



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 10.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

Prober Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gernwillig bewilligt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.)

## Vom Räuchern.

Von A. Br.

Die Herstellung guter, haltbarer Dauerware ist jetzt in der Kriegszeit fast noch von größerer Bedeutung als im Frieden. Wer der glückliche Besitzer eines mehr oder weniger fetten Schlachtschweines gewesen ist und dieses in den letzten Monaten eingeschachtet hat, muß diesen Vorzug mit Vergabe seiner Fleischsorte bezahlen; das heißt, er muß sich nun mit dem Ergebnis seiner Hauschlachtung für eine be-

langen Behränderung aussetzen, weil er mit schnellem Absatz seiner Ware im Ausschmitt rechnet und diese durch längeres, gründliches Räuchern für ihn an Gemüth verliert, zieht die Hausfrau, die Schinken und Würste monatelang haltbar wissen will, die langsame Kalträucherung, wie sie auf dem Lande gebräuchlich ist, vor.

In unserer Zeit sind die offenen Schornsteine in den Dörfern zumeist verschwunden, nur in einigen alten Häusern findet man sie noch. Unsere neueren Landhäuser weisen längst die zweckmäßig eingebaute Räucherlammer, die sich nach Art von Abbildung 1 an den Schornstein fügt, auf. Der Schornstein ist hier dicht über dem Fußboden der Räucherlammer mit einer Klappe versehen, die man während des Räucherns, welches auf dem, demselben Schornstein angeschlossenen

das heißt, man nimmt eine Schaufel voll ausgebrannter Glut und legt zu ei bis drei Hände voll Holzabfall und Sägemehl von Buchen, oder Eichenholz darauf, am besten ist Wacholderstrauchwerk, doch darf es niemals helle Flammen geben, es soll nur ein sogenanntes Schmalfeuer erzielt werden. Ebenso wichtig wie sorgfältiges Räuchern ist tägliches Lüften, wobei wieder zu beachten ist, daß die Räucherware während des

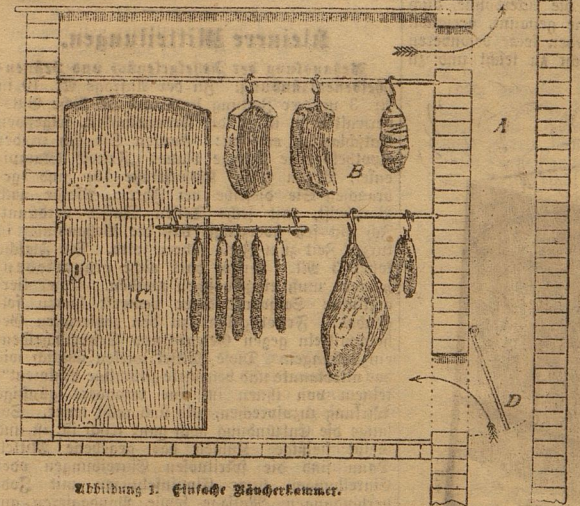


Abbildung 1. Einsege-Räucherlammer.



Abbildung 2. Handgebläse.

stimmte Zeit einrichten und hat keinen Anspruch auf die Fleischversorgung seitens der Behörde. Schlimm, wenn sich da bei einer Hausfrau herausstellt, daß die Dauerware nicht richtig behandelt worden ist, und die Mettwürste und Schinken zu verderben drohen. Das ist dann ein Schaden, der in jetzigen Zeiten gar nicht zu ersehen und gutzumachen ist.

Nun hängt die Güte und Haltbarkeit unserer Dauerware zur Hauptsache vom Räuchern ab. Ob man seine Würste nach pommerischen oder mecklenburgischen oder nach anderen Rezepten herstellt, ist nicht so bedeutungsvoll wie richtiges Räuchern. — Nicht ohne Grund fordert der Käufer eines Schinkens in Friedenszeiten, daß die Ware Landräucherung aufweisen soll. Im Gegensatz zum Verfahren des Schlachters, der Würst und Schinken zumeist nur einer

ziehen, das Fleisch zu streifen und dann erst durch eine zweite Öffnung im Schornstein kurz unter der Kammerdecke wieder in den Schornstein zurück und dann ins Freie steigen kann. So oder ähnlich pflegen alle Räucherlammern gebaut zu sein. Vielfach sind sie noch mit Fenstern ausgestattet, was sehr angenehm, aber nicht dringend nötig ist, da man auch durch Öffnen der Schornsteinklappe für Luft sorgen kann. Ferner vervollständigen einige Holz- oder Eisenstäbe die Einrichtung der Räucherlammer. Hier werden die Fleischstücke und Schinken und Würste, nachdem sie aus der Büchse genommen und gründlich übergetrocknet sind, an Stangen aufgehängt, wobei sich das Fleisch aber nicht berühren darf, also weitläufig genug gehängt werden muß. Nun wird dreimal am Tage ein nicht zu starkes Räucherfeuer gemacht,

Lüftens nicht frieren darf. Schinken und Würste, welche Frost bekommen haben, weisen später graue Stellen auf, deshalb ist auch bei starkem Frostwetter mit dem Lüften auszufehen. Da mit den ersten warmen Frühlingstagen sich die Fliegen wieder einstellen, muß rechtzeitig an das Einsetzen der Gaze Fenster gedacht werden, die zur Nacht aber zweckmäßig wieder durch Glasfenster ersetzt werden, da sonst etwaigen Schinken- und Würstdieben, deren es jetzt bedeutend mehr als im Frieden gibt, zu günstige Gelegenheit geboten wird. Je nach der Größe räuchert man Schinken vier bis fünf Wochen, Speck vier Wochen und Mettwürste drei Wochen.

Da jetzt in der Kriegszeit vielfach auch in Haushaltungen geschachtet wurde, die nicht über eine eigene Räucherlammer verfügen, soll hier auch noch das Räuchern vermittelt einer



Tonne (Abbildung 2) und in einem Kesselgestell (Abbildung 3) sowie in einem sehr zweckmäßigen Räucherkasten (Abbildung 4) erwähnt werden. Kann man auf solche Weise auch nicht Schinken, Speckhälften und Mettwürste räuchern, so doch alle kleineren Fleischstücke, wie auch Spitzgänse, ganze Enten, Kaninchen, Blut-, Leber- und Lungenwürst usw. Eine Tonne nach Abbildung 1 ist leicht zu beschaffen, da sich jede



Abbildung 2. Räuchervorrichtung auf transportablem Kesselgestell.

hinreichend große und gut gefärbte Hering- oder Zementtonne dazu eignet. Boden und Deckel werden entfernt, dann versieht man die Tonne am oberen Rande mit Querstäben und stellt sie auf einige untergelegte Mauersteine feuerfester im Hof oder in einem Schuppen auf. Man besetzt man das zu räuchernde Fleisch an den Querstäben und überbindet die Tonne mit einem sauber ausgewaschenen Saß, um darauf das Räucherfeuer unter der Tonne anzumachen. Es darf nur ein ganz schwach schwelendes Feuer sein, welches nie in Flammen auflodern darf, da sonst die Fleischwaren statt geräuchert, gesengt werden. Ich selbst habe auf diese Weise mit bestem Erfolge 5—6 Pfund schwere Fleischstücke tadellos und haltbar geräuchert.

Hat man ein transportables Kesselgestell zur Verfügung, so gibt auch dies eine gute Räucher Gelegenheit. Man hebt den Kessel heraus und füllt einen hinreichend hohen und weiten Holzkübel, aus welchem man den Boden entfernt hat, über das Gestell und schließt den Rauchfang durch eine Ofenkapsel. Der Holzkübel muß möglichst eine Handbreit über das Gestell greifen, da das Ganze dann sicherer steht. Das Räucherfeuer wird hier auf dem Rost im Kesselgestell angezündet. Da diese Einrichtung weit weniger feuergefährlich ist, als die offene Tonne, wird mancher sie dieser vorziehen.

Sehr praktisch und aus einigen Kistenbrettern herstellbar ist der Räucherkasten (Abbildung 4). Da er mit einer kleinen Tür versehen ist, lassen sich die Fleischstücke leicht hineinhängen und herausnehmen, was den Betrieb sehr erleichtert. Im übrigen ist der Kasten auch mit Querstäben sowie vier eisernen Beinen versehen.

Ist späterhin das Räuchern beendet, so läßt man die fertige Dauerware entweder auf der Räucherlampe zur Aufbewahrung hängen, oder man hängt sie in eine nach Norden gelegene dunkle Kammer; die Schinken streut man hierzu gern in Beutel, die man fest zubündet. Für das Feilen der Bohnräume auf, so haben wir in jedem Stubenofen einen guten Aufhängerplatz für Dauer-

ware. Besonders gut sind Mettwürste hier aufgehoben. Man packt sie, indem man kleine Holzleihen dazwischen legt, schichtweise ein und schraubt die äußere Ofentür nicht fest zu, so daß Luft durch die Tür gehen kann, aber keine Mäuse herankönnen. — Vor Mäusen — namentlich auch Fledermäusen — muß auch die Räucherlampe gesichert sein, da man sonst eines Tages recht unliebsame Überraschungen erleben kann. — Wer alle diese Regeln gut innehat, der wird niemals verdorbene Räucherware zu beklagen haben.

### Zum Anbau der Hülsenfrüchte.

Der Anbau von Hülsenfrüchten ist in den letzten Jahrzehnten leider etwas zurückgeblieben. Der Grund ist in der Meinung vieler Landwirte zu suchen, daß der Ertrag der Hülsenfrüchte unsicherer sei, als der der Getreide- und Hackfrüchte. Es hat dies zur Folge gehabt, daß wir uns vom Anbau abhängig machen, auf dessen Ausfuhr von Erbsen, Linzen und Bohnen wir angewiesen waren. Aber gerade in der gegenwärtigen Kriegszeit erscheint es angebracht, die Bedenken, welche gegen den Anbau der Hülsenfrüchte in weiten Kreisen der Landwirtschaft bestehen, fallen zu lassen und ihn im Interesse der Volksernährung und des Durchhaltens in umfangreicherer Weise wieder aufzunehmen.

Aber auch noch aus einem anderen Grunde ist ein vermehrter Anbau von Leguminosen sehr erwünscht. Jeder Landwirt weiß, daß gegenwärtig Stickstoff nicht nur teuer, sondern auch schwer zu bekommen ist. Sämtliche Hülsenfrüchte bereichern aber den Boden außerordentlich an Stickstoff, der so keinen Pfennig kostet, und lassen den Boden in einem solchen Zustande zurück, daß nach ihnen jede Kulturpflanze angebauet werden kann. Das Stroh ist ein viel wertvolleres Futtermittel als das Getreidestroh.

Unter den Hülsenfrüchten ist für schwere Bodenarten in erster Linie die Ackerbohne, auch Pferde- oder Schmelzbohne genannt, geeignet. Sonst macht sie an den Boden keine besonderen Ansprüche, nur darf er nicht zu leicht und zu

zufahren. Später verarbeitet man auf schwächerem Boden in Form von Superphosphat, auf leichterem als Thomasmehl.

Die Erbsen liefert nicht nur Futter für das Vieh, sondern auch den Menschen ein wichtiges Nahrungsmittel, und darum kann ihr Anbau gerade während der Kriegszeit nicht dringend genug empfohlen werden. Die Erbsen nimmt auch mit leichteren Bodenarten für sich, Hauptsache ist jedoch eine frühzeitige Bestellung. Neben der Zufuhr mineralischen Düngens ist besonders eine Stickstoffzufuhr angebracht, weil nach ihr die jungen Pflänzchen, bevor sie selber befähigt sind, Stickstoff aus der Luft aufzunehmen, besser gedeihen. Von besonderer Wichtigkeit für das Wachstum der Erbsen ist die Reinkhaltung des Feldes, weshalb ein Schaden dringend zu empfehlen ist. Am meisten bevorzugt wird die große weiße Viktoria- oder Kiefern-erbsen; für geringere Böden ist die kleine grüne Erbsen zu empfehlen.

Der Anbau der Linse ist besonders für knappe Kalkböden, wo andere Leguminosen kaum noch gedeihen, zu empfehlen. Dort, wo z. B. der Anbau der Erbsen unsicher ist, liefert die Linse noch gute Erträge. Ihr Stroh ist noch reicher an Nährstoffen als Erbsenstroh und wird namentlich von den Schafen sehr gern gefressen.

Auf leichteren Lehmböden finden auch die Widen ihren Platz. Sie werden am besten im Gemenge mit Hafer, der ihnen als Stützfrucht dient, angebaut. Sie dient nicht nur als Grünfutter, sondern man kann sie auch reif werden lassen und in mannigfacher Weise verwenden.

Für ganz leichte Sandböden, wenn sie nur den nötigen Kalkgehalt haben, ist die Lupine die einzige geeignete Hülsenfrucht. Der hohe Gehalt an Protein macht die Lupinenkörner wie keine andere Hülsenfrucht geeignet, das fehlende Protein im Futter zu ersetzen. Leider enthält sie einen Bitterstoff, welcher bei stärkerer Verfütterung eine Krankheit, die sogenannte Lupinose, erzeugt. Wir sind aber in der Lage, durch vorsichtige Fütterung und vorherige Entbitterung diese Krankheit gänzlich zu vermeiden. H. M.

### Kleinere Mitteilungen.

**Behandlung der Fesselgelenks- und Sehnen-scheidenentzündung.** Zu der Anfrage Nr. 19 in Nr. 3 unserer Zeitung hatte der staatliche Gesundheitsverwalter H. in B. die Freumblichkeit, folgenden Rathschlag zu erteilen: Man sei sich in der Apotheke eine Flasche blaues „Fricol“ (Kampfenkel, Berlin O 25, Kaiserstraße 15) und gebrauchen Sie dieselbe mit Ihrem Pferde nach Vorschrift, mit sechs Teilen Wasser verdünnt. Ich bin fest überzeugt, daß die Behandlung in kurzer Zeit zum Ziele führen wird. Die Flasche kostet 3 M. Fricol darf nicht eingerieben, sondern muß eingewaschen werden. Unser tierärztlicher Sachverständiger bemerkt hierzu folgendes: Fricol gehört zu den zahlreichen Geheimmitteln gegen Gelenk- und Sehnen-scheidenentzündungen. Diese Mittel wirken ähnlich wie das allbekannte und bewährte „flüchtige Liniment“, leimen von ihnen ist eine besonders günstige Wirkung zuzusprechen, alle sind recht teuer. Solange die Entzündung noch ganz frisch ist, ist und bleibt fleißiges Kählen das gegebene Mittel. Dann sind die spirituellen Einreibungen oder Einreibungen bzw. Einpinselungen mit Jodverbindungen, Massage sowie Bandagieren am Platze. Bei ausgeprochen schleichendem Verlaufe sind scharfe Einreibungen oder Verneimen angezeigt. Daneben muß das Pferd Stallruhe oder ein wenig Bewegung auf weichem Boden haben. Wenn das Tier erst wieder arbeiten kann, so empfiehlt es sich, Eisen mit ziemlich hohen Stellen aufzuschlagen, damit die Sehnen geschont werden. Gegen die verhasste Anwendung von Fricol würde somit durchaus nichts einzuwenden sein. Dr. S.

**Tragenden und säugenden Mutterschweinen** darf kein steter Aufenthalt in Stalle zugemutet werden, falls die Nachzucht nicht gefährdet werden soll. Bei Schweinen, denen ja doch von Natur aus eine große Veranlagung zum Fettsatz inneohnt, kommt noch hinzu, daß sich deren Stoffstrom durch andauernde teure Ruhe so auf die Fettsäurelagerung einrichtet, daß eine Ablenkung zur Milchabgabe gar nicht mehr eintritt. Für die häufig genug auftretende Erstickung, daß Säue nach der Geburt der Ferkel wenig oder gar keine

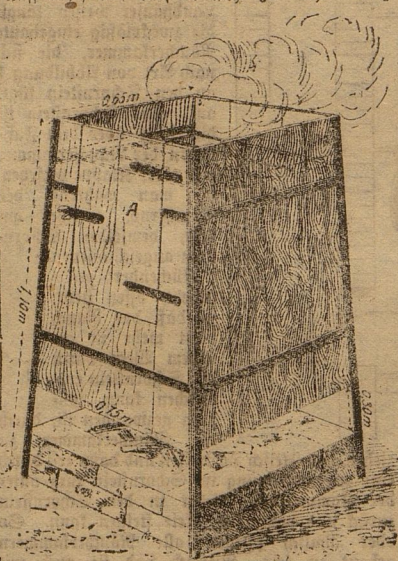


Abbildung 4. Räucherkasten. A ist die Tür.

trocken sein und, was von Wichtigkeit ist, er muß einen entsprechenden Kalkgehalt haben. Als Vorzug kommen hauptsächlich Hobnfrüchte in Betracht. Man unterscheidet die großen, mittleren und kleinen Ackerbohnen. An die Düngereinfuhr machen sie keine besonderen Ansprüche; denn den Stickstoff holen sie aus der Luft, und die mineralischen Nährstoffe vernimmt die Bohne, da sie eine lange Wurzel treibt, teils aus den tieferen Bodenschichten, teils aus schwereren Verbindungen anzuziehen. Dennoch darf man nicht vergessen, dem Boden etwas Phosphorsäure und Kalk zu



Milch im Gelänge haben, so daß die Ferkel zugehörig gehen, mag vielfach die Ursache in diesem Umfange zu suchen sein. Überall da, wo den tragenden Säuen keine genügende Bewegung in freier Luft gewährt wird, hört man auch Klagen über schlechte Erfolge bei der Ferkelausfuhr.

**Säuer als Gartenhilfen.** Die Hühner im Garten schädlich haufen können, ist alldemal und darum ist auch eine sichere Einzäunung des Gartens vorzuziehen. Es ist nicht einmal ratsam, zur Winterzeit den freilaufenden Hühnern unbehindert Zutritt zum Garten zu lassen, wenn auch hier nichts zu verderben wäre, was übrigens in keinem rationell bebauten Haushaltsgarten jemals der Fall sein kann. Die Tiere gewöhnen sich allzusehr daran und wären auch zu anderer Jahreszeit nur mit der größten Mühe vor gewaltsamen Eindringen in den Garten abzuhalten. Dennoch lassen sich Hühner zeitweilig recht nützlich für den Garten und sogar im Garten einbringbar machen. So sollte man die Komposterde wegen des Unkrautwuchses und tierischen Urates, der mitunter sogar massenhaft darin enthalten ist, nie im Garten verwenden, ehe die Hühner dieselbe gründlich durchstarrt, also auch sorgfältig verlesen und gesäubert haben. Auch empfiehlt es sich sehr, die Hühner zum Abtragen des gespreiteten Düngers einmal in den Garten zu föhren. Sie verschlingen hierbei manches, was uns hernach ärgern würde; eben so können dieselben ein frisch geprobene Feld einmal sorgfältig abfluden vor der Bestellung. Ich habe Probe darauf gemacht, daß Hühner und auch Gänse sich wie Schafe und Gänse an eine Art Gut gewöhnen lassen, so daß wir sie dort halten können, wo sie uns schaden; beispielsweise an Weißkohl, Wirsing, Kopfsalat, Felsalbat, Spinat und dergleichen mehr. Die wenigen Augenblicke, die man zur Überwachung der Hühner beim Abtragen des Düngers oder auch der Gartenseider opfert, dürften sich doch rentieren. W. A.

**Falsche Schokoladensuppe.** Für alle die, denen noch Milch zur Verfügung steht, wird die nachfolgend beschriebene Suppe, die wohlklimmend und nahrhaft ist, recht willkommen sein. Besonders die Kinder, die in heutiger Zeit sehr knapp mit Süßigkeiten gehalten werden, bringen der falschen Schokoladensuppe die größte Liebe entgegen. Zu ihrer Herstellung werden zwei Eßlöffel Mehl aus dem Siegel gut durchgebräunt. In erstarrtem Zustande rührt man das braune Mehl in ein Liter Magermilch und quillt es darin so lange, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Dann stellt man die Milch aufs Feuer und bringt sie langsam zum Kochen, nachdem man ihr zwei Eßlöffel voll Zucker, zwei zerstoßene Nellen, einen Teelöffel voll Zimt und etwas Salz hinzugefügt hat. Die Suppe bedarf zu ihrer vollständigen Zubereitung keine lange Zeit und ist auch für Kranke zu empfehlen. Durch die Zutaten sieht diese Suppe einer Schokoladensuppe ähnlich, und da auch der Geschmack einen leisen Anflug daran hat, so kann man sie den Kindern mit gutem Gewissen als Schokoladensuppe reichen. M. T.

**Topinamburgemüße mit Pökelfleisch.** Die Knollen der Erdartische (Topinambur) liefern uns den ganzen Winter über ein immer frisches Gemüse und ist es besonders in diesen Zeiten zu bebauern, daß ihre Verwendung so wenigen bekannt ist. Die frisch aus der Erde genommenen Knollen werden geschält und in Salzwasser weichgekocht. Dann schlägt man sie durch ein Sieb, verfährt sie mit etwas Milch und gibt nach Geschmack Pfeffer, Salz, sowie nicht zu wenig Meerrettig hinzu, um das Mus nötigenfalls noch mit etwas Mehl zu binden. Inzwischen hat man Pökelfleisch gargekocht, von den Knochen geist und gründlich gewaschen. Nun mischt man das Fleisch unter das Topinamburmus und bringt es zusammen mit Salz und Backkartoffeln zu Tisch. M. T.

**Milchiger Kriegskuchen.** Unsere Hausfrauen haben schon so manches Kriegskuchenrezept bekommen und gewiß auch ausprobiert. Viele unter diesen Kuchen werden den Beifall nicht gefunden haben. Das nachstehende Gebäck aber, das keine Butter und nur ganz wenig Milch erfordert, hat den Vorzug, tatsächlich von ganz außerordentlichem Wohlgeschmack zu sein. Die Herstellung ist eine sehr einfache. Gebockte Kartoffeln werden gerieben und 250 g davon abgewogen, desgleichen 250 g Mehl. Man beginnt das Backwerk, indem man 250 g Butter mit einem Eigelb vermischt. Inzwischen wird das Eiweiß von diesem Ei zu Schnee

geschlagen und mit dem Eigelb und Zucker vermengt. Da hinein kommt der Saft einer Zitrone und die abgeriebene gelbe Schale. Ist alles das vermischt, so schüttet man die geriebenen Kartoffeln und das Mehl hinzu. Um einen Teig zu bekommen, werden jetzt zwei Backpulver, wohl gemerkt, zwei ganze Backpulver in ein wenig Milch aufgelöst und in die Masse geschüttet. Es steht jeder Hausfrau frei, dem Kuchen Rosinen oder Korinthen beizufügen, die dann unter den Teig gemischt werden, nachdem die Backpulver daruntergerührt sind. Es ist selbstverständlich, daß durch die Korinthen und Rosinen der Kuchen noch besser wird, trotzdem kann man ihn auch ruhig ohne diese Zutat geben. Der Teig ist so fest, daß es völlig unmöglich ist, ihn mit dem Löffel zu bearbeiten, man muß ihn unbedingt mit den Händen durchkneten. Man habe keine Sorge, daß der Teig zu fest ist, die beiden Backpulver sorgen später dafür, daß er aufsteigt. Bedingung ist aber, daß alles gut durchgearbeitet wird, denn im anderen Falle passiert es gar leicht, daß ein Teil stark aufquillt und der andere sitzen bleibt. Der Teig kommt in eine mit Fett ausgeglichene Form und wird bei mäßiger Hitze im Ofen gebacken. M. T.

**Masses Schuhzeug.** Es ist durchaus falsch, nasse Schuhe, die man von den Füßen zieht, in die Nähe des warmen Ofens zu bringen. Dadurch wird das Leder spröde und bricht rasch. Man lasse alle feuchten Schuhe langsam trocknen. Bei guten Schuhen, die ihre elegante Form behalten sollen, die aber völlig durchnäht wurden, empfiehlt es sich, mit Sägeplänen ausgeglichene Hühner in den Schuh zu stecken. Die Sägepläne ziehen die Feuchtigkeit an und der Schuh trocknet, indem er seine Form beibehält. Schuhe mit Doppelsohlen, bei denen die Sohle stark durchnäht ist, lege man zum Trocknen stets um. Noch besser ist es, man hängt die Schuhe auf, weil dadurch das Leder gleichmäßiger und schneller trocknet. Schuhe, die nach dem Trocknen hart sind, die sich dabei verbogen haben, bringe man nie durch gewaltsames Ziehen und Zerrn in die alte Form zurück. Man schmiere sie vielmehr hart mit einem Leberfett ein und lasse sie dann einen Tag lang stehen. Sind sie auch dann noch nicht weich, so wiederhole man das Einsetzen, verjuche jetzt aber vorsichtig, den Schuh gerade zu ziehen. So behandeltes Schuhwerk hat den Vorteil, viel länger zu halten. M. T.

**Die Bewehrung von Schlittschuhen auf.** In früheren Jahren fettete man die Schlittschuhe, nachdem sie sorgsam von aller Feuchtigkeit gereinigt waren, tüchtig ein und legte sie für den Sommer an einen geschützten Ort. In den wärmeren Fällen hielten sich die Schlittschuhe rostfrei, und man konnte sie im kommenden Winter sogleich wieder benutzen. Das Fett hatte allein nicht gehalten. Heutzutage benötigen wir die Fette zu wichtigeren Sachen. Dennoch will kein Schlittschuhbeiziger, daß seine „Pferden“ den Sommer über leiden müssen, und vergeblich zerbrechen sie sich den Kopf, wie dem Uebel beizukommen sein wird. Nach dem letzten Gebrauch werden die Schlittschuhe sorgfältig abgetrocknet. Ist das geschehen, hält man sie einen Augenblick über eine Spiritusflamme. Anzuweisen hat man einen Pappteller oder eine kleine Holzleiste mit Sägeplänen ausgelegt, und dahinein kommen die Schlittschuhe. Ehe man aber Sägepläne über die Schlittschuhe freut, wischt man noch eine Handvoll Kochsalz in die nächste Umgebung der Schlittschuhe und deckt dann die Sägepläne darüber. Es ist ratsam, nach mehreren Wochen den Behälter einmal anzuschauen und die Sägepläne anzuführen. Sind diese auch nur ein wenig feucht, was sehr leicht dadurch hervorgerufen werden kann, daß die Aste oder der Karton nicht trocken genug liegt, so schüttet man die Sägepläne fort und erzeuge sie durch neue, trockene, verjäume aber nicht, auch diesmal wieder die Schlittschuhe vor dem Einpacken durch die Spiritusflamme zu ziehen. M. T.

#### 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 kürzliche erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Reichsmark beigefügt sind. Zudem findet darunter auch die Frage die beste Bezeichnung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden ganzlich nicht befragt.

**Frage Nr. 50.** Meine Hühner leiden an Leberkrankheit; können die die alte Heime in eingezogen. Die Leber ist so groß, daß sie

den Körper der Henne ganz ausfüllt; dabei voller gelber, harter Knoten; die letzte hatte solche auch an der Gurgel. Woran leiden die Hühner, und was kann ich tun? M. D. in W.

**Antwort:** Ihre Hühner leiden an Lebertuberkulose, wie die gelben Knoten beweisen. Die Krankheit ist unheilbar; daher sind alle damit behafteten Hühner zu töten, zumal da sonst auch die gefunden Hühner die Tuberkelbazillen mit dem Futter aufnehmen und angesteckt werden. Die gefunden Hühner sind in einem anderen Stalle unterzubringen und namentlich vor der Berührung mit den Ausleerungen der kranken zu bewahren, weshalb der Dünger zu verbrennen oder mit Kalk zu bestreuen und tief zu vergraben ist. Der Stall und namentlich alles Holzwerk in denselben ist mit Kalk oder einem ähnlichen bazillenabtötenden Mittel, mit der zwanzigfachen Menge Wassers vermischt, abzuwaschen. Die Lebertuberkulose kommt bei Hühnern viel häufiger vor, als man glaubt; in der Regel verbreitet sie sich dann über Lunge, Kehlkopf usw., wenn nicht schon vorher der Tod eintritt. Wenn ohne sichtbare Ursache die Hühner stark abmagern, dann liegt Verdacht auf Tuberkulose nahe; leider ist jedoch der Nachweis bei den lebenden Tieren nicht möglich; sind mehrere erkrankt, so ist es stets ratsam, eins zu schlachten, um sich von der Natur der Krankheit zu überzeugen. — In dem alten Stalle bringt man nicht gleich wieder neue Hühner unter. Dr. H.

**Frage Nr. 51.** Ich habe mit zwei weibliche Kaninchen, 1 1/2 Tage alt, gekauft, aber wenn ich sie zum Bod bringe, stehen sie nicht. Wann läßt man sie zum Bod? Woran sieht man es? Wie läßt sich Kaninchenfleisch am besten zu Dauerware verarbeiten? W. d. A. B.

**Antwort:** Sie müssen den Zeitpunkt abwarten, daß die Sämlinge bisig sind, was sich zunächst durch ihr aufgeregtes Wesen anfangig und dann deutlich bemerkbar wird durch Ausfließen von Blut aus der Scheide; sobald dieser Ausfluß hat, ist der Zeitpunkt des Deckens gekommen. — Kaninchenfleisch läßt sich als Dauerware am besten verarbeiten durch Räucher. Das Fleisch wird zunächst in eine Lade aus Kochsalz und Wasser sowie etwas Salpeterminerale einglegt, so daß es völlig bedeckt ist; nachdem es darin vierzehn Tage gelegen hat, wird es mit Buchenholz geräuchert, was man, wenn keine Räucherammer vorhanden, in einer Kiste vornehmen kann, wobei man natürlich achtgeben muß, daß keine Feuersgefahr entsteht. Das Räuchern ist beendet, wenn die Feuchtigkeit aus dem Fleisch verschwunden ist. Dr. H.

**Frage Nr. 52.** Mein Kaninchenbod hat seit 14 Tagen entzündete und stellenweise wund Geschlechtssteile, kriecht sehr wenig und sieht traurig da, magert auch sehr ab. Ich habe ihn vor 14 Tagen gekauft und brachte er die Krankheit schon mit. Ist die Krankheit ansteckend? M. St. in W.

**Antwort:** Geben Sie dem Kaninchen täglich zweimal einen halben Teelöffel Glaubersalz, in Wasser aufgelöst, und mischen Sie die Geschlechtssteile mit Krollin, das mit der Zwanzigfachen Menge Wasser vermischt ist. Es ist ohne Unterbrechung nicht zu beurteilen, ob es sich um einen quarantigen, nicht ansteckenden Ausschlag handelt, in welchem Falle das Ubel bald beseitigt sein wird, oder um eine eitrige und ansteckende Geschlechtskrankheit, weshalb es auch ratsam ist, das Tier von den anderen Kaninchen abzutrennen. Dr. H.

**Frage Nr. 53.** Eine wertvolle Zuchtkuh hatte nach dem zweiten Kalben Gebärmuttervorfall. Kann die Kuh weiter zur Zucht benutzt werden, oder würde sich diese Krankheitsverfälschung später wiederholen? Welche Mittel sind angebracht, die Kuh zum Trockenwerden zu bringen? W. in V.

**Antwort:** Bei Gebärmuttervorfall ist die Befürchtung vorhanden, daß selbst bei sorgfältigster Behandlung derselben er beim späteren Kalben wieder auftritt. Die weitere Zuchtverwendungsfähigkeit der mit Vorfall befallenen Tiere ist sehr beschränkt. Bei sehr wertvollen Zuchtieren ist es vielleicht zu empfehlen, nach ein Kalb zu ziehen, weniger wertvolle lasse man baldmöglichst ab. Um die Kuh zum Trockenwerden zu bringen, ist die Kraftfuttergabe zu vermeiden und möglichst wenig Getreide zu verabreichen. Das Mehl muß in größeren Abständen erfolgen und es darf nicht zu spät ausgemessen werden. Bei Beachtung dieser Maßnahmen läßt sich das Trockenwerden der Kuh nach kurzer Zeit erreichen. Dr. B.

