

Handsfähig und die Früchte zur Weinbereitung und in der Obstzuchtverwendung sehr wertvoll. Die Konfektionsarten haben diese Früchte noch wenig ausgiebig verarbeitet, obwohl in Schweden und Amerika bereits schon jahrelang als Obstgattung gebräuchlich worden. Da der Verbrauch der Beeren mit jedem Jahre zunimmt, sind die ausländischen Produkte, Heidelbeeren, Sauerkirschen, Johannisbeeren stets in Deutschland abzulagern. Heidelbeeren sind getrocknet eine gute Handelsware und bilden einen bedeutungsvollen Exportartikel nach Amerika und Frankreich. Gewisse Johannisbeeren kommen auch außer der Obsternte zum Gebrauche der Johannis- und Stachelbeeren in Betracht. Die getrockneten Johannisbeeren importiert man aus Italien und ätherisches Öl wird daraus durchgeschüttelt. Sommerbirnen sind zum Eßren vorzüglich und die ungeschälten oder geschälten halbtrocknen oder in Zeile geschüttelten oder als Süßbirnen präparierten, müssen in Salzlake eingeweicht werden, damit sie besser zu essen sind. In einem Liter Salzlake werden 10 bis 12 Birnen eingeweicht, die man nach 24 Stunden in Wasser wäscht und die hierher gebrachte Birnen nach dem Waschen in Wasser wäscht und die hierher gebrachte Birnen nach dem Waschen in Wasser wäscht.

Zür die Einmacherei.

Stachelbeeren für den Winter einzumachen. Hierzu müssen ganz reif, rote oder grüne Stachelbeeren ausgewählt und von den Ästen, nicht aber von ihren Stielen getrennt werden. Dann löst man zu einem Kilo ausgegohener Frucht einen dinstlichen Krumpfen von 1/2 Kilo Zucker und 1/2 Kilo Wasser und läßt sie herein 10-15 Minuten kochen, eigentlich mehr dünsten, da sie durchsichtiger werden müssen. Dann gibt man sie samt dem Sirup in ein weites, ausgekochtes Gefäß und vermischt sie bis zum nächsten Tage an einem kühlen Orte. Nun müssen die Stachelbeeren noch wenige Augenblicke in dem Sirup dämpfen, worauf er ganz trocken abgeseiht werden muß. Nachdem die Stachelbeeren recht sorgfältig auf ein Sieb geschüttet wurden, müssen sie langsam vom Feuer entfernt werden, um dann später mit Wein- oder Sekt zu versetzen. Man gibt ihnen ein wenig Zucker und ein wenig Sekt. Der abgeseihter Sirup läßt sich in Verbindung mit Zuckerwasser und etwas gereinigter Zitronensäure zu einem feinen aquidünen Getränk gestalten. Auch läßt er sich recht vorteilhaft zu einer Süßsauce, zu der kleine Zwiebeln gereicht werden, verwenden.

Ananas. Die in reife Schalen geschchnittene geschälte Ananas wird mit rein gewaschenen Zucker in kleine Gläser geschüttet und diese mit Glase verstopft. Es empfiehlt sich, gleich große Gläser zu verwenden, da sie nebeneinander in ein Gefäß mit kaltem Wasser gestellt und darin gelagert werden. Das Wasser darf nur ein Drittel der Glashöhe erreichen, und um das Klagen der Gläser zu verhindern, muß auf jedes Glas ein kaltes Lappchen gelegt werden, welches nach Bedarf immer wieder von neuem neu gemacht werden muß. Das Feuer kann nur schwach sein, damit die Gläser langsam erwärmt werden. Nach der Fülle vollständig verpackt, man nach ungefähr 20 Minuten richtigen Kochens das Feuer ganz ab, nimmt man das Gefäß vom Feuer, die Gläser aber erst nach ungefähr 24 Stunden aus dem Wasser.

Johannisbeeren einzumachen. Die abgeseihten Stiele der Johannisbeeren schneidet man in fünf Zentimeter lange Stücke, wäscht und trocknet sie dann ab und läßt sie mit rein gewaschenem Zucker auf ein Pfund Johannisbeeren 3/5 Pfund Zucker an einem kühlen Orte für ungefähr einen Tag und eine Nacht stehen. Dann gibt man dem Saft ab, läßt einen bis zwei Teller Weigwein hinzu und kocht ihn so lange, bis er breiig vom Kessel läuft, legt man die Johannisbeeren hinzu, läßt sie darin weich kochen, aber nicht zerfallen, süßt sie, etwas abgekühlt, in erwärmtem Glase, welche vorher geschwefelt worden sind, und verpackt sie gut.

Erdbeeren in Flaschen. Nicht zu große Erdbeeren werden mit Salz aus etwas gewaschenen Zucker vermischt, dann läßt man sie einen halben Tag stehen. — Man rechnet ungefähr auf anderthalb Kilo Beeren ein Vierteltel Salz und zwei Teller voll Zucker. — Nachdem sie gut mit Salz und Zucker bedeckt sind, tut die Erdbeeren in weißgläserne Flaschen, schüttet die Flaschen über, damit die Beeren recht fest liegen, gießt nun von der Lake soviel darüber, daß vierelbe ein Zentimeter hoch überfließt; zerläßt die Lake und Kork muß jedes ein Pfundgewicht haben. Nachdem die Flaschen mit Salz und Zucker bedeckt sind, verpackt sie und läßt sie an einem kühlen Orte auf. Beim Verpacken spült man die Gläser mit kaltem Wasser ab und legt sie mit heißem Wein auf; sind sie noch zu kalt, so wird das Wasser, nachdem es die Erdbeeren einige Mal überwallt hat, noch einmal abgeseiht und frisches heißes Wasser angefüllt. Die Erdbeeren werden schnell wärmer und schmecken genau wie frisch.

Äpfeln eingemacht. Nicht große und reife Äpfel werden abgekühlt und schälen mit rein gewaschenen Zucker in weißgläserne Flaschen oder Einmachgläser gefüllt, mit Salz überwallen und wie bei den Stachelbeeren in die Same geleert, wobei man sie während der ersten Wochen täglich einmal umschüttelt, dann bewahrt man sie an einem kühlen Orte auf.

Erdbeeren. Reife, grüne Erdbeeren legt man in lockere, schwach geladene Wasser, läßt darüber ein paar Mal überwallen, schüttet die Gläser dann zum Abtropfen auf ein Sieb, tut sie in die Flaschen und

gießt so viel Wasser darauf, bis es mit den Erdbeeren gleichhoch ist. Es muß aber zwischen den Erdbeeren und dem Deckel der Flasche ein Strohhalmstreifen Raum bleiben. Nachdem man die Flaschen über Wasser wie bekannt ungefähr drei Stunden.

Äpfel-Warmelade. Man reißt die sauren Äpfeln aus und läßt sie in geklärtem Zucker unter stetem Umrühren solange kochen, bis es ein festes Mas ist. Die Äpfelstücke hat man aufgeschlagen und läßt man die geschälten Kerne, nachdem das Mas beinahe fertig ist, hinzu. Nach Beheben kann man auch etwas feines geschütteltes Zitronensäure dazu geben. Man läßt die Warmelade mit dem Kerne noch einige Minuten kochen, und füllt sie, etwas abgekühlt, in erwärmte Gläser oder Töpfe.

Feinere Bütteleitungen.

Der Einmachekranz. Dieser Schrank ist die ganze Freude der Hausfrau, bis des Winters Hand raub hineinragt und ausdient, was in Wahrheit heiße Arbeit im Sommer geschaffen. Aber auch in diesen Verbrauch bringt man ein gewisses Spüren, das die Ueberflut darüber erleuchtet. Man besorgt für den Gesellschaftsbedarf mit den am häufigsten eingesetzten Früchten, als Erd-, Stachel-, Himbeeren. Ihnen folgen Kirschen, Weintrauben, Preiselbeeren, Aepfeln, Preiselbeeren, Blaubeeren, Melonen, Apfelsinen, süße Tomaten und Quitten; besonders von Johannisbeeren verwaht man, da sie sich am besten halten, bis zum nächsten Jahr. Ganze Säcken, wie Gurken, Bitter, Pfirsichkerne, verschiedene Blumen und Kräuter, gibt es natürlich nicht. Preiselbeeren und Heidelbeeren das ganze Jahr hindurch für den täglichen Tisch, auf welchem ein Beitrag zu Fleisch und Gemüse niemals fehlen darf. Man notiere, nachdem die letzte Bütteleit im Schrank steht, den Vorrat gemessenhaft und was verbraucht wird. So sieht man, ob genug da ist oder von welcher Sorte für künftig mehr, von welcher — da weniger beliebt — weniger ist. Ein Schrank nicht ohne einen Korb mit Pfeffer, Senf, Zucker und Saucereisen, daneben die mit Essigsäure, Pilzen, Essigessenz und dem Pfefferkörner für den täglichen Verbrauch. Um zweiten Jahr stehen alle Äpfel, Erdbeeren und Gelees. Letztere nehmen noch Warmeladen auch noch das dritte Jahr ein, während alle feinen und feinen Früchte auf den beiden obersten Regalen aufbewahrt werden. Der Boden ist alles nachzulassen, ob sich die Gläser selbst, ob Schimmel entstanden, ob ein Glas läuft, oder ob etwa gar Wässer an dem Vorrat gehen. Wird diese Revision mit großer Regelmäßigkeit vorgenommen, so sind keine Verluste zu befürchten, da einwachen Verderben sofort vorgebeugt werden kann. Als Vermeidung der ganz einfachen Gläser und Töpfe dient Pergamentpapier mit reinen Weintrauben umgeben. Flaschen werden verpackt und verpackt; nur neue Kerne finden Anwendung. Kleine Schälbecken tragen die dinstliche Aufschrift, was in jedem Glase, jeder Bütte, Flasche, in jedem Töpfe enthalten, nebst Angabe der Jahreszahl. — Äpfel und Weintrauben halten sich jahrelang, je gemindert dadurch nur an Güte.

Der Wert der Tomate als Nahrungsmittel. Der Preiselbeeren (Lycopersicon esculentum vulgare) kommt ursprünglich aus Südamerika und wird jetzt hauptsächlich in Italien und Spanien geerntet. Auch in Deutschland hat sich der Anbau und der Anbau der Tomate befestigt, so daß sie als beliebtes Nahrungsmittel und Gemüsmittel in weiteren Volkskreisen immer mehr Aufnahme findet und infolge ihres niedrigen Preises auch der ärmeren Bevölkerung zugänglich gemacht wird. Die Verwendung der Tomate zu Suppen, Saucen, Salaten, Gemüse und Fleisch ist der Hausfrau, die mit der Küche befaßt ist, bekannt. Jedes werden aber letztere nicht geschätzt, namentlich durch Zufuhr von Essigessenz, veralteten Tomatenstückchen, Farbstoffen und anderen nicht unbedenklichen Konservierungsmitteln. Von großem Interesse muß es für uns in Deutschland sein, daß es Südbayern im Obergericht in Gumburg unternehmen hat, unter beinahe 1000 Tomate auf ihre Zusammenstellung hin zu prüfen, wie sie z. B. in den Vereinen bei Gumburg viel ausgebeutet wird. Ganz besonders berücksichtigt er den Saft, in dieser der Hauptträger des angenehmen und erquickenden Geschmacks der Tomate ist. Die erfahren aus seinen sehr erst angefertigten Untersuchungen, daß die beliebte Frucht bis zu ungefähr 95 Proz. aus Wasser besteht, Säure enthält, die als Zitronensäure angesehen werden muß, aber auch an Mineralstoffen nicht ganz arm ist, die 0,28 Proz. auf 100 g der Frucht ausmachen. Dieser hat unter (der Menge noch folgende) ihren Gehalt: Kalium, Natrium, Kalzium, Magnesium, Eisen, Kupfer und Zink sowie Phosphor, Kieselsäure, Phosphorsäure, Schwefelsäure, Chlor und endlich Kohlenstoff. — Wir haben aus diesen Untersuchungen die Folgerungen zu ziehen, daß die Tomate in Wirklichkeit die Zuckersäure verdient, die sie sich immer mehr zu erwerben ist.

Winterkaffee liefert ein sehr beachtenswertes Speisemittel, wenn man ihn auf folgende Weise zubereitet: Früher Nierentag wird in Wasser geschüttelt und auf gelindem Feuer ausgedünstet. Es wird genügend geschüttelt, so gießt man das heße Teufel durch einen Durchschlag in eine Schüssel mit kaltem Wasser, wo man die Masse so weit erkalten läßt, bis sich das Fett mit den Händen in kleine Ballen formen läßt. Diese letzteren werden in ein Gefäß getan und, damit sie sich besser halten, mit Salzlake übergeben.

Schwärze zum Reinigen von Bleich u. dgl. Bleichmittel, wasserlöslich, wird durch Regen ist eine Schwärze, die man aus Borax und Schellack löst, welche Lösung man alsdann mit einer entsprechenden Menge Kuh vermischt. — Eine Mischung von 10 Teilen Sauerampferabfall, 1 Teil Soda und 1 Teil Eisen in etwa 40 Teilen Wasser, mit dem nötigen Kuh vermischt, gibt ebenfalls eine schöne, haltbare Bleichschwärze, die billig ist und etwas glänzt.

Drud und Verlag von B. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Jean Schöner, beide in Halle a. S.



Nr. 50 Halle a. S., den 28. Juli 1906

Fußbeschlag.

Von Nath. Weibers, Revisor.

(Nachdruck verboten.)

So groß der Nutzen eines zweckmäßigen und regelrechten Fußbeschlags bei unseren Arbeitstieren ist, so nachteilig kann aber auch ein fehlerhaft ausgeführter Beschlag wirken. Abgesehen davon, daß ein fehlerhafter Fußbeschlag häufig schon momentan Lahmgehen und Gebrauchsunfähigkeit bedingt, so führt er fast regelmäßig schon nach verhältnismäßig kurzer Zeit zu den verschiedenartigen Fußleiden und krankhaften Veränderungen im Bereiche des betreffenden Fußes. Daraus ergibt sich nun, wie wichtig es ist, daß der Fußbeschlag möglichst exakt und unter sorgfältigster Berücksichtigung der Stellung der Gliedmaßen, Gang des Tieres, Art seines Dienstgebrauchs usw. ausgeführt werde. Uebrigens empfiehlt es sich, wo die Art des Gebrauchs und die Beschaffenheit des Bodens es gestatten, die Pferde so lange es ohne Nachteil geschehen darf, umschlagen zu benutzen; denn selbst vorübergehende Darfungen über nicht nur auf die Qualität der Hufe, sondern auch die Beschaffenheit der ganzen Gliedmaßen den wohlthätigsten Einfluss aus. Es ist aber wohl zu beachten, daß ein völlig gesunde Gliedmaßen sehr leicht schwerer affiziert werden können, wenn die Hornschuhle, welche die Füßenden schützend umgibt, durch zu starke Abnutzung bei der Verührung mit dem Erdboden dünn oder gar gänzlich durchgerieben werden. Solche Defekte der Hornschuhle kommen recht schnell zustande, namentlich wenn die Arbeitsleistungen auf hartem Boden, besonders auf Gassen vollzogen werden müssen. Es wird daher wohl in den seltensten Fällen möglich sein, die Arbeitstiere mannsgehegt ohne Beschlag zu benutzen. Nur Tiere mit einem rationell ausgeführten Beschlag sind imstande, andauernd den Anforderungen zu genügen, welche wir zur Ausnützung ihrer Muskelkraft an sie stellen müssen.

Fragen wir uns aber, ob wir es vermögen, unter Benützung des Beschlags die Hufe der Pferde in ihrer natürlichen Verfassung zu erhalten, so müssen wir mit Nein antworten. Auch der beste Beschlag übt auf die Dauer einen nachteiligen Einfluss auf die Hufe aus, jedoch machen sich die durch den Fußbeschlag bedingten üblen Folgen bei einem rationellen Beschlag verhältnismäßig spät und weniger deutlich bemerkbar, während ein fehlerhafter Beschlag schnell und besonders augenfällig seine nachteilige Wirkung zeigt.

Soll ein Pferd nun beschlagen werden, so ist beim Abnehmen der alten Eisen darauf zu achten, daß Verrenkungen der Gelenke, welche im Bereiche des Fußes liegen, vermieden werden. Ein Abbrechen von Hornstücken durch ungeschickte Manipulationen darf unter keinen Umständen vorkommen. Um den Gang der Tiere auf ebenem Boden zu prüfen, empfiehlt es sich, vor dem Abnehmen der alten Eisen darauf zu achten, ob der Fuß mit allen Teilen der Tragfläche des Fußes gleichmäßig den Boden berührt oder nicht. Sind die

alten Eisen abgenommen, so prüfe man diese, ob sie an einzelnen Stellen etwa besonders abgenutzt sind. Diejenigen Stellen des Fußes, welche beim Niederlegen des Fußes den Boden zuerst berühren, sind stets als zu hoch anzusehen. Sie veranlassen eine ungleichmäßige Belastung der Gliedmaßen und führen zu Erkrankungen des Fußes.

Das Beschneiden der Hufe ist von hervorragender Wichtigkeit. Die Fehler der Fußbeschneidung liegen gewöhnlich nicht in einer unzureichenden, sondern in einer übermäßigen Entfernung von Horn.

Vom Hornstrahl sollen nur etwa die vorhandenen Fugen weggeschitten werden, im übrigen behält er seine volle natürliche Beschaffenheit, damit er beim Auslegen des Fußes auf den Erdboden diesen berühren kann.

Die Fußhölzer darf nur insofern beschitten werden, als hierbei die abgestorbenen Hornmassen in Betracht kommen. Diese erkennt man an der mürben Beschaffenheit und daran, daß sie sich teilweise von dem festen Horn in mehr oder minder umfangreichen Blättern schon losgelöst haben.

Die Zehenwand ist in der Regel etwas länger als die Seiten- und Trachtenwände, und wird daher von ersterer etwas mehr Horn fortzunehmen sein als von letzteren. Die Hornwand wird ringsum soweit gekürzt, daß sie nur um ein Weniges über die sog. weiße Linie hervorragt.

Häufig wird von den Beschlagsschmieden beim Beschneiden der Hufe darüber geschrien, daß sie die Hufe teilweise oder gänzlich herauszuschneiden. Zweckmäßig läßt man diese der Hornwand angehörenden Partien der Hufspindel fast in gleicher Höhe mit dem benachbarten Wandhorn stehen.

Kommen Hufe in Betracht, bei welchen einzelne Abschnitte der Hornwand besonders niedrig sind, so darf man niemals, um ein gleichmäßiges Aussehen zu erzielen, die Wandpartien von normaler Höhe herabschneiden, sondern man wird diese in ihrem richtigen Verhältnis belassen und durch Zwischenlegen von Lederstreifen oder künstlichen Horn dafür sorgen, daß der betreffende Fuß beim Auslegen den Boden mit allen Teilen seiner Tragfläche gleichmäßig berührt.

Hufe, welche keine gefällige Gestalt besitzen, dürfen beim Zurichten durch Beschneiden oder Versäppeln niemals derart behandelt werden, daß dadurch die ihnen zukommende Form verändert wird, wenigstens ist dies nur in ganz beschränktem Maße statthaft. Die Gestalt des Fußes richtet sich nach der Stellung und dem Bau der betreffenden Gliedmaßen. Ein sog. Hochfuß z. B. kann gewicht nicht als das Ideal einer regelmäßigen Hufform angesehen werden, aber trotzdem gehört er zu einem hübschgeformten Schenkel. Er erfüllt hier mit seiner steilen Zehenwand und seinen hohen Trachten seinen Zweck wie kein anderer, und könnte durch seinen Fuß selbst wenn er noch so tadellos gebaut wäre, ohne Nachteil für das betreffende Tier erzielt werden. Durch erhebliche Veränderung der Hufform legt man ganz sicher den Grund zu oft erheblichen Störungen.



