

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Im „Vierfüßler-Gang“

Behandlung rückgratverkrümmter Kinder

Eine Einladung des Evangelischen Johannistiles in Spandau gab Gelegenheit zum Besuch des ihm zugehörigen „Birkenhof“, in dem — erstmalig in einem Heim — seit 1½ Jahren daran gearbeitet wird, rückgratverkrümmte Kinder mit

► **Rundrücken und allgemeiner Rumpfschwäche nach der Klappschien Kriechmethode** zu behandeln. Das Wesen dieser Methode besteht in der möglichst vollkommenen Entlastung des Rückgrats, und in Übungen. So sitzen die Kinder überhaupt nicht und vermeiden das Aufrechtgehen und -stehen. Zum Fortbewegen bedienen sie sich des „Vierfüßlergangs“, wobei Hand und Knie durch Rutschleder geschützt sind. Und

anstatt zu sitzen, liegen die Kinder

auf Matten. So nehmen sie ihre Mahlzeiten ein. Ihr „Tisch“ wird ihnen auf dem Erdboden gedeckt, wie bei den Gastmählern der Alten. So spielen sie, so arbeiten sie in und für die Schule, die im Heim selbst ihre Stätte hat. Die „Schulbank“ besteht aus der üblichen Liegematte und einer auf den Boden gelegten Holzplatte. So schreiben und zeichnen die Kinder genau so bequem als gesunde Kinder auf der Schulbank. Gewöhnlich ist eben auch hier „alles“! Nun zu dem Wichtigsten, dem

Turnunterricht,

an dem jedes Kind drei Stunden während des Tages teilnimmt. Ausser einem Barren gibt es in dem Turnraum keine Geräte. Die Kinder „turnen“ auf allen Vieren auf dem Fussboden, der mit Linoleum belegt ist, turnen in Badeschalen und, so lange es irgend angängig ist, bei geöffneten Fenstern, so dass sie stets frische Waldluft einatmen und sich ausserdem abhärten. Es gibt nun

Mobilisierungs- und Korrektionsübungen.

Die ersten, zu denen das Rutschen zählt, bewegen in erster Linie eine Erweiterung des Brustkorbes, damit Herz und Lunge sich ausdehnen können. Dadurch wird eine beachtliche

Besserung des Allgemeinzustandes

des Kindes erreicht. Bei der Apparatbehandlung ist dieser Erfolg nicht zu buchen. Die Korrektionsübungen, die direkt auf die Heilung oder doch wenigstens auf einen Stillstand der Krankheit hinarbeiten, sind der besonderen Art jedes „einzigen“ Patienten angepasst. Auch diese Übungen werden im Kriechzustand ausgeführt, sind durch Armbewegungen in der Luft bereichert und bezwecken die Be-



weglichkeit und möglichst die Streckung der Wirbelsäule. All diese Übungen sind leicht erlernbar, so dass auch das „Nesthäkchen“, ein vierjähriger Blondkopf, sie ganz exakt macht.

Wie ist es nun mit dem Erfolg?!

Sehr schwere Fälle von Skoliose sind auch durch diese Methode nicht heilbar. Gute Erfolge sind in weniger schweren Fällen innerhalb von vier Monaten erzielt, wie Röntgenbilder beweisen. Voraussetzung ist immer, dass so früh als möglich die Behandlung beginnt, und Mittel vorhanden sind, dass sie fortgesetzt werden kann, bis zum vollen Erlage, der oft allerdings erst nach Jahr und Tag erreicht wird. — Der „Birkenhof“ ist mit 30 Mädchen belegt. Wenn das zweite Haus fertiggestellt sein wird, können

noch 20 Jungens Aufnahme finden. Der Aufenthalt in frischer Waldluft, die Schwimmfreude in der Havel, im Winter im Halbbad des Stiftes, die Turnstunden und das gesellige Leben in den freundlichen Räumen bei sorglicher Pflege, werden ihre heilsame Wirkung nicht verfehlen. — Ms

Die Gartenarbeiten

Im Dezember

Der November war milde und brachte langerehnten Regen. Nun heisst es düngen und graben, solange der Boden offen ist. Bis zum März sind dann im Boden alle Pflanzenerstoffe gelöst, und die jungen Pflanzenwurzeln finden reichlich Nahrung. Pflanz aus der Abortgrube, aus dem Kall, die Ziegen, Hühner, Kaninchen, Kalk und Kalit, „Hornstücker-Kaliphosphor“, alle diese Düngemittel sind im Boden einzubringen, wo es an gutem Stallmist fehlt.

Wer seinen Winterkohl bis jetzt hat stehen lassen, hat wohl daran getan, denn noch nie haben sich Rot-Weiss- und Wirsingkohl so gut herausgemacht, wie in diesem Herbst! Nun ist es aber Zeit, diese Ernte vorzunehmen, nur Rosen- und Grünkohl lässt man im Garten stehen.

Was sich schon im Einslag und Keller befindet,

musst gelüftet werden. Man sehe seine Gartenwerkzeuge nach und bessere auch die Zäune und Hecken aus, damit Hasen und Kaninchen nicht in den Garten kommen. Bei Frost- und Schneewetter ruht dann alle Arbeit im Gemüsegarten.

Im Obstgarten

Das gibt es noch viel Arbeit, denn gerade jetzt, wo die Bäume entlaubt sind, kann man alle Raupenester, Eiblaggen des Schwammspinners, des Ringelspinners, Raupen der Kupferglücke und alle anderen Schädlinge gut sehen und vernichten. Dann aber auch alle krebserregenden Frassstellen der Blattläuse ausschneiden, und diese

Stellen dann mit dem bekannten Bartschi-Baumwachs bestreichen, denn gerade dieser Baumwachs läuft im Frühjahr bei starker Hitze nicht ab, was darunter an Läuseen st, muss absterben. Wer hier fleissig arbeitet, dem frisst das Ungeziefer im Frühjahr nicht die Obstbäume kahl. Der Baumschnitt hat noch Zeit. Man gebe aber auch im Obstgarten jetzt Kalk, wo es nötig ist, ebenso auch Mischdüngung B. A. S. F., die bekanntlich alle Nährstoffe für den Obstbaum in sich vereinigt. Ebenso ist es auch gut, wenn man Stalldung auf die Baumscheibe ausbreitet und flach im Boden eingrät. Wo der Regen noch nicht tief im Boden eingedrungen ist, kann man mit Wasser und verdünnter Jauche nachhelfen. Wo im Sommer die Blattlausplage schädigte, sitzen jetzt die Winterer dieser Schädlinge wie feines Schiesspulver an den Zweigen, die hier trotz Kälte, Schneee und Blätter im Winter überdauern. Hier spritzt man mit Solbar oder gutem Obstbaumkirschenm. Man decke jetzt Pfirsiche, Aprikosen und Weinstöcke ein, überwache ständig die eingelagerten Obstsorten und sorge auch im Obstgarten für Dichtmachung der Zäune, damit auch hier Hasen und Kaninchen keinen Schaden anrichten können.

Im Ziergarten

hat man in fleissiger Arbeit alles getan, hat gepflanzt, die Rosen niedergelegt, niedere Rosen mit Erde behäufelt, Frühjahrsblumen gepflanzt, Zwiebeln gelegt, alles gut eingedeckelt und den Garten gesäubert. Nun kann der Winter kommen. Gibt es viel Schnee, und sind die Zweige der Tannen und anderer Koniferen zu sehr damit belastet, dann muss man den Schnee abschütten, sonst gibt es Astbruch, und die Zweige, die schwer herabhängen, kommen aus ihrer natürlichen Lage. Im Gerstruch lasse man das Laub liegen, grabe es im Frühjahr im Boden ein, denn so schützt es die Pflanzenwurzeln. Man vergesse aber auch die Singvögel nicht, streue ihnen Futter und sorge für Wasser, denn der Durst ist allen Singvögeln im Winter, wenn alle Wasserläufe zugefroren sind, ein schlimmer Feind. Ob ergärtner Franz Rochau

Stall im Dezember

Futter und Pflege im Winterstall — Schlachtkaninchen — Geflügelstämme

In den Ställen muss der Tierhalter jetzt ein Hauptaugenmerk darauf richten, dass die Tiere unter den Unbilden des Wetters nicht leiden. Namentlich

Ziegen

sind gegen Kälte empfindlich. Darum entfernt man den Mist niemals vollständig; bei anhaltendem Frost und kalten Winden unterlässt man das Misten ganz. Es muss häufig Stroh nachgestreut werden. Die Jaucheflusslöcher müssen natürlich in Ordnung sein. Die Aussentüren schützt man durch davor gestrichene Strobbünde. Das Getränk reiche man in verschlungenem Zustande. Durch regelmässiges Putzen fördern wir das Wohlbefinden der Ziegen. Bei schönem Wetter bringen wir sie ins Freie und erhalten sie in Bewegung, während wir den Stall gut durchlüften und die Einstreu erneuern. Bei der jetzt bevorstehenden Trockenfütterung brauchen die Ziegen mehr Tränke als im Sommer, doch vermeide man die schädliche Suppenfütterung. Auch

die Kaninchen

müssen reichliche trockene Streu im Stalle haben und vor Wind und Niederschlägen geschützt sein. Ihnen schadet Kälte allerdings nicht, sie härten sich im Gegenteil ab. Man braucht sie deshalb nicht in Innenställe zu bringen. Nur sollen die Ställe nicht zu oft gereinigt werden. Pelz- und Nutzkanninchenzüchter können den Winter zur Zucht benutzen. Solche Ziegen sind hart und liefern vorzügliche Felle. Das Futter besteht im Winter aus Runkeln, Möhren und Steckrüben mit Heu. Es darf nicht gefroren sein. Weichfutter gibt man warm. Von Zeit zu Zeit setze man den Tieren auch lauwarmes Trankwasser hin. Schon ein Bestand von zwei bis drei Zuchthäsinnen der grossen oder mittleren Rassen genügt bei richtiger Einteilung, um während der Wintermonate wöchentlich ein oder zwei Schlachttiere in der Küche verwenden zu können.

Die Hühner

ins Freie zu lassen, hat keinen Zweck, wenn das Wetter nasskalt oder stürmisch ist. Dann soll der vor Niederschlägen und Wind geschützte Scharraum den Hühnern die Lebensbedingungen bieten, die ihre Gesundheit erhalten. Der Boden bedeckt man hier mit einer Lage Stroh, Laub und Spreu, in die man jedes Morgen, bevor man die Hühner aus dem Schlafstall führt, Sämereien und Körner einharkt. Grünfutter soll in Gestalt von Runkeln und Gemüseabfällen zur Verfügung stehen. Mittag gibt man Weichfutter mit Mineralsalzen. Die Hauptmahlzeit bildet aber die Abendfütterung. Dann dürfen sich die Tiere an Körnern satt fressen, sie frieren dann in der Nacht nicht. Den Kampf gegen das Ungeziefer im Stall setze man auch im Winter fort. Die Boden beleg man mit einer Schicht Torfmoos. Fühlen sich die Hühner wohl, so beginnen sie in diesem Monat mit dem Legen.

Das Wasserregulieren, das sonst gegen Kälte nicht empfindlich ist, bedarf einer dicken, häufig zu erneuernden Einstreu, denn beim Uebernachten auf kaltem Boden erkälten sich die Tiere. Auf dem Teich halte man namentlich den

Enten

eine Stelle eisfrei, da diese auch Winters über gern aus Wasser gehen. Da manche Stämme schon recht frühzeitig mit dem Legen beginnen ist die Zusammenstellung nicht länger hinaus zuzchieben. Bei den alten

Gänsen

macht sich im Dezember schon der Geschlechtstrieb bemerkbar. Jeder Besitzer von Gänsen, der keinen Gänserich selbst hält, sollte einen Zuchtgänger aus der Nachbarschaft tageweise beschaffen, damit im Frühjahr die Eierbefruchtung sich durch

Truthennen

zu verschaffen, der muss jetzt schon darauf bedacht sein, die Puten zu verkaufen, damit diese Tiere zum Februar-März völlig vertraut mit dem sie verpflegenden Personen sind und die neuesten Oertlichkeiten gewohnt werden.

Neues Metall zum Schneiden von Glas. Ein neues Metall, das es hart ist, dass man glatte Löcher in Blech bohren oder schraubengeweinde in einen Glasstab schneiden kann, wurde zum erstenmal auf der Versammlung der amerikanischen Gesellschaft für Stahlbehandlung in Philadelphia zur Schau gestellt. Mit dem neuen Metall, das Werkzeug aus dem Glas schneiden ist sehr schwierig oder unmöglich. Das neue Material hat den Namen Carboly und besteht aus Wolframbisulfid und Kobalt. Es ist so hart, dass es Glas schneidet wie ein Diamant und sogar den Stahl ritzt. Es nach dem Diamant der Härteskala kommt. Ein wichtiger Verwendungszweck ist die Bearbeitung von Metallgeräten, wie man es bei Automobilbau verwendet. Schneidmaschinen aus Kobalt- und Chromlegierungen, die besten bisher bekannt, verlangen eine sehr sorgfältige Bearbeitung von 150 Teilen, während Werkzeuge aus Carboly erst mit 11 000 Teilen abgearbeitet werden müssen. — cht.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaelis, Berlin



Das B. U. Z. Kochbuch

Ich hätte ja nichts wieder drüber verlaundet. Aber wo Du jetzt selber noch mal an Deine Obstkiste tippst, die Du gar nicht geschickt hast und schreibst „wegen der Anderen“, so will ich sie jetzt für immer in den Lethotus versenken, wie schon der Dichter Homer so schön sagt und feurige Kohlen auf Deinem Haupte sammeln mit Deinen

Pfeffernüss

1 Pfund Zucker wird mit 4 Eiern ½ Stunde gerührt, etwas Muskatblüte, gestossenen Nelken, Zimt, Anis, 30 Gramm fein gehacktem Zitronat und 5 Gramm Pottasche vermischt. Von dieser Masse kleine Kugeln geformt, auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, und im mässig heissen Ofen gebacken.

Feine mürbe Hörnchen

60 Gramm Butter zu Sahne rühren, dazu 1 Ei, 50 Gramm Zucker, 250 Gramm Weisskorn (oder geriebene Kartoffeln) und 1 Päckchen Backpulver gründlich vermengt, bleistiftstark ausgerollt, erst in Streifen, dann in Dreiecke geschnitten. Jedes Dreieck, mit ein wenig Marmelade belegt, aufgerollt, zu Hörnchen geformt, bei guter Hitze hellbraun gebacken.

Fischkuchen

Kabeljau oder Rotbarsch wird von Haut und Gräten befreit, fein gewiegt, mit 1 bis 2 Eiern, geschabter Sardelle, Salz, Pfeffer, geriebener Semmel und ein wenig Zwiebel vermischt. Die Masse zu flachen Kuchen geformt, in Mehl gewälzt, in reichlich Nierenfett, mit Butter von beiden Seiten hellbraun gebraten.

Am liebsten würde ich Dich mal in O 112-Marien ihre

Wespennester

250 Gramm ungeschälte Mandeln werden in längliche Streifen geschnitten und mit ein bisschen in Wasser getauchten Zucker auf raschem Feuer gelich geröstet. Der steife Schnee von 6 Eiwissen wird mit 375 Gramm Zucker, 175 Gramm feingeriebener Schokolade, 1 Päckchen Vanillezucker ¼ Stunde lang gerührt, dann mit den Mandeln vermischt. Man setzt davon wallnussgrosse Häufchen mit dem Teelöffel auf ein Blech. Sie gehen dann im Ofen hoch auf und sehen in ihrer lockeren Gestalt Wespennestern sehr ähnlich.

Tauben auf Rebhühnerart

Dazu kann man alte Tauben verwenden. Nachdem sie gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, kocht man 1 Teil Essig, 1 Teil Weisswein, 2 Teile Wasser mit feingeschmittener Zwiebel, gelber Rübe, Petersilienwurzeln,

1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, einigen Pfefferkörnern, etwas Tymian, Zitronenschale und den Garten gesäubert. Nun kann der Winter kommen. Man vergesse aber auch die Singvögel nicht, streue ihnen Futter und sorge für Wasser, denn der Durst ist allen Singvögeln im Winter, wenn alle Wasserläufe zugefroren sind, ein schlimmer Feind. Ob ergärtner Franz Rochau

Fisch mit Gemüse

Jeden grösseren Fisch kann man verwenden. Man entgerät ihn, lässt ihn mit Salz und Pfeffer bestreut 1 Stunde liegen, brät ihn etwas an und lässt ihn mit zerkleinertem Suppengrün, Tomaten und gehackter Petersilie eine halbe Stunde zugedeckt schmoren.

Fisch mit Tomatensosse

Goldbars zerteilt man, beträufelt ihn mit Zitronensaft, reibt ihn mit Salz ein und lässt ihn in Zwiebelscheiben 1 Stunde stehen. Man kocht den Fisch in Gewürz und gibt die Tomatensosse zu. In kleingewürfeltem Speck und Zwiebeln macht man eine Mehlschwitze, giesst genügend Brühe oder durch Maggi-Würfel ersetzte Flüssigkeit zu, ½ Pfund Tomatenpüree und die Sosse mit Salz und Pfeffer abgekostet, gut sämig kochen.

Ochschenschwanzsuppe

Den zerkleinerten Ochschenschwanz und Suppengemüse lässt man ¼ Stunde in Fett braten, giesst genügend Wasser hinzu, tut Salz, Pfeffer, Gewürzkörner, ein Stück geputzte Kohlrübe, ½ Sellerie hinein und kocht den Ochschenschwanz weich. Dann bereitet man eine braune Buttermehlschwitze, giesst die durchgeseihten Suppe dazu, zerkleinert das gewaschene Fleisch von Ochschenschwanz, welches mit der Suppe durchgekocht wird.

Schweinezungen mit pikanter Sosse

Die Zungen gesäubert, kocht man in reichlich Wasser, mit Salz, Gewürz, Lorbeerblatt und Gemüse weich. Zieht die Haut von den Zungen, zerschneidet sie und gibt folgende Sosse dazu: In Speckwürfeln braune Mehlschwitze, der man von der Brühe, Zitronensaft, getrocknete Pilze, Kapern und etwas Zucker zugebt.

gereicht werden, wovon ich mit überall was abnehme. Man entgerät ihn, lässt ihn mit Salz und Pfeffer bestreut 1 Stunde liegen, brät ihn etwas an und lässt ihn mit zerkleinertem Suppengrün, Tomaten und gehackter Petersilie eine halbe Stunde zugedeckt schmoren.

Gorgon Zola II