

### Gesundheitspflege.

**Quintessenz.** Man nehme 3-4 Eßlöffel voll ganzen Weizenmehl, 8-10 Eßlöffel feines, etwas gelbes, ein gutes Mehltrieb, ein gutes Weissholzöl, etwas feinstes Johannisbrot, überseigt bei Hitze mit vier Teilen kochendem Wasser und lasse es 1/2 Stunde stehen. Von diesem Tee trinke man viermal täglich eine Tasse voll. Natürlich ist außerdem erforderlich, daß man sich gegen Kälte ausreichend schützt, aber stürzende Luft bei ruhigen Wetter nicht meidet.

**Zum Bettüberziehen.** Da man sich im Winter durch frühe Bettwägen leicht erkälten kann, ist es notwendig, daß man dieselbe vor dem Schlafen etwa einen Tag lang in einem erwärmten Zimmer aufhängt. Selbst im Sommer sollte man niemals die feuchte Bettwäsche verwenden, ohne sie vorher der kühlen Luft ausgesetzt zu haben.

**Die Heilkräfte der Zwiebeln** gegen verschiedene Leiden ist von allerseits bekannt und gerühmt. Gegen eitrige, aufgeschwollene Hände und Füße (Knochen) sind sie ein vorzügliches Mittel. Man zerreibt oder zerquetscht die Zwiebeln und bestreicht damit die kranken Stellen. Die Schmerzen lassen bald nach und in wenigen Tagen gehen die Entzündungen in Heilung über.

### Für die Kühe.

**Schleiflich.** Zeit der Bereitung 30 Minuten. Zwei mittelgroße Kühe (Schuppi und reinigt man, scheidet sie in Portionen, lasse sie und tut sie in kochendes Salzwasser, dem man 1 Zwiebel, 2 Vorbeblätter und einige Pfefferkörner zusetzt. Wenn die Kühe langjammernde Geräusche machen, gießt 70 Liter Wasser, gießt 4 Eßlöffel Pfefferkörner, 6 Liter kochendes Mehltrieb und etwas Zitronensaft dazu und fesselt diese Säure zu dem mit gehackter Petersilie befeuchteten Fleisch. Nach Verlauf einer statt Zitronensaft 3 Eßlöffel voll Tomatenbrot der Säure zugefügt werden.

**Wade von übergebliebenem Rindfleisch.** Das Fleisch wird mit einer Zwiebel, etwas Altsen und Petersilie fein gewiegt, ein Eßlöffel zerhackten Altsen und mit 1 Kochlöffel Mehl gefüllt. Dann gibt man zwei Eßlöffel zerhackten Pfeffer, zerhackt sie noch etwas ab und läßt dann das gemiegte Fleisch mit guter Pfefferkörner zur gehörigen Verfeinerung an, gibt das nötige Salz und etwas Pfeffer dazu und läßt es zu dem Einbraten, nach Geschmack mit Zitronensaft würzen. Nachdem das Ganze etwas ausgekocht hat, wird es angerichtet.

**Salzgetriebe in vollständiger Saure.** Das Getriebe wird zunächst richtig mit Salz bestrichen und damit abgerieben, dann abgewaschen gewaschen und in zwei Eßlöffel kaltem Wasser mit einem Kaffeelöffel Salz, einem Lorbeerblatt und einigen Gewürzkräutern (Bienen) angelegt und in ungefähr 1 1/2 Stunden weich gekocht. Inzwischen verfährt man in einem anderen Topf 1/2 Liter, einen reichlichen Eßlöffel Öl und einen reichlichen Eßlöffel Mehl recht klar, wenn das Getriebe weich ist, von der Hälfte derselben unter Umkehrung allmählich hinzu, bis es ein feines Getriebe ist. In diesem Fall man das Getriebe, nachdem man es vorher in Stücke geschnitten, und läßt es richtig aufgehen. Man muß beim Kochen gut Rühr geben, daß es nicht überkocht, auch öfter umrühren, um das Anbrennen zu verhüten.

**Tomatenauce.** Man wache und zerlebe sechs Paradeisäpfel, brüde sie gut aus und dünne dieselben mit einer Schelle mageren toben Schinken, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etwas Pfefferkörnern und ganzen Nelken weich, zerlebe die Masse durch ein Sieb, schwebe etwas Mehl auf, zerlebe es mit der Masse, füge 1/2 Liter Weisswein, etwas Zitronensaft, nach Belieben Zucker und etwas Reichthümer oder Wasser hinzu und lasse daraus eine dicke Saure.

**Süßer-Beifische für vier Personen.** Ein großes Küken, eine kleine dicke Champignons, eine kleine Bläse Spargel, 3 Kerbe, eine Kalbsmilch, 1/2 Pfund Schmelzschmalz zu schmelzen und zum Ablassen der Fettreste. Die Beifische-Sauce macht man aus 40 Eßl. Mehl, 40 Eßl. Butter, 1/2 Liter Hüfnerbutter, etwas Champignons und Spargelwurzel, läßt eine Zitronensaure ohne Saure und einen Eßlöffel Parmesanmilch mischen. Man gießt die Sauce mit 2 Eßlöffeln ab und tut alle Zutaten in die richtig abgedünnte Saure. Das angerichtete köstliche wird mit Krebsbutter bestricht und mit Pfefferkörnern garniert.

**Noterkrankungen.** Einen vorzüglichen, sehr wirksamen und erscheinend schmerzhaften Salat erhält man durch folgende Zubereitungsart: Vier 8-10 vor Nüssen von einer kleinen feine dünne Saure löst man mit zwei großen Eßlöffeln in Wasser weich, schält Nüssen und Sellerie, schneidet sie in feine Scheiben, vermischt sie mit einem gewaschenen, abgeriebenen und ausgezarten, in kleine Würfel zerhackten Pfeffer, nach dem Salat mischt man mit reichlichem guten Del, Pfeffer, Salz und dem nötigen Öl an und läßt ihn gut abkühlen.

### Kleinere Mittelungen.

**Zur Erhaltung des Schweißes.** Für Leute, die viel arbeiten, ist es von großer Wichtigkeit, vorzügliche Schweiß zu haben. Dies erreicht man aber, wenn man die Saure der Nieren, noch nicht getrogenen Schweiß mit warmem Wein gründlich einreicht, dies Versehen wieder man 3-4 Mal an, ehe man die Schweiß beizt. Zum Überleben nimmt man etwas Salzwasser, es bedarf nur eines einmaligen Eintrinkens, es muß aber 10

lange gerieben werden, bis das Leder nicht mehr blig glänzt. Die an solche Art zugerichteten Schuhe lassen sogar das Schweißwasser nicht durch kommen, abgesehen davon halten sie auch bedeutend länger als nicht geöltes Schuhwerk.

**Schmerzmittel.** Eine Beize, welche Holzwaren gegen Wurmloch schützen soll, erhält man durch Mischung von 1 Teil Kochsalz, 1 Teil Pfeffer, 1 Teil Zinnpulver, 1 Teil Knoblauch, 1 Teil Bernsteinsäure in 2-3 Liter Essigessenz. Mit dieser Beize werden die gegen Holzwurm zu schützenden Gegenstände je nach befruchtet.

**Stücken aus flüchtigen Gasen.** 3 B. Pfeffer, entfernt man gut mit Essig und Weinsteinsäure, wenn die Stücke von Wasser entstanden sind, ist es empfehlenswerter, dieselben mit gelohenen Salz oder mit Sand und Mehl rein zu putzen, was von erfolgreicher Wirkung sein soll. Beim Putzen des Silbers wird im allgemeinen Mehl und Schlemmteig mit lauwarmen Wasser als das beste Mittel, das Silber schnell und glänzend zu reinigen, angewandt.

### Gauswirtschaft.

**Getriebte Handhabe.** Sehr praktisch sind selbstgetriebene Handhabe, die besonders von Ärzten sehr gerne getragen werden, da sie sehr leicht sind und bequem sind. Dieselben kommen auch sehr billig (auch Paare etwa 45-50 Hfl.) und haben den Vorteil, daß sie sehr leicht anzuhaben sind, so daß man die Fingerstippen davon immer wieder neu anfrischen kann. Man hat zwei Lagen dünne Göttingerlein zu einem Paar Handhabe nötig und füllt sie wie folgt: Man fängt an, indem man auf zwei Nadeln, die 18 Nadeln aufwärts, füllt 20 Nr. Nadeln und glatte zwei Nadeln, dann 25 Nr. glatt. Man beginnt der Daumenrinne. Man nimmt bei zwei Nadeln von der letzten Nadel nach der ersten Nadel einmal auf, füllt 3 Nr. darüber und legt das fort, indem man immer vor und nach den vorhergehenden Aufschlag wieder aufnimmt, so daß es einen Zwickel bildet. Hat man auf jeder der 2 Nadeln 28 Nadeln, so nimmt man von beiden Nadeln je 9 Nadeln zum inneren Zwickel auf, füllt einsechsenum und nimmt je zwei Nr. am Anfang und am Ende des inneren Zwickels ab, bis man 24 Nadeln hat, nun wird glatt gestrich, bis man die Länge des Daumens hat, dann schließt man ihn, indem man auf jeder Nadel abnimmt. Man fängt die 12 Nadeln des Zwickels auf und füllt 14 glatte Nr. um den Handhabe. Dann beginnt man mit dem feinen Finger, indem man 18 Nadeln dazu nimmt, füllt den Zwickel 8 Nadeln aufwärts, bis man wieder bis auf 20 Nadeln (wie bei dem Daumen) abnimmt und dann glatt gestrich, bis man schließt. 3. Finger. Die Zwickelmaße des feinen Fingers aufwärts, 18 Nadeln dazu genommen, für den zweiten Zwickel 8 Nadeln eingeschlagen, bei den beiden Zwickeln bis zu 22 Nadeln abgenommen, dann glatt bis zum Schluß. 4. Finger. Zwickelmaße aufwärts, 20 Nadeln dazu genommen, 8 Nadeln zum zweiten Zwickel eingeschlagen, beiden Zwickeln bis zu 24 Nadeln abgenommen, glatt bis zum Schluß. 5. Finger. Die Zwickelmaße aufwärts, den Rest der Nadeln verwechselte, beim Zwickel abgenommen bis zu 24 Nadeln, glatt bis zum Schluß. Auf die äußere Fläche des Handhabe sind mit Wundmisch drei Stellen.

**Wie löst man die Cause putzen?** Zuerst streicht man mit einem weichen Pinsel den verrosteten Lack ab (das hässliche Beschreiben beschreiben ist gar nicht gut), putzt darauf den Brenner mit einem reinen Pinsel ab, dann gießt man Petroleum in das Bassin und läßt letzteres wieder gut ab. Die Flächen reinigt man im heißen Wasser, darauf sie aber ganz trocken werden müssen, oder man wäscht hinein und putzt mit einem Zylinderpinsel und Tuch rein. Der jeden Morgen die Lampen auf solche Weise reinigt, wird reichlich belohnt, wird niemals rauchende und qualmende Lampen haben und manchen Berger und Verdruß ersparen.

**Das Getriebene der Fenster ist bei starkem Regen eine gute Quelle des Regen für die Hausfrau und besonders auch für den Geschäftsmann, da alle Vermählungen, die Eßzimmer bei solchen Frühern, die sich nicht durch tüchtige Vorrichtungen von selbst frei halten, zu verhindern, meist vergeblich sind. Man löst sich auf oder lasse sich beim Regenabspülen oder Wepfeler 35 Gramm Essig in 1 Liter verdünntem (Prozentgen) nicht demerisierten Speiseeis aufhören, dem zur Vermeidung des Geruchs irgend ein geruchloser Stoff, zum Beispiel Benzalkohol, zugefügt werden kann. Sobald die Mischung wasserfest geworden ist, reibt man die innere Fläche des Fensters mit einem Fensterleder oder Leinwandlappen, die mit der Flüssigkeit angefeuchtet sind, ab. Dies verhindert nicht bloß das Getriebene, sondern auch das Schmelzen und Verschlagen des Fensters.**

**Antipolieren von Möbeln.** Zum besten Erhaltung polierter und gebeizter Möbel ist folgendes Verfahren angegeben: Ein Eßlöffel Mehl wird zu einem feinsten Pulver zerhackt, dem man Leinwand mit dem Finger einpausen kann, zuzunehmen drückt und wieder mit alter, möglichst weicher Leinwand umschlägt. Auf den Stellen werden nur wenige Tropfen Mandelöl oder auch gutes Taleröl gegeben und demselben Tropfen reiner Speiseeis (nicht demerisiert). Mit dem so bereiteten Pulver reibt man, sehr ausdauernd, die Polier immer in kleinen Kreisen ab. Durch das sehr abwechselnde Reiben erweicht sich das Holz und der anhaftende Schmutz löst sich ohne Beschädigung von Wasser los. Lediglich ist nur eine kleine Fläche in Arbeit zu nehmen und erst, wenn diese glänzend ist, weiter zu gehen.



Nr. 8 Halle a. S., den 25. Februar 1905

### Ursachen des Aufblähens bei unseren Haustieren.

**Von Weibers Reckler.**  
Aufblähen, das bekanntlich immer, ist eine mehr oder weniger bedeutende Aufweitung des Hinterleibes mit entsprechender gesteigerter Spannung der Bauchdecken und hebrut auf übermäßiger Gasentwicklung im Magen oder im Darm infolge von Gärungsprozessen. Das Leiden befallt alle Haustiere, am häufigsten kommt es jedoch bei den Wiederkäuern vor und zwar wegen der großen Räumlichkeit des Magens und der damit verbundenen größeren Menge des Inhalts desselben. Werden gewisse Futtermittel unter gewissen Verhältnissen aufgenommen, so geraten sie während der Verdauung im Magen oder im Darm des Tieres in Gärung und die freierwerden Gase sind ihrer chemischen Beschaffenheit nach oft sehr verschieden; Kohlenstoff-, Kohlenwasserstoff-, Kohlenoxydgas, Schwefelwasserstoffgas und Stickstoffgas wechseln in sehr verschiedenen Proportionen. Am meisten zur Gärung neigen die zur Familie der Leguminosen gehörenden Gewächse, nämlich Klee, Wicken, Erbsen, Esparsette, Luzerne. Vorzugsweise besitzen sie die Eigenschaft, wenn sie recht reich und üppig emporwachsen, und namentlich vor der Blütezeit und im feuchten, halbwelken Zustande, in welchen sie leicht geraten, wenn sie besencht genügt sind und in feuchtwarmer Luft aufgehängt lagern. Darum ist auch bei gewitterschwüler, feuchtwarmer Witterung das Weiden des Klees, junger Saaten und des üppigen Amuderes der Stoppelschneer nach dieser Richtung hin mit besonderer Gefahr verbunden.

Zweiter Reize können Stroh- und Rübenblätter, Kartoffelkraut, sowie befallene Gräser und überhaupt verdorbene, schon in Gärung befindliche Stoffe Aufblähen veranlassen. Außerdem sind noch zu beachtenden plötzlicher, unermittelter Ubergang der zur Trockenfütterung zur Grünfütterung, sowie das Weiden betauter Flächen.

Das Aufblähen der Pferde hat sehr häufig keinen Grund in dem Hinabschlucken von atmosphärischer Luft beim Schlucken. — Bezüglich der Schwäne wird in ärztlicher Beziehung mit Recht auch die gierige und reichliche Aufnahme von warmen, süßen Molken angeklagt.

Die Gärung der Futtermittel im Magen der Tiere wird durch Batterien veranlaßt; besonders sind es drei oder vier Arten, welche hier in Betracht kommen. Sie haften stets in geringerer oder größerer Menge an den Futtermitteln und werden mit diesen von den Tieren aufgenommen. Meistens aber ist die Aufnahme dieser Batterien für die Tiere ohne Belang, denn nur unter gewissen Umständen können sie schädlich werden. Zunächst sind sie gefahrbringend für das Leben des Tieres, wenn durch günstige Temperatur- und Witterungsverhältnisse ihr Wachstum derart gefördert war, daß sie in ganz erheblicher Menge mit dem Futter in den Tierkörper gelangen. Im Magen finden sie alsdann häufig günstige Lebensbedingungen, unter welchen ihre Ver-

mehrung derart reich vor sich geht, daß sie eine rasche regelwibrige Fermentation des Mageninhalts veranlassen. Hiermit in Zusammenhang steht eine bedeutende Gasentwicklung, wodurch der Hinterleib mehr oder weniger stark aufgetrieben wird.

Außerdem wird das Aufblähen noch begünstigt durch eine schwache oder gestörte Verdauung. Tiere, deren Verdauung durchaus intakt ist, werden höchst selten an Aufblähen erkranken, selbst dann nicht, wenn sie größere Mengen von Bakterien aufgenommen haben. Die Säure, die ein gesunder Verdauungsapparat absondert, tötet die gewöhnlichen Formen der Krankheitserreger und verhindert, daß bei den Dauerformen, den sogenannten Sporen, eine Vermehrung vor der Hand eintritt. Eine schwache Verdauung oder aber ein verdorbener Magen sondern die Verdauungssäfte sowohl qualitativ wie quantitativ nur mangelhaft ab, und es kann daher dem Wachstum der Bakterien kein Einhalt getan werden. Erfahrungsgemäß erkranken ja auch Tiere mit schwacher Verdauung sehr häufig an Aufblähen.

Die mit dem Futter in den Magen des Tieres gelangten Aufblähbakterien werden bei völlig gesundem Verdauungsorgan bis auf die Dauerformen durch den Mageninhalt verdrängt. Diese widerstehen der Einwirkung des Magenstoffes, weil sie in besonders widerstandsfähigen Schutzhüllen eingebettet liegen, und kommen in lebensfähigen Zustande dann zunächst in den Dünnarm. Aber auch hier sind die Bedingungen für eine Lebensdauerung noch ungünstig, da der hier vertretene Bauchspeichel in dieser Beziehung ähnliche Eigenschaften besitzt wie der Mageninhalt. Erst im Dickarm, wo die Verdauungssäfte nicht besonders mehr vorhanden sind, gestalten sich die Lebensbedingungen günstiger und es erfolgt dann auch gar bald ein Wachsen und Wachen der Bakterien. Hierbei zerlegen sie Stärkemehl und ähnliche Stoffe in Milchzucker, flüchtige Fettzäure in Darmgase, besonders in Kohlenstoff- und Erubengas. Auch die Umwandlung der Zellwand (Cellulose) in Butter- und Essigzäure oder in Kohlenstoff- und Erubengas wird durch sie bewirkt. Infolge dieses Fermentationsprozesses geht der Futterbrei in Fäulnis über.

Gehen wir nun zu den das Aufblähen in hervorragendem Maße verursachenden Futtermitteln zurück, so finden wir, wie vorstehend schon erwähnt, daß die zur Familie der Leguminosen gehörenden Gewächse ganz besonders in dieser Hinsicht der Beachtung wert sind. Jeder Landwirt sollte, um Krankheitsfälle in seinem Viehbestande zu verhindern und sich vor empfindlichen Schäden zu schützen, sich Vieh studieren. Er sollte wenigstens wissen, welche Tiere von Natur aus schon eine schwache Verdauung haben, um darin vorzüglich ausproben zu können, ob solchen Tieren unter Beobachtung des Vorichtsmaßregeln Aufblähen verursachende Futtermittel, besonders Leguminosen, verabreicht werden dürfen, oder ob sie ihnen gänzlich entzogen werden müssen. Aufblähen entsteht vorzugsweise nur dann, wenn die Verdauungs-



