III

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 22. Beilage zum „General-Anzeiger". 1918.

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

Das Konservieren unserer Süßwasserfische.

Von Fischereidirektor a. D. Heyking.

(Mit 3 Abbildungen.)

1. Der Aal.

Der Aal gilt als am fettesten in den Monaten August, September, Oktober und November. In Friedenszeiten sprach man von diesen besten Verbrauchszeiten. Damit ist es natürlich vorbei. Wer heute das Glück hat, einen Aal zu erwischen, ist froh, daß er ihn hat und kehrt sich nicht an gute oder schlechte Verbrauchszeiten.

Abbildung 1. Räuchertonne.

Werfen wir noch einen kurzen Blick auf die Aalqualitäten. Es gibt sogenannte Spitz- und Breitkopfaale. Die Spitzköpfe nennt man auch Fried-, die Breitköpfe dagegen Raubaale. Die wissenschaftliche Begründung fehlt für diese Annahme. Von den Räucherern wird der Spitzkopf dem Breitkopf vorgezogen.

Das Mindestmaß der Aale ist nach dem Fischereigesetz vom 11. Mai 1916 auf 35 cm festgesetzt. Natürlich sind diese kleinen Aale für die Küche die minderwertigsten. Sie gingen in Friedenszeiten in Mengen nach England und wurden dort zu Aalpasteten verarbeitet.

Der wertvollste Aal für die Küche ist der sogenannte Blankaal. Es ist der geschlechtsreife Fisch, der seinen Namen daher führt, weil er an den Seiten metallisch glänzend gefärbt ist.

Die noch unreifen Aale nennt man Freßaale. Ihre Färbung spielt ins Grünliche, nicht selten ist der Bauch schmutzig-gelb. In neuerer Zeit werden auch diese Aale geräuchert und in Bündelchen gebunden so verkauft. Meist verbraucht man aber solche Aale zur Aalsuppe und zu Aalbricken.

Der geräucherte Aal. Jeder Räucherei geht eine Pökelung voraus. Die Dauer des Pökelns richtet sich nach der Größe der Fische und danach, wie lange sich der Fisch halten soll.

Mit eine Hauptsache ist, daß der Fisch so frisch als möglich in den Pökel (das Salz) kommt. Wir unterscheiden eine kalte und eine warme Räucherei.

Das Räuchern, wie es unsere Hausfrauen bei Schinken, Würsten ꝛc. kennen, ist das kalte Räuchern. Wie unsere Hausfrau von an- und durchgeräucherter Dauerfleischware spricht, welche sie herstellen will, so sagt man bei der Kalträucherei: der Aal wird hell und braun geräuchert.

Kalt geräucherte Fische bedürfen nach ihrer Stärke (Dicke) eine Pökelzeit von vier bis fünf Tagen, dunkel geräucherte etwas länger. Will man die Fische recht hell bekommen, so umwickelt man sie mit Papier.

Dunkelgeräucherte Fische nennt man auch Salzfische. Sie halten sich drei bis vier Monate, müssen aber vor dem Gebrauch gewässert werden, was ihren Wohlgeschmack natürlich sehr beeinträchtigt.

Hell geräucherte Fische halten sich kaum so viel Wochen, sind aber bedeutend wohlschmeckender. Zur kalten Räucherei kann man jede Räucherkammer benutzen. Kalt geräucherte Fische müssen in einem luftigen Raum möglichst hängend aufbewahrt werden.

In Deutschland ist bei der Fischräucherei die Kalträucherei ganz abgeschafft, nur hin und wieder war sie noch vor Jahren bei der Lachsräucherei im Betriebe. Als vor 45 bis 50 Jahren die Weichsel noch viel Lachse führte, räucherten die Hausfrauen ihren Winterbedarf an Lachsen noch auf kaltem Wege.

Das Warmräuchern der Fische (Aale). Während bei der kalten Räucherei der Pökel den Fisch gar machte, ist es bei der Warmräucherei der Rauch. Soll der Fischgeschmack nicht leiden, darf die Salzung (Pökelung) nur eine milde sein. Die Qualität und Frische eines warm geräucherten Fisches unterscheidet sich daher auch nach der Salzung. Rheinlachs soll nur mild gesalzen schmecken. Der bekannte Kaviar Malosoll heißt Kaviar Mall-O-Soll, mit wenig Salz.

Im Haushalt kann man Aale wie folgt warm räuchern: die lebenden Aale tut man in ein verdeckbares Gefäß und bestreut sie tüchtig mit Salz. Das Salz tötet die Aale innerhalb kurzer Zeit. Nun werden die Aale mit einem Handtuch sauber abgewischt — nicht abgewaschen — und ausgenommen. Falls die Aale nicht genügend durch das Salz entschleimt sind, reibt man sie noch tüchtig mit Salz ab, so daß jeder Schleim entfernt ist.

Den Räucherofen stellt man sich wie folgt her: man nimmt einige Ziegel und baut aus denselben einen sogenannten Dreifuß. Auf diesen Dreifuß stellt man eine Tonne (Heringstonne, Zementtonne oder sehr saubere Petroleumtonne) ohne Boden und ohne Deckel. Es können auch eine oder zwei Zementröhren mit starkem Durchmesser sein. Die Röhren dürfen zusammen nicht

Abbildung 2.
Räuchervorrichtung auf transportablem Kesselgestell.

unter 1,20 m hoch sein. Nunmehr beschafft man sich die nötigen Splissen, d. h. die Stöckchen oder Drähte, an welchen man die Aale in die Tonne hängt. Die Splisse werden den Aalen durch die Kiefern gezogen oder gesteckt. Nun noch ein nasser Sack, damit sind alle Vorbereitungen getroffen.

Dort, wo man eine Waschküche mit herausnehmbarem Kessel hat, nimmt man diesen heraus und stellt darauf eine in der Mitte durchgeschnitte

Tonne — Weinfaß oder recht saubere Petroleumtonne —; hier hinein hängt man die Aale und macht Schmok in die Kesselfeuerung genau so, wie man es im Dreifuß machen muß.

Je nach ihrer Haltbarkeit werden die Aale gepökelt. Große Fische drei bis fünf Stunden, kleinere weniger.

Nunmehr hängt man die aufgespließten Aale in das Faß und macht Schmok. Die Fische müssen so hängen, daß sie sich nicht berühren. Auch dürfen die Fische nicht naß in den Rauch kommen.

Als Räucherholz verwende man kein Kiefern- oder Fichtenholz, sondern Erlen, Buchen, Weiden, Birken, Eichen, Linden, Pappeln. Am besten eignen sich trockenfaules Holz und Späne von diesen Holzarten. Mit Wacholder geräucherte Aale sind sehr wohlschmeckend.

Nunmehr gibt man eine Zeitlang sogenannten Schmok, d. h. Rauch; nimmt man an, daß die Aale durchräuchert sind, was gewöhnlich nach einigen Stunden eintritt, so macht man sie gar. Man legt einige Stückchen Holz auf das Schmokfeuer und entfacht dadurch Hitze. Man muß genau aufpassen, daß keine Flamme entsteht. Faßt die Flamme die Aale, so verbrennen sie wie Zunder. Jedenfalls darf die Flamme nur ganz klein bleiben. Das Gefäß wird mit dem nassen Sack zugedeckt. Es entsteht im Gefäß eine sogenannte Brühhitze, welche die Fische gar macht. Daß die Aale gar sind, sieht man daran, daß sich die Flossen leicht herausziehen lassen oder das Fleisch von den Gräten läßt.

Sind die Aale gar, so zieht man das Feuer vor und entfernt die feuchte Decke. Zugluft umgibt die Fische, dieselben werden dadurch gekühlt und hängen sich steif. Will man weiterräuchern, so muß man natürlich das Abkühlen außerhalb der Tonne besorgen.

Sind die Aale ausgekühlt, so hängt man sie bis zum Gebrauch in einen luftigen Raum. Bevor sie auf den Tisch kommen, wischt man sie mit einem mit Olivenöl (wenn man es hat) getränkten Läppchen ab, was den Fischen ein besseres Aussehen verschafft.

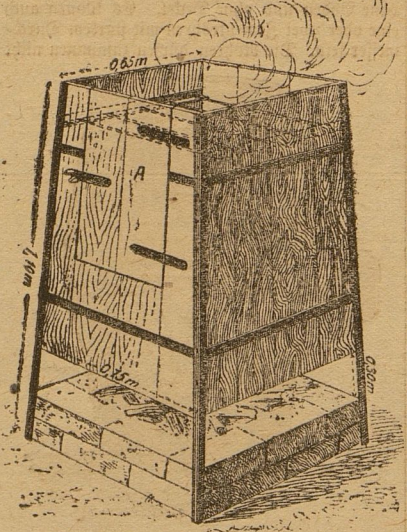

Abbildung 3. Räucherkasten. A ist die Tür.

Folgende Grundsätze sind bei der Aalräucherei zu beachten: Je länger der Fisch in Salz bleibt, je bessere Dauerware erzeugt er, freilich auf Kosten des Wohlgeschmacks. Je kürzer der Pökel, um so feiner bleibt der Fischgeschmack. Die besten Aale zum Räuchern sind die Blankaale.

So wie den Aal kann man folgende Fische räuchern: Wels, Quappe, Lamprete usw.

Der Brataal. Brataale nennt man auch Aalbricken, es sind kleinere Aale, sogenannte Freßaale.

Die Bricke wird geschlachtet, indem man ihr den Kopf abschneidet, was man deswegen tut, um das Fett zu ersparen, das in den Kopf, welchen man nicht ißt, hineinbrät. Nunmehr wird der Aal aufgeschnitten, die Därme entfernt und das Innere sauber ausgewischt, nicht gewaschen. Alsdann wird der Aal ebenso sauber entschleimt. Viele enthäuten ihn auch. Drei bis vier Stunden kommt der Aal nunmehr ins Salz. Wiederum wird er sauber gereinigt und dann in Mehl gewälzt. Nun kommt er in die Pfanne und wird in Butter (wenn man sie hat) schön gebraten. Man achte darauf, daß der Aal auch wirklich gar ist, d. h. daß sich das Fleisch leicht von den Gräten löst. Alsdann wird der fertig gebratene Aal in Blechbüchsen oder in Weckgläser eingelegt.

Die Tunke wird wie folgt hergestellt: man nimmt Fett, fein gemahlenen Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß und nicht zu starken Weinessig. Schließlich quirlt man ein bis zwei Löffel Weizenmehl (es geht auch ohne dieses) dazu. Das Ganze wird gekocht. Die Säure des Essigs wird nach Geschmack mit Wasser abgestumpft. Die Tunke wird dann aufgekocht und kommt in die Weckgläser, da hinein die Aale. Das Ganze wird zugekocht. Haltbarkeit ein Jahr. So wie angegeben, kann man auch Aale in Öl einwecken. Statt aller anderen Zusatzmittel nimmt man gutes Erdnußöl, brät und legt die Aale darin ein. Sterilisierung 100° 25 Minuten. Die Salzung muß sich dem Geschmack anpassen. Aal in Öl hält sich noch länger als Brataal.

Aal in Gelee. Zu Gelee-Aalen verwendet man am besten mittlere und starke Aale. Die Aale werden durch Kopfabschneiden geschlachtet, gereinigt, ausgenommen, wieder gereinigt und in Stücke geschnitten. Man setzt Wasser mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und Essig nach Belieben und dem Geschmack entsprechend ans Feuer und läßt den Sud so lange kochen, bis die Zwiebeln darin gar sind. Hierauf legt man die Aalstücken zwei Minuten lang in den kochenden Sud, damit sich dieselben zusammenziehen. Nun nimmt man mit einem Schaumlöffel die Aalstücke heraus, schichtet sie in Gläser, gießt den Sud durch ein Sieb darüber und sterilisiert bei 100° 15 Minuten. Die Gläser stellt man, wenn sie erkaltet sind, an einen dunklen, luftigen, kühlen Ort, am besten in einen trockenen Keller. Dieses trifft auch für den Brataal zu. Haltbarkeit über ein Jahr. In den ersten beiden Wochen müssen die Gläser täglich nachgesehen werden, ob die Verschlüsse auch noch luftdicht schließen. Ist ein Glas aufgegangen, so muß es entweder noch einmal zugekocht werden, oder der Inhalt wird gegessen.

Wenn man den Aal ohne Essig sterilisiert, kann man ihn später zu jedem Aalgericht verwenden.

Noch einige Aalgerichte möchte ich nur nennen, weil sie nicht zur Konservierung gehören. Aal in Bier, Aal in Weißwein, Aal in Eiertunke, Aal mit Senftunke, Aalfrikassee, Aalragout, Aal a la Tartar, Aal mit Sauerkraut, Aal mit Knoblauchtunke, Hecht, Karpfen, Aal und einige Krebse zusammengekocht.

Vorstehende Gerichte sind natürlich keine Kriegsgerichte und der Not, in welcher wir jetzt leben, nicht entsprechend. Ein Aalgericht ist schon in Friedenszeit nicht billig gewesen und wird es vorläufig noch lange nicht sein.

Vorgesagtes gilt nur für den ländlichen Haushalt, welchem in vielen Fällen die Fische in den eigenen Fischereien zuwachsen. Mitunter ist der Fischsegen so reichlich, daß man den Fang nicht auf einmal verzehren kann; andererseits aber auch so gering, daß es sich nicht lohnt, ihn in die Stadt auf den Markt zu schicken, für derartige Fälle sind die vorstehenden Ratschläge bestimmt.

Wir haben Hoffnung, daß der Krieg mit Macht seinem Ende entgegengeht; für die goldene Friedenszeit soll Vorgesagtes erst recht gelten.

Erdbeerpflanzung.

Von K. Reiners.

Wer in diesem Jahre Erdbeeren pflanzen will, und zwar zur angemessensten Pflanzzeit, im August, tut gut daran, schon jetzt für eine kräftige Bewurzelung der Ausläuferpflanzen Sorge zu tragen. Man achte also darauf, daß der Boden zwischen den Mutterpflanzen locker und genügend angefeuchtet ist. Man belasse an jeder Ranke nur die dem alten Stock am nächsten stehende Pflanze und verstopfe sie nach genügender Bewurzelung auf ein gut vorbereitetes Beet, etwa 8 bis 10 cm voneinander. Selbstverständlich müssen die Mutterpflanzen in guter Kraft stehen, dürfen nicht abgebaut sein. Die gut vorbereitete Pflanze wird am besten an feuchten Augusttagen mit gut anhaftendem Erdballen auf das Pflanzbeet versetzt. Hierbei werden die Wurzelenden vorsichtig eingekürzt.

Die Vorbereitung des Pflanzbeetes ist ebenfalls frühzeitig in die Wege zu leiten. Am besten wird der Boden auf etwa 0,5 m rigolt, dabei gehörig gelockert und im Untergrunde mit Kalk, Kali und Phosphorsäure angereichert. Die Oberkrume wird mit gutem Stallmist, im allgemeinen Rindermist, umgegraben. Die Erdbeere liebt eine sonnige Lage, aber einen mehr frischen Boden. Ist der Boden trocken und leicht, so ist besonders auf sich langsam zersetzenden Dünger (Kuh- und Schweinemist) zu achten. Pferdedünger bleibt für nassen und bindigen Boden vorbehalten.

Wir pflanzen im Verband oder im Geviert. Die zweite Art hat den Vorteil für sich, daß Hackmaschinen in keiner Richtung bei der Arbeit behindert sind. Bei genügender Pflanzweite empfiehlt es sich vielfach, um den Pflanzpunkt herum etwa 10 cm voneinander entfernt, je drei Pflanzen (in Dreiecksform) auszusetzen, die mit der Zeit zu einer Pflanzengemeinschaft zusammenwachsen. Die Pflanzweite richtet sich nach den Verhältnissen, sollte aber nicht unter 40 bis 50 cm Reihenabstand und innerhalb der Reihe herabgehen, im Felde besser etwas mehr betragen. Bei Pflanzung in zwei Reihen, die etwa 50 cm voneinander entfernt sind und bis zur nächsten Pflanzenreihe etwa 80 cm Zwischenraum belassen, kann man in der Reihe auch hier auf 35 bis 40 cm Abstand herabgehen.

Die Wurzeln werden gut ausgebreitet und mit der Hand seitlich und nach unten gut angedrückt und am besten so mit der Hand umfahren, daß ringsherum eine muldenartige Vertiefung entsteht. Dieser Handgriff erlernt sich schnell. Bei trockenem Wetter wird vorsichtig angegossen. Um die Pflanzen liegt man zweckmäßig verrotteten Dung, der die Pflanze selbst freiläßt. So hält sich die Erde frisch und feucht. Dieser Dung bleibt über Winter als Frostschutzdecke liegen und wird im Frühjahr untergespatet oder eingehackt.

Von den Sorten behauptet die alte „Laxtons Noble" noch immer ihren Platz, sollte aber ihrer leichten Erschöpfbarkeit halber nicht über drei Jahre stehen bleiben. Die aus ihr gekreuzte „Sieger" steht ihr nicht nach, ist ihr in Frühreife und Güte eher noch über. Auch „Riese von Vierlanden" ist der Noble in mancher Hinsicht überlegen und eignet sich auch für Massenanbau. Eine der wohlschmeckendsten Sorten ist „König Albert", in erster Linie aber für den Privatgarten bestimmt. Ebenso sollte hier „Louis Gauthier" nicht fehlen, die auch mit leichterem Boden vorlieb nimmt. Beide reifen etwas später, sind aber für den Kenner von hohem Werte. Eine ganze Raufe älterer und neuerer Sorten — so auch „Königin Luise" — wären noch zu nennen, deren Anbau einen Versuch durchaus lohnen würde. Wir begnügen uns hier mit dieser geringen Auswahl, die für den Anfang wohl genügen dürfte.

Kleinere Mitteilungen.

In vielen Pferdeställen findet man die Raufen hoch über der Krippe angebracht, so daß das Pferd beim Fressen des Heues genötigt ist, den Kopf in die Höhe zu strecken, ohne dabei seine Augen vor den aus der Raufe herabfallenden Heuteilchen, vor dem Staub, welcher dem Heu anhaftet, schützen

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-19180601026/fragment/page=0002

zu können. Der wirksamste Schutz hiergegen besteht darin, daß man sich allgemein entschließt, sich statt der hohen Raufen der Futtertische zu bedienen, bei denen Raufe, Krippe und Wassereimer in eine gemeinschaftliche, an der Vorderwand des Standes angebrachte Platte eingesetzt werden, oder aber die Raufe doch unmittelbar über dieser Platte, welche dann nur Wassereimer und Krippe enthält, anzubringen ist. R.

Nagesucht der Schweine. Die Ursache der Nagesucht der Schweine ist nicht immer der Mangel an phosphorsauren Salzen, wie vielfach behauptet wird; aber immerhin ist ein Zusatz von phosphorsauren Salzen zum Futter empfehlenswert. Wer die Ausgaben hierfür scheut, sammle Eierschalen, mahle diese in einer alten Kaffeemühle oder in einer Knochenmühle klein und setzte jeder Mahlzeit davon etwas zu. Empfehlenswert ist auch abgesiebte und ausgelaugte Holzasche, wovon man jedem Futter eine Handvoll zusetzt. Ferner möchte ich raten, den Schweinen einen Laufhof zu gewähren, wo sie Erde fressen können. Auch kann man den Tieren, falls man sie bei ungeeignetem Wetter nicht ins Freie lassen kann, täglich eine Schaufel voll Erde oder Steinkohlenschlacke vorwerfen. Man wird dann bald beobachten, wie die Schweine die Schlacke zusammenknacken und das Nagen einstellen. L.

Der Schnupfen der Kaninchen. Der Schnupfen ist bei den Kaninchen eine der am häufigsten auftretenden Krankheiten, die alljährlich viele Opfer kostet, namentlich unter den Jungtieren. Das brauchte jedoch nicht der Fall zu sein, wenn die Züchter stets alles täten, um dem Auftreten desselben vorzubeugen, indem man die Tiere vor Erkältungen hütet, namentlich ihnen geschützte und zugfreie Stallungen einrichtet. Tritt er dann trotzdem einmal auf, so ist er leicht zu beseitigen, indem man die Tiere warm hält, was in den meisten Fällen genügt, zumal wenn man Eukalyptus- und Kampferöl zu gleichen Teilen mischt, tüchtig durchschüttelt und den Tieren davon wiederholt einige Tropfen in die Nasenlöcher träufelt. Außerdem gibt es aber auch einen bösartigen Schnupfen, der als Erscheinungsform einer ernsteren Erkrankung der Atmungswerkzeuge auftritt und vielfach namentlich bei dem Vorhandensein von Tuberkulose sich zeigt. Gegen diesen hartnäckigen Schnupfen gibt es kein Mittel, weshalb alle von demselben befallenen Kaninchen zu töten sind, da sonst die Gefahr vorliegt, daß auch die gesunden angesteckt werden. Die Stallungen sind, bevor man andere Kaninchen in dieselben bringt, sorgsam mit Kreolin (5 g auf 1 l Wasser) zu desinfizieren. Dr. Bl.

Wieviele Eier kann man einer Henne zum Brüten unterlegen? Das richtet sich natürlich nach der Größe der Henne und der Eier. Häufig wird, namentlich von Landwirten, der Fehler gemacht, der Bruthenne zu viele Eier zu geben. Das ist sehr verkehrt; denn wenn die Henne mit ihrem Körper nicht alle Eier bedeckt, so erkalten die nach außen liegenden und sterben ab, und da die Henne während der Brut oft die Eier verschiebt, die inneren nach außen und umgekehrt, so werden davon immer wieder andere Eier betroffen, so daß unter Umständen alle untergelegten Eier verderben können und kein einziges auskommt. Nun sind die Eier der einzelnen Rassen von sehr verschiedener Größe; so legen z. B. manche Landhühner, Hamburger und auch manche schweren Rassen, wie z. B. Cochin, Brahma und andere, verhältnismäßig kleine, hingegen Italiener, Minorka usw. ziemlich große Eier. Eine bestimmte Zahl ist also nicht anzugeben; vielmehr läßt sich nur sagen, daß man einer Henne nicht mehr Eier geben soll, als sie gut zu bedecken vermag; es breitet sich auch die eine Henne auf den Eiern mehr aus als die andere. Im allgemeinen schwankt die Höchstzahl zwischen 10 und 15; jedoch können zehn Stück große Eier für eine Henne schon zu viel sein; während andere auch mehr als 15 gut bedecken und ausbringen. Dr. Bl.

Gericht aus Kaninchenfleisch und Eiern. Sehr häufig hat man von dem Kaninchenbraten einen Rest behalten, der nicht groß genug ist, um noch ein Mittagessen zu ergeben, und den man doch aus Sparsamkeitsgründen nicht als Aufschnitt für den Frühstücks- oder Abendtisch verwenden will. Zusammen mit einem Ei pro Person läßt sich nun doch noch ein sehr nettes Mittagsgericht herstellen, wenn man wie folgt verfährt: Die Kaninchenfleischreste werden sorgsam von allen Knochen befreit und zusammen mit einer Zwiebel durch die Fleischmaschine gedreht. Dann vermischt man das Fleisch mit einem gleichen Gewichtsteil gekochter, geriebener Kartoffeln, schmeckt mit Salz und Muskat ab, formt für jede Person eine flache, handgroße Frikandelle, gibt sie auf ein wenig Fett in die Stielpfanne und schlägt vorsichtig auf jede Frikandelle ein Ei. Sind die Eier eben steif geworden, nimmt man die Frikandellen heraus und gibt sie mit einfachem Kartoffelsalat ohne Öl zu Tisch. G. W.

Spargelsalat einzumachen. Mittelstarker Spargel wird geschält, gewaschen und in Stücke gebrochen. Dann bringt man leichten Weinessig — mit Wasser verdünnt — zum Kochen, gibt Salz, etwas Zucker, ein bis zwei Nelken und, wenn man es hat, auch etwas Pfeffer hinzu, kocht den Spargel darin fast, aber nicht ganz gar, nimmt den Spargel mit dem Schaumlöffel heraus und legt ihn in kleine Glashäfen, kocht den Essig noch fünfzehn Minuten und gießt ihn abgekühlt wieder auf den Spargel. Nach vier Tagen gießt man den Essig nochmals ab, kocht ihn auf und gießt ihn so warm wie möglich wieder auf den Spargel, um dann die Häfen mit Papier zuzubinden. M. Meyer.

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 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind.** Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 1. Für die Beantwortung der Frage, betreffend mein Ziegenlamm, bestens dankend, teile ich ergebenst mit, daß die Vereiterung bereits eingetreten ist. Das Euterchen ist stark angeschwollen. Wir entfernen durch öfteres Streichen die Flüssigkeit aus den Strichen und wollen, um der Entzündung entgegenzuarbeiten, einen Umschlag aus Essig und Lehm machen. Lassen sich noch andere Mittel anwenden? H. in T.

Antwort: Die Behandlung ist in der eingeleiteten Form fortzusetzen. Wichtig ist die restlose Entfernung des Sekrets aus dem Euter. Hierauf muß besonders gesehen werden. Der kühlende Umschlag ist in der vorgesehenen Weise zu machen. Als kühlendes Mittel käme auch Bleiwasser in Betracht. Es empfiehlt sich, die Striche gleichzeitig antiseptisch zu behandeln. Zu diesem Zwecke sind Waschungen mit Kreolin (0,5 bis 1 Teil auf 100 Teile Wasser), Lysol (desgleichen) oder Borsäure (2 Teile auf 100 Teile Wasser) vorzunehmen. Dr. Bsn.

Frage Nr. 2. Aus einem reich mit zweipfündigen Karpfen besetzten, kleinen, nicht ablaßbaren, schlammigen Teich ist es mir nicht möglich, die Fische mit Zugnetz oder Stellnetz zu fangen. Wie bekomme ich die Fische? F. F. in D.

Antwort: Karpfen lassen sich in einem unablaßbaren Gewässer schwer fangen, um so mehr, wenn der Grund der Teiche noch schlammig ist. Ködern Sie die Karpfen in Ermangelung anderen Futters mit strohfreiem Schweinedünger oder mit Fäkalien an. Wenn Sie merken, daß die Karpfen den Köder annehmen, so umstellen Sie dieselben mit einigen Staknetzen (Spiegelnetz, Stellnetz). Die Karpfen gehen auf das Spiegelnetz und fangen sich so. (Angeköderte Karpfen lassen sich auch mit Reusen und anderen Netzen, sowie mit Angeln fangen, womit aber durchgreifende Resultate nicht zu erzielen sind. D. Red.) Man kann Karpfen auch mit der Schlinge fangen, wozu aber ein geschickter Fischer nötig ist. Die Schlinge wird aus feinem Blumendraht gemacht. Vermittelst eines kleinen Kahnes schiebt man sich ins Gelege, legt den Kahn fest und erwartet die Karpfen auf dem Köderplatz. Kommen die Karpfen, so führt man die Schlinge an einem Stock nach unten, schleift dem Fisch die Schlinge über und zieht sie mit einem Ruck fest. Faßt die Schlinge, so ist es leicht, den Fisch nach oben zu holen; freilich gehört dazu große Gewandtheit.

Fischereidirektor a. D. Heyking.

Frage Nr. 3. Können Hasenbälge, die sich nicht als Pelzwerk eignen, als Leder Verwendung finden? K. L. in L.

Antwort: Der Hasenbalg findet hauptsächlich seiner Haare wegen Beachtung, die zu Filz für feinere Hüte oder zu Garn verarbeitet werden, seltener dient der Balg zu Pelzwerk. Zu gedachten Zwecken nicht geeignete Bälge werden zu Leim eingekocht, da sie sich zum Gerben auf Leder in keiner Weise eignen. Ldt.

Frage Nr. 4. Ich habe einen Schafbestand von 84 Stück und einen Bock dazu. Genügt dieser Bock für die 84 Schafe, oder müssen mehrere Böcke eingestellt werden? K. in E.

Antwort: In der Regel rechnet man für einen Schafbestand von 100 Stück 2 Böcke zum Decken, daneben wird vielfach noch ein sogenannter Suchbock gehalten. Für Ihren Bestand von 84 Stück dürfte ein Bock unter allen Umständen zu wenig sein. Es würde sich empfehlen, noch einen zweiten Bock einzustellen. Dr. Bsn.

Frage Nr. 5. Mein am 17. April gekauftes, etwa 23 Pfund schweres Ferkel, ist krank. Es frißt sehr wenig und hat einen kurzen Atem. Zeitweise stellt sich auch ein kurzer Husten ein. Es verkriecht sich in der Streu, hat aber keine Anzeichen von Fieber. Gefüttert werden Rüben und aufgebrühtes Gerstenschrot. R. W. in C.

Antwort: Der Krankheitszustand Ihres Tieres scheint nicht bedenklich zu sein. Rüben lassen sich an Tiere in so jugendlichem Alter nicht verfüttern; es ist deshalb die Rübenfütterung einzustellen. Das Gerstenschrot ist nicht aufzubrühen, sondern nur einzuweichen. Dazu können gekochte, zerkleinerte Küchen- und Gemüseabfälle sowie frisches, klein gehacktes Grünfutter gegeben werden. Bei dem jetzigen sonnigen Wetter ist viel Auslauf zu gewähren. Bei dieser Behandlung wird der Krankheitszustand Ihres Tieres wahrscheinlich sehr bald zurückgehen. Dr. Bsn.

Frage Nr. 6. Soll ich einem jungen Fohlen phosphorsauren Kalk füttern, der zur Bildung des Knochengerüstes dienlich sein soll? H. L. in L.

Antwort: Bei regelrechter Fütterung, namentlich bei gutem Weidegang, bedürfen die Fohlen keiner Beigabe von phosphorsaurem Kalk. Wenn die vorhandenen Wiesen moorig sind oder den jungen Pferden nur kalkarme Futtermittel zur Verfügung gestellt werden können, ist dagegen die Verabreichung dieses Präparates notwendig. Am empfehlenswertesten ist das sogenannte aufgeschlossene Knochenmehl, von dem ein Fohlen täglich einen bis zwei Teelöffel mit dem Futter erhält. Dr. H.

Frage Nr. 7. Kann ich jungen Kartoffelpflanzen ohne Bedenken Kalkstickstoff als Kopfdüngung geben? J. Fr. in M.

Antwort: Junge Kartoffelpflanzen werden durch unmittelbar aufgebrachten Kalkstickstoff getötet. Wenn Sie nicht umhin können, sie in diesem Stadium zu düngen, so muß dies ganz vorsichtig zwischen den Reihen geschehen. Man hilft sich in solchem Falle u. a. mit Benutzung einer alten Löffeldrillmaschine, bei der man je ein oder zwei Schare zwischen zwei Kartoffelreihen laufen läßt. Auch die bekannten kleinen Chilistreuer lassen sich zur Not benutzen. Mit der Hand läßt sich die Arbeit kaum einwandfrei ausführen. Agricola.

Frage Nr. 8. Ein junges Huhn vom vorigen Jahre hat zwei kleine Eier gelegt und dann seit Monaten nicht mehr. Ist dagegen etwas zu tun, oder ist es ratsam, das Huhn zu schlachten? Andere Hühner von derselben Brut legen. J. W. in R.

Antwort: Sie berichten nicht, ob das Huhn Appetit zeigt und gut frißt, was notwendig ist, um die Ursache des Nichtlegens ermitteln zu können. Ich vermute, daß bei dem herrschenden Futtermangel das Huhn in der Jugend nicht entsprechend gefüttert worden ist, namentlich nicht genug Körner und Kraftfutter erhalten hat, so daß die Legeorgane sich nicht entsprechend haben ausbilden können, wie es vielfach im vergangenen Jahre daran gemangelt hat, weshalb zahlreiche Züchter ebenso klagen wie Sie. Wenn dies der Fall ist, dann geben Sie sich mit dem Huhne keine Mühe weiter; dieselbe wird doch vergeblich sein; daher ist es am besten, das Tier zu schlachten. Das Gegenteil, daß das Huhn durch übermäßige Fütterung zu fett geworden wäre, könnte an sich ebenfalls der Fall sein, jedoch halte ich dies bei der herrschenden Futterknappheit für ausgeschlossen. Ein mir bekannter Züchter klagte mir im vorigen Jahre, daß mehrere seiner jungen Hühner das ganze Jahr überhaupt nicht gelegt hätten, und schrieb dies dem Umstande zu, daß er in der Hauptzeit des Wachstums kein anderes Futter gehabt habe als das, was sie sich selber suchten. Aus dem gleichen Grunde haben viele Züchter ihre im vorigen Jahre aufgezogenen Hühner abschlachten müssen, ohne ein Ei von ihnen erhalten zu haben. Dr. Bl.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-19180601026/fragment/page=0003

Der deutsche Laubwald kann uns in der Kriegsnot mit Futter für die Heerespferde reichlich versehen. Ein gut gepflegter Ulmenhain gibt allein an Laub Futtermengen, wie sie ein gleichgroßes Kleefeld bringt. Man kann im allgemeinen auf das Hektar Laubwald 100 dz Grünlaub rechnen. Wenn nur die Hälfte der 4 Millionen Hektar Laubwald, die wir in Deutschland haben, herangezogen wird, so ergibt das gegen 9 Millionen Tonnen Laubheu. Für die deutschen Heerespferde waren bei schwerer Arbeit nach der Felddienstordnung täglich 12 kg Hafer, 7,5 kg Heu und 3 kg Futterstroh vorgesehen. Bei der gegenwärtigen Futterknappheit mußte die Ration erheblich verringert werden, was bei den gewaltigen Leistungen, die gerade jetzt von den Tieren verlangt werden, dringender Abhilfe bedarf. Es mögen sich recht viele am Laubsammeln beteiligen, da von der Leistung der Pferde auch der Erfolg der Armee abhängt, um so mehr wir überzeugt sein dürfen, daß wir mit Hilfe des Laubes unserer Wälder den größten Teil des Rauhfutterbedarfs der Heerespferde reichlicher gestalten können.

Bäume, die wenig Früchte bringen. Es kommt zuweilen vor, daß Obstbäume überreich blühen, üppig wachsen und dennoch keine Frucht ansetzen. Diese Unfruchtbarkeit kann verschiedene Ursachen haben. Es kann den Bäumen an Nährstoffen mangeln, oder sie sind einseitig mit Stickstoff, vielleicht nur mit Jauche gedüngt worden, so daß sie wohl üppig ins Holz wachsen und höchstens blühen, aber keine Früchte tragen. Auch ein zu starkes Auslichten der Krone kann die Ursache der Unfruchtbarkeit sein, die dann so lange dauert, bis der Baum wieder genügend Zweige und Blätter hat. Stehen die Bäume im Grase und wird gelegentlich einmal Dünger hingebracht, in der guten Meinung, die Bäume zu düngen, so saugen die Graswurzeln den Dünger auf und den Baumwurzeln bleibt nichts mehr übrig. Zuweilen fehlt es auch in den unteren Bodenschichten an der nötigen Feuchtigkeit. Ist dann der Standort des Baumes noch den austrocknenden Ostwinden ausgesetzt, so fallen die Blüten meist unbefruchtet ab. L.

Verpflanzte Beerensträucher müssen bei trockener Witterung fleißig begossen werden. Das Austrocknen des Bodens verhindert man durch Ausbreiten von strohigem Dünger. Das alltägliche Bespritzen am Morgen und Abend begünstigt ebenfalls das Wachstum. Den Blattläusen erschwert man die Ausbreitung durch rechtzeitiges Abbürsten und Bespritzen mit Tabakwasser oder Tabakstaub; Bepinseln der Blattlauskolonien mit verdünntem Spiritus (sieben Teile Spiritus mit drei Teilen Wasser) hat ebenfalls Erfolg. Das beste und einfachste Mittel zur Bekämpfung der Blattläuse besteht aber in dem Zerdrücken mit den Fingern oder Abbürsten mit einer rauhen Bürste. Wege und Baumscheiben hält man frei von Unkraut. E.

Das Reifen und die Ernte der Erdbeere. Wenn sich die Erdbeere am Stengel rot zu färben beginnt, dann ist es nötig, daß man dafür sorgt, daß die Frucht nicht durch Näße oder Schmutz verdirbt oder unansehnlich wird. Man sollte daher um die Erdbeerpflanze herum unter die Früchte eine Schicht trockenes Moos, Dachziegel, Stroh oder ähnliches legen, auf denen die reifenden Früchte lagern. Regnet es, und die Frucht hat keine solche Unterlage, so werden die Erdbeeren beschmutzt und faulen leicht. Diese Schutzdecken verhindern das. Noch empfehlenswerter sind Erdbeerhalter, die man überall zu kaufen bekommt. Es ist dies ein einfaches Drahtgestell mit drei Beinen, die man in die Erde stößt. Über den Reifen, der die drei Beine miteinander verbindet, werden die Stengel mit den reifenden Beeren gehängt, so daß sie die Erde nicht berühren und ihre Stütze an dem Drahtstreifen finden. Man kann sich aber auch Erdbeerhalter selbst anfertigen, indem man kleine gegabelte Hölzchen in die Erde steckt und in die Gabel den schwer mit Früchten beladenen Zweig hängt. Auf diese Weise liegen die Früchte auch nicht auf der Erde, sondern schweben in der Luft und erhalten keine Druck- oder Fäulnisstellen. Das Abernten hat am Morgen an trockenen Tagen zu geschehen. Während des Regens darf man keine Erdbeeren pflücken, nur dann, wenn sie sofort gegessen werden. Naß gepflückte Erdbeeren verlieren beim Lagern schon nach wenigen Stunden ihr frisches Aroma und gehen innerhalb 24 Stunden in Fäulnis über. Zum Verschicken dürfen solche Früchte daher unter keinen Umständen verwendet werden. Auch in der Mittagsglut dürfen Erdbeeren nicht gepflückt werden. Die von der Sonne erwärmte, in solchem Zustande abgepflückte Beere hat auch keine Dauer. M. T.

Für eine bessere Ausbildung der verschiedenen Gemüsearten ist eine Jauchedüngung von großem Vorteil. Durch eine solche Düngung wird das Gemüse nicht nur besser, sondern auch größer und entwickelt sich schneller. Da die Düngung in erster Linie den Wurzeln zugute kommen soll, so wird sie am besten in der folgenden Weise vorgenommen: Man steckt einen Spaten zwischen je zwei Pflanzen tief in die Erde, biegt durch Rütteln am Spatenstiele die Erde handbreit auseinander und gießt in die entstandene Öffnung verdünnte und abgegorene Jauche. Die Öffnung läßt man offen, so daß die Düngung wiederholt werden kann. Bei frühen Kohlarten, frühem Wirsing, Blumenkohl, Kohlrabi ist die Jauchedüngung vor oder während der Kopfbildung und möglichst bei nassem Wetter vorzunehmen, da sie alsdann von dem besten Erfolge begleitet ist. M.

Schmackhafte Rettiche. Wenn Rettiche bitter oder widerlich schmecken, so liegt dies entweder an zu magerem oder zu fettem Erdreich oder auch an der Anwendung zu rohen Düngers. Daraus geht hervor, daß der Rettich, wenn er recht schmackhaft werden soll, ein mildes, nahrhaftes, weder zu trockenes und feuchtes, noch frisch gedüngtes Land bekommen darf. Sehr fettes Land erzeugt wohl große Rettiche, aber sie haben nicht den feinen Geschmack, wie die auf nahrhaftem und mildem Boden gebauten. Frischer Abortdünger ist gänzlich zu verwerfen, und auch flüssiger Dünger bringt einen üblen Geschmack hervor. Die besten Rettiche erzielt man auf solchem Lande, welches ein Jahr vorher schon reichlich gedüngt wurde und mit Kohlgewächsen bestellt war. E.

Die Federn vom Geflügelhof. Sparen ist heute die Losung! Unscheinbare Gegenstände, die man früher nicht beachtete, haben heute einen gewissen Wert bekommen, und so möchten wir alle Besitzer von Geflügelhöfen darauf aufmerksam machen, daß sie sich einen hübschen Nebenverdienst schaffen könnten, wenn sie sich die Mühe machten, die Federn des Geflügels zu verwahren und zur geeigneten Verwendung vorzubereiten. Gänse- und Entenfedern sind ja von jeher geschätzt und gesucht, aber mit Hühner- und Taubenfedern wußte man nicht viel anzufangen. Und doch ist es sehr schade, diese Federn in der heutigen Zeit der Knappheit unbenutzt verkommen zu lassen. Für die sparsamen Hausfrauen der Geflügelhalter bietet sich hier eine gar nicht unbeträchtliche Nebeneinnahme. Alle Federn von Hühnern, Puten, Tauben, Fasanen werden sorgfältig von den Kielen mit der Schere abgeschnitten und darauf in einen sauberen weißen Beutel gefüllt, den man oben fest zubindet. Der Beutel darf nicht zu fest gestopft sein, damit man seinen Inhalt leicht zwischen den Händen klopfen und kneten kann. Dieses Verfahren setzt man etwa zwanzig Minuten lang fort, dadurch teilen sich die Federchen und geben einen weichen Flaum ab, den man ganz vorzüglich zum Füllen von Kissen, Betten oder für Kissen ins Feld verwenden kann. Die Federn erfüllen durchaus ihren Zweck, und es werden sich gewiß immer Käufer dafür finden. Sehr leicht verkaufen sich auch Gänse- und Entenfedern, die bereits gereinigt sind. Eine solche Reinigung kann jede Frau selbst vornehmen. Die geschlissenen Federn werden in einen großen, sauberen Kessel geschüttet, unter dem man ein mäßiges Feuer anzündet. Es ist darauf zu achten, daß der Kessel nicht zu heiß wird, damit die Federn nicht in die Gefahr kommen, anzusengen. Die Federn werden jetzt in dem warmen Kessel fortwährend mittels eines Holzlöffels durcheinandergerührt, von Zeit zu Zeit spritzt man etwas unverdünnten reinen Salmiakgeist darauf, aller auf den Federn befindlicher Schmutz verschwindet und man kann nach halbstündigem Umdrehen, durch das die Federn weich und locker wurden, sie in einen sauberen Sack stopfen und so als gereinigte Federn zum Verkauf bringen. M. T.

Ledergürtel reinigt man mit einem Brei von Magnesia und Benzin. Man bestreicht den Gürtel mit diesem Brei und reibt mit einem reinen Tuch so lange, bis der Gürtel sauber ist. R.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage erschien:

Der Kalkstickstoff.

Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis.
Von Ökonomierat Dr Lothar Meyer.
Zweite Auflage. 3. bis 6. Tausend.
Preis geheftet 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.
Dazu 20 v. H. Teuerungszuschlag.

Unter den stickstoffhaltigen Handelsdüngern nimmt der Kalkstickstoff den ersten Platz ein, da er auch in der Kriegszeit ausreichend zur Verfügung steht. Zeiten, Mengen und besondere Umstände seiner Anwendung sind noch wenig bekannt; das Büchlein muß daher weitesten landwirtschaftlichen Kreisen willkommen sein, denn es bietet in gedrängter Kürze alles, was der Praktiker über Kalkstickstoff zu wissen braucht.
Die in zweiter Auflage erschienene Broschüre, die von der Kritik überall als trefflich gelobt ist, wird den Behörden und Vereinen auch zur Ansicht gesandt. Lieferung einzeln gegen Einsendung von 75 Pf. postfrei, unter Nachnahme mit Portozuschlag.
J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

O wehe!
Hurra! jetzt habe ich wieder Lust zum Leben!

Magenleiden, Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw. entstehen nur, weil im Magen zuviel Säure ist. Mixtur Magnesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreiben bezeugen, auch von 30jähr. Magenleid., denen es geholfen hat. Mixtur Magnesia ist nur in Apotheken zu haben, wo nicht, wird die Fabrik Welter, Niederbreisig 13-Rh., g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apotheken 1 Dose geg. Nachn. Mk. 2,20 franko zugesandt werden. Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arztes.

Berta-Krebswachs

bestes Mittel gegen

Baumkrebs u. Blutlaus.

Alleiniger Fabrikant: Franz Emil Berta, Wachswarenfabrik, Fulda.

Räude, Spezialmittel nach Dr. Roth, für Pferde und Rinder 7,— Mk., für Hunde u. Ziegen usw. 5,25 Mk. Versand durch Aeskulap-Apotheke, Breslau I. 16)

Geschirr- u. Lederfett (gut wasserdicht machende) **Stiefelschmiere,** die 5-Pfund-Büchse 13,20 Mk. „ 10 „ „ 25,20 „ frei Nachn., empfiehlt G. A. Grüttner, Oel- und Fettfabrik, Hirschberg i. Schl. 5. (19

Haushaltmühlen für Gewürze, Futter- u. Futterstreckmittel. Verlangen Sie ausführliche Prospekte. (31 W. Scheper & Sohn, Stadthagen.

Weidenkörbe in allen Größen liefert Hans Brusch, Frankfurt a. O. 99

Neuzeitliche Tapeten in allen Preislagen für jeden Geschmack empfiehlt A. Krämer, Tapetenindustrie, Allenstein 24. Muster und Lieferung franko. (37

Ansichtskarten billig! 2)
100 Kriegs-Postkarten . . 4.—
100 Liebesferien-Postkarten . 5.—
100 patriot. Flaggen-Postkarten 5.—
50 echte Künstler-Postkarten . 4.—
Verlag Marder, Breslau I, 141

Läuse, Flöhe, Räude, Krätze Radikalmittel bei einfachster Anwendg., 2,20 franko inkl. Hubertus-Apotheke Nuwer b. Trier.

Krätze entsetzl. Betthautjuck. geh. 1, 2 T. ob. Berufsst. 100 000f. bew. Mon. üb. 100 Heilber., mäßige Preise. Personenzahl angeben. „Salus", Berlin N 31/332, Usedom-Str. 9.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Jedem Gartenbesitzer sei zur Anschaffung bestens empfohlen:

Einträglicher Gemüsebau

mit Berücksichtigung der Vor-, Zwischen- und Hackfrüchte.
Bearbeitet von Theodor Wilke.
Mit 75 Abbildungen im Text.
Preis kartoniert 3 Mk.
Dazu 20 v. H. Teuerungszuschlag.

Das Buch gibt eine bündige Anleitung, Gemüsebau im Hausgarten, sowohl wie auch in größerem Maßstabe mit bestem Erfolge zu betreiben. Die rein der Praxis entstammenden Ausführungen des Verfassers sind überall durch vorzügliche Abbildungen erläutert.
Porto und Versand gehen zu Lasten des Bestellers. Für jede Mark Bestellung sind 5 Pfg. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.
J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: E. Ulrich, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Kemberg (Bez. Halle).

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-19180601026/fragment/page=0004