

400 Stück
ausrangierte Bibliotheks-Bücher,
komplette Werke,
sind im ganzen oder einzeln à Band 10 Pfg. zu verkaufen.

Clemens Eissner,
Buchhandlung.

ff. neues
Delikatess-Sauerkraut
ist soeben eingetroffen und empfiehlt
Emil Müller.

Zurückgekehrt Dr. Hesse,
Privatklinik für Augen- und Ohren-, Nasen-, Halskrankheiten,
Pirna.

(Dag. P. 4461)

Bekanntmachung.

Die Straße von Ostrau nach Postelwitz zwischen Forsthaus und Schießgrundweg wird während zweier Wochen von heute ab wegen Beschotterung gesperrt.

Ostrau, den 17. Juli 1906.

Der Gemeindevorstand.

Zelt-Verpachtung.

Das dem Bogenschützen-Verein Krippen gehörige Tanz- und Restaurations-Zelt nebst Bier-Zelt soll auf die Dauer des diesjährigen Vogelschießens, den 29. und 30. August, an den Meistersiedlungen vergeben werden und sind die Pachtgebote bis zum 25. Juli d. J. bei dem Unterzeichneten schriftlich einzureichen, woselbst auch die Pacht-Bedingungen zur gesl. Einsichtnahme ausliegen.

Auswahl unter den Lizitanten bleibt vorbehalten.

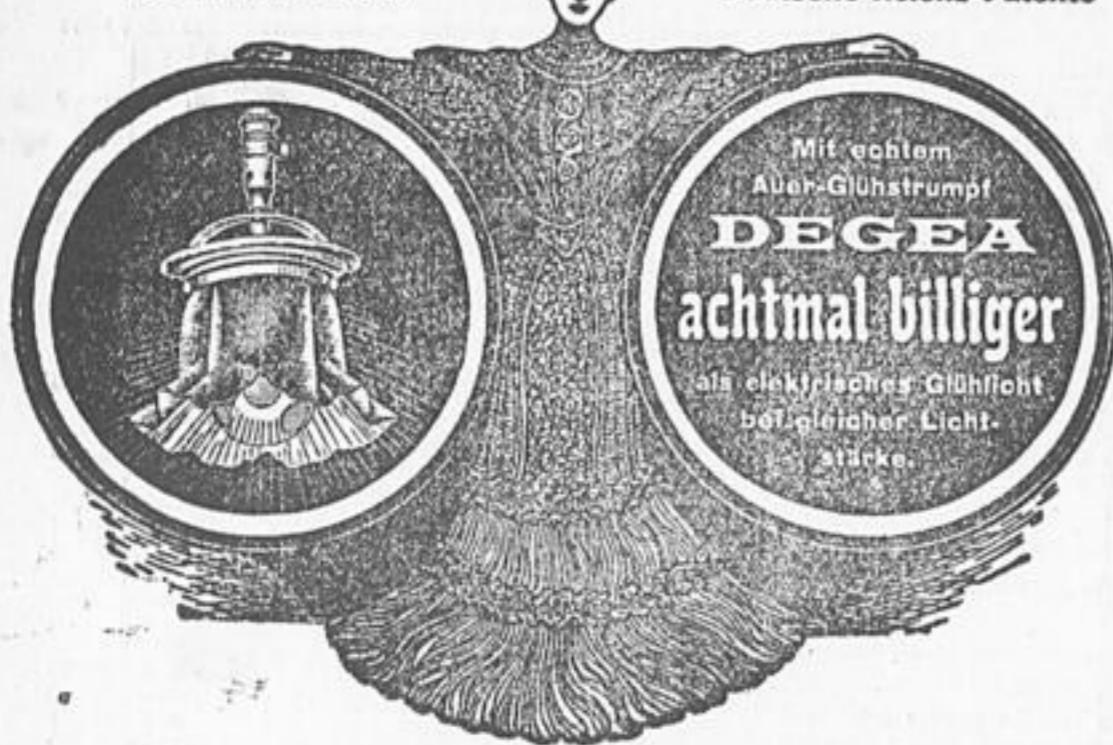
Der Vorstand
des Bogenschützen-Vereins zu Krippen.
H. Thomas, Vorsitzender.

Nach unten brennendes

Neues Modell 1905

Auerlicht

Deutsche Reichs-Patente



Alle Arten Gasinstallations

werden durch unseren Betriebsleiter Herrn Streithorst ausgeführt, welcher auch jede weitere gewünschte Auskunft erteilt.

Gaswerk Schandau Aktiengesellschaft.

Privatlogis Dresden, Räcknitzstr. 4, I., nahe Hauptbahnh., Zimmer 1.25 an, neue Betten. Best. empf. f. Familien. Verb. n. all. Sehenswürdig.

Haus-Arbeiter sucht

Josef Rösler jun., Blumenfabrik, Hertigswalde.

Geübte Blumen-Arbeiterinnen
auf bessere **Veilchen** finden sofort lohnende und dauernde Heimarbeit bei
Goldbach & Henke, Sebnitz, Sa.

Nach Wittenberge in kleinen Haushalt ein
ordentl. Hausmädchen
per sofort oder später gesucht.
Zu melden **Villa Selita.**

5 Mark Belohnung

erhält derjenige, welcher mir über den Verbleib meines Hundes (gr. schw. Rattler, braun abges., w. Brust, Ohren und Schw. coup.) Mitteilung macht. Der Hund, welcher mit Maulkorb, Halsband mit meinem Namen und Steuern. versehen war, ist seit Donnerstag, den 12. Juli abends abhanden gekommen.

Franz Vogl, Erbgericht Krippen.



Heute Donnerstag abends 8 Uhr nach dem Wasserfall. Sonntag früh 7 Uhr Polenztal-Hohnstein.

Jugend-Verein Schandau.

Hierdurch die ergebenste Einladung an unsere Mitglieder, Ehrenmitglieder und werte Damen zu der **Sonntag, den 22. Juli** stattfindenden

Sommerparcie

mit Musikbegleitung nach dem **Belvedere** b. Niedergrund, woselbst ein gemütliches Tänzchen arrangiert wird. Abfahrt 3/4 Uhr per Dampfschiff. Sammeln zum gemeinschaftlichen Abmarsch um 1 Uhr in Herren Stadtrat Schneider's Restaurant. Um rege Teilnahme bittet

der Vorstand.

Heute Mittwoch abend
Vokal-Konzert
im Schützenhaus.

Restaurant zum Hirsch am Rauchhaus, Dresden - A., Webergasse - - - - - Schlossstraße, Fernspr. Nr. 3379. Reichhaltige Mittags- und Abendkarte mit allen Delikatessen der Saison. Gutgepflegte Biere. Jeden Dienstag Schlachtfest. Täglich in der eigenen Fleischerei: Selbstgemachte Blut- u. Leberwurst.

Automaten-Restaurant. Schwed. Buffet mit div. kalten Leckereien. Vorzügliche Getränke. Konditorei mit elektrischem Betrieb. Schlagsahne! Nur mit reiner Naturbutter selbstgebackene Kuchen und Gebäck. Eis. Erdbeer-, Schokolade- u. Vanille- Eis. (JD. 727)

Tüchtige Arbeiter am Schulbau Schöna sucht Baumeister Dorn.

Aufwartung sucht ein junges, anständiges Mädchen sofort oder später. **Postelwitz Nr. 7.**

Eine goldne Brosche mit Photographie ist am Sonntag abend auf dem Wege Bautenstraße bis Kurhaus verloren worden. Gegen gute Bel. abzugeben **Krägers Bäckerei.**

Pompadour mit Inhalt (Schlüssel, Taschentuch, Messer) heute Mittwoch auf dem Wege vom Friedhof bis zur Bautenstraße verloren worden. Gegen Belohnung abzugeben in der Geschäftsstelle der Elbzeitung.

Herzlichen Dank

allen lieben Verwandten, Freunden und Bekannten für die Beweise der Liebe und Teilnahme und für die zahlreichen Blumenspenden beim Begegnen unseres innigstgeliebten heimgegangenen Vaters, Herrn

Karl Eduard Strohbach, Gutsbesitzer.

Dank Herrn Kantor Förster für den mit den Schülern dargebrachten erhebenden Gesang am Grabe und Herrn Pastor Besser, Papstdorf für seine Rede.

Besonderen Dank Herrn Lehrer Herrmann, Kleinhennerndorf für seine trostreichen Worte am Grabe, sowie dem geehrten Gemeinderat für die letzte Ehrenbezeugung und dem Gesangverein „Eintracht“, Kleinhennerndorf für den Gesang am Vorabend.

Kleinhennerndorf, den 16. Juli 1906.

Die tieftrauernde Witwe
im Namen der Hinterbliebenen.



Verlag von Legler & Beuner Nachf. in Schandau.

Wie wird das Handwerk rentabel?

Es unterliegt keinem Zweifel, daß in heutiger Zeit der selbständige Handwerker mit ungleich größeren Schwierigkeiten zu kämpfen hat als früher. Die Konkurrenz der großen Fabriken, die mit einem riesigen Kapital und allen Errungenschaften moderner Technik arbeiten, und bei denen der praktische Wert sinnemäher Arbeitsteilung voll zur Geltung kommen kann, erschwert dem kleineren Gewerbetreibenden anerkannternmaßen ungemein die wirtschaftliche Existenz, und die Unfosten, die die zahlreichen Fürsorgegefechte der Arbeiterversicherung, Kranken- und Unfallkassen u. s. w. dem Unternehmertum auferlegen, bilden für den selbständigen Handwerksmeister im Verhältnis eine empfindlichere Belastung seiner Betriebsmittel als für die fabrikmäßigen Großbetriebe des entsprechenden Gewerbes zweiges.

Allerdings wird der Handwerkerstand in einer Hinsicht den Fabrikbetrieben überlegen bleiben, insofern nämlich, als diese durch die Natur ihrer Anlage lediglich darauf angewiesen sind, schablonenmäßig Massenartikel anzufertigen, wogegen der intelligente Handwerksmeister jederzeit imstande ist, die in seinem Fach eingeschlagene Einzelartikel sinnemäßig und dem besonderen Zweck angepaßt herstellen zu können. Ein selbständiges, sinnemäßiges Disponieren und entsprechende Beherrschung aller technischen Anforderungen und Kunstfertigkeiten ist gleichsam die Grundbedingung für den Leiter eines selbständigen Handwerksbetriebes, und wenn diese Fähigkeiten abgeben, der sollte lieber seine Selbständigkeit aufgeben und in einem Beamtenverhältnis bei einer Fabrik seine Arbeitskraft verwerten.

Aber noch eine andere Voraussetzung ist für ein Prosprieren des selbständigen Handwerksbetriebes unerlässlich: eine sorgfältige und richtige Kalkulation. Solange diese in einem derartigen Betriebe fehlt, ist seine Existenz stets fraglich. Eine richtige Kalkulation setzt nun eine richtige Würdigung der Selbstkosten voraus, und zwar müssen dabei sämtliche in dem Betrieb auftretenden Unfosten im Aufzah gebraucht werden. Erst wenn der Handwerksmeister über die wirtschaftlichen Herstellungs- und Betriebskosten im klaren ist, kann er sein Geschäft übersehen, und erst wenn er das kann, dann ist er infolge seines größeren Anpassungsvermögens gegenüber den einzelnen Wünschen seiner Kundenschaft auch in der Lage, erfolgreich mit schablonenmäßigem Fabrikarbeit zu konkurrieren. Mit der Herstellung besonders billiger Massenartikel aber sollte sich der Kleinbetrieb ohne Not nicht ernstlich beschäftigen.

Natürlich ist und bleibt das erste Erfordernis für die Rentabilität eines rechten Handwerksbetriebes die unbedingte Zuverlässigkeit und Solidität. Wo der Handwerksmeister streng reell verfährt und stets solide Arbeit leistet, da kann er auch getrost einen höheren Preis verlangen, und da wird sich denn sein Gewerbe auch rentieren.

Unbedingte Solidität und dann umfassende Kenntnis aller fachtechnischen Kunstfertigkeit seitens des Meisters neben einer

natürlichen Anlage zu selbständigem, schöpferischem Arbeiten und eine sorgfältige, sinnemäßige Kalkulation des Geschäftsbetriebes und der zu leistenden Arbeit, das sind die Grundbedingungen, auf denen sich eine selbständige Handwerkerexistenz aufbauen muß, und sind alle diese Grundbedingungen in erforderlichen Umfang vorhanden, dann hat das alte Wort noch immer recht, das sagt: „Handwerk hat einen goldenen Boden.“

Verschiedene gewerbliche Mitteilungen.

Eisen zu färben. Zum Färben von Eisen können folgende neuere Vorschriften dienen: 1. Legt man blaue Eisenenteile oder sinterne Gegenstände in ein Gemisch einer Lösung von 140 Gr. unter schwefligeinem Kali in 1 Liter Wasser, und einer Lösung von 35 Gr. eisigsaurem Bleioxyd in 1 Liter Wasser und erhält die Mischung allmählich bis zum Sieden, so erhalten dieselben das Aussehen, als wären sie blau angeflossen. 2. Bringt man eine Mischung aus 3 Teilen Hypochloritatrium mit 1 Teil eisigsaurem Blei (Pleißpuder) in gelöstem Zustande auf blaue Eisenflächen und erhält es, so lagert sich auf denselben eine Schicht Schwefelblei ab, durch welches die metallene Oberfläche in verschiedenen Farbtönen binderschichtete. 3. Taucht man kleine Gegenstände von Schmiede- oder Gusseisen in gesättigtem Schwefel, dem etwas Ruß beigemengt ist, so bildet sich ein Überzug von Schwefeleisen, welcher durch Abreiben schöne Polituren erhält.

Büsen der Bronzebeschläge. Die „Neuesten Erfindungen und Erfahrungen“ empfehlen folgendes Mittel zum Putzen der Bronzebeschläge: Diese werden in gewöhnlicher Seifenwässerlauge getoht, abgepult und in Kleie und Sägespänen gerollt. Ist die Bronze gebrüht, so muß die Lauge mit Kochsalz versetzt werden; die Beschläge werden dann zwar auch gehörig gebürstet, aber es darf kein Wasser auf die Rücksieite kommen. Ein allgemeines Verfahren, goldfarbige Bronzewaren zu reinigen, besteht darin, daß man dieselben auch in der obengenannten Lauge wäscht und mit einer Bürste tüchtig abbürstet, hierauf durch eine aus gleichen Gewichtsteilen Wasser, Salpeterjäure und Alum bestehende Flüssigkeit zieht, dann mit einem Lappen abtrocknet und endlich schwach erhitzt.

Asbestzement, der aus einer einfachen Mischung von gemahlenem Asbest und Natriumsilikat hergestellt ist, widersteht der Einwirkung der grössten Hitze. Durch eine weitere Behandlung mit Calciumchlorid, wodurch sich Calciumsilikat bildet, kann die Masse unlöslich gemacht werden. Um einen Mitt zu bereiten, der einen hohen Grad von Hitze aushalten kann und gegen starke Säuren in Glas- und Porzellangefäßen widerstandsfähig ist, mische man 2 Teile Asbest mit 3 Teilen Bariumjuspat und 2 Teilen Natriumsilikat. Gegen heiße Säuren ist ein Gemisch von 2 Teilen Natriumsilikat, 1 Teil steinen Sandes und 1 Teil Asbestpulver noch vorzilehster an-

zuwenden. Viele Arten von Zement gebrauchen nur wenige Stunden, um für den Gebrauch fertig zu sein. Will man ihn jedoch augenblicklich verwenden, so nehme man Kaliumsilikat an Stelle des Natriumsilikats. Diese Mischung ist von sofortiger Wirkung und ebenso widerstandsfähig wie die andere.

Reinigen sehr schmutziger Fußböden in Werkstätten. Man verläuft Chlorkalk mit Wasser und breitet das Gemisch mit einem Lappen auf dem Fußboden aus, wo es 24 Stunden stehen bleibt. Sodann wischt man mit einem Wasser, dem etwas Salzsäure zugesetzt wurde, über. Diesem folgt ein gewöhnliches gründliches Schrubben mit Soda und Seife und gießt ein Nachspülen. Fußbodenanstriche würden aber durch diese Behandlung zerstört, aus, kann sie nicht häufig vorgenommen werden, weil die Salzsäure die Holzfasern angreift.

Herstellung von flüssigem Dextrinleim. 60 Teile Voraz löst man durch Erwärmen in 420 Teilen Wasser, setzt 480 Teile Dexrin, hellgelb, 50 Teile Glukose zu und erhält vorsichtig unter fortwährendem Umrühren bis zur vollständigen Lösung, ergänzt das verdampfte Wasser und gießt durch Filz. Der aus dieser Weise hergestellte Leim hält sich, wie „Neueste Erfah. und Erf.“ mitteilen, ziemlich lange klar und hat hohe Klebefähigkeit, trocknet auch sehr schnell, wird aber bei unvorrichtigem, 90° C. übersteigendem und zu lange fortgeztem Erhitzen leicht braun und spröde.

Weisse Kleide auf Dielen werden entfernt, wenn man ein feuchtes Tuch mit Zigarettenasche bestreut und die betreffende Stelle so lange reibt, bis sie die Farbe der übrigen Dielen wiedererhalten hat. Dann muß mit Wasser nachgewischt werden.

Acker- und Wiesenbau.

Reisegrab des Getreides. Es gibt bekanntlich eine Voll- oder Todreife, das ist eine solche, bei welcher die Körner vollständig hart sind; sie tragen beim Auseinanderbrechen, und eine Gelbreife, das ist eine solche, bei welcher die Ernährung durch die Wurzeln aufgehört hat, aber das Korn doch noch nicht totreif, noch weich ist und nicht die dunklere Farbe des totreif gewordenen Korns, sondern noch eine gelbliche, helle Farbe besitzt. Der Moment nun, bei dem das Getreidekorn nicht mehr milchig ist, sondern bei gelber Farbe über den Daumen Nagel gebogen bricht, das ist der Moment der Gelbreife.

Frühkartoffeln halten sich nur dann am besten und bekommen einen angenehmen Geschmack, wenn dieselben an einem trockenen, sonnigen Tage geerntet und etwa einen halben Tag in der Sonne liegen bleiben, ehe sie eingebaut werden. Dadurch verdunstet ein Teil des überschüssigen Wassers und die Kartoffel wird mehlig, wogegen sie lebhaft und unbeschreiblich bleibt, wenn sie sofort eingebaut wird, und öfters fast ungenießbar, wenn dieses bei Regenwetter geschieht. Wenn man gezwungen ist, bei schlechtem Wetter zu ernten, so kann der Geschmack der Kartoffeln dadurch verbessert und dieselben haltbar gemacht werden, wenn dieselben einige Tage auf einem Boden geschüttet und dem Lustzuge ausgesetzt werden.

Bei späteren schweren Hagelschäden, bei welchen eine Ausbeutung nicht mehr möglich ist und der Landwirt durch die ganze oder teilweise Vernichtung des Futterstrohs, des Fleisches und Wiesenfutters großen Verlust erleidet, ist wenigstens eine teilweise Umwidderung der schwer beschädigten Getreidefelder notwendig, um den Ausfall des Futters einigermaßen zu decken. Außer dem Anbau von Widderser und Senf empfiehlt es sich, soweit Sämlinge erhaltlich, die Grundstücke mit Rübsen, Rübenrüben und Kohlgewächsen alter Art zu bepflanzen. Auch der Anbau von Brach- oder Stoppelnüben ist in ausgedehntem Maße zu betätigen.

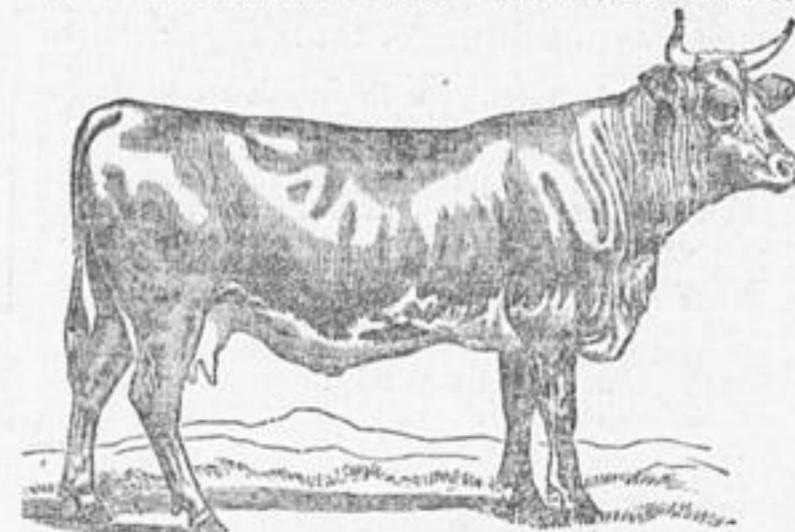
Niehzucht.

Schwimmen der Pferde. Es steht fest, daß das Schwimmen der Pferde im Sommer ebenso nützlich als wohltuend ist, es erfrischt die Pferde, fördert die Reinlichkeit und unterstützt Huf- und Hautpflege in jeder Weise. Allerdings muß die nötige Vorsicht walten. Es sind dabei dieselben Regeln zu beobachten, wie beim Baden der Menschen. Das Schwimmen unmittelbar nach dem Füttern, sowie bei großer Erhöhung und Erregung ist schädlich; ebenso darf die Dauer des Aufenthalts im Wasser nicht zu lange sein, daher Pferde, die zu zittern beginnen, sofort herausgeführt werden müssen.

Heiße Stallungen. Heiße Stallungen sind auch für Milchvieh recht unzweckmäßig, ja sogar schädlich. Der Appetit der eingestellten Tiere wird herabgesetzt, die Tiere schwören viel.

Auch fühlen sie sich bei größerer Höhe im Stall manigfach belästigt und entbehren deshalb der notwendigen Ruhe. Zu heißen Stallungen steigen auch Herz- und Lungentätigkeit. Das Durstgefühl wird vermehrt und das Milchvieh ist gezwungen, Wasser in unverhältnismäßigen Quantitäten zur Stillung des Durstes aufzunehmen. Die überreiche Wasseraufnahme beeinträchtigt aber einseitig die Verdauung, anderseits werden die Stoffwechselvorgänge durch die vermehrte Wasserabsorption zu stark angeregt, was einen unnötigen Verbrauch an Nährmaterial im Körper zur Folge hat, das viel besser im Euter zur Milchproduktion zur Verwendung kommt. Es muß daher in sehr heißen Stallungen aus diesen Gründen der Milchertrag bei den Kühen etwas abnehmen. In heißen Stallungen werden die Tiere auch in hoher Grade verweichlicht. Sie verlieren ihre Widerstandsfähigkeit und erkranken leicht, wenn sie einmal der kalten Luft ausgesetzt werden. Besonders gern erkennen sie dann an Exterzündungen, wenn gegen Morgen durch Öffnungen oder Löden an den Türen, den Türschwellen oder Handhabzügen sehr kalte Luft in den Stall eindringt und direkt das Euter trifft. Die höchste Temperatur für Milchvieh wäre etwa 12–14° R., höchstens 15° R.

Simmentaler Kuh. Das Simmentaler Vieh (Gebirgsvieh) gehört zur sog. Frontojurastrasse, d. h. es wird auf das grossartige Land zurückgeführt; diese Rasse umfasst das Not- und Fleischvieh der Schweiz, auch das schwarzschwanzige Vieh der Schweiz und die ihnen verwandten Rassen der Nachbarländer. Die eigentliche Heimat dieses Vieches sind die Kantone Bern, Freiburg, Solothurn, Zürich und Basel-Land. Die Kühe erreichen ein Lebendgewicht von 550–800 Kilo, die Bullen von



Simmentaler Kuh.

800–1100 Kilo. Manche Tiere dieser Rasse sind etwas plump und großknochig, der Kopf manchmal färrisch, der Hals beladen, der Rücken eben, die dicke Schweizwurzel teilweise überbaut. Sie fordern viel und gutes Futter, sind im Milchertrag (2000 bis 2400 Liter durchschnittlich vom Stück jährlich) und in der Mastfähigkeit im allgemeinen ziemlich gut, die Milch ist aber sehr gut; im Jung sind sie gut, und das Jungvieh entwickelt sich rasch. Es gibt übrigens unter dem Fleischvieh auch Schläge mit weniger plumperm Körperbau, welche dann auch als Mäss- und Mastvieh besser sind. Zu diesen etwas feineren Tieren, bei welchen die erbseigene Farbe mehr beliebt ist, gehört das Simmentaler Vieh (siehe Abbildung), welches zur Veredelung der Landrassen in Süddeutschland vielfach mit Erfolg angewendet wird. Diese Kreuzung mit Simmentälern hat bei richtiger Durchführung, insbesondere bei ähnlicher Hautfarbe des Landviehs und, wenn gut gefüttert wird, namentlich für Gegenden mit überwiegender Stein- und Mittelsubstanz, weil man gut gesetzte, schwerere Tiere erhält, welche nach jeder Richtung, wenn auch in allgemeinen keine vorzügliche, so doch eine ganz befriedigende Leistung gewährleisten.

Bienenzucht.

Bei plötzlich aufscheinender Tracht achtet man darauf, daß schwächeren oder der Weißellosigkeit verdächtige Stöcke nicht durch Mäuerchen zu leiden haben; besonders sind weißlose Stöcke dann sofort in Ordnung zu bringen oder zu kassieren.

Das Umlagieren eines Bienenvolkes von einem Korb in einen Kasten ist für einen Anfänger keineswegs eine leichte Arbeit. Man hat dabei folgendes zu beachten: Als Vorarbeit stelle oder legt man in Bereitschaft: die neue Bienen-

wohnung, einen leeren Strohstorb, eine Anzahl Rähmchen, verschiedene Messer zum Loszäneiden und Herausheben der Baben, ein solches zum Einschneiden derselben in die Rähmchen, verschiedene Gefäße zur Aufnahme von Wachs- und Honigabfällen, Rauchutensilien u. s. w. Nun werden die Bienen in den leeren Storb abgetrommelt; derselbe wird einschneiden beiseite gestellt. Hierauf werden die Baben herausgeschnitten und in die Rähmchen eingeschnitten. Als erste Babe im neuen Storb soll eine solche mit Honig ohne Wach kommen, die Brutbaben werden in derselben Weise eingehängt wie sie im Strohstorb waren. Bis dies beendet, so schüttet man die abgetrommten Bienen in den Robillstorb und stellt diesen an die frühere Stelle. Am dritten Tag sieht man nach, ob alles in Ordnung ist.

Bienentransport. Die Hinsternis beim Bienentransport berührt die Bienen; deshalb reise man mit ihnen des Nachts, wenn dies sein kann. Muß die Wanderung des Tages geschehen, so nagle man ein zollvides Leistchen je links und rechts auf das Drahtgitter. Auf diesen beiden Leistchen befestige man ein dunkles Tuch oder ein Stück Papptedel, und zwar so, daß das Licht von außen nicht in das Drahtgewebe eindringen und die Lust von vorn und hinten unter dem Tuche zirkulieren kann.

Beim Auslassen, Ausschlendern und Ausfüllen des Honigs beobachte man die größte Reinlichkeit. Besonders gefalte man nicht, daß Kinder, welche Brot essen, den Honiggefäßchen zu nahe kommen, da der Honig leicht sauer wird, wenn Prozesse in denselben fallen. Wachstücke und andere Stoffe, die sich nach dem Einfüllen der Gefäße an der Oberfläche sammeln, schäpfe man sorgfältig ab, bevor die Gefäße zugebunden werden, was erst nach 5—6 Tagen geschehen darf.

Geflügelzucht.

Trinkgefäß für junges Geflügel. Meines, frisches Wasser ist notwendig für das Gediehen jungen Geflügels. Die Wassergeschirre dürfen aber nicht zu tief sein und müssen mit Stecksteinen belegt werden. Um immer genügend reines Wasser vorrätig zu haben, empfiehlt es sich, eine mit Wasser gefüllte Flasche in ein flaches Gefäß umzustürzen, wie nebenstehende Abbildung zeigt.

Mäuse. Zehn treten die Hühner in die Mäuse oder sie sind schon darin, und es ist vor allen Dingen wichtig, die Tiere in dieser Zeit gut zu pflegen. Der größte Teil der Vögel stirbt in der Mäuse oder an deren Folgen, denn die Mäuse stellen an den tierischen Organismus große Anforderungen und darum disponieren die Tiere in dieser Zeit sehr zu Erfältungen und anderen Erkrankungen. Beim Huhn geht die Mäuse noch verhältnismäßig rasch vorstatten, um so rascher, je besser es gepflegt und gefüttert wird. Bei schlechter Pflege zieht sich die Mäuse aber bis in den Oktober und November, unter Umständen kommen die Tiere gar nicht wieder heraus. Solche Tiere legen aber auch sehr spät oder gar nicht, und sie sind dann wenig einträglich. Bei einzelnen Vogelarten liegt es aber auch in der Natur der Sache, bezw. es ist eine große Notwendigkeit, daß sich die Mäuse nur langsam vollzieht. Würden z. B. einer Lame die Flugschwingen plötzlich aussollen, so würde sie leicht ein Opfer der Raubvögel werden, sie maniert sich darum auch fünf Monate. Würden sie einem Raubvogel plötzlich ausfallen, so würde er verhungern müssen. Die Natur fühlt aber beide Tiere, indem sie die Mäuse längere Zeit ausdehnt. Beim Huhn hat man darauf zu achten, daß die Mäuse nicht unterbrochen wird; man hat sie aber vor Erfältungen zu schützen, aber auch vor Ungeziefern müssen sie bewahrt bleiben, denn dieses schwächt die Tiere sehr. Ferner müssen die Hühner, überhaupt alles mausernde Hausgeflügel, ein gutes, kräftiges, schwefel-, eiweiß- und kalkhaltiges Futter haben. Man gebe ihnen außer Körnerfutter auch noch ein gutes Weißfutter aus Erbsen, Bohnen, Mais- und Haferdrosen, Disteln, Brennesseln, Spinat, Zwiebeln und Knochenmehl bestehend. Ferner ist dem Geflügel Sand, Grit, Kies, Steinohlensoße, Baumkraut u. s. w. zu reichen. Die Stallungen sind gründlich zu reinigen und alles zur Vertilgung der Parasiten, die sich gerade in den Sommermonaten vermehren, zu tun. Gegen Mauserunterbrechungen gibt es nichts Besseres als Wärme.



Hauswirtschaft.

Gebärmutter-Dachsen-Schweifstück. Ein schönes Schweifstück wird gelöst und einige Tage in den Keller gestellt. Nun wird es mit einem Stückchen Butter, Salz, einigen Pfefferkörnern, Petersilie, Zwiebel, einer Gelbwürze und einigen Löffeln Fleischsuppe in einem Tiegel zugesetzt, zingedacht und an beiden Seiten schön gold angebraten. Man sieht, wenn das Fleisch keine Brühe mehr hat, immer ein wenig Fleischbrühe noch, und läßt es so fortbrüsten, bis es weich ist. Vor dem Abrichten streut man etwas geriebenen Parmesanlaß in die Sauce, läßt sie noch einmal aufkochen, richtet das Fleisch auf einer Schüssel an, gibt ein wenig Brühe darüber und garniert es mit gebadetem Stohl.

Grüner Bohnensalat. Dieser äußerst wohlschmeckende Salat sollte immer seinen Platz unter unseren eingemachten Gemüsen behaupten, da er im Winter zu kaltem Fleisch eine angenehme Abwechslung bietet. Auf 5 Bohnen nehme man 1 Liter Wein Essig, an welchen noch $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gegossen wird, 400 Gramm Butter, etwas ganzen Zimt und einige Nelken. Man schneidet die jungen Bohnen wie zum Gemüse, läßt sie in leicht gesalzenem Wasser weich Kochen und läßt sie ablaufen. Nun läutert man den Zuder im Essig mit den Nelken und Zimt und gieße ihn darüber über die Bohnen, doch verfärbt man nicht die Nelken herauszunehmen, weil diese leicht die Bohnen braun färben.

Fruchtläge zur Geleebereitung. Das Obst muß möglichst frisch verarbeitet werden, was besonders für das Beerenobst (Himbeeren) gilt, denn auch dieses trägt viel zur Gewinnung eines schönen Gelees bei. Sämtliche Früchte müssen vor der Gewinnung des Saftes durchgedacht werden, damit die gelierenden Stoffe gelöst werden und in den Saft übergehen. Der Saft muß möglichst klar gewonnen werden. Dies kann auf zweierlei Weise geschehen: Durch Aufschütteln der gesuchten Früchte auf ein dichtes Tuch und Ablauenlassen des Saftes ohne Ausüben eines Druckes. Die Ausbeute an Saft ist hierbei verhältnismäßig gering; die erheblichen Rückstände lassen sich jedoch recht gut für Mus- und Marmeladenbereitung verwenden. Der durch Abpressen mittels der Hand oder einer kleinen Presse und durch Filtrieren erhaltene klare Saft muß möglichst schnell, also auf lebhaftem Feuer, mit einem Zunderrost eingekocht werden. Gläde und weite Gefäße aus Kupfer, Messing oder mit gutem Emailleüberzug eignen sich hierzu am besten.

Himbeermarmelade. Zu jedem Kilo Himbeeren ist $\frac{1}{2}$ Kilo gestochener Zuder zu nehmen. Reife, schöne Himbeeren streicht man durch ein Haarsieb, verröhrt sie gut mit dem gesiebten Zuder und Kocht sie unter fortwährendem Rührkreisen über geringem Feuer zu einem dicken Mus, bis es breit und gallertartig vom Löffel fällt. Die Farbe darf nicht bräunlich werden, sondern muß dunkelrot bleiben. Die Marmelade muß so heiß als möglich in Gläser oder Steinbüchsen gefüllt, nach dem Erkalten mit in Rum eingetauchtem Papier bedekt und mit Blase oder Vergentinentpapier zugebunden werden.

Johannisbeeren mit Milch und Zuder. Bilden in der heißen Jahreszeit eine angenehme Erfrischung. Man nimmt gut ausgereifte Trauben, streift die Beeren von den Stielen, wäscht sie sauber, läßt sie ablaufen und gibt sie in eine Schüssel, wo sie leicht mit Milch übergossen und mit Zuder überstreut werden. Nachdem sie einige Zeit gestanden haben, werden sie aufgetragen und verzehrt. Die den Johannisbeeren eigene starke Säure wird durch die Milch und den Zuder angenehm gemildert. Erdbeeren, auf die gleiche Weise hergerichtet, schmecken vorzüglich und eignen sich infolge ihres unvergleichlichen Aromas Walderdbeeren hierzu ganz besonders.

Gesundheitspflege.

Heben und Transportieren von bewußtlosen Kranken. Erste Hilfeleistung bei Unfalls- und plötzlichen Erkrankungsfällen kann überall notwendig werden, hierzu geben wir folgende Anleitung: Handelt es sich darum, einen bewußtlosen Kranken zu tragen, so stehen (siehe Abbildung) die Träger an einer Seite des Kranken. Der erste schiebt eine Hand unter den Nieden, die andere unter das Kreuz des Kranken; der zweite schiebt eine Hand unter das Gesäß, die andere unter die Kniekehlen des Kranken.



Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

Oskulieren des Obstbaumes kann nicht zu den Pflanzmethoden gezählt werden und wird deshalb so hoch geprüft, weil sie gut anwendbar ist, wenn das Pflanzen nicht gewachsen und sich aus den unverdorben gebliebenen Pflanzstellen noch während des Sommers kräftige junge Schosse entwickelt haben sollten. Diese kann man bequem oskulieren und hat trotz des mißlungenen Pflanzens im nächsten Jahre die gewünschte Sorte auf dem Baum. Dies Verfahren empfiehlt sich, nach Köhlers Wirtschaftsfreund, besonders für Kirschen, bei denen das Pflanzen nicht immer gelingt, und für ältere Zweige an den Sämlingen, bei denen die Rinde schon zu hart und fest ist. Außerdem kann das Oskulieren in der Zeit von Ende Juli bis Anfang September geschehen und ist die leichteste sämtliche Veredelungsmethode. Gelingt es zum erstenmal nicht, was man schon nach 14 Tagen erkennt, so kann man es wiederholen. Man entfernt gleich nach dem Abschneiden des Edelreisens die Blätter, weil es sonst bald vermodert; die Blattstiele müssen stehen bleiben, weil man sie zum Hineinschieben des Auges unter die Rinde braucht. In der Regel oskuliert man an den dunnsten Tagen, da diese das Anwachsen befördern.

Die Blattläuse, die wohl so genau wie hier unsere Leser noch nicht gesehen haben, da sie ein ganz winziges Insekt ist,



b) Von Blattläusen besetztes Zweigchen eines Apfelbaumes mit Ansammlungen; c) ungeflügeltes Insekt; d) geflügeltes Insekt.

Arbeitskalender für den Monat Juli. Bei trockener Witterung ist das Gießen, Fäten und Behacken der Beete die Hauptarbeit. Die leer gewordenen Beete werden mit Raupe, Krautsohl, Kohlrabi und Lattichsalat besetzt. Auch Zelflower Rüben, Herbst- und Speiserüben, Radieschen, Spinat und Winterrettich werden geprägt. Kartoffelzwiebeln und Speisenzwiebeln werden, sobald sie reif sind, ausgenommen. Die Gurkenbeete verlangen fleißige Bewässerung und Düngung. Auch Aussaat von Erbsen können noch gemacht werden. Den reisenden Gurken und Melonen legt man Ziegel- oder Glassstücke unter, um sie vor Hähnlein zu schützen.

Gurken am Spalier zu ziehen. Nicht nur die japanische Klettergurke, sondern jede Gurkenart kann am Spalier gezogen werden. Die Gurke ist eine Schlingpflanze, sie hat das Bestreben, sich festzuhalten und emporzurauen. Daher wird man, wenn man dieses natürliche Verlangen der Pflanze unterstützt, gesündere Blätter, schöneren Früchten und einem reicherem Ertrag erzielen, als wenn man sie auf der Erde sich ausbreiten läßt. Sobald die Gurken Ranken freiben, gebt man jedem Stock 3–4 Pfähle, an welche man die Ranken mit Bast bindet. Hat man die Gurken in eine Reihe gepflanzt, so sieht es besser aus, wenn man aus Pfählen und Gipsplättchen ein Spalier gestellt fertigt, woran sich die Ranken festspinnen können. Auch zwischen jungen Spalierbäumchen können Gurken gepflanzt werden, sie beschlingen dann den leeren Raum des Gelecks. Die Gurken müssen stets reingehalten und bei trockenem Wetter begossen werden.

Düngen der Spargeln. Es ist sehr vorteilhaft, besonders in Böden, die nicht allzuviel Nährstoffe enthalten, nach Beendigung des Stechens die Spargelbeete zu düngen, so daß

sich die diesjährigen Triebe noch recht kräftig entwickeln können. Dies hat darin zur Folge, daß im nächsten Jahre kräftige Stangen zum Stechen erscheinen. Man kann zu diesem Zwecke flüssigen Dünger oder verdünnte Saucé verwenden, welche in zwischen zwei Reihen hergestellten Rinnen verteilt werden. Ebenso kann der flüssige Dünger in die Wege zwischen den Beeten gebracht werden. Saucé und flüssiger Dünger, wie verdünnte Eßessenz, enthalten die Nährstoffe in einem für die Pflanzen leicht aufnehmbaren Zustand; sie sind daher auch bald wirksam.

Arbeiten im Blumengarten. Horden, Fäten, Gießen, Düngen, Aufbinden und Ordnen der Pflanzen, Abschneiden des Grases auf Blumenplätzen, Reinigen der Wege, Aussaat von Bergpfeonia, Saponaria, Penicillaria, zweite Aussaat von Zinnarien, Kalceolarien. Früher ausgejagte Pflanzen werden pflanzt; es werden Ableiter von Riesen und Stellinge von Topfpflanzen, Rosen- und Biersträuchern gemacht. Verblühende Rosas werden zeitig abgeschnitten, damit sich der zweite Flor schneller entwickelt. Sämtliche Topfpflanzen, die noch in zu kleinen Töpfen stehen, werden in größere gepflanzt und reichlich begossen; ebenso werden auch Kübelpflanzen regelmäßig und durchdringend begossen und von Zeit zu Zeit mit Saucé gedüngt.

Berfressene Riedese. Wenn die Riedepflanzen zerfressene Blätter zeigen, so ist dies einer kleinen, grünen Raupe zuzuschreiben. Wegen ihrer grünen Farbe wird sie leicht übersehen, und man merkt ihr Vorhandensein erst, wenn sie schon viele Schaden angerichtet hat. Zu ihrer Vertilgung bleibt nichts anderes übrig, als sie von den Pflanzen abzusuchen.

Blumenkunde.

Wassernabel (siehe Abbildung). Kriechend, selten stielend, 1–30 Centimeter hohe Stiele, schildförmig, fast kreisrund, gekerbt oder etwas geklappt, von 0,5 bis 4 Centimeter Durchmesser. Blütenstände in der Regel viel kürzer als die Blattstiele, einfach lippförmig-wenigblättrig oder noch mit einigen etwas entfernten Quirlen. Blütenstielen ganz kurz oder unentwickelt, mit hochblattartigem Deckblatt. Blümen rötlich. Früchte meist rot gescheckt. — Auf Mooren, in feuchten Wäldern, auf Wiesen und Ufern vor kommend.

Brasilianischer Ratgeber.

Benzin. Sehr oft wird angereaten, bei der Wäsche, um diese weißer zu machen, dem Waschwasser Benz inzusetzen. Letzteres ist aber bekanntlich sehr feuergefährlich, und hat man es somit nur mit großer Vorsicht zu benutzen — man darf es nur saltem, nie aber sohrendem Wasser zusetzen, weil es sonst sich entzünden und großes Unglück anrichten kann.

Zum Schutz vor Sonnenstrahlen läßt sich vorteilhaft ein Kleisteranstrich verwenden, welcher folgendermaßen hergestellt wird: 100 Gramm gute Stärke werden in etwas Wasser verrührt, 1000 Kubikzentimeter Wasser zugesetzt und das Ganze unter fortwährendem Umrühren zum Kochen gebracht. Dann fügt man 10 Gramm weiße Gelatine hinzu, und streicht mit dem so erhaltenen Kleister die Glasscheiben an. Die Haupthälfte ist, daß der Kleister so heiß wie möglich aufgetragen wird. Dieser Überzug läßt sich im Winter mit einem in etwas warmem Wasser gelauften Schwamm wieder entfernen.

Marmor zu reinigen. Wein- und Wasserslede lassen sich von poliertem Marmor durch Aufpolieren mit sein pulverisierter Zinnasche, mittels einer Federbansche aufgetragen, wieder entfernen.

Lose gewordene Nägel befestigt man, ohne in die Wand ein neues Loch zu schlagen, sehr gut, indem man Watte in gelöste Gipsmasse taucht und den Nagel damit so fest umwickelt, daß die Öffnung wieder ausgefüllt ist.

Druck von W. Rothhammer. Verantw. Redaktion: Dr. C. Griesbach in Stuttgart.