Berliner Volks-Zeitung
Nr. 539 — 73. Jahrgang

Morgen-Ausgabe · 1. Beiblatt
Freitag, 7. November 1924

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Der Winterscharraum

Die Hühner sind von Natur Scharrvögel, die zum Leben und Gedeihen animalische Nahrung nötig haben, die sie sich durch Scharren aus der Erde hervorholen. Erst durch die Anpassung an gegebene Verhältnisse sind sie vorwiegend Körnerfresser geworden, die aber einen bedeutenden Zuschuß tierischer Nahrung nötig haben, wenn sie ihren Hauptzweck, das Eierlegen, erfüllen sollen. Gleichzeitig bedürfen sie vieler Bewegung, die den Stoffwechsel befördert und zum Wohlbefinden und zum guten Gedeihen beiträgt. In der guten Jahreszeit finden die Tiere alles Nötige im freien Auslauf, im Winter aber sind sie fast nur auf Stall und Gehege angewiesen: der Boden ist gefroren und zum Teil lange Zeit mit Schnee bedeckt; da ist es Sache des Züchters, den erforderlichen Raum zu schaffen, in dem sie sich nach Herzenslust Bewegung machen und vor allem scharren können. Bei der Auswahl des Futters ist nicht nur der Nährwert zu berücksichtigen, es muß auch so gereicht werden, daß die Tiere gezwungen sind, sich Bewegung zu machen. Deshalb ist es nötig, ihnen einen Scharraum zu schaffen, wo sie für sich sorgen. Dieser Raum ist so anzulegen, daß er vermöge einer vorschließbaren Oeffnung unmittelbar mit dem Hühnerstall in Verbindung steht, so daß man bei ungünstiger Witterung die Tiere gar nicht ins Freie, sondern nur vom Stall in den Scharraum zu lassen braucht und daß ihnen auch der Stall nach Belieben zur Verfügung steht.

Den Raum selbst richte man in folgender Weise her: An den Hühnerstall wird ein nach vorn offener kleiner Schuppen angebaut; Höhe 2 bis 2,50 Meter. Tiefe etwa 2 bis 3 Meter, in der Länge rechne man auf je 20 Hühner etwa 1 bis 1,50 Meter. Die Seitenwände brauchen, der besseren Helligkeit wegen, nicht bis oben hin zugesetzt zu werden. Das Dach besteht aus Brettern, die mit Dachpappe benagelt werden und kann zum Schutz gegen Regen und Schnee etwas überstehen. Die vordere Seite wird mit einem 20 bis 25 Zentimeter hohen Brett zugesetzt, damit die Hühner die Einstreu nicht hinauswerfen. Besondere Sorgfalt wende man dem Boden zu. Auf den Erdboden kommt zehn bis fünfzehn Zentimeter hoch trockenes Laub, Spreu oder gehäckseltes Stroh, und nicht frischer Pferdedünger, allenfalls genügt auch trockener Sand. Die Einstreu wird von Zeit zu Zeit erneuert, der Dünger der Geflügelställe und Scharräume bildet ein wertvolles Düngemittel für den Gemüsegarten. In die Einstreu läßt man dann Körnerfutter, gekochtes und kleingeschnittenes Fleisch, Knorpel, Talg- oder Fettgrieben, kleingeschlagene Knochenstückchen, kleine Stückchen von hartem Käse, Bruchreis, Graupen, Buchweizen, Hirse u. dgl. unterharken, so daß die Hühner mit dem Herausscharren eine dauernde und anregende Beschäftigung haben. Sollen die Hühner sich nur im Scharraum aufhalten, so darf ihnen die Gelegenheit zu einem Staub- oder Sandbad sowie frisches Trinkwasser nicht fehlen. Ueberflüssiges Weichfutter ist zu entfernen, damit die Hühner nicht davon nehmen, wenn es gefroren ist.

Ohne Mineraldünger keine Volldüngung

Die meisten Landwirte haben sich längst die Kenntnis von der Zusammensetzung, der Wirkung und dem Gebrauch der verschiedenen Düngemittel angeeignet, im Gemüsebau dagegen wird heute noch vielfach nach überliefertem Brauch gearbeitet, der nur Stalldung, Kompost und Jauche kennt. Dabei werden teils Dungstoffe durch übereiche Gaben verschwendet, teils wird der Ertrag durch ungenügende Darreichung niedrig gehalten. Solch veraltetes Wirtschaften ist heute um so verwerflicher, nachdem schon vielfältige Beobachtungsergebnisse über das Verhalten der wichtigsten Kulturpflanzen bei bestimmten Nährzuständen des Bodens veröffentlicht worden sind. Die Ertragsziffern, die sie darbieten, zeigen so überraschende Unterschiede, daß jeder denkende und vorwärtsstrebende Pflanzenbauer nur wenige dieser Vergleiche zu lesen braucht, um von der Bedeutung der richtigen Düngerbemessung überzeugt zu sein. So hat zum Beispiel die Obstbauanstalt der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Kassel einen Versuch mit der Schwarzwurzelsorte Russische Riesen gemacht. Auf fünf Feldern von je 100 Quadratmeter Größe wurde diese Schwarzwurzel gebaut und lieferte auf dem ersten ungedüngten 89 Kilogramm Ertrag, auf dem zweiten nur mit Phosphorsäure und Stickstoff gedüngten 106 Kilogramm, auf dem dritten, das nur Phosphorsäure und Kali erhalten hatte, 115 Kilogramm, auf dem vierten, wo die Phosphorsäure weggeblieb, 132 Kilogramm und auf dem fünften mit allen drei Hauptnährstoffen, also mit Volldüngung versehenen, 198 Kilogramm. Das sind 50 Kilogramm Ernte mehr gegenüber ungedüngtem Land. Sehr lehrreich fielen auch Vergleiche von Ernten auf Versuchsfeldern aus, die neben dem künstlichen Dünger teils mit Mist, teils ohne Mist bestellt wurden. Danach lieferten bei 10 Anbauversuchen mit Kohlgewächsen sieben Felder Höchsterträge, die Volldüngung in mineralischen Düngern und Mistdüngung erhalten hatten, dreimal überwog die Ernte bei mineralischer Volldüngung diejenige des Feldes, das auch mit Mist gedüngt war. Auf dem Acker ohne Mistdüngung wiederum erzielte Volldüngung mit Düngesalzen sechsmal den höchsten Ernteertrag gegenüber den übrigen Feldern, auf denen ein Nährstoff weggelassen wurde. Das allgemeine Ergebnis war, daß einmal, selbst bei starker Mistdüngung, der Ertrag noch bedeutend durch alleseitige Kunstdüngerbeigabe erhöht werden kann, zweitens aber, daß auch die Wirkung des Kunstdüngers durch die gleichzeitige Stallmistgabe verstärkt wird.

Die Tragödie einer Vogelmutter. Unter dem Dach eines amerikanischen Eisenbahnwagens fand man kürzlich ein Vogelnest mit fünf halb ausgebrüteten Eiern. Die Vogelmutter muß den kurzen Aufenthalt des Wagens auf der Endstation benutzt haben, um das Nest zu bauen und die Eier zu legen. Durch den Lärm bei der Abfahrt des Zuges ist sie wahrscheinlich verscheucht worden, und als sie wiederkehrte, war ihr Heim verschwunden.

Sie ist also doch drauf reingefallen, und hat sich wirklich selbst gestellt! Wer? Nun die „Spitznase" von vorigen Mal! Ja, eine solche Abwalung, wie ich von der in meinem Steckbrief gemacht habe, läßt keine Frau auf sich sitzen!! Sie hört auf den Namen „Tante Clara"; und wie sie in Wirklichkeit aussieht bis auf den Grund ihres Herzens, das laßt Euch von ihr selbst erzählen! Anbei der diesbezügliche Ausschnitt aus ihrem Gestellungsbrief: „Falsch geraten, geliebter Küchenpräsident — keine Spitznase! Meine sechzigjährige „Reese" sitzt mitten in einem gemütlichen Vollmond, der Pompadour ist eine gediegene Ledertasche und der Mops ist kein Mops, sondern eine prächtige Schäferhündin, die mir kürzlich zehn Kinderchen ins Nest gelegt hat, und, wenn die nicht so allerliebst wären, könnte ich ein Rezept für junge Hunde mit Schoten geben". — Aber eine Meckerphilippine ist Tante Clara doch! So schreibt sie mir postskriptal: „Meine anonyme Gemüsemischung ist arg verstümmelt! Was sollte wohl eine kleine Mohrrübe in einem so großen Topf voll Gemüse tun? Es war ein Pfund angegeben." Jedenfalls ist es jetzt angegeben! Korrigiert also dementsprechend Claras Kohlzwiebelkartoffelmohrrüben-Mixtur! Und du, lieber Vollmond mit der sechzigjährigen „Reese", schicke uns das Angekündigte — aber kein Rezept für junge Hunde mit Schoten! — Heute soll uns Schwester Anna aus der Schäferstraße einige Kostproben servieren.

Speckklöße

Ein achtel Pfund Speck wird in Würfel geschnitten und ausgebraten, dazu rühre man ein Pfund in ½ Liter Milch aufgelöstes Mehl solange über Feuer, bis sich der Teig vom Topfe löst. Wenn er abgekühlt ist, werden 2 bis 3 Eigelb, etwas Salz dazugetan, wenn nötig, noch etwas Mehl. Das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, wird zuletzt unter die Masse gerührt. Mit einem Löffel sticht man Klöße ab und legt sie in kochendes Salzwasser. Backobst oder jedes andere gekochte Obst kann dazu gegessen werden.

Tiroler Klöße

Man nehme ½ Pfund Mehl, Salz, 2 Eier, etwas Milch und verrühre alles. Dann tue man einige in Würfel geschnittene und in Fett geröstete Semmeln und eine feingeschnittene Zwiebel, ¼ Pfund gehackten Schinken oder Rauchfleisch in den Teig. Mache große Klöße, welche in kochendes Wasser gargekocht werden. Man reicht sie zu Sauerkohl.

Mohrrübensalat

Sauber geschabte und gewaschene Mohrrüben werden weichgekocht, nach dem Abkühlen in dünne Scheiben geschnitten und mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer zurechtgemacht. Der Salat wird kalt gegessen.

Gemischter Salat

Ein halbes Pfund Aepfel schält man, befreit sie vom Gehäuse und schneidet sie in feine Scheiben. Ebensoviele gekochte Kartoffeln werden geschält und fein geschnitten und ebenso gekochte rote Rüben. Dies wird gut gemischt und mit hartgekochten, geviertelten Eiern belegt und mit einer Soße aus Oel, 1 bis 2 harten Eigelb, Essig, Salz und Pfeffer, welches alles tüchtig gerührt wird, übergossen.

Eine Neue, Schwester Marie aus Harburg, führe ich jetzt ein in Euren holdseligen Kreis. Sie ist alt geworden hinter dem Kochherd, in in- und ausländischem Dienst und hat oft den Tisch bestellt, an dem — hattet Euer gut republikanisches Herz fest! — Fürstlichkeiten zu Gaste waren. Ich konnte Euch den Check nicht ersparen, denn solche Tischgäste, deren Verufsarbeit sich in gutem Essen und Trinken, in der Pflege des erlauchten Bauches erschöpft, sind eine Empfehlung für Köchin und Koch! Unter diesem Gesichtswinkel betrachtet bitte diesen meinen scheinbar schwarzrotgoldwidrigen Seitensprung! Und nun laßt uns mal sehen, was Schwester Marie in ihrem Tragkorb hat.

Fliederbeersaft gegen Erkältung

1 Liter Fliederbeersaft, 2 Liter Wasser, ½ Liter Essig, 3 Nelkenköpfe, ein Stück ganzen Kannel, 2 Pfund Zucker werden gekocht und in Flaschen verkorkt. Ein Grog hiervon ist wohlschmeckend und erwärmt sehr und sollte bei Erkältungen sofort bereitet werden.

Einmachen grüner Tomaten

Auf ein Pfund grüne Tomaten rechnet man ¾ Pfund Zucker. Die harte Tomate wird geschält und in Stücke geschnitten. Der Zucker wird mit etwas Essig beneßt, dann geläutert; einen Teil lasse man zurück. In dem großen Teil werden die Tomaten weichgekocht. Am anderen Tage wird der erkaltete Saft vorsichtig abgegossen, filtriert, eingekocht und wieder übergossen. Nach zwei Tagen gieße man den Saft wieder ab, gebe den ersten Läuterzucker dazu, tue einige Zitronenschalen hinein, gieße diesen gekochten Saft heiß über die Tomaten, fülle alles in Weckgläser.

Fischpastete mit Reis

Reis wird mit kaltem Wasser und etwas Salz schnell zum Kochen gebracht. Nachdem er 10 Minuten ordentlich gekocht hat, wird er auf einem Sieb mit kaltem Wasser überspült. Dann wird der Reis mit Butterflocken, viel gekochtem Fischfleisch, hart gekochten Eiern u. Tomatenstückchen vermengt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Einige Stunden vorher hat man einen Pasteteteig bereitet aus ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, einem Ei und etwas Wasser. Dieser Teig muß kalt gelegen haben und wird recht oft ausgerollt und wieder zusammengewirrt. Nun nehme man eine Metallplatte, lege den ausgerollten Teig darüber, fülle die Reismasse erhaben darauf, schlage den Teig hübsch über den Berg, bestreiche die Pastete mit Eigelb, streue noch kleine Butterflöckchen darauf und backe die Pastete bei schneller Hitze goldgelb. Zitronenscheiben und eine Soße wird dazu gereicht, die also bereitet wird: Mehl und Butter wird mit Fischbrühe ausgerührt und nach dem Kochen mit Pfeffer, Salz, grüner Petersilie und Eidotter abgerührt.

Da habt ihr die Pastete! Sie ist eine leckere Angelegenheit — auch für Republikaner! Die Harburger Schwester wird Euch noch öfter den Tisch decken. Wer das Geld für die fürstliche Ecke nicht hat, dem wird sie am Kleinbürgertisch gute Hausmannskost verabreichen. Wenigstens aber manchmal an Sonn- und Feiertagen so'n bißchen an der oberen Ecke naschen zu können, wünscht Euch und seiner eigenen Bescheidenheit Euer

Gorgon Zola II.

Herbstliche Grabpflege

Es ist dem Deutschen Bedürfnis, die Stätte, wo die sterblichen Reste lieber Angehöriger ruhen, wie kleine Gärten zu hegen. Im Sommer sorgen wir für Blumen auf den Hügeln, sei es, daß wir blühende Pflanzen dort einsetzen, sei es, daß wir Sträuße aus dem Garten in Vasen darauf stellen. Nun aber kommt die farbenarme Zeit und wir müssen sorgen, daß die ausdauernden Pflanzen, die die Gräber zieren, keinen Schaden durch die Unbilden des Winters nehmen.

Von den Nadelhölzern, die wir auf die Gräber oder neben sie zu pflanzen pflegen, sind die meisten winterhart. Junge, neu gepflanzte Stücke werden trotzdem zweckmäßig mit Fichtenzweigen umsteckt, die man durch einige Weiden oder Bastfaden locker zusammenhält. Diese Maßnahme soll weniger ein Schutz gegen Kälte als gegen grellen Sonnenschein sein. Laubabwerfende Sträucher werden im Herbst zurückgeschnitten oder ausgelichtet. Gehölze, die am einjährigen Holze blühen, darf man natürlich der jungen Triebe nicht berauben. Hochstämmige Rosen legt man um, hakt die Kronen fest und bedeckt sie mit Erde, die man noch mit Fichtenreisig bedeckt. Ist das Umlegen nicht möglich, muß man die Krone mit trockenem Heu oder mit Holzwolle ausstopfen und mit Packleinewand einbinden. Der Stamm kann mit Moos umwickelt werden, denn im strengen Winter ist auch er gefährdet. Bei wurzelechten Rosen kürzt man die nicht ausgereiften Triebe ein und bedeckt die übrigen mit Torfmull, Fichtennadelstreu oder Erde soweit wie möglich. Das harte Zurückschneiden wurzelechter und auf dem Wurzelhals veredelter Rosen ist nicht zu empfehlen, weil unter Umständen harter Frost die letzten Zweige vernichtet.

Sehr häufig wird Efeu zur Bekleidung der Grabhügel verwendet. Er ist jedoch nicht durchaus winterhart. Erfrorene Efeublätter kann man nach jedem strengen Winter auf den Friedhöfen beobachten. Es empfiehlt sich deshalb, in allen Fällen die Efeuranken mit Fichtenreisig zu belegen. Sind die Blätter erfroren, so entferne man nicht zu vorzeitig die Ranken, da diese nur in den seltensten Fällen erfrieren, daher im Frühjahr neue Blätter treiben.

Wie wir die Beete unseres Gartens vor Eintritt des Winters zu reinigen und zu lockern pflegen, so sollte es auch mit der Oberfläche des Grabes geschehen. Zugleich können wir dafür sorgen, daß im Frühjahr das Grab einen zeitigen Blumenschmuck erhält. Das läßt sich am besten durch Anlegung eines Blumenzwiebelbeetchens erreichen. An das Kopfende des Grabes pflanzt man Beilchenstandens; wer es haben kann, dazwischen die frühblühende weiße Arabis. Die eigentliche Grabfläche ist nach Art eines Beetes zu bearbeiten. Steht größerer Raum zur Verfügung, so kann in den Ecken die zuerst blühende blaue zierliche Scilla sibirica gelegt, und in der Mitte in drei Kreisen können Blumenzwiebeln so angeordnet werden, daß den größten Kreis Krokus, den mittleren Tulpen, den inneren Hyazinthen bilden. Das Einpflanzen kann bis Anfang Dezember geschehen. Man preitet trockenes Laub über die Pflanzung aus.

Herbstpflanzung von Rot- und Weißkohl

Auf Sandboden oder sonst für Kohl weniger geeignetem Boden kann man die Erfahrung machen, daß im Herbst herangezogene Kohlpflanzen sicheren Erfolg bringen als Frühjahrssaat. Die überwinterten Pflanzen sind nämlich gegen die bekannten Kohlkrankheiten wie gegen Ungeziefer widerstandsfähiger. Man kann die Rot- und Weißkohlpflanze im Herbst an Ort und Stelle pflanzen oder im Saatbeet überwintern. Wo das Klima es zuläßt, sollte man stets die Herbstpflanzung wählen. Sie bedeutet einen Erntevorsprung von zwei bis drei Wochen. Man setzt die Pflanzen in Rillen und deckt sie locker mit Reisig zu. Damit die Pflanzen noch einwurzeln, muß im Herbst spätestens in der ersten Hälfte des November gepflanzt werden, am besten Ende Oktober. Die Furchen lasse man von Ost nach West laufen. Wenn die unteren Blätter der Pflänzchen stets im Schatten der Dämme stehen, ist die Gefahr des Erfrierens weniger groß, als wenn die Sonne in die Furchen voll hineinscheint. Es kommt darauf an, zu verhindern, daß die Pflanzen immer wieder auftauen und gefrieren. — Man muß die im Herbst herangezogenen Pflanzen in einem kalten Kasten überwintern, sollte man sie im Frühjahr rechtzeitig auspflanzen, möglichst schon im Laufe des März.

Bei der voraussichtlich noch länger anhaltenden günstigen Witterung kann diese Pflanzung von Rot- und Weißkohl ohne Bedenken und mit der Gewißheit des besten Erfolges auch jetzt noch vorgenommen werden.

WHW

ENVER BEY

Auf vielseitigen Wunsch haben wir uns entschlossen, die beliebte Zigarette „VALUTA" rund und mit Goldmundstück für 2 Pfg. herauszubringen, damit jeder sie haben kann, der für wenig Geld etwas unbedingt Gutes rauchen möchte.

„Enver Bey" Zigarettenfabrik