Rheinwein rechnet man eine Flasche Schaumwein. Die Bowle wird rasch durch ein Haarsieb gegossen und sehr kalt serviert. Auch von Rotwein zu bereiten.

Kalte Kanne. Man löst ½ Pfund Hutzucker in Wasser auf, gibt zwei in Scheiben geschnittene, entfernte Zitronen und 8 Gramm ganzen, zerbrochenen Zimt hinein, übergießt alles mit einer Flasche Weißwein, stellt die „Kanne" über Nacht kalt, seiht sie dann durch und serviert sie zu Kuchen oder Obst.

Himbeersaft auf kaltem Wege mit Zitronensäure und Dr. Oetker's Salicyl herzustellen.

2½ kg (5 Pfund) reife Himbeeren, frei von Blättern und ungewaschen, gibt man in eine irdene Schüssel, streut 50 Gramm Zitronensäure darüber und fügt 1¾ Liter kaltes Wasser hinzu. Man bedeckt die Schüssel lose mit einem Deckel und läßt sie 5 Tage an einem warmen Orte stehen, damit die Masse vergären kann; während dieser Zeit rührt man jeden Tag einmal mit einem hölzernen Löffel um. Dann gießt man den Inhalt der Schüssel durch ein wollenes oder leinenes, vorher ausgewaschenes noch feuchtes Tuch in eine irdene Schüssel, ohne jedoch die Früchte zu drücken.

Man erhält ungefähr 5 Pfund Saft und löst hierin durch öfteres Umrühren mit einem Holzlöffel 5 Pfund ungeläuterten, gemahlenen Zucker und 1 Päckchen Dr. Oetker's Salicyl a 10 Pfg.

Hat sich der Zucker vollständig gelöst, so wird der fertige Himbeersaft noch durch ein angefeuchtetes wollenes oder leinenes Tuch gegossen und dann sofort in saubere und trockene Flaschen gefüllt und mit abgebrühten Korken verschlossen.

Dieser so hergestellte Himbeersaft hat ein wundervolles Aroma, prächtige Farbe und ist von großer Haltbarkeit. Er eignet sich für den Küchengebrauch ausgezeichnet und gibt, mit Wasser verdünnt, ein sehr erquickendes, durstlöschendes Getränk.

Kirschen.

8 Pfund recht reife, gewaschene und von den Stielen befreite Kirschen, 2 Pfund Zucker und ⅛ Liter (125 Gramm) Wasser werden in einem blanken kupfernen Kessel oder Emailletopf langsam unter vorsichtigem Rühren zum Kochen gebracht und darin 15 Minuten erhalten. Vom Feuer genommen, rührt man 1 Päckchen Dr. Oetkers Salicyl darunter und füllt sofort in saubere und trockene Gläser.

Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf die Kirschen, befeuchtet es mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Salicyl darauf, dann überbindet man sie noch mit Pergamentpapier.

Erdbeersaft auf kaltem Wege mit Zitronensäure und Dr. Oetker's Salicyl herzustellen.

2000 Gramm (4 Pfund) sauber verlesene, ganz reife Erdbeeren werden mit einer Lösung von 60 Gramm Zitronensäure in 2 Liter Wasser übergossen und einen Tag beiseite gestellt.

Nach dieser Zeit sind die Erdbeeren vollständig ausgezogen und man gießt den Saft durch ein angefeuchtetes wollenes oder leinenes Tuch, ohne jedoch die Erdbeeren zu zerdrücken. Man läßt den Saft abtropfen, mißt ihn mit einem Litermaß und löst in ihm durch öfteres Umrühren die gleiche Menge Zucker und 1 Päckchen Dr. Oetkers Salicyl auf.

Obige Menge Erdbeeren geben ca. 2½ Liter (5 Pfund) Saft und sind in demselben also 2½ kg (5 Pfund) Zucker aufzulösen.

Nachdem der Zucker und das Salicyl sich vollständig gelöst haben, wird der Erdbeersaft in saubere, trockene Flaschen gefüllt und mit abgebrühten Korken fest verkorkt.

Dieser Saft hält sich vorzüglich und behält sein volles Aroma.

Anmerkung. Bei der Bereitung dieses Erdbeersaftes dürfen nur Porzellan- bezw. Steingutgefäße benutzt werden. Das Rühren zum Lösen des Zuckers darf nur mit einem Holzlöffel geschehen. Die auf dem Tuch zurückgebliebenen Erdbeeren können noch mit Zucker und etwas Zitronensaft zu Kompott verarbeitet werden.

Johannisbeer- bezw. Himbeergelee.

7 Pfund gewaschene und von Stielen abgestreifte Johannisbeeren, 3 Pfund ungewaschene Himbeeren werden zerdrückt und in einem unverzinnten Emailletopf oder blanken kupfernen Kessel unter Umrühren langsam bis zum Kochen erhitzt. Man schüttet den heißen Brei auf ein grobes Haarsieb mit darunter stehendem Napf oder auf ein angefeuchtetes leinenes oder wollenes Tuch, welches man über eine Schüssel gespannt hat und läßt unter Rühren den Saft ablaufen. Sowie der Saft aufhört zu tröpfeln, nimmt man die Masse heraus und erwärmt sie von neuem. Auf das Tuch zurückgegeben, läßt man wieder ablaufen und preßt den Rest tüchtig aus.

Den erhaltenen Saft mißt man mit einem Litermaß (obige Menge Früchte gibt ca. 2½ Liter) und bringt ihn in einem blanken kupfernen Kessel zum Kochen. Sowie der Saft aufkocht, schüttet man 2½ kg Zuckerpulver unter fortwährendem Rühren mit einem Holzlöffel hinein und läßt dann nochmals aufkochen. Sobald die Masse hochkommt, nimmt man den Kessel vom Feuer, schäumt gut ab und löst in der heißen Flüssigkeit 1 Päckchen Dr. Oetkers Salicyl a 10 Pfg. unter Umrühren auf und füllt in saubere und trockene Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf das Gelee, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Salicyl darauf, dann überbindet man es noch mit Pergament-Papier.

Nach diesem Rezept erhält man ein schönes, klares, wohlschmeckendes und haltbares Gelee.

Anmerkung. Auf 1 Liter Saft kommt 1 kg (2 Pfund) Zucker. Als Zucker verwende man stets ungeläuterten, gemahlenen Zucker, am besten Grieß-Zucker. Bei der Gelee-Bereitung ist es sehr wichtig, daß man die Früchte zunächst zerdrückt, den Brei zum Kochen erhitzt und dann erst den Saft auspreßt, da die Gelee bildenden Stoffe sich vorwiegend direkt unter der Fruchtschale befinden.

Will man dagegen aus dem Saft, welchen man aus den rohen Früchten erhalten hat, Gelee kochen, so kommt es sehr oft vor, daß der Saft überhaupt nicht geliert, und alle Arbeit ist umsonst gewesen.

Es ist zu empfehlen, stets ⅔ Johannisbeeren und ⅓ Himbeeren zu nehmen, denn Himbeersaft allein geliert sehr schwer und Johannisbeergelee allein hat einen etwas zu herben Geschmack.

Niemals darf man Fruchtsäfte, Gelees ꝛc. im Messing- oder Kupferkessel erkalten lassen, sondern sie müssen immer sofort nach dem Kochen ausgefüllt werden, da sich sonst sehr leicht giftige Kupfersalze bilden können.

Heidelbeeren mit Dr. Oetker's Salicyl in Flaschen einzumachen.

10 Pfund gutverlesene und gewaschene Heidelbeeren werden nach dem Ablaufen in einem blanken kupfernen Kessel oder in einem Emailletopf zum Kochen gebracht. Nachdem sie unter vorsichtigem Rühren einige Male aufgewallt sind, nimmt man sie vom Feuer, mischt ein Päckchen Dr. Oetker's Salicyl darunter und füllt sie sofort mit Hilfe eines Trichters in weithalsige, saubere und trockene Flaschen, welche man mit abgebrühten Korken gut verschließt. Die Flaschen werden aufrecht stehend im Keller aufbewahrt. Die Heidelbeeren werden beim Gebrauch nur mit fein gestoßenem Zucker nach Geschmack vermischt und geben ein vorzügliches, erfrischendes Kompott speziell für Eier-Pfannkuchen.

Für die Küche.

Gute gesunde Kost ist unerläßliche Vorbedingung, wenn Bade- und Erholungskuren „anschlagen" sollen. Besonderes Gewicht ist dabei auf den Wohlgeschmack zu legen. Wo dieser zu wünschen übrig läßt, hilft überraschend ein kleiner Zusatz der altbewährten Maggi-Würze. Sie fördert zugleich Appetit und Verdauung, ohne zu reizen, wie die ärztliche Wissenschaft wiederholt nachgewiesen hat. Auch die Maggischen Bouillon-Kapseln sowie -Tabletten sind zur Mitnahme auf die Sommerreise sehr zu empfehlen. Handlich und leicht, sowie stets gebrauchsfertig, ermöglichen sie allerorts eine bekömmliche Kost, die geeignet ist, die Wirkungen der Heilfaktoren des Bades oder der Sommerfrische (Wasser, Luft und Licht) wesentlich zu unterstützen.

Gurkengemüse mit Petersilie. 6 Personen. 2—3 Stunden. 5—6 schöne Gurken werden geschält, von Mark und Kernen befreit, in längliche Stücke geschnitten und in zerlassener Butter auf gelindem Feuer unter fleißigem Schütteln der Kasserolle bräunlich gebraten. Dann gibt man eine Obertasse kochende Brühe oder kochendes Wasser dazu, ebenso 2 Eßlöffel fein gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Salz, läßt die Scheiben weichdämpfen, schmeckt ab, würzt mit 1 Löffel mildem Essig, etwas Zitronensaft, 1 Teelöffel Zucker und ½ Teelöffel Maggi's Würze und richtet das Gemüse recht heiß an. Wenn es nicht sämig genug ist, kann es vor dem Anrichten mit einer hellbraunen Mehleinbrenne verkocht und mit 1 Eigelb abgezogen werden.

Hammelfleisch mit grünen Bohnen. 6 Personen. 2½ Stunden. 500 Gramm Hammelfleisch werden gewaschen und mit soviel Wasser, daß das Fleisch eben bedeckt ist, nebst etwas Salz aufgesetzt. Sobald es ausgeschäumt ist, gibt man 1 kg abgefädelte, in Stücke gebrochene grüne Bohnen sowie einige Stielchen Bohnenkraut dazu und läßt langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Dann nimmt man es heraus und hält es warm. Inzwischen hat man 1 kg Kartoffeln geschält, in Stücke geschnitten, gewaschen, in kochendem Wasser 10 Minuten aufgewellt und abgegossen, läßt sie nun in der Bohnenbrühe vollends gar kochen, schmeckt ab, würzt mit ½ Teelöffel Maggi's Würze und einem knappen Eßlöffel gehackter Petersilie und richtet das Gemüse rings um das in Scheiben geschnittene und wieder zusammengesetzte Hammelfleisch an.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Gegen Wanzen** will ein Leser folgendes Mittel mit gutem Erfolg angewandt haben: Man mische ein Teil Vitriol in Wasser aufgelöst, ein Teil gutes Scheidewasser und ein Teil frische Ochsengalle gehörig durcheinander und bestreiche mittelst einer Feder die Fugen und Ritzen, wo die Wanzen sich aufhalten, die binnen kurzem dadurch getötet werden.

§ **Erhaltung von Lehmwänden durch Steinkohlenteer.** Kalk haftet schnell an Lehmwänden, dagegen schützt dergleichen Wände ein Ueberstrich von Steinkohlenteer gegen die Einflüsse des Regens und Frostes.

§ **Metallene polierte Gegenstände vor dem Anlaufen zu schützen.** Man setzt eine Salbe auf, die aus 3 Teilen Petroleum, 1 Teil Paraffin hergestellt ist. Durch tüchtiges Abreiben entfernt man die Hauptmasse der Salbe wieder.

§ **Klaviertasten zu reinigen.** Man tut am besten, die Klaviatur herauszunehmen und die Tasten sodann mit Spiritus, dem man etwas Salmiakspiritus zugesetzt, abzuwaschen. Auch eine Abreibung mit einer Mischung von einem Teil frischen Chlorkalk und vier Teilen Wasser hat sich bewährt.

§ **Rohrgeflecht zu reinigen.** Man nimmt auf einen Liter Wasser einen Eßlöffel voll Salmiakgeist, löst etwas weiße Seife, welche man zerkleinert hat, darin auf, und wäscht mit dieser Flüssigkeit das Rohrgeflecht, am besten mit einem wollenen Lappen, gut ab, spült mit klarem Wasser nach und reibt dann das Geflecht mit einem Leinentuch trocken.

Druck und Verlag von M. Kuttenbach — Verantw. Redakteur: Jean Eichweiler, beide in Halle a. S.

Nr. 29 Halle a. S., den 20. Juli 1907

Der Rotz;
Wesen, Uebertragung und Bekämpfung dieser furchtbaren Krankheit.

Von **C Siebert**, Kohlscheid.

(Nachdruck verboten.)

Wenn unter Landwirten oder Pferdebesitzern und -Züchtern die Rede auf Pferdekrankheiten kommt, so wird nicht selten unmittelbar neben dem Rotz auch der „Wurm" genannt; ist man doch allgemein der Ansicht, daß, wo ersterer sich einstellt, letzterer nicht gar ferne sein kann. Diese Annahme hat ihre volle Berechtigung, und wenn bereits im Jahre 1682 Solleysel die Behauptung aufstellen konnte, Rotz und Wurm seien rechte Basen und Vettern, und man scherzweise später die beiden auch wohl als „Geschwister" bezeichnete, so wissen wir heute ganz genau, daß unter Rotz und Wurm im Grunde genommen nichts anderes als ein und dieselbe Krankheit zu verstehen ist.

Sie befällt jedoch nicht nur das Pferd, sondern auch das Maultier und den Esel; sogar auf den Menschen kann sie übertragen werden. Ihre typischen Kennzeichen sind vor allem die Knotenbildung in den Organen, namentlich den Lungen, und krebsartige Geschwüre auf der Haut und den Schleimhäuten. Lokalisieren sich die auftretenden Geschwüre auf der Haut, so hat man es in diesem Falle mit dem bereits vorerwähnten „Wurm" zu tun.

Das Fortschreiten der Krankheit ist bald ein sehr rasches (akute Form), bald ein langsames (chronische Form). Der letztere Typus wird uns in nachstehendem hauptsächlich beschäftigen. Lernen wir vorerst die genaueren Symptome der Krankheit kennen!

Im Falle der eigentlichen Rotzkrankheit sehen wir aus einer der Nüstern, selten aus beiden, einen dicken, gelblich oder grünlich gefärbten Schleim ausfließen, der an den Nasenflügeln zum Teil haften bleibt und hier in Form von Krusten verhärtet. Andererseits schwellen die unter der Zunge gelegenen Drüsen stark an, werden hart, knotig, schmerzlos gegen Druck und legen sich fest an den Kieferknochen an. Auf der Nasenschleimhaut endlich bilden sich Geschwüre von gräulicher Färbung, die spitz zulaufen und beim geringsten Ankratzen Blut austreten lassen. Nur wenn sie auf dem außen sichtbaren Teile der Schleimhaut der Nase, d. h. ziemlich nahe den Nüstern, auftreten, werden sie bemerkbar. Es sind dies die sich stets gleichbleibenden Symptome der eigentlichen Rotzkrankheit. Allerdings kann eines derselben, auch wohl zwei, wenn nicht gar alle drei, fehlen. (Innerer Rotz.) Aber auch in diesen Fällen der verborgenen Form der Krankheit, in denen die infizierten Tiere anscheinend gesund sind, sind diese nicht weniger gefährlich hinsichtlich der Verbreitung und Ansteckung.

Gegenüber den Anzeichen des Wurms wurde bereits erwähnt, daß diese an der Hautoberfläche in die Erscheinung treten. Sie zeigen sich hier in verschiedener Form. Bald sind es walnußgroße Pusteln, auf verschiedenen Stellen des Körpers zerstreut, bald auch bilden sie faustdicke und umfangreiche Beulen und Anschwellungen, um schließlich als recht große und weitausgedehnte wasserschwulstige Geschwüre aufzutreten. Die einen wie die andern sitzen entweder vereinzelt oder durch farzinöse Stränge in Form eines Rosenkranzes miteinander verbunden auf der Haut. Letztere zeigen sich namentlich an den Seiten des Halses, zwischen den Rippen, auf den Schultern, unter dem Bauche, auf dem Rücken ꝛc. Der Hauptsitz der Anschwellungen und Geschwüre ist jedoch die untere Bauchseite und das untere Ende der Rippen.

Alle diese der Haut anhängenden Beulen und Geschwüre sind zuerst hart und wenig schmerzhaft. Nach und nach erweichen sie im Zentrum, eitern und lassen das sogenannte Wurmöl auslaufen. An ihrer Stelle verbleiben Wunden, die nur schwer oder gar nicht vernarben.

Kommen wir nunmehr auf die Uebertragung und Verbreitung der Krankheit zu sprechen!

Der Rotz ist eine Mikroben-Krankheit, die sich durch die rasche Vermehrung eines besonderen Bazillus im Organismus entwickelt, der in dem Nasenschleim, dem „Wurmöl" und Eiter der Geschwüre, zuweilen sogar in den Auswurfstoffen, im Urin und im Blute anzutreffen ist. Man sieht daraus, wie gefährlich es ist, mit rotzkranken Pferden umzugehen, und die um solche Tiere beschäftigten Personen können mit Rücksicht auf die drohende Ansteckungsgefahr nicht vorsichtig genug sein, namentlich dann, wenn sie irgend eine Wunde oder sogenannte „aufgesprungene" Hände haben.

Die Uebertragung der Krankheit von einem Tiere aufs andere geht zuweilen durch direkte Berührung vor sich, in den meisten Fällen jedoch durch Vermittelung von durch Ansteckungsstoffe verunreinigter Objekte, wie Futterreste, Streu, Eimer, Tränken, Geschirr, Striegel, Bürsten ꝛc. Auch kann die Ansteckung herbeigeführt werden durch den Aufenthalt gesunder Tiere in einem infizierten Stalle (Herbergen und Ausspannungen). Um der Ansteckung vorzubeugen, müssen darum die rotzkranken Pferde in besondere Stallungen untergebracht werden; auch dürfen sie nicht einmal gelegentlich mit anderen Pferden zusammenkommen. Ihr Wärter muß seinerseits Maßregeln ergreifen, damit er nicht selbst die Krankheit übertragen hilft. Rind und Schwein sind gegen Ansteckung sehr widerstandsfähig, Hund und Katze jedoch können sich durch den Genuß von von rotzigen Tieren herrührendem Fleische die Krankheit leicht zuziehen.

Nun zur Frage der Behandlung der rotzkranken Tiere! Vor allem: Ist die Rotzkrankheit heilbar? Beobachtungen und Versuche neigen stark zu dem Ergebnis, daß rotzkranke Pferde durch die alleinigen Kräfte der Natur unter dem Einflusse einer guten Hygiene oder durch Einwirkung einer passenden Behandlung (Injektionen in die Luftröhre mit Kreosotöl, Karbollösung, Jodlösung) zur Gesundung kommen können. Für die Praxis ist aber vorläufig von einer Heilung der Rotzkrankheit wegen der außerordentlich großen An-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070720055/fragment/page=0001

eckungsgefahr nicht viel zu hoffen, vielmehr muß dringend auf genaue Befolgung nachstehender hygienischer Maßnahmen aufmerksam gemacht werden: Isolierung der kranken Tiere, Abschlachten der von der Krankheit befallenen, Begraben der Kadaver, Desinfektion der verseuchten Ställe und Objekte und sorgfältige Ueberwachung der der Ansteckungsgefahr ausgesetzt gewesenen Tiere.

Unterwerfen wir diese Punkte einer kurzen Besprechung! Sobald ein Tier: Pferd, Esel oder Maultier eines der oben beschriebenen Symptome des Rotz oder des Wurms vermuten läßt, sondern man es von seinen übrigen Stallgenossen ab und bringe es in einem besonderen Raume unter, wo es alsbald vom Tierarzte einer genauen Untersuchung unterworfen wird. Stellt dieser das Vorhandensein der Krankheit fest, so muß das Tier abgeschlachtet werden. Sind aber die konstatierten Symptome nicht direkt „rotzsicher", so wird der Tierarzt seinen Patienten einer Behandlung mit Malleïne unterziehen. Diese ruft bei den von der Rotzkrankheit befallenen Tieren unfehlbar eine Temperatur von 42 Grad mindestens (Wärmereaktion) mit nachfolgendem Erschlaffungszustande und Anschwellung der Injektionsstelle (organische Reaktion) hervor. Ergibt diese Behandlungsart so das Vorhandensein der Krankheit, so muß zur Abschlachtung geschritten werden.

Nach dem Abschlachten der rotzkranken Tiere werden die Kadaver vergraben oder der Abdeckerei übergeben. In letzterem Falle übergieße man sie vorsichtshalber mit Terpentinöl oder Petroleum. Beim Begraben der Tierkörper überdecke man diese mit einer Lage ungelöschten Kalkes. Man beachte auch, daß die Grube eine entsprechende Tiefe erhält, damit über der Tierleiche eine Erdschicht von mindestens 1 Meter Dicke zu liegen kommt. Was die Haut der abgeschlachteten Tiere anbetrifft, so kann dieselbe benutzt werden, wenn sie während mehrerer Stunden in einer weiter unten bezeichneten desinfizierenden Flüssigkeit gelegen hat. Man unterlasse jedoch in einem solchen Falle nicht, den Arbeiter von der Gefahr zu unterrichten, der er sich beim Abziehen der Haut durch die Berührung der rotzigen und wurmigen Tierkadaver aussetzt.

Um gründlich zu sein, muß die vorzunehmende Desinfektion eine vollständige sein, d. h. alle Objekte und Räumlichkeiten, die durch Ansteckungsstoffe verunreinigt sein können, muß sie umfassen. Sie möge darum in folgender Weise ausgeführt werden: Aus den infizierten Ställen entferne man zunächst die dort lagernde Streu, den Mist und etwaige Futterreste und übergieße sie mit einer starken, zu 5 Prozent mit Salzsäure vermischten Chlorlösung. Darauf verbrenne man die Halfter, Leinen, Bürsten und alle sonstigen aus Holz gefertigten Gegenstände von geringem Werte, die bei den rotzkranken Tieren zur Verwendung gekommen sind. Die Krippen werden frisch abgehobelt, die Raufen abgeschabt, und der Boden des Stalles wird aufgerissen und neu gelegt. Mit einem rauhen Besen wird darauf gründlich ausgefegt und die Mauern, Abtrennungen, Raufen und Krippen erhalten Abwaschungen mit obengenanntem Desinfektionsmittel. Gebisse, Ketten, sowie alle anderen aus Eisen oder Stahl bestehenden, von den von der Seuche befallenen Tieren benutzten Sachen müssen von fernerem Gebrauche ausgeschlossen werden und verschwinden. Das Geschirr wird mit dem Desinfektionsmittel gereinigt und neu gepolstert. Die Decken werden auf einige Zeit in siedend heißes Wasser gelegt. Kübel, Tröge, Stalleimer 2c. werden geleert, mit der Bürste ausgewaschen und desinfiziert. Wird die Desinfektion in dieser Weise ausgeführt, so dürfte die fast absolute Zerstörung der Ansteckungskeime der furchtbaren Rotzkrankheit gesichert sein.

Mit der Ueberwachung solcher der Ansteckung ausgesetzt gewesenen Tiere betraue man unbedingt sofort einen Tierarzt. Verlassen die der Beobachtung unterstellten Tiere kein Symptom der drohenden Krankheit, so können sie ihrem gewohnten Dienste zurückgegeben werden, jedoch müssen sie auf die Dauer von mindestens 6 Monaten von gemeinsamen Tränken weggehalten und in besondere Ställe untergebracht werden. Gewiß sind diese ausgedehnten Vorsichtsmaßregeln mitunter sehr lästig, jedoch dürfte über ihre Notwendigkeit nicht der geringste Zweifel herrschen.

Im Verlaufe der tierärztlichen Beobachtung werden die Pferde, bei denen eines der Zeichen des Rotzes oder Wurms sich einstellt, mit Malleïne behandelt, um darauf entweder abgeschlachtet oder zur weiteren Beobachtung zurückgehalten zu werden, je nachdem die Behandlung ein positives oder negatives Resultat ergab.

Tiere, die ohne irgend ein Symptom der Krankheit geäußert zu haben, zwei mit monatlichem Abstande aufeinanderfolgende Injektionen ertragen haben, ohne auf diese zu reagieren, werden anstandslos von ihrem Besitzer in den gewohnten Dienst gestellt; Bedingung ist natürlich auch hier, daß die Tiere vom ersten Beobachtungstage an isoliert gestanden haben. Reagiert aber von den unter Beobachtung stehenden Tieren das eine oder andere auf die Malleïne-Behandlung, so wird diese alle zwei Monate erneuert, bis zwei aufeinanderfolgende Injektionen ohne Reaktion ertragen werden. Tritt jedoch die letztere günstige Wendung nicht ein, ergeben vielmehr die Einspritzungen mit Malleïne zwei oder drei typische Reaktionen, so wird für den Besitzer eines solchen Tieres wohl nichts anderes übrig bleiben, als einer baldigen Abschlachtung des Opfers zuzustimmen.

Landwirtschaft.

[] **Zeitiges Umpflügen der Stoppeln** ist eine wichtige Bedingung zur Steigerung der Fruchtbarkeit unserer Aecker. Man pflüge die Stoppeln möglichst sofort nach Abernung der Früchte mittelst Schälpflug flach unter, egge das Land und lasse eine schwere Ringelwalze darüber gehen, damit die Wasserverdunstung aus dem Boden auf ein möglichst Geringes beschränkt wird, die Hohlräume beseitigt werden, die Verwesung der Erntrückstände schnell von statten geht und das Aufgehen der Unkrautsamen gefördert wird. Derselben Arbeitsbehandlung bewirkt auch den Eintritt des Gärzustandes, welcher bekanntlich höchst förderlich für das Pflanzenwachsthum wirkt, da hiermit der Boden chemische wie physikalische Verbesserungen erfährt. Sofortiges Umpflügen der Stoppeln ist auch zur Konservierung des im Boden enthaltenen Stickstoffs unerläßlich. Aus nicht gepflügtem Boden entweicht der Stickstoff sehr leicht und zwar um so früher, je trockener das Land ist. In die Stoppeln säe man eine Zwischenfrucht (Inkarnatklee, Senf, Zottelwicken, Johannisroggen u. s. w.) behufs besserer Ausnutzung des Bodens und Gewinnung von Grünfutter oder Gründungmasse. Jedenfalls versahre man nach dem Grundsatze: „Den Pflug sofort dem Erntewagen folgen lassen" in Zukunft mehr als bisher.

[] **Säet man die Wasserrüben als Nachfrucht in die Stoppeln** des Wintergetreides, so wird das Feld so schnell als möglich nach der Ernte ganz flach umgeschlägt, darauf tüchtig geeggt, alsdann mit Dünger belahren, und nun, damit keine Zeit verloren gehe, sogleich zur Saat gepflügt. Ist der Boden sehr krätig oder ist zur Winterfrucht gut gedüngt, so werden die Rüben, auch wohl ohne Dünger anzuwenden, gesät, wachsen dann aber natürlich nicht so gut wie die frischgedüngten. Verpflanzen lassen sich die Wasserrüben nicht; wenn also auf einem Wasserrübenfelde Fehlstellen vorkommen, so müssen diese mit Runkelrübenpflänzlingen besetzt werden.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Kloakendünger für Gemüsekultur.** Es bedarf wohl keiner Erläuterung, um den Düngerwert in diesen Stoffen nachzuweisen, da derselbe genügend mit der menschlichen Nahrung illustriert ist. Derselbe eignet sich daher auch für alle Pflanzen des Gemüsegartens ohne Unterschied vorzüglich. Nur zu reichlich darf er nicht verwendet werden, weil sich sonst beim Kochen der Gemüse namentlich bei Kohl und Rüben ein Geruch einstellt, der lebhaft an den Dung erinnert. Für Spargel, Blumenkohl, Ausschälerbsen, Artischocken, Cardie, Rhabarber, Kopfsalat, Knollensellerie, Zwiebeln, Kohlrabi und Kohlrüben ist dieser Stoff fast der beste Dünger und kann für diese Gewächse von Oktober bis Februar in flüssigem Zustande auf die Beete gebracht werden. Bei fast allen gärtnerischen Gewächsen, selbst bei Ananas in Treibereien haben wir lange Jahre hindurch menschliche Abgänge mit bestem Erfolg verwenden lassen und bemerken hier ausdrücklich, daß es nicht theoretische Schlüsse sind, die uns dies niederschreiben lassen, sondern die eigene Erfahrung aus einer langjährigen Praxis. Nicht anwenden dürfen wir dagegen menschliche Abgänge bei Erdbeeren, weil wir dadurch viele Blätter und Blumen, aber keine guten Früchte ziehen würden.

** **Plötzliches Absterben der Gurkenpflanzen.** In diesem Jahre hört man unsere Gemüsegärtner sehr häufig darüber klagen, daß die schönsten Gurkenpflanzen plötzlich absterben und verdorren. Dieses plötzliche Absterben hängt in der Regel vom Wechsel der Witterung ab und ist als eine Art Saftstockung zu bezeichnen. Die gestern noch ganz munter aussehende Pflanze hängt plötzlich ihre Blätter, einige Tage darauf beginnen sich diese zu verfärben, bekommen ein bleiches Aussehen und werden wahrscheinlich in diesem kränkelnden Zustande nun auch noch von einem Pilz befallen. Die Pflanze erholt sich gewöhnlich nicht wieder, ist daher am besten sogleich gänzlich zu entfernen, zumal es nicht ausgeschlossen ist, daß der betreffende Pilz auch noch andere Gurkenpflanzen anstecken kann.

** **Um vorzüglichen Samen von Weißkraut zu erzielen,** suche man unter den ausgewachsenen Krautköpfen die schönsten und derbsten aus und hacke einen Teil der Strünke samt den Wurzeln davon ab, sodaß an jedem Kopfe ein nur höchstens 5 Zentimeter langes Stück Strunk bleibt. Dann werden in einem Garten gewöhnliche Beete gegraben, 2 oder 3 Furchen gezogen, die so tief sein müssen, daß die Köpfe nebeneinander hineingelegt und etwa mit einer Hand breit Erde überdeckt werden können. So bleibt das Kraut über Winter liegen, ohne daß es fault oder erfriert, nur darf es freilich nicht in schweren nassen Boden gelegt werden, sondern in trockenen Sandboden. Im Frühling sieht man nachher zur größten Verwunderung nur aus der Mitte der Köpfe, also nur aus dem kraftvollen Kerne einen Stengel hervorwachsen, welcher nach und nach eine Krone von Zweigen bildet und einen vortrefflichen Samen bringt, von welchem fette, derbe Pflanzen gezogen werden, welche durch Verpflanzen in gedüngtes, gut zubereitetes Land ungewöhnlich großes und feines Kraut geben.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Winzer, schweselt die Reben!** Aus den verschiedensten Weinbaugebieten mehren sich die Meldungen, daß das Oidium (der echte Mehltau oder Traubenschimmel) schon jetzt auftritt. Es muß daher unbedingt zeitig, d. h. möglichst bald mit der Bekämpfung des Pilzes durch Bestäuben mit Schwefelpulver begonnen werden.

* **Da, wo der Springwurm an den Rebstöcken auftritt,** empfiehlt es sich, diesen Schädling durch Zerdrücken der zusammengesponnenen Blätter und zwar durch rasches Zugreifen zu tödten. Hierbei achte man jedoch stets darauf, daß die sehr bewegliche, ja flinke Raupe nicht entkommt. Auch das Ablesen der Eier, welche im August auf der Oberfläche in Häufchen bis zu 40 Stück abgelegt werden, ist sehr zu empfehlen. Diese Arbeit kann durch Kinder ausgeführt werden und nützt dem einzelnen Winzer, wenn auch der Nachbarbesitzer die Eier nicht ablesen läßt.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Wann ist Schweinezucht rentabel?** Die Schweinezucht ist nur da rentabel, wo sie mit den in der eigenen Wirtschaft erzeugten Futtermitteln betrieben werden kann, und die praktische Erfahrung lehrt, daß eine aus diesen Futtermitteln zusammengesetzte Nahrung die besten Resultate zeitigt. Fettes vertragen wohl ganze Körner, für ältere Schweine dagegen ist das Quetschen von Gerste, Hafer, Roggen, Bohnen, Erbsen usw. besser. Vollmilch und Magermilch soll süß oder sauer, niemals aber halb sauer verfüttert werden. Den jungen Tierchen gibt man zweckmäßig 6 bis 8 Wochen lang die Milch der Mutter.

†† **Zur Abhaltung von Stechfliegen, Bremsen 2c.** werden empfohlen: Einreibungen der Tiere mit Abkochungen von Wallnußblättern oder Wermutkraut oder Essigextrakt dieser, ferner mit Kreolinsalbe (50 Gr. Kreolin und 300 Gr. Schweinefett).

†† **Je fleißiger und anhaltender ein Huhn legt,** desto eher ist es ausgenützt, und desto früher sollte man es abschaffen, denn nicht allein, daß ein solches Tier erschöpft und ausgenützt ist, es treten auch in der Folge Fälle innerer Krankheit auf, welche das Huhn unsäglich zum Legen machen und demselben eine Qual sind. Mit wenig Ausnahmen wird übrigens eine solche Krankheit, für die es keine Hilfe gibt, früh genug erkannt werden, damit man die Leiden des Tieres abkürzen kann.

†† **Die Pekingente** ist nicht allein eine sehr schöne, widerstandsfähige Rasse, sondern sie legt auch enorm große Eier, sodaß diese Rasse besonders empfohlen werden kann.

Bienenwirtschaftliches.

? **Wer durch Ankauf von Schwärmen einen Bienenstand gründen will,** kaufe die Schwärme möglichst frühzeitig und nur aus guter Quelle. Späte Schwärme bauen in der Regel wenig und ist deren Honigvorrat in der Regel so gering, daß sie im Herbst ausgefüttert werden müssen, was schwierig ist und Geld kostet.

? **Spinnen, Hornisse und Wespen** sind arge Feinde der Bienen im Sommer. Da das Entfernen der Netze nur für einige Stunden wirkt, sollen die Spinnen am Bienenstande unablässig verfolgt und beseitigt werden. Gegen Hornisse und Wespen wirkt am besten das Auslegen von Fläschen, die halb mit verdünntem Bier, Wein oder Most gefüllt sind.

? **Wachsreste,** die sich beim Schleudern 2c. ergeben, müssen immer gleich eingeschmolzen werden, sie fallen in der heißen Zeit sonst sehr leicht dem Mottenfraß zum Opfer. Räuberei stellt sich nach Schluß der Haupttracht fast allgemein wieder ein. Man verenge die Fluglöcher, die während der Haupttracht weit offen standen, um ein beträchtliches; man sei sehr vorsichtig im etwaigen Füttern, lasse nie eine Honigwabe, besonders frisch geschleuderte, längere Zeit am Stande liegen; bei Untersuchung von Völkern verfahre man schnell.

Gesundheitspflege.

‖ **Strahlenpilzkrankheiten und Bäckereien.** Wir haben erst kürzlich darauf hingewiesen, welche Gefahren das Getreide mit sich bringen kann und zwar ist es der Strahlenpilz als Erreger der Strahlenpilzkrankheit (Aktinomykose), welcher die größten Verheerungen in der heimtückischsten Weise hervorbringt. Er sitzt mit Vorliebe an den Grannen des Getreides, namentlich der Gerste und bringt durch ihre Vermittlung leicht in den menschlichen Organismus ein. Damit ist aber auch die Gefahr der Verbreitung dieser Krankheit durch das Gebäck gegeben, weshalb das österreichische Ministerium des Innern darauf in einem Erlaß hingewiesen hat. Das Gebäck wird nämlich zweimal, und zwar vor dem Backen und in noch heißem Zustande nach dem Backen mit Wasser angefeuchtet, eine Prozedur, zu der meistens Strohwische aus leeren Aehren verwendet werden. Behufs Vernichtung der etwa auf den Grannen, Spelzen und dem Stroh der Strohwische haftenden Pilze wird angeordnet, daß die zum Befeuchten bestimmten Strohwische vor dem Gebrauche in siedendem Wasser ausgekocht, dann getrocknet und schließlich gut ausgeklopft werden müssen. Wir könnten eine derartige Verordnung auch in Deutschland gebrauchen.

Kinderpflege und -Erziehung.

o **Die erste Erziehung des Kindes** ruht in den Händen der Mutter. Ihre erste Aufgabe wird sein, den religiösen Sinn des Kindes zu wecken und dann dem kindlichen Hauptfehler, dem Eigensinn entgegenzuarbeiten und es von früher Jugend an an pünktlichen Gehorsam zu gewöhnen. Besucht das Kind dann die Schule, so ist es Hauptaufgabe des Elternhauses, bei der erziehlichen Tätigkeit des Lehrers mitzuwirken, und das Kind an strikten Gehorsam, treue Pflichterfüllung, Ordnung und Reinlichkeit zu gewöhnen.

o **Milch,** die kleineren Kindern gegeben wird, sollte vor Verabfolgung an sie jedesmal erst von einem Erwachsenen gekostet werden, um festzustellen, ob sie auch nicht sauer oder bitter schmeckt. Das hier und da noch übliche Verfahren, Brennesseln in die Milch zu legen, um sie zu konservieren, fördert die Gerinnung der Milch viel mehr, als es sie verhütet ist schon aus Reinlichkeitsgründen durchaus zu verwerfen und außerdem geeignet, die Milch gesundheitsschädlich zu machen.

Bowlen.

(Nachdruck verboten.)

Für die Sommerzeit ist es angenehm, Erfrischungsgetränke nach verschiedenen Rezepten in Vorrat zu halten oder für unerwartete Gäste frisch anzusetzen. Fruchtbowlen sind eine bequeme Aushilfe, da sie jederzeit rasch bereitet werden können; derartige Getränke sind allgemein bekannt, doch dürften nachstehende Bowlen vielen neu sein.

Amerikanische Selleriebowle. Drei große, frisch abgeschälte Sellerieknollen bohrt man innen aus, füllt die Höhlung mit Zucker, wiegt das herausgenommene Mark klein und vermischt es ebenfalls mit dem gleichen Gewicht Zucker, überzieht alles, auch die Knollen, in einer Terrine mit ½ Liter Sherrybrandy und läßt es über Nacht kalt stehen. Am anderen Morgen füllt man 4 Flaschen Moselwein darüber und 2 Flaschen Mineralwasser, stellt die Bowle eine Stunde auf Eis, seiht sie dann durch, gießt sie in eine ausgekühlte Kanne und trägt sie auf. Zuweilen werden feine, recht weiße Scheiben abgekochter Sellerieknollen in die Gläser gelegt.

Orangenblütenbowle (auch von Reseda, Rosenblättern, Akazien- oder Lindenblüten zu bereiten). Die trocken gepflückten, von allem Blattwerk und Grün befreiten Blüten spült man auf einem Siebe flüchtig ab, legt sie in die Terrine, überstreut sie mit Zucker, und gießt eine Flasche guten Rheinwein darauf. Nach 2—3 Stunden, in denen der Extrakt fest zugedeckt steht, füllt man den übrigen Wein und auf jede Flasche ½ Pfund zerlassenen Hutzucker hinzu, rührt das ganze um, seiht es durch und stellt die Bowle auf Eis. Kurz vor dem Gebrauch wird recht kalt gestellter Selt dazu gegossen (auf je 5 Flaschen Wein eine Flasche Selt).

Porterbowle mit Kräutern (King George). Diese Bowle mundet nach starkem Marsche zu einem Imbiß von Brot, Käse und Schinken besonders gut. Man nimmt dazu zwei dünne Schnitten gerösteten Pumpernickel, bestreut diese mit geriebenem Ingwer (ein Teelöffel voll) und feuchtet sie mit Kognak (ein Likörglas voll) an. Darauf legt man ein Zweiglein frischen Salbei, eins von Boretsch, auch Gurkenkraut genannt, und einige Scheiben säuerlicher Aepfel. Hat man kein Obst, so legt man geschälte, in dicke Scheiben geschnittene Gurke ein, streut ½ Pfund Zucker darüber und gießt 2 Liter englischen Porter über das ganze, rührt es um, seiht es durch und serviert es sehr kalt. Auch kann Zitronenschale oder einige Zweige Zitronenmelisse den übrigen Zugredienzen beigefügt werden.

Amerikanische Nußbowle (Floster). Hierzu braucht man zunächst ein großes Bowlenglas, das in Eis eingebettet wird. In dasselbe wird ein Stück Kunsteis und 3—4 Zitronenviertel ohne Kerne sowie einige frische grüne Pfirsichblätter gelegt; darauf gießt man ¾ Liter Madeira und dann ¼ Liter Ananassaft von eingemachten schwarzen Nüssen, süßt nach Geschmack und gibt eisfalles Mineralwasser oder Apfelmousseur darüber und verrührt alles mit dem Schaumschläger. Diese Bowle gilt als besonders angenehm zum Dessert für Damentees.

Kaiserliche Gurkenbowle. Gute, frische Gurken werden geschält, der Länge nach gespalten und die Kerne mit silbernem Löffel entfernt; dann sind die Gurken in Scheiben zu schneiden. Die Scheiben legt man in das ausgekühlte Bowlengefäß, darauf kommt etwa ¼ Liter gelöster Zucker und eine Flasche leichter Rheinwein; man läßt dies eine Stunde stehen und füllt nun Rheinwein und Schaumwein hinzu; auf je 3 Flaschen

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070720055/fragment/page=0002