



Des

Landmanns Wochenblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft und Gartenbau.

Gratisbeilage zum Mfänger Kreisblatt.

1918.

Über Haupt und aus dem Inhalt dieses Blattes wird reichlich berichtet. (Beleg vom 12. Juni 1901.)

Die Kochkiste und die Kohlenknappheit.

Von A. Br. (Mit drei Abbildungen.)

Es gibt wohl keine Hausfrau, die die gegenwärtige Kohlenknappheit nicht als wirklich erschwerend für ihre hauswirtschaftliche Arbeit empfunden hätte. Wohl wird in Stadt und Land zur Aushilfe anderes Brennmaterial, Holz und Torf, mit herangezogen, aber Preise hierfür sind zumeist jetzt so hoch, schon aus diesem Grunde auch hiermit äußerste gespart werden muß; da ist das in der Tat nicht mehr so einfach. — Wir haben aber seit langer Zeit ein gutes Mittel gegen die Kohlenknappheit. Ein Mittel, das nicht erst der Krieg uns gelehrt hat, sondern dessen Verlässlichkeit schon in Friedenszeiten erprobt und bestätigt worden ist. Es ist die Kochkiste.



Abbildung 1. Einzelmannchen-Apparat mit einer Kochkiste. A: Einzelmannchen, B: Schmortopfe (Wärmespeicher), C: Leber, D: Braten, E: Fuddingform und Deckel, F: Backform, G: Schließdeckel, isoliert.

Den kennen sie schon und möchten sie nicht wissen, besonders jetzt in den Kriegsjahren nicht. Aber unendlich viele Hausfrauen werden sie auch wieder nicht und können es nicht vorstellen, wie man in einer mit Heu Papier ausgestopften Kiste kochen

können. In Friedenszeiten war ja auch Heizmaterial genug da, wohl der Hauptgrund, weshalb so viele Hausfrauen keinen Versuch mit einer Kochkiste machten. Aber nun ist das auf einmal anders geworden, und überall, wo man über Mangel an Feuerung klagt, muß es als erstes heißen: Schafft euch eine Kochkiste an, entweder eine fertig gekaufte, oder eine, die man sich selbst herstellen kann. Von allen gekauften Systemen hat sich am besten die Einzelmannchen-Kochkiste (Abbildung 1) bewährt, in welcher man sogar braten und baden kann. In vielen Hausstandsgeschäften ist diese Kochkiste mit allem Zubehör auch noch jetzt während der Kriegszeit zu haben. Ihr großer Vorzug besteht darin, daß zu ihrem Zubehör zwei blechgefachte Schmortopfe gehören, welche man erhitzt und unter und über den in die Kochkiste gestellten Kochtopf legt, wodurch ein richtiges Weiterkochen, sowie Braten und Baden ermöglicht wird. Um eine Feuergefahr auszuschließen, ist die Einzelmannchen-Kochkiste ganz mit Blech ausgekleidet sowie mit zwei Abstellern versehen.

Die Zutaten zu dem zu kochenden Gericht werden nun zusammen mit dem nötigen Wasser zunächst in den hierfür bestimmten Kochtopf getan, den man auf Herdfeuer, Gas oder eine Petroleum- oder Spiritusflamme setzt. Wenn das Essen kocht, läßt man es ununterbrochen zehn Minuten kochen und packt es dann so schnell wie möglich mit den erwähnten beiden heißgemachten Steinen in die Kochkiste und klappt den Deckel zu. Pünktlich zur gewünschten Stunde ist das Essen gar und braucht nur herausgenommen zu werden. Es wird aber auch nicht ungeschmackhaft und kalt, wenn man es noch ein paar Stunden stehen läßt, nur darf man inzwischen die Kochkiste nicht öffnen, da dann die Wärme vorzeitig verloren geht. Wie das Baden und

Braten gehandhabt wird, geht aus dem Einzelmannchen-Kochbuch hervor, das verschiedentlich noch im Handel zu haben ist. Wer nun aber keine Gelegenheit hat, eine

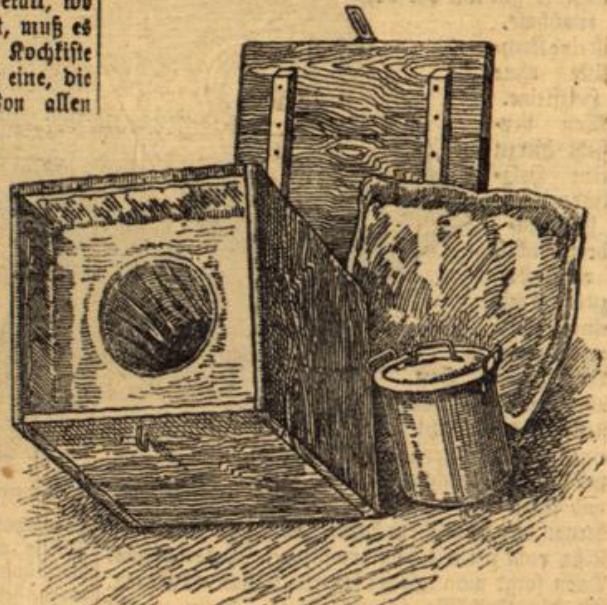


Abbildung 2. Kochkiste für einen Topf.

fertige Kochkiste zu kaufen, der macht es vielleicht wie ich und macht sich selbst eine. Man braucht dazu eine Holzkiste mit gutschließendem Deckel. Unten in die Kiste packte ich eine dreifingerhohe Schicht zerkrümeltes Zeitungspapier, welches recht fest gestampft wurde. Auf diese Schicht stellte ich einen großen, leeren, blechernen Marmeladeneimer mit Deckel, stopfte um diesen herum so viel zerkrümeltes Papier, bis die Zwischenräume fest und gut damit ausgefüllt waren. Dann fertigte ich mir ein mit Heu gefülltes Kissen zum Zudecken der Kochkiste an, kante in einem Hausstandsgeschäft zwei Absteller und schlug mir zwei einfache Dachziegel so zurecht, daß sie in den Marmeladeneimer gelegt werden konnten. Außerdem kaufte ich einen emaillierten Kochtopf, der in den Marmeladeneimer hineinpaßte und einen gut schließenden Deckel besaß. Wenn ich nun in der Kochkiste kochen will, lege ich auf den Boden des Marmeladeneimers einen Absteller und darauf den unterdessen in dem Zimmerofen heißgemachten einen Dachziegel, stelle darauf den im vollen Kochen befindlichen Kochtopf mit fest ausgelegtem Deckel und lege

auf letzteren den zweiten erhitzten Dachziegel. Auf diesen kommt der zweite Abbesteller, und dann wird der Deckel des Marmeladeneimers aufgelegt, das Heuckissen darübergedeckt und der Kistenbedeckel zugellappt. Infolge der beiden heißen Dachziegel wird auch in dieser selbstgemachten Kochliste ein regelrechtes Kochen erzielt, nicht etwa nur ein Garziehen. Rindfleisch kocht sich auf diese Weise vollständig gar und bleibt saftig und schön. Grüse kochen bereits am Abend an und setzen sie über Nacht in die Kochliste, sie kocht sich besser und schmackhafter als auf Feuer; ebenfalls Hülsenfrüchte sowie Backobst. Für alle Gemüse, Gräse, Backobst usw. ist nur ein heißer Dachziegel nötig, und zwar derjenige unter dem Kochtopf. Für Nahrungsmittel, die schwerer gar werden, wie zum Beispiel Rindfleisch, sind zwei heiße Steine besser. — Der erwähnte blecherne Marmeladeneimer mit Deckel wurde von mir für 80 Pf. beim Kaufmann gekauft. Da wir jetzt häufiger Marmelade auf Karten bekommen und die Kaufleute für die zurückbleibenden leeren Eimer zum meist keine Verwendung haben, verkaufen sie dieselben ganz gern.

Noch einfacher und auch sehr gut, wenn auch nicht so gut wie die vor- erwähnte, ist eine Koch- liste ohne Heizsteine. Man ver- sieht hierzu eine Holz- liste mit gut schließendem Dedel, ebenfalls zunächst mit einer fest- gestampften Lage Papier, Heu oder auch Holzwolle, stellt auf diese Schicht einen möglichst gerad- wandigen Kochtopf und stopft um diesen herum alle Zwischenräume, recht fest mit dem er- Dann sorgt man wieder für Ist die Kochliste soweit man den Kochtopf heraus sowie das Loch für de aus. Der zu verwenden falls einen gut schließ Weiter ist für diese K Das zehn Minuten vo hineingelegt, das Heukistendedel zugeklappt. das Essen gut und gar Heizsteine zum Beispiel t. Handelt es sich um größe man eine entsprechend baut zwei Töpfe nebene Selbstherstellung ja fast geringe Kosten macht, m frauen, die auch noch Kartoffelschalen kochen Kochliste für diesen Zweck kochend eingesetzt, sind den Morgen fertig und versättert werden, was sehr wertvoll sein dürfte. Hühnerfutters erfordert Feuerung; was hieran dpart wird, ist in dies genug zu bewerten.



Abbildung 3. Rocklinie für mehrere Töpfe.

Zu diesem großen Vorzug der Kohlen- und Holzersparnis durch die Kochliste kommt noch der Vorzug der Zeit- und Arbeitsersparnis hinzu. Einmal eingepackt, kocht das Essen ohne weiteres Zutun von selbst fertig, brennt nie an und kocht nie über. Man kann also während des Kochens die Zeit noch so schön zum Flicken oder Stopfen benutzen, was völlig ausgeschlossen ist, wenn man auf dem Kochherd kocht.

Meine besten Hausfreunde.

Von Rosemann.

Ich bin so glücklich, vier gute Hausfreunde zu beissen und will in nachstehendem ihre Freundschaft auch meinen Mitmenschen gern empfehlen: sie heißen Jod, Brom, Salzsäure und Wasser. Meine Bekanntschaft mit dem Jod stammt schon aus meiner Jugendzeit. Ich hatte einmal schreckliche Zahnschmerzen. Der Arzt, an den ich mich wandte, sagte mir, es handle sich um eine der sehr häufigen Wurzelhautentzündungen, da könne er die Wurzel zunächst nicht ausziehen, da der Riefer geschwollen sei. Er pinselte mir aber das Zahnfleisch an der schmerzhaften Stelle sowohl zwischen diesem und der Zunge, wie zwischen diesem und der Wange mit Jodtinctur an, verschrieb mir solche, damit ich den Anstrich täglich morgens und abends wiederholen könnte, und nach einigen Anstrichen war die Sache in Ordnung und ich meine Schmerzen los.

Eine solche Wurzel-
hautentzündung fin-
det sich häufig bei
alten Wurzeln ein und
kennzeichnet sich durch
Röthe des Zahnfleisches,
große Schmershaftig-
keit desselben, wenn
man es mit
der Zunge, mit
Speisen oder
dem Finger
berührt, und
dem eigenarti-
gen Gefühl,
als wenn der
Zahn oder die
Wurzel etwas
hervorstände,
so daß man sie
nur zu leicht
bei jeder Be-
wegung des Mundes
ober der Zunge trifft.
Zodtlinstr besonimt

man ohne Wecept in jeder Apotheke, man bewahrt sie am besten in einer Flasche mit eingeschiffenem Glasstöpsel, da sie Stocklöpsel leicht zertrifft und dann sehr schnell verdunftet. Man ftricht sie mit einem Zuckerpinsel auf, der allerdings auch nicht lange hält; besser ist dazu ein Pinsel mit Glashaaren, den man durch die Apotheke beziehen kann, wenn er auch teurer ist.

Später hatte ich mir einmal meinen Fuß ordentlich vertreten, so daß ich nicht gehen konnte. Nachdem ich ihn mit Jodtinctur angekrichen hatte, fragte ich einen Arzt um Rat. Er sagte mir, ich solle das nur weiter machen, da werde es schon besser werden, etwas anderes könne er mir auch nicht verschreiben. Und es wurde auch sehr bald wieder gut.

Beim Militär wurde jedem, der einen leichten Bronchialkatarrh hatte, der untere Teil des Halses und der obere Teil der Brust, wo sich Schmerzen zeigten, mit Jodtinktur angestrichen; es half meines Wissens immer.

Da meine Frau häufig infolge Erältung an Schmerzen, Stichen oder Brennen in der Brust, in der Seite oder im Rücken litt, so griff ich jedesmal sofort zur Jodtinctur und stets mit gutem Erfolg. Ich glaube, daß beginnende leichte Lungen- und Rippenfellentzündungen und Bronchialcatarrhe, wenn sofort ein Jodanstrich vorgenommen und mehrmals wiederholt wird, meist in ihrer Entwicklung gehemmt und beseitigt werden können. Trotz häufiger Anfälle in meiner Familie, ist es mir auch bei Kindern stets gelungen, damit Schlimmeres zu verhüten.

Meine jüngste Tochter bekam als Kind eine sehr gefährliche Unterleibsentzündung infolge Stuhlverstopfung. Der Leib wurde mit Todtinfusur be-

strichen, was, wenn auch nicht allein, so doch sehr und sehr
ebenfalls sehr dazu beigetragen hat, daß sie ^g deshalb
wurde. Allerdings spielte hier auch das ^u und m
eine Rolle, worauf ich bei diesem noch zurückzu kommen.
Der Arzt war mit dieser Behandlung einverstanden. Da
aber häufige Jodankrisen die Haut sehr trocken
sindlich und schließlich schmerzhaft machten. Zu
empfohl er mir, an Stelle von Jodtinktur ich, als "Jod-
"Jodasogen" zu verwenden. Der Rot geblühter
habe ich es getan, ich glaube aber, solange ich, we
ohne Schmerzen zu erzeugen, Jodtinktur anwendet werden
kann, daß diese besser wirkt; doch will ich das das J
gestellt sein lassen.

Jodtinktur ist verhältnismäßig nicht temdem
hat sich mir immer bewährt, sie ist daher in oberschen
Hause ein ständiger Gast und Retter in dein Abme
Mein zweiter Freund ist das Brom. Sehung kom
Sorgen, Kummer, Arger oder sonst eine Aum Gewerth
die einem die Ruhe raubt, so wirkt das Brom: enthalt
sehr nervenberuhigend. Man laßt sich geringe
Apothekes vielleicht für eine Mark etwas erer Men
saurer Kali, das man am besten in einem Organism
haltigen Glase mit breitem Rostspödel aufse veranlass
und tut davon in eine Bier- oder Weinsflasche: Futterf
Wassers so viel, daß die Lösung, die leicht orene Ran
da es ein Salz ist, schwach salzig schmeckt. Säure reu
trinkt man dreimal am Tage einen Eßlöffel. Diese Zu
was viel bequemer ist, ein kleines Vistörgläsli. Mel
bis das seeliche Gleichgewicht wieder hergestellt geringe
Aberflüssigkeitsweise soll man es allerdings für trag
nehmen, da behauptet wird, daß es bei längeres Ge
Gebrauch das Gedächtnis schwächt. Wegen, We
bringenden Anlässen angewandt, tritt diese. Veld
teil aber nicht ein. Ist man gezwungen, es zu haben
zu gebrauchen, so empfiehlt es sich, sich man jedo
Apothekes die „Tinktura norvi“ zu kaufen: vorzuzie
soll bei längerem Gebrauch weniger schädlich, daß zu
ist aber teuer. Brom darf man aber allen, well
Erwachsenen reichen, für Kinder kommt eine und
Verordnung des Arztes ja auch kaum in Frage.
Erwachsene wirkt es aber sehr nervenberuhigend
und schlaffördernd. Als Schlafmittel emgend der
sich übrigens auch noch besonders bei Frauen, ist ro
Valdriantinktur und evtl. die ätherische Balm zu su
tinktur, 10 bis 30 Tropfen auf Zucker oder indem Grün
Schlaf Wasser nur dem Schlaflosen genau genoch nicht

Als dritter Freund meines Hauses kommt, da sie
medizinisch reine Salzsäure in 20 Pfunden
Man bekommt sie für ein paar Groschen Holz-
Apotheke, und es empfiehlt sich, sie sich in eine
Tropfflasche einfüllen zu lassen, da man das
Tropfen besser abzählen kann und der Glanz
derselben von der Säure auch nicht ange-
wirbt. Bei verdorbenem Magen und A gereicht
losigkeit gibt es bei uns erstens nichts zu
und zweitens Salzsäure in Wasser. Zweitens
Wasser vielleicht 8 bis 10 Tropfen, so daß es
danach schmeckt, und davon nimmt man verabsol-
dreimal ein Löffelglas voll, bis sich der
wieder einstellt, was meist bald zu geschehen
Und nun zuletzt, aber nicht am geringsten
Wasser. Bei Mandelentzündung oder Hals-
wird ein Taschentuch in kaltes oder bei
lichen Personen in lauwarmes Wasser ge-
ausgebrüht, daß es nicht mehr tropft, in
Hals gelegt, ein Stück Pergamentpapier
brotpapier) oder auch einfaches Schreib-
darüber gelegt und ein wollenes Tuch dar-
wickelt. Man läßt es liegen, bis es heiß und
ist. Erforderlichenfalls kann man es bald
wieder in gleicher Weise angefeuchtet, und
seine Wirkung wird dann nicht ausbleiben.
Umwicklung mit Papier zwischen dem nas-
und dem wollenen Tuch, die leider oft un-
wird, ist aber sehr wesentlich bei diesem
um die Verdunstung des feuchten Tuches
zögern und den Reiz auf der Haut zu ver-
geln.

Kleinere Mittheilungen.

Die Influenza der Pferde ist eine ansteckende Krankheit, bei der annähernd jedes Pferd eingeht. Die Krankheit beginnt mit hohem Fieber und allgemeiner Abgeschlagenheit. Alle Schleimhäute verschwellen und bekommen eine gelbliche Färbung. Nach einigen Tagen stehen dann Anschwellungen am Bauch und den Schenkeln. Bei gutartigem Verlauf des Fiebers nach etwa drei bis fünf Tagen bleiben aber zuweilen bestimmte Husten- oder Krankheitsarten als Nachwirkung zurück. Einen Verlauf nimmt die Krankheit besonders bei schwachen Pferden und bei solchen, welche nach dem Ausbruch der Krankheit schwer erkranken.

so hoch sitzen und sich erlähnten. Erkrankte Pferde stelle man deshalb sofort in einen warmen, zugfreien Stall und mache ihnen über den ganzen Leib gründlich nassen Umschlag, der oben sorgfältig mit einverleimten Bändern befestigt ist. Sobald der Urin aus sehr trockenen geworden ist, muß er erneuert werden. Zum Saufen gebe man Wasser mit Futter, als Futter im Sommer leichtes Grünfutter, im Winter gutes Heu.

R. Solange Kühe, welche arbeiten müssen, sollen reichlich Futter erhalten werden, besonders wenn sie tragend sind, so daß das Junge sich genügend ausbilden kann.

besonders darf es dem Futter neben Getreide, Getreidekörnern, auch dem zur Knochenbildung erforderlichen phosphorhaltigen Kalk nicht fehlen. In der Landwirtschaft hauptsächlich zur Verwendung kommenden Abfälle aus landwirtschaftlichen und gewerblichen, wie Treber, Schlempe, Schnitzelbrom enthalten von den genannten Stoffen nur sehr geringe Mengen, dagegen wirken sie, in etwas größerer Menge verabfolgt, häufig schädlich auf einen Organismus des trächtigen Muttertieres ein und auf die heranreifenden Verwerfen. Ähnlich wirken giftige Futterstoffe, wie angefaulte Rüben, an leicht öfene Kartoffeln, bereites Grünfutter, die an saure, saure reiche Rübenblätter. Auch von Pilzen verursachtes Futter erweist sich für trächtige Kühe als schädlich. Melasse soll man an trächtige Kühe auch hergeleiteten geringen Mengen verfüttern. Am besten ist allerdings für tragende Kühe gutes, unbereinigtes, ein- bei lauchtes Heu, zusammen mit etwa 1 bis 2 kg.

Rüben, Weizenkleie, Haferstroh oder Malz. Leider sind diese Futtermittel gegenwärtig, sich zu haben. In der letzten Zeit der Trächtigkeit, sei es man jedoch mit der Verabfolgung von Kraftfutter vorsichtig sein. Schließlich soll man darauf achten, daß trächtige Kühe nicht zu kalte Tränke erhalten, weil hierdurch Erkältung der inneren Organe eine und demzufolge Verkalben entstehen kann.

Ursachen des Ferkels. Die Ursache für die Erkrankung der Ferkel, daß sie gegenständig an sich zu liegen, ist wahrscheinlich in einer falschen Ernährung zu suchen. Angewohnheit kann es wohl sein, daß die Ferkel nicht, weil die jungen Tiere nicht gewohnt sind, von anderen abgehen und erlernen können, da sie doch nach der Geburt allein bleiben. In der Fütterung und Fressen der Ferkel an Steinen, Holz, sowie das Saufen von Jauche haben sich Ursachen ebenfalls in unrichtiger Ernährung, man darf darin, daß den Tieren in ihrem Futter keine Mineralien, Salze, Säuren usw., welche zur Ernährung durchaus notwendig sind, und zugeführt werden. Wenn man den Ferkeln, so wie sie drei Wochen alt sind, wöchentlich mehrmals etwas Stroh, Erde, Schlamm aus dem Stallgraben oder Strohloshaus und Holz, man verabfolgt und dann dafür sorgt, daß die Ferkel Salz und Kalk fressen können, so werden sie gegenständig Anlegen und Ansaugen schon vermeiden. Ferner ist es gut, auch den säugenden Ferkeln etwas Holzloshaus, am besten von befeuchtem Holz, zu füttern das Futter zu geben.

Fütterung im Winter. Kälte füttert, im Winter jedoch nicht allein die Tiere, sondern auch die Ferkel, die sich außerdem bei der Milchabsonderung bei trächtigen Tieren auch bei den Jungen. Man darf nicht vergessen, daß die Ferkel im Winter größer ist als im Sommer, daß tragende Ferkel in zwei Wochen ernähren müssen, und daß ein Ferkel, ein gesüßtes Tier wenig oder gar keine Milch ableiten kann. Ferkel, welche an Tränke gewöhnt sind, müssen man öfter einen warmen Trank, dem man etwas Mehl, Weizen, Fußmehl oder ein anderes wertvolles Mehl beigefügt ist.

Blau Wiener Ferkel. Zum Artikel des Herrn Dr. H. in Nr. 43 von 1917 möchte ich folgendes anfügen: Soll Kaninchenfleisch Vollnahrung sein, so müssen wir zunächst die Kaninchenzucht fördern, und Verlockungen. Ein blaues Wiener Ferkel von 11 bis 12 Pfund mag ja ganz gut sein, früher hieß ja die Rasse: Blaue Wiener. Man soll sich aber bald genötigt, die Vererbung „Blau“ fortlassen zu lassen, um die Ferkel als Rasse zu erhalten. Denn die Ferkel von blauen Ferkeln fanden man auch blaue Tiere, die jedoch bei näherer Untersuchung eine helle Grundfarbe aufwiesen, und die unserer blauen Wiener taubenblau waren, aber gerade die kleineren Tiere in der Ferkelzucht weit besser waren als die schwereren. Man soll sich also vor die Frage stellen: Große Tiere mit schlechter Farbe oder

mittelschwere Tiere mit guter Farbe. Man entscheidet sich für das letztere. Ferner lehrt die Erfahrung, daß die kleineren Tiere mit reiner, gesättigter Farbe viel weniger empfänglich waren gegen den Rot als die größeren und schwereren. Der Rot, diese roten Flecken an den Hinterläufen, ist ein schwerer Fehler, der sich immer weiter über den Körper ausbreitet und auch vererbt. Solche Tiere verwende man überhaupt nicht zur Zucht. Wer sich also eines guten Ferkels seiner Tiere erfreuen will und die blauen Wiener gewählt hat, der verzichte auf ein hohes Gewicht. Ein Gewicht von 7 1/2 bis 9 Pfund genügt vollauf. Andernfalls ist eine andere, größere Rasse zu wählen, von denen in erster Linie das französische Wildkaninchen zu nennen wäre, da diese Tiere sehr fleischig sind. Jedenfalls ist eine Rassezucht einer Kreuzungszucht, Mischschaffungen, stets vorzuziehen, selbst wenn man Kaninchen nur zu Schlachtzwecken hält. Erstens hat man einen schönen Nebenverdienst durch die Ferkel, und dann läßt sich nebenbei wohl immer noch ein Jungtier zur Zucht verkaufen. Auch hat man bei Rassezucht eine viel größere Freude an seinen Tieren. J. K. H. e.

Nachwort: Wir müssen den Ausführungen des Herrn K. H. e. insofern Recht geben, als bei den blauen Wienern auf die Farbe mehr Gewicht zu legen ist als auf die Größe, und daß ein Gewicht von 7 1/2 bis 9 Pfund ausreichend ist. Dennoch möchten wir beifügen, soweit es angeht, auch auf möglichst hohes Gewicht zu achten. Unmöglich ist es nicht, beides zu erreichen, wie wir noch dieser Tage auf einer Ausstellung blaue Wiener sahen, die bei ausgezeichneter Färbung ein Gewicht von 12 1/2, 13 und 14 Pfund hatten. Dr. H. e.

Vorbeuge gegen Winterkrankheiten der Hühner. Wahrend unsere wild lebenden Hühnerarten nur selten von Krankheiten befallen werden, sind unsere Haushühner gleich den anderen Tieren, welche der Mensch zu Haustieren gemacht hat, mancherlei Krankheiten unterworfen; daher liegt uns auch neben der Ernährung derselben die Fürsorge für ihre Gesundheit wie die Heilung der Krankheiten ob, von denen sie befallen werden. Im Winter sind es namentlich Erkältungen, durch welche die Hühner oftmals zu leiden haben, sowohl leichtere, wie Schnupfen und leichtere Schleimhautentzündungen, wie schwerere, von denen die edleren Organe ergriffen werden, und welche nicht selten sogar einen tödlichen Verlauf nehmen. Zum Teil sind sie überhaupt schwer zu heilen; dagegen ist es viel leichter, durch geeignete Maßregeln dieselben zu verhüten, worauf daher der Züchter sein Hauptaugenmerk zu richten hat. Hervorgerufen werden diese Erkrankungen meistens durch die in unserem Klima so häufigen Schwankungen der Witterung, die bald milde, bald schneidend kalt, bald trocken, bald feucht und von kaltem Regen oder Schneehagel begleitet ist. Dagegen müssen die Hühner in ihren Aufenthaltsräumen am Tage wie in der Nacht ausreichenden Schutz finden. Sie bedürfen also Nachtstallungen, in welche die Nachtställe nicht ungehindert eindringen kann, aber auch am Tage solcher Räume, in welchen sie weder dem Regen und dem Schneetreiben noch den Zugwinden ausgesetzt sind. Das sollen nicht etwa warme Räume sein; denn in solchen werden sie nur verwickelt und erkalten sich dann um so leichter, wenn sie ins Freie kommen. So sind die Stallungen des Großviehes der ungeeignetste Aufenthalt für die Hühner, weil es in ihnen meist zu warm und die Luft noch dazu feucht ist. Sowohl der Nachtstall soll kalt sein wie der Schutraum, in welchem sie sich am Tage aufhalten, und in welchem sie durch Bewegung, Scharen ihren Körper erwärmen müssen. Hierdurch werden sie abgehärtet und können den Unbilden der Witterung um so kräftiger widerstehen. Abhärtung ist das beste Mittel, die Hühner im Winter gesund zu erhalten. Selbstverständlich ist dabei jede Übertreibung vom Absterben zu vermeiden. Schutz müssen sie in ihren Stallungen vor allen Dingen gegen jedes Eindringen von Feuchtigkeit und gegen Zugwind finden. Deshalb ist jede Öffnung mit Ausnahme der nötigen Luftlöcher zu verschließen, jedes Loch und jede Spalte im Dach oder in den Wänden zu verstopfen; in der Stall für die Hühner weder zu hoch noch zu weit, so daß sie auf den Sitzstangen nahe genug aneinander sitzen müssen, so genügt die von ihnen selbst erzeugte Wärme für die Nacht. Dr. H. e.

Schöne gedaltene Ente mit Teller Rüben. Hat man in Friedenszeiten viel Licht auch eine Veranlassung gehabt, eine Ente für zwei Mahlzeiten einzustellen, so ist dies doch jetzt der Fall,

und in der Tat ist auch eine halbe Ente noch sehr ergiebig, wenn man sie wie folgt gleich mit Gemüse zusammen schmort. Die Ente wird wie bekannt vorbereitet und der Länge nach halbiert. Die eine Hälfte kocht man viertelstündig als Weißbrot, die andere bringt man mit ein wenig Wasser zu Feuer, läßt das Wasser verdampfen und brät die Entenhälfte in ihrem eigenen Saft von allen Seiten schön braun an, gleicht nach und nach wieder etwas Wasser darunter und schmort sie fast gar. Unterdeß hat man Teller Rüben gepuht und vorgegärtet und für sich in Salzwasser fast gar gekocht. Nun gibt man sie zu dem Entenbraten in die Soße, welche letztere zuvor jedoch gründlich entfettet wird, und schmort die Rüben zusammen mit dem Entenbraten völlig gar. Ist man gezwungen, noch Wasser darunter zu gießen, so benutzt man das Kochwasser von den Rüben. Zum Schluß bindet man die Bratensoße mit etwas zuvor gebräutem Mehl. Auf diese Weise hat man die Rüben ohne Fett bereiten können, welches sehr wertvoll ist. Das abgefüllte Soßenfett läßt man erkalten und nimmt es als Brotaufstrich. A. Dr.

Sauerkraut mit Kaninchenbraten. Eine Zwiebel dünst man in ein wenig Fett oder gewürfeltem Speck gelblich, gibt das gewaschene Sauerkraut hinzu und schmort es unter Singuleßen von etwas Wasser gar, um das Kraut zuletzt mit einigen geriebenen, rohen Kartoffeln zu binden. Nun nimmt man eine Auflaufform, gibt zu unterst eine Lage Sauerkraut, legt darauf eine Lage Kaninchenbraten, die man von den Knochen gelöst hat, dann wieder Sauerkraut und so fort, bis die Form gefüllt ist. Zum Schluß quirlt man ein ganzes Ei mit etwas Mehl und Milch, gleißt es über den Auflauf und bädt ihn im Ofen lichtbraun. A. Dr.

Bistiger Ofen. Oft möchte man einem lieben Besuch gern mal ein Stück Kuchen vorsetzen, wenn das nicht jetzt in der Kriegszeit fast zur Unmöglichkeit geworden zu sein scheint. Nachstehendes Rezept ist nun so einfach und billig, daß es fast in jedem Haushalt ausgeführt werden kann. 125 g Kringelbrot vermischst man mit einem Teelöffel voll Backpulver und knetet es mit einem ganzen Ei und 125 g Zucker. Nun nimmt man eine Springform, setzt den Boden gut ein und rollt darauf den Teig kleinfingerdick aus, legt eingefaltet, abgetropft Obst darauf und bädt den Kuchen im Bratofen gar. Sehr schön schmeckt dieser Kuchen auch, wenn man ihn statt mit Obst mit gefätem Käsequart belegt, unter welchen man einige aufgeschlagene, ausgehäufte und gehackte Pflaumenkerne mischt.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für Jedermann.

Zu der Tat der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur noch, wenn sie wirklich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Zudem findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 6. Meine beiden Kanarienvögel scheinen fußkrank zu sein, der eine pikt fortgesetzt an den Füßen herum, der andere zeigt Schwellungen daran. Wie ist dem abzuwehren? Sonst sind die Tiere munter. Wie gewöhnt man die Vögel daran, an Stelle des Trinknapfes das Wadelhäuschen zum Baden zu benutzen? Kann man das fast unerlässlich Vogelstreu streuen? Darf man dazu Gersten- und Hafergrün oder auch Kirschkörner verwenden? M. W. K.

Antwort: Es scheint sich um eine Entzündung oder Eiterung der Füße zu handeln, die auf folgende Weise leicht zu heilen ist. Die Füße werden in warmem Seifenwasser gebadet, mit einer ganz weichen Bürste gereinigt, die entzündeten Stellen mit Bleiwasser gekühlt, dann mit verdünntem Glyzerin bestrichen und mit feinem Stärkemehl bedeckt. Dies wird täglich wiederholt, bis eine vollkommene Heilung erzielt ist. Bei nässenden Wunden oder in besonders hartnäckigen Fällen kann ein Bestreichen mit Bleiweißsalbe erforderlich werden, doch müssen dann die Füße in Säcken von welchem Leder eingenaht werden, da die Salbe giftig ist. Damit der Vogel den Trinknapf nicht zum Baden benutzt, hat man nur nötig, diesen Gefäß außerhalb des Käfigs anzubringen, so daß der Vogel nur mit dem Kopfe hineinkommen kann. Zum Streuen des Futters kann sowohl Gersten- als Hafergrün sehr wohl verwendet werden; Kirschkörner empfehlen sich dagegen nicht. Jbt.

