



Des Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft und Gartenbau.

Nr. 42. Gratisbeilage zum Hfingler Kreisblatt. 1917.

Sebet Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes nicht gestattet. (Geht vom 22. Juni 1901.)

Die Pferderäude und ihre Behandlung.

Von Dr. A. Szewie in Berlin - Zehlendorf. (Mit Abbildung.)

Man sieht gegenwärtig viel abgekommene Pferde mit sehr schlechter Behaarung. Es sind meist Tiere, die wegen Räude in militärischen Pferde Lazaretten 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 Lebens vom Ankaufe nicht abhalten lassen. Die Militärverwaltung gibt kein Pferd ab, und die anstrangierten Tiere, und die anderen Tiere noch anstecken, und die erholten sich meist innerhalb einer Woche so vollkommen, daß sie dann kaum wiederzuerkennen sind. Bei ihrem Ankaufe macht der Landwirt also meist ein ganz gutes Geschäft.

Die Pferderäude war vor dem Kriege in Deutschland eine seltene Krankheit. Dies ist unserer Viehwirtschaft zu verdanken, daß man sich dafür sorgt, daß jedes räudekränke Pferd streng abgefordert und sorgfältig behandelt wird, und daß die von ihm ausgehenden Krankheitserreger, die RäuDEMILBEN, ungeschicklich gemacht werden. Die Einschleppung der Pferderäude während des Krieges ist hauptsächlich aus England erfolgt, wo die Behaarung der Tiere noch sehr im argen ist. Da die Krankheit sowohl mittelbar von einem Pferd als auch durch Zwischenräuber verschiedener Art, wie durch Stallgeräte, Wägen, Futter, Putzzeug und Kleider, übertragen ist, so ist die Gefahr von Ansteckungen sehr groß. Unter Umständen hat die Pferderäude daher eine bedeutende Ausdehnung erfahren, und viele Pferde wurden während der Kriegszeit infiziert. Die Ansteckung geschieht hauptsächlich der Zivilpferde an, und in bedeutendem Maße, und da die Krankheit im Beginn ziemlich leicht, später schwer heilbar ist, so muß der Landwirt gewisse Vorkehrungen treffen, um die Verbreitung der geringsten räudeverdächtigen Erscheinungen unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen. Außerdem hat er den Tierarzt bei der Behandlung der kranken Pferde zu konsultieren, 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 Räudeerkrankung, nämlich eine Grabmilbe, eine Saugmilbe und eine Schuppenfressende Milbe. Der letztgenannte Scharbocker ist verhältnismäßig harmlos. Er verursacht die Krätze, die nur bei sehr vernachlässigten Pferden größere Hautflächen ergreift, keinen auffallend schädlichen Einfluß auf den Ernährungszustand der betroffenen Tiere ausübt und schon durch ein- oder



Mit Räude behaftetes Pferd.

mehrmaliges Einreiben mit einer Mischung von gleichen Teilen Polster und Zinkvitriol heilbar ist.

Die Saugmilben räude tritt mehr an den geschützten Körperstellen, am Grunde der Wädhne, 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 zusammenschließen können. Wenn die Krankheit längere Zeit bestanden hat, so stellt sich oft Abmagerung und Kräfteverfall ein.

Die Grabmilben räude (Sarcoptes räude) 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 ausgebreitetem Haarausfall und zu starker Borstenbildung der Haut kommt

(siehe die Abbildung). Die erste auffallende Erscheinung ist heftiger Juckreiz, der die Pferde zum Benagen und zum Reiben der ergriffenen Hautstellen veranlaßt. Kräftig man solche Stellen mit den Fingern, so äußern die Tiere durch Beibehalten mit den Lippen und durch Begendrüben 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 Ausschüttung und der andauernden Abschuppung der Haut entstehen Borsten, Risse und Schrunden in der verdickten Haut. Die stete Unruhe der Tiere sowie die genöthigte Thätigkeit 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 Anwesenheit dieser beiden Scharbocker läßt sich aber bei näherer Betrachtung der Haut ziemlich leicht feststellen.

Schwierigkeiten macht dagegen die Unterscheidung gewisser anderer, nicht durch das Scharbocker von Milben verursachter Hautkrankheiten von der Räude. Aus diesem Grunde, ferner auch wegen der reichlich vorgeschriebenen Anzeigevlicht 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 eindeutig sind, so wird er die Haut auf RäuDEMILBEN 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-

und deren Ersatzmittel. Vom 25. Oktober 1917. Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats

2. wer der Vorschrift im § 2 zuwiderhandelt;
3. wer der Vorschrift des § 3 zuwider Er-

will, so erlischt die Versicherungspflicht. Erklärt der Kriegsausbruch, die angemeldete Ware übernehmen zu wollen, so ist sie auf sein Verlangen unver-

ng. hält, der Profie daß frnt die Mai Abt. 1917 Zeitlers 1916 1917 über 1916 1917 bekannt (1. 977) Befände orten in iber der ungsorts zu dem che Dele Ad, in arch ein- November Empfänger teten Art tiegsaus- erwirbt, onat er- zum 10. zuzeigen, fen sind. 3 Wochen ob er die lb dieser klärt der bernehmen

scheinungen, die den Ausbruch der Räude be-
fürchten lassen, erkranken, so ist der Polizei-
behörde unverzüglich Anzeige zu machen, auch
sind die kranken oder verdächtigen Tiere von
Orten, an denen die Gefahr der Ansteckung
fremder Tiere besteht, fernzuhalten.

Die Grabmilbenräude des Pferdes ist na-
mentlich in vorgeschrittenen Fällen schwer
heilbar, weil die Milben in die Haut ein-
dringen und sich dadurch der Einwirkung der
Heilmittel entziehen. Daher kommt es auch,
daß nach scheinbar erfolgter Heilung die Krank-
heit nach einigen Wochen wieder zum Aus-
bruch 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 von einem Tier-
arzte geleitet werden. Die Polizeibehörde
kann die tierärztliche Behandlung sogar vor-
schreiben. Letztere hat mit dem Aufweichen
der Borsten und Krusten zu beginnen. In der
Regel werden die kranken Tiere vorher zu
scheren 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 An-
steckung erfolgt. Endlich ist für ausgiebige
Fütterung der Patienten und für ihre Unter-
bringung 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 empfoh-
lenen Einreibemittel ist groß, aber viele von
ihnen sind in der gegenwärtigen Zeit so knapp
und so teuer, daß sich ihre Verwendung ver-
bietet. 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 Kohöl-Kalkwasser-Liniment.
Eine ein- oder zweimalige Einreibung reicht
gewöhnlich aus, um die Pferderäude dauernd
zu heilen. Die nach der Einreibung auf-
tretende örtliche Hautentzündung heilt ge-
wöhnlich bald ab, als unangenehme Neben-
wirkung 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, un-
schwer zu beschaffen, leicht selbst herzustellen
und im allgemeinen ungefährlich ist, so muß
seine Anwendung, trotz der erwähnten unange-
nehmen Nebenwirkung, angelegentlich empfohlen
werden.

Selbstgekochter Sirup und seine Verwendung.

Mit regem Interesse werden unsere Leserinnen
und Hausfrauen den Artikel über die Bereinigung
von Zuckerast und Sirup aus Zuckerrüben
von H. Schlegel gelesen haben, und manche Land-
hausfrau wird es sehr bedauern, wenn ihr vielleicht
keine Zuckerrüben zur Sirupgewinnung zur Ver-
fügung stehen. Nun 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 Zuckernot abhilft
und es uns ermöglicht, hin und wieder einmal eine
süße Speise, ein besser gefähtes Obstmus zu bereiten
und sogar einen Kuchen zu backen.
Mohrrübe nsirup wird ganz einfach folgender-
maßen bereitet: Die geschabten, gewaschenen,
zerstampften und mit etwas Wasser weichgekochten

Mohrrüben gibt man in einen sauberen Saß, preßt
den Saft auf der Presse aus und dickt ihn durch
mehrstündiges Kochen, wobei man fleißig um-
rühren 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 Obstpresse 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 stark 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
reifes Obst. Gewaschen und entkernt gibt man die
Pflaumen in ein sauberes geschuertes Holzgefäß,
zerstampft sie und läßt sie bis zum nächsten Morgen
stehen. In einen leinenen Beutel gefüllt, preßt
man den Saft auf der Obstpresse 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
Vorher gehohlet wurden, die mit Flaschen-
korken verschlossen sind. Nachdem der Saft sich
geseigt hat, zieht man, soweit wie er klar ist, durch
die Zapflöcher ab und kocht ihn sirupdicht ein. Das
Absiechen muß vorsichtig geschehen, damit das
Trübe in dem Faß verbleibt.

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

Man kann auch Kürbis, Apfel und Birnen zu-
sammenmischen, zerstampfen und kochen, um den
abgepreßten Saft dann ebenfalls zu Sirup ein-
zukochen. Der Kochprozeß beim Sirupkochen ist
dem Einkochen von blauem Pflaumenmus gleich.
Alles in dem Saft enthaltene Wasser wird durch
langames Kochen zum Verdampfen gebracht,
wobei 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
Rührstange stets bis auf den Boden des Kessels oder
Löffels greifen muß. Der Sirup ist fertig, wenn er
die bekannte, glänzend braune, dickflüssige Be-
schaffenheit hat. Bei Möhrensaft habe ich es schon
gesehen, daß ich dies durch vierstündiges Kochen
nicht erreichte, da habe ich denn am nächsten Tag
das Kochen fortgesetzt und so doch die gewünschte
Beschaffenheit erreicht. Durchschnittlich kann man
rechnen, daß man von einer Saftmenge den fünften
Teil als fertigen Sirup hat. Letzterer wird nach
seiner Fertigstellung in Steingutpföde gefüllt und
nur mit Papier zugebunden.

Apfelmus-speise mit Sirup. Herbe säuer-
liche Äpfel werden in Stücke geschnitten, vom
Kernhaus befreit und mit etwas Zitronenschale in
wenig Wasser gargekocht und durch ein Sieb
geschlagen. Hat man etwa 2 l Äpfel gehabt, so
rechnet man ungefähr drei Eßlöffel voll Sirup
darauf, verührt es zusammen und läßt es auf-
kochen, zieht die Masse mit zwei Eigelb ab und mischt
auch das zu heißen Schnee geschlagene Weißer
darunter. Wer Gelatine — die es ja hin und
wieder sehr auf Karten gibt — zur Hand hat, mischt
acht in ein wenig lauwarmen Wasser aufgelöste
Blätter darunter. Dann belegt man den Boden
einer Glasschüssel mit in lauwarmem Wasser
schon aufgequollenen Backpflaumen, gibt die
Apfelmasse darüber und läßt sie erkalten.

Sirupkuchen. 600 g selbstbereiteten Sirup
kocht man mit ¼ l Roggenmehl sowie Zitronen-
schale, Kardamom, Nelken und Zuckade nach
Geschmack auf, läßt die Masse abkühlen und ver-
arbeitet sie mit 125 g Grieß und 500 g Roggenmehl,
wovon man einen gehäuften Teelöffel voll gutes
Ratron gemischt hat, zu einem Teig, den man in
einer ausgefetteten Kastenform 1½ Stunde bäckt.

Vierfrucht-marmelade mit Sirup. Man
nimmt hierzu einen Teil Brombeeren, einen Teil
Rieserbeeren (Holunder), einen Teil reife Hage-
butten und einen Teil reifes Kürbisfleisch. Die
Beeren werden verlesen, die Hagebutten von den
wolligen Kernen befreit und das Kürbisfleisch in

Würfeln geschnitten. Alle Früchte zusammen kocht
man 30 Minuten und nimmt dann alles erreich-
baren Saft ab, so daß nur das Fruchtfleisch bleibt.
Letzteres wiegt man und setzt ihm zur Hälfte selbst-
bereiteten Sirup zu, um die Marmelade dann zwei
Stunden unter fleißigem Rühren zu kochen. Zuletzt
mischt man auf zehn Pfund Frucht für zehn Pfennig
Salicylpulver darunter, füllt die Marmelade in
Salicyl getauchtes Blatt Papier darauf und bindet
mit Papier zu. Der abgenommene Saft wird in
Flaschen mit Patentverschluß und Gummiringen
gefüllt und sterilisiert.

Mischmarmelade mit Sirup. Äpfel,
Birnen und Quitten zu gleichen Teilen schält man
entkernt die Kerngehäuse und bringt das Ob-
st mit wenig Wasser zum Kochen, läßt alles ab-
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 fetter-
gekochte Marmelade für zehn Pfennig Salicyl
rechnen, welches man gut darunter mischt und dann
nach dem vorausgegangenen Rezept weiter verfährt.

Siruplöche. 1 kg gekochte, erhaltene und
geriebene Kartoffeln, 500 g Mehl, drei ganze Eier,
etwas Fett oder Butter oder ausgebratenen Speck
und nach Geschmack Salz, Kustat sowie
vorhanden, 125 g Rosinen werden zu einem Teig
verarbeitet; dann formt man handgroße Kugeln
davon, wälzt sie in Mehl und kocht sie in Salz-
wasser, bis sie oben schwimmen. Unterdeßsen
man soviel wie nötig Sirup genommen, ihn mit
Wasser verdünnt, mit Zitronensaft und Zucker
abgeschmeckt und mit ein bis zwei geriebenen rohen
Kartoffeln, welche diese Soße binden sollen, ab-
gekocht. Die Soße wird über die fettigen Kugeln
gegossen.

Sirupsfische. Aus einer großen Fische-
Bräunbier oder ¼ l anderem Bier stellt man
folgende Soße her: das Bier wird nach Geschmack
mit Sirup sowie einigen Nelken, Pfefferkörnern,
ein bis zwei geriebenen Zwiebeln, zwei bis drei
Lorbeerblättern, einigen Scheiben Zitrone und
einer Untertasse voll geriebenem Schwamm
gekocht, dann legt man wie bekannt vorbereitete
und gewaschene Sülzwassersfische, wie sie die Gegend
bringt, hinein und läßt sie darin langsam garen.
Man gibt zu diesem sehr gut schmeckenden Saft
Salzkartoffeln oder Möse.

Kleinere Mitteilungen.

Das Jungfressen der Fohlen. Die übliche
Gewohnheit von Fohlen, Dung zu fressen, beruht
auf einer Verdauungsstörung, welche durch das
dem Tiere verabfolgte Futter hervorgerufen wird.
Aus diesem Grunde kann eine ärztliche Behand-
lung ohne gleichzeitige Änderung der Fütterung
weil das Übel nicht beseitigen, wohl aber durch
eine Futteränderung allein schon genügen, bis
die Umstände abzuheilen. In den meisten Fällen
ist der Futterfehler darin zu suchen, daß zu gro-
ßen Mengen von Knollen und Rüben, namentlich
rohen Kartoffeln, neben zu geringen Mengen
Krautfutter den Fohlen gereicht werden.
Es sollte daher, sobald man das erwähnte Übel
seinen Fohlen bemerkt, die Menge der
Kartoffeln sofort erheblich kürzen, die zerkleinerten
Kartoffeln von einer Fütterungszeit bis zur
abstauen und daneben mehr Heu, Strohhalm
oder Weizenkleie verabfolgen.

Bewegung der Kälber. Nach dem Abgewen-
den die Kälber Gelegenheit haben, sich im
der Bucht herumzutummeln. Nur wenn man bemerkt,
daß sie sich gegenseitig ablecken, wenn man
der Bucht beisammen sind, muß man sofort
sorgen, daß die gefährliche Untugend abge-
gestellt werde. Durch das Ablecken bilden
nämlich Haarballen im Darms, die an befeuch-
teten Stellen sich festlagern und zu Verstopfungen
tödlichen Ausganges führen können. Die Kälber
büßt genügt aber auch noch nicht, um das
wegungsbedürfnis zu befriedigen. Kommen
aus der Bucht nicht ins Freie, so bleiben
ihre Entwidlung zurück. Infolge des ge-
störten Stoffwechsels wird es vor allem an der Brust
mangeln. Einzelne Körperteile bleiben
Tätigkeit zurück, die Kälber dehnen sich
genügend aus, und die Kälber bleiben flach
und bugler. Sind die Tiere dazu noch gezwungen,
ihre Futter aus hohen Kaufen heranzuziehen,
so ist es kein Wunder, wenn bei einem



Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Frage Nr. 272. Wie behandelt man die Handläse, wenn sie getrodnet 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.

Antwort: Wenn die Handläse getrodnet sind, müssen sie in leinene Lappchen gewickelt und in einen Steintopf gelegt werden. Hauptsache 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 Reife Käse gut verarbeitet, das heißt in richtiger Temperatur abgeläut, genügend gepreßt und getrodnet, 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.

Frage Nr. 273. Meine Apfelbäume sind von einer blaugrünen Widlertaupe, die die Blätter fleckig macht und dann wickelt, befallen. Die Raupe läßt sich an Fäden fassen. Nutzen Leimringe? Wie überwintert das Insekt?

Antwort: Nach der Beschreibung sind Ihre Apfelbäume von Larven der Obstbaumblattwespe 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 Zerstörungswerk an den Blättern beginnen. Die Befämpfung geschieht durch Abschneiden der Äste und deren Vernichtung. Wo dies nicht geschieht, lassen sich die Larven Ende Juli, Anfang August an selbstgesponnenen Fäden zur Erde fallen. Hier überwintern 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 Befämpfung dieses Schädlings empfiehlt es sich, Ende Juli, Anfang August die Baumrinne mit Kainit zu bestreuen und umzugraben.

Frage Nr. 274. Meine Hähin hat in beiden Ohren und am Halse dicken braunen Ausschlag. Ist dies ansteckend? Was ist dagegen zu tun? Ist Heilung zu erwarten?

Antwort: Ihre Hähin leidet an Ohrenwürde, 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 erweicht man zuerst die Wunden mit warmem Seifenwasser und sucht sie zu entfernen. Darauf betupft man die kranken Stellen mit Kreolinwasser, 2 g Kreolin auf 100 g warmen Wassers, oder häubt 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 Kalkmilch streicht, der etwas Kreolin beigelegt ist, und zwar so, daß die Flüssigkeit auch in die Ritzen kommt. Die Milben gehen natürlich auch auf andere Kaninchen über und fressen dieselben an. Dr. W.

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

Antwort: Ihre Angaben sind nicht eingehend genug, um daraus die Krankheit und die Entstehung derselben feststellen zu können. Zu vermuten ist allerdings, daß die Lähmung eine Folge von Erstattung ist. Auf alle Fälle halten Sie die Hähin warm, und reiben Sie dieselbe im Kreuz und am Hinterteil des Körpers mit Kampferspiritus ein. Die Jungen sind wohl jetzt so alt, daß sie ohne Muttermilch zu ernähren sind; ich rate daher, sie zu entwöhnen, da durch das Säugen die Hähin noch weiter geschwächt wird. Gute, trockene Streu ist selbstverständlich im Zustände notwendig. Ferner mischen Sie der Hähin täglich einen Teelöffel voll Enzianpulver in das Weichfutter, oder formen Sie einige Pillen aus Brotkrumen und reiben es damit ab. Möglicherweise kann freilich auch die Lähmung Folge einer Rückenmarkserkrankung sein, gegen die es kein Heilmittel gibt. Dr. W.

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 Schlachtgeflügel selbst erzeugen wollen, aber keine zwei Rassen halten können. Zum Teil stammen sie aus Amerika, wie die Spanndotte, die Plymouth Rocks und die Rhode-länder, aber auch in Deutschland hat man Zwielhühner hervorgebracht, wie Kamelshöher 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. Dr. W.

Sättigende Gemüsesuppe. Zwei Hände voll nicht ganz reif gewordener weißer Bohnen, zwei Hände voll nicht ganz reif gewordener Erbsen, zwei Hände voll gestifteter Karotten, Rosen- oder auch Blumenkohl, eine Untertasse voll zerhacktem Porree oder Zwiebeln, wenn vorhanden auch noch einige Knollen Obertohlrabi püxt und wäscht man und setzt alles mit dem hinreichenden kochenden Wasser und etwas Salz an. Je nachdem es vorhanden ist, gibt man ein Stück Bistekfleisch oder frisches 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 mehlig gelochter Kartoffeln gibt es ein gehundes, gutes Mittagessen. A. B.

Gefüllte Rehräucher. Ein Rehräucher löst man von den Knochen, so daß das Wildbret zusammenhängend bleibt. Nun nimmt man frische Champignons oder Steinpilze, püxt sie und dünstet sie in einem Stüchlein Fett vom Rehräucher ohne Wasserzusatz gar, fñgt aber etwas Salz und eine Prise Pfeffer hinzu. Die gedünsteten Pilze ohne den Kochsud hackt man fein, fñgt ein ganzes Ei, nach Bedarf gelochte und geriebene Kartoffeln, etwas Reibröten, Salz, Pfeffer, geriebene Zwiebel, Petersilie und Majoran sowie etwas von dem Wildkochsud und soviel Mehl hinzu, daß man eine zusammenhaltende Masse erhält. Diese formt man auf dem ausgebreiteten Wildbret zu einer länglichen Wäke, schlägt das Fleisch darüber zusammen und näht es von allen Seiten zu, um den Braten in gelassenen Speckwürfeln mit einer Zwiebel anzusehen. Hat der Braten eine kräftigdunkle Farbe, gießt man Buttermilch darunter, läßt ihn gar werden und dinst die Soße mit Weizenmehl. A. B.

Brotaufstrich. Sehr schmackhaften Brotaufstrich kann man sich auf folgende Weise herstellen. Man treibt ein Pfund fetten Schweinbauch in rohem Zustande durch die Fleischmaschine. Dem erhaltenen Fleischbrei fñgt man vier bis fünf kleine feingehackte Äpfel, einige kleine feingehackte Zwiebeln, einige Stengel Weißkohl, 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 erhaltene Masse hat einen gänjesitzähnlichen Wohlgeschmack und wird besonders von Kindern mit großem Wohlbehagen genossen. A. W., Friedenau.

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

Bereitung von Tafelwein. Zu einem halben Pfund gekochenes Senfpulver rñhrt man nach und nach ein halbes Liter guten Weißwein und eine Meißerzipse voll gekochener Gewürznelken und läßt die Mischung auf gelindem Feuer sieden. Alsdann rñhrt man ein kleines Stück Zucker hinzu und läßt das Ganze noch einmal dem Sieden aus. Diesen Saft bereitet man, indem man ein halbes Liter guten Weißwein mit einem halben Pfund Zucker löst und später in lauwarmen Zustande 1 1/2 Pfund Senfmehl halb gelbes, halb braunes, dazu rñhrt. A.

...Zucht Senfrüden entsteht. Damit sich ... Tiere im Freien ergehen können, ... im Notfall ein Zummelplatz in der Nähe ... Dazu sind keine kostspieligen Ein- ... erforderlich, notwendig sind nur gute, ... Einfriedigungen, etwas Schatten, ... Schutz vor der herrschenden Wind- ... und Sorge für gutes Trinkwasser. Das ... die Aufzucht der Kälber sind kleine Zummel- ... allerdings auch noch nicht; das Ideal sind ... Kälberweiden. W.

Ernährung der Schweine. Kartoffeln und alle ... wachse üben, wenn sie in großen Mengen ... eine verfüttert werden, eine erschöpfende ... auf die Verdauungsorgane aus, welche ... Fütterung sich so weit steigern kann, ... Tiere kaum mehr fähig sind, andere Futter- ... zu verdauen. Da die Kartoffeln nur einen ... Kalziumgehalt haben, so stellt sich bei Fort- ... anreicherter Verfütterung an diese leicht ... und bei tragenden Sauen Knochen- ... ein. Bei der Kartoffelfütterung an ... muß daher immer Rogg gehalten und ... dieses Futter gegeben werden. Der ... als Futtermittel liegt bei der Kartoffel ... hohen Stärkegehalte. Die Schweine sind ... Stärke im Verdauungsweg in Fett ... wandeln und zur Ablagerung zu bringen, ... die Kartoffeln am besten für Mast- ... eignen, und zwar besonders dann, wenn ... entsprechende Mengen Eiweiß zur Ver- ... gelangen können. L.

Futter für das Geflügel. Manche Geflügel- ... genden, mit Körnern allein ihrem Geflügel ... wachsende und zuträgliche Nahrung zu ... und sie streuen ihm ein paarmal täglich ... Körner hin, wie sie für erforderlich halten, ... gar nur morgens so viel, wie nötig er- ... es für den ganzen Tag genüge. Es ... den ganzen Tag Futter im Auslaufe ... zum Teil durch die Ausleerungen der ... müßt, so daß dieselben überhaupt nicht ... oder, durch den Hunger getrieben, ... aufnehmen und sich dadurch Krankheiten ... Diese Fütterungsweise ist daher ganz ... noch aus anderen Gründen als dem ... von denen mir der hier erwähnt sei, ... fernerfutter die Nährstoffe nicht in dem ... enthält, wie sie für die Gesundheit des ... sowie für fleißiges Legen derselben ... sind; denn alle Körner enthalten zu ... aber zu wenig Eiweiß, und außerdem ... eine große Menge Grünfutter für das ... des Geflügels notwendig. Auf dem ... nicht es sich Grünfutter selbst, wenn ... auf's Feld oder in den Garten hat; ... es eine Menge Insekten und Gewürm, ... keinen Bedarf an Eiweiß befriedigen ... es vielfach genügt, wenn man ihm ... Körner als Viehfutter gibt. In ein- ... Raum aber muß außer den Körnern ... Grünfutter gereicht werden, zu welchem ... Abfälle aus dem Haushalte verwendet, ... geliebte Kartoffeln und gelochte ... Weizenkörner und Abfälle vom ... Fleischabfälle und Knochen, beide ... zerleinert, dies alles durcheinander ... mit Kleie oder Schrot, auch Kleie- ... vermischt, dazu, wenn es für ... noch nicht ausreicht, etwas ... Mehl oder dergleichen und alles ... Wasser leicht angefeuchtet, so daß es ... nicht naß. Sehr wesentlich ist es, ... durcheinander gemischt, nicht ohne ... den Tieren vorgelegt wird; denn dann ... das heraus, was ihnen zuträgt, und ... liegen. Von dem guten Meinen ... des Futters hängt die Einträglich- ... des Geflügels ebenso sehr ab wie von der zweck- ... mäßigen Fütterung desselben. Dr. W.

Wenn es bei der Hühnerzucht ... an Energiegewinnung zu tun ist, wie ... zu erwarten, der wird natürlich eine Lege- ... wenn das Fleisch die Hauptfrage ist, ... Kaffee; denn die besten Legehühner ... oder höchstens mittelmäßige Fleisch- ... angelehrt die besten Fleischhühner ... sind. Beide Vorzüge in höchstem ... Rasse zu vereinigen, ist unmöglich. ... jedoch in beiden Richtungen mit ... Leistungen begünstigen, so stehen dafür ... wertvolle Rassen zur Verfügung, ... Hühner oder Zwierrassen be- ... man sie in zweifacher Beziehung zu ...

1917
Zeit-
lers
1917
über
1916
ig mit
br mit
Reiche.
1917
bekannt-
st. 977)
Bestände
orten in
de der
ngsorte
in dem
de Dele
loch, in
rch ein-
November
mpfänger
eten Art
siegsaus-
erwirbt,
onat er-
zum 10.
zuzugehen,
fen sind.
3 Wochen
ob er die
Ab dieser
klärt der
bernehmen

und deren Ersatzmittel.
Som 25. Oktober 1917.
Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des
Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats

2. wer der Vorschrift im § 2 zuwider-
handelt;
3. wer der Vorschrift des § 3 zuwider Er-

will, so ertitelt die Steuerungsbehörde.
Kriegsaus-
schuß, die angemeldete Ware übernehmen
zu wollen, so ist sie auf sein Verlangen unver-

