

Danke für die zahlreichen Hinweise. Es handelt sich bei dem Gerät um eine Knochenpresse aus den 1920er Jahren zur Hühnerfutterherstellung. Solche Quetschen sind heute noch erhältlich. Passend zu unserer alten Version habe ich folgendes Werbeplakat gefunden.

Das beste und billigste Kraftfutter für Hühner, Schweine, Hunde, Pelztiere usw., erzeugt man mit der tausendfach bewährten



# Knochenpresse ★ KUFU ★



ca. 30000 im Gebrauch!

Riga, Silberne Medaille  
Hohe Auszeichnungen: Dresden, Leipzig, Berlin, Hannover, Wien, Riga, Buenos-Aires, Kairo, Kopenhagen, Milano Paris.  
Bedeutende Erhöhung der Eierproduktion bei zeitigem Legen der Hühner ist der Erfolg der Fütterung mit frischem, selbsthergestellten Knochenschrot.

Bereits über 10 Jahre werden von mir die fast in allen Ländern unbekannt, mehrfach prämierten und von der D. L. G. geprüften Knochenpressen „Kufa“ hergestellt. Die einfache Handhabung und vor allem die stabile Ausführung aus bestem Material und Stahl, geben der Presse eine unbeschränkte Haltbarkeit. Ohne erst die Knochen zu trocknen oder zu rösten, kann man diese gleich roh oder gekocht verarbeiten. Das von der Presse erzeugte Futter ist kein Span oder Mehl, sondern ein Schrot bezw. Körnerfutter, was die Tiere zum Aufbau und kräftiger Entwicklung benötigen.

Von dem Nutzen und Nährwert des Knochenschrotens sind wohl die meisten Hühnerhalter unterrichtet. Eiweiß, Phosphor und Kalk sind mit die Hauptnährstoffe, welche das Huhn zum Aufbau und zur fortgesetzten Eierproduktion braucht und kann man bei voller Ausnützung der Abfälle ca. 30–50 Proz. Futter ersparen, was bei den jetzigen Verhältnissen von großer Bedeutung ist und wodurch die Presse sich in ganz kurzer Zeit bezahlt macht. Durch die neuzeitliche Verbesserung der Presse durch seitlichen Anschlag sowie einer Auflage für Abfälle sind alle Nachteile beseitigt. Besonders durch die feilsförmige Verstärkung der unteren Messer können alle Knochen und Abfälle mühelos zerkleinert werden, ohne daß sich die den großen Umsatz meiner Pressen bin ich in der Lage, die Preise äußerst niedrig zu stellen, um jedem Geflügelhalter die Anschaffung zu ermöglichen. / Die Pressen werden in 10 verschiedenen Größen angefertigt



D. R. - G. - M. 997 540 und 1091 325

Presse verstopft und verschmiert. Größere Knochen schrote man nach und nach ab. Unter anderem schneide man alles Grünfutter (Brennnessel), Gemüse, Fischköpfe, Seemuscheln, Brotreste, Möhren, Fleisch, Deltuchen, Holzkohle und sämtliche Küchenabfälle. Für größere Geflügelfarmen, Hotels, Kranken- und anderen Heimen, wo es täglich viele Abfälle gibt, bewährt sich besonders die von der Deutschen Landw. Gesellschaft 1927 in Dortmund zur D. L. G. geprüften Knochenpresse mit Uebersetzung, welche sich bei großen Mengen von Abfällen durch leichte Handhabung besonders bewährt, was wohl auch die fast täglich eingehenden freiwilligen Zeugnisse, Anerkennungs- und Dankschreiben über meine Knochenpresse „Kufa“ beweisen. Durch

Modell	K 0	Gewicht ca. 2 kg	Leistung ca. 1 Pfund pro Stunde	RM	6.50
„	K 1	3	2	„	8.50
„	K 1 a	3 1/2	3	„	9.50
„	K 2	4	4	„	11.50
„	K 2 a	5	5	„	13.50
„	K 3	6 1/2	6	„	16.50
„	K 3 a	7	8	„	19.—
„	K 3 b	7 1/2	9	„	21.—
„	K 4 b	10	Uebersetzung „ 11	„	25.—
„	K 5 b	11	Uebersetzung „ 13	„	30.—

einschl. Schrauben, Schrotkasten u. Verpackung. Bei Voreinsendung des Betrages Frankolieferung deutscher Grenze. Bei Mehrabnahme Rabatt. Knochenschneider, zusammengeschweißt v. R. N. 5. — an — ohne Garantie. Die Messer von der Presse 1a, 2a und 3a sind etwas schwächer, wodurch der Schrot etwas kleiner wird. Der Schrot kann je nach Rasse der Hühner nochmals durchgedrückt werden.

Auf alle Teile meiner Pressen gewähre ich 2 Jahre Garantie. Wenn infolge schlechten Materials dieselben defekt oder unbrauchbar werden sollten, ersetze ich diese kostenlos, sofern mir dieselben portofrei zugesandt werden. Für Teile, die mit Gewalt zerbrochen oder für Teile, die normal abgenutzt sind, leihe ich keinen Ersatz, liefere aber diese Teile zum Selbstkostenpreis.

Das Gehäuse ist nicht zusammengeschweißt und geschraubt, sondern aus einem Stück hergestellt. Die Messer sind austauschbar und aus bestem SM- und Federstahl. Die Zähne sind leicht gehärtet, werden durch das Schrotten wenig stumpf und können nach jahrelangem Gebrauch selbst mit einer Dreifantfeile geschärft werden.

In einer der vielen Antworten, die mich erreichten, schildert Herr Linke aus Hestorf folgendes:

Zu Ihrem Fundstück 16 kann ich aus meiner Kindheit berichten. Also aus meinen Erinnerungen und dem Leben meiner Arbeiterfamilie:

Meine Eltern haben als Flüchtlinge im Jahr 1957/1958 an der Treene ein Siedlungshaus errichtet. Auf dem 1.200 qm großen Gartengrundstück war alles auf das Leben der Selbstversorger eingerichtet. Mit im kleinen Haus wurden vier Schweine gemästet. Ein Schwein wurde für den Eigenbedarf im Winter geschlachtet.

Jeden zweiten Sonntag gab es bei uns Geflügelbraten. Das waren die eignen Masthähnchen oder Hausenten. Mein Opa oder mein Vater haben die "abgepulsten" Knochen im Hühnerstall auf einem Amboß zum Verfüttern mit dem Hammer zerkleinert. Später wurde eine Knochenquetsche angeschafft.

Dieses Gerät wird idealerweise im Hühnerstall oder im Hühnerhof senkrecht an der Wand oder einem Pfahl befestigt. Mit einer Hand wurde der Hebel betätigt. Mit der anderen Hand legte man einen Knochen in die Öffnung. Für unsere Hühner war es ein richtiges Festmahl. Man mußte immer aufpassen, daß die nicht gerade den Schnabel in der Öffnung hatten. Auch mußte man auf die eigenen Finger achten. Wenn Opa nicht da war oder nach seinem Tod, haben diese Arbeit auch mein jüngerer Bruder oder ich erledigt.

Die zerteilten Knochen waren für die Hühner eine wertvolle Ergänzungsnahrung. Die ganze Arbeit war aus heutiger Ansicht nicht so appetitlich und hygienisch.

In meinem (langen) Leben habe ich so ein Gerät nicht mehr, oder ganz selten gesehen. Auf den Bauernhöfen und Katen mit Ackerland gab es so etwas nicht.

Gekauft hat die Knochenquetsche mein Vater vielleicht beim Versand. Oder er hat sie auf einer Messe, z.B. der NORLA, gesehen. Der Siedlerverein war ja öfters mit dem Bus unterwegs. Angeschafft wurde unsere Quetsche so um das Jahr 1961.

Beste Grüße aus Hestoft an der Schlei

von Hartmut Linke