

Amstoppers Sonntagsblatt

Nr. 19

Wöchentliche Beilage zum
Usinger Kreisblatt

1916

Die Kubanerin.

Roman von Horst Bodemer.

(Fortsetzung.)

... wurde Vira Prahlstedt ruhiger. Sie hatte eine Flucht Zimmer
Grand Hotel bezogen. Bei Worth, Paquin, und wie die Kleider-
alle hießen, verging die Zeit, und welches Weib hat nicht Freude

an kostbaren Gewändern. — Die Nachmittage beim Fünfuhrtee waren
riesig anregend. Man bekam erlesene Kleider, elegante Männer zu
sehen — und kannte keinen Menschen. Das blieb die Hauptsache.
Freitag, in der Großen Oper — das war der Tag der Eleganz. Da
traf sich alles, was zur großen Welt gehörte. Hier wunderte man
sich nicht über eine Dame, die Schmuck für hunderttausend Franken
an sich trug. Paris war das gewöhnt. Man warf einen kurzen Blick



Fliegerangriff auf das französische Lager von Saloniki (S. 76).
Nach einer Originalzeichnung von Professor Anton Kossmann

auf sie. Unerlöschte Pflanze — na ja, eine von den vielen. Niemand drängte sich an sie heran.

In den letzten Tagen erst hatte sie ein sehr großer, gut angelegener Herr mit feinen braunen, feurigen Augen hiers gemauert. Nicht auf-fallend, denn wie hatte er in ihrer Nähe Platz genommen, aber doch immer so, daß er sie sehen konnte. Er schien sich auch zu langweilen, denn nie sah sie ihn mit einem anderen zusammen.

Als sie eines Tages, gegen ihre Gewohnheit, im Schreibzimmer saß und dem Pagen zusah, er solle ihr eine Briefmarke besorgen, trat der Herr auf sie zu.

„Gnädige Frau, wenn ich Ihnen auto-briefen dürfte?“

„Danke — sehr freundlich! Also ein Landmann?“

„Baron Waltern“, stellte er sich vor.

Vina Prahlstedt war froh, endlich einen Menschen gefunden zu haben, mit dem sie plaudern konnte. Sie fragte ihn, ob er ge-schäftlich oder dienstlich hier zu tun habe.

„Geschäftlich, gnädige Frau! Früher war ich pécunischer Offizier, kam zur Schug-truppe nach Südwestafrika, und von dem Diamantenfeldern da unten ist auch etwas für mich abgefallen. Ich bin an einigen Schürf-feldern beteiligt. Jetzt soll eine Aktien-gesellschaft aus dem Unternehmen gemacht werden, französisches Kapital ist für so etwas leichter zu haben als das deutsche!“ Er nahm einen silbernen Behälter aus der Brusttasche, öffnete ihn, und Hunderte geschliffener und ungeschliffener Diamanten kamen zum Ver-schein. „Kleines Zeug, aber gutes Feuer und keine kostspieligen Anlagen, sie brauchen nur aus dem Sande gelassen zu werden.“

Vina Prahlstedt lachte. „Nein, aber so etwas! — Ich bin Hamburgerin, warum suchen Sie nicht dort Geld aufzunehmen?“

Baron Waltern strich sich seinen gepflegten schwarzen Schnurrbart zur Seite. „In viele tausend Eochen sind dort auf den Markt ge-bracht worden, gerade in Schürffeldern — und wie gesagt: die Deutschen sind schmerz-säßig.“

In den nächsten Tagen tranken sie den Nachmittagskaffee gemeinsam. Vina Prahlstedt gefiel der Baron. Er war sehr weberzogen, redete nie ungefragt von sich und seinen Geschäften und ließ sich auch sonst kaum sehen, schien wirklich sehr eifrig Verhand-lungen zu führen.

Eines Tages sagte sie zu ihm: „Heute früh hab' ich an meinen Onkel, den Senator Lützeling in Hamburg, geschrieben. Er be-teiligt sich gern an aussichtsreichen Geschäf-ten. Es würde mich sehr freuen, wenn ich ihm wie Ihnen gefällig sein könnte.“

Da lief ein Jude über das Gesicht des Barons. Für seine vierzig Jahre hatte er übrigens ein schon etwas altes Gesicht. Das kam wohl von dem mildersten Klima da unten, von den Kämpfen, die er mitgemacht hatte. „Das hätten Sie nicht tun sollen, gnädige Frau. Es ist mir unangeheuer peinlich.“

„Aber ich bitte Sie, warum denn?“

Waltern erwiderte nichts, empfahl sich aber bald.

Vina Prahlstedt war sehr ärgert. Wenn sie schon einmal Gutes tun wollte, dann mißlang es ihr immer! Und wenn es hier in Paris nicht mehr zum Ausbalten war, wohin sollte sie dann? Sehr oft waren in den letzten Wochen ihre Gedanken zu Volgar geritten. Bei dem wahren sie geborgen gewesen. Endlich mußte sie doch ihr Lebensschifflein in einen sicheren Hafen bringen. Ob sie sich selbst überzeugt, ihre Stunde habe nun geschlagen. Dann aber kamen immer wieder die Zweifel. Wenn Volgar wenigstens unabhängig gewesen wäre. Aber der war feiner, der vom Gelde seiner Frau leben wollte, so gut konnte sie ihn schon. Der diente keiner oder verwaltete das Kaiserat. Winter-sommern! Kalt froh es ihr bei diesem Gedanken über den Rücken. Und dann würden sich Kinder einstellen! Sie war ihrer Eltern einziger

gewesen. Kinder! Für die mußte doch das der Mutter, andere Wünsche zum Sterben brachte, für sie nicht — Sie konnte sich nur zu gut. Wenn die Nacht wieder erwachte, die mit Josias Volgar in Scherben, denn der war ein heiliger Mann. Bei ihm hatte sich ja die Ankündigung an die Z...



Österreichisch-ungarisch Albanien.

Generationen vereint und das Pfandbewußtsein, dem Staate — wenn es auch für ein Winterbrod war. Sie, die Hanse mit dem spanischen Blute in den Adern, das seit undenklichen über Länder und Meere gefahren war, ließ nicht über sich hinweggehen. Sie lag nicht auf dem Nachschiff. Nun, da würde sie sie in solange die Millionen auf der Bank lagen und Amerika in gemeinsamem Gelde reichlich Tribut zahlte. — Und wenn einmal glaubte, diese Erkenntnis sei der erste Schritt zu dem gewünschten Ausgange, so mußte sie doch immer wieder bei der Überzeugung kommen, daß sie sich getäuscht hatte.

ganze ihr der Kopf, sie ließ das Automobil vorfahren, ging's ins Bois de Boulogne. Dort lag bereits jetzt im grünen Schein auf den Büschen. Bald auch wurde es in deutschen Händen! —

Daß sich ein tiefer Seufzer Vina Prahlstedts Brust.

Die Jungfer schlief noch fest. Sie rüttelte sie noch. Ein süßlicher Geruch im Zimmer hel ihr auf.

Um Gottes willen! Sie war wieder in ihrem Schlafzimmer — ein gelinder Schrei — ihr gesamter Schweiß war geteilt, ein Schweiß im Werte von einer Viertelmillion.

„Martha — Martha!“

„Gnädige Frau!“

Vina Prahlstedt riß das Fenster auf. Auf der Höhe drüben war es halb eins.

Sie lautete Sturm. Sofort kam ein Zimmermädchen.

„Holen Sie mir schnell einen der Herren Direktoren, ich bin beschleunigt worden.“

Nun war Martha auch endlich auf den Beinen. Sie rief sich die Augen.

Vina sagte sie am Arm. „Schnell! An-nehmen! Jemand etwas!“

Die allerhöchste Toilette war kaum beendet, da kam aufgeregt einer der Direktoren.

„Schicken Sie zur Polizei — sofort! Und du, Martha, suchst den Baron Waltern zu finden. Ich bleibe mich allein weiter an.“

Während die Joste in ihre Eichen fuhr, klopfte es an die Tür. Zwei Herren stellten sich als Detektive des Hotels vor. Noch lag ein feiner, süßlicher Hauch in den Zim-mern. Sie wußten gleich Bescheid.

Nach wenigen Minuten kam Martha zurück. Baron Waltern sei bereits gestern abend abgereist.

Eine Stunde später war unmissbar festgestellt, daß er der Dieb war, und am nächsten Morgen wußte man, daß der ge-fährliche Hochstapler nicht Waltern, sondern Müller hieß.

Er ward nie mehr gesehen.

Vina Prahlstedt packte ihre Koffer. Der Verlust war schmerzhaft, aber nicht uner-sehlich. Wohin aber nun?

Nach Hause! Und wenn Onkel Klaus ihr auch den Herdenschaukel einfaß vor die Füße warf.

Josias kannte das ganze Offizierskorps des Kaiserregiments schon von früher, verbrachte er den Urlaub ja doch fast immer auf dem Kaiserat. Viele Eichen von Großgrundbesitzern aus der Nachbarschaft trugen den dunkelsten Anstrich; oft jagten sie mit ihm zusammen legenden zehn Weilen in der Runde, und bei jedem Besuche war er auch Gast im Offizierskino gewesen.

Für einen der Kameraden hatte er immer besonders viel übrig gehabt, für den Ober-leutnant Roffelmann, einen kleinen schmalen Herrn mit glattrasiertem Gesicht. Der war der Sohn eines berühmten Professors der Medizin an der Universität Berlin. Der Zufall wollte es, daß dieser als ältester Oberleutnant auf längere Zeit die Schwadron, der Volgar zugeteilt wurde, führte, denn der Rittmeister war vor Weihnachten mit dem Pferde gestürzt und heilte den Schaden im Süden aus.

Nur den Major Weckmeister hatte Volgar noch nicht gekannt, denn der war erst zu Kaisers Geburtstag in das Regiment versetzt worden, ein mittelgroßer Herr mit dicken Backen und langem, blondem Schnurrbart. Die kleinen, blauen Augen sahen gutmütig in die Welt; entdeckte er aber eine Nachlässigkeit im Dienste, dann war er unaussprechlich.

Als sich Volgar bei ihm meldete, drückte ihm Weckmeister freundschaftlich die Hand, und Volgar schaute an dem Händedruck und dem Blick: das ist einer, der das Herz auf dem rechten Fleck haben hat.

Volgar hatte eine Wohnung dicht neben Roffelmann gefunden, weit draußen, in einem neuen Hause. Die ersten Tage waren mit der Einrichtung vergangen, der Dienst war jetzt nicht allzu schlimm.

(Fortsetzung folgt.)

Zu unseren Bildern.

Fliegerangriff auf das französische Lager von Saloniki. — Zu einem ernstlichen Zusammenstoß der gegnerischen Truppen ist es, seit die Franzosen und Engländer sich in Saloniki häuslich eingerichtet und ein festes Lager dort errichtet haben, noch nicht gekommen. Aber sie werden von Zeit zu Zeit durch Angriffe deutscher und österreichisch-ungarischer Flieger beunruhigt. Bei einem der letzten größeren Angriffe, der Ende März erfolgte, waren dreiundzwanzig Flugzeuge beteiligt. Sieben bewarfen die Stadt, die übrigen die Verschanzungen der Umgebung mit Bomben, und es wurden dabei bedeutende Brände von Munitionslagern und Melinitdepots verursacht. Wegen der zahlreichen Explosionen, die sich ständig in kurzen Zwischenräumen folgten, mußte für die englischen und französischen Truppen bis zum folgenden Tage der Zutritt zu den Depots in einem weiten Umkreis gesperrt werden. Auch zwei englische Kasernen wurden zerstört. Beträchtlichen Schaden richteten übrigens außer den deutschen Bomben auch die Steilfeuergeschosse an, mit denen die Flieger beschossen wurden. Wiewohl sich solche Angriffe natürlich vor allen Dingen gegen die Befestigungsanlagen und Depots der Bierverbandstruppen richten, kommen dabei doch gelegentlich auch Griechen zu Schaden. Aber daran sind dann einzig die „Beschützer der Neutralität und der kleinen Staaten“ schuld, die den ganz unbeteiligten Griechen den Kampf ins Land getragen haben, indem sie, lediglich mit dem Recht des Stärkeren, Saloniki für sich in Anspruch nahmen. Darüber ist sich die griechische Regierung wohl klar, wenn sie auch nicht imstande war, die Besetzung zu verhindern. Und sie hat an die Bierverbandsregierungen das Ersuchen gerichtet, alle militärischen Anlagen aus der Stadt Saloniki zu entfernen. Falls diesem Verlangen nicht Folge geleistet wird, so wird sie die Entente für die weiteren Beschießungen durch deutsche Luftschiffe verantwortlich machen. Ob das nun hilft?

Ein Taucherpionier in Ausübung seiner Tätigkeit. — Die Tätigkeit der Pioniere im Kriege hat wieder eine Erweiterung erfahren. Jeder Brückenbau macht eine genaue Erkundung der Beschaffenheit des Flussbettes nötig, damit man beim Bau Zufälligkeiten, wie Untiefen und Löchern, nicht auf gut Glück ausgeliefert ist. Feindliche Truppen sprengen beim Rückzug möglichst alle Brücken, deren Teile vom Wasser weitergerollt werden. Sie versenken Munition, Geschütze und Fahrzeuge stürzen gelegentlich über steile Uferwände ab; so liegt manches im Flussbett verborgen, was bei einem Flussübergang böse Überraschungen zu bereiten vermag, anderseits auch als wertvolle Kriegsbeute geborgen werden könnte. Bei anscheinend unverletzten Brücken sind manchmal Sprengladungen versteckt angebracht, Rähne, die als schwimmende Unterstüßung dienen, sind so angebohrt, daß sie bei Belastung plötzlich sinken, Holzpfeiler unter Wasser angelegt, alles, um die Verfolger zu gefährden. In all diesen Fällen müssen Untersuchungen durch Taucher ausgeführt werden, und dafür wurden nun Pioniere durch Kameraden von der Marine ausgebildet. Unser Bild zeigt einen Taucher im Wasser, wobei nur der Kopf mit dem Taucherhelm herausragt; aber die Taucherausrüstung ermöglicht auch ein Arbeiten völlig unter Wasser. Zum Atmen wird Sauerstoff mitgeführt. Eine am Gürtel des Tauchers befestigte Zugleine stellt die Verbindung mit oben her, durch sie werden auch Zeichen gegeben und der Taucher gegebenenfalls an ihr emporgezogen.

Mannigfaltiges.

Die dummen gothaischen Hasen. — Der 1893 verstorbene Herzog Ernst II. von Koburg-Gotha war ein äußerst leutseliger Herr. Kam er auf einer seiner häufigen Spazierfahrten durch ein Dorf, so fuhr er meist bei dem Dorfschulzen vor und fragte nach diesem und jenem. Dies tat er eines Tages auch in einem der Dörfer an der weimarischen Grenze.

Der betreffende Dorfschulze, der schon häufiger die Ehre gehabt hatte, dem Herzog über allerlei Auskunft geben zu dürfen, pläzte schließlich noch mit der Neuigkeit heraus: „Hohheit, eh' ich's vergesse — der Bauer Jerster da drüben hat zwei Hasen abgerichtet, die so klug und geschickt sind wie der beste Hund. Mein Lebttag hab' ich so was noch nicht gesehen. Hohheit würden staunen.“

Der Herzog steigt aus dem Wagen und geht in Begleitung des Schulzen zum Bauer Jerster hinüber, der wirklich Talent zum Dressur haben muß, denn die beiden Hasen vollführen Kunststücke, die man ihnen kaum zutrauen sollte. Sie trommeln, springen über einen Stod, sogar übereinander, stellen sich auf Kommando tot, apportieren ein Taschentuch; es sind tatsächlich selten schlaue Tiere.

„Das war wohl nicht ganz leicht, den Tieren alles dies beibringen“, fragt der Herzog interessiert.

„Mit Geduld und Hunger kriegt man die Biester schon zahm“, Bauer.

„So, so — also Hunger! — Na, und woher haben Sie denn diese Sorte von Hasen bezogen?“

Jerster fährt erschreckt zusammen, denn die Hasen hat er in einem gothaischen Jagdgebiet gefangen. Also die Wahrheit darf er nicht zu Fall sagen. Er hilft sich aber mit echter Bauernschläue, indem er sagt: „Die sind aus dem Weimarschen drüben.“

Dort hatte ja Herzog Ernst seinen Hof.

„Warum richten Sie eigentlich diese Hasen nicht ab, Jerster?“

„Weil“, antwortet Jerster, „die Hasen zu dumm dazu!“

Eine Weltausstellung im alten Ägypten.

Bereits vor etwas über zweitausend Jahren hat die Eröffnung einer großen Weltausstellung in Ägypten stattgefunden. Es war vor Christus, und der Veranstalter, der Ägyptische Pharao Ptolemäus Philadelphos, dem König wohnte der gesamte Hof. Eine große Schar Eingeladener der verschiedensten Nationen war zu der Feier bei, die durch ein prächtiges Festessen geschlossen wurde. Die Ausstellung war von dem Reichtum aller dem Pharao unterworfenen Länder und des Auslandes anheimelnd. In der Ausstellung waren ausgestellt hundert gefüllte äthiopische Widder und hundert die aus Arabien stammten, ferner zwanzig schneeweiße Stiere, die aus den Provinzen von Indostan gesandt waren. Die über fünfzehn Monate auf der Ausstellung waren. Der Weinbau war in Ägypten eine riesige Kelter, und sechzig verkleidete Sklaven führten ein großes Gefäß auf. Besondere Sorgfalt wurde der Abteilung verwendet worden, die die Schritte der Gartenkunst zeigten. Die Felder fetter schwarzer Erde waren mit den verschiedensten Rosen, Lilien, Kirschen bepflanzt. Ein großer Saal war für die Künste zugeteilt. Man konnte die berühmtesten Gemälde der ägyptischen Kunst bewundern. In der Abteilung für Kunst schlossen sich die Literatur und Wissenschaft, die Naturgeschichte, die Kunst und die Wissenschaften zusammen. Die dritte Abteilung, alles schalt und lagte: Soll man an solchem Tag die dritte sehen, Mag sie als Ganzes aus den ersten wehen! Die Ausstellung folgte in Nr. 20.

Ein Taucherpionier in Ausübung seiner Tätigkeit.

Stück der ganzen Ausstellung gewesen sein, die Zeugnis dafür ablegte, in welcher Höhe die Kultur im alten Ägypten erreicht hatte.

Scharade. (Dreißig.)

Wir hatten eine Landpartie gemacht,
Der erste und der zweite holde Braut
So recht im Bonnemonat zu genießen.
Doch — frag' ich — soll es einen nicht verdrießen,
Wenn von der dritten uns, die nie begehrt,
Viel mehr als von den ersten ward besehrt?
Zuletzt erhob sich noch der Wind und jagte
Die dritte tüchtig, alles schalt und klagte:
Soll man an solchem Tag die dritte sehen,
Mag sie als Ganzes aus den ersten wehen!

Auflösung folgt in Nr. 20.

Homonym.

Eine Zahl sollst du dir denken,
Und sie nennt zugleich ein Schweinen.
Wenn ihr böse vorgeschrieben
Wirst du sie gewiß nicht lieben.

Auflösung folgt in Nr. 20.

Auflösungen von Nr. 18:

des Anagramms: O Stern! — Stern;
des Streichrätels: (Verleihen, Speleier), (Strich), (Antwort) = Stern.

Alle Rechte vorbehalten.

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

Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Winger Kreisblatt.

1916

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

Siebenbürgener Nachthälse.

(Mit einer Abbildung.)

häßliche Hühner; die möchte ich dem Hofe haben, so hat schon gerufen, wenn er zum ersten Male in der Hofe oder in einer Ausstellung der Nachthalschühner erblickte. Viel auch der erste Anblick des nackten Halses rot gefärbt ist, die Vermutung, litten an einer Krankheit oder die Federn gegenseitig ausgerupft, einmal vorkommt. Saal war die, rote Hals kann man ja behaupten, aber und Nutzbarkeit in sich, und die den nutzbarsten gehören, kann dafür abgeben.

Wie man zu sind ja auch und so haben Nachthälse ihre welche dieselben, und während Hühner schon seit Jahren des vorigen von einzelnen Deutschland ge- bestes seit Jahren unseres in unserem sogar ein Nachthalszüchter-Verein, gemäßige Züchtung und Züchtung abgestellt und sie zu größerer Gleichheit der Erscheinung herangezogen hat. Dieses Huhn eigentlich stammt, und seinem eigentümlichen Merkmale, der Hals, gekommen ist, darüber sind verschiedensten Vermutungen aufgestellt unter ihnen sogar diejenige, daß sie von Trutzhühnern mit Haus- hervorgegangen seien, was jedoch ohne durchwegs hinfallige Annahme ist, andere Erklärungen dieser sonder- Erscheinung. Daß die Nachthälse schon alte Rasse sind, geht daraus hervor, sehr zuverlässig vererben und sogar mit anderen Hühnerrassen die Halses meistens in größerem oder Umfange in die Erscheinung tritt. Nachthälse in den östlich von uns wohnen schon seit vielen Jahrzehnten,

vielleicht Jahrhunderten, zu finden, so in den Donauländern, in Südrussland, in Indien. Sehr große Verbreitung haben sie in Siebenbürgen erlangt, von wo aus sie auch zuerst nach Deutschland gekommen sind, und diesem Umstande ist es zuzuschreiben, daß sie bei uns „Siebenbürgener Nachthälse“ benannt werden. In der allgemeinen Erscheinung



Siebenbürgener Nachthälse.

gleiches sie den deutschen kräftigen Landhuhn- schlägen, etwa starken Kamelschötern. Die Rassemerkmale sind folgende: mittelgroßer, rundlicher Kopf, auf der Schädeldecke eine anliegende, nach hinten spitz zugehende Befiederung. Schnabel kräftig, in der Farbe der Beinfarbe entsprechend. Auge orangefarben und feurig, was besonders bei den schwarzen zu beachten ist. Kamm einfach, klein, möglichst klein gefügt, das Kammblatt hinten nicht auf dem Schädel aufliegend, sondern absteigend; jedoch kommen auch Rosenkämme häufig vor und werden zugelassen. Kehlschlappen mittellang, blutrot, Ohrschneiben klein und rot. Gesicht frei von Federn. Rumpf kräftig und voll, Rücken schwach gewölbt, lang. Flügel mäßig groß, hoch getragen. Schwanz gut entwickelt, beim Hahn mit weichen Sichel. Beine über mittellang, feinknochig und unbefiedert, Zehen vier. Beinfarbe bei schwarzen, blauen und ganz dunkelfarbigem dunkelschieferfarbig, bei

weißen, gesperrbten und allen anderen mit hellem oder mittelfarbigem Gefieder fleischfarbig; gelbe Beine gelten als grobe Fehler. Schenkel kräftig und lang.

Hals lang und kräftig, in leicht nach hinten gehender Bogenlinie aufrecht getragen. Am Halsansatz endet das Körpergefieder in kondorähnlichem Federkranz. An der Vorderseite des unteren Halses findet sich ein nicht zu großer Federbüschel, welcher hinten nicht geschlossen sein darf und bei andauernder Reinzucht sich verkleinert, um endlich ganz zu verschwinden. Bei sonstiger Gleichheit in den anderen Punkten werden daher die Tiere ohne Federbüschel bevorzugt. Farbe des Halses blutrot, bei der Henne meist heller, jedoch der Hinterkopf auch blutrot.

Das Gefieder liegt hart an; das Brustbein soll möglichst frei von Federansatz sein. Die Hauptfarbenschläge sind schwarz, weiß und gesperrt.

Was die wirtschaftlichen Eigenschaften betrifft, so gehören die Nachthälse zu den Wirtschaftshühnern ersten Ranges. Sie legen sehr fleißig, und zwar Eier mit weißer, bisweilen auch gelblicher Schale und von 65 bis 80 g Gewicht.

sind sehr gute Winterleger. Außerdem sind sie aber auch gute Fleischhühner mit saftigem, sehr wohlschmeckendem Fleisch. Der Hahn erreicht ein Gewicht von 2½ bis 3 kg, die Henne ein solches von 2 bis 2½ kg. Dabei sind sie sehr wetterhart und leicht aufzuziehen. Die Brutlust ist gering.

Wildwachsende Kriegsgemüse.

Von Dr. E. Ullrich
(Dahlem, Königl. Botanisches Museum).

Die Nutzbarmachung aller Nahrungsquellen, die das Land birgt, ist in dieser schweren Zeit von größter Wichtigkeit. So gilt es, jetzt auch diejenigen Pflanzen unserer Heimat zu nutzen, welche uns die Natur darbietet und deren Nutzung außer der Arbeit des Einsammelns und Zubereitens keine Kosten verursacht. Eine ganze Anzahl heimischer wildwachsender Pflanzen kann uns einen Ersatz für die jetzt sehr teuren Kulturgemüse liefern, der ebenso nahrhaft und ebenso wohlschmeckend sein kann. Es gilt nur das Vorurteil gegen diese

wildwachsenden Kriegsgemüse zu überwinden. Die Zubereitung ist die gleiche, die wir bei unsern Kulturgemüsen gewöhnt sind. Die wichtigsten wildwachsenden Kriegsgemüse unserer Heimat sind folgende:

Wohlschmeckendes Blattgemüse liefern uns folgende Arten:

1. Die große und besonders die kleine Brennessel (*Urtica dioica* und *U. urens*), die wir überall an Heden, Bäumen, im Walde besonders unter Eichen, in Erlenbrüchen, oft als lästiges Unkraut in Menge finden. Von der kleinen Nessel kann man die jungen Pflänzchen ganz, von der großen die jungen Triebenden wie Spinat oder Kohl zubereiten genießen. Namentlich die kleine Nessel liefert ein wohlschmeckendes, dem Spinat gleiches Gemüse.

2. Die großen Melde- und Gänsefuß-Arten (*Atriplex hastatum*, *A. patulum*, *Chenopodium album*, *Ch. rubrum*, aber nicht der übelriechende Gänsefuß *Chenopodium vulvaria*, der auf Straßenpflaster, an Hauswänden, Bäumen wächst und ziemlich selten ist). Die essbaren Arten wachsen auf Gartenland, Aedern, namentlich auf Lehm Boden, aber auch auf Sand. Man nimmt die jungen, frischen Blätter und bereitet sie wie Spinat zu. Da die Melde- und Gänsefuß-Arten in die Verwandtschaft des Spinates gehören, ist es nicht verwunderlich, daß sie sich ganz ebenso verwenden lassen und ebenso gut schmecken. Im Garten wird vielfach auch *Atriplex hortensis* als Gemüsepflanze gebaut.

3. Sauerampfer (*Rumex acetosa*, *R. acetosella*, *R. crispus* u. a.) findet sich häufig auf Wiesen, Weiden, an Wegrändern, Grasplätzen. Die Blätter schmecken säuerlich und geben, wie Spinat zubereitet, ein wohlschmeckendes Gemüse; sehr wohlschmeckend ist eine Frühlingsuppe mit Sauerampferblättern. Auch als Salat lassen sich die Blätter verwenden.

4. Vogelmeiere, Hühnerdarm (*Stellaria media*) findet sich das ganze Jahr hindurch, sogar im Winter unterm Schnee, auf Aedern und Gartenland oft in großer Menge und in großen, polsterartigen Rasen. Wird wie Spinat zubereitet und schmeckt ebenso.

5. Biegenfuß, Giersch (*Aegopodium podagraria*) wächst in etwas schattigen Gärten, in Gebüsch, Heden oft in großer Menge. Die jungen Sprosse und Blätter wie Spinat verwandt. Ältere Blätter nicht genießbar.

6. Hopfen (*Humulus lupulus*) wächst in feuchten Gebüsch, Erlenbrüchen und windet an Bäumen, Sträuchern usw. empor. Die jungen, noch hellgrünen oder fast weißen, eben aus dem Boden hervorkommenden Sprosse werden wie Spargel zubereitet als Gemüse oder Salat. Da sie sehr ähnliche Stoffe enthalten wie Spargel (3 B. Asparagin), ähneln sie diesem wohlschmeckenden Gemüse im Geschmack.

7. Schwarzwurzel (*Symphytum officinale*) ist häufig auf etwas sumptigen Wiesen, an Gräben. Die Verwendung ebenso wie bei 6: junge Sprosse wie Spargel, die jungen Blätter wie Spinat.

8. Eriopogon (*Sedum reflexum*) in Mitteleuropa und sonst nicht selten in sonnigen Auenwäldern an sandigen Hängen. Die jungen, etwas fleischigen, an ihrer Spitze trummstielartig gebogenen Triebe werden mit den kleinen Blättern als Gemüse wie Spinat zubereitet oder als Suppengemüse oder als Salat gegessen.

9. Meeres-Dreizack (*Triglochin maritima*) auf nassem Salzboden im Hochsommer, oft in Massenvegetation. Die Spinat zubereitet, von angenehmem Geschmack.

Als Suppengemüse lassen sich außerdem verwerten die Blätter von

10. Schafgarbe (*Achillea millefolium*), die auf Wiesen, an Wegrändern, auf Rasenplätzen und an Feldrainen vorkommt. Die fein doppelt gefiederten Blätter geben eine würzige Suppe.

11. Bibernell (*Pimpinella saxifraga*) ein Doldengewächs der Wiesen, Weg- und grasigen Aederränder, Tristen und Heiden mit einfach gefiederten Blättern.

12. Wiesenknopf (*Sanguisorba officinalis*), eine Rosacee fruchtbarer Wiesen, meist auf Lehm Boden, gleichfalls mit einfach gefiederten Blättern.

Salate liefern außer außer 3, 6, 8, 12 folgende Arten:

13. Löwenzahn (*Taraxacum officinale*) in Schiefen unter dem Namen „Maidlume“, in der Mark vielfach als „Butterblume“ bekannt, ein sehr häufiges Unkraut der grasigen Plätze, dessen

Blätter und junge Blütenstiele als Salat, dessen Wurzelstock als Gemüse (wie Schwarzwurzel zubereitet) verwendbar und wohlschmeckend sind.

14. Rapunzel, Rapünzchen (*Valerianella olitoria*) auf Aedern, namentlich auf etwas lehmigen und feuchtem Boden, unter Wintergetreide, an Bachrändern usw., liefert einen sehr wohlschmeckenden Salat im April, Mai, in wärmeren Jahren bereits im März.

15. Brunnenkresse (*Nasturtium fontanum*) ein weißblütiger Kreuzblütler in klaren, kalten Quellbächen, besonders in Erlenbrüchen oder auf feuchten, buschigen Wiesen. Die ganze, nicht blühende Pflanze wird als Salat roh, oder gekocht als Gemüse gegessen.

16. Bertramskraut, Winterkresse (*Barbarea vulgaris*), gleichfalls ein Kreuzblütler, aber gelbblütig, der sich an Wiesenrändern, auch an Schuttstellen, findet, schmeckt als Salat gleichfalls kressenartig wie 15. Auch als Gemüse gekocht sehr schmackhaft.

Wurzelgemüse liefern außer den unter 7 u. 13 genannten Arten noch folgende:

17. Pastinak (*Pastinaca sativa*), eine der wenigen gelbblütigen Doldengewächse unserer Flora mit einfach gefiederten Blättern, bis etwa 1 Meter hoch, in Menge auf Wiesen, an Feldrändern, auf Lehm Boden. Die weißliche Wurzel wird in Salzwasser abgekocht, die Blätter und Sprossen kann man, solange sie jung sind, als Salat zubereiten.

18. Erdnuß (*Lathyrus tuberosus*), ein schön rotblütiger Schmetterlingsblütler, auf Lehm Böden, gern zwischen Getreide, mit tief in der Erde stehenden stärkehaltigen Wurzelknollen, die in Salzwasser gekocht werden und süßlich schmecken. Die Knollen sind außen braun, innen weiß.

19. Nachtkerze (*Oenothera biennis*) mit schönen, hellgelben, duftenden Blüten, die sich gegen Abend öffnen, sehr häufig auf Sandboden, sehr gern an Eisenbahndämmen. Essbar sind nur die dicken, rübenartigen Wurzelstöcke der noch nicht blühenden Pflanzen, die an ihrem Oberende eine Blattrosette tragen und noch keinen Stengel gebildet haben.

20. Topinambur (*Helianthus tuberosus*), eine Verwandte der Sonnenblume, nicht eigentlich heimisch, aus Nordamerika stammend, leicht verwildert und auf den schlechtesten Böden wachsend und sich stark und schnell vermehrend. Die kartoffelartigen Knollen werden wie Kartoffeln in Salzwasser gekocht oder ähnlich wie Schwarzwurzeln zubereitet. (Kartoffelersatz für Zuckerkartoffeln) Die dicke Schale der Knollen wird entfernt.

21. Bichorie, Wegwarte (*Cichorium intybus* L.) eine blaublütige Kompositae, an lehmigen Wegrändern, Feldrainen, liefert bekannten Kaffee-Ersatz mit ihren gebrannten Knollen.

Eine gute Übersicht über diese „wildwachsenden Kriegsgemüse“ gibt das im Verlag von Thomas Neffsen, Berlin O 112, Schornweberstr. 110, erschienene Flugblatt mit bunten Abbildungen. Einzelpreis 10 Pfg.

Kleinere Mitteilungen.

Bekämpfung der Pferdebremse. Im Frühjahr gehen mit dem Rote der Pferde häufig rote, wurmförmliche Tiere ab, die lebhaftesten, zuckenden Bewegungen machen; dies sind die Larven der Pferdebremse. Die Bremse legt im Sommer und Herbst ihre Eier auf die Haut der Pferde, und durch das Abbleken kommen sie in den Magen der Tiere. Aus den Eiern entsteht im Magen bald ein kleines rundes Tierchen, das sich mit seinem spitzen Kopfende in die Magenschleimhaut einbohrt und aus dieser seine Nahrung saugt. Im Frühjahr verlassen die Larven den Pferdemagen; kommen sie nun mit dem Dung ins Freie, so entwickeln sie sich zu Pferdebremsen. Jeder Pferdebesitzer soll daher die Larven sammeln und vernichten. Manche Pferdehalter geben ihren Pferden im Frühjahr ein Wurmmittel. Ein solches ist aber vollständig überflüssig, da die Larven von selbst abgehen. Neben der Vernichtung der Larven gibt es nur ein Mittel, die Pferde vor diesen Plagegeistern zu schützen, und dies besteht in dem fleißigen Putzen der Pferde zur Zeit, in der die Bremse fliegt. Auch die Weibchen sollen fleißig und gründlich geputzt werden.

Die Trächtigkeit einer Kuh kann man im allgemeinen, wenn auch nicht immer mit voller Gewißheit, annehmen, wenn sich nach vollführter

Begattung der Kuh nach drei Wochen wieder einstellt. Während der Trächtigkeit die Kuh vor jeder Gewalttätigkeit aufmerksamer gepflegt werden, weil entzündeten Eileiter auf das Kalb hat und dadurch mancher ablebende Fetus, Trachtvorfall usw., selten. Den Tag, an dem die Kuh wieder anmerkt, um den Eintritt der Geburt, wöhnlich kurz nach neumonatlicher erfolgt, einigermaßen zu wissen, damit falls Hilfe geleistet werden kann. Kalben reiche man einige Zeit nicht Fütterung, sondern leichtes, aufwirkendes Futter und Heferschnitzsorge aber auch dafür, daß die Kuh Milch erhalten, da diese für sie ein Mittel ist.

Fressen der Ferkel aus dem Mutter. Für die jungen Ferkel ist es wenn sie mit ihren Müttern schon im drit bis vier Wochen aus einem Ferkel Das Futter der alten Schweine ist in diesem Alter noch nicht zureichend erkrankten dabei oft und bekommen. Man soll deshalb, während man die Ferkel in einem kleinen Verklärten Roben der Mutter einsperren. Die Ferkel beruhigen, lege man ihnen in Zeit etwas rohe Gerste vor.

Frühlingsuppe. Zu dieser Suppe man Schafgarbe, Petersilie, Hopfen, Kopfe Salat, Sauerampfer, junge und Kerbelkraut. Man kocht die Suppe in eine Kasserolle mit Butter und läßt sie andampfen. Dann gießt man sie mit Mehl, verfährt dies gut mit Mehl mit Fleischbrühe auf und gibt einige Kalbsknochen. Die Suppe mindestens anderthalb Stunde kochen holt geschäumt und entfettet werden man sie durch ein Sieb, worauf man mit einigen Eigelb und halb saurem Rahm schüttet man sie in eine Terrine noch würfelig geschnittenes Weißbrot in dem abgenommenen Fett der Suppe hat, dazu.

Alle Schnepfen zu verwerten. Man werden gerupft, ausgenommen und zerhackt. Dann läßt man in einem Butter oder Fett heiß werden, legt die nebst kleingewürfelte Schinken- und hinein und brät sie braun an. Man her hat man grüne Erbsen — sogen. in Wasser eingeweicht, bis zum warmen Braten oder auf die warm gestellt und nun halbgut gekocht. Schnepfen, unter welche man etwas etwa drei Viertel gar, gibt man die ihrer Kochbrühe dazu und läßt beides gar werden. Sind die Schnepfen süß man ohne Schaden etwas Salz jedoch nicht mehr, als etwa wie ein Nagel groß. Kurz vor dem Anrichten das Gericht mit etwas aufgelöstem Mehl und entfernt die Speckschwarten, Kartoffeln.

Morchelgemüse. Frische, von dem allem Sande gereinigte Morcheln Länge nach halbiert und nochmals Wasser gut gewaschen, worauf man Kasserolle in Butter weichschmilt. Man sie in klar gerührtem Kartoffelmehl Mustatnuß, gestochenem weißen Pfeffer zu einer dicken Tunke eingekochter worin man die Pilze völlig weich kochen. Anrichten gibt man noch fein gehackte die Morcheln. Als Beilage reicht man Tauben oder junge Hühner.

Fischgulasch. Ein beliebiger Fisch nicht viel Gräten hat, wird geschont, gewaschen, geteilt und befreit, in kleine Stücke geschnitten und bestreut hingestellt. In Scheiben Zwiebeln schmort man in Fett, darin, fällt Würfelbrühe nach und Prise Paprika und einen reichlichen Tomatenmark dazu. Diese Tunke dann legt man den Fisch hinein und darin schmoren. Dann schmeckt man Pfeffer ab und würzt mit Zitronensaft.

Kartoffelschokolade. Ein sehr feines Gericht, das eine Kochdauer von Stunden in Anspruch nimmt und

ausbreicht, sind die Kartoffelschalen zu einem kleinen Topf in der Schale in Salzwasser zu kochen. Hat man sie dann abgekühlt, so man sie durch ein Haarsieb. In einem halben Pfund eingemachte Pfefferlinge, die man vorher gut gewaschen hat, mischt sie zu dem kalten Wasser. Man fügt man zwei ganze Eigelb hinzu, bis alles eine feste Masse bildet. Man formt man kleine längliche Kugeln in eine Pfanne in der man kochen hat, legt, brät sie gar und kühlt sie an. Die zurückgebliebenen etwas Mehl feinlig gemacht, man ein wenig von dem Pilswasser alles über die Grilladellen, die ein Geruch abgeben. M. Tr.

Frage und Antwort.

Frage: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

139. Wie entfernt man alte Tinten- und Photographien? S. B. in Sch. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

140. Mein dreijähriges, leichtes, (Wallach) hat hinten links eine Wunde. Das Pferd lahmt nicht, doch Schmerzen. Ist die Wunde zu be- handeln? S. v. F. in S. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

141. Meine Ziege leidet seit zwei Wochen an einem Fieber. Sie kann nicht aufstehen, gut geklärt, frisst auch gut. Ich habe Kampferspiritus eingegeben, es ist ein Mittel, durch welches ich sie zu heilen bekomme? F. B. in R. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

142. Eine meiner Kühe hat seit zwei Wochen im Milchertrage sehr nachgelassen, und frisst gut. Jetzt läßt sich aber nicht mehr verbuttern, er schäumt im Eimer etwas bitter. Ich füttere sie mit Roggenstroh und etwas Heu. Was soll ich tun? S. L. in W. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

143. Das gut eingebrachte, aber in der Hand liegt und mit Rauch durchzogen ist, der Rauch vielleicht an dem bitteren Geruch. S. L. in W. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

144. Es ist nicht unmöglich, daß das Pferd, das auf dem Abstände schuld ist, auch nach dem Bitteren bei Verfüttung einen Haferstroh. Lassen Sie den Haferstroh in Wasser kochen, bis er weich ist, und geben Sie ihm davon ein wenig. S. L. in W. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

Frage Nr. 143. Mein siebenjähriger Wallach, Oldenburger Schlag, fühlte sich vor kurzem unwohl und zeigte bald eine Körpertemperatur von 40° C. — Durch kalte Umschläge und mehrfaches Eingeben von Aconitum war die Temperatur bald wieder auf 38° C gesunken, worauf das Pferd am nächsten Tage wieder mit eingespannt wurde. In letzter Zeit leidet das Pferd an einer gewissen Atemnot, die sich bei schwerer Arbeit unter ungewöhnlicher Erweiterung der Nasen erhöht. Ferner ist ein eigentümliches Geräusch hörbar. Auch ist der Abgang des Urins ein stärkerer. Leidet das Tier noch an einer Krankheit, und was ist zu tun? Infolge Hafterknappheit füttere ich neben Hafer, Weizenkleie und Melasse ein wenig gedämpfte Kartoffeln mit. Was halten Sie von dieser Fütterung? A. S. in R. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

Antwort: Das Pferd ist offenbar an einer Lungen- und Brustfellentzündung erkrankt, die leicht in Lungen- und Brustfellentzündung übergehen kann. Am empfehlenswertesten sind Priechnische Umschläge um die Brust, die alle drei Stunden gewechselt werden müssen. Der Stall soll gut ventiliert, jedoch nicht kalt oder gar zugig sein. Bei der Fütterung können Sie bleiben. Wenn möglich, geben Sie dem Pferde, solange es nicht wieder ganz munter ist, oft Mohrrüben zu fressen. Stallruhe ist vorläufig dringend erforderlich. Dr. S.

Frage Nr. 144. Meine Hühner haben vorzüglich großen Auslauf auf Hof und Wiesen, gutes Wasser, einen geeigneten, hinreichend warmen Stall und werden zweckmäßig gefüttert, so daß auch der Eier-Ertrag befriedigt; denn ich bekomme von zwölf Hühnern wöchentlich 48 bis 52 Eier. Allein seit zwei Jahren habe ich unter den Tieren Diphtheritis; die Junge bekommen eine Hornhaut und der Kamm wird weiß. Entfernung der Hornhaut, Eingeben von Speckstücken und Nachspülung mit einer in Wasser aufgelösten Jodnatriumtablette hilft nicht auf die Dauer. Ich will das Hühnerhaus mehrmals mit Kalkmilch und Kreolin streichen lassen; was kann ich sonst tun? R. in R. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

Antwort: Ihre Hühner leiden vermutlich nicht an Diphtheritis, sondern an dem sogenannten Pips, einer Schleimhautentzündung, die chronisch geworden und auch ansteckend ist. Die hornartig hart gewordene Zungen spitze abzuschneiden, wie es früher meist geschah, ist nur Tierquälerei und hat keinen Zweck. Nehmen Sie flüssiges Eisenchlorid, lösen davon 10 g in 100 g Öl oder noch besser Glycerin auf und pinseln damit die Zunge und den Rachen wiederholt; die Ausleerungen der Hühner sind zu entfernen und tief zu vergraben. Das Streichen der Stallwände mit Kalkmilch, der etwas Kreolin zugefügt ist, ist zu empfehlen, ebenso das Besprengen des Fußbodens mit dieser Flüssigkeit. Aber Sie dürfen mit diesen Maßregeln nicht nachlassen, bis die letzten Spuren der Krankheit beseitigt sind. Dr. Bl.

Frage Nr. 145. Ich will einen kleinen Hühnerhof anzulegen; welche Hühnerart wäre für einen 6 m langen und 3½ m breiten Auslauf mit einem Zaun von 1,32 m Höhe die geeignetste? Es sollen gute Lege- und Fleischhühner zugleich sein. Ich denke, daß Rhodolander für meine Ansprüche passen würden. W. Sch. in V.-G. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

Antwort: Wir können Ihnen nur zustimmen; Rhodolander gehören zu den besten vielseitigen Hühnerarten, die im Eier- und Fleisch-Ertrage in gleichem Maße Befriedigendes leisten, dabei auch Einfriedigungen von geringer Höhe wie die Ihrige nicht überfliegen. Ihr Auslauf ist allerdings für einen Stamm Hühner recht klein. Sie dürfen daher nicht zu viele Hühner auf demselben halten, höchstens fünf bis sechs Stück, und müssen für reichliche Bewegung derselben sorgen, indem Sie das Körnerfutter in die Streu des Scharrkrautes einharlen, damit die Hühner es sich herauscharren müssen; außerdem müssen Sie recht viel Grünes füttern, so viel wie die Hühner nur fressen wollen. Lassen Sie so viel als möglich Gras und Unkräuter aller Art, die ja in kurzem überall auf Obdlandereien in Menge wachsen, schneiden, diese zu Bündeln zusammenbinden und im Auslaufe aufhängen. Sehr gut sind darunter Brennesseln, Löwenzahn, Schafgarbe und allerlei andere Kräuter, die das Blut reinigen, die Verdauung fördern und bei dem engen Auslaufe die Verfestigung der Hühner verhüten. Dr. Bl.

Frage Nr. 146. Welches ist das beste Karpfenfutter? Ist durch die Maschine Nar gemachtes Pferdefleisch zu empfehlen? Fr. J. in W. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

Antwort: Am besten hat sich ein Gemisch von Lupine (gelbe), Gerste, Mais und Fischmehl

als Karpfenfutter bewährt. Nicht nur der Nachwuchs ist nach diesem Futter ein guter, sondern auch der Geschmack des Fleisches ist vorzüglich. Gegenwärtig ist natürlich eine solche Fütterung ausgeschlossen, sogar verboten. Klar gemachtes Pferdefleisch wird vom Karpfen sehr gern genommen. Sie können es ruhig füttern. Natürlich ist das Nährstoffverhältnis in diesem Futter ein ziemlich beschränktes. Wir raten Ihnen zu folgendem Gemisch: Schütten Sie einen Haufen guter, fetter Komposterde auf, vermischen diesen mit Pferdefleisch und entleimtem Knochenmehl — können Sie dieses nicht bekommen, mit basisch phosphorsaurem Kalk, vielleicht ein Pfund pro Haufen. Das Gemisch geben Sie in den Teich, über die ganze Wasserfläche verteilt. Natürlich gilt dies nur für eine kleinere Teichwirtschaft. S.

Frage Nr. 147. Meine weißen Italienerhühner hatten zum Teil im Januar zu legen angefangen, haben aber seit den kalten Februartagen wieder aufgehört und sitzen, während sie früher bei großem Auslauf fleißig umherstreiften, müde im Hof; den Kammern fehlt das frische Rot, sie sind mit kleinen schwarzen Pünktchen besetzt wie Grund. Da die Hühner auch Ungeziefer hatten, habe ich sie mit Insektenpulver behandelt und den Stall reinigen und kalten lassen. Appetit haben sie und bekommen morgens warme Kartoffeln, nachmittags Körner. Fr. S. M. in W. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

Antwort: Sie müssen das etwa noch vorhandene Ungeziefer vertilgen und den Stall recht sauber halten, die Kämme mit einer Kreolinlösung waschen, 2 g Kreolin auf 100 g Wasser, noch besser Öl. Vor allen Dingen ist die Fütterung nicht ausreichend; denn die Hühner erhalten in den Kartoffeln und Körnern zu viel Stärke und zu wenig eiweißhaltige Nahrung; das ist Massfutter, aber kein Legefutter. Fügen Sie zu den Kartoffeln etwas Fischmehl oder Knochenmehl oder anderes tierisches Futter hinzu, und geben Sie vor allen Dingen reichlich Grünfutter, so viel wie die Hühner nur fressen wollen. Gräser und Kräuter aller Art treiben ja bereits; sammeln Sie davon so viel als möglich und geben es fein geschnitten. Sollte es nicht ausreichen, so fügen Sie feingeschnittene Rüben, Runkelrüben oder andere hinzu, oder hängen Sie ganze Rüben zu beliebigem Picken auf. Auch feingeschnittenes gutes Heu wird das Lege fördern; es ist am Abend mit heißem Wasser zu übergießen und muß über Nacht stehen, um am Morgen mit den Kartoffeln gut durcheinander gemengt zu werden, wenn das Wasser nicht vollständig aufgesogen ist, können Sie es den Hühnern zu trinken geben. Dr. Bl.

Frage Nr. 148. Mein mit Gemüse und Runkeln bestelltes Gartengrundstück wurde im Vorjahre von Maulwürfen (oder Wühlmäusen?) derartig durchwühlt, daß ich ziemlich Schaden erlitt. In dem ganzen Grundstück blieben nur wenige Stellen, die nicht in Mitleidenschaft gezogen waren. Welche Mittel sind dienlich zur Vertilgung dieser Schädlinge? A. M. in S. Antwort: Geben Sie mir einen Rat, wie ich meine Augen besser für die Arbeit machen kann.

Antwort: Der Maulwurf ist an sich ein sehr nützlich Tier, das durch Vertilgung von Regenwürmern, Insektenlarven usw. dem Landwirte wertvolle Dienste tut. Pflanzliche Stoffe frisst der Maulwurf nicht, nur Schade er Wiesen und Gärten durch sein Graben, wodurch die Pflanzen entwurzelt werden und vertrocknen. Waren in Ihrem Garten die Wurzeln und Knollen der Gewächse angegriffen, so handelt es sich sicher um Wühlmäuse, die meist flacher als der Maulwurf graben, auch nicht so große Höfen aufwerfen wie dieser. Die Art des Schädling muß zwecks Bekämpfung sicher festgestellt werden, da sie bei den beiden Säugetieren verschieden ist. Beim Maulwurf genügt in vielen Fällen ein Verwittern mit Petroleum, Heringslake, wahrscheinlich auch Kreosol, indem man mit einer dieser Flüssigkeiten getränkte Lappen in die Gänge legt. Wird das Tier dadurch an angrenzende Felder getrieben, so ist der Zweck erreicht, ohne daß man den dort nützlichen Maulwurf getötet hat. Bedenklicher ist das Auftreten von Wühlmäusen, da sie unbedingte Schädlinge des Gartenbaus sind. Eulen, Wiesel stellen ihnen zwar gern nach, im Garten aber in kaum genügendem Umfange. Ein ausgezeichnetes Hilfsmittel hat uns die Wissenschaft in den Pöflicheren Mäuse-typhusbazillen beschert, die von der Königl. Forstakademie Eberswalde, wohl auch in Apotheken, abgegeben werden. Beim Kaufe dieses im übrigen für Mensch und Tier gefahrlosen Mittels erhalten Sie genaue Gebrauchsanweisung. Bdt.

sonderausgabe zu Nr. 58 des „Ufinger Kreisblatts“.

Samstag, den 13. Mai 1916.

An die Herren Metzger und Viehhändler des Kreises.

Der Viehhandelsverband für den Regierungs-Bezirk Wiesbaden hat mehr bekannt gegeben, daß der Kreis Ufingen 36 Rindvieh, 29 Kälber, 3 Schafe und 102 Schweine wöchentlich zu liefern hat. Bei Einhaltung der Lieferung werden dem Kreis wöchentlich 5 Rinder, 2 Kälber, 1 Schaf und 33 Schweine für den eigenen Bedarf überlassen.

Die vom Kreis verlangte Menge an Vieh zu liefern ist nun Sache der Viehhändler. Dies ist jedoch nur möglich, wenn die Viehbesitzer Verständnis und Entgegenkommen beweisen, indem sie das reife Schlachtvieh zum Verkaufe stellen. Wird die erforderliche Anzahl Vieh nicht bereitgestellt, dann würde ich zu meinem Bedauern zur Anwendung des Entnahmungsverfahrens schreiten müssen.

Ich ersuche die Herren Metzger und Viehhändler mir von jedem der betr. Woche gekauften Stück Vieh bis spätestens Samstags Anzeige zu machen, etwa in der Form: 12 Rinder, 2 Ochsen, 8 Kühe, 4 Kälber, 25 Schweine gekauft.

„ den 1916.

Viehhändler.

Hierauf ergeht vom Landratsamt Anweisung, wie viele von den gekauften Tieren am nächsten Mittwoch um 11 Uhr am Bahnhof in Ufingen angetrieben resp. geliefert werden sollen. Hier wird das an den Viehhandelsverband gehende Vieh von dem Beauftragten des Verbandes abgeholt und das im Kreis verbleibende Vieh von dem Beauftragten des Kreises abgeholt und verladen bzw. zurückbehalten. Die Metzger, denen Vieh zum Schlachten überwiesen werden kann, erhalten vorher Nachricht, um das betr. Vieh sofort abzunehmen.

Die Händler haben von heute ab kein Vieh mehr unmittelbar an den Viehhandelsverband abzuliefern, sondern lediglich an die Sammelstelle in Ufingen an jedem Mittwoch.

Der erste Zusammentrieb des Viehes findet am Mittwoch, den 17. Mts. statt. An diesem Tage haben alle Viehhändler das von ihnen gekaufte Vieh um 11 Uhr vorm. am Bahnhof Ufingen abzuliefern.

Zum Beauftragten des Kreises habe ich bis auf Weiteres den Viehhändler Stern in Ufingen ernannt.

Ufingen, den 13. Mai 1916.

Der Königl. Landrat.
v. Bezold.