



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

Der Wiedehopf.

Von Dr. E. Sch. (Mit Abbildung.)

Gegenüber der Vogelwelt außereuropäischer Länder zeichnen sich die meisten der gefiederten Bewohner unseres Erdteils, von recht wenigen Ausnahmen abgesehen, durch einfachere, wenn auch trotzdem oft sehr ansprechende Färbung aus. Die Farbenpracht der Paradiesvögel, der Kolibris, der Papageien usw. suchen wir bei unseren Vögeln vergebens. Und doch gibt es bei uns einzelne Vogelarten, deren Federkleid durch seine Buntheit geradezu auffällt, nämlich Wiedehopf, Bivol, Blausrate und Eisvogel. Sehen wir uns etwas in der Systematik der Vögel um, so finden wir, daß jede der genannten Arten bei uns alleiniger Vertreter einer Familie ist, die in den Tropen ihre Hauptverbreitung hat und dort zum Teil in zahlreichen Arten auftritt. Jene Vögel sind entweder die äußersten vorgeschobenen Posten ihrer Gruppe, die sich bis zu uns vorgewagt haben, oder aber sie sind die letzten bei uns aus wärmeren Erdperioden, in denen ja in Europa eine ganz andere Pflanzen- und Tierwelt als jetzt zu finden war, übrig gebliebenen Reste der sonst vor der zunehmenden Abkühlung gestohlenen, jetzt auf die Tropen beschränkten Vogelwelt.

Wie dem auch sei, unbestreitbar ist, daß die oben genannten Vögel eigenartige Erscheinungen in unseren Gauen sind, und eine der eigenartigsten von ihnen ist der Wiedehopf. Ihn mit irgend einem anderen bei uns vorkommenden Vogel zu verwechseln, ist schlechterdings unmöglich. Dazu ist seine lebhaft rötlich-gelbe Hauptfärbung mit scharf sich abhebenden schwarz-weiß gebänderten Flügeln sowie die starke, aufrechtbare Hölle auf dem ganzen Oberkopf zu auffallend. Kein einziger unserer anderen Vögel hat in diesen Merkmalen auch nur eine entfernte Ähnlichkeit mit dem in Rede stehenden. Anders ist es dagegen mit den Wiedehopfen südlicher Länder, die sich zum Teil nur durch verhältnismäßig geringe Verschiedenheiten von unserem europäischen Vogel, den die Wissenschaft Upupa opops L. nennt, trennen lassen. So fehlt z. B. dem indischen Wiedehopf die weiße Binde hinter dem schwarzen Spitzenfleck der Hüllfedern usw. Männchen und Weibchen sind beim Wiedehopf gleich gefärbt, höchstens

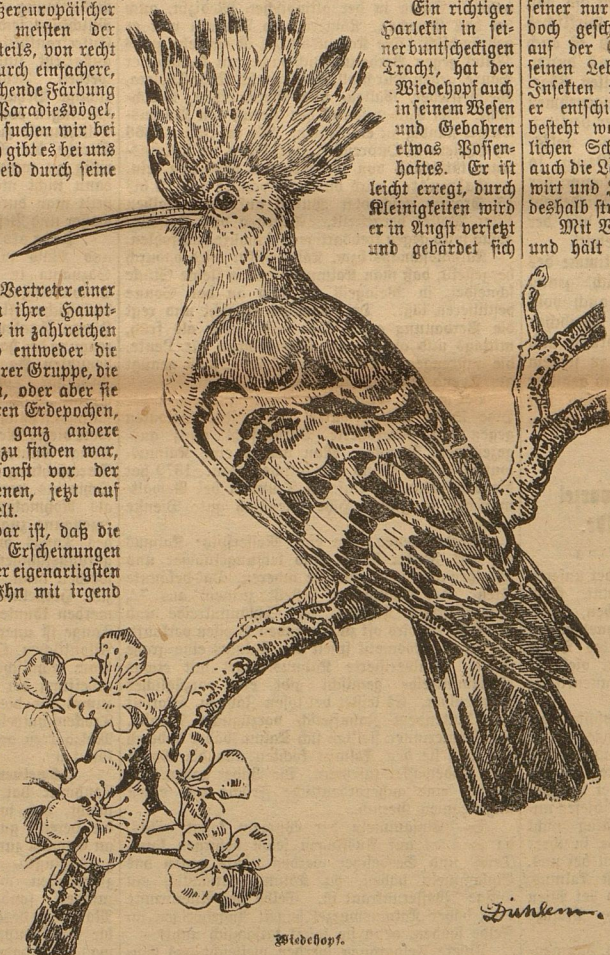
erscheint das letztere seinem Eheherrn gegenüber etwas matter im Gesamton, was aber bei einem einzelnen Exemplar nicht ins Auge fällt.

Ein richtiger Harklein in seiner buntschneidigen Tracht, hat der Wiedehopf auch in seinem Wesen und Gebahren etwas Possenhafes. Er ist leicht erregt, durch er in Angst versetzt und gebärde sich

seine prächtige Haube auf und legt sie nieder, daß sie wie ein dünner Schopf am Nacken erscheint. Auf dem Boden schreiet der Wiedehopf trotz seiner nur ziemlich schwachen und kurzen Füße doch geschickt und schnell. Er hält sich viel auf der Erde auf, da er hier hauptsächlich seinen Lebensunterhalt findet, der in allerlei Insekten und Larven besteht. Dadurch wird er entschieden nützlich, denn seine Nahrung besteht wohl ausschließlich aus landwirtschaftlichen Schädlingen. Unter anderen frisst er auch die Larven der Dasselfliegen, was ihm Landwirt und Jäger hoch anrechnen müssen. Daß er deshalb streng zu schonen ist, liegt auf der Hand.

Mit Vorliebe klettert er auch im Mist herum und hält sich deshalb gern in der Nähe von Viehweiden auf, wo ihm Gelegenheit zu seiner nicht gerade appetitlichen Nahrung geboten wird. Überhaupt bewohnt er offene, mit Baumgruppen, Kopfweiden usw. bestandene Gegenden ganz besonders gern, wenn er dort, wie schon angedeutet, Weiden und Tristen findet. In vielen Gegenden ist der auffallende Vogel übrigens schon selten geworden oder ganz verschwunden, so daß mancher Naturfreund, der sich für unsere Vogelwelt interessiert und sich darin auskennt, ihn umsonst sucht. Häufig ist er wohl nirgends bei uns, im Gegensatz zu seinem afrikanischen Vetter, der zahlreicher auftritt und sich ungescheut in Dörfern und Städten umhertreibt — weil er dort ein ergiebigeres Feld für seine oben angedeutete Tätigkeit findet.

Sein Heim schlägt der buntschneidige Vogel, jedenfalls um in seinem auffallenden Kleide vor den Blicken seiner Feinde geschützt zu sein, in Baumhöhlen, Mauerlöchern, selbst Erdhöhlen auf; die Not treibt ihn sogar zu ganz abenteuerlichen Nistplätzen, wie vertrockneten Gerippen gefallener Kamele, Pferde usw. in Steppengegenden, wo es an Bäumen wie auch Mauern fehlt. Bei uns findet sich das Nest wohl in der Regel in Höhlungen von Bäumen, worin das Weibchen nicht selten seine Eier, ohne sich mit dem Nestbau viel Mühe zu geben, einfach auf den Holzmulm legt. Das vollzählte Gelege besteht aus vier bis fünf Eiern von auffallend gestreckter Form, verschiedenartiger Färbung (grünlich-weiß bis schokoladenbraun)



Wiedehopf.

dann wie unklug. Er drückt sich an den Boden, breitet die buntschneidigen Flügel aus, richtet den Schnabel in die Höhe und liegt wie tot da. Beruhigt er sich, so nimmt er seine gewöhnliche, gravitätisch-haltung wieder ein, richtet aber wechselweise

und rauher Schalenoberfläche. Schon frühzeitig tritt bei den Jungen die Familienähnlichkeit unverkennbar hervor, nicht nur in der Färbung des ersten Federkleides, sondern auch in der Federhaube, die sich schon im frühen Alter erkennen läßt. Abweichend von dem der Erwachsenen ist der Schnabel der jungen Wiedehopfe anfänglich nur kurz; erst im Laufe des Körperwachstums streckt sich auch der Schnabel mehr und mehr, bis er die lange, schlanke, fast säbelförmige Gestalt angenommen hat, die wir auf unserer Abbildung sehen. Zum Bohren in weichem Erdboden, Mist usw. ist dies Instrument wie geschaffen. Eifrige Vogelpfleger, denen das schwierige Werk der Eingewöhnung von Wiedehopfen gelungen, haben wiederholt beobachtet, daß sich in trockener Stubenwärme der dünne Schnabel unseres Vogels so zog und verbog, daß die spitzigen Enden auseinander klappten, wodurch natürlich die Nahrungsaufnahme dem Tiere sehr erschwert wurde.

So prächtig der Wiedehopf gefärbt ist und so sauber und schmutz er sich selbst hält, ein so großer „Schmutzkünstler“ ist er in seiner Häuslichkeit. Hat er Junge in seiner Nisthöhle, so entfernt er nicht etwa, wie das anständiger Vogel sonst tut — falls er nicht etwa zu den Refflichtern gehört, deren Junge gleich nach dem Ausschlüpfen das Nest verlassen — die Ausscheidungen der Nachkommenchaft, sondern alles bleibt an Ort und Stelle liegen, so daß die Kinderstube des Wiedehopfes ein wirkliches und wahrhaftiges Drecknest ist. Daß es auch nicht nach den Wohlgerüchen Arabiens duftet, liegt auf der Hand, und sogar die alten Vögel nehmen während der Brutzeit einen unangenehmen Geruch an, der sich aber nachher wieder verliert. Auf diese Schmutzerei nehmen allerlei volkstümliche Bezeichnungen des Vogels Bezug, so z. B. Drechbahn, Stintvögel. Auch kommt der Name Ruckackrüster vor, weil der Wiedehopf angeblich vor dem Ruckack erscheint, wie der Rüster vor dem Pastor die Kirche betritt.

Es bleibt uns noch übrig, der Stimme des Vogels zu gedenken, die eigentümlich genug ist. Sie klingt wie „hupupup“ oder auch wohl zweifeltig wie „hupup“, wird, bis das Weibchen brütet, oft wiederholt zu Gehör gebracht und hat dem Vogel in vielen Sprachen zu seinem Namen verholfen, der schallnachahmend gebildet ist. Das deutsche Wort Wiedehopf soll mit Weide und Huppe oder Haube, nach andern mit Hüpfen zusammenhängen.

Sammelt und sendet Kalmuswurzel an unsere Truppen im Felde.

Von Stabschreibertor a. D. Besting.

Es gibt wohl kaum einen Deutschen, der unseren Kalmus (*Acorus Calamus* L.) nicht kennt. Sein Standort sind Bachufer, Teiche, Gräben, Torflöcher usw. In der Reichthümlichkeit rechnet er zur harten Flora und wird als sogenanntes Teichunkraut betrachtet. In Seen trägt er viel zur Verlandung bei. Teichwirth und Binnenflüßler sehen daher die Pflanze nicht gern.

Die Vermehrung des Kalmus geschieht bei uns nur durch die Wurzelstöcke. Die Pflanze stammt nämlich aus dem südlichen Asien und vermag nur dort ihre Früchte — rote Beeren — zu entwickeln. Mitunter entwickelt auch bei uns der Kalmus Blütenstiele. Doch bleiben diese unfruchtbar, weil sie für Selbstbefruchtung nicht eingerichtet sind. Die Insekten, welche in ihrer Heimat die Befruchtung bezogen, fehlen bei uns. Angeblich kultivirte Clusius 1574 zuerst Kalmus, den er aus Konstantinopel erhalten und bei Wien anpflanzen, von hier aus soll sich die Pflanze verbreitet haben.

Die Wurzel ist horizontal kriechend, daumen dick und dick, etwas flach gedrückt, sehr lang, mit schief übereinanderliegenden 1 1/2 bis 3 mm entfernten, scheibenförmigen Absätzen. Weringelt, ästig, außen hell bräunlich, ins Grüne und Rötliche spielend, bald mehr oder weniger blaß, sonst weiß oder dunkler. Nach unten ist sie mit vielen weiß-

lichen Fasern besetzt. Innen ist sie weiß, schwammförmig, weich und biegsam.

Die Blätter sind schwertförmig, am Grunde scheibenartig, glatt, glänzend, hellgrün (Schiff- und Rohrblätter spielen mehr ins Meergrüne), bis 1 m lang und etwa 2 cm breit.

Der Blütenstiel ist fast so lang wie die Blätter, einfach und aufrecht, auf der einen Seite rinnenförmig, auf der andern zugespitzt, oberhalb des Kolbens in eine blätterartige Spitze auslaufend. Der oben seitlich und schief absteigende Kolben ist etwa 7 cm lang und dicht mit kleinen eingelenkten Blüten besetzt.

Die Ernte der Kalmuswurzel ist sehr einfach. Vermittels einer Getreidegabel mit recht langem Stiel, deren Zinken hakenförmig umgelegt sind, zieht man die meist schwimmenden Wurzeln an Land und schneidet hier die biden Wurzeln in fingerlange Enden aus. Die Rhizome wirft man wieder ins Wasser, da sie sich wieder als Pflanzen entwickeln. Die Wurzelenden werden an der Sonne getrocknet und halten sich jahrelang. Durch künstliche Trocknung verflüchtigt sich viel ätherisches Öl — sie ist also nicht zu empfehlen. Eine Getreidegabel mit gebogenen Zinken wird man nur gebrauchen, wenn man in größerem Umfang Kalmus ernten will, — sonst tut es ein Steden mit Haken oder Ast oder im Wasser waten die Hand. Schließlich kann man auch den Kalmus in einem Faße, welches man zu ein Viertel mit Moorboden und ganz mit Wasser füllt, künstlich züchten. Die Wurzeln dieser Pflanze sind aber bei weitem nicht so aromatisch wie die im freien Wasser.

Der medizinische Wert des Kalmus ist ein hoher. Schon in der altindischen Medizin, auch bei den Griechen, Römern und Arabern war er gebräuchlich. Die Kalmuswurzel ist ein sehr gutes Mittel gegen Verdauungschwäche mit krankhafter Säure, gegen Durchfall, Wasserjucht, Ruhr, Cholera, Wechselfieber, Gallen- und Nierenleiden, Bleichsucht. Bei Epidemien ist der Genuß von Kalmuswurzel häufig zu empfehlen. Als im Jahre 1866 die Cholera in Ostpreußen war, sollen die Kalmuslauer tatsächlich von ihr verschont geblieben sein.

Kalmustee wird durch Abkochung von 10 bis 15 Gramm geschabter Wurzel auf einen halben Liter Wasser hergestellt. Auflesen von Kalmusabud wird gegen krebhartige Geschwüre empfohlen.

Kalmusknaps bzw. Kalmuslikör wird dadurch hergestellt, daß man Kalmuswurzel in kleine Stücke schneidet, in Weingeist tut und an der Sonne destillieren läßt. Der Schnaps erfrischt und regt die Verdauung an. Aber nicht mehr als früh, mittags und abends ein Schnapshen für Leute, die anstrengende Körperarbeit leisten, sonst genügt am Abend ein Schnapshen.

Bei großen körperlichen Anstrengungen in der Hitze leistet Kalmuswurzel für unsere Soldaten gegen das vergrößerte Durstgefühl ganz ausgezeichnete Dienste. Man nehme eine Kalmuswurzel in den Mund und lutsche daran. 1870 hat die Kalmuswurzel unseren Truppen bei Gewaltmärschen in großer Hitze unendlich gute Dienste getan.

Ferde, denen man eine Messer Spitze Kalmus auf das Futter streut, sind leistungsfähiger und schwinen nicht so arg wie die anderen. Das bekannte Fress- oder Mastpulver besteht zumeist aus 2/3 pulverisirtem Kalmus, 2/3 Schlammkreide und 1/3 Salz, es wird oft zu horrenden Preisen verkauft.

In der Kosmetik spielt der Kalmus eine große Rolle. Pulverisirte Kalmuswurzel mit etwas Schlammkreide gemischt gibt ein vorzügliches Zahnpulver. Es leistet bei losen Zähnen, Stomatitis und blutendem Zahnfleisch vorzügliche Dienste. Die Römerinnen stellten sich Kalmusbäder dadurch her, daß sie den Kalmus kochten und die Brühe dem Badewasser zusetzten. Die Bäder gaben dem Körper eine außerordentliche Frische und einen angenehmen Geruch.

Das Einammeln der Wurzeln kostet nichts, da man es auf Ausflügen selbst besorgen kann. Teich- und Seebeifahrer werden nichts gegen das Einammeln haben, da Kalmus tatsächlich ein lässiges Wasserkraut ist. Selbst der Allerärmste kann daher Kalmuswurzel seinen Angehörigen im Felde senden, denn sie kostet tatsächlich nichts.

Unsere Feldtruppen werden vielleicht das Einammeln von Kalmus im Felde selber besorgen können, wie vor 1870, wenn man sie über den Wert der Pflanze für ihre Zwecke von der Heimat aus unterrichtet. Es wird in unseren Volksschulen wohl Botanik gelehrt, doch die Anwendung unserer Heilpflanzen, die fürs menschliche Leben

so dringend wichtig ist, wird wohl fast immer übergangen; leider. — Besäume niemand seinen Angehörigen sobald wie möglich getrocknete Kalmuswurzel ins Feld zu senden. Eine Gebrauchsanweisung darf natürlich nicht verossen werden.

Kleinere Mitteilungen.

Zur Fütterung der Pferde im Sommer. Ein sehr zu empfehlendes Besutter für Pferde im Sommer sind ausgekostete junge Disteln, nachdem man sie durch sorgfältiges Abwaschen von der Erde befreit hat. Die Disteln haben bei dem Pferde eine ähnliche anregende Wirkung, wie im Herbst die Währen; man behauptet sogar, beide Gewächse hätten eine blutreinigende Wirkung. Nicht vorichtig sei man bei den Pferden mit der Anwendung der Grünfütterung, damit nicht Koliken und andere Krankheiten eintreten. Für alles Arbeitsvieh kann die Grünfütterung wegen der damit verbundenen großen Wasserzufuhr nur in zweiter Linie in Betracht kommen. Der Nährstoffgehalt des Grünfutters ist dazu ein ungleichmäßiger, und Tiere, von denen man eine andauernde Arbeitsleistung verlangt, müssen gleichmäßig ernährt werden. Es können daher nur ruhende oder wenig arbeitende Tiere ausschließlich mit Grünfütter ernährt werden, dagegen ist es für Arbeitspferde nur als Neben- oder Besuttermittel dienlich.

Behandlung kranker Euter. Räche, welche krank und fehlerhafte Milch geben oder Euterknotten, Pocken, Entzündungen usw. besitzen, müssen stets zuletzt gentolen und einer lachbestandigen Behandlung unterzogen werden. Gerade die besten Milchkühe leiden am leichtesten an entzündlichen Euterkrankheiten, wenn sie der Räche oder Zugluft ausgesetzt sind oder nicht sauber ausgekostet werden. Fehlt bei einer Euterentzündung die richtige Behandlung, so bleiben sehr leicht Verhärtungen oder Verstopfungen eines oder mehrerer Milchkanäle zurück. Zuweilen haben empfindliche Strieche die Neigung, entzündlich und dadurch rissig zu werden, und die Räche wollen sich alsdann nicht mehr melken lassen. Solche Strieche heilt man durch Abwaschen mit warmem Seifenwasser und Bestreichen mit Jodtinkturlösung. M.

Tang als Futtermittel. Wenn der Ackerboden und Wald nicht mehr ausreicht, so schlägt H. Saghana in den Mitteilungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft vor, zu der unerschöpflichen Flora des Meeres Zuzucht zu nehmen. Hierzu könnten die Tangarten dienen, die zur Erzeugung des hauptsächlich für bakteriologische Zwecke benutzten Agar-Agar verwendet werden. Nach Professor Tollens enthält Agar 74 % Kohlehydrate, 4 % Nische, 2 % Eiweiß. Aus dieser Zusammensetzung ist zu ersehen, wie hoch der Nährwert dieser Meerespflanzen anzupredien ist. Diese Tangen könnten nach entsprechender Trocknung und Durchsichtung als Viehmastfutter besonders für Schweine verwendet oder der Spiritusindustrie als Rohmaterial zur Alkohol- und Futtermittelherstellung zugeführt werden, da das Kohlehydrat des Tangs durch entsprechende Behandlung in gärungsfähigen Zucker übergeführt und vergoren werden kann, während die jobhaltigen Rückstände zur Herstellung von Fodpräparaten verwendet werden könnten. Die Vegetation der Agnen und Tangen ist unermesslich, wie das Sargassameer des Atlantischen Ozeans ein herabes Zeugnis gibt. Vom technischen Standpunkte aus wäre die Verarbeitung der Tangen nicht schwer durchzuführen, zumal für die Trocknung herbeien vielleicht die Trockenschubelanlagen der Zuckerrabikeln oder die Walzbarren der Branerereien herangezogen werden könnten.

Schweinemast im Sommer. Schon so mancher Landwirt hat die unangenehme Erfahrung gemacht, daß während der heißen Sommermonate die bereits gut gemästeten Schweine nicht mehr an Gewicht zunehmen, sondern sogar in denselben zurückgehen. Es ist dies lediglich der Hitze zuzuschreiben, welche nicht nur die Fresslust herabmindert, sondern auch die Tiere leistungsmäßig. Man luche deshalb in den heißen Sommermonaten die Stalltemperatur nach Möglichkeit abzukühlen, was man dadurch erreicht, daß man täglich zweimal die Schweine sowohl wie auch den Stall mit kaltem Wasser sprängt. Besonderer Wert ist darauf zu legen, daß alle Stallfenster, welche von der Sonne beschienen werden, mit Säden verhängt und die Stalltüren möglichst wenig geöffnet werden, damit die Hitze nicht so eindringen kann. L

Der Durchfall der Ferkel nimmt in der Regel folgenden Verlauf: Die Tiere erkranken eine Zeitlang ganz gut, dann wird das eine oder andere unruhig, zeigt wenig Neigung zum Saugen, verliert seine frische Farbe, die Borsten werden glanzlos und struppig, die Tiere machen einen krummen Budek und bekommen, wie man zu sagen pflegt, ein altes Gesicht. Bald suchen sie gern nasse Stellen auf, wie: Fauden und Lachen, in begierig schlürfen. Werden keine Mittel angewendet, so gehen die Tiere, nachdem sie stark abgemagert sind, bald zugrunde. Die Ursache dieser häufig vorkommenden Krankheit ist meistens auf eine unrichtige Ernährung der Mutter zurückzuführen. Auch Erkrankungen der Ferkel, sowie das Liegen auf nasser oder unzureichender Streu werden als Ursache angegeben. Will man den Durchfall verhindern, so vermeide man alle Ursachen, welche ihn hervorbringen können. Domänenrat Meyer empfiehlt warmes Wasser als Getränk zu geben, da nach kaltem Wasser sich der Durchfall verschlimmert. Sehr gute Erfolge hat dieser Räucher auch durch das Verfüttern von Leichschlamm oder Auszug von Wiesengräben, sowie durch das Verfüttern von Erde und Steintohlen bei an Durchfall erkrankten Ferkeln erzielt.

Federn und Holzböcke tödtet man bei Schafen und Kühen durch Bestreuen mit Tabaksaft aus dem Abzug der Pfeifen. Zum Schutze gegen die Federn reibt man die Schafe nach der Schur mit einem hafermehligen Stücken Salbe ein, welche aus einem Teil feingestoßenem Petersilien samen und drei Teilen Schweineschmalz hergestellt ist.

Die Fleischsucht der Kanarienvögel besteht in einer fehlerhaften Blutbildung; die wässrigen Bestandteile des Blutes werden nämlich dabei vermehrt, und die festen verändern sich. Die Ursache der Krankheit ist im Mangel an frischer Luft, sowie im schlechten Futter zu suchen. Auch das zu frühe und zu oft hintereinander wiederholte Weiden der Vögel zur Nacht kann diese Krankheit veranlassen. Ein besserer Stall und gutes Futter, bei welchem Kdner und Heu vorkommen müssen, beseitigen bei nicht zu langer Bestehen der Krankheit diese in kurzer Zeit.

Das Staubbad ist für die Hühner unbedingt notwendig, um sich von Ungeziefer zu befreien, von dem sie sonst in hohem Maße heimgeucht werden; denn dasselbe lebt teils von ihrem Blute, teils von den Federn, nimmt ihnen die besten Lebensäfte und beunruhigt sie außerdem namentlich nachts durch unermüdbaren Juckreiz, so daß sie schlecht legen, abmagern und bei weiterer Zunahme der Schwärze sogar vielfach eingehen. Zunächst muß man hiergegen der Hühnerställe sauber halten und wiederholt mit Kaltnilch streichen, besonders im Sommer, sobald den Hühnern Gelegenheit geben, durch das Staubbad die ungesunden Gase von dem Körper zu entfernen. Bei freiem Lauf sorgen sie hierfür selbst, indem sie unter einem Baume oder Busche oder sonst einem trockenen Platze, wo der Boden locker ist, sich förmlich in denselben einwühlen, mit den Füßen den Staub über ihr Gefieder werfen und darauf sich schütteln, was zur Folge hat, daß mit dem Staube die Plagegeister abfallen. Für Hühner, die eingesperrt gehalten werden, richtet man ein Staubbad her, indem man eine hinreichend lange und breite, etwa 30 cm hohe Kiste zur Hälfte mit Staub von der Landstrasse (vertrockneter Pferdehänger erhöht die Wirkung), Sand und Asche füllt; auch etwas Kalkstaub und Zinnsäurepulver dazu ist gut. Die Kiste wird an einen sonnigen, aber trockenen Ort gestellt und der Inhalt öfter erneuert.

Will man seinem Landbesitze wieder aufhelfen, so ist es nötig, frisches Blut einzuführen. Die polnische Luchstaube ist zur Blutaufrischung sehr zu empfehlen. Sie übertrifft die Felschlüchter bedeutend an Größe, ist sehr fruchtbar, leicht zu mästen, an rauhes Klima gewöhnt, selbst vorsticht, brütet und säugert fleißig und zuverlässig und nützt sich leicht mit den Feldtauben. Die durch Einstellung einiger Tiere dieser Rasse erzielte Nachzucht ist bedeutend schwerer und maßfähiger als die unserer selbstenden Tauben. Da nun die Größe und Schwere der jungen Tauben beim Braten sehr ins Gewicht fällt, so dürfte sich die Einführung frischen Blutes durch die Luchstaube bald bezahlt machen.

Wildbreitsuppe mit Pilzen. 375 g Wildbret vom Reh oder Hirsch wird gewaschen,

dann putzt man zwei Suppenteller voll Pilze, einerlei ob Birken-, Stein- oder Butterpilze oder alle eßbaren Schwämme gemischt, und hackt sie gröblich, außerdem putzt man Kohlrabi, Porree Zwiebeln und Petersilienwurzeln — zusammen einen Suppenteller voll — und schneidet alles in Scheiben. Nun gibt man Kochselt mit zwei Eßlöffel voll gewürfeltem Rauchspeck in einen Topf, brät darin das Wildbret zusammen mit den Pilzen und Gemüsen sowie etwas Salz und Pfeffer kräftig an und füllt $\frac{1}{2}$ l Wasser auf, um alles darin gar zu kochen. Zuletzt nimmt man das Wildbret heraus, läßt es von den Knochen und wiegt es gröblich. Dann rührt man etwas Weizenmehl mit Wasser glatt und läßt damit die Suppe sämig kochen. Beim Anrichten gibt man das Wildbret wieder hinein. Zu dieser etwas dicklich getochten Suppe gibt es nur eine Schüssel recht mehlig gekochter Salzkartoffeln.

Jammekauls zu braten. Eine zum Braten vorbereitete Jammekauls legt man zwei Tage in eine Marinade aus Beerenwein, der man Zitronenscheiben, Nelken und eine Handvoll gewiegter feiner Kräuter, wie: Majoran, Thymian, Pimpinelle, Esdragon und Basilikum, zusetzt; darauf trocknet man die Jammekauls ab und spickt sie. Nun bräunt man Butter, schneidet eine Zwiebel hinein und brät die Jammekauls von allen Seiten schön dunkel an, wobei man gleich feines Salz darüberstreut. Unter ditterem Hinzugießen von der Marinade brät man die Kauls in etwa einer Stunde gar. Schmeckt die Sauce mit Madeira ab und dickt sie mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl. **W. W.**

Holunderblütenkaffee. Von einer süddeutschen Pareresfrau wird die folgende Vorschrift zur Herstellung von Holunderblütenkaffee mitgeteilt: Man nehme 12 l Wasser, 3 Pfd. Zucker, 3 große Zitronen in Scheiben geschnitten, $\frac{1}{4}$ l Weineisig und eine Handvoll Holunderblüten, die man von den dicken Stielen befreit hat. Alles zusammen läßt man in einem Steinopf oder Kübel 36 Stunden stehen. Von Zeit zu Zeit rührt man um und drückt dabei den Saft der Zitronenscheiben aus. Dann schüttet man den Saft durch ein Haarsieb und füllt ihn in reine Flaschen, die man gut verkorken und zubinden muß, am besten eignen sich dazu Patentflaschen. Will man bald von dem Saft trinken, stellt man einige Flaschen in die Sonne und kühlt sie vor dem Trinken wieder ab. — Kommt der Saft gleich in den Keller, so ist er erst nach vierzehn Tagen trinkfertig. Der Liter stellt sich etwa auf 4 Pf. Unkosten!

Kirschlikör zu bereiten. Unsere Kirschchen gehören zu den köstlichsten Obstarten und lassen sich auf die mannigfaltigste Weise verwenden, namentlich die Sauerkirschen, während die Süßkirschen von den meisten Leuten am liebsten roh genossen werden, obwohl auch aus ihnen ein köstliches Kompott, Gelee, Marmelade oder Eingemachtes sich herstellen läßt. Von den vielfachen Verwendungsarten der Sauerkirschen sei hier nur die Herstellung eines bekömmlichen und erfrischenden Likörs erwähnt. Einen einfachen Likör bereitet man, indem man Weinsäfen bis oben mit Kirschchen füllt und einen guten Kornbranntwein darauf gießt, bis die Flaschen voll sind, worauf man sie verkorkt und etwa drei Wochen im Keller ruhig stehen läßt. Darauf gießt man den Brantwein ab, den man auf andere Flaschen füllt, nachdem man ihn nach Belieben mit Wasser aufgelöstem Zucker (50 bis 100 g auf die Flasche) versetzt hat. Von den Kirschchen kann man einen zweiten und dritten Abzug machen. Dies gibt einen angenehmen Hausrumk. — Einen ganz feinen Kirschlikör stellt man her, indem man die Kirschchen samt den Steinen zerquetscht und in einer Schale mit so viel Branntwein oder Cognat übergießt, bis sie bedeckt sind. Man rührt die Flüssigkeit gut durch und läßt sie vierundzwanzig Stunden stehen, worauf man sie durch dicker Weinwand oder Flanell preßt, nach Belieben mit Zucker vermischt und auf Flaschen füllt. Nach drei Wochen gießt man sie von dem Bodensatz, der sich gebildet hat, vorzüglich in andere Flaschen ab und verkorkt sie. **Bl.**

Torke aus Maismehl. Ein halbes Pfund wird mit 50 g Butter und einem Ei schaumig gerührt. Nach und nach fügt man den Saft einer Zitrone, eine Messerspitze doppelsohlenlaures Natron hinzu, sowie 30 g Kakao, einen Eßlöffel Rinn, einen halben Schoppen Milch und ein halbes Pfund Maismehl. Zuletzt rührt man ein halbes Bäckchen Backpulver durch und backt in gut geputzter Form bei mäßiger Hitze eine gute

halbe Stunde. Wer es liebt, kann noch eine Messerspitze gestoßene Nelken und Zimt dazu geben. **W. P. D.**

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie brüßlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Reichsmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Aufschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 187. Ein drei Monate alter Spitz soll recht wascham und scharf werden. Kann der junge Hund vielleicht von der Mutter allein scharf werden, oder wie ist es sonst zu erreichen? **R. R. in T.**

Antwort: Scharfe und Wachsamkeit müssen dem Hunde im Blute stecken, sie müssen angeerbt sein. Da fast alle Spitze diese natürliche Anlage zeigen, so wird sie auch für junger Hund haben. Er wird zweifellos auch manches von seiner Mutter lernen, wenn er mit dieser häufig zusammen ist. Selbstverständlich darf das junge Tier niemals gestraft werden, wenn es sich scharf zeigt. **Dr. P.**

Frage Nr. 188. Ein neugekauftes dreijähriges Fohlen ist mager und gedeiht nicht gut bei schönem Futter. Habe einmal Wätker bemerkt. Wurmpulver hat nichts geholfen. Was für Mittel muß ich anwenden? Geht so bekommt das Pferd, ohne angestrengt zu werden, bei Schiffsfahrten und leichter Arbeit an beiden Vorderbeinen Sehnenanschwellung. Was hilft hiergegen? **P. Sch. in G.**

Antwort: Lassen Sie in einer Woche eine Übung von 15 g Brechweinstein in 300 g destilliertem Wasser herstellen; geben Sie das Medikament dem Fohlen morgens nüchtern in einem Eimer Wasser und tags darauf eine Abkloppel. Dann wird das Fohlen die Spulwürmer mit denen es vermutlich befallen ist, für immer loswerden. Die angeschwellenen Sehnen müssen Sie abends mit Spiritus kräftig einreiben, worauf eine Flanellbinde anzulegen ist, die während der Nacht liegen bleiben muß. **Dr. H.**

Frage Nr. 189. Meine Stachelbeeren sind von einem Pilz befallen und sehen aus wie mit Mehl bestreut. Welcher Pilz ist es und wie wird er bekämpft? **G. W. in G.**

Antwort: Ihre Stachelbeerträucher sind vom amerikanischen Mehltau befallen. Zur Bekämpfung dieses sich ungemein schnell verbreitenden Schädlings raten wir Ihnen, sämtliche befallenen Früchte und Triebe abzuschneiden und zu verbrennen und mit $\frac{1}{2}$ prozentigen wasserlöslichen Döhlbaumkarbolineum zu spritzen. Vorbeugungsmittel sind: Alles abgefallene Laub im Herbst gänzlich ausfallen und verbrennen; dann sämtliche Stachelbeerträucher mehrmals mit einer 3 prozentigen Schwefelkalkumbrühe bespritzen und kräftig düngen. **G.**

Frage Nr. 190. Ich habe einen Ochsen, der außerordentlich empfindlich gegen Brennsenfteiche ist, so daß es lebensgefährlich ist, das Tier an heißen Tagen einzufangen. Gibt es ein wirksames Mittel gegen Brennsenfteiche? **A. B. in D.**

Antwort: Die vielen in den Handel gebrachten Mittel, um Fliegen und Brennsen im Freien von den Tieren abzuhalten, haben den Nachteil, daß sie einige Stunden nach ihrer Anwendung versagen, weil ihr Geruch durch die Luft nach und nach abgeschwächt wird. Am längsten hält sich immer noch Kreolin, ist auch im Verhältnis zu anderen Abwehrmitteln am billigsten. Bestreichen Sie die am meisten von den Brennsen beimgesuchten Stellen (besonders Vorderfüße, Hals, Rücken) vor jedem Einpflanzen mit einer 3 prozentigen Kreolinlösung, d. i. ungefähr drei Eßlöffel auf einen Eiter Wasser. Eine solche Lösung behält ihre Wirkung mindestens drei bis vier Stunden. **B.**

Frage Nr. 191. Unter meinen jenseit sehr gut stehenden Stangenbohnen finden sich einige von sehr verkrümmtem Wuchs und gelben Blättern. Bitte um Angabe der Ursache und um Mittel zur Abhilfe. **G. B. in Pl.**

Antwort: Die eingefandte Stangenbohnenpflanze ist von Mehltau befallen. Die erkrankten Bohnen sind auszusäen und zu verbrennen. Die weniger befallenen Pflanzen und der Boden darunter sollen alle acht Tage mit einer 2 prozentigen Schwefelkalkumlösung gespritzt werden. Auf diese Weise wird die Infektion verhindert, und bei einigermaßen günstigem Wetter werden die Bohnen gesund bleiben. Ursache der Krankheit sind Trockenheit und Temperaturschwankungen. **G.**

