

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 3.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1918.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Geleg 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

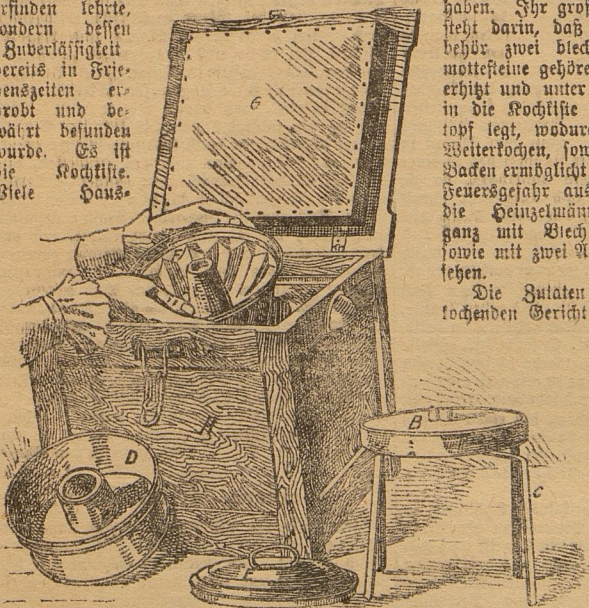


Abbildung 1. Heinkelmannchen-Apparat mit einer Kochkiste.

A Kochkiste aus feuerfesten Holzern. B Schamotteplatte (Wärmespeicher). C Dabei Badtrog — Brautrog. DE Füllungsform und Deckel. F Badform. G Schlußdeckel, 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

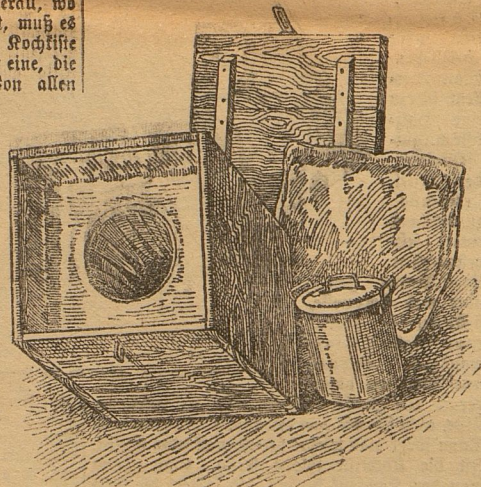


Abbildung 2. Kochkiste für einen Topf.

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 Zubeden 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 Abstellern 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 Holzwolfe, stellt auf diese Schicht einen möglichst gerandeten 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 Buding 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 Zuchpinsel 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 wolleinen 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 Answellungen 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

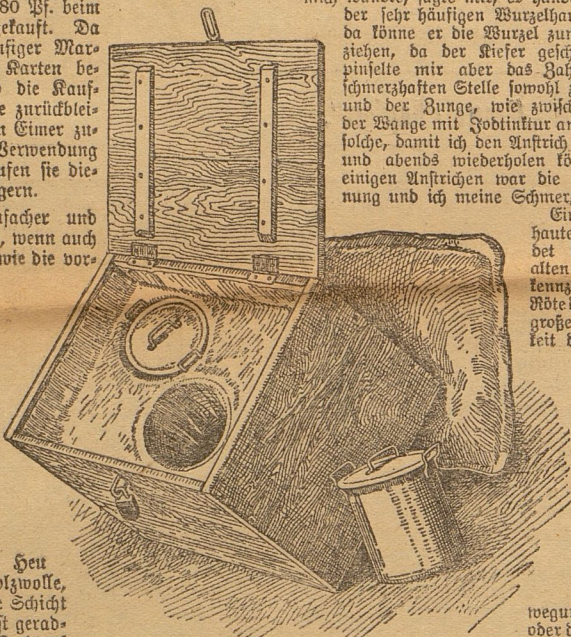


Abbildung 3. Kochkiste für mehrere Töpfe.

mußten und sich erkälteren. 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 Mele, als Futter im Sommer leichtes Grünfutter, im Winter gutes Heu.

Käse, welche arbeiten müssen, sollen reichlich ernährt werden, besonders wenn sie tragend sind, damit das Junge sich genügend ausbilden kann. Ganz besonders darf es beim Futter neben genügendem Eiweiß an dem zur Knochenbildung erforderlichen phosphorhaltigen Kalk nicht fehlen. Die in Aromastoffen reichhaltigen hauptsächlichen zur Verfütterung kommenden Abfälle aus landwirtschaftlichen Gewerken, wie Treber, Schlempe, Schnitzel usw. enthalten von den genannten Stoffen nur sehr geringe Mengen, dagegen wirken sie, in größerer Menge verabfolgt, häufig schädlich auf den Organismus des trächtigen Muttertieres ein und veranlassen Verwerfen. Ähnlich wirken gewisse Futterstoffe, wie angefaulte Rüben, angereizte Karbotteln, bereitetes Grünfutter, die an Oxalsäure reichen Rübenblätter. Auch von Blühen befallenes Futter erweckt sich für trächtige Kühe schädlich. Melasse soll man an trächtige Kühe auch nur in geringen Mengen verfüttern. Am besten ist schon für tragende Kühe gutes, unbereitetes eingebrachtes Heu, zusammen mit etwa 1 bis 2 kg Mägen, Weizenkleie, Haferkleie oder Malzkeime. Leber sind diese Futtermittel gegenwärtig kaum zu haben. In der letzten Zeit der Trächtigkeit muß man jedoch mit der Verabfolgung von Kraftfutter vorsichtig sein. Schließlich soll man darauf achten, daß trächtige Kühe nicht zu kalte Räume erhalten, weil hierdurch Erkältung der inneren Organe und demzufolge Verkalben entstehen kann.

Antugenden der Ferkel. Die Ursache für die Untugenden der Ferkel, daß sie gegenständig an sich fangen, ist wahrscheinlich in einer falschen Ernährung zu suchen. Angewöhnlich kann es wohl aus dem Grunde nicht sein, weil die jungen Tiere es doch nicht von anderen ablehnen und externen können, da sie doch nach der Geburt allein bleiben. Das Beden und Fressen der Ferkel an Stielen und Holz sowie das Saufen von Sauche haben ihre Ursache ebenfalls in unrichtiger Ernährung, bzw. darin, daß den Tieren in ihrem Futter bestimmte Mineralien, Salze, Säuren usw., welche ihnen zur Ernährung durchaus notwendig sind, nicht gereicht werden. Wenn man den Ferkeln, sobald sie drei Wochen alt sind, wöchentlich mehrmals etwas Steintohle, Erde, Schlamm aus Wiesengraben oder Steinhohlensande und Holzbohle verabfolgt und dann dafür sorgt, daß die Tiere Salz und Kalk fressen können, so werden sie das gegenständige Anlecken und Ansaugen schon lassen. Ferner ist es gut, auch den säugenden Müttern etwas Holzbohlensande, am besten von Buchenholz, zwischen das Futter zu geben.

Fiegenfütterung im Winter. Räßliche Fiegen im Winter schädigt nicht allein die Tiere, sondern rächt sich außerdem bei der Milchabsonderung bei tragenden Tieren auch bei den Jungen. Man darf nicht vergessen, daß die Fiegen im Winter größer ist als im Sommer, daß tragende Fiegen zwei Weiden ernähren müssen, und daß ein schlecht gefüttertes Tier wenig oder gar keine Milch geben kann. Fiegen, welche an Tränke gewöhnt sind, gebe man öfter einen warmen Trank, dem Malzkeime, Biertraber, Zufuhrmel oder ein anderes minderwertiges Mehl beigefügt ist.

Blaue Wiener-Rasse. Zum Artikel des Herrn Dr. Wanda in Nr. 43 von 1917 möchte ich folgendes bemerken: Soll Kaninchenfleisch Vollnahrung werden, so müssen nicht zunächst die Kaninchenzucht nach Kräften zu fördern suchen, aber ohne Schmetzelei und Verlodungen. Ein Blaues Wiener Kaninchen von 11 bis 12 Pfund mag ja ganz schön sein, früher hieß ja die Rasse: Blaue Wiener Hefen. Man sah sich aber bald genötigt, die Bezeichnung „Hefen“ fortlassen zu lassen, um die „Blauen Wiener“ als Rasse zu erhalten. Denn in Züchtereien von Blauschönen Hefen fand man zuweilen blaue Tiere, die jedoch bei näherer Betrachtung eine helle Grundfarbe aufwiesen, während die unserer Blauen Wiener taubenblau ist. Da aber gerade die kleineren Tiere in der Färbung weit besser waren als die schwereren Blauen Wiener, so sah man sich vor die Frage gestellt: Große Tiere mit schlechter Farbe oder

mittelschwere Tiere mit guter Farbe. Man entschied sich für das letztere. Ferner lehrte die Erfahrung, daß die kleineren Tiere mit reiner, gefälliger Farbe viel weniger empfänglich waren gegen den Rotz als die größeren und schwereren. Der Rotz, diese rotbraunen Flecke an den Hinterläufen, ist ein schwerer Fehler, der sich immer weiter über den Körper ausbreitet und auch vererbt. Solche Tiere verwende man überhaupt nicht zur Zucht. Wer sich also eines guten Felles seiner Tiere erfreuen will und die Blauen Wiener gewählt hat, der verzichte auf ein hohes Gewicht. Ein Gewicht von 7½ bis 9 Pfund genügt vollaus. Andernfalls ist eine andere, größere Rasse zu wählen, von denen in erster Linie das französische Wildbrettantingen zu nennen wäre, da diese Tiere sehr fleischig sind. Jedenfalls ist eine Maßzucht einer Kreuzungszucht, Mischmächtleren, stets vorzuziehen, selbst wenn man Kaninchen nur zu Schlachtzwecken hält. Ebenso hat man einen schönen Nebenertrag durch die Felle, und dann läßt sich nebenbei wohl immer noch ein Jungtier zur Zucht verlaufen. Auch hat man bei Mäseletern eine viel größere Freude an seinen Tieren. J. Löhe.

Nachwort: Wir müssen den Ausführungen des Herrn Löhe insofern Recht geben, als bei den Blauen Wienern auf die Farbe mehr Gewicht zu legen ist als auf die Größe, und daß ein Gewicht von 7½ bis 9 Pfund ausreichend ist. Dennoch möchten wir bestritten, soweit es angeht, auch auf möglichst hohes Gewicht zu züchten. Unmöglich ist es nicht, beides zu erreichen, wie wir noch dieser Tagen auf einer Ausstellung Blaue Wiener sahen, die bei ausgezeichneter Färbung ein Gewicht von 12½, 13 und 14 Pfund hatten. Dr. W.

Vorsorge gegen Winterkrankheiten der Säbner. Wahreno unsere u. l. lebenden Säbnerarten nur selten von Krankheiten befallen werden, sind unsere Hauszühner gleich den anderen Tieren, welche der Mensch zu Haustieren gemacht hat, mancherlei Krankheiten unterworfen; daher liegt uns auch neben der Ernährung derselben die Fürsorge für ihre Gesundheit wie die Heilung der Krankheiten ob, von denen sie befallen werden. Im Winter sind es namentlich Erkältungen, durch welche die Säbner oftmals zu leiden haben, sowohl leichtere, wie Schnupfen und leichtere Schleimhautentzündungen, wie schwerere, von denen die ebleren Organe ergriffen werden, und welche nicht selten sogar einen tödlichen Verlauf nehmen. Zum Teil sind sie überhaupt schwer zu heilen; dagegen ist es viel leichter, durch geeignete Maßregeln dieselben zu verhüten, worauf daher der Züchter sein Hauptaugenmerk zu richten hat. Hervorgerufen werden diese Erkrankungen meistens durch die in unterm Klima so häufigen Schwankungen der Witterung, die bald milde, bald schneidend kalt, bald trocken, bald feucht und von kalten Regengüssen oder Schneehauern begleitet ist. Dagegen müssen die Säbner in ihren Aufenthaltsräumen am Tage wie in der Nacht ausreichenden Schutz finden. Sie bedürfen also Nachtstallungen, in welche die Nachtluft nicht ungehindert eindringen kann, aber auch am Tage solcher Räume, in welchen sie wieder dem Regen und dem Schneetreiben noch den Zugwind ausgesetzt sind. Das sollen nicht etwa warme Räume sein; denn in solchen werden sie nur verweichlicht und erkälten sich dann um so leichter, wenn sie ins Freie kommen. So sind die Stallungen des Größtleses der ungeeignetste Aufenthalt für die Säbner, weil es in ihnen meist zu warm und die Luft noch dazu feucht ist. Sowohl der Nachtstall soll kalt sein wie der Scharraum, in welchem sie sich am Tage aufhalten, und in welchem sie durch Bewegung, Scharen ihren Körper erwärmen müssen. Hierdurch werden sie abgehärtet und können den Umwidlungen der Witterung um so kräftiger widerstehen. Abgärtung ist das beste Mittel, die Säbner im Winter gesund zu erhalten. Selbstverständlich ist dabei jede Übertreibung vom Übel. Schutz müssen sie in ihren Stallungen vor allen Dingen gegen jedes Eindringen von Feuchtigkeit und gegen Zugwind finden. Deshalb ist jede Öffnung mit Ausnahme der nötigen Luftlöcher zu verschließen, jedes Loch und jede Spalte im Dache oder in den Wandungen zu verstopfen; ist der Stall für die Zahl der Säbner weder zu hoch noch zu weit, so daß sie auf den Stiften nahe genug aneinander stehen müssen, so genügt die von ihnen selbst erzeugte Wärme für die Nacht. Dr. W.

Salbe getriebene Enten mit Teltower Räßchen. Hat man in Fiedenszeiten v. l. l. ht auch eine Veranlassung gehabt, eine Ente für zwei Mahlzeiten einzustellen, so ist dies doch jetzt der Fall, und in der Tat ist auch eine halbe Ente noch sehr ergiebig, wenn man sie wie folgt gleich mit Gemüse zusammen schmort. Die Ente wird wie bekannt vorbereitet und der Länge nach halbiert. Die eine Hälfte legt man vielmehr als Weizener, die andere bringt man mit ein wenig Wasser zur Feuer, läßt das Wasser verdampfen und brät die Entenhälfte in ihrem eigenen Saft von allen Seiten schön braun an, gießt nach und nach wieder etwas Wasser darunter und schmort sie fast gar. Unterdessen hat man Teltower Räßchen gepulvert und vorgegärtet und für sich in Salzwasser fast gar gekocht. Nun gibt man sie zu dem Entenbraten in die Soße, welche letztere zuvor jedoch gründlich entfettet wird, und schmort die Räßchen zusammen mit dem Entenbraten völlig gar. Ist man gezwungen, noch Wasser darunter zu gießen, so benutzt man das Kochwasser von den Räßchen. Zum Schluß bindet man die Bratensoße mit etwas zuvor gebräutem Mehl. Auf diese Weise hat man die Räßchen ohne Fett bereiten können, welches sehr wertvoll ist. Das abgefüllte Soßensett läßt man erkalten und nimmt es als Bratensatz. U. W.

Sauerkraut mit Kaninchenbratenresten. Eine Zwiebel dünnt man in ein wenig Fett oder gewürfeltem Speck gellisch, gibt das gewaschene Sauerkraut hinzu und schmort es unter Hinzugießen von etwas Wasser gar, um das Kraut zuletzt mit einigen geriebenen, rohen Kartoffeln zu bilden. Nun nimmt man eine Auflaufform, gibt zu unterst eine Lage Sauerkraut, legt darauf eine Lage Kaninchenbratenreste, die man von den Knochen gelöst hat, dann wieder Sauerkraut und so fort, bis die Form gefüllt ist. Zum Schluß gießt man ein ganzes Ei mit etwas Mehl und Milch, kocht es über den Aufkaut und bäckt ihn im Dienlichtbraun. U. W.

Wäzger Hühner. Oft möchte man einem lieben Besuch gern mal ein Stück Kuchen vorlegen, wenn das nicht jetzt in der Kriegszeit fast zur Unmöglichkeit geworden zu sein scheint. Nachstehendes Rezept ist nun so einfach und billig, daß es fast in jedem Haushalt ausgeführt werden kann. 125 g Roggenmehl vermischt man mit einem Teelöffel voll Backpulver und knetet es mit einem ganzen Ei und 125 g Juder. Nun nimmt man eine Springform, setzt den Boden gut ein und vollt darauf den Teig kleinfingerdick aus, legt eingekochtes, abgetropftes Obst darauf und bäckt den Kuchen im Bratofen gar. Sehr schön schmekt dieser Kuchen auch, wenn man ihn statt mit Obst mit gebacktem Kaffeequark belegt, unter welchen man einige aufgeschlagene, ausgehülte und gehackte Pflaumenkerne mischt.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Zu der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Frageantwortung für den Leser ein Hindernis, wenn sie nicht erfolgt. Es werden daher auch nun Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Zahl findet dann aber auch jede Frage direkte Erledigung. Die allgemeinen interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Briefe werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 6. Meine beiden Kanarienvögel scheinen fußkrank zu sein, der eine pikt fortgesetzt an den Füßen herum, der andere zeigt Schwellungen daran. Wie ist dem abzuwehren? Sont sind die Tiere munter. Wie gewöhnt man die Vögel daran, an Stelle des Titinapfes das Badenhäuschen zum Baden zu benutzen? Kann man das fast unerfährliche Vogelfutter strecken? Darf man dazu Gersten- und Hafersgrübe oder auch Hirsbirne verwenden? M. W. K.

Antwort: Es scheint sich um eine Entzündung oder Eiterung der Füße zu handeln, die auf folgende Weise leicht zu heilen ist. Die Füße werden in warmem Seltenswasser gebadet, mit einer ganz weichen Bürste gereinigt, die entzündeten Stellen mit Weizener gekühlt, dann mit verdünntem Glycerin bestrichen und mit seinem Stärkemehl die beirreut. Dies wird täglich wiederholt, bis eine vollkommene Heilung erzielt ist. Bei nässenden Wunden oder in besonders hartnäckigen Fällen kann ein Bestrechen mit Weizenerfärbung erforderlich werden, doch müssen dann die Füße in Säckchen von welchem Leder eingekocht werden, da die Salbe giftig ist. Damit der Vogel den Trinken nicht zum Baden benutzt, hat man nur nötig, dieses Gefäß außerhalb des Käfigs anzubringen, so daß der Vogel nur mit dem Kopfe hineinkommen kann. Zum Strecken des Futters kann sowohl Gersten- als Hafersgrübe sehr wohl verwendet werden; Hirsbirne empfehlen sich dagegen nicht. U. W.

