

Allgemeiner Anzeiger

Tageblatt für das Bollme- und Ennepegebiet

Verbreitungsbezirk: Halver, Oberbrügge, Brügge, Schalksmühle, Dahlebrück, Rönshahl, Kierspe, Kierspe-Bhf., Bollwerk, Bollme, Lüdenscheid, Meinerzhagen, Balbert, Dhl, Kupferberg, Radevormwald, Breckerfeld usw.

Druck und Verlag: Wllh. Bell jr., Halver.

Fernsprecher Nr. 42, Amt Halver.

Telegramm-Adresse: Anzeiger Halver.

Nr. 100

Anzeigenpreis: für 1 mm Höhe, (34 mm breit) 6 Goldpfennig, für Behörden, Finanzanzeigen und auswärtige Anzeigen 10 Goldpfennig, Reklame 40 Goldpfennig, — Offsetgeblieben 10 Goldpfennig und Porto. —

Halver
Samstag, den 11. Juli

Erscheint wöchentlich 6 mal.
Gratisbeilagen: „Zeitgeschehen im Wochenbild“, „Des Landmanns Sonntagsblatt“ und „Herd und Scholle“

1925

Heute die Beilagen:

„Herd und Scholle“ u. „Landmanns Sonntagsblatt“.

Kleine Zeitung für eilige Leser.

* Polen hat auf die letzten deutschen Vorschläge zum vorläufigen deutsch-polnischen Wirtschaftsabkommen eine Antwort erteilt, die keine Aussicht auf eine Einigung zuläßt.

* Nach Mitteilungen des belgischen Außenministers Vandervelde sollen Düsseldorf, Duisburg und Ruhrort vorläufig besetzt bleiben.

* Hundert hervorragende Persönlichkeiten Frankreichs protestieren in einem Appell an das Weltgewissen gegen die Allein-schuld Deutschlands am Kriege.

* Frankreich und Spanien sind übereingekommen, Abdel-Krim ein Friedensangebot zu machen.

Der Zollkrieg mit Polen.

Den Polen beginnt der so leichtfertig heraufbeschworene Zollkrieg mit Deutschland schon recht unangenehm zu werden, obwohl die Maßnahmen, die wir in diesem Kriege ergriffen haben, erst wenige Tage alt sind. Leider ist es aber das ehemals deutsche Ostoberschlesien, das unter diesen deutschen Maßnahmen besonders zu leiden hat. In Kattowitz ist es zur Stilllegung von Gruben und Hütten gekommen. Ausgedehnte Arbeiter- und Angestelltenentlassungen sind bereits erfolgt. Andererseits ist natürlich auch nicht zu verkennen, daß auch wir in Deutschland manches zu leiden haben, daß namentlich die ostdeutsche Industrie über den Zollkrieg mit Polen alles andere als entzückt ist. Namentlich in Deutsch-Oberschlesien, das ganz besonders auf den Güteraustausch mit Polen eingestellt ist, sehnt man die Wiederherstellung eines vertraglichen Zustandes herbei.

Polens Ausfuhr geht fast zur Hälfte nach Deutschland, während von uns nur etwa 8 % unseres Außenhandels nach Polen gehen. Die polnische Einfuhr nach Deutschland weist fast ausschließlich Rohstoffe und Lebensmittel auf. Demgemäß stellt auch Polen in den Verhandlungen über einen Handelsvertrag mit uns die Absatzmöglichkeit für Rohstoffe in Deutschland ganz in den Vordergrund. Der Gipfelpunkt der Naivität liegt aber in dem polnischen Verlangen, monatlich 350 000 Tonnen Kohlen möglichst zollfrei nach Deutschland einzuführen. Außerdem will Polen auch ein Vieheinfuhrkontingent zu ermäßigtem Zollsatz oder gar zollfrei zugebilligt erhalten.

Wir haben in Polen genau dieselbe Erscheinung wie in Frankreich: Polen hat weit mehr Kohlenbergwerke, als es für seinen industriellen und sonstigen Bedarf nötig hat. Bei unserem Kohlenüberschuß und angesichts der Tatsache, daß überall in der Welt eine Kohlenabsatzkrise besteht, haben wir natürlich gar keine Veranlassung, die deutsche Krise durch ein bevorzugtes Hereinlassen polnischer Kohle noch zu verschärfen. Die Polen sollen sehen, daß sie ihre Kohlen anderswo loswerden. Das können sie auch; denn Rußland besitzt bekanntlich so gut wie kein Kohlenvorkommen. Freilich scheinen die polnischen Bemühungen nach Kohlenabfuhr dorthin ebenso ergebnislos geblieben zu sein wie die Versuche, die ostoberschlesische Kohle in Österreich oder in der Tschechoslowakei, sogar in Italien loszuwerden. Gewiß hat infolgedessen die deutsche Kohlenindustrie einen nicht unerheblichen Vorteil von dem Zollkrieg. Aber wir sind in den Verhandlungen mit Polen bereit gewesen, ein Kohlenkontingent in Höhe von 100 000 Tonnen für die Einfuhr zu bewilligen. Polen kann sich aber anscheinend mit der Tatsache nicht befrieden, daß wir ihm gegenüber zollpolitisch freigeworden sind, daß es mit den Diktatmethoden von Versailles vorüber ist und daß Polen infolgedessen um unseren guten Willen werben muß. Werben muß natürlich durch praktisches Entgegenkommen. Ein Staat, der, wie erwähnt, fast die Hälfte seiner Ausfuhr nach Deutschland bringt, ist auf diesen guten Willen angewiesen; statt dessen will uns Polen nicht einmal grundsätzlich die Meistbegünstigung bewilligen. Vom polnischen Gesichtspunkt aus betrachtet, kann man es verstehen, daß Warschau sich fräut: wir würden dann nämlich in den Genuß weitgehender zollpolitischer Bevorzugung treten, die Polen Frankreich bewilligt hat, als man in Paris 500 Millionen Frank Anleihe dem polnischen Staat zu Rüstungszwecken bewilligte. Wir aber haben natürlich gar keine Veranlassung, darauf Rücksicht zu nehmen, daß sich Polen fast als französischer Vasallenstaat fühlt.

Polen will auch seinen Fleischüberschuß absetzen, obgleich Deutschland den Fleischverbrauch aus eigenen Beständen bestreiten kann. Natürlich sind es in der Hauptsache die ehemals preussischen Landstriche, die für die Viehproduktion und den Vieherport in Frage kommen. Das erschwert uns die Ablehnung; aber das, was wir bei diesem Zollkrieg mit Polen durchsetzen wollen, wiegt schwerer. Kein Staat hat wohl die sogenannten Rechte, die der Versailler Vertrag ausgeprochen hat, mit größerer Schärfe durchgeführt, als Polen das tut. Kein Staat behandelt seine deutschen Untertanen mit derartig rücksichtsloser Schärfe wie Polen. Kein Staat setzt sich derart über rein menschliche Erwägungen, beispielsweise in der Opantienfrage, hinweg wie Polen, und bedenkenlos wird die Liquidation deutschen Eigentums durchgeführt. Das alles zu ändern und zu bessern beabsichtigt die deutsche Regierung. Durch Verhandlungen, wie sie seit Jahren von uns mit Polen betrieben werden, haben wir nach dieser Richtung hin so gut wie nichts erreicht.

Polen verlangt nun von uns, wir sollten ein vorläufiges Abkommen abschließen, bei dem wir auf die Meistbegünstigung verzichten und uns lediglich darauf beschränken sollen, daß der Wert der ausgetauschten Waren

Die Sanktionsstädte bleiben besetzt.

Französisch-belgische Ministerbesprechung.

In Paris haben zwischen dem französischen Außenminister Briand und dem belgischen Außenminister Vandervelde wichtige politische Besprechungen stattgefunden. Wie es heißt, haben beide Minister die Räumung der Städte Düsseldorf, Duisburg, Ruhrort sowie gewisse Fragen besprochen, die sich auf die Räumung des Ruhrgebietes und der Kölner Zone beziehen.

In einer Unterredung erklärte der belgische Außenminister, daß das Ruhrgebiet und diejenigen deutschen Gebiete, die nach dem 1. Januar 1923 besetzt worden seien, zu einem Zeitpunkt geräumt werden sollen, der vor dem in London festgesetzten Datum liege, also vor dem 16. August. Hinsichtlich der Räumung von Düsseldorf, Duisburg und Ruhrort erklärte Vandervelde, daß die Besetzung dieser drei Städte keine französisch-belgische, sondern eine interalliierte Angelegenheit sei, die Räumung verlange also auch eine interalliierte Vereinbarung, einen „ausführlichen Gedankenaustausch“.

Deutschland muß gegen diese Auffassung sofort den schärfsten Einspruch erheben, da die Besetzung von Düsseldorf, Duisburg und Ruhrort nicht nach einem Be-

schluß aller Verbündeten erfolgt ist, sondern von dem damaligen französischen Ministerpräsidenten spontan an-geordnet wurde. Die englische Regierung war sogar zunächst peinlich über die Besetzung überrascht.

Frankreichs Sicherheitsorgen.

Ministerpräsident Poincaré hat der Kammer einen Gesetzentwurf zugehen lassen, der eine Vorbereitung des gesamten Landes zum Krieg während des Friedens vorsieht, um in einem Weltkrieg die gesamten verfügbaren Kräfte der Landesverteidigung mit einem Schlage zur Verfügung stellen zu können. Der vorliegende Entwurf würde gestatten, mit einem Male das methodisch zu organisieren, was man während der Kriegsjahre habe mühselig nach und nach zusammenkonstruieren müssen. Während die unter dem vorigen Ministerium vorbereiteten Projekte des Generals Nollet mehr militärischen Charakter getragen haben, richtet sich der Entwurf Poincarés hauptsächlich auf die wirtschaftliche und moralische Ausnutzung der Kräfte des Landes; er stellt den Umriss einer großen neuen militärischen Reform dar.

Wie Angerstein die Morde gestand.

Dramatische Szenen im Angerstein-Prozeß.

(Vierter Tag.) § Limburg, 9. Juli.

Die Vernehmung der Zeugen und Sachverständigen geht ihrem Ende entgegen. Für morgen sind die Gutachten der Hauptfachverständigen vorgelesen, und Sonnabend dürften die Plädoyers beginnen. Wenn keine Zwischenfälle eintreten, ist mit der Urteilsverkündung noch für Sonnabend nach zu rechnen.

Die heutige Verhandlung begann mit der Vernehmung des Amtsgerichtsrats v. Hemsterd, der als erste Gerichtsperson die Nachricht von der „Räuberbande“ erhalten hatte und sofort in die brennende Angersteinsche Villa geeilt war. Als er ankam, waren die Leichen der Ermordeten schon hinausgetragen. Angerstein, so führte der Zeuge aus, sei bei der ersten Vernehmung im Krankenhaus auf seine Aussage über die Räuber hin vereidigt worden, aber man habe sofort gemerkt, daß er sich verstehe, und die Gerichtskommission habe ihm dann auf den Kopf zugesagt, daß er der Täter sei. Er habe aber so getan, als ob er das alles nicht verstehe. Es wurden nach dieser Zeugenaussage noch einmal die Familienverhältnisse des Mörders

erörtert. Den Anlaß dazu bot die Vernehmung des Bruders des Mörders, des Obersekretärs beim Kaiseramt in Essen Max Angerstein. Er erzählte, daß die Großmutter mütterlicherseits an Typhus gestorben und daß der Großvater mütterlicherseits ein Sonderling gewesen sei. Er selbst habe als Kind bei diesem Großvater schlafen müssen, und als er eines Morgens erwacht sei, habe er den Großvater tot im Bett gefunden. Der Vater der Angersteins war ein intelligenter Mann, der es vom einfachen Hüttenarbeiter bis zum Bürgermeister seiner Gemeinde gebracht hatte. Zehn Kinder waren der Ehe des Bürgermeisters entsprossen. Er selbst, der Zeuge, sei in das Finanzamt eingetreten und im Jahre 1907 zur Verwaltung nach Aachen versetzt worden. Da er hier 13 Jahre lang geblieben sei, habe er eigentlich von seinem Bruder Fritz nur wenig gewußt. Nach der Heimkehr aus China sei er jedoch häufiger mit ihm zusammengekommen, und er habe immer wieder festgestellt, daß das Familienleben seines Bruders überaus glücklich gewesen sei, und daß die Eheleute einander sehr zugehen waren. Die Schwägerin sei eine zarte, immer tränkende Frau gewesen; als er sie nach längerer Zeit einmal wiedergesehen habe, sei er geradezu entsetzt gewesen, denn er habe sie zum Skelett abgemagert vorgefunden. Am Abend des ersten Dezembers habe er aus Halger ein Telegramm erhalten des Inhalts: „Bruder überfallen, sofort kommen.“ In der Frühe des nächsten Morgens sei er abgereist.

Das Geständnis.

Von dem Polizeiaffizienten Wagner, der Angerstein zum Geständnis gebracht hat, sei er in das Krankenhaus geholt worden, da sein Bruder den Wunsch ausgesprochen habe, ihn zu sehen und mit ihm zu sprechen. Als er in das Zimmer getreten sei, habe der Bruder ausgerufen: „Spud vor mir aus!“ Als der Bruder dann von dem Polizeiaffizienten Reicher, der gleichfalls bei dem Geständnis zugegen gewesen sei, gefragt worden sei, warum er denn so durchgeknallt getan habe, habe er erklärt:

„Ich wollte, daß alle diejenigen, welche meiner Frau Böses getan hatten, sterben sollten. Auch meine Geschwister hätte ich erschlagen, wenn sie ihr Böses getan hätten.“

Max Angerstein gerät bei diesen Aussagen in große, oft durch fassungslose Schluchzen unterbrochene Aufregung. Zusammenfassend erklärt er dann noch einmal, daß er und alle anderen vor einem Rüttel gestanden hätten, da alle gewußt hätten, wie Angerstein seine Frau geliebt habe. Nur Geld-geschichten habe man als Motiv der Morde annehmen können; eine wirkliche Klarheit sei aber nicht zu erlangen gewesen.

gestattet sind. Von den Staatsbeamten wird erwartet, daß sie sich an den Festtagen beteiligen.

Italien.

× Teilkreise im Kabinett. Die erwartete Demission der Minister Stefani und Nava ist jetzt offiziell bekanntgeworden. Mit Nava scheidet der Vertreter der Liberalen aus dem Kabinett Mussolini, nachdem er durch seine ablehnende Stellungnahme gegen die Pläne zur Verfassungsänderung seinen Austritt bereits vorbereitet hatte. Stefani fällt als Opfer des Vira-lurges.

Aus In- und Ausland.

Berlin. Reichspräsident v. Hindenburg besuchte das aus Mannschaften und Offizieren aller deutschen Stämme zusammengelegte Wachtregiment Berlin in seiner Kaserne und nahm den Vorbesitz des Regiments entgegen.

Berlin. Der Barmat-Ausschuß des Preussischen Landtages hat die weiteren Verhandlungen bis zum 1. September vertagt.

Berlin. Bei den Landwirtschaftskammerwahlen in den westpreussischen Kreisen Flatow und Schlochau ist der Landbund unterlegen. Die Listen des Bauernvereins haben eine große Mehrheit erhalten.

Dresden. Der von den Kommunisten und der Linken der Sozialdemokratie gestellte Antrag auf Auflösung des Sächsischen Landtages ist abgelehnt worden. Gegen ihn stimmten mit den Demokraten und der Deutschen Volkspartei auch die Mehrheit der Sozialdemokratie.

Oslo. Das Testament des verstorbenen früheren Staatsministers Michelsen bestimmt, daß sein ganzes Vermögen nach Abzug eines Betrages für gewisse Renten zur Errichtung eines Christian-Michelsen-Fonds benutzt werden soll. Die Zinsen der Stiftung sind für wissenschaftliche und kulturelle Zwecke bestimmt.

London. Nach einer Meldung aus Konstantinopel wurde dort der erste Sekretär der Britischen Botschaft, Forbes Adam, erschossen aufgefunden.

London. Im Unterhaus erklärte Chamberlain auf eine Anfrage, er wisse, daß Deutschland (?), Österreich und Rußland auf ihre extraterritorialen Rechte in China verzichtet hätten; die englische Regierung werde sich diesem Beispiel aber nicht anschließen.

Politische Rundschau.

Deutsches Reich.

Gausbesitzer und Mieter beim Reichspräsidenten.

Der Reichspräsident empfing die Vertreter der Haus- und Grundbesitzervereine zum Vortrag über die Lage und die Wünsche des deutschen Haus- und Grundbesitzes. Im Anschluß daran empfing er den Hauptvorstand des Reichsbundes Deutscher Mieter, der ihm die gegenwärtige Lage der Mieter darlegte und Anträge zur Mietsgesetzgebung und zur Besserung der Wohnungsnot vortrug.

Richtlinien für die Verfassungsfeier.

Die preussische Staatsregierung hat beschlossen, zur Feier des Verfassungstages am 11. August dieses Jahres die gleichen Anordnungen wie im vergangenen Jahre zu treffen. Staatliche Dienstgebäude und die Gebäude der Selbstverwaltungskörper haben in den Reichs- und Landesfarben zu flaggen, neben denen jedoch auch Plaqueen in den Stadt- oder Provinzfarben

modernen Kirchenkonzils ist der auch in Deutschland weit-
hin bekannte Erzbischof der protestantischen Kirchen
Schwedens, D. Soederblom-Usfala, vormalig Pro-
fessor für Religionsgeschichte an der Universität Leipzig.

Börsenfreit und Anleiheaufwertung.

Starke Eindrücke im Reichstag.

Die Vorgänge an der Börse, namentlich der Beschluß
des Börsenverbandes, die Anleihepapiere bis zur völligen
Klärung der Aufwertungsfrage nicht zu notieren, wurden
im Reichstage viel besprochen, und man kann sagen, daß
sie bei allen Parteien einen gewissen Eindruck gemacht
haben. Es ist deshalb noch sehr fraglich, ob der Beschluß,
die Aufwertung bei den Anleihen von 5 % auf 2 1/2 % her-
abzusetzen, im Plenum nicht wieder aufgehoben wird.

Die Hauptversammlung an der Börse ist nicht darauf
zurückzuführen, daß etwa Leute, die in der Inflationszeit
und auch später zu sehr billigen Preisen aus rein spekula-
tiven Gründen die Anleihen erworben haben, jetzt keine
Gewinne erzielen, sondern Verstimmlung besteht darüber,
daß in den letzten Monaten auf die Vorlage des Auf-
wertungsgesetzes und die amtlichen Erklärungen hin so-
wie im Hinblick auf die Ausschüttungsverhandlungen sich ein
entsprechender Kurs gebildet hat, zu dem zahllose Käufer
die Anleihen als Anlagepapier in absolut reeller Weise
gekauft haben. Diese Käufer stehen nun vor der Gefahr,
daß sie die Hälfte ihres angelegten Geldes verlieren.

Lokales und Provinzielles.

Halver, den 11. Juli 1925

Überfüllung des Bergbaustudiums. Die Überfüllung
des Bergbaustudiums steht, wie die Fachgruppe Bergbau
des Reichsverbandes der Deutschen In-
dustrie mitteilt, in keinem Verhältnis zu dem Bedarf
des infolge der politischen und wirtschaftlichen Nachkriegs-
wirkungen stark verkleinerten deutschen Bergbaus. Die
Aussichten für die Bergbaustudierenden sind demnach
weiterhin denkbar schlecht. Es muß daher von der Er-
greifung dieses Studiums zurzeit dringend abgeraten
werden.

Halver, 10. Juli. Den gestrigen Tag hatten
sich die sämtlichen Klassen der Westschule zum Ausflug
erwählt. Die Oberklasse hatte als Ziel die Dechenhöhle,
weshalb sie schon morgens mit dem ersten Zuge ihre
Reise antrat. Die Mittelklassen wanderten zur anmutig
gelegenen Glörlalpe, während die Unterklasse ihr Ziel
nicht so weit steckte und in näherer Umgebung von Halver
sich in Gottes schöner Natur erfreuten. Die Witterung
war den Ausflüglern günstig und frisch und wohl auf
kehrten alle Teilnehmer zurück.

Halver, 10. Juli. Aus Anlaß der hier augen-
blicklich stattfindenden Freizeit der ev. Jungfrauenvereine
Westfalens wird Sonntag durch den Leiter der Freizeit,
Herrn Pastor Koopmann aus Solm ein feierlicher Jugend-
und Gemeindegottesdienst in unserer Kirche gehalten.
Dazu ist auch die Teilnahme der Vereine aus den be-
nachbarten Gemeinden zu erwarten. Den Vereinen wird
ein Teil des Mittelschiffs der Kirche reserviert werden.
Die Feier vollzieht sich in der feierlich geschmückten Kirche
nach einer besonderen gottesdienstlichen Ordnung.

Halver, 10. Juli. Wie bereits durch Inserat
bekannt gegeben, findet am Sonntag im Lokale des Herrn
C. Kretzing, Grünenbaum ein Theaterabend des Dilek-
tantenvereins Hohenzollern statt. Unterhaltende und von
Humor gewürzte Theaterstücke werden zur Aufführung
gebracht.

Kierspe, 9. Juli. Nach der letzten Volkszäh-
lung vom 16. Juni 1925 waren im Amt Kierspe orts-
anwesend 6309 Personen und zwar verteilt sich diese
Zahl auf die Gemeinde Kierspe mit 5590 und Rönshof
mit 719 Einwohner. Gegenüber der Personenstands-
aufnahme von 1924 ist eine Zunahme von a) in der
Gemeinde Kierspe von 36 und b) in Rönshof von 1 zu
verzeichnen.

Kierspe, 9. Juli. Kirmes in Kierspe. Am
Sonntag, den 12. und Montag, den 13. ds. Mts. findet
in unserm Orte die diesjährige Kirmes statt. An Reich-
haltigkeit dürfte sie diesmal alles bisher dagewesene bei
weitem übertreffen. Karussells, Schiffschaukeln, Panoramas,
Schießbuden und Theater, sowie eine Menge großer und
kleiner Buden mit allerlei sind in größter Anzahl ver-
treten. Ein Besuch von Naß und fern dürfte sich lohnen.

Kierspe, 10. Juli. Kirmes. Als etwas ganz
Neues steht bei Gastwirt Adolf Bollmann Hanjens
Wellenbahn. Ein Unternehmen welches einer Fahrt auf
einem Ozeandampfer ziemlich gleichkommt; denn man
glaubt bei jeder Fahrt auf einem Schiff zu sein, welches
auf hoher See auf den Wellen schaukelt und doch ist
noch nicht mancher seefrank geworden. (Siehe Inserat)

Hagen, 9. Juli. Die Hagerer Straßenbahn be-
treibt mit ihren bekannten großen Omnibussen nicht nur
einen fahrplanmäßigen Verkehr zwischen bestimmten

Orten wie z. B. Hagen—Dortmund, Hagen—Dahl-
Kummenohl, sondern sie geht neuerdings immer mehr
dazu über, unabhängige Gesellschaftsfahrten nach den
Wünschen des Publikums einzurichten. Es stehen zu
diesem Zwecke mehrere offene und geschlossene Gesell-
schaftswagen zur Verfügung, die Vergnügungsfahrten
nach den landschaftlich schönsten Punkten der näheren
und weiteren Umgebung ausführen. Für Vereine und
kleinere gesellige Vereinigungen, die ihren Vereinsaus-
flug machen wollen, gibt es kaum eine bessere Verkehrs-
gelegenheit als das Gesellschaftsauto, wodurch man un-
abhängig von Zeit und Ort wird und auf der Fahrt
dort verweilen kann, wo es einem am besten gefällt.

Hamm, 8. Juli. Vor den Augen der Frau ertrank
hier ein jüngerer Mann. Obwohl des Schwimmens
kundig, versank er bei einem wiederholten Hineinschwim-
men in das Bassin plötzlich, und kam nicht mehr zum
Vorschein. Obwohl der aussichtsführende Bademeister
und andere Badegäste sofort nach dem Versinken
tauchten, konnte er nicht gefunden werden. Die junge
Frau des Ertrunkenen sah vom Ufer dem Schwimm-
und Badebetrieb zu und war über das plötzliche Ver-
schwinden ihres Mannes in die Tiefe von lähmendem
Entsetzen gepackt.

Neuiges, 9. Juli. In Neuiges wütet seit Wochen
eine Typhusepidemie, deren Ursache noch nicht ermittelt
ist. Bisher sind 36 Fälle von Typhus festgestellt wor-
den, von denen sich 23 als positiv erwiesen haben.
Die Seuche verläuft ziemlich harmlos. Nur ein Todes-
fall ist eingetreten. Augenblicklich befinden sich noch 5
Typhuskranken im Krankenhaus.

Kaldenkirchen, 8. Juli. Siedlungshäuser anstelle
der Jahrtausendfeier. Die Stadtverwaltung von Kalden-
kirchen am Niederrhein hat beschloffen, anstelle einer Jahr-
tausendfeier 10 Eigenheime für kinderreiche Familien zu
schaffen und Jahrtausendfiedlung zu nennen. Den Be-
sitzern der Häuser soll seitens der Stadt für den Zinsen-
dienst ein weitgehender Zuschuß gewährt werden. (Auf
den vernünftigen Gedanken hätte man auch in anderen
Städten kommen können, es wäre besser gewesen, als
diese nichtabreißenden kostspieligen Feiern.)

Spiel und Sport.

Sp. Stürmisches Wetter bei der Kieler Woche — ein
Todesfall. Das stürmische Wetter hatte zahlreiche Havarien
der an den Segelwettfahrten der Kieler Woche teilneh-
menden Yachten und Kriegsschiffe zur Folge. Auf der
deutschen Marinejacht „Asta“ ging ein Mann über Bord
und konnte in der groben See nicht gerettet werden. Alle
Schiffe im Hafen setzten nach Eintreffen der Trauermeldung
die Flaggen auf Halbmast und ein Bordfest auf dem
schwedischen Flaggschiff „Gustav V.“ wurde fogleich ab-
gebrochen.

Wetter-Aussichten.

12. Juli. Sonne, Wolken, Nachts kühl, sonst warm.
13. „ heiter, warm.
14. „ wenig verändert.
15. „ Sonne, angenehm, warm, Wind.
16. „ Sonne, warm, Nachts kühl, strichweis Wolken,
17. „ kaum verändert. [gewitterhaft].
18. „ Sonne, Wolken, strichweis Gewitter.

Börse und Handel.

Amliche Berliner Notierungen vom 9. Juli.

* Börsenbericht. Die energische Stellungnahme der Börse
zu der geplanten Herabsetzung der Aufwertung für Neubesitzer
von Anleihen hat allgemein beruhigend gewirkt, die besorgten
namhaften Kursabschlüsse blieben im allgemeinen aus, wenn
auch Kursabschläge nicht zu vermeiden waren. Am
Schwächen lagen Maschinenwerte. Am Markt der inländischen
Anleihen wurden gemäß dem Beschluß des Börsenverbandes
offizielle Notierungen noch nicht vorgenommen. Kriegsanleihe
wurde inoffiziell mit ca. 0,32 % gehandelt. Die Lage am Geld-
markt ist etwas leichter, tägliches Geld war mit 8—10 % reichlich
angeboten, Monatsgeld stellte sich auf 10,50—11,50 %.

* Deutsche Kriegsanleihe in New York vorübergehend ge-
fallen. Wie aus New York gemeldet wird, erfuhr die fünf-
prozentige deutsche Kriegsanleihe vorübergehend eine erhebliche
Abschwächung. Die Ursache waren Berliner Tendenznachrichten,
die aus der als Protest gegen den Beschluß des Aufwertungs-
ausschusses gedachten einstägigen Schließung der Berliner und
Frankfurter Börse entstanden waren.

* Erneute Papierpreiserhöhung. Die Papierkonvention er-
höhte die Preise für holzartige Papiere für alle Lieferungen
ab 1. August in Klasse I um 0,50 M., Klasse II—VI sowie holz-
freie Papiere um 1,00 M., für einzelne Feinpapierarten um
2 M. je 100 Kilogramm.

* Der Verband deutscher Buchbindererhöhte die
Preise infolge der Lohnerhöhungen mit Berechnung am 1. Juli
um 10 %.

* Die Einfuhr ausländischer Kohlen im Juni. Nach vor-
läufiger Schätzung wurden im Juni folgende Kohlenmengen
aus nachstehenden Ursprungsändern eingeführt: England
etwa 226 000 Tonnen (hierin sind etwa 20 000 Tonnen Dun-
stkohlen enthalten), Saargebiet etwa 80 000 Tonnen, Holland,
Belgien und Lothringen insgesamt etwa 20 000 Tonnen. Die
vollständigen Lieferungen aus Polnisch-Oberschlesien betragen, wie

verrechnet, noch 250 000 Tonnen. Die englische Kohlen-
einfuhr hat im Juni gegenüber dem Vormonat um etwa 60 000
Tonnen abgenommen.

* Devisenbörse. Dollar 4,19—4,21; engl. Pfund 20,39
bis 20,44; holl. Gulden 168,10—168,52; Danz. 80,84 bis
81,04; franz. Franc 19,69—19,73; belg. 19,40—19,44;
schweiz. 81,47—81,67; Italien 15,41—15,45; schwed.
Krone 112,59—112,87; dan. 86,36—86,58; norweg. 74,26
bis 74,44; tschech. 12,43—12,47.

* Butter. Ia Qualität 1,72 RM., für Ia Qualität 1,52 RM.,
für abfallende Qualität 1,32 RM. für 1/2 Kilogramm.

* Eierpreise. a) für inländische Eier: große, vollfrische, ge-
stempelte Inlandsseier 14%, frische Inlandsseier über 55 Gramm
12—12%, frische Inlandsseier unter 55 Gramm 11—11%, b) für
Auslandsseier: große Eier 12, normale Eier 8—10%,
abweichende Eier 8—9%, kleine und Schmutzeier 7 1/2—8. Wit-
terung schön. Tendenz ruhig.

Kleine Nachrichten.

Die Vorbereitung der deutschen Antwortnote.

Berlin, 9. Juli. Die deutsche Antwort auf die Sicherheits-
note Briand wird gegenwärtig noch im Auswärtigen Amt vor-
bereitet, der Entwurf liegt dem Kabinett noch nicht vor. Am
Freitag begibt sich der Reichsinnenminister Schiele nach
Königsberg zur Tagung des Vereins Deutscher Zeitungsver-
leger, am Sonnabend fährt der Reichskanzler zu dem ange-
kündigten Besuch nach Dresden. Es ist daher anzunehmen, daß
sich das Kabinett kaum vor Montag über die Antwortnote
schlüssig werden wird, so daß die vom Reichskanzler zugesagte
Ausprache über die Note im Auswärtigen Ausschuß des
Reichstages frühestens in der Dienstagssitzung stattfinden dürfte.
Die politische Ausprache im Reichstag, die nach der Abfindung
und Veröffentlichung der deutschen Antwort erfolgen soll, wird
voraussichtlich mit der dritten Lesung des Etats verbunden
werden.

Die Großhandelsindexziffer gestiegen.

Berlin, 9. Juli. Die auf den Stichtag des 8. Juli berech-
nete Großhandelsindexziffer des Statistischen Reichsamts ist
gegenüber dem Stande des 1. Juli (134,9) um 0,7% auf 135
gestiegen. Höher lagen die Preise für Roggen, Weizen,
Hafer, Schmalz, Butter, Margarine, Rind- und Schweine-
fleisch, Rindhäute, Kalbsfelle, Hanf, einige Nichterzeugnisse
und Gasöl. Gesunken sind die Preise für Gerste, Butter,
Baumwolle und Baumwollwaren.

Der Strafantrag im Prozeß Rehnig.

Berlin, 9. Juli. Im Prozeß Rehnig erachtete der Staats-
anwalt den Beweis als erbracht, daß der Reichsbannermann
Schulz in einem Akt der Notwehr erschossen sei, und bean-
tragte gegen den Angeklagten unter Zuhilfenahme mildernder
Umstände 1 Jahr Gefängnis bei voller Anrechnung der Unter-
suchungshaft.

Ermäßigung der Umsatzsteuer.

Berlin, 9. Juli. Im Steuerausschuß des Reichstages
wurde ein Kompromißantrag der Regierungsparteien ange-
nommen, der folgendermaßen lautet: „Die Steuer beträgt, so-
weit nicht in den folgenden Vorschriften (§§ 15 und 21) höhere
Sätze vorgesehen sind, bei jedem steuerpflichtigen Umsatz 1,25
des Entgeltes.“ — Der Ausschuß beriet dann die Zugusssteuer.

Es wird gespart.

Berlin, 9. Juli. Die Spareinlagen in den preussischen
Sparkassen haben sich im Mai 1925 um weitere 60,89 Millionen
Reichsmark, d. h. um 8,9 % gehoben und sich damit seit Jahres-
beginn um 337,4 Millionen Reichsmark oder um 83,2 % erhöht.
Im bankmäßigen Verkehr der Sparkassen beliefen sich im Mai
die Einzahlungen auf 1252,82 Millionen Reichsmark, die Aus-
zahlungen auf 1280,29 Millionen Reichsmark und die Gut-
haben auf 545,67 Millionen Reichsmark.

Verhaftung von Falschmünzern.

München, 9. Juli. Gestern wurden hier die beiden Inhaber
der Schiemgauer Graphischen Kunstanstalt Traunstein wegen
Herstellung und Verbreitung falscher 20-Marknoten ver-
haftet.

Der Weichseldamm bei Thorn gebrochen.

Danzig, 9. Juli. Nach einer aus Dirschau eingetroffenen
Meldung ist heute früh um 5 Uhr bei Scharnau gegenüber
Schulitz in der Nähe von Bromberg der Weichseldamm ge-
brochen. Eine Strecke von 25 Kilometern bis Alt-
Thorn ist überflutet. An der Unglücksstelle arbeiten
Thornener Pioniere. Es ist zu befürchten, daß bei Münsterwalde
in der Nähe von Marienwerder der alte Damm, der ebenfalls
unterspült ist, durchbrechen wird.

Tagung der katholischen kaufmännischen Vereine.

Stuttgart, 9. Juli. Der Verband der katholischen kauf-
männischen Vereine des Reiches trat heute hier zu seiner
45. Tagung zusammen. Die Grüße und Wünsche der Staats-
regierung übermittelte Justizminister Beysler. Die Tagung
wird sich vorwiegend mit Fragen der Sozialpolitik befassen.
An den Papst wurde ein Grußbotschaftstelegramm
gerichtet. Außerdem wurde der deutschen Brüder in den be-
sehten Gebieten durch eine Rundgebung gedacht.

Verzweifelte Lage in Schanghai.

Schanghai, 9. Juli. Der Streik in Schanghai geht
weiter. Die Terrorakte gegenüber Arbeitswilligen nehmen zu.
Überfälle und selbst Zerwürfungen von Wohnungen mehrten sich.
Den Streikenden werden täglich tausend Dollar ausbezahlt,
doch genügt dies keineswegs, um auch nur dem ärgsten Mangel
zu steuern. Daher wächst die Unzufriedenheit. Das Meer der
Arbeitslosen hat sich um 35 000 Mann vermehrt infolge der
Schließung der chinesischen Webereien, die keine Elektrifizierungs-
zufuhr mehr haben und daher nicht mehr arbeiten können.
Ihre Lage ist um so schlimmer, als sie keine Streikunterstützung
erhalten. Zum erstenmal in diesem Monat ist ein englischer
Dampfer nach Hankau gefahren. Die Besatzung besteht aus
zaristischen Russen.

Schriftleitung Wih. Bell jr., Halver i. Westf.

Kirchliche Nachrichten.

Evangel. Gemeinde Halver. Sonntag, 12. Juli
vorm. 9 Uhr Heil. Abendmahl Pastor Dr.
Große-Dresselhaus, vorm. 10 Uhr Gemeinde-
und Jugendgottesdienst Pastor Koopmann aus
Solm. 11 1/4 Uhr Taufen, Kindergottesdienst,
Dienstag abds. 8 Uhr Kirchenchor. Freitag 8
Uhr Kirchl. Posaunenchor. Vorbereitung für
den Kindergottesdienst.

Evangelisches Vereinshaus, Halver. Sonntag,
den 12. Juli 9.30 Uhr vorm. Junglingsverein
Zusammenkunft im Vereinshaus zum gemein-
schaftlichen Kirchgang. 9.30 Uhr vorm. Jung-
frauenverein Antreten am Vereinshaus zum
gemeinsamen Kirchgang. 8 Uhr nachm. Jung-
frauenverein Jahresfest mit Kaffee und Gebäck,
nur für Frauen und Jungfrauen. Donnerstag
abds. 8.30 Uhr Blaukreuzverein. Freitag
abds. 8.30 Uhr Männerchor.

Freie evang. Gemeinde Halver. Berliner-
straße 27a. Samstag, 11. Juli abends 8.30
Uhr Männer- und Junglingsverein. Sonntag
morgens 9.30 Uhr Erbauungsstunde. 11 Uhr
Sonntagsschule. Abends 8.30 Uhr Bibl. Vor-
trag. Montag abds. 8.45 Uhr Gebetsstunde,
Donnerstag, abds. 8.45 Bibelsprechung.

Kath. Gemeinde Halver. Sonntag, den 12. Juli
7.30 Uhr Frühmesse mit Predigt. 10 Uhr
Hochamt mit Predigt, 2.30 Uhr Andacht.
Evangel. Gemeinde Schalksmühle. Sonntag,
9.30 Uhr Gottesdienst, 10.45 Kindergottes-
dienst 8 Uhr Gemeinschaftsstunde. Montag
8.30 Uhr Männerchor. Dienstag 8.30 Uhr
Jungmädchenverein. Mittwoch 8.30 Uhr Bibel-
stunde. Donnerstag 8.30 Uhr Männer- und
Junglingsverein Bibelsprechung Freitag 8.30
Uhr Posaunenchor Samstag 8.30 Uhr Ge-
mischer Chor.

Evangel. Gemeinde Brügge. Sonntag 10 Uhr
Gottesdienst Superintendent Tord, Lüdenscheid,
Mittwoch 8 Uhr Posaunenchor, 8.30 Uhr
Kirchenchor. Donnerstag 4 Uhr Frauenhilfe
Brügge.

Motorräder

Zündapp, — Ardie,
B. M. W.
verkauft bei sehr günstigen
— Zahlungsbedingungen —
Alb. Linnepe, Halver.
Telefon 192.

Pianos Flügel Sprechapparate

auch auf Teilzahlung
Pianohaus Schäfer
Hagen, Neumarkt
Stimmungen, Reparaturen.

Während eines Viertel-
jahrhundert
glänzend
bewährt

haben sich die vorzüg-
lichen und preiswerten
Konservengläser, Steri-
lisierapparate, Gummi-
ringe u. Saftgewinner,
Marke

WECK

Verkauf zu Listenpreisen
bei
August Vollmerhaus,
Kierspe-Bhf.

Fahrplan

der Personen-Autobusverbindung Lüdenscheid-Kierspe-
Wipperfürth mit Anschluß nach Köln.

	Lüdenscheid	940 555 1025
	Pöppelsheimerstraße	927 544 1012
	Brügge	924 — —
	Oberbrügge	917 535 1003
	Bollwerf	912 530 1004
	Bollme (Krisfen)	904 524 995
	Grünenbaum	895 516 990
	Kierspe-Bhf. (Bahnhofshotel Cramer)	883 513 983
	Wildehagen (Wirtschaft Hofenbühl)	880 510 980
	Kiersperhagen (Wirtschaft Supper)	845 505 942
	Wipperfürth	830 500 930
	Rönshof (Markt)	825 444 924
	Dhl-Rönshof (Bahnhof)	822 440 921
	Glaskipper	— — 917
	Niederwipperfürth	— — 910
	Wipperfürth	— — 900

Zugangsschlüsse:

In Lüdenscheid	In Brügge	In Dhl-Rönshof
845 von Altena	845 nach Hagen	815 von Oberfeld
207 nach „	225 von „	820 nach „
612 nach „	— — —	408 nach „
622 nach „	— — —	495 von „
1022 nach „	In Wipperfürth	— — —
622 nach „	824 von Oberfeld	— — —
	822 nach „	— — —

Früher ~~30~~ Mk. Jetzt **15** Mk.

und so weiter.

So verkaufe ich die gesamten Restbestände

der von der Firma Münch-Berg übernommenen Waren.

Noch einige Beispiele:

Anzüge

Serie I

Serie II

Serie III

Früher 25.- Mk.
Jetzt 12.50 Mk.

Früher 52.- Mk.
Jetzt 26.- Mk.

Früher 88.- Mk.
Jetzt 44.- Mk.

Damen-Mäntel

Serie I

Serie II

Serie III

Früher 9.50 Mk.
Jetzt 4.75 Mk.

Früher 36.- Mk.
Jetzt 18.- Mk.

Früher 58.- Mk.
Jetzt 29.00 Mk.

Kinder-Kleider enorm billig!

MÜNCHHAUSEN
BEKLEIDUNGSHAUS

Hagen i. W., Elberfelderstr. 12, 1. Etlg.

Keine Schaufenster!

Persil
kalt
auflösen!

Genaue
Befolgung der
Gebrauchsan-
weisung sicher!
billiges
Waschen und
besten Erfolg!

HENKO
Henkel's Wasch- u.
Bleich-Soda, das
Einweichmittel.
Unübertroffen für
Wäsche und
Hausputz!

Geschäftsempfehlung.

Den geehrten Bewohnern von
Halver u. Umgebung zur gefl. Kennt-
nis, daß ich mich mit dem heutigen
Tage selbständig niedergelassen habe.
Es wird mein Bestreben sein durch
fachgemäße Ausführung

sämtlicher Bauarbeiten

unter billigster Preisberechnung meine
Kunden zufrieden zu stellen und bitte
mein Unternehmen gütigst unterstützen
zu wollen

Gustav Weber,
Zimmermann
Halver, Berlinerstraße 56

Butterbrotpapier
empfiehlt

Wilh. Bell jr., Halver i. W.

Saison-Ausverkauf

ab Freitag, den 10. bis Samstag, den 18 d. M.

Günstige Kaufgelegenheit

in

Confektion u. Manufakturwaren.

In allen Lägern
ermäßigte Preise.

Sommerwaren besonders vorteilhaft!

10-30% Rabatt

Ewald Studberg,

Radevormwald

Kaiserstr. 75.

Telefon 20.

Tanzschule.

Zur gefl. Kenntnis, daß ich am Mitt-
woch, den 15. beginnend im Lokale des
Herrn **Wilke in Ehringhausen**,
und am Freitag, den 17. beginnend im
Lokale des Herrn **Cramer zu**
Ahelle je einen

Unterricht für moderne Tänze

eröffne. Im Lehrplan d. Neueste „Blues“
„Tango“ „Foxtrott“ „Onstep“ „Boston“ usw.
Gefl. Anmeldungen werden in den Unter-
richtsstunden entgegengenommen.

Um rege Beteiligung ersucht

Fr. Kattwinkel,

Mitgl. des Verbandes deutscher Tanzlehrer.

Unterricht für Kinder von 5-7 Uhr nachm.
für Erwachsene von 8-10 Uhr abends.
Anzahlung 5 Mk.

Suche zu sofort einen
Erdarbeiter

Fritz Vormann
Gärtner
Schalksmühle.
Hälverstr. 23.

Holzriemscheiben,
Transmissionsteile
etc. sowie Kern-
leder-Treibriemen
liefern preiswert

Elektro-Motoren-
Reparatur - Werkstatt
Gebr. Turck, Halver
Berlinerstr. 20 Telefon 35



M.-G.-V. „Germania“
Hohenplanken 1875.

Chorleiter: Herr A. Humringhaus, Barmen-Langerfeld.
Vorsitzender: Herr Wilh. Eicker-Bürendahl-Schwenke.

Samstag, den 18. u. Sonntag, den 19. Juli 1925
im geschmückten Festzelt in Büchen

Jubelfeier

aus Anlaß des 50 jähr. Bestehens.

FESTFOLGE:

Samstag, 19. Juli, punkt 8 Uhr abends in Büchen

großer Kommers

Ausführende: Lückmannsche Kapelle Halver.

M.-G.-V. „Germania“-Hohenplanken 1875

Sonntag, den 19. Juli:

morgens 9 Uhr: Auf dem Friedhof in Halver Ehrung der Toten,
Kranzniederlegung a. Grabe d. Gründungsdir. Herrn Lehr. Kurtz.
nachm. 2 Uhr: Begrüßung der geladenen Vereine am Bahnhof
Schwenke. — Anschließend Absingen eines Massenchors.
Hierauf großer Festzug nach dem Festlokal.

Nachm. 4 Uhr: **großes Konzert.**

Ausführende:

M.-G.-V. Liedertafel, M.-G.-V. Arion, Quart.-V. Frohsinn, Halver
M.-G.-V. Eintracht Buschhausen, M.-G.-V. Liederkranz Anschlag
Lückmannsche Kapelle. M.-G.-V. Germania-Hohenplanken 1875.

Abends 8 Uhr: **großer Festball.**

Karten im Vorverkauf: bei den Mitgliedern, im Vereinslokal
Herrn Emil Schulte-Ennepe und Herrn Karl Goes, Schwenke.
Zu recht zahlreichem Besuch ladet freundlichst ein

Der Festausschuß.

Den verehrten Gästen zur gefl. Mitteilung, daß ich die
Wirtschaft im Festzelt übernommen
habe. Für **Speisen u. Getränke** wird bestens Sorge
getragen. **Emil Schulte Ennepe.**

BETTEN

Bettfedern
Daunen
Halbdaunen

nur doppelt gereinigte füllkräftige
Qualitäten,

jedes Quantum lose und
in Packungen

Bettbarchente

80, 130, 140 u. 160 cm breit,
garantiert farbecht (rot, rosa, blau,
lila, u. s. w.) und federdicht.

Aussteuern

In bekannter Preiswürdigkeit

Kauf- u. Versandhaus

Hermann
Kornblum

Hagen i. W.

Frankfurterstraße 97-109.

Schriftliche Bestellungen
werden sorgfältig ausgeführt, Ausar-
beiten von Angeboten bereitwilligst.
Zusendung erfolgt kostenlos durch
eigene Autos oder Post.

Neu!

**Zum ersten Male in Kierspe
zur Kirmes**

beim Gasthof Adolf Vollmann
unterhalb der Kirche aufgestellt.

Hansens

Wellenbahn.

Die naturgetreue Nachahmung
einer Fahrt auf hoher See.

Liebhaber einer wirklich schönen
Karussellfahrt ladet freundlichst ein

**Der Besitzer
P. Hansen.**

N. B. Noch einige

Hilfsarbeiter

können sich melden. Stundenlohn 60 J.

Vaterl. Frauenverein
Oberbrügge-Ehringhausen.

Mittwoch, d. 15. Juli

Ausflug
nach Schwenke

Abfahrt: Bf. Oberbrügge
1.40 Uhr bezw. Vollmer-
Ehringhausen 1.49 Uhr.
Anmeldungen an Frau
Lutter, Ehringhausen u.
Hrl. Mariechen Berghaus
Oberbrügge.

Um rege Beteiligung
bittet

Der Vorstand.

Vollmer Turnverein
Oberbrügge.

Zu einer

Besprechung
zwecks Wiederauf-
leitung d. Damenabtlg.
werden die

Damen

von Oberbrügge-Ehring-
hausen u. Umgegend für
Dienstag, 14. Juli cr.
abends 8¹/₂ Uhr ins
Vereinslokal freundlichst
eingeladen.

Der Vorstand.

Suche sofort für meine
Montierabteilung Halver

Mädchen

zum Montieren von Tas-
schen, Schaltern etc.

J. D. vom Brodt,
Halver i. W.

Wir suchen für schnell-
sten Eintritt tüchtigen
jüngeren

**Automaten-
steller**

der möglichst auf Offent-
licher Automaten einge-
arbeitet ist, sowie

jüng. Mädchen.

Kemper & Kleinhaus,
Halver Fernruf 79.

Einige

Arbeiterinnen
sowie ein tüchtiger
Arbeiter

für automatische Pressen
und Rollmaschinen für
sofort gesucht.

Biepenstorf & Co.,
Halver.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.
Bedingungen für die Beantwortung von
Frage und Antwort.

Der Gedanke, dass alle Fragen von hier aus direkt schriftlich beantwortet werden, da ein Abdruck aller Antworten umsonst ist. Deshalb muss jede Anfrage die genaue Bezeichnung des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem muss jeder Frage ein Kuvertschild mit dem Namen des Fragestellers beiliegen, so dass wir im Falle eines Missverständnisses sofort nachfragen können. Werden mehrere Fragen eingekauft, so sind ebenfalls Kuvertschilder anzugeben. Die Beantwortung der Fragen geschieht in der Reihenfolge der Einnahme. Die Redaktion ist nicht verantwortlich für die Beantwortung der Fragen. Die Redaktion ist nicht verantwortlich für die Beantwortung der Fragen.

Die Schriftleitung.
Frage Nr. 1. Mein Pferd hustet seit einiger Zeit, auch hat es geschwollene Drüsen am Hals. Was kann ich dagegen tun?
A. H. in H.

Antwort: Machen Sie an jedem Abend einen Umschlag mit warmem Kartoffelbrei um den Hals und geben Sie, wenn irgend möglich, dem Pferde recht viel Mohrrüben zu fressen. Ferner ist anzuraten, auf jedes Futter einen Eßlöffel künstliches Karlsbader Salz zu streuen. Der Stall muß luftig, darf jedoch nicht zugig sein. Einige Tage Stallruhe oder Weidegang wären zu empfehlen.
Dr. H.

Frage Nr. 2. Wie kommt es, daß einige Kühe mehrmals zum Bullen geführt werden müssen, ehe sie trächtig werden? — P. M. in D.

Antwort: Tiere, die mehrmals zugelassen werden müssen, nehmen schwer auf. Der Grund hierfür beruht in der Regel darin, daß eine saure Reaktion des Scheidensaftes vorliegt. Es ist deshalb zu empfehlen, eine halbe Stunde vor dem Decken eine Ausspülung der Scheide mit einer Lösung von doppeltkohlenstoffsaurem Natrium vorzunehmen.
Dr. H.

Frage Nr. 3. Bei meiner Kuh, die seit 35 Wochen tragend ist, zeigt sich eine Anschwellung der rechten Euterseite. Die Milchabsonderung hat infolgedessen auf beiden Strichen stark nachgelassen. Wie kann man Abhilfe schaffen?
R. F. in W.

Antwort: Auf welcher Ursache die Anschwellung beruht, läßt sich nicht ohne weiteres angeben. Zwecks Beseitigung ist sanfte Massage mit Fett zu empfehlen. Da die Kuh kurz vor dem Kalben steht, muß es als zweckmäßig angesehen werden, sie trocken zu stellen. Es ist nicht günstig, wenn Tiere durchmelken, da hierdurch einmal die Ausbildung des Kalbes leidet und zum andern auch die Milchergabe nach dem Kalben ungünstig beeinflusst wird.
Dr. H.

Frage Nr. 4. Mein Kind hat auf dem Rücken unter der Haut viele Eingerlinge. Es frißt schlecht und hat starkes Sucken. Was kann man dagegen tun?
A. G. in E.

Antwort: Ihr Kind ist mit Dasselbeulen befallen, die durch die Larven der Dasselfliege veranlaßt werden. Letztere legt während des Schwärmens im Juni bis September ihre Eier auf die Haut. Durch Abbleken gelangen die Eier in den Schlund, entwickeln sich zu Larven und dringen bis zum Unterhautzellgewebe des Rückens vor. Die Larven müssen herausgedrückt und zertreten werden, wobei die Öffnung etwas aufgeklappt werden kann. Zur Vorbeugung empfiehlt sich Bestreichen des Rückens während der Schwärmzeit der Dasselfliege mit Walnußblätternabkochen, Kreolin oder Petroleum.
Dr. H.

Frage Nr. 5. Meine Kuh hat unter dem Bauch ein großes Gewächs; auch haben sich noch mehrere kleine eingestellt. Das große habe ich abgebandelt. Seht zeigen sich auch Gewächse an den Strichen. Die Milch läßt nach. Mit welchen Mitteln können die Gewächse beseitigt werden?
W. L. in F.

Antwort: Die beobachteten Gewächse sind Wucherungen an der Oberfläche der Haut, die meistens infolge Störung des Stoffwechsels oder sonstiger allgemeiner Erkrankungen auftreten. Die Entfernung kann nur durch Abbinden oder Abschneiden mit nachfolgendem Brennen geschehen. Empfohlen wird auch fortgesetzte Behandlung mit Bädern von verdünnter Aschenlauge und nachträglicher Einreibung mit verdünntem Holzeßig. Ebenso hat sich das Bestreichen mit dickem Terpentin bewährt.
Dr. H.

Frage Nr. 6. Meine Kuh rindert nicht. Ich habe bei ihr Abgang von blutigem Schleim beobachtet, der vor einigen Wochen eine eitrige Beschaffenheit annahm. Die Milch ist um 50% zurückgegangen. Sie läßt sich weder verbuttern noch verkäsen, auch ist ein bitterer Geschmack vorhanden. Sonst scheint die Kuh gesund zu sein, da sie rege Fresslust zeigt. Bei der Mutter der Kuh habe ich ähnliche Erscheinungen beobachtet. Kann hier ein Übertragungsfehler vorliegen?
S. S. in R.

Antwort: Ihre Kuh leidet wahrscheinlich an Scheidenkatarrh, der mit Bazillol, Kreolin, Lysol, Pyoktanin, Bissolin, Chinolol und anderen Mitteln behandelt wird. Auch das Einblasen von Maun-Kreolin (97:3) oder Maun-Vorsäure (4:1) wird als wirksam empfohlen. Die Wirkung aller Mittel ist davon abhängig, daß sie an die erkrankten Stellen gebracht werden. Gelingt es Ihnen, mit Hilfe dieser Behandlung, den Scheidenkatarrh zu beseitigen, kann zur Anregung der Rindrigkeit, falls sich solche nicht einstellt, Jodimvetol angewendet werden. Eine Steigerung des Milch-ertrages läßt sich durch Verfütterung von Weizenkleie und Palmkern- oder Samentuchen erzielen, auch üben diese Kraftfuttermittel einen günstigen Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch aus. Kleine Gaben von Essig oder Salzsäure in das Gefäß sind geeignet, die ungünstigen Eigenschaften der Milch aufzuheben und den bitteren Geschmack verschwinden zu lassen.
Dr. H.

Frage Nr. 7. Meine junge Kuh, die vor dem zweiten Kalben steht und sich in gutem Futterzustande befindet, hustet seit 1/2 Jahr. Was läßt sich dagegen tun? — R. S. in M.

Antwort: Bei Ihrer Kuh dürfte es sich um eine Erkältung handeln, die infolge irgendwelcher Ursache entstanden ist. Es ist darauf zu achten, daß das Tier möglichst vor Zugluft bewahrt wird. Auch das Einatmen von Heusamendämpfen ist zu empfehlen. Es kann damit gerechnet werden, daß bei sorgfältiger Pflege das Leiden wieder verschwindet. Tuberkulose dürfte nicht vorliegen, da diese stets mit Abmagerung verbunden ist.
Dr. H.

Frage Nr. 8. Meine Färse bekommt am ganzen Körper Warzen in Größe einer Walnuß. Wie kann dies Uebel beseitigt werden?
F. A. in B.

Antwort: Die Behandlung der Warzen kann durch Bäder mit verdünnter Aschenlauge und nachträglicher Einreibung mit verdünntem Holzeßig erfolgen. Auch tägliches Bestreichen mit dickem Terpentinöl nach vorhergehender gründlicher Reinigung hat sich bewährt. Ebenso können scharfe Salben angewendet werden. Sobald die Warzen wund werden, empfiehlt sich das Auflegen eines Watterverbandes, der täglich zweimal bis dreimal mit einer Lösung von Kupfervitriol und Essig angefeuchtet wird.
Dr. H.

Frage Nr. 9. Wie kann man Läuse bei Schweinen vertreiben?
R. B. in L.

Antwort: Zur Vertilgung der Läuse gibt es sehr viele Mittel. Eine besondere Empfehlung verdienen Abkochen von Sabadillkamen, Stephanskörnern und weißen Wieswurzeln, von jedem 1 Teil, Anisamen 2 Teile zu einem trockenen Pulver zerstampft und die Haut eingerieben. Auch graue Quecksilberalbe mit Del verdünnt kann angewendet werden. Ferner Tabaksabkochen und Petroleum und Lysol zu gleichen Teilen. Alle diese Mittel müssen nach drei bis vier Tagen wiederholt angewendet werden, um die herausgekommene Brut zu vertilgen.
Dr. H.

Frage Nr. 10. Meine Ziege hat am Euter kleine Geschwüre mit gelbem Eiterköpfchen. Auch hat die Sahne ein grünliches Aussehen. Was läßt sich dagegen tun? — H. T. in R.

Antwort: Ihre Ziege ist wahrscheinlich an Pocken, und zwar an falschen Pocken, erkrankt. Zwecks Behandlung sind Waschungen mit Lysollösung oder Vornasser zu empfehlen.
Dr. H.

Frage Nr. 11. Mein Schäferhund leidet seit etwa 10 Wochen an heftigem Juckreiz. Er kratzt und beißt sich bis zum Bluten. Perna-balsam und Waschungen mit Kreolinwasser tun gute Dienste, doch treten immer wieder neue Stellen auf. Auch gibt das Tier nach dem Urinieren ab und zu einige Tropfen Blut. Im übrigen ist der Hund lebhaft. Kann der Krankheitszustand von der vorgenommenen Impfung gegen Staupe herrühren?
Dr. H.

Antwort: Der Hund ist an Sarkoptes-räude erkrankt. Das Auftreten von Blut im Harn wird auf die Behandlungsweise zurückzuführen sein. Lassen Sie sich sofort von der Borell-Gesellschaft in Berlin-Wilmersdorf, Finkenbuckstraße 1, eine Krücke Rändeseife kommen, und behandeln Sie den Hund damit nach beigegebener Anweisung.
Dr. H.

Auch können die aufgeplatzten Knötchen mit Zinksalbe bestrichen werden. Das Tier ist mit gut eingefetteten Händen sanft und vorsichtig zu melken, damit die Entzündung nicht weitergeht. Die Beschaffenheit der Sahne wird durch Futterwechsel und diätetisches Verhalten abgeändert werden können.
Dr. H.

Frage Nr. 12. Meine Kage reißt sich an den Seiten große Teile Haare aus, sonst frißt sie alles, auch kann ich Ungeziefer irgendwelcher Art nicht feststellen. Wie ist dem abzuhelfen?
A. S. in A.

Antwort: Wenn die Haut rein ist, keine Rötung und keine Knötchenbildung besteht, hat die Erscheinung nichts zu belegen, und es steht zu erwarten, daß der Kater nach erfolgtem Haarwechsel wieder vollkommen normal behaart ist. Zu empfehlen ist, die Stellen, an welchen sich das Tier die Haare ausreißt, mit einer Mischung von 2 g Schwefelblume und 20 g Vaseline morgens und abends einzureiben. Das Futter bestehe in ungekochter Milch, Weißbrot und gekochtem Fleisch.
Dr. H.

Frage Nr. 13. Daß Roggen 1924er Ernte, der zur Hälfte gekieimt ist, ohne Schaden an Hühner verfüttert werden, oder wie ist er sonst zu verwenden?
A. S. in L.

Antwort: Im allgemeinen ist Roggen kein so gutes Körnerfutter für Hühner wie Gerste, weshalb er nur in kleinen Mengen verabfolgt werden sollte. Die Keimung an sich beeinträchtigt den Futterwert nicht, wenn nicht Schimmelbildung — erkennbar am muffigen Geruch — damit verbunden ist. Ist das der Fall, sollte gekieimter Roggen vorm Verfüttern mit kochendem Wasser überbrüht werden. Muffiger Roggen beeinträchtigt auch den Geschmack der Eier. Sonst verwenden Sie den Roggen durch vorsichtiges Verfüttern an Schweine.
Ws.

Frage Nr. 14. Beabsichtige auf Neuland Runkelrüben zu stecken. Welchen Kunstdünger kann ich geben?
D. M. in L.

Antwort: Geben Sie möglichst sofort je Morgen 1 1/2 Ztr. 40 prozentiges Kalisalz und 2 Ztr. Thomasmehl oder Superphosphat, dann später kurz vor dem Setzen etwa 1/2 Ztr. Salpeter, welche Gabe nach etwa zwei bis drei Wochen zu wiederholen ist, wenn der Boden stickstoffarm sein sollte. Wenn Stallmist gegeben ist, genügt die Hälfte der angegebenen Mengen.
Ws.

Frage Nr. 15. Wie kann man ohne Umbruch der Wiese die wilde Möhre vertilgen?
R. G. in S.

Antwort: Die wilde Möhre, die die Stammform der angebauten Möhre ist, überwiegt infolge ihrer tiefgehenden starken Pfahlwurzel trockene Zeiten sehr gut und ist durch Entwässerung nicht zu beseitigen. Ihre Futtermasse ist gering und von holziger Beschaffenheit. Da sie zweijährig ist, verschwindet sie, wenn sie mehrere Jahre vor der Samenreife abgemäht wird. Es empfiehlt sich überhaupt, unkrautreiche Wiesen etwa zwei bis drei Wochen vor der üblichen Mähzeit abzumähen, damit die Unkräuter, die meistens früher als Gras und Klee reifen, nicht zur Samenreife gelangen. Bei feuchtem Boden kann man die wilde Möhre auch samt Wurzel aus dem Boden ziehen.
Dr. H.



Landmanns Sonntagsblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft
Beilage zum Allgemeinen Anzeiger und Schallmüller General-Anzeiger

34. Jahrgang

Schriftleitung: Oekonomierat Grundmann, Neudamm
Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt (Gesetz vom 19. Juni 1901)

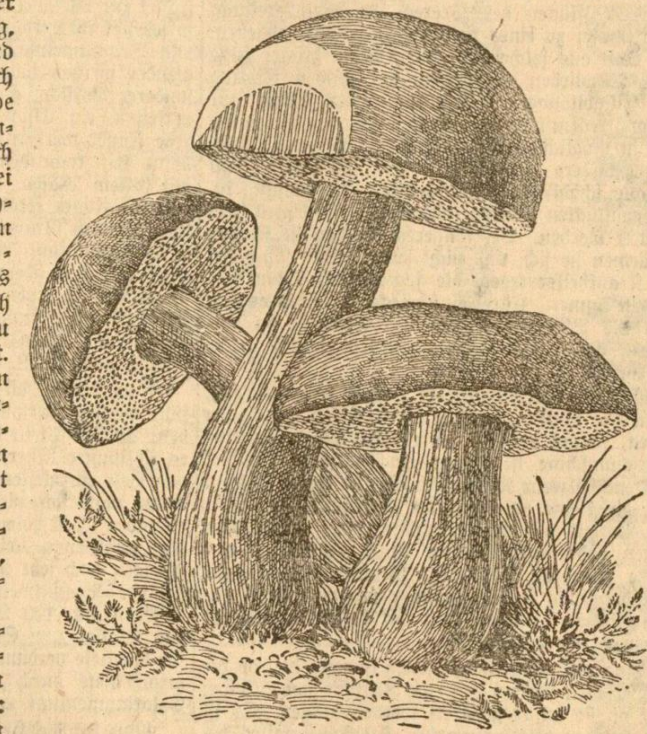
1925

Der Maronen-Röhrling (Boletus badius).

Von Dr. M. Weiß. (Mit Abbildung.)

Nicht gerade unter den allerersten, aber doch meistens etwas frühzeitiger als die große Masse der Pilze stellt sich oft schon im Juni der Maronen-Röhrling, auch Maronenpilz oder Tannepilz genannt, ein, der seinen Namen sicherlich der braunen Farbe der echten Kastanien, Maronen, verdankt. Bei feuchtem Wetter, wenn sein Hut feucht und klebrig glänzt, ist diese Farbe recht kennzeichnend für ihn; im trockenen Zustande ist die Haut mehr waschlederartig. Wie bei den meisten Pilzen, ist auch beim Maronenpilz der Hut anfänglich halbkugelig, später flacht er mehr ab, wird breiter und erlangt schließlich im ausgewachsenen Zustande einen Durchmesser von ungefähr 12 cm. Das Fleisch ist bei jungen Pilzen weiß, bei älteren etwas gelblich. Durchbricht man den Hut, dann verändert der Maronenpilz sofort seine Farbe, indem es nach der Oberseite zu schwach rötlich, nach den Röhren zu schwach bläulich sich verfärbt. Dieses auffallende Verfärben ist aber keineswegs ein Anzeichen irgendwelcher Schädlichkeit, denn diese Eigenschaften teilt der Maronenpilz auch mit einigen anderen guten, genießbaren Pilzen, wie: Sand-Röhrling, Rothant-Röhrling, Wacholder-Milchling, Kornblumen-Röhrling, Kahlen-Krämppling und anderen vorzüglichen Speisepilzen, allerdings auch mit verschiedenen sehr giftigen Pilzen, wie: Satanspilz. Prüft man den Maronenpilz mit Nase und Zunge, so bemerkt man einen obstartigen Geruch und angenehmen Geschmack. Beide sind nicht immer echte Beweise für Unschädlichkeit, denn der oben erwähnte Satanspilz hat gleichfalls einen angenehmen Geruch und nussartig süßen Geschmack und ist trotzdem ein höchst gefährlicher Dursche. Man muß eben jeden Pilz genau kennen, das ist das einzige Mittel, um bei seinem Einsammeln ganz sicher zu sein; sämtliche sonst auch angegebenen Unterscheidungsmerkmale zwischen genießbaren und giftigen Pilzen treffen niemals auf alle Pilze zu und sind deshalb hinfällig. Wenn man noch Anfänger im Pilzsammeln und seiner Sache nicht sicher ist, dann ist es schon am geratensten, man schafft entweder sich das prächtige dreibändige Pilzwerk von Edmund Michael „Führer für Pilzfreunde“ mit 346 farbigen Pilztafeln an und bestimmt hiernach seinen Pilzfund oder man schließt sich einem pilzlundigen Führer

an. Der Maronenpilz gehört, das muß betont werden, zu den genießbaren und wohlgeschmeckenden Pilzen, wenn er, wie alle anderen Pilze, nur im Jugendzustand gesammelt, sofort gereinigt und alsbald verzehrt wird. Denn jeder Pilz, der im ungepöbelten Zustande auch nur einen Tag lang, womöglich noch im warmen Kamine, steht, zerfällt sich alsbald und wirkt giftig. Jetzt, bei Beginn der Pilzzeit, scheint es vielleicht nicht überflüssig zu sein, auf solche alten Vinsenwahrheiten immer wieder aufmerksam zu machen. Nicht unerwähnt möchte ich lassen, daß man die für menschlichen Genuß nicht mehr geeigneten, genießbaren Pilze sowie alle nicht erdigen Pilze



Maronenpilz.

abfälle noch sehr vorteilhaft durch Verfüttern an Schweine und Fische verwerten kann. Ich werde später noch einmal darauf zurückkommen.

Unter dem Hut des Maronenpilzes befinden sich die schmutzgelben Röhren, die sehr kleine und edige Öffnungen haben und beim Druck grün werden; am Stiel sind sie buchtig angewachsen. Dies beides gilt für den Maronenpilz als Merkmal und Kennzeichen. Der Stiel ist im Grunde etwas knollig verdickt, verjüngt sich nach oben hin nur wenig, und ist häufig nach einer Seite hin gekrümmt. Seinen hauptsächlichsten Standort hat dieser Pilz in älteren Nadelbeständen, jedoch findet er sich auch fast ebenso häufig in Laubwaldungen ein. In deren Schatten fiedelt er sich, wenn auch einzeln, selten in Trupps, dann aber in großen Mengen an, so daß es nicht schwerfällt, für denjenigen, der seinen Standort entdeckt hat, gleich eine

Menge einzusammeln und heimzubringen. Bis Wintereinbruch, bis in den November hinein, kann man Maronenpilze noch sammeln, aber schon und schmachhaft sind diese Spätlinge nicht mehr. „Alles hat seine Zeit“, sagte Salomo schon vor fast dreitausend Jahren. Und der mußte es wissen, denn es soll ein sehr weiser Mann gewesen sein.

Dänische Düngungsversuche an Frühlartoffeln und frühem Weißkohl.

Von R. Reiners.

Im Anschluß an vorbereitende Versuche über Düngung von Gemüsen (1914 bis 1920 bei Spangsbjerg), die für Kohl und Wurzelgewächse ähnliche Ergebnisse wie bei den ihnen nahestehenden Pflanzenarten zeigten, wurden ab 1922 neue, umfassendere Düngungsversuche bei Wangsted (Lehmbooden) und ab 1924 bei Hornum (Sandboden) begonnen. Der Zweck dieser Versuche war, bei den Gartengewächsen (Gemüsen) die Wirkung von Kunst- und Stalldünger, für sich und in verschiedenen Mengen und Zusammenstellungen, zu untersuchen.

Fruchtfolge für Wangsted: 1. Frühlartoffeln, 2. früher Weißkohl, 3. Porree oder Lauch, 4. Rosenkohl, 5. Sellerie und 6. Gurken (5. und 6. erst seit 1924).

Für Frühlartoffeln und frühen Weißkohl haben die dreijährigen Versuche 1922 bis 1924 bei Wangsted bereits so sichere und wertvolle Ergebnisse gebracht, daß die staatliche Versuchsanstalt für Pflanzenbau eine vorläufige Mitteilung ausliefert, der wir nach „Vor Landbrug“ Nr. 16/1925 folgendes entnehmen:

Frühlartoffeln. Sorte: Charpes Victor. Ertragsbestimmung bei Ernte um Mitte Juli und Anfang September; Durchschnitt der drei Jahre.

Ertrag dz/ha oder kg/a etwa 15. Juli etwa 1. Sept.

120 dz Stalldünger je ha ..	113	149
240 " " " " " "	126	166
360 " " " " " "	143	187
120 " " " " " "	159	210
in 60 dz Stallbg. je ha	128	160
in 120 " " " " " "	143	183
in 240 " " " " " "	162	211
in 240 " " " " " "	172	221

Sowohl bei zeitiger als auch bei später Ernte konnten 240 dz Stalldünger je Hektar durch eine Kunstdüngermenge von nur halb so hohem Gehalt an Stickstoff, Phosphorsäure und Kali reichlich ersetzt werden. Der Gehalt des Stalldüngers an Nährstoffen war im Durchschnitt 0,59 % Stickstoff, 0,4 % Phosphorsäure und 0,58 % Kali. Der Kunstdünger mit demselben Nährstoffgehalt wie 240 dz Stalldünger wurde im Durchschnitt der drei Versuchsjahre zugeführt in 910 kg Chilesalpeter (oder 708 kg schwefelsaures Ammoniak), 539 kg 18 prozentiges Superphosphat und 365 kg 37 prozentiges Kalisalz je Hektar. Früher Weißkohl. Versuchsorte: Dithmarscher. Saat im März. Pflanzung etwa 1. Mai. Die Köpfe wurden nach und nach, je nach der Entwicklung, geerntet (vor Anzeichen für Blasen).

und zwar je nach den Witterungsverhältnissen ein- oder zweimal wöchentlich, überall auf derselben Entwicklungsstufe, aber je nach der Düngermenge in verschiedener Größe. Nachstehende Übersicht enthält den Ertrag vor 1. u. vor 15. August und den Gesamtertrag:

	Ertrag an gut. Köpfen		
	dz/ha oder kg/a	Bor	Ge-
		1. Aug. 15. Aug.	Samt
240 dz Stallbäuer je ha...	39,6	134	323
360 „ „ „ „ „	52,0	166	343
120 „ „ „ „ „			
Kunstdünger mit dem- selben Gehalt an Stickstoff, Phosphor, u. Kali wie in 120 dz Stallbäuer....	138,4	289	381
Kunstdünger mit denselben Gehalt an: Stickstoff, Phosphor, u. Kali, wie: in 60 dz Stallbä. je ha	83,6	244	353
in 120 „ „ „ „ „	141,6	307	386
in 240 „ „ „ „ „	207,2	369	454
in 240 „ „ „ „ „			
jed. Städt. als Schw. Min. 166,8	303	349	

Wie aus diesen Gewichtszahlen ersichtlich, konnte der Stallbäuer in den drei Jahren reichlich durch eine Kunstdüngung mit einem Nährstoffgehalt von nur einem Viertel ersetzt werden; bei Berücksichtigung des Einflusses auf die Reifezeit stellt sich das Verhältnis für die Kunstdüngung noch günstiger. Sowohl für Stall- als auch Kunstdünger steigt der Ertrag, besonders der zeitige Ertrag stark mit der Steigerung der Düngermenge bei weitem am stärksten aber für Kunstdünger. Schwefelsaures Ammoniak hatte sowohl im Gesamtertrag als in der Früheife schlechtere Ergebnisse als Chilesalpeter.

Diese überaus günstigen Ergebnisse der Zugabe von Kunstdüngern im Frühjahr und Herbst und Frühlingsbau müssen, wenn sie zunächst auch nur für bestimmte Böden zutreffen, auch für deutliche Verhältnisse zu denken geben und eine weit höhere Düngung mit Kaliphosphat und Stickstoff (in Form des Natronsalpeters usw.) befürworten. Wie weit die geringere Wirkung des bei uns sonst im allgemeinen gern verwendeten schwefelsauren Ammoniaks in diesem Fall auf die Witterung oder dergleichen zurückzuführen sein könnte, bleibt dahingestellt.

Stachelbeerweinbereitung.

Von Paul Gröndler.

Die Stachelbeere ist die Weinbeere der nördlichen Länder. In diesen Zonen, wo die Traube nicht mehr reift, da zeitig die Stachelbeere ihre Kraft und Würze viel besser als im eigentlichen Weingebiet, und so wurde sie schon in alter Zeit zur Weinbereitung verwendet. Noch heute ist der Stachelbeerwein der Stolz der nördlichen Güter, und man setzt seine Ehre darin, dem Gaste ein wohlgeratenes Produkt kredenzen zu können. In der Herstellung und Zubereitung des Weines wurden mancherlei Fortschritte gemacht. Praktische Erfahrungen und wissenschaftliche Untersuchungen haben zusammen gearbeitet, um die sicherste Art der Weinbereitung herauszufinden, und so läßt sich auch bei einigermaßen sorgfältiger Arbeit mit ziemlicher Sicherheit ein guter Stachelbeerwein herstellen.

Während man früher allgemein der Ansicht war, daß haltbarer Stachelbeerwein nur aus unreifen Früchten hergestellt werden könnte, indem bei den reiferen Früchten die Säure zu mild geworden sei, so ist man jetzt doch darauf gekommen, daß sich auch aus reifen Stachelbeeren ein guter, haltbarer Wein bereiten läßt, und dies ist ein großer Vorteil. Zunächst ist die Säftausbeute aus reifen Früchten viel reichlicher als aus den grünen, und der Mangel an Säure ist kein Nachteil, denn der Saft braucht nicht allzu sehr mit Wasser verfeßt zu werden. Wein aus grünen Stachelbeeren ist infolge des großen Wassergehaltes, der zur Verdünnung der Säure notwendig ist, schon mehr ein Kunstprodukt, während der Wein aus reifen Beeren ein viel natürlicherer ist. Daran, daß die reifen Beeren wohl einen besseren Wein geben können als unreife, hat man kaum gezwweifelt, daß aber der Saft aus reifen Beeren von ganz anderer Zusammensetzung sein muß als der von unreifen Beeren, das wurde bei

der Weinbereitung außer acht gelassen. Es wurde mit den alten Rezepten weiter gearbeitet, und daher kam es, daß der Stachelbeerwein nur zu oft nicht geraten wollte. Der Wassergehalt kann nur bestimmt werden durch den Säuregehalt des Saftes. Enthält der Stachelbeerwein aus solchen Beeren, die eben ausgewachsen, aber nicht reif sind, 2,5 bis 3 Prozent Säure, der Saft aus reifen Stachelbeeren 1,5 bis 2 Prozent, so ist das ein großer Unterschied; deshalb läßt sich mit den alten Rezepten, die mehr auf unreife Früchte zugeschnitten sind, nicht sicher arbeiten. Da der Stachelbeerwein aus reifen Früchten der gesündere und bekömmlichere ist, so wollen wir uns nur an diesen halten und die alten Rezepte außer acht lassen.

Zur Weinbereitung sollen die Stachelbeeren gerade reif, im Zustande des Reifeverdens, gepflückt werden. Überreif dürfen die Beeren nicht sein, die Früchte verlieren an Aroma und die Weine bleiben oft schlemmig. Es ist ratsam, schon bei der Pflanzung der Stachelbeeren auf die Weinbereitung Bedacht zu nehmen, indem nicht allzu viele Sorten gepflanzt werden, oder diese sind so zu wählen, daß sie möglichst zu gleicher Zeit reifen. Kleinstückige Sorten geben einen besseren Wein als großfrüchtige, und mehrere Sorten zusammen gemischt machen den Geschmack harmonischer. Bestimmte Sorten allgemein zu empfehlen, ist gewagt, da nicht alle Sorten überall gleich gut gedeihen. Die örtlichen Obstbauvereine haben sich wohl überall die Mühe gegeben, die für die Gegend am besten geeignete Auswahl zusammenzustellen, und diese Verzeichnisse können im allgemeinen als Richtschnur dienen.

Das Pflücken der Beeren zur Weinbereitung sollte immer zu einer kühleren Tageszeit geschehen. Der Saft aus solchen Früchten, die in großer Hitze gepflückt wurden, neigt gern zur wilden Gärung und Essigsäurebildung. Wenn auch der Wein zur Gärung warm lagern muß, so sollte seine Bereitung doch in möglichst kühlen Räumen stattfinden. Dies gilt besonders für Stachelbeeren, da deren Saft für alle schädlichen Bakterien sehr empfänglich ist. Die gepflückten Beeren sollten zunächst schnell verarbeitet werden. Bei längerem Stehen in Körben erwärmen sie sich, und nicht selten bilden sich dabei die Krankheitserreger, die später dem Wein sehr schaden können. Für Feinschmecker verlohnt es sich, auch die Blütenkelche von den Früchten zu entfernen, da diese den Geschmack ein wenig beeinflussen.

Mit dem Zerkleinern der Beeren muß man sich, wenn die nötigen Einrichtungen fehlen, zu helfen suchen, so gut es geht. Der beste Ersatz für eine Quetschmaschine ist immer eine hölzerne Schüssel und eine hölzerne Reule. Manche Hausfrauen haben auch die kleine amerikanische Fleischquetschmaschine mit Vorteil benutzt. Sonstige dazu brauchbare Gegenstände befinden sich in jeder Küche, nur merke man sich, daß alles Geschirr, welches zur Weinbereitung in Benutzung genommen wird, zuvor peinlich gesäubert und mit heißer Sodalauge abgebrüht werden muß.

Eine viel umstrittene Frage ist noch die, ob die zerquetschten Beeren erst eine Zeitlang stehen sollen oder ob sie sofort gekeltert werden müssen. Es ist dies bei der Gewinnung des Stachelbeersaftes besonders wichtig, weil die zerquetschten Beeren eine breite Masse bilden, von der sich der Saft nur schwer trennt. Bei längerem Stehen der Maische (so wird das zerquetschte Obst genannt) tritt eine Abscheidung des Saftes ein und dieser ist dann leichter zu gewinnen. Die Trennung des Saftes von den Hülsen und Kernen geht schneller vor sich, wenn etwas Zuckerwasser zugefügt wird. Das Verfahren ist folgendes: Zu 10 Kilogramm zerquetschten Beeren wird 1 Liter Wasser getan, in dem 300 Gramm Zucker aufgelöst wurden. Nun wird die Maische in ein sauberes Gefäß, kleinere Mengen in einen Steintopf, größere Mengen in einen Holzfass gefüllt, kühl gestellt und möglichst luftdicht zugedeckt. Bald werden die Hülsen aufsteigen und eine Dede bilden; diese muß des Tages über öfter hinuntergedrückt und mit dem Saft vermengt werden. Länger als zwei Tage lasse man die Maische nicht stehen, der Wein könnte sonst rasch verderben. Bis dahin hat, wie der technische Ausdruck lautet, die Maische aus Saft gezogen und kann zur Presse gebracht werden. Im kleinen Haushalt fehlt es auch hier an der erforderlichen Maschine, und praktischer Sinn und eigene Erfahrungsgaben müssen ausreichen. Die Maische

wird in einen zuvor mit kochendem Wasser gebrühten und wiederholt mit kaltem Wasser ausgewaschenen Saß gefüllt und so mit Bringen und Drücken der Saft ausgepresst. Die richtige Handhabung findet sich dabei ganz von selbst.

Nun kommt das Wichtigste: die Zusammenlegung des Mostes. Die Stachelbeeren lassen sich nicht zu leicht in Tischen wein verarbeiten, sie eignen sich nur zu schweren, alkoholfreien Dessertweinen. Bei zu großer Verdünnung tritt der den Stachelbeeren eigene „grasige“ Geschmack zu stark hervor. Die bewährteste Zusammenlegung ist auf 1 Liter Saft $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 350 Gramm Zucker. Als Beispiel: 20 Kilogramm Stachelbeeren geben rund 14 Liter Saft; es werden zur Verdünnung nötig sein $14 \times \frac{1}{4} = 3,5$ Liter Wasser = 10% Liter und 14×350 Gramm = 4900 Gramm oder rund 5 Kilogramm Zucker. Es wurden der Maische zur Trennung des Saftes von den Hülsen bereits 2 Liter Wasser und 600 Gramm Zucker zugefügt, die in Abzug gebracht werden müssen. Kleine Abweichungen von den genannten Angaben machen nicht viel aus, doch sollte der Wasserzulaß nicht mehr als 1 Liter und der Zuckerzulaß nicht mehr als 300 Gramm für das Liter Saft betragen.

Nachdem der Saft gut gemischt und vorbereitet ist, wird er zur Gärung eingefüllt. Als Gärgefäße eignen sich entsprechend große Holzfässer, in der am besten; in Ermangelung solcher, oder wenn große Steintrugflaschen oder Glasballons gerade vorhanden sind, können diese verwendet werden. Für alle Glasgefäße gilt als erste Bedingung, daß sie tüchtig gesäubert werden, ganz gleich, ob sie ganz neu oder schon im Gebrauche waren. Da oft Fragen eintreten, ob Kognat- oder andere Fässer zur Weinbereitung gebraucht werden können, so sei hier kurz erwähnt, daß außer Wein-, Kognat- und Brantweinfassern keine anderen Fässer verwendet werden sollten, selbst letztere nur mit besonderer Vorsicht; aber niemals lasse man sich dazu verleiten, ein Essig- oder Bierfaß zu verwenden. Alle Fässer werden zunächst mit Soda ausgebrüht, dann mit kochendem Wasser nachgeschwemmt und mit kaltem Wasser mehrmals nachgespült. Nachdem die Fässer erkaltet sind, wird etwas Schwefelsäure, etwa 5 Gramm auf das Hektoliter Faßraum, darin abgebrannt. Stein- und Glasgefäße können nicht mit kochendem Wasser gebrüht werden, da sie leicht springen. Hier werden dem ersten Schwefelwasser einige Tropfen Schwefelsäure zugefügt und dann wird wiederholt mit reinem Wasser nachgespült.

Zum Gären soll das Gefäß nicht ganz voll gefüllt werden, es soll ein kleiner Gärraum verbleiben. Meistens tritt die Gärung von selbst ein, aber es ist immer besser, sie durch einen kleinen Zusatz von Hefe einzuleiten. Am einfachsten geschieht dies, wenn man sich vielleicht vom Nachbarn etwas gärenden Most holen kann. Das beste ist allerdings der Zusatz von Reihese, da diese aber für kleine Mengen doch sehr teuer ist, so kann man auch eine gesunde Brantweinhefe verwenden; 50 Gramm genügen für 100 Liter Most. Durch den Zusatz von Wasser zum Saft werden auch die Nährstoffe für die Hefe verdünnt, und da ist es nie ein Fehler, wenn diese durch einen Zusatz von 30 Gramm Chlorammonium ergänzt werden.

Nun hat die Hefe zu ihrer Entwicklung und zu ihrer Arbeit vor allen Dingen Wärme nötig. Der Raum, wo Stachelbeerwein gären soll, muß durchschnittlich 20 bis 25° C. warm sein; im Sommer macht dies keine Schwierigkeit. Dann muß während der Gärung dafür gesorgt werden, daß keine Luft von außen Zutreten kann, weil mit dieser die Krankheitserreger in den Wein gelangen. Da sich während der Gärung Kohlenäure entwickelt, die entweichen muß, so ist für die Gärgefäße ein besonderer Verschuß nötig. In der großen Praxis hat man dazu die Gärtrichter, im kleinen Betriebe hilft man sich auch auf andere Weise. Für die Gärfässer ist von den primitiven Verschlüssen am einfachsten der Sandsaß. Etwa zwei bis drei Pfund Sand werden gewaschen, in einem reinen leinenen Beutel gefüllt und dieser einfach auf das Spundloch gelegt. Merkt man nun, daß die Gärung stürmisch wird, so wird der Sandsaß ganz hinweggenommen, da die sich reichlich entwickelnde Kohlenäure den Most gegen feindliche Pilze und Bakterien selbst schützt. Läßt die Gärung nach, dann wird der Sandsaß wieder aufgelegt. Die Kohlenäure entwickelt so viel Spannkraft, daß sie unter den Sandsaß entweichen kann, und dieser schließt infolge seiner Schwere das Spundloch wieder fest. Aus-

gärenden Krügen und Flaschen wird die Kohlenäure mittels einer durch einen festen Stopfen gehenden Glasröhre abgeleitet, deren gebogenes Ende in ein Gefäß mit Wasser mündet. Auch hier wird der praktische Sinn am besten Rat und Hilfe schaffen.

Die stürmische Gärung dauert selten länger als 5-6 Tage, wenn diese vorüber sind, muß das Gärgefäß nachgefüllt werden. Dies geschieht entweder mit Most, der gesondert in ein kleineres Gefäß gefüllt wurde, oder in Ermangelung dessen mit zwanzigprozentigem Zuckerwasser. Bei normalem Verlauf der Gärung wird nach fünf bis sechs Wochen der Wein ruhig, er fängt an, hell zu werden, die Hefe setzt sich zu Boden. Ofters kommt es vor, daß die Gärung einmal ins Stocken kommt; dann wird der Wein mit einer sauber gewaschenen hölzernen Latte aufgerührt, so daß die bereits abgesetzte Hefe wieder mit dem Wein vermischt wird. Deswegen ist der Verlauf der Gärung ständig zu überwachen. Ist der Wein fertig vergoren, so ist er bald von der Hefe zu trennen, da zu langes Liegen auf ihr allerlei Mängel nach sich zieht. Zum Ablassen des Weines bedarf es eines zweiten Gefäßes, in welches der Wein so lange gefüllt wird, bis das Gärgefäß gereinigt ist. Eine gründliche Reinigung muß immer stattfinden. Das Ablassen geschieht am besten mit einem Schlauch; nur muß dabei beachtet werden, daß die Hefe nicht aufgerührt und nicht mit herausgezogen wird. Es geht aber auch sehr gut mit dem Zapfhahn, nur verlangt sein Einhängen etwas Geschick.

Das Faß wird, nachdem es gereinigt ist, mit Schwefelsäure eingebrannt (5 Gramm Schwefel auf das Hektoliter), und dann wird der Wein nicht mehr warm, sondern kühl gelegt. Der Hauskeller ist jetzt der rechte Platz dafür. Hier bleibt der Wein liegen bis zum Februar. Der Wein hat sich weiter geklärt; es hat sich wieder Trub abgesetzt, und deshalb ist ein zweites Ablassen notwendig. Dieses wird in der gleichen Weise besorgt wie das erste, nur darf dieses Mal das Faß vor dem Gießen nicht mehr stark geschwefelt werden; es genügen jetzt 2 Gramm Schwefelsäure und geschickt jetzt nur, um das Faß immun zu halten. Gegen das Frühjahr hin tritt eine Nachgärung ein, welche die feinen Weintropfen bildet und bis in den Sommer hinein anhält. Bis zum nächsten Herbst ist der Wein dann fertig und kann auf Flaschen gezogen werden. Das darf aber nicht geschehen, bevor der Wein nicht hell und klar ist; dazu ist mitunter drei- bis viermaliges Ablassen nötig. Nie sollte der Stachelbeerwein länger im Faß lagern als nötig ist, damit er fladenreif wird. Die volle Güte erlangt der Wein erst mit zunehmendem Alter aus der Flasche. Sonstige Hilfsmittel, wie Schönen, Filtrieren, sind für die Hausbereitung nicht zu empfehlen, da zu ihrer Durchführung immer Geschick und Erfahrung nötig ist und besondere Einrichtungen gehören.

Zur Füllung können alle vorhandenen Flaschen verwendet werden, nur müssen sie äußerst peinlich gereinigt sein. Als Stopfen soll man nur neue Korken nehmen, die walzenförmigen sind den sonstigen gestrichelten vorzuziehen. Alte Korken sind vorher zu brühen und mit kaltem Wasser abzuwaschen. Zum Eintreiben der Korken ist eine Maschine notwendig, die in jedem Ausstattungsgehalt zu haben ist. Die Flaschen werden so weit gefüllt, daß zwischen Wein und Kork ein Luftstraum von etwa 1 Zentimeter bleibt. Nach dem Verkorken werden die Flaschen zunächst stehend aufbewahrt. Wenn dann der Wein klar bleibt, keine Korken abtreiben und keine Flaschen springen, so ist der Wein geraten, und die Flaschen werden dann liegend aufbewahrt. Wird der Wein auf der Flasche unruhig, trüb oder treiben die Stopfen ab, dann ist es am besten, die Flaschen in das Faß oder Gärgefäß zurückzufüllen, um ihn fertig auszubauen. Dieser Fall tritt ein, wenn der Wein zu früh auf Flaschen kommt und sich Nachgärung einstellt. Um diese zu vermeiden, wird beim Abfüllen auf jede Flasche ein starker Löffel zugefügt. Dieser wird für Stachelbeerwein wie folgt bereitet: 1 Liter Stachelbeerwein, 1 Kilogramm Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Kognat. Von diesem kommen auf jede Flasche etwa ein Kognatgläschen voll, welches oben aufgefällt wird. Notwendig ist der Löffelzulaß nicht, hat aber auch keinen Nachteil im Gefolge.

Neues aus Stall und Hof.

Beifütterung von Kalk bei Krafftstroh- fütterung. Bei der Herstellung von Krafftstroh-

werden beträchtliche Mengen der in dem Stroh befindlichen Mineralstoffe ausgelaut. Da nun die mit großen Mengen Krafftstroh gefütterten Pferde anderes Raufutter nicht mehr aufnehmen vermögen, empfiehlt es sich, die zur Ernährung notwendigen mineralischen Bestandteile dem Futter in Form von Kalk zuzumischen. Eine Beigabe von 50 bis 100 g Kalk für den Kopf und Tag ist daher bei der Fütterung der Pferde mit Krafftstroh unter allen Umständen geboten.

Neues über die Heilung von Schweine-Rotlauf. Im vorigen Herbst berichtete ich schon einmal über meinen Erfolg mit der Anwendung von Rusopatin, einem Pulver, welches die Eigenschaft hat, sich mit den Erregern von Seuchen im Körper der Tiere zu verbinden und sie abzutöten. Bei mir ist nach der Anwendung von Rusopatin im vorigen Jahre nicht ein Tier mehr eingegangen, während im Dorf den Leuten, bei welchen der Tierarzt mit Rotlaufserum und Kulturen geimpft hatte, mehrere Tiere an der Rotlaufseuche starben. An verschiedenen Stellen konnte ich aber bei anderen Schweinebesitzern mit einem aus Rusopatin selbst hergestellten Impfstoff die Schweine am Leben erhalten, welche schwer erkrankt waren. Die Wirkung der Rusopatinlösung war sicherer als die Heilimpfung mit Rotlaufserum. Außerdem vermeidet man mit der Anwendung von Rusopatin das erneute Hineintragen von Rotlaufbazillen in den Stall, welches mit den Kulturen geschieht. — Aus demselben Grunde ist übrigens auch die Anwendung eines in neuerer Zeit empfohlenen Mittels „Emphyton“ zu verwerfen. Ich wollte nun hiermit meine Kollegen und alle Schweinezüchter auf Rusopatin, mit welchem ich so vorzügliche Erfolge erzielt, und das von dem Bakteriologischen Institut in Berlin SW 48, Wilhelmstr. 128, hergestellt wird und zu beziehen ist, mit Beginn der warmen Jahreszeit aufmerksam gemacht haben. Schweinemeister Richter, Selchow.

Unsere Haustauben kommen von der Felsen-taube ab, nicht von der wilden Taube, wie immer noch angenommen wird. Denn wenn unsere Tauben von einem Ausfluge heimkehren, lassen sie sich stets auf dem Dache nieder, aber niemals auf einem benachbarten Baume. Unsere Wildtauben sitzen hingegen zum Ausruhen ständig auf den Bäumen. Es dürfte deshalb wohl mit Recht anzunehmen sein, daß unsere Haustauben von der Felsen-taube abstammten, die in den Mittelmeerländern heimisch ist. Ein weiterer Beweis dafür ist der, daß die Füße unserer Tauben so gestaltet sind, daß sie sich zum Sitzen auf Bäumen gar nicht eignen, sie können eben mit ihnen runde Zweige nicht umklammern, außer wenn der Ast so stark ist, daß er nahezu eine ebene Fläche darstellt. Die Anpassung unserer Tiere an veränderte Verhältnisse geht nicht so rasch vor sich, wie mancher denkt. Ueberdies bilden die wenigen Jahrtausende, während denen wir Haustiere züchten, einen ganz verschwindend kleinen Zeitraum gegenüber jenen unendlichen Zeiträumen, die vorher lagen, und in denen die Tiere zu dem geworden sind, was sie jetzt sind. Jeder Taubenbesitzer muß deshalb auch am Schläge flache Einlaufbretter anbringen. Das Taubenhaus ist schließlich nichts anderes als ein Versuch zur Nachahmung der Felsenhöhlen mit ihren vielen Löchern, in denen die Vorfahren unserer Haustauben Jahrtausende und aber Jahrtausende haupen und in denen die Felsen-tauben am Mittelmeer noch haupen. W.

Neues aus Feld und Garten, Treibhaus und Blumenzimmer.

Ueber die sommerliche Düngung der Wieser. Die Gräser, die die Hauptmasse der Grasnarbe ausmachen, können kein eisenreiches Futter, an dem es am meisten in dem Kuhstall fehlt, bilden, wenn es dem Boden an Stickstoff mangelt. Es muß daher die Grünlandfläche ausreichend außer mit Kalk und Phosphorsäure auch mit Stickstoff gedüngt werden, und ist das aus irgend einem Grunde im vergangenen Winter unterblieben, dann kann das Verab-säumte auch noch im Sommer, nach Ab-erntung des ersten Schnittes, nachgeholt werden. Wo Kompost, der geeignetste Wiesendünger, in-

ausreichender Menge und Gespann und Menziankräfte zu dessen Auffahren vorhanden sind, ist er in erster Linie zu berücksichtigen. Meistens fehlt es daran, weshalb dann die Runddüngung einzuspringen hat. 1 bis 2 Str. Thomasmehl, ebenso viel Kalksalz, ferner $\frac{1}{2}$ bis 1 Str. Salpeter werden sofort nach dem Abfahren der letzten Heufuhre ausgestreut, und der Erfolg wird sich schon im Herbst beim Grummet bemerkbar machen, denn diese Dinge-mittel wirken schneller als Kompost. Kalk darf auch nicht vergessen werden, falls die mit dem Thomasmehl ausgegebene Kalkmenge nicht ge-nügen sollte. Die Kalk-Phosphatdüngung ist notwendig, damit der Stickstoff wirkt, und dieser ist erforderlich, damit die Kalk-Phosphat-düngung zur vollen Auswirkung kommt und damit ein eisenreiches Futter heranwächst. Sm.

Gartenskalender für Juli. Obstgarten. Fruchttragende Bäume lauchen. Wurzelstöck-linge entfernen. Mit dem Sommerchnitt (Ben-zieren) an den Obstbäumen beginnen. Edlen Wein, Spalierbäume anheften. Die Erde unter den Bäumen auflockern (hacken). Bei an-haltender Trockenheit durchdringend gießen. Gemüsegarten. Täglich abends gießen. Alles pünktlich durchhacken, um die Beete feucht, unkrautrein und offen zu halten. Es können noch Buschbohnen gelegt werden (frühe, schnellwachsende Sorten). Teltower Rüben und Endivien aussäen. Blätterkohl (Grün-kohl) pflanzen. Spargelbeete kräftig lauchen. Alle Triebe, die nach Johanni (24. Juni) kommen, läßt man wachsen, zur Kräftigung der Pflanz. Erdbeeren nach der Ernte ent-ranken, jäten und hacken; Mist zwischen die Pflanzungen packen; zur Neupflanzung kräftige Pflanzungen ziehen. Seitentriebe der Tomaten unterdrücken. Ziergarten. Verblühte Rosen und andere Blumen abschneiden, um die spätere Blüte zu begünstigen. Rosen okulieren. Rasen schneiden. Wege und Beete sauber halten; hacken und gießen. Für das nächste Jahr Früh-jahrsblumen säen: Stiefmütterchen, Bergst-meinnicht, Bellis usw. F. Sch.

Neues aus Haus, Küche und Keller.

Einfluß auf die Rahmmenge hat nicht nur der ursprüngliche Fettgehalt der Milch, sondern ganz erheblich die Temperatur, bei der die Milch entrahmt wird. Sie soll zwischen 30 und 35 Grad Celsius liegen. Deshalb soll man die Milch sofort nach dem Melken, möglichst noch kuhwarm, durch die Milchschleuder gehen lassen. Wie sehr die Temperatur die Rahmausbeute beeinflusst, geht daraus hervor, daß bei einer solchen von unter 20 Grad eine befriedigende Ausrahmung nicht mehr möglich ist. Weiterhin müßte die Zahl der von den Fabriken an-gegebenen Kurbelumdrehungen genau einge-halten werden, ferner hat die Stärke des Milchzuflusses Einfluß auf die Stärke der Ent-rahmung; je weniger Milch zufließt, desto stärker die Entrahmung. Sodann hängt vom gleichmäßigen Zufluß der Milch und der richtigen Stellung der Rahmhäube ganz wesentlich die Stärke der Entrahmung ab. Durchschnittlich soll man aus 100 kg Vollmilch 16 kg Rahm gewinnen, also ungefähr fünfmal soviel Mager-milch als Rahm erhalten. Ws.

Pikante braune Soße. Sechs Personen. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde. Zu gebratenen Fischchen, Austernfisch, Rotzungen, Matfchollen. Man läßt eigroß Butter und 3 Eßlöffel Mehl braun werden, verkocht diese Schwiße mit Brühe oder Wasser zu einer fäimigen Soße, gibt dazu 2 feingehackte Schalotten, 2 feingehackte Pfeffer-gurken, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Essig, läßt das Ganze aufkochen, rührt 1 Teelöffel Maggi's Würze und einige feingehackte, durch ein Sieb gestrichene Sardellen daran. Statt der Sardellen kann man auch etwas Anchovis-Paste nehmen.

Makronen. 250 g Zucker werden mit abge-reiebener Zitronenschale und 3 Eiweiß (Eiweiß geschlagen) $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. 250 g fein geriebene, süße Mandeln werden unter diese Masse gemischt und in kleine Häufchen auf das mit Wachs abgeriebene Kuchenblech ge-geben. Die Makronen werden bei mäßiger Hitze gebacken. E. v. B.