



Nr. 43.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1916.

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

## Gänseflachten in der Kriegszeit.

Von H. Br. in R.

Jetzt während der Kriegszeit ist die Bewertung des Schlachtfleisches eine ganz andere als im Frieden. Stand uns früher so viel frisches und geräuchertes Fleisch zur Verfügung wie wir nur wollten, so haben wir jetzt sehr damit sparen gelernt, und von diesem Gesichtspunkt aus werden wir auch die Gänseflacherei handhaben. Das heißt, wir werden unsere Schlachtgänse nicht mehr zur Hauptsache in Spickbrüste verwandeln und die Lebern gebraten oder als Pastete auf den Tisch bringen, was ja sehr schön schmeckt, aber in Zeiten wie den heutigen nicht weit genug reicht. Vielmehr werden wir jetzt versuchen, möglichst viel aus unserm Gänsefleisch zu machen, alles zu Rate zu halten und Leberbissen nur so weit herzustellen, als wir sie für besondere Festtage oder für unsere Feldpostpakete haben wollen. Auf diese Weise ziehen wir aus unserer Gänseflacherei den meisten Nutzen.

Über das Töten und Rupfen der Gänse ist an dieser Stelle schon häufig gesprochen, deshalb wenden wir uns gleich der Flachteilung zu und bemerken nur, daß das Gänseblut beim Schlachten aufgefangen und sofort mit etwas Salz verquirlt wird. Einige Gänsebrüste sowie auch einige recht schöne Keulen bestimmen wir zu Spickbrüsten und Spickteulen; einige kommen in Portionsstücke zerlegt mit ins Weißsauer, um dies für spätere Mittagsmahlzeiten ergiebiger zu machen. Alle weniger anspruchsvollen Teile verwenden wir ebenfalls zu Weiß- und auch Schwarzsauer sowie zu Gänsepöckelfleisch. Daß aus den Lebern Leberwurst oder Leberpastete gemacht werden soll, wurde schon erwähnt. Auch etwas Blutwurst können wir herstellen, wenn das Blut so weit reicht oder wir uns vom Schlachter etwas Schweineblut mit dazu verschaffen können. Ist ein Wadapparat vorhanden, so sterilisieren wir auch etwas Gänsebraten, der uns dann später frisches Fleisch ersetzt. Gänsefischmalz, das häufig aus sich allein nicht steht, kann mit ein wenig Rinder- oder auch Ziegenfett vermengt werden; auch kann Hammelfett dazu benutzt werden. Aus

nachstehenden Rezepten wird sicher jede Hausfrau das für ihren Wirtschaftszuschnitt Passende auswählen können, um danach zu verfahren.

**Spickgans und Spickteule.** Die Gänsebrust wird vorsichtig vom Knochen getrennt, so daß das Fett ringsum übersteht, dann reißt man die Gänsebrust mit etwas Salz, Zucker und einer Prise Salpeter ein, schlägt sie mit den Innenseiten aufeinander und näht sie zusammen. — Zur Spickteule wird die Keule möglichst glatt und mit überstehendem Fettrand ausgegrenzt, dann ebenfalls mit Salz, Zucker und Salpeter eingerieben. Nachdem Brüste und Keulen noch drei Tage in Salzlake

hingu. In Därme gestopft, kocht man die Wurst, um sie dann anzuräuchern.

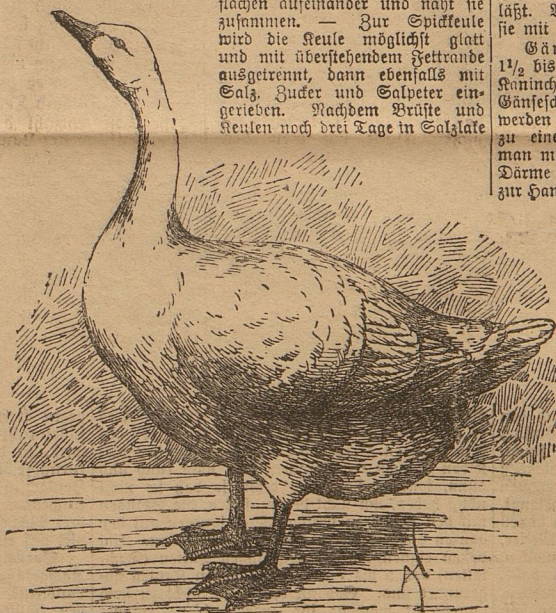
**Gänseleberpastete.** Hierzu legt man eine Pastetenform mit Speckschiben aus, gibt abwechselnd eine Lage von der vorhergehenden Leberwurstmasse sowie eine Lage in feine Scheiben geschnittene, zuvor in Fleischbrühe steif werden gelassene Gänseleber hinein und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist, worauf man sie in ein Wasserbad setzt und den Inhalt garfochen läßt. Will man die Pastete aufheben, so muß sie mit Fett zugegossen werden.

**Gänseblutwurst.** Hierzu braucht man 1½ bis 2 kg gefochtes, in Würfel geschnittenes Kaninchenfleisch sowie 1 kg hellgelbbene, weiche Gänsefischmalzgriebe. Kaninchenfleisch und Griebe werden mit frischem Gänse- oder Schweineblut zu einem nicht zu dicken Brei angerührt, den man mit Salz, Pfeffer, Nelken abschmeckt und in Därme füllt und garfocht. Sind keine Därme zur Hand, füllt man die Masse in Weckgläser und sterilisiert 90 Minuten bei 100° C. Die Wurst sieht dunkel aus, schmeckt aber gut, so daß sie im Kriegsjahr wohl in Betracht kommt.

**Schwarzsauer.** Weniger gute Fleischstücke werden mit Suppenkraut, Zwiebel und Gewürz und Lorbeer in Wasser gargekocht. Nun rührt man etwas Weizenmehl mit frischem Gänseblut glatt, gießt es an das Fleisch und läßt es dickfoden. Möße und Backsaunen vervollständigen dieses Gericht. Will man Schwarzsauer längere Zeit aufheben, so läßt man das Weizenmehl feflen und gibt es erst beim Gebrauch hinzu. Das Schwarzsauer wird dann in Steintöpfe gefüllt und mit Fett zugegossen oder in Ermangelung letzteren alle Woche einmal aufgekocht.

**Gänseweißsauer.** Das hierzu bestimmte Fleisch wird mit Suppenkraut, Zwiebel, Gewürz und Lorbeer in reichlich Wasser gargekocht und gut abgeschäumt. Dann klärt man die Brühe, schmeckt sie mit Essig ab und läßt in je ein Liter Brühe zehn Blätter Gelatine sich auflösen. In Steintöpfe gepackt, gießt man die Brühe über das Fleisch, welches man nach dem Erstarren mit Fett zugießt und kühl aufbewahrt.

**Gänsebraten mit Sauerkraut.** Die Gans wird als Braten vorgerichtet, mit mildem Sauerkraut gefüllt und zugenäht. Dann brät man sie wie bekannt, befüllt sie fleißig und schmeckt die Soße zuletzt mit Weiß- oder Ölwein ab, um sie dann leicht mit Kartoffelmehl zu binden. — Man kann auch eine halbe Gans braten, indem man diese der Länge nach durchteilt, so eintrifft, daß Keule auf Flügel zu liegen kommt und dann rings über einer Füllung aus Sauerkraut oder Backpflaumen und Äpfeln zunäht.



Domestische Gans.

eingepökelt worden sind, werden sie abgetrocknet und mit weißem Papier umhüllt in den Rauch gehängt.

**Gänseleberwurst** wird sehr ergiebig und fein, wenn man sich dazu 1 kg frisches Kaninchenfleisch verschaffen kann. Ferner benutzt man hierzu die Griebe vom Gänsefischmalz, die dann aber nicht zu scharf ausgebraten sein dürfen, sondern weich und nur weißgelb sein müssen. Das gefochte Kaninchenfleisch treibt man zusammen mit drei bis vier rohen Gänselebern und 500 g Griebe durch die Fleischmaschine, würzt mit Salz, Pfeffer, Nelken, feinen Kräutern und in Fett geschmorten, durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln. Ist die Wurstmasse nicht geschmeidig genug, fügt man einige Löffel voll Gänsefischmalz

hingu. In Därme gestopft, kocht man die Wurst, um sie dann anzuräuchern.

**Gänsebraten mit Sauerkraut.** Die Gans wird als Braten vorgerichtet, mit mildem Sauerkraut gefüllt und zugenäht. Dann brät man sie wie bekannt, befüllt sie fleißig und schmeckt die Soße zuletzt mit Weiß- oder Ölwein ab, um sie dann leicht mit Kartoffelmehl zu binden. — Man kann auch eine halbe Gans braten, indem man diese der Länge nach durchteilt, so eintrifft, daß Keule auf Flügel zu liegen kommt und dann rings über einer Füllung aus Sauerkraut oder Backpflaumen und Äpfeln zunäht.



um sie dann wie eine ganze Gans zu braten. Auf diese Weise bleibt das Fleisch saftiger, als wenn man die halbe Gans der Länge nach in der Pfanne brät, auch wird die Haut schon froh und braun.

Besonders gute Schlachtgänse sind für unsere deutschen Verhältnisse die im Bilde vorgeführten Rassen, die Pommerische und die Emdener Gans. Die Gänsezucht gewinnt wieder an Bedeutung dadurch, daß uns Galizien und das von uns besetzte Rußland in der Kriegszeit auch nicht im entferntesten die große Zahl Magergänse liefern können, wie es in Friedensjahren geschehen ist. Daher sollte jeder Landwirt, namentlich aber der kleinere, versuchen, eine Anzahl Gänse zu züchten, nicht nur für den eigenen Gebrauch, sondern auch zum Verkauf von Jungtieren, die sicher auch im Jahre 1917 sehr hoch bezahlt werden. Es ist also nicht alles, was an Gänsen vorhanden ist, in diesem Herbst abzuschlachten, sondern ein Ganter und drei Gänse mindestens als Zuchtstamm zurückzuhalten. Am besten eignen sich zur Zucht zwei bis dreijährige Gänse; der Zuchtganter soll möglichst drei Jahre alt sein.

### Kleinere Mitteilungen.

**Wenn Pferde reinen Hafer bekommen und dazu nasse Streu fressen, so stellt sich bei ihnen leicht Kolik ein.** Dasselbe ist der Fall bei Fütterung von Maischrot, ungequetschtem Roggen, wemem Grünfütterer usw. Ein von der Kolik befallenes Pferd darf durchaus kein Futter bekommen, Getränk dagegen, und zwar reines, verschlagenes Wasser, so oft es trinken will, aber immer nur in kleiner Menge. Zugleich muß ein tüchtiges Reiben des Bauches und, wenn das Pferd schreit und die Gliedmaßen sich kalt anfühlen, auch ein Abreiben des übrigen Körpers stattfinden. Man sorge ferner für mäßige Bewegung und gebe 20 g Aloe-Extrakt, verrieben mit etwas grüner Seife oder mit Sirup oder Honig und etwas Nougatmehl, zu einer Latwerge in Kleisterform eingerührt. Dieses Mittel muß dem Pferde hinten auf den Lungenrand geschmiert werden. Steht es eine Einwirkung in nasse Decken gut, und ebenso eine Auspflüßung des Darms mit kaltem Wasser. Bei Wälzkolik mache man ebenfalls nasse Umschläge und gebe säurelösende Öle ein, Kümmel- oder Anisöl und daneben wieder Aloe-Extrakt, um den Darm zu entleeren. M.

**Einfluß des Melkens auf die Milchmenge.** Das Melken selber, sowie auch die Behandlung der Kühe durch den Melker übt auf die Milchmenge einen Einfluß aus. Ein Melker, welcher beständig flucht, mit Häufen, Melkstuhl und Stiefelabsätzen die Kühe bearbeitet, wird nie die milchreichsten Kühe haben. Was das Melken selber anbelangt, so kommt es allerdings nicht darauf an, ob schnell oder langsam gemolken wird; es gibt Melker, namentlich Anfänger, welche sehr schnell melken, eigentlich mit den Händen hapseln, und dabei weder schnell fertig werden, noch sauber ausmelken, während die tüchtigsten Melker scheinbar langsam melken und in kurzer Zeit fertig werden. Man kann demnach sagen: Bei gleicher Fütterung geben die Kühe bei einem tüchtigen Melker mehr Milch als bei einem schlechten. M.

**Schweinemast.** Für den Erfolg bei der Schweinemast ist die Körperform der Tiere von der größten Wichtigkeit. Je mehr nämlich die wertvollen Körperteile, wie besonders der hintere Körperteil und der Rumpf, entwickelt sind, desto wertvoller sind auch die Masttiere. Dagegen vermindern ein langer Kopf, schmaler Rumpf, hohe, grobe Füße und ein schwach entwickelter hinterer Körperteil den Wert eines Schweines ganz bedeutend. L.

**Ziegenfütterung für den Winter.** Für die Ziegenfütterung im Winter ist das gedörrte Laub von großer Bedeutung und dürfen auch in den Genden, in welchen Lohrbinden geschält werden,

die frischen Triebe der Eiche, Hain- und Birke, gut in der Luft getrocknet, ein billiges Winterfutter abgeben. Das Sammeln, Trocknen und Einbringen verursacht wenig Mühe und Kosten, da ja diese Arbeiten von Kindern ausgeführt werden können. In den Weinbergen werden mit großer Vorliebe die Weinlaubabfälle grün und gedörrt als Ziegenfutter benutzt und sehr gute Erfolge damit erzielt, so ist dem kleinen Ziegen Gelegenheit geboten, seine Ziegen billig zu ernähren. C.

**Wie bringt man junge Hühner dazu, daß sie zum Schlafen auf die Sitzstangen gehen?** Es kommt häufig vor, daß die jungen Hühner, wenn sie auch bereits das Alter erreicht haben, in welchem sie die Nacht auf den Sitzstangen schlafen sollten, dieselben verschmähen, vielmehr sich in irgend einer Ecke des Stalles zusammenhängen und so die Nächte zubringen. Am häufigsten ist das bei schweren Rassen der Fall, während leichte Rassen meist schon in recht frühem, ja zu frühem Alter die Sitzstangen annehmen. Das ist nicht gut; denn sie drücken sich mit der Brust gegen die Stangen, und dadurch sowie beim Herabspringen von den Stangen durch den Anprall auf den Boden entstehen leicht Brustbeinverkrümmungen, solange der Brustbeinnochen noch weich ist. Allein wenn sie in den

dort unbehaglich machen. Jedoch habe ich nie nötig gehabt, bei meinen Küden dieses Mittel zu erproben. Dr. H.

**Gedackene Schweinsfüße.** Die sehr sauber gereinigten Schweinsfüße werden mehrere Male gewaschen und der Länge nach aufgespalten. Dann legt man sie mit Suppentraut, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und einigen Nellen mit kaltem Wasser auf und kocht sie so weich, daß man den Mittelfinger leicht entfernen kann. Nachdem dies geschehen ist, taucht man die Schweinsfüße in leichtem Vierfuchenteig und bädt sie in heißem Fett oder Öl goldbraun. Sie schmecken sehr gut zu Sauerkraut, Schmorhohl und Erbsendrei. Auf gleiche Weise kann man auch Kälber- und Hammelfüße bereiten. G. W.

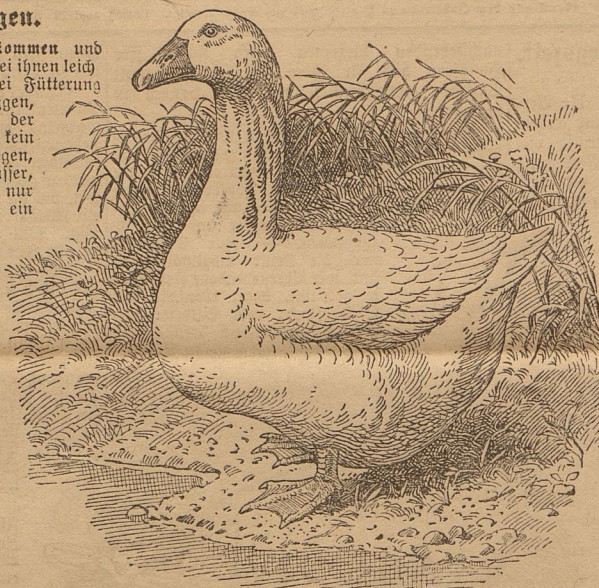
**Wiener Heringsalat.** Zwei Heringe werden samt der Milch oder dem Hagen in fingerbreite Streifen, drei schöne, säuerliche, geschälte Äpfel und eine mittelgroße Zwiebel werden würfelig geschnitten. Dann mengt man alle Zutaten untereinander und macht sie mit Öl, Essig, Pfeffer und wenn nötig, mit Salz an. Hierzu passen vorzüglich Kartoffeln in der Schale. A. M. in W.

**Birnen in Rum oder Rognak.** Mittelgroße, halbreife Birnen werden geschält, in zwei Teile geschnitten, vom Kernhaus befreit, und dann in kochendem Wasser aufgekocht, sie dürfen jedoch nicht gar werden. Alsdann schüttet man sie zum Ablaufen und Erkalten auf ein Sieb und füllt zu dem warmen Birnenwasser Saccharinlösung, und zwar rechnet man auf 1 kg Früchte eine Lösung aus 2 1/2 bis 3 1/4 g = 30 bis 45 Tafelchen oder 1/2 bis 3/4 g pulverisiertes, leicht lösliches, raffiniertes Saccharin. Dann tut man die Birnen in Gläser, übergießt sie mit der Flüssigkeit und überbindet sie mit Pergamentpapier. A. M., Friedebau.

**Roussierender Honigwein.** Man nimmt auf zehn Liter Wasser 500 g guten Honig, kocht beides auf Feuer und läßt es aufwallen; dann wird das Gemisch vom Feuer genommen und in ein hölzernes, offenes Gefäß gebracht, damit es abkühlt. Hierauf rührt man einen Eßlöffel weißer Hefe mit etwas Honigwasser an und vermischt sie mit der aufgekochten Flüssigkeit, stellt die Mischung über Nacht an einen kühlen Ort, schöpft am kommenden Morgen den Schaum sorgfältig ab und bringt den dann fertigen Wein in Flaschen, die gut verkorkt und zugedebelt werden, da der Wein nach kurzer Zeit stark treibt. Das Gefäß, in dem der Wein über Nacht gestanden hat, darf nicht gerüttelt werden, damit der Satz nicht aufsteigt und der Wein so nicht trübe wird. Da-

gegen ist es gut, wenn der Wein vor dem Ausfüllen recht sorgfältig in ein anderes Gefäß gebracht wird, so daß die Hefe in dem ersten Behälter zurückbleibt. Nach acht bis zwölf Tagen kann der Honigwein getrunken werden; er ist ein sehr erfrischender Trank. Da er schon nach zwei bis drei Wochen nicht mehr so gut ist, so soll nie zu viel auf einmal bereitet werden.

**Vorsicht beim Gebrauch von vergifteten Kochgefäßen!** Der Willigkeit wegen haben viele Landeute, als sie ihre kupfernen Kochgeschirre an den Militärstützen abgeben mußten, Erfolg in vergifteten Gefäßen gesucht. Daß sich Marneleaden, Pflaumenmus usw. in solchen Gefäßen nicht herstellen lassen, wird den Leuten von den Händlern meist verschwiegen. Es hat sich nun herausgestellt, daß Obatzzubereitungen in solchen vergifteten Gefäßen fortgeworfen werden mußten, weil sich nach dem Genuß der hierin zubereiteten Speisen bei Menschen Vergiftungserscheinungen zeigten. Werden in Zinkgefäßen Lebensmittel gekocht, die Säuren enthalten oder zu deren Zubereitung Säuren verwendet werden (Essigsäure, Zitronensäure, Oxalsäure usw.), so wird das Zink an den Stellen, wo es mit der Säure in Berührung kommt, aufgelöst und gerät als Zinksalz in das darin befindliche Nahrungsmittel. Mit Zinksalz versehtes Nahrungsmittel erzeugt Durchfall und Erbrechen; in besonders schweren Fällen vermögen sie sogar tödlich zu wirken. Krämpfe können schon



Emdener Gans.

vierten Lebensmonat eingetreten sind, so wird es allmählich Zeit, daß sie sich an das Eigen auf den Stangen gewöhnen. Deswegen müssen dieselben zunächst recht bequem sein, nicht rund und dünn, sondern flach und breit, so daß sie nicht nötig haben, um nicht herabzufallen, die Stangen mit den Beinen zu umklammern, sondern mit den ganzen ausgebreiteten Beinen darauf ruhen. Am besten eignen sich als Sitzstangen Latten (Dachlatten) von 5 bis 7 cm Breite, deren Kanten abgerundet sind. Sodann dürfen sie nicht zu hoch angebracht werden: für ausgewachsene Hühner schwerer Rassen sollten sie sich 50 bis 60 cm über dem Boden des Stalles befinden, für leichte Rassen etwas höher, bis 100 cm; für die Küden aber sind für den Anfang Stangen in 25 bis 30 cm Höhe am besten; später bringt man sie höher an. Am besten gewöhnt man sie auf die Sitzstangen durch das Beispiel: hat man neben schweren Stücken solche einer leichten Rasse, z. B. Italiener, so bringt man dieselben in den gleichen Stall; die schweren Küden werden es dann meist den leichten nachmachen. Hat man keine Küden einer leichten Rasse, so ist es ratsam, einige ältere Hühner mit den Küden in denselben Stall zu setzen. Mir ist es dadurch stets gelungen, auch die schweren Hühner zum Aufsitzen zu veranlassen. Von anderer Seite wird noch empfohlen, in den Ecken einige Ditteln aufzuhängen, die durch ihre Stacheln den Küden den Nachtaufenthalt



nach Aufnahme geringer Mengen bei empfindlichen Personen hervorgerufen werden. Bei Auscheidung der Zinksalze durch den Urin können schwere Nierenentzündungen hervorgerufen werden. Vielfache Erkrankungen sind Folgen der Zinksalzvergiftungen. Jede Hausfrau sei deshalb gewarnt, Nuss und andere Schimmelpilzen in vergifteten Kesseln zu bereiten. Nur emaillierte Kessel und Kochtöpfe sind dazu verwendbar. H. G.

## Neue Bücher.

**Gartenbuch für Anfänger.** Unterweisung im Anlegen, Bepflanzen und Pflegen des Hausgartens, im Obstbau, Gemüsebau und in der Blumenzucht. Von Johannes Böttner, Königl. Ökonomenrat. Erste Auflage (81. bis 100. Tausend). Mit 623 Abbildungen im Text. Frankfurt a. d. Oder, 1916, Verlag von Frommisch & Sohn. Preis gebunden 6 Mk.

Wer heute ein Stück Gartenland besitzt, hat auch die Vaterländische Pflicht, es richtig auszunutzen. Die beste uns bekannte Anleitung dazu bietet Böttners allbekanntes Gartenbuch für Anfänger, das (eben in erster Auflage, und zwar im 81. bis 100. Tausend erschienen ist. Auf 572 Seiten mit 623 tatsächlich erläuternden Abbildungen, mit einem auf alle Fragen sicher antwortenden Sachregister gibt dieses Buch über alles Aufschluß, was bei gutem und schlechtem Boden, bei günstiger und minder vorteilhafter Lage, im Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter im Gartenbau zu wissen noch tut, wie dies oder jenes gebüht, gepflanzt oder beschitten wird. Die bisherige weite Verbreitung ist das beste Zeichen für die unbedingte Brauchbarkeit des praktischen Buches. Wer Böttners Gartenbuch einmal in der Hand gehabt hat, zieht es immer wieder zu Rate; kaum irgendwo wird es den Belehrung suchenden im Stiche lassen und über viele Fragen, die sonst erst uns zur Beantwortung vorgelegt werden müßten, kann sich der eifrige Leser unseres Blattes sofort selbst Auskunft suchen. Dabei ist das Böttnerische Buch keineswegs allein für den Anfänger bestimmt. Auch der erfahrene Gartenbesitzer schätzt es bald als täglich benutztes Schatzkästlein des guten Rates in allen Gartenbaufragen.

## 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 dann, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Daher findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgehandelt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Infolge gesetzlicher Erhöhung der Portogebühren beträgt der Portoanteil, der vom 1. August 1916 an für jede Fragebeantwortung einzuliefern ist, 30 Pf.

**Frage Nr. 328.** Meine junge Kuh, die im März gekalbt hat, hat bis jetzt noch nicht gerindert; sie gibt nur noch sehr wenig Milch, etwa 2 Liter täglich, das Futter wird immer kleiner. Die Kuh frisst gut. Soll ich sie verlaufen, oder ist andere Hilfe möglich? D. H. in L.

**Antwort:** Wenn die Kuh sonst gesund und von guter Rasse ist, braucht sie nicht abgeschafft zu werden. Geben Sie ihr an drei aufeinanderfolgenden Tagen je 1 g gepulvertes Spanisches Fliegen in einer Weinschale voll Leinamenschleim ein und warten Sie ab, ob die Kuh danach rindeert. Wenn der erhoffte Erfolg ausbleibt, so müssen Sie einen Tierarzt zu Rate ziehen. Dr. W.

**Frage Nr. 329.** Wie bereitet man am besten Weinmost? E. B. in F.

**Antwort:** Die Trauben kommen in diesem Jahre nur zur Mostreife, und deshalb muß der Most zur Weinbereitung verbessert werden. Das Meziest lautet: Auf 10 Liter Most 2 Liter Wasser, 800 g Zucker. Alles wird zusammen gemischt in einem Behälter zur Gärung gebracht, was bei 15 bis 20° Wärme vor sich geht. Im Januar ist ein erstes, im März ein zweites Ablassen nötig. Einen besseren Dienst würden Sie aber sich und dem Vaterlande erweisen, wenn Zucker und Most zu Marmelade oder Gelee verarbeitet würden. Die Trauben werden dazu abgebeert, die Beeren mit etwas Wasser gelöscht, der Saft ausgepresst, mit 350 g Zucker auf das Liter versetzt und dann zu Geleebide eingedickt. Zur Marmelade wird der Most mit

Äpfeln, gelben Rüben oder Karotten und etwas Zucker eingedickt. Eine rote Rübe dazugetan, gibt der Marmelade eine gute Färbung. Schl.

**Frage Nr. 330.** Ist der Strahlstreibes bei einem Pferde heilbar? Wenn ja, durch welches Mittel? Hilft vielleicht Sublimat? W. K. in L.

**Antwort:** Strahlstreibes ist in der Regel heilbar, und es trifft zu, daß Sublimatlösung ein gutes Mittel gegen diese Krankheit ist. Wichtig ist vor allem aber, daß zunächst der Huf sachgemäß ausgeschnitten wird, auch muß gewöhnlich wenigstens eine Zeitlang ein Verband angelegt werden. Wenn Sie das Pferd schnell und sicher wieder gebrauchsfähig haben wollen, so raten wir, sobald als möglich einen Tierarzt zuzuziehen. Dr. H.

**Frage Nr. 331.** 1. Ich will neun halbjährige Gänse gegen Weihnachten schlachten. Ist es erforderlich, sie vorher zu rupfen? — 2. Eine derselben hat sich vor etwa vierzehn Tagen den Fuß am Gelenk unmittelbar an der Schwimmhaut verletzt, anscheinend durch einen Glascherben; ich habe den Fuß reinigen lassen, die Wunde lose umwickelt und fühle einige Male täglich mit eßigsauren Tonerde. Heilt die Wunde überhaupt, und was ist dazu zu tun?

**Antwort:** 1. Es ist, wenn Sie die Gänse erst gegen Weihnachten schlachten wollen, ratsam, sie jetzt zu rupfen, aber mit Vorsicht, indem ihnen nur die lose sitzenden Federn genommen werden. — 2. Wunden heilen bei Gänsen ziemlich leicht; die Behandlung mit eßigsauren Tonerde ist weiter fortzusetzen; aber bringen Sie die Gänse in eine Kiste und füttern Sie dieselbe dort, damit sie während der Behandlung nicht im Gewichte zurückgeht.

**Frage Nr. 332.** Unsere 43 Wochen alte Hähne hat zum erstenmal geworfen, elf Junge, aber zwei davon gleich aufgefressen. Ich hielt sie fest, bis alle Jungen geboren waren, und lege diese viernmal täglich zum Säugen an, wobei mein Mann die Hähne festhalten muß, damit sie sich nicht wieder auf die Jungen stürzt, was aber sehr beschwerlich ist. Werden wir die Jungen groß bekommen, und ist es nicht möglich, sie auf andere Weise großzuziehen? Lohnt es sich, die Hähne wieder belegen zu lassen? Fr. B. D. in L.

**Antwort:** Die widernatürliche Neigung, die Jungen zu fressen, kommt bei Hähnen bisweilen vor. Sie werden wohl einige Zeit dabei bleiben müssen, das Tier während des Säugens der Jungen festzuhalten; denn man kann freilich junge Kaninchen auch mit Kuh- oder Ziegenmilch aufziehen, aber doch erst, wenn sie einige Wochen alt sind; auch tun dann Hafer- oder Gerstenschleimsuppen, falls Sie Milch nicht haben, gute Dienste; allein vor dem Alter von etwa vier Wochen ist dazu nicht zu raten. Vielleicht gewöhnt sich auch die Hähne nach einiger Zeit daran, die Jungen laugen zu lassen; auch ist nicht gesagt, daß die Hähne beim zweiten Wurf wiederum daselbe Verhalten zeigen wird, sie kann vielmehr dann eine ganz gute Mutter werden, was Sie immerhin abwarten können. Da sie sich dann nicht geändert, so ist es freilich am besten, sie zu schlachten. Dr. W.

**Frage Nr. 333.** In meiner aufstehenden Kaninchenzucht bemerkte ich heute zum erstenmal an einem 7½ Monate alten Belgischen Niesen einen Auswuchs unter dem Hals von der Größe eines Taubencies, der nicht festgewachsen ist, sondern sich nach allen Seiten leicht verschieben läßt. Ist das ein Geburtsfehler? Kann er tödliche Folgen haben? Ist er zu beseitigen, und wie? L. H. in D.

**Antwort:** Da Sie über den Auswuchs nichts Näheres angeben, auch nicht wissen, ob er von Geburt an vorhanden war oder sich erst später gebildet hat, ob er weich oder hart, mit Blut gefüllt ist oder nicht, so können wir auch keinen bestimmten Rat geben, ob und wie er zu beseitigen ist. Wir vermuten, daß er von Geburt an vorhanden gewesen ist und aus einer Wutanfammlung unter der Haut sich gebildet hat. Sie können dies feststellen, indem sie mit einer starken Nähnadel, die Sie vorher angeglüht haben, damit keinerlei Unreinigkeit oder Bazillen an ihr haften, hineinstecken, natürlich so, daß nur die Haut durchbohrt und keine tiefere Verletzung verrieben wird. Fließt Blut aus, so versuchen Sie, den Auswuchs auszudrücken, und waschen bis zur Heilung die Wunde mit lauwarmem Wasser, dem Sie einige Tropfen Kreolin zusetzen, was täglich etwa zweimal zu wiederholen ist, bis Heilung eingetreten. Sollte

kein Blut ausfließen, so müssen Sie es der Zeit überlassen, ob der Auswuchs verschwindet oder nicht. Dr. W.

**Frage Nr. 334.** Meine beiden dreijährigen Rauhhaue haben einen schleimigen Ausfluß aus der Nase; die Nasen sind ganz dick, mit Schleim gefüllt, den ich wiederholt durch die Nagen entfernt habe, ebenso der Gang vom Schnabel nach der Nase. Die Tiere sind sonst munter und fressen gut; Diphtherie liegt, wie ich festgestellt habe, nicht vor. — Meine halbwichigen Küden zeigen ein gedrücktes Wesen, struppiges Gefieder, wenig Freßlust, sitzen mit aufgeschlagenem, aber leerem Kropf und verenden nach kurzer Zeit. Nach bakteriologischer Untersuchung liegt eine Seuche nicht vor, aber Darmentzündung. L. B. in G.

**Antwort:** Ihre beiden Rauhhaue leiden ohne Zweifel an hartnäckigen Schnupfen. Geben Sie dieselben warm, und pinseln Sie täglich zweimal Nasen, Nasenhöhle und Augen mit einer Lösung von 5 g flüßigem Eisenchlorid in 50 g Glycerin oder einem milden Öl, bis die Schleimabsonderung aufhört und die Anschwellung geschwunden ist. Dabei füttern Sie nur leicht verdauliche Futtermittel, wie aufgetrocknete Hirse oder gekochte Körner lauwarm, auch in lauwarmem Wasser eingeweichtes altbackenes Brot oder dergleichen. — Gegen die Darmentzündung der Hühner wenden Sie die gleichen Futtermittel nebst Warmhaltung an, und geben Sie ins Trinkschiffchen Eisenbitriol, 5 g auf 1 Liter Wasser; sollte darauf Genesung nicht eintreten, so geben Sie täglich zweimal einen Teelöffel guten Rotwein mit 5 Tropfen Opiumtinktur ein. Dr. W.

**Frage Nr. 335.** Ich baue auf einem Morgen Feld mit Lehmunterlage schon lange Jahre zur Hälfte Kartoffeln, zur Hälfte Roggen. Gedüngt wird im Herbst zu Kartoffeln mit Ziegen- und Schweinemist, der im Herbst tief untergepflügt wird; im Frühjahr streue ich noch ¼ Zentner 40prozentiges Kali darauf, und habe immer gute Ernten gehabt. 1914, als der Roggen aufging, zeigten sich erst am Rande, dann über den ganzen Acker hin kleine Flecken, auf einer Handfläche manchmal fünf bis sechs. Das Blatt vom Roggen muß hineingezogen werden, denn weisse Blätter sieht man selten. Im Frühjahr 1915 streute ich ½ Zentner Kali, 40prozentig, und ¼ Zentner Thomaschlacke. Der Roggen war gut, aber doch zu dünn. Ich fürchte, es wird wieder so, denn ich sehe in den Kartoffelfurchen schon Böcker. Schadet das Injizieren des Kar offens? Wäre es besser, ich säte ein paar mal Hafer, oder würde es helfen, wenn ich den Samen beize? Raten Sie, den Roggen stark zu drillen, etwa 50 Pfund oder mehr auf einen halben Morgen? E. M. in B.

**Antwort:** Aus der Fragestellung ist nicht ohne weiteres zu erraten, welcher Schädling in Betracht kommt, aber vermutlich sind es Drahtwürmer, die im Herbst die Roggenpflanzen auf Ihrem Ackerfeld schädigen, d. h. die Larven der sogenannten Schnellkäfer (Agriotes Eschsch.). Diese leben zwei bis vier Jahre im Boden und richten oft viel Schaden an. Auf kleinen Flächen kann man sie durch ausgelegte Kartoffelschälen, in die sie sich einbohren, bekämpfen. Man löse beim Pflügen der Saatschurche Kröten und Stare nicht, wenn sie dem Pfluge folgen. Eine erheblich stärkere Ausfaat des Roggens, wie Sie angeben, 50 Pfund auf einen halben Morgen, ist nicht zu empfehlen. R. F.

**Frage Nr. 336.** Meine Stierke, die vor vier Tagen gekalbt hat, hat seitdem vor dem Euter in der Nabelgegend eine Erweiterung der Haut bekommen. Ein Beutel, fast so groß wie zwei Fäuste, hängt herunter. Betastet man die Stelle, so hat man den Eindruck, als befände sich eine Flüssigkeit unter der Haut. Auch fällt es auf, daß die Geschwulst im Euter sich von einer Stelle auf die andere wirt, z. B. ist ein Strich und das Euter darüber sehr hart, etwa eine Stunde später ist die Stelle ganz normal und ein anderer Strich ist angelassen. Was mag das bedeuten? K. in D.

**Antwort:** Es handelt sich offenbar um eine leichte Entzündung des Euters mit Wundstauungen in der Unterhaut, wie solche bei Kindern, die zum erstenmal gekalbt haben, häufig vorkommen. Besorgniserregend ist dieser Zustand nicht. Die Schwellung verschwindet bald, wenn Sie das Euter und die Haut am Bauche, soweit die Geschwulst reicht, morgens und abends mit Kampheröl einreiben. Dr. H.



**Das Fahren von neuem Hafer.** Die Annahme, daß der neue Hafer den Tieren nicht beförmlich ist, wird wohl darauf gegründet sein, daß er eine ausreichende Nachreife nicht durchgemacht hat und daher leicht, auf dem Boden liegend, dem Darm- und Magen unterliegt. Diese Schädlichkeit ist natürlich nicht vorhanden, wenn der Hafer trocken eingebracht und auf luftigen Böden bei trockenem Wetter sachgemäß behandelt wird. Es ist eine bekannte Erfahrung, daß neu geerntete Gerste durch das Darren nicht bloß trocken gemacht wird, sondern auch die für das Verdaulichen und die Keimfähigkeit notwendige Nachreife erhält. Ähnlich wird es beim Hafer liegen. Aus diesen Gründen empfiehlt es sich, die Tageszeitung für Brauerei den Brauereien, wenn neuer Hafer zur Verfütterung gelangt, diesen zunächst auf die Darre zu geben. Das Blatt ersuchte um Mitteilungen aus der Praxis und bringt dazu eine Auslassung von Professor F. J. Hoffmann, die lautet: „Allen Erfahrungen nach ist die Verfütterung von frischem Hafer mit Gefahren verbunden, und wenn sie nicht zu umgehen ist, sind die Pferde ganz allmählich an größere Mengen zu gewöhnen. Man ist noch nicht im klaren darüber, ob der frühe Zustand des Hafers selbst auf die Tiere ungünstig

einwirkt oder ob die stets vorhandene Infektion die Hauptrolle spielt. Es ist zu beachten, daß der Hafer wegen seiner Spelzen viel mehr als alle andere Getreide infandig ist, die umherfliegende Infektion aufzufangen. Bleibt der Hafer längere Zeit feucht, dann hat diese Infektion Gelegenheit, sich zu vermehren, und zwar geschieht das vielfach dergestalt, daß jedes Jahr Todesfälle von Pferden zu verzeichnen sind. Das beste und sicherste Mittel, um diese Infektion zu beseitigen, ist die Trocknung. Man hat aber gefunden, daß schon kräftiges Umrarbeiten des frischen Hafers ihn beförmlicher macht. Es ist wahrscheinlich, daß diese Beobachtung richtig ist, indem durch reichliche Umrarbeitung der Hafer getrocknet und die Infektion zum Teil entfernt wird. Bessere Ergebnisse liefert zweifellos die Behandlung mit der Windsege. Man sorge also dafür, wenn kein Trockner vorhanden ist, daß der frische Hafer, der verfüttert werden soll, vorher eine Woche hindurch jeden Tag über die Windsege geht. Die Infektion wird hierdurch nur unvollständig beseitigt. Möglicherweise ist die Infektion nicht allein schuld an der ungünstigen Wirkung, sondern es ist nicht ausgeschlossen, daß der Mangel an Nachreife von Bedeutung ist. Die mehrfache Behandlung mit der Windsege würde den Sauerstoffzutritt stark fördern und

damit auch das Eintreten der Nachreife beschleunigen. Die Trocknung wirkt natürlich günstiger, weil sie die Nachreife reicher fördert und außerdem die Infektion im wesentlichen beseitigt.“

**Kübselpflanzen,** die ihrer Eigenart nach in voller Sonne ihren Standort erhalten müssen, belege man mit verrottetem Dung oder Kompost-erde, damit die obere Bodenfläche nicht zu sehr von den Sonnenstrahlen erhitzt wird. Zu starke Erwärmung würde den Nachteil haben, daß die Wurzeln mit der Zeit leiden. Mit diesem Belegen bereichert man außerdem noch die Erde an Nährstoffen und erspart sich somit die üblichen flüssigen Düngungen. Besonders vorteilhaft ist das Bedecken mit den genannten Stoffen bei unseren Drangen, Vorberbaum, Oleander, Granaten usw., die alle mehr oder weniger in der Sonne untergebracht werden.

**Den Ofskeller** soll man sofort nach dem Räumen einer gründlichen Reinigung unterziehen, da es im Sommer in der Regel unterbleibt. Zunächst werden die Wände abgeputzt und dann mit bieder Kaltmilch angestrichen. Sie muß aber gründlich in die Fugen getrieben werden, damit auch das Ungeziefer, welches sich in diesen aufhält, vernichtet wird. Alsbald wird der Keller tüchtig

## Reines Gesicht

reine Gesicht, verleiht reich u. höher. **Krem Kalka.** Unverdorren gegen Sommerproben, Mitesser, Pikel, Akne, Hauterkrankungen. Preis Mk. 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99. (28)

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Für die vielfach behördlich angeordnete Vertilgung der Kraben kann aus dem unterzeichneten Verlage empfohlen werden:

**Die Krabenvertilgung** Eine Zusammenfassung selbstprobierter Mittel, um Kraben in größeren und kleineren Jagdrevieren zu allen Jahreszeiten nachdrücklich zu vertilgen. Dritte Auflage.

Von **F. Haberland.** Preis gebunden 30 Pf. 25 Exemplare werden für 6 Mk. geliefert. Das Büchlein sollte überall da angeliefert werden, wo Kraben in größerem Maße zu vertilgen sind. In bezug auf die Einleitung des Betrages kann, unter Nachnahme mit Vorzugspreis, an J. Neumann, Neudamm.

Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

## Ohrenhausen

Ohrensch, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt in kurzer Zeit. (49) Geschrieben

Marke St. Bangratius, Preis 4.20; Doppelkassette 4.40. Zahlreiche Dankbriefe. Versand: Stadtbibliothek, Pfaffenhofen a. Alm 31 (Oberb.).

## Pressleder,

keine Tappe, kein Einleimen, kein Lederleim, sondern aus

## echtem Leder

gedreht; 4 bis 5 mm stark. Infolge seiner Billigkeit wird es viel zu Söhlen u. m. verwendet. Gebrauchsanw. wird jeder Sendung beigelegt. Bestehe solange Vorrat reicht. Pro Zafel, zu 6 bis 7 Paar. Erstklassiges reichend, nur Mk. 4.80 Nachnahme. Bei 3 Zafeln franco. Belege viele zufriedene Kunden und Nachbestellungen. Verlagsgeschäft „Herold“, München 125, Adlbrüderstr. 21. (47)

## Bettwäsche,

Befreiung sofort. Alter und Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. „Sankt-Verwand“, München 73, Dacknerstr. 54.

## Damenbart

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, durch angedrückte, verschraubte, sofort festlicher unzerstörliche Hartwachs- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 4.50 gegen Nachnahme. Herm. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

## Kriegs-Erinnerungs-Ringe.

No. 3388. No. 3402. Metall, verguldet. Stück Mk. 1.00. Ed. Silber, Stück Mk. 1.25. Grosses Lager aller Arten Ringe, Uhren, Feldzeichen- und Armabzeichen, Kriegsschmuck, Ketten etc. zu sehr vortheilhaft. Preisen. Kataloge gratis. Versand ins Feld nur gegen vorherige Einsendung des Betrages inkl. Porto. Hugo Pincus, Hannover 37.

## Bettwäsche.

Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben. Auskunft umsonst. (52) Institut „Aurora“, Reichertshausen a. Alm 76, Oberb.

## Kalkstickstoff,

der einzige Düngstoff, der ausreicht zur Versorgung stehende künstliche Stickstoffdüngung.

ist jetzt wieder erhältlich.

Selbst immerhin schwierige Anwendung leicht gemacht, klar und knapp die bereits in zwei Auflagen erschienene Broschüre:

## Der Kalkstickstoff.

Bisherige Erfahrungen mit seiner Anwendung in der Praxis. Von Otonomierat Dr. Lothar Meyer. Zweite Auflage. 8. bis 6. Tausend. Preis gebunden 60 Pf. In Partien billiger.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder gegen Einsendung von 60 Pf. franko durch die Verlagsbuchhandlung

J. Neumann, Neudamm.

Verlag von J. Neumann in Neudamm.

Anfang Dezember des Jahres erscheint im genannten Verlage

# Riesenthals Jagdlexikon

## Nachschlage- und Handbuch für Jäger und Jagdsfreunde

Zweite, vollständig umgearbeitete Auflage, herausgegeben von der Schriftleitung der Deutschen Jäger-Zeitung. Ein stattlicher Band in Großformat, enthaltend 640 Seiten Text mit 364 Abbildungen.

Mit einer genauen Anweisung zur richtigen Benutzung der Weidmannssprache in tabellarischer Form als Anhang. In gutem Leinenband gebunden Preis fünfzehn Mark.

Auf alle vor Erscheinen, und zwar bis spätestens 1. Dezember 1916 einlaufenden Bestellungen wird die neue Auflage von Riesenthals Jagdlexikon geliefert zum Vorzugspreise von zwölf Mark.

Mit der neuen Auflage des Riesenthalschen Jagdlexikons wird der deutschen Jägerei ein Nachschlagewerk in Form eines erschöpfenden jagdlichen Konversationslexikons und damit ein Werk von einer Inhaltsfülle geboten, wie solches in der deutschen Jagdliteratur bisher vorhanden, noch früher je herausgegeben worden ist.

Riesenthals Jagdlexikon, zweite Auflage, umfaßt in dem stattlichen Format von 240x170 Millimetern, bei 40 Millimetern Buchstärke, 640 Seiten Text mit 364 Abbildungen; das Werk enthält 5200 Artikel und Verweisungen über alle Gebiete des Jagdwesens, der Jagdzunde und des Jagdberufes, der Wildhege und Wildpflege, der Hundezucht und Hundehaltung, des Schießwesens, der Jagdgesetzgebung, der Wild- und Hundkrankheiten, der Jagdliteratur, der Jagdkunst und aller sonst dem Weidwerk nahestehenden Wissenszweige.

Ein sechzehnseitiger Probebogen mit genauer Inhaltsangabe, Text- und Bilderproben, sowie einer Probe der Tabelle für die Weidmannssprache wird jedem Interessenten auf Wunsch umsonst und postfrei geliefert.

Zu beziehen ist das groß angelegte, vorzüglich ausgestattete, reich illustrierte und dabei sehr preiswerte Werk durch jede Buchhandlung und die

## Verlagsbuchhandlung

J. Neumann, Neudamm.

Zu Bestellungen ist nebenstehender Bestellzettel zu benutzen.

## Bestellschein.

Ausschneiden und einleimen.

Von J. Neumann in Neudamm (Provinz Brandenburg)

bestelle ich durch

Stadl Riesenthals Jagdlexikon, zweite Auflage (Preis hochgelegt gebunden 15 Mark). Für Bestellungen bis zum 1. Dezember 1916 zum Vorzugspreise von zwölf Mark.

Ich erbitte gratis

Stadl Probebogen zu Riesenthals Jagdlexikon, enthaltend Inhaltsangabe, Text- und Bilderproben.

Lieferung an Behörden, Forst- und Jagdverwaltungen sowie Vereine in Rechnung, sonst gegen Einsendung des Betrages oder unter Nachnahme. Portofreie Post an den Bestellers.

Betrag folgt anbei — Betrag ist nachzunehmen.

Ort und Datum: Name und Stand des Bestellers.

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Remberg (Bes. Halle)