



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 29.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

## Die Fischerei mit der Reuse.

Von Fischereidirektor a. D. Heyking.  
(Mit 5 Abbildungen).

Die Reuse (Bunge oder Volljade). Die Reuse ist eine Fischfalle mit trichterförmigem Eingang. Weßhalb die Fische den engen Weg in diese Reuse machen und dann nicht wieder zurückfinden beziehungsweise nicht können, darüber haben sich bisher die Gelehrten vergeblich die Köpfe zerbrochen. Wahrscheinlich geschieht dies aus Neugierde, die die Fische mit dem Leben bezahlen müssen. Während der Schleientaube, in der Weizenblüte, kommt es mitunter vor, daß die Reusen gepreßt voller Schleien sitzen.

Die gewöhnliche Form der Reuse ist zylindrisch (Abbildung 1), doch gibt es auch viereckige. Es befinden sich darin zwei Einschläpfe, sogenannte Rehlen. Wir unterscheiden Pläzenreusen, drei Bügel von 80 cm Länge, 60 cm Bügelhöhe, 15 mm Maschenweite und 65 cm Maschenzahl über den Bügeln. Barschreusen von 85 cm Länge, 65 cm Höhe, drei Bügeln, 17 mm Maschenweite und 60 cm Maschenzahl, und schließlich Schleireusen mit 130 cm Länge, 80 cm Höhe der Bügel, drei Bügel, 32 mm Maschenweite und 50 Maschen über den Bügeln.

Die Reusen werden an freie Stellen des Wassers im Krautbett gelegt. Es ist darauf zu achten, daß sie fest liegen. Bewegen sie sich, so schrecken die Fische vor dieser Bewegung zurück und gehen nicht hinein. Es ist daher außer dem passenden Lager für die Reuse auch dafür zu sorgen, daß sie ordentlich, möglichst an beiden Enden,

durch Steine beschwert sind. Um solche Lager zu haben, schneidet man sogenannte Schneifen oder Gänge in das Gelege. Viele Fischer bedecken auch die Reuse im Wasser mit Kraut und Rohr, auch Fichtenreisig, da die Fische gern unter das schützende Dunkel

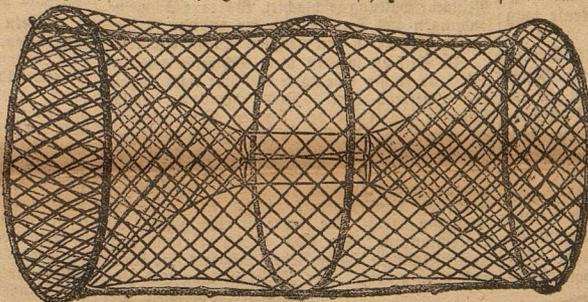


Abbildung 1. Reuse, Bunge oder Volljade.

schlüpfen. Je nach der Größe des Gewässers sichtet man mit bis zu 1000 Reusen täglich. Viele



Abbildung 2. Flügelreufe oder Garnsack.

Fischer lassen die Reusen zwei Tage im Wasser stehen. Besser ist es, die Reusen abends zu stellen und am Morgen zu heben, dann zum Trocknen aufzuhängen. Was ich früher von der Reinlichkeit bei der Angel sagte, gilt auch für die

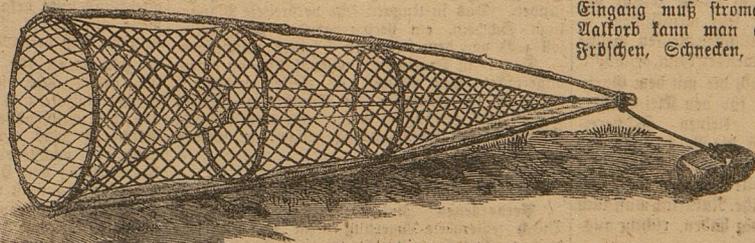


Abbildung 3. Forellenreufe.

Reusen; sie sind ab und zu zu waschen, damit sie entsäuern, d. h. den Wassergeruch verlieren. Die Flügelreufe (Abbildung 2). Die Flügelreufe nennt man auch Sack oder Garnsack. Der Sack wird ausgespannt zwischen drei bis fünf Pfählen, die in den Seegrund gerammt sind, aufgestellt. Die Flügel können unbegrenzt lang sein. Die Fische schwimmen an den Flügeln entlang und stoßen endlich auf den Sack, wohinein sie schlüpfen, um nicht wieder herauszufinden. Es werden auch sogenannte Stellene im Anschluß an die Flügel aufgestellt. In stehendem Wasser legt man die Flügelreufe in oder an das Gelege. In fließendem Wasser gebraucht man dazu ein Leitnetz. Will man Aale fangen, ist das Leitnetz unten mit einer eisernen Kette zu beschweren, damit die Aale nicht, da sie Grundfische sind, unten durchkriechen.

Die Forellenreufe (Abbildung 3) besteht aus einer Rehle, die zwischen zwei Stöden gespannt wird; sie ist, je nach der Tiefe des Wassers, 50 bis 80 cm hoch, mit 15 mm Maschenweite. Die Forellenreufe wird mit der Öffnung stromabwärts aufgestellt, nicht in der Mitte des Baches, sondern

an der Seite unter Gras und Reisig. Die Forelle ist ein sehr scheuer Fisch, der Unterschlüpfen gern aufsucht. Der Aalkorb (Figur 4) oder die Aalreufe wird wie die Krebsreusen aus Holzstäben oder grünen Weiden hergestellt. Man fertigt auch solche Körbe aus Draht oder Garn, die aber nicht so gut fangen wie die hölzernen. Der Eingang muß stromab gestellt werden. Den Aalkorb kann man auch mit kleinen Fischen, Fröschen, Schnecken, Regenwürmern beködern.

Die Fischer an der Unterelbe nehmen Stinte, wovon sich der Aal zum Pläzen dick frist.

Die Krebsreufe ist unser wichtigstes Krebsfängergerät. Sie ist aus Kiefernspaltholz, seltener aus Pappelholz oder Fichtenholz hergestellt

Die Holzspalten werden mit Wurzeln oder Draht zusammengelockt, so daß das Ganze die Form einer Reuse erhält. Die Krebsreufe ist 40 bis 50 cm lang und zirka ein Drittel so hoch. Sie haben an jedem Ende eine ebenfalls aus Holzstäben hergestellte Kefle mit einem etwa 6 cm großen Einschlüpfloch. Die Holzstäbe, aus welchen die Reuse hergestellt ist, sind 2 bis 3 cm breit, der lichte Abstand in der Reuse beträgt etwa 8 bis 15 cm, je nachdem man große oder kleinere

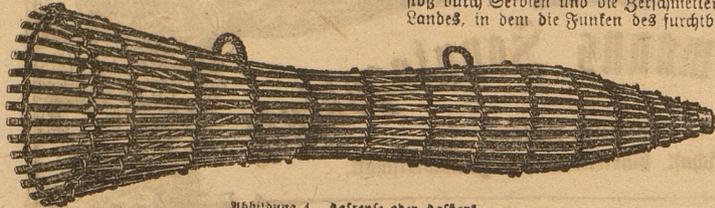


Abbildung 4. Ausrüstung oder Aushör.

Krebse fangen will (Besatzkrebse). Auf einer Seite befindet sich eine Entleerungsöffnung, gewöhnlich ein kleines Türchen, das ebenfalls aus Holzstäben hergestellt und mit Draht oder Wurzeln als Angeln und überaus verschlossen wird, solange die Reuse fängisch steht. Damit die Reuse nicht aufschwimmt, wird sie innen mit einem Stein oder einem Ziegel beschwert. Damit man sie wiederfindet, hängt man sie an eine Schnur, die an einem Ende mit einem Kork oder Borkschwimmer versehen sein muß. Es ist darauf zu achten, daß die Reuse lang und fest auf dem Seegrund aufliegt.

Gewöhnlich fischt man mit 100 bis 150 Reusen an einer Stelle von 1000 bis 1500 Meter Länge. Um soviel Reusen zu besorgen, ist ein Mann nötig. Früh wird der Bestand (Köder) gesaugen (keine Weisfische), geschuppt, größere Fische werden gespalten und zu den Reusen gefahren. Die Reusen werden gehoben, die Krebse herausgenommen, und die Reuse wird frisch beködert, dazu benutzt man einen kleinen Stab aus hartem Holz, der sich in der Reuse befindet; hieran wird der Köder gespießt. Für gewöhnlich fischt bzw. krebst man von April

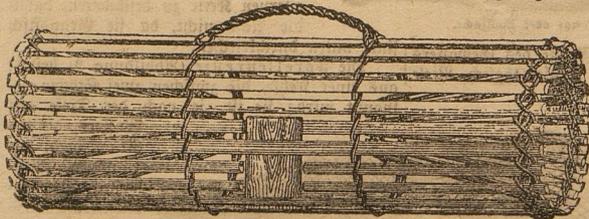


Abbildung 5. Krebsreufe.

bis Oktober in geschlossenen Gewässern. Einen Tag in der Woche wird ausgesetzt, damit die Reusen trocken und den Wassergeschmack verlieren.

Es ist natürlich von Vorteil auch für den Krebsfang, daß man schmale Gänge (Schnecken) vermittelt einer Grundfischel in das Rohr schneidet. Diese Gänge benutzen die Krebse gern und geraten dabei an die Reuse. Es gibt auch Krebsreusen aus Garn, auch aus Draht. Die aus Garn halten kaum einen Sommer, und in die aus Draht kriecht der Krebs nicht gern, weil er sehr metallischen ist. Damit wären die wesentlichsten Reusen, welche der kleine Wasserbesitzer verwenden kann, erschöpft.

Die Reusenfischerei, auch die mit dem Garnsack, eignet sich vorzüglich für den Kleinwasserbesitzer beziehungsweise kleinen Fischereiberechtigten. Auch hier ist die Beschaffung der Geräte nicht mit besonders hohen Kosten zu bestreiten, und die Kontrolle derselben erfordert auch hier wenig Zeit und Mühe. Natürlich muß auch diese Fischerei, soll sie Erfolg haben, richtig ausgeführt werden.

## Serbische Schweine.

Von Dr. G. Rörner.

Wer hat sich früher mit Serbien, mit dem Balkan und mit der dortigen Viehzucht näher beschäftigt? Doch wohl nur sehr wenige. Jetzt, nachdem Serbien in den Mittelpunkt des Weltkrieges gerückt ist, und nachdem es von deutschen, österreich-ungarischen und bulgarischen Truppen erobert worden ist, hat sich das Blatt gewendet. Serbien ist mit einem Male eine vielgenannte und vielbekannte Gegend geworden. Der Durchstoß durch Serbien und die Zerschmetterung dieses Landes, in dem die Funken des furchtbaren Weltbrandes mit frevelnder Hand angezündet worden waren, sind für Deutschland und seine Verbündeten sehr viel wert. Noch lassen sich nicht die großen Vorteile voll übersehen, die sich uns durch die dadurch geschaffene freie Bahn nach der Türkei, Asien und Afrika bieten werden. Neben den Schätzen des Orients werden uns allmählich reiche Vorräte für die Ernährung von Menschen und Tieren zur Verfügung stehen. Schon im Dezember 1915 las ich nachstehende Notiz in einer politischen Zeitung: „Serbische Schweine in Deutschland. Wie dem „B. L.“ aus Dresden gemeldet wird, sind mehr als 1700 serbische Schweine auf dem dortigen städtischen Schlachthof für die Militärverwaltung geschlachtet. Weitere Schweinefendungen aus Serbien und den anderen Balkanstaaten werden in den nächsten Tagen erwartet.“

In Serbien werden viele Schweine gehalten, und fand früher eine starke Ausfuhr nach Ungarn und Österreich statt. Das eigentlich serbische Schwein gehört zu den krausen Schweinearten, bei denen die Vorsten nicht sichtlich aufliegen, sondern über den ganzen Körper, mit Ausnahme der Füße, mehr oder weniger geträufelt sind. Die Form des Körpers erinnert an die des unverbildeten Landschweines (vergl. Nr. 39 d. Bl., Jahrgang 1915). Die Farbe ist schmutziggelb bis dunkelbraunrot. Der Kopf ist schmal und lang; die mittelgroßen Ohren stehen aufwärts und etwas nach vorn geneigt. Der Rüssel ist lang und zum Wühlen sehr geeignet. Der Körper ist mehr hoch als lang. Das Höhenwachstum ist ein recht bedeutendes. Die Breite läßt dafür zu wünschen übrig. Der Rücken ist etwas gebogen. Der Fleischgehalt der Schenkel ist kein allzu reichlicher. Die Knochen sind kräftig. Die Tiere sind spätreif; erst mit einneinhalb bis zwei Jahren sind sie zum

Mästen reif. Sie setzen dann aber auch sehr viel Fett an und werden die reinen Speckschweine; es fehlt dafür an der genügenden Entwicklung des Fleisches. Die Fruchtbarkeit ist mit sechs bis acht Ferkeln nur mäßig. Die Sauen sind jedoch gute Mütter. Da die Tiere sehr widerstandsfähig und robust sind, so werden fast alle Ferkel groß. Die Schweine sind sehr anpruchlos und nehmen mit allem Futter vorlieb, das sie sich fast während des ganzen Jahres im Freien suchen müssen.

Serbische Schweine sind vielfach auch nach Ungarn eingeführt worden. Sie haben dort einen recht günstigen Boden zu ihrer Entwicklung gefunden. Das in Ungarn sehr verbreitete Mangalica-Schwein, ein hervorragendes Fettschwein, soll z. B. von dem serbischen Schwein abstammen. Da wir in Deutschland augenblicklich an einem außerordentlichen Mangel an Fetten leiden, so wäre es im Interesse der Ernährung unseres Volkes sehr erwünscht, wenn recht viele serbische Schweine zur Wöhlachtung eingeführt werden würden.

### Kleinere Mitteilungen.

Verdorbene Futtermittel bringt Verbalten. Durch fehlerhafte Lagerung mehr als halb verdorbene Kartoffeln wurden im verfloffenen Jahre

von der Zeit an, wo es neue Kartoffeln gab, hier und da in größeren Mengen für ein geringes Geld als Viehfutter abgegeben. Da Schweine nicht mehr in nennenswerter Anzahl in Frage kommen konnten, so kam diese Nahrung also in größerer Ausdehnung als Fütterung für Rühre zur Verwendung. Daß solches Futter minderwertig ist, bedarf nicht der Erwähnung. Es sei vielmehr auf die große Gefahr einer entzündlichen Erkrankung im Rindviehstalle hierdurch aufmerksam gemacht. Namentlich hat ja das Verfalben in vielen Fällen die Reizung verdorbener Futters als Ugrund. Der Schaden, der also in einem solchen Falle droht, kann gar nicht durch einen geringen Preis für veraltetes Futter aufgewogen werden. Also Vorzicht bei trächtigen Rühren!

Die Klauenbräse der Schafe, welche sich oberhalb der Klauen befindet, ist nicht selten der Sitz von Krankheiten. Tiere, bei welchen diese Bräse erkrankt ist, hinken auffallend stark und wollen zuletzt mit dem kranken Fuß gar nicht mehr auftreten. Zuweilen ist letzterer bis zum Fesselgelenk hinauf etwas gerötet und geschwollen. Drückt man auf die Bräse, so sondert sich häufig eine wurmförmige, kalteartige Masse oder auch Eier ab. In dieser Weise erkrankten Tieren muß man Fußbäder machen, wozu man einen Kbel warmes Wasser und ein bis zwei Eßlöffel voll Kreolin nimmt. Bei starker Entzündung kann man auch Umschläge von getrockneten Reisamien oder getrockneten Kartoffeln machen. Ist die Beule reif und öffnet sie sich nicht von selbst, so kann man eine kleine Ritze mit einem scharfen Federmesser an der Stelle machen, wo die Beule am weichsten ist. Nach dem Ausdrücken macht man wieder ein warmes Kreolinbad. Bis zur völligen Heilung soll man die Schafe im Stalle lassen.

Disteln als Grünfutter für Geflügel und Kaninchen. Zu den lästigsten Unkräutern für den Landwirt gehören die Disteln, die aus seinen Getreidefeldern zu entfernen ihn viele Mühe kostet. Meistens geschieht dies, indem man vor der Blüte die Köpfe abmäht, die man dann auf dem Felde vertrocknen läßt, weil sie wegen der Stacheln von den meisten Großviehtieren nicht gefressen werden; nur vom Gsel ist es ja bekannt, daß Disteln ihm ein vollkommenes Futter sind. Nun macht in der „Allg. Kaninch.“-Ztg. ein Eisenber darauf aufmerksam, daß auch die Kaninchen sie gern nehmen. Er habe, so berichtet er, im vorigen Jahre Heu eingetauscht, unter dem zu seinem Vorrat viele Disteln gemischt seien; indes habe er mit Entsetzen bemerkt, daß seine Kaninchen diese zuerst fraßen, und zwar nicht bloß die Blüten, die sie ebenso wie die Wurzeln mit Vorliebe fraßen, sondern auch die härteren und teilweise schon trockenen Blätter und Stengel, von denen sie nichts übrig ließen. Seitdem gehe er trotz der Mühe, die das bei ihrem starken Wurzelschutz verursache, möglichst viele Disteln aus, um sie jeden zweiten Tag, damit sie ihnen nicht leid werden, an seine Kaninchen zu verfüttern und so diesen während eines halben Jahres kostenlos ein willkommenes Futter zu verschaffen und sich noch den Dank der Landleute zu erwerben, die ihn zu diesem Zwecke das Betreten ihrer Grundstücke gern gestatten. Diesem Beispiele sollten die Kaninchenzüchter folgen. Daß auch Gänse die Disteln in zerleinertem Zustande gern fressen, ist bekannt. Allerdings habe ich die Erfahrung gemacht, daß die Köpfe und Wurzeln auch von Enten und Säcken mit Vorliebe genommen werden; denn als ich vor einigen Jahren einmal Grünfutter, das ich mit dem Fleckschneider für die Gänse zerleinert hatte, und unter dem viele Disteln sich befanden, fraßen meine Säcken davon begierig mit, ließen allerdings die härteren Teile liegen. Der Nährstoffgehalt der Disteln ist mir allerdings nicht bekannt; jedoch da sie vorzugsweise auf gutem Boden wachsen, so ist anzunehmen, daß derselbe nicht gering ist. Dr. Bl.

Als Ersatz für ausländischen Tee empfiehlt sich neben dem schon vielseitig empfohlenen Teebeerblätter- und Brombeerranten-Tee solcher von der wildwachsenden Pfeffernitze, der im Geschmack selbst dem besten ausländischen Tee nicht viel nachstehen dürfte und außerdem der Ansammlung von Harnsäure entgegenwirkt. Die Einmahlung muß vor der Blüte erfolgen. G. H.

Buttermilchsuppe. Zu dieser außerordentlich nahrhaften Suppe, die in den teuren Zeiten militärischer Abwehrmaßnahmen esingen kann, nimmt man

auf je einen Liter Buttermilch 30 g Mehl, das man mit der Buttermilch recht sorgfältig verquirlt. Ist dies geschehen, so läßt man die Masse mit etwas Salz einmal aufwallen und rührt darauf einen Teelöffel Zucker, etwas Zimmt hinzu und zieht die Buttermilchsuppe mit einem Eibioter ab. Inzwischen hat man etwas Weißbrot zu Scheiben oder Würfel geschnitten, daselbe auf dem Feuer geröstet. Das Weißbrot wird darauf in die Suppe getan und das Gericht ist fertig. M. L.

**Bildsauben mit Wachsbohnen.** Wilde Tauben werden gerupft und vorbereitet. Gleichzeitig fädeln man eine genügende Menge gelbe Wachsbohnen ab, püht etwas Suppenkraut, wobei man die junge Sellerieknolle sowie den Porree, so weit er weiß ist, in Würfel schneidet. Dann setzt man die Tauben mit etwas Salz in genügend kaltem Wasser mit dem Suppenkraut auf. Wenn es kocht, gibt man die Wachsbohnen in die Brühe und läßt alles miteinander gar werden. Zum Schluß dikt man das Gericht mit aufgelöstem Weizenmehl und reidht Salzkartoffeln nebenher. Hat man ältere Tauben bekommen, so müssen diese erst halb gar gekocht werden, bevor man das Gemüse hinzugibt. G. W.

**Tomatencier.** Für die Person ein bis zwei Eier werden pflaumenweiß gekocht und abgeseigt. Unterdessen hat man etwas fetten Speck gewürstelt und mit gehackten Zwiebeln goldgelb geschwitzt. Dahinein gibt man so viele reife und in Scheiben geschnittene Tomaten, wie man braucht, und schmort sie gar. Hat man Weizen- oder Kartoffelmehl zur Hand, so dikt man die Tomaten hiernit, wenn nicht, reibt man eine rohe Kartoffel daran, die man einmal aufkochen läßt; das Gemüse ist so auch gebunden. Beim Anrichten legt man die Eier in das Tomatengemüse, welches man mit Salz und Pfeffer abschmeckt. Dazu Salz- oder Pellkartoffeln. G. W.

**Heidelbeeren und Klöße.** Hin und wieder, wenn der Appetit besonders reger gewesen ist, pflegen wir alle mal mit dem Brot recht knapp dahinter zu sein. Da empfiehlt es sich, am Abend ein warmes Gericht zu geben, das nicht teuer und ausreichend sättigend ist. Obiges Rezept ist hierfür sehr zu empfehlen. Die Heidelbeeren werden mit Zucker aufgelöst und mit etwas in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl gebunden. Ist kein Kartoffelmehl zur Hand, gibt man etwas rohe, geriebene Kartoffeln daran und läßt das Obst damit aufkochen; es ist dadurch auch gebunden. Dann reibt man 500 g gekochte, kalte Kartoffeln, verarbeitet sie mit vier Eiern voll Mehl, zwei Eiern, etwas Salz, Zucker, Muskat oder Zitronen sowie einem Teelöffel voll Butter. Von diesem Teig formt man Klöße, kocht sie in Salzwasser gar und gibt sie mit den kalt gestellten Heidelbeeren zu Tisch. G. W.

**Gurkensalat einzumachen.** Grüne Schlangengurken oder andere grüne Gurken prüht man, ob sie auch nicht bitter sind, schält sie und schneidet sie in feine Scheiben. Mit Salz durchgemengt, läßt man sie einige Stunden stehen, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie gründlich abtropfen. Dann gießt man Essig auf die Gurkenscheiben und läßt sie eine Nacht stehen. Am anderen Morgen legt man ein Sieb mit einem Tuch aus, schüttet die Gurkenscheiben darauf und preßt sie gut aus, um sie mit etwas gewiegten Zwiebeln und Pfeffer sowie feingewiegtem Dillkraut lagerweise in einen Glashafen zu schichten, den man mit ausgekochtem und erkaltetem Weinessig übergießt. Obenauf gießt man etwas Salatlaf. Dann bindet man den Hafen mit Papier zu. G. W.

**Himbeersaft mit wenig Zucker einzumachen.** Wir wollen mit dem uns zur Verfügung stehenden Zucker so viel Obst wie möglich einmachen, daher müssen wir von früheren, viel Zucker erfordernden Rezepten absehen und uns mit möglichst wenig bescheiden, damit unser Wintervorrat an Obstsaft und Marmelade desto größer wird. Ein sehr zuckerparaveses Saftrezept, welches auch auf Johannisbeeren anzuwenden ist, wäre folgendes: Frisch gepflückte Himbeeren werden zu Saft ausgepreßt und dieser, nachdem er drei bis vier Stunden gestanden hat, vom Bodensatz geklärt. Auf 500 g Saft rechnet man 125 g Zucker. Letzteren kocht man im Einmachefessel mit ein wenig Wasser so lange, bis er breit vom Obfessel tropft, dann gießt man den Saft hinzu, kocht ihn 15 Minuten und füllt ihn in sauber gespülte, geschwefelte und mit Rum ausgepülte Flaschen.

Auf jede Flasche gibt man etwas Salzsäure und verkorkt sie. G. W.

**Rosengelee.** Zu der wohlschmeckenden Gelee werden etwa zwei Pfund unreife Pflaumen — Fallobit — in kleine Stücke geschnitten, wobei man nur die Gehäuse, nicht aber die Schalen entfernt und mit Wasser weich kocht. Zu gleicher Zeit kocht man in besonderem Topfe ein Pfund rote Johannisbeeren, die dann mit dem Pflaumen zusammen auf ein Filtrier Tuch geschüttet werden. In einer Schale hat man 2 bis 2½ Pfund Zucker in kleine Stücke geschlagen und läßt darauf den Saft der beiden Früchte, die man in dem Tuch gut auspreßt, laufen. Inzwischen hat man ein Pfund frischer Rosenblätter von stark duftenden Rosen auf ein Sieb gelegt, alle Unreinigkeiten und die dicken Teile unten am Anjage entfernt, darauf taucht man das Sieb mit den Blättern einen Augenblick lang in kochendes Wasser, gleich darauf in kaltes, dann wieder kochendes und schließlich wieder kaltes Wasser und schüttet die Rosenblätter zum Abtropfen auf ein Tuch. Inzwischen wird der durchgelaufene Obstsaft mit dem aufgelösten Zucker zu Gelee gekocht, wobei das Abschäumen nicht zu vergessen ist. Dann werden die Rosenblätter hinzugegeben und mit der Gelee so lange gekocht, bis die Blätter nicht mehr oben schwimmen. Ist die Masse vom Feuer genommen und abgeseigt, so fagt man der Gelee noch einen Tropfen Rosenöl zu, rührt alles gut durcheinander, läßt es abkühlen und füllt es zum Aufbewahren in Gläser. M. L.

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage Nr. 214. Mein dreijähriger Schäferhund frist seit drei Wochen fast nichts mehr; nur gute Knochen verschmäht er nicht. Winter ist er nicht mehr wie früher. Halbhündlich recht und behnt er sich. Was fehlt dem Tiere, wie kann der Appetit gefeigert werden? J. W. in R.

Antwort: Geben Sie dem Hunde morgens, mittags und abends einen Teelöffel wässrige Khabarberinfusion ein. Dr. H.

Frage Nr. 215. Seit einigen Tagen hat mein Hund auf dem Rücken eine etwa lartenblattgroße Stelle, an der fast alle Haare ausgefallen sind. Er leckt daran beständig und ist bei Berühren der Stelle sehr empfindlich. Handelt es sich um das Anfangsstadium von Räude? E. W. in W.

Antwort: Räude ist ausgeschlossen, weil keine Räudeform auf dem Rücken beginnt. Höchstwahrscheinlich liegt Erysem vor. Reiben Sie die erkrankten Hautstellen morgens und abends mit Peru-Lencieralf ein. Dr. H.

Frage Nr. 216. Mein Pferd, zweijährig, verliert täglich ein bis zwei etwa 8 cm lange Würmer. In der Apotheke lagte man mir, Wurm-mittel seien jetzt schwer erhältlich. Santonin hat in kleiner Dosis nicht geholfen. J. H. in G.

Antwort: Das Pferd hat Spulwürmer. Diese vertreiben Sie am besten mit 15 g Pechweinstein, in einer Tasse heißen Wassers gut aufgelöst, in einem Stallemer Wasser, wenn das Pferd recht durstig ist, auf einmal zum Saufen gegeben. Ob Sie das Mittel ohne tierärztliches Rezept erhalten, ist fraglich. W.

Frage Nr. 217. Meine sechsjährige Ziege leidet alle vier Wochen an rythmischem Durchfall und ist sehr mager geworden. Sie hat gute Weide und erhält warmes Wasser zum Saufen, bei nassem Wetter füttere ich Heu und lasse sie im Stall. Das Tier hat Läuse. G. H. in B.

Antwort: Geben Sie der Ziege dreimal täglich ein Pulver, bestehend aus 4 g Tannin-form und 6 g Alleeivurzel, am besten in ½ Liter Leinamenabkochung, drei Tage hintereinander ein, füttern Sie, bis der Durchfall nachläßt, nur Heu und beschränken Sie die Gabe des Trankes auf das äußerste geringe Maß, eine Ziege verburket nicht so leicht. Gegen die Läuse verwenden Sie eine Einreibung aus 80 g Schmierseife, 10 g Kreolin und 10 g Weingeist, nach acht Tagen muß das Tier an den mit Linsen behaftet gewesenen Stellen nochmals ngerieben werden. B.

Frage Nr. 218. In meinem seit zehn Jahren bearbeiteten Garten wächst alles sehr schlecht. Salat gedeiht überhaupt nicht. Was muß er für Boden und Behandlung haben? Das Land war früher Feld, liegt am Hause an der Morgen-seite, es wird im Herbst allfährlich mit Stallung umgegraben und ein Jahr um das andere mit Kalfsalz gedüngt, aber ohne Erfolg. Was muß ich tun, um bessere Erfolge zu erzielen? M. L. in St.

Antwort: Wenn Sie unter normalen Verhältnissen und zur rechten Zeit Salat säen resp. pflanzen, so wundern es uns, daß er bei Ihnen nicht gedeihen will. Da wird es wohl an etwas anderem hapern, was aus Ihrer Beschreibung nicht zu ersehen ist. Zur Anleitung wollen wir eine kurze Kulturbeschreibung folgen lassen: Salat gedeiht in jedem einigemmaßen in Kultur befindlichen Boden, sofern er genügend feucht ist. Die Vorliebe des Salats für Feuchtigkeit bringt es mit sich, daß er trockenen Boden und trockenen Dünger gar nicht verträgt, hingegen sich überaus dankbar erweist für alles, was den Boden und den Dünger feucht und feucht macht. Die erste Aussaat im Freien wird im März, sobald es die Witterung erlaubt, an etwas geschützter Stelle gemacht. Man kann die Aussaat in Reihen oder auch breitwürrig ausführen. Eine zweite Aussaat wird Anfang Mai gemacht, wiederum ins Freie. Hiermit würde für gewöhnlichen Bedarf gefolgt sein; doch kann der Kopsalat auch noch im Juni und Juli ausgesetzt werden. Ein großer Vorteil dieser Salatkultur ohne Verpflanzung besteht darin, daß man von der gleichen Fläche einen viel größeren Salatertrag gewinnt als von den beplanten Beeten. Im zeitigen Frühjahr, wenn es noch keinen Salat gibt, werden von unserem Beet zunächst die einzelnen Pflanzen, die zu dicht stehen, herausgehoben und als Schnittsalat, später, wenn sie etwas größer sind, als Stochsalat verwendet. Dieses Ausstechen einzelner Pflanzen für den Küchenbedarf dient gleichzeitig zum Ausschichten der Saat und wird solange fortgesetzt, bis die ersten Köpfe sich schließen. Als früheste Sorte für die erste Aussaat ist Mairöng zu empfehlen. Für spätere Aussaaten Tropkopf, Rudolfs Diebling und Eislopf. G.

Frage Nr. 219. Meine sechs Wochen alten Enten werden kreuzlahm und sterben, zwei sind eingegangen, eine ist neu erkrankt, eine besser geworden. Als Futter bekommen sie Salat, Kartoffeln, Gerstengrütze und Fleischmehl vier- bis fünfmal am Tage. Ist das Futter an der Krankheit schuld, vielleicht das Fleischmehl? Wie oft muß ich füttern? Wie oft füttern in der dritten Woche? Was ist für die beste Futter? S. in W.

Antwort: Mit Bestimmtheit läßt sich ohne nähere Angaben nicht feststellen, wodurch die Erkrankung Ihrer jungen Enten verursacht ist. Vielleicht ist das schon seit einiger Zeit herrschende kalte Wetter schuld; denn wenn auch junge Enten im allgemeinen gegen kühles Wetter nicht empfindlich sind, so verlangen sie doch von Zeit zu Zeit Gelegenheit, sich zu erwärmen, namentlich, wenn sie etwa länger in kaltem Wasser sich bewegt haben; Sie müssen ihnen dazu die Möglichkeit verschaffen. Das Futter ist zweckmäßig, vorausgesetzt natürlich, daß die Futtermittel gut sind und in angemessenem Mischungsverhältnis gegeben werden. Ganz besonders wesentlich ist die Güte des Fleischmehls, das übrigens notwendig ist, wenn die Enten anderes tierisches Futter nicht erhalten, jedoch nicht mehr als 10 bis 15% der ganzen Futtermenge. Vielleicht füttern Sie überhaupt zu viel, jedenfalls zu häufig; für sechs Wochen alte Enten ist dreimalige Fütterung ausreichend. Salat ist ein gutes Grünfutter, muß aber mit anderen Grünfuttermitteln abwechseln, zu viel Salat kann schaden. — Drei Wochen alte Puten müssen viermal täglich Futter erhalten. Am besten ist es, wenn dieselben in einem Grasgarten weiden und den größten Teil ihres Futters sich selbst suchen können; denn sie brauchen unbedingt sehr viel Grün und außerdem tierische Nahrung, wie Gevörm, Insekten usw. Haben sie wenig Gelegenheit zu weiden, so müssen sie feingehacktes Grün aller Art, namentlich Drennsehl, Löwen-zahn, Schafgarbe, Bernmut und andere aromatische Kräuter, mit dem Weidfutter gemengt, erhalten, dazu Fleischabfälle oder Fleischmehl, Fischmehl od. dgl., ferner Gerstenschrot, Weizenschrot usw., trockenen Kleequart, leicht aufgeweichten Reis, als Körnerfutter Hirse, gebrachte Gerste usw., alles in möglichst reicher Abwechslung. Dr. H.

Ausfluges Heu und Getreide. Längere Masse ist sowohl bei der Vorbereitung wie auch zur Zeit der Getreideernte sehr wenig willkommen. Das grümelnd ausgetrocknete Heu ist auch direkt minderwertig; es verliert den annähernden Geruch, das Aussehen und auch sehr viel an Nährgehalt. Wiesenseln fault es ja geradezu, ehe wir es zum Einholzen trocken konnten, so daß es nur noch zum Einstreuen verwandt werden kann. Eine einmalige Regenflut mit folgendem heftigem Wetter ist natürlich ganz ungefährlich. Bei Getreide, welches in Säcken zum Trocknen aufgestellt ist, ist diese vorübergehende Anfeuchtung sogar willkommen, da selbiges sich bei williger Dröschung, wie solches, welches ohne jeden Regen rasch eingeholt wurde. Recht viel Arbeit aber kann uns hier die anhaltende Regenwitterung bringen. Hier heißt es mit Besonnenheit vorgehen, soll es nicht zu dauerndem Schaden führen. Daß hier und da etwas Getreide ausfällt, ist noch nicht das schlimmste. Die durch das Band eingeschnürten Ähren oder Rippen bleiben manchmal so naß, daß die Körner zu keimen beginnen und hierbei ihres Nährgehaltes sowie auch der Tauglichkeit als Saatgut ziemlich gänzlich verlustig gehen. Die nun nicht gehörig ausgetrockneten Garben aber werden hier noch in der Scheune muffig und vermindern den Wert der Körner wesentlich. Aus solcher Frucht bereitetes Mehl neigt nach, anstatt im Teige nachzutrocknen; dieses erschwert die Brotzubereitung und gibt nur minderwertiges Brot. Wer sich hier bestmöglich vor Schaden sichern will, darf sich sogar große Nebenarbeit nicht verdrängen lassen. Es genügt manchmal nicht, die inwendig feuchten Garben mehrmals nach außen zu wenden. Meistens müssen die Garben losgelöst und ausgegallt mit dem unteren Teile der Sonne ausgelegt werden. Alsdann mag man dem Mobergerich in der Scheune vorbeugen, um nachher kein schlechtes Mehl zum Verkaufen zu erhalten.

Gänsezucht in Kriegszeiten. Die Kleinviehzucht ist lange nicht so von der Kraftfuttermittelversorgung abhängig wie die Haltung des Großviehs. So lassen sich auch Gänse ohne Körner- bzw. Kraftfutter anziehen und mästen, und sie liefern dabei ein besonders wohlnehmendes Fleisch und Fett. Wenn auch die Gänsezucht nicht überall stark betrieben wird, so weiß doch jeder, daß sich die Gans von dem Grün, welches von Fiegen und Rüben verweigert wird, sehr gut ernährt, und daß das an Wegen, Gräben und Büschen wachsende Gras und Unkraut von der Gans gern gegessen wird. Die beste Ernährung findet allerdings die Gans im Herbst auf den abgeräumten Feldern und den Stoppeln. Nach den Erfahrungen alter Geflügelzüchter ist es durchaus nicht erforderlich, den Gansen neben Grünfutter noch Körner oder Kraftfutter zu geben. Will man allerdings schwere Tiere erzielen, so muß man zwei bis drei Wochen vor dem Schlachten der eingesperrten Gans zweimal täglich eine kleine Handvoll Bohnen oder Mais in etwas gequollenem Zustande in den Kropf fällen. Es ist dies nötig,

weil die Gans bei vorgeschrittener Mastung sehr faul wird und aus Bequemlichkeit nur wenig Futter von allein zu sich nimmt. Deshalb muß das „Stobfen“ ganz energisch durchgeführt werden, da man es sonst erleben kann, daß man eine schwere Gans eingesperrt hat und nach zwei bis drei Wochen eine leichtere aus dem Gefängnis herausholt. Aber eine sogenannte Pudelst ist durchaus nicht immer erforderlich, weil die Gans, allein mit Grünfutter ernährt, ein ganz hübsches Gewicht — zehn bis zwölf und mehr Pfund — erreicht. Es können daher Gänse von jebermann, dem eigenes Grünfutter zur Verfügung steht, gehalten werden. Notwendig ist allerdings ein kleiner Auslauf. Wo es nicht möglich ist, die Gans sich frei bewegen zu lassen, kann man sie — ebenso wie die Ziege — an einen bestimmten Platz durch sogenannte „Selbsthüter“ anpflocken. In manchen Gegenden geschieht dies sehr häufig. Man legt der Gans über den Körper eine kreuzweise Verchnürung an, oder befestigt die Gans an einem Pflock durch einen Strid oder eine leichte Rette, welche man um den Fuß schlingt. Freilich kosten die Gänse heute bei der Anschaffung viel Geld. Man verlangt für flügge Gänse jetzt etwa 10 Mk. für das Stück und mehr. Bei näherer Prüfung sieht allerdings die Sache anders aus. In Friedenszeiten hat man für geschlachtete Gänse 90 Pf. für das Pfund bezahlt. Die Preise für Rind- und Kalbsfleisch stellen sich immer niedriger, etwa um 10 Pf. Heute zahlt man für Rind- und Kalbsfleisch im Durchschnitt 2,20 Mk. Es dürfte demnach das Gänsefleisch, so schreibt der „Nachrichtendienst für Ernährungsfragen“, der Preishöhung entsprechend, 2,60 Mk. das Pfund kosten. Rechnet man, so dann erzielt man, abgesehen von den gering anzuschlagenden Futterkosten, für eine augenblicklich mit 10 Mk. bezahlte Futtergans nach der Anfleischung und Annäherung bei einem Schlachtgewicht von nur zehn Pfund einen Wert von 10 mal 2,60 Mk. gleich 26 Mk. — ein gewinnbringender Preis. Von dem Werte der Federn wollen wir dabei noch ganz absehen. Doch der ausgerechnete Gewinn kommt heute nicht an erster Stelle in Frage, sondern die Hauptfrage ist, daß Fleisch und Fett in die Küche kommen. Wegen des Aufwandes und der Vorteile man deshalb gegenwärtig die Gänsezucht aufs wärmste empfohlen werden. — Mit Federn muß es begriffen werden, daß eine große Anzahl von Kreisen sich entschlossen hat, Tausende von Gansen einzuführen und zum Selbstkostenpreise abzugeben. Wenn die Möglichkeit geboten ist, Gänse zu halten, möge darum sich einige Kriegsgänse beschaffen.

Wie kann ich Fett sparen? Fett und Ei sind seltene Artikel geworden. Die Hausfrau muß darin die größte Sparsamkeit walten lassen. Aber nicht nur zu sparen ist sie gezwungen, sie muß auch darauf sinnen, auf welche Weise sie es allenfalls ganz entbehren kann. Es ist ja nicht leicht, mit den alten Gewohnheiten zu brechen, aber wir deutschen Frauen können, was wir wollen, und wir wollen unsern tapfern Feldgrauen nicht nachsehen und den kleinen Kampf mit der Fettknapp-

heit aufnehmen und zum Sieg führen. Es gibt manches Gericht, zu dem wir viel, viel weniger Fett nehmen können, und andere, bei denen es ganz zu entbehren ist. Ein paar Beispiele mögen hier folgen: Bratkartoffeln. In die Pfanne tut man nur ganz wenig Fett, gibt die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und wendet sie darin um. Nun gibt man etwas Milch und Senf daran. Unter steterm Umrühren läßt man sie anbraten — sie schmecken sehr kräftig. — Mehl zu allerlei Tunkten kann man ganz ohne Fett bräunen, wenn man es auf nicht so starkem Feuer röstet. — Gemüse, z. B. Spinat, Weißkohl usw., kann man ebenfalls ohne Fett zubereiten. Nachdem das Gemüse abgeseigt und gehackt ist, gibt man in den Topf zwei bis drei in Wasser aufgelöste Fleischbrühdübel und rührt das nötige Mehl darin glatt. Das Gemüse mit dem Gewürz und dem noch fehlenden Salz wird kurze Zeit darin gedünstet. Mit dem nötigen Wasser aufgefüllt und aufgekocht, ist das Gemüse ohne Fett fertig. — In einen guten Braten kann man sogar ohne jedes Fett herstellen. Den eisernen Bräter macht man gut heiß und gibt den Braten ohne alle Zutaten hinein, ihn mit zwei Eßlöffeln öfter wendend, damit auf allen Seiten die Poren geschlossen werden und er eine leichte bräunliche Farbe annimmt. Jetzt kann man Zwiebeln daran geben, die man ebenfalls noch etwas bräunen läßt. Dann gießt man Wasser dazu und salzt den Braten. Das Wasser läßt man ganz verdorsten und Braten und Zwiebeln nochmals eine dunklere Farbe annehmen. Nach abermaligem Zugießen von Wasser kann man ihn im Bratosen vollständig gar werden lassen, ihn dabei öfter mit der Taunte abgießend. Diese wird vor dem Anrichten sämig gemacht und zwei bis drei Eßlöffel Rahm daran gegeben. — Man hat in Friedenszeiten schon öfter darauf aufmerksam gemacht, daß sich Braten ohne Fett herstellen lassen. Da es uns aber reichlich zur Verfügung stand, hat man es nicht für nötig gefunden, die Probe zu machen, ja man wurde mit dieser Ansicht oft ausgelacht. Die Knappheit des Fettes zwang zu einer vollständig veränderten Kochweise, und viele Braten werden jetzt zu obigem Verfahren greifen und einsehen, daß man auch ohne Fett einen guten Braten auf den Tisch bringen kann. M. P.

Die sicherste Methode, Butter aufzubewahren, ist das Einschmelzen derselben. Die Butter wird zum Kochen gebracht, geschäumt und in gut gereinigte Steindöpfe gegossen, die mit Pergamentpapier ausgekleidet und kühl aufbewahrt werden. Außerdem kann man auch Butter, die vielleicht 1-2 Monate, vielleicht auch länger, sich halten soll, folgendermaßen behandeln: Die Butter muß etwas reichlicher gefalzen sein und vor allen Dingen durch öfteres Aneten von allen Milchbestandteilen befreit sein. Dann stampft man sie in Steindöpfe fest ein, daß keine Luftstellen vorhanden sind, streut obenau eine Schicht feines Salz und bindet die Döpfe mit Pergamentpapier zu. Je kühler diese Döpfe aufbewahrt werden, je länger hält sich die Butter. M. D.

**Fliegenfänger**  
der beste der Welt.  
Flughöhe 2x1 m lang und 4/5 cm breit, doppelt belüftet.  
100 Stück M. 6.— bei 200 Stück franco  
Nachnahme.  
König-Fliegenfänger-Vertrieb  
H. Beetz, Wartenfels 25, Oberst.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unzerlegten Bezüge erlöchen:

**Treudeutsch.**  
Zwei Geschichten aus der Zeit des Kaiserreichs in 2 Bänden.  
Preis gebunden 2 Mk. 50 Pf.  
Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Vorkaufszahlung.  
J. Neumann, Neudamm.  
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Jeder Mutter sollte Amonadenpulver „Volksfreund“ ins Feld senden. Es ist die vollkommenste Liebesgabe!  
Das Beste gegen Durchfall, Eert, Hitzraus, Gimberrn u. Waldmeißler, 1 Paket, 10 Pfg. - Beutel, ergibt 2 Wochen erfrischende Amonade. Versende 100 Pakete 6.50 Mk., 200 franko Nachnahme. Richtentpr. nehme anstandslos zurück.  
H. Beetz, Wartenfels 25, Oberst.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unzerlegten Bezüge erlöchen:

**Damenbart**  
Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode möglich empfinden, verschwindet sofort jeglicher unerwünschte Barthauchs Haar und schmerzlos durch Abheben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrische Selbstanwendung, kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4 Mk. - gegen Nachnahme.  
Herrn Wagner  
Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Schweineaufzucht und Schweinehaltung** ist jetzt die Vaterlandsfreunde, der dazu irgendwie in der Lage ist. Beste Belehrung dazu bieten die Werke:

**Rentable Schweinehaltung des Landwirtes.** Von Dr. Rudolf Dier. Der zweite Auflage. Preis gebunden 50 Pf., Partierpreis: 10 Stück für 4,50 Mk., 25 Stück für 10,50 Mk., 50 Stück für 20 Mk., 100 Stück für 37 Mk., 200 Stück für 70 Mk.

**Schweinezucht in mittleren und kleinen Wirtschaften.** Ein gemeinerständlicher Ratgeber, die Schweinezucht zu leben und den anstehenden Krankheiten mit Erfolg vorzubeugen. Von Ludwig Semke, Landwirt, Schriftsteller und praktischer Landwirt in Lieberose. Preis gebunden 1 Mk. (In Partien billiger).

**Praktische Schweinezucht.** Ein Hand- und Lehrbuch für Landwirte und Tierärzte. Von Dr. C. Wörner. Zweite, völlig ungewandelte und vermehrte Auflage. Mit 112 in den Text gedruckten Abbildungen. Preis gebunden 7 Mk., fein gebunden 8 Mk.

Besten Rat bei Schweinekrankheiten bietet das Buch: **Das kranke Schwein.** Ein gemeinerständlicher Ratgeber zur Erkennung, Behandlung und Beseitigung der Schwerekrankheiten, sowie zur Beurteilung des Fleischwertes kranker Schweine. Von Tierarzt Dr. O. Hilke. Zweite, verbesserte Auflage mit einer Tafel in Buntdruck und 25 Abbildungen. Preis gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Vorkaufszahlung. J. Neumann, Neudamm. Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

**Ohrensauen**

Ohrenflüssigkeit, Schwerehörigkeit, nicht angeborene Taubheit, die leicht in kurzer Zeit Gehörbrill.  
Marke St. Margareten.  
Preis 4 2/50; Doppeltstärke 4 1/4.  
Zahlreiche Dankschreiben. Versand: Stadiabotschaft.  
Plattenhofen a. Sim 31 (Oberst.).

**Reines Gesicht**

Ein rosige Bräune, vertieft sich in sicher. Krause Kallu- und Inwertroffen gegen Sonnenbräune, Bläuliche, Piel, etc. Reinheit u. alle Hautunreinigkeiten. Tägliches erprobte Sichere Wirkung! Preis Mk. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99. (28)

**Probenumrun**

der **Deutschen Jäger-Beitung** verzeichnet auf Verlangen J. Neumann, Neudamm.