Berliner Volks-Zeitung
Nr. 102 · 72 Jahrgang

Morgen-Ausgabe · 1. Beiblatt
Freitag, 29. Februar 1924

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Die Kochkiste in der Geflügelzucht

Feuerungsersparnis beim Zubereiten des Weichfutters / Schutz vor dem Einfrieren des Trinkwassers

Die Geflügelzüchter können die Kochkiste sehr gut ihren Diensten nutzbar machen, und zwar zunächst in ihrer eigentlichen Bestimmung, also zum Garkochen unter Feuerungsersparnis. Gemüseabfälle und Kartoffelschalen werden nach kurzem Aufkochen in der Nacht von selbst fütterungsfertig; doch sollte man darauf achten, nicht mehr Wasser zuzugeben, als unbedingt nötig ist, da man sonst wertvolle Nährstoffe mit verwerfen muß. An Kleie zum Aufsaugen der Feuchtigkeit bei zu nassem Weichfuttergemisch mangelt es ja leider sehr.

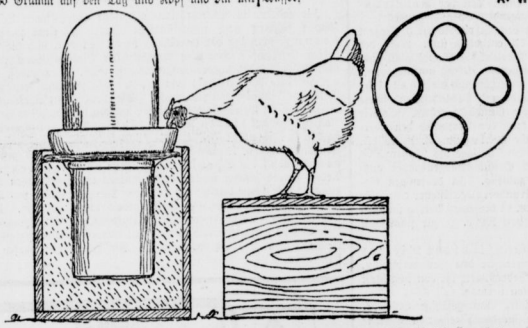
Einen sehr guten Ersatz für Kleie finden wir in kurzem Strohhäcksel, besonders frischem von Hafer- und Gerstenstroh. Nur sollte er nicht über 1 Zentimeter lang sein; je kürzer die Stückchen sind, um so besser. Der Häcksel soll mit genau der Menge Wasser, die er aufzunehmen vermag und die man nach einigen Proben bald herausfindet, die Nacht über in der Kochkiste oder auch nur in der Wärmeröhre ziehen. Auf zehn starke Hühner kann man 1 Liter Häcksel zum Morgenfutter verwenden; er wird von den Tieren restlos aufgenutzt und verdaut, verhindert dabei die bei starker Weichfütterung so leicht auftretenden Durchfälle. Bemerkt sei, daß der Nährwert des Häckfels nicht gering ist, er enthält allerdings nur wenig verdauliches Eiweiß, aber an Stärkewerten steht er der Kleie nicht viel nach.

Kartoffelschalen zum Weichfutter müssen sehr fein gehackt, am besten mit der Fleischhackmaschine durch eine enge Lochscheibe gegeben werden; in größeren Stücken reizen sie den Darm zu sehr. Pellkartoffelschalen sind am besten, weil trockener. Ich füttere schon seit Jahresfrist keine gesunde Kartoffel mehr, sondern nur Schalen und Abfälle zu 50 bis 60 Gramm auf den Tag und Kopf und bin mit Legen und Aussehen der Tiere voll zufrieden. Natürlich müssen die Tiere auch sonst geeignet ernährt werden, vor allem darf es an Fleischfutter nicht fehlen.

Aber auch noch eine anderen guten Dienst tut uns eine einfach hergerichtete Kochkiste im Winter. Man kann durch sie das Einfrieren des Trinkwassers mit Leichtigkeit verhindern. Statt des sonst üblichen Kissens macht man eine Auflagedecke aus einem Stück alten Wachstuch mit mehreren Zwischenlagen von Zeitungspapier. Auf dieses stellt man das Wassergefäß, das beliebige Form haben kann. Wird der Topf in der Kiste allmorgendlich mit warmem Wasser gefüllt (der Hitzegrad ist auszuprobieren, da das Trinkwasser nur schwach lau werden soll!), so hält die allmählich nach oben entweichende Wärme das Wasser den ganzen kurzen Wintertag über eisfrei. Voraussetzung ist natürlich, daß das Trinkgefäß nicht im Freien, womöglich noch in Zugluft steht, sondern an einer etwas geschützten Stelle im Stall oder Scharraum. Damit die Hühner bequem zum Trinkgefäß gelangen können, ist das Vorsetzen eines Bänkchens oder einer entsprechend hohen Kiste nicht zu vergessen.

Offene Trinkgefäße bergen für die Hühner, ganz besonders solche mit langen Kehllappen, im Winter eine große Gefahr. Die Hühner benetzen beim Trinken die Kehllappen, laufen dann ins Freie, und die naß gewordenen Teile erfrieren. Die Abhilfe ist sehr leicht. Man schneidet mit der Laubsäge aus mittelstarkem Holz ein Brettchen, das annähernd das Gefäß ausfüllt. In dieses bohrt man mit genügend großem Zentrumsbohrer einige Löcher, durch die die Hühner trinken können, und legt es auf das Wasser.

A. W.



Eisfreies Trinkwasser für Hühner im Winter

Links: Kochkiste mit Papierlage über dem Kochtopf und daraufstehendem Trinkgefäss, davor Bank oder Kiste zum bequemen Tränken der Hühner;
rechts: Schwimmbrett mit Trinklöchern für offene Gefässe

Ein neuer Weg zu höheren Erträgen

Die „Saatgutstimmulierung"

Die Station für gärtnerische Pflanzenzüchtung in Proskau hat sich neuerdings mit Eifer mit Versuchen beschäftigt, die darauf hinzielen, die Lebens- und Entwicklungsvorgänge im Saatkorn durch besondere Mittel zu reizen und eine Steigerung der Zellentätigkeit herbeizuführen.

Man hat für diesen Zweck den recht häßlichen Namen „Saatgutstimulierung" erfunden, trotzdem scheint die Sache von allgemeiner Bedeutung zu sein, nach den Mitteilungen zu schließen, die Dr. Gleisberg in der „Deutschen Obst- und Gemüsebau-Zeitung" gibt. Als Reizstoff wendet man chemische Verbindungen an, die „reduzierend" wirken, d. h. anderen Verbindungen Sauerstoff entziehen. Wenn solche Stoffe in geringer Menge und kurze Zeit auf Pflanzenzellen einwirken, dann bewirkt dieser Sauerstoffentzug in dem lebendigen Eiweiß der Zelle die Anregung zu inneren Umsetzungen, zur Entfachung der inneren Atmung, die die Gesamtlebensenergie steigert. Bei stärkerer Dosierung oder längerer Einwirkung jedoch wird dem Zelleiweiß zuviel Sauerstoff entzogen, so daß der innere Stoffaustausch ins Stocken gerät, eine Lähmung, der Zustand der Narkose eintritt. Bei noch intensiverer Einwirkung ist der Sauerstoffentzug so stark, daß der lebendige Chemismus sich nicht mehr erholen kann und der Tod eintritt. Die bei richtiger Anwendung auf Saatgut erzielte Wirkung führt zu einer Ertragssteigerung, die z. B. bei Radieschen auf das Dreifache der Erntemenge von unbehandeltem Samen kam. Aber nicht nur die Erntemasse wuchs, auch die Keimfähigkeit verbesserte sich. Die Reizung wirkte auf Blatt und Wurzelwerk in gleicher Weise steigernd. Verwendet wurden Lösungen von Magnesiumchlorid und Magnesiumsulfat.

Nach allen bisher vorliegenden Versuchen muß die Saatgutstimulierung über kurz oder lang Gemeingut aller Pflanzenbauer werden. Die Station für gärtnerische Pflanzenzüchtung Proskau setzt die Keimuntersuchungen, die eine wichtige Grundlage für die Beurteilung der Stimulierungswirkung bei den verschiedenen Samenarten und bei verschiedenen Sorten bilden, während des Winters fort, um die Lösung noch ungeklärter Fragen schon im Interesse der nächstjährigen Vegetationsperiode zu fördern. Da sich die Samen nach Dicke der Samenhaut, Reifezustand usw. verschieden verhalten und die Einzeluntersuchungen vor allem bei den verschiedenen Sorten der Gemüsearten eine große Menge Untersuchungssaatgut notwendig machen, wäre die Uebersendung brauchbaren Untersuchungssaatgutes sehr erwünscht, damit über Keimverhältnisse bei den verschiedenen Gemüsearten und -sorten unter günstigsten Behandlungsbedingungen noch vor der Frühjahrsaussaat berichtet werden kann.

Ausbesserung der Gartengeräte

Der Gartenbesitzer hat jetzt die beste Zeit, um seine Gartengeräte für die bevorstehende Frühjahrsarbeit in Ordnung zu bringen. Man warte mit dieser Arbeit aber nicht bis zum Frühjahr, wenn die Geräte gebraucht werden. Aus Erfahrung weiß ja jeder, welche Fülle von Arbeit es dann zu erledigen gibt. Für die Instandsetzung der Geräte ist später keine Zeit mehr vorhanden. Und jedermann weiß auch, wieviel Aerger so ein schadhaftes Gartengerät den ganzen Sommer über verursachen kann. Das gilt aber nicht bloß für das Handwerkszeug des Gärtners. Auch Zäune, Baulichkeiten usw. sind jetzt nachzusehen, ob sie in Ordnung sind.

Gelatine — eine Kraftnahrung

Was die Pittsburger Chemiker entdeckten / Die gemästeten Ratten / Der Gehalt macht's / 75 Verwendungsarten / Gelatine im Speiseeis

„Gelatine — eine Kraftnahrung? Das ist doch nichts als Leim!" wird die mitteleuropäische Hausfrau ausrufen, wenn sie unsere Ueberschrift liest. Das mag wohl sein, aber dieser Leim hat — namentlich wenn seine Gelatine-Metamorphose amerikanischen Ursprungs ist — dennoch einen so hohen Nährwert, daß die Chemieexperten der Vereinigten Staaten jetzt allen Schwachen dringend raten, recht viel Gelatine zu essen.

Auf der Universität zu Pittsburg, U. S. A., hat man jetzt eine wissenschaftliche Untersuchung dieses Problems beendet, deren Ergebnis eindeutig lautet: Die Gelatine hat einen viel größeren Nährwert, als man bisher geahnt hat. Zunächst hat man Versuche mit bald ausgewachsenen Ratten angestellt, die man mit einer Mischung von Milch und Gelatine fütterte. Sie wuchsen viel schneller als andere Versuchsratten, denen man nur Milch gab.

Darauf hat man die Versuche auch auf Säuglinge ausgedehnt, und man hat, nach dem Pittsburger Bericht, so bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, daß die medizinische Welt Amerikas ihre ganze Aufmerksamkeit dem Gelatineproblem zuwendet. Säuglinge, die trotz bester Milchnahrung an Gewicht verloren, erholten sich bei einem Zusatz von einem Prozent Gelatine zur Milch. Besonderen Wert mißt man einem solchen Zusatz auch für Rekonvaleszenten bei und namentlich auch für Fieberkranke, Tuberkulöse und Diabetiker.

Die stärkeren Vorzüge entwickelt die Gelatine in Verbindung mit anderen Nahrungsmitteln: Brot, Milch, Eiern und — Eiscreme. Den Eiscreme, den man in Amerika viel stärker als in Europa huldigt, soll sie schmackhafter und nahrhafter machen und seine Verdaulichkeit erhöhen. Ueberhaupt heißt es, daß alle Speisen durch den Zusatz von Gelatine viel leichter zu verdauen seien.

Dr. Thomas B. Downey vom Mellon-Institut der Pittsburger Universität, der sich besonders eingehend mit den Gelatineversuchen beschäftigt hat, erzielte seinerseits überraschende Erfolge in der Wachstumsbelebung von Versuchstieren, indem er ihnen fünf Prozent Gelatine in die Nahrung mischte. Er hat schließlich eine Liste zusammengestellt, die nicht weniger als 75 Verwendungsarten der Gelatine aufführt.

Wenn man bedenkt, daß Gelatine ein Produkt aus Knochensubstanz ist, wird man den Berichten der Pittsburger Gelehrten schon glauben müssen. Denn zweifellos enthält der Knochen als Teil des eigentlichen Gerüstes des tierischen und des menschlichen Körpers die besten, kräftigsten Stoffe.

z.

Der Setzer, der meine letzte küchenlateinische Abhandlung gleich in der zweiten Zeile mit einem Druckfehler beglückte (er hatte „quantitativ" anstatt mit nt mit t geschrieben!), hat böse vorgespukt. Vielleicht just in demselben Momente, wo ihm dieser Fingerlapsus in die Maschine rutschte, brachte mir ein Expreß („Bote bezahlt") einen Brief von meiner Freundin Erna, von der jungen Frau aus Pommern mit dem Mann „mit den ewigen Harzer Gerichten". Ihr nistet doch! Ganz empört schreibt sie mir, ich hätte „ihre Ehe öffentlich kompromittiert" und hätte „sie persönlich bloßgestellt". Postskriptum: „Ihre Bemerkung von wegen des pommerschen Gänsebusens ist ganz besonders impertinent und indiskret. Uebrigens weiß ich gar nicht, was Sie damit meinen — jedenfalls bin ich für Sie noch lange keine Gans! Mit der Ihnen gebührenden Hochachtung . . ." Ja, ich weiß wirklich auch nicht, was die Gute damit meint! In aller Form notifiziert sie mir die Scheidung vom Tisch und — fordert mir den Hausschlüssel ab. Ein geschiedener Junggeselle! Das kann mir nur passieren! Ich möchte nur wissen, wer Frau Erna das gepetzt hat! Einen Verdacht will ich nicht öffentlich aussprechen — aber wenn mein lieber Junggesellenkollege Teofil mir unter die Kochlöffel gerät, mag er sich nur vorher auf der nächsten Unfallstation anmelden!

Doch fort mit allen Grübeleien und Rachegelüsten — die neue Post trudelt ein! (Wäre ich ein Aufschneider, würde ich sagen: waschkörbeweise!) „Oksi, da kommen sie," die Geister, die ich rief mit meinem Zauberspruch von dem rentenmärkischen Honorar! Doch: Halli und Hallo! Was ist das?! Fehldiagnose? Beim ersten Brief, der mir unter's Federmesser kommt, bestimmt! Denn Schwester Sophie aus dem Urbansviertel schreibt: „Werter Herr Gorgon Zola II! Auf „Gedrucktsein" bin ich nicht ehrgeizig, denn es ist schon oft vorgekommen. Aber ich möchte Ihnen doch für Ihre Kochrezepte meinen selbsterfundenen Salat mit seinen Variationen heute mitteilen . . ." Allerdings bei einer Schriftstellerin ist ja Bescheidenheit und Idealismus nichts besonders Verwunderliches! Wir wollen mal die Schreibebriefe der — anderen Schwestern abwarten, die nicht von unserer Zunft sind! Jetzt aber vernehmet die Rezepte vom

Sophiensalat

Sauber abgeschabte Mohrrüben werden weich gekocht, dann mit Messer und Gabel bitte*) in ganz feine Scheiben geschnitten. Man bereitet eine Tunke von Essig, abgekochtem Wasser, Pfeffer, Zucker und feingehackter Zwiebel und gießt diese über die Scheiben. Die Tunke muß reichlich sein, damit der Salat nicht zerrührt wird.

II. Art: Man macht Salat, wie oben angegeben, von gehobelten, weichgekochten grünen Bohnen und mischt beide Arten zusammen.

III. Art: Diesmal mischt man den Mohrrüben-Salat mit kleingeschnittenem, weichgekochtem Sellerie. Die Mohrrüben nehmen nun den Selleriegeschmack an. Diese Art ist besonders wohlfeil und gutschmeckend. — Der Salat muß jedesmal abends angerichtet werden, damit er bis zum nächsten Tag gut durchzieht. Je nach Geschmack kann beliebig Oel zugesetzt werden.

Mein Freund Balduin würde sagen: „Knorke!" Aber Salat allein tut's freilich nicht, deshalb serviert Euch Schwester Ida aus Charlottenburg, mit der ich Euch nächstens näher bekannt machen werde, noch

Hammelkeule mit Kartoffelklößen

Ein Stück Hammelkeule wird mit Zwiebeln und Kümmel entweder kurz gedämpft oder geschmort. Zu den Kartoffelklößen nimmt man 5 Pfund rohe Kartoffeln, welche gerieben und in einem Tuch fest ausgedrückt werden. Mit den mit Mehl bestäubten Händen formt man Klöße, kocht sie je nach Größe in 10 bis 20 Minuten in Salzwasser gar. — In Bayern nimmt man ¾ rohe und ¼ kalte, abgekochte Salzkartoffeln. Letztere Art ist leichter verdaulich.

Um das Menü vollständig zu machen (Suppe gibt's heute nicht!) als Nachtisch noch

Apfel im Schlafrock

Man schält schöne mittelgroße Aepfel und entfernt mit einem Ausbohrer das Kernhaus. In die Höhlung füllt man eine rote Marmelade oder ein Gelee. Dann taucht man die Aepfel in einen sehr dicken Eierkuchenteig. In recht heißem Fett werden die Aepfel schnell gebacken und mit Zucker bestreut.

Heute muß ich mich auch einmal in das pnimöfe Postskriptum flüchten! Unsere liebe Großmutter knüpft an ein schmeichelhaftes Kompliment über die „Betonung auch der wissenschaftlichen Seite der Kochkunst" im B. Z.-K. B. die Frage: „Woher kommt das Wort „Marmelade"? Der Mann aus Brasilien hat recht! Im „Großen Meyer" steht: „Marmelade (v. portug. marmelo, Quitte, Schachtelsaft) mit Zucker eingedicktes Mus von Aprikosen . . . ." Kohlrüben sind nicht mit erwähnt; es handelt sich eben um eine alte Auflage! — Doch nun lebt alle wohl bis zum nächsten Mal!

Gorgon Zola II

*) Wie ästhetisch! Oder ist's wegen der weißen Patschfingerchen?!

LYRA ZIGARETTEN
Der Feinschmecker raucht „Lyra"-Cigaretten
Spezial-Marken: Sekt / Fijo / Stern
Donhoff 2025 * Tabak-, Cigaretten- u. Cigarettenfabrik Lyra A.-G., BERLIN SW 68, Charlottenstr. 15 * Donhoff 2025
LYRA TABAKE