

# Olivaer Nachrichten.

Organ des Gemeinde- und Amtsbezirks Oliva.

Enthält alle auf den Ort bezüglichen Gesetze, Verordnungen, amtlichen Erlasse usw.

Wirksamstes Insertionsorgan.

Die „Olivaer Nachrichten“ erscheinen jeden Dienstag, Donnerstag und Sonnabend. Der „Westpreussische Land- und Hausfreund“ erscheint 14tägig als Beilage. Bezugspreis 25 Pfg. pro Monat einschließlich Bestellgeld. Außerhalb Wohnende können das Blatt bei der Filial-Expedition in Oliva, Pelonker Straße Nr. 135, abholen. Anzeigen kosten für die 5gepaltene Petitzeile oder deren Raum 10 Pfg.

Annahme von Anzeigen und Abonnements in Oliva in unserer Filial-Expedition, Pelonker Straße Nr. 135, und in Danzig, Kettelhagergasse Nr. 4.

## Vom richtigen Kochen.

Der Beruf einer Frau könnte so hochinteressant sein, daß sie reiche Lebensfreude genösse und selbst den Mann für ihre Arbeit einnehmen könnte. Wenn die Frau ihr Leben und ihren Beruf langweilig findet, so liegt das nur an ihr selber. Abgesehen davon, daß eine Frau Interesse und Verständnis für einen besonderen Frauenberuf und den Beruf ihres Mannes haben sollte, ist der eigentliche Hausfrauenberuf ungemain interessant, wenn man ihn anders betreibt, wie es gewöhnlich geschieht. Man glaubt, daß es im Hausfrauenberufe keinen Fortschritt gäbe, daß in dieses Gebiet die Wissenschaft nicht eindringen und etwas Nützliches schaffen könnte. Man hält sich naiv an das, was die Mutter von der Großmutter abgesehen hat und glaubt auf der Höhe zu stehen, wenn man gut und genau nachahmt. Jede Belehrung von anderer Seite wird als unbesugte anmaßende Einmischung in die geheiligte von der Urgroßmutter überkommene Ueberlieferung angesehen und behandelt. Hier sollte gründlich aufgeräumt werden. Und es ist deshalb mit Freude zu begrüßen, daß jetzt Haushaltungsschulen eingerichtet und Haushaltungslehrerinnen ausgebildet werden.

Heute wollen wir nur vom Kochen sprechen. Die tüchtige Hausfrau ist in erster Reihe berufen, die Versuche des chemischen Laboratoriums in ihrer Küche nachzuprüfen und zur Anwendung zu bringen. Der Ehrgeiz jeder Hausfrau sollte u. a. dahin gehen, eine möglichst große Zahl von neuen Gerichten selbständig zu erfinden und auszuprobieren. Und je neuere Wege man dabei geht, desto besser. Im „Praktischen Ratgeber im Obst- und Gartenbau“ schreibt M. Schneider über „Küchensünden und Abhilfe“ und beschäftigt sich mit der Zubereitung von Gemüse. Es heißt da:

„Die meisten Hausfrauen ahnen ja gar nicht, wie sehr sie bei der Gemüsezubereitung sündigen, und wenn sie es ahnen, dann sind sie auch noch zu bequem, es abzustellen. Sieht man im Bekanntenkreise umher und erlaubt sich eine Bemerkung über die ganz veraltete unrationelle Kochmethode der Gemüse, kann man eins gegen Hundert wetten, daß man die Antwort erhält: „Ja, wir haben es so gelernt, unsere Mutter machte es auch so.“ Weshalb nur?

Zu den Vegetarianern sollten Hausfrauen, die eine rationelle Gemüsezubereitung erlernen wollen, in die Lehre gehen. Ich will damit etwa nicht sagen, daß jeder Vegetarianer werden soll, nein, die Hausfrauen sollen nur lernen, die Bedeutung der Mineralstoffe, die sich in den Pflanzen befinden, zu erkennen und richtig einzuschätzen, und dadurch, daß sie die Pflanzenkost ihrer Art entsprechend zubereiten, diese wertvollen Bestandteile in ihr voll und ganz erhalten und nicht durch den Kochprozeß zerstören. Die großen teuren Fleischportionen werden sich dann selbst als überflüssig erweisen.

Gerade auf vegetarische Art gekochtes Gemüse zeichnet sich durch seinen besonders starken Eigengeschmack aus, dabei ist es, weil eben bei seiner Zubereitung nichts von den in ihm enthaltenen

Nährstoffen verloren ging, außerordentlich sättigend. Nicht durch allerlei Zutaten und Würzen wird dieser Wohlgeschmack erreicht, sondern einfach dadurch, daß alles Auslaugen nach Kräften verhütet wird. Die Meinung, in der vegetarischen Küche würden die Gemüse überhaupt nicht gemacht, ist irrig und zu widerlegen. Aber die Sünde, wie sie viele andere Frauen an sich haben, die Gemüse wässern zu lassen, begeht die vegetarische Kochende nicht, denn sie hat gelernt, daß dabei unbezahlbare Mineralstoffe auf Nimmerwiederssehen entweichen. — Sorgfältig wird das Gemüse verlesen, dann flink in Wasser abgewaschen, und nur mit dem Tropfwasser kommt es auf den Herd. Nie wird es abgebrüht, das übrige Kochwasser nicht etwa fortgegossen, sondern zu Suppen verwendet. Scharfes Kochen, das die im Gemüse lebendigen Kräfte töten würde, wird vermieden, der Deckel des Kochtopfes fest verschlossen gehalten, um dem Geruch die Dunststoffe zu erhalten, die Mutter Natur deshalb ihren Kindern mitgab, damit sie durch ihren Duft die Nerven der zu Erquickenden beleben, den Appetit anregen und damit auf die Magendrüsen einwirken sollen, um diese zu energischer Verdauung zu veranlassen.

So wird das Gericht am besten im eigenen Saft mit dem dazugehörigen Salz gedämpft, nur wenn es durchaus notwendig, wie z. B. bei Spargel und Blumenkohl, kommt etwas Kochwasser hinzu, doch möchten wir hier noch die Bemerkung einfügen, daß es bei diesen beiden Gemüsen angebracht ist, ersteres nicht in dicken Bündeln, sondern lose aufeinandergeschichtet, und letzteres in einzelnen Röschen zu kochen. Es kommt auf diese Weise weniger Wasser zur Anwendung und dem Gemüse wird sein köstlicher Geschmack gewahrt. Den Wohlgeschmack des Gerichtes erhöht ein Zusatz einer guten Suppenwürze, die aus aromatischen, nährsalzreichen Kräutern hergestellt wurde; auf diese Weise gekochte Gemüse sind leicht verdaulich und nahrhaft.“

Die gräßlichste Mißhandlung aber haben sich Salat und Pilze gefallen zu lassen, ehe sie für würdig befunden werden, auf dem Speisetische zu erscheinen. Salat, auch Gurkensalat, wird ausgepreßt und der holzige Rest mit einigen Zutaten wird auf die Tafel gebracht! Das Beste aber behält nicht etwa die kluge Köchin für sich, nein, es wird in den Ausguß gegossen. Und die Pilze werden im Wasser ausgelaugt und anstatt nun die „Cauge“, den wertvollsten Pilzextrakt, auf den Tisch zu bringen, wird das Wertvolle fortgegossen und die gummiartigen Pilzreste werden mit Zutaten der bedauernden Familie vorgesetzt. Wenn durchaus Nahrungsmittel fortgeworfen werden müssen, so sollte man schon lieber die Pilzreste fortwerfen und den Pilzextrakt auf den Tisch setzen. Im Sommer brachten wir eine schöne Beschreibung, wie man einfach und schnell Pilze wohlschmeckend zubereitet. Ob aber wohl alle Leser der „Olivaer Nachrichten“ nun auch richtig zubereitete Pilze vorgesetzt bekommen?

## Die Erdkröte — ein sehr nützliches Geschöpf\*).

Als echtes Nachttier hält die Erdkröte sich während des Tages stets verborgen, es sei denn, daß warmer Regen das Erdreich angefeuchtet hat und das Gewölk noch die ihr lästige Sonne verhüllt. Unter solchen Umständen versucht sie wohl auch ausnahmsweise bei Tage ihrer Jagd obzuliegen, während sie diese sonst erst nach Sonnenuntergang beginnt. Unbehilflich in ihren Bewegungen, kaum geschickt, weitere Sprünge auszuführen, tappisch und schwerfällig, wie sie ist, vermeidet sie Streifzüge, sucht dafür aber das von ihr beherrschte kleine Gebiet um so sorgfamer ab und wird deshalb, und weil ihre Gefräßigkeit einen bedeutenden Nahrungsverbrauch bedingt, der Dertlichkeit, wo sie sich angesiedelt hat, zum wahren Segen. Eine Folge ihrer Ungeschicklichkeit ist, daß sie oft in Keller, Brunnen, Schächte und Grotten hinabstürzt, aus denen es für sie kein Entrinnen mehr gibt, und wo sie sich mit der geringen Beute begnügen muß, die ebenso, wie sie, zufällig in die Tiefe fällt. Trotzdem gelingt es ihr auch hier, oft merkwürdig lange Zeit nicht bloß ihr Leben zu fristen, sondern sich förmlich zu mästen. So fand Erber in Dalmatien bei seinen Besuchen von Grotten in einer Tiefe von 45 Mtr. und mehr sehr große, und zwar stets wohlgenährte Erdkröten, was, wie er sagt, mit der ungeheuren Gefräßigkeit, die diese Tiere in der Gefangenschaft entwickeln, durchaus nicht übereinstimmen will, da ja doch in den wenigsten Grotten Insekten regelmäßig vorkommen. Ihre Beutetiere sind, nach Fothergill, kleine Würmer, Wespen, Bienen, Spinnen, Käfer, überhaupt alle Arten von Insekten, mit Ausnahme der Schmetterlinge, die sie deshalb nicht gerne nimmt, weil der Flügelstaub an ihrer schleimigen Zunge festklebt und ihr das Schlucken erschwert. Ungeachtet ihrer Gefräßigkeit, die man einen fortwährenden Heißhunger nennen möchte, verschmäht sie hartnäckig, tote Tiere zu genießen. Man wollte versuchen, ob nicht der Hunger sie zwingen werde, von solchem Eigensinn abzulassen, und verschloß eine kräftige Kröte in einem Blumentopfe, in den man eine ziemlich große Anzahl frisch getöteter Bienen gelegt hatte; nach 6 oder 7 Tagen waren jedoch noch alle Bienen vorhanden, während andererseits lebende Insekten dieser Art sofort ergriffen und ohne jeglichen Schaden verspeist werden.

Die Art und Weise, wie die Kröte ihren Raub erwirbt, kann man leicht beobachten, da sie auch bei Tage keine Beute an sich vorübergehen läßt, vielmehr nach allem, was in ihren Bereich kommt, gierig hascht, Insekten sogar auf kleine Entfernungen hin verfolgt. Ihre weit vorstehenden und höchst beweglichen Augen nehmen da, wo das sie blendende, grelle Sonnenlicht durch Pflanzen gedämpft wird, jedes Tierchen wahr, es

\* Durch das Entgegenkommen des Bibliographischen Instituts in Leipzig sind wir in der Lage, unsere Leser mit einem interessanten Abschnitt aus dem vierten Bande (der Abteilung „Tiere und Ariehtiere“ erster Teil) von „Brehms Tierleben“ bekannt zu machen, das, völlig neubearbeitet, gegenwärtig in vierter Auflage erscheint.



mag erscheinen, von woher es will, und die Zunge wird mit einer wunderbaren Beweglichkeit und Gelenkigkeit auf das erspähte Beutestück gemorsen, so daß dieses selten entkommen kann. Wer einer verborgenen Kröte, ohne sie zu behelligen, einen Wurm, eine Raupe oder ein anderes Insekt vorhält oder zuwirft, kann sie in ihrem vollen Treiben belauschen. Augenblicklich beginnen die Augen zu funkeln, und sie selbst erhebt sich aus ihrem scheinbar schlaftrunkenen Zustande und bewegt sich mit einer Hurtigkeit, die mit ihrem sonstigen Wesen im vollsten Widerspruch steht, auf ihre Beute zu. Hat sie sich bis auf die rechte Entfernung genähert, so hält sie in ihrem Laufe an, faßt, wie ein vor dem Wilde stehender Hühnerhund, den Raub fest ins Auge, wobei nur das Zucken der Zehenspitzen ihre Erregung verrät, schießt die Zunge hervor und wirft mit ihr das Opfer in den weit geöffneten Rachen, es faßt gleichzeitig verschluckend und in dem Magen bergend. Ist ein Bissen zu groß oder zu lang, hat sie z. B. einen Regenwurm gepackt, und ragt er noch aus dem Maule heraus, so hilft, wie Sterki beobachtete, „ein rasch und sicher geführter, wischender Schlag eines Vorderfußes nach“. Sofort ist der Bissen verschluckt, und unmittelbar darauf sitzt die Kröte wiederum in ihrer lauernden Stellung unbeweglich da und späht von neuem in die Runde. Wenn sie, wie nicht ganz selten geschieht, eine Beute fehlt oder sie durch einen Schlag mit der Zunge nur betäubt, nicht aber anleimt, so steht sie gewöhnlich von aller weiteren Verfolgung ab, nimmt aber die Jagd augenblicklich wieder auf, wenn das Insekt sich zu regen anfängt. Doch kann es auch geschehen, daß sie nach dem ersten Fehlschlag rasch nacheinander noch zwei bis dreimal die Zunge vorschnellt.

Die Erdkröte verzehrt eine unglaubliche Menge von Ungeziefer aller Art. Neben dem genannten Kleingeflügel scheinen Nacktschnecken beliebt zu sein; außerdem soll sie sich an kleinen Curchen vergreifen, obgleich sie sonst mit ihresgleichen im Frieden lebt, sich auch durch keinerlei Erregung zu Streit mit anderen ihrer Art aufstacheln läßt. Einen Beleg dafür gibt folgende Erzählung: Um eine Kröte, deren ständigen Aufenthalt man kannte, bei ihrem Insektenfange zu beobachten, bestrich man ein Blatt mit etwas Honig und legte dieses vor den Schlupfwinkel. Der Honig zog bald eine Menge Fliegen und Wespen herbei, die von der Bewohnerin der Höhle weggeschnappt wurden. Als einst eine andere Kröte sich an dieser stets reich bestellten Tafel einfand, warf man viele Insekten zwischen beide, so daß die Aufmerksamkeit beider Kröten wechselseitig erregt wurde. Dabei geschah es, daß zuweilen beide nach demselben Insekte haschten; niemals aber zeigte die, die leer ausging, den geringsten Unwillen oder gar ein Gelüst nach Rache. Diese Gutmütigkeit ist vielen, aber nicht allen Kröten gemeinsam: der Magen bestimmt ihr Gebaren.

## Kokal-Nachrichten.

Oliva, 27. Januar.

\* **[Olivaer Bürgerverein.]** Am Sonnabend abend hielt der Olivaer Bürgerverein im Hotel Carlshof seine Monatsversammlung ab, die Herr Eichstädt mit einigen geschäftlichen Mitteilungen eröffnete. Darauf hielt Herr Lehrer Dreist einen Vortrag über „Deutsches Nationaleigentum“, in dem er folgendes ausführte:

An die bekannten Worte von 1848 von dem Nationaleigentum des Palais des Prinzen Wilhelm anknüpfend, bezeichnete Redner als heutiges deutsches Nationaleigentum: 1. die Hohenzollernfamilie, 2. das deutsche Volkstheer und 3. die deutsche Kriegsflotte. Darauf wurde zunächst die Hohenzollernfamilie behandelt und hingewiesen, daß der Burggraf von Nürnberg im Jahre 1412 in der Mark ein armes sandiges Land antraf, das aber der Kern für das mächtige Deutsche Reich werden sollte. Redner ging die folgenden großen Hohenzollern durch, behandelte den großen Kurfürsten, Friedrich den Großen und dann Wilhelm I., den Gründer des Deutschen Reiches. Wenn das Ausland uns um diese pflichtgetreue, gesunde und tüchtige Herrscherfamilie beneidet, so können wir das verstehen. Dann besprach der Vortragende das deutsche Volkstheer. Der Anfang liegt hier bei den deutschen Gaugetreuen, die sich ihren Herzog wählten, mit dem sie in den Kampf zogen. Es folgte das Söldnerheer, bis Scharnhorst vor 100 Jahren den Grund zu einem Volkstheer legte, das eine glänzende Entwicklung genommen hat. Das Volks-

heer ist jetzt das deutsche Volk in Waffen. Redner legte dar, daß dieses Volkstheer nicht nur geeignet ist, das Reich nach außen zu schützen, sondern auch als Erziehungsschule zu wirken. Der Sinn für Ordnung, für Pünktlichkeit, Korrektheit, die Hingebung für das Vaterland wird im Volke gepflegt, die körperliche Tüchtigkeit wird gefördert. Was die deutsche Kriegsflotte betrifft, so hat sie ihren Ursprung eigentlich in der Bewilligung von 300 000 Talern seitens der deutschen Nationalversammlung in Frankfurt a. M. im Jahre 1848 zur Gründung einer deutschen Kriegsflotte. Der Beschluß kam aber nicht zur Ausführung und so mußte man es erleben, daß das kleine Dänemark sowohl 1848 wie 1864 die deutschen Häfen blockierte. Auch 1870 war die deutsche Kriegsflotte noch sehr schwach. Unserem jetzigen Kaiser blieb es vorbehalten, die deutsche Kriegsflotte machtvoll auszugestalten, so daß sie ein Faktor ist, mit dem das Ausland rechnen muß. Wir brauchen die Flotte, um die überseeischen Besitzungen und den deutschen Auslandshandel zu schützen. Die deutsche Landwirtschaft ist nicht in der Lage, die deutsche Bevölkerung zu ernähren. Jährlich müssen wir für mehr als eine Milliarde Mark Nahrungsmittel aus dem Auslande beziehen, dazu kommen noch die Rohstoffe für Kleiderzwecke und die übrigen Waren. Eine Blockade der deutschen Häfen würde uns dem Hungertode preisgeben. Deshalb muß diese Blockade verhindert werden. Nun wird man fragen, ob das deutsche Volk diese Lasten, die als Versicherungsgebühr anzusehen seien, tragen könne. Solange das deutsche Volk in der Lage ist, für Alkohol und Tabak gegen 4 Milliarden Mk. jährlich hinauszuerwerfen, ist es auch in der Lage, diese für seine Existenz notwendige Versicherungsgebühr zu tragen. Was die Flotte betrifft, so kommt bei ihr noch hinzu, daß sie geeignet ist, den Partikularismus im Reiche, die Einseitigkeit und Engherzigkeit zu beseitigen und den Blick über das Vaterland hinaus zu weiten. (Lebhafter Beifall.)

Hierauf fand ein Kommers statt, der als Vorfeier für Kaisergeburtstag galt. Das Kaiserhoch brachte Herr Gemeindevorsteher Luchterhand aus, indem er folgenden Gedanken Ausdruck gab:

Die Vorsehung hat uns einen Herrscher auf dem Kaiserthron besetzt, der nun bald 25 Jahre in Werken des Friedens sich bewährte. Einen ungeahnten Aufschwung hat das Reich in dieser Zeit genommen. Aber auch das letzte Jahr hat uns wieder Fortschritte gebracht. Die Reichsversicherungsordnung und das Angestelltenversicherungsgesetz sind in Kraft getreten. Armee und Marine sind gestärkt worden und freudig stimmte die Volksvertretung zu, angesichts der bedrohlichen Weltlage. Redner gedachte der Zeit vor 100 Jahren, wo die Reste der großen französischen Armee sich in Danzig festsetzten. Wirtschaftlich ist unsere heutige Zeit schwer. Die Teuerung und die Unsicherheit lasten auf dem Volke. Hoffentlich bleibt uns der Kampf im Baugewerbe erspart. Mit Vertrauen blicken wir auf den 54jährigen Kaiser, der sich als Herrscher und in bürgerlichen Tugenden bewährt hat. Freudig stimmte die Versammlung in das Kaiserhoch ein.

Deklamationen, Musik und allgemeine Gesänge, darunter zwei Lieder von Herrn E. Dreist, hielten die Teilnehmer noch lange beisammen.

\* **[Einheitlicher Wagenanstrich.]** Das bunte Außere der Eisenbahn-Personenwagen soll verschwinden. Nachdem sich die Klassenbezeichnung durch Emailleschilder als ausreichend für das Auffinden der Wagenklassen bewährt hat, soll die braune und graue Farbe nach Ausbrauch der vorhandenen Farbenbestände allmählich verschwinden und die Züge einschließlich der Packwagen sollen sich auf den preußischen und den Reichsbahnen in völlig gleichmäßigem grünen Gewande präsentieren. Dabei wird auch die erste Wagenklasse ihre gelben „Treffen“ verlieren.

\* **[Tanzzustbarkeiten.]** Durch eine neue Landespolizei-Berordnung des Regierungspräsidenten ist für den Umfang des Regierungsbezirks Danzig bestimmt worden: „Als öffentliche Tanzzustbarkeiten sind diejenigen anzusehen, bei denen die Teilnahme einer nach Zahl, Art und Persönlichkeit unbestimmten Mehrheit von Personen freisteht. Insbesondere gelten als solche auch Tanzzustbarkeiten, die in öffentlichen oder Privatlokalen für gemeinschaftliche Rechnung solcher Teilnehmer, die keine geschlossene Gesellschaft bilden, veranstaltet werden oder zu denen jedermann gegen Bezahlung zugelassen wird.“

\* **[Heizung der Kirchen.]** Ein gerichtliches Urteil, das für weite Kirchenkreise von Interesse sein dürfte, da viele Kirchen noch ohne Heizungsanlage sind, wurde unlängst von dem Oberlandesgericht in Celle als Berufungsinstanz gefällt. Der Pfarrer der Klosterkirche in Reinhausen (Landkreis Göttingen) hatte bei der Regierung als Eigentümerin der Kirche den Antrag gestellt, für die Kirche eine Heizungsanlage zu beschaffen, da man es ihm und den Gemeindegliedern nicht zumuten könne, durch den Aufenthalt in der ungeheizten Kirche bei eisiger Winterkälte ihre Gesundheit aufs Spiel zu setzen. Der Pfarrer

war jedoch von der Regierung zu Hilbesheim mit seinem Antrag abgewiesen worden. Er beschritt nunmehr den Alageweg, wurde aber in erster Instanz kostenpflichtig abgewiesen. Auf eingelegte Berufung beim Oberlandesgericht in Celle wurde indessen die Regierungskostenpflichtig verurteilt, für die Kirche in Reinhausen eine Heizungsanlage zu beschaffen. Das Gericht stellte sich auf den Standpunkt, daß kein Geistlicher verpflichtet sei, in einer ungeheizten Kirche im Winter zu amtieren.

\* **[Im Lichtspielhause Oliva]** fanden am Sonnabend Schülervorstellungen mit besonderem Programm statt, das beweisen sollte, welchen kulturellen Wert das Lichtbildtheater haben kann. Jeden Sonnabend und Mittwoch wechselt das Programm. Die gewöhnlichen täglichen Vorstellungen beginnen abends 6 Uhr. Personen unter 14 Jahren haben zu diesen Vorstellungen keinen Zutritt. Am Freitag findet eine Sondervorstellung für den „Militärverein Kameradschaft“ statt.

## Aus Danzig.

\* **[Kredit für Innungs- und Handwerksmeister.]** Die hiesige Handwerkskammer macht die Handwerksmeister darauf aufmerksam, daß in Danzig, Pöggendorfpuhl 42, eine Innungs-Kreditkasse besteht, deren Mitglieder Innungs- oder Handwerksmeister sein und in den Bezirken derjenigen Innungen wohnen müssen, welche in Danzig ihren Vorstandssitz haben.

Der Zweck dieser Genossenschaft ist die Förderung des Erwerbes und der Wirtschaft der Mitglieder durch Gewährung von Kredit gegen 6 Proz. Zinsen, durch Annahme und Verzinsung ihrer verfügbaren Geldvorräte mit 4 Proz. Zinsen, durch Annahme von Spareinlagen auch von Nichtmitgliedern. Die gerichtlich eingetragene, seit etwa 70 Jahren bestehende Genossenschaft zählt zurzeit 120 Mitglieder; diese sind berechtigt, gegen Solawechsel Darlehn bis zu 7000 Mk. bei der Kasse zu entnehmen. Die Abzahlungen sind insofern außerordentlich günstig, als die Ratenzahlungen in Abständen von einem Vierteljahr erfolgen und mindestens ein Zehntel der Schuld betragen, so daß das Darlehn in 2 bis 3 Jahren getilgt ist. Außer einer einmaligen Zahlung von 3 Mk. für die gerichtliche Eintragung der Mitgliedschaft erwachsen den Mitgliedern keinerlei weitere Kosten. Eine einmalige Einlage von 6 Mk. und die laufenden Monatsbeiträge von jährlich 6 Mk. sind eigene Spareinlagen, worüber jedes Mitglied ein Mitglied-Sparkassenbuch erhält. Diese Beträge bilden den Geschäftsanteil der Rassenmitglieder; sie betragen insgesamt zurzeit 19 928 Mk. In den letzten 7 Jahren kamen hierauf je 6 Prozent Dividende zur Verteilung. Von den 120 Mitgliedern haben 63 die Kredithilfe in Anspruch genommen. 74 Solawechsel mit 56 808 Mk. sind im Umlaufe.

Sehr nutzbringend erweist sich diese Kreditkasse dem kleinen Gewerbetreibenden, der oft zum Ankauf von Rohmaterialien und Maschinen größere Beträge gebraucht, die er nicht gleich flüssig hat.

\* **[Die ostdeutsche Lachsifscherei.]** Schon im November beginnt an unserer Küste von Hela bis Memel die Fischerei auf Lachs, vor Hela sogar meist etwas früher zunächst mit Angeln. Aber die Erträge sind sehr unsicher, und oft genug lohnt für die meisten der Rutter nicht die Ausfahrt, und nur wenige kehren mit guter Beute heim. Dafür sind die Preise allerdings gute und der Absatz geht schnell vor sich, weil der größte Teil sofort von Händlern zum Versand gekauft wird. Gegen 70 000 Mk. pflegt der Lachsfang an unserer Küste einzubringen, die sich auf etwa 60 bis 80 Rutter verteilen. In guten Jahren sind allerdings auch wohl für mehr als 100 000 Mk. erbeutet.

In alter Zeit aber hat der Lachsfang im Osten einen weit größeren Umfang gehabt. Früher fing man den Lachs besonders an den Flußmündungen und im Binnenlande. In der Memel bei Tilsit, Ruß und hinauf bis nach Tauroggen, in der Weichsel bei Danzig, dann aber auch fast überall im Weichseldelta und selbst bei Thorn gab es früher Lachsfänge. Die Fische zogen zum Winter und auch Frühling stromauf. In der Weichsel und Memel legte man an den Mühlenwehren, die der Fisch zu übersteigen hatte, Rästen an, die eine Deffnung hatten. Da hierin das Wasser mit Geräusch strömte, folgte der Lachs dem Geräusch in den Rasten und kann dann nicht mehr zurück. Bei Tauroggen schloß man die Memel ganz durch eine Pfahlreihe, die mit Tannenzweigen belegt wurde, ab, und ließ nur an den beiden Ufern eine kleine Deffnung, die durch Netze versperrt wurde. In der Weichsel machte man es teilweise ebenso oder man schlug von den Ufern her Pfähle ganz dicht, die sich dann in der Mitte trafen, wo nur eine kleine Deffnung für das Netz blieb. Im Memel- und Weichseldelta gab es Lachswehre noch bis ins 19. Jahrhundert, ebenso im Pregel in der Nähe vom Insterburg. Vom Danzig



wurden früher Lachs mariniert bis nach Leipzig, Dresden und Berlin ausgeführt. In der Weichselmündung werden auch jetzt noch Lachs in geringer Menge gefangen, in der Rogat war es bis vor kurzem der Fall, und auch Elbing hatte eine bedeutende Lachsausfuhr noch in der Mitte des vorigen Jahrhunderts. Sehr viele Lachs wurden in alter Zeit auch in Königsberg gefangen. Aus einer Beschreibung des Hochmeisters Ludwig v. Erlichshausen im Jahre 1466 geht hervor, daß damals Lachswehre üblich waren. In Königsberg und Danzig verkaufte man Streimelachs auf der Straße: er wurde hergestellt, indem man lange Stücke vom Kopf bis zum Schwanz vom Fisch herauschnitt und sie nach kurzem Salzen räucherete. Auch in den Weichselstädten bis nach Thorn war so zubereiteter Lachs nicht selten. Daß Lachs früher hier viel häufiger gefangen wurden, geht auch daraus hervor, daß er noch um 1830 in Danzig und Elbing für 5 bis 6 Silbergroschen das Pfund verkauft wurde, während heute das Pfund den Fischern an der Rüste mit 2 Mk. gern bezahlt wird.

\* **[Das schwere Brunnenbau-Unglück]**, das sich im Herbst vorigen Jahres auf dem Gute **Liebenhof** im Kreise Dirschau ereignete und bei dem der Bohrmeister **Jaworski** aus Neufahrwasser und der Gutsinspektor **Suhr-Liebenhof** ihren Tod fanden, hatte für den Brunnenbau-Unternehmer **August Peters** aus Danzig jetzt ein **gerichtliches Nachspiel** vor der Strafammer in **Pr.-Stargard**, vor der sich **Peters** wegen **fahrlässiger Tötung** zu verantworten hatte. Ueber die Verhandlung berichtet die „Pr.-Starg. Zeitung“ folgendes:

Der Brunnenbaumeister **Peters** hatte den Auftrag bekommen, einen Röhrenbrunnen auf dem Gute **Liebenhof** zu reinigen. Um ein praktisches Reinigungsverfahren anzuwenden, fragte **P.** nach einem solchen in einem Fachblatt an. Von diesem wurde ihm auch ein Verfahren, nach welchem Salzsäure angewendet werden sollte, mitgeteilt. Am 29. Oktober ging nun **P.** mit seinem Bohrmeister **Jaworski** an die Arbeit. Zunächst wurden zirka 40 Liter Salzsäure in die Röhre gegossen. Dem im Schacht befindlichen **J.** wurde unwohl, er begab sich an die Oberfläche; erholte sich aber bald. Nun stieg **J.** zum zweiten Male hinunter und goß Wasser in die Röhre auf die Salzsäure. Nach kurzer Zeit mußten sich in dem Brunnen giftige Gase gebildet haben, denn **J.** brach zusammen und lag wie leblos am Boden. Als dieses der **Berwalter Suhr** bemerkte, stieg er in den Schacht, um den Verunglückten zu retten. Aber auch er fiel um und blieb liegen. Nun versuchten noch zwei andere Anwesende die Rettung, aber vergebens. Als letzter versuchte der **Landwirt Plehn** die Rettung, er ließ sich angeheult hinunter, konnte aber nur den Tod der beiden Verunglückten konstatieren. Dem Angeklagten wird nun zur Last gelegt, den Tod der beiden Menschen verschuldet zu haben, indem er die zur Ausübung seines Gewerbes nötigen Vorsichtsmaßregeln außer acht ließ. Er hätte die Leute zum mindesten anfeilen lassen sollen. An einen persönlichen Rettungsversuch konnte Angeklagter bei seinem Alter von 72 Jahren und bei seiner Gebrechlichkeit nicht denken. Die Verhandlung endete mit einer Verurteilung des Brunnenbaumeisters **Peters** zu **zwei Wochen Gefängnis**.

\* **[Das Krematorium für Danzig genehmigt.]** Wie wir erfahren, hat der Herr Regierungspräsident der Stadt Danzig die Erlaubnis zur Errichtung einer Feuerbestattungsanlage genehmigt. Auch der Bezirksauschuß hat seine Genehmigung dazu erteilt, daß die zum Bau erforderlichen Mittel im Betrage von 160 500 Mk. durch eine Anleihe gedeckt werden.

Diese Nachricht dürfte von allen Freunden der Feuerbestattung mit Genugtuung begrüßt werden. Der Beschluß, ein Krematorium in unserer

Stadt zu bauen, wurde von der Stadtverordnetenversammlung am 6. Februar v. Js. mit großer Mehrheit gefaßt, wenigstens erteilte die Versammlung an diesem Tage ihre prinzipielle Zustimmung zur Errichtung der Anlage. Am 20. Februar wurde dann eine gemischte Kommission gewählt, die die Pläne und Entwürfe zu beraten hatte. Nach den Vorschlägen dieser Kommission wurde dann am 25. Juni der endgültige Beschluß gefaßt. — Es ist zu hoffen, daß nunmehr bald mit der Errichtung der Anlage begonnen werden kann.

\* **[Wegen Beleidigung durch die Presse]** hatten sich der Gewerkschaftsbeamte **Brill** und der Redakteur **Friedrich Lorenz** von der hiesigen sozialdemokratischen „Volksblatt“ Sonnabend vor der Strafammer zu verantworten. **Brill** wohnt in **Dhra** und ist der Meinung, daß die **Dhraer** Polizeibeamten, insbesondere auch der **Amtssergeant Meschke** nicht in jeder Beziehung auf der Höhe ihrer Aufgaben standen und sich in **Dhra** polizeiliche Mißstände ergaben. **Brill** schrieb deshalb über seine Wahrnehmungen einen Artikel, der von **Lorenz** in der „**Volksmacht**“ vom 2. Oktober 1912 veröffentlicht wurde. In diesem Artikel wird gesagt, die **Dhraer** Polizei habe leider kein Wachtlokal und deshalb müßten die Polizeibeamten einen Ersatz in einem öffentlichen Lokale suchen. Weiter wurde behauptet, die Polizeibeamten würden hierdurch so stark an das Lokal gefesselt, daß dadurch der Dienst auf der Straße leide. Es wurde weiter bemängelt, daß der berüchtigte **Lotsschläger** und **Hausdemolierer Kappel** in **Dhra** nicht sogleich nach den Zerstörungen verhaftet wurde, die er an Zäunen, an und in Häusern begangen habe, so daß er nach zwei Tagen noch den Arbeiter **Lehmann** erschrecken konnte. Ferner wurde gesagt, daß die Polizeibeamten Uebertretungen der Sozialdemokraten sorgfältig zur Rechenschaft zögen und „selbstverständlich immer unparteiisch“ vorgehen. **Brill** beschwerte sich dann noch als Steuerzahler von **Dhra** über die ihm widersahrene Behandlung. **Brill** will nicht die Absicht der Beleidigung der Polizei, sondern die der Herbeiführung einer Aenderung gehabt haben. Die Beweisaufnahme gestaltete sich sehr umfangreich. **Brill** stellte noch weit über seine Mitteilungen in der Zeitung Behauptungen auf, die teils schwerwiegender Natur waren.

Aus den Zeugnisaussagen ist folgendes hervorzuheben: **Amtsvorsteher Lindt** bedauert, daß ihm ein polizeiliches Wachtlokal nicht bewilligt wurde. Wenn die Polizeibeamten in öffentlichen Lokalen Unterkunft suchen, so könne er es ihnen nicht verdenken. Die Behauptung, daß ein Brunnen in **Dhra-Niederfeld** Kellerrasseln beherbergte, ist richtig. Der Brunnen mußte zugeschüttet werden. Der Vorsitzende empfahl **Brill**, seine Beschwerden statt in der Zeitung zum Ausdruck zu bringen, dem Landrat mitzuteilen, damit dieser Abhilfe schafft. **Brill** erwiderte, daß er auf eine Beschwerde wegen des Brunnens vom Landrat überhaupt keine Antwort erhalten habe. **Amtsvorsteher Lindt** teilte mit, daß der frühere Polizeisergeant **Krüger** entlassen worden ist, zum Teil deshalb, weil er den **Kappel** nicht sofort nach den Demolierungen verhaftet hat. Wenn die Polizeibeamten sich unentgeltlich Getränke und Essen geben lassen würden, so wäre das nicht richtig. Ein **Kellner** sagte aus und **Amtssergeant Meschke** gab zu, Getränke und Essen unentgeltlich angenommen zu haben.

Der **Verteidiger** stellte den Antrag, den **Amtssergeanten Meschke** unter seinem Eide zu fragen, ob er von einem **Fleischermeister** unentgeltlich Fleisch angenommen und ob er Gefangene, die eine Schulversumnisstrafe zu verbüßen hatten, vorzeitig entlassen habe. Das Gericht beschloß, diese Fragestellung abzulehnen, da sie mit der Anklagesache nicht in Verbindung stehe.

Der Zeuge **Littwien** hat anderen Personen er-

zählt, daß **Brill** wegen des Artikels wohl bestraft werden würde, aber es sei doch gut, daß durch diese Sache die Mißstände an die Öffentlichkeit kämen, die in **Dhra** herrschten. — **Zeugin Brill** bekundete über einen Vorfall am 22. September, abends, über den ihr Gatte geschrieben hatte. Ihr Mann habe gerufen: „**Schutzmann**“, um **Meschke** zu rufen, damit er eine Schlägerei am Straßenbahnwagen schlichte. **Meschke** sei dann zu **Brill** gekommen, habe ihn zur Rede gestellt und ihm einen Stoß gegeben. Die Frau, die zu **Meschke** sagte, er sei nicht da, wenn es nötig wäre, wurde aufgeschrieben und erhielt einen Strafbefehl über 3 Mk.

Der **Staatsanwalt** beantragte gegen **Brill** eine Gefängnisstrafe von 2 Monaten und gegen **Lorenz** eine Geldstrafe von 200 Mk. Der **Verteidiger** beantragte für beide Angeklagte Freisprechung.

Das Urteil des Gerichts lautete gegen **Brill** auf 200 Mark und gegen **Lorenz** auf 100 Mk. Geldstrafe. In der Urteilsbegründung wurde ausgeführt: Eine Beleidigung des **Amtsvorstehers** von **Dhra** liege nicht vor, da in dem Artikel ausdrücklich gesagt war, daß der **Amtsvorsteher** diese Zustände nicht kenne. Im übrigen aber sei der **Wahrheitsbeweis** nicht gelungen. Dem **Amtssergeanten Meschke** sei **Saumseligkeit** und **Parteilichkeit** vorgeworfen. Er sei aber am 22. September sofort aus dem Lokal herausgekommen, als er gerufen wurde, um gegen eine Schlägerei einzuschreiten. **Brill** habe zwar als Bürger von **Dhra** in Wahrnehmung berechtigter Interessen gehandelt, aber er sei in der Form zu weit gegangen. Wenn er in dem Artikel sagte, die Polizei sei nicht nur für ein Lokal und dazu da, hier auf Ordnung zu sehen, daß der Inhaber sich für diesen Zweck vielmehr selber einen „**Rauschmeister**“ halten könne, so sei mittelbar der **Amtssergeant** als **Rauschmeister** bezeichnet und das wäre in der Form beleidigend. Damit solle gesagt werden, daß **Meschke** sich als „**Rauschmeister**“ habe mißbrauchen lassen. Auch wenn in der Ueberschrift das Lokal als **Polizeiwachtstube** bezeichnet werde, ginge dies zu weit. Wenn **Brill** weiter geschrieben hätte, die Polizei in **Dhra** sei parteiisch, so wäre darin eine beleidigende Form nicht gefunden worden. **Brill** habe aber gerade das Gegenteil gesagt, die Polizei sei „selbstverständlich immer unparteiisch“. Und diese Form werde höhnisch aufgefaßt und sei deshalb als Beleidigung angesehen.

© **[Der Ortsauschuß für Jugendpflege in Danzig]** veranstaltete vom 3. bis 10. Februar einen **Vortragszyklus** von sieben öffentlichen Vorträgen über **Jugendpflege**, welche allabendlich, mit Ausnahme von Sonntag, den 9. Februar, in der Aula der **Petrisschule** (**Hansaplatz**) stattfinden. Zu den Vorträgen sind mehrere bedeutende Redner von außerhalb gewonnen, welche auf dem Gebiete der Jugendpflege über eine langjährige Erfahrung verfügen, aber auch **Danzig** hat seine tüchtigsten Mitarbeiter in der Jugendpflege entsendet. Die Vorträge haben den Zweck, nicht nur denjenigen, welche sich persönlich in den Dienst der Jugendpflege stellen möchten, Mittel und Wege zur Betätigung zu bieten, sondern auch eingehend aufzuklären über das, was noch zu tun sein wird.

## Verschiedenes.

Aus den „**Fliegenden Blättern**“.

[**Tragödie.**] **Gast**: Da sind Sie ja wieder, **Pikkolo!** Wo haben Sie so lange gesteckt? — **Pikkolo** (resigniert): Pech gehabt... **Lotterie** gewonnen... **Hotel** angefangen...

[**Verschnappt.**] Wie freue ich mich, daß Sie trotz Ihrer Trauer zu unserem five o'clock gekommen sind, liebste **Geheimrätin!** — **Gehr** liebenswürdig, **Frau Doktor**, mein Mann fand es ja eigentlich nicht passend — aber schließlich ist so ein Tee ja kein Bergnügen!

**Militärverein - Kameradschaft Oliva.**  
Sonntag, den 2. Februar d. Js., abends 6 Uhr,  
Feier des Geburtstages S. M. des Kaisers  
im Waldhäuschen  
durch ein gemütliches Beisammensein mit Damen.  
Zum Schluß Tanz.  
Eintritt für Mitglieder frei, durch Mitglieder eingeführt Gäste 25 Pfg.  
Der Vorstand.

**Militärverein - Kameradschaft Oliva.**  
Extravorstellung im Lichtspielhaus Oliva für Mitglieder und deren Angehörige am  
Freitag, den 31. d. Mts., abends 8 Uhr.  
Eintrittskarten zu bedeutend herabgesetzten Preisen im Schloßautomaten, beim Kassierer Herrn J. Blaschke und im Lichtspielhaus.  
Zu diesem Tage besonders auserwähltes Programm.  
Der Vorstand.

## Lichtspielhaus Oliva.

Neues Programm für 29. bis 31. d. Mts.:

Eine moderne Kriegswaffe

Die kleine Streichholzverkäuferin. Drama.

Der verlorene Sohn. Drama.

Ein guter Trick. humoristisch.

Ein Kampf im Feuer, grosses Drama in 2 Akten.

Die Lüge. Großes Soldatendrama von 70 u. 71.

Das andere sind Einlagen.

Hochachtend Otto Häusler.

## Tag- u. Nacht-Autofahrten

nimmt an

(24

Telephon 58.

A. Hohmann, Bopp. Chaussee 70.

## Kanarienhähne

vorzügliche Sänger  
billig abzugeben

Danzig, Paradiesgasse 21, II r.

## Zeitschriften aller Art

liefert die Buchhandlung von  
Fritz Feldner,  
Belonker Straße 135.

## Nipkows

## Puppen - Klinik

Danzig,  
Altstadt, Graben 109  
am Holzmarkt.  
Sämtliche Reparaturen  
und Ersatzteile.



## Bekanntmachungen.

Die Steuern für die Monate Januar, Februar, März d. Js. müssen bis zum 14. Februar d. Js. an die Gemeindekasse, Amtshaus parterre, Zimmer 4, unerinnert eingezahlt werden.

Erfahrungsgemäß ist der Andrang des steuerzahlenden Publikums zum Kassenlokal in den Tagen kurz vor dem 14. Februar ein so starker, daß der Steuerzahler bis zur Abfertigung nicht selten längere Zeit warten muß, weil die Beamten außerordentlich stark in Anspruch genommen sind. Um dies zu vermeiden, empfiehlt es sich, mit der Steuerzahlung schon jetzt zu beginnen.

Nach dem 13. Februar muß das gesetzlich vorgeschriebene kostenpflichtige Zwangsbeitreibungsverfahren eingeleitet werden.

Oliva, den 22. Januar 1913.

Der Gemeindevorstand. Luchterhand.

Den Unternehmern landwirtschaftlicher Betriebe bringe ich hierdurch zur Kenntnis, daß landwirtschaftliche Betriebsunfälle binnen drei Tagen bei der Ortspolizeibehörde und dem Kreisaußschuß des Kreises Danziger Höhe als Sektionsvorstand der Westpreussischen landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft anzuzeigen sind.

Oliva, den 17. Januar 1913.

Der Gemeindevorsteher. Luchterhand.

Alle am Orte wohnenden oder sonst aufhaltenden Militärpflichtigen, welche 1893 oder früher geboren sind, ihre Militärpflicht weder abgeleistet haben, noch davon durch die Obererbschaftskommission befreit worden sind, werden gemäß § 25 der Wehr-Ordnung vom 22. November 1888 hierdurch aufgefordert, unter Vorlegung der Geburts- oder erhaltenen Losungsscheine sich zur Aufnahme in die Rekrutierungs-Stammrolle bzw. zu deren Berichtigung bis zum 1. Februar 1913 bei der unterzeichneten Ortsbehörde persönlich zu melden.

Für den Fall der einstweiligen Abwesenheit der betreffenden Militärpflichtigen (auf der Reise befindliche Gewerbegehilfen, auf der See befindliche Seeleute usw.) haben deren Eltern, Vormünder, Lehr-, Brot- oder Fabrikherren die Anmeldung zur Rekrutierungs-Stammrolle zu bewirken.

Militärpflichtige, welche nach erfolgter Anmeldung zur Stammrolle ihren Aufenthalt oder Wohnsitz nach einem anderen Orte verlegen, haben sich vor ihrem Verzuge behufs Berichtigung der Stammrolle abzumelden und in dem neuen Wohnorte binnen 3 Tagen wieder anzumelden.

Ueber die erfolgte An- und Abmeldung wird von der die Stammrolle führenden Behörde eine Bescheinigung erteilt. Wer die vorgeschriebene Anmeldung zur Stammrolle unterläßt, hat nach § 25, 11 der Wehrordnung eine Geldbuße bis zu 30 Mark bzw. eine Haftstrafe bis zu 3 Tagen zu gewärtigen.

Oliva, den 9. Januar 1913.

Der Gemeindevorsteher. Luchterhand.

Gefunden: Ein Geldstück.  
Der rechtmäßige Eigentümer kann seine Ansprüche im Zimmer 3 des hiesigen Amtshauses geltend machen.  
Oliva, den 24. Januar 1913.

Der Amtsvorsteher. Luchterhand.

### Bekanntmachung.

Die Frist für die Anmeldung von Fernsprechan schlüssen zum 1. Bauabschnitt 1913 (Frühjahr und Sommer) läuft mit dem 1. März ab. Sollten nach diesem Zeitpunkte noch Anschlüsse beantragt werden, so kann auf deren Herstellung im Laufe des ersten Bauabschnitts mit Sicherheit nicht mehr gerechnet werden. Anträge auf Anschluß an das allgemeine Fernsprechnetz nehmen sämtliche Post- und Telegraphenanstalten entgegen.

Danzig, 21. Januar 1913.

Kaiserliche Ober-Postdirektion.

Die Lieferung des Bedarfes an:

1. Fleischwaren und zwar: Rindfleisch, Schweinefleisch, Hammelfleisch, Rinder-, Schweine-, Hammel-, Kalbsbraten, Räucher-speck, Wurst l., Schmalz und Talg,
  2. Brot,
  3. Semmel,
  4. Roggen- und Weizenmehl,
  5. Hülsenfrüchten und Kolonialwaren
- soll für die Zeit vom 1. April 1913 bis Ende März 1914 vergeben werden.

Bedingungen können im Geschäftszimmer des Waisenhauses eingesehen werden, Abschrift kostet 1 Mk.

Offerten und Proben zu 2 bis 5 werden bis zum 10. Februar 1913 erbeten. Die Proben verbleiben der Anstalt.

Pelonen, den 24. Januar 1913.

Kinder- und Waisenhaus.

### Verdingung.

Zum Neubau der evangelischen Kirche in Oliva Wpr. sollen die Zimmerarbeiten in einem Lose vergeben werden.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt am **Sonabend, den 15. Februar, mittags 12 Uhr**, im Bureau, Oliva, Waldstraße 7 II. Die Bedingungen nebst Angebotsformulare sind ebenda einzusehen bzw. gegen Erstattung der Abschriftskosten von 1,00 Mk. zu beziehen.

Zuschlagsfrist 14 Tage.

Oliva, den 23. Januar 1913.

Die Bauleitung.

### Verdingung.

Zum Neubau der evangelischen Kirche in Oliva Wpr. soll die Lieferung der Dachsteine in einem Lose vergeben werden.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt am **Sonabend, den 15. Februar 1913, morgens 11 Uhr**, im Bureau, Oliva, Waldstraße 7 II. Die Bedingungen nebst Angebotsformularen sind ebenda einzusehen bzw. gegen Erstattung der Abschriftskosten von 0,60 Mk. zu beziehen.

Zuschlagsfrist 14 Tage.

Oliva, den 23. Januar 1913.

Die Bauleitung.

### Verdingung.

Zum Neubau der evangelischen Kirche in Oliva Wpr. sollen die Dachdeckerarbeiten, ausschließlich Lieferung der Dachsteine, in einem Lose vergeben werden.

Die Eröffnung der Angebote erfolgt am **Sonabend, den 15. Februar 1913, morgens 10 Uhr**, im Bureau, Oliva, Waldstraße 7 II. Die Bedingungen nebst Angebotsformularen sind ebenda einzusehen bzw. gegen Erstattung der Abschriftskosten von 0,80 Mk. zu beziehen.

Zuschlagsfrist 14 Tage.

Oliva, den 23. Januar 1913.

Die Bauleitung.

4. Februar d. Js.

eröffne mein

**Zahn-Atelier**

Oliva, Markt 11, I. Et.

Gorgf. gewissenh. Behandl. u. Ausfüh.  
von Exr. m. Betäub.,

Nerotöt., Plomben, Ersatz. Honorar sehr mäßig.

**Paul Mampe, Dentist.**

Wegen

**Aufgabe des Geschäfts**

empfehle räumungshalber

**jämtliche Eisenkurzwaren**

**Emailwaren**

sowie auch

**Kolonialwaren**

zu bedeutend ermäßigten Preisen.

Ebenfalls sind die Preise in

**Spiritiosen, Weine,**

**Rums und Kognak**

ganz bedeutend herabgesetzt.

**Otto Dieck.**

**Hotel Olivaer Hof.**

Jeden Mittwoch:

**Königsberger Rinderfleck.**

**Eisbein mit Gauerkohl.**

C. Hintzmann.

Landwirtschaftl. u. Villen-  
Zagen, Feuerversicherungen,  
Feuerschäden- u. Zuwachs-  
Feuer-Berechnungen,  
Nachlaß-Aufnahmen und  
-Verteilungen.

F. R. Arnold, Friedensstr. 2.

Bereid. Kreis- u. Gerichtstagator.

**Emser- und**

**Godener-Karamellen**

mit Dr. Sandow-Salzen,  
bewährte Linderungsmittel bei  
Husten und Heiserkeit. In Paketen  
zu 10 und 20 Pfg. zu haben bei

**Gertrud Kuhl, Konfitüren.**

**Zöpfe, Lockenküßel usw.**

fertigt von ausgekämmt. Haaren  
schnell und haltbar an  
W. Liebow, Danz. Chaussee 5.  
Ausgeh. Haare werden stets gek.

**Ansichtskarten**

von Oliva in enormer Auswahl  
größtes Lager am Platze  
empfiehlt

P. Lemanczik,  
neben der Post.

Mache die Herren Wieder-  
verkäufer besonders auf mein  
Lager aufmerksam. (21)

**Damen- und Kinderkleider**

fertigt sauber und billig an  
Frau Kuchler, Kaisersteg 30, p.

**Dampfapparat**

fast neu, zu verkaufen  
Kronprinzen-Allee 5 pt.

Ein dunkelrot. Plüschsofa  
ist zu verkaufen Gartenstraße  
„Villa Ruth“ II l. (3088)

**Ein Pelzjackett,**

Winterstiefel, getr. Herrenkleider,  
1 Leßching zu verk. Rosengasse 17.

**4-Zimmer-Wohnung**

mit Veranda

zum 1. April zu verm. Pelonker  
Straße 33, 1 Tr. Simson.

**3 Zimmerwohn. m. Veranda**

zu vermieten

Schäfererei Weg 1.

**Eine 2 Zimmerwohnung**

Nähe des Marktes, zum 1. 4. 13  
evtl. früher zu mieten gesucht.  
Off. u. A. 200 a. b. Fil. b. Bl. erb.

**Gut möbl. Zimmer**

zu vermieten Danzigerstr. 51, II l.

**Möbl. Zimmer**

an bef. Herrn zu vermieten, mit  
Morgenkaffee, Georgstr. 13 pt. r.

**Klavierstimmer**

gewünscht Danziger Chaussee und  
Dult-Strassen-Ecke 12, II links.

**Zöpfe**

sowie jeden Ersatz zur  
**modernen Frisur**  
empfiehlt in großer Auswahl  
zu allerbilligsten Preisen

**Bernh. Nipkow,**

Danzig,

Altst. Graben 109, am Holzmarkt.

**Parkett-Fabrik**

**Franz Zielinski,**  
Danzig,

Böttbergasse 3.





Beilage  
zur  
Danziger Zeitung.

Die Danziger Zeitung mit der Mittwochs-  
unterhaltungsbeilage „Heimat und  
Welt“, dem „Sonntagsblatt“  
und dem „Westpreussischen  
Land- und Hausfreund“  
kostet bei der Post  
2,65 Mt. pro  
Vierteljahr.

# Westpreussischer Land- und Hausfreund.

N. 2.

## Bauernregeln.

Scheint an Lichtmeh (2. die Sonne heiß, So kommt noch viel Schnee und Eis.	Wenn im Hornung die Mücken jowärmen Muß man im März die Ohren wärmen.
Der Februar hat seine Muden, Baut von Eis oft feste Bruden.	Viele Nebel im Februar, Bringen Regen oft im Jahr.
Wenn's der Hornung gnädig macht, Bringt der Lenz den Frost bei Nacht.	Hat's in der Petersnacht (22.) gestoren, Dann läßt der Frost uns ungeschoren.

## Die Tätigkeit des Landwirthes im Monat Februar.

Von M. Dankler.

Ist das Wetter mild, so beginnt schon im Laufe des Februar die Frühlingsbestellung. Zur Aussaat eignen sich besonders Weißklee sowie Kottklee mit englischem oder italienischem Kragras. Die Kleefelder haben sich in dem sehr günstigen Spätherbste gut erholt und dürften früh einen Schnitt bringen. Bei frostfreiem Wetter kann im letzten Februartrittel schon Sommergerste eingesät werden. Die Gerste verlangt eine tiefe und lockere Ackerkrume. Klee oder Gras kann direkt mit eingesät werden. Bei sehr günstigem Wetter können auch Sommerroggen sowie Erbsen und Hafer eingesät werden. Bei nassen, schweren Böden wird besser der März abgewartet. Frühsaaten, die etwa gut durchkommen, bestocken sich besser und ergeben reichere Ernten.

Die Wiesen werden gereinigt, Maulwurfs- und Ameisenhaufen geerntet. Sollten sich infolge der Trockenheit des letzten Sommers kahle Stellen zeigen, so säe man sie mit gutem Grassamen an.

Im Gemüsegarten säet man auf warm gelegenen trockenen Beeten Dill, Zichorien, Feldsalat, Fenchel, Kerbel, Kresse, Rummel, Petersilie, Meloen, Pastinak, Schwarzwurzel, Spinat, Salbei, Mangold, Thymian, Erbsen, Bindsorbohnen und Zwiebel. In den Frühbeeten werden die zum Treiben bestimmten Gemüse ausgepflanzt. Erbsen und dicke Bohnen werden in Kästen gelegt und so vorgetrieben. Dabei beachte man, daß Erbsen zu 6-7 Stück zusammengelegt werden sollen, damit sie Büschel bilden und auch so verpflanzt werden können. Die Kästen sollen nicht tiefer als 10-15 Ctm. sein und bis zum Rande gefüllt werden. Sobald die Samen gekeimt sind, bringe man sie an die frische Luft, damit die Keimlinge abhärten, ein kleiner Frost schadet durchaus nichts, und sie werden dann auch die Spätfröste leicht überstehen. Gemüsevorräte in Kellern und Gruben werden nachgesehen und gereinigt.

Im Obstgarten behandelt man Obstbäume und Beerensträucher. Johannis- und Stachelbeeren tragen am besten am zweijährigen Holz und muß beim Schneiden hierauf Rücksicht genommen werden. Der

Landwirth lasse keine Besen wachsen, er schneide aber auch nicht zu viel. Wo kein Holz ist, da ist auch keine Frucht. Muß man fremde Leute an seine Bäume lassen, so wähle man sich einen tüchtigen Praktiker, niemals aber einen, der gerade einen Lehrkursus durchgemacht hat. Ich sah im letzten Jahre eine Baumwiese, die von einem Kursus einer Winterschule beschnitten worden war. Ich glaube, da gibt es in 5 Jahren keine Frucht mehr. Mit Ausgang Februar beginnt das Veredeln der Kirschen; je früher man Kirschen veredelt, um so leichter wachsen sie an. Die Pfropfreiser für die Frühlingsveredelung werden geschnitten.

Im Pferdestalle beachte man den Beginn des Haarwechsels und puzt die Pferde während dieser Zeit häufig. Die Ställe müssen auch warm gehalten werden, doch ist für frische Luft zu sorgen. Das Wasser soll nicht zu kalt gegeben werden und erhalten trachtige Stuten eine Körnerzulage. Für die Bewegung der ruhenden Tiere ist gleichfalls Sorge zu tragen. Jüngere Tiere spanne man von Zeit zu Zeit ein und lasse sie eine kurze Fahrt machen. Die Tiere sind dann bei Beginn der Arbeit nicht so mutwillig. Das Gebiß soll nie in eiskaltem Zustande in das Maul der Tiere gebracht werden, es soll im Stalle aufbewahrt werden. Der Gebrauch der Peitsche soll beim Ackerfuhrwerk möglichst beschränkt werden, durch die dumme Spielerei mit den Peitschen werden in jedem Jahre eine Anzahl von Pferden augenleidend und entwertet.

Für die Rindviehställe gilt dasselbe, warm, lustig und gut gestreut. Von Zeit zu Zeit findet regelmäßig ein Probemelken statt. Tragende Kühe füttert man am besten mit gutem Heu, sie sollen doch nicht durch Schlempen und Kraftfutter gemästet werden. Zu fett gefütterte Kühe verkalben sehr oft. Die sechs Wochen alten Saugfäler werden entwöhnt. Sie müssen aber auch jetzt die Milch „kühwarm“ erhalten. kalte Milch verursacht Durchfall. Als Beifutter gebe man gutes Heu und etwas Hafer.

Bei den Schweinen ist das Warmhalten des Stalles gerade so nötig wie beim Großvieh. Durch kalte Ställe wird viel Gicht herbeigeführt. Kurz vor dem Abferkeln sollen die Mutter Schweine einen eigenen Stall haben und tüchtig Einstreu.

Im Schafstalle müssen die noch trächtigen Schafe gut gepflegt werden, ebenso die säugenden; junge Schafe wollen oft ihre Lämmer nicht zum Säugen zulassen. In diesem Falle bringe man beide in einen abgesonderten Verhag, damit sie sich aneinander gewöhnen, oder halte das Mutter schaf eingemal fest. Ein guter Schäfer weiß hier immer Rat, ein guter Schäfer ist überhaupt das wichtigste zum Gedeihen einer Herde und wer einmal einen guten hat, der halte ihn fest und bezahle ihn so, daß er gerne bleibt. Bei wärmerem Wetter wird der Mist aus dem Stalle gefahren.

Im Geflügelhof beginnt jetzt eine erhöhte egetätigkeit und muß dieselbe durch angemessene Fütterung unterstützt werden. Wer Gerste oder Weizen füttert, gebe von der ersteren täglich pro Kopf 150, von der zweiten 130 Gramm. Hierzu kommt aber noch Weichfutter: Kartoffeln, Roggen, Kleie, Grünzeug, Fleischabfälle und der nötige Kalk zur Schalenbildung. Man gebe aber nicht mehr, als aufgefressen wird, sonst werden die Hühner fett und mit dem Legen ist es aus. Aber auch schlecht genährte Hühner legen nicht; hier muß die goldene Mittelstraße eingehalten werden. Bruteier zu Frühbruten können schon gesammelt werden, doch sind viele davon unbefruchtet, da der Hahn noch nicht begattungslustig ist. Ist man mit dem Eierertrag seiner Hühner nicht zufrieden, so lasse man sich Eier von einem guten Zuchtverein kommen.

Am Bienenstande darf man im Februar den Hauptreinigungsflug erwarten. Man reinige die Bodenreiter, beunruhige die Bienen aber sonst noch so wenig wie möglich. Stöcke, die wertlos erscheinen, oder bei denen man Futtermangel fürchtet, müssen jedoch untersucht werden. Kann man weißelosen Bälkern keine Reservekönigin geben, so schreite man möglichst schnell zur Vereinigung. Stellt man Futtermangel fest, so muß vorsichtig gefüttert werden. — Arbeitsgeräte, Körbe und Kästen werden neu angefertigt und nachgesehen.

## Landwirtschaft.

**Bekämpfung der Kleebeide.** 1. Wer seine Kleefelder von Seide frei haben will, darf von Feldern, die mit Seide befest sind, Kleeamen nicht ernten. 2. Jeder Landwirth soll sich die Seidfreiheit des zu kaufenden





Kleefamens garantieren und denselben daraufhin von einer Samenkontrollstation nachuntersuchen lassen. 3. Stellt sich auf den Kleefeldern die Kleeseide ein, so ist die besfallene Stelle nach dem Abmähen und sorgfältigen Zusammenrechen des in der Nähe stehenden Klees, soweit die Seide reicht, mit einer mindestens 30-prozent. Eisenvitriollösung tüchtig zu übersprühen. Man löst 30-50 Kilogr. Eisenvitriol in 100 Liter Wasser und besprüht damit bei warmem, trockenem Wetter. Die allseits betroffenen Seidepflanzen gehen dadurch sicher zugrunde, während die Kleepflanzen, soweit sie nicht von der Seide vernichtet sind, wieder treiben.

Sommerweizen ist weniger sicher als Gerste im Ertrage. Auf schwerem Boden, wo Lagern zu befürchten ist, kann mit gutem Erfolge Imperial-Gerste angebaut werden (beste Sorte Gold-Thorpe), sie bleibt auch bei ungünstigem Wetter aufrecht stehen, wenn Chevalier mit Landgerste lagern.

Brandiges Stroh sollte niemals als Dünger verwendet werden, denn auch die Brandsporen, welche den Darmkanal der Haustiere passiert haben, behalten ihre Keimfähigkeit.

Wenn man volle Ernten erzielen will, so führe man die dem Stalldünger fehlende Phosphorsäure in Form von Phosphorsäuredünger dem Boden zu und hierzu ist die gute Thomasschlacke, ihrer großen Löslichkeit, ihrer gleichmäßig drei Jahre andauernden Wirkung und ihres sehr billigen Preises wegen gerade vorzüglich geeignet.

### Düngung.

Der Auktall übt eine energisch lockende Wirkung aus, deshalb wäre es falsch, einen Sandboden, dem schon von Natur eine lockere Beschaffenheit eigen ist, Kalk in dieser Form zuzuführen. Der Sandboden bedarf im Gegenteil einer Festigung, sowie einer Beförderung der Salpeterbildung. Letzteres wird nicht nur durch die Zuführung von Kalkverbindungen, sondern aller Wahrscheinlichkeit nach durch die gewissen Merzgelarten eigenen salpeterbildenden Organismen erreicht. Im gebrannten Kalk ist die Anwesenheit derartigen salpeterbildender Organismen natürlich ausgeschlossen. Doch begünstigt offenbar der gebrannte Kalk die Lebensbedingungen derselben. Jedoch ist zu beachten, daß durch eine zu unrichtiger Zeit gegebene überstarke Auktalldüngung die salpeterbildenden Organismen im Boden abgetötet werden. Aus all diesen Gründen verdient der kohlen-saure Kalk für den Sandboden entschieden den Vorzug. Kann man solchen Kalk jedoch nur schwer oder gar nicht erlangen und ist man somit zur Anwendung des gebrannten Kalkes gezwungen, so gebe man dem durch seinen Gehalt an Magnesia milder wirkenden dolomitischen Kalk den Vorzug.

### Wiesenkultur.

Düngung für trockene Wiesen mit schwerem Tonboden. Für trockene Wiesen mit schwerem Tonboden empfiehlt sich eine Düngung mit Phosphorsäure und Kalk, und zwar kann man während des Winters noch Thomasmehl und Kainit mit Vorteil austreuen. Auf den preussischen Morgen gibt man 3-4 Zentner Thomasmehl und 2-3 Zentner Kainit. Da nämlich die schweren Böden nicht so arm an Kalk sind, wie die leichten, so dürfte die angegebene Menge genügen. Erwähnt sei aber noch, daß es den Wiesen häufig an Kalk mangelt, und macht sich eine zeitweise Kalkdüngung auch auf besseren Wiesen in der Regel bezahlt, während saure, schlechte Wiesen häufiger Kalk und Mergel erhalten sollen.

### Schweinezucht.

Hochträchtigen Säuen sind Rüben und recht kräftiges Futter zu reichen. Ferkel, deren Mütter milcharm sind, müssen mit verdünnter Kuhmilch getränkt werden.

### Biegenzucht.

Die Winterfütterung der Ziegen. Das zuträglichste Winterfutter für Ziegen ist gesundes, gut trockenes Heu, welches lang und auch kurz geschnitten gegeben werden kann. Das lange Futter muß in Kaufen, unter denen Rippen angebracht sind, gegeben werden, damit die Tiere nicht zu viel verderben. Der Verbrauch an Heu wird am sparsamsten, wenn man es schneidet und mit Rüben, Kartoffeln und Kaff mischt. Das kurz geschnittene Futter wird besser verdaut, auch wird nicht so viel in den Mist getreten, als bei Rauhfütterung.

### Geflügelzucht.

Die Blähsucht der Hühner. Aufblähung oder Windgeschwulst, welche mehr oder minder den ganzen Körper, vornehmlich Hals und Kopf oder auch den Unterleib wie eine flache weiße Geschwulst überzieht, entsteht durch Verdauungsstörungen, als unpassendes, verdorbenes oder zu reichliches Futter; am meisten werden junge Hühner davon befallen. Man sticht vermittelst einer Stopfnadel die Blase hier und da auf, bestreicht die Stelle mit erwärmtem Öl, legt lose Watte darüber und wickelt nun das Huhn in ein wollenes Tuch. Dabei reicht man dem Huhn verschlagenes Trinkwasser mit einem Tropfen Salzsäure für ein junges Huhn, und zwei Tropfen Salzsäure für ein altes. In einem hartnäckigen Falle muß man auch wohl nach abermaligem Bestreichen mit Öl ein Dampfbad geben.

Die Geflügelcholera ist eine ansteckende Krankheit, welche sämtliches Hausgeflügel, namentlich Hühner, Gänse und Enten befällt und gewöhnlich mit dem Tode endigt. Die Ansteckung gesunder Geflügelbestände erfolgt am häufigsten durch den Zukauf fremden Geflügels. Außerdem kann die Krankheit durch Kadaver krepierteter und die Abgänge (Blut, Eingeweide, Federn) geschlachteter kranker Hühner, Gänse und Enten verbreitet werden. Endlich kann sich gesundes Geflügel dadurch anstecken, daß es auf Straßen und Weiden oder in Bäche und Tümpel getrieben wird, welche zuvor franke Geflügelherden passiert haben.

### Bienenzucht.

Spekulative Honigfütterung. Ein Imker schreibt darüber: Zur spekulativen Honigfütterung im Freien hebe ich mir immer schon im vorausgehenden Sommer eine größere Anzahl mit Honig versehener Waben auf. Auch bei der Frühjahrsrevision, wenn ich den Raum in einem Stöck verengern muß, erhalte ich oft solche Waben. Stehen mir mit Honig versehene Waben nicht zur Verfügung, dann werden alte leere Waben mit Randisflüg, welcher einige Pfund Honig beigefügt wurde, gefüllt. Kurz vor der Stachelbeerblüte, die bei mir den ersten Honig spendet, und welcher meist schon stärkere Pollentracht vorauszugehen pflegt, stelle ich dann an warmen, sonnigen Tagen, wenn die Bienen den Flug eingestellt haben oder denselben einstellen wollen, eine größere Anzahl mit Honig versehener, unbedeckter Waben in der Nähe des Bienenhauses auf. Haben sich die Bienen in größerer Anzahl auf den Waben eingefunden, dann werden die Waben mit den darauffitzenden Bienen über den ganzen Garten verteilt, so daß die an dem Schmause sich beteiligenden Bienen

überall im Garten Honig finden. Sind auf der einen oder der anderen Wabe zuviel Bienen, so daß sie beieinander nicht genug Platz haben, dann nehme ich eine solche Wabe, schlage einige Male mit dem Finger darauf, damit ein Teil der Bienen abfliegt, und trage sie mit den darauffitzenden an einen entfernteren Ort. Ist die Sonne untergegangen, oder finde ich, daß es zu kühl wird, dann wird die Fütterung unterbrochen. Die Waben werden einzeln abgeholt und in das Bienenhaus gebracht. An jede Stelle aber, an welcher eine Wabe mit Honig sich befand, wird eine leere Wabe, womöglich eine alte Drohnenwabe, gestellt. Die Bienen fliegen nun noch einige Minuten nach diesen leeren Waben. Sehen sie aber, daß es kein Futter mehr gibt, so kehren sie in ihre Stöcke zurück. In den Stöcken aber gibt es dann ein Brausen, wie nach einem reichen Trachttag.

Man vermeide im Februar alles Füttern, Beunruhigen usw. der Bienen, um das Volk nicht zu ungewöhnlich starkem Brutansatz zu reizen.

### Kellerwirtschaft.

Auf die Qualität und Haltbarkeit eines Weines hat ein rechtzeitiges Ablassen von der Hefe einen großen Einfluß. Das Abziehen hat den Zweck, den Wein von dem sich am Boden des Fasses befindlichen Trub zu trennen und den Wein mit Luft in Berührung zu bringen. Der am Boden der Fässer befindliche Trub besteht zum größten Teil aus Hefe, die der Zersetzung je nach der Beschaffenheit des Weines, sehr leicht ausgesetzt ist. In einem leichten, alkoholarmen Weine wird die Zersetzung rascher vor sich gehen, als in einem starken alkoholreichen, weshalb man erstere früher von der Hefe trennen muß, als letztere, da sonst leicht eine Schädigung des Weines eintreten kann. Es werden Trübungen entstehen, der Wein bekommt „Hefeschmack“ und wird auch anderen Krankheiten leicht zugänglich sein. Starke alkoholreiche Weine wird man jedoch sehr vorteilhaft möglichst lange auf der Hefe lassen, da dadurch eine Verbesserung derselben bewirkt werden kann.

Wird der Wein braun, so ist die Hefe wiederholt aufzurühren; noch besser ist es, man läßt den Wein von seiner Hefe ab, mischt ihn mit Hefe von ganz gesundem, nicht braunwerdenden Wein und rührt die Hefe je nach einigen Stunden wieder auf. Nach dem Abfüßen der Hefe läßt man den Wein in ein ziemlich stark eingebrauntes Faß ab (auf 6 Hektoliter 1 Schnitte).

### Vermischtes.

Behandlung von Arbeitsgeschirren. Nur wenn Arbeitsgeschirre durch Straßenkot zu sehr beschmutzt sind, schnalle man sie zum Reinigen auseinander, sonst nicht. Man wasche undbürste nur den Schmutz naß ab, trockene sie ab und fetze sie mit einer Schmiere ein, die durch das Zusammenschmelzen gleicher Gewichtsteile Leinöl und grüner Seife über gelindem Feuer bereitet wurde. Hiermit ist namentlich die Unterfette des Geschirres, die den Leib des Tieres berührt, gehörig einzufetten. Es kann sich dann nicht viel Schweiß und Schmutz ansetzen, auch wird das Leder dadurch widerstandsfähiger gegen Einfluß von Regen und Schnee. Sind Arbeitsgeschirre nur staubig geworden, so stäube man sie ab; sie dann zu waschen wäre überflüssig. Damit sie nicht trocken und brüchig werden, fetze man sie von Zeit zu Zeit ein. Die besten Geschirrschmierer sind Kammfett, Vaseline und ganz reines Schweinefett. Fischtran ist schädlich, namentlich wenn er nicht ganz frisch ist. Nachweislich hat er an nur wenig wund gewordenen Stellen Hautentzündungen erzeugt.



Ob du auch hochgeboren,  
Ob reich an Geist und Erz;  
Du bist der Welt verloren,  
Bältest du nicht warm das Herz.

# Für die Hausfrau.

Bergebens wird die rohe Hand  
Am Schönen sich vergreifen,  
Man kann den einen Diamant  
Nur mit dem andern schleifen.

## Geduld bringt Rosen.

Es ist Geduld ein rauher Strauch,  
Boll Dornen aller Enden,  
Und wer ihm naht, der merkt es auch  
An Füßen und an Händen.

Und dennoch sag' ich: Laß die Müß'  
Dich nimmermehr verdrießen,  
Sei's auch mit Tränen spät und früh  
Ihn treulich zu begießen.

Urpflöglich wird er über Nacht  
Dein Mühen dir belohnen,  
Wenn er all' den Dornen lacht  
Ein Strauß von Rosentronen.

Wilhelm Wackernagel.

## Gewohnheiten und Angewohnheiten.

Von A. Etmer.

„Es ist nun einmal meine Gewohnheit,“ sagt dieser oder jener und meint, dadurch eine vollständig genügende Erklärung oder Entschuldigung gegeben zu haben. Da wir Menschen alle Einzelwesen mit ganz besonderen Anlagen, Eigenheiten und Gewohnheiten sind, so ist es nur natürlich, daß nicht jeder nach derselben Form behandelt, von demselben Standpunkte aus betrachtet werden kann. Schon beim kleinen Kinde finden sich Angewohnheiten, die sich im Laufe der Jahre zum Guten oder Bösen ausbilden. Bezeigt der Knabe ein rohes, anmaßendes und pietätloses Wesen, so werden die ihn durch kurzfristige Liebe verwehrenden Eltern gewiß keine Freude an dem Herangewachsenen erleben; vielmehr durch seine aus der Herzensroheit hervorgehende Unehreerbitung ihnen gegenüber bitter getränkt werden.

Bei den Mädchen machen sich wieder andere Gewohnheiten und Unliebenswürdigkeiten bemerkbar, die besonders in den Übergangsjahren das junge Wesen ganz unendlich machen und zur strengen Beobachtung auffordern. Sie sind verdrossen und unfreundlich, unpünktlich und unzuverlässig. Wenn sie jetzt nicht mit allem Ernst zur Pflichttreue angehalten werden, und die Eltern und Erzieher das unstatthafte Benehmen scharf rügen, so entwickelt sich aus dem unliebenswürdigen Kinde sicher keine anziehende Menschengestalt.

Es gibt Frauen, die keine Selbstzucht ausüben, die schmollen und launen, wenn es ihnen so gefällt. Es gibt Frauen, die zu Hause zwar ihren Pflichten nachkommen, sich dabei aber gebärden, als würden sie von der zu großen Last schier erdrückt. Niemals ist ein freudiger Eifer an ihnen zu verspüren, niemals Frohsinn und wirklich gute Laune zu merken. Vielleicht machen sie nur aus reiner Angewohnheit ein solch trauriges, die Angehörigen bedrückendes Gesicht. Vielleicht genügt schon eine Besucherin, um plötzlich den vermischten Sonnenschein auf ihrem Antlitze hervorzujaubern. Oder irgend eine kleine Abwechslung im täglichen Einerlei kann das Wunder bewirken.

Der Gatte ist vielfach ein ausgezeichnete Gesellschafter, dessen Umgang von vielen gesucht und geschätzt wird. Dagegen aber ist er ein stets unzufriedener, nörgelnder

Pedant, unter dessen Härte Frau und Kinder leiden, und durch den der häusliche Herd wahrscheinlich nicht zur Stätte des Friedens und der Freude gemacht wird. Solch ein Mann brüstet sich wohl noch mit den Worten: „Das liegt nun einmal so in unserer Familie.“ Wir müssen die Wahrheit sagen, koste es, was es wolle. Wir sind zur strikten Ordnung und Pünktlichkeit erzogen worden, und dabei soll es in meinem Hause bleiben, ohne daß eine einzige Ausnahme gestattet wird.“ Diese Grundsätze sind zwar an sich sehr empfehlenswert, doch darf sich der Mensch nicht ganz und gar zum Sklaven der Gewohnheit machen, so daß er unglücklich ist, wenn die Verhältnisse einmal eine Abweichung von der Regel bedingen.

Sind im Vorstehenden einige wenig ansprechende Gewohnheiten charakterisiert worden, so dürfen auch die guten und angenehmen nicht übergangen werden. Wie es Menschen gefällt, sich in Haß und Zorn hineinzureden, übelnehmend, unverträglich und zankfüchtig zu sein, beweisen wiederum andere sehr große Nachsicht mit den Fehlern und Schwächen ihrer Brüder und nehmen den Kampf mit dem natürlichen Egoismus an jedem Tage getrostes Mutes wieder auf. Aus guter Gewohnheit regelt dieser Mensch seine Geschäfte aufs pünktlichste und vergißt nicht, das Heim nach seinen besten Kräften freundlich für alle Hausgenossen zu gestalten. Er ist außer dem Hause wie auch innerhalb der eigenen vier Wände der gleich Freundsiche und Anteilnehmende, zu dem jedermann mit seinem Leid und seiner Freude kommen darf. Seine Gewohnheiten und Angewohnheiten sind derart, daß niemand dadurch beleidigt oder abgestoßen wird, daß man ihnen vielmehr gern und willig Rechnung trägt und ihn selbst in allen Kreisen hochschätzt.

## Küche und Keller.

**Zungenbrötchen.** Man schneidet etwa ein achtel Pfund Zunge — es kann Büchsenzunge sein — in feine Stücker, läßt sie durch die Fleischhackmaschine gehen und reibt sie dann durch ein enges Sieb. Darauf vermischt man das Gehackte im Wasserbade mit einem bis zwei Eigelb, einem gehäuften Teelöffel voll frischer Butter, einer Prise Salz und etwas süßer Sahne, rührt die Masse dicklich und streicht sie dann auf Weißbrotschnitten, die auf heißer Herdstelle eben nur getrocknet, nicht dunkel geröstet sind.

**Schinken-Pudding.** 800 Gr. gekochter, nicht zu fetter Schinken werden in feine Würfel geschnitten. 180 Gr. Butter werden im Reibenapf zu Sahne gerührt; dazu gibt man, beständig rührend, 2 ganze Eier und 3 Eigelb, 2 bis 3 geriebene Semmel, 2 feingehackte, vorher in etwas zerlassener Butter durchgeröstete Schalotten, 1 bis 2 Löffel Mehl und den gehackten Schinken. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der 3 Eiweiß unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Puddingform, verschließt diese gut und läßt den Pudding eine Stunde im Wasserbade kochen. Dann stürzt man ihn, bestreut ihn mit geriebenem Käse, beträufelt ihn mit zerlassener Butter und serviert grünen Salat nebenher.

**Griechpflansen.** 250—275 Gr. mittelfeiner Grieß wird abgeschwemmt und in 1 Liter Milch oder halb Milch, halb Wasser unter fleißigem Umrühren auf gelindem Feuer zu ziemlich dickem Brei ausgequell, der in eine Schüssel zum Auskühlen geschüttet wird.

Wenn er fast verköhlt ist, wird er mit 90 bis 100 Gr. Zucker, einer kleinen Messerspitze Salz und 6 Eiern gemischt; von diesem Teig werden auf der flachen Stielpfanne in Butter kleine oder größere runde Kuchen auf beiden Seiten schön goldgelb gebacken.

**Kuchen mit Kremortartari.** 4 frische Eidotter werden mit 160 Gr. feinem Zucker zu Schaum gerührt. Unter fortgesetztem Rühren nach derselben Seite werden nach und nach eine Obertasse zerlassene Butter, eine Obertasse lauwarme Milch, die abgeriebene Schale einer großen Zitrone, ein halbes Kilogramm feines erwärmtes Weizenmehl, 100 Gr. trodenes Kartoffelmehl, 60 Gr. geschälte und geriebene Mandeln, der Schnee der 4 Eiweiß, 1 Teelöffel doppeltkohlensaures Natron und 3 Teelöffel Kremortartari dazugegeben. Die Masse muß gerührt werden, bis sie Blasen schlägt. Dann füllt man sie in eine gebutterte runde Kuchenform und schiebt sie in den Ofen. Backzeit eine Stunde.

## Haushirtschaft.

**Bugpulver für Fensterscheiben,** welches keinen Schmutz in den Fugen zurückläßt, bereitet man durch Befuchten von kalzinierter Magnesia mit reinem Benzin, so daß eine Masse entsteht, welche hinreichend naß ist, um durch Pressen daran einen Tropfen perlen zu lassen. Diese Mischung bewahrt man in Gläsern auf, welche mit einem Glasstöpsel versehen sind, um das leichtflüchtige Benzin zurückzuhalten. Um die Mischung anzuwenden, gibt man ein wenig davon auf ein Baumwollbüschchen und reibt damit die Glastafeln ab. Man kann dieses Mittel auch zum Reinigen von Spiegeln benutzen.

## Gemeinnütziges.

**Ofenschwärze.** Lampenschwarz wird mit einer Auflösung von Wasserglas zur Sirupkonsistenz gemischt und mit einem Pinsel dünn und gleichmäßig aufgetragen. Man läßt es 24 Stunden trocknen und gibt dann einen Anstrich mit gewöhnlicher Ofenschwärze, welche unter dem Namen Reizblei in den Handel kommt, die mit dünnem Gummiwasser veretzt ist, worauf man dem Ofen durch Bürsten Glanz gibt.

**Echt versilberte Gegenstände** von unechten zu unterscheiden. Man bereitet sich eine Kochsalzlösung und legt die zu prüfenden Gegenstände hinein. Echt versilberte Sachen verändern sich nicht darin, vernickelte dagegen färben sich nach 10—15 Minuten violett und ein verzinnter Gegenstand wird mattgrau.

**Dauerhafte Schuhsohlen.** Um die Dauerhaftigkeit der Schuhsohlen zu erhöhen, werden dieselben drei- bis viermal mit Kopalfirnis überstrichen; das Leder erhält hierdurch das Aussehen von poliertem Mahagoniholz, wird wasserdicht und sehr haltbar, doch muß man den Firnis jedesmal trocknen lassen, ehe man die Sohlen aufs neue überstreicht.

## Gesundheitspflege.

**Gegen nächtliches Herzklopfen** wird Zuckerrwasser mit Zitronensaft beruhigend wirken. Auch wendet man gern Melissen an, die, nachdem sie mit Rosenwasser angefeuchtet worden sind, zerstoßen auf die Herzgegend gelegt werden. Die nervöse Unruhe wird durch milden Schweiß, der sich bald entwickelt, beseitigt, und es tritt Schlaf ein.



# Haar- und Zimmergarten.

## Das Mistbeet.

Es wurde schon früher darauf hingewiesen, daß zum vorteilhaften Gemüsebau u. a. auch ein Mistbeet nötig ist. Es dient zur Anzucht der Setzlinge im Frühjahr und zum Treiben der Gemüse, um sie früher auf den Markt bringen zu können. Im Sommer werden die Fenster unter Dach gebracht und auf dem Mistbeet wird irgendeine Gemüseart kultiviert. Kommen aber im Herbst die kühlen Nächte, so benützt man das Frühbeet zum Nachreifen von Tomaten und dergleichen, und im Winter dient es als Überwinterungsraum für solche Gemüsearten, die sich im Keller nicht gut halten, wie: Kopfsalat, Endivien, Blumenkohl usw. Kurzum, ohne Mistbeet ist ein rationeller Gemüsebau nicht möglich. Das Mistbeet besteht in der Hauptsache aus zwei Teilen, nämlich dem Kasten und den Fenstern. Der Kasten kann für eine beliebige Anzahl Fenster eingerichtet werden. Sollen letztere zur besseren Konservierung angestrichen werden, so verwendet man hierzu Eisfarbe oder Teer. Zu warnen ist aber entschieden vor dem (für andere Zwecke sehr empfehlenswerten) Karbolium, denn alle in mit diesem Material angestrichenen Kästen kultivierten Pflanzen leiden stark oder gehen ganz zu Grunde. Soll das Mistbeet nur zur Anzucht von Setzlingen dienen, so genügen für dasselbe auch sogenannte Papierfenster; sie bestehen aus einem Lattenrahmen, der mit Fensterpappe oder mit Fensterpapier überspannt ist. Bei allen anderen Kulturen sind jedoch Glasfenster notwendig. Zu einem Treibeet gehören auch Deckmaterialien, und eignen sich hierzu am besten Strohmatte oder Bretter. Das Einbringen von Pferdemist und Erde haben wir schon früher beschrieben; es sei nur noch erwähnt, daß man den Kasten außen — um die Wärme in demselben besser zu erhalten — mit einem Umschlag von Mist versehen kann. Die Mistbeete dürfen nicht immer geschlossen bleiben, sondern manche Pflanzen müssen auch abgehärtet werden, so besonders die Gemüsesetzlinge. Die Kästen müssen also gelüftet werden, und zwar lüftet man immer auf der dem Wind nicht ausgesetzten Seite. Für junge Saaten, frischpflanzte Setzlinge usw. bedarf es auch des Schattens. Die Fenster werden in diesem Falle mit Reissig, Brettern oder mit aus dünnen Latten oder Schilfrohr hergestellten Schattengittern beschattet.

**Gips als Düngemittel für Erdbeeren.** Gartenerdbeeren, wenn sie viele und schöne Früchte erzeugen sollen, müssen gut gedüngt werden. Animalischer Dünger ist zwar hierzu der beste, zur Abwechslung ist jedoch auch mineralischer Dünger ab und zu anzuempfehlen; er wirkt dann weit besser als regelmäßiges Aufbringen von tierischem Düng. Am vorteilhaftesten wirkt Gips mit Komposterde vermischt.

**Bei Himbeersträuchern** dürfen die einjährigen Schosse an ihren Spitzen nicht verkürzt werden, da man hierdurch nur die Fruchtträge derselben bedeutend verringern würde.

**In den Garten, in denen Wurzelgemüse schwarz und spelig geworden sind,** wähle man zum Anbau neues Land und streue neben der bisher üblichen Düngung Superphosphat ein.

**Der Pferdemist von der Straße** ist ein sehr beachtenswertes Material für die

Champignonzucht und nicht minder zur Anlage von Frühbeeten. In Städten ist derselbe unentgeltlich zu haben und keine Stadtverwaltung erhebt Einspruch, wenn er gesammelt wird.

**In Gemüsegärten** sollten Futterplätze für die Vögel angebracht werden. Dadurch werden besonders die Kohl- und Blaumeisen angelockt. Sie danken es durch Abjagen aller Sträucher, Zäune und Mauerritzen nach Larven schädlicher Insekten.

**Die Größe der Blumenbeete** muß sich nach der Anzahl der zur Verwendung verfügbaren Blumen richten. In kleineren Gärten sind kleinere Beete anzulegen. Auf etwas erhöhten Beeten heben sich niedere Blumen besser hervor. Von Wegen umgebene Beete sind einzufassen, im Rasen sich befindende können ohne Einfassung belassen werden. Außer Buchsbaum, Efeu und Rasen verwendet man auch künstliche Einfassungen aus Eisen, Steinen, gebranntem Ton usw. Die Teppichbeete sollen eine nachgeahmte Teppichstickerei in Blumen vorstellen, ein Übergehen in kleinliche Mosaikarbeit ist hierbei vermehrlich. Einfache Formen sind wirksamer und leichter zu bepflanzen. Niedrige Pflanzen, in den Farben abwechselnd, mit hellgrünen, weißen, roten, braunen und graugrünen Blütern, bilden die Hauptmasse, aus denen einzelne höhere Pflanzen mit Vorteil hervorstechen. Zur Trennung der einzelnen Beetfiguren voneinander wendet man feinen weißen, gelben oder roten Sand an.

**Frühe Karotten.** Zur Erzielung recht früher Karotten wählt man möglichst einen sandigen Boden in sonniger Lage, der ein Jahr vorher stark gedüngt sein muß, also viel verrotteten Dünger enthält, und der im Herbst und Winter vor der Aussaat recht reichlich mit Jauche oder flüssigen Extrakten getränkt worden ist. Die Aussaat, die recht dünn erfolgt, nimmt man so früh wie nur irgend möglich vor, sobald der Boden trocken ist, und zwar wähle man die echte frühe holländische Karotte. Der Boden wird nach dem Bedecken der Saat mit einem Brett festgeschlagen und feucht gehalten. Sobald die Pflänzchen sichtbar werden, lockert man den Boden, nie darf derselbe eine Kruste behalten. Zu dicht aufgegogene Saat verzieht man, außerdem halte man die Beete untrautrein.

**Die Agave im Winter.** Der Gärtner, der Glashäuser besitzt, überwintert seine Agaven im Kaltbause, der Gartenfreund, wenn er nicht im Besitze solcher ist, weise ihr im Winter ein nur temperiertes oder ein kühles, doch frostsicheres Zimmer an, ein solches, das selbst bei großer Kälte noch einige Grad Wärme hält. Ein Gießen ist während des Winters fast gänzlich zu vermeiden, denn bei einem stärkeren Feuchtsein der Erde erkranken die Wurzeln und schließlich erkrankt auch die Pflanze, sie sieht zwar anfangs äußerlich noch gesund aus, doch schließlich und meist, wenn es zu ihrer Heilung schon zu spät ist, zeigt auch das Äußere der Pflanze, daß sie dem Tode verfallen ist. Die Gattung der Agave ist sehr artenreich; alle Arten sind sehr dekorativ und werden zum Dekorieren der Torpfeiler, Ständer, der Felspartien u. dergl. mehr benützt.

**Haben Pflanzen durch Frost gelitten,** was vorkommen wird, wenn man solche, die man sonst im Zimmer hat, im Garten stehen läßt und sie nicht rechtzeitig hereinholt, so daß sie ein Frost überrascht, so be-

sprize man sie mit ganz kaltem Wasser, lasse sie 24 Stunden in möglichst niedriger Temperatur ganz dunkel stehen und bewahre sie dabei vor jedem Zug. Gewöhnlich werden sie dann, wenn der Frost nur einige Grade betrug, noch gerettet.

**Eine gesunde und kräftige Palme** ist namentlich im Winter ein schöner Zimmerschmuck. Wirklich gute Zimmerpflanzen können wir nur wenige jener zahlreichen Palmarten nennen, welche in den gärtnerischen Kulturen Aufnahme gefunden haben, aber glücklicherweise sind diese wenigen meist königliche Erscheinungen. Zu den prächtigsten und dauerhaftesten Palmen gehören die Kentien, die sich durch besondere Schönheit auszeichnen, dabei aber keineswegs empfindlich oder anspruchsvoll sind. Im Winter fühlen sich die Kentien im Zimmer bei 8 bis 12 Grad R. vollständig wohl, wenn sie ab und zu bespritzt, gleichmäßig feucht gehalten und vor Zugluft bewahrt werden; im Sommer genügt ihnen selbst ein halbschattiger Standort im Freien.

**An den Vorberäumen** zeigen sich häufig Blätter mit braunen Flecken; dies hat sehr häufig seine Ursache in anhaltender Trockenheit, weshalb es sich wohl empfehlen dürfte, den Ballen zu untersuchen. Bedürfen diese Pflanzen auch im Winter, besonders bei kühlem Standort, nicht viel Wasser, so kann dies doch nicht als Regel gelten. Die Pflanzenerde, die Größe der Kübel usw. sprechen da sehr mit.

**Das vorzeitige Abfallen der unteren Wedel bei unseren Zimmermännern** (*Araucaria excelsa*) ist fast ausschließlich in unrichtigem Gießen begründet. Diese Edelmannen, wie überhaupt viele Koniferenarten, neigen nämlich zum „Ballentrocknen“. Man gieße daher nur nach Bedarf, aber dann auch gründlich. Einmal ballentrocken gewordene Pflanzen tauche man in einen Zuber mit Wasser, so lange, bis keine Luftblasen im Wasser mehr aufsteigen, damit sich der Ballen vollsaugen kann.

**Ausschläge an unseren Vorberäumchen** können, wenn sie bereits Wurzeln gezogen haben, abgestochen und als selbständige Pflanzen in kleine, mit sandiger Erde gefüllte Töpfe gepflanzt, weitergezogen werden. Man wartet hiermit vorteilhaft bis Ende Februar oder Anfang März, damit infolge günstiger Witterungsverhältnisse flottes Weiterwachsen gesichert erscheint.

**Die zum Umtopfen der Zimmerpflanzen bestimmte Erde** darf nie zu kalt an die Wurzeln der bisher im warmen Raume kultivierten Pflanzen gebracht werden. Es ist unbedingt erforderlich, einige Zeit vor dem Umtopfen die Erde durch Verbringen in ein geheiztes Zimmer zu erwärmen. Gefrorene Erde braucht immer längere Zeit, da sie austauen und dann noch trocknen muß.

**Der Staub ein Feind der Zimmerpflanzen.** Der Staub ist der größte Feind der Zimmerpflanzen und dies namentlich während des Winters. Alle Gewächse, welche im Zimmer gehalten werden, kommen viel besser durch den Winter, wenn man die Blätter von Zeit zu Zeit mit einem weichen Schwamme und erwärmtem Wasser vom Staub reinigt. Bei kleinblättrigen Pflanzen ist ein Übergießen oder Bespritzen zu empfehlen, was aber nur bei gelinder Witterung im Freien geschehen darf. Ein öfteres Abwischen vertreibt auch die Schmarotzer, besonders wenn man dem Wasser etwas Seife zusetzt.