

# Stadt und Land

Gemeinnützige Blätter für Land- und Hauswirtschaft, Vieh-, Geflügel-, Bienen- und Fischzucht  
Beilage zum Sächsischen Erzähler, Bischofswerdaer Tageblatt

Notationsdruck und Verlag von Friedrich Max, Bischofswerda. — Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieser Blätter wird gerichtlich verfolgt (Gesetz vom 19. Juni 1901)

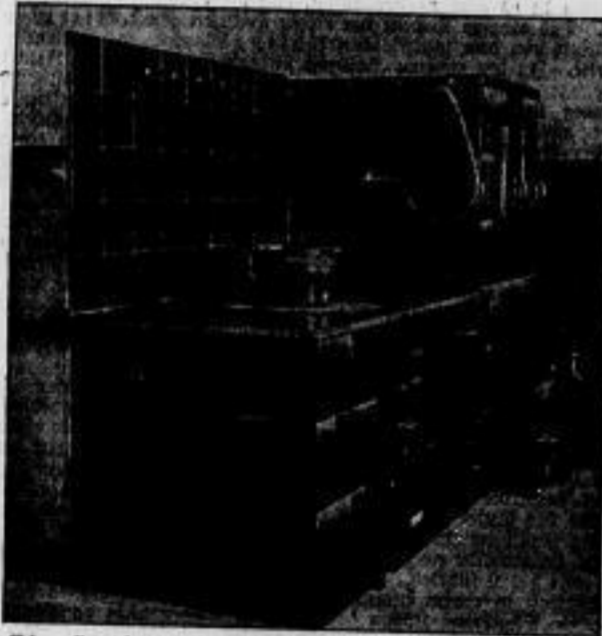
## Unser Herd

Von Frau v. Strauß

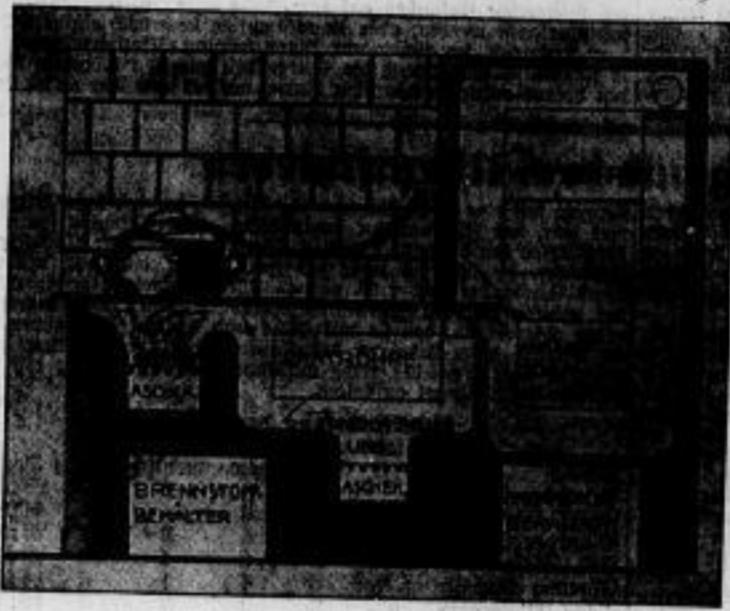
Der Herbst und Winterbeginn ist die Zeit, da man an die notwendigen Ausbesserungen in Haus und Hof denkt. Dabei wollen wir auch an dem Küchenherd nicht vorbeigehen, der zuletzt nur widerwillig seine Pflicht getan und uns durch schlechtes Brennen manchen Ärger bereitet hat. Außerliche Ausbesserungen helfen bei allen, ausgebrannten oder gar von vornherein unsachgemäß gelegten Herden wenig. Das Beste ist es schon, den Herd ganz umsetzen zu lassen. Allerdings ist das nur bei Kachelherden möglich; ein ausgebrannter eiserner Herd ist kaum wieder vollkommen in Ordnung zu bringen. Dagegen ist bei einem Kachelherd das Umsetzen immer erfolgreich, wenn der Ofenseher sein Handwerk versteht, und auch die Hausfrau weiß, worauf

nicht wird. Viele Kachelherde Franken daran, daß der größte Wärmeanteil in den Schornstein geht oder als Raumbelung in die Küche strahlt. So angenehm dies im Winter ist, so wenig erfreulich wird es zur wärmeren Jahreszeit empfunden. Ein richtig arbeitender Herd sollte die Hauptwärme als Kochwärme an die Herdplatte abgeben, nicht ans Wasserschiff, auch nicht an die Bratröhre, wie das bei manchen Konstruktionen noch zu finden ist. Denn schließlich ist das Kochen der Hauptzweck. Denn schließlich ist das Kochen der Hauptzweck. Denn schließlich ist das Kochen der Hauptzweck. Denn schließlich ist das Kochen der Hauptzweck.

eine nicht mehr beheizte Kachelfläche so angehängt wurde, als wäre sie noch ein Teil des Herdes, um die Einseitigkeit zu mähren. Diesen Mangel, auf den die Töpfe vom Herd aus direkt hinübergeschoben sind, möchte die Bäuerin nicht mehr erdulden. Teigschüssel, Töpfe mit Quark für Kochtöpfe, alles, was warmstehen, aber nicht erhitzen werden soll, findet hier seinen Platz. — Einige andere Arbeitserleichterungen sind bei diesem Herd noch bemerkenswert. Statt des bisher üblichen festen Schwenkhahnes finden wir einen biegsamen Metallschlauch, mit dessen Hilfe nun nicht nur die Töpfe auf dem Herd, sondern auch das Wasserschiff auf bequemste Weise gefüllt wird (s. Abb.). Der Herd hat keine Schutzstange mehr,



Ein Herd braucht keineswegs riesig und unförmlich zu sein. Dieser Herd ist nur 180x80 cm groß



Schnitt einer Kachelherdanlage. Hier ist die Wärmenutzung bis zum Äußersten durchgeföhrt

es ankommt. Ein gut gebauter Herd macht durch Beschleunigung der Arbeit und durch Brennstoffersparnis auch größere Kosten beim Umsetzen bezahlt. Von der möglichen Brennstoffersparnis macht man sich im allgemeinen zu geringe Vorstellungen. Jahrelange Erfahrungen haben aber immer wieder gezeigt, daß in jedem Falle Einsparungen von wesentlicher Höhe gemacht werden konnten. (Man kann meist mit etwa 50 v. H. rechnen.) Selbst wenn diese Einsparungen an selbst gesammeltem Reisig oder sonstigem Holz aus dem Betriebe gemacht werden, so sind sie darum doch auch vorhanden, zumindest wird durch den verringerten Reisigverbrauch die Arbeit für das Sammeln und Zerhacken gespart.

Wie soll aber nun der neue Herd gelegt werden? Wieviel haben wir gefunden, daß er genau nach dem Vorbild des alten entsteht, nur daß eben das „Innere“ neu aufgemauert wird. Es liegt auf der Hand, daß man dabei die Fehler der alten Herde, die immer in dem Herdbau an sich liegen, gleich in den neuen Herd wieder mit hineinbringt. Denn leider viel zu viele unserer im Gebrauch befindlichen Kachelherde sind auf schon jahrzehntealte Typen zurückzuführen. Einige Punkte sind für einen Herd, der gut brennen soll, besonders zu beachten; und es ist deshalb wichtig, daß auch die Hausfrau selbst darüber Bescheid weiß, damit sie beurteilen kann, was an ihrem bisherigen Herd der Änderung bedarf. Grundsätzlich muß vor allem die ganze Herdanlage so vorgesehen sein, daß die aus dem Brennstoff einmal erzeugte Wärme sowohl wie irgend möglich im Herde selbst für Haushaltszwecke ausge-

schon ein weiterer großer Wärmeanteil auszugeben. Trotzdem bleibt noch so viel Wärme auszunutzen, daß man noch einen Wärmschrank bzw. eine Wärmeröhre damit so beliefern kann, daß sie auch wirklich ihren Namen verdient. Die Abbildung zeigt im Schnitt eine auf unsere Vorschläge von der Ofenseherzentrale, München, entworfene Kachelherdanlage, an der diese Wärmenutzung bis zum Äußersten durchgeführt ist. Der Herd hat sich in der Praxis eines größeren Bauernbetriebes außerordentlich gut bewährt. Er leistet viel bei geringem Brennstoffverbrauch.

Trotz der vielen Koch- und Wärmemöglichkeiten braucht nun ein Herd keineswegs riesig und unförmlich zu sein. Auch das ist ein Fehler der veralteten Herdanlagen, daß sie zuviel toten Raum umfassen, in dem sich die Heizgase unnötig abkühlen oder die Wandungen und Kacheln aufheizen, und diese Wärme dann höchst ineffizient an die Küche als Raumbelung abgeben. Je enger alles zusammenliegt, um so besser ist die Wärmenutzung, um so geringer ist der Anteil der Raumbelung, und um so kleiner kann der Herd gehalten werden. Der im Schnitt gezeigte Herd, dessen Vorderansicht das erste Bild zeigt, ist nur 180x80 cm groß; trotzdem die Herdplatte nur 100x80 cm groß ist, hat der Herd eine sehr große Bratröhre, ein 50 Liter fassendes Wasserschiff und eine Brat- und Wärmeröhre mit zwei Föhren. Er reicht für einen 10- bis 12-Personen-Haushalt vollkommen aus. Auch für die Erwärmung einer mittelgroßen Wohnküche gibt er noch genügend Hitze ab.

Daß der Herd auf dem Bild verhältnismäßig groß wirkt, kommt daher, daß an der Seiten-

die doch nur dauernd gepuht werden muß, dafür aber einen breit überragenden Rahmen. Auch dieser Rahmen ist, um jede Reinigungsarbeit zu vereinfachen, mit einem Material versehen, das nicht gepuht und poliert, sondern nur einfach mit feuchtem Lappen abgewischt zu werden braucht, nämlich mit einem Überzug von Granit-Emal.

Mit den Außerlichkeiten allein ist es aber beim Küchenherd nicht getan. Das Innere des Herdes ist mindestens ebenso wichtig, vor allem die Art und Größe des Feuerungsraumes sowie des Rostes und die Höhe vom Rost bis zur Herdplatte. Über diesen Punkt herrscht deshalb volle Unsicherheit, weil man genaue Maße nicht angeben kann. In der Regel, infolge der ganz verschiedenen Herdkonstruktionen, nicht einhalten kann. Grundsätzlich müssen aber auch bei Kachelherden diese Maße dem zur Verwendung kommenden Brennstoff angepaßt werden. Die alten Herde stammen hauptsächlich aus den Zeiten reiner Verfeuerung von Holz, und zwar von großen Röhren oder gar Röhren, und haben deshalb riesige Feuerungsräume und Roste. Je mehr diese Art Brennstoff abnimmt, da sie ja auch volkswirtschaftlich nicht mehr zu vertreiben ist, und je mehr man zu festen Brennstoffen mit größerem Hitzegehalt, also vor allem zu Kohlen übergeht, um so kleiner können nicht nur, sondern müssen Feuerungsraum und Rost sein. Es wird ja deshalb schon immer zur Brennmaterialersparnis der Vorschlag der Rostabmauerung gemacht. Beim Neusehen wird man natürlich gleich einen entsprechend kleineren Rost einbauen und auch den Feuerungsraum von vornherein wesentlich kleiner machen lassen. Eine Rostlänge von 28 bis 30 cm dürfte für alle

Stöße genügen. Abhängig von der Art des Brennstoffes ist auch der Abstand von Rost und Herdplatte. Für das sperrige Klobenholz mußte dieser Abstand groß sein, sonst hätte man ja kaum genügend auflegen können. Trotzdem, aber gerade wegen der großen Höhe, zogen die Flammen bei der Holzfeuerung leicht ab, erreichten gar nicht die Herdplatte, konnten sie also auch nicht erwärmen. Daher kam es, daß man zu schnellerem Erhitzen die Töpfe in die Ringe einhängen mußte. Um also auf der Herdplatte und doch schnell kochen zu können, muß der Abstand von Rost und Herdplatte nur so groß sein, daß die Flammen direkt an die Herdplatte treffen. In dem oben beschriebenen Herd beträgt die Höhe nur 17 cm. Die Bäuerin lacht nur oben auf der geschlossenen Herdplatte, die überhaupt keine Ringe hat, und bringt trotzdem sowohl bei Reisig, als auch bei Kohlenfeuerung in 4 bis 12 Minuten, je nach der vorhandenen Luft, den Wasserkessel und alle anderen Speisen in ebenso kurzer Zeit zum Kochen. Dabei ist der Brennstoffverbrauch ganz gering.

Das Neusehen eines zweckmäßigen Herdes ist genau so teuer wie das eines unpraktischen, denn es handelt sich, wie beschrieben, ja vor allem darum, richtige Anordnungen und Maße innerhalb des Herdes einzuführen. Wenn die Hausfrau dem Ofenseher genau angeben kann, welche Wünsche sie hat, und wenn sie diese Wünsche angeben kann, daß sie technisch durchführbar sind, dann wird aus der Zusammenarbeit mit dem Handwerker auch ein Küchenherd entstehen, an dem sie Freude hat, und der eine wirkliche Erleichterung der Arbeit bringt.

Wädhren, deren Kraut fast wertlos ist, sind ein beliebtes Pferde- und Fohlenfutter. Bei tiefwachsenden Sorten pflügt man die Wädhrenwurzeln heraus und sammelt sie für die Furchen in Röhren auf. Höher wachsende Sorten kann man auch mit dem Karottensack ernten und danach auflesen. Dieses Verfahren ist ein Nothelfer, da die Wädhren zerbrechlich und fließende Wurzelteile vom Karottensack abgeschnitten werden können und im Boden verbleiben. Außerdem ist der Jugtraktbedarf sehr groß. Man sollte daher nur dann mit dem Karottensack arbeiten, wenn für die Wädhren nur noch wenig Zeit ist. — Wädhren sind wenig frostempfindlich, wenn sie im Boden liegen. Sie können deshalb auch im Boden liegenbleiben und dann erst im kommenden Frühjahr ohne große Verluste geerntet werden. Sie bilden dann oft ein willkommenes Futter, wenn die übrigen Vorräte an Futter zur Reize gehen. — Bei tiefwachsenden Sorten wird das Kraut vor der Wädhren mit dem Grasmäher abgemäht, abgetrennt und beiseite geschleift. Kann es — z. B. bei hochwachsenden Sorten — nicht gemäht werden, wird es beim Aufsammlen der Wädhren von Hand abgetrennt.

Rostausbau abgetrennt! Bei der großen Wichtigkeit, die das Schmelzen in unserer Volksernährung besitzt, ist es nationale Pflicht, Schmelzausdrücke im Schweinebestand möglichst zu vermeiden. Für die Schweine, die im Frühjahr simultan gegen Rotlauf geimpft worden sind, ist der Schutz jetzt aber abgelaufen. Sie können also wieder an Rotlauf erkranken. Im Herbst, wenn die Tage noch warm, die Nächte aber schon kalt sind, pflügt sich dann die zweite Rotlaufwelle ein. Es ist daher im allgemeinen Rotlaufschutz notwendig, daß die Schweine, die überhaupt noch nicht geimpft worden sind oder nur simultan ohne nachfolgende zweite Rotlaufimpfung, jetzt noch einmal geimpft werden. Die noch vielfach verbreitete Ansicht, daß die Schweine nur in der besten Jahreszeit an Rotlauf erkranken, ist durchaus irrig, da Rotlauffälle auch schon häufiger im Winter aufgetreten sind.

Stiefelsohlen kann man sich aus trockenen, entörnten Walstollen selbst herstellen; man muß Rollen von gewünschter Formstärke ausfinden und in der Länge entsprechend zuschneiden. Die so gewonnenen Prosolen werden mit Harz, Lack oder Paraffin bedeckt, wie dies mit Rorken auch geschieht, und man hat so einen durchaus brauchbaren Ersatzsohlen.

Als Füttern ist keine Zeit verloren  
Reinlichkeit ist das halbe Futter  
(Als Bauernsprüche)

## Frage und Antwort

**Bedingungen für die Beantwortung von Anfragen:** Der größte Teil der Fragen wird schriftlich beantwortet, da die Beantwortung aller Fragen räumlich unmöglich ist. Die Anfragen müssen genau und deutlich sein. Die Beantwortung erfolgt in der Regel innerhalb von 14 Tagen. Die Beantwortung erfolgt in der Regel innerhalb von 14 Tagen. Die Beantwortung erfolgt in der Regel innerhalb von 14 Tagen.

**Pferd bei Unterhautzellgewebeerkrankung.**  
Bei meinem zehnjährigen Wallach ist der rechte Vorderfuß von der Fessel bis zum Knie auf der Innenseite angeschwollen. Es handelt sich wahrscheinlich um starke Sehnenentzündung. Wir haben schon Fluß-Umschläge gemacht, aber das Pferd lähmt immer stärker. Was kann ich dagegen tun? A. B.

**Antwort:** Ihren Angaben fehlen wir sehr mihtraulich gegenüber. Es muß immer wieder betont werden, daß das Pferd an den Vordergliedmaßen keine Knie hat. Sie meinen wohl das Vorderfußwurzelgelenk? Wenn die Anschwellung sich an der Innenseite der Vordergliedmaßen befindet, kann es sich nicht um eine Sehnenentzündung handeln, da es dort keine Sehnen gibt. Vielmehr scheint eine sehr schmerzhaft Unterhautzellgewebeerkrankung vorzuliegen, die von einer kaum sichtbaren Streichwunde herrühren kann. Behandeln Sie die erkrankte Stelle zweimal täglich mit heisser Antiphlogistine.

**ist die Verflüchtigung von rohen und gedämpften Karstoffeln an Arbeitspferde ratsam?** S. S.

**Antwort:** Über längere Frist und in zwei verschiedenen Jahren durchgeführte Vergleichsversuche der Fütterung roher bzw. gedämpfter Karstoffeln in Mengen von rund 17 bzw. 20 kg neben einem an Eiweiß und Ballast ausreichenden Grundfutter ergaben, daß bei guter Verdaulichkeit Karstoffeln ohne besondere Vorbehandlung roh wie gedämpft mit gleicher Wirkung an schwere Arbeitspferde verfüttert werden können, sofern die Karstoffeln unzerbrochen, ungeteilt und peinlich sauber gewaschen sind.

## Ein Ratgeber für jedermann

**Zuchtsaugfähigkeit von Zwillingstältern.**  
Eine sehr gut entwickelte Zwillingstältere will ich decken lassen. Welche Kälber waren Muttertiere. Soll man eine Zwillingstältere zur Zucht verwenden? A.

**Antwort:** Über die Zuchtsaugfähigkeit von Zwillingstältern sind weitgehende Beobachtungen gemacht worden, ohne daß diese Frage zu einem endgültigen Abschluß gekommen ist. Es ist in den verschiedenen Zuchtgebieten festgestellt worden, daß bei Zwillingstältern ungleiches Geschlechtes das weibliche Tier unfruchtbar ist, dagegen sollen Zwillingstältere gleichen Geschlechtes fruchtbar sein. Im allgemeinen empfiehlt es sich nicht, Zwillingstältere zur Zucht zu benutzen, da sie sich nicht so entwickeln wie einzeln geborene Kälber.

**Kennzeichnung von Hühnern.**  
Da bei meinen Hühnern Geflügelringe und Geflügelmarken leicht verlorengehen, möchte ich die Ständer der Tiere zur Kennzeichnung mit einer hellen, auffallenden Farbe, die wasserfest ist, anstreichen. Gibt es eine solche Farbe? A. B.

**Antwort:** Eine Farbe, mit der die Beine der Hühner angestrichen werden, um die Tiere kenn-

zeichnen zu können und die auch Wasserfestigkeit besitzt, gibt es nicht. Durch Auftragen einer Farbe auf die Beine der Hühner würden bei den Tieren auch gesundheitliche Schäden auftreten. Versuchen Sie es aber weiter mit dem geschlossenen Fußring zur Kennzeichnung der Hühner, denn dieser hat sich außerordentlich bewährt. Der Fußring kann nur vom Fuß entfernt werden, wenn er mit einer Kneifzange ausgegriffen wird. S. S.

**Bockfänger.**  
Im böhmischen Kleidermarkt haben sich die eingefandten Bockfänger angehöht. Wie erkennt man das Vorhandensein dieser Schädlinge, und was kann man dagegen tun? S. S.

**Antwort:** Die überfandte Larve ist die Larve eines Bockkäfers. Da diese Larven kein Bohrmehl aus ihren Gängen stoßen, erkennt man ihre Tätigkeit meistens erst, wenn der fertige Käfer das Holz durch ein Flugloch verläßt. Der Kampf gegen diesen Schädling ist in erster Linie vorbeugender Natur, und zwar handelt es sich besonders um eine frühzeitige Imprägnierung des unbeschädigten Möbelholzes, jedoch lassen sich Möbelstücke manchmal noch nachträglich behandeln.

Schriftleitung: Rode Sabs, Reudamm. — Alle Zusendungen an die Schriftleitung, auch Anfragen, sind zu richten an den Verlag J. Neumann, Neudamm (Det. Hjo.)