



Nr. 3.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1909.

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

Die sächsische Ziege.

Von W. M. (Mit Abbildung.)

Die Ziege spielt in vielen Bezirken des Königreichs Sachsen eine weit bedeutendere und vielseitigere Rolle im landwirtschaftlichen Haushalte, als von vornherein wohl angenommen werden möchte. Insbesondere in den industriellen Bezirken der Gebirgslagen mit vorwiegend kleinsten Betrieben ist die Ziege die Ernährerin der Familie in breiten Schichten der Bevölkerung, bei welcher sie die mannigfaltigste Verwendung findet. Die Ziegenmilch ist hier dermaßen ein allgemein eingeführtes und den Menschen liebgewordenes Nahrungsmittel, daß sie vielerorts zum gleichen oder sogar an manchen Orten zu einem um einige Pfennige höheren Preis verkauft wird als die Kuhmilch, die nur, wenn es an Ziegenmilch mangelt, auswärts zum Genuße dient.

Was die Haltung der sächsischen Ziege betrifft, so findet sie nach „Dettweiler, Die deutsche Ziege“ (Heft 69 der „Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“) häufig in Haushaltungen Verwendung, denen ein hierzu bestimmter Raum, ein eigentlicher Stall, nicht zur Verfügung steht. So findet sich vielfach, daß die Ziege in Schuppen, Kammern und sonstigen, auf andere Weise nicht gut verwendbaren Plätzen, etwa dem unter der Treppe verbleibenden Raum, manchmal auch in Kellern eingestallt wird, also in Räumen, welche nichts weniger als zur Haltung von Haustieren geeignet erscheinen. So verbringen die Tiere, da eine Gelegenheit zum Weidegang oder zum Auslauf in Garten oder Hofraum auch vielfach nicht vorhanden ist und es an der Erkenntnis der Notwendigkeit für dergleichen meistens gänzlich fehlt, ihr ganzes Leben in dumpfigen, dunklen und unreinlichen Räumen; es fehlt an Licht und Luft und dem Mangel wird desto weniger abgeholfen, als häufig noch die wenigen etwa vorhandenen Fenster oder sonstigen Öffnungen, um die nötige Wärme zu erhalten, möglichst dicht mit Brettern, Stroh, Moos, Dünger usw. verschlossen werden. Aber auch in eigentlichen Landwirtschaftsbetrieben, wo Vieh-

ställe vorhanden sind, wird der Ziege meistens der schlechteste Platz im Stalle angewiesen. Sie sieht in der Regel in irgendeiner Ecke ohne Licht und Luft, trotzdem gerade ihr ein Bedürfnis hiernach noch weniger abgesprochen werden kann, als den anderen Haustieren.

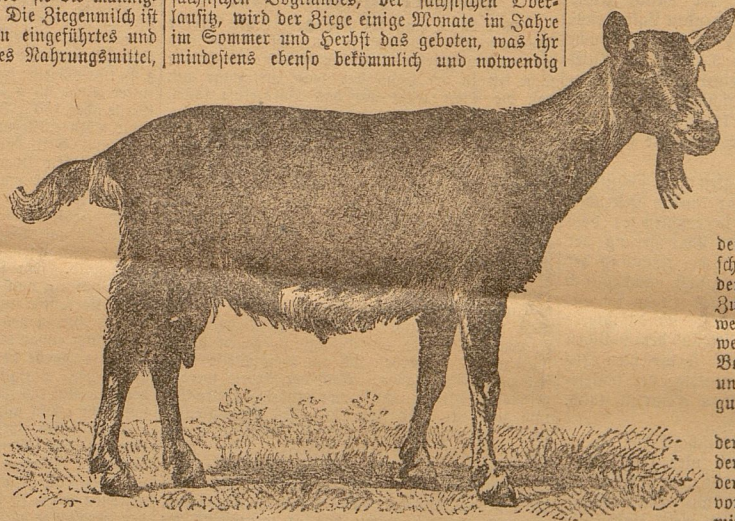
Nur in wenigen engbegrenzten Bezirken, in welchen die Ziegenhaltung von hervorragender Bedeutung und seit uralten Zeiten heimisch ist, so z. B. dem Meißener Hochlande, dem oberen Erzgebirge, in einigen Bezirken des sächsischen Vogtlandes, der sächsischen Oberlausitz, wird der Ziege einige Monate im Jahre im Sommer und Herbst das geboten, was ihr mindestens ebenso beßmlich und notwendig

der individuellen Veranlagung nach freilich in sehr verschiedenem Umfange, und in vielen Fällen trotz der schlechten Haltung bewundernswürdig reichlich lohnt.

Kann schon die gebräuchliche Art der Haltung der Natur und den angeborenen Bedürfnissen der Ziege gegenüber erwünschte Erfolge kaum erhoffen lassen, so mußte vollends die Zucht, eine fortgesetzte Zuzucht schlimmerer Art, wie sie in früherer Zeit und bis zur Mitte des vorigen Jahrhunderts beinahe ganz allgemein gehandhabt wurde, den vollen Niedergang der Ziegenbestände befürchten lassen. Der einzige Grundsatz, der überhaupt bei der Auswahl der Tiere zur Zucht mitunter beobachtet worden zu sein scheint, ist vielleicht der, vorzugsweise die Nachkommen der besseren Metzgerinnen abzusehen; an eine Blutauffrischung und an den Ausschluß der Verwandtschaftszucht wurde dagegen bei der Auswahl der männlichen Zuchttiere meistens ebenso wenig gedacht wie an die Notwendigkeit, daß vor allem der Bock ein gesundes, kräftiges und körperlich reifes Tier von guten Formen sein muß.

Bis zur Ergreifung besonderer Maßnahmen zur Hebung der Ziegenzucht in der Mitte der neunziger Jahre des vorigen Jahrhunderts stellte mithin die Ziege in Sachsen ein unvermischtes Erzeugnis des Klimas und des Bodens dar, für dessen Eigenschaften freilich auch die Haltung, die den Tieren zuteil geworden ist, von tief einschneidendem Einflusse war.

Eine eigentliche Einheitlichkeit in Form und Farbe scheint sich in keinem Bezirke des ganzen Königreichs zu finden. So kommen nach „Heine, Praktische Ziegenzucht“ (Verlag von F. Neumann-Neudamm, Preis gebunden 3 Mk.) neben schwarzen, weißen und schädigen Tieren auch grauschimmelige und verfarbene vor. Ebenso verschieden wie die Farbe ist auch die Qualität des Haares; sie ist bald lang, bald kurz, bald schlicht, bald kraus, bald wollig, bald fein, bald grob. Der in der Regel mit Hörnern versehene Kopf ist mittellang, die schmalen, langen Ohren sind schräg nach



Sächsische Ziege; Erzgebirgs-Geb.

ist wie anderen Tieren: ein freier Weidegang. Für diesen erweist sie sich dankbar durch hohe Milchträge, welche den angestellten Beobachtungen nach bis zur Einwinterung beinahe unvermindert anhalten.

Weniger Nachteiliges als über die Ausstattung und Haltung ist im allgemeinen über die Ernährung der Ziegen im Königreich Sachsen zu sagen, die wohl nur in sehr vereinzelten Fällen völlig unzureichend sein mag. Meistens erhalten die Ziegen neben Raufutter in der Regel auch etwas Kleie, Schwarzmehl oder wohl auch Hafer, und die Abfälle aus dem Garten und der Küche bilden dem die Abwechslung über alles liebenden Tiere wahre Leckerbissen, welche es durch seine Milchträge,

aufwärts gerichtet, häufig gestutzt, sogenannte Mäusgehren. Der Hals ist mäßig lang und fein. Der Widerrist ist niedrig, der Rücken gerade, das Kreuz breit, nach hinten mehr oder weniger abflüchtig. Die Brust ist breit und kräftig entwickelt. Die Euterbildung läßt vielfach zu wünschen übrig; nur selten findet man die Euter von runder Form, breit und fest an der Bauchwand angelegt, viel häufiger sind schlaffe, „baumelnde“ Euter mit weitausegezogenen Strichen. Auch die Weinstellung könnte bedeutend besser sein.

Ein besonders ausgeglichener Typus findet sich im Königreich Sachsen nicht heimisch, wenn auch nicht in Abrede gestellt sein soll, daß in manchen Gegenden die eine oder die andere Farbe vorwiegt und vielleicht von einem Teile der Ziegenzüchter bevorzugt worden sein mag. In dieser Beziehung wäre beispielsweise die Gegend von Hammer-Untewiesenthal im oberen Erzgebirge zu erwähnen, wo die rehbraune Farbe vorherrscht und die Ziegen im allgemeinen etwas schlanker und nerviger als sonst meistens im Königreich Sachsen erscheinen, so daß man hier beinahe von dem Vorhandensein eines besonderen Typus sprechen könnte.

Was die Milchergiebigkeit der sächsischen Ziege anbelangt, so ergaben die Untersuchungen des Landwirtschaftslehrers Dr. Köhlschmid, Freiburg i. S., daß die sächsische Ziege hierin allen anderen, auch den Schweizer Ziegen, durchaus nicht nachsteht. Bei 27 Tieren verschiedenen Alters betrug der jährliche Mehrertrag, nach fünfmaligen Probemelungen berechnet, durchschnittlich 723,7 l; bei 24 Tieren erreichte er eine Höhe von über 600 l, darunter blieb er nur bei drei Tieren, die in der ersten Laktationsperiode standen. Der höchste Jahresmilkertrag betrug 1077,5 l, der niedrigste 612,3 l. Der Fettgehalt der Milch zeigte während der 332 Tage betragenden Laktationsperiode durchschnittlich 2,74 % im Minimum, 4,41 % im Maximum und 3,43 % im Mittel aller Bestimmungen. Bei einer anderen Untersuchung betrug der durchschnittliche Jahresertrag von zehn Tieren 877,88 l, der höchste Ertrag war 1255,44 l, der niedrigste 674,72 l pro Kopf.

Wenn die Milchergiebigkeit der sächsischen Ziegen im Durchschnitt zwar den zu stellenden Anforderungen entspricht, so ersieht es doch dringend geboten, auf eine Verbesserung der Haltung und ganz besonders der Züchtung der Ziegen im allgemeinen möglichst nachdrücklich hinzuwirken, um den sächsischen Ziegen im allgemeinen eine kräftigere, widerstandsfähigere Körperverfassung zu verschaffen und dem völligen Niedergange, welcher bei der fortgesetzten Zucht trotz oder vielleicht infolge der nachgewiesenen hohen Milchträge zu erwarten stand, rechtzeitig vorzubeugen.

Im Bezirk des landwirtschaftlichen Kreisvereins im Erzgebirge sind vier Ziegenzüchtergenossenschaften entstanden, und zwar in Hammer-Untewiesenthal (1894), wo, wie schon erwähnt, das vorhandene Material eine mehr einheitliche Grundlage darbot als anderwärts und grundsätzlich nur rehbraune, hornlose Tiere (s. Abb.) mit guten Milchleistungen und großem Körper, ohne den normalen Bau der Tiere zu vernachlässigen, gezogen werden, und wo die Erfolge dahin führten, daß ein nicht unbedeutender Versand teilweise zu hohen Preisen vor sich geht; ferner in Neudorf (1894) mit gleichem Zuchtziele wie in Hammer-Untewiesenthal, jedoch unter Bevorzugung etwas heller gefärbter („elbfarbiger“) Böde; dann in Oberwiesenthal, ebenfalls mit dem gleichen Zuchtziele wie in Hammer-Untewiesenthal, sowie endlich die „Blöthaler Ziegenzüchtergenossenschaft zu Vorfendorf“ (1897), welche sich die Zucht weißer Saanenziegen zur Aufgabe und hierin recht gute Fortschritte gemacht hat. Auch im

sächsischen Vogtlande und in der sächsischen Oberlausitz sind gleichfalls Ziegenzüchtergenossenschaften gegründet worden.

Außer daß der Hebung der Ziegenzucht durch die Organisation von Ziegenzüchtergenossenschaften Vorschub geleistet wird, geschieht das auch in zunehmendem Maße durch private Hochhalter, welcher gute, teilweise mit Unterstützung der landwirtschaftlichen Kreisvereine beschaffte Rasseböde halten und den Ziegenbesitzern gegen ein bescheidenes Sprunggeld zur Verfügung stellen. Dieser Weg wird hauptsächlich an solchen Orten beschritten, an welchen die Gründung von Genossenschaften nicht durchführbar erschien, so z. B. im oberen Müglitztal, wo ebenfalls sehr befriedigende und erfreuliche Ergebnisse erzielt worden sind. Im allgemeinen kann ausgesprochen werden, daß im Verlauf einer verhältnismäßig kurzen Zeit die Erfolge einen erwünschten Fortschritt überall da erkennen lassen, wo die bessernde Tätigkeit eingegriffen Gelegenheit fand.

Auch in Sachsen hat man allen Grund, der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft dankbar zu sein für die kräftigen Anregungen, welche sie ihrerseits der Förderung der Zucht der Ziege, die auch hier der kleine Mann vorzugsweise seine „Milchkuh“ nennt, hat angedeihen lassen. Hat doch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft nicht nur in ihrem Sonderauschuß für Ziegenzucht eine Stelle geschaffen, die die Förderung und Hebung dieses Zweiges der Tierzucht für ganz Deutschland unangesehrt als ihre Aufgabe pflegt und betreibt, sondern sie hat auch durch die Einbeziehung der Ziegen in den Rahmen ihrer Wanderausstellungen unstreitig dazu beigetragen, daß die Öffentlichkeit der Ziege die gebührende Aufmerksamkeit zuwandte.

Kleinere Mitteilungen.

Wie kann man bei der Arbeit die Pferde schonen? Bei dem Fahren auf der Straße wird oft dadurch gefehlt, daß der Lenker die Pferde nicht fest in der Hand hat, was zur Folge hat, daß die Tiere leicht auf das Vordernie fallen können. Die Pferde werden auch nicht geschont, wenn ihr Lenker Steine, schlechte Wege, Böcher, Sumpfe und tiefe Geleise auch dort nicht umgeht, wo es geübener konnte. Oft werden die Pferde auch nicht durch Hennen des Wagens, wenn es bergab geht, geschont, und bergauf wird nicht selten zu schnell gefahren. Man verfährt demnach gegen die Regel: „Bergauf führe mich, bergab halte mich, und in der Ebene gebrauche mich.“ Bei dem Anspannen wird von den Rechten nicht immer darauf geachtet, daß alles in der schönsten Ordnung ist, daß die Geschirre gut passen und nicht zu hart sind. Durch rohe Behandlung werden die Pferde oft unfolgsam, gehen durch, scheuen und verderben sich auf diese Weise nicht selten die Gliedmaßen. Nach der Arbeit werden geschwächte Pferde nicht immer gehörig abgetrocknet und zugebedt. Es sind das alles Kleinigkeiten, deren Unterlassung aber große Nachteile haben kann. Schont darum die Pferde!

R.

Bei der Aufzucht von Kälbern achte man strenge darauf, daß dem neugeborenen Kalbe nicht die erste Muttermilch, das sogenannte Kolostrum, entzogen werde, sondern daß es wenigstens die ersten paar Rüge beim Saugen bekommt. Man lasse das Kalb sechs- bis achtmal am Tage an die Kuh, allerdings je nach der Stärke des Kalbes, immer nur kurze Zeit. Nachdem das Kalb acht Tage alt ist, kann man nach und nach auf viermal tägliche Zulassung herabgehen und so das Kalb an die Aufnahme von größeren Mengen Milch auf einmal gewöhnen. Von der dritten Woche an lege man dem Kalbe über tags einige Halme gutes Heu vor; von der vierten Woche an kann man schon eine Handvoll Heu täglich dreimal vorlegen. Ist ein Kalb imflande, die ganze Muttermilch zu verzehren und zu verdauen, so entziehe man ihm keine davon. Von einer noch so starken und schönen, aber schlecht melfenden Kuh sehe man kein Kalb ab, ausgenommen zur Aufzucht von Dächten. In diesem Falle ist jedoch mit Milch von anderen Kühen nachzuhelfen. In der Mitte der fünften Lebenswoche kann mit der

Verfütterung von Kraftfutter begonnen werden, und es ist eines der zuträglichsten das von der Spreu geforderte Hafermehl, von dem man zuerst einmal, dann zweimal täglich einen lauwarmen Trank mit etwas Milch und Wasser geben kann. Von der sechsten Woche an gebe man zum Trank etwas besten Leinflehen. In der siebenten und achten Woche gewöhne man das Kalb, zuerst statt viermal nur dreimal, und dann nur einmal zur Kuh zu gehen. Am Ende der achten Woche wird man neben der nötigen Menge Kraftfutter schon 2,5 kg Heu reichen können und schließlich das Kalb ganz absetzen.

In den Trögen der Schweinekäse muß die peinlichste Sauberkeit herrschen, weshalb man gut tut, dieselben aus Zement oder emailliertem Eisen anzufertigen, da diese sich am leichtesten reinigen lassen. Aber auch diese Tröge müssen täglich gereinigt werden, damit in denselben keine Fäulnis zurückbleibe, da diese schädliche Säuren entwickeln. Großer Wert ist auf gute und reichliche Einstreu zu legen. Neben Stroh werden neuerdings Torfmoos und Sägespäne miteinander vermengt empfohlen. Die Streu muß stets trocken sein; nasses und multriges Stroh ist sehr gefährlich. Bei der Einstreu von dumpfigem und angefeuchtetem Stroh bekommen die Ferkel oft Lungentrankeheiten und gehen ein.

Tränken der Schafe im Winter. Im Winter sollen die Schafe täglich einmal getränkt werden. Ein gesundes und ausgewachsenes Schaf säuft 1,5 bis 2 kg; bei nur trockenem Futter laufen jedoch die Tiere mehr. Das Saufen über den Durst ist jedoch auch den Schafen nicht dienlich. Warme Getränke ekeln die Tiere an und erschöpfen die Verdauungsorgane. Heines Wasser ist für Schafe das beste Getränk, namentlich wenn etwas Salz, das die Schafe sehr lieben, dazumischen ist. G.

Der Fährungsbedarf eines Kuhens. Soll die Geflügelzucht rentabel sein, so ist eine richtige Gewichtsmenge in der Futtermittelung nicht ohne Belang. Wichtig ist diese Futtermittelung aber nur dann, wenn erstens das Huhn seine vollständige Sättigung dadurch erreicht und zweitens die Menge der nötigen Bestandteile erhält, um neben der Erhaltung des Körpers noch so viel abgeben zu können, daß die Eierproduktion gefördert wird. So bedarf ein gesundes, wohlgenährtes Huhn als tägliches Ernährungsfutter 85 g Trockensubstanz, z. B. 100 g Gerste; hierzu käme noch als Produktionsfutter etwa 45 g Gerste, insgesamt also 145 g Gerste oder 130 g Weizen. Bekanntlich reicht aber reine Körnerfütterung zur Erhaltung des Huhnes nicht aus, weil dasselbe dadurch einen nicht zu verwendenden Überschuß an Stärkemehl erhält. Es muß daher ein Ausgleich geschaffen werden, welcher an besten durch Mischung sogenannter Weichfutters, etwa ein Gemenge aus gekochten Kartoffeln und Roggenkleie, vielleicht auch Knochenmehl, Gemüßabfällen und Fettstoffresten erreicht wird. Für sieben Hühner genügt so z. B. ein Quantum von 1/2 kg Gerste als Körnerfutter 1/2 kg Kartoffeln und 250 g Roggenkleie als Weichfutter. Hierzu genügend Kalk und stets frisches, im Winter etwas laues Trinkwasser. Beste.

Die Farbe des Dotters beim Ei kann ganz verschieden ausfallen. Diese Erscheinung wird der Qualität des Futters zugeschrieben und bezieht sich nicht allein auf die Hühnerzucht, sondern findet auch auf alles übrige Vogelflügel und dessen Eier Anwendung. Wenn z. B. ein Teich von großen, denselben teilweise überragenden Eichen umgeben ist, so daß die herabfallende Eichelfrucht von Enten gefressen wird, so färbt sich deren Eidotter infolge des Gerbstoffes dunkel; werden die Eichen während der Regezeit, und zwar in größeren Quantitäten, von den Enten gefressen, so kann der Fall eintreten, daß sich die Dotter beim Kochen der Eier intensiv schwarz färben, wodurch man sich zu der Annahme berechtigt glauben könnte, die Eier seien verdorben. Solche Eier verlieren aber gar nichts an Geschmack und Nährwert. Füttert man aber ausschließlich mit Getreide, Mehl und Kartoffeln, so bleibt der Dotter blaßgelb, steht den Enten aber ein freier Auslauf zu Gebote, so daß sie sich von Kerbstörern oder überhaupt von animalischen Futtermitteln nähren, so nehmen die Eidotter eine hochgelbe Farbe an. Neben Enten auf salzhaltigen Gewässern, und müssen sie dort ausschließlich ihr Futter suchen, so erhalten die Dotter eine hochrote, orangefarbene Nuance, die aus demselben Grunde auch den Dottern der Eier von Strand- und Seevögeln eigen ist. Wenn man die Hühner mit Getreide, Kleie oder gekochten Kartoffeln füttert,

so sind die Dotter der von ihnen gelegten Eier bläulich, will man dagegen orangefarbige Dotter erzielen, so müssen die Hühner einen freien Auslauf haben, und ihnen Grasplätze zur Verfügung stellen, wo sie Gewürm usw. finden. **Zieske.**

Burkholzrezept. Grütpurrt. Saferegübe oder noch besser Weizengrühnwurrt wird in der noch warmen Schweinebrühe, worin das Wurrtfleisch gekocht wurde, eine Nacht über hingestellt, am nächsten Tage dann gar gekocht. Inzwischen hat man allerlei Fleischreste, wie sie die Schlachterezeit bringt, oder das Fleisch eines halben gebratenen Schweinekopfes durch die Fleischmaschine gedreht. Dieses gibt man in den Grütbrei, fügt nach Geschmack geriebene Zwiebeln, Gewürz und das fehlende Salz daran, kocht alles noch einmal auf und füllt es in kleine Mösten oder Schöpfeln. Der Brei muß so dick sein, daß eine Holzgabel drin stehen bleibt, andernfalls kann man mit etwas in frischem Schweineblut aufgelöstem Roggenmehl nachhelfen. Zum Gebrauch schneidet man Scheiben davon, kocht sie in Ei und Semmelbröseln um und bäckt sie in Fett froh. Vielfach gibt man gebratene Rosinenwurrt und gebratene Grütpurrt zusammen zu Pellkartoffeln und Apfelseln. — **Rosinenwurrt.** Altbadene Semmel und Wurrtbrot werden in Schweinefleischbrühe eingeweicht, so daß ein dicker Brei entsteht. Alles beim Schlachten zurückgebliebene Fleisch, Leberreste, auch frische Schwarten treibe man durch die Fleischmaschine oder habe es ganz fein und vermische es mit etwas Roggenmehl und tue es zu dem Semmelbrei. Jetzt würzt man die Masse mit geriebenen Zwiebeln, Gewürz, Bunt, Rosinen und Korinthen, etwas Zucker, Pfeffer und Salz, dann gibt man so viel frisches Schweineblut, daß ein dickflüssiger Brei entsteht, dazu, läßt diesen in einem Kuchtopf auf nicht zu scharfer Feuer gar werden und füllt ihn in Schalen. Zum Gebrauch schneidet man Scheiben davon, kocht sie in Ei und Weibbrot um und bäckt sie in Fett froh. — **Leberwurrt ohne Därme.** Dieses Rezept eignet sich für einen kleinen Hausstand, wo großes Einflachten sich nicht lohnt und man doch selbstgemachte Wurrt essen möchte. Den Kopf eines frisch geschlachteten Schweines ohne Ohren und Schnauze, oder auch 2 bis 3 kg frisches Schweinebauchfleisch kochte man mit dem nötigen Salz in reichlich Wasser gar und lasse es erkalten. Nun schöpft man das Fett von der Brühe, schneide darin sechs mittelgroße Zwiebeln weich, aber nicht braun und streiche sie durch ein Sieb. Das Schweinefleisch schneide man in kleine Würfel. Auf 3 kg Schweinefleisch rechne man 1/4 kg frische Schweineleber, auch kann man einige Gänselebern oder ein Stück Hammelleber mitverwenden, wenn solches gerade zur Hand ist. Man schneide die Leber aus Haut und Sehnen und drehe sie einige Male durch die Fleischmaschine oder habe sie fein und streiche sie durch ein großes Sieb. Inzwischen hat man lange und runde Nellen, schwarzen Pfeffer sowie Majoran und Thymian fettengehoßen. Jetzt stellt man einen Topf auf nicht zu helles Feuer, läßt eine Kelle voll frisches Schweinefleisch darin zergehen, gibt Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln, die Gewürze und Würstkräuter — von letzteren erst wenig und nach dem Abschmecken dann mehr — sowie noch fehlendes Salz hinein und rührt es bei gelindem Feuer, bis die Leber gar ist; alles muß gut vermischt sein. Kleine Weder und Nöpfe pinxelt man mit zerlassenem Schweinefett aus, drückt die Wurstmasse fest hinein und gießt jedes Nöpfchen mit Schweinefett zu. Gut verwahrt ist die Wurrt haltbar. Beim Gebrauch hält man die Nöpfchen einen Augenblick in kochendem Wasser, stürzt sie dann und schneidet die Wurrt in Scheiben auf. — **Blutwurrt ohne Därme.** Man verwendet zu dieser Wurrt das Stück unter dem Hals mit daraufsitzender Zunge, Steel genannt, von einem frischgeschlachteten Schwein. Fleisch und Zunge werden in Salzwasser gar gekocht, von letzterer, solange sie noch warm ist, die Haut abgepellt. Das Fleisch lasse man erkalten und würfel es dann ziemlich grob. Jetzt nehme man etwa 250 g Roggenmehl, rühre nach und nach etwa 1 l frisches Schweineblut hinzu, nach Geschmack Salz und Wurrtgewürz und rühre die Masse auf gelindem Feuer, bis sie dick und gar ist, füge dann das gewürfelte Schweinefleisch hinzu und lasse es leicht mit durchkochen. Dann fülle man von der Wurrtmasse in kleine mit Schmalz ausgefettete Nöpfe und Weder, drücke sie fest und stecke in jedes Nöpfchen ein passendes Stück Zunge.

Darauf gieße man die Nöpfe mit Schweinefleischsalz zu und verhafte beim Gebrauch wie oben.

Ablassen des Obstweines. Der Obstwein muß schon nach Beendigung der Hauptgärung und nicht erst im Frühjahr abgelaßen werden. Ist man im Zweifel, ob der Most genügend vergoren hat, um abgelassen zu werden, so nimmt man ein Glas Obstwein in ein warmes Zimmer. Klärt sich das Getränk von oben her ab, so ist es Zeit, dasselbe abzulassen, gärt es aber weiter und kommt in Bewegung, so ist die Gärung noch nicht weit genug vorgeschritten. Muß aber aus irgend einem Grunde der Obstwein im Frühjahr oder gar im Sommer abgezogen werden, so nimmt man das Ablassen am besten mit der Weinpumpe vor, und zwar unter möglicher Vermeidung des Luftzutritts, und setzt auf das Festseller 1 bis 1 1/2 kg aufgelösten Gutzucker zu, damit noch eine Nachgärung entsteht und das Getränk einen erfrischenden und kräftigen Geschmack erhält. **G.**

Reinigen der Teppiche auf Schnee. Teppichen verleiht das Reinigen auf Schnee eine auffallende Aufhellung, selbst etwas verblasste Farben werden wieder lebhaft. Man legt den Teppich mit der rechten Seite auf völlig reinen Schnee und zieht ihn kräftig wiederholt auf denselben hin und her, legt ihn dann noch einige Male auf eine unberührte Stelle des Schnees und wiederholt das Hin- und Herziehen. Wenn der Schnee nicht mehr schmutzig wird, ist der Teppich sauber. Zur Vorsicht kann man ihn dann noch über eine Leine hängen und dort abtrocknen. **R.**

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erforderte, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur wenig, wenn dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pfg. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeinen interessanteren Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 10. Ich habe Blaubeerwein gemacht. Zu 1 l Saft habe ich einen knappen Liter Wasser mit 250 g Zucker zugefügt und den Wein zum Gären in einem mit Papier zugebundenen Glaskrüge aufgestellt. Der Saft, etwa 5 l, kam nicht in Gärung, trotzdem ich etwas gewöhnliche Hefe zusetzte. Zuerst habe ich auch einmal nachgefüllt. Der Krug steht in einer ungeheizten Stube, kalt war es in dem Zimmer aber nicht. Was ist zu machen? **W. H.**

Antwort: Es ist sehr schwer, bei so kleinen Mengen immer eine normale Gärung zu erzielen, da diese den Temperaturchwankungen sehr ausgesetzt sind. Das einzige, was noch helfen könnte, wäre ein Anfüllen des Mostes, damit derselbe mit der Luft gut in Berührung kommt. Dann könnte es der Hefe an Nahrung fehlen, und können Sie eine Messerspitze voll Chlorammonium zu setzen. Dann ist die Flasche mit einem wollenen Tuch zu umwickeln, damit sie gleichmäßig warm bleibt. Vielleicht kann sich dann noch Gärung einstellen. **Schlegel.**

Frage Nr. 11. Mein einjähriger Hund bricht alles, was er krißt, aus, zittert am ganzen Körper und stöhnt. Wenn ihm besser ist, säuft er fürchtbar viel Wasser, zuletzt bekommt er immer schlimme Augen, sie eiten und sehen aus, als wäre er blind. Was fehlt nun dem Tier? **Fr. J. B.**

Antwort: Der Hund ist mit einer ansteckenden Krankheit, nämlich mit Staupe, befallen. Behandeln Sie ihn nach den Anweisungen in dem Buche von Dr. Hilfreich „Der kranke Hund“, Verlag von F. Neumann, Neudamm. Preis gebunden 2 M. Bis Sie dieses Buch in Besitz haben, waschen Sie die Augen weiterhin mit Kamillentee aus und geben Sie dem Tiere nur Milch mit Weißbrot und etwas Fleisch. **Dr. H.**

Frage Nr. 12. Wie reinigt man am besten Hühnerfedern, so daß sie sich halten und nicht riechen? **F. D. in V.**

Antwort: Man wirft in einen Kessel voll siedenden Wassers so viel ungelöschten Kalk, daß eine schwache Lauge entsteht, und kocht nun in dieser die Hühnerfedern einigmal auf. Dann schöpft man sie mit einem Korbchen oder Siebe heraus und wäscht sie, nachdem sie gut abgetropft sind, in reinem Wasser einigmal durch, damit von der Kalklauge alles verschwindet, was noch davon an den Federn haften geblieben ist. Nun schüttet man die Federn in ein großes Sieb, stellt dies auf den Feuer, oder noch besser, in die Sonne, rührt die Federn öfters um und lockert

sie fleißig auf. Hierdurch werden sie leicht und elastisch, verlieren ihren Geruch und ballen sich nicht leicht zusammen. **R. M. Fr.**

Frage Nr. 13. Eine dreijährige Stute bekommt bei mäßigen landwirtschaftlichen Arbeiten beim Stehen im Stall an den Hinterbeinen die Fesselgelenke. Was ist zu tun? **F. G. in N. A.**

Antwort: Das Pferd wird nicht genügend regelmäßige Bewegung haben. Reiten Sie die Reine täglich mit Franzbranntwein ein und bandagieren Sie die Reine mit einer Flanellbinde, die das Tier Tag und Nacht tragen muß. **Dr. H.**

Frage Nr. 14. Ein Faß Rebwein hat zuviel Brand. Das Faß ist zu stark eingeschweift gewesen. Ist da etwas zu machen? **U. W. in T.**

Antwort: Wenn der Wein sonst keinen Fehler hat, als zu starken Schwefelbrand, dann ist die Sache nicht schlimm. Bedenklicher ist es, wenn das Faß, als es leer war, mehrfach stark eingebrannt und vor der Füllung nicht richtig gereinigt wurde. Da entsteht der Schwefelbrand. Der Wein muß umgefüllt werden und dabei möglichst mit der Luft in Berührung kommen. Vor dem Einfüllen ist das Faß doch wieder mit etwas Schwefel einzubrennen, doch nicht so stark wie üblich. Nach sechs Wochen ist der Unfisch zu wiederholen, und dann wird der Böden verschwunden sein. **Schlegel.**

Frage Nr. 15. Mein Hühnerhund hat seit einigen Tagen zwischen den Beinen der Vorderläufe kirschgroße Geschwüre, welche sich durch vieles Ledern öffnen, aber nicht wieder zubeilen wollen. Was ist zu machen? **B. in M.**

Antwort: Der Hund ist mit einer schwer heilbaren Hautentzündung befallen, die eine sorgfältige Behandlung notwendig macht. Reiben Sie die Laufenden täglich mit einer Mischung von 10 g Perubalsam, 10 g Holztee, 20 g Schmierseife und 1500 g Weingeist gründlich ein. Das Lager muß mit Hylowasser desinfiziert werden. Die Streu ist zu verbrennen. **Dr. S.**

Frage Nr. 16. Die Milch meiner Ziege gerinnt. Was ist zu machen? **B. F. M. in S.**

Antwort: Wenn das Guter der Ziege gesund, insbesondere nicht geschwollen, gerodet oder schmerzhaft ist, so liegt der Milchfehler an der Beunreinigung der Milch außerhalb des Guters. Sie müssen alle Gegenstände, mit denen die Milch in Berührung kommt, mit heißem Sodawasser gründlich reinigen und gut läuten. Die Milchgefäße stellen Sie am besten auf eine Stunde in den warmen Backofen. Der Aufbewahrungsort der Milch muß sauber und luftig sein; wenn möglich, muß der Raum ausgeschwefelt werden. Ebenso ist der Stall gut zu säubern und mit Kalkmilch zu desinfizieren. Das Guter der Ziege ist vor dem Melken mit warmem Wasser und Seife abzuwaschen. **Dr. H.**

Frage Nr. 17. Eine Kuh gab bisher gute Milch mit viel Rahm. Jetzt gibt sie, fünf Wochen nach dem Kalben, zwar viel Milch, aber trotz gutem Futter fast keinen Rahm mehr. Woran kann das liegen? **W. B. in F.**

Antwort: Daß Kühe, welche bis kurz vor dem Trockenstellen eine sehr fettreiche Milch gegeben haben, nach dem Kalben in ihrer Milch einen sehr niedrigen Fettgehalt aufweisen, kommt sehr häufig vor und ist in der Eigenart des betreffenden Tieres selbst begründet. Machen Sie einen Versuch mit der Fütterung von Kokos- oder Palmkernfuchsen, pro Tag etwa 1 kg in halben Liter großen Stücken trocken gegeben, neben Heu und Müden. Hilft diese Fütterung nicht, so müssen Sie sich schon so lange gebüden, bis die Kuh wieder weniger, aber fettreichere Milch gibt, denn bei manchen Tieren läßt sich eine Erhöhung des Fettgehaltes der Milch auch durch das beste Futter nicht erzwingen. **B.**

Frage Nr. 18. Die Kämme meiner Hühner werden ganz weiß und klein. Die Tiere sind ungemein traurig und geben ein Leber und Gebärmere zeigen viele Geschwüre und Schwellung. Was ist zu machen? **Frau U. W. in M.**

Antwort: Leider können wir Ihnen keine trostreiche Nachricht zukommen lassen. Ihre Hühner leiden an der Tuberkulose und scheint der ganze Bestand angesteckt zu sein. Da jede Behandlung erfolglos und das Fleisch ungenießbar ist, sind alle Patienten sofort zu töten und zu verbrennen. Desinfizieren Sie sorgfältig Stallung, Anlauf und alles, womit das Geflügel in Berührung kommt, und schaffen Sie einen neuen Hühnerplanum erst nach längerer Zeit an, wenn keine Ansteckungsgefahr vorhanden ist. **Zieske.**



Stark wie ein Elefant

sind meine weltberühmten Spezialitäten, die ohne Nachteil in keiner Familie entbehrt werden können; denn ich führe nur die denkbar besten Erzeugnisse d. Gegenwart und liefere diese zu Fabrikpreisen, d. h. **20 bis 30 % unter Ladenpreis!**

frachtfrei direkt an Jedermann:
Kinderwagen, Sitz- u. Liegewagen, Sportwagen, werstelh. Kindersühle, Kindermöbel, Kinder-Bettstellen, hygienische Kinderpulte (die Freude und der Stolz der Kinder!), Verandamöbel, Ruheklappstühle, (die besten d. Welt!), Puppen- u. Puppen-Sportwagen, Kasten- und Leiter-Bandwagen (weltberühmte Blöfenmarken), Transportwagen, Ziegenbockwagen, Strassenrenner f. Knaben v. 5-14 Jahr. (muskel- u. lungenstärk.), Rodelschlitzen (d. schnellsten d. Gegenwart), Pedal-Binderautos (Glasg. amicus), Trittelstern etc.

Unübertroffen in Material und Arbeit, hochelegant in Form und Farbe, staunend billig im Preis!

Beweis: 50000 Stck. Jahresumsatz! 10000 ff. Anerkennungen!
Tadellose Ankunft wird garantiert.

Nichtgefallendes nehme anstandslos zurück auf meine Kosten **3/4** zurück! Illustr. Prachtkatal. m. ca. 300 entzückend. Modell u. Farbentafeln kostenlos.

Wesfalia-Kinderwagen-Industrie Bruno Rimzenhain, Osnabrück 36.

Größtes deutsches Ettablissement dieser Branche, welches direkt an Private liefert.

Bielefelder Leinen

Tisch-, Leib- und Bettwäsche Spez. Brautausstattungen
Gustav Kramer, Bielefeld 3
Wäsche- und Bettenfabrik. Gegründet 1878.
Kataloge und Mustersonden stehen gern zu Diensten.

Cytra Bergkäse nur für Del. d. Bl. **100** Sprött., **30** Büchl. 1 feil. Vol. 1 Eit. Saas. **30** Dell. u. Brather, **20** Roßm. u. Siss ober. 1 Wb. Gerdher. u. **15** fetter. d. Mber. **10** Cort. u. auf. nur **2,95**. E. Degener Erpert Eimennende Kabe 1/2 Maß ca. **300** nen. Voll Fettzähler. orig. M zu 7²/₃ M. seit Fabr. nicht so groß u. schön, **70** Dellit. od. **70** Brather. unloßf. **(2)**

Die **echten M. Brockmanns**
Futterkalke
in **Qualität & Wirkung**
beste Futterbeigabe

Attest.

Nachdem ich jahrelang von Ihnen mit der Kontrolle des von Ihnen in den Handel gebrachten präparierten, phosphorfauren Kalks betraut worden bin und dabei die Untersuchung auf mögliche Verunreinigungen nach den exaktesten, neuesten Methoden Ihrem Auftrage entsprechend in der sorgfältigsten Weise auszuführen hatte, bestätige ich Ihnen gerne, daß Ihre Präparate in jeder Beziehung den allerstrengsten Anforderungen genügen und jedenfalls unübertroffen dastehen.
Dr. M. Pitsch,
Magdeburg, d. 29. 10. 1908. öffentl. angeh. Handelschemiker u. gepr. Nahrungsmittelchemiker.

Vorsicht vor minderwertigen Präparaten und Nachahmungen!

Verlangen Sie kostenfreie Zusendung unserer ausführlichen Druckschriften.

M. Brockmann Chemische Fabrik m. h. H., Leipzig-Eutritzsch 22.
Älteste Spezial-Firma für Futterkalke.

Liebhäber
eines zarten reinen Gesichts mit rosigen jugendfrischen Aussehen, weißer sammetweicher Haut und blendend schönem Teint, gebrauchen die allein echte
Steckenpferd-Lilienmilch-Seife
von **Bergmann & Co., Kadebeul-Dresden**
Schutzm. Steckenpferd, d. St. 50 PL., überall vorräthig.

Magenleiden!

Jedem, der an Magen-, Verdauungs- und Stuhlbeschwerden, sowie an **Hämorrhoiden** leidet, teile ich auf Wunsch kostenlos mit, wie zahlreiche Patienten von diesen lästigen Uebeln schnell und dauernd befreit worden sind.
Krankenschwester Marie in Wiesbaden S.16,
Nikolasstr. 6.

Geld an jedermann, anerkannt reell, auch gegen bequeme Ratenzahlung, verleiht (Kredit und schnell zu kühlen Bedingungen)
Schreiber C. A. Winkler,
Berlin 133, Potsdamerstr. 63.
Notariell beglaubigte Dankeschreiben.

Sprachen erlernt man am besten im **Gabelndes Unterrichtsbrief**. Probebriefe von Engl. u. Franz. je 75 s. Probebr. v. Griech. u. Lat. je 75 s. Ital. Span. Portug. Russ. Schwed. Spanisch, Ungar. je 50 s. Preis. L. gratis.
E. Haberland in Leipzig-N.

Bettmöbelen.

Befreiung garantiert sofort. Arztl. empf., glänzende Anerkennungen. Alter, Geschlecht angeben! Broschüre umsonst. Institut „Sanitas“, Velburg 48, Bayern.

Welttaufnichte u. Infago. Privat- u. Geschäftsaustausche. Prob. gratis. Delta, Berlin 55, Wundstr. 24.
Bar Geld verleiht an jedermann zu günstigen Bedingungen (anzel. reell, direkt u. schnell. Ratenzahlung, Provision v. Darlehn. Einzigende u. aufzueilen. G. Gründler. Berlin W. 478, Friedrichstr. 136.

Rheumatismus?! Gicht?!

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

Wer

ungezieher hat an Bäumen und Sträuclern, verweide **Sagaxis** Dofbaumtarbolineum. Zil. Bföhrre liefert gratis
F. Schacht, Braunschweig 84.

Sehnsucht nach

Dickus

Dickus (Marke B) mehr phosphorfaure Futterkalk

Bestes Haustier wird durch „Dickus“ (Marke B) eher schladereif. „Dickus“ ist der beste Phosphorfaure Futterkalk.

Beste die Prekinst Kolossal an! — **Euerne Erfolge bei der Mast!** — **Ereignet den Milch-ertrag!** — **Fördert das Erlegen!** — **Kosten ca. 1 Pf. täglich!**

Probentafel à 1 kg zu **DM. 70** ab Fabrik.
5 kg **DM. 3,25** 12 1/2 kg **DM. 6,-** 25 kg **DM. 10,-** 50 kg **DM. 18,-** 100 kg **DM. 35,-**
franto jeder deutschen Bahnstation.

Marke A: Knochenkräftigendes und Knochenbildendes Präparat für Arbeits- und Muttertiere.
5 kg **DM. 2,50** 12 1/2 kg **DM. 5,-** 25 kg **DM. 8,50** 50 kg **DM. 15,-** 100 kg **DM. 28,-**
franto jeder deutschen Bahnstation.

E. Walter Fischer,

Mühlenerke und Chemische Fabrik,
Böhmitz-Ehrenberg-Leipzig 138.

Tüchtige Vertreter überall gesucht.

25% MEHR BUTTER MIT TITANIA

KÖNIGIN DER MILCHSCHLEUDERN
Beste Zentrifugal-Separator.
Hervorragende Neuheit.
Kein Halslager, kein Fusslager, keine Schnur, keine Teller.
Hängende Trommelspindel, Ölbad, unverwüstlich, schärfste Entnahme bis auf 0,02—0,10 %.
Prospekte und Zeugnisse kostenfrei.
Märkische Maschinenbau-Anstalt „Teutonia“ Frankfurt-Oder B4.



Flechten

niss. und trockene Schuppenflechte, skroph. Ekzema, Hautausschläge, **offene Füße** Beinschäden, Beingeschwüre, Aderheine, böse Fingeralka. Wunden sind oft hurenäckig; wer bisher vergeblich hoffte geheilt zu werden, mache noch einen Versuch mit der besten bewährten
RIND-SALBE frei von Gift und Säure, Dose Mk. 1,-.
Dankschreiben gehen täglich ein. Nur echt in Originalpackung weiss-grün-rot und mit Firma Rich. Schubert & Co., Weinbühl Str. 24. Fälschungen weisen man zurück. Zu haben in den meisten Apotheken.

Tausende Raucher empfehlen mel-nen garantiert ungeschwefelten, des halb sehr bekömmlichen und gesund. **Tabak. 1 Tabakspieße umsonst zu 9 Pf. mein. berühmten Föhrer-tabak für 4,25 franko. 9 Pf. Pastorentabaku. Pfeife kosten zus. 5 Mk. fr. 9 Pf. Jagd-Kanaster mit Pfeife Mk. 6,50 irko. 9 Pf. holl. Kanaster u. Pfeife M. 7,50 irko. 9 Pf. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeife 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesandte Pfeife od. eine reichgesch. Holzpfeife od. eine kg. Pfeife erw.
E. Köller, Bruchsal (Baden).
Fabrik. Wehrtruf. **(21)****

Bart- u. Haarwuchsbeförderungsmittel Cavalier

einzig und allein erhältlich bei
Heinrich Küppers Nachf., Köln a. Rh. Nr. 251
befördert in kürzester Zeit Bart- u. Haarwuchs, letzteren auch bei Damen u. Kindern. Gegen Ausfallen des Kopfhaares gibt es nichts besseres als Cavalier. Fortwährend unaufgefordert eingehende Dankschreiben, wie z. B. folgendes:
„Teils Ihnen mit, dass ich nach 8 Tagen schneidigen Schnurrbart und Bart bekommen habe.
Felix B. . . . r. Rathenhausen.“
beweisen, dass mein Cavalier nicht mit ähnlichen, teilweise bedeutend billigeren, aber auch wertlosen Mitteln zu vergleichen ist.
Bei Nichterfolg zahle ich das Geld zurück und erkläre ich, dass ich ausserdem **1000 Mark Belohnung** demjenigen sofort in bar zu zahlen bereit bin, der mir auch nur einen einzigen Fall nachweist, in dem ich mich mündlich oder schriftlich gewehrt habe, bei Nichterfolg das Geld zurück zu zahlen. Sehen Sie also nicht auf 2 Pf. Preis, sondern auf gute Ware. Preis pro Dose mit Garantieschein, Stärke I 2 Mark, Stärke II 3 Mark, Stärke III 6 Mark. Porto extra. Bei 2 Dosen portofrei, bei 3 Dosen eine vierte gratis. **(12)**

