

Gesundheitspflege.

Die Tuberkulose als Gewerkschaftspest.

Die Tuberkulose kann nicht zu den eigentlichen Berufskrankheiten gezählt werden, aber es unterliegt keinem Zweifel, daß man die Tuberkulose nicht nur unter dieser Krankheit leiden als andere. Dr. Miller, ein amerikanischer Arzt, hat in seinen Untersuchungen über die Tuberkulose als Berufskrankheit vor dem letzten internationalen Kongress für Infektionskrankheiten mit dem bezeichnenden Satz eingeleitet: Die Tuberkulose ist eine Krankheit, die durch Ansteckung bei den dazu Veranlagten hervorgerufen wird, gleichviel ob eine solche Veranlagung aus Ererbung, aus den Einflüssen der Umgebung oder aus einer vorausgehenden Krankheit entspringt. Den Grund dafür, daß sie nur dann, wenn die Stärke der Ansteckung ungenügend groß ist, Abwehr findet gegen die Ansteckung durch gute Ernährung, Kleidung und weniger anstrengende Arbeit und besonders durch bessere Wohnungsverhältnisse und hygienische Gewohnheiten. Keim, Wohnungsverhältnisse, feuchte Ernährung, verbunden mit Unreinlichkeit, Schmutzigkeit und anderen hygienischen Mängeln, sojalen und moralischen Mängeln sind die Bundesgenossen der Tuberkulose in der ganzen Welt. Die Krankheit ist aus den Gründen, die sich diesen Ursachen entnehmen lassen, in besonders arbeitsreichen Klassen weitest verbreitet. Sie tritt häufiger bei den Arbeitern, als bei den Arbeitenden der freien Berufe auf. In der Tuberkulose sind die Berufsstände der Arbeiter, die sich diesen Ursachen aussetzen, am stärksten gefährdet. In den letzten Jahren sind die Berufsstände der Arbeiter, die sich diesen Ursachen aussetzen, am stärksten gefährdet. In den letzten Jahren sind die Berufsstände der Arbeiter, die sich diesen Ursachen aussetzen, am stärksten gefährdet.

Für die Rüche.

Der Spargel.

Eines unserer feinsten und wohl überall beliebtesten Gemüse ist der Spargel, der von Anfang des Monats Mai bis Ende Juni geerntet wird und in dieser Zeit frisch in den Handel kommt. Daher dürfte wohl gerade jetzt mancher Hausfrau einige Worte über die verschiedenartige Zubereitung und das Aufbewahren der Spargel willkommen sein. Allgemein bekannt ist es wohl, daß man die Spargel (selbstverständlich laublos geerntet und abgewaschen) in Bündel bindet, in Salzwasser abkocht und dann mit zerlassener Butter fertigt, oder sie mit der bekannten weißen Buttercreme (Blumentouche) überzieht. Sie bilden so ein Gericht für sich, aber man gibt Geröstlbraten, Schinken, Lachs oder gebackene Brüste als Beilage. Im Salat geerntet und leicht gesalzt verwendet man sie zu Spargelsuppe, Spargelrettig, Spargel- und Kartoffelsalat; Omelette mit Spargelstücken; Quark mit Spargel; Spargelsalat.

Spargelsuppe. Man läßt die dünnen, geschälten und geschnittenen Spargel einmal aufkochen, gießt das Wasser ab, läßt sie mit neuem Wasser an, läßt sie noch fochen, bindet die Suppe mit Mehl und Butter, und quillt sie vor dem Anrichten mit 1-2 Eigelb ab. Im die Suppe noch wünschenswerter zu machen, tut man etwas Bouillon oder Fleischextrakt hinzu.

Spargelsalat. Die dünnen Spargel werden geschält, in 3-4 Zentimeter lange Stücke zerhackt, mit viel lauwarmen Wasser angefeuchtet, und nachdem sie recht weich geachtet sind, mit einem Durchschlag herausgenommen. In etwas von der Spargelbrühe das Wasser, in dem die Spargel geachtet sind, tut man Essig, feines Speisöl und Zucker nach Geschmack, gießt die Sauce über die noch heißen Spargelstücke, läßt den Salat vollständig erkalten, rührt etwas gehackte Petersilie hinein und serviert ihn auf kaltem Tisch. Dieser Salat schmeckt vorzüglich und erweist sich besonders bei den Herren einer großen Beliebtheit.

Spargelgemüse. Die geschälten, in Stücke zerhackten dünnen Spargel werden, nachdem sie weich geachtet sind, mit Schmirbel angefeuchtet und mit viel gehackter Petersilie überstreut.

Getrocknete Spargelabfälle. Es empfiehlt sich, die Spargel vor dem Schalen abzuwaschen, damit auch die Wurzeln möglichst sauber bleiben; diese wäscht man dann nochmals läufig und trocknet sie auf einem nicht zu heißen Feuer. Für den Winter aufzubewahren, geben sie in kleinen Porzellan Tassen und Säcken einen angenehmen Spargelgeschmack.

Spargel in Viechschinken einlegen. Möglichst frisch geernteter Spargel wird geputzt, aber nicht gewaschen, unten gleichmäßig abgeschnitten, so daß alle Spargel, welche in eine Viechschinken kommen sollen, den selben Länge sind, und in lange Viechschinken dicht eingeleitet, mit den Köpfen nach oben, wobei über den Köpfen noch ein fingerbreiter leerer Raum bis zum Deckel bleiben muß. Man tut in jede Viechschinken 1 1/2 Pfund Spargel, einen Haufen gehackte Salz, füllt sie bis oben heraus mit frischem Branntwein, läßt die Viechschinken gut verpacken, stellt sie in einen Kessel oder hohen Topf mit kochendem Wasser, welches noch etwas über den Viechschinken stehen muß, bringt das Wasser wieder zum Sieden und läßt die Viechschinken 1 1/2 Stunden darin fochen, wobei man gut acht gibt, ob bei feiner der Viechschinken ein feiner Wasserstrahl nach oben aufsteigt, in welchem Falle die Viechschinken sofort herausgenommen, frisch verpackt und wieder in das Wasser zurückgestellt werden muß. Nach Ablauf von 1 1/2 Stunden nimmt man den Kessel oder Topf vom Feuer, läßt die Viechschinken darin erkalten, trocknet sie ab und bewahrt sie im Kühlen auf. — Ein anderes Verfahren ist folgendes: Man putzt den Spargel, läßt ihn in kochendem Wasser einmal aufkochen, füllt ihn in frischem Wasser ab, tut ihn in die Viechschinken, gießt heißes Wasser darüber, läßt die Viechschinken gut und focht sie eine reichliche Stunde im Wasserbad. Beim Gebrauch erwärmt man den Spargel nicht in dem in den Viechschinken befindlichen Wasser, sondern man legt ihn in frisches, kochendes Salzwasser, läßt ihn darin heiß werden und bereitet ihn dann ganz wie frischen an.

Kleine Mitteilungen.

Ein vorzügliches Fleckenreinigungsmittel, welches alle bis dahin bekannten weit übertrifft und von mir auch stets mit dem besten Erfolge angewendet wird, ist folgendes Gemisch: Lavendelöl, Saponin, flüchtiges Ammoniak. Diese drei Flüssigkeiten mengt man zu gleichen Teilen. Anwendung wird es auf dieselbe Art und Weise wie Benzin.

Zusammenlösen von Glas. Eine feste am Glase haftende Metalllegierung, die daher beim Zusammenlösen von Glas verwendbar ist, besteht aus 95 Teilen Zinn und 5 Teilen Zink. Der Schmelzpunkt dieser Legierung liegt bei etwa 200 Grad C. Das lösende Glas wird zunächst auf die anzuwendende Temperatur erhitzt und dann wird die Legierung mittels Weisöl auf dem Glase ausgebreitet, worauf sie nach dem Erkalten fest daran haftet. Eine Legierung von 90 Teilen Zinn und 10 Teilen Aluminium ist zum gleichen Zweck verwendbar, aber weniger bequem, da sie erst bei 300 Grad C. schmilzt.



Nr. 19

Halle a. S., den 11. Mai

1912

Die Ernährung der Rüden.

Von D. Spick, Delmenhorst.

Wenn auf einem Bauernhofe eine Glucke in irgendeinem verstellten Winkel ohne Wissen des Bauern ihr Nest bereitet und eine entsprechende Anzahl Eier hineingelegt hat, kann kommt sie eines guten Tages mit einer ganzen Egar munterer Küchlein behersigt.

Die Federn der Tieren sind vollkommen trocken, der Gang ist sicher und behende. Man sieht es den Rüdchen auf den ersten Blick an, daß sie sich von den Anstrengungen der Befruchtung aus dem Ei erholt haben durch längere Ruhe unter den wärmenden Flügeln der schlüpfenden Mutter. Sie sind gewiß schon volle zwei Tage alt. Woher aber haben die kleinen Geschöpfe Wasser und Nahrung während dieser Zeit genommen? Die Dämme hatte auf dem Seidenboden gebrütet, auf dem die Rüdchen kaum Futter erreichen konnten und trennte sie der Behälter erst heraus, als ihn das ununterbrochene Glimmen der Heune und das fröhliche Rufen der Jungen auf den unerwarteten Nachschub aufmerksam machte.

Die Rüdchen bedürfen vor Ablauf von 36 bis 48 Stunden feinerster Nahrung. Kurz vor dem Schlüpfen zieht das Rüdchen den Rest des Eibrottes ein und löst von ihm in den nächsten zwei Tagen. Hier sind ein vorzügliches Erfrischungsmittel, aber nur, wenn sie richtig und in geringer Menge gegeben werden. Sie sind bekanntlich schwer verdaulich, und eine verdickte Zubereitung bringt den Tieren oft den schnellen Tod oder doch schwere Darmkrankheiten. Die Eier müßten ganz hart gebackt und absonnig auf einer Reibe sorgfältig fein gerieben werden. Oder man läßt das rohe Ei langsam in lauwarmem Wasser laufen und gerinnen. Ohne Bedenken können für diesen Zweck die in der Umgebung häufig in größerer Anzahl vorhandenen Brauterei, die sich beim Erhitzen in Scherben als unbedenklich erweisen, verwendet werden. Die Eigelbe soll auch den Rüdchen vom ersten Frühlingstage an zur Verfügung stehen; sie wird zu Pulver zerrieben und mit etwas Weizenkleie innig mit dem geriebenen Ei vermischt, bis sich eine trockene, krümelige Masse gebildet hat.

Es ist besser, das Futter etwas zu trocken als zu feucht zu geben, weil trockenere Futter nicht so schnell verfaulen werden kann und in dem Stoff zu gären, ein eingetrocknetes werden muß. Dieser Umwandlung beim Fressen trägt viel zur besten Futterausnutzung und zu einer guten Verdaulichkeit bei. Auf das letzte Vorkommen eines frischen Eibrottes ist bei dieser Methode, wie überhaupt bei jeder Fütterung, besonders zu achten.

Wohl, besonders Roggenmehl ist sehr wünschenswert, sie wird den kleinen Rüdchen aber sofort gefährlich, sobald durch unreine Gefährdung oder durch ein zu langes Siedelwasser auch nur die geringste Säuerung eintritt. In allen Fällen, in denen eine reinliche Sauberkeit der Rindergläser ist irgendwelchen Gründen nicht garantiert werden kann, ist das Wasser auch, wenn man sich auch darauf achtet, das jedes Getränk nur in Stubenwärme verabreicht wird.

Jebr gute Dienste leistet uns für diesen Zweck ein gewöhnlicher Ton-Alumentopf, der umgekehrt in einen etwas größeren Unterlag gestellt wird. Das Abgangloch verschließen wir mit einem Vorlein, um eine Stelle des Randes teilen wir etwa einen halben Zentimeter ein. Jetzt wird der Topf bis zum Rande mit Wasser gefüllt und der Unterlag aufgelegt. Die linke Hand füllt den Unterlag und die rechte den Boden des Topfes; es erfolgt eine schnelle Schwemung, nach der der Unterlag unten, der Topf oben steht und das beste automatische Tringelab, das wir uns wünschen können, ist da. Es hält das Wasser lange Zeit frisch und macht den Rüdchen ein Verlangen des Wassers durch Eintreten unmöglich.

Bei der Futtereinrichtung für die Rüdchen ist, genau wie bei der Fütterung des erwachsenen Geflügels, sehr zu beachten, daß die Rüdchen viel mehr unter der Beobachtung als unter der Unterbringung zu stehen haben. Eine regelmäßige dreimalige Fütterung am Tage genügt vollkommen. Neben dem Rüdchenfutter soll man den Tieren vom ersten Tage an einen Schotraum, den man mit leichter Erde, aus dem ertragsreicheren Strohhäcksel, vermischt und direkt unter dem Rüdchen, die besten lernen das Schotraum nach den Verlässlichen recht bald und stärken durch die enge Arbeit die Muskeln. Bei so reichlicher auf das Schotraum gewöhnten Tieren demotiviert sich das Schotraum: Jung gewohnt, ist genau mit unter ihnen gibt's später keine Fütterer, die trägt in den Ecken herum.

Über die Frage, ob die Trocken- oder Weichfütterung den Rüdchen zuträglich ist, herrschen noch immer die verschiedensten Ansichten. Es mag ja richtig sein, daß bei ausgiebiger Trockenfütterung die Gefahren der im Winterhalbjahr so sehr gefährlichen Darmkrankheiten weniger sind. Andererseits ist aber zu bedenken, daß mit dem feinen Regen eine oft zu große Belastung zusammen, wenn man ihn abzuwehren mit den schwerverdaulichen Körnerfrüchten belastet. Ich habe bislang immer die besten Erfolge erzielt, wenn morgens und mittags Weichfutter und abends Körner gegeben wurden. Nach 10 Wochen fällt die Weichfütterung fort und das Futter ist in allen Teilen vollständig abgegraben. In den ersten acht Tagen kann das Weichfutter als Vorkostfutter und Wachstumsstütze bestehen, der entwerde Ei, wenn langsam beschriebene, zugelegt wird, auf höchst reichlich. Dazu kommt als Gemischfutter geriebene Wurzel, ferner eine Weizenpflanze vorhergehender Rast. Das Körnerfutter besteht nur aus Hirse.

Man kann in den ersten Lebensjahren auch ein der erprobten künstlichen Futtermittel eingeweiht oder trocken geben und hat in diesem Falle ein zuverlässiges Ersatzmittel. Auf die Dauer wird diese Fütterung aber zu teuer. Sie ist auch gar nicht so sehr zu empfehlen, weil den Tieren bei dem einzigen Einzelfall der Abwehr begehrt, aber weiß sie neben dem leichten Straßfutter andere Futtermittel nicht annehmen. Der Fütterer betrachte deshalb bei fertigen Futtermitteln als Weizen und gebe sie in geeigneten Fällen löselweise.

Von der zweiten Woche ab wechselt man mit Hosergrübe, Buchweizengrübe und Weiz in Weichfutter ab. In der Hirse kommen kleinere Körner: Hart, Buchweizen (gekaut), Dinkel, kleiner Weizen. Zur häufigsten Verfügung der Rüdchen hält man in einem besonderen Gefäße Gerst. Mit dem Weichfutter vermischt wird bei den Frühbrütern geriebene Wurzel oder Kleber, das mit heißem Wasser gebrüht wird. Späteren Brutten gibt man Heinschnitt, Brennnessel, Spinat, Klee, Salat, auch Wermut und Schafgarbe.

Nach der 5. Woche kann man noch an dem Gersteneck, Weizenkleie und Weizenkleie dem Weichfutter zusetzen, um mit etwa sechs Wochen zum Futter der alten Tiere überzugehen, das man allmählich nur noch zweimal am Tage, morgens und abends, recht früh in die Rüdchen bei großem Auslauf genügend animalische Stoffe so läßt man das Hirse- oder Weizenmehl im Futter ganz fort. In diesem Falle gibt man morgens ein gutes geröstetes Kartoffelmehl im Weichfutter, die allerdings sehr geringe Nährstoffe enthalten, aber gern getroffen werden, denn Darm eine größere Arbeit auszuüben und ihn dadurch stärken.

Etwas zur Dahlien-Kultur.

Kaltus-Dahlien sind feine, empfindliche Pflanzen. Aber sie können bei unangelegener Nahrung und unzureichender Bewässerung in der Entfaltung der Knollen, des Laubes und der Blüten leicht zurückbleiben und dann einen trügerischen Anblick bieten, mit anderen Worten: einen nur geringen Erfolg an Blüten liefern! Einige Erfahrungen, die ich mit Kaltus-Dahlien gemacht habe, will ich hier mitteilen. Die Knollen können schon ziemlich zeitig gepflanzt werden, denn eine gute Bewässerung ist die Hauptbedingung, ist das Erdreich locker, der Boden tonhaltig und hart



