



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

Das Huhn von La Flèche.

Von Flecke. (Mit Abbildung.)

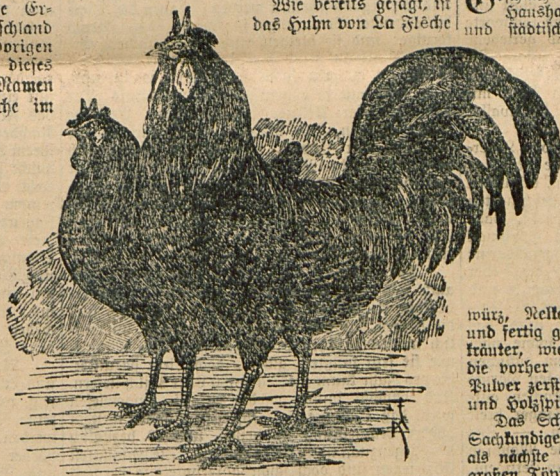
Wenn wir uns heute mit dieser französischen Hühner rasse etwas eingehender beschäftigen, so geschieht es in dem Bestreben, allen mühseligen Abarten des Geflügelhofes diejenige Beachtung zu schenken, die sie verdienen; und ein Kuchhuhn ersten Ranges haben wir hier vor uns. Wir stützen uns bei diesem Urteil nicht etwa nur auf die Lobpreisungen französischer Züchter, sondern auf die Erfahrungen, die auch bei uns in Deutschland seit der in den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts erfolgten Einführung dieses Huhnes gesammelt wurden. Seinen Namen hat die Rasse von der Stadt La Flèche im nordwestfranzösischen Departement der Sarthe, in deren Umgegend diese Abart nachweislich schon im 15. Jahrhundert in großem Umfange gezüchtet wurde.

Das eigenartige Merkmal dieser Rasse ist unzweifelhaft die sonderbare Kammsform: zwei kräftige, oben ziemlich abgerundete und senkrecht nebeneinanderstehende Hörnchen, die sich unmittelbar hinter dem Auge erheben und mit ihrer wulstartigen Basis bis zu den Nasenlöchern herabreichen. Diese Hörnchen sind wie das Gesicht lebhaft rot. Auch die Kehlkappen sind rot und gut entwickelt, und erreichen bei ausgewachsenen Hühnern eine Länge bis zu 6 cm. Hinter dem Kamm zeigt sich ein kleiner Federbüschel, der aus dem oberen Ende des Schädels herauswächst. Der Hals der La Flèches ist lang und stark und zeigt vollen Behang, der auf den Schultern seine Fortsetzung findet.

Da die kräftigen Beine ziemlich lang sind, so erscheint das Huhn von La Flèche ohnehin hochgestellt; durch seine stolze und herausfordernde Haltung gewinnt es noch mehr an Ansehen. Die Henne hat eine etwas elegantere Form; sie ist kleiner und niedriger gestellt als der Hahn, dafür aber noch schwerer gebaut, so daß ein Gewicht von 3½ kg bei Hennen nicht selten ist. Hähne werden bis 4 kg schwer. Der voluminöse Kumpf weist einen breiten und ziemlich langen Rücken auf, der bei der Henne wagerecht liegt, bei dem Hahn aber nach dem sichelförmig gebogenen Schwanz stark abfällt. Die Brust ist breit und voll, ein Zeichen der guten Maifestigkeit. Die Flügel sind lang und kräftig und werden festanliegend getragen.

Auch das Gefieder ist festanliegend, und darum erscheint das Tier im Vergleich zu anderen Rassen mit mehr buschigem Gefieder viel schlanker als es in Wirklichkeit der Fall ist. Vornehmlich wird die schwarze Färbung bevorzugt; außer einem grünen metallischen Schimmer ist bei diesem schwarzen Farbenschlage jede Abweichung ausgeschlossen. Daneben werden neuerdings auch weiße und blaue La Flèches gezüchtet, welche letztere dann den Andalüßern ähneln.

Wie bereits gesagt, ist das Huhn von La Flèche



La Flèche-Huhn.

ein ausgezeichnetes Nutztier; seine Leistung als Legehuhn ist bei jährlich etwa 140 Eiern von durchschnittlich 70 g recht zufriedenstellend und das um so mehr, als das Huhn trotz seiner Größe bezüglich seiner Ernährung nicht anspruchsvoll ist, besondere Fürsorge aber durch reichlichen Fleischansatz quittiert. Gegen Witterungseinflüsse ist das Huhn in seiner Heimat nicht empfindlich, kann aber bei uns in Deutschland nur in solchen Gegenden gehalten werden, die bezüglich der klimatischen Verhältnisse mit dem Heimatlande übereinstimmen. Die Jungtiere entwickeln sich langsam, verraten deshalb auch erst spät Paarungslust, und sind dieses ruhigen Temperamentes wegen zur Mast sehr geeignet. In Frankreich werden die Junghähne zeitig abgetrennt und gemeinsam gemästet. Solche im Zustande der Zurückhaltung angeführte „Jungfernhähnen“ sollen

im Alter von 8 Monaten bis 4 kg, gemästet sogar 5 kg wiegen.

Für rauhere Gegenden, also für Norddeutschland, ist diese sonst empfehlenswerte Hühner rasse nicht geeignet. Auch Kreuzungsversuche mit verbesserungsbedürftigen Rassen und La Flèches haben bisher verlagert.

Vom Schweineschlachten.

Von G. W.

Geschlachtet und Butyr gemacht sollte in jedem Haushalt werden, auch in einem kleineren und häßlichen. Sind es nicht gleich drei bis vier Schweine, die man einschachtet, nun, dann weniger, denn die Arbeit lohnt sich immer, erstens, weil man — wenn die Hausfrau tüchtig ist — stets beste und geüübtere Ware hat, zweitens, weil man ganz erheblich spart, selbst dann noch, wenn man sich vielleicht mit seinem Nachbar ein Schwein teilt und nur ein halbes einschachtet.

Wie jede größere Hausfrauenarbeit erfordert auch das Schlachten Nachdenken und Vorarbeiten, damit am Tage selbst dann alles zur Hand ist. Beizer und schwarzer Pfeffer, Gewürz, Nelken, Zwiebeln — alles muß zerlesen und fertig gepunkt dastehen, ebenfalls die Butyrkräuter, wie Thymian, Salbei, Majoran usw., die vorher im Badofen getrocknet und dann zu Pulver zerstoßen werden; auch die Wurfbänder und Holzspülchen darf man nicht vergessen.

Das Schlachten des Tieres besorgt wohl ein Sachkundiger oder der Schlächter, und gilt dann als nächste Arbeit das Anfangen des Blutes in großen Töpfen; etwas Salz hinzusetzen und von Zeit zu Zeit tüchtig durchgerührt, verhindert das Gerinnen. Dann kommt das Schwein in den Brüstrog und wird mit großen Kröpfen unter Begießen mit heißem Wasser von den Borsten gereinigt, dann an die Fleischleiter gebunden und ausgenommen. Die Gedärme kommen in große Rollen, das Darmfett wird gleich abgetrennt und in kaltes Wasser gelegt. Nun wird durch Ausstreifen der Inhalt der Därme entfernt, letztere werden umgekehrt und solange gewaschen und gespült, bis sie sauber sind, worauf man sie in schwaches Essigwasser legt, welches stündlich erneuert wird. Dann löst man die Flecken von dem Fleischnetz, streicht sie auf sauberen Brettern auseinander und stellt sie zum Trocknen an den Ofen; aus den Flecken werden später die Därme für die Dauerwürste genäht. Ist das Schwein so weit abgeflüht, beginnt das Zubauen.

Die Füße werden im Gelenk abgetrennt und kommen in die Köfelmoße, dann wird am Hals das Stüchtlid, „Stel“ genannt, mit daranhängender Zunge herausgeschlitten und zusammen mit Herz und Milz in kaltes Wasser getan. Nun

wird das Schwein mit dem Rücken nach oben auf die Fleischbank gelegt, der Stoff hinter den Ohren abgeschnitten, aufgeschlagen und das Fett herausgenommen; dieses kommt mit zur Bratwurst oder wird als Federbraten zum Abendbrot gebraucht. Die eine Kopfhälfte kommt in die Böfelmolle, die andere wird eingewässert. Sodann schneidet und haut man den sogenannten Riemen oder Rückenfleisch aus, der oben am Hals etwa 30 cm breit ist und nach dem Schwanz zu spitz ausläuft. Von diesem Riemen wird der Speck abgelöst und später verfeinert gewässert für Mettwurst oder zu Schmalz ausgelassen. Der vom Fett befreite Riemen leiert zunächst ein viereckiges Fleischstück, den Genickbraten, nächst diesem noch ein gutes Böfelmöll; alles andere schiere, magere Fleisch wird abgelöst und bleibt zur Mettwurst, die Knochen werden in drei bis vier Finger breite Stücke geschlagen und später eingepökelt. Weiter wird das Bauchfleisch auf jeder Seite 25 cm breit abgeschnitten und eingewässert, es bleibt für Leber- und Blutwurst. Dann trennt man die beiden Schinken aus, schneidet die Speckseiten ab sowie die Schulter; von letzteren wird eine gepökelt und geräuchert, die andere zu Mettwurst verwendet.

Mes zur Wurst bestimmte Roßfleisch wird sehr gewaschen und mit Salz gar, aber nicht zu weich gelocht und bleibt bis zum nächsten Morgen stehen. Das Floss- und andere Fett wird nach am Schiachtag mit Zwiebeln und Apfel ausgebraten, ebenfalls müssen auch Mettwurst und Preßkopf noch am selben Tage fertig werden. Für die Mettwurst rechnet man auf 5 kg zweibis dreimal durch die Maschine gedrehtes, rohes Mettwurst, 1/2 kg verfeinerte Fettwürfel, 1/2 kg Schmalz, einen Teelöffel voll Salpeter und Salz und Pfeffer nach Geschmack. Die Mettwurst wird in die geraden, biden Fettbäume sowie in die aus den Fieseln genähten Därme gestopft. — Zum Preßkopf legt man den noch warmen, gargekochten, halben Schweinestopf auf ein Brett, löst die Knochen aus, drückt das Fleisch glatt und gerade und serbt es würfelig bis auf die Schwarte ein, streut Salz, Pfeffer, Kellen und geriebene Zwiebeln darüber, klappt das Fleisch zusammen, schiebt es in die laubere gereinigte Schweinsblase, näht sie zu und preßt sie unter einem Brett mit Steinen, worauf der Preßkopf in Essigwasser gelegt wird.

Am zweiten Tage wird zunächst die Leberwurst gemacht. Das zweimal durch die Maschine gedrehte Fleisch wird mit der gekochten, erkalteten und feingeriebenen Leber, sechs in Fett geschmorten und durch ein Sieb getriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kellen und Wurstkraut nach Geschmack vermischt und in die runden Schweinsdärme gestopft. Zu feiner Leberwurst wird die Leber roh durch die Maschine gegeben hinguetan und die Wurst mit Krüsseln oder feingehackten Sardellen gewürzt. — Zur Blutwurst wird das Stafffleisch gewässert und mit Blut sowie nach Geschmack Gewürz und Salz zu einem dichten Drei angemengt und in die biden, heißen Därme gefüllt. Da das Blut durch das Kochen aufquillt, dürfen die Würste erst zwei Finger breit über der Füllung gebunden werden. — Zur Lungenwurst werden 5 kg durch die Maschine gedrehte Lunge mit 1 kg durchgedrehtem, fettigem, rohem Schweinefleisch, feinem Salz und Gewürz- oder Senfförner nach Belieben vermischt und in runde Därme gefüllt. Für die Bratwurst nimmt man das rohe, durchgewaschene Fleisch, welches sich nicht zur Mettwurst eignet, dreht es durch die Maschine, würzt mit rohem, geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kellen und Gewürz nach Geschmack und stopft es lose in runde Schweinsdärme.

Nun ist das Schwein so weit verarbeitet. Aus den Restbestand an Blut, Schwarten, Fleisch und Fleischbräse kann man noch Grüß- und Rosinenwurst herstellen. Dann nimmt man noch das Einspöbeln von Speck und Schinken vor, wogu man auf 10 kg Salz, 300 g Zucker sowie 50 g Salpeter rechnet, damit das Fleisch tüchtig eintrinkt und fest in Fässer packt, um es nach vier Wochen in den Rauch zu bringen.

kleinere Mitteilungen.

Als beste Stren in Pferdehäusern hat sich Roggenstroh bewährt, die allerdings täglich erneuert werden muß. Haherstroh enthält einen Bitterstoff, den die Pferde sehr lieben, weshalb

sie oft zu viel von dem Stroh fressen. Eine gute Einstreu ist ein notwendiges Erfordernis im Pferdehalt. Um sie herzustellen, bedarf es meist nur weniger Pfund Stroh täglich. Selbstverständlich müssen dazu die trockenen Reste der alten Streu Verwendung finden. Zu diesem Zweck muß morgens der Stall sorgfältig gereinigt und die trockene Streu vom Mist gesondert werden. Man breitet die alte Streu sorgfältig und locker über den Boden aus und streut das frische Stroh darüber. Bei Strohmangel wird auch häufig Torfstreu verwendet, namentlich ist sie bei Tieren mit schlechten Hufen angebracht, da sie elastisch ist und eine faulniswürgige Wirkung hat. Auch bei solchen Pferden, welche gering Stroh fressen, ist sie angebracht, jedoch verursacht sie im Sommer Staub, der Haut, Augen und Lunge schädigen kann. Ein vorzügliches Streumittel sind Sägespäne; die Pferde liegen sehr gern darauf.

Je jünger tragende Kühe sind, desto größerer Wert ist darauf zu legen, daß sie rechtzeitig trocken gestellt werden. Besondere Aufmerksamkeit erfordern Färsen, welche mit dem zweiten Kalbe gehen, und zwar um so mehr, je entwickeltere Milchanlagen sie besitzen. Nur die größten und fleischigsten Tiere kann man länger melken, weil dies für die Entwicklung ihrer Milchanlagen förderlich ist. Alle anderen Färsen soll man aber wenigstens zehn Wochen vor dem Kalben zum Trockenstellen bringen. Ist dies geschehen, so tut man gut, durch kräftige Fütterung die Entwicklung der Tiere zu fördern, dies ist besonders dann erforderlich, wenn die Färsen bereits im Alter von zwei Jahren zum ersten Male gekalbt haben.

Wenn wir in der Schweinemaß vorwärts kommen wollen, um den heimischen Markt zu decken, so sind folgende Punkte zu beachten: 1. man Sorge für genügend Luft, Licht und hinreichende Einstreu; denn das Schwein ist ein reinliches Tier und daher für gesunde Stallung sehr dankbar. 2. den Schweinen muß mehr Bewegung und Weidegang gewährt werden. Haben die Tiere hinreichende Bewegung, so wird das Fleisch fertiger, und sie bleiben auch bei reichlichem Gewicht gesund und frisch. 3. man füttere die Schweine, wenn sie ausgingen sind nicht so intensiv, d. h. nicht mit so engem Nährstoffverhältnis. Die von Professor Kellner durchgeführten Versuche haben ergeben, daß bisher im allgemeinen die Fütterung mit Eiweiß viel zu schwach betrieben wurde. Man muß die Futtertrüge sauber aus, gebe den Tieren ab und zu reichlich Salz, wodurch die Fresslust wesentlich erhöht wird. Reichlicher Futterbau, Viehguht und Viehmast muß jetzt mit aller Kraft angestrebt werden, um den einheimischen Markt zu decken.

Zur Sedung der Ziegenzucht werden jetzt auch von den landwirtschaftlichen Behörden erhebliche Aufwendungen gemacht. Tatsächlich sind die Ziegen, die wir auf dem Lande und namentlich in den östlichen Provinzen anfinden, nicht so, wie sie sein müßten, gibt es doch Tiere darunter, die pro Jahr kaum mehr als 600 Liter Milch liefern. Und obwohl immer wieder darauf hingewiesen wird, daß z. B. die Saanenziegen eine bei weitem höhere Ausleistung aufweisen, will es bezüglich der Ziegenzucht nicht besser werden. Die genannten Edelziegen sind doch schon jahrzehntlang bei uns eingeführt, haben sich völlig akklimatisiert und sind darum aufs Ungelegentlichste zu empfehlen. Sie sind von kräftiger Natur, haben eine gut entwickelte Brust und ein starkes Euler. Saanenziegen, die zeitweise 5 l Milch pro Tag geben, sind gar nicht selten, so daß man eine Tagesleistung von 2 bis 3 l getrost annehmen kann. Sollten die 300 bis 400 l, die man von einer solchen Ziege mehr gewinnen kann, nicht verlockend sein? Rechnet man das Tier auch nur zu 10 Pfg., so ergibt sich ein Mehrertrag von 30 bis 40 Mark, der dazu ohne besondere Mühe und ohne besondere Aufwendungen bei der Fütterung erzielt werden kann. Die gewöhnliche Landziege will ja auch gut gepflegt sein, wenn sie ihre wenigen Liter Milch geben soll. Sie verlangt auch einen warmen Stall und trockene Einstreu. Die Saanenziege ist eben von Natur aus mehr befähigt, das Futter in wertvolle Milch umzuwandeln. Darum gebührt ihr auch der erste Platz im Kleintierstalle. R. Z.

Die Kaninchenzucht darf im Laufe eines Jahres nicht zu oft belegt werden, und sie muß auch zwischen den einzelnen Würfen ausreichende Erholung finden. Eine Überanstrengung des Tieres kann auch eintreten, wenn man ihn eine

zu große Anzahl Junge zum Auffangen beläßt. Vier Würfe sind völlig ausreichend und können von dem Muttertier ohne Schädigung seiner Gesundheit und der Nachzucht bewältigt werden. Im Februar setzt die Zucht ein und die Würfe erfolgen dann in achtwöchentlichen Rufen anfangs März, Mai, Juli und September. Wenn dann jedesmal fünf oder höchstens sechs Junge bei der Mutter gelassen werden, so entwickeln sich diese in beider Weise, und sie liefern an Fleisch mehr, als wenn man jedesmal zehn Junge gelassen hätte. Was schwachlich oder nicht lebensfähig ist, wird getötet, aber auch normale Junge müssen beiseite gelassen werden, wenn sie überzählig sind. Es wird dem Rüchler wohl leid um solche Jungen zu töten. Darum wird ja mit Recht gefordert, außer den rassistieren Tieren einige Färsen der gewöhnlichen Stallhöfen zu halten, die zu gleicher Zeit mit den erblernen Tieren belegen zu lassen und sie erforderlichenfalls als Amme zu benutzen. In den ersten Tagen nach dem Werfen lassen sich solche Unterstehungen sehr gut ausführen, und die Färsinnen nehmen die Stiefkinder ruhig an. R. Z.

Fleischbrühe mit Makkaroni. Ein Pfund Rindfleisch wird in kleine Stücke zerhackt und in Wasser gut ausgekocht. Nach verschiedenem Wurzelzeug, also vielleicht einige Mohrrüben, Petersilienwurzel, Porree, drei bis vier Pfefferkörner, ebensoviel englisch Gewürz und ein Lorbeerblatt geben der Fleischbrühe einen pikanten Geschmack. Währendessen kocht man einige in Stücke gedrochene Makkaronifäden in Salzwasser, gießt das Wasser ab und legt die Stücke in die Schüssel, in welcher später die Brühe aufgetragen werden soll. Auch die Brühe wird nun durch ein Sieb getrieben und über die Makkaronistücke gegossen. M. M.

Sammern auf preussische Art. Man läßt Wasser mit reichlichem Salz und Krummel kochen, legt die Hummern hinein und läßt sie erst langsam, dann langsamer kochen. Je größer die Hummer sind, je länger müssen sie kochen; gewöhnlich rechnet man 15 bis 25 Minuten. Während die Hummern kochen, läßt man in ihrem Kochwasser einen glühenden Holzst. ab, dadurch sollen sich die Tiere intensiver rot färben. Eine große Tierquälerei ist es, den Hummer, noch während er lebt, den After mit einem Holzpflock zu verstopfen, das angeblich das Fleisch lastiger bleibt — das ist ein Unsinn. Nachdem die Hummern gar sind, läßt man sie in warmem Wasser etwas abkühlen, nimmt sie heraus und wäscht sie mit einem Tuche sauber ab. Damit sie recht blank ansehnlich, bestreicht man sie leicht mit feinem Öl. Serviert werden die Hummern auf folgende Art: man bricht die Scheren ab und öffnet diese auf der unteren Seite. Man trennt den Schwanz vom Rumpfe und schneidet Schwanz und Rumpf der Länge nach durch, legt den Hummer auf einer Schüssel zusammen und garniert ihn mit frischer Petersilie. Man giebt dazu entweder eine Remouladenauce oder frische alterbeise Butter. H. G.

Rudeln und Apfel. Aus Mehl, zwei Eiern und etwas Milch macht man einen festen Nudelteig, löst ihn ganz dünn aus und schneidet recht feine Rudeln, die dann in Salzwasser gargekocht werden. Zu gleicher Zeit kocht man Äpfel, die vorher geschält und enthäut sind, zu Kompott und süßt es nun werden auf einer Serviererschüssel eine Schicht Rudeln, eine Schicht Äpfelkompott, alsdann Zucker und Zimt gebäuft, dann wieder Rudeln und so fort. Zuletzt wird das Ganze mit brauner Butter übergossen. Ein delikater Nachtisch. M. Z.

Sammelgebding. Eine idene Form wird mit Butter ausgestrichen, alte Semmeln in Scheiben geschnitten, mit Butter bestrichen und so dicht als möglich in die Form geschichtet, wobei man Rosinchen und Rosinen dazwischen streut. 1 l Milch wird mit zwei Eiern, Zucker, Zimt, einem Löffel Mehl zusammengerührt und über die Semmel gegossen, worauf man einen kleinen Zeller auf die Form deckt und diesen beschwert, damit die Semmel nicht in die Höhe steigt. Wenn alles durchgeweidet ist, backt man den Pudding im mäßigen Ofen. M. Z.

Apfelorte. Eine sehr einfache, wohlschmeckende Apfelorte stellt man folgendermaßen her. Man belegt den Boden und den Rand einer Tortenform mit rechtfestigen Kates, die man in jedem Kaffeegeschäft für 1 Mk. pro Pfund erhält. Darüber kommt eine Schicht recht feil eingedicktes Apfelmus. Darüber wieder dicht nebeneinander gelegt die Kates und dann noch einmal Apfelmus.

Dann wird die Horn in einen kalten Raum gestellt und am nächsten Tage serviert man die Lorte zum Kaffee.

Neue Bücher.

Landlexikon. Ein Nachschlagewerk des allgemeinen Wissens. Herausgegeben von Konrad v. Büllh und Dr. Sothar Meyer. Fünftes Band. Stuttgart 1913. Deutsche Verlags-Anstalt. In Halbleber gebunden 20.— M.

Mit jedem Bande mehr wird das Landlexikon in meiner Familie und Wirtschaft mehr benutzt. Es vergeht jetzt wohl kein Tag mehr, wo es nicht heißt: „Was sagt das Landlexikon dazu?“ Und in den allermeisten Fällen fanden wir bisher die erwünschte Hilfe. So kommt es auch ganz von selbst, daß die Erwachsenen in meinem Hause in Freistunden dieser oder jenen Band des Landlexikons herbeiholen, um sich hier und dort zu belehren. Auch meine Nachbarn kommen schon öfter um bei mir das Landlexikon zu befragen bzw. um mir den betz. Band abzugeben. Als ehrenamtlicher Lehrer der unierer ländlichen Fortbildungsschule kann ich öfter das Landlexikon gut gebrauchen, besonders auch die Bilder und lehrreichen Wirtschaftsarten. Und bei jeder andern Verantwärtung dürfte es nicht anders sein. Auch als Selbstverwaltungsbeamter finde ich fast immer die gemüthliche Beratung.

Und den fünften Band in seinen Einzelheiten flüchtig zu kennzeichnen, sei dies hervorgehoben: Es kommt hier ein gut Stück der Rühhehaltung zur Darstellung: Nutzviehanwendung, Nutzviehhalter, Betrieb, ferner alles, was mit Pferd, Rind, Schaf und mittelbar zusammenhängt. Ähnlich liegt es mit dem Pflanzenreich: sehr unterrichtend ist die systematische Übersicht auf 12 Sonderblättern. Dazu: Obst, Obstkau, Saat, Gärten. Dann sind hier die Ausführungen über Flug und Flügel. Die Baumzuchtarten finden hier Scheune und Scheunenbau dargelegt. Das Bistwesen ist recht ausführlich behandelt. Viel Wissenswertes über einige Nachbarn von Deutschland bringen die Stichworte Oesterreich, Ungarn und Rußland, entsprechend Nordamerika.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Fa der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erwidert, 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. Darin füber dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden an anderen hier abgedruckt. Anonyme Anfragen werden grundsätzlich nicht beaufet.

Frage Nr. 23. Meine Kuh, welche Ende Januar kalben soll, hustet seit einigen Wochen, auch nachts. Sie trinkt gut und ist gut genährt. Wie könnte ich helfen? R. in B. d. G.

Antwort: Lassen Sie sich in der Drogenhandlung eine Latwerge machen, bestehend aus 30 g Salzniaß, 50 g Fenchel, 50 g Sühholz und 50 g Alteeurzel mit Sirup, und geben diese dreifündlich der Kuh an einem Tage ein, eventuell nach die bis vier Tagen zu wiederholen. Brichnigungs schläge um den Kehlkopf läßt der Husten nach acht Tagen nicht nach und fängt die Kuh an abzumagern, so besteht Verdacht auf Tuberkulose.

Frage Nr. 24. Bin ich verpflichtet, eine verkaufte, hochtragende Kuh zurückzunehmen, bei der sich beim Liegen die Scheide so weit öffnet, daß die Gebärmutter hervortritt? B. in G.

Antwort: Ob Sie die Kuh zurückzunehmen müssen, hängt davon ab, ob ein gewöhnlicher der Gesundheit des Tieres nicht schädigender Scheidenvorfall oder ein habitueuer, mit Entzündung einhergehender Vorfall vorhanden ist, oder gar ein Gebärmuttervorfall. Der gewöhnliche Scheidenvorfall ist nur ein Schönheitsfehler und daher kein Grund Rückgängigmachung des Kaufes zu fordern. Verlangen Sie vom Käufer zunächst ein tierärztliches Zeugnis, durch das bescheinigt wird, daß der Fehler ein erblicher ist. Dr. S.

Frage Nr. 25. Als meine Italiener-Hühner zu legen begannen, bemerkte ich, daß die Hennen dem Hahn am Halse die Federn auszunfen und jeden neugebühten Kiel sofort auszogen. Ich fütterte Weizen, Mais, Kartoffeln und Brot. Was muß ich dagegen tun? H. G. in G.

Antwort: Interessant ist es, daß die kable Stelle erst beobachtet wurde, als die Hennen zu

legen begannen. Dadurch ist der Beweis dafür erbracht, daß es sich bei dieser Unart um ein Bedürfnis nach bestimmten Nahrungsstoffen handelte. Zur Bildung der Eierhale und des Ei-Finnern gebrauchen die Tiere größere Mengen Kalk und Eiweiß, die sie in dem unveränderten Futter nicht finden und in der Freiheit jetzt auch nicht mehr zu suchen können. Als sie nun zufällig oder beim Fressen einen Federkiel in den Schnabel bekamen und bemerkten, daß in diesem eine blutartige Flüssigkeit enthalten sei, fanden sie hierin einen angenehmen Ersatz, den sie nun nach Möglichkeit ausnützen. Es ist eine alte Erfahrung, daß die Hähne sich ruhig die Federn auszunfen lassen. Mischen Sie täglich etwas Knochenmehl und Fleischabfälle, auch viel Grünzeug unter das Weichfutter.

Frage Nr. 26. Zur Herstellung von Rhabarberwein sind 11 Zentner Saft, 22 l Wasser, 12 kg Kristallzucker in 4 l Wasser aufgelöst und zugefügt, ohne Gese. Der Wein setzte nach vier Wochen in der Gärung aus, ist trübe und hat einen herben, strengen, schwachsauren Geschmack. Wie ist er zu verbessern? D. K. in D.

Antwort: Es sind auf 33 l Mischung 12 kg Zucker zu viel, da mehr als 34 %. Unmöglich ist diese Fudermenge jetzt schon vergoren, und geschad das Unsilfen etwas vorzeitig. Der herbe, strenge Geschmack zeigt an, daß die Gärung noch anhält, und ist der weitere Verlauf abzuwarten. Fuderzucht ist nicht angebracht. Es kann zwei Jahre dauern, bis der Wein vollkommen klar und fertig ist. Die Verdünnung ist etwas reichlich ausgefallen.

Frage Nr. 27. Meine zweijährige Ziege hat seit einiger Zeit ein mit Schuppen bedecktes, schüßiges Fell und zeigt sich ein nässendes, klebriges Ausschlag. Sie trinkt gut und ist munter. Wie kann ich helfen? H. B. in G.

Antwort: Nach Ihrer Schilderung handelt es sich um Räude. Weiben Sie das Tier zunächst einmal mit einer Salbe aus 100 g Schmirerleife, 20 g Kreolin und 20 g Weingeist ein. Nach fünf bis sechs Tagen waschen Sie die Wunden vorsichtig mit warmem Seifenwasser ab und wiederholen die Einreibung noch einmal, falls noch keine Besserung eingetreten ist. Sorgen Sie aber dafür, daß sich das Tier nicht erkaltet. Räude ist sehr ansteckend. Desinfizieren Sie daher die Stallgeräte und streichen Stallwände und Holzwerk mit Kalk an.

Frage Nr. 28. Ein etwa vier Monate altes Schwein kann beim Fressen anscheinend nicht mehr schlucken, als wenn es etwas in die Nase oder in den Hals bekommen hätte, es schnaubt, als wenn es sich räuspern will. In den letzten Tagen hat das sonst gut genährte Ferkel abgenommen. Ich füttere Gerstenmehl, Kleie, gekochte Kartoffeln und Fischmehl. Läßt sich gegen die Krankheit etwas tun? R. in F.

Antwort: Das Schwein leidet an beginnender Schnupfkrankheit, welche durch eine mangelhafte Entwicklung der Nasenschleim oder eine zu kurze Nase bedingt ist. Die Ursache der Erkrankung ist nicht in der Fütterung oder Haltung, sondern fast ausschließlich in der Vererbung zu suchen. Die Krankheit verläuft meist langsam, gilt aber als unheilbar, deshalb ist baldige Schlachtung anzuraten. B.

Frage Nr. 29. Ich füttere meine Klaustrumpf-Amazone mit Sonnenblumenkernen, Mais, Buchedern und Hanf; ferner erhält das Tier in Kaffee eingeweichte, altbackene Bröckchen und gelegentlich etwas von meinem Mittagessen. Ist diese Ernährung richtig? Da sich der Vogel abends viel putzt, so nehme ich an, daß er Milben hat; wie sind diese zu entfernen? Auch frist der Papagei gelegentlich eigenen Kot. Darf er im Winter gebadet werden? W. P. in B.

Antwort: Das Futter der Amazonen soll aus Hanf und Mais, Hafel-, Pal- und Parannüssen, gelegentlich etwas süßem Obst bestehen. Besonders gern werden Maiskolben angenommen, wenn die Körner noch nicht ganz hart geworden sind. Inist siedet man Mais in Wasser, bis der Nageleindruck in den Körnern sichtbar bleibt, worauf die Körner gut abgedröckel verjünet werden. Altbackenes Weisbrot schadet nicht, doch ist das Einweichen in Kaffee oder Tee schädlich; abgelochtes Wasser tut dieselben Dienste. Zum menschlichen Genuße bereite Speisen eignen sich nicht als Vogelfutter, da Kochsalz Gift und auch tierisches Fett dem Vogel schädlich ist. Jedenfalls deutet das Koffreen auf schwerere Erkrankung

hin, leider fehlt jeder weitere Hinweis darauf. Ob der Vogel Milben hat, erkennen Sie leicht daran, wenn Sie nachts ein weißes Tuch über den Käfig decken, dann auf diesem morgens eine Anzahl dieser Parasiten zu finden sind. In diesem Falle ist der Vogel in lauwarmes Wasser zu baden und ihm mit einer Spritze echt verfishes Insektenpulver unter das Gefieder zu blasen, was alle drei Tage bis zur Befestigung der Parasiten zu wiederholen ist. Heillichste Sauberkeit des Käfigs, der Stihlangen, Futternapfe usw. ist durch häufiges Auswaschen mit siedendem Wasser zu erreichen. Ein wöchiges, lauwarmes Bad ist, wenn die Erhaltungsmöglichkeiten durch Schutz vor Zugluft, höhere Zimmertemperatur usw. ferngehalten werden, nur vorteilhaft. Vd.

Frage Nr. 30. Von drei gekauften Ferkeln reiben nun zwei davon dem dritten an einer Seite den Leib ganz auf; die Stelle ist so groß wie ein Suppeneller und ganz entzündet. Einreibungen mit Petroleum helfen nicht. Gibt es vielleicht ein Mittel, womit ich das Schwein einreiben kann um die Tiere während des Winters in einem Stalle zu lassen? F. Sch. in B.

Antwort: Jetzt wird Ihnen kaum etwas anderes übrig bleiben, als das belästigte Tier von den anderen beiden abzuondern. Vielleicht versuchen Sie es einmal, die Weiler mit einer 5 % igen Kreolinlösung einzureiben, durch das hierdurch hervorgerufene Hautjucken lassen sie manchmal von der Belästigung der anderen Stall-Inassen ab. Wenn es Ihnen später mal wieder passieren sollte, so dürfen Sie es bei dem gequälten Tier nie bis zur Entzündung kommen lassen; ferner müssen die Stelle, die sich die Stallmitbewohner für ihre Unart ausgedient haben, öfter mit stinkendem Tieröl einreiben, gegen dessen Geruch das Schwein ganz besonders empfindlich ist. Dit hilft aber auch auf frischer Tat eine tüchtige Portion Prigel, wenn auch nicht gerade mit einem Knüttel, sondern mit einem handlichen Hahelmußfad, denn das Schwein ist weit klüger, als es den Anschein hat. B.

Frage Nr. 31. Ich habe 40 l Heidelbeerwein bereitet — 1 l Saft, 4 l Wasser, 200 g Zucker, 8 g Pefe, 10 g Chlozammontat. — Die Gärung war normal, anfangs stürmisch, später weniger. Beim Abgießen ist der Wein klar, hat aber einen ganz leichten muffigen Geschmack. Wie läßt sich dieser Beigeschmack beseitigen? 2. 5 l übriggeliebene Mischung hatte ich in eine Tomatsche gefüllt, sie ist aber nicht in Gärung getreten trotz gleicher Behandlung. Ich möchte diese Menge nun zum Nachfüllen benutzen. Wie ist eine nachträgliche Gärung zu erreichen? 3. Genügt zum Verschließen der Flasche ein fester Watterstopfen? B. in D.

Antwort: Der Fuderzucht ist zu gering ausgefallen, es hätten zum mindesten 350 g sein müssen, um die 8 % Alkohol zu erhalten, welchen der Heidelbeerwein nötig hat. Da ein noch malmiges Gären manche Schwierigkeiten macht, so mußte versucht werden, den Alkohol durch einen Weingeist zu erzielen. Soll er litörarig werden, so sind für 40 l 2 l Weingeist und etwa 4 kg Zucker nötig. Damit wird der Beigeschmack verbedet und der Wein haltbar gemacht. 2. Wenn die Mischung in der Füllweinsfasse aus Ton sonst keinen Fehler hat, kann er doch als Füllwein verwendet werden, auch wenn er nicht vergoren haben sollte. Eine Nachgärung tritt im Frühjahr doch noch einmal ein, und so kann das Ganze doch noch gut werden. 3. Während des Winters ist ein fester Stopfen besser als Watterstopfen, doch muß der Stopfen etwa alle 14 Tage einmal gelockert werden, damit die sich entwickelnde Kohlensäure entweichen kann. Gd.

Frage Nr. 32. Ein Rind hat an verschiedenen Körperteilen kahle, trockene Stellen in Größe eines Fünfmarskfüßes und darüber bekommen. Die Krankheit hat sich auch auf andere Kühe übertragen. Ist sie ansteckend, und was muß ich dagegen machen? G. S. in B.

Antwort: Ihre Kühe sind mit der Glasflechte behaftet, die auch auf Menschen übertragbar ist. Zur Verhütung solcher Übertragungen soll der Melker eine das Kopfhaar gut schützende Bedeckung tragen und nach dem Melken die Hände mit warmem Seifenwasser reinigen. Die kranken Stellen der Haut und ihre nächste Umgebung sind unter Zuhilfenahme einer Bürste mit Wasser und Seife gründlich zu waschen und täglich mit einer Lösung von 10 g Salizylsäure in 200 g Spiritus mit einem Lappchen zu betupfen. Dr. S.

1914

Spratt's Kalender

Verlangen Sie gratis

Spratt's Kalender A.G. Berlin-Lankwitz



Harasin ist seit 16 Jahren als das wirksamste Mittel anerkannt. 20000 Mk. Belohnung, wenn unter den 500 Dankschreibern, welche jeder Sendung beiliegen, sich ein unechtes befindet. Diese Summe ist bei der k. Bank hinterlegt.

Schneidiger flotter Schnurrbart
= volles Kopfhair!
 Harasin unterstützt den Haar- und Bartwuchs mit wunderbarsten Erfolge. Wo kleine Härchen vorhanden sind, entwickelt sich sehr schnell ein kolossal üppiges Wachstum, was durch die massenhaften glänzenden Dankschreiben nachgewiesen ist.

Prämiert: Goldene Medaille Marseille.
 Preis: Stärke I 2 Mk., Stärke II 3 Mk., Stärke III 4 Mk. Harasin ist einzig und unerreicht bestehend, von Aerzten und Chemikern geprüft, absolut unschädlich, warne deshalb vor werlosen Nachahmungen.

Garantie: Bei Nichterfolg Betrag zurück.
 Herr K. B. schreibt: Da zu meinem Erstunen mein Freund in kaum 3 Wochen einen sehr flotten Schnurrbart durch Harasin erlangt hat, so ersuche um Zusendung einer Dose Stärke III zu 4 Mk.

Postversand per Nachnahme nur durch:
Kosmet. Laboratorium Violetta, Nürnberg 165.

Edelstraussfedern

Jeder Vogel hat verschiedene Federn, so auch der Strauss. Kaufen Sie deshalb nur **„Edelstraussfedern“**.

Siehe unten:

- 40 cm lang, 20 cm breit, nur 10 M.
- 50 " " " " 15 "
- 60 " " " " 20 "
- 70 " " " " 25 "

Schmale Federn 40-50 cm lang 1, 2, 3 M.
 Alle Federn schwarz, weiss und farbig.
 Fortig zum Aufstecken.
 zu haben bei

Hesse, Bresden, Scheffelstr. 10/12
 Zurückgesetzte Binnnen 1 Karton voll nur 3 M.



Wool & Comp.
 Klingenthal i. S. Nr. 673.
 Gross. Katal. f. alle Manuskripte, umsonst. Zahl. Dankschr. Auftr. v. 10,- an in Deutschl. portofrei.

Wer Bedarf hat

In wirklich gut schneidenden Solinger Stahlwaren, bestellensofort in eigenem Interesse unseren Hauptkatalog über tausende Artikel aller Art, den wir gratis u. franko versenden. (6)

Gebr. Bell, Gräftrath 160 b. Solingen Fabrik-Versandhaus.

Seiden-

stoffe — feine Fabrikate
 — keine Lagerware — streng moderne
 Stoffe, prima Qual., nach jeder

Dame

tragen, wird verlangt u. billig.
 Bitte fordern Sie Muster vom
 Seiden-Perlen-Gesch.

A. Krautz,
 Ober-Salzbrunn
 i. Sachl.

Geld

Wird auf Harwin...
 K. Wittenberg, Berlin 135,
 Schreinerstrasse 12. Geschäft befindet
 15 Jahre. Beste Bekanntschaft. (40)

Man verlange **gratis und franko** die Broschüren

„Gesundes Vieh“ und „Medol“

in Apotheken und Drogerien oder direkt von

William Pearson, Hamburg II.

Ich bin befreit

von allen Hautunreinigkeiten, Hautausschlägen wie Blütchen, Mitesser, Finnen, Flechten, Pickeln usw. durch tägliche Verwendung der echten

Steckenpferd-Teerschwefel-Seife

von Bergmann & Co., Habebul., à St. 60 Pf. überall zu haben. ::

Beim nicht 85 in ...
 Gimer bis 100 ...
 Heringe ...

Bei **Alten, schmerzhaften Fussleiden**

öffnen, säubern, verbinden sie sich bei **Apotheker Sell's Fuß-Salbe** in Verbindung mit Oze u. Blutreinigungsmittel (Preis kompl. 20 Pf.) verzügliche bewährt. Weisses verdrängen Schmerzen sofort. Anerkennungsbriefen laufen fortwährend ein. **Sell's Fuß-Salbe**, präpariert mit 4 gold. Medaillen, ist nicht nur allein zu beziehen durch die **Sell'sche Apotheke, Osterthor 12** (Wiederbärger). Das mühselige Wiederholungsverfahren wird geseuert, man achtet deshalb genau auf meine Original-

Lustige Gesellschaft steckt an!

Sie finden sie in unserem Buche

Sprühregen des Humors.

Dasselbe enthält die kapitalisten neuesten Witze, Vorträge und Comptes. Sie werden sich todtlachen! Sie können in jeder Gesellschaft, besonders Lachsalven hervorbringen! Dieses Buch schafft Ihnen viele Stunden der Lust und Laune und macht Sie in Damengesellschaft zum Löwen der Salons.

Preis Mark 1.60.
Kongress-Verlag 130 Dresden-A., Marschallstr. 27.

Rino-Salbe

wird gegen Heintleiden, Flechten, Barfisstichen und andere Hautleiden angewandt und ist in Dosen à Mk. 1,15 und 2,25 in den Apotheken vorräthig, aber nur echt in Originalpackg. weiss-grün-rot und Firma

Rich. Schubert & Co., chem. Fabrik I. Weinböhla-Dresden.
 Man verlange ausdrücklich „Rino“.

Winterschuhe

bedeutsamer, Bequemheit, warmes, haltbares, helles, solides, einfache und getreue Qualität, verleihe 3 Paar Mk. 4,-, 6 Paar Mk. 7,50 franco Nachnahme. Freilagung an geben. Größere Rollen billiger.

Schuhfabrik Bahr,
 West-Nische 62, Bayr., Oberfr.

Rheumatismus!!
 Gicht: Ischias, Nerveneitenden
 Aus Dankbarkeit teile ich jedermann unsonst Brief, mit wie ich von meinem schweren Leiden befreit wurde.
Kathi Bauer, München,
 Mozartstrasse 5/A* 82.

Meinel & Herold
 Musikinstrument-Fabrik
 Klingenthal (Sachs.) Nr. 114
 vers. direkt an Jedermann Hermann, Zittau
 von M. 25. Gitarre v. M. 5.50. Orgeln v. M. 40,-
 Mandolinen, Saitenorgeln, Orgelbau etc.

Von M. 10,- an lief. wir innerhalb Deutschlands portofrei.

Katalog frei

Persil

gibt blendend weisse Wäsche!

Aussage Fabrikanten:
HENNELL & CO., Düsseldorf
 auch der älteste.

Henkel's Bleich-Soda

Bar Geld

an jedermann, auch den...
 Carl Winkler, Berlin 270,
 Friedrichstr. 113 a.
 Provision erst bei Abrechnung;
 täglich eingeh. Dankbriefen.

Kartoffelfarbe
 Norddeutschl. u. preisgünstigste
 geruchlos, besser als
 billige, als Weiden-
 farbe. Jnh. 30 Pf.
 1 St. 0,85 Pf.
 6 St. 4,90 Pf.
 4,50 Wafel. 10 St. 4,00 Pf.

Feinere Bettstellen
 4 Geruchl., m. damp. Spüral-
 federbetten,
 Std. 1,60 Pf.

Abschreibe Preisliste kostenlos, auch über Bodenwärmer, Gärten, Gass- u. Röhrengeräte, Bäderwaren etc.

Hermann Hüls, Bielefeld,
 Friedrichstr. 113 u. 114.

Bar Geld

beliebt ist, anerkannt
 zell u. dauert an
 jedermann bei Rentenabrechnung
 G. Gröndler, Berlin 63, Kronenstr. 165 a.
 Provision erst bei Abrechnung, Gültigkeit
 Dankschreiben. Bedingungen festsetzen.

Bettmässen

Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeben! Ausk. unsonst: Dr. med. Heusmann & Co., Velburg II (Bay.).

Geld

sofort bar an jedermann bei kl. Rentenrückzahlung bis 5 Jahre Reell, diskret und schnell. W. Lützow, Berlin 170, Domplatzstrasse 32, Kestern. Ausk. Viele Dankschreiben.

Neueste Scherze

Zauberring, verfallend, 70, 80 Pf. à 1 Mk.
 — Musik-
 Schlummer-
 rolle 60 Pf.,
 8 Sort. auml.

Ulrichs, Rueschert, Jr. 10 Pf.
 Kuckuckschuh, 4-5 bis 6-8
 Lat. schiedener Brief, Zauberkette,
 Klapp-Büchlein, Federn aus den
 Fingerspitzen, Riesen-Zählrohler,
 zerissener Schuh, Bonbon mit Waife,
 Selt., Ol, Besig etc. Russ-Penanzung,
 kl. Biebstift sowie tausende Neu-
 beiten. Zaub.-, Karneval-, Fest-
 Bedarf, Mützen, Fächer etc. Gr.
 ill. Preisl. grat. u. fr. Scherz-
 artikelfabrik A. MAAS, BERLIN
 12, Mäckelstr.-Strasse 10. (24)

Ohrenausen

Ohrenflüss, Schwerhörigkeit,
 nicht abgehende Taubheit be-
 zichtigt in kurzer Zeit
Gehöröl

Marke St. Vagratius.
 Preis à 2,50 — Doppelkiste à 4,—
 Berlin, — Karneval-, Fest-
 Bedarf, Mützen, Fächer etc. Gr.
 ill. Preisl. grat. u. fr. Scherz-
 artikelfabrik A. MAAS, BERLIN
 12, Mäckelstr.-Strasse 10. (24)

Bar Geld

an jedermann, auch den...
 Carl Winkler, Berlin 270,
 Friedrichstr. 113 a.
 Provision erst bei Abrechnung;
 täglich eingeh. Dankbriefen.

Bar Geld

beliebt ist, anerkannt
 zell u. dauert an
 jedermann bei Rentenabrechnung
 G. Gröndler, Berlin 63, Kronenstr. 165 a.
 Provision erst bei Abrechnung, Gültigkeit
 Dankschreiben. Bedingungen festsetzen.

Bettmässen

Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeben! Ausk. unsonst: Dr. med. Heusmann & Co., Velburg II (Bay.).

Billige böhm. Bettfedern.

1 Pfund große, gute gefüllte
 1 Wfl. prima
 à 10 weiße
 130 Wfl.

1 1/2 Pfd. weiße
 Hanmige, gefüllte 170 Wfl. mit
 1,90 Wfl. 1 1/2 Pfd. schneeweiße
 gefüllte gefüllte 2,70 Wfl. 5,40 Wfl.
 Versand postfrei gegen Nachnahme
 von 10 Pfund an franco 10 Pfund
 gefüllt, für Nichtgehendes Geld
 retour. Preisliste gratis.
S. Benisch, Zeitz (Sachsen). (817)

Ohrenausen

Ohrenflüss, Schwerhörigkeit,
 nicht abgehende Taubheit be-
 zichtigt in kurzer Zeit
Gehöröl

Marke St. Vagratius.
 Preis à 2,50 — Doppelkiste à 4,—
 Berlin, — Karneval-, Fest-
 Bedarf, Mützen, Fächer etc. Gr.
 ill. Preisl. grat. u. fr. Scherz-
 artikelfabrik A. MAAS, BERLIN
 12, Mäckelstr.-Strasse 10. (24)

Ein glückliches, gewinnbringendes Jahr

ist jedem Milchviehhalter sicher, wenn er die unübertroffen dastehende „Titania“-Zentrifuge, die „Königin der Milchschleudern“, besitzt. Wer noch ohne „Titania“ ist, der fordere in seinem eigenen Interesse kostenlose Zufendung unserer Druckfachen und vorteilhaftesten Lieferungsbedingungen. Nur die haarscharf entnehmende „Titania“ gewährleistet denkbar rationelle Verarbeitung, d. i. höchste Bezahlung der Milch. Alte und minderwertige Separatoren nehmen wir in Zahlung.

Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“, G. m. b. H., Frankfurt a. d. Od. G. 118.



Alle Druckarbeiten: G. W. Buchmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, Neudamm — Verlag von Richard Kowals, Neudamm (Bgr.) 620