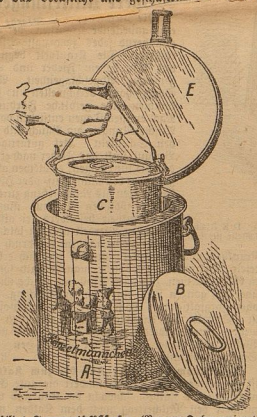
Nr. 49. Beilage zum „General-Anzeiger". 1912.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.)

Der Selbstkocher „Heinzelmännchen".

Von G. W. (Mit 3 Abbildungen.)

„Zeit ist Geld" — dieses von einem großen Staatsmann geprägte Sprichwort gilt nicht nur für das berufliche und geschäftliche Leben des Mannes, sondern hat in unserer jetzigen Zeit, wo die Frau nur zu oft gezwungen ist, auch ihrerseits durch Verdienst irgendwelcher Art zu dem Lebensunterhalt der Familie mit beizutragen, auch für die Frau die gleiche Bedeutung. Hat eine solche Frau, wie es fast stets der Fall ist, neben ihrer Arbeit auch noch den Haushalt zu versorgen, so ist damit eine doppelte Anforderung an sie gestellt, die unter Umständen recht schwer ist und jede Vereinfachung und Erleichterung zweifach freudig begrüßen läßt. Eine Hausarbeit, die täglich mit gleicher Regelmäßigkeit wiederkehrt und aufmerksame Erledigung erfordert, soll nicht das körperliche Wohl der Familie darunter leiden, ist das Kochen. Wer selbst kocht, weiß, daß die Zubereitung einer guten, ausreichenden Mittagsmahlzeit durchschnittlich mehrere Stunden in Anspruch nimmt und daß man eigentlich nicht vom Herde fortgehen kann, ohne daß die Speisen Gefahr laufen, anzubrennen und überzukochen, oder, was ihnen ebenso nachteilig ist, aus dem Kochen zu kommen. Bestandhaft auf Speisen und Feuerung füllt die Zeit, in der man sonst noch manche notwendige und dringende Arbeit vornehmen möchte, aus. Hier Abhilfe zu schaffen, hat die Industrie schon manches unternommen. So tauchte vor reichlich einem Jahrzehnt die mit Heu gepolsterte Kochkiste auf, in welcher kochend eingesetzte Speisen sich selbst überlassen bleiben konnten und weiter kochten. Eine so große Vereinfachung und Zeitersparnis die Kochkiste auch bedeutete — war es doch nicht mehr nötig, während der Kochzeit der Speisen daneben zu stehen und aufzupassen —, so hafteten ihr doch noch manche Nachteile an, zu welchen namentlich gehörte, daß die Speisen ein recht langes Vorkochen erforderten und daß weder ein einfacher Braten noch ein Kuchen darin herzustellen war. Dieser altbekannten Kochkiste im Prinzip ähnlich, von deren erwähnten Fehlern jedoch zumeist frei und in seinen Vorzügen bisher unerreicht ist der Koch-, Brat- und Backapparat „Heinzelmännchen", der seit einigen Jahren in den Handel gebracht und durch seine erprobten Vorzüge rasche Verbreitung fand sowie eine direkt volkswirtschaftliche Bedeutung gewonnen hat. Der Apparat ist heute schon in fast jedem größeren Haushaltungswarengeschäft vorrätig oder doch durch solches sofort zu beziehen.



Abbild. 1. Transportselbstkocher. (Nur zum Kochen geeignet.) A Blechkocher. B Innendeckel, isoliert. C Kochtopf. D Heber. E Schlußdeckel.

Für den einfachsten Arbeiterhaushalt wie auch für den Bessergestellten und Beamten ist dieser neue Selbstkocher gleich wertvoll und angebracht. Hübsch und ansprechend in der Form und Aufmachung, dabei nicht teuer und vor allem tadellos sauber, kommt der Apparat in verschiedenen Größen zum Verkauf; einmal in dauerhafter eckiger Holzausführung und dann rund aus starkem Blech mit Tragbügel versehen als Transport-Selbstkocher — letzterer ist aber nur zu Kochzwecken bestimmt; daß dieser sich leicht tragen läßt und überallhin mitgenommen werden kann, [illegible] von Landwirt, Forstmann und Dienstfeld, Wald oder an der Bahn Arbeitenden von unschätzbarem Werte ist, macht ihn zu einer in volkswirtschaftlicher Hinsicht besonders wertvollen Erfindung. Und dabei läßt sich alles, was das leibliche Wohl erfordert, leicht herstellen. Braten, Gemüse, Suppen, Klöße, Puddings und Kuchen geraten im „Heinzelmännchen"-Apparat so gut wie einfache Hausmannskost. Fertig zur vorgeschriebenen Zeit, wenn die Mittagsstunde da ist, und — das ist auch wieder einer seiner großen Vorzüge — kein Verkochen und Unschmackhaftwerden, wenn man die Speisen noch einige Stunden länger im Apparat lassen muß, weil die Mahlzeit einmal statt um 1 Uhr erst um 4 Uhr eingenommen werden kann. Wenn man nun bedenkt, wie viel Feuerungsmaterial auf dem Herde verbrannt werden muß, bis man ein Stück Rindfleisch gargekocht hat, oder bis der Bratofen die erforderliche Backhitze hat, und stellt dann dem gegenüber den „Heinzelmännchen"-Apparat auf, der an sich überhaupt keiner Feuerung bedarf, so sind die Vorteile überzeugend genug; muß doch in unserer jetzigen Zeit der Teuerung jede Ersparnis doppelt hoch veranschlagt werden. Daneben der Gewinn an Zeit, die sich zu anderen dringenden Arbeiten oder zu

Abbild. 2. Heinzelmännchen-Apparat mit einer Kochstelle. A Kochkiste aus fixierten Hölzern. B Schamottplatte (Wärmejeicher). C Hohes Backkreuz — Bratkreuz. D E Puddingform und Deckel. F Backform. G Schlußdeckel, isoliert.

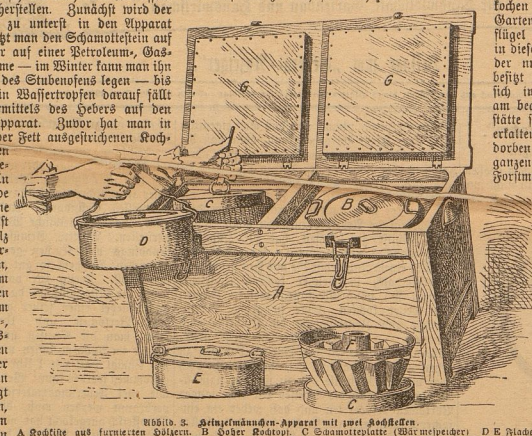
der oft so notwendigen Erholung der Hausfrau verwenden läßt.

Was nun die Handhabung dieses Apparates betrifft, so ist sie die denkbar einfachste und nebst den mannigfaltigsten und zuverlässigsten Rezepten aus einem dazugehörigen „Heinzelmännchen"-Kochbuch, Preis 1,25 ℳ, ersichtlich. Zu jedem Apparat gehören je nach Größe ein bis zwei und mehr Kochtöpfe, zwei bis drei runde, blechgefaßte Schamottesteine (sog. Wärmespeicher), ferner ein Heber, ein höheres und ein niederes Kreuzgestell sowie ein Absetsteller und eine Absetzplatte.

Nehmen wir uns zunächst einmal ein ganz einfaches Mittagsessen im Transport-Selbstkocher, wie ihn Abbildung 1 veranschaulicht und wie er schon im Preise von 7 ℳ an zu haben ist, vor. Denken wir, wir wollten Hammelfleisch mit Kohl und Kartoffeln zusammengekocht herstellen. Zunächst wird der runde Absetzsteller zu unterst in den Apparat gelegt, sodann erhitzt man den Schamottestein auf dem Kochherd oder auf einer Petroleum-, Gas- oder Spirituosflamme — im Winter kann man ihn auch in die Glut des Stubenofens legen — bis er zischt, wenn ein Wassertropfen darauf fällt und legt ihn vermittels des Hebers auf den Absetzsteller im Apparat. Zuvor hat man in den mit Butter oder Fett ausgestrichenen Kochtopf lagenweise den Kohl, die rohen, geschälten Kartoffeln sowie das in passende Stücke geschnittene Hammelfleisch nebst dem nötigen Salz sowie dem erforderlichen Wasser getan, den Topf mit dem Deckel festverschlossen und ihn auf dem Herd, Petroleum-, Gas- oder Spirituskocher zehn Minuten gekocht. Sobald der heiße Schamottestein in den Apparat gelegt ist, stellt man den, sich in brausendem Kochen befindenden Topf darauf, legt die zweite Absetzplatte darüber und schließt den Apparat sofort. Von jetzt an erfordert das Kochen keine weitere Arbeit, das Gericht ist in $1^1/_2$ Stunde genußfertig, kann aber, ohne an Wohlgeschmack zu verlieren, auch noch stundenlang in dem Apparate stehen bleiben.

Nun wollen wir zu der Glanzleistung jeder guten Hausfrau, zu dem Braten, übergehen und auch diesen auf dem Selbstkocher herstellen. An Stelle des hohen Suppentopfes benutzen wir einen halbhohen Bratentopf. Das Fleischstück — nehmen wir Schweinebraten — wird mit Salz eingerieben und auf dem Herd, dem Spiritus-, Gas- oder Petroleumkocher mit Fett und Zwiebel von allen Seiten gut gebräunt, ab und zu werden einige Eßlöffel voll Wasser darüber gegeben. Hat man das Fleisch zehn bis zwölf Minuten so vorgebraten, stellt man den Topf schnell auf den, wie bekannt, zuvor erhitzten Schamottestein in den Apparat. Damit der Braten nun auch Oberhitze hat, wird ein zweiter heißer Schamottestein auf den Topfdeckel gelegt, die Absetzplatte darüber gedeckt und der Selbstkocher geschlossen. Ohne weiteres Zutun ist der Braten nach $1^1/_2$ bis 2 Stunden gar und so saftig, daß selbst die perfekteste Köchin ihn nicht besser liefern kann. — Wählt man statt eines kleinen einen größeren „Heinzelmännchen"-Apparat, einen Doppel-Selbstkocher, wie ihn Abbildung 2 darstellt und wie er von 31 ℳ an zu haben ist, so läßt sich in diesem Apparat und gleichzeitig mit großer Leichtigkeit ein Mittagessen, bestehend aus Suppe, Fleisch, Gemüse und süßer Nachspeise, herstellen.

Was das Backen im „Heinzelmännchen"-Apparat betrifft, so erfordert es zwar etwas mehr Aufmerksamkeit, liefert aber auch recht befriedigende Erfolge. Wie zum Braten sind auch zum Backen zwei Chamottesteine nötig, die, in Anbetracht, daß der Kuchen kalt in den Apparat gesetzt wird, stärker erhitzt werden müssen. Nehmen wir an, wir wollten einen Hefenapfkuchen backen. Das Heinzelmännchen-Kochbuch schlägt hierzu folgendes Rezept vor: Aus 2 l Weizenmehl, zwei Eßlöffel voll Butter, einem Ei, einem Eßlöffel voll Zucker, Salz und Milch nach Bedarf sowie 60 g Hefe bereitet man einen Hefeteig, gibt ihn sofort in die Form und läßt ihn erst dann aufgehen. Die Kuchenform muß nach dem Aufgehen fast voll sein und wird auf den ziemlich stark erhitzten Stein in



Abbild. 3. **Heinzelmännchen-Apparat mit zwei Kochstellen.**

A Kochkiste aus furnierten Hölzern. B Hoher Kochtopf. C Schamotteplatte (Wärmespeicher) D E Flacher Kochtopf (zwei übereinander = ein hoher). F Backform. G Isolierte Schlußdeckel (für flache Kochstelle für sich).

den Apparat gestellt, das hohe Kreuzgestell, wie es auf Abbildung 2 neben dem Apparat zu sehen ist, wird darüber gesetzt, der zweite heiße Stein nebst Absetzplatte aufgelegt und der Apparat geschlossen. Während der Backzeit, die $1^1/_2$ Stunden betragen soll, darf der Apparat nicht geöffnet werden, was während des Bratens oder Kochens weniger schadet. Wie dieser hohe Napfkuchen, lassen sich auch alle flachen Kuchen, Biskuit- und Brottorten sowie im Wasserbad zu kochende Puddings, Klöße, Auflänse und Strudel herstellen.

Sehr gut kann man auch Hülsenfrüchte oder Backobst schon am Abend vorher zum Kochen in den Apparat stellen, der sie dann am nächsten Morgen fertig wieder herausgibt. Zu diesem Zweck wird der Schamottestein nur mittelmäßig erhitzt und Obst oder Hülsenfrüchte einige Stunden vorher eingequollen, um dann in demselben Wasser, dem gleich das nötige Gewürz oder Zucker beigegeben wird, in den Apparat zu wandern. Auch zum Warmhalten der Kindermilch eignet sich der Apparat. Kurz und gut, der „Heinzelmännchen"-Selbstkocher ist unendlich vielseitig und dabei stets zuverlässig. Es scheint fast nichts zu geben, was er nicht kann. Dabei ist mit Ausnahme zu dem nur kurzen Vorkochen der Speisen und zu dem Erhitzen der Steine keine Feuerung nötig, wie vor allem auch das stundenlange Herumstehen der kochenden Hausfrau in der Küche fortfällt.

Wer sich den Apparat erst einmal angeschafft hat, möchte ihn gewiß nie wieder missen, weil man sich Tag für Tag die für Feuerung ersparten Zehnpfennigstücke nachrechnen kann und so nicht nur sehr bald den Preis des Apparates wieder herausbekommt, sondern neben aller Annehmlichkeit für die Küche auch eine dauernde Spargelegenheit an ihm hat. Besonders sei aber noch betont, daß der runde Transportselbstkocher sich weniger zum Braten und Backen als wie zum Kochen eignet und namentlich bestimmt ist zum Mitnehmen von Speisen, die zuvor wenig angekocht sind. Möchten sich alle Hausfrauen, denen es um eine sparsame, praktische und gute Wirtschaftsführung zu tun ist, deshalb zum eigenen Vorteil bald mit dem Apparat selbst sowie mit dem dazugehörigen, als erprobt und zuverlässig zu bezeichnenden „Heinzelmännchen"-Kochbuch bekanntmachen.

Der Hausfrau auf dem Lande, die selbst kochen muß und sich außerdem noch um Garten, Hofwirtschaft, Viehställe und Geflügel zu kümmern genötigt ist, erwächst in diesem Selbstkochapparat ein Schatz, den der nur würdigen kann, der ihn selbst besitzt. Der Umstand, daß das fertige Essen sich in dem „Heinzelmännchen"-Apparat am bequemsten und sichersten zu Arbeitsstätte schaffen läßt, daß unterwegs nichts erkalten, verschüttet, zerschlagen und verdorben werden kann, erhöht den Wert der ganzen Einrichtung für den Landwirt und Forstmann noch ganz besonders.

Kleinere Mitteilungen.

Die Influenza der Pferde ist eine ansteckende Krankheit, bei der annähernd jedes zwanzigste Pferd eingeht. Die Krankheit beginnt mit sehr hohem Fieber und allgemeiner Abgeschlagenheit. Alle Schleimhäute verschwellen und bekommen eine gelbliche Färbung. Nach einigen Tagen entstehen dann Anschwellungen am Bauch und an den Schenkeln. Bei gutartigem Verlauf sinkt das Fieber nach etwa drei bis fünf Tagen; es bleiben aber zuweilen bestimmte Huf- oder Hirnkrankheiten als Nachwirkung zurück. Einen tödlichen Verlauf nimmt die Krankheit besonders bei alten, schwachen Pferden und bei solchen, welche noch nach dem Ausbruch der Krankheit schwer arbeiten mußten und sich erkälteten. Erkrankte Pferde stelle man deshalb sofort in einen warmen, zugfreien Stall und mache ihnen über den ganzen Leib einen nassen Umschlag, der oben sorgfältig mit wollenen Decken verschlossen ist. Sobald der Umschlag trocken geworden ist, muß er erneuert werden. Zum Saufen gebe man Wasser mit Kleie, als Futter gutes Heu im Sommer Grünfutter. R.

Das Ausmelken einer Kuh bis zum Kalben ist zu verwerfen, denn es hindert die gute Entwickelung des Kalbes, schwächt die Kuh und vermindert den Milchertrag nach dem Kalben, weil das Euter vor der Geburt nicht die nötige Ruhe hatte. Gewöhnlich hört die Milchabsonderung etwa zwei bis drei Monate vor dem Kalben ganz von selber auf; bei milchreichen Kühen ist dies aber häufig nicht der Fall, besonders wenn sie gut gefüttert werden, und bei solchen Tieren muß darum die Milchabsonderung zum Stillstand gebracht werden. Es darf dies jedoch nicht dadurch geschehen, daß man sie nur halb ausmelkt, sondern man verlängert nach und nach die Zwischenzeiten, die zwischen dem Melken liegen. Etwa zehn bis zwölf Wochen vor dem Kalben melkt man täglich nicht mehr drei-, sondern nur zweimal. Nach acht Tagen melkt man täglich nur noch einmal und geht so, je nachdem sich die Milchmenge verringert, auf 36 bis 48 Stunden zurück. Auf diese Weise bringt man auch bei den besten Milchkühen die Tätigkeit der Milchdrüsen allmählich zum Stillstand. Das Euter muß jedoch stets rein ausgemolken werden. M.

Zur Ziegenfütterung im Winter. Kürzliche Fütterung im Winter schädigt nicht allein die Tiere, sondern rächt sich außerdem bei der Milch-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p3738-8

absonderung bei tragenden Tieren auch an den Jungen. Man darf nicht vergessen, daß die Freßlust im Winter größer ist als im Sommer, daß tragende Ziegen zwei Wesen ernähren müssen, und daß ein schlecht gefüttertes Tier wenig oder gar keine Milch geben kann. Ziegen, welche an Tränke gewöhnt sind, gebe man öfter einen warmen Trank, dem Malzkeime, Bierbreber, Zuckerwasser oder ein anderes minderwertiges Mehl beigesetzt ist. E.

Die Pflege der Zuchtenten weicht in der Hauptsache doch weit ab von der Behandlung solcher Tiere, die zu Schlachtzwecken bestimmt sind. Während die Aufzucht der zum Schlachten bestimmten Jungenten auch auf beschränkten Räumen mit gutem Erfolge betrieben werden kann, muß man den Zuchtenten unbedingt einen entsprechenden Auslauf in die Wiesen und Felder gestatten, wenn man gut befruchtete Eier erwartet. Wer nur über enge Räume verfügt und demnach Entenzucht betreiben will, der tut besser, seine Bruteier aus einer Züchterei zu beziehen, wo die Zuchtenten freien Auslauf genießen. Schlachtenten gebrauchen kein größeres Gewässer, um dort zu tummeln; ja man darf sogar annehmen, daß die liebe Bewegung auf dem Wasser die Mast verlangsamt. Die Zuchtenten müssen aber etwas Schwimmgelegenheit haben, und sei es auch nur ein in der Nähe des Brunnens ausgemauertes Bassin. Die Begattung der Schwimmvögel wird mit Vorliebe bei anhaltendem Regenwetter oder auf dem Wasser vorgenommen und dann sicher auch viel ertrageicher sein. Bezüglich der Fütterung der Zuchtenten bleibe man auf der goldenen Mittelstraße, die Tiere sollen wohl kräftig ernährt, aber niemals zu fett werden. Einige amerikanische Entenzüchter sind in dieser Beziehung vorbildlich Sie geben einen Teil Weizenkleie, einen Teil Maismehl, einen Teil Spratts Patent[illegible] gekochte Rüben, einen [illegible] Teil gebrühtes Kleeheuhäcksel oder im Sommer grünen Klee oder Getreidegras und eine Handvoll gesiebten Sand. Alles dies wird mit kaltem Wasser zu einer krümeligen Masse angerührt und davon täglich zweimal bis zur Sättigung gefüttert. Daneben wird etwas Mais oder Hafer gereicht. Zieske.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn sie brieflich erfolgt. **Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigefügt sind.** Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage Nr. 412. Ein zweijähriger Hund leidet an Zuckungen im Kopfe, hauptsächlich der Schädeldecke. Die Augen sind weiß überlaufen, der Kopf ist angeschwollen, manchmal verzerrt sich der ganze Körper wie in Krämpfen, die Zähne knirschen, schäumendes, der Speichel läuft fortwährend. Es ist anzunehmen, daß das Tier einen Schlag auf den Kopf erhalten hat. Was ist zu tun? A. Kr. in Kl.-W.

Antwort: Über die Heilbarkeit derartiger Verletzungen läßt sich nichts Bestimmtes sagen. Im allgemeinen bleiben danach sehr häufig Blindheit, Taubheit, Epilepsie oder andere unheilbare Gehirnkrankheiten zurück. Wenn nicht innerhalb einer Woche wesentliche Besserung des Zustandes eintritt, so raten wir, den Hund erschießen zu lassen. Die Behandlung besteht in Kühlen des Kopfes mit kaltem Wasser. Dr. H.

Frage Nr. 413. Ich kann von meinen beiden jungen Kühen nicht abbutteern, die Milch ist gut und nehme auch gut zu. Ich füttere Häcksel mit Kartoffeln und Runkeln, Nachmahdheu, ins Sausen Weizenkleie und Roggenmehl. Was ist zu tun? W. Fr. in W.

Antwort: Das Nichtbuttern der Milch kann recht verschiedene Ursachen haben. Es beruht meist auf dem Nichtinnehaben der zum Buttern notwendigen Temperatur, bei kühem Rahm 10°, bei saurem 12 bis 13°. Zeigt der Rahm eine zu niedrige Temperatur, so muß das Gefäß in warmes Wasser gestellt, solches darf nicht dem Rahm zugegossen werden. Auch kann ein zu langes Aufbewahren des Rahms und Überschreiten einer gewissen Säuerung Ursache des Nichtbutterns sein. Sorgen Sie für peinliche Reinlichkeit der Milchgefäße, der Milchkammer und des Stalles, waschen Sie auch die Euter vor dem Melken mit warmem Wasser ab. Wenn Rüben und Kartoffeln gut und nicht etwa angefault sind, so ist gegen das Futter nichts einzuwenden, nur müssen Sie das Roggenmehl aus der Futterration weglassen, da es für Milchvieh ungeeignet ist. Innerlich können Sie jeder Kuh dreimal täglich 8 g rohen Alaun in ¼ l starkem Fenchelteee geben. B.

Frage Nr. 414. Bei einem Ziegenbock, welcher in diesem Frühjahre als Lamm kastriert worden ist, zeigt sich jetzt der Geschlechtstrieb in hohem Maße, auch fängt das Tier schon sehr stark an zu riechen. Der Schäfer, der das Lamm damals geschnitten hat, sagte mir, daß er nur einen Hoden habe entfernen können, der andere sei nicht zu finden gewesen. Ich will den Bock bald schlachten, befürchte aber, daß das Fleisch den widerlichen Geruch oder Geschmack annehmen könnte. Ließe sich dem in irgend welcher Weise abhelfen? W. B. in B.

Antwort: Wenn der eine Hoden zu tief in der Bauchhöhle sitzt, so ist eine vollkommene Kastration natürlich nicht möglich. Der Bock kann auch mit einem Hoden noch befruchten und wird seinen spezifischen Geschlechtsgeruch bis an sein Lebensende behalten. Waschen Sie den Bock vor dem Schlachten mehrere Male mit warmem Seifenwasser (Schmierseife). Sie werden dann merken, daß sich der Geruch schon bierdurch wesentlich vermindert. Beim Abhäuten müssen Sie vermeiden, mit der Hand, welche das Fell hält, an das Fleisch zu kommen, sondern letzteres mit einem leinenen Tuche von der Haut abdrücken. Der ganze Geschlechtsapparat ist recht vorsichtig auszulösen, damit nichts von ihm mit dem Fleisch in Berührung kommt, und sofort zu entfernen. Wird beim Schlachten eines Bockes verfahren, wie vorstehend angegeben, so ist das Fleisch sehr wohl für den menschlichen Genuß geeignet, obschon es größere Delikatessen gibt. B.

Frage Nr. 415. Ich habe zwei ca. 50 kg schwere Schweine, welche seit einer Woche kein Futter mehr annehmen wollen, kaum noch wenig warme Milch. Das eine steht schon schwer auf und schpunkt beim Gehen. Äußere Krankheitserscheinungen sind nicht wahrzunehmen. Ich habe gedämpfte Kartoffeln, unter denen etwas angefrorene waren, und warmen Kleietrank gefüttert. Was könnte den Tieren fehlen, und was wäre zu tun? B. G. in B.

Antwort: Da beide Tiere hseichzeitig erkrankt sind, ist die Ursache hierfür wohl im Futter zu suchen, daß jedoch die etwas angefrorenen Kartoffeln schuld haben sollten, ist nicht anzunehmen, falls sie vorher gut vertragen sind. Der schwankende Gang deutet eher auf die Angelchen einer [illegible] Verletzung hin. Haben Sie [illegible] auch kein Rattengift [illegible] gefressen? Füttern Sie vorläufig Milch, frisch und lukewarm mit etwas Weizenkleie oder Kleie. Schwäche im Kreuz tritt auch bei beginnender Nierenentzündung ein, doch äußern die Tiere hierbei ein sehr vermehrtes Durstgefühl, auch bei Trichinose sind ähnliche Krankheitserscheinungen wahrnehmbar. B.

Frage Nr. 416. Mein Schweinemast, 10 Wochen alt, tritt mit den Vorderbeinen schlecht auf. Die Gelenke an den Füßen sind geschwollen, beim Laufen knicken sie nach vorn durch, so daß der Hund auf den Knöcheln geht; sonst ist er munter und zeigt guten Appetit. Was ist zu machen? F. Sch. in O.

Antwort: Der Hund leidet an Rachitis, die bei einem so jungen Tiere leicht heilbar ist. Füttern Sie tüchtig rohe Milch, guten Hundekuchen (am besten ist Fleischmehl) und Fleisch. Bei guten Wetter muß das Tier viel Bewegung im Freien haben. Täglich erhält der Hund mit dem Futter eine Messerspitze voll phosphorsauren Kalk. Dr. H.

Frage Nr. 417. Ein japanischer Seidenspinner hat auf dem Rücken einen schwammartigen Ausschlag. Das Tierchen leckt sich oft heftig und scheuert sich den Rücken, wo sich irgend Gelegenheit bietet. Das Hündchen frißt gut und schläft oft den ganzen Tag. Was ist zu tun? Fr. F. Sp. in B.

Antwort: Das chronische Ekzem des Hündchens, mit dem der Hund behaftet ist, ist nicht leicht heilbar. Wir empfehlen, den Rücken einen Tag um den andern mit „Pigadon" zu waschen. Die Ernährung ist richtig, nur darf das Tier vorläufig weder Kartoffeln noch Rüben erhalten. Dr. H.

Frage Nr. 418. Eine vier Monate alte Katze hat krampfartige Anfälle. Ganz mobil spitzt sie die Ohren, fällt dann plötzlich auf die Seite und dreht sich in wildester Schnelligkeit ein paar Minuten lang. Dann verkreist sie sich. Bei den Anfall bekommt sie einen ganz dicken Schwanz; nachher liegt sie halbe Tage lang und schläft. Sie magert zusehends ab. Was ist zu tun? E. M. in E.

Antwort: Wahrscheinlich ist die Katze mit Gemüsewürmern behaftet. Geben Sie ihr dreistündlich einen Teelöffel folgenden Arznei so lange, bis Durchfall eintritt: Santonini 0,15, Olei Ricini 30,0, gemischt. Dr. H.

Frage Nr. 419. Die Hälfte meiner 100 Hühner sind weiße Leghorn, die übrigen gelbe Langshans. Letztere benötige ich zum Brüten. Der Gleichmäßigkeit, des schönen Aussehens und des Mehrwertes der Federn wegen möchte ich auch weiße Bruthühner besitzen und frage deshalb an, welche Rasse Sie mir empfehlen, ob bei der Langshans an Brutfähigkeit und im Eierertrag nicht nachstehen, aber auch von den Leghorn leicht zu unterscheiden sind. Spricht die Gefiederfarbe bei der Bewertung des Eierertrages mit? B. H. in E.

Antwort: Wir wissen Ihnen empfehlen, weiße Wyandottes zu halten. Diese sind sowohl gute Legen als auch Fleischhühner. Vom zweiten Lebensjahr ab brüten dieselben auch fleißig und sorglam. Von den Leghorn unterscheiden sie sich durch ihr volles und herrliches Gefieder, und auch die Eier sind sofort herauszufinden, da diese eine gelbe Schale haben, während die Eier der Leghorn weiß sind. Im allgemeinen hat wohl die Gefiederfarbe mit dem Eierlegen nichts zu tun, aber trotzdem sind gerade die weißen Wyandottes am meisten beliebt. Bezugsquellen finden Sie am besten durch ein Inserat in unseren Zeitschriften. Bruteierlieferanten können wir Ihnen im Frühjahr auf Wunsch nachweisen. Zieske.

Frage Nr. 420. Bitte um ein Rezept zur Herstellung von Käse aus selbstgeschleuderter Magermilch mittels Handzentrifuge. Ich habe die Herstellung mehrmals versucht, der Quark blieb aber zäh und unverdaulich. A. B. in Cl.

Antwort: Sie haben wahrscheinlich erstens zu scharf zentrifugiert und zweitens die abgerahmte Milch zu heiß werden lassen; beides veranlaßt ein Zähbzw. Krümeligwerden des Quarks, so daß er sich nur schwer oder gar nicht verarbeiten läßt. Verfahren Sie folgendermaßen: Das Zentrifugieren darf nicht zu stark vorgenommen werden, denn je magerer die Milch wird, desto krümeliger wird der Käse. Hierauf lassen Sie die Milch erst sauer werden, rühren sie dann und lassen sie nur warmer — aber nicht heißer! — Stellauf dem Herd zusammentreten. Dann füllen Sie die Masse in einen Leinwandsack, aus dem das in der Milch enthaltene Wasser herauslaufen soll; zu diesem Zwecke beschweren Sie am besten den Sack mit einem durch einen Stein belasteten Brett, bis die Füllung ziemlich trocken ist. Nun wird der Masse Salz oder Kümmel nach Geschmack zugefügt, dann knetet man sie tüchtig durch und formt sie. Will man den Quark fett haben, so kann man vor dem Kneten etwas reiche Milch, Sahne oder Butter zusetzen, von Anfang an aber müßte die Milch abgerahmt sein. Besondere Zutaten sind bei dem sogenannten schlesischen Weichquark noch gehackter Schnittlauch und Zibeben. Die sogenannten Harzkäse werden aus frischem Quark (mit Kümmel) länglich oder rundlich geformt und auf Stroh im Sommer im Schatten an der Luft, im Winter in der Nähe des Ofens getrocknet. Während des Trocknens überziehen sie sich anfangs mit einer durchscheinenden, runzligen, bottrigen Haut und können nun entweder in diesem noch jungen Zustande genossen oder völlig hart getrocknet werden. Dies darf jedoch immer nur allmählich geschehen, [illegible] sich Schimmel festsetzen würde. Ausgetrocknet können die Käse beliebig lange an einem luftigen Orte aufbewahrt werden; ihre Vollendung erhalten sie aber erst durch Einlegen in Töpfe oder Fässer, durchsichtet mit feuchtem Stroh oder Wacholderbeeren, oder man wickelt sie in feuchte, leinene Lappchen und hält die Gefäße in Zimmertemperatur. Hier ziehen die Käse wieder Feuchtigkeit an, gehen allmählich von außen nach innen in Fäulnis über, wobei sich äußere einglasartige Teile bräunlich durchsichtig und butterartig weich wird. Während dieser Zeit des Reifens müssen die Käse in Töpfen oder Fässern alle vier bis sechs Tage umgelegt und mit heißem Wasser geputzt oder, wenn sie in Läppchen eingewickelt waren, in bicken behandelt werden. Will man den Käsen äußerlich eine dunklere Farbe verleihen, so nimmt man zum Putzen eine Abkochung von Walnußblättern oder zum Einlegen Haferstroh. Je nach der Temperatur des Aufbewahrungsraumes, je nach der Häufigkeit der Behandlung mit warmem Wasser und je nach der Größe der Käse ist deren Reife in drei bis acht Wochen vollendet. —gh.

Frage 421. Ich will ein fettes Schaf schlachten und im eigenen Haushalt verwerten. Auf welche Art läßt sich das Fleisch konservieren, um es etwa fünf Wochen lang genußtauglich zu halten? G. W. in D.

Antwort: Nachdem das Schaf geschlachtet ist, muß es zuvor gut ausgekühlt sein, ehe man mit dem Zerteilen desselben beginnt. Die Verwertung der einzelnen Stücke und die längere Aufbewahrung würde sich, wie folgt, bewerkstelligen lassen: Kopf, Lunge und Herz geben ein gutes Hachsee ab. Die Leber wird entweder fein gehackt oder zur Leberpastete verwendet. Hals und dünne Rippen können gebraten und später mit Gemüse gekocht werden. Den Rücken enthäutet man und legt ihn in Essigwasser. In dieser Beize läßt er sich länger aufbewahren. Die Keulen legt man einige Tage in Salz, setzt sie in Kleie um und hängt sie ca. acht bis zwölf Tage in Rauch. Auf diese Weise lassen sie sich wochenlang aufbewahren. — Beim Gebrauch weicht man die Kleie auf, bürstet das Fleisch sauber ab und brät es gewöhnlich. Die Mütter und Brust verkocht man zu Ragout. Will man von diesem Fleisch einiges länger aufbewahren, so brät man die Portionsstücke an, legt sie in Gläser oder Büchsen mit Patentverschluß (Weckgläser) und kocht sie verschlossen 1½ bis 2 Stunden. M. Deneke.

Frage Nr. 422. Wie füttere ich eine magere Kuh, welche tragend ist, am besten, um eine gute Milchkuh aus ihr zu machen? Sind Kartoffeln als Beigabe zu gutem Heu und Kleietrank vorteilhaft oder ist Leinmehl besser als Kleie? B. in Kl.-W.

Antwort: Mäßige Mengen roher Kartoffeln äußern einen sehr günstigen Einfluß auf die Milchabsonderung. Wenn Sie aber nicht in der Lage sind, neben den Kartoffeln fettreiche Futtermittel zu geben, so dürfen Sie nicht mehr als 7 bis 8 kg pro Tag füttern, sonst 12 bis 13 kg. Weizenkleie ist für Milchvieh vorteilhafter als Roggenkleie, da die Kühe bei diesem Futter gut aufnehmen. Leinmehl nur dann zu empfehlen, wenn Sie es frisch und aus erster Hand beziehen können. Sonst sind gute Leinkuchen besser. Die Kleie können Sie unter das Sausen mischen, die Leinkuchen sind in haselnußgroßen Stücken trocken zu geben (½ bis 1 kg pro Tag), verabreichen Sie der Kuh auch täglich einen Eßlöffel voll Kochsalz. Im allgemeinen sind als Winterfutter für Milchvieh Runkelrüben den Kartoffeln vorzuziehen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p3739-7

Großmütterchen weiß am Abend beim trauten Lampenschein den lieben Kleinen manch rührendes Geschichtlein zu erzählen. Atemlos lauschen sie den schönen Worten der beredsamen Erzählerin Besonders Erzählungen von dem Christkind, das so bald bei braven Kindern mit seinen reichen Gaben Einkehr halten wird, nehmen die weichen Kinderherzen gefangen. Wohl jedes ist reichlichst bestrebt, durch sein musterhaftes Verhalten sich des besonderen Segens des Christkindes teilhaftig zu machen Da sei allen Eltern und gütigen Gebern das hervorragende, uns als streng reell bekannte Versandgeschäft Jonaß & Co in Berlin NS 488 als famose Bezugsquelle bestens empfohlen. Geschenk- und Luxusartikel aller Art, Taschen- und Wanduhren, Grammophone, photographische Apparate Musikinstrumente und Schmuckschen jeglicher Art, ja sogar Spielwaren sind in gediegenster Ausführung zu soliden Preisen erhältlich. Wie sehr die Firma ihre Kunden zufriedenstellt, beweist am besten der Umstand, daß in einem einzigen Monat 13927 alte Kunden, die schon vordem bei der Firma gekauft hatten, nachbestellt haben Auch von der riesigen Größe kann man sich am besten dann einen Begriff machen, wenn man bedenkt, daß der Kundenkreis sich über 30000 Orte Deutschlands erstreckt, und daß in einem Jahre über 25000 Uhren versandt werden. Alle ihre Waren versendet die Firma in kulantester Weise auf Teilzahlung gegen bequeme Monatsraten Wir können daher allen unsern Lesern bestens empfehlen, eine Postkarte zu schreiben und sich den hochinteressanten Prachtkatalog mit 4000 Abbildungen kommen zu lassen. Adresse: Jonaß & Co., Berlin NS. 488, Belle-Alliance-Straße 3.

Diese „TITANIA“ Königin der Milchschleudern steigert den Gewinn jeder Milchwirtschaft.

Druckschaften und Auskünfte kostenlos Probelieferung gestattet. — Alte und minderwertige Separatoren werden in Zahlung genommen.

Märkische Maschinenbauanstalt „Teutonia“, Frankfurt a.O. E 118.

Vertreter gesucht!

Schreiben Sie einfach:

Senden franko gegen Nachnahme unter der Bedingung, daß ich Nichtgefallendes zurückgeben kann: 1 Probe-Zahnfülle Netto 25 Pfund ff. Waschseifen 16 Sorten gemischt für 7 Mk 90 Pf. 1 Probe-Postpaket 8½ Pfund ff. Toilette-Seifen (45 Stück in 20 Sorten) für 5 Mark Sie haben dann kein Risiko Versand an Fabrikereien von C. M. Schladitz & Co., Seifenfabrik u. Versandgeschäft, Freiting a. d. Gse. Preislisten franko.

Tausende von Anerkennungen.

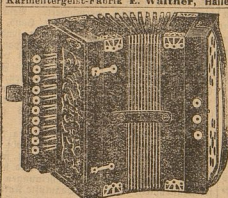
Extrakreiche und wohlbekömmliche Likör-Essenzen Für mindestens 12 Liter ausreichend 1 Dutzend Flaschen sortiert Mk 2,75 franko überallhin Chemische Werke E. Walther, Halle a.S., Mühlweg 20.

Persil das selbsttätige Waschmittel

In Wirkung unerreicht! Unentbehrlich für jeden Haushalt, besonders auch für Kranken- und Kinderwäsche, da vollkommenste Reinigung bei gleichzeitiger Desinfektion. Absolut unschädlich. ≡ Nur in Originalpaketen, niemals lose! ≡ Alleinige Fabrikanten HENKEL & Co., auch der allbeliebten Henkel's Bleich Soda

Spurlos verschwunden sind alle Hautunreinigkeiten u. Hautausschläge wie Blütchen, Mitesser, Flechten, Pickeln, Hautröteusw. durch täglichen Gebrauch d. alleinechten Steckenpferd-Teerschwefel-Seife von Bergmann & Co., Radebeul. Stck. 50 Pf. :: Ueberall zu haben. ::

Echten extrastarken Walthorius- Karmelitergeist (vorzüglich wirkendes Massagemittel) Ditz Mk 2,50 bei 36 Flaschen Mk 6,— franko Karmelitergeist-Fabrik E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.



50 % Rabatt! Anstatt 11 Mk. nur 5½ Mk. Wiener Harmonika, 10 Tasten, 2chörige Musik, Doppelstifte. Beig 12-teilig mit Lederbalgeisen und Eckenschonern, Gehäuse mahagonifarbig poliert, alles genau wie Abbildung Preis mit Selbstlernschule nur Mk. 5,50. Preisliste gratis Heinr. Suhr, Neuenrade 596 Westf. Erste u. älteste Neuenrad Harmonikafabr.

Schuhcreme, große Dosen, zum 15-Pfg.-Verkauf, 100 Stück 4,— Mk., 1000 Dosen 35,— Mk D. W. Hildebrand, Chemische Werke, Kassel.

Ohrensausen, Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit beseitigt Kostenl. Heil. Gehörol Marke „Gehörol“ Preis ℳ 2,50, Doppelstifte ℳ 4 100 Versand: Stadtapotheke Pfaffenhofen a. Ilm 31

Ehre den Rino-Präparaten, namentlich der Rino-Salbe Habe in meiner Familie ca 3 Jahre alte Flechten und auch Schienbeinwunden, bei welchen andere Heilmittel fruchtlos waren, in kürzester Zeit und mit bestem Erfolge geheilt. Ich erteile Ihnen mein höchstes Lob, Dankbarkeit und Empfehlung. O., W. v. Z. Diese Rino-Salbe wird mit Erfolg gegen Beinleiden, Flechten und Hautleiden angewandt und ist in Dosen à Mk 1,15 und Mk. 2,25 in den Apotheken vorrätig, aber nur echt in Original-Packung weiss-grün-rot und Firma Schubert & Co., Weinböhla-Dresden Fälschungen weise man zurück.

Verzinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune, Hans Wolff & Paul Friedrich, Friedrichshagen bei Berlin Preislisten gratis und franko

Gegen Kropf dicken Hals, Drüsenanschwellung, wenden man mit sicherem Erfolge den echten Schweizer Kropfbalsam an. Preis 2,50 Mk. Wirkung schon nach 5 Tagen. Nur durch: (114 Hirschapotheke, Straßburg 97, Gif. Älteste Apotheke Deutschlands.

Drahtgeflecht, 1 Meter breit, best verzinkt, kosten 50 Meter 5,40 Mark, geflochtene Kartoffelkörbe „Fortschritt“ a. verzinktem Stahldraht Größe. Inh. 30 Pfd. 1 St. 0,85 Mk. 5 „ à 0,80 „ 10 „ à 0,75 „ 25 „ à 0,70 „ billiger als Weidenkörbe. Illustrierte Preisliste kostenlos, auch über eiserne Bettstellen u. 6 ℳ an. Badewannen, Garten-, Haus- und Küchengeräte, Bäckereien usw. Hermann Hüls, Bielefeld, Drahtgeflecht- und Drahtwarenfabrik.

Geld verborgt Privatier an reelle, sichere Leute ohne Bürgen, zu 5 % auf 5 Jahre, kleine Ratenrückzahlung A. Müller, Berlin NW 61, Teltower Str. 16.

Extra-Preise! Private! Für nur 2,50 M. versch. ich ein gutgehend. Wecker mit nachleucht. Zifferbl. Nur 3,30 M. kostet eine echtsilb. Zyl.-Rem.-Uhr, 8 Rubis, mit doppelt. Goldr. Dieselbe 1a, 10 Rubis, nur 10 M. 2jährig. schriftl. Gar. Reichhll. Prachtkatalog grat. u. ir. Wiederverkäuf. verl. mein. Engros-Katal. Hugo Pincus, Hannover 37.

Geld verborgt Privatier an reelle Leute, 5 Prozent Ratenrückzahl. 8 Jahre. Kinder pohl. Berlin 47.

Meinel & Herold Harmonikafabrik & Musikinstrumente-Versand Klingenthal (Sachs.) Nr. 110 vers. direkt an jedermann Harmonika, Zither von M. 8.50, Guitarr. v. M. 5.50, Geigen v. M. 4.— an. Mundharmon., Bandoneons, Cäsarinas etc. Von M. 10.— an lief. wir innerhalb Deutschland portofrei Katalog frei

Bettnässen Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben! Auskunft umsonst: Dr. med. Hausmann & Co., Velburg 4 (Bay.)

Nur Geld verleiht an jedermann reell, diskret u. schnell Gründler, Berlin 139, Brunnenstraße. Rückporto. Kostenlos Ausk. Prov. erst bei Ausgabt. Tägl. eingeh. Dankschreiben (14

Eine gute Idee kann zu grossem Vermögen führen Broschüre „Wie man sein Glück macht“ mit 800 Erfinderaufgaben gegen Einsendung von 50 Pfg franko Anmeldung und vorzügliche Verwertung von Erfindungen im In- und Auslande Gründung nationaler u. internationaler Gesellschaften. Auskunft kostenlos A. Teichmann & Co., Leipzig Querstrasse Nr. 31.

Geld verlag zu 4—5 % an alte Gelsuchende bis 5 Jahre bei reeller, diskreter u. sofortiger Auszahlung, Bedingungen kostenl. Viele Dankschreiben W. Lützow, Berlin 542, Dennewitzstr. 32

Tausende Raucher empfehlen meinen garantiert ungeschwefelten, deshalb sehr bekömmlichen und gesunden Tabak. 1 Tabakspfeife umsonst zu 8 Pfd. meiner berühmten Tabake.

Bekannt reelle, gute Bedienung

8 Pfd. Pastorentabak 5,— 8 „ Jagd-Kanaster 6,50 8 „ holländer „ 7,50 8 „ Frankf „ 10,— 8 „ Kaiserblätter 13,50 franko gegen Nachn. Bitte anzugeben, ob nebenstehende Gesundheitspfeife oder eine reichgeschnitzte Holzpfeife oder eine lange Pfeife erwünscht. 4)

E. Köller, Bruchsal Fabrik. Weltruf. (Baden).

Als Weihnachts-Geschenke in jeder Familie willkommen sind unsere anerkannt vorzüglichen Solinger Stahlwaren. Verlangen Sie sofort kostenlos u. franko unseren neuesten Haupt-Katalog mit Weihnachtsangebot. Derselbe enthält in reichster Auswahl alle Sorten Messer, Scheren, Bestecke, Garnituren, Werkzeuge, Haus- und Küchengeräte, Lederwaren, Uhren, Ketten, Schmucksachen, Toilettenartikel, Pfeifen, Cigarren, Musikinstrumente, Kinderspielwaren, Christ aumschmuck u.a.w. u.s.w. :: Durchaus reelle Bedienung bei billigsten Preisen. :: Tausende Anerkennungen über die Güte unserer Waren. Adrian & Stock Stahlwarenfabrik u. Versandgeschäft. Solingen 4. Direkter Versand an Private, Bei Sammelauftrag extra Vergünstigungen.

Nervenschwäche, deren Ursachen und Verhütung in gemeinverständlicher Darstellung. Preisgekrönes Werk in vielfach verbesserter, nach modernsten Gesichtspunkten und Erfahrungen umgearbeiteter Auflage Wirklich brauchbarer, äußerst lehrreicher Ratgeber und bester Wegweiser zur Verhütung von Gebärens und Rückenmarksverdrückung, Artichet, auf einzelne Organe konzentrierter Nervenzerrüttung, Folgen nervenruinierender Leidenschaften und Exzesse usw. Auf jeden Mann ist das Lesen dieses Buches nach sachmännischem Urteilen von geradezu unschätzbarem Nutzen Für Mk 1,20 in Briefmarken zu beziehen von Dr. med. Rumler's Nachf., Genf 828 (Schweiz).

Marke „Weißer Elefant“ Ueber 40000 Anerkennungen u. 70000 Kunden. Nur direkt an Private u. trachtfrei liefern wir Wagen jeder Art sowie sämtl. Haushaltungs-Gegenstände. Umtausch gestattet. Verlangt Prachtkatal. Nr. 662 kostenlos Gefl. Bezeichnung des Artikels erwünscht. Westfalia Kinderwagen-Industrie Bruno Richtzenhain Osnabrück

Für die Redaktion: Bodo Grundmann, für die Inserate: Joh. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Arnold, Kemberg (Bez. Halle)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-53721-p3740-0