



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 3.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1918.

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

## Die Kochkiste und die Kohlenknappheit.

Von H. Br. (Mit drei Abbildungen.)

Es gibt wohl keine Hausfrau, die die gegenwärtige Kohlenknappheit nicht als wirklich recht erschwerend für ihre hauswirtschaftliche Tätigkeit empfunden hätte. Wohl wird in Stadt und Land zur Aushilfe anderes Brennmaterial, wie Holz und Torf, mit herangezogen, aber die Preise hierfür sind zumest jetzt so hoch, daß schon aus diesem Grunde auch hiermit aufs äußerste gespart werden muß; da ist das Kochen in der Tat nicht mehr so einfach. — Nun haben wir aber seit langer Zeit ein gutes Hilfsmittel gegen die Kohlenknappheit. Ein erfunden lehrte, sondern dessen Zuverlässigkeit bereits in Friedenszeiten erprobt und bewährt besunden wurde. Es ist die Kochkiste. Diese Haus-

künnen. 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 Heinkelmannchen-Kochkiste (Abbildung 1) bewährt, in welcher man sogar braten und baden kann. In vielen Hausstandsgeschäften ist diese Kochkiste mit allem Zubehör auch jetzt während der Kriegszeit zu haben. Ihr großer Vorzug besteht darin, daß zu ihrem Zubehör zwei blechgefaste Schamottesteine 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 Heinkelmannchen-Kochkiste ganz mit Blech ausgeschlagen sowie mit zwei Abstellern versehen.

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



Abbildung 1. Heinkelmannchen-Apparat mit einer Kochkiste.

A Kochkiste aus feuerfesten Holzern, B Schamotteplatte (Wärmespeicher), C dabei Badtrog — Pfannkuch, DE Fuddingform und Deckel, F Badform, G Schlußdeckel, H Kollier.

rauhen kennen sie schon und möchten sie nicht mehr missen, besonders jetzt in den Kriegsjahren nicht. Aber unendlich viele Hausfrauen kennen sie auch wieder nicht und können es sich nicht vorstellen, wie man in einer mit Heu oder Papier ausgestopften Kiste sollte kochen

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. Blnklich 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

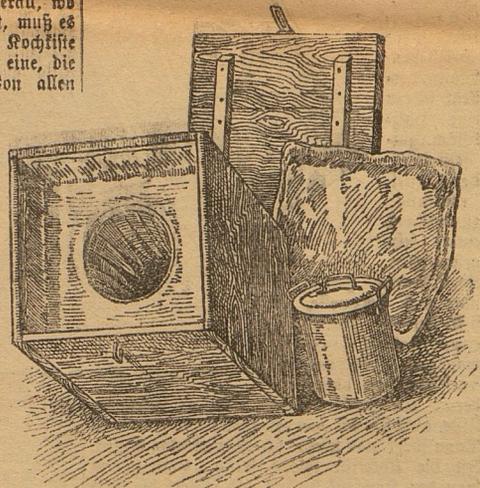


Abbildung 2. Kochkiste für einen Topf.

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 Bedecken der Kochkiste an, kante in einem Hausstandsgeschäft zwei Abstellern 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 hineinpakte 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 aufgelegtem Deckel und lege

auf letzteren den zweiten erhitzen Dachziegel. Auf diesen kommt der zweite Dachziegel, und dann wird der Deckel des Marmeladeneimers aufgelegt, das Heulissen darübergedeckt und der Kistendeckel zugeklappt. Infolge der beiden heißen Dachziegel wird auch in dieser selbstgemachten Kochkiste ein regelrechtes Kochen erzielt, nicht etwa nur ein Garziehen. Rindfleisch kocht sich auf diese Weise vollständig gar und bleibt saftig und schön. Grüge kochte ich bereits am Abend an und setze sie über Nacht in die Kochkiste, sie kocht sich besser und schmackhafter als auf Feuer; ebenfalls Hülsenfrüchte sowie Wadobst. Für alle Gemüse, Grüge, Wadobst 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 zu meist keine Verwendung haben, verkaufen sie dieselben ganz gern.

Noch einfacher und auch sehr gut, wenn auch nicht so gut wie die vorerwähnte, ist eine Kochkiste ohne Heizsteine. Man verfleht hierzu eine Holzbox mit gutschließendem Deckel, ebenfalls zunächst mit einer festgestampften Lage Papier, Heu oder auch Holzwolke, stellt auf diese Schicht einen möglichst geradwandigen Kochtopf und stopft um diesen herum alle Zwischenräume, auch die Ecken der Kiste, recht fest mit dem erwähnten Material aus. Dann sorgt man wieder für ein passendes Rissen. Ist die Kochkiste soweit fertig, dann nimmt man den Kochtopf heraus und füttert die Kiste sowie das Loch für den Kochtopf mit Stoff aus. Der zu verwendende Kochtopf muß ebenfalls einen gut schließenden Deckel haben. Weiter ist für diese Kochkiste nichts nötig. Das zehn Minuten vorgekochte Essen wird hineingelegt, das Heulissen aufgelegt und der Kistendeckel zugeklappt. Auch hierin kocht sich das Essen gut und gar, nur kann man ohne Heizsteine zum Beispiel keinen Rindfleisch machen. Handelt es sich um größere Familien, so nimmt man eine entsprechend große Holzbox und baut zwei Töpfe nebeneinander ein. Da die Selbstherstellung ja fast keine oder doch nur geringe Kosten macht, möchte ich allen Hausfrauen, die auch noch für ihr Federvieh Kartoffelschalen kochen sollen, eine zweite Kochkiste für diesen Zweck empfehlen. Abends kochend eingesetzt, sind die Schalen am nächsten Morgen fertig und können noch warm verfüttert werden, was für alle Hühnerhalter sehr wertvoll sein dürfte. Das Kochen des Hühnerinterters erfordert ganz erheblich viel Feuerung; was hieran durch eine Kochkiste erspart wird, ist in diesen Zeiten nicht hoch genug zu bewerten.

Zu diesem großen Vorzug der Kohlen- und Holzsparris durch die Kochkiste 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 Flitzen 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 besitzen 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 handele sich um eine der sehr häufigen Wurzelhautentzündungen, da könne er die Wurzel zunächst nicht ausziehen, da der Kiefer geschwollen sei. Er pinzelte mir aber das Zahnfleisch an der schmerzhaften Stelle sowohl zwischen diesem und der Zunge, wie zwischen diesem und der Wange mit Jodtinktur 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 Wurzelhautentzündung findet sich häufig bei alten Wurzeln ein und kennzeichnet sich durch Rötte des Zahnfleisches, große Schmerzhaftigkeit derselben, wenn man es mit der Zunge, mit Speisen oder dem Finger berührt, und dem eigenartigen Gefühl, als wenn der Zahn oder die Wurzel etwas hervorwände, so daß man sie nur zu leicht bei jeder Bewegung des Mundes oder der Zunge trifft. Jodtinktur bekommt man ohne Rezept in jeder Apotheke, man bewahrt sie am besten in einer Flasche mit eingeschlifften Glasstöpsel, da sie Koristöpfel leicht zerbricht und dann sehr schnell verdunstet. Man streicht sie mit einem Tuchpinsel 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 Jodtinktur angerieben 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 angerieben; es half meines Wissens immer.

Da meine Frau häufig infolge Erkältung an Schmerzen, Stichen oder Brennen in der Brust, in der Seite oder im Rücken litt, so griff ich jedesmal sofort zur Jodtinktur und stets mit gutem Erfolg. Ich glaube, daß beginnende leichte Lungen- und Rippenfellentzündungen und Bronchialkatarrhe, wenn sofort ein Jodaufstrich 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 Jodtinktur be-

strichen, was, wenn auch nicht allein, so doch sicherlich ebenfalls sehr dazu beigetragen hat, daß sie geneigt wurde. Allerdings spielte hier auch das Wasser eine Rolle, worauf ich bei diesem noch zurückkomme. Der Arzt war mit dieser Behandlung einverstanden. Da aber häufige Jodaufstriche die Haut sehr empfindlich und schließlich schmerzhaft machen, so empfahl er mir, an Stelle von Jodtinktur schließlich „Jodsalzogen“ zu verwenden. Der Rat gehorchend, habe ich es getan, ich glaube aber, solange man ohne Schmerzen zu erzeugen, Jodtinktur anwenden kann, daß diese besser wirkt; doch will ich das dahin gestellt sein lassen.

Jodtinktur ist verhältnismäßig nicht teuer und hat sich mir immer bewährt, sie ist daher in meinem Hause ein ständiger Gast und Retter in der Not.

Mein zweiter Freund ist das Brom. Hat man Sorgen, Kummer, Ärger oder sonst eine Aufregung, die einem die Ruhe raubt, so wirkt das Brom immer sehr nervenberuhigend. Man laßt sich in der Apotheke vielleicht für eine Mark etwas bromsaures Kali, das man am besten in einem weithalsigen Glase mit breitem Koristöpfel aufbewahrt, und tut davon in eine Vier- oder Weinsflasche reinen Wassers so viel, daß die Lösung, die leicht erfolgt, da es ein Salz ist, schwach salzig schmeckt. Davon trinkt man dreimal am Tage einen Eßlöffel, oder, was viel bequemer ist, ein kleines Maßglas voll, bis das seelische Gleichgewicht wieder hergestellt ist. Überflüssigerweise soll man es allerdings nicht nehmen, da behauptet wird, daß es bei längerem Gebrauch das Gedächtnis schwächt. Nur bei dringenden Anlässen angewandt, tritt dieser Nachteil aber nicht ein. Ist man gezwungen, es länger zu gebrauchen, so empfiehlt es sich, sich in der Apotheke die „Tinktura nervi“ zu kaufen, diese soll bei längerem Gebrauch weniger schädlich sein, ist aber teurer. Brom darf man aber nur den Erwachsenen reichen, für Kinder kommt es ohne Verordnen des Arztes ja auch kaum in Frage. Für Erwachsene wirkt es aber sehr nervenberuhigend und schlaffördernd. Als Schlafmittel empfiehlt sich übrigens auch noch besonders bei Frauen die Valeriantinktur und erst die ätherische Valeriantinktur, 10 bis 20 Tropfen auf Zucker oder in einem Schäl Wasser vor dem Schlafengehen genommen.

Als dritter Freund meines Hauses kommt die medizinisch reine Salzsäure in Betracht. Man bekommt sie für ein paar Groschen in der Apotheke, und es empfiehlt sich, sie sich in eine Tropfflasche einfüllen zu lassen, da man damit die Tropfen besser abzählen kann und der Glasstöpsel derselben von der Säure auch nicht angegriffen wird. Bei verdorbenem Magen und Appetitlosigkeit gibt es bei uns erdens nichts zu essen — und zweifels Salzsäure in Wasser. In ein Trinkglas Wasser vielleicht 8 bis 10 Tropfen, so daß es gerade danach schmeckt, und davon nimmt man täglich dreimal ein Maßglas voll, bis sich der Appetit wieder einstellt, was meist bald zu geschehen pflegt. Und nun zuletzt, was nicht am geringsten, das Wasser. Bei Manbelebung oder Halschmerzen wird ein Teelöffelchen in kaltes oder bei empfindlichen Personen in lauwarmes Wasser getaucht, ausgebrüht, daß es nicht mehr tropft, um den Hals gelegt, ein Stück Pergamentpapier (Butterbrotpapier) oder auch einfaches Schreibpapier darüber gelegt und ein wollenes Tuch darum gewickelt. Man läßt es liegen, bis es heiß und trocken ist. Erforderlichenfalls kann man es bald darauf, wieder in gleicher Weise angefeuchtet, umlegen, seine Wirkung wird dann nicht ausbleiben. Die Umwicklung mit Papier zwischen dem nassen Tuch und dem wollebenen Tuch, die leider oft unterlassen wird, ist aber sehr wesentlich bei diesem Umschlag, um die Verdunstung des feuchten Tuches zu verzögern und den Reiz auf der Haut zu vergrößern.

### Kleinere Mitteilungen.

Die Infuenza der Pferde ist eine ansteckende Krankheit, bei der annähernd jedes zweite Pferd eingeht. Die Krankheit beginnt mit sehr hohem Fieber und allgemeiner Abgeschlagenheit. Alle Schleimhäute verquollen und bekommen eine gelbliche Färbung. Nach einigen Tagen entziehen 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 Hirtlantheiten 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

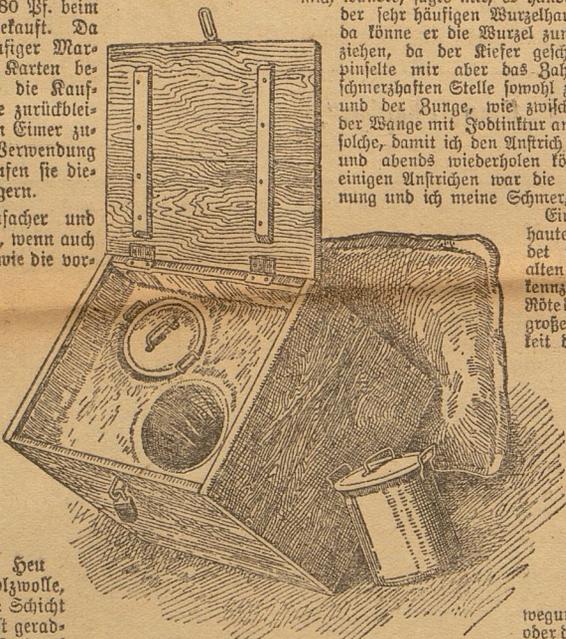


Abbildung 3. Kochkiste für mehrere Töpfe.



