



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

**Der Transport lebender Fische.**

Von Fischereidirektor a. D. Heyking.  
(Mit 4 Abbildungen.)

Es würde den gebotenen Raum weit überschreiten, wollte ich mich hier über den Versand aller deutscher Nutzfische auslassen. Nehmen wir also zunächst die sogenannten sählebigen Fische in unsere Betrachtung.

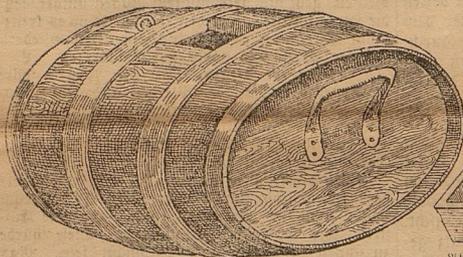


Abbildung 1.  
Ovales Fischtransportfaß.

zu bemerken, daß die Fässer auch nicht 1 l größer sein dürfen als 150 l, sonst kann es wie mir einst passieren, daß ich, in dem Wahn besessen, mein Besteller sei bereits im Besitze der Fische, welche er zu einer Familienfestlichkeit brauchte, meinen Kutscher plötzlich wieder mit den Fischen auf den Hof fahren sehe. Das Faß war 1 1/2 l größer als 150 l und wurde ihm, da es falsch auf dem Frachtbrief deklariert war, nicht abgenommen.

Die beste Form des Fischfassens ist die ovale. Solch ein Faß vermag zu schaukeln, ohne umzurollen. Die dauernde Bewegung des Wassers im Faß ist nämlich für die Fische von großer Wichtigkeit, weil bewegtes Wasser Sauerstoff aus der Luft besser aufnimmt als stehendes. Der Sauerstoff ist aber den Fischen ebenso nötig als jeder anderen lebenden Kreatur.

Abbildung 2.  
Deckelinsatz zum Fischtransportfaß.

Das Fischfaß soll eine genügend große Öffnung zum Hineintun der Fische haben, und einen eisernen Deckel, der durchlöchert sein muß, daß die Luft freien Zutritt zu dem Wasser hat. Der Deckel muß (das ist nicht Vorchrift, aber durchaus erforderlich) mit einer verschließbaren Vorrichtung versehen sein. Bei manchen Fischfassern befindet sich auf dem Deckel gleich ein Behältnis zur Aufnahme von Eis (Abbildung 2). Dieses Eis schmilzt langsam und führt den Fischen ständig frisches Wasser zu.

Sehr gut kann man sich aber auch aus gut erhaltenen Wein- und Spiritfassern, sowie aus anderen Fassern, in denen keine den Fischen schädliche Substanzen gewesen sind, wie z. B. in Petroleum- oder Öltonnen, Fischtransportgefäße selbst bereiten. Selbstverständlich ist bei diesen Fassern zunächst sorgfältigste Reinigung und Auslaugung, möglichst gründliches Ausbrühen mit heißen Dämpfen am Plage. Auch kann man die Fässer ausbrennen und dann etwa vier bis sechs Wochen wässern. Wie derartige Fässer für den Fischtransport dann zuzubereiten sind, zeigt unsere Abbildung 3. Es muß, da die Fässer auf der Bahn nicht hochgestellt werden, sondern quer liegen sollen, eine doppelte Stütze beigegeben werden. Diese kann entweder aus einzelnen Klößen, wie z. B., bestehen oder besser noch aus einem zusammengeageltem Gestell wie z. C. An der Stelle des Spundes wird in das Faß ein entsprechend großes Loch als Öffnung eingeschnitten und über diese wieder ein eiserner Deckel angebracht. Neue Fischfässer müssen mindestens acht bis

vierzehn Tage gewässert werden, weil die Auslaugungen des Holzes den Fischen schädlich sind. Gut ist es, wenn die Fässer von außen mit Ölfarbe (niemals mit Karbolinum) gestrichen sind und auf den Böden die genaue Adresse des Versenders führen.

Zum Versandkorb genügt eine sogenannte Wischte, Label oder ein Spantkorb.

Wir kommen nunmehr zur Verpackung der Fische resp. zur Behandlung dieser vor dem Versand.

Zur Verpackung in einem Faß gebraucht man Wasser. Je sauerstoffreicher dasselbe ist, je besser eignet es sich natürlich zur Verpackung für Fische. Im Hydrobion, einem Versandgefäß mit Sauerstoffzuführung, braucht man z. B. nur so viel Wasser, daß dieses die wie Heringe eingepackten Fische bedeckt. Trotzdem übersehen darin Forellen eine Reise von Tirol bis nach Berlin. Das wenige Wasser ist eben reichlich mit Sauerstoff versehen, doch darüber ein anderes Mal.

Halb Bach-, halb Brunnwasser eignet sich sehr gut zum Fischversand. Da nicht jeder Bachwasser zur Verfügung hat, nimmt er nur Brunnwasser. Das Faß wird halb mit Wasser gefüllt, und dann werden die Fische hineingetan. Es muß sich schließlich noch ein leerer Raum von 10 bis 15 cm vom Spundloch zur Wasseroberfläche befinden; fehlt etwas, wird nachgefüllt.

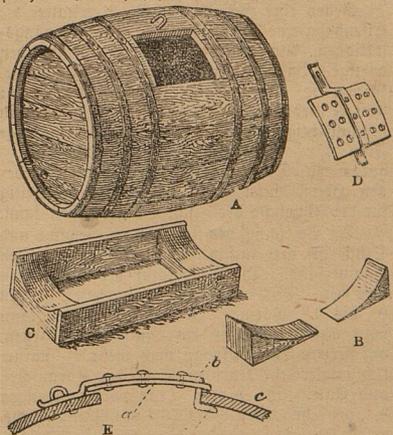


Abbildung 3. Zum Fischtransport vorbereitetes rundes Faß. A Faß mit einschrittiger Öffnung; B Klöße zum Unterschieben oder Untergabeln; C zusammengeageltes Gestell zum Anlegen des Fasses; D eiserner Deckel; E Querschnitt durch die Faßöffnung mit aufgelegtem Deckel (a Deckel, b Deckelrinne, c Bahnwandung).

Zu diesen Fischen gehören vornehmlich die Cypriniden oder karpfenartige Fische, dann der Aal, dessen Zähligkeit bekannt ist. Zum Versand gehört natürlich eine Einballage, d. h. ein Behältnis, in welches die Fische gepackt werden. In unserem Falle also ein Faß oder ein Korb. Nach § 40 Ziffer 2 der allgemeinen Tarifvorschriften Deutscher Gütertarif Teil I darf bei der Versendung lebender Fische als Schnellzugsgut der Raumgehalt der Fässer nicht über 150 l betragen und die Faßböden müssen mit umlegbaren Handhaben versehen sein.

Auf Sendungen lebender Fische, die als Güter in Personenzügen befördert werden, sind diese Bestimmungen nicht anwendbar; die Größe der Fässer, die hierzu verwendet werden, sowie ihre Einrichtung ist beliebig. Das Behandeln dieser Sendungen bereitet den Eisenbahnen Schwierigkeiten, namentlich dann, wenn die Fässer keine Handhaben und eine Größe von über 200 l haben, sowohl beim Verladen als auch beim Umladen, wo nicht immer auf den Stationen so viel Menschen vorhanden sind, daß das Umladen schnell vor sich gehen kann und die Fische noch den nächsten Anschluß erreichen. Es ist also immerhin von Vorteil, daß derjenige, welcher sich Fischversandfässer beschafft, diese nicht größer als 200 l machen läßt und nur ein bis zwei Stück zu 150 l für den Schnellzugverkehr. Hierbei ist

Würde das Faß ganz voll sein, könnte die Bewegung und somit die Sauerstoffaufnahme des Wassers gehindert sein, es könnte keine Wellen schlagen.

Die Fische dürfen niemals sofort vom Leich oder See nach dem Fange mit vollem Darm und Magen auf die Reise gegeben werden, weil sie sich im Faße lösen und dadurch das Wasser für sich unbrauchbar machen. Dort, wo man strömendes Wasser zur Verfügung hat, bringe man die Fische bzw. die Fischkästen in dieses und lasse die Fische 24 bis 36 Stunden wässern. Hat man kein strömendes Wasser, so müssen die Fische im Kasten drei bis vier Tage wässern, und steht einem schließlich auch dieser nicht zur Verfügung, so muß man sie in oder an den Brunnen nehmen.

Nachdem das Faß nunmehr mit sorgfältig gespülten Fischen besetzt ist, verschließt man das Faß und legt etwas Eis in den oberen Behälter. Im Sommer gibt man der Sendung einen Salzack mit Eis mit und bittet auf einem am Faß befindlichen Plakat die Eisenbahn um Nachfüllung von Eis. Der Eisack muß am Faße befestigt sein. Bei den Fässern, welche kein Dedel-Eisbehältnis haben, hängt man ein Barchend- oder Wollsäcken mit 5 bis 6 kg Eis in das Faß hinein und befestigt es oben

und von Bosen nach Köln trocken verschickt. Die Fische sind lebenskräftig angekommen und erholten sich nach Minuten.

Die lebenden Fische werden wie beim Versand in Wasser (immer sind die vorgenannten zählbaren Fische gemeint) erst vorher gespült. Einen Kober, Spantford u. legt man mit Pergamentpapier aus — am besten eignet sich hierzu das Söllingische Fischpapier —, auf dieses Papier legt man weiches Stroh (Hafestroh), dann wieder eine Lage Papier und auf dieses eine Lage Fische. Man lege die Fische weder auf den Rücken noch auf den Bauch, sondern auf die Seite. Auf die Fische kommt wieder eine Schicht Stroh und dann wieder eine Schicht Fische. Wesentlich besser ist es, wenn man nur so viel Fische in ein Paket packt, daß sie nur eine Schicht bilden.

Nunmehr kommt auf die Fische wieder etwas Stroh, dann eine dünne Moosschicht und auf das Moos fleingelocktes Eis. Das Eis wird wiederum mit Moos eingedeckt, und zwar so fest, daß sich die Fische nicht rühren können; dann wird das Ganze mit Sackleinwand fest vernäht. Das Paket muß mit Handhaben versehen sein und die Bezeichnung „Lebende Fische“, „Nicht stürzen“ und „Oben“ die Bestellung muß durch Eilboten erfolgen. Am besten nimmt man für den Versand die bei J. Neumann in Neudamm erhältlichen Fischversand-adressen (Abbild. 4).

Bei großer Hitze kann man natürlich Fische trocken lebend nicht versenden, hier werden sie vor dem Versand geschlachtet. Man klappt einen Kiemendeckel hoch und sticht am besten mit einem steifen Nadel hinter dem Kiemendeckel das Rückenmark durch. Beim Durchstechen dieses muß man immer die Hauptschlagader des Fisches, welche direkt zum Herzen führt, durchstechen, dabei blutet der Fisch gründlich aus. Nunmehr wird jeder Fisch mit einem trocknen Lappen vom Blute gereinigt und ausgenommen, wiederum werden der Fisch und die Bauchhöhle nicht mit Wasser — aus- und abgewischt. In die leere Bauchhöhle wird etwas Salz gestreut, dann jeder Fisch einzeln in Pergamentpapier gewickelt. Der Korb wird ebenfalls mit diesem Papier ausgelegt. Zwischen die einzelnen Fische legt man Eis — doch darf das Eis die Fische nicht berühren — und dann so weiter Eis und Fische, bis der Korb voll ist; oben kommt eine Schicht Stroh und das Ganze wird einfach oder doppelt in Packleinwand genäht. So verpackt, kommen selbst bei großer Hitze Fische aus Ostpreußen einwandfrei nach Paris. Sowohl per Post wie auch als Eilgut kann man Fische so versenden.

Anderer fischwirtschaftliche Schriftsteller, z. B. v. Ehrenkreuz, empfehlen eine Verpackung der Karpfen im Winter in Schnee. Ich habe damit schlechte Erfolge gehabt. Ricklas, Walter und v. Ehrenkreuz empfehlen ferner, den lebenden Karpfen, die trocken verschickt werden, ein Stüchlein Brot, mit Essig oder Spiritus getränkt, ins Maul zu stecken oder auch ein Stüchlein Apfel, was die Fische betäube, und wenn man das Betäubungsmittel entfernte, sie wieder zu sich kommen lasse. Ich kann nur sagen, daß ich mit all diesen Versuchen nur schlechtere Erfolge gehabt habe.

Unsere Landbewohner sowie Kleinstädter lechzen im Sommer geradezu nach Fischen und müssen sie oft mit Gold aufwiegen, weil der Versand in Paketen ein mangelhafter und der Versand von lebenden Fischen manchem viel umständlicher deutet als er ist, und er daher die Fische lieber ab Ort verschleudert als sie zu verschicken. Wer einen Leich oder See hat, soll zunächst dafür sorgen, daß er eine feste

Kundenschaft bekommt, und diese soll er, solange als sein Wasser offen ist, ständig mit Fischen versorgen. Sicherlich kommt er selbst dabei nicht zu kurz, er wird damit Segen stiften, auch wird die vermehrte Fischzucht ein Hilfsmittel gegen die angebliche Fleischnot sein.

### Kleinere Mitteilungen.

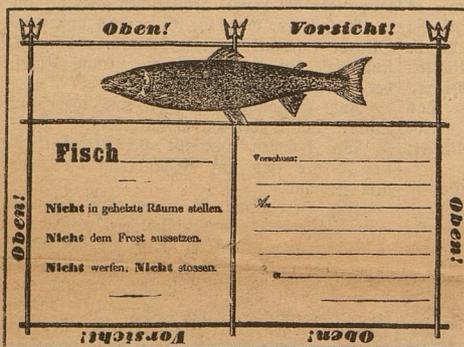
Ein von der Kolik befallenes Pferd darf kein Futter bekommen, dagegen reicht man ihm reines verchlagenes Wasser, so oft es nur trinken will, aber immer nur in geringen Mengen. Zugleich muß ein tüchtiges Reiben des Bauches, und wenn das Pferd schwitzt und die Stiedmähnen sich kalt anfühlen, auch ein Abreiben des ganzen Körpers stattfinden. Gut ist auch eine Einwickelung in warme Decken und mäßige Bewegung. Um Darmentleerungen zu bewirken, was unter allen Umständen das notwendigste ist, verleihe man 20 g Aloeertract mit etwas grüner Seife, Sirup oder Honig und etwas Roggenmehl in Kleisterform, und streiche dieses Mittel dem erkrankten Tiere auf den hinteren Zungenrand. Bei Wühlkolik wende man ebenfalls nasse Umschläge an und gebe säurelösliche D. z. B. Rännel- oder Anisöl, ein.

Das sogenannte Versagen der Schweine ist ein rheumatisches Übel und man kann verschiedene Mittel dagegen in Anwendung bringen. Ist die Krankheit durch Erkältung, Fegen und Jagen entstanden, so wendet man Schweißelate erfolgreich an; ist sie durch Überfütterung hervorgerufen, so gibt man Brammwein und bei unterdrücktem Stuhlgang Klisire. Während der Krankheit sorgt man für trockenes und warmes Lager und verabreicht kein festes Futter, sondern nur Milch und laues Mehl- und Kleienwasser. Die Krankheit erkennt man an den folgenden Erscheinungen: Das Schwein ist traurig und läßt im Fressen nach; es steht entweder zitternd auf den Beinen, geht mit gekrümmtem Rücken umher, setzt die Hinterschente unter den Bauch, als ob es kreuzlahm wäre, oder es liegt mit gestreckten Gliedern auf der Streu und stöhnt vor Schmerzen.

Futzen der Ziegen. Bei den Ziegen sollte man ebenso wie bei den Pferden und dem Rindvieh die Bürste und Karstäbche gebrauchen. Die Paare werden zuerst aufwärts gebürstet und alsdann abwärts. Die Bürste muß nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Die Einstreu im Entenstall. Die Excremente der Enten sind immer sehr wässrig. Darum macht man im Entenstall auch nicht eine Einstreu, wie in andern Stallungen. Diese würde zu schnell beschmutzt und durchnäßt sein. Man belegt den Fußboden vielmehr mit einer Schicht Sand oder Erde und dreht darüber eine dünne Lage Stroh aus, die häufig zu erneuern ist. Enten sind zwar Wasservögel und darum gewöhnt, im Wasser, im Schlamm oder Schnee umherzuwaten, aber gegen die Feuchtigkeit im Stalle sind die Tiere ziemlich empfindlich. Darum sorge man dafür, daß der Fußboden des Entenstalles möglichst trocken bleibt. Am besten eignet sich ja Torfstreu als Unterlage, da diese weich ist und ein hohes Aufsaugvermögen hat. Leider sind nur wenige Gegenden des Vaterlandes in der glücklichen Lage, dieses Material billig zu kaufen. Ist die Einstreu feucht geworden, so wird sie entfernt und durch andere ersetzt. Bei Streumangel kann dieselbe getrocknet und dann mehrmals verwendet werden. Bei jedem Streuwechsel wird der Fußboden des Raumes abgepulvt. Es empfiehlt sich deshalb, den Boden aus Zement- oder Steinplatten herzustellen und die Fugen mit Zement auszugießen. Nach der Tür zu bekommt der Fußboden ein leichtes Gefälle, wodurch die Abpflung sehr erleichtert wird.

Gebatene Kalbsleber mit Sahne. Nach entsprechender Vorbereitung (Waschen und Entfernen der Häute, Sehnen und Adern) wird die Kalbsleber mit gepfefferten und gesalzenen Seefäden gespült und mit Butter in einer Dämpfkasserolle leicht angebraten, nachdem man je nach Geschmack eine Zwiebel, kleine Karotten und Petersilienwurzelstücken, etwas Majoran, Vorbeerblatt und abgeriebene Zitrone beigefügt hat. Nach und nach gießt man etwa 1/4 l stark gesäuerte Sahne darüber und überfüttert die Leber mit fünf Teelöffel feingeriebenem Weißbrot. Unter vorsichtigem Beschöpfen, wodurch das Hartwerden der Leber verhütet werden soll, läßt man sie eine



Abbild. 4. Fischversandadresse.

am Dedel. Eisstücke lose in die Fässer zu legen ist nicht ratsam, da diese bei der Fahrtbewegung die Fische verletzen.

Ist nunmehr die gesamte Verpackung fertig, so sende man die Fische so zeitig vom Hof, daß sie eine halbe Stunde vor Abgang des Zuges an der Station ist (das ist Vorschrift). Über die Auswahl des Zuges verhandelt man am besten am Tage vor dem Versand selbst mit dem Stationsvorsteher.

Gegen eine Gebühr von 25 S. erstattet die Eisenbahn eine Vormeldung an alle Übergangsstationen, daß um bestimmte Zeit Fische den dortigen Bahnhof passieren werden und Leute, Geräte u. bereitzuhalten sind. Gegen eine weitere Gebühr von 25 S. wird die Endstation benachrichtigt, daß um bestimmte Zeit Fische für die Abholung der Fische Sorge tragen kann.

Die Befegung der Fässer nach Gewicht und Stück ist der knifflichste Punkt im lebenden Fischversand. Die Temperatur der Luft spricht hier mit. Das beste Fischversandwetter ist von 0° bis 4° Wärme. Bei solchem Wetter kann man auf 2 l Wasser ein Pfund Fische setzen, auf kürzere Touren sogar noch mehr — natürlich immer nur Karpfen, Schleien, Karauschen und Aale. Bei weiten Transporten genügen 4 l, bei sehr weiten 8 bis 10 l pro Pfund Fische.

Dem Trockenversand von Fischen (namentlich bei Speisefischen) wird bei uns viel zu wenig Beachtung geschenkt. Bei Temperaturen unter 8° Wärme habe ich z. B. Schleien von Obereschleien nach der Laufzeit

halbe Stunde braten. Große Lebern gebrauchen etwas längere Zeit. Ist die Leber weich, so wird sie aus der Sauce genommen, in Scheiben geschnitten und auf die warme Herdplatte gestellt. Inzwischen kocht man den Bratenlag noch einmal auf, macht ihn mit Weißmehl etwas feimig. Einige Kapern und etwas Weißwein verfeinern den Geschmack. Man treibt die Sauce durch ein Sieb und gibt sie zu den Leberstücken. Emma.

**Gebakene Forellen.** Wenn bis zehn kleinste Forellen werden sauber zurechtgemacht, auf beiden Seiten messerkräftig eingeschnitten und eine halbe Stunde vor dem Backen gefäsen. Dann werden sie abgetrocknet, erst in Mehl, dann in Ei, schließlich in geriebener Semmel paniert und in steigender Butter zu schöner Farbe gebacken. Die Butter wird beim Anrichten über die Fische gegossen. Dazu gibt man kleine runde Kartoffeln und Kopfsalat. M. S. Fr.

**Krebswürstchen zur Garnierung von Gemüsen.** 1/2 kg feingehacktes Kalbfleisch (aus der Keule) wird mit dem feingehackten Fleisch aus dem Scheren und Schwänzen von 30 gebackten Krebsen vermischt, dazu gibt man 120 g Krebsbutter, drei Eigelbe, etwas geriebene, feingehackte Semmel, einen Schößel süßen Rahm, eine Messerspitze Muskatnuss und etwas feingehackte Petersilie, mengt alles gut zusammen, formt kleine, fingerlange Würstchen daraus, die etwas krumm gebogen werden, wälzt sie in geriebener Semmel, bäckt sie in steigender Butter hellbraun und legt sie um junge Gemüse. M. S. Fr.

**Kochkäse.** (Zugleich Fragebeantwortung.) Die Bereitung des sogenannten Kochkäse ist mit wenigen Umständen verknüpft, er kann schon nach einigen Tagen gegessen werden. Er wird bereitet, wenn man den von den Wolken getrennten Käsestoff in einer Schüssel feinreibt, nach Geschmack Salz und etwas Pfefferlörcher darunter mengt. Dann stellt man die Schüssel fest zugedeckt auf den mäßig warmen Küchenherd und läßt sie hier zwei bis drei Tage stehen, bis die Käsemasse durchweg gelb geworden ist. Ist dies geschehen, so wird die Käsemasse in einen Kessel getan, etwas Rahm hinzugegeben und darin gekocht. Während des Kochens muß die Käsemasse fortwährend umgerührt werden, da sie sonst leicht anbrennt. Dieselbe hat genügend gekocht, wenn sie eine gleichmäßig gelbe Farbe zeigt; dann fällt man die Masse in eine Schüssel und läßt sie erkalten, worauf der Käse sofort gegessen werden kann. M. S. Fr.

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage dieses Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Daraus findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Monique Zuschriften werden grundsätzlich nicht bedacht.)

Frage Nr. 348. Meine rektifizirte Ginstler, die ich als 1911er übernahm, legen seit Juni nicht mehr, und unlängst ist ein Tier eingegangen. Der Tierarzt hat chronischen Katarrh des Mastdarms des Dünnarmes festgestellt. Auch befinden sich die Hüften jetzt klar in der Mauer. Ist zu erwarten, daß die Tiere noch dem Federwechsel wieder legen werden? Ist die Krankheit übertragbar auf die jungen Hühner, die mit den Patientinnen den Schlachtraum teilen? G. in D.

Antwort: Wenn der Tierarzt chronischen Darmkatarrh festgestellt hat, so ist daran nicht zu zweifeln; er hätte Jöhnen aber zugleich die Ursachen mitteilen sollen, denn diese Krankheit kann infolge fehlerhafter Fütterung, harter Erkältung oder Vergiftung auftreten und ist dann sehr zu unterscheiden von der Darmentzündung, welche im Laufe von Seuchen, wie Diphtherie, Cholera, Pest und Tuberkulose auftritt oder ihr als Vorbote vorangeht. Selbst Echinmispelge oder Eingeweidewürmer können Darmentzündungen erzeugen. Die Behandlung muß dann auch von der betreffenden Hauptkrankheit entsprechen. Es ist uns natürlich nicht möglich, die Ursache des Krankheitsfalles bei Ihrem Ginstler festzustellen, und wir können — abgesehen von der allgemeinen Erkrankung des ganzen Bestandes etwas Schlimmes vermuthen — Jöhnen nur einige Verhaltensmaßregeln zur Verhütung der selbständigen Darmentzündung geben; dieselbe tritt ziemlich häufig auf und steht in schwierigen Fällen auch den Tod nach sich. Durch die Mauer wird die Krankheit noch verschärft. Die Tiere müssen in einen trockenen, warmen Stall. Als Futter geben Sie Hirse, Mais, Reis und sorgfältig abverwerteter in gekochtem Zustande oder als Brei, ferner gekochte und fein zerhackte Gerste. Auch Hafer- und Weizenklein, mit Schlammkreide bestrichen, leisten ebenfalls gute Dienste. Das Tränkwasser müssen Sie abkochen und ihm pro Liter 5 g gepulvertes Chlornatrium zusetzen. Auch Kammit in erwärmtem Rotwein, im

Verhältnis von 1 zu 100, ist zweckmäßig. Schließlich werden auch heiße Sandbäder empfohlen, die aber nicht zur Tierdauerler ausarten dürfen. Wenn es sich nicht um Nebenerkrankungen handelt, also nicht ein tieferes Leiden zugrunde liegt, so ist eine Heilung und die erneuerte Tierablage nicht ausgeschlossen. Um einer etwaigen Krankheitsübertragung vorzubeugen, empfiehlt sich eine tägliche Desinfektion aller infizierten, namentlich beschmutzten Räume und Geräte. Umgraben des Auslaufes, Abschleimen des Stalles mit heißer Sodalauge und nachheriges Weiswischen mit Schachtis Birolkarbol (10%) wird den Ansteckungsstoff unschädlich machen. Es.

Frage Nr. 349. Ist es zweckmäßig, die Brutluft bei Hühnern zu befeuchten, indem man dieselben in einen nassen Sad stellt, oder läßt man das Huhn unbehelligt? D. Schl. in W.

Antwort: Die Brutzeit ist längst vorüber und die Verwendung von Brutnestern wird jetzt nur dort noch erfolgen, wo Wintermaiflügelzucht betrieben wird. Es ist aber sehr unrationell, die einzigen Hühner auf den Nestern hocken zu lassen. Dieselben magen dabei bis zum Scheitern ab, verderben viele Eier und — was die Hauptfrage ist — sie vergessen das Eierlegen. Sobald man nicht mehr brüten lassen will, soll man auch keine Nester mehr bilden, vielmehr ihnen die Brutluft rauben. Das Einsetzen in einen nassen Sad, das Eintauchen in kaltes Wasser, schließlich auch das Anbinden eines Reitzwegs aus Fein sind aber verwerfliche Mittel, denn sie verursachen eine Erkältung oder halten das Tier bei tragend einem Sündenrisse fest. Wir benutzen für ähnliche Fälle einen Kasten mit professionarigen Wänden. In diesem Behälter wird das Huhn einer ein- bis zweitägigen Fastenkur unterworfen und ist dann meistens von seiner Weibenschaft befreit. B. S. Fr.

Frage Nr. 350. Nachdem ich eines Morgens acht alte, und mehrere junge Tauben tot im Schlage vorkam, sitzen jetzt die übrigen Tauben auch nachts im freien. Ich habe die Flügelschere nachts niemals geschlossen. Welches Ungeziefer kommt hier in Betracht, und wie kann ich es vertreiben? Wie mache ich es, um die Tauben wieder in den alten Schlag zu bekommen? G. R. in L.

Antwort: Ohne Zweifel ist einer der bekannten Taubenfeinde, Wader, Mäus oder Bieler, nachts in den Schlag eingedrungen, hat dort die große Verwüstung angerichtet und zugleich den lebend gebliebenen Tauben den Luftstich im Schlage verleiht. Sie hätten vor den Flügelschere Schutzklappen anbringen und diese regelmäßig abends schließen müssen. Die aufmerksamen Tauben wieder auf den Schlag zu gewöhnen, ist sehr schwer; mit Geduld läßt es sich aber erreichen. Zunächst muß der eigenartige Geruch, den das betreffende Ungeziefer im Schlage zurückließ, durch Ausstreuen von Chloralkal oder Sprengeln mit Karbolsäure oder Anisöl beseitigt werden. Sodann lassen Sie sich von dem Nachbar ein Paar alte Tauben, die Sie im Schlage unter einem Siebe unterbringen. Sobald der fremde Tauber zu kurzen beginnt, wird eine der ängstlichen Tauben nach der andern, wenn auch zaghaft und unter größter Vorsicht, in den Schlag gehen. Wenn familiäre oder doch die meisten Tauben im Schlage sind, schließen Sie die Klappen und halten Sie die Tauben etwa acht Tage gefangen. H.

Frage Nr. 351. Mein Bapaai gibt seit zwei Monaten schwanigende Laute von sich, auch traten in den letzten vierzehn Tagen Erstickungsanfalle auf. Das Tier schaukt dabei stark und reißt den Schnabel meist auf. Nach jedem Anfall tritt eine kurze Erholung ein. Was fehlt dem Vogel, und wie ist er zu retten? M. R.

Antwort: Der Bapaai leidet an Lungenentzündung und ist kaum, wenn er nicht mittlerweile schon verendet ist, zu retten. Zweck Heilung sind zunächst alle Erkältungsmöglichkeiten fernzuhalten: 20 bis 24° Wärme bei auch- und trockenem, feuchtem Luft ist nötig. Um den Käfig stellt man Blattsäulen, die von Zeit zu Zeit mit lauwarmen Wasser bespritzt werden, damit eine gleichmäßig feuchtwarme Luft entsteht. Zu das lauwarme Tränkwasser gibt man täglich ein hirseformiges Stück Chilesalpetzer. Ist Ausfluß aus der Nase vorhanden, so reinigt man die Nasenhöhle mit einer in Salzwasser getauchten Feder und wuschelt dann mit erwärmtem Olivenöl nach. Fütterung bis nach Rückgang der Entzündung knapp; dem Tiere sind alle Störungen und Aufregungen fernzuhalten. D. L.

Frage Nr. 352. Eine Kuh soll Anfang Oktober kalben, sie gibt aber täglich noch 6 l Milch und steht gar nicht so aus, als ob sie trächtig ist. Seit einiger Zeit sieht der Saug des Tieres stark hellrot aus, teilweise scheinbar, als wenn getrunnenes Blut mit abgeht. Die Kuh sitzt gut, ist aber mager. Ich gebe dem neuen Heu schub. G. S. in R. bei L.

Antwort: Wenn die Kuh Saug mit blutigen Gerümpeln abgibt, so ist zu vermuten, daß die Blutung aus der Vase oder aus dem Harnleiter kommt. Ist der Saug dagegen deutlich rosigfarbig, schäumt stark beim Ablassen und zeigt beim Stehenfallen einen roten Bodenansatz, so handelt es sich um Wutgallen, welches sehr wohl durch Verfüren flüssigen Hens von Waldweide hervorgerufen worden sein kann. Im letzteren Falle geben Sie der Kuh, die im Stalle zu halten ist, Gersten-, Hafer- oder Roggenmehl-Milch-

lauge, innerlich täglich dreimal je 3 g Weiswider in 1/2 l Leinwandflüssigkeit. Sollte die Behandlung erfolglos sein, so ziehen Sie bald einen Tierarzt zu Rate. B.

Frage Nr. 353. 1. Zu Roggen hatte ich 1911 Stallung, Kamit und Thomasmehl pro Hektar gegeben. Ich will nun nochmals Roggen dort hinführen. Zu welcher Düngung muß ich streuen, und wie viel pro Hektar geben? 2. 1911 baute ich Kartoffeln, dies Jahr Gemenge, nun soll Roggen folgen. Stallung habe ich nicht genug. Wie düngte ich? 3. Im letztem Carthoboden habe ich dies Jahr ganz gering Düngern, sie sollen zur Roggenzüchtung untergepflügt werden. Welchen künstlichen Dünger soll ich noch hinzugeben? G. G. in Sch.

Antwort: 1. Geben Sie zu Roggen abermals eine Düngung von 8 Ztr. Thomasmehl pro Hektar, welches nicht zu tief untergeadert oder untergefrämert werden muß; außerdem ist im Herbst 50 kg Chilesalpetzer pro Hektar als Kopfdüngung auf die junge Roggenlaute und ebenso im zeitigen Frühjahr eine gleiche Kopfdüngung von Chilesalpetzer, sobald der Schnee weggeht. Je nach dem Stande der Roggenlaute empfiehlt es sich, nach Verlauf von drei bis vier Wochen abermals eine Kopfdüngung von 50 kg Chilesalpetzer pro Hektar zu geben. 2. Geben Sie zu dem Roggen hinter Gemenge eine Düngung von Thomasmehl und Kamit, je 8 Ztr. im Gemenge pro Hektar untergepflügt, und außerdem, wie bei der vorhergehenden Beantwortung, Chilesalpetzer als Kopfdüngung. 3. Streuen Sie auf die Lupinen ein Gemenge von 8 Ztr. Thomasmehl und 8 Ztr. Kamit mit unter, außerdem im Frühjahr auf die Roggenlaute gleich nach der Säuremehre 50 kg Chilesalpetzer pro Hektar als Kopfdüngung und geben Sie, wenn nötig, nach drei bis vier Wochen abermals eine Kopfdüngung von 50 kg Chilesalpetzer pro Hektar. R. S. Fr.

Frage Nr. 354. Beerenobstweine will nicht gären. Ich nahm auf 1 l Saft 2 l Wasser und 1 kg Zucker. Woran kann das liegen? G. L. in B.

Antwort: Es ist wohl möglich, daß beim Pfänden der Beeren und bei Herstellung des Weines die Witterung etwas sehr kühl war und der Most sich noch nicht auf die zum Gären notwendige Temperatur erwärmt hat. Möglichlich auch, daß es an Hefe fehlte. Hefeersatz ist es, falls der Wein noch nicht gären sollte, empfehlenswert, etwas Hefe zuzusetzen. Es genügen für 50 l Most etwa 50 g frische Weinhefe oder Backhefe, welche mit etwas aus dem Würzungsfaß entnommenem Saft gemischt und dann wieder hinzugegeben wird. Dann wird sich die Gärung schon einstellen, vorausgesetzt, daß der Wein warm genug liegt. Nach Zusatz der Hefe muß der Wein gut aufgeschlagen werden, damit sich der Zucker nicht zu Boden legt. Schlegel.

Frage Nr. 355. Bitte um ein Rezept zur Bereitung von Marmelade oder Gelee aus Weintrauben. D. Schl. in G.

Antwort: Die Trauben werden vor vollkommener Reife geschnitten, die Beeren sorgfältig von den Kernen und Stielen entfernt, und jede verborbene Beere wird ausgeschlossen. Diese Beeren werden mit ganz wenig Wasser auf das Feuer gesetzt und gerade zum Kochen gebracht, so daß die Beeren aufplatzen. Nachdem diese etwas erkalten, werden sie durch einen leinenen Beutel oder eine saubere Serviette gefiebert, jedoch nur mäßig, daß nur klarer Saft abläuft. Dieser Saft wird nun mit Zucker so lange gekocht, bis die Masse so dick wie Honig ist, meistens wird ein mäßiger Zusatz von Gelatine notwendig sein. Die Masse des nötigen Zuckers richtet sich nach Art und Reife der Trauben, in den meisten Fällen werden 200 bis 300 g Zucker auf 1 l Saft genügen. Wenn nur wenig Trauben vorhanden sind, so kann unbedenklich etwas Wein- oder Apfelzucker hinzugefügt werden. Schlegel.

Frage Nr. 356. Meine Kuh, welche im Februar das erste Mal kalbte hat, war seit Mitte August schon dreimal brühtig und wurde auch gedeckt, jedoch wahrscheinlich ohne Erfolg. Ein Oberkühweiser unterrichtete die Kuh und sagte mir, sie habe leichten Scheidenkatarrh. Kann ich diese Krankheit selbst behandeln? B. S. Fr.

Antwort: Die Krankheit kann allerdings infolge gefährlich werden, als die mit Scheidenkatarrh behaftete Kuh alle übrigen ihres Stalles anstecken kann und Sie durch das fortgesetzte Umhören keine Kuh mehr tragen bekommen. Beginnender Scheidenkatarrh ist sehr wohl heilbar, doch muß möglichst früh eine sachgemäße Behandlung eingeleitet werden, die am besten meistens eines tüchtigen Tierarztes vorzunehmen ist. Bei rechtzeitigem Erkennen und richtiger Wahl der Mittel, je nach dem Zustande der Krankheit, ist der Scheidenkatarrh manchmal innerhalb sechs Wochen aus dem Stall wieder los zu werden. Allerdings muß zum Heben der Tiere auch ein gesunder (nicht angestrichelter) Juchstiller benutzt werden. Wenn die Anzeichen und Bläschen in der Scheide abgehellt sind, so werden die Tiere auch meist wieder tragend, was mitunter bei Gleichgültigkeit und Oberflächlichkeit bezüglich der Behandlung des Leidens allerdings zwei bis drei Jahre dauern kann und dann schwere wirtschaftliche Nachteile hervorruft. B.

G. S. in W. Anonyme Fragen werden nicht beantwortet.

# MAGGI<sup>s</sup> Suppen sind die besten!

Mehr als 40 Sorten.

Achtung vor Nachahmungen!

Diese **„TITANIA“** Königin der **Milchschleudern** steigert den Gewinn jeder Milchwirtschaft.



Drucksachen und Auskünfte kostenlos. Probeflieferung und Teilzahlung gestattet. — Alte und minderwertige Separatoren werden in Zahlung genommen.

Märkische Maschinenbauanstalt „Teutonia“, Frankfurt a. O. E. 118. **Vertreter gesucht!**

*Wir infman alle zurück*

erklären wir hier, es wird aber nicht zurückgesandt, sondern hier nachbestellt!

1 Probe-Bahnhüte netto 25 Pfund  
 1 Probe-Postkarte 6 Pfund  
 1 Probe-Postkarte 6 Pfund  
 1 Probe-Postkarte (45 Stück in 20 Sorten) für 5 M.  
 Alles franco gegen Nachnahme. Billigster Einkauf! Versand zu wirtlichen Fabrikpreisen.  
 C. M. Schladitz & Co., Seifenfabrik u. Versandgeschäft, Prettin a. Elbe.

**Echten extrastarken Karmelitergeist**  
**Walthorus** (vorzüglich wirkendes Massagemittel)  
 Dtz. Mk. 2,50, bei 30 Flaschen Mk. 6.— franko.  
 Karmelitergeist-Fabrik E. Walthor, Halle a. S., Mühlweg 20.

**Forspflanzen Preisliste gratis u. franco.**  
**M. Ostermann Halstenbek 12.**  
 Den Wald pflanzt an und pflegt ihn!

**Meinel & Herold**  
 Harmonikafabrik u. Musikinstrumentenfabrik  
 Klingenthal (Sachs) Nr. 110  
 vers. direkt an Ledermann Harmonik, Lützen von M. 8,50, Gültar v. M. 2,50, Gültar v. M. 4.— an. Mündelstein, Bannockton, Oestrichsitz.

**Ohrensausen,**  
 Ohrenflus, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit (103)  
**Gehöröl Marke St. Pangratius.**  
 Preis M. 2,50, Doppelflasche M. 4.—  
 Versand: Stadtapotheke Pfaffenhofen a. Elm 31.

**Gegen Kropf**  
 diesen Hals, Tränenjähewellung, wendet man mit garant. Erfolge den **ersten Schweizer Kropffasam** an Preis 2,50 Mk. Wirkung schon nach 3 Tagen. Nur durch: 114 Hirschapotheke, Straßburg 97, El. Beste Apotheke Deutschlands.

**Herrschaftl. Hof in Holstein,**  
 540 Morgen, ansonst 170 Morgen, davon 60 Morgen beste Weizen u. 170 Morgen Dauerveiden, Brdt. 60000 M. Gebäude sämtl. neu, Servituten, 2 gr. Gärten, Viehhof, 15 St. 75 St. Dampfwindmühl, vorzüglichste eigene Jagd, soll bald für 220000 M. bei 500000 M. Anz. verk. werd. Näh.: **Max Petersen, Hamburg, Pangerstraße 82.** (128)

**30 Tage zur Probe MIT 5 JAHRE GARANTIE**

verleiende **Rasiermesser**  
 Nr. 27 fein höhl. per St. Mk. 1,50  
 Nr. 28 fehr höhl. „ „ 2.—  
 Nr. 33 extra höhl. „ „ 2,50

**Kompl. Rasiereinrichtung**  
 in poliert. Holzfaßen und Ebenholz u. sämtliche Rasierutensilien nur Mk. 4.— in besserer Ausführung Mk. 4.—, Porto extra. (110)

**Reiseleiter Hauptkatalog**  
 Inhalt: Abbild. über sämtliche Waren gratis u. franco an jedermann. Schrift u. Blättchen. Preis 10 Pf. Versand gratis.  
**Emil Jansen, Wald 32, Stahlfabrik u. Solingen.**

**Böhmische Bellfedern**  
 Zollfrei, von 10 Pfd. an franko, 1 Pfd. ungeschlossene Rufffedern grau 1 M., prima 1,50 M., Halbdamen 1,90 M., weiße 2 M., 2,30 M., pr. 2,60 M., allerfeinste 3 M., Spezialität ersetzt jede Danne 3,50 M., Damen schneeweiß 4,50 M., 5 M., allerfeinste 5,50 M. u. 6 M., versendet gegen Nachn. **Max Berger in Deschenitz Nr. A 30 Böhmerwald.** Preis, auch über geschlossene gratis. Umtausch gest. od. Geld retourn. (104)

**Flechten**  
 nles, und trockene Schuppenflechte, akroph. Ekzema, Hautausschläge, offene Füße

Beinschäden, Beingschwüre, Aderbeine, böse Finger, alle Wunden sind oft sehr hartnäckig;  
**wer bisher vergeblich hoffte geheilt zu werden, mache noch einen Versuch mit der bestens-bewährten**  
**Rino-Salbe**  
 gilt-u. skuretrel. Dose Mk. 1.15a 2.25  
 Daank schreiben eben täglich ein.  
 Nur echt in Originalpackung weiss-grün-rot und mit Firma Schubert & Co., Weinböhla-Dresden. Fälschungen weisen man zurück. Zu haben in den Apotheken.

**Extra-Preise f. Private!**  
 Für nur 2,50 M. vers. ich ein gutgehend. **Wecker** mit nachleucht. Zifferbl. Nur 8,30 M. kostet eine echtsilb. Zyl.-Rom.-Uhr, 6 Rubie, mit doppelt Goldr. Dieselbe 1a, 10 Rubie, nur 10 M. 2-jährig. schriftl. Gar. Reichill. Pracht-Katalog grat. u. fr. Wiederverkäufer verl. mein. Engros-Katal. **Hugo Pincus, Hannover 37.**

**Das Geheimnis**  
**Steckenpferd-Teerschwefel-Seife**  
 v. Bergmann & Co., Habebent. à St. 60 Pf. Überall zu hab.

alle Hautunreinigkeiten und Hautausschläge wie Mitesser, Finnen, Blüthen, Flechten, Hautröte, Widen, Pusteln etc. zu vertreib., besteht in täglich. Waschungen mit der echten

**Schuhcreme,** große Dosen, zum 15-Pfg.-Verkauf, 100 Stück 4.— Mk., 1000 Dosen 35.— Mk.  
**D. W. Hildebrand, Chemische Werke, Kassel.**

**Geld** verborgt Privatier an reelle, sichere Leute ohne Bürgen, zu 5% auf 5 Jahre, keine Ratenrückzahlung. **A. Müller, Berlin SW 61, Teltowstraße 16.**

**Verzinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune, Rigo Wolff & Paul Friedrich,**  
 Friedrichshagen bei Berlin.  
 Preisliste gratis und franko.

**Drabigeflecht,** 1 Meter breit, belk verzinkt, 50 Meter, 5 Marf.  
 Kartoffelförbe „Fortschritt“ a. verzinktem Stahlblech gefertigt, besser u. billiger u. Weidenkörbe. Auf. 30 Pfd. 1 St. 0,85 Mk, 5 „ „ 0,80 „ 10 „ „ 0,75 „ 25 „ „ 0,70 „  
 Maßierte Preisliste kostenlos, auch über eigene Zeitungen v. 6 M. an. Babenwonen, Garten-, Haus- und Küchengeräte. **Wästenwaren usw.**  
**Hermann Hüls, Bielefeld, Drahtgeflecht- und Drahtwarenfabrik.**

**Bettmässen**  
 Befreiung sofort, Alter u. Geschlecht angebent. Auskunft umsonst: **Dr. med. Heumann & Co., Velburg 4 (Bay.)**

**Geld** verborgt 4—6% auf Schuldsch., Wechsel, Kult. Ratenrückz., bis 5 Jahre an reelle Leute jed. Standes. Seit 1900 gr. Umsätze u. 1000 von Dankschr. Bedingungen kostenlos. Reell, diskret. **West. Lützow, Berlin, Donnewitzstr. 32.** (102)

**Kropf, Kropfbalsam.**  
 dicke Hals, Drüsen geschwulste, Brustentzündungen  
**Hollerdauer**  
 Stadtapotheke Pfaffenhofen a. Elm 31 (Oberb.). Bestandteile: Aethyl jodat. saponatum 1%

**Tausende Raucher** empfehlen mel-nen garantiert ungeschwefelten des-halb sehr bekömmlichen und gesunden Tabak 1 Tabakspfeife umsonst zu 8 Pfd. meiner berühmten Tabake.

8 Pfd. Pastorentabak 5.—  
 8 „ Jagd-Kanster 6,50  
 8 „ holländer 7,50  
 8 „ Frankl. 10.—  
 8 „ Kaiserblätter 13,50  
 franko gegen Nachn.  
 Bitte anzugeben, ob nebenstehende Gesund-pfeife oder eine reichgeschmützte Holz-pfeife oder eine lange Pfeife erwünscht.  
**E. Köller, Bruchsal Fabrik. Welftruf. (Baden).**

**Persil**  
 das selbsttätige Waschmittel

vereinigt denkbar höchste Wasch- und Bleichkraft mit geringster Arbeitsleistung und größter Billigkeit im Gebrauch.

**Wäscht, bleicht und desinfiziert**  
 gleichzeitig. Greift nicht das Gewebe an und ist garantiert unschädlich.  
 Nur in Originalpaketen, niemals losel!  
 Alleine Fabrikanten  
**HENKEL & Co.,** auch der allbeliebten **Henkel's Bleich-Soda**

**Extraktreiche und wohlbekömmliche Für mindestens 12 Liter ausreichend.**  
 1 Dutzend Flaschen sortiert Mk 2,75 franko überallhin  
**Chemische Werke E. Walthor, Halle a. S., Mühlweg 20.**

**Marke „Weißer Elefant“**  
 Über 40000 Anerkennungen u. 70000 Kunden. Nur direkt an Private u. Frachtfrei liefern wir Wagen jeder Art sowie sämtl. Haus-haltungs-Gegenstände. Umtausch gestattet. Verpackung Prachtvoll. Nr. 162 kostenlos. Ged. Bezeichnung des Artikels erwünscht.  
**Westfalia Kinderwagen-Industrie Bruno Richtzenhain Osnabrück**

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: S. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Kewold, Remberg (Berg. Glauk).