



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 1

Gratisbeilage zur „Wälder Zeitung“.

1918.

Sehr Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.)

## Der Kleinhausgarten.

Von A. Reiners. (Mit zwei Abbildungen.)

Wie in dem Aufsätze „Ein Kleinhausplan“ in einer der letzten Nummern dieses Blattes in Aussicht gestellt, folgt die Beschreibung der Gartenanlage, der wir zwei Gartenpläne zur Verfügung stellen. Sehen wir an dem Plane in Abbildung 1, das empfehlenswert ist und was im gegebenen Falle besser gemacht werden könnte. Daß der Hauseingang nach Norden verlegt worden ist, verschlägt, wie bereits gesagt, nicht viel. Die verdeckte Veranda bietet in der wärmeren Jahreszeit lustige Unterkunft in unmittelbarer Nähe, kann zudem gegen Osten durch ein großes Fenster geschützt werden. Sonst sitzen wir an schönen Tagen lieber im Freien in der Anlage des verlängerten Hauseinganges. Die Fenster des Hauses (siehe die Abbildungen in der vorhergehenden Nummer) liegen nach Westen und Osten, liefern also nicht die höchste, aber immer noch fühlbare Sonnenwärme. Die vordere (Siebel-) Wand nach der Straße zu bedecken wir unter beiden Fenstern je mit einer nicht zu starkwüchsigen Kletterrose, seitlich rechts und links mit selbstklimmenden Wein (Klimmer). Die Südseite erhält in der Mitte einen Spalierpfirsich (B. Nivors), zu beiden Seiten je eine Doppel-U-Form (Birne). Die Nordseite begnügt sich mit einem schattenmorellen-Spalier nach Osten schmücken wir den Siebel mit drei kräftiger wachsender Kletterrosen, die unser Heim nach der Gartenseite zu besonders freundlich gestalten. Das Beet im Vorgarten erhält auf je 1/2 m Stachel- und Johannisbeerhölzchen, dazwischen Stauden- und Blumenschmuck, während wir das hintere Beet am Zaun entlang mit Hochrosen und niedrigen Blümlin versehen. Auch das Hauptbeet kann mit der Beeren-Hochstämmchen, die übrigens auch noch durch Buchrosen unterbrochen werden können, Rosenhölzchen aufnehmen. Ein Rosenbeet wird sich das nicht nehmen lassen. Im Eckbet bezeichnet der Stern eine Edeltaupe, z. B. eine Blaubeere (C. pumila glauca), zu deren Füßen auch Buchrosen wachsen können. So schmücken wir den Vorgarten mit Blüten aller Art, ohne den Weg ganz auszusparen, verzichten aber auf

die beliebte Rosenanlage, die in dieser beschränkten Breite zu dürrig wirkt, übrigens auch selten richtig gepflegt wird. Südlich des Hauses haben wir ein größeres Beet für empfindlichere

Birnbaum versehene Schmuckanlage. Wir vermeiden auch hier möglichst die Pflanzung von Biersträuchern. Wenigstens warne ich vor starkwachsenden Arten, Holunder, Ahorn oder gar Pappeln. Eher empfiehlt es sich, in etwas engerer Gemeinschaft Sauerfirschen und Haselnüsse zu pflanzen, also Büsche, die zugleich schmücken und nützen.

Die linke (nördliche) Seite, also i, k, l, stellt den Haupt-Obstgarten dar. Wir haben den Grundsatz, soweit angängig, die Hauptteile (Gemüse-, Obst-, Schmuckgarten) zu trennen, nicht außer acht gelassen, auch die Geradlinigkeit der Wege betont. An sich wäre es richtiger gewesen, den Obstteil nach Süden, das Haus nördlich davon zu verlegen; doch wurden wir in diesem besonderen Falle von der Notwendigkeit geleitet und ließen die schon mehr als 10 jährige Obstanlage bestehen, zumal der Hauschatten nicht zu stark einzuwirken versprach. Die Bäume (Hoch- oder Halbstämme) stehen nach jeder Seite auf 6 m Entfernung. Kern- und Steinobst im Wechsel (A = Apfel, B = Birne, K = Kirsche, P = Pflaume oder Zwetsche). Das ist immer noch ein etwas naher Abstand, bei der auf zwei Reihen beschränkten Baumanlage und bei dem vorgeesehenen Wechsel lang- und kurzlebiger Arten aber zu verantworten. Die Beete und Wege sind etwas weit gewählt (um die Bäume mitten in die Beetbreite zu bekommen), sollen ja auch für den besonderen Fall nicht slavisch nachgeahmt werden. (Eine andere Anordnung, die ebenfalls das Zusammenreffen der Baumstandorte mit den Beetmitten ermöglicht, wäre z. B. — von links nach rechts — bei zwei Beetreihen [statt einer] zwischen den Baumbeeten: bis zur ersten Baumreihe 2,95 m; Grenzbeete, Beete zwischen den Baumreihen und Baumbeete je 1,50 m = 7,50 m, die letzte Beetreihe 1 m und 5 Wegreihen von je 0,70 m = 3,50, also 7,50 + 1 + 3,50 = 12 m). Ein Beet von 1,20 m bis 1,50 m ist jedenfalls leichter bearbeitbar. Es handelt sich hier jedoch um Dauerkulturen, die wir zwischen und neben den Bäumen verteilen, von links nach rechts: Himbeeren (am Nordzaun entlang), in der

## Gartenplan

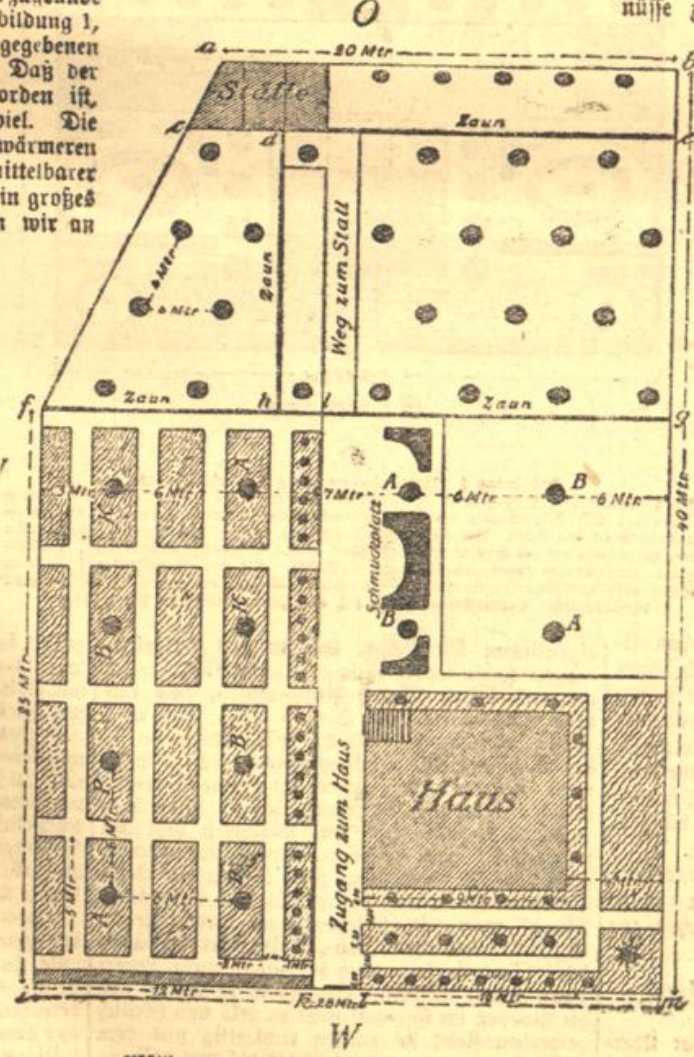


Abbildung 1. Gartenplan aus einer Vorortbesetzung. Die sich aus den wirklichen Verhältnissen ergebenden Regelwidrigkeiten sind im Texte näher begründet. Obst-Halbstämme: A = Apfel, B = Birne, K = Kirsche, P = Pflaume oder Zwetsche. Im übrigen Behe den Textteil.

Kultur, besonders Gurken und Tomaten. Östlich des Hauses zeigt sich die durch Hochstämmchen (einen Apfel- und einen Birnbaum) nur wenig behinderte eigentliche Gemüseanlage. Davor liegt eine ebenfalls mit einem Apfel- und einem



ten le  
ber Gen  
berber  
die be  
ere be  
erfect  
it Ap  
sonnt  
den.  
n, Mi  
üder  
er Sit  
ert Sit  
it wa  
ennt a  
balte  
it noch  
hüt-  
D her  
ben  
den re  
den re  
htung,  
mehm  
chneit  
nen Sp  
Schm  
hier so  
eter. E  
Wasse  
Schluf  
and h  
zu bin  
ite h  
nt so  
nter S  
und B  
abkam  
der R  
gung  
u fr  
einem  
Nur in  
chmed  
den  
nicht  
er be  
einem  
illig  
über  
ber  
ber  
mal  
gema  
Schm  
fesser  
verm  
öff  
die  
W  
on an  
die  
bur  
in  
über  
ber  
die  
aue  
nicht  
kopf  
tbein  
geltig  
die  
ver  
ver  
gelbe  
ne  
B  
den  
vom  
Meit  
ellen  
nen  
auf  
ein  
ern  
haben  
dann  
in ge  
eben

Das Bällesfleisch, das tägliche Befallen mit der Bälleslase erfordert, geschieht unbedingt in einem hülsen Reiter, niemals aber in einer Gesselskammer, die vielfach neben der warmen Küche liegt. Außerdem ist öfters Rücken der Borkräume sehr rasam.

### Feinere Mitteilungen.

**Wenn Pferde mit einem Fuß den andern streichen,** so kann dies verschiedene Ursachen haben, wie z. B. schlechter Bau der Beine, Gelenkkrankheiten, vorhergegangene allgemeine Krankheiten, Ermüdung, Schwäche usw. In den meisten Fällen kommt jedoch der Fehler bei solchen Tieren vor, welche falsch angespannt werden; denn diese streifen in der Regel mit dem äußeren den inneren Fuß, d. h. das Hauptpferd berührt mit dem rechten den linken Fuß und das Sattelpferd mit dem linken den rechten Fuß. Die Tiere gehen, mit den Köpfen nahe aneinander gerückt, schief neben der Deichsel her. Zum Beweise dafür, daß die falsche Anspannung die Schuld trägt, braucht man die Pferde nur einmal umspannen, und man wird sofort sehen, daß sie dann mit dem anderen Hüfen streichen. Darum befehligt richtiges Anspannen, bei dem das Pferd vorn genau so weit wie hinten von der Deichsel entfernt ist, das Streichen.

**Die Ringbildung an den Hörnern der Milch- und Kuhgeier** ist besonders während der Trächtigkeit. Der Landwirt pflegt nach den Ringen das Alter der Kuh zu beurteilen. Allerdings führt diese Schätzung nur dann zu einem richtigen Ergebnis, wenn die Kuh alljährlich ein Kalb geboren hat, und die mehr oder weniger große Regelmäßigkeit abkam der Ringe läßt auf die Regelmäßigkeit der Geburten schließen. Die Ringe geben aber noch ein anderes wichtiges Merkmal ab. Bei Tieren mit guter Milchgebigkeit sind sie nämlich viel tiefer und mehr als bei schlechteren. Auch bei Bullen und Oesen kann bemerkt man Ringe an den Hörnern, insbesondere bei gutem Futter.

**Die Ernährung des Zuchters ist** von der größten Wichtigkeit. In dem spurenfähigen Alter nicht schon von Monaten ist sein Wachstum noch nicht abgeschlossen, er bedarf deshalb einer kräftigen Ernährung, die jedoch nicht in Maß ausarten darf. Ein billiges Mischfutter, etwas Bohnenschrot sind gute Bestandteile des Futters. Daneben ist dem Eber viel Bewegung in freier Luft und im Sommer ab und zu ein Bad sehr dienlich. Wertvoll ist die reiche Nahrung natürlich so lange wie möglich zur Zucht zu benutzen, was durch geeignete Ernährung und viel Bewegung geschehen kann. Auch Schmalz tragende und fängende Sauen gut zu ernähren; fester aber auch hier sind fettbildende Stoffe zu vermeiden, da sich sonst der Körper zur Mast einrichtet. Die Ferkel sollen gut ernährt werden. Alle Futterstoffe müssen bei zunehmender Trächtigkeit und nachher mit zunehmendem Alter der Ferkel gegeben werden.

**Zur Aufsicht der Kaninchen.** Im allgemeinen bedürfen die Kaninchen während der ersten Lebensjahre noch wenig Pflege; denn die Häsinnen nähren die mit ihrer Milch, bis sie anfangen, anderes Futter aufzunehmen. Die Hauptpflege muß also darauf abzielen, den Stall sauber zu erhalten, was durch häufiges Reinigen der Jungen von der größten Wichtigkeit ist; denn Unsauberkeit erzeugt schlechtes Haar und ruft allerlei Krankheiten hervor. Wenn zeitig eine Häsinn geworfen hat, so bedarf sie zunächst für die ersten Stunden unbedingter Ruhe, die man durch einen dunkeln Stall oder Versteckung verschaffen kann. Nach sechs bis acht Stunden erst untersucht man man den Wurf, ob alle am Leben sowie kräftig und gesund sind. Schwächliche oder krippelhafte Ferkel scheidet man sofort. Mehr als sechs Stück werden einem Wurf aufzuheben, ist nicht ratsam, da sie nicht kräftig werden, wenn ihrer zu viele sind; die schweren Kaninchenrasen ist es sogar geraten, den Wurf nur vier bis fünf Stück zur Aufzucht zu lassen. Sind die Jungen besonders wertvoll, so daß man den Wurf begibt, sie alle groß zu ziehen, muß man zu einer Amme seine Zuflucht nehmen, wozu sich eine junge, kräftige Häsinn von geringem Kasserwert eignet. Man nimmt ihr die eigenen Jungen fort und legt ihr die fremden unter, ein oder zwei, wenn dies nicht der Fall ist, so nimmt man eine andere Amme aus ihrem Wurf, verpackt die Kleinen darin und legt sie ihr dann unter, worauf sie sich sofort an sie anheften wird und sie gleich eigenen großziehen.

**Welche Entenrasen eignen sich am besten zur Fleischzucht?** Die Entenzucht ist unter günstigen Verhältnissen einträglicher als die Hühnerzucht; denn obwohl die Enten nicht soviel Eier legen wie die Hühner, so sind sie doch dasentge Gegenstück, welches am schnellsten eine ziemlich große Menge Fleisch liefert und noch dazu ein Fleisch, das sehr fett ist und sich durch besonderen Wohlgeschmack auszeichnet. Jedoch darf man sie, wenn sie den höchsten Ertrag bringen sollen, nicht erst ein halbes Jahr alt und sogar noch älter werden lassen, sondern muß sie schon von den ersten Lebenswochen an mit Mastfutter füttern, damit sie bereits im Alter von acht bis zehn Wochen einen hinreichend schweren Braten von etwa vier Pfund abgeben und schlachtreif sind. Dazu eignen sich unsere kleinen Landenten weniger als die schweren Entenrasen, unter denen sich besonders die Aylesbury, die Peking und die Rouen auszeichnen. Die Rouen haben ein ganz besonders feines Fleisch, sind aber trotzdem weniger beliebt, weil ihr Gefieder dunkel (wildentenfärbig) ist, und sie deshalb, geschlachtet und gerupft, weniger einladend aussehen als Enten mit weißem Gefieder, die außerdem auch deswegen mehr zu empfehlen sind, weil weiße Entenfedern besser bezahlt werden als farbige. Die Aylesburyenten haben weißes Gefieder und ebenfalls ein sehr feines Fleisch, stehen aber hinter anderen Entenrasen an Besterfestigkeit zurück und sind deshalb nicht für jedes Klima geeignet. Es bleiben also die Pekingenten, die allen Anforderungen an eine gute Tafelente entsprechen; denn sie werden bei entsprechender Fütterung in acht bis zehn Wochen 4 bis 4 1/2 Pfund schwer und haben gutes, wenn auch nicht das feinste Fleisch, sehen auch gerupft schön weiß und einladend aus. Damit sie dieses Gewicht erreichen, gewährt man ihnen kein Schwimwasser und füttert sie von Anfang an mit Getreideschrot, möglichst mit Milch angemengt; für den Verkauf als Schlachtenten sind sie die einträglichste Rasse.

**Wie lange soll man die Legehennen halten?** Wenn die Geflügelzucht im landwirtschaftlichen Betriebe in der Regel nicht so hohe Beträge bringt, wie sie bringen könnte und müßte, so ist die Hauptursache darin zu suchen, daß unsere Landwirte meistens die alten Hennen nicht rechtzeitig abschlagen, vielmehr dieselben noch auf ihrem Hofe laufen lassen, nachdem sie längst ausgehöht haben, einen den Futterverbrauch übersteigenden Eierertrag zu liefern; denn eine Henne, die fleißig gelegt hat, ist mit drei Jahren verbraucht, sie legt nur noch ganz wenig, und diese überzähligen Fresser schmälern den Gesamtertrag; sie sollten daher nach dem dritten Legejahre ausgemergelt und zur Suppe verwandt werden. Dazu ist es aber notwendig, die jungen Hennen jedes Jahres genau zu zeichnen, um stets das Alter genau feststellen zu können. Am einfachsten und billigsten geschieht dies durch Fußringe, die im Geburtsjahre angelegt werden, und zwar indem man jedes Jahr Fußringe von einer anderen Farbe wählt, oder solche, mit der eingetragenen Jahreszahl anlegt. — Viele Züchter behalten sogar die Legehennen nur ein Jahr, weil die Erfahrung erwiesen hat, daß in der Regel die meisten Eier im ersten Legejahre gelegt werden. Man schlachtet daher die Hennen im Spätsommer oder Herbst des zweiten Lebensjahres vor dem Beginn der Mauser, behält aber die besten Hennen zur Zucht für das folgende Jahr zurück, da zweijährige Hennen eine kräftigere Nachzucht liefern als einjährige.

**Wurstsuppe mit Kartoffelstücken.** Beim Einschichten liefert uns die Kochbrühe der Würste noch manchen schönen Mittagsgericht, wenn man zum Beispiel Sauerkraut mit der Brühe gar dünstet oder sie wie solt als kräftige Suppe auf den Tisch bringt. Einige Löffel voll Mehl läßt man in etwas Fett in einem Kochtopf bräunen und verköcht hiermit die Wurstbrühe. Unterdessen hat man zwei Teile zuvor gekochte und geriebene Kartoffeln mit einem Teil Roggenmehl, zwei Eßlöffeln voll Abfallfett und zwei ganzen Eiern sowie Salz und Muskat nach Geschmack verarbeitet. Aus dieser Masse formt man Klöße, die man in Salzwasser gar kocht und dann in die Suppe legt. Zu dieser Suppe kommt eine Schüssel voll Salzkartoffeln sowie saure Gurken oder eingelegte rote Bete auf den Tisch.

**Ziegenlammragout.** Ein zehn bis zwölf Wochen altes Ziegenlamm gibt ein ganz gutes Ragout, wenn man wie folgt verfährt: Das sauber ausgekommene und gewaschene Lamm wird in passende Stücke geteilt, die man zusammen mit einigen Zwiebeln und zerhackten roten Wur-

zeln in etwas Fett andröset. Dann gießt man Wasser darunter, gießt Salz hinzu sowie einige Lorbeerblätter und, wenn man es hat, auch einige Pfefferkörner, und dünst das Fleisch gar. Zum Schluss gießt man die Soße durch ein Sieb, bindet sie mit Mehl, legt das Ziegenfleisch wieder hinein und gießt nach Geschmack eingelegte saure Gurken oder Tomaten hinein, doch müssen diese noch einige Male in der Soße aufkochen. Dazu Kartoffelstücke oder Kartoffelbrei.

**Gebackener Rosenkohl.** Rosenkohl wird verlesen, gewaschen und in Salzwasser gar gekocht, worauf man ihn mit einer kurzen, knappen Mehlschwitze fertig macht. Darauf werden fünf bis sechs am Tage zuvor gekochte und geriebene Kartoffeln mit einem ganzen Ei, einer Messerspitze voll Backpulver und so viel Krümelmehl verarbeitet, daß ein Teig entsteht, den man ausrollen kann. Nun fettet man eine Weispfeifenform aus und belegt Boden und Rand mit einem Stück ausgerolltem Teig, gibt das Rosenkohlgemüse hinein und überdeckt das Ganze ebenfalls wieder mit ausgerolltem Teig, welchen man an den Schüsselrand festdrückt. Die obere Schicht wird nun mit Butter leicht bestreut, worauf man die Pastete im mittelheißen Ofen gelblich bäckt.

**Säker Grätpudding.** Zwei Löffel voll Weizenmehl übergiebt man am Abend vorher mit 1/4 l Roggenmehl und stellt sie auf den nur lauwarmen Herd. Am nächsten Morgen nimmt man zwei Eigelb und einen Löffel voll Zucker und rührt es schaumig, wobei man mit ausgeklagelten und feingehackten Pflaumenkernen an Stelle von bitteren Mandeln würzt. Dann rührt man drei Löffel voll Mehl — halb Roggen, halb Weizenmehl — mit noch 1/4 l Roggenmehl sowie vier mittelgroßen, gekochten, erkalten und geriebenen Kartoffeln hinzu, rührt die eingeweichte Grütze darunter und vermischt das Ganze mit dem steifen Schnee der zwei Eier. Nun füllt man den Teig in eine ausgefettete Puddingform und kocht ihn im Wasserbad zwei Stunden, wobei man in der letzten Stunde auf die Puddingform ein paar ausgeglühte Kohlen legt. Der Pudding wird gestürzt und warm mit einer Obstsoße zu Tisch gebracht. — Auch last zum Kaffee schmeckt der Pudding sehr gut.

**Säker warmer Auflauf.** Zwei Eißlöcher rührt man mit drei Eßlöffeln voll Zucker recht schaumig, gibt einen Teelöffel voll ausgeschlagene, gebrühte und enthäutete Pflaumen oder Pfirsichkerne, eine Messerspitze voll Salz, nach und nach 1/2 l Roggenmehl, 250 g Weizenmehl, 1/2 Teelöffel voll Natron und zuletzt den Schnee der zwei Eier hinzu. Die Masse muß einen dickflüssigen Teig ergeben. Nun nimmt man zwei Pfund eingemachte Pflaumen oder ein anderes Obst, läßt es, läßt den Saft abtropfen und legt es lagenweise mit dem Teig abwechselnd in eine Auflaufform. Backzeit eine Stunde.

### Frage und Antwort.

#### Ein Ratgeber für Jedermann.

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

**Frage Nr. 1.** Ich habe in diesem Jahre Bichorienwurzeln gebaut und möchte die Wurzeln so zubereiten, daß ich sie zum Kaffee verwenden kann. Wie ist die Zubereitungsart, um einen schmackhaften Kaffee davon herzustellen? Wo erhält man Mühlen zum Mahlen der Bichorienwurzeln?

**Antwort:** Die ausgegrabenen Bichorienwurzeln werden gewaschen, und nachdem man sie hat abtrocknen lassen, werden sie in 1 oz große Stücke geschnitten. Dann kommen die Bichorien in den Bodofen, wo man sie dünn auseinanderstreut. Wenn das Brot aus dem Ofen ist, hat man die beste Hitze zum Trocknen der Bichorien. Nach dem Erkalten werden die Bichorien in einem Kaffeetrichter bis zu Kaffeetrichter gebrannt, worauf man sie auf der Kaffeemühle mahlt. Hieraus werden sie mit etwas Steup ganz feinst vermischt und in Steintöpfe gestampft, und hat man dann einen ganz guten Kaffee, den man mit gekautem Korn oder Weizen verbessern kann. Kaffeemahlen laßt man in Hausbackgeschäften.

A. B.

**Zur Anlage von Dauerweiden.** In vielen Gegenden geht man jetzt wieder zur Weidewirtschaft über, und darum spielt die Anlage von Dauerweiden eine Hauptrolle. Das dazu bestimmte Land wird vor Winter gepflügt, und nachdem es den Winter über in rauher Furche gelegen hat, wird es im Frühjahr sein zurechtgemacht. Die Einsaat erfolgt am besten nicht vor Mitte Mai. Bei der Aussaat sollen die Gräser bei weitem überwiegen; denn die Klearten haben nur eine beschränkte Lebensdauer. Hertschen sie in der Aussaat vor, so wird niemals eine geschlossene Grasnarbe entstehen. Wegen der Auswahl der anzupflanzenden Weidenpflanzen wendet man sich unter Darlegung der einschlägigen Bodenverhältnisse am besten an die zuständige Landwirtschaftskammer oder Versuchsanstalt. Unzweckmäßig ist es, alljährlich die Weide erst zu mähen; denn gerade das junge Gras hat den besten Nährwert, und darum hat man durch seine Ausnutzung den größten Vorteil durch seine Weide-Anlage. Die Weide muß darum im Frühjahr gleich in Anspruch genommen werden, sobald die Tiere das Futter fressen können. Gemäht sollen nur solche Teile der Weide werden, welche durch das vorhandene Tier nicht ausgenutzt werden können. Sollen die Weide in jedem Jahre reichliches Futter bringen, so muß sie alljährlich eine Bollmischung von Kalk, Phosphorsäure und auch Stickstoff erhalten. Drei Zentner Kainit, zwei bis drei Zentner Thomasmehl und ein Zentner schwefelsaures Ammonial oder Kalkstickstoff dürften eine angemessene Gabe sein.

**Die Wasserschoffen in den Obstbaumkronen** werden vielfach als Mäuber betrachtet. Das sind sie aber nicht immer, meist sind dieselben ein Zeichen dafür, daß die Krone zu alt wurde. Der Baum offenbart in der Bildung der Wasserschoffe, daß er noch gute Lebenskraft hat und sich verjüngen möchte. Da hilt der erfahrene Obstzüchter etwas nach und schneidet durch Urweiden der alten Krone den Wasserstoß ab, es bleiben nur die stärksten stehen, welche mit der Zeit die neue Krone bilden. Es ist auffallend, wie sehr gerade solche verjüngten Baumkronen zur Fruchtbarkeit neigen und wie schnell sich eine solche neue Krone aufbaut, vorausgesetzt, daß der Baum noch sonst gesund ist. Wenn die Wasserschoffe aus dem unveredelten Stamm oder aus dem Wurzelhals kommen, dann sind dieselben als wildes Holz zu betrachten und glatt zu entfernen.

**Johannis- und Stachelbeeren** gelten als gemüßliche Pflanzen und werden beim Düngen meist etwas väterlich behandelt. Wenn sie aber auch gemüßlich sind, so sind sie doch für jede Düngung um so dankbarer. Am besten bewährt sich die Kopfdüngung mit Stallmist. Jetzt wird das Land flach umgegraben und dann der Mist darüber gebreitet. Wenn das Unkraut nicht dazu zwingt, bleibt der Boden im Frühjahr liegen, bis die Beeren geerntet sind. Die Mühsede hält den Boden feucht. Die Flederkrankheit an den Blättern, der — vorzeitige Abfall des Laubes sind immer nur die Folgen von Nahrungsmangel oder Trockenheit. Stachel- und Johannisbeeren steigen im Werte, ihre Anlage wird weiter lohnen, mehr aber noch Pflege und Düngung.

**Bei der Überwinterung der Pflanzen im Winter** kommt es häufig vor, daß ein, eine uppiere Pflanzen insolge der hohen Zimmertemperatur welken. In diesem Falle stelle man den betreffenden Topf bis über den Rand in einen mit kaltem Wasser gefüllten Kubel und lasse ihn so lange darin, bis sich keine Blätter mehr zeigen. Besonders gilt dieses Verfahren für Farnkauter. Selbsterhaltung muß auch im Winter hübsche Luft im Zimmer werden; man sehe aber zu, daß diese nicht durch ein Fenster, sondern durch eine Tür des Nebenraumes erfolgt. Nachts kann die Zimmertemperatur bis auf 5 bis 6 Grad sinken. Selbsterhaltung ist, daß das Eindringen von Frost verhindert werden muß.

**Das Tod der Kriegskost.** Gewiß ist nicht so schlecht auf der Erde, daß sie ihm nicht irgend etwas Gutes nachlagern ließe, und es scheint ein Gesetz zu sein, daß sich stets aus der Not auch eine Tugend entwickelt. Dennoch dürfen die Leute, die in der Art und Menge unserer Ernährung während des Krieges Vorzüge erblicken, stark in der Minderzahl sein. Zum Glück befinden sich an der Spitze gerade solche, die wie der Geheim-Sanitätsrat Professor Rosenfeld in der Frankfurter Wochenschrift „Amichou“ in ihrer Stellung als Ärzte mit besonderem Gewicht über die gesundheitlichen Einwirkungen der Kriegskost sprechen dürfen. Demnach liegen allerdings eine ganze Reihe von Beweisen für die Berechtigung eines zum wenigsten nicht ausschließlich ungünstigen Urteils vor. Es sind zunächst die Aufzeichnungen von Krankefällen mehrerer Großstädte, die wegen Abnahme der Erkrankungen erhellende Einsparnisse gemacht haben. Auch auf die Abnahme der Säuglingssterblichkeit wird hingewiesen. Die Statistik Breslaus, der eine Reihe wertvoller und günstiger Angaben entnommen werden können, zeigt insbesondere eine dauernde Abnahme der Frauensterblichkeit seit Kriegesbeginn, obgleich sich doch das Erwerbsleben der Frau erheblich schwerer gestaltet hat. An einzelnen Krankfällen sind ebenfalls zurückgegangen die Todesfälle an Herzleiden, an Arterienverkalkung und namentlich an Alkoholismus, ferner auch die Geisteskrankheiten im allgemeinen. Auf die Lungenkrankheiten scheint die geringe Zudeckungsleistung reich zu wirken, obgleich nach anderer Richtung auf ihre geistige Ernährung nicht so sorgfältige Rücksicht genommen werden kann wie im Frieden. Im großen und ganzen wird die günstige Einwirkung der Kriegskost auf drei Hauptpunkte zurückgeführt, einmal auf die außerordentliche Verringerung des Alkoholkonsums, die den Körper widerstandsfähiger gegen Krankheiten macht, ferner auf die Kostlosigkeit, die zeitweilig die Mehrzahl der Menschen, wenn auch unfreiwillig, durchmachen, und drittens auf die kräftigere Eigenschaft des Brotes, dem bei der geringen Ausmahlung die nahrhafte Kleie erhalten bleibt. Für Berlin, das große Mädelögertum, sind die Auskünfte der Statistik allerdings nicht ganz so günstig, aber auch hier hat sich die Sterblichkeit der weiblichen Bevölkerung verringert.

**Sparames Schälen der Äpfel.** Obwohl Äpfel, wenn noch immer eine saftige Suppe abgeben, ist es doch in vielen Fällen zweckmäßig,

die Äpfel recht sparsam zu schälen. Das ist leicht möglich, wenn man die Äpfel mit kochendem Wasser übergießt und bis zu ihrer Abkühlung dort liegen läßt. Die Haut läßt sich dann von den Äpfeln ganz leicht abziehen und es bleibt nicht viel von der Haut daran. Man hat nur nötig, ein Messer direkt unter die Schale zu schieben und die Schale abzuziehen. Hat man es sehr eilig, so kann man die Äpfel mit kaltem Wasser aufschäumen, kommen sie dann zum Kochen, so nimmt man heraus und übergießt sie so lange mit kaltem Wasser, bis man sie anfassen kann. Der Apfel muß den Eindruck eines Bratapfels, kann auch als solches zu Tisch gegeben werden. Sein Wohlgeschmack durch dieses Verfahren nicht beeinträchtigt.

**Die Verwertung der Kaninchenfelle.** Unrecht liegen manche unserer Sozialwissenschaftler auf die Felle gar keinen Wert, weisen sie vielmehr in die Müllgrube und lassen sie dort verfaulen. Allein wir haben alle Ursache, auch die Kaninchenfelle gut zu verwerten; darf doch besonders jetzt in der Kriegszeit nichts umsonst werden nur zu irgendeinem nützlichen Zwecke verwandt werden kann, und das ist mit dem Kaninchenfelle in hervorragendem Maße der Fall, wie wir schon in Friedenszeiten die Kaninchenfelle großer Menge benutzt wurden, um aus denselben ganze Pelzgarmenturen ebenso wie einzelne Pelzstücke herzustellen, die bei entsprechender Behandlung Erfolg für das kostbare Pelzwerk saßen, das ja unerschiedlich teuer ist und noch immer im Preise steigt, so daß weniger bemittelte Leute überhaupt nicht in der Lage sind, sich selbste zu beschaffen. Zu diesem Zwecke wurden sogar mehr als 20 Millionen Mark Kaninchenfelle in Frankreich eingeführt und in Deutschland verarbeitet, was natürlich seit dem Beginn des Krieges aufhört hat. Um so mehr müssen wir natürlich darauf bedacht sein, in Zukunft unseren Bedarf an Kaninchenfellen in unserem Vaterlande zu beschaffen, was möglich sein wird, wenn die Kaninchenzucht zur Fleischgewinnung, wie wir hoffen einen bedeutenden Aufschwung nimmt. — Ein erschädigter Züchter wird es nicht schamhaft finden, zu erlernen, wie man allerlei Gegenstände des täglichen Gebrauchs aus Kaninchenfellen anfertigt, wie Kindergarmenturen, Bettvorleger, Sofateppiche und dergleichen, welchen Zwecken allerdings die Kaninchenfelle vorher weißgerbt werden müssen. Das ist freilich der Züchter nicht selbst besorgen, obwohl es nicht gerade schwer ist; allein bis er es erlernt hat, wird manches Fell durch ungeschickte Handlung verdorben, und der Weißgerber übernimmt diese Arbeit für billigen Preis, 30 bis 40 Pf. für das Fell. — Wenn man jedoch die Felle selbst verwenden will, so findet man auch noch Anreize zu angemessenen Preisen, für welche Felle sogar zu hohen Preisen, welche den Gewinn aus der Kaninchenzucht nicht unbedeutend erhöhen. Nur empfindet es sich, die Felle einzeln zum Verkauf anzubieten, sondern sammeln und der Fellenutzungs-Gesellschaft Berlin (Postfach C 25) anzubieten. Wir werden gelegentlich noch einige Beziehungen über die Selbstverwertung folgen lassen. Dr. Bl.

**✦ Damenbart ✦**  
Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verwickelt sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 5.— gegen Nachnahme. **Herrn Wagner, 16 Köln 72, Blumenhainstr. 99.**

**Ohrensauen**  
Chrenisuf, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit befestigt in kurzer Zeit **Gehör!**  
**Marie St. Vangratin.**  
Preis 2.50. Fopphäusche 1.—  
Schriftliche Fachschriften. Versand: **Stadtapotheke Pfaffenbosen a. Am 31 (Coblenz).**

**Reines Gesicht**  
  
Vollständige Frisur, verleiht reich u. sicher **Kreem** **Haar**. Unübertroffen gegen Sommerproppen, Miteher, Pickel, Rote, Hautreiz u. alle Hautunreinigkeiten. Täglich anwenden. **Sichere Wirkung!** Preis 11.3.—. **H. Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 99**

Verlag von J. Neumann in Neudamm.  
Von Ferdinand von Raesfeld sind im genannten Verlag erschienen:  
**Die Akademie!**  
Ein fröhliches Buch von Jugend, Jagd und Vieh  
Von Ferdinand von Raesfeld.  
Preis geheftet 4 Mk., gebunden 4 Mk. 50 Pf.

Als praktischer landwirtschaftlicher Kalender in ansehnlicher:  
**Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1918.**  
Dauerhaft in braun Leinen gebunden, mit Bleistift.  
**Schwache Ausgabe A**, mit viertheiliger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 80 Pf.  
Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück **1 Mk. 60 Pf.**  
**Stärkere Ausgabe B**, mit halbeiniger Anordnung im Notizkalender, Preis 2 Mk. 20 Pf.  
Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück **2 Mk.**  
Die Partierpreise von 1 Mk. 60 Pf. und 2 Mk. treten auch in Kraft, wenn mindestens 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden.  
An Bestände landwirtschaftlicher Vereine werden auf Wunsch, **Rechnung** Vortragsung, **Anschick** Exemplare geliefert.  
Zu beziehen gegen Einreichung des Betrages franko, unter Nachnahme mit 30 Pf. Postzuschlag. **J. Neumann, Neudamm.**

**Gegen Kröpf,**  
Diesen Hals, Drüsenanschwellung gebraucht man den echten Schweizer **Kropfbalsam**. Hundertprozentig glanzgebunden. Dankschreiben. Kräftig begünstigende Wirkung. Preis 11.3.—. Nur durch **Städtische Apotheke Straßburg 97** (Els.) **untere Apotheke Deutschlands.**

**Ansichtskarten**  
**billig!**  
100 Kriegsvorkarten 3.—  
100 Viebesierren-Vorkarten 4.—  
100 patriot. Blaggen-Vorkarten 5.—  
50 edle Räthel-Vorkarten 3.50  
Verlag **Marder, Dresden 1, 141**

**Im Wasgenwald**  
Ein Jäger- und Kriegsroman aus dem Grenzland  
Von Ferdinand von Raesfeld.  
Preis geheftet 3 Mk., gebunden 3 Mk. 50 Pf.  
Beide Werke sind gute Unterhaltungsbücher im besten Sinne des Wortes und besonders zu Geschenkzwecken sehr geeignet. Porto und Versand gehen zu Gunsten des Bestellers für die Post-Bestellung und 5 Pf. Versandgebühr beizufügen. Bei Nachnahme werden die vollen Nachnahmegebühren berechnet.  
**J. Neumann, Neudamm**  
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.