



Nr. 22.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1917.

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

Das Simmentaler Rind.

Von Dr. Hörner, Beringhausen. (Mit Abbildung.)

Die Schweiz besitzt zwei durch charakteristische Merkmale wohl von einander gescheidene Rinderrassen, die sich beide durch hervorragende Nutzungseigenschaften auszeichnen. Es sind dies das Braunvieh im Osten und das Fledvieh im Westen. Die ungefähre Grenze des Zuchtgebietes beider Rassen wird durch eine Linie gebildet, welche sich vom östlichen Winkel des Genfer Sees bis zum

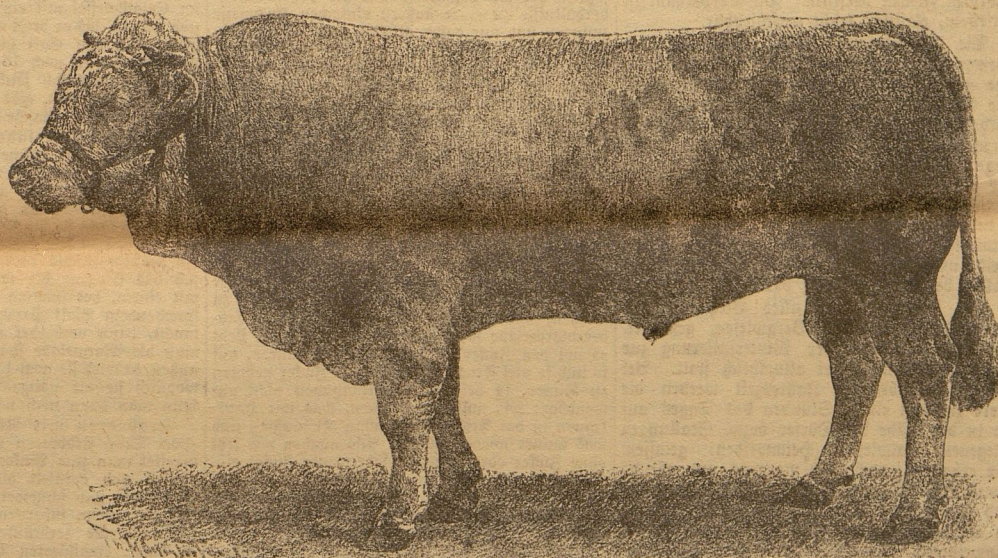
Bodensee erstreckt. Nördlich von dieser Grenzlinie finden wir Fledvieh, südlich Braunvieh. Ersteres wird hauptsächlich in den Kantonen Bern und Freiburg gezüchtet, und kann man daher auch von einem Berner und einem Freiburger Fledvieh (Schlag) reden; da beide ausgesprochene Unterschiede in der Körperform und im Haarkleid erkennen lassen, so ist diese Einteilung gerechtfertigt. Braunvieh findet man am edelsten im Kanton Schwyz und führt es nach diesem auch den Namen „Schwyzer“ Vieh. Das beste Berner Fledvieh wird im Simmentale und Umgegend gezüchtet; es ist von gelbweißer Farbe. Es hat sich nun der Handelsgebrauch eingebürgert, alles gelbbunte Schweizer Vieh mit dem Namen „Simmentaler“ zu bezeichnen.

Das Simmentale ist ein herrliches Alpenrind im Berner Oberland, das von einem kleinen

Gebirgsbach, der Simme, welche sich in den durch seine entsündende Lage ausgezeichneten Thuner See ergießt, durchströmt wird. Die Simme entsteht aus zwei Quellen, der kleinen und der großen vom Nähniglecker kommenden Simme. Beide vereinigen sich in dem Hauptorte des oberen Simmentales, Zweisimmen. Von hier führt der Weg über Reichenbach, Boltigen, Welschenburg, Erlenbach und Lattenbach (Orte, in denen sich die Hauptzüchter befinden) zum Thuner See. Dieses eben geschilderte Gebiet

Original-Simmentaler, wird aber sehr ungern gesehen; umgekehrt ist auch eine zu dunkle Farbe, die ins Braunrote hinüberspielt, nicht beliebt. Die weißen Flecke sind immer scharf abgegrenzt. Der Kopf ist entweder ganz weiß oder er ist mit einer breiten Blesse versehen. Die Augen sind vielfach von einem Kranze gelber Haare umrahmt.

Der hoch getragene gerade Kopf ist groß und breit. Bei dem Stiere (s. Abbildung) ist er kurz, die Stirn bisweilen gerampt. Bei den



Original-Simmentaler Rind.

mit seinen Nebentälern bildet die eigentliche Heimat des wegen seiner vorzüglichen Eigenschaften weit und breit geschätzten Simmentaler Rindes. In annähernd gleicher Güte trifft man dasselbe jedoch auch in der weiteren Umgebung des Thuner Sees an.

Die Farbe des Simmentaler Rindes ist rotgelb mit unregelmäßigen, verschieden großen weißen Flecken; am beliebtesten ist eine kalbe oder kalbrote Farbe. Ein zu helles Gelb, welches beinahe in Weiß übergeht, so daß sich die gelben Partien des Haarkleides bei etwas schmutzigen Tieren kaum von dem Weiß unterscheiden, findet man zwar öfters bei den

Rühen ist er länger, die Stirn platt. Die Stirnante ist gewölbt, in der Mitte leicht eingebogen. Die Hörner sind gelblich weiß, bei den Rühen fein, seitlich gestielt und wenig nach vorn und aufwärts gebogen; bei den Stieren sind sie kurz und dick, wagrecht stehend. Die Ohren sind breit, leicht beweglich, von gelbroter Farbe, selten weiß; die Ohrmuschel ist mit langen, vielfach in Form eines Büschels hervorragenden gelbroten Haaren besetzt. Die Augen sind groß, lebhaft, von hellen Haaren eingefast. Das breite Flogmaul ist fleischfarben. Ist es jedoch von gelbroten Haaren umrahmt, so spielt auch seine Farbe ins Gelblichrote,

*) Das eigentliche Freiburger Fledvieh ist von schwarzbunter Farbe. Es hat eine gewisse Ähnlichkeit mit unserem schwarzbunten Niederungs- vieh, nur ist das Vieh größer und schwerer. Die Simmentaler haben jedoch die Schwarzscheden auch im Kanton Freiburg mehr und mehr verdrängt. Näheres findet der Leser in meinem Buche „Das Schweizer Fledvieh“. Zweite Auflage. Verlag von F. Neumann, Neudamm. Preis gebunden 4 Mk. Ann. des Verf.

resp. treten derartig gefärbte kleine Flecken auf; sie hängen lebhaft mit der gelben Haarfarbe zusammen und sind nicht mit dunklen oder schwarzen Flecken oder Punkten zu verwechseln. Diese deuten stets auf eine Mischung mit fremdem (Freiburger) Schwarzscheiden, Braunvieh) Blute hin. Gepaart sind derartige Flecke dann meistens mit dunklen oder schwarzen Haaren in den Ohren, um das Hockmaul, um die Augen und in der Schwanzgasse. Der Kehlgang ist breit, der Hals bei den Kühen fein, von milderer Länge, bei den Stieren kurz und mächtig entwickelt, mit starker Wamme. Widerrist bei den Stieren sehr fleischig, oft gepalten. Schulter stark, fleischig, vielfach etwas steil gestellt, wodurch die Vorhand im Vergleich zur langen Mittelhand auffallend kurz erscheint. Brustkorb gewölbt, Brust tief und breit. Bei manchen Tieren sind die vorderen Rippenbögen weniger stark gewölbt als die hinteren, wodurch hinter der Schulter eine Einschnürung entsteht. Rücken gerade, lang, kräftig und breit. Nierenpartie gut gefüllt. Lende und Kreuz breit und wagerecht. Schwanz breit und dick, hoch angelegt. Seine Ansatzstelle überragt die gerade Rückenlinie vielfach ein wenig. Die Schwanzgasse ist mit langen, gelbroten oder weißlichen Haaren besetzt. Die Vorderfüße sind kurz, sehr kräftig, vielfach, entweder beide oder nur einer, nach außen gerichtet. Vorderlinie breit. Die Muskeln der Hinterbacke sind kräftig entwickelt; Sprunggelenk breit; der Winkel weit geöffnet; er darf jedoch nicht völlig verschwinden. Die Klauen sind von wachsgelber Farbe, nach außen gerichtet. Das gut gebildete Guter ist ziemlich groß bis groß, von heller Farbe mit feinen Haaren besetzt, die mittellangen Striche fleischfarben, öfters mit gebrotenen Flecken versehen. Die Körperhaut ist mittelfein, elastisch, leicht verschiebbar.

Die Simmentaler haben runde, gefällige Formen, eine gesunde, kräftige Konstitution, eine gute Verdauung und eine rege Frechheit. Sie verlangen aber auch ein gutes, besonders kaltsaftiges Futter. Die Mastfähigkeit ist hervorragend. Sie sind ferner ausdauernd im Zuge bei leichtem und geräumigem Gange. Die Kühe sind recht milchergiebig, die Milch ist gehaltvoll. Da die Behandlung der Tiere in der Schweiz eine gute ist, so sind sie meistens gutmütig, selbst die Bullen, die frei auf der Weide umhergehen. Nur selten werden ältere Bullen bei Stallfütterung bössartig.

Im Sommer wird alles Vieh auf den Alpen, d. h. auf den Bergwiesen, geweidet. Der Übergang von der Winterfütterung zur Sommerfütterung findet allmählich statt. Bei Beginn der besseren Jahreszeit werden die Tiere zunächst einige Stunden des Tages auf die in der Nähe der Dörfer bzw. Stallungen gelegenen Talwiesen (Heimweiden) gelassen. Sie erhalten jedoch noch morgens und abends etwas Heu. Der Anfang des Alpweideganges und sein Ende richten sich nach der Witterung; im allgemeinen kann man im Simmentale die Alpweidezeit von Ende (22.) Mai bis Ende (20.) Oktober annehmen. Der Tag der „Alpahrt“ ist ein Festtag. Sonntäglich gesammelt zieht der Stier auf der Spitze seiner Herde hinauf auf die Alp, seine Sommerheimat.

Die meisten der Alpweiden werden in drei Abteilungen geteilt, in untere, mittlere und obere Läger oder Stäfel, welche nach und nach beweidet werden. Um den 11. oder 12. Juni etwa gehen die Tiere auf die Mittelalpen, bleiben dort bis zum 4. Juli, um dann die Hochalpen zu besetzen. Im Monat August haben die Herden die höchsten Punkte erreicht; sie kehren dann langsam, indem sie noch auf den Mittel- und Voralpen Halt machen, in die Täler zurück. Das Jungvieh und das gaste Vieh (hoch-

kräftige, trocken stehende Kühe) besetzt die höchsten Weideplätze bis an die Grenze der noch darüber gelegenen Schafberge, während das milchgebende Vieh in den tieferen, weniger steilen Weidebezirken, den Senntalpen (solche Alpen, auf denen Semnhütten stehen und auf denen auch gekäst wird), zurückbleibt. Die Alpweiden liefern ein zwar kurzes, aber dafür sehr gehaltvolles und gewürziges Futter. Es ist erklärlich, daß der Anstiegt auf den Weiden die Aufzucht sehr begünstigt; er schafft gesundes, leistungsfähiges Vieh.

Im Winter bildet das auf den Talwiesen geerntete Heu bzw. der Grummet (Gud) das Hauptfutter. Im Krafstutter wird im Simmentale nur verhältnismäßig wenig gereicht.

Die Leitung der Zucht im Simmentale befindet sich in den Händen des „Verbandes für Simmentaler Alpfleddviehzucht und Alpwirtschaft“ in Zwöltsimmen (Kanton Bern). Außerdem finden sich im Kanton Bern noch zahlreiche ebenfalls Simmentaler Vieh züchtende Genossenschaften. Sie haben sich zu dem „Verband Schweizerischer Fleddviehzucht-Genossenschaften“ zusammengeschlossen. Die Geschäftsführung liegt in den Händen des Direktors der Landwirtschaftlichen Schule Mättli bei Bollstoden. Über die in Deutschland vorhandenen Simmentaler Zuchten wird später einzeln berichtet.

Die Erdbeere in der Küche.

Von A. Br.

Unter unsern Gartenfrüchten ist die Erdbeere wohl eine der beliebtesten und es gibt kaum einen Hausgarten, wo man nicht wenigstens für den eigenen Bedarf einige Erdbeerpflanze angelegt hat. Ganz besonders schätzen wir die süßliche Frucht jetzt in der Kriegszeit, wo uns die Lebensmittelverhältnisse zu einer äußerst einfachen Kochweise zwingen und wir daher glücklich sind, in der Erdbeere einen wohlfeilen Nachtisch zu besitzen. Werden wir auch davon absehen müssen, sie wie früher mit Zucker und Vollmilch oder gar Sahne auf den Tisch zu bringen, so schmeckt doch gerade die Erdbeere auch ungezuckert sehr gut; auch verträgt sie es ohne jeden Nachteil mit Essig oder Essigessenz gesüßt zu werden. Reicht für uns oder die Kinder jetzt einmal Belag oder Aufstrich zum Brot, so braucht uns das in der Erdbeerzeit keine Sorge zu machen, denn eine Handvoll von diesen nahrhaftesten aller Früchte läßt auch ein trockenes Stück Brot herrlich schmecken. So ist denn die Erdbeere in jeder Hinsicht gar nicht genug zu schätzen und jede Hausfrau wird wünschen, diese schöne Frucht auch für den Winter haltbar zu machen, indem sie auch Erdbeerkast und Erdbeermarmelade zu besonders gut. Aber wie steht es um den Zucker? Unser altes Verfahren, auf so und so viel Frucht so und so viel Zucker nehmen zu können, ist bei der Zuckernappigkeit nicht anwendbar; wir müssen umlernen, was wir Hausfrauen in der Kriegszeit ja schon oft mußten und was immer wieder glückte. Also machen wir jetzt ohne Zucker oder eben mit sehr wenig Zucker ein. Das geht auch, und um die Haltbarkeit brauchen wir nicht in Sorge zu sein, wenn wir beifolgende Saubereitungen walten lassen und nicht ungenau und nachlässig beim Zubereiten verfahren.

Als bestes und angenehmstes Einmachverfahren gilt wohl das Sterilisieren. Wer über die hierzu nötigen Glasböden mit Gummiring, Deckel und Klammer verfügt, der braucht die verlesenen und entleerten Früchte, die bei trockenem Wetter gepflückt sein sollen und möglichst nicht gewaschen werden, nur in die Glasböden legen, diese ohne weiteres verschließen und im Wasserbad von 80 Grad 30 Minuten zu kochen. Nach dem Erkalten wird der Bügel oder die Klammer entfernt und wenn die Dosen dann tabellos schließen, ist alles gut. Man zuckert das Eingemachte später beim Gebrauch. Wer nun keinen Sterilisierapparat besitzt, der macht vielleicht einen Versuch mit dem Einkochen in Dampf. Hierzu sind feuerfeste kleine Glasfläßen mit nach außen umgebogenen Rand nötig, sowie zum Zubinden frische, einige Stunden ausgedünstete Blase vom Rind oder Schwein erforderlich. Die Gläser werden

mit brennendem Schweißesfaden geklopfelt, dann legt man die sauberen, nicht zu reifen Erdbeeren hinein, legt zuerst ein Stück ausgekochte, saubere Leinwand über das Glas, spannt das Stück Blase mit der rechten Seite nach innen darüber und bindet nun Leinen und Blase ganz fest mit einem Bindfaden, der mehrmals um den Halsrand zu schnüren ist, fest. Bei diesem Zubinden müssen möglichst zwei Personen helfen, denn nicht fest genug verschürte Blase erweitert sich später als luftdurchlässig. Nun füllt man die Dosen in einen mit Heu oder Sägemehl ausgelegten Kessel, füllt auch die Zwischenträume mit Heu oder Sägemehl und gießt vorsichtig so viel kaltes Wasser hinzu, daß es bis zwei Finger breit unter dem Halsrand steht. Zum Kochen gebracht, läßt man die Dosen so lange kochen, bis der Inhalt ungefähr um ein Fünftel eingekocht ist. Falls nötig, gießt man hin und wieder etwas kochendes Wasser nach. Zu die Kochzeit um, läßt man die Dosen in dem Wasser erkalten und bewahrt sie an kühlem, dunklen aber nicht muffigen Ort auf.

Erdbeerkast ohne Zucker. Sechs Pfund gute, reife, an einem trockenen Tage gepflückte Erdbeeren werden entleert und mit einer Porzellankleule in einer Porzellanpfanne zerdrückt, dann bringt man in einem emaillierten Topf, worin noch keine fetthaltigen Speisen gekocht wurden, ein Liter Wasser zum Kochen, schüttet die Erdbeeren hinzu und läßt sie heiß werden, aber nicht kochen. Am nächsten Morgen schüttet man die Erdbeeren auf ein, gewaschen vier umgekehrte Stuhlbeine gebundenes Safttuch und läßt den Saft ablaufen, den man mit 2 g benzoesaurem Natron — in zwei Eßlöffel voll gekochtem Wasser aufgelöst — gut vermischt. Dann füllt man den Saft in saubere und geschweißte Flaschen, verstopft diese und hebt sie stehend kühl auf.

Erdbeerkast mit wenig Zucker. Die verlesenen und entleerten Erdbeeren werden wie vorgehend beschriebenen mit der Kleule zerdrückt, auf ein Safttuch gegeben und der ablaufende Saft aufgefangen. Auf 500 g gefällten rohen Saft rechnet man 125 g Zucker. Letzterer wird im Emaillierblech mit ein wenig Wasser geläutert und gelocht, bis er breit vom Löffel tropft. Dann gießt man den Saft hinzu, läßt ihn aufkochen und von da an noch 15 Minuten kochen. Auch hierzu sind peinlich saubere Geräte erforderlich. In Flaschen gefüllt, gibt man ein wenig Salzsäure auf jede Flasche und verstopft.

Erdbeermarmelade mit wenig Zucker. Auf 3 kg Früchte rechnet man 625 g Zucker und 4 g Salzsäure. Der Zucker wird mit Wasser angefeuchtet, geläutert und gelocht, bis er breit vom Löffel tropft. Dann gießt man die Erdbeeren hinzu und kocht sie bis sie gar sind; zuvor ist jedoch das Salzsäure in den kochenden Zucker zu schütten. In saubere Töpfe oder Glasfläßen gefüllt, hält sich das Eingemachte tabellos. Man belegt es mit einem, der inneren Seite des Gefäßes entsprechendem Blatt Papier, welches man in Wat taucht, dann verbindet man mit Papier. Will man die Marmelade später als Brotaufstrich benutzen, so wird sie noch 1 1/2 bis 2 Stunden gelocht, wodurch sie die nötige Dike erhält. Ebenfalls kann man dann noch nachkochen.

Erdbeeren mit Rhubarber eingemacht. Zwei Teller Erdbeeren und ein Teil Rhubarber bereitet man zum Einkochen vor; das heißt, man verleiht und entleert die Erdbeeren, schält den Rhubarber und schneidet ihn in kleinere Würfel. Die mit einem silbernen Löffel oder einer Porzellankleule zerdrückten Erdbeeren gießt man in einen emaillierten Einmachkessel, gießt den Rhubarber zu den kochenden Erdbeeren und kocht beides zwei Stunden unter fleißigem Umrühren. Dann wiegt man das Eingemachte, rechnet auf je 500 g Frucht 1/2 g benzoesaures Natron, das man in einem halben Eßlöffel voll gekochtem Wasser auflöst und gut unter das Eingemachte mischt, darauf füllt man letzteres in sauber vorgegriffene Streingutfläßen, die man mit Papier zubündet.

Einfache Erdbeerkorte. Drei ganze Eier rührt man mit 125 g Zucker recht schaumig und gießt ein wenig abgeriebene Zitronen hinzu, dann rührt man 135 g Weizenmehl und einen Teelöffel voll Backpulver sowie einen Teelöffel voll Zitronensaft darunter. Nun reibt man den Boden einer Springform mit Fett ein, streicht einen Finger dick Teig darauf und drückt ihn bei Mittelhöhe gut. Je nach der Größe der Springform wird die Masse eine oder zwei Tortenplatten ergeben.

Diese werden mit eingedickten und gut abgetropften Walderbeeren belegt und mit einem einfaßen, ziemlich dünn gehaltenen Vanillecreme befüllt. Aber auch ohne diesen Creme schmückt die Torte sehr gut.

Billige Erdbeerpfeife. Ein halbes Liter Magermilch bringt man mit einem Päckchen Vanillin zum Kochen und löst darin ein Blatt weiße Gelatine auf. Nun vermischt man 30 g Weizenmehl mit etwas Milch oder Wasser und kocht es mit der Magermilch verfochen, um diese dann mit einem ganzen Ei abzuziehen und, nachdem sie vom Feuer genommen wurde, nach Geschmack mit in heißem Wasser aufgelöstem Saccharin zu süßen. Mit dem Saccharin darf die Speise nicht mehr kochen, da sie sonst bitterlich schmeckt. Unterdessen hat man Sackenerdbeeren zurecht gemacht und gefüllt, welches ebenfalls mit Saccharin geschehen kann. Die Erdbeeren gibt man unter Zuhilfenahme des Saftes in eine Glaschüssel und gießt das etwas abgekühlte Milchgelee darüber, um es kalt werden und erstarren zu lassen.

Kleinere Mitteilungen.

Die Blutarmit der Schweine ist entweder angeboren oder durch schlechte Ernährung entstanden. Bei chronischen Krankheiten kann sie auch durch starke Säfteverluste hervorgerufen werden. Außerdem erkennbar macht sich die Blutarmit durch das schwächliche Aussehen der Tiere, durch den mangelhaften Appetit, die etwas beschleunigte Atmung und durch die weißlich gefärbte Bindegewebe des Auges. Die Färbung wird durch gute und kräftige Nahrung, frische Luft und tägliche Gaben von $\frac{1}{2}$ bis 1 g Ferrium pulv. verat. in Mischung mit einem Teelöffel Kochsalz herbeigeführt.

Ziegenzucht im großen. Die Ziegenzucht eignet sich nicht nur für den kleinen Mann, sondern läßt sich auch im größeren Maßstabe betreiben, und man hat auch bereits in verschiedenen Orten den Anfang damit gemacht. So manche Wirtschaft, in der früher Schafzucht getrieben wurde, läßt sich bequem dazu einrichten; denn die Stallungen, Krippen, Rausen usw. können auch für die Ziegen benutzt werden, und ebenso können sie wie die Schafe geweidet werden. Die Milch kann entweder verkauft werden oder sie ist in der eigenen Wirtschaft zur Aufzucht von Kälbern und Ferkeln, zur Mästung und auch zur Käsebereitung zu verwenden. Da jetzt auch die Lämmer gut bezahlet werden, namentlich wenn sie von guten Zuchtieren stammen, so ist mit Sicherheit auf einen guten Ertrag aus der Ziegenzucht zu rechnen.

Grünfütter für junge Kaninchen. Grünfütter aller Art, wie: junges, grünes Gras, Klee, Luzerne, Serradella, ferner verschiedene Kräuter, sodann die verschiedensten Gemüse und deren Abfälle, wie sie im Haushalte vorkommen, ist das zuträglichste und naturgemäße Fütter für alle und junge Kaninchen, besonders in der Sommerzeit. Trotzdem ist es nicht ratsam, sie ausschließlich mit Grünfütter zu ernähren, es sei denn, daß sie in einem großen, an mannigfaltigen Pflanzen reichen Gehege gehalten werden, wo sie sich selbst ihr Futter suchen; denn dann treffen sie schon so die Auswahl, wie es ihnen am zuträglichsten ist. Auch die jungen Kaninchen sollen schon vor der Entwöhnung neben der Muttermilch Grünfütter erhalten, nach der Gewöhnung aber nicht ausschließlich; denn sonst treten leicht Durchfall, Blähungen u. dgl. ein. Dem beugt man am besten dadurch vor, daß man außer dem Grünfütter täglich etwas gutes, trockenes Heu und, wenn es sein kann, einige Körner, wie: Hafer, Gerste usw., reicht. Den alten Kaninchen ist natürlich solches Beifütter ebenfalls sehr beförmlich. Dr. Hl.

Damit die Hühner fleischig werden, müssen sie neben den Körnern, die ja freilich jetzt nur spärlich zu beschaffen sind, reichlich Grünfütter erhalten, und zwar um so mehr, je geringer die verabreichte Körnermenge ist, wenn auch das Grünfütter diese nicht völlig ersetzen kann. Zur Grünfütterung eignen sich fast alle Abfälle von jungen Gemüse, ferner junges Gras, Klee, Luzerne, sodann zahlreiche wildwachsende Pflanzen, die wir als Unkräuter bezeichnen, weil sie in den Gärten und auf den Feldern uns höchst unwillkommen sind, wie: Brennnessel, Bärenkraut usw. Freilaufende Hühner finden in der Frühjahrszeit Getreide genug, ohne daß man ihnen solches noch besonders darreicht; in enger Einfriedigung

aber muß man ihnen täglich so viel Grünfütter vorwerfen, wie sie fressen wollen; nur muß dies auch in rechter Weise geschehen, nicht so, daß man es einfach in den Hühnerhof wirft, wo viel durch die Hühner in den Schmutz gerät und verdorben wird. Lang aufgeschlossenes Grünzeug bindet man vielmehr zu Bündeln zusammen und hängt es im Anlaufe oder Schraumbaum an mehreren Stellen auf, damit die Hühner beliebig daran picken können; man kann sich hierzu auch kleine Rausen aus Drahtgeflecht herstellen, deren Maschen so weit sind, daß die Hühner die Köpfe hindurchstecken können, aber nicht so weit, daß sie die Pflanzen herauszerren vermögen. Man kann auch das Grünzeug klein schneiden, am besten mit einem Häckel oder Kleinschneider, und es unter das Weichfutter mengen. Dr. Hl.

Zur Aufzucht der Küden. Bei der Aufzucht der Küden werden von unerfahrenen Züchtern mancherlei Fehler gemacht, infolge deren sie nicht so kräftig heranwachsen und nicht so leistungsfähig werden, wie es bei zweckentsprechender Behandlung der Fall ist, je logar oft schmerzhaft eingehen. Der erste Fehler, der von der weitaus größten Zahl der Züchter begangen wird, besteht darin, daß man ihnen zu früh Futter gibt, oftmals sofort nach dem Auskriechen, nachdem sie eben trocken geworden. Unmittelbar vor dem Auskommen haben die Küden den letzten Reiz des Eidotters in den Leib eingegeben, und dieser reicht etwa 36 bis 48 Stunden zu ihrer Ernährung aus; nehmen sie vor dieser Zeit schon anderes Futter auf, so wird der Dotterreiz nicht vollständig verdaut, sondern geht in den Eingeweiden in Gärung über und gibt so den Anfang zu dauernder Erkrankung oder Verdauungschwäche. Man soll daher den Küden das erste Futter nicht früher als 36 bis 48 Stunden nach dem Auskommen reichen. — Ein anderer Fehler, der viel gemacht wird, ist die Verzärtelung der Küden. Gegen die Unbilben der Witterung müssen sie freilich geschützt sein, namentlich bedeckte Räume haben, in die sie bei Kälteeinbrüchen sich flüchten können; auch dürfen die Aufenthaltsträume, besonders in der Nacht, nicht zu kalt sein; aber zu warme Räume sind ihnen sehr schädlich, da sie in solchen verweichlicht werden und, herangewachsen, den wechselnden Witterungseinflüssen nicht zu widerstehen vermögen. Sobald mildes Frühjahrs Wetter eingetreten ist, muß man die Küden abhärten; besonders gut ist es für dieselben, wenn sie die Nächte in freier Luft zubringen, natürlich unter entsprechendem Schutz gegen Diebe und Raubzeug, also in Kidenheimen oder Aufzuchtshäuschen, deren eine Seite nur aus Drahtgeflecht besteht. Bei solcher Aufzucht werden sie kräftig und abgehärtet. Dr. Hl.

Saures Kartoffelgericht. Eine Puddingform füllt man mit Fett aus und füllt sie leichtweiße mit rohen, geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einigen Stücken gehackter Zwiebel belegt, mit kleinstückig geschnittenem mageren Rindfleisch und abgebrühtem, feingehacktem Weißkohl. Einige Eßlöffel kleinstückig geschnittener Speck kann zwischen Kohl und Fleisch verteilt werden. Nun verquirlt man ein halbes Liter saure Milch, gibt sie über die eingeschichteten Zutaten, kocht das Kartoffelgericht zwei Stunden und läßt es beim Abkühlen. A. M., Friedenau.

Einfache Omelette. Man schlägt drei ganze Eier in eine Schüssel, gibt zwei Eigelbe, Salz und Pfeffer, nach Geschmack auch gehackte Petersilie dazu und schlägt alles zusammen gut ab. Unter dessen bereitet man von den zwei Eiweißen einen steifen Schnee, mischt diesen, leicht rührend, unter obige Masse und gibt sie in eine Pfanne mit heißem Fett. Durch dieses Verfahren erhält man eine sehr leichte Omelette, welche noch den Vorteil hat, trotz des wenigsten Zubehörs sehr groß zu erscheinen. A. M., Friedenau.

Gemüseknebel. 500 g Spinat kocht man in Salzwasser ab, preßt ihn aus, und wiegt ihn fein, auch 500 g Möhren oder Kohlräben kocht man in Salzwasser weich und treibt sie durch die Maschine oder ein Haarsieb. Nun rührt man 30 g Butter weich, gibt zwei bis drei Eier, die Gemüse, 1 kg geriebene, gekochte, kalte Kartoffeln und etwas Mehl dazu, schmeckt die Masse mit Salz, Pfeffer und gewiegelter Petersilie ab und formt Klöße daraus. Sie müssen in kochendem Salzwasser eine halbe Stunde kochen, nicht länger.

Die Sauce hierfür wird aus brauner Mehlschwitze, Gemüsekochwasser und Brühwürfel bereitet.

A. M., Friedenau.

Frage und Antwort.

Ein Kataster für jedermann.

Frage Nr. 149. Da ich erst jetzt meinen bestellten Rindböcker Chlortalium erhalten habe und schon Hafer, Gerste und Kartoffeln gefüt habe, möchte ich bitten, mir mitzuteilen, ob ich das Chlortalium jetzt noch füttern kann. Wieviel auf 1 ha, bei welchem Wetter, trocken oder naß, ohne die Früchte zu schädigen? Bei welcher Frucht wirkt es am besten? G. D. in St. J.

Antwort: Für die Kartoffeln kann die Düngung mit Chlortalium, und zwar vier Zentner auf 1 ha, noch sehr wertvoll sein, wenn Sie den Dünger jetzt aufstreuen und denselben mit einengen resp. beim Hacken der Kartoffeln mit einhaden. — Eine Kopfdüngung von Hafer und Gerste mit Chlortalium, wäre nur von Nutzen, wenn diese so gedreht sind, daß Sie haben können. Man gibt die Kopfdüngung, ungefähr zwei Zentner auf 1 ha, am besten bei feuchtem Wetter. A. J.

Frage Nr. 150. Mein Pferd sieht seit etwa zehn Tagen sehr schlecht, das erste kleine Futter frisst es langsam aus und beim zweiten kommt es am liebsten nicht an die Krippe. Die Gebärmere hört man tollern, aber sonst ist alles in Ordnung. Bei der vielen Arbeit der Frühjahrsbeurteilung ist das Tier sehr heruntergekommen, ich bitte, mir schnellstens Rat zu geben. Frau C. D. in St. J.

Antwort: Das Pferd leidet an chronischem Magenkatarrh. Wir raten, ihm mit jedem Futter je einen Eßlöffel aufgeschlossenes Knochenmehl, Kochsalz und doppeltsohnenreines Natrium zu geben. Kaufen Sie von diesen drei Arzneimitteln je ein halbes Pfund aus der Apotheke oder Drogeriehandlung. Dr. Hl.

Frage Nr. 151. Meine Hühner haben seit einiger Zeit, zuerst am Halse, dann auch teilweise am übrigen Körper die Federn verloren, sind aber dabei sonst ganz munter, fressen gut und legen fleißig. Ist dies eine Krankheit, was ist dagegen zu tun? Eine der Hennen brütet gegenwärtig; wie kann ich die Küden dagegen schützen? Frau C. D. in St. J.

Antwort: Es ist möglich, daß die Hühner sich gegenseitig die Federn ausstopfen, eine Untugend, auf die sie leicht verfallen, wenn es ihnen bei beschränktem Auslauf an Beschäftigung fehlt. Dagegen ist es am besten, ihnen kleine Körner in die Streu zu streuen, damit sie danach scharren, und außerdem ihnen Häckel Grünfütter im Schraumbaum aufhängen. Es kann aber auch sein, daß der Federverlust von Ungeziefer herrührt, in welchem Falle das Geflügel mit gutem Insektenpulver einzustreuen und der Stall durch Streichen der Wände und Gerätschaften mit Kaltschmelz unter Zusatz von etwas Kreolin zu streichen ist. Wenn Ungeziefer vorhanden, so ist vor allen Dingen die Brutstube davon zu befreien. Möglich ist auch, daß eine Hautkrankheit vorliegt; jedoch scheint mir dies weniger wahrscheinlich, da nach Ihrer Mitteilung die Tiere durchaus munter sind. Dr. Hl.

Frage Nr. 152. Meine sechs Stüd sechs Wochen alten Kaninchen sind erkrankt; aus dem Maule fließt Wasser, das einen widerlichen Geruch hat; ein Junges ist bereits eingegangen. Was für eine Krankheit ist das; ist dieselbe ansteckend, und was ist dagegen zu tun? G. D. in M.

Antwort: Ihre jungen Kaninchen leiden am Speichelfluß, welcher meist nur bei jungen Tieren auftritt und deshalb auch als die Kinderkrankheit der Jungtiere bezeichnet wird, vorzugsweise bei solchen, welche zu früh von der Mutter abgesetzt werden. Auch übermäßige Grünfütterung trägt oft die Schuld, ebenso schlechte Mästung und Unsauberkeit der Ställe. Eine Behandlung ist wegen der Jugend der Tiere nur selten von durchgreifendem Erfolge. Das beste Mittel ist chlorsaures Kali, von dem man eine Messerspitze voll in einem Beingläse mit lauwarmem Wasser auflöst. In diese Lösung werden die kranken Kaninchen einige Sekunden mit der Schnauze eingetaucht, was täglich etwa viermal zu wiederholen ist. Außerdem müssen die jungen Kaninchen in einen trocknen, sauberen und luftigen Stall gebracht werden; auch sind die Fresskörbe penibel sauber zu halten; Grünfütter darf nur in geringer Menge gegeben werden. Dr. Hl.

