

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Mittleren Zeitung“.

1917.

— Jeder Abonnent aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich versorgt. (Weseg vom 19. Juni 1901.) —

Pferderäude und ihre Behandlung.

A. Sarkis in Berlin-Wehlendorf.
(Mit Abbildung.)

Es liegt gegenwärtig viel abgelommene Pferde mit sehr schlechter Behaarung, meist Tiere, die wegen Räude in den Pferdelazaretten in Behandlung sind und nicht mehr militärdiensttauglich sind, aber bei guter Pflege namentlich in schäftlichen Betrieben gut verwendet werden und man sollte sich wegen ihres schlechten vom Ankaufe nicht ablassen.

Die Militärangabe gibt kein Pferd ab, die Tiere noch anstehen und die ausangierten scheitern sich meist innerhalb Monate so vollkommen, daß kaum wiederzuerkennen ist ihrem Ankaufe macht wird also meist ein ganz schäblich.

Pferderäude war vor dem Deutschland eine seltene. Dies ist unserer Vieh- zucht zu verdanken, die sorgt, daß jedes räude-

Pferd streng abgesondert und sachgemäß wird, und daß die von ihm ausge- krankheitserreger, die Räudemilben, un- gemacht werden. Die Einschleppung räude während des Krieges ist haupt- aus Rußland erfolgt, wo die Ve- der Tierseuchen noch sehr im argen die Krankheit sowohl mittelbar von Pferd als auch durch Zwischenträger verschiedenster Art, wie durch Stallgeräte, Wägen, Futter, usw., übertragbar ist, so ist die von Ansteckungen sehr groß. Unter rümpferden hat die Pferderäude daher ständige Ausbreitung erfahren, und Pferde wurden während der Kriegs- selten angesteckt. Die Ansteckungs- reicht hinsichtlich der Zivilpferde an bedeutendem Maße, und da die im Beginn ziemlich leicht, später schwerer heilbar ist, so muß der Landwirt Gesundheitszustand seiner Pferde jetzt gewissenhaft beobachten und beim der geringsten räudeverdächtigen unverszüglich die erforderlichen Maßnahmen. Außerdem hat er den Tierarzt Behandlung der kranken Pferde zu lassen, 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 Schmarotzer ist verhältnismäßig harmlos. Er verursacht die Krüppelräude, die nur bei sehr vernachlässigten Pferden größere Hautflächen ergreift, seinen auffallend schädlichen Einfluß auf den Ernährungszustand der betroffenen Tiere ausübt und schon durch ein- oder



Mit Räude befallenes 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 Schopfe, am Schweife, im Kehlgang und an den Innenseiten 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

(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 Beheben mit den Lippen und durch Begendrüsen ihr Wohlbehagen. Wenn man mit der Hand über die Haut streicht, so fühlt man kleine Knötchen und Bläschen, die bald platzen 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 gestörte Hauttätigkeit führen zu allgemeiner Abmagerung.

Die Räude kann leicht mit anderen Hautkrankheiten verwechselt werden, namentlich im Anzuge der Erkrankung. So kann z. B. die sogenannte Vogelmilbe bei Pferden räudeähnliche Erscheinungen hervorrufen, ebenso vermögen dies Läuse. Die Unverwechselbarkeit dieser beiden Schmarotzer läßt sich aber bei näherer Be-

achtung der Haut ziemlich leicht feststellen. Schwierigkeiten macht dagegen die Unterscheidung gewisser anderer, nicht durch das Schmarotkertum von Milben verursachter Hautkrankheiten von der Räude. Aus diesem Grunde, ferner auch wegen der reichsrechtlich 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 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-

schimmungen, die den Ausbruch der Mäde 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
schenen 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 Sommerhitze, 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 Falle ausgezeichnete Erfolge hatte,
auf das Mohöl-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.

Selbstgeköhlter Sirup und seine Verwendung.

Von H. St.

Mit regem Interesse werden unsere Leserinnen
und Hausfrauen den Artikel über die Bereitung
von Zuckersaft 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 gesüßtes Obstmus zu bereiten
und sogar einen Kuchen zu backen.

Mohrrübensirup wird ganz einfach folgender-
maßen bereitet: Die geschabten, gewaschenen,
zerstampften und mit etwas Wasser weich gekochten

Mohrrüben gibt man in einen sauberen Sack, preßt
den Saft auf der Presse aus und dikt ihn durch
mehrfachiges Kochen, wobei man fleißig um-
rühren und abschäumen muß, auf Sirupsdickheit 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 aus der Obstpresse abgedrehten 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 Sehtuch. Nun bringt man den Saft
wieder zu Feuer und kocht ihn mehrere Stunden,
bis er zuletzt Sirupsdickheit hat.

Pflaumensirup erfordert ebenfalls recht
reifes Obst. Gewaschen und entkernt gibt man die
Pflaumen in ein sauber geschneidertes 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
tätig 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
Vögel geholt wurden, die mit Flaschen-
torten verschlossen sind. Nachdem der Saft sich
gesetzt hat, steht man, soweit wie er klar ist, durch
die Zapflöcher ab und läßt ihn sirupdick ein. Das
Absieben muß vorsichtig geschehen, damit das
Trübe in dem Faß verbleibt.

Kürbissirup sollte bei der diesjährigen reichen
Kürbisernte auch die Stadthausfrau bereiten. Man
schält die reifen Kürbisse, schneidet die Kerne und
das Wölche fort, zerstampft das Fleisch und kocht
es ohne Wasserzusatz, bis ein fuppenartiger Brei
entstanden ist, der in einen Leinwandbeutel gefüllt
und ausgepreßt wird, wonach man den Saft unter
beständigem Rühren und Abschäumen bis auf
Sirupsdickheit einkocht.

Man kann auch Kürbis, Apfel und Birnen zu-
sammen mischen, 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
langsameres 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
Rührstange stets bis auf den Boden des Kessels oder
Topfes greifen muß. Der Sirup ist fertig, wenn er
die bekannte, glänzend braune, dickflüssige Be-
schaffenheit hat. Bei Köhnenlast 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. Durchschnitlich kann man
rechnen, daß man von einer Saftmenge den fünften
Teil als fertigen Sirup hat. Letzterer wird nach
seiner Fertigstellung in Steingutpföpfe gefüllt und
nur mit Papier zugebunden.

Apfelmuspreise mit Sirup. Herbe säuer-
liche Äpfel werden in Stücke geschnitten, vom
Kernhaus befreit und mit etwas Zitronenschale in
wenig Wasser gargelocht und durch ein Sieb
geschlagen. Hat man etwa 2 l Apfel gehabt, so
rechnet man ungefähr drei Eßlöffel voll Sirup
darauf, verrührt es zusammen und läßt es auf-
kochen, zieht die Masse mit zwei Eigelb ab und mischt
auch das zu festem Schnee geschlagene Weiß
darunter. Der Gelatine — die es ja hin und
wieder fest auf Karten 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 aufgequollenen Backpflaumen, gibt die
Apfelmasse darüber und läßt sie erkalten.

Sirupkuchen. 600 g selbstbereitetem Sirup
kocht man mit 1 l Ragermilch sowie Zitronen-
schale, Kardamom, Nelken und Saffran nach
Geschmack auf, läßt die Masse abkühlen und ver-
arbeitet 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 1½ Stunde bäckt.

Bierfruchtmarmelade mit Sirup. Man
nimmt hierzu einen Teil Brombeeren, einen Teil
Niederbeeren (Holumber), einen Teil reife Hage-
butten und einen Teil reifes Kürbisfleisch. Die
Beeren werden zerlesen, die Hagebutten von den
wolligen Kernen befreit und das Kürbisfleisch in

Butter geschnitten. Alle Früchte zusammen
man 30 Minuten und nimmt dann allen über-
flüssigen Saft ab, so daß nur das Fruchtfleisch
bleibt. Letzteres wiegt man und setzt ihm zur
Bereitete Sirup zu, um die Marmelade
Stunden unter fleißigem Rühren zu kochen.
mildet man auf zehn Pfund Frucht für zehn Pfund
Salicylöl unter, darunter, füllt die Marmelade
Steintöpfe, legt ein in Franzbranntwein
Salicyl getauchtes Blatt Papier darauf
mit Papier zu. Der abgenommene Saft
Flaschen mit Patentverschluß und Gummiring
gefüllt und sterilisiert.

Milchmarmelade mit Sirup
Birnen und Quitten zu gleichen Teilen
entfernt die Kerngehäuse und bringt
mit wenig Wasser zum Kochen, läßt
abtropfen und schlägt das Fruchtfleisch
Sieb. Dann rechnet man auf 500 g
250 g selbstgeköhlten Sirup, bringt beides
zu Feuer und kocht es unter fleißigem
zwei Stunden, um dann auf zwölf Pfund
gekochte Marmelade für zehn Pfund
rechnen, welches man gut darunter mischt
nach dem vorausgegangenen Rezept weiter

Sirupklöße. 1 kg gekochte, et-
geriebene Kartoffeln, 500 g Mehl, drei
etwas Fett oder Butter oder ausgebraten
und nach Geschmack Salz, Mustat
vorhanden, 125 g Rosinen werden zu
verarbeitet; dann formt man handgrob
dabon, wälzt sie in Mehl und kocht in
wasser, bis sie oben schwimmen. Unter
man soviel wie nötig Sirup genommen
Wasser verdünnt, mit Zitronensaft
abgeschmeckt und mit ein bis zwei geriebenen
Kartoffeln, welche diese Soße binden
gekocht. Die Soße wird über die ferti-
gegoßen.

Sirupsfische. Aus einer großen
Braubier oder ¼ l anderem Bier
folgende Soße her: das Bier wird nach
mit Sirup sowie einigen Nellen, Pfeffer
ein bis zwei geriebenen Zwiebeln, zwei
Lorbeerblätter, einigen Scheiben Zitrus
einer Untertasse voll geriebenem
gekocht, dann legt man wie bekannt
und gewöhnliche Süßwasserfische, wie sie
bringt, hinein und läßt sie darin langsam
Man gibt zu diesem sehr gut schmeckenden
Salzkartoffeln oder Klöße.

Kleinere Mitteilungen.

Das Jungstellen der Fohlen. Die
gewohnheit von Fohlen, Dung zu freilegen
auf einer Verdauungsstörung, welche aus
dem Tiere verabsorgte Futter hervorgerufen
Aus diesem Grunde kann eine arzneiliche
lung ohne gleichzeitige Änderung der
weise das Übel nicht beseitigen, wohl
eine Futteränderung allein schon genügt
Abhilfe abzuwenden. In den meisten
ist der Futterfehler darin zu suchen, daß
Mengen von Ähren und Rüben, namentlich
rohen Kartoffeln, neben zu geringen Men-
Rauhfutter den Fohlen gereicht werden
sollte daher, sobald man das erwähnte
seinen Fohlen bemerkt, die Menge des
Kartoffeln sofort erheblich kürzen, die zu
Kartoffeln von einer Fütterungszeit bis
auslaugen und daneben mehr Heu, Stroh
oder Weizenkleie verabfolgen.

Bewegung der Kälber. Nach dem Ab-
sollen die Kälber Gelegenheit haben, sich
der Bucht herumzuwimmeln. Nur wenn man
daß sie sich gegenseitig ablecken, wenn man
der Bucht beisammen sind, muß man ihnen
sorgen, daß die gefährliche Untugend ab-
gestellt werde. Durch das Ablecken
nämlich Haarbällen im Darne, die an
Stellen sich festlagern und zu Verstopfung
tödlichen Ausgange führen können. Zu-
bucht genügt aber auch noch nicht, um
wegungsbedürfnis zu befriedigen. Aus-
aus der Bucht nicht ins Freie, so bleibt
ihrer Entwicklung zurück. Infolge des
Stoffwechsels wird es vor allem an der
mangeln. Einzelne Körperteile bleiben
Tätigkeit zurück, die Rippen dehnen
genügend aus, und die Kälber bleiben
und buglere. Sind die Tiere dazu noch
ihr Futter aus hohen Räufen heraus
so ist es kein Wunder, wenn bei einem

Entstehen entsteht. Damit sich Tiere im Freien ergötzen können, sollte ein Tummelplatz in der Nähe sein. Diese sind keine kostspieligen Einrichtungen, notwendig sind nur gute, schattige Stellen, etwas Schatten, Schutz vor der herrschenden Wind- und Regenrichtung. Das Futter für gutes Trinkwasser. Das Futter für die Tiere sollte nicht zu klein sein; das Ideal sind Körner.

der Schweine. Kartoffeln und alle anderen, wenn sie in großen Mengen verfüttert werden, eine erschlaffende Wirkung auf die Verdauungsorgane aus, welche die Verdauung sich so weit steigern kann, mehr fähig sind, andere Futterstoffe zu verdauen. Da die Kartoffeln nur einen geringen Nährwert haben, so stellt sich bei Ferkeln eine Verstopfung ein, die durch die Fütterung an diese leicht zu tragenden Säuren Knochen- und Fettstoffe bei der Kartoffelfütterung an sich immer mehr gehalten und gesammelt gegeben werden. Der Futterbedarf liegt bei der Kartoffel fütterung höher. Die Schweine sind im Verdauungswege in Fett und zur Ablagerung zu bringen, die Kartoffeln am besten für Mast- und zwar besonders dann, wenn große Mengen Eiweiß zur Verfügung kommen.

der Geflügel. Manche Geflügel-arten, wie z. B. Hühner, sind mit Körnern allein ihrem Geflügel nicht zuträglich. Manche Geflügel-arten, wie z. B. Enten, sind zuträglich. Die Fütterung der Geflügel sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist.

Die Fütterung der Geflügel sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist.

Die Fütterung der Geflügel sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist. Die Fütterung sollte so sein, wie sie für die Gesundheit des Geflügels notwendig ist.

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 Wyandottes, die Plymouth Rocks und die Rhode-Islands, aber auch in Deutschland hat man Züchter hervorgebracht, wie Rammelshofer und manche in neuerer Zeit entstandene örtliche Schlüsse; 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, Rosen- oder auch Blumenkohl, eine Untertasse voll zerhacktem Porree oder Zwiebeln, wenn vorhanden auch noch einige Knollen Obostrahnpurpurn und wäscht man und setzt alles mit dem hinreichenden kochenden Wasser und etwas Salz an. Je nachdem es vorhanden ist, gibt man ein Stück Fetteschmalz 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 gekochter Kartoffeln gibt es ein gesundes, gutes Mittagessen.

Gefüllte Reishülsen. Ein Reishalm löst man von den Knochen, so daß das Wildbret zusammenhängend bleibt. Nun nimmt man frische Champignons oder Steinpilze, wäscht sie und dünstet sie in einem Stücken Fett vom Reishalm ohne Wasserzusatz gar, fügt aber etwas Salz und eine Prise Pfeffer hinzu. Die gedünsteten Pilze ohne den Reishalm hackt man fein, fügt ein ganzes Ei, nach Bedarf gekochte und zerriebene Kartoffeln, etwas Reishalm, Salz, Pfeffer, zerriebene Zwiebel, Petersilie und Majoran sowie etwas von dem Reishalm und soviel Reishalm hinzu, daß man eine zusammenhaltende Masse erhält. Diese formt man auf dem ausgebreiteten Wildbret zu einer länglichen Walze, schlägt das Fleisch darüber zusammen und näht es von allen Seiten zu, um den Braten in zerlassenen Speckwürfeln mit einer Zwiebel anzusetzen. Hat der Braten eine kräftigdunkle Farbe, gießt man Buttermilch darunter, läßt ihn gar werden und bittet die Soße mit Weizenmehl. A. Br.

Brotlausch. Sehr schmackhaften Brotlausch 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 feingeschnittene Äpfel, einige kleine feingeschnittene Zwiebeln, einige Stengel Petersilie, etwas Salz und Pfeffer zu. Nun wird die Mischung unter öfterem Umrühren so lange gebraten, bis sich die Zwiebeln bräun und die Fleischmasse gar ist. Die erhaltene Masse hat einen ganz feinsten Wohlgeschmack und wird besonders von Kindern mit großem Wohlbehagen genossen.

Zur Eichel zu Kaffee zu verwenden. Die entkalkten Eichen haben 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 Kornkaffee vermischt. Brüht man die Eichen nicht zweimal, sondern dreimal gründlich ab, so wird der Geschmack noch bedeutend milder, das muß man machen wie man es liebt. Die Eichen müssen völlig trocken sein, bevor sie in den Brenner kommen.

Vorbereitung von Tafelsalz. Zu einem halben Pfund gekochenes Senfpulver rührt man nach und nach ein halbes Liter guten Weingeist und eine Messerspitze voll gekochener Gewürznelken und läßt die Mischung auf gelindem Feuer sieden. Alsdann rührt man ein kleines Stück Zucker hinzu und kocht das Ganze noch einmal dem Sieden aus. Salzen Salz bereitet man, indem man ein halbes Liter guten Weingeist mit einem halben Pfund Zucker kocht und später in kochendem Zustande 1/4 Pfund Senfpulver, halb gelbes, halb braunes, dazu rührt.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Frage Nr. 272. Wie behandelt man die Handläse, wenn sie getrocknet sind, beim Einlegen in die Töpfe, damit sie nicht gleich grau werden und reifen? Bei jegiger Behandlung mußten sie alle Woche herausgenommen, gereinigt und wieder eingelegt werden, so daß von der angelegten Reife nicht viel übrig blieb.

Antwort: Wenn die Handläse getrocknet 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 Weißkäse gut verarbeitet, das heißt in richtiger Temperatur abgelaßt, 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.

Frage Nr. 273. Meine Apfelbäume sind von einer blaugrünen Widerraupe, die die Blätter fressen und dann wieder abfallen, befallen. Die Raupe läßt sich an Fäden fallen. Ruhen 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 zerstörendes Werk an den Blättern beginnen. Die Bekämpfung geschieht durch Abschneiden der Äste und deren Vernichtung. Wo dies nicht geschieht, lassen sich die Larven Ende Juli, Anfang August an selbstgepönnelten 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 Bekämpfung dieses Schädlings empfiehlt es sich, Ende Juli, Anfang August die Baumscheibe mit Kalk zu bestreuen und umzugabeln.

Frage Nr. 274. Meine Hsin hat in beiden Ohren und am Hals dicke braune Auswüchse. Ist dies ansteckend? Was ist dagegen zu tun? Ist Heilung zu erwarten?

Antwort: Ihre Hsin leidet an Ohrwürmern, 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 bestreut man die kranken Stellen mit Kreolinöl, 2 g Kreolin auf 100 g warmen Wassers, oder stäubt 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 beigegeben ist, und zwar so, daß die Flüssigkeit auch in die Ritzen kommt. Die Milben gehen natürlich auch auf andere Kaninchen über und jucken dieselben ab. Dr. W.

Frage Nr. 275. Meine Kanarienvogel, die vor einigen Wochen fünf Junge geworfen hat und sie noch nährt, ist seit etwa zehn Tagen am Hinterkörper völlig gelähmt, frisst 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 Entschuldigungsursache derselben feststellen zu können. Zu vermuten ist allerdings, daß die Lähmung eine Folge von Erstarrung ist. Auf alle Fälle halten Sie die Hsin warm, und reiben Sie dieselbe im Kreuz und am Hinterende des Körpers mit Kampferöl 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 Hsin noch weiter geschwächt wird. Gute, trockene Streu ist selbstverständlich im Zustande notwendig. Ferner mischen Sie der Hsin täglich einen Teelöffel voll Enzianpulver in das Weichfutter, oder formen Sie einige Pellen aus Brotkrumen und mengen es damit ein. Möglicherweise kann freilich auch die Lähmung Folge einer Rückenmarkserkrankung sein, gegen die es kein Heilmittel gibt.

Dr. W.

