

Von Nah und fern.

Alteierkennung eines früheren Reichstagsabgeordneten. Kleiner in großen Weisen sind von Nürnberg und Altdorf abgemeldet worden. Als Staatsbedienstete kommen von früheren nationalliberalen Reichstagsabgeordneten Böhmler, Behner und Blöcher (Nürnberg), der in der Kriegszeit das Amt als Vorsteher und Leiter des Lebensmittelamts versah, und eine Kaufmannsrau Böhmler in Betracht kommen. Der beschlagnahmte Schriftwechsel ergab, daß er lebhaft. Er wurde bereits seit 1914 verhaftet durch die Behörden der Ostmarken reichend. Demnach ist die Untersuchung der Firma Böhmler & Co., die die beschlagnahmten Waren empfing. Es wurden für einige hunderttausend Mark Kleiderstoffe, Wäsche, Oberziele und Anzüge sowie für die Dame ein Modeschmuck, die unter Nachnahme aller Berechnungen und Güter einer Berlin, Leipzig und Dresden eingeschifft wurden. Als Hauptlieferant wurde ein Agent Baum in Berlin ermittelt.

Ein Deutscher Saalbesitzer wurde in Berlin abgehängt. Einen breiten Raum in den Verhandlungen nahm das Verbot ein, das noch immer aufrechterhalten wird. Ein Deutscher, die den Behörden angeteilt werden soll, zur Verleitung. In dieser ist alles, was für Aufhebung des Saalbesitzes der Erfindung unterbreitend Verbot geltend gemacht werden kann, abschließend darzustellen. Die Verhandlung beschloß einstimmig die Verurteilung und Verbannung der Deutscher.

Zur Strafgefangenen. Augenblicklich verhandelt die Strafgefangenen der Hotelbesitzer mit der Aufsichtskommission der Gefängnisverwaltungen. Die Kommission hat noch einander Beratung befristet, mit den Angehörigenverbänden des Hotelgewerbes in Unterhandlungen zu treten auf der Grundlage, daß das Strafgeld vollständig abbezahlt wird und an seine Stelle eine angemessene Einlösung tritt. Die Abzahlung des Strafgeldes soll durch zugehörige werden, daß auf Ausbezahlung vorzeitige Einzahlung aus den Betrieben und Angehörigenverbänden erfolgt.

Mordanschlag auf den Oberbürgermeister von Hannover. Dem Oberbürgermeister der Stadt Hannover, Stadtdirektor Tramm, wurde, wie erst jetzt bekannt wird, kürzlich durch Giftbrennstoff eine Giftmischung ins Haus geschickt. Die Mischung war als eine neu erfindene Pestillerie bezeichnet und dem Stadtdirektor als Geschenk von einem angesehenen Mitglied S. Arminius aus Hildesheim zugestrichelt. Die Kriminalpolizei ließ die Sendung durch einen Fernverkäufer untersuchen und dieser stellte eine gefährliche, mit Wäckerpulver und feinsten Glas- und Metallteilen angefüllte Giftmischung fest. Das Giftmischende Mörder konnte noch nicht ermittelt werden. Man nimmt an, daß es sich um einen Mordanschlag handelt.

Gegen den Möbelwucher. Der städtische Lebensmittelamt in Magdeburg, in dessen Geschäftsbereich auch die meisten Gegenstände des täglichen Bedarfs einbezogen sind, beschloß, auch die Mängel des Möbelwuchers zu untersuchen. Es sollen gekaufte Möbel nur noch an die Stadt oder deren Annehmlichkeiten verkauft werden dürfen und nur von denen vorher anzurechnen Besondere verkauft werden können. Veranlaßt ist diese Maßnahme durch den unerträglich gewordenen Möbelwucher der Wäcker, die nach dem ihren der Möbelwucher genommen war, sich fast ausnahmslos auf dieses Gebiet beziehen haben.

Dreizig Personen wegen Vorkauferschließung verhaftet. Im Stadt- und landfreies Bodium wurde große Vorkauferschließungen sowie ein umfangreicher Gleichhandel mit Mehl und Zucker aufgebrochen. Dreizig Personen wurden verhaftet.

Geiselnahme. Eine Sänfterin verfaule in Hildesheim einer Dame ein Kind Mäde, unter dessen sich nach der stillen Mutter

blühende Befanden, an denen allein eine große Familie lieben kann. Der Magistrat hat beschloß anzufragen, daß von jetzt ab kein Mäde mehr ohne Erlaubnis in der Stadt öffentlich verkauft werden darf.

Von einem Kriegsgefangenen erlösen. Der Kriegsgefangene Deiser Horndel des Kreisstrafhauses in Salzdahlbad hat eine ihm zu Hilfe begehrenden willigen Kriegsgefangenen wegen eines unerlaubten Gabelschneidens mit einem ebenfalls dort beschlagnahmten Mäde zum Ausweis gebracht. Das Mäde wurde darauf entlassen. Um sich zu rächen, hat darauf der Mäde den Geizer mit einer Kugel erschlagen.

Schwere Eisenbahnkatastrophe in Frankfurt. Eine schwere Eisenbahnkatastrophe hat sich auf der Linie Paris-Nyon dicht hinter Dion ereignet. Ein nach Paris fahrender Schnellzug

Schweden. Er war unvermählt. Die Mutter des Prinzen, Königin Viktoria, geborene Prinzessin von Bayern, ist die Schwelger des Großherzogs Friedrich II. von Schweden.

Die wieder aufflackernde Grippe. Wie aus Birmingham gemeldet wird, sind dort infolge der Grippe-Seuche in den letzten Wochen nicht weniger als 700 Todesfälle zu verzeichnen. Die italienischen Zeitungen berichten über das furchtbare Auftreten der Grippe in den verschiedenen Provinzen Italiens. Ein Blatt erklärt, wegen ihrer starken Verbreitung bringe die Krankheit die Bevölkerung ernstlich, um so mehr, als auch viele Todesfälle vorlägen.

Japanische Hoffitte. Am 16. Mai starb in Tokio der Zeremonienmeister Fürst Takafusa. Für denselben Tag war die Hochzeit seines zweiten Sohnes angesetzt. Man hält sich,

Fahrtbereitschaft von 80% gestiegen werden. Die Kriegsgefangenen jedoch zurecht nach nicht, die Kriegführung auch auf die letzten beengten Gebiete auszuweiten. Von der heimlichen Gründung wird eine Ermäßigung des Strafbereichs zum Teil von Selbstgebern nicht gewährt und sich auch in absehbarer Zeit nicht zu erwarten.

Kriegsergebnisse.

- 14. September. Bei Tripoli feindlicher Angriff abgeblasen. Heilige Stämme am Kanalschlucht, wobei der Gegner abgewiesen wurde. Zwischen Aleppo und Hama fortwährend feindliche Vorstöße. Eritreische Stämme bei Tbiacour.
- 15. September. Heftige Kettenschläge zwischen Aleppo und Hama.
- 16. September. Erfolgreiche deutsche Unternehmungen in der Sps-Überbrückung. Feindliche Vorstöße an der syrischen Front werden abgewiesen. Bei Hama werden 2200 Kilogramm Bomben abgeworfen.
- 17. September. Fortdauer der Kämpfe zwischen Aleppo und Hama. Am Luftkampf werden 44 feindliche Flugzeuge abgeschossen.
- 18. September. Die Angriffe zwischen Aleppo und Hama werden zurückgewiesen. Neue Kämpfe an der mesopotamischen Front.
- 19. September. Englische Angriffe gegen untere Stellen vor der Siegfriedlinie werden abgewiesen. Ein Durchbruchversuch auf St. Quentin endet mit vollstem Mißerfolg für den Gegner. Zwischen Aleppo und Hama heftiger Artilleriekampf.
- 20. September. Einseitige feindliche Angriffe werden vor unteren Ähren überall abgewiesen. Das Jagdgeräusch 2 ist in der Zeit vom 12. bis 18. September 81 feindliche Flugzeuge ab.

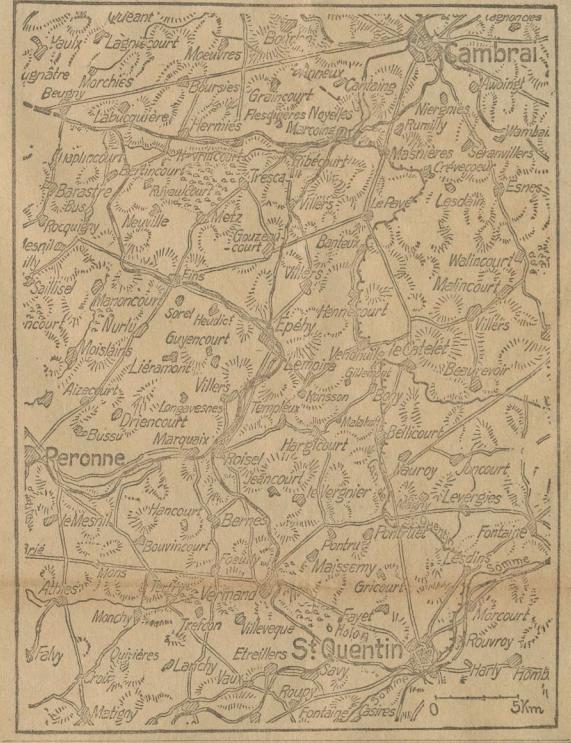
Gerichtshalle.

Verbot. Das Landgericht Götz hat am 30. Januar bei Dautenberg 30. wegen Diebstahls und des gerichtlichen Zeugnisses Strafe wegen Verleumdung, den letzteren zu 4 Monaten Gefängnis. Strafe ist gleichfalls abgeurteilt und geübt dem 4. gerichtlichen Zeugnissen. Die Strafe ist seinen Standorten erlassen. Er hat den Angeklagten M. durch Gefährdung bewegen, eine große Menge Brombeeren zu ernten und ihn zu überfallen. In der Annahme der Strafe ist die Strafe erlassen worden. Der Angeklagte hat sich gegen das Urteil Weisung ein und behauptet, er sei ohne die gerichtliche Strafe abgeurteilt worden. Die Strafe ist erlassen worden. Der Angeklagte hat sich gegen das Urteil Weisung ein und behauptet, er sei ohne die gerichtliche Strafe abgeurteilt worden. Die Strafe ist erlassen worden.

Hauswirtschaft.

Die Verwendung der Geräsche. Man hat bisher der höchsten roten Weine wenig Gede entgegen gebracht. Aber in dieser Zeit, da alles verwendet wird, hat man sich auch eingehender mit der Geräsche befaßt und hat herausgefunden, daß sich ihr heiliger Gebrauch etwas beteiligen läßt, wenn man sie vor ihrer Verwendung in Wasser legt. Die dem Strafe Strafe einbringen. Ein Gefäß, das Gefäß für einen Vier Wäcker. In dieser Strafe müssen die Geräsche 12-16 Stunden wässern. Man kann dann die Weine für Milch marmeladen benutzen. Sehr wohlwollend ist aber auch ein Weis, den man mit Stampfen vermischt. Das Geräsche kann man auch ein Markt betreiben. Man legt die Geräsche in Wasser und drückt sie durch ein Sieb und gibt dann den beiden Weis ein ein Sieb zum Trinken. Das Geräsche an besten im indig erweichtem Weis. Das in eingedampfte Geräsche kann man später lüftungsmäßig als Würge an Simpen, Tünnen oder Kästen geben.

Das Schlachtfeld im Westen.



war im Tunnel von Bach zwischen Tonnere und Nivis (aus Nivis) eingedrungen. Ein zweiter nach Paris fahrender Schnellzug stieß in dem Tunnel auf den eingestiegenen Zug. Man nimmt an, daß die Katastrophe über längere Zeit geschehen hat.

Prinz Erich von Schweden f. Prinz Erich von Schweden, Sohn von Wilhelm IV., ist im Alter von 29 Jahren gestorben. Der Prinz war vor einigen Tagen an einer heftigen Lungenerkrankung erkrankt. Es heißt, die heftige Lungenerkrankung sei, die den Tod herbeiführte. Prinz Erich war der jüngste Sohn des Königs und der Königin von

indem man den Todesfall noch nicht öffentlich bekannt gab. So galt der Vater noch als lebend, und die Hofzeit konnte stattfinden. Sollte man den Tod öffentlich anzeigen, so hätte die Hofzeit auf zwölf Monate verschoben werden müssen.

Handel und Verkehr.

Fahrtbereitschaft zum Verkehr von Kriegsveteranen. Durch das Kriegsveteranenwesen wurde, daß den Kriegsveteranen der Verkehr der Heilung im letzten Gebiet des Ostens und im Gebiet des Generalgouvernements Strafe einbringen und hierbei eine

beinen „Verdacht“, der dich, gib mal auf, mit einem Schlag herkommen und die Geld in Schille und Fülle bringen wird. Ich trenn mich dich auf die Zeit, wo wir die Direktoren, die sich um dein Glück reihen werden, hier hübsch warten lassen wollen, damit sie auch mal wissen, was ist.

Francis Stern glückte sich bei dieser phantastischen Schmeichelei. Der Vetter fragte die Hand drückend, sagte er: „Bergo, mir, ich war wieder mal schlecht gegen dich. Armer Herr, was hast du mit mir auszuhalten. Aber zur Entschädigung les ich dir heute abend den Inhalt des dritten Aktes mit dem großen Mangel des Verdachts vor. Ich mache dir heute fertig, gerade den dummen Teufel zum Troste, die mir beinahe diesen Morgen verschunden hätten. Mit Wiederholung des Licht!“

In seiner theatralischer Haltung ging er in sein Arbeitszimmer. Georg aber lag in das Dachboden des Herrn Landhauses, um in seiner Werkstatt zu arbeiten. Das Tische reparierte ihn, sagte sie, alle Hauskammer.

„Der Georg“ — sagte sie leise und stehend — „ich muß einkaufen — und das Geld ist zu Ende.“

Da, fragte, und einleitend spanisch Markt. Das wird nicht eine Weile dauern. In ein paar Tage haben ich ein Mäde fertig, das ich zusammen mir wieder im Gelde. Aber hören Sie meinen Vetter nicht. Und lassen Sie ihn heute, wenn möglich, sein Leidsgefühl; er hat wieder einmal Ärger gehabt.“

Malis lag er die Stufen empor, die treue Dienerei aber ging, nach Art alter Leute, halblaut vor sich hinmurmeln, in die Küche.

Spartanisch einfach war Georgs Keller. Kein schlaues Zeugnis und hypergelehrter, keine geniale Unordnung, kein phantastischer Randbündel, nichts von alledem, womit Künstler zu gern den Ort ihrer Tätigkeit auskmalen. Auf zwei Stofftischen standen Kopien berühmter Bilder der Königsbilder Galerie, in jeder und frei nachgebildet, daß man bei ihrem Anblick es wohl begreift, wie sie von Kindern und Kunstverwandten gelacht wurden. In der Wänden ein paar Elizen und Gipsbüden und mitten im Raum ein alter Lehnstuhl mit verchromtem roten Nüchtersbüden und eine leuchtende alme Garenbank, die der Vater durch einige almodische Platen zu einer einhermaßen heugenen Sitzgelegenheit zu machen verfuht hat. Umherstanden sechs oder sieben Feuer stünde das klare, glänzende, aber auch so hübsch Nordlicht herein, daß in jeder Wasserwerkstätte eine geschäftsmäßige, mittellose Gelligkeit verbreitet.

Georg ließ sich auf der Bank nieder und betrachtete mit stilligen Wäden die beiden Schlafbüden. Er hatte sie in der Galerie von den Originalen zu weit gehend, daß sie dem Vater einen als fertig ersehnen, doch er wußte, daß gerade die letzten feinsten Einzelheiten noch fehlten. Und dies in der Galerie hinzuzufügen, wo aller Augenblinde neugierige Besucher ihn über die Schulter schauten und

die Fußstirte hart auf dem Parkettboden klangen, das war ihm unendlich. Die Sammlung und Stimmung zum Anlegen der letzten Hand, wodurch seine Kopien einen persönlichen Wert erhielten, fand er nur in der Stille innerlichen Werks. Nachdem er einige Minuten die Bilder betrachtet hatte, ergriff er Vase und Waale und machte sich an die Arbeit. Was für Freude ihm nach geruher Zeit ein Boden an. Eine er nach „Wen“ wies ihnen, öffnete sie schon die Tür und zwei Kinder, die aber einer angehenden Kunsthandlung der Weibung Königl. hat, trat ein, redlos gefaltet. „Wagen, lieber Vetter“, begann der in feiner Fäule und sich „malige“ Georg die Hand reichte, seine Augen rollen in dem feinen Vetter umherwandern, „wolle mir im Vorbeigehen mal nachfragen, wie weit sie mit den beiden Kopien sind.“ Den „hübschen“ Mann“ an ein Amerikaner bestellt und die „Goldmägden“ eine alte Kommerzentante — Sie wußte, welche Leute „hübsch“ waren — er eilig und förmlich zum „erwarten“ zu, da sind ja die beiden Strände! Alle konzentriert eine Zeit fleißig geweten wie immer, und die Anständigkeit ist erlaucht. Wenn man aufpassen und bleiben doch Ihre Strafe! Die beiden inneren Wäden haben Sie wahrhaftig alle keine Handgriffe abgegriffen. In, die Strafe ich nicht, Sie sind einer der wenigen Künstler, auf die man sich verlassen kann, drum muß ich auch gerne mit Ihrer Geschichte — na, und Sie müssen doch sagen, daß ich Ihnen schon viele schöne Aufträge gebracht habe.“

Betr. Edelobst.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat das sogenannte **Edelobst** höchstpreisfrei gestellt, zur Kontrolle gegen Preisänderungen aber angeordnet, daß solches nur von den Kreis-Kommunalovertenden erworben und nur an solche weitergegeben werden darf. Sie hat bestimmt, daß als Edelobst nur ausschließlich altereintetes, schon bisher in Geschäftsräumen gehandeltes Obst in Betracht kommt, welches vollkommen ausgebildet ohne Schädlingsbefall und ohne Beschädigungen sein, den anerkannt besten Sorten angehören, daß für die betreffende Sorte gütliche Mindestmengen aufweisen und beim Versand in **sorgfältig verpackt** sein muß, daß eine gute Anknüpfung gewährleistet ist.

In der folgenden Tabelle sind folgende Sorten als Edelobst anzuführen, sofern dasselbe von besser ausgeglichener Beschaffenheit ist:

- | | | |
|---------------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| 1. der Apfel aus Crouelles | a. Äpfel. | 8. der Ribbons Pepping |
| 2. die Canada-Keinette | | 9. der weiße Winterkalini |
| 3. der gelbe Bellefleur | | 10. die Winter-Goldparade |
| 4. der gelbe Edelapfel | | 11. die Landsberger-Keinette |
| 5. die Goldreine von Blenheim | | 12. die Ananas-Keinette |
| 6. der Schöner von Boskoop | | 13. die Cor Drangen-Keinette |
| 7. der Grauentfeiler | | 14. die von Succalmaglus-Keinette |
| 15. die Bosk's Flaschenbirne | b. Birnen. | 22. die Birne von Tongre |
| 16. die Edelrosane | | 23. die gute Luise von Horanthes |
| 17. die Diehls Butterbirne | | 24. die Hartenpons Butterbirne |
| 18. die Dreyvogel von Angoulême | | 25. die Kaiser de Serres |
| 19. die Leckerbirne | | 26. die Josephine von Mecheln |
| 20. die Verrens-Dehantsbirne | | 27. die Williams Christbirne |
| 21. die Winter-Dehantsbirne | | 28. die Kegels Butterbirne |

Das Gewicht soll bei Nr. 1 bis 6 und 15 bis 21 rund 21 und 175 g bei Nr. 7 bis 10 und 22 bis 25 rund 140 g und bei Nr. 11 bis 14 und 26 bis 28 rund 100 g betragen.

Für dieses Obst ist ein Richtpreis von 50 Mark je Zentner festgelegt. Für besonders schöne, über den Durchschnitt weit hinausgehende Einzelstücke von größerem Gewicht kann noch ein besonderer Zuschlag bis zu 30 Mark, ganz ausnahmsweise ein solcher von 50 Mark je Zentner zugelassen werden. Die Preise werden im Einzelfall von der Reichsstelle unter Zuziehung von Sachverständigen vereinbart. Für Verpackung kann ein kleiner Aufschlag gemeldet werden.

Wer Edelobst abgeben will, hat dies unter Angabe der Sorte und Menge der Reichsstelle **schriftlich** anzugeben und dabei anzugeben, wann und wo das Obst am Verladehaus verpackt und beschickungsbereit liegt. Nicht verpackbares Edelobst und Meinen unter 1 Zentner werden nicht abgenommen. Jeder Verkäufer von Edelobst hat außerdem dem Verpackungsgesäß eine Erklärung folgenden Inhalts beizufügen:

„Ich bestätige hierdurch, daß der gesamte Inhalt dieses Verpackungsgesäßes, gezeichnet aus der gleichen Sorte besteht und von der gleichen Güte ist wie die obere Schicht.“

Dr. Datum
Ehrenbezeichnung
Namensunterschrift.

Die Bezahlung des Edelobstes erfolgt innerhalb 8 Tagen nach dem Tage der Lieferung. Das nicht als Edelobst angeprochene Obst ist für die Handelsindustrie an den zuständigen Kommissionär des Kreises abzuliefern.

Über Streitigkeiten entscheidet unter Anruf des Rechtswegs das Schiedsgericht.
Der Kreis-Ausschuß.
Reichsstelle für Gemüse und Obst.

Anordnung.

Auf Grund des § 13 der Verordnung der Reichsstelle für Gemüse und Obst vom 19. Juli 1918 wird für die Provinz Sachsen folgendes bestimmt:

§ 1. Die Befriedigung der Märkte sowie die Beflieferung von Kleinbäckern mit Äpfeln, Birnen und Zwetschen, soweit sie nicht amtlich erfolgt, wird bis auf Weiteres verboten.

§ 2. Inwiderhandlungen gegen diese Anordnung werden gemäß § 1 genannter Verordnung mit Gefängnis oder Geldstrafe bestraft.

§ 3. Diese Anordnung tritt am 30. August d. J. in Kraft.
Magdeburg, den 24. August 1918.
Provinzialstelle für Gemüse und Obst.
gez. von Beitel.

Bevörllicht.
Querfurt, den 31. August 1918. **Der Königliche Landrat.**

Bekanntmachung.

Bei uns ist ein **Geldbeutel** nebst Inhalt als **gefunden** abgegeben worden. Der unbekannte Eigentümer wolle sich umgehend melden.
Die Polizeiverwaltung.
Neubra, den 21. September 1918. S. W. Krey.

Fleischkarten- und Indermarken-Ausgabe

Freitag, den 27. September d. J., im Preußischen Hof
in alphabetischer Reihenfolge von 8^{1/2}—10 Uhr vormittags.
Nachträglich werden keine Marken ausgegeben.
Neubra, den 24. September 1918. **Der Magistrat.**

**Größere Posten
Saatkartoffeln**

aus Sandgegend hat für Herbst bezw. Frühjahr abzugeben
Willy Schneider, Müheln, Bez. Halle a. S.
Telefon Nr. 4 und Nr. 92.

Leipziger Neueste Nachrichten
und
Handelszeitung

Tagesauflage (September 1918):
Wochentags 217,500
Sonntags 230,000

Größtenteils redigierte deutsch-nationale Tages-Zeitung mit überaus reichhaltigem Inhalt und ausführlicher Handels-Zeitung
Besonders in den gebildeten wohlhabenden und kaufkräftigen Kreisen verbreitet.

Vorzügliche Kriegsberichterstattung.
Sehr beachtete Leitartikel.
Erschöpfender politischer Inhalt.
Ausführliche Berichte über Kunst und Wissenschaft.
Sport. Bäder- und Reisezeitung.

Eins der meistbenutzten und wirksamsten deutschen Ankundigungsmittel.

Bezugspreis durch die Post vierteljährlich Mk. 600
Probenummern kostenlos
durch die Hauptgeschäftsstelle der Leipziger Neuesten Nachrichten, Leipzig, Peterssteinw. 19

Gebser & Co. :: Bankgeschäft

Telegraphen-Aufschrift: Gebserbank, Naumburgstraße Fernsprecher Nr. 41. **Naumburg a. S.** Reichsbank-Giro-Konto. Post-Scheck-Konto. Leipzig 1949. Gr. Marienstr. 13.

An- und Verkauf, Beleihung, Aufbewahrung und Verwaltung von Wertpapieren.

Vermietung von Schrankfächern in unserer **Stahlkammer** zum Preise von 2 bis 8 Mk. für ein Jahr.

Statt Karten.

**Frieda Meitz
Karl Kühnold
Verlobte.**

Neubra, den 24. September 1918.

**Berliner
Abendpost**

Die moderne, täglich erscheinende Zeitung mit ihrem Stab hervorragender Mitarbeiter, wie ihn nur **eine große Zeitung** unterhalten kann. Sie bietet eine Fülle guten Lesestoffes in ihrem äußerst umfangreichen Unterhaltungssteil **mit 4 illustrierten Familien-Beilagen** Zeitbilder, Deutsches Heim, Kinderheim und Gerichtsaal. Bestellungen

für 80 Pf. monatlich
bei der Post oder dem Briefträger. Probenummern vom Verlag: Berlin SW 68

Angemeldeter Carbid kann abgeholt werden
Max Schröder, Neubra.

Sprechstunde der Säuglingsfürsorge
Donnerstag, den 26. September d. J. 11 Uhr vormittags im Preußischen Hof.

Für einen besseren Haushalt von 2 Personen suche eine

einfache Stütze

zum baldigen Antritt
Frau E. Pennemann, Döbau b. Halle a. S., Villa Waldstr. 15.

Sauberes, ehrliches Hausmädchen

für sofort oder 1. Oktober gesucht
Gasthaus Dunkelberg, Naumburg a. S., Speckstr. 26.

Feldpostkarten

empfiehlt **Buchdruckerei Neubra.**

1. Wie entferne ich den **beißenden Tabakgeschmack?** zugleich Anleitung zum Betagen. 21.—30. Tausend.
2. Selbstherstellung von Zigarren, Zigaretten, **Kautabak** ohne Hilfsmittel. 12. bis 17. Tausend.
3. Verarbeiten der Tabakpflanzen zu **Pfeifentabak** 51.—60. Tausend.
4. Verarbeiten von Blättern und Blüten zu **gutem Tabakerfag**. 1.—10. Tausend. Leicht Anleitung, jede 90 Bfg.
5. **Beize für Tabak und Erfag** (ähnlich Varnasgeschmack) leicht Mk. 1.90, mittel Mark 2.50, stark Mark 2.90. Jede Packung reicht für 5 Pfund Tabak. Alle Preise zuzüglich 20% ab 1. 10. 18. **G. Weller, Kösrath (Nhd.)**



Für die vielen Beweise teilnehmender Liebe anlässlich des Heldentodes unseres lieben, unvergesslichen Sohnes und Bruders

Otto

sagen wir nur auf diesem Wege allen unsern herzlichsten Dank.
Neubra, den 24. September 1918.

Tiefgebeugt:
Familie Heinrich Hartmann.



Nr. 19.

Der Steinbrand des Weizens.

Der Steinbrand des Weizens gehört zu den gefährlichsten Getreidekrankheiten, und breitete derselbe sich besonders in den zwei letzten Kriegsjahren in besorgniserregender Weise aus. Der Grund ist wohl in dem Mangel an Weizen zu suchen.

Der Stein- oder Stinkbrand des Weizens wird, wie die meisten gefährlichen Krankheiten, durch Pilze (*Tilletia*, *Tritici* und *Tilletialaenia*) hervorgerufen. Die beiden Pilze sind nahe verwandt und unterscheiden sie sich nur durch die Außenhaut der Sporen, die bei dem einen rauh, bei dem andern glatt ist. Der erstgenannte ist häufig, der zweite tritt nur seltener auf. Die Sporen dieser Pilze haften an der Saat. Bei hinreichender Feuchtigkeit und Wärme keimen sie in wenigen Tagen nach der Ausaat, dringen in das zarte Gewebe des Weizenkeimlings ein, erreichen die Stängelanlage und wachsen nun im Weizenstengel in Form zarter Fäden mit in der Höhe. Und wenn dann das Samenorn der neuen Weizenähre sich gebildet hat, treiben sie neue Brandsporen aus. Die durchdringen und „verzehren“ den ganzen Inhalt des Kornes, und beim Zerdrücken des äußerlich unverletzt bleibenden Kornes findet man an Stelle des Stärkemehls nur noch das schwarze Sporenpulver des Brandpilzes. Beim Dreschen werden die brandigen Körner teilweise zerschlagen, und das Sporenpulver fliegt hinaus und überträgt sich auch auf die gesunden Weizenkörner, so daß auch sie angesteckt werden. Sie liefern dann wieder steinbrante Pflanzen, und so geht die Ansteckung weiter und verbreitet die Krankheit immer mehr und mehr. Die Pflanze ist nur so lange ansteckbar, als die junge aus der Erde herauskommende Pflanze sich noch als weichlicher geschlossener Blattkegel zeigt. Eine Ansteckung durch Sporen, die sich im Boden oder im Dünger befinden, ist weniger zu befürchten. Aus der Art der Verbreitung ergibt sich auch die Bekämpfung dieser Krankheit. Da sie fast nur durch das Saatgut verbreitet wird, so muß sie auch hier bekämpft werden.

Zur Ausaat sollte nur brandfreie Saat verwandt werden. Da aber der Bezug von brandfreier Saat nicht immer möglich ist, es auch nicht angebracht erscheint, bewährte winterfeste Weizenforten durch unbekannte und nicht genügend afflimatisierte Neu-

heiten zu ersetzen, so bleibt nur das Weizen der Saat übrig, um die an den Weizenkörnern anhaftenden Brandsporen unschädlich zu machen.

Die Beize bestand vor dem Kriege meist aus einer Lösung von Kupfervitriol. Die Erfolge waren befriedigend, doch lag immer die Gefahr nahe, die Keimfähigkeit zu schädigen. Als nun mit dem Kriege das Kupfervitriol beschlagnahmt wurde, mußte ein Ersatz gesucht werden, und der deutschen Wissenschaft gelang es auch schnell, ein Mittel finden, welches das Kupfervitriol in seiner Wirkung übertrifft. Es ist dieses das Aspulun der Bayerischen Farbwerke in Leverkusen. Die Anwendung ist einfach.

In einem Kübel oder Eimer mit 6 bis 10 Liter Wasser löst man 50 Gr. Aspulun unter Umrühren vollständig auf, einen Doppelzentner Weizensaat, wobei diese umgeschaukelt wird, bis das Saatgut gleichmäßig durchfeuchtet ist (mindestens sechs- bis achtmal umschaukeln), dann trocknet man das Saatgut und säet oder drückt wie gewöhnlich. Die Kosten betragen beim Weizen pro Morgen etwa 20 Pfennige, eine Summe, die ja nicht in Betracht kommt und durch Saaterparnis schon aufgehoben wird. Die Keimenergie wird gestärkt und die Ernte bedeutend verbessert. Schädigungen sind ausgeschlossen.

Ernte und Aufbewahrung der Kartoffeln.

Die Kartoffel ist reif, wenn sie sich leicht von den Stolonen löst und die Schale sich nicht mehr mit dem Nagel entfernen läßt. Das Kraut ist zu diesem Zeitpunkt noch nicht bei allen Sorten abgestorben. Das schnellere Ausreifen der Knollen wird befördert, wenn bei sehr späten Sorten das Kraut einige Zeit vor dem Ernten abgemäht wird. Je nach der Sorte und dem Klang findet die Ernte der Kartoffel zu verschiedenen Zeitpunkten statt. Frühe Sorten reifen schon Ende August, späte erst Mitte Oktober. Vom Kartoffelpilz befallene Kartoffeln dürfen nicht zu früh geerntet werden. Wenn die Kartoffeln nach dem Markteure ausgelegt worden sind, können sie ausgepflügt oder mit der Kartoffelerntemaschine geerntet werden, sonst benutzt man die Robehade oder bedient sich des sogenannten Karstes. Bei dem Ernten mit dem Pfluge oder der Maschine ist

gründliches Eggen und Nachlesen erforderlich, damit möglichst alle Kartoffeln gefunden werden. Der Ernteertrag schwankt bei der Kartoffel sehr. Es ist wichtig, überall die für Boden und Klima passendsten Sorten, die dann dem Wirtschaftszweck entsprechen müssen, durch Versuchspflanzungen zu ermitteln. Allgemein gültige Regeln gibt es kaum. Geht die Ertragsfähigkeit lange angeplanter Sorten zurück, so wird zweckmäßig neues Saatgut beschafft. Besonders ertragreiche Stauden sollen ebenfalls gute Saat liefern, da die Ertragsfähigkeit sich anscheinend in hohem Grade vererbt. Die geernteten Kartoffeln müssen kühl und trocken aufbewahrt werden. Ist nicht genügend Kellerraum zur Verfügung, so sind Mieten im Freien anzulegen. Damit die Kartoffeln sich darin in der ersten Zeit nicht zu sehr erwärmen, sind sie nicht zu breit und hoch einzurichten; über 1,5 bis 2 Meter Breite und 1 bis 1,25 Meter Höhe soll man nicht wesentlich hinausgehen. Die Mieten werden mit Stroh und danach mit einer Schicht Erde abgedeckt. Den First läßt man zweckmäßig noch so lange frei von Boden, als warme Witterung herrscht. Tritt Kälte ein, so muß dieser ebenfalls bedeckt und die Erdschicht auf etwa 20 Ztm. verstärkt werden, was aber für die Winterkälte noch nicht genügt. Es wird auf die Erdschicht noch eine weitere Schicht Stroh, Spreu oder trockenes Kartoffelstroh zu bringen sein, die dann wieder mit 20 Ztm. Boden zu bedecken ist. Um die warme und feuchte Luft aus den Mieten abzulassen, legt man an verschiedenen Stellen des Firstes Stroh- oder Hornsteine an. Auch schafft man wohl dadurch einen Abzugskanal, daß man einen etwa 10 Ztm. hohen Baum auf die Miete legt, bevor man Stroh und Erde aufbringt und diesen Baum nach Fertigstellung der Miete wieder vorsichtig entfernt, dann kann durch die verbleibenden Öffnungen die Luftzirkulation stattfinden.

Düngung.

40prozentiges Kalisalz. Zur Frühjahrsdüngung ist 40prozentiges Kalisalz dem Rainit vorzuziehen, da es die schädigenden Chlorverbindungen wie dieser nicht aufzuweisen hat. Es verkrustet auch den Boden nicht so stark wie der Rainit, weshalb er auch aus diesem Grunde bei der Frühjahrs-

Jahrgang 1918.

düngung den Vorzug verdient. Lehmitige Sandböden sind für eine Kalldüngung meist dankbar. Das Kalisalz gleichzeitig mit dem Getreide mit einer kombinierten Sämaschine in die Reihen zu streuen, empfiehlt sich wegen der ähnden Wirkung des Salzes nicht. Der richtige Vorgang bei seiner Anwendung ist der, es vor der Saatfurche breitwürrig auszustreuen und die Beststellungsarbeiten mitmachen zu lassen, wodurch das Düngemittel im Boden gut verteilt wird, was den Vorteil hat, daß es die Pflanzenwurzeln überall finden. Auch dort, wo der Kalldünger von weither bezogen werden muß, wird das konzentrierte Kalisalz der Frachtparnis wegen dem Rainit vorgezogen. Wieviel Kalisalz man anwenden soll, richtet sich nach dem Kalibedürfnis des Bodens und den anzubauenden Pflanzen. Rüben und Kartoffeln haben ein größeres Kalibedürfnis als das Getreide, weshalb man zu ersteren Pflanzen größere Kaligaben anwenden muß als zu Getreide. Aufschluß, wie sich eine Düngung mit Kali oder anderen Kunstdüngern rentiert — auf die Rentabilität bei Anwendung von Kunstdüngern kommt es ja an — kann nur durch richtig durchgeführte Felddüngungsversuche gewonnen werden. 200 bis 300 Kilogramm 40prozentiges Kalisalz pro Hektar sind indes die üblichen Gaben. Das Kalisalz kann gleichzeitig mit Superphosphat verwendet werden, denn auch dieses soll die Beststellungsarbeiten mitmachen.

Wiesenkultur.

Ein säen der Stoppeln mit Stoppelrüben sowie Mengsaaten können noch immer vorgenommen werden.

Pferdezucht.

Schenerwunden bei Pferden durch das Geschirr sollen zwar nicht vorkommen, lassen sich aber beim besten Willen nicht immer vermeiden. Daher ist es für den Pferdebesitzer ratsam, über die Heilung derselben unterrichtet zu sein. Vor allen Dingen ist es notwendig, die Wunden gründlich zu reinigen. Dazu nimmt man am besten Arnika- oder Karbolwasser. Die Abwaschung ist täglich dreimal vorzunehmen. Danach bestreicht man die Wunden mit Vaseline und trägt Stärkemehl auf. Sodann legt man eine Watteficht darüber. Bei einer solchen Behandlung heilen die Wunden leicht und schnell.

Schweinezucht.

Gegen die Schweinebrunst. Während der Mastzeit der Schweine gewahren wir nicht selten, daß in regelmäßigen Zwischenräumen Sauen wieder brünstig werden. Zur Zeit dieses Zustandes verhalten sich die Tiere außerordentlich unruhig; sie bewegen sich augerordentlich im Stalle, zeigen geringe Fresslust und lassen oft lang andauerndes Grunzen vernehmen. Hierüber erleidet der Mastverlauf der brünstigen Tiere eine erhebliche Störung, die auch auf andere Mastschweine desselben Stalles übergeht, denn jede Beunruhigung der Mastschweine erfolgt auf Kosten der Gewichtszunahme, und wird demgemäß die Mastzeit verlängert und erheblich verteuert. Gegen die oft wiederkehrende Brunst und als Beruhigungsmittel gegen den argen Geschlechtsreiz der Schweine empfiehlt es sich, dem Schweinefutter pro Kopf und Tag 1,5 Gramm Kampfer beizumengen. Auch ist es ratsam, die Anruhe stiftenden Schweine in einem besonderen Stalle isoliert zu füttern.

Ziegenzucht.

Pflege der Mutterziegen. Im allgemeinen zählt man die Ziegen zu den

jenigen Haustieren, welche selten ein solches Alter erreichen und allerhand plötzlichen, gefahrdrohenden Krankheiten ausgesetzt sind. Die Ansicht war indes nur früher berechtigt, als infolge des mangelnden Interesses die Tiere völlig dezimiert waren. Richtig gehalten und an das Klima gewöhnte Ziegen sind vielmehr gegen alle Witterungseinflüsse recht unempfindlich. Besondere Sorgfalt erheischen aber die trächtigen Ziegen, und die Behandlung derselben muß darauf hinausgehen, daß den Tieren nicht zu viel blähen des Futter, zum Beispiel Kartoffeln usw. gereicht wird. Trächtige Tiere sind auch sehr empfindlich gegen Kälte und Zugluft und daher sorgfältig davor zu schützen. Namentlich nach dem Lammen bedürfen die Tiere einer sorgfältigen Pflege. Die Streu muß reichlich und stets trocken sein, die Haare sind täglich zu büsteln, aber nicht zu striegeln, da hierbei sehr viel Unterhaare ausgerissen werden, wodurch der schützende Pelz an Dichtigkeit verliert. Um der zeitweisen Knochenweiche und Knochenbrüchigkeit von vornherein vorzubeugen, sollte man jedem trächtigen Muttertiere im Interesse der guten Entwicklung der jungen Tiere eine kleine Beigabe von Futteralkal verabreichen und dieses auch während der Säugezeit fortsetzen. In dieser Zeit tun auch Kleintränken gute Dienste, wieweil man sonst mit Recht gegen solche „schlammige“ Nahrungsmittel ist, da diese, im Übermaß gegeben, sehr leicht eine Magenerkrankung hervorrufen kann. Bei säugenden Ziegen darf man etwa einmal täglich ein Schüsselchen voll Kraftfüttertränke geben.

Schafzucht.

Klauenpflege bei Schafen. Im Frühjahr sehe man bei den Schafen nach, ob die Klauen noch die richtige Form haben. Findet man, daß die Klauen zu lang oder nach aufwärts gewachsen sind, dann nehme man sich einige Stunden Zeit und stubbe sie mit Messer und Beizhänge zu, bis sie die richtige Form haben. Befindens sich kleine Geschwüre an der Krone oder im Klauenspalt, so streue man Holzsohlenpulver oder etwas Eisenvitriol ein.

Raninchenzucht.

Bei der Trockenfütterung der Raninchen sind die Grundlagen Heu und eine Beigabe von Körnern, am besten Hafer oder Mais. Der Mais darf aber nur in kleineren Mengen verabreicht werden, da er die Fettbildung begünstigt. Alles Körnerfutter muß natürlich in einem Futtertröge gereicht werden, um das Verstreuen zu vermeiden. Würde man nur reines Trockenfutter geben, so müßte man die Tiere auch mit Trinkwasser versorgen. Da man jedoch in jedem Haushalte Rückenabfälle, wie: Kartoffelschalen, Kohlblätter und -strünke und sonstige Gemüseabgänge, wie auch Speisereste zur Verfügung hat, so ist in diesem Falle eine Tränkung der Tiere nicht erforderlich, denn ihr Fressdrang bedarf ist ein geringer und wird durch ein wenig feuchtes Futter schon befriedigt.

Fütterung.

Verwertung der Eierschalen. Die Eierschalen werden in den meisten Wirtschaften weggeworfen oder verbrannt. Das ist ein großer Fehler, denn die Eierschalen sind bekanntlich reich an Kalk und Phosphorsäuren. Sie bilden daher ein vorzügliches Mittel zur Nahrung des Jungviehes. Zu diesem Zwecke müssen sie aber zu Staub gestampft werden. Der Staub wird dann unter das Futter gemischt. Bei Kälbern,

Fohlen usw. sind mit diesem Beifutter bereits gute Erfolge erzielt worden. Es empfiehlt sich daher, Eierschalen aufzubewahren und zu Futterzeiten zu verwenden.

Bienenzucht.

Spekulative Herbstfütterung. In Gegenden ohne Spättracht sucht man die Bölker durch Herbsttrieb fütterung zu stärkerem Brutansatz zu reizen. Dies geschieht meist dadurch, daß man ihnen 14 Tage lang jeden Abend kleine Gaben von dünnflüssigem Honig gibt. Vorher soll eine Musterung der Honigräume stattfinden. Alle Waben, die untauglich geworden sind, werden entfernt und gute an ihre Stelle gehängt. Auf diese Weise wird die Einwinterung vorbereitet. Die Verbesserung der Spättracht muß stets im Auge behalten werden.

Achtet auf die Königin! Wenn man Bölker untersucht, so muß man erst feststellen, wo sich die Königin befindet. Tut man das nicht, so kann sie leicht verloren gehen. Wird sie mit einem Rähmchen herausgenommen, so läuft sie ängstlich hin und her, weil sie die Luft nicht gewöhnt ist. Dabei kann sie leicht herunterfallen und verloren gehen.

Honigen der Pflanzen. Das Honigen der Pflanzen hängt von verschiedenen Umständen ab. Am wenigsten honigen feuchstehende, allzu üppig gewachsene Pflanzen. In kalten Tagen bringen die Blüten fast keinen Honig, und auch der Sturm übt auf die Honigbildung einen schädigenden Einfluß aus.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Schildlaus der Reben. Die Schildlaus der Reben befällt die Reben in ungeheuren Massen, so daß das Rebholz oft direkt unter den Schilden der Weibchen verschwindet. Diese legen unter ihrem Schilde ihre Eier ab, und ihre Vermehrung ist ganz außerordentlich stark. Die ausgewachsene Schildlaus hat fast die Größe einer Linse und eine braune Farbe. Je geschützter die Rebe steht, um so schneller breiten sich auch die Läuse aus, denn um so stärker ist ihre Vermehrung. Da die Läuse durch ihren Schild sehr geschützt sind, so helfen die meisten Mittel nicht, es muß hier schon scharf vorgegangen werden. Am besten hat sich noch das Anpinseln mit 10- bis 15prozentigem Schwacht-Obstbaumkarbolium bewährt, welches mit einem steifen Pinsel aufgetragen wurde. Wird die Schildlaus nicht bekämpft, so sterben die Stöcke nach und nach ab.

Verschiedenes.

Beim Ein- und Ausladen der Kartoffeln muß man darauf halten, daß die sich im Kasten befindenden Leute mit ihren schweren Stiefeln nicht unmittelbar auf den Kartoffeln herumtreten, damit diese nicht beschädigt werden. Die Leute müssen unter den Füßen entweder alte Soden oder selbstgefertigte Strohmatte haben. Die zum Ausladen bestimmten Schippen dürfen keine scharfen Kanten haben, und die Kartoffelfegen müssen so eingerichtet sein, daß ganz kleine Knollen, Erde und Krautreste durchfallen können und nicht mit in die Miete kommen. Beim Ausschütten der Mieten ist darüber zu wachen, daß sie nicht zu breit und nicht zu hoch angelegt werden, denn je tiefer die Kartoffeln liegen, desto eher erhitzen sie sich. Bei normalen Kartoffeln kann die Breite der Miete 125 Ztm. betragen, die Höhe 90 Ztm. bei verdächtigen Kartoffeln die Breite 100 Ztm. und die Höhe 75 Ztm.

Niedlich ist das Federvieh:
Hühner, Enten, Tauben,
Gänse und Puter, fehlen sie.

Für die Hausfrau.

So wird mancher glauben,
Daß die Wirtschaft leer und öde,
Vom Proffit ist keine Rede.

Weihelied.

AS

Alles Schweige
Jeder neige
Ernsten Tönen nun sein Ohr!
Hört! ich sing das Lied der Lieder!
Hört es, meine deutschen Brüder!
Hall' es wieder, froher Chor!

Deutschlands Söhne,
Laut ertöne
Euer Vaterlandsgefang!
Dem Beglückter seiner Staaten,
Dem Vollender edler Taten
Töne unser Rundgefang!

Hab' und Leben
Dir zu geben,
Sind wir allesamt bereit.
Sterben gern zu jeder Stunde,
Achten nicht der Todeswunde,
Wenn's das Vaterland gebeut.

Lied der Lieder,
Hall' es wieder:
Groß und deutsch sei unser Mut!
Alle seid in Lieb umschlungen,
Alle Männer deutscher Zungen,
Al' verwandt durch Bruderblut.

August Niemann.

Das Obst im Haushalt.

Das Obst spielt als Nahrungs- und Erfrischungsmittel im Haushalt eine große Rolle und wissen alle Hausfrauen eine saftige Frucht zum Nachtisch und ein schädeln Kompott im Winter zu schätzen, aber nur wenige Hausfrauen sind je belehrt worden, daß wir im Obst nicht nur ein hervorragendes Nähr- und Erfrischungsmittel, sondern auch ein nicht zu verachtendes Heilmittel besitzen. Namentlich ist der Apfel von großem Wert und kann der Genuß dieser Frucht nicht genug empfohlen werden. Der Apfel reinigt und verdünnt das Blut und übt auch auf die Verdauungsorgane eine sehr wohltuende Wirkung aus. Wer an Hartleibigkeit leidet, wird durch reichlichen Genuß dieser Frucht in kurzer Zeit eine bedeutende Besserung verspüren, und wer müde und ermattet ist, wird durch sie erfrischt. Auch vor dem Schlafengehen genossen, übt der Apfel eine gute Wirkung aus, indem er das Blut beruhigt und den aufgeregten Geist besänftigt. Besonders ist der Apfel denen zu empfehlen, die schwere oder andauernde geistige Arbeiten verrichten.

Warmes Apfelmus wirkt sehr wohltuend und erleichternd bei Hals- und Brustschmerzen und Heiserkeit. Nach dem Genuß jeder größeren Mahlzeit ist es sehr empfehlenswert, durch einen guten Apfel die Verdauung anzuregen. — Viele Mütter klagen, daß ihre Kinder „keine Farbe“ bekommen wollen, daß sie immer an Blutmangel leiden, verschiedene Mixturen, vom Arzt verordnet, haben nichts genützt und dabei ist das Mittel, das dem Blutmangel bei dauernder Anwendung abhilft, in ihrem eigenen Haushalt zu suchen — das Obst! Deshalb, ihr lieben Hausfrauen, spart nicht mit dem Obst auf Eurem Tisch. Bemerkten möchte

ich noch, das für kleinere Kinder, sowie magenschwache Personen geschäftes oder geschmortes Obst dienlicher ist und in größeren Mengen genossen werden darf als roh. —

Viel zu häufig bemerkt man, daß das Obst ungewaschen und ungeschält verzehrt wird. Man denke: durch wie viel Hände das Obst geht, bevor es in unseren Besitz gelangt, und daß diese Hände gewöhnlich an Sauberkeit recht zu wünschen übrig lassen. Es liegt hierin eine nicht zu unterschätzende Gefahr der Übertragung ansteckender Krankheiten, außerdem sind die Schalen der Früchte, namentlich für einen schwachen Magen geradezu schädlich; deshalb kann vor dem Genuß ungewaschenen und ungeschälten Obstes, welches übrigens auch weniger schmackhaft und appetitlich ist als gereinigtes, nicht eindringlich genug gewarnt werden.

Auch die Schalen der Äpfel wird eine sparsame Hausfrau nicht unbenuzt fortwerfen, denn diese geben eine vorzügliche Suppe.

Bei dieser Gelegenheit will ich noch eine Frucht erwähnen, welche im allgemeinen nicht genügende Beachtung findet — ich meine den Kürbis. Außer den verschiedenen Suppen und anderen schmackhaften Gerichten, welche man aus dieser Frucht bereiten kann, gibt dieselbe auch ein billiges und bei richtiger Zubereitung sehr angenehmes schmedendes Kompott für den Winter.

Ein empfehlenswertes und einfaches Rezept ist folgendes: Man schneidet zwei Pfund gelben Kürbis, nachdem er geschält und alle weichen Teile entfernt sind, in passende Stücken oder formt mit einem Ausstecher kleine Kugeln, legt sie in einen Napf und gießt so viel Essig darüber, daß die Frucht bedeckt ist, und läßt das ganze 24 Stunden stehen, nachdem schüttelt man den Kürbis in einen Durchschlag, um den Essig ablaufen zu lassen. Inzwischen läutert man zwei Pfund Zucker mit etwas Wasser, fügt wenig Mustatblüte und die fein abgeschälte Schale einer Zitrone hinzu, gibt die Kürbisstücke hinein und nach einigen Minuten den Saft der Zitrone. Der Kürbis darf nur so lange kochen, bis er gläsern aussieht, nimmt ihn dann mit einem Schaumlöffel heraus und legt ihn in erwärmte Gläser, läßt den Saft noch etwas kochen und gießt ihn dann über die Frucht, der Saft muß überfließen. Es genügt ein Verchluß von Pergamentpapier.

Gartnervirtschaft.

Äpfel lange Zeit aufzubewahren. In fein gemahlene Gips verpackt, halten sich die Äpfel sehr gut. Die Schale des Apfels wird zuvor mit einem trockenen Luche abgewischt (nicht stark mit Druck gerieben), dann werden sie in einer Kiste oder Faß vorsichtig so eingeschichtet, daß kein Apfel den anderen berührt und bei allen der Stiel nach oben steht. — Im feuchten Bodenraum wie im frostfreien Keller halten sich die Äpfel ebenfalls gut. In ersterem lege man sie recht vorsichtig auf Stroh und decke sie, wenn Fröste kommen, mit Decken zu, welche man aber bei Tauwetter entfernt. Fortwährende Aufmerksamkeit ist unerlässlich. Das Auslesen der überreifen oder fiedigen Äpfel muß wachsendlich geschehen, denn nie dürfen angestohene Früchte bei den gesunden liegen bleiben, die Hausfrau verwende daher dieses Obst zuerst. Sehr frisch und saftig bleibt das Obst im Keller, wo es sich, wenn er trocken ist, auf Holzbrettern schön hält; ist der Keller feucht, so dient ein Vorrat an Flaschen mit möglichst breitem

Halse dazu, die Äpfel aufzubewahren. Man stellt die Flaschen auf Regale und legt oben auf die Halsöffnung einen Apfel, welcher sich dort ausgezeichnet hält. Solange das Wetter mild ist, bleiben in diesem Keller die Fenster auf; hat man sie bei strenger Kälte geschlossen, so veräume man nicht, sobald es irgend geht, etwas zu lüften.

Talgflecken aus Sammet zu entfernen. Man erhitzt kleine Wattebäuschchen so lange, bis sie ganz heiß sind und taum noch gehalten werden können. Man faßt sie dann mit einer Pinzette und reibt sie auf den Talgflecken, bis der Talg schmilzt und von der Watte aufgenommen wird. Diese Prozedur wird noch einige Male wiederholt und mit einem zusammengebrachten Leinwandlappen, der mit Petroleumäther angefeuchtet ist, die ganze, mit Fettflecken behaftete Partie kräftig nachgerieben. Bei der Anwendung des Petroleumäthers muß alle Feuer- und Flammennähe ganz vermieden werden wegen der großen Entzündlichkeit.

Flecke im Fußboden behandelt man mit einem aus Boluserde und Wasser bereiteten Teig, den man dick aufstreicht und trocknen läßt, dann abläßt und so oft als nötig erneuert. Bei weissem Holz gießt man auf den Fleck Terpentin und streut dann die Boluspulver auf.

Tannenduft im Zimmer. Man gießt in einen Topf oder Napf ein Liter kochendes Wasser, träufelt dann einen Teelöffel voll Terpentinöl in dasselbe, und der angenehmste Tannengeruch wird das Zimmer durchströmen. Wird dieses Verfahren jeden Tag zweimal wiederholt, so soll dadurch jeder Ansteckungsstoff unschädlich gemacht werden. Bei Brustkranken wirkt dieses Mittel überraschend günstig; dabei ist dasselbe sehr billig.

Gesundheitspflege.

Wenn sich ein Kind „verschluckt“, wenn ihm etwas in die falsche Kehle kommt, so soll man nicht auf den Rücken des Kindes klopfen, da dies zwecklos ist. Es gibt vielmehr ein einfaches Mittel, welches sofort hilft. Man faßt die beiden Hände des Kindes und hält die Arme gestreckt nach oben. Dadurch weitet sich die Brust so, daß das Übel augenblicklich schwindet.

Olivenöl bei Augenleiden. Um fremde Körper aus den Augen zu entfernen, empfiehlt ein holländischer Augenarzt, Olivenöl hineinzutropfen. Dieses Mittel soll sicher wirken und die eingebrungenen Körper, wie Körnchen, Mähe, Ralf, Splitter usw. entfernen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Um Tierquälereien, die ja Kinder nur zu oft ganz unbewußt und ungewollt begehen, vorzubeugen, muß man schon die Kleinen darauf hinweisen, daß auch die kleinsten Tiere Lebewesen mit den gleichen Gefühlen und Schmerzen wie sie selbst seien. Man muß den Kindern auch ihre Überlegenheit den Tieren gegenüber und deren Hilflosigkeit auf seine Art verständlich machen und Mitleid mit den Schwächeren in ihnen erwecken. Das ist wohl überhaupt die sicherste Art, die Kinder von Tierquälereien abzuhalten, und bei dem weichen Gemüt der Kleinen wird sie nie fruchtlos bleiben. Darum ist sie auch besser als alle Strafen und sonstigen Ermahnungen.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Die Anwendung natürlichen Düngers im Gemüsegarten.

Wenn wir unsere Gemüsegärten düngen, so geschieht dies in erster Linie zu dem Zwecke, das Wachstum unserer Gemüsepflanzen zu beschleunigen, denn es ist ein alter Erfahrungssatz, daß das Gemüse für die Küche einen höheren Wert besitzt, je schneller es gewachsen ist. Der Grund dieser Tatsache liegt in der Weichheit der Zellen, die um so zarter und dünnwandiger bleiben, je kürzer die Wachstumsperiode war, während sie sich andererseits bei langsamem Wachstum verholzen.

Um daher zum Ziele zu gelangen, müssen besonders große Düngemengen gegeben werden, die seitens unserer Gemüse auch gut vertragen werden, wenn es an der nötigen Feuchtigkeit nicht fehlt bezw. der Gartenbesitzer bei anhaltender Trockenheit für solche sorgt.

Am vorteilhaftesten verwendet man für den Gemüsegarten abgelegenen, halbverrotteten Kuhdünger, da man mit diesem dem Boden nicht nur die für die Gemüsepflanzen nötigen Nahrungstoffe, sondern gleichzeitig auch lockernde und mechanisch verbessernde Substanzen einverleibt.

Auch Abtrittdünger pflegt man in Gemüsegärten zu verwenden, und zwar mit sehr gutem Erfolg bei allen jenen Pflanzen, die viel Phosphorsäure benötigen; allein rein angewendet wird die Wirkung weniger günstig sein, weil die Exkremente des Menschen zwar Phosphorsäure und Stickstoff in reichem Maße enthalten, das notwendige Kali aber nahezu ganz vermischen lassen, dafür aber Natron aufweisen, das unsere Gemüsepflanzen mit Ausnahme des Spargels und Spinats weniger bedürfen. Es empfiehlt sich daher, den Abtrittdünger stets mit Holzasche gemengt zu verwenden.

Flüssige Düngermittel (Gülle, Jauche) verwendet man namentlich für solche Pflanzen, die eine frische Düngung lieben und deren Zartheit auf schnellem Wachstum beruht, also für Spinat, Kohlrabi usw. Ein sehr vernachlässigter, aber vorzüglicher Dünger ist der Kuh, der für sich allein am stärksten in festem und kalkigem Boden wirkt. Für andere Bodenarten mischt man ihn vorteilhaft mit Kalk und Erde oder gräbt ihn im Komposthaufen unter.

Bezüglich der Zeit der Verwendung sei erwähnt, daß man den Stalldünger am besten vor Eintritt des Winters auf das Gemüseland bringt, doch darf man ihn dort nicht in Haufen liegen lassen, sondern muß ihn möglichst gleichmäßig über das Land verteilen, denn nur in letzterem Falle werden die löslichen Bestandteile des Düngers durch Regen und Schnee gleichmäßig dem Boden zugeführt, während ein Liegenlassen des Düngers in Haufen die Lagerstellen mit Düngstoffen übersättigt und dort Geilstellen schafft. Die Annahme, daß sich der Dünger in Haufen besser konserviere, hat sich in der Praxis als unrichtig erwiesen.

Abtrittdünger kann man sowohl im Herbst nach der Ernte, oder aber auch entsprechend verdünnt, während der Wachstumsperiode verwenden, während Jauche mit Vorteil nur innerhalb der Wachstumsperiode der Gemüse anzuwenden ist.

Guter Gartenboden. Der geeignetste Boden für einen Garten ist ein warmer, sandiger, tiefgründiger Lehmboden mit durchlässigem Untergrund. Aber nicht immer ist ein solcher zu haben. So kommt zum Beispiel auch Sandboden vor, der fast keine Nährstoffe und Kalk enthält. Außerdem ist er sehr trocken. Er enthält auf 100 Gewichtsteile nur etwa 25 Prozent Wasser. Man verbessert solchen Boden durch Beimengung von Dünger, Lehm und Humus, denn dadurch wird der Boden bindiger und erhält mehr Wasser. Schwere Böden, wie Ton- und Lehmböden, die kalt, zäh und schwer zu bearbeiten sind, sind für Kulturen schlecht geeignet. Man kann diese Böden auf verschiedene Weise verbessern. So kann man sie durch Beimengung von Sand, grober Asche, recht strohigen Dünger usw. für die Gemüsezucht geeignet machen. Solche zähen Böden macht man mürbe, indem man sie im Sommer oft hackt, vor Winters Anfang tief ungräbt, über Winter in großen Schollen liegen läßt und sie erst im Frühjahr weiter bearbeitet. Dadurch dringt der Frost in die Schollen und die zwischen denselben bleibenden Hohlräume ein und macht so den Boden mürbe. Durch gute Entwässerung und Beigabe von Kalk kann man nach und nach Torf- und Moorböden verbessern. Im allgemeinen sollte man vermeiden, solche Böden für Gemüsekulturen zu verwenden, denn diese Verbesserungen sind zu kostspielig und nicht immer rentabel. Kalk und Humus eignen sich für die Verbesserung anderer schlechter Böden. Humus gewinnt man durch die Verwesung tierischer und pflanzlicher Bestandteile; ein gejauchter Humusboden wirkt wie der beste Dünger. Kalk ist den meisten Pflanzen sehr vorteilhaft, während er, wenn er nahezu rein vorkommt, nicht zu gebrauchen ist. Er muß erst durch feuchte und kühle Düngstoffe verbessert werden. Bevor man einen Gemüsegarten anlegt, muß der Boden gut unterlegt werden, ob er verbesserungsbedürftig ist. Unkräuter, die vielleicht auf dem betreffenden Lande wachsen, lassen einigermaßen dessen Beschaffenheit und Güte erkennen.

Sorge selbst für Frühpflanzen! Wer jetzt im September noch ein paar geschützte Gassen mit Winteralat, mit Wintertappus und Wirling besät, der hat im Frühling Saatpflänzchen resp. Pflanzen zur Frühzucht, wie er sie durch kein Mistbeet erlangen kann. Die Pflänzchen sind abgehärtet und leisten den Frühlingströsten Widerstand. Sie sind aber auch früher als alle Mistbeetpflanzen und liefern die ersten Freigartengemüse. Bei starkem Froste werden die Saatbeete im Winter mit Laub oder Tanneneisig geschützt.

Stedzwiebeln. Bei der Zwiebelente lege man die kleinsten Zwiebeln als Stedzwiebeln zurück. Sie werden im Frühling in 10 Zentimeter Entfernung im Verband gepflanzt und liefern eine reiche Ernte.

Erbsen und Bohnen sind im Frühling als Saatgut kaum für viel Geld und gute Worte zu haben. Man sehe daher zu, daß man selbst den nötigsten Samen heranzieht, dann ist man im Frühling gesichert. Wer sehr schlau gewesen ist, hat sich auch selbst Zwiebel- und Porree samen gegossen, denn auch dieser ist nur zu sehr hohen Preisen zu kaufen.

Die Stangenbohnen beginnen nun schnell zu reifen, und die reifen Bohnen, diese kostbaren Hülsenfrüchte, bilden einen Schatz für den Winter. Sie müssen aber nach dem Reifen schnell gepflückt werden, denn bei feuchter Witterung beginnen zuerst die Schoten, dann die Bohnenerne zu schimmeln und zu verderben. Man muß also alle zwei bis drei Tage die Stangen nachsehen und die reifen Bohnen abpflücken. Sie werden sofort luftig gelagert oder aufgehängt und halten sich nun jahrelang.

Das Ausreifen der Tomaten. In der „Wiener Ill. Gartenzeitung“ wird auf ein aus Frankreich stammendes einfaches Mittel, das Ausreifen der Tomaten (besonders in kühlen Sommern) zu beschleunigen, aufmerksam gemacht. Sobald nämlich die Früchte der Tomaten ihre vollkommene normale Größe erreichen, werden die ganzen Pflanzen aus dem Boden gerissen und horizontal auf eine trockene Strohschicht gelegt. Ohne irgend eine weitere Vorrichtung oder einen Schutz erlangen die Früchte ihre gängliche Reife und den ihnen eigentümlichen feinen Geschmack.

Vom frühen Blumenkohl. Um einen schönen frühen Blumenkohl zu erzielen, sind drei Dinge nötig: 1. guter Boden, 2. gute Pflanzen, 3. richtige Behandlung. Blumenkohl liebt und verlangt einen tiefgründigen, gut gedüngten Boden, freie Lage und reichlich Wasser. Für den guten Boden muß man sorgen. Ist er nicht tiefgründig genug, so rigolt man und setzt, falls er zu leicht ist, Lehm und Koffnung zu. Dann aber wähle man niemals ein Beet, auf welchem im letzten Jahre Gemüse irgend welcher Art gestanden hat.

Porree und Sellerie sind Pflanzen, die viel Dünger haben müssen, wenn sie große Erträge liefern sollen. Diesen Dünger gibt man im Sommer am allerbesten in flüssiger Form, indem man dem Gießwasser Latrine, Jauche oder aufgelösten Kunstdünger beifügt. Man fesse aber nicht auf die besonderen Blumen- und Gemüsedünger herein, denn sie sind alle zu teuer. Die besten Dünger sind Thomasmehl, Kalksalz und schwefelhaftes Ammoniak. Diese allein garantieren wirkliche Vollreife.

Gurken an Reifern. Manchmal sind die Gurken im Schrebergarten auf Plätze angewiesen, die für ihre Entwicklung viel zu klein sind. Diese Gurken lasse man an starken Reifern emporklettern. Sie haben so mehr Licht und Luft und bringen schöne und reine Früchte. Die Ranken können leicht angebunden werden.

Feldsalat kann schon gesät werden. Er ist fast ebenso schmachtig wie Endivie, braucht aber nicht gebunden zu werden. Es ist überhaupt eine der genügsamsten Pflanzen und braucht nach dem Ausäuen keine Pflege mehr. Nur von Unkraut muß er reingehalten werden.

Stiefmütterchen werden jetzt noch ausgefüt und im Herbst verpflanzt. Sie liefern im Frühling schöne und starke Pflanzen.

Die Schalottenzwiebel ist nun reif und muß sie eingeerntet und getrocknet werden. Bleibt sie auf dem Felde stehen, so wird sie wieder austreiben und dann nicht mehr haltbar sein.

Abfallendes Laub wird nur dann entfernt und verbrannt, wenn es von blattkranken Sträuchern stammt. Im anderen Falle wird es zur Bodenlockerung und Humusbildung eingegraben.

