









# Beilage zu Nr. 6 des „Nebraer Anzeiger“.

Nebra, Mittwoch, den 20. Januar 1915.

## Von den Kriegs-Schauplätzen.

Großes Hauptquartier, 15. Januar.

Westlicher Kriegsschauplatz: Vor Westende zeigten sich gestern einige Torpedoboote und kleinere Fahrzeuge, die sich der Küste bis auf etwa 14 km näherten. Französische Angriffe beiderseits Notre-Dame-de-Lorette, nordwestlich Arras, wurden von unseren Truppen abgewiesen. Ein vor 8 Tagen bei Courpe, nördlich Arras, dem Feinde entrissener, von Teilen einer Kompagnie besetzter Schützengraben, ging uns gestern verloren. Die Kämpfe an dieser Stelle sind heute wieder im Gange. Nördlich und nordöstlich Soissons ist das nördliche Aisneufer von Franzosen endgültig gesäubert worden. Die deutschen Truppen eroberten in ununterbrochenen Angriffen die Orte Cuffies, St. Croux, Bucy-le-Lon, Missy und die Gehöfte Baugrot, Berrerie.

Unsere Beute aus den dreitägigen Kämpfen nördlich Soissons beläuft sich jetzt auf rund 5200 Gefangene, 14 Geschütze, 6 Maschinengewehre und mehrere Revolverkanonen. Die Franzosen erlitten schwere Verluste. 4 bis 5000 tote Franzosen wurden auf dem Kampffelde aufgefunden. Der Rückzug südlich der Aisne lag unter dem Feuer unserer schweren Batterien.

Wie sehr sich die Verhältnisse gegen frühere Kriege verschoben haben, zeigt der Vergleich der hier besprochenen Kämpfe mit den Ereignissen von 1870; wenn auch die Bedeutung der Gefechte nördlich Soissons mit derjenigen der Schlacht vom 18. August 1870 nicht zu vergleichen ist, so entspricht doch die Breite des Kampffeldes annähernd der von Gravelotte und St. Privat. Die französischen Verluste aber vom 12. bis 14. Januar 1915 übersteigen wahrscheinlich noch die der Franzosen am 18. August 1870 um ein Beträchtliches.

Feindliche Angriffe nördlich Verdun bei Consenwoye scheiterten.

Mehrere Vorstöße gegen unsere Stellungen bei Willy südlich St. Mihiel wurden durch Gegenangriffe, nachdem sie stellenweise bis in unsere vordersten Schützengräben geführt hatten, unter schweren Verlusten für den

Feind zurückgeschlagen. Im letzten Nachstoß eroberten unsere Truppen feindliche Stellungen, die aber nach Wiederaufbau unserer eigenen Stellungen freiwillig und ohne Kampf während der Nacht wieder aufgegeben wurden. Ein unbedeutender Angriff bei Mesnil wurde von unseren Truppen abgewiesen. Im übrigen fanden in den Vogesen nur Artilleriekämpfe statt.

Ostlicher Kriegsschauplatz. In Ostpreußen und im nördlichen Polen keine Veränderungen. Die Angriffe in Polen westlich der Weichsel machten langsam Fortschritte.

Bei Eroberung eines Stützpunktes nordöstlich Rawa blieben 500 Russen als Gefangene in unseren Händen. 3 Maschinengewehre wurden erobert. Heftige russische Gegenangriffe wurden unter schwersten Verlusten für die Russen abgeschlagen.

Oberste Heeresleitung.

Großes Hauptquartier, 16. Januar.

Westlicher Kriegsschauplatz: In Gegend Neuport fanden nur Artilleriekämpfe statt. Feindliche Angriffe auf unsere Stellungen nordwestlich Arras wurden abgewiesen. Im Gegenangriff eroberten unsere Truppen 2 Schützengräben und nahmen die Besatzung gefangen. Das in letzter Zeit oft erwähnte Gehöft von La Boisselle, nördlich Albert, wurde gestern gänzlich zerstört und von Franzosen gesäubert. Nordöstlich Soissons herrschte Ruhe. Die Zahl der in den Kämpfen vom 12.—14. Januar dortselbst eroberten französischen Geschütze hat sich auf 35 erhöht. Kleinere für uns erfolgreiche Gefechte fanden in den Argonnen und im Walde von Consenwoye nördlich Verdun statt. Ein Angriff auf Willy, südöstlich St. Mihiel, brach unter unserem Feuer in der Entwicklung zusammen. In den Vogesen nichts von Bedeutung.

Ostlicher Kriegsschauplatz: Lage unverändert. Die regnerische und trübe Witterung schloß jede Gefechtstätigkeit aus.

Oberste Heeresleitung.

Großes Hauptquartier, 17. Januar.

Westlicher Kriegsschauplatz: In Flandern beiderseits nur Artilleriekämpfe. Bei Blangy östlich Arras sprangen wir ein großes Fabrikgebäude und machten dabei einige Gefangene.

Von der übrigen Front ist außer Artilleriekämpfen von wechselnder Heftigkeit und der Fortsetzung der Sappen- und Minenkämpfe nichts von Bedeutung zu melden. In den Argonnen kleine Fortschritte. Sturm und Regen behinderten fast auf der ganzen Front die Gefechtstätigkeit.

Ostlicher Kriegsschauplatz: Auf dem östlichen Kriegsschauplatz ist die Lage fast unverändert.

Vor etwa 4 Wochen wurde hier der allgemeine Angriffsbefehl veröffentlicht, den der französische Oberbefehlshaber kurz vor dem Zusammentritt der französischen gesetzgebenden Körperschaften im Dezember erlassen hatte. Die Angriffsversuche der Gegner auf dem westlichen Kriegsschauplatz, die daraufhin einsetzten, haben die deutsche Heeresleitung in keiner Weise behindert, alle von ihr für zweckmäßig erachteten Maßnahmen durchzuführen. Sie haben dem Feind an keiner Stelle irgend nennenswerten Gewinn gebracht. Während unsere Truppen nördlich La Bassée, an der Aisne und in den Argonnen recht befriedigende Fortschritte zu verzeichnen hatten. Die feindlichen Verluste während dieser Zeit betragen an von uns gezählten Toten etwa 26000 und an unverwundeten Gefangenen 17860 Mann. Im ganzen werden sie sich, wenn für die Berechnung der Verwundeten das Erfahrungsverhältnis von 1 zu 4 einsetzt, abgesehen nicht beobachteter Toter und Vermißter, auf ungefähr 150000 Mann belaufen. Unsere Gesamtverluste im gleichen Zeitraum betragen noch nicht  $\frac{1}{4}$  dieser Zahl.

Oberste Heeresleitung.

Großes Hauptquartier, 18. Januar.

Westlicher Kriegsschauplatz. In Gegend Neuport nur Artilleriekämpfe. Feindliche Angriffsbewegungen sind in den letzten Tagen nicht wahrgenommen worden. An der Küste wurden an mehreren Stellen englische Minen angeschwemmt. Bei La Boisselle nordöstlich Albert warfen unsere Truppen im Bajonett-Angriffe Franzosen, die sich im Kirchhofe und einem Gehöft südwestlich davon wieder festgesetzt hatten,

hinaus und machten 3 Offiziere, und 100 Mann zu Gefangenen. Im Argonnenwalde wurden mehrere französische Gräben erobert, die französische Besatzung fast aufgerieben. Ein Angriff der Franzosen auf unsere Stellungen nordwestlich Pont à Mousson führte auf einer Höhe zwei Kilometer südlich Vilech bis in unsere Stellungen; der Kampf dauert noch an. In den Vogesen und im Oberrhein herrschte starkes Schneetreiben und Nebel, die die Gefechtstätigkeit behindern.

Ostlicher Kriegsschauplatz: In Ostpreußen ist die Lage unverändert. Im nördlichen Polen versuchten die Russen über den Wkra-Abchnitt auf Radzanow vorzustoßen, wurden aber zurückgewiesen. In Polen westlich der Weichsel hat sich nichts Besonderes ereignet.

Oberste Heeresleitung.

## Bermischtes.

Nebra, 19. Januar. (Bürgerverein.)

Am Sonnabend hielt der Bürgerverein im Gasthof zum weißen Kofz seine Generalversammlung ab, dieselbe war von ca. 25 Mitgliedern besucht. Der Vorsitzende begrüßte die Erschienenen mit den besten Wünschen fürs neue Jahr und mit dem Wunsche auf ein baldiges Ende des Krieges; er gedachte der im vergangenen Jahre verstorbenen beiden Mitgliedern Otto Rosenberger und Paul Waltherr und wurde deren Andenken von der Versammlung durch Erheben von den Plätzen geehrt. Vom Verein ausgeschieden ist 1 Mitglied neu aufgenommen wurden 2 Mitglieder; der Verein zählt jetzt 128 Mitglieder. Das Vereinsvermögen ist im vergangenen Jahre bedeutend zusammengeschmolzen. 75.— Mark wurden zum Bau der Badeanstalt bewilligt, 100.— Mark hat der Verein für bedürftige Kriegerfamilien hiesiger Stadt gezahlt. Eine noch vom Verein unter den Mitgliedern veranstaltete Sammlung ergab den Betrag von 93.35 Mark, der den Angehörigen der im Felde stehenden Vereinsmitgliedern zugestellt wurde. Die Rechnung wurde vorgelesen von den Herren Pabst, D. Bertholdt

und Ab. Köllig geprüft und für richtig befunden und dem Kassierer Entlastung erteilt. Die Einnahmen bestehen aus Jahresbeiträgen von Mitgliedern im Betrage von 66.60 Mark, Bestand aus dem Vorjahre 55.22 Mark, vom Sparkassenbuch abgehoben 125.— Mark, zusammen 246.82 Mk. Die Ausgaben betragen 211.90 Mark; es bleibt ein Bestand von 34.92 Mark und im Sparkassenbuch noch 14.19 Mk., somit ergibt sich ein Gesamtvermögen von 49.11 Mark. Bei der nun folgenden Vorstandswahl wurden die Herren Horlbeck als Vorsitzender, H. Nöckel als Stellvertreter desselben, Fr. Werner als Kassierer, H. Schmidt als Schriftführer, A. Hübner und H. Kexler als Beisitzer wiedergewählt. Als letzter Punkt wurde ein Antrag an den Magistrat beschlossen, in diesem Jahre außer dem Flurhüter noch einige Ehrenfeldhüter zu bestellen, um nach Möglichkeit den Felddiebstählen, die im letzten Jahre überhand genommen hatten, wirksam entgegenzutreten. Ferner wurde zur Kenntnisnahme des Vereins gebracht, daß in den Monaten seit Kriegsausbruch aus Reichsmitteln 27.000.— Mark und aus städtischen Mitteln, einschließlich Feuerungsmaterial 2200.— Mk. den bedürftigen Kriegerfamilien zugewendet wurden; außerdem sind 360.— Mark von der Landesversicherungsanstalt Merseburg, die nur den versicherungspflichtigen Kriegsteilnehmern zugute kommen dürfen, ebenfalls diesen Familien gezahlt.

**Nebra**, 19. Januar. Unsere Freiwillige Feuerwehr hielt am Sonnabend ihre Hauptversammlung ab. Die Mitgliederzahl betrug am Jahreschluß 39 und 2 Ehrenmitglieder, davon sind 21 zur Fahne einberufen. Die Versammlung beschloß einstimmig, sämtliche einberufenen Mitglieder mit je einem Anteilchein der Provinzial-Kriegsversicherung zu versichern, und außerdem einem Jeden eine Liebesgabe zu übersenden. Der Rechnungsabchluß ergab nach Abzug der Ausgabe von 221.85 Mk. einen Baarbestand von 648.45 Mk., welcher bei der hiesigen Sparkasse zinsbar angelegt ist. Neuwahlen fanden auf besonderen Beschluß nicht statt, die Vertretung für die beiden einberufenen Zugführer übernahmen: das Ehrenmitglied A. Burg für den Spritzenzug und Kamerad D. Krämer I für den Steigerzug. Der Vorsitzende stellte fest, daß Gott sei Dank bisher noch kein Mitglied Schaden

genommen hätte, und mit dem Wunsche, daß es auch ferner allen einberufenen Kameraden vergönnt sein möge, gesund und unverfehrt durch einem ehrenvollen Frieden recht bald in die Heimat zurückzukehren, wurde die Versammlung geschlossen.  
**Verbot der Karnevalsfeiern.**  
 Die preussische Staatsregierung hat mit Rücksicht auf den Ernst der Zeiten für die bevorstehende Karnevalszeit alle öffentlichen Maskeraden, Faschnachtsvorstellungen und Maskenbälle verboten.

**Manoli  
Zigarren  
Zwiebels  
süß!**



**Wanzen!** ☞ Flöhe ☞  
 Ungeziefer!  
 tötet radikal „Discret“, à Flasche 50 Pfg.  
 Bei **Walter Gutsmuths**, Adler-Drogerie.

**Persil  
zum  
Waschen!**

**Henkel's Bleich-Soda**

Alle  
 irgendwo und von wem angebotenen  
 Bücher  
 Werke, Broschüren, Musikalien usw.  
 besorgt  
**Karl Stiebitz.**

**Feldpostbriefmappen**  
 empfiehlt **Buchdruckerei Nebra.**

Hausfrauen, haltet die  
**Familien-  
 Zeitschrift:  
 Deutsche  
 Moden-Zeitung**  
 Sie ist unübertroffen und  
 kostet vierteljährlich nur  
**1 m. 50 Pfg.**  
 durch jede Buchhandlung  
 oder Postanstalt  
 Probe-Heft frei vom Verlag Leipzig, Schloßg. 9

**Halleische Zeitung**

Landeszeitung für die Provinz Sachsen  
 für Anhalt und Thüringen

Erscheint seit 1708.

**Halle a. S.**

Täglich 2 Ausgaben.

**Altbewährtes, erfolgreiches Insertionsorgan.**

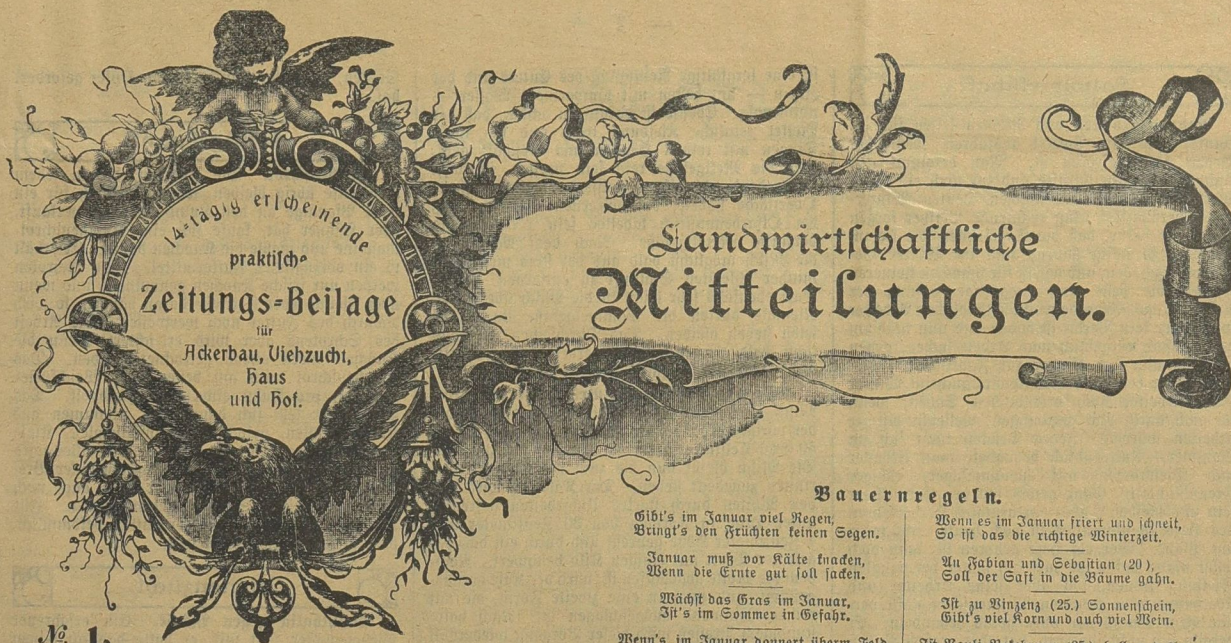
Probenummern sowie Kostenanschläge zu Insertionszwecken stehen gern zu Diensten.

Anzeigen die Zeile 30 Pfg. Reklamezeilen 1 Mk.

**Mode und Haus.**  
**Moden- und Familienblatt 1. Ranges.**  
 2x monatl. je 40 Seiten mit Schnittbogen.  
 Abonnements pro Vierteljahr zu **M. 1.** bei allen Buchhandlungen und allen Postanstalten.  
 Gratis-Probepublikation durch John Henry Schwärin, Berlin W. 52.  
 Jährlich: Tausende Bilder u. Modelle.

**M. 1** pro Quartal.

Verantwortliche Redaktion, Druck und Verlag von Karl Stiebitz in Nebra.



Nr. 1.

# Landwirtschaftliche Mitteilungen.

## Bauernregeln.

Gibt's im Januar viel Regen,  
Bringt's den Frühling keinen Segen.

Januar muß vor Kälte fraden,  
Wenn die Ernte gut soll faden.

Wächst das Gras im Januar,  
Ist's im Sommer in Gefahr.

Benn's im Januar donnert überm Feld,  
So kommt später große Kälte.

Wenn es im Januar friert und schneit,  
So ist das die richtige Winterzeit.

In Fabian und Sebastian (20),  
Soll der Saft in die Bäume gahn.

Ist zu Vinzenz (25) Sonnenschein,  
Gibt's viel Korn und auch viel Wein.

Ist Pauli Befehung (26) hell und klar,  
So hofft man auf ein gutes Jahr.

## Die Tätigkeit des Landwirts im Monat Januar.

Von M. Dankler.

Das neue Jahr beginnt. Die Natur liegt noch im tiefen Schlummer, aber die Arbeiten des Landmannes müssen still und ruhig ihren Fortgang nehmen. Vor allem aber muß der denkende und rechnende Verstand in dieser Zeit arbeiten und eine scharfe Gewissensprüfung antstellen, ob die Wirtschaft auch so geführt wird, daß sie den höchsten Nutzen bringt. Dabei ist in erster Linie daran zu denken, ob auch alles geschehen ist, was den Veränderungen der Zeit entspricht, ob alle Vorteile ausgenutzt wurden, die durch veränderte Verhältnisse entstanden, und ob die Zweige der Landwirtschaft in erster Linie gepflegt werden, welche die Wirtschaft lohnend und rentabel machen. Da jetzt alles Vieh im Stalle steht, so gibt es vielen Dünger, der gut verwahrt und fest eingetretet werden soll, da er die Grundlage der Frühlingsdüngung bildet. Auch die abfließende Jauche ist sorgsam zu sammeln, da sie manches Goldstück enthält.

Auf dem Felde ist es genau wie im letzten Monate, es hängt ganz von der Bitterung ab, ob und wie gearbeitet werden kann.

Auf den Wiesen können noch immer Bewässerungsarbeiten ausgeführt und gedüngt werden. Auch kann man planieren, Strünke und Unebenheiten entfernen und ähnliche Arbeiten verrichten. Man schone aber möglichst Heden und Bäume und lasse auch den Vögeln eine Niststätte. Die furchtbare Zunahme der Schädlinge in den letzten Jahren zeigt, wie sehr hier gelündigt worden ist.

Im Garten sehe man nach, ob der Frost die im Herbst gepflanzten Gemüse und Bäume gehoben hat und trete sie gegebenenfalls wieder fest an. Der Kampf gegen Unkraut und Schädlinge wird fortgesetzt. In Pflanzen und Mauern finden sich in diesem Jahre sehr zahlreich die Puppen des Kohlwesflings, daneben und dazwischen Nester toter Raupen und gelbe Häufchen kleiner Cocoon's, die im Volksmunde Raupeneier heißen. Es sind aber keine Raupeneier. Es sind die Puppen kleiner Schlupfwespen und die Schlupfwespen sind die grimmigsten Feinde der Kohltruppen. Diese gelben Häufchen müssen gesondert werden. Vernichtet müssen werden die braunen Puppen, die beim Graben zum Vorschein kommen, denn aus ihnen entwickeln sich die Eulenschmetterlinge, deren Raupen tief in die Kohlköpfe eindringen und mehr verderben, als sie direkt fre-

Im Obstgarten muß jetzt gleichfalls gegen die Schädlinge gekämpft werden. Die Obstbäume erhalten einen Anstrich von Obstbaumtarbolineum. Da noch immer Fehlgrieße vorkommen und die Bäume beschädigt werden, so nehme man nur eine erprobte, gut entgiftete Marke. Gedüngt wird in erster Linie mit Thomasmehl und Kalk, denn an Phosphorsäure und Kalk leiden die allermeisten Böden Mangel. Das Abfallen der Blüte ohne Fruchtanlag und das Abfallen der kleinen Früchte ist meist eine Folge des Phosphormangels. Die Beerens-träucher werden zurückgeschnitten und gedüngt, die Baumstämme gelodert.

Im Weinberge wird bei leichtem Froste rajolt und kann man auch Pflanzlöcher für das Frühjahr anwerfen. Neue Pfähle werden beschafft und befristet. In den letzten Jahren gingen mehrfach Berichte durch die Presse, als ob die Nebelans durch eine Zwischenpflanzung von Tomaten abgehalten werden könnte. Das Beuten der Trauben soll in besseren Lagen immer mehr ins Auge gefaßt und im Winter vorbereitet werden.

Im Weinkeller sehe man auf die Beständigkeit der Temperatur, stärkere Kälte wird besonders schnell den Rotweinen nachteilig.

Für den Pferdestall gelten die Anweisungen des letzten Monats. Es soll warm, aber luftig sein und hoch ohne Zug. Wenn die Pferde der Bitterung wegen frieren müssen, sollen sie wenigstens aller zwei Tage bewegt werden. Trächtige Stuten erhalten eine Körnerzulage, gutes Heu, aber kein Weichfutter. Schwitzende Pferde dürfen nie in der Kälte stehen. Die Gebisse müssen nachts über im Stalle aufbewahrt werden.

Im Rindviehstalle fallen die Frühkälber. Man denke nun in erster Stelle an die Nachzucht und lasse sich nicht vom Mehger verlocken, gute Frühkälber zum Schlachten abzugeben. Wer mit seinem Vieh nicht zufrieden ist, der sorge für Nachzucht aus guten Wirtschaften. Er schene auch nicht, für ein gutes Kalb 5-10 Mk. mehr anzulegen, diese Mehrausgabe holt die spätere Ruh in einer Woche ein. Auch gute Fütterung lohnt sich später reichlich. Besonders an Milch soll nicht gespart werden.

Im Schweinestalle man zu, ob keine feuchten Niederschläge im Laile entstehen. Um die Bodenmasse zu verhindern, muß viel und trocken eingestreut werden. Der viel gebotene Schweißediger wirkt ausgezeichnet, wenn er zur

Hälfte mit Pferdeungemisch wird. Der Stall der trächtigen Schweine soll groß, warm und trocken sein. Getrânt und Futter wird lau gereicht. Kleine Schweinemäster sind oft stolz, wenn sie ihre Ferkel ein paar Mark billiger eintaufen. Sie mögen aber wohl bedenken, daß sie dafür vielleicht einen Monat länger mästen müssen. Auch hier kaufe man nur das beste von bekannten Züchtern. Vermuziehende Händler sind nur dann zu berücksichtigen, wenn sie als reell bekannt sind.

Die Schafställe sind warm zu halten und die Tiere gut zu beaufsichtigen. Die Winterlamung geht vor sich und der Bodsprung zur Sommerlamung ist zu veranlassen. In den Rausen müssen alle Schafe Platz finden, damit die trächtigen Tiere nicht gedrückt werden.

In der Ziegenzucht ist jetzt für neues gutes Bodmaterial zu sorgen. Auf 100-120 Ziegen soll ein Bod gehalten werden.

Bei den Kaninchen tritt im Winter oft ein bösariger Schnupfen aus. Gegen diesen soll sich eine Einspritzung von chlorformem Kali in die Nasenlöcher sehr bewährt haben.

Das Geflügel muß im Winter besonders sorgfältig gepflegt werden, denn von der Winterbehandlung hängt die Sommerleistung ab. Muß das Geflügel im Winter Frost leiden, oder seine Zeit in dunklen, kalten, nicht reingehaltenen Ställen zubringen, so leidet es so stark, daß es einen Teil des Frühlings und des Sommers nötig hat, um sich wieder zu erholen. Auch die Fütterung muß jetzt reichlich sein, damit das Huhn gut in die Legezeit hineinkommt. Außer dem Körnerfutter gebe man Fleischabfälle, zerkleinerte Knochen, und ein trümeliges Morgenfutter. Gegen Ungeziefere streiche man die Ställe mit Karbol aus. Bei Frostheulen an den Füßen reibe man mit Schnee oder kaltem Wasser tüchtig ein und bepinsle mit einer Höllensteinsalbe von 1:30. Erfrorene Kämme reibt man gleichfalls mit Schnee oder Wasser, wäscht dann mit Maunlösung nach und reibt dann mit Vaseline ein. Das Federstreifen ist weniger auf Längeweite, sondern fast stets auf Ungeziefere zurückzuführen.

Am Bienenstande sorge man für Ruhe. Legt man das Ohr ans Flugloch und hört ein gleichmäßiges leises Summen, so ist alles in Ordnung. Ein starkes Brausen deutet auf zu große Wärme oder Luftnot und ist genauer zu unteruchen. Starkes Rässen an den Fluglöchern deutet auf Durstnot. Bei den schlechten Bienenjahren und den steigenden Auslagen ist ein Einheitspreis von 1.10-1.20 Mk. pro Pfund (ohne Glas) anzufreben.

Jahrgang 1915.

### Sandwirtschaft.

**Modungsarbeiten** und Rigolen lassen sich im Winter stets mit Vorteil ausführen, wenn der Boden nicht gefroren ist. Man bekommt jetzt leicht billige Arbeitskräfte und tut noch ein gutes Werk, wenn man arbeitslosen Leuten Winterarbeit verschafft. Klug rechnende Besitzer sorgen überhaupt dafür, daß die Tagelöhner, die sie im Sommer so nötig haben, auch im Winter Beschäftigung haben, und das ist für manchen kleineren Besitzer die beste und endgültige Lösung der Arbeiterfrage. Gerade weil die ländlichen Arbeiter im Winter kein Verdienst haben und nun mühsam und vielfach vergeblich nach Arbeit suchen, gehen sie selbst und ihre Kinder zur Fabrikarbeit über. Dann aber bezahle der Landwirt auch im Winter seine Arbeiter nach ortsüblichen Sätzen, wenn sie auch durch Not gezwungen, vielleicht billiger arbeiten würden. Jedes Drücken rächt sich im Sommer. Und endlich behandle man Arbeiter und Dienstboten mit gleichmäßiger, ruhiger Freundlichkeit. Ganz gewiß soll der Herr „Herr sein und bleiben“, aber ein brutales Hervorkehren des Herrenstandpunktes ist doch heute nicht mehr am Platze. Wer als Herr geboren ist, kann doch selbst nichts dafür, er darf sich seiner bevorzugten Stellung freuen, soll aber seine Arbeiter und überhaupt seine ärmeren Mitmenschen nicht verächtlich und nicht von oben herab behandeln. Er vergibt sich nichts dadurch, daß aber großen Nutzen davon und er arbeitet auch so gegen die ländliche Arbeiternot.

**Wasserfurchen kontrollieren.** In feuchten Lagen sind die Wasserfurchen und Abzugsgräben ständig zu kontrollieren, weil sich auf überschwemmten Feldern sonst dickes Eis bildet, welches die Luft abschneidet und die Saaten schädigt.

**Was ist beim Anbau der Braugerste zu beachten.** Gute volle Braugerste ist eigentlich nur zu erzielen, wenn sie nach Safrüchten gebaut wird. Gerste nach Winterung, wie es die Dreifelderwirtschaft fordert, wird nie die höchsten Erträge geben. Jedenfalls aber sollte überall zur Gerste bereits im Herbst eine mäßige tiefe Saarfurche gegeben werden. Düngung auf 1 Morgen (1/4 Hektar). Im Winter bis Ende Dezember sind pro Morgen 2-3 Zentner Hainit auszustreuen. Für Frühjahr ist als sachgemäße Düngung zu empfehlen: 1-2 Zentner Ammoniaksuperphosphat mit 6 Pfd. Stickstoff und 12 Pfd. wasserlöslicher Phosphorsäure, die am vorteilhaftesten gleich bei den ersten Frühjahrsarbeiten eingeeget und gegrubbert werden. Eine Düngung mit Superphosphat-Phosphorsäure ist notwendig, damit der Proteingehalt der Gerste nicht zu hoch steigt, und weil die Gerste in der ersten Hälfte ihrer an sich schon kurzen Vegetationszeit den größten Teil ihres Bedarfs an Phosphorsäure wie an Stickstoff deckt und deshalb auf leicht lösliche Phosphorsäure angewiesen ist. Nach gemachten Versuchen erscheint es richtiger, den Stickstoff zur Gerste in Form von Ammoniak, nicht als Chilisalpeter, zu geben, da nach Salpeter die Körner sehr leicht flach und spitz werden. Für die Futtermenge kommt dieselbe Düngung in Betracht, doch kann auch hier ohne Schaden 1 1/2-2 Ztr. reines Superphosphat mit 18 Pfd. wasserlöslicher Phosphorsäure und der Stickstoff in Form von Salpeter mit etwa 1 Zentner pro Morgen gegeben werden.

### Milchwirtschaft.

**Reinlichkeit beim Melken.** Man ist vielfach gewohnt, den Punkt der Reinlichkeit beim Melken nur vom appetitlichen Standpunkte aus zu betrachten. Es ist aber dieser Gesichtspunkt nicht der einzige, welcher uns zur peinlichsten Reinlichkeit beim Melken anspornen muß. Die Milch ist sehr empfindlich, sie nimmt sehr leicht üble Gerüche, üblen Geschmack an, welcher leicht auf die davon bereitete Butter übergeht. Ordnung im Stall, regelmäßiges Säubern, genügend trockene Streu und gute Hautpflege sind die ersten Bedingungen. Dort, wo die Kühe halb im Dünge liegen, von oben bis unten mit den bekannten angetrockneten Kuhfladen bedeckt sind, kann von Reinlichkeit beim Melken keine Rede sein. Vor dem Melken

ist eine sorgfältige Reinigung des Euters und der Zitzen — im besten mit lauwarmem Wasser — notwendig. Ebenso ist darauf zu achten, daß der Melker reinliche Kleidung trägt und vor allen Dingen mit reinen Händen ans Geschäft geht. Daß die Melkgefäße rein sein müssen, ist wohl selbstredend, dieselben müssen möglichst glatte Oberfläche haben; bei hölzernen Gefäßen muß der Lärbenanstrich tadellos sein. Besser sind verzinkte Metallgefäße. Nach dem Melken ist die Milch möglichst bald aus der Stets mehr oder minder schlechten Stallluft zu entfernen, da die Gase ebenfalls sehr leicht in die Milch übergehen. Niemals dürfen die Sammelgefäße im Stalle selbst stehen bleiben. Das Durchsiehen soll möglichst bald vorgenommen werden. Die Milch muß auf Schmutz geprüft werden.

**Käse wie Fromage de Brete.** Die kuhwarme Milch wird nach dem Abseihen mit dem Rahm der vorigen Abendmilch gemischt, dann auf 80 bis 50 Grad Celsius erwärmt und hierauf Lab zugelegt. Die Milch bleibt nun bis zum vollständigen Gerinnen zugedeckt stehen. Der Käsestoff wird von den Molken durch starkes Umarbeiten getrennt, unter Druck in Formen von 30 Zentimeter und 4 Zentimeter Höhe gepreßt und durch ein darüber gelegtes Brett mit einigen Kilo beschwert. Nachdem die Molke abgelassen ist, wird der Käse herausgestürzt, und zwar in eine zweite Form, die mit reiner Leinwand ausgekleidet ist. Nach halbstündigem Pressen wird dieser Vorgang wiederholt und dies geschieht nun alle zwei Stunden 36 Stunden hindurch. Zuletzt wird der Käse noch eine Stunde lang ohne Leinwand gepreßt, sodann auf beiden Seiten mit Salz eingerieben, was in 24 Stunden abermals geschieht. Nach drei Tagen wäscht man die Käse ab und legt sie, wenn trocken, in ein Faß zwischen 10 Zentimeter dicken Lagen von feinem Strohhaßel. Dieses Faß wird an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt, bis die Käse reifen, was in etwa sechs Wochen geschieht. Man glaubt, daß die im Herbst fabrizierten Käse die besten sind; ist dem wirklich so, dann werden jedenfalls Temperaturunterschiede und Temperaturumwandlungen einen nachhaltigen Einfluß auf die Reife ausüben.

### Pferdezucht.

**Bewegt die Pferde während der Feiertage.** Der einsichtige und vorsorgende Landwirt wird also gut tun, seine Pferde an jedem Feiertage mindestens eine Stunde lang zu bewegen, widrigenfalls er sich der Gefahr großer Verluste aussetzt. Gerade bei arbeitgewohnten und stark gefütterten Tieren zeigen sich besonders leicht Koliken und andere wenig angenehme Erscheinungen (Kreuzlähmungen), sobald dieselben einige Tage die völlig ungewohnte Ruhe genießen und dazu wöglich noch die starke Futtergabe unverändert erhalten. Es empfiehlt sich daher, auch während der Feiertage weniger Krautfutter und dafür erforderlichen Falles etwas mehr Raufutter zu geben.

**Wenn ein Tier scheu wird,** so ist es in der Regel nicht als Störrigkeit und Eigensinn aufzufassen, sondern als Erschrockenheit und Furcht, indem das Tier oft mehr sieht als wir; ein Tier hat auch Angst, und daraus ist oft viel zu erklären.

### Kindviehzucht.

**Die Verhütung des Kalbs- oder Milchfiebers** soll möglich sein, wenn nach der folgenden Vorschrift gehandelt wird. Man gebe Kühen, die sich durch große Milchergiebigkeit auszeichnen, acht Tage vor der Geburt nur eine halbe Ration Futter; statt des Raufutters reiche man am Tage des Kalbens nur leicht verdauliche Tränke, und mindestens vier Tage nach der Geburt wiederum nur eine halbe Ration Raufutter. Bei großem Milchreichtume sind solche Kühe vor dem Kalben zu melken, nach dem Kalben so oft wie möglich. Es empfiehlt sich, daneben die Verabreichung eines Abführmittels am Tage der Geburt oder vorher (Glabberfals 1-2 Pfd. in Verbindung mit Schleim und Öl). — Jedenfalls veruche man diese Maßregel bei vorkommenden Fällen namentlich in

Ställen, wo dieser Krankheit schon Opfer gefordert hat.

### Geflügelzucht.

**Knochenschrot.** Die Knochen, die in jedem Haushalte übrig bleiben, werden vielfach für ein paar Pfennige an den Lumpenhändler verkauft. Wer Hühner hat, kaufe sich eine Knochenschrotmaschine und mahle die Knochen damit. Er erhält so ein vorzügliches Futtermittel. Zum Schroten werden nur frische Knochen genommen, und wenn noch Fleisch oder Fettreste daran hängen, so wird dadurch das Futter noch wertvoller. Die Arbeit des Schroten aber wird erleichtert, wenn die Knochen zuerst etwas getrocknet werden. Das Knochenschrot wird am besten dem Weichfutter zugelegt, pro Huhn etwa eine Handvoll. Das Weichfutter setzt sich dann etwa zusammen aus Kuchenabfällen, getrockneten Kartoffelschalen, Kleie oder Maiskörnern und etwas Salz. Dies alles wird mit dem Schrote so vermischt, daß ein dicker Brei entsteht. Während der Mauser kann auch noch eine Gabe reines Schrot gegeben werden. Für Küken ist das Schrot außerordentlich beförmlich, doch muß es fein gesiebt sein.

### Bienenzucht.

**Raphthalin gegen Mäuse.** Ein erfahrener Bienenzüchter teilt mit, er habe dadurch seinen Stand von den lästigen Mäusen frei, daß er einmal in der Woche Raphthalin bei den Körben und Kästen streue.

**Eine praktische Ventilation in Holzstöden ist folgende:** Um die stickstoffhaltige Luft am besten zum Abzug zu bringen, bringt man in der Decke eine Öffnung an, welche man mit Drahtgaze verschließt. Dadurch erhalten die Bienen stets sauerstoffreiche Luft, welche zur gesunden Durchwinterung der Bienen unumgänglich notwendig ist, desgleichen ist auch im Sommer die Temperatur im Stode eine gleichmäßige. Obiges wurde von einem erfahrenen Imker mehrere Jahre hindurch praktisch erprobt. In den Stöden ohne Ventilation waren die Seitenwände und Waben mit Moder bedeckt und ein größerer Teil der Bienen gestorben als in den Stöden mit Ventilation.

### Weinbau- und Kellerwirtschaft.

**Trübwerden der Weine.** Das Trübwerden der Weine ist eine allgemeine bekannte und viel beklagte Erscheinung, die auf den verschiedensten Ursachen beruhen kann. Aus den mannigfachen Ursachen seien heute nur einige hervorgehoben: Eine oft festgestellte Ursache des Trübwerdens hat ihren Grund darin, daß die Mäusche zu lange auf den Tretern stehen blieb und trat besonders dann gerne Trübung ein, wenn die Beeren, der Wein oder das Obst überreif waren. Diese Trübung wird vielfach durch starkes Schwefeln der Fässer zu heben verursacht; nützt dieses nicht, so wird Filter oder Schöpfung zu Hilfe genommen. Besser ist es, wenn die Trübung durch scharfe Kontrolle der Arbeiter durch die erfahrenen Winzer vermieden wird. Ist der Gärraum zu warm, so kann durch das Zerlesen und Aussteigen der abgeforderten Gese Trübung hervorgerufen werden, die am besten durch Filtrieren gehoben wird. Ist die Trübung im Winter etwa bei großer, schnell einfallender Kälte entstanden, so darf man hoffen, daß sie von selbst vorübergeht, wenn der Wein wieder wärmer wird. Trübung des Weines kann auch hervorgerufen werden durch Zerlegung der Zellen kleiner Pflanzenwesen, wie Schleimpilzen, Kulturen u. dergl. und ist diese Trübung, meist eine Folge schlechter Gärung. Diese Weine sucht man durch Einleitung einer neuen Gärung mittels Gesezug (am besten Reinkultur) klar zu machen. Auch kann Trübung durch die Zerlegung des Mostes mit Eisenteilen erfolgen. Um diese Trübung zu heben, wird der Wein, wie man sagt, gekliffet. Man läßt ihn in eine offene Bütte laufen, fällt ihn aber bald wieder in ein gut geschwefeltes Faß. Um meisten sind die Beerenweine kleinerer Gartenfreunde den Trübungen ausgesetzt, doch kann nur von Fall zu Fall der Zehler mit Sicherheit aufgestellt und behoben werden.



In tiefsten Nächten zeigen sich  
Des Himmels schönste Sterne oft, —  
Laß drum von Leid nicht beugen dich,  
Getröftet wird, wer glaubt und hofft.

# Für die Hausfrau.

Nehmt hin mit Weinen oder Lachen,  
Was euch das Schicksal gönnt; —  
Kein König kann euch glücklich machen,  
Wenn ihr es selbst nicht könnt.

## Dankgebet.

Wir treten mit Beten vor Gott, den Gerechten,  
Er waltet und haltet ein strenges Gericht,  
Er läßt von den Schlechten  
Nicht die Guten knechten,  
Seit Name sei gelobt,  
Er bergißt unser nicht.

Im Streite zur Seite ist Gott uns gestanden,  
Er wollte, es sollte das Recht siegreich sein;  
Da ward, kaum begonnen,  
Die Schlacht schon gewonnen,  
Du Gott warst ja mit uns,  
Der Sieg, er ward dein!

Wir loben dich oben, du Venter der Schlachten,  
Und stehen, mößt stehen uns fernertun bei.  
Daß deine Gemeinde  
Nicht Opfer der Feinde,  
Dein Name sei gelobt!  
O Herr, mach uns frei!

Niederl. Volkslied.

## Tomatenrezepte.

Wir haben, wie von den meisten anderen Gemüsen und Früchten, auch von den Tomaten einen reichen Ernteeleg. Die Pflanzen haben überall, sofern sie richtig behandelt wurden, außerordentlich viel Früchte angelegt, und wenn das Wetter weiter günstig sonnig bleibt, werden auch die meisten austreifen. Sind noch Früchte an den Pflanzen, wenn Kälte oder Nachfröste drohen, so nehme man sie ruhig ab und lasse sie in der Küche nachreifen. Verfügt man über einen hellen luftigen und warmen Raum, so ist das folgende Verfahren vorzuziehen: Man nimmt die Pflanzen, die noch mit unreifen Früchten behangen sind, vorsichtig aus dem Boden, schüttelt die Erde ab und hängt alsdann die Pflanzen, so wie sie sind, vertikal an der Wurzel in dem besagten Raume auf. Es reifen dann noch sämtliche Früchte nach. Auch von den Tomaten darf in dieser Kriegszeit nichts unternommen, zumal ihr Genuß außerordentlich gesundheitsfördernd ist. Nachfolgend einige weniger bekannte Rezepte, wonach ihre Verwendungsweise noch abwechselungsreicher wird.

**Tomatenmus.** Frische gut ausgereifte Tomaten werden geschält (nur ihrer äußeren lederartigen Haut entledigt). Die Früchte werden sodann in ein Kochgefäß geschüttet und mit wenig Wasser zum Kochen gebracht. Sodann werden sie über dem Feuer zu Brei gerührt oder gestampft und mit soviel geriebenem Schwarz- oder Weißbrot angerührt, daß sich ein dicker Brei bildet. Salz und Pfeffer, event. auch andere Gewürze werden nach Geschmack hinzugefügt.

**Gefüllte Tomaten.** Zwölf großen festen Tomaten schneidet man den Stielansatz wagerecht ab und legt letztere vorsichtig beiseite, um sie als Deckel wieder benutzen zu können. Den Früchten entnimmt man soeben mit Hilfe eines Teelöffels das Mark so vorsichtig, daß sie ihre keldartige Form nicht verlieren. Das herausgenommene Mark wird mit  $\frac{1}{2}$ —1 Pfund magerem Rindfleisch, einer Scheibe Speck, einer Zwiebel, einem Teelöffel voll Salz, einer Prise weißen Pfeffer, einem Eßlöffel Petersilie und einer Schmitte Brot zu einem feinen Füllsel vertriebt und die ausgehöhlten Tomaten damit vorsichtig und möglichst fest vollgestopft. Diese werden dann in eine Form gestellt, mit geriebenem Brot bestreut und in mäßig warmem Ofen eine Stunde lang gebacken.

**Gebadene Tomaten.** Ein Kilo Tomatenmus (Rezept oben) wird mit 2 Eiern und einem Eßlöffel gewiegter Petersilie innig verrührt in eine Form gebracht und eine Stunde lang in mäßig warmem Ofen gebacken.

**Gebratene Tomaten.** Reife Tomaten werden in Scheiben geschnitten, diese in geschlagene Eier getaucht, mit einer Prise Salz und Pfeffer gewürzt und mit geriebenem Brot oder feinem Brotkrumen dick bestreut. Alsdann werden die Scheiben in Butter etwa 10 Minuten lang gebraten und mit geröstetem Brot aufgesüßt.

**Tomatensalat.** Frische reife Tomaten werden wie Gurken in Scheiben geschnitten und wie Gurkensalat mit gewiegten Zwiebeln, Salz, Speiseöl und Zitronensaft oder Weinessig, alles nach Geschmack angerichtet. Das Umrühren muß sehr vorsichtig und möglichst nur mit Holzellen erfolgen. Die Schüssel mit dem Salat läßt man alsbald  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde an kühlem Ort zugedeckt stehen. Je nach Geschmack kann auch Pfeffer oder Kümmel dem Salat zugefügt werden.

## Küche und Keller.

**Pikante Sauce zu Fisch- oder Fleischresten.** Man kocht 2 Eier hart, nimmt das Gelbe heraus, rührt es durch ein Sieb in eine Schüssel mit rundem Boden, vermischt es, immer gleichmäßig rührend, mit 2 frischen Eigelb, 4—5 Eßlöffeln feinem Speiseöl, einem Eßlöffel Mostich, 2 gekochten und feingeriebenen Kartoffeln, 2 Eßlöffeln saurer Sahne, 2 Eßlöffeln Johannisbeer- (im Notfall etwas mit Wasser gelöstes Johannisbeer-Geele), etwas Salz, einer geriebenen kleinen Schalotte (oder Zwiebel), etwas weißem Pfeffer und 2 Eßlöffeln nicht zu scharfem Essig. Die Sauce muß gut bündig sein und wird zuletzt mit 5—6 Tropfen Suppenwürze im Geschmack gekräftigt. Dann fügt man das ganz fein gehackte Eiweiß der beiden gekochten Eier dazu.

**Mal in Weißbier.**  $1\frac{1}{2}$ —2 kg Mal werden zurechtgemacht, in gute Stücke geschnitten und diese in einer Flasche Weißbier, dem etwas Essig, Lorbeerblatt, Gewürz, Salz und reichlich in Scheiben geschnittene Zwiebeln beigeigt sind, gargedämpft. Nachdem man die Malstücke herausgenommen hat, gibt man 2 Teelöffel Suppenwürze an die Sauce, die man, wenn man es liebt, zuvor mit weißem Schwimmgelb etwas bündig macht. Wer Weißbier zum Schmoren der Fische nicht liebt, kann nur Wasser verwenden. Die Male sind, auf diese Weise zubereitet, sehr schmackhaft.

**Frischfleisch mit Fisch.** Ein mittelgroßer Weiß- oder Wirtlingstokopf, 6 Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 1 Rauchstengel und  $\frac{1}{2}$  Sellerie-Rolle richtet man sauber vor, schneidet dann das Gemüse in große Würfel und kocht alles zusammen in kräftiger Fleischbrühe, die man rasch, bequem und billig aus Bouillon-Würfeln hergestellt hat, weich. 2 Pfund Kabsla oder Schellfisch bereitet man sorgfältig von Haut und Gräten, schneidet das Fischfleisch ebenfalls in große Würfel, gibt diese  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten zu den Gemüsen und läßt langsam garziehen. Zum Schluß schmeckt man das Gericht nach Salz und Pfeffer ab.

**Wilde Kaninchen auf ungarische Art.** Zwei Kaninchen werden, nachdem sie gewaschen sind, in passende Stücke geteilt (der Kopf wird nicht benutzt) und mit einem Viertelpfund Butter, einer Zwiebel, einer gelben Rübe, etwas Porree und Sellerie, alles in Scheibchen geschnitten, und dem nötigen Salz halbweich gedämpft. Hierauf stäubt man einen Kochlöffel Mehl darüber und gießt nach 2 Minuten die nötige gute Fleischbrühe und ein Viertelquart guten, lauren Rahm dazu, welches man unter öfterem Umrühren zum Kochen bringt. Dann gibt man eine Weisepilze spanischen Pfeffer (Paprika) hinein und läßt nur das Fleisch vollends weich kochen, wonach man Stücken für Stücken mit einer Gabel herausnimmt und sie in eine andere Kasserolle legt; die Sauce wird rein entfettet, durchgeseiht und wenn sie gehörig gesalzen ist und angenehm nach dem Paprika

schmeckt, so gießt man sie über das Fleisch, läßt es nochmals gut au kochen und richtet recht heiß an. — Die Sauce muß dickflüssig sein und der Pfeffer gut vorschmecken.

## Haushirtschaft.

**Preßhese längere Zeit aufzubewahren.** Ein halbes Pfund Preßhese zerschneidet man in ganz kleine Stücke, tut sie in eine gewöhnliche Weinflasche und gießt die Flasche voll mit Wasser. Die Hese ist an einem frostfreien Orte aufzubewahren, da Frost sie ihrer Kraft beraubt. Will man die Hese benutzen, so schüttet man die Flasche gut durch und nehme von dieser Flüssigkeit zum Packen so viel man braucht. Soll der Teig schneller aufgehen, so gießt man vorsichtig von dem Wasser ab, damit die Flüssigkeit hesehaltiger wird. So bewahrt, hält sich die Hese immerhin 3—4 Wochen.

**Stofflede.** Man vermischt einen Eßlöffel Kochsalz mit einem Teelöffel gepulvertem Salmiak und löst beides in zwei Eßlöffeln Wasser auf. Mit dieser Mischung bestreicht man wiederholt die Stofflede; dann hängt man das Wäschestück einige Stunden in die frische Luft und gibt es erst dann in die Wäsche.

**Woberlede in Seidenstoffen können durch Eintauchen des Zeugens in ein Gemisch aus 1 Gewichtsteile Salmiakgeist und 16 Gewichtsteilen Wasser vertilgt werden; gelindes Reiben der Fleder und Nachspülen des Stoffes in reinem Wasser ist erforderlich.**

## Gemeinnütziges.

**Zum Entfernen des Rostes von Stahl- und Eisenteilen empfiehlt man folgende Mittel:** Ist der Rost noch frisch und nicht eingefressen, so nehme man einen mit Öl befeuchteten Lappen und reibe damit die verrosteten Stellen ab, wodurch sie Reinheit und Glanz zurück erhalten, ohne durch Kratzen beschädigt zu werden. Hat der Rost dagegen schon weitere Fortschritte gemacht, so empfiehlt es sich, die angerosteten Stellen mit einem Gemisch aus feinem Tripel und Schmelzblüte, welche mit Hilfe von Olivenöl zu einem Teige geknetet werden, zu bestreichen und nach einiger Zeit mit einem weichen Leder abzureiben. Dadurch werden die betreffenden Stellen, soweit es überhaupt möglich ist, zu ihrem ursprünglichen Aussehen zurückgebracht.

## Gesundheitspflege.

**Die Zitrone als vielseitiges Hausmittel.** In keiner Hausapotheke sollte die Zitrone fehlen, da ihr Saft von mannigfacher Heilkraft ist. Entzündungen und Geschwürbildungen heilt der Saft, Verhärtungen zerteilt er, selbst die gegen alle Mittel so hartnäckigen Warzen gehen unschwer fort, wenn man Zitronenscheiben, die alle sechs Stunden erneuert werden müssen, darauf bindet. Leichte Fieber- und Stützstände, Blutumallungen und dergleichen werden durch Zitronenlimonade beseitigt, Erkältungen durch dasselbe Mittel, wenn man es mit heißem Wasser bereitet. In allen Fällen ist der Zitronensaft schweißtreibend, reinigend, kühlend und heilend zu gleicher Zeit, daher ein echtes Universalmittel.

## Kinderpflege und -Erziehung.

**Säuglinge und kleine Kinder werden dadurch, daß sie nach jedem täglichen Reinigungsbad (28—29 Grad R.) mit einem Liter Wasser, das zwei bis vier Grad kühler als das Babewasser ist, überschüttet werden, sehr gekräftigt.** Doch darf man erst von dem 14. Tage nach der Geburt anfangen, und zwar von der höheren Temperatur ganz allmählich zu der niedrigeren übergehend. Es wird weiter empfohlen, die Kinder schon vom 8. Lebensstage ab nach jedem Reinigungsbad kurz in 22—18 Grad R. zu tauchen.

# Haar- und Zimmergarten.

## Zur Pflege der Zimmerpflanzen.

Ist bei den meisten Winter-Zimmerpflanzen auch eine Düngung kaum vonnöten, da die in Betracht kommenden Blühträger ihre Kräfte hierzu bereits in der sommerlichen Vorkultur in Maserde genommen haben müssen und die Blattpflanzen zu dieser Zeit nur eine geringe oder gar keine Triebbildung zeigen, so kann die Vornahme einer solchen in dem einen oder anderen Falle dennoch von Nutzen sein, um Blatt und Blüte zur größtmöglichen Vollkommenheit zu bringen. Für diesen Zweck bereiten die Düngemittelfabriken die verschiedensten Pflanzennährsalze, deren Grundwerte Stickstoff, Phosphorsäure und Kali enthalten. Hat man gegen den Kauf der im Handel befindlichen Packungen dieses Zweckes Bedenken, kann man sich beim Vorhandensein der Grundwerte seinen Düngemitteln auch selbst herstellen. Man mische 2 Teile Kalisalpeter mit je einem Teile phosphorsaurem Kali und Kalziumphosphat in beliebigen Mengen, gebe 30 Gramm hiervon in 1 Liter Wasser und verwende dies dann gleichsam als Extrakt im Verhältnis von 1 : 9 in Zwischenräumen von 8—14 Tagen zum Gießwasser. Will man die konzentrierten Dünger trocken verwenden, ladere man die obere Schicht der Topfserde ordentlich auf und suche bei dieser Gelegenheit ein entsprechendes Quantum Dünger innig darunter zu vermengen. Dieses Verfahren hat jedoch den Nachteil, daß der folgende Zersetzungsvorgang oft recht unangenehme Dünste im Raume verbreitet und aus diesem Grunde zu Unzeiten gelüftet werden muß, welche unliebsame Nebenwirkung bei vorher aufgelösten Salzen nicht zu befürchten ist.

Eine mehr oder weniger unangenehme Plage für den Pflanzenbesitzer sind die tierischen und pflanzlichen Schmarotzer, die je nach ihrem Einzel- oder Massenvorkommen für das pflanzliche Gedeihen mehr oder weniger gefährlich werden. Unter den ersten sind verschiedene Arten der Blattläuse, die Schmierläuse und die Schildläuse mit der roten Spinne und schwarzen Fliege die bekanntesten Plagegeister, während die letzteren in Gestalt verschiedener Flecken und Bläschenbildungen an Blättern und Triebspitzen auftreten. Während sich hieron die Blattläuse ziemlich willig und einfach durch Räucherung mit Tabak, Bestreuen mit Tabak, Bestreuen mit Tabakstaub, Eintauschen der Pflanzen in 2proz. Quassiarbrühe oder vollschäumende Seifenlauge, sowie häufigen Luftwechsel bald verlieren, sind Woll- (Schmier-) und Schildläuse recht schwierig zu vertreiben. Sie werden mit sicherem Erfolge einzeln in ihren Vertiefungen an den Blattunterseiten und in den Blattwinkeln aufgesucht und mit einem Holzstäbchen oder auch mit dem Finger zerdrückt. Gegen Trips und Fliege hilft nur wiederholtes Abwaschen beider Blattseiten mit Seifenlauge oder Quassiarbrühe; ihr Vorhandensein wird dadurch auffällig, daß sich an den Blattunterseiten nebartige Vertiefungen vorfinden, die bald das ganze Blattgewebe zerstören, so daß nur die Rippenstruktur übrig bleibt.

Finden sich gelegentlich Regenwürmer ein, die vielfach zu Unrecht als Pflanzentöter beschuldigt werden, sondern lediglich durch ihre Wühlarbeit nur unnötige Hohlräume im Topfboden und zwischen den Wurzeln schaffen, lassen sie sich durch Anlegen eines Abdeckes von Rosenkistenschichten, Walnußblättern oder auch bis auf 35 Grad N. erwärmtes Wasser leicht an die Oberfläche locken und abfangen. Ebenso leicht läßt sich auch die kleine nackte Gartenschnecke, die sich mit Vorliebe an zarten Jungtrieben oder an weichen Blumenstengeln gütlich tut durch Auslegen von Wattlestücken, Sägemehlhaufen oder durch Abwischen mit Lampenlicht von ihrem unberufenen Arbeitsfelde vertreiben.

**Blumentopf-Unterleger.** Pflanzen, welche im Wohnzimmer in Blumentöpfen gepflegt werden, verlangen eine besonders gute Durchlüftung nicht allein des Zimmers, sondern auch des Topfes. In einem glasierten oder mit Schmutz überzogenen Topfe wird keine Pflanze freudig wachsen, an allerwenigsten dann, wenn auch das Abzugsloch des Topfes verstopft ist. Das Abzugsloch dient ja nicht nur zum Abzug des Wassers, sondern es soll auch der Luft Zugang gewähren. Aus diesem Grunde darf in dem Topf-Unterleger das ablaufende Wasser niemals längere Zeit stehen bleiben, auch ist es gut, wenn man in den Unterleger einige Topfscherben oder Holzstücke legt, und dann erst den Blumentopf darauf stellt, dadurch wird den Wurzeln ausreichender Luftzug gewährt.

**Frühherbst** erzielt man auf folgende einfache Weise. Anfangs Februar gräbt man bei offenem Wetter eine lufttichte Furche aus, füllt dieselbe halb mit Pferdemist und tritt diesen fest. Hierauf füllt man die Furche mit krümeliger (nicht nasser) Gartenerde und pflanzt nun die Erbsen wie gewöhnlich. Durch die Wärme des Pferdedüngers kommen die Erbsen schnell hervor und damit ist die Hauptfache erreicht, denn die Pflänzchen härten sich sehr schnell ab und können dann selbst einen strengen Frost ertragen. Um die Spägen abzuhalten, überdeckt man die Reihen mit wintelig gebogenem Drahtgeflecht. Dieses erlaubt auch eine schnelle Deckung wenn gerade während des Hervorkommens Frost eintreten sollte. Da die Düngerschicht in der Erde rasch erkaltet, so kann die Wärme nachher keinen schädlichen Einfluß ausüben.

**Kulturen, die Geld einbringen sollen,** darf man nie aufs Geratewohl anlegen. Man muß sich erst überzeugen haben, ob die Kulturen in seiner Gegend gut gedeihen und ob man auf flotten Absatz rechnen kann. Wer den Markt einer größeren Stadt erreichen kann, kann ganz anders arbeiten, als derjenige, der alles per Bahn versenden oder an Wiederverkäufer oder Fabriken abgeben muß. Eine sehr einträgliche Kultur bilden bei guter Absatzmöglichkeit die Beerensträucher, besonders die Johannisbeeren, die auch noch hübsche Zwischkulturen von Salat, Radieseln, Buschbohnen und Kohlrabi gestatten. Sie tragen ungefähr jedes Jahr reichlich, doch muß für Absatz gesorgt sein.

**Einen schönen Gartenschmuck** bilden die Spürsträucher, die zu den dankbarsten und genügsamsten aller Blütensträucher gehören. Sie sind heute in den Gärtnereien in den verschiedensten Formen und Arten, klein und groß, zu haben, gedeihen fast in jedem Boden und verlangen zu ihrem Gedeihen nur etwas Sonne und Feuchtigkeit. Nach den verschiedenen Arten blühen sie vom Frühling bis in den Herbst hinein. Frühlingsblüher sind Spiraea arguta, S. blanda, S. cantoniensis, S. cinerea usw. Sommerblüher sind S. albiflora (weiß), S. bethlehemensis (rot), S. billardi (rot), S. californica (rot), S. sorbifolia usw. usw. Die Frühlingsblüher sind alle weiß.

**Latrinendung** ist besonders im Winter in den Garten zu bringen und bei offenem Wetter einzubringen. Durch seine Hitze macht er bei dieser Art den Boden mürbe und fruchtbar, ohne die unangenehmen Nebenwirkungen der Sommeranwendung zu zeigen. Von künstlichen Düngern werden den Winter über Thomasmehl und Kainit eingetragene resp. leicht untergebracht. Sie verbinden sich so aufs innigste mit dem Boden und sind im Frühjahr gebrauchsbereit.

**Frühe Karotten** oder Mören sind sehr beliebt und werden auf dem Marke gut bezahlt. Um solche zu erzielen, macht man die erste Ausfaat, sobald der Frost eine Bearbeitung des Bodens zuläßt. Man wählt einen Platz in möglichst sonniger Lage mit sandigem Boden, der im Vor-

jahr stark gebüht wurde. Zur Saat wähle man natürlich eine ausgesprochene Frühorte, wie frühe Holländer, Schiedanz, Treibmöhre oder eine ähnliche kurze, aber schnellwachsende Sorte. Ausgesät wird recht dünn; sollte trotzdem die Saat zu dicht fallen, so muß verzogen werden.

**Die Samenbestände** sind durchzusehen und ältere Samen auf ihre Keimfähigkeit zu probieren. Zu diesem Zwecke säet man in Schalen oder auch in Blumentöpfe aus (die Samentörner werden gezählt) und bedeckt sie mit einer Glasscheibe. Man sieht nun, wie viele Pflänzchen aus dem gezählten Samen kommen und ob derselbe noch zu gebrauchen ist. Bei der Samenbestellung kaufe man nur beste und erprobte Samen. Man schiebe nicht einige Groschen für eine bessere Sorte anzulegen, falls aber nicht auf allerlei Schönlingende Neheiten herein.

**Ziersträucher** sollen stets im Zustande der Ruhe verpflanzt werden. Beste Zeit ist der Spätherbst und Frühjahr; wenn aber auf gute Wällen gesehen wird, so kann die Pflanzung bei offenem Wetter den ganzen Winter hindurch erfolgen. Es ist aber immer gut, die nächste Umgebung der frisch gepflanzten Sträucher durch Dünger, Laub oder Stroh vor dem zu starken Einfrieren zu schützen.

**Schneiden und Formen** der Beerensträucher und Ziersträucher. Beerensträucher und Ziersträucher sollen im Winter geschnitten und geformt werden, d. h. man schneidet sie so zurück, daß sie für den Platz, den sie einnehmen, vollend bleiben. Triebe, die sich zu weit über die Reiser erheben oder in den Weg hineinragen, müssen abgesehen werden. Bei Beerensträuchern Sorge man, daß sie so dicht bleiben, daß die Beeren im Innern ohne besondere Mühe gepflückt werden und Sonne und Licht eindringen können. Wachsen sie zu dicht, so tragen sie nur an den äußeren Seiten. Von Ziersträuchern, die am einjährigen Holz blühen, schneide man nur das überflüssige Holz weg; würde man die Spitzen fortschneiden, so blühen sie nicht.

**Schlechte Entwicklung der Wälen** in Töpfen stehender Blumenzwiebeln ist meist auf Trockenheit des Erdbodens zurückzuführen. Man tut gut, täglich darauf zu sehen, daß die Erde ständig gleichmäßig feucht ist.

**Sollen Pelargonien** in einem verhältnismäßig ungünstigen Raume, wie Keller, überwintert werden, so müssen ihnen sämtliche Blätter bis auf kurze Blattstümpfe abgesehen werden. Aber abschneiden, nicht abreißen, weil jede, auch die kleinste Verletzung, sofort fault. Alle Blätter verwelken, verfaulen doch nur und erzeugen Fäulnis an den Stengeln. Für günstige Überwinterungsräume gilt dieser Rat natürlich nicht.

**Bei der Anfertigung von Blumenerde** für die nächste Frühjahrsauspflanzung findet vor allem der Kamischindünger gute Verwendung. Er wird gut unter die Erde gemischt und bleibt mit dieser bis zum Frühjahr liegen.

**Blumenzwiebeln**, die im vorigen Winter getrieben, wurden und während des Sommers ruhten, kann man im zeitigen Herbst im Garten frei auspflanzen. Sie entwickeln einen schönen Frühjahrstriebe.

**Das Winterjalatbeet.** Die Erde desselben soll nahrhaft und gut zubereitet sein. Die Salatpflanzen stehen am geschäftigsten, wenn sie in kleine Furchen gepflanzt werden. Diese sind von Ost nach West zu ziehen. Um den Schutz gegen Kälte zu erhöhen, ist einiges Laub oder alter kurzer Dünger in die Furchen zu streuen. Falls die Pflanzen im Winter vom Frost gehoben werden, sind die Wurzeln mit den Fingern wieder in die Erde zu drücken. Bei rauhen und austrocknenden Frühlingstagen ist den Pflanzen eine Keimigkeit Wasser zu reichen.

