

man die alle gefüllte Gurke einige Zeit in Wasser, welches alle Bitterkeit auszieht. Gurken zu Salat sollen nicht vorher eingekalkt, ausgebrüht und die Gurke fortgegeben werden. Das macht sie schwer verdaulich. Nationeller ist es, vorher das Salz auszuwaschen und die Gurkengehoben eine kleine Weile stehen zu lassen. Viel Pfeffer sollte jeder Gurken Salat haben. Günstigere des leicht verdauliche Gemüse und besonders Magenschwachen kann zu empfehlen. Die Gurken werden gekocht, die Kerne herausgenommen, in geringelange und dicke Stücken geschnitten, in Salzwasser, dem man etwas Essig zusetzt, abgewaschen und entweder mit einer Spargelauce oder auch mit einer salzigen Rahmlauce von Milch und Eigelb gewürzt. Gurken erhält man für den Winter, indem man sie vorzüglich mit den Stielen abspaltet, mit einer weichen Erde und Wasser mischt und nach dem Trocknen beizartig mit Einweichtrockenheit, daß keine Erde haften bleibt. Dies überzieht die Gurke mit einem leuchtigen Überzug. Man benutzt dieselbe häufig an einem trockenen Ort und kann an Weihnachten solchen Gurken Salat essen. Eingemachte Gurken schmeckt man vor Weidemeren, indem man auf dem Boden des Gefäßes etwas gepulverten Mann gießt.

**Thier- und Geflügelkrankheiten.**

**++ Woher kommt es, daß so viele Eier beim Belüften nicht befruchtet werden?** Alle Hühner und Wasserhühner brüten, wie der „Praktische Wegweiser“, Würzburg, schreibt, zu einem Ende, in flachen Nestern, auf dem höchsten Boden. Durch das Schließen der Eier entsteht hier eine sehr schnelle Wärme, durch welche auch die Wärme innen unter der Schale weicht und leicht zerbricht erhalten wird. Die Folge davon ist, daß die Jungen in größtmöglicher Zahl auskriechen und leben mehr als ein Ei im Neste zurückbleibt. Vergleichen wir das Verhalten vieler Geflügelrassen, so finden wir oft das gerade Gegenteil. So brüten sie nicht nach eine Frau mit, daß sie ihre Wärme zum Nutzen aus dem Spender in eine mit reich geheizte Stelle setzen hätte. Aus häuslichen Eiern kann nicht ein einziges Junges; dagegen landen sich 6 voll ausgebildete Thiere abgehoben im Ei. Woher diese Wirkfolge? Beim Belüften sollte die natürliche leichte Belüftung, die Eihaut wurde hart und für die schwachen Thierchen ungenießbar, so daß dieselben im Ei absterben müßten, weil sie die Wärme nicht durchdringen konnten. Wieser andere verhalten es, die Eier zu reinigen, wenn sie befruchtet oder gar mit dem Luftzutritt verbunden Eier befruchtet sind. Durch Schmutz und den Anhalt zerbrochener Eier werden die Poren der Schale verstopft, so daß die Luftzufuhr durch die Schale gestört ist und die Küchlein im Ei sterben. Sehr viel nicht zum guten Erfolg auch, die Eier zwei Tage vor dem Auskriechen der Jungen einige Minuten in kochendem Wasser zu legen, damit die Eihaut mürbe wird. Bei Vorarbeiten genau beachtet, wird nie einen günstigen Wirkfolge, vorausgesetzt, daß die Weibchen zuerstlich und angehört ihr Geschlecht vollbringen.

**++ Nichten bei jungen Hühnern** entstehen durch Misse, welche sich in der Haut zeigen und fortwähren. Man befreit sie durch Waschen der kranken Stellen mit einer Mischung von 1 Theil Carbolsäure aufgelöst in 20 Theilchen Wasser. Dabei ist es aber wichtig, daß die Hühner einen reinen Stand bekommen und gleichzeitig bis zur Heilung täglich mit Seife rein abgewaschen und gut trocken abgerieben werden, worauf dann die Carbolsäurelösung zur Anwendung kommt. Die kranken Thiere müssen von den gesunden fern abgehoben werden. Durch fleißiges Waschen und Anwenden rein ausgeflossener, trockener Seife kann man dem Nichten des Heils häufig vorbeugen.

**++ Die Laufen** werden vielfach von Würmern in den Eingeweiden beunruhigt und zwar sowohl von Rund- wie Bandwürmern. Man gefährdet sich in der Laubenspinnweben (Heterakis maculosa), der oft ganze Zaubenzuckeln zu Grunde richtet. Nicht selten findet man 400 bis 500 Eier im Darmkanal einer einzigen Laube. An Anzeichen sind zu empfehlen: Das Ansehen, 3 Tropfen auf einen Theilchen Olivenöl, die Weizenkörner, 1 Gramm mit Butter zur Masse gemacht oder 1 Theilchen Essig mit Wasser und 4 Tropfen Weizen, täglich zu verabreichen. Unter das Futter mischt man etwas Anisessen, welcher von den Lauben mit Vortheil versetzt wird. Ein sorgfältiges Sammeln des Mistes, eine gründliche Desinfektion des Stallbodens und der Räume für alle 3 Tage einmal, während mehrerer Wochen zu geschehen.

**++ Vier Dinge sind es besonders,** auf welche jeder in der Zukunft der Küden nach Erfolg flüchten möchte zu achten hat: gründliche Reinlichkeit, gutes, nahrhaftes Futter und regelmäßige Fütterung, richtige Versorgung mit Sand und Griesmutter und sowie Sonnenlicht als möglich, mit reichlichem Genuß frischer Luft.

**++ Zehlflechte.** Trögen schon häufig auf die Schiden, welche die Zehlflechte anrichtet, aufzumeist gemacht wurde, welche die Befämpfung dieses Infekts nicht eifrig genug betrieben. Das Einreiben derselben in die Haut des Hühners führt nicht nur eine Befreiung des Hühners zu Stande und der Hühnerfleisch der heilbaren Thiere, sondern auch die Durchsicherung der Hühler und die dadurch bedingte Verabminderung des Verkaufswertes der Thiere und des Gebrauchswertes der Hühler selbst zur Folge. Der preussische Minister für Landwirtschaft erließ deshalb wieder die landwirthschaftlichen Vereine, auf die Verhütung der Zehlflechte hinzuwirken. Nach dem Eingehen von Zehnflechteigenen des Hühners gründliche Reinigung dieses Infekts nicht zu ernten, es trägt zu seiner wesentlichen Verminderung bei, wenn die Küden vor dem Ansetzen auf die Weide im Frühjahr, etwa im Monat April, auf das Vorhandensein von Zehlflechten untersucht werden. Die bei der Untersuchung geübenden

Verden des Infekts müssen, nöthigenfalls unter Zuhilfenahme eines kleinen scharfen Messers, ausgekratzt und sorgfältig vermischt werden. Nach den Erfahrungen der letzten Jahre hat sich ergeben, daß andere Maßnahmen nicht zu empfehlen, aber auch nicht erforderlich sind, und daß das früher empfohlene regelmäßige Abwischen der Küden mittels der Garbischelei bei dem am meisten gefährlichen Viehdiebstahl unter Umständen schwer durchführbar ist und in seinem Erfolge, was die Verhütung der an die Haut abgehenden Eier bezog, der aus denselben ausgeschlüpften Larven anlangt, nicht sicher ist.

**Haarwirthschaftliches.**

**++ Was den Werth der Apfelsine für den Haushalt anbetrifft,** so ist sie eine unentbehrliche Frucht. Sie wirkt erfrischend und auflösend, in vielen Fällen stellt sie die gestörte Verdauung wieder her. Sie enthält zwar wenig oder gar keine Nahrungsmittel, aber sie wirkt vortheilhaft auf eine gesunde Verdauung anderer nahrungsmittler Speisen ein. Für Kinder ist diese Frucht besonders empfehlenswert, weil sie blutlösend und appetitanregend ist. Für Kranke und Genesende ist sie eine Erquickung und ein Nahrungsmittel. Wenn sich nach dem Genuß großer Durst einstellen sollte, braucht man nur etwas Port dazu zu essen. Der Saft liefert, in Aufschwamm getrunken, einen angenehmen Kühltank. Die Apfelsinensäfte werden auch bei der Fruchtbarkeits- und beim Fruchtverlust gebraucht, wobei werden sie mit geschmolzenen Zucker abgemischt und als Sirup, beinahe verdünnt, zu nehmen. In der Küche wird die Apfelsine noch als schmackhafte Zusatz zum Kompott beigegeben.

**++ Morchel.** Hat bei der Reinigung 1 1/2 Stunden. 5 Personen. Morcheln müssen besonders gut gereinigt werden. Man entferne die Stiele von 2 Eiter Morcheln, schneidet die Hülse zurecht, bündelt sie mit warmem Wasser, legt sie in kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie kochen werden. Dann läßt man sie ab, legt sie auf ein Sieb, stellt dieses in kaltes Wasser und wäscht die Hülse gut. Man machet dies mehrere Male, drückt die Morcheln aus, bündelt sie in 40 Gramm Butter, gibt etwas Pfeffer, 1/2 Glas Rothwein, 10 Gramm Viehig's Fleischextrakt, Salz, Pfeffer und wenig Mustard dazu und bündelt sie weich. Man bindet die entbundene Strübe mit einem in Mehl gestrichen Stück Butter und schneid sie mit etwas Citronensaft. Besonders gelöst zu Tausen und jungen Hühnern.

**++ Kalte Kältekrankheit.** Kältekrankheit, Kältekrankheit, Schüttelfrost, Fieber, von dem gleichzeitig verwendet man sehr fein, zerlegt sie mit 4 hergelegten Citronen durch ein Saftseif, mischt sie mit 2 Eßlöffeln feinem, Zent, 2 Eßlöffeln Olivenöl und etwas Salz, einen Theil Glycerinöl zu einer dicken Sauce und würzt sie mit einem Theilchen Pfefferöl.

**++ Die Weerzwiebel ist ein ganz vorzügliches Verhütungsmittel bei Watten speicherlich.** Mit ihrer Hilfe ist man im Stande, ein gutes Vieh zu erziehen, von dem man einen großen Gewinn zu haben; man muß es nur verstehen, die Zwiebel zu befruchten, daß sie von den Thieren gierig aufgenommen wird. Die Zwiebeln werden zu nächst so klein wie möglich geschnitten, dann mit etwas ebenfalls zerleinertem Wachs, am besten Fischöl oder Olivenöl, sowie mit Mehl zu einem Teige verarbeitet, dies wie Knetmasse geformt, daraus bilden mit Zucker befrucht und den Watten ausgelegt. Sie liefern das verführerische Gebäck mit Gefühlsreize und werden nach kürzester Zeit. Es ist eigenhümlich, daß die Weerzwiebel doch das Leben der Watten zu bedrohen scheint; andere Thiere, z. B. Hunde und Katzen, können sie ohne jede Schädigung verzehren.

**++ Saucomplicirte.** (Chlorpräparat) Sind die Weiden gemischt, und trocknet die neue Grassoden, so erziehen mit ihm auch wieder junge Küden des Zaucomplicirte. Diese werden weichen, von dem Zaucomplicirte getrocknet, fein gesiebt und ein paar gehäufte Löffel davon in Rundfleischbrühe oder Wasser mit etwas Fleisch-Extrakt gesüßt. Man läßt alles einmal aufkochen, zuletzt wird 1/4 bis 1/2 Liter die saure Sahne, an die etwas Mehl gemischt ist, daran gegeben und die Suppe nochmals angekocht. Derselbe schmeckt vorzüglich, wohl gegeben werden Fleisch, in welche gefüllte Eier und Kartoffeln.

**++ Mittel gegen Watten im Weerzw.** Um Weerzw jährlich aufzubereiten zu lassen, ohne daß Watten sich darin einnisten, bedient man sich folgenden Mittels: Man bringt in Spiritus etwas Campher, sowie gepulverte Schale von spanischem Pfeffer und läßt das Ganze einige Tage in der Dose oder Commode stehen, bis eine vollständige Auflösung erfolgt ist. Diese so erhaltene Flüssigkeit wird nun durchgeseigt und das Behälter geschwächt damit befüllt, worauf man letzteres zusammenmischt und in feine Weiden einfließt.

**++ Schweineflecken zu entfernen.** Schweineflecken entfernt man aus farbigen Stoffen durch Anwendung von Weizenweizen. Man läßt ein Gefäß dieses Salzes in einer Kanne Wasser auf und bürstet damit mittelst einer Bürste den fleckigen Stoff ständig aus und bürtel und spült mit verdünntem Essig (zur Wiederherstellung der Farbe) und dann mit reinem Wasser gut nach.

**++ Universal-Reiniger.** welches Preis: 1 Liter: 50 Pf., 2 Liter: 1.00 Pf., 3 Liter: 1.50 Pf., 4 Liter: 2.00 Pf., 5 Liter: 2.50 Pf., 6 Liter: 3.00 Pf., 7 Liter: 3.50 Pf., 8 Liter: 4.00 Pf., 9 Liter: 4.50 Pf., 10 Liter: 5.00 Pf., 11 Liter: 5.50 Pf., 12 Liter: 6.00 Pf., 13 Liter: 6.50 Pf., 14 Liter: 7.00 Pf., 15 Liter: 7.50 Pf., 16 Liter: 8.00 Pf., 17 Liter: 8.50 Pf., 18 Liter: 9.00 Pf., 19 Liter: 9.50 Pf., 20 Liter: 10.00 Pf., 21 Liter: 10.50 Pf., 22 Liter: 11.00 Pf., 23 Liter: 11.50 Pf., 24 Liter: 12.00 Pf., 25 Liter: 12.50 Pf., 26 Liter: 13.00 Pf., 27 Liter: 13.50 Pf., 28 Liter: 14.00 Pf., 29 Liter: 14.50 Pf., 30 Liter: 15.00 Pf., 31 Liter: 15.50 Pf., 32 Liter: 16.00 Pf., 33 Liter: 16.50 Pf., 34 Liter: 17.00 Pf., 35 Liter: 17.50 Pf., 36 Liter: 18.00 Pf., 37 Liter: 18.50 Pf., 38 Liter: 19.00 Pf., 39 Liter: 19.50 Pf., 40 Liter: 20.00 Pf., 41 Liter: 20.50 Pf., 42 Liter: 21.00 Pf., 43 Liter: 21.50 Pf., 44 Liter: 22.00 Pf., 45 Liter: 22.50 Pf., 46 Liter: 23.00 Pf., 47 Liter: 23.50 Pf., 48 Liter: 24.00 Pf., 49 Liter: 24.50 Pf., 50 Liter: 25.00 Pf., 51 Liter: 25.50 Pf., 52 Liter: 26.00 Pf., 53 Liter: 26.50 Pf., 54 Liter: 27.00 Pf., 55 Liter: 27.50 Pf., 56 Liter: 28.00 Pf., 57 Liter: 28.50 Pf., 58 Liter: 29.00 Pf., 59 Liter: 29.50 Pf., 60 Liter: 30.00 Pf., 61 Liter: 30.50 Pf., 62 Liter: 31.00 Pf., 63 Liter: 31.50 Pf., 64 Liter: 32.00 Pf., 65 Liter: 32.50 Pf., 66 Liter: 33.00 Pf., 67 Liter: 33.50 Pf., 68 Liter: 34.00 Pf., 69 Liter: 34.50 Pf., 70 Liter: 35.00 Pf., 71 Liter: 35.50 Pf., 72 Liter: 36.00 Pf., 73 Liter: 36.50 Pf., 74 Liter: 37.00 Pf., 75 Liter: 37.50 Pf., 76 Liter: 38.00 Pf., 77 Liter: 38.50 Pf., 78 Liter: 39.00 Pf., 79 Liter: 39.50 Pf., 80 Liter: 40.00 Pf., 81 Liter: 40.50 Pf., 82 Liter: 41.00 Pf., 83 Liter: 41.50 Pf., 84 Liter: 42.00 Pf., 85 Liter: 42.50 Pf., 86 Liter: 43.00 Pf., 87 Liter: 43.50 Pf., 88 Liter: 44.00 Pf., 89 Liter: 44.50 Pf., 90 Liter: 45.00 Pf., 91 Liter: 45.50 Pf., 92 Liter: 46.00 Pf., 93 Liter: 46.50 Pf., 94 Liter: 47.00 Pf., 95 Liter: 47.50 Pf., 96 Liter: 48.00 Pf., 97 Liter: 48.50 Pf., 98 Liter: 49.00 Pf., 99 Liter: 49.50 Pf., 100 Liter: 50.00 Pf.

**++ Chlorin als Desinfektionsmittel** dürfte nur wenig bekannt sein, und doch genügt ein kleiner Vorrath reines Chlorin in dem Maße helfen Wasser, um ein gutes Desinfektionsmittel herzustellen, das bei mehrfachem Gebrauch Feinheit und Scharfheit schnell verliert.



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

Nr. 17 Halle a. S., den 23. April 1898.

**Eine gute Milchkuh ist eine wahre Goldgrube für eine Familie.**  
(A. v. D.)

Als ich vor vielen Jahren meine neue Stelle in einem großen wohlhabenden Orte des südlichen Schwarzwaldes bezog, erkundigte mich um natürlich auch gleich, bei wem im Dorfe „gute Milch“ zu bekommen sei. Ja, wissen Sie, jagte unsere Nachbarin, Milch bekommen Sie hier überall und nirgend. Wie ist dies zu verstehen? Seit erhalten Sie einen Haufen voll hier und morgen dort; befindlich giebt niemand Milch her, denn die Leute ziehen viel Vieh auf und die Säue brauchen auch; s'wird am besten sein. Sie schaffen sich selbst eine Kuh an. Einen Stall haben Sie und auch Futter genug.

Dieser Vorschlag leuchtete mir ein, und da ich von Haus aus mit der Landwirthschaft gut vertraut war, ging ich gleich in der nächsten Woche mit meinem Nachbar, einem erfahrenen Viehzüchter, auf den Kuhhandel. Unterwegs sprachen wir natürlich nur über meine zu kaufende Kuh, zuerst über die Kennzeichen einer guten „Milchkuh“. Die Milchkuh soll vor allem fein stierähnliches Aussehen, sondern ein gartes, weiches Gepräge haben. Der Ausdruck des Gesichtes sei sanft, fromm und gutmüthig, der Hinterleib im Verhältnis härter entwickelt als der Vorderleib; Kopf klein, vorn schmal mit feinen, an der Spitze glatten Hörnern, die Brust tief und breit, Schwanz lang und dünn, die Haut locker anliegend, Haare glatt und fein. Aber die Hauptbedingung ist das Guter. Man betrachte das Guter im gemolkenen und ungemolkenen Zustande. Ein Ziehguter fühlt sich auch nach dem Melken noch voll an und hat fast immer schlechte Milchaberen. Ein gutes Milchguter fällt nach dem Melken sehr zusammen, hat seine seideweiche Haare, große Milchaberen und große tiefe Milchschüssel. Der Milchspiegel, abgegrenzt durch aufrechtstehende Haare, läuft vom Guter nach oben und hinten; sind außer den vier wirklichen Milchdrüsen noch weitere 2 kleinere vorhanden, so wird dies auch gern gesehen.

Unter diesen Auseinandersetzungen kamen wir an unserm Bestimmungsort an, erkundigte mich nach feilen Kühen und wanderten von Stall zu Stall. Aber grau ist alle Theorie! Es stimmte bald dies bald jenes nicht, und ich glaubte schon, ohne Kuh heimzugehen zu müssen. Beim Vorgehen sprach ich mich an, sagte der Wirth des Dorfes, der hat sonst immer gute Milchkuhen. Antreten können wir, sagte mein Nachbar, und wenn's da nichts ist, gehen wir morgen nach S. Das Wohnhaus des Jörgebenauers war einlöchig, aber

sauber gehalten, dagegen hatte er eine Scheune und zwei Viehhäule, die sofort verriethen, daß hier ein rechter Bauer zu Hause sein müsse. Nach gegenseitiger Vorstellung und Begrüßung, und über den Zweck meines Besuches unterrichtet, ging's gleich in den Stall. „Unter sechs die Wahl.“ Meine Meile, komm und melke! Da ging es stramm zu, man merkte es dem Jörge an, daß er f. B. gedient hatte. Während die Magd eifrig bemüht war, uns ihre Geschäftigkeit im Melken zu zeigen, und in verhältnißmäßig kurzer Zeit sich ihrer Aufgabe in richtiger Weise entledigt hatte, hatten wir Gelegenheit, den Viehhäule zu inspizieren. Die Kühe waren alle sehr sauber gehalten, was auch in einem richtig angelegten Stall, der so viel Stall hat, daß die Fäule abfließen kann, leicht möglich ist. Ventilatoren waren angebracht, um der schlechten Luft Abzug zu verschaffen; die Struppen waren aus Cement und die Mauern so angebracht, daß sich das Futter bequem erledigen ließ.

Während dieser Betrachtungen dachte ich immer an meine Milchkuh. Eine von diesen sechs muß es sein, und nachdem wir jede einen eingehenden Mustering unterzogen hatten, und eine besonders den Anforderungen entsprechend ausgewählt, meinte der Bauer: „Sie haben einen guten Griff gefaßt, es ist wirklich meine beste Milchkuh, nicht nur was die Quantität, sondern auch was die Qualität der Milch anbelangt.“ Ich besaß alle verlangten Preise und mein Nachbar führte das theure Vieh heim in meinen Stall.

Wir hatten nun Milch im Leberlauf; ich habe das Erträgniß notirt und gefunden, daß sie im Durchschnitt 6 bis 7 Liter gab. Allerdings hängt der Milchsertrag bedeutend erhöht werden. Reines Ausmelken ist sehr notwendig. Da das Melken ist eine sehr mühselige Arbeit, zu deren Ausübung auch Verständnis nöthig ist. Es richtet sich nach den Futterzeiten und wird täglich 2-3 Mal vorgenommen.

Durch öfteres Melken erhält man mehr und fettere Milch, namentlich bei frühlingsenden Kühen und bei reichlicher Fütterung. Es muß wünschig recht regelmäßig vorgenommen werden. Vor dem Melken soll das Guter durch Abmischen mit lauwarmen Wasser gereinigt werden; ebenso soll die melkende Person vorher die Hände waschen. Eine große Sorgfalt in Bezug auf Reinlichkeit ist auch auf die Milchgeschüre zu richten; in unreinlichen Gefäßen wird die Milch blau, sauer und buttert nicht. In manchen Ställen habe ich die Beobachtung gemacht, daß Kühe sich nicht gerne melken lassen wollen und daher mit Schlägen traktirt wurden; dies ist nicht gut, die Kühe werden nur fiedricher. Schlägt eine Kuh, so lege ihr ein in kaltes Wasser getauchtes

Druck und Verlan von B. Rulischsch. — Bekannt. Redakteur Hugo Knack, beide in Halle a. S.



