



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 47.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1915.

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

## Altes und Neues vom Krebs.

Von Fischereidirektor a. D. Heyting.  
(Mit 3 Abbildungen.)

In Europa gibt es folgende Krebsarten: den Flußkrebz (*Astacus fluviatilis nobilis*) oder Edelkrebz, den Steinkrebz (*Astacus torrentium*), den Dohlenkrebz (*Astacus pallipes*) und den sogenannten galizischen oder russischen Sumpfkrebz oder Leichkrebz (*Astacus leptodactylus*). Im Nordischen Meere lebt außerdem noch der dickschierige Krebs (*Astacus pachypes*). Mag von dem Borne-Beckenchen führte in den 80er Jahren einen nordamerikanischen Krebs (*Cambarus affinis*) ein.

Die größte Verbreitung in Deutschland hat der Fluß- oder Edelkrebz (Abbildung 1), dann der galizische Sumpfkrebz oder Leichkrebz (Abbildung 2). Diese zwei Arten wollen wir als die hauptsächlichsten zunächst in Betracht ziehen, da sie für den praktischen Fischwirt eigentlich nur in Betracht kommen.

Wie allbekannt, war bei uns in den 70er Jahren die Krebspest. Sie kam aus Frankreich. Dem Professor Hofser-München gebührt das Verdienst, den Verbreiter der Krebspest — den sogenannten Krebspestbazillus — entdeckt zu haben. Ein Serum gegen die Krebspest gibt es aber noch nicht.

Die Krebspest ist bis heute noch nicht erloschen. Die durch die Krebspest von Krebsen entvölkerten Gewässer glaubte man durch künstliche Zucht mit diesen Krustern wieder zu bevölkern. Der erste, welcher die künstliche Krebszucht praktisch betrieb oder — vielleicht besser gesagt — versuchte, Krebse in engen Behältnissen zu züchten, war der Odonomierat Brüssow in Schwerin (Mecklenburg). Am 15. Mai ließ er 1400 Mutterkrebse mit Eiern einfangen und setzte diese in zwei runde, hölzerne Bottiche. Für jeden Krebs war eine Drahtöhre als Wohnung auf dem Boden des Bottichs aufgeschichtet; auch wurden

Kalksteine zerstreut hingeworfen (der Krebs braucht nämlich zum Aufbau seines Panzers Kalk), so daß die Krebse auch zwischen diesen Schutz finden konnten. In den Ecken des Bassins war fetter, mergelhaltiger Schlamm aufgeschüttet, der zum Boden schräg abfiel und mit Schilf, Rohr, Brunnenkresse usw. bepflanzt war.

Die Krebse wurden mit minderwertigem Fleisch, Weißfischen, Fröschen und Mohrrüben nach Bedarf gefüttert. Das Wasser zirkulierte in einem zoll-

Fall, setzte Brüssow die Mütter in den See zurück. Er konnte auch nicht die Mütter bei den Jungen lassen, da dieselben gleich bei der ersten Häutung eine Menge derselben verzehrten. Brüssow setzte seine Versuche bis zum Jahre 1880 fort. Die Erfolge nahmen immer mehr ab, so daß er die Krebszucht aufgab.

Nach Brüssow haben sich eine Menge Menschen, Laien und Fischer, mit dem Problem der Krebszucht beschäftigt, immer negativ. In den ersten Jahren ging die Sache sehr gut, dann starben plötzlich Eltern und Kinder. Die Todesursache konnte nicht festgestellt werden. Was blieb anders übrig, als der großen Krankheit, der Krebspest, die Schuld in die Schuhe zu schieben.

Alle Zuchtversuche, welche gemacht worden, sind mit unserem Edelkrebz gemacht.

Nun versuchte man, krebspestunverdächtige Edelkrebse aus Skandinavien und Finnland zu beziehen und bei uns auszugeben. Auch das mißlang. Später wurde auch Finnland und Schweden selbst von der Krebspest heimgesucht. — Anders die Versuche mit dem galizischen Krebs.

Fraglos haben wir im galizischen Sumpfkrebz den Urkrebz zu erblicken. Von ihm stammen alle anderen Arten in Europa ab. Dieses hier näher zu erörtern, fehlt der Raum.

Der Nährraum eines Tieres bedingt seine Körperform. Warum ist das holländische Rind gut geformt, groß, kräftig und reich an Muskelfleisch? Weil es die gute, nahrhafte Weide (den Nährraum) hat. Warum ist dagegen das polnische und russische Rind klein, mit wenig Muskelfleisch usw. — weil es unter dürrigen Verhältnissen auf schlechter Weide lebt. So auch der Krebs. Unsere Seen haben vielleicht eine bessere Flora, die gut bearbeiteten und gebüngten Niederlagsgebiete senden Nahrung ins Wasser. Die Seen sind weniger bevölkert, weil der Fang ein geordnetes als drüben. Kurz, der Krebs fühlt sich hier behaglicher als in den armen, sumpfigen

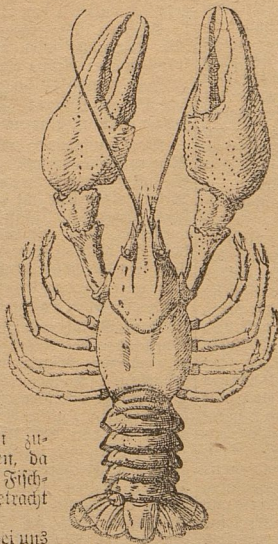


Abbildung 1. Edelkrebz (*Astacus fluviatilis*). Der Rückenpanzer ist glatt, die Schwere in Verhältnis zum Körper ungewöhnlich groß.

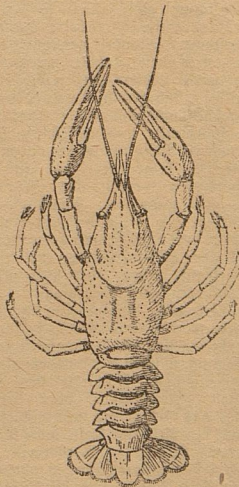


Abbildung 2. Der galizische Sumpfkrebz (*Astacus leptodactylus*). Rückenpanzer sehr nachteilig, Schwere schmal.

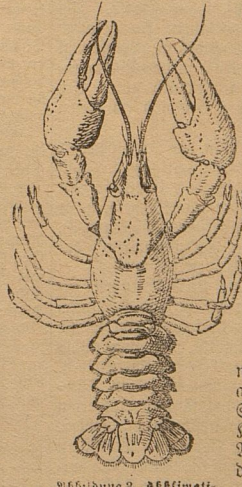


Abbildung 3. Akklimatisierter galizischer Krebs. Die Schwere ist größer geworden, der Rückenpanzer hat nur noch wenig Schwere.

biden Strahl durch die Bottiche. Als Brüssow Mitte Oktober seine Bottiche abließ, hatte er die Freude, 20 000 Stück junge Krebse vorzufinden, die er mit 20 M. pro Mille an die Fischer verkaufte. Der Versuch war also beachtenswert.

Nunmehr setzte Brüssow zu den 1400 Mutterkrebzen 600 Stück ausgesuchte große, männliche Krebse. Die Paarung war aber vollständig erfolglos, die meisten Krebse starben. Brüssow kam zu der Überzeugung, daß sich Krebsmütter in der Gefangenschaft nur einmal zur Zucht verwenden und gar nicht begatten lassen. Nachdem sich die Jungen von der Mutter getrennt (man nahm früher an, die jungen Krebse hängen noch eine Zeitlang, nachdem sie ausgeschlüpft, an Fäden mit der Mutter zusammen, daß ist aber nicht der

Gewässern mit ihrem Moorboden und dem dichten, die Ufer beschattenden Baumwuchs. Dieser Krebs nimmt bei uns die rundlicheren Formen des Edelkrebses langsam, aber sicher an.

Wenn sich der Edelkrebs bei uns so wohl fühlt, so müßte er doch auch bei seiner Kraft den ihn bezümmenden Krankheiten widerstehen? Das scheint nicht der Fall zu sein. Warum nicht, beweisen die Tatsachen seines Verfalls. Vielleicht liegt es an der begrenzten Zuchtwahl.

Da man bald nach der Krebspest immer wieder von neuem erfolglos versuchte, unsere Gewässer mit Edelkrebsen zu bevölkern, wurden Sackkrebs rar und teuer. Die galizischen Krebse waren dagegen recht wohlfeil, das Hundert sogar mit 1 M zu haben.

Der Verfasser dieses hat nun außer Versuchen mit dem Edelkrebs auch solche mit dem galizischen Sumpfkrebs angestellt, die wider Erwarten gelangen. Unter vielen sei nur einer beschrieben. Eine künstliche Nachzucht wurde mit 200 eiertragenden Krebsweibchen besetzt. Die Krebse kamen gut aus, doch zeigte sich bald ein großer Kantballismus, so daß man die Jungen von den Alten trennen mußte. Nur begannen die Alten zu häuten. Auch hierbei zeigt sich wieder der Kanibalismus. Sobald ein Krebs den Panzer abgelegt hatte, wurde er von seinen Genossen verpeißt. Da war guter Tat teuer.

Die Häutung des Krebses macht sich dadurch bemerkbar, daß der Panzer etwas heller wird und sich vorn etwas auseinanderblättert. Fast man den Krebs gleich hinter den Scheren seitwärts an den Rückenchild, so läßt sich der Panzer leicht zusammenbrühen; man füllt offenbar die Vorbereitung zur Häutung. Diese weichen Krebse wurden jeden Morgen ausgefischt und in Einzelhaft genommen. Diese verträgt der Galzler sehr gut, nimmt auch gierig das Futter, frisches Fleisch, Quark (weißen Käse), ja er nimmt auch saules Fleisch, saule Fische, sogar Kloake. Als Ersatz für Vegetabilien bekamen sie gekochte Mohrrüben, Zuckerrüben, gebrihte Wasserpest usw. So gedeihen die Galzler in der Gefangenschaft durch Generationen hindurch gut. Sie wurden gesund ausgefetzt und lebten im freien Wasser vergnügt weiter.

Der Galzler verfällt nicht der Krebspest; er entwickelt sich in unseren Gewässern sehr gut und erreicht eine Größe, welche den Edelkrebs bei weitem übertrifft. Er affiniert sich, d. h. er wird dem Edelkrebs ähnlich (siehe Abbildung 3), mit ein Beweis, daß der Galzler wirklich der Ur-Vater unseres Edelkrebses gewesen ist.

Wenn wir nun unsere Betrachtungen zusammenfassen, so kommen wir zu dem Resultate, daß es mit der künstlichen Krebszucht (im Sinne der künstlichen Fischzucht) nichts ist, wenigstens nichts für den Privatmann, der da mit Geld verdienen will.

Dagegen ist die Krebszucht in jedem Fischgewässer (mit Ausnahme der jährlich entleerten Fischteiche) auf das dringendste zu empfehlen. Der Krebs gehört in unsere Gewässer. Wir wissen nicht, welche Funktionen ihm die Natur dort vorgeschrieben hat, aber sicherlich hat er solche.

Ich will nicht verschweigen, daß ich auch hier und da gelesen habe — wohlgeremert gelesen —, daß man mit der Aussetzung von Edelkrebsen Erfolge erreicht. Ich kenne bis jetzt keinen Versuch der Neubevölkerung unserer Gewässer, der sowohl mit dem deutschen als dem skandinavischen und finnischen Edelkrebs als vollständig gelungen zu bezeichnen wäre.

Wohl aber ist mir jede Beschäftigung mit dem galizischen eingeschlagen, und ich bin in der Lage, Seen nachzuweisen, die vor 15 Jahren noch krebsleer waren, heute aber einen Krebsreichum aufweisen. Die galizischen Sumpfkrebse haben sich hier affiniert — siehe die Abbildungen. Wenn die Anpassung und Umwandlung auch noch nicht vollständig, so ist sie doch schon so weit fortgeschritten, daß sie die affinierten — in Berlin als Edelkrebs verkauft und gegeben werden.

## Das Einschlagen eines Kriegsschafes.

Von M. W. . . in 2.

Um der Fleischknappheit zu steuern, haben sich in diesem Kriegsjahr vielfach die Bürger kleinerer Städte zusammengeschlossen und im Frühjahr Schafherden angekauft, die über Sommer weiden und im Herbst, mit Ende des Weidengangs, unter ihre Befehle verteilt werden. Eine äußerst praktische Vorrichtung, die sehr viel Nutzen bringt. Aber manche Hausfrau wird nun zum ersten Male in ihrem Leben vor der Aufgabe stehen, ein ganzes Schaf respektive einen Hammel verwerten zu sollen. Mit einem Schwein kennt sie sich aus, das wird, wenn nicht ganz, so doch halb, in jedem Jahr von ihr eingeschlagt. Aber ein Schaf? Das ist ihr ein weniger bekanntes Schlachtvieh. Da sei denn hier über die Verwertung eines ganzen Schafes kurz folgendes gesagt:

Das Töten und Fellabziehen geschieht im Schlachthaus und ist Sache des Schlächters, aber das Zuhauen muß die Hausfrau selber tun oder doch angeben können, wie sie es haben will, denn für die Hausfleischung wird ganz anders zugehauen als für den Verkauf. Zunächst wird der Kopf dicht hinter den Ohren abgetrennt und das Halsstück vom Rumpf abgehauen. Dann löst man die Vorderbeine recht glatt heraus, so daß die Schulterblattknochen vom Fleisch bedeckt bleiben. Darauf werden die Keulen herausgetrennt. Von Vorderbeinen und Keulen werden die unteren Beinenden abgehauen. Jetzt wird das knochenlose Bauchfleisch rechts und links in je einem Stück abgetrennt. Nun bleibt nur noch der Rücken mit den darauffolgenden Rippen übrig. Diesen legen wir so auf den Tisch, daß die innere Seite oben ist und finden nur am Rücken entlang auf jeder Seite die Rippen dreifingerbreit ein, um sie zusammenhängend in zwei langen Streifen abschneiden zu können. Den Rücken selbst teilen wir in Knochen der Länge nach halb. — Beim Zerteilen legt man gleich alle abgetrennten Fleischstücke in einen Kübel mit Wasser; ebenfalls auch Lunge, Herz, Leber und was sich sonst findet. Der Talg kommt für sich und gleichfalls in Wasser, dergleichen auch der Darmtalg, dem beim Zerrennen der Därme besondere Sorgfalt gewidmet wird, damit er nicht durch den Inhalt zerrißener Därme beschmutzt wird. Letztere werden wie die Schweindärme entleert und gereinigt und darauf in Wasser gelegt, welches möglichst oft erneuert wird.

Vom Sparplan und praktischen Standpunkte ist nun, was die Bestimmung der einzelnen Fleischstücke betrifft, folgender Plan zu empfehlen: Die Schaffteulen werden wie Schweineohren gepöfelt und geräuchert; ebenfalls die beiden Rückenhälften, die wir dann später wie Kaffeler Rippenpeere verwenden und entweder gekocht zu Grünkohl oder Hülsenfrüchten, wie dicken Erbsen mit Sauerkraut, geben, oder aber mit Obstwein und getrockneten oder eingemachten Pilzen oder Tomaten schmoren. Vorderbeine und Hals können eingesalzen werden und geben später gleichfalls manches Mittagessen. Steht uns ein Eimloch-Apparat zur Verfügung, so lösen wir aus dem einen Vorderbein die Knochen, schmoren das Fleisch mit getrockneten Steinpilzen oder Champignons und wecken das Gericht bis zum späteren Gebrauch ein. Auch ein Frikasse kann man so kochen und sterilisieren. Geben die Vorderbeine auch keine sehr großen Fleischportionen, so schadet das doch nicht; mit Reis, Nudeln oder Mehlkartoffeln lassen sie sich ergiebiger machen. Aus dem Kopf machen wir entweder ein braunes Ragout oder eine Schüssel voll Apfelsfleisch oder Süße. Da gerade Apfelsfleisch sehr praktisch und manchem nicht bekannt ist, soll das Rezept hier folgen: Der Kopf wird mit Salz, Suppengrün und einer Zwiebel in Wasser aufgesetzt und gargelocht. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, würgelt es, schneidet es in steigendem Fett gelblich, gibt in Scheiben geschnittene Äpfel hinzu und schmeckt zum Schluß das Ganze mit Salz, Zucker und Zimt ab. Zu Brat- oder Pellkartoffeln schmeckt Apfelsfleisch sehr gut, auch läßt es sich sterilisieren.

Aus der Schaf- oder Hammelleber machen wir Leberwurst. Zu diesem Zwecke kaufen wir 2 kg Schweinebauchfleisch hinzu, kochen letzteres mit Suppengrün und Salz gar, lassen es erkalten und würgeln es fein oder geben es durch die Fleischmaschine, je nachdem man die Wurst lieber mit Hapfen oder durchgehört wünscht. Die Leber wird gehäutet, roh durch die Fleischmaschine

gedreht und zu dem Schweinefleisch gegeben. Dann verarbeitet man die Wurstmasse gut mit Salz, Pfeffer, Nelken, in Fett gleichmäßig Zwiebeln und Wurstkraut, kocht sie in die größten der Schafsdärme — besser sind dazu gekaufte Schweindärme —, kocht sie 30 Minuten und räuchert sie leicht. Man kann die Wurstmasse aber auch in kleine Porzellantöpfe brühen und mit zerlassener Talg zugeben oder die Masse im Eimloch-Apparat sterilisieren. Auch Leberbutter kann man aus der Schafleber machen. Hierzu reibt man die gekochte Leber fein, vermischt sie mit 1 kg zu Sahne gerührter Pflanzenbutter und würzt mit Salz, Pfeffer, Nelken, Wurstkraut und in Fett geschmorten, durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln. Diese Leberbutter ist Brotaufstrich und Belag zugleich und schmeckt sehr gut.

Die Hammelleber verwenden wir zu Bratwurst. Sie wird roh mehrere Male durch die Fleischmaschine gedreht, dann gibt man das rohe, abgehäutete und durch ein Sieb gestrichene Fett, rohe geriebene Zwiebeln, Nelken, Salz, Pfeffer, Mustard sowie so viel in Brühe eingeweichtes und ausgepresstes Semmelbrötchen hinzu, daß eine geschmeidige Wurstmasse entsteht, die man in Hammeldärme stopft und abbinde. Gar gebraten und mit Talg zugegossen, hält sich die Bratwurst eine Weile; noch besser aber ist es, sie leicht anzuräuchern oder aber gebraten zu sterilisieren. — Von den beiden Bauchlappen machen wir je eine Widelhurst. Wir breiten hierzu das Fleisch glatt auf dem Rücken auf, fahren einige Male ganz leicht mit der Hand darüber, damit es recht glatt liegt und streuen nun Salz, Pfeffer, Nelken, Gewürz, Wurstkraut und rohe geriebene Zwiebeln darüber, wickeln das Fleisch ganz fest zu einer Wurst auf und umschneiden sie fest mit dünnem Bindfaden. Beide Widelhürste werden eingepöfelt und ganz leicht geräuchert, was ihnen einen kräftigeren Geschmack gibt. Zum Gebrauch kocht man sie in Wasser gar, läßt sie in der Kochbrühe erkalten, entfernt den Bindfaden und schneidet sie in Scheiben. Sie ergeben einen guten Aufschnitt. Die Kochbrühe wird zum Kochen von Hülsenfrüchten oder Grün- oder Schmor Kohl verwendet.

Das Einpöfeln und Räuchern des Fleisches setze ich als bekannt voraus, weshalb hier nicht weiter darauf eingegangen werden soll.

Der Hammeltalg wird recht eigen in süßer Magermilch ausgelassen, er gibt auf diese Weise ein gutes Speisefett, das sich zur Herstellung von Mehlschvicgen sehr gut benutzen läßt. Man bringt süße Magermilch zum Kochen, gibt den gewürfelsten Talg mit einem Vorbeerblatt hinein, kocht ihn vollständig aus, so daß die Grieben klar sind, läßt die Milch erkalten und nimmt den Talg oben ab. Vor dem Erkalten gießt man das Ganze durch ein Sieb, damit die Grieben zurückbleiben.

Zum Schluß nehmen wir die Kochbrühe der Wurst oder des Wurstfleisches, kochen darin die vier unteren Beinenden sowie was sich an restgebliebenen Knochen und Fleisch noch findet, z. B. Zunge und Herz, setzen die Brühe dann ab, kochen darin Saferrübe gar und ziemlich feil, geben die von den Knochen gelösten und mit Zunge, Herz und Talg gebraten durch die Maschine gedrehten Fleischreste hinzu, schmecken mit Salz, Pfeffer, Nelken, Gewürz und Zwiebel ab und füllen die Masse in eine tiefe Schüssel. Diese Grühwurst wird in Scheiben geschnitten und gebraten zu Mus- oder Pellkartoffeln gegeben.

Nun ist mit allem aufgeräumt und unser Kriegsschaf praktisch verwertet. Veränderung macht sich jede Hausfrau selbst, z. B. kann man vom Rücken einen Teil frisch als Sonntagsbraten benutzen und nur den Rest einsalzen und räuchern.

Nicht vergessen sollte man aber, alles Wasser, worin Fleischteile ausgewässert wurden, in den Garten zu tragen denn es bringt vorzüglich.

## Kleinere Mitteilungen.

**Lüftung der Rindviehställe.** In warmen, schlecht gelüfteten und dunklen Ställen zieht man nur kümmerliche an. Dem aufwachsenden Rinde ist nicht ebenso unentbehrlich wie die Nahrung, und reine Luft gebt zu seinen Lebensbedingungen. Selbst für Küber ist eine Stalltemperatur von 14—17° C vollaus genügend, zumal wenn sie sich in der Ställe Bewegung machen können. Gehen die Tiere nicht auf die Weide, so muß ihnen an Tummelplätzen genügende Bewegung gestattet

werden. Bei der Aufzucht in Stallungen erzieht man keine Hühner, die den Ausgüssen des Lüber- selbzollus Widerstand leisten können. M.

**Zur Winterpflege der Säbner.** Viele Züchter glauben, ihren Säbner im Winter dadurch die größte Wohltat zu erweisen und sie zu fleißigem Regen zu treiben, daß sie dieselben in einem möglichst warmen Stalle unterbringen, womöglich ihnen im Großviehstalle, in welchem ja stets eine ziemlich hohe Wärme herrscht, eine Ecke als Nachtstall einräumen. Allein wenn auch die Stallwärme den frühzeitigen Beginn des Regens fördert, so hat doch der Aussenhalt im Großviehstalle große Nachteile. Die Luft ist nämlich durch die Ausdünstungen des Großviehes und des Düngers immer mehr oder weniger verdorben und kann auf die Gesundheit der Säbner leicht einen nachteiligen Einfluß ausüben; außerdem ziehen sie sich leicht Erkältungen zu, wenn sie nachts warm gefressen haben und dann am Tage bei strenger Kälte mit hartem Winde oder bei Schneetreiben ins Freie kommen, weil der Wärmeunterschied zu groß ist. Will man die Wärme des Großviehstalles für die Säbner ausnutzen, so teilt man von diesem ein Stück für die Säbner ab, und zwar durch Wände, welche keine Luft durchlassen, aber den Säbner einen mäßig warmen Nachtaufenthalt sichern. Ist der Nachtstall nicht größer, als daß er eben für die Zahl der Säbner ausreicht, und mit guten Wänden versehen, so erwärmen die Säbner, wenn sie dicht nebeneinander sitzen, sich gegenseitig zur Genüge. Am Tage bedürfen sie noch weniger irgendwelcher künstlicher Wärme, sollen sich vielmehr durch viel Bewegung von innen heraus erwärmen. Deshalb gibt man ihnen als Tagaufenthalt bei kaltem Wetter, Regen oder Schneetreiben einen gegen raube Winde und Niederschläge geschützten Raum, den Scharraum, der so genannt wird, weil sie fleißig darin scharren sollen. Deshalb harft man trühmorgens in der Streu kleine Körner unter, welche sie herauscharren müssen, womit sie sich oft frundenlang beschäftigen; sodann hängt man Hunkeltriden oder Gemüßesfälle und anderes Grünzeug auf, damit sie danach picken. Dabei bleiben sie gesund und können, wenn sie ins Freie kommen, was bei nicht gar zu unangenehmem Wetter jeden Tag wenigstens für einige Stunden der Fall sein sollte, auch größere Kälte ertragen. Erhalten sie dabei gutes Futter, so werden sie, falls sie nicht einer empfindlichen Rasse angehören, auch im Winter befriedigend legen. Dr. W.

**Gebakene Forellen eingekocht.** Die Forellen werden, nachdem sie vorbereitet sind, in Wehlpantier, gebraten, in große, flache Sturzgläser getan, mit so viel Fett übergossen, daß die Fische bedeckt sind und bei 100 Grad 40 Minuten sterilisiert. Sollen die Fische auf die Tafel gebracht werden, stürzt man die Forellen mit dem Fett in eine Bratpfanne und schiebt diese in einen heißen Bratofen, um die Fische nochmals schnell aufzubraten. Man achte darauf, das zu gebakenen Forellen erschlaffte Butter Verwendung findet. Minderwertiges Fett beeinträchtigt den feinen Fischgeschmack. Frau Heyling.

**Rindfleisch mit Seheiern.** Schönes gefochtes Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten und in steigender Butter in der Pfanne auf einer Seite angebraten. Dann wendet man die Scheiben und gibt obenauf Seheier. A. M. in W.

**Gläsner Sonntagsgericht.** Kartoffeln werden geschält und in runde Scheiben geschnitten. Eine Zwiebel wird fein geschnitten und mit Salz und Pfeffer vermischt. In einen reinen Topf kommt nun zuerst eine Lage Kartoffelscheiben, dann ein Stück Schweinefleisch, das man den Tag zuvor tüchtig mit Salz und Pfeffer eingerieben hat, und schließlich die andern Kartoffeln um das Fleisch herum, und zwar so, daß die Zwiebel lagenweise dazwischen kommt. Ein Glas Wasser sowie ein Glas Weiswein und etwas Gänsefett oder Schmalz vervollständigen den Geschmack. Das Gericht wird zugedeckt und im Bratofen gebacken. A. M. in W.

**Erstleude Jungfrau.** Wegen ihres Wohlgeschmacks hat sich die folgende Speise rasch viele Freunde erworben. Man schlägt einen Liter junge Sahne schaumig, bringt dann ½ kg feinen Zucker mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone dazu und schlägt alles etwa zehn Minuten lang. Alsdann schüttet man etwas Krat und zusetzt die in heißem Wasser und durch ein Sieb gleichmäßig verührte rote Gelatine, etwa 16 Blätter, dazu und schlägt noch etwa zehn

Minuten lang alles gut durcheinander. Dann bringt man die Masse in eine mit kaltem Wasser gut ausgepöhlte Form und stellt sie bis zum Gebrauch kalt. M. Fr.

**Gelée aus unreifen Weintrauben.** Dazu kann man auch die kleinsten und unscheinbarsten Beeren verwenden. Man wäscht jede Traube sorgfältig in klarem Wasser ab, entstiele die Beeren und lege sie mit möglichst wenig Wasser weich. Dann wird die Masse durch ein sauberes Tuch gepreßt und der ablaufende Saft wird tüchtig mit Hutzucker aufgekocht. Zu jedem Pfund Flüssigkeit gehört auch ein Pfund Zucker, denn der von den Beeren erzielte Saft ist sehr reich an Säure. Während des Kochens vergesse man nicht, den Saft tüchtig abzuschäumen. Nachdem der Saft mit dem Zucker einige Minuten kochend aufgekocht ist, kräufelt man etwas Rum oder Kognak hinein, und nun läßt man unter tüchtigen Rühren die Masse bis zum Gelee einkochen, um sie noch heiß in die bereitgestellten Gläser zu füllen und sofort zu verschließen. M. Fr.

**Essigbereitung aus unreifen Weintrauben.** (Zugleich Frageantwortung.) Die Essigbereitung ist nicht so ganz einfach, wie in so mancherlei Hausrezepten angegeben wird, wenigstens mancher Wein von selbst zu Essig wird. Die Traube enthält Zucker, dieser verwandelt sich durch Gärung in Alkohol, und das Essigferment macht den Alkohol zu Essig. Wenn zufällig Essigferment, auch Essigmutter genannt, in zu großer Menge in den Wein kommt, so wird derselbe stichig, d. h. sauer, er wird zu Essig. Der Wein an sich ist ein viel zu kostspieliges Rohmaterial für Essig, es werden daher nur solche Weine zu Essig gemacht, welche von selbst stichig geworden sind und bei welchen die Destillation nicht mehr lohnt. Zur Essigbereitung werden die billigen Alkohole, Kartoffelspiritus und auch verschiedene Nebenprodukte der Gärungsindustrie verwendet. Die natürliche Säure der Trauben ist keine Essigsäure, sondern Frucht- und Weinsäure. Um aus Trauben Essig zu machen, wird aus denselben erst Wein bereitet und dieser zu Essig umgefaltet. In diesem Zwecke wird der Wein warm gelagert und offen gehalten, damit er mit der Luft in Berührung kommt. Das Essigferment entwickelt sich wohl von selbst, doch ist es gut, wenn ein gutes Essigferment zugefügt wird. In Ermangelung dieses tut es ein mit Essig getränktes Stück Schwarzbrot. So geht die Essiggärung ganz von selbst vor sich, es ist nur hohe Temperatur und möglichst viel Berührung mit der Luft nötig. Es ist in diesem Jahre nicht vorteilhaft, aus Trauben Essig herzustellen, sie sind nach anderen Rezepten besser zu Gelee oder Saft zu verwenden. Schlegel.

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für den Leser nur zwei, wenn sie brüchlich erliegt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht bedacht.)

**Frage Nr. 289.** Eine Ende August von uns gekaufte Kuh hatte nach Angabe des Verkäufers am 22. September ausgezogen. Da wir die Milch zur Lieferung ins Krankenhaus brauchen, hätten wir die Kuh auf keinen Fall gekauft, wenn sie später ausgezogen hätte, und darauf wurde der Verkäufer wiederholt und dringend von uns aufmerksam gemacht. Er blieb bei seiner Angabe. Bis jetzt hat die Kuh nun noch nicht gelakt, es sind auch noch keine Anzeichen dafür vorhanden. Können wir dafür, daß die Kuh nicht gelakt hat, von dem Verkäufer Entschädigung verlangen? A. D. in R.

**Antwort:** Sie können vom Verkäufer volle Entschädigung für den Verlust verlangen, der Ihnen dadurch entfallen ist, daß die Kuh am zugesicherten Tage nicht gelakt hat. Sie müssen dem Verkäufer von Ihrem Ansprüche sofort mittels eingeschriebenen Briefes in Kenntnis setzen. Die Höhe des Schadens können Sie erst berechnen, wenn die Kuh gelakt hat. Dr. H.

**Frage Nr. 290.** Ich möchte Obstbäume pflanzen. Der Boden ist sandig, trocken und dem Winde ausgesetzt; welche späte und gute Sorten würden Sie empfehlen? Halten Sie Zwergobst oder Hochstamm für besser? W. W. in R.

**Antwort:** Aus dem von Ihnen beschriebenen Boden kämen zur Bepflanzung nur Sauerkirschen in Frage. Zu empfehlen wären Schättemorelle, Döhlemer Weichsel und Doppelte Glasfrische. Gr.

**Frage Nr. 291.** Um den Boden in meinem Gasgarten gleichmäßig zu machen, grub ich mehrere darin gelegene Hügel ab, schüttete auch einige Tiefen mit Erde voll. Für meine zwei Ziegen habe ich bisher genügend Futter (Heu) gehabt; ich besürchte nun, daß ich kommenden Sommer wegen des Abgrabens weniger Gras bauen als bisher. Den abgegrabenen Rasen habe ich anderweitig verwendet, also die kahlen Stellen nicht wieder mit Rasen abgedeckt. Wie muß ich den Garten weiter bearbeiten, damit meine Heuernte nächstes Jahr nicht so knapp ausfällt? Was für Samen, und wann muß ich säen; im Herbst oder im Frühjahr? D. F. in D.

**Antwort:** Um den Graswuchs in Ihrem Garten zu fördern, empfiehlt es sich, jetzt oder im Laufe des Winters mit verdünnter Jauche zu düngen. In Ermangelung dieser können Sie die Grasfläche auch mit Komposterde oder kurzem Dünger überstreuen. Im zeitigen Frühjahr, wenn die Grasfläche etwas abgetrocknet ist, wird dieselbe mit einer eisernen Harke kräftig durchgeharkt und alle größeren Klümpchen des Düngers sowie des abgetriebenen Grajes entfernt. Die kahlen Stellen werden aufgelockert und mit nachstehender Grasmischung, auf den Quadratmeter berechnet, besät: Bündel 2,5 g, Gebogene Schmiele 1 g, Harter Schwingel 2 g, Schafschwingel 2 g, Honiggras 1,5 g. Bis zum Ausgang des Samens ist der Boden gleichmäßig feucht zu halten. Gt.

**Frage Nr. 292.** Muß meine junge Dohle, die ich bis jetzt nach in einer Kiste im Freien hielt und am Tage im Garten herumlaufen ließ, im Winter im Hause untergebracht werden, oder kann sie in der Kiste in freier Luft übernachten? Was streue ich am besten auf den Boden der Kiste, und wie ist dieselbe einzurichten? Was gibt man Dohlen in Gefangenschaft zu fressen, was nehmen sie besonders gerne? Wie erziehe ich, daß sie auf meiner Kuh kommt, und wie bringe ich ihr etwas Sprechen bei? Sind Kragen der Dohlen gefährlich? Bei einigen Zehen des Vogels sind an der Unterseite kleine, schneidende Verletzungen zu bemerken? Ist das eine krankhafte Erscheinung? H. R. in Fr.

**Antwort:** Ihre Dohle kann, wenn sie bisher im Freien gehalten wurde, auch den Winter über draußen bleiben, vorausgesetzt, daß Sie ihr einen Platz geben können, wo sie vor Zugwind geschützt ist. Die Kiste, in der der Vogel untergebracht werden soll, darf nicht allzu klein sein, damit das Tier sich genügend Bewegung machen kann, ohne sich Flügel- und Schwanzfedern durch Anstoßen zu beschädigen. Das geringste Maß wäre etwa 1 m Länge, 75 cm Höhe und 75 cm Tiefe. Den Boden der Kiste bedecken Sie am besten mit einer Schicht Torfstreu. Wenn die Vorderseite der Kiste — was wohl anzunehmen — mit Drahtglocke bespannt ist, so tun Sie gut, unten, an den Boden anstößend, eine etwa 10 cm breite Latte vorzunageln, damit nicht die Torfstreu vorn durch die Drahtmaschen herausfällt bzw. von der Dohle herausgewirbelt wird. Die ganze innere Einrichtung der Kiste braucht nur aus einigen Stangen von der Dicke eines mittelstarken Spagierstodes zu bestehen. Daß Futter- und Wasserbehälter hineinkommen, ist selbstverständlich. In eine Ecke ist ein Häufchen feiner, gewaschener Reis oder ganz grober Sand zu legen, damit die Dohle „Wagensleine“ aufnehmen kann. An Futter können Sie Ihrem Pflegling fast alles geben, was auf Ihren Tisch kommt, mit Ausnahme scharf gewürzter und saurer Speisen. Fleischabfälle, gekochte Kartoffeln, Gemüsereste, Obst, eingeweichte Getreidekörner und dergleichen geben ein passendes Futter. Regenwürmer und Zinneten (Wehlpantier) werden gern genommen. Rahm wird der Vogel, wenn Sie sich viel mit ihm abgeben, und sprechen lernt er nur, wenn Sie ihm einzelne Worte möglichst oft in gleicher Weise vorsprechen. Es kommt hierbei aber auf individuelle Begabung an, nicht jeder Vogel lernt gut. Das sogenannte Jungensitzen ist eine ganz nutzlose Qualerei. Kragen sind unter Umständen der Dohle gefährlich, jedenfalls ist Vorsicht am Platze. Über die Schwiele können wir, ohne den Vogel zu sehen, nichts sagen. Solange sie dem Vogel beim Gehen und Sitzen nicht lästig werden, ist es am besten, nichts dagegen zu tun. Dr. C.

