



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

**Verwertung des beim Schlachten übrig-
gebliebenen Fleisches.**

Von H. Br.

Jetzt im dritten Kriegsjahr ist vielfach auch von solchen Haushaltungen ein Schwein herangesfüttert worden, die früher nicht an das Selberschlachten gedacht haben und wo infolgedessen die Hausfrau auch weniger Kenntnisse von der Verwertung eines Schlachtschweines hat. Wohl findet man bei der Nachbarin oder dem Schlachter des Ortes fachkundige Hilfe

beffen Verarbeitung und Ausnützung eine der wichtigsten Aufgaben ist, welche die Kriegszeit der Hausfrau, und besonders der Landhausfrau stellt. Soll doch gerade auch dieses nicht zu Dauerware bestimmte Fleisch auf lange Zeit hinaus unsere Hauptnahrungzeit, das Mittagessen, ergeben. Einen Teil der kleineren Fleischstücke, wie Ohren, Pfoten, Schnauze, Eisbeine, der ausgelöste Rückgratknochen, sowie eine ausgelöste Rippenseite, wie sie beim Ablösen des Speckes und Mettfleisches nachblieb, bestimmt man, wie später beschrieben, zum

heben, wenn man sie in Butter- oder Magermilch legt, die alle drei Tage erneuert wird. — Auch ein eingelegerter Sauerbraten ist von längerer Haltbarkeit und kann unter günstigen Umständen ein Vierteljahr und länger aufgehoben werden. Die hierzu bestimmten Bratenstücke brät man von allen Seiten schön hellbraun an, dann gießt man zwei Drittel Wasser und ein Drittel Weinessig darunter, so daß das Fleisch gut bedeckt ist, und läßt es je nach Größe des Stückes eine Stunde oder länger kochen. Nun legt man die Bratenstücke unten in einen Steintopf, löst in

der Kochbrühe je Liter neun Blätter weiße Gelatine auf und gießt dieses über das Fleisch, um es nach dem Erkalten noch mit Talg zuzugießen. Will man den Braten gebrauchen, nimmt man ihn aus dem Gallert, brät ihn mit Fett schön an, gibt nach Belieben Gewürz wie Lorbeer usw. hinzu und stellt die Soße mit etwas von der Gallertmasse fertig. Sehr gut schmeckt es, wenn man einige Pöfelvoll Birnen-

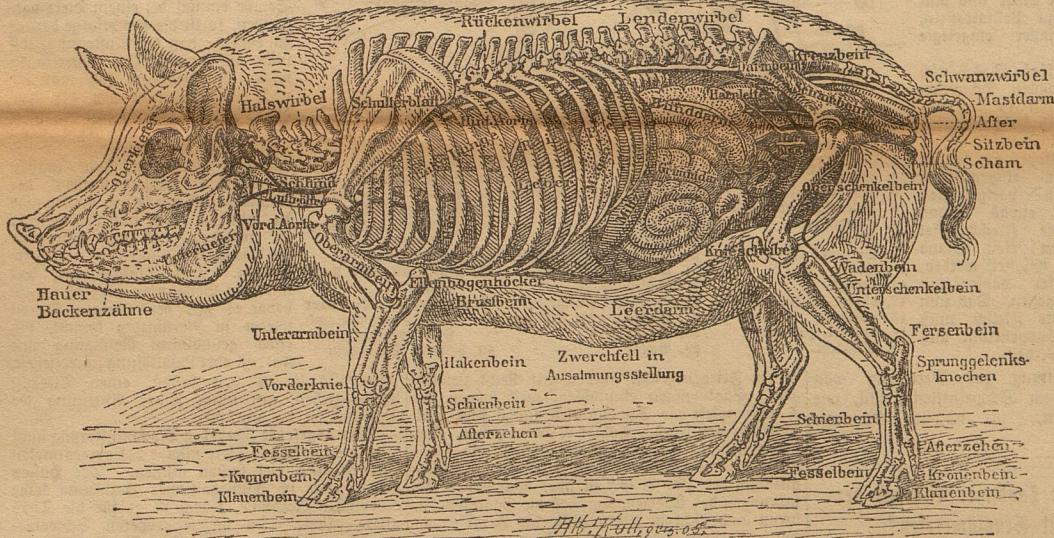


Abbildung 1. Skelett, Eingeweide und Blutlauf des Schweines im natürlichen Körperumriß.

und Anleitung, aber jede Hausfrau wird danach trachten, selbstständig handeln zu können, und da sei zunächst auf die beiden Abbildungen hingewiesen, deren eingehende Betrachtung sie bald mit dem inneren Bau sowie der Bezeichnung der einzelnen Körperteile eines Schweines bekannt machen werden. Über die Einteilung des Schlachtfleisches und der zu Dauerware bestimmten Teile, wie Schinken, Schultern, Speckseiten, Würstfleisch usw. wird ein in nächster Nummer folgender Artikel Aufschluß geben. Heute soll zunächst über die Verwertung des nicht zu Dauerware bestimmten Fleisches, wie Kopf, Rippen, Eisbeine usw. gesprochen werden, da

Einpöfeln, einen Teil zu Weißsauer, und den Rest zu Schwarzsauer, wobei auf letzteres die am wenigsten ansehnlichen Stücke entfallen. Die zweite ausgelöste Rippenseite liefert uns ein bis zwei vorzügliche Rippenbraten. Das Rippenstück wird hierzu in der Mitte der Länge nach eingeknickt, muß aber zusammenhängend bleiben. Dann füllt man den Rippenbraten mit Äpfeln und Backpflaumen, biegt ihn der Länge nach zusammen und näht ihn über der Füllung zu. Mit Wasser angefüllt, brät man ihn schön braun und knusprig und bindet die Soße mit Kartoffelmehl. — Die beiden Schweinefilets oder Würstbraten kann man acht bis zehn Tage auf-

mus oder Sirup nebst einigen Zweigen Salbei hinzufügt, dadurch wird die bei manchem nicht beliebte Säure sehr gemildert. Eine andere Art, den Sauerbraten vier Wochen frisch zu erhalten, ist folgende: Man taucht das sauber abgetrocknete Bratenstück zwei Minuten in den siedenden Schmalztopf, läßt es erkalten, legt es in einen Steintopf, bedeckt es mit schwachem Bieressig, bindet den Topf zu und stellt ihn in den kühlen Keller. — Wer einen Einfach-Apparat besitzt, kann auf leichte Weise Braten wie frischschmeckend konservieren: wo ein solcher nicht vorhanden ist, sei noch erwähnt, daß auch kleinere Fleischstücke von 1000 g sehr gut eingesalzen



und dann geräuchert werden können, sie reichen dann immer wieder für 1 bis 2 Miltage. Die nachstehenden Rezepte eignen sich alle zur Verwertung beim Schlachten restgebliebener Fleischstücke, und wird man je nach den Verhältnissen dieses oder jenes bevorzugen.

Hirnwurst. Das Schweinehirn wird ausgewässert und die Haut abgezogen. Dann nimmt man die gleiche Menge rohes, restgebliebenes Schweinefleisch, welches ganz fein gehackt wird, hinzu und streicht beides durch ein großlochiges Sieb. Nun legt man halb so viel in Brühe eingeweichtes und ausgepresstes Wurstbrot hinzu, würzt mit Salz, Muskat, Nelkenpfeffer und geriebenen Zwiebeln sowie etwas weißem Pfeffer, füllt die Masse in dünne Schweine Därme, bindet Würste ab und brät diese frisch zu Pellkartoffeln oder kocht sie in Gemüße.

Güchswurst auf pommerische Art. In der Würstbrühe kocht man eine genügende Menge Weizenschrot, würzt mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Nelken und Wurstkraut und gibt alle noch verfügbaren Fleischreste feingehackt hinein, um das Ganze mit Blut durchzumengen, aufzulösen und in Milchjatten oder Holzmollen zu fällen. Beim Gebrauch gibt man Fett in die Wurstpfanne, legt sie mit Apfelscheiben aus, läßt darauf die Wurst heiß werden und gibt Pellkartoffeln dazu.

Mecklenburger Rosinenwurst. Weizenwurstbrot weicht man in Blut ein, verrührt es mit gehackten Fleischresten, Würfelfett, vorher weichgekochten Rosinen und würzt mit Salz, Zucker, Zimt, Muskat, Nelken und Zwiebeln. Dann klopft man die Masse in dicke Därme, bindet die Würste mit dreifingerbreiter Zugabe — sie wägen sonst — und kocht sie dreißig Minuten. Beim Gebrauch schneidet man dreifingerdicke Stücke, taucht die Schnittfläche in Mehl und brät sie leicht an. Dazu Pellkartoffeln, Apfelsmus und sauer eingelegte Rote Beete.

Preßtopfschüssel. Das Fleisch eines halben gefochten Schweinekopfes schneidet man in walnußgroße Würfel. Dann gießt man eine Porzellanschüssel mit Schwartenstand aus, legt auf den Boden ein Wulst von Pfeffergurken, eingetragenen Bergzwiebeln und hartgekochten Eischeiben, gießt etwas Stand darüber, gibt die Fleischwürfel hinein, gießt den Rest Stand darüber und läßt ihn steif werden, um die Schüssel dann mit Schweinefett zuguziehen. Das zum Preßtopf bestimmte Fleisch muß recht würzig mit Suppenkraut und Zwiebeln gefocht werden.

Weitere Anleitung zur Bereitung von Dauerware aus dem Schweinefleisch soll, wie schon oben betont, in nächster Nummer erfolgen.

Wie spart der Landwirt während der Kriegszeit Grasdüngereien?

Bei der Aussaat von Grasdüngereien muß der Landwirt in erster Linie darauf bedacht sein, nur Samen von einheimischen Gräsern zu verwenden; denn Auslandsware ist schwer zu haben und dazu sehr teuer. Timothee (Vielchgras) und Knaulgras werden in Deutschland in ziemlich reichlichen Mengen gewonnen. Wiesenschwingel, welcher bei uns nicht so reichlich gewonnen wird, kann durch den Hochschwingel (*Festuca arundinacea*), im Samenhandel vielfach noch als hoher Schwingel (*Festuca elatior*) bezeichnet, ersetzt werden. Auch das französische Raigras (Glattgras) ist bei uns ziemlich reichlich vorhanden. Italienisches Raigras muß durch das eine oder andere einheimische Oberras ersetzt werden. Wiesenschwingel ist nur in kleinen Mengen vorhanden und auch nur besonders erwünscht in feuchten Wiesen, welche früh gemäht werden sollen.

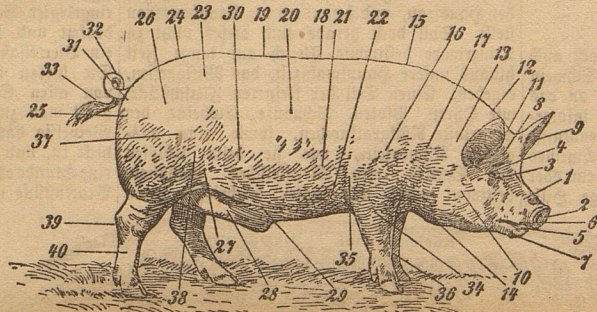
Als Untergras verwendete man früher vielfach das englische Raigras, namentlich war es

besonders in Schleswig-Holstein üblich, dieses Gras, im Gemenge mit Kleartzen, welche mehrere Jahre als Feldweide benutzt werden sollten, anzubauen. Es ist durch Timothee, Kleeresehe und das rote Straußgras und auf leichtem Boden durch Schafschwingel zu ersetzen. Für Weiden auf schwereren Böden kann man es durch Kamnigras und Hochschwingel ersetzen; ersteres ist aber leider auch knapp. Ein voller Ertrag auf Marsch- und Seehöden ist nicht möglich; es muß dort das bodenständige deutsche Weidelgras, wie schon vielfach üblich, noch mehr gesammelt werden. Wiesenschwingel ist in trockenen Lagen für Wiesen und Weiden nicht vollständig zu ersetzen, höchstens durch Kamnigras. Auch das Hainripengras (Poa nemoralis) ist ein schattenliebendes, nicht ausdauerndes Gras und kann nur einen vorläufigen Ertrag bilden. Kamnigras ist knapp, ebenso der Hochschwingel, und kann auch nur wie Wiesenschwingel und englisches Raigras durch Straußgras, Schafschwingel und andere weniger verbreitete Schwingelarten, wie z. B. den härtlichen Schwingel, ersetzt werden. Goldhafer gelangte wegen seines hohen Preises auch im Frieden wenig zur Verwendung; er ist besonders geeignet für Gebirgslagen und entwickelt sich im zweiten Schnitt sehr gut.

Kleinere Mitteilungen.

Starkes Schwitzen der Fohlen, besonders bei vollkommener Körperruhe, läßt in vielen Fällen auf eine innere Krankheit schließen. Gewöhnlich handelt es sich um eine Gefäßdurchlässigkeit, wie sie bei Tuberkulose, Blutarmut, Lungenentzündung, Fettleucht usw. auftritt. Bei dem Schwitzen befinden sich die Tiere anfangs ganz wohl, nach und nach zeigen sich aber neben Schwäche, welche die Folge andauernder Schweißabsonderung ist, die Anzeichen der wahren Krankheit. Für die Behandlung solcher Tiere kommen verschiedene Mittel in Betracht. Wo das innere Leiden, die Ursache des Schwitzens, nicht zu erkennen ist, wende man eine knappe, aber kräftige Trodenfütterung an, bei Wasserentziehung und etwas angefeuchteter Tränke. Ferner ist für gute und fröhliche Luft zu sorgen und viel Wert auf eine sorgfältige Hautpflege zu legen. Wird keine Besserung durch diese Maßnahmen erzielt, so ist eine gründliche Untersuchung des Fohlens durch einen Tierarzt zu veranlassen, damit das Grundleiden ermittelt wird und danach die Behandlung eingeleitet werden kann.

Das Verwerfen der Kähe tritt oft ohne nachweisbare Ursache bei bestimmten Tieren oder in einem bestimmten Stalle mit erschreckender Regelmäßigkeit ein. Man beschuldigt das Futter, die Lage des Stalles usw., überzeugt sich jedoch bald, daß das Verwerfen auf einer anderen Ursache beruhen muß. Man hat es in diesem Falle mit dem seuchenhaften Verwerfen zu tun. Äußere Anzeichen dieser Seuche gibt es nicht, nur die Milch nimmt ungefähr acht Tage vorher eine der Biestmilch ähnliche Beschaffenheit an; einige Tage später bemerkt man einen schmutzigen Scheidenausfluß, und bald darauf tritt das Verwerfen ein. Gewöhnlich geschieht dies im dritten oder siebenten Monat. Ist die Seuche einmal bei einem Tiere vorhanden, so ist die Hauptfrage darauf zu richten, daß der Ausfütterungsstoff nicht auf andere Tiere übertragen wird. Insbesondere soll man die noch trächtigen Kühe von der Kuh, die verworfen hat, absperrn. Alle Gegenstände, die mit dem toten Kalbe und der Nachgeburt in Berührung gekommen sind, müssen gründlich desinfiziert werden, der Stallboden ist mit heißer Waschlauge zu reinigen, Mist und Jauche sind zu entfernen, das tote Kalb und die Nachgeburt müssen tief verscharrt werden. Das Stallpersonal, das mit dem Genannten umgeht, muß, bevor es mit den übrigen Tieren wieder in Berührung kommt, sich einer gründlichen Reinigung mit Karbol- oder Schloßlösung unterziehen.



- Abbildung 2. Bezeichnung der einzelnen Körperteile und Gliedmaßen des Schweines.
- | | | |
|--------------------------|---|--|
| 1. Nase | 16. Vorderhäuten | 30. Klante ob. Weiche |
| 2. Nüsselscheibe | 17. Bugelent, Bug, Bugspitze ob. Schultergelenk | 31. Schwanz |
| 3. innerer Augenwinkel | 18. Rücken | 32. Schwanzrinne |
| 4. äußerer Augenwinkel | 19. Rende ob. Nierenpartie | 33. Schwanzquaste |
| 5. Maulspalte | 20. Rippen | 34. Vorarm ob. Vorderhelfe |
| 6. Palenzähne oder Hauer | 21. Seitenbrust | 35. Ellenbogenhöder |
| 7. Unterlippe | 22. Unterbrust | 36. Vorderhelfe ob. Vorderhelfwurzel |
| 8. Stirn | 23. außer. Darmbeinwinkel | 37. Hinterhinken |
| 9. Ohrmuschel | 24. Kreuz | 38. Kniegelenk oder Knie-scheibe |
| 10. Baden | 25. Eichenhöder | 39. Sprunggelenks- oder Fersehöder (auch Ferse oder Hase gen.) |
| 11. Genick | 26. rundliches Hüftgelenk | 40. hinteres Schienbein |
| 12. oberer Halsrand | 27. Kniegelenk oder Schien | |
| 13. Halsseite | 28. Schlauch | |
| 14. unterer Halsrand | 29. Bauch | |

In Friedenszeiten werden mit Recht ziemlich große Saattmengen empfohlen, weil wegen der Feinkörnigkeit des Samens viele junge Klee- und Graspflanzen bei der Ansaat verloren gehen. Der aus wissenschaftlichen, kaufmännischen und landwirtschaftlichen Sachverständigen bestehende Untersuchungsausschuß der „D. L. G.“ ist aber nach seinen Erfahrungen der Überzeugung, daß die Saattmengen, wenn auch nicht in jedem Falle die Herabsetzung durch Versuche belegt werden kann, in manchen Fällen bei günstigen Anbauverhältnissen erheblich vermindert werden soll. Bei Aufstellung von Mischungen durch Landwirte und deren Berater wird in der Regel die von F. G. Stebler-Zürich aufgestellte Mite zur Berechnung der Saattmengen benutzt. Die Zahlen derselben aber aufgestellt als Reinsaattmenge ohne Zuschlag, indem man also zunächst von dem Gedanken ausgeht, als ob man Reinsaaten beabsichtigt. Bei der fast immer gemischten Zulammenlegung der Wiesen- und Weidebestände werden dann die entsprechenden Hunderteile dieser Reinsaatt berechnet und durch Zuschläge von 25—75 Prozent erhöht, je nach dem Zweck der Wiese, Boden, Bodenbearbeitung usw., weil ein gemischter Pflanzenbestand durch gegenseitige Ergänzung der Lücken in größerer Pflanzensahl und bei geschlossener Narbe besser als Reinsaaten wächst.

Jedenfalls ist es am besten, einen Tierarzt hinzuzuziehen, um unter seiner Anleitung die Desinfektion vorzunehmen.

Für abgefetzte Ferkel ist Trodenfütterung nicht anzuraten, weil die Tiere infolge des eingetragenen Futterstaubes viel husten müssen. Der Husten bringt zwar in gesundheitlicher Beziehung keine erheblichen Nachteile, jedoch ist er für die Tiere unangenehm. In vielen größeren Schweinemästereien ist die automatische Trodenfütterung eingeführt, um an Personal zu sparen. Diese Fütterung ist am besten bei solchen Tieren angewandt, die freien Auslauf oder gar Weide haben und im Stalle Zufütterung erhalten sollen. Im großen Maßstabe ist jedoch eine erhebliche Ersparnis bei automatischer Fütterung im allgemeinen nicht vorhanden, weil die Bedienung der Apparate und die Beaufsichtigung und Beobachtung der Tiere immerhin eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt. Die Nassfütterung hat den Vorteil, daß man beim Füttern die Tiere besser beobachten kann und sofort merkt, wenn ein Tier nicht zum Fressen kommt, was bei der Trodenfütterung nicht so leicht möglich ist.

Die Ruhr der Fiegen wird meistens durch Erhaltung verursacht, jedoch können auch das Fressen saurer Gräser, verborenen, schimmeligen und gefrorenen Futters oder das Trinken sehr kalten Wassers die Ruhr zur Folge haben. Es entzündet sich die Darmschleimhaut, und es stellt sich unter

starkem Drängen blutiger Durchfall und hohes Fieber ein. Man beobachtet auch schnelle Abmagerung und auffallendes Sinken der Kräfte. Die erkrankten Tiere verlieren gänzlich die Fresslust und stehen mit getrümmtem Rücken da, bis sie zuletzt an Entkräftung erliegen. Um einer solchen Erkrankung vorzubeugen, weise man den Piegen in der kalten Jahreszeit einen warmen, zugfreien Stall an und verseehe diesen stets mit trockener Einstreu. Man gebe den Tieren bei dem Beginn der Krankheit kräftiges und leicht verdauliches Futter, Haferscheim oder auch Suppen von geröstetem Hafers- oder Roggenmehl. Bei härterem Auftreten der Ruhr setzt man folgende Mischung zusammen: 50 g Weizenmehl in 500 g Wasser abgeloht und dann mit 15 g Krebde und 30 g Opium vermischt. Von dieser Mischung reicht man dem Patienten zweifach eine Gabe, etwa ein Stotweinmaß voll.

Fehler bei der Fütterung des Geflügels mit Körnern. Vor dem Kriege konnte man vielfach wahrnehmen, daß mit der Befütterung von Körnern an das Geflügel recht verschwieblich umgegangen wurde; denn man freute den Tieren an irgend einer beliebigen Stelle des Hofes große Mengen von Körnern hin in der Meinung, sie dadurch zu um so fleißigerem Legen zu veranlassen, bewirkte aber dadurch nicht selten, daß die Tiere von den trockenen Körnern so viel verschlangen, daß der Kropf übermäßig gefüllt wurde, und wenn sie dann Wasser tranken, die Körner sich noch mehr ausdehnten und die Kropfwand fast bis zum Platzen anspannten, was dann weiter zu unnatürlicher Ausdehnung des Kropfes, auch zu dem sogenannten harten Kropfe oder zu anderen Kropf- oder Magenkrankheiten führte. Man soll also niemals so viel Körner geben, daß der Kropf überlastet wird, noch weniger so viel, daß die Tiere einen Teil liegen lassen, der dann auf dem Hofe leicht durch Dünger und andere schädliche Stoffe verunreinigt wird. Der Fehler der verschwieblichen Körnerfütterung wird zwar bei der gegenwärtigen Körnerknappheit seltener begangen, wohl aber der andere, das Futter irgendwo auszustreuen, ohne zu beachten, ob der Platz auch geeignet, namentlich gehörig geläubert ist. Man sollte den Platz, wenn er nicht sauber ist, vor dem Ausstreuen der Körner erst ordentlich abkehren, besonders bei Regenwetter die Körner nicht in den Schmutz oder an einen nassen Platz werfen, sondern nur unter Dach geben, damit die Tiere nicht mit den Körnern schädliche Stoffe aufnehmen. Am besten ist es, die Körner im Scharrum unter die Streu unterzubringen, namentlich bei Pühnern, die beschränkten Laufraum haben, damit sie durch das Herausfahren derselben sich Bewegung machen. Auch ist es gut, verschiedenartige Körner zu füttern, aber nicht zusammen gemengt, sondern täglich eine andere Körnerart; sonst fressen sie zuerst dasjenige, was ihnen am meisten zusagt, und das andere bleibt liegen oder wird nur von den schwächeren Tieren gefressen, die zuerst von den stärkeren abgebissen werden. Dr. W.

Blutfleisch auf märkische Art. 1 bis 1½ kg Rindfleisch werden in Wasser mit Salz halb weich gelocht. Inzwischen schmort man feine Kräuter, Estragon, Thymian und Basilikum, einige Schalotten und etwas Petersilie in Fett gar, gibt etwas Gewürz und einige Eßlöffel von der Brühe, in welcher das Fleisch gelocht wurde, dazu, legt das Fleisch hinein, läßt es vollends weich dämpfen und fügt kurz vor dem Anrichten einen Eßlöffel Senf, etwas guten Weinessig, Kapern, Zitronensaft, etwas Zucker und eingemachte oder frische Champignons hinzu. Dieses Gericht ist äußerst schmackhaft. A. M. in Fr.

Sasenerpastete fürs Feld. Hierzu nimmt man eine schöne große Hasenleber, taucht sie mehrmals in heißes Wasser und schabt sie ganz fein. Herz, Lunge und Nieren des Hasen hat man gelocht und feingewiegt, außerdem hat man 165 g fettes Schweinebauchfleisch oder fetten Rauphaid gelocht und in feine Würfel geschnitten. Nun arbeitet man alles zusammen, wirzt mit Salz, Nellen, Pfeffer, Wurstaft und drei in Brühe gelochten, durch ein Sieb gestrichenen Zwiebeln. Dann gibt man die Masse in die bekannten Dosen und sterilisiert 60 Minuten bei 100 Grad. Auch kann man die Masse in Ermangelung einer Dose in ein Ende Schweinsdarm stecken, einen Wurst abbinden, diese erst kochen und dann leicht räuchern. Das gibt dann eine bestickte Hasenleberwurst. A. W.

Huhn mit Tomatensoße. Ein oder zwei Hühner werden wie bekannt zum Braten vorgegerichtet. Dann gibt man etwas Butter in den Topf, brät das mit Salz bestreute Huhn leicht darin an, gießt etwas Wasser darunter und dampft es gar. Darauf nimmt man das Huhn heraus, zerlegt es in nette Portionsstücke und gibt in die restgebliebene Kochbrühe eine halbe Pfunddose eingemachter Tomaten, schmeckt mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln ab, streicht die Soße durch ein Sieb und bindet sie mit Kartoffelmehl, um dann das Hühnerfleisch wieder hinzuzulegen. Gleichzeitig hat man Mustarstücken hergestellt, die man feanzartig anrichtet, um das Huhn mit der Soße hinzuzugeben. Wo dieses Gericht von einem Huhn nicht ausreicht und zwei Hühner nicht zu beschaffen sind, kann man es sehr viel ergiebiger machen, wenn man etwas Gemüse, wie: gelbe Wurzeln, Sellerie-scheiben, Blumen- oder Rosenkohl, kocht und mit der Tomatensoße gibt. Auch einfache Semmelflöße kann man mit hinzunehmen. A. W.

Hinterbrauner Honigkuchen. Manche Hausfrau hat einen kleinen Vorrat an Mehl, Eiern und Honig zurückgelegt, um auf dem Weihnachtstische den Honigkuchen nicht ganz vermissen zu müssen. Sie kann sich einen vorzüglichen Honigkuchen nach folgendem Rezept selbst herstellen. Man läßt 500 g Honig gut aufkochen und rührt dazu 250 g zerstoßene süße Mandeln. Wer keine süßen Mandeln hat oder wenn der Anlauf zu teuer ist, kann auch Walnüsse verwenden. Dazu kommen 180 g Zitronat und 50 g landierte Orangenschale. In diese dickflüssige Masse wird so viel Mehl gerührt, daß ein ziemlich fester Teig entsteht, den man erkalten läßt. In einer besonderen Schüssel rührt man dann 250 g Zucker mit drei Eiern zu Schaum, gibt dazu den Saft und die Schale einer Zitrone, 16 g gestochenen Zimt, 8 g gestochene Nelken und zwei Teelöffel voll Pottasche, die man in etwas warmem Wasser gut aufgelöst hat. Auch unter diesen Teig wird jetzt so viel Mehl gerührt, daß wieder ein fester Teig entsteht. Diese beiden Teige werden dann tüchtig durcheinander geknetet, doch sei nochmals betont, daß der Honigteig vollständig kalt sein muß, denn sonst verdirbt das ganze Gebäck. Sind die beiden Teige dann gut durcheinander geknetet, so werden sie ausgerollt und in Vierecke geschnitten oder mit der Form ausgestoßen. Man legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. A. W.

Selbstgebackener Honigkuchen. Mit Eiern und Butter muß in diesem Jahre selbst auf dem Lande gespart werden, da ist den Lesern ein in dieser Hinsicht soverames Rezept sicher willkommen. ½ l Milch bringt man mit 250 g Sirup, 125 g Honig oder Kunsthonig bis zum Kochen, nimmt es ab, gibt so viel Butter, wie man erübrigen kann, hinzu und verarbeitet damit 500 g Zucker, 1 kg Mehl und 20 g in etwas Milch aufgelösten Natron. Dann wirzt man mit Mustar, Nellenpfeffer, Zimt und Zitronenschale, gibt 250 g enfsälzte Haselnüsse hinzu und gibt den Teig in eine ausgefettete Kastenform, um ihn jetzt 1½ Stunden zu backen. A. W.

Kleines Gebäck für den Weihnachtsbaum. An den Weihnachtsbaum — so behaupten viele Kinder — gehören außer Äpfeln und Nüssen auch die Leckerbissen. Sie sind in heutiger Zeit recht teuer, die Hausfrauen werden daher gut tun, sich selbst die Mühe zu machen, dieses kleine Gebäck herzustellen. Nachstehend einige Rezepte: Zu Anisplätzen wird das Eiweiß von drei Eiern oder Eiweiß-erlaß zu festem Schaum geschlagen, dann werden die Eibotter (oder auch Erlaß) gerührt und unter ununterbrochenem Schlagen dem Schaum zugefügt. Inzwischen hat man 250 g Zucker mit einem Eßlöffel Aniswasm vermengt und fügt den Zucker nun ebenfalls unter fortwährendem Schlagen hinzu. Darauf stäubt man allmählich 250 g Mehl hinzu, dem man zwei Eßlöffel Stärke hinzugelegt hat, und nun, wenn alle durcheinander geschlagen ist, wird die Masse teelöffelweise auf eine mit Wachs beschriebene Platte gelegt und bei mäßiger Hitze gelb gebacken. — Sahnetüchlein benötigen 250 g Mehl, 200 g Zucker, ein Ei, 70 g feinen Zucker und reichlich zwei Eßlöffel bieder saurer Sahne. Alles das wird zu einem Teig bereitet, ausgerollt und mit einem recht kleinen Glase zu runden Plättchen ausgeföhren, welche mit gebräutem Zucker bestreuen, mit Zucker und Zimt bestreut, und auf einer Platte im Ofen gelb gebacken werden. — Für die Speluzi wird ein Teig aus 500 g Mehl, 500 g feinem Zucker, drei Eiern (oder Eiererlaß), 2 g Zimt und der

abgeriebenen Schale einer Zitrone zusammen-gerührt. Darauf werden gut 125 g Butter — noch besser knapp 250 g — zerlassen und in den Teig hineingerührt. Im ersten Fall muß man noch etwas Milch hinzugeben. Nachdem alles gut durcheinander gearbeitet ist, bleibt der Teig über Nacht stehen, doch soll man nicht vergessen, ihn mit einem weißen Tuch zuzudecken. Am nächsten Morgen brüht man den Teig auseinander, streut 2 g pulverisiertes Sirichhornsalz darüber, arbeitet ihn jetzt sehr rasch noch einmal durch und rollt ihn in Mehlrückenstärke aus. Dann werden beliebige Formen schnell ausgestoßen und auf einer mit Wachs beschriebenen Platte bei mäßiger Hitze gelb gebacken. — Um Mandelplättchen herzustellen, reibt man 70 g Butter zu Sahne und rührt sie mit drei Eiern, 250 g Zucker, 70 g geriebenen Mandeln und der abgeriebenen Schale einer Zitrone zusammen. Hat man alles gut durchgerührt, so mischt man allmählich 250 g Mehl unter die Masse und nun backt man die mit einem Teelöffel abgestoßenen Plättchen bei mäßiger Hitze auf der Platte. A. W.

Wärmelade aus Rüben und Möhren. Rüben und Möhren zusammen vermischt ergibt eine bessere Wärmelade, als jedes für sich allein. Die Rüben, gewöhnliche Futterrüben oder besser Zuderrüben, werden gewaschen, ungeschält in Stücke geschnitten und in möglichst wenig Wasser weich gelocht, mit der Brühe zu Drei gestochen und dann der Saft abgedrückt. Dies kann mit einer Presse geschehen, bei kleineren Mengen genügt es auch, den Saft durch ein Tuch oder einen Saß zu drücken. Die Karotten oder Möhren werden dünn abgedrückt, ebenfalls weichgelocht und zu Drei gestochen. Der Rübensaft und Möhrenbrei werden nun zusammen in einen Kessel getan und unter fleißigem Umrühren zur Mäusde eingekocht. Zum Saft von 1 Zentner Rüben kommen 20—25 kg Möhren. Zucker kann nach Belieben zugefügt werden, unbedingt nötig ist derselbe nicht, wohl aber ist es gut, etwas ganzen Zimt, einige Wacholderkörner und ein wenig Ingwer zuzusetzen. Es ist gut, das Mäusd zu kochen, besonders dann, wenn nur wenig oder kein Zucker zugefügt werden kann. Schlegel.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Raum, wenn sie brüchlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, deren 30 Pf. in Briefmarken 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 Nr. 374. Kann ich Ammoniakabwässer der Gasanstalt zu Düngezwecken für Spargelbeete verwenden?

Antwort: Über die Anwendung der ammoniakhaltigen Gaswässer zu den gärtnerischen Düngezwecken bestehen noch wenig Erfahrungen. Nach H. Gaerd, "Gärtnerische Düngerlehre" besteht jedoch keine Gefahr, die Gaswässer zu Düngezwecken, in verdünntem Maße, anzuwenden, und zwar 1 Liter auf 40—50 Liter Wasser. — Die Düngung geschieht am besten, wie bei allen Stickstoffdüngern, erst im zeitigen Frühjahr vor oder beim Umräumen des Spargels. R. F.

Frage Nr. 375. Eine meiner Gänse hat den Bandwurm. Schadet das, bzw. wird dadurch die Mast beeinträchtigt? Was ist dagegen zu tun? Kann man vielleicht den Gansen mit Erfolg Bandwurmmittel in Gelatinelapfeln eingeben, wie sie bei Menschen angewandt werden, oder würde man damit den Gansen schaden? Fr. Reubier. A.

Antwort: Gewiß schadet der Bandwurm der Gans, und solange derselbe nicht beseitigt ist, wird sie bei der Mast nicht zunehmen, vielleicht sogar an Gewicht abnehmen; denn dieser verzehrt das Futter, das zur Mästung der Gans dienen soll. Zur Beseitigung des Bandwurms sind die gleichen Mittel wirksam wie bei Menschen; Sie können dieselben auch in gleicher Weise anwenden, namentlich auch sie in Gelatinelapfeln eingeben; jedoch dürfte es rascher sein, die Gabe kleiner zu bemessen als bei erwachsenen Menschen, etwa wie für Kinder. Ich weiß nicht, wie groß dieselbe für Rinder ist; indes werden Sie das in der Apotheke erfahren können. Vor dem Eingeben des Mittels müssen Sie die Gans mindestens einen halben Tag hungern lassen, so daß Kropf und Magen völlig leer sind; auch müssen Sie nach der Anwendung des Mittels sich überzeugen, ob der Kropf mit abgegangen ist; sonst wird der Bandwurm sofort wieder waachsen. Dr. W.

Neues für Feld und Garten, Haus, Hof und Küche.

Mohrrübenanbau. Bei der kommenden Ackerbestellung sollte auch der Anbau der Mohrrübe mehr als bisher beachtet werden, da sie weniger Ansprüche an die Bodenfeuchtigkeit macht als Runkel- und Kohlrübe, in trockenen Jahren sicherer ist als diese und dabei ein vorzügliches Futter liefert, das besonders für Jungvieh und Pferde wegen seiner Beförmlichkeit sehr geschätzt ist. Die Möhre gedeiht auf allen besseren, in guter Kultur befindlichen Kartoffelböden; nassen Boden verträgt sie nicht. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg weist darauf hin, daß gute Erfahrungen mit Möhrenansaat im Dezember vorliegen. Die Saat im Spätherbst hat gegenüber der Frühjahrssaat den Vorteil, daß die Möhre früher und besser ausreift, auch pflegt infolge der längeren Wachstumsdauer der Ertrag höher zu sein. Der Ausgang im Frühjahr gefäher Mohrrüben erfolgt bei trockener Witterung oft zu spät und ungleichmäßig. Zu Futterzwecken empfiehlt sich der Anbau von Möhren mit langer Wurzel, sogenannter Diefenmöhren, die die größten Massen liefern.

Die Pflege des Topf- und Kübelobstes bereitet viel Freude. Die Bäumchen beanpruchten geringe Pflege, wenig Platz, sie lassen sich selbst auf dem Balkon aufstellen und tragen schon im zweiten Jahre herrliche Früchte. Zum Einpflanzen, welches vom Herbst bis zum Frühjahr geschieht, wählt man am besten mehrjährige, kräftige Pyramiden. Kräftige Laub- oder Misterde und Lehm untermischt, ist ein vorzüglicher Nährboden für Topfobstbäumchen. Beim Einpflanzen ist eine tüchtige Scherbenunterlage zu geben. Das Verpflanzen braucht nicht in jedem Jahre zu erfolgen. Es genügt, wenn man alle zwei Jahre verpflanzt und im Zwischenjahr ein Drittel der alten Erde fortnimmt, um sie durch neue zu ersetzen. Das Topf- und Kübelobst verlangt aufmerksameres Bewässern während der Vegetationszeit. Es ist empfehlenswert, gut eingewurzelt Bäumchen alle vierzehn Tage einen

Dungguss als Gefäßungelung zu geben. Überwintert werden die Bäumchen an einer geschützten Stelle des Gartens, wo man sie mit den Töpfen so tief in den Boden einträgt, daß die Töpfe 10—15 cm unter dem Boden stehen. Das Topf- oder Kübelobst kann aber auch im kühlen Keller oder in einem kühlen Bretterstuppen überwintert werden.

Spargel in schwerem Boden muß viel Kompost haben, um das Land locker zu halten. Kompostierte Asche von Torf, Steinkohlen, Braunkohlen, Koks kann ebenfalls auf das Spargelland gefahren und untergegraben werden. Dies macht den Boden ebenfalls locker und porös.

Die Topinamburknollen sind dies Jahr gut geraten. Schade, daß nicht mehr davon gepflanzt wurden, sie bieten doch den besten Ersatz für die Kartoffeln. Ich hatte von Fremdbesand 2 Pfund Knollen im Frühjahr als Pflanzgut erhalten und habe davon 85 Pfund geerntet. Das Land war mittelschwerer Lehm, Vorfrucht war Kohlgemüse im frühgebingten Lande, Pflanzweite 75 cm nach jeder Richtung. Geplant wurden dieselben in der ersten Aprilwoche, während des Sommers wurde das Land dreimal befaht. Beschäftigt wurde nicht.

Achtung beim Aufstellen des Weihnachtsbaumes. Das Aufstellen des Weihnachtsbaumes und sein gutes Befestigen in den Fuß ist in den meisten Fällen Sache des Hausherrn gewesen, oder des erwachsenen Sohnes. Da dieselben aber heute meist dem Vaterhaus fern sein werden, so hat die Hausfrau diese nicht ganz leichte Arbeit selbst zu übernehmen. Es passiert ja so häufig, daß durch Umfallen des Weihnachtsbaumes oder durch einen gefährlichen Standoort ein Feuersbrand ausbricht, darum heißt es: Vorlicht. Man wird gut daran tun, große Tannenbäume in den einfachen Holzfüßen, die aus zwei freisitzig übereinander gelegten Holzleisten bestehen, zu lassen. Die Metallfüße geben bei großen Bäumen nicht ge-

nügend Halt. Aber auch der Holzfuß ist noch an allen Seiten durch Auflegen von schweren Gegenständen, Gewichtern oder Bolzen zu beschweren. Ist auch das nicht genügend, so zieht man von dem Baum nach zwei entgegengesetzten Seiten einen feinen Draht, der an Haken in der Wand festgemacht wird. Dadurch wird ein Umfallen verhindert, weil die Drähte den Baum beim Stürzen halten. Das Annageln des Fußes an den Holzboden empfiehlt sich nur dort, wo durch die Nägel der Fußboden nicht ruiniert wird. Bei einem Parkettboden würde ein Nageln großen Schaden verursachen. Wichtig ist ferner, den richtigen Standoort für den Baum auszuwählen. Niemals darf die Tanne unmittelbar an die Fenster mit den Gardinen aufgestellt werden. Auch sind Tische mit Decken, Teppiche oder Klissen zu entfernen, damit beim Umfallen des Baumes oder beim Herausfallen eines Lichtes nicht gleich ein leicht fernstehendes Stück in der Nähe ist. Der Weihnachtsbaum sollte immer so gestellt werden, daß er nach allen Seiten umfallen kann, ohne irgend ein Möbelstück oder anderen leicht brennbaren Stoff zu erreichen. Da sich das aber nicht immer ermaßlichen läßt, so wird man gut daran tun, alle überflüssigen Vorkerfaden und Decken aus dem Zimmer, das der Behergung dient, zu entfernen. Es ist ratsam, in der Weihnachtsstube an einem verborgenen Ort stets einen Eimer mit Wasser aufzustellen, in den sich ein Luftpfeifchen befindet. Bricht wirklich Feuer aus, so wirft man den vom Wasser triefenden Lappen auf den Brandherd und wird in den meisten Fällen die Gefahr beseitigen.

Wie man Feuer recht lange erhält. Wer Kohle und Briketts oder Koks heizt und bei einem etwaigen Verlassen der Wohnung oder des bequemeren Feuermachens wegen gar bis zum nächsten Morgen die Glut im Ofen erhalten will, der nehme ein Brikett, umwickle es möglichst glatt und dicht mit Papier und lege es in die glühende Asche. Jeder, der es versucht, wird die Richtigkeit meiner Angaben bestätigen. R.

Kriegs-Erinnerungs-Ringe.
No. 3388. No. 3402.

Grosses Lager aller Arten Ringe, Uhren, Felddienst- und Armbanduhren, Kriegsschmuck, Ketten etc. zu sehr vorteilhaft. Preisen. Katalog gratis. Versand ins Feld nur gegen vorherige Einsendung des Betrages inkl. Porto.
Hugo Pincus, Hannover 37.

Reines Gesicht

vorige Brüche, verleiht bald u. sicher, **Krem Hals-** und **Handgelenke** gegen Sommerbräun, Milchflecken, Pickel, Näse, Unreinheit u. alle Hautunreinigkeiten. **Lebenslang erprobte! Sichere Wirkung!**
Preis 1 Mk. 20. **H. Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 99.**

Bettwäsche,
Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht ungenügend. **Wäsche u. Bettwäsche-Versand!** Mäntel, 20. **Dachauer Str. 54.**

Damenbart
Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschte Haarauswuchs spur- und schmerzlos durch Wachsen der Wurzeln für immer. **Schmerzlos als Elektrolyse! Selbstanwendung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück.** Preis 4 Mk. gegen Nachnahme.
Herrn Wagner, Köln 72, Blumenhainstr. 99.

Bettwäschen.
Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht ungenügend. **Wäsche u. Bettwäsche-Versand!** Mäntel, 20. **Institut „Aurora“, Reichertshausen a. Elm 76. Oberh.**

Ohrensausen
Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit besetzt in kurzer Zeit (49) **Gehör**
Marke St. Vangratud, Preis 2 Mk. Doppelpackung 4 Mk. **Bahreide Dantelshausen, Verlanf: Endbiologische Pflanzenhofen a. Elm 31 (Oberh.)**

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Wer Eis für den nächsten Sommer aufheben will, tue jetzt die vorbereitenden Schritte und beschaffe dich
Menzel-Schubert, Der Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke,
sowie die Anlage von Kühlräumen nebst Eis- und Kühlmaschinen für Brauereien, Molkereien, Schlachtereien, Eisfabriken etc. Erhält, vollständig neu bearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage von Professor Alfred Schubert, Landwirtschaftlicher Baumeister und königlich Preussischer Hauptversuchs-Beobachter in Braut.
Mit 135 Abbildungen. Preis gebunden 4 Mk., fein gebunden 5 Mk.
Das Werk ist zu beziehen gegen Einzahlung des Betrages und 80 Pfg. Portogebühr postfrei, unter Nachnahme mit dem Nachschuß des Nachnahmeportos.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.

Verlag von J. Neumann, Neudamm.
Nachgekauft, vorzüglich ausgestattete Fachkalender für Landwirte, Jäger und Forstbeamte seien zur Anschaffung bestens empfohlen:
J. Neumanns Taschenbuch und Notizkalender für den Landwirt auf das Jahr 1917.
Schwache Ausgabe A, mit vierteljähriger Anordnung im Notizkalender, Preis 1 Mk. 60 Pf. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 40 Pf. Stärkere Ausgabe B, mit halbjähriger Anordnung im Notizkalender, Preis 2 Mk. 10 Stück und mehr je 1 Mk. 80 Pf.
„Waldheil“, Kalender für deutsche Forstmänner und Jäger auf das Jahr 1917.
I. Teil: Taschenbuch, fest und dauerhaft in grüne Segel-Leinwand gebunden, mit Kleinfest. II. Teil: Forstliche Hilfsbuch, fest gebunden, als vollständige Anlage. — Schwache Ausgabe A, zweiter Teil als lose Anlage, Preis 2 Mk. 5 Stück und mehr je 1 Mk. 70 Pf. Stärkere Ausgabe B, zweiter Teil in dem ersten am selben Bande eingehängt, mit vermehrtem Anhang aus Wäldern und Abreißzetteln. Preis 2 Mk. 40 Pf. 5 Stück und mehr je 2 Mk. 10 Pf. — Neben der allgemeinen Ausgabe erscheinen Sonderausgaben für Großherzogtum Baden und Elsaß-Lothringen.
Jagd-Abreißkalender 1917, herausgegeben von der Deutschen Jäger-Zeitung, in Groß-Quartformat 175x26 cm. Reich illustriert. — 92 Blätter. Mit monatlichen Ratsschlägen für Jagdvertrieb und Wildbahn, täglichen Mitteilungen für weidgerechte Jagen, Dege und Pflege des Wildes und Aitelblatt in Farbendruck. Preis 2 Mk. 50 Pf. In Partien sechs Stück und mehr je 2 Mk. 80 Pf.
Forst- und Jagd-Abreißkalender für 1917 mit fortwährend und jagdlichen Unterweisungen, Ratsschlägen, Sprüchen, Viedern u. a. m. Preis zuzüglich Verpackung 70 Pf.
Abreißkalender für Landwirte und Gärtner für 1917 mit täglichen Ratsschlägen für die Gemüse-, Obst-, Blumen-, Pflanzenzucht und Landwirtschaft. Preis zuzüglich Verpackung 70 Pf.
Rüchen-Abreißkalender für 1917. Enthält für jeden Tag einen Rüchenszettel, Sachregeln, Unterweisungen für die Hauswirtschaft, außerdem ausgewählte Einsprüche u. a. m. Preis zuzüglich Verpackung 70 Pf.
Wochen-Notiz-Abreißkalender für 1917, Blatte befindet sich das Calendarium einer Woche mit reichlichem Raume für Notizen. Preis 1 Mk.
Briefstapfen-Kalender für Feld, Wald und Jagd für das Jahr 1917. Mit Sonnen- und Mondzeit. Format 9,5x5 cm. Preis 80 Pf. 5 Stück werden für 1 Mk. 40 Pf., 10 Stück für 2 Mk. 50 Pf. geliefert.
Wandkalender der Deutschen Jäger-Zeitung für das Jahr 1917. Mit jagdlichen Bildern und Szenen. Verkaufspreis 70 Pf. Auf Pappe gegeben mit Zelen (nur als Postpaket zu verwenden). Preis 1 Mk. 50 Pf.
J. Neumanns Wand- und Kontor-Kalender für das Jahr 1917. In Quartformat. Preis 30 Pf. In Partien: 3 Stück 80 Pf., 10 Stück 1 Mk. 80 Pf., 25 Stück 4 Mk., 50 Stück 6 Mk. franco.
Zu beziehen sind diese Kalender gegen Einzahlung des Betrages franco, unter Nachnahme mit Postzuzahlung.
J. Neumann, Neudamm.
Alle Buchhandlungen nehmen Bestellungen entgegen.