

Mode-Salon
M. Wenzkowski
 Zwingerstraße 8 **Kamenz in Sachsen** Zwingerstraße 8
 Grösstes Spezial-Putzgeschäft am Platze

Modellhut-Ausstellung
 eleganter Damen-, Mädchen- und Kinderhüte
 nach apartem Pariser und Wiener Geschmack
Trauer-Hüte

Stets Eingang und Ausstellung sämtlicher Neuheiten.
 Umgarnieren wird gern zu zivilen Preisen übernommen.
 Neu eingerichtet separates Probierzimmer

Besichtigung ohne Kauf gern gestattet.



JLSE
BRIKETT
 Jahres-Produktionen:
 1900 - 28,000 Waggons
 1906 - 37,500
 1913 - 172,000

Bleiben Sie ehrlich
 in Ihrem Urteil und Sie werden nach einmaligem Versuch zugeben, dass Sie
nie besser gewaschen
 haben, wie mit Persil. Millionen Hausfrauen brauchen und loben es täglich!

Überall erhältlich, nie lose, nur in Original-Paketen.

persil
 das selbsttätige
Waschmittel
 Der grosse Erfolg!



HENKEL & Co., DÜSSELDORF.
 Auch Fabrikanten der allbeliebten **Henkel's Bleich-Soda.**

Für die Reise
 Erfrischungsbonbons
 Erfrischung-Waffeln
 Richard Selbmann, Neumarkt 294.

Vermisst
 wird niemals die Wirkung der echten
Steckenpferd-Teerschwefel-Seife
 von Bergmann & Co., Radebeul geg. alle Arten Hautunreinigkeiten und Hautausschläge, wie Milieffur, Finnen, Gesichtsröte, Blüthen, Pusteln u. s. w. St. 50 Pfg. in der priv. Löwenapotheke, sowie bei Felix Herberg und Max Jentsch.

Hafer-Kakao
 à Pfund 100 Pfg.
 Bei Einkäufen eine Tüte f. kand. Kakaotee als Probe gratis.
 R. Selbmann, Neumarkt 294.

Delikate Suppen
 erhält man ohne weiteres (nur durch Kochen mit Wasser) aus

MAGGI'S Suppen
 mit dem Kreuzstern.
 1 Würfel 10 Pfg. Mehr als 40 Sort.
 für 2-3 Teller
 Man verlange ausdrücklich **MAGGI'S Suppen.**



nach Hause kommen, ist eine Mischung von Kleie und Salz, jedesmal wenn sie kommen, gegeben.

Kartoffelkrankheiten.

Die Kartoffel leidet an zahlreichen Krankheiten, durch die nicht nur der Ertrag stark beeinträchtigt, sondern unter Umständen auch ihre Anbaumöglichkeit für längere Zeit ausgeschlossen wird. Am häufigsten tritt die Fäule ein, die verschiedene Ursachen haben kann, die sogenannte Nassfäule verwandelt die Kartoffeln in eine riechende, breiige Masse, durch die Trockenfäule wird sie trocken und zundrig. Die Ursache sind Pilze und Bakterien, die teils die Knollen, teils das Kraut teils auch beide befallen. Der Pilz *Phytophthora infestans* befällt die Kartoffeln im Juli oder Anfang August. Er tritt nur in feuchten Jahren auf und greift sowohl die Knollen als auch das Kraut an. Es treten plötzlich große braune Flecke auf den Blättern auf, die bald unter Schwarzwerden trocken oder faul werden. Bei trockenem Wetter kommt die Krankheit schnell zum Stillstand, bei feuchtem Wetter jedoch vernichtet sie die Pflanzen vollkommen. Eine weitere Knollenfäule wird durch den Bazillus *Phytophthorus* verursacht. Sie ist immer Nassfäule. Derselbe Bazillus verursacht auch die sogenannte Schwarzbeinigkeit der Kartoffeln, die ja allgemein bekannt ist.

Eine typische Trockenfäule tritt ein durch Pilze der Gattung *Fusarium*. Sie führt eine vollständige Austrocknung der Knollen herbei. Der Kartoffelscharf äußert sich in rauhen Stellen auf der Oberfläche der Knollen, wodurch diese unansehnlich und als Speisekartoffeln gering werden. Die Krankheit verbreitet sich durch Infektion.

Die Kräuselkrankheit der Kartoffel tritt verschiedenartig auf. Ihr Ursprung liegt noch im Dunkeln, wahrscheinlich ist sie aber auf die Einwirkung von Pilzen zurückzuführen. Sie verursacht, daß die Stauden vorzeitig absterben und wesentlich verringerte Erträge bringen.

Der Kartoffelkrebs wird durch einen Pilz erzeugt und äußert sich in dunklen, warzigen Wucherungen auf der Oberfläche der Knollen, durch diese vollständig zerstört werden.

Die vorstehenden Ausführungen sind auszugsweise dem Band 4 des im Verlag der Deutschen Verlagsanstalt Stuttgart erschienenen Landlexikons entnommen, das sich mit dem neu erscheinenden Band immer mehr als ein universelles und wahrhaft zuverlässiges, dazu hoch künstlerisch ausgestattetes Nachschlagewerk erweist.

Ein Fehler der Schweinezucht

besteht in der mangelhaften Auswahl der Zuchttiere. Häufig verkauft man die schönsten Ferkel, anstatt dieselben aufzuziehen und zur Nachzucht zu

verwenden. Dadurch löst man zwar für den Augenblick mehr Geld, verliert aber später durch schlechte Nachzucht bedeutend mehr. Zur Nachzucht sollte man auch nur Ferkel von fruchtbaren Müttern verwenden, und keineswegs darf man zur Nachzucht Ferkel von solchen Müttern verwenden, deren Fruchtbarkeit wegen Alters nachgelassen hat.

Allerlei Rezepte und Ratschläge.

Zubereitung von französischer Kräuterbutter. Man nehme eine Handvoll Körbel, den vierten Teil Estragonblättchen, ebensoviel Pimpinelle und 6-8 Schalotten, lasse sie zusammen in kochendem Wasser mit einer Handvoll Salz eine viertel Stunde rasch kochen, gieße sie ab, fühle sie mit frischem Wasser ab und drücke sie aus, füge dann ein Dutzend reingewaschene und entgrätete Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, 4 kleine Essiggurken, 8 hartgekochte Eigelb und ganz wenig Knoblauch hinzu und stoße das ganze sehr fein, vermische es nun mit ein viertel Kilo sehr frischer Butter, 2 rohen Eigelb, 1 Messerspitze feingestobenem weißem Pfeffer, dem nötigen Salz und etwas geriebener Muskatnuß, feinem Del und etwas Estragoneßig, daß es wie eine dickflüssige Mayonnaise ist. — Aufbewahrung von Käse. Man wasche den Käse in warmen Molken, wische ihn alle Monate einmal ab und verwahre ihn auf Brettern. — Will man den Käse gern rechtzeitig weich haben, so wird ein feuchter Keller dies bewerkstelligen. Hat man einen größeren Käse angeschnitten, ist es gut, das innere mit Butter zu bestreichen, das Äußere gut abzutrocknen. Käse der täglich gebraucht wird, sollte stets, wenn man ihn vom Tisch getragen hat, in ein in kaltes Wasser getauchtes, wieder ausgebrücktes Tuch eingeschlagen werden, damit er nicht trocken werde. — Einlegung saurer Gurken. Hierzu nimmt man eine recht fleischige, nicht zuviel Kerne habende, ungefähr fingerlange Art Gurken, die Schlangengurken sind die tauglichsten, die legt man nun sauber gewaschen mit Salz in ein Behältnis, vermeidet jedoch das Versalzen, weil sie in diesem Falle nicht allein ihren guten Geschmack verlieren, sondern auch sehr bald verderben. Mit dem Salze läßt man sie 24 Stunden lang ruhig stehen, trocknet sie dann rein ab, schiebt sie zwischen Sauer-Kirschblätter und Tillstauden trocken in einem Fasse auf, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie einen Tag lang stehen. Am zweiten Tage läßt man das Wasser ab und gibt es kochend wieder darauf, sobald das Wasser noch nicht den gehörige Grad von Salz besitzt, schüttet man etwas zu, wiederholt das Ausgießen des kochenden Wassers 3 Tage nacheinander und spundet sodann das Faß fest zu. An einem trockenem Orte wird es verwahrt.

