Klassen jagt. Früher dagegen lernten wir in der Pause immer schnell noch einmal die Aufgab a für die nächste Stunde durch. In den Familien aber hört man recht oft den Befehl: „Mache erst Deine Schulaufgaben fertig, dann kannst Du treiben, was Du willst!" Das ist falsch; denn die Kinder müssen dabei oft drei Stunden lang energisch arbeiten und dann eine Viertelstunde lang sich herumtummeln. Nicht in der Schule wird der Grund zur Kurzsichtigkeit gelegt, sondern bei den häuslichen Arbeiten. Denn in der Schule sehen die Kinder beim Ueberhören und beim Vortrage des Lehrers immer diesen an und brauchen somit ihre Augen nur wenig anzustrengen. Daher sind auch Schüler mit leichter Fassungsgabe, welche zu Hause nur wenig zu lesen und lernen brauchen, äußerst selten kurzsichtig, wenn sie nicht etwa noch nebenbei viel lesen.

o **Abstehende Ohren** entstellen oft die hübschesten Kinderköpfchen; daher sollten Mütter und Pflegerinnen recht früh anfangen, etwas dagegen zu thun. Ein sehr gutes und die Kleinen wenig hinderndes Mittel ist ein Schlafhäubchen aus weißem Batistband, das die Kinder kaum fühlen, so leicht ist es. Zur Anfertigung schneide man fünf genau von Ohr zu Ohr passende Bandenden, die etwa je zwei Finger breit oben in der Mitte von einander entfernt sind, so daß sie strahlenartig über die Köpfchen laufen. Diese Bänder werden dann mit fünf querlaufenden Bändern gekreuzt, so daß sich ein Netz bildet, welches vermittelst eines Bindebandes unter dem Kinn festgeknüpft wird. Das Häubchen muß wenigstens immer während des Schlafens getragen werden, besser ist es auch es den Kleinen beim Spielen im Hause aufzusetzen, damit sich die Ohren bald anlegen und die Kopfform nicht verunzieren. Sollte dies Häubchen lange getragen werden müssen, so muß es auch wohl verändert werden, da es die erste Bedingung zum Erfolg ist, daß es tadellos paßt.

o **Freiheit des Handelns** muß man dem Kinde bis zu einer gewissen Grenze lassen, wenn es selbstständig denken und handeln lernen soll. Darum lasse das Kind ruhig gewähren auch bei aufsichtslosen Spielereien und Versuchen; es wird dadurch das Fehlerhafte seines Thuns selbst einsehen und sich ein Urtheil bilden lernen. Durch Tadel und Spott dagegen wird das Kind entmuthigt und abgeschreckt und schließlich zu einem unselbstständigen, engherzigen Menschen erzogen.

o **Geldbelohnungen.** Tüchtige Leistungen des Könnens und Wollens gehören zur Pflichterfüllung des Kindes, sind eine Forderung der Sittlichkeit. Das Streben nach Treue und Gewissenhaftigkeit, nach Zeichen der Zufriedenheit seiner Erzieher, soll seinen Lohn in sich finden und findet ihn auch, wenn die Erziehung recht geleitet ist; es soll aber nicht bezahlt werden durch klingende Münze, sonst hat es seinen Lohn dahin; das macht eitle, selbstsüchtige Menschen, Streber im anrüchigen Sinne des Wortes.

Gesundheitspflege.

ℭ **Bier „vom Eis".** Zahlreiche Fälle von Magenbeschwerden, insbesondere aber viele Fälle von Herzschlag, sind ausschließlich auf den Genuß von sehr kaltem Bier zurückzuführen. Die Ursache hiervon liegt hauptsächlich darin, daß das Bier gewöhnlich auf Eis gelagert und bis auf nur wenige (gewöhnlich vier) Grade abgekühlt wird, während es früher durchschnittlich eine Temperatur von zehn und mehr Grad Celsius hatte. Tausende aber haben sich schon den Magen verdorben durch den unvorsichtigen übereiligen raschen Genuß von zu kaltem Wasser, wenn der Magen vorher leer oder sonst nicht in Ordnung war und man nicht rasch Bewegung machte oder etwas dazu aß. Viel schlimmer aber als zu kaltes Wasser ist zu kaltes Bier. Viele Menschen trinken gerade das recht kalte Bier gern und ahnen nicht, welches Unheil dasselbe in ihrem Organismus, zumal im Magen anrichten kann und wie vielen es sich sozusagen aufs Herz geschlagen hat. Je rascher ein solches Bier getrunken wird, desto schädlicher ist es in seinen Wirkungen.

ℭ **Woher kommt Athemnoth im Bett?** Viele glauben am bequemsten liegen zu können, wenn sie sich ein halbes Dutzend Kissen unter den Kopf und Rücken packen. Das ist aber gerade verkehrt, denn auf diese Weise kommt der Betreffende in eine krumme Lage, die Brust wird zusammengedrückt und kann sich nicht genug ausdehnen. Es empfiehlt sich deshalb, dem nach Athem Ringenden das Kopfkissen eher tiefer als höher zu legen. Damit die Lunge sich gehörig ausdehnen könne, soll er auch nicht auf der Seite, sondern auf dem vollen, flachen Rücken liegen und soll weder mit seinen Armen noch mit einer dicken Decke die Brust beschweren. Selbstverständlich muß man das Zimmer des nach Athem Ringenden fleißig lüften. Eltern mögen daher ihre Kinder frühzeitig an eine richtige Lage im Bette gewöhnen.

ℭ **Schnupfenmittel.** Ein ausgezeichnetes Schnupfenmittel, welches sofortige Erleichterung verschafft und den mit dem Schnupfen verbundenen Druck und die Dumpfheit des Kopfes beseitigt, ist das Inhalieren von Kampherdämpfen. Man füllt zu diesem Zwecke einen Topf mit mäßig weiter Oeffnung mit kochendem Wasser, schüttet einen knappen Theelöffel pulverisierten Kampher hinein und athmet, über den Topf gereigt, mit geschlossenem Munde die Dämpfe ein. Selbst in den hartnäckigsten Fällen pflegt dieses einfache Mittel seine Wirkung nicht zu verfehlen.

ℭ **Bei übermäßiger Schweißabsonderung** an den Füßen bringen Wechselfußbäder von 30 Grad Wärme 5 Minuten und 14 Grad Wärme ½ Minute Dauer täglich zwei Mal genommen oft schnelle Besserung. Zu beachten ist, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, ferner häufiger Wechsel der Strümpfe und Schuhe, das Tragen möglichst bequemer Schuhe oder Sandalen. Das Einstreuen von Puder oder kleinen Mengen Tannin in die Strümpfe, Einlegen von Fließpapier in die Schuhe unterstützt die Trockenhaltung der Füße, kann aber die Schweißabsonderung nicht verhindern.

ℭ **Englische Krankheit** ist die Folge von zu geringem Kalkgehalt des Knochenbaues und muß man durch kräftige, knochenbildende Nahrung dem Mangel abzuhelfen suchen; das beste Ernährungsmittel ist in solchen Fällen Milch; wo Muttermilch nicht vorhanden ist, gebe man gute Kuhmilch, welche zur Hälfte mit Wasser gemischt stets von der gleichen Kuh genommen werden muß; ferner empfiehlt sich der Genuß von Weizenschrottrank, Haferschleim, Schrotbrot und Obst; Fleisch ist dagegen gänzlich auszuschließen. Ein Hauptfaktor zur Kräftigung ist das Einathmen frischer, reiner Luft, Bewegung und Aufenthalt im sonnigen Freien und möglichst bei offenem Fenster schlafen. Tägliche Bäder, 24—26 Grad Reaumur oder Ganzwaschungen mit lauem Wasser (18—20 Grad Reaumur) dürfen nicht verabsäumt werden.

ℭ **Kamillenblumen** können als Thee gegen Leibschmerzen und Blähungen bei kleinen Kindern, sehr verdünnt auch gegen Krämpfe angewendet werden. Aeußerlich kann man sie, mit etwas Pfefferminze vermischt, zu trockenen, warmen Umschlägen bei Rothlauf, rheumatischen Leiden u. s. w. anwenden. Mit Leinmehl zu gleichen Theilen gemengt, geben sie sehr wirksame feuchte Umschläge bei Geschwüren, eiternden Wunden u. s. w.

ℭ **Nüsse** sind als Genußmittel sehr zu empfehlen, denn sie sind nicht bloß wohlschmeckend, sondern auch sehr bekömmlich und nahrhaft. Ihr Nährwerth beruht auf dem Gehalt an Oel und Eiweiß; ein anderer Bestandtheil, die Cellulose, ist zwar nicht verdaulich, bildet aber eine, dem ganzen Organismus wohl bekommende Anregung für Magen und Darm. In Bezug auf Fettgehalt und Wohlgeschmack übertreffen die überseeischen Nüsse zwar unsere einheimischen; letztere sind aber verdaulicher und aromatischer.

ℭ **Behandlung kleiner Brandwunden** Hat man sich gebrannt, so nimmt man Holzkohle, zerstößt dieselbe fein und schüttet das Pulver auf ein Stückchen Leinwand. Dieses legt man auf die Wunde und bindet es fest. Alsbald hört nicht nur der Schmerz auf, sondern die Kohle absorbirt und desinficiert auch alle Exsudate, wie Wasser, Eiter 2c., so daß die Heilung rasch vor sich gehen kann. Diesen Umschlag läßt man so lange liegen, bis die Kohlenkruste von selbst abfällt.

Hauswirthschaftliches.

† **Die Tasten des Klaviers werden weiß,** wenn sie 2—4 Stunden in eine Lösung von schwefeliger Säure in Wasser gelegt werden. Ein weiteres Mittel besteht darin, daß man die Tasten mit einem Flanellappen abreibt, der in Terpentin getaucht ist. Setzt man darauf die Tasten der Einwirkung der Sonnenstrahlen aus, so wird nach einigen Tagen die gelbe Farbe verschwinden und das Elfenbein wie neu aussehen. Diese bleichende Eigenschaft des Terpentinöls beruht auf der Bildung von Ozon, das direkt bleichend einwirkt.

† **Tintenflecke beseitigt man durch Sauerkleesalz,** indem man erst die fleckige Stelle mit Wasser befeuchtet, dann ein wenig von dem Salze auf den Fleck reibt, wenn es starkes Zeug ist, und nachher mit Wasser ausspült. Bei feinen Stoffen, wie Musselin, Spitzen und dergleichen, darf man nicht reiben, sondern läßt es bloß einige Augenblicke darauf und spült es sogleich wieder aus, da das Salz leicht ein Loch in diese Stoffe frißt. Vor Anwendung des Sauerkleesalzes muß jedoch alle Soda oder Seife mittels warmen Wassers aus dem Zeuge entfernt werden, da das Kleesalz sonst unwirksam ist. Bei Anwendung dieses Fleckenmittels hat man weiter nichts zu thun, als den Fleck nach Maßgabe der Stärke des Zeuges derber oder leichter damit zu reiben, feine Sachen nur damit zu befeuchten und zu drücken und dies zu wiederholen, wenn der Fleck zum ersten Mal nicht ganz weicht. Erst nach Beseitigung desselben wird das Wäschestück dann eingeseift und wie die andere Wäsche behandelt.

† **Gedämpftes Kraut.** Zwei mittelgroße, feste Weißkohlköpfe werden in Viertel geschnitten und nachdem man die Strünke und dicken Rippen ausgeschnitten hat, fein gehobelt, dann mit kochendem Wasser gebrüht. Nach etwa 10 Minuten läßt man das Wasser ablaufen, thut das Kraut in eine Kasserolle, fügt etwas Essig, Wasser und ziemlich viel Schweine- oder Gänsefett — 150 bis 200 Gramm etwa — sowie das erforderliche Salz hinzu und läßt es eine Stunde dämpfen. Hierauf thut man ein Glas Weißwein, einen Löffel Zucker und einen halben Theelöffel Liebig's Fleischextrakt dazu, läßt eine zweite Stunde kochen und verrührt es mit einer Prise gestoßenem weißen Pfeffer. Als außerordentlich wohlschmeckende Beigabe eignet sich das Gemüse auch besonders zu Schweine-, Gänse-, Enten- oder Hasenbraten.

† **Rother Selleriesalat.** Man wäscht, schneidet Rothkohl oder hobelt ihn, bestreut ihn mit Salz, womit versehen man ihn eine Stunde lang hinstellt. Alsdann wird er fest ausgedrückt, mit Oel und Essig und etwas Zucker durchmengt und mit fertigem Selleriesalat zusammen angerichtet.

† **Dochte bei Rundbrennern** werden nie völlig aufgebraucht, da der letzte Rest nicht mehr in das Petroleumbassin reicht und deshalb kein Brennöl mehr auffängt. Will man sie bis zum Ende ausnutzen, zieht man durch das Ende des Dochtes einfach eine Anzahl dicker Fäden von Kastorwolle, welche das Petroleum zum Dochte leiten.

† **Nußflecken.** Man wäscht dieselben, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, mit lauem Wasser aus, befeuchtet dann ein reines, leinenes Läppchen mit Benzin und reibt damit die Fleckstellen.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur Wilhelm Teske, beide in Halle a. S.

Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis."

Nr. 43 — Halle a. S., den 27. Oktober — 1900.

Krankheiten der Hühner.

(Schluß).

12. Die Krätze ist die Folge von Ueberhandnahme der Hühnergrätzmilbe. Diese Milbe ist in der Wärme sehr lebhaft, wanderlustig und bohrt sich in die Haut der Hühner ein, welch letztere dadurch beunruhigt und insbesondere während der Nacht in ihrer Ruhe gestört werden. Dieser sowie anderer Schmarotzer entledigt sich das Huhn am liebsten selbst durch Sandbäder, weshalb in jedem Hühnerhofe Sand in möglichst reicher Menge vorhanden sein sollte.

13. Beinbrüche. Bei allen Arten Geflügel, besonders bei größeren Thieren, kommen Beinbrüche vor, doch können diese zuweilen mit den einfachsten Mitteln geheilt werden. Bei jedem Knochenbruch ist die erste Regel, die gebrochenen Knochenenden genau so aneinander zu bringen, wie der Knochen vor dem Bruche beschaffen war, und die Knochenenden mittelst einer einfachen Bandage in dieser Richtung oder Stellung zu erhalten. Man benutze eine Leinen- oder Flanellbinde, womit die Bruchstelle gleichmäßig von oben nach unten umwickelt wird. Auf die Binde bringt man an jeder Seite des Beines eine schmale, sich glatt anlegende Papp- oder Holzschiene an und befestigt diese mit einer fest darüber gelegten Binde, die mit Wasserglas oder recht steifem Tischlerleim recht dick bestrichen wird; das Anlegen eines Gypsverbandes ist noch einfacher. Von einer gegypsten Binde schneidet man ein fingerbreites Stück ab und legt dasselbe so lange ins Wasser, bis keine Blasen mehr aufsteigen. Ueber den mit einer Flanellbinde umwickelten Knochenbruch wird nun die Gypsbinde von oben nach unten gewickelt. Sobald der Gyps trocken ist, giebt man das Thier in einen Behälter, welcher mit Stroh belegt ist so, daß es sitzen bleiben muß, aber leicht zum Futter kann. Nach einigen Tagen kann etwas Bewegung gestattet werden und nach einigen Wochen wird der Verband weggenommen. Thiere mit gebrochenem Ober- oder Unterschenkel sollte man, wenn sie nicht sehr werthvoll sind, schlachten.

14. Legenoth und Legen weichschaliger Eier. Legenoth kann man bei Hühnern wie bei Tauben, besonders bei kaltem Wetter häufig beobachten. Zur Beseitigung des Uebels ist Erwärmen der kranken Thiere (Einwickeln in erwärmte Tücher) und der Aufenthalt in einem warmen Raum erforderlich; in die Kloake bringt man ein wenig erwärmtes Oel. In der Regel geht dann nach kurzer Zeit das Eierlegen ohne Anstand vor sich. Auch kann man den erkrankten Thieren feingehackten, gesalzenen und geräucherten Speck als Futter geben, wodurch das Vordringen des Eies ebenfalls erleichtert wird.

Auch das Legen schalenloser Eier ist leider eine nicht allzu seltene Erscheinung. Die Ursachen dieses krankhaften Zustandes sind theils in einem unvernünftigen Umherjagen der Thiere, theils im Mangel von Kalkstoffen im Futter, theils in genitalem Fehler zu suchen. Ist durch Fütterung von Futterkalk (pro Huhn täglich ein Kaffelöffel voll unter das Weichfutter) oder durch Verabreichung von gehacktem Knoblauch eine Besserung nicht zu erzielen, so greift man am besten zum Schlachtmesser.

15. Kammgrind. Das beste Mittel hiergegen ist Benzin oder Karbolsäure mit Schmierseife zur Salbe (1 Theil Benzin oder Karbolsäure auf 20 Theile Schmierseife) gemacht und täglich eingerieben oder eine tägliche Einreibung mit der in der Apotheke erhältlichen weißen Präcipitatsalbe (1 : 6 bis 8) abwechselnd mit Seifenwaschungen. Ist der Ausschlag schon auf gefiederte Körpertheile übergekrochen, so ist es besser, sofort zu tödten und zu verbrennen. Auf alle Fälle aber sind derart erkrankte Hühner sofort von den übrigen zu trennen.

16. Klumpfüße. Klumpfüße bei Hühnern werden durch eine Verletzung am Ballen des Fußes veranlaßt. Häufig entstehen sie durch Herabspringen von hohen Aufsitzstangen auf harten Boden. Aufsitzstangen sollten daher für schwere Hühner höchstens 40 Centimeter und für leichte nur 1 Meter hoch sein und alle gleiche Höhe haben. Wenn man das Uebel bemerkt, kann es leicht dadurch entfernt werden, daß man quer durch den Auswuchs einen Einschnitt übers Kreuz macht, sodaß der Eiter vom Huhn beim Gehen ausgedrückt wird. Mitunter muß aber die Oeffnung, nachdem der Eiter entfernt ist, mit 2procentigem Karbolwasser ausgespritzt werden. Unter allen Umständen entferne man aber zu hohe Sitzstangen und richte niedrige ein.

17. Die Geflügelcholera. Die Geflügelcholera ist eine sehr gefährliche, seuchenartige, ansteckende Krankheit. Der Ansteckungsstoff wird mit den Entleerungen der kranken Thiere nach außen abgegeben, und wenn er in das Futter oder das Getränke gerathen ist, kann er mit diesem von gesunden Thieren aufgenommen werden und die letzteren dadurch anstecken.

Die Kennzeichen dieser verheerenden Krankheit sind: Die Thiere sind traurig, hocken herum, in den meisten Fällen fehlt die Freßlust, hingegen ist mehr Begierde zum Saufen vorhanden. Der Koth ist flüssig, weißgelb, später grünlich, mit Schleim gemischt. Das Athmen ist erschwert, oft auch ein Röcheln bemerkbar. Im Schnabel bildet sich glasiger Schleim, zuweilen zeigt sich das Ausfließen einer übelriechenden Flüssigkeit aus Schnabelhöhle und Nasenlöchern. Der Tod erfolgt gewöhnlich unter Zuckungen, bei denen der

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19001027045/fragment/page=0001

Kopf gegen die Brust herangezogen wird. Gewöhnlich tritt der Tod schon nach zwei bis drei Tagen ein, mitunter aber erst nach Wochen.

Eine Behandlung der erkrankten Thiere hat nach Professor Dr. Dammann sehr wenig Werth; wende man an, was man will, so sterben doch fast alle Thiere. Das einzige, was nach Dammann helfen kann, ist eine Vernichtung des Ansteckungsstoffes und Verhütung der Ansteckung. Thut man dies nicht, so dauert die Krankheit an; sie mag vorübergehend einmal aufhören, um dann aber nach einiger Zeit bei dem Eintreten begünstigender Verhältnisse um so schlimmer wieder aufzutreten.

Professor Dr. Dammann, der in dieser Beziehung als Autorität zu betrachten ist, schreibt: „Zur Tilgung der Krankheit thut man am besten, die kranken Thiere zu tödten und deren Kadaver ebenso wie die krepierten Thiere tief zu vergraben, noch richtiger aber ist sie zu verbrennen. Bei dem Tödten und Beseitigen der Thiere muß man verhüten, daß Blut und Exkremente derselben an Stellen gelangen, wohin gesundes Geflügel gelangen kann. Die noch verbleibenden gesunden Thiere werden aus dem Stalle herausgenommen und in einem anderen Raume untergebracht.

Hatte man kranke oder verdächtige Thiere noch am Leben erhalten, so beläßt man diese zunächst noch in dem bisherigen Stalle, untersagt aber strenge, daß deren Warteperſonal mit den gesunden Thieren in Berührung kommt. Ist dann der bisher benutzte verseuchte Stall von den Thieren geräumt, so muß er in der gründlichsten Weise desinfiziert werden. Zu diesem Zwecke wird der in ihm angehäufte Koth sorgfältig gesammelt und verbrannt; auch wird alles Holzwerk im Stalle, soweit es schadhaft ist, herausgenommen und verbrannt, soweit es noch gut ist, wird es abgehobelt. Die Decken, Wände, Sitzstangen, Geräthschaften und der Fußboden werden mit heißer Sodalauge energisch abgescheuert und hinterher mehrmals, in Pausen von einigen Stunden mit 5procentiger Karbolsäurelösung abgewaschen. Weiterhin wird durch Aufgießen von Salzsäure auf Chlorkalk, den man in Schalen gethan hat, welche hochgestellt werden, kräftig Chlorgas im Stalle entwickelt und der letztere unter dichtem Schließen von Fenstern und Thüren 24 Stunden geschlossen gehalten, damit die Gase gehörig auf alle Theile einwirken können. Ist hierauf einige Tage gelüftet worden, so folgt zum Schlusse neues Weißen des Stalles. In den Laufräumen muß der Koth ebenfalls, soweit dies ausführbar, sorgfältig zusammengefegt und verbrannt werden.

Eine Wiederbenutzung der Laufräume darf erst erfolgen, wenn mehrfach Regen und Wind gründlich auf dieselben eingewirkt haben. Kleinere Laufplätze kann man nach Entfernung der Exkremente auch wohl durch Bebrausen mit 3prozentigem Karbol- oder Kreolinwasser desinfizieren. Der desinfizierte Stall darf aber nur mit vollständig gesunden Thieren bezogen werden, weil man sonst ja den Ansteckungsstoff sofort wieder einschleppen würde."

Fassen wir nun sämmtliche Krankheiten noch einmal allgemein zusammen, so wird es sich in allen Fällen empfehlen, 1. alle verdächtigen oder kranken Thiere von den gesunden sofort zu trennen, 2. den Stall und Laufraum gründlich zu desinfizieren, 3. den Kranken eine leichtverdauliche Nahrung und reines Wasser zu reichen, 4. pünktlichste Reinlichkeit in allen Räumen einzuhalten und endlich 5. Nässe und Luftzug von den erkrankten Thieren fernzuhalten.

Die Suppe des Physiologen.*)

Ein Gelehrter ersten Ranges, der Pariser Physiologe Laborde hat neulich vor der dortigen Gesellschaft für Biologie einen Vortrag gehalten, dessen Inhalt eigentlich nur in einem Rezept zur Herstellung einer Suppe bestand. Es ist allerdings letzthin auf die Nothwendigkeit hingewiesen worden, daß der Arzt auch etwas von der Zubereitung der Speisen verstehen müsse, **um die geeignete Ernährung seiner Kranken überwachen zu können,** und aus dieser Ueberlegung heraus sind an manchen Universitäten bereits Kochschulen für junge Medizinier entstanden. Andererseits muß es etwas Besonderes auf sich haben, wenn ein Gelehrter wie Laborde ein Suppen-Rezept zum Gegenstande der Erörterung vor einer schachmännischen Gesellschaft macht. In der That soll die Laborde'sche Suppe einen ungewöhnlich hohen Nährwerth bei leichter Verdaulichkeit besitzen und daher bei Krankheiten des Magens und des Darms, sowie bei anderen Zuständen, die eine kräftige Ernährung stören, besonders bei Schwindsucht, von bester Wirkung sein, weil sie den Kranken vor einem weiteren Kräfteverlust bewahrt. Da das Rezept so klar und einfach ist, daß es für jede Hausfrau ohne wissenschaftliche Vorbildung verständlich sein dürfte, so wollen wir durch seine Wiedergabe das Mittel anzeigen, Schwerkranken diese unerreicht kräftige Kost zuzubereiten und zu Gute kommen zu lassen. Also: Man nehme — so sagt ja wohl jedes Rezept an — eine genügend dicke längliche Scheibe Ochsen- oder Hammelfleisch, am besten das Lendenstück (Rumsteak), halte sie in der mit einem Tuch überdeckten sinken Hand an einem Ende, während das andere auf dem Rand eines Tellers oder Hackbrettes ruht. Dann schabt man mit einem sehr guten Messer die Oberfläche des Fleisches herart, daß sich ganz kleine Theilchen wie Flocken loslösen, die man in der Schüssel zur Suppenbereitung sammelt, bis zu 60 oder im Höchstfalle 150 Gramm. Die beschriebene Art des Schabens hat den Vortheil, daß trotz der feinen Zerkleinerung nichts vom Safte verloren geht. Das Häufchen feinsten Schabefleisches wird nun mit einer gewöhnlichen, vorher bereiteten Bouillon gut angerührt, die Fleischbrühe muß aber — das ist der springende Punkt des Ganzen — kalt sein. Es entsteht durch das Anrühren mit der kalten Brühe ein Fleischbrei, der ganz gleichmäßig fein muß und weder gerinnen, noch Krümel bilden darf, weil das Fleisch roh bleibt und das Gericht vor allem den Kranken nicht anwidert; es wird daher nöthig sein, beim Anrühren etwaige Nerven- und Muskelfasern herauszunehmen. Zuletzt wird dann diese Purée oder Fleischcrême langsam und bei beständigem Umrühren (wie bei der Bereitung einer Crême) in warme Fleischbrühe gegossen, so daß die Suppe schließlich eine angenehme Wärme besitzt, ohne jedoch zu kochen. Statt der zweiten Bouillon kann auch eine leichte Tapioca-brühe genommen werden, auch kann man nach Belieben zur besseren Bindung zwei Eigelb hinzugießen, endlich zur ferneren Verbesserung des Geschmacks noch Gewürz hinzuthun. — Das ist also die „gelehrte" Suppe: eine rohe Fleischsuppe, die den Nährwerth des Fleisches in einem Grade in sich birgt, wie er durch gewöhnliche Fleischsuppen nicht im Entferntesten erreicht wird. Professor Laborde hat bei seinen Versuchen vorzügliche Erfolge in der Krankenernährung, besonders bei Schwindsüchtigen, gehabt.

*) Entnommen dem „Praktischen Wegweiser", Würzburg. Man abonniert diese vielseitige Familienzeitschrift für 30 Pfg. pro Quartal bei allen Postanstalten.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Auf die Güte und Haltbarkeit des Weines** ist der Zustand des Fasses nicht ohne Einfluß; wir möchten daher jetzt zur Zeit des Mostens nicht verfehlen, darauf hinzuweisen, daß in diesem Punkte noch sehr viel gefehlt wird, da man zum Mosten vielfach noch jedes Gefäß für gut genug hält. Jedes Faß ist daher vor dem Gebrauche genau zu untersuchen. Riecht es sauer, was namentlich bei schlecht gehaltenen Mostfässern vorkommt, so muß es mit heißem Sodawasser (auf 1 Hektoliter Faßgehalt 10 Liter Wasser und 2 Pfd. Soda) tüchtig gerollt und ausgeschwenkt werden. Den gleichen Dienst versieht auch ein Pfund ungelöschtes Kalkpulver per Hektoliter Faßgehalt, das man in das Faß bringt, mit Wasser ablöscht und mit der entstandenen Kalkmilch tüchtig auswäscht. Neue Fässer müssen in der gleichen Weise behandelt werden, da das Eichenholz Gerbsäure enthält, die sich dem Getränke mittheilt und dasselbe braun färbt. Nach der obigen Behandlung müssen die Fässer jedesmal mit kaltem Wasser tüchtig ausgeschwenkt werden. Neue Fässer sollen erstmals nur mit neuem Wein oder Most gefüllt werden, denn die Gährung ist das beste Mittel, um dieselben wenig grün zu machen, d. h. das Eichenholz mit den Gährungsstoffen des Weines zu durchtränken und es für die Aufbewahrung von Getränken erst recht brauchbar zu machen. Noch gefährlicher als die sauren Fässer sind aber die angelaufenen, welche sich der Rose durch ihren widerlichen Modergeruch bemerkbar machen, und den Schwefel, welchen man auf gewöhnliche Weise ins Faß bringt, nicht brennen lassen. Dieser Moder muß auf das Sorgfältigste abgekratzt und das Faß mit heißem Sodawasser oder Kalkmilch behandelt werden. Hat der Moder doch bereits ganze Dauben durchsetzt, so müssen diese entfernt werden.

Landwirthschaft.

[] **Champagner-Roggen.** Der Anspruch, der von dem Landwirth an eine gute Getreidesorte gemacht wird, ist: wenig Stroh, aber viele und schwere Körner. Dieser Anforderung scheint der Champagner-Roggen vollständig zu entsprechen. Lange, dicht gefüllte Aehren, schweres großes Korn, das fest in der Hülse sitzt und auch bei voller Reife wenig ausfällt, sind seine Hauptvorzüge. Auch das Stroh ist kräftig und schwer, wenn auch kürzer als bei anderen Sorten. Der Halm unstockt sich stark und ist widerstandsfähig gegen schlechte Witterung. Die verschiedensten Versuche zeigen ferner, daß er besonders auch winterfest ist. Man kann den Champagner-Roggen noch gegen Ende Oktober aussäen, da er sich früh und kräftig entwickelt und früher als andere Sorten reift.

[] **Salzen des Heues.** Daß regelmäßige Salzgaben bekanntlich dem Vieh sehr dienlich sind und andererseits Salz schlecht getrocknetes Heu vor dem Verderben schützt, so ist das Salzen des letzteren beim Einbringen sehr zu empfehlen. Während das Heu in die Scheune u. s. w. gepackt wird, streut man auf dasselbe pro Fuhre von 20 Centner 4—6 Pfund Salz. Verregnetes oder schlecht gewachsenes Futter darf schon 6 Pfund pro 20 Centner erhalten. Aber auch bei kräftig gewachsenem, gut gedörrtem Heu ist eine Einstreu von Salz sehr dienlich, es genügen dann 4 Pfund. Bei regelmäßigem Einstreuen wird das Salz im Heu aufgelöst und von demselben ganz aufgesogen, so daß man im Winter das trockene Salz nicht mehr vorfindet. Das Futter aber ist schmackhafter geworden, und das Vieh zieht es deshalb dem ungesalzenen vor. Verschiedene Landwirthe, die in der angegebenen Weise verfahren, versichern, daß gesalzenes Heu von den Thieren lieber gefressen werde und auch milchergiebiger sei. In schlechten Jahrgängen, wo viel verregnetes Futter eingefahren werden muß, ist das Salzen geradezu unerläßlich.

[] Um den so sehr schädlichen **Kornwurm** auf eine sehr einfache und sichere Weise bei Getreidevorräthen unschädlich feststellen zu können, braucht man nur ein Gefäß zu dem zu untersuchenden Getreide auf einen warmen Herd zu stellen. Ist das Getreide mit dem Wurm behaftet, so kommt in Folge der Wärme der Kornwurm schon nach kurzer Zeit an die Oberfläche und ist hier mit bloßem Auge sichtbar.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Die Aufbewahrung von Sellerie** in Kellerräumen, in besonderen Gruben oder auf sonstige Art hat sich nach vielfachen Versuchen nicht immer bewährt. Das erfolgreichste Mittel hingegen ist, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, die Pflanzen in dem Boden und möglichst in den Reihen zu belassen, wo sie gewachsen sind. Zu diesem Zwecke sticht man auf jeder Seite einer Reihe die Erde so dicht als möglich bis zu den untersten Wurzeln ab und bringt in die beiderseitigen Furchen die passende Anzahl vorsichtig ausgehobener Knollen, worauf man die beiden äußeren Reihen hübsch sauber mit Erde anhäufelt, genau wie es bei der letzten Behäufelung geschehen ist, so daß die oberen Blattspitzen unbedeckt bleiben. Ueber diese breitet man bis zu drei Zoll hoch eine Lage von feinerem Heu oder Stroh. Die Seiten sind mit Pflanzenzweigen oder Blättern, die durch etwas Erde zusammengehalten werden, zu bepacken, soweit als erforderlich erscheint, um die Winterkälte abzuhalten. Eine weitere Außendeckung von Stengeln ermöglicht die Entnahme eines Vorrathes von Knollen zu beliebiger Zeit den ganzen Winter hindurch. Der Sellerie wird, auf vorstehende Weise behandelt, stets frisch bleiben und seinen eigenthümlichen Duft und Geschmack behalten.

** **Der Nährwerth von Obst und Nüssen** nach chemischer Beurtheilung kommt in einer wichtigen Abhandlung zum Ausdruck, die der ausgezeichnete Nahrungsmittelchemiker Balland während der letzten Sitzung der Pariser Akademie der Wissenschaften überreichte. Der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt hierüber: Im Allgemeinen besteht die Meinung, daß Obst und Nüsse, sagen wir zusammenfassend: Baumfrüchte, zwar als wohlschmeckende Abwechselung der Ernährung eine werthvolle Ergänzung geben, aber selbst nicht viel Nährwerth besitzen. Diese Ansicht ist nach den neuesten Untersuchungen nur für einen Theil der bekanntesten Früchte zutreffend, da einige theils fette, theils stickstoffhaltige Stoffe in beträchtlichen Mengen in sich haben. Es versteht sich außerdem von selbst, daß sie mehr oder weniger Zucker enthalten, der als Nährstoff ersten Ranges heutzutage immer mehr anerkannt wird. Balland hat nun eine große Reihe von Baumfrüchten der chemischen Analyse unterworfen, und zwar hauptsächlich folgende: Weintrauben, Orangen, Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Granatäpfel, Aprikosen, Pfirsiche, Quitten, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Mispeln, Oliven, Bananen, Datteln, Feigen, Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln. Alle diese Früchte enthalten in reifem Zustande 72—92 Prozent Wasser. Werden sie für den Versand oder die Aufbewahrung getrocknet, so können sie ihr Wasser bis auf 10 Prozent verlieren, jedoch wird ein so geringer Wassergehalt nur von Nüssen und Mandeln erreicht. Stickstoffhaltige Verbindungen sind in der Regel nur in sehr geringen Mengen vertreten: zu 0,25 Prozent in Birnen, zu 1,45 Prozent in Bananen und zu 15—20 Prozent — schon ein geradezu wichtiges Verhältniß — in Mandeln und Nüssen. In letzteren Früchten und ferner in der Oliven erreichen die Fettstoffe zusammen mit öligen und harzigen Bestandtheilen einen Betrag von 58 bis 68 Prozent. Säuren sind in den Himbeeren und Johannisbeeren am stärksten vertreten, nämlich bis zu 1,25 Prozent. Den meisten Zucker enthalten die fleischigen Früchte: Bananen, Datteln und Feigen, deren Genuß daher als hervorragend gesund zu bezeichnen ist. Ueberhaupt ist der Schluß berechtigt, daß Obst, Nüsse und andere Früchte nicht nur durch ihren Geruch, Geschmack und angenehmen Säuregehalt unserem Gaumen schmeicheln, sondern auch einen wirklichen und zuweilen sogar erheblichen Nährwerth besitzen.

** **Ein guter und billiger Fensterkitt für Gärtnereien.** Für diesen Zweck hat sich, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, eine Mischung von Steinkohlentheer und Portlandcement aufs Beste bewährt. Der Steinkohlentheer wird erwärmt und dann mit Portlandcement zu einem zähen Teig verarbeitet, der ebenso wie der gewöhnliche Glaserkitt benutzt wird. Jedoch ist zu bemerken, daß die Fensterſprossen vor dem Verkitten gehörig abgetrocknet werden müssen. Dieser Kitt hat neben der Billigkeit noch den Vorzug der Dauerhaftigkeit, indem er sich nicht ablöst.

** **Salat** läßt sich sehr gut im Freien überwintern; man verfährt dabei folgendermaßen: Mitte bis Ende September wird der Samen in ein Mistbeet ausgesät. Anfangs Oktober haben die Pflanzen genügende Stärke erlangt, um ausgepflanzt zu werden. Die Pflanzreihen erhalten einen Abstand von 15 Ctm. und den gleichen Abstand die Pflanzen unter sich. Bis zum Eintritt strengerer Kälte sind die Pflanzen bereits gut angewachsen und werden nun mit altem, aus Mistbeeten genommenen Dung 5 Ctm. hoch angehäufelt. Im Frühjahr, **wenn die Sonne höher steigt,** deckt man die Salatpflanzen ab und kann sie bald darauf verwenden.

** **Um das Auswachsen der Zwiebeln zu verhindern,** läßt man, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, die festen Zwiebeln in Netzen oder leichten Beuteln einige Tage in der Räucherkammer hängen. Der Rauch läßt den Geschmack unverändert und erhält die Zwiebeln für lange Zeit tauglich zur Verwerthung in der Küche, da das Auswachsen durch das Räuchern hintangehalten wird.

** **Das Nachreifen der Winterbirnen** kann durch Einlegen zwischen wollene Decken beschleunigt werden. Man breite in einem trockenen kühlen Raum eine Wolldecke aus, legt die Früchte dicht nebeneinander darauf und deckt eine zweite Wolldecke darüber. Nach einigen Wochen sind in der Regel die Birnen zum Genusse reif. Sehr spät reifende Winterbirnen eignen sich aber nicht gut zu solcher Behandlung. **Ebenso dürfen angefallene und beschädigte Früchte nicht verwendet werden.**

** **Mittel, um hohle Obstbäume zu erhalten.** Obstbäume bleiben noch lange in guter Fruchtbarkeit, wenn man ihre Höhlungen mit Lehm ausfüllt und diesen mit Theer bestreicht, damit ihn der Regen nicht auflösen kann.

** **Sammeln bunter Blätter.** Viel Freude macht das Pressen von herbstlich gefärbten Blättern; trockene, braune Buchenblätter wirken, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, nach dem Lackieren wie Lederarbeit. Das Pressen geschieht am besten, wenn man beim Wandern durch Wald und Feld stets ein Buch mit weichem Papier bei sich führt, die Blätter sofort einlegt und das Buch mit Bindfaden fest umwindet.

** **Kokosfaserstricke** haben, wie der „Praktische Wegweiser, Würzburg", schreibt, als Baumbänder den großen Nachtheil, daß sie im nassen Zustande sich stark zusammenziehen und also in schädlicher Weise die Baumrinde pressen und quetschen; besser sind Weiden-, Filz- oder Lederbänder.

** **Gegen das Rosten der Nägel** in Spalieren und an Gartenzäunen, die den Witterungseinflüssen sehr stark ausgesetzt sind, besteht, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg", schreibt, ein sicheres Mittel darin, daß man vor dem Gebrauche dieselben bis zum Rothglühen erhitzt und sofort in kaltes Leinöl wirft.

† **Ein Klebmittel für Flaschenetiquetten** kann man selbst herstellen, wenn Borax im Wasser aufgelöst wird; in dieser Lösung läßt man Leim aufquellen und löst den Leim durch Kochen auf. Der Lösung wird vorsichtig soviel Essigsäure zugetröpfelt, bis sie beim Erkalten dünnflüssig bleibt. Etiquetten, welche mit diesem Klebemittel befestigt werden, halten sehr fest und schimmeln in feuchten Kellern nicht.

** **Die Baumpfähle** sollten, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, oben nach dem Baume hin abgeschrägt oder gerundet werden, damit dieser beim Sturme nicht an den scharfen Kanten beschädigt werde.

** **Kakteen,** welche im Sommer im Freien, am Fenster oder im Garten gestanden haben, müssen jetzt allmählich eingewintert werden. Man stellt sie vor Regen geschützt, an einem zugfreien Ort auf und begießt sie immer seltener. Vom November ab brauchen sie überhaupt kein Wasser mehr. Ein frostfreies helles Zimmer genügt für die harten Arten vollständig zur Ueberwinterung.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Der Nasenfluß oder Schnupfen bei Geflügel** äußert sich durch übermäßigen Schleimausfluß aus den Nasenlöchern. Wird derselbe bei längerer Vernachlässigung chronisch, dann bringt er oft eine Entzündung der Augen mit sich. Mittel dagegen: trockener, warmer Ort, weiches Futter.

†† **Der rothe, aufgeblähte Leib bei Stubenvögeln** ist gewöhnlich eine Folge von Erkältung oder unterbrochener Mauser. Das einzige, was dabei gethan werden kann, ist, den Vogel warm zu halten und mit weißem Mohn zu füttern. Hat man frische Ameisenpuppen, so reiche man täglich eine Messerspitze voll.

†† **Daß Kücken die Eierschale nicht durchbrechen können** und auf solche Weise elend umkommen, ist gerade nichts Seltenes. Die Ursachen dieses Uebelstandes können verschiedenartige sein. Doch sind sie in vielen Fällen auf die Beschaffenheit der Eiweiß und Dotter angrenzenden Haut zurückzuführen, die bei manchen Arten, wie Dorkings, ganz besonders dick und zäh ist. Wenn man im richtigen Augenblick ein Nest untersucht, wird man öfters finden, daß der Kopf des todten Kückens frei ist, während der übrige Körper in der festen Umhüllung eingekapselt liegt, ein Beweis, daß es außer Stande war, sich durch die straffgespannte Hülle hindurch zu arbeiten. Es ist also diese Haut, und weniger die poröse, brüchige äußere Kalkschale, welche jene Schwierigkeiten verursacht. Es ist durch mannigfache Erfahrungen erwiesen, daß bei solchen Eiern, wenn für dieselben trockene Stellen gewählt sind, die Kücken oft massenhaft todt in der Schale vorgefunden werden. In diesem Falle bleibt nur ein Mittel übrig, nämlich die Eihaut möglichst feucht und leichter zerreißbar zu machen, und dies kann geschehen, indem man den Brutnestern einen hinlänglich feuchtwarmen Platz anweist.

Kinderpflege und Erziehung.

o **Zur Augenpflege der Kinder.** Die Kinder sollen zwischen den Schul- und Arbeitsstunden genügende Pausen haben, damit sich ihre Augen wieder erholen können. In den Schulen wird dies jetzt vielfach besorgt, indem man die Kinder in den Zwischenpausen einfach aus den

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19001027045/fragment/page=0002