



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 49.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

Seber Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Preis vom 19. Juni 1917)

## Ein Kleinhausplan.

Von K. Reiners. (Mit acht Abbildungen.)

Mit den wiederkehrenden Segnungen des Friedens werden die Ansiedlungsbestrebungen, die in weiten Kreisen laut werden, eine immer festere Gestalt annehmen. Haben wir vor längerer Zeit an dieser Stelle die Möglichkeiten der Ansiedlung und in erster Reihe der Kriegeransiedlung besprochen, so fühlen wir uns auch verpflichtet, der Errichtung des Eigenheims selbst mit zugehörigen Gartenanlagen näher zu treten. Ohne für die vielseitigen Verwendungsarten eine Normalform angeben zu wollen, möge es uns doch vergönnt sein, als untere Größe der Klein-siedlung ein Grundstück von etwa 800 bis 1000 qm und ein Einzelhaus von drei bis vier Zimmern zugrunde zu legen. Die Abweichungen, die sich für jeden besonderen Fall ergeben, sind damit nicht ohne weiteres geregelt, lassen sich aber bei genauer Prüfung wünsch-gemäß erledigen.

Solch ein kleines Landhaus braucht keine unnötigen Verschönerungen und Verzierungen. Im Gegenteil, sie würden nur dazu dienen, die Ausgaben für Ausbesserungen unnötigerweise zu erhöhen. Schön ist, was praktisch ist. Das soll unser Leitprinzip sein. Was darüber hinaus zur Verschönerung dienen kann und soll, ergibt sich unabweisbar aus den besonderen Land-schafts- und Bodenverhältnissen. Das gilt für das einfache Landhaus der Vorkriegs-siedlung sowohl, wie für das kleine Dorfhaus des Land-arbeiters oder Kleinrentners.

Alles an dem Hause muß einfach und dauerhaft sein. In dieser Hinsicht darf durch-aus nicht gespart werden. Für einzelnen sind je nach Gegend und Materialverhältnissen die monnigaltigsten Abweichungen möglich und berechtigt. Hier bieten die Bauberatungsstellen der Landwirt-schaftskammern und Kreisge-meinde Beleg-

heit, sich ein richtiges Bild zu verschaffen, das die bodenständige Eigenart berücksichtigt.

Jeder Raum muß in Größe und Einrich-tung den vorliegenden Bedingungen angepaßt sein. Hier muß mit großstädtischen Vorbildern durchaus gebrochen werden. Die Räume sollen nicht gerade winzig, aber auch nicht größer sein, als die beste Art der Benützung es er-fordert. Hier haben sich die Stuben nicht nach den Möbeln, sondern die Möbel nach den Stuben zu richten. Das klingt selbst-verständlich, doch nicht für den, der so manchen Mieter hat mit dem Zollstock herumlaufen und Stuben für sein Haus-gerät ausmessen sehen. Diese Gedanken überträgt solcher Praktikus leicht auch auf das Eigenhaus. Wenn die Zimmer zudem in erster Reihe dem dauernden Gebrauch dienen sollen, so wäre das Schreck-bild der „guten Stube“ im allgemeinen aus dem Bau-plan einer Klein-siedlung zu streichen oder für solche Fälle aufzusparen, wo sie wirklich einer Familie mit größerem Besu-cher-kreis von Wert sein, also nicht nur un-

geheizt und frostig einen ebenso frostigen Empfang erledigen kann.

Dagegen müssen Boden und Keller möglichst geräumig sein, lustig und lästbar, um in geeig-

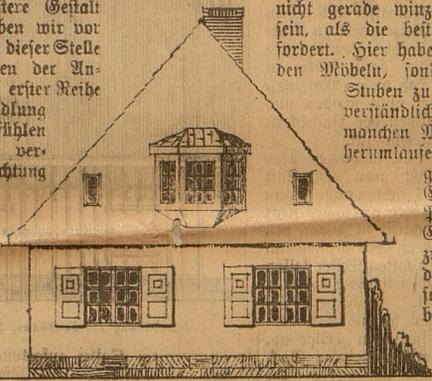


Abbildung 1. Landhaus, Westfront.

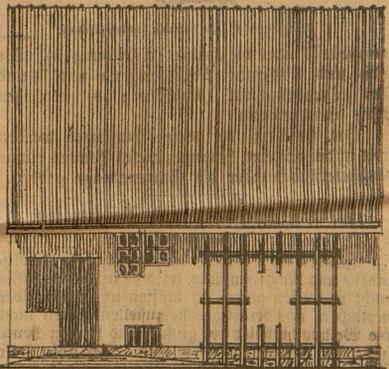


Abbildung 3. Landhaus, Nordfront.

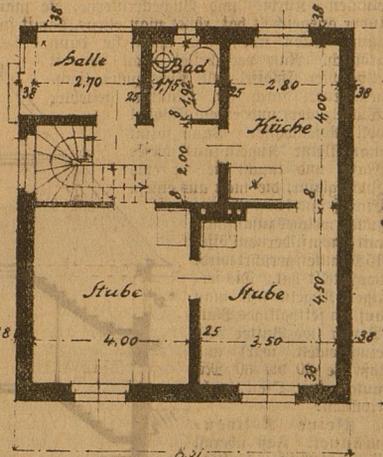


Abbildung 2. Landhaus, Erdgesch.



20 Meter  
1:100  
Kachelofen, Der Eingang mit Veranda kann auch von der



gegenüberliegenden Südseite her gewählt werden, hat aber so, wie vorgeführt, manches für sich, vor allem den Vorzug schattiger Kühle, während sich ja außerdem im Garten ein oder mehr geschützte Plätze anlegen lassen, die zum Sitzen einladen. Die Hauswände sind 1 1/2 Stein = 38 cm stark, lassen sich aber durch eingelegte Luftschicht, über deren Zweckmäßigkeit die Meinungen geteilt sind, um 7 cm auf 45 cm verstärken. Der Bodenraum ist durch zwei Fenster erhellt und nimmt fast die ganze obere Hälfte des Hauses ein. Am besten wird das ganze Haus unterkellert,

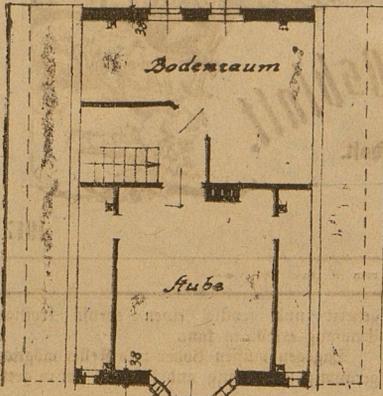


Abbildung 4. Landhaus, Obergeschoss.

mindestens aber die Hälfte (Abbildung 5). Die Ost- und Südfront (Abbildungen 6 und 7) und der Treppenschnitt (Abbildung 8) ergänzen diese Beschreibung.

Zu Ansehluss an diese Baupläne werden wir in der nächsten Nummer dieses Blattes einige Erläuterungen über die Gartenanlage geben.

### Kleines Fachwerk und Kästherren.

Von A. Br.

Ebbarer Weihnachtsbaumstamm, wie Schotellaber- und Marzipanstücke, wird es in diesem Jahre nicht zu kaufen geben, da müssen wir schon selber versuchen, uns derartiges herzustellen, sollen nicht die Weihnachtssteller der großen und kleinen Leute ganz leer bleiben zu diesem Feste. Wer über Jahr fleißig Bucheckern gesammelt hat und dem oft erlangenen Mat gefügt ist, einige Kürbis- und Pfannkuchen aufzubereiten, der kann allerhand Bekleidungen bereiten, von denen sich behaupten läßt, daß sie für Geld nicht zu haben sind. Auch einfacher Plätzchenteig, der dünn ausgerollt wird, ergibt nette Stücke für den Weihnachtssteller oder den Tannenbaum. Randierte Ringapfelscheiben

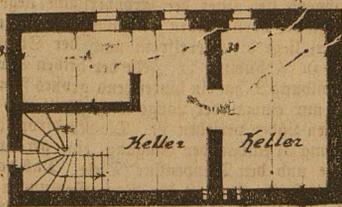


Abbildung 5. Landhaus, Keller.

und Badpflaumen schneiden auch sehr gut. Wer also überhaupt ein wenig vorgefagt hat und vor allem an Butter etwas zusammengepart hat, der kann für sich und die Feldpostpakete, die er abschicken möchte, auch jetzt zum vierten Kriegswinter nachdenklich werden.

Kleine Kränze und Plätzchen. 500 g Mehl, 60 g Fett, 1/4 l Magermilch, 100 g Zucker, 2 g Salz und ein Päckchen Vanillin. Nachdem das Fett flüssig gemacht wurde, wird die kalte Milch, Zucker und Salz hinzugegeben, dann das Mehl daran gerührt, der Teig gut geknetet, dünn, aber nicht zu dünn ausgerollt und mit einem Störzglas kleine Plätzchen ausgehöhlet. Man kann auch

einen Teil des Teiges zu Kränzen und Diegeln formen. Das Gebäck wird bei guter Hitze goldbraun gebacken. — Soll es noch ein wenig mehr herzeigen, so versehen wir es mit Zuderzucker, die wir in verschiedenen Farben halten. So ergibt Zuderzucker mit etwas Johannisbeerfarbstoff angefeuchtet und 30 Minuten gerührt, eine rosa Glazur, etwas Safran und Wasser eine gelbe. Überzieht man das Gebäck mit Zuderzucker, kann man von der angegebenen Menge Zucker für den Teig sparen und anstatt 100 g Zucker 65 g nehmen. — Sehr wirkungsvoll ist es auch, wenn man einen Teil dieser Plätzchen vor dem Backen schnell mit Mehl und Wasser bestreicht und gehackte Bucheckern oder ausgehäute Sonnenblumen- oder Kürbiskerne darüberstreut. Auch kann man immer zwei Plätzchen aufeinander legen und Marmelade von verschiedenem Geschmack dazwischen freisetzen. — Kurz und gut, es läßt sich aus diesem sehr einfachen Teig so vieles herstellen, daß wir uns ganz gewiß auch zu diesem Weihnachtsfest noch nicht arm vorzukommen brauchen.

Marzipan aus Bucheckern. Selbstge-sammelte Bucheckern schält man aus, so daß man den inneren Kern gewinnt, woraus man 250 g solcher Kerne auf der Mandelmühle ganz fein reibt. Gleichzeitig hat man 250 g Mafsinade oder Würfelzucker im Mörser feingestößt und durch ein Mulltuch gefiebt. Bucheckern und Zucker werden nun zusammen mit etwas Rosenwasser und einem Eßlöffel voll durchgeseihtem Weizenmehl zu Marzipan verarbeitet, dem man die Form eines länglichen Brotes gibt, welches dann später in Scheiben geschnitten wird. Daß dieser Marzipan etwas bräunlich auszieht, darf nicht schaden und rührt von dem braunen Häutchen der Bucheckern her, schmecken tut er trotzdem sehr gut.

Randierte Früchte. Von schwarzen oder eingemachten Glasfrüchten läßt man den Saft abtropfen und treibt sie zum Trocknen aus. Dann schneidet man sich kleine zugespitzte Hölzchen, steckt auf jedes eine Ährche und taucht sie in Zucker, den man so lange gelocht hat, bis er steif wird, wenn man Tropfen davon auf einen kalten Teller fallen läßt. Die Früchten werden nebeneinander auf eine flache Porzellan- oder Glasplatte gelegt. Nach dem Erkalten zieht man die Hölzchen heraus und hebt die Früchten mit einem Messer vom Teller ab. — Ganz ebenso kann man mit entfeinten Badpflaumen oder auch Ringapfeln verfahren. Die Ringapfel müssen dann am Abend vorher leicht mit Wasser besprengt werden, damit sie etwas voller und saftiger werden.

Königsfettugeln. Drei Eßlöffel Sonnenblumen-, Kürbis- und Bucheckernkerne, die man zuvor ausgehäutet hat, röhrt man etwas, damit sie ganz trocken sind, und hadt sie dann gründlich. Nun verarbeitet man sie mit etwa vier Eßlöffel voll Zuderzucker (feingestößener, durch ein Mulltuch gefieberter Würfelzucker) und einem Eßlöffel voll Rosenwasser. Dann formt man kleine Äugeln aus dieser Masse und taucht sie in eine Zuderzuckerzucker, die man aus einem Eiweiß und 125 g Zuderzucker, welches zusammen mit einem silbernen Eßlöffel 15 Minuten gerührt wird, hergestellt hat. Die fertigen Äugeln legt man auf ein fetthaltiges Blatt Papier (wo Butter drin eingewickelt war) und läßt sie 30 bis 60 Minuten im Ofen nachtrocknen.

Kleine Rosinenmänner. Fast überall sind jetzt Rosinen käuflich, die uns die Türkei liefert. Zusammen mit einer Hand voll Badpflaumen läßt sich ein ganz origi-

nelles Konfekt daraus herstellen. Zunächst macht man eine besonders große und volle Pfanne für den Kumpf, drückt vorsichtig den Kern heraus und schiebt ein zugespitztes Hölzchen von der Dicke eines Zierholzstäbchens der Länge nach durch die Pfanne, so daß die Spitze des Hölzchens nach gut hervorsteht. Nun läßt man sich eine möglichst runde und kleine Pfanne, drückt den Kern heraus, preßt die Pfanne etwas flach,

so daß sie topfartig wirkt, und setzt sie als Kumpf auf den Kumpf. Nun schalen hoch Arme und Beine. Hierzu benutz man vier zugespitzte Hölzchen, auf welche man Rosinen wiegt und die man in den Pfannenumrandung bohrt. Nun werden dem Gesicht noch Nase, Mund und Augen vermittle Zuderzucker und einem feinen Siebel aufgemalt, und die Rosinenmänner sind fertig. Kindern machen sie sehr viel Spaß und sind daher geeignet, eine Platte auf dem Klapperteller auszufüllen.

Bunte Bauenherzen. 250 g selbstge-löschten oder Naturhonig löst man mit 185 g Zucker auf. Dann mischt man 500 g Mehl, ein ganzes Ei, 1/2 Teelöffel voll getrocknete Masten, etwas Zimt und Kardamom, gibt die Honigmasse forme 8 g

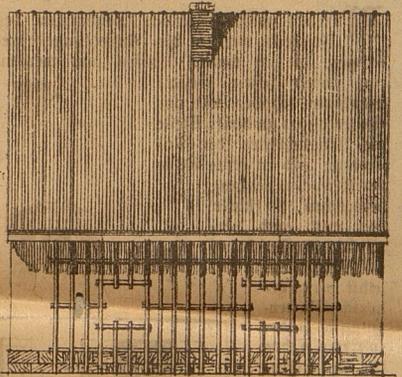


Abbildung 7. Landhaus, Südfront.

in lauwarmem Wasser aufgelöste Postlache hinzugeben, knetet einen Teig daraus, läßt ihn eine Woche kühl stehen und rollt ihn dann etwa 1/2 cm dick aus. Mit einer größeren Herzform aus Blech sticht man nun Herzen aus, bädert sie im Ofen bei Mittelhitz und überzieht sie mit verschiedenfarbiger Zuderzuckerzucker, die man dann wieder mit Zuderzucker aus weißer Zuderzucker verziert. Auch lassen sich sehrzuckerhafte Rüben und Berle, wie man sie oft auf Ansichtskarten hat, ausschneiden und mit ein wenig Eiweiß leicht aufkleben.

Zum Färben der Glazur kann man sich in der Apotheke unschädliche Farben geben lassen, und zur Zuderzuckerzucker selbst gehören nur 125 g Zuderzucker, die mit einem Eiweiß 15 Minuten gerührt werden. — Diese bunten Bauenherzen ergeben einzeln ein hübsches kleines Geschenk, zumal wenn man sie nicht zu klein hält und etwas Mühe auf die bunte Ausstattung verwendet. Wer keine Herzform zum Ausschneiden hat, zeichnet sich ein Herz aus Papier, schneidet es aus, legt es auf den ausgerollten Teig und schneidet es mit einem Messer nach.

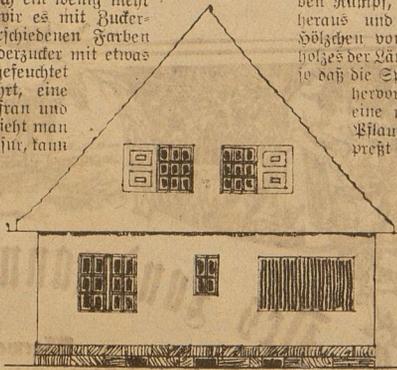


Abbildung 6. Landhaus, Ostfront.

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

Bunte Bauenherzen. 250 g selbstge-löschten oder Naturhonig löst man mit 185 g Zucker auf. Dann mischt man 500 g Mehl, ein ganzes Ei, 1/2 Teelöffel voll getrocknete Masten, etwas Zimt und Kardamom, gibt die Honigmasse forme 8 g

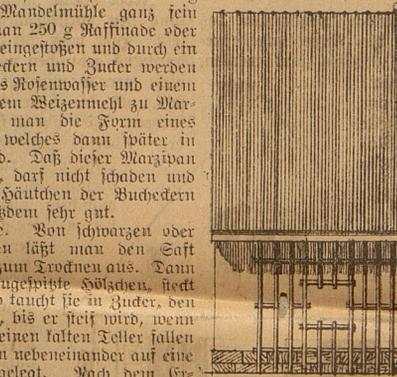


Abbildung 7. Landhaus, Südfront.

in lauwarmem Wasser aufgelöste Postlache hinzugeben, knetet einen Teig daraus, läßt ihn eine Woche kühl stehen und rollt ihn dann etwa 1/2 cm dick aus. Mit einer größeren Herzform aus Blech sticht man nun Herzen aus, bädert sie im Ofen bei Mittelhitz und überzieht sie mit verschiedenfarbiger Zuderzuckerzucker, die man dann wieder mit Zuderzucker aus weißer Zuderzucker verziert. Auch lassen sich sehrzuckerhafte Rüben und Berle, wie man sie oft auf Ansichtskarten hat, ausschneiden und mit ein wenig Eiweiß leicht aufkleben.

Zum Färben der Glazur kann man sich in der Apotheke unschädliche Farben geben lassen, und zur Zuderzuckerzucker selbst gehören nur 125 g Zuderzucker, die mit einem Eiweiß 15 Minuten gerührt werden. — Diese bunten Bauenherzen ergeben einzeln ein hübsches kleines Geschenk, zumal wenn man sie nicht zu klein hält und etwas Mühe auf die bunte Ausstattung verwendet. Wer keine Herzform zum Ausschneiden hat, zeichnet sich ein Herz aus Papier, schneidet es aus, legt es auf den ausgerollten Teig und schneidet es mit einem Messer nach.

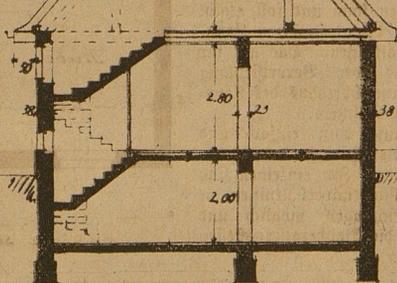


Abbildung 8. Landhaus, Treppenschnitt.

## Kleinere Mitteilungen.

**Der Verdacht des Zwanghufes** geringeren Grades liegt beim Pferde vor, wenn ein Tier unlieber auftritt, vorn nicht frei heraus kann, leicht gleitet oder stolpert. Man wird außerdem die Erfahrung machen, daß die Hufe mehr an der Ferse als an den Trachten abgenutzt werden, und daß die Trachtenwände nicht weit genug im Verhältnis zur Seitenwand sind. Die Hufe sind meistens hart; empfehlenswert ist eine genaue Prüfung des Hufes nach einem mehrstündigen Bad in warmem Wasser, weil er dadurch erweicht und erweitert wird. Man läßt man Eisen mit einem schrägen Trichter nach außen herstellen und mit wenig Nägeln aufschlagen, wobei die Eisen nach den Seiten zu mit neuen Korkenlagen versehen werden. Das Hervorkommen von Steingallen innerhalb 14 Tagen liefert dann den sichersten Beweis für das Vorhandensein von Zwangshufen. Wenn dieses Verfahren zu umständlich ist, braucht ja nur einen Haß in der beschriebenen Weise behandeln zu lassen. Bemerkenswert ist, daß die Hufe nach 48 Stunden, daß das Pferd auf dem andern Fuße lahmt, so ist der Verdacht auf Zwangshufe ebenfalls als zutreffend berechtigt.

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

**Eine gründliche Reinigung und Desinfektion der Stallung, Räumchen und sonstigen Kleinfestfälle** ist nicht bloß im Sommer dringend notwendig, sondern auch vor dem Beginn des Winters; denn während die Tiere im Sommer höchstens den dritten Teil jedes Tages im Stalle zubringen und in der übrigen Zeit die im Freien sich tummeln, müssen sie im Winter etwa zwei Drittel jedes Tages im Stalle verweilen, und wenn es in diesem an Sauberkeit mangelt, die Ränge von Staub und der Fußboden von Urat starren und zugleich die Luft durch böse Dünste verpestet wird, so können sie sich nicht wohl fühlen, und sie sind für Krankheitsstoffe besonders empfänglich. Die Ställe sind daher gründlich auszuweihen, Federn und Wände abzuweihen, der Fußboden abzutragen; jedam taucht man einen Scheuerlappen oder eine Bürste in warmes Wasser, das mit 5% Kreolin, Sphol oder Bazillol vermischt ist, und wischt damit alles Holzwerk ab, wodurch auch die Luft gereinigt wird. Dies Verfahren ist im Laufe des Winters einige Male zu wiederholen.

**Antidiphtherie mit Sauerkraut.** Die Fleischseite von einem Raminchen oder auch Gansbraten teilt man in ungleich große Stücke. Man nimmt man eine Pfanneform, streicht sie mit etwas Fett aus, legt zu unterst eine Lage zuvor ohne Fett gedünstetes Sauerkraut hinein, läßt eine Lage Raminchenfleisch folgen, gibt darauf eine Lage geschobte, gekochte Kartoffeln, dann wieder Sauerkraut usw., bis Kartoffelstücken den Schluß bilden. Zuletzt gießt man etwas Buttermilch darüber, worauf das Ganze etwa eine Stunde im Ofen gebacken wird. Sehr schön schmeckt es, wenn man einige Apfelscheiben darunterstreuen kann. A. B.

**Ausgeschobene Gries- und Apfel.** Schöne große Apfel werden geschält und mittels des Aussehers von ihrem Kerngehäuse befreit und recht behutsam hart ausgekocht. Das ausgeschobene Fleisch wird mit den Kernen und Schalen in etwas Wasser weich gekocht und darauf durch ein Sieb gedrückt. Währenddessen kocht man die ausgeschobenen Apfel in Zuckersirup, dem man den Saft einer Zitrone hinzugefügt hat. Man gebe acht, daß die Apfel nicht zerfallen. Vorzüglich werden sie mit dem Sieböffel herausgenommen und auf eine flache Schüssel gelegt. Der übrig bleibende Saft wird mit dem Schalenbrei und einem Glase Weißwein, Zucker und Gries zu einem dicken Brei zusammengelocht, den man in heißem Zustand in die Apfel füllt. Vor dem Auftragen wird etwas Himbeersaft darüber geträufelt.

**Gerstengröße mit Äpfeln und Koriander.** 1/2 l Wasser bringt man zum Kochen, läßt langsam 250 g Gerstengröße hineinkochen, rührt immer gut um und gibt etwas Salz hinzu. Man wird die

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

**Apfel in Öl.** Ein sehr wohlgeschmeckendes Gericht zur festlichen Apfelszeit ist das folgende: Man nimmt ganz kleine Äpfel, die man abkühlt und dann in Wasser, dem man etwas Weißwein zugefügt hat, weich kocht. Man schüttet in die Masse noch etwas Zucker und reibt ein wenig Zitronenschale hinein. Sind die Äpfel weich gekocht, so richtet man sie auf eine ziemlich tiefen Schüssel an und bestreut sie mit geriebenen Mandeln. Dann läßt man den Saft noch ein wenig einkochen, gibt noch einmal einige Eßlöffel Zucker und etwas gelbte Gelatine hinein und läßt alles gut aufkochen. Ist der Saft dann abgekühlt, so gießt man ihn über die Äpfel und läßt die Sülze an einem kühlen Orte erstarren. M. T.

## Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur noch, wenn sie fruchtbar erfolgt. Es werden daher nur Fragen beantwortet, deren 30 Pf. in Reichsmarkens Wert erreicht sind. Beirte findet aber auch jede Frage die ihr Gebührende. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 301.** Mein Gartengrundstück nebst Wiefe ist zu einem großen Teile völlig mit Meerrettich durchwachsen. Was tut man, um ihn dauernd zu befeitigen? A. B. in B.

**Antwort:** Wo sich der Meerrettich erst eingewurzelt hat, da wird er ein lästiges Unkraut, und es fällt schwer, dieses wieder loszuwerden. Das beste Mittel, um den Meerrettich zu vertilgen, ist das Nigolol. Bei dieser Arbeit achte man darauf, daß alle Wurzeln desselben sorgfältig herausgesammelt werden. G.

**Frage Nr. 302.** Mein Weidevieh hat Eulie. Wahrscheinlich sind sie von einem zugekauften Stück eingeschleppt worden. Krebelschwärmer waren erfolglos. Was läßt sich in der jetzigen Jahreszeit gegen das Ungeziefer tun? C. T. in W.

**Antwort:** Es empfiehlt sich, das Vieh regelmäßig und den Stall in Zwischenpausen von zehn Tagen zweimal mit Kalkmilch desinfizieren zu lassen. Außerdem ist jedem Stück Vieh von zehn zu zehn Tagen etwas graue Quecksilberfärbung (etwa 10 bis 15%) zwischen die Hörner zu streichen. Das Putzzeug ist recht häufig zu reinigen und in der warmen Feueröhre oder im Badofen zu trocknen. Dr. H.

**Frage Nr. 303.** Vor dem Säen habe ich sonst sechs Zentner Thomasmehl und einen Zentner Kali, beides vermischt, auf den Sektar ausgestreut und geeggt, dann wird mit der Maschine Roggen oder Weizen gesät und mit einer leichten Egge der Boden geebnet. Nun steht mir zur Verfügung Schwefelsäure Kali-Magnesia (S.-K.-M.) mit 26 bis 29% reinem Kali. Soll ich diese als Düngemittel verwenden oder vor dem Säen unterlegen? Wieviel gebe ich je Sektar? Der Dünger muß sich seines hohen Kaligehaltes wegen gut für Kartoffeln eignen. Ist das der Fall? A. H. in D.

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

**Frage Nr. 304.** Immer sieben Monate altes Raminchen ist krank; es ist sehr mager und frisst wenig, am liebsten trockenem Futter. Es liegt andauernd auf den Hinterbeinen, die Vorderbeine eingezogen. Was ist zu tun? G. H. in F.

**Antwort:** Die Mitteilung, daß das Raminchen wenig frisst, am liebsten trockenes Futter, genügt

nicht, um festzustellen, an welcher Krankheit es leidet. Haben Sie denn nicht beobachtet, ob Durchfall oder Verstopfung vorliegt, denn danach muß die Behandlung sich richten. Auf alle Fälle geben Sie dem Raminchen zunächst einen Teelöffel voll Nigolol ein, damit Magen und Därme völlig leer werden, alsdann eine Pflaster- oder Gertenschuppe, ein wenig die gekocht. Wird diese verschmäht, so ist anzunehmen, daß die Verdauungsstörung Begleitercheinung einer ernstlichen Erkrankung und durch einfache Mittel nicht zu befeitigen ist, so daß Sie gut tun, einen Tierarzt um Rat zu fragen, wenn Sie es nicht vorziehen, das Tier zu schlachten. Dr. H.

**Frage Nr. 305.** Der Boden unseres Gemüsegartens — besonders der Erdboden des Mistbeetes — ist ganz von roten Würmern durchsetzt, die uns auch einen Teil der diesjährigen Gemüsernte haben verderben lassen, und an den Wurzeln der Gemüse bilden sie sich Knollen, in denen sich Maden befinden. Was ist zu tun? Wie ist die für das nächste Jahr zu gebrauchende Komposterde vorzubereiten? A. in C.

**Antwort:** Daß der Boden Ihres Gemüsegartens mit Würmern (Arven) durchsetzt ist, läßt darauf schließen, daß sehr viel unvergorene Düngerteile im Boden enthalten sind. Die Vertilgung dieser Schädlinge geschieht durch Düngung des Bodens im Herbst mit Mist und Hühner in den Garten zu lassen. Letztere vertilgen eine Menge Schädlinge, die im Boden enthalten sind. Auch müssen sämtliche befallene lothartige Strünke herausgezogen und verbrannt werden. Begünstigt wird die Entwidlung dieser Schädlinge durch Düngung mit Jauche, Spülisch, unvergorenem Abortdünger. Das beste Gegenmittel ist eine sachgemäße Kultur und Düngung des Gemüsegartens. Falls die zur Verwendung kommende Komposterde Steine oder gröbere, noch nicht verweste Stücke enthält, wird sie durch ein Wurfbüschel geworfen. Verweste Rückstände kommen in den neu anzulegenden Komposthaufen. G.

**Frage Nr. 306.** Ich habe gute, handgemachte Schuhe, die zwischen Sohle und Oberleder Wasser durchlassen. Das Leder ist immer gut gefettet. Wie kann ich die Schuhe wasserdicht machen oder wenigstens die Füße trocken erhalten? W. B. in F.

**Antwort:** Sie schreiben, daß Ihre handgearbeiteten Schuhe zwischen Sohle und Oberleder Wasser durchlassen. Es wird sich daher um holzgelegnetes Schuhwerk handeln. Die Ursachen können in der Art der Arbeit, im Material und in der Behandlung der Schuhe liegen. Wenn es sich um handgearbeitete Schuhe handelt, so bleibt die Frage offen, ob die Schuhe sorgfältig eingebunden sind, d. h. ob die Brandlöcher mit dem Oberleder ordnungsmäßig durch Fehrbüschel verbunden sind, bevor die Unterhohle untergenagelt ist. Ferner ist es die Frage, ob der Schaft nicht etwa an einer Stelle zu knapp geschnitten gewesen ist, so daß das Einbinden genügend Überschlag von Leder unter der Brandhohle gehabt hat. Diese Ursachen lassen sich beim fertigen Schuh von außen nicht erkennen. Eine weitere Frage ist es, ob die Unterhohle bzw. Langhohle, welche unter dem Schaft den ganzen Schuh von der Spitze bis zur Ferse nach unten abschließen, gut angearbeitet sind, ob das Schollebrett ordentlich gefloßt ist, und ob die Holzspeilen dicht genug gefestigt sind. Ferner ist es auch möglich, daß das Vorschlagen der Speilenlöcher mit einem zu starken Nagelort geschehen ist und die Speilen sich infolgedessen gelockert haben und zwischen Oberleder und Unterhohle das Wasser eindringen lassen. In diesem Falle kann man beim Auftreten auf die Fußhohle seitlich erkennen, ob sich im Gelekt hinter dem Ballen ein geringer Zwischenraum zwischen Oberleder und Sohle öffnet, der Wasser durchlassen kann. Da Sie die Schuhe gut im Fett erhalten, ist wohl anzunehmen, daß das Leder selbst nicht durchlässig ist. Es bleibt also nur die Möglichkeit, die Sohlen durch Nachnageln besser zu befestigen. Wenn die innen im Schuh eingebundene Brandhohle von guter Beschaffenheit ist, und wenn die benutzten Holzspeilen genügend stark und lang sind, muß durch die nochmalige Nagelung die Undichtigkeit der Schuhe befeitigt werden. Beim Fellen ist darauf zu achten, daß das Fett besonders in die Fuge zwischen Schaft und Sohle getrieben wird, wozu ein dünnes Holzspan zweidienlich ist, und daß es nicht zu dünnflüssig ist. Fischtran mit etwas Fett oder Talg zusammen geschlagen ergibt ein gutes Mittel, dem ein Zusatz einer geringen Menge von Wachs die erwähnte Konsistenz verleiht. Um die Füße in durchlässigen Schuhwerk trocken zu halten, gibt es kein Mittel.

**Obstbäume** werden nicht selten auf eine Unterlage von Mist gepflanzt, was aber ein großer Fehler ist. Auch pflügt man der Erde, die zwischen die Wurzeln kommt, Mist, Dünger und Laubdüngung beizumengen, und sogar mit Jauche werden die jungen Bäume gegossen, weil man der Meinung ist, daß dadurch ein sofortiges Anwachsen erzielt werde. Diese Verwendung des Düngers ist grundfalsch und rächt sich bald durch das Absterben eines gesunden Baumes. Ein gepflanzter Baum muß erst neue Wurzeln treiben, muß den Verlust der Wurzeln und die Wunden, die ihm durch das Herausnehmen und Beschneiden beigebracht wurden, ausheilen. Dazu genügt aber der in den Ästen und Zweigen aufgespeicherte Nahrungsstoff.

**Gemüsebeete**, welche im nächsten Jahre Wurzelgemüse tragen sollen, bereite man schon fest darauf vor, damit sie im Frühjahr keinen Rückschlag durch die Ernte erhalten brauchen; denn dieser fördert das Abrotten der Wurzeln. Hat man für diese Beete alten Kompost, so durchfeuchte man ihn gut vor der Einbringung mit Jauche und mische ihn gut mit dem Erdreich. Trocken oder sonst nicht ganz zuverläßigen Boden macht man für das Wurzelgemüse geeigneter, indem man ihm im Herbst doppelt so viel Kalktuff zuführt, als den besser geeigneten Beeten, samt 100 g also 200 g auf einen Quadratmeter. Die feucht liegenden Beete behandelt man zweckentsprechend, indem man ihnen Fußland zumischt.

**Aufbewahrung von Gemüsesamen.** Der Gemüseboden wird im Frühjahr wieder knapp und teuer sein, und darum sollte sich jeder Gemüsehauer bestreuen, seinen Samen selber zu ernten. Der gereinigte Same soll über Winter mühseliger aufbewahrt werden. Es wird den Vagern unmöglich gemacht, an die Beutelchen mit den Samereien heranzukommen, wenn man unter der Dede des Aufbewahrungsraumes an einem Draht einen quersförmig gewachsenen dünnen Baumstamm aufhängt und die Beutel an den Äußeren befestigt. Der Same hängt dann still und man kann reine Luft an ihn herantreten lassen. Vorausgesetzt, daß er gleichzeitig vor Feuchtigkeit bewahrt wird, ist auf diese Weise alles geschehen, um ihm seine Keimfähigkeit recht lange zu erhalten.

**Ansehen alter Buchsbäume.** Nicht immer gelingt es, alte Buchsbäume mit Erfolg zu verjüngen. Beim Ausgraben ist darauf zu achten, daß ein möglichst großer Ballen an den Wurzeln bleibt. Die weit ausgreifenden Wurzeln sind abzumachen oder abzuhängen, der Wurzelballen ist auf beiden Seiten sehr gut mit Erde zu unterlegen, und diese muß zwischen den Wurzeln festgestopft werden, was am besten mit dem Schaufelstiel geschieht. Ist der Wurzelballen über die Hälfte zugeschnitten, eine Scheibe angelegt, die größer ist als der Ballen, so muß man gießen, die eingetragene Erde nachfüllen und dann mit Laub oder Stroh und den Stämmen herum bedecken, damit der Frost nicht schaden kann. Ist der Herbst trocken, so muß öfter eine Kanne Wasser auf die mit Laub bedeckte Scheibe gegossen werden. Das Gießen muß auch fortgesetzt werden, wenn sich im Frühjahr bereits die neuen Triebe zeigen; denn der Baum ist nur dann zu halten, wenn die Wurzeln ununterbrochen Feuchtigkeit zugeführt wird. Im Herbst kann man den auf diese Weise verpflanzten Baum bereits rücken oder schneiden und ihm die erwünschte Form geben.

**Das zum Gießen oder Spritzen von Stubengewächsen bestimmte Wasser** soll im Winter eine Durchschnittswärme von 15 bis 20 Grad aufweisen. Am wenigsten darf man Topferde mit kaltem Wasser gießen. Als beste Zeit zum Gießen für Pflanzen, die in einem kühlen Zimmer untergebracht sind, sind die späteren Vormittagsstunden geeignet, für mehr im Schatten stehende Gewächse ist der frühe Nachmittag zu empfehlen. Damit nicht das im Topfe nach unten fließende Wasser, welches schließlich durch das Abzugsloch nach außen tritt, Fensterbretter und Möbel, die unterhalb der Fenster befindlichen Wandteile usw. benetzt, gibt man den Blumentöpfen die bekannten plattgebrannten Tonunterfüße. Hat sich in diesen Wasser angesammelt, so muß es sofort ausgegossen werden, denn bleibt es längere Zeit stehen, so hilft es die Topferde überaus und teuer machen. In solcher Topfsoßenmischung erfinden vornehmlich infolge von Sauerstoffmangel nach und nach sämtliche Wurzeln des betreffenden Gewächses und sterben ab.

**Selbsthergestellte Reifelecke.** Lebertaschen sind sehr teuer geworden. Da wird es gewiß willkommen sein, zu erfahren, wie man sich selbst eine

recht nett aussehende Handtasche für die Reife selbst anfertigen kann, die den Bezug hat, sehr billig zu sein und die auch ihre billigen Materialien selbst bei näherer Betrachtung nicht verrät. Man bezieht sich aus einem Delikatessgeschäft oder von jenem Kaufmann eine Basthandtasche mit übergezogenem Deckel, wie sie zum Fortschneiden von Geflügel, Fischen oder Obst verwendet wurden. Diese Basthandtaschen werden ohne Nahe zu beschaffen sein. Man achte darauf, daß die Tasche nicht zu groß ist, sondern eben nur die Maße einer gewöhnlichen Damenreifehandtasche aufweisen. In vielen Haushaltungen wird sich dunkelbrauner oder rotbrauner Wollstoff oder Segelkneten vorfinden. Wenn nicht, so kann man etwas davon kaufen, es ist nicht allzu teuer. Dieser Stoff wird nun recht sorgfältig um die Tasche herumgelegt, dann werden, nachdem man sie die genauen Maße bekam, die Ecken an allen vier Ecken mit der Maschine zukammengenaht. In dem oberen Rande muß natürlich so viel Stoff zugegeben werden, daß man ihn noch innen über den Beutelfuß, der den Korb einfaßt, hindurchziehen kann, um damit die Innenseite sauber zu machen. Bei dem Deckel wird in gleicher Weise verfahren. Man achte darauf, daß der Stoff überall recht glatt angezogen wird, damit er sich fest seiner Unterlage anschmiegt und keine Falten schlägt. Mittels einer dicken Stopfnadel wird nun der Stoff überall recht fest genaht. Es ist nicht nötig, daß man innen die Tasche noch mit Stoff bezieht, es genügt vollkommen, wenn die Näher weit nach innen hinein sauber überlegt sind. Das einfachste ist, einen Plaidriemen um die Tasche zu schnallen; wer sich aber die Mühe machen will, Griffe anzubringen, der muß dieselben gut an dem Bast befestigen, ehe der Stoff darüber gekommen ist, und dann in den Stoff an der betreffenden Stelle Einschnitte machen, die mit Knopflöcherchen umwoben werden. Die billige Handtasche erfüllt vollkommen ihren augenblicklichen Zweck. Sie ist später, wenn das Leder wieder billiger und die Verhältnisse wieder weniger schwieriger sind, nicht fortzuwerfen, man kann sie als Handtasche für die Kinder lassen, die ja gern, wenn sie mit den Eltern auf Reisen gehen, ihr eigenes „Geld“ für ihre Spielereien und ihre kleinen Bedürfnisse haben wollen.

Anfang Dezember des Jahres erschien zum vierten Male der **Jagd-Abreißkalender 1918.**

Herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großformat-Format 17,5 x 26 cm. Reich illustriert. 220 Blätter. Mit monatlichen Ratschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weidgerechtes Jagen, Hege und Pflege des Wildes und einem Titelblatt in Farbendruck. Neu, durch die Papierverunsicherung bedingter Preis 3 Mk., in Partien werden 5 Stück und mehr mit je 2 Mk. 70 Pf. geliefert.

Unser Jagd-Abreißkalender zählt längst zu den neuesten Hausgegenständen des deutschen Jägers- und Forsthauses, der die Vorzüge eines Wandkalenders mit jagdlicher Kurzweil, Unterhaltung und Belehrung, dabei gepaart mit überreichem, gut ausgewähltem Bilderschnack, in sich vereinigt. Auch der neue Jahrgang, der unter anderen Vervollkommenungen zwölf fischerliche Monatsbelegungen bringt, bestimmt für die Hand des Jägers, soweit dieser sich beruflich oder aus Lust und Liebe mit der Fischerei beschäftigt, wird die älteren Besitzer voll und ganz befriedigen und einer großen Zahl neuer Käufer unentbehrlich werden.

Leider wird es aus Mangel an Arbeitskräften nicht möglich, den Jagd-Abreißkalender 1918 früher als anfangs Dezember herauszugeben. Auch ist seine Auflage fest bemessen, ein Nachdruck kann nicht stattfinden. Bei der außerordentlich großen Zahl der Vorausbestellungen ist anzunehmen, daß der Jagd-Abreißkalender 1918 wieder wenige Wochen nach Ausgabe vergriffen sein wird. Jeder Freund unseres Kalenders wird daher ersucht, um sich seinen Bedarf zu sichern, eine Bestellung unverzüglich aufzugeben, entweder bei der nächsten Buchhandlung oder der

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.

**Anfichtskarten billig!**  
Sortiert in Viehsereien, Blumen, Landschaften, Gebirge, Wald, Winterlandschaften, gute (100) Karten nur rezepte Neudamm, 100 Stk. 8,50 M. Poetzmann, 67 Berlin 100, Angermünder Str. 9.

**Ohrenhausen**  
Ochrenzung, Schmerzlinderung, nicht angeborne Taubheit beizugehen in kurzer Zeit  
Gehörhilf  
Markt St. Pangratius,  
Preis 4 200, Topfstraße 4, 4.,  
Zahleise, Sandwischen, Bestans:  
Stadtapotheke  
Piaffenböden a. 31a 3 (Eberh.).

**+ Damentart +**  
Nur bei Anwendung der neuen anerkt. Methode, ärztlich empfohlen, verichwend. sofort jeglicher unermüdliche, dauerhafte (100) und immerlos durch Abstreifen der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse, Selbstanwendung, kein Risiko, bei Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 6.— gegen Nachnahme.  
Herrn Wagner, 14 Köln 72, Blumenstr. 99.



**Kostenlose Betriebskraft**  
für Wasserpumpen, landwirtschaftliche Maschinen, Sandentwässerungen usw.  
Liefert die berühmte  
**Hertules-Stahlwindturbine.**  
Bereitete Windturbinenwerke  
Dresden-A. 30.

**Anfichtskarten billig!**  
100 Kriegs-Vollarten 3.—  
100 Viehsereien-Vollarten 4.—  
100 patriot. Jaggen-Vollarten 3.—  
50 alte Künstler-Vollarten 3,50  
100 Weihn. in Stein-Post. 3.—  
Verlag Marder, Dresden L. 141

**RAUDE** Mauke, Ungeziefer an Pferden, Rindvieh, in Händen, Schalen.  
**Ohren-Räude** bei Kanarienvögeln.  
**Kalkbeine, Läuse, Ungeziefer an Pflanzen usw.,** alle Schädlinge an Tieren und Pflanzen beseitigt radikal „Schädlingstod“  
Glänzende Erfolge und Gutachten:  
**Paul Schrohitz,** Chem. Fabrik Hamburg 26, E. C. Mannstr. 63.

**Bücher sind der wertvollste Schatz.**  
Solche für Jäger, Forstleute, Fischereitreibende, Gärtner, Landwirte, Kaffeeliebhaber enthält ein neues **Bücherverzeichnis**, das an jedermann umsonst und kostenfrei bei der Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm Km.

**IRNE C\*F HTHO**  
Obige Buchstaben richtig geordnet ergeben den Namen des bedeutenden Kampfflegers der Gegenwart.

**Preis-Aufgabe!**  
Kücheneinrichtung (Tisch, 2 Stühle, Küchenschrank und 1 Uhr) = M 250,—  
1 goldene Uhr = M 70,00 | 1 Vertiko = M 70,00  
1 Teppich = M 70,00 | 1 Oporglas = M 40,00  
1 Grammophon = M 40,00 | 1 Standuhr = M 40,00  
1 Photogr.-Apparat = M 40,00 | 1 Ständer = M 40,00

Jedermann, der diese Aufgabe löst, erhält gratis und ohne jede Verpflichtung Anrecht auf obige Preise, die verteilt werden. Der Termin der Verteilung wird bekannt gegeben. Antwort in 4 Wochen erstellt und wann der Preis zum Abholen zur Verfügung steht. Die Lösung muß in einem verschlossenen, frankierten Briefumschlag, mit Angabe Ihrer genauen, deutlich geschriebenen Adresse zugesandt werden. Für jede weitere gewünschte Auskunft ist für Porto, Drucksachen, Schreiblohn usw. der Lösung Rückporto beizufügen. Auch geben wir in unserem Prospekt bekannt, wer beim letzten Preisanschreiben die Preise erhalten hat. Adressen aus dem Felde können nicht berücksichtigt werden.  
**Dieterichs Verlag „Brunsviga“, Braunschweig C. Nr. 668.**

**+ Reines Gesicht +**  
Vollgeheilt, verlicht, rotig, in jeder „Krem-Kallos“-Linsentropfen gegen Sommerproben, Mittelfer, Nist, Haut, unreinigkeiten. Zuversich erprobt! Einzel-Verlag, Preis M. 3.—, H. Wagner, Köln 72, Blumenstr. 99 (2).

Für die Redaktion: Felix Grunckmann, für die Inserate: G. Hirsch, Druck: J. Neumann, Neudamm, Verlag von Richard Kessel, Hamburg (Bsp. 201).