



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 23.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

— Peter Heubach aus dem Substanz dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.) —

Zwei der Fischerei schädliche Käfer.

Von Fischereidirektor Gehring.
(Mit zwei Abbildungen.)

Zu den gefährlichsten Fischbrutschädlingen gehört der „Gelbrand“ und seine Larve (siehe Abbildung). Der Körper ist tief schwarzbraun, sein Flügelpaar umgibt ein schmutzig-gelber Rand, nach welchem er den Namen hat.

Sein Körper fühlt sich fest und wie eingeseilt an, daher bleibt kein Wasser an ihm hängen. Obwohl der Körper mit guten Schwimmwerkzeugen ausgestattet, auch sonst flach ist und dem Wasser wenig Widerstand bietet, schwimmt er ruckweise und ziemlich schwerfällig, doch weiß er dem Käfer geschickt auszuweichen.

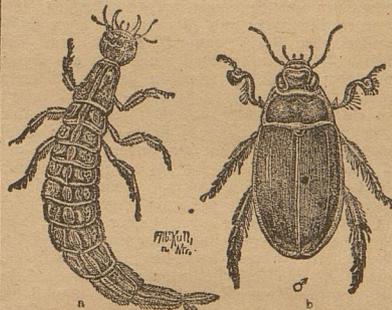
Die Beine, hauptsächlich das hintere Paar, benutzt der Käfer hauptsächlich zum Schwimmen. Auf der Innenseite sind die Beinpaare mit Schwimmhaaren besetzt, welche das Insekt je nach Bedarf andrücken oder aufstellen kann. Zieht er die Beinpaare vor, so drücken sich die Haare oder Borsten glatt an. Stößt er nach rückwärts, so breiten sie sich aus und leisten dem Wasser Widerstand, gleichzeitig den Körper vorwärtschiebend. Die Schwimmborsten sind gewissermaßen mit der Schwimmhaut unserer Wasservögel zu vergleichen, die ihre Schwimmhaut auch aufspannen bzw. zusammenziehen können.

Werkwürdig sind die Vorderfüße des Männchens gebildet. Es befinden sich an ihnen Ballen mit zwei schalenartigen Vertiefungen an der Unterseite. Diese Schälchen sind Saugnapfe, mit denen sich der Käfer an allen glatten Gegenständen festzuhalten vermag, wahrscheinlich auch an dem Weibchen, denn es ist eigenartig, daß diese Werkzeuge dem Weibchen fehlen. An den Füßen befinden sich Krallen, die wahrscheinlich auch dem Zwecke des Festhaltens dienen. Mit den Krallen klammert sich der Käfer an Gegenständen fest, wenn er seine Nahrung sucht. Vielleicht dienen ihm die Krallen auch als Waffen im Kampf ums Dasein.

Da die Käfer nicht wie die Fische durch die Kiemen atmen, so können sie den Sauerstoff im Wasser nicht aufnehmen, sie müssen also von Zeit zu Zeit an die Oberfläche kommen, um Atem zu schöpfen und ihre Luftbehälter neu aufzufüllen. Durch diese Organe vermag das Tierchen atmosphärische Luft aufzuspeichern, die es dann langsam unter Wasser verbraucht. Zugleich ist der Luftbehälter im gewissen Sinne eine Schwimmblase.

Der Gelbrand nimmt die atmosphärische Luft nicht durch das Maul, sondern durch besondere Atmungsöffnungen, welche sich seitwärts auf dem

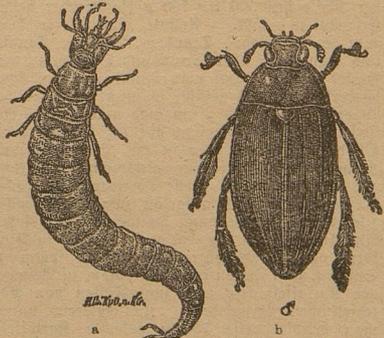
Rücken des Körpers, unter den gesuchten Flügeldecken befinden. Wenn der Käfer atmen will, stellt er sich im Wasser auf den Kopf, streckt das hintere Ende des Körpers aus dem Wasser heraus, biegt die Spitze nach der Unterseite



Gelbrand (*Dytiscus marginalis*). a) Larve. b) Käfer.

zurück, so daß die Luft unter die Flügel tritt. Nun schließt er die Flügel und preßt die Luft in die Atmungsöffnungen. Ob der Käfer den absorbierten Sauerstoff des Wassers für sich verwerten kann, scheint möglich, ist aber noch nicht erforscht.

Der Käfer vermag nämlich unter Eis, wenn genügend Wasserzufluß vorhanden ist, den Winter zu überdauern. In Teichen und Kumpeln, die auswintern, erscheint als erster in der Frühjahr



Schwarzer Holzwasserkäfer (*Hydrophilus piceus*). a) Larve. b) Käfer.

gehauenen Wuhne der Gelbrand. Das ist ein Zeichen des Sauerstoffmangels und der Atemnot.

Der Gelbrand ist ein nimmersatter Räuber; er wagt sich im Wasser an alles, was er bewältigen kann. Tag und Nacht ist er unterwegs.

Der matten Karpfenbrut, selbst dem Strich frisst er Löcher in den Leib. An kalten Tagen, wenn die einsümmrigen Fischchen verflammt im Gelege stehen, fällt er über sie her und mordet, mehr als er zu fressen vermag.

Manchmal wundert sich der Forellenteichwirt, woher in seinen Teichen der Gelbrand kommt. Gestern war sein Brutteich noch frei, heute wimmelt's darin von diesem Räuber. Die Lösung der Frage ist leicht: in der vergangenen Nacht ist er zugeflogen. Unter den hornartigen oberen, braunschwarzen Flügeldecken befindet er nämlich noch zwei Flügel, mit denen er sich in die Luft erheben und weite Strecken fliegen kann. Jedoch nur dem Männchen hat die Natur Flügel verliehen, das Weibchen muß daheim bleiben. Will das Männchen auf die Heirat fliegen, was vorzugsweise in dunklen, warmen, windstillen Sommernächten geschieht, so kriecht er an einem Rohrstengel in die Höhe und schwingt sich hier ab. Auch eine Überlegung, denn vom Wasser würde das Tierchen nicht loskommen können; es würde dabei auch Wasser in die Atmungsöffnungen dringen. Im letzteren Falle würde der Käfer ertrinken.

Das Weibchen legt bis 100 Eier an Wasserpflanzen usw. Je nach der Wasserwärme kommen die Eier in zwölf bis vierzehn Tagen aus. Zunächst bringen sie uns die Larve.

Ist der Käfer schon eine Beute des Wassers, so ist es die Larve noch viel mehr.

Am Hinterleib hat die Larve auch die zwei Atmungsöffnungen, welche ständig, natürlich im Versteck, aus dem Wasser herausstecken.

Kommt eine Beute, sei es Fischbrut, Kaulquappe, Wurm usw., in ihre Nähe, so schießt die Larve wie ein Pfeil aus ihrem Versteck hervor, packt das Opfer und saugt ihm zunächst das Blut aus. Die zwei sichelförmigen Kiefern halten das Opfer fest. Geraten Larven in Fischbrutschwärme, so töten sie, wenn gesättigt, nur um zu morden. Ein Fischlein nach dem anderen sinkt totgebissen auf den Grund.

In acht bis zehn Tagen verpuppt sich die Larve, und wieder nach derselben Zeit erblickt der fertige Gelbrand das Licht der Welt. Wie alt ein solcher Käfer wird, ist noch nicht erforscht. Auf dem Lande stellt sich der Gelbrand, wenn er verfolgt wird, gern tot.

Fassen wir die große Schädlichkeit des Gelbrandes zusammen, so ist er nicht nur ein direkter Räuber unserer Fische, sondern er frisst unseren Fischchen auch die Hauptnahrung, nämlich die mikroskopisch kleinen Tiere des Wassers, fort.

Wir haben gesehen, daß der Gelbrand von Teich zu Teich fliegen kann. Es muß also ein ganzer Bezirk die Abtötung des Käfers vornehmen.

Gewöhnlich bleiben die Käfer beim Ablassen der Leiche in den Gräben zurück. Bisher verwandte man Ästak zu seiner Tötung. Hieron verdrängt der Käfer eine Wasse, er verbitzt sich in dem Schlamm, und wenn sich der Kall gelöst hat, erscheint unser Käfer wieder seelenvergnügt zum Atmen an der Oberfläche. Anders wäre es, wenn er das Kaltwasser wie die Fische einatmen müßte. Viel unangenehmer ist ihm Abraumfäule, Kiekerit, Kainit usw. Das dringt in den Grund und greift ähend seine Mundwerkzeuge an.

Das Abmähen und Ausbringen der Stren und das Durcharbeiten des Teichbodens mit dem Kultivator vernichtet den Käfer. Der Frost tut das übrige.

Die Larve greift übrigens auch Menschen an. Steckt man z. B. den Finger in eine Larvenkolonie, so schnellen die Larven nach dem Finger und beißen sich fest. Badenden Kindern springt die Larve gern an die Beine. Natürlich vermag die Larve dem Menschen keinerlei Wunden beizubringen, doch ist solch ein Angriff, namentlich für Kinder, nichts weniger als angenehm.

Wer du auch immer seist, begegnet dir im Leben ein Gelbrand, so töte ihn, kurz und schmerzlos, denn er ist ein schlimmer Schädling, und nicht mehr wert als eine russische Laus.

Ein gleicher Räuber ist der pechschwarze Kolben-Wasserkäfer (*Hydrophilus piscus*). Er wird 4 bis 5 cm groß, ist pechschwarz, glänzend. Taster und Fühler sind rostrot, diese mit brauner Kante. Flügeldecken mit einem scharfen Zähncchen an der Spitze. Beim Männchen sind die fünf Glieder der Vorderextremitäten beiförmig zusammengedrückt. Das Mittel- und Brustbein bilden einen vorn stark gebogenen Kiel.

Das Weibchen ist unter allen Käfern dadurch merkwürdig, daß es mittels am Hinterleibe liegender Spinnwerkzeuge einen wie eine kleine Birne gestalteten Kokon verfertigt, in welchem es seine Eier legt. Dieser kleine Kokon wird von der Mutter an die Unterseite eines Blattes befestigt und schwingt mit diesem auf dem Wasser frei umher. Nach vierzehn Tagen Frieden die Larven aus, verlassen aber erst nach der ersten Häutung den Kokon und bereiten sich, wenn sie erwachsen sind, in dem feuchten Boden des Ufers eine Höhlung, in welcher sie sich verpuppen.

Der Wasserkäfer kann nicht fliegen, auch das Männchen nicht. Jedoch ist er ein gefährlicher Nahrungs Konkurrent unserer Amsel, im wahren Sinne ein Allesfresser, das er überwältigen kann. Der Kolbenkäfer atmet den absorbierten Sauerstoff des Wassers.

Khabarber- und Stachelbeer-Verwertung in der Kriegszeit.

Von F. Vassilov.

Mehr wie sonst muß der Khabarber in der jetzigen Kriegszeit im Haushalt Verwendung finden. In vielen andern Staaten wird der Khabarber schon jahrelang auf allerhand Art zubereitet verzehrt. Bei den großen Mengen des heimischen Khabarbers, welche jetzt auf den deutschen Markt kommen, muß auch Gewicht darauf gelegt werden, diesen durch Einlöchen oder Dörren usw. zu konservieren. Daß der Khabarber auch zur Volksnahrung beitragen kann, haben einzelne Eisenbahnbehörden dadurch anerkannt, daß sie ernährte Fracht für frischen Khabarber im Inland bis zum Juli angeordnet haben.

Von dem Khabarber Rheum undulatum ist besonders die Sorte Vittoria-Khabarber zu erwähnen, dessen Kompott, Was usw. dem Apfel- ähnlich schmeckt, und ebenso die Sorten rothfleischige Delikatess und Monarch mit starken fleischigen Stielen. Neben der Kompottbereitung findet der Khabarber auch als Gemüse, als Weine für fleischlose Tage, zur Kartoffelmehlbereitung, zum Kuchenbacken mit und ohne Getreidemehl, zum Dörren, zur Weinbereitung usw. Verwendung. Um Zucker zu sparen, läßt man bei allen Khabarberverwertungen die in kleine Stücke zerschnittenen geschälten Teile mit etwas Wasser einmal leicht aufkochen und gießt den Inhalt des Topfes dann ab, gibt nach Bedarf Wasser und

dann auch Zucker hinzu und läßt wieder aufkochen. Hierdurch wird die viel Zucker anziehende Säure entfernt, und man erhält ein sehr dickes Khabarbermus von angenehmem Geschmack. Man rechnet auf 2½ kg Khabarber 500 g Zucker. Stellt man ein solches Mus in laubernen Stein-töpfen kühl, so kann man es eine Woche aufheben oder auch zum Kuchenbacken verwenden. Will man aus dem Khabarber Wein, Likör oder sonst ein kühnendes Getränk bereiten, so läßt man die Säure in dem Khabarber. Verwendet man zur Weinbereitung die Sorte Vittoria, so kann man auch 5 Teile Khabarber nehmen und 1 Teil Apfel. Dieser Wein wird dann sehr ausgeprägt Apfel-weineigenschmack haben.

Eine empfehlenswerte Speise an fleischlosen Tagen sind Kartoffelmehln mit Khabarber. Die Mehln werden beliebig mit Ei oder Eierjaß oder mit Butter hergestellt, und als Füllmaterial gibt man zu 375 g Khabarbermus 60 bis 80 g geriebene Hafel- oder Kotosnüsse, ¼ Pföngläschen mit Rum und 2 bis 4 Tropfen Zitronensaft. Ist die Masse noch nicht fest genug, so wird etwas Kartoffelmehl hinzugefügt. In diesen gefüllten Kartoffelmehln serviert man Risendessert. Die Kochbrühe der Kartoffelmehln kann als Suppe mit eingeführtem Khabarbermus verpeist werden. Wird die Suppe mit einer hellen Mehlschwitze verpeist, so kann man auch noch dünne, geschälte Spargel mit verwerten. Eine Khabarbertunke für Kartoffeln stellt man aus geschältem, zerhacktem Khabarber, Zwiebeln und Schnittlauch her, dünnt diese Bestandteile mit Butter, sieht die Masse und kocht sie mit hellbrauner Mehlschwitze.

Gut haltbar ist eine Marmelade aus 1½ kg Khabarber, 375 g Apfelsinen und 500 g Zitronen. Die Khabarberstangen werden geschält, zerschnitten, gewaschen und dann mit den ausgepreßten, entfernten Apfelsinen und Zitronen auf einer Obst-mühle oder Fleischhahnmachine gemahlen, gibt hierzu 2 bis 4 Liter Wasser und läßt das Gefäß mit dem Inhalt 20 Stunden stehen. Alsdann gibt man die Apfelsinen-Zitronen-Khabarbermasse in einen Emailtopf und läßt sie 50 Minuten langsam kochen. Hierauf stellt man den Topf abends kalt und wiegt am andern Mittag auf 2½ kg der Masse 1½ bis 2½ kg Zucker ab und kocht nochmals 55 Minuten. Diese mit Apfelsinen und Zitronen gewürzte Marmelade wird in große Steinbüchse oder Gläser gefüllt, mit Arrabapier zugedeckt und kühl aufbewahrt. Khabarberbrote können dort die Lücke ausfüllen, wo Brot- und Kartoffelarten nicht reichen. Zu 2½ kg geschälten Khabarber rechnet man 3 bis 4 kg Topiolar- oder Buchweizenmehl. Der Khabarber wird nach dem Schälen, Waschen und Zerschneiden einmal aufgekocht, dann abgegoßen und wieder aufgekocht. Hiernach mischt man den Brei mit dem Mehl und knetet von 1 oder 2 kg Gewicht Brote hieraus. Die geformten Brote werden in einer nicht zu heißen Ofendürre, im Backofen oder in der Mühle der Küchenmaschine gebacken. Die Khabarberbrote sind sehr haltbar und lassen sich außer der Khabarberzeit verwerten. Der Khabarberbrei läßt sich aber auch in einer Ofendürre dörren. Es werden 2½ bis 40 kg Khabarber zu Brei gekocht und je 2½ kg der Masse mit 500 bis 750 g Zucker oder dessen Ersatzstoffe gesüßt. Anstatt Ribenzucker kann zum Süßen Mohr-, Trauben-, Stärke-, Kandis- und Saubzucker oder Sirup und Honigerjaß verwendet werden. Hat man nun den reinen Khabarberbrei passend gesüßt, so formt man hiervon 10 cm lange, 1 bis 2 cm dicke und 5 cm breite Tafeln. Diese legt man auf die Hüden eines Ofendürreapparates oder in die Bratröhre einer Küchenmaschine auf eine gitterartige Unterlage aus feuerfestem Ton. Diese Dörroare kann trocken verpeist oder auch aufgelöst zum Kuchenbacken aller Art in Verwendung kommen. Der gekochte Khabarberbrei läßt sich aber auch ungefüßt in Brotform ohne Mehl dörren und dann später zu Suppen, zum Füllen von Kohlhöpfen, zu Beilagen der Kartoffelpuffer und zum Füllen von Kartoffelkuchen verwenden. Zu letzterem nimmt man beispielsweise 750 g gekochte Kartoffeln, 750 g gesüßten Khabarberbrei und 375 g Kriegsmehl oder marktfreies Mehl. Die geformten Khabarberbrote und auch Stachelbeerbrote müssen in Backofen oder in dem Dörreapparat längere Zeit getrocknet werden als die dünneren Tafeln. Der Stachelbeerbrei ist vor dem Brotformen zu passieren. Diese Brote werden trocken in ungefärbtem Papier auf Stellagen aufbewahrt.

Geschchnittener Khabarber und ganze unreife Stachelbeeren lassen sich roh in Krügen und in passenden beschließbaren Handelsgläsern fest verschlossen lange Zeit mit Wasser aufbewahren. Auch eignen sich hierfür fest zu verschließende Glasballons von 10 kg und mehr Inhalt. Das fakte, aber vorher gekochte Wasser soll 1 cm hoch über den Früchten stehen. Auf diese Art lassen sich große Mengen rohen Khabarbers, unreife oder noch nicht ganz reife, harte Stachelbeeren konservieren und später beliebig zum sofortigen Gebrauch verwerten oder in andere Dauerware umgestalten. Da nun im Laufe der Kriegszeit der Einkauf des Zuckers nicht nach Belieben geschehen kann, so kann man auch zu dem Khabarbermus und dem unreifen und reifen Stachelbeerbrei süße Mähren oder Zuckerrüben verwenden. Auf 15 kg Khabarber rechnet man 3½ kg süße Mähren. Auf 10 kg Stachelbeerbrei aus unreifen Früchten 1½ kg Zuckerrüben und auf das selbe Quantum reife Früchte 1 kg Zuckerrüben. Verwertet man Stachelbeeren, die mit dem amerikanischen Meltau befallen sind, so müssen diese vor der Verwertung gewaschen werden und abtrocknen.

Haltbaren Stachelbeersaft mit Gärung erzielt man mit reifen, entkisteten, mit der Beerenobst- presse zerquetschten Früchten. Der abgepreßte klare Saft wird in saubere Gärgefäße getan und ihm zum Gären Zeit gelassen. Sobald der Saft gefäht ist, gibt man auf 5 Liter Saft 3 bis 4 kg Zucker und kocht ihn bis 80 Grad Hitze. Hierauf schäumt man ab und, wenn die heißen Dämpfe verschwunden sind, füllt man den Saft in 2 Liter haltende Patentgläser oder Krüge. Ungekochter Stachelbeersaft hält sich auch dann, wenn man in 7 Liter Wasser 100 g Weinsäure löst. Dieses Weinsäurewasser rechnet man für 10 Liter reife Stachelbeeren. Deckt das Gefäß zu, läßt es einen Tag und eine Nacht stehen und filtriert die Masse. Zu 5 Liter Saft rechnet man 3 kg Zucker und mehr je nach dem verwendeten Süßstoff und schlägt die Masse mit einem Schneeschläger zweibis dreimal in kleinen Zwischenräumen. Hierauf füllt man den Saft in Flaschen oder Krüge.

Zum Einmachen werden unreife Stachelbeeren gepulvt, gebriht, abgegoßen, gezudert und dann in Steinbüchse oder Gläser mit etwas Wasser gelegt. Reife Stachelbeeren legt man ohne Stiel und Knoch, ohne Brühn mit einer Zitronensaft von Honig oder Zucker resp. deren Erlas in die Einmachgefäße. Um die unreifen und reifen Stachelbeeren gut mit Honig oder Zucker zu durchtränken, rührt man die Früchte vor dem Einlegen mit Nadeln an. Unreife, roh in Gläser oder Krüge eingelegte Stachelbeeren sterilisiert man 20 Minuten mit 75 bis 85 Grad Hitze, während reife Stachelbeeren 15 Minuten mit 65 bis 70 Grad Hitze sterilisiert werden. Sehr wohlschmeckend sind eingelegte Honigstachelbeeren, wenn man die Früchte vorher mit dem Honig einocht und dann warm in die Einmachgefäße füllt, bevor sie noch mit Süßstoffen versehen sind. Man kann zwar alle halbreifen und reifen Stachelbeeren zum Einmachen verwenden, doch sind die glatten, reifen Früchte die geeignetsten. Wertvoll ist auch der Stachelbeerwein, der einen vorzüglichen Tafelwein und Kanstrunk gibt. Reife Stachelbeeren haben 6 bis 8% Zuckergehalt, je nach der Sorte. Reife, süße Stachelbeeren sind daher in diesem Jahre wegen der Zuckernaptheit am besten. Trotzdem aber geben unreife und reife Stachelbeeren ein gutes Material für allerhand Gebäck.

Kleinere Mitteilungen.

Reinigung beschlagener Lufe. Die Lufeten leisten dem Eindringen von Schmutz und Dünge Vorbehalt. Der eingetrocknete Schmutz erzeugt nicht selten einen schmerzhaften Druck auf die Sohle, und der Dünge greift durch das Faulen das Horn der weigen Linie, des Strahls und der Sohle an, woraus nach und nach getrennte Wand, Strahlfaule und mürber Fuß entsteht. Die Reinigung der Lufe ist deshalb im Sommer ebenso notwendig wie im Winter, wenn sich Schnee zwischen die Eisen ballt.

Am das Festwerden der Zuhleder zu verhindern, muß ihnen namentlich Gelegenheit zur freien Bewegung gegeben werden, was ja für das Gedeihen eines jeden Zuchtlers erforderlich ist. Haben die Ober gute Weide und bekommen sie morgens und abends noch etwas Grünfutter.

so ist ihnen 1 kg Schrot vollkommen genügend, um in guter Beschaffenheit zu bleiben. Ohne Weidgang müssen sie allerdings 1 1/2 kg Kraftfutter täglich haben. Geschieht das Belegen der Sau einmal, so ist ihnen während dieser Zeit das Futter auf das Doppelte zu erhöhen; findet aber das Belegen das ganze Jahr hindurch statt, so ist die bezeichnete Ration genügend.

Zum Wohlbedienen und fleißigen Legen des Hühnchens ist nicht nur gute Fütterung des Hühnchens notwendig, sondern ebenso wichtig ist es, daß die Tiere in ihren Stallungen sich wohl fühlen. Deshalb sind diese sauber und von Ungeziefer frei zu halten, was dadurch geschieht, daß man den Dünger häufiger herabbringt oder, wenn es dazu mangelt, mit Kalk überstreut, der das Ammoniak bindet und able Dünste verhütet. Die Wände und alles Holzwerk sind mit Kalkmilch zu streichen, der etwas Kreolin oder ein anderes unbedenkliches Mittel beigemischt ist, was namentlich beim Beginn der wärmeren Jahreszeit nicht unterlassen werden sollte. Als Streu verwendet man Torfmüll oder, wenn dieselbe, wie jetzt, beschlagnahmt ist, Sand, der mit Kreolinwasser besprengt wird. Torfmüll hält auch die Legeneier ungezieferfrei; legt man Heu oder Stroh in dieselben, so streut man etwas Insektenpulver oder Kalk mit Schwefelblüte hinein; ebenso stellt man im Scharräume eine flache Kiste mit Sand, Asche, Straßenstaub aus, worunter man ebenfalls etwas Kalk mit Schwefelblüte mengen kann, damit die Hühner sich selbst von dem an ihrem Körper haftenden Ungeziefer befreien. Gute Mittel gegen das Ungeziefer sind auch manche stark riechende Pflanzen, die man ins Legeneist wie in den Staubbadkasten legt, so z. B. der An Weggen und Gräben wachsende Kamfarn, auch der Waldfarn. Für die Küden ist es gut, solche unter das Heu oder Stroh des Nachtlagers zu legen, da manche Insektenpulver ihnen schaden, wenn sie in die Umkleiverkzeuge eindringen. Man verjäume namentlich in der Kriegszeit diese einfachen Mittel nicht, um die Hühner bei fleißigem Legen zu erhalten und das Wachstum der Küden zu fördern.

Dr. H.
Gebratene Leberklöße. 250 g frische Rinderleber und 250 g fetteres Rindfleisch treibt man durch die Fleischmaschine, gibt zwei Eßlöffel voll flüssige Butter, zwei Eßlöffel voll flüssigen Talg, gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack, ein ganzes Ei, ein eingeweichtes und ausgepresstes Kriegs-Weißbrotkrumen und ausgepresste Kartoffeln und so viel Buttermilch nebst einer Kleinigkeit Mehl, daß die Masse gut zusammenhält. Dann formt man längliche Klöße, bäckt sie in Fett — halb Talg, halb Butter oder Mandelöl — trock und reibt sie zu Bellkartoffeln. Will man mit dem Fleisch noch weiter reichen, setzt man ohne Schaden etwas Papfer- oder Buchweizengrütze, die halb gar gekocht und ziemlich trocken sein muß, hinzu.

G. W.
Spinatpudding mit holländischer Soße. 500 g Spinat verliert man, wäscht ihn mehrere Male, kocht ihn ab und wiegt ihn fein. Dann schneidet man eine zerstreute Zwiebel in 65 g Fett, gibt den Spinat hinzu, läßt ihn heiß werden und fügt nach Geschmack Salz und Petersilie bei. Nun weicht man 175 g Kriegsfennel in Milch ein, preßt sie aus, verreibt sie mit drei Eigelb, mischt beides unter den Spinat und zieht zuletzt den Geruchsmittel darunter. Jetzt streicht man eine Buddingform mit Fett aus, streut geriebene Kriegsfennel darüber, gibt die Spinatmasse hinein und kocht den Budding einundeneinhalb Stunde im Wasserbad, doch daß das Wasser nur bis zur Hälfte der Buddingform reichen. Zur holländischen Soße schneidet man etwas Weizenmehl in Butter, füllt mit abgerahmter Milch auf und würzt mit Salz, Pfeffer und Muskat. Dazu Salzkartoffeln.

G. W.
Spargel mit Kartoffelpuffer. Zu unserm besten Gemüse, dem Spargel, fehlen uns im zweiten Kriegsjahr die Fleischbeilagen, wie Kalbletz, Beefsteaks usw. Aber es geht auch so, und ist zum Beispiel ein froh getaner Kartoffelpuffer ein sehr guter Ersatz für jede Schweinecarbonade. Der Spargel wird geschält, in fingerlange Stücke gebrochen und in Salzwasser gargekocht. Dann gibt man einen Eißlöffel Butter in eine Kasserolle, schneidet ein bis zwei Eßlöffel Weizenmehl darin und füllt mit der Spargelschubbe auf, so daß eine gedundene Soße entsteht, die man mit Salz abschmeckt und über den Spargel gibt. Unterdessen hat man rohe Kartoffeln geschält, gerieben und mit einer Portion Salz vermischt, jedoch kein Mehl

hinzugefügt, weil sie sonst zu viel Bratfett erfordern. Nun bäckt man mit Hilfe von Talg oder Öl Kartoffelpuffer und bringt diese zusammen mit dem Spargel und, wenn man will, einer Schüssel voll Salzkartoffeln recht heiß zu Tisch. Da die Spargelernte in diesem Jahr eine sehr reiche ist und der Preis billig, sollte man dieses Gemüse nicht zu knapp bemessen aufkochen, namentlich dort nicht, wo Spargelbruch zu haben ist; man kann dann die Salzkartoffeln fortlassen.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur dann, wenn sie drücklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Diese findet man aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Interessante Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 168. Bitte um Angabe eines Blutreinigungsmittels, den ich mir selber suchen und zusammenstellen kann.

R. T. in J.
Antwort: Die Lehre von den blutreinigenden Mitteln stammt aus jenen Zeiten, in denen man alle oder doch sehr viele Krankheiten als aus schlechter Blutbeschaffenheit entstanden ansah. Diese Ansicht ist nach dem heutigen Stande der Heilkunde nicht mehr haltbar, und darum muß man den Gebrauch blutreinigender Mittel wenn nicht für schädlich, so doch für zwecklos ansehen. Gute, einfache Kost, reine Luft und maßvoll geregelte körperliche und geistige Tätigkeit unter Vermeidung aller Ausschweifungen verhelfen am schnellsten und sichersten zu einem gelunden Körper. Als Getränk ist ein Aufguss getrockneter Walderbeerenblätter oder Brombeerenblätter zu empfehlen. Wer an Verdauungsleiden, mag ein mild abführendes Mittel (Honig, Marmelade, Sauerkraut oder ein Mineralwasser) nehmen.

Frage Nr. 169. Mein 4 Monate altes Schwein leidet seit einigen Wochen an Schnupfen und Atembeschwerden. Beim Freiseln bekommt es schlecht Luft und muß dabei öfter aufhören. Ich füttere Kartoffeln und Kleie. Ich lasse das Tier viel ins Freie, sollte das dem Tier schädlich sein? Der Stall ist etwas falt.

G. Sch. in J.
Antwort: Das Schwein dürfte sich durch Erkältung einen Katarrh der Nasenschleimhäute zugezogen haben. Es ist ebenso gut möglich, daß es sich im Stall, als im Freien bei kaltem Wetter den Katarrh geholt hat. Geben Sie dem Tiere Kleientranke, wenig Kartoffeln, Grünfutter. Bei warmem, sonnigem Wetter können Sie es herauslassen, sonst muß es im Stall auf guter Streu gehalten werden. Der Katarrh geht meist nach einigen Wochen von selbst vorüber, falls nicht etwa Stirnhöhlenentzündung oder gar Tuberkulose vorliegt, dann ist eine Besserung des Leidens kaum zu erwarten. Dasselbe ist der Fall, wenn nach und nach eine Aufreibung der Nase, des Rüssels eintritt durch Auflockerung der Gesichtsknochen.

Frage Nr. 170. Mein sehr nachsamer Hund beißt trotz vieler Schläge jeden Menschen, der den Hof oder Privatgang betritt, aber keinen, der den Laden betritt. Kann ich dem Hunde das Beißen auf Hof und Hof abgewöhnen? A. D. in N.

Antwort: Sie müssen sich zum Zwecke der Beseitigung des Fehlers Ihres Hundes mit mehreren fremden Personen vereinbaren, die Ihnen abwechselnd beistehen zu sein haben. Die Dressur wird ausgeführt, wie folgt: Dem Hunde wird ein Korallenhalsband angelegt, an dem eine 4 bis 5 m lange, kräftige Leine festgemacht wird. Die Hilfsperson betritt den Privatgang. Der Hund wird ihr an der lang gelassenen Leine entgegengeführt. Sobald er Miene macht, den Fremden anzugreifen, folgt ein derber Ruck in die Koralle, worauf die Hilfsperson auf den Hund zugeht und ihm einen Lederriemen reicht. Darauf tritt der Fremde in den Laden, streichelt das Tier, und sofort wird die Übung im Privatgang wiederholt, bis der Hund sich auch dort nicht mehr angriffslustig zeigt. In den folgenden Tagen wechseln die Veruchspersonen. Schließlich hat der Lederriemen und die Leine wegzufallen und der Herr den Hund nur noch aus einem Riemen zu beobachten. Dr. H.

Frage Nr. 171. Meine Kuh geht seit einigen Tagen auf dem rechten Vorderfuß lahm, besonders im Zuge. Im Stalle hebt die Kuh fest auf den Beinen und äußert beim Drücken und Klopfen an dem Fuß keine Schmerzen. Beim Herausführen kreucht sie den Fuß nach vorn und legt ihn auf, als

wenn sie erst nach einem Pläse sucht. Ich habe den Fuß schon gebadet und auch eingerieben, es hat aber nichts geholfen.

J. W. in N.
Antwort: Die Hebung und erschwerte Vorführung des erkrankten Fußes, das Fehlen von Schmerzausdrücken beim Druck und Beklopfen, sowie das stärker hervortretende Lahmgehen beim Ziehen deuten sicher darauf hin, daß der Sitz der Lahmheit nicht im Fuß, sondern oben zu suchen ist und es sich höchstwahrscheinlich um eine Schulterlahmheit handelt. Erkennt man eine solche rechtzeitig, so wirkt fortgesetztes Röhlen (durch Lehmen, Essig-Anstrich) der Schulter günstig auf die Heilung ein. Da im vorliegenden Fall das Leiden aber schon mehrere Tage besteht, so werden Sie mit Röhlen keinen Erfolg mehr haben. Reiben Sie Guggul und die ganze Schultergegend zweimal täglich ein mit einer Mischung, bestehend aus 150 g Kampferspiritus, 30 g Salmiakgeist und 20 g Terpentinöl. Das Tier muß unbedingt Stallruhe haben, mindestens 8 Tage lang; während dieser Zeit dürfen Sie die Kuh auch nicht aus dem Stall herausführen, um zu sehen, ob sich die Lahmheit schon gebessert hat. Sollten Sie nach dieser Frist noch keine Besserung des Leidens bemerken, so müssen Sie einen Tierarzt zu Rate ziehen; oft werden mit Empirungen von Arzneimitteln unter die Haut bei Schulterlahmheiten sehr gute Ergebnisse erzielt.

Frage Nr. 172. a) Mein 7 1/2 Monate altes Schwein hat öfter, besonders beim Fressen, ein Köcheln und Gurgeln in der Nase. Vor einigen Wochen bemerkte ich auch einen schleimigen Nasenausfluß, der sich aber wieder verlor. Kann hier auch Tuberkulose vorliegen? Der Stall steht im Freien. Wie ist da Abhilfe zu schaffen? b) Das Schwein frist Kunkelrüben, von denen ich noch einige Zentner habe, weder roh noch gekocht, ich habe die Rüben gekocht und zerleinert und mit Kartoffeln und Roggenkleie vermischt. Gibt es ein Futtermittel, mit dem ich die Rüben vermischt kenne, damit es diese frisst? Das gut entwidelte Tier scheint seit einigen Wochen an Appetitlosigkeit zu leiden. Ist Enzian- oder Kalomelpulver besser als einige Tropfen Schwefelsäure? C. B. in S.-B.

Antwort: a) Bei jungen, 6—9 Monate alten Schweinen kommt öfter ein schleimig verlaufender Nasentatarrh vor, der sich zunächst durch ein erschwertes, schnüffelndes Atmen, besonders beim Fressen, äußert; Kreuzungen von veredeltem Landschwein und weißem englischen Schwein neigen wegen ihrer kurzen Köpfe und der hierdurch bedingten Verengung der vorderen Luftwege hauptsächlich zu dieser Krankheit. Im weiteren Verlauf der Krankheit tritt schleimiger, blutig-eitriger Nasenausfluß ein, verbunden mit einer Aufreibung des Rüssels, mitunter auch der übrigen Gesichtsknochen. Es tritt Siedtum ein, die Tiere gedeihen trotz guten Futters nicht. Die Krankheit ist in allen Fällen unheilbar. Bei Tuberkulose in der Nachenhöhle ist ebenfalls heftiger Nasentatarrh vorhanden. Da bei Ihrem Schwein der Nasenausfluß nachgelassen hat, dürfen Sie immer noch hoffen, daß sich das Tier das Leiden nur durch Erkältung zugezogen hat und es sich um einen akuten Nasentatarrh handelt. Gehen Sie es bei kühlem Wetter warm, durch hohe, trockene Streu, und bringen es nur bei Sonnenschein ins Freie, es muß leicht erfrühendes Futter (Kleinschlapp, Grünfutter) erhalten, Arzneien sind nicht angebracht. b) Ein Mittel, das Schwein zum Rübenfressen zu zwingen, gibt es nicht. Vorausgesetzt, daß die Rüben gut erhalten und nicht etwa angefault oder angefroren gewesen sind, dürfte der Grund dafür, daß das Tier die Rüben nicht frissen will, wohl eher in dem Appetitmangel als in der Abneigung gegen die Rüben zu suchen sein. Suchen Sie zunächst dem Appetitmangel abzuhelfen durch ein Pulver aus gleichen Teilen Kalmas-, Enzianwurzel, Pfefferminze und Kümmel, dreimal ein Eßlöffel täglich mit Sirup zur Latwerge gemacht und auf die Zunge gestrichen. Salzsäure (nicht Schwefelsäure) und Kalomel gibt man bei Würmungen und Befestungen im Darm, erstere hauptsächlich bei chronischer Unverdaulichkeit. Nachdem sich der Appetit gebessert hat, füttern Sie dem Schwein zunächst nur Kleie und gekochte Kartoffeln, dann fangen Sie an, täglich einige Stückchen gekochte Rüben unter die Kartoffeln zu mengen und vergrößern nach und nach die Rübenmenge bis 1/2 des Kartoffelanantums. Mehr Rüben zu geben, empfiehlt sich nicht, das Verhältnis 1/2 Rüben und 1/2 Kartoffeln ist praktisch erwährt, die Schweine nutzen dann die Rüben auch am besten aus. B.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Luft der Luft für den Boden. Die Luft trägt direkt zur Förderung des Pflanzenwachstums bei und wirkt durch ihre Bestandteile zersetzend und lösend auf die organischen Stoffe und die mineralischen oder Bodenbestandteile des Unterbodens ein. Auch tragen Bestandteile der Luft direkt zur Ernährung der Pflanzen bei. Die Zersetzung des Bodens erleichtert der Luft das Eindringen in den Boden und ist von größtem Einfluß auf dessen Wärme und Feuchtigkeit, Lockerheit und Durchlässigkeit. Feuchtigkeit und Wärme sind vom Klima und von der Lage bedingte Einflüsse, welche durch rechtzeitige und richtige Bearbeitung und Düngung wenigstens einigermaßen beeinflusst und verbessert werden können.

Jeder junge Baum muß ohne Tadel im Wurzelwerk, Stamm und in der Krone sein. Die Wurzelkrone darf nicht ein wirres Durcheinander von fingerdicken Hauptwurzeln sein; vier bis fünf derselben genügen vollständig zur Befestigung des Baumes im Boden. Von Wichtigkeit ist aber, daß von den Hauptwurzeln eine Menge von feinen Fasern- und Saugwurzeln ausgehen, denn sie führen ja dem Baume Nahrung zu. Der Stamm muß glatt und spindelförmig sein, d. h. er muß sich von Wurzelhals an nach oben regelmäßig verjüngen. Kleine Krümmungen sind im Stamme nicht zu fürchten, da sie nach wenigen Jahren ausgewachsen sind. Dagegen weisen man jeden Baum, der verächtliche Wundmale mit rauen Wundrändern aufweist, unbedingt zurück.

Die Krone muß nach allen Seiten gut ausgebildet, und es müssen fünf bis acht regelrecht ausgebildete Zweige vorhanden sein.

Seifenkränkung. Angehts der großen Seifenkränkung möchte ich den Leserinnen ein in der Praxis erprobtes Rezept zur „Streckung“ der Seife veröffentlichen. Die Frage der Reinigung der Wäsche, Kleidung und Geräte ist infolge der außerordentlich hohen Seifenpreise schwierig geworden. Die Preissteigerung erklärt sich durch die Knappheit an Fetten für technische Zwecke, da alle irgend erhältlichen Fette als Speisefette gebraucht werden. Größte Sparanleihe im Verbrauch an Seifen muß daher geboten sein. Zu ihrer Durchführung seien folgende Mittel empfohlen: Alle Wäsche wird zweckmäßig in weichem Wasser eingeweicht, und die schmutzigen Stellen werden mit einem Seifenriß bepinselt. Geeignet ist vor allem Regenwasser. Zum Scheuern nicht farbiger Gegenstände ist keine Seife, sondern nur Sodaauflösung zu verwenden. Ein weiteres Mittel ist die Streckung der Seifen: Man stelle aus 250 g Schälseife, 200 g Oberhälfseife und 250 g Soda einen Seifenleim her, indem man alles unter Rühren mit 4 l Wasser bis zur Lösung kocht und erkalten läßt. Danach ziele man das Gefäß über Feuer, wonach sich der festgewordene Seim herausfüllen läßt. Zweckmäßig sind ferner die Gemische von Seife und Soda, die als Waschlauge oder als Waschmittel gebraucht werden, sofern der Soda genügend Fettsäure zugefügt und das schädliche Wasserglas und Harz vermieden ist.

Eine nicht zu starke Sodaaufgabe wirkt fast als Entweidwasser auf Baumwollgewebe der geringen Wirklichkeit wegen nicht schädigend. Frau U. M. F.

Geschäftliches.

Sommerprossen und unreine Haut. Unzählig sind die Mittel, die hiergegen angewendet werden, doch die Zusammenlegung ist meist derartig ungedächtnisartig, daß kein Erfolg erzielt werden kann. — Niemand sollte aber deshalb verzagen, denn die nach streng wissenschaftlichen Prinzipien hergestellte „Krem Halsa“ der Firma H. Wagner, Edln 72, Blumenthalstraße 99, bietet volle Gewähr, infolge ihrer bleibenden Eigenschaften und gewissenhaften Herstellung, Sommerprossen und Hautrötten in kürzester Frist zu beseitigen. — Aber auch gegen Pickel, Mitesser und sonstige Hautfehler hat sich „Krem Halsa“ bestens bewährt, da sie den von Natur aus bedingten Hauterneuerungsprozess beschleunigt und die Poren offen hält. — Der Preis beträgt Mk. 2,50, wofür bei Bezugnahme auf dieses Blatt 10% Rabatt gewährt werden.

Bei Influenza, Ischias und Hexenschuß werden mit Jogonalen Tabletten — selbst in verzweifeltesten Fällen — geradezu überausende Erfolge erzielt. Anzahl glänzender Begutachtet. In allen Apotheken zu Mk. 1,40 u. Mk. 3,50.



Landwirte und Wiesenbesitzer

sorgt.



Sensen werden rar und teuer, deshalb kaufen Sie sofort.

Preisliste über die berühmten Pilatus- und Solinger Stahlsensen, Dengelzeuge, sowie Solinger Stahlwaren (Messer, Scheren usw.) umsonst und postgeldfrei.

Engelswerk in Foché bei Solingen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage

Freudeutsch.

Zwei Geschichten aus der Zeit des Russeneinfalls in Ostpreußen.

Von M. Trost.

Preis gebunden 2 Mk., 50 Pf.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portoaufschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Damenbart

Mit der Anwendung der neuen Methode, täglich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Wiederherstellen der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Gelele gerannert, kein Geduld. Preis 4,- gegen Nachnahme.

Herrn Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Fliegenfänger

der beste der Welt. Französisch 2x1 m lang und 4/5 cm breit, doppelt belemmt. 100 Stück Mk. 6,- bei 200 Stück franko.

Nachnahme. Sonntags- und Feiertagsverkauf.

H. Beetz, Wartenfels 25, Oberh.



Für die Redaktion: Podo Grunndmann, für die Anzeigen: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Remberg (Bez. Halle)

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Das neue preussische Fischereigesetz ist von beiden Häusern des Preussischen Landtages verabschiedet und tritt in Kürze in Wirksamkeit. Demzufolge ist jenes herausgegeben:

Das neue preussische Fischereigesetz

Nach den übereinstimmenden Beschlüssen beider Häuser des Landtages.

Textausgabe mit Vorwort und ausführlichem Sachregister von Justizrat Gebhardt, Frankfurt a. O. Preis kartoniert 1 Mk.

Für Vereine in Partien: 10 Stück für 9 Mk., 25 Stück für 21,50 Mk., 50 Stück für 40 Mk., 100 Stück für 75 Mk.

Sowie die Ausführungsbestimmungen des preussischen Landwirtschaftsministeriums veröffentlicht sind, wird erscheinen

ein ausführlicher Kommentar

des neuen preussischen Fischereigesetzes aus der Feder von Geh. Reg.-Rat Dr. Präfcher, Schwerin und Justizrat Gebhardt, Frankfurt a. O.

Preis etwa 2,50 Mk. bis 3 Mk.

Vorausbestellungen auf diesen Kommentar werden schon jetzt entgegengenommen. Die Textausgabe kann sofort geliefert werden und ist zu beziehen durch alle Buchhandlungen sowie die Verlagsbuchhandlung J. Neumann, Neudamm.



Garantol

Bestes Eier-Konzervierungsmittel.

1000 Fach empfohlen.

Packung A für 20 Eier 25 Pf.

„ B „ 300 „ 40 „

„ C „ 400 „ 50 „

„ D „ 600 „ 75 „

Zu haben in Apotheken, Drogerien und Kolonialwarenhandlungen.

Nachschickung nachfolgend:

35 Pf. in Marken durch Garantol-G.m.b.H., Dresden-19.

Probennummern der Deutschen Jäger-Zeitung

versendet auf Verlangen J. Neumann, Neudamm.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Der Ralkschidstoff.

Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis.

Von Ökonomen Dr. Lothar Meyer.

Zweite Auflage. 3 bis 6 Tausend.

Preis gebunden 60 Pf.

Partien 10 Stück für 5 Mk., 50 Pf., 25 Stück für 12 Mk., 50 Pf., 50 Stück für 24 Mk., 100 Stück für 46 Mk. franko, größere Partien noch billiger.

Unter den schiffsfähigen Handelsdüngern nimmt der Ralkschidstoff den ersten Platz ein, da er auch in der Kriegszeit ausreichend zur Verfügung steht. Mengen und besondere Umstände seiner Anwendung sind noch wenig bekannt; das Buchlein muß daher weitesten landwirtschaftlichen Kreisen willkommen sein, denn es bietet in gedrängter Kürze alles, was der Praktiker über Ralkschidstoff zu wissen braucht.

Die beiden in zweiter Auflage erschienenen Broschüren, die von der Kritik überall als trefflich gelobt ist, werden den Behörden und Vereinen auch zur Ansicht gelangt. Lieferung einzeln gegen Einzahlung von 60 Pf. postfrei, unter Nachnahme mit Portoaufschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Fliegenvertilger Würstel

Loth alle Fliegen.

Müden etc. an u. töter diese schnell und sicher.

Das Beste, was erfährt. Bestenfalls 100 Stück Mk. 3,50, bei 200 Stück franko Nachnahme.

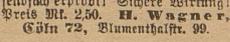
Fliegenfängerfabr. H. Beetz, Wartenfels 25 (Oberh.).



Reines Gesicht

reines Gesicht, verleiht auch u. sicher Krem Halsa. Unübertrefflich gegen Sommerprossen, Mitesser, Pickel, etc.

Reinigt u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis Mk. 2,50. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.



Schweinefutter in Massen

oder Pferdefutter

sowie Futter für alles Vieh liefert mein echter, riesenblättriger Oriental Citre-Combre, die beste Diste gegen die diebstahlige Futtermittelrotz. In bester Qualität.

1000 St. 8.- Mk., 10000 St. 50.- Mk. Extra ausgewählte Kostleistung (ca. 4 Wochen futtertreibend) 100 St. 2,50 Mk., 500 St. 8.- Mk., 1000 St. 15.- Mk. Citre-Combre-Planten, bald Futter gebend, 100 St. 3,50 Mk., 500 St. 14.- Mk., 1000 St. 25.- Mk. Kulturanweisung und Prospect kostenlos. (16)

H. Reteisdorff, Sernburg, B. Samburg.

