



Mr. 51 Halle a. S., den 23. Dezember 1905

1. Entschleimung als Hauptmittel ist vollständig zu verwerten, da diese nicht nur die Höhle der Längeren Erbsen angreift, sondern auch das Zahnfleisch dünnbleiben facht.

2. Seite gegen Kopfschmerzen. In einer Mischung von 15 Gr. Citronen und je 50 Gr. kölnischen Wasser und reifem Weingeist werden 100 Gr. Sapo viridis unter Anwendung von Wärme gelöst und mit 6 Gr. Nupstol vermischt. Wird dieser Saft nach mal alle 2-3 Tage dem Kopf.

3. Entschleimung. Gute Gerste mit der Hälfte, wie sie vom Holze kommt, füttere man eine halbe Stunde lang, auf einen Liter Wasser eine Hand voll, und füge ein Quantum feingehackten Johannisbrot (Porphyr) und Kanarienvogel bei. Nach dem Abkühlen launern getrunken, besonders vor dem Schlafengehen, leistet dieses Mittel vorzügliche Dienste.

Für die Kühe.

1. Als Krautentzahn und der Melancholie. Es häuften in der jetzigen Zeit der Fleischzucht für die Kühe von großer Wichtigkeit sein, zu erfahren, das das bekannte Nährapparat 'Wilson' jetzt auch mit Bouillon-Ertract hergestellt wird und allein mit Wasser zubereitet eine geschmackvolle Suppe von höchstem Nährwert gibt, die dem kranken Körper Lebens- und Aufbauelemente in bester Weise und billiger Form zuführt, wie es bei den jetzigen Fleischpreisen nicht möglich ist.

2. Gemischter Entzahn. Rote Rüben, gute Salzküren, weich gekochte Getreide und in der Größe gekochte Kartoffeln, auf je gleichen Teilen, werden in Scheiben geschnitten und mit folgender Sauce vermischt: hart gekochte Eier werden mit Essig, Salz, Senf und ein wenig Zucker fein gehackt, dann Öl und diese saure Sauce, auf je ein Ei etwa einen halben Liter Milch, wird hinzugefügt.

3. Rohkost-Gemüse. (Schlages Rezept). Man kocht die Rohkost, schneidet sie in feinsten Streifen, wäscht sie und kocht sie in gelatinem Wasser weich. Nachdem legt man, nachdem die Streifen abgeseiht und abgetropft sind, dieselben in Butter dazugeben, haubit ein wenig Mehl daran zum Binden und gibt anstatt Bouillon Milch dazu. Schmeckt zu Zerkleinern und Schatzfütterung sehr gut.

4. Spinatfische. 250 Gramm Spinatfische zerlegt man mit 1/2 Liter kochender Sahne, rührt 125 Gramm Butter mit drei Eiern zu Sahne, mischt und kocht es, füt die Semmel und eine gekochte große Kasse gefochten, feingewogenen Spinat hinzu, formt Klöße, läßt sie in Salzwasser sieden und gibt sie zu Braten oder in die Suppe, aber mit brauner Butter und geriebener Semmel zu Tisch.

5. Feiner Kartoffelkuchen. 3 Pfund Salzfartoffeln werden gekocht, geschält, zerhackt, geschüttelt und mit folgender Sauce überossen: 1/2 Liter saure Sahne, 4 ganze Eier, 8 Eßlöffel weißes Öl, Essig nach Geschmack, eine Handvoll fein gewiegter Kräuter, einen Eßlöffel geriebene Schwarzbrot, Salz, wenig Zucker. Alles wird fein gehackt gerührt und dann vorzüglich mit den Kartoffelstücken gemischt, damit diese nicht zerfallen. Der Salat kann man mit kochtem Eiern und ganz feinem geriebenen roten Schinken garniert werden.

6. Entzahn. 10 Personen. Vermeidung 1/2-1 Stunde. Von einem allgemeinen Nippensicht schneidet man je nach der Größe 3-4 rote Lein, kocht das Fleisch oben von den Knochen, kocht die Lutz, stopft die Stücke mit der linken Seite des Handwiesers, taucht sie auf beiden Seiten in zerlassene Butter und brät sie entweder auf dem Rost bei mäßigem Feuer 1/2 Stunde, oder in der Wärme ungeschälte chokoladene. Den abgetropften Fond oder die Braten-Zus in der Wärme verlost man mit sehr feiner Bouillon und legt auf jede Kotelette ein Stück Kräuter oder Sardellenbutter, sie sofort verwendbar. Zur Beilage eignen sich junge Wacholder, geriebene Kartoffeln, Bismontöl, Wirsing, auch kann man zu dem Fleisch eine Tomaten oder Champignonsauce geben.

7. Alles Obst als Viehfutur. Das Obst wird ziemlich weich gekocht, dann abkühlen lassen; die Frucht und Kerne gibt man mit Saft. Man macht man in einer Kasserolle Butter warm und bringt das Obst dazu mit etwas (6 Stück) Backpulver und Glycerinbeeren, welche man vorher zerhackt, nimmt dann eine Oberseite saure Sahne an die Wärme und befeuchtet man das Obst mit Saft, dann je sauer wird und brant ist, gibt die Wärme mit einem Eßlöffel Kartoffelstark ab und gibt es denn zu Tisch.

8. Vollkorniger Kartoffelkuchen. Ungewaschene rote Rüben, einen tiefen Keller voll, nimmt man in eine Schüssel, mit Weinig, etwas Zucker, gefochten weichen Pfeffer (eine kleine Pfefferpeise), etwas Salz und eine halbe Tasse heißes Olivenöl füllt. Man kocht man kleine, gekochte Salzfartoffeln und kochendes in Schichten, nach warm, kühner. Man mengt alles bestmöglich durcheinander und gibt es warm zu Tisch. Der Salat schmeckt gut zu aufgewärmtem Kalbsbraten.

9. Bratwürste in Sauce. Man nimmt hierzu schöne Schweinebratwürste, gibt sie mit ein bißchen Wasser ohne jeden Zusatz von Fett in die Dampfbad und läßt die Würste je von allen Seiten kochen (es ist genügend Fett in den Würsten selbst enthalten). Ist das geschah, gibt man die Würste auf eine Schüssel, füllt in dem verbleibenden Fett 1-2 Knochhöfen voll Mehl sehr fein hackt und gibt ein Glas roten Wein daran, oder auch nur die Hälfte und die andere Hälfte Bouillon. Die Sauce muß dickflüssig sein. Nachher füllt man der Sauce einige weiche Kartoffeln bei, läßt alles dies auf kochendem Feuer etwas kochen und gießt es über die Würste.

10. Rindfleisch mit Paprikasauce. Das enthäutete, aufgeschnittene und sauber zubereitete Rindfleisch wird auf ein schräg gehaltenes Brett gelegt und tüchtig mit Salz eingerieben (das Salzwasser muß ablaufen). Darauf wird es gut abgetrocknet, gut gepulvert und tüchtig mit Paprika bestreut, dann in einem Wratten gebraten, wie man einen Kalb brät, aber während der Braten immer mit guter saurer Sauce (aus Essig, Salz, Pfeffer) begossen - niemals mit Wasser. Zuletzt wird ein wenig Mehl zum Binden der Sauce zugefügt.

11. Vorzüglicher Kartoffelkuchen. 1 Kilogramm Mehl, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 50 Gramm Stärke, 250 Gramm gefochte und geriebene Kartoffeln, 8 Gramm Vanillin, etwas Milch. Der Teig darf nicht sehr fest gemacht werden und muß, wenn er auf das Backblech aufgetragen ist, gehen, bis er recht weich und locker ist. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit heißer Butter bestreut und mit Zucker und Zimt bestreut.

12. Pfannkuchen. Zum Teig nimmt ein 1/4 Liter Milch, ein 1/4 Pfund abgeseihter Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 50 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Salz und feines Mehl, ferner Pflaumenmasse und eine Handvoll zum Füllen. Mehl und Butter werden vorher erweicht. Dann schlägt man die Eier, rührt die leinarme Milch recht feine Zucker und Salz dazu und macht dies mit feinem Mehl (etwa 1 1/2 Pfund) zu einem leichten Teig, den man so lange rührt, bis er Blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Darauf legt man ihn zum Angehen auf ein mit Mehl bestreutes Backblech. Nach etwa einer halben Stunde rollt man den Teig auf, formt die Kuchen mit einem Gabel und kocht sie in fliegendem Fett oder Butter. Nach warm, bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

13. Weintrüdel. 190 Gramm gefochtes Weisbrot, 140 Gramm Zucker, 6 Eier, eine halbe halbe Weintraube mit 1/4 Pfund Zucker. Das Brot wird mit Eiern und Zucker vermischt, in einer Waibe gebacken und vor dem Eintragen mit Wein und Zucker überossen. 14. Gedämpftes Rindfleisch. Ein festes Stück Rindfleisch wird mit man den Teig auf, formt die Kuchen mit einem Gabel und kocht sie in fliegendem Fett oder Butter. Nach warm, bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

Haushirtschaft.

1. Flecken von Ölen aus der Waibe zu bringen. Es wird eine zinnene Kanne oder Waibe mit siedendem Wasser gefüllt und der Fleck auf dieses heiße Wasser gehalten; währenddessen tropfeln man Zitronensaft auf den Fleck, damit er nicht zerfällt, bis zerfällt nicht mehr zu sehen ist. Bei frisch enthaltenen Flecken genügt dies meist eher als bei denen, welche schon länger vorhanden waren; es muß daher obige Vorsichtsmaß auch länger angewendet werden. Köst ein solches Öl auf der Hige nach, so untersteht man nicht, siedendes Wasser nachzugießen. Nachdem nun auf diese Art der Fleck weggebracht worden ist, wird diese Stelle mit heißem Wasser ausgewaschen. Auch die haushaltlichen Dörrfellen sind auf diese Weise wegzubringen.

2. Im Zielen von Zintenfischen zu reinigen wird ein Teil Schwefelsäure nach und nach unter beständiger Umrührung in 8 Teile Flußwasser gemischt und in einer Flasche aufbewahrt. Die Flecken werden mit warmem Wasser befeuchtet, etwas von der Flüssigkeit darauf gegossen und mit einem großen Kappen nützlich gerieben. Dies wiederholt man, bis die Flecken, nachdem die Stelle trocken geworden, nicht mehr sichtbar sind, und wäscht sie mit warmem Wasser nach.

3. Konserverung der Farne in der Waibe. Gießt folgende zu Wachbrühe geben, erhält blaßrote und grüne, zum leinen Waibe gegeben, stellt er veränderte hohle Farne wieder her. Soda erhält purpurrot und Rotbraun; eine Viertelgarte ergibt und befeuert schwarz auf reiner Waibe. Ist Farbe durch Saure verändert, so stellt Salznatron, mit 12 T. Wasser verdünnt, sie wieder her; ist sie durch Alkalien verändert, so stellt Essig sie wieder her.

4. Was man Käsefäden waschen, so wird dieselbe sorgfältig auf ein Tuch gepreßt, nicht gerieben, nur geschüttelt und leicht gedrückt. Sind die Fäden trocken, macht man eine schwache Lösung von weigen pulverförmigen Saponin, legt die gut ausgewaschenen Käsefäden auf ein zusammengelegtes Tuch, taucht damit in die Lösung, tupft mit einem trockenen Tuche so lange darauf, bis alles wieder trocken ist.

5. Schuhputze. Um das Anlet der gebleichten zu schönen, empfindet es sich, Schuhputze über dieselben zu machen. Man kann sie auch mit Saponin waschen; leicht dieser Schuhputze lassen sich dazu verwenden. Man lege darauf, daß sie weder zu weit, noch zu lang sind, welche sie mit Knöpfchen und Knöpfchen, oder nütze sie ganz zu, was das beste und einladige ist. Sie lassen sich leicht und schnell reinigen.

6. Erdene Tafelentwürfe zu reinigen. Um die modernen, feinen, kleinen Tafelentwürfe zu reinigen, schält man einige Kartoffeln, reibt sie auf der Waibe, gießt etwas Wasser darauf und preßt nach einigen Stunden diese Kartoffeln heraus. In dem zurückbleibenden Wasser wäscht man die Tafeln, spült sie gut, legt sie zwischen zwei Leinwandtücher und plättet sie, wenn sie noch feucht sind, mit nicht zu heißem Eisen aus. Sie werden wie neu.

7. Schwarze Nähnähmaschinen zu waschen. Dieselben werden wie neu, wenn man sie in einigem Vieh oder Seife wäscht und feucht auf der verkehrten Seite plättet.

In welchem Verhältnis stehen Futtermittel und Preis der Futtermittel zu einander.

Der Wert der Futtermittel richtet sich in erster Linie nach dem Gehalt an verdaulichen Nährstoffen, dann aber auch nach der physiologischen Bedeutung derselben. Alle Futtermittel sind aus verschiedenen Stoffen zusammengesetzt und enthalten neben Nährstoffen auch unverdauliche Stoffe. Ein Futtermittel ist also zunächst ein so wertvoller, je mehr Nährstoffe und je weniger unverdauliche Stoffe es enthält. Zur Bestimmung des Gehalts der Futtermittel an Nährstoffen dient die chemische Futtermittel-Analyse. Hiernach ist die Zusammensetzung der Futtermittel in der Hauptsache folgende: Aische, Proteinförner, stickstofffreie Extraktstoffe, Fett, Jafer, Wasser. Alle Aische bezeichnen man den beim Einäschern bleibenden Rückstand nach Abzug von Kohlenäure, Stohle und Sand. Unter Proteinförner (stickstoffhaltige Extraktstoffe) versteht man als Hauptbestandteil die verschiedenen Proteinförner, aber auch alle anderen stickstoffhaltigen Körper, z. B. Eiweiß. Zu den stickstofffreien Extraktstoffen gehören hauptsächlich Zucker und Kohlehydrate. Das Fett enthält Pflanzenfett, Wachs, Harze, Chlorophyll usw. Die Gruppe Jafer endlich umfasst als hauptsächlichsten Bestandteil die Pflanzenzeller. Daneben alle unlöslichen Stoffe der Futtermittel.

Die in den Futtermitteln enthaltenen Nährstoffe werden aber nicht alle vollständig verdaulich, sondern je nach der Zusammensetzung der erhen geht ein größerer oder kleinerer Teil der Nährstoffe unverdaulich wieder ab. Wieviel nun von den einzelnen in einem Futtermittel enthaltenen Nährstoffe verdaulich wird, hat uns der Versuch gelehrt, und man hat Tabellen aufgestellt, welche uns den verdaulichen Teil der Futtermittel an Eiweiß, Fett und stickstoffreichen Stoffen angeben. Solche Nährstofftabellen findet man in vielen landwirtschaftlichen Kalendern.

Jeder Nährstoff besitzt eine besondere Nährwirkung und diese ist unterschiedend für den physiologischen Wert der Futtermittel. Hiernach sind die proteinförner Stoffe (eiweißartige) am wertvollsten, den geringsten physiologischen Wert haben die an Kohlehydraten reicheren (stickstofffreien Stoffe), während die fettreichen in der Waibe stehen. Um nun die einzelnen Futtermittel nach ihrem Preise vergleichen zu können, bedient man zunächst ihren Gehalt an sogenannten Futtermittelwerten, indem man die verdaulichen Proteinförner (eiweißartige Stoffe) als die wertvollsten dreifach, das Fett doppelt und die stickstoffreichen Bestandteile als die geringwertigsten einfach berechnet. So haben z. B. Napskuchen nach der Nährstofftabelle; 3, 24,9 + 2, 7,6 + 23,8 = 113,7 Futtermittelwerten. In nachstehender Tabelle sind einigermaßen bräuchlichsten Futtermittel nach der Summe ihrer Futtermittelwerte ein Grund der Wolff'schen Nährstofftabelle berechnet.

Der Preis der Futtermittel ist auf Grund des durchschnittlichen Marktpreises angegeben. Notwendige Abänderungen bei wesentlich verschiedenen Marktpreisen lassen sich leicht bewerkstelligen.

Table with 4 columns: Art der Futtermittel, Futtermittelwert (100 kg), Preis für 100 kg, and Preis für 1 Pflanzenertrag. Rows include: Gerst, mittl. Güte, Roggen, Gerst, Weizen, Hafer, Buchweizen, Erbsen, Weizen, Palmtenner.

Hiernach ergibt sich, daß Getreide zu teuer im Einkauf ist, am als Kraftfuttermittel verwendet zu werden. Die gewöhnlichen Abfälle stellen sich in dieser Beziehung entschieden günstiger. Eine Ausnahme macht, wie wir gesehen haben, der Weis, da er außer viel Stärkemehl enthält, so fordert er eine Futtermittelbeilage, die arm an Stärkemehl ist. Ganz besonders verdient das Fleisch-Futtermittel erwähnt zu werden, da es wegen seines hohen Gehalts an Eiweiß einen ganz besonderen Nährwert besitzt. Weis oder wird es von Pferd und Rind nicht gern genommen. Für Schweine dagegen ist es ein ausgezeichnetes Futter zur Mast und kann mit großem Vorteil neben eiweißarmen Futtern, z. B. Kartoffeln, verfüttert werden. Zudem lieben die Schweine Fleischabfälle.

Die Befandlung des Stallmistes auf dem Felde.

Die Kenntnis von einer richtigen Behandlung des Mistes auf der Düngerglätte ist gütlich in immer weitere Kreise gebrungen: man weiß, daß der Stallmist gleichmäßig aufgebracht werden muß, damit beim Lagern keine Gasräume bilden, daß frischhalten die Fäulnisgefahr vermindert und daß Unkraut von Suppenbohnen oder Kamin oder Weiden mit Erde die Fäulnis bei wertvollen Nährstoffen verhindern; auch daß bei unvordünger Anlage der Düngerglätte die Junge (Jung) Stallmist, als auch Abwehrstoffe und Kali der Wirtschaft entzogen, wenn die Erde zu sauer ist, nicht lauten läßt. Aber auch, wenn der Mist nach die Fäulnisgefahr nicht vermeiden werden. Hierfür findet man leider noch die Weisbe wehrte, daß der Mist auf das Feld gebracht wird, wenn eben zum Mistweihen gerade die nötige Zeit vorhanden ist, und man kann erst an das Weiden denken, wenn die anderen, die nötigen angesehnen Arbeiten nicht mehr drängen. Wenn man Scherenselbst bei Mist, der in dieser Zeit länger Zeit, können bis 4 Wochen lang auf dem Felde in größeren Quanten liegt, zu beobachten, so wird man erfahren, wie solche Quanten zusammenfallen. Man wäscht sich nun mehr, indem es heißt, der Mist hat sich gegibt, und indem man annimmt, daß von der eigentlich wertvollen Waibe nicht mehr gewonnen werden kann, ist jedoch durchaus irrig. Es ist sehr leicht, sich in solchen großen Quanten ganz außerordentlich große Verluste sowohl an organischen Waibe überhaupt, als ganz besonders auch an Stickstoff zu betreiben, die unter Um-

Druck und Verlag von W. Kniphofsch - Gesamtredaktion: Jean Schwelke, beide in Halle a. S.



