[illegible] ist immer zu sorgen, und man sollte lieber etwas mehr als zu wenig lüften. Besonders an warmen und gelinden Tagen sind Türen und Fenster in den Gemüse-Aufbewahrungsräumen stetig offenzuhalten und sollten nur an kälteren Tagen geschlossen werden, denn es dürfen keine üblen Gerüche entstehen, weil dadurch Fäulnis erzeugt wird.

Draußen im Freien liegendes Gemüse in den Einschlägen ist ebenfalls von Zeit zu Zeit nachzuprüfen, alles schlecht erscheinende sofort auszusuchen und für Luftzufuhr zu sorgen. Die auf Einschläge aufgebrachte Laubdecke ist bei guter Witterung abzunehmen und beim Eintritt schärferen Frostes wieder aufzubringen. Besonders gern aber finden sich auch Mäuse in den Einschlägen und in den Gemüsekellern ein, hier sollte man die Nagetiere sofort wegfangen und zwischen Wurzelgemüse kleingehackte Wacholderzweige streuen. An den spitzen Nadeln der Wacholderzweige stechen sich die Mäuse und meiden daher gern solche Lagerstätten. Alles angefaulte oder ganz verfaulte Gemüse sollte niemals in irgendeiner Ecke im Gemüsekeller hingeworfen werden, sondern muß sofort herausgeschafft werden, um weiterer Ausdehnung der Fäulnisgefahr vorzubeugen.

Namentlich aber den Obstkellern oder -böden ist besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Alles verfaulte oder angefaulte Obst ist sofort auszuschaffen und soweit möglich, noch in der Küche zu verbrauchen oder sonst zu vergraben. Oftmals, und das wohl in den meisten Fällen, wird nicht mehr verwendungsfähiges Obst auf den Komposthaufen gebracht; von dieser Sitte möchte ich abraten, aus dem Grunde, weil die Krankheiten von Jahr zu Jahr an unsern Obstbäumen und Gemüsen mehr zunehmen, und dieses geschieht nur durch Sporenübertragung der an den faulen Früchten befindlichen Pilze. Darum rate ich dazu, alles schlechte Obst und Gemüse nicht mehr auf den Komposthaufen zu werfen, sondern zu vergraben; besonders trifft letzteres zu bei mit Fusikladium oder Schorf befallenem Obst.

Die Lüftung sollte in den Obsträumen stets vorsorglich durchgeführt werden, und auf stete Sauberkeit und Ordnung ist zu halten. Kein verfaultes Obst in den Kellern liegen lassen, um dadurch keine schlechte Luft zu erzeugen und die Ansteckungsgefahr nicht zu begünstigen. Alle zuerst weich werdenden Obstsorten sind auch zuerst zu verbrauchen, um möglichst unnötige Verluste zu vermeiden.

Die Temperatur in den Gemüse- und Obstaufbewahrungsräumen sollte niemals 8 bis 10° C übersteigen, es können lieber einige Grad weniger sein als höher. A. S.

Wieviel Wasser benötigen die Zimmerpflanzen im Winter?

Von Gartenbaudirektor Dicholder

Draußen in der Natur ist es wieder Winter geworden und das saftige Grün von Baum und Strauch ist verschwunden und hat den kahlen Zweigen wieder Platz gemacht. Kein Wunder, wenn jetzt der Blumenfreund seine ganz besondere Aufmerksamkeit dem „ewigen Frühling", den Zimmerpflanzen wieder zuwendet, denn da soll es jetzt grünen und blühen, wenn draußen Eis und Schnee liegen wird. Die erste und wichtigste Bedingung für eine erfolgreiche Kultur der Zimmerpflanzen ist neben der Beschaffung dankbarer und gesunder Pflanzen vor allem eine richtige, den jeweiligen Bedürfnissen der Pflanzen angepaßte, aufmerksame Pflege. Die Gesundheit der Pflanzen hängt in erster Linie von einem richtigen und verständigen Gießen ab. Die meisten Blumenfreunde glauben, daß das Wasser direkt zur Ernährung der Pflanzen diene. Sie braucht aber nur einen Teil desselben, das wir ihr zuführen, und zwar einen ganz geringen. Der weitaus größte Teil des durch die Wurzeln aufgenommenen Wassers geht vielmehr durch die Pflanze hindurch, wie beispielsweise das Wasser einer Wasserleitung durch das Rohrnetz.

Die Pflanze benötigt vor allem das Wasser dazu, die in der Erde enthaltenen Nährstoffe in einer ihr allein zusagenden starken Verdünnung aufzulösen und aufzunehmen. Alles nach dieser Funktion überschüssige Wasser geht durch die Spaltöffnungen in Dampfform wieder ab. Während nun die Zellwände im Innern der Pflanze für Wasser und Wasserdampf leicht durchlässig sind, haben die nach außen liegenden Zellwände die Eigenschaft, zumal sie mit eigentümlichen, wachsartigen Stoffen durchtränkt sind, für Wasser und Wasserdampf undurchlässig zu sein. Mikroskopisch kleine, für das bloße Auge unsichtbare Spaltöffnungen in den Außenwandungen der Blätter und Stengel vermitteln den Durchgang des Wasserdampfes aus dem Innern der Pflanzen.

Das Begießen ist auch der schwierigste Teil der Pflanzenpflege, namentlich in den Wintermonaten. Es müssen da in Betracht gezogen werden die Größe des Topfes, die Art der verwendeten Erde, die Natur und die jeweilige Beschaffenheit der Pflanze, ferner die Raumtemperatur. Anfänger behandeln in der Regel alle Sorten von Topfgewächsen gleichartig und dieses nicht zum Vorteil der Pfleglinge. Die Pflanze braucht auch nicht zu jeder Zeit das gleiche Quantum Wasser. In der Zeit des Wachsens braucht sie deren mehr als zur Ruhezeit, dann wieder an warmen Tagen mehr wie an kühlen. Es sind folgende zwölf Gießregeln zu beobachten: 1. Zum Gießen darf nur Wasser genommen werden, das keine erhebliche Mengen Kalk oder andere Mineralstoffe enthält. 2. Die Temperatur des Gießwassers muß mit derjenigen der Kulturräume übereinstimmen. Es kann ohne Schaden auch einen höheren Grad als die Zimmerräume haben. 3. Das Wasser muß den Topfballen rasch und gleichmäßig durchziehen. Das Erdreich muß durchlässig und der Abzug des Wassers durch Dränage gesichert sein. 4. Man gieße im Frühjahr und Sommer abends, im Herbst und Winter morgens und mittags. 5. Eine kräftig wachsende Pflanze bedarf größerer Wassermengen als eine junge, noch wenig bewurzelte, um- oder frischverpflanzte, schwachwachsende, ruhende oder kränkelnde Pflanze. 6. Mit der Steigerung der Temperatur steigert sich auch das Wasserbedürfnis der Pflanzen. 7. Je trockener die Luft, desto rascher findet eine Verdunstung der in den Geweben der Pflanzen enthaltenen Feuchtigkeit statt. 8. Je kleiner die Töpfe, desto öfters muß gegossen werden. 9. Schwere, lehmhaltige Böden trocknen schwerer aus und müssen daher seltener und vorsichtiger gegossen werden als leichte und sandige. 10. Das in den Untersätzen sich ansammelnde Wasser, soweit es nach zwei Stunden nicht vom Erdballen aufgesogen worden ist, muß weggegossen werden. 11. Gewächse mit fleischigen und kräftigen Wurzeln leiden weniger leicht durch Trockenheit des Erdreichs, als feinwurzelige Pflanzen. 12. So oft Wasser notwendig ist, gieße man so stark, daß das Wasser den ganzen Erdballen durchziehend, zum Abzugsloche wieder hinausläuft.

Wenn diese obigen Regeln für das Bewässern der Pflanzen in unseren Wohnräumen namentlich in den Wintermonaten befolgt werden, dann wird man in bezug auf das Gedeihen derselben sicher seine Freude haben.

Allerlei Neues aus Feld und Garten, Stall und Hof, Haus und Keller, Küche und Blumenzimmer

Jauchen im Winter. Wenn der Boden fest gefroren ist, bringen viele Landleute die Jauche auf den Acker, weil es sich dann am besten fahren läßt. Diesen Vorteil wollen sie ausnützen, wissen aber nicht, daß Jauche nicht auf den Boden sondern in den Boden gehört. Der festgefrorene Boden kann die wertvollen Ammoniakgase nicht aufnehmen. Sie verflüchtigen und kommen dem Land nicht zugute. Wer sich vor Schaden bewahren will, der jauche bei frostfreiem Wetter. M. L.

Holzkohlenteer, ein Heilmittel für verletzte Obstbäume. Man sollte es nie versäumen, ständig im Gartenhäuschen oder im Geräteschuppen ein gebrauchsfertiges Gefäß mit Holzkohlenteer sowie einen kräftigen Auftragpinsel bereitzuhalten. Wird irgendein Obstbaum an seiner Rinde bei den Gartenarbeiten beschädigt, so wird die verletzte Stelle sofort mit Holzkohlenteer kräftig ausgepinselt. Dann wird der verletzte Baum nicht weiter erkranken und die wunde Stelle verheilen. Vor diesem wird aber durch das Auftragen des Holzkohlenteers auf die verletzte Rindenstelle vermieden, daß sich hier eine Brut- und Niststätte für die vielen verschiedenen Obstbaumschädlinge, z. B. die Blutlaus, bildet. Holzteer ist immer noch im Preise erschwinglich. Man sollte daher seine Anschaffung und Verwendung im Gartenbetrieb niemals scheuen. R.

Bei ungünstiger Milchabsonderung der Muttersau besteht große Gefahr für die Ferkel. Eine saugenlassende Sau muß eine Milchleistung zeigen, die wirklich erstaunlich ist, sie muß, wenn sie etwa zehn Ferkel zu ernähren hat, im Verhältnis mehr Milch liefern als eine Kuh, die nur ein Kalb zu nähren hat. Dazu kommt, daß die Ferkel gerade in den ersten Lebenswochen sich außerordentlich rasch entwickeln und in kurzer Zeit ihr Lebendgewicht verdoppeln und verdreifachen. Das muß alles aus der Muttermilch herstammen, denn andere Nahrung nehmen die Tierchen in der ersten Zeit nicht auf. In den ersten Tagen nach dem Werfen darf die Sau nicht überfüttert werden. Sie erhält ein leichtverdauliches Futter in geringerer Menge, und erst dann, wenn die inneren Organe sich von der anstrengenden Geburt wieder erholt haben, darf Weizenkleie und besonders Haferschrot zugesetzt werden. Alles Futter wird in Form eines steifen, kalten Breies gegeben. Das Trinkwasser wird in einem besonderen Troge zur beliebigen Aufnahme zur Verfügung gestellt. Die Ferkel aber läßt man acht, besser noch zehn Wochen an der Mutter saugen, denn nichts rächt sich später so bitter als ein zu frühes Absetzen. Die Ferkel verkümmern dabei. R.

Wo und wie soll das Thermometer hängen? Der Landwirt und Gärtner muß sich bekanntlich über die jeweilige Lufttemperatur durch ein richtig aufgehängtes Thermometer ständig unterrichten können, wenn er wirkliche Pflege und Schutz seiner Pflanzungen und Kulturen durchführen will. Eine einwandfreie Bestimmung der Lufttemperatur ist aber mit solchen Thermometern, die zum Beispiel an der Hauswand hängen und oft sogar noch stundenweise am Tage den Sonnenstrahlen ausgesetzt sind, unmöglich. Man bedenke folgendes: Sehr plötzlich geht die Temperatur herunter, es wird mächtig kalt. Das Wohnhaus, an dessen Wand das Thermometer hängt, wird sich aber in seinem Steinbau nicht so schnell abkühlen, ganz besonders deshalb, weil die in den Innenräumen des Gebäudes enthaltene Luft wesentlich wärmer als die Außenluft ist (durch Heizung, Herd usw.). Natürlich wird sich auch im Hause die Temperatur etwas senken, aber nur ganz allmählich. Diese abgegebene Wärme wird wiederum eine gewisse Erwärmung derjenigen Luftschicht zur Folge haben, die unmittelbar mit der Hausmauer in Berührung steht. Natürlich ist diese Luftschicht sehr dünn, aber immerhin vorhanden. Das an der Hauswand hängende Thermometer wird durch sie beeinflußt. Daher muß erfahrungsgemäß ein Thermometer etwa 10 cm von der Hauswand entfernt aufgehängt sein. Zu diesem Zweck werden zwei Stäbe aus Holz oder Eisen in die Hauswand eingelassen und an deren Enden das Thermometer befestigt. — Weiter ist zu beachten, daß ebenso auch der Erdboden auf die Temperatur, die das Thermometer anzeigt, einen gewissen Einfluß hat. Bekanntlich erwärmt sich der Erdboden am Tage bei kräftiger Sonnenbestrahlung schneller als die freie Atmosphäre. Durch Rückstrahlung vom Erdboden aus steigt aber auch die Temperatur der untersten, dem Erdreiche aufliegenden Luftschicht sehr bald an. Anderseits kühlt sich in klaren Nächten der Boden und dadurch selbstverständlich wiederum die unmittelbar darüberliegende Luftschicht sehr schnell ab, und zwar bedeutend tiefer als die freie Luft. Man denke an die bekannten Bodenfröste im Herbst und Frühjahr, wo die Temperatur am Erdboden den Gefrierpunkt schon unterschritten hat, während wir am Fensterthermometer noch 2 bis 3 Grad Luftwärme ablesen können. Genaue Untersuchungen haben ergeben, daß die Ein- und Ausstrahlungsvorgänge dieser in ihrer Temperatur beeinflußten Luftschicht bis etwa 1,5 m Höhe reicht. Um nun einwandfreie Lufttemperaturmessungen vornehmen, muß sich das Thermometer also stets in einer Höhe von wenigstens 1,5 m über dem Erdboden befinden. — Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß das Thermometer niemals an einer Sonnenseite aufgehängt sein darf und zweckmäßig stets auf der Nordseite des Hauses an einem Holzpfahl zur Aufstellung kommt. R.

Ziegenbraten. Zum Braten werden gewöhnlich nur junge Ziegen genommen. Man läßt die Ziege drei bis vier Tage in der Luft hängen, dann zerlegt man sie in passende Stücke und gießt halb Essig, halb Wasser, etwas erwärmt, darauf. Nach zwanzig bis dreißig Minuten wäscht und häutet man das Fleisch, legt es auf steigende Butter in eine Pfanne, fügt Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Zwiebel und Gewürzkörnern und läßt es bei ziemlicher Hitze schnell braten. Dann streut man geriebene Semmel darüber, träufelt braune Butter darauf, gibt von der Seite ein wenig Wasser dazu und läßt das Fleisch sich zuletzt unter fleißigem Begießen mit dem am Rande der Pfanne angesetzten braunen Fett recht bräunen, während man die Pfanne auf einen Ziegelstein oder dergleichen stellt. Fr. Ab. in K.

Eierbällchen. Eierbällchen eignen sich als wohlfeile Beilage zu Rotkohl, Spinat, Grünkohl, grünen Bohnen, Leipziger Allerlei usw. oder auch als selbständiges Gericht zu Kartoffeln und grünem Salat. In einem Viertelliter lauwarmen Wassers wird ein Rest guter Bratensoße oder ein Fleischbrühwürfel oder etwas Fleischextrakt aufgelöst und in dieser Flüssigkeit zwei frische Eier, Salz, etwas geriebene Muskatnuß und so viel Weizenmehl verquirlt, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, dem man zum Schlusse ein halbes Backpulver zufügt. In sehr gut gefettete Kochpfanne — in der man sonst Sch- oder Spiegeleier backt — gießt man von diesem Teig jede Vertiefung halb voll — nicht mehr, da sonst die Bällchen keine gute Form bekommen — und wendet, sobald der Teig von unten Festigkeit bekommt, mit einem Löffel die Bällchen um, die, auf beiden Seiten goldbraun gebacken, auf heißer Schüssel aufgehoben werden, bis der ganze Teig verbacken ist. Die angegebenen Mengen ergeben fünfzehn Bällchen, sie reichen als Beilage zu Gemüse für vier Personen. Als Backfett eignet sich am besten eine Mischung von Rind- und Schweinefett oder noch Beliebiges jedes für sich. J. B.

Für die Bücherfreunde

Die wichtigsten Aufzuchtkrankheiten der landwirtschaftlichen Nutztiere einschl. der Jungtiere durch Unfruchtbarkeit und Abortus. Von Dr. C. Ehrlich. Verlag der „Molkerei-Zeitung", Hildesheim. Preis 8,50 RM.

Dieses Buch trägt dem Bedürfnis nach einer Beschreibung der wichtigsten Seuchen und Krankheiten, die die Aufzucht schädigen, Rechnung. Gerade dem Landwirt liegt es daran, das Wesen der Aufzuchtkrankheiten, Krankheitserscheinungen und vor allem Vorbeugungsmaßnahmen kennenzulernen. Die Einteilung in die vier Hauptabteilungen: 1. Das Geschlechtsleben und die Fruchtbarkeit der Haustiere, 2. Zuchtschäden durch Seuchen und nichtansteckende Krankheiten der Elterntiere, 3. Aufzuchtkrankheiten der Jungtiere (Fohlen, Kälber, Ferkel, Schaf- und Ziegenlämmer, Junggeflügel), 4. Gesundheitspflege der Mutter- und Jungtiere als Vorbeugemaßnahmen zur Verhütung der Aufzuchtkrankheiten, ermöglicht dem Landwirt einen übersichtlichen Einblick in das Wesen dieser Krankheiten. Zahlreiche gute Abbildungen ergänzen den 277 Seiten umfassenden Text. Die Anschaffung des Werkes ist zu empfehlen. R.

Frage und Antwort

Ein Ratgeber für jedermann

Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen: Der weitaus größte Teil der Fragen wird schriftlich beantwortet, da ein Abdruck aller Antworten räumlich unmöglich ist. Deshalb muß jede Anfrage die genaue Adresse des Fragestellers enthalten. Anonyme Fragen werden grundsätzlich nicht beantwortet. Außerdem ist jeder Frage ein Ausweis, daß Fragesteller Bezieher unseres Blattes ist, sowie als Portoersatz der Betrag von 50 Rpf. beizufügen. Für jede weitere Frage, auch desselben Fragestellers, sind gleichfalls 50 Rpf. mitzusenden. Anfragen, denen zu wenig Porto beigefügt ist, werden zurückgelegt und erst beantwortet, wenn der volle Portoersatz erstattet wird. Im Briefkasten werden nur rein landwirtschaftliche und unmittelbar einschlägige Fragen behandelt; in Rechtsfragen oder in Angelegenheiten, die sich nicht dem Rahmen unseres Blattes anpassen, kann Auskunft keinesfalls erteilt werden. Unsere Ratschläge geschehen ohne jede Verbindlichkeit.

Die Schriftleitung

Frage: Hund hat Ausschlag. Mein Schnauzer leidet schon seit vier Monaten an einem Ausschlag auf der Kruppe. Er empfindet starken Juckreiz und scheuert sich an der Wand. Der Tierarzt hat ihm schon zwei Einspritzungen gemacht, aber der Ausschlag kommt immer wieder. Erst sind die Stellen rot und dann fangen sie an zu eitern. Auch Puder hat nicht geholfen. Sonst ist der Hund ganz munter und hat Appetit. Soll ich ihm nicht auf dem Rücken die Haare abschneiden, um ihn besser behandeln zu können? H. K. in H.

Antwort: Selbstverständlich ist es besser, wenn Sie den Hund auf dem Rücken scheren lassen, damit die eingeriebenen Medikamente besser in die Haut dringen können. Leider geben Sie nicht an, was der Tierarzt eingespritzt hat. Perlacar-Einspritzungen helfen in den meisten Fällen sehr gut. Außerdem können Sie die schlimmen Stellen mit Perugenspiritus (1:10) einreiben und innerlich Fowlersche Lösung in steigender und wieder fallender Tropfenzahl geben. Fette und stark gewürzte Speisen und Tunken dürfen Sie dem Tiere nicht geben, auch kein Pferdefleisch und keinen polierten Reis. Ferner muß der Hund genügend Bewegung haben, damit der Stoffwechsel lebhafter wird. Vet.

Frage: Glatzflechte beim Rind. Mein Rinderbestand leidet seit vier Wochen nach dem Einstallen im Herbst vorigen Jahres ständig mehr oder weniger unter einem flechtenartigen Ausschlag, der sich besonders auf den Hüften zeigt. Ich bin davon angesteckt, aber durch ärztliche Behandlung wieder geheilt worden. Wie kann ich nun die Flechte bei meinem Rinderstand beseitigen? P. A. in S.

Antwort: Bei dem Hautleiden des Rindes handelt es sich um die durch kleinste Pilze verursachte und auch auf den Menschen übertragbare ansteckende Glatzflechte, auch Weideflechte genannt, da sie besonders häufig, wie auch im vorliegenden Falle, bei Weidevieh beobachtet wird. Die Ansteckung von Tier zu Tier oder zum Menschen erfolgt durch direkte Berührung oder auch durch infizierte Putzgeräte, Melkerkleider, Geschirre und Ställe. Die Zahl der zur Bekämpfung zur Verfügung stehenden wirksamen Mittel ist groß. Versucht werden können folgende Mittel: Jodtinktur, Sublimat 1:1000, zehnprozentige Salizylsalbe, Kreolinliniment (Kreolin 1,0, Pix liquida 10,0, Sapo kalinus 10,0), 10prozentige Kreolinsalbe, 10prozentige Teersalbe oder auch 10prozentige Naphthalinsalbe. Putzzeug, Geschirr und Stall sind mit Kreolinwasser, die Kleider durch Auskochen zu entseuchen. Ziehen Sie einen Tierarzt zu Rate! Dr. Lj.

Frage: Gewinnung guten Futtergrases für Ziegen. Ich habe eine Wiese, die vor fünf Jahren von Acker war. Diese Wiese hat, trotzdem ich sehr teuren gemischten Grassamen ausgesät habe, einen schlechten Grasbestand. Der Boden ist gut und hat normalen Feuchtigkeitsgehalt. Vor allem fehlt das Untergras auf der Wiese. Was muß ich tun, damit die Wiese endlich gutes Futtergras für Ziegen hervorbringt? A. K. in S.

Antwort: Das eingeschickte Gras ist das Knaulgras. Knaulgras sollte früh gemäht werden, sonst wird es stets hartstengelig. Man kann den jetzigen mangelhaften Grasbestand durch Nachsäen oder durch Umbrechen und Neuansaat verbessern. Ich würde das erstere versuchen, es ist billiger. Für eine Nachsaat muß die jetzige Grasnarbe schwarz geeggt werden, bis der Boden durchkommt. Bis zur Einsaat bleibt der Boden so liegen, dann wird er glatt gemacht und zeitig, Ende März, gesät. Zur Nachsaat werden gekauft: 1. Englisches Raigras, 2. Wiesenrispe, 3. Timothy und 4. Kümmel. Die Gräser 1 und 2 sind Grundgräser; sie sind wichtig und werden hauptsächlich genommen; von Timothy und Kümmel soll nur wenig genommen werden. Die Gräser kauft man unvermischt; die Vermischung macht man selbst. Wenn die Gesamtmischung 1000 g ausmacht, so soll man 600 g Englisches Raigras, 300 g Wiesenrispe, 80 g Timothy und 20 g Kümmel nehmen. Genannte Mengen werden vor dem Aussäen in einem Schüsselchen mit etwas schwach frischer Erde vermischt und gleich ausgestreut. Die Wiese sollte in jedem Spätherbst etwas gedüngt werden. Man nimmt dazu das Kartoffelkali; abfallende Spreu usw., breitet es dünn aus und harkt es im März ab. Ist Federvieh vorhanden, so wird der Kot zusammengekratzt, mit der fünffachen Menge Erde vermischt und ausgestreut. Diese Mittel kosten kein Geld und machen doch die Gräser gut wachsen. Sollten Sie später aber doch mal die Wiese umbrechen wollen, so schreiben Sie an uns wegen der Zusammensetzung einer guten Grasmischung. Dr. E.

Frage: Räuchern von Pökelheringen. In meinem Wohnhaus ist eine Hausräucherei eingebaut. Für meinen eigenen Bedarf möchte ich nun Pökelheringe räuchern. Ein Versuch in dieser Beziehung ist mir nicht recht geglückt. Ich hatte einige Pökelheringe gewässert, an der Luft getrocknet und dann in den Räucherofen gehängt. Zum Räuchern habe ich Sägemehl benutzt, das ich so langsam glimmen ließ, daß sich das Räuchern auf etwa 6 Stunden erstreckte. Die Heringe hatten trotzdem nicht die richtige Räucherfarbe und den Räuchergeruch bekommen, wie es sonst bei Räucherheringen üblich ist. Geben Sie mir nun bitte an, auf welche Art und Weise ich Pökel- oder Salzheringe einwandfrei für den Hausbetrieb räuchern kann? A. H. in N.

Antwort: Offenbar handelt es sich um das Räuchern von Pökelheringen, während an der Küste und den Heringfangplätzen hauptsächlich frische Heringe, die vorher nur leicht gesalzen worden sind, geräuchert werden. Will man Pökel- oder Salzheringe räuchern, dann müssen sie 2×24 Stunden gewässert werden. Steht fließendes Wasser zur Verfügung, dann dürften auch 12 bis 15 Stunden genügen. Je weniger salzig die Heringe sind, um so leichter werden sie braun. Nach dem Wässern werden die Heringe auf Drahtspieße, die entweder durch die Augen oder durch Kiemen und Maul hindurchgeführt werden, aufgezogen, mit den Fingern abgestreift und 2 bis 3 Stunden an der Luft zum Trocknen aufgehängt. Dann kommen sie in die Räucherkammer, und ein schwaches Holzfeuer wird darunter entzündet, welches nach einer halben Stunde mit nassen Erlenholzhaufspänen so zugedeckt wird, daß das Feuer unter den Spänen im Glimmen bleibt. Wahrscheinlich schon nach 3 bis 4 Stunden werden die Heringe die gewünschte braune Farbe haben, sonst müssen sie entsprechend länger in dem heißen Qualm bleiben. Das Verfahren, frische oder leicht gesalzene Heringe zu räuchern, ist ebenso, nur muß das schwache Holzfeuer dann 1½ bis 2 Stunden offen brennen, weil die Heringe erst gar werden müssen. Dann wird das Feuer auch wieder mit nassen Erlenholzspänen gedämpft, doch haben die Heringe gewöhnlich schon nach 1 bis 2 Stunden die gewünschte braune Färbung. Man kann auch ganz ungesalzene Heringe räuchern, sie müssen dann aber, wenn sie aus dem Rauch kommen, warm in einen Steintopf oder Holzbottich gepackt und zwischen jede Lage etwas Salz gestreut werden. M.

Alle Zuschriften an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an [illegible]