



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 19.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

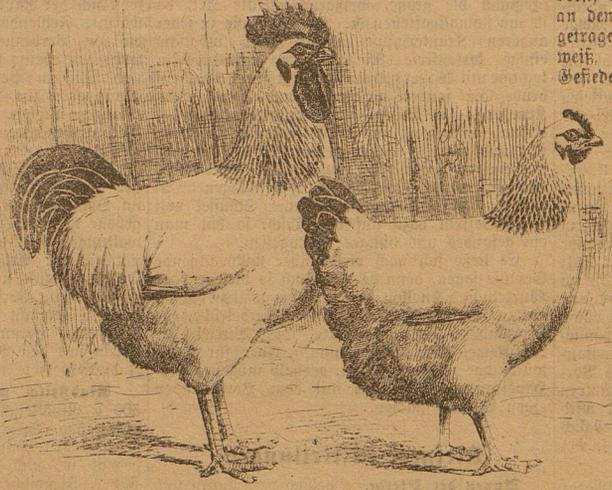
— Jeder Abonnent aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich bestellt. (Gesetz vom 18. Juni 1902.) —

Die Suffer.

Von Dr. Blande. (Mit Abbildung.)

Es wird nicht mit Unrecht darüber geklagt, daß die deutschen Nutztaugelzüchter zu vielerlei Rassen halten, und daß deshalb die Eierlieferungen zu verschiedenartig in Form und Farbe, in Größe und Gewicht ausfallen, was eine der wesentlichsten Ursachen ist, daß die Eier noch vielfach schlecht bezahlt werden und geringere Preise erzielen als die Eier aus anderen Ländern, deren Eierlieferungen auch in den größten Völkern völlig gleichmäßig ausfallen. Wir weicht ist man daher bestrebt, für die Eier-Erzeugung die Zahl der Rassen auf wenige zu beschränken. Anders in der Masttaugelzücht, für die in unserem deutschen Klima nur wenige Rassen sich eignen, wie überhaupt die Zucht feinkörnigen und schwereren Masttaugels bei uns noch in den ersten Anfängen steht. Die meisten fremden Rassen, die in ihrem Heimatlande die schwereren Masthühner liefern, eignen sich für uns im allgemeinen nicht; wir müssen daher abwarten, ob es uns mit der Zeit gelingt, eine deutsche Masttaugelrasse zu schaffen, die den höchsten Anforderungen entspricht und sich einen solchen Vorrang wie in Belgien die Mechelner, in England die Dorlings, in Frankreich die La Planches, Crève-Coeurs und wie die anderen französischen Vorkassen heißen, die man dort auf den Speisekarten findet. In Deutschland sind überhaupt die allerhöchsten Masttaugelrasse weniger beliebt als in anderen Ländern; wir ziehen im allgemeinen die mittel-schweren Rassen vor, die mit mittelguter Vegetationsfähigkeit, saftiges und kurzfasriges Fleisch verbinden, wenn auch nicht den allerhöchsten Anforderungen an Masse und Härte desselben entsprechen. Unter diesen Rassen nehmen die Suffer eine der ersten Stellen ein, deren Zucht als Lege- und Fleischhühner zugleich auch aus dem Grunde in Deutschland zu empfehlen ist, weil sie sich leicht unseren klimatischen Verhältnissen anpassen, und weil sie bei ihrem ruhigen und doch nicht phlegmatischen

Temperament auch für den städtischen Züchter mit Vorteil sich halten lassen, für den Landwirt aber durchaus nicht so ungeeignet sind wie die schwerfälligen Masttaugelrasse ersten Ranges. Daß sie von unseren erkranktesten Feinden, den Engländern, stammen, darf uns nicht abhalten; haben wir doch stets an dem Grundgesetz festgehalten, auch vom Feinde das Gute, das für uns nützlich anzunehmen, aber es mit deutschem Geiste zu durchdringen und deutschem Wesen und deutscher Bedürfnissen anzupassen, es für uns umzuwandeln. So steht auch in den



Suffer-Hühner.

Suffer, indem sie von England zu uns gekommen, ein gutes Teil tüchtiger deutscher Züchterarbeit, durch welche unsere deutschen Suffer sich bereits deutlich von den englischen unterscheiden. Die deutschen Suffer mit ihrem langen und breiten Kumpfe, namentlich dem fleischigen Rücken, der voll gerundeten, trotzdem höher als bei den englischen getragenen Brust, dem gut, aber nicht übermäßig entwickelten Legebau, wie sie unsere Abbildung zeigt, stellen deutlich ein vielseitiges Nutztaugel dar, während die englische Zuchtrichtung sie in ihren Formen mehr cochinähnlich umgestaltet hat. Der rühmliche deutsche Sufferzüchterklub, dem diese Fortschritte der Suffer zu verdanken sind, stellt folgende Musterbeschreibung derselben auf: die allgemeine Erscheinung ist die eines zwischen Dorling und Landhuhn stehenden

Fühnes, gut mittelhoch und breit gestellt. Das Gewicht des Hahnes soll 6 1/2—7 1/2 Pfund und mehr, das der Henne 5—6 Pfund und mehr betragen, die Haltung mehr wagrecht als aufrecht sein. — Der Kopf ist mäßig groß, Ohrscheiben, Gesicht, Kehllappen rot, Kamm bei Hahn und Henne aufrecht, möglichst gleichmäßig, aber nicht zu tief gezackt, beim Hahn mittelhoch, bei der Henne klein. Hals kurz, wenig gebogen, Kumpf gestreckt, walzenförmig, Rücken lang, fast gerade, ganz wenig abfallend, nicht bootförmig, von Schulter zu Schulter flach, breit, keine Rippenbildung auf dem Rücken und an den Schenkeln. Flügel hoch und anliegend getragen. Schwanz ein wenig aufrecht. Beine weiß, mittellang, unbefiedert, vier Zehen. Befiederung kraff anliegend. Es gibt drei Farbenschlänge, nämlich: Rote, überall möglichst gleichmäßig rotbraun, Rücken und Sattel glänzend, Halsbehang schwarz gestreift, Schwanz und Schwingen schwarz; — Helle, Zeichnung wie helle Brahma, d. h. weiß mit schwarzweiß gesäumtem Halsbehang und Schwanz, sehr hübsch gezeichnet; — Dreifarbige, Grundfarbe gelbbraun mit schwarz und weiß gezeichneten Endspitzen der Federn, ebenfalls sehr schöne Zeichnung.

Was die Nuzeigenschaft betrifft, so sind die Suffer-Hühner schweren Schlages, daher vor allem Fleischhühner mit sehr wohlgeschmeckendem, saftigem, zartem und reinweißem Fleische, sehr leicht zu mästen. Zugleich legen sie fleißig gelbschalige Eier von 50—75 g Gewicht. Sie sind früh legeret, sehr gute Winterleger, brüten und führen vorzüglich. Sie sind winterhart, leicht aufzuziehen, die Jungen wachsen schnell heran und werden früh legeret.

Wildwachsendes Gemüse.

Von A. B.

Auf untern Wiesen und Feldern sind im Frühling manche Kräuter zu finden, von deren Wohlgeschmack viele Hausfrauen keine Kenntnis haben und die uns in dieser auch ziemlich gemütsarmen Jahreszeit eine große Hilfe sind, zumal jetzt während des Krieges, wo wir alles und jedes zu verwerten veranlaßt sind. In früheren



Jahrhundert, als der Gemüsebau noch nicht auf so hoher Stufe stand wie jetzt, war die Reminis und Bewerzung dieser Feldkräuter eine sehr verbreitete, man schätzte sie besonders ihrer blutbildenden und gesundheitsfördernden Werte wegen, denn mit den in Feld und Wald wildwachsenden Kräutern verhält es sich unserm angebauten und künstlich gezüchteten Gemüse gegenüber ähnlich wie mit dem Wildpret im Gegensatz zum Fleisch unserer Zuchttiere: Es ist weitaus gesünder. Damit wollen wir aber kein verdienten Erfolg der Gemüskultur keinen Abbruch tun; wir wollen uns nur freuen, daß in den unscheinbaren und überaus wohlfeilen Feldkräutern, die uns helfen sollen, andere Nahrungswerte zu strecken, so viel Gutes steckt. Daß beim Einsammeln nicht achtlos auf die Wiesen und bestellten Felder getreten wird, darf man wohl von jedem denkenden Menschen erwarten, und ebenfalls auch, daß niemand Pflanzen nach Hause bringt und zubereitet, von denen er nicht genau weiß, daß sie essbar sind. Viel wichtiger schon an den Weg- und Feldkräutern, wodurch das Betreten des Ackers überhaupt unnötig wird. Eine gute Hilfe zur richtigen Bestimmung der Kräuter hat man an jedem Botanikbuch wie es in den Schulen gebraucht wird. Bemerkenswert ist noch, daß man niemals Kräuter von mit Kunstfärbung gedüngten Wiesen sammeln soll.

Spinat ähnliche Kräuter. Hierzu gehören zunächst die jungen Austriebe der Brennnessel und die Blätter des Löwenzahns, welche beide Pflanzen längst als Spinat-Ertrag bekannt sein dürften. Aber außerdem gibt es noch viele Pflanzen, die ganz ebenso zubereitet werden können. Da ist zunächst der Hebrich, ein allbekanntes Feld- und Gartenkraut, dessen meist gelbe Blüten sich später in kleine Fruchtschoten verwandeln. Ferner die jungen Blätter des wilden Reischens und des Feldstiefmütterchens sowie ganz besonders das im Garten so ausgiebig wachsende Unkraut, die Melde. Man breche nur einmal mit dem trüchtigen Wurzelteil, das man so leicht allem Neuen und Ungewohnten gegenüber hat und sammle sich ein Körbchen voll von diesen Pflanzen, mit denen Mutter Natur uns so reichlich den Tisch deckt. Alles mögliche Krautwert bunt durcheinander, Kessel, Hederich, Weichenblätter, Melde usw., dazu dann noch den dritten Teil Ackersauerampfer, von welchem man sowohl die großblättrige wie auch die kleinblättrige Art wählen kann. Zu Hause wird dann alles verlesen und gewaschen. Darauf bringt man leichtes Salzwasser zum Kochen, läßt die Kräuter einmal darin aufwallen, nimmt sie mit einem Sieb heraus und wiegt sie fein wie Spinat. Unterdessen hat man ein wenig feinstwürfelig geschmittenes Speck gelb schmelzen lassen, etwas Mehl hinzugesetzt und mit einem Teil des Kochwassers zu einer Mehlschwitze vermischt. In diese Mehlschwitze gibt man die gedachten Kräuter, schmeckt mit Salz und Zitronensaft ab und bringt das Gemüse zu Tisch. Es schmeckt ganz vortreflich und ist von Spinat nicht zu unterscheiden. Wer selbst einen Garten besitzt und nach diesem außerordentlich strengen Winter teilweise erfrorene Spinatlagen zu beklagen hat, der kann das noch vorhandene sehr gut mit den genannten Kräutern strecken, denn infolge der Kohlenknappheit wird es vielfach auch unsern Gärtnerinnen nicht möglich sein, den Markt wie sonst mit Frühgemüse zu besetzen.

Auch Salatpflanzen bedient uns die Natur in Feld und Wald in reichem Maße, wir müssen sie nur zu finden wissen. Da ist die Nachtreise mit ihren kurzgestielten, eiförmigen Blättern, die man auch bei uns künstlich auf eigens dazu hergerichteten Gräben zieht und deren hellblaue Blüten ganze Wasserflächen bedecken. Ferner die Winterkresse, die man fast an allen feuchten Wiesen- und Feldrändern finden kann. Die Pflanzen werden mit einem Messer abgestochen, verlesen, gewaschen und mit Gewürzessig, etwas Senf, einem kleinen Büffel voll ausgelassenem Speck und Salz und Zucker angemengt oder auch feingehakt zu einem Butterbrot oder Brot mit Magermichstäbe gegeben. — Daß die Kapunzel — auch Schämälchen genannt — eine gute Salatpflanze ist, die man zum Teil auch im Garten anbaut, dürfte manchem schon bekannt sein. Das handhohe Pflänzchen gleicht einer grünen Rokette und findet sich auf feuchtem, lehmigem Boden, auf Bruchstücken und an Wiesenrändern. Die einzelnen Blättchen sind spatelförmig. Kapunzel-

salat schmeckt besonders gut, wenn man ihn zur Hälfte mit Kartoffelsalat vermischt und dann man die Blätter, um sie zarter und weicher zu machen, einen halben Tag hinfellen bevor man sie verwendet.

Einen ebenfalls sehr schmackhaften Salat geben auch die Blätter der hellblau blühenden wilden Zichorie, auch Wegewort genannt. Ebenfalls die jungen Blättchen des Hirtenhächelkrautes. Auch die Vogelminere ist eine Salatpflanze und wird besonders gern in Italien gegessen, wo man sie auch als Gemüse und Suppe zubereitet. Dann die große Rimpennelle oder Fibernelle genannt. Diese Pflanze wird bis zu einem Meter hoch und findet sich auf Wiesen mit gutem Boden und auch an Feldrändern. Die weißrosa Blüte ist dolbenförmig, die Blätter gefiedert und ziemlich groß. Bei dieser Pflanze ist eine Verwechslung mit dem giftigen gestielten Schierling möglich, weshalb sie nur der Jammeln sollte, der sie genau kennt. Die Blätter geben einen sehr wohlwollenden Salat und können auch als Gemüse gegessen werden.

Zu kräftigen, würzigen Gemüsesuppen, die bei vielen schon als blutreinigende Frühlingssuppen bekannt sind, eignet sich der blaublühende Gundermann, auch Gunderkraut genannt. Man spürt die Würzigkeit des Pflanzens schon, wenn man nur wenige Blättchen zwischen den Händen zerreibt und daran riecht. Die grünen Blätter haben fast die Form des Weichenblattes und die tiefblauen bis violettten Blüten gehören zur Klasse der Lippenblütler. Man findet das Pflänzchen an Wegändern und Seden, an welchen die süßlangen, zierlichen Ranken sich gern festsetzen. — Eine gleichfalls sehr gute Suppe liefert das Kraut der Schafgarbe oder Felsgarbe, welche zahlreich an Wegen und auf Rasen- und Weidenflächen wächst. In den weißen Blüten, die zu Trugdolben vereinigt sind, ist die Schafgarbe weithin sichtbar. Die zierlichen, graugrünen Blätter sind gefiedert. — Auch der Laubnessel oder Bienehang liefert eine gute Suppe. Man sucht ihn in Laubwäldern zwischen Unterholz, auch an Gebüschrändern und Wegen. Man wähle möglichst die große, weißgrün-gefleckte Art, da sie am schmackhaftesten ist. Zu dieser wie zu jeder anderen Kräutergruppe nimmt man möglichst einige lartenfreie Knospen oder Kalbsthoden, kocht sie mit Wasser gut aus und läßt in der Knochenbrühe die sauber verlesenen und gewaschenen Kräuter — es können gern verschiedene sein — einmal aufkochen, nimmt sie heraus, wiegt sie fein und gibt sie wieder in die Suppe, die man mit einigen Haserloden, etwas Grieß oder Mehl oder einem mit Mehl und Salz geschlagenem Ei bindet. Kommt dann noch eine Schüssel voll Salzkartoffeln dazu auf den Tisch, so hat man ein gesundes und billiges Mittagessen.

Es liege sich noch vieles über wildwachsende Gemüse sagen, denn es gibt noch so viele essbare Wurzeln und Knollen, die wir, ohne gefast zu haben, ernten könnten; da ist noch die Kerbelrübe, die Kirschmöhre oder Pastinake, die Wurzel der Nachtreise, das Kalms usw. Aber für heute würde das zu weit führen, deshalb mögen unsere Hausfrauen erst einmal mit dem Vorstehenden einen Versuch machen.

Kleinere Mitteilungen.

Zugen der Pferde. Obgleich das Zugen und Reinigen der Pferde, welches wenigstens täglich einmal zu geschehen hat, zum besseren Gedeihen viel beiträgt, dulde man jedoch nicht, daß die dazu benutzten Striegel mit der Feile scharf gemacht werden; auch darf nur die Mähne, aber nicht der Schweif mit einem in frisches Wasser getauchten Kamme ausgelämmet werden. Der Schweif ist nur mit Strohwischen, die mit frischem Wasser befeuchtet sind, zu reinigen; denn durch das Auslämmen werden die Schweife zu schwach, auch entstehen dadurch nicht selten bartartige Wunden. Sind Pferde bei schmutzigem Wetter gebraucht worden, so müssen die Füße mit nassem Strohwischen sorgfältig sauber und rein abgewaschen und der zwischen dem Hufe und Hufe stehende Schmutz ordentlich herausgeputzt werden.

Das Verwerfen trächtiger Kühe tritt oft ohne nachweisbare Ursache bei bestimmten Tieren oder in einem bestimmten Stalle mit erschwerender Regelmäßigkeit ein. Man behauptet, das Futter, die Lage des Stalles usw. veranlaßt es, jedoch

bald, daß das Verwerfen auf einer anderen Ursache beruhen muß. Man hat es in diesem Falle mit dem feuchtesten Verwerfen zu tun. Äußere Anzeichen dieser Seuche gibt es nicht, nur die Milch nimmt ungefähr acht Tage vorher eine der Biesmilch ähnliche Beschaffenheit an, einige Tage später bemerkt man einen schmutzig-roten Scheidenausfluß, und bald darauf tritt das Verwerfen ein; gewöhnlich geschieht dies im dritten oder siebenten Monat. Ist die Seuche einmal bei einem Tiere vorhanden, dann ist die Haupt-sorge darauf zu richten, daß der Aufstichstoff nicht auf andere Tiere übertragen wird. Insbesondere soll man die noch trächtigen Tiere von der Kuh, die verworfen hat, absondern. Alle Gegenstände, die mit dem toten Kalbe und der Nachgeburten in Berührung gekommen sind, müssen gründlich desinfiziert werden. Der Stallboden ist mit heißer Nagenlauge zu reinigen, Mist und Jauche sind zu entfernen, das tote Kalb und die Nachgeburten müssen tief vergraben werden. Das Stallpersonal, das damit umgegangen ist, muß, bevor es mit den übrigen Tieren wieder in Berührung kommt, sich einer gründlichen Reinigung mit Karbol- oder Ljohlbildung unterziehen. Jedenfalls ist es am besten, einen Tierarzt zu Rate zu ziehen, um unter seiner Anleitung die Desinfektion vorzunehmen.

Spinat aus Raps als erstes Frühgemüse 1917. In der „Deutschen Tageszeitung“ vom 10. April 1917, Nummer 180, empfiehlt Kgl. Oberamtmann Görg, Direktor in der Reichsgetreidestelle Berlin, aus wärmste die Vereitung von Spinat aus Raps als erstes Frühgemüse zur ausgebreiteten Gewinnung und Verwertung. Dieses ist ein sehr nahrhaftes Nahrungsmittel und bietet eine vollkommene Abwechslung. Bekanntlich muß die Rapsaat jetzt im Frühjahr vorgeerntet werden, damit das Wachstum der stehenbleibenden Pflanzen zum Zwecke größtmöglicher Gewinnung von Öl und Mäthen gefördert wird; alle 15 bis 20 cm etwa soll eine kräftige, gute Pflanze stehen bleiben, die dazwischenstehenden sind herauszuziehen und sofort auf dem Rapsfelde in bereitstehende Körbe zu verpacken. Letztere dürfen nicht zu groß sein, weil sich der Raps bei der Beförderung leicht erwärmt. Fehlende Körbe und Kattenkisten werden die am Verbrauch sehr interessierten Stadtverwaltungen ebenso wie die Reichsstelle für Gemüse und Obst in Berlin gegen geringe Leihgebühren gewiß gern zur Verfügung stellen. Die Rapspflanzen müssen sobald möglichst schnell an die Verbrauchsstellen befördert werden. Fünf Zentner etwa kann der preussische Morgen liefern. In West- und Süddeutschland ist der Raps zurzeit für diese Gemüseerzeugung genügend ausgebildet, im Osten werden dazu noch wenige Bockden vorgehen. Herr Görg empfiehlt den zuständigen Verwaltungsstellen die Förderung der Gefellung notwendiger Arbeitskräfte für diese kurzfristige Früherte aufzuwärme. Da in Westdeutschland vielfach schon Versuche mit Rapsanbau auf Schlagschlägen gemacht wurden, gilt also auch uns die Mahnung: Senius mit dem schädlichen Ueberfluß, hinein mit den Massen wertvollsten Spinates in Industriegebiete und Großstädte. Velters.

Rindfleisch mit Graupen und Pfannen. 500 g Rindfleisch bräunt man in 30 g feingehacktem Speck auf beiden Seiten an, gibt dann so viel Wasser dazu, daß das Fleisch davon bedeckt ist, und kocht es langsam auf kleinem Feuer. Inzwischen hat man 250 g grobe Graupen, die man am Abend zuvor eingeweicht hat, mit Wasser, Salz und ein Stückchen Zitronenschale zum Kochen gebracht, und legt sie nach einhalbstündiger Kochzeit dem Rindfleisch zu, und kocht beides zusammen weich. Nachdem man ebenfalls am Abend vorher getrocknete Pfannen eingeweicht, und zwar 375 g, werden diese in demselben Wasser weich geschmort, alsdann entfernt man die Kerne und mischt sie unter die fertigen Rindfleischgraupen, zu denen man das Fleisch zuletzt in Stücken schneidet muß. Dieses Gericht wird vor dem Antragen mit etwas Zitronensaft abgemischt und durch Zugabe etwas frischer Butter im Geschmack sehr verbessert. A. M. in Fr.

Rhabarber mit Äpfeln. Frische Rhabarberstiele werden nicht geschält, sondern nur am unteren Ende von der anhaftenden Erde befreit, gewaschen und in Stücke geschnitten. Dann bringt man wenig Wasser zum Kochen, läßt den Rhabarber darin aufwallen und gießt dieses erste Kochwasser fort. Darauf läßt man die Rhabarberstiele

frischem, kochendem Wasser noch etwas Zitronensaft gar werden, aber nicht zerfallen, bindet das Kochwasser leicht mit etwas in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl, läßt den Abgaber erkalten und läßt ihn erst dann mit etwas in Wasser aufgelöstem Saccharin, da wir unsere Zucker so viel wie möglich schonen und zum Einmischen aufpassen müssen. Aus diesem Gunde wird der Abgaber auch erst einmal abgekocht und etwas Zitronensaft hinzugefügt, denn Zitronensaft bindet die Säure. Zu den Abgäben braucht man 750 g gekochte und geriebene Kartoffeln, 250 g Mehl, 35 g Fett, etwas Salz und einige Korinthen. Alle diese Zutaten werden gut miteinander verarbeitet, dann kommt man Masse an die Waage und kocht sie zehn Minuten in Salzwasser. R. R.

Verlegte Stellen beim Blättern mit glühendem Eisen entfernt man aus weißer Wäsche auf folgende Weise. Die betreffenden Stellen befeuchtet man mit kaltem Wasser, bestreut sie mit Salz und legt sie in die Sonne. In einigen Stunden sind sie verschwunden. R.

Frage und Antwort.

Ein Kataster für jedermann.

In der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderlich, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Zweck, wenn sie erfolgreich ist. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beantwortet.

Frage Nr. 123. Ich möchte gern bei der jetzigen Schwierigkeit der Tierernährung einige verschiedene Futterzusammensetzungen für die sachgemäße Fütterung von Geflügel haben. Gibt es solche Sachen gedruckt? E. G. in A.

Antwort: Sie werden darüber in der einschlägigen Literatur genügend finden, so beispielsweise in dem Verlage von J. Neumann, Neudamm, erschienenen Werke: Sage, Kurzer Leitfaden für Geflügelzucht, Preis 1,30 Mk. Jedenfalls sollten Sie sich auch in den Besitz des Kalenders für Geflügelzüchter setzen, der von Fritz Feinmigkeit, Berlin W 57, Steinmeier 2, herausgegeben ist und 1,40 Mk. kostet. In dem Kalender, der sonst viele für Geflügelzüchter nützliche Mitteilungen und Tabellen enthält, sind auch eine größere Zahl von Futterrationen nach den Kellnerischen Tabellen enthalten, die unser Mitarbeiter Dr. Maude verfaßt hat.

Frage Nr. 124. Mein Jagdwild erkrankte vor drei Jahren an Räube. Er wurde von einem Spezialarzt behandelt und auch geheilt. Seit dieser Zeit leidet er aber an starkem Haarausfall, der Sommer wie auch Winter hindurch anhält. Mir scheint, daß die Haare nicht mit der Wurzel ausfallen, sondern sozusagen abbrechen. Kann dies an der Behandlung der damaligen Räube, infolge Anwendung von zu starker (ätherer) Medikamenten liegen oder an einer Magentaufreißung? Gibt es dagegen Hilfe? B. A. in G.

Antwort: Die Haarkrankheit dürfte in einem ursächlichen Zusammenhang mit einer Magenkrankheit liegen, auch erscheint es zweifelhaft, wenn auch nicht ausgeschlossen, daß sie noch eine Folge der Räubekur ist. Von den bewährten Mitteln, welche gegen das Abbrechen der Haare empfohlen werden könnten, stehen gegenwärtig nur wenige zur Verfügung. Wir empfehlen, den Hund alle 14 Tage einmal mit einer Mischung von gleichen Teilen Petroleum und Wasser einzuschreiben, und, wenn möglich, ab und zu einmal etwas Lanolin in dünner Schicht auf die Haut aufzutragen. Dr. H.

Frage Nr. 125. Meine acht Tage alten Ziegenlammern konnten plötzlich nicht mehr auf den Beinen stehen. Ich habe die Beine bereits mit Jodol eins gerieben und auch massiert, doch ohne jeden Erfolg. Wie lassen sich die Beine der jungen Tiere kräftigen? D. G. in B.

Antwort: Die bei Ihren Ziegenlammern beobachtete Krankheitserscheinung besteht wahrscheinlich in der sogenannten Lammerehler. Diese tritt in der Regel in den ersten acht Tagen nach der Geburt ein, und zwar so lange, bis der Nabelstrang noch nicht vollkommen eingetrocknet ist. Die Krankheit beruht auf Infektion und ist begleitet mit Anschwellung des Nabels und der Gelenke. Die Krankheit ist sehr gefährlich und führt in 75 % der Fälle zum Beenden der Tiere.

Die vorübergehende Behandlung muß gleich nach der Geburt erfolgen, und zwar durch Desinfektion des Nabels und vorsichtiges Abbinden desselben. Auch Wäschungen mit Kreolin und Jodlösungen (2:100) sind zu empfehlen. Wird diese Behandlung nicht sofort nach der Geburt vorgenommen, so hat sie meistens keinen Erfolg mehr. Durch Einreiben und Massieren der Beine ist eine Besserung der Krankheit nicht möglich. Dr. Bsn.

Frage Nr. 126. Ist es zulässig, einen Hühnerstall in einem Keller anzulegen, in dem man Kartoffeln, Epworräte, Wein u. dgl. aufhebt? Ich halte das für ganz ungehörig; denn meinem Freunde sind die Kartoffeln erfroren, da im Herbst und Winter die Kellertür für die ein- und auslaufenden Hühner offen stand, die Speisevorräte verderben durch die schlechte Luft, es gab Ungeziefer, und die Treppen und Vorhallen waren furchtbar beschmutzt, so daß anständige Menschen, besonders Frauen, sich schämen mußten, den Kellerraum zu betreten. Man will man uns mit der gleichen Einrichtung beglücken. W.

Antwort: Man sollte es kaum glauben, daß verlässliche Menschen auf den Gedanken kommen, den Hühnerstall in einem Raume anzulegen, in welchem Epworräte aufbewahrt werden; das ist ja fast ebenso schlimm, als wenn jemand jetzt in der Kriegszeit in seinem besten Zimmer ein Schwein fethuchen will, was aber doch wohl nur in den Wildblättern vorkommt. Zunächst muß doch der Boden des Hühnerstalles mit Streu bedeckt werden, sei es Sand, Torfmull, Raff, Häfelf oder ein anderes Material, in dem die Hühner scharren können, und dadurch wird alles verstaubt, so daß die Epworräte ungenießbar werden, zumal da die durch die Hühner nebst ihren Ausleerungen erzeugte schlechte Luft noch ein übriges zum Verderben der im Keller aufbewahrten Gemüße und sonstigen Speise beiträgt. Dazu kommt noch, daß die Hühner überall auf dem Fußboden und den Treppen die Spuren ihrer Unvorsicht hinterlassen, so daß in der Tat anständigen Menschen, und besonders Frauen, das Betreten solcher Räume zum Ekel werden muß. Übrigens ist ein Keller überhaupt kein geeigneter Raum für Hühner, wenn er für seinen eigentlichen Zweck, die Aufbewahrung von Speise und Gemüßen paßt; denn für diesen Zweck muß er kühl und dunkel oder wenigstens halbdunkel sein, während die Hühner zum Nachtaufenthalte einen nicht zu kühlen und hellen Raum brauchen. Auch die Kellertür ist den Hühnern nicht zuträglich. Ist denn in Ihrem Hause nicht ein anderer Raum vorhanden, der sich als Hühnerstall einrichten läßt, vielleicht über einem Holzschuppen oder einem Stalle für anderes Vieh? Letzteres allerdings nur, wenn Sorge getragen wird, daß die Dünste des Viehstalles nicht in den Hühnerstall einbringen können; denn das würde für die Hühner nicht zuträglich sein. Dr. H.

Frage Nr. 127. Ich habe ein Ferkel im Alter von sechs Wochen gekauft. Dieses hat nach fünf Monaten nicht mehr als fünf bis sechs Pfund zugenommen. Es frist gut und ist gesund, läßt aber immer den Schwanz hängen. Ich füttere kartoffelschalchen und sonstige Küchenabfälle, Stroh und eine Kleinigkeit Schrot. Worin kann die Ursache für die geringe Gewichtszunahme liegen? E. G.

Antwort: Ihr Ferkel ist wahrscheinlich von Anfang an unterernährt worden. Es ist nicht anzunehmen, Ferkel im Alter von sechs Wochen fast ausschließlich mit kartoffelschalchen und Stroh zu ernähren; auch die sonstigen Küchenabfälle sind für die Ernährung in diesem Lebensalter nicht ausreichend. Ständen Ihnen andere Futtermittel nicht zur Verfügung, so dürften Sie diese Tiere nicht unter fünf bis sechs Monaten einstellen. Zu befürchten ist ferner, daß, falls die kartoffelschalchen in zu großer Menge verfüttert worden sind, der Solangehalt dieser entwicklungshemmend bei dem Tiere gewirkt hat. Zur Förderung des Wachstums und der Gewichtszunahme muß der Eiweißgehalt des Futters erhöht werden. Dieses kann gechehen durch Magermilch, Fischmehl und Fleischmehl, falls sich diese Futtermittel beschaffen lassen. In dem jetzigen Lebensalter von sechs Monaten kann, sobald dieser zur Verfügung stehen sollte, junger Ake, Luzerne oder Epworte verfüttert werden. Auch die Beigabe von phosphorhauem Futterkalk oder Salsamtkreide ist zu empfehlen. Unter allen Umständen ist möglichst viel frisches Auslauf erforderlich. Dr. Bsn.

Frage Nr. 128. Meine Erdlingsziege, die vor drei Wochen gelammt hat, läßt auf einem Strich die Milch laufen. Der Strich, der die Milch nicht hält, ist zurückgeblieben. Schuld gebe ich einem Kaninchen, das mit der Ziege zusammen war. Ich fütterte gefochte Rübenschnitzel, gutes Viehhenschen und Kleietränke. Was ist dagegen zu tun? Dr. Bsn.

Antwort: Das Lauflassen der Milch auf einem Strich bei Ihrer Ziege beruht in Schwäche der Schließmuskulatur. Diese kann entweder als vererbte Anlage vorhanden gewesen sein oder sich durch die Einwirkung äußerer, reizender Einflüsse herausgebildet haben. Zur Beseitigung des Uebelstandes ist eine Kräftigung des Muskels erforderlich. Dieses kann gechehen durch häufiges Ausmelken, wodurch der Muskel von dem Druck der Milch entlastet wird und durch Massage oder Wäschen mit zusammenziehenden Mitteln; als solche kommen in Betracht Weiswasser und essigsaure Tonerde. Dr. Bsn.

Frage Nr. 129. Eine silbergraue Riesenhäfin hat bereits zweimal, jedesmal elf Junge, geworfen, die aber nach drei Tagen alle tot waren. Ich nehme an, daß die Mutter dieselben totgebissen hat. Was ist da zu tun? J. B. in B.

Antwort: Wenn Sie selbst nicht angeben können, ob die Häfin die Jungen totgebissen hat oder ob dieselben aus einer anderen Ursache eingegangen sind, so ist es uns nicht möglich, Ihnen einen sicheren Rat zu geben. Zunächst ist es verfehlt, einer Häfin elf Junge zu lassen, höchstens sechs. Sodann müssen Sie sich überzeugen, ob Sie dieselben annimmt, nötigenfalls sie an die Zitzen legen, wobei Sie die Häfin durch einen Gehilfen halten lassen. In den meisten Fällen genügt dies, um sie zur Annahme zu bewegen; sollte es nicht der Fall sein, dann taugt die Häfin nicht zur Zucht und ist abzuschaffen. Dr. H.

Frage Nr. 130. Meine hochtragende Kuh, die sauber gehalten und häufig gepulvt wird, scheut sich trotzdem seit dem Herbst sehr stark. Am Halse und an der Seite hat sie sich die Haare schon so weit abgerieben, daß die Stellen fast völlig kahl sind. Die daneben stehende Kuh ist von der Krankheit nicht befallen. Woran leidet die Kuh, und wie kann der Uebelstand beseitigt werden? Frau U. in F.

Antwort: Ihre Kuh leidet sehr wahrscheinlich an allgemeinem Zuckerschlag, der durch keine, in der Haut zerstreute Knötchen hervorgerufen wird. Die nähere Ursache ist nicht bekannt; vermutlich wird sie gegeben durch Nahrungseinflüsse, namentlich zurzeit des Haarkwechsels. Zur Behandlung empfiehlt sich zunächst die Verabreichung eines kräftigen Abführmittels, daneben habe man magere, erfrischende Diät. In hartnäckigen Fällen sind Bromtaliun oder Arsenit (Pomerische Lösung) ein Teelöffel voll zweimal täglich zu verabreichen. Eine örtliche Behandlung ist gemeinhin nicht erforderlich, doch kann man die fast kahlen Hautstellen mit kaltem Wasser, Weiswasser oder Spiritus waschen. Dr. Bsn.

Frage Nr. 131. Unlängst gaben Sie bei Lebertuberkulose der Hühner den Rat, alle erkrankten Tiere zu schlachten, da man kein Mittel zur Heilung kenne. Auch meine Hühner leiden an dieser Krankheit; ich frage daher an, ob die Hühner ohne Nachteil gefocht oder gebraten gegessen werden können. B. A. in F.

Antwort: Die bisherigen Erfahrungen haben keinen Fall einer Übertragung der Hühnerlebertuberkulose auf Menschen ergeben; es ist daher die Möglichkeit derselben wahrscheinlich ausgeschlossen, wie andererseits auch die Tuberkulose der Menschen auf Hühner sich nicht verbreitet, selbst wenn diese Auswurfstoffe von Tuberkelbakterien aufnehmen. Es braucht deshalb der Genuß des Fleisches von tuberkulösen Hühnern nicht ausgeschlossen zu werden, solange die Krankheit noch in ihrem Anfange steht und erst wenig Tuberkeln vorhanden sind. Natürlich wird man diese oder die erkrankten Teile vor dem Braten oder Kochen entfernen. Sobald aber die Krankheit fortgeschritten ist, verbietet sich der Genuß des Fleisches von selbst; denn einerseits pflegen Tuberkeln auch in anderen Körperteilen als denjenigen, von denen die Krankheit ausgeht, aufzutreten, wenn auch nur einzeln, andererseits magern die Tiere bald so sehr ab, daß das Fleisch trocken und sähe, sogar ungenießbar wird. So lange also die Leber allein erkrankt ist, genügt es, diese zu beseitigen. Dr. H.

