

1. Gichtstoffe als Dampfbäder ist vollständig zu verwerten, da diese nicht nur die Föhre bei längerem Gebrauch angreift, sondern auch das Holzfleisch dinstelbar macht.

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

3. Gichtmittel. Gute Gichtmittel sind die Gicht, wie sie vom Saline kommt, ferner von einer halben Stunde lang, auf einen Eimer Wasser eine Hand voll, und fügen ein Quantum feingehackten Johannisbrot (Porphyr) und Kanthariden bei. Nach dem Abkühlen launaria getrunken, besonders vor dem Schlafengehen, leistet dieses Mittel vorzügliche Dienste.

Für die Kühe.

Als Krautentzück und der Melonensalzen. Es häßte in der jetzigen Zeit der Fleischzucht für die Kühe von grobem Futter sein, zu erfahren, das das bekannte Nährapparat Wilson's jetzt auch mit Bouillon-Ertract bereitet wird und allein mit Wasser zubereitet eine geschmackende Suppe von höchstem Nährwert gibt, die dem kranken Körper Lebens- und Aufbaustoffe in leichter besser und billiger Form zuführt, wie es bei den jetzigen Fleischpreisen nicht möglich ist.

Wemischer Salat. Rote Rüben, gute Salzkurzen, weich gekochte Sellerie und in der Schale 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 Eßlöffel voll, hinzugesetzt.

Kohlstrümpfe. (Schickes Rezept.) Man kocht die Kohlstrümpfe, schneidet sie in feinsten Streifen, wäscht sie und kocht sie in gelatinem Wasser weich. Nachdem läßt man, nachdem die Streifen abgeseigt sind, dieselben in Butter dämpfen, haubit ein wenig Mehl daran zum Binden und gibt anstatt Bouillon Milch dazu. Schmeckt zu Semmelbröten und Salatvorfahrt sehr gut.

Spinatrische. 250 Gramm Spinatrische überseigt man mit 1/2 Eßlöffel Essig, rührt 125 Gramm Butter mit drei Eiern zu Sahne, mischt und läßt 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, oder mit brauner Butter und geriebenem Semmel zu Tisch.

Feiner Kartoffelsalat. 3 Pfund Salzkartoffeln werden gekocht, geschält, zerhackt, geschnitten 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 geriebenen Schwarzbrot, Salz, wenig Zucker. Alles wird fein gehackt gerührt und dann vorzüglich mit den Kartoffelstücken gemischt, damit diese nicht zerfallen. Der Salat kann mit hartem Eiern und ganz fein gewiegtem roten Schinken garnirt werden.

Entröte. 10 Personen. Vermeidung 1/2-1 Stunde. Von einem allgemächlichen Nippenschild schneidet man je nach der Größe 3-4 Rote Leiten, schabt das Fleisch oben von den Knochen, kocht sie kurz, stopft die Stücke mit der feinsten Seite des Indusfisches, 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 ungeschädigt absteilende. Den abgetropften Fond oder die Braten-Zus in der Wärme verlost man mit sehr feiner Bouillon und legt auf jede Rolleite ein Stück Kräutler oder Sardellenbutter, sie sofort verwendend. Zur Beilage eignen sich junge Wacholder, geröstete Kartoffeln, Bismontöl, Wachsen, auch kann man zu dem Fleisch eine Tomaten oder Champignonsauce geben.

Altes Fleisch als Viehfutter. Das Fleisch wird ziemlich weich gekocht, dann ablassen lassen; die Brust und Keulen spilt man mit Suppe. Man macht man in einer Kasse eine Butter brant und bringt das Futu dazu mit etwas (6 Eßl) Wacholderbeeren und Pfefferkörnern, welche man vorher zerhackt, nimmt dann eine Oberseite saure Sahne an die Wärme und kocht sie bis zum Feig brennt, bis es schön weiß und brennt ist, gibt die Brühe mit einem Eßlöffel Kartoffelsatz ab und gibt es dem zu Tisch.

Vollkorniger Kartoffelsalat. Ungewaschene rote Rüben, einen tiefen Keller voll, nimmt man in eine Schüssel, mit Weinsig, etwas Zucker, gefochten weichen Pfeffer (eine kleine Pfefferpeise), etwas Salz und eine halbe Tasse heißes Olivenöl fügen. Man schikt man kleine, gekochte Salzkartoffeln und schneidet sie in Scheiben, noch warm, fügen. Man mengt alles bestmöglich durcheinander und gibt es warm zu Tisch. Der Salat schmeckt gut zu aufgewärmtem Kalbsbraten.

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

Kaninchen mit Paprikasauce. Das ankäute, aufgewonnene und sauber zubereitete Kaninchen wird auf ein schräg gehaltenes Brett gelegt und tüchtig mit Salz eingerieben (das Salzwasser muß ablaufen). Darauf wird es gut abgetrocknet, gut gepöckelt und tüchtig mit Paprika bestreut, dann in einem Wratten gebraten, wie man einen Hahn brät, aber während der Braten immer mit guter saurer Sauce (aus Essig und Wein genannt) begossen - niemals mit Wasser. Zuletzt wird ein wenig Mehl zum Binden der Sauce zugeseigt.

Vorzüglicher Kartoffelsuppe. 1 Kilogramm Mehl, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 50 Gramm Stärke, 250 Gramm gefochte und geriebene Kartoffeln, 8 Gramm Muskatblüte, etwas Milch. Der Teig darf nicht sehr fest gemacht werden und muß, wenn er auf das Kochenblech angetrieben ist, gehen, bis er recht weich und feder ist. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit heißer Butter bestreut und mit viel Zucker und Himt bestent.

Flanncuchen. Zum Teig nimmt ein 1/4 Liter Milch, ein 1/4 Pfund abgeseigte Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 50 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Salz und feines Mehl, ferner Pflaumenmas und eine Handvoll zum Füllen. Mehl und Butter werden vorher erweicht. Dann schlägt man die Eier, rührt die leinarme Milch weislich, 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 Eßlöffel 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 Rolle und kocht sie in fliegendem Fett oder Butter. Nach warm, bestreut man sie mit Zucker und Himt.

Weinstudel. 190 Gramm gefochtes Weisbrot, 140 Gramm Zucker, 6 Eier, eine halbe halbe Weinbeim mit 1/4 Pfund Zucker. Das Brot wird mit Eiern und Zucker vermischt, in einer Waibe gebaden und vor dem Eintragen mit Wein und Zucker überossen. Gedämpfte Rindfleisch. Ein festes Stück Rindfleisch wird mit man den Teig auf, formt die Kuchen mit einem Rolle und kocht sie in fliegendem Fett oder Butter. Nach warm, bestreut man sie mit Zucker und Himt.

Hauswirtschaft.

1. Flecken von Flecken auf der Waibe zu bringen. Es wird eine zinnene Kanne oder Waibe mit siedendem Wasser gefüllt und der Fleck auf dieses heiße Wasser gehalten; währenddessen tropflet man Zitronensaft auf den Fleck, damit er sich auflöst; bis verloscht nicht mehr zu sehen ist. Bei frisch entstandenen 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 Wasser in der Hitze nach, so unterteilt man nicht, siedendes Wasser nachzugeben. Nachdem nun auf diese Art der Fleck weggebracht worden ist, wird diese Stelle mit kaltem Wasser ausgewaschen. Auch die hartnäckigsten Flecken sind auf diese Weise wegzubringen.

2. Um Flecken von Zintenflecken zu reinigen wird ein Teil Schwefelsäure nach und nach unter beständlichem Umrühren in 8 Teile Flußwasser gemischt und in einer Flasche aufbewahrt. Die Flecken werden mit warmem Wasser benetzt, 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 fogelich zur Wachbrühe geben, erhält blaurote und grüne, zum leinen Waibe gegeben, stellt er veränderte kostbare Farben wieder her. Soda erhält purpurrot und Rotbraun, reine Vonnalge ergibt rot und bester schwarz auf reiner Waibe. Ist Farbe durch Säure verändert, so stellt Salznatron, mit 12 T. Wasser verdünnt, sie wieder her; ist sie durch Alkalien verändert, so stellt Essig sie wieder her.

4. Wie man Käsefäden waschen, so wird dieselbe sorgfältig auf ein Tuch gepreßt, nicht gerieben, nur geschüttelt und leicht gedreht. Sind die Fäden trocken, macht man eine schwache Lösung von weigen pulverförmigen Saponin, legt die gut ausgepressten 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 gebröckelten zu schonen, empfiehlt es sich, Schuhputze über dieselben zu machen. Man kann sie auch mit einem Schwamm, leicht dieser Schuhputze lassen sich dazu verwenden. Man lege darauf, daß sie weder zu weit, noch zu lang sind, welche sie mit Knopfschürzen 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 Zerknitterer zu reinigen, schikt 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 weiche Leinwand und plättet sie, wenn sie noch feucht sind, mit nicht zu heißem Eiern aus. Sie werden wie neu.

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



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

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 Einwägen bleibenden Rückstand nach Abzug von Kohlenfäure, Stoble 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 Pflanzenfasern. Daneben alle unlöslichen Stoffe der Futtermittel.

Die in den Futtermitteln enthaltenen Nährstoffe werden aber nicht alle vollständig verdaulich, sondern je nach der Zusammensetzung der erlerien 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 (stickstoffreichen) Stoffe, während die fettreichen in der Waibe fehlen. 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. Napfschalen nach der Nährstofftabelle; 3, 24,9 + 2, 7,6 + 23,8 = 113,7 Futtermittelwerten. In nachstehender Tabelle sind einigermaßen häufigsten 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 Pfund. Rows include: Gerst, mittl. Güte (59), Roggen (98), Hafer (85), Weizen (101), Buchweizen (77), Erbsen (116), Wicken (128), Bohnen (118), Napfschalen (114), Leinöl (138), Gerst (138), Weizen (88), Weizen (109), Weizen (91), Gerst (115), Weizen (108), Weizen (229).

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 Weizen, da er aber 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. Weizen oder Weizen aus dem 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 Behandlung des Stallmistes auf dem Felde.

Die Kenntnis von einer richtigen Behandlung des Mistes auf der Düngerglätte ist gütlich in immer weitere Kreise zu bringen; man weiß, daß der Stallmist gleichmäßig ausgebreitet werden muß, damit beim Lagern keine Dampfbildung eintreten, die Fäulnisprozesse von Weizen und daß man durch den Mist die wertvollsten Nährstoffe verliert; auch daß bei unvorsichtiger Anlage der Düngerglätte die Junge (Junge) Stallmist, als auch Abfälle von Eiern und Kall der Wirtschaft entfällt, wenn die Erde zu dicht ist, wenn die Erde zu locker ist, wenn die Erde zu feucht ist, wenn die Erde zu trocken ist. Aber auch, wenn der Mist nach die Fäulnisprozesse nicht vermeiden werden. Hiervon findet man Leiden nach die Weizen befruchtet, daß der Mist auf das Feld gebracht wird, wenn eben zum Weizen gerade die nötige Zeit vorhanden ist, und man kann erst an das Weizen denken, wenn die anderen, die nötigen angesehnen Arbeiten nicht mehr drängen. Wenn man Schafmist bei dem Felde in größeren Quanten legt, so beobachtet, 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 ist. Das ist jedoch durchaus irrig. Es ist sehr leicht, sich in solchen großen Quanten ganz außerordentlich große Verluste sowohl an organischen Stoffen überhaupt, als ganz besonders auch an Stickstoff zu betreiben, die unter Um-



