



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

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

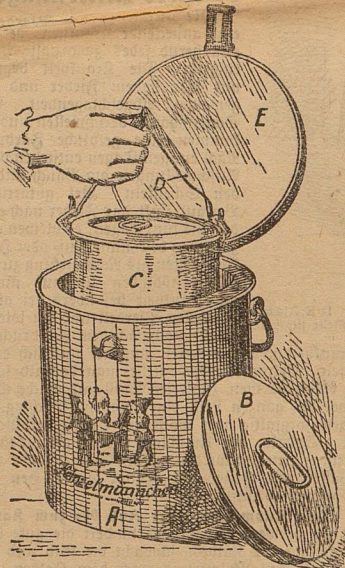


Abbildung 1. Transportier-Selbstkocher. (Nur zum Kochen geeignet.)  
A Blechlocher. B Sauerndedel, Isolierz. C Kochtopf.  
D Heber. E Schutzdeckel.

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 Aufmerksamkeit 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. Beständiges Wartetagen 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 eingesezte Speisen sich selbst überlassen bleiben konnten und weiter kochten. Eine so große Vereinfachung und Zeiterparnis die Kochkiste auch bedeutete — war es doch nicht mehr nötig, während der Kochzeit der Speisen daneben zu stehen und aufzupassen —, so hasteten ihr doch noch manche Nachteile an, zu welchen namentlich gehörte, daß die Speisen ein recht langes Vorziehen erforderten und daß weder ein einfacher Braten noch ein Kuchen darin herzustellen war. Dieser altbekannte 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.

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 Ausmachung, dabei nicht teuer und vor allem tadellos sauber, kommt der Apparat in verschiedenen Größen zum Verkauf; einmal in dauerhafter ediger Holz- ausführung 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. — Der Landwirt, der seinen und den in Feld, 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 Verloren und Verschmachten, 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



Abbildung 2. Heinzelmännchen-Apparat mit einer Kochkiste.  
A Kochkiste aus furnierten Holzern. B Schwammpolster (Wärmezeichen). C Hohes Backtrog — Brattrog. D E Puddingform und Deckel. F Backform. G Schutzdeckel, isoliert.

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 Feuerung jede Ersparnis doppelt hoch veranschlagt werden. Daneben der Gewinn an Zeit, die sich zu anderen dringenden Arbeiten oder zu

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 Kochlöpfe, zwei bis drei runde, blechgefäßte Schamottesteine (sog. Wärmespeicher), ferner ein Heber, ein höheres und ein niederes Kreuzgestell sowie ein Abbesteller und eine Abbestplatte.

Nehmen wir uns zunächst einmal ein ganz einfaches Mittagessen 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 zusammengelocht herstellen. Zunächst wird der runde Abbesteller zu unterst in den Apparat gelegt, sodann erhitzt man den Schamottestein auf dem Kochherd oder auf einer Petroleum-, Gas- oder Spiritusflamme — im Winter kann man ihn auch in die Glut des Stubenofens legen — bis er rötlich, wenn ein Wassertropfen darauf fällt und legt ihn vermittels des Hebers auf den Abbesteller 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 fest verschlossen und ihn auf dem Herd, Petroleum-, Gas- oder Spiritusföcher zehn Minuten gekocht. Sobald der heiße Schamottestein in den Apparat gelegt ist, stellt man den, sich in brauendem Kochen befindenden Topf darauf, legt die zweite Abbestplatte darüber und schließt den Apparat sofort. Von jetzt an erfordert das Kochen keine weitere Arbeit, das Gericht ist in 1½ 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 dieses 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 Petroleumföcher 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 Oberhitzig hat, wird ein zweiter heißer Schamottestein auf den Topfbedeckel gelegt, die Abbestplatte darüber gedeckt und der Selbstkocher geschlossen. Ohne weiteres Zutun ist der Braten nach 1½ 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 Baden im „Heinzelmännchen“-Apparat betrifft, so erfordert es zwar etwas mehr Aufmerksamkeit, liefert aber auch recht befriedigende Erfolge. Wie zum Braten sind auch zum Baden zwei Schamottesteine nötig, die, in Anbetracht, daß der Kuchen kalt in den Apparat gesetzt wird, stärker erhitzt werden müssen. Nehmen wir an, wir wollten einen Hefenapfuchen baden. 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

missen, weil man sich Tag für Tag die für Feuerung ersparten Zehnpennigstücke nachrechnen kann und so nicht nur sehr bald den Preis des Apparates wieder herausbekommt, sondern neben aller Annehmlichkeit für die Küche auch eine dauernde Spargeliegenheit an ihm hat. Besonders sei aber noch betont, daß der runde Transport-Selbstkocher sich weniger zum Braten und Baden 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 befammmachen.

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 in dem „Heinzelmännchen“-Apparat am bequemsten und sichersten zu Arbeitsstätte schaffen läßt, daß unterwegs nichts erkalten, verschütten, zerbrechen und verderben werden kann, erhöht den Wert der ganzen Einrichtung für den Landwirt und Forstmann noch ganz besonders.

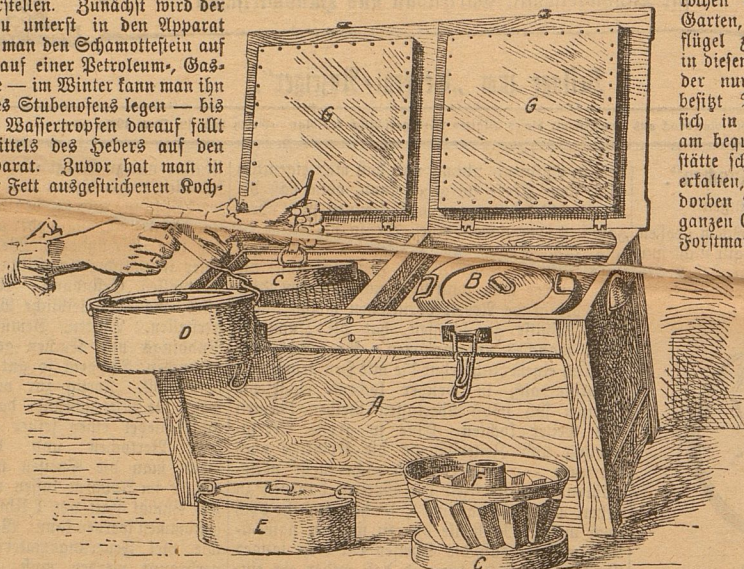


Abbildung 3. Heinzelmännchen-Apparat mit zwei Kochstellen. A Kochstelle aus furnierten Holzern. B Hoher Kochtopf. C Schamotteplatte (Wärmespeicher). D E Plader Kochtopf (zwei übereinander = ein hoher). F Badtopf. G Rötterte Schlupfbedek (für feine Kochstelle für sich).

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 Abbestplatte aufgelegt und der Apparat geschlossen. Während der Bratzeit, die 1½ 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, Aufläufe und Strudel herstellen. Sehr gut kann man auch Hülsenfrüchte oder Bacobit 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 eingeweicht, 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 Vorlochen 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

### Kleinere Mitteilungen.

Die Insensenz 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 Hust- 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 müßten und sich erlärten. Erkrankte Pferde stelle man deshalb sofort in einen warmen, zugfreien Stall und mache ihnen über den ganzen Leib einen nassen Aufschlag, der oben sorgfältig mit wollenen Decken verschlossen ist. Sobald der Urmschlag trocken geworden ist, muß er erneuert werden. Zum Saufen gebe man Wasser mit Kleie, als Futter gutes Heu im Sommer Grünfütter.

Das Ausmelken einer Kuh bis zum Kalben ist zu vermeiden; denn es hindert die gute Entwicklung des Kalbes, schwächt die Kuh und vermindert den Milchertag nach dem Kalben, weil das Euter vor der Geburt nicht die nötige Reife 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 ausgenolken werden.

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

absonderung bei tragenden Tieren auch an den Jungen. Man darf nicht vergessen, daß die Frucht im Winter größer ist als im Sommer, daß tragende Ziegen zwei Weiser ernähren müssen, und daß ein schlecht gefüttertes Tier wenig oder gar keine Milch geben kann. Ziegen, welche an Kränke gewöhnt sind, gebe man öfter einen warmen Trank, dem Malzkeime, Vitreobier, Fuchsmehl oder ein anderes minderwertiges Mehl beigelegt 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 Zuchtenten auch auf beschränkten Räumen mit gutem Erfolge betrieben werden kann, muß man den Zuchtenten unbedingt einen entsprechenden Auslauf in die Weiden und Felder gestatten, wenn man gut besetzte Eier erwartet. Wer nur über enge Räume verfügt und demnach Entenzucht betreiben will, der tut besser, seine Brüterei aus einer Zuchtzucht zu beziehen, wo die Zuchtenten freien Auslauf genießen. Schlachtenten gebrauchen kein größeres Gefäß, um dort zu kimmeln; ja man darf sogar annehmen, daß die liebe Bewegung auf dem Wasser die Mast verlangsamt. Die Zuchtenten müssen aber etwas Schwimmgelegenheit haben, und sel 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 erfolgreicher 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 ein Teil Spratz Bassin ein gefochtes Rüben eine ein gerührtes Kleebrotkrumen oder im Sommer grünen Klee oder Getreidejau und eine Handvoll groben 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. Biesle.

#### 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 noch, wenn sie brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Darin finden dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemeine interessierenderen Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

**Frage Nr. 412.** Ein zweijähriger Hund leidet an Zudungen im Kopfe, hauptsächlich der Schädeldecke. Die Augen sind weiß überlaufen, der Kopf ist angeschwollen, manchmal vergrößert sich der ganze Körper wie in Krämpfen, die Zähne schlagen aufeinander, der Speichel läuft fortwährend. Es ist anzunehmen, daß das Tier einen Schlag auf den Kopf erhalten hat. Was ist zu tun? R. K. in K. W.

**Antwort:** Aber die Heilbarkeit derartiger Verletzungen läßt sich nichts Bestimmtes sagen. Im allgemeinen bleiben danach sehr häufig Blindheit, Taubheit, Epilepsie oder andere unheilbare Gehirnerkrankheiten zurück. Wenn nicht innerhalb einer Woche wesentliche Besserung des Zustandes eintritt, so taten 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 Hühnern nicht abkalttern, die Milch ist gut und reicht auch gut aus. Ich füttere Hühner mit Kartoffeln und Kunkeln, Nachmadhau, ins Saufen Weizenkleie und Roggenmehl. Was ist zu tun? W. Fr. in B.

**Antwort:** Das Nichtabkalttern der Milch kann recht verschiedene Ursachen haben. Es vermag meist auf dem Nichtumschalten der zum Buttern notwendigen Temperatur, bei welchem Naam 10°, bei lauwarm 12 bis 13°. Zeigt der Naam eine zu niedrige Temperatur, so muß das Gefäß in warmes Wasser gestellt, so daß das Gefäß in warmes Wasser eingetaucht werden. Auch kann ein zu langes Aufbewahren des Naams und Überfäulen einer gewissen Säuerung Ursache des Nichtabkaltterns sein. Sorgen Sie für peinliche Reinlichkeit der Milchgefäße, der Milchammer und des Stalles, waschen Sie auch die Culer vor dem Melken mit warmem Wasser ab. Wenn Hühner und Kartoffeln gut und nicht etwa angefault sind, so ist gegen das Futter nichts einzuwenden, nur müssen Sie das Roggenmehl aus der Fütterung weglassen, da es für Milchvieh ungeeignet ist. Innerlich können Sie jeder Kuh dreimal täglich 8 g rohen Alaun in  $\frac{1}{2}$  l starkem Fencheltee geben.

**Frage Nr. 414.** Bei einem Ziegenbock, welcher in diesem Frühjahr als Stamm kastriert worden ist, zeigt sich jetzt der Geschlechtstrieb in hohem Maße, auch hängt das Tier schon sehr stark an zu riechen.

Der Schäfer, der das Lamme damals geschlachtet hat, sagte mir, daß er nur einen Hoden habe entfernen können, der andere sei nicht zu finden gewesen. Ich will den Bock bald schlachten, besichtige aber, daß das Fleisch den irdischen Geruch und Geschmack annehmen könnte. Wie läßt sich dem in irgend welcher Weise abhelfen? W. R. 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 befruchtet und wird seinen höchsten Geschlechtsgrad bis an sein Lebensende behalten. Wäshen Sie den Bock vor dem Schlachten mehrere Male mit warmem Seifenwasser (Sapropelle). Sie werden dann merken, daß sich der Geruch schon hierdurch 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 auszusäugen, damit nichts von ihm mit dem Fleisch in Verbindung kommt, und sofort zu entfernen. Wird beim Schlachten eines Bodes verfahren, wie vorstehend angegeben, so ist das Fleisch sehr wohl für den menschlichen Genuß geeignet, obgleich es größere Defektflecken 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 schwankt beim Gehen, äußere Krankheitserscheinungen sind nicht wahrzunehmen. Ich habe gedämpfte Kartoffeln, unter denen etwas angefrorenes waren, und warmen Kleiertrank gefüttert. Was könnte den Tieren fehlen, und was wäre zu tun? B. G. in B.

**Antwort:** Da beide Tiere gleichzeitig erkrankt sind, ist die Ursache hierfür wohl im Futter zu suchen, das jedoch die etwas angefrorenen Kartoffeln schuld haben sollten, ist nicht anzunehmen, falls sie gut gedämpft worden sind. Der schwankende Gang deutet eher auf die Anzeichen einer Leberentzündung hin. Haben die Tiere auch kein Rattenmehl, fisch und kuhwurm mit etwas Weizenkleie, Milch, Schwämme im Frey, teils auch bei heftiger Nierenentzündung ein, doch äußern die Tiere hierbei ein sehr vermehrtes Durstgefühl, auch bei Trichinose sind ähnliche Krankheitserscheinungen wahrnehmbar. B.

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

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

**Frage Nr. 417.** Ein japanischer Seidenwurm hat auf dem Rücken einen schuppenartigen Ausbruch. Das Tierchen beißt sich oft blutig und schneuert sich den Rücken, wo sich irgend Gelegenheit bietet. Das Hündchen frißt gut und schläft oft den ganzen Tag. Was ist zu tun? Fr. G. in B.

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

**Frage Nr. 418.** Eine vier Monate alte Kälbe hat traumatische Anfälle. Ganz mobil spießt sie die Ohren, fällt dann plötzlich auf die Seite und dreht sich in rasender Schnelligkeit ein paar Minuten lang. Dann vertritt sie sich. Bei dem Anfall bekommt sie einen ganz dicken Schwanz; nachher liegt sie halbe Tage lang und schläft. Sie magert zusehends ab. Was ist zu tun? E. W. in C.

**Antwort:** Wahrscheinlich ist die Kälbe mit Spulwürmern behaftet. Geben Sie ihr dreifach täglich einen Teelöffel folgender Arznei zu fahre, bis Durchfall eintritt: Santonin 0,15, Olei Ricini 30,0, gemischt. Dr. H.

**Frage Nr. 419.** Die Hälfte meiner 100 Hühner lind weiße Leghorn, die übrigen gelbe Orpingtons. Letztere benötigen ich zum Brüten. Der Gleichmäßigkeit, des schönen Aussehens und des Wertwortes der Hühner wegen möchte ich auch weiße Leghorn mit ihnen und fahre deshalb an, welche Rasse sie mir empfehlen, die den Orpingtons an Brutkraft und im Eierertrag nicht nachstehen, aber auch von den Leghorn leicht zu unterscheiden sind. Spricht die Gefiederfarbe bei der Verwertung des Eierertrages mit? B. H. in C.

**Antwort:** Wir würden Ihnen empfehlen, weiße Wyandottes zu halten. Diese sind sowohl gute Legger als auch Fleischhühner. Vom zweiten Lebensjahr ab brüten dieselben auch fleißig und sorgsam. 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. B.

Zeitschriften. Buttereierlieferanten können die Eieren im Frühjahr auf Wunsch nachweisen. Biesle.

**Frage Nr. 420.** Bitte um ein Rezept zur Herstellung von Käse aus selbstgeschleudertem Magermilch mittels Handzentrifuge. Ich habe die Herstellung mehrmals versucht, der Quark blieb aber gäh und un- verarbeitbar. W. B. in C.

**Antwort:** Sie haben wahrscheinlich erstens zu scharf zentrifugiert und zweitens die abgerahmte Milch zu heiß werden lassen; beides veranlaßt ein Gähbähen. Krimeligwerden des Quarks, so daß er sich nur schwer oder gar nicht verarbeiten läßt. Verahren 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 lauer werden, rühren sie dann und lassen sie an warmer — aber nicht heißer! — Stelle auf dem Herd zumammertreten. Dann fassen Sie die Milch in einem Reimmandl, aus dem das in der Milch enthaltene Wasser herauslaufen soll; zu diesem Zwecke beschneiden Sie ein bestes den Saft mit einem durch einen Stein belasteten Brett, bis die Fällung 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 frische Milch, Sahne oder Butter zugeben, von Anfang an aber mußte die Milch abgerahmt sein. Besondere Zutaten sind bei dem sogenannten schließlichen Weichquark noch gedachter Schmittlauch und Zwiebeln. Die sogenannten Hartkäse werden aus frischem Quark (mit Kümmel) länglich oder rundlich geformt und auf Stroch 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, dorrigen Haut und können nun entweder in diesem noch jungen Zustande gegessen oder völlig hart getrocknet werden. Dies darf jedoch immer nur allmählich geschehen, da ein plötzliches Wässern des Quarks zu einem Schimmel befehlen würde. Ausgetrocknet können die Käse beliebig lange an einem luftigen Orte aufbewahrt werden; ihre Vollendung erhalten sie aber erst durch Einlegen in Lauge oder Fäher, durchsichtigen mit feuchtem Stroh oder Weizenstroh, oder man wickelt sie in feuchte, feine Säpäden und hält die Gefäße in Zimmertemperatur. Die Käse ziehen die Käse wieder Frischheit an, geben allmählich von außen nach innen in Säure über, wobei der äußere ringförmige Teil braunlich durchgefärbt und butterartig weich wird. Während dieser Zeit des Reifens müssen die Käse in Lauge oder frischem oder bis sechs Tage umgelegt und mit heißem Wasser gewaschen werden, wenn sie in Käppchen eingewickelt waren, in diesen bestrüht werden. Will man den Käse äußerlich eine dunklere Farbe versehen, so nimmt man zum Waschen eine Mischung von Walmuschblättern oder zum Einlegen Hahnenfuß. Je nach der Temperatur des Aufbewahrungsrumes, 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. — B.

**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 genussfähig zu halten? G. W. in D.

**Antwort:** Nachdem das Schaf geschlachtet ist, muß es zuvor gut ausgeflößt sein, ehe man mit dem Zerlegen des Leibes beginnt. Die Verwertung der einzelnen Stücke und die längere Aufbewahrung würde fleißig, wie folgt, beschreiben lassen: Kopf, Lunge und Herz geben ein gutes Halbes an. Die Leber wird entweder frisch gegarten oder zur Leberpaste verarbeitet. Hals und dünne Rippen können gekocht und später mit Gemüse gedocht werden. Den Rücken enthäutet man und legt ihn in Eisigwasser. In dieser Weise läßt er sich länger aufbewahren. Die Keulen legt man einige Tage in Lale, leigt sie in steile um und hängt sie ca. acht bis zwölf Tage in Rauch. Auf diese Weise lassen sie sich wochenlang aufbewahren. — Wenn Gebrauch weicht man die steile auf, bürstet das Fleisch sauber ab und brät es genusslich. Die Wäster und Brust veracht man zu Ragout. Will man von diesem Fleisch einiges länger aufbewahren, so brät man die Portionstücke an, legt sie in Gläser oder Wäshen mit Patentverschlus (Weißflüßer) und löst sie verschlossen  $\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden. M. Denece.

**Frage Nr. 422.** Wie füttere ich eine magere Kuh, welche tragend ist, am besten, um eine gute Milch aus ihr zu machen? Sind Kartoffeln als Beigabe zu gutem Heu und Kleiant vorteilhaft oder ist Leinmehl besser als Mele? W. in K. W.

**Antwort:** Mäßige Mengen roher Kartoffeln äußern einen sehr unguigen Einfluß auf die Milchabsonderung. Wenn Sie aber nicht in der Lage sind, neben den Kartoffeln fettreiche Stücken 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 Kuh bei diesem Futter aufzufeuern, Leinmehl nur dann zu empfehlen, wenn Sie es frisch und aus erster Hand beziehen können. Sonst sind gute Leinmehle besser. Die Mele können Sie unter das Saufen mischen, die Leinmehle sind in hahelunggroßen Stücken trocken zu geben ( $\frac{1}{2}$  bis 1 kg pro Tag), verabreichen Sie der Kuh auch täglich einen Löffel voll Kochsalz. Im allgemeinen sind als Winterfutter für Milchvieh Kunkelrüben den Kartoffeln vorzuziehen. B.

Großmütterchen weiß am Abend beim trauten Lampenlicht den lieben Kleinen manch rührendes Geschichtlein zu erzählen. Niemals laufen sie den schönen Worten der berebenden 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 reichlich befreit, durch sein musikalisch Verhalten sich des besondern Segens des Christkindes teilhaftig zu machen. Da sei allen Eltern und guten Vätern das hervorragende, uns als streng reell bekannte Versandgeschäft Zonag & Co in Berlin NS 488 als famosste Bezugsquelle bestens empfohlen. Geschenke und Kurzsartitel aller Art, Tischen- und Wanduhren, Grammophone, photographische Apparate, Musikinstrumente und Schmuckgegenstände jeglicher Art, ja sogar Spielwaren sind in gebieterischer 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 30 000 Orte Deutschlands erstreckt, und daß in einem Jahre über 25 000 Uhren verkauft werden. Alle ihre Waren versendet die Firma in kostbarster Weise auf Teilzahlung gegen bequeme Monatsraten. Wir können daher allen unsern Lesern bestens empfehlen, eine Postkarte zu schreiben und sich den hochinteressanten Prachtatlas mit 4000 Abbildungen kommen zu lassen. Adresse: Zonag & Co., Berlin NS. 488, Belle-Alliance-Straße 3.

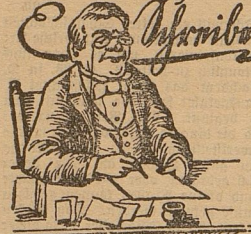
**Diese „TITANIA“ Königin der Milchschleudern steigert den Gewinn jeder Milchwirtschaft.**



Drucksachen und Auskünfte kostenlos — Probeherausgabe und Teilzahlung gestattet. — Alte und minderwertige Separatoren werden in Zahlung genommen.

Märkische Maschinenbauanstalt „Teufonia“, Frankfurt a.O. E. 118. Vertreter gesucht!

**„Schreiben Sie einfach.“**



Sendet franco gegen Nachnahme unter der Bedingung daß ich nicht-gekauftene zurückgeben kann: 1 Brobe-Büchlein Netto 25 Pfund ff. Waischseifen 16 Sorten gemischt nur 7 Mk. 90 Pf. 1 Brobe-Büchlein 5 Pf. Pfund ff. Toilette-Seifen 145 Stück in 20 Sorten für 5 Mark. Sie haben dann kein Risiko. Versand zu Fabripreisen von C. M. Schladitz & Co., Seifenfabrik u. Versandgeschäft, Prellin a. Elbe. Preislisten franco.

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

**Persil** das selbsttätige Waschmittel

In Wirkung unerreich! 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 verschwinden** **steckenpferd-Jeerschweifel-Säbe**

find alle Hautunreinigkeiten u. Hautausschläge wie Mitosen, Miliefflecken, Flechten, Pickeln, Hautreife usw. durch täglichen Gebrauch d. allein edlsten

von Bergmann & Co., Hadelberg, Eid. 60 Pf. überall zu haben.

**Echten extrastarken Karmelitergeist** Walthorlus. (vorzüglich wirkendes Massagemittel) 1/2 Liter Mk 2,50, bei 50 Flaschen Mk 6.— franko. Karmelitergeist-Fabrik E. Walthor, Halle a. S., Mühlweg 20.

**50 % Rabatt! Anstatt 11 Mk. nur 5 1/2 Mk.**

Wiener Harmonika, 10 Töne, 24stimmige Musik, Doppelbälge, Belg. 12stimmig mit Lederballer und Cembalotönen, Gehäuse mahagonifarbig poliert, alles genau wie Abbildung Preis mit Selbstlernschule nur 11 Mk. 50 Pf. Preisliste gratis

**Heinr. Suhr,** Neuenrade 596 2851 Geite u. älteste Neuenrad Harmonikafabrik.

**Schuhcreme,** große Dosen, je 150 g. 4.— Mk., 1000 Dosen 35.— Mk. **D. W. Hildebrand, Chemische Werke, Kassel.**

**Ohrensaufen,** Ohrenfluß, Schwerhörigkeit, nicht angeborene Taubheit bei Kindern. **Gehörmittel Dr. P. Langen** Preis 4. 250, Doppelflasche 4. 100. Versand: Stadtapotheke Pfaffenhofen a. Elm 31

**Verzinkte Drahtgeflechte, Drahtzäune,** **Hann Wolff & Paul Friedrich,** Friedrichshagen bei Berlin. Preisliste gratis und franko.

**Ehre** den Rino-Präparaten, namentlich der Rino-Salbe. Habe in meiner Familie es 3 Jahre alt. Flechten und auch Schlenkwunden, bei welchen andere Heilmittel fruchtlos waren, in kürzester Zeit und mit bestem Erfolge geheilt. Ich erteile Ihnen mein höchstes Lob, Dankbarkeit und Empfehlung.

**Bettmässen** Bedienung sofort. Alter u. Geschlecht angebend. Auskunft umsonst: Dr. med. Hausmann & Co., Volburg 4 (Bay.).

**Eine gute Idee** kann zu grossem Vermögen führen. Broschüre **„Wiemans ein Glück macht“** mit 800 Erfinderaufgaben gegen Einsendung von 50 Pf. 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** verleihe ich 4-6 % an alle Geldsuchende bis 5 Jahre bei reeller, diskreter u. sofortiger Auszahlung. Bedingung: Besondere Einkünfte. Besondere Kosten. Viele Dankschreiben. **L. H. Z. W., Berlin 542, Dannebergstr. 32.**

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

**Bekannteste, reelle, gute Bedienung**

8 Pfd. Pastorentabak, 5.—  
8 „ Jagd-Kamaster 6,50  
8 „ holländer 7,50  
8 „ Frankl. 10.—  
8 „ Kaiserblätter 13,50  
franko gegen Nachnahme. Bitte anzugeben, ob nebenstehende Gesundheitspfeife oder eine reichgeschmückte Holzpfeife oder eine lange Pfeife erwünscht.

**E. Köller, Bruchsal Fabrik, Woltruf. (Baden).**

**Gegen Kropf** diesen Hals, Drüsenanschwellung, verwendet man mit garant. Erfolge den **edlsten Schweizer Brostsaft** an Preis 2,50 Mk. Wirkung schon nach 5 Tagen. Nur durch: (114) Hirschapotheke, Straßburg 97, Gf. R. K. Speyer, Deutschland.

**Strohgeflecht** 1 Meter breit, best. vergütet, 1 St. 0,85 Mk. 60 Meter 25 „ 0,75 „ 5,40 Mark. 25 „ 0,70 „

Industrielle Preisliste kostenlos, auch über andere Stoffe, 6 Mk. an. Badenweiler, Gerlen, Hans- und Küchengeräte, Süddeutsche usw.

**Hermann Hüls, Bielefeld,** Drahtgeflecht und Drahtwarenfabrik. **Geld** verborgt Privatverleiher an reelle, sichere Leute ohne Bürgen, zu 5 % auf 5 Jahre, kleine Ratenrückzahlung. **A. Müller,** Berlin NW 61, Teufelstr. 16.

**Extra-Preise i. Private!** Für nur 2,50 Mk. versch. ein. gutgehend. **Wecker** mit nachleucht. Zifferbl. Nur 8,50 Mk. kostet eine echt silb. Zyl.-Kam.-Uhr. **Rubis** mit doppelt. Goldr. Dieselbe Ia, 10 Kubis, nur 10 Mk. 2jährig. **schill. Gar. Relochl. Pracht-Katalog** grat. u. fr. Wiederverkauf, vgl. mein **Engros-Katal. Hugo Pincus, Hannover 37.**

**Meinel & Herold** Harmonika-, Musikinstrument-, Ver- und Klingenthal (Sachs.) Nr. 119. **vers. direkt an Jedermann** Harmonika, Zithern von M. 50, Gitarren von 5,50, Geigen von M. 4.— an. Mundharmonika, Banjo, Gitarren, etc. **Von M. 10.— an** lief. wir innerhalb Deutschlands portofrei. **Katalog frei**

**Bar Geld** verleiht an jedermann reell, direkt u. schnell **C. Gröndler, Berlin 139,** Erbenstr. 139a. **Interessent, Rollen- oder Buch-Verleiher** evtl. bei Ausg. d. Täg. eingeh. **Dankf. (14)**

**Als Weihnachts-Geschenke** in jeder Familie willkommen sind unsere anerkannt vorzüglichen Solinger Stahlwaren. Verlangen Sie sofort kostenlos u. franko unseren neuesten Haupt-Katalog nebst Weihnachtsnachtrag. Derselbe enthält in reichster Auswahl alle Sorten Messer, Scheren, Bestecke, Garaturen, Werkzeuge, Haus- und Küchengeräte, Lederwaren, Uhren, Ketten, Schmucksachen, Toilettenartikel, Pfeifen, Cigarren, Musikinstrumente, Kinderspielwaren, Christ amschmuck u. s. w. u. s. w. Durchaus reelle Bedienung bei billigsten Preisen. : Tausende Anerkennungen über die Güte unserer Waren.

**Adrian & Stock** Stahlwarenfabrik u. Versandgeschäft. Direkter Versand an Private, Bei Sammelauftrag, extra Vergünstigungen.

**Nervenschwäche,** deren Ursachen und Verhütung in gemeinverständlich Darstellung, freigesprochenes Wert in vielfach verbeßerter, nach modernsten Gesichtspunkten und Erfahrungen ungarbeiteter Anlage. **Wichtig beachtbar, äußere lehrreicher Ratgeber und besser Wegweiser zur Verhütung von Gehirn- und Rückenmarkserkrankung, Gicht, u. f. einzelne Quantitäten konservierter Nerventöne, die nicht verunreinigter sind, sondern in reiner und gesunder Natur in das Leben dieses Buches nach (admittierten) Urteilen von geradezu unzählbaren Nutzen für die 12 in 24 Stunden zu bestehen von **Dr. med. Rumier's Nachf., Genf 828 (Schweiz).****

**Marke, Weiber Elefant** Über 40 000 Anerkennungen u. 70 000 Kunden. Nur direkt an Private u. frachtlos liefern wir Wagen jeder Art sowie samtl. Haus- und Küchengeräte, Unter- und Oberbekleidungsgegenstände. **Verlangt Prachtatlas Nr. 662** kostenlos. **Genl. Bezeichnung des Artikels erwünscht.**

**Westfalia Kinderwagen-Industrie** Bruno Richtzenhain Osnabrück

Nur die Redaktion: Bode & Grundmann, für die Inserate: Job. Neumann, Druck: J. Neumann, sämtlich in Neudamm. — Verlag von Richard Kowals, Kemberg (Bez. Magd.)