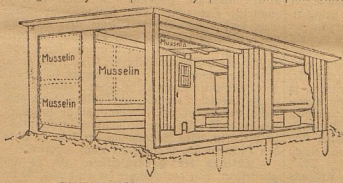
Nr. 2. Beilage zum „General-Anzeiger". 1909.

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

Hühnerhaus mit Scharraum vor dem Schlafraum.

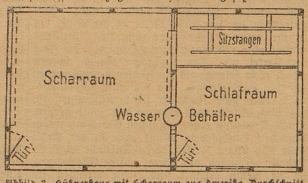
Von W. Mr.-Fr. (Mit 3 Abbildungen.)

In Gegenden mit oft rauhem Herbst und Winter ist es von großer Bedeutung, wenn das Federvieh vor seinem Schlafraum einen hellen, luftigen Scharraum besitzt, in den es sich bei schlechtem Wetter zurückziehen kann, und wo es jederzeit eine reichliche, trockene Lage von Häckfel, Kaff, Blättern oder dergleichen vorfindet, in die das Körnerfutter gestreut und den Hühnern so Gelegenheit zu emsiger Arbeit und Bewegung gegeben wird. Damit die Streu von dem Geflügel möglichst wenig in den Hofraum verschleppt werden kann, ist es zweckmäßig, an den offenen Seiten des Scharraumes ein im Verhältnis zur Streulage hohes Brett anzubringen. Abbildung 1, die wir Nr. 38 (1908) von „Dansk Landbrug" entnehmen, zeigt ein solches Hühnerhaus. Bei schlechtem Wetter können die Seitenwände des Scharraums mit Rahmen geschlossen werden, die auf und nieder gelassen werden können und mit stark imprägnierter Leinwand oder Musselin bekleidet sind. Solider, gleichzeitig aber auch teurer ist die Anwendung von Fenstern anstatt Rahmen; hierzu können jedoch mit Vorteil alte Mistbeetfenster benutzt werden.

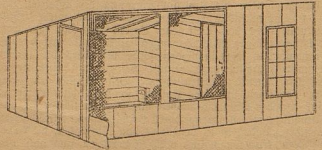


Abbild. 1. Hühnerhaus mit Scharraum aus Dänemark.

Hühnerhäuser, wie sie die Abbildungen 2 und 3 darstellen, die wir ebenfalls der genannten Zeitschrift entnommen haben, werden meistens in amerikanischen Hühnerhaltungen angewendet. Das aus Brettern und Balken, innen mit Bekleidung errichtete Haus besteht aus einem Schlafraume, der mittels einer Tür mit einem hellen und luftigen Scharraum in Verbindung steht. Bei größeren Hühnervölkern rechnet man auf 1 Huhn 0,1 qm im Schlaf- und 0,2 qm im Scharraum. Während der Boden des Schlafraums aus Zement, Diesen oder aus in Zement verlegten Mauersteinen besteht, muß der Boden des Scharraums aus bloßer Erde sein, die ab und zu erneuert wird. An der Vorderseite des Scharraums werden im Winter Fenster oder mit imprägnierter Leinwand oder Musselin bezogene Rahmen eingesetzt.



Abbild. 3. Hühnerhaus mit Scharraum aus Amerika, Durchschnitt.



Abbild. 2. Hühnerhaus mit Scharraum aus Amerika, Hauptansicht.

Etwas Neues, aber auch etwas Gutes!*)

Von Gevatter Chrischan.

„Lang', lang' ist's her", wird gewiß so mancher Leser ausrufen, wenn er am Kopfe der heutigen Abhandlung meinen Namen liest. Ja, liebwerte Freunde und Gevattern, lang' ist's her, daß ich nichts mehr habe von mir hören lassen. Es ist merkwürdig, daß sich mit dem zunehmenden Alter die Arbeiten und — leider auch die Sorgen vermehren. Schon wollte ich die Flinte mit der Feder ins Korn werfen und mich nur noch der Praxis widmen; aber die Liebe zu meinen Gevattern wie zu der gesamten Landwirtschaft macht mir das Eintreten für eine gute Sache zur Pflicht und drückt mir wiederum die Feder in die Hand.

Nach der Überschrift, Gevattern, will ich heute wieder einmal etwas Neues verkünden. Eine landläufige Redensart lautet aber: „Schon wieder etwas Neues, aber nichts Gutes", und leider trifft diese Redensart nur zu häufig zu. Die Neuigkeit, welche ich Euch heute bringe, enthält aber wirklich auch etwas Gutes, sogar etwas sehr Gutes für Euch meine lieben Gevattern. So hört denn!

Ihr erinnert Euch vielleicht noch, liebwerte Freunde, meines früheren Artikels: „Wie zeigt sich der Materialismus der Gegenwart im geschäftlichen Verkehr mit den Landwirten?" In diesen hatte ich nachgewiesen, daß die Sucht, schnell reich zu werden, gewissenlose Menschen zu allerlei Verfälschungen, besonders aber zu Verfälschungen der Futtermittel treibe. Seit jener Zeit ist das nun leider nicht besser, sondern schlimmer geworden. Geradezu himmelschreiend ist es, was heute dem Landwirt nicht alles vom Auslande durch Einführung verdorbener und verfälschter Futtermittel geboten wird! An Verfälschern und Betrügern im Inlande ist natürlich auch kein Mangel. So habe ich es z. B. erst kürzlich erlebt, daß einem Brauereibesitzer drei wertvolle Pferde an Kolik eingingen, welche durch Verfütterung von Mais, der mit schädlichen Pilzen behaftet war, hervorgerufen war. Gevattern, ein ansehnliches Nationalvermögen würde es darstellen, wenn man diejenigen Summen feststellen könnte, welche unserer Landwirtschaft alljährlich infolge Anwendung verfälschter oder schon bei Ankauf verdorbener Futtermittel verloren gehen. Noch größer sind aber jene Summen, welche alljährlich aus unserem lieben Vaterlande für schlechte und gute Futtermittel an das Ausland wandern. Freunde der Landwirtschaft, dieser felsenfesten und unerschütterlichen Grundlage unseres ganzen Staatswesens, Vaterlandsfreunde und national gesinnte Männer, haben darum schon lange darüber nachgedacht, ein heimisches Futtermittel zu finden, welches geeignet wäre, alle verfälschte und Auslandsware zu verdrängen. Nach vielen Versuchen, nach langem

*) Alle unsere Leser machen wir darauf aufmerksam, daß die früher erschienenen, so ungemein beliebten Artikel und Belehrungen von Gevatter Chrischan in Buchform erschienen sind, und zwar unter dem Titel „Gevatter Chrischans Landwirtschaftliche Brosamen". Ein Buch gemeinverständlicher und anregender Belehrungen aus allen Zweigen der Landwirtschaft. Preis 1 Mk. 20 Pf. (Für Vereine in Partien billiger.) Verlag von F. Neumann, Neudamm. Das hübsche Büchelchen ist zu beziehen durch jede Buchhandlung, durch die Expedition dieses Blattes, sowie auch durch die Verlagsbuchhandlung direkt. Es kann namentlich zu Geschenkzwecken empfohlen werden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p10993-2

Sinnen und Nachdenken ist dieses Nonplus-ultra, dieses unübertreffliche Futtermittel nun endlich in Gestalt der Kartoffelschnitzel hergestellt worden, und dies ist die große und wichtige Neuigkeit, welche ich Euch heute mitzuteilen habe.

Bekannt ist Euch ja allen, lieben Gevattern, daß mit einer rationellen Kartoffelverwertung die Rentabilität eines großen Teiles der Landwirtschaftsbetriebe unseres Vaterlandes steht und fällt; und deshalb schon ist die neue Verwendung der Kartoffel zu Dauerfutter für unsere deutsche Landwirtschaft von so riesiger Wichtigkeit.

Die Bereitung des Kartoffeldauerfutters geschieht folgendermaßen: Die Kartoffeln werden auf maschinellem Wege, wofür es verschiedene Systeme gibt, eingetrocknet und stellen dann ein vorzügliches und billiges Futtermittel dar, das allem Vieh gut bekommt. Nach den Untersuchungen der landwirtschaftlichen Versuchsstation zu Berlin haben die Kartoffelschnitzel einen Gehalt von

15,00% Wasser, also ähnlich dem Getreide,
7,40% Protein oder Eiweißgehalt,
0,58% Rohfett,
76,60% Kohlehydrate.

Professor Dr. Kellner hat besonders hinsichtlich der Verdauungsfähigkeit der Kartoffelschnitzel eingehende Versuche angestellt und dabei gefunden, daß dieselben zu den höchst verdaulichen Futtermitteln gehören, über die wir bis jetzt verfügen. Ackerpferde, Kutschpferde, Zugochsen und Mastrinder, Milchkühe, Jungvieh und Kälber, Schweine, Schafe, Lämmer, Ziegen und Federvieh, alle fressen die Schnitzel mit gleich großem Behagen und gedeihen dabei vorzüglich. Das beste dabei aber ist, daß die Kartoffelschnitzel bis jetzt wenigstens noch nicht verfälscht werden können; denn jede Verfälschung wäre naturgemäß sofort selbst dem bloßen Auge sichtbar, und hoffentlich wird das auch so bleiben.

Die Anlage einer Kartoffeltrocknungsfabrik, Gevattern, ist, wenn ihr solche etwa in Erwägung ziehen solltet, aber noch eine recht kostspielige. Das was der einzelne jedoch nicht ausführen kann, liebe Gevattern, gelingt aber oft trefflich einer Mehrheit, weshalb ich ja auch immer und immer wieder auf das Genossenschaftswesen hingewiesen habe. In richtiger Erkenntnis dieser unbestreitbaren Tatsache haben sich auch u. a. in Soldin in der Neumark dreißig tüchtige Landwirte von echtem Schrot und Korn zusammengetan und vor zwei Jahren so eine Kartoffeltrocknungsfabrik gegründet, und diese Fabrik, Gevattern, liefert, wie ich mich selbst überzeugt habe, ein Futtermittel, ein deutsches Futtermittel, und wie es besser nicht gedacht werden kann. Gevattern, nun macht aber auch von dieser echt deutschen Erfindung Gebrauch, laßt Euch von der Fabrik in Soldin oder einer anderen deutschen Kartoffeltrocknungsanstalt, deren es noch eine ganze Anzahl mehr gibt, Proben senden und füttert, wenn auch Ihr gefunden habt, welch gutes Futter Euch geboten wird, Kartoffelschnitzel. Wer jetzt nun noch die famose „Handelsklete", verfälschte Ölkuchen, mit Schimmelpilzen behaftete Mais und anderes Schundzeug mehr seinem Vieh verabfolgt, ist kein rechter Landwirt, kein deutscher Mann und Vaterlandsfreund.

Gevattern, wir Deutsche haben so manches vor anderen Völkern voraus; aber in einem Stücke sind wir z. B. den Engländern und Amerikanern gegenüber zurück. Wenn diese verflixten Kerle nämlich eingesehen haben, daß ihnen irgendeine Erfindung Nutzen bringt, so heißt es bei ihnen gleich: „Alle Mann auf Deck!" Alle, alle treten ein für die Sache, und in kurzer Zeit ist sie Nationaleigentum. Der Deutsche aber, besonders unser lieber Bauernstand, bringt jeder Neuerung Mißtrauen entgegen; er zögert und zögert, ehe er sich entschließen kann, wenigstens einen Versuch zu machen, und so kommt es, Gevattern, daß sich so manche nützliche Sache und Erfindung Jahrzehnte quälen muß, ehe sie zum allgemeinen Besten zu Kenntnis und Einführung gelangt.

Gevattern, Ihr habt mich noch nie auf faulem Pferde getroffen, und so lange wir uns kennen, habe ich noch nie eine Sache empfohlen, von deren Vortrefflichkeit ich nicht festensest überzeugt wäre. Tretet darum alle ein wie ein Mann für die deutschen Kartoffelschnitzel, bekämpft alle Schwindelartikel, denkt und handelt national! Gott befohlen! —

Kleinere Mitteilungen.

Das beste Futter für trächtige Stuten ist guter Hafer und gut eingebrachtes Heu und Stroh. Alle sonstigen Ersatzmittel, welche bei der Pferdefütterung in Betracht kommen können, sind nach Möglichkeit zu vermeiden. Schwer verdauliche Futtermittel, wie Bohnen, Erbsen, Roggen, ferner neuer Hafer, der noch nicht vollständig ausgeschwitzt ist, rufen Verdauungsstörungen, Blähungen und unter Umständen sogar Koliken hervor und dürfen daher nicht verabreicht werden. Im Sommer kann man den Tieren frisches und nicht zu massiges Grünfutter geben. Verdorbene Futtermittel, die man ohne Gefahr überhaupt nicht an Pferde verfüttern kann, sind selbstverständlich auszuschließen. R.

Erkennung der Euterturberkulose. Nach Professor Gutmann geben Verdacht auf Euterturberkulose beim Rinde alle diejenigen Fälle, in welchen einige Wochen nach dem Kalben, ohne merkbare Störungen des Allgemeinbefindens, schmerzlose Anschwellung eines oder zweier Euterviertel — meist der hinteren Viertel — auftreten. Die erkrankten Euterviertel vergrößern sich immer mehr und mehr und werden schließlich steinhart. Charakteristisch ist ferner die Vergrößerung der über den hinteren Eutervierteln gelegenen Lymphdrüsen. Die Milch des kranken Euters ist anfangs, etwa einen Monat hindurch, anscheinend ganz gesund, wird aber später wässerig, flockig und trübe. Sollte ein Zweifel in der Diagnose vorliegen, so ist nicht nur die Milch, sondern auch das Gutergewebe, von welchem kleine Teilchen entnommen werden müssen, auf Anwesenheit von Tuberkelbazillen zu untersuchen. Selbstverständlich sind die mikroskopischen Untersuchungen von einem Fachmann vorzunehmen. M.

Zur Schweinezucht. Wie bei jeder Aufzucht von Tieren, muß man auch zur Schweinezucht in erster Linie den nötigen Raum haben; denn wo die Mutterschweine und Ferkel zu beschränkt gehalten werden müssen und nicht in die frische Luft kommen, gedeihen sie durchaus nicht. Eine gute Sau der Landrasse bleibt in der Regel bis in ihr neuntes Lebensjahr zuchttäßig; meistens nimmt aber mit dem vierten Lebensjahre die Zahl der Ferkel ab. Die englischen Rassen können jedoch nicht solange als Zuchtsauen benutzt werden wie die Landstämme, und wo nicht ausnahmsweise eine gute Zuchtsau zu berücksichtigen ist, läßt man dieselbe nicht älter als drei Jahre werden. Durch Kreuzung eines englischen Ebers mit einem deutschen Landschwein erhält man in der Regel viele und schöne Ferkel, deren Aufzucht leicht ist. Jedoch verlangen die Tiere warme Stallungen, da sie wenig behaart sind. Sie erreichen ein höheres Gewicht, haben feineres Fleisch und verhältnismäßig weniger Knochen als die rein deutschen Stämme. Sehr wichtig ist es, daß die Ferkel in der rechten Weise abgesetzt werden. Wenn dieselben etwa einen Monat alt sind, läßt man sie immer seltener zu der Mutter, in den letzten acht Tagen nur noch ein- bis zweimal in 24 Stunden. Vor der sechsten Woche sollte man kein Ferkel völlig absetzen. Die für Zuchtzwecke bestimmten Ferkel haben noch 14 Tage länger zu saugen, weil hierdurch ihre volle und kernige Ausbildung bewirkt wird. L.

Bei dem Ankauf von Schafen hat man neben dem Alter sein Augenmerk hauptsächlich auf die Gesundheit und Wolle derselben zu richten. Die Gesundheitszeichen der Tiere erwäge man hauptsächlich dann genau, wenn sie zur Zucht dienen sollen. Ein gesundes Schaf trägt den Kopf hoch, hat lebhafte Augen, eine trockene Schnauze, auf der Haut festsitzende, grindfreie Wolle, feste, kraftvolle Füße, ist bei der Annäherung eines fremden Gegenstandes bedeutend aufgeregt, läßt die Ohren nicht schlaff herabhängen, trabt nicht allein von seiner Herde ab, hustet nicht verdächtig und besitzt eine frohe, laute Stimme. Ein Hauptkennzeichen von Gesundheit ist die Röte der Adern in den Augen und der Haut. Wenn dagegen in dem Weißen des Auges keine roten Adern mehr zu sehen, sondern dieselben mehr schwärzlich sind, das Weiße ohne Glanz ist und sich daneben noch in den Augenwinkeln weiße Klümpchen finden, so deutet dies auf Mangel an Gesundheit. Dasselbe ist auch der Fall, wenn man in der Schulterblattgegend die Wolle auseinanderscheitelt und die Haut sehr blaß und nicht geschmeidig findet, oder auch das Innere des Maules, besonders das Zahnfleisch, blaß und welk ist. E.

Die Schwarzburger Ziege sieht der Saanenziege sehr ähnlich. Zwar ist sie etwas leichter im Körperbau, steht aber trotzdem in der Milchergiebigkeit der Saanenziege nicht nach. Sie wird hauptsächlich im berischen Jura gehalten und eignet sich sowohl für die Stallhaltung wie für den Weidegang. Der Farbe nach gibt es weiße, schwarze, braune und gefleckte Tiere; hornlose und gehörnte findet man auch bei dieser Rasse. E.

Die Luftröhren- und Lungenentzündung tritt in der gegenwärtigen Jahreszeit sehr häufig unter dem Geflügel auf und hat ihren Grund meist in einer starken Erkältung, doch kann auch das Einatmen scharfer Dämpfe oder eine Ansiedelung von Schimmelpilzen in den Atmungswegen die Krankheit verursachen. Die Freßlust hört bei Beginn der Krankheit auf, der Atem wird keuchend, Kamm und Kinnlappen werden blau, das Gefieder sträubt sich, und die Flügel hängen schlaff herab. Der Ausgang der Krankheit ist meist ein tödlicher, und ist deshalb tunlichste Verhütung der Erkrankung durch zweckmäßige Fütterung und Pflege vor allem angezeigt. Bei den ersten Krankheitszeichen bringe man die Patienten an einem warmen zugfreien Ort unter und versuche, sie durch leicht verdauliches Futter (Weichfutter) möglichst bei Kräften zu erhalten; zum Trinken reicht man überschlagenes Wasser, verdünnten Wein oder Milch. Sind Schimmelpilze die Krankheitsursache, dann kann man es mit Einatmungen von Teer- oder Terpentindämpfen versuchen, indem man einige Tropfen Teer auf einen heißen Stein oder einen Kaffeelöffel voll Terpentinöl in kochendes Wasser gießt. Um eine Verbreitung der Krankheit zu verhüten, wird Schlachtung der kranken Tiere den Heilversuchen vorzuziehen sein. Zieske.

Lüftung der Taubenschläge. Es ist unzweifelhaft, daß der Mangel an Luft und Raum vor allem aber schlechte Dünste schädlich auf die Tauben einwirken. Manche Züchter schließen während der Nacht fast alle Luftlöcher, weil die Wärme nötig haben, um ihre Jungen auszubrüten, bedenken aber dabei nicht, daß sie den Tauben dadurch die Luft entziehen. Nach den Naturgesetzen hat jedes Lebewesen zu seiner Existenz ein gewisses Quantum Luft nötig, entzieht man ihm dieselbe, so geschieht dies auf Kosten seiner Gesundheit. Reine und gesunde Luft stärkt die Gesundheit der Tiere, während schlechte und ungesunde Luft Schwäche und Krankheit erzeugt. Die Lüftung der Taubenschläge ist daher eine Notwendigkeit, sowohl um die verdorbene Luft zu erneuern, als auch um Krankheiten fernzuhalten. Es wird notwendig sein, im oberen Teile des Taubenschlages (vielleicht unter dem Dache) eine Öffnung anzubringen, damit die verdorbene Luft abziehen kann. Selbst jetzt im Winter darf man nicht zu ängstlich sein. Zi.

Über den Wert der Tiefkultur. Zu den wichtigsten Mitteln, welche zur Erzielung einer reichen Ernte beitragen, gehört unstreitig die Tiefkultur. Man versteht darunter die Bearbeitung der Ackerkrume bis zu einer Tiefe von 26 cm. Die tiefere Lockerung und die größere Feuchtigkeit in den tieferen Bodenschichten begünstigen die Entwickelung tiefgehender Wurzeln, durch welche wieder die sichere Versorgung der Pflanzen mit dem nötigen Wasser gewährleistet wird. Soll aber die Tiefkultur Vorteil bringen, so sind größere Düngermengen unbedingt erforderlich. Auf leichtem Boden sollte besonders die Gründüngung dazu benutzt werden, um eine tiefere Kultur herbeizuführen. Befindet sich ein Acker schon in guter Kultur, so kann die Vertiefung der Krume desselben schneller vor sich gehen, als unter entgegengesetzten Verhältnissen. Für schweren Boden ist es besonders von Wichtigkeit, die Ackerkrume nach und nach zu vertiefen und nicht das Land auf einmal bis zur erwünschten Tiefe auf-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p10994-8

zupfläßigen; denn dadurch würde eine genügende Bewitterung und eine genügende Aufschließung der Nährstoffe nicht bewirkt, sondern der Boden unter Umständen auf mehrere Jahre verdorben werden. Wie die Düngung mit Stallmist oder künstlichen Düngemitteln, so erleichtert besonders die Anwendung von Kalk und Mergel während des Winters auf der rauhen Furche des rohen Bodens die Vertiefung der Ackerkrume. M.

Obstbaumkarbolineum in der Praxis. Das Für und Wider in dieser Frage hat namentlich in letzter Zeit oft die Spalten der interessierten Zeitungen gefüllt und wird dies künftig noch tun, doch trotzdem sind neue Punkte in Betracht zu ziehen, welche nicht unerörtert in Interessentenkreisen bleiben dürfen, wenn diese davon profitieren sollen. Und wenn man ein Methusalems-Alter erreichen würde, man würde täglich neue Erfahrungen machen, wenn man alles um sich herum aufmerksam beobachtet. Das altbewährte Sprichwort „Selbst ist der Mann" ist am dringendsten zu beherzigen, wenn man irgendwelche Versuche mit etwas anstellt. Denn nur so kann man später Positives behaupten (sagen oder schreiben). Die Versuche mit Obstbaumkarbolineum (Schachtschem) hatten für mich im großen und ganzen befriedigende Resultate gezeitigt, sowohl im Sommer mit dem Bespritzen heimgesuchter Pfleglinge, wie auch in den übrigen Jahreszeiten mit dem Bepinseln. Nur bei ersterem hatte ich persönlich die Ausführung übernommen, da mit der Holderspritze, welche nicht mein Eigentum war, besonders aufmerksam umgegangen werden sollte. Das Bepinseln der Stämme und starken Äste glaubt man doch dem Personal getrost übertragen zu können, nachdem man genügend aufklärend und vorbildlich wirkte. Doch ist, wenn man den Rücken dreht, auf die meisten „Mietlinge", wie schon in der Bibel zu lesen ist, kein Verlaß. Und so kam es, daß nach einiger Zeit beim Kontrollieren der bestrichenen Obstbäume die Kommaschildläuse sich weiter ihres Lebens freute. Ein erneuter Versuch, eigenhändig bewirkt, ergab, daß auch diese bürgerlichen Sünder dem Schachtschen Obstbaumkarbolineum nicht widerstehen können und durch Absterben bewiesen, daß dieses Präparat in jeder Beziehung als bewährtes Kampfmittel gegen Feinde des Obstbaues anzusehen ist. Ich ging, durch diesen Erfolg ermutigt, noch weiter: der weißen Wollaus an den Kamelien und dem Thrips an den Azaleen (übernommenes Inventar) habe ich teilweise den Garaus gemacht, teilweise deshalb, weil ich nur einige Exemplare herausgriff, da ich nicht wissen konnte, wie diese Insekten so einen Braunschweiger Absinth vertragen und den Erfolg erst noch beobachten wollte und sehen möchte, wie und ob ihrer Konstitution solches bekommt. Bis jetzt scheint es gut, doch will ich über letzteres im kommenden Jahre Bericht erstatten, vor allem, ob die also Behandelten die Knospen abwerfen. Da ich bei dem Wein die Peronospora auch zu vertilgen anfing und überhaupt noch in diversen anderen Sachen resp. Pflanzen Versuche anstelle, so möchte ich in summa summarum nach Abschluß obiger Experimente in etwa Jahresfrist mich abermals verlauten lassen, nicht ohne zum Schluß zu betonen, daß selbst die hartnäckigsten Individuen, wie Kommaschildlaus, nach meinen letzten Erfahrungen unserer Obstbaumkarbolineumwaffe unterliegen müssen. Obergärtner Richard Hofmann.

Wildsuppe mit Klößchen. Es kann zu dieser wohlschmeckenden, kräftigen Suppe Fleisch verwendet werden, welches sich zum Braten nicht eignet; vor allem Wildbret von Reh- oder Hasenwild. Man säubere das Wildbret von Schweiß und Schrotkörnern, brät es in einem Schmortopf mit zwei in Butter oder Fett gebräunten, in Würfel geschnittenen Zwiebeln braun und füllt so viel Wasser auf, wie man von dem verwendbaren Wildbret gute Suppe erzielen kann, gibt eine Handvoll Suppenkraut dran, einige ganze Pfefferkörner sowie das nötige Salz und kocht alles gar. Ist das Wildbret gar, so entjettet man die Brühe, macht in dem Schmortopf aus Fett und Mehl, welches man braun werden läßt, eine Einbrenne und füllt diese mit der Brühe zu einer seimigen Suppe auf. Das gute, schiere Wildbret schneidet man in Streifen und legt es in die Suppe; das weniger ansehnliche kann man hacken, mit Ei und etwas Weizenmehl und Gewürz zu kleinen Klößchen verarbeiten und diese ebenfalls in die Suppe geben. Eine halbe Flasche Sherry an die Suppe gegossen, verfeinert sie sehr, doch ist das nicht unbedingt nötig. G. W.

Hamburger Rauchfleisch. Einige Stücke aus der Rindercrust oder von der auseinander getrennten Rinderkeule, welche aber in der feinen Haut- und Sehnenumhüllung bleiben, werden mit Bindfäden zum Aufsängen gebracht. Nun bringt man Wasser in einem größeren Kessel rasch zum Kochen und hält die Fleischstücke für fünf Minuten in das brausende Wasser; es darf während der Zeit nicht aus dem Kochen kommen. Auf jedes Stück Fleisch von etwa 2½ bis 3 kg rechnet man eine große Handvoll Salz, einen gehäuften Eßlöffel voll Streuzucker, einen kleinen Teelöffelvoll gestoßenen Salpeter und reibe mit dieser Mischung die Fleischstücke von allen Seiten tüchtig ein. Dann legt man das Fleisch lagenweise mit Salz in große Steintöpfe oder kleine Fässer, befüllt es immer gut mit der sich bildenden Lake und hängt es nach 14 Tagen in den Rauch. Bei gutem Räucherverfahren ist das Fleisch nach abermals 14 Tagen gut. Zum Gebrauch kocht man es in Wasser gar, was mitunter drei Stunden dauern kann. läßt es dann in der Brühe erkalten und schneidet es in feine Scheiben. G. W.

Gefüllte Rehkeule. Eine abgehangene, gute Rehkeule wird zum Braten hergerichtet und geklopft. Von der inneren, dünnen Seite ausgehend, löst man den ganzen Knochen heraus und erweitert die Öffnung nach Möglichkeit. Inzwischen hat man aus: 500 g gehacktem Wildbret, 400 g magerem, gehacktem Schweinefleisch, 100 g fettem, feingehacktem Rauchspeck, einigen in Butter weichgeschmorten Zwiebeln, etwas Petersilie, Kapern und Dragun — wenn man es liebt auch etwas Zitronenschale — 125 g zu Sahne gerührter Butter, 3 Eigelb, 1 Tassenkopf voll geriebener Semmel, eine Farce bereitet, der man zuletzt den Schnee der 3 Eier zusetzt. Diese Farce füllt man in die Rehkeule und näht die Öffnung zu. Dann spickt man den Braten und legt ihn auf Speckscheiben in gebräunte Butter. Unter fleißigem Begießen brät man die Rehkeule 1 bis 1½ Stunde und legt während des Bratens kleine Butterstückchen darauf. Vor dem Anrichten gibt man 1 bis 2 Glas Madeira sowie 1 bis 2 Handvoll in brauner Butter geschmorte Champignons an die Sauce, fettet diese ab und dickt sie mit Kartoffelmehl. G. W.

Marinierte Hammelkeule. Die Hammelkeule wird abgehäutet, gespickt, dann in ein tiefes Porzellangefäß gelegt. Schalotten, zwei Zehen Knoblauch, Gewürz, der Saft von zwei Zitronen und eine Flasche Weißwein werden daran gegeben. Gut verdeckt läßt man das Gefäß an einem kühlen Ort acht Tage stehen, wendet aber täglich den Braten um und begießt ihn außerdem noch einigemal mit der Marinade. Nach acht Tagen wird die so marinierte Keule gebraten, zuerst jedoch nur in der Marinade, die man fortwährend über die Keule gießt, bis sie gänzlich eingezogen ist; dann tut man 250 g frische Butter in die Pfanne und brät die Hammelkeule unter häufigem Begießen gar und braun. Bevor man die Butter hinzu tut, salzt man den Braten, schmeckt ihn vor dem Anrichten nach dem Salz ab und gibt, falls erforderlich, noch etwas Salz. A. M.-Fr.

Gedämpftes Hammelfleisch mit Rotwein. Aus der gut geklopften Keule schneidet man fingerstarke Scheiben, klopft sie wieder ein wenig mit dem Hackenmesser, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und legt sie in die Kasserolle, in der man in eines guten Stück Butter hat gelblich werden lassen. Zwischen die Fleischscheiben legt man abgeriebene geschnittene Zwiebelringe, ein Lorbeerblatt, einige Nelken und Gewürzkörner, gießt so viel Rotwein darüber, daß das Fleisch davon bedeckt ist, läßt es weich dünsten, nimmt die Fleischscheiben heraus, kocht den Fond mit siedendem Wasser auf und verdickt sie mit einer bräunlichen Mehlschwitze. Wenn man will, kann man die Sauce noch zuletzt mit einigen Tropfen Rotwein nachwürzen. Sie wird über die Fleischscheiben gegossen. A. M.-Fr.

Backpflaumen mit Griesbrei. 1 l Milch bringe man mit dem nötigen Zucker zu Feuer; von Pflaumensteinen, welche während der Einmachzeit gesammelt und aufgeklopft wurden, nehme man eine kleine Handvoll, überbrühe sie mit kochendem Wasser und ziehe die braune Haut — genau wie bei Mandeln — ab, zerstoße die Kerne gröblich und gebe sie in die Milch, sie ersetzen bittere Mandeln vollkommen. Wenn die Milch aufkocht, schütte man 140 g groben Weizengries somit einen Eßlöffel voll Kartoffelmehl in Milch oder Wasser aufgelöst hinzu und koche es, bis der Gries gar ist. Backpflaumen hat man über Nacht mit Zucker, Zitronenschale, Zimt, einem guten Schuß Apfel- oder Weißwein und mit dem nötigen Wasser bedeckt ziehen lassen, jetzt kocht man sie weich und bindet die Sauce — es darf nur wenig sein — mit Kartoffelmehl, das Vorwechseln, mit Kriesbrei beginnend, füllt man Backpflaumen und Brei lagenweise in eine Mehlspeisenform. Man kann das Gericht kalt oder warm reichen; eine Erbsensuppe mit Speck vorauf, gibt es eine schöne Mahlzeit. Wenn man will, kann man auch zwei bis drei Eigelbe an den Griesbrei tun.

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 Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 7. Ist Gerste, kleinere Sorte, welche zum Bierbrauen nicht verwendet werden kann, unter Hafer gemischt, für Pferdefutter geeignet? J. P. S. in F. a. M.

Antwort: Gerste ist nach Ökonomierat F. Oldenburg ein ganz ausgezeichnetes Pferdefutter, das gerade bei der Ernährung von Zuchtpferden und Fohlen besondere Beachtung verdient. Bekanntlich ist sie ja auch das Futtermittel, das der Araber und Spanier in erster Reihe seinen Pferden verabfolgt. In Deutschland wird Gerste nur deswegen nicht an Pferde verfüttert, weil gute, gesunde Ware in der Regel teurer als Hafer, und weil Hafer immerhin noch ein besseres Pferdefutter als Gerste ist. Ihre kleine, als Braugerste nicht verkaufbare Gerste dürfte als Pferdefutter aber die beste Verwendung finden, und zwar verfüttert man sie mit Erfolg bis zur Hälfte der Ration an Fohlen und säugende Mutterstuten. W. M.-Fr.

Frage Nr. 8. Meine Tauben gehen zwar bei Tage in den Schlag, sitzen aber während der Nacht auf den Dächern. Es ist keine Öffnung im Schlag, also Raubzeug kann nachts nicht hinein. Was ist zu tun? Das Füttern im Schlag half nichts. Frau B. Sch. in A.

Antwort: Irgend einen Schreck werden die Tauben gewiß gehabt haben. Vielleicht ist Ihre Katze vom Boden aus eingedrungen oder hat eine Person die Tauben in der Abenddämmerung sehr geängstigt. Bringen Sie vor den Flugloch eine Hangvorrichtung an und suchen Sie mehrere Tauben, wenn sie bei Tage den Schlag aufsuchen, zu fangen. Wenn diese dann mehrere Nächte hindurch ruhig in dem Schlag verbracht haben, werden sie auch von selbst darin ihr Nachtlager aufschlagen, und nach und nach werden auch die anderen Tauben sich wieder an den Schlag gewöhnen. Füttern Sie im Freien fast gar nicht, dafür lassen Sie anfangs im Schlage ständig Futter stehen. Zieske.

Frage Nr. 9. Unser diesjähriges Pflaumenerträgnis wurde in ein normals mit Teer gefülltes Faß verbracht. Von dem Faß aus wurden die Pflaumen zum Brennen verwendet. Der Schnaps hat nun den Geschmack des Teers angenommen. Gibt es ein Mittel den Teergeschmack wegzubringen? K. A. W. in St.

Antwort: Uns hat schon manche verzwickte Frage vorgelegen, und wir haben noch immer Mat gefunden. Diesmal wird es uns aber schwer, einen solchen, besonders einen guten Rat zu erteilen. Daß man Zwetschen in ein Teerfaß einschlägt, ist uns in unserer Praxis doch noch nicht vorgekommen. Da hat man wieder einmal am Zapfen gespart. Wenn es wenigstens ein Petroleumfaß gewesen wäre, dann hätte vielleicht die alles heilende Zeit den Fehler verwischt, sie wird es auch insofern tun, als sie den Schaden endlich vergessen läßt; aber ärgerlich ist die Sache doch. Schade um den schönen Zwetschenschnaps. — Wenn Wein einen fremden Beigeschmack hat, so haben sich dagegen die Holzkohlen oft als bestes Mittel erwiesen. Diese werden in haselnußgroße Stückchen geschlagen und etwa 2 kg davon für das hl verwendet. Dies ließe sich wohl auch im obigen Fall versuchen, vielleicht läßt sich der Geschmack so vermindern, daß der Branntwein doch zum Verzehr mit anderem Branntwein verwendet werden kann. Schlegel.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p10995-4

Unentbehrlich zur rationellen Düngung

Auskunft und ausführliche Broschüren kostenlos durch die Agrikultur-Abteilung des Kalisyndikats G. m. b. H., Leopoldshall-Stassfurt.

Wie sichert man sich reiche Obternten? Man verlange von **P. Schacht**, Braunschweig 84, die 18. Broschüre gratis.

M. BROCKMANNS Marke B mit dem Zwerg ALLEN VORAN

Die zahlreichen minderwertigen Nachahmungen nützen häufig gar nichts und sind selbst bei niedrigen Preisen noch viel zu teuer. Man verfüttere als

bestes Futterkalkpräparat

nur **die echte Marke B von M. Brockmann.** Alle Tiere, die Sie mästen wollen, werden eine enorme Freßlust und überraschend schnell hohen Fleisch- und Fettansatz zeigen. Kühe geben mehr und fettreichere Milch.

Machen Sie daher einen Versuch!

Es kosten: 100 Ko. 39 ₰, 50 Ko. 20 ₰, 25 Ko. 11 ₰, 12½ Ko. 6,50 ₰, 5 Ko. 3,50 ₰. Alles franko. Postnachnahme 20 ₰ extra.

Die wegen ihres überzeugenden Inhaltes über erfolgreichste Wirkungen hochinteressante Broschüre: „Aus der Praxis — Für die Praxis" erhalten Sie kostenfrei von

M. Brockmann, Chemische Fabrik m. b. H., **Leipzig-Eutritzsch 22.**

Älteste Spezial-Firma für Futterkalke.

M. Brockmanns Marke B mit dem Zwerg in Original-Packungen à 1 Pfd. zu 40 ₰ und 2 Pfd. zu 1,60 ₰ sind nur zu haben in solchen Geschäften, die durch nebenstehendes Plakat kenntlich sind.

Extra Versuch: nur für Rel. 1 Pl. **100** Sprott., **30** Bückl., 1 feit. Rol., 1 Stk. Lachs. **30** Delik. u. Brather., **20** Rollm. u. Bismärker. 1 Pfd. Sardher. u. **15** fettfreied Mher. **10** Sort. u. zus. nur **M. 2,95. E. Degener** Export Swinemünde 1a. bei ½ Pfd. ca. **300** mm. **Voll** fettsaftiger, evig. M. zu ?/, M., seit Rahr. nicht so groß u. schön, **70** Delik. ob. **70** Brather. **umsonst.** (42

Ausnahme-Offerte! Nur gültig!

Dem unsere Waren noch nicht bekannt sind, senden wir ein Probsat Rasiermesser Nr. 50 mit Etuis (5 Jahre Garant.) z. Ueberzeugung d. Qualität uns. Waren, wer M. 1.20 für Porto, Packung etc. einsendet. (Nachnahme 20 Pf. mehr). Reeller Wert ca. doppelt. Mehr wie ein Stück geben wir für diesen Preis nicht ab. **Neuester Hauptkatalog** mit groß. Ausw. f. Schmuck- u. Gebrauchsartik. erh. jed. gratis u. franko.

Gebrüder Bell, Gräfrath 393 b. Solingen, Stahlwarenfabrik, gegründet 1876.

Verzinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune, Hugo Wolff & Paul Friedrich, Friedrichshagen bei Berlin. (10 Preisliste gratis und franko.

Ich schenke

jedem einen Gegenwert von 3 Mk. der meine Gratmaschine kauft. Verlangen Sie sofort Liste und Attests. (33 **Wilhelm Höfs, Frankfurt a. M.,** Untere Edenheimerlandstr. 168a.

Bekannt reell, gute Bedienung.

Tausende Raucher empfehlen meinen garantiert ungeschwefelten, deshalb sehr bekömmlichen und gesund. Tabak. 1 Tabakspfeife umsonst zu 9 Pf. d. mein berühmten Försertabak für 4,25 franko. 9 Pf. Pastoraltabak u. Pfeife kosten zus. 5 Mk. fr. 9 Pf. Jagd-Kanaster mit Pfeife Mk. 6,50 frko. 9 Pf. holl. Kanaster u. Pfeife M. 7,50 frko. 9 Pf. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reichgeschn. Holzpfeife od. eine kg. Pfeife erw.

E. Köller, Bruchsal (Baden). Fabrik. Weltruf. (21

R. B. (6

Bitte schicken Sie mir 2 Dosen Ihrer Rino-Salbe à Mk. 1, da ich sie für jemand notwendig brauche, sie wirkte bei allen, bei denen ich sie gegen Beinleiden oder Hautausschläge anwendete, vorzüglich, sie in mir unentbehrlich.

In aller Hochachtung

Schwester **Sales.**

R., Waisenhaus, den 11. 2. 06.

Diese Rino-Salbe ist in Dosen à Mk. 1.— und Mk. 2.— in den meisten Apotheken vorrätig, aber nur echt in Originalpackung weißgrünroter m. Firma **R. Schubert & Co., Nordhausen S. 24.** Nachahmungen weise man zurück.

Magenleiden!

Jedem, der an Magen-, Verdauungs- und Stuhlbeschwerden, sowie an **Hämorrhoiden** leidet, teile ich auf Wunsch kostenlos mit, wie zahlreiche Patienten von diesen lästigen Übeln schnell und dauernd befreit worden sind.

Krankenschwester Marie in Wiesbaden S. 16, Nikolasstr. 6.

Edmund Paulus, Marktkirchen Nr. 498. Musikinstr., Harmonikas, Violinen 2c. Man verlange Katalog Nr. 493 gratis.

Rheumatismus- u. Gichtleidenden teile ich gerne unentgeltlich brieflich mit, wie ich von meinem qualvollen, hartnäckigen Leiden vollständig befreit wurde. **Carl Bader, München,** Kurfürstenstr. 4 a.

Weltausstellungsteil u. Inkasso, Privat- u. Geschäftsauskünfte Prosp. gratis. **Dohn, Berlin 55,** Wilmsstr. 29.

Bar Geld verleiht an jedermann zu billigsten Bedingungen auch reell, diskret u. schnell. Rückantwort. Prospekt u. Dankschreiben. Glänzende Dankschreiben. C. Gründler, Berlin W. 478, Friedrichstraße 196.

Rheumatismus?! Gicht?!

Verlangen Sie Broschüre gratis. Dr. Aug. Eppelsheim, Zwickau i. Sa. 54.

Gratis

liefern wir 10 neueste Stücke Hörner-Platten v. 25 cm Durchmess.) bei Bestellung eines Sprechapparates, für dessen Begleitung

10 Pf.

täglich genügen. Unter gleichen Bedingungen liefern wir Platten ohne Apparate, selbstspielende Musikwerke, Violinen nach alten Meistermodellen, Bratschen, Cells, Mandolinen, Gitarren, Zithern aller Systeme usw. — Automaten aller Art.

Garantie f. beste Qualität. Billigste Preise.

Katalog 79 gratis u. frei. Postkarte genügt.

Bial & Freund Breslau II

Dickus (Marke B)

Bester phosphorsaurer

Futterkalk.

Enorme Ersatze bei der Mast. Probebeutel

à 1 kg zu Mk. 0,70 ab Fabrik.

5 kg	12½ kg	25 kg
Mk. 3,25	Mk. 6.—	Mk. 10.—
50 kg	100 kg
Mk. 18.—	Mk. 35.—

franko jeder deutschen Bahnstation.

Marke A: knochenkräftigendes u. knochenbildendes Präparat für Arbeits- und Mutterkühe.

5 kg	12½ kg	25 kg
Mk. 2,50	Mk. 5.—	Mk. 8,50
50 kg	100 kg
Mk. 15.—	Mk. 28.—

franko jeder deutschen Bahnstation.

E. Walter Fischer, Mühlenwerke u. Chemische Fabrik, **Böhlitz-Ehrenberg-Leipzig 138.**

Tüchtg. Vertreter überall gesucht.

Bei Ihrem Portiermann

der Wäsche ist es zu spät, bestellen Sie daher sofort bei

G. M. Schladitz & Co., Seifenfabrik und Versandgeschäft, Prettin a. Elbe,

1 Probe-Bahnsiste netto 26 Pfund

ff. Waschseifen in 6 Sorten gemischt für **7** Mk. **15** Pf. franko gegen Nachnahme. Versand zu Fabrikpreisen. Unweigerliche Rücknahme jeder Sendung.

Beinkranke verlangt Broschüre

Wie heile ich mein Bein selbst?

von **Dr. Strahl, Hamburg, Besenbinderhof 58,** gratis. Operationslos. Behandlg. v. Krampfadern, Geschwüren, steif. Gelenken, Wunden, Fisteln, Beingeschwüren, pass. u. trockn. Flechten, Salzfluss, Elefantiasis u. andere Beinleiden.

Geld an jedermann, anerkannt reell, auch gegen bequeme Ratenzahlung, verleiht diskret und schnell zu kulanten Bedingungen [illegible] Selbstgeber **C. A. Winkler,** Berlin 193, Potsdamerstr. 65. Notariell beglaubigte Dankschreiben.

Hienfong-Essenz extrastark, f. Wiederverkäufer (garant. Weingeistbes.) vers. 1 Dtzd. 2,50 Mk., wenn 30 Fl. 6.— Mk. kostenfrei überallhin. (6 Lehrer, L. Walther, Halle a. S., Steinstraße 17.

Bettnässen. Befreiung **garantiert** sofort. Ärztl. empf., glänzende Anerkennungen. Alter, Geschlecht angeben! Broschüre umsonst. Institut „Sanitas", Vellberg 38, Bayern.

Brandmalerei, Tiefbrand, Schnitzerei sind die leichtesten und lohnendsten häuslichen Kunstarbeiten. Großes Musterbuch L über Vorlagen (ca. 800 Abbildg.) à Mk. 1 Brosp. über Probeanleitungen gratis. **E. Hinderland in Leipzig-R.**

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Gemberg (Bez. Halle).

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p10996-0