



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 19.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.) —

Siebenbürgener Nachthälse.

Von Dr. Blande. (Mit einer Abbildung.)

Und das häßliche Hühner; die möchte ich nicht auf dem Hofe haben, so hat schon mancher ausgerufen, wenn er zum ersten Male auf einem Hühnerhofe oder in einer Ausstellung Siebenbürgener Nachthals-Hühner erblickte. Vielfach erweckt auch der erste Anblick des nackten Halses, der ganz rot gefärbt ist, die Vermutung, die Hühner litten an einer Krankheit oder hätten sich die Federn gegenseitig ausgerupft, was ja manchmal vorkommt. Daß der nackte, rote Hals schön wäre, kann man ja freilich nicht behaupten, aber Schönheit und Nutzbarkeit sind nur selten miteinander verbunden, und daß die Nachthälse zu den nutzbarsten Hühnerrassen gehören, kann niemand bestreiten. Die „Geschmäcker“, wie man zu sagen pflegt, sind ja auch verschieden, und so haben auch die Nachthälse ihre Liebhaber, welche dieselben schön finden, und während sie als Nutzhühner schon seit den 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts von einzelnen Züchtern in Deutschland gehalten wurden, besteht seit den ersten Jahren unseres Jahrhunderts in unserem Vaterlande sogar ein Nachthalszüchter-Verein, der ihre raffinemäßige Züchtung und Veredlung sich zur Aufgabe gestellt und sie zu größerer Gleichmäßigkeit der Erscheinung herangezüchtet hat.

Woher dieses Huhn eigentlich stammt, und wie es zu seinem eigentümlichen Merkmale, dem nackten Hals, gekommen ist, darüber sind die verschiedensten Vermutungen aufgestellt worden, unter ihnen sogar diejenige, daß sie aus Paarungen von Truthühnern mit Haushühnern hervorgegangen seien, was jedoch ohne Zweifel eine durchaus hinfallige Annahme ist, ebenso wie andere Erklärungen dieser sonderbaren Erscheinung. Daß die Nachthälse schon eine sehr alte Rasse sind, geht daraus hervor, daß sie sich sehr zuverlässig vererben und sogar bei Kreuzungen mit anderen Hühnerrassen die Nacktheit des Halses meistens in größerem oder geringerem Umfange in die Erscheinung tritt. Auch waren Nachthälse in den östlich von uns gelegenen Ländern schon seit vielen Jahrzehnten,

vielleicht Jahrhunderten, zu finden, so in den Donauländern, in Südrusland, in Indien. Sehr große Verbreitung haben sie in Siebenbürgen erlangt, von wo aus sie auch zuerst nach Deutschland gekommen sind, und diesem Umstande ist es zuzuschreiben, daß sie bei uns „Siebenbürgener Nachthälse“ benannt werden. In der allgemeinen Erscheinung

weißen, gesperberten und allen anderen mit hellen oder mittelfarbigen Gefieder fleischfarbig; gelbe Beine gelten als grobe Fehler. Schenkel kräftig und lang.

Hals lang und kräftig, in leicht nach hinten gebender Bogenlinie aufrecht getragen. Am Halsansatz endet das Körpergefieder in ländorähnlichem Federkranz. An der Vorderseite des unteren Halses findet sich ein nicht zu großer Federbüschel, welcher hinten nicht geschlossen sein darf und bei andauernder Reinzucht sich verkleinert, um endlich ganz zu verschwinden. Bei sonstiger Gleichheit in den anderen Punkten werden daher die Tiere ohne Federbüschel bevorzugt. Farbe des Halses blutrot, bei der Henne meist heller, jedoch der Hinterkopf auch blutrot.

Das Gefieder liegt hart an; das Brustbein soll möglichst frei von Federansatz sein. Die Hauptfarbenschläge sind schwarz, weiß und gesperbert.

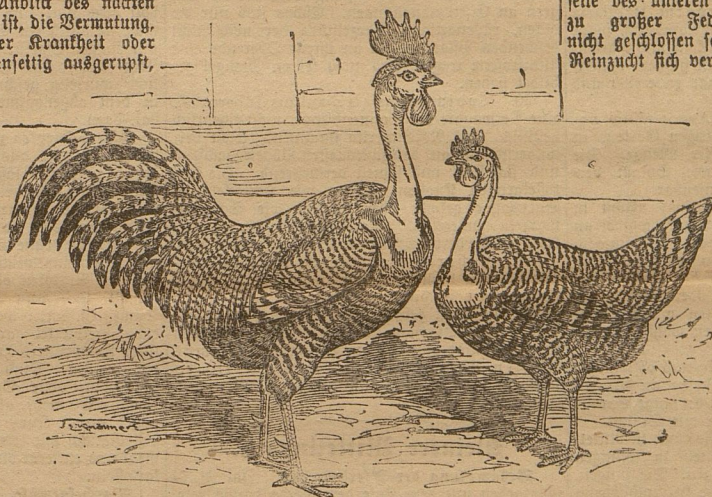
Was die wirtschaftlichen Eigenschaften betrifft, so gehören die Nachthälse zu den Wirtschaftshühnern ersten Ranges. Sie legen sehr fleißig, und zwar Eier mit weißer, bisweilen auch gelblicher Schale und von 65 bis 80 g Gewicht,

sind sehr gute Winterleger. Außerdem sind sie aber auch gute Fleischhühner mit festem, sehr wohlschmeckendem Fleisch. Der Hahn erreicht ein Gewicht von 2½ bis 3 kg, die Henne ein solches von 2 bis 2½ kg. Dabei sind sie sehr witterhart und leicht anzuzüchten. Die Brutlust ist gering.

Wildwachsende Kriegsgewürze.

Von Dr. E. Ulbrich
(Dahlem, Königl. Botanisches Museum).

Die Nutzbarmachung aller Nahrungsquellen, die das Land birgt, ist in dieser schweren Zeit von größter Wichtigkeit. So gilt es, jetzt auch diejenigen Pflanzen unserer Heimat zu nutzen, welche uns die Natur darbietet und deren Nutzung außer der Arbeit des Einsammelns und Zubereitens keine Kosten verursacht. Eine ganze Anzahl heimischer wildwachsender Pflanzen kann uns einen Ersatz für die jetzt sehr teuren Kulturgewürze liefern, der ebenso nahrhaft und ebenso wohlschmeckend sein kann. Es gilt nur das Vorurteil gegen diese



Siebenbürgener Nachthälse.

gleichem sie den deutschen kräftigen Landhuhnschlägen, etwa starken Kamelschöthern. Die Rassemerkmale sind folgende: mittelgroßer, runder Kopf, auf der Schädeldecke eine anliegende, nach hinten spitz zugehende Befiederung. Schnabel kräftig, in der Farbe der Beinfarbe entsprechend. Auge orangerot und feurig, was besonders bei den schwarzen zu beachten ist. Kamm einfach, klein, möglichst klein gefügt, das Kammsblatt hinten nicht auf dem Schädel aufliegend, sondern abstehend; jedoch kommen auch Rosenkämme häufig vor und werden zugelassen. Kehlschlappen mittellang, hoch getragen. Schwanz gut entwickelt, beim Hahn mit weichen Eigheln. Beine über mittellang, feinknöchig und unbefiedert, Zehen vier. Beinfarbe bei schwarzen, blauen und ganz dunkelfarbigen dunkelschieferfarbig, bei

wildwachsenden Kriegsgemüse zu überwinden. Die Zubereitung ist die gleiche, die wir bei unsern Kulturgemüsen gewöhnt sind. Die wichtigsten wildwachsenden Kriegsgemüse unserer Heimat sind folgende:

Wohlschmeckendes Blattgemüse liefern uns folgende Arten:

1. Die große und besonders die kleine Brennnessel (*Urtica dioica* und *U. urens*), die wir überall an Hecken, Bäumen, im Walde besonders unter Eichen, in Erlenbrüchen, oft als lästiges Unkraut in Menge finden. Von der kleinen Nessel kann man die jungen Pflänzchen ganz von der großen die jungen Triebenden wie Spinat oder Kohl zubereitet genießen. Namentlich die kleine Nessel liefert ein wohlschmeckendes, dem Spinat gleiches Gemüse.

2. Die großen Welden- und Gänsefuß-Arten (*Atriplex hastatum*, *A. patulum*, *Chenopodium album*, *Ch. rubrum*, aber nicht der überreichende Gänsefuß *Chenopodium vulvaria*, der auf Straßenpflaster, an Hauswänden, Bäumen wächst und ziemlich selten ist). Die ehbaren Arten wachsen auf Gartenland, Äckern, namentlich auf Lehmboden, aber auch auf Sand. Man nimmt die jungen, frischen Blätter und bereitet sie wie Spinat zu. Da die Welden- und Gänsefuß-Arten in der Verwandtschaft des Spinates gehören, ist es nicht verwunderlich, daß sie sich ganz ebenso verwenden lassen und ebenso gut schmecken. Im Garten wird vielfach auch *Atriplex hortensis* als Gemüsepflanze gebaut.

3. Sauerampfer (*Rumex acetosa*, *R. acetosella*, *R. crispus* u. a.) findet sich häufig auf Wiesen, Weiden, an Wegrändern, Grasplätzen. Die Blätter schmecken säuerlich und geben, wie Spinat zubereitet, ein wohlschmeckendes Gemüse; sehr wohlschmeckend ist eine Frühlingsuppe mit Sauerampferblättern. Auch als Salat lassen sich die Blätter verwenden.

4. Vogelmieze, Hühnerdarm (*Stellaria media*) findet sich das ganze Jahr hindurch, sogar im Winter unterm Schnee, auf Äckern und Gartenland oft in großer Menge und in großen, polsterartigen Rasen. Wird wie Spinat zubereitet und schmeckt ebenso.

5. Ziegenfuß, Giersch (*Aegopodium podagraria*) wächst in etwas schattigen Gärten, in Gebüsch, Feden oft in großer Menge. Die jungen Sprosse und Blätter wie Spinat verwandt. Ältere Blätter nicht genießbar.

6. Hopfen (*Humulus lupulus*) wächst in feuchten Gebüsch, Erlenbrüchen und windet an Bäumen, Sträuchern usw. empor. Die jungen, noch hellgrünen oder fast weißen, eben aus dem Boden hervorwuchernden Sprosse werden wie Spargel zubereitet als Gemüse oder Salat. Da sie sehr ähnelnde Stoffe enthalten wie Spargel (s. B. Asparagur), ähneln sie diesem wohlschmeckenden Gemüse im Geschmack.

7. Schwarzwurzel (*Symphytum officinale*) ist häufig auf etwas jümpigen Wiesen, an Gräben. Die Verwendung ebenso wie bei 6: junge Sprosse wie Spargel, die jungen Blätter wie Spinat.

8. Tripmadam (*Sedum reflexum*) in Mitteldeutschland und sonst nicht selten in sonnigen Kleinstädtern an sandigen Hängen. Die jungen, etwas fleischigen, an ihrer Spitze krummbarzig gebogenen Triebe werden mit den kleinen Blättern als Gemüse wie Spinat zubereitet oder als Suppengemüse oder als Salat gegessen.

9. Meerz-Dreizack (*Triglochia maritima*) auf nassen Salzböden im Hochsommer, oft in Massenvegetation. Wie Spinat zubereitet, von angenehmem Geschmack.

Als Suppengemüse lassen sich außerdem verwenden die Blätter von

10. Schafgarbe (*Achillea millefolium*), die auf Wiesen, an Wegrändern, auf Rasenplätzen und an Feldrainen vorkommt. Die fein doppelt gefiederten Blätter geben eine würzige Suppe.

11. Bibernell (*Pimpinella saxifraga*) ein Doldengewächs der Wiesen, Weg- und grasigen Feldränder, Tritzen und Feiden mit einfach gefiederten Blättern.

12. Wiesentknoyf (*Sanguisorba officinalis*), eine Rosacee fruchtbarer Wiesen, meist auf Lehmboden, gleichfalls mit einfach gefiederten Blättern. Salate liefern außer außer 3, 6, 8, 12 folgende Arten:

13. Löwenzahn (*Taraxacum officinale*) in Schlesien unter dem Namen „Matblume“, in der Mark vielfach als „Butterblume“ bekannt, ein sehr häufiges Unkraut der grasigen Plätze, dessen

Blätter und junge Blütenstiele als Salat, dessen Wurzelstock als Gemüse (wie Schwarzwurzel zubereitet) verwendbar und wohlschmeckend sind.

14. Rapunzel, Rapunzchen (*Valeriana olitoria*) auf Äckern, namentlich auf etwas lehmigen und feuchtem Boden, unter Wintergetreide, an Bachrändern usw., liefert einen sehr wohlschmeckenden Salat im April, Mai, in wärmeren Jahren bereits im März.

15. Brunnenkresse (*Nasturtium fontanum*) ein weißblütiger Kreuzblütler in klaren, kalten Quellschächeln, besonders in Erlenbrüchen oder auf feuchten, buschigen Wiesen. Die ganze, nicht blühende Pflanze wird als Salat roh, oder gekocht als Gemüse gegessen.

16. Bertramskraut, Winterkresse (*Barbarea vulgaris*), gleichfalls ein Kreuzblütler, aber gelbbülig, der sich an Wiesenrändern, auch an Schutzstellen, findet, schmeckt als Salat gleichfalls kressenartig wie 15. Auch als Gemüse gekocht sehr schmackhaft.

Wurzelgemüse liefern außer den unter 7 u. 13 genannten Arten noch folgende:

17. Pastinak (*Pastinaca sativa*), eins der wenigen gelbblütigen Doldengewächse unserer Flora mit einfach gefiederten Blättern, bis etwa 1 Meter hoch, in Menge auf Wiesen, an Feldrändern, auf Lehmboden. Die weißliche Wurzel wird in Salzwasser abgekocht, die Blätter und Sprossen kann man, solange sie jung sind, als Salat zubereiten.

18. Erbsen (*Lathyrus tuberosus*), ein schön rotblütiger Schmetterlingsblütler, auf Lehmböden, gern zwischen Getreide, mit tief in der Erde stehenden stärkehaltigen Wurzelknollen, die in Salzwasser gekocht werden und süßlich schmecken. Die Knollen sind außen braun, innen weiß.

19. Nachtkerze (*Oenothera biennis*) mit schönen, hellgelben, duftenden Blüten, die sich gegen Abend öffnen, sehr häufig auf Sandboden, sehr gern an Eisenbahndämmen. Ehbar sind nur die dicken, röhrenartigen Wurzelstücke der noch nicht blühenden Pflanzen, die an ihrem Oberende eine Blattrosette tragen und noch keinen Stengel gebildet haben.

20. Topinambur (*Helianthus tuberosus*), eine Verwandte der Sonnenblume, nicht eigentlich heimisch, aus Nordamerika stammend, leicht verwildert und auf den schlechtesten Böden wachsend und sich stark und schnell vermehrend. Die kartoffelartigen Knollen werden wie Kartoffeln in Salzwasser gekocht oder ähnlich wie Schwarzwurzeln zubereitet. (Kartoffelersatz für Zuckerkanne!) Die dicke Schale der Knollen wird entfernt.

21. Zichorie, Wegwarte (*Cichorium intybus* L.) eine hlaublütlige Kompositae, an lehmigen Wegrändern, Feldrainen, liefert bekannten Kaffee-Ersatz mit ihren getriebenen Knollen.

Eine gute Übersicht über diese „wildwachsenden Kriegsgemüse“ gibt das im Verlag von Thomas Neff, Berlin O 112, Schanzenweberstr. 110, erschienene Flugblatt mit buntdruckigen Abbildungen. Einzelpreis 10 Pf.

Kleinere Mitteilungen.

Bekämpfung der Pferdebremse. Im Frühjahr gehen mit dem Kote der Pferde häufig rote, wurmfähnliche Tiere ab, die lebhafteste, zuckende Bewegungen machen; dies sind die Larven der Pferdebremse. Die Bremse legt im Sommer und Herbst ihre Eier auf die Haut der Pferde, und durch das Ablecken kommen sie in den Magen der Tiere. Aus den Eiern entsteht im Magen bald ein kleines rundes Tierchen, das sich mit seinem spitzen Kopfe in die Magenschleimhaut einbohrt und aus dieser seine Nahrung saugt. Im Frühjahr verlassen die Larven den Pferdemaagen; kommen sie nun mit dem Dung ins Freie, so entwickeln sie sich zu Pferdebremsen. Jeder Pferdebesitzer soll daher die Larven sammeln und vernichten. Manche Pferdehalter geben ihren Pferden im Frühjahr ein Wurmmittel. Ein solches ist aber vollständig überflüssig, da die Larven von selbst abgehen. Neben der Vernichtung der Larven gibt es nur ein Mittel, die Pferde vor diesen Plagegeistern zu schützen, und dies besteht in dem fleißigen Putzen der Pferde zur Zeit, in der die Bremse fliegt. Auch die Weibepferde sollen fleißig und gründlich geputzt werden.

Die Trächtigkeit einer Kuh kann man im allgemeinen, wenn auch nicht immer mit voller Gewißheit, annehmen, wenn sich nach vollständiger

Begattung der Trich nach drei Wochen nicht wieder einstellt. Während der Trächtigkeit muß die Kuh vor jeder Gewalttätigkeit geschützt und aufmerksam gepflegt werden, weil dies einer entscheidenden Einfluß auf das zu erwartende Kalb hat und dadurch mancher üble Zufall, z. B. Verkaben, Trachtvorfall usw., seltener vorkommt. Den Tag, an dem die Kuh rindert, muß man anmerken, um den Eintritt der Geburt, der gewöhnlich kurz nach neumonatiger Trächtigkeit erfolgt, einigermaßen zu wissen, damit erforderlichenfalls Hilfe geleistet werden kann. Nach dem Kalben reiche man einige Zeit nicht zu blühende Fütterung, sondern leichtes, auf die Milch wirkendes Futter und Haferschrotkorn; man sorge aber auch dafür, daß die Kühe die erste Milch erhalten, da diese für sie ein Reinigungsmittel ist.

Fressen der Ferkel aus dem Trog der Mutter. Für die jungen Ferkel ist es nachteilig, wenn sie mit ihren Müttern schon im Alter von drei bis vier Wochen aus einem Trog fressen. Das Futter der alten Schweine ist den Ferkeln in diesem Alter noch nicht zuträglich. Bestenfalls erkrankt dabei oft und bekommen Durchfall. Man soll deshalb, während man die Alte füttert, die Ferkel in einem kleinen Verschlag neben dem Koben der Mutter einsperren. Damit sich die Ferkel beruhigen, lege man ihnen während dieser Zeit etwas rohe Gerste vor.

Frühlingsuppe. Zu dieser Suppe verwendet man Schafgarbe, Petersilie, Hopfenblätter, einige Köpfe Salat, Sauerampfer, junge Erdbeerrübe und Kerbelkraut. Man hat die Kräuter fein tut sie in eine Kasserolle mit Butter oder Fett und läßt sie andampfen. Dann bestreut man sie mit Mehl, verührt dies gut mit den Kräutern, füllt mit Fleischbrühe auf und gibt in die Suppe einige Kalbsknochen. Die Suppe muß nur mindestens anderthalb Stunde kochen, wiederholt geschäumt und entfettet werden. Nun gießt man sie durch ein Sieb, worauf man die Suppe mit einigen Eigelb und halbsaurem Rahm legt. Jetzt schüttet man sie in eine Terrine und fügt noch würfelig geschnittenes Weißbrot, das man in dem abgenommenen Fett der Brühe geröstet hat, dazu.

Alle Schnepfen zu verwerfen. Alle Schnepfen werden gewußt, ausgenommen und mit Salz eingeebnet. Dann läßt man in einem Schmortopf Butter oder Fett heiß werden, legt die Schnepfen nebst kleingewürfeltem Schinken- und Speckresten hinein und brät sie braun an. Am Abend vorher hat man grüne Erbsen — jogen, alte Weiber — in Wasser eingeweicht, bis zum Morgen in den warmen Bratosen oder auf die warme Herdplatte gestellt und nun halbgar gekocht. Sind die Schnepfen, unter welche man etwas Wasser gießt, etwa dreiviertel gar, gibt man die Erbsen mit ihrer Kochbrühe dazu und läßt beides miteinander gar werden. Sind die Schnepfen sehr zäh, so füge man ohne Schaden etwas Natron hinzu, jedoch nicht mehr, als etwa wie ein kleiner Fingerringel groß. Kurz vor dem Anrichten dikt man das Gericht mit etwas aufgelöstem Kriegsschweine- und einsetzt die Speckwürsten. Dazu Salz, Kartoffeln.

Morchelgemüse. Frische, von dem Stiel und allem Sande gereinigte Morcheln werden der Länge nach halbiert und nochmals in kaltem Wasser gut gewaschen, worauf man sie in einer Kasserolle in Butter weichschmort. Dann tut man sie in klar gerühmtem Kartoffelmehl, geriebener Muskatnuß, gestohlenen weißen Pfeffer und Salz zu einer dicken Tunke eingekochter Fleischbrühe, worin man die Pilze völlig weich kocht. Vor dem Anrichten gibt man noch fein gehackte Petersilie an die Morcheln. Als Beilage reicht man Koteletts, Tauben oder junge Hühner.

Fischautsch. Ein beliebiger Seefisch, der nicht viel Gräten hat, wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, geteilt und von den Gräten befreit, in kleine Stücke geschnitten und mit Salz bestricht hingestellt. In Scheiben geschnittene Zwiebeln schmort man in Fett, schüttet Mehl darin, füllt Würstbrühe nach und gibt eine Brüte Paprika und einen reichlichen Eßlöffel Tomatenmark dazu. Diese Tunke kocht man auf, dann legt man den Fisch hinein und läßt ihn darin schmoren. Dann schmeckt man nach Salz und Pfeffer ab und würzt mit Zitronensaft. A. M. F.

Kartoffelkroketten. Ein sehr schmackhaftes Gericht, das eine Kochdauer von dreiviertel Stunden in Anspruch nimmt und für sechs bis

sieben Personen ausreicht, sind die Kartoffelstapel. Man braucht dazu einen kleinen Topf voll Kartoffeln, die in der Schale in Salzwasser weich gekocht werden. Hat man sie dann abgekühlt, so treibt man sie durch ein Haarsieb. Inzwischen wiegt man ein halbes Pfund eingemachte Pilze, am besten Pfefferlinge, die man vorher gut abtropfen ließ, recht fein und mischt sie zu dem Kartoffelbrei. Alsdann fügt man zwei ganze Eier, etwas geriebenen Parmesankäse, Salz, Pfeffer und Zwiebackskrumen hinzu, bis alles eine feste Masse bildet. Aus ihr formt man kleine längliche Bällchen, die man in eine Pfanne in der man etwas Fett gelassen hat, legt, brät sie gar und braun und richtet sie an. Die zurückgebliebene Soße wird mit etwas Mehl feimig gemacht, man fügt ihr ferner ein wenig von dem Pilzwasser bei und gießt alles über die Frischadellen, die ein sehr nahrhaftes Gericht abgeben. M. E.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage dieses 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 Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 139. Wie entfernt man alte Tintenschrift und Flecken von gewöhnlichem Papier, von Bildern und Photographien? H. B. in Sch.

Antwort: Tintenschrift vollständig zu entfernen, ist nicht leicht; es kommt auch darauf an, ob es Gallus-, Nixazin- oder Campecho-Tinte ist. Ein gutes Tintenschwammwasser ist eine Lösung von 3,0 Gallus in 2,0 unterchlorigsaurem Natrium in 45,0 Wasser in 45,0 Spiritus. Es muß mit Wasser mehrfach nachgewaschen werden.

Frau U. M. in F.

Frage Nr. 140. Mein dreijähriges, leichtes, volkstüchtes Pferd (Wallach) hat hinten links eine Sprunggelenksgalle. Das Pferd lahmt nicht, doch ist es ein Schönheitsfehler. Ist die Galle zu beseitigen und durch welche Mittel? H. v. F. in S.

Antwort: Sie können versuchen, die Galle durch tägliches Sepineln mit Jobbajagen zu beseitigen, jedoch würde sich eine Wirkung erst nach Verlauf von Monaten bemerkbar machen. Ferner könnte die Flüssigkeit aus der Galle mit einer Spritze entleert werden, jedoch müßte die Operation von einem Tierarzte ausgeführt werden, und auch ihr Erfolg würde unsicher sein. Am raschesten ist es, die Galle unbedeutet zu lassen. Dr. H.

Frage Nr. 141. Meine Ziege leidet seit zwei Monaten an Rheumatismus, sie kann nicht aufstehen. Sie hat gut gekostet, frisst auch gut. Ich habe schon mit Kampferspiritus eingerieben, es hilft nicht. Gibt es ein Mittel, durch welches ich sie wieder auf die Beine bekomme? H. B. in R.

Antwort: Wenn Sie die Einreibungen schon längere Zeit fortgesetzt haben, so wird es wohl schwer halten, daß die Ziege wieder stehen und laufen lernt. Versuchen Sie noch, das Tier durch Einpackungen alle drei bis vier Tage zum Schwitzen zu bringen, halten die Ziege bei kaltem Wetter in warmer Stalle und bringen sie bei warmem windstillen Wetter viel in die Sonne. Auf das Futter geben Sie gepulverte Wacholderbeeren. Das Schwitzen können Sie beschleunigen, indem Sie 1/2 Liter warmen Fiebertee eingeben. Die Einreibungen aller Gelenke und der Kreuzgegend mit Kampferspiritus, dem etwas Tannenzugewand zugelegt ist, müssen Sie zweimal täglich fortsetzen. Dr. H.

Frage Nr. 142. Eine meiner Kühe hat seit einigen Wochen im Milchstrange sehr nachgelassen, sonst ist sie gesund und frisst gut. Jetzt läßt sich aber der Rahm nicht mehr butterten, er schäumt im Butterfaß, auch ist er etwas bitter. Ich füttere Haunfeln, Hafer- und Roggenstroh und etwas Klees von 1914, das gut eingebracht ist, aber in einem Rauchhaus liegt und mit Rauch durchzogen ist. Sollte der Rauch vielleicht an dem bitteren Rahm schuld sein? H. T. in Br.

Antwort: Es ist nicht unmöglich, daß das verärrerte Klees an dem Unstände schuld ist, oft wird der Rahm auch bitter bei Verfütterung von großen Mengen Haferstroh. Lassen Sie den Rahm nicht zu alt werden und buttern bei einer Temperatur von 12 bis 13° R. Brühen Sie alle Gefäße, mit denen die Milch und der Rahm in Berührung kommen, einmal tüchtig mit kochendem heißem Sodawasser aus. Geben Sie der Kuh drei bis vier Tage lang dreimal täglich 8 g rohen Arai in 1/2 Liter lauwarmen Fencheltee ein. B.

Frage Nr. 143. Mein siebenjähriger Wallach, Oldenburger Schlag, fühlte sich vor kurzem unwohl und zeigte bald eine Körpertemperatur von 40° C. — Durch kalte Umschläge und mehrfaches Eingeben von Aconitum war die Temperatur bald wieder auf 38° C gesunken, worauf das Pferd am nächsten Tage wieder mit ein gespannt wurde. In letzter Zeit leidet das Pferd an einer gewissen Nervenart, die sich bei schwerer Arbeit unter ungewöhnlicher Erweiterung der Nistern erhöht. Ferner ist ein eigentümliches Geräusch hörbar. Auch ist der Abgang des Urins ein stärkerer. Leidet das Tier noch an einer Krankheit, und was ist zu tun? Infolge Haferinnigkeit füttere ich neben Hafer, Weizenkleie und Melasse schon einige Zeit gedämpfte Kartoffeln mit. Was halten Sie von dieser Fütterung? A. S. in R.

Antwort: Das Pferd ist offenbar an einer Lufttröhnenentzündung erkrankt, die leicht in Lungen- und Brustfellentzündung übergehen kann. Am empfehlenswertesten sind Breinische Umschläge um die Brust, die alle drei Stunden gewechselt werden müssen. Der Stall soll gut ventiliert, jedoch nicht kalt oder gar zugig sein. Bei der Fütterung können Sie bleiben. Wenn möglich, geben Sie dem Pferde, solange es nicht wieder ganz munter ist, oft Mohrrüben zu fressen. Stallruhe ist vorläufig dringend erforderlich. Dr. H.

Frage Nr. 144. Meine Hühner haben vorzüglichen großen Auslauf auf Hof und Wiesen, gutes Wasser, einen geeigneten, hinreichend warmen Stall und werden zweckmäßig gefüttert, so daß auch der Eier-ertrag befriedigt; denn ich bekomme von zwölf Hühnern wöchentlich 48 bis 52 Eier. Allein seit zwei Jahren habe ich unter den Tieren Diphtheritis; die Zunge bekommt eine Hornhaut und der Kamm wird weiß. Entfernung der Hornhaut, Eingeben von Speckfischöl und Nachspülung mit einer in Wasser aufgelösten Formamin-tablette hilft nicht auf die Dauer. Ich will das Hühnerhaus mehrmals mit Kalkmilch und Kreolin streichen lassen; was kann ich sonst tun? R. in R.

Antwort: Ihre Hühner leiden vermutlich nicht an Diphtheritis, sondern an dem sogenannten Pisp, einer Schleimhautentzündung, die chronisch geworden und auch ansteckend ist. Die hornartig hart gewordene Zungenspitze abzuschneiden, wie es früher meist geschah, ist nur Tierquälerei und hat keinen Zweck. Nehmen Sie flüssiges Eisenchlorid, lösen davon 10 g in 100 g Öl oder noch besser Glycerin auf und pinseln damit die Zunge und den Kamm wiederholt; die Ausleerungen der Hühner sind zu entfernen und tief zu vergraben. Das Streichen der Stallwände mit Kalkmilch, der etwas Kreolin zugelegt ist, ist zu empfehlen, ebenso das Besprengen des Fußbodens mit dieser Flüssigkeit. Aber Sie dürfen mit diesen Maßregeln nicht nachlassen, bis die letzten Spuren der Krankheit beseitigt sind. Dr. H.

Frage Nr. 145. Ich will einen kleinen Hühnerhof anzulegen; welche Hühnerart wäre für einen 6 m langen und 3 1/2 m breiten Auslauf mit einem Jaune von 1,32 m Höhe die geeignetste? Es sollen gute Lege- und Fleischhühner zugleich sein. Ich denke, daß Rhodoländer für meine Ansprüche passen würden. W. Sch. in B.-G.

Antwort: Wir können Ihnen nur zustimmen; Rhodoländer gehören zu den besten vielseitigen Nutzhühnern, die im Eier- und Fleisch-ertrage in gleichem Maße Befriedigendes leisten, dabei auch Einfriedigungen von geringer Höhe wie die Zbrige nicht überfliegen. Ihr Auslauf ist allerdings für einen Stamm Hühner recht klein. Sie dürfen daher nicht zu viele Hühner auf demselben halten, höchstens fünf bis sechs Stück, und müssen für reichliche Bewegung derselben sorgen, indem Sie das Körnerfutter in die Streu des Scharrames einharfen, damit die Hühner es sich herauscharren müssen; außerdem müssen Sie recht viel Grünes füttern, so viel wie die Hühner nur fressen wollen. Lassen Sie so viel als möglich Gras und Unkräuter aller Art, die ja in kurzen Intervallen auf Odlandbereien in Menge wachsen, schneiden, diese zu Bündeln zusammenbinden und im Auslaufe aufhängen. Sehr gut sind darunter Brennnesseln, Löwenzahn, Schafgarbe und allerlei andere Kräuter, die das Blut reinigen, die Verdauung fördern und bei dem engen Auslaufe die Verfestigung der Hühner verhüten. Dr. H.

Frage Nr. 146. Welches ist das beste Karpfenfutter? Ist durch die Maschine klar gemachtes Pferdefleisch zu empfehlen? Fr. J. in W.

Antwort: Am besten hat sich ein Gemisch von Lupine (gelbe), Gerste, Mais und Fischmehl

als Karpfenfutter bewährt. Nicht nur der Abwuchs ist nach diesem Futter ein guter, sondern auch der Geschmack des Fleisches ist vorzüglich. Gegenwärtig ist natürlich eine solche Fütterung ausgeschlossen, sogar verboten. Klar gemachtes Pferdefleisch wird vom Karpfen sehr gern genommen. Sie können es ruhig füttern. Natürlich ist das Nährstoffverhältnis in diesem Futter ein ziemlich beschränktes. Wir raten Ihnen zu folgendem Gemisch: Schütten Sie einen Saufen guter, fetter Komposterde auf, vermischen diese mit Pferdefleisch und entleimtem Knochenmehl — können Sie dieses nicht bekommen, mit basisch phosphorsaurem Kalk, vielleicht ein Pfund pro Saufen. Das Gemisch geben Sie in den Teich, über die ganze Wasserfläche verteilt. Natürlich gilt dies nur für eine kleinere Teichwirtschaft. H.

Frage Nr. 147. Meine weißen Italienerhühner hatten zum Teil im Januar zu legen angefangen, haben aber seit den kalten Februartagen wieder aufgehört und sitzen, während sie früher bei großem Auslauf fleißig umherzweifelten, müde im Hof; den Kammern fehlt das frische Rot, sie sind mit kleinen schwarzen Büncheln belegt wie Grund. Da die Hühner auch Ungeziefere hatten, habe ich sie mit Insektenspulver behandelt und den Stall reinigen und fallen lassen. Appetit haben sie und bekommen morgens warme Kartoffeln, nachmittags Körner. Fr. G. R. in W.

Antwort: Sie müssen das etwa noch vorhandene Ungeziefer vertilgen und den Stall recht sauber halten, die Kämme mit einer Kreolinlösung waschen, 2 g Kreolin auf 100 g Wasser, noch besser Öl. Vor allen Dingen ist die Fütterung nicht ausreichend; denn die Hühner erhalten in den Kartoffeln und Körnern zu viel Stärke und zu wenig eiweißhaltige Nahrung; das ist Maffutter, aber kein Legefutter. Fügen Sie zu den Kartoffeln etwas Fischmehl oder Knochenmehl oder anderes tierisches Futter hinzu, und geben Sie vor allen Dingen reichlich Grünfutter, so viel wie die Hühner nur fressen wollen. Gräser und Kräuter aller Art treiben ja bereits; sammeln Sie davon so viel als möglich und geben es fein geschnitten. Sollte es nicht ausreichen, so fügen Sie feingeschnittene Rüben, Runkelrüben oder andere hinzu, oder hängen Sie ganze Rüben zu beliebigen Pfen auf. Auch feingeschnittenes gutes Heu wird das Legen fördern; es ist am Abend mit heißem Wasser zu übergießen und muß über Nacht stehen, um am Morgen mit den Kartoffeln gut durcheinander gemengt zu werden, wenn das Wasser nicht vollständig aufgelogen ist, können Sie es den Hühnern zu trinken geben. Dr. H.

Frage Nr. 148. Mein mit Gemüße und Wurkeln bestelltes Gartengrundstück wurde im Vorjahre durch Maulwürfen (oder Wühlmäusen?) derartig durchwühlt, daß ich ziemlichen Schaden erlitt. In dem ganzen Grundstück blieben nur wenige Stellen, die nicht in Mitleidenschaft gezogen waren. Welche Mittel sind dienlich zur Vertilgung dieser Schädlinge? A. W. in F.

Antwort: Der Maulwurf ist an sich ein sehr nützliches Tier, das durch Vertilgung von Regenwürmern, Insektenlarven usw. dem Landwirte wertvolle Dienste tut. Pflanzliche Stoffe frisst der Maulwurf nicht, nur schadet er Wiesen und Gärten durch sein Graben, wodurch die Pflanzen ent wurzelt werden und vertrocknen. Waren in Ihrem Garten die Wurzeln und Knollen der Gewächse angegriffen, so handelt es sich sicher um Wühlmäuse, die meist flacher als der Maulwurf graben, auch nicht so große Haufen aufwerfen wie dieser. Die Art des Schädlinges muß zwecks Bekämpfung sicher festgestellt werden, da sie bei den beiden Säugetieren verschieden ist. Beim Maulwurf genügt in vielen Fällen ein Verwirmen mit Petroleum, Peringslate, wahrscheinlich auch Kreosol, indem man mit einer dieser Flüssigkeiten getränkte Lappen in die Gänge legt. Wird das Tier dadurch auf angrenzende Felder getrieben, so ist der Zweck erreicht, ohne daß man den dort nützlichen Maulwurf getötet hat. Bedenklicher ist das Auftreten von Wühlmäusen, da sie unbedingte Schädlinge des Gartenlandes sind. Eulen, Wiesel stellen ihnen zwar gern nach, im Garten aber in kaum genügender Umlänge. Ein ausgezeichnetes Giftmittel hat uns die Wissenschaft in den Pflanzlichen Mäuse-typhusbazillen beibringt, die vor der Königl. Forstakademie Gerswalde, wohl auch in Apotheken, abgegeben werden. Beim Kaufe dieses im Ubrigen für Mensch und Tier gefahrlosen Mittels erhalten Sie genaue Gebrauchsanweisung. Dr. H.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Die Flächenbindung der Obstbäume ist in einem Obstgarten die beste. Wir verstehen darunter die gleichmäßige Ausbreitung über die ganze Bodenfläche, ganz gleich, ob dort Wurzeln zu vermuten sind oder nicht. Die Annahme, daß die Saugwurzeln innerhalb der Kronenraufe liegen, ist nicht immer zutreffend. Die Beschaffenheit des Bodens am Standort übt einen großen Einfluß auf die Wurzelbildung aus, und es sind Fälle bekannt, in denen die Wurzeln viele Meter über die Kronenraufe hinaus vorgehtungen waren.

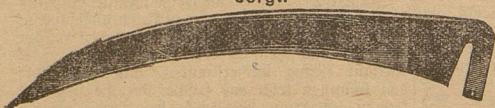
Alle Buchsen lieben einen mehr kalkhaltigen als sonnigen Standort und gedeihen sogar im Schatten noch recht gut, vorausgesetzt, daß der Platz etwas luftig ist. In der grellen Sonne verbrennen die Blätter sehr leicht; die Pflanzen blühen zwar reich, hören aber damit bald auf und lassen ihre Blätter fallen, besonders wenn sie in Töpfen stehen. Man verwende für Buchsen eine nicht zu leichte, nahrhafte Erde, die man am besten aus gutem Kompost, Mistbeeteerde und entsprechendem Sand zusammensetzt. Den ganzen Sommer hindurch verlangen Buchsen viel Wasser;

auch ist bei trübem Wetter ein Düngguß sehr zu empfehlen.



Bei Schmerzen in den Gelenken u. Gliedern haben sich Togal-Tabletten selbst in verzweifelten Fällen hervorragend bewährt. Ärztlich glänzend begutachtet. In all. Apotheken zu Mk. 1,40 u. Mk. 3,50.

Landwirte und Wiesenbesitzer
sorgt.



Sensen werden rar und teuer, deshalb kaufen Sie sofort.

Preisliste über die berühmten Pilatus- und Solinger Stahlsensen, Dangelzeuge, sowie Solinger Stahlwaren (Messer, Scheren usw.) umsonst und postgeldfrei.

Engelswerk in Foche bei Solingen.



**Schweinefütter) in Massen
Pferdefütter**

Inwie Butter für alles Vieh liefert mein edler, kleinfüßiger Original-Eiliter-Cowitch die beste Milche gegen die diesjährige Futtermittelnot. Pa. Seidelinge 100 St. 1,50 M., 500 St. 5,— M., 1000 St. 8,— M., 10000 St. 50,— M. Extra ausgewählte Kopfschlinge (ca. 40000 Stück treibend), 100 St. 2,50 M., 500 St. 8,— M., 1000 St. 15,— M. Elite-Cowitch-Pflanzen, bald Futter gebend, 100 St. 3,50 M., 500 St. 14,— M., 1000 St. 25,— M. Futtermittelreinigung und Postfrei, sofort.

H. Retelsdorf, Herrnburg, Ss. Hamburg.

Probennummern

Deutschen Jäger-Zeitung

verendet auf Verlangen **J. Neumann, Neudamm.**

Beinkranken Schweinen

gebom **Albit II**, es hilft sofort. Postkolln M. G., 100 Pfd. M. 50,— franko Nachn. **Albit-Werk, Lauenburg (Elbe).**



Förster Stern mit Treff und Manne
Eine jährige Drückellade
Preis des launigen und mit 70 Bildern ansprechend illustrierten Werkes bunt kartoniert 2 Mk.
Das überall mit Beifall aufgenommene Buch ist zu beziehen gegen Einsendung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag durch alle Buchhandlungen wie die Verlagsbuchhandlung **J. Neumann, Neudamm.**

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Zur Kanjenguertilgung sei empfohlen:

Emil Hegeners Jagdmethoden und Fanggeheimnisse. Ein Handbuch für Jäger u. Jagdliebhaber. Mit genauen Vorschriften zum Vereiten vieler Witzungen und mit 22 Abbildungen von Fangapparaten, Fächern, Spuren und Gefährten, Wenzeln, Jagdliedern, Enten u. m. Neue Auflage. Herausgegeben von der Redaktion der Deutschen Jäger-Zeitung. Preis fein gebettet 5 Mk., halblegant gebunden 6 Mk.

Der Fuchs, seine Jagd und sein Fang. Von Lederstrumpf. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage, nach dem Tode des Verfassers herausgegeben von der Redaktion der Deutschen Jäger-Zeitung. Mit zahlreichen Abbildungen. Preis fein gebettet 2 Mk. 50 Pf., halblegant gebunden 3 Mk. 50 Pf.

Der qualfreie Fang des Haarraubzeuges mit der Raufenfalle und Prügelfalle in Jagdgelegen, Partisanen, Gärten und Gärten. Von W. Bracke. Föcher. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage. Mit 34 Abbildungen. Preis gebettet 2 Mk., fein gebunden 3 Mk.

Die Krähenvogel. Eine Zusammenstellung jelds erprobter Mittel, um Krähen in größeren und kleineren Jagdrevieren zu allen Jahreszeiten nachdrücklich zu vertilgen. Von J. Haberland. Vierte Auflage. Preis gebettet 30 Pf.

Zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages franko, unter Nachnahme mit Portozuschlag.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Ohrenfausen

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angedrönte Taubheit bejeitigt in kurzer Zeit

Dr. Carl St. Pangratius. Preis A 2,50; Doppelpackung A 4,—. Zahlreiche Dankbriefe. Versand: **Stadtapotheke Pfaffenposten a. 111 (Oberl.).**

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Weiche, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarsuchs ganz und schmerzlos durch Abscheren der Wurzel für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis A 5,— gegen Nachnahme. **Herrn Wagner, Adm 72, Blumenstraße 72.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Das neue preussische Fischereigesetz ist von beiden Häusern des Preussischen Landtages verabschiedet und tritt in Kürze in Wirksamkeit. Demzufolge ist soeben herausgegeben:

Das neue preussische Fischereigesetz

Nach den übereinstimmenden Beschlüssen beider Häuser des Landtages.

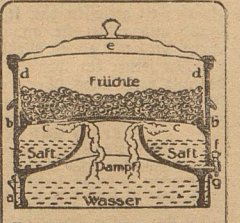
Textausgabe mit Vorwort und ausführlichem Sachregister von Justizrat **Gebhardt, Frankfurt a. O.** Preis kartoniert 1 Mk.

Für Vereine in Partien: 10 Stück für 9 Mk., 25 Stück für 21,50 Mk., 50 Stück für 40 Mk., 100 Stück für 75 Mk.

Sowie die Ausführungsbestimmungen des preussischen Landwirtschaftsministeriums veröffentlicht sind, wird erscheinen **ein ausführlicher Kommentar**

des neuen preussischen Fischereigesetzes aus der Feder von Geh. Reg.-Rat **Dr. Dr. Pröschner, Schwerin** und Justizrat **Gebhardt, Frankfurt a. O.** Preis etwa 2,50 Mk. bis 3 Mk.

Voraussetzungen auf diesen Kommentar werden schon jetzt entgegenkommen. Die Textausgabe kann sofort geliefert werden und ist zu beziehen durch alle Buchhandlungen sowie die Verlagsbuchhandlung **J. Neumann, Neudamm.**



Erquickend und köstlich sind alkoholfrei

Fruchtsäfte

die mit **WECK**

Fruchtsaftgewinner

durch Dämpfen der Früchte hergestellt worden sind. Das Dämpfen ist bequemer, billiger u. zuverlässiger als das bisher übliche Auspressen, Ausziehen oder Auskochen.

J. Weck, G.m.b.H., Öflingen O. 7, Baden.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Zu der Sammlung Neudammer Fortschrittliche Belehungshefte wurde herausgegeben:

Die Mattfaser, ihre Bekämpfung und Verwertung.

von **Prof. Dr. Carl Schäfer-Herswald.** Mit sieben Abbildungen. Preis 20 Pf.

In Partien: 50 Stück 8 Mk., 100 Stück 14 Mk., 200 Stück 26 Mk.

Überall, wo die Mattfaserlage im Anzuge ist oder bereits, sollte man dies kleine, sehr billige, wertvolle Heftchen zu Rate ziehen. Für Fortbewaltungsmittel empfiehlt sich die Anschaffung für alle nachgeordneten Beamten.

J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.



Garantol

Bestes Eier-Konservierungsmittel. 1000fach empfohlen.

Dosierung A für 120 Eier 25 Pfg., B " 300 " 40 " C " 400 " 50 " D " 600 " 75 " plus.

Zu haben in Apotheken, Drogerien und Kolonialwarenhandlungen. Nur echt mit d. Schutzmarke: **Garantol** notfalls gegen **35 Pfg. in Marken durch Garantol-G.m.b.H., Dresden-19.**