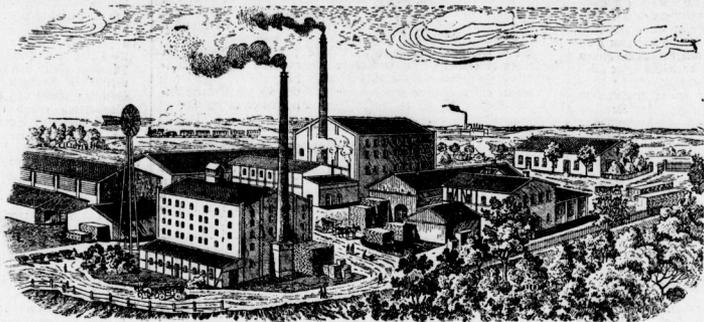


Dampfziegelei, Verblend- u. Chamotte-Stein-Fabrik

H. Ströfer, Nietleben b. Halle a. S.

Mauer-Steine,
Pflaster-Klinker,
Roh-Bau-Steine,
Loch-
Poröse-Steine,
Brunnen- und
Schornstein-Steine,
Dachziegel,
Drainirrohre,
Trottoir-
Klinker u. -Platten,



Chamotte-Waren,
als: Normal-Chamotte-Steine
und Steine engl. Formats,
Wölbe-, Keil-, Heizloch-, Sohl-
loch-, Flammenrohr- und Rost-
Steine, Platten, Mörtel usw.

Verblend-Steine,
weiss, gelb, rot, grau, leder-
farben, braun u. s. w.,
sowie in gleicher Farbe

Terracotten
u. Formsteine
aller Formen.

Fernruf 93. Ed. Lincke & Ströfer, Halle a. S., Fernruf 93.

Gegründet 1874.

Hordorferstrasse 1.

Gegründet 1874.

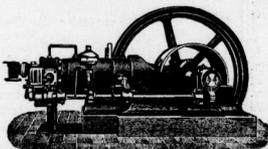
[6654

Gasmotoren-Fabrik Deutz

Gerberstrasse 1 Zweigniederlassung Leipzig . Ecke Blücherplatz.

Deutzer Viertakt-Gasmotoren

aller Grössen
bis
6000 P.S.



für flüssige
und
gasförmige
Brennstoffe.

Deutzer Braunkohlen-Generatoren

für Rohbraunkohlen und Briquets.

Brennstoffkosten nur 1/2-3/4 Pfg. für die Pferdekraftstunde.

Über 5500 P.S. Braunkohlen-Anlagen in Betrieb und Bau.

Darunter: Elektrizitätswerk Zeitz 320 P.S. Elektrizitätswerk Dessau 500 P.S.
Wünsch & Pretzsch, Zeitz 130 P.S. Elektrizitätswerk Eisleben 135 P.S.
Amratat Sauberlich, Gröbzig 50 P.S. Kollrepp-Werk, Meissen 360 P.S. [7019

Permanente Ausstellung

von Aufzugeschieren in allen Beschlüssen, Koffern, Taschen.

Bernhard Herrmann, Sattlermeister,

Gr. Brauhausstrasse 3, früher Leipzigerstrasse. [6658

Die in meiner Stahlkammer befindlichen Schrankfächer, welche unter eigenem Verchluss des betreffenden Mieters bleiben, empfehle ich zur geringsten Benutzung und stelle meine Dienste für alle bankgeschäftlichen Zweige zur Verfügung.

Von diesen hebe ich hervor die Gewährung von Krediten und die Annahme von Geld in laufender Rechnung, den Checkverkehr, den An- und Verkauf von Wechseln und von Wertpapieren.

Halle a. S. **H. F. Lehmann,**
Bank- u. Wechselgeschäft.

Dr. Wilhelm Rasch, Halle (Saale), Albrechtstr. 38,
Vertreter der **Gothaer Lebens-Versicherungsbank A. G.**
Versicherungs-Kommissar der **Prov.-Städte-Feuer-Societät.**
Annahmestelle von **Hypotheken-Darlehens-Anträgen.** [568

Gröttensteine in großer Auswahl, **Beetverzierungen** etc. etc.
Klinkhardt & Schreiber Nachf.,
Bahnhof, Telefon 203. [7002

Laden und Couterrain

mit kompletter Einrichtung und Zentralheizung sofort oder
später sehr preiswert zu vermieten. [5604

Gr. Steinstr. 74. **Carl Steckner, Halle a. S.**

Für die Inserate verantwortlich: Paul Kersten, Halle a. S. Telefon 148.

630	858	1232	312	Halle	340	730	1047	1110
fr.	Du. St.	St.	Du.		St. Du.	St.	Du.	St.
40	525	622	1048	1062	618	614	1112	233
ff. = Dampfschiff v. Stettin.					Du. über Ducherow, St. ü. Stettin.			

Paradies. Volksfest

vom 28. Mai bis 4. Juni. [7594

Dampfschiffahrt nach Bad Nen-Edgory.
Jeden Sonntag, Mittwoch
und Sonnabend nachmittags 2 1/2 Uhr
Abfahrt oberhalb der Reihmübrücke.
Nachrichtsbüro
Tel. 3008. C. Schräpler, Unterplan.

Höhenluftkurort St. Andreasberg.

Höchste Stadt Norddeutschlands, 660 m. 7000
Rings von Wäldern und meilenweitem Hochwalde umgeben,
prächtiges Gebirgs Panorama, bequeme Spaziergänge, Kurort
mit reizvoller Milch. Bäder aller Art. Pensionen preisw. mäßig.
Die Kurverwaltung.

Sommerfrische Gralhöhe bei Bad

2 Std. von Halle, herrl. gesunde Lage, Waldwohnung, Luftbad etc.
Pension pro Tag 3 Mk. Näheres durch **E. Baumann.** [7466

„Erholungs- und Logierhaus Licht“

Station Eigenhof bei Biechhammer in Schwarzgarten.
Gründe, bebaut, Lage i. Nadeln u. Tannenwälder. Schöne Garten-
anlagen m. Gartenhäuschen. Fremden-Zimmer m. Balkon u. Veranden.
Pension von 3.50 Mk. an (bürgerl. Frühstück Küche) u. Logis von
1.25 Mk. an aufwärts. Bad im Hause. Das ganze Jahr geöffnet.

Bad Kissingen (Bayern).

Hôtel Englischer Hof,

in nächster Nähe des Kurgartens, der Quellen u. Bäder.
Durch zeitgemässe Umbauten vergrössert und verbessert.
Komfortable Zimmer, nur Hochpar. u. I. Stock. Auf Verlangen
volle Pension, à Person u. Tag von 6 Mk. an. Elektr. Licht.
Grosser schattiger Garten. Veloziped- und Automobil-Halle.
Hotel-Omnibus am Bahnhof. [5722
Bes.: Ch. L. Zapf, vorm. „Hôtel Zapf“ am Bahnhof u. „Klausehof“.

Wratzke & Steiger

Hoflieferanten [6517
Juweliere und Edelschmiede
Halle a. S., Poststr. 8.

Königl. Solbad Elmen

bei **Madeburg.** Pensionat für kur- und erholungsbedürftige Kinder
besserer Stände. Aufsicht durch geprüfte Kindergärtnerin. Auf
Wunsch Privat-Unterricht im Hause. Prospekte gratis. Anfragen
an Frau Direktor **Grünberg, Villa Frieda, Elmen.** [6723

Apollo-Theater.

Direction: **Gustav Poller.**

Nur noch wenige Tage!

Hartstein,

die urkomische rheinische
Fäpse, der beste Komiker der
Gegenwart.
wird allabendlich

Stürmisch

bejubelt
und beladht

in den Hauptrollen der tollsten
Darsteller:

8 Uhr:
„Der Nihilist“

und 10 Uhr: [7619

Aus einer kleinen Garnison.

Außerdem der glänzende
Spezialitäten - Teil.

Walhalla-Theater.

Direction **Otto Herrmann.**

Nur noch kurze Zeit

die liegenden Menschen

The Eugenes

in ihren [7639

sensationellen

Leistungen.

Möllers'

Rosengarten.

Station der

M.-Bahn Halle-Merseburg.

Fahrtpreis 10 Bfg.

Vornehmer Familien-

Aufenthalt.

Garten einzig in seiner Art.

Ein neuer Frauenberuf

eröffnet sich durch die Ausbildung

als Chemikerin. Prospekte durch

Dr. G. Schneider, Halle a. S.,

Heinrichstrasse 1. [7011

Mit 3 Beilagen.

Kreisynode Halle-Stadt.

Die Kreisynode Halle-Stadt wurde heute früh 9 Uhr vom Oberpfarrer ... durch Verlesung von 1. Johannes 3 und 4 ...

drängnis und bedürfnis dringender Hilfe. Erfreulich ist die wachsende Teilnahme an diesem Werke in unserer Stadt.

Halle'sche Nachrichten.

Halle a. S., den 26. Mai.

Effet Erbeben!

Zur gegenwärtigen Zeit erleben sich allerorten einbürgliche Stimmen, die den Menschen zurufen: „Effet Erbeben! Effet Erbeben!“

Wanderlehrer für Jugendspiele. Der Bürgerhullehrer Paul Böhm in Weisenfeld, der sich hiesig um die Leitung des Vereins für Jugendspiele große Verdienste erworben hat, ist vom Kultusminister Dr. Stubt zum „Wanderlehrer für Jugendspiele in der Provinz Sachsen“ ernannt worden.

strenge einer Klage in einer Baufache wurde abgelehnt und der Vergleich angenommen.

Ein Danktelegramm des Königs von Sachsen an die hiesige Sachsenvereinigung. Aus Anlaß des Geburtsfestes des Königs Friedrich August von Sachsen hatte die hiesige Sachsenvereinigung ein Glückwunschtelegramm abgeleitet, worauf noch gestern folgende Antwort eintraf: „Se. Majestät der König laßt sich die freundlichen Glückwünsche herzlich danken. Von W. Lindt, Stiglabstant.“

Konfirmanden und Gemeindef. Am nächsten Sonntag wird, wie das „Mittelb. Gemeindef.“ hierüber berichtet, in allen Kirchen unserer Stadt der Konfirmandenunterricht mit einem Eröffnungs-gottesdienst eingeleitet werden.

Dem Jahresberichte der Stadtkommission entnehmen wir folgendes: Auf dem Bureau der Stadtkommission fanden im vergangenen Jahre etwa 6900 Briefe vor; unter ihnen fast 3700 Arbeitsblätter. Ein eigenes Hofb. besteht für verwahrlote und leitungsbedürftige Männer; an etwa 900 Pflegeorten hat es seinen Dienst getan.

Pflichterfüllene Wäter. Die Armenverwaltung gibt wiederum die Namen von nicht weniger denn 19 Vätern bekannt, die in unbekannter Abwesenheit leben und sich nicht um ihre zurückgelassenen Familien kümmern, jedoch diese aus Armenmitteln unterstützt werden müssen.

Der Kommunalverein Halle a. S. (M) hielt gestern abend im „Restaurant „Stadt Landsberg“ zunächst eine außerordentliche Generalversammlung ab, in welcher eine interne Sache verhandelt wurde. In der folgenden Mitgliederversammlung wurde bekanntgegeben, daß der größte Teil der Zeitschriftenbeiträge für Bahnhöfe stillschweigend freigegeben worden ist.

Unter Fabrikpreis Kein Rabatt! Viel billiger als mit hohen Prozenten.

Jacken-Kostüme

Schwarze Jacketts

nur bessere Konfektion, letzte Neuheiten! M. 7.50 M. 12.50 M. 18.00 u. s. w. (Die Röcke allein haben den Wert!)

Elegante Sachen auf Seide M. 10.75 Frauen-Paletots, reich gestickt M. 12.50 Reinseid. Taffet-Jacketts hochelegant M. 21.00

Staub- u. Reisemäntel eine Partie M. 5.50 u. 7.50

Kein Rabatt! Viel billiger als mit hohen Prozenten.

Geschw. Loewendahl.



Redigiert vom königlichen Oekonomierat Dr. O. Rabe zu Halle a. S.

Biologie, praktische Bedeutung und Bekämpfung der Mistel.

Von Dr. Werner Friedrich Brud.

Zu den bekämptesten Feinden unserer Laub- und Nadelhölzer in Parkanlagen, Gärten und Forsten zählt ein Schmarozer, der zu den höheren Pflanzen gehört. Es ist dies die Mistel, *Viscum album L.*, aus der Familie der Riemenblumengewächse oder Loranthaceen.

In Deutschland befällt die Mistel mehr als 50 verschiedene Laubbäume, darunter insbesondere Pappeln, Weiden, Robinien, Birken, Linden, Ahorne, Ebereschen, besonders aber Obstbäume. Ebenso verbreitet ist ihr Auftreten im Nadelwald; vornehmlich sind es dort Weiztanien und Kiefern, denen sie großen Schaden verursacht.

Besonders lebhaft fallen uns die Büsche der Mistel in Laubbäumen auf, wenn diese nach dem herbftlichen Laubfalle kahlf da stehen. Man sieht dann, mitunter zu Hunderten, die dichten Knäule des Mistelbusches mit seiner immergrünen Belaubung, großen Vogelneistern gleich, auf den Ästen festsitzen. Solch ein Busch, der eine Größe von 1/2 Meter und darüber erreichen kann, sitzt mit einem kurzen, seinem Alter nach verschieden dicken Sockel dem Aste der Nährpflanze auf. Dieser Sockel entspricht ungefähr dem Hauptstamme eines Baumes. Von ihm aus breiten sich die kurzen, grünen Gabeläste, die wiederum mehrfach verzweigt sind, nach allen Richtungen des Raumes aus. Gerade die gablige Verzweigung bietet ein besonders gutes Kennzeichen für die Mistel. Von Jahr zu Jahr nimmt der Strauch an Umfang zu, indem immer wieder neue Paare von KABELÄSTEN in den Blattachseln entstehen.

Ein älterer Busch gewinnt dadurch das Aussehen einer Kuppel, oft auch einer Kugel. Die Zweige sind gelenkartig aneinander gefügt und brechen an den Verzweigungsstellen leicht auseinander. Auch die Belaubung ist auffallend. Immer an den Enden der einzelnen Gabeläste sitzen zwei Blätter von elliptischer bis spatelförmiger Gestalt. Die Farbe dieser Blätter, welche sich wie Leder anfühlen, ist tief grün, im Alter gelbgrün. Ihre Lebensdauer beträgt im allgemeinen zwei Jahre. — In den Blattachseln sitzen die unscheinbaren grünen Blüten in Knäueln zu drei bis fünf zusammen. Sie sind eingeschlechtig, die männlichen und weiblichen auf verschiedene Büsche verteilt. Die Bestäubung wird während der Blütezeit im Mai durch Insekten, insbesondere Fliegen vermittelt. Während des Herbstes und Winters entwickeln sich die Früchte der Mistel in Gestalt erbsengroßer Beeren, in denen sich der von einer klebrigen (viscinhaltigen) Masse eingeschlossene Samen befindet. Vögel, denen die weißen Beeren der Mistel zur Nahrung dienen, besonders Wildtauben und Drosseln, sorgen für die Verbreitung des Parasiten. Mit ihren Schnäbeln wehen sie den für sie unverdaulichen Samen an den Ästen ab, der an diesen vermöge seiner schleimigen Hülle kleben bleibt. Auch dann, wenn die Vögel die Samen verschlucken, tragen sie zur Verbreitung der Mistel bei, da die Samen unverdaut den Darmkanal durchwandern und noch lebensfähig mit dem Kot an Äste abgesetzt werden können. Die Keimung des Samens beginnt damit, daß das Keim-

würzelchen die Samenschale durchbricht. Es hat die Eigenschaft, sich vom Lichte abzuwenden und dadurch dem Nährsaft zuzufehren. Die Wurzelspitze ist in Form eines Köpfchens verdickt. Dieses Köpfchen flacht sich allmählich ab und, indem es sich den Unebenheiten des Astes anschmiegt, wird es zur „Saftkeibe“.

Betrachten wir nun bei den jetzt folgenden Vorgängen genau, wie der Parasit in den Körper der Wirtspflanze einzudringen versucht und welche Veränderungen andererseits in den Geweben der von dem Parasiten befallenen Teile der Nährpflanze eintreten. — Zunächst beobachten wir, wie sich aus den inneren Gewebeteilen des Keimwürzelchens eine neue, die eigentliche Wurzel der Mistel bildet. Diese dringt nach Durchbrechung der Oberhautzellen des vorhin beschriebenen Köpfchens in die Rinde der Nährpflanze ein und durchwächst sie bis zu dem zwischen Rinde und Holzkörper gelegenen Gewebe, dem sogenannten Kambium. Aus ihr entsprossen weiterhin in der Rinde verlaufende grüne Wurzeln — Rindenwurzeln genannt —, welche das Kambium in langen Bändern durchziehen. Diese Rindenwurzeln treiben besondere, zapfenartige Organe bis auf das Holz des Astes, Senker genannt, welche dort, wo sie das Kambium umgibt, streckungsfähig bleiben und sich entsprechend dem Dickenwachstum des Astes verlängern. Die Senker wachsen also nicht in den Holzkörper hinein, sondern werden, wie die Hauptwurzel, von ihm umwachsen. Mit der Zeit hört aber das Wachstum der Senker auf, und das Gewebe geht in sogenanntes Dauergewebe über. Gleichzeitig tritt dann auch ein Stillstand in der Neubildung der Jahresringe in der Umgebung der Senker ein.

Indem nun auch die nächstjüngeren Senker und das sie umgebende Gewebe der Wirtspflanze derselben Todesursache erliegen, geht dann der mit solchen trockenen Gewebepartien, den sogenannten „Krebsstellen“, reichlich versehene Ast der Wirtspflanze zu Grunde.

An dieser Stelle soll noch erwähnt werden, daß jene unter der Rinde des Baumes wachsenden, oft die Länge eines halben Meters und mehr erreichenden grünen „Rindenwurzeln“ die Fähigkeit besitzen, von neuem auszutreiben, eine Tatsache, welche bei der Bekämpfung unseres Schädlings berücksichtigt werden muß.

Wenn wir einen Blick zurückwerfen auf die Art und Weise, wie die Mistel mit ihrer Nährpflanze verwächst, so können wir den Schaden ermessen, den sie derselben verursacht. Durch das Eindringen der Senker in den Holzkörper entzieht nämlich der Schmarozer seinem Wirte das aus dem Boden stammende, die mineralischen Nährstoffe enthaltende Wasser, welches in besonderen, dem Holzkörper zugehörigen Bahnen geleitet wird.

Ueberhaupt erwächst der Wirtspflanze dadurch ein besonderer Schaden, daß der Mistelbusch durch seine immergrünen Blätter selbst im Winter, wo die Wasserversorgung des Baumes eine geringe ist, Wasser verdunstet. Besonders werden darunter die Spitzen der Äste leiden.

Der durch *Viscum album* verursachte Schaden ist also nicht so unbedeutend, wie viele Parkbesitzer wähnen, die den Busch womöglich als Ziergewächs auf ihren Bäumen be-

lassen. Mitunter wird das Auftreten der Mistel zu einer schweren Plage, von der insbesondere ganze Apfel- und Birnbaumbestände und in Forsten ganze Kiefer- und Weißtannentwälder auf das empfindlichste bedroht werden.

Der Schaden, den die Mistel verursacht, ist also ein dreifacher:

1. Absterben von Ästen, auf denen die Büsche sitzen.
2. Verunstaltung größerer Stämme durch Auftreten von Wucherungen, was besonders in Parkanlagen empfunden wird.
3. Wertverminderung des Nutzholzes im Forstbetriebe.

Zur nachdrücklichen Ausrottung der Mistel ist es daher notwendig, alle Äste, auf denen sich Misteln befinden, weit unterhalb des Busches abzuschneiden, und zwar soweit, bis man an der Schnittseite die von Holz und Rinde durch ihre grüne Färbung deutlich abstechenden Rindenzurzel des Schmarozers nicht mehr sieht. Das einfache Entfernen des Busches erweist sich als zwecklos, da, wie wir gesehen haben, die im Innern weit ausgebreiteten Rindenzurzel durch Adventivknospen neue Büsche bilden können. Es empfiehlt sich, die Wundstellen mit Baumwachs zu verschließen oder mit Leer zu bestreichen.

Findet sich der Schmarozer an Stämmen, die man nicht gern opfern möchte, so sollte man wenigstens eine weitere Verbreitung durch Vernichtung der Büsche zu verhüten suchen.

Insbesondere sollte dafür Sorge getragen werden, daß der Schmarozer von solchen Laubbäumen entfernt wird, in deren Umgebung sich Obstbäume befinden.

Bergiftungen nach dem Genuß von Speisen.

(Nachdruck nur mit Erlaubnis des Verfassers gestattet.)

Das Kapitel der Fleisch-, Wurst- und ähnlicher Vergiftungen hat in letzter Zeit durch eine Anzahl trauriger Fälle ein besonderes Interesse erlangt. Dieses Interesse erstreckt sich, wie ein Fall in Kassel lehrte, nicht nur auf die Fleischwaren allein, sondern auch auf ähnlich zubereitete Gemüse-Konserven — sei es, daß sie mit Fleischwaren direkt oder indirekt in Berührung gekommen waren, oder daß dies nicht der Fall war.

Gänzlich unbedeutend ist die in Laienkreisen weit verbreitete Ansicht, daß alle diese Vergiftungen auf metallische Gifte zurückzuführen seien. Die Aufnahme der Gifte sollte beim Kochen in kupfernen Kesseln und ähnlichen Gefäßen zu stande kommen. Derartige Vorgänge sind in Wirklichkeit sehr selten. Schon der scharf metallische Geschmack würde die meisten Menschen davon abhalten, von solchem Fleisch oder Fleischbrühe so erhebliche Mengen zu genießen, daß eine heftige, akute Vergiftung entsteht. Natürlich ist dadurch eine chronische, schleichende Vergiftung, sich über Wochen erstreckend, nicht ausgeschlossen.

Ähnlich sollten die sog. „Hackfleischvergiftungen“ entstehen. Es sind dies Vergiftungen, welche zuweilen entstehen, wenn rohes, anscheinend tadelloses Hackfleisch gegessen wird. Man beschuldigt hier Meisteile der Hackmaschinen. Seitdem man aber diese Vergiftungen genauer untersucht hat und besonders, seitdem man weiß, daß die Hackfleischvergiftungen nur nach dem Genuß von rohem Fleisch auftreten, daß aber dasselbe gebratene Hackfleisch ganz oder fast ganz unschädlich ist, mußte man diese Erklärung fallen lassen.

Wir werden darauf noch zurückkommen.

Die größte Gruppe der Vergiftungen, welche nach der Aufnahme fleischlicher Nahrung auftreten können, zählen wir zu den „Fleischvergiftungen“. Es handelt sich hier um den Genuß von Tieren, welche an einer meist sehr schweren, inneren Erkrankung gelitten haben, die aber sehr häufig nach dem Schlachten so geringe Veränderungen im Fleisch und den Eingeweiden zeigen, daß sie bei unsachgemäßer oder gänzlich fehlender Untersuchung übersehen werden. Solche Fälle haben in unendlich viel Fällen zu einem schweren Herzleid geführt. Der Professor der Hygiene an der tierärztlichen Hochschule Berlin führt in seinem Lehrbuche allein 40 Fälle aus den letzten 20 Jahren an, in denen jedesmal eine größere Zahl Personen (bis 286 auf einmal) erkrankten.

Man erkennt daraus, welchen Segen eine gutgeleitete Fleischschau bietet, wie wichtig es aber auch ist, daß alle geschlachteten Tiere untersucht werden.

In manchen Feldzügen haben die Verluste an Menschenleben durch Fleischvergiftungen eine höhere Ziffer erreicht, als die durch Wunden. Noch heute wird mancher als Typhus bezeichnete Fall bei genauerem Zusehen als Fleischvergiftung erkannt. Mit Recht sagt der große Hygieniker Ballinger:

„Die Zahl der unbestimmten Infektionen, der Darminfektionskrankheiten, an deren Entstehung die Nahrung hauptsächlich beteiligt ist, ist auch bei den Erwachsenen weit größer, als man gewöhnlich annimmt. . . . Durch Fleisch, das von kranken, besonders von septischen Schlachtieren entstannt, entstehen Krankheitsbilder, die sowohl in ihrem Verlaufe, wie auch in bezug auf die anatomischen Veränderungen mannigfaltige Abwechslung zeigen. . . . Von der einfachen Verdauungsstörung, dem Magentarrh, dem Brechdurchfalle bis zu schweren febrilen Erkrankungen, die gelegentlich unter dem Bilde des sogenannten Schleimfiebers, des gastrischen Fiebers, des Pleotyphus, der Dysenterie verlaufen, besteht eine förmliche Stufenleiter.“

Unsere modernen Forscher haben uns Methoden kennen gelehrt, mit deren Hilfe wir das verdächtige Fleisch in die Kategorien zum menschlichen Genuß geeignet und gesundheitsgefährlich, trennen können. Sie beruhen im allgemeinen auf Fütterungsversuchen an Mäusen und auf dem Nachweis von Bakterien im Fleische. Denn wir wissen heute, daß gesundes Fleisch in seinem Innern bakterienfrei ist und wir kennen die Erreger der Fleischvergiftungen ziemlich genau.

Geeignete sachverständige Untersuchung schützt also gegen diese Gefahr, und da, wo Tierärzte die Fleischuntersuchungen ausüben, das heißt in den meisten Städten mit Schlachthäusern, kommen Fleischvergiftungen fast garnicht mehr vor.

Tatsächlich sind es also auch hier Bakterien resp. von diesen erzeugte Gifte, welche die Fleischvergiftung verursachen. Am giftigsten wirkt ein einfacher Auszug aus dem giftigen Fleisch; je mehr der Chemiker versucht, die Gifte rein darzustellen, zu kristallisieren, um so schwächer werden sie. Wenn also in einem entsprechenden Artikel in einem wöchentlich in Berlin erscheinenden Heft behauptet wurde, es seien diese oder jene namentlich aufgeführten Gifte die Ursache, so ist dies durchaus nicht zutreffend.

Eine besondere Stellung nehmen nun die „Wurstvergiftungen“ ein. Es war kein Geringerer als der schwäbische Dichter Justinus Kerner, der zuerst 1822 in seinen „Neue Beobachtungen über die in Württemberg so häufig vorkommenden tödlichen Vergiftungen durch den Genuß geräucherter Würste, Tübingen“ auf diese Gefahr aufmerksam machte.

Diese Vergiftung trat meist in Württemberg auf, und zwar aus dem Umstande, weil hier einesteils viel Wurst gemacht und gegessen wurde, anderenteils, weil früher — jetzt glücklicherweise seltener — Eingeweide, Blut, Leber in unzweckmäßiger Weise zu Dauertwürsten verarbeitet wurden. Ja sogar so weiche Organe, wie Hirn, Milz wurden zu Wurst gemacht, endlich unsaubere Teile zu Schwartenmaggen (der norddeutschen Sülzwurst ähnlich im Geschmack) verarbeitet. Dazu kam eine unterbrochene Räucherung.

Leider ist ja die Wurstaufbereitung noch fast überall ohne sachverständige, tierärztliche Kontrolle und Vergiftungen dieser Art sind daher gar nicht selten. Sie kennzeichnen sich meist durch lange Dauer der Krankheit, setzen bald sofort nach dem Genuß der schlechten Wurst, bald später ein, bedingen Schwäche, Erbrechen, meist Verstopfung und in fast allen Fällen Scharfungen. Die Patienten sehen zuweilen alle Gegenstände doppelt. Dabei ist die Sterblichkeit ganz außerordentlich — ungefähr ein Drittel der Erkrankten sterben, viel mehr als bei der eigentlichen Fleischvergiftung.

Als eine ähnliche Zerlegung des Fleisches müssen wir auch die schon erwähnten Hackfleischvergiftungen auffassen. Dieselben setzen namentlich da ein, wo Hackfleisch nicht ganz frisch zubereitet ist. Keineswegs handelt es sich hierbei aber direkt um fauliges Fleisch.

Daß Fäulnis jedes, auch das beste Fleisch zu einem gesundheitsschädlichen Stempel, ist so selbstredend, daß man nur staunen muß, wie oft gerade im Haushalt dagegen gefehlt wird. Hier hilft nur Selbstschutz, und es ist Aufgabe des Kochunterrichts, fortwährend auf diese Gefahren

hinzuwiesen. Es kommen da die unglaublichsten Sachen vor. So ist wohl allgemein bekannt, daß das faulige Fleisch zwar fortgeworfen wurde, aber vorher davon eine Bouillon gekocht wurde, die zu schweren Vergiftungen führte. Mehr der Wurstvergiftung analoge Fälle, in denen Fleisch aus einer Konservebüchse, die acht Tage lang offen gestanden hatte, giftig wirkte; ebenso zersetzte Sülze, schlecht aufbewahrte Kalbsleber; Wellfleisch auf warmem Ofen aufbewahrt; gekochtes, aufgewärmtes und wieder gebratenes Fleisch; zersetzte Schinken; Gänse, die einen Tag unausgeweidet im Keller gehangen hatten und noch mehr ähnliche schöne Dinge.

Hier ist es Pflicht der Hausfrau, rechtzeitig einzugreifen und nicht durch falsche angebrachte Sparsamkeit sich und ihre Familie ins Unglück zu bringen. Hier besteht auch eine Lücke in den Kochbüchern, die nicht gebührend auf diese Gefahren hinweisen.

Besonders gefährlich sind auch faulige Fische. Man erkennt sie daran, daß das Auge ohne Glanz, zuweilen direkt trübe ist, daß die roten Kiemen (durch Hochheben der Kiefer leicht zu sehen) blaß sind, daß das Fleisch weich wird, endlich die Schuppen sich leicht abstreifen lassen.

Noch mehr Gefahr birgt der Krebs in sich. Er kann schon giftig wirken, wenn er noch lange nicht faul ist. Deshalb ist der Krebs nur dann genießbar, wenn er noch lebend in das Kochwasser kommt. Solche Krebse zeigen eine unter den Bauch gekrümmte Schwanzflosse, während Krebse, die erst gestorben sind und dann gekocht werden, die Schwanzflosse gestreckt lassen. Diese Kenntnis ist gerade in der Krebszeit von großer Wichtigkeit.

Die giftigen Miesmuscheln zeigen meist eine hellere, radial gestreifte Schale als die gesunden. Ebenso gefährlich sind die toten Muscheln, fennlich an der offenstehenden Schale beim Herausnehmen aus dem Wasser. Besonders gefährlich ist die Leber und der Genuß der Kochbrühe. Nach Springfeld empfiehlt es sich, Muscheln stets in Sodalösung zu kochen, da hierdurch das Gift zerstört wird, und nach dem Kochen etwas Salzsäure zuzusetzen, um den alkalischen Geschmack der Soda wieder zu beseitigen.

Unter unseren Feinschmeckern gefürchtet ist die Austervergiftung. Manche Menschen bekommen nach Austern Nesselstiche, wie andere nach Erdbeeren, das ist harmlos. Unbekannt ist aber der Grund, weshalb zuweilen so schwere Vergiftungen nach dem Genuß von Austern auftreten. Früher hielt man die Färbung mit Grünspan — um die beliebten Grönbarben künstlich herzustellen — für die Ursache. Die Grönbarde, Auster von Marennes, wird natürlich grün durch Ernährung mit einer grünen Alge, welche man ihr einige Monate vor dem Verkauf reichlich gibt.

Die künstlich gefärbten sind nicht dunkel, sondern grasgrün. Betropft man sie mit Essig und sticht mit einer Gabel hindurch, so bedeckt sich letztere (nach Springfeld) mit Kupfer. Hier kommen so plumpe Fälschungen kaum noch vor.

Viel Gefahr bieten dagegen die Austern nach dem Tode oder gar bei Fäulnis. Bei toten Austern ist das Wasser in der Schale trübe, letztere wird nicht fest geschlossen gehalten, sie rühren sich nicht auf Stechen. Endlich wird anscheinend mit Recht behauptet, daß alle Austern in den Monaten „ohne R“ — also umgekehrt wie Krebse — krank und daher giftig seien. Plgck.

(Nachdruck verboten.)

Zahnleiden der Pferde.

Gehen wir auf das wichtige Gebiet der Unregelmäßigkeiten in der Entwicklung der Zähne ein, so können wir nach Möller folgende Veränderungen unterscheiden:

1. Ueberschüssige Zähne.

Im allgemeinen ist das Vorhandensein eines überschüssigen Zahnes eine harmlose Sache. Meist wird es sich um den atavistischen 4. Praemolaren handeln. Aber wenn der Zahn dann immer weiter herauswächst und kein vis-à-vis hat, also auch nicht abgenutzt wird, so kann er ein wesentliches Hindernis beim Kauen werden. Es bleibt dann nur übrig, ihn ausziehen oder ihn abzuschneiden. Da beide Prozeduren, das Ausziehen und das Ab-

schneiden der Zähne, uns noch häufiger begegnen werden, dürfte es zweckmäßig sein, diese Operationen hier gleich etwas näher zu schildern. Das Ausziehen der Pferdezhähne ist eigentlich erst möglich, seitdem die beiden Günther hierfür entsprechende Zangen konstruiert haben. Früher war man genötigt, wenn ein Zahn absolut entfernt werden mußte, denselben auszuteilen, d. h., man legte die Haut und Muskeln bis auf den Kiefer frei, meißelte den Kieferknochen bis auf die Zahnwurzel aus und schlug mit Hilfe eines Meißels den Zahn von der Wurzel aus heraus. Natürlich waren bei einem so eingreifenden Verfahren Knochenbrüche und andere üble Folgen die Regel.

Auch heute noch, trotz aller Verbollkommnung der Instrumente, ist das Zahnziehen beim Pferde keine so einfache Sache wie beim Menschen. Die Kraft unserer Hände würde niemals ausreichen, wir sind also genötigt, mit den Knien auszuhebeln, und auch so müssen wir der Zange durch Unterlegen eine hebelartige Kraftverstärkung geben. Bei der größten Kraftanwendung aber würde der Zahn nicht herauskommen, wenn er nicht genau in seiner natürlichen Richtung herausgezogen wird und diese erste Modulierung der „Zugrichtung“ erfordert sehr genaue anatomische Kenntnisse.

Das Abschneiden der zu langen Zähne wurde zuerst von Möller ausgeübt, der hierzu veränderte aus frächtige Gebelwürkung beruhende Zangen konstruierte, die vom Instrumentenmacher Hauptner, Berlin, Luisenstraße, ausgeführt sind.

2. Unregelmäßigkeiten im Zahnwechsel.

Ähnlich wie bei Kindern können auch bei Füllen die Milchzähne sitzen bleiben, wenn die Füllenzähne bereits durchbrechen. Es sitzen dann die bleibenden Zähne stets hinter den Milchzähnen und müssen letztere mit einer kleinen Zahnzange entfernt werden, um Störungen in der Entwicklung des bleibenden Gebisses zu vermeiden. Fast stets handelt es sich um Schneidezähne.

3. Fehlerhafte Stellung der Zähne.

Fehlerhafte Zahnstellungen sind beim Pferde gar nicht sehr selten. Als die bekanntesten kann man wohl das Sechtmal und das Karpsenmaul anführen. Bei beiden liegen die Schneidezahnreihen nicht aufeinander; beim Sechtmal stehen die Zähne des Unterkiefers weiter hervor, beim Karpsenmaul die des Oberkiefers. Da diese Abnormität in ungleicher Entwicklung der ganzen Kiefer bedingt ist, stehen auch die Backzahnreihen nicht genau übereinander, sondern beim Sechtmal ragen der erste Backzahn des Unterkiefers und der letzte Backzahn des Oberkiefers ohne vis-à-vis in das Maul hinein — beim Karpsenmaul ist es natürlich umgekehrt. Für diese Zähne fehlt also die Abreibung, sie werden zu lang und geben Raubdornisse ab, wenn sie nicht bei Zeiten abgeschnitten werden.

Plgck.

Kleinere Mitteilungen.

Das Frischhalten von Früchten und Gemüsen. Da der Großvater die Großmutter nahm, war es für die Frauen das größte Glück, möglichst lange in der Küche zu huddeln, zu schmoren und zu braten. Heute ist es anders. Nicht als ob die Frauen sich ihrer Küchenpflichten nicht mehr entsinnen. Nein, sie können nicht mehr so lange tagaus tagein in der Küche stehen. Die drängende, hastende Zeit weist den Frauen andere Wege. Die Zeit ist praktischer, die Minuten sind kostbarer geworden. Was Wunder, daß sich daher auch ein Apparat, der ein Zeit- und Arbeitsparcer im besten Sinne des Wortes ist, immer weitere Kreise erobert hat. Es ist der „Bed“, es sind die Bed'schen Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel.

Nicht nur Obst und Gemüse, die man für den Winterbedarf frischhalten kann, — für welche die Einrichtungen sich tausendfach bewährt haben, auch Fische und Fleisch, Milch und Säfte lassen sich auf lange Zeit gebrauchsfertig frischhalten. Allen Hausfrauen bietet das Frischhaltungsverfahren gesundheitliche und wirtschaftliche Vorteile und Annehmlichkeiten die Hülle und Fülle.

Gesundheitliche dadurch, daß die Hausfrau unabhängig von der Jahreszeit den täglichen Tisch mannigfaltig gestalten kann.



Wirtschaftliche dadurch, daß mit diesen Einrichtungen eine Vereinfachung, Verbilligung und Verbesserung der Haushaltungskstoffe erzielt wird.

Das sind neue Gedanken, und sie brauchen ihre Zeit, um begriffen zu werden. Sie haben aber ihre Berechtigung und sie gelten in gleicher Weise für die Hausfrauen in Stadt und Land.

Wir müssen es bei diesem kurzen Hinweis bewenden lassen. Wer sich für diese neue aber gute Idee interessiert, lasse sich die Druckfachen von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen, Zentral-Ankaufstelle für landwirtschaftliche Maschinen und Geräte, Halle a. S., Merseburgerstraße 17, kommen. Niemand, des sind wir sicher, wird sie unbefriedigt aus der Hand legen.

Weißellose Völker und deren Erkennung. Eine der unangenehmsten Erscheinungen in der Bienenzucht ist die Weißelkrankheit. Wie ein guter Arzt zuerst das Wesen der Krankheit, deren Ursache, Sitz und Quelle erforscht, ehe er Mittel anwendet, so muß auch der Züchter sich erst klar machen, was weißelgesund und weißelkrank ist, ehe er zur Behandlung eines weißelkranken Volkes schreitet. Weißelgesund ist ein Volk, wenn es eine gute, befruchtete Königin hat, welche regelmäßige, geschlossene Brut ansetzt. Weißelkrank ist ein Volk, welches keine oder eine falsche oder eine schlechte Königin besitzt. Weißellos nennt man ein Volk, welches gar keine Königin mehr hat. Wird das Fehlen der Königin nicht bald genug erkannt, so ist der Stock in kurzer Zeit dahin. Leben und Sein eines Volkes wird eben von der Königin bedingt.

Die Ursachen des Verlustes einer Königin sind sehr verschieden. Sie kann aus Schwäche nach allzu reichlicher Eierlage, aus Alter, infolge von Genuß schlechter Nahrung sterben. Nicht selten passiert es auch, daß der unerfahrene Züchter beim Hantieren die Königin erdrückt. Auch Käufe können verderblich wirken. Am häufigsten gehen junge Königinnen auf dem Begattungsausfluge verloren, durch Regen, Vögel, durch Verhängerung mit einer Drohne. Ein abgestümmtes Volk, dessen junge Königin auf dem Begattungsausfluge verloren gegangen ist, kann sich keine neue Königin nachziehen, da keine offene Brut mehr vorhanden ist. Sind noch Eier vorhanden, aus denen eine Königin nachgezogen werden kann, oder Weiselzellen, oder eine noch unbefruchtete Königin, so nennt man das Volk wohl halbweißelos.

Weißt ein Volk längere Zeit weißellos, so wird es schließlich weißelkrank. Das ist ein Volk, das keine Königin hat, wohl aber eine oder mehrere eierlegende Arbeitsbienen besitzt. Derselben sind aber nur imstande, Drohnenreier zu legen. Sie werden Apter-Königinnen genannt, sind apterdrohnenbrütig, während die unbefruchteten, wirklichen Königinnen, die ebenfalls nur Drohnen erzeugen, drohnenbrütig genannt werden. Die Apter-Königinnen legen meist mehrere, mitunter bis zu sieben Eier in eine Zelle.

Wer aber in einem Stode Budelbrut findet oder nur Drohnenbrut, hat einen schwerkranken Patienten. Der Urheber muß fort, gleichviel wer er ist.

Weißelkrank ist ein Volk, wenn die Königin krank, nur mangelhaft befruchtet oder durch einen organischen Fehler am Eierlegen gehindert, oder nur taube Eier legt. Mangelhafte Befruchtung ist an nicht geschlossener, vereinzelter Brut erkennbar. Ein organischer Fehler kann z. B. im Fehlen eines Weines oder auch in fehlerhafter Beschaffenheit der Geschlechtsorgane bestehen. In allen drei Fällen ist das Volk weißelkrank, und zwar nicht bloß physisch, d. h. äußerlich wahrnehmbar, weil es ab- statt zunimmt, langsam aber sicher dahinsiecht, sondern auch physisch, d. h. innerlich, weil die Bienen bei längerer Dauer der Krankheit, den abnormen Zustand für den richtigen haltend, an einer schlechten oder falschen Königin mit derselben Liebe hängen wie an einer gesunden, eine zugestekte Königin unbarmerzig abstoßen und meistens keine Lust verspüren, aus eingehängten Eiern sich eine normale Königin zu erziehen.

Ob ein Volk weißelkrank ist, läßt sich unter anderem daran erkennen, daß die Bienen rasch anfliegen, eifrig das Flugloch suchen, häufig einschlüpfen, volle Höschchen tragen. Ein Haupt-erkennungszeichen, daß ein Volk weißelkrank ist, besteht darin, daß es beim Anknöpfen ein kurzes, bald wieder verklungenes Brausen hören läßt. Ferner gehört dazu, daß es zur rechten Zeit zunimmt, auch die Drohnen zur rechten Zeit absticht. Völker mit solchen Erscheinungen braucht man gar nicht zu untersuchen. Ganz sicher ist aber ein Volk weißelgesund, wenn bei der Untersuchung Brut in allen Stadien geschlossen vorhanden ist. Ohne Untersuchung gibt es kein absolut sichereres äußeres Merkmal für die Weißelkrankheit, wohl aber eine ganze Reihe von Verdachtsgründen, die zur Vorsicht und zu einer sorgfältigen Untersuchung mahnen. Zeigen sich kleine, schmale Drohnen, weil sie in Arbeiterzellen entstanden

find, dann ist das Volk in der Regel weißelkrank. Tragen die Bienen selbst bei Volltracht und gutem Wetter nur kleine, also keine vollen Höschchen ein, so liegt der Verdacht der Weißelkrankheit vor und man muß nachsehen. Weißellose Völker sind unruhig und fleckförmig. Geht die Königin verloren, so heulen die Bienen, lassen beim Anknöpfen ein langgezogenes Brausen hören, laufen im Stode und vor demselben hin und her, suchen bis in die Nacht hinein, während die gesunden Völker längst zur Ruhe sind. Stirbt eine Königin im Winter, so entsteht häufig infolge der Unruhe die Ruhr. Diese ist also in manchen Fällen das Zeichen der Weißellosigkeit. Nimmt ein Volk gerade zu der Zeit ab, da eine Zunahme zu erwarten wäre, so liegt die Befürchtung nahe, daß es um die Königin schlecht bestellt ist. Untrüglich ist dieses Zeichen jedoch nicht, da das Volk ja auch im Umweiserln begriffen sein kann.

W. Haberborn.

Erfolge des Bergischen Milchverwertungsverbandes. Ueber die Erfolge des Bergischen Milchverwertungsverbandes berichtet die „Bonner landwirtschaftliche Genossenschaftszeitung“. Der Verband ist eine Vereinigung der Milchproduzenten der Grafschaft Berg, die hauptsächlich die Milchverföderung der Städte Elberfeld, Barmen, Remscheid und Solingen betreiben. Die früher gezahlten ungenügenden Milchpreise — im Winter 11, im Sommer 10 Pfg. pro Liter franco der genannten Städte — veranlaßten im Jahre 1899 eine Vereinigung der Mehrheit der beteiligten Landwirte zu dem Bergischen Milchverwertungsverband. Sie forderten alsbald eine Erhöhung der Milchpreise auf 13 bezw. 12 Pfg., anfangs widerstrebten dem die Händler, schließlich aber sahen die meisten von ihnen die Zwecklosigkeit einer weiteren Opposition ein, sie erhöhten den Verkaufspreis und mühten sich daher infolge erneuter Unterhandlung mit der Verbandsleitung auch zu der Preisserhöhung für die Landwirte auf 12 Pfg. im Sommer und 13 Pfg. im Winter verstehen. Wenigstens erhielten alle Landwirte, die energisch vorgegangen, diesen Preis und bekommen ihn bis jetzt. Weitere Erfolge erzielen der Verband im Herbst 1904, wo die Landwirte mit Rücksicht auf die Trockenheit des Sommers und den daraus entstehenden Futtermangel einen höheren Preis beanspruchten. Da die Händler die Forderung schlanfweg ablehnten, wurde der Beschluß gefaßt, bei Konventionalstrafe von 50 Mk. vom 1. Oktober ab vorläufig die Milch nach Elberfeld und Barmen nicht unter 14 Pfg., nach Remscheid nicht unter 13 Pfg. zu liefern. Dies galt natürlich nur für Mitglieder, die nicht schon durch Verträge gebunden waren. Händler, die den Preis nicht anerkennen wollten, sollten bis auf weiteres keine Milch mehr von Verbandsmitgliedern erhalten. Da für die zwangsweise Durchführung des Beschlusses entsprechende Vorkehrungen getroffen waren, sahen sich die meisten Händler zum Nachgeben gezwungen. Dem Verband gehören zur Zeit 551 Mitglieder in 9 Ortsgruppen an. Um auch die noch fern vom Verband stehenden Landwirte zum Aufgeben ihrer Zurückhaltung zu veranlassen, verpflichtet der Vertrag den Händler, nur von Angehörigen des Verbandes Milch zu beziehen, — vorausgesetzt, daß er so genügende Mengen erhalten kann —, anderenfalls ihm sämtliche Verbandsmitglieder die Lieferung kündigt.

Um Holz und Holzgeräte vor Fäulnis zu schützen, soll nach den „Westpr. Landw. Mitteil.“ folgendes Gemisch vortrefflich sein: Man löst in einem eisernen Kessel 100 Teile Borax und 15 Teile Natriatron in 400 Teilen Wasser, erhitzt diese Lösung bis zum Kochen und verjagt sie unter allmählichem Umrühren mit 450 Teilen Schellack. Ist dies alles zusammen vollständig gelöst, läßt man bis zum Lauwarmen abkühlen und setzt dann noch 200 Teile einer 50prozentigen bis 95prozentigen Karbolsäure hinzu. Die Verwendung dieses Firnisses muß im lauwarmen Zustande geschehen; je nach dem anzureichenden Gegenstande ist eine Verdünnung mit bis zur Hälfte heißem Wasser notwendig. Die Mischung soll auch zur Befestigung des Hausdaches und zur Verhütung von Pilzvegetationen an Mauern gute Dienste leisten.

Als bewährt empfiehlt H. Schöne in der „All. Landw. Ztg.“ folgende **Dahnenbeschnürung**: Die Zaumkette vom Handtiere wird in den Ring am Rücken der rechten Seite beim Satteltiere, durch welchen gleichzeitig der Kettenstrang geht, eingeklickelt, und dient so als Laufzügel. Dem Sattelochsen lasse man die Stallsattelkette um und kniele das Endstück dem Handtiere in den Zaum, sie dient als Anbindezügel. Auf diese Weise sind die Tiere leicht zu lenken.

Alle Zuschriften und Sendungen an die Redaktion sind zu adressieren: „An die Redaktion der Landwirtschaftlichen Mitteilungen, Halle a. S., Saiferstraße 7.“ Der Abdruck der Original-Artikel ist nur mit genauer Quellenangabe gestattet. Redaktions- schluß Mittwoch Mittag 12 Uhr. Später eingehende Manuskripte können für die betr. Nummer keine Berücksichtigung finden. Druck und Verlag von Otto Ziefle, Halle a. S. (Verlag der Halleischen Zeitung.)

Anzeigen.

Anzeigen kosten pro vierzeilige Zeile 30 Pfg. Reklamen (unter dem redaktionellen Strich) die Zeile 100 Pfg. Rabatt bei Wiederholungen nach Uebereinkunft.

Für den Abdruck von Anzeigen an einem bestimmten Tage werden keine Verpflichtungen übernommen. — Für den Inhalt der Inserate verantwortlich: Paul Kersten, Halle a. S.

Abonnementspreis vierteljährlich 3 Mark.

August Apelt,

Beste Bezugsquelle für Röstkaffee * Kolonialwaren * Kakao

Halle a. S. Leipzigerstr. 8.

Versand nach auswärts. Postcolli franko.