



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 8.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

Der Fischkasten.

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

Was im Großen der Hälterteich, das ist im Kleinen der Fischkasten. Sowohl der Hälter als auch der Fischkasten haben den Zweck, die gefangenen Fische zu halten — zu halten. Das Wort Hälter ist eine Ummodellung von Hälter.

Es gibt verschiedene Fischkästen, erstens die festeingebauten, und zweitens die beweglichen. Zu den beweglichen rechne ich auch die schwimmenden.

Es gibt ferner Kahnförmig gebaute Fischkästen, welche man auch Drebel nennt. Die Mitte des Kahns ist durch wasserdichte Wände abgeteilt. Es bleibt vom Kahn also das Vorder- und Achterteil abgeschlossen und wasserdicht. Diese beiden Teile tragen den Kasten. Der Kasten selbst ist durchlöchert und gestattet dem Wasser Zutritt und Wechsel von und zu den Fischen. Solche Drebel werden benutzt, um Fische im Wasser zu transportieren. Es gibt auch Dampf- und Motorboote, welche solche Fischkästen (Drebel) eingebaut haben. Man kann mit diesen Fahrzeugen die Fische schnell von einem Ort an den andern bringen.

Hälterkästen sind in jeder Fischerei anzutreffen. Sie sind in der Regel beweglich. Je nach der Witterung verlangen die Fische nämlich flaches und tiefes Wasser. Der Kasten wird demgemäß gehoben und gesenkt. Der Eingangsklappe außer Wasser kommt, schließt auf und entnimmt mit einem Handfächer die Fische. Klettert man ihn zurück, so spült das Wasser wieder darüber hin.

Bei besonders reichlichen Fängen bedient man sich als Notbehelf eines großen Garnfades als Fischhälter. Da das Garn von den Fischen einen großen Druck auszuhalten hat, untersuche man seine Festigkeit recht genau.

Neuerdings hat man vielfach Fischkästen aus Drahtgewebe hergestellt. Diese haben zwar den Vorteil der Dauerhaftigkeit, doch stoßen sich die Fische daran die Nasen wund. Außerdem kommt es häufig vor, daß der Draht sich durchbiegt und dann der Kasten nicht mehr ordentlich schließt.

Die fest eingebauten Fischkästen sind gewissermaßen kleine Winterteiche (siehe Abbildung 2 und 3). Solche eingebauten Fischkästen befinden sich zur ebenen Erde. Bewässert werden sie durch Ableitungen eines Baches, einer Quelle, Wasserleitung, Pumpe usw.

Der Zufluß wird in eine Rinne, Röhre oder gemauerten Lauf durch den Fischkasten geleitet. Je mehr Fische uns zur Verfügung stehen, um so größer muß der Kasten bzw. das

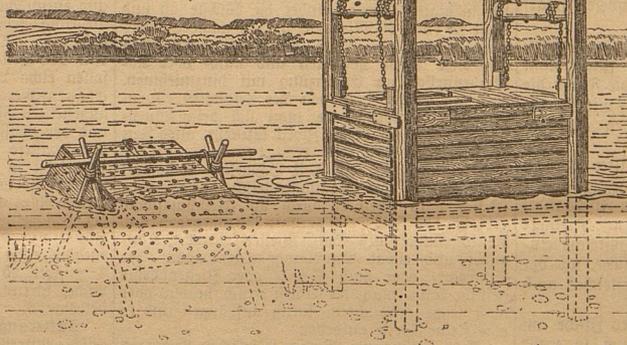


Abbildung 1. Links kleiner Fischkasten mit eingestaktem Stangengerüst zum Verankern; rechts großer Hälterkasten mit eingerammtem Stangengerüst zum Aus- und Abwinden.

Abbildung 1. Links kleiner Fischkasten mit eingestaktem Stangengerüst zum Verankern; rechts großer Hälterkasten mit eingerammtem Stangengerüst zum Aus- und Abwinden.

Abbildung 1. Links kleiner Fischkasten mit eingestaktem Stangengerüst zum Verankern; rechts großer Hälterkasten mit eingerammtem Stangengerüst zum Aus- und Abwinden.

Abbildung 1. Links kleiner Fischkasten mit eingestaktem Stangengerüst zum Verankern; rechts großer Hälterkasten mit eingerammtem Stangengerüst zum Aus- und Abwinden.

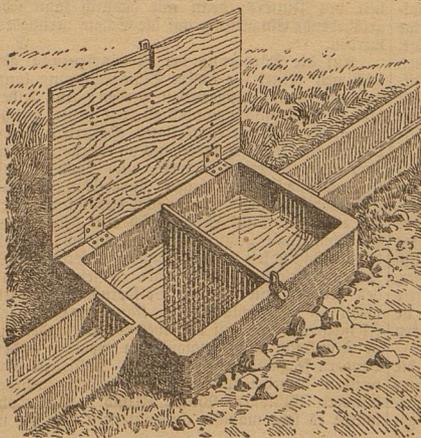


Abbildung 2. Zementhälterkasten, von einer Quelle gespeist.

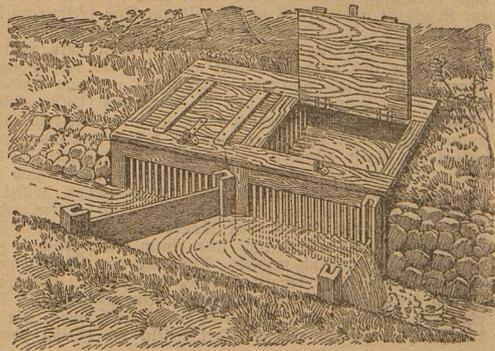


Abbildung 3. Bachhälter-Grub.

Vassin sein. Man rechnet drei bis fünf Zentner auf einen Kubikmeter Hälter für Forellen, Zander, Hechte etwas weniger, für Aale, Karpfen, Schleie etwas mehr. Natürlich muß der Hälter verschließbar sein. Besser ist es, die Fischhälteranlage so herzustellen, daß das Wasser durch einen Latentrost von der Seite eintritt (Abbildung 3), als wenn es den Kästen direkt durchströmt. Es bilden sich nämlich im ersten Falle ruhige Ecken, welche dem Strom nicht ausgesetzt sind. Hier kann der Fisch ausruhen. Jede Strömung bedingt nämlich ein Frontmachen des Fisches gegen dieselbe. Er ist gezwungen zu arbeiten. Jede Arbeit absorbiert Kraft, wäre sie auch noch so klein. Schließlich wird der Fisch matt gegen den Ausfluß gedrückt, verliert Schleim und geht zugrunde. Am längsten vermag sich die Forelle gegen den Strom zu halten, doch auch sie braucht Unterschlupf.

Natürlich ist jeder Fischkasten gegen Frost zu schützen. Die beweglichen werden tiefer gelassen oder mit Stroh oder Schilf zugedeckt. Bei den fest eingebauten müssen die Wände kältefester abgedeckt werden, die obere Fläche mit Stroh oder Schilfmatten usw. Vorteilhaft ist es, wenn man über den Fischkasten eine Wude mit Strohdach setzt. Die Fische lieben den Aufenhalt im Schatten. Fischkästen der grellen Sonne ausgesetzt, ist vom Lebel.

Werden Fischhälter aus Zement und Mauerwerk hergestellt, so ist eine große Vorsicht erforderlich. Wir ist es passiert, daß noch nach einem Vierteljahr im Zementhälter die Fische starben, trotz größter Reinigung und Voricht. Der Zement schmeißt nämlich, und dieser Schweiß wirkt auf die Fische vergiftend. Man soll nämlich die Hälterwände mit einem Strauchbesen scharf abkehren.

Einen großen Nachteil haben auch Zementhälter, wenn sie am Boden nicht spiegelblank poliert sind, es scheuern sich hier die Fische die Bäuche wund. Mehr geschieht dieses mit Grundfischen, Karpfen usw., als mit den anderen, Forellen usw.

Fest eingebaute kleine Fischhälter wie in Abbildung 2 und 3 eignen sich vorzüglich für Wassermühlen, welche einen kleinen Fischhandel mit ihrem Mühlenbetrieb verbinden. Kleinere Kästen kann man in Dorf- oder Hofställe einbauen. Sie sind z. B. dort am Platze, wo der Dorfgastwirt als Bächter des Dorfteiches auch einen kleinen Fischhandel betreibt.

Je mehr sich die Hälterung der Fische auf dem Lande volksbekannt macht, um so mehr wird der Karpfen- und Schleimmarkt von den großen Städten abgelent, und dadurch entstehen günstigere Preise und bessere Handelsverhältnisse für die Allgemeinheit. Das ist es, was wir anstreben, denn der Landmann möchte auch ab und zu einen Fisch essen.

Wurstmaschinen in der Kriegszeit.

Von G. W.

Wer auf den ersten Blick hin diese Ueberschrift liest, möchte vielleicht meinen, daß das damit Gesagte überflüssig ist, denn Wurst könne man jetzt zur Kriegszeit nicht anders machen als zur Friedenszeit, und sparen ließe sich hier nicht. Das ist nun aber nicht ganz richtig gedacht; wir können wohl sparen, und wenn auch nicht an Fleisch im allgemeinen — denn Wurst besteht nun mal aus Fleisch —, so doch an dem jetzt so teuren und selteneren Schweinefleisch, dem wir zur Streckung andere Fleischarten hinzusetzen und so das Ergebnis an Wurst erheblich vergrößern. Wollen wir z. B. Mettwurst herstellen, so können wir, ohne daß Güte oder Dauerhaftigkeit der Wurst darunter leidet, für das Mettwurstfleisch eine Zusammenlegung von einem Teil Schweinefleisch, einem Teil höheren Kalbfleisch und einem Teil Rind- oder Ziegenfleisch wählen. Auf 5 kg von dieser Fleischmischung, rechnet man 1/2 kg abgeflühtes Schweinefleisch und 1/2 kg perfest gemahlene Fettwürfel. Das Fleisch wird durch die Maschine gedreht, mit den Fettwürfeln ver-

knetet, dann 130 g Salz, eine Messerspitze voll Salpeter, ein Eßlöffel voll Senfsörner und Pfeffer nach Weichmach daruntergemischt, die Masse in Fettbäume oder große Rinderbäume gestopft und die Würste wie bekannt gebunden. Nachdem sie 24 Stunden leicht eingezogen gelegen haben, hängt man sie in den Rauch.

Mit Leberwurst kann man ganz ähnlich verfahren. Auf 1 1/2 kg gefochtes und durch die Maschine gedrehte Leber — es braucht durchaus nicht Schweineleber zu sein, Hammel-, Ziegen- oder Geflügel- und Kaninchenlebern eignen sich ebenso gut — rechnet man 1/2 kg gefochtes, durch die Fleischmaschine gedrehtes, mageres Kalbfleisch und 3 kg gefochtes, erkaltetes und durchgedrehtes Schweinefleisch. Dann dampft man fünf große Zwiebeln in Abfällert gar, rührt sie durch einen Durchschlag und gibt sie zusammen mit Nellen, Neltengewürz, schwarzem Pfeffer und Wurstaust nach Geschmack an die Wurstmasse, arbeitet letztere gut durch, stopft sie in Därne, bindet sie und kocht die Würste in Salzwasser 10—15 Minuten, um sie in kaltes Wasser zu tauchen und auf reinem Stroh oder anderen Tüchern abtrocknen zu lassen. Will man Leberwurst für den Sommer haltbar machen, füllt man die Wurstmasse in Einmachegläser und sterilisiert sie. Diese Wurst läßt sich noch verlängern, indem man noch 1 kg gefochtes, durchgedrehtes Kalbfleisch mehr nimmt. Die Wurst ist ebenso wohlschmeckend und nur etwas weniger fetthaltig, was man sich aber in der Kriegszeit schon einmal gefallen lassen kann.

Auch für Blutwurst kann man gleiche Sparfamkeit walten lassen und auf 1 1/2 kg gefochtes, fein gewürfeltes, fettes Schweinefleisch 1 1/2 kg gefochtes, fein gewürfeltes Kalbfleisch rechnen. Das warme Schweineblut wird dann wie bekannt bis zum Erkalten geschlagen, durch ein Sieb gerührt und mit den drei Würsteln sowie Salz, Pfeffer, Nellen und Neltengewürz nach Geschmack vermischt. Diese Wurstmasse füllt man nun nicht zu fest in glatte Därne, bindet die Würste ab und kocht sie etwa 30 Minuten, um sie nachher etwas anzuräuchern. — Auch Bratwurst kann man auf diese Weise herstellen und Kalb- oder Kaninchenfleisch zur Ergänzung mit hinzunehmen. Zunächst schneidet man von der erkalteten Wurst- und Fleischsoße, die man sich beim Wurstmachen gleich für diesen Zweck fallsitt, alles Fett ab. Auf ein Teil Fett rechnet man drei Teile Fleisch, und zwar ein Teil Schweine- und zwei Teile Kalb- oder Kaninchenfleisch. Das rohe Fleisch wird zweimal durch die Fleischmaschine gedreht, das Fett weich gerührt hinzugegeben und die Wurstmasse mit Salz, Pfeffer, Mustar, Korn- oder etwas Knoblauch abgeschmeckt. In Schweine- oder auch Schaf- oder Ziegenbäume gefüllt, kann man die Wurst frisch braten oder auch leicht anröhen, lustig aufhängen und so eine kleine Wurst aufheben.

Auch sogenannte Wiener Würstchen betragen sehr gut den Zusatz einer anderen Fleischart, wie z. B. vom Kalb oder Kaninchen. Besonders das zarte Kaninchenfleisch hat hier den Vorzug und läßt die Würstchen sehr fein und milde geraten. 500 g rohes Schweinefleisch gibt man durch die Fleischmaschine, ebenfalls 2 1/2 kg rohes Kalb- oder Kaninchenfleisch, würzt mit Salz, weißem Pfeffer, drei großen, in Abfällert gar geschmorten und durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln und etwas Muskat, arbeitet eine Messerspitze voll Salpeter hinein und füllt die Wurtmasse in enge Schweine- oder auch in Schaf- oder Ziegenbäume, dreht diese wie bekannt zu fingerlangen Würstchen ab, ohne sie abzutrennen, so daß eine lange Wurstecke entsteht, und läßt sie leicht räuchern — Fast in allen Haushaltungen, in welchen geschlachtet wird, macht man auch Preßwurst, die, wie alle aufgezählten Wurstarten, gleichfalls einen Zusatz von Kalb- oder Kaninchenfleisch verträgt. Ein halber Schweinekopf wird in Salzwasser so gar gekocht, daß sich die Knochen herausziehen lassen. Dann schneidet man das Kopffleisch in grobe Würfel, setzt ihm die gleiche Menge gar gefochtes und grob gewürfeltes Kalb- oder Kaninchenfleisch zu, würzt nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Nellen und Neltengewürz, füllt die gut verarbeitete Masse in Schweinebläsen, näßt sie zu, preßt sie zwischen zwei Fleischbretern bis zum andern Morgen und legt sie in Eßigsäure.

Auf diese Weise läßt sich fast immer die doppelte Menge an Wurst erzielen, als wenn man, wie es bisher üblich war, nur Schweinefleisch bearbeitet. Das hier als Beihilfe ge-

nannte Kalbfleisch braucht keineswegs von gemästeten Tieren herzurühren, solches von etwa acht Tage getränkten Tieren erfüllt den Zweck vollkommen. Namentlich aber sollten in dieser Zeit auch die Kaninchen mehr zur Herstellung von Wurst- und Dauerwaren Verwendung finden, als dies bisher der Fall war. Manche Hausfrau hat jetzt in der Kriegszeit dieses kleine blutartige Schlachtier als Braten schon sehr schätzen gelernt, aber daß man auch manche Wurstart aus dem Fleisch herstellen kann, ist ihr fremd. Das Schweinefleisch ist in dieser Zeit knapp bemessen, da heißt es nach Ersatz suchen, um es so viel wie möglich zu strecken. Das gelingt auf obige Weise recht gut nur müssen dann ohne falsches Vorurteil alle Hilfsquellen, die sich bieten, benutzt werden.

Kleinere Mitteilungen.

Die Darmentzündung der Pferde, auch Darmgicht genannt, ist eine Gefäßkrankheit, die mit der Kolik Ähnlichkeit hat. Daher bezeichnet man sie nicht selten als Gefäßgicht oder rheumatische Kolik. Zwar ist dabei auch Verstopfung häufig, aber die Krankheit entzieht nicht plötzlich, sondern nach und nach; esehlen auch die schmerzhaften Intervalle, Züße und Ohren sind von Anfang an kalt, und es herrscht ein sehr fieberhafter Puls. Benutzt man hier auch noch, daß das Reiten des Bauches die Schmerzen nicht lindert, so mehren sich. Zur Behandlung dieser gefährlichen Krankheit ist vor allen Dingen sorgfältiges Barnhalten notwendig. Die Beine müssen mit Stroh ein, ewickelt werden.

Ein neues Maasfutter für Schweine ist nach einem Flugblatt der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft kürzlich hergestellt worden und heißt Mineral- oder Futterhefe. Das Präparat wird in der Weise gewonnen, daß Heupelze in Zuderlösungen der rein mineralischen Ernährung und entsprechender Luft ufnur zu schneller Vermehrung gebracht werden, wobei als Stickstoffnahrung Ammoniaksalze Verwendung finden. Aus 100 Teilen Zuder und 52 Teilen Nährsalzen sollen etwa 270 Teile abgetrocknete Futterhefe gewonnen werden. Diese Mineralhefe sieht nach angestellten Versuchen hinsichtlich der Verdaulichkeit und der physiologischen Wirkung der getrockneten Brauereihefe gleich und wird vorzugsweise demnach in den Betreff kommen. Sie eignet sich besonders an Stelle des lebenden Fleischfüttermediums oder des Fischmehls für die Mästung der Schweine, ist jedoch auch geeignet für die Fütterung der Pferde sowie des Geflügels, enthält etwa 45 % verdauliches Eiweiß, 2 bis 4 % Fett, 25 bis 30 % Kohlehydrate, 6 bis 8 % Asche, hierunter viel Phosphorsäure, Stickstoff beträgt 66.

Fütterung tragender Schafe. Zu Rücklicht auf die Mästernährung des sich ausbildenden Lammes, müssen die tragenden Schafe reichliches und besseres Futter erhalten, jedoch ist jedes Uebermaß schädlich. Die Zulage muß aus naheliegenden Futtermitteln bestehen, welche zwar die Milchzeugung befördern, aber nicht den Leib aufstreuen und erkälten. Aus diesem Grunde sind Wurzelgewächse nur in mäßigen Portionen zu reichen und bewetzte Felder als Weiden ganz zu vermeiden. Von der größten Wichtigkeit bleibt immer die gute Beschaffenheit des Futters; denn nur dadurch kann jede gefährdende Einwirkung auf die Schafe vermieden werden.

Auf die Förderung der Kaninchenzucht als wichtiges Mittel für unsere Volksernährung kann gar nicht genug hingewiesen werden; denn leider gibt es in Deutschland noch zu viele Leute, welche ein durch nichts gerechtfertigtes Vorurteil gegen das Kaninchenfleisch haben, als ob es unangenehm oder sogar widerlich schmecke, und doch ist das Kaninchenfleisch in richtiger Zubereitung gesund und wohlgeschmeckend, wenn auch etwas weicher als etwa ein Stück Ochsenfleisch oder dergleichen. Es schmackhaft herzurichten, können wir getrost der Geschicklichkeit und Zindigkeit unserer Hausfrauen überlassen. Was wäre es jetzt während des Krieges für unsere Volksernährung wert, wenn in Deutschland die Kaninchenzucht zur Fleischgewinnung auf derselben Stufe stände, wie in Frankreich und England, in welchen beiden Ländern je zwischen 40 und 50 Millionen Kaninchen verzehrt werden. Das macht mehrere hundert Millionen Pfund Fleisch. Wie wohl würde es jetzt mancher unbenutzten Familie in

Deutschland tun, wenn sie ab und zu ein Kaninchen schlachten könnte, denn Rindfleisch und Schweinefleisch sind bekanntlich durch den Krieg so teuer geworden, daß viele Familien den Preis nicht mehr erwidern können und daher auf Fleisch überhaupt Verzicht leisten müssen. Dazu kommt das Pelzwert, das die Kaninchen liefern, und das unsere Kästchen vom Auslande beziehen, weil in Deutschland nicht genug Kaninchen gezüchtet werden. Die „Deutsche Schlacht- und Viehhof-Zeitung“ schätzt die Summe der Einnahmen, die das Deutsche Reich bei entsprechender Ausnutzung der Kaninchenzucht alljährlich aus dem Fleisch und den Fellen lösen könnte, auf 400 Millionen Mark, eine doch gewiß nicht zu verachtende Summe. Die gewonnenen werden könnte, ohne große Ausgaben für Futter aufzuwenden; denn Millionen von Kaninchen können von dem Grünzeug, das ungenutzt verdorrt, und von den Wäldern, die vielfach in den Familien verderben, ernährt werden, ohne daß die Zucht viel kostet. Während des Krieges haben freilich auch die Kaninchen manchmal Not gelitten, und manche haben aus Mangel an Futter abgeschlachtet werden müssen; allein wenn wieder das Frühjahr herantritt, dann gibt es von neuem Grün aller Art, und jeder, der solches oder anderes Futter billig oder gar umsonst sich zu beschaffen vermag, sollte der Kaninchenzucht seine Aufmerksamkeit schenken und unsere Fleischvorräte vermehren.

Dr. W.

Schmorter Ochsenzwanz. Der Ochsenzwanz zählt mit zu den in jetziger teurer Zeit noch ziemlich wohlfeilen Fleischteilen und läßt sich wie folgt vorzüglich verwerten. In einem Schmortopf läßt man ein Stück Rindertalg heiß werden und bräunt darin ein bis zwei zerhackene Zwiebeln, eine halbe zerhackene Sellerietwolle, zwei Petersilienwurzeln sowie ein bis zwei gelbe Wurzeln. Dann legt man den in passende Stücke geteilten Ochsenzwanz hinein, brät ihn gut an, so daß er recht braun wird, und gießt etwas Wasser darunter, um ihn mit dem nötigen Salz langsam gar zu schmoren. Zum Schluß dikt man die Soße mit etwas aufgeschlämmtem Kartoffelmehl. Damit das Essen bequemer zu sehen kann, kann man das Fleisch von den Knochen lösen und richtet erstere mit der Soße in einem Rand von Muskataroffen an. G. W.

Gedämpfter Grünkohl. Grünkohl wird gewaschen, und nachdem er verlesen und von den dicken Ästchen befreit ist, im Salzwasser mit einer Portion Natron gar gekocht. Ist er weich, kühlt man ihn in kaltem Wasser aus, läßt ihn auf einem Sieb abtropfen, breitet ihn auf einem Backblech aus und wägt ihn fein. Dann läßt man Schmalz oder besser etwas Talg und ein bis zwei Eßlöffel voll Wein- oder auch Möhrlöl in einem Schmortopf heiß werden, bräunt eine zerhackene Zwiebel darin, gibt den Grünkohl hinein, rührt etwas Mehl darüber und kocht ihn mit etwas Wasser oder Milch gut durch, um ihn mit Salz abzuschmecken. Zusammen mit gebräuntem Kartoffelmehl und einer Schüssel Rüben gibt es ein sehr wohl-schmeckendes Mittagsessen für fleischlose Tage. G. W.

Billiger Lebkuchen. Wenn auch die Weihnachtszeit längst vorbei ist, wird das Rezept des folgenden einfachen, billigen, dem Lebkuchen ähnlichen Kuchens doch noch Anklang finden, besonders da er sich lange frisch hält und deshalb zum Verschenken sehr geeignet ist. — Ein Pfund Kriegsmehl, eine große Tasse Milch, zwei Eßlöffel Zucker, ein halbes Pfund Rübentrost (eine Art Sirup), man kann auch Honig nehmen, einen Kaffeelöffel gelöstes Bismut, einen halben Teelöffel gestohene Nelken, ungefähr für 20 Pfg. groß geschnittenes Zitronat, einen halben Kaffeelöffel Natron. Dies alles gut durcheinander gemengt, in einer länglichen, leicht mit Butter bepinselten Form langsam gebacken, ungefähr dreiviertel bis eine Stunde. Wer es amenden will, kann auch noch abgezogene, geschnittene und im Backofen geröstete Mandeln oder Haselnüsse darunter tun; ebenso, wer den Geschmack liebt, etwas gemahlene Anis. Auch Sultaninen schmecken gut daran — kurz, man kann aus diesem Teig, je nach Geschmack, die verschiedensten Kuchen herstellen, immer aber wird man Beifall damit ernten.

M. P.-D.

Neue Bücher.

Ernt und Scherz im Schützengraben. Nachrichten und Heiteres aus Verichten, Briefen und Reimen unserer Zeitgenossen. Von M. Trott. Neuband. Verlag von J. Neumann. Preis faktoriert 80 Pf.

Wer jemand Viebes draußen hat, dem wird das Büchlein einen Wegweiser abgeben, wie es dort aussieht. Nicht immer plagen Bomben und Granaten, der Humor kommt auch zu seinem Recht. Die vielsagenden und widersprechenden Titel der einzelnen Kapitel lauten: „Erdhölz Nattjohr — Das unterirdische Museum — Frau Muffa — Weihnachtsen im Schützengraben — Ein Neujahrsbrief aus dem Schützengraben vor einer französischen Festung — Silvester im Schützengraben — Kriegskisten — Vom Essen und Trinken — Ich hatt' einen Kameraden — Das Büchlein ist für alt und jung und alle, die daheim geblieben sind, geschrieben worden. Die Solatenfrau, die Braut, die Schwester und die alte Mutter finden in ihm die Gesellschaft dessen, die sie lieben und den das Vaterland braucht — vielleicht schon verbraucht hat. — Die Form des Büchleins geknietet auch, es als Lesetur ins Feld zu senden, wozu es sicher besonders geeignet erscheint. Heyking.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Aufträge immer mehr ansteigt, so hat die Frageantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Daher findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beantwortet.

Frage Nr. 39. Mein Hund verliert Würmglieder, ungefähr 2 mm breit und 1 1/2 cm lang. Wie kann ich das Tier von dem Schmarotzer befreien?

G. W. in B.

Antwort: Der Hund ist mit einem „kürbisförmigen Bandwurm“ befallen. Geben Sie ihm 5 g Kamalapulver mit etwas Milch in zwei bis drei Portionen vorsichtig ein.

Dr. S.

Frage Nr. 40. Ich habe im letzten September ein Fäßchen Brombeerwein gepreßt, ihn richtig behandelt, auch warm und hoch gelegt, daß er gärte. Als ich vor kurzem den Wein abfüllen wollte, sah ich zu meinem Bedauern, daß er nicht hell war und wie Brauntwein schmeckte. Woran liegt das? Ist das Faß schuld, indem übrigens viel Trester war, da ich die Brombeeren auf einer Obstpresse ausdrückte? Oder habe ich mit Abfällen zu lange gewartet? Ist der Wein nun verderben und kann man ihn auf irgend eine Art gut machen? Läßt er sich nochmals zur Gärung bringen? Und wie? Soll ich ihn vielleicht durch ein Tuch brühen, damit weniger Saft in das Faß kommt? Vielleicht muß noch Zucker zugefügt werden? G. H. in G.-M.

Antwort: Nur nicht so ängstlich und ungebüldig sein. Der Brombeerwein braucht Zeit zum Hellwerden. Daß der Brauntweingeschmack vorherrscht, ist ein Zeichen, daß der Wein gut ist und fast gegoren hat. Das Abfließen von der Hefe war kein Fehler, wenn der Wein auch noch trüb war. Lassen Sie den Wein ruhig bis zum April liegen. Dann ist ein Umsfüllen notwendig, um den Erub zu entfernen. Es ist möglich, daß im Mai oder Juni eine weitere Gärung eintritt, was kein Fehler wäre. Dann kann der Wein im Herbst vielleicht flaschenfertig sein, doch kann er auch schon früher getrunken werden. Sch.

Frage Nr. 41. Meine Kuh hat vor sieben Wochen das fünfte Mal gelakt; nachdem das Kalb weg war, gab sie 6 Liter Milch, jetzt nach sieben Wochen gibt sie nur noch 3 Liter. Früher hat sich die Kuh leicht gemolken, jetzt melkt sie sich schwer und die Milch fließt nur noch ganz dünn aus den Strichen, auch hat die Kuh nach dem Kalben immer eine Zeitlang Durchfall. Ich füttere Wiesenheu, Hafertroh, etwas Kleie und gekochte Munkelrüben. Wie ist dem Ubel abzuhelpen? J. W. in C.

Antwort: Der geringe Milchertag wird wohl zumeist auf den Durchfall zurückzuführen sein, auch dürfte bei der Kuh eine geringgradige Euterentzündung das schwere Melken und Abfließen der Milch in einem nur dünnen Strahl verursachen. Geben Sie der Kuh 8 Tage lang täglich früh und abends ein Pulver, bestehend aus 15 g Schwefel und Wasserfenchel und Wacholderbeeren je 15 g in 1/2 Liter warmem Fencheltee ein und massieren Sie Euter und Striche tüchtig mehrmals täglich nach vorherigem Bestreichen mit ungelagerter Butter. Solange die Kuh Durchfall hat, füttern Sie nur Kleie, Heu und Stroh, dann erst wieder Rüben, aber roh.

Frage Nr. 42. Ist Brittasche, ins Wasser geschüttet, den Wasserpflanzen schädlich? Es ist mir welche in mein Gewässer gebracht worden, und ich habe erfahren, daß die Wasserpflanzen

fastlich eingegangen sind, worunter die Fische sehr leiden. P. W. in C.

Antwort: Brittasche kann sowohl der niederen und untergetauchten Flora (Pflanzen) als auch dem Fischwasser, d. h. allen lebenden Wesen im Wasser (Fauna) gefährlich werden. Von der mechanischen Verschämmung abgesehen, laugen sich aus solchen Wäldern Eisenoxyd und Schwefelsäure von Bedeutung aus (siehe Weigelt, Untersuchung von Abwässern und Fischgärnissen, Seite 138). Natürlich fragt es sich, wie groß das Gewässer ist, und wieviel Menge darin abgeladen wird. Jedoch auch kleinere Mengen wirken, wenn sie im Wasser nicht sehr dünn verteilt werden, an Ort und Stelle giftig. Alle Fische meiden jahrelang die Plätze, wo Wälder liegen. Wir raten Ihnen, das Ausschütten von Brittasche in Ihr Fischgewässer strengstens zu verbieten.

Frage Nr. 43. Ich habe jetzt öfters bei Hühnern, wenn dieselben gerupft waren, unter der Haut zahlreiche gelbe Punkte gefunden; auch waren die Lungen matschig. Jedemfalls ist das eine ekel-erregende Krankheit, und die Hühner sind nicht gegessen worden, obgleich sie der Tierarzt für genießbar und unschädlich erklärt hat. J. S. in H.

Antwort: Vermutlich sind die Hühner an Tuberkulose erkrankt, die bei ihnen sehr häufig vorkommt, obwohl die Krankheit seltener in der Lunge als im Darm, der Leber oder anderen Organen auftritt, wo man sie an der Bildung von gelblichen gelben, grauen oder weissen Knötchen von der Größe eines kleinen Hirsekornes erkennt. Obwohl nicht nachzuweisen ist, daß die Tuberkulose des Geflügels sich auch auf Menschen überträgt, das Fleisch erkrankter Hühner also nicht schädlich ist, so ist es doch unappetitlich, und Sie haben recht, daselbe nicht zu genießen. Die Krankheit ist unheilbar; es ist also nutzlos, die kranken Tiere zu behandeln; dagegen muß man die Übertragung auf gesunde Tiere verhüten, die dadurch geschieht, daß letztere mit dem Futter etwas von den Auswürfen oder dem Kot der Kranken aufnehmen. Man tötet daher alle kranken oder verdächtigen Tiere und bringt die gefundenen in einen andern Stall, wo sie genau beobachtet werden, ob keine verdächtigen Erscheinungen sich zeigen. Der alte Stall wird dann sorgfältig gereinigt und desinfiziert, der Dünger entfernt und verbrannt oder tief eingegraben, die Wände, der Fußboden, die Decke des Stalles mit Kalkmilch unter Zusatz von Ljöl, Kreolin oder Wazillol getüncht, die Stigantgen und alles andere Holzwerk mit heißer Sodalauge abgeseuert, die Futter- und Trinkgefäße sorgfältig gereinigt. Dr. W.

Frage Nr. 44. Bei meiner Del-Butterbirne (Büchhoff) bemerke ich, daß ein großer Teil der Früchte letzter Ernte sandkornähnliche Steinchen enthält. Während oben der Boden mild ist, wird er bei zunehmender Tiefe tonig. Bei einer Tiefe von 1/4—1/2 m stößt man auf Grundwasser. Zur Verbesserung des Bodens habe ich vor vier Jahren durchschnittlich einen Fuß Erde aufgeschüttet, ohne den Stamm zu berühren. Wie kann das Steinigwerden der Birnen verhütet werden? Ist vielleicht von einem feinkörnigen Kordon Ertrag zu erwarten? Oder wäre das Viehhäberei? Da ich für meinen Bedarf genügend Birnen ernte, wollte ich auf einigen größeren freien Stellen Büschbäume (Apfel) pflanzen (Weber Paradiesveredelung), und zwar eine längere haltbare Art, welche nicht zu breite Kronen treibt, evtl. auch früher und guter Träger ist. Können Sie mir vielleicht Sorten angeben, welche diese Eigenschaften haben? J. Sp. in C.

Antwort: Das Steinigwerden der Früchte Ihrer Del-Butterbirne wird durch die ungünstigen Bodenverhältnisse (naß, kalt) und auch zu tiefes Pflanzen hervorgerufen sein. Nach Ihrer Beschreibung ist der Boden bei zunehmender Tiefe tonig, also unbrüchlich. Stößen die Wurzeln der Obstbäume, namentlich Birnen, auf diese unbrüchliche Bodenschicht, so ist die Folge Spitzbüchere, Krebs, Gelbsucht, Steinigwerden der Früchte usw. Wir raten Ihnen, die feste Bodenschicht zu durchbrechen und die Bäume, falls es sich noch lohnt, von neuem zu pflanzen. Wenn Sie die nötigen Kenntnisse und geeignete Wände zur Spalierobstzucht haben, so würden wir raten, feinstreichte Kordons zu pflanzen. Zur Anpflanzung von Apfel-Büschbäumen auf Zwergunterlage, denen die gewöhnlichen Eigenschaften eigen sind, empfehlen wir nachstehende Sorten: Wintergold-Parmané, Champagner-Keinette, Ananas-Keinette, graue Herbst-Keinette, Gellammer weißer Kardinal, Gelber Bellefleur, Gelber Edelapfel. G.

