— **Goldfische zu pflegen.** Frisches Wasser, das einige Stunden vor dem Einfüllen zum Temperieren ins Zimmer gestellt wird, wird wöchentlich einmal gegeben, und zwar werden die Fischchen mit dem alten Wasser in ein anderes Gefäß gegossen; dann reinige man das Glas, welches Muscheln und Steinchen enthält, recht gründlich und bringe sodann die Fischchen in das frische Wasser. Die Nahrung, welche höchstens dreimal wöchentlich verabreicht wird, besteht aus einem Stückchen zerbröckelter weißer Oblate. So halten sich die Fischchen 3 bis 4, ja auch 6 Jahre. Nur zwiel Tabakrauch wäre schädlich.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Behandlung junger Reben in den ersten Jahren.** Die Arbeiten im ersten Jahre umfassen das Lockern des Bodens, die damit verbundene Unterdrückung der Unkräuter, das etwa notwendig werdende Begießen, das Anbinden der Wachsholzhäger, deren Endspitzen direkt über dem zu obers stehenden ausgewachsenen Blatt Ende August (bessere Ausreife) und endlich die Bekämpfung der gefährlichen Blattfeinde der Reben — der Peronospora und des Oidiums durch Anwendung von Kupferkalklösung bezw. Schwefel. Gegen Winterfrost schützt man junge Pflanzen durch Anhäufeln von Erde, Decken mit strohigem Dünger, mit Stroh selbst oder anderen geeigneten Materialien. Diese Arbeiten wiederholen sich im zweiten Jahre und beginnen bei den kräftigen Pflanzen mit dem Anschnitt auf 2—3 Augen, bei den schwächeren dagegen mit einem solchen von 1—2 Augen. Die kräftigen Korbreben kann man meistens jetzt schon wie oben angeführt, einschleifen, (vergruben) oder gar schon formieren. Die Arbeiten im dritten Jahre, welche in der Hauptsache wieder dieselben sind wie in den beiden Vorjahren, beginnen neben dem nochmaligen Rückschnitt schwacher Pflanzen auf zwei Augen, mit dem Einschleifen solcher Pflanzen welche von ihrem Bestimmungsort etwas entfernt stehen und allenfalls kann man bei kräftigen Pflanzen mit dem Formieren beginnen.

* **Klärung der Obstweine mittelst der Quitte.** Die Quitte ist eine äußerst gerbstoffreiche Frucht; daher kann sie zur Klärung aller gerbstoffarmen Obstweine Verwendung finden. Man schüttet im Herbst bei der Mostbereitung Saft von Quitte dem Obstwein zu. Im Frühjahr, bei Abzug des Sedes, wenn derselbe in der Regel glanzhell ist, entfernt man die Hefe und die Ueberbleibsel vom Safte. Für 100 Liter nimmt man 10—15 große schöne Früchte zur Klärung. Zu viel macht den Obstwein herb und bisweilen bleibt ein schwacher Nachgeschmack dem Safte eigen; zu wenig ist von geringem Erfolg.

* **Wie erkennt man den Fuchsinfarbstoff im Rotwein?** Der bekannte prachtvolle Rotfarbstoff Fuchsin wird neuerdings häufig als Rotweinfarbe benutzt. Diese Verwendung ist aber einmal deshalb verwerflich, weil der Farbstoff wegen mangelhafter Reinigung häufig arsenhaltig ist. Der Nachweis ist zum Glück nicht schwer. Das einfachste Verfahren ist wohl das folgende. Man gieße einige Tropfen Wein in die hohle Hand, der entstehende Fleck von reinem Wein läßt sich mit Wasser leicht wieder rein abwaschen, der von Wein, der mit Fuchsin gefärbt ist, dagegen nicht.

Milchwirtschaft.

)(**Bekanntlich ist die Milch sehr empfänglich gegen Gerüche,** die in den Lokalitäten, wo sie zum Auffangen aufgestellt wird, verbreitet sind. Ebenso beeinflussen den Geruch und Geschmack des Futters, das die Kühe genießen, den Geruch und Geschmack der Milch. Weniger bekannt ist dagegen, daß auch das Einatmen von sinkender Luft auf die Milch einen schädlichen Einfluß ausübt. Ein interessantes Beispiel dieser Art wird von einer englischen Zeitschrift berichtet. Zwölf auf der Weide befindliche Kühe hatten jedesmal, wenn sie an den Melkplatz gehen mußten, eine Stelle zu passieren, wo der Kadaver eines neugeborenen Kalbes lag und atmeten daher für einige Augenblicke eine mit Fäulniskeimen geschwängerte Luft ein. Dies genügte, um nicht nur die Milch dieser Kühe, sondern diejenigen der ganzen Herde zu verderben. Das Vergraben des Kadavers ließ den Uebelstand sofort verschwinden.

Für die Küche.

Rühreier mit Bruchspargel. 6 Personen. ½ Stunde. Acht Eier werden mit 3—4 Eßlöffeln süßer Sahne oder Milch, etwas Salz, weißem Pfeffer und einer Messerspitze geriebener Muskatnuß gemischt, während man eine Handvoll Spargelstückchen in schwach gesalzenem Wasser weich kocht. Dann zerläßt man ein Stückchen Butter auf der Pfanne, gießt die Eier darauf, fügt die Spargelstückchen dazu, bestreuselt die Masse mit einigen Tropfen Maggi's Würze und rührt ein feinstockiges, sehr wohlschmeckendes Rühren darin ab.

Die allgemeine Teuerung macht der Hausfrau fortgesetzt schwere Sorgen. Immermehr kommt sie deshalb zur Erkenntnis, daß die Maggi-Erzeugnisse, deren Preise stets die gleichen geblieben sind, eine ungemeine Bedeutung haben. Eine vorzügliche Suppe ist mit Maggi's Suppenwürfeln zu billigem Preise rasch herzustellen. Und dabei fast gar keine Arbeit und feinerlei Zutaten: sie werden nur mit Wasser gekocht. — Maggi's neue Bouillonwürfel aber sind, zumal bei plötzlich eintretendem kaltem Wetter, von besonderer Wichtigkeit. Denn eine Tasse guter Bouillon erwärmt und erfrischt den Körper. — Nicht zu vergessen schließlich ist Maggi's Würze als ein altbewährtes Mittel, um Fleischspeisen, schwache Suppen, Saucen, Gemüse usw. ganz hervorragend zu verfeinern und um gleichzeitig am teuren Fleisch zu sparen.

Kalbsmilch. Nachdem die Kalbsmilch blanchiert ist, wird sie in wenig Fleischbrühe gar, aber nicht zu weich gekocht, läßt sie erkalten und schneidet sie in Scheiben. Den Fond verkocht man mit hellem Buttermehl zu einer dicken Sauce, die man mit Weißwein oder Zitronensaft schärft und mit einigen Eidottern abzieht. In diese Sauce taucht man die Scheiben, läßt den Ueberzug starr werden, wendet dann die Scheiben in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Butter zu schöner Farbe und gibt die Kalbsmilchscheiben nach der Suppe oder als Beilage zu seinen Gemüsen.

Spinat-Klöße. Ungefähr vier Hände voll Spinat werden gereinigt, gewaschen und dann in siedendem Salzwasser abgekocht, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt, gut ausgedrückt und fein gehackt. Nun röstet man unter beständigem Umrühren einen Eßlöffel voll geriebener Semmel in Butter, schwitzt den Spinat mit durch, läßt ihn etwas erkalten und vermischt ihn mit vier zerquirlten Eiern, etwas Salz, geriebener Muskatnuß und noch etwas geriebener Semmel, dann formt man kleine Klößchen aus der Masse, die man in geriebener Semmel umwendet und in Salzwasser gar kocht, um sie als Einlage zu Fleischsuppen zu verwenden.

Leipziger Allerlei von Törggemüsen. Zu diesem wohlschmeckenden Gerichte nimmt man bekanntlich die feinsten Gemüse, wäscht sie, setzt sie mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer, läßt die Gemüse einige Minuten kochen, und schüttet sie auf ein Sieb zum Ablaufen. Nun werden die Gemüse mit Butter, Salz und wenig Bouillon kurz weich geschmort. Inzwischen hat man von etwas Bouillon, weißem Schwitzmehl, einer Prise Pfeffer und nach Geschmack Zucker eine feinige Sauce gekocht, sowie Semmelklößchen bereitet, gibt nun die Gemüse und die in Salzwasser gar gemachten Klößchen in die Sauce, schwenkt alles gut durch und läßt das Gericht noch einige Minuten langsam ziehen. Folgende Bratwürstchen eignen sich vorzüglich als Beilage. Man vermischt fettes, fein gewiegtes Schweinefleisch mit geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und etwas in Wasser geweichtes und gut ausgedrücktes Weißbrot, gibt einen Eßlöffel voll Rum oder Kognak hinzu, füllt diese Masse in kleine Schweinedärme, durchsticht sie mit einer Nadel, damit die Luft heraus kommt, schnürt sie dann zu und läßt sie in einer Pfanne und Butter goldgelb braten.

Lachs mit Zitronensauce. Ein Stück Lachs von ungefähr zwei Pfund wird vom Rückgrat gelöst, gut gewaschen und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man auf eine Schüssel mit frischem Wasser übergießt, eine halbe Stunde darin liegen läßt, dann abtrocknet und noch eine halbe Stunde mit Salz bestreut und mit Weinessig besprengt, stehen läßt. Hierauf siedet man die Fleischstücke in gesalzenem Wasser halb gar, nimmt sie aus der Brühe und legt sie in eine Kasserole, deren Boden mit einigen Lorbeerblättern, Petersilie, Estragon, etwas Basilikum, Thymian und klein geschnittenem Wurzelwerk bedeckt ist, gießt soviel Weißwein darüber, daß die Fleischstücke bedeckt sind und fügt die ausgeronnen Scheiben einer Zitrone, etwas Butter, Salz, zwei Nelken und noch Geschmack Zucker hinzu. Man läßt darin die Lachsstücke weich kochen, nimmt sie dann behutsam heraus und nachdem die Sauce noch einige Minuten gekocht hat, gießt man sie durch, legiert sie mit einigen Eidottern und richtet sie über die Lachsstücke an. Statt Wein kann man auch gutes Weißbier nehmen.

Das Bett im Sommer.

Federkissen und Deckbetten werden vielfach im Sommer als zu warm bejammert, namentlich von Leuten, die leicht in Schweiß geraten; hier kann man sich durch Roßhaarkissen eine angenehme Kühlung verschaffen. Das Roßhaar hat man in festgedrehten Locken im Handel, diese zupft man sorgsam auf und füllt das Haar, je nach Belieben mehr oder minder fest in den, aus kräftigem Zulett genähten Kissenbezug, der dann einfach zugenäht wird. Ueber dieses Kissen zieht man dann wie gewöhnlich den Leinenbezug; statt des Federbettes benutzt man eine Steppdecke im Bezug. Falsch wäre es nun, die einer Dienstgestellten Federbetten über Sommer in Kisten zu verpacken; sie müssen möglichst frei liegen und wenn möglich auf einer Bodenkammer oft dem frischen Zugwind ausgesetzt werden. Am dienlichsten ist es ihnen, wenn sie frei hängen, entweder über einer Stange oder auf zwei, in ungefähr ¾ Meter Abstand nebeneinander her gespannten Leinen; bei Kissen tut es auch ein starker Bindfaden. Ein öfteres Klopfen und Umdrehen bekommt ihnen ebenfalls gut.

Nichts ist so lästig und zugleich so ungesund, als im Sommer das Schlafen unter dicker Federdecke, sowohl für Erwachsene, als auch für Kinder. Wer im Besitz von Steppdecken ist, kann sich freilich Erleichterung verschaffen, am besten, wenn diese in festgeknöpftem Ueberschlaglacken steckt. Sind letztere im Haushalt nicht vorhanden, kann man sich in einfachster Weise helfen, indem man die Steppdecke (oder in Ermangelung einer solchen eine Reisedecke, großes Plaid, für Kinder auch gestrickte oder gehäkelte Wolldecken) mit dem gewöhnlichen Deckbetzeug versieht. Nun ergibt sich hierbei ein Uebelstand, der besonders im Kinderbettchen als sehr lästig empfunden wird, daß nämlich die Decke in dem Bezug hin und her rutscht und dadurch oft genug zu „scheußlichen Klumpen gedrillt" die Ruhe des Schlafenden stört. Dies läßt sich vermeiden, wenn man an den 4 Ecken der Decke, sowie am Rande in der Mitte je eine Bandöse benäht und, diesen Oesen entsprechend je 2 kurze Bandenden (ungefähr 10—12 Zentimeter lang) innen am Deckbettbezug; dieser wird dann links gedreht, die Decke darauf gelegt, die Enden durch die Oesen gezogen, je eine Schleife gebunden und dann der Bezug überstreift. Er wird zuletzt wie gewöhnlich unten zugeknüpft oder geknöpft.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide in Halle a. S.

Nr. 21 Halle a. S., den 23. Mai 1908

Verbesserung der Weiden durch Nachsäen.

Selbst die bestbestandene Weide kann infolge eines ungünstigen Winters arg mitgenommen werden; auch sind stellenweise Mäuse und Insekten so böse Feinde der jungen Klee- und Grassamen, daß ganze Schläge von ihnen verwüstet werden können. Hat ein strenger Winter so viele Pflanzen vernichtet, daß nicht durchschnittlich 100 bis 120 Pflanzen pro Quadratmeter übrig geblieben sind, so ist anzuraten, das Feld im Frühjahr gänzlich umzubrechen und von neuem auszulegen, wo alsdann eine ganze Reihe von Pflanzen als Ersatz angebaut werden können, besonders Wickengemenge, weißer Klee und Serradella. Hat jedoch eine starke Vernichtung nicht stattgefunden, so genügt schon eine Nachsaat, wobei es nur darauf ankommt, die richtigen Klee- und Grassaaten zu wählen. Dabei darf aber nie außer Acht gelassen werden, ob nur eine oder mehrjährige Nutzung beabsichtigt wird; sodann düfen als Uebersaat auch nur solche Gewächse genommen werden, welche sich rasch entwickeln und deren Blütezeit mit der des Rottlees zusammenfällt. Bei einjährigen Schlägen sind folgende Sämereien zu empfehlen: Gelbklee, die Raygräser, etwas französisches Raygras, oder auch leichten Boden statt der letztgenannten Sorte die Trespenarten. Bei mehrjährigen Weiden benutzt man am besten: Gelbklee, englisches Raygras, italienisches Raygras und Ackertrespe und zwar nehme man 2—3 Pfund weiße Trespe. Auf leichtem und trockenem Boden nehme man statt des italienischen Raygrases 2—3 Pfund weiße Trespe. Das Nachsäen der Weiden sollte unserer Meinung nach weit häufiger vorgenommen werden, als bis jetzt geschieht. Durch eine zweckmäßige Nachsaat wird das Ueberwuchern des Unkrautes verhindert und die Lücken mit wertvollen Kulturpflanzen ausgefüllt. Von vielen Landwirten wird das Nachsäen schon im Herbste bewirkt; wovon jedoch, wenn dasselbe nicht sehr früh, vor Mitte September stattfindet, nach mehrseitigen Erfahrungen abzuraten ist, indem sonst nur ein kleiner Teil des ausgesäten Samen zur Entwicklung gelangt. Nur bei einjährigen Schlägen ist es empfehlenswert, den Samen im Herbst auszusäen aber dann sogleich nach dem Einernten. Mehrjährige Weiden hingegen besäe man erst im Frühjahr, sobald der Boden genügend abgetrocknet. Vor dem Nachsäen sollte das Feld leicht geeggt werden, um den Boden für die Sämereien etwas zu lockern; sollten hierbei auch einige Klee- und Grospflanzen vernichtet werden, so ist das für die gesamte Weide ohne Belang. Das Eindringen der Saat geschieht mit einem Zuge der Egge oder der Walze. Was in dieser Hinsicht den Kleeweiden, das ist auch den Wiesen dienlich, und möchten wir auch hier das Nachsäen angelegentlichst empfehlen.

Ein gefährlicher Gurkenschädling in Deutschland.

Schon seit langem ist in Amerika ein Meltaupilz als gefährlicher Schmarotzer bekannt, während sich in Europa ein solcher erst in den letzten Jahren und in Deutschland erst in allerjüngster Zeit hat feststellen lassen. Wie die Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten berichtet, kamen die ersten Nachrichten über diesen Schädling vor 5 Jahren aus Rußland, wo ihn Rostowzew auf den Blättern der Gurke auffand. In den folgenden zwei Jahren wies ihn Einfuhrt in Ungarn und auch in der Umgebung Wiens nach. Der russische Pilz gehört nach der Form seiner Conidien in dieselbe Gattung (Plasmopara) wie der Amerikaner, während die Verzweigung seiner Conidien-Träger ihn in die übelbeleumdete Gattung Peronospora stellt. Rostowzew hat aus diesem Grunde eine Zwischengattung der Pseudoperonospora aufgestellt, die sich auch allerdings nur in der Größe der Conidien von dem Amerikaner unterscheidet und auch offenbar nur als eine Varietät dieses neuen Parasiten aufzufassen ist. Daß er aus Rußland bald nach Schlesien herüberwandern würde, war zu befürchten, und tatsächlich wurde von Ewert im Jahre 1907 der erste Krankheitsherd in Oberschlesien entdeckt. Der Angriff äußert sich in der Weise, daß sich an den Gurkenblättern von unten beginnend plötzlich gelbe Flecke zeigen, die sich jedoch in vereinzelten Fällen zunächst auch am obern Teile der Pflanzen bemerkbar machen. Die Gurkenkulturen werden meist zu Beginn des Fruchtansatzes befallen und oft in wenigen Tagen vernichtet. An der Unterseite der erwähnten gelben Flecke zeigt sich ein dichter, violettgrauer Schimmelrasen, der die Identifizierung mit der von Rostowzew beschriebenen russischen Form gestattete. Die Gefahr für Deutschland ist sehr erheblich, da gerade in Schlesien, besonders in der Umgebung von Liegnitz, eine ausgedehnte Gurkenkultur besteht. Es verlautet, daß in Liegnitz bereits im Sommer der Schutz der Gurkenkultur durch ein pilztötendes Mittel versucht wurde, so daß dort jedenfalls ein Parasit beobachtet worden ist. Leider verbreiten sich solche Schädlinge sehr rasch, so daß für Schlesien die Existenz mehrerer Krankheitsherde wahrscheinlich ist.

Zur Abwehr der Heuschrecken.

Die Heuschreckenschwärme sind für die tropische Landwirtschaft eine schwere Gefahr. Sie wirken mit der Heftigkeit eines Elementarereignisses. Nach Berichten der südafrikanischen Presse schildert nun der Tropenpflanzer ein äußerst originelles Verfahren zur Vernichtung von Heuschreckenschwärmen durch Gift, wobei die vergifteten Tiere selbst wieder dazu beitragen, das Ende ihrer Zuggefährten herbeizuführen, ohne daß eine Gefahr für das Weidevieh entstünde. Das Verfahren wurde praktisch von dem englischen Farmer Hepley in Vermaaksfontein erprobt. Der Schwarm, um den es sich handelte, war ein sehr mächtiger; er maß etwa ein halbes Kilometer in der Länge und 200 m in der Breite. Gleichwohl genügte ein einziges Pfund arsenikfaures Natron, um die ganze ungeheure Insektenwolke unschädlich zu machen. Es wurde unter Zusatz von 4 Pfd. gelben Zucker in heißem Wasser gelöst und die Lösung sodann auf ein Volumen von etwa fünfzig Liter gebracht. In dieser Flüssigkeit wurden sechs Gerstenbündel fünfzehn bis zwanzig Minuten lang eingeweicht, wodurch ungefähr ein Drittel der Lösung verbraucht wurde. Die Heuschrecken, die auf der Nachbarsamn alles kahlgefressen hatten, wurden bei ihrem Herannahen durch Fahnenschwenken zum Stillstand gebracht. Sodann wurden die vergifteten Gerstenhalme derart ausgewogen, daß sie sich gleichmäßig über der Schwarm verteilten. Die Wirkung war eine äußerst bemerkenswerte, da der Schwarm sofort nach dem Ausstreuen der Gerste gleichsam lahmgelegt wurde, wenigstens kein sonderliches Bestreben mehr zeigte, sich weiter über die Felder zu verbreiten. Die Gerste wurde gierig gefressen, so daß an jedem Halm hunderte von Heuschrecken saßen und sich den Tod holten. Doch erfolgte dieser nicht so rasch. Gegen Abend zeigten die Heuschrecken wohl deutliche Zeichen von Ermattung; doch fanden sich noch keine toten Tiere. Nun begann man einen Teil davon mit Milchbuschzweigen, die mit dem übrig gebliebenen Teil der Giftlösung durchtränkt waren, zu erschlagen, so daß ihre Körper selbst gifthaltig wurden. Die Gerstenreste wurden sorgfältig beseitigt. Am Morgen war ungefähr der dritte Teil des Schwarms tot und diente dem Rest der Tiere als Fraß. Von da ab ging die Zerstörung ganz selbsttätig weiter, so daß die verhältnismäßig kleine Giftmenge tatsächlich durch die angeheure Masse der Heuschrecken hindurchwanderte und in etwa vier Tagen den gesamten Schwarm getötet hatte. Einen Versuch, sich neuerdings zu erheben, unternahm er in den ganzen vier Tagen kein einzigesmal. Während die vergifteten Heuschrecken ihren Stammesgenossen sichern Tod brachten, konnten die Vögel davon fressen, ohne im Geringsten Schaden zu leiden. Die ganze Vernichtungsarbeit hatte nur geringe Mühe gemacht und dem Farmer, der sie selbst mit nur drei Mann ausführte, kaum zwei Stunden gekostet.

Butterbereitung.

(Nachdruck verboten).

Die Bereitung guter Butter ist, wie ja schon so mancher unserer Landwirte in Erfahrung gebracht haben wird, eine nicht zu unterschätzende Nebeneinnahme, zumal da die Preise für gute Butter heutzutage fast um's Doppelte gegen früher gestiegen sind.

Leider liegt aber die Butterbereitung in manchen unserer Wirtschaften noch sehr im Argen und bringt daher nicht den Gewinn, den sie bei Anwendung einer etwas größeren Sorgfalt zu bringen im Stande wäre.

Es dürfte daher unseren Landwirtinnen nicht unerwünscht sein, in Nachstehendem einige diesbezügliche Winke von einem auf lange milchwirtschaftliche Praxis zurückblickenden Fachmanne zu erhalten:

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080523060/fragment/page=0001

Möglichst bald nach dem Melken muß die Milch geseiht werden. Die nächste Aufgabe besteht darin, die Milch in einer Temperatur von 45 bis 55 Grad zu erhalten. Wir rahmen ab, nachdem die Milch 24 bis 36 Stunden in den Satten gestanden. Bei warmem Wetter kommt Eis in das Wasser, in welchem die Milchsatten stehen.

Ohne ein geeignetes Milchzimmer und die in dasselbe gehörende Einrichtung kann die beste Holländerin aus der besten Milch keine vorzügliche Butter herstellen. Wer seine Milch daher in einem Raume aufrahmen muß, in welchem zugleich allerlei Speisereste aufgehoben werden, oder in den wohl gar die Dünste aus Küche, Wohnzimmer oder Kammer dringen, kann beim besten Willen keine vorzügliche Butter machen. Auch nicht wer in einem dumpfen Keller, wo Gemüse usw. lagern, die Milch aufrahmen muß. Nur in Räumen mit vollkommen reiner Luft kann wirklich gute Butter hergestellt werden. Milch, Rahm und Butter sind über die Maßen empfindlich gegen unreine Dünste. Wer die Kosten scheut, die passenden Räumlichkeiten herzustellen, muß sich mit Butter von geringer Güte begnügen und hat kein Recht, sich über geringe Preise zu beklagen.

Der Rahm muß abgenommen werden, ehe er sauer wird. Sorgt man dafür, daß das Wasser, in welchem die Satten stehen, die richtige Kälte hat, so wird der Rahm auch bei heißem Wetter innerhalb 24 Stunden nicht sauer werden.

Nachdem der Rahm abgenommen ist, tut man ihn in ein steinernes oder blechernes Gefäß, in welchem er in denjenigen Zustand tritt, den man die Reife nennt, worunter indessen eigentliche Säure nicht zu verstehen ist. Der Rahm muß häufig und gründlich umgerührt werden, namentlich so oft neuer Rahm zu dem bereits vorhandenen geschöpft wird. Bei warmem Wetter tut man gut, die Rahmgefäße in Wannen zu stellen, die mit kaltem Wasser (Eiswasser) gefüllt sind. Im Winter dagegen stellt man bei sehr kaltem Wetter etwa 12 Stunden vor dem Buttern die Rahmgefäße in Wannen mit warmem Wasser. Sobald der Rahm reif ist, muß er verbuttert werden.

Man bringt den Rahm, der vorher durch das den Rahmtopf umgebende warme oder kalte Wasser die Temperatur von 60—62 Grad erlangt hat, in das Buttersaß.

Man buttert nicht länger, als bis die im Rahm enthaltenen Butterteile die Größe von mittelgroßen Schrotkörnern erreicht haben. Nun tut man möglichst kaltes Wasser in das Buttersaß und zwar in solcher Menge, daß etwa auf jedes Liter Rahm ½ Liter Wasser kommt. Man dreht das Buttersaß einigemale um, und läßt hierauf Buttermilch und Wasser möglichst rein ablaufen.

Gute Butter muß auf das sorgfältigste von aller Buttermilch gereinigt werden. Dies geschieht in der Weise, daß man zu den Butterklümpchen kaltes Wasser in das Faß gibt, dieses einigemal umdreht und darauf das Wasser ablaufen läßt. Dieses Verfahren muß so lange und so oft wiederholt werden, bis das ablaufende Wasser vollkommen klar und rein ist. Es sind vier bis sechs Waschungen erforderlich. Nachdem nach dem letzten Waschen das Wasser vollständig abgelaufen ist, streut man im Fasse Salz über die Butter und zwar 30 Gramm Salz für jedes Pfund Butter. Nun wird das Faß von neuem so lange gedreht, bis sich die Körnchen in größere Bälle oder Klumpen gesammelt haben.

Die gesalzene Butter bleibt etwa 3 Stunden im Fasse, wird dann auf einem Knetebrete nur genug, und um keinen Preis mehr verarbeitet als nötig ist, das in derselben etwa noch vorhandene Wasser zu entfernen. Beim Kneten offenbart sich die Meisterin im Buttermachen. Groß ist die Gefahr, zu viel zu kneten. Geschieht dieses, so erhält man eine dem Schweinefchmalz ähnliche Fettmasse, keine Tafelbutter. Beim Kneten, überhaupt bei der ganzen Arbeit, wird die Butter nie mit der Hand berührt.

Man bringt die Butter auf ein mit heißem Wasser abgebrühtes und darauf mit kaltem Wasser abgespültes Brett und bearbeitet sie mit einem ebenso behandelten Rollholze. Das an den Seiten abgerahmte Brett hat eine schräge Richtung, sodaß das ausgepreßte Wasser in einen Kübel abläuft.

So zubereitete Butter braucht man dann auch nicht um billiges Geld zu verhausieren. In jeder Stadt und jedem Städtchen gibt es Leute, die gern einen höheren Preis für wahrhaft gute Ware bezahlen.

Fast hätte ich die Hauptsache vergessen. Sie läßt sich in zwei Worte zusammenfassen. Hier sind sie: Peinlichste Reinlichkeit!

Zur Förderung der Schafzucht und Schafhaltung.

Wie in Deutschland, seit den sechziger Jahren, so ist auch in anderen europäischen und außereuropäischen Ländern seit ein bis zwei Jahrzehnten ein Rückgang in der Schafzucht eingetreten, teils zugunsten der Rindviehzucht, teils zugunsten der Schweinezucht. Während namentlich in außereuropäischen Ländern die Gründe des Rückganges, — meist andre Gründe wie bei uns in Deutschland — sich voraussichtlich noch verstärken werden, haben sie bei uns den Höhepunkt bereits überschritten, wie sich auch aus einer gleichzeitig mit dem Auflösen von Stammherden wieder bemerkbar gewordenen Neuaufnahme und Ausdehnung der Schafzucht in gewissen Bezirken Deutschlands ersehen läßt. Für Deutschland sind die Gründe des Rückganges der Schafzucht namentlich gewesen — die enorme Ausdehnung der Schafzucht in überseeischen Ländern, z. B. in Australien und Preissturz für Wolle infolge immer billiger werdender Transporte von dort zu uns; ferner Umgestaltung der Fluren und Aenderungen der Betriebseinrichtungen. Letztere beiden Gründe sind bestehen geblieben, und die erforderen Anpassungsmaßnahmen, da ersteres als grundlegend fortgefallen ist, und inzwischen auch die Zucht auf Fleischgewinnung, die früher mehr oder minder reine Wollschafzucht in den Hintergrund gedrängt hat.

Die wirtschaftlichen Momente, welche für die Förderung unserer heimischen Schafzucht in Betracht kommen, und eine Ausdehnung in jeder Weise bestworten, sind: die wachsende Begehrlichkeit von Schaffleisch im deutschen Publikum, gute Wollpreise, von denen angenommen werden kann, daß sie sich halten, ferner Verteilung des Viehhaltungsrisikos durch die Schafhaltung und Schaffung einer Einnahmequelle zu einer Zeit, wo sonst dem Landwirt die Einnahmen spärlicher fließen, rasche Wirkung des Schafdüngers, seine billige und bequeme Aufbewahrung neben rascher Wirkung auf die Pflanzen. Grundlagen für Anpassungsmaßnahmen zur Ausdehnung der Schafzucht und Schafhaltung bieten neben den verschiedenartigen Rassen mit neuzeitlichem Zuchtziel, die vielfach auf den Aeckern ungenutzt liegen bleibenden Abfälle von Handelspflanzen (Zuckerrüben, Konservenfrüchte usw.), deren plötzliche Menge die Wirtschaft jetzt oft nicht bewältigen kann, das Vorhandensein von begrasten Wegen, Abhängen, Oedland, und nicht zuletzt auch Brachflächen. Als Anpassungsmaßnahmen selbst ist häufig, abgesehen von den Fällen, wo eben extensive Betriebe auf die alten Formen der Schafzucht hinweisen, die rasche Mästung und reichlichere Fütterung von Jugend auf zu betonen, die den Vorteil raschern Umsatzes wie früher gestattet, und der Nachfrage nach gutem und gutbezahltem Hammel- und Lammfleisch entgegenkommt.

Die schnelle Abnahme der Schafzucht hat nicht nur das züchterische Interesse, sondern auch das züchterische Verständnis für diesen landwirtschaftlichen Betriebszweig mehr beeinträchtigt, als daß nicht jetzt die in vielen Fällen wirtschaftliche Wiederaufnahme und Ausdehnung der Schafzucht darunter leiden müßte. Es ist deshalb zurzeit besonders angebracht, auf die Erörterung der Frage der Schafzucht und Haltung in landwirtschaftlichen Vereinen, die man während der letzten Jahrzente dort kaum anzuschneiden wagen durfte, hinzuweisen, und zur Orientierung die knappen und doch erschöpfenden Ausführungen des vortrefflichen Kenners auf diesem Gebiete, Domänenrats Brödermann, in der Bibliothek der gesamten Landwirtschaft*) zu empfehlen. Die Ausführungen umfassen u. a. die wertvollen Kapitel: Die Einteilung der Schafrassen, Wollkunde, Woll- und Fleischschafarten, Deutsche Schafrassen und -schläge, Schafstall, Zuchtmethoden, die Lammzeit, das Hüten, Futterstoffe, Krankheiten, Schäfereipersonal, Wollschur und Verwertung der Tiere zu Schlachtzwecken.

Mit dem Beginn einer Zucht, so schreibt Domänenrat Brödermann, einerlei, ob solche zum Zweck hat, Zuchtvieh oder Schlachtvieh zu liefern, treten eine Reihe von Fragen auf, die sorgsamst zu überlegen und nach dem gefaßten Entschluß konsequent durchzuführen sind. Es würde hier zu weit führen, auch nur in Kürze die wertvollen Anhaltspunkte des Buches zur Durchführung einer sachgemäßen und der Neuzeit entsprechenden Schafzucht und Haltung zu kennzeichnen, die sowohl allen Landwirten, welche sich diesem Betriebszweige wieder zuwenden wollen, nicht zu unterschätzende Handhaben bieten, wie auch den heranwachsenden Besuchern von Landwirtschaftsschulen neues Interesse an der seit Jahrzehnten vernachlässigten Zucht einflößen können.

*) **Bibliothek der gesamten Landwirtschaft, herausgegeben von Dr. Karl Steinbrück, Halle a. S. 31. Bd.** Schafzucht und Schafhaltung von **C. A. Brödermann,** Domänenrat und Rittergutsbesitzer in Knegendorf (Mecklenburg). **Preis M. 0,80, gebunden M. 1,10. (Dr. Max Jänecke, Verlagsbuchhandlung, Hannover 1907.)**

Landwirtschaft.

[] **Die Grasnutzung.** Obwohl das im Walde, namentlich in Verjüngungen und auf Wegen wachsende Gras in der Regel rauh und wegen Beschaffung durch Holz minder nährkräftig ist, wird es doch als Futter oder als Streu vielfach gesucht. Dadurch, daß es gewonnen wird, erreicht man häufig nicht nur gute Einnahmen, sondern auch Vorteile wirtschaftlicher Art: Die jungen Pflanzen, welche zwischen dem Rasen stehen, bekommen mehr Luft und Licht, das Gras kann sich im Winter nicht mehr darüber herlegen und sie durch Vermittelung von Schnee niederdrücken; Mäuse ziehen sich nicht mehr so gern in ihre Schlupfe auf. Auf der anderen Seite ist aber auch zu beachten, daß bei der Grasnutzung häufig junge Pflanzen (angeflogene Birken z. zwischen gepflanzten Fichten, Buchen z.) abgeschnitten werden und für den künftigen Bestand verloren gehen, dessen Ertrag sie hätten doch wesentlich vermehren können; weiter ist darauf hinzuweisen, daß die Grasnutzung den Boden nicht weniger schwächt als die Streunutzung, weshalb sie überhaupt nur mit Vorsicht und Mäßigung zur Anwendung kommen sollte.

[] **Gute Wiesenpflanzen!** Ob das Futter auf diese oder jene Weise gewonnen wird, immer muß es der Landwirt als seine Hauptaufgabe betrachten, solche Futterpflanzen anzubauen, welche unter den betreffenden Boden- und klimatischen Verhältnissen am besten gedeihen und viel und gutes Futter liefern. Bei Anlage einer Wiese ist bei der Wahl der Gräser und Kräuter die größte Sorgfalt zu verwenden, da ja die Wiese, Beziehungsweise die angesäten Pflanzen, eine lange Reihe von Jahren ausdauern sollen. Ein hier gemachter Fehler rächt sich bitter. Eine genaue Kenntnis der guten Wiesenpflanzen ist daher sehr am Platze, und sollte es kein Landwirt verabsäumen, sich dieselbe anzueignen.

[] **Was nützt die Luft dem Boden?** Die Luft trägt direkt zur Beförderung des Pflanzenwachstums bei und wirkt durch ihre Bestandteile zersetzend und lösend auf die organische Substanz (den Humus) und die mineralischen oder Bodenbestandteile des Unterbodens ein. Auch wirken Bestandteile der Luft direkt pflanzenernährend. Die Bearbeitung des Bodens erleichtert der Luft das Eindringen in den Boden und ist von größtem Einfluß auf dessen Wärme und Feuchtigkeit, Lockerheit und Fruchtbarkeit. Feuchtigkeit und Wärme sind vom Klima und der Lage bedingte Einflüsse, welche durch rechtzeitige und richtige Bearbeitung und Düngung wenigstens einigermaßen beeinflußt und verbessert werden können.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Ueber die Gelbsucht der Zwergobstbäume.** Es ist ganz unzweifelhaft, daß der Frost als Hauptursache der Gelbsucht bezeichnet werden muß. Es fragt sich nur, ob dieser allein diese Krankheit hervorrufen kann. Ferner scheint es, daß lang andauernde Nässe des Bodens die Gelbsucht ebenfalls hervorrufen kann, ist eine allgemein verbreitete Ueberzeugung. Ob nun diese Krankheit vom Frost oder von der Nässe herrührt, so werden je nach dem Grad der ausgetretenen Gelbsucht eines Baumes auch die Wurzeln in Mitleidenschaft gezogen. Krone und Wurzel stehen nämlich in so inniger Wechselbeziehung, daß immer eines vom andern beeinflußt wird. Bekanntlich sind die Wurzeln der zarteste Teil eines Baumes. Legen wir diese bloß und setzen sie im Winter der Kälte aus oder im Sommer der Wärme, so ist der Baum unrettbar verloren, während Stamm und Krone gegen Witterungseinflüsse viel unempfindlicher sind. Es ist daher angezeigt, daß wir den Wurzeln nicht nur beim Setzen, sondern auch später unsre volle Aufmerksamkeit schenken. Es ist bekannt, daß z. B. Hochstämme auf Wildling veredelt viel weniger von Gelbsucht zu leiden haben, als auf Quitten veredelte Zwergbäume. Offenbar sind erstere infolge ihrer tiefgehenden Wurzeln den Temperaturschwankungen weniger ausgesetzt.

** **Gegen Rosenschimmel** empfiehlt sich die Anwendung folgenden Mittels: Man nehme einen eisernen oder glasierten Kochtopf, bringe 200 Gramm Schwefelblumen und eben so viel frisch gelöschten Kalk hinein und gieße 3 Liter Wasser darauf. Dann siede man die Mischung unter stetem Umrühren ca. 10 Minuten lang, lasse sie abkühlen und klären und fülle die reine Flüssigkeit in Flaschen, welche verpfropft werden müssen. Beim Gebrauch gießt man ein Liter dieser Flüssigkeit in 100 Liter Wasser und rührt es gut um. Das Wasser färbt sich zuerst grün, dann weißlich. Man spritzt die vom Schimmel ergriffenen Rosen gut damit ab, und zwar ist es am besten, wenn man dieses Geschäft frühmorgens oder spätabends vornimmt; die Abendbespritzung ist im allgemeinen vorzuziehen. Auch empfiehlt es sich, die Rosen im Frühjahr von der Zeit an, wo die Triebe ungefähr fünf Zentimeter lang sind und wo die Krankheit noch nicht aufgetreten ist, mit dieser Mischung zu bespritzen, wodurch man sicher sein kann, daß die Krankheit nicht auftritt. Ist die Krankheit aber sichtbar, so genügen zwei oder drei Bespritzungen, um sie verschwinden zu machen.

** **Etwas über Aussaat der Gemüsesamen.** Frischer Samen ist stets keimkräftiger wie älterer und da viele ältere Sämereien überhaupt nicht keimen, so empfiehlt es sich, nur frischen Samen zur Aussaat zu verwenden. Die Erdoberfläche sollte vor der Aussaat stets geglättet sein. Trockne Saatberete müssen nach der Aussaat übersprizt werden. Bohnen, Erbsen und Kartoffeln legt man gewöhnlich in Stufen, man nennt dies Verfahren Stufensaat. Zwiebeln, Kresse, Petersilie, Möhren z. sät man meistens breitwürfig; man nennt dies breitwürfige Saat, die man meistens in leichtem Boden anwendet. Die Reihensaat bei kleinen Beeten in Querreihen, bei großen Beeten in Längsreihen, ist aber die vorteilhaftere. Die Reihensaat setzt uns in den Stand, das Unkraut leichter auszujäten, die Erde besser zu behacken und erleichtert uns das Begießen. Jede Aussaat darf nur dünn erfolgen, denn jedes Pflänzchen, welches nicht genügend Luft, Licht, Wärme und Raum zur weitern Entwicklung hat, muß verkümmern. Schwerkeimende Samen, wie Gurken, Karotten und Kürbisse läßt man in feuchtem Sand verkeimen. Gemüsearten, wie Zwiebeln und Möhren sind nach der Aussaat mit dem Trittbrett auf der Erdoberfläche fest anzutreten, oder fest zu walzen.

** **Wer ohne Unterbrechung Blumenkohl haben will,** der muß 2—3 Aussaaten im Frühling und eine im Herbst machen und eine geeignete Sortenwahl zwischen frühen und späten Sorten treffen. Von Samen muß stets beste Qualität genommen werden und darf der hohe Preis bei frühen Zwergsorten nicht abschrecken. Die Aussaat des Samens im Frühjahr erfolgt am besten in ein kaltes Mistbeet oder Frühbeet. Das Verpflanzen ins freie Land erfolgt dann erst bei genügend milder Witterung, am besten bei feuchtem oder auch dunklem Wetter in abgetrockneten Boden. Die Pflanzweite muß den Sorten entsprechend sein und wenn Zwischenfrüchte angebaut werden sollen, muß hierauf hinsichtlich der gegenseitigen Abstände Rücksicht genommen werden. Die zurückbleibenden sogenannten Riesenblumenkohlsorten eignen sich nicht gut für Zwischenkulturen und werden diese Sorten am besten auf 60—75 Ztm. Abstand im Quadrat gesetzt. Die frühen oder Zwergsorten werden auf 45—50 Ztm. Abstand gepflanzt. Soll Knollenselleriе, Kopfsalat, Spinat oder dergleichen als Zwischenfrucht gebaut werden, so nimmt man hierauf schon beim Pflanzen Rücksicht, indem man die Blumenkohlpflänzchen entsprechend weiter setzt.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Fütterung der Milchkühe.** Es ist stets zu bedenken, daß die naturgemäßeste Nahrung der Kuh, bei welcher die meiste Milch erzielt wird, das saftige Gras guter Weiden ist, und daß wir deshalb bemüht sein müssen, auch das Winterfutter hinsichtlich seines Nährgehaltes, seiner Schmackhaftigkeit und seines Wassergehaltes demselben ähnlich zu gestalten. Gut bereitetes und trocken eingebrachtes Heu, welches aus saftigen Gräsern gewonnen wurde, erzeugt deshalb viele und gute Milch, namentlich wenn die Tiere noch einen Zusatz von stickstoff- und fettreichem Kraftfutter erhalten. Größere Strohmengen können nur dann mit Vorteil an Milchvieh verfüttert werden, wenn der Eiweiß- und Fettmangel durch Oelkuchen, Kleie und Malzkeime ausgeglichen wird. Da, wo man Rüben in Gaben bis zu 30 Kilogramm pro Stück täglich füttern kann, läßt sich auch eine größere Strohmenge mit Vorteil verwerten, ebenso wo man Schlempe in hinreichender Menge hat; denn diese Futtermittel sind ihrer wässerigen Beschaffenheit und ihres Geschmackes wegen den Tieren besonders angenehm und veranlassen sie, größere Trockenfuttermengen aufzunehmen.

†† **Die Verwendung der Bullen zur Arbeit** trägt auch dazu bei, daß dieselben nicht so leicht bösartig werden. Im allgemeinen darf man sagen, daß die Tiere nur durch eine rohe Behandlung unleidsam und bösartig werden. Wird der Bulle dagegen von Jugend auf sanft behandelt, nicht gereizt und ohne Ursache geschlagen, so bleibt derselbe meist gutartig und lenksam. Eine rohe Behandlung jedoch, wie sie nicht selten den Bullen zuteil wird, macht dieselben ungebärdig und ist vielfach die Ursache, daß die Tiere zu früh abgeschafft und der Zucht entzogen werden müssen.

†† **Wunden bei unsern Haustieren** müssen, auch wenn sie ganz unbedeutend sind, mit reinem Wasser auszuwaschen werden; bluten sie stark, so setzt man dem Wasser etwas Alaun zu. Um Eiterung zu verhindern, überstreicht man die Wunde mit Kollodium, welches eine schützende Decke bildet, so daß die Heilung ungestört vor sich gehen kann.

†† **Um allen Anforderungen an Haltung und Pflege im Stall Rechnung zu tragen,** muß der Stallbau so eingerichtet sein, daß die Eigentümlichkeiten der verschiedenen Viehgattungen Berücksichtigung finden. Der Raum muß sich nach der Anzahl und Größe der Tiere richten, die Banart und Beleuchtung nach dem Grad ihrer Reizsamkeit, nach der Art, das Futter zu nehmen, und nach allem mit der Haltung und Pflege der Tiere unzertrennlichen Einrichtungen.

†† **Die im April und Mai ausgeschlüpften Küken** haben den ganzen Sommer Zeit, sich gut und kräftig zu entwickeln. Der Tisch der Mutter Natur ist stets hinreichend für sie gedeckt. Würmer und Kerbtiere sind zahlreich vorhanden, die notwendige Wärme wird ihnen durch die Sonnenstrahlen gespendet. Von guten Legerassen abstammend, werden solche Küken schon frühzeitig im Herbste mit dem Legen anfangen und es bei richtiger Pflege und gutem Futter auch den Winter über fortsetzen. Die Frühbruten sind die wahren Winterlieger, daher sorgt mit den Spätbruten!

†† **Haltet nur junge Hühner,** das heißt, laßt kein Huhn älter als drei Jahre werden, denn erstens hat es dann fast sämtliche Eier gelegt, die es legen kann, bezahlt also später den Aufwand an Futter nicht mehr, und zweitens ist es in diesem Alter als Suppenhuhn noch besser zu gebrauchen wie später. Zum Ersetzen des Alters legt man den Hühnern jeweils im Herbst verschieden gefärbte oder numerierte Fußringe an.

†† **Die Biyandottes sind vorzügliche Winterleger;** sie liefern meist schon von November an Eier, die 55 bis 60, mitunter sogar 70 Gramm wiegen. Diese sind gelblichalig und dotterreich. Die Henne legt jährlich im Durchschnitt 130—150, doch auch 180 Eier. Nötig dazu ist jedoch, daß die Hühner weiten Lauf haben, richtig gefüttert werden und nicht durch Inzucht in der Entwicklung gehemmt sind.

†† **Ein Mittel für Kalbeine** besteht aus einer gleichen Mischung von Glyzerin und Tran, mit welcher man die mit Borken behafteten Füße der Tiere mehrmals bestreicht. Die Borken werden dadurch erweicht und lösen sich beim nachfolgenden Baden in warmem Seifenwasser leicht ab. Das Einpinseln mit genannter Mischung muß aber auch nach dem Abfallen dieser Borken noch einigemale wiederholt werden, damit etwa in Vertiefungen oder Rissen der Haut zurückgebliebene Milben durch den Luftabschluß getötet werden.

Fischzucht.

— **Der Teichfischbesatz** läßt sich, außer etwa an Ort und Stelle, nicht für alle Fälle angeben, weil er von vielerlei Beziehlichkeiten abhängig ist. Viktor Burda sagt diesfalls: Die Besatzstärke eines Teiches regelt und bestimmt das in den Teiche aufgestapelte natürliche Nahrungskapital. Theoretisch ist dies ganz richtig, aber der ausübende Praktiker kann sich danach nicht halten, weil er dieses Nahrungskapital nicht zu berechnen vermag. Welche Fischsorte in einer Gegend am begehrtesten, den sichersten und lohnendsten Absatz verbürgt, auf deren Aufzucht und Kultur verlege man sich und besetze den Teich besser zu gering, als zu stark. Nach Verlauf eines Umtriebes von 2, 3—4 Jahren, wird dem Teichwirte die richtige Besatzzahl pro 1 Hektar Morgen oder sonstiges Einheitsflächenmaß klar werden. Thomas Dubisch rechnete pro ½ Hektar Teichfläche: 600 Stück vorjährige Brutkarpfen, oder 100 Stück einsömmerige bezw. 50—60 Stück zweisömmerige Karpfen. Daß bei jederzeit genügendem Vorrate an lebendem und totem Naturfischfutter diese Besatzzahlen verdoppelt und vermehrfacht werden können, unterliegt wohl keinem Zweifel. Ferner Zeit rechnet man für 1 Hektar Teichfläche eines sehr leicht ertragsfähig zu machenden Karpfenaufzuchtteiches ebenfalls 600 Brüttlinge, die von Mai-Juni-Juli bis September, ohne Zufütterung, je nach den obwaltenden Beziehlichkeiten, von 6—8 Gramm auf 180—300 Gramm pro Stück und diese im nächsten Jahre mit 300 Stück Besatz pro 1 Hektar bei intensiver Zufütterung, während derselben Zeit, verbürgt, auf 1.5, 2, 2.5 bis über 3 Kilogramm pro 1 Stück anwachsen können. Ich verbürge mich für die unwahrscheinlich erscheinende Wahrheit des Gesagten vollständig, da ich hier eine kleine, bloß 15 Morgen messende Karpfenteichwirtschaft, in diesem Sinne, bei 2- bis 3jährigem Umtriebe, seit 5 Jahren erfolgreich betreibe. Ich besetze die sehr ertragreich gemachten kleinen, ca. 1 Morgen großen Teiche das erste Jahr mit 600 Stück gleichmäßigen Brütlingen und ziehe sie auf 250—300 Quadratmeter. Im nächsten Jahre von diesen je 300 Stück pro Morgen ausgesetzt, ernte ich jährlich aus 2 Morgen Teichen, nach zweijähriger Aufzuchtdauer 1200 Stück Speisefische im Gewichte von 1800—2400 Kilogramm vorzüglichen Fischfleisches bei jährlicher Regie für Fütterung, Pflege, Pachtzins z. von nicht mehr als 40 Mark.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080523060/fragment/page=0002