

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1913**

181 (2.7.1913) Für Haus und Landwirtschaft

# für Haus und Landwirtschaft

Druck und Verlag: C. F. Müller'sche Hofbuchhandlung.

Nr. 27.

Wochenbeilage zum Karlsruher Tagblatt

Jahrg. I.

Verantwortlicher Redakteur: Heinrich Gerhardt.

(Nachdruck sämtlicher Artikel verboten.)

## Arbeitskalender für den Monat Juli.

Von M. Danfser.

Der Frühling ist vorüber und der Sommer in sein Recht getreten. Die Blüten schwinden und die Früchte beginnen zu reifen. Der Stand der Feldfrüchte ist durchweg mittel bis gut, der Landmann darf daher, von schlechtem Sommerwetter abgesehen, auf eine gute Ernte hoffen.

Auf dem Felde beginnt die Ernte des Wintergetreides, zunächst die der Gerste, dann die des Roggens. Beim Mähen lasse man das geschnittene Getreide nicht im Schwad liegen, sondern man binde es sofort und stelle es in luftigen Stiegen oder Büscheln zum Trocknen auf. Je schneller das Getreide trocken und eingebracht werden kann, um so besser ist es. Es kann so am besten nachreifen. In Gegenden, die unter vielen und langen Regenperioden leiden, verfaule man nicht, die Haufen oder Hüften durch Strohhäuben zu schützen. Die Qualität des geernteten Kornes wird dadurch bedeutend erhöht. Das zweite Behacken der Rieben wird möglichst beschleunigt und das Behäufeln der Hadfrüchte und des Tabaks beendet.

Auf den Bienen kann man noch wässern und leicht jucken (bei Regenwetter). Legt man Wert auf eine gute Qualität des Brunnens, so schneide man jetzt die dicken Stängel der Doldengewächse heraus. In den Weingärten werden die Reben aufgebunden und der Schnitt beendet. Das Schwefeln und Spritzen wird fortgesetzt.

Im Obstgarten sieht es in diesem Jahre vielfach nicht gut aus. Das Frühobst ist zum großen Teile durch die starken Spätfröste vernichtet worden und die Schädlingsgefahr, auf die ich in einem besonderen Artikel hinwies, ist noch schlimmer als gedacht. Groß sind die Verwüstungen des Apfelwälders; das madige Obst liegt heute schon zu hunderten unter den Bäumen. Dann aber schreitet die Blausäure so rasch voran, daß große Obstgärten in Gefahr sind, ganz vernichtet zu werden. Große Apfelbäume in voller Tragkraft sind voller Blattläuse. Das ist schlimm. Aber das Schlimmste ist die Gleichgültigkeit dagegen. Die Landleute glauben, dagegen sei nichts zu machen. Und doch können Kinder und junge Leute die Sommerbefämpfung durchführen. Man rüste sie mit einer recht langen, leichten Stange aus, an deren Spitze ein ziemlich steifer Pinzel gebunden ist, und einer Konienvenbüchse voll 5prozentigem Schachtelobstbaumkarbolinum. Dann nimmt man ein wenig Karbolinum an den Pinzel und pinzelt damit die weißen, wolligen Häufchen der Blattläuse aus. Das gut entgiftete Schachtelkarbolinum schadet nichts. Treten Pilzkrankheiten auf, so spritze man mit Schwefelkalk. Das Fallobst, auch das kleinste, muß aufgehoben und vernichtet werden, es enthält die Raupe des Apfelwälders, die das Obst wurmfressig macht.

Schwer beladene Äste werden durch Stangen gestützt. Zu rasch und stark wachsende Triebe des Spalierobstes werden zurückgeschnitten. Bei jungen Bäumen wird aufs schlafende Auge otuliert. Von Beerensträuchern werden Abenker gemacht.

Im Gemüsegarten werden leer werdende Beete gedüngt und wieder bepflanzt. So kann man nach Frühkartoffeln noch Buschbohnen, Spinat, Rosen- und Winterkohl, rote Rüben, weiße Speiserüben und Kohlrabi anbauen und so Boden und Dünger gut ausnutzen. Der Blumenkohl bildet jetzt schnell Köpfe. Man ernde die Blätter aber nicht, sondern hefte sie mit einer federnden Wäscheklammer zusammen. Die Stangenbohnen, die in diesem Jahre stark durch den Laufenfuß litten, werden, wenn nötig, angebunden. Auch jorge man dafür, daß keine Unkräuter zur Reife gelangen.

Die Ferde behandelt man wie im Juni, sie sollen während der größten Hitze ausgeschirrt und gut gereinigt im Stalle stehen und vor den Bremlen und Stechfliegen geschützt werden. Es soll kein unvorgesorgenes Heu oder frischer Hafer gefüttert werden. Die Rinder sollen die heißen Stunden im Stalle verbringen. Tiere, die Tag und Nacht auf der Weide bleiben, sollen eine Schutzhütte oder ein Schutzbach haben. Eine Hauptfrage muß auf gutes Trinkwasser gerichtet werden. — Auch für den Schweinestall gelten die Regeln des Juni, besonders achtet man darauf, daß die Tröge gut gereinigt werden, damit das Futter nicht fauer wird. Jetzt ferkelnden und säugenden Säuen ist erfrischendes Futter zu geben; besonders grüner Klee liefert eine gute Milch und ist überhaupt in jeder Beziehung ein ausgezeichnetes, auch diätetisch wirkendes Futtermittel.

Die Geflügelzucht gestaltet sich in den letzten Jahren immer rentabler. Die Preise der frischen Eier fallen auch im Sommer nicht mehr unter acht Pfennig, so daß heute ein Durchschnittspreis von 10—11 Pf für das Ei gesichert ist. Dazu ist es auch gelungen, durch Zuchtwahl und gute Fütterung den Eierertrag der einzelnen Hühner im Durchschnitt um 20—25 Prozent zu erhöhen. Da bei guter Fütterung erzielt man bei einjährigen Hühnern 150—170 Eier. Es sind dies keine Phantasiezahlen, sondern festgestellte Tatsachen. Allerdings darf man, wenn man solche Zahlen erzielen will, die freilaufenden Hühner nicht ohne gutes Körnerfutter lassen und die im Bart gehaltenen nicht mit Mais mästen. Parkhühner müssen einen Zusatz von Fleisch oder ein vollwertiges Ersatzfutter haben. Die eben erwähnten Erfolge (150—170 Eier im ersten Jahre) wurden erzielt durch ein laues Morgenfutter (gekümmelt), eine gemischte Körnerfütterung und einen Zusatz von Spratt-Paten-Fleischfahlerfutter. Auf großen Höfen schicke man nachts die Ställe nur mit Drahtgeflecht. Zur Behütung von Durchfall lege man rostige Nägel ins Trinkwasser. Tritt trotzdem Durchfall auf, so gebe man Reiskaffee (abgekocht) zum Trinken. Die Gänse werden auf die Stoppelfelder getrieben. Alles Geflügel ist für frisches Grünfutter sehr dankbar.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptwachzeit ist vorüber, und die Spätschwärme nur in Gegenden mit Spätracht einigen Wert haben, so juche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für die Imker ist es, daß ein Faulbrutgefehl in Ausarbeitung begriffen ist und daß Feuerfisch vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Vergällung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, gewaschener Sand zugefügt werden. Die andern Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptfrage bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

gereinigt im Stalle stehen und vor den Bremlen und Stechfliegen geschützt werden. Es soll kein unvorgesorgenes Heu oder frischer Hafer gefüttert werden. Die Rinder sollen die heißen Stunden im Stalle verbringen. Tiere, die Tag und Nacht auf der Weide bleiben, sollen eine Schutzhütte oder ein Schutzbach haben. Eine Hauptfrage muß auf gutes Trinkwasser gerichtet werden. — Auch für den Schweinestall gelten die Regeln des Juni, besonders achtet man darauf, daß die Tröge gut gereinigt werden, damit das Futter nicht fauer wird. Jetzt ferkelnden und säugenden Säuen ist erfrischendes Futter zu geben; besonders grüner Klee liefert eine gute Milch und ist überhaupt in jeder Beziehung ein ausgezeichnetes, auch diätetisch wirkendes Futtermittel.

Die Geflügelzucht gestaltet sich in den letzten Jahren immer rentabler. Die Preise der frischen Eier fallen auch im Sommer nicht mehr unter acht Pfennig, so daß heute ein Durchschnittspreis von 10—11 Pf für das Ei gesichert ist. Dazu ist es auch gelungen, durch Zuchtwahl und gute Fütterung den Eierertrag der einzelnen Hühner im Durchschnitt um 20—25 Prozent zu erhöhen. Da bei guter Fütterung erzielt man bei einjährigen Hühnern 150—170 Eier. Es sind dies keine Phantasiezahlen, sondern festgestellte Tatsachen. Allerdings darf man, wenn man solche Zahlen erzielen will, die freilaufenden Hühner nicht ohne gutes Körnerfutter lassen und die im Bart gehaltenen nicht mit Mais mästen. Parkhühner müssen einen Zusatz von Fleisch oder ein vollwertiges Ersatzfutter haben. Die eben erwähnten Erfolge (150—170 Eier im ersten Jahre) wurden erzielt durch ein laues Morgenfutter (gekümmelt), eine gemischte Körnerfütterung und einen Zusatz von Spratt-Paten-Fleischfahlerfutter. Auf großen Höfen schicke man nachts die Ställe nur mit Drahtgeflecht. Zur Behütung von Durchfall lege man rostige Nägel ins Trinkwasser. Tritt trotzdem Durchfall auf, so gebe man Reiskaffee (abgekocht) zum Trinken. Die Gänse werden auf die Stoppelfelder getrieben. Alles Geflügel ist für frisches Grünfutter sehr dankbar.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptwachzeit ist vorüber, und die Spätschwärme nur in Gegenden mit Spätracht einigen Wert haben, so juche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für die Imker ist es, daß ein Faulbrutgefehl in Ausarbeitung begriffen ist und daß Feuerfisch vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Vergällung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, gewaschener Sand zugefügt werden. Die andern Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptfrage bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptwachzeit ist vorüber, und die Spätschwärme nur in Gegenden mit Spätracht einigen Wert haben, so juche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für die Imker ist es, daß ein Faulbrutgefehl in Ausarbeitung begriffen ist und daß Feuerfisch vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Vergällung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, gewaschener Sand zugefügt werden. Die andern Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptfrage bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptwachzeit ist vorüber, und die Spätschwärme nur in Gegenden mit Spätracht einigen Wert haben, so juche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für die Imker ist es, daß ein Faulbrutgefehl in Ausarbeitung begriffen ist und daß Feuerfisch vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Vergällung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, gewaschener Sand zugefügt werden. Die andern Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptfrage bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptwachzeit ist vorüber, und die Spätschwärme nur in Gegenden mit Spätracht einigen Wert haben, so juche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für die Imker ist es, daß ein Faulbrutgefehl in Ausarbeitung begriffen ist und daß Feuerfisch vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Vergällung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, gewaschener Sand zugefügt werden. Die andern Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptfrage bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptwachzeit ist vorüber, und die Spätschwärme nur in Gegenden mit Spätracht einigen Wert haben, so juche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für die Imker ist es, daß ein Faulbrutgefehl in Ausarbeitung begriffen ist und daß Feuerfisch vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Vergällung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, gewaschener Sand zugefügt werden. Die andern Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptfrage bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptwachzeit ist vorüber, und die Spätschwärme nur in Gegenden mit Spätracht einigen Wert haben, so juche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für die Imker ist es, daß ein Faulbrutgefehl in Ausarbeitung begriffen ist und daß Feuerfisch vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Vergällung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, gewaschener Sand zugefügt werden. Die andern Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptfrage bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptwachzeit ist vorüber, und die Spätschwärme nur in Gegenden mit Spätracht einigen Wert haben, so juche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für die Imker ist es, daß ein Faulbrutgefehl in Ausarbeitung begriffen ist und daß Feuerfisch vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Vergällung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, gewaschener Sand zugefügt werden. Die andern Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptfrage bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptwachzeit ist vorüber, und die Spätschwärme nur in Gegenden mit Spätracht einigen Wert haben, so juche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für die Imker ist es, daß ein Faulbrutgefehl in Ausarbeitung begriffen ist und daß Feuerfisch vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Vergällung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, gewaschener Sand zugefügt werden. Die andern Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptfrage bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

dieser Stelle ganz besonders aufmerksam machen. Es ist dies das Jäten „vor der Samenreife“. Wird dies nicht beachtet, so fliegt der reife Samen über den ganzen Pflanzcamp und sät überall Wurzel. Nach einigen Jahren wird unter diesen Umständen der ganze Pflanzcamp derartig von Unkraut überwuchert, daß ein richtiges Reinhalten so gut wie ausgeschlossen ist und dabei noch viele Kosten verursacht.

Soll in diesem Monat, was ja zu wünschen wäre, einige Wochen trodene Witterung einziehen, so kann auf nassen Stellen die Entwässerung ausgeführt werden. Zur Entwässerung im Forstbetriebe benützt man am besten offene Gräben, welche der Billigkeit und der besseren Lebensfrist wegen den Vorzug gegen Draingräben verdienen.

Die zur Herbstpflanzung nötige Kulturerde wird jetzt zubereitet. Besonders bei der Aufforstung von Obland ist die Zugabe von guter Pflanzerde erforderlich. Diese wird zweckmäßig noch mit den verschiedensten Kunstdüngern vermischt, und zwar sind diese in Formen zu geben, die nicht zu rasch zerfällt werden. Ich empfehle daher der für 1 Hektar berechneten Pflanzerde als Mittel 500 Kilo Kainit, 200 Kilo Ammonial-Superphosphat und 400 Kilo Kalk. Besonders möchte ich aber darauf aufmerksam machen, daß dieses Verhältnis nicht feststehend ist und sich nach Boden und Pflanzenart ändert. Die Kunstdünger müssen sehr gut mit der Pflanzerde vermischt werden, weshalb dieselbe verschiedene Male umzuschütten ist.

Im Juli sind in jedem Ameisenhaufen viele Eier und man muß darauf sehen, daß sie nicht gefressen werden. Die Apotheken, Fisch- und Vogelfutterhandlungen kaufen die Ameisenester zu hohen Preisen an, weshalb dieselben ein gefuchtes Diebstahlsobjekt sind.

Die Kulturen werden von verdämmenden Stod-ausschlägen und Unkrautauswüchsen freigehauen. Die mit der Brut des kleinen Käsefläfers und mit Pilzen besetzten Nadelholzplantagen in den Schonungen werden ausgerissen und verbrannt. — Gegen Borkenkäfer werden neue Fangbäume ausgemorchen. — Die Raupen der Kieferblattwespe sitzen in Kolonien zusammen und müssen zerdrückt werden. — Die vorjährigen Fanggräben gegen den großen braunen Käsefläfer müssen erneuert resp. ausgebessert werden. — Der Kiefernspinner und die Kanne haben jetzt ihre Flugzeit, weshalb auf ihr Vorkommen besonders geachtet werden muß.

Die Kulturen werden von verdämmenden Stod-ausschlägen und Unkrautauswüchsen freigehauen. Die mit der Brut des kleinen Käsefläfers und mit Pilzen besetzten Nadelholzplantagen in den Schonungen werden ausgerissen und verbrannt. — Gegen Borkenkäfer werden neue Fangbäume ausgemorchen. — Die Raupen der Kieferblattwespe sitzen in Kolonien zusammen und müssen zerdrückt werden. — Die vorjährigen Fanggräben gegen den großen braunen Käsefläfer müssen erneuert resp. ausgebessert werden. — Der Kiefernspinner und die Kanne haben jetzt ihre Flugzeit, weshalb auf ihr Vorkommen besonders geachtet werden muß.

Die Kulturen werden von verdämmenden Stod-ausschlägen und Unkrautauswüchsen freigehauen. Die mit der Brut des kleinen Käsefläfers und mit Pilzen besetzten Nadelholzplantagen in den Schonungen werden ausgerissen und verbrannt. — Gegen Borkenkäfer werden neue Fangbäume ausgemorchen. — Die Raupen der Kieferblattwespe sitzen in Kolonien zusammen und müssen zerdrückt werden. — Die vorjährigen Fanggräben gegen den großen braunen Käsefläfer müssen erneuert resp. ausgebessert werden. — Der Kiefernspinner und die Kanne haben jetzt ihre Flugzeit, weshalb auf ihr Vorkommen besonders geachtet werden muß.

Die Kulturen werden von verdämmenden Stod-ausschlägen und Unkrautauswüchsen freigehauen. Die mit der Brut des kleinen Käsefläfers und mit Pilzen besetzten Nadelholzplantagen in den Schonungen werden ausgerissen und verbrannt. — Gegen Borkenkäfer werden neue Fangbäume ausgemorchen. — Die Raupen der Kieferblattwespe sitzen in Kolonien zusammen und müssen zerdrückt werden. — Die vorjährigen Fanggräben gegen den großen braunen Käsefläfer müssen erneuert resp. ausgebessert werden. — Der Kiefernspinner und die Kanne haben jetzt ihre Flugzeit, weshalb auf ihr Vorkommen besonders geachtet werden muß.

Die Kulturen werden von verdämmenden Stod-ausschlägen und Unkrautauswüchsen freigehauen. Die mit der Brut des kleinen Käsefläfers und mit Pilzen besetzten Nadelholzplantagen in den Schonungen werden ausgerissen und verbrannt. — Gegen Borkenkäfer werden neue Fangbäume ausgemorchen. — Die Raupen der Kieferblattwespe sitzen in Kolonien zusammen und müssen zerdrückt werden. — Die vorjährigen Fanggräben gegen den großen braunen Käsefläfer müssen erneuert resp. ausgebessert werden. — Der Kiefernspinner und die Kanne haben jetzt ihre Flugzeit, weshalb auf ihr Vorkommen besonders geachtet werden muß.

Die Kulturen werden von verdämmenden Stod-ausschlägen und Unkrautauswüchsen freigehauen. Die mit der Brut des kleinen Käsefläfers und mit Pilzen besetzten Nadelholzplantagen in den Schonungen werden ausgerissen und verbrannt. — Gegen Borkenkäfer werden neue Fangbäume ausgemorchen. — Die Raupen der Kieferblattwespe sitzen in Kolonien zusammen und müssen zerdrückt werden. — Die vorjährigen Fanggräben gegen den großen braunen Käsefläfer müssen erneuert resp. ausgebessert werden. — Der Kiefernspinner und die Kanne haben jetzt ihre Flugzeit, weshalb auf ihr Vorkommen besonders geachtet werden muß.

Die Kulturen werden von verdämmenden Stod-ausschlägen und Unkrautauswüchsen freigehauen. Die mit der Brut des kleinen Käsefläfers und mit Pilzen besetzten Nadelholzplantagen in den Schonungen werden ausgerissen und verbrannt. — Gegen Borkenkäfer werden neue Fangbäume ausgemorchen. — Die Raupen der Kieferblattwespe sitzen in Kolonien zusammen und müssen zerdrückt werden. — Die vorjährigen Fanggräben gegen den großen braunen Käsefläfer müssen erneuert resp. ausgebessert werden. — Der Kiefernspinner und die Kanne haben jetzt ihre Flugzeit, weshalb auf ihr Vorkommen besonders geachtet werden muß.

## Obst- und Gartenbau

Um das Aufschließen des Salates zu verhindern, wendet man mit gutem Erfolge das Heben der ganzen Salatstaude mit dem Spaten an. Der Spaten wird ungefähr handbreit von der Staude und gegen dieselbe schräg in die Erde gestochen und durch Niederdrücken des Stiels die Pflanze gehoben, um dann wieder zurückzusinken. Hierdurch wird die Erde von einem Teile der Wurzeln gelodert und tritt eine Wachstumsstörung ein, ohne daß die Pflanze trauert. Dieses Heben muß aber ausgeführt werden, bevor noch der Salat Neigung zum Aufschließen zeigt.

In schattigen Gärten, d. h. in solchen, welche durch Gebäude beschattet werden, können folgende Gemüsearten noch mit Erfolg gezoogen werden: Frühkohlrabi, Frühwirsing, Winterkohl, Korbtrüben, Bleichellerie, Schwarzwurzeln, Radieschen, Schnitt-, Kops-, Pfäl- und Bindekohl, Winterendivien, Gartentresse, Winter-tresse, Löwenzahn, Winterzwiebeln, Borree, Perlwiebeln, Schnittlauch, Spinat, Boretsch, Bohnenkraut, Kerbel, Petersilie, Portulak, Waldmeister, frühe Erbsen und Bohnen und kurztrautige Karotten. In heißen Gegenden gedeihen diese Sorten in einem etwas schattigen Garten, namentlich in trockenen Jahren, besser als in sonnigen Lagen, während in Gegenden mit rauhem Klima nur sonnige warme Stellen zur Gemüsezuucht verwendet werden sollen.

## Vieh- und Geflügelzucht

Küdenmilben. Die Milben können nicht nur dem erwachsenen Geflügel schädlich werden, sondern in noch weit höherem Grade den Küden. Die Milben leben nicht auf dem Körper des Geflügels, sondern suchen denselben nur auf, wenn sie hungrig sind. Die wirksamste Methode, sie zu vernichten, ist die Benutzung einer Petroleum-Emulsion, mit welcher man den Hühnerstall immer häufig und gründlich besprengt. Besonders sorgfältig ist die Spritze in alle Spalten, Ritze und Winkel oder andere Vertief- und Brutplätze der Milben zu richten. Die erste Besprengung tötet sämtliche Milben und Eier, welche mit der Flüssigkeit in Berührung kommen, viele Milben bleiben aber unberührt in ihren Vertiefungen, weshalb die Besprengung nach einigen Minuten wiederholt werden und dieser noch eine dritte folgen muß, wobei man jedesmal an derselben Stelle beginnt. Am nächsten Tage ist die Besprengung noch einmal und dann zwei Wochen lang jeden zweiten oder dritten Tag zu wiederholen. — Jetzt kommt die Jahreszeit, in der die Milben besonders zahlreich aufzutreten pflegen.

Verstopfung bei Hühnern. Grundursache bei Verstopfung der Hühner ist in der Regel ein Uebermaß von trockenem Futter, wie z. B. Hafer oder Hafer, welche erhögend auf die Verdauungswerkzeuge einwirken; die Krankheit gibt sich dadurch zu erkennen, daß das Huhn sehr oft Berluche macht, sich zu entleeren. In diesem Falle gibt man dem erkrankten Tiere einen oder zwei Löffel Brennöl; vergeht aber die Krankheit nicht, dann gibt man ihm etwas in Wasser aufgelöstes Manna ein und setzt ihm recht klein gehaltenen Lattichsalat vor. Man hat aber auch gefunden, daß in den beiden Fällen die Anwendung der gemeinen Brennöl einen großen Dienst leistet, und da dieselbe eine gelind abführende, auflösende und blutreinigende Kraft besitzt, so ist sie als zeitweilige Futterbeimischung in fleingehalttem Zustande empfehlenswert.

## Fischzucht

Fischerei-Kalender für den Monat Juli. Die Laichzeit der Fische ist im allgemeinen bis auf einige, z. B. Schleie, Barach, Karausche, vorbei. Die Güte der Fische nimmt zu. In der Angelfischerei ist der Juli der weniger ergiebige Monat als sein Vor-

**Sichere Gewähr für reelle Bedienung und volles Gewicht**

bieten der geehrten Karlsruher Einwohner-schaft die Mitglieder der

# KOLA

**Einkaufsgenossenschaft**  
**Karlsruher Kolonialwarenhändler**  
E. G. m. b. H.

Durch gemeinsamen Einkauf sind deren Mitglieder in der Lage, stets erstklassige Lebensmittel zu billigen Preisen zu verkaufen. Geschäfte durch Plakate kenntlich.

Mitglieder des Rabattsvereins.

Preis: 4.50, 2.50, 2.50, 2.50, 6.50, 1.70, 3.20, 1.65, 85, 52, 52, 85, 5.15, 4.00

## LANZ-Motordreschmaschinen :: ::

jeder Größe für 2 bis 8 PS in der Preislage von Mk. 400.— bis Mk. 3000.— mit Stiften- und Schlagleistentrommel, einfacher und doppelter Reinigung, Sortierzylinder f. jed. Art Kraftbetrieb.

Motor-Selbstbindpressen, Hand- und Göpeldreschmaschinen. Neuheiten in Futterschneider, Rübenschneider, Schrot- u. Backmehlmühlen.

Spezialkatalog wird allen Interessenten kostenlos zugestellt.

**Heinrich Lanz, Mannheim.**

# Persil

das selbsttätige Waschmittel

**Stärkewäsche**

wird an den Rändern nicht so leicht rauh, da Persil allen Schweiß, Schmutz und Staub ohne Reiben und Bürsten von selbst löst und vollkommen beseitigt. Also grösste Schonung des Gewebes bei garantierter Unschädlichkeit. Ueberall erhältlich, nie lose, nur in Original-Paketen.

**HENKEL & Co., DÜSSELDORF.**  
Auch Fabrikanten der allbeliebten

**Henkel's Bleich-Soda**

## Apfelwein

vorzügliches Tafelgetränk in absolut naturreiner, goldblauer, unübertroffener Qualität liefert zu 24 Pf. Reintemwein (meine beliebte Spezialsorte) zu 28 Pf. per Liter in meinen Leihfassern

von 40 Liter an

**A. Hörth, Ottersweier 4 (Baden).**

Prospekt und Muster gratis. Meine Apfelweine wurden auf allen besuchten Ausstellungen mit den höchsten Preisen ausgezeichnet und in den letzten 7 Jahren v. über 1500 Käufern unverlangt bestell- u. weiter empfohlen.

## Hauseigentümer,

welche ihre Abortanlagen nach den neuen städt. Anordnungen an die Entwässerung anschließen wollen, erhalten kostenlos billigstes Angebot von

**Friedr. Maeyer, Gartenstraße 8.**

gänger, weil jetzt viel Naturfutter vorhanden ist. Jetzt ist die Fliegenfischerei noch am ergiebigsten und die Hochzeit daher am besten zu brauchen. Auf Male, deren Reizezeit endet, wird der Fang fortgesetzt. Mit dem Reinigen der Teiche (Ausschleimen und Rohraushauen) wird fortgefahren. Man sorge für steilen Zufluss frischen Wassers. Fischteiche (Enten, Gänse, Reiher) müssen von den Teichen abgehalten werden.

Erfolgreich zu bewirtschaftende Karpenteiche müssen viel Licht, Luft, natürlich Nahrung, die richtige Wasserwärme, Menge und Tiefe haben, sonst ist ihnen die Lebensmöglichkeit benommen. Licht gibt ihnen die Sonne, Luft die süßen Wasserpflanzen, die Menge muß der Leichwart besorgen, das übrige besorgt die Natur, aber sie will in ihrer Erzeugungskraft unterstützt werden, sonst erlahmt sie endlich.

Für die Krebszucht sind Bäche und Flüsse der verschiedensten Größe, welche eine langsame oder mäßig schnell fließende Strömung haben, deren Wasser nicht übermäßig hart und nicht übermäßig kalt, gut geeignet, besonders günstig ist es, wenn der Lauf durch Weiden und Waldbungen geht und wenn die Ufer mit schiffartigen Uferpflanzen bewachsen sind.

Die Karausche ist ein sehr genügsamer und leicht zu züchtender Fisch, welcher rasch wächst und äußerst fruchtbar ist; ihre Nahrung besteht in Larven, Würmern, Wasserinsekten, Pflanzenwurzeln und Schlamme. Sie kommt in jeglichem Gewässer fort und eignet sich besonders zur Befischung solcher Gewässer, an die infolge weiter Entfernung oder sonstiger Umstände nicht viel gependet werden soll, oder in welchen andere Fische nicht vorkommen. Die Karausche erreicht ein Gewicht von über 2 Pfund, und wird mit 50 bis 70 s pro Pfund bezahlt.

Für Küche und Haus

Küchentalender für den Monat Juli.

Was kann die Hausfrau im Juli für die Küche eintragen?

Schlachtfleisch.

Ochsen, Rind, Kalb, Hammel, Heidschnucken, Gaisböckel, Schweinefleisch, Dürrfleisch (Rauhfleisch), (Tierpelz), Kaffeler Rippen, Schinken, Prager Schinken.

Geflügel.

Junge Gänse, junge Enten, Welschhuhn, Französische und Bräuterei Masthühner, Hamburger Küken, deutsche und italienische Tauben, deutsche Poularden, junge Hähnen.

Wild, Geflügel und Haar-Wild.

Reh, Edel- und Damwild, gestrorenes und frisches Wildschwein, Renntier, Bär, Nordische Hasel, Schnee- und Birkhühner, Wildenten, Revidenten, Nordische Enten (Piletts), Birginische Wacheln, Schnepfen.

Fische.

Weißfische, Backfische, Schleie, Karpfen, Barlach, Hecht, Aalraupe, Gründling, Bachforelle, Lachsforelle, Seeräuge, Sole, Rotzunge, Merlan, Kabeljau, Matrele, Goldmatrele, Seehecht, Heilbutt, Rheimolm, Knurrhahn, Scholle, Steinbutt, Wolfsbarsch, Stint, Ratbarbe, Sebarbe, Seeaal, Schellfisch, Hering. Alle Arten Räucherfische und Marinaden.

Krusten-, Salat- und Muscheltiere.

Langusten, Hummer, Krebse, Austern, rote Garnelen.

Gemüse und Salate.

Malta- und französische Kartoffeln, neue deutsche Kartoffeln, Chicoree, Tomaten, grüner italienischer Stangenfenchel, Rübren, frische Erbsen und Bohnen, Brüstler Endivien, Spinat und Karotten, diverser Kohl, auch Blumentahl, Gurken, Brocoli, Sauerkraut, spanische und deutsche neue Zwiebel, Petiöde, Radieschen, Porree, Morcheln, Speiseldorchen, italienische Flageoletts, Waldmeister, Kopfsalat, Feldsalat, Endivien, Lattich, Zichorie, Brunnenkresse. Neue Einmachgurken.

Früchte.

Apfelsinen, Treibhaus- und Kapweintrrauben, Bananen, Pfirsiche und Aprikosen, Ananas, Birnen, Äpfel, Libanon-Cedern, Lychees, Rhubarber, Erdbeeren, Johannes- und Stachelbeeren, Brombeeren, Kirchen (primeurs).

Küchenzettel.

Sonntag: Rindfleischsuppe; junge Gans mit Gurkenalat; Reiscrème. Abends: gemischter kalter Braten und Salat; Butterbrot und Käse. Montag: Grießsuppe; gefüllte Gurken; Kompott. Abends: Pilze und gebratene Leber. Dienstag: Kalbfleischsuppe; Kalbfleisch mit Majoranauce. Abends: Eierpannkuchen und geschmorte Kirchen. Mittwoch: Sogosuppe; grüne Bohnen und Hammelfleisch. Abends: marinierte Heringe und Kartoffeln in der Schale; Butter und Käse. Donnerstag: Rindfleischsuppe mit Einlage; Kartoffelschöfchen mit geschmorten Birnen und Speck. Abends: Fleischsalat; Butterbrot und Käse. Freitag: Gemüsesuppe; Schlei grün; Obsttische. Abends: Bratflopp und Kartoffelsalat. Samstag: Karottensuppe; Wirfingsohl mit Rindfleisch. Abends: Weiser Käse mit Schnittlauch; Butterbrot und Würst.

Gepickter Karpfen mit braunem Rahmbeigeh. Ein großer Fisch wird geschuppt, gereinigt, die Haut abgezogen, mit feinem Speck überspült und in eine Pfanne gelegt. Dann übergießt man ihn mit gerollener Butter und setzt ihn in einen heißen Ofen. Wenn der Speck sich gehoben hat, gebe man 1/4 Liter bixen Rahm hinzu, lasse ihn unter öfterem Begießen 1/2 Stunden baden, lege den Fisch auf eine Schüssel, gebe die Fischbrühe zu einem gemachten braunen Rahmbeigeh, rührt ihn über den Fisch an und lege Schnittchen von Butterteig um die Schüssel.

Rhabarbergrüch. Rhabarberstengel werden geschält und in kleine Stücke geschnitten, dann setzt man sie mit Wasser auf Feuer, läßt sie langsam weich kochen, gibt etwas Zitronensäure und reichlich Zucker hinzu, streut Grieß hinein und läßt diesen unter beständigem Rühren darin ausquellen, gibt den Schnee von zwei Eiern nebst einigen fein gehackten Mandeln darunter, gießt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform, läßt den Grieß erkalten und reicht eine Sahneauce dazu.

Kalbsjunge in pikanter Sauce. Man kocht die nötige Anzahl von Kalbsjungen weich, häutet diese ab und hält sie in ihrer durchgegoßenen Brühe warm. Unterdessen bereitet man die pikante Sauce folgendermaßen: Man kocht in einer kleinen Kasserolle ein zehntel Liter Weinessig mit einer Nelke, einigen zerstoßenen Pfefferkörnern, einem Zweige Thymian und einigen gehackten Schalottenzwiebeln ein, kocht mit etwas Bouillon von den Zungen auf und verkostet sie mit einigen Löffeln guter Tomatendemiglace. Man seigt die Sauce durch und gibt gehackte Cornichons und Kapern hinzu. Man schneidet dann die Zungen in lange Scheiben, übergießt sie mit der pikanten Sauce und bestreut sie mit feinen gehackten grünen Kräutern.

Kalte Speise. Ein angenehmes, schnell herzustellendes Gericht bereitet man wie folgt: Man nehme 4 Eigelb, rühre sie schaumig mit 4 Löffel feinem Zucker, füge einen guten Teelöffel voll Zitronensaft hinzu, nach Belieben auch etwas Schale, dann den Schnee der 4 Eimeiß; 6 Tafeln Gelatine, in einer halben Tasse Weiswein aufgelöst, rühre man darunter und tue es, sobald es anfängt steif zu werden, in eine mit Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten halte man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürze schnell um. Fleißiges Rühren bei der Bereitung des Gerichts ist eine Hauptbedingung für das Gelingen. Wenn man Fruchtgelee oder Schlaglache zu der Speise serviert, schmückt sie noch bedeutend besser.

Fischschnittchen. Drei neue Matjesheringe werden gut gesäubert, aus Haut und Gräten gelöst, in etwa 3 Zentimeter lange Streifen geschnitten und dann mit bitter Mayonnaise, die mit gewiegten feinen Kräutern gewürzt wurde, vermischt. Zerliche Semmelcheiben röstet man, streicht die Heringsmasse gleichmäßig darüber und verzert die Schnittchen mit gehackter Fleischsülz, Kapern und geriebenem, hartem Eigelb.

Die Krebszucht.

Von L. v. Murgig.

Wenn die Monate ohne „r“ ins Land ziehen, wenn das Malilüster weht, dann kommt gute Zeit für den Gourmet!

Dann kommen die frischen Krebse, die so unfehlbar zu den frischen Morcheln und zum Maldböwchen gehören. Die Fluchttrieb, von ihnen die aus der Oder, sind die begehrtesten, die moderne Wasserwirtschaft aber hat sich auch der Krebszucht beieigigt und Seen und Bäche, Teiche und Torflöcher mit den wohlgeschmeckenden vielgefragten Krustentieren besetzt. Sehr leicht nehmen Krebse einen moorigen Geschmack an, deshalb sollte man sie nie aus solchen Gewässern nehmen, wo der Morast und Schlamm vorwiegt. Langsam fließende Bäche sind ihnen eigentlich der liebste Aufenthalt, die Ufer müssen nicht steinig, aber von hartem, trockenem Lehm eingefast sein und womöglich unter schattenspendenden Gebüsch liegen. Hier biddeln die Krebse als geschickte und ausdauernde Minerale ihre Schlupflöcher und lauern von hier aus auf die Beute an kleinen Kerzen, Schnecken und Fröschen, die sich in dem Bereich ihrer klammernden Scheren wagen. Alle Jahre häuten sich die Krebse und werfen die alte Schale ab, die Männchen im Frühling, gerade zu der Zeit, wo der Krebs anfängt, seine Saison zu haben, das Weibchen im Herbst, kurz bevor diese Saison endet.

Uebrigens ergibt sich aus den Fortschritten der modernen Naturwissenschaft, daß der Krebs im September und Oktober seine eigentliche Saison hat, also die Reifezeit nicht gar streng zu nehmen ist. Es ist sehr schade, daß um der feinschmeckenden und die Krebszucht für farbenden Eier (das Corail) so viele weibliche Krebse zugrunde gerichtet und damit die Anwartschaft auf jungen Nachwuchs zerstört wird. Aber da nichts auf Erden vollkommen ist, so auch nicht die rationelle Wasserbewirtschaftung und Krebszucht, und wir müssen trotz sein, daß es überhaupt gelungen ist, die schreckliche Krebspest aus unseren Gewässern wieder herauszubekommen und damit einen neuen Aufschwung in den Handel mit Krebsen gebracht zu haben.

Es ist hier noch zu bemerken, daß man lebende Krebse sehr gut eine Woche außer Wasser lebend erhalten kann, wenn man sie in frische Brennseifen legt und ihnen ein paar Eidotter darüber gibt. Auch wird empfohlen, ihnen Abends pro 60 Stüd Krebse 1/2 Liter süße Sahne, in der drei Tropfen verquillt werden, überzugießen.

Verschiedene neue und sehr gute Krebsgerichte hier mitzuteilen, wird der Zweck dieser Zeilen sein. Zunächst sei noch erwähnt, daß das Darmausziehen vor dem Kochen der Tiere eine gräßliche und ganz überflüssige Qualerei ist, denn man kann den Darm nachher sehr wohl entfernen. Man sorge dafür, daß die Tiere in siedend heißes Wasser, das richtig wallt, geworfen werden, damit sie sofort tot sind. Salz und Kümmelförner dürfen dabei nicht vergessen werden.

Folgende zwei erprobte Rezepte dürften sich, als nicht allzu mühevoll, von der Hausfrau leicht nacharbeiten lassen und dem Herzen des Hauses ein wohlgeschmecktes Schmunzeln erwidern.

1. Krebse auf Alt-Pariser Art (dieses Rezept stammt aus einem alten französischen Militärkochenhandb. und heißt: à l'ancienne Régime). Man schneidet 100 Gramm rohen Schinken feinstwürfelig, ebenso eine große geschälte Zwiebel, vier Selleriewurzeln und drei Möhren, dies schneidet man in 100 Gramm Butter hellgelb, gießt eine Tasse voll Fleischbrühe, die man auch aus Maggis Bouillonwürfeln herstellen kann, hinzu und löst dies kurz ein. Indessen hat man weißen Bordeauxwein mit viel Wurzelwert und frischem Dill auf Feuer gebracht, gut gekostet, und schüttet nun die sauber gewaschenen Krebse hinein, die man in diesem Sud garlochen läßt. Danach schüttet man die Krebse auf ein Sieb und läßt sie ablaufen. Man kocht man den Weinsud auf ein Drittel seiner Masse ein und verdickt ihn mit brauner Sauce aus Wurzelwert, Butter, Brühe und Zucker.

Man kocht beides zusammen noch etwa sieben Minuten, und zwar so dick, daß sie breit vom Löffel fällt. Hierauf mischt man die andere Sauce dazu und legt ein ordentliches Stüd Butter hinein. Die Wurzelbrühe muß auch sehr kurz gebunden sein. Zuletzt kommt eine Prife Paprika dazu. Die Krebse werden in Pyramide

auf runder Schüssel in Papiermanschette angerichtet und mit einem Teil der Sauce überglänzt. Die übrige Sauce wird in Sauceiere daneben gereicht.

2. Krebse mit Morcheln und Rührei: Man richtet dies äußerlich wohlgeschmeckende Gericht meist in Muschelschalen oder Nagoutkästchen an. Man kocht 30 oder mehr Krebse in Salzwasser, in das man 1/4 Liter Kognak gegossen hat, bricht die Scheweife aus den Schalen und ebenso die Scheren. Letztere wiegt man fein. Indessen hat man 500 Gramm frische, gut gewaschene Morcheln in Butter und Brühe gar gemacht, sie fein gewiegt, desgleichen einige Eßlöffel voll grüne Petersilie und frischen Dill. Man vermischt die Morcheln mit den gewiegten Krebschieren. Nun macht man rasch mit Butter und ein wenig süßer Sahne, Paprika und Salz ein sehr schönes glattes Rührei. Man füllt die Krebschwänze darunter und rührt gut durch. Die Morchelmischung kommt unten in die Muscheln, das Rührei darüber, und die restierenden Schwänze garniert man mit traurer Petersilie hübsch um die Ränder der Muscheln. Man kann übrigens nach Belieben ein paar Tropfen Worcester'shireauce unter das Rührei mischen.

Verschiedene Notizen

Obstweinpriämierung auf der Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Straßburg. Bei der Obstweinpriämierung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Straßburg haben auch zwei von den Ausstellern einen 1. Preis bezogen, eine Anerkennung erhalten, welche große Mühe zur Prüfung an die Badische Landwirtschaftskammer gefordert hatten. Es ist das ein Zeichen dafür, daß es auch im Lande möglich ist, ein konkurrenzfähiges Produkt herzustellen, und daß die Befürchtung mancher Konfumenten nicht zutreffend ist, die einmündigen, der Landwirt könne keinen guten haltbaren Obstwein herstellen. Die Tatsache der dauernden Nachbestellungen nach den im Mai probeweise ausgegebenen Obstweinproben beweist am deutlichsten, daß die ausgewählten Weine gut und preiswert sind. Einige Lieferanten haben bereits vollständig ausverkauft, einige haben noch geringe Mengen abzugeben. Die Bad. Landwirtschaftskammer wird diese Prüfung zur Auswahl und den Probenversuch auch im kommenden Jahre durchführen.

Erfolgreiche Zunahme des Schweinebestandes. Die am 1. Juni d. J. vorgenommene Zwischenzählung des Schweinebestandes in Deutschland hat nach einer vorläufigen Uebersicht besonders in denjenigen Bundesstaaten, in denen die Viehzucht in größerem Umfange betrieben wird, eine erhebliche Zunahme des Schweinebestandes gegen die Zählung am 1. Dezember v. J. ergeben.

Einrichtung zur Schlichtung von Rechtsstreitigkeiten. Alljährlich gehen den Landwirten große Beträge durch Führung von Prozessen verloren, deren Streitgegenstände ihrem Wert nach sehr häufig verhältnismäßig geringfügig sind. Die Landwirtschaftskammer hat nunmehr eine Einrichtung geschaffen, die dazu dienen soll, eine Schlichtung von Rechtsstreitigkeiten unter Umgehung des Prozesses herbeizuführen. Wir fordern die Landwirte auf, von derselben recht zahlreich Gebrauch zu machen.

Förderung der privaten Forstwirtschaft. Die Landwirtschaftskammer macht darauf aufmerksam, daß sie zur Förderung der privaten Forstwirtschaft Mittel bereitgestellt hat. In allen forstlichen Fragen können die privaten Waldbesitzer durch Sachverständige im Auftrag der Landwirtschaftskammer unentgeltlich Beratung und Auskunft erhalten; besonders sind vorgegeben: Beiträge, forstliche Gutachten, Holzangelegenheiten, Waldverrechnungen, Einrichtungsmerkmale und Vorarbeiten zu gemeinsamen Anlagen. Auch gibt die Landwirtschaftskammer Unterstüßungen zur Aufforstung von geringwertigen Gelände, wobei besonders Waldgnossenschaften zur gemeinsamen Aufforstung berücksichtigt werden sollen.

Sunlicht Seife advertisement with illustrations of women washing clothes and a child. Text: hat bei einfacher Verwendung unübertreffliche Wirkung und ist daher so beliebt, dass sie den grössten Umsatz aller Seifen der Welt hat! Nicht nur bei feinen Stoffen etc., sondern bei jeglichem Material erweist sie sich bei grösstem Reinigungsvermögen als sparsam, weil sie sehr ausgiebig ist!

Damen-Haarpflege advertisement for H. Bieler. Text: Eine regelmäßige Waschung und Reinigung des Haares und des Haarbodens ist das Beste zur Erhaltung und Kräftigung des Kopfhaares. Vorzügliche Ausführung mit den neuesten hygienischen Apparaten, Trocknen der Haare mit der neuesten u. größten Zentral-Trocken-Anlage (geräuschlose elektrische Lufttrocknung) bei H. Bieler, Kaiserstraße 223. Größtes Spezialgeschäft für Damenfrisieren u. Kopfwaschen.

Achtung! Schwemmkanalisation! advertisement for Wilhelm Kiby. Text: Zur sachgemäßen Aenderung bestehender Klostetanlagen, zur Ausarbeitung von diesbezüglichen Projekten und Kostenvorschlägen, zur kostenlosen Beratung und Auskunftserteilung bei beabsichtigten Aenderungen bestehender Klostetanlagen und Anschlüssen an die Schwemmkanalisation empfiehlt sich Wilhelm Kiby. Baublechnerei und Installationsgeschäft. — Inhaber: Franz Kiby. Karlsruhe Herrenstraße 48 Fernsprecher 517.

Malutensilien advertisement. Text: Malutensilien Keilrahmen, Malleinwand, Pastellfarben etc. Farbengeschäft Waldstr. 15. Telefon 2849.

Prima Apfelwein advertisement for Heinrich Lay. Text: Prima Apfelwein sowie meinen selbstgebrannten reinen Trester- und Gesebrautwein empfiehlt billigt Heinrich Lay, Kelterei und Brennerei, Festungstraße 15.

Kochherde advertisement. Text: Kochherde taugt man am besten u. billigsten, lackiert und emailliert (Garantie für gutes Baden). Koch u. Böhm, Durlacher Allee 43.

Parkett-Böden advertisement. Text: Parkettböden werden gereinigt und gewischt, sowie Reparaturen jeder Art, auch in Asphalt, ausgeführt, gegen prompte und billige Berechnung durch das Parkettbödengeschäft G. Knab, Wilhelmstr. 30 u. 33. Tel. 3051.