

Die Krankheit kann seuchenhaft auftreten. Auch bei dieser Krankheit ist die Ursache noch nicht geklärt. Man hat schon die verschiedensten Erreger gefunden, am meisten den Nekrobazillus.

Sicher ist jedenfalls, daß die Stenodiphtherie mit der Diphtherie des Menschen, die durch den Löfflerschen Diphtheriebazillus verursacht wird, nichts zu tun hat. Sie ist zum Glück auch auf den Menschen nicht übertragbar. Dagegen soll umgekehrt eine Übertragung der Kinderdiphtherie auf Ragen — wenn auch selten — vorkommen. Die Erscheinungen bestehen in schlechter Freßlust, Speicheln, erschwertem Abschlucken, üblem Geruch aus dem

Maul und anfangs auch Fieber. Dazu kommen schmerzhaftes Schwellen der Rachen- und Kehlkopfgegend und erschwertes Atmen. Bei der Untersuchung der Mundhöhle zeigt sich die Schleimhaut gerötet und geschwollen und mit verschiedenen dicken, grauen bis rötlichgelben Häuten bedeckt, unter denen die Schleimhaut sich geschwürrig verändert zeigt. Namentlich Schlund- und Kehlkopf ist betroffen. Die benachbarten Lymphdrüsen sind geschwollen. Auch die Lunge kann in Mitleidenschaft gezogen werden. Die Krankheit führt unter hochgradiger Abmagerung, Schwäche und Schlassucht, bisweilen auch unter Krämpfen, zum Tode. Die

Behandlung besteht in der Trennung der noch gesunden Ragen von den kranken, Desinfektion der Lagerstätten, vorsichtiger schonender Entfernung der Auflagerungen und Bepinseln der nekrotischen Stellen mit dreiprozentiger Wasserstoffsuperoxyd-Lösung, Tinktur Jodi und Glycerin 1:5, Ausspülungen der Mundhöhle mit verdünnter Wasserstoffsuperoxyd-Lösung. Inhalationen von Terpentinöl- oder Menthol-Dämpfen sind ebenfalls angezeigt, ebenso anregende Mittel, wie Wein und Cognac, und subkutane Einspritzungen von 0,5 bis 2,0 Kampferöl. Den Ragen ist nur flüssige Nahrung zu geben; wenn es nottut, in Form von Nährflüssigkeiten.

Das uralte Waffeleisen aus Großmutter's Zeiten kommt wieder zu Ehren!

Waffeln — dieses mit Recht so beliebte Schnellgebäck ist so ganz geschaffen für die heutige Zeit. Sie ermöglichen es auch der arbeitsüberlasteten oder berufstätigen Hausfrau, in kurzer Zeit und mit wenig Mühe etwas Gutes auf den Tisch zu bringen. Bei überraschendem Besuche sind sie ein wahrer Nothelfer. — Wir baden also jetzt zur Zeit der frischen, billigen Eier vorzügliche Waffeln in verschiedenen Arten und bringen sie duftend warm, fein mit Zucker bestreut, als köstlicher Nachtisch mit Kompott unserer Familie und ihren Gästen, oder verspeisen sie mit Hochgenuss zu Kaffee, Tee und Schokolade.

Hefewaffeln. Der saumige Abtrieb von 250 g Butter und sieben Eiern wird allmählich mit 375 g Mehl, 50 g in lauer Milch gelöster Hefe, etwas feinem Zimmt und Zitronenschale, Salz und Zucker nach persönlichem Geschmack, einem halben, kleinen Weinglas Rum oder Arrak und einem halben Liter Milch zu einem Teige rasch vermischt. Nach dem

Ausgehen wird er im gefetteten Eisen verbacken; es gibt einen Berg köstlicher Waffeln.

Mondaminwaffeln. Man verarbeitet je 125 g Mehl und Mondamin, 50 g geschmolzene Butter, je einen Teelöffel voll Zucker und Backpulver, eine Prise Salz und einen viertel Liter Milch zu einem glatten Teige, der sogleich verbacken wird.

Feine Waffeln. 250 g Butter und acht Eidotter werden schaumig gerührt, dann gibt man etwas Salz, 200 g Mehl, einen viertel Liter dicken, sauren Rahm und den steifen Schnee der acht Eier dazu und backt sofort die Waffeln.

Holländische Waffeln. Man schlägt 250 g zerlassene Butter mit 375 g Mehl, sieben Dottern und einem halben Liter süßer, lauer Sahne ab, fügt allmählich den steifen Schnee der Eier und eine halbe, kleine Tasse Rum bei und verbackt die Waffeln.

Einfachere Waffeln. 125 g geschmolzene Butter werden mit einem Eßlöffel voll Zucker abgerührt,

nach und nach kommen drei Dotter, ein Kaffeelöffel Vanillin, etwas Zitronenschale, Salz, ein viertel Liter Milch, 250 g Mehl, ein Eßlöffel Rum und ein halbes Backpulver dazu, endlich wird mit der Schneerute der steife Schnee der drei Eier dazugeschlagen und der Teig sogleich verbackt.

Rahmwaffeln. Es wird ein viertel Liter warmer, süßer Rahm mit 50 g Zucker, sechs Eidottern und zehn Gramm Hefe schaumig gerührt, dann zwei Eßlöffel Rum, 50 g zerlassene Butter, etwas Zitronenschale und Salz samt 125 g Mehl beigefügt, worauf man den Teig schnell aufgehen läßt und sofort verbackt.

Alltagswaffeln. Sieben bis zehn Stück Würfelzucker werden an einer halben Zitrone abgerieben und in einem halben Liter guter Milch aufgelöst. Von 360 g feinem Mehl, sechs ganzen, verquirlten Eiern, etwas Salz und 125 g zerlassener Butter wird unter langsamem Beigießen der Zuckermilch ein Teig bereitet, und von diesem werden die Waffeln gebacken.

Neues aus Feld, Garten, Stall und Hof, Haus, Küche und Blumenzimmer

Gartenarbeit und Blumenpflege im Februar.

Der Hornung fängt oft recht kalt und frostig an, und doch wartet der Gärtner nun bald auf wärmere Tage und muß seine Vorbereitungen für frühe Kulturen treffen. Wer ein Frühbeet hat, der wird im Laufe dieses Monats den nötigen Pferdedung zunächst auf einen Haufen setzen. Nach ein paar Tagen ist dieser dann warm genug geworden, um in das Beet gepackt zu werden. Rechtzeitig denke man auch an eine gute Erde für das Frühbeet. Zur Aussaat kommen darin Frühkohlsorten, Sellerie, auch Salat, Radieschen und Karotten. In den wärmeren Gegenden Deutschlands erlaubt das Wetter gegen Ende dieses Monats auch im Freien die Aussaat von Karotten, Spinat und Radieschen. Wenn frostfreies Wetter eintritt, werden wir an unseren Obstgehölzen den Baumschnitt vornehmen, die Triebe der Spaliere einkürzen und überflüssige Zweige ausschneiden, damit das Licht an alle Baumteile heran kann. Bei diesen Arbeiten achten wir auch auf die Eiblage des Ringelspinners und auf die vom Goldaster zusammengesponnenen Blätter, die abzuschneiden sind. Wer im Frühjahr noch Neupflanzungen vornehmen will, der bereite alles dazu vor und halte auch guten Kompost bereit; jedoch soll frischer Dünger nicht in die Baumgruben kommen. Die Winterbespritzung mit Obstbaumkarbolineum gegen den Apfelblattsauger und andere Schädlinge, die als Ei in den Zweigen überwintern, muß vor dem Austrieb erfolgen, jedoch ist ein später Zeitpunkt zum Spritzen nach neuen Beobachtungen erfolgreicher als zu frühes Behandeln der Bäume. Auch durch das Zimmerfenster laßt im Hornung die Sonne wieder kräftiger und bringt die Pflanzen langsam zum Wuchs. Wir können wieder ein wenig mehr gießen. Wo sich auf den Töpfen grüne Algen oder gar Moos angesiedelt hat, muß die Erde mit einem Hölzchen aufgelockert werden. Auch darf das Abwischen des Laubes unserer Blattpflanzen nicht vergessen werden. Und wenn jetzt auch die schwierigste Zeit für

die grünen Zimmergenossen vorüber ist, muß doch noch auf Schädlinge, wie Schild- und Schmierläuse sowie rote Spinne, sorgsam geachtet werden. Haben die Zwiebelgewächse abgeblüht, dann werden sie weiter gepflegt, bis wir sie im Garten einsetzen können. Im Biergarten können schon Wicken, Sommerrittersporn, auch Reseda und Ringelblumen ausgesät werden; und wenn kein Frost mehr ist, lassen sich Stauden teilen und neu aufpflanzen.

Zur Deckung des Wasserbedarfs bei Röhren sind Selbsttränken sehr zu empfehlen. Schroffer Futterwechsel ist noch Möglichkeit zu vermeiden. Regelmäßigkeit und Pünktlichkeit beim Füttern und Tränken, gutes Putzen sowie Ordnung und Reinlichkeit im Stall sind wesentlich für den Erfolg. Frische Luft ist unbedingt erforderlich. Mäßige Wärme ist nützlich; ein zu warmer und dumper Stall ist schädlich.



Drahtkorb als Behälter für Geflügelfutter. Viele Geflügelhalter sind sich oft im Zweifel, wie sie während des Winters ihren Hühnern das

so notwendige Grünfutter darreichen. Bekannt ist das Aufspießen z. B. einer Rübe auf einem längeren Nagel, der durch ein Brett geschlagen ist. Noch praktischer dürfte der abgebildete Drahtkorb sein, in den man einen Kohlkopf legt. Dieser in Kopfhöhe der Hühner im Scharraum aufgehängte Drahtkorb kann von allen Seiten von den Hühnern angenommen werden. Sie können sich leicht das so notwendige Grünfutter herauspicken. Der Drahtkorb ist praktisch erprobt und dürfte wohl zu empfehlen sein.

Risotto von eingeweckten Schoten. 250 g Reis reibt man trocken sehr sauber ab. Dann zerläßt man 125 g in Würfel geschnittenen Speck mit der gleichen Menge Schinken und einem Stückchen Butter, schüttet den trockenen Reis hinein und läßt ihn unter Schütteln und fleißigem Rühren mit einem Holzlöffel hellgelb rösten. Dazu füllt man nach und nach das Wasser der eingeweckten Schoten und etwas leichte Brühe, bis der Reis körnig ausgequollen ist. Dann salzt man, gibt die Schoten dazu und einige Löffel geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse. Das Gericht ist in einer knappen halben Stunde fertig und sehr schmackhaft. Frau A. in L.

Rollmöpfe von Salzhering. Gericht für vier Personen. Zutaten: Vier gute Salzheringe, eine große feingehackte Zwiebel, ein Eßlöffel Senfkörner, eine kleine Salzgurke, Pfeffer und Gewürzkörner, eine halbe Tasse milder Essig, eine halbe Tasse saure Sahne, ein Teelöffel Zucker und 15 Tropfen Maggi's Würze. Zubereitung: Die gut gewässerten Salzheringe werden abgezogen und von den Gräten befreit. Die innere Seite jedes Filets wird mit gehackter Zwiebel bestrichen, mit Senfkörnern bestreut, über ein Stückchen Gurke aufgerollt und der Rollmops durch einen Holzspieß gesichert. Die übrigen Zutaten mischt man zu einer Soße, die man über die Rollmöpfe, zwischen die noch die restlichen Gurkenscheiben gelegt werden, gießt. Einige Tage gut durchziehen lassen und mit Peilkartoffeln zu Tisch bringen. M. A.