



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 43.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1910.

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

## Zum Einfahren der Pferde.

Von D. Schmelzer. (Mit 5 Abbildungen.)

Dem Einfahren der jungen Pferde mißt jeder Züchter und jeder verständige Landwirt die größte Bedeutung bei, denn wenn ein

und williger wird, spannt man es an der rechten Seite des Schulpferdes zum Ziehen an.

Von der größten Wichtigkeit ist jedoch das erste Geschirr des jungen Pferdes; durch ein mangelhaftes Geschirr kann von vornherein viel verdorben werden. Vor allen Dingen muß die Siele weich sein, damit sie nicht drückt und scheuert. Am besten ist es, wenn sich jeder Landwirt für diesen Zweck selber eine solche

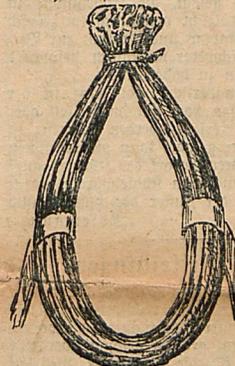
Kreise gesehen, und zwar so, daß das Schulpferd den inneren, kürzeren, das junge Tier dagegen den äußeren und größeren Kreis beschreibt. An der Trense des jungen Pferdes befestigt man eine Leine, wie Abbild. 5 dies zeigt, an der ein Mann das Tier fährt, um es im Notfalle anhalten zu können. Ein in dieser Weise beim Einfahren behandeltes Pferd wird seinem Besitzer Freude machen.



Abbild. 1. Sack zum Bereithen eines Kummets, zusammengelegt.

Pferd noch so lobenswerte Eigenschaften besitzt und es erweist sich im Geschirr als unbrauchbar, so kann es dadurch beinahe wertlos werden. Aus diesem Grunde muß bei dem Einfahren mit der größten Vorsicht und Sorgfalt vorgegangen werden; jedenfalls darf man nur ruhige und erfahrene Personen mit diesem wichtigen Geschäft betrauen.

Bevor man ein junges Tier anspannt, hat man gewisse Vorbereitungen zu treffen. Zunächst muß man das Pferd mit dem Gebiß bekannt machen. Man legt ihm dasselbe im Stalle ein, damit es sich erst ordentlich abtauen kann. Bei diesem Kauen sollen große Massen Schaum im Maul abgefordert werden, weil es dadurch ein weiches Maul bekommt und sich dann durch die Zügel viel eher leiten läßt, als wenn ihm



Abbild. 2. Kummel, aus einem Sacke gefestigt.

dem Gebiß bekannt machen. Man legt ihm dasselbe im Stalle ein, damit es sich erst ordentlich abtauen kann. Bei diesem Kauen sollen große Massen Schaum im Maul abgefordert werden, weil es dadurch ein weiches Maul bekommt und sich dann durch die Zügel viel eher leiten läßt, als wenn ihm das Gebiß eingelegt wird, um es dann sofort anzuspannen. Kommt es hin und wieder vor, daß ein Pferd nicht ordentlich kauen will, so muß man das Maul durch langames Hin- und Herziehen des Gebisses reizen oder dasselbe mit etwas Salz einreiben. Erst wenn ein Tier einem nicht zu starken Druck im Zügel nachgibt, hat es die Bedeutung des letzteren verstanden gelernt, und es kann alsdann völlig angeführt und an der Seite eines alten Pferdes in allen Gangarten bewegt werden. Sobald das junge Tier ruhiger

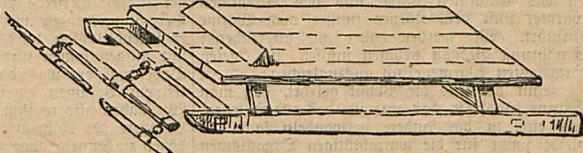
Siele herstellt. Man verwendet dazu einen möglichst langen Sack, legt denselben der Länge nach so oft zusammen, bis seine Breite nur noch 15 bis 20 cm beträgt, wie uns dies die Abbild. 1 veranschaulicht. Hierauf biegt man die beiden Enden zusammen und bindet diese mittels einer starken Schmir recht fest zusammen, wie uns dies Abbild. 2 zeigt. Das

auf diese Weise entbundene Kummel legt man dem Pferde so an, daß die zusammengebundenen Enden auf dem Halse, dicht vor dem Widerrist zu sitzen kommen. Rechts und links, ungefähr in der Mitte jeder Sielenhälfte, bringt man die Stränge an, welche an der Stelle, wo sie befestigt sind, mit Leinwand unwickelbar werden müssen, damit sie das Pferd nicht reiben. Auch für Pferde mit wunder Brust oder wundem Rücken ist die beschriebene Siele sehr praktisch, zumal sie richtig hergestellt so haltbar ist, daß die Tiere die größten Lasten darin fortbewegen können.

Nicht gut ist es, die jungen Pferde gleich vor einen Wagen zu spannen, am besten eignet sich die sogenannte Schleife für das erste Anspannen. Diese bietet den Vorteil, daß sie nicht ganz leicht fortzubewegen ist, das Pferd also gleich zugest wird, und daß sie nicht umwerfen kann. Aber auch bei der Schleife muß das erste Anspannen mit einem älteren und ruhigen Pferde geschehen. Die Stränge sollen doppelt so lang sein als die gewöhnlichen Stränge, damit sich die Tiere beim Aus schlagen nicht verletzen können. Die ersten Bewegungen müssen im

## Über Ernährung und die Bedeutung des Zuckers.

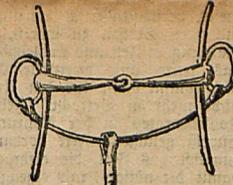
Das Verständnis für den Vorgang der Ernährung ist nicht nur für jeden Landwirt, sondern besonders auch für jeden Familienwater



Abbild. 4. Schleife zum Einfahren junger Pferde.

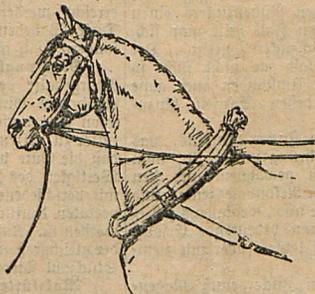
von Bedeutung, deshalb sei es mir gestattet, dieses Thema hier zu behandeln.

Für das Problem der Ernährung kommen Pflanzen, Tiere und Menschen in Frage; für sie alle gilt gleichmäßig, daß die Stoffe, die ihrer Ernährung dienen sollen, in der denkbarsten Weise zerkleinert sein und stets mit Wasser so eingehend wie möglich gemischt werden müssen. Für die Pflanzen geschieht diese Zerkleinerung der festen Erdbstoffe teils durch mechanische Zerkleinerung, sei es durch vulkanische Gewalt, sei es durch die Kraft des Wassers und Frostes, sowie endlich durch die weitere Zerkleinerung des Bodens durch Tiere (Maulwurf, Regenwürmer) oder durch Bearbeitung mit Maschinen seitens des Menschen (Pflug, Egge, Spaten usw.), teils durch die chemische Fähigkeit des Wassers, gewisse mineralische Stoffe aufzulösen; also stets ohne direktes Zutun des zu ernährenden Organismus. Bei den Tieren dagegen erfolgt sie durch das Zermalmen mit den Bahnen, das Kauen. Für die Menschen pflegt der Zermalnung durch Kauen meist noch eine besondere Aufschlüsselung der Stoffe durch des Feuers Kraft, besonders durch Kochen, aber auch durch Braten und Baden, vorherzugehen.



Abbild. 5. Trensengebiß mit angeknüpftem Seilsel.

Sind die Stoffe so weit zerkleinert und aufgeweicht, daß aus ihren Atomen Neues geschaffen werden kann, so ist das nur möglich, wenn dieser Nährlösung besondere von den Organismen für



Abbild. 3. Pferd mit Kummel aus einem Sacke angeführt, an der Trense ein Seilsel.

diesen Zweck ausgeführte Stoffe zugeführt werden. So haben die Pflanzen in ihren Wurzelnenden einen der Zitronensäure ähnlichen Stoff, vermittelt dessen die Nährstoffe weiter zerlegt und in geeigneter Weise für den Aufbau der Pflanze umgewandelt wird. In ähnlicher Weise wirkt bei Tieren und Menschen der beim Kauens abgegebene Speichel und später auch der Magenjuft und die Absonderungen der Galle usw. Hieraus ergibt sich die außerordentliche Bedeutung gründlichen Kauens und einer tüchtigen Einspeichelung der Nahrung für den Menschen.

Während nun die Ernährung der Pflanzen nur den Zweck hat, deren Erhaltung zu sichern und die einzelnen Exemplare weiter auszugestalten, sie größer und stärker zu machen, so ist dies bei Tieren und Menschen insofern anders, als hier die Ernährung neben der Erhaltung und dem Ausbau des Körpers noch für Kraft und bei der warmblütigen Tieren auch für Ersatz verlorener Wärme zu sorgen hat.

Das geringste Tier verbraucht fortgesetzt Kraft, nicht nur, um sich selbst fortzubewegen oder sich entgegen feindlichen Störungen des Wassers oder des Windes, an seinem Platze zu behaupten, sondern auch für die Bewegung seines inneren Organismus, der Verdauung, der Atmung, des Blutlaufes usw. Dieser Kraftverbrauch muß durch die Ernährung natürlich ausreißend gedeckt werden, wenn das Tier nicht zugrunde gehen soll. Die warmblütigen Tiere und mit ihnen die Menschen haben darüber hinaus jedoch noch das Bedürfnis, durch ihre Ernährung dafür zu sorgen, daß sich auch ihre Blutwärme stets auf möglichst gleicher Höhe erhält, was ihnen natürlich um so schwerer wird, in je kälteren Gegenden sie sich befinden.

Wir wissen, daß die normale Körpertemperatur der Menschen ungefähr 37° beträgt und daß wir uns stets in einer niedrigeren, im Winter und in kalten Gegenden oftmals ganz erheblich niedrigeren Lufttemperatur bewegen, infolgedessen wir fortgesetzt Wärme in bedeutenden Mengen verlieren müssen. Zwar schützen wir uns durch Bekleidung und Verpackung, beispielsweise in der Nacht mit Betten, am Tage durch Kleidung, dagegen, soviel wir können, immerhin jedoch nicht ausreichend, da das Einatmen kalter und das Ausatmen warmer Luft dem Körper immer noch Wärme entführt. Wir werden daher auf ausreichende Ernährung Bedacht nehmen müssen, um diesen fortgesetzten Wärmeverlust auszugleichen.

Nun hat uns die Physik gelehrt, daß man Wärme für Kraft, das eine für das andere setzen, das eine in das andere verwandeln kann, es bleibt somit für die warmblütigen Organismen in zweierlei Hinsicht durch die Ernährung zu sorgen: für den Aufbau und die Erhaltung, wie bei den Pflanzen, und darüber hinaus noch für Wärme, also für die Heizung.

Dem entspricht auch unsere Nahrung, deren wichtigste Bestandteile, die Eiweißstoffe und Fette, dem Aufbau, und die Fette und Kohlenhydrate der Heizung dienen.

Von diesen Stoffen sind die Eiweißstoffe die teuersten, es wäre daher sehr unrationell, mit diesen verschwendend umzugehen um an den billigeren Stoffen zu sparen, denn fehlt es der Nahrung an Fett und Kohlenhydraten, so verbrennt das teure und wertvolle Eiweiß in Körper und kommt dann für den Aufbau des Körpers nicht mehr in Betracht. Fehlt es dagegen an Kohlenhydraten in der Nahrung, ist aber neben Eiweiß genügend Fett vorhanden, so verbrennt zunächst das Fett, die erforderliche Wärme und damit die nötige Kraft erzeugend und es schützt so das eingeführte Eiweiß vor der Verbrennung, so daß dieses dem Aufbau des Körpers, dem Ersatz verbrauchter Blutkörperchen dienen kann.

Sind endlich in der Nahrung auch genügend Kohlenhydrate, z. B. Stärke, Zucker, Alkohol, vorhanden, so verbrennen diese zuerst und erst dann so viel von dem zugleich eingeführten, oder im Körper bereits vorhandenen Fett, als zur Deckung des Wärme- und Kraftverlustes nötig ist. Das dann noch vorhandene Fett bleibt als Reservestoffmaterial zum Schutze des teuren und wichtigen Eiweißes zurück und wird im Körper als Reservestoff abgelagert. Wir sehen also, der Brennprozess ist bei den warmblütigen Tieren und dem Menschen ein sehr wichtiger Lebensvorgang, erst wenn für diesen ausreichend gesorgt ist, genügend „Heizmaterial“ eingeführt ist, kann der Aufbau und die Ausgestaltung und damit die Erhaltung des Körpers erfolgen.

Für die Menge der der Ernährung dienenden Stoffe bilden nun die räumlichen Verhältnisse unseres Magens und auch der Umfang unseres Appetits aber eine Grenze, es ist daher durchaus nicht gleichgültig, in welchen Produkten uns das nötige Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate zugeführt wird. Wir wissen ferner, daß auch hier für das richtige Verhältnis das bekannte Gesetz des Minimums gilt, und endlich, daß die einzelnen Nahrungsmittel in ihrem Werte für Aufbau und Heizung sehr verschieden geartet sind. Es ist daher durchaus nicht so ganz einfach, das richtige Verhältnis zu ermitteln und sich davon zu überzeugen, daß die Ernährung eine billige und zugleich genügende ist. Am einfachsten könnte es ja erscheinen, da der Heizprozess der zuerst zu befriedigende Lebensvorgang ist und sich auch das eigentliche Heizmaterial, die Kohlenhydrate, billiger stellt als das Aufbau- und Reservematerial des Körpers, die Eiweißstoffe und das Fett, daß wir daran denken, in unserer Nahrung die Kohlenhydrate bedeutend vorzuziehen zu lassen; das hat aber seine Grenze an unserem Appetit und ihrer Verdaulichkeit. Abgesehen von Alkohol und Zucker, nehmen wir das wichtigste Kohlenhydrat, die Stärke, vorwiegend aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, die wir selbst erst in unserem Verdauungsapparat aufschließen und verwandeln müssen; das erfordert nicht nur viel Verdauungskraft, sondern es kommt auch in Betracht, daß pflanzliche Nahrungsmittel ein verhältnismäßig großes Volumen besitzen, also schon aus räumlichen Gründen nicht übermäßig viel davon eingeführt werden kann.

Für die schwere Verdaulichkeit der Pflanzennahrung, das sei hier nebenbei bemerkt, ist der beste Beweis der komplizierte Verdauungsapparat der Wiederkäuer und der lange Darm aller Pflanzenfresser im Gegensatz zu dem auffallend kurzen Darm der reinen Fleischfresser, der Raubtiere. — Auch bedente man, wie leicht und schnell ein Stück Fleisch in Verwesung übergeht und sich völlig auflöst, wie lange es dagegen dauert, bis ein gleiches Quantum Erbsen oder Korn oder auch Mehl den gleichen Prozess durchmacht! —

Nun haben wir aber ein aus pflanzlichen Produkten künstlich hergestelltes Kohlenhydrat, das ist der Zucker. Derselbe erfordert nicht den schwierigen Verdauungsprozess wie andere Kohlenhydrate, denn er ist leicht löslich, wird leicht in den Verdauungsstadium aufgenommen und in der Lunge verbrannt. Dabei hat er, was die Hauptsache ist, bei sehr kleinem Volumen einen sehr hohen Brennwert. Wir haben also in ihm ein bequemes Mittel, den Heizwert der Nahrung ganz außerordentlich erhöhen zu können, ohne zugleich das Volumen derselben irgend nennenswert vermehren zu müssen. Er ist daher ein sehr wichtiges Nahrungsmittel, besonders für alle die Menschen, die unter geringem Appetit und schlechter Verdauung leiden, die also nur wenig Nahrung einführen können und die eingeführte Nahrung nur schlecht ausnutzen. Gelingt es, bei solchen Menschen einen Teil der Kohlenhydrate ihrer Nahrung durch Zucker zu ersetzen, so kann man damit rechnen, daß der Heiß ihrer quantitativ geringer, aber sonst qualitativ durch reichlichen Eiweißgehalt recht wertvoll zu gestaltenden Nahrung vor dem Verbrennen geschützt ist und somit nur der Erhaltung und dem Aufbau des Körpers zugute kommt. Damit ist dann meist sehr viel gewonnen. Allen Menschen, die leicht frieren, an kalten Händen und Füßen leiden usw., kann durch reichliche Zuckernahrung wesentlich geholfen werden, so Blutarmen, Bleichsüchtigen, Nervösen usw.

Allerdings ist es eine able Tatsache, daß besonders viele Frauen und Mädchen gegen die Süßigkeit des gewöhnlichen Rübenzuckers einen Widerwillen haben; in dem Fall hält man sich, indem man zum „Milchzucker“ greift. Der ist freilich teurer, aber fast gar nicht süß, so daß man denselben unter Umständen auch ohne Wissen eines Patienten dessen Speisen hinzufügen kann.

Natürlich gilt für den Zucker ebenfalls, was für alle ungewohnten Nahrungsmittel gilt, man muß sich langsam daran gewöhnen und den Gebrauch dauernd oder für Nonvalenzzeiten und Lebensende, wie Bleichsüchtige usw., wenigstens jahrelang beibehalten, wenn man bedeutende Ergebnisse sehen will; man kann auf letztere aber mit ziemlicher Gewißheit rechnen.

Sollten sich nach dem Zuckergenuß Magensäure, saures Aufstoßen, Sodbrennen, oder dergleichen einstellen, so empfiehlt es sich, ihn eine

Zeit lang auszusparen und später wieder mit kleinen Gaben zu beginnen.

Bemerten will ich noch, daß der Genuß von Zucker nicht etwa etwas mit der Zuckerkrantheit zu tun hat, die vielmehr auf eine Störung im Nerven-system zurückzuführen ist, und auch, daß Zucker kleinen Kindern nicht etwa schädlich ist, im Gegenteil ihre Begierde danach vielmehr der Ausbreitung dafür ist, daß ihr Organismus seiner bedarf. Natürlich ist es geboten, nach dem Genuß von süßen Speisen und Zuckergaben besonders sorgfältig ihren Mund zu spülen und ihre Zähne zu putzen, damit im Munde sich festsetzende Zuckerkristalle die Zähne nicht gefährden; eine andere Gefahr besteht für die Zähne durch den Zucker aber nicht, er ist vielmehr ihrer Ausbildung eher förderlich, als schädlich.

Man kann den Zucker nun in allen möglichen Formen einführen, und je mannigfaltiger man diese wählt, um so besser ist es natürlich. So in Kaffee, Milch, Tee, Kakao usw., ferner in den meisten Suppen, dann in Form von süßen Speisen, Puddings, Flammkuchen, Torten, süßen Frucht-säften, süßen Kompots, in Gestalt von Bonbons, Pralinen, Schokolade usw. Natürlich, das sei nochmals gesagt, nicht völlig und alles auf einmal, sondern allmählich steigend und dauernd.

Der Alkohol kommt für die Ernährung nur ganz nebensächlich in Betracht und ist für Personen, die nicht an dessen vergiftende Wirkung gewöhnt sind, wie Frauen und besonders Kinder, durchaus schädlich. Auch der sogenannte zur Kräftigung gereichte Ungarwein!

Dagegen spielen die Fette in der Ernährung ebenfalls eine bedeutende Rolle, da sie wie der Zucker einen sehr hohen Brennwert haben, aber sie sind viel schwerer einzuführen, viel schwerer löslich und daher schwerer zu verdauen und schließlich viel teurer als Zucker. Sie stehen ihm daher als Heizmaterial in Hinsicht einer leichten Verwendbarkeit unbedingt nach. Immerhin sind aber gute Schlagflüsse, gute frische Butter, wenn sie vertragen werden und nicht zu viel des guten damit getan wird, ebenfalls Mittel, den Brennwert der Nahrung recht wesentlich zu steigern.

Für den Aufbau des Körpers kommen vorwiegend, wie schon gesagt, die Eiweißstoffe in Betracht, wie sie als leicht verdaulich im Fleisch und den Eiern, in Kaviar und Austern zur Verfügung stehen und schwerer verdaulich, besonders in den Hülsenfrüchten zu haben sind.

Daß dieselben natürlich nicht ganz in der Nahrung fehlen dürfen oder gar durch Fett oder Kohlenhydrate allein ersetzt werden können, ist selbstverständlich, aber gespart kann oft an ihnen werden, wenn der Brennbedarf des Körpers ausreichend durch die billigeren Kohlenhydrate gedeckt wird, und dazu ist der Zucker das billigste und bequemste Mittel. Rosemann.

### Kleinere Mitteilungen.

**Passive Schonung der Pferde.** Oft hört man von Pferdebesitzern den Anspruch: „Meine Pferde haben in nächster Zeit tüchtig zu arbeiten, deshalb sollen sie jetzt gehdrig geschont werden.“ Um nun die Tiere für die kommende, vielleicht etwas schwerere Arbeit, wie sie gewöhnlich verlangt wird, gehdrig vorzubereiten, gibt man häufig oben-dreien noch ein besonders gutes und reichliches Futter, man mästet die Tiere also gewissermaßen. Das geschieht alles, um sie recht „ausbauern“ zu machen. Jedoch ist eine solche Behandlung der Pferde grundsätzlich und im höchsten Grade zu mißbilligen, da durch diese unzureichende Schonung gerade das Gegenteil von dem erreicht wird, was erreicht werden soll. „Naß ich, so rost ich!“ Diese Wahrheit gilt nicht nur für den Menschen, sondern auch für das Pferd.

**Die Dungkraft steigert sich** mit dem erhöhten Nährgehalte des Futters, welches dem Hinddich berebereicht wird. Aus diesem Grunde wäre es schon eine verheißene Spekulation, mit dem Kraftfutter zu geizen. Sogar der Nachtschlamm weiß, daß die Güte von Milch, Butter und Käse mit der Wertigkeit des Futters steigt oder sinkt. Auch die bei verschiedenen Düngewerten verfertigten Düngemittel verraten deutlich, wo kräftigeres Futter verabsolgt worden ist. Auf diese Art wird es also möglich, auf der gleichgroßen Weidefläche allmählich eine größere Stückzahl Tiere zu ernähren. W. A.

**Kalzfütterung der Kühe.** Wer an seine Kühe kalzfüttert, muß die Menge desselben nach der Eigenart und dem jeweiligen Zustand

der Tiere selbst bemessen. Es gibt Kühe, die stärkere Malzgaben vertragen können als andere, was dem beobachtenden Blinde des Fütterers und Welfers nicht entgehen wird. Während der Zeit der höchsten Milchergiebigkeit darf die Tagesration höher bemessen werden, als bei vorgeordneter Trächtigkeit. Zu Futtermalzen neigenden trächtigen Tieren entzieht man lieber dieses Kraftfutter ganz. Endlich hat sich die Größe der Malzbeigaben auch beim Dürrfutter nach der Milche deselben zu richten. Je besser das Heu ist, um so weniger Malz darf gegeben werden. Liegen die Verhältnisse so, daß aus irgendwelchen Gründen eine stärkere Malzfütterung angezeigt erscheint, so soll kein oder nur sehr wenig Heu verfüttert werden. Vieviel von letzterem zulässig ist, zeigt die Beschaffenheit des Stotes der Tiere an.

**Gewöhnung säugender Schweine an fremde Würfe.** Zumeilen kommt es vor, daß in einem Stalle zwei Schweine gleichzeitig werfen und bei dem einen Wurf viele und bei dem andern nur wenig Ferkel sind. In diesem Falle ist es gut, einen Ausgleich herbeizuführen, indem man einige Ferkel von dem zahlreicheren Würfe eine stärkere oder bei dem andern unterdringt. Gewöhnlich machen aber die Muttertiere Schwierigkeiten, wenn zu ihren Jungen fremde Ferkel gebracht werden. Durch ein einfaches Mittel kann man erziehen aber besänftigen. Man nimmt die eigenen Ferkel der Mutter weg und wäscht sie gründlich mit gewöhnlichem Brantwein ab. Hierauf werden die fremden Ferkel ebenfalls mit Brantwein gewaschen. Die Mutter wird nun die Ferkel beidnähern, dann aber die fremden von den eigenen nicht mehr unterscheiden, da sie alle gleichen Geruch haben. Sind die fremden Ferkel ungefährdet einen halben Tag bei der Mutter gewesen, so besteht keine Gefahr mehr für sie. Anfanglich ist es aber doch notwendig, ein wachsameres Auge zu haben, um allenfalls einschreiten zu können.

**Der Durchfall der Biene.** kommt meist nur zur Zeit des Futterwechsels vor, sowie bei Veränderung von verdorbenen, bereiften und gebildeten Futtermitteln. Er zeigt sich durch häufige Entleerung der Exkremente, welche einen schlaffen Charakter haben. Oft reicht eine Fütterung mit gutem Heu, geschroteten Hülsenfrüchten oder geröstetem Mehl aus, dem Durchfall einhalt zu tun. Besonders aber sollte man den Tieren trockene und reichliche Streu geben und sie vor Zugluft schützen.

**Geschätzte Stellen für das Geflügel.** Jetzt kommt der Herbst mit seinen rauhen, kältesten Tagen, dazu sind die meisten Hühner immer noch in der Mauserung und bedürfen dann ganz besonderer Pflege. In dieser kritischen Zeit muß der Geflügelzüchter seine ganze Aufmerksamkeit auf den Aufenthalt der Tiere an Tage richten. Er wach und findet das Geflügel auf dem Wirtschaftshofe allerlei geschätzte Stellen, an denen es sich vor Wind, Regen, Schnee und Kälte verbergen kann; wer jedoch auf seinen eigenen Vorteil bedacht ist, tut gut, den Hühnern dabei zu Hilfe zu kommen. Der aufmerksame Beobachter wird gesehen haben, daß die Hühner bei Nässe und Kälte auf einem Bein stehen; sie haben kalte Füße bekommen, das ist ihnen unangenehm und schädlich. Es ist deshalb nötig, auf der Hausdielen oder Scheunendielen oder in dem Wagenstapfen eine Lage Hefen, Weizen- oder auch Roggenkaff (Spreu) auszubreiten und den Tieren dadurch einen angenehmen Sammelplatz zu bereiten. Zweckmäßig wird in dieses Spreulager, welches von Zeit zu Zeit selbstredend erneuert werden muß, auch das Körnerfutter geschüttet, damit die Hühner es herauscharen und Gelegenheit zu erweiternder Bewegung bekommen. **Hiesige.**

**Verwendung von gekochtem Rindfleisch.** Verschiedentlich wurde mir von Hausfrauen geklagt: Wir essen nicht gerne gekochtes Rindfleisch, und man kann so wenig damit anfangen. Mit solchen Frauen hatte ich Mittel. Erstens kann ich nicht verstehen, wie man ein schönes, saftiges Stück Rindfleisch nicht essen mag — bei uns freut sich Groß und Klein, wenn es auf den Tisch kommt. Es schmeckt doch auch herrlich mit Zwiebel- oder einer andern Sauce, im Frühjahr mit Schnittlauchsalat und im Sommer gibt man schönen, gelben Nappsalat dazu. Doch das sind Geschmackssachen, und darüber soll man nicht streiten. Ich möchte auch heute nur über die verschiedenartige Anwendung von gekochtem Rindfleisch reden. Da gibt es also: 1. Den wohl allgemein bekannten Rindfleischsalat. 2. Rindfleisch mit Eiern. In

eine Pfanne tut man ein Stückchen Butter (man kann auch Bratenfett benutzen), schneidet eine Zwiebel in kleine Würfel hinein und läßt sie etwas dämpfen. Inzwischen hat man das Rindfleisch in feine kleine Scheibchen geschnitten — wer es liebt, kann auch etwas Schinken oder Plockwürst darunter schneiden —, mit etwas Salz überstreut und dämpft es nun ebenfalls ein wenig mit den Zwiebeln. Eier, Salz und etwas Milch hat man tüchtig geschlagen, gießt es über das Fleisch und läßt das Ganze von unten etwas fest werden. Man sticht es in Portionsstücken herum, und wenn die Eier durchgebacken sind, richtet man gleich an. Dies Gericht darf nicht lange stehen, damit die Masse noch saftig ist. Mit Kartoffelsalat ist dies ein herrliches Abendessen. 3. Frikandellen. Hierzu kann man außer Rindfleisch noch alle Fleischreste verwenden. Man treibt das Fleisch durch die Hackmaschine nebst etwas geräucherter Suppe, Zwiebeln und Petersilie. Zuletzt treibe ich noch ein trockenes Brötchen durch. Je nach der Masse fügt man ein oder zwei in Wasser geweichte, nicht zu fest ausgebrühte Brötchen, ein bis zwei Eier, Salz, Pfeffer, etwas Muskat, auch etwas saure Sahne und noch so viel Weizmehl bei, daß man die Frikandellen gut formen kann. Man wendet sie in Paniermehl um und backt sie auf beiden Seiten schön braun. Diefelbe Masse forme ich auch zu Klößen und bade sie, nachdem sie in Paniermehl gedreht sind, aus dem schwimmenden Fett. So haben sie wieder einen andern Geschmack und kommen als 4. Brisoletten auf den Tisch. Diese beiden Arten eignen sich als Beilage zu fast allen Gemüsen. 5. Habe ich ein größeres Stück Rindfleisch, so schneide ich kleinfingerdicke Scheiben und bestreue sie mit Pfeffer und Salz. In der Pfanne werden ziemlich viel Zwiebeln mit Fett etwas gedämpft, das Fleisch hineingelegt und auf beiden Seiten gelblich gebraten. Dann gießt man ein wenig Wasser dazu und taun auch etwas Senf beifügen. 6. Oder man schneidet ganz feine Scheiben, taucht sie in geschlagenes Ei, Salz, Pfeffer und fein gewiegter Petersilie, dreht sie in Paniermehl um und backt sie rasch in reichlich Fett schön trocken. Auch diese beiden Arten eignen sich als Beilage zu jedem Gemüse. 7. Ragout. Man röstet Mehl braun, füllt mit Wasser und Essig auf, fügt Zwiebeln, Karotten und Zwiebeln dazu, ebenso eine ziemliche Portion klein geschnittener Sengurken. Einige Zeit vor dem Essen kommt das in Würfel geschnittene Fleisch hinein, das es durchaus heiß wird. Auf die gleiche Weise stellt man noch 8. ein Ragout her mit dem Unterschied, daß man hierzu das Fleisch und die Gurken durch die Hackmaschine treibt. Auch kann man hierbei etwas längen, indem man einige getrocknete Kartoffeln mitkocht. 9. Auch Sülze kann man von gekochtem Rindfleisch herstellen. Man kocht Wasser mit Essig, Salz und Gewürz, legt das in Würfel geschnittene Fleisch einen Tag in diese Brühe. Dann kocht man dieselbe mit einigen Blättern Gelatine auf, legt einige Gurken und rote Rüben- scheiben zwischen das Fleisch, gießt die Brühe darüber und läßt erkalten. Schmeckt eben so gut zu Butterbrot wie zu Kartoffeln. 10. Ein von mir zusammengestelltes Rezept, das allgemein Beifall findet, ist: Delikatess. Man treibt das Fleisch durch die Hackmaschine mit einer Zwiebel, und vermischt es mit kaltem Wasser und etwas Olivenöl. Dann kommt etwas Essig und Senf dazu, so daß das Ganze eine geschmeidige Masse gibt. Es schmeckt ausgezeichnet zu Butterbrot. Dies ist gewiß ein reichhaltiges Programm und gibt Abwechslung im Küchengetriebe ohne große Ausgaben, und wer würde sich darüber nicht freuen!

**M. P.**  
**Saft von Weinbeeren.** Trauben, von denen man annimmt, daß sie ihre volle Reife nicht erlangen, pflückt man in einem trockenen Tage, beut sie ab, preßt den Saft durch ein sauberes Leinentuch und läßt ihn nach 3 bis 4 Stunden von dem Bodensatz ab. Auf 500 g Saft rechnet man 250 g Raffinade. Dieser schlägt man in eigroße Stücke, taucht sie schnell in kaltes Wasser und löst den Zucker im Weisingsessel, bis er breit vom Löffel tropft, dann gießt man den Saft hinzu, läßt in 20 Minuten kochen und schäumt man den Weinsaft in sauber gewasene und geschwefelte Flaschen, gießt auf jede 1/2 Teelöffel voll Salzsäure und verkorkt sie, um sie kühl und luftig aufzubewahren. Dieser Traubensaft gibt erfrischende Limonade für den heißen Sommer und ist auch gut zu Bowlen zu verwenden. G. W.

### Frage und Antwort.

**Ein Ratgeber für jedermann.**  
Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür haben denn aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.

**Frage Nr. 388.** Ein Kaninchen hatte geworfen, drei Wochen danach lag es bei den Jungen und war fleisch. Es konnte nicht stehen und fiel immer wieder um. Was ist dagegen zu tun? G. Sch. in Sch.

**Antwort:** Ihr Kaninchen ist infolge von zu nasser Streu, mangelhafter Bewegungsfreiheit (Keiner Behälter) gelähmt. Wir empfehlen, das Tier in einen warmen Stall, wo es möglichst Bewegungsfreiheit genießt, unterzubringen, auch ist das Tier mit einem Spirituslappen einzureiben.

**Frage Nr. 389.** Meine Ferkelhündin, 2 Jahre alt, bekommt häufig Krampfanfälle. Ist diese Krankheit heilbar und wie? W. in D.

**Antwort:** Die Hündin leidet entweder an Epilepsie oder sie ist mit Spulwürmern befallen. Wir raten, ihr 3 g Kamala mit Milch innerhalb einer halben Stunde vorläufig einzugeben. Wenn dieses Mittel zur Beseitigung von Würmern den erhofften Erfolg nicht hat, so müssen Sie sich an einen Tierarzt wenden, der wahrscheinlich Bromkalium oder Bromnatrium verschreibt. Dr. S.

**Frage Nr. 390.** Ein vor 14 Tagen angekaufter Kanarienvogel mauiert seit 11 Tagen ganz normal. Allerdings hat er etwas Durchfall und das Gefieder ist nicht recht glatt. Entziehung des Waberswassers und die Beigabe von Eisenmittel im Trinkwasser haben nicht geholfen. Was läßt sich dabei tun? Frl. S. in E.

**Antwort:** Die geschilderten Symptome geben zu besonderen Besorgnissen vorläufig keine Veranlassung, denn während der Mauser das allgemeine Befinden der Vögel stets herabgemindert. Der Durchfall ist vielleicht infolge einer leichten Erkältung eingetreten. Halten Sie den Vogel recht warm, verweigern Sie jegliche Zugluft, auch alle heftigen Störungen, verbotenen Sie die Mohrhütter-Wassern und geben Sie kein Grünes. In das Trinkwasser geben Sie täglich einen Tropfen Spirituslauge. Das Baden ist in geschlossenen Räumen nicht schädlich, machen Sie deshalb beim Baden einmal täglich ein Bad möglich. Die Mauser wird durch kräftige Ernährung sehr beschleunigt, recht empfohlen wird das Mahlkorn, das man mit dem gekochten Ei vermischt. Auf ein Ei rechnet man ein Quantum Mahlkorn, wie eine Größe groß. H.

**Frage Nr. 391.** Mein Weinstock ist seit etwa zwei Jahren mit Mehltau befallen. Die Trauben bleiben in der Entwicklung zurück, sobald sie Erbsengröße erreicht haben, bringen sie auf und werden nicht reif. Gibt es ein Mittel dagegen? G. S. in R.

**Antwort:** Aus Ihrer Frage ist nicht zu ersehen, ob der Weinstock vom echten oder falschen Mehltau befallen ist. Der echte Mehltau, Oidium Tuckeri, tritt auf allen grünen Teilen der Rebe auf, den Zweigen, den Blättern, den Blüten und Früchten. Wir bemerken zuerst einen weißlichen, matten, schmierigen Anflug, der sich allmählich in einen feinen Schleier über die ergrünenden Teile der Rebe lagert. Allmählich wird der Anflug dichter, verdeckt jedoch nach einiger Zeit und läßt dann schwarzbraune Flecken zurück. Auch auf den Früchten nehmen wir dieselbe Erscheinung wahr. Nach und nach werden die Beeren granatfarben, und wenn sie noch nicht ausgewachsen sind, fangen einzelne an aufzuliegen. Jetzt fallen auch schon einzelne Beeren ab. Gewöhnlich werden sämtliche Beeren einer Traube von der Krankheit ergriffen und nicht selten sämtliche Trauben einer Rebe. Unter den vielen Mitteln, die zur Bekämpfung des Oidium anfänglich empfohlen wurden, erwies sich ein einziges als gut, der Schwefel. Der zur Verwendung kommende Schwefel muß möglichst fein gepulvert sein. Verfügt man über keine so leichten mit einem Schwefel-Wasserbad. Das Schwefelwasser soll, nachdem der Traubenanflug sichtbar, das erste Mal, vor der Blüte das zweite Mal, das dritte Mal nach der Blüte, das vierte Mal während der Entwicklung der Beeren bei vollständiger, sonstigem Weiter vorgekommen werden. — Der falsche Mehltau oder die Blattfalkkrankheit des Weinstocks, Peronospora viticola, ist ebenfalls eine Pilzkrankheit, die sich dadurch bemerkbar macht, daß auf der Blattoberseite, meistens an den Blattwunden und an Nadeln, gelbe und rote Flecken entstehen, die sich rasch vergrößern und braun werden. Das Blatt färbt vorzeitig ab und fällt zu Boden. Die Bekämpfung besteht in wiederholter Bespülung der Stämme mit Kupferkalklösung. Sie soll mindestens dreimal vorgenommen werden, das erste Mal im Frühjahr, wenn die Stämme noch nicht ausgetrieben haben, mit einer 2-prozentigen Brühe, dann kurz vor oder nach der Blüte, und das dritte Mal sechs bis acht Wochen nach der Blüte. Bei dem letzten Male wird die Sprühung mit einer 1-prozentigen Brühe ausgeführt. Beim Rückschnitt des Weinstocks im Herbst sollen wir auch nach dem Schnitt einen Anstrich oder eine Sprühung mit 1-prozentigem Schwefelwasser vornehmen. Es geschieht dies, um etwaige Spuren des echten Mehltaus zu vernichten, nachher schneiden wir den Weinstock mit einer 2-prozentigen Kupferkalklösung oder 6-prozentiger Karbolnatriumlösung ab. Auch die Rinde der Beeren, auf dem der Mehltau steht, sollen getrocknet werden, damit sie uns im nächsten Jahre den Pilz nicht wieder von neuem befähigen. G.

