



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

Die Klassifikation des Fleisches unserer Schlachttiere.

Von H. M. W. (Mit 4 Abbildungen.)

Eine der größten Ausgaben für die Haushaltungskasse entsteht den Hausfrauen unzweifelhaft durch die Beschaffung des Fleisches, eine Ausgabe, die heutigentags wegen der hohen Fleischpreise mehr denn je empfunden wird. Leider übt bei uns in den bei weitem meisten Fällen nicht die Hausfrau, sondern die Köchin in besondern, die gewöhnliche Magd indessen in den meisten Fällen das Departement des Fleischkaufens oder Fleischbestellens aus, weil leider viele Hausfrauen keine hinreichende Kenntnis von den großen Wertunterschieden der einzelnen Fleischteile haben und sich um diese wichtige Sache nicht viel kümmern. Die Fleischeinkäuferin soll nun zwar immer gutes, womöglich bestes, aber trotzdem billiges Fleisch bringen. Diese, von der Unkenntnis oder auch von der Unachtsamkeit der Hausfrau genau unterrichtet, kauft aber oft Fleisch von minderwertigen Tieren und Stücken und versteht es dann, sich nebenbei hierdurch häufig noch eine Extracinnahme zu machen.

Ein solches Vorgehen oder eine solche Vernachlässigung der Hausfrauen bietet demnach gar zu häufig Gelegenheit zu regelmäßigen Unterschlagungen. Die schlechte Qualität des empfangenen Fleisches kommt nun allerdings beim Speisen unzweifelhaft zum Vorschein. Der reelle Fleischer, bei dem das Fleisch gar nicht einmal geholt worden ist, sondern dessen Name uns vorgesprochen wurde, verliert hierdurch dann auch noch häufig seine Kundschafft,

und all dies geschieht nur und ist eine ganz natürliche Folge, weil die Hausfrau sich nicht selbst von der genauen Ausführung ihres Auftrags überzeugt hat oder überzeugen konnte. Was die richtige Zubereitung von Fleischspeisen anbetrifft, so bedingt diese vor allem auch Fleischkenntnis. Jede sorgsame Hausfrau sollte es sich daher angelegen sein lassen, sich zuvörderst über die verschiedenen Fleischsorten genau zu unterrichten.

Aus den genannten Gründen möge es daher gestattet sein, aus dem soeben im Ver-

hüllt oder von diesen durchzogen. Dementsprechend ist das Fleisch an der einen Stelle schwächer, leichter verdaulich und von höherem Nährwert als das an der anderen Stelle. Mit Rücksicht hierauf unterscheidet man vier verschiedene Fleischqualitäten.

Bei der in Fig. 1 abgebildeten Simmentaler Kuh sind die verschiedenartigen Teile des Fleisches durch schwarze Linien voneinander geschieden und durch fortlaufende arabische Zahlen bezeichnet. Die daneben stehenden römischen Zahlen zeigen die Qualität des

betreffenden Stückes an. Die einzelnen Fleischteile führen folgende Namen: 1. Der Kopf; 2. Der Hals; er geht nach abwärts in den Brustkern (5) über. An ihn schließt 3. das Rammstück; nach abwärts geht es in die Querrippe (9) über. Seinen unteren Partien ist 4. die Schulter oder der Bug aufgelagert. Der Bug reicht bis zum Ellenbogengelenk. Nach abwärts geht er über in 6. die Vorderhohle. 5. Der Brustkern, die Brustspitze oder die Vorbrust. 7. Die Fehrrippe, Hochrippe oder Vorderrippe. Nach rückwärts geht sie über in 8. den Rinderbraten, das Roastbeef oder den Schoß. 9. Die Querrippe oder Mittelrippe liegt unterhalb der Fehrrippe und des

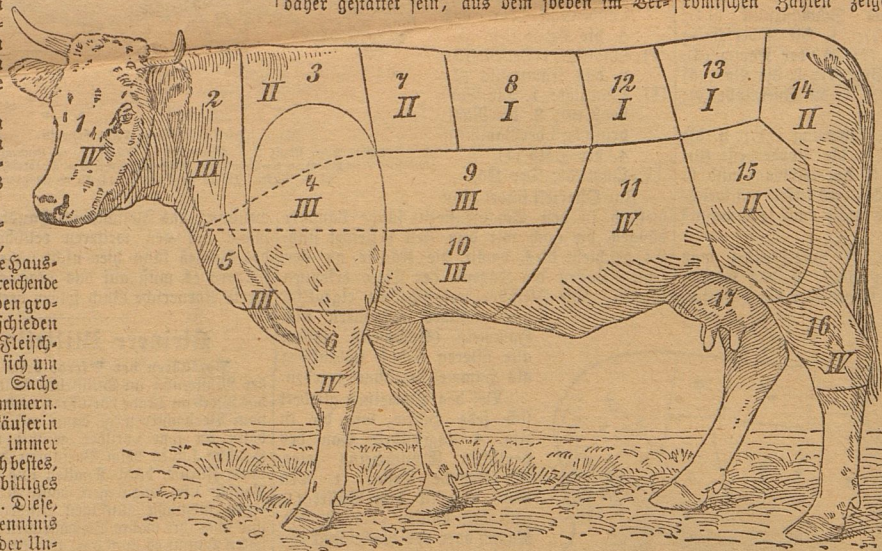


Fig. 1. Fleischeinteilung beim Rind.

- 1 = Kopf; 2 = Hals; 3 = Ramm; 4 = Bug; 5 = Brustkern; 6 = Vorderhohle; 7 = Fehrrippe; 8 = Roastbeef; 9 = Querrippe; 10 = Nachbrust; 11 = Dünnung, Bauchklappen; 12 = Lendenstück; 13 = Hüftstück; 14 = Schwanzstück; 15 = Kugel oder Kus; 16 = Hinterhohle; 17 = Euter.

lage von J. Neumann-Neudamm erschienenen empfehlenswerten Buche von Dr. L. Körner: „Schlachtvieh- und Fleischkunde für Landwirte“ (Preis gebunden 6 Mk.) kurz einiges über die Klassifikation unserer Schlachttiere mitzuteilen.

Das Fleisch des Tierkörpers ist, je nach der Stelle, an der es sitzt, von sehr verschiedener Beschaffenheit und Güte. An der einen Stelle ist es feinfaserig, zart, mit feinen Fettstreifen durchsetzt, durchmasert oder durchwachsen, wie die hierfür gebräuchlichen Ausdrücke lauten; an der anderen Stelle ist es wiederum derber, fester, grobfaseriger, von Sehnen um-

Rinderbratens. Ihr hinterer Teil wird von der letzten Rippe begrenzt; ihr vorderer, spitz auslaufender Teil (in der Figur durch punktierte Linien angedeutet) endet etwa in der Höhe des Buggelenks; er ist vom Bug bedeckt. Nach abwärts geht die Querrippe über in 10. die Nachbrust. 11. Die Dünnung oder der Bauchklappen. Nach aufwärts schließt die Dünnung an 12. das Lendenstück. Es bleibt häufig mit dem Roastbeef als ein Stück zusammen. Unterhalb des Rinderbratens (8) und des Lendenstücks (12) befindet sich im Innern des Tierkörpers, und zwar unterhalb der Wirbelsäule gelagert, das

Filet, der Zungenbraten, der Mürbebraten oder die Lende. Nach rückwärts folgt das Lendenstück an 13. das Hüftenstück, die Blume, braunes Stück oder Keule. Dies geht dann

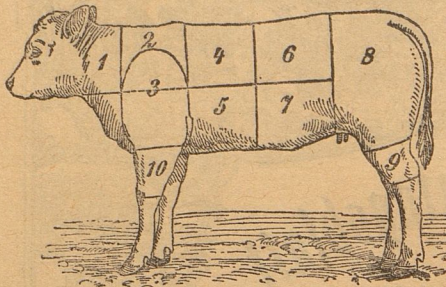


Fig. 2. Fleischteilung beim Kalb.
1 = Hals; 2 = Kammstück; 3 = Bug; 4 = Rücken; 5 = Brust; 6 = Nierenbraten; 7 = Bauch; 8 = Keule; 9 = Hinterhufe; 10 = Vorderhufe.

in 14. das Schwanzstück oder die Klust über. Nach abwärts schließt sich hieran 15. die Kugel oder die Nuss, an manchen Orten auch Blume genannt. Der Kugel gegenüber befindet sich an der inneren Fläche des Oberschenkels die sogenannte Oberschale, die in der Abbildung nicht sichtbar ist. 16. Die Hinterhufe, und endlich bei weiblichen Tieren 17. das Uter; es gehört nicht mehr zum eigentlichen Fleische. Was die Qualität der einzelnen Fleischstücke betrifft, so ist diese folgende:

- I. Qualität: 1. das Filet; 2. das Roastbeef (9); 3. das Lendenstück (12) und 4. das Hüftstück (13). Hierher gehört auch die Zunge.
- II. Qualität: 1. das Schwanzstück (14); 2. die Kugel (15); 3. die Oberschale; 4. die Fehlschuppe (7); 5. der Kamm (3).
- III. Qualität: 1. der Bug (4); 2. die Vorder- (5) und Nachbrust (10); 3. die Querrippe (9); 4. der Hals (2).
- IV. Qualität: 1. Die Dünnung (11); 2. die Hinterhufe (16); 3. die Vorderhufe (6); 4. der Kopf (1); 5. der Schwanz und 6. das Uter (17). Besteres liefert ein weiches Fleisch, das nicht nach jedermanns Geschmack ist.

Beim Kalbe (Fig. 2) unterscheidet man folgende Teile: 1. den Hals; 2. das Kammstück; 3. den Bug, das Blatt oder die Schulter;

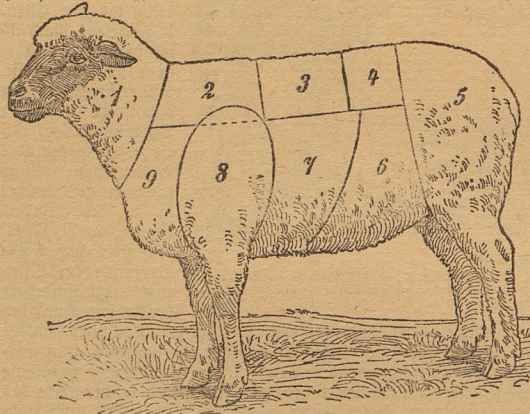


Fig. 3. Fleischteilung beim Schaf.
1 = Hals; 2 = Kamm; 3 = Rücken; 4 = Lendenstück; 5 = Keule; 6 = Bauchlappen; 7 = Nachbrust; 8 = Bug; 9 = Vorderbrust.

4. den Rücken mit den Rippen, den Koteletten, das Carbonadenstück; 5. die Brust zum Teil vom Bug bedeckt; 6. den Nierenbraten; dieser entspricht dem Lendenstück des ausgewachsenen Kindes mit dem darunterliegenden Filet; 7. den Bauch; 8. die Keule oder den Schlägel; sie

liefert die Schnitzel und die Frikandeaus. Bei den Doppellendern ist diese Partie besonders üppig entwickelt und liefert daher eine reiche Ausbeute an Schnitzeln; 9. die Hinterhufe und 10. die Vorderhufe. Beide liefern die namentlich in Bayern beliebten Kalbshägen.

Die Qualitäts-Einteilung ist folgende:

- I. Qualität: 1. Der Nierenbraten (6); 2. der Rücken (4); 3. die Keule (8).
- II. Qualität: 1. Die Brust (6); 2. der Bug (3); 3. das Kammstück (2).
- III. Qualität: 1. Der Hals (1); 2. der Bauch (7); 3. die Hinterhufe (9); 4. die Vorderhufe (10).
- IV. Qualität: Der Kopf. Dieser wird mit Vorliebe zu Mockturtle-Ragout oder Ragout fin verwendet.

Die Fleischteilung beim Schafe ergibt sich aus Fig. 3, welche ein Schrophirschaaf darstellt; sie läßt folgende Teile erkennen: 1. den Hals (1); 2. das Kammstück (2); an des folgt nach rückwärts 3. das Rücken (3); oder das Kotelettsstück (3), das in 4. das Lendenstück (4) übergeht. Unterhalb des Kammstücks und des Rückens befindet sich 5. die Brust, welche zum Teil vom Bug (3) bedeckt ist. Sie zerfällt in die Vorderbrust oder Brustspitze (9) und in die Nachbrust (7). Nach rückwärts schließt sich hieran 6. der Bauch (6) oder der Bauchlappen. Den Schluß bildet 7. die Keule (5) oder der Schlägel.

- Es gelten beim Schafe als
- I. Qualität: 1. Der Rücken (3); 2. das Lendenstück (4) und 3. die Keule (5).
- II. Qualität: 1. Der Bug (3); 2. das Kammstück (2).
- III. Qualität: 1. Die Vorderbrust (9); 2. die Nachbrust (7); 3. der Bauch (6); 4. der Hals (1).
- IV. Qualität: Der Kopf.

Zur Osterzeit findet man vielfach in den Schafställen junge Lämmer hängen, die noch mit dem Fell bekleidet sind. Es geschieht dies, damit die Käufer an den feinen Vorken die Jugend der Tiere erkennen können. Die Fleischer unterscheiden eigentlich nur zwischen Lämmern und Hammeln (Schöpfen), indem alle älteren Schafe schlantweg als Hammel bezeichnet werden.

Bei den Schweinen gliedert sich jede Hälfte, wie die in Fig. 4 abgebildete Sau des deutschen Edelschweins zeigt, in folgende Teile: 1. Den Kopf (2) mit dem Küssel (1) und den Backen (11); 2. den Kamm oder das Nackenstück (3), welches beim Schwein den Hals mit umfaßt; 3. den Rücken (4), die Carbonaden oder das Kotelettsstück; 4. das Lendenstück (5) oder das Parree. Unter demselben und zum Teil noch unter 4 liegt das Filet, der Mürbebraten oder Würbraten oder, wie er in Österreich auch genannt wird, der Jungfernbraten; er wird beim Schlachten herausgeschnitten und für sich verkauft. Nach rückwärts grenzt das Lendenstück an 5. den Hinterhufen (6) oder die Keule. Dieser geht nach abwärts in das Eisbein (13) über, das mit Vorliebe zu Pöfelsfleisch benutzt wird. Den untersten Teil des Hinterhufes sowie des Vorderhufes bilden die Spitzbeine

(14 und 15). Nach vorne folgt die Keule (6) an 6. das Bauchfleisch (7). 7. Die Nachbrust (8) führt beim Schwein den Namen Schärrippe oder Schwarzfleisch; nach vorne geht sie 8. in die Brust, das Bruststück (10), über. 9. Der Bug (9), das Blatt, wird meistens als Vorderhufen geräuchert. Unterhalb desselben folgt das vordere Eisbein (12).

Was die Qualität der einzelnen Fleischteile betrifft, so gelten als

- I. Qualität: 1. Der Rücken (4); 2. das Lendenstück (5) und 3. der Hinterhufen (6).
- II. Qualität: 1. Das Nackenstück (3) und 2. der Vorderhufen (9).
- III. Qualität: 1. Das Bruststück (10); 2. die Schärrippe (8); 3. das Bauchfleisch (7) und 4. die Eisbeine (12 und 13).
- IV. Qualität: 1. Der Kopf (1, 2, 11) und 2. die Spitzbeine (14 und 15).

Außer dieser für eine tüchtige Hausfrau unbedingt notwendigen Kenntnis der Klassifikation des Fleisches unserer Schlachttiere enthält das genannte Buch für die Hausfrauen und alle Personen, die bei der Fleischernährung des Volkes beteiligt sind, noch folgende beachtenswerten Abschnitte: Merkmale des Fleisches der verschiedenen Tiere; Umstände, welche den Wert des Fleisches beeinflussen; die Ver-

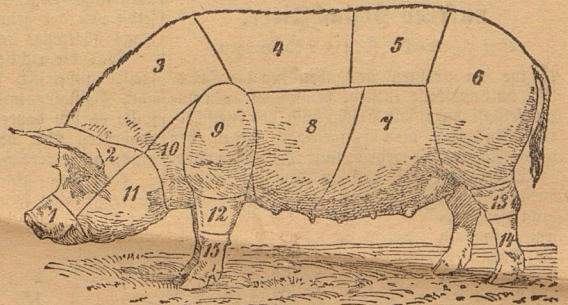


Fig. 4. Fleischteilung beim Schwein.
1 = Küssel; 2 = Kopf; 3 = Kamm; 4 = Rücken; 5 = Lendenstück; 6 = Hinterhufen; 7 = Bauch; 8 = Schärrippe (Schwarzfleisch); 9 = Vorderhufen; 10 = Brust; 11 = Backen; 12, 13 = Eisbeine; 14, 15 = Spitzbeine.

wendung des Fleisches im Haushalte. Hierauf sowie auf den weiteren reichhaltigen Inhalt des Buches kann hier nicht näher eingegangen werden, sondern es muß auf das ungemein empfehlenswerte Hörnerische Buch selber verwiesen werden.

Kleinere Mitteilungen.

Vorführen der Pferde beim Handel. Nach der Mutierung im Stillstehen lasse sich der Käufer das Pferd im Trab vorführen, und zwar muß dieses vom Beobachter weg, dann auf ihn zu und alsdann an ihm vorbei geführt werden. Viele Händler suchen beim Vorführen die Pferde durch laute Zurufe, durch Knallen und Drohen mit der Peitsche usw. anzuregen, damit sie auf den Käufer einen möglichst günstigen Eindruck machen und ihn über ihre wahre Beschaffenheit täuschen. Nicht selten kommt es auch vor, daß den Pferden Tabak, Pfeffer oder Ingwer in den Mägen eingegeben wird; dadurch werden die Tiere in Aufregung versetzt, welche der unkundige Käufer für lebhaftes Temperament hält. Die Täuschung kann man daran erkennen, daß die Pferde fortwährend heftig mit dem Schweife zucken. Die Vorführung soll stets auf hartem Boden geschehen, da Rahmigkeit sich auf weichem Boden nicht immer bemerkbar macht.

Durchfall der Kälber. Sobald die Entleerungen des Kalbes einen durchbringend üblen, sauren und faulen Geruch annehmen, so soll für zweckmäßige Behandlung Sorge getragen werden, genügend viel und trodenes Heu sei das erste. Eine Futteränderung muß gleichfalls eintreten. Die Milch soll nur in gekochtem Zustande verabreicht werden und empfiehlt sich auf den Eiter ein Kaffeebrennöl fufelreiner Spiritus auf. Wobn-tuchen im Wasser aufgelöst und der Milch zu zwei Dritteln zugelegt, stillt den Durchfall. Hat

man Ahabarbertintur, so schüttet man dem Kalb dreimal täglich je einen starken Kaffeeöffelvoll ein; sehr oft hilft ein Einguß von 1/2 Kamillen-tee mit 1 g Salzsäure und 1 g Zinnin oder die Abkochung von 1/4 l gerösteter und gemahlener Eicheln, 1 l auf dreimal pro Tag verteilt. Nur wenn Bauchschmerzen und Kälte des Körpers sich einstellen, sollen den Eingüssen je zehn Tropfen Opium beigemischt werden; diese Gabe kann des Tages mehrmals wiederholt werden. Bei kaltem Körper muß das Jungvieh gebürstet und gerieben und mit warmen Wolldecken fest eingehüllt werden. Kranke Kälber müssen unter allen Umständen von gesunden fern gehalten werden.

Die besten Schweinehaltungen in gesundheitlicher Hinsicht werden ganz aus Backsteinen erbaut, mit Backsteinböden, glatt verriebenen Mörtelwänden bis zu einem Meter Höhe zementiert. Namentlich zur Bekämpfung von Seuchen ist dies die beste Art von Stallungen. Holzböden sind wärmer als Backsteinböden, aber auch viel schwerer zu reinigen und fast gar nicht zu desinfizieren. Die Vorteile der so beliebten Holzböden kann man aber auch bei diesen Stallungen haben, und zwar durch eine einfache und praktische Vorrichtung. Man gibt dem Backsteinboden von hinten nach vorn ein kleines Gefälle von 3 cm auf den Meter und bringt einen länglichen Bretterboden so an, daß dieser ungefähr drei Viertel der Bodenfläche nach hinten bedeckt, ein Viertel des Platzes gegen die Krippe zu bleibt frei. Die Schweine sind sehr bald daran gewöhnt, ihr Lager auf den trockenen Holzboden zu verlegen. Dieser Boden kann von Zeit zu Zeit herausgenommen und getrocknet werden, wobei auch der ganze Platzerboden gründlich zu reinigen ist. Die Rindschwände der einzelnen Ställe sollten auch nicht aus Holz, sondern aus Backstein mit Zementbeur hergestellt sein. Auch Eisenläde werden in neuerer Zeit zur Zwischenstellung in Schweinehälften verwendet und haben sich auch gut bewährt.

Zwei Euterentzündungen der Ziegen hat man dafür zu sorgen, daß die Tiere nicht der Zugluft ausgesetzt sind. Ist das Euter zu straff, und merkt man, daß die Ziege bei der Berührung Schmerzen empfindet, so ist es zweckmäßig, daß der entzündete Teil mit einer lauwarmen Abkochung von Fenchelgrübe, Weinsamen oder Kleie gebadet wird, da sich andernfalls leicht Euternoten bilden. Ebenso wie Euterentzündung kann sich auch Euterverhärtung bilden. Letztere entsteht durch Ziegen auf kaltem Fußboden, Erkältung durch Zugluft, Durchfahrungen und unvollständiges Ausmelken. Das Euter schwillt dadurch an und erhält auch mitunter ein gedrehtes Aussehen. Hierzu tritt noch Appetitmangel, wie sich auch fieberhafte Zustände einstellen. Als Heilmittel werden Kampfersalbe, Einreiben des kranken Euters mit Hunderttal, sowie Bedämpfen desselben mit Abkochungen von Wacholderbeeren oder Heublumen empfohlen. Erstere sind übrigens auch innerlich eingegeben in vielen Fällen zweckdienlich. Als kühlende und abführende innerliche Mittel gibt man Bitter- oder Glaubersalz, etwa 150 bis 200 g auf 1 l Fiederte, täglich mehrmals.

Die Pfantaube. Der Vorwurf, daß die Pfantaube eine schlechte Brüterin ist, kann zwar nicht als stichhaltig anerkannt werden. Versehen darf man aber nicht, daß die Zucht der Pfantauben sehr schwierig ist, daß dazu viel Verständnis und große Ausdauer gehören, um raschen Tiere zu züchten. Bald sind es Formfehler, als falsche Schwanzbildung, oder der Kopf liegt nicht am Schwanz, oder er hängt nach unten oft; bald sind es Farbenfehler, und so können oft Jahre vergehen, ehe der strebsame Züchter zu einer reinfedrigen und formenschönen Nachzucht gelangt. Besondere Sorgfalt muß man auch auf die Einrichtung und Lage des Schlages richten. Da die Pfantaube schlecht fliegt, soll ihr Schlag nicht zu hoch liegen; denn dadurch wird sie leicht eine Beute von Raubvögeln oder ein Fangball des Sturmes. Wiederholt hat man erlebt, daß ein heftiger Sturm die Pfantauben von dem Dachstuhl in den Hof warf. Auch muß der Schlag recht geräumig sein, stets sauber und nie überfüllt. Die Nester sollen nicht hart an der Wand, sondern mehr frei stehen, damit sich die Tauben nicht ihre Schwänze verletzen, wodurch sie ihre ganze Schönheit einbüßen. Bei der Schwärzung ihrer Zucht kann man sich nicht wundern, daß seine Masttiere sehr hoch im Preise stehen und mit 60 bis 100 Mk. und darüber verkauft werden.

Für erste Preistiere wird aber nicht selten das Doppelte gefordert.

Auf gefrorene Wurzelfrüchte aufzutauen. Abergießt man sie in einen entsprechend großen Behälter (Faß oder Bottich) mit kaltem Wasser. Nach 4 bis 5 Stunden ist der Frost vollständig ausgezogen und der ganze Faßinhalt mit einer dicken Eiskruste bedeckt. Man hat dann nur nötig, die Wurzelfrüchte durch Abklopfen vom Eise zu befreien, wobei auch aller anhaftende Schmutz abspringt, worauf man sie ohne jede Gefahr an das Vieh verfüttern kann. Gefrorene Wurzelfrüchte können oft die schwersten Verdauungsstörungen, Verklüftungen usw. nach sich ziehen. Das Auftauen durch Dampfwärme, heißes Wasser oder überhaupt durch höhere Temperatur ist nicht allein kostspieliger und mühsamer, sondern die Wurzelfrüchte werden dadurch auch schwammig und ungeschmackhaft. Gefrorene, zur menschlichen Nahrung bestimmte Kartoffeln gewinnen nach dem Auftauen durch kaltes Wasser nach etwa vierzehntägigem Lagern im Keller fast ihre frühere Schmackhaftigkeit wieder, indem die durch den Frost in Zuder umgesetzte Stärke allmählich wieder in Stärke zurückgeht. **W. M. W.**

Sonigpunsch. Zu 1/2 l kochendes Wasser

tut man drei Eßlöffel Honig, eine Zitronenschale und zwei Teelöffel Rum. Das ist ein Getränk, welches man schnell machen kann, und das bei Erkältungen und Heiserkeit gute Dienste leistet und dabei auch schmeckt.

Butter mit Maronen. Ein schöner, großer Butter wird ausgenommen, gewaschen und mit Bindfaden befreit. Inzwischen hat man zwei Maronen von den äußeren Schalen befreit, in heißem Wasser gebracht und die Haut entfernt. Dann schneidet man ein Stück Butter und einen Eßlöffel Zuder hellbraun, schwenkt darin die Maronen, füllt Fleischbrühe auf und läßt sie langsam weich und kurz einsochen. Man achte darauf, daß sie ganz bleiben. Nachdem die Maronen etwas abgekühlt sind, füllt man sie in den Butter und näht die Öffnung zu, worauf man den Vogel mit Speckhäuten umwickelt. Dann legt man ihn in ein ovales Gefäß auf eine Lage Butter, deckt das Gefäß zu und brät den Butter im Ofen unter öfterem Bestellen 1 1/2 bis 2 Stunden. Herausgenommen, zerlegt man ihn und garniert ihn mit den Maronen. Der Fond wird aufgesetzt, mit kräftiger Fuß vermischt und dann mit Klarnelch oder Buttermehl gebunden. **W. M. W.**

Omelette mit Ingwer. 250 g eingemachter Ingwer wird in Würfel geschnitten und mit etwas von dem Saft vermischt. Für zwei Omelette nimmt man je zehn Eier, schlägt sie mit etwas Salz und 100 g Zuder gut schaumig, erhit in einer eisernen Pfanne 100 g Butter, gießt die geschlagenen Eier hinein, deckt davon eine schöne Omelette, füllt sie mit der Hälfte des Ingwers, stützt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit feinem Zuder, brennt mit glühendem Eisen Stäng- und Quertreisen darauf und gibt sie sofort zu Tisch. **W. M. W.**

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jeden Mann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe bezüglich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Ps. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Aufschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage 25. Wissen Sie ein Mittel gegen Hühnerläuse auf Amdvieh?

Fr. in W.
Antwort: Die Vogelmilben sind vom Körper der Amder leicht zu vertreiben. Man wasche die Kühe von drei zu drei Tagen, im ganzen zweier oder dreimal, mit einer Mischung von zwei Eßlöffeln Kreolin, etwa einem Viertelpfund Schmierseife, vier Eßlöffeln Petroleum in zwei Litern lauwarmem Wasser. Der Stall muß gründlich gereinigt werden. **Dr. S.**

Frage 26. Zu Blaubeerwein habe ich auf ein Faß von 50 l Inhalt 20 l Saft, 22 Pfd. Zucker, den Rest Wasser genommen. Der Wein schmeckt manzig; wie ist er zu verbessern?

Fr. W. in S.
Antwort: Der manzige oder besser gesagt „Mäuselgeschmack“ dürfte wohl nur auf die feis langsam weitergeschaltene Gärung zurückzuführen sein und wird sich mit der Zeit von selbst verlieren. Ist der Wein ruhig, und ist anzunehmen, daß sich die Hefe gesetzt hat, dann ist der Wein

abzulassen und das Faß vor der Wiederausfüllung gut zu reinigen und mit 10 g Schwefelkohl einzubrennen. Vor Herbst wird der Wein schmerzlich flachschmecken. **Schlegel.**

Frage 27. Wie mache ich einen jungen Hund stubenrein?

Fr. S.
Antwort: Um einen jungen Hund stubenrein zu machen, ist es nötig, ihn sofort ins Freie zu befördern, wenn er, infolge Dranges nach Harn- oder Kotablaß unruhig wird. Abends darf das Tier weder Getränke noch Nahrung erhalten; eventuell sperrt man es nachts in eine Kiste. Wenn der Hund trotz größter Aufmerksamkeit nicht reinlich werden will, so muß er, während er die Stuben beunruhigt, gestraft werden. **Dr. S.**

Frage 28. Besitze ein vier Monate altes Schwein, welches mit Kartoffeln, Aumtelrüben und Roggenkleie gefüttert wird. Möglicherweise das Schwein krank, es konnte sich mit den Hinterbeinen nicht erheben, dann wurde es auch auf den Vorderbeinen lahm. Jetzt kriecht das Tier ganz zusammen, wenn es sich aufrichten will. Nahrung kann es nur im Liegen aufnehmen. Ginreiben mit Kampfergeist hat nichts geholfen. Was ist zu tun, um das Schwein gesund zu machen?

Fr. S. in D.
Antwort: Die Lahmheit des Schweines kann verschiedene Gründe haben: 1. schlechte Stallung bei mangelnder Bewegung, 2. ungenügende Ernährung, 3. Schweineeuche und -pest. — Im ersten Falle würde ein trockenes, warmes Lager und, wenn anfanglich, Bewegung im Freien anzuraten sein; als Einreibung dient „Gex-Darmasol“ — zu beziehen die Dose für 1 Mk. oder 1,50 Mk. vom „Zentralinstitut für Tierzucht“, Berlin SW., Wilhelmstr. 128. Gegen die gegebenen Nahrungsmittel ist nichts einzunehmen; anstatt Roggenkleie nimmt man besser Weizenkleie; sehr zu empfehlen ist eine Gabe Fischfuttermehl wegen seines Gehaltes an phosphoräurem Kalk, der Knochenbildend wirkt, der geringe Phosphorgehalt wird dem Tiere gut tun. Präparierten phosphoräuren Kalk zu geben, hat weniger Wert. — Hat das Schwein aber eine Euche, dann muß man es durch Impfung mit Serum zu heilen suchen. **Dr. K. R. in E.**

Frage 29. Es ist meine Absicht, im Frühjahr mit der Bieneznucht zu beginnen. Senden Sie mir doch gefälligst ein genaues Maß und eine Beschreibung der Dzierzon'schen Zwillingsschneide, da ich mir eine solche kaufen will. Ferner möchte ich wissen, woher ich Bienen beziehen kann. **U. B. in St.**

Antwort: Es ist uns leider nicht möglich, an dieser Stelle eine genaue Beschreibung der genannten Werke zu geben, da der Raum dazu nicht hinlänglich ist. Sie finden eine solche Beschreibung nebst Abbildung in dem „Praktischen Bienenmeister“ von Hermann Welzer, Verlag von F. Neumann in Neudamm, Preis 1,80 Mark. Wir können Ihnen überhaupt raten, bevor Sie die Bieneznucht beginnen, erst ein Vordruck gründlich zu studieren. Falls Sie in Ihrer Nähe keine Bienen kaufen können, lassen Sie sich solche von einem Handelsbienenkame senden, wie z. B.: G. Schulte in Duedlinburg, Th. Gdden in Müllingen, Kreis Müds; Hermann Scheibel in Ohmannstedt i. Th. usw. **S. W.**

Frage 30. Ein Stück Land, Sandboden, teilweise an einem Abhang gelegen, beabsichtige ich mit ewigem Klee zu bepflanzen. Geht das? — Welches Quantum Samen, welche Sorte Dünger und wieviel nimmt man auf je ein Tagewerk (34,07 a)? Falls Säen von Klee aussichtslos ist, womit wäre das Feld dann am vorteilhaftesten zu bestellen?

Fr. U. in R.
Antwort: Voraussetzung ist, daß der Sandboden nicht zu kalkarm ist; sonst ist eine Kalkzufuhr von etwa 15 bis 20 Zentner kohlensaurem Kalk auf ein Tagewerk angebracht. Als Düngung kommen in Betracht 4 bis 5 Zentner Thomasmehl und 3 bis 6 Zentner Kainit, beide Dünger bereits im Winter auf die rauhe Furche gesät. Unter „ewigem“ Klee versteht man im allgemeinen Luzerne. Luzerne gedeiht aber nicht auf Sandboden. Es ist hier wahrscheinlich die Sandluzerne gemeint, welche auf Sandboden noch gut fortkommt. Als Ausfaat würden auf ein Tagewerk 10 kg zu verwenden sein. Als ewiger Klee käme im vorliegenden Falle auch der gemeine Schotterklee in Betracht; ihm wird besondere Ausdauer nachgerühmt. Auch dem in Frage stehenden Boden würde es sich vielleicht mehr empfehlen, Gemenge zu säen. Ist der Boden trocken, dann etwa auf ein Tagewerk: 7 kg gemeinen Schotterklee, 3 kg Knaulgras und je 1 kg Goldhafer, Wiesenspingras und Rotklee. **W. M. W.**



