

man die auf gefärberten, nicht zu großen Pfefferlinge 3 Stunden mit Salz und etwas Pfeffer kochen läßt, hat man die Röhre sauber bereinigt und eingewaschen. Wenn die Röhre gar ist, stellt man aus dem Wasser und 15 Gramm Fleischerzart eine fröhliche Röhre her, in der man die Röhren weich kochen läßt und sie dann aus dem Topf nimmt. Nachdem man nun die Saucen mit Schmirgel aus 10 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl vermischt und mit Zitronensaft vermischt hat, läßt man die Pfefferlinge noch 10 Minuten darin kochen und läßt ganz zuletzt die gedachte Pfefferlinge hinzu. Beim Anrichten bezieht man die warm gestellten Röhren mit der fertigen Saucen, richtet die Röhre in einer Gemüschschüssel separat an und gibt Salzstarkstein als Beigabe.

Vorausichten mit Dill. 10 Personen. 1 Stunde. Die Röhre werden geschlachtet, geschuppt, ausgenommen, mit Salz bestrichen und bleiben vor dem Gebrauch eine Stunde stehen. Abgetrocknet löst man sie in gekochtem Wasser mit einer zerhackten Petersilienwurzel, Sellerie, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörnern, einem halben Teelöffel Fleischerzart, einem Viertel Butter langsam an, stellt sie dann an die Seite des Feuers, um sie weich zu lassen. Nachdem die Röhre aus dem Sud genommen, gießt man hinein durch ein Sieb, verührt ihn mit einem in Sahne gerührten Viertel Mehl, 60 Gramm Butter, einem Eßlöffel voll feinem und etwas zerhackten Schmirgel, schmeckt die Saucen mit weichem gekochtem Pfeffer ab, gießt die Vorausichten hinein, läßt sie ebenfalls aufkochen und leiert sie mit gelblichen, gekochten Kartoffeln.

Sellerie-Suppe. 10 Personen. Zeit der Bereitung eine Stunde. Zwei bis vier große, gewaschene und geschälte Sellerieknollen kochen man in Scheiben, weilt sie in kochendem Wasser, läßt sie 15 Minuten kochen, gießt man auf ein Sieb und kühlt sie in 125 Gramm Butter mit einigen feingehackten roten Zwiebeln, zwei Viertel Mehl einzuweichen, weilt. Ist dies geschehen, werden zwei Vier Bouillon aus Mehlzertratt aufgeschüttet, die Waße zu einer saumigen Suppe verpocht und durch ein Sieb gefiltert nach und nach mit Aufschlag über gerösteten Zwiebeln und oder weich gekümmert Reis angerichtet.

Für Familie und Haus.

Die Gaubermacht im Heim

liegt in der Poesie! Die ist ein Erbeil jedes wahrhaft sittlichen Menschen und anheft sich nicht nur in Armen, sondern in jeder Stimmungen umgeben. Ohne Poesie wäre unser Heim so wüst und leer wie ebenfalls die liebe Erde vor der Schöpfung. Die meisten Menschen meinen, im Kampf ums Dasein müßte man der Poesie den Vorrang geben und denken, Vorke und Prosa wären die schönsten Gemüths- und die besten Werkzeuge. Die Poesie ist aber eine andere Ansicht! Poesie und Prosa vereinigt, giebt die richtige Hauspoesie und verleiht in respektvoller Wechselwirkung dem Heim die Gaubermacht! Die Hauspoesie läßt sich doch ohne Sparlichkeit und Ordnung, die man sonst für Prosaerzählungen aniecht, nicht denken. Eine Sparlichkeit würde in den meisten bürgerlichen Haushaltungen an die Schändung des Heims nicht zu denken sein. Eine Sparlichkeit würde man sich nicht gute Wäcker anschaffen können, die den Geist mit Schaffensfreude erfüllen. Ohne Sparlichkeit würde man sich nie den Genuß bereiten können, gute Musik in Nonetten zu hören. Eine Sparlichkeit würde man nie einen Platzhüter anstellen können, dessen Vorhandensein in den bürgerlichen Haushaltungen erst langwierigen Mühsal verleiht. Wer vermöge sich loben in die Traulichkeit im Heim ohne Ordnung denken! Wer würde sich in einer schmutzigen Wohnung behaglich fühlen, wer würde seinen Mitmenschen im zerrissenen Gewand gefallen!

Sparlichkeit und Ordnung geben, um einen hofflichen Vergleich zu ziehen, die Wohlthätigkeit zum Feuer anzuschließen, und wie die Frauen im Hünereich, die einst das Feuer der Welt, der Göttin des Heims, nicht ausgeben lassen durften, so müßen die Frauen von heute auch diese Wohlthätigkeit fleißig schätzen zur hellbrennenden, belebenden Flamme, die das Heim erleuchtet und erwärmt. Die Frauen sind heher betriebsmäßig, die Hauspoesie zu pflegen. Die Hauspoesie ist aber eine gar keine Blume, die sorgloser Wartung bedarf. Wenn die Hausfrau zwei geistliche Pflichten bezeichnen, oder sich um ihre lieben Nachbarn mehr kümmern, als es richtig ist, dann weilt die Blume Hauspoesie! Wenn die nicht die lieben Kinderlein zur Rücksichtnahme auf die Nebenmenschen erzieht und sich durch launische, die dem Hausfrieden das Heim verleiht, verdorrt die zarte Blume Hauspoesie! Wenn die Mutter nicht die Kinder leitet, emporganzziehen zu dem allgemeinen Herrscher des Himmels und der Erde, dann wird in dem Hause zur Zeit des Winters nie das warme Lebensglück im Herzen der Bewohner empfangen werden und in den Tagen des Hungers die Verzweiflung in das Haus ziehen.

Alles aber, wo die Blume Hauspoesie den richtigen Nährboden findet, da wuchert und blüht sie in egotistischer Pracht, da vergehen die Werke in Arbeit, die höchste in bergarbeitendem Arofinn, Gebensfreude und Euerleid erziehen gleichsam verflärt, denn der Lebensgenuss ist frei, im Herzen trat man das Glück und merit und groß wie der Himmel erdient uns die Erde. L. Oswald.

1 Bill man Vitor selbst bereiten, so hat man nur gutes, frischflares Wasser verwenden, welches ohne jeden Beigehalt sein muß. Man löst daher am besten das nötige Wasser auf und macht es durch Filtrieren, d. h. indem man es durch doppelt zusammengelegtes weisses, sogenanntes Filtrierpapier, welches man in einen Trichter legt, laufen läßt, für den Zweck brauchbar. Die Aufbereitung zur Vitorbereitung muß vom besten harten Jäger und dem filtrierten Wasser hergestellt werden. Auf 1 Silo Jäger rechnet man 1 Liter Wasser, löst dies in einem passenden Gefäß, am besten irdenen Topf, auf starkem Feuer unter fortwährendem sorgfältigen Abkühlen, so lange, bis es zu einem hellen flüssigen Sirup geworden ist. Man achte aber darauf, daß die Aufbereitung nicht zu heiß und nicht zu dick wird. Ferner nehme man zur Vitorbereitung nur feinsten Geoprogenen Weingeist. Für die milde, süßen sogenannten Damenlörre nimmt man halb Aufbereitung, halb Weingeist und läßt dann die bestimmten Mengen hinzu. Für die kräftigeren Vitor und Magenlörre gibt man 1/2 Liter Weingeist mehr zu der Aufbereitung. Beim Vermischen des hergestellten Sirups muß man vorsichtig sein und zuerst nur einige Tropfen von der bestimmten Menge hinzugeben, dann tüchtig durchrühren und proben, ob der Vitor genutzreich genug ist, wenn der Geschmack noch zu matt ist, gibt man noch wenig Tropfen hinzu.

1 Seife, um Vitorlörre und andere Seife nachherst zu machen. Man giebt filtrirte Lösungen 1. von 15 Gramm Natriumchlorid in 30 Gramm Wasser, 2. von 30 Gramm Natrium in 30 Gramm kochendes Wasser, 3. von 30 Gramm weisse Seife in 30 Liter Wasser, zusammen in ein Gefäß, welches man über Feuer stellt, läßt die Mischung aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer, rührt eine Viertel hinein und überläßt damit das Zeug auf der Arbeit. Am das Zeug trocken, so kühlt man es gegen den Strich und spült mit einer in Wasser getauchten Bürste, um den Glanz zu entfernen. Dann läßt man den Stoff drei Tage lang trocknen. Bei dünnen Wollzeugen, sowie bei Seiden- und Baumwollzeugen nimmt man nur halb so viel Wasser und weicht die Stoffe in der Nüchternheit ein.

1 Kammer-Rezept. Man läßt sich von Schlichter 25 Gramm Rindermark aus den Knochen lösen, schneidet es in kleine Würfel und läßt es 5-6 Tage in einer Porzellanbüchse mit Wasser liegen, muß aber jeden Tag das Wasser erneuern. Dann bricht man die Waße durch ein Tuch, so daß das Wasser herausläßt und gießt in einer Schüssel das Ganze mit einem Kochlöffel Heunig. Nach und nach gießt man Kerubalam (am besten aus der Apotheke gekauft) hinzu und verührt denselben noch tüchtig. Diese Bombe verleiht niemals ihre Weichheit und Geschmeidigkeit.

Kleine Mitteilungen.

1 Befestigung von Eichen in Stein. Von den Bindemitteln, welche zur Befestigung von eisernen Bolzen, Hütternlöchern usw. in Stein verwendet werden, ist früher dem Fortschreiten der Wissenschaften nach, welche durch die Eigenschaften, dem Holze des Eichens entgegenzuwirken. Als ein Nächstes tritt nur die lange Erhaltungsbauer auf. Von den rasch erhärtenden Kitten, Alei und Schmelz, findet der letztere beliebige Anwendung. Man kann ihn für den Zweck des Verleihs noch geeigneter machen, durch Zusatz von Portlandement, welchen man in Verhältnis von 1 zu 3 Gewichtsteilen in gekochtem Schmelz eintrübt. Die zersetztes des letzteren wird durch den Zusatz angemessen erhöht, wohl aus dem Grunde, weil die Bildung eines so groben Kristallgases, wie bei erhartendem reinen Schmelz, durch das zugehörte Pulver gestört wird. Die Zusammenziehung hat einen grauen, metallischen Farbenton.

1 Spindel- oder Turbinenöl bereitet man durch Vermischen von 100 Gewichtsteilen höchst raffinirtem Garzol mit 1/2 Gewichtsteil Olivenöl unter Anwendung von gelinder Wärme. Oder 33 Gewichtsteile raffinirtes Wölöl, 33 Gewichtsteile gereinigtes Garzol (Garzol), 200 Gewichtsteile gelbes Garzol werden gemischt; oder 60 Gewichtsteile Olen, 40 Gewichtsteile Olivenöl, 40 Gewichtsteile Garzol; oder 50 Gewichtsteile Olen, 40 Gewichtsteile raffinirtes Garzol, 10 Gewichtsteile Olivenöl; oder 40 Gewichtsteile raffinirtes Garzol, 30 Gewichtsteile helles Garzol, 30 Gewichtsteile Baumwollöl.

1 Mitt für Hautschuppen. Es dürfte ein Versuch mit folgenden Mitt zu empfehlen sein: a) Geschälte Gouttaerde wird mit Schmelzschmelzöl in eine sehr dicke Lösung vermischt; b) Schmelz wird in Schmelzschmelzöl gelöst. Man löst durch Bestreichen mit der Lösung a und preßt die getrocknete Erde aneinander. Nach dem Trocknen bestreicht man sie getrocknet mit der Lösung b.

1 Künstliche Hoben- und Möbelsäfte. 100 Liter Benzin, 15 Kilogramm gelbes Wachs, 1 Liter Spiritus, 1/2 Kilogramm Natriumchlorid werden gut verrieben und tüchtig gemischt. Diese Mischung dient nicht nur dazu, um gewandte und lackierte Anstehen und Möbel, Marmor, Eukalyptus etc. auszufrischen, sondern auch deren Glanz zu erhöhen.

1 Mitt für Stachelien. In Wasser füllt man etwas Alaun und gewöhnliches Sodasalz und rührt so viel Mostschmelz hinzu, daß man einen dünnen Brei erhält. Mit diesem Brei Inset man den vorher gut durchgebeizten Lehm durch und vermischt damit die Mäßen und Augen.



Mr. 41 Halle a. S., den 14. Oktober 1911

Zubereitung des Krafftutters für Schweine.

Von H. Wülfers.

Eine sehr wichtige Frage für den Schweinezüchter bildet die richtige Verarbeitung des Krafftutters und laucht daher immer und immer wieder in den Kreisen unserer landlichen Schweinezüchter die Frage auf, ob es vorteilhaft ist, den Ferkeln das Futter nach oder trocken, ganz oder gekörnt, gefaschi oder roh zu verabreichen.

In den meisten Verhältnissen wird das Krafftutter in gefaschtem Zustande als Wehl, grobes oder feines Schrot verabreicht; nur 4-6 Wochen alte Ferkel erhalten vielfach ganz Körner trocken in den Abgängen. Hier müßte sich die Frage nach dem Alter der Ferkel stellen, ob es nicht vorteilhaft wäre, das Krafftutter in einem feineren Zustand als Wehl oder Schrot mit großen Mengen von Flüssigkeit (Spitzkasser, Magermilch, Untermilch usw.) mehrere Stunden vor der Fütterung einzuweichen, um, wie sich bei Landvögeln ausdrückt, ein richtiges „Schlappnetzt“ herzustellen. In diesen Verhältnissen wird die dreierartige Suppe sogar noch gefascht oder gekörnt.

Der Schrot hat es vom Vater, der Vater vom Großvater und der Großvater vom Urgroßvater und so nicht anders gelernt und jeder glaubt, wie vorteilhaft eine betrieblige Ernährung der Schweine sei. Durch eingehende Versuche und Vergleichungen hat sich jedoch herausgestellt, daß diese Art der Fütterung übliche Fütterungsweise kein gesteigertes und empfindlicheres Maß der Saugkraft vollständig überflüssig ist und ungenau wird. Durch letzteren Umstand wird aber die Speichelabsonderung fast gänzlich aufgehoben, das Futter gelangt ungeschwächt in den Magen und wird dort amorph ungeschwächt verdaut. Nur da, wo deutlich gefascht wird, ist die Absonderung von Speichel, sowie dessen Vermengung mit dem Futter eine gute und dementsprechend die Verdauung eine leichte.

Wenn man nun erwidert, daß das Schwein über ein kräftiges Gebiß verfügt, dessen Vordage zum Teile für das Zerhacken von Körnern gut geeignet ist, und das Setzen seiner Speicheldrüsen, die weit entzweitert, wie bei den übrigen Säugtieren sind, auch dementsprechend fermentsreicher ist, daß ferner seine Nahrung meistens Hartkornbreit ist, so leuchtet die große Wichtigkeit einer guten Maulreinigung für die Ausnützung des Fütters wohl ein. Es kann mithin nicht richtig sein, das Futter in einem Zustand zu verabreichen, in welchem es ohne längeres Verweilen in der Maulhöhle, ohne sehr innig mit dem fröhig werdenden Speichel in Verbindung gewesen und ohne diese die Mageneröffnung aus sonst hinreichend vorbereitet zu sein, verflüssigt wird.

Krafftuttermittel, welche dem Landwirt nur in nächster Zukunft eine Verbilligung geben, können natürlich nur in diesem Interesse werden; in allen anderen Fällen aber ist die Verarbeitung angelegentlich oder betriebliger Fütters unannehmlich.

Dem entgegen steht der bereits erwähnten und mangelhaften Verdauung erhält das Schwein in einem betrieblig angelegentlich oder betriebliger Fütterung zu viel Wasser, wodurch verschiedene Nachteile bedingt werden: wie übermäßige Verdünnung der Magenflüssigkeit, zu schnelle Durchwanderung der Nahrung durch den Darmkanal, erhöhter Stoffwechsel mit Energievermehrung, Erwärmung auch des überflüssigen Wassers auf Körpertemperatur und zwar auf Kosten der wärmerzeugenden Nährstoffe usw. Das Wasser und die übrigen Nährstoffe werden ferner zu wässrig, wodurch Konstitutionskraft, Gesundheitlichkeit und Güte des Fleisches abnehmen. Unvermeidlich aber kommt die Flüssigkeit, welche dem Krafftutter zugesetzt wird, häufig aus sogenannten Tranfontänen, die dazu bestimmt sind, Spulwürmer, Milchkreuz und dergleichen in buntem Durcheinander aufzunehmen und dabei nur in den seltensten Fällen einer zeitweiligen Reinigung unterzogen werden. Daß eine derartige Flüssigkeit leicht in Gärung übergeht und reich an Giftstoffen ist, liegt auf der Hand. Die Giftstoffe übt aber bester

ein höchst nachteiligen Einfluß auf die Tiere aus, indem sie namentlich die roten Blutkörperchen zerstört und die Auscheidung von phosphorhaltigen Stoff aus dem Körpergewebe erhöht. Es hat daher die häufig unter den Schweinezüchtern auftretende Knochenweiche und Knochenbrüchigkeit mitunter ihren Grund auch in einer derartigen ungelungen Fütterung.

Wenn wir also rationell füttern wollen, so müssen wir jungen Ferkeln mit noch schwachem Gebiß die Körnerfrüchte trocken und leicht gefascht, nicht aber gemahlen verabreichen. Nach entsprechender Entwidlung des Gebißes aber gibt man Körner, und Säulenfrüchte am besten ungeschwächt, nur sehr harten Mais oder Bohnen kann man vor der Verarbeitung zerkleinern, aber auch da nur grob, damit den Tieren immer noch etwas am Kauein abgeht.

Niemals aber darf man solchen Schweinen, die bereits unangelegentlich füttern erhalten haben, plötzlich ganze Körner geben, denn dieselben haben infolge der anfänglichen betriebligen Nahrung das Stauen überhaupt nicht gelernt. Ganz besonders ist für Jüngerlinge die Verarbeitung trockener Körner zu empfindlich, ferner ist sie auch überall dort angebracht, wo nicht nur auf Waße, sondern auch auf Güte des Schweinefleisches gesehen wird. Dabei empfindlich es sich Körner und Säulenfrüchte stets nur in kleinen Portionen und in breiter Strippe vorzugeben, damit die Tiere nicht zu viel Futter auf einmal ins Maul nehmen können, sondern abgemessen werden, das Wenige langsam und fröhig zu fressen.

Nur wenn es sich um möglichst schnelle Fütterung handelt, aus welchem Grunde der Ferkel nicht möglichst große Futtermengen abgegraben werden sollen, gleichgültig, ob sie dieselben durch Verdauung voll ausnützen oder nicht, kann eine mäßige Zerklüftung der Körner, und Säulenfrüchte vorgenommen werden, da hierbei die nachteiligen Folgen einer betriebligen Fütterung durch das wässrige Schmelzöl nicht in Betracht kommen.

Grobto kann man in allen jenen Fällen großes Schrot in trockenerem Zustande zur Verwitterung bringen, in denen infolge früherer Verwitterung die Saugkraft der Tiere nicht genügend entwickelt ist, oder in denen das vorgegebene Alter der Tiere ein Stauen und Verdauen langer Körner und Früchten der Futtermittel ist im allgemeinen ungenügend und daher nur vorzunehmen, wo das Futter in gesundheitlicher Beziehung zu wässrig übrig läßt, insofern, als es 3. B. viel Unkrautmerkmale enthält, oder wegen Brand- oder Schimmel-, Spalt- oder sonstiger Fäule nachweisbare Eigenschaften besitzt.

Das Dämpfen und Kochen aller eimeisigen Futtermittel (Kartoffeln) sind hieron ausgenommen und werden der besseren Verdaulichkeit halber vorteilhaft empföhnt, hingegen ist unannehmlich, indem es nicht nur eine Verminderung von Feuerungsmaterial und an Kraftstoff bedeutet, sondern auch sehr bei angestrichter Verdaulichkeit der Futtermittel dieselben nur unbrauchbar macht.

Das Gerären reicht man den Tieren vorteilhaft eine Stunde vor dem Füttern, aber nicht mehr, als dieselben auf einmal aufnehmen können. Gist man mehr Getränk, so wird vielfach verunreinigt, baselbe vor Gistmitten des Fütters aus dem Tröge zu entfernen, so daß letzteres wieder eine angemessene betrieblige Verdaulichkeit erlangt, wobei die Tiere laufen, liefern man das Getränk behutsam Vermeidung dieses Uebelstandes in einem besonderen Tröge verabreicht, während des Fressens fortwährend zum Ausleeren, verlieren hierbei einerseits viel Futter im Stall und führen andererseits durch die überreichliche Wasserzufuhr wieder eine die Verdauung beeinträchtigende Verdünnung der Magenflüssigkeit herbei. Die Verarbeitung großer Mengen von Flüssigkeit direkt nach dem Füttern vermehrt man ebenfalls, kleinere Mengen hingegen können in diesem Falle ohne Nachteile gegeben werden.

Wenden wir auf das eben Besagte bezüglich der Verarbeitung des Krafftutters nochmals zurück, so können wir unsere Schweinezüchter nur empfinden, überall dort, wo es unannehmlich, von der

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis. Verantwortl. Redakteur: Rudolf Wölfl, Halle a. S.

