

Amstoppers Sonntagsblatt

Wöchentliche Beilage zum
Ussinger Kreisblatt

Nr. 1 1916

Die Ärzte von Bergfelden.

Eine Kleinstadtgeschichte von Gustav Rogge.

Sie haben mich rufen lassen, gnädige Frau?" Bei aller Teilnahme klang die Stimme des jungen Arztes ein wenig befremdet, und die gleiche Verwunderung sprach auch aus seinem auf die noch immer hübsche Frau Bürgermeisterin gerichteten Blicke. Sie hatte ihm auf sein behutsames Anklingeln selbst die Tür geöffnet und in den von der sommerlichen Schwüle draußen sich wohl-tuend unterscheidenden kühlen, halb dämmerigen Flur geleitet.

Fast feierliche Stille herrschte darin. Nur die altmodische Standuhr tickte, wie sie es schon seit Geschlechtern getan hatte, sonst war nichts zu hören außer dem halbunterdrückten Schluchzen der verzweifelnden Mutter, die das Taschentuch vor den zuckenden Mund gepreßt hielt und mit tränenumflorten Blicken zu dem jungen Arzte wie zu einem letzten Retter in der Not aufschaute.

Doktor Felix Klingmann war mit Recht verwundert; er hatte sich Anfang des Jahres 1913 in Bergfelden auf Einladung des bis dahin allein praktizierenden Kreisarztes Doktor Windelband, der sich seines zunehmenden Alters wegen auf die Stadtpraxis zu beschränken wünschte, niedergelassen und weilte seit einem halben Jahr in der kleinen Amtsstadt. Von vornherein hatte Windelband dem jüngeren Kollegen erklärt, daß er Hausarzt in den verschiedenen Honoratiorenfamilien zu bleiben gedächte, ja, er hatte sogar gelegentliche Aushilfe in dringlichen Fällen durch Felix schon sehr ungnädig vermerkt. Um so mehr staunte daher der junge Arzt über seine plötzliche Berufung zur Bürgermeistersfamilie.

"Unsere Emmi ist schwer krank," brachte Frau Kroner nun stoßend und immer wieder von Schluchzen unterbrochen hervor. "Ja, schwer krank ist sie!"

"Der Herr Kreisarzt wünscht mich also zu einer Konsultation heranzuziehen?" erkundigte sich Felix.

"Nein, er hat uns geraten, Sie rufen zu lassen, da — da er nicht mehr zu helfen weiß und — und —" Schluchzend haschte sie nach der Hand des jungen Arztes. "Rufen Sie unser Sonnenscheinchen, unsere Emmi!" stammelte sie dumpf. "Sie ist unser ein und alles!"

"Steht's denn wirklich so schlimm?"

Halb verwundert klang die Stimme des Arztes. Er erinnerte sich genau, noch vor etwa Wochenfrist Bürger-

meisters Emmi gesehen zu haben. An einem wundervollen Juli-nachmittag, draußen vor dem Stadttor, wo in weiter Flucht die Gärten sich an die verwitterten Umfassungsmauern der ehemaligen freien deutschen Reichsfeste schmiegen und zwischendurch die Promenade nach dem Stadtwaldchen führt. Da hatte Bürgermeisters Sonnenscheinchen im Garten unter den üppig rankenden und wogenden Blumen gestanden, wie ein menschengewordener Frühlingstraum anzuschauen, rings um sie eine Schar munterer Freundinnen. Auf den Zehenspitzen hatte sie Kirichen von den schwer sich neigenden Zweigen gepflückt, und neckisch hatte sie den seines Wegs daherkommenden Arzt zum Wlthalten eingeladen. Und nun sollte dieses lebensprühende, holde Geschöpf da-niederliegen, so schwer und hoffnungslos, daß der auf seine Praxis so erpichte Kreisarzt vor dem grimmen Bürger bereits die Waffen gestreckt hatte?

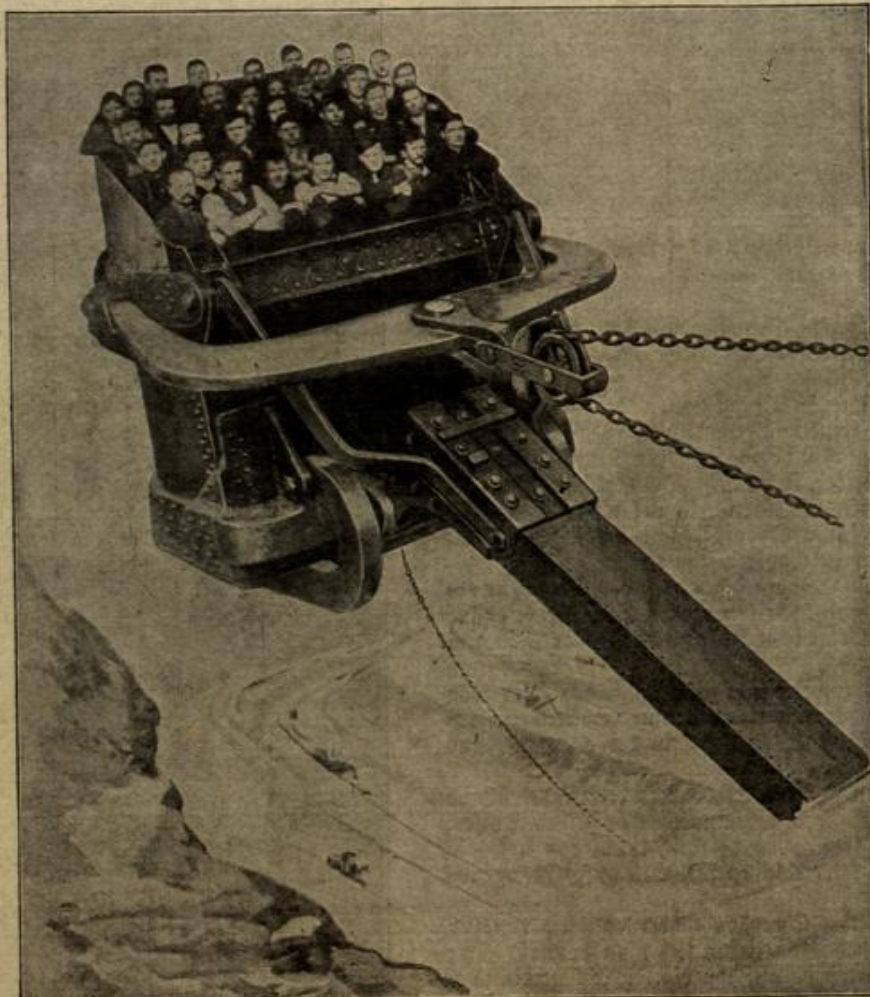
Felix legte Hut und Stock ab und bat, zu der Kranken geführt zu werden.

Eben kam auch der Bürgermeister die Treppe herab, würdig und selbstbewußt wie immer, aber in seinen sonst so rosigen Mienen lag der Ausdruck tiefer Niedergeschlagenheit und Sorge.

"Der Kreisarzt behandelte unsere Emmi auf Magenverstimmung und gastrisches Fieber," berichtete er bekümmert, nachdem er mit Felix einen flüchtigen Händedruck gewechselt hatte. "Dabei wurde unser Kind immer matter und hinfälliger. Es ist erschrecklich, wie sich ihr Aussehen im Laufe einer kurzen Woche verändert hat! Und das schlimmste dabei ist ihre zunehmende Schwäche. Windelband war noch vor einer Stunde hier, sprach etwas von einer Operation, meinte aber, es sei wohl zu spät, denn Emmi sei so entkräftet, daß sie ihm unter dem Messer bleiben würde."

Die unglückliche Mutter schlug beide Hände vor das Gesicht. Sie weinte herzbrechend. Auch ihr Gatte hatte Mühe genug, nach außen hin die Fassung zu bewahren, aber er bezwang seinen Schmerz.

"Bis gestern hielt der Kreisarzt uns noch immer hin," fuhr er fort. "Er meinte auch, daß bei solch einem jungen Mädchen hohe Temperaturen wenig zu besagen hätten, war zuversichtlich und hoffnungsfroh. Heute aber erklärte er plötzlich, mit seinem Latein zu Ende zu sein. Wenn er wenigstens hätte da-bleiben können, aber er wurde telephonisch nach Großfeldig berufen. Da meinte er, wir sollten Sie rufen lassen."



Schaufel einer Baggermaschine für den Panamakanal (S. 4).
(Illustrationsprobe aus „Das Neue Universum“, Bd. 36.)

❖ Zu unseren Bildern. ❖

Schaufel einer Baggermaschine für den Panamakanal. — Wie es deutsche Ingenieure schon längst vorausgesagt haben, wird der Panamakanal auch nach seiner Fertigstellung ständig schwer gefährdet durch Einsturz der aus weichen Erdmassen bestehenden Kanalwände, namentlich im sogenannten Culebradurchschnitt. Diese immer und immer wieder erfolgenden Erdrutsche hatten schon den Bau des Kanals arg behindert, die Bauzeit beträchtlich verlängert und die Baukosten gewaltig erhöht. Nicht weniger als 200 Millionen Kubikmeter Erdbreich waren zu heben und fortzuschaffen, eine ganz riesige Arbeit, die nur mit Hilfe besonders leistungsfähiger Maschinen bewältigt werden konnte. Solche Maschinen sind unter anderen die beiden riesigen Bagger, die eigens für den Panamakanal gebaut wurden. Eine einzige Schaufel dieser Maschinen vermag 20 Tonnen Material auf einmal zu fassen. Von ihrer Größe kann man sich eine Vorstellung machen, wenn man hört, daß 33 Mann zum Zweck des Photographierens Platz in ihr fanden.

Glucht der serbischen Bevölkerung aus Monastir. Schon als die Bulgaren aus Babuna, Brod und Kruschewo zum Vormarsch auf Monastir und zur Umzingelung der dort stehenden serbischen Truppen ansetzten, bemächtigte sich der Bevölkerung, soweit sie serbischer Abstammung war, ein tödlicher Schrecken. Ihre Habseligkeiten zusammenfassend stürmten die Familien nach dem Bahnhof, wo sie tagelang warten mußten, ehe sie auf den wenigen Zügen, die noch abgelassen wurden, die Fahrt nach Saloniki antreten konnten. Monastir zählte vor dem Kriegsausbruch eine Bevölkerung von 60000 Köpfen. Gegen 15000 Einwohner waren ihrer Volkzugehörigkeit nach Serben.

Mannigfaltiges.

Chinesische Entenjagd. — Der Chinese ist im allgemeinen kein Freund der Jagd. Er übt sie daher auch oft in einer recht unweidmännischen Weise aus. Eine sehr eigenartige Jagdart beobachtete ein deutscher Jäger.

Das Land zwischen Peking und der Küste des Golfs von Petchili ist außerordentlich reich an wilden Enten wie auch an anderem Wassergeflügel. Die Ente jedoch ist weitaus vorherrschend. Der Deutsche benützte diese günstige Gelegenheit zu eifrigster Wasserjagd und brachte von jeder Ausfahrt mehrere Dutzend erlegter Enten heim. Sein Wirt aber betrachtete diese Beute jedesmal mit einem geringschätzigen Lächeln, das dem Deutschen schließlich auffiel. „Jagt man hier nicht auf dieses Wild?“ fragte er, um den Grund dieses Lächelns zu erfahren.

„Ja, aber die Beute ist reich“, antwortete der Chinese, und auf die erstaunte Frage des Jägers, der sich keines Fehlschusses bewußt war, vielmehr jede Schrotpatrone gut verwertet hatte, erwiderte sein Wirt nur: „Heute abend wirst du sehen, wie wir Enten schießen.“

Als der Abend kam, wurde ein Boot ins Wasser geschoben, an dessen Heck und Stern je ein kanonenähnliches Rohr befestigt war, das sich bewegen ließ und mit einem eisernen Pflock in eine beliebige Stellung eingestellt werden konnte. Beide Rohre waren bis an den Rand mit Schrot geladen. Lautlos fuhr man den Einsäßstellen der Enten zu.

Bald nahen größere Schwärme von mehr als hundert Enten. Dem Deutschen zuckte es in den Händen, aber die chinesischen Diener und sein Wirt saßen ganz ruhig im Boot. Immer dichtere Wolken von Enten flogen herbei und ließen sich auf das Wasser nieder. Als mehrere tausend Stück beieinander sein mochten, wurden beide Rohre auf die Massen gerichtet und abgefeuert. Ein ohrenbetäubendes Schreien, Flattern und Klagen erhob sich auf dem plötzlich stürmisch aufwallenden Wasser, und als sich der Pulverqualm verzogen hatte, war die Wasseroberfläche förmlich bedeckt mit erlegten Enten. Es waren insgesamt etwa dreihundert Stück.

Natürlich gestaltet sich diese Art „Jagd“ sehr bequem und einträglich für die Leute, die nur die geringe Ausgabe für die Anschaffung der beiden Feuerrohre haben. Sie werden die Enten leicht in den Hafenorten los und bekommen dort für zehn Stück nach unserem Gelde etwa zwei Mark. Nur sind die Jagdgebiete allzubald abgegrast, denn solchen Massenmord hält auch die stärkste Entenansiedelung nicht lange aus. [D. Lb. St.]

Beethoven und Diabelli. — Der Musikverleger Diabelli in Wien, der auch selbst komponierte, überreichte Beethoven eines Tages ein von ihm geschriebenes Thema. Damals waren Variationen über volkstümliche Themata in allen Salonen Mode. Herz und Czerny hatten Diabelli schon öfters derartige Klavierstücke geschrieben, nun hätte er gern auch ein solches von Beethoven gehabt.

Diabelli wußte, daß Beethoven solchen Auftrag kaum übernehmen würde, und halb zaghaft, halb schalkhaft zeigte er Beethoven sein Thema und meinte:

„Verehrter Meister, sehen Sie, hier habe ich wieder ein neues Thema komponiert. Herz versteht so etwas vortrefflich in Variationen zu bearbeiten. Es ist eine wahre Freude.“

„Was“, rief Beethoven wütend, „Herz versteht es vortrefflich, Variationen zu schreiben? Dieser Stümper! Da glauben Sie vielleicht, der Beethoven kann das nicht? Geben Sie mir Ihr Zeug her. Ich will es mit hein nehmen. Das andere wird sich finden.“ Und richtig, nach einigen Tagen gin-

die Kadentür bei Diabelli auf, und here trat Ludwig van Beethoven, warf die erstaunten Diabelli eine Notenrolle auf den Tisch und sagte: „Nicht weniger als dreihundert Variationen habe ich über Ihrem Thema geschrieben. Der Beethoven braucht sich nicht zu schämen, sein Name mitgedruckt wird. Sehen Sie zu, ob's Ihnen der Herz besser machen kann!“ [A. M.]

Der Küchenzettel eines Obersten aus dem Dreißigjährigen Kriege. — Im Februar 1624 wurde die Stadt Stolberg a. S. von den Kaiserlichen erobert, wonach der Oberst Wisthum den Bürgermeister zu befehl und die Lieferung seiner persönlichen wöchentlichen Küchenbedürfnisse forderte.

Dieser „Küchenzettel“ lautete: Ein Korb kleine und große Rosinen; zwei Halbesten Zuckers; sechs Pfund Mandeln; ein Pfund Ingwer; ein Pfund Pfeffer; ein halbes Pfund Gewürznelken; ein Viertel Pfund Safran; ein Pfund Zimt; ein Pfund Muskatblüte; ein Pfund Muskatnüsse; ein Schock Pomeranzen und Zitronen; drei Pfund Parmesankäse; vier Käpfchen roter Rüben; ein Käpfchen Gurken und Kaper; ein Käpfchen Oliven; ein Käpfchen eingezuckerte Pomeranzenschalen; einen halben geräucherten Lachs; einen halben frischen Lachs; zwanzig Pfund Stöckfisch; ein Pfund geräucherten Aal; sechs Pfund Forellen; einen Viertelzentner ungarische Pflaumen; fünf Pfund Reis; vier Pfund Hirse nebst der erforderlichen Milch; sechs Pfund Butter; vier Schock Harzläche; ein halbes gemästetes Rind; drei Kalber; vier Schafe; acht Hühner; zwei Fäß Wein; ein Fäß Breibahn; einen Eimer besten Rheinwein; einen Scheffel Salz; eine Meß Kirschbaum; eine Maß Heidelbeermurmel; zwei Schock Apfel; sechs Zentner weißes und schwarzes Brot.

Das waren also die wöchentlichen „Bedürfnisse“ eines Obersten; danach kann man ermessen, was überhaupt in der Stadt nach dem Wiederabzug der Soldateska für die Bewohner noch übriggeblieben sein mag. [C. M.]

Auskunft.



Herr Gu einem weinenden kleinen Jungen, der sich verlaufen hat: Sei nur ruhig, mein Kleiner, ich werde dich begleiten. Wo wohnen denn deine Eltern? Der kleine Junge: Zu Hause.

Bilderrätsel.



Auflösung folgt in Nr. 2.

Scharade. (Vierstellig.)

So lang es Menschen gibt, so lang Dem Brautpaar, das zum Altar tritt, Haben die ersten hohen Klang, Gibt man die letzten Hoffend mit. Das Ganze aus der ersten Rund Lindert das Weh der Abziedestund.

Auflösung folgt in Nr. 2.

Auflösungen von Nr. 52, Jahrg. 1915: des Homonyms: das — der Schnupfen; der dreistelligen Scharade: Eisblumen.

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Karl Theodor Senger in Stuttgart, gedruckt und herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

1.

Gratisbeilage zum Hüniger Kreisblatt.

1916.

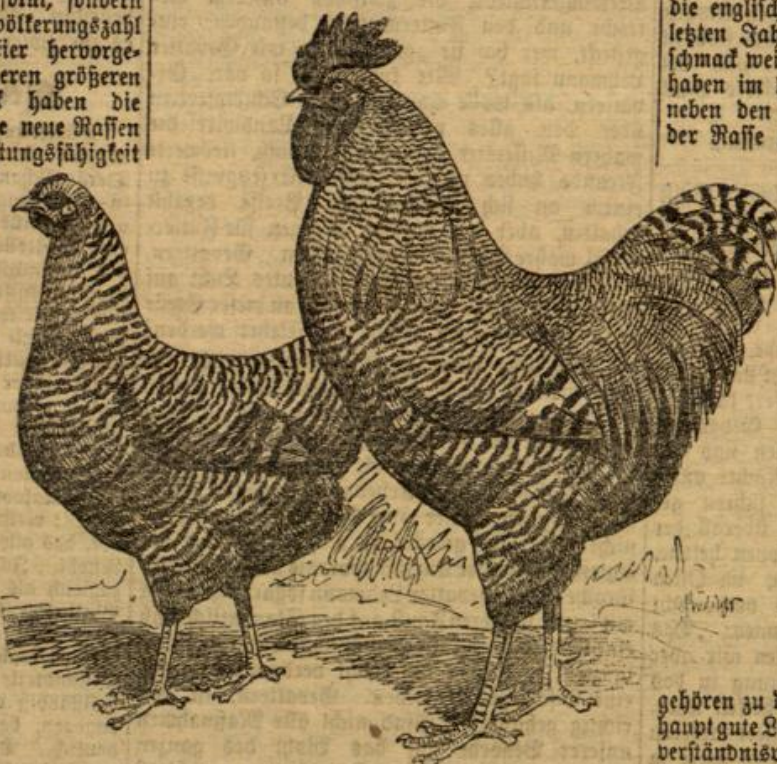
— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Gestreifte Plymouth-Rocks.

Von Dr. Blanke (mit Abbildung).

den nordamerikanischen Unionsstaaten hat seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts Geflügelzucht einen glänzenden Aufschwung genommen und spielt eine für die Ernährung Volles ungemein wichtige Rolle; denn es ist in der Union nicht nur absolut, sondern im Verhältnis zu der Bevölkerungszahl um mehr Geflügelfleisch und Eier hervorgebracht, als in irgend einem anderen größeren Lande. Mit großem Geschick haben die Amerikaner namentlich verschiedene neue Rassen eingebracht, die mit hoher Leistungsfähigkeit in Form und prächtiger Zeichnung des Gefieders vorzüglich sind, also in gleicher Weise den Geflügelzüchter befriedigen, als um höchsten Eier- oder Fleischtrag zu tun ist, wie den Züchter, dessen Ideal die besten Hühner sind, und den Aussteller, der um Ausstellungen ringt. Die meisten dieser amerikanischen Rassen sind aus Kreuzungen zwischen asiatischen und europäischen Rassen hervorgegangen, indem man sich hat, deren beiderseitige Eigenschaften nach Möglichkeit zu vereinigen. Zu ihnen gehören die gestreiften Plymouth-Rocks als eine der schönsten amerikanischen Schöpfung, und zwar insbesondere die gestreiften, welche der älteste und meist verbreitete Farbentypus derselben sind. Zuerst wurde sie in Deutschland eingebracht, als „Plymouth-Rocks“; allein mit der Bervollkommenheit der Zeichnung paßte das Beiwort nicht, und es wurde vor einigen Jahren eine treffendere „gestreifte“ an die Stelle gesetzt. Sie sind in den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts aus Dominikanern, Java, Cochin und Brahma herabgeleitet worden und kamen in den 70er Jahren nach Europa, wo sie zunächst in England und dann auch in Deutschland wegen ihrer Schönheit und Nutzbarkeit begeisterte Aufnahme fanden. In Amerika sind sie noch heutzutage die verbreitetste Rassenhuhn, ja das eigentliche Nationalhuhn, dem freilich von den etwas später entstandenen Wyandottes dieser Rang gemacht wird.

Allerdings waren die Plymouth-Rocks bei ihrem ersten Erscheinen noch keineswegs das hochentwickelte Rassenhuhn, das sie heutzutage sind, weder in ihrer äußeren Erscheinung, noch in ihren wirtschaftlichen Eigenschaften; denn sie schlugen noch vielfach auf die Rassen zurück, aus denen sie entstanden waren. In England war man bemüht, sie recht massig zu züchten,



Plymouth-Rocks (gestreifte).

und dadurch wurden sie grobknochig und grobfleischig, ihre Brutlust nahm zu, und infolgedessen ließen sie im Eiertrage nach. Was die Gefiederzeichnung betrifft, so bevorzugten die Engländer möglichst dunkelgezeichnete Tiere, wodurch es kam, daß die Nachzucht manchmal sogar rein schwarz ausfiel oder verschwommen wurde. Die Amerikaner hingegen arbeiteten mit Eifer an der Bervollkommenheit der Rasse, züchteten weniger schwere Tiere mit feinerem Knochenbau, denn die Plymouth-Rocks sollten eine Rasse von möglichst hohem Eiertrage bleiben, was man dort auch erreicht hat. Ebenso erstrebte man eine feinere Zeichnung; an die Stelle der grauweißen Grundfarbe trat ein helles Bläulichweiß und an die Stelle der grau-

schwarzen Streifen, die quer über das Gefieder gehen und mit der Grundfarbe verschwimmen, glänzend-schwarze, scharf abgegrenzte Streifen von gleicher Breite wie die Streifen der Grundfarbe. So entstand die vollendet schöne Zeichnung, die wir jetzt auf unseren Ausstellungen an den Plymouth-Rocks bewundern; denn in Deutschland herrschte zwar anfangs die englische Zuchtichtung vor, hat aber in den letzten Jahren völlig dem amerikanischen Geschmack weichen müssen; ja, die deutschen Züchter haben im letzten Jahrzehnt mit großem Erfolge neben den Amerikanern an der Verschönerung der Rasse gearbeitet und die Engländer weit aus überflügelt.

Jedoch nicht bloß bei den deutschen Rasse- und Schanzzüchtern, sondern auch bei vielen Nutzzüchtern sind die Plymouth-Rocks wegen ihrer wirtschaftlichen Eigenschaften sehr beliebt geworden, vor allem auch wegen ihrer Härte und Unempfindlichkeit gegen rauhe Witterung, die ihnen ebenso in Skandinavien und Dänemark, in Rußland und anderen Ländern mit rauhem Klima weite Verbreitung verschafft hat. Schon die Küken sind hart und leicht aufzuziehen und wachsen schnell heran. Vielfach beginnen sie bereits mit 6 Monaten zu legen, in der Regel jedoch erst mit 8 bis 9 Monaten, weshalb frühe Bruten zu empfehlen sind, um von ihnen im Winter Eier zu erhalten; denn sie gehören zu den besten Winterlegern, wie sie überhaupt gute Legehühner sind; denn sie bringen es bei verständnisvoller Pflege und Züchtung durchschnittlich auf 140 bis 150 Eier im Jahre von bräunlicher Färbung und 60 bis 70 g Gewicht, vielfach auch noch höher. Dabei sind die amerikanischen und deutschen Plymouth-Rocks auch gute Fleischhühner mit kurzfasrigem, wohlschmeckendem Fleisch und eignen sich gut zur Mast; die Tiere englischer Zucht haben größeren Knochenbau und größeres Fleisch. Die Hähne werden ausgewachsen 4 bis 4½ kg schwer, die Hennen 3 bis 3½ kg, ältere Tiere sogar noch schwerer. Die Hennen brüten und führen sehr gut; im Alter wird ihre Brutlust leicht zu groß, weshalb es ratsam ist, sie nach der dritten Legeperiode, also im Alter von 3½ Jahren, abzuschlachten.

Die Plymouth-Rocks sind ein großes, kräftiges und doch dabei elegantes Huhn, eine der größten Rassen von hoher und breiter Stellung

und stolzer Haltung. Der Rücken ist breit, die Brust ist tief, die Flügel sind hochgetragen und kurz, weshalb die Kasse Umzäunungen von mäßiger Höhe nicht überfliegt. Der Kamm ist klein, aufrechtstehend, der Schwanz kurz, voll und breit. Die mäßig langen, unbefiederten Läufe sind von glänzend gelber Farbe, ebenso der Schnabel.

Den vollen Reiz der Farbenwirkung kann natürlich unsere Abbildung nicht wiedergeben; sie veranschaulicht aber ganz gut, was hinsichtlich der Zeichnung von den Züchtern erstrebt und, wenn auch nicht bei allen Tieren der Zucht, — denn leicht ist diese nicht — so doch bei vielen Ausstellungstieren in mehr oder weniger vollkommenem Maße erreicht wird, nämlich ganz regelmäßige Zeichnung, je nach den verschiedenen Körperteilen zwar breiter oder schmaler — am schmalsten im Hals- und Sattelbehang der Hähne —, aber für den gleichen Körperteil von tadellos gleicher Breite. Dabei sollen die gleichfarbigen Streifen jeder Feder sich auf der Nachbarnfeder fortsetzen, so daß sie möglichst wie fortlaufende Ringe um den ganzen Körper aussehen; das kommt auf unserer Abbildung nicht ganz zur Erscheinung.

Landwirtschaftliche Neujahrsbetrachtungen.

Von Gevatter Christian.*)

Gott zum Gruß, Ihr lieben Gevattersleute fern und nah, weit und breit! Allen sei Gesundheit, Kraft und Ausdauer im Beruf, Glück in Familie, Haus und Hof, Feld und Wiese beschieden Gottes Segen sei mit uns allen, mit unserem ganzen Vaterlande!

Ach, Gevattern, die Neujahrsglocken klingen in diesem Jahre gar ernst; denn wir sind in das dritte Kriegsjahr eingetreten, und bei dem herrlichen Neujahrsgelänge unseres Paul Gerhard:

„Durch Krieg und große Schrecken,
Die alle Welt bedecken“.

stahl sich so manche Träne in das Auge. Ernst ist auch die Stimmung in vielen Häusern; denn an so manchen unter uns ist im vergangenen Jahre der Ruf ergangen: „Nimm deinen Sohn, den du lieb hast, und opfere ihn, opfere ihn auf dem Altar des Vaterlandes!“

Aber bedenken wir auch, Freunde, daß die zahlreichen Opfer nicht umsonst gebracht sind; denn gar herrlich sind die Erfolge, die unsere tapferen Heere erzielt haben. Wenn wir, Gevattern, uns die Karte von Europa ansehen und bedenken, gegen welche gewaltigen Mächte unser eingeleitetes Deutschland Krieg zu führen gezwungen ist, und daß sich bisher überall der Sieg an die Fahnen unserer Truppen heftet, sei es im Norden oder im Süden, im Osten oder Westen, so müssen wir uns doch recht klein vornehmen und demütig bekennen: „Das war Gottes Finger!“ Darum dürfen wir aber auch, lieben Freunde, mit der Hoffnung in das neue Jahr gehen, daß Gott weiter helfen wird.

Aber, Gevattern, nicht allein unsere tapferen Feldgrauen sollen kämpfen, denn das wäre ja

eine himmelschreiende Ungerechtigkeit, sondern auch wir, die wir jetzt vielleicht im warmen Stübchen sitzen und uns des Abends in das schöne Federbett legen können, sollen den Krieg zu einem guten Ende führen helfen; ein jeder soll an seinem Teile und in seinem Kreise seine „verdammte Pflicht und Schuldigkeit“ tun. Alle geistigen und körperlichen Kräfte müssen geweckt und auf das eine Ziel gespannt, alles muß mobil werden. Nun läßt es sich gar nicht leugnen, Gevattern, daß alle Volksschichten einen großen Opferstimm befundet haben; aber leider sind auch Enttäuschungen nicht ausgeblieben, und es kann daher nicht schaden, wenn wir in kurzen Zügen einige Beispiele, welche meine Behauptung beweisen, an uns vorübergleiten lassen.

Zunächst, liebe Freunde, hatte ich von dem Kriege erwartet, daß der Materialismus, jene Erscheinung, an dem unser Volkstreiben seit Jahren krankt, jene Gewinn- und Genufsucht, welche nur ihre eigenen Vorteile im Auge hat, ganz gleich ob so und so viele Menschenlinder darüber zurunde gehen, durch ihn beseitigt werden würde. Leider muß ich heute wehmütig bekennen: „Es war eine arge Enttäuschung!“ In den häßlichsten Formen hat sich der Materialismus während des Krieges bemerkbar gemacht; ungeheure Bucherpreise sind erzielt worden. So bekamen wir Landwirte z. B. für den Zentner Gerste 15 Mark, gewiß ein annehmbarer Preis; aber wir mußten für einen Zentner Gerstenschrot 32 bis 36 Mark zahlen! Na, und was für eine Sorte Schrot war das! Gevattern, ist das nicht himmelschreiend! Wer hat denn wohl die gewaltigen Preisunterschiede, die zwischen unserem Getreide und den Futtermitteln bestanden, eingestekt, wer hat sie „geschluckt“, wie Gevatter Vehmann sagt? Wir kommt es so vor, Gevattern, als wolle man durch die Schimpfereien über den alles verteuern den Landwirt die wahren Missetäter verdecken. Gewiß, liebe Freunde, haben wir alle unsere Erzeugnisse zu einem an sich annehmbaren Preise bezahlt erhalten, aber wir mußten dagegen für Futtermittel wahre Phantasiepreise zahlen. Gevattern, diese Bucherpreise werfen kein gutes Licht auf unser Volk. Möge im neuen Jahre an dieser Stelle mit einem eisernen Belen ausgelehrt werden!

Aber, Gevattern, gucken wir doch nicht nur nach drüben, nach der anderen Seite, halten wir doch auch bei uns Einkehr und schlagen wir einmal an unsere eigene Brust; denn auch in unseren Kreisen habe ich arge Enttäuschungen erlebt. So oft eine Erhebung stattfand, sei es über Roggen, Hafer oder Gerste, erhob sich da nicht sofort ein gewaltiges Knurren? Bei der letzten Angabe der Kartoffelvorräte bei der Abendsprache schlug Gevatter Vehmann sogar so gewaltig mit seiner schweren Faust auf den Stammtisch, daß eine Ecke abbrach, alle Gläser vom Tisch heruntertanzen, so daß er mit Recht verdonnert wurde, eine Tischlage zu geben. Gevattern, ist das richtig gehandelt? Sind nicht alle Maßnahmen unserer Behörde auf das Wohl des ganzen Staates, nämlich auf das Durchhalten, gerichtet? Gevattern, wir dürfen uns doch jetzt nur von dem Gedanken leiten lassen: „Jeder muß für die Sicherstellung unseres Heeres und Volkes seine Schuldigkeit tun und darf auch vor kleinerer Entbehrungen und Unbequemlichkeiten zurückschrecken.“ Es wäre doch schrecklich, Gevattern, wenn unsere heimkehrenden Krieger uns den Vorwurf machen müßten: „Ihr habt einen Hungerfrieden schließen müssen!“ Auch Kartoffeln, an denen in diesem Jahre sicherlich kein Mangel ist, haben verschiedene Gevattern in Erwartung höherer Preise zurückgehalten versucht, so daß mehrere königliche Landratsämter sich bereits zu Strafandrohungen veranlaßt gesehen haben. Gevattern, ich kann nicht umhin, es in dieser Beziehung mit

einer Eingabe des hannoverschen Bürger zu halten, in der es heißt: „Der Seg Allmächtigen, der sichtbar in der reichen beschert ist, ist sicher nicht nur einem unseres Volkes zugebracht, sondern allen genossen. Diesen Segen weiten Kreise Volkes, namentlich der städtischen Bevölkerung zu enthalten, bedeutet nach unserer eine durch nichts zu beschönigende Bösheit, zumal der von dem hohen Reichsangelegte Preis ein überaus gewinnbringend

Gevattern, wir, die wir ja die Sad der Praxis verstehen, wissen ja, daß Höchstpreise durchaus nicht so gewinnbringend sind, wie die Stadtleute annehmen, als können auch dabei bestehen, und Bucherweisen wir im Interesse unseres Namens und zu Ruh und Frommen geliebten Vaterlandes zurück.

Ach, Gevattern, unsere Abhängigkeit Auslande ist doch leider noch ziemlich. Im Jahre 1912 führten wir pflanzliche die unmittelbar zur menschlichen Ern Verwendung fanden, für 824 Millionen und für die Viehfütterung bestimmte im von 1472 Millionen Mark, zusammen 2297 Millionen Mark, ein. Dennoch lie Grund zu Bejorgnissen vor, und bange gilt nicht. Die Ausnahmspläne Feinde werden sich sicherlich nicht zumal ja nun jetzt auch der Weg zum Or ist. Jedoch muß ein jeder unter un Kraft anspannen, jeder an seinem Bl Schuldigkeit tun und die erlassenen Vor unserer Behörden genau erfüllen; streuen bis ins kleinste! Der deutschen verdanken wir es, daß uns andere beneiden. Möge es auch im neuen Jahr es für ewige Zeiten so bleiben!

Kleinere Mitteilungen.

Fütterungsversuche mit Kakaoschalen. neuerer Bericht des Versuchslaboratorium Tierärztlichen und Landwirtschaftlichen in Kopenhagen umfaßt Versuche mit und Kakaoschalen, Versuche mit Kakaoschalen eine Mitteilung der bakteriologischen des Versuchslaboratoriums über Fälle von Bromvergiftung bei Kakaofutterverab Die vergleichenden Versuche über den F von Kunkel- und Kakaoschalen erstrecken sich auf den Futterwert der Erdenstoffsatz u oder minder trocknenstoffhaltigen Stämme Arten. Die Kakaoschalen, die erst seit Jahren in Dänemark eingeführt worden rühren aus den Abfällen der Kakaofabriken vermahlene Kakaoschalen, zusammen 100 g Kakaomehl, ergeben die sogenannten Kakaoschalen; vielfach kommt aber auch ein F vor, das allein aus den vermahlene Kakaoschalen besteht. In der neuesten Zeit sind Kakaoschalen als Aufzuchtsgut für Mel Blausäure benutzt worden. Kakaoschalen eine recht schwankende Zusammensetz deshalb auch sehr verschiedenen Futterbestandteile der Kakaomasse selbst sind vollständig verdaulich, die Nährstoffe dagegen, besonders die Eiweißstoffe, sind verdaulich. Die Fettstoffe werden wieder gut verdaut. Das Futter aus Kakaoschalen geblich gern genommen, sein Koffein- und Bromingehalt als günstig für den St hingerstellt. Nach den vorliegenden stellt sich die Sache erheblich anders, giftigen Wirkungen, zumal des The gehalten, rufen in die erste Reihe. Die ergaben, daß eine Theobromingabe, einer Menge von 35 g des vorliegenden futters, in einem einzelnen Falle ge um ein Guhn zu töten. Wird diese Menge hintereinander gegeben, so ist sie als tödlich anzusehen. Selbst wenn d futter bedeutend geringere Theobrom enthält als die benutzten Präparate, ihm doch die Bezeichnung „Futtermil zukommen. Laut Schlussergebnis des berichts ergab die Vergleichung zwischen und Kakaoschalen: a) Wenn die Kaka

*) Alle unsere Leser machen wir darauf aufmerksam, daß die früher herausgegebenen, so allgemein beliebten Artikel und Belehrungen von Gevatter Christian in Buchform, und zwar bereits in zweiter Auflage, erschienen sind. Das Buch führt den Titel „Gevatter Christians Landwirtschaftliche Brosamen“. Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Zweite vermehrte Auflage. Preis geheftet 2 M 40 S., gebunden 2 M 80 S. (In Partien für Vereine billiger.) Verlag von F. Neumann, Neudamm. Das hübsche Werk ist zu beziehen durch jede Buchhandlung, durch die Expedition dieses Blattes, sowie auch durch die Verlagsbuchhandlung direkt. Es kann zu Geschenkzwecken, zur Einstellung in Vereinsbibliotheken und namentlich zur Aufnahme in die Kreiswanderbibliotheken empfohlen werden.

erzogenabstanzmenge von beiden Rübenarten
geschieden, so war die Kohlrübenabstanzmenge
etwas mehr wert als die Runkelrübenabstanz-
menge; doch war der Unterschied durchschnittlich
gering, daß eine Trockenstoffeinheit in jeder
der beiden Rübenarten praktisch genommen gleich
einer Futtereinheit gerechnet werden kann. b)
Die Kohlrüben gaben der Butter eine größere
Fettsäure, also auch einen größeren Oleingehalt
als die Runkelrüben, und machten dadurch die
Butter weicher. Gleichzeitig erhielt die Kohlrüben-
Butter einen größeren Wassergehalt und die Butter-
eigenschaft einen größeren Fettgehalt, ein Unterschied,
der aber durch Behandlung von Sahne und Butter
ausgeglichen werden konnte. — Beim Vergleich
abstanzmengen Rüben mit größerem und geringerem
Trockenstoffgehalt wurde so gut wie kein
Unterschied im Futterwerte gefunden, wenn die
Rübenmenge im Futter im Verhältnis zum
Trockenstoffgehalt der Rüben stand. — Die
Runkelrüben vermehrten den Fettgehalt der Milch,
verminderten aber zugleich die Milchmenge, so
daß das Gesamtfett der Milch nicht vermehrt
wurde, und zwar auch dann, wenn die Runkel-
rüben als Zusatzfutter gegeben wurden. Da
die Runkelrüben sich als giftig erwiesen, daß
eine schädlichen Einfluß auf die Milchab-
sonderung ausübten, dürfen sie nicht als Futter
für Milch Kühe angewendet werden.

Ochsenmast. Zur Mast eignen sich am besten
junge Ochsen im Alter von etwa zwei Jahren.
Bei Tieren in diesem Alter erzielt man nicht nur
eine schnellere Zunahme des Lebendgewichts als
bei jüngerer oder älteren Tieren, sondern bei dem
Druck der Schlachten haben diese auch verhältnismäßig den
geringsten Verlust. In der Regel werden ja aus-
gewählte Ochsen zur Mast aufgestellt, aber in
solchen Wirtschaften, in welchen eine umfang-
reiche Mast stattfindet, sollten Tiere von dem be-
rechneten Alter vorgezogen werden.

Goldsalze brauchen in den Wintermonaten
nur geringe Fütterung, da durch die Futterauf-
nahme leicht eine Verstopfung herbeigeführt wird,
welche bei den Fischen oft tödlich wirkt. Dagegen
vergisst man nicht, den Fischen im Winter und
auch später alle vier Tage frisches Wasser zu
geben, wobei darauf zu achten ist, daß dies mög-
lichst die Temperatur hat, wie das alte Wasser.
Man tut daher gut, es erst längere Zeit im
Zimmer erwärmen zu lassen.

**Kartoffelaussaat mit Tomaten und Rind-
fleisch.** Ein gutes, kräftiges Eintopfergericht. Kar-
toffeln werden in der Schale gekocht und ab-
gepöbelt. Das Rindfleisch wird gehackt. Man
rechnet ungefähr $\frac{1}{4}$ kg Rindfleisch auf 1 kg Kar-
toffeln. Etwas geräucherter Speck wird in kleine
Würfel geschnitten und Zwiebeln, ebenfalls in
Würfel geschnitten, hellgelb darin gedünstet. Die
Kartoffelaussaat, die man leicht einsetzt, belegt man
mit zerhacktem Speck und Zwiebeln. Die Kartoffeln
werden in der Schale gekocht und abgepöbelt. Das
Rindfleisch wird gehackt. Man rechnet ungefähr
 $\frac{1}{4}$ kg Rindfleisch auf 1 kg Kartoffeln. Etwas
geräucherter Speck wird in kleine Würfel geschnitten
und Zwiebeln, ebenfalls in Würfel geschnitten, hellgelb
darin gedünstet. Die Kartoffelaussaat, die man leicht
einsetzt, belegt man mit zerhacktem Speck und Zwiebeln.
Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht und abgepöbelt.
Das Rindfleisch wird gehackt. Man rechnet ungefähr
 $\frac{1}{4}$ kg Rindfleisch auf 1 kg Kartoffeln. Etwas
geräucherter Speck wird in kleine Würfel geschnitten
und Zwiebeln, ebenfalls in Würfel geschnitten, hellgelb
darin gedünstet. Die Kartoffelaussaat, die man leicht
einsetzt, belegt man mit zerhacktem Speck und Zwiebeln.

Karpfen in Bier. Die Karpfen werden ge-
schlachtet, das Blut aufgefassen. Dann werden sie ge-
schuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke ge-
schnitten. Nun tut man die Fische schichtweise mit nicht
zu wenig Zwiebeln (auf 1 Pfund Fisch 100 g), ein paar
Körnern Gewürz, einem Lorbeerblatt, einigen
Zitronenscheiben, zwei Körnern Pfeffer, nicht zu
wenig Salz (nach Geschmack), etwas Zucker in den
Topf, gießt so viel Braun- oder Weißbier darüber,
daß die Fische knapp davon bedeckt sind. Nun
zerreibt man ein Stück Schwarzbrot, so daß es
wie ein feines Pulver zerrieben wird, bestreut
die Fische damit und stellt den Topf auf hartes
Feuer. Je schneller der Fisch kocht, je schneller
bleibt er im Geschmack. Sind die Fische gar,
werden sie mit einem Schaumlöffel heraus-
genommen, die Tunke durch ein Sieb geseiht
und über die Fische gegeben. Will man
den Fischen einen noch kräftigeren Geschmack
geben, so kann man ein Glas roten Koch-

wein der Tunke beimischen. Auf diese Weise
kann man Glets, Schleien, Wels, Anuppen und
Kale kochen.

Kastanienkuchen. Bei dem jetzt knapp zu-
gemessenen Mehl können Kuchen nur selten auf
den Tisch kommen. Der nachstehende Kastanien-
kuchen, der kein Mehl erfordert, dürfte daher sehr
willkommen sein. Man nimmt $1\frac{1}{2}$ kg echte Kastanien
und läßt sie mit den Schalen in Wasser weich
kochen. Darauf öffnet man sie durch einen Ein-
schnitt in der Mitte der Frucht und läßt das Mark
herausfallen, das nun durch ein feines Sieb
hindurchgestampft wird. Man erhält eine feine
weiße, mehrlartige Masse. Inzwischen hat man
375 g Zucker in zwei Glas Wasser aufgelöst und
bereitet davon einen dicken Sirup, indem man
den Zucker mit dem Wasser so lange kochen läßt,
bis er ganz dick geworden ist. In diesen fast völlig
erfalteten Sirup mengt man allmählich das
Kastanienmehl unter ständigem Rühren, tut ihn
in eine mit Butter gut ausgestrichene Form und
schleibt ihn noch eine Stunde in einen sehr mäßig
erwärmten Backofen. Wer den Geschmack noch
verfeinern will, kann dem Teig etwas Vanille
hinzufügen, auch kann der nach dem Backen er-
faltete Kuchen durch Zuckerguß glasiert werden,
woburch er ein hübscheres Aussehen erhält. M. T.

Bereitung von Seife aus Dachsfett. (Zugleich
Fragebeantwortung.) Da das Wildbret des Dachses
durchweg stark mit Fett durchwachsen ist, so kann
man fast den ganzen Körper zum Seifenfetzen
verwenden. Man rechnet auf 25 kg durchwachsenes
Wildbret und Fett vom Dachse ungefähr 16 kg
Seifenstein und 50 Liter Wasser. Fett, Seifen-
stein und Wasser schüttet man am Abend vorher
in einen Rouletseffel und macht ein gelindes
Feuer darunter, damit die Masse leicht erwärmt
wird. Am nächsten Morgen läßt man die Masse
unter beständigem Rühren, damit sie nicht über-
kocht, $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Hat sich alles Fett
aufgelöst, so wirt man ungefähr 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund
Salz hinein, welches das Scheiden der Seife von
der Lauge bezieht. Sollte sich die Seife dann
noch nicht von der Lauge trennen, so ist noch
mehr Salz hinzuzufügen. M. D.

Neue Bücher.

Im Wasgenwald. Ein Jäger- und Kriegs-
roman aus dem Grenzlande. Von Ferdinand
von Naessfeld. Neubamm 1915. Verlag von
J. Neumann. Preis gebunden 3 M., gebunden
3,50 M.

Bohl die meisten der Jäger und Forstleute kennen
Ferdinand von Naessfeld aus seinen Schriften über das
Rot- und Rehwild. Mit vorstehendem Roman tritt
der Verfasser vor das große Publikum. Sein Werk
eignet sich gewiss in erster Linie für den Jäger; aber
auch der Nichtjäger wird es mit voller Befriedigung
lesen. Wie lebensvoll treten uns die Gestalten
des Romans vor! So lebendig wie die Gestalten
des Jäger Jöhrenbach, der getreue Diener der Herren
von Besser, das gesamte Bessersche Forst- und
Jagdpersonal — alles Kraftgestalten aus dem
Leben herausgegriffen.

Mit welcher innigen Liebe widmet der alte
Jöhrenbach sich der Erziehung seiner Annemarie.
Die Geburt der Tochter löst der Mutter das
Leben. Wie naturwahr behandelt Verfasser den
Seelenzustand des jungen Witwers. Dazwischen
tritt der Schurke von der Hule. Ein verlappter
Spion von der Vereinigung Souvenir de la France
schwindelt sich in die Familie eines deutschen, treu-
deutschen Forstmannes ein. Die ahnungslose
Tochter, die ihn heiratet, ist für den Vater verloren.

Dann bricht der Weltkrieg aus. Der Wasgenwald
ist der Schauplatz der ersten Gefechte. Unsere
braven Jäger gehen vor. In einer Schmutz-
unterkunft findet Jöhrenbach einen schmachtenden
Tod. — Der Französisch Buchwieser hat Anne-
marie verlassen. Sie eilt zu ihrem Vater, um sich
mit ihm auszusöhnen, und — findet ihn tot.
Somit kurz der Inhalt.

Wie ausgezeichnet versteht es Ferdinand von
Naessfeld, seinen Wald zu schildern — zu jeder
Tages- und Jahreszeit. Wie treffend zeichnet er die
Charaktere der Menschen. Auch der treuen Hunde
gedenkt er als echter Jägermann des Jähren. —
Das ist ein Buch, so recht geschaffen für den
Weihnachtstisch des Jägers sowohl für die daheim,
wie für die armen Verwundeten in den Lazaretten
und schließlich auch für all die Tapferen von der
grünen Farbe, die draußen auf der Wacht liegen.
Aber auch denen, die keine unmittelbaren

Beziehungen zu Wald und Jagd haben, wird
der Wasgenwaldroman eine willkommene Fest-
stunde bereiten.

Kalender für Geflügelzüchter auf das Jahr 1916.
300 Seiten in Leinen gebunden mit Tasche.
Ausgabe A Preis 60 Pf. (franko 70 Pf.);
Ausgabe B mit dem besonderen 128 Seiten
starken Heft: „Hilfsstabellen für Geflügelzüchter“
Preis 1 M. (franko 1,15 M.). Verlag von
Fritz Bionninghoff, Berlin W 57.

Wir können den Kalender, der sich nun schon
seit 17 Jahren bewährt hat, jedem Geflügelzüchter
angelegentlich empfehlen.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange
Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur
dann, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur
Fragebeantwortungen, denen 20 Pf. in Briefmarken be-
gelegt sind, dafür finden dann aber auch jede Frage direkte
Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden
außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grund-
sätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 327. Wegen Mäusefrages muß ich
seit drei Jahren Karotten, Schwarzwurzeln und
Sellerie im Frühjahr in den Keller bringen.
Vorigen Winter waren mir die Mäuse Spinat und
Krauskohl völlig weg. Nun sind auch dieses Jahr
vom Krauskohl nur noch die Stünke übrig. Daß
es Mäuse sind, beweisen die zahlreichen Löcher.
Wie vernichte ich sie? Frau B. in Sch.

Antwort: Eine erfolgreiche Bekämpfung
von Mäusen in Hausgärten, insbesondere von
Wühlmäusen, ist ziemlich schwierig. Im allge-
meinen wendet man mit Strychnin vergifteten
Hafer oder Weizen an, den man in und um die
Mauslöcher streut. Hierbei ist notwendig, daß
man die Körner nicht mit der Hand anfacht, weil
sonst die Tiere dieselben nicht fressen. Neuerdings
wird das Auslegen von mit Rattenkeuche Bazillen
getränkten Brotkrumen empfohlen. Das Ver-
fahren ist für den Menschen durchaus ungefährlich.
Die Bazillenkulturen erhalten Sie von der bakterio-
logischen Abteilung der Chemischen Fabrik von
Dr. H. Nordlinger in Hildesheim. Ein Röhren
Bazillen ist für einen größeren Garten vollkommen
ausreichend und kostet 0,75 M. Gr.

Frage Nr. 328. Gibt es ein durchaus wir-
kames Mittel gegen Pferdeäul? Perubalsam
ist mir zu teuer, da ein von der Landwirtschafts-
kammer gekauftes, mit Räude behaftetes russisches
Deutsches Pferd mit meinen ganzen Pferdebestand
angesteckt hat. In die Landwirtschaftskammer für
den Schaden haftbar zu machen? F. H. in S.

Antwort: Die Wirksamkeit der Mittel gegen
Räude hängt sehr von deren Ausbreitung ab.
Wenn sich die Räude nicht nur auf Kopf und Hals
beschränkt, sondern sich über den ganzen Körper
ausbreitet, so überlassen Sie deren Behandlung
am besten einem Tierarzt. Ein sehr wirksames
Räudemittel ist eine Salbe, bestehend aus 1 Teil
Kreolin, 10 Teilen Holzteer und 10 Teilen Schmier-
seife. Diese Salbe muß nicht nur auf die Räude-
flecke, sondern darüber hinaus auf die anscheinend
gesunde Haut recht kräftig eingerieben werden.
Bei Vorkenntnis empfiehlt es sich, die Grinde
24 Stunden lang durch Schmierseifenwirkung
zu erweichen, am anderen Tage abzuwaschen und
dann erst die Kreolin-Teerseife anzuwenden. Sie
können die Landwirtschaftskammer für den Ihnen
entstandenen Schaden nicht haftbar machen, da
Räude beim Pferd nicht zu den Gewährsmängeln
gehört, sondern nur Schafräude. B.

Frage Nr. 329. Ich möchte ein $6\frac{1}{2}$ Monate
altes Schwein mästen; als Futter stehen mir
Kartoffeln, Gerstetrot und Eicheln zur Verfügung.
Wieviel gibt man hiervon pro Kopf und Tag?
Wie schwer könnte ich das Schwein bekommen
und wie lange dauert die Mast? Wieviel Komfress-
pflanzen braucht man, um für ein Schwein Futter für
den ganzen Sommer zu haben? G. W. in P.

Antwort: Geben Sie dem Schwein 4 kg
gekochte Kartoffeln, 0,6 kg Gerstetrot und 0,5 kg
getrocknete Eicheln; nach vier Wochen sind diese
Gaben zu steigern, je nach dem Appetit des
Schweines; geben Sie aber nie mehr, als rein
ausgefressen wird. Eichelhöchstgabe 1 kg, sonst
tritt leicht Verstopfung ein. Bei normaler Zu-
nahme können Sie das Schwein, falls es jetzt
etwa 60 kg wiegt, in drei Monaten auf 140 bis
160 kg bringen, da muß das Tier aber schon ein
guter Fresser und Futterverwerter sein. Man
rechnet auf ein Schwein 70 bis 80 qm Komfress
und braucht auf 1 qm 2 bis 10 Stöcklinge. B.

Bekämpfung des Kartoffelkrebes. Der Kartoffelkrebs hat für die großen landwirtschaftlichen Betriebe bei der dort üblichen rationellen Fruchtfolge bisher keine besondere Bedeutung gehabt. Daher scheint ein längeres Auslegen des Kartoffelbaues auf versauerten Feldern das rationellste Bekämpfungs- und Vorbeugungsmittel gegenüber der Krebskrankheit der Kartoffel zu sein. Leider aber läßt sich eine solche Maßnahme in kleinen Privatbetrieben, wo jahraus, jahrein auf denselben Feldern oder Gartenstücken Kartoffeln und Gemüse gezogen werden, nicht anwenden. Und so ist namentlich für die Industriebevölkerung einiger Bezirke von Rheinland-Westfalen, wo der Krebs auch zuerst (im Jahre 1909) in Deutschland beobachtet wurde, die Krankheit zu einer schweren Plage geworden. Auf den einmal vom Krebs versauerten Feldern werden hier nach wenigen Jahren überhaupt kaum noch Ernten erzielt. Eine diesen besonderen Verhältnissen angepaßte Bekämpfung des Kartoffelkrebes ist daher eine brennende Frage geworden, zu der sich Dr. E. Werth-Dahlem in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ wie folgt äußert: Abgesehen von der Einstellung des Kartoffelbaues für eine Reihe von Jahren — über deren Zahl die bisherigen Versuche aber noch keine sichere Antwort haben geben können — hat man schon nach verschiedenen anderen Richtungen hin die Bekämpfung des Kartoffelkrebes versucht. So hatte man sich von der Desinfektion des Bodens durch chemische Mittel viel versprochen. Versuche mit flüssigen Desinfektionsmitteln (Formalin, Kreosolschwefelsäure, Karbolineum, Saprolol u. a.) ergaben aber nur einen zweifelhaften Erfolg. Die Anwendung von Schwefelpulver ließ zwar eine außerordentlich energische Wirkung auf den Kartoffelkrebserreger erkennen, es erwies sich jedoch das Mittel bei Verwendung größerer (genügender) Mengen auch für die Kartoffelpflanze als nicht ganz harmlos. Die von der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft seit mehreren Jahren in einem rheinischen Seuchenherde durchgeführten Feldversuche ergaben denn auch im letzten Jahre eine so ungünstige Einwirkung des Schwefels auf die Kartoffelpflanzen, daß diese Bekämpfungsart wohl als aussichtslos fallen gelassen werden kann. Zwar war auch hier ein Einfluß auf den Krebsbefall unverkennbar; aber während durch das Schwefeln des Bodens die Stärke des Krebsbefalles noch nicht um die Hälfte vermindert war, wurde der Ertrag der Kartoffeln desselben Stückes auf weniger als ein Drittel herabgesetzt gegenüber den Pflanzen auf dem ungeschwefelten Kontrollfeldstück. Bessere Aussichten eröffnen dagegen die Ergebnisse der gleichzeitig angestellten Versuche über die Anfülligkeit verschiedener Kartoffelsorten. Sie erstreckten sich im letzten Jahre zunächst auf elf verschiedene Sorten. Von diesen hatten sich sechs krebsfrei gehalten oder waren nur in ganz geringem Grade befallen worden. Von frühen Sorten, die

schon nach den bisherigen Erfahrungen allgemein als minder anfällig gelten, haben sich so als dem Krebs weniger ausgesetzt erwiesen: Kaiserkrone, Fürstentronne und Paulsens Juli, von späten Sorten: Richters Imperator, Gertrud und Schnellerst. Von ihnen hat die an letzter Stelle genannte Sorte bei den Versuchen den größten Ertrag gegeben. Es bleibt der weiteren Fortsetzung der Versuche in den kommenden Jahren vorbehalten, zu entscheiden, wie weit diese Ergebnisse auf dauernde Eigenschaften der betreffenden Kartoffelsorten beruhen oder durch besondere Bitterungs- oder andere Umstände mitbedingt sind. Die bisherigen Erfolge können daher noch nicht als endgültig betrachtet werden. Die Versuchsergebnisse bedürfen auch der Erweiterung durch Einbeziehung einer größeren Zahl verschiedener Sorten. In diesem Sinne ist beabsichtigt, die Versuche in den folgenden Jahren in größerem Umfang weiterzuführen. Und es ist zu hoffen, daß so in absehbarer Zeit in der zweckentsprechenden Auswahl der anzubauenden Sorten ein zuverlässiges Mittel gegen die Schädigungen durch den Kartoffelkrebs gefunden werden wird.

Vorurteil gegen Ziegen. Gegen Ziegen ist leider noch ein Vorurteil weit verbreitet. Ihre Erzeugnisse kommen kaum in den Handel; sie werden durchweg nur vom Besitzer selbst verwandt. Durch ihre Anpruchslosigkeit, Gesundheit und Widerstandsfähigkeit verdiente dieses Tier jedoch eine recht große Verbreitung, zumal sie auch so leicht selbst bei beschränktem Raume unterzubringen ist. Nur ist alsdann noch etwas mehr Wert auf Sauberhaltung des Standortes zu richten. Ziegenmilch ist nämlich bei rechter Reinlichkeit der Tiere geruchlos und von gutem Geschmack. Gesehnen sich hierzu unangenehme Gerüche und Beigeschmack, so ist dies nur die Folge mangelhafter Haltung. Küchenabfälle aller Art nimmt die recht gepflegte Ziege stets willig. Gut ist nun für die Gesundheit des Tieres und den Geschmack der Milch, wenn dem Tiere freier Auslauf gewährt werden kann. Ist dies aber nicht möglich, so läßt sich durch etwas Bewegung im Freien und gehöriger Stalllüftung schon das Hauptübelste erlegen. Wird das Tier nun regelmäßig noch etwas gebürstet, so erzielt man ein glattes, ansehnliches Haar, wovon ein Übergehen des Geruches auf die Milch ausgeschlossen ist. Glatthaarige werden der leichteren Pflege wegen den lang- und wolhaarigen Ziegen wohl vorgezogen. Gehörnte Tiere sind nicht erwünscht, weil diese sich auch ihrer Waffe bewußt sind und daher immerhin etwas mehr gefährlich bleiben. Einen Unterschied in der Erziehbildung hat man zwischen weißen und farbigen Ziegen nicht feststellen können. Besonderen Sport treibt man mit Rehziegen. Die weiße Farbe leidet indes naturgemäß zu größerer Reinlichkeit an, da bei ihr jeder Schmutz sogleich auffällt. Das Fleisch eines älteren Tieres wird wohl etwas zähe. Junge Lämmer haben jedoch nach wenigen Wochen

Milchernahrung ein sehr feines Fleisch. Da jedoch die Ziege meist mehr als ein Tierchen entfällt, Drillinge sind ja gar nicht selten, so könnte dies in der Fleischversorgung immerhin bei gebührender geistiger Ziegenhaltung schon eine Rolle spielen. Man würde es bei besserer Einsicht im Küchenzeu willkommen heißen. Die Fütterung der Ziegen im allgemeinen wohl nicht zu plötzlich wechseln, jedoch sind in rechter Zusammensetzung stets verschiedene Futtermittel zur Erzielung des höchsten Milchquantums zu reichen. Tüchtige Ziegen geben pro Tag schon 3½ bis 5 Liter Milch. Im Jahresquantum hat man es schon ausnahmsweise 2000 Liter pro Ziege gebracht. Über 1000 Liter kann man aber schon als Durchschnittsertrag anführen. Namentlich durch gehörige Beschäftigung der männlichen Zuchttiere hat man an die Mehrgewinnung an Milch in den letzten Jahrzehnten schon auf 200 Liter pro Jahr gesteigert. Nehmen wir einmal einen Durchschnittswert von 200 Liter pro Ziege an, so repräsentieren die 3 Millionen Tiere gegenwärtig schon einen Wert von 70 Millionen Mark. Dies sind Spargeld von kleinen Deuten hauptsächlich aus der Arbeitbevölkerung; beliebt man ja die Ziegen vielfach „Bergmannsflur“ zu nennen. Um wieviel könnte dieses Nationalvermögen mit Reichtum bei nur etwas gutem Willen zum Segen der Jugend dieser Schichten noch vermehrt werden! Der Milchwert dieser jetzt gehaltenen Ziegen entspricht schon einem Kapital von 150 Millionen Mark; die Schlachtziegen lassen sich auf 6½ Millionen Mark, die Schlachtlämmer schon auf 7½ Millionen Mark Wert angeben. Sollte der Krieg uns nicht auch hier die Augen öffnen? Zeigen doch die hohen Milchpreise zu deutlich die zu geringe Produktivität durch Kleinbetrieb ließe sich dies ohne Härte leicht steigern. Dabei würde die rationelle Verwertung von Abfällen wiederum in ausgedehnterem Maße ermöglicht. Warum sollte Ziegenmilch nicht zum Handelsartikel werden können! Stellen sich auch die statistischen Angaben über Tuberkulose unter Ziegen doch so sehr günstig; nahezu ausgeschlossen ist ja diese Krankheit unter denselben. Wie sehr wird aber der Ernährungswert der Milch schon allein dadurch erhöht. Wüssten denn die Gemeinden und Behörden in dem Bestreben zu fahren, durch weitere Einstellung von männlichen Tieren bewährter Zuchten die Leistungsfähigkeit zu erhalten und zu erhöhen und durch Belegung und Prämien die Anschaffungen zu vermehren.



Bei Schmerzen in den Gelenken u. Gliedern haben sich Togal-Tabletten selbst in verzweifeltsten Fällen herboragend bewährt. Ärztlich begünstigt. In all. Apotheken zu Mk. 1,40 u. Mk. 3,50.

Versicherung tragender Stuten zu 2% inf. Verbriefung, 3% feste Prämie mit Rückzahlung der Beitragsbeiträge, und sonstige Versicherungen übernimmt Vaterländische Vieh-Versicherungsgesellschaft Dresden, Werderstraße 29. Prompte Entschädigung bis 90% der Versicherungssumme. Günstige Versicherungsbedingungen. Höchste Referenzen. Täglich Vertreter überall gesucht.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist soeben erschienen:

Ernst und Scherz im Schützengraben.

Nachdenkliches wie Weiteres aus Berichten, Briefen und Reimen unserer Feldgrauen. Von M. Trott.

Preis in Farbumschlag fest gebunden 80 Pf.

Der Schützengrabenkrieg hat dem großen Weltkriege einen besonderen Stempel aufgedrückt; grauam und langweilig auf der einen Seite, läßt er doch auf der anderen Seite für oft allzulange Ruhe. Da tritt dann ein eigenartig anmutendes Kriegesleben in Erscheinung. Dieser Ernst, Bescheidenheit und der dem Deutschen eigene Humor wechseln je nach kriegerischer Tätigkeit, Witterung sowie Art der Unternehmung und Verpflegung. Mit den Worten „Dummetisch jauchend, zum Tode betrübt“ ist die Stimmung unserer Krieger zum Teil am besten gekennzeichnet. Einen getreuen Spiegel dieses Schützengrabenslebens bietet unser Büchlein. Aus raucher Wirklichkeit heraus sind die Stimmungsbilder gesammelt, glücklich und mit Liebe alles zusammengetragen, was sich an wahrheitsgetreuen Berichten und Mitteilungen finden ließ. So ist ein wertvolles Kriegsboekamen entstanden, das auch in Friedenszeiten seinen Wert behalten wird. Jetzt aber ist es ein kurzweiliger Lesegenoss, besonders für unsere Graven im Felde, aber auch für uns im Lande, damit wir uns immer erinnern, wie schwer der Schützengrabenkrieg auf unseren Feldgrauen lastet.

Zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ohrensaufen

Chrensch. Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit der Gehör. In kurzer Zeit.

Marke St. Vaugratin. Preis 4 Mk., Doppelpack 4 Mk. — Zahnteile, Zahnreihen. Versand: Stadthofe Pflasterhofen a. Alm 31 (Cberh.).

Wäsche weiche ein in Henkel's Bleich-Soda.

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amer. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs (braun und schwarz) durch Absterben der Wurzeln für immer Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 Mk. — gegen Nachnahme. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenhofstr. 93.

Bettmäßen, Bettmäßen,

Befreiung garant. 10%, Alter u. Geschl. angeh. Auskunft umsonst. Institut „Sanis“, München 73, Dachauerstr. 54. Stadtdorf 153 bei München.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Jedem Landwirt sei zur Anschaffung empfohlen der handliche Taschenkalender:

J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1916

Dauerhaft in braun Segelleinen gebunden, mit Bleistift. Schwache Ausgabe A, mit vierteljährlicher Anordnung im Notizkalender. Preis 1 Mk. 20 Pf.

Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk. Stärkere Ausgabe B, mit halbjährlicher Anordnung im Notizkalender. Preis 1 Mk. 60 Pf.

Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk. 40 Pf. Die Partierpreise von 1 Mk. bzw. 1 Mk. 40 Pf. treten auch in Anwendung, wenn 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden. Ferner sei empfohlen der:

Jagd-Albreichskalender 1916

Vorausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung. Großformat 17,5 x 26 cm. Preis 2 Mk.

Ein reich illustrierter Albreichskalender mit monatlichen Jagdschlüssen, Jagdberichten und Wildbahn, sowie täglichen Belehrungen und Anregungen für weidgerechtes Jagen, Pflege und Zucht des Wildes.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die

Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.