage dadurch ganz wesentlich steigern, daß man eine künstliche Düngung in der Form verabreicht, indem man 10 Gramm Chilisalpeter oder salpetersaures Natron in 10 Liter Wasser auflöst und dieses in erwärmtem Zustande mittelst Brause über die Kulturstätten mit der Vorsicht gießt, daß es zu einer Zeit geschieht, wo die Tagesernte beendet und ein Benäßen von fruchtbaren Pilzen mit dem ägenden Düngstoffe ausgeschlossen ist. —

Kaninchenzucht.

Kaninchenfutter soll zur Winterzeit niemals naß oder in gefrorenem Zustande verabreicht werden, da sonst Krankheiten die Folge sind. Man hole das Futter des nächsten Tages immer am vorhergehenden Tage herein, damit es auftaut und abtrocknet. Kohlskränke sind ein gutes Kaninchenfutter, da sie den Tieren Gelegenheit zum Nagern geben, was für ihre Zähne und ihre Gesundheit nötig ist.

Geflügelzucht.

Legenester der Hühner. Damit die Hühner im Sommer die Eier nicht vertragen, sollen sie im Winter bereits an bestimmte Stellen gewöhnt werden. Die Legenester sollen im Stalle sein. In demselben werden ringsherum an den Wänden die nötigen Legenester angebracht, welche aus Strohgeflecht, Weidenkörben usw. herzustellen sind. Vor den an der Wand hängenden muß ein Latte oder Leiste angebracht werden, damit die Hühner auf derselben zu den Legenestern gelangen, bzw. warten können, wenn das Nest besetzt ist. In jedem Nest müssen sich drei bis vier Nester befinden, am besten ausgeblasene, natürliche Eier, die mit Sand ausgefüllt und deren Öffnung auf irgend eine Weise wieder verschlossen werden. Die gelegten Eier müssen täglich entfernt und in das Eierbuch eingetragen wird. Auf diese Weise wird die Hausfrau immer genau über das Eierlegen ihrer Hühner unterrichtet sein, namentlich aber wird sie erfahren, nach welchem Futter und zu welcher Zeit die Hühner am besten legen. Auch kann bei diesem Verfahren kein brutlustiges Huhn mehrere Tage lang sich unbemerkt dem Brutgeschäft hingeben und die Eier anbrüten, ein Umstand, durch den leider nur zu oft viele, aber auch berechnete Klagen der städtischen Hausfrauen über schlechte Eier entstehen. Die Nesterlage ist öfters durch weiches Heu zu erneuern und mit persischem Insektenpulver und Kalkstaub zu bestreuen.

Biegenzucht.

Gute Zuchtleger sollen in erster Linie gesund, kräftig entwickelt und in gutem Ernährungszustande sein. Entsprechen jüngere Tiere diesen Anforderungen nicht, so lasse man die erste Brunst vorübergehen, pflege die Tiere gut und man wird bis zur nächsten Brunst kräftige Tiere haben. Zur Zucht sollen nur gute Milchleger verwandt werden, da schlechte Eigenschaften sich meist noch sicherer vererben als gute und so Mißerfolge sicher sind.

Bienenzucht.

Kann man im Winter an den Bienen arbeiten? So wird manchmal von solchen Imkern gefragt, die im Sommer und Herbst zu wenig gearbeitet haben. Jawohl, man kann im Winter an den Bienen arbeiten, aber wie es ausfällt, daß muß man abwarten. Falls nicht genügend Futter vorhanden, muß gefüttert werden. Das beste, was man den Bienen im Winter geben kann, das sind mit Honig gefüllte und geschlossene Waben. Manche Imker erwärmen die Beuten zur Winterarbeit mit heißen Backsteinen. Dieses ist aber sehr gefährlich und kann den ganzen Stod gefährden. Am besten ist es immer, seine Bienen im Herbst so gut zu versorgen, daß man sie im Winter nicht zu stören braucht.

Des Hirten Winterlied.

Winter, schlimmer Winter,
Wie ist die Welt so klein!
Du drängst uns all in die Täler,
In die engen Hütten hinein.

Und geh' ich auch vorüber
An meiner Liebsten Haus,
Raum sieht sie mit dem Köpfchen
Zum kleinen Fenster heraus.

Und nehm' ich's Herz in die Hände
Und geh' hinauf ins Haus,
Sie sitzt zwischen Vater und Mutter,
Schaut kaum zu den Angeln heraus.

O Sommer, schöner Sommer,
Wie wird die Welt so weit!
Je höher man steigt auf die Berge,
Je weiter sie sich verbreit't.

Und stehst du auf dem Felsen,
Traut Liebchen, ich rufe dir zu;
Die Hälle sagen es weiter,
Doch niemand hört es, als du.

Und halt' ich dich in den Armen
Auf freien Bergeshöh'n,
Wir sehn in die weiten Lande
Und werden doch nicht gesehn.

L. Uhl and.

Das Räuchern von Schinken.

Die Schinken werden am schönsten, wenn man sie, sowie sie ausgelöst sind und die Schwarte mit einem scharfen, spitzen Messer in kleinen Stichen vielfach geritzt ist, tüchtig eine Stunde mit Salz und Salpeter reibt. Man nehme beispielsweise eine sogenannte große Butterwanne, bringe zwei Schinken hinein und lasse jeden so kräftig und anhaltend wie möglich eine ganze Stunde von allen Seiten reiben. Das Salz dazu wird erwärmt, man nimmt auf ein Liter Salz einen knappen gemessenen Eßlöffel pulverisierten Salpeter und soviel Zucker, wie der Schinken überhaupt aufnimmt. Ganz kleine Schinken werden dann sofort, nachdem die Knochen mit gestoßenem Pfeffer eingerieben, in den Zug zum Trocknen aufgehängt. Das Aufhängen geschieht am besten, indem man kein Loch in das Bein schneidet, sondern mit einer starken Stodnadel nur den Bindfaden zum Hals durchzieht, dann kann sich so leicht keine Fliege daran setzen. Bequemer ist es, wenn man eiserne Haken in S-Form, die jeder Schmied macht, dazu besitzt. Ein Ende steckt man in den Bindfaden, das andere hängt man über den Stod und kann dadurch jeden Schinken gut abnehmen. Größere Schinken lasse man genau so lange reiben, lege sie dann noch acht Tage in Zuckerlake, wodurch sie noch ein glatteres Aussehen bekommen. Auf diese Art behandelte Schinken sind nach einem Jahre noch frisch und saftig und eignen sich vorzüglich zum Kochen. Man darf nicht vergessen, die Schinken vor jedem Schlachten zu bezeichnen; man kann dann nie irren, welche zuerst verbraucht werden müssen. Schlachtet man spät, etwa Ende Februar oder März, so halten sich die Schinken nie so gut wie die von Schweinen, die vor Weihnachten geschlachtet wurden, da die Räucherlammer dann schon zu warm wird und müssen daher die letzteren dann zuerst

verbraucht werden. Hauptsache ist, daß die Schinken erst etwa acht Tage an der Luft getrocknet werden. Räucherware, die naß in den warmen Rauch kommt, nimmt diesen nicht auf, verbirbt leicht darin und wird säuerlich. Diese äußerste Sorgfalt muß besonders bei Spitzgans und Wurst beachtet werden, die mit Tüchern vorsichtig getrocknet, und erst etwas dem Zug ausgesetzt, stets lufttrocken sein müssen, ehe der Rauch an sie kommen darf.

Küche und Keller.

Gedämpfte grüne Seringe. Man richtet die Fische vor, wäscht sie rein und legt sie dann in eine passende Pfanne, welche man reichlich mit Butter bestrichen hat. Unter die Seringe kommt ein Stück Pergamentpapier, welches so groß sein muß, daß man es über den Fischen zusammen schlagen kann. Zuvor befreut man sie mit Salz und Pfeffer, belegt sie mit kleinen Stücken Butter, beträufelt sie mit etwas feinem Olivenöl und zuletzt etwas Zitronensaft, schlägt nun das Papier zusammen und schiebt die Pfanne in den Bratofen, wo man die Fische 20—30 Minuten dampft. Man nimmt sie nun vorsichtig heraus und serviert sie mit Kartoffelsalat.

Rehrüden. Zutaten: Ein Rehrüden, 125 Gramm fetter Speck, 250—300 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne, ein Teelöffel Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon aus Fleisch-Extrakt, Salz nach Geschmack. Ein mürbes Rückenstück wird gesäubert, gehäutet, mit feinen etwa vier Zentimeter langen Speckstreifen gleichmäßig gespickt, mit Salz bestreut und — mit der Fleischseite nach oben — in eine genügend lange, schmale Pfanne gelegt, in der die Butter kochend heiß geworden ist. Mit dieser Butter wird der in den Ofen geschobene Braten sofort vollständig begossen, ein Verfahren, das man während der etwa 45 Minuten dauernden Bratzeit fleißig wiederholt; auch gießt man ab und zu einige Löffel der Bouillon aus Fleisch-Extrakt zu. Sollte die Oberfläche ein zu schnelles Bräunen des Bratens hervorrufen, so bedeckt man diesen mit einem mit Butter bestrichenen Papierbogen. Während der letzten 15 Minuten gibt man auch den Rahm allmählich hinzu, ihn gleichfalls über das Fleisch füllend. Beim Anrichten serviert man den Rehrüden auf einer schmalen Schüssel, kocht den Fond mit der Bouillon los, gießt die Sauce durch ein Sieb, läßt sie nochmals heiß werden, und bindet sie, sollte sie zu dünn sein, mit einem Teelöffel voll Kartoffelmehl.

Gemeinnütziges.

Marmor reinigen. Man vermenge gelochten Kalk mit einer starken Seifenlauge und trage den Brei auf den schmutzigen Marmor auf. Nach 24 Stunden nehme man die Masse wieder weg und wasche den Marmor mit Seifenwasser und dann mit reinem Wasser ab, oder man vermenge Rindsgalle mit einem Teil Terpentin und gebe so viel Ton hinzu, als zu einem nicht zu dünnen Teig nötig ist. Sodann trägt man die Masse auf den Marmor und reibt ihn nach einigen Stunden wieder ab. Man wiederhole dies so lange, bis der Marmor genügend blank ist. — Man reibe den Marmor mittels weichen Leder und Schachtelhalm ab, oder auch mit fein pulverisiertem Bimstein, den man auf Leder streut. — Säuren und Essig sind dem Marmor sehr schädlich.

Stahlhaarbürste zu reinigen. Um die Stahlhaarbürste zu reinigen, taucht man dieselben in Terpentinöl, doch so, daß die Gummiunterlage nicht feucht wird, und reibt die Bürsten mit einem Tuche nach.

Eindringen von Ruß durch die Fugen eines Schieferdaches zu verhindern. Dies kann durch eine Bretterverchalung der unteren Dachfläche verhindert werden. Ein gleichzeitiges Verstreichen der Schieferfugen (unterhalb des Daches) mit Haarkalkmörtel wird das Übel beiseitigen.

Gesundheitspflege.

Gegen das Ausfallen der Haare. Man setze Chinarinde mit gutem Franzbranntwein in einer Flasche an und lasse den Inhalt 14 Tage stehen; nachher filtriert, oder durch ein reines Tuch geseiht, und alle Tage die Kopfhaut damit eingerieben, leistet dieses Wasser ausgezeichnete Dienste gegen das Ausfallen der Haare.

Aquarienkunde.

Schnecken für Aquarien. Am wichtigsten sind für das Aquarium wohl die Schlamm- oder Sumpfschnecken (Limnaeus). Die gemeine Wasser- oder Schlammichnecke (Limnaeus stagnalis) ist eine der größten ihrer Art, denn sie erreicht eine Länge von 25—40 Millimeter. Ihr Gehäuse hat eine sehr weite Mündung und ein hohes, spitzes Gewinde, dessen Windungen sich schnell erweitern und welches ziemlich durchscheinend ist. Durch ihre hörnerartigen Fühler bekommt sie ein sonderbares, kriegerisches Aussehen. Sie lebt in den meisten Teichen und Sümpfen, wenn sie nur genügend Pflanzenwuchs haben. Ihre Nahrung besteht aus Wasserpflanzen. An diese klebt sie auch ihre fischlaichartigen Eier, in denen man das keimende Leben schon beobachten kann. Im Aquarium ist sie leicht zu erhalten und zeichnet sich besonders durch Gefräßigkeit aus. Zwei Stück sind für ein Aquarium von mittlerer Größe völlig genügend. Ihre Farbe ist ein ziemlich undefinierbares Graugrün. Verwandte Arten sind die kleine Schlammichnecke (L. vulgaris) sowie Limnaeus pereger und auricularis. — Sehr zu empfehlen für Aquarien sind fobann die echten Sumpfschnecken (Paludina) diese haben ein regelmäßig gewundenes, getürmtes Gehäuse mit meist runder Mündung. Die Jungen werden und zwar vollständig entwickelt zur Welt gebracht, ja sie sind schon mit einem dünnen Gehäuse versehen. Die Tiere haben einen kurzen Rüssel und zwei spitze Fühlfäden. Die große Sumpfschnecke, welche speziell den Namen lebendiggebärende Sumpfschnecke trägt, hat ein glattes, grünlisches, mit rötlichen Bändern verziertes Gehäuse. In ihrem Eiergange finden sich Eier in verschiedener Entwicklung und schon entwickelte Tiere. Die kleineren Arten (Paludina impura und dunkeri) sind ebenfalls für Aquarienzwecke sehr geeignet. — Als sehr geeignet für Aquarien sind dann die Tellerichnecken (Planorbis) zu nennen. Das Gehäuse ist flach in einer Ebene aufgerollt, so daß man die Umhänge oben und unten sieht. Die Tiere sind schlank und haben zwei borstenförmige sich verjüngende Fühler. Die Tellerichnecken kommen in Sümpfen und langsam fließenden Bächen vor. Das Posthornchen (Planorbis corneus) ist grauschwarz, 30 Millimeter breit. Sie ist in Aquarien sehr ausdauernd. — Die gefurchte Tellerichnecke (Planorbis carinatus) ist 8—15 Millimeter lang, schwarz und fein und schräg gestreift. Die Mündung ist einförmig, scharfrandig und am oberen Rande etwas verlängert. Die Händler bringen eine ganze Anzahl Tellerichnecken auf den Markt, die sich hauptsächlich in der Größe und den Windungen unterscheiden. — Die Balvataarten haben eine vollständig kreisrunde ganzrandige Mündung und ein ziemlich flaches Gehäuse. Das Gehäuse dieser Balvata- oder Kamm-schnecken ist bei den meisten Arten weißlich.

❖ Baits- und Zimmergarten. ❖

Anlage, Bepflanzung und Unterhaltung eines Mistbeetes.

Da der Krieg den Gartenbau in ganz unerwarteter Weise gefördert und verbreitet hat, so dürfte auch mancher Gartenfreund sich ein Mistbeet zum Ziehen von Frühgemüsen und Pflanzen für die Frühzucht anlegen wollen. Wer mit Hammer und Säge umgehen kann, mag es sich selbst herrichten, wer dieses nicht will, muß einen Schreiner zu Hilfe nehmen. Ich rate aber, das Mistbeet nicht einfach fertig zu bestellen, sondern sich selbst das Holz zu kaufen und dann mit dem Schreiner zusammen zu arbeiten. Es wird so entschieden billiger.

Zur Anlage eines Mistbeetes wählt man einen geschützten Platz, der den ganzen Tag, oder doch möglichst lang von der Sonne beschienen wird. An dieser Stelle gräbt man den Boden stark $1\frac{1}{2}$ Meter tief aus. Die Länge und Breite der Grube richtet sich nach der Größe des Mistbeetkastens und der Fenster, gewöhnlich nimmt man $1\frac{1}{2}$ Meter lange und 1 Meter breite Fenster; zur Herstellung der Mistbeetkästen nimmt man 4 Zentimeter starke Bretter, welche in den Ecken an starke achswinkelige Pfähle angenagelt werden, jedoch so, daß das obere Ende, welches nach Norden zu stehen kommt, 10 Zentimeter höher zu stehen kommt als das untere, damit bei Regenwetter das Wasser ablaufen kann. Wo die Fenster zusammenstoßen, muß eine 4—5 Zentimeter starke Latte in den Kästen eingelassen werden, damit einmal die Fenster gehörige Auflage darauf haben, und fürs zweite der Kästen auch mehr Haltbarkeit und Festigkeit bekommt. Aberhaupt muß der Kästen gut gearbeitet werden, daß alles genau paßt, damit nicht Ungeziefer und auch kalte Zugluft in denselben eindringen kann.

Im Januar oder Februar, je nachdem es das Wetter einigermaßen gestattet, beginnt man die Mistbeete auf folgende Weise anzulegen: Man nimmt kurzen frischen Pferdemist, bringt denselben auf einen Haufen, bis er zu rauchen anfängt, was gewöhnlich in drei Tagen geschieht. alsdann wird der Mistbeetkasten rechtwinklig in die Grube gestellt und der warme Mist schichtweise in denselben gepackt und festgetreten. Aber den frischen Mist bringt man in der Regel noch einige Zentimeter kurzen Mist. Wie stark die Mistlage in dem Kästen sein muß, richtet sich lediglich darnach, was man auf den Kästen bringen will. Man kann auch abwechselnd Mist und Laub festtreten. Reiner Mist wärmt stärker, aber seine Dauer ist kürzer. Mit Laub wird das Beet nicht so heiß, hält aber lange eine hübsche Wärme. Soll der Kästen mit Gurken, Bohnen oder Blumenkohl bepflanzt werden, so darf man den Mist nicht schonen, damit der Kästen die gehörige Wärme erlangt; man muß jedoch aber darauf sehen, daß immer noch hinlänglicher Raum zur Aufnahme der erforderlichen und notwendigen Erde frei bleibt. Um den Kästen macht man noch einen 40 Zentimeter starken Umschlag von dem warmen Mist und tritt auch diesen recht fest an. Nachdem alsdann der Rand des Kastens mit einem Besen abgekehrt ist, werden die Fenster aufgelegt und mit Strohboden bedeckt. Nach einigen Tagen fängt der Mist an zu rauchen, man gibt alsdann etwas Luft, damit die Dünste abziehen können. Nach diesem werden die Fenster abgenommen, der Mist nochmals ordentlich festgetreten, noch einige Zentimeter hoch grobe Misterde darüber gebracht, etwaige Vertiefungen ausgeglichen und das Beet mit der betreffenden Erde angefüllt. Die Erde an und für sich muß eine

humusreiche, nahrhafte sein, darf jedoch nicht zu leicht und zu fett sein und muß, wenn solches der Fall ist, stark mit Sand oder auch mit anderer guten lockeren Garten-, Schlamm- oder Rasenerde vermischt werden, weil sonst die Wurzeln der darin wachsenden Pflanzen leicht schwarz oder gelb und faul werden ja selbst, falls die Erde trockengehalten wird die darin wachsenden Pflanzen, z. B. Gurken, Melonen u. sehr leicht vom Ungeziefer angegriffen werden. Gesiebt wird die Erde nicht, sondern nur mittelst eines Spatens gut zerleinert. Das Quantum der auf den Mistbeetkasten zu bringende Erde richtet sich danach, womit das Mistbeet bestellt, resp. bepflanzt werden soll. Zu Gurken, Bohnen, Karotten, Blumenkohl u. ist eine Erdschicht von 25 bis 30 Zentimeter notwendig, während zur Aufzucht von Gemüse- und Blumenpflanzen schon 15—20 Zentimeter hoch genügen, und ebenfalls die Gruben nur 1 Fuß tief zu sein brauchen. Hat der Kästen mit der Erde nun ein paar Tage gelegen, so daß letztere gehörig erwärmt ist, so wird die Erde nochmals gleichmäßig umgearbeitet, wieder geebnet und kann alsdann, wenn die Witterung es erlaubt, bepflanzt oder besät werden.

Was die Behandlung der Mistbeete im allgemeinen angeht, so sei noch folgendes erwähnt: So lange die Nächte kalt sind, müssen die Fenster mit Strohboden und wenn starker Frost eintreten sollte, womöglich noch mit Läden oder doppelten Strohboden bedeckt werden, die man natürlich am Tage abnimmt, um den Pflanzen Licht und Sonne zukommen zu lassen. Erlaubt es nur irgendwie die Witterung, so muß, wie schon bemerkt, namentlich den jungen Pflanzen Luft gegeben werden, was sich bekanntlich in dem Grade steigert, je wärmer die Witterung ist oder wird. An windigen Tagen lüftet man die Fenster auf der entgegengesetzten Seite, von woher der Wind kommt. Gurken und Bohnen u. müssen jedoch ohnedies vorsichtiger und aufmerksamer behandelt werden als Kästen mit Gemüsepflanzen. Bei ihnen ist jeder scharfe Luftzug, sowie aber auch jeder scharfe Sonnenbrand sorgfältig von den Pflanzen abzuhalten, es sei denn, daß die Tage schon warm und die Pflanzen schon hinlänglich an Luft und Sonne gewöhnt sind, so kann man auch hier, wie von den Gemüsepflanzen an sehr günstigen warmen Tagen die Fenster am Tage davon abnehmen, was einesteils, wie z. B. bei Bohnen, Gurken, auch Melonen, während der Blütezeit sogar zum besseren Ansat, anderenteils, wie z. B. bei Pflanzen, zu deren Abhärtung notwendig ist.

Die Calla im Winter. Diese allgemein beliebte Zimmerpflanze (*Calla aethiopica* oder *Richardia aethiopica*) verlangt wohl im Winter einen erwärmten Raum, doch keinen zu warmen. Bei der Zimmerkultur behagt ihr ein mit dem geheizten Bohnzimmer in Verbindung stehendes Nebenzimmer, welches von ersterem erwärmt wird, meist viel besser als das geheizte Zimmer selbst, es sei denn, daß das letztere sehr geräumig ist und nur mäßig geheizt wird. Daß im Winter mäßiger gegossen werden muß als im Sommer, ist selbstverständlich. Die Calla, die eine Art Sumpfgewächs ist, kann ziemlich viel Wasser, selbst auch im Winter, vertragen; aber dennoch kann ein Zuviel davon derselben nachteilig werden. Man begieße sie daher nicht jeden Tag, sondern nur, wenn die obere Erde im Topfe anfängt zu trocknen. Wie die Calla viel Wasser liebt, namentlich gegen ihre Blütezeit zu, so ist beim Gießen immer darauf zu sehen, daß das Wasser

auch wirklich den Topfballen durchbringe, damit auch die untersten Wurzeln genug Feuchtigkeit erhalten. Der unteren Wurzeln halber stellt man die Calla auch gerne in einen Untersatz mit Wasser. Solches ist gut, kann aber bei Unbedachtsamkeit gleichfalls der Pflanze nachteilig werden, und gar oftmals wird das gerade Gegenteil von dem Beabsichtigten erreicht, so namentlich, wenn die Wurzeln der Pflanze das Abzugsloch noch nicht erreicht haben. In solchem Falle kann das Wasser im Untersatz der Pflanze nichts oder kaum etwas helfen. Der Pfleger glaubt aber nun, die untere Erde und Wurzeln bekämen Feuchtigkeit genug, während in Wirklichkeit beide an Trockenheit leiden. Die Unterfeuchtigkeit mit Wasser haben also nur Zweck, wenn die Wurzeln der Pflanze den ganzen Topf durchwurzelt haben, was sehr leicht durch das Herauswachsen der Wurzeln durch das Abzugsloch zu erkennen ist.

Pflege der Alpenveilchen im Zimmer. Es ist oft ein großer Kummer der Blumenliebhaber, daß bei ihnen mit Vorliebe gepflegten Alpenveilchen einzelne Blütenstiele von unten herauf well werden und die Knospen abfallen. Der Grund liegt in der großen Empfindlichkeit der Alpenveilchen gegen äußere Einflüsse. So bekommen Alpenveilchen, die im Frühjahr kaltem Luftzuge nur einmal ausgelegt waren, unschöne gekräuselte Blätter und haben außerdem fast immer von Blattläusen zu leiden. Hier, bei dem Abfallen der Blütenstengel dicht über der Knolle, sind die äußeren schädigenden Einflüsse zu suchen: 1. in der kalten Luft, die von den Fenstern nach den Pflanzen strömt und gerade dicht über dem Fensterbrett durch die Ritzen des unteren Fensterrahmens doppelt stark hervortritt, und 2. in der Feuchtigkeit, welche beim Gießen auf die Knolle und somit an die Knospenstiele gekommen ist. Um diesen Einflüssen vorzubeugen, muß man die Alpenveilchen nicht zu dicht an das Fensterglas rücken, sie aber der unteren kalten Luft wegen etwas erhöht, vielleicht auf einen umgefüllten Blumentopf stellen und beim Gießen niemals die obere Knolle benetzen. Um die untere Zugluft abzuhalten, empfiehlt es sich, außerdem Mooskränze an die Fensterpalte zu legen.

Die Anzucht der Aukel geschieht am besten aus Samen, welcher schon im Januar in Kästen, Töpfe oder Schalen, welche mit einer etwas sandigen Heideerde gefüllt sind, gesät wird. Nachdem die Erde geebnet, wird der Samen dünn darauf ausgestreut, mäßig angeedrückt und sanft besprüht. Mit feinem Moos zu bedecken, empfiehlt sich nicht, wohl aber eine Glasscheibe über den Topf u. zu legen, denselben an eine mäßig warme Stelle zu setzen und regelmäßig feucht und schattig zu erhalten. An trübigen Tagen kann man auch zeitweise die Glasscheibe abnehmen, damit Luft und Sauerstoff freien Zutritt haben und das Schimmeln verhütet wird. Sobald die jungen Pflanzen erscheinen, werden sie an einem luftigen, schattigen Orte unterhalten und dabei vor Regen geschützt. Die Pflanzen werden sobald als tunlichst pikiert, und zur Topfkultur späterhin in eine zu gleichen Teilen gemischte Schlamm- und Heide- oder Kuhlagererde gepflanzt.

Ausgetriebene Rosen schneide man zurück und schütze sie vor Spätfrosten. Sie sind jetzt bereits im Saft und erfrischen leicht.

Abgeblühte Winterastern kommen in kühle, frostfreie, aber helle Räume, bei offenem Wetter ins Freie. Die jungen Schößle, die im Frühjahr wieder die neuen Stedlinge liefern sollen, werden dadurch stark und kräftig. In warmen oder dunklen Räumen vergeilen sie und ergeben dann schwache Pflanzen.