

Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 22.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1911.

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

Das Italiener-Huhn.

Von Bieske. (Mit Abbildung.)

Die Geflügelzucht ist seit jeher von der Lage des betreffenden Landes abhängig gewesen; so hat z. B. das Mittelmeer die südlichen Halbinseln Europas, namentlich Italien, derart begünstigt, daß hier eine äußerst erfolgreiche Geflügelzucht möglich war. Die Leistungsfähigkeit des italienischen Volkes erreichte auf diesem Gebiet in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts einen so hohen Grad, daß sämtliche Staaten Europas von der Sucht ergriffen wurden, gleichfalls eine derart ertragreiche Hühnerrasse zu besitzen. Die Italiener nützten diese günstige Konjunktur gründlich aus, produzierten möglichst viel Junggeflügel und überschwemmten damit bald alle angrenzenden Länder. Da aber bei dem immer mehr steigenden Export die Verpflegung immer nachlässiger wurde, die aus dem warmen Süden kommenden Tiere sich aber nur schwer an ein rauheres Klima gewöhnen konnten, so brachen in den importierenden Ländern bald hier und dort die verheerendsten Seuchen aus; zudem wurde das aus Italien eingeführte Huhn immer unansehnlicher und weniger produktiv.

Wenn nun trotzdem heute noch mit Recht behauptet wird, daß das Italiener-Huhn in Deutschland zu den verbreitetsten Hühnerschlägen gehört, so ist dieses aber keineswegs ein Verdienst derjenigen Geflügelhändler einzelner Gegenden, welche beständig durch markt-schreierische Angebote südländisches Geflügel zu außerordentlich niedrigen Preisen feilboten. Vor dem Ankauf solchen Hühnermaterials kann vielmehr nicht genug gewarnt werden! Das

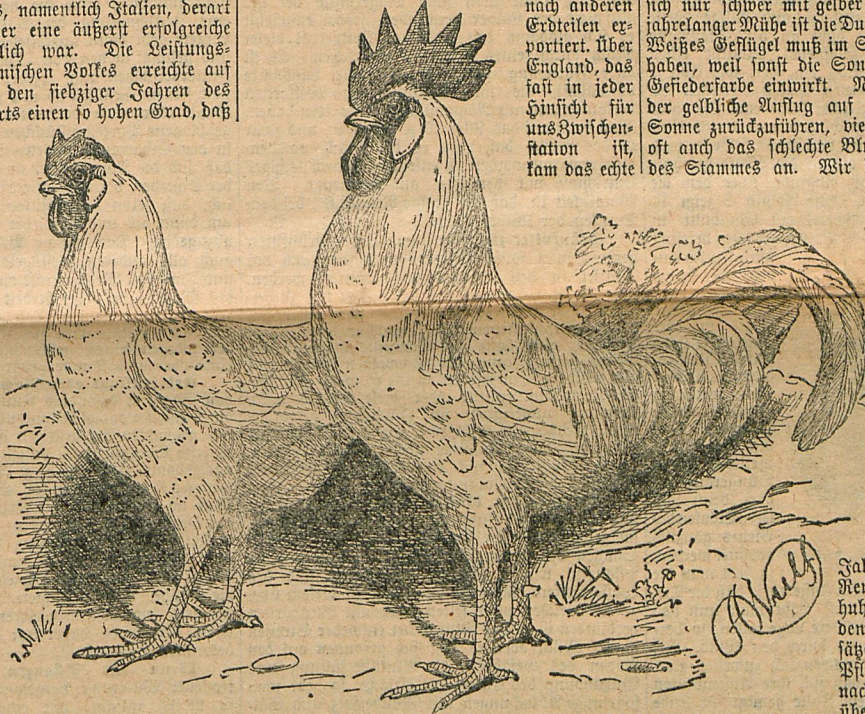
heutige Italiener-Kassenhuhn verdankt seine Entstehung dem amerikanischen Büchtersleisch; aus dem italienischen Mischschaf wurde das zur Bildung einer einheitlichen Rasse Brauchbare herausgesucht und als fertiges Produkt dann sowohl im eigenen Lande verbreitet, als auch nach anderen Erdteilen exportiert. Über England, das fast in jeder Hinsicht für uns Zwischenstation ist, kam das echte

wollen wir heute davon Abstand nehmen. Das Gefieder der weißen Italiener, die heute eigentlich einer Charakteristik unterliegen, soll rein weiß, ohne Flecken und gelben Anflug sein; Schnabel und Läufe müssen eine tiefgelbe Färbung zeigen. Weißes Gefieder vereinigt sich nur schwer mit gelber Beinfarbe, aber nach jahrelanger Mühe ist die Durchzüchtung gelungen. Weißes Geflügel muß im Sommer viel Schatten haben, weil sonst die Sonne ungünstig auf die Gefiederfarbe einwirkt. Nicht immer ist aber der gelbliche Anflug auf die Einwirkung der Sonne zurückzuführen, vielmehr deutet ersterer oft auch das schlechte Blut, die Degeneration des Stammes an. Wir haben ja wiederholt

darauf hingewiesen, daß gerade bei den Italienern unansehnliche dafür Sorge getragen werden muß, daß dem vor-handenen Stamme stets frisches Blut zugeführt werde. Tut man dieses nicht, dann erschläft bald die Vegetätigkeit, die gelieferten Eier werden stets kleiner, und auch die an sich so stattlichen und temperamentsvollen Tiere werden mit jedem Jahre unansehnlicher. Die Rentabilität des Italienerhuhnes hängt ganz von den züchterischen Grundsätzen des betreffenden Pflegers ab. Ist dieser nachlässig, so darf er sich über Mißerfolge nicht wundern; bei zweck-

mäßiger Haltung erzielt er aber eine Hühnerrasse, welche wegen ihrer Frühreife, Anspruchslosigkeit und Vegetätigkeit jedem Nutzgeflügelzüchter empfohlen werden kann.

Durch eine Kreuzung mit Wyandottes hat man in letzter Zeit auch versucht, rosenschnäblige Italiener heranzuzüchten, bei denen die Gefahr der Frostschäden herabgemindert ist. Dieser Erfolg ist zwar erfreulich, aber der eigentliche Italienerstypus ist verloren gegangen. Zwar ist das Körpergewicht etwas gestiegen, aber die Zahl und das Gewicht der Eier ist bei diesen rosenschnäbligen Italienern geringer geworden.



Das Italiener-Huhn.

Italiener-Huhn auch nach Deutschland und hat sich hier überraschend schnell eingebürgert. Von Farbenschlägen gibt es zurzeit schwarze, weiße, gelbe, rebhühnfarbige, gelberbarte und silberhalsige; zuweilen kommen auch blaue, sowie Schwarz- und Rotsheden vor. Der weiße Farbenschlag, der heute auch bildlich dargestellt ist, gilt als der älteste und produktivste; in neuerer Zeit wendet sich allerdings das Interesse mehr den rebhühnfarbigen Italienern zu.

Die allgemeinen Rassenmerkmale sind bei allen Farbenschlägen die gleichen; da wir dieselben bereits wiederholt beschrieben haben, so

Türhalter an Viehkäulen.

Von L. G. (Mit 2 Abbildungen.)

Wenn im Herbst oder Winter die stürmische Zeit einsetzt, dann hat das Stallpersonal seine liebe Not mit den Stalltüren, die dann häufig je nach der Windrichtung nicht auf- oder zubleiben wollen, sondern als Spielball des Sturmes mit Behemung an die Stallmauern oder die Türpfosten anschlagen. So mancher gefüllte Weisener ist der Stallmaße von der zuschlagenden Tür aus der Hand gerissen worden, so manchmal hat das schwächere Stallpersonal Beulen am Kopfe davongetragen oder unfreiwillige Bekanntschaft mit der jauchenden Dungsgrube gemacht. Auch für das Vieh kann eine vom Winde plötzlich zuschlagende Tür schädlich werden, und gewiß sind einzelne Verfaßungen, Hüftenverrenkungen oder Hornbrüche darauf zurückzuführen. Selbst die Tür leidet Schaben dabei; denn es ist doch selbstverständlich, daß sie durch den wiederholten und heftigen Anprall an die Wand locker wird. Sie hängt dann bald schief in den Angeln und ist nicht mehr instand, die Türöffnung dicht zu verschließen. Oft wundern wir uns, daß einzelne Kühe oder andere Haustiere steifnackig dastehen, und doch können wir die Ursache nicht erkennen. Sollte das Vieh etwa unempfindlich sein gegen andauernde Winter-Zugluft?

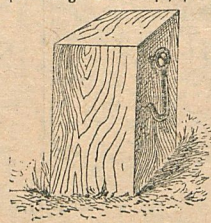


Abb. 1. Türkloß mit Saken.

Alle diese Unannehmlichkeiten und Unfälle lassen sich auf ganz einfache und billige Weise vermeiden. Man setzt dicht an der Stallwand neben der gänzlich geöffneten Stalltür einen stärkeren Pfahl oder Klotz ein, der, wie Abb. 1 zeigt, mit einem eisernen Haken versehen ist. In die Tür wird in gleicher Höhe eine Hse (auch Strampe genannt) eingeschlagen und durch Einhalten an dem Pfahl verhindert. Besser noch ist es, wenn man vor die an die Wand gelehnte Stalltür einen Holzklötz eingräbt, über den die Tür hinweggleiten kann. Wie Abbild. 2 zeigt, ist in der Mitte des Klötzens ein Einschnitt, in welchem ein dreieckiges Brettchen lose befestigt wird. Durch Anheben der Spitze

des Dreiecks mit dem Fuße an, so daß die Tür darüber hinweggleiten kann. Laßt man nun das Dreieck wieder in seine frühere Lage fallen, so verhindert es das Zuschlagen durch den Wind. Bei kleineren Stallgebäuden neigen sich zuweilen zwei Türen zueinander, so daß sich ihre Außenkanten etwas decken. In diesem Falle genügt für beide Türen ein Klotz; dieser muß dann aber so weit von der Wand abgerückt werden, daß die beiden Türen bequem dahinter Platz finden. Dieser Türkloß kann auch bei Keller- oder Haustüren sowie Postortflügeln angewendet werden.

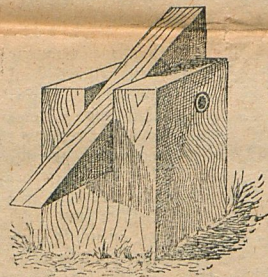


Abb. 2. Türkloß mit dreieckigem Prete.

Spitze des Dreiecks mit dem Fuße an, so daß die Tür darüber hinweggleiten kann. Laßt man nun das Dreieck wieder in seine frühere Lage fallen, so verhindert es das Zuschlagen durch den Wind. Bei kleineren Stallgebäuden neigen sich zuweilen zwei Türen zueinander, so daß sich ihre Außenkanten etwas decken. In diesem Falle genügt für beide Türen ein Klotz; dieser muß dann aber so weit von der Wand abgerückt werden, daß die beiden Türen bequem dahinter Platz finden. Dieser Türkloß kann auch bei Keller- oder Haustüren sowie Postortflügeln angewendet werden.

Kleinere Mitteilungen.

Die Pflege der Fohlenhufe. Die Fohlenhufe bedürfen von Anfang an einer sorgfältigen Behandlung. Sie haben nämlich die entgegen-gesetzte Gestalt der Hufe eines Pferdes und sind an der Krone weiter als an der Bodenfläche. Die Hufe bedürfen daher des sachgemäßen Beschnheidens und Veraspseln; auf diese Weise verbessert man den Gang und Stand und gewöhnt sie von frühester Jugend an zum Aufheben der Füße,

während bei Vernachlässigung der Hufe die Gelenke verschoben und verbogen werden. Ein gutes Mittel zur Pflege der Fohlenhufe ist der Aufenthalt im Freien, wodurch fehlerhaften Hufformen und unregelmäßiger Stellung vorgebeugt wird. Auch während des Winters lasse man die Fohlen öfters im Freien sich herumtummeln, da dieselben im Stalle ihre Füße nicht regelmäßig abnutzen können. Gerade durch unregelmäßige Abnutzung der Hufe entstehen die fehlerhaften Stellungen der Gliedmaßen. Wenn nun die Hufe nicht regelmäßig abnutzen, so muß man sie beschneiden. Man verkürzt nämlich die Hornwand an der Hufhälfte, wohin die Zehe des Hufes zeigt. Dann sorge man im Winter für einen trockenen Stand der Fohlen. Auch ist es für die Hufe von großer Wichtigkeit, dieselben nach dem Beschneiden mit Brauntöhlenteer zu bestreichen. Bei Fufentzündungen schneidet man die Sohle durch und siede den Fuß ein paar Tage in gekochtem Heusamen, oder, wenn die Wunde nur klein ist, gieße man nur Brauntöhlenteer hinein. Auch leiden die jungen Fohlen öfters an Strahlkrebs, welche durch nasses Stehen hervorgerufen wird. Tritt diese Krankheit auf, so wache man nur sofort den Fuß mit Eisenwasser aus, bestreue ihn mit Tannin, welches vorher mit etwas Jodoform vermischt wurde, und verbinde ihn dann mit Watte. Auf diese Weise schützt man das Tier vor dem Strahlkrebs, welchen man daran erkennt, wenn die Wunde immer größer wird und beim Abwaschen leicht blutet. Tritt Strahlkrebs ein, so veräume man nicht, sofort zum Tierarzt zu schicken.

Das Tränken der Abfalkälber geschieht täglich drei- bis viermal, und zwar bekommt das Kalb je nach Bedarf 4 bis 9 l Vollmilch pro Tag. Natürlich kann man auch Magenn Milch bei der Aufzucht der Kälber verwenden, jedoch empfiehlt es sich alsdann, den fehlenden Fettgehalt dieser Milch durch reines Erdnußöl zu ersetzen. Es ist diese Fütterung besonders für jene Landwirte vorteilhaft, die ihre Vollmilch an Molkereien verkaufen und nur Magenn Milch zum Füttern haben. Man kann auf das Vier 20 g Öl geben, und zwar in der Weise, daß man es der Milch, nachdem diese erwärmt worden ist, zuerst und durch fleißiges Umrühren mit derselben gut vermischt. Von Wichtigkeit ist, daß die größte Reinlichkeit bei dem Tränken der Kälber beachtet wird.

Grünfütter für Schweine. Unter Grünfütter versteht man solche Futterpflanzen, die noch vor Eintritt in den Reifezustand verfüttert werden. Die wichtigsten Grünfütter für Schweine sind das Grünfütter zwar weniger in Betracht, doch lassen sich mit grob zerschneitem Grünklee und entsprechendem Beifütter auch ganz gut Schweine mästen. Die Grünfütterung kann bei Schweinen jedoch nur als Nothbehelf angesehen werden, wenn Mangel an Kartoffeln eintritt oder diese bereits durch Keimung ungeeignet zur Fütterung geworden sind. Jedoch für Schweine, an deren Fettanlag nicht zu hohe Anforderungen gestellt werden, bildet Grünfütter mit entsprechendem Beifütter ein brauchbares Nahrungsmittel.

Wenn Ziegen flüssige Milch geben, so hat dies seinen Grund entweder in inneren Verletzungen, im gewaltsamen Melken oder auch in dem häufigen Säugen der Kammer. Auch der Geruch gewisser Pflanzen, wie z. B. der Manunkeln und des Wasserpfeffers, kann Veranlassung zu diesem Übel geben, welches nicht selten auch mit Blutharnen verbunden ist. Das Blut bildet entweder Streifen in der Milch oder es setzt sich geronnen auf den Boden des Gefäßes. Ist Blutüberfüllung und Entzündung des Uters die Ursache, so gebe man schleimige Abkochungen mit Glaubersalz und Salpeter und wache das Guter kalt ab mit einer Abkochung von Heublumen oder mit Essig, trockne es ab und reibe es mit warmer Butter, Glycerin oder Öl ein. Bei fehlerhaftem Futter ist ein Futterwechsel das beste Mittel.

Ziegenweide. Die Weide ist auch den Ziegen und besonders solchen Tieren, welche noch im Wachstum begriffen sind, sehr dienlich. Ihre Weideplätze dürfen aber nicht sumpfig sein und sollen mehr trockene als gelle Gräser enthalten. Zu wasserreiche und saure Gräser dürfen die Ziegen nur dann erhalten, wenn ihnen gleichzeitig Gelegenheit gegeben wird, Heidegräser und Winterarten abzuweiden. Nach der Ernte sind die Stoppelselder vorteilhafte Ziegenweiden. Mit der Entfernung der Felder braucht man weniger zu rechnen, da die Ziegen starke Märsche ganz gut

vertragen. Während des Weidens muß den Tieren stets Gelegenheit zur Aufnahme von reinem Wasser gegeben werden, da sie ein längeres Dursten nicht ertragen können. Mit der bekannten Naßhaftigkeit der Ziegen hat man auch bei der Weide zu rechnen. Am Morgen, wenn die Tiere noch Hunger haben, sollte man sie stets auf schon beweidete Plätze treiben, damit sie auch das zertretene Gras abweiden, und sie erst dann auf üppigere Plätze führen. Für einzelne Ziegen empfiehlt sich das sogenannte Tüdem; die Tüderfetten müssen etwa zwei Meter lang sein, und es erhalten die Tiere, je nach der Güte der Weide, ein- oder zweimal täglich einen neuen Wäg.

Schlechte Verdauung bei dem Geflügel. Hin- und wieder ist schon beobachtet worden, daß sich in den Entleerungen der Hühner ganz unverdaute Körner, namentlich Mais und Weizen, vorfinden. In der Regel zeigt sich dann diese Erscheinung ganz allgemein, die Tiere befinden keine Fresslust, gehen auch in ihrer Produktion zurück oder zeigen, soweit es sich um Jungtiere handelt, ein mangelhaftes Wachstum. So unerklärlich die Erscheinung auf den ersten Blick ist, so selbstverständlich ist sie, sobald man die Ursache erkannt hat. Die geschilderte mangelhafte Verdauung ist nämlich bisher nur bei Hühnern festgestellt worden, welche einen nur geringen Anlauf haben, oder denselben ganz entbehren müssen. Dort ist es den Tieren auch nicht möglich, ihr Geßig — die kleinen scharfkantigen Steinchen — zusammen zu suchen. Vektore sind aber ein unbedingt Erfordernis, wenn die Hühner die harten Körner, Knochen-splinter u. a. n. genügend verdauen und verwerten sollen. Wenn auch das Körnerfutter von den Hühnern im Kropf, dem Vormagen, eingeweicht wird, so ist der sonst sehr muskulöse Magen doch nicht instand, ohne die natürlichen Hilfs-mittel eine Zerfeinerung der Nahrung vorzunehmen. Vektore geht dann unzerrieben in den Darmsack und gelangt in den Kot. Das ist aber eine große Futterverschwendung. Jeder Züchter muß demnach seinem Geflügel ab und zu etwas grobkörnigen Sand oder alten verwitterten Kalkmörtel, feingehlagene Porzellanstückchen oder ähnliche Stoffe in den Schlarraum werfen. Man beachte nicht, daß sich die Magenwand an den scharfen Kanten der Scherben verletzt; erstere ist deart unempfindlich, daß selbst Glas splitter abgerundet werden, um dann als nutzlos wieder mit den Excrementen abzugehen. Das gleiche Bedürfnis haben aber auch alle anderen Geflügelarten, Gänse, Enten und Tauben. Welche Kraft die Muskelbewegungen des Magens bei ihrer Arbeit entwickeln und wie dringend notwendig die bezeichneten mineralischen Stoffe dazu sind, läßt sich leicht erkennen, wenn der Magen eines geschlachteten Huhnes, einer Ente oder auch Taube geöffnet wird. **Ziecke.**

Originalsaat oder Nachbau? Beim Einkauf von Saatgut, besonders Futtererbsen, sehen die meisten Landwirte auf niedrige Preise. Nach den gemachten Erfahrungen ist aber meistens das teuerste Saatgut das billigste. Die gewöhnliche nachgebaute Futtererde z. B. besitzt bedeutend weniger Nährwerte (Rudex) als eine Hochzuchtung. Auch an Haltbarkeit und Ertrag wird erlere von der Originalerde übertroffen. Da die sehr hohen Unkosten bei der Züchtung von Originalsaatgut nicht berücksichtigt werden und deshalb der höhere Preis nicht gern gezahlt wird, kauft man vielsach die billige, nicht gezüchtete Saat. Der höhere Gewinn geht dadurch verloren. Rechnende Landwirte verwenden daher nur Originalsaatgut aus bekannten Hochzuchten.

Wenn das Pflanzen von Gemäse bei trockener Witterung vorgenommen werden muß, so ist es ratsam, mit einem Pflanzholze die Pflanzlöcher zu machen und diese mit an der Sonne erwärmtem Wasser auszufüllen. Ist die Erde alsdann nach einer Stunde gehörig durchfeuchtet, so können die Setzlinge gepflanzt werden, wozu man am besten die späten Nachmittagsstunden wählt. Dabei ist darauf zu achten, daß die Pflanzlöcher die erforderliche Tiefe haben; denn müssen die Wurzeln im Boden umgebogen werden, so können daraus die nachteiligsten Folgen entstehen. Die Pflanzwurzel muß stets senkrecht im Boden zu stehen kommen, und das erste Blatt darf nie mit Erde bedeckt werden. Mit einem Fingerring sorgt man dafür, daß rings um die Krone eine flache Vertiefung im Boden bleibt, die beim Angießen das Wasser besser hält. **W.**

Kalbsbrüsketten. 600 g schönes Kalbsfleisch aus der Keule läßt man wiederholt durch die

Fleischmahlmaschine gehen, ebenso 400 g Rindsenierenfett. Dann tut man die Masse in eine Schüssel, füllt nach und nach drei ganze Eier, drei Eigelbe, drei abgerindete, in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, sowie das nötige Gewürz hinzu, mengt alles gut untereinander, formt Whisloiten davon, paniert sie in Ei und geriebener Semmel und brät sie in Fett auf beiden Seiten schön braun. Hierzu gibt man Kartoffelsalat. **U. Mr.**

Reheberpakete. Eine frische Reheber wird gut enthaart, eine Stunde in klarem Salzwasser gelegt und nach dem Abtrocknen etwa fünfmal durch die Maschine gerieben. Alsdann weicht man vier Brötchen in Wasser, drückt sie gut aus und gibt sie mit 1 kg frischem Speck fünfmal durch die Fleischmaschine, so daß alles ganz fein ist. Nun dampft man drei große Zwiebeln und eine Handvoll Pilze in Butter möglichst weich und vermischt sie mit vier bis fünf Eiern, einer halben Dertasse Rahm, feinem Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss, wenig gepulvertem Majoran und Thymian, einer zerhackenen Nette sowie dem nötigen Salz. Nachdem alle Zutaten innig miteinander vermischt sind, richtet man eine längliche Paßteform mit Butter und Speckstreifen zu und füllt ein Drittel der Paßteform hinein. Alsdann legt man ein Speckgitter darauf und gibt in die Zwischenräume einige Trüffel. Dies wiederholt man so lange, bis die Farcie untergebracht ist. Das Ganze bedeckt man mit Speckstreifen, Moirbrühenstreifen sowie Zwiebeln, schließt die Form mit einem Deckel, setzt sie in ein Wasserbad und bakt die Paßte 2 1/2 Stunden im Ofen. **U. Mr.**

Frühgericht von Spargel und Tauben. Vier bis sechs junge Tauben werden gerupft, gefenget und ausgenommen, dann gibt man sie schwach mit Wasser bedeckt nebst einem Suppenbund und dem nötigen Salz zu Feuer. Sind die Tauben halb gar gekocht, entfernt man das Suppenkaut, seigt die Brühe durch, gibt die Tauben wieder hinein und kocht sie zusammen mit 1 kg Spargel, welcher geschält und in fingerlange Stücke gebrochen wurde, in der Brühe vollends gar. Dann läßt man in einer Kasserolle 125 g Butter zergehen, tut zwei Kochlöffel voll feines Weizenmehl hinzu, und füllt mit der Kochbrühe auf, daß man eine hinreichende gut gebundene Sauce erhält. Die Tauben zerlegt man in Viertel, zieht die Sauce mit drei Eigelb ab und gibt Tauben und Spargel vermischt hinein. **G. W.**

Sammelfrühstück mit Spargel. Vier Sammelbrühen samt Hals und Halskotelets werden grobhackig geschnitten und schnell blandiert. Dann kocht man sie mit Fleischbrühe, einer halben Flasche Weiskorn, zwei Zwiebeln, ein halbes Lorbeerblatt, Porree, Sellerie, einigen Pfefferkörnern sowie dem nötigen Salz weich. Von der Brühe bereitet man mit Butter und Mehl eine schöne, gebundene Sauce, zieht sie mit vier Eigelben und etwas Rahm ab, füllt nach Geschmack Zitronensaft hinzu und tut dann das Fleisch hinein. Das auf einer langen Schüssel angerichtete Ragout wird auf jeder Seite mit Stangenparpeln garniert und mit Salzkartoffeln aufgetragen. **U. Mr.**

Spargelpudding. 1 l sehr kräftige hellgelbe Bouillon bringt man zum Kochen, dann gibt man 3/4 kg zarten Spargel, welchen man geschält und in 2 cm lange Stücke geschnitten hat, hinein und läßt ihn eben weich werden. Darauf gießt man alles durch ein Sieb, klärt die Kochbrühe mehrmals ab, welche auf 1/2 l eingekocht sein wird. Nun schlägt man 14 Eidotter recht klar, gibt noch und nach das halbe Liter gefärrte Kochbrühe mit etwa noch sendendem Salz hinzu, mischt den Spargel darunter und mengt alles lose durch. Eine Puddingform hat man mit Butter ausgeföhren und weißes Leibrot hineingestreut, gibt die Puddingmasse in die Form, schließt den Deckel gut, stellt die Form in kochendes Wasser und läßt den Pudding kochen, bis er steif ist, dann stürzt man ihn auf eine flache Schüssel und reicht rohen Schinken und geschmolzene Butter nebeneinander. **G. W.**

Sammelbrust mit Mohrrüben. 2 kg Sammelbrust zerlegt man in Stücke, brät sie in Bratenfett mit einer zerhackten Zwiebel hellbraun, gibt Salz und Pfeffer dazu, bedeckt das Fleisch mit kochendem Wasser und läßt es, fest zugedeckt, langsam gar schmoren. Unterdessen hat man einen Suppenteller voll junger Karotten sauber gepulvt und in leicht gesalzenem Wasser halbweich gekocht. Man nimmt sie nun mit einem Sieblöffel aus dem Wasser, legt sie zu dem Fleisch, läßt sie damit vollends weich kochen und nimmt Fleisch und Rüben davon heraus. Die Sauce verrührt

man mit 40 g Mehl, läßt sie damit durchkochen und vernischt sie mit einem Teelöffel Maggig Würze. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, mit den Mohrrüben angerichtet und die Sauce darüber gefüllt. **U. Mr.**

Mohrrüben mit Schweinefleisch. 1 1/2 kg frisches Schweinefleisch (Rippensstück) setzt man mit Wasser bedeckt auf, füllt Salz hinzu und gibt zwei Suppenteller voll sauber gepulvt Mohrrüben hinein. Man läßt beides zusammen gar kochen, nimmt die Möbchen dann mit einem Schaumlöffel heraus und kocht die Schweinefleischbrühe bis auf 1/2 l ein. Aus 50 g Butter und 60 g Kartoffelmehl bereitet man eine recht dünne Schwiße, füllt Salz, Muskat und geriebene Zwiebel dazu und rührt dies mit der Schweinefleischbrühe zu einer runden, sämigen Sauce, in der man die Möbchen gut durchschmoren läßt. Dann zieht man das Gericht vom Feuer und vernischt die Sauce mit einem Teelöffel Maggig Würze. Das Schweinefleisch wird in zierliche Scheiben geschnitten zu den Möben gerelat. **U. Mr.**

Weißer Nüssen mit Sahne. Die Nüssen werden sauber gepulvt und mit heißem Wasser gewaschen. Dann setzt man sie mit kochender Fleischbrühe auf Feuer, füllt ein wenig Butter und das nötige Salz dazu, läßt sie gut zugedeckt langsam weichkochen, gießt die Brühe ab, kocht sie mit etwas in Butter geschmittenem Mehl, einer Prise Pfeffer, etwas Sahne und Zucker zu einer feinnigen Tuppe ein und vernischt diese mit den Nüssen. Als Beilagen eignen sich: Hammel- oder Kalbskoteletts, Sautisches, Fischkoteletts oder Spätzgans. **U. Mr.**

Likörbereitung. Bei der Bereitung sämtlicher Liköre ist ein guter, absolut fuselfreier Spiritus die erste Hauptbedingung. Zur Herstellung einer Weinflasche voll = 750 g Likör rechnet man 1/4 l Spiritus, 100 höchstens 125 g Zucker und das übrige teils Saft, teils Wasser. Will man Likör aus frischen, Saft haltenden Früchten, wie Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirichen u. a. m. herstellen, so wird auf die Weinflasche 1/4 l Früchte gerechnet. Diese werden zu einem Brei zerquetscht (bei den Kirichen auch die Steine zerhoben), 1/4 l Spiritus darüber gegossen und gut damit vermischt. Wohl verschlossen läßt man diese Mischung 24 Stunden stehen und seigt sie dann unter gehörigen Umbrühen durch ein Flanelltuch. Nun werden die 100 g Zucker mit wenig Wasser zu einem Sirup aufgelöst, dieser wird halb erkaltet der Saftmischung zugeföhrt, alles in eine Weinflasche gefüllt und noch so viel abgekochtes Wasser dazu getan, daß die Flasche voll wird. Um Likör aus Früchten herzustellen, die keinen Saft haben, wie Nüsse, Ananas usw., verfährt man folgendermaßen: Nüsse, vielleicht 100 g, Ananas 25, höchstens 50 g, werden fein zerhackt in eine Flasche getan und mit 1/4 l Spiritus und 1/4 l Wasser übergossen. Nach achtstägigem Stehen in der Sonne, wobei der Inhalt stets gut durchzuschütteln ist, seigt man den Auszug durch ein Filtertuch (Flanell) unter tüchtigem Pressen, tut den Sirup von 100 g Zucker dazu und füllt den Rest der Weinflasche mit Wasser nach. Ein langes Siehenlassen mit dem Spiritus hat keinen Zweck, was ausziehbar ist, nimmt der Spiritus in acht Tagen auf. Soll der Likör ganz blank werden, so muß man ihn nachdem er sich gesetzt hat, durch ein ganz dicker Flanelltuch oder Filterpapier filtrieren. Alle Liköre und Spirituosen bekommen ihr feines Bouquet erst durch längeres Lagern. **U. Mr.**

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 beigelegt sind. Dafür finden dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden gütlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 172. Wein vorjähriger Heidebeeren unterscheidet sich in Geschmack und Farbe von meinem früheren. Was mag wohl schuld an dem Miskar sein? Kann durch Zufuß eines anderen Weines dem Abel abgeholfen werden? **U. W. in G.**

Antwort: Die überfandte Probe ist zwar nicht ganz vollkommen, aber auch nicht zu verwerfen. An der Farbe ist nicht viel auszuweichen und der etwas hervorretende Beigeschmack wird sich mit der Zeit verlieren. Jedenfalls haben die Heidebeeren etwas zu lange aufeinander gestanden, ehe sie gepreßt wurden; eine andere Ursache ist kaum denkbar. Ein kleiner Zufuß von gutem Rotwein dürfte dem Abel wohl abhelfen. **Schle g. l.**

Frage Nr. 173. Mein kleines Pferd, 15 Jahre alt, bekommt seit einiger Zeit Windstöß. Was ist zu tun? Es ist auch windgeschlagen. Gibt es ein Mittel, danach die Haare wieder wachsen? **U. U. in N.**

Antwort: Das Pferd darf nur mit Hafer, Häfel und lühen die ernährt werden. Wenn es einen Unfall von Windstöß bekommt, so sind die Planken des Pferdes mit Franzbranntwein tüchtig abzureiben. Alsdann ist das Pferd im Schritte zu bewegen. Die Haare werden an der ver wundeten Stelle von selbst wieder wachsen, sofern die Wunde nicht zu tief war. Ein Mittel, den Haartwuchs zu beschleunigen, gibt es nicht. **Dr. S.**

Frage Nr. 174. Welchen Nährwert hat geriebenes, Schwarzbrot als Süßenerfutter? **Sch. in B.**

Antwort: Nach dem Lebruch über Geflügelzucht von Duprez hat Schwarzbrot unter 100 Gewichtsteilen 8,5 % stickstoffhaltige und 49,5 % stickstofffreie Nährstoffe, ferner 3% Holzfaser, 1,3% Fett, 14% Salz und 36,3% Wasser. Deßhalb dieses Nährstoffgehaltes kommt Schwarzbrot der Weizenkorn am nächsten; allerdings enthält diese nur 14% Wasser und dafür mehr Holzfaser, aber auch mehr Fett. Brot wird von dem Geflügel recht gern genommen und kann, da es gerieben ist, bequemer dem Viehfutter beigemischt werden; die Süßner nehmen aber auch Hartweizen gern an, doch darf man ihnen nicht zu oft damit kommen. Entschieden ist immer der Preis. Hier kostet Weizenkorn pro 50 kg 5,80 M., der Anteil von Brot würde sich nur empfehlen, wenn dieses vielleicht um etwa 1 M. pro Zentner billiger wäre, zudem darf es auch aus dem Grunde nicht in großen Mengen gegeben werden, weil es leicht Blähungen verursacht. **B. e. t. e.**

Frage Nr. 175. Wir haben mit einer Brutmaschine die ersten Enten erbrütet; leider sind nur drei geschlüßt, 20 waren völlig entwickeit, aber tot in der Schale geblieben. Im vorigen Jahre hatten wir dasselbe Ergebnis. Woran kann das wohl liegen und was ist zur Abhilfe zu tun? **W. K. in K.**

Antwort: Die Ursache zu diesem betrieblenen Resultat läßt sich nicht so ohne weiteres bestimmen, da in dieser Hinsicht die mannigfachen Gründe vorliegen können. Zunächst kam z. B. die Brutmaschine schuld daran sein; es gibt heutzutage so viele Brutmaschinenfabrikan, die oft für teures Geld den Abnehmern wertlosen Schund liefern. Wenn der Apparat die Feuchtigkeit nicht genügend reguliert, dann trocknet die Eihaut leberartig zu zusammen, und selbst kräftige Küden sind dann nicht imstande, die Hülle zu sprengen. Das Absterben der Embryonen kann aber auch an der Wahl der Brüterer liegen. Sind z. B. die Eier zu alt, so geht die Entwicklung der Küden im Ei auch unnormal vor sich und viele Küden bleiben in der Schale festsitzen. Auch die Zusammenstellung der Brutschkämme hat auf den Bruterfolg großen Einfluß. Sind die Zuchttiere zu jung oder zu alt, sind sie jahraus, jahrein in näher Verwandtschaft verblieben und immer Brüder mit Schwester und Entelsohn mit Entelstochter verpaart worden, so muß diese Fruchtigkeit berartige Mißerfolge zeitigen. Sie müssen also zunächst feststellen, wo der Grund zu dem kläglichen Resultat zu suchen ist, damit durch Beseitigung der Ursache wieder Zug in die Kolonne kommt. **B. e. t. e.**

Frage Nr. 176. Ein fünf Wochen altes Fohlen hat seit drei Wochen Durchfall; sonst ist es munter, entwickeit sich, fresset und schläft gut. Was ist zu machen? **U. in N.**

Antwort: Es empfiehlt sich nicht, dem Fohlen etwas gegen den Durchfall einzugeben. Das beste Mittel ist ausschließliche Ernährung mit Stutenmilch. Sodann muß das Tier in einem mäßig warmen und vollkommen zugreifen Stalle untergebracht werden; nöfingensfalls ist es einzudecken. **Dr. S.**

Frage Nr. 177. Wie bekomme ich schöne Rankengewächse vor ein Fenster? Es ist Sommerseite, aber ziemlich im Schatten; ein Ranken von 1,20 m Länge und 20 cm Breite kann verwendet werden. **F. R. in K.**

Antwort: Pflanzungen Sie den Fensterkasten mit Guepulargarien als herunterhängende, als aufrechtwachsende Impatiens Sultan, oder Guepulargarien und aufrecht wachsende Judstiel. Soll das Fenster noch mit rankenden Pflanzen umrahmt werden, so pflanzen Sie in jeder Ecke eine Cobaea scandens. **W.**

Frage Nr. 178. Von 18 Hühnern sind im Laufe eines halben Jahres zehn Stück eingegangen; immer wieder erkrankten neue Tiere unter den gleichen Symptomen. Überst zeigt sich Diarrhöe mit grünlich-schwarzen Entleerungen. Die Tiere sitzen traug umher, ziehen Kopf und Hinterleib tief ein, zeigen keine oder nur wenig Fresslust, magern sehr ab, bekommen einen rotblauen Kamm und verenden. Für Reinlichkeit ist gesorgt. Welche Krankheit ist es, und wie ist sie zu heilen? **W. in U.**

Antwort: Der Durchfall Ihrer Hühner ist nur das Symptom einer anderen Krankheit, etwa einer Magen- oder Darmenzündung. Solche Verdauungsstörungen können z. B. auch durch Giftstoffe verursacht werden; solche sind Kafseebohnen, Kafseeegund, Pfeffermühle oder deren Samen, Pfefferkörner, Heidebeeren oder Siebenzeiten. Schließlich kann auch verbodenes Weichfutter oder ein schweres, verdauliches Futter schuld daran sein. Sobald dann die noch gefundenen Hühner Teile der Entleerungen, vielleicht mit dem auf den Hof gestreuten Futter aufnehmen, geht eine Ansteckung vor sich. Füttern Sie recht mäßig. Geben Sie den Patienten gekochten Reis und als Getränk das abgeseigerte Reiswasser. Den Stall reinigen Sie häufig und streichen Sie die Wände mit Kalkmilch, welcher Sie zehnprozentiges Schwaef Bixolkarbol zusehen (auf einen Eimer 1 l Lösung). Den Baufraum lassen Sie von Zeit zu Zeit umgraben, damit die Entleerungen nicht ansteckend wirken können. **B. e. t. e.**

