



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

**Ersatz von Petroleum durch
anderes Beleuchtungsmaterial**

und Entstehung und Verbesserung der Beleuchtungsmethoden bis zur Jetztzeit.
(Mit 5 Abbildungen.)

Eine der vielen in unserer Wirtschafts- und Erwerbsleben tief einschneidenden Begleiterscheinungen des Krieges ist das Steigen des Petroleumpreises und überhaupt der Mangel an diesem uns auf dem Lande so unentbehrlich gewordenen Öle.

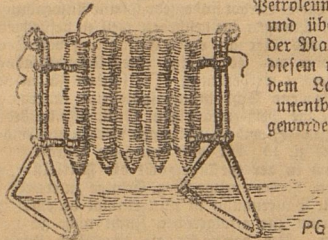


Abbildung 1. Form zum Gießen von Kerzen.

Vielen drängt sich da die Frage auf die Lippen: Was soll werden, wenn der Preis so weiter hochschnellt? Wenn das Petroleum etwa ganz ausgehen sollte?

Da heißt es denn, Mittel und Wege suchen und finden, um einen möglichst guten Ersatz für das edle Brennmaterial zu erhalten.

Viele benutzen eine Mischung von einem Teil Petroleum und zwei Teilen Rüböl, denen ein erbsengroßes Stück Kampfer zugesetzt wird. Letzteres bewirkt, daß die Flamme größer und heller wird. Auch in den Laternen der Jahrländer wird diese Mischung gern gebrannt. Je nach der Reinheit des Rüböls muß man sich natürlich die Mischung modifizieren, auch ist sie für Rundbrenner nicht geeignet, da das schwere Öl zu langsam in dem Rundbrennerdocht sich einsaugt.

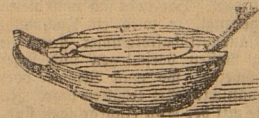


Abbildung 2. Dochtlampe des Altertums.

Anderer wiederum kommen auf die alte Methode der Kerzenfabrikation zurück, da auf dem Lande ja in genügender Menge Talg vorhanden ist, auch dürften die Formen für Kerzen noch von früher her in vielen ländlichen Haushaltungen vorhanden sein.

Wir möchten bei der Herstellung der Kerzen etwas hervorheben, um auch denen einen Fingerzeig zu geben, die damit nicht vertraut sind. Kerzen, Lichte, sind — wie bekannt — zu

Beleuchtungszwecken dienende, zylindrisch geformte Stäbe aus Talg, Wachs, Stearin oder Paraffin. In der Mittelachse befindet sich der meist aus Baumwolle bestehende Docht.

Die Herstellung geschieht durch Angießen, Kneten, Ziehen oder Gießen. Die beiden erstgenannten Methoden finden bei der Fabrikation der Wachskerzen, das Ziehen bei den Talgkerzen und das Gießen bei allen Kerzenarten, vornehmlich jedoch bei den Stearin- und Paraffin-Kerzen, Anwendung.

Wenn Angießen werden die an einem horizontal gelagerten und um seine Achse drehbaren Eisenreifen aufgehängten Döchte mit Wachs so lange begossen, bis etwa ein Drittel des Gewichtes der herzustellenden Kerzen erreicht ist. Hieraus kommen die Döchte auf einen glatten Rolltisch, auf dem sie durch Rollen mit einem glatten Brett in zylindrische Form gebracht werden. Dann folgt abwechselnd Gießen und Rollen, bis das Kerzengewicht bzw. die gewünschte Dicke vorhanden ist, worauf die Kerzen 8 bis 14 Tage der Luft zum Weichen ausgelegt werden.

Das Kneten findet hauptsächlich bei Herstellung der großen Kirchenkerzen Anwendung. Das Wachs wird zu diesem Zwecke in heißem Wasser weich geknetet, zu länglichen Streifen geformt und um den gespannten Docht gewickelt. Die Formvollendung erfolgt dann weiter auf dem erwähnten Rolltisch.

Talgkerzen werden entweder gezogen oder gegossen. Erstere geschieht, indem man die Döchte wiederholt in das geschmolzene Fett eintaucht, bis die gewünschte Stärke erlangt ist. Die Kerzen erhalten dabei eine mehr oder weniger unregelmäßige Form. Zum Gießen der Kerzen verwendet man Formen aus einer Legierung von Zinn und Blei, in deren Achse der Docht ausgespannt ist. Der Talg darf nicht zu heiß vergossen werden, da sich sonst die Kerzen nicht leicht aus der Form nehmen lassen.

Man kann sich auch vom Klempner für geringe Kosten einen Gießapparat aus Weißblech, möglichst nachlos, herstellen lassen. 6 bis 10 Röhren in Lichtform von ca. 1 cm Durchmesser werden aneinander gelötet, unten muß jede Röhre in eine Spitze anlaufen, in der sich ein Loch zum Durchziehen des aus loter

gedrehter Baumwolle (auch billig künstlich) bestehenden Dochtes befindet. Diese Röhren hängt man auf ein Gestell, das man sich ohne Mühe selbst zurechtzimmert. Oben über die Röhrenöffnungen, und zwar genau in der Mitte, spannt man einen Draht, an dem der Docht befestigt wird. Damit dieser Docht straff gespannt bleibt, macht man dort, wo er unten zu dem Loch an der Spitze herausragt, einen Knoten.

Nun wird der vorhandene Talg flüssig gemacht, eingefüllt und erkalten gelassen. Ist dies erfolgt, dann tauche man die Gießmaschine in warmes Wasser ein, damit die Kerzen nach Lösung des Dochtknotens an der Spitze aus den Röhren herausgenommen werden können. Wird die Masse nicht fest genug, so füge man etwas Stearin, Cerasin oder Wachs dem flüssigen Talg bei. (Abbildung 1.)

Erst im siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert ging man zur Herstellung von Kerzen über, und kann man besonders die Rotkopferperiode als das Zeitalter der Kerzen ansprechen.

Allerdings waren diese Lichte noch sehr mangelhaft und erreichten erst im Anfang des neunzehnten Jahrhunderts in der Stearin- und Paraffinkerze ihre höchste Ausbildung.

Einen, man kann wohl mit Recht sagen „vollständigen“ Ersatz für die Petroleumlampe dürfte das Spiritus-Glühlicht darstellen.

Es ist durch sein strahlendes, auf weite Entfernungen hin wirkendes, angenehmes Licht dazu berufen, überall dort zur Anschaffung einer hervorragenden Beleuchtung zu dienen, wo weder Gas noch Elek-

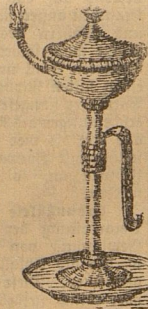


Abbildung 3. Dochtlampe des Altertums.

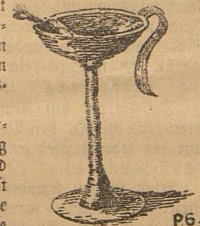


Abbildung 4. Ländliche Küchlampe.

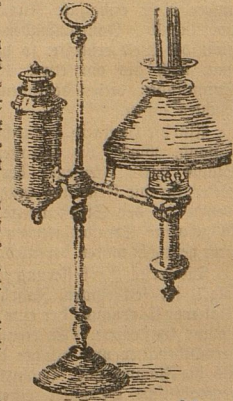


Abbildung 5. Gas-Dochtlampe.

trizität in Frage kommen, also hauptsächlich auf dem Lande.

Einfach in der Behandlung, erfordert die Spiritusglühlichtlampe kein Buzen des Dochtes und Zylinderes. Sie blickt nicht, wie die Petroleumlampe, und entwickelt auch nicht den unangenehmen, den Petroleumlampen mehr oder weniger anhaftenden Geruch, der selbst bei der größten Reinlichkeit und Sorgfalt durch das Schwigen dieser Lampen unvermeidlich ist.

Da Spiritus auf absehbare Zeit hinaus wohl kaum größeren Preisschwankungen unterworfen sein dürfte und die Anschaffungskosten der erforderlichen Spiritusglühlichtbrenner mit einer Leuchtkraft bis zu etwa 50 Kerzen bei einem Spiritusverbrauch von etwa $\frac{1}{10}$ l pro Brennstunde nur geringe sind, so ist heutzutage die Spiritusglühlichtlampe zur Herrschaft berufen.

Wird man damit nicht zu dem Gedanken gedrängt, mit welcher Fülle von Gaben uns Kinder der Gegenwart die Wissenschaft beschenkt? Deutlich zeigt uns dies eine geschichtliche Betrachtung der Beleuchtungsmethoden früherer Zeiten, schon deshalb, weil es jedem möglich ist, ihren Wert oder Unwert zu beurteilen.

In den stolzen Palästen der alten Kulturvölker, deren Ruinen noch jetzt von ihrer ehemaligen Pracht und Schönheit zeugen, verankert auf diese Herrlichkeit, wenn der Sonnengott ins Meer tauchte, in ein trauriges Dunkel, und die ragenden Säulenhallen dehnten sich geisterig im Lichte qualmender Fackeln und Lampen.

Trotz des hohen Kunstsinns dieser Völker am Tigris, am Nil, am Tiber waren ihre Beleuchtungsrichtungen höchst primitiver Art. Ihre mit vegetabilischem oder tierischem Öl gefüllten Lampen bestanden aus einem einfachen Gefäß, in welchem ein rund gedrehter Docht lag. (Abbildung 2 und 3.)

In unserer auf dem Lande noch viel verbreiteten, mit Öl befüllten Küchenlampe besitzen wir ein Überbleibsel jener ältesten Einrichtung. (Abbildung 4.)

Auch Kerzen kannten die alten Römer und Griechen bereits; wenigstens deuten darauf Beleuchtungsrichtungen hin, die bei Ausgrabungen zutage gefördert wurden. Anscheinend stellten sie die Kerzen her, indem sie Berg oder Bienenwax in Wachs oder Talg tauchten.

Die überaus reiche Pflanzen- und Tierwelt der südlichen Länder führte die klassischen Völker zur Öl- und Fettbeleuchtung, während der Reichtum der deutschen Wälder unsere Vorfahren auf die Verwendung der denkbar einfachsten Leuchte wies: den Kienzspan.

Wir können uns im Geiste vorstellen, wie sie in seinem rötlichen Lichte in ihren Behausungen, auf der Häuten liegend und ihren Met trinkend, den Erzählungen ihrer Helden von Jagdzügen und Kriegstrophäen lauschten. Mit merkwürdiger Fähigkeit haben sich diese primitiven Lichtspender lange erhalten. Wie unsere oben erwähnte Küchenlampe vor etwa zweieinhalb Jahrtausenden sozusagen das Licht der Welt erblickte, so hat der uralte Kienzspan noch bis vor etwa 40 Jahren in den Spinnstuben vieler deutschen Dörfer sein Licht leuchten lassen.

Als die Hanfa in ehrsüchtgebietender Größe dastand, wurde die Straßenbeleuchtung ihrer Städte durch Kienfeuer hergestellt. Die Behälter für die Feuerung hingen an den langen Ketten in der Straßenmitte. Aber auch mit Öl gespeiste Straßenlaternen in der Form unserer heutigen waren bereits damals im Gebrauch.

Die erste Verbesserung der Lampen erfolgte im sechzehnten Jahrhundert durch den Italiener Cardanus, der eine nach ihm benannte Lampe konstruierte. Er trennte den Docht von dem Ölbehälter und brachte diesen etwas höher als die Flamme an. Dadurch kam das schwere vegetabilische Öl unter einen gewissen Druck und gelangte mit größerer Geschwindigkeit zur

Flamme, als wenn es allein durch die Saugkraft des Dochtes befördert wurde.

Diese Lampe des Cardanus brachte zwar, weil dem Dochte reichlich Öl zugeführt wurde, ein schönes Licht, aber die Flamme war rötlich und hatte den großen Fehler: sie qualmte und war für die Geruchsorgane von wenig lieblichem Empfinden.

Heutzutage weiß jeder, daß eine Verbrennung nur dann ruhig vor sich gehen kann, wenn der Flamme fortwährend genügend Luft zugeführt wird.

Die Lampe bekam daher einen Zylinder. Dieser bewirkte, daß die erhitzte Luft aufsteigen und so eine schnellere Vergasung stattfinden konnte.

Von nun an jagte eine Verbesserung die andere: Glocke und Brenner fügte man hinzu, und schließlich entstand die Astrallampe. Bei ihr erhielt der Ölbehälter die Form eines ringförmigen Wulstes oder Kragens. Er umgab in Flammenhöhe dieselbe und diente zugleich als Hochtenträger.

Aus der Astrallampe entwickelte sich sodann die Schiebelampe, die Lampe des Gelehrten, da sie durch die Möglichkeit, hoch und niedrig gestellt werden zu können, das Ideal einer Arbeitslampe darstellte. (Abbildung 5.)

Sie hat denn auch bis zum allgemeinen Siege des Petroleums und zur Einführung von Gas- und elektrischer Beleuchtung die meisten Freunde besessen und wird gewiß auch jetzt wieder aus verstecktem Bodenkammerwinkel hier und da hervorgeholt werden.

Kleinere Mitteilungen.

Augenentzündungen der Pferde, die sich zuweilen plötzlich auf einem Auge zeigen, müssen sofort in Behandlung genommen werden, damit sich das Leiden nicht zu einer chronischen Krankheit ausbildet; denn Nachlässigkeit oder Gleichgültigkeit ihm gegenüber haben nicht selten den Verlust des einen Auges oder die Übertragung des Leidens auf das andere Auge zur Folge. Die Krankheit äußert sich durch Rötlichen, starkes Tränen und Wässern des Auges. Das erkrankte Tier bringt man sofort in einen dunklen oder abgeblendeten Stall und bindet auf das erhitze Auge einen kalten Lappen, welcher mit vierprozentigem Borwasser angefeuchtet ist. Sobald die Hitzerscheinungen des Auges zurückgegangen sind, folgen alle drei bis vier Stunden warme P. leinigt-Umschläge mit Borwasser. Nimmt das Abel ernstere Formen an, so muß ein Tierarzt zugezogen werden.

Erdnussklee als Futtermittel. Bei der Verarbeitung der unausgehüllten Erdnüsse zur Gewinnung von Erdnußöl und Erdnußkuchen werden als Abfall Erdnußhüllen und Erdnußklee gewonnen. Diese letztere besteht aus der bräunlich oder rötlich gefärbten Samenhaut, die unter der Hülle oder Schale einen dünnen Überzug des Erdnußkernes bildet. Meist sind der Erdnußklee auch gewisse Teile des Erdnußkernes und der vor der Delgenninnung abgetrennten Keimteile beigemengt. Solche in den Handel gebrachte Erdnußklee enthält durchschnittlich 21,8 Teile Rohprotein, 18,0 Fett, 24,7 stickstoffreiche Extraktstoffe und 19,5 Rohfaser, entsprechend einem Stärkewert von etwa 74 kg für den Doppelzentner. Wegen die Verwendung dieser Klee für Futterzwecke an Stelle von Roggen- und Weizenklee wäre an sich nicht viel zu sagen, wenn sie nicht in den meisten Fällen mit den als Futtermittel völlig wertlosen gemahlene Schalen der Erdnuß in mehr oder weniger hohem Grade vermischt und durch mineralische Substanzen (Sand) stark verunreinigt wäre. Oft werden auch gemahlene Erdnußhüllen, mit wenig Erdnußklee vermengt, als Erdnußklee angeboten. Derartige Erzeugnisse der Mälerei haben natürlich einen außerordentlich geringen Futtermwert. Erdnußklee findet zurzeit in Bommern als Ersatz der sehr knappen Roggen- und Weizenklee flotten Absatz. Der Preis beträgt etwa 13 Mk. für den Doppelzentner. Alle die der Agrilkultur-chemischen Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer zu Köslin vorgelegten Muster sogenannter Erdnußklee bestanden aus sehr stark durch erwärmtes Hällemehl, Erdnußklee und Mineralsubstanzen verunreinigtem

Material. Es sei daher, schreibt die Korrespondenz der Landwirtschaftskammer für die Provinz Bommern, dringend davor gewarnt, Erdnußklee überhaupt zu kaufen. Auf jeden Fall seien der geordnete Preis zu dem wirklich vorhandenen Futtermwert nicht in dem richtigen Verhältnis und der Käufer werde überbortelt.

Verfälschern von Zucker. In einer Zuschrift an die „Magdeburger Zeitung“ empfiehlt Herr von Nathusius-Hundsbürg dringend die Zuckerfütterung. Er schreibt: Ich füttere Zucker an Pferde, Rindvieh, Schafe und Schweine mit dem besten Erfolge schon seit einigen Monaten. In der Zuckerfabrik an der ich beteiligt bin, haben wir das zweite Produkt vergällt durch Zusatz von 20% Kolostuchmehl, in einer anderen Fabrik der Nachbarschaft ist hierzu Staub der Trockenschmelze verwandt. Bei der inzwischen wieder eingetretenen Preissteigerung in allen Dingen ist letzteres zu empfehlen, auch Torfmehl. Das Silo Stärkewert zeigt bei derartigen Verfälscherung des zweiten Produktes 18 Pfg., also ein außerordentlich billiger Preis, der sich nur um ein geringes steigert bei dem ersten Produkt. Die großen Vorräte Deutschlands in Zucker können keine bessere Verwendung finden, als zur Deckung des Ausfalls von Kraftfutter verwendet zu werden. — Eine andere Magnahme, bekümmert gesagt, um den Vorrat an Nährwerten zu vermehren, von der leider nicht genügend Gebrauch gemacht wird, besteht darin, aus der Zuckerrübe Spiritus zu gewinnen! Der Zennier Rüben wird hierbei mit etwa 2 Mk. bewertet und liefert ein gut bekömmliches Futter von annähernd gleicher Güte als die Kartoffelschlempe Welche Mengen an Kartoffeln können so erübrigt werden zur Herstellung von Walmehl!

Verbot des vorzeitigen Schlachtens von Säuen. Das Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten in Preußen hat unter dem 23. Dezember v. J. eine Anordnung erlassen, die das Schlachten von sichtbar tragenden Säuen verbietet. Dieses Verbot findet jedoch keine Anwendung auf Schlachtungen, die geschehen, weil zu befürchten ist, daß das Tier an einer Erkrankung verenden werde oder weil es infolge eines Unglücksfalles sofort getötet werden muß. In solchen Fällen ist die vollzogene Schlachtung spätestens innerhalb dreier Tage der zuständigen Ortspolizeibehörde anzuzeigen. Zumbewerdungen werden mit Geldstrafe bis zu 150 Mk. oder mit Haft bestraft.

Auch in der Geflügelzucht die Mittelstraße zu halten, ist der einzige Weg, Erfolge zu erzielen. Das alte Bauernbühn ist nun einmal degeneriert und darum zur erfolgreichen Zucht nicht zu gebrauchen. Wer hartnäckig an den alten Zuchtstämmen hängt und es namentlich auch unterläßt, die Erfahrungen der Neuzeit, als Blutauffrischung, Erzielung von Frühbrütern u. a. m. zu berücksichtigen, der wird niemals befriedigt werden und das Geflügel dauernd als ein notwendiges Übel ansehen. Ebensovienig ist es angebracht, mit jeder Klasse einen Versuch zu machen, die irgendwo aufgetaucht ist und auch vereinigte Lobredner findet. Die Wahl einer Geflügelrasse hängt von allen Dingen von dem Zuchtziel des betreffenden Geflügelzuchtbesitzers, sodann aber auch von dem Klima und auch von den Absatzverhältnissen ab. Diese letzteren bestimmen es, ob der Eier- oder der Fleischherzeugung der Vorzug zu geben ist. Das letztere wird meist nur in der Nähe der größeren Städte zweckmäßig sein. Das Klima verlangt in gebirgigen und rauheren Gegenden die Bevorzugung kleinlämmiger Rassen, womit nicht etwa gesagt sein soll, daß diese nicht auch in milderen Zonen angebracht seien. Hat man sich nach diesen Gesichtspunkten geeinigt, so wird ein Fachmann oder auch die Landwirtschaftskammer gern die empfehlenswerten Rassen vorschlagen und sicher auch Züchter nachweisen, wo man Brutleier oder Zuchttiere der erwünschten Art erhalten kann.

Brutleier, die mit der Post eingegangen sind, müssen sorgfältig behandelt werden, da sonst leicht der Erfolg in Frage gestellt werden und der Absender ohne Schuld in falschem Verdacht geraten kann. Sobald die Eier angekommen sind, packt man sie behutsam aus, was festzustellen, ob einige derselben auf dem Transport beschädigt wurden. Bei zweckmäßiger Verpackung dürfte dieses kaum vorkommen. Die Eier werden sogleich in eine horizontale Lage gebracht, und nun läßt man sie zunächst an einem kühlen Orte zwei bis drei Tage ruhen. Bevor man die Eier in das Brutneist legt, durchleuchtet man sie mittels eines Eier-

prüfers, um festzustellen, ob die Eier aus besonderen Gründen etwa zur Brut undrausbar seien. Zeigt ein Ei bei dem Durchleuchten einen dunklen Schatten, so ist es bereits in Fäulnis übergegangen. Auch eine übermäßige Luftblase deutet auf eingetretene Fäulnis hin. Brauchbare Brutierer müssen beim Durchleuchten völlig klar erscheinen; natürlich muß dann auch die Schale gänzlich rein und normal entwickelt sein. Bei weißschaligen Eiern sind diese Beobachtungen leichter und zuverlässiger als bei farbigen. Bei diesen muß man es mehr auf die Probe ankommen lassen. Nach achttägiger Bebrütung wird die Durchleuchtung wiederholt, und dann wird sich die Brauchbarkeit der Eier ohne Ausnahme unzweifelhaft feststellen lassen. Ein normal befruchtetes Ei zeigt Blutaden, die sich spinnwebartig in einem Punkt vereinigen.

Sat der Schnee Einfluß auf die Fruchtbarkeit des Bodens? Allgemein ist man überzeugt daß der Schnee eine um so mehr befruchtende Wirkung auf den Boden ausübt, je länger er liegt, ohne zu schmelzen, daß er direkt dem Boden Nährstoffe zuführt. Dazu verhinbert er auch das Verdunsten der bereits im Boden befindlichen gasförmigen Nährstoffe. Da sich in der Luft Ammoniak in verschiedenen Mengen befindet, so nehmen es die sich bildenden Schneewolken in sich auf, führen es mit dem Schnee zur Erde und geben es beim Schmelzen an diese ab. Je langsamer der Schnee schmilzt, desto mehr Ammoniak vermag der Boden einzulagern, während bei heftigem mit Regengüssen verbundenem Tauwetter ein großer Teil des Ammoniaks hinweggeschwemmt wird und für den Boden verloren geht. Wer daher schon im Herbst seinen Acker und Gärten tief umgarbetet hat, damit das Tauwasser nicht abfliehet, sondern in die Tiefe dringen kann, führt kostenlos seinem Lande einen wertvollen Düngstoff zu.

Waldfenster. Von 250 g Butter oder 200 g Palmöl, 250 g Mehl und 96 g Zucker macht man einen Teig. Man backt davon zwei bis drei ganz dünne Tortenböden — unter den Teig für einen Boden mischt man etwas Kakao. $\frac{1}{2}$ l Wasser setzt man mit großem Stück Butter und drei bis vier Eßlöffel Zucker, etwas Vanillezucker dabei, auf das Feuer. Wenn es kocht, gibt man vier Eßlöffel Mehl dazu und rührt so lange, bis der Teig sich vom Topf löst. Inzwischen sind die Tortenlagen erkaltet und man kann an das Auflegen gehen. Unten legen wir einen weißen Boden und geben darauf eine dünne Marmelade — Brombeeren oder so was ähnliches. Nun streichen wir eine Lage von dem gefochten Teig darüber und geben jetzt eine andere Marmelade — vielleicht Aprikosen. Jetzt kommt die dünne Platte, wieder eine andere Marmelade — eine Lage gefochten Teig — Marmelade — und zuletzt die zweite weiße Platte. Nun noch einen schönen Guß darauf, und wir haben eine vorzügliche Torte.

Kriegstorte. 125 g Butter oder 100 g Palmöl rührt man mit 125 g Zucker, dem man etwas Vanille- oder Zitronenzucker beigemischt hat, schaumig. Verwendung man Palmöl, so löst man es mit zwei Eßlöffeln Wasser auf dem Herd zergehen. Wenn es anfängt zu erkalten, kann man es dann ebenso zu Schaum rühren wie Butter. 125 g Haselnüsse oder Mandeln werden gerieben und nebst 125 g Mehl unter die Masse gemischt. Man formt ein Tortenblatt von dem Teig und backt es. Nach dem Backen gibt man auf die Torte Eingemachtes, am besten Johannisbeeren, und verzehrt sie am Rande mit Apfelschnitten und Nüssen. Diese Torte ist sehr gut, hält sich sehr lange und ist nicht teuer, da keine Eier dazu verwendet werden, die gegenwärtig hoch im Preise stehen.

Das Bedecken der Marken, Bleichschläge und überhaupt aller gummierten Papiersachen mit der Zunge ist eine sehr üble Gewohnheit. Abgesehen davon, daß wohl niemand wird behaupten können, es sei ein Höchgenuß, kann diese Angewohnheit direkt gesundheitschädlich wirken. Namentlich bei häufiger Ausführung geht dem Magen ein erheblicher Säftevorrat verloren und an seine Stelle tritt der verflüchtete Kleeftoff. Bei dem Bedecken von Kuchens sind auch schon häufig Verletzungen der Zunge vorgekommen. Am gefährlichsten sind die sogenannten „Freimarken“, die häufig Briefen befestigt und in den meisten Fällen von dem Absender schon bedeckt werden, damit sie an dem Briefpapier haften bleiben. Der abnunglose Empfänger verwendet die Marken in gewohnter Weise und bedenkt nicht, daß viel-

leicht schon ein Schwindsüchtiger oder ein Pfleger von Typhus- oder Cholerafranken die Marke infiziert hat. Auf diese Weise sind schon viele Krankheiten entstanden, ohne daß man sich die Ursache erklären konnte. Um solchen Vorkommnissen vorzubeugen, sollte man mit der Gewohnheit des Markenlebens unbedingt brechen. Es genügt, mit feuchtem Finger über die gummierte Fläche zu streichen. Am besten ist es, sogenannte „Markenanfeuchter“ zu benutzen, die zugleich zum Zutreiben der Freiumschläge dienen können. Re-

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur zweimal, wenn sie brüchig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Freimarken beigefügt sind. Darin steht: dann aber auch sehr Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessanteren Fragestellungen werden hingegen hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 35. Ein Pferd mußte ich schon mit zweieinhalb Jahren zum Ziehen anlernen, weil mir das andere zum Kriege genommen war. Dem Tiere schwellen nun, wenn es einen oder zwei Tage steht, die Fesseln und die darüber befindlichen Kronen an. Was ist dagegen zu tun?
G. G. in R.

Antwort: Die Schwellung wird verschwinden, wenn Sie die Beine des Pferdes mit Spiritus abreiben, sobald das Tier in den Stall kommt und wenn Sie die Beine nachträglich mit einer Flanellbinde bandagieren. Sehr dienlich würde es sein, wenn Sie das Pferd im Stalle sich frei bewegen lassen.
Dr. H.

Frage Nr. 36. Ein Zwerghäufiger leidet in letzter Zeit manchmal unter einer starken, aufgedunsenen Anschwellung des Halses und Kopfes. Die Krankheit tritt unregelmäßig auf und hält eine Viertelstunde an. Wie ist zu helfen?
A. G. in G.

Antwort: Solche vorübergehenden Schwellungen der Unterhaut kommen namentlich bei jungen Hunden öfter vor, ohne gefährlich zu sein. Durch Bekreischen mit warmem Öl geht die Schwellung bald zurück.
Dr. H.

Frage Nr. 37. Ich habe in einem Stalle vier bis sieben Monate alte Schweine, die im Sommer genügend Gelegenheit zum Wühlen hatten und jetzt bei günstigen Wetter herauskommen, das Wühlen jedoch unterlassen und träge umherstehen. Im Stall scheuern sie sich gegenseitig und liegen meist naß, da sie das Streuroh sofort aufessen, trotzdem sie genügend Futter mit etwas Salz und Kalk vermengt bekommen. Die Schweine sind bereits mehrfach mit verdünntem Kreolin und mit Menthylspiritus ohne Erfolg eingerieben worden. Was ist dagegen zu tun? Empfiehlt es sich, Torfmüll als Streu zu verwenden?
H. H. in R.

Antwort: Sie haben bereits alles getan, was sich im vorliegenden Falle tun läßt. Vielleicht können Sie es noch mit einer gründlichen Darmreinigung durch wiederholte Glaubersalzgaben versuchen. Falls die Schweine von einem Wurfschlamm, könnte es sich auch um eine vererbte krankhafte Anlage handeln. Füttern Sie nicht zu wässrig, sondern verabreichen Sie gefochte Kartoffeln und Rüben, Schrot und Molkeerückstände in Form eines recht heißen Breies, damit die Schweine nicht zu viel Harn ausscheiden können. Haben die Tiere auch keine Würmer? Torfmüll empfiehlt sich als Einstreu in Schweinställen keinesfalls. Wenn die Schweine von der Torfstreu fressen, tritt öfter eine Verdauungsstörung (Verstopfung) ein. Ist der Torf sehr trocken, so kann der eingatmetete Staub eine Erkrankung der Luftwege verursachen. Endlich sehen die Schweine bei Torfstreu immer außerordentlich schmutzig aus.

Frage Nr. 38. Wieviel Leinsamen kann man einem 18 Wochen alten Kalbe zu 2 l Milch geben?
Fr. C. in R.

Antwort: Ein Kufsalb — und ein solches meinen Sie doch wohl? — soll mindestens fünf Wochen lang reine Vollmilch erhalten. Dann fängt man ganz allmählich an, dem Kalbe die Vollmilch zu entziehen und durch abgerahmte, Mager- oder Schlädermilch (nicht etwa angesäuerte) und durch andere Futtermittel zu ersetzen. Die Ausbildung des Magens und Darms zur Verdauung fester Stoffe erfordert Wochen. Der allmähliche Übergang erfolgt am besten in der Weise, daß man dem Kalbe einer um den anderen Tag bei jeder Mahlzeit $\frac{1}{2}$ l Vollmilch entzieht

und diese durch $\frac{1}{2}$ —1 l Magermilch und 30 g Leinsamen ersetzt. Der Leinsamen muß Soaalklein — nicht Schlagslein — und unbedingt geschrotet sein, da die Samenstärke sehr hart ist und von den Verdauungssäften nicht zerdrückt wird. Die Frage, wieviel Leinsamen Sie Ihrem achtzehn Wochen alten Kalbe geben dürfen, namentlich bei so wenig Milch, ist deshalb ohne weiteres nicht zu beantworten; in dem Alter müßte das Tier täglich mindestens 12 Liter Magermilch außer Heu, Haferschrot und Leinsamen erhalten. Wenn Ihnen aber nur 2 l Milch und Leinsamenstrot zur Verfügung stehen, so fangen Sie an, dem Tiere zu jeder Mahlzeit zwei gute Eßlöffel voll Schrot in die Milch zu geben und steigern diese Gabe nach und nach auf 60 g pro Mahlzeit. Mehr Leinsamen zu geben empfiehlt sich nicht, es ist dann viel praktischer, Haferschrot und Leinsamen zu verabreichen, später dazu noch etwas Roggenkleie, so daß die Tagesration für ein Kalb von vier bis fünf Monaten außer Weisensau und geringen Mengen Rüben oder Mördern 10—12 l Magermilch, $\frac{3}{4}$ kg Haferschrot, $\frac{1}{2}$ kg Leinsamen und $\frac{1}{2}$ kg Roggenkleie beträgt.

Frage Nr. 39. Hat die sogenannte Schlempe- milch — Milch von Rüben auf Brennerreigütern — für Säuglinge bis zu sechs Monaten gesundheitschädliche Nachteile?
Sch. in P.

Antwort: Ein guter Magen, selbst der eines Säuglings, verträgt eine ganze Menge, auch Schlempe. Beweis: gesunde Kinder der Debutanten auf Brennerreigütern, die auf die Milch von Schlempefabriken angewiesen sind. Wirtschaften, die sogenannte Säuglingsmilch verkaufen und unter veterinärpolizeilicher Aufsicht stehen, dürfen Schlempe nicht verfälschen. Auf Brennerreigütern selbst wird den Säuglingen, die die Milch für die Kinder des Besitzers liefern, keine Schlempe verabreicht; schwächliche Kinder mit anfälligem Magen betragen Schlempe nicht, entziehen nicht. Das ist besonders bei Milch aus solchen Ställen der Fall, wo Schlempegehälte und Futtertrümpfen nicht peinlich sauber gehalten werden; denn die Luft in solchen Ställen, die Stallgeräte, die Futter der Kühe und die Hände der Menschen sind mit den sich infolge der günstigen Verhältnisse in Ummengen entwickelnden Schmutzorganismen, die eine sofortige Infektion der Milch bereits im Stall bewirken und in dieser schon vor dem Kochen Zerfallsprodukte erzeugen. Wenn Sie es also vermeiden können, so geben Sie Ihren Kinder keine Schlempe.
Dr. H.

Frage Nr. 40. Wie bereitet man Tabak, wenn er nach der Ernte gut getrocknet ist, zum Rauchen fertig?
C. W. in R.

Antwort: Um die Frage einwandfrei beantworten zu können, muß man wissen, in welcher Weise und in welchem Reifezustande der Tabak geerntet worden ist. Ist der Tabak im Zustande der physiologischen Reife geerntet worden, d. h. waren die Blätter bei der Ernte völlig oder nahezu ganz abgetrocknet und zeigten sie dabei einen gelben Farbenton, so bedürfen sie keiner weiteren Behandlung und können, wie sie sonst sorgfältig an der Luft getrocknet sind, geräuchert und in der Weise geraucht werden. Dieses Ernteverfahren wird meist angewandt, wenn es sich um Anbau von Tabak für den eigenen Bedarf handelt. Beim Tabakanbau im großen werden die Blätter dagegen im noch lebenden, grünen Zustande geerntet und in geeigneten Hängerräumen an der Luft getrocknet. Die „dachsreinen“ Tabake werden dann in besonderen Magazinen zum Zwecke einer Gärung, der sog. „Fermentation“, zusammengelegt und müssen einen Schweißprozeß durchmachen, während dessen sie sich stark erhitzen und die den Zigaretten eigentümliche braune Farbe annehmen. Diese Fermentation erfordert Mühe und Geduld und kann nur von geschulten Kräften und bei größeren Mengen vorgenommen werden, weil sonst nicht die nötigen „Hitzegrade“ erreicht werden. Wenn Sie Ihren Tabak nach der zweiten Methode gebaut und geerntet haben, so ist Ihnen nur zu raten, den Tabak einem Tabakhändler mit der Bitte zu überreichen, ihn in größerer Gauen mitzufermentieren. Allerdings läßt sich der grün geerntete und getrocknete Tabak auch ohne Fermentation rauchen, aber dann bewahrt sich nicht der schöne Spruch:

„Es ist ein Ankauf Wohlgehumt.“

Nicht's auch nicht, so stinkt's doch gut“

Prof. Dr. B.

Dr. G. in G. Anonyme Anfragen bleiben grundsätzlich unbeantwortet.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Das Artikel über die Düngung der Wiesen von Zeit zu Zeit in allen landwirtschaftlichen Zeitschriften immer wiederkehren, hat seinen Grund in der hohen Bedeutung des Futterbaues, ist doch eine gute Wiesenwirtschaft die Grundlage eines jeden landwirtschaftlichen Betriebes; denn von allen Vordereien, welche dem Futterbau dienen, liefert eine zweckmäßig angelegte, gut gedüngte Wiese das billige, sicherste und beste Futter. Es muß daher einleuchten, daß der fleißige Landwirt bei allen wirtschaftlichen Maßnahmen in erster Linie an die Verbesserung seiner Wiesen denkt und bestrebt ist, deren Fruchtbarkeit nicht nur zu erhalten, sondern auch zu steigern. Die erste Vorbedingung für die Wiesendüngung ist die Regelung der Feuchtigkeitverhältnisse; denn ohne diese liefert auch die beste Düngung nur unsichere Erträge. Durch Schaffung einer

geeigneten Vorflut werden die schädlichen Wirkungen des stauenden Wassers aufgehoben und den besseren Wiesenpflanzen zugehörige Verhältnisse geschaffen. Ebenso unterstützt eine zur rechten Zeit vorgenommene Bewässerung eine bessere Ausnützung der Düngung. In manchen Gegenden ist es nun Sitte, die Wiesen mit Jauche und Latrine zu düngen, was durchaus nicht zu verwerfen ist. Diese Düngung darf aber nicht mehrere Jahre hintereinander wiederholt werden; denn sonst erzeugen diese, zwar an Stickstoff und auch an Kali reichen, aber an Phosphorsäure sehr armen Dünger dann zwar große Massen, jedoch nur großfengelige, weniger wertvolle Pflanzen. Namentlich finden sich bald die groben Dolbergewächse ein, welche wenig Futterwert haben, und die nahrhaften Gräser verschwinden infolge Mangels an Phosphorsäure immer mehr.

Aus diesen Gründen ist bei der Verwendung von Jauche und Latrinedünger unbedingt eine gleichzeitige Zufuhr von Phosphorsäure erforderlich. Wenig lobend ist auch die Verwendung von Stalldünger auf den Wiesen. Die unentbehrlichsten Nährstoffe für die Wiesenpflanzen sind das Kali und die Phosphorsäure. Letztere gibt man am besten in Form von Thomasmehl, weil bei ihm der Überlag an freiem Kali aus dem Thomasmehl ebenfalls dem Boden zugute kommt.

Gegen Biss toswätiger Hunde. Als viel bewährtes Mittel gegen den Biss wütender Hunde empfiehlt ein alter Förster folgendes: Man nehme warmen Weineßig und laues Wasser. Damit wird die Wunde rein ausgewaschen und getrocknet. Dann giesse man einige Tropfen Chlorwasserstoff-Säure auf die Wunde, da Mineralsäuren das Gift des Speichels zerstören. Fr.



Die letzte Mahnung

des zu den Fahnen essenden Landmannes an die Seinen: **Sorgt für den Acker!** Darum frisch an die Arbeit, laßt den Boden nicht Hunger leiden und gebt ihm die nötigen Nährstoffe: Phosphorsäure, Stickstoff und vor allem

Kalifalze

(Kainit oder 40%iges Kalidüngesalz) damit die Ernte nach Wunsch ausfällt. Nähere Auskünfte über Düngungsfragen erteilt kostenfrei:

Kalifyndikat G. m. b. H., Agrifkultur-Abteilung
Berlin SW 11, Dessauer Straße 28/29

Feldpost-Briefschachteln zum Versenden von Liebesgaben an unsere Angehörigen im Felde.

- Vorrätig in vier Größen:
- für Briefe bis 50 Gramm (vortreffl.): A Schachtel 9,5 x 12 cm, besonders geeignet zum Versand für Zigarren; B Schachtel 9,5 x 12 cm, besonders bestimmt zum Versand für Schokolade. Preise: 30 Stück Größen halb und halb für 3 Mk. franko; 50 Stück Größen halb und halb für 4,50 Mk. franko, 100 Stück Größen halb und halb für 8 Mk. franko. Auf Wunsch auch nur eine Größe zu gleichem Preise.
 - für Briefe bis 250 Gramm (10 St. Porto) jede Doppelschachtel: C (kleineres Format), Gewicht leer ca. 70 Gramm, 14,5 x 11,5 x 6 cm, D (größeres Format) 18 x 13 x 6 cm, Gewicht leer ca. 90 Gramm, Beständig erfolgt mittels Bindfadens und festlicher Bedienung. Preise: 48 Stück Größen halb und halb, miteinander, 4,50 Mk. franko.

Se 18 Stück aller vier Sorten gemischt, also 72 Schachteln, werden für 6 Mk. franko geliefert.

Die Verpackung der Feldpost-Briefschachteln ist des großen Volumens wegen nur in Postpaketen möglich. Diese Briefschachteln, die mit nur Anbringung vieler auf dem Vande und im Walle lebender Tiere angefertigt haben, sind leicht im Gewicht und sehr dauerhaft. Zu der Schachtel A lassen sich beispielsweise vier Zigarren mittlerer Größe mit einem Brief zusammen für ein Gewicht von 50 Gramm, also vortreffl., ins Feld senden. Die Größen C und D eignen sich zum Versand von Stimpfen, Feinbinden, sowie von 20 bis 25 Zigarren und sonstigen Gegenständen bis zu einem Gewicht von 160 bis 180 Gramm. Auf Verlangen werden auch größere Doppelschachteln aus zäher Wappe für den Paketversand zu billigen Preisen schnellstens angefertigt. Probepost kann geliefert werden ein Satz von sechs Stück ineinandergelegter Doppelschachteln für Feldpostpakete (größte Schachtel 18 x 13 x 6 cm), kleinste Schachtel 14,5 x 11,5 x 6 cm). Jeder Satz kostet als Postpaket bei je einer Einbringung des Betrages oder unter Nachnahme 3 Mk. Alle in Postpaketen gepackten Feldpostpakete müssen nach Vorwissen im Beizand genäht und außerdem gegen Nässe geschützt werden, dazu empfiehlt sich Diapaper. Sechs gegen geeigneten, festem Diapapier sollen 80 Pfg. extra. Für einen Behnfindabefersand ins Feld sind diese großen Schachteln vorzu ziehen geeignet. Die Abnahme kleinerer Quanten einzelner Feldpost-Briefschachteln lohnt nicht, da das Porto dann teurer wird wie die Schachteln selbst. Es empfiehlt sich daher gemeinsamer Bezug, am besten anstetens. Die Schachteln sind zu beziehen gegen Einzahlung oder Nachnahme des Betrages franko durch die **Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.**

Für die Redaktion: Bodo Gumbmann, für die Inserate: Jos. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Leipzig (Bei. Halle).

Echte extrastarke Hienfong-Essenz
— (Destillat) 1 Lit. Mk. 2,50, bei 90 Pf. Mk. 6.— franko. —
Chemische Werke E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

Zu Fabrikpreisen
50 m verg. 8 ed. Geflecht an Stüh-
nerhöfen, 1 m
breit, Wert 4,50.
50 m verg. 4 ed.
für Ränge, 1 m
breit, W. 10,50,
ab Wert geg. Nachh.
Qualifizierte Rife
D 289 gratis.
Rheinisches Drahtwerk, Ruhrort.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Sehen ist neu erschienen:
**J. Neumanns
Briefstaschen-Kalender
für Feld und Jagd
auf das Jahr 1915.**

Mit Sonnen- und Mondzeit, Format 98 x 53 cm. Preis 25 Pf. Für ein Stück werden für 1 Mk. 10 Pf., zehn Stück für 2 Mk. geliefert. Der kleine Kalender mit genauer Angabe des Auf- und Unterganges von Sonne und Mond sowie des Mondwechsels ist in jeder Brieftasche oder in jedem größeren Portemonnaie unterzubringen, er hat auch noch 16 Seiten Raum für kleine Notizen. Für unsere Artgenossen im Felde sowie für jeden Landwirt, Forstmann, Gärtner, Fischer, Jäger und für jeden, der sonst die Sonnen- und Mondzeiten häufig braucht, ist das Kalenderchen unentbehrlich. Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Postzuschlag von **J. Neumann, Neudamm.**

Winterstühle

mit starken, hand-durchdringlichen u. ge-nagelten Sohlen. Klüßüberzug, in nur höchsten Farben, warmem Filzfutter, niedere Kanten, sehr bequem u. allgemein beliebt. Preis 3 Paar A 4,50, 6 Paar A 8,50 franko Nachh. Verpackung frei. Größe angeh. Händler gel. Bezugs- und Bestellung bis zu 400 Paar in einer Sendung. H. Hees, Schmalzfabr. Wartensfelde 61. (Osterr.)

Beiss, Krätze, Brennen.

Piekel am Arm, Oberschenkel, Brust u. dgl. Doppelt. 2.— best. empfohl. bestens empfohlen.

Gehöröl

versuche jeder. M. 1,50

Gegen Hämorrhoiden,

perm. Stuhlbeschwerden, Blähungen und die zuverl. Haasmittel **Rhabarberpillen** od. Pastillen **Hämorrhoiden** Doppelschalt. 2 M. Auch gegen veraltete offene, schmerz. oder brennende Leiden sind **Hämorrhoidal-Salbe** und **Hämorrhoidal-Zapfen** à M. 2.— sehr zu empfehlen. (14 Bitte nur aus d. Adler-Apotheke, München D 57, Sendlingerstr. 13.

Ohrensaufen

Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit be-seitigt in kurzer Zeit (4

Gehöröl

Marke St. Pangratius. Preis A 2,50 — Doppelpackung A 4.—
Verhand: Stadtapotheke, Pfaffenhofen a. Rh 31 (Osterr.)

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 1915.

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

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

Bei Bezug von 10 Exemplaren und mehr pro Stück 1 Mk. 40 Pf. Die Barzettelreihe von 1 Mk. bzw. 1 Mk. 40 Pf. treten auch in Kraft, wenn 10 Exemplare beider Ausgaben gemeinsam bestellt werden.

Ferner sei empfohlen der soeben erschienene

Jagd-Abreißkalender 1915.

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

Ein reich illustrierter Abreißkalender — 158 Abbildungen — mit monatlichen Rathschlägen für Jagdbetrieb und Wildbahn, sowie täglichen Belehrungen und Anregungen für waldgerechten Jagen, Fegen und Pflege des Wildes.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung und die **Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.**