

Apfelschaum. Man bereitet einen feinen Apfelsaft, fügt Zucker nach Geschmack und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu. Von 6 bis 8 Eiwissen schlägt man einen feinen Schaum, gibt den erkalten Apfelsaft dazu, vermischt es gut, füllt es beständig in eine Flasche mit reichlich Zucker darüber, macht der Länge nach schmale Einschnitte mit einem Messer, füllt den Apfelschaum in einer nicht zu heißen Höhe 25 Minuten und serviert ihn sofort. Im Falle sich die obere Seite zu schnell bedeckt, deckt man ein Stückchen Papier darüber.

Kleine Schweinefleisch. Durchwachsenes Schweinefleisch wird recht fein gehackt, $\frac{1}{2}$ Kilogramm befeuchtet mit 4 Gramm Salz, wenig Pfeffer und etwas Muskatnüsse gemischt in ganz dünne Platten gehakt, die nach 6 Zentimeter lang umdreht. Die Schweine werden ganz frisch anfangs zugegeben, in Butter recht gar und gelblich gebraten, durchgeschüttelt und in ein Ragout gelegt, oder als Beilage zu feinen Gemüsen angerichtet.

Blumenkohl-Füree-Suppe. Man zerlegt den Kopf in kleine Köstchen, kocht sie einige Male in Salzwasser auf und dann in heller Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter weich. Man legt nach diesem die Hälfte zuzugibt, die andere aber nicht durch ein Sieb gießt. Danach werden zwei Liter gute Fleischbrühe mit etwas heller Fleischbrühe eingerührt, mit dem durchgeschüttelten Blumenkohl vermischt, unter Umrührung von etwas gekochter Pastinake, und schließlich mit die drei Eihüllen letzter Suppe mit den ganz gebliebenen Blumenkohlstücken und feinen Einnemel- oder Fleischstücken leidet.

Beringsstieleiten. Ein gut gewaschener, enthäuteter, feingewiegter Perling, 1-3 feingehackte, in einem kochenden Butter gebratene Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Liter in Wasser gemischt, abgekochter Gemme, 2 Eier, 2-3 Köffel saure Sahne, 1 Köffel Butter, alles gut verrührt, zu Koteletten geformt, paniert, in Butter gebraten.

Krautuppe von Wildpret. Ein Hais, der nicht zum Voralen taugt, weil er nicht mehr jung genug ist, zwei alte Vorküher und ein Kistgangn derbes Kalbsfleisch werden mit fünf Liter schwacher Fleischbrühe zu Feuer gebracht und nach dem Kochen gut abgeseiht und mit 15 Gramm Salz, zwei Zwiebeln, von denen man eine mit Weißkörnchen bekräft, vier Pfeffer (Korallen), etwas Sellerie, Petersilie und einem Teelöffel noch einen feinen Kräuterbündel ganz langsam 3 bis 4 Stunden gekocht. Darauf wird die Brühe durchgeseiht, entseht und entweder sofort gebraucht oder abbewahrt.

Omeletteausfülle. 4-5 Eier werden geteilt, das Eigelb mit 4 bis 6 Eßlöffel Milch und etwas Salz gut geklopft. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird leicht darunter gemischt und langsam alles in die Omelettepfanne geschüttelt, in welcher man etwas gebraten hat. Die Omelette wird nicht schnell schon gekochend auf einer Seite, das Eiweiß kommt gleichsam auf die Oberfläche und soll etwas fest sein, nicht mehr gashäßig. Dann überschlägt man die Omelette halb, das sie wie ein Krappfen ist, richtet sie recht sorgfältig an. Viele Eierchen werden mit dem Saft; man schüttet ein wenig Wein darüber vor dem Auftragen und pindeit bestehen an, bevor man die Platte zum Ausnehmen trägt.

Reisbismenelade. Von feinem Reisweizen, wenn er abgekühlt ist, wird das Reisch in seine Würfel geschnitten, die man etwas Salz und etwas Wasser lüden läßt; dann gibt man auf 2 1/2 Liter kaltes Wasser, 1/2 Liter Zucker, den Saft von zwei Zitronen und etwas fein gehackten Ingwer hinzu, läßt die Masse noch 1 1/2 bis 2 Stunden kochen bei öfterem Umrühren und füllt sie erkalten in die Eismachgefäße.

Reiswafel-Zauce. 8-10 mittlere große Zwiebeln werden nebst einer Petersilienwurzel in Scheiben geschnitten und in 100 Gramm Butter weich geschmitten. Dann rührt man 40 Gramm Mehl mit 50-75 Gr. Wasser ein, sowie einer Prise weichen Pfeffer in $\frac{1}{2}$ Liter süßer Sahne klar, gießt dies unter Umrühren zu einer Zwiebelbrühe und verkostet das Ganze zu einer feinen Zauce. Die fertige Sauce streicht man durch ein Sieb und hebt etwas Parmesanseife an.

Apfelsuppe. 2 Pfd. ungegohlene, in Stücke geschnittene Äpfel werden mit etwas ganzem Zimmet, sowie Zitronenschalen weich gekocht und durch ein Sieb geschüttelt. Das Durchgeschüttelte läßt man mit 50-75 Gr. Zucker nochmals aufkochen, legt 1-2 Teelöffel voll Vanin Saft hinzu und serviert mit feinen Malakonen.

Hauswirtschaft.

Eine vorzügliche Selt für Holzweide. bereitet man sich leicht selbst folgendermaßen: In einem Liter nehmt heißem Wasser löst man ein Pfund Sodaklee an und in einem halben Liter ebenfalls heißem Wasser 120 Gramm kohlensaures, triphosphorsaures Natron. Wenn beides ziemlich abgeseiht ist, gießt man es zusammen und vermischt es gut. Nach dem Gefallen ist es eine ganz feste Masse, die man in Stücke in beliebiger Größe zerlegt.

Auflöserkuchungen. Ein recht gutes Mittel zur Reinigung kuppelner Gefäße besteht aus Salmiakgelb und schwacher Essig. Man löst ein wenig von der Erde in Salmiakgelb auf und schüttelt die Mischung tüchtig durcheinander. Dann gießt man etwas davon auf einen Lappen, reibt die Gegenwand damit ab und wusch mit kaltem Wasser nach. Die Schalen werden auf diese Weise oft schöner, und das Putzen derselben erfordert bei weitem weniger Zeit als mit den bisher gebräuchlichen Mitteln.

Wandbretchen. Man nehme eine gute Holzplatte, die man mit einem feinen Sandpapier im Ganzen reibt. Man läßt die Bretchen einige Zeit damit stehen und klopft sie dann auf Papier gut aus, worauf man sie

mit einem alten Kamme noch durchkämmt. Aller Staub und alles Fett wird auf diese Weise aus den Bretchen entfernt.

Strohklee. Man vermischt einen Eßlöffel Kohlsaft mit einem Teelöffel gepulvertem Salmiak und löst beides in zwei Eßlöffeln Wasser auf. Mit dieser Mischung befeuchtet man niederhalt die Strohklee; dann hängt man das Strohklee einige Stunden in die frische Luft und gießt es erst dann in die Wäsche.

Alle Seiden-Bänder. die sich im Haushalte von Hüten und Kleidern kammern, anzuwaschen, säube man mit Omnicolor und bügelt sie zweimal zu büdnen, so lange sie noch sehr feucht, nahezu naß sind. Hat man eine passende Farbe gewählt, kann man sie ganz gut noch zum Schwinden des Feins verwenden, zum Waschen von Portieren, Gardinen, zu Schürzen und Wandbänder und dergleichen.

Zerkleunen zu reinlichen. Metallene Zerkleunen laufen häufig innen dunkelbraun an. In solche können tut man ein Stück Soda, läßt sie mit kochendem Wasser auf und läßt die Lauge mehrere Stunden stehen. Dann scheuert man den Zerkopf mit der Sodaaugung aus, spült mit kaltem Wasser nach und wird reichlich gewaschen, daß das Innere sich ebenso leuchtend blank präsentiert, wie das Äußere.

Wachstuche aus Teppichen fortzubringen. Auf einfachste Weise bringt man sie wieder heraus, indem man doppeltes Zeitungspapier darüber legt und dies mit heißen Plättchen überreicht, indem man immer wieder frisches Papier auf die Stelle legt, so lange sich noch eine Spur Wachs zeigt. Bei sehr hellen Teppichen muß man weißes Papier unterlegen.

Zinn wie Silber aussehend zu machen. Um Zinngeräten einen schönen Silberglanz zu geben, benutze man zuerst eine Lauge aus Holz- und Scheiter, weiche die Zinngeräten mit einem Pinsel abspülen und seinem Kohlsaft abgerieben. Das Kohlsaft, welches recht trocken sein muß, wird dazu zugeben einen reinen Leinwand mit einem Stroß zu Pulver zerdrückt. Auf diese Art vermischt es dem Zinn wieder streifen noch Rige, londen verleiht ihm den schönsten Silberglanz.

Die Buttermilch ist ein Mittel, das man auch bei durch länges Liegen im Schrank gekochten Wäscheleinen anwenden kann. Alle Wäscheleinen müssen vorher sauber gewaschen und gespült sein, denn legt man sie 24 Stunden in Buttermilch, welche man einmal erneuert, nachdem man die Wäsche aus ihr herausgenommen hat. Auch das zweite Mal brüht man die Wäsche tüchtig in der Buttermilch durch, tut sie nun in kaltes Wasser, spült sie heraus und trocknet sie. — Das zweite ungeschädliche Weidmittel bietet uns der atmospärische Sauerstoff, der früher viel zum Aufweichen der Bettfedern von ungeschicklichen weichen Bettfedern benutzt wurde. Man vermischt den Sauerstoff mit schwach gelbem Saft von weißer Weide, gibt 2 Eßlöffel Terpentin, absondert Poraz hinzu und weicht hiermit die Wäsche, die man vorher einmal auf gewöhnliche Weise vorgewaschen hat, völlig rein. Dann spült man sie, läßt sie über Nacht in mit Pfefferminz vermischt Wasser liegen und spült sie am anderen Morgen zum zweiten Male, blank sie und vollständig sie wie gewöhnlich.

Kleinere Mitteilungen.

Keine Weberschuhe erhält man weich und glänzend, wenn man sie täglich mit Einweich oder Weisene einreibt. Der Nüchling in den Eierschalen würde zu diesem Zwecke genähend sein.

Altenbe-Gegenstände putzt man am schönsten, indem man sie mit Starindol abreibt und dann mittels eines Lebers mit geschäbter Krebepott.

Wie erkennt man echte Berggold und Verhinderung? Berggold: Verdächtige Lösung von Kupfersulfid bewirkt auf unedler Berggoldung einen schwarzen Niederschlag; auf echter bringt sie keine Veränderung hervor. Verhinderung: Weiße Erde rotet chromsaures Kalium und Salpetersäure bewirkt auf echter Verhinderung einen roten Niederschlag; auf unedler feinen oder nur einen anderen gebildet.

Wenigschmieren für Treibriemen. Einmal 9, Weigleite 4; beide Substanzen werden unter Zusatz von Wasser so lange gekocht, bis eine dicke Brei die Konsistenz von Pfaster zeigt, und nicht die zu erhaltene Masse unter Erwärmen in feiner Teerflüssigkeit gelöst, daß eine feinstartige Flüssigkeit entsteht.

Papiersticker auf Blech. Zum Verschönen von Papiersticker auf Blech wird folgendes einfache Verfahren empfohlen: Man legt unter das Papiersticker ein gleich großes Stück Guttaperchapier und erwärmt die betreffende Stelle des Blechgefäßes von unten mittels einer Flamme. Die Guttapercha schmilzt und hält das Papiersticker fest immer fest. Auch bei Glasgefäßen ist bei den Stellen, die dieses Verfahren anwendbar; in diesen Fällen wird das Schmelzen der Guttapercha besser durch heißes Wasser, welches man mit Vorsicht in das Glas füllt, bewirkt.

Brüchigwerden von Kunstgegenständen. Das Brüchigwerden von Kunstgegenständen kann durch das zeitweilige Einlegen derselben in eine 3proz. Karbolsäurelösung verhindert werden. Schwämme, Stoppeln etc. zeigen sich bei dieser Behandlung nach langjährigem Gebrauch noch wohlfeil.

Wasserhahnkalk. Man vermischt ein Teil gelassenen anabicht Gummi mit ein Teil feine Krebepott zu einem dicken Kleber und füllt damit die Wasserhähne zusammen.



Der Bauernfreund
Land- und Hauswirtschaftliche
Gratis-Beilage des General-Anzeiger
für Halle und den Saalkreis.
Nr. 43 Halle a. S., den 28. Oktober 1905

Krankheiten der Hühner.
Von G. E. (Nachdruck verboten.)

Wie allbekannt treten unter den Hühnern neben vorübergehenden Krankheitsfällen mitunter so verheerende Krankheiten auf, daß mit Recht dieses Kapitel die größte Aufmerksamkeit geschenkt werden muß, wenn man sich vor dem plötzlichen Verluste seiner sämtlichen Tiere bewahren will.

Nach Ausbruch einer Krankheit oder auch nur nach Wahrnehmung irgendeiner ungewohnten Erscheinung muß das betreffende Tier sofort einer näheren Beobachtung unterzogen und die Reinlichkeit mit größter Pünktlichkeit eingehalten werden. Wie viel läßt letztere überhaupt zu wünschen übrig! Ja, in den meisten Fällen ist die Unreinlichkeit überhaupt die Ursache der Erkrankung, und sind die bereits ergriffenen Tiere durch bloße Einführung der Reinlichkeit und öfteres Einschütten einiger Köffel Essig schon vielfach gerettet worden.

Die ersten Merkmale einer im Anzuge befindlichen Krankheit oder eines bereits eingetretenen Unwohlseins der Tiere sind sofort darin zu erkennen, daß die Hühner ihre gewöhnliche geregelte Fresslust und Munterkeit verlieren, daß sie nicht mehr scharren, daß sie sich einzeln absondern, daß sie mit in die Federn verkrüppelt Kopfe sich auf einen Fuß stellen, daß das Gefieder den Gang verliert und träge herabhängt, daß der Raum gewöhnlich dunkel wird und zusammenschrumpft, daß endlich der Kot an den Federn unter dem Schwänze sich anhäuft und weiß oder grünlich, hart oder wässrig erscheint.

Der Art der Krankheiten ergibt es so viele, daß sich darüber ein ganzes Buch schreiben ließe; in folgendem sollen daher nur die am häufigsten vorkommenden Krankheiten behandelt werden. Dieselben sind: 1. Der Nasenfluß oder Schnupfen, 2. Diphtherie, 3. Augenkrankheit, 4. Pips, 5. Gicht, 6. Harter Kropf, 7. Luftkropf, 8. Abzehrung, 9. Durchfall, 10. Verstopfung, 11. Stalkweine, 12. Krüge, 13. Beinbrüche, 14. Legenot und Legen weischaftiger Eier, 15. Stammgrind, 16. Klumpfüße, 17. Geflügelcholera.

1. Der Nasenfluß oder Schnupfen äußert sich durch übermäßigen Schleimaustritt aus den Nasenlöchern. Wird derselbe bei längerer Verweildauer chronisch, dann bringt er oft eine Entzündung der Augen mit sich. Mittel dagegen: Trochener, warmer Ort, weiches Futter.

2. Die Diphtherie ist eine der schlimmsten Krankheiten und vernichtet oft ganze Hühnerherden. Diese Krankheit entsteht oft infolge von vernachlässigtem Nasenfluße und ereignet Magen und Lufttröhre, deren Schleimhäute Eiter absondern, welcher äußerst ansteckend ist. Gewöhnlich sind die von ihr befallenen Tiere äußerst heiß anzufühlen und schnappen beständig nach Luft und zehren sehr schnell ab. Tritt tollends aus den Augen eine eitrige Flüssigkeit oder aus den Nasenlöchern gar Blut und droht den Tieren Erstickung, so ist sofortige Lösung das einzige Mittel, um den

ganzen Bestand vor Ansteckung und Untergang zu bewahren. In leichteren Fällen läßt sich Heilung herbeiführen, indem man das franke Tier sofort von den übrigen absondert und ihm täglich mehrmals die Nachenhöhle mit Malm und Zitronensäure auspinselt. Auch eine Auspinselung der Nasenlöcher und des Schnabels mit Petroleum hat sich sehr gut bewährt.

3. Augenkrankheiten sind immer höchst bösartige Natur; die davon befallenen Tiere werden am besten zeitigen geschlachtet.

4. Der Pips ist eine Verrottung der Oberfläche der die Zunge und den Gaumen überziehenden Schleimhaut; die Spitze der Zunge verhärtet, und dadurch werden die Tiere im Fressen verhindert. Mittel dagegen: In einem Eßlöffel heißen Wassers löst man 20 Zentigramm Chloralkali; ist die Auflösung kalt geworden, so pinselt man mittelst einer Feder den Schnabel, die Zunge und den Gaumen des frankten Tieres damit ein. Eine zwei- oder dreimalige Einspülung genügt. Schließlich gibt man dem kranken ein Kaffeesüßholz oder ein wenig Pfeffer in ein wenig Wasser, in welche man ihm als Getränk Wasser hineinstellt, dem man zwei Gramm Schwefelsäure auf das Liter zugelegt hat. In der Regel findet die Genesung innerhalb zwei bis drei Tage statt. Das vielfach übliche Abziehen der Zungenhaut ist lediglich eine große Tierquälerei, die auf die Heilung des Pipses gar keinen Einfluß hat.

5. Die Gicht ist eine nicht so seltene Krankheitserscheinung und hat ihren Grund entweder in zu feuchten Räumlichkeiten und zu nassem Auslaufe oder in allzulange fortgesetzter Inzucht, ein Umstand, der bei feineren Hühnerassen deshalb sehr häufig vorkommt, weil ein Blutwechsel oft sehr schwer zu beschaffen und ziemlich kostspielig ist. In jedem Falle ist ein sehr trockener Ort und größte Reinlichkeit das einfachste Mittel zur Abhilfe der Gicht, wenn diese überhaupt noch zu bekämpfen ist.

6. Harter Kropf. Der harte Kropf kommt am meisten vor infolge allzu reichlicher und ausschließlicher Körnerfütterung. Die Tiere verlieren an Fresslust, werden zwar nach dem Futter, lassen daselbe aber immer wieder fallen und fügen mit eingezogenem Stragen umher. Als Mittel zur Beseitigung genügen einige Köffel voll Essig, je morgens und abends eingeschüttet; Essig ist bei jeder Verdauungsstörung der Hühner das probateste Mittel, daneben zwei bis drei Tage Entziehung jeglicher Nahrung. Auch ein Anschneiden des frankten Kropfes und Entleeren derselben ist jedoch immerhin mit Gefahr für das Leben des Tieres verbunden und nur als äußerstes Mittel ratsam, wenn Essig nicht mehr wirken sollte.

7. Der Luftkropf. Auch der mit wässriger Flüssigkeit angefüllte Luftkropf ist, solange die Exkremente normal bleiben, kein bössartiges Uebel, derselbe ist die Folge von übermäßigem Gemüße von Wasser und wird dadurch be-



zeitig, daß die Tiere abgesondert und mit Weichfutter regel-

mäßig gefüttert werden; der Stroh wird am besten vor jeder

8. Die Abgrenzung ist die Folge eines andernenden

10. Die Verpflanzung, meistens die Folge schlechter und

11. Die Kalkfütterung, welche in einem spärlichen Aus-

Zuher Haus- und Zimmergarten.
** Stärkendes Mittel einem jungen Bäume Wurzel zu ver-

** Welche Gemüselieren kann man im Winter ins Freie

11. Die Kalkfütterung, welche in einem spärlichen Aus-

** Zur Heberwinterung der Bienen. Die Heberwinterung gelingt

** Ein sicheres Mittel gegen das Wirtswunder der Birnen.

** Für frange Topfpflanzen siehe die Frucht der uneben

** Wer dem Winterstiel eine Winterdecke geben will, bringt

** Vetterliche und Ehemännliche Pflichten nach dem Tode

** Zweifelhafte Anlagen von Leimrinnen. Leimrinne legt

** Flecken auf dem Baum. Flecken auf dem Baum. Flecken

** Flecken auf dem Baum. Flecken auf dem Baum. Flecken

Tier- und Geflügelzucht.

** Tauben wollen haben, und möge nach dieser Richtung hin

** Das Nutzen der Gänse. Nachdem nunmehr wieder die Zeit

** Fischen als Hühnerfutter. Fischen, im Herbst gefangen, im

** Der Hahn Hegt anschlängelnd für die Göße der Nachzucht

** Kräuter der Pferde. Das Wasser gebe man den Pferden

** Seltene Kamele der Italiener. Beim italienischen Huhn,

** Das Veneu schäufelnde Tier ist nicht immer eine Folge

** Hoge Kartoffeln werden von Räden sehr gern gefressen,

Bienenwirtschaftliches.

** Die gemeine oder Erdvögel ist ein böser Feind, der unter

** Die meisten Anker lassen den Schwarm auf der Einfangstelle

Gesundheitspflege.

** Was können wir tun, um die Mücken unseres Kindes

** Gute Nerven, auch Brand-Salbe. Die schädliche Butter

11. Die Kalkfütterung, welche in einem spärlichen Aus-

** Gefährliche Trüben heißt man durch Auslegen von Keimen,

** Jede Wunde soll bedeckt werden und durch Reinigung mit

** Eine einfache Anweisung der Franzosenmutter erreicht man

** Gegen Sommerproben und Hühnerblattern hat sich folgende

** Um der Haut die notwendige Feuchte zu erhalten und

** Spul- und Madenwürmer, welche im Darm und Dickarme

Für die Kühe.

** Das Rindvieh in der Hitze. Vom Rindvieh läßt sich alles

** Raps mit vollständiger Ence. 200 Gramm gedrohtes Rindfleisch,

** Erbsen mit Rindfleisch. 2 Pfund Rindfleisch werden in einem

** Wichtige Zerkleinerung. Man läßt 80-100 Gramm Butter auf

