

1 Gegen Magen- und Sodbrennen wird Stiergalle empfohlen. Man nimmt 5-10 Gramm von, bet oder fützt nach der Mahlzeit. Es kann auch den Zucker in Kaffee oder Tee ersetzen. Es wirkt als Antiseptikum, hindert aber nicht die Wirkung des Verdauungs- und der Verdauungsorganen.

2 Die Nesselsucht. Nesselsucht ist ein Leiden, welches in dem Fortschreiten rauber, heftig juckender Knötchen auf der Haut besteht, die meist ebenso plötzlich, wie sie gekommen sind, auch wieder zu verschwinden pflegen. Nesselsucht entsteht teils nach bestimmten Nahrungsmitteln und zwar hauptsächlich nach einem etwas erstickten Bier (ein einziges Glas Nesselgutt 3/4), den Ausbruch der Nesseln am ganzen Körper hervorruft, teils bei manchen Personen nach dem Genuß bestimmter Speisen (Erbsen, Hummer, Kresse etc.), teils aus völlig unbestimmten, gewiss aber auf Personenveränderungen beruhenden Gründen. Nach Verdauungsstörungen aller Art treten öfters Nesselsucht hervor. Bis vor die Hälfte der Krankheiten können werden die Nesseln zu heilen, indem im Anfangsstadium ihnen nur die leichteren Nahrungsmittel zu mildern lagern; dazu dienen und kalte Bäder oder solche mit verdünntem Schwefelwasser oder Spiritus und das Empfinden mit Weizenmehl.

3 Zur Desinfizierung des Mundes. Zur Desinfizierung des Mundes bei hohen Fiebern u. s. w. ist Borax ein gutes Mittel und nicht unangebracht. Eine kleine Reize des Mundes wird auf die Zunge genommen und, wenn sie aufgelöst ist, im Mundes hin- und herbewegt, bis alle Teile davon bestrichen sind.

Für die Kühe.

Sammelteile a la Milano. Ein Haupterkenntnis ist, daß die Kuh, als geschäftlich, von einem guten Tiere ist und einige Tage in der fischen Zeit gehalten hat. Man legt sie auf einen Brett, legt sie auf beiden Seiten, fesselt das Bein ab und läßt mit einem heißen Wasser (wobei der Kopf nach unten, als auch den Hälften aus). Die Hälften in der Kuh entzündete Föhlung läßt man mit folgenden Zutaten: 125 Gr. roter Schiefer, ebenfalls Speck, feine Pölz (Schwamm) und Leinöl (wobei den Vorzug), eine Rebe Knoblauch, einige Schafellen, ein ein-gewickelt, gut ausgepresst, alles dies zusammen mischt man fein, brüht es durch ein Sieb, vermischt es mit 2 Eigelben, schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab, silt es in die Kuh und läßt die Öffnung zu. Man legt man die Kuh in eine Plane, läßt sie auf beiden Seiten in einem feinen Strömchen, läßt geschüttelten Suppenmilch, ein großes Glas Wein und mit heißer Milch (wobei keine Milchreste sein), bedeckt sie mit einem geschüttelten Papier, silt sie in den Den und läßt sie 4-5 Stunden langsam schmoren. Die Sauce wird, nachdem sie entfettet wurde, mit Lemnampere fein gemacht und die Kuh, in seine Schichten geschnitten, mit delizierender Beilage garniert.

Kapuzin gebären. Der Kapuzin bereitet man vor, indem man ihn rein, andernfalls, wäscht und desinfiziert. Dann wird der Kapuzin in heißen Wasser heiß gemacht, mit feinem Zwischengewebe getupft oder mit Zwischengewebe umwickelt, die man leicht gefaltet hat, oder man bräut sie einfach wie sie sind. Man läßt man Butter in einer Dreiecksform gelb werden, legt den Kapuzin mit der Brust hinein und bräut ihn erst auf der einen Seite in nicht zu heißen Den schon gelbbraun. Die geschüttelten und umwickelten Kapuzin legt man mit dem Rücken in die Butter und bräut sie unter feinem Zwischengewebe, ohne sie umzubrennen, zu schärfen Farbe. Durch Hin- und hergehen von ein wenig Wasser muß man verhindern, daß die Butter sich zu braun färbt, wodurch der Wurst eine zu scharfe Farbe bekommt. Die Wurst-Zugel bereitet man, indem man den Wurst mit etwas fester Beulen losst und entfettet.

Wundermittel in Pestepidemie. Man kocht ein Glas Schmalz, wäscht Wundmaul auf Bouillon ganz, legt es aus der Mitte und legt es auf ein Zwischengewebe. Inzwischen wird ein großes Zwischengewebe in leicht gelblicher Flüssigkeit, die sorgfältig zu entfetten ist, aufgelöst (wobei ein Zerkleinerer) in diese Flüssigkeit rührt man den Schmalz von drei Eigelben und zwei Eiern geschüttelt, in Wein gelbte Getreide. Dann legt man das Wund in warmen, kalten Schmelz in ein Zwischengewebe und gibt den Stand dazu. Das Gele wird kalt gefaltet und kühlweise getrocknet.

Gedämpfetes Kraut. Zwei mittelgroße, feine Weißkohlköpfe werden in Viertel geschüttelt und nach dem die Strünke und harten Rippen ausge-schnitten hat, fein gehobelt, dann mit kochendem Wasser gedämpft. Nach etwa 10 Minuten läßt man das Wasser abfließen, und das Kraut in eine Kasserolle, läßt etwas heißes Wasser und füllt sie mit Schwamm oder Gänsefleisch (1 1/2-200 Gramm) ein - sowie das erweichende Salz hinzu und läßt es eine Stunde dämpfen. Hierauf tut man ein Glas Weineisen, einen halben Liter und einen halben Liter heißes Wasser. Verkauft dazu, läßt es eine zweite Stunde kochen und vermischt es mit einer Milch geschüttelt, wässern Pfeffer. Bis außerordentlich wohl-schmeckende Beilage eignet sich nicht weniger auch besonders zu Schweine-, Gänse-, Enten- oder Fasanentaten.

Beimisch mit frischen Kautern. Eine halbe Kiste Kautern wird mit der gleichen Menge mit einem abgekühlten Kalbsblutbrühe ver-mischt. (Für Brandföhl ist ein Viertel dieser Masse genaugenig; es ist besser, den Brand über frisch herzustellen.) Man legt dann in ausgeputzte Strohkörbe je eine halbe, auch bei Schmelz, die vom Saft zu brühen ist, und gießt den Beimeisch heiß darüber; er muß in den Beimeisch sein werden. Man fesselt diese färbende Deckstoffe den Patienten zum zweiten Heilung.

Wundenheilmittel. Man gibt ein großes Glas Butter in einen Ziegel, läßt 2 Kaffeeschalen Weiz und wässert es so lange, bis es aus-fließt. Dann werden etwas gewaschene Petersil und die gepulverten kleinen Wurzeln von Wundenheilung dazu gegeben, mit guter Flüssigkeit angesetzt und so lange gekocht, bis der Wundenheilung weiß ist. Mit 1 Ekeliter an-gesetzt, gibt man die Suppe in die Schüssel und legt nach Belieben Kaffeeschalen ein.

Kalbsblut zu bereiten. Man kocht ein gut geschütteltes Suppenmilch, eine alte Leber, 1 Pfd. Rindfleisch und vier gut gereinigte Kalbsfüße mit 1/2 Liter Weinmilch und 5 Liter Wasser und 5 Liter Branntwein. Wenn dann die Flüssigkeit bis etwa auf 1 Liter verdunstet ist, wird alles durchgeseiht. Man nimmt das Fleisch heraus, legt es zu anderweitiger Verwendung beiseite und gibt die Kalbsfüße wieder zu dem liter Brühe. Unter Zusatz von einem Glas Portwein muß man alles auf ruhigen Feuer nach 1/2 bis 1/4 Stunde weiterkochen. Der nun schon fast verdorrte Stand wird dann vom Feuer gezogen und rasch, nach Entfernung der Kalbsfüße, mit drei Eigelben gefüllt und in ausgeputzte Oberfläch getan. Beim Gebrauch silt man die Forme und gibt dies appetitweckende Stärkungsmittel nach Bedarf. - Dieses Kalbsblutgemisch kann auch feingehackter oder -gekochter roter Rindfleisch hinzugesetzt werden; zur An-wendung kann auch das Blutfleisch von jungen, jungen Geflügelvögeln genommen werden; man reibt dazu mit Butter bestrichenen Loaf oder Weißbrot ein.

Reisflöße. Das gekochte oder gebratene Reis wird mit etwas Zwiebel und einigen Sardellen recht fein gemischt, 1/4 bis 1/2 Liter Butter zu Schaum gerührt und nach und nach ganze Eier, sowie etwas geriebene Mandeln, gewaschene Zitronenschale, Salz und ein Viertel feinst geriebene Semmel, als man gewaschtes Reis hat, dazu getan, dann rührt man alles gut durcheinander, formiert breite Röhre, bedeckt solche mit zer-gacktem Ei und flacker Semmel und bräut sie in Butter auf beiden Seiten schon gelbbraun.

Zwiebelkuppe auf französische Art. Kleine, weiße Zwiebeln werden geschält, in mehrerlei Stücke zerlegt, in kaltem Wasser gewaschen, in Schmalz schon gelbbraun gebraten und mit geschältem Semmelbröseln in die Suppenflöße getan. Beim Anrichten wird die sehr kräftige Flüssigkeit (wobei sich über die Zwiebeln) und Schmit-ten gegossen und mit Schmalz und Butter gewürzt.

Hauswirtschaft.

Praktisches Verfahren Messer und Gabeln stets rein und kechenlos zu erhalten. Zu den meisten häuslichen Verfügen die Einte, Messer und Gabel nach besonderer Maßzahl mit dem anderen Ge-schirr in das Aufnahmegeräte zu tun und abzuschieben. Abgeschoben davon, daß sich leicht reinigen, oder die Reinigung obliegen, werden kann, werden auch Messer und Gabeln beständig sauber. Wenn nicht sich durch den Einfluss des heißen Wassers der Ritz, der Griff und Stahl verthutet, zweitens werden die Holzgriffe unangenehm und grau und drittens die Schneiden der Messer stumpf. Dies alles läßt sich bei folgenden Verfahren vermeiden. Man nehme einen leinen Lapp in der Größe einer Messergröße, fülle beidseitig mit feinem Sand und lasse ihn liegen etwas an. Da hinein stellt man jedesmalige Gebrauch Messer und Gabeln, zieht sie ein par Mal hinauf und hinunter, wäscht sie mit Zeitungspapier ab und putzt sie jobann. Der Sand nimmt alle Flecken und jeden unangenehmen Geschmack vom Stahl und erhält die Schneiden scharf. Der Lapp muß in der Größe so seinen Platz haben, daß er bequem zur Hand ist, damit man, falls zwei, drei, vier oder fünf geschüttelt werden, gleich die Messer hinein stecken und reinigen kann. Nach 8-14 Tagen je nachdem der Sandstand groß ist, muß der Sand erneuert werden.

Teelampen zu reinigen. Metallene Teelampen laufen häufig innen dunkelbraun an. In solche können tut man ein Glas Soda, löst es mit kochendem Wasser auf und läßt die Lampe mehrere Stunden stehen. Dann schneuert man den Teelamp mit der Sodabahnung aus, spült mit kaltem Wasser nach und wird freudig gewaschen, daß das Innere sich ebenso leuchtend blank präsentiert, wie das Äußere.

Lebige zu reinigen. Man löse eine Oefengalle in heißem Wasser auf, lasse eine weiße Wäsche in die Flüssigkeit und brüht damit den Teelamp. Der erweichende Schmalz wird durch Abschaben mit reinem Wasser entfernt. Inzwischen werden man auch folgende Lösung von Salma-felg oder Soda an.

Kleinere Mittelteilungen.

Essigsäurelösung aus Sandsteinen zu entfernen. Dies gelingt, wenn man sie in einer Mischung von 1 Pfd. Eisenruß und 8 Liter Wasser, 1/2 Liter Essigsäure (Weinsäure) auflöst, trocknen läßt und hierauf mit scharfer Sodabahnung und Wäsche nachspült. Essigsäurelösung in Sandsteinen können übrigens auch durch Anwendungen von Ammoniak bestrahlt werden.

Im Sade, Pflanzen, Zeite u. w. wasserdrückt zu waschen, wichtig man sie in einer Mischung von 1 Pfd. Eisenruß und 8 Liter Wasser, 1/2 Liter Essigsäure (Weinsäure) auflöst, trocknen läßt und hierauf mit scharfer Sodabahnung und Wäsche nachspült. Essigsäurelösung in Sandsteinen können übrigens auch durch Anwendungen von Ammoniak bestrahlt werden.



Nr. 15 Halle a. S., den 30. März 1907

Zur landwirtschaftlichen Zugestügelzucht.

Von G. Römer. (Nachdruck verboten.) Obgleich heute sehr viele Landwirte Freunde des Geflügels sind, in vielen Wirtschaften die Zucht auch schon bedeutende Fortschritte gemacht, so muß man doch noch gar zu oft der fahlen Weidenschaft begegnen:

„Wer arm will werden und weiß nicht wie, Der halt sich recht viel Federlieb“ u. s. w.

und damit wandern jährlich immer noch Millionen von Markt für lebendes und totes Geflügel sowie für Eier ins Ausland. Daß man der läudlichen Geflügelzucht nicht allenthalben Sympathie entgegenbringt, ist ihr loger mancherorts pessimistisch gegenübersteht, hat eben seinen Grund in der Unkenntnis der Sache. Es werden in der Anfangzeit, Fütterung und Wartung des Geflügels große Fehler gemacht, die tat-sächlich sehr kosten. Bei jeder Sache aber, die man lernen will, zahlt man eben Bescheid und so auch bei der Geflügel-zucht; man sollte sich eben bemühen, durch Befolgung prak-tischer erprobter Ratsschläge, daselbst auf ein Minimum zu be-schränken. Gerade die Hauptursache der Verluste liegt da-rin, daß unsere künftige, insbesondere Landwirtschaft treibende Bevölkerung für neue, von den ererbten Anschauungen ihrer Vorfahren abweichende Ideen nur schwer zu gewinnen ist. Die richtige Forderung wird jedoch mit der Zeit - dank den er-folgreichen, ausdauernden Bemühungen unserer Fachpresse, Wanderlehrer usw. - auch verschwinden.

Ein äußerst wichtiger Faktor fürs Gedeihen des Ge-flügels ist zweckmäßiges Futter. Das freilebende Huhn nährt sich von allerlei Samen, Insekten, Würmern und Pflanzen. Eins ist durch das andere bedingt. Aber überall muß man der Natur nachhelfen und durch richtiges Ein-greifen das Fehlende zu ersetzen suchen. Die Art des Futters, ebenso die Menge richtet sich voll und ganz nach der Art des Hühners. Sämt man die Hühner zur Eier-produktion, so muß solche Nahrung vorzuziehen werden, welche eine erhöhte Legelätigkeit hervorbringt kann. Ein solches Futter sind die stickstoffhaltigen Nahrungsmittel, so-genannte Wurmbücker, also hauptsächlich Getreide. Bester Körnfutter ist eine Mischung von Weizen, Mais und Gerste. Ab und zu ein paar Hände voll Erbsen werden sehr gern genommen; ebenso Hafer. Höggen ist wünschlich ganz wegzulassen. Fütterung der gleichen Getreideforse ergibt bald eine gewisse Gleichgültigkeit gegen das Futter, ja einen Wider-willen gegen dasselbe. Anderen Tieren und auch den Menschen geht es ja gar nicht besser. Meinen Vögelnheimern gebe ich in der Regel morgens eine ansehnliche Portion Weizenmehl, bestehend aus zerdrückten Kartoffeln, ausgewaschenen Brot-abfällen, Fleisch- und sonstigen Küchenabfällen, mit Weizen-mehl zu diesem Drei vermengt. Am Laufe des Tages gibst dann noch zwei bis drei Mal Körnerfutter. Es ist gut, ge-wisse Fütterungszeiten einzuhalten, die Tiere merken sich

solches ganz genau und stellen sich stets zur rechten Zeit ein. Ihr Verhalten ist einfach großartig. Ein die Eier-produktion sehr fördernde Futter ist Spratt's Fleischfaher-Geflügelzucht und Prärie-Ei-Griffel. Die Fleischfaher bekommen gerade das Ungeheuer, also morgens Körner und dann mehrere Mahlzeiten Weizenmehl, also stickstoffreiches Futter, weil sie zur Produktion von Fleisch mehr Stärkemehl und Fett bedürfen. Es ist nämlich absolutes Bedürfnis, daß die Zufuhr beider Stoffe, der stickstoffhaltigen und der stickstoffreichen, stattfindet. Wird einer dieser beiden Stoffe den Tieren entzogen, so stellen sich die nachteiligsten Folgen ein, und schließlich müßten sie zugrunde gehen. Man füttere aber bei jeder Mahlzeit viel, daß die Hühner satt werden. Bekommen sie weniger, als sie zum Leben bedürfen, vorher soll dann die Kraft zur Eierbildung herunterkommen? Hühner, die eingeperrt sind, müssen täglich eine ration Grünfütterung bekommen. Noch eins. Zur Bildung der Kalbfalte, zum Wachstum der Knochen und Federn bedarf das Huhn des Kaltes. Zerleinerte Gerstefallen reichen gewöhnlich für dieses Zweck nicht aus. Man besorgt, wenn die Hühner dieserlei Stoffe nicht in ge-nügender Menge finden können, einen Haufen alten Weizen, der da hinkommt, wo er keinen im Wege, aber allen Hühnern zugänglich ist. Ein Hauptaugenmerk richte man auch auf das Trinkwasser. Können die Hühner nicht im Freien da-zu gelangen, so stelle man an eine Stelle des Hofes einen Trög oder ein anderes flaches Gefäß, in dem sich ständig frisches, reines Wasser befindet (soll. Frisches Wasser muß man sofort durch frisches ersetzen.

Die ansehnliche und zugleich interessanteste Periode des Jahres bildet wohl für jeden Geflügel-Züchter und Liebhaber die Brut- und Aufzuchtzeit. Aber gerade in der Fütterung des Junggeflügels wird am meisten gesündigt, was sich schon des Defizit bei der Aufzucht von Küken am ehestensten gezeigt hat. Ganze Bestände gehen oftmals infolge ungenügender Nahrung und unverständlicher Fütterung in wenigen Tagen zugrunde, ohne daß sich in den meisten Fällen der Befleger seiner verberlichenden Handlungsweise bewußt ist. Es ist daher jedem Züchter dringend anuraten, bei der Wahl des Fütterungsmittels und bei der Fütterung der Küken selbst mit größter Sorgfalt zu verfahren und nur solche Futterarten zu verwenden, von deren Zweckmäßigkeit er vollkommen überzeugt ist und die sich durch langjährige Verwendung in der Praxis als am geeignetsten erwiesen haben. Für Futter sollen die Küken in den ersten Wochen je fünfmal am Tage erhalten, späterhin viermal, dann noch dreimal und, sind sie erwachsen, so werden sie wie die alten Hühner nur früh und abends abgefüttert. Es ist ratsam, die Futtergaben für die Küken bedächtig wechseln zu lassen und zu dem Zweck sind allerlei Vorräte zu halten; dann kann je dem Fütterung aus trockenem und die folgenden wieder aus erweichtem, erwärmtem Nährstoff bestehen. Ge-schälte Körner werden sehr gern genommen, roh oder gequollt.

