



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 30.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

Fleischschafe.

Von Dr. C. Körner-Berlinghausen.
(Mit 2 Abbildungen.)

Der Krieg hat große Lücken in unsere Rindvieh- und Schweinebestände gerissen, die nicht so leicht auszufüllen sind. Verhältnismäßig wenig von der Abschächtung sind dagegen die Schafe betroffen. Die Ursache liegt teils daran, daß diese Tierart des großen Mangels an Kraftfutter leichter durchzubringen ist als Rinder und Schweine, teils darin, daß Hammelfleisch bei dem deutschen Volke viel weniger Anhang findet als das sehr beliebte Schweinefleisch und das Rindfleisch. In den Balkanländern und im Orient steht dagegen das Hammelfleisch auf der Speisekarte weitaus an erster Stelle. Auf meinen Reisen nach Konstantinopel usw. habe ich hauptsächlich von Hammelfleisch und Reis gelebt. Auch in Frankreich wird Hammelfleisch viel mehr geschätzt als bei uns. Ich erinnere mich noch mit Vergnügen an die zarten und schmackhaften Hammelfotelettes, die ich in Frankreich vorgekostet erhielt. Im Interesse unserer Schafzucht müßte darauf hinzuwirken gesucht werden, daß sich der Geschmack der Bevölkerung mehr und mehr an Hammelfleisch gewöhne. Dies würde sich leichter ermöglichen lassen, wenn der Preis für Hammelfleisch, der gegenwärtig, wie bei den übrigen Fleischsorten, ein sehr hoher ist, herabgesetzt werden könnte.

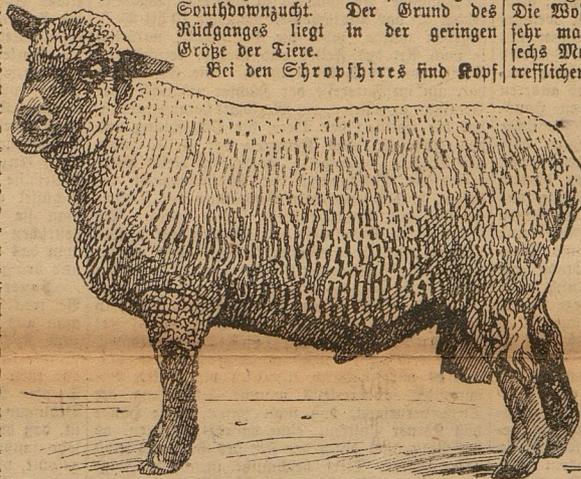
Der Fleischerzeugung dienen in erster Linie die eigentlichen Fleischschafe, die also hauptsächlich auf Fleischleistung, Frühreife, Leichtfütterigkeit und Mastfähigkeit gezüchtet sind. Die Wolle ist eine gröbere als die früher geschilderten Merino-Fleischschafe; es ist eine grobe Kammwolle. Die Fleischschafe stammen aus England. Man unterscheidet in ihrer Heimat lang- und kurzwollige und weiß- und schwarzblauflige Rassen. Unter den englischen Fleischschafen sind es hauptsächlich die Downschafe und unter diesen die Shropshire, Hampshire (siehe Fig. 1) und Oxfordshire, deren Zucht sich in Deutschland eingebürgert hat; wenig verbreitet sind dagegen die Suffolks (siehe Fig. 2) und die Cotswolds.

Von der Zucht des braunköpfigen Southdown, der kleinsten und leichtesten der englischen Downrassen, ist man, trotzdem es die beste Fleischqualität liefert, wieder zurückgekommen. Früher bestand, soweit ich mich erinnern kann, in Canena bei Halle a. S. eine hervorragende Southdownzucht. Der Grund des Rückganges liegt in der geringen Größe der Tiere.

Bei den Shropshires sind Kopf

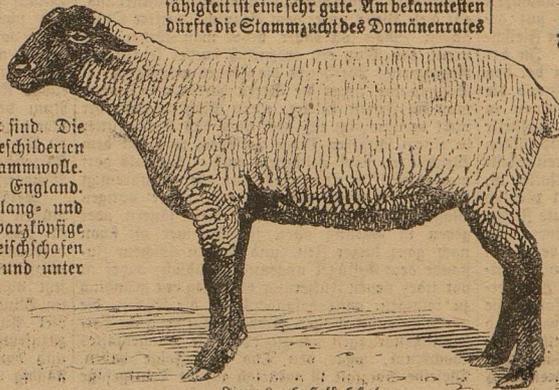
Brödermann auf Kneegendorf bei Plaaz in Mecklenburg-Schwerin fein. Die Hampshire haben fast schwarzen Kopf und Beine. Sie sind größer und frohlicher als die vorhergenannten. Die Böde haben ein Durchschnittsgewicht von 110 kg und die Mütter von etwa 70 kg. Die Wolle ist verhältnismäßig fein. Sie sind sehr mastfähig und frühreif. Gut gemästete sechs Monate alte Lämmer liefern einen vorzüglichen, saftigen Braten. Abelannte Zuchten sind die von R. Nonne in Großheidau bei Rintan und Graf Rittberg, früher Dekonomierat Sattig in Würchwitz bei Klopschen (Fig. 1), beide in Schlesien. Die Oxfordshires haben hellere Köpfe, von hellgrau bis graubraun. Sie sind schlanker, mastfähiger und legen mehr Fett an als die Hampshire. Ihr Durchschnittsgewicht ist das gleiche wie bei diesen. Hauptzüchter sind C. B. de Ke-Nadrau bei Aidau in Ostpreußen, H. Meinerz-Wartfeld bei Nordenham in Oldenburg, von Helldorff-Bugitz bei Nebra a. U., Provinz Sachsen, usw.

Die Fleischschafe verlangen, wenn sie ihre guten Eigenschaften behalten sollen, eine gute, kräftige Ernährung. In den Figuren 1 und 2 sind zwei Fleischschafstypen abgebildet. Der Bod in Figur 1 entstammt der Hampshirezucht des verstorbenen Dekonomierates Sattig in Würchwitz; Figur 2 zeigt ein geschorenes Suffolkschaf aus der Zucht des Kommerzienrates W. Muscate-Spangau bei Dirschau.



Figur 1. Hampshire-down-Bod.

und Beine von brauner bis graubrauner Farbe. Sie sind größer als die eben genannten Southdowns. Die Böde erreichen ein Durchschnittsgewicht von 100 kg, die Mutterchafe ein solches von 55 bis 60 kg. Die Mastfähigkeit ist eine sehr gute. Am bekanntesten dürfte die Stammzucht des Domänenrates



Figur 2. Suffolkschaf.

Kleinere Mitteilungen.

Das Schwemmen der Pferde ist nur zu empfehlen, nur darf es nicht vorgenommen werden, wenn sie sich in einem erhitzen Zustande befinden oder unmittelbar nach dem Füttern. Die beste Zeit ist abends nach Beendigung der Arbeit oder in den frühen Morgenstunden. Die Tiere werden durch das Schwemmen erfrischt und vom Staube gereinigt.

Am das Ausblähen der Rinder zu verhindern, nimmt man zwei bis drei Knollen Knoblauch, zerschneidet diese in kleine Teile und hebet sie in einem Liter Milch ab. Schüttert die Flüssigkeit in ein anderes Gefäß, deckt es mit einem Brett zu und läßt es im Stalle stehen. Je älter die Flüssigkeit wird, um so wirksamer soll sie infolge

der sauren Gärung werden. Im Falle einer Blähung werden von dieser Arznei $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter gegeben, und diese Gabe wird in viertel- bis halbstündigen Pausen so lange wiederholt, bis bei dem erkrankten Tiere Besserung eingetreten ist. Tieren, die an Verdauungsschwäche und ins- folgedessen auch öfter an Aufblähungen leiden, gibt man einige Tage lang täglich ein bis drei Portionen.

Eine Folge der Trockenfütterung bei Ferkeln ist, daß die jungen abgesetzten Tiere zuweilen ohne die geringsten Anzeichen einer Krankheit im Alter von drei bis vier Monaten eingehen. So sehr die Trockenfütterung bei ausgewachsenen, auf Mast gestellten Tieren zu empfehlen ist, so wenig ist ausschließliche Trockenfütterung bei jungen Tieren angebracht. Der junge Tierkörper kann sich ohne nährträtige Flüssigkeit in Form von Milch, Hafer, Gersten, Leinsamensflein und dergl. nicht gesund entwickeln. Wo Todesfälle unter den Ferkeln vorkommen, die weder von Krankheiten, noch anderen auffallenden Umständen begleitet sind, da ist es notwendig, die Fütterung abwechslungsreicher zu gestalten, bald wird man merken, daß die Tiere gesünder bleiben und sich besser entwickeln, als bei einseitiger Ernährung. L.

Fermehrung der Ziegenzucht. Die Knappheit an Milch und Butter, unter der wir gegenwärtig leiden, wird hoffentlich zur Folge haben, daß künstlich in Deutschland die Ziegenhaltung in weit größerem Umfange betrieben wird als bisher; denn nur können unsere Rindviehbestände nicht in erheblichem Maße vermehrt, weil wir nicht genug Futter bauen können und, wie der gegenwärtige Krieg uns lehrt, auf die Einfuhr einer hinreichenden Menge von Futtermitteln aus dem Auslande nicht immer rechnen dürfen. Da müssen wir durch Vermehrung der Ziegenzucht und Ziegenhaltung Ersatz zu schaffen suchen; denn die Ziegen sind in der Fütterung weit weniger anspruchsvoll als das Rindvieh und nehmen mit manchen Futtermitteln fähig, die vom Rindvieh weniger gern genommen, wenn nicht ganz verschmäht werden, wie Kartoffelschalen und anderen Haushaltsabfällen, die es auch in den Haushaltungen der wenig Bemittelten in ziemlicher Menge gibt und die vielfach verworfen oder doch keine entsprechende Verwertung finden, soweit sie nicht zur Mästung von Schweinen dienen. Außerdem bietet das Raub mancher Bäume, das kostenlos gesammelt werden kann, für die Ziegen ein willkommenes Futter, ferner das Gras und die Unkräuter von Gabelrändern und Wegrainen. Namentlich sollte auf dem Lande jede Familie, der die Verhältnisse die Haltung einer Kuh nicht gestatten, wenigstens eine Ziege halten, um sich mit geringen Kosten die nötige Milch und unter Umständen auch Butter und Käse zu beschaffen. Dr. W.

Fleischversorgung und Kaninchenzucht. Neben der Geflügelzucht, die seit Jahren in enger Zusammenarbeit der Geflügelzucht- und Hausfrauenvereine mit den Landwirtschaftskammern gefördert und aus einer wahllosen Luxus- zu einer wirklichen Nutzgeflügelzucht von hohem volkswirtschaftlichem Werte entwickelt ist, ist plötzlich die früher so oft belächelte Kaninchenzucht zu großem Ansehen gelangt. Das, was einst mehr Spiel und Vergnügen der Kinder war, ist heute ernste volkswirtschaftliche Arbeit. Die landwirtschaftlichen Fachblätter weisen immer wieder auf die Notwendigkeit der Ausdehnung der Kaninchenzucht hin, da sie, auf züchterischen Grundlagen aufgebaut und hinsichtlich des Abzuges gut organisiert, einen nicht un erheblichen Teil der Fleischversorgung unseres Volkes leisten kann. In der Regel laufen die züchterischen Aufgaben bei den Landwirtschaftskammern zusammen, während die Abzorgorganisation durch größere Kommunen in Gemeinschaft mit der Zentralwertungsstelle in Berlin aufgebaut ist. Nachdem Staatsbehörden zur Förderung der Kaninchenzucht bereitgestellt sind und eine lebhafte Verarbeitung entfallen ist, ist das Interesse für die Kaninchenzucht plötzlich so groß und die Nachfrage so stark, daß heute Züchtere kaum noch geliefert werden können und viele Interessenten auf spätere Zeit verwiesen werden müssen. Die Hauptstütze in der wirtschaftlichen Kaninchenzucht liegt bei der Arbeiterbevölkerung, auch der großstädtischen, sofern sie in Vororten behemtet ist und über etwas Land verfügt, ferner bei der weniger bemittelten Bevölkerung der mittleren Kleinstädte, den ländlichen Gewerbetreibenden, beinahe seit Jahren auch

insbesondere bei den Eisenbahnarbeitern und den auf dem Lande anfalligen Eisenbahnbeamten. Die übrige ländliche Bevölkerung hat sich mit ihr verhältnismäßig wenig abgegeben. Es ist aber gelungen, durch Interessierung der Lehrer gerade die Kinder auf dem Lande für die Kaninchenzucht zu gewinnen. Häufig haben die Lehrer selbst Zuchtstationen eingerichtet und bald die größeren Schulkinder zu Mitarbeitern in der Kaninchenzucht erzogen. Durch Zuweisung von Krämmen neben dem Schlachtvieh der abzulehrenden Tiere ist die lebhafte Fürsorge der Kinder für die Zucht erweckt. Wenn auch der Hauptwert der Kaninchenzucht darin liegt, den eigenen Bedarf des Haushalters zu decken und den Anspruch an die sonstige Fleischnahrung herabzusetzen, so wird dennoch bei einer weiteren Ausdehnung der Zucht auch die Beschaffung des köstlichen Marktes mit Kaninchenfleisch in nennenswertem Umfange eintreten. Zu diesem Zweck sind Sammelstellen eingerichtet, die sich auf kleine und kleinste Unterstellen aufbauen und aus begrenzten Bezirken die schlachtfähigen Tiere sammeln. Auch hier haben häufig die Lehrer vorbildlich gewirkt, indem sie für ein oder mehrere Dörfer solche Unterstellen einrichteten und den Verband an die größere Sammelstelle in die Hand nahmen. Die größeren Sammelstellen werden später den gegenseitigen Ausgleich oder eine Beschaffung des großstädtischen Marktes durchführen. Sehr erfreulich ist, daß neben der Fleischherzeugung die Verwertung der Felle von vornherein ebenfalls organisiert ist. Es ist vom Bunde Deutscher Kaninchenzüchter die Fellnutzungs-gesellschaft in Berlin (O 25, Dirschstr. 25) gegründet worden, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, eine möglichst preiswerte Verwertung der Felle und durch die Zentralisierung dieses Kaninchenfellmarktes auch ein möglichst gleichmäßiges Fellmaterial zu erhalten. Während früher für das Kaninchenfell vielleicht 10 bis 25 J. gegeben wurde, zählt die Gesellschaft, natürlich je nach Art des Felles und Größe, verschiedene Preise von 50 J. bis 120 M. Die Gesellschaft hat, um im Interesse der Züchter möglichst gute Gewinne zu erzielen, ein Werkblatt herausgegeben, das die Haltung der Tiere, die Schlachtung und das Abkalgen, das Räumen der Felle, sowie das Trocknen behandelt. Hoffentlich bleibt dieser erfreuliche Aufschwung der Kaninchenzucht bestehen, so daß eine stete Beschaffung des Fleischmarktes mit Kaninchenfleisch sich vollzieht. Die Erfolge, die Frankreich und Belgien auf diesem Gebiete mit einer Markterzeugung von achtzig bzw. zwanzig Millionen Kaninchen erzielte, müssen auch wir schnellstens erreichen.

Bei der Fütterung des Geflügels soll man heimlich darauf achten, daß die Tiere das Futter in sauberer Beschaffenheit aufnehmen. Leider wird darauf nicht immer genügend gesehen, und es wird dadurch einerseits viel Futter verschwendet, andererseits manche Veranlassung der Tiere verursacht, daß man ihnen einige Hände voll Körner hintreibt, ohne darauf zu achten, ob der Platz nicht durch den Kot des Geflügels selbst oder anderer Tiere beschmutzt ist. Die Folge davon ist, daß die Körner verschmäht werden und unbenutzt verbleiben, oder wenn die Fäher, durch den Hunger veranlaßt, durch den Kot sich Verdauungsstörungen zuziehen; ebenso werden dadurch, wenn einzelne erkrankt sind, die Krankheits-erregere (Bazillen) auf die anderen übertragen, wie z. B. die Tuberkulose meistens dadurch verbreitet wird, ebenso wie auch Diphtherie, Wärmecruft, auf diese Weise unter dem Stamme weitere Opfer finden. Man soll daher, bevor man Körner austreut, den Platz erst ordentlich sauber kehren, bei Regenwetter überhaupt die Körner womöglich im Schraume unter die Streu harken oder, wenn man im Freien füttert, einen Platz wählen, der nicht verunreinigt ist, oder auch das Körnerfutter in einem sauberen Trage vorziehen, was mit dem Weichfutter stets geschehen muß. Niemals darf man dieses in einen Trage tun, der verunreinigt ist, oder in dem noch Reste von der vorigen Mahlzeit sich befinden, denn diese säuern oder gehen in Gärung über, im Sommer oft schon nach ganz kurzer Zeit, und sind in solchem Zustande dem Geflügel ungemein schädlich; daher ist vor jeder neuen Fütterung der Trage erst gründlich zu reinigen, ganz besonders für die Küden, die durch unsauberes oder gärendes Futter leicht Verdauungsstörungen sich zuziehen, die mangelhaftes Wachstum, sogar den Tod zur Folge haben. Dasselbe Sorgfalt ist natürlich auf die Futtergefäße

zu verwenden, denn das Trinkwasser darf ebenso wenig irgendwie verunreinigt sein. Dr. W.

Bratköpfe aus Fäulen. Selbstgesammelte oder gekaufte Pfefferlinge, Steinpilze, Butter-, Birken- und Maronenpilze sowie auch einige Champignons putzt und wäscht man recht gründlich, um sie dann in Salzwasser gar zu kochen. Abgekostet, preßt man sie etwas aus und häßt sie oder dreht sie durch die Fleischmaschine. Man nimmt man einige gefochte, kalte geriebene Kartoffeln sowie etwas Weizenmehl, ferner zwei ganze Eier, eine Handvoll gehackte Petersilie, nach Geschmack rohe Zwiebeln, Muskat, Pfeffer und Salz, und verarbeitet hiermit die Pilze. Man setzt der Masse so viel Reibbrot zu, daß sie nicht zerfällt, sondern gut zusammenhaftet. Dann formt man handgroße, flachgedrückte Klöße, wendet sie in Mehl und brät sie in Fett, dem man sehr gut etwas Mohnöl zusetzen kann. G. W.

Rechte mit Tomaten geschmort. Sechs bis acht reifen Tomaten zieht man die Haut ab und treibt sie durch ein Sieb, damit die Kerne zurückbleiben. Dann gibt man das Tomatenmark mit ein bis zwei geriebenen rohen Zwiebeln in einen Topf, in welchem man zuvor etwas Butter oder Fett zerlassen hat. Unterdessen hat man kleinere Rechte geschmort, ausgenommen sowie gewaschen und in passende Stücke geteilt. Wenn das Tomatenmark eine Weile geschmort hat, legt man die Fischstücke hinein und läßt sie darin gar schmoren, wobei man ein bis zwei in ein wenig heißem Wasser aufgelöste Brühwürfel darunter gießt. Sind die Rechte gar, richtet man sie auf erwärmter Schüssel an und füllt die mit etwas in Wasser aufgelöstem Weizenmehl gedickte Soße darüber. G. W.

Schwargurken im Kartoffelstand. Gurken schält man und schneidet sie mit dem Kerngehäuse in trockenhaltige Scheiben. Dann würzelt man etwas Speck und Zwiebeln, bräunt beides, gibt die Gurken hinzu und füllt einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt sowie das nötige Salz bei. Sind die Gurken gar, so bindet man sie durch eine orangeriebene rohe Kartoffel, die man einige Male mit aufkochen läßt. Zuvor hat man geschälte Kartoffeln weich gekocht, abgeseigt und durch einen Sieb gestrichen. Nun gibt man etwas Buttermilch sowie süße Milch und eine Prise Salz hinzu, rührt die Muskatartoffeln damit an, richtet sie kräftig auf einer nicht zu flachen Schüssel an und häßt sie von oben, nachdem man sie leicht mit Fett oder geschlagenem Ei betrühen hat, im Bratofen über. Dann richtet man das Gurkengehäuse in dem Kartoffelstrang an und bringt das Gericht zu Tisch. G. W.

Saure Kirichen ohne Zucker einzumachen. Bei trockenem Wetter gepflückte Sauerkirschen stein man aus und bringt sie in einem Eimachefessel zum Kochen. Haben die Kirichen 15 Minuten ununterbrochen gekocht, so nimmt man den Rest ab, fällt die Kirichen in Flaschen, gießt einige Tropfen Salzsäure darauf und verkorkt sie. Bedingung für dieses zuckerlose Eimacheverfahren ist, daß die Früchte taubelos frisch und die Flaschen sehr sauber sind. Letztere werden so lange heiß gespült, bis sie vollständig klar sind, dann werden sie umgefüllt und müssen innen vollständig austrocknen, worauf man sie noch schwefelt und mit Rum ausspült, bevor man sie in Gebrauch nimmt. G. W.

Einsacher Gierpflaumenauflauf. Gelbe Gierpflaumen stein man aus, schmort sie in eigenen Saft weich, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und süßt sie erst jeht, um Zucker zu sparen. Darauf gibt man das Obst in eine Auflaufform und schüttet folgenden Teig darüber: 375 g am Tage vorher gefochte und jezt geriebene Kartoffeln werden mit 125 g Weizenmehl, zwei ganzen Eiern, 25 g Butter oder Fett, zwei Eßlöffeln voll Zucker, etwas Kardamom, Salz und einem Eßlöffel voll Rum verarbeitet. In einen Bratofen mit nur Oberhitze gestellt, bäckt man den Auflauf 30 Minuten. Zusammen mit einer Gemüse- oder Kartoffelsuppe ergibt sich ein ausreichendes Mittagessen. G. W.

Heidelbeeren ohne Zucker einzumachen. Wir müssen auch in diesem Jahre möglichst viel Obst für den Winter einmachen, obwohl wir im Zucker-verbrauch jezt etwas eingeschränkt sind. Sehr empfehlenswert ist es, so viel Obst wie möglich jezt ohne Zucker einzufochen und letzteren dann im Winter, wenn an unsere Zuckertarten nicht so viel Ansprüche gestellt werden, beim Gebrauch zuzusetzen. Die Heidelbeeren werden gut verlesen und dann in jezt sauber gespülte, innen vollständig trocken gewordene und darauf geschwefelte

und mit Rum ausgepülte Flaschen gesteckt, welche man zutrocknet und mit Hen oder Stroh in einen Kessel voll kaltes Wasser stellt. Vom Beginn des Kochens an rechnet man 45 Minuten, während welcher Zeit das Wasser ununterbrochen kochen muß. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt die Flaschen in dem Wasser erkalten und versiegelt sie. G. W.

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 drücklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Preismarken 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. 220. a) Bei einer Ziege sind sechs Wochen nach dem Lammern die Zehen dick geworden. Das Tier kann nicht laufen und legt sich aus Angst vor Schmerzen beim Aufstehen auch nicht hin. Ich habe mit Kampferspiritus eingerieben, wobei die Ziege große Schmerzen zu haben scheint, das Leiden bessert sich nicht. Sonst ist sie munter und frisst gut. b) Gibt es ein Mittel gegen das Selbstauslaufen der Milch bei Ziegen? A. F. in Br.

Antwort: Sie haben wahrscheinlich durch die Einreibung mit Kampferspiritus die Klauenentzündung wesentlich verschlimmert. Da letztere schon weit vorgeschritten scheint, wird Kühlen durch Lehm- und Essigsäurelösungen kaum noch helfen. Schneiden Sie dem Tier mit einem scharfen Messer alles überflüssige Horn an den Klauenspitzen und an der Sohle weg und machen täglich dreimal lauwarme Seifenbäder, denen Sie auf 1 Liter Wasser 1 Eßlöffel Njool zusetzen. Dann trocknen Sie die Klauen mit Watte oder einem reinen Leinwandlappen gut ab und bringen sie zum nächsten Bad eine Salbe auf die entzündeten Teile im Klauenhalm und über den Klauen (bestehend aus 1 Teil Zinnoxyd und 10 Teilen Fett). Sollte die Entzündung zur Eiterung übergehen, so müssen Sie dem Eiter an der weichsten Stelle der Geschwulst Abfluß verschaffen, die Wunde mehrmals täglich mit schwacher Jodlösung (1/2 %) auswaschen und etwas Zinnoxyd- oder Antipolpulver aufstreuen. Die Hauptsache ist, die entzündeten Klauen durch fleißiges Baden und nachfolgendes Verbinden mit reiner Leinwand vor Eindringen von Schmutz durch die Streu zu schützen. b) Anlegen eines spanischen Kragens, den Sie sich selbst herstellen können, um den Ziegenhals. Man schneidet sich 2 bis 3 cm dicke Holzstäbe in der Länge des Ziegenhalses und doppelt so viele kleine 3 bis 4 cm lange Klöße, durchbohrt diese, zieht sie auf zwei Lederriemchen und bindet der Ziege den Kragen dann um den Hals. B.

Frage Nr. 221. Wie lassen sich die einzelnen Würfe einiger Kaninchenfamilien kenntlich machen? Besonders Eschscholzen läßt sich wegen Stanzmangels nicht durchführen. Es handelt sich darum, die Würfe zweier Hämionen, die von demselben Rammeler gedeckt sind, und deren Altersunterschied nur einige Tage beträgt, voneinander zu unterscheiden. An welchen Merkmalen, außer den Geschlechtsmerkmalen, kann man die Geschlechter erkennen? R. B. in Br.

Antwort: Das sicherste Mittel, Kaninchen zu kennzeichnen, besteht darin, daß man an den Ohren ein Merkmal anbringt. Dies geschieht dies mit Hilfe eines kleinen Ohrenlochers (Stanzapparat), mittels dessen man kleine Löcher in die Ohren ritzt, z. B. eine Gruppe (die Jungen des einen Wurfs) ungezeichnet läßt, die zweite Gruppe durch ein Loch (etwa 1/2 cm groß) am linken Ohr, die zweite am rechten Ohr, die dritte an beiden Ohren, die vierte durch zwei Löcher im linken Ohr usw. zeichnet. Wenn auch die Löcher verwachsen, so bleiben doch kleine Narben. Da es sich bei Ihnen nur um zwei Würfe handelt und Sie vermutlich einen derartigen kleinen Apparat nicht besitzen, so können Sie auch den einen Wurf ungezeichnet lassen, den anderen durch je einen kleinen Kerbschnitt in einem Ohr mit einem scharfen Messer zeichnen. Der Schmerz ist ganz unbedeutend. Eine Zeichnung durch andere Mittel ist unzuverlässig, da die Kennzeichen verloren gehen können. — Außer an den Geschlechtsmerkmalen sind die männlichen Kaninchen meistens an dem stärkeren Kopfe, den größeren Ohren und den stärkeren Hinterläufen zu erkennen; jedoch können diese Merkmale nicht selten.

Dr. Hl.

Frage Nr. 222. Ich hatte in diesem Jahre 100 Rüden, von denen mir bereits 60 eingegangen sind. Nach etwa 14 Tagen fingen sie an zu fränkeln, ließen die Flügel hängen und waren nach einigen Tagen tot. Sie scheinen auch Durchfall zu haben. Ich füttere gekochte Kartoffeln und Gerstenschrot. Was ist die Ursache der Krankheit, und was soll ich dagegen tun? Fr. L. M. in L.

Antwort: Die Krankheit rührt jedenfalls von unrichtiger bzw. ungenügender Ernährung her; denn Kartoffeln und Gerstenschrot genügen nicht. Zunächst müssen die Rüden sehr viel Grünes erhalten, das feingehacktes dem Weichfutter beigemischt wird, wie: Brennnesseln, Löwenzahn, zartes Gras, Unkräuter aller Art sowie Abfälle von Gemüse. Außerdem sind auch kleine Körner kaum ganz zu entbehren, obwohl dieselben jetzt schwer zu beschaffen und teuer sind, wenigstens etwas Hirse täglich, wenn Sie andere Körner nicht erhalten können, oder etwas Bruchreis, der dem Durchfall wehret. Auch darf es an tierischem Futter nicht völlig fehlen. Können Sie Fleischabfälle haben, so geben Sie diese, recht fein gehackt, und besonders die weichen Knochen und Knorpel, die Sie mit der Milcheite eines Beiles und einem Messer so zerkleinern, daß die Rüden sie ohne Schwierigkeit aufnehmen können. Den Durchfall beseitigen Sie am besten mit Abkochungen von Leinsamen, die Sie täglich ein- bis zweimal den Rüden verabreichen, außerdem geben Sie ins Trankwasser etwas Eisenvitriol, 5 g auf 1 Liter Wasser. Dr. Hl.

Frage Nr. 223. Meine sieben Wochen alten Kaninchen haben am Mastdarm eine Art gründliche Ausschlag; der Kot ist ganz fest, hat eine grünlich-graue Farbe und riecht schlecht; das Hinterteil ist wie gelähmt; sie freuten noch, sind aber in kurzer Zeit tot. Von neun Stück von derselben Hain sind bereits sechs eingegangen, und zwei leiden an derselben Krankheit, nur eins ist noch gesund. Ist die Krankheit ansteckend? Was ist zu tun? R. R. in Z.

Antwort: Vermutlich ist die Ursache eine Nierentränke, die namentlich dann bei jungen Kaninchen vorkommt, wenn sie in feuchten und dämpfigen Ställen gehalten oder unrichtig ernährt werden, solange sie noch an der Alten saugen, auch bei unrichtiger Ernährung der letzteren. Zunächst sind die hinteren Körperanteile mit einer nicht zu harten Bürste zu streichen, namentlich unter dem Bauche, darauf mit Terpentinspiritus oder Iodalkohol aus der Apotheke einzureiben; von letzterem sind auch zweimal täglich vier bis drei Tropfen in einem Teelöffel voll Wasser den Tieren einzugeben. Sodann müssen dieelben viel Grünfutter, wie: zartes Gras, Gemüßabfälle, Brennnesseln, Löwenzahn und andere Kräuter, gut zerkleinert, erhalten. Wenn die Krankheit noch nicht zu weit vorgeschritten ist, tritt in kurzer Zeit Heilung ein; anstehend ist sie nicht. Dr. Hl.

Frage Nr. 224. Mein Kaninchen, ein gutes Zuchtstier, hat im linken Ohr eine Art Flechte, die nicht läuft und eitert, aber rot und grünlich aussieht; was muß ich dagegen tun? S. L. in W.

Antwort: Da das Ohr nicht eitert, so vermuten wir, daß es sich bei Ihrem Kaninchen um den verhältnismäßig harmlosen Othring handelt, der durch übermäßige Wuchsbildung der inneren Ohrhautteile entsteht, die sich mit Ohrschmalz sowie mit von außen eingedrungenen Staubteilchen zu einer dicken, korkartigen Masse vereinigen, in welcher sich häufig noch eine Milbe einnistet und das Übel vermehrt, so daß der ganze Gehörgang verstopft wird. Machen Sie eine Mischung von 5 g Kreolin oder 10 g Perubalsam und 50 g eines milden Oles (falls Sie es haben, Olivenöl) und träufeln täglich davon 1 Teelöffel voll ins Ohr. Nachdem dies einige Tage geschehen, wird sich bei mildem Druck die Borke lösen, die mit einer Federzahn zu entfernen und sofort zu verbrennen ist. Um die Wiederkehr zu verhüten, müssen Sie mit dem Enttäufeln noch vier bis fünf Tage fortfahren. Hoffentlich handelt es sich nicht um die sehr schwer zu heilende Othritide, über deren Behandlung wir in den Nummern 6 und 7 dieses Jahrganges Anweisung erteilt haben. Dr. Hl.

Frage Nr. 225. Meine Weinstöcke sind schon seit mehreren Jahren von dem beigesetzten Ungeziefer befallen; ich habe jetzt alles mit dem Messer entfernt, doch kommt es jeder im nächsten Jahre wieder. Mein Wein wächst trotzdem schön und hat viele Trauben. Das Ungeziefer sitzt nur am alten Holze, nicht an neuen Trieben, an ersterem sieht man schon von unten ganz Weißen weißer, wolliger Punkte. Durch das Vergrößerungsglas habe ich gesehen, daß in den wolligen Nestern lauter kleine

Räfer sind. Was sind das für Insekten; sind sie schädlich? A. F. in R.

Antwort: Das beiliegende Ungeziefer ist die Nebenstülblaus. Sie tritt in diesem Jahre überall ziemlich stark auf und ist eine Folge des trockenen Sommers 1915. Zur Vertilgung genügt es, wenn die Schilder mit der weißwolligen Brut abgewischt oder mit einem stumpfen Messer abgeschabt werden. Die jungen Läuse verteilen sich auf die Blätter und scheiden eine honigartige Flüssigkeit aus, auf welcher sich im Herbst der Rußtau bildet, der Blätter und Trauben mit einer schwarzen Decke überzieht. Das Ungeziefer verursacht dadurch einen größeren Schaden, als durch das jetzige Auslaufen des Saftes aus der Rebe. Seine sorgliche Vertilgung scheint deshalb geboten. Schl.

Frage Nr. 226. a) Mein zehn Wochen altes Ochsenkalb hat einen dicken Nabel bekommen, wahrscheinlich, weil ein mit ihm zusammengeperrtes anderes Kalb an dem Nabel gesaugt hat. b) Meine beiden Kühe wollen sich nicht hären, sie sehen immer aus wie die Kuhel, trotz täglicher Striegels und Putzens. Als Futter erhalten sie grünes Klee und Wiesengras. A. F. in Br.

Antwort: a) Waschen Sie den Nabel täglich mit lauwarmem Seifenwasser und bestreichen ihn hierauf mit Jodoformsalbe (1:10). Falls künftig wieder ein Kalb Neigung zeigt, den Nabel eines anderen zu beledern bzw. daran zu saugen, büßen Sie es zur Entzündung gar nicht kommen lassen; man befreit den Nabel des Kalbes, das man zu einem andern in den Stall bringt, vorher mit sinkendem Tieröl. b) Es wird wohl an der färglichen Winterernährung liegen, daß die Kühe nicht hären wollen. Das einzige Mittel ist scharer, aber auch dann tägliches Bürsten. B.

Frage Nr. 227. 1. Welche Mittel kann ich anwenden, um zu verhindern, daß der Holzjourn, der sich in den Dienen meiner nächstens zu beziehenden Wohnung befindet, nicht auch in die Möbel gerät? 2. Die Küche ist mit roten Ziegelsteinen gepflastert. Ist es bedenklich, Linoleum darüber zu legen? Wird daselbe, trotzdem die Küche trocken ist, faden? Ich beabsichtige, doppelte Papppe unterzulegen. A. M. in R.

Antwort: 1. Unter die Füße der Möbel sind Glascheiben zu legen. 2. Ist das Ziegelsteinpflaster nicht ganz glatt, dann ist keine Oberfläche vor dem Aufbringen des Linoleums durch Zement- oder Gipsverstrich zu ebnen, da sich sonst alle Unebenheiten scharf bemerkbar machen würden. Wenn die Küche trocken ist, kann das Linoleum nicht faden. R. St.

Frage Nr. 228. Als Pächter eines Schrebergartens habe ich vorwiegend Erdbeeren angebaut. Da nun diese bereits reiche Frucht tragen und die Pflanzen jetzt kräftig Läufer treiben, halten andere Pächter es für richtig, Läufer und stark treibende Blätter zu entfernen, da diese angeblich die Fruchtentwicklung hindern. Von anderer Seite wird es wieder für schädlich gehalten, wenn von den tragenden Erdbeeren die Läufer und überflüssigen Blätter entfernt werden. Wie ist Ihre Meinung? R. M. in R.

Antwort: Das Entzweigen von Erdbeerpflanzen, sowie Entfernen von allen abgestorbenen Blättern wird nach der Ernte ausgeführt. Dr.

Frage Nr. 229. Mit welchen Mitteln vertilgt man begehende bunte Raupen, die alljährlich die Stachelbeerbüsche zerfressen, ohne daß die Früchte ungenießbar werden? L. Sch. in G.

Antwort: Ihre Stachelbeerfrüchte sind von Larven der Stachelbeerblattwespe befallen. Als wirksames Gegenmittel ist im Frühjahr das Vertreiben der betauten Büsche mit Kalkstaub anzuraten. Dann sind im Herbst die Sträucher am Boden gut zu salzen und tief zu graben, damit die an der Oberfläche abgelegten Kokons der Wespe vernichtet werden. Dr.

Frage Nr. 230. Kann man Holzwärmer durch Auskäuren mit Schwefel beistellen und auf welche Art? L. S. in G. b. L.

Antwort: Mit Schwefeldämpfen kann man Holzwärmer im Holze nicht beistellen. Für Grobtrieb lohnt sich die Weidung eines Desinfektionskessels, in welchem die befallenen Holzstücke unter hohem Druck Kohlenstoffdampf ausgesetzt werden. In kleineren kann man ein Tränken der Bohrlöcher mit Petroleum oder einem anderen sich leicht verteilenden Öle Erfolg versprechen. Bst.

A. F. in A. Anonyme Anfragen und solche, denen nicht 20 Pf. Porto beiliegend beizufügen sind, werden nicht beantwortet.

