

wiel ohne große Mühe zunächst an das milchige Folgen und sich kräftigen lassen und regelmäßige Bewegung genöthigt. Dann wird allmählich das Gewicht angesetzt, wobei man sich davon hüten muß, das Thier zu erschrecken und ihm Unannehmlichkeiten zu machen, welche es schon wieder verweigert, die aber seinen Verzicht unter Umständen doch nicht verhindern. Mit wenigen Ausnahmen sind die jüngeren Ochsen an diese Vorbereitung leicht zu gewöhnen. Dann werden die anzulebenden Ochsen an einem sicheren, ruhigen Jugoschien mit der halben oder vollen Milch versehen und nach längerem Stillen eine Schilke oder ein schmales Blatt an die Brust gegeben. Man muß sehr darauf zu achten, daß die Milch nicht zu heiß ist, und daß sie nicht verdirbt, da sonst die Thiere entnährt werden und nur mit Mühe die Last fortbewegen. Wiederholt man das Verfahren einige Male, so gewöhnt man das Thier spielen daran, den Worten des Führers zu folgen und die verlangte Arbeit zu leisten. Dann muß man sich aber davon hüten, den noch nicht vollständig auszubildeten Thieren zu viel Arbeit zuzumachen, sondern Übung und frisches Futter wird sie erst allmählich dazu befähigen. Zu vermeiden sind insbeson dere gewaltthätige Mittel, die in allen Fällen weit mehr Schaden als Nutzen. Die auf gelegentlichen Anzeichen verdächtige Zeit und Mühe sind eher wohl angewendet, denn bei Abweichung der Wärme empfindlich föhlerlich die Leistung und der Kraftausbruch. Verhüten ist für den kalten und milderer Laubzeit empfindlich es sich, zu grobener und fröhlich entwickeltes Stierfäule zu Zugochsen zuzugreifen, um dadurch sich eine bessere Gewöhnung zu sichern.

† **Zur Eingewöhnung von Zanden** ist der Spätherbst die günstigste Zeit. Sie lassen sich zu dieser Zeit das zur Eingewöhnung unumgänglich längere Winteren in der Schale nicht eher gelassen und ist man es denn zu einer Zeit heraus, wo alles mit Schnee bedeckt ist, und die ganze Jugend weit und breit ein anderes Ansehen bekommen hat, so fliegen sie in der Regel nicht weit und gehen gar und bath an dem wahren Ort zurück, wo sie gefressen werden und Futter finden.

† **Gegen Hühnerplage** ist eines der besten Mittel, wenn man in die Ställe und Keller öfters reinen Dunsteln führt. Viehtennen, die öfters von dem Ungeziefer so geplagt werden, daß sie die Eier verlieren, können durch Anwendung dieses Mittels dem Ungeziefer werden. Der wasserreiche Dunsteln, auch Reibstimmeln, auch Kattelfaun genannt, kommt überall auf trodenen Hühnerplagen, besonders auf alten Mauerwerksplagen vor.

† **Vorbereitung der Hühner** in Folge von Mierbelegen und Ausscheln im Stalle. Hühner und erwachsene Hühner, welche an den Enden des Stalles an der Wand abgehängt sind, legen sich in der Regel so, daß sie keinen Boden und keinen Himmel, und mit dem Rücken nach der Wand. Dadurch wird aber das Ausscheln sehr erschwert. Das Hintersteil, welches zuletzt hochkommt, wird bei demselben Fall belastet, und die Hühner werden dabei nicht gleichmäßig angeheizt. Dies hat zur Folge, daß das Thier bald zu hinken beginnt, und unterhalb der Hinteren einen starken Schmerz, so findet sich eine starke Ausdehnung der Rückenmuskeln vor. Nach Abschluß des Hintersteils muß zunächst der Kopf in den besten Stillen durch die einseitige Ausrichtung beim Ausscheln. Wenn abweichenden Mierbelegen auf beiden Seiten sind die Zerrungen, aus denen eine Beschädigung entstehen kann, erscheinungsmäßig vollständig, weshalb man die Thiere häufig im Stalle umhelfen soll, damit sie zum Mierbelegen abwechselnd auf beiden Seiten genommen werden.

† **Zur Behandlung der Hühner vor dem Schlachten.** Jeder trockenen Kuh muß man vor allen ein frisches Futter mit der größten Regelmäßigkeit verabfolgen. Das unregelmäßige Einhalten der Futterzeiten, sowie auch ein schneller Wechsel im Futter sind oft von den schlimmsten Folgen begleitet. Ein gut genährtes Thier bietet eine gewisse Gewähr dafür, daß es gegen Krankheiten widerstandsfähiger ist; dagegen ist die häufig vertretene Ansicht, daß eine Kuh je leichter vom Kalberleide befallen wird, je leichter sie ist, irrig. Eine ganz besondere Einwirkung hat eine fröhliche Haltung auf die Entwicklung des Kalbes sowie auch auf den Milchtrag nach dem Kalben aus. Eine ganz besondere Aufmerksamkeit muß der Haltung unmittelbar vor und nach dem Kalben zugewandt werden, und auf keinen Fall darf man während dieser Zeit einen Futterwechsel vornehmen.

Landwirthschaftliches.

† **Seifenpulver.** Ein vorzügliches Unkraut- und Heilmittel bei Durchfällen, Verstopfungen und Brechungen ist Seifenpulver, welches man sich auf folgende Weise leicht bereiten kann. Man kocht sich etwa 75 g gute weisse Seife, gießt 1/2 Schoppen Kornbranntwein darauf und läßt noch 15 g Kampfer hinzu. Dann setze man das Ganze wochenslang zwei Tage der Sonne aus oder stelle es in die Nähe eines Kochherdes im Winter eines Ofens, bis die Seife öfter um und welche die weichen Eier zwei bis dreimal täglich haben.

† **Bereitung der Käseformen.** Von den Käseformen den eigensinnigsten Geschmack zu bekommen, zerlegt und wäscht man es, giebt abdam die Stille in fast kochendes Wasser, nimmt sie bei der Wallung des Wassers heraus und läßt sie auf einem Reiber gut abtropfen. Giebt ein eisernes Schild Butter in eine Kasserolle, legt, wenn sie davon ist, eine Schicht von den Käseformen hinein und läßt dieselben auf allen Seiten braun anbrennen, nimmt sie auf eine Schüssel und wäscht sie, gleich mit dem Reibe des Reibes. Abdam lasse man einige Scheiben zu Würsteln geschnittenen, trocknen Speck mit 4 oder 5 geschnittenen Zwiebeln braun dämpfen, giebt die gebrauchten Käseformen hinzu, brate eine Handvoll Mehl darauf, rühre Alles um und giebt Fleischölbe

oder auch Wasser hinzu, so viel, daß die Fleischstücke von der Flüssigkeit gänzlich bedeckt sind. Würze mit einer kleinen Handvoll Salz, einer Pfefferseele Pfeffer, 3-4 Gewürznelken, einen Lorbeerblatt, ein oder zwei Knoblauchzehen, ein wenig Pfeffer und einem fingerlangen Stück Ingwer, thue einen gutgeschlossenen, am besten eisernen Deckel auf den Topf und lasse das Fleisch 2 bis 3 Stunden langsam dämpfen, je nachdem es von einem jungen oder älteren Kaminchen herrührt. Ist das Fleisch genügend hart geworden, so lasse man der Würze Weinazig, etwa zwei Eßlöffel, und etwas Butter zu, je nach Belieben. Man den Reiber zu verwenden, lässe man ein Glas Wein oder etwas Johannisbrotzucker zu. Sollte das Fleisch zu viel Reiber haben, so lasse man letzteren bei unbekanntem Kopfe etwas einfochen; sollte er nicht sämig genug sein, so gebe man ein mit Mehl zertheiltes Stück Butter an die kochende Brühe. Das Gericht muß recht heiß angerichtet werden. Salsaparilla sind die beste Beilage zu dieser Schüssel.

† **Reinigung von Kellern.** Hat man dumpfige Keller, an deren Wänden und Fußböden sich Schimmel bildet, so verfährt man zur Reinigung folgendermaßen: Man bringt in ein tiefes Gefäß etwa 2-4 Pfund Kopsal, übergießt dasselbe, nachdem man es in die Mitte des Kellers gestellt, alle Löcher und Thüren zugemacht, und an allen Rändern die Spundlöcher fest verschlossen hat, mit Schwefelsäure, (auf 2 Pfund Salz 1 Pfund Säure). Nachdem man die Schwefelsäure hinzugegeben hat, entfernt man sich schleunigst. Man läßt nun den Keller 2-3 Stunden zu, ohne hineinzugehen, sonst könnte man Gefahr laufen, zu erkranken. Ist die Zeit vorbei, öffnet man alle Kellertüren und läßt sie offen, bis das Gas verwichen ist. Ebenfalls setzt man an den Wänden und auf den Fußböden etwas Wasser, durch welches sich die Luft abkühlt, der Feuchtigkeit entzogen, der namentlich im Frühjahr sehr häufig auf die in den Kellern zur Aufbewahrung kommende Milch wirkt und auch leicht zur Schimmelbildung Veranlassung geben kann.

† **Wohlschmecker weicher Käse.** Man nimmt einige Besen die gewordene Milch und gießt langsam fast kochendes Wasser ringsum am Rande eines jeden Milchbeckens zu, wodurch angeblich eine Ausheilung erfolgt. Dann legt man die weisse Käsemasse mit dem Schmalzöl in legemweise mit einem Eßel lader, süßer Sahne und etwas fingerlosem Salz in die Käseform und läßt sie eine kurze Zeit zum Abfließen der flüssigen Theile stehen, der Käse ist hierauf zum Gebrauch fertig. Derselbe wird ganz frisch genossen.

† **Petroleum zur Konservierung des Fleisches.** Dieses ist eines der besten Mittel, um Fleisch, besonders im Freien stehende Geflügel, wie Hühner, vor Fäulnis, Verwundung und Verfaulung zu bewahren. Der Gegenstand muß aber vollkommen trocken sein und der Kontakt mit Wasser wiederholt werden, bis das Holz kein Öl mehr einzieht. Nehmen, Eiden, Hühner im Freien zu fassen man zuerst mit Petroleum und dann mit Oelfarbe austreichen. Ebenso soll das Petroleum ein ausgezeichneter Mittel gegen Holz- und Wauerichthum sein.

† **Reinigung schmerzhafter Schwämme.** Zunächst schneide man die Schwämme in mehrere Stücke, dann 20 Tropfen Natronlösung pro Liter zugelegt sind, läßt sie mit reinem Wasser nach und läßt sie nun so lange in Bromwasser liegen, bis sie weiß sind. Durch Liegen an der Sonne wird das Weidewasser beschleunigt. Nachher kommen die Schwämme nochmals ins Wasser, das 20 Tropfen Natronlösung im Liter enthält, und werden dann solange in reinem Wasser nachgespült, bis alle Bromgerüche verschwunden ist. Das Trocknen soll dann schnell und wenn möglich an der Sonne geschehen.

† **Ertrag der Mandeln durch Haiselnisse.** Der Preis der Mandeln ist ein bedeutend höherer als der der Haiselnisse, so daß ein Ertrag der ersten durch letztere, wenn möglich, wohl lohnen dürfte. Durch Behandlung der Haiselnisse mit einigen Tropfen Ethernandelnöl gelingt es, wie der „Frankische Bienenstock“, Wärbung, jedoch, die wärbung den Geschmack der Mandeln zu geben, so daß sie in vielen Speisen, wo nicht weisse geschätzte Mandeln zur Verwendung gelangen sollen, leicht sehr gut vertreten können. Der ausgezeigte Anbau von Haiselnissen ist auch aus diesem Grunde zu empfehlen.

† **Einem guten Aufbodenstil** fahrt man folgendermaßen: 1 Eßel Ocker, 1 Eßel Eisenpulver, 1 Eßel Kalk, 1 Eßel Kalk, 1 Eßel Kalk, 48 Stunden weichen, bis er zur Hälfte wird. Diesem fügen man zu dem mit Wasser zu einem Drei theiligen Ocker und läßt alles zusammen so lange unter Umrühren stehen, bis sich die Gallerte vollständig gelöst hat. Daraus nimmt man das Ocker so feuer und läßt portionenweise die Schale unter Weidewasser hinzu, bis die Mischung für die Zeit gut genug ist. Man werbe ihn erst nach dem Gelingen an. In große Bügen legt man am besten 2 Eßel und freit, dann den Kalk darüber.

† **Was ihnen zu Baden.** Einen guten, einfachen Waschlösung erhält man, wenn man 1/2 Pfd. Butter zur Sahne rührt, dazu 2 Eßelöcker, einen kleinen Löffel voll Zucker, 4 Eßel oder 1 Pfd. Mehl, 1/2 Eßel Salz und 10 Pfd. Wasser. Diese eingedickte Mandeln und die Schale einer abgedehnten Girone gut vermischt, den Teig in eine Form stellt, gut ausgehen läßt und 1 Stunde in möglich heißem Dren bäd.

† **Alum ist ein ganz vorzügliches Mittel gegen alles Ingeziefer.** Sind Ratten und Mäuse in Kaminöfen, so giebt man eine siedende kalte Alumlösung (auf 1 Maß Wasser 20 g Alum) in alle Risse und Spalten. Das Salz und Mehl die Alumlösung auf, und während das Wasser verdunstet, bleibt der Alum in Krusten zurück. Während nun der Dampf von Alum dem Kaminogen schädlich ist, hat Alum auf die Gesundheit der Menschen und Hausthiere keinen nachtheiligen Einfluß.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Mr. 42 Halle a. S., den 16. October 1897.

Das Schlachten von Geflügel.
Von A. S.

Die Dauerhaftigkeit der Feingeschmack und die Zartheit der geschlachteten, zu Speisezwecken Verwendung findenden Geflügelstücke hängt nicht nur allein von der Ernährung, Fütterung und dem Alter der Thiere, sondern auch hauptsächlich von der Art des Schlachtens oder Tödtens ab. Geflügelstücke, die in einer murrerollen Weise hingemordet werden, ergeben ein Fleisch, das sehr leicht in Verwesung übergeht, einen strohigen Geschmack äußert und in feiner Weise den Anforderungen entspricht, die man an einen saftigen und guten Geflügelbraten stellt.

Das Schlachten von Geflügelstücken als: Gänse, Puter, Hühner, Tauben u. s. w. soll schnell von statten gehen, ohne indessen in Grausamkeit auszuarten. Je schneller nach der erhaltenen Todeswunde das Blut aus dem Körper läuft und je schneller hierauf der Tod eintritt, desto werthvollere Eigenschaften erhält das Fleisch, während es in anderen Falle bei einer langsamen, qualvollen Todesart nicht nur allein an Feingeschmack verliert, sondern auch sehr schnell in Verwesung übergeht, besonders wenn es an ungeeigneten Orten aufbewahrt wird.

Bevor ein Geflügelstück den Todesreich erhält, ist darauf zu sehen, daß es an einen ruhigen Ort gebracht wird, wo es keinerlei Bewegungen durch Aufschrecken, Fegen und ermüdenden Bewegungen ausgelegt ist. Geflügelthiere, die kurz vor dem Schlachten durch Schreckwirkungen als: Rufen, Schellen, Schlagen, Aufschrecken u. s. w. beunruhigt werden, bluten schlech, wodurch das Fleisch an Geschmack verliert.

Großgeflehl, das sich in einer Massfütterung befindet und als Schlachtware an den Markt kommt oder auch um in eigenen Haushalte Verwendung zu erlangen, soll 3-4 Stunden vor dem Schlachten keinerlei Futter erhalten. Geschlachtete, mit einem Futterstück versehen Gänse, Puter oder Enten werden unannehmlich, sind weißer verfaullich, und was die Hauptsache ist, das Fleisch erhält einen nach Fleischlosen riechenden Geschmack, der um fontenüber hervorbricht, je wämer sich die einwirkende Augentemperatur bemerkbar macht.

Um dem Fleische ein appetitliches Aussehen und einen sehr feinen Wohlgeschmack zu verleihen, wird man gut thun, die Vogel etwa 3-4 Stunden vor dem Schlachten, in Bausen von einer Stunde mit warmer Milch zu tränken. Hierdurch erhält das Fleisch eine gute Beschaffenheit von schöner, weißlicherer Färbung und ein angenehmlches Aussehen. Wird trotzdem eine Gans oder ein Puter mit halb-

gefülltem Kropf geschlachtet, so wird man oft genöthigt die inaktiven Futterreste durch einen Halseinschnitt zu entfernen, wodurch es unannehmlich wird.

Da der Hals geschlachteter Großgeflehlstücke in der Zubereitung für Metzgereien mit Backsteinen wasserartig gefüllt wird, so wird hieran ein unbeschädigter Hals bedingt.

Wird ein Geflügelstück geschlachtet, so ist darauf zu halten, daß die Schlachtart tödtlich von statten geht. Einerseits weil eine schnelle Tödtung zur Erhaltung eines dauerhaften und festen Fleisches notwendig ist, dann aber auch um der grauenhaften Thierquälerei vorzubeugen, die sich nur zu oft beim Schlachten von Geflügel abspielt.

Wenn allerdings letztere raffinierter Feingemeder behauptet wird, daß der eigene Feingeschmack des Fleisches nur durch ein langsames Verbluten erfolgen kann, so sind dieses irrige Ansichten, und solche Aufmachungen einer Masse roher und gefühlloser Menschen, die an den ohnmächtigen und qualvollen Todeuden des mit dem Tode ringenden Thieres Freude und Gekalle finden. Dierhalb findet man auch häufig, daß derartige Stücke nicht getödtet, sondern in einer qualvollen Weise hingemartert werden. Um ein recht langames Verbluten zu erzielen, wird der Genickschnitt angewendet, wobei eine langsame Verblutung erfolgt und der erste Tod in 5-10 Minuten eintritt.

Soll der Tod in schneller und raucher Art erfolgen, so empfiehlt es sich, der Gans oder dem Puter mit einem sehr scharfen Messer durch einen Schnitt den Hals zu durchschneiden, bis er eine Gacke den Kopf vom Rumpfe zu trennen. Es ist dieses die schnellste und schmerzloseste Art des Tödtens, wobei wohl zu bemerken ist, daß der größeren Hühner wie: Gänse und Puter ein kräftiger Reiber zu fassen ist, damit der Kopf auf den ersten Stoß fällt und nicht durch weitere Rückschläge abgehakt wird.

Beim Durchschneiden des Halses achte man darauf, daß mit einem scharfen, ziemlich hart zugespitzten Messer in die seitliche Halsmitte getroffen wird, um mit einem Schnitt die erforderliche Durchschneidung bloßzulegen.

Niemals setze man das Messer vorn am Halse an, um durch ein sägenartiges Auf- und Abstreifen den weichen Hals durchschneiden zu wollen. Selbst bei einer sehr scharfen Messerschneide sind 3-4 Halseinschnitte erforderlich, um die Todeswunde herbeizuführen, während mit einem weniger scharfen Messer oft 4-6 Halseinschnitte erforderlich sind, bevor die Todeswunde beigebracht wurde. Um dem Thiere einen schnelleren und weniger schmerzhaften Tod zu bereiten, wird folgendes angeführt: Der zum Tode verurtheilte Vogel wird schnell ergreifen und zwischen den Klauen so einengen,



