

man die auf gefärbten, 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 kräftige Brühe 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 hinan. Beim Anrichten bezieht man die warm gestellten Röhren mit der fertigen Sauce, richtet die Röhre in einer Gemüseschüssel 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 gelohenen 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 zerhacktem Dill, schmeckt die Sauce mit weissem gekochtem Pfeffer ab, gießt die Vorausichten hinein, läßt sie ebenfalls aufkochen und leiert sie mit gelohenen, gelochten Kartoffeln.

**Sellerie-Suppe.** 10 Personen. Zeit der Bereitung eine Stunde. Zwei bis vier große, gewaschene und geschälte Sellerieknollen kochen man in Schalen, wirt sie in lebendem Wasser, läßt sie 15 Minuten in kaltem Wasser auf ein Sieb und kühlt sie in 125 Gramm Butter mit einigen zerhackten roten Zwiebeln, zwei Viertel Mehl bis zum Einweichen, weich. Ist dies geschehen, werden zwei Vier Bouillon aus Mehlzerzart aufgeschüttet, die Röhre zu einer saumigen Suppe verpocht und durch ein Sieb gefiltert nach nochmaligen Aufkochen über gerösteten Zwiebeln und zwei gehacktem Meis angerichtet.

**Für Familie und Haus.**

**Die Gaubermacht im Heim**

liegt in der Poesie! Die ist ein Erbeid, jedes wahrhaft sittlichen Menschen und anfert sich nicht nur in Armen, die uns widerliche Stimmungen tungehen. 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 schärfsten Gemüths- und Verstandeswerkzeuge. Sie sind aber andere Ansicht! Poesie und Prosa vereinigen sich die richtige Hauspoesie und werden in reipolier 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 anechnen 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 bürgerlichen Haushaltungen erst langwierigen Mühsal verleiht. Wer vermöge sich loben in die Traulicheit 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 kaffischen Vergleich zu ziehen, die Wohlthätigkeit zum Feuer anzusehen, 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 schütten zur hellbrennenden, belebenden Flamme, die das Heim erleuchtet und erwärmt. Die Frauen sind heber betriebsam, heben die Hauspoesie zu pflegen. Die Hauspoesie ist aber eine gar feine Blume, die sorgsam Wartung bedarf. Wenn die Hausfrau zwei geistliche Pflichten überkommt, oder sich um ihre lieben Nachbarn mehr kümmert, 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 lehr, emporsinken 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 Menschen 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 Werkzeuge in Arbeit, die höchste in bergarbeitendem Arofinn. Gebensfreude und Wohlthätigkeit erweisen gleichsam, denn der Lebensgenuss ist frei, im Herzen tritt man das Glück und merit und groß wie der Himmel erdient uns die Erde. L. Oswald.

1 Bill man Vifor selbst bereiten, so hat man nur gutes, frisch-klares Wasser verwenden, welches ohne jeden Beigehalt sein muß. Man kocht 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 Viforbereitung muß vom besten harten Jäger und dem filtrierten Wasser hergestellt werden. Auf 1 Silo Jäger rechnet man 1 Liter Wasser, kocht dies in einem passenden Gefäß, am besten irdenen Kochtopf, auf starkem Feuer unter fortwährendem sorgfältigen Abkühlen, 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 Viforbereitung nur feinsten Geoprogenen Weingeist. Für die milde, süßen sogenannten Damenlöffel nimmt man halb Aufbereitung, halb Weingeist und läßt dann die bestimmten Mengen hinan für die kräftigeren Vifor und Magenlöffel nicht 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 Vifor genutzreich genug ist, wenn der Geschmack noch zu matt ist, gibt man noch wenig Tropfen hinzu.

1 Seife, um Vifor 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 Gramm 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 Gung auf der Arbeit. Am das Gung 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 Nüchtheit 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 Porzellanflasche mit Wasser liegen, muß aber jeden Tag das Wasser erneuern. Dann drückt man die Masse durch ein Tuch, so daß das Wasser herausläßt und gießt in einer Schüssel das Gung mit einem Kochlöffel Heimgut. Nach und nach gießt man Kerubalam (am besten aus der Apotheke gekauft) hinzu und verührt denselben noch tüchtig. Diese Bombe vertritt niemals ihre Weichheit und Geschmeidigkeit.

**Kleine Mitteilungen.**

**Verfestigung von Eijen in Stein.** Von den Bindemitteln, welche zur Verfestigung von eisernen Bögen, Hüttenflüssen usw. in Stein verwendet werden, ist früher dem Fortschreiten der Verfestigung, welche durch die Eigenschaft, dem Hosten des Eisens entgegenzuwirken. Als ein Nachtteil tritt nur die lange Erhärtungs-dauer auf. Von den rasch erhärtenden Kitten, Alei und Schmelz, findet der letztere beliebige Anwendung. Man kann ihn für den Zweck des Verfestigens noch geeigneter machen, durch Zusatz von Portlandement, welchen man im Verhältnis von 1 zu 3 Gewichtsteilen in geschmolzenen Schmelz eintrührt. Die geringste des letzteren wird durch den Zusatz angemessen erhöht, wohl aus dem Grunde, weil die Bildung eines so groben Kristallganges, wie bei erhartendem reinen Schmelz, durch das zugehörte Pulver gestört wird. Die Zusammenziehung hat einen grauen, metallischen Farbenton.

**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 Baumwollmannöl.

**Mitt für Hautschuppen.** Es dürfte ein Versuch mit folgendem Mitt zu empfehlen sein: a) Geschichtete Gouttaerba wird mit Schwefelkohlenstoff in eine sehr dicke Lösung verwanbelt; b) Schwefel wird in Schwefelkohlenstoff gelöst. Man lüßt durch Behrechen mit der Lösung a) und preßt die gelöstete Zeile aneinander. Nach dem Trocknen bestreicht man die getrocknete Masse mit der Lösung b).

**Künstliche Hoben- und Abdeiwische.** 100 Liter Benzin, 15 Kilogramm gelbes Wachs, 1 Liter Spiritus, 1/2 Kilogramm Natriumchlorid werden gut verrieben und tüchtig gemischt. Diese Wische dient nicht nur dazu, um gewandte und ledierte Antheilen und Möbel, Karmore, Violonnen etc. auszufrischen, sondern auch deren Glanz zu erhöhen.

**Mitt für Stahlbögen.** In Wasser focht man etwas Alaun und gewöhnliches Sodsalz und rührt so viel Natriumchlorid hinzu, daß man einen dünnen Brei erhält. Mit diesem Brei Inlet man den vorher gut durchgebeizelten Lehm durch und verkrümert damit die Röhren und Ragen.



**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, gefacht oder roh zu verabreichen.

In den meisten Verhältnissen wird das Krafftutter in gefeinerem Zustande als Mehl, 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. Ist es üblich, Mehl oder Schrot mit großen Mengen von Flüssigkeit (Spitzkasser, Magermilch, Untermilch usw.) mehrere Stunden vor der Fütterung einzuschweimen, um, wie sich bei Landvögeln ausdrückt, ein richtiges „Schlappnetzt“ herzustellen. In diesen Verhältnissen wird die dreierartige Suppe sogar noch gefacht oder gekörnt.

Der Ferkel hat es vom Vater, der Vater vom Großvater und der Großvater vom Urgroßvater und so nicht anders gelernt und jeder glaubt, wie vorteilhaft eine bestimmte Ernährung der Schweine sei. Durch eingehende Versuche und Vergleichungen hat sich jedoch herausgestellt, daß viele falsche Meinungen über die Fütterung der Ferkel herrschen und zwar nicht ohne Nachteil für die Ferkel. Die Ferkel sind sehr empfindlich für die Art der Fütterung und empfinden die Nahrung der Nahrung sehr häufig überflüssig ist und ungenug. Durch letzteren Umstand wird aber die Verdauungsfähigkeit fast gänzlich aufgehoben, das Futter gelangt ungenutzt in den Magen und wird dort amorph abgeworfen. Nur da, wo deutlich gefacht wird, ist die Abweidung von Speichel, sowie dessen Vermengung mit dem Futter eine gute und dementsprechend die Verdauung eine leichte.

Wenn man nun erweßt, daß das Schwein über ein kräftiges Gebiß verfügt, dessen Aufgabe zum Teile für das Zerhacken von Körnern gut geeignet ist, und das Futter seiner Schwelchreihen, die weit entzweitert, wie bei den übrigen Säugtieren sind, auch dementsprechend fermentreicher ist, daß ferner seine Nahrung meistens Hartkornbreit ist, so leuchtet die große Wichtigkeit einer guten Maulreinigung für die Ausnützung des Futters 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 fruchtig werdenden Speichel in Verbindung gewesen und ohne diese die Magerwerden aus noch hinreichend vorbereitet zu sein, verschluckt 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 bei beträchtlicher Futtermittel unrationell.

Dem abgesehen von der bereits erwähnten und mangelhaften Verdauung erhält das Schwein in einem fertig angepöhten oder beirrigten Futter 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, Gesundheit und Güte des Fleisches abnehmen. Unverfestigtes oder flammtes Futter, welche dem Krafftutter zugesetzt wird, häufig aus sogenannten Tranfontonen, die dazu bestimmt sind, Spulwürmer, Milcheitze 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 sind aber besetzt

einen 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 ungenügenden Fütterung.

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

Niemals aber darf man solchen Schweinen, die bereits unentlang den Ferkeln erhalten haben, plötzlich ganze Körner geben, denn dieselben haben infolge der anfänglichen brüchigen Verdauung des Stauens überhaupt nicht gelernt. Ganz besonders ist für Landwirte die Verarbeitung trockener Körner zu empfinden, ferner ist es auch überall dort angebracht, wo nicht nur auf Wasser, sondern auch auf Güte des Schweinefleisches gesehen wird. Dabei empfindet 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, daß Wenige langsam und fruchtig zu fressen.

Nur wenn es sich um möglichst schnelle Ferkel 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 Feinzerkleinerung der Körner, und Säulenfrüchte vorgenommen werden, da hierbei die ungenügenden Folgen einer derartigen Fütterung durch das weisliche Schneiden nicht in Betracht kommen.

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

Das Dämpfen und Kochen aller einreifeigen Futtermittel (Kartoffeln) sind hieron ausgenommen und werden der besseren Verdaulichkeit halber vorteilhaft empföhnt, hingegen ist unrationell, indem es nicht nur eine Verbilligung von Feuerungsmaterial und ein Besparen bedeutet, sondern auch sehr bei angeleglicher Verdaulichkeit der Futtermittel dieselben nur unverbessert magt.

Das Geröstet 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 verweigert, baselbe vor Einschütten des Futters aus dem Tröge zu entfernen, so daß letzteres wieder eine ungenügende verarbeitete Verdaulichkeit erlangt, wobei die Tiere laufen, hören man das Getränk beizig Verarbeitete dieses Lebensmittel in einem besonderen Tröge verabreicht, während des Fressens fortwährend zum Füttern, 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 verleihe man ebenfalls, kleinere Mengen hingegen können in diesem Falle ohne Nachteil gegeben werden.

Wird nun auf das eben Besagte bezüglich der Verarbeitung des Krafftutters nochmals zurück zu kommen mit unseren Schweinezüchtern 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.



