



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Ar. 44.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1912.

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

## Das Allgäuer Rind.

Von Dr. C. Nörner, Balinghausen.  
(Mit Abbildung.)

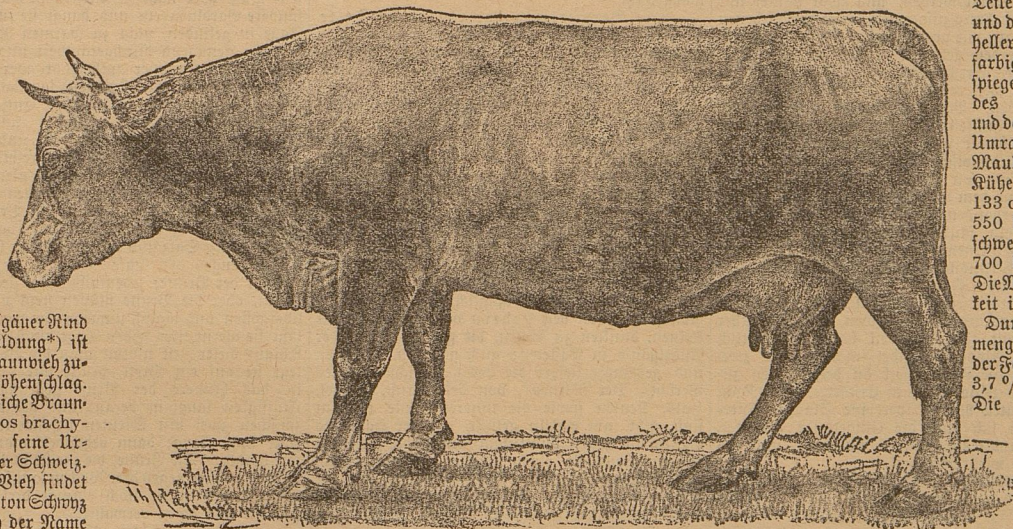
Das Allgäu ist ein schönes, viel besuchtes Alpenland, das den südwestlichen Teil des bayerischen Regierungsbezirkes Schwaben sowie die angrenzenden Landstriche von Württemberg umfaßt. Die Allgäuer Alpen, deren höchste Gipfel bis zu 2700 m steigen, bilden eine Vorstufe der Tiroler Zentralalpen. Die bekanntesten Orte sind Kempten, Immenstadt und Sonthofen. Dieses Hochland ist der Sitz einer blühenden Viehzucht.

Das Allgäuer Rind (siehe Abbildung\*) ist ein dem Braunvieh zugehöriger Höhenschlag. Das eigentliche Braunvieh, das *Bos brachyceros*, hat seine Heimat in der Schweiz. Das beste Vieh findet man im Kanton Schwyz (daher auch der Name Schwyzer Schlag), und zwar in der Umgebung des Rigi.

Die Farbe des Allgäuer Viehes wechselt von einfarbig silbergrau (mausfarben) bis dunkelgrau (dachsgrau) und von gelblich-grau bis dunkelbraun. Am beliebtesten sind die mausfarbenen Tiere, dann kommen die hellbraunen. Die Bullen sind etwas dunkler gefärbt als die Kühe. Halsseiten, Unterbauch, Schultern und Oberschenkel haben in der Regel einen dunkleren Ton als das übrige Haarfleid. Über den Rücken, vom Widerrist beginnend bis zum Schwanz, läuft ein hellerer Streifen (Mal-

strich). Nasenspiegel und Maul zeigen eine ziemlich breite, hellere Einfassung (Rehman). Der Nasenspiegel ist dunkel, bläulich. Der Stirnschopf und die langen Haare im Innern der Ohrmuschel sind hell, die Hörner weiß mit schwarzen Spitzen, die Klauen schwarz. Das Haar ist bei Stallhaltung fein, weich und glänzend; die Haut ist fein, weich und leicht verschiebbar. Der Kopf ist lang und breit, mit langer Stirn. Die Stirnhaare sind beim

und tief. Der Rücken ist gerade, breit und kräftig. Die Lende und das Kreuz sind breit. Der Schwanz ist fein, lang, mit voller, dunkler Quaste. Die Beine sind kräftig und gut gestellt. Das Guter ist gut entwickelt. Es sind harmonisch gebaute Tiere von gefälligen Körperformen. Als Fehler, die von der Zucht ausschließen, gelten folgende: weiße, schwarze, gelbe oder rötliche Haarfarbe, weiße Abzeichen mit Ausnahme kleiner, weißer Flecke am unteren Teile der Brust und des Bauches; heller, fleischfarbiger Nasenspiegel und Fehlen des Malstriches und der weißlichen Umrahmung des Maules.



Aus „Alma“, Allgäuer, mausfarben.

Eingetragen im Register der Zuchtgenossenschaft Waldsee unter Nr. 88. Erhielt auf der Ausstellung der D. L. G. in Stuttgart, Gamsfabri 1896 einen Siegerpreis und den ersten Preis. Besitzer: Erbgraf Waldburg-Wolfegg, Erlaucht, Waldsee (Württemberg).

Bullen gekräuselt. Der Stirnhaum ist ziemlich scharf. Die Hörner sind mittellang; sie sind bei den Kühen seitwärts, vorwärts und aufwärts gebogen, bei den Bullen stehen sie seitwärts mit nach aufwärts und vorn gerichteten Spitzen. Die Ohren sind verhältnismäßig dünn, lang und breit; die Ohrmuschel ist mit starken, helleren Haaren ausgekleidet. Die Augen sind dunkelbraun und groß, mit lebhaftem Ausdruck. Der Nasenspiegel und das Maul sind groß und breit. Der Hals ist mäßig lang, mit ziemlich langer Wamme; beim Bullen kräftig; der Widerrist ist bei ihm breit und fleischig. Die Schulter ist etwas steil, mittellang. Der Brustkorb ist anfänglich mehr flach, später gut gewölbt. Die Brust ist breit

zur Arbeitsleistung, werden jedoch hierzu im allgemeinen wenig verwendet.

Das Allgäuer Vieh wird gezüchtet im südlichen Teile des bayerischen Regierungsbezirkes Schwaben und Neuburg, sowie in dem benachbarten württembergischen Allgäu. Der Boden ist sehr graswüchsig, das Klima rau und feucht, der Sommer kurz und kühl, der Winter lang und schneereich. Im Sommer geht alles Vieh zur Weide. Zur Verbesserung und Blutauffrischung werden vielfach Bullen aus den besten Braunviehzuchten der Schweiz eingeführt. Zuchtgenossenschaften in bayerischen und württembergischen Allgäu haben die Zucht in den letzten Jahren mit großem Erfolge gehoben und verbreitet. Sehr entwickelt im

\*) Die Abbildung ist dem im Verlage von F. Neumann-Neudamm erschienenen Werke von Dr. C. Nörner „Praktische Rindviehzucht“ (719 Seiten 80, 165 Textabbildungen, Preis gebunden 14 M.) entnommen.



Allgäu ist das Moskereiwesen. Es wird viel Schwetzer Käse fabriziert.

## Vom Gänse-Einschlachten.

Von Anna Müller, Friebebau-Berlin.

Allgemeines. Zum Gänse-Einschlachten wählt man am besten einen ziemlich kalten Tag, weil dann die Gänse gut auskühlen und das Fett steif wird. Am Tage vorher füttere man die zu schlachtenden Gänse nicht mehr oder gebe ihnen nur noch wenig Hafer zu fressen, damit die Därme beim Ausnehmen bzw. Zerlegen nicht zu voll sind. Ferner lasse man die dem Tode geweihten Tiere zum Ausbaden und Reinigen der Federn ins Wasser, worauf sie auf einer gut mit Stroh bedeckten Stallballe abtrocknen müssen.

Das Schlachten. Am nächsten Tage beginnt das Schlachten, was möglichst schnell und ohne Qualerei geschehen muß. Am schnellsten tritt der Tod ein, wenn man mit einem dünnen spitzen Messer einen schnellen und festen Stich ins Genick führt oder am Hinterkopf mit einem scharfen Messer einen kräftigen Querschnitt macht. Hierzu nimmt man den Körper der Gans seit zwischen beide Arme, packt mit der linken Hand den Kopf am Schnabel, biegt ihn nach vorn herunter und führt mit der rechten den Stich bzw. Schnitt aus.

Bevor man mit dem Schlachten beginnt, sorge man jedoch für ein passendes Gefäß, um das Blut darin aufzufangen. Während des Tröpfelns muß das Blut tüchtig gerührt werden, damit es nicht klumpig wird; sollten sich dennoch Stücke darin bilden, so rühre man es durch einen Durchschlag. Um das Gerinnen des Blutes zu verhindern, kann in das Auffanggefäß auch sofort etwas Essig gegossen werden, nur darf man dann dies Blut nicht zur Wurst verwenden.

Das Rupfen. Gleich nach dem Schlachten beginnt das Rupfen, wobei große Vorsicht beobachtet werden muß, weil das Fleisch, namentlich bei fetten Gänsen, sehr leicht einreißt. Um dies zu verhindern, müssen die Federn stets mit dem Strich ausgerupft werden, und zwar immer nur einzeln, nie mehrere zusammen. Die verschiedenen Sorten Federn, wie große Weisfedern, Brustfedern, Daunen, werden getrennt in einzelne Steintöpfe gepackt. Diese Art Gefäße eignen sich deshalb am besten dazu, weil die Federn daran am wenigsten hängen bleiben. Von den Flügeln wird das erste Glied abgeknitten, auseinandergepreizt, mit Steinen beschwert und so getrocknet, damit sie später als Flederwische verwendet werden können.

Das Sengen und Abstopfeln. Sobald die Gänse nach dem Rupfen abgetüht sind, werden die noch vorhandenen feinen Härchen, Spieren oder Stopfeln sauber entfernt und die Hälse vorsichtig über einem Strohs- oder Wacholderfeuer oder einer Spiritusflamme abgejengt. Man hüte sich, aus der Flamme Spiritus auf die Flamme zu gießen! Darauf werden die Gänse mit Kleie und Wasser gewaschen, bis sie sauber sind, und mit einem groben Lappen ordentlich abgerieben. Alsdann bindet man immer zwei Gänse mit einem Strohhalm an den Köpfen zusammen und hängt sie zum Erstarren über Nacht in einem kalten Raum über eine Stange. Hierdurch ziehen sich auch die Eingeweide herunter, die Gans erhält ein volleres Aussehen, und das Ausnehmen wird erleichtert.

Hier möchte ich gleich einer Sache Erwähnung tun, die noch zu wenig Beachtung findet. Sämtliche Vögel, so auch die Gans, besitzen oberhalb des Schwanzes zwei Talgdrüsen, dazu bestimmt, mittels des Schnabels die Federn einzufetten. Diese Drüsen müssen sofort nach dem Sengen und Rupfen herausgeschnitten werden, da sie andernfalls dem Fleische leicht einen süßlichen und trüben Geschmack verleihen können.

Das Zerlegen. Am nächsten Tage wird die Gans zerlegt, wozu man sie mit dem Rücken auf ein großes Brett dringt. Bevor man jedoch an das Zerlegen geht, stelle man mehrere Gefäße zurecht, in die man die verschiedenen Teile der Gans gesondert hineintut. Dann rikt man die Füße (Kaschen) an den Gelenken, knickt sie ein und schneidet sie ab. Hierauf werden die Flügel mit einem spitzen Messer möglichst knapp am Numpfe losgelöst, herausgedreht und abgetrennt, wobei man sich hüten muß, in die Brust hineinzu schneiden. Die Keulen werden, ebenfalls ohne die Brust zu verletzen, vom Numpfe getrennt, und zwar geschieht dies am besten folgendermaßen: Man schiebt die Keule nach oben, um den Gelenk-

knochen am Rücken bloßzulegen, setzt dann das Messer unten am Bauche ein, rikt mit der linken Hand zwischen Keule und Bauchhaut und schneidet nun rund, bis sich die Keule abbrechen läßt. Hierauf werden an beiden Seiten die kleinen Fettlappen zwischen Flügel und Keule abgelöst. Die Brust wird auf den Vingsfalten, indem man die feinen Rippenknöchelchen dabei durchschneidet, sowie auf der Bauchseite, wo der Brustknochen aufhört, behutsam losgelöst. Dann faßt man mit einer Hand unter den Brustknochen und klappt die Brust auf einer Tischkante mit einem kräftigen Ruck nach dem Kopfe zu um; man hat nun das ganze Eingeweide, in der Rückenschale liegend, unverfehrt vor sich. Dann werden die Fliesen oder der Flohm abgenommen, sowie Magen, Herz und Leber entfernt, welche letztere man von der Falle mittels eines stumpfen Messers sofort befreit. Der Kopf wird vom Halse, der Hals vom Rücken abgehakt; Schlund und Gurgel werden beseitigt. Schließlich löst man auch das Darmfett von den Därmen und beendet hiermit das Zerlegen.

Das Zurechtfügen und Reinigen der einzelnen Teile. Die Füße brüht man möglichst frisch, die Haut wird abgezogen. Die Flügel haut man mit einem Hackmesser in drei Teile. Von den Keulen löst man das überflüssige Fett und sticht sie schön zurecht. Dann schneidet man von der Brust, dem wertvollsten Teil der Gans, sowohl die hervorsteckenden Rippschen als auch das Fett ab. Ferner kann man den Brustknochen herauslösen. Aus der Rückenschale wird das Blut entfernt und das überflüssige Fett beseitigt. Die Därme werden nach sorgfältiger Entfärbung des Fettes aufgeschlitzt, in warmem Salzwasser gewaschen und so lange über einen Messerrücken gezogen, bis sie vollständig sauber sind. Dann legt man sie in frisches Wasser, das öfter erneuert werden muß. Den Magen rikt man in der Mitte ein, zieht auf beiden Fleischseiten die Haut ab und löst sie los. Auf diese Weise bleibt der ganze Schmutz in der Haut. Der Kopf und meistens auch der Hals wird gebrüht und noch einmal nachgeputzt.

Die Verwertung der einzelnen Teile. Die Füße nimmt man entweder zu Gänsefleisch, oder man verwertet sie, mit den gereinigten Därmen der Gans ungewidelt, im Schwarz- oder Weißsauer. Das dicke Ende der in drei Teile gehackten Flügel eignet sich zu Weißsauer, die ebenfalls mit Därmen ungewidelt Spitze zu Schwarzsauer; die ganzen Flügel zu Gänsefleisch. Die Keulen werden teils zu Weißsauer genommen, teils werden sie, namentlich wenn sie schön groß und fett sind, gepökelt und geräuchert oder auch frisch gedämpft. Die Brüste werden zu den so beliebten und schmackhaften Spitzbrüsten verwendet oder auch, in Stücke geteilt, zu Weißsauer eingelegt. Herz, Magen und die unteren Halsenden gebraucht man teils zu Schwarz- und Weißsauer, teils zu Gänsefleisch. Der Magen eignet sich auch ganz vorzüglich zum Pökeln und Räuchern. Von den Lebern verwendet man die kleinen, dunklen zu Wurst, die großen, hellen der Nudelgänse zu Pasteten; auch gebraten, gebraten und gedämpft liefert die Leber ein schmackhaftes Gericht. Der Rumpf, von dem Brust, Flügel, Hals, Keulen sowie die inneren Teile entfernt sind, gibt, mit Äpfeln gefüllt, mit der Haut des Halses überzogen und zusammengeknüpft, für einen kleinen Haushalt einen schönen Braten. Man berücksichtige dies beim Zerlegen, indem man die Rippen so lang wie möglich daran läßt. Häufig wird der Rücken jedoch, in einzelne Stücke zerteilt, eingepökelt.

Das Auslassen des Fettes. Das Fliesenfett oder der Flohm braucht nur eine kurze Zeit, etwa 30 Minuten, zu wässern. Nachdem es auf einem Sieb ordentlich abgetropft, wird es in kleine Stücke geschnitten und auf dem Feuer ausgebraten. Sobald die Grieben anfangen, zusammenzuschrumpsen, gibt man Äpfel, Majoran und Thymian hinein, aber keine Zwiebel, um das Fett zu allen Speisen, auch zum Baden, verwenden zu können. Dann füllt man es durch ein Sieb in Steintöpfe. Das Fliesenfett wird auch, als sogenannte Fluhe, roh aufs Brot gestrichen. Hierzu hadt man das gut eingewässerte Fett fein, streicht es durch ein Sieb, gibt Salz, feingehackten Majoran und Thymian sowie eine zerriebene Zwiebel hinein und brüht die gut durchgearbeitete Masse fest in Steintöpfe. Nach einigen Tagen ist die Fluhe genießbar.

Das Lappenfett, wozu man alle überflüssigen abgetrennten Hautteile zählt, muß drei

Stunden unter zweimaligem Erneuern des Wassers wässern. Man schneidet es in kleine Würfel, wobei man die sich etwa vorfindenden Drüsen sorgfältig entfernt, und brät es mit Äpfeln, Majoran und Thymian und Zwiebel aus. Sobald die Zwiebel sich bräunt, füllt man das Fett in Steintöpfe.

Das Darmfett muß mindestens 24 Stunden unter häufigem Erneuern des Wassers wässern, im übrigen wird es wie die beiden vorher genannten Fettarten behandelt. Sämtliche Töpfe werden mit Pergamentpapier, das man mit einer Gabel wiederholt durchsticht, zugebunden und mit entsprechenden Etiketten versehen. Wünscht man das Gänsefett fester, dann setzt man ihm beim Auslassen etwas Schweinefett zu; namentlich dürfte sich dies für Schmalz empfehlen, das von früh im Jahre geschlachteten Gänsen stammt, weil das ganz besonders weich ist. Im übrigen bringe man das ausgelassene Fett nach dem Einfüllen in Töpfe sofort an einen kühlen Ort, z. B. ans Fenster, denn von der Schnelligkeit des Erhaltens hängt sein könnig- und Festwerden ab.

Das Erzpökeln und Räuchern der Brüste usw. Bleibt der Knochen in der Brust, so wird sie von allen überflüssigen Lappen befreit und dort, wo die Flügel abgelöst wurden, die Haut mit Baumwollfäden darüber genäht, damit das zarte Fleisch an dieser Stelle während des Räucherns nicht zu trocken wird. Hierauf reibt man die Brust — auf je eine Brust oder zwei Keulen nimmt man eine Messerispige Salpeter und Zucker und zwei Eßlöffel Salz — auf der Hautseite mit dem Salpeter und Zucker und auf beiden Seiten mit Salz ein, streut ferner ein wenig Salz in ein Gefäß, packt die Brüste mit der Hautseite nach unten fest hinein, streut das noch übrige Salz darüber und verwahrt das Gefäß in einem kühlen, aber frostfreien Raume, weil sich sonst keine Rake bildet. So läßt man sie vier bis fünf Tage liegen und begießt sie täglich mit der entstandenen Flüssigkeit. Nach Ablauf dieser Zeit trocknet man die Brüste gut ab, hält sie lose in sauberes Papier, welches unten und oben offen sein muß, oder näht sie einzeln in Gaze oder alte saubere Gardinen ein und hängt sie fünf bis sechs Tage in gelinden, nicht zu warmen Rauch; dann sind sie genügend durchgeräuchert und können in einer kühlen Kammer aufbewahrt werden.

Die Brüste ohne Knochen, sogenannte Wickelbrüste, werden nach behutsamer Entfernung des Brustknochens zusammengeklappt und an den offenen Seiten mit Baumwolle, und zwar mit großen Stücken, zugenäht. Man reibt sie wie die vorigen auf der Fleischseite mit der gleichen Menge Salpeter und Zucker und auf beiden Seiten mit Salz ein. Dann packt man die Brüste in ein Gefäß und gießt eine gefochte Rake von z. B. 6 l Wasser, 1 kg Salz und 200 g Salpeter kalt darüber. Der Rake richtet sich nach der Anzahl der Brüste; jedenfalls muß sie über ihnen stehen, oder die Brüste müssen stets mit der Rake überzogen und täglich umgewendet werden. Man läßt sie hierin etwa sieben Tage lang liegen. Nach Ablauf dieser Zeit nimmt man die Brüste heraus, legt sie auf ein Brett, brüht mit der Hand die in das Innere der Brust gedrungenen salzige Flüssigkeit langsam heraus und preßt sie hierauf zwischen zwei mit Steinen beschwerten Brettern zwei Tage lang; dann behandelt man sie wieder wie vorher. Die Brüste, die meistens 1½ bis 2 kg wiegen, müssen gegen drei Wochen langsam räuchern. Danach werden sie noch einmal drei Tage lang gepreßt und dann vernahrt.

Bei den Keulen, die paarweise, mit der Fleischseite nach innen, zusammengeknüpft werden, verfährt man genau ebenso wie bei den Brüsten. Die Räucherzeit beträgt hier vier bis acht Tage. Sehr empfehlenswert ist es, der Räucherammer an jedem zweiten Tage frische Luft zuzuführen.

Die gut gereinigten Magen werden drei bis vier Tage, mit Salz und etwas Salpeter eingerieben, gepökelt, dann abgetrocknet und, in Mullfäden gebunden, zwei Tage in den Rauch gehängt. Sie halten sich, wenn luftig aufgehängt, geraume Zeit und können später abgekocht und erstaltet auf dem Reibeisen gerieben werden, um, auf Butterbrot getreut, verzehrt zu werden.

Gänsepökelfleisch. Flügelfüße, Hälse und Rücken werden mit Salz und einigen Weizen Salpeter in ein Fäßchen oder irdenes Gefäß fest eingehängt und zugedeckt, auch kann man von der zu den Brüsten und Keulen verwendeten Rake darüber gießen, sobald sogenannte Fleischstücke in den Rauch gebracht sind. Das Fäßchen muß



in einem trockenen, luftigen Raume aufbewahrt werden. Nach fünf bis sechs Tagen kann man das Pöfelfleisch in Wasser mit dem nötigen Salz, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürz weichkochen und zu passendem Gemüse, wie Sauerkraut, Rüben, Kohl oder Spinat, auf den Tisch bringen.

### Kleinere Mitteilungen.

**Syrde und rissige Lufe der Pferde** kann man in kurzer Zeit verbessern, wenn man wöchentlich zwei- bis dreimal eine etwa haselnußgroße Menge von Vorbeeröl und Vaselin an der Krone einreibt, inden man das Vorbeeröl mit den gleichen Teilen Vaselin mischt. Diese Salbe übt einen Reiz auf die Krone aus, wobei dann mehr Blut zufließt und mehr Hornhaut erzeugt wird. Sollte die Krone infolge dieser Einreibung etwas empfindlich werden, so setzt man wieder einige Zeit aus. Wird die Einreibung regelmäßig vorgenommen, so kann in einem halben Jahre ein neuer Huf herauswachsen, dessen Horn von viel besserer Beschaffenheit ist als das frühere. R.

Nach der Geburt bedarf die Kuh einer sehr sorgfältigen Pflege und Behandlung. Durch diese soll der Kuh jede geringfügige Ursache, die störend auf den Organismus des Tieres einwirken könnte, möglichst vermieden werden. Ein geringer Fehler in der Fütterung und Behandlung kann dazu beitragen, um besonders bei feinen und garten Rassen störend auf die Zusammenziehung der Gebärmutter einzuwirken. Es sind Fälle genug bekannt, daß eine ungewöhnliche Fütterung nach dem Kalben die Folge hatte, daß die betreffenden Tiere sogar abgeschlachtet werden mußten oder doch an den Folgen der Krankheit lange leiden und im Milchreife wesentlich zurückgingen. Etwas gutes und reines Heu, sofort nach dem Kalben verabreicht, kann in keinem Falle schaden. Daneben verabreicht man dem Tiere eine Mehrlutrinke in lauwarmem Zustande. In den ersten Tagen nach dem Kalben darf die Kuh nicht stark gefüttert werden; schummeliges und halb verdorbenes Heu ist gänzlich zu vermeiden. Durch Befütterung kann sehr leicht eine Beschränkung der Eingeweide und dadurch eine Störung in der Verdauung eintreten. Für jede Kuh ist nach dem Kalben darum die Hauptsache eine gute und leicht verdauliche Nahrung, keine kalten Getränke, pünktliche Fütterung, Reinlichkeit und Warmhaltung des Tieres, sowie möglichst Ruhe des Tieres. R.

**Kalk der Schweine.** Alle Welfresser, zu denen ja auch das Schwein gehört, werden nicht selten von Kalken befallen. Die Schweine stöhnen alldann und ähzen; denn sie werden von argen Leibschmerzen geplagt. Natürlich können auch andere Erkrankungen der inneren Organe die Ursache ihres Verhaltens sein, und man kann nicht unter allen Umständen sagen, daß sich so ein Tier verresen hat. Wenn ein Schwein an Kalk erkrankt ist, so gebe man ihm zunächst gute Stroh, binde ihm einen Strich oder ein Strohfleil ins Maul, damit es abkauen muß, gebe ein Klitzier, decke es mit einem nassen Luche ein und lege darüber ein bis zwei Wolldecken und Stroh. Das Bestreben soll dahin gerichtet sein, das, was das Tier an Gasen nicht auf dem gewöhnlichen Wege auscheiden kann, durch die Haut fortzuleiten und den Stoffwechsel anzuregen. Nach etwa zwei Stunden nimmt man diese Packung weg, reibt das Tier mit einem Strohwisch ab und wiederholt die Packung. Wird das Tier munterer, so muß es Bewegung und leichtes Futter erhalten. Wässeln im Sande, Schutz, Kohlenasche, Teichschlamm usw. regen die Verdauung an. R.

**Kohlblätter für Kaninchen.** Unsere unlängst ausgesprochene Behauptung, daß die Verfütterung von Kohlblättern an Kaninchen sehr bedenklich ist, wird anscheinend nicht ganz geteilt, denn uns sind mehrere Zuschriften zugegangen, die das Gegenteil beweisen sollen. Nach den Angaben eines Kaninchenzüchters bekommen seine Pflügeföhlenen täglich Seradella oder Kohlblätter sowohl in nassem als auch in trockenem Zustande, und trotzdem ist weder eine Erkrankung noch Durchfall beobachtet worden. Trinkwasser wird dort nicht gereicht, weil gerade dieses allerhand Krankheiten hervorgerufen soll. Wir sind nun der Ansicht, daß solch ein Meinungsaustausch ganz zweckmäßig ist, und wollen zugeben, daß einzelne Kaninchen mehr widerstandsfähig sind als andere und unter Umständen die widernatürliche Behandlung ertragen.

Solche Fälle gehören aber zu den Ausnahmen, und diese bestätigen bekanntlich die Regel. Unsere Behauptung stützt sich auf unsere eigene langjährige Erfahrung und auf die Beobachtungen namhafter Autoren und Mitarbeiter von Fachzeitschriften. Es wird doch sogar dabei gewarnt, den Jungtieren im Großviehstalle, also Kälbern, Schaf- und Ziegenlammern, nasses Grünfütter zu geben, und da sollte es bei der jarten Kaninchenjungen unerschädlich sein? Eine maßvolle Grünfütterung ist bei allen Tieren durchaus angebracht, aber übermäßige Darbietung solcher wässrigen Nahrung erzeugt sogar bei erwachsenen Tieren Unbehagen und Durchfall. Daß man den Kaninchen neben ausreichender Grünfütterung kein Wasser gibt, entspricht ganz unserer Ansicht. R. B.

**Kalkbeine der Säbner** sind ein weitverbreitetes Leiden, welches manche Besitzer für etwas Unheilbares ansehen. Sie werden durch kleine Lebewesen herbeigeführt, die in und unter der Borke leben. Sind einige kranke Tiere auf dem Hofe, so werden nach und nach auch die andern angesteckt. Um die Tiere schnell zu heilen, bestreicht man die Käuse einige Tage nacheinander mit einer Salbe von Schmierseife und Petroleum, worauf die Borken sich bald zu lösen beginnen. Dann taucht man die Käuse ein paar Wochen lang an zwei aufeinander folgenden Tagen in eine fünfprozentige Lösung von Pixyrolfarböl, und man wird bald vollständige und endgültige Heilung feststellen können. Die Kräftmilden, welche den Ausschlag herbeiführen, werden durch das Pixyrolfarböl samt ihrer Nachkommenschaft getötet. R. B.

**Hummeranonnaße.** Das aus den Schalen gebrochene Hummerfleisch wird in haselnußgroße Stücke geschnitten, mit Salz und feinstem Pfeffer bestreut und eine Stunde lang in eine Marinade aus feinem Öl, Zitronensaft und zwei Eßlöffeln Weinessig gelegt. Dann richtet man das Hummerfleisch bergartig auf einer Schüssel an und überzieht es gleichzeitig mit einer sehr gut verrührten Mayonnaiseauce. Am besten eignet sich hierzu die folgende Dill- oder Citronen-Mayonnaise. Vier hartgekochte und zwei rohe Eigelb werden mit einem halben Teelöffel Salz recht glatt gerührt. Dann mengt man unter ständigem Rühren zwei getriebene Eßlöffel feines Mehl, zwei Eßlöffel kräftige kalte Coulis, ein halbes Glas Weißwein und vier bis fünf Eßlöffel Dill- oder Zitronensaft sowie zwei Eßlöffel feingebackten jungen Dill hinzu, worauf man die Sauce durch ein weites Sieb streicht. R. B.

**Käsekuchen.** 750 g Quark werden ziemlich fest ausgebrüht. Dann bringt man ihn in einen Reibstein, schlägt ein wenig Salz, ein Pöfelchen Mehl, etwas Vanille, 125 g Zucker, fünf Eigelb sowie eine gute Tasse lauwarmen Milch hinzu und arbeitet alles gut durch. Hierauf streicht man diese Masse über einen auf einem Blech ausgebreiteten Würbe- oder geriebenen Teig, worauf man den Kuchen im wässigen heißen Ofen bäckt. Ist die Käsemasse aufgegangen, muß man den Rand dieser Masse von dem Kuchen abtrennen, andernfalls plagt der Deckel der Käsemasse und rollt sich zusammen. R. B.

**Königs-Punsch.** 1 kg geschlagener Hut Zucker wird in eine Terrine gelegt, der Saft von acht Zitronen und 1/2 l guter Tee dazugesetzt, den man aus 10 g feinem Souchong-Tee bereitet hat. In dieser Flüssigkeit muß sich der Zucker lösen und wird gut damit verrührt. Dazu giebt man eine Flasche Rheinwein, eine Flasche Burgunder, eine Flasche Maraschino, eine Flasche Urat und eine Flasche Champagner, stellt die Terrine auf Eis und serviert den Punsch. R. B.

**Ganze Apfel geschält.** Dazu wählt man feitere Sorten, schält sie und kermt sie mit einem Kernbohrer aus. Dann füllt man die Äpfel in ein Glas bis oben an, gießt eine Zuckerlösung von 1 l Wasser und 300 g Zucker daran und sterilisiert im Wasserdampf bei 90 ° C 35 Minuten. Diese Äpfel eignen sich, mit eingedünnten Klüpfeln gefüllt, zu Kompositodekorationen. R. B.

### Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann. (Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Demie findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeine interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 375. Meine diesjährigen Hühnerküken sitzen mit roten Köpfen traurig umher, nehmen

keine Nahrung an und sterben beim Atmen ruckweise den Schnabel weit auf. Was demselben läuft von Zeit zu Zeit eine gelbliche Flüssigkeit heraus. Ein Küken ist bereits eingegangen, die älteren Hühner sind bis jetzt gesund. Um welche Krankheit handelt es sich, und was ist dagegen zu tun? R. B.

Antwort: Ihre Hühner haben Diphtheritis, eine schlimme Seuche, die eine langwierige und gewissenhafte Behandlung der Patienten verlangt. Zunächst ist die Fütterung der erkrankten Tiere vorzunehmen und auch das gesunde Geflügel aus dem verdorbenen Stalle zu entfernen. Besteres ist recht gründlich zu desinfizieren und dieses während der Krankheitsdauer wöchentlich zu wiederholen. Nach dem Abstreifen der Mäntel und Geräte mit heißer Sodalauge wird alles mit 10 % Lösung Schacht's Pixerol und zuletzt noch mit Kalmilch besprühen; der Lauffraum wird möglichst umgarnet. Eingegangene Tiere sind zu verbrennen oder tief zu begraben. Was nun die Behandlung der Patienten selbst anbelangt, so muß zunächst der käufige Belag in Schnabel- und Rachenhöhle besuham entfernt werden, so daß keine Nahrung erfolgt. Als Heilmittel hat sich Spratt's Diphtherisinfur sehr gut bewährt. Man gibt den Kranken täglich einmal einen halben bis einen Teelöffel voll ein. Auch dem Trinkwasser wird pro Tier ein halber Eßlöffel voll Tinktur beigeigigt. Da die Kranken sehr wenig Appetit zeigen, müssen sie sehr kräftig ernährt, unter Umständen zwangsweise gefüttert werden. Fleischnahrung, Crisfel, in Rotwein getauchte Semmel sind angebracht. Der Krankheitsfall ist in gleicher Weise zu desinfizieren. R. B.

Frage Nr. 376. Mein Dobermann, drei Monate alt, leidet an Hautausschlag (leibere rote Pünktchen). Was ist zu machen? R. B.

Antwort: Die Krankheit ist schwer heilbar, sie wird als Malariae bezeichnet. Reiben Sie den Hund von drei zu drei Tagen mit folgender Mischung ein: Naphthol 20 g, Schwefelblüte 100 g, Schmierseife und Schweineschmalz je 100 g. Die Behandlung ist fortzusetzen, bis die Haare überall gleichmäßig wachsen. Sollte sich Durchfall oder Appetitlosigkeit zeigen, so ist die Behandlung auszuheben, bis das Tier wieder munter ist. Dr. S.

Frage Nr. 377. Eine junge Hündin ist nach dem Kupieren schwerhörig geworden. Was ist zu tun? R. B.

Antwort: Die Schwerhörigkeit kann mit dem Kupieren unmöglich etwas zu tun haben. Höchstwahrscheinlich leidet der Hund an Ohrenkatarrh. Reinigen Sie die Gehörgänge vorsichtig mit lauwarmem Wasser und Setze unter Aufsichtnahme eines an einem Holzstäbchen befestigten Wäuschens Bismutwatte und lassen Sie danach einen Eßlöffel vierprozentigen Salzsäure in jedes Ohr. Diese Behandlung ist täglich einmal auszuführen. Dr. S.

Frage Nr. 378. Bitte mir ein Mittel gegen Ohrenraube der Kaninchen anzugeben! R. B.

Antwort: Die Ohrenraube wird durch Milben erzeugt, die in dem Gehörgang forsenartige Nistlagerungen hervorbringen. Um diese zu beseitigen und zugleich die Milben zu töten, läßt man das Kaninchen von einem Behälter halten und giebt in den strom aufwärts gehaltenen Ohrlöffel eine prozentige Lösung Pixyrolfarböl. Schon nach zwei Tagen werden sich die Vorfen auflösen und das Ohr klar werden. Pixyrolfarböl stößt auch die Haare nicht weg, was wir bei Kreolin stets beobachtet haben. In hartnäckigen Fällen muß die Behandlung wiederholt werden. Untersuchen Sie auch die übrigen Kaninchen, ob sie sich nicht etwa angesteckt haben. R. B.

Frage Nr. 379. Ich bitte um ein Bekämpfungsmittel für Cartoptesraube bei einer Hündin. R. B.

Antwort: Im jedem dritten Tage ist die Hündin mit einer Mischung von 30 g Bifenololsteer, 50 g Schwefelblüte und 500 g Leinöl einzureiben. Das Medikament ist vor jedesmaligen Gebrauch tüchtig umzurühren. Am besten Tage ist die Hündin zu baden. Dr. S.

Frage Nr. 380. a) Kann man im kommenden Frühjahr, also 1913, Gafel vom Herbst 1911 ausfäen und Erträge damit erzielen? b) Auf einigen meiner Kartoffeläcker sind die Kartoffeln zum Teil mit Schorf befallen oder, wie man hier zu sagen pflegt, gindig. Was kann daran schuld sein? R. B.

Antwort: a) Es bestehen bisher keine abgeschlossenen Veruche, ob man mit Erfolg alten Gafel, also solchen vom Jahre 1911, und welche Sorten man im kommenden Frühjahr ausfäen kann. Es wird deshalb zu Bemerkungen geraten, von 1000 Korn-Veruchen, erweist mit den betreffenden Sorten, und meistens in dem betreffenden Boden, wohnen der Gafel ausgesetzt werden soll, und zwar erweist hinsichtlich der Keimfähigkeit überhaupt, und meistens hinsichtlich der Keimungs-Energie, d. h. des stoffen Fortwachsens der jungen Saat. — b) Die Schorfkrankheit der Kartoffel ist in der Regel eine Folge der einseitigen Düngung mit Kaliumergel, wird aber noch gefördert durch starke Düngung der Kartoffeln mit reinem Pferde- oder Maaferdünger. Viele weiße Kartoffelarten neigen nicht so stark zur Schorfkrankheit wie die roten, namentlich die Daberische Kartoffel. Regelmäßige starke Düngergaben von Kalium zur Vorfrucht oder von 40 Prozentigem reinem schwefelurem Kali direkt zu Kartoffeln mildern die Krankheit in der Regel wieder. R. B.



Das Werk lobt den Meister. Dutzende ist es oft umgelegt. Die solide, uns als streng reell bekannte Firma Jonass & Co., Berlin NS 488, hält dagegen von jeher an dem bewährten Grundsatz fest. Das ist die beste Empfehlung, der es die Firma zu danken hat, daß sich ihr fähiger Kundenkreis auf 30000 Dritte Deutschlands erstreckt, und daß der Uhrenvertrieb allein sich auf über 25000 Stück im Jahre beläuft. Ferner sind die mannigfaltigsten Gegenstände, wie Musikinstrumente, Grammophone, photographische Apparate, Geschenkartikel und Luxusartikel, Schmuckgegenstände, ja sogar Spielwaren in vollendetster Ausführung zu haben. Ein weiterer Vorzug des hervorragenden Versandgeschäftes ist, daß dasselbe Zeitabrechnung bei bequemen monatlichen Raten gewährt. Zur genauen Orientierung sei unsern Lesern der sehr umfangreiche, vornehm ausgestattete, 800 Seiten starke Preisverzeichniskatalog mit 4000 Abbildungen bestens empfohlen, dessen Zufolgung an alle Leser unserer Zeitung umsonst und portofrei erfolgt. Wir empfehlen daher allen unseren Lesern, umgefaßt eine Postkarte zu schreiben an Jonass & Co., Berlin NS 488, Belle-Alliance-Strasse 3, und sich diesen Preisverzeichniskatalog kommen zu lassen.

**Extra starke Echte Hienfong-Essenz**

(Destillat) à Dtz Mk. 2,50, wenn 30 Flaschen Mk. 6.— portofrei. Chemische Werke E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

**Ohrensaufen,**

Chloräthyl, Schwefelsäure, nicht angetroener Taubheit gebrauchbar. **Gehörlwarte St. Pangeatius.** Preis Mk. 2,50, Doppelflasche Mk. 4.—

Stadtopotheke Pfaffenhofen a. Hm 31. **Geld** verborgt 4—6% auf Schuldsch., bis 5 Jahre an reelle Leute jed. Standes. Seit 1900 gr. Umsätze a. 1000 von Danesch. Bedingungen kostenlos. Reell, diskret. West. Lützow, Berlin, Dönnwitzstr. 32.

**Cacao**

verbürgt rein

**Schilfrohr.**

Kaufe jeden Posten gegen sofortige Kassa. (143) **Alb. Jaumann,** Rohgewebefabrik, Großbreitenbach, Thür.

**Kropf.**

Bei dickem Hals, Drüsen gebrauche man **Hollerdauer Kropfbalsam.** Doppelflasche Mk. 2,50. (126) Stadtopotheke Pfaffenhofen a. Hm 31 (Oberb.). Bestandteile: Aethyljodat, saponatum 1%

von ganz besonderem Wohlgeschmack, unbedingter Löslichkeit und grösster Ergiebigkeit versendet 1/2 Kilo Mk. 1.—, bei 1/2 Kilo Mk. 5.— franko **Cacao-Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.**

**Gehöröl**

Wird H. A. heilt schnell u. genau Ohrenkatarrh, tenn, Taubheit, Ohrenschmerzen, Schwerhörigkeit, Ohrenschmerzen, Ohrenentzündung, sowie alle Ohrenkrankheiten. Mk. 2,50. Bestand nur durch: (118) **Sirch-Apothek, Strassburg 97, 67.** Älteste Apotheke Deutschlands

**Verzinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune, Hugo Wolf & Paul Friedrich,**

Friedrichshagen bei Berlin. Preisliste gratis und franko.



**Geld** verborgt Privatier an reelle Leute, 5 Prozent. Internat. Zahl. 83 Jahre. Kinder postl. Berlin 47.

**Eine gute Idee**

kann zu grossem Vermögen führen. Broschüre „**Wie man sein Glück macht**“ mit 800 Erfinderaufgaben gegen Einsendung von 50 Pfg. franko. **Anmeldung und vorzügliche Verwertung von Erfindungen im In- und Auslande. Gründung nationaler u. internationaler Gesellschaften. Auskunt kostenlos.** **A. Teichmann & Co., Leipzig Querstrasse Nr. 31.**

**1 züg ist**  
Steckenpferd-Lilienmilch-Seife,  
sie verjüngt verschönt die Haut  
verbessert

**Lilienmilchseife**

Wer probt, der lobt. Walther's extra milde Dtz. M. 2,50, bei 30 Stck. kostenfrei M. 6.— E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

**MBrockmanns ZWERG-MARKE**

Schnelle Wachsstum, starke Knochen, Gesundheit, rasche Marktfähigkeit, mehr und fettere Milch bei frühen und Ziegen sind das Ergebnis der fähigen Züchtung der „Zwerg-Marke“. Der Vertrieb lehr's! Überall zu haben. Schenke nur in Packungen mit nebenstehender Schutzmarke. **Dr. Brockmann, Chem. Fabrik m. b. H., Leipzig-Gutrig 22.**

**Der echte Nährsalz-Futterkalkm-Drogen**

Tausende Raucher empfehlen meinen garantiert ungeschwefelten, deshalb sehr bekömmlichen und gesunden Tabak 1 Tabakspfeife umsonst zu 8 Pfd. meiner berühmten Tabake. Bekannte reelle gute Bedienung. 8 Pfd. Pastoretabak 5.—, 8 Jagd-Kanaker 6,50, 8 holländer, 7,50, 8 Frankl., 10.—, 8 Kaiserblätter 13,50 franko gegen Nachn. Bitte anzugeben, ob nebenstehende Gesundheitspfeife oder eine reichgeschmückte Holz- oder eine lange Pfeife erwünscht. **E. Köller, Bruchsal Fabrik. Weitrauf. (Baden).**

**Flechten**

alk. und trockene Schuppenflechte, skroph. Ekzema, Hautausschläge, offene Füße. Beinschäden, Beingschwüre, Aderbeine, böse Finger, alte Wunden sind oft sehr hartnäckig; wer bisher vergeblich hoffte geneilt zu werden, mache noch einen Versuch mit der besten bewährten **Rino-Salbe** gift-u. alkoholfrei. Dose Mk. 1. 15n 2,25 Da k schreiben gehen täglich ein. Nur echt in Originalpackung weiss-grün-rot und mit Firma Schubert & Co., Weinböhla-Dresden. Fälschungen weisen man zurück. Zu haben in den Apotheken.

**Rino-Salbe**

**Extra-Preise f. Private!** Für nur 2,50 M. versch. ich ein. gutgehend. Wecker mit nachleucht. Zifferbl. Nur 6,30 M. kostet eine echt. Zyl.-Rem.-Uhr, 6 Rubis, mit doppelt. Goldr. Dieselbe la, 10 Rubis, nur 10 M. 2-jährig. schriftl. Gar. Reichh. Pracht-Katalog gratis. In Wiederverkauf, verl. mein. Engros-Katal. **Hugo Pincus, Hannover 37.**

**Bar Geld** verleiht an jedermann **C. Gröndler, Berlin 139,** Dronienstr. 165a. Patentrück. Kolonial-Verk. Aust. Brav. etc. bei Ausg. d. Zähl. eingeh. Darlehen. (14)

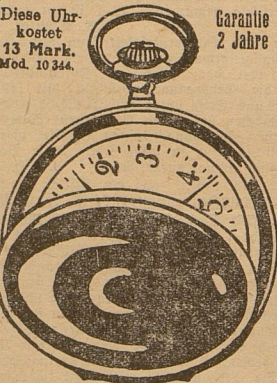
**Bettmässen**

Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angehen! Auskunt umsonst. Dr. med. **Hausmann & Co., Völsburg 4 (Bay.)**

**Karmelitergeist „Tutwohl“**

Ist die Krone aller Hausmittel. 12 Fl. 3 Mk.; bei 24 Fl. 6 Mk. franko. **Tutwohlwerke Halle an der Saale, Mühlweg Nr. 20.**

**Marke „Weißer Elefant“**  
Über 4000 Anerkennungen u. 70000 Kunden. Nur direkt an Private u. irrefrei liefern wir Wagen jeder Art sowie samtl. Haushaltsgegenstände. Umansch. gestärkt. Verlegt. Preisverzeichn. Nr. 992 kostenlos. Gef. Bezeichnung des Artikels erwünscht. **Westfalia Kinderwagen-Industrie Bruno Richtenhain Osnabrück**

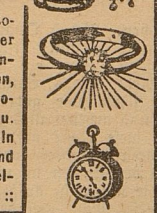


Diese Uhr kostet 13 Mark. Mod. 10.344.

**UHREN**

Goldwaren Musikinstrumente für jedermann!

Man erhält umsonst und portofrei unseren Katalog mit über 4000 Abbildungen von Taschen- u. Wanduhren, Weckern, Ketten, Schmucksachen aller Art, photographischen Apparaten, Prismen- u. Theatergläsern, Geschenk-Artikeln für den praktischen Gebrauch und Luxus, Sprechmaschinen, Spiel- u. waren und Musikinstrumenten. ::



**Teilzahlung**

Der Besteller bekommt die Ware, die er wünscht, und die Bezahlung geschieht in monatlichen Raten.

Wie sehr unsere Kunden mit unserer Ware zufrieden sind, und wie gern unsere alten Kunden weiter bei uns kaufen, beweist folgender beglaubigter Bericht des öffentlich angestellten beidseitigen Buchrevisors und Sachverständigen.

**Beweis.** Aus den mir vorgelegten Aufstellungen der Firma Jonass & Co., G. m. b. H., zu Berlin, habe ich festgestellt, dass in einem einzigen Monat von alten Kunden, das sind solche, die schon früher von der Firma Ware bezogen, brieflich 13927 (dreizehntausendneuhundertsebenundzwanzig) Nachbestellungen eingegangen sind. Berlin, den 15. Januar 1912. gez. D. Schönwandt, öffentlich angestellter Buchhelfer.

Viele tausende Anerkennungen. Hunderttausende Kunden. Jährlicher Verkauf von über 25000 Uhren.

Überzeugen Sie sich daher von unserer Reellität und Leistungsfähigkeit und fordern Sie ohne jede Kaufverpflichtung umsonst und portofrei Katalog mit ca. 4000 Abbildungen von Taschenuhren, Wanduhren und Weckern, Ketten, Schmucksachen aller Art, photographischen Apparaten, Geschenkartikeln für den praktischen Gebrauch und Luxus, Sprechmaschinen, Musikinstrumenten und Spielwaren.

**JONASS & Co., BERLIN KG 488**

Belle-Alliance-Strasse 3.