Berliner Volks-Zeitung
Nr. 526 — 73. Jahrgang

Morgen-Ausgabe • 1. Beiblatt
Freitag, 6. November 1925

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Die Junggeflügelzucht

Die Ausstellung der „Fortuna" am Kaiserdamm – Empfehlenswertes Zuchtmaterial

Jeden Besucher der Junggeflügelschau des Berliner Züchtervereins „Fortuna" in der Radiohalle am Kaiserdamm wird die mustergültige Anlage und die sorgfältige Auswahl des Anschauungsmaterials erfreut haben.

Diese Sonderausstellung stellte, wie wir bereits hervorgehoben haben, es sich zur Aufgabe, das allgemeine Interesse namentlich auf die Junggeflügelzucht hinzuleiten, um zu beweisen, daß es möglich ist, die im Frühjahr erbrüteten Tiere schon bis Oktober/November zum vollsten Wachstum zu bringen und einer gesunden Frühreife entgegenzuführen. Der weitere hochwichtige Zweck dieser Methode liegt darin, daß gerade dann, wenn die alten Hühner mit dem Eierlegen aufhören, die Junghühner mit demselben beginnen, und damit also gleichzeitig eine gewisse Eierversorgung für den Winter verbürgt ist. — Dieser Erfolg ist natürlich nur auf künstlichem Wege zu erreichen, und zwar durch Apparate für die Kunstbrut und die künstliche Aufzucht der Küken. — In der großen Radiohalle waren über 4000 Stück erstklassige Zuchtexemplare ausgestellt, worunter die internationale Züchtervereinigung für den Rhode-Inder-Hühnerstamm mit über 700 Stück in deutschen, schweizerischen, dänischen und holländischen Zuchtvereinen beschickt war — eine Rassenausstellung für sich, wie sie wohl kaum noch jemals geboten wurde! Neben den schweren Reichshühnern präsentierten sich die vorzüglichsten Legeleger, die weniger nützlichen als prächtigen Zierhühner und die, namentlich für die Berliner Lokalverhältnisse nicht zu umgehenden und zu unterschätzenden Zwerghühner. Unter den Puten fanden sich wahre Riesenexemplare, die in herrlich schillernden, bronzefarbigen und rein weißen Tieren vertreten waren. Die Abteilung für Wassergeflügel stellte nicht nur die schwersten Gänse, sondern gleichfalls auch alle Variationen von Enten dar, von den zartesten, niedlichsten Zierentchen bis zum schwersten Mastgeflügel. Von den, namentlich in der Mark Brandenburg gezüchteten ausländischen Nutzgattungen möchten wir vor allem das „weiße Leghorn" erwähnen, ein amerikanisch-englischer Typ, der besonders in der Großgeflügelfarm Mildow und in der Gegend von Ladeburg bei

Amerikanische „Leghorn"
Typ — Kräftige, stabile Form; langer, walzenförmiger Rücken, ausgeprägter Legebauch

Nau teils auf großem Waldgelände, teils auf dem Rain der ehemaligen alten Ziegelgruben in 5000 bis 6000 Exemplaren gezüchtet wird. Das Leghorn sei deshalb nachdrücklichst zu erwähnen, weil es ein außerordentlich vorzüglicher Eierleger ist, ob es als Fleischhuhn und Brüter wenig in Frage kommt. Sofern einigermaßen für freien Auslauf gesorgt werden kann, ist das Leghorn als erstklassiger Frühleger zu betrachten. Durch Kapaunisieren der Junghähne erzielt man aber bei diesem Stamme gute Mastexemplare, und die künstliche Brut ließe sich gerade dieser, nun bei uns hoch gezüchtete, ausländische Hühnerrasse aufs beste realisieren. Wie sehr speziell die Hühnerzucht in Amerika in Blüte steht, beweist uns Tatsache, daß dort nicht selten Geflügelfarmen 15- bis 20 000 Stück anzutreffen sind.

Dem bereits erwähnten Zwerghuhn, das ganz speziell für die Berliner Verhältnisse in Frage kommt, und besonders für Kleingärtner, Gartenkolonisten und Kleintierzüchter vorzuschlagen wäre, seien noch einige Worte gewidmet. Es hat sich deshalb so leicht eingebürgert, weil es die höchste Anspruchslosigkeit bezüglich der Aufzucht und der Raumverhältnisse bedingt, niemals Neigung zum Kratzen zeigt und infolgedessen keine Beschädigungen in Gärten und Laubenkolonien zu befürchten sind. Es wäre irrig, wenn man bei der Kleinheit der Tiere zugleich auf kleine Eier schließen wollte. Im Gegenteil; gerade das Zwerghuhn ist im Verhältnis zu seiner Größe ein sehr guter und reichlicher Eierleger. Wenn wir zum Beispiel annehmen, daß ein schweres Huhn mit etwa vier Pfund Gewicht 60 bis 70 Gramm schwere

Berliner Blaubunt — Carrier blau

Eier legt, so ist es gewiß ein sehr günstiges Verhältnis, wenn wir bei dieser kleinen Hühnerrasse 45 bis 50 Gramm schwere Eier erhalten. Unter diesen Umständen dürfen wir also die Aufzucht des Zwerghuhns namentlich für die Verhältnisse der Großstadt als ebenso rationell wie lukrativ bezeichnen.

Von den Hühnern wenden wir uns den Tauben zu, unter weiterer Berücksichtigung der Berliner Lokalverhältnisse, obwohl sie in allen Spielarten und Rassen vertreten waren, von den langsehnigen bis zu den Kurztauben, von den schweren Nutztauben bis zum zarten Ziertäubchen. Als spezifische Lokalrasse und Berliner Mustertyp kommt dor allem die „Berliner Blaubunte" in Frage, die so recht den weltstädtischen Verhältnissen entspricht und schon in ihrer Befiederung, die gegen den Rauch und Qualm der Großstadtmetropole vollständig unempfindlich ist, sowie in ihrem vorzüglichen Anpassungsvermögen im unabsehbaren Häusermeer sich als „waschechte Berlinerin" erweist.

In der Verfolgung einer rationellen Nutzzucht gibt es keine Engherzigkeit und keinen ungesunden Lokalpatriotismus. Und so sei zum Schlusse noch auf eine vorzügliche Mast- und Nutztaube hingewiesen, die wir in den Riesenexemplaren der „Carrier" kennen gelernt haben. Obwohl sie englischen Ursprungs ist, wurde sie im Berliner und brandenburgischen Bezirke infolge ihrer mächtigen Statur gerne zur deutschen Hochzucht verwendet. Die ungewöhnlich großen Augenringe und die, wie sonst bei keinem anderen ähnlichen Schlage ausgebildeten Schnabelwucherungen kennzeichnen die Carrier. Bei ihrer leichten Gewöhnung an das Berliner Milieu und ihrer Nutzleistung, dürfte sicherlich eine diesbezügliche Anregung für Zuchtversuche jeden Taubenfreund und -züchter interessieren. — Ein besonderer Anziehungspunkt war die „Sonderschau von exotischen Vögeln", die in einer Volière in musterhafter Gruppierung und Auswahl der Exemplare untergebracht waren und dem Berliner Zoo entstammten.

Diese wesentlichen Eindrücke der Schau sollen uns zunächst über das lebende Ausstellungsinventar informieren, während wir uns noch im Speziellen mit der Darstellung besonderer Apparaturen und Gegenstände für Zuchtzwecke befassen werden. — Bemerkt sei noch, daß der „Fortuna" auch für das kommende Jahr die Radiohalle zur Verfügung gestellt ist.

Landwirtschaftslehrer **K.**

Gartenarbeiten im November

Es gibt noch viel zu tun!

Im Gemüsegarten gibt es noch viel Arbeit. Man düngt jetzt und gräbt den Dung flach in den Boden ein. Das Land läßt man aber in der Scholle liegen, damit der Frost den Boden ordentlich durchfrieren kann.

Das geerntete Gemüse, das man im Keller lagert hat, ist jetzt auf Fäulnis durchzusehen. Räume sind gut zu lüften, ebenso die Erdmieten und Erdgruben, die man erst bei strenger Kälte besser zudeckt. Zwischen den Erdbeeren bringt man Dung oder Laub, läßt aber die Pflanzen selbst frei, damit hier nicht die Holztriebe faulen. Auch zwischen dem Porree, Möhren und Karotten deckt man gut Laub ein, damit der Frost nicht zu tief eindringt und man später nach Bedarf einen kleinen Vorrat herausholen kann.

Im Obstgarten wird, solange der Frost die Arbeit noch nicht behindert, die Pflanzarbeit fortgesetzt, denn die Herbstpflanzung aller Obstbäume und Obststräucher ist der Frühjahrspflanzung bei weitem vorzuziehen. Wo man aber jetzt pflanzt, da sorge man für gute Bodenlockerung und Bodenverbesserung und bringe niemals frischen Dung in die Pflanzgrube. Torfmull, gut mit Jauche getränkt, mische man stets zwischen die Erde, dann wachsen Bäume und Sträucher auch willig an. Das Einschlämmen der Wurzeln in das lockere Erdreich ist von allergrößtem Vorteil, wer hier mit Wasser spart, zahlt im Frühjahr doppelt. Die Baumscheiben sind zu düngen und aufzugraben, die Baumstämme sind von der losen Rinde usw. zu säubern und dann mit Kalkmilch zu streichen. Wo sich jetzt noch die Blutlaus zeigt, ist mit Limitol zu pinseln, wo die Leimringe voll Ungeziefer sitzen, sind sie abzunehmen und sofort durch neues Umbinden zu ersetzen, die dann sofort mit dem Scheringschen Raupenleim bestrichen werden müssen. Die alten Leimringe wirft man ins Feuer. Junge Baumstämme bestreiche man gegen Wildverbiß mit Scheringschen Wildverbißfett.

Im Ziergarten mähe man in diesem Herbst zum letzten Male die Rasenflächen, harke sie sauber ab und bringe dann gute Komposterde als Kopfdüngung auf die Rasenfläche. Alle Zwiebelbeete deckt man später gut mit Laub ab, auch um alle immergrünen Pflanzen, Koniferen, Rhododendron, Buxus usw. bringt man eine gute Laubschicht an, damit hier die Kälte nicht so tief im Boden eindringen kann. Zwischen den Blumenreihen auf den Rabatten usw. bringt man ebenfalls etwas Laub, man kann hier aber auch mit Kiefernreisig decken. Hochstämmige Rosen legt man behutsam nieder und gräbt die Krone im Boden ein, oder man läßt die Stämmchen aufrecht stehen und bindet die Krone in Oelpapier ein. Niedrige Rosenbüsche häufelt man mit Erde an oder man bringt eine gute Lage Laub um die Pflanzen an.

Auch hier pflanzt man jetzt noch laubabwerfende Bäume und Sträucher, nicht aber Tannen und Koniferen, die erst im Mai gepflanzt werden.

Obergärtner **Franz Rochau.**

Palatschinken

Eine gefüllte Wiener Leckerei

Um 4 bis 6 Palatschinken zu erhalten, löst man ein Stückchen Hefe in etwas lauwarmer Milch auf und gießt dieselbe auf ¼ Pfund Mehl in eine tiefe Schüssel, verrührt ein wenig, gibt 1/16 Pfund Feinzucker dazu, verrührt wieder, schlägt 2 bis 3 Eidotter hinein, verrührt dieselben und schüttet nun allmählich unter stetem Verrühren ½ Liter Milch zu, gibt den Schnee von 2 bis 3 Eiweiß hinein und verrührt denselben leicht mit dem Teige. Den Teig deckt man nun mit einem Tuche zu und läßt ihn gehen. Ist er etwad oppelt so hoch geworden, läßt man in einer Eierkuchenpfanne etwas Butter heiß zerlaufen und gießt vom Teige soviel ein, daß sich derselbe auf der Pfanne kreisförmig verteilt und läßt zunächst die untere, dann die andere Seite so lange backen, bis sich hellbraune Flecken zeigen. Die fertig gebackenen Palatschinken legt man auf dem Herde in eine flache Schüssel, damit sie bis zum Füllen nicht auskühlen, füllt sie, rollt sie zusammen und trägt sie mit Feinzucker bestreut auf. Die beliebtesten Füllungen sind: Weißkäse, Pflaumenmus, Himbeermarmelade, Johannisbeermarmelade.

Bücher für Garten und Haus

„Das Verkehrsbüchlein für Alle". Wenn jeder Fußgänger, Fahrer, Fahrgast, Schwimmer, Ruderer, Schlittschuhläufer, die Lehren dieses Büchleins im Kopfe hätte, würde trotz des ständig wachsenden Verkehrs die Zahl der Verkehrsunfälle auf ein Minimum herabsinken. Darum lese jeder das Büchlein, das Oberingenieur Tramm, Sachverständiger der Berliner Straßenbahn und anderer Verkehrsunternehmen, aus der Praxis für die Praxis geschrieben hat. Treffende Bilder unterstreichen wirkungsvoll das — übrigens sehr flott geschriebene Wort. Jeder sollte das Buch lesen und seinem Kinde zum Lesen geben. Die 60 Pfennige, die dieses bei Erich Deleiter, Dresden-A. 16, erschienene Vademecum kostet, ist kein Geld, wenn Ihr daraus lernen könnt, wie Ihr Euch vor den Gefahren der Großstadtstraßen bewahren könnt!

„Das ABC des Obstbaues". Jeder Gartenbesitzer wird reiche Belehrung finden in diesem Büchlein aus der Feder des Rektors H. C. Kolbe, 2. verbesserte Auflage, 64 Seiten mit zahlreichen Bildern, gebunden 1,80 Mark, Verlag Quelle u. Meyer, Leipzig. Auch der alte Praktiker wird noch manches aus dem Büchlein lernen können, das in anschaulicher Weise behandelt, was vor und während der Pflanzung zu beachten ist, das sich ferner mit der Pflege der Obstbäume und der Ernzucht sowie der Behandlung der Formbäume beschäftigt. Das Buch ist ein Wegweiser zur Rentabilität des Obstbaus. Der Hausfrau speziell wird der Anhang „Die Obstverwertung" sehr willkommen sein.

„Gartenflora". Das Novemberheft der „Gartenflora", Zeitschrift für Garten- und Blumenkunde, Herausgeber Deutsche Gartenbau-Gesellschaft (74. Jahrgang), bringt wieder eine Fülle von Anregungen für Gärtner und Zimmerblumenfreunde. Erwähnt seien aus den gut illustrierten Artikeln: „Schöne und dankbar blühende Kakteen und ihre Kultur" und „Vom Gießen der Zimmerpflanzen", um die Vielseitigkeit des Gebotenen zu beweisen.

m.

Das BVZ. Kochbuch

Da haben wir den Salat! Das neue Gorgonenhaupt hat verwirrend gewirkt, herzzerknautschend. Nein, die Briefe . . .! Ich sehe es ihnen gleich an der Nasenspitze an, weß' Geistes Kind sie sind. Die nach Veilchen aussehen und nach Willetdouxformat riechen, gehen gleich an die nächste Feuerlöschwache und dann nach dem Alex, Abteilung Brandstifterei! Und nun kommt das Tollste! Die Zehlendorfer, die mit ihrer ewigen Frotzelei die Hauptschuld an dem Unglück hat, postkartet mir folgendes: „Vielgeliebtes Gorgönchen! Bitte komm wieder mit Deiner ulkigen Bivatnase. Es sei Dir alles vergeben! Nun bist Du bald zwei Jahre unser Maraquatsche, und wir haben uns an Deine verrückte Visage gewöhnt. Dein neues Gesicht (oder was es sein soll) ist schrecklich! Was hast Du denn da ins Auge? Mach Dir das bloß ab, es fällt Dir sonst in den Suppentopf. Hochachtungsvoll Schwester W. aus Deinem Kochtopfharem."

Diese Schlange habe ich gewissermaßen an meinem Busen genährt! „Horrible!" sagen wir feinen Leute. Uebrigens, mir fällt gar nichts in den Suppentopf!!! Aber als ich in den Abgrund Deiner schwarzen Rabenseele schaute, habe ich mich das erstemal unfreiwillig entglast . . . Nun, es gibt ja auch fremdländische Bubiköpfe, die auch blaue Augen haben, in denen sich ein schöner Männerkopf spiegeln kann! Wie wär's Stefferl, wenn Du mir und den — Braven aus der Korona heute — einen netten Wiener Kochtopfwalzer spielest mit:

Beuschel mit Knödel

Man kocht eine Kalbs- und zwei Lammslungen in Salzwasser weich, nimmt sie heraus und läßt sie auskühlen. Darauf zerschneidet man sie in nudelartige Stückchen, ziemlich fein. Auf einer Kasserolle läßt man 100 bis 150 Gramm Mehl in ebenso viel Schmalz (Butter) hellgelb anlaufen, gibt etwas fein gehackte grüne Petersilie, Zwiebel, Kapern und Zitronenschale dazu (nach Geschmack auch etwas Speck und Sardellen), legt die Lunge darauf und läßt sie, indem man allmählich unter gutem Verrühren Suppe oder Wasser nachgießt, kochen. Jetzt gibt man im Kochen ein bißchen Salz und Pfeffer dazu, ferner etwas Zitronensaft oder Essig und läßt es gut verkochen, bis der Saft nicht zu dick geworden ist. Der Saft soll angenehm sauer schmecken. Als Beilage werden Semmelklöße aufgetragen.

Fische auf polnische Art

Man zerleilt den Fisch und läßt ihn in Salzwasser weich ziehen. Inzwischen hat man die polnische Soße bereitet, die man auch zu gedämpftem Braten und Zunge verwenden kann: Man schält etwa 80 Gramm Mandeln, zerschneidet sie länglich und läßt sie mit ebenso viel Korinthen, ferner mit zwei Gewürznelken und etwas Zimt in Wein aufkochen. Inzwischen läßt man etwa 80 Gramm Zucker in 50 Gramm Butter in der Kasserolle braun werden, gibt 30 Gramm Mehl, 30 Gramm Semmelbröfel und etwa 40 Gramm Rinde Schwarzbrot oder ebenso viel Honigkuchen dazu und läßt es anlaufen. Dann schüttet man den kochenden Wein darauf, gibt ein bißchen Zitronensaft dazu und läßt es aufkochen, Fisch und Soße werden separat aufgetragen.

Wasser-Schokoladen-Ueberguß

In etwa ½ Liter Wasser läßt man ¼ Pfund Zucker kochen; inzwischen läßt man ¼ Pfund Schokolade auf einem Blech in der Röhre erweichen, gibt die weiche Schokolade in eine Kasserolle aufs Feuer, gießt allmählich das kochende Zuckerwasser löffelweise nach, bis unter stetem Verrühren die Schokolade ganz gut verkocht ist.

Schokoladen-Creme

Hat man, wie vorhin beschrieben, die Wasser-Schokolade fertig gekocht, dann stellt man sie abseits und verrührt ½ Liter kalte Sahne mit 4 Eidottern, gießt dieselbe in die nicht mehr kochende Schokolade und schlägt diese mit der Schneerute so lange, bis sie anfängt dick zu werden; kochen darf sie indessen nicht. — Beides eignet sich als Ueberguß für Süßspeisen.

Billige, haltbare Mayonnaise

Man läßt ½ Pfund Butter mit 2 Kochlöffel Mehl leicht anlaufen, gießt weiße Suppe hinzu, so daß eine dicke Soße entsteht, und läßt diese kochen, wobei man stets gut verrührt. Hat die Soße gekocht, hebt man sie ab, gibt 2 Eidotter unter schnellem Umrühren dazu und verrührt solange, bis sie kalt geworden ist. Jetzt erst wird etwas Salz und Pfeffer, ein Löffel Essig langsam beigerührt, dann noch 1 Eidotter, 3 Löffel feinstes Speiseöl, 1 Löffel Essig und zum Schlusse ein wenig Aspik, gut verrührt und auf Eis oder an einem kühlen Orte aufbewahrt. Diese Mayonnaise läßt sich einige Tage lang halten.

Süße Posesen

Semmeln werden abgerindet, halbiert und soviel herausgeschnitten, daß ein Grübchen zum Einfüllen von Marmelade entsteht, streicht diese in die Grübchen, taucht die mit Marmelade gefüllten Semmeln in kalte Milch, läßt sie aufsaugen, tunkt sie dann in umgesalzenen aufgeschlagenen rohen Eiern, bestreut sie gut mit Semmelbröseln und läßt sie in heißer Butter backen. Zum Bestreuen nimmt man geriebene Schokolade oder Feinzucker mit Vanillegeschmack oder Zucker mit Zimt.

So, daran kann die Zehlendorfer riechen! Für die ganz Braven läßt an anderer Stelle von Stefferl noch einen Extraleckerbissen reichen Euer

Gorgon Zola M.