Berliner Volks-Zeitung
Nr. 14 — 73. Jahrgang

Morgen-Ausgabe · 1. Beiblatt
Freitag, 9. Januar 1925

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Puten als Dauerbrüterinnen

Wenn man Frühbruten erzielen und keine Brutmaschine verwenden will, bedient man sich am besten der Truthenne als Brüterin. Gegenüber der Hühnerglucke hat man bei ihr den Vorteil, daß man anstatt elf bis fünfzehn Eier fünfundzwanzig auf einmal ausgebrütet bekommt und außerdem die Brüterin mehrere Male hintereinander brüten lassen kann.

Die Puten sind bekanntlich sehr leicht zum Brüten zu bringen. Man braucht nur einen Korb, der groß genug ist, daß man ihn über die sitzende Henne decken kann. Er muß der Pute Spielraum geben, sich zu bewegen, darf aber nicht so hoch sein, daß sie aufstehen kann. An einer Seite wird ein 20 Zentimeter breites und 10 Zentimeter hohes Loch angebracht, damit das Tier zu Futter und Wasser kann. An einer dazu geeigneten Stelle — nicht abfallend und nicht uneben — macht man in einem Stall oder Schuppen auf dem Boden ein Brutnest aus Heu oder Stroh zurecht, in das man 4 bis 5 Porzellaneier oder ausgeblasene Hühnereier, die mit Sand gefüllt und wieder zugeklebt sind, legt. Die Eier sind etwas anzuwärmen. Alsdann setzt man die Truthenne darauf, stülpt den Korb darüber und beschwert ihn mit Steinen, damit er von der Henne nicht hochgehoben werden kann, auch um den Korb herum werden Steine gelegt, damit er immer an derselben Stelle bleiben muß. Da die Tiere die Gewohnheit haben, wenn sie richtig brüten wollen, an dem Neststroh herumzuziehen, um das Nest zu verbessern, würde es vorkommen, daß das Nest an eine weniger günstige Stelle gerückt würde, und das sollen die Steine verhindern. Nach vier bis fünf Tagen hat sich das Tier an das Sitzen gewöhnt. Natürlich muß es während dieser Zeit gefüttert, getränkt und zum Entleeren abgehoben werden, dieses tunlichst immer zu derselben Zeit. Man kann jetzt versuchsweise den Korb abheben; es ist kein Fehler, wenn das Tier aufsteht und sich Bewegung macht, auch gelegentlich ein Sand- oder Staubbad nimmt, wozu man ihm Gelegenheit verschaffen muß; oft muß man den Korb noch einige Tage anwenden. Nach weiteren fünf bis acht Tagen wird sich die Brutlust einstellen, was man daran erkennt, daß sich die Pute Bauchfedern ausrupft. Die Versuche, die Brutlust künstlich hervorzurufen, die in manchen Gegenden beliebt sind, verfehlen häufig ihren Zweck und sind auch nicht zu billigen, da sie an Tierquälerei grenzen.

Zeigt die Pute Brutlust, dann macht man ein neues sauberes Brutnest zurecht, belegt es mit 20 bis 25 Eiern, je nach Größe der Eier und Deckungsvermögen der Henne, setzt das Tier, stäubt es mit gutem Insektenpulver ein, des Ungeziefers wegen, und überläßt es sich selbst. Natürlich müssen auch diese Brüteier etwas angewärmt sein. Man hat jetzt nur nötig, das Tier täglich zu einer bestimmten Stunde zum Entleeren, Staubbad und um sich Bewegung zu verschaffen, vom Nest zu heben und es nicht vor einer starken Viertelstunde wieder darauf zu lassen. Inzwischen säubert und verbessert man das Nest. Sind alle Küken ausgeschlüpft, macht man ein neues Nest zurecht und setzt die Truthenne sogleich wieder darauf.

In kleineren Betrieben dürfte eine Pute genügen, in größeren hält man zweckmäßig zwei oder drei. Sie müssen, wenn gleichzeitig gesetzt, räumlich weit voneinander untergebracht werden. Man kann dann der schwächsten von den Hennen sämtliche Küken zum Führen anvertrauen, während die beiden anderen — nach Herrichtung neuer Nester — zur zweiten Brut gesetzt werden. Alsdann führt wieder eine Henne, während die letzte ihre dritte Brut erledigt. Man kann auf diese Weise mindestens so lange brüten lassen, bis sich auch die Glucken zum Brüten bequemen, und erhält Frühbruten zu einer Zeit, wie man sie durch Hühner kaum erreichen wird, und der Vorteil der Frühbruten dürfte allgemein bekannt sein. Die Puten muß man sich Ausgang Dezember beschaffen, damit sie sich heizeiten an ihre neue Umgebung gewöhnen. Von auswärts bezogene Tiere müssen in abgesonderten Räumen etwa 14 Tage gehalten werden, da man nie wissen kann, ob sie nicht irgendeine ansteckende Krankheit mitbringen und den ganzen Bestand verseuchen. Farbe und Rasse der Tiere spielt keine Rolle, da sie ja nur als „Brutmaschinen" dienen sollen. Am besten wählt man noch nicht ein Jahr alte Puten aus, damit sie nicht selbst während ihrer Bruttätigkeit Legegelüste bekommen; legen sie in den Zwischenzeiten oder während sie führen, so ist das nur von Vorteil, da Puteneier sehr wohlschmeckend sind.

Verhütet Astbrüche bei Obstbäumen

Alljährlich gehen Unmengen von Obst dadurch verloren, daß überladene Aeste abbrechen, obwohl solche Unfälle verhältnismäßig leicht zu verhindern sind. Man braucht die fruchtschweren Aeste nur rechtzeitig zu stützen.

Die einfachste Stütze ist die von Natur gabelförmige Stange. Hat man keine solche bei der Hand, stellt man sie selbst her durch Einschlagen eines starken 4- bis 5zölligen Nagels, der mit altem Stoff umwickelt wird, oder stellt zwei Stangen auf, die mit einem Querholz verbunden werden. Wer sich die Mühe der Selbstanfertigung nicht machen will, kann sich Haken aus gestanztem Eisenblech kaufen, die man auf jede Holzstange schieben kann. Das hierfür vorgesehene Loch hat zackige Ränder, so daß der Haken in jeder gewünschten Höhe festhält. Durch eine Wölbung des Bleches an den Stellen, wo der Ast aufsitzt, wird eine Verletzung der Rinde vermieden. Die Stützen werden etwas schräg nach außen in die Baumkrone gestellt und der Ast an geeigneter Stelle, am besten dort, wo er sich gabelt, unterstützt. Bei besonders schwerem Behang stellt man auch wohl eine lange kräftige Fichten- oder Kiefernstange senkrecht am Baumstamm auf und verbindet sie in verschiedener Höhe durch Stricke mit den Hauptästen. Dabei muß man darauf achten, daß die Stütze nicht einseitig belastet wird und dadurch aus ihrer senkrechten Lage kommt, sonst kann es geschehen, daß sie bei zunehmender Last bricht.

Reißen zwei Aeste an einer Gabelung — der Bildung solcher Gabelungen begegnet der aufmerksame Obstpfleger durch entsprechenden Schnitt — auseinander, so kann man den Schaden noch heilen, sofern der Ast nicht geknickt ist. Man verbindet dann beide Aeste durch mehrere Strickverbindungen und verkürzt diese dann durch Drehen eines dazwischen geschobenen Holzstückes, ähnlich dem Spannen einer Säge. Dann grenzen die Wundflächen so eng aneinander, daß sie zusammenwachsen, um so besser, wenn die Wundränder mit Baumwachs überdeckt werden.

Sind aber Aeste unrettbar abgebrochen, dann müssen bei Steinobstbäumen nach dem Glattschneiden der Schnittflächen die Holzteile mit alter Oelfarbe bestrichen werden, während die jüngere Holzschicht und die Rindenränder fünfmal mit Holzessig einzureiben sind, worauf man den freien Rand mit Baumwachs überstreicht.

Soll eine große Obstwunde rascher vernarben, als dies ohne Beihilfe geschieht, dann wird der Vernarbungsring alljährlich an seiner schmalen Seite gegen die Wundstelle zu mit der Messerspitze durchschnitten, wodurch eine vermehrte Zellbildung erfolgt.

B.V.Z. Das Kochbuch

„Ein Fiat dem Jubilar!" Unter dem „Fiat" im Eichenkranz steht im Cut, Lackschuh und Seidenstrumpf Amandus, mein Küchenlaboratoriumsredaktionseleve und männliches Tippfräulein, mit Blumenstrauß und erläuterndem Glückwunsch . . . Ja, richtig! Es war ja im Jänner 24, als Gorgon Zola, der erste feines würzigen Namens, mir Ahnungslosen meuchlings Rührkelle, Federkiel und Adoptionsbrief in die Hand drückte und nach Amerika verdufkete! Nun ist er schon längst wiedergekehrt als Wildwest — aber vollständig ausgekocht! Von seiner nährenden Kunst will er nichts mehr wissen. Und so brocke ich Euch schon ein ganzes Jahr Eure Wochensuppe ein, die Ihr immer so brav ausgelöffelt habt. Hoffentlich ist sie Euch immer gut bekommen! Von dem Erlaß eines bei solch festlichem Anlaß üblichen Ulkes will ich absehen — von wegen: „Dank für Eure wertvolle Mitarbeit . . ." „Bitte um weitere geneigte Unterstützung . . ." „Treue um Treue." Na, Ihr kennt ja das Schnedderedeng mit Bumbdara und Fanfarenblechgeschmetter! Und Euch bitte ich, von Beileidsbesuchen absehen zu wollen! So sind wir quitt! — Unvorbereitet, wie ich mich habe, kann ich Euch leider kein komplettes Festmahl vorsetzen zu meinem einjährigen Geschäftsjubiläum. Aber Schwester Käre aus Köpenick hat schnell noch für etwas Präpliges gesorgt:

Speckkuchen

Brotteig oder Hefeteig — halb Roggen- halb Weizenmehl — wird auf dem Blech ausgerollt und ein hoher fester Rand gemacht. Auf diesen Teig werden reichlich dicht Speckwürfel gelegt. Dann quirlt man in ½ Liter saure Sahne, geriebene Semmel, daß sie dickflüssig wird, gibt eine Prise Salz und eine Portion Kümmelkörner hinein und schlägt dann 5 Eier hinein. Diese Masse gibt man auf den Kuchen, ehe man ihn in den Ofen schiebt. Den Speck legt man vorher darauf. Der Kuchen kann mit demselben nochmal gehen. Der Teig ist selbstverständlich ohne Zucker zuzubereiten, aber mit einer guten Prise Salz. Obige Menge reicht für ein Hausblech. Der Kuchen muß warm gegessen werden; man reiche dazu einen guten Kognak.

Kaninchenbraten auf Jägerart

Das Kaninchen ganz lassen, dünn mit Senf bestreichen, rasch gar braten, den Bratensatz mit Wasser loskochen, kleingehackte Pilze dazugeben, Soße feimig machen.

Gala-Pudding

Man kocht 200 Gramm Grieß in einem Liter Milch mit Butter, Zucker und Zitronenschale, bis er sich vom Topfe löst. Dann rührt man eine Flasche Rheinwein mit 5 Eiern, 45 Gramm Mondamin und 60 Gramm Zucker auf dem Feuer zu einer dicken Weincreme. In die Griesmasse rührt man 4 Eigelb mit 10 zerstoßenen Makronen und Schnee der 4 Eiweiß. Die butterbestrichene Form füllt man abwechselnd mit Griesteig und Weincreme und läßt den Pudding eine Stunde kochen. Schlagsahne dazu.

Prinzeßpralinen

½ Pfund Palmin, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Staubzucker, 3 bis 4 Eßlöffel Kakao, ¼ Pfund süße Mandeln, etwas Rum. Das Palmin an sehr heißer Stelle zergehen lassen, dann das übrige, vorher gut durcheinandergemengt, dazu tun und gut rühren. Wenn die Masse fest, dann Häufchen auf Pergamentpapier setzen und bis zum anderen Tag stehen lassen. Die Mandeln wiege man nicht zu klein. Obige Menge ergibt fast 2 Pfund Pralinen.

Na, das ist doch ein ganz netter Bankettersatz! Wer sich daran etwa übersüttern sollte, dem empfiehlt Klärchen eine

Krankensuppe

Man setzt je ¼ Liter Porter und ¼ Liter Milch auf (jedes extra), rührt mit einem Eßlöffel zurückgehaltener Flüssigkeit von jedem Teil ½ Teelöffel Maizena oder Mondamin glatt und rührt dies in die Milch, bzw. den Porter, wenn sie kochen. Man rührt beides mit 1 Eigelb ab und süßt nach Geschmack. Erst beim Anrichten Milch und Porter durcheinanderquirlen.

Solch Krankensüppchen kann auch ein Gesunder essen! Rangiert sie deshalb getrost in unser Menü ein! — Da wir nun einmal beim Schlemmen sind, so kostet auch einmal von Schwester Emilies

Mandeltorte

Man bereitet aus ½ Pfund Mehl, 1 Ei, ¼ Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Wasser und etwas Zitronat einen Teig, dem man noch 50 Gramm zu Schaum gerührte Butter und eine Messerspitze Natron hinzufügt. Ist der Teig gut verarbeitet, ausgerollt und in die Form gelegt, so wird er mit einer Masse aus ¾ Pfund Mandeln, darunter einige bittere, ¾ Pfund geriebenem Zucker, 1 Ei, für 20 Pfennig Sufade und einem Weinglas Rum bestrichen und die Torte sofort in dem gutgeheizten Backofen ½ bis ¾ Stunde gebacken. Diese Torte hat die gute Eigenschaft, in einer Blechbüchse aufbewahrt, sehr lange frisch zu bleiben.

Badisches Marzipan

1 Pfund feingesiebter Zucker wird mit vier ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale einer Zitrone eine Stunde gut gerührt. Dann gibt man eine Messerspitze gereinigte, in Rum oder Arrak aufgelöste Potasche, etwas Anis und 1 Pfund feinstes, getrocknetes Mehl daran. Der Teig wird fingerdick ausgerollt, mit Holzformen ausgestochen und über Nacht liegen gelassen. Tags darauf streicht man das Blech leicht mit Wachs und läßt es erkalten, setzt dann die Marzipanstückchen darauf und bäckt dieselben bei mäßiger Hitze hellgelb.

Mit etwas Hausmannskostlichem soll Schwester Elise, ebenfalls aus Neukölln, den Beschluß machen:

Duftpudding mit Birnen

Für vier Personen bereite aus 2 Pfund Mehl, für 10 Pfennig Hefe, etwas geriebener Zitrone, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter und ½ Liter Milch einen festen Teig und forme ihn zu einem Kloß. Nun schält man 2 Pfund Birnen, gießt soviel Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind und läßt sie mit etwas Zimt und Zucker lauwarm werden. Dann kommt der Pudding darauf und wird langsam zum Kochen gebracht. Kochzeit 1½ bis 2 Stunden. Auch kann man zu den Birnen 1 Pfund mageren Speck tun.

Doch, da wir so gemütlich beisammen sind, soll auch noch Schwester Osna etwas zum Besten geben:

Kleine Pasteten

Man bäckt einen einfachen Eierkuchen und läßt ihn erkalten. Dann macht man eine Füllung von Schabefleisch, wie zu falschem Hasen, streicht sie auf den Eierkuchen, rollt diesen zusammen, schneidet von der Rolle 1 Zentimeter breite Scheiben, paniert die Schnittfläche mit geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Fett schön braun. Die Pasteten schmecken sehr gut zu grünem Salat, auch zu jedem Gemüse.

Apfelsinen-Marmelade

Man schneidet die Apfelsinen in Stücke, entfernt die Kerne und treibt alles, auch die Schale, durch die Fleischmaschine, kocht die Masse mit 1 Pfund Zucker auf 1 Pfund Masse dick ein. Die Marmelade ist sehr kräftig und eignet sich zur Füllung für Pfannkuchen.

Bis zum nächstenmal bleibt recht hübsch gesund, laßt Euch die Stiefel besohlen (nächst Alkoholerwerbssteigerung bei Regenwetter immer noch die nützlichste Kapitalsanlage!) und behaltet auch in seinem neuen, zwölften Amtsjahr recht lieb Euren

Gorgon Zola II

Lüftet die Ueberwinterungsräume!

Die besten Kulturerfolge der Landwirtschaft und des Gemüsebaus bestehen darin, seine Ernte richtig zu überwintern und zweckmäßig zu verwerten.

Die zweite Januarwoche dieses Jahres bescherte uns 12 Grad Wärme, und der Winter hat sich bislang überhaupt noch nicht eingestellt. Die Gemüsevorräte, Kartoffeln, Futterrüben, Futtermöhren usw. sind in den Oktober- und Novembertagen aber überall nach alter Gewohnheit warm eingelagert, in Kellereien sowohl, als auch in Erdgruben und Erdmieten, wo jetzt alles viel zu warm liegt und in Fäulnis übergeht.

Man gehe nur durch die Dörfer auf dem Lande. Man findet da die Kellerfenster überall mit Stroh und strohigem Dung verpackt, man sehe die Fronten der Viehställe entlang, überall sind die Luftlöcher unter dem Deckengebälk dicht mit Stroh zugestopft, und überall sieht man hier auch, wie die Nässe durch die Wände hindurch nach außen hin in Erscheinung tritt. Hier heißt es überall: Lüften! Und nochmals: Lüften!

Komme ich da zwei Tage vor Neujahr in ein Dorf zu einem bekannten Landwirt, der gut gewirtschaftet und reichliche Vorräte eingelagert hat. Die Gebäude sind sämtlich neu, und unter dem Wohnhause befinden sich ausgedehnte Kellereien. Hier ist nach neuem Gebrauch auch der Backofen und die Küche untergebracht, so daß hier reichlich warm war. Als mir der Kartoffelvorrat gezeigt werden sollte und zu diesem Zweck die Verbindungstür geöffnet wurde, schlug uns ein heißer Brodem entgegen, der mit reichlichem Fäulnisgeruch erfüllt war. Hier lagen die schönen Kartoffeln anderthalb Meter hoch aufgeschüttet, kein Luftzug wehte durch den vollständig finsteren Kellerraum. Auf meine erstaunte Frage: „Ja, wird hier nicht gelüftet?" wurde mir erwidert, die Fenster seien im Herbst zugepackt, und man nehme ja täglich von dem Kartoffelvorrat zum Essen und zum Füttern, etwas faule ja immer usw.

Ich kletterte nun über die Kartoffeln nach dem Kellerfenster, öffnete es und stieß den strohigen Dung zur Seite, und ein dichter Nebel, wie Wasserdampf aus einer Waschküche, stieg nach außen hin in die Winterluft. Ich holte vom Lehrer ein Thermometer und überzeugte hiermit den Landwirt, daß am Fußboden seines Kartoffelkellers 8 Grad Wärme, an der Decke aber 22 Grad Wärme waren. Nachdem es hell im Keller geworden, sah man aber auch die großen Fäulnisherde im Kartoffelhaufen, und sofort ging es ans Auslesen. Am anderen Tag lag ein stattlicher Haufen verfaulter Kartoffeln auf dem Müllhaufen im Hofe.

Im Garten hinter der Scheune befand sich eine Miete mit Futterrüben, lang und hoch aufgeschüttet. Sie war dick mit Erde beworfen und über diese Erdschicht noch eine dicke Decke Nadelstreu. Nachdem wir hier an beiden Giebelseiten der Miete aufgegraben und oben durch die Decke ein Abzugsloch geschlagen hatten, zeigte auch hier das Thermometer 16 Grad Wärme, nach Ablüftung am Abend nur noch 6 Grad Wärme.

In diesem milden Winter muß überall gelüftet werden, selbst auf dem Haus- und Kornboden. Ein Thermometer muß überall vorhanden sein, damit man die Wärmegrade durch Lüftung regeln kann. Im Keller sind 6 Grad Wärme das Höchste, in der Erdmiete und in Erdgruben genügen 3 bis 5 Grad Wärme. Es genügt auf keinen Fall, nur die Kellerfenster oder die Mietendecke zur Ablüftung zu öffnen, sondern es muß gleichzeitig von unten her für kalten Gegenzug gesorgt werden. Diese Entlüftungen sind freilich nur bei frostfreiem Wetter vorzunehmen, und hieran ist ja in diesem Winter kein Mangel.

Das Getreide auf dem Speicher ist tunlichst alle 14 Tage einmal umzuschaufeln, und bei diesem Wetter sind auch hier täglich die Fenster zu öffnen. Das gleiche gilt von den Viehställen, wo einem die Ammoniakschärfe die Augen tränen macht. Frische Luft und Licht ist hier vor allem nötig.

F. Markgraf

Was nur wenige wissen

Das die meisten Berliner ihre Vaterstadt nicht so kennen, wie sie es eigentlich sollten, ist eine ausgemachte Tatsache. Und das gilt nicht nur von den Museen, historischen Gebäuden, alten Parks, wie, um nur einen zu nennen, den von Friedrichsfelde, der, nebenbei bemerkt, der älteste in der Mark ist. Oder wer weiß noch etwas von dem Kreuz an der Marienkirche, das zur Sühne für die Ermordung des Probstes Cyriakus von Bernau errichtet wurde. Wer weiß, wo bei seinem Hause der nächste Feuermelder zu finden ist? Oder wo der nächste Arzt wohnt und die nächste Unfallstation liegt? Ja, selbst die Kenntnis des nächsten Briefkastens kann in einigen Fällen von Vorteil sein. Und ebenso sollte jeder wissen, wo sein Polizeirevier liegt und — wo dort die Nachtglocke angebracht ist, von deren Existenz meist nur einige Auserwählte wissen und die nachts im Dunklen und in der Eile und Unruhe dann sehr schwer aufzufinden sein wird. Wissen müßte ein jeder auch, wie ein Kranker ins Krankenhaus geschafft werden kann, wenn Eile geboten, wo sein Bezirksvorsteher wohnt, und wann er zu sprechen ist. Gut ist es auch, die nächste Apotheke und deren Nachtglocke zu kennen, und so gibt es noch viele Dinge, die man wissen müßte und doch so viele nicht wissen.

Oscar Klein