



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 51.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

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

## Das erzgebirgische Fleckvieh.

Von M. Walter. (Mit Abbildungen.)

Das Zuchtgebiet des erzgebirgischen Fleckviehes beschränkte sich anfangs auf die Amtshauptmannschaften Marienberg, Annaberg und Schwarzenberg, in letzter Zeit hat es sich aber auch auf die benachbarten Amtshauptmannschaften ausgedehnt.

Der Boden, auf dem das erzgebirgische Fleckvieh gezüchtet wird, besteht in der Hauptsache aus Gneis- und Glimmerschiefer-Verwitterungsböden. Dieser Boden ist meist kalkarm und muß deshalb reichlich mit Kalk gedüngt werden, wenn man einigermaßen große Tiere ziehen will.

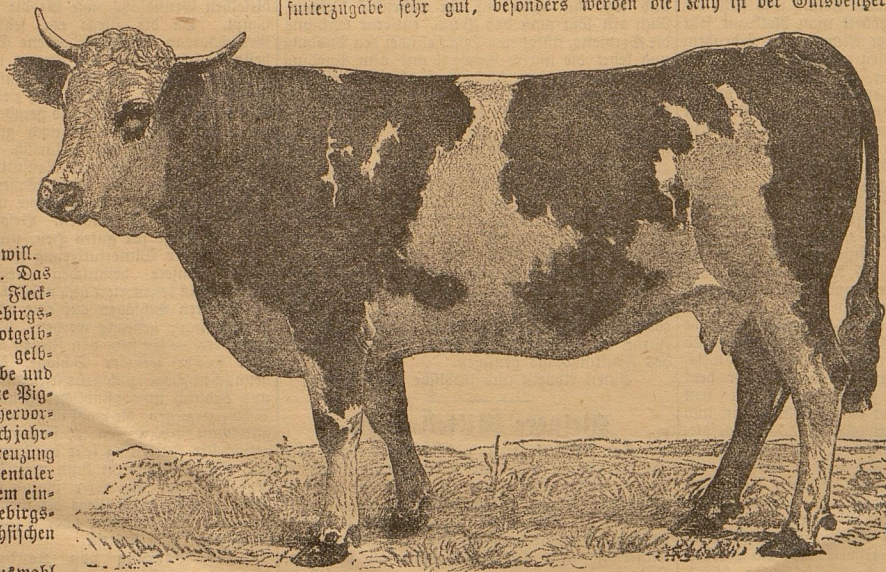
Außerdem ist das erzgebirgische Fleckvieh ein Gebirgsvieh von rotgelblicher bis gelbschwarzer Farbe und möglichst ohne Pigment. Es ist hervorgegangen durch jahrzehntelange Kreuzung von Simmentaler Bullen mit dem einheimischen Gebirgsvieh des sächsischen Erzgebirges.

Durch Auswahl der besten Milchtiere zur Nachzucht ist das erzgebirgische Fleckvieh auch ein milchreiches Vieh geworden, welches besonders fettreichere Milch gibt als das Niederungsvieh. Gerade weil man das erzgebirgische Fleckvieh in den sehr bevölkerten Gegenden des Erzgebirges hält, verlangt man auch eine ziemlich große Milchleistung und wünscht deshalb nicht so große Tiere, sondern nur die mittelgroßen, welche nach dem Abkalben bei guter Haltung in einem Alter von vier Jahren ein Lebendgewicht von 5 bis 6 dz haben. Man liebt wenig die hochbeinigen Tiere, sondern mehr die mitteltiefen und unterlegten mit breiter und tiefer Brust, mit breitem Becken und wagerechtem Schwanzansatz.

Leistungen und Haltung. Da im Erzgebirge Kleingrundbesitz vorherrscht, so muß das daselbst gehaltene Rind zu mehreren Nutzungszwecken sich eignen und deshalb sich zum Zuge, zur Mast und zur Milchnutzung möglichst vorteilhaft verwenden lassen, was man auch in der letzten Zeit immer besser zu erreichen gesucht hat, so daß man schon für Milchwirtschaften derartige Tiere zu kaufen sucht.

Das erzgebirgische Fleckvieh ist besonders sehr schnellwüchsig und leichtfütterig; es gedeiht bei dem einheimischen Futter mit etwas Kraftfutterzugabe sehr gut, besonders werden die

gebirgisches Fleckvieh unter Nr. 213 eingetragen und erhielt auf der Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu Dresden in ihrer Klasse den 1. Preis. Zur Zeit der Ausstellung war sie tragend und hatte ein Lebendgewicht von 690 kg, die Maße waren die folgenden: Widerristhöhe 136, Rückenhöhe 132, Kreuzhöhe 138, Gurttiefe 76,5, Hals-Rumpflänge 185, Länge von der Augspitze bis zum Gefäßböcker 162, Rippenbrustbreite 51,5, Brustumfang 205, Breite des Beckenbodens 48 cm. Züchter und Eigentümer der Kuh ist der Gutbesitzer Gustav Siegel in Frohnau bei Annaberg, Aussteller war der Verband erzgebirgischer Zuchtgenossenschaften in Chemnitz (Königreich Sachsen).



Kuh „Hertha“ 2, erzgebirgisches Fleckvieh.

Zugochsen sehr große, kräftige und ausdauernde Tiere, welche im Alter von vier bis fünf Jahren sehr gern gekauft werden.

Zur Verbreitung und Verbesserung dieser Zuchttrichtung haben besonders die Genossenschaften, deren über 80 mit einem Bestande von 230 gekübten Bullen und gegen 5000 Milchkühen gegründet worden sind, durch gemeinsame Haltung besser, möglichst aus guten Zuchtgebieten eingeführter Klassebullen viel beigetragen.

Unsere heutige Abbildung zeigt die Kuh „Hertha“ 2 des erzgebirgischen Fleckviehes; sie ist rotgelbschwarz, im Herdbuch für erz-

alles tüchtig, gibt abermals Rahm hinzu und fäbrt so fort, bis man eine sehr zarte glatte Farce erhält, die man nach Geschmack würzt. Mit die er Farce fällt man gut gebutterte, kleine, glatte Sturzformchen dreiviertel voll und läßt sie im Wasserbad kochen, wobei man darauf achten muß, daß sie nicht zum klochen kommen. Fühlt sich der Inhalt der Formchen fest an, wird er ausgekürzt und beiseite gestellt. Der übriggebliebene Rahmkörper wird inzwischen mit Wurzeln schön braun gebraten und alsdann in den Suppentopf mit Fleischbrühe gegeben, in der man ihn etwa 1½ bis 2 Stunden langsam kochen läßt. Inzwischen bereitet man eine glatte, dunkelbraune Mehlbrühne (hierzu eignet sich besser Gupstin als Mehl), fällt sie mit der

## Weihnachts-Abend-Menu.

Von A. M. W.

Fasanensuppe. Man löst das Brustfleisch eines nützlich gehängten Fasanensauers ab, entfernt die Nerven und feinen Adern, läßt es einmal durch die Fleischhackmaschine gehen, bis es genügend fein geworden ist, tut dies Fasanenfleisch in eine tiefe Schüssel, gräbt sie in klein geschlagenes Eis und rührt so lange, bis das Fleisch hell geworden ist. Dann fügt man einige Eßlöffel besten, süßen Rahm hinzu, verrührt



Zasänenfleischbrühe auf und läßt die Brühe abermals  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden langsam, aber ununterbrochen kochen, wobei man Fett und Schaum wiederholt abnimmt. Währenddessen röhrt man zwei frische Gänselebern in Butter braun, reibt sie sehr fein, gibt sie zu der Zasanenbrühe, seigt diese durch ein Passierloch in ein anderes Kochgefäß, bringt sie schnell bis zum Kochen und legt sie kurz vor dem Anrichten mit vier bis sechs Eigelben und einigen Eßlöffeln süßen Rahm. Als Einlage gibt man die gestochte Zasanenfarce, die in federstielstarke Scheiben geschnitten wird, sowie Trüffel-scheiben. Wenn man es liebt, kann der Suppe auch ein Gläschen guten alten Madeira weins beigelegt werden. — Gedämpfter Karpfen. Ein Spiegelfarpfen von etwa 2 kg wird geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gepalpen, in ungefähr dreifache Stücke geschnitten, die recht schnell abgewaschen und dann kräftig gefalzen gegen eine Stunde zugedeckt beiseite gestellt werden. Dann (etwa 50 Minuten vor dem Anrichten) bestreicht man eine genügend große und tiefe Schüssel tüchtig mit Butter, legt die Karpfenstücke darauf, füllt 100 g gereinigte, feingebackte Sardellen, 6 Schalotten, 30 bis 40 g feine Kapern, einige Gemüorzellen und Pfefferkörner, sowie den Saft einer ganzen Zitrone und die Schale einer halben Zitrone hinzu. Oben auf gibt man noch einige Stücken frische Butter, streut gebackte Perlschnecken darüber, bedeckt die Schüssel mit einem festschließenden Deckel und legt sie in einen mäßig heißen Ofen. Nach drei Viertelstunden ist der Fisch gar und hat eine köstliche Sauce gezogen, deren Geschmack durch einige Tropfen Wiggis Würze noch gehoben wird. Man serviert ihn sogleich auf derselben Schüssel, in der er bereitet wurde, und reicht Salz-fartoffeln dazu. — Rotkraut nach Jägerart.  $\frac{1}{2}$  kg Rehlerbe mit 125 g Ochsenmark, ein wenig Zitronenschale nebst Petersilie und einer Zwiebel fein gewiegt. Dann füllt man zwei in Milch eingeweichte, abgerindete und gut ausgedrückte Muntbrotchen, zwei ganze Eier, ein Eßlöffel voll Semmelbröseln nebst dem nötigen Gewürz bei, vermischt alles tüchtig und stellt die Farce beiseite. Dann hobelt man Rotkraut sehr fein, blanchiert es einige Minuten in siedendem Wasser, läßt es abtropfen und mengt ein Glas guten Weinessig darunter, wodurch das Rotkraut seine vorzügliche, glänzende rote Farbe behält. Nun läßt man 60 g Butter und 40 g Gänsefett schmelzen, dämpft das Kraut darin etwa 10 Minuten, füllt sodann zwei feingebackte Zwiebeln, vier gebackte äuerliche Äpfel, ein Eßlöffel voll getrockneten Zucker, das nötige Salz, wenig Pfeffer, sowie ein Glas Rotwein hinzu und läßt es langsam weich schmoren. Inzwischen wäscht man ein großes Kalbsnetz sauber, schneidet egale Stücken davon, gibt in jedes derselben einen großen Eßlöffel voll Rehfarc, schlägt den freien Teil des Netzes um die Fülle und formt Würstchen oder runde Knäueln daraus, die man in flacher Pfanne in heißem Schweine-schmalz auf beiden Seiten rasch zu schöner Farbe brät; dann hebt man sie auf Filzpapier und beträufelt sie mit Zitronensaft. Unter das weich gewordene Rotkraut mengt man kurz vor dem Anrichten noch einen gehäuften Eßlöffel voll Johannisbeergelee, richtet es hügel förmig an und umgibt es mit den Rehwürstchen. — Ochsen-rippen mit Markschneiden. Ein mürbe gelesenes Zwischenrippenstück von 2 bis  $2\frac{1}{4}$  kg mit dem Knochen wird breit geklopft, sauber zu geschnitten, kräftig gewürzt und beiseite gestellt.  $\frac{1}{2}$  kg klein geschnittenes Rindsfett bringt man in ein gut schließendes Gefäß, füllt reichlich in Stücke geschnittenes Wurzelwerk nebst ein Vorbeer-blatt, einigen Nelken und Pfefferkörnern hinzu, setzt das Gefäß auf lebhaftes Feuer und läßt das Fett schmoren, bis es sich hellgelb färbt. Dann zieht man das Geschir zurück, bringt das Rippen-stück hinein, läßt es auf beiden Seiten Farbe nehmen, und dämpft es bei fleißigem Umrühren sehr weich, wozu  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden gehören. Hierauf wird es ausgehoben, das Fett wird ab-gesfüllt und der Saft unter eine kräftige Madeira-sauce gezogen. Das Fleischstück wird nun nebst dem übrigen beiseite gestellt in das Gefäß zurück-gegeben und warm gehalten. Inzwischen hat man 200 g frisches Ochsenmark mit ebensoviel Mehl auf einem Brett recht fein gewiegt, durch ein mittelfeines Drahtsieb passiert, mit vier ganzen Eiern nebst Gewürz und der erforderlichen Milch zu einem ziemlich dickflüssigen Teig angerührt und in gebutterter Pfanne langsam goldbraun gebacken. Nun zerlegt man das Ochsenrippen-

stück in feine Scheiben, schiebt sie wieder zusammen und bringt sie so auf eine Aurlischschüssel. Den Knochen bezieht man mit einer bunten Papier-manschette der Markteig wird in 4 cm große, viereckige Stücke geschnitten und rund um das Fleischstück gelegt. Neben die Manschette legt man ein Sträußchen Brunnentresse, bestückt das Fleisch mit hochendheißer Madeira sauce und reicht den Rest in einer Sauce. — Plumpudding. 150 g Malagatrauben werden gereinigt und aus-gekernt, je 150 g Sultaninen und Rosinen werden verlesen und gewaschen, 100 g süße Mandeln gehackt, je 100 g Zitronat und Drangenschale, sowie zwei schöne Goldbreitnetten werden würfelig geschnitten. Dies alles gibt man zusammen mit dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone, etwas Muskatnuß, einem Kaffeelöffel gestoßenen Zimt, sowie einer Messerspitze getrockneter Nelken und etwas Salz in ein Geschir, rührt alles gut unter-einander und läßt es dann, mit  $\frac{1}{40}$  l feinem Rum und  $\frac{1}{10}$  l Madeira übergossen, gut zugedeckt 24 Stunden lang stehen. Dann bereitet man 400 g Ochsennierenfett von sämtlichen Häuten, hackt es sehr fein und vermischt es nach und nach mit 100 g Ochsenmark, 150 g Mehl, 150 g Zucker, sowie fünf mit  $\frac{1}{10}$  l süßen Rahm leicht ver-schlagenen Eiern, füllt die marinierten Zutaten hinzu und mischt das Ganze gut durcheinander. Alsdann bestreut man eine gut mit Butter be-strichene Serviette mit etwas Mehl, bindet die Masse ein, und zwar so, daß zwischen Band und Masse weder zu viel, noch zu wenig Raum bleibt, und kocht den Pudding, frei aus dem Stiel einer über dem Kochgefäß hängenden Kette hängend, fünf Stunden in leicht gesalzenem, siedendem Wasser. Gut ist es, den Pudding nach der Hälfte der Kochzeit umzudrehen, so daß die bis dahin oben befindliche Masse nach unten zu liegen kommt; auf diese Weise kocht der Pudding schneller und gleichmäßiger durch. Um das Auseinanderbrechen des Puddings beim Herausnehmen aus dem Wasser und der Serviette zu verhindern, taucht man ihn gleich nach dem Kochen rasch in kaltes Wasser und legt ihn dann auf ein passendes Geschir. Nun erst löst man das Band, entfernt vorsichtig die Serviette, füllt eine Schüssel über den Pudding und kehrt die untere Schüssel mit dem Pudding schnell um, so daß dieser auf die übergesülpte Schüssel zu liegen kommt. Nun übergießt man den Pudding mit erhitztem guten Rum oder Kognak, umgibt ihn mit in Rum oder Kognak getauchten Zuckerkwürfeln, brennt diese an und gibt ihn rasch mit folgender pikanten Sauce zu Tisch. Drei Eßlöffel Ditters Feuchthönig werden mit  $\frac{1}{2}$  l leichtem Weißwein auf dem Feuer gelöst. Dann kocht man dies mit  $\frac{1}{2}$  Päckchen Ditters Puddingpulver, das mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser klar gequillt war, ordentlich durch, um die Sauce zu binden. Zuletzt gibt man noch  $\frac{1}{2}$  l Kognak oder Rum hinein und nach Belieben gereinigte und ausgekeulten Sultaninen. Einige Tropfen Zuckercouleur geben der Sauce eine schöne, bräunliche Farbe, meistens wird aber schon die dunkle Farbe des Feuchthönigs genügen.

Guten Appetit und frohliche Weihnachtsen!

### Kleinere Mitteilungen.

**Zur Pferdefütterung.** Nicht das schnell ver-schluckte Futter gibt den Tieren Kraft, sondern das verdaute. Das Futter wird aber nur verdaut, wenn es gehörig zerlaut und hinreichend mit Speichel durchsetzt wird. Das Häcksel dient dar-um in erster Reihe dazu, um eine richtige Zer-kleinerung und Durchpeisung zu bewirken. Sodann dient es dem Pferdemaßen zur Aus-süllung, ohne ihn zu belästigen. Würde man dem Pferde Hafer reichen, bis der Magen vollständig gefüllt ist, und würde man darauf das Pferd tränken, so könnte der aufschwellende Hafer das Zerplacken des Magens bewirken. Das Häcksel soll in der Länge des Saferkorues geschnitten sein, weil zu kurzes Häcksel unverbaut abgeht oder sich innerlich festsetzt. Das Häcksel soll als höchst zweck-entsprechende Verdauungsbeigabe dienen. R.

**Malzfütterung der Kühe.** Will an seine Kühe Malz verfüttert, muß die Menge nach der Eigenart und dem jeweiligen Zustand der Tiere selbst bemessen. Es gibt Kühe, die stärkere Malzgaben vertragen können als andere, was dem beobachtenden Blicke des Fütterers und Melkers nicht entgehen wird. Während der Zeit der höchsten Milchergiebigkeit darf die Tagesration höher bemessen werden als bei vorgerückter Trächtig-

keit. Zu Fettanfang neigenden trächtigen Tieren entzieht man lieber dieses Kraftfutter ganz. Endlich hat sich die Größe der Malzbeigabe auch beim Durrfutter nach der Güte derselben zu richten. Je besser das Heu ist, um so weniger Malz darf gegeben werden. Liegen die Verhältnisse so, daß aus irgend welchen Gründen eine stärkere Malzfütterung angezeigt erscheint, so soll nur sehr wenig Heu verfüttert werden. Viebel von letzterem zulässig ist, zeigt die Beschaffenheit des Stotes der Tiere.

**Die Krämpfe bei jungen Schweinen** haben ihre Ursache vielfach in kalten Stallungen, die dazu noch feucht sind. Auch kaltes Futter ist schuld daran. Da derartige Krankheitserscheinungen meistens im Winter auftreten, so sind sie leicht vor der Rhachitis oder Knochenweiche zu unter-scheiden. Letztere Krankheit entsteht wegen Mangels an Kalk im Futter und kennzeichnet sich durch das Unvermögen, auf den Beinen zu stehen. Zementierte Böden und kaltes Mauerwerk, kalte und gefrorene steinerne Futtertröge, das sind drei Dinge, welche im kalten Winter leicht Krank-heiten erzeugen. Reichliche Einstreu, welche täglich erneuert wird, mindert das Übel.

### Vorbeugung des Verlamms der Schafe.

Eine vorzeitige Geburt kann bei Schafen herbei-geführt werden, wenn die trächtigen Tiere un-strengende Märsche machen, wenn sie zu schnell laufen oder sich drängen. Aus diesem Grunde muß entfernter Weidgang, Hege mit Hunden und Eindeckung vermieden werden. Es darf ihnen im Stalle nicht an Raum zum Liegen oder zum Anstellen an die Mause und Tröge fehlen. Ferner dürfen sie nur in kleinen Abteilungen aus den Türen gehen. Hochträchtige Mütter müssen von den nichtträchtigen abgetrennt, und sollen überhaupt nur in kleinen Abteilungen zusammen-gestellt werden. Ebenso nötig ist es, wenigstens für weidliche Rassen, daß man sie vor der Ungunst der Witterung und vor dem Liegen auf kaltem oder feuchtem Boden schützt.

Für die Ziegenzucht gelten im allgemeinen dieselben Grundsätze, wie für die Tierzucht über-haupt. Da die Ziege ein sehr empfindliches Geruchsorgan gegen verdorbene Stoffe aller Art besitzt, verlangt sie ein Futter von ganz vor-züglicher Güte. Im anderen Falle läßt sie das Futter unberührt. Sie ist auch ziemlich wählerisch und verdirbt viel Futter, und gerade dieser Umstand macht die bisher immer noch große Abneigung gegen die Ziegenzucht erklärlich. Man gibt der Ziege mehr Trocken- als Nassfutter, nur Milch-ziegen brauchen etwas mehr Wasserzufuhr; ist das Futter sehr trocken, so veräume man nicht, nach jeder Mahlzeit zu tränken. Besondere Vorliebe zeigt die Ziege für gutes Heu, und auf dieses ist daher bei der Winterfütterung großes Gewicht zu legen. Unsere heimischen Ziegenrassen sind größtenteils degeneriert und müssen durch Kreuzung mit besseren Schlägen auf eine höhere Stufe der Entwicklung gebracht werden. Dazu eignet sich besonders die Einfuhr von Ziegen aus der Schweiz oder solcher fremder Schläge, die bereits bei heimischen Ziegenzuchtgenossenschaften akklimatisiert und dadurch unempfindlicher gemacht sind. Die Schweizerziegen, die wohl allgemein als die besten anerkannt sind, werfen bei sorgfältiger Pflege und rationaler Fütterung sehr beachtenswerte Erträge ab. Im Durchschnitt kann man den Milchtrag der Ziege auf drei Liter täglich berechnen. Die Zeit, in welcher die Ziege die meiste Milch liefert, ist das 2. bis 5. Jahr; über 6 Jahre alte Ziegen sollte man nicht halten.

**Die Paarung von Säuglingen** läßt sich niemals erzwingen. Damit die Häsinnen den Rammler, zu dem sie gebracht wird — nicht umgekehrt — annimmt, bereitet man sie darauf vor. Dieses geschieht, indem man ihr mehrere Tage Hafersmellbrot, gequollene Erbsen und reichlich Sellerie als Futter gibt. Bei sehr widerpenstigen Häsinnen wird außerdem das folgende Verfahren in Anwendung gebracht: In den Stallungen des Rammlers befindet sich eine Vorrichtung, um durch eine aus Drahtgeflecht hergestellte Wand den Stall in zwei Abteilungen zu trennen. Will an eine Häsinn nicht zulassen, so schiebt man die Drahtwand ein und trennt beide Tiere. Nach 24 Stunden wird die Wand wieder entfernt, und dann geht das Paarungsgeschäft meist schnell und mit Leichtigkeit vonstatten. Würde man den Rammler zu der Häsinn setzen, so würde dieser fortwährend in dem neuen Behälter umherlaufen und sich um die Häsinn gar nicht kümmern, um so



mehr, als auch die letztere dem Gaste gegenüber ganz gleichgültig bleibt.

**Verband von lebendem Federweil.** Im Frühjahr und namentlich im Herbst wird viel lebendes Federweil verwendet. Dabei muß man große Vorsichtsmassregeln treffen, damit die betreffenden Tiere nicht Schaden leiden. Man versteht die Tiere am besten an Fesseln oder, wenn es eine größere Anzahl ist, in Holzketten. Den Boden der Behälter belegt man mit Heu oder Stroh und versteht den Kasten oben mit einem Gitter. Statt des letzteren kann man auch Holzstäbe oder Ratten darüber nageln. Die Tiere sind vor Zugluft geschützt und haben doch gerade so viel Luft, als sie brauchen. Einzelne Tiere beschützt man gern mit der Post und verwendet dann lieber zylinderförmige Käbe. Es empfiehlt sich dann aber, das Gesecht innen mit Pappleinwand auszuwachen, damit das Federweil sich nicht erkaltet oder gar mit den Flügeln zwischen das Gesecht gerät. Je nach der Größe des Behälters kann man mehr oder weniger Tiere hineintun. Hauptbedingung ist aber, daß diese vor der Vereinerung aneinander gewöhnt sind, zusammen fressen und einen gemeinsamen Stall haben, da es sonst leicht vorkommen kann, daß sich solche sich gegenseitig fremde Tiere unterwegs beißen. Im Interesse des Geflügels achte man bei der Verpackung darauf, daß die Tiere vor der Einsetzung in den Behälter tüchtig satt gefüttert werden. Die Außenseite des Käfigs verseehe man mit folgenden, auffallenden Aufschriften: „Vorricht, lebende Tiere!“ oder „Wenn Unnahe verweigert, sofort zurück!“ oder „Wir bitten um Wasser!“ Diese Bitte muß aber auch erfüllbar sein, indem man in dem Behälter ein Urinergäß anbringt, welches von außen gefüllt werden kann.

**Erneuerung des Hühnerbestandes.** Es gibt unter den Hühnerzüchtern Leute, welche mit dem Einkauf von Ersatztieren bis zum Frühjahr warten, und zwar deshalb, weil sie während des Winters das Futter sparen wollen. Im Frühjahr sind aber die Preise stets höher, und die besten Hühner sind fort. Es ist deshalb dringend zu empfehlen, Zuchttiere zur Vervollständigung oder Blutauffrischung des Zuchstammes immer im Herbst anzukaufen, denn zu dieser Zeit sind die Hühnerbörse gefüllt, und die Anzahl und Auswahl der verfügbaren Tiere ist größer. Ein anderer Vorteil des Herbstankaufes liegt darin, daß dem Käufer die Gelegenheit gegeben ist, durch gute Nahrung und sorgsame Pflege das Wachstum der angekauften Tiere zu fördern. Dieses ist doch unbedingt erforderlich, wenn die Hühner gut legen sollen. Die Hähne spielt dabei gar keine Rolle, wenn die Tiere nicht ordentlich gepflegt sind, wird man von ihnen nicht befriedigt werden. In gleicher Weise ergibt nun auch an alle diejenigen Hühnerzüchter, welche ihren Bestand durch Verkauf verringern wollen, diesen Überfluß in geeigneten Fachblättern anzubieten. Dann werden die Annoncen auch Erfolg und die Tiere bald Abnehmer gefunden haben. Im Frühjahr gibt man aber oft die Zusetzungsgebühr aus, ohne den erwünschten Erfolg zu erzielen.

**Woran erkennt die Taube die erfolglose Brut?** Während des Brütens entwickelt sich in dem Kropf der Tauben der Futterbrei, den die Tiere für ihre ausgeschlüpften Jungen verwenden. Diese Entwicklung geschieht folgendermaßen: Am dritten Brütetag zeigen sich in der Kropfhaut die ersten Spuren, nämlich von unten vom Vormagen aus ist eine kleine Anschwellung zu bemerken. Am siebenten Tage ist die Hälfte des Kropfes mit wässrigem Brei gefüllt, am elften Tage füllt sich der ganze Kropf schwammig an. Am dreizehnten Tage fängt die Masse an, sich von oben zu verdicken und am siebzehnten Tage sieht sie aus wie gedöchter Stielebrei und ist zum Füttern fertig. Am neunzehnten Tage bräunt sich die Masse von oben, und in der Magengegend verdünnt sie sich wieder. Dies ist dann die Zeit, wo die alte Taube merkt, daß ihr Brüten nichts nützt. Infolgedessen verläßt sie die Eier, besetzt sie und schreitet zu einem neuen Gelege.

**Offene Wunden pflegen bei den Vögeln** umgemein leicht zu heilen, da sich meist durch das geringere Blut und das Zusammenleben der Federn ein natürlicher Verband bildet. Bei kleineren Wunden ist demnach gar keine besondere Behandlung nötig. Handelt es sich um größere Wunden, so suche man zunächst die Blutung durch Auswaschen und Kühlen mit Karbolwasser (schwache Lösung) zu stillen. Ist dies geschehen, so drücke

man die Wunde zu und besetzte, wenn dies an-gängig, einen mit Karbolwasser getränkten, reinen Leinentappen um den betreffenden Körperteil. Am nächsten Tage kann die Wunde mit schwacher Amikalsolung ausgewaschen werden, und dürfte dann in den meisten Fällen baldige Heilung ein-treten. Selbstverständlich muß der Patient im übrigen vollkommene Ruhe haben.

**Die Karause (Carassius vulgaris) als Aquarienfisch.** Die Karause ist ein speziell norddeutscher Fisch, der zumeist in den flüßlichen Gegenden heimisch ist. Dort wird er unter der Landbevölkerung mit allen möglichen Namen benannt, die oftmals untereinander nicht die geringste Ähnlichkeit haben. Im Aquarium zeigt er sich fast noch friedfertiger als der Karpfen und ist so anspruchslos in bezug auf die Fütterung, daß er dem Pfleger weder Mühe noch Kosten verursacht.

**Das Schlachten der Kaninchen.** Will man ein Kaninchen töten, so facht man es mit einer Hand an den Hinterbeinen, hebt diese in die Höhe und versteht dem Tier mit einem mittel-schweren kantigen Gegenstand (Holzkeil, Feuer-haken u. a. m.) einen kräftigen Schlag hinter die Ohren. Dadurch wird das Tier betäubt. Nun öffnet man mit scharfem Messer die Halsschlagader und läßt das Tier ausbluten. Die nächste wichtige Arbeit ist das Ausdrücken des Urins. Zu diesem Zwecke legt man das geschlachtete Kaninchen auf ein Brett und streicht mit der Hand die Blasegegend nach dem After zu. Der in der Blase vorhandene Urin wird sich entleeren und kann nun das Fleisch beim Ausweiden nicht befeuchten und ungenießbar machen. Nun folgt das Abhäuten des Schlachtieres. Zu diesem Zwecke verfertigt man sich ein gebogenes Stück Holz, steckt die Enden desselben hinter die Sehnen der beiden Läufe und hängt das Kaninchen an eine Sprosse einer schräg an das Haus gestellten Leiter. Auf diese Weise hängt das Tier frei, wird nicht beschmutzt, und man kann gut daran arbeiten. Zunächst wird der Schwanzknochen ausgelöst, indem man die Haut auf der Unterseite des Schwanzes von der Aftermündung bis zur Schwanzspitze aufschneidet. Nun schneidet man von dem Schwanz die Haut beider Seiten ab und löst so die Sehnen aus. Wenn die Hinterläufe von dem Fell befreit sind, geht die weitere Arbeit schnell vorstatten, denn die Haut läßt sich unter leichter Hilfe des Messers ohne Mühe bis zu den Vorderläufen abstreifen. Ist man bei letzteren angekommen, dann muß wieder mehr Vorsicht und Kraft angewendet werden. Auch hilft man mit dem Messer wieder nach, um die Vorderläufe bloßzulegen. Das letzte Gelenk wird durchschnitten und im Fell gelassen. Nun kommt die schwierigste Arbeit, nämlich das Abziehen des Felles über den Kopf. Hierbei sind nämlich die Ohren immer hinderlich, und diese müssen an den Wurzeln durchschnitten werden. Bei den Augen und Lippen hilft wieder das Messer nach, und so ist die Arbeit getan. Bald nach dem Ab-häuten muß auch das Ausweiden vorgenommen werden, damit das Fleisch genügend auslüften kann. Man schneidet zunächst die Stelle auf, an welcher die beiden Hinterextremitäten auf der Bauch-seite zusammenstoßen. Kurz vor dieser Stelle befinden sich zwei kreuzende Muskelbänder und an diese schließt sich dann die Bauchhöhle an. Diese öffnet man bis an den Brustkorb, hütete sich aber ja, einen Darm zu verletzen. Zunächst löst man, beim Mastdarm beginnend, die Gedärme und den Magen heraus. Dann findet man die Leber oberhalb liegend und unter dieser die dunkel-grüne Gallenblase, welche vorsichtig entfernt werden muß. Nun ist die Bauchhöhle leer. Man öffnet nun die Brusthöhle und entfernt derselben Herz und Lunge. Aus dem Halse entfernt man Luft- und Speiseröhre, die jedoch in der Küche nicht verwendet werden. Nachdem der Kadaver einige Zeit in der Luft gehangen hat, wird das Kaninchen zerteilt und in verschiedenster Weise zubereitet.

**Vorzügliche Ferkelslake.** Sehr zarten und wohl-schmeckenden rohen Schweinefleisch erhält man, wenn man folgende Lake bereitet: 3 l Wasser, 1/2 kg Salz, 40 g Salpeter, 80 g Zucker werden aufgekocht und erkaltet über den in einem Stein-topf liegenden Schweinefleisch von etwa 8 kg gegossen, auf diesen ein Deckel gelegt, welcher mit einem Stein beschwert wird. Täglich muß das Fleisch gewendet werden und ist nach fünf bis

sechs Wochen für den Tisch zu gebrauchen. Die-selbe Lake ist auch zu Rindfleisch zu gebrauchen, und richtet sich die Dauer ganz nach der Größe der Stücke; 2 kg sind in etwa drei Wochen gut. Am besten ist es, diese Fleischvorräte in einem guten Keller aufzubewahren, wo sie sich monatelang halten.

**Pflege der Zimmerpalmen.** Zunächst kommt es darauf an, daß das Pflanzgefäß nicht zu klein sei. Sind die Wurzeln schon so weit vorgezogen, daß sie sich an die Topfwände legen, so muß ein neuer, etwas größerer Topf genommen werden. Unten fällt man diesen über einer Schicht von Scherben und Holzspalten mehrere Zentimeter hoch mit guter, trockener Gartenerde; auch an den Seiten füllt man Erde nach und drückt besonders an den Rändern. Die gleiche Behandlung erfordert das jährlich nötige, im Frühjahr stattfindende Umsetzen jüngerer Pflanzen, nur muß man hierbei noch besonders darauf achten, daß bei der Ent-fernung der alten Erde die Wurzeln nicht be-schädigt werden, da Palmen verhältnismäßig wenig Wurzeln treiben. Nur ausgefallene oder angebrochene Wurzeln dürfen mit einem scharfen Messer be-schnitten werden. Die Erde besteht am besten halb und halb aus guter Gartenerde und Raubwerk mit Sand. Um ein möglichst anliegendes Erdreich herbeizubringen, muß man nach Auffüllung den Topf schütteln, ihn stark begießen und ein paar Stunden ganz im Wasser stehen lassen. Die Palme ist eine Pflanze, die reichlicher Wasserzufuhr bedarf. Man gieße sie deshalb mit angewärmtem Wasser von etwa 25° C, so daß der ganze Topf ordentlich mit Feuchtigkeit durchzogen ist und warte mit der Wiederholung nur so lange, bis die oberste Erdschicht trocken geworden ist. Der ganze Topf darf niemals austrocknen, da dies häufig der einzige Grund ist, daß Palmen im Zimmer zu-grunde gehen. Daß man trotzdem Wasser im Unterfaß nicht lange dulden darf, weil die Wurzeln sonst leicht faulen, ist selbstverständlich. Sorgt man dafür, daß junge Pflanzen in der Nähe des Fensters stehen, damit sie volles Licht bekommen, während man den älteren ein schattiges Plätzchen amweisen kann, und ferner dafür, daß die Zimmer-temperatur nicht unter 8 bis 10° C fällt, dann wird ein freundliches Wachstum der Palme gewiß alle aufgewendete kleine Mühe lohnen. H. W.

**Zum Anfüllen des jungen Weines** eignet sich am besten klares Frostwetter. Von größter Wichtigkeit ist hierbei, den Wein vollständig vom Bodensatz zu befreien. In diesem befinden sich nämlich die Keime, die zu den verabschiedeten Weinkrankheiten Veranlassung geben und bei eintretender wärmerer Witterung eine erneute schädliche Gärung herbeiführen. Die Einfüllfässer sind mit größter Sorgfalt zu reinigen. Zunächst werden sie mit Sodalauge, dann mit Wasser ausgepült. Gerätschaften, wie Hähne und Spunde, säubert man mit lauwarmem Wasser. Überhaupt ist der ganze Keller äußerlich sauber zu halten. Auch die Luft wird man zweckmäßig durch mögliches Schwefeln verbessern. Das Aufweiden von Staub ist während des Anfüllens sorgsam zu vermeiden.

### 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 dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pfg. in Reichsmark beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

**Frage 195.** Ich habe Stachelbeerwein hergestellt, Mischung auf 1 l Saft, 875 g Zucker und 1/2 l Wasser. Der Zucker ist in kochendem Wasser gelöst dem Saft zugefügt; die Fässer sind sorgfältig gereinigt, mit Spund und Gährungsrohr gut verschlossen. Beim Abziehen ist der Wein klar, aber bitter. Wie kann er genießbar gemacht werden?

**Antwort:** Jeder Wein ist nach der Gärung etwas bitter und schmeckt unharmonisch. Aber gerade daß das Bittere vorherrscht, gilt als ein günstiges Zeichen gesunder Entwicklung. Das Bittere schwindet mit der Zeit, der Geschmack wird harmonischer, je älter der Wein wird. Bei dem hohen Zuckergehalt des Mostes, welcher nach Ihrer Zusammenziehung an 40% beträgt, ist im Früh-jahre noch eine Nachgärung zu erwarten, welche aber nicht als Fehler zu betrachten ist. Schlegel.



