



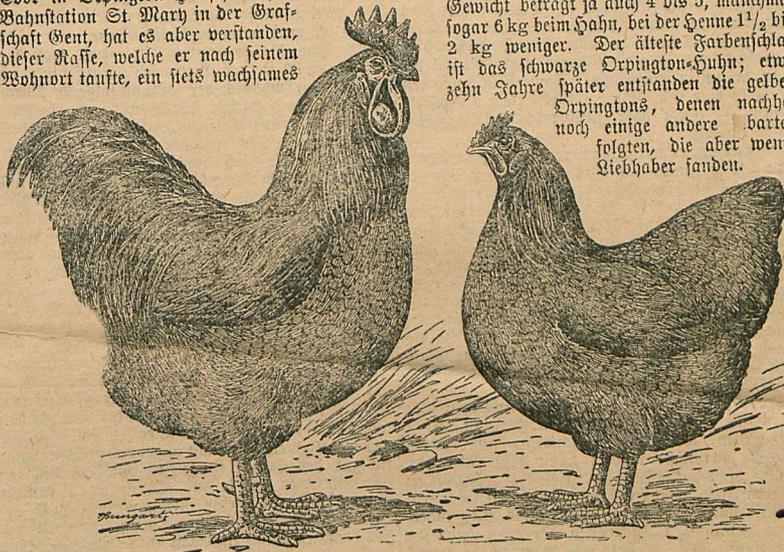
Seber Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.)

Orpingtons.

Von Bieske-Kopaschin. (Mit Abbildung.)
 Vor einem Vierteljahrhundert, im Jahre 1886, gelangte auf der Ausstellung zu London eine neue Hühnerrasse in die Öffentlichkeit, welche damals zwar berechtigtes Aufsehen erregte, aber bald ungünstigen Prophezeiungen ausgesetzt war. Der Schöpfer dieser Rasse, William Cook in Orpington House, nahe der kleinen Bahnhstation St. Mary in der Grafschaft Kent, hat es aber verstanden, dieser Rasse, welche er nach seinem Wohnort taufte, ein stets wachjames

die Pfüsse aber sind feinknöchig und unbefiedert. Der breite Kopf hat einen kräftigen, leicht gebogenen Schnabel und einen aufrecht stehenden, regelmäßig gezackten Kamm; das glatte Gesicht ist dunkelrot, das Auge je nach der Gefiederfarbe schwarz oder braun, die Ohrschelben sind reinrot und die Kehllappen ziemlich lang und gut abgerundet. Das Orpington-Huhn trägt sich aufrecht und stolz und bildet mit seinem munteren Wesen eine stattliche, wuchtige Erscheinung; das Gewicht beträgt ja auch 4 bis 5, manchmal sogar 6 kg beim Hahn, bei der Henne 1½ bis 2 kg weniger. Der älteste Farbenschlag ist das schwarze Orpington-Huhn; etwa zehn Jahre später entstanden die gelben Orpingtons, denen nachher noch einige andere Sorten folgten, die aber wenig Liebhaber fanden.

erst im zweiten Jahre, und man darf deshalb auch erst dann ihre Eier zu Brutzwecken verwenden. Nach alledem sind die Orpingtons sowohl dem Liebhaber, als auch dem Nutzzüchter zu empfehlen; jedoch soll nicht verschwiegen werden, daß sich dieselben nicht für alle Gegenden eignen. Aus mehreren Anfragen, welche uns seinerzeit aus Ostpreußen zugehen, mußten wir ersehen, daß die Orpingtons dort leicht zur Fettsucht neigen und häufig Erkrankungen der Leber vorgekommen sind. Der gute Ruf, dessen sich diese Rasse sonst aber erfreut, soll durch diese Bemerkung jedoch keineswegs geschmälert werden.



Orpingtons.

Interesse zu sichern, und so finden wir die Orpingtons heute wirklich in den verschiedensten Farbenschlägen nicht nur im Heimatlande, sondern auch im festländischen Europa, in Amerika und Australien verbreitet.

In seinem Äußeren, in Gestalt, Tracht und Körperbau kann das Orpington-Huhn seine Verwandtschaft mit den glattschäftigen Langshans nicht verleugnen; es ist aber tiefer gestellt, breiter und voller in der Form. Der tief gebaute, gedrungenen Körper hat geschlossenes Gefieder, aufsteigenden Rücken mit breiten Schultern und reichem Sattelbehang; die Flügel sind geschlossen anliegend, der Schwanz ist mittellang, halbhoch nach hinten geneigt getragen und hat breite Sichel. Die Beine sind niedrig, deren fleischige Schenkel kurz und reich befiedert;

Die Züchter der Orpingtons schildern diese Rasse als ein erstklassiges Wirtschaftshuhn, das sowohl als Eier- als auch als Fleischlieferant gelten kann, außerdem aber auch als Winterleger in Betracht kommt. Es ist trotz seiner Schwere ein eifriger Futterfresser und dabei ziemlich genügsam. Bereits Mitte Januar beginnt es nach kurzer Winterpause mit dem Legen und liefert etwa 120 bis 140 Eier pro Jahr. Diese sind dunkel- bis hellbraun gefärbt und haben ein Durchschnittsgewicht von 55 bis 60 g. Die Orpington-Hennen sind vorzügliche Brüterinnen und führen auch ihre Küden gut. Die Aufzucht der letzteren ist verhältnismäßig leicht; sie befiedern sich leicht, sind darum recht widerstandsfähig und bei guter Pflege in sechs Monaten legerreif; völlig ausgewachsen sind sie allerdings

Einige praktische Rezepte zur Verwendung für die Festtage.

Von H. W. Friedmann.

Ochsenchwanzsuppe. Ein Ochsenchwanz wird in seinen Gliedern zerhackt, 15 Minuten lang in kochendem Wasser auf das Feuer gestellt, abgeseiht und mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Wurzelwerk, rohem Schinken und Gewürz angebraten und in Wasser weich gedünstet. Währenddessen rührt man 50 g Butter mit fünf Eßlöffel Mehl braun, löst sie mit Rindsbrühe ab und gibt sie zu dem Ochsenchwanz, um sie noch eine Zeitlang kochen zu lassen. Dann streicht man die Masse durch ein Sieb, würzt sie mit Pfeffer, Paprika und Rotwein oder Madeira und füllt sie nach Bedarf Brühe auf. Die sauber gepulzten Schwanzstückchen werden in die pikante Suppe zurückgegeben. Nach Belieben werden geröstete Semmelscheiben mit Parmesanfäse dazu gereicht.

Wildbreitsuppe. Von der Hälfte eines gebratenen Hasen oder von anderem übrig gebliebenen Wildbret löst man das Fleisch ab und stößt die Knochen im Mörser ganz fein. Dieselben kocht man in leichter Bouillon aus Magg's Bouillonwürfel aus und seigt dann die Brühe durch ein feines Haarsieb. Nun stößt man auch das Fleisch zu feinem Brei, mischt es unter die Brühe, seigt es aufs Feuer, bereitet ein braunes Butterschwitzmehl, läßt dieses mit der Wildfleischbrühe recht sämig vertochen und gibt zuletzt ¼ l Rotwein dazu. Sollte die Suppe nicht braun genug sein, so hilft man mit etwas Zuckerkouleur nach. Nach Belieben kann man verschiedene Gewürze daran tun. Gut berquillt, schlägt man die Suppe durch ein Sieb.

Pot au feu. Ein schönes Rindschwanzstück wird gewaschen und samt etwas Geflügelknochen sowie einem Markknochen in einen Fleischtopf getan und mit Wasser aufgefüllt. Sobald alles kocht, schäumt man gut ab und gießt etwas kaltes Wasser hinzu, damit sich die Brühe schön klärt. Nachdem man noch einige Karotten, eine weiße Rübe, Zwiebel und Lauch sowie ein Stückchen Wirsinglohl und wenig Knoblauch hinzugefügt, läßt man alles recht langsam kochen. Vor dem

Unrichtig: schneidet man die Gemüse in kleine Stücke, das Mark in Scheiben und reichst geröstete Brotkrumen nebenbei.

Ragout fin. Ein schönes Stück gefochtes Kalbfleisch wird samt einigen Champignons, nach Belieben auch Stalbmilchen und Zungen, kleinstückig geschnitten. Dann bereitet man von der Kalbsbrühe eine weiße Sauce, die mit einigen Eigelb abgezogen wird. Mit dieser Sauce schwenkt man die Fleischwürfel gut durch, fügt einen Teelöffel Maggi's Würze, den Saft einer Zitrone, etwas feinen Pfeffer sowie das nötige Salz hinzu und füllt das Ragout in Muschelschalen. Dann streut man geriebenen Käse und rotes Panierbrot über das Ragout, beträufelt es mit geschmolzener Butter, läßt es im Ofen Farbe nehmen und serviert die Muscheln auf einer gemauerten Serviette mit Zitronenschnitten.

Gespickter Karpfen. Ein großer Karpfen wird geschuppt, durch einen möglichst kleinen Einschnitt in den Bauch ausgenommen, sorgfältig gewaschen und entweder bloß mit Speckstreifen oder auch abwechselnd mit Speck-, Sardellen- und Zitronenstreifen gespickt, mit Salz bestreut und eine halbe Stunde hingestellt. Dann legt man den Fisch auf eine Holzunterlage in eine Pfanne, übergießt ihn mit siedender Butter und brät ihn bei mäßiger Hitze dreiviertel Stunden langsam unter fleißigem Umdrehen. Eine Kapernsaucе dazu schmekt gut.

Gebrahener Truthahn. Man bereitet den Truthahn vor, füllt den Kropf mit einer Farce aus 100 g schaumig gerührter Butter, drei Eigelb, 80 g geriebenen süßen Mandeln, 50 g gereinigten Korinthen, Salz, einer Prise Zuder, etwas gehackter Petersilie und dem nötigen Mehlbrot, zuletzt zieht man den Eidweißschaum unter die Masse. Alsdann näht man die Halshaut zu, bestricht den Buter, überbindet ihn mit einer Speckbarde, salzt ihn und brät ihn im Ofen in Butter unter fleißigem Besäugen gar. Die Sauce wird entfettet, mit wenig in dickem sauren Rahm verquirltem Kartoffelmehl vermischt, mit einer Messerspitze Viebig's Fleischextrakt vollendet und aufgedocht.

Schinken in Burgunder. Ein schmitrecht zugestrichter Yorkshirer- oder Prager Schinken wird zwei Stunden gewässert und gut abgetrocknet, dann mit einem festen, fingerdick ausgepollten Wafferteig umhüllt, in gut gebuttertes Papier eingeschlagen und umschürt, in ein kochendes Gefäße r gegibt und drei Stunden im Backofen gebacken, wobei er von Zeit zu Zeit mit dem sich angefallenen Fett besäugt wird. Dann entfernt man das Papier, macht oben im Teig eine Öffnung, gießt ein Glas Madeira oder Burgunder hinein, schließt die Öffnung wieder mit Teig, umhüllt das Ganze wieder mit gebuttertem Papier und läßt den Schinken noch eine halbe Stunde braten. Als Garnierung giebt man um den in breite, dünne Scheiben geschnittenen und in seine ursprüngliche Gestalt geordneten Schinken recht weiß gefochte Blumenkohlrisolen, Karotten, Maronen, Kartoffelrodets, glacierte Zwiebeln.

Hasenbraten mit Grünkohl. Nachdem man den Hasen sauber gespült, lege man ihn in eine passende Pfanne, in welcher man 250 g Butter gelb gemacht hat, begieße ihn mit der Butter, salze ihn und brate ihn unter fleißigem Begießen im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Man lasse dabei die Butter nicht zu braun werden und gieße, wenn sich dies nicht anders verhüten läßt, dann und wann ein wenig leichte Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Die zum Braten des Hasen nötige Fett richtet sich nach der Größe und dem Alter desselben. Ganz junge Hasen können in 15–20, größere etwa in 30, vollkommen ausgewachsene in 45–50 Minuten weich und saftig gebraten sein. Ist der Hase halb gar, so gieße saure Sahne hinzu, begieße ihn oft damit und lasse ihn schöne hellbraune Farbe nehmen. Ist der Hase weich, so lasse man den Braten mit ein wenig leichter Brühe oder Wasser von der Pfanne los, gieße die Sauce durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab und lasse sie so kurz als nötig ein, schärke noch ein wenig Zitronensaft ab.

Grünkohl Kraut- oder Braunkohl. Man habe den Grünkohl, der im Winter, wenn er tüchtig durchgefroren ist, am besten schmeckt, nachdem er verlesen, gewaschen, abgedrückt und ausgedrückt ist, fein, wie ein Drittel so viel feingeschnitten Weißkohl dazu und lasse ihn mit Fleisch- oder Pöbelbrühe und dem gehörigen Fett

weich und ziemlich kurz ein, vermische ihn mit etwas Weißmehl, Zuder und dem etwa noch nötigen Salz und lasse ihn unter öfterem Umrühren noch eine kurze Zeit auf gelindem Feuer saft schmoren. Der Kohl soll einem dicken, saftigen Brei gleichen; man hüte sich indessen, zu viel Mehl daran zu tun (anstatt des Mehls kann man gleich beim Ansetzen 1–2 Eßlöffel Hasergrübe daran tun, was dem Kohl einen sehr angenehmen Geschmack verleiht). Geschmorten Karotten oder dergleichen Kartoffeln tut man oben auf die Mitte des angerichteten Kohls, oder man lege sie rings um denselben herum.

Blumenkohl. Karfiol. Man hüte den Blumenkohl, welcher weich und fest sein muß, sauber aus, wasche ihn, lasse ihn in Salzwasser und etwas Butter weich, lasse ihn auf ein Sieb abtropfen, richte ihn kuppelförmig dergestalt auf eine Schüssel an, daß die Blumen sämtlich nach außen, die Stiele aber einwärts kommen, gieße etwas Sauce darüber und gebe die übrige Sauce in einer Sauciere nebenher.

Zu einer guten Blumenkohl-Sauce rührt man etwas Butter und Mehl zusammen, gießt etwas Blumenkohlwasser hinzu, kocht hierauf eine dicke Sauce, quirlt etwas saure Sahne mit einigen Eidottern recht klar, vermischt dies mit der Sauce, quirlt diese auf dem Feuer, bis sie siedend heiß ist, läßt sie aber nicht kochen, und mischt noch ein wenig frische Butter, das nötige Salz und geriebene Muskatnuß darunter. Die Sauce muß so dick sein, daß sie den Kohl überdeckt. Wenn man die Sauce nicht liebt, so ist der Blumenkohl auch sehr schmackhaft, wenn man gebräunte Butter darüber gießt.

Haselnußpudding. 125 g Haselnußkerne röstet man in einem lauwarmen Ofen so lange, bis sich die Haut ablösen läßt. Dann löst man sie im Mörtel und verührt sie mit etwas Rahm möglichst glatt. Hieran rührt man 125 g Zuder mit acht Eigelb zu Schaum, fügt den Haselnußbrei sowie etwas Vanillinzucker hinzu und mischt alles gut durcheinander. Schließlic gießt man noch den steifen Schnee der acht Eigelb sowie 75 g gefiebtes mit 25 g vermishtes Kartoffelmehl befeuchtet unter die Masse. Dann fällt man den Teig in eine mit dünnem Blätterteig ausgelegte Form. — Nun oder Zitronenschaumsauce wird dazu gereicht.

Kaisercreme. Man verührt sechs Eigelb mit 400 g Zuder und $\frac{1}{2}$ l Rahm über sehr gelindem Feuer zu einer Creme, löst 20 g weiße Gelatine auf, mischt sie nebst $\frac{1}{2}$ l Maraschino unter die Creme, läßt sie abkühlen, gießt vier Glas Schaumwein daran und rührt sie nun auf Eis, bis sie anfängt zu gelieren. Alsdann wird der steife Schnee von vier Eigelb und der steife Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagahne unter die Masse gezogen und diese in eine glatte mit Mandelöl ausgefischene Form gefüllt. Man stellt sie bis zum Servieren auf Eis, stürzt sie auf eine Glasschüssel und umgibt sie mit kleinen, glasierten Biskuits und eingemachten Früchten.

Weihnachtsreis. Zwei Bombenformen füllt man mit 1 l steifer Schlagahne, die mit 150 g gestoßenen gebrannten Mandeln und etwas Vanille vermischt wurde; dann läßt man das Ganze anderthalb Stunden gefrieren. Inzwischen bereitet man von dem Saft von zwölf Drangen, einer Flasche Weißwein, einem Glas Burgunderpuß und $\frac{1}{2}$ l Zuderstreup ein nicht ganz fest gefrorenes Eis. Sobald die Bomben genügend fest sind, stürzt man sie, schneidet den oberen Teil ab, füllt das Innere mit dem Punschreis und dekoriert die Bomben mit Schlagahne. Man serviert sie mit Eiswasser.

• Kleinere Mitteilungen.

Das Einschnitern der Pferdehufe empfiehlt sich besonders im Winter und bei anhaltendem Regenwetter, weil infolge des Regens- und besonders des Schneewassers das Horn gern spröde wird. Hier wirkt dann das verwendete Fett abschließend gegen das Wasser. Es ist dies besonders an jenen Stellen notwendig, wo die Glatur des Hufhorns abgestoßen wurde. Zum Einschnitern eignen sich Schweinefett, Hammfett, Baselin oder Lanolin. Gut ist es, wenn man diesen Mitteln noch etwas Kiennuß beifügt. Die zwei er genannten Fette dürfen aber nicht ranzig sein. Nicht nur die Wände, sondern auch die Sohle des Hufes soll eingerieben werden. Bei dieser

ist aber ganz besonders wichtig, daß sie vorher gereinigt wird, was am besten mit einem stumpfen Gegenstand geschieht.

Junge Fuchshäuten wollen häufig das Säugen nicht gestatten. Dessenwegen braucht man sie aber nicht gleich abzuschaffen; denn fast immer werden solche Tiere, wenn sie die Zerkel erst einmal angenommen haben, die besten Wäcker. Zur ersten Annahme der Zerkel zwingt man eine solche Sau auf folgende Weise: Zwei Männer werfen das Tier mit aller Gewalt auf die Seite und halten es fest, während eine dritte Person die Zerkel an das Gesäuge setzt und saugen läßt. Dabei ist zu beachten, daß die schwächeren Zerkel die vorderen Striche erhalten, da diese die besten sind. In dieser Weise muß man die Sau alle zwei Stunden dem Säugenlassen zwingen. Nach drei- bis viermaliger Wiederholung nimmt sie dann gewöhnlich die Zerkel an.

Salz für Schweine. Es ist nicht allgemein üblich, den Schweinen Salz in das Futter zu mischen, und doch ist das Salz den meisten Tieren ebenso zuträglich wie den Menschen. Bei Pferden sowohl wie bei den Wiederkäuern zeigt sich das Verlangen nach Salz. Tiere im wilden Zustande suchen nach Salzquellen oder Salzlecken, wo sie ihren Naturtrieb befriedigen können. Die Schweine scheinen das Verlangen nach Salz allerdings nicht in demselben Grade zu besitzen wie die anderen Tiere, doch nehmen sie es auch gerne, sowohl auf der Weide als im Stall, und es ist jedenfalls zweckmäßig, ihnen Salz stets zugänglich zu machen. Werden die Schweine mit gefochtem Futter gefüttert, so wird dasselbe durch eine mäßige Salzbeimischung verbessert und verdaulicher gemacht. Das Verhältnis sollte ungefähr dasselbe sein wie bei den menschlichen Speisen. Dem Magen der Schweine wird gewöhnlich zu wenig Aufmerksamkeits geschenkt. Regelmäßige Gaben von Salz nebst etwas Holzohle werden dazu beitragen, daß die Tiere stets bei gutem Appetit sind, gehörig verdauen und daher Störungen in den Eingeweiden nicht vorkommen. Die Schweine leiden oft an Veranlagungsbeschwerden, und wenn ihnen dann die genannten Hilfsmittel erreichbar sind, so führt sie der Naturtrieb darauf hin, diese zu benutzen, wodurch der sonst oft folgende Durchfall verhindert wird. Zur Sommerzeit kurieren sich die Schweine oft selbst, falls sie freien Auslauf haben. Sie verbinden dann so manche Magenkrankheit durch Grasfressen, welches abfäht. Zugleich verzehren sie Erde, moosiges Holz und Kohlenstücke, welche das Gleichgewicht bei der Verdauung aufrecht erhalten.

Die Ansucht der jungen Fiegen. Die jungen, zur Ansucht bestimmten Fiegen müssen vor allen Dingen kräftig und gesund sein. In den ersten Wochen gebe man dem Tiere 2 bis 3 l täglich frische Milch von dem Muttertier. Nach zehn Wochen darf die Menge nach und nach auf die Hälfte beschränkt und beim Abbrecken oder schon von der achten Woche an kann man entwöhnte Milch zugefetzt werden. Man tränke dann zweimal des Tages bis zur zwölften oder fünfzehnten Woche, und von da an noch drei bis vier Wochen lang einmal. Das junge Tierchen soll sich frei bewegen können, also nicht angebunden sein. Man tut gut, das Lamm einige Zeit vor dem Tränken herumzuführen zu lassen. Als Einstreu benutze man Stroh und kleine Niedergasfresser, weil bei etwaigem Fressen einzelner Stengel oder Blätter sich leicht Durchfälle einstellen kann. Man gewöhne das Lamm schon früh ans Fressen, und zwar kann ihm schon von der vierten Woche an etwas Heu verabreicht werden. Auch wenn es nur noch einmal des Tages Milch erhält, kann man ihm täglich eine Handvoll gequetschten Hafers vorsetzen. Man lasse ihm aber nie mehr Futter vor, als es verzehren kann. Sobald das Lamm seine Milch mehr erhält, füttere man zuerst Heu und dann Grünfütterung. Das Verabreichen von Tränke statt verdünnter Milch, Spälwasser usw. ist zu vermeiden, weil das Tier hierdurch zu viel Flüssigkeit aufnimmt und so seiner Gesundheit schadet. Der Stand der jungen Tiere muß immer sauber und trocken sein, auch darf es an der nötigen Haut- und Klauenpflege nicht fehlen. Das Tier soll sich viel im Freien aufhalten und möglichst frei herumlaufen. Vor dem achten oder neunten Monat soll der Dedakt nicht vorgeommen werden, weil der Körper des Tieres noch nicht genügend entwickelt ist.

Verkopfung der Hainhäuten. Die Gesundheit eines jeden Geschöpfes hängt in der Regel

mit dem Appetit und der Art der Entleerung zusammen. Darum muß auch der Kranke-züchter die Notabsonderung seiner Pfleglinge sorgsam überwachen. Da die Tiere, ihren Keimlichkeitsinstinkt folgend, den Kot stets an derselben Stelle absetzen, so ist dieses nicht schwer. Die Exkremente der Kranichen sollen von rundlicher Form und mäßig feucht sein; sind sie dreieckig, so liegt Durchfall vor, während bei sehr trockener Beschaffenheit der Kotmassen auf Verstopfung zu schließen ist. Letztere kann im Winter bei einseitiger Trockenfütterung eintreten und führt leicht zum Tode. Als einziges Mittel gelten in solchen Fällen gelinde Abführmittel, die zugleich als Nahrungsmittel dienen können, wie Milch oder Grünzeug — im Winter also Rüben, Kohlblätter und sonstige vegetabilische Küchenabfälle. Ist die Preßluft fast ganz geschwunden, dann muß man zu anderen, gewaltloseren Mitteln greifen und gibt vielleicht Niginsöl, Salmiakgeist (vier Tropfen auf ein Glas Wasser) oder aufgelöstes Brustpulver. Das Eingeben solcher Mittel ist aber stets mit großer Schwierigkeiten verbunden, und es werden wohl zwei Personen zu der Operation nötig sein. Am einfachsten geschieht es, indem man an einer Seite des Mundwinkels die Haut abzieht und die Medizin durch das dort entlassene Loch einführt. Neuerdings wendet man auch Klystiere von lindem Seifenwasser mit Erfolg an, und die Tiere bleiben verhältnismäßig ruhig dabei; die Verhütung des gereizten Stuhles scheint auch dem Kranichen nicht unangenehm zu sein. Das Klystieren ist in einschläufigen Zwischenräumen zu wiederholen, bis kräftige Stuhlgänge eintreten.

Kropfkrankheiten der Tauben sind im Winter ziemlich häufig, weil die Tauben, welche wenig Körner erhalten, hauptsächlich auf das Weichfutter angewiesen sind, zuviel davon fressen und der Kropfinhalt dann nicht genügend schnell verbraucht wird und verdirbt. Der Kropf fühlt sich weich an und bald entleeren sich aus dem Schnabel und den Nasenlöchern drüßige, überreichende, flüßige Futtermassen. Wird nicht bald Abhilfe geschaffen, so geht das Tier zugrunde. Durch sanfte Massage wird der Kropfinhalt entfernt, jedoch mit genügender Unterbrechung; weil leicht Erstickungstod eintreten kann. Nach erfolgter Operation muß das Tier fressen und bekommt nur eine Mischung von künftlichem Karlsbader Salz (5:100). — Ist der Kropf hart, so handelt es sich um eine Kropfverstopfung, die sich wieder bei nur einseitiger Körnerfütterung einstellt; auch kann großfelliges Körnerfutter den Verbindungs kanal zwischen Kropf und Magen verstopfen, so daß dann das Taubchen bei vollem Kropf verhungern muß. Eine Massage ist hier zwecklos, und nur der Tierarzt kann in solchen Fällen durch die Operation des Kropfschnittes helfen. Man wird aber nur bei sehr wertvollen Tieren zu diesem kostspieligen Mittel greifen. Bei angeborenen Taubeneltern kommt auch zuweilen eine Entzündung der Drüsen vor. Sterben nämlich plötzlich beide Jungen, so können sie den sich zu dieser Zeit bildenden Milchdrüsen nicht los werden und gehen ein. Wenn es angeht, schiebt man den Eltern schnell ein Stiefkind unter; andernfalls läßt man sie hungern und gibt ihnen nur Wasser, das mit Essig leicht angeäuert ist.

Tannenhäher. In diesem Herbst zeigte sich in einzelnen Teilen Deutschlands ein sonst nicht aber nur selten zu beobachtender Vogel, der dünn-schnäbelige Tannenhäher (*Nucifraga caryocactos*). Das Gefieder ist dunkel bis schwarzbraun mit tropfenartigen weißen Flecken, der Schwanz schwarz mit weißem Ende; das Tier hat die Größe unseres bekannten Eichelhähers (*Garrulus glandarius*). Man schreibt wohl mit Recht diese nicht gerade häufig auftretenden großen Wanderungen des sonst im nördlichen Europa und besonders Afien heimischen Vogels dem schlechten Gedeihen seines Hauptnahrungsmittels, der Kiefer- und der Fichtennuß, in der Heimat zu. Auffällig ist die geringe Zahl des Tieres, das den Menschen nahe an sich heranrücken läßt, ein untrügliches Zeichen dafür, daß es Gegendern bedürftig, in denen der Mensch ein seltenes Vorkommen ist.

Advents- und Weihnachtsstamm. Es ist immer vorteilhaft, von Schokoladen, Seifen usw. vom ganzen Jahre das Stanniol zu sammeln. Sodann verpackt man sich im Walde Röhrenzapfen, die gegebenenfalls in Menge zu haben sind. Letztere umlegen man der Größe entsprechend mit gleichgeschmittenen Stanniolstücken und rolle

das Ganze zwischen den Händen so, daß sich das Stanniol dem Hahnen völlig anschmiegt. Danach nimmt man starken Hanfzwirn, macht unten einen starken Doppelknoten und, nachdem der Faden in eine harte Hufeisenform gefädelt ist, durchstiche man den Hahnen in der Richtung seiner Längsachse und hefte ihn mittels derselben Nabel auf die Rippe eines Tannenzweiges, so daß der Zweig, gut verteilt, etwa drei bis fünf Stück solcher hufeisernen Hahnen erhalte. So hergestellte Zweige lassen sich sowohl als Wandbühnen wie auch als Zugabe in einen Waldkranz aus Tannenzweigen verwenden. Will man ein kleines Christbäumchen in einfacher, dauerhafter Form (auch für den Friedhof) schmücken, so ist dieser Schmuck gleichfalls gut verwendbar.

Christbaumstumpf. Der schönste Christbaumstumpf ist ein etwa 30 cm im Durchmesser haltender Eichenstumpf mit drei unten abgetrennten Wurzeln. Zur Sicherheit des Festhaltens kann auch die Unterseite des Stumpens mit Eisenblech von größerer Dimension als der Stumpf beschlagen werden. Das überstehende Eisenblech läßt sich mittels Moos oder Flechten bekleben oder mit Farbe beliebig bestreichen. Wer es will, kann auch das Ganze, die Wurzeln, Stumpf und Blech, mit Bronzefarbe anstreichen. Wirksam auch ist ein Birkenstumpf in der bekannten Naturfarbe, die sich später, wenn letztere nachläßt, durch Zinkweiß erneuern läßt.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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

Frage Nr. 398. a) Woher kommt es, wenn junge Hähne in der letzten Lebenswoche trähen und bann überhaut nie mehr? b) Ein Huhn hat im Oberleiste eine fleischartige Masse und das Tier gebärdet sich unwohl. Um welche Krankheit handelt es sich? c) Ich wechse auf 45 Hühner früh 5 bis 6 l Mele mit Brot und Wasser vermenget und abends etwas über 1/2 l Weizen. Ist diese Fütterung ausreichend oder zu kräftig? R. G. in A.

Antwort: a) Ans ist es noch nicht vorgekommen und nicht gut beweisbar, daß ein Hähnchen im Alter von fünf Wochen träht. Daß es aber ausgewachsene Hähne gibt, die nicht trähen, ist des öfteren beklagt worden; es gibt ja auch anomale Hennen, welche trähen von sich geben. b) Das Huhn hat starken Krähne von sich gegeben mit dem Kopfe, um die Schleimhautentzündung durch Schnabel und Nasenlöcher zu entfernen. Hören Sie das Tier in einem warmen Räume. c) Sie füttern viel zu knapp und verteilen die Rationen auch ganz falsch; es fehlt auch die unbedingt nötige Abwechslung. Fröh müßten Sie ein Weichfuttergemisch herstellen, das aus allerhand Stoffen besteht. Weizen Sie nur 3 l Mele, dazu aber einige gedünstete Kartoffeln, um die Masse dünniger zu machen, außerdem gehören alle Küchenabfälle, Knochenstücke, Fleischabfälle und namentlich Geheuzugreste hinein. Auch Brodmanus Futterfalk wird eine vorzügliche Wirkung haben, wenn Sie nicht Kleeheu-häsel beimengen können. Die Abendmahlzeit ist aber entzieden zu knapp. Denken Sie doch, 1/2 l, also etwa 500 g Weizen für 45 Hühner; das macht etwa 11 g pro Kopf, und damit sollen die Tiere von 3 Uhr nachmittags bis 8 bzw. 9 Uhr früh (18 Stunden) auskommen. Vereinfachen Sie die Ration, und wenn die Tiere dann noch Preßluft zeigen, so geben Sie eben mehr Körner; es kann auch manchmal Gemüse sein. Satt müßten die Tiere werden, denn Sättigung erzeugt Körnerwärme und viele wiederum Winter-eier, und solche sind Ihnen doch sicher angenehmer, nicht wahr? Beste.

Frage Nr. 397. Ein belasteter Miesen-Kammer hat innen schlimme Ohren. Die Krankheit hat sich schon ein Jahr hinzugezogen und ist zeitweise sehr schlimm. Die Anwendung von Aloe-Tinctur hat etwas Besserung bewirkt, aber nicht dauernd. Die Krankheit scheint ausbleibend zu sein. Was soll ich machen? R. F. in L.

Antwort: Für Kranichen hat die Ohrenräude, eine ansteckende Krankheit des Gehörganges, welche von einer Milbe verurteilt wird. Die Ursache ist meistens Unreinlichkeit der Stallungen. Die Ohrenräude ist aber sehr leicht zu heilen und bei Beobachtung peinlichster Sauberkeit ist die Heilung auch eine dauernde. Waschen Sie in die mit Vorken angefüllten Ohröffnen eine dreiprozentige Lösung Schwachs-Biglykcolol; auch eine Kochsalzlösung stellt eine heilsame Wirkung haben. Durch diese Desinfektionsmittel werden die Milben getötet und bald heben und fallen auch die flatterigen Vorken ab. Wiederholen

Sie das Experiment nach drei Tagen nochmals, so ist das Leiden bestimmt gänzlich geheilt. Dem Kranichen selbst schadet die Operation gar nichts; seien Sie also ohne Sorge, wenn es auch zupelt und schreit; auch die etwa ausgefressenen Haare wachsen bald nach. R.

Frage Nr. 398. Ich leitere in gutem Faß vier Ohm neuen Traubenwein. Bei der Bereitung wurden einige Birnen mit verwendet, die schon überreif waren. Der Wein ist kräftig, gärt im Faß noch etwas, hat aber einen unangenehmen Fehelgeschmack und ist ganz trübe. Was ist zu tun? R. Sch. in L.

Antwort: Überreife Birnen sind kein willkommener Zusatz zum Traubenwein, und gerade der süße „Efer“ würde ohne diesen jedenfalls viel besser geworden sein. Nun es aber geschehen, ist die Sache nicht mehr zu ändern, und wenn es gut geht, kann immer noch ein schöner Wein daraus werden, welcher allerdings nur zum eigenen Bedarf verwendet werden kann. Solange der Wein noch gärt, ist schwerer über den Geshmack zu urteilen, und wenn es ein ausgebrochener Fehelgeschmack ist, so ist das kein Fehler. Der heutige Most war sehr südehaltig und die Birnen sehr süß, und wenn sie überreif waren, auch etwas schleimig. Es dauert deshalb etwas länger, bis der Most klar und weinig wird. Sobald sich die Hefe einigermassen gesetzt hat, was aber vor Januar kaum der Fall sein wird, ist der Most von der Hefe zu trennen. Das Faß wird auch gereinigt und mit etwa 20 g Schwefelsäure eingebrannt. Nach sechs bis acht Wochen hat der Schwefel sich gesetzt und viele un-reine Teile mit zu Boden gelassen. In dieser Zeit wird dann der Wein zum zweiten Male abgeseiht, wobei er nur etwa 10 g Schwefelsäure notwendig sind. Es kann der Wein beim zweiten Abseihen auf kleinere Trümpfchen gefüllt werden, besser ist es aber, er bleibt bis zum Sommer im großen Originalfaß, denn jedenfalls wird sich im Mai noch eine Nach-gärung einstellen. Soll der Wein auf Flaschen, so kann dies erst zum nächsten Herbst geschehen, der Efer braucht Zeit, er wird gut, und gut Ding will Weile haben. Schlegel.

Frage Nr. 399. Eine Kuh hat im Juli gelakt. Die Milchabsonderung war erst normal, vor vier Wochen gab die Kuh aber nur aus drei Strichen Milch. Ich habe Mägenen mit Kamillen und Heilsamen gemacht, auch das Futter mit Kamperferrolle und Baumöl abgeseiht, jedoch ohne Erfolg. Das eine Euteriertel greift sich wohl an, aus dem Strich kam Anfangs eine gelbliche Flüssigkeit, welche nach und nach wässriger wurde. Die Kuh hat die Maul- und Klauenkrankheit gehabt. Kann das Eingehen des Striches auf diese zurückgeführt werden? Gibt es ein Mittel, den Strich wieder in Ordnung zu bringen? S. R. in A.

Antwort: Es handelt sich bei der Kuh um parenchymatische Euterentzündung, deren Ursache man neuerdings auf das Eindringen von Spaltbakterien in die Euterhäute zurückführt. Das Verfliegen der Milch kann aber sehr wohl seinen Grund in den Nachwehen der Maul- und Klauenkrankheit haben. Andere Mittel, als die bereits von Ihnen ohne Erfolg angewendeten kennt man bei der Behandlung dieser Euterentzündung nicht. Versuchen Sie noch, dadurch möglichst Heilung herbeizuführen, daß Sie das weisse Euteriertel bzw. die verhärteten Stellen mit kaltem Wasser besprengen und Berg darauf legen. Der Strich ist bei jedes-möglichen Wechsen rein auszumilchen, aber nicht in die Euter, das das Sekret Urache zur Anheftung anderer Eifer werden kann. Manchmal findet sich die Milch beim nächsten Malben auf dem eingegangenen Strich bzw. selbst wieder, geschieht dies nicht, so bleibt die Kuh ihr ganzes Leben lang dreistrichig. R.

Frage Nr. 400. Ein Wollschaf leidet an einer Euterentzündung; es läßt sich Schor, der sich schuppenförmig abblättert. 27. Was verzieht die Haare, weil er sich fortgesetzt kratzt. Kont ist er munter. S. R. in A.

Antwort: Reiben Sie den Hund täglich mit einer Mischung von 25 g Schwefelsäure, 15 g Birnen-säure und 250 g Leinöl ein. Die Mischung ist vor dem Gebrauch umzurühren. Sollte der Hund den Speck verlieren, Gebrechen oder Durchfall zeigen, so ist die Behandlung für einige Tage anzusetzen. Dr. G.

Frage Nr. 401. Ein zehnjähriges Pferd ist dünnlich und hustet, ganz gleich, ob im Stall oder auf der Straße; es sieht gut, auch bergauf hat es keine Atembeschwerden. Was ist gegen den Husten zu machen? R. R. in G.

Antwort: Das Pferd darf nur mit Hafer, Häfeln und sehr wenig Heu ernährt werden; Kleie, Brot usw. soll es nicht erhalten. Die Rehtopfengend ist täglich mit einer Mischung von 20 g Terpentinöl, 20 g Colmialgeist, 10 g Kochsalz und 250 g Weingeist kräftig abzurühren. Auf jedes Futter ist ein gebäufter Esslöffel künftliches Karlsbader Salz zu streuen. Dr. G.

Frage Nr. 402. Eine zwölf Jahre alte Forder-Hündin, fast zu gut genährt, die sehr oft Junge gehabt hat, ist plötzlich sehr schwach auf den Hinterbeinen. Sie geht schwerfällig, legt sich, geht keine Treppen hinauf und kann nicht springen. Mehrmals trübe sie auf den Hinterbeinen ein, heute leidet auf einem Vorderbein. Was fehlt ihr? R. G. in L.

Antwort: Die Hündin darf nur ganz leichtes Futter haben, nämlich Fleisch, Weizen, Milch und guten Hundekuchen. Geben Sie ihr zunächst einen Esslöffel Niginsöl ein und nach drei Tagen noch einen Esslöffel voll. Die Kreuzgegend ist täglich einmal mit Amiespiritus abzureiben. Dr. G.

