



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

Das westfälische Schwein.

Von Dr. Körner, Barsinghausen. (Mit Abbildung.)

Die westfälische Schweinezucht hat einen guten Ruf, und sind die westfälischen Schinken weit und breit bekannt. Das gegenwärtige westfälische Schwein (s. Abbildung) ist ein veredeltes Landschwein, das hervorgegangen ist aus einer Kreuzung der alten Marschschweine mit englischen Ebern des weißen Schlages, mit Yorkshires und Suffolks. Der Kopf ist, von vorn betrachtet, breit, mäßig lang, die Stirnlinie wenig eingebogen; die Ohren sind groß, nach vorn überhängend, sogenannte Schlappohren, stark behaart; Genick und Hals fleischig; Rücken breit, Kreuz etwas abfallend, Schwanz fein; Brust tief und breit; Rippen gut gerundet; Vorder- und Hinterfüßen gut entwickelt; Fäße kräftig. Die Farbe ist weiß, die Behaarung eine kräftige und gleichmäßige.

Das westfälische Schwein ist infolge harter Aufzucht widerstandsfähig, anspruchslos, aber trotzdem froh- und gewüchsig, für Weidegang sehr geeignet. Die Sauen sind fruchtbar und gute, pflegliche Mütter; Tiere mit weniger als zwölf Strichen werden nicht angebrütet. Das Fleisch ist schmackhaft und zur Herstellung von Dauerware recht geeignet.

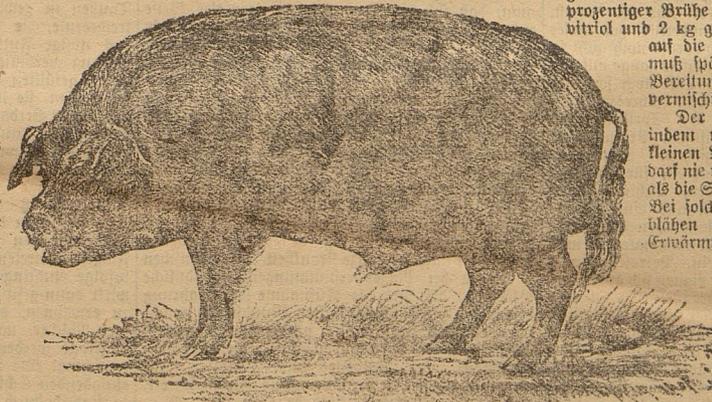
Die Verbesserung der Zucht liegt hauptsächlich in den Händen des Verbandes der Landwirte zur Hebung der Schweinezucht in Minden-Ravensberg mit dem Sitze in Herford. Der 1891 gegründete Verband erstreckt sich über die Kreise Bielefeld, Halle i. W., Herford, Lübbecke, Minden und Wiedenbrück. Zur Förderung der Zucht dienen folgende Maßnahmen: Scharfe Auswahl bei der Anfortung der Zuchttiere; ständige Revision der Zuchtschläge; Überwachung der vorgeschriebenen Zuchtbuchführung; Kennzeichnen der Nachkommen angeführter Tiere zwecks Sicherheit des Nachweises der Abstammung; Einrichtung von Eberstationen; Vermittlung des Austausches guter Zuchteber unter den Mitgliedern; Angelobprämien für erstklassige Eber; Einführung von geeignetem Zuchtmaterial zur Blutauffrischung; Veranstaltung von Ebermärkten; Förderung des Absatzes von Zuchtieren durch Verkaufsb

vermittlung nach auswärts; Veranstaltung und Beschädigung von Schauen und Zuchtwehmärkten; Prämierung der besten Zuchtschläge und Bestände im Zuchtbezirke.

Das westfälische Schwein wird ferner gezüchtet von dem Ostmünsterländer Schweinezuchtverein in Stromberg, Westfalen, der Ostnabrück-Westfälischen Schweinezuchtgenossenschaft in Zburg, dem Schweinezucht-Verein für den Kreis Hamm, dem Märkischen Schweinezucht-Verein zu

10 l möglichst heißen Wassers löst und dann auf 50 l verdünnt. Doch muß vor der weiteren Verarbeitung die Lösung wieder völlig abgekühlt sein. Ein auf dem Boden des Gefäßes liegender bläulicher Niederschlag, der, wenn nicht Regenwasser verwendet wird, stets je nach der Beschaffenheit des Wassers in verschiedener Menge entsteht, kann unbeachtet bleiben. Veränderung der Farbe des Bodensatzes ins Grünliche oder Bräunliche zeigt einen Eisengehalt des Kupfervitriols an. Diese Kupferlösung erhält alsdann einen Zusatz von 50 l Kaltmilch, die unter Verwendung von 2 kg gebranntem Kalk hergestellt ist. Zu 100 l zweiprozentiger Brähe werden demnach 2 kg Kupfervitriol und 2 kg gebrannter Kalk gebraucht. Die auf die Dauer nicht haltbare Kaltmilch muß spätestens 24 Stunden nach der Bereitung mit der Kupfervitriollösung vermischt werden.

Der gebrannte Kalk wird gelöst, indem man ihn nach und nach mit kleinen Mengen Wasser besprengt. Es darf nie mehr Wasser aufgespritzt werden, als die Stücke gut aufzulösen vermögen. Bei solchem Verfahren findet ein Aufblähen des Kalkes unter gleichzeitiger Erwärmung statt. Dieses Pulver wird zur Kaltmilch angerührt, die jedoch, bevor sie zur Verwendung gelangt, eine halbe Stunde stehen muß, damit sich alle Kalkteilchen lösen und beim Spritzen nicht die Spritzen verstopfen können. Im Notfalle kann auch eingesumpfter Kalk genommen werden, doch ist davon mit Rücksicht auf seinen Wassergehalt etwa die dop-



Zuchteber des westfälischen Schweineschlages.

Dortmund und dem Lippeischen Schweinezucht-Verein in Lemgo.

Die Zubereitung und Verwendung der Forderlaiser Brähe unter Berücksichtigung der neueren Erfahrungen.

Die Kaiserlich Biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft veröffentlichte unter Nr. 52 ein Flugblatt „Die Kupferkalkbrähe, ihre Bereitung und Verwendung und andere kupferhaltige Pflanzenschutzmittel“, das vom Technischen Rat Dr. R. Scherpe verfaßt ist und in bezug auf die Herstellung der Forderlaiser Brähe einige Neuerungen enthält.

Demnach erfolgt die Bereitung der Kupfervitriollösung nach Dr. Scherpe folgendermaßen: Den grob zerstoßenen Kupfervitriol (für 100 l Brähe 2 kg) hänge man in einem Säckchen oder Körbchen oben in das mit 50 l Wasser gefüllte Gefäß; nach 12 bis 24 Stunden, je nach der Temperatur des Wassers, wird sich der Kupfervitriol gelöst haben. In eiligen Fällen kann man die Auflösung des Kupfervitriols beschleunigen, indem man ihn in etwa

pelte Menge, also 4 kg, zu nehmen. Ein allzu großer Überschuß an Kalk ist zu vermeiden, weil der Niederschlag in solchen Brähen bald pulverige Beschaffenheit annimmt, so daß sich die Brähe nicht mehr gleichmäßig auf die Blätter verteilen läßt. Sehr schädlich ist jedoch ein Überschuß an Kupfervitriol. Eine Prüfung der Brähe auf ihre richtige Zusammensetzung ist daher durchaus notwendig. Sie geschieht am besten mit gelbem Curcumpapier, das beim Eintauchen in die Brähe eine braune Farbe annehmen muß.

Beim Stehen erleidet selbst die herbereitete Kupferkalkbrähe Veränderungen. Der in der Flüssigkeit verteilte Niederschlag wird dichter und setzt sich anfänglich langsam, später, nach jedesmaligem Aufrühren, immer schneller ab, so daß es schließlich nicht mehr gelingt, ihn während des Spritzens in der Flüssigkeit schwebend zu erhalten und, wie erforderlich, gleichmäßig in den kleinen Spritztröpfchen zu verteilen. Auch haften die verspritzten größeren Teilchen schlecht. Infolgedessen ist eine Brähe, die bereits länger als 24 Stunden gestanden hat, weniger wirksam.

Da jedoch des öfteren Umstände eintreten können, die nicht gestatten, daß die bereits fertige

salzig ist, muß man mit dem Salzen der Kartoffeln und des Spargels vorichtig sein. Zum Schluss bequemt man drei bis vier Eier mit sechs bis acht Eßlöffeln voll Milch und gießt es über das Gericht, legt Butterstücken obenauß, streut Parmesanfäse darüber und bäckt alles im Ofen eine halbe Stunde. Da Parmesanfäse sehr teuer ist, kann man ihn recht gut durch im Wasser gelb und hartgetrockneten, dann feingeriebenen Kumpfsäden man noch mit der Hälfte geriebenen Käsefäse vermischt, ersetzen. M. W.

Heringspaste. Eine Porzellanform streicht man gut mit Butter aus und belegt den Boden nicht zu dünn mit gefochten, geschneitten Kartoffeln. Dann hat man Salzheringe zwei Tage gewässert, entgrätet und in zweifingergroße Stücke geschnitten, ebenfalls hat man Schinkenpfad und auch frischen Knoblauch gemüßelt und kurz geschnitten. Das Verhältnis bei diesem Gericht sind: zwei Teile Kartoffeln, ein Teil Heringe und ein Teil Schinkenpfad; Knoblauch nach Belieben. Auf die Lage Kartoffeln legt man eine Lage Heringsfleisch, dann folgt eine Lage mit Knoblauch vermischter Schinkenpfad, Kartoffelscheiben mit Butterstücken usw. Zuletzt quirt man für die Person ein Ei mit je zwei Eßlöffel voll Milch, gießt dies über den Inhalt der Form, streut geriebenen Käse darüber und bäckt alles im Wasserbad bei guter Oberhitze 30 Minuten. Salz kommt nicht an dies Gericht, da es durch die Heringe schon genug wird. Der junge Schmittlauch schmeckt ganz vorzüglich an diesem Auflauf, und kann denselbe recht reichlich verwendet werden. M. W.

Frankkuchen von Haisflocken. Vier bis fünf Eßlöffel Haisflocken werden mit fochendem Milch übergossen — nicht zu viel — und zugedeckt, eine gute halbe Stunde stehen lassen, damit die Flocken recht aufgehen. Auf diese breite Masse nimmt man ein Eidotter, etwas Salz — das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, zuletzt darunter gemischt und in Zeit (Butterterrah) schön froß gebaden. Salat schmekt gut dazu oder, wer süß liebt, kann den Vanillenkorn mit Zucker bestreuen oder kommt dazu ein. M. W.

Bereitung von Erdbeerfäse. Die gewaschenen Früchte bringt man ohne jeden weiteren Zusatz in einen Messing- oder gut emaillierten Kessel. Bei ganz gelindem Feuer — wer einen Gasherd hat, ist immer am besten daran — läßt man sie unter öfterem Umrühren „zergehen“ oder „geruhen“, beständig darauf achtend, daß das Ganze nicht etwa zu heiß wird. Sobald ein sämiger Brei entstanden ist, entleert man das Gefäß in einen Beutel von derber Leinwand und läßt den Saft ruhig ablaufen. Wenn der selbst nichts mehr durchläßt, hilft man durch Drehen bzw. Ausdrücken des Beutels nach, indem man noch vorher abgeseihtes in dem erkalteten Wasser dem Inhalt des letzteren zufügt, tüchtig durchrührt und nun auspreßt. Doch stellt man zu diesem Zwecke ein anderes Gefäß unter den Beutel, weil der nun durch das Nachfließen abfließende Saft nicht ganz klar sein wird. Die von selbst abgetropfte Flüssigkeit wird völlig klar sein. Es ist mir noch nötig, die angegebene Zudermenge hinzuzutun (auf 1 l Saft 150 g geklärten Zuder), aber nicht heiß, sondern nur warm. Man rühre das Gemisch tüchtig um, und man kann dann zur Sterilisation gleich in Weckföhen Flaschen übergehen. Dieser so gewonnene Saft braucht also nur einmal sterilisiert zu werden. Mit dem andern, durch Pressen entlassenen Saft wird dagegen genau so verfahren, wie das oben beschrieben ist. Der auf diese Weise hergestellte Erdbeerfäse läßt an Geschmack und Farbe nichts zu wünschen übrig. Wer das Auspressen nicht liebt, kann den Meerrettich im Beutel mit andern Früchten noch zu Marmelade verwenden. Doch auch der ausgepreßte Saft wird durch Filtrieren wieder klar und ist durchaus nicht schlechter als der von selbst abgelassene. Das Filtrieren hält ja immer am längsten auf, aber dafür hat man auch seine Freunde an den Säften. M. 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 den Leser nur Zweck, wenn sie bräutig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 156. Mein selbst gepökeltes Speck und Schinken, die beide vor vierzehn Tagen

aus der Rauchkammer herauskamen, saugen jetzt ein Wasser abzuweichen, der Speck mehr als der Schinken. Wie kommt das und was ist dagegen zu tun?

Antwort: Daß Ihr geräucherter Speck schmilzt, ist weiter kein Fehler; es kommt daher, daß sich die Salzkruste, die außerhalb des Speckes sitzen, an der feuchten Luft auflösen. Sie müssen dafür Sorge tragen, daß der Speck luftig und kühl hängt, damit er wieder trocken wird. Ich sehe voraus, daß der Speck genügend fett und trocken geräuchert ist, sonst müssen Sie ihn nochmals in die Rauchkammer bringen und ihn durch Luft und Rauch trocken machen. Das Gleiche gilt für den Schinken. M. D.

Frage Nr. 157. Von meinen beiden Ziegen, welche vor zwei und vier Wochen gekalmt und die Kammern bei sich haben, gerinnt die Milch beim Kochen, d. h. sie wird nicht sauer (dick), sondern grieselig. Die Tiere erhalten gutes Weidenheu, rohe Kartoffelschalen und etwas Kleie mit Salz. Im vergangenen Jahre war die Milch bei derselben Fütterung gut. Der Stall ist hell und luftig. H. F. in U.

Antwort: Dieser Milchfehler ist oftmals nur auf Erkrankung eines Euterstrichs bezw. eine geringgradige Euterentzündung zurückzuführen. Sie müssen sich zunächst einmal die Mähe machen, bei beiden Ziegen jeden Strich für sich in ein besonderes Gefäß zu melken und die Milch eines jeden Strichs für sich besonders zu kochen, um den erkrankten Strich herauszufinden. Gerinnt die Milch eines Strichs, so dürfen Sie diese künftig nach dem Melken nicht zu der anderen gemolmenen gießen und müssen die erkrankte Euterhälfte der betreffenden Ziege mit Schmalz einreiben, tüchtig massieren und den Strich alle zwei Stunden rein ausmelken. Im anderen Falle ist das Grieseligwerden der Milch auf die Tätigkeit von Spaltpilzen zurückzuführen, welche durch einen labartigen Stoff Gerinnung herbeiführen. Der Fehler tritt besonders auf bei Verwendung nicht ganz sauberer (besonders hölzerner) Gefäße, mit denen die Milch in Berührung kommt, falls diese nicht täglich mit heißer Sodalauge ausgekühlt werden. Geben Sie jeder Ziege vier Tage lang täglich morgens und abends zehn Tropfen reine Salzsäure in $\frac{1}{4}$ l einer Abkochung von Kammelmöhrchen ein. W.

Frage Nr. 158. Meine Hühner sind seit vierzehn Tagen mit einer ansteckenden Krankheit befallen. Bei zunächst verminderter Freßlust zeigte sich bei einzelnen Tieren ein weißlich-gelber Ausfluß aus Schnabel, Nasenhöhern und Augen, auch bildet sich auf merkwürdigerweise stets nur einem Auge, sowie auf Kamm und Lappchen ein nasser Schorf, welcher das ganze Auge bis überzieht und nach acht bis zehn Tagen abfällt, oder von den Tieren abgerissen wird. In der Regel geben die Hühner gluckende, fast schluchzende Töne von sich und verenden schließlich teilweise unter Erschöpfungsercheinungen, wobei Kamm und Lappchen blau anlaufen. Beim Fahren ist die Krankheit zuerst aufgetreten, er ist aber inzwischen wieder gesund geworden. Was hilft den Hühnern? Fr. D. in R.

Antwort: Unter Ihren Hühnern ist die Geflügelpesthämorrhagie ausgebrochen. Die Schnabelhöhle der kranken Stücke ist mit einer Lösung von einem Teelöffel Kreolin in einer Weinsflasche Wasser täglich auszubinseln, die kranken Stellen der Haut sind damit zu besupfen. Der Hühnerstall muß gründlich gereinigt und wöchentlich einmal mit Kreolinwasser desinfiziert werden. H.

Frage Nr. 159. Wie kann man am besten Stock- oder Klippfisch wieder frisch machen? B. in G. R.

Antwort: Weber den Klipp noch den Stockfisch können Sie wieder frisch machen. Sie können ihn nur zum Genuß vorbereiten. Diese Vorbereitung geschieht auf folgende Art: Der trockene Stockfisch wird in frisches Wasser gelegt. Nach einer halben Stunde wird er mit einem Abspitzholz oder einem hölzernen Hammer erst vorsichtig, dann derber geklopft, bis er locker geworden ist, und dann drei Tage in kaltes Wasser mit geringem Zusatz von Soda oder Kalz gelegt. Hierauf wird der Fisch gesäubert und gereinigt, von den Knochen befreit, in Stücke geschnitten und noch einen weiteren Tag in frisches Wasser — das oft erneuert werden muß — gelegt. Der so vorbereitete Fisch ist ungefähr drei Stunden vor dem Gebrauch mit kaltem ungesalzener Wasser zum Feuer zu bringen, auf dem man ihn ganz langsam heiß werden und ziehen — nicht kochen — läßt. Beim Anrichten

streut man fein geriebenes Salz über die Fischstücke und stellt den Fisch noch eine halbe Stunde warm. Der Stockfisch sieht ähnlich aus wie ein Knüppel (Stock) — daher der Name — und wird ungelassen getrocknet. Der Klippfisch ist ein der Länge nach aufgeschnittener, flach ausgebreiteter, gefalzener und dann getrockneter Fisch, der seit einer Reihe von Jahren auch in Deutschland fabrikmäßig hergestellt wird (Westmünster-Curhaden). Der Klippfisch kommt gewässert und trocken in den Handel. Den trockenen Fisch teilt man der Länge nach in der Mitte, schneidet ihn quer in zwei bis drei fingerbreite Streifen, entfernt das ankaffende Salz durch Waschen und gibt die Fleischstücke in ein Gefäß mit kaltem Wasser, nachdem man auf den Boden des Topfes ein Sieb oder einen Kessel gelegt hat, wodurch das Wasser wesentlich gefördert wird. Nachdem der Fisch sechs Stunden gewässert hat, wird er — am besten mit einem hölzernen Fleischhammer — geklopft. Dann wässert man ihn weiter 30 bis 32 Stunden. Das Wasser muß vier bis fünf Mal erneuert werden. Zu empfehlen ist, dem Wasser einen Teelöffel — oder bei wenig Fisch entsprechend weniger —atron zuzusetzen. Den Fisch in genau richtigem Maße vom Salz zu befreien, dazu gehört praktische Erfahrung. Der Fisch wird in kaltem Wasser mit feingeriebenem Wurzelzeug und in Scheiben geschnittener Zwiebel zu Feuer gebracht. Kurz vor dem Auskochen stellt man den Topf zu Seite und läßt den Fisch weiter eine halbe bis anderthalb Stunden ziehen — je nach Beschaffenheit der Ware —. Der Fisch darf nicht kochen, da dies den Wohlgeschmack beeinträchtigt. Er wird ansehnlicher und im Geschmack zarter, wenn man dem Kochwasser etwas Milch zugibt. Aus der Brühe läßt sich mit einer Messschwinge, etwas Milch und grüner Petersilie eine wohlschmeckende Suppe herstellen. H.

Frage Nr. 160. Ich habe im Juli d. J. Johannisbeerwein nach dem bewährten Rezept ein Teil Saft, zwei Teile Wasser und 1 kg Zuder in Glasballons mit Glasgärschrauben angelegt; jetzt bei der Umgießung stellt sich heraus, daß der Wein nicht einwandfrei ist. Ist dem abzuhelfen? Probe anbei. L. A. in S.

Antwort: Die überriehende Probe Johannisbeerwein ist gar nicht so übel. Der Wein ist ganz vergoren, fast klarer, er wechselt die Farbe nicht an der Luft. Er hat allerdings einen kleinen Nebengeschmack nach Metall. Dieser ist aber an sich nicht bedeutend und wird sich verlieren, wenn der Wein auf die Flasche kommt. Es wäre schade, wenn durch eine gewalttätige Schöpfung dem Wein etwas von seinen Vorzügen genommen würde. Wenn derselbe bis Ende Mai ruhig und hell bleibt, kann er auf Flaschen gezogen werden. S.

Frage Nr. 161. 1. Kann ich verschimmelte Kunstwaben, wenn sie längere Zeit in der Luft hängen, den Bienen einhängen? Werden sie diesfalls ausbauen? 2. Ein guter Apfelbaum war vergangenen Winter infolge des Frostes $\frac{2}{3}$ m ausgerissen, jetzt steht man von dem Ast fast nichts mehr, aber am unteren Ende des Spaltes läuft viel Saft ab. Was ist dagegen zu tun? Wie verhalte ich im nächsten Winter Frostspalte? 3. Hatte vergangenes Jahr viele Blattläuse auf meinen jungen Obstbäumen. Kann ich Schacht's Schwefelbrühe dagegen verwenden, und wo ist diese zu haben? R. B. in S.

Antwort: 1. Ich würde verschimmelte Waben niemals den Bienen einhängen, sondern sie einfach umschmelzen. 2. Bestreichen Sie den Spalt mit einer aus Lehm und Rindung hergestellten Mischung, und umwickeln Sie dann die Stelle mit Lappen. 3. Schacht's Schwefelalkalibrühe können Sie gegen Blattläuse anwenden. Sie erhalten das Mittel in jeder Drogerie, woselbst Sie auch Anwendungs-vorschriften bekommen. W.

Frage Nr. 162. Mein Pferd hat am hinteren Fesselgelenk eine Knorpelwucherung. Wodurch ist diese zu besorgen? Wie kann man ein mageres Pferd schön rund füttern? B. B. T. in G.

Antwort: Vermutlich handelt es sich um eine schon länger bestehende Galle. Um diese zu besorgen, müssen Sie die verdickte Partie täglich mit Jodlösung einreiben und danach eine Flanellbinde anlegen, welche Tag und Nacht liegen zu lassen hat. Der Nährzustand des Pferdes wird besser werden, wenn Sie ihm Torfmehl geben, doch dürfen Sie davon anfangs nicht mehr als täglich ein Pfund verabreichen. Daneben ist Grünfütter sehr zuträglich. Dr. H.

