



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

**Das Simmentaler Rind.**

Von Dr. Körner, Berlin-Großgarten. (Mit Abbildung.)

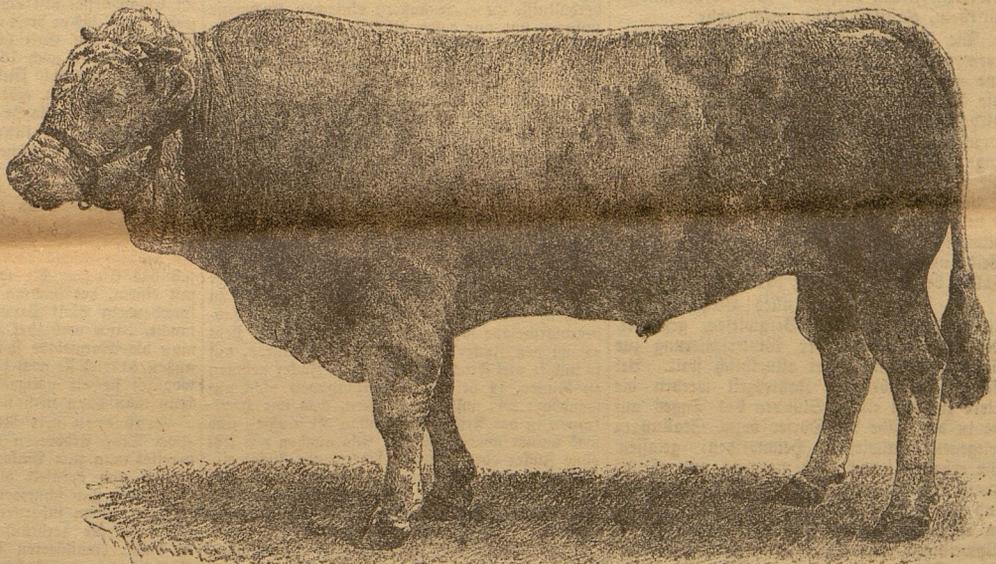
Die Schweiz besitzt zwei durch charakteristische Merkmale wohl von einander geschiedene Rinderrassen, die sich beide durch hervorragende Nutzungseigenschaften auszeichnen. Es sind dies das Braunvieh im Osten und das Fleckvieh im Westen. Die ungefähre Grenze des Zuchtgebietes beider Rassen wird durch eine Linie gebildet, welche sich vom östlichen Winkel des Genfer Sees bis zum Bodensee erstreckt. Nördlich von dieser Grenzlinie finden wir Fleckvieh, südlich Braunvieh. Ersteres wird hauptsächlich in den Kantonen Bern und Freiburg gezüchtet, und kann man daher auch von einem Berner und einem Freiburger Fleckviehsschlag<sup>\*)</sup> reden; da beide ausgesprochene Unterschiede in der Körperform und im Haarleide 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 Fleckvieh 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 entspringende Lage ausgezeichneten Thuner See ergießt, durchströmt wird. Die Simme entsteht aus zwei Quellen, der kleinen und der großen vom Nähnigletscher 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 Kuh.

mit feinen 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 jahlbrote Farbe. Ein zu helles Gelb, welches beinahe in Weiß übergeht, so daß sich die gelben Partien des Haarleides bei etwas schmutzigen Tieren kaum von dem Weiß unterscheiden, findet man zwar öfters bei den

Kühen ist er länger, die Stirn platt. Die Stirnlante ist gewölbt, in der Mitte leicht eingebogen. Die Hörner sind gelblich weiß, bei den Kühen fein, seitlich gestellt 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 Flotzmaul ist fleischfarben. Ist es jedoch von gelbroten Haaren umrahmt, so spielt auch seine Farbe ins Weißlichrote,

<sup>\*)</sup> Das eigentliche Freiburger Fleckvieh 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 Fleckvieh“. Zweite Auflage. Verlag von F. Neumann, Neudamm. Preis gebunden 2 Mk. Num. des Verf.

resp. treten derartig gefärbte kleine Flecken auf; sie hängen lediglich 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. Geopart sind derartige Flecke dann meistens mit dunklen oder schwarzen Haaren in den Ohren, um das Flogmaul, 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 wagrecht. Schwanz breit und dick, hoch angelegt. Seine Ansatzstelle überragt die gerade Rückenlinie vielfach ein wenig. Die Schwanzgasse ist mit langen, gelblichen 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 gebroten 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 Fresslust. 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 gefaltvoll. 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 Alpweidenganges 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 „Abfahrt“ ist ein Festtag. Sonntäglich geschmückt zieht der Senn an 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 Stäffel, 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 Weidplätze bis an die Grenze der noch darüber gelegenen Schafberge, während das milchgebende Vieh in den tieferen, weniger steilen Weidbezirken, den Senntalpen (solche Alpen, auf denen Semihütten stehen und auf denen auch gefast wird), zurückbleibt. Die Alpweiden liefern ein zwar kurzes, aber dafür sehr gehaltvolles und gewirziges Futter. Es ist erklärlich, daß der Kontakt auf den Weiden die Aufzucht sehr begünstigt; er schafft gesundes, leistungsfähiges Vieh.

Im Winter bildet das auf den Talwiesen geerntete Heu bzw. der Stummel (Ernd) das Hauptfutter. An Krautfutter wird im Simmentale nur verhältnismäßig wenig gereicht.

Die Leitung der Zucht im Simmentale befindet sich in den Händen des „Verbandes für Simmentaler Alpkleinviehzucht und Alpwirtschaft“ in Zwelfimmen (Kanton Bern). Außerdem finden sich im Kanton Bern noch zahlreiche ebenfalls Simmentaler Vieh züchtende Genossenschaften. Sie haben sich zu dem „Verband Schweizerischer Kleinviehzucht-Genossenschaften“ zusammengeschlossen. Die Geschäftsführung liegt in den Händen des Direktors der Landwirtschaftlichen Schule Mülli bei Bollingen. Über die in Deutschland vorhandenen Simmentaler Zuchten wird später einmal 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 Erdbeerbette angelegt hat. Ganz besonders schätzen wir die köstliche 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 zu werden. Feht 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, schmecken doch auch Erdbeermarmelade und Erdbeermarmelade so besonders gut. Aber wie stellt 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 peinlichste Sauberkeit 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 Dunst. Hierzu sind feuerfeste kleine Glasfläßen mit nach außen umgebogenen Rand nötig, sowie zum Zubinden feine, einige Stunden ausgekochte Blase vom Hind oder Schwein erforderlich. Die Gläser werden

mit brennendem Seifensaden geschwefelt, 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 Flaschenrand zu schnüren ist, fest. Bei diesem Zubinden müssen möglichst zwei Personen helfen, denn nicht fest genug verschürte Blase erweicht sich später als luftdurchlässig. Nun füllt man die Dosen in einen mit Heu oder Sägemehl ausgelegten Kessel, fällt auch die Zwischentäume mit Heu oder Sägemehl und gießt vorsichtig so viel kaltes Wasser hinzu, daß es bis zwei Finger breit unter dem Flaschenrand 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. Hi die Kochzeit um, läßt man die Dosen in dem Wasser erkalten und bewahrt sie an kühlen, dunklen aber nicht muffigen Ort auf.

Erdbeermarmelade ohne Zucker. Sechs Pfund gute, reife, an einem trockenen Tage gepflückte Erdbeeren werden entleert und mit einer Porzellanleule in einer Porzellanmühle zerkleinert, 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 geschwefelte Flaschen, verkorkt diese und hebt sie stehend kühl auf.

Erdbeermarmelade mit wenig Zucker. Die verlesenen und entleerten Erdbeeren werden wie vorgehend beschriebenen mit der Reibleule zerdrückt, auf ein Safttuch gegeben und der ablaufende Saft aufgefangen. Auf 500 g gefällten rohen Saft rechnet man 125 g Zucker. Letzterer wird in Emaillierblech mit ein wenig Wasser geläutert und gekocht, 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 verkorkt.

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 gekocht, 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 Glasflaschen gefüllt, hält sich das Eingemachte tabellos. Man belegt es mit einem, der inneren Seite des Gefäßes entsprechendem Blatt Papier, welches man in Watte taucht, dann verbindet man mit Papier. Will man die Marmelade später als Brotaufstrich benutzen, so wird sie noch 1 1/2 bis 2 Stunden gekocht, wodurch sie die nötige Dike erhält. Ebenfalls kann man dann noch nachkochen.

Erdbeeren mit Rhubarber eingemacht. Zwei Telle 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 silbernenöffel oder einer Porzellanreißleule zerdrückten Erdbeeren giebt man in einen emaillierten Einmachkessel, giebt 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 vorgeputzte Steingutöpfe, die man mit Papier zubündet.

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

Diese werden mit eingezuckerten und gut abgetropften Walderbeeren belegt und mit einem einfachen, ziemlich dünn gebackenen Vanillecreme befüllt. Aber auch ohne diesen Creme schmiedt die Torte sehr gut.

**Billige Erdbeerpeise.** Ein halbes Liter Magermilch bringt man mit einem Päckchen Vanillin zum Kochen und löst darin ein Blatt weiße Gelatine auf. Nun verührt man 30 g Weizenmehl mit etwas Milch oder Wasser und löst 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. Andererseits hat man Gartenerdbeeren zurecht gemacht und gequast, welches ebenfalls mit Saccharin gesüßt werden kann. Die Erdbeeren gibt man unter Zurücklassung des Saftes in eine Glaschüssel und gießt das etwas abgekühlte Milchgelee darüber, um es kalt werden und erstarren zu lassen.

### Kleinere Mitteilungen.

**Die Mutarmut der Schweine** ist entweder angeboren oder durch schlechte Ernährung entstanden. Bei chronischen Krankheiten kann sie auch durch starke Säfteverluste hervorgerufen werden. Außerlich erkennbar macht sich die Mutarmut durch das schwächliche Aussehen der Tiere, durch den mangelhaften Appetit, die etwas beschleunigte Atmung und durch die weißlich gefärbte Hinterhaut des Auges. Die Fäulung wird durch gute und kräftige Nahrung, frische Luft und tägliche Gaben von  $\frac{1}{2}$  bis 1 g Ferum pulv. ratum 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 Käse und Fettsäure, zur Mähung und auch zur Käsebereitung zu verwenden. Da jetzt auch die Lämmer gut bezahmt werden, namentlich wenn sie von guten Zuchttieren stammen, so ist mit Sicherheit auf einen guten Ertrag aus der Ziegenzucht zu rechnen.

**Grünfütter für junge Kaninchen.** Grünfütter aller Art, wie: junges, hartes Gras, Klee, Luzerne, Serradella, ferner verschiedene Unkräuter, sodann die verschiedensten Gemüse und deren Abfälle, wie sie im Haushalte vorkommen, ist das zuträglichste und naturgemäßeste Futter 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 Heifütter ebenfalls sehr beförmlich. Dr. Wl.

**Damit die Hühner fleißig legen,** 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 hartes Gras, Klee, Luzerne, sodann zahlreiche vollwachsende Pflanzen, die wir als Unkräuter bezeichnen, weil sie in den Gärten und auf den Feldern uns höchst unwillkommen sind, wie: Brennesseln, Bärenzahn 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 gechehen, nicht so, daß man es einfach in den Hühnerhof wirft, wo viel durch die Hühner in den Schmutz geerzt und verdorben wird. Lang aufgeschlossenes Grünzeug bindet man vielmehr zu Bündeln zusammen und hängt es im Anlaufe oder Schrauum 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 herauszuzerren vermögen. Man kann auch das Grünzeug klein schneiden, am besten mit einem Häcksel oder Mieschneider, und es unter das Weichfutter mengen. Dr. Wl.

**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 scharenweise eingehen. Der erste Fehler, der von der weitaus größten Zahl der Züchter begangen wird, besteht darin, daß man ihnen zu früh Futter gibt, oft-mals sofort nach dem Auskriechen, nachdem sie eben trocken geworden. Unmittelbar vor dem Auskommen haben die Küden den letzten Rest des Eidotters in den Leib eingezogen, und dieser reicht etwa 36 bis 48 Stunden zu ihrer Ernährung aus; nehmen sie vor dieser Zeit schon anderes Futter auf, so wird der Dottersack 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 Unbilten der Witterung müssen sie freilich geschützt sein, namentlich bedeckte Räume haben, in die sie bei Neberechlänen sich flüchten können; auch dürfen die Aufzuchtsträume, 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 milbes Frühlingwetter 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 Hühnerheimen oder Aufzuchtshäuschen, deren eine Seite nur aus Drahtgeflecht besteht. Bei solcher Aufzucht werden sie kräftig und abgehärtet. Dr. Wl.

**Saures Milchkartoffelgericht.** Eine Puddingform streicht man mit Fett aus und füllt sie schichtweise mit rohen, geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einigen Stücken gehackter Zwiebel belegt, mit fleimwässrig geschnittenem mageren Rindfleisch und abgekochtem, feingehacktem Weißkohl. Einige Eßlöffel fleimwässrig geschnittener Speck kann zwischen Kohl und Fleisch verteilt werden. Nun verquillt man ein halbes Liter saure Milch, gibt sie über die eingeschichteten Zutaten, löst das Kartoffelgericht zwei Stunden und kocht es beim Anrichten. A. W., 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. Unterdessen 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 dies Verfahren erhält man eine sehr leichte Omelette, welche noch den Vorteil hat, trotz des wenigsten Zubehörs sehr groß zu erscheinen. A. W., Friedenau.

**Gemüseküdel.** 500 g Spinat kocht man in Salzwasser ab, presst ihn aus, und wiegt ihn feht, 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, schmiedt die Masse mit Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie ab und formt Klöße daraus. Sie müssen in kochendem Salzwasser eine halbe Stunde zieden, nicht kochen.

Die Sauce hierfür wird aus brauner Mehlschwitze, Gemüselochwasser und Brühwasser bereitet.

A. W., Friedenau.

### Frage und Antwort.

Ein Kataster für jedermann.

**Frage Nr. 149.** Da ich erst jetzt meinen besten Rindmähnen Chloralium erhalten habe und schon Hafer, Gerste und Kartoffeln gefüt habe, möchte ich bitten, mir mitzuteilen, ob ich das Chloralium jetzt noch fäen kann. Wieviel auf 1 ha, bei welchem Wetter, trocken oder naß, ohne die Früchte zu schädigen? Bei welcher Frucht wirkt es am besten? G. U. in Kl.-Z.

**Antwort:** Für die Kartoffeln kann die Düngung mit Chloralium, und zwar vier Zentner auf 1 ha, noch sehr wertvoll sein, wenn die den Dünger jetzt aufstreuen und denselben mit einengen resp. beim Hacken der Kartoffeln mit einhaden. — Eine Kopfdüngung von Hafer und Gerste mit Chloralium, 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 feinstem Wetter. A. F.

**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 ich nicht, aber sonst ist alles in Ordnung. Bei der vielen Arbeit der Frühjahrsbestellung ist das Tier sehr heruntergekommen, ich bitte, mir schnellstens Rat zu geben. Frau E. S. in W.

**Antwort:** Das Pferd leidet an chronischer Magenlähmung. Wir raten, ihm mit jedem Futter je einen Eßlöffel aufgeschlossenes Knochenmehl, Kochsalz und doppeltsohlaures Natrium zu geben. Kaufen Sie von diesen drei Arzneimitteln je ein halbes Pfund aus der Apotheke oder Drogerhandlung. Dr. S.

**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. W. in St. J.

**Antwort:** Es ist möglich, daß die Hühner sich gegenseitig die Federn austupfen, 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 Büchel Grünfütter im Schrauum aufzuhängen. 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 Kalkmilch 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. Wl.

**Frage Nr. 152.** Meine sechs Stüd sechs Wochen alten Kaninchen sind erkrankt; aus dem Munde 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? D. 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 abgeteigt werden. Auch übermäßige Grünfütterung trägt oft die Schuld, ebenso schlechte Lüftung und Unsauberkeit der Ställe. Eine Behandlung ist wegen der Jugend der Tiere nur selten von durchgreifendem Erfolge. Das beste Mittel ist chloresaures 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 Fresskrüge penibel sauber zu halten; Grünfütter darf nur in geringer Menge gegeben werden. Dr. Wl.

**Mohren und Mohn.** Für den Mohnbau zur Gewinnung eignet sich nach dem Landwirtschaftlichen Zentralblatt für die Provinz Posen" großblättriger Schlemmohm gut. Dieser Mohn kann bei der Ernte mit der Maschine gemäht werden. In gutem Kulturstande befindlicher kaltrichter Sand- oder Lehmboden in windgeschützter Lage sagt dem Mohn am besten zu. Gleich gut gedeiht er auf fruchtbarem Kalkboden. Rasse Wdden sind für Mohnbau ausgetrockneten Saatzeit Mitte bis Ende April. Man drückt den Mohn in 1-1½ m Tiefe, nicht tiefer, und einer Reihenerntung von 30 cm, zwei Pfund je ein Viertel Hektar. Da der Mohn oft erst nach vier Wochen aufsteht, empfiehlt es sich, dem Samen etwas Kaps oder Gerste beizumengen, damit die Reihen bald zu erkennen sind und man früh haben kann. Den Mohn muß man unbedingt frei von Unkraut halten; er wird deshalb zwei bis dreimal gehackt, zuerst mit der Hand, dann mit der Pferdehacke. Nach Bildung des dritten Blattes läßt man den Mohn auf eine Entfernung von mindestens 15-20 cm in den Reihen verziehen. Bei dichter stehendem Mohn entwickeln sich später zu kleine Köpfe. Man erntet den Mohn, wenn die Samen in den Kapeln raffen und die Stengel trocken sind. Nach dem Mähen wird er aufgebunden in Rippen oder Horden aufgestellt, getrocknet und so getrocknet, daß man das Stroh mit den Köpfen noch vorn in die Drechselschnecke hineinstreut und, wenn diese abgetrennt sind, es wieder herauszieht. Auf diese Art lassen sich die Köpfe mit jeder Drechselschnecke gut ausbreiten. Saatgut ist zu beziehen durch den Kriegsansehnschuss für pflanzliche und tierische Öle und Fette in Berlin W 8, Mauerstraße 63. Diese Gesellschaft, die Anbauverträge mit Landwirten auf Ölfrüchte abschließt, erklärt sich bereit, auch Anbauverträge für den Mohn als Zwischenfrucht zu schließen unter der Voraussetzung, daß die betreffenden Landwirte sich mit einer Anbauprämie von 75 Mk. für ein Hektar begnügen. Sie brauchen nur 300 kg je Hektar zur Ablieferung zu bringen. Was die Lieferung von schwefelhaltigen Ammoniak betrifft, so wird der Bezug von 50 kg für das Hektar, das mit Ölsaaten als Zwischenfrucht bestellt ist, bewilligt. In Anbetracht der guten Erfahrungen, die beim Anbau von Mohn mit Mohrrüben oder Futterrüben gemacht wurden, ist dies Verfahren unter Ausnutzung der von dem Kriegsansehnschuss bewilligten Vergünstigungen nur zu empfehlen.

**Das Keimen der Gemüsesämereien.** Ein Vorzeichen der wichtigsten Gemüsesämereien ist

in diesem Jahre, wo man infolge ungünstiger Witterung vielfach zu spät zur Aussaat kommt, von großer Bedeutung und wird vom "Wochenblatt des landwirtschaftlichen Vereins in Bayern" empfohlen. Zu diesem Zwecke weicht man die Sämereien - bei Karotten und gelben Rüben, Möhren, aber ebenes Saatgut - mindestens zwölf Stunden in lauwarmes Wasser ein. Vor der Aussaat gießt man das Wasser vorsichtig ab, bei feineren Samen hat dies mit Hilfe eines Siebers oder Siebes zu geschehen. Hierauf werden feinere Sämereien am besten mit trockenem Sand, Erde oder Torfmulde gleichmäßig vermischt und möglichst bald zur Aussaat gebracht. Empfehlenswert ist es, die Sämereien in den Saatfurchen bei gartennäßigem Anbau mit feiner Komposterde oder Mistbederde (sanfter oder Torfmulde) leicht zu bedecken. Dadurch wird man das Keimen der Sämereien wesentlich. Besonders wichtig ist das Vorkeimen des Samens bei Karotten, gelben Rüben, Möhren, Zwiebeln, Petersilie und anderen Sämereien, die bekanntlich eine längere Keimbauer benötigen. Durch Vorkeimen kann man bei den genannten Arten wesentlich an Zeit gewinnen und somit den nachteiligen Folgen einer verspäteten Saat vorbeugen.

**Die Frauenkäse, Herrgotts-, Marien-, Funke- und Angelkäse, Cocconella,** gehören zu den wertvollsten Geheißeln im Kampf gegen Blatt-, gegen Schildläuse und ähnliche Schädlinge. So wurde die aus Amerika eingeführte Volkshilfsaus Joerya Purchasi durch den Kugelfäher Novius cardinalis rasch und völlig vernichtet. Auf Xevier Neubürg in Sachsen rettete Novius aruentatus als Larve und als Käfer große Kieferbestände vor der Schilblaus Palaeococcus fuscipennis. Die bei uns vom Volksglauben geschützten Frauenkäse erstreuen sich auch z. B. in Frankreich vorkommender Verticillium, wo sie gleichfalls als der Muttergottes geweiht angesehen und als vaches de Dieu, tête de la Vierge usw. bezeichnet werden. U. a. haben sie sich auch in Hopfgärten gegen Parasiten bestens bewährt.

**Die arabischen Blumen- oder Feuerbohnen** werden nicht nur zu Schmand und Bier gepflanzt, ihre grünen Erbsen sind noch mehr ihre reifen Samen sind ein ebenso kräftiges Nährmittel wie jede andere Bohne. Der Einfluß der Farbe, ob bunt, weiß oder schwarz, auf die Güte der Bohnen ist nur ein Vorurteil. Allerdings werden die Suppen aus roten, bunten und schwarzen Samen etwas dunkler, haben aber dieselbe Kraft und den

gleich guten Geschmack wie jede andere weiße Bohne. Mangelhafter Jaun, manche Raube und auch manche Wad in den ländlichen Bauernhöfen könnte damit ausgenutzt werden, zum Nutzen und zur Tier. Von den Feuerbohnen ist auch immer noch Samen zu erhalten, während die sonstigen Bohnen fast vergriffen sind und immer teurer werden. Die Blumenbohnen haben die Fruchtbarkeit im Herbst sehr lange an, sie sind gegen kaltes Wetter widerstandsfähiger, können sogar leichten Frost vertragen.

**Das Kaninchenfleisch** von Kaninchenfleisch. Über das Kaninchenfleisch ist vielfach noch die Ansicht verbreitet, daß es sich zu Dauerware nicht eigne, eine Ansicht, die jedoch völlig grundlos ist. Man kann mit bestem Erfolge Kaninchenfleisch sowohl räumen als einpöbeln als auch einweiden, und zwar ist letzteres Verfahren in den meisten Fällen das zweckmäßigste, weil es die mannigfaltigste Verwendung des Fleisches gestattet. Merkwürdig wird das Einweiden dadurch erleichtert, daß es an Butter mangelt; denn das eingeweichte Kaninchenfleisch ist am wohlgeschmecktesten, wenn es in Butter angebraten ist. Beim Belegen der Butter kann aber auch Schmalz oder ein anderes gutes Fett deren Stelle vertreten. Freilich ist ja alles Fett gegenwärtig knapp; allein wenn man nicht viel Fett zur Verfügung hat, so muß man mit wenig auskommen, und man wird finden, daß es auch geht. Hat man aber gar kein Fett für diesen Zweck, dann kocht man aus dem Kaninchenfleisch eine Suppe oder Brühe und weicht das Fleisch in dieser ein, was auf folgende Weise geschehen kann. Nach dem Zerteilen und Abwaschen des Kaninchenfleisches bringt man Wasser zum Kochen, wobei auf ein Kaninchen ein Liter zu rechnen ist, gibt etwas Salz nebst Gewürzen (Zwiebel, Sellerie und Suppenkräuter) hinein sowie 20 Gramm rohe Kartoffeln, die der Brühe einen milden Geschmack geben sollen und wieder herausgenommen werden, bevor sie zerfallen. Die Suppe wird dann durch ein Leinentuch gegeben, mit dem Fleisch in Gläser gefüllt und 60 Minuten bei 18 Grad sterilisiert und läßt sich in der verbleibendsten Weise verwenden, namentlich als Zutat zu Nüben, Kohl und anderen Gemüsen. Eine vortreffliche Mittagsmahlzeit ergibt auch die Suppe mit dem Fleisch und Kartoffeln. Diese werden für sich allein mit Salz aromatisiert par- gelocht, alsdann in die Kaninchenbrühe getan, der man, wenn sie zu dick ist, nach Bedarf Wasser zusetzt, und mit dieser noch eine Portion Butter auf- gelocht.

Dr. H.



**Schweinesutter** in Massen  
**Bierdefutter** in Massen

sowie Futter für alles Vieh liefert mein edler, rüchlosblättriger Original-Elite-Comfres, die beste Miste gegen die diesjährige Futtermittel. 1st. Bestellung 100 St. 175 Mk., 1000 St. 2 - 4, 10000 St. 100 - 4. Extra eingewählte Bestellung 100 St. 3 - 4, 1000 St. 24 - 4. Elite-Comfres Teilungen 100 St. 4 - 4, 1000 St. 36 - 4. Auftragsbestellung und Preisliste kostenlos. (16)

**H. Retzelsdorf,**  
Serrnburg, W. S. S. S.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage ist erschienen ein

**Krautliches Rezeptbuchlein für Tierbesitzer u. Landwirte**  
nebst Anleitung zur Errichtung einer tierärztlichen Hausapotheke von **J. Koberke,** Apotheker.  
Preis in Leinen gebunden 1 Mk. 60 Pf.

Das Buch soll in der Stilltheit jedes Landwirthes stehen, seine Lehren werden nur nach dem Fleißesth zu erhalten. Der Preis und Versand gehen zu Kosten des Verlegers. Für jede Markt-Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

**J. Neumann, Neudamm.**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Neben Fortmann sei als handliches Taschenbuch empfohlen:

**„Waldheil“**  
Kalender für deutsche Forst-  
männer und Jäger auf das  
Jahr 1917.

I. Teil: Forstbuch, sehr und  
dauerhaft in seine Segelstimmend  
gebunden, mit Preisliste.

II. Teil: Forstliches Hilfsbuch,  
mit einer Arbeit des Geh. Reg.-  
Rates Preßler.

**Dr. A. Schwappach**  
über Forstdüngung.

Ich gesteht, als vollständige Anlage.  
Schöne Ausgabe A Preis  
2 Mk. Stärkere Ausgabe B  
mit durchsichtigem Metallständer  
und vergrößerten Anhang aus  
Millimeterpapier und Abreißzettel  
Preis 2 Mk. 40 Pf.

Für das Großherzogtum Baden  
und Elsaß-Lothringen belegen  
besondere Ausgaben zu gleichen  
Preise.

Porto und Versand gehen zu  
Kosten des Verlegers. Für jede Markt-  
Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr  
beizufügen; bei Nachnahmen werden  
die vollen Postgebühren berechnet.

**J. Neumann, Neudamm.**

**Ohrensaufen**

Ohrenlauf, Schwerhörigkeit,  
nicht angeborene Taubheit be-  
seitigt in kurzer Zeit

**Gehörl**  
Marke St. Bangradin.  
Preis 2 250,- Doppelstraße 4 4,-  
Zahlreiche Zeitschriften, Bestand:  
Stadtbücherei  
Waffenhofen a. Am 31 (Oder).

Altangesehene billige  
Benzinquelle für 14

**Hlenkong-Essenz**

Verlangen Sie Preisliste!  
Glänzende Anerkennungen.

Hugo Sobotta, Königsee (Thür.) 20.  
Seit 1791 in Händen der Familie Schöler.

**Anfichtskarten**  
billig!

100 Kriegskarten 3.-  
100 Bedeckten-Karten 3.-  
100 variir. Plaggen-Karten 3.-  
50 edle Annier-Karten 3.-  
Verlag Karger, Breslau 1, 141

**± Damenbart ±**

Nur bei Anwendung der neuen anst. Methode, nämlich entzweifelungsverhind. leicht löslicher unermüdliche Haarwuchs- und -schmerzlos durch Ver-  
stärken der Wurzeln ist immer. Sicherer  
als Elektrisch. Teilanwendung. Dem  
Risiko, die Gesicht. garanzirt, kein Geld  
zurück. Preis 4 Mk. - gegen Nachnahme.

**Herrn Wagner,** 64  
Rita 72, Blumenstraße 99.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

Im unterzeichneten Verlage wurden herausgegeben:

**Die Fiskerei als Nebenbetrieb des Landwirthes und Fortmannes.** Ausführliche Anweisung zum Fischerei-Betrieb in kleineren und größeren, lebenden und stehenden Gewässern jeder Art, vornehmlich in Seen, Bächen, Bächen und Bächen. Von Dr. Emil Walter. Mit 16 Abbildungen. Preis gebunden 1 1/2 Mk., hochlegant gebunden 1 6/8 Mk.

**Die Kleintierwirtschaft.** Kurze Anweisung zur Aufzucht von Hasen, Ferkeln, Schafen, Kanarienvögeln, Kuckuckern und Erbsen in kleinen Züchten, Züchten, Seen und anderen Wasseransammlungen. Herausgegeben im Auftrag des Rinderzucht-Vereins für die Provinz Brandenburg von Dr. Emil Walter. Mit 24 Abbildungen im Text. Preis gebunden 1 Mk. 20 Pf. In Partien billiger.

Porto und Versand gehen zu Kosten des Verlegers. Für jede Markt-Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

**J. Neumann, Neudamm.**  
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.

**Beste, billigste, bewährteste landwirtschaftliche Buchführung.**  
**Tagebuch f. d. Buch u. Rechnung führenden Landwirt.**

Von Honorar: **Dr. Glöckner** und **Dr. Krieger.**  
Ausgabe A. Sechste Auflage. Für Wirtschaften bis zu 50 Hektar 2 Mk.  
Ausgabe B. Achte Auflage. Für Wirtschaften bis zu 120 Hektar 3 Mk.  
Ausgabe C. Zwölfte Auflage. Für Wirtschaften bis zu 250 Hektar 4 Mk.

In der Anlage: **Kassenanweisung** zur Berechnung der Ertragsgröße der einzelnen Betriebszweige und **Formular** zur Aufstellung einer Selbst-eintragung für die staatliche Einkommensteuer. Das unentbehrlich von denselben Verfassern: **Praktische Anleitung** zur einfachen Buchführung und **Selbsteintragung** für den Landwirt. Zweite, verbesserte, verbesserte Auflage. 1 Mk.

Porto und Versand gehen zu Kosten des Verlegers. Für jede Markt-Bestellung sind 5 Pf. Versandgebühr beizufügen; bei Nachnahmen werden die vollen Postgebühren berechnet.

**J. Neumann, Neudamm.**  
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Für die Redaktion: E. E. Grundmann, für die Druckerei: G. Ulrich, Druck: J. Neumann, Neudamm, Verleger von Richard Erhard, Serrnburg (W. S. S.).