



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

Die Pferderäude und ihre Behandlung.

Von Dr. A. Ströbe in Berlin-Wehlendorf.
(Mit Abbildung.)

Man sieht gegenwärtig viel abgemagerte Pferde mit sehr schlechter Behaarung. Es sind meist Tiere, die wegen Räude in militärischen Pferdeazaretten in Behandlung waren und nicht mehr militärdiensttauglich sind. Sie können aber bei guter Pflege namentlich in landwirtschaftlichen Betrieben gut verwendet werden, und man sollte sich wegen ihres schlechten Aussehens vom Kaufe nicht abhalten lassen. Die Militärverwaltung gibt kein Pferd ab, das andere Tiere noch anstecken könnte, und die ausrangierten Pferde erholen sich meist innerhalb einiger Monate so vollkommen, daß sie dann kaum wiederzuerkennen sind. Bei ihrem Kaufe macht der Landwirt also meist ein ganz gutes Geschäft.

Die Pferderäude war vor dem Kriege in Deutschland eine seltene Krankheit. Dies ist unserer Viehseuchengesetzgebung zu verdanken, die dafür sorgt, daß jedes räudefranke Pferd streng abgefordert und sachgemäß behandelt wird, und daß die von ihm ausgehenden Krankheitserreger, die Räumilben, unschädlich gemacht werden. Die Einschleppung der Pferderäude während des Krieges ist hauptsächlich aus Rußland erfolgt, wo die Bekämpfung der Tierseuchen noch sehr im argen liegt. Da die Krankheit sowohl mittelbar von Pferd auf Pferd als auch durch Zwischenträger der verschiedensten Art, wie durch Stallgeräte, Bespannungsgeschirre, Futzzeug und Kleider des Wartepersonals, übertragbar ist, so ist die Möglichkeit von Ansteckungen sehr groß. Unter den Militärpferden hat die Pferderäude daher eine bedeutende Ausdehnung erfahren, und auch Zivilpferde wurden während der Kriegszeit nicht selten angesteckt. Die Ansteckungsgefahr besteht hinsichtlich der Zivilpferde andauernd in bedeutendem Maße, und da die Krankheit im Beginn ziemlich leicht, später jedoch schwer heilbar ist, so muß der Landwirt den Gesundheitszustand seiner Pferde jetzt doppelt gewissenhaft beobachten und beim Auftreten der geringsten räudeverdächtigen Erscheinungen unverzüglich die erforderlichen Schritte tun. Außerdem hat er den Tierarzt bei der Behandlung der kranken Pferde zu unterstützen, was nur dann in zweckdienlicher

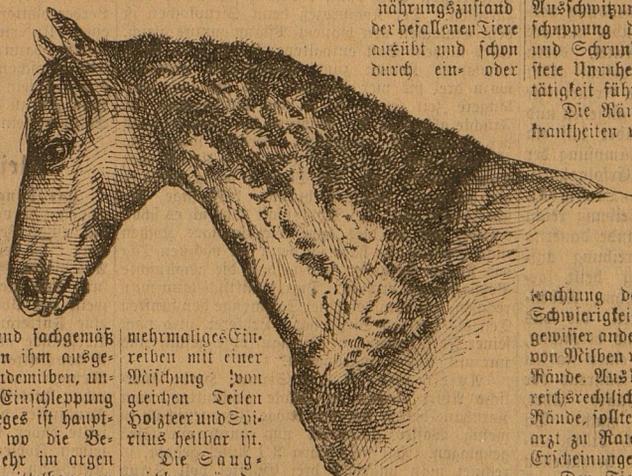
Weise geschehen kann, wenn er über das Wesen der Räude ausreichend unterrichtet ist. Nachstehend bieten wir eine entsprechende kurze, gemeinverständliche Belehrung.

Drei Milbenarten erzeugen bei Pferden eine Räudekrankung, nämlich eine Grabmilbe, eine Saugmilbe und eine schuppenfressende Milbe. Der letztgenannte Schmarotzer ist verhältnismäßig harmlos. Er verursacht die Krupräude, die nur bei sehr vernachlässigten Pferden größere Hautflächen ergreift, keinen auffallend schädlichen Einfluss auf den Ernährungszustand der befallenen Tiere ausübt und schon durch ein- oder

(siehe die Abbildung). Die erste auffallende Erscheinung ist heftiger Juckreiz, der die Pferde zum Benagen und zum Reiben der ergriffenen Hautstellen veranlaßt. Kräftigt man solche Stellen mit den Fingern, so äußern die Tiere durch Bebbeln mit den Lippen und durch Gegendrücken ihr Wohlbehagen. Wenn man mit der Hand über die Haut streicht, so fühlt man kleine Knötchen und Bläschen, die bald plagen und eine zähe Flüssigkeit ergießen, wodurch die Haare verklebt werden und ihren natürlichen Glanz verlieren. Infolge dieser Ausschwitzung und der andauernden Abschabung der Haut entstehen Borsten, Risse und Schrunden in der verdickten Haut. Die stete Unruhe der Tiere sowie die gestörte Hauttätigkeit führen zu allgemeiner Abmagerung.

Die Räude kann leicht mit anderen Hautkrankheiten verwechselt werden, namentlich im Anfange der Erkrankung. So kann z. B. die sogenannte Vogelmilbe bei Pferden räudeähnliche Erscheinungen hervorrufen, ebenso vermögen dies Läuse. Die Unweissenheit dieser beiden Schmarotzer läßt sich aber bei näherer Beobachtung der Haut ziemlich leicht feststellen. Schwierigkeiten macht dagegen die Unterscheidung gewisser anderer, nicht durch das Schmarotzerium von Milben verursachter Hautkrankheiten von der Räude. Aus diesem Grunde, ferner auch wegen der reichhaltlich vorgeschriebenen Anzeigepflicht für Räude, sollte der Pferdebesitzer sofort einen Tierarzt zu Rate ziehen, wenn er räudeverdächtige Erscheinungen bei einem seiner Pferde beobachtet.

Der Tierarzt erkennt die Räude an den eigenartigen Krankheitserscheinungen. Wenn diese aber nicht einseitig sind, so wird er die Haut auf Räumilben genauer untersuchen. Die Sarcoptesmilben sind kleine, nur mit Hilfe starker Vergrößerungsgläser erkennbare Tierchen, die sich in die Haut einbohren und einen scharfen Saft absondern, der die Haut in einen entzündlichen Zustand versetzt. Wenn vereinzelte Milben auf die Haut gelangen, so können vier bis sechs Wochen vergehen, bis sie sich genügend vermehrt, haben und wahrnehmbare Krankheitserscheinungen hervorrufen; nach einer Ansteckung mit zahlreichen Milben treten solche Erscheinungen schon nach zwei Wochen hervor. Die Grabmilben können sich auch beim Menschen ansiedeln und bei ihm einen juckenden Ausschlag an den Händen, den Armen und anderen Körperstellen hervorrufen. Wenn Pferde oder andere Einhufer unter den Erscheinungen der Räude oder unter Er-



Mit Räude behaftetes Pferd.

mehrmaliges Einreiben mit einer Mischung von gleichen Teilen Holztee und Eucalyptus heilbar ist.

Die Saugmilbenräude tritt mehr an den geschützten Körperstellen, am Grunde der Mähne, unter dem Schoppe, am Schweife, im Kehlgang und an den Innenflächen der Schenkel auf und beginnt hier mit der Bildung scharf abgegrenzter kahler Stellen, die sich langsam ausbreiten, allmählich aber auch zu größeren kahlen, mit Krusten und Borsten besetzten Stellen zusammenfließen können. Wenn die Krankheit längere Zeit bestanden hat, so stellt sich oft Abmagerung und Kräfteverfall ein.

Die Grabmilbenräude (Sarcoptesräude) ist die gefährlichste Räudeart und die, welche gegenwärtig so stark verbreitet ist. Sie beginnt in der Regel am Kopfe, am Halse, an den Schultern, an der seitlichen Brustwand oder in der Sattellage mit der Bildung kleiner, kahler Stellen, die sich langsam ausbreiten, so daß es schließlich zu ausgedehntem Haarausfall und zu starker Borstenbildung der Haut kommt



scheinungen, die den Ausbruch der Räude besfürchten lassen, extrahieren, so ist der Polizeibehörde unverzüglich Anzeige zu machen, auch sind die kranken oder verdächtigen Tiere von Orten, an denen die Gefahr der Ansteckung fremder Tiere besteht, fernzuhalten.

Die Grabmitteleinräude des Pferdes ist namentlich in vorgeschrittenen Fällen schwer heilbar, weil die Milben in die Haut eindringen und sich dadurch der Einwirkung der Heilmittel entziehen. Daher kommt es auch, daß nach scheinbar erfolgter Heilung die Krankheit nach einigen Wochen wieder zum Ausbruch kommt, wenn einzelne Milben am Leben geblieben sind. Alte und abgemagerte Tiere halten die Behandlung oftmals nicht aus und sind daher besser zu töten. Die Räudekur sollte unter allen Umständen vor einem Tierärzte geleitet werden. Die Polizeibehörde kann die tierärztliche Behandlung sogar vorschreiben. Letztere hat mit dem Aufweichen der Borsten und Krusten zu beginnen. In der Regel werden die kranken Tiere vorher zu sichern sein. Ferner muß gleichzeitig mit der Kur eine Desinfektion des Stalles und der Stallgerätschaften vorgenommen werden, damit nicht durch diese Gegenstände, an denen sich Milben befinden können, eine wiederholte Ansteckung erfolgt. Endlich ist für ausgiebige Fütterung der Patienten und für ihre Unterbringung in einem reinen, trockenen, mäßig warmen Stalle zu sorgen. Bei gutem Wetter, namentlich bei Sonnenschein, bringe man die Pferde, welche mit Räude behaftet sind, oder deren Behandlung mit Arzneimitteln beendet ist, so viel wie möglich in die Sonne.

Die Zahl der gegen Pferderäude empfohlenen Einreibemittel ist groß, aber viele von ihnen sind in der gegenwärtigen Zeit so knapp und so teuer, daß sich ihre Verwendung verbietet. Immerhin verfügen wir über mehrere wohlfeile und sehr wirksame Mittel, deren Verwendung, wenn die nötige Vorsicht geübt wird, auch ungefährlich ist. Diese Arzneistoffe hier alle anzuführen, würde nicht angehen und auch zwecklos sein, wir wollen aber auf ein Mittel hinweisen, das bei der Bekämpfung der Pferderäude im Felde ausgezeichnete Erfolge hat, auf das Rohöl-Kalkwasser-Liniment. Eine ein- oder zweimalige Einreibung reicht gewöhnlich aus, um die Pferderäude dauernd zu heilen. Die nach der Einreibung auftretende örtliche Hautentzündung heilt gewöhnlich bald ab, als unangenehme Nebenwirkung wird von den Tierärzten, die das Mittel anwandten, nur der Umstand betrachtet, daß es bei vielen Pferden zu einer starken Verklebung und Verfilzung der während der Behandlung nachgewachsenen Haare führt, deren Beseitigung oft viel Mühe macht. Da das Mittel aber sehr sicher wirkt, billig, unschwer zu beschaffen, leicht selbst herzustellen und im allgemeinen ungefährlich ist, so muß seine Anwendung, trotz der erwähnten unangenehmen Nebenwirkung, angelegentlich empfohlen werden.

Selbstgekochter Sirup und seine Verwendung.

Von H. B.

Mit regem Interesse werden unsere Leserinnen und Hausfrauen den Artikel über die Bereitung von Zuderzast und Sirup aus Zudereriben von H. Schlegel gelesen haben, und manche Landhausfrau wird es sehr bedauern, wenn ihr vielleicht keine Zudereriben zur Sirupgewinnung zur Verfügung stehen. Man kann man aber auch noch aus anderen Rübenarten, wie zum Beispiel aus der roten Mohrrübe und aus der Futtermöhre, ferner aus Birnen, blauen Pflaumen und Kürbis einen Sirup kochen, der gleichfalls aller Zudereriben abhilft und es uns ermöglicht, ihn und wieder einmal eine süße Speise, ein besser gesüßtes Obster zu bereiten und sogar einen Kuden zu baden.

Mohrrübe als Sirup wird ganz einfach folgendermaßen bereitet: Die geschabten, gewaschenen, zerstampften und mit etwas Wasser weich gekochten

Mohrrüben gibt man in einen sauberen Sad, preßt den Saft auf der Presse aus und läßt ihn durch mehrkündiges Kochen, wobei man fleißig umrühren und abschäumen muß, auf Sirupsdichte ein.

— Ganz ebenso verfährt man mit der Futtermöhre. Birnen-sirup wird gewonnen, indem man reife, recht süße Birnen von dem Kernhaus befreit, zerstampft und mit etwas Wasser weich kocht. Dem auf der Dampfpresse abgepressten Saft fügt man je Liter 15 g geschabte Kreide hinzu, bringt ihn langsam zum Kochen, schäumt sehr sorgfältig und gibt ihn, nachdem er 15 Minuten hart gekocht hat, durch ein Seigtuch. Nun bringt man den Saft wieder zu Feuer und kocht ihn mehrere Stunden, bis er zuletzt Sirupsdichte hat.

Pflaumen-sirup erfordert ebenfalls recht reines Obst. Gewaschen und entkernt gibt man die Pflaumen in ein sauberes geschworenes Holzgefäß, zerstampft sie und läßt sie bis zum nächsten Morgen stehen. In einen leinenenbeutel gefüllt, preßt man den Saft auf der Dampfpresse aus und setzt halb so viel Wasser, wie man Saft hat, hinzu. Nun bringt man den Saft langsam zum Kochen, schäumt tüchtig ab und gibt je Liter 20 g geschabte Kreide hinzu, kocht noch 15 Minuten und gießt den Saft in ein sauberes Holzfaß, in dessen untere Hälfte Löcher gehöhrt wurden, die mit Flachsenforten verschlossen sind. Nachdem der Saft sich gekocht hat, zieht man, soweit wie er klar ist, durch die Flachsenforten ab und kocht ihn sirupdicht ein. Das Abziehen muß vorsichtig geschehen, damit das Trübe in dem Saß verbleibt.

Kürbis-sirup sollte bei der diesjährigen reichen Kürbisernte auch die Stabkassianen bereiten. Man schält die reifen Kürbisse, schneidet die Kerne und das Weiße fort, zerstampft das Fleisch und kocht es ohne Wasserzugab, bis ein juppenartiger Brei entstanden ist, der in einen Leinwandbeutel gefüllt und ausgepresst wird, wonach man den Saft unter beständigem Rühren und Abschäumen bis auf Sirupsdichte eindocht.

Man kann auch Kürbis, Apfel und Birnen zusammen mischen, zerstampfen und kochen, um den abgepressten Saft dann ebenfalls zu Sirup einzukochen. Der Kochprozeß beim Sirupkochen ist dem Eintochen von blauem Pflaumenmus gleich. Alles in dem Saft enthaltene Wasser wird durch langames Kochen zum Verdampfen gebracht, wozu drei bis vier Stunden und oft auch noch längere Zeit gehört, da es vom Wassergehalt der Früchte abhängig ist. Während des Kochens muß der Sirup gut umgerührt werden, wobei die Rührstelle stets bis auf den Boden des Kessels oder Topfes greifen muß. Der Sirup ist fertig, wenn er die bekannte, glänzende braune, dickflüssige Beschaffenheit hat. Bei Mährensaft habe ich es schon gehabt, daß ich dies durch vierkündiges Kochen nicht erreichte, da habe ich denn am nächsten Tag das Kochen fortgesetzt, so doch die gewünschte Beschaffenheit erreicht. Durchsichtiglich kann man rechnen, daß man von einer Sackmenge den fünften Teil als fertigen Sirup hat. Letzterer wird nach seiner Fertigstellung in Steingutdöpfe gefüllt und nur mit Papier zugebunden.

Apfelmus-sirup mit Sirup. Herbe säuerliche Äpfel werden in Stücke geschnitten, vom Kernhaus befreit und mit etwas Zitronenschale in wenig Wasser garkochend und durch ein Sieb geschlagen. Hat man etwa 2 l Äpfel gehabt, so rechnet man ungefähr drei Eßlöffel voll Sirup darauf, verrührt es zusammen und läßt es aufkochen, zieht die Masse mit zwei Eigelb ab und mischt auch das zu freiem Schneee geschlagene Weiß darunter. Wer Gelatine — die es ja hin und wieder jetzt aufkochen gibt — zur Hand hat, mischt acht in ein wenig lauwarmem Wasser aufgelöste Blätter darunter. Dann belegt man den Boden einer Glaschüssel mit in lauwarmem Wasser schon aufgeschwollenen Wachspflaumen, gibt die Apfelmasse darüber und läßt sie erkalten.

Sirupkuchen. 600 g selbstbereiteter Sirup kocht man mit 1/4 l Magermilch sowie Zitronenschale, Arabanum, Nellen und Suttade nach Geschmack auf, läßt die Masse abkühlen und verarbeitet sie mit 125 g Grieß und 500 g Roggenmehl, worin man einen gehäuften Teelöffel voll gutes Natron gemischt hat, zu einem Teig, den man in einer ausgefetteten Kastenform 1 1/2 Stunde bäckt.

Vierfrucht-marmelade mit Sirup. Man nimmt hierzu einen Teil Brombeeren, einen Teil Heidelbeeren (Holunder), einen Teil reife Hagebutten und einen Teil reifes Kürbisfleisch. Die Beeren werden zerlesen, die Hagebutten von den wolgigen Kernen befreit und das Kürbisfleisch in

Büffel geschnitten. Alle Früchte zusammen kocht man 30 Minuten und nimmt dann allen erreichbaren Saft ab, so daß nur das Fruchtfleisch bleibt. Letzteres wiegt man und setzt ihm zur Hälfte selbstbereiteter Sirup zu, um die Marmelade dann zwei Stunden unter fleißigem Rühren zu kochen. Zuletzt mischt man auf zehn Pfund Frucht für zehn Pfennig Salicylsuber darunter, füllt die Marmelade in Steinöpfe, legt ein in Franzbranntwein und Salicyl getauchtes Blatt Papier darauf und bindet mit Papier zu. Der abgenommene Saft wird in Flaschen mit Patentverschluß und Gummiringen gefüllt und sterilisiert.

Michmarmelade mit Sirup. Apfel, Birnen und Quitten zu gleichen Teilen schält man, entfernt die Kerngehäuse und bringt das Obst mit wenig Wasser zum Kochen, läßt allen Saft abtropfen und schlägt das Fruchtfleisch durch ein Sieb. Dann rechnet man auf 500 g Fruchtfleisch 250 g selbstgekochten Sirup, bringt beides zusammen zu Feuer und kocht es unter fleißigem Umrühren zwei Stunden, um dann auf zwölf Pfund fertiggekochte Marmelade für zehn Pfennig Salicyl zu rechnen, welches man gut darunter mischt und dann nach dem vorausgegangenen Rezept weiter verfährt.

Sirupflöße. 1 kg getrocknete, erhaltene und geriebene Kartoffeln, 500 g Mehl, drei ganze Eier, etwas Fett oder Butter oder ausgebratenes Speck und nach Geschmack Salz, Muskat sowie, wenn vorhanden, 125 g Rosinen werden zu einem Teig verarbeitet; dann formt man handgroße Klöße davon, wälzt sie in Mehl und kocht sie in Salzwasser, bis sie oben schwimmen. Unterdessen hat man soviel wie nötig Sirup genommen, ihn mit Wasser verdünnt, mit Zitronensaft und Schale abgeschmeckt und mit ein bis zwei geriebenen rohen Kartoffeln, welche diese Soße binden sollen, aufgekocht. Die Soße wird über die fertigen Klöße gegossen.

Sirupsfische. Aus einer großen Flasche Braumbier oder 3/4 l anderem Bier stellt man folgende Soße her: das Bier wird nach Geschmack mit Sirup sowie einigen Nellen, Pfefferkörnern, ein bis zwei geriebenen Zwiebeln, zwei bis drei Lorbeerblättern, einigen Scheiben Zitrone und einer Untertasse voll geriebenem Schwarzbrot gekocht, dann legt man wie bekannt vorbereitete und gewaschene Süßwasserfische, wie sie die Gegend bringt, hinein und läßt sie darin langsam garziehen. Man gibt zu diesem sehr gut schmeckenden Gericht Salzkartoffeln oder Klöße.

Kleinere Mitteilungen.

Das Dungessen der Fohlen. Die übliche Angewohnheit von Fohlen, Dung zu fressen, beruht auf einer Verdauungsstörung, welche durch das dem Tiere verabfolgte Futter hervorgerufen wird. Aus diesem Grunde kann eine arzneiliche Behandlung ohne gleichzeitige Änderung der Fütterungsweise das Übel nicht beseitigen, wohl aber dürfte eine Futteränderung allein schon genügen, dem Uebelstande abzuhelfen. In den meisten Fällen ist der Futterfehler darin zu suchen, daß zu große Mengen von Äpfeln und Rüben, namentlich von rohen Kartoffeln, neben zu geringen Mengen von Raufutter den Fohlen gereicht werden. Man sollte daher, sobald man das erwähnte Übel bei seinen Fohlen bemerkt, die Menge der rohen Kartoffeln sofort erheblich kürzen, die zerleinerten Kartoffeln von einer Fütterungszeit bis zur andern auszulagern und daneben mehr Heu, Strohhäkel oder Weizenkleie verabfolgen.

Bewegung der Kälber. Nach dem Abgewöhnen sollen die Kälber Gelegenheit haben, sich frei in der Wucht herumzutummeln. Nur wenn man bemerkt, daß sie sich gegenständig abdrücken, wenn mehrere in der Wucht beisammen sind, muß man sofort dafür sorgen, daß die gefährliche Untugend alsbald abgestellt werde. Durch das Abdrücken bilden sich nämlich Faarballen im Darne, die an bestimmten Stellen sich festlagern und zu Verstopfungen mit tödlichem Ausgang führen können. Die Kälber bucht genügt aber auch noch nicht, um das Bewegungsbedürfnis zu befriedigen. Kommen sie aus der Wucht nicht ins Freie, so bleiben sie in ihrer Entwicklung zurück. Infolge des geringen Stoffwechsels wird es vor allem an der Mutbildung mangeln. Einzelne Körperteile bleiben in ihrer Tätigkeit zurück, die Rippen dehnen sich nicht genügend aus, und die Kälber bleiben fladrippig und dünnler. Sind die Tiere dazu noch gezwungen, ihr Futter aus hohen Häufen herauszunehmen, so ist es kein Wunder, wenn bei einem Tiere aus

52 bei jungen Zucht Entkräften entsteht. Damit sich die jungen Tiere im Freien ergehen können, genügt im Nothfalle ein Zummelplatz in der Nähe des Stalles. Dazu sind keine kostspieligen Einrichtungen erforderlich, notwendig sind nur gute, zuverlässige Einfriedigungen, etwas Schatten, einigermassen Schutz vor der herrschenden Windrichtung und Sorge für gutes Trinkwasser. Das Beste für die Aufzucht der Kälber sind kleine Zummelplätze allerdings auch noch nicht; das Ideal sind gut angelegte Kälberweiden.

Fütterung der Schweine. Kartoffeln und alle Wurzelgewächse üben, wenn sie in großen Mengen an Schweine verfüttert werden, eine erschlaffende Wirkung auf die Verdauungsorgane aus, welche bei andauernder Fütterung sich so weit steigern kann, daß die Tiere kaum mehr fähig sind, andere Futtermittel zu verdauen. Da die Kartoffeln nur einen geringen Kalkgehalt haben, so stellt sich bei Ferkeln nach unangenehmer Verfütterung an diese leicht Rachitis und bei tragenden Sauen Knochen-erweichung ein. Bei der Kartoffelfütterung an Schweine muß daher immer Maß gehalten und ein pallendes Futtermittel gegeben werden. Der Hauptwert als Futtermittel liegt bei der Kartoffel in ihrem hohen Stärkegehalte. Die Schweine sind in der Lage, Stärke im Verdauungswege in Fett umzuwandeln und zur Ablagerung zu bringen, weshalb sich die Kartoffeln am besten für Mast-schweine eignen, und zwar besonders dann, wenn zugleich entsprechende Mengen Eiweiß zur Ver-fütterung gelangen können.

Beischluß für das Geflügel. Manche Geflügel-züchter glauben, mit Körnern allein ihrem Geflügel eine ausreichende und zuträglichste Nahrung zu gewähren, und sie freuen ihm ein paarmal täglich so viel Körner hin, wie sie für erforderlich halten, oder wohl gar nur morgens so viel, wie nötig er-scheint, damit es für den ganzen Tag genüge. Es liegt dann den ganzen Tag Futter im Auslaufe und wird zum Teil durch die Ausleerungen der Tiere beigemischt, so daß dieselben überhaupt nicht alles freffen oder, durch den Hunger getrieben, es doch aufnehmen und sich dadurch Krankheiten zuziehen. Diese Fütterungsweise ist daher ganz verfehrt, auch noch aus anderen Gründen als dem angeführten, von denen nur der hier erwähnt sei, daß das Körnerfutter die Nährstoffe nicht in dem Verhältnisse enthält, wie sie für die Gesundheit des Federviehs sowie für fleißiges Legen desselben notwendig sind; denn alle Körner enthalten zu viel Stärke, aber zu wenig Eiweiß, und außerdem ist auch eine große Menge Grünfutter für das Gedeihen des Geflügels notwendig. Auf dem Bauernhofe sucht es sich Grünfutter selbst, wenn es Auslauf aufs Feld oder in den Gärten hat; ebenso findet es eine Menge Quitten und Geviern, wodurch es seinen Bedarf an Eiweiß befriedigen kann, so daß es vielfach genügt, wenn man ihm täglich einige Körner als Beifutter gibt. In ein-gefriedigten Luftraum aber muß außer den Körnern täglich ein Weichfutter gereicht werden, zu welchem man alle Abfälle aus dem Haushalte verwendet, wie übriggebliebene Kartoffeln und gekochte Kartoffelschalen, Gemüsereste und Abfälle vom Gemüseputzen, Fleischabfälle und Knochen, beide entsprechend zerleinert, dies alles durcheinander-gemengt und mit Kleie oder Schrot, auch Kleie-mehl und dergleichen vermischt, dazu, wenn es für den Eiweißbedarf noch nicht ausreicht, etwas Fleischmehl, Fischmehl oder dergleichen und alles mit heissem Wasser leicht angefeuchtet, so daß es krümelig bleibt, nicht naß. Sehr wesentlich ist es, daß alles gut durcheinandergemischt, nicht ohne Zubereitung den Tieren vorgelegt wird; denn dann suchen sie sich das heraus, was ihnen zusagt, und lassen das andere liegen. Von dem guten Mengen und Zubereiten des Futters hängt die Einträglich-keit des Geflügels ebenmäßig ab wie von der zweck-mäßigen Zusammenlegung desselben. Dr. Bl.

Zwiebühner. Wenn es bei der Hühnerzucht hauptsächlich um Eiergewinnung zu tun ist, wie bei den Landvögeln, der wird natürlich eine Lege-rasse wählen, wenn das Fleisch die Hauptache ist, eine schwere Rasse; denn die besten Legehühner sind schlechte oder höchstens mittelmäßige Fleisch-hühner und umgekehrt die besten Fleischhühner geringe Legehühner. Beide Vorzüge in höchstem Maße in einer Rasse zu vereinigen, ist unmöglich. Will man sich jedoch in beiden Richtungen mit mittelguten Leistungen begnügen, so stehen dafür verschiedene empfehlenswertere Rassen zur Verfügung, die wir als Zwiebühner oder Zwierzahlen be-zeichnen, eben weil sie in zweierlei Beziehung zu

empfehlen sind. Es sind mittelschwere Rassen, die zum Teil aus Kreuzungen zwischen den leichten, fleißig legenden Mittelrassen und den schweren asiatischen Rassen hervorgegangen sind. Sie eignen sich namentlich für solche Züchter, die ihren Bedarf an Eiern und gutem Schlachtfleisch selbst erzeugen wollen, aber keine zwei Rassen halten können. Zum Teil stammen sie aus Amerika, wie die Wanddörfer, die Plymouth Rocks und die Rhode-länder, aber auch in Deutschland hat man Zwie-bühner hervorgebracht, wie Kamelslöher und manche in neuerer Zeit entstandene örtliche Schläge; sie lassen, da sie nicht so wild sind wie die leichten Rassen, sich auch auf beschränktem Raume ohne Schwierigkeit halten und sind daher solchen Züchtern, die nur ein kleines Grundstück besitzen, sehr zu empfehlen.

Sättigende Gemüsesuppe. Zwei Hände voll nicht ganz reif gewordener weißer Bohnen, zwei Hände voll nicht ganz reif gewordener Erbsen, zwei Hände voll gekochter Karotten, Mören- oder auch Blumenkohl, eine Untertasse voll zerhacktem Porree oder Zwiebeln, wenn vorhanden auch noch einige Knollen Oberstohrabi ruht und wäscht man und seht alles mit dem hinreichenden kochenden Wasser und etwas Salz an. Je nachdem es vor-handen ist, gibt man ein Stück Pöfelfleisch oder fettes Fleisch oder 1 Pfund Suppenknochen mit hinein und kocht alles zusammen gar. Dann bindet man die Suppe, indem man 2 größere geschälte rohe Kartoffeln daran reibt und einige Minuten mitkochen läßt. Zusammen mit einer Schüssel voll recht mäßig gekochter Kartoffeln gibt es ein gesundes, gutes Mittagessen.

Gefüllte Reishäuter. Ein Reishaut löst man von den Knochen, so daß das Wildbret zusammen-hängend bleibt. Nun nimmt man frische Cham-pignons oder Steinpilze, wäscht sie und dünst sie in einem Stückchen Fett vom Reh ohne Wasser-zusatz gar, fügt aber etwas Salz und eine Prise Pfeffer hinzu. Die gedünsteten Pilze ohne den Kochsud hat man fein, fügt ein ganzes Ei, nach Bedarf gekochte und geriebene Kartoffeln, etwas Reishaut, Salz, Pfeffer, geriebene Zwiebel, Petersilie und Majoran sowie etwas von dem Pilzkochsud und soviel Mehl hinzu, daß man eine zusammenhaltende Masse erhält. Diese formt man auf dem ausgebreiteten Wildbret zu einer länglichen Walsche, schlägt das Fleisch darüber zusammen und näht es von allen Seiten zu, um den Braten in zerlassenen Speckwürfeln mit einer Zwiebel anzu-setzen. Hat der Braten eine kräftigdunkle Farbe, gießt man Buttermilch darunter, läßt ihn gar werden und gießt die Soße mit Weizenmehl. A. Br.

Brotausstrich. Sehr schmackhaften Brotausstrich kann man sich auf folgende Weise herstellen. Man treibt ein Pfund fetten Schweinebauch in rohem Zustande durch die Fleischmaschine. Dem erhaltenen Fleischbrei fügt man vier bis fünf kleine feinge-schnittene Äpfel, einige kleine feingehackte Zwiebeln, einige Stengel Petersil, etwas Salz und Pfeffer zu. Nun wird die Mischung unter öfterem Umrühren so lange gebraten, bis sich die Zwiebel bräunt und die Fleischmasse gar ist. Die erkaltete Masse hat einen gamelfettähnlichen Wohlgeschmack und wird besonders von Kindern mit großem Wohl-behagen genossen. A. M., Friedenau.

Am Eichel zu Kaffee zu verwenden, machte ich folgenden Versuch: Die entkalkten Eicheln habe ich in vier Teile geschnitten und zweimal gründlich mit kochendem Wasser überbrüht. Dann ließ ich sie auf Tüchern ganz trocken werden und röstete sie im Kaffeebrenner zu dunkelbrauner Farbe. Später wurden sie auf der Kaffeemühle gemahlen und halb und halb mit Kaffee ver-mischt. Brüht man die Eicheln nicht zweimal sondern dreimal gründlich ab, so wird der Geschmack noch bedeutend milder, das muß man machen wie man es liebt. Die Eicheln müssen völlig trocken sein, bevor sie in den Brenner kommen. G. W.

Bereitung von Tafelosen. Zu einem halben Pfund gekochten Senfpulver rührt man nach und nach ein halbes Liter guten Weißwein und eine Messerspitze voll gekochter Gewürznelken und läßt die Mischung auf gelindem Feuer sieden. Alsdann rührt man ein kleines Stüd Zucker hinzu und seht das Ganze noch einmal dem Sieden aus. Stützen Senf bereitet man, indem man ein halbes Liter guten Weingeist mit einem halben Pfund Zucker kocht und später in lauwarmen Zustande 1/4 Pfund Senfmehl, halb gelbes, halb braunes, dazu rührt.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage Nr. 272. Wie behandelt man die Hand-fäse, wenn sie getrocknet sind, beim Einlegen in die Töpfe, damit sie nicht gleich grau werden und reifen? Bei jetziger Behandlung müßten sie alle Woche herausgenommen, gereinigt und wieder eingelegt werden, so daß von der angelegten Reife nicht viel übrig blieb. G. A. in W.

Antwort: Wenn die Handfäse getrocknet sind, müssen sie in leinere Lappchen gewickelt und in einen Steintopf gelegt werden. Hauptache ist, daß der Käse nicht zu warm steht, sondern am besten im kühlen Keller aufbewahrt wird. In vierzehn Tagen bis drei Wochen ist er dann reif. Ist der Weißkäse gut verarbeitet, das heißt in richtiger Temperatur abgeteilt, genügend gepreßt und getrocknet, so reift er auch gut. Etwas Schimmel bildet sich anfangs immer. Sobald der Käse dann nach dem Reinigen in Lappchen gelegt wird, hört auch die Schimmelbildung auf. M. D.

Frage Nr. 273. Meine Apfelbäume sind von einer blaugrünen Widleraupe, die die Blätter skelettiert und dann wickelt, befallen. Die Raupe läßt sich an Fäden fallen. Nutzen Leimringe? Wie überwintert das Insekt? S. W. in Fr.

Antwort: Nach der Beschreibung sind Ihre Apfelbäume von Larven der Dornbaumblattwespe befallen. Diese Wespe fliegt im Mai und Juni und legt ihre Eier an die Unterseite der Blätter. Nach kurzer Zeit schlüpfen kleine, gelbe, mit helleren und dunkleren Streifen versehene Larven heraus, die sofort ihr Fortbewegungswort an den Blättern beginnen. Die Bekämpfung geschieht durch Abschneiden der Äste und deren Ver-nichtung. Wo dies nicht geschieht, lassen sich die Larven Ende Juli, Anfang August an selbst-gespinnnen Fäden zur Erde fallen. Hier über-wintern sie und verpuppen sich im April. Die Wespe erscheint dann im Mai und Juni und legt von neuem ihre Eier an die Blätter. Zur weiteren Bekämpfung dieses Schädlings empfiehlt es sich, Ende Juli, Anfang August die Baumstämme mit Kainit zu bestreuen und umzugraben.

Frage Nr. 274. Meine Hahn hat in beiden Ohren und am Halse wieder braunen Ausschlag. Ist dies ansteckend? Was ist dagegen zu tun? Ist Heilung zu erwarten? J. L. in W.

Antwort: Ihre Hahn leidet an Ohrenschwabe, über die wir schon oft berichtet haben. Wir wollen Ihnen aber noch einmal eine kurze Anweisung geben. Die Krankheit wird durch eine mit bloßem Auge kaum erkennbare Saugmilbe verursacht. Zur Heilung derselben erwirkt man zuerst die Vorken mit warmem Seifenwasser und sucht sie zu entfernen. Darauf betupft man die tranken Stellen mit Kreolinwasser, 2 g Kreolin auf 100 g warmen Wassers, oder säubert sie mit pulverisierter Schwefelblüte ein, was täglich zweimal zu geschehen hat. Gewöhnlich erfolgt die Heilung in acht bis zehn Tagen. — Sodann ist der Stall gründlich zu reinigen und zu desinfizieren, indem man ihn mit Stallmilch freicht, der etwas Kreolin beigegeben ist, und zwar so, daß die Flüssigkeit auch in die Ritzen kommt. Die Milben gehen natürlich auch auf andere Kaninchen über und stecken dieselben an. Dr. Bl.

Frage Nr. 275. Meine Kanarienhahn, die vor einigen Wochen fünf Junge geworfen hat und sie noch nährt, ist seit etwa zehn Tagen am Hinterkörper völlig gelähmt, sitzt aber und nährt ihre Jungen weiter, magert jedoch zusehends ab. Was fehlt ihr, und was ist zu machen? W. L. in G.

Antwort: Ihre Angaben sind nicht eingehend genug, um daraus die Krankheit und die Ent-stehungsursache derselben feststellen zu können. Zu vermuten ist allerdings, daß die Lähmung eine Folge von Entkalkung ist. Auf alle Fälle halten Sie die Hahn warm, und reiben Sie dieselbe im Kreuz und am Hintertheil des Körpers mit Kampfer-essenz ein. Die Jungen sind wohl jetzt so alt, daß sie ohne Muttermilch zu ernähren sind; ich rate daher, sie zu entwöhnen, dadurch das Säugen die Hahn noch weiter geschwächt wird. Gute, trockene Streu ist selbstverständlich im Zuchtstalle notwendig. Ferner müssen Sie der Hahn täglich einen Teelöffel voll Enzianpulver in das Weich-futter, oder formen Sie einige Kissen aus Brotkrumen und mengen es darzwischen. Möglicherweise kann freilich auch die Lähmung Folge einer Rücken-marks-entzündung sein, gegen die es kein Heilmittel gibt. Dr. W.

