

77 Im Winter müssen die Hüner anders gefüttert werden wie im Sommer. Sie gehen in den kalten Jahreszeit mehrentheils morgens warme Kartoffeln mit guter Keile, dann mittags und gegen Abend ein Gemenge von Mais, Gerste und Hafer. Ich habe beobachtet, daß die Hüner in den kalten Tagen den Mais zuerst veracnfüßen und dann das andere Futter aufnehmen, während sie im Frühjahre, als es wärmer wurde, den Mais nicht mehr anrühren. Auch fange man dafür, daß die Hüner Gerste zu freier bekommen; sie aber verweigern, dann gibt man ihnen jede Keile.

78 Der Unrat warmer Hüner, ihre Eier nicht in die Kegnere, sondern an irgend einen andern Ort zu legen, kann folgender Weise gethan werden. Entdeckt man eine Henne, welche diese Untugend an sich hat, solle oder bestimme man, ob sie ein Ei bei sich hat und sperre sie dann in den Raum ein, wo die Kegnere sich befinden. Die wird sich höchlich bequemen, in eines der Nester zu legen. Sodann wird sie in Kreis bei gelegt, am nächsten Morgen wiederum gelasset, und sñßt man ein Ei, ebenfalls wieder eingesperrt. Hat man diese Vorgehens einige Tage fortgesetzt und die Henne dadurch angewöhnen, in ein Nest zu legen, so hat sie sich daran gewöhnt, und es fällt ihr nun nicht mehr ein, die Eier an ungebührige Orte zu legen.

79 Zur Verbesserung des Geflügelfleisches ist jetzt die beste Zeit. Die rationellen Geflügelzüchter und die Hühnerhüter suchen vor dem Wintern den Geflügelfleisch zu verringern, wodurch beim Landwirth Gelegenheit gegeben wird, gute Stämme preiswert zu erwerben. Wogen recht viele Landwirthe diese Gelegenheit nicht unbekannt vorüber gehen lassen, denn Söhung unserer Geflügelzucht ist sehr erwerdlich.

Grundsätze der Pflege.

80 Trinken beim Gien. Der schnelle Wechsel von Heißem und Kaltem greift das Gemal der Röhre an und begünstigt das Hohnwerden derselben. Wer auch für den Magen ist das Trinken während dem Gien schädlich. Wenn auf festes Fleisch oder feste Saucen festlich getrunken wird, so gerührt das Gien im Magen und trant sich vorwärts; weilen: da nun diese gemogene Eße Masse spezifisch leichter ist als der übrige Inhalt des Magens, so schwimmt sie oben auf und verurteilt allerlei schmerzliche Empfindungen, wie Druß, Brennen und Angst in der Gergauge und Brust. Zuweilen, wenn der Magen seine natürliche Wärme niedergemitt, erst bei Personen mit hohem Verstande, ein sehr häufiges, unangenehm Aussehen. In allen Fällen bringen 5-10 Tropfen Sibirischbirnen in einem Glas warmen Auserwähltem Wein oder 3-4 Messerspitzen von doppeltsohurem Natron, trocken vermischt, augenblickliche Erleichterung.

81 Unwühlige lege man möglichst horizontal, den Kopf etwas höher, damit das Blut nach dem Hinteren Theile fließt, wenn dies Gersicht aber gerätet ist, wird der Kopf etwas erhöht. Dann entferne man alle beengenden Kleidungsstücke, Kerseis, Halsketten, Nadeln u. s. w., besprehe das Gesicht mit kaltem Wasser und weiche Säfte, Nadeln und Pergamente. Wer Hestig zur Hand hat, vermische das Wasser damit. Durch Wühlstellen an Aushühnen Wasser, Soffmannströmpfen, Kampfsportivitus oder Salznadeln bringt man den Unwühligen meist wieder zum Bewußtsein. Bei schmerzlichen Ohnmächten werde man kalte Besühnungen, Frostetten des Rückens und der Arme und Beine an. Letztere eintretende Ohnmächtsfälle verlangen die Besühnung durch einen Arzt, da dieser durch Untersuchung die eigentliche Ursache festzustellen vermag.

82 Unterbinden. Das Unterbinden der Schlangen besetzt Blutlassen geschieht oberhalb derselben mit einer Leinwandbinde; sollen beengungen Blutungen aus größeren Schlagadern geschehen, so muß der betreffende Körperteil mit einem festen umschlungen werden.

83 Heberlein. Kleine, mehr oder weniger harte Geschwülste, Folge von Entzündung der Schynenhäute, entleert allmählich und schmerzt nun dann, wenn die Umgebung durch Eiter gereizt wird. Solange das Heberlein weiß ist, punktet man es mit Jodtinctur ein oder bindet eine in Weinbrand gemischte Kupferlösung fest darauf.

Meine Mittelungen.

84 Zündfäden Leben. Um die Schädlichkeit der Stäubchen gegen die schädliche Einwirkung des Stäubchens zu prüfen, empfiehet sich eine Versuchsung derselben mit Dachpappe. An diesem Zwecke werden an die Unterseite der Walfen, quer zu deren Richtung, in einer Entfernung von ungefähr 30 Centimetern von Mitte zu Mitte 0,75 Quadratcentimeter harte, möglichst feine, trockne, mit Karboliumem geseuchte Fäden gelegt, an welchen die Dachpappe mit verzinnten Besühnungen kleben, dicht und fest angelegt, getrocknet wird. Die Größe müssen wenigstens 10 Zentimeter überdecken und werden zweimal genagelt. Darauf ist die Ober- wie die Unterfläche der Papppe wird während der Arbeit mit angemessener Alkohollösung gesühnt und die Stöße mit diesem entsprechend gesühnt. An den Wärmern muß die Papppe in den Versuch eingekleidet, Besühnt und dementsprechend verpackt werden. Das Verhüllungs kann die Unterfläche abgedeckt werden. Außerdem ist selbstverständlich für eine gute Ventilation, die den Rauch von der Decke möglichst abzieht, zu sorgen.

85 Kestlicherer Sammanfrennis für weißes Holz, Landarten No. 150 bis 180 Er. reines gepulvertes, scharf getrocknetes Cammarholz in 1/2 Kilogr. einmittelfen Menge aufbewahrt und dar absetzen lassen. Den Frennis muß man mit einem breiten Pinsel etwas fest auftragen, damit er gleichmäßig wird.

8 Pflege potierter und gebohter Möbel. Nur selten findet sich in einem Haushalt so viel Zeit, die Möbel bei dem täglichen Stauben wirklich gründlich zu reiben, und dies ist der Grund, daß dieselben trotz oder sonstigen Säuberung so bald ihr hübsches Aussehen verlieren. Durch feuchte Luft im Zimmer und die Ausdünstung der Bewohner findet täglich ein fast unmerklicher Niederschlag statt, mit welchem sich der feine Staub, der auch in sorgfältig gereinigten Zimmern immer wieder im Laufe des Tages entsteht, verbindet und in dieser Vereinigung einen leichten, aber festen Belag auf dem Holze bildet. Dadurch wird der Glanz der Möbel getrübt, und die Möbel werden mit der Zeit unansehnlich. Vielen Leuten ist bekannt, daß man abseilen, wenn man die Möbel im Laufe des Jahres zwei- bis dreimal richtig poliert. Man kann dies in gewissem Maße selbst tun. Ein Siedel Planell wird zu einem feinsten Beilen zusammen gedrückt und mit alter, reiner weisser Leinwand umhüllt. Der Beilen muß so groß sein, daß man ihn bequem mit den Händen umspannen kann. Man träufelt zwei Tropfen Mandelöl und zwei Tropfen reinen Spiritus auf den Beilen und reibt, sehr aufdringend, immer in kleinen Kreisen die Polituren wieder glänzend. Durch festes, schnelles Reiben erwärmt sich das Holz, und aller anhängende Schmutz löst sich ab, ohne daß man Wasser dazu nimmt, welches die Polituren nur schädigt. Es ist besonders zu empfehlen, nicht zu große Flächen auf einmal zu bearbeiten, sondern nur jedesmal 1/2 Meter mit dem Beilen zu reiben, und wenn diese Fläche sauber und glänzend ist, weiter zu gehen. Vorher schiebt man die schmutzige geworbene Leinwandhäute des Beilens etwas zur Seite und träufelt auf eine neue Stelle zwei Tropfen Mandelöl und Spiritus. 86 Bekleidete Schritt wieder sichtbar zu machen. Nicht selten finden sich alte Schürzen auf Pergament sonst als auf Papier, welche stark abgebleicht und fast oder möglicherweise auch gänzlich unleserlich geworden sind, Feuchtheit und dumpfe moorige Luft, in anderen Fällen wohl auch längerer Beweilen in direktem Sonnenlicht vielleicht auch mechanische Einflüsse mögen die Ursache hiervon sein. Nicht nur für den Geflügelzüchter und in gerichtlichen Fällen ist es von Interesse, bezüglichen Schriftstücke wieder lesbar zu machen, auch in den Familien finden sich alte Urkunden und Chroniken, deren Entzifferung oft wünschenswert ist. Man erreicht dies leicht durch folgenden Verfahren: Man befeuchtet das unleserliche Blatt langsam mit Wasser und beugt dabei behutsam heraus mittels eines größeren Pinsels mit Schwefelwasserstoff-Säureanion. Die Schrift erscheint sofort scharf und vollkommen lesbar. Auf Pergament erhält sich diese Schwärze. Papiermanuskripte werden ebenfalls augenblicklich schwarz und lesbar, gewöhnlich oder nicht für längere Dauer. Die Erweichung ist durch die Bildung von Schwefelstein leicht entzerrlich.

Werkleichte Schritt wieder sichtbar zu machen.

87 Verschiedene Farren für Geflügel. 87a Interfarr. Fez, Magen, Leber eines Putzes, 1/2 Kilo feste Schweineleber, die nur noch vollständig gereinigt werden müssen, sind in folgender Füllung erforderlich. Die Inter- und Schweineleber klebt rot und wird sehr fein dreimal durch die Fleischschneidmaschine gehackt und durch ein feines Sieb geföhrt. Inzwischen hat man drei, Magen und das Fleisch von den abgehakten Flügeln des Putzes zerhackt, ebenfalls ganz fein durchgeseiht und in je einem Schüssel zerhackt. Ein viertes Schüssel gute Butter zähst man in Schaum, nicht drei ganze Eier dazu, wobei dies mit 1/2 Pfund eingemachten, ganz feinst gehackten Champignons, zwei in Reihem ein geschütteten Trüffeln, einer Schüssel gut abgeseihten, ebenfalls fein gewaschen, eingemachten Aulern, 1/4 Pfund geriebenen Semmel, Pfeffer, Salz, Gemüß, zerfein eingeateten und gewaschenen Sardellen und gibt Fleisch und Leber dazu. Die Masse muß sehr gut durcheinander gemischt werden und ist dann in den Stropf des Hahns zu füllen. 87b Füllung für Tauben (alles Familienrezept). Sehr feingehackte Taubenleber, ebenso viel abgehakte Herzen und Magen, etwas eingeweichte und etwas geriebene Semmel, 15 feinst abgehakte Krebsfüßlinge und Scheren, ausgeblät und fein gehackt, kommen dazu. Dann sind drei Schüssel zerhackte Butter oder die, süße Sahne, Salz, Pfeffer und nach Belieben Zwiebel oder feingehackte Petersilie, Sellerie und zwei Eier hinzuzugeben. Dies alles muß gut gemischt werden und ist dann in die Tauben zu füllen. 87c Füllung für Enten. 125 Gramm abgeriebene Semmelkörner werden in Wasser eingeweicht. Dann sñßt man einige Zwiebeln, etwa 60 Gramm, was sie ganz fein und giebt folgenden Beilen daran. Sie müssen zehn Minuten dampfen, dann giebt man sie ab, vermischt sie mit eingeweichtem Semmel, der leicht geriebenen Entenleber und einigen pulverförmigen Wacholderbeeren. 1/2 Pfund feingemeigter Schweineleber, etwas Salz, zwei Eier, einer guten Messerspitze Paprika, Salz und Gewürz und streicht die Masse in die Enten, die man sñßlich zerhackt und zerhackt. 87d Winterleber zu Kapuzen. Eine Hare aus der roh gekochten Kapuzenleber, gewaschener Semmel, zwei Eigelben, dem Schme des Gines, Butter, Salz, zehn bis zwölf fein gewaschenen Pfaffen und einigen Trüffel Scheibchen wird gut gemischt und in den Kapuzen getan. 87e Füllung für Fasan und Rebhühner. Eine genügende Anzahl Putzer, feiner Champignons muß man, damit sie in Butter langsam weich und giebt einem köstlichen Kanari; sie sind in feinst gesiebt, zu zerfein, nicht zu trocken. Nachdem sie abgeseiht, werden sie fein gewiegt. Nun wird das Weisfleisch eines alten Rebhühns (bezw. Haushühns) ausgeblät, angebraten und ebenfalls fein gewiegt, mit gewaschener Semmel, drei Eigelben, Salz und Pfeffer, der abgeseihten Butter von dem Champignons, der Buttergut gut durchgeseiht und in dem Saft gelöhrt. Statt der Champignons oder Trüffeln können auch Pfefferlinge oder Steinpilze Verwendung finden.

Verschiedene Farren für Geflügel.

88 Die Gänsezucht kann deshalb schon als Fleischzucht betrieben werden, weil das Fleisch der Gans bei der Bevölkerung eine große Rolle spielt. Es darf daher nicht allein bei der Marinierung bleiben, sondern die Gänsezüchter müssen das ganze Jahr feste Hähne halten und zum Warte bringen. Wäher wurde die Gänsezucht nur allein auf die Wintermonate beschränkt, es ist aber dem Verbrauch entsprechend nötig, daß das Gänsefleisch auch den Sommer über gegeben werden kann. Man kann dieses erreichen durch fortwährende Anzucht von Junggänsen, die dann zur Markt geföhrt und jung verkauft werden. Sollen die Eier naturgemäß ausgebrütet werden, so sind gute Erleirerinnen notwendig, die auch ab und zu auf das Wasser gehen und die Brütlerinnen dazu einweisen. Die Entwidlung der Gans ist nachstehend, normaler, fettreich, zart und milde. Eine Leichte die Gans nach 3-4 Pfund Semmel, welches zum Brote vertrieben werden kann. In Rußland, an die Waischauer Bäre, kommen jährlich nach den Beiden 100 000 Junggäns. Durch diese Waischauer sind namentlich Galizien und Rußland die Hauptlieferanten für Deutschland. Wagonweise, dicht zusammengepackt kommen die Tiere an ihren Bestimmungsort an und sind durch den langen Transport sehr geschwächt. Durch Zwischengänge erhalten die Landwirthe in Deutschland die Gänse jugendlicher. Wenn man aber die großen Betriebe bei dem Transport in Betracht zieht, so ist eben Landwirthe nur zu raten, die Gänsezucht zur Fleischzucht mehr zu betreiben, damit durch junge Nachzucht fest für einen guten Gänsefleisch gelöhrt und der Import verringert wird. Die Gänsezucht ist zum Gewerbe sehr schatzend, weil auch das Gänsefleisch für den eigenen Verbrauch sehr nützlich ist. Neben dem Fleisch ist auch der Wert der Federn in Betracht zu ziehen. Landwirthe aber mit Ader- und Wiesenland ist nur zu empfehlen, die Gänsezucht als Nebenverdienst in ihren Betrieb zu nehmen, damit die deutsche Gans (nicht die russische) mehr als Fleischzucht gewerblich wird.

89 Wenn man berücksichtigen, daß für Menschen nur helle, saubere Wohnungen der Grundbedingung dienlich sind, so muß es uns auch klar werden, daß die Gänse gleichfalls nur in gut ventilirbaren Räumen gesund bleiben und sich normal entwickeln können. Ein Tier ist aber nur dann imstande, auf die höchste Produktivität zu gelangen, wenn es förtwährend gesund ist und sich erheitert wird. Eine dampfende Wärme aus Rauch, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.



Ar. 42 Halle a. S., den 19. Oktober 1907

Die Gans als Fleischzucht.

Von J. Hofma.

(Nachdruck verboten.)

Die Gänsezucht kann deshalb schon als Fleischzucht betrieben werden, weil das Fleisch der Gans bei der Bevölkerung eine große Rolle spielt. Es darf daher nicht allein bei der Marinierung bleiben, sondern die Gänsezüchter müssen das ganze Jahr feste Hähne halten und zum Warte bringen. Wäher wurde die Gänsezucht nur allein auf die Wintermonate beschränkt, es ist aber dem Verbrauch entsprechend nötig, daß das Gänsefleisch auch den Sommer über gegeben werden kann. Man kann dieses erreichen durch fortwährende Anzucht von Junggänsen, die dann zur Markt geföhrt und jung verkauft werden. Sollen die Eier naturgemäß ausgebrütet werden, so sind gute Erleirerinnen notwendig, die auch ab und zu auf das Wasser gehen und die Brütlerinnen dazu einweisen. Die Entwidlung der Gans ist nachstehend, normaler, fettreich, zart und milde. Eine Leichte die Gans nach 3-4 Pfund Semmel, welches zum Brote vertrieben werden kann.

In Rußland, an die Waischauer Bäre, kommen jährlich nach den Beiden 100 000 Junggäns. Durch diese Waischauer sind namentlich Galizien und Rußland die Hauptlieferanten für Deutschland. Wagonweise, dicht zusammengepackt kommen die Tiere an ihren Bestimmungsort an und sind durch den langen Transport sehr geschwächt. Durch Zwischengänge erhalten die Landwirthe in Deutschland die Gänse jugendlicher. Wenn man aber die großen Betriebe bei dem Transport in Betracht zieht, so ist eben Landwirthe nur zu raten, die Gänsezucht zur Fleischzucht mehr zu betreiben, damit durch junge Nachzucht fest für einen guten Gänsefleisch gelöhrt und der Import verringert wird. Die Gänsezucht ist zum Gewerbe sehr schatzend, weil auch das Gänsefleisch für den eigenen Verbrauch sehr nützlich ist. Neben dem Fleisch ist auch der Wert der Federn in Betracht zu ziehen. Landwirthe aber mit Ader- und Wiesenland ist nur zu empfehlen, die Gänsezucht als Nebenverdienst in ihren Betrieb zu nehmen, damit die deutsche Gans (nicht die russische) mehr als Fleischzucht gewerblich wird.

Wenn man berücksichtigen, daß für Menschen nur helle, saubere Wohnungen der Grundbedingung dienlich sind, so muß es uns auch klar werden, daß die Gänse gleichfalls nur in gut ventilirbaren Räumen gesund bleiben und sich normal entwickeln können. Ein Tier ist aber nur dann imstande, auf die höchste Produktivität zu gelangen, wenn es förtwährend gesund ist und sich erheitert wird. Eine dampfende Wärme aus Rauch, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487,

