

Wenn ein Keim mehr, völmehr nicht sich das Thier, rückwärts gehend, von der Schlinge freisumachen. Man drängt es dann rückwärts zur Stallthüre hinaus. Zieht man den Estrich drauf an, so flummt sich das Schwein gewaltsam rückwärts und eine zweite Person kann ihm helfen, falls es an Ort und Stelle gefesselt werden soll, in aller Besonnenheit den Strick um das rechte Hinterbein zu ziehen. Das Keimen genannenen Thieren, oder wenn der Stall sehr groß ist, in einem großen, tiefen Spritzen aus der Wand, in den dann das Schwein, welches ein Hinderniß niemals überspringt, sondern darunter hinwegzutreten versucht, hineinläßt. Da es sich darin nicht herumzubewegen kann, kann man ihm bei festem Anhalten leicht eine Schlinge um das rechte Hinterbein legen.

Die Entzündung der Mastdarmleiste und der Junge des Weibchens wird durch dieses Futter, sowie durch die Schlinge bewirkt, die meist sehr hochgehende Schlemmlaut, Völbildung, Abkühlung der Schlemmlaut in freien und verminderte Flüssigkeit zeigen. Die Heilung erfolgt durch Auspöhlung der Mastdarmleiste mit Kaltnasser oder einer drei-prozentigen Lösung von Chloroform mit Wasser und in einer täglich mehrmaligen Umschichtung mit Butter, Verabreichung von gutem Weizenmehl.

17. Fleisch, das man roh oder gekocht den Hunden füttert, sei mageres Rindfleisch, oder das Herz vom Hund, Kalb oder Schaf. Mageres Fleisch wird fein gehackt, zu kleinen Würfeln zerhackt oder zu dünnen länglichen Stücken zerhackt. Gefochtes Fleisch muß ausgekocht, zerrieben oder fein gehackt sein. Daselbe darf nicht nach anderen menschlichen Speisen schmecken. Man muß deshalb das Fleisch, welches man als Hundefutter verwenden will, extra in einem Gefäß kochen ohne Zugabe von jeglichem Gewürz.

18. Die Schältheim. Derselbe hat sich die Rote und die Stirn löpfe des gedüngten Vollkorns zum Abgaren ihrer Eier anzuweisen, und ab und zu kann man die Schale festig und anhaltend stehen lassen, und dann geht gewiß eine Portion der Waben ab, um sich ebenfalls zu verpacken; in der Stürchleie verpackt sie aber das ganze Schältheim, eine eigene Kraftstoff des Schältheims.

19. Was ist zu thun bei bitterer Milch? Sind nur einzelne Kühe von dem Uebel befallen, was besonders häufig bei altmütterlichen Kühen der Fall ist, so ist deren Milch von der übrigen ganz getrennt zu halten, da schon die bittere Milch einer einzigen Kuh das ganze Gemelke zu verderben im Stande ist. Um die betreffenden Thiere zu ermitteln, prüft man zunächst dem Weiden die Milch jeder einzelnen Kuh auf den Gehalt und stellt ferner je eine kleine Probe gefoltert in beschrifteten Mischern auf, um nach Verlauf von 24-36 Stunden die Milch besond. den abgekühlten Rahm abernas zu fassen. In Fällen, in welchen die Verabreichung der Kühe die einige Zeit gefundene Milch bitter macht, gelang es mitunter durch mehrwöchentliche Verabreichung von ein-prozentiger Salzsäure, deren Menge 1 1/2 Liter, des als Trank gegebenen Weibchens betragt, den Fehler dauernd zu beseitigen.

20. Milchfütterung. Die Milchfütterung betrieben wird, ist die abgerahmte Milch ein wertvolles Futter, sowohl für die Schweine wie für das Jungvieh überhaupt, da sie nicht allein die Verdauung der gereinigten Körner befördert, sondern auch in hohem Grade dem Körper die Stoffe zuführt, welche zum Wachsthum beitragen. Wiederholt hat man Verluste angestellt, um zu feststellen, wie die abgerahmte Milch füttere oder wie vermindert den höchsten Werth habe. Das Ergebnis ist nunmehr genau festgestellt und ist der Uebersicht der Fütterung von saurer oder süßer abgerahmter Milch so unerschöpflich, daß kaum etwas zu Gunsten der saureren Milch gesagt werden kann. Derartige Verluste kann je aber kollektive, welcher Milchfütterung weicht, selber erproben; ich muß jedoch, daß derartige Versuchsungen nur von größeren Versuchern, die das ganze Jahr hindurch Schweine mästen, angestellt werden können.

Gesundheitspflege.

21. Pflege deine Augen! Schonbare Augenlider sind sehr heilfam. Man fällt zuweilen Aende ein naches Glück mit mehreren Tieren heilenden Wasser, das die Augen ins Wasser kommen; dabei müssen die Augen geöffnet 3-5 Sekunden im Wasser stehen. So kann man drei Mal nach einander innerhalb 2-3 Minuten die Augen in das Wasser eintauchen. Es ist unglücklich, wie wirksam dieses einfache Bad ist, wenn es längere Zeit hindurch jeden Tag zweimal gebraucht wird. Wenn es reinen Wassers kann man nach Hr. Knapp zu dem Augenbad auch einen schmalen Wund oder Ringel wieder hergestellt werden. Jedem hat das Mittel auch noch das Gute, daß es billig und leicht zu beschaffen ist, und daß Mutter es gerne thut.

22. Ein sehr einfaches Mittel gegen Gicht etc. besteht in nichts anderem, als in einer Sellerie. Man löst täglich eine große Sellerie in kochendem Wasser, trinkt den Saft davon und eiert, wenn möglich, alle die Fritze. Es geht nach ganz kurzer Zeit mit dem Erfolg herein. Es gibt viele Fälle, in denen Leute, die von Gicht frumm und lahm waren, vollständig durch Sellerie wieder hergestellt wurden. Jedem hat das Mittel auch noch das Gute, daß es billig und leicht zu beschaffen ist, und daß Mutter es gerne thut.

23. Bei Augenlidverwundung müssen die Lider und Lidrand, wie der Praktische Wegweiser, Würzburg, schreibt, mit reinem Jodstein bestrichen werden, um dieselben vor dem Zittern und den Ausschüßungen des Auges zu schützen. Die sich bildenden Krusten werden durch feuchte, lauwarme Packungen entfernt und entfernt. Am Tage sind 4-20köbige Augenlider alle 2-3 Stunden von möglichst langer Dauer zu rühren. Bei Nacht sind kühlte Umschläge event. mit kaltem Fenestelge zu machen.

Sobald dieselben warm werden, sind sie zu wechseln. Aus Fuge wird alle Lage etwas Honigwasser oder drei Mal etwas Citronenwasser, das nur schwach säuerlich sein darf, geräufelt. Rauch, Staub, gelbes Licht muß gemieden werden. Milde, reizlose, möglichst vegetarische Diät, sowie abkühlende Bäderungen (kalt Wasser, Fußbäder, Kniegüsse) und gute Ernährung unterstützen die Behandlung.

24. Wie soll Honig gewonnen werden? Darüber schreibt eine Frau K. im Schweizer Familienblatt, daß der Honig in ihrem Hause schon lange Zeit als Unverfälschtes betrachtet wird, bei Brand und Schüttelmühen wird sofort Honig angeleitet, bei Schnupfen, Husten und Heiserkeit, alle 15-20 Minuten ein Theelöffel voll gut eingepreßter und langsam genossener, ausgekühlter Dampfe feine. Auch auf Lunge und Magen hat er großen Einfluß. Nach dem Essen und Darmreinigung, Meibian halt nichts. Man probire sich mit einer Honigart. Morgens und Abends eine Tasse heiße Milch mit reichlich Honig darin aufgelöst, nach dem Mittagessen ein Glas Honigwasser und dazwischen noch ungefähr alle 30 Minuten einen Theelöffel voll für sich allein und nach vier Wochen man sich gesund fühlte. Zeiliger ist mit Honig ein leichtes Getränk und ich ertrane mich dabei einer Kraft und Jugendfrische, die mich ganz verzeihen läßt, wie weit ich schon an Jahren vorgebracht ist. Auch Blutarmuth wird gehoben durch reichlichen Genuß des edlen Nahrungsmittels. Bei einer Lachter schlug vor Jahren weder Eisenmittel noch Sennesen. Die Mit jeder Frühling so hart an der Brust, daß sie einige Zeit fast nicht mehr arbeiten konnte vor Schwäche. Eine vorübergehende brauche sonstigen Heilung. Morgens und Abends reichlich Honig in heißer Milch aufgelöst, nebsthin in heißem Wasser, die mich ganz genossen, etwa ein Kilo die Woche. Von Tag zu Tag wurde die Lachter merklich kräftiger und die Brustheit lernte das folgende Jahr nicht wieder. Personen muß ich, daß ich glaube, wenn der Honig die richtige, gute Wirkung hervorbringen soll, er nicht rein gegeben, sondern thierlich ein geschichtet und veredelt werden soll. Ein gar zu empfindlicher Magen kann an den Honiggenuß gewöhnt werden, wenn man mit einer Größe groß ansetzt und dann jeden Tag etwas trinkt.

Sauswirthschaftliches.

25. Pfeffer-Katzenfleisch. Man schneidet Kalbfleisch in Stücke, kochet sie mit reichlich geschnittenen Zwiebeln und etwas Pfeffer, Salz und Gewürz in einem gut schließenden Topf und gießt Wasser oder Bouillon darüber, daß es mit dem Fleisch gleichsteht. Man tritt man etwas Schinken ein, um den Pfeffer zu weichen, dann kocht man es anderthalb Stunden schmoren, giebt vor dem Anrichten etwas Butter dazu.

26. Weiße Hühneruppe. Kochdauer 2 1/2 Stunden, 6 Personen. Man legt ein fettes Suppenhuhn mit 2 1/2 Liter Wasser, 1/2 Sellerieknolle, 1 Mohrrübe und 1 Petersilienwurzel, sowie dem nöthigen Salz auf, kocht es weich, giebt die Brühe durch ein Saugsieb und läßt das von der Brühe die gute Restliche in einem kleinen Feuer an einem Ortchen in einem Topf mit 2-3 Scheiben Schinken und 1-2 eingemachte Trüffel. Aus 40 Gr. Butter und 50 Gr. Mehl bereitet man eine weiße Mehlsuppe, giebt 120 Gr. geriebenen Parmesan, 1/4 Liter süßen Rahm, 3 Eigelb und die durchgehende Hühnerbrühe dazu. Die Suppenentzerte legt man mit der Streifen Hühnerbrust, Schinken und Trüffel und rührt die mit 1-2 Theelöffel Maggi getriebene Suppe darüber an.

27. Gulafische Suppe. Kochdauer 2 Stunden, 6 Personen. Zwei feingehackte Zwiebeln und 1/2 Kilo rohe Rindfleischwürfel werden in 100 g Butterstett braun angebraten. Dann rührt man 1/2 Theelöffel Pfeffer, Salz und 60 g Mehl darüber, bräunt dies ebenfalls an, läßt 2 Eigelb Ölth und 2 1/2 Liter Wasser darüber, und läßt die Suppe fest kochen, noch weniger 1 1/2 Stunden kochen. Man mischt 3-4 Theelöffel Maggi hinein, zieht den Topf vom Feuer und rührt die Suppe an.

28. Zeit ist Geld, denn Zeit ist Geld, diese Worte sind keineswegs neu, aber viele Leute optern Zeit wie Geld umsonst Dinge, bei denen sie beides ganz erheblich sparen könnten! Wie viele Hausfrauen, selbst lüthige, praktische und sparsame, arbeiten hundertlang in der Küche, um eine gute Mittagssuppe herzustellen. Wie manchmal mühen sie sich aus der Schule kommenden Kindern oder den von der Arbeit heimkehrenden Mann eine Tasse köstliche Bouillon oder einen Teller fröhlicher Suppe darzubieten. Ja, wenn das nur nicht so lange dauerte! - Und dabei ist die Sache so einfach. - Nächstes sind solche Verfahren, welche die Maggiwässer beinahe nur auf die Suppen-Preparate aufmerken lassen, die in ihrer großen Reibung jedem Geismad gerecht werden, während durch die prächtigen und ebenfalls billigen Bouillon-Kapseln, bei vorhandener heißen Wasser, die sofortige Herstellung einer vortheilhaften Bouillon ermöglicht wird. - Zeit ist Geld, denn Zeit ist Geld! Keine Reueung auf zukunftsichem Gebiete ist so dem Vertriebe, um seinen Fortschritt die Arbeit zu erleichtern und das Wirtschaftliche zu erhalten, als die vortheilhaften Maggi-Preparate.

29. Gegen Pest. Um Nothipuren von nickelplattierten Krallen zu entfernen, löst man dieselben einige Tage lang mit Zett bedekt liegen, dann reibt man sie gut mit Ammoniak an. Ist der Koff tief, dann können man sich einer erstarrenen Lösung oder verdünnter Salzsäure, welche man auf dem Reiben über ein feines Sieb gießt, bedienen. Man muß dabei dann mit Wasser und Schwamm ab und polirt mit eisigtem Tripol oder Politrot. Dies wiederholt man, so oft es nöthig ist.



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

Nr. 8 Halle a. S., den 24. Februar 1900.

Die deutschen Molkereigenossenschaften im Jahre 1898.

Nach den Auszügen aus dem „Reichsanzeiger“ wurden im Jahre 1898/99 155 Molkereigenossenschaften in Deutschland neu gegründet und 19 aufgelöst, während das Vorjahr 171 Neugründungen und 29 Auflösungen zählte. Hieraus giebt sich also eine Zunahme von 136 Molkereigenossenschaften gegenüber 142 in 1897/98. Das Eingehen einiger kleinerer Genossenschaften ist auf die aus technischen Gründen erfolgte Vereinigung benachbarter kleinerer Betriebe zurückzuführen. Der Bestand der ins Genossenschaftsregister eingetragenen Molkereigenossenschaften ergiebt nach den letzten Feststellungen folgende Zahlen: am 1. Juli 1897: 1574, am 1. Juli 1898: 1628, und am 1. Juli 1899: 1764. Unter diesen 1764 Genossenschaften hatten 1250 die unbeschränkte, 454 die beschränkte Kapitalpflicht und 60 die unbeschränkte Nachschußpflicht. Die meisten Neugründungen haben auch in diesem Jahre die Provinzen Sachsen, Hannover und besonders Rheinpreußen aufzuweisen.

Die Zahl der dem Allgemeinen Verbande der deutschen landwirthschaftlichen Genossenschaften zu Offenbach, aus dessen neuem Jahrbuch für 1899 wir diese Zahlen entnehmen, angehörenden Molkereigenossenschaften ist wie in den Vorjahren gewachsen; es belief sich am 1. Juli 1898 auf 896, am 1. Juli 1899 auf 981 und am 1. December 1899 auf 1019. Zu den „Centralabgabegenossenschaften für Molkereien“ ist zu bemerken, daß im Berichtsjahre 7 Centralabgabestellen (Verkaufsverbände, Butterabgabegenossenschaften u. a.) thätig waren und zwar in Ost- und Westpreußen, Brandenburg, Pommern, Schlesien, Hannover und Oldenburg. Nach einer im Jahrbuch enthaltenen Tabelle haben die gesammelten Butterverkaufsgegenossenschaften im Jahre 1898 insgesamt für ca. 5 488 000 Ml. Butter verkauft gegen 4 895 000 im Jahre 1897.

Die Molkereistatistik des Allgemeinen Verbandes für 1898 zeigt wiederum die zunehmende Ausbreitung und Ausdehnung des deutschen Molkereiwesens und gewährt uns einen Einblick in die geschäftliche Föndrung der Molkereigenossenschaften, in den Fortgang der genossenschaftlichen Milchverwertung und der inländischen Produktion an Molkereiprodukten. Gegenüber 682 Molkereigenossenschaften in 1897 sind in der Statistik für 1898 794 aufgenommen worden. Die durchschnittliche Mitgliederzahl der berichtigen Molkereien in 1896, 1897 und 1898 betrug 71, 74 und 80. Es folgt daraus eine befriedigende Zunahme, an welcher fast sämtliche Verbände, insbesondere Brandenburg, Posen, Rheinpreußen, Hessen und Oldenburg, theilhaftig sind. In einer Reihe von

Tabellen giebt das Jahrbuch dem Leser einen Einblick in die Geschäftstätigkeit der Molkereien und ein Bild über Ausdehnung und Rentabilität des Molkereiwesens überhaupt.

Hier sei erwähnt, daß die gesammte im Durchschnitt von einer Molkerei eingeliesserte Milchmenge pro Jahr 1 255 682 kg betrug (1897: 1 167 853 kg), was gegen das Vorjahr einer großen Aufschwümg bedeutend und den höchsten bis jetzt überhaupt erreichten Stand bezeichnet. Es zeigen alle Verbände, namentlich Schlesien, Ostpreußen, Pommern, Brandenburg, Posen und Westfalen, eine aufsteigende Bewegung. Die Vergrößerung der Betriebe ist besonders groß in Ost- und Westpreußen, Brandenburg, Hessen und Oldenburg, bemerkenswerth auch in Rheinpreußen, wo trotz des Hingungens vieler neuer Betriebe für Kleinbauern ein entsehdendes Wachstum des durchschnittlichen Molkereibetriebsumfanges zu beobachten ist. Die verkaufte Milchmenge betrug in 1897 insgesamt 18 659 067 kg oder im Durchschnitt pro Genossenschaft 44 961 kg, 1898 sind die entsprechenden Zahlen auf 37 890 144 und 49 897 angewachsen. Nach den tabellarischen Feststellungen haben sich mehr als die Hälfte aller Genossenschaften neben der Butterproduktion auf dem Milchabsatz verlegt; speziell in den norddeutschen zahlreichen südlichen Molkereigenossenschaften, dann im Königreich Sachsen ist der Milchverkauf häufig. Was die verkaufte Buttermenge betrifft, so sind die diesjährigen Neulieferungen gleich erfreulich. Derselbe betrug 1897 insgesamt 16 683 107 oder im Durchschnitt pro Genossenschaft 40 990 kg, 1898 33 566 769 bzw. 49 935 kg. Für die eingeliesserte Milch wurden an die Lieferanten und Genossen insgesamt bezahlt: in 1897 im Durchschnitt pro Jahr 82043 Ml., pro Tag 228 Ml. „ 1898 „ „ „ 84 906 „ „ „ 236 „

Gleich wichtig und instruktiv sind die Ergebnisse über die geschäftliche Föndrung der Molkereigenossenschaften, die Ausammlung eigener Betriebsmittel, die Finanzprognose fremden Betriebskapitals.

Das Betriebskapital betrug insgesamt im Durchschnitt pro Genossenschaft 46 021 Ml., pro Mitglied 581 Ml., dagegen in 1898 46 869 bzw. 566 Ml. Die Statistik zeigt hier gegenüber dem Vorjahre bei der Mehrzahl der Bezirke, so Rheinpreußen, Hildesheim, Mecklenburg, Posen, Westfalen, Kurhessen, das Großherzogthum Hessen, das Königreich Sachsen und Brandenburg einen steigenden Bedarf an Betriebskapital, während in den norddeutschen Bezirken Pommern, Schlesien-Hollstein und Oldenburg, sowie in den Provinzen Sachsen und Hannover eine Verminderung desselben im Allgemeinen zu konstatiren ist.

Die Geschäftsguthaben der Genossen betragen insgesamt

Druck und Verlag von W. Kniphofsch - Berantm. Redakteur Wilhelm Teste, beide in Halle a. S.



