

einer Seite drängen, einen lappigen Gang haben, beim Pressen manchmal das Futter im Mäul behalten und erst wieder zu freieren anfangen, wenn sie angerufen werden, das sie den Kopf in den Hüften vorgehaltenen Hüften mit Wasser füllen, ohne zu laufen, und ihn erst wieder herausziehen, wenn sie feine Luft mehr bekommen, oder wenn ihnen das Wasser fortgenommen wird, daß sie sich den Hüften in dem Ohr fassen lassen, ohne mit dem Kopfe zu schütteln, sich die Hüfte über Kreuz stellen lassen, ohne sie zu verwechseln, sich auf die Krone treten lassen u. s. w. Dabei geht der Hund unter die normale Zeit herab, ist auf 30 per Minute. Alle diese Punkte sind zu beachten, wenn sich hart bemerkbar, wenn das Tier eine Zeitlang sich zum Wärmestellen bewegt wird. Bei harter Nöte der Schleimsäure und harten Blut gibt man Belladonna (3 Verd.) viermal täglich 10 Tropfen. Opium (3 Verd.) ist zu geben, wenn das Tier große Verdrüssung zeigt und langsam zum Schlafen kommt. Max vonica (3 Verd.) gibt man zweifach, wenn die Schleimsäure gelb gefärbt erscheint, der Mist felsen entleert wird und ein Drängen nach der einen oder anderen Seite besteht. Einige Gaben Sulfuricum kann man stets dazu geben. Auch Atropa (2 Verd.) hat sich in neuester Zeit vielfach mit Erfolg bewährt. Die Gabe ist immer 10 Tropfen.

Fischgrüt.

Die Nahrungswerte des Fischweizens ist bei jeder Art von Fäulnis von großer Bedeutung, weil bedeutende Fischweizenanforderungen den ganzen Fischweizen in verdichteter Weise schmelzen können. Es ist daher leicht notwendig, daß man sich vor der Verwendung eines Fischweizens zuerst von der geringsten Verunreinigung, aber das ganze Jahr hindurch vorhandenen Wassermeere genau überzeugt und darnach das Ausmaß, beim die Anzahl der anzuwendenden und zu bewirtschaftenden Tiere abhängig macht. Wegen ein Zuviel des Fischweizens gibt es Schwermüdigungen, ein Zuwenig ist früher oder später von Schaden, jeßen man sich nicht die Zeiten vorgehen.

Der Gang der Arbeit geschieht in sehr verschiedener Weise. Am einfachsten und leichtesten fängt man mit Dornblüthen, die man, mit einer Zuckerpaste versehen, abends ins Wasser legt und morgens wieder herausnimmt. Die Viehle verbleiben ganz ruhig in den Wänden. Weiter bewegt man ein an den Seiten mit Schwämmen versehenes Brett, welches am Rande ringsum mit Netzen umgeben ist. In die Mitte des Brettes legt man den Kder, bestreut das Ganze mit Steinen und senkt es ins Wasser. Diese letztere Fangmethode ist jedoch nur in flachen Gewässern anwendbar, in welchen übrigens ein handbreiter, mit Reusen versehenen Netz den Vorzug verdient. Eine weitere Methode ist ferner, die mittelst aus Weizen gekochten Charentsen, welche besonders in tiefem Wasser Anwendung finden.

Für die Kühe.

Gedämpfter Rinderknochen. Man weicht dazu einen recht fetten Rinderknochen, fäuelst ihn in den Gelenken durch, blanchiert die Stücke einen Augenblick mit kochendem Wasser und läßt sie mit kaltem Wasser ab. Dann löst man sie in einer fetten Brühe, der man Wurzkraut, Zwiebel und 1 Eiweiß magere Schinken beisetzt, mit 5-6 Stunden. Hiermit nimmt man die Fleischstücke heraus, gibt die Brühe durch ein Sieb, macht eine braune Mehlenbrühe, rührt mit der Brühe eine glatte, feimige Sauce, gießt ein Glas Madeira hinzu und läßt die Schmandstücke darin heiß stehen. Dann gibt man noch einen Löffel voll Rosmarin hinzu, verleiht mit 15 Tropfen Weig's Würze und schmeckt mit etwas Zitronensaft ab. Auf einer runden Schüssel angeordnet, werden sie mit der Sauce besossen und mit kleinen runden Kartoffeln und glacierten Zwiebeln garniert.

Eine beachtenswerte Neuerung. Die Fortschritte der modernen Ernährungslehre machen sich auch in den Hotels, Restaurants und Cafés immer mehr bemerkbar. Den Mischkost-Alimenten bietet man schon längst alkoholfreie Getränke, und jetzt hat man auch für alle, welche aus irgend einem Grunde Kaffee trinken müssen, einen Glas geschaffenen. Den Gästen wird neuerdings ansatz des Rohensaftens auf Wunsch Kaffee eines Malztafelles serviert. Dieses im Restauration-Betriebe neue Getränk findet beim Publikum großen Anklang.

Schwärzliche mit laurer Sahne. 1 Kilo Rindfleisch (Schwanzstück) weicht man 24 Stunden und kochend, legt es in ein antrocknendes großes leinnes oder Porzellan-Gefäß, gießt so viel Milch über, daß es ganz davon bedeckt ist und läßt es im Sommer zwei bis drei Tage, im Winter vier bis sechs Tage stehen. Aus der Milch herausgenommen, mit Pfeffer und Salz bestricht, wird es auf Rindfleisch in einen Schmortopf gelegt und kochend gehalten. Dann gießt man laure Sahne hinzu, erweicht diese, wenn der Fond zu fest geworden ist und läßt das Fleisch auf ungedeckt langsam ganz weich schmoren. Beim Anrichten gießt man die Sauce durch ein Sieb, macht sie mit einem Teelöffel in Wasser gewaschenen Kartoffelmehl feimig und garniert das in Scheiben geschnittene Fleisch mit geschälten oder gebratenen Kartoffeln.

Gedämpfte Schweinestücken. Die Karkassen werden wie üblich zergerichtet; nachdem sie gewaschen sind, gibt man sie mit Zwiebeln und fett in die Karkasse, läßt sie dämpfen und gießt, wenn sie heiß angebraten sind, etwas Fleischbrühe und ein wenig Essig nach. Sind sie bald weich, nimmt man sie heraus, rührt einen Kochlöffel Milch in die Sauce, um dieselbe etwas zu verdünnen, legt die Karkassen nochmals hinein, läßt sie darin aufkochen und rührt sie dann an. Die Sauce gibt man durch ein Sieb durch.

Parierete Zwiebeln. Spanisches Gericht. Mehrere recht große Zwiebeln blanchiert man in kochendem Wasser, läßt sie abtropfen, blüht sie in der Mitte aus und füllt sie mit Weizenmehl. Dann prescht man eine Sauce mit Butter aus, bringt in dieselbe mit der Öffnung nach oben die Zwiebeln, bestreut sie mit fein gehacktem Butter und Salz, bedeckt sie mit Speckstücken und gießt einen Essel Cognac, sowie 1 Glas aufgehobenen Liebigs Fleischextrakt darauf. Man läßt die Zwiebeln über einem Feuer, bis sie gar sind, worauf die Sauce entleert und das Gericht serviert.

Kalbsnierebraten mit laurer Sahne. Von einem abgeflachten Kalbsnierestück, an dem sich etwa noch vier Rippen befinden, schält man den Rückenknochen ab, füllt die Rippen ein und schließt sie mit dem Bauchlappen unter, um dem Braten eine runde Form zu geben. Von Häuten man das Fleisch, spilt es fein, brät es anbeifens bis zwei Stunden mit Butter, gießt dann nach und nach reichlich einen halben Liter laure Sahne darüber und läßt diese unter feinem Belegen ganz kurz eintochen, auch nach der Braten eine schöne, hellbraune Farbe bekommen. Beim Anrichten läßt man den ganzen Fleischbraten in einem Stück, ebenso die Nieren, zerlegt beides in seine Schrägscheiben, legt das Fleisch wieder auf den Knochen, die Nierenstücken aber seitlich. Die Sauce wird mit etwas Kartoffelmehl feimig gemacht.

Gaunwirtschaft.

Der wahre Niese unter den Metallpulvern ist sicher Globus-Pap-Extrakt von der Fritz Schuly jun. u. A., Leipzig, Neudamm a. D., Eger in W., Lincoln 6. New-York. Mehr als 500 Millionen Dosen dieses Universal-Metallpulvers gelangten seit Erfindung desselben zum Verkauf in alle Länder der Erde, und in jedem Haushalt, sei er noch so klein, ebenso beim Militär, bei öffentlichen und Privatvorrichtungen, überall benutzt man Globus-Pap-Extrakt zum Reinigen aller Gegenstände aus Gold, Silber, Kupfer, Nickel etc. Globus-Pap-Extrakt, hergestellt nur aus den besten Rohmaterialien, insbesondere der reinen edlen Globus-Nielerde, welche in den eigenen Bergwerken der Fritz Schuly jun. u. A., gewonnen wird, ist vollständig das unerreichte beste Metallpulver für alle Arten von Gegenständen aus Gold, Silber, Kupfer, Nickel etc. er wirkt schnell und mildtätig ohne irgend einen Schaden anzuwenden, er kratzt nicht und schmerzt nicht wie Pulvermasse, er ist den flüssigen Putzpräparaten unbedingte Vorzüge, da er gründlicher reinigt und sich viel billiger stellt; er ist frei von allen schädlichen Bestandteilen. Höchste Reinigungen, zuletzt auf der Weltausstellung St. Louis 1904 mit dem Grand Prix, höchsten keine hervorzuheben. Gold und Silber nicht als Verleib dafür gelten, daß Globus-Pap-Extrakt vollständig an der Spitze aller Metallpulver stehen muß. Deshalb puge man nur mit Globus-Pap-Extrakt, er ist überall erhältlich. Man achte aber beim Einkauf besonders darauf, nur Dosen mit Schugmarke Globus im roten Zirkeln zu erhalten und verlange ausdrücklich Globus-Pap-Extrakt von der Fritz Schuly jun. Aktien-Gesellschaft.

Glaswandbühnen zu reinigen. Man bebrat dazu ein wenig frische Milch, ein Glaschen braune Seife und ein reines Handtuch, das drei oder vier Mal zusammengelegt ist. Man breite auf dem Tuche die Handtuchse glatt aus, nehme ein Stück Glaswand, lasse es in die Milch, streiche es mit Seife und reibe damit, auch so die Rückseite gegen die Milch. Hiermit löse man so lange fort, bis die Handtuchse rein sind und diese, wenn ihre Farbe ursprünglich weiß war, ein buntes Geiß gelber, wenn aber fahlg, schwarz ausfallen. Dann hänge man sie zum Trocknen auf und man wird finden, daß sie fast wie neue ausfallen. Sie werden weich, glänzend und elastisch sein.

Wurzeln dürfen nie mit Wasser, am allerwenigsten aber mit warmem Wasser gereinigt werden, da daselbe die Wurzeln weicht, worauf sie verderben. Das beste Reinigungsmittel für Wurzeln ist trockene Reis, womit dieselben abgerieben werden.

Meinere Mitteilungen.

S. Velocitate Rier Helm. Ein hell strahlendes, nicht rüberendes, geruchlos und geruchlos brennendes, einfach zu handhabendes Licht wird durch die Spiritusglühlichtlampen erzielt, welche sich als Arbeits-, Schreib- und Lampen in Hunderttausenden von Haushaltungen Verwendung verschafft haben. Der sich einmal an Spiritusglühlicht gewöhnt hat, mag es nicht entbehren.

S. Hauptbestandteil selbst zu bereiten. Von einem Liter Brennspiritus füllt man 250 Gramm feinen Schellack, den man an einer warmen Stelle, vielleicht in der Nähe der Kochgasflamme, 48 Stunden lang heiss läßt, in welcher Zeit er sich vollständig auflöst. Damit ist der Saft zur Verwendung fertig und es kann nun ein schabhart gewordener Fußboden aus feinem Sande mit Wasser und vollständig erneuert werden. Der Saft wird mittels eines Pinsels ganz dünn und gleichmäßig auf den Boden aufgetragen.

S. Eine praktische Fleckentferner. Eine Fleckentferner läßt sich auf folgende Weise leicht selbst herstellen. Man fängt einen Liter Regenwasser auf oder löst einen Liter Wasser ab. Dann schüttet man 50 Gramm feinstes weisses Pulver hinein und füllt 500 Gramm weisse Seife, die man ebenfalls dem Ganzen zusetzt. Zum Schluss kommen noch 5 weisse geistige Gelber hinzu. Man läßt diese Masse nun so lange stehen, bis sich die Seife gesetzt hat. Um die Seife zu parfümieren, füge man etwas Bergamottöl oder Lavendelöl hinzu. Um die Seife zu formen, nehme man eine kleine Porzellanform und schütte die heiße Masse hinein, nach dem Erkalten ist sie vollkommen gebrauchsfähig.



Nr. 38 Halle a. S., den 22. September 1906

Das Abblättern der Runkelrüben.

(Nachdruck verboten.)

Leider muß man immer noch sehen, daß die Runkelrüben während ihres fröhlichen Wachstums entblättert werden. Wir haben erst unlängst auf die große Schädigung der Gemüsepflanzen durch ein frühzeitiges Entblättern hingewiesen, und so ist es auch hier ein ganz unzumutbares, ja schädliches Vorgehen, das aber trotz aller Ermahnungen und Belehrungen immer wieder vorkommt. Es ist daher immer und immer wieder am Platze, den nach dieser Richtung hin fahrlässigen Landwirten vor Augen zu führen, wie durch das Abblättern der Erträge der Rüben ganz bedeutend vermindert wird, ohne daß dieser Verlust durch das wenige dabei genommene Grünfutter nur annähernd gedeckt würde.

Nicht die Wurzeln liefern die Hauptmasse der Pflanze aufzubauende Stoffe, denn durch sie werden der Pflanze nur mineralische Stoffe zugeführt, sondern die Blätter. In ihnen bilden sich die Kohlehydrate und die so wichtigen Eiweißstoffe, sowie die meisten übrigen organischen Pflanzenbestandteile. Von den Blättern aus wandern sie in den Wurzelkörper und bedingen dessen Wachstum.

Was nun, wenn wir durch Wegnahme dieser Blätter die Runkelrübe der sie ernährenden Organe berauben? Die Bildung von Kohlehydraten und Eiweißstoffen und deren Zufuhr in die Wurzel hört auf, die Rübe wird in ihrem Wachstum beeinträchtigt und der Ertrag bei der Ernte vermindert sich, je nachdem stärker oder schwächer entblättert wurde, mehr oder weniger.

Wenn dies nicht einleuchtet, der betrachte sich einmal eine Aube, deren Blätter vom salzigen Mehl, einem Birnbaum, dessen Blätter vom Bitterholz befallen sind. Außer den Blättern bleiben augenscheinlich alle übrigen Teile der Pflanze verschont und doch wird niemals leugnen wollen, daß trotzdem auch der Ertrag an Früchten eben durch die teilweise Fehlführung der Blätter stark beeinträchtigt wird. Gerade so ist es auch bei den Runkelrüben.

Unzweifel durch das Abblättern der Ertrag an Rüben geschädigt wird, darüber sind schon sehr viele und sehr verschiedene Versuche angestellt worden, alle haben aber bisher übereinstimmend ergeben, daß die durch das Abblättern hervorgerufene Schädigung des Ertrages an Runkeln eine sehr beträchtliche sei. Nicht nur die Quantität, sondern ganz besonders auch die Qualität der Rüben leidet bedeutend, indem deren Nährstoffgehalt sich infolge der Wegnahme der Blätter vermindert.

Die Blätter haben aber auch noch einen weiteren wichtigen Einfluß; sie bedecken den Boden um die Rübe herum, dieser bleibt lockerer und feuchter. Wasser und Luft haben leichteren Zutritt, Wännen besser im Boden wirken, die un-

blättern Nährstoffe eher auflösen bzw. aufschließen und so den Wurzeln die Nahrungsaufnahme erleichtern.

Nachdem wir so die Nachteile des Abblätterns der Rüben einer näheren Beschichtigung unterzogen haben, ist es naturgemäß, sich zu fragen, ob diesen Nachteilen nicht etwa auch Vorteile gegenüberstehen, welche die ersteren vielleicht paralisieren, d. h. aufheben.

Daß die Gewinnung von Grünfutter der einzige Zweck des Abblätterns ist, wird wohl niemand leugnen wollen, und unsere Frage muß deshalb in erster Linie dahin gehen: Was gewinnen wir in den Blättern für ein Futter? Ein gutes, wird die schleunigste Antwort des wenig überlegenden Landmann sein, ein schlechtes, das nicht einmal die Mähe des Abblätterns lohnt, ist die unserer.

Sehr wahrheitsgemäß, enthalten die Blätter nur kleine Mengen von Nährstoffen und überdies noch schädliche Bestandteile, die besonders beim Rindvieh Abführen bewirken, was für den bedenkenden Landwirt stets mit einem Verlust gleichbedeutend ist. Freilich hört diese nachteilige Wirkung der Blätter auf, wenn wir sie unter anderem Futter, z. B. mit Stroh klein gehackt, den Tieren verabreichen. Durch als Zugabe zum Fe, d. h. mit diesem vermischt, machen sie letzteres ungenießbar bedeutend schmackhafter. Aber füttert aber zu dieser Zeit überhaupt Fe? Ein verlässiger Landwirt nicht, der reichlich mehrere seinen Tieren Grünfutter, und da dieses an und für sich schon wasserreich genug ist, so kann bei den Blättern demnach nur der geringe Gehalt an Nährstoffen in Betracht kommen. Der Gehalt an solchen ist bei Rübenblättern aber nicht einmal halb so groß wie beim gleichen Gewicht Wiesengras.

Anderes steht es zwar an den ersten Blick aus, wenn wir die Verfütterung der Blätter an die Schweine in Betracht ziehen. Schweine fressen stets mit großer Vorliebe etwas Grünes in ihrem Futter, und durch entsprechende Verabreichung von Grünem wird auch ein höchst günstiger Einfluß auf die Mast erzielt. Immer müssen wir uns jedoch trotz dieses augenscheinlichen Nutzens fragen, ob es zu dessen Erzielung denn unumgänglich notwendig ist, die Rüben der ernährenden Blätter zu berauben oder ob das gleiche nicht mit den Abfällen des Haus- und Gemüsegartens erreicht werden kann. Gewiss, ganz gewiss, so wir möchten sogar so weit gehen, unseren Landwirten zu raten, für den Fall, daß ihnen ein Hausgarten nicht zur Verfügung steht, lieber ein kleines Stück Ackerland mit Kraut zu bepflanzen, als den Ertrag der Runkelrübe durch Wegnahme der Blätter so empfindlich zu schädigen.

Man lasse also unter allen Umständen das Abblättern der Rüben bleiben, helfe sich auf die eine oder andere angegebene Weise, und der Ertrag an Runkelrüben im Herbst wird den Verlust doppelt und mehrfach wieder einbringen.

Druck und Verlag von W. Kniefisch - Verlags, Redakteur: Jean Schöller, Halle a. S.



