

### Sauswirthschaftliches.

**† Appetit und Magen.** Zu Valentien ist die träge Ansicht vieler verbreitet, daß alles das, was ohne Appetit genossen wird, nicht be-  
nützlich sein kann, mithin schaden müsse. Dieser Satz gilt jedoch nur für den gesunden Menschen. Die Verdauungsstrasse des Magens geht durchaus nicht parallel mit dem Appetit, dieselbe ist vielmehr ganz unabhängig von dem Appetit, in denen der Appetit krankhaft ist. Dieser gilt daher für den Arzt nicht maßgebend. Allerdings muß zu jugendlich werden, daß leichter verdaut und assimiliert wird, wenn mit Appetit genossen wird. Quod sapit, nutrit. (Was schmeckt, nährt.) Hippocrates sagt schon: „Sua via nutrit.“ (Eßes ist nahrhaft.) Schon der Anblick fetter Speisen läßt den Speichel, das Wasser im Munde zusammenfließen, und die Sekretionskräfte tragen so wesentlich zur Verarbeitung und Verdauung der Speisen bei. Daher kommt es, daß, wenn ein Kranker etwas ohne Appetit bekommt, der Verdauung besondere Sorge zuzuwenden ist, daher es von jeher als ein sehr gutes Zeichen, oft das erste sichere Kennzeichen der Reconvaleszenz angesehen wird, wenn es dem Kranken schmeckt, wenn der Kranke das ihm Gereichte mit Appetit verzehrt oder gar schon selber verlangt. Ebenso begegnet man oft der Ansicht, daß der betagte Kranke nichts frisst, jedoch eine Ernährung nicht zu bringend erscheint. Allein es ist das Gegenstück bereits wissenschaftlich erwießen, es findet in Krankheiten eine Steigerung des Stoffumsatzes statt, der Kranke leistet daher viel Arbeit, mithin die Schmerzen zu konsumieren, und ganz besonders wenn der Schlaf, das Sprunghitzigkeit der Natur, fehlt. Wegen der aus reichlichen Eucalen entstehenden Kon-  
sumtion bedarf der Kranke einer großen Menge Nahrung. Auch ist es jetzt erwießen, daß der ruhende Kranke, auch im Hungerzustande, stets Eucal erzeugt.

**† Ueber das Kochen von Kartoffeln** schreibt der „Rechtliche Rathgeber“: Wer die Kartoffeln so aufsetzt, daß das Wasser darüber spült, hat schon einen großen Fehler begangen. Wer nun noch dazu sofort nach dem Verschleim abgibt, macht den Fehler noch größer. Die richtige Kochart ist folgende: In kaltes Wasser die Kartoffeln legen, die Kartoffeln so setzen kommen, nur höchstens bis unter die oberste Schicht. Man darf Kartoffeln nie fast kochen! Wenn sie foweit gar sind, daß sie leicht durchsichtig wird, das Wasser abgeseigt. Nun tritt die Dämpfung ein. Ohne Wasser wird der Kartoffel nicht so fast fester, sondern nur auf der Oberfläche, während die Mitte 10 Minuten lang, in dem großen Kochtopf verdampt die Kartoffeln, die Kartoffeln, die innere Kartoffel behut sich. Dann wird der Deckel abgenommen und man läßt die Kartoffeln ein paar Augenblicke abdampfen. Jetzt erst kommen sie auf die Schüssel. Wird die Kartoffel so behandelt, so kann man die schwerförmlichen Sorten gut erhalten. Zweitens: Wer wunderliche Kartoffeln, zum Beispiel im Februar, irgendwas anders vorgelegt erhält, und welche Sorte, von dementselben, haben sich während Oktober kauft und kocht, hat schlechte Kartoffeln. Wie geht das zu? Wir haben unzählige Sorten, welche sich von Dezember bis Mitte Mai vorzüglich, vorher ganz schlecht fochten! Dagegen haben wir wenig Sorten, welche sich im Oktober schon gut fochten. Darum hält eine gute Wirtschaft mehrere Sorten zum Winter im Vorrath. Jeder Kartoffelzüchter, ohne Ausnahme, läßt Stein und Stein. Dann lernen die Deutschen endlich Kartoffeln kochen? Wenn ich in den Städten Kartoffeln esse, fochte ich — gären, süß — weg, was damit, es ist mir nicht möglich, solche Kartoffeln zu genießen. Es liegt auch am Aufbewahrungsorte im Winter. Daß die Keller sind gut, oder zum Theil nicht. Dann darf die Kartoffel nicht in hohen Stößen liegen, sondern höchstens 20 cm hoch. Es muß, wo feuchte Erde, stets Holzunterlage haben. Auf frischen Steinen wird sie glänzig und süß — unbrauchbar. Die Gründe, warum gewisse Kartoffelsorten sich in dem und dem Monate gut fochten, liegen in der jeweiligen Entwicklungsart der Sorten. Schon am Keimen erkennt man die innere Art der Kartoffel. Keimt sie früh, so ist sie für Oktober bis Dezember eifrig, keimt sie spät, so haben wir eine Winter-  
kartoffel. Die Lebenskraft ist mit dem Keimwerden noch nicht erschöpft. Die Knolle arbeitet weiter, arbeitet in sich die Stärke von den Schalen, er-  
arbeitet ihre Stärke, regelt ungenügend Wasser. Eine Sorte ist früher, die andere später damit fertig. Erst nach dem Reizigen ist es eine Frucht, die mündet.

**† Die Meidermotte.** Die Motte oder Schabe (Tineidae), eine Schmetterlingsfamilie, entwickeln oft sehr kleine Raupen von mannigfaltiger und zierlicher Form, mit hervorstechenden Fäden, meist sehr hart entwickelten, häufig beschuppten Rippenstrahlen, können, oft in einem, gewöhnlich zu gepulverten und langgestrauten, in der Nähe horizontal aufliegenden oder um den Körper gewickelten Fäden von hübscher Färbung. Die Raupen haben 14—16 Beine und verpuppen sich in Gespinnnen aus Wolken u. f. w. Einige erkranken sich von Holz, Walle, toden thierischen Stoffen u. f. w. Zu letzteren gehören die Meider- und Fehmoten, von denen die letztere, gewöhnlich fadenförmige Tinea pellionella L., mit einem, der zwei bis drei hundertfältigen, aus Vorderfüßen und neuen Hinterfüßen, besonders Walle, die größere, Tinea tapiezella L., mit an der Wurzel violett-braunen, dahinter gelblichweißen an der Spitze mit violettgrünem Fiedelgeschnitten Vorder- und neuen Hinterfüßen, namentlich Pelzweber fähig ist. Die Raupen erscheinen im August und fertigen zur Ueberwinterung kleine hängende Säckchen (Kugeln). Die Schmetterlinge fliegen im Mai und Juni aus und legen ihre Eier in Walle und Pelzweber. Daran geht hervor, daß man den Vertilgungsriegel gegen die Motte besonders im Mai, Juni und August führen muß. Letzteres wird oft unterlassen — man kämpft im Frühjahr seine Sachen

ein und glaubt damit seine Pflicht gethan zu haben. Irrendes in ver-  
gessenen Winkel haben aber doch Schmetterlinge ihre Eier abgelegt, diese entwickeln sich mit der Zeit, die kleinen Raupen können Commensal ohne ungetroffen werden und sich verpuppen, und im Winter befindet man dann den Schaden. Es giebt viele Mittel zur Vertilgung der Motte; ganz probat ist nur der sorgfältigste Vergleich des materiellen Wohl-  
schwerels in verdorbene Stellen oder Ecken der Wände in Weinmänn-  
den, größeren Kleiderbüchsen, Mänteln, Teppichen empfiehlt sich fliegender Ausklopfen und Auskisten. Einstreuen mit Kamfer, Rappthian, feinem, gutem Insektenpulver oder weißem Pfeffer. Auch in Petroleum getränktes Papier ist wirksam, wie überhaupt Zeitungspapier sich als gutes Schutz-  
mittel erweist. Felle und Federn befreit man mit getrocknetem pulverisirtem Eucal. Teppiche kann man schülen, indem man sie mit kaltem lauemem Wasser kühlt und dann diese mit einem heißen Bügeln überläßt. Der entzündende Dampf löst alle Insekten und ihre Brut. Zimmer, in denen mit Motteninfest befallene Polstermöbel stehen, reinigt man durch Ausklopfen. Auch empfiehlt es sich, hinter die Scherleihen, die oftmals dem Ungeziefer Nahrung gewähren, Insektenpulver zu streuen. Für Schutz der Kleider ist Ausklopfen und Aus-  
bürsten das beste Mittel.

**† Eingewachsene Nägel** bilden eine Plage für Kaufleute. Di-  
Ursache ist in den meisten Fällen in unzureichendem Schutzwerk zu suchen, welches durch den peripheren Druck Cirkulationsstörungen verursacht; diese bedingen eine ungleichmäßige Verteilung der Blutmaße; es treten Er-  
nährungsstörungen im Zellgewebe und infolgedessen Form- und Wachstums-  
veränderungen des Nagels ein. Derselbe wird, da seiner Entfaltung von den mit dem Nagel verbundenen Gefäßen nicht genügend, die Wunde der-  
weisen fließend sich einzuwickeln. Das dünne Schmelzgefäß wird all-  
dings durch unregelmäßige Beschneidung gewahrt, keineswegs aber das Leben fer-  
seitigt. Die Ecken und Zacken des scharf geschnittenen Nagels setzen das Nagel-  
bett und es entstehen Entzündung und Schwellenbildung. Nur selten wird es  
gelungen, durch strenge Sauberhaltung, Hochlagerung des Nagels, Abgabe  
fußbäder 3—5 mal täglich wiederholt und durch Kompressen, eine Stellung  
zurückzuführen; meist wird eine Abtragung der betroffenen Nagelartie  
notwendig sein. Wer die Vertilgung des Leibes bei dem disponierten  
Personen ist möglich. Dem anatomischen Bau des Nagels ausgenessenes,  
nicht spätes Schwere, tägliches Fußbad und Reinigung des Nagels sind  
unvermeidliche Bedingungen. Der Nagel darf niemals kurz abgesehen  
werden, muß vielmehr bis an die natürliche Grenze, das heißt bis an den  
Nagel des Schwanzes, wachsen lassen und abgetrennt. Die Wunde, die  
wird fast alljährig mit einem Wasser, nicht mit der Schere abgesehen.  
Wenn Kratzen darf durch den Druck die Haut des Nagelbets über  
über den Nagelrand nicht hervorquellen. Geigt der Nagel starke hor-  
artige Erhöhungen, Abwärtungen, so, ist dies allwöchentlich mit einer  
entsprechenden Stelle sanft abzutragen. Niemals reibe man einwärtig mit  
den Fingern ab! (Corresp. f. Gelnb.-u. n. Krankenst.)

**† Bräunende und breunende Augen** deuten auf Augenentzündung  
hin, und in solchen Fällen hat der Verdacht, was die Ursache ist, zu erhalten ist, ein  
von dem einen Kaffeebohnen auf ein Weinglas Wasser, und mit dieser Mischung  
werden die Augen jeden Morgen gleich nach dem Aufstehen des Bettes  
betrieben, worauf man sie eine Stunde lang gar nicht anstreifen darf.  
Nimmt man halb Zinckel, halb Rosmarin-Spiritus, so soll die Wirkung  
noch eine bessere sein.

**† Ist Zucker ein Gieich ein besseres Nahrungsmittel?** In  
dem letzten erschienenen Hefte des „Archiv für Anatomie und  
Physiologie“ veröffentlicht Professor Dr. Frenkel, der erste Präsident des  
Berliner physiologischen Instituts, die Frage, ob Zucker  
oder Gieich rascher verdaulich ist, i. referiert wird. Die Versuche wurden  
an Menschen angestellt, zum Theil in dem physiologischen Institut der  
Berliner landwirthschaftlichen Hochschule, zum Theil mit Unterstützung des  
Generalstabes in Wien, der Kaiser Wilhelms-Medizin. Viele anderer  
herausragenden Physiologen haben in der letzten Zeit die Ansicht vertreten,  
daß Zucker ein Nahrungsmittel ist, welches von dem Körper außerordent-  
lich schnell aufgenommen wird, so daß der Zucker in Fällen, wo es sich  
darum handelt, den erkrankten Menschen rasch neues Kraftmaterial zu  
zuföhren, wie bei Raubfahnen, Ruberen und Vergiftungen, namentlich bei  
fortschrittlichen Märschen in der Arme, von sehr großer Bedeutung sei.  
Professor Frenkel hat nun durch eingehende Experimente nachgewiesen, daß  
dieser Eigenart der raschen Verdaulichkeit auch dem Gieich inwieweit.  
Seine mit Zucker und zum Vergleich auch mit Trauben, dem bekanntesten,  
von dem Bonner Hygieniker Professor Frenkel entdecker Gieichheit  
angestellten Versuche ergaben, daß das Trauben rasch wie der Zucker,  
schon in einer halben bis vierel Stunde nach dem Genuß in einer  
erhöhten Konzentration zur Geltung kam. Die Steigerung der Kraft-  
leistung durch die Zuföhrt von Gieich war also eine weit größere, als  
die Kraftleistung durch Zuckerzuföhrt. Außerdem ließ die Wirkung des  
Zuckers viel länger, als die des Zuckers an. Professor Frenkel glaubt  
auf Grund seiner mit Hilfe des Mostschiffes Ergograpfen (Kraftmess-  
apparat) ausgeführten Experimente zu weiteren praktischen Versuchen mit Gieich  
in allen jenen Fällen anfordern zu müssen, in denen es sich darum  
handelt, erkrankten Menschen rasch neues Kraftmaterial zuföhren.  
Namentlich empfiehlt er solche Versuche für die Arme. Da die Nobilität  
bisher kein Präparat hergestellt hat, welches nicht wie Gies und Zwiebel  
sehr rasch zerbröckelt, so schlägt er den Versuch mit einwirkender Cystolose  
vor, wie auch er einen Theil seiner Versuche mit 50proz. Traubenzucker  
ausgeführt hat.



## Landwirthschaftliche Gratis-Beilage des „General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 36 Halle a. S., den 9. September 1899.

### Einiges zur Hebung der Fischzucht.

Von G. Zahne.

Obgleich in den letzten Jahren vieles zur Hebung der heimischen Fischzucht und Landwirthschaft gethan wurde, so kann es keineswegs weggelassen werden, daß unsere Landwirthschaft und Fischzucht entgegen den Nachbarländern zurückbleibt.

Diesbezüglich gehen daher alljährlich viele Millionen für eingeführte Speisefische in das Ausland über, die nicht mehr zurückkehren und für die heimische Fischzucht verloren gehen.

Unsere Landwirthschaft bedarf daher noch vieler Anregungen und Mittel, um mit dem Auslande konkurrenzfähig zu werden bezw. um den Bedarf an Speisefischen im Lande zu produzieren.

Wenn der Fisch wird mehr und mehr ein Volkswirtschaftsmittel, daher auch von Jahr zu Jahr ein größerer Konsum bedingt wird. Da nun unsere Fischzucht entgegen den Ländern wie Desterreich (Galizien, Böhmen), Rußland, Holland u. f. w., noch keineswegs in der Lage ist, den erforderlichen Bedarf an Teich- und Flußfischen zu erzeugen, so find wir beßens Beding des Bedarfs an Fischen aller Art auf den sich von Jahr zu Jahr steigenden umfangreichen Auslandsimport angewiesen. Durch den immer größer werdenden Bedarf und dem Konsum an Fischfleisch gewinnt auch der Import eine fortwährende Steigerung, daher Deutschland alle Ursache hat, Mittel und Wege freizulegen, um die Landwirthschaft und Fischerei im Inlande zu heben und zu fördern, damit das schöne Geld, das jahraus und jahrein in das Ausland wandert, im Lande bleibt.

Die Landwirthschaft ist ein sehr lohnender und rentabler Nebenberuf der Landwirthschaft, und da sich Wasser, das Weidewald der Fische, überall vorfindet, so sollte jeder Landwirth bestrebt sein, das Kapital des Wassers zu heben und auszunützen.

Entgegen der Viehzucht und dem Ackerbau verursacht die Landwirthschaft nur geringe Mithewaltungen und geringe Kosten. Hiermit soll keineswegs gesagt sein, daß die Landwirthschaft sofort zum Besseren der Landwirthschaft greife und die Viehzucht und den Ackerbau hintenan setze, sondern überall da, wo es angeht, soll der Landwirth zur Fischzucht ergriffen. Dort wo sich Terrains befinden, die sonst keinerlei Erträge bringen und sich ohne große Kosten unter Wasser legen lassen, sollte man zur Teichanlage schreiten und die Wasser mit schnellwüchsigen Störchen besetzen.

Während zum Ackerbau und zum Betriebe der Viehzucht

ein großes Anlagkapital gehört und ein großes Risiko be-  
vorsteht, erfordert die Landwirthschaft wenig Kapital, wobei von einem Verlust kaum die Rede sein kann.

Die Erwerbsquelle aus dem Gewässer läßt sich daher um so leichter erschließen, als hierzu nur geringe Arbeiten erforderlich sind, wobei jedes Risiko ausgeschlossen ist. Entgegen einem mit Knochen- oder Haadfrüchten und Getreide besetzten Acker, der im günstigsten Falle pro Hektar einen Reinertrag von 100, 150—200 Mk. bringt, kann man von einem Hektar Wasserfläche einen Reinertrag von 3—400 Mk., im günstigsten Falle bei schnellwüchsigen Speisefischen sogar einen jährlichen Reinertrag von 4—500 Mk. erzielen.

Wenn ein feineswegs zu tief liegender Dorf-Teich oder Feldteich, der von der Sonne durchwärmt wird und große Mengen der natürlichen Fischnahrung erzeugt, kann unter Umständen pro Hektar Wasserfläche ein Zubehörgewicht von 250—350 Kilogramm Fischfleisch erzeugen. Bei einer nur geringen Pflege und teichwirthschaftlichen Behandlung bietet jede nutzlos daliegende Wasserfläche eine lohnende Erwerbsquelle, die keineswegs zu verachten ist.

Vergleitet man die Mühe und Arbeit, den Kraft- und Geldeaufwand, die bei der Viehzucht und dem Ackerbau zur Anwendung kommen, so leuchtet es ein, daß die Landwirthschaft kaum den hundertsten Theil davon erfordert, wobei die Fischzucht bedeutend höhere Reinerträge abwirft.

Wenn der Interessent die Teiche nur mit einem kleinen Aufwand von Geld und Arbeit und mit derselben Mühe besetzen, hängen und pflegen wollte, wie dieses Jahr um Jahr mit den Kulturänderungen geschieht, wobei oft zweifelhafte Ernten hervorgerufen, so wird er schon nach einigen Jahren finden, daß die Landwirthschaft zugewandte geringe Mühe, entgegen dem Acker eine taubendliche Ernte bringt.

Nach all dem befindet sich die deutsche oder besser gesagt, die heimische Landwirthschaft und Fischzucht auf einer sehr niedrigen Stufe und bedarf großer Dyer und Unterstützungen, um auf diejenige Stufe zu kommen, die andere Länder längst hinter sich haben. Die gesammte Landwirthschaft, soweit sie mit der teichwirthschaftlichen Verhältnissen in Beziehung kommt, sollte der Fischzucht, namentlich der Störzucht eine große Aufmerksamkeit widmen, um durch die eigene Produktion an Speisefischen den Import herabzudrücken.

Wenn jeder Teichbesitzer zur Erkenntnis gelangt sein wird, daß man das Wasser aller Teiche durch reiche Ernten in ergeblicher Weise ausnützen kann, so werden die vielen Millionen, die namentlich jährlich und jahraus ins Ausland wandern, im Lande bleiben und der heimischen Landwirthschaft zu Gute kommen.

Druck und Verlag von W. Kuttbach — Verantw. Redakteur Hugo Knack, beide in Halle a. S.



