

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Das B.V.Z. Kochbuch

Die Striephen hat eine große Leidenschaft (für die anderen ist sie schon zu gereizt): den ganzen Tag geht sie „eben mal“ fort. Alle zehn Minuten einmal. Sie kommt nur nach Hause, um „ebenmal“ fertig zu machen. Wenn man denkt: Sie kommt sie, dann die Karbidstriche gerade hinterwärts ins Schloß! Wir ist ja doch sonst egal — aber gefahren hatte ich Zahnhölzer, und meine ganze wohlfortierte Hausapotheke hatte ich schon eingenommen, und die Striephen sollte neue Medizin aus der „Sturmecke“ holen, und sie kam nicht. Sie ging immer gerade „eben mal“, wenn ich rief, und mit Gewissen konnte ich mich auch nicht kurieren! Eine geflagelte Stunde lang habe ich's fechtend hintereinander hergeholt: „Mir wird schon immer besser!“ Und mir ist's dabei immer schlechter geworden; das merkte ich — aber noch probiert man nicht alles, wenn man Zahnweh hat! Gatte ich nur das Patentrecht erhalten, was bei dem Giftnachschmecken nebenan im Schaufenster fast den ganzen Tag rumdreht. Ich habe das immer für unpraktisch gehalten, wenn man doch schlafen will — aber jetzt ist's mir klar, das ist ein Verhöhnungsdrehwerk für Johannisbeeren! Ich konnte aber nicht raus, und die Striephen kam nie... Da kommt man auf die tollsten Ideen, jagorans sei es, wie die Striephen wieder, u. d. R. Rater ist geflohen wegen des vielen Medizinnehmens. Darum kann ich auch nicht leicht Hoffen, die Striephen mir und Gattin geflohen hat!

geschnitten. Man macht eine bräunliche Schwie, gießt von der Weize zu, tut geröstete Gurken, Zitronenschale, Kapern, etwas Kolben, Zitronenloft hinein und läßt alles gut durchkochen. Ein paar zerhackte Mörseln verbessern den Geschmack.

Morchelgemüse

Die Morcheln werden sehr oft gewaschen, nachdem sie vorher 1/2 Stunde in kaltem Wasser gelegen. Dann kocht man sie in recht viel Butter oder anderem Fett weich und bestreut sie mit Salz, etwas Pfeffer und gedachter Petersilie.

Dorsch gefüllt

Nachdem der Dorsch, oder ein anderer Fisch, geläubert ist, nimmt man einige ungelagerte Zwiebel, entgrüht sie mit einer Zwiebel, würzt mit gerösteter Zwiebel, 1 Gew. Pfeffer, Salz und Kapern und geriebener Semmel, füllt die Wasse in den Bauch des Fisches, umwickelt mit Jovin und löst den Fisch in Salzwasser, Gewürz und Zwiebel gar. Dazu gibt man folgende pikante Soße:

Soße zum Fisch

Man bereite aus einem Stückchen Butter und Mehl eine leichte Schwie, füllt etwas saure Sahne und von der Fischbrühe soviel, als zur Soße nötig ist, zu, lasse mit einem Stückchen Zitronenschale, Kapern, Salt einer Zitrone und etwas Zucker nochmals durchkochen und rühre mit Eiweiß ab.

Wenn die Striephen sich nicht bald bessert, heirate ich eines schönen Tages doch noch! Ich bin doch schließlich kein Jäger! Wenn sie nämlich morgens im Vorbeiziehen an meiner Schlafsoffe meine dort antichambrierenden Gewürzkräuter zur ungelieblichen Erinnerung abholt, pflegt sie ihre ganzem Abenteurerleben in diese vierzigstündigen Fokussierungen zu lagern, um in der Stille damit zu hantieren. Gefahren bin ich nun mit meinem kleinen großen Ich wieder einmal in ihre Stille gefahren, die ich doch verzeihlich verstoßen hatte. Dem Striephen könnt Ihr Euch denken!! Wer also heiratsfähig ist, fann sich am Sonntag schon langgestellen vor dem Hause Gutes zu allen fähigen

Gorgon Zola II

Salztrüffel. Will man jetzt keinen fast da liegenden Salzen mit trübsten Blumen bestreuen, so sind Salztrüffel, Knoblauch, Zitronen, Schinken, Karthoffeln, Gewürz und viele andere Frühjahrsblumen das Gegeben. Ende Mai blühen man dann Getreide, Weizen, Gerste, Weizen, Roggen, Weizen, Weizen und viele andere Blütenpflanzen.

Gartenbesucher unternehmen für die Gummibrot-Hochschule ein Sonntag eine Führung

durch die vielen Berliner noch nicht besuchten schönen öffentlichen Gartenanlagen, den Schillerpark und den Humboldtstein. Treffpunkt 10 Uhr vormittags vor dem Untergrundbahnhof See-straße. Karten für 1 Mark während der Führung erhältlich.

Aufzucht der Laufenten

Große Eierleger — Ihre Genußsamkeit

Die indische Laufente ist eine kleine, schlanke, bewegliche Ente, von aufrechter Körperhaltung und laufender, nicht wackelnder Gangart, wie sie andere Enten haben ist. Ihre großer Wert für den Geflügelhalter liegt in ihrer außerordentlich großen Eierablage und ihrer Genußsamkeit. Sie kommt in den frühesten Tagen rein weiß und weiß mit schwarzem vor. Der ausgewachsene Erpel wiegt etwa 5 bis 6 Pfund, die Ente 4 bis 5 Pfund. Im Verhältnis hat sie mehr Fleisch auf sich als viele weiße Enten, da ihre Knochen außerst fein sind. Das Fleisch und die Eier sind von besonderem Wohlgeschmack, die jungen Enten sind weicher und leicht aufzuziehen.

Die Küden der indischen Laufente erhalten 24 bis 36 Stunden nach den Schläfen als erstes Futter leicht angefeuchtete Brotkrumen mit etwas Genußsamkeit vermengt. Man verwendet zu diesem ersten Futter zweckmäßig die ausgeführten Eier, welche man in kaltem Wasser auf Feuer bringt und die Eier sind von besonderem Wohlgeschmack, die jungen Enten sind weicher und leicht aufzuziehen.

Im Sommer ist bei gutem Auslauf auf Wiesen, Gräserbüscheln, Teichen oder flüssen kein Zusatz nötig, höchstens empfiehlt es sich, zur Erhöhung der Eierablage etwas Kraftfutter zu reichen, falls die Tiere nicht zufrieden sind mit dem natürlichen Abendheimchen, was man sich durch Befühlen der Kröpfe zu überzeugen hat. Im Winter werden die Enten mit Kartoffelschalen, Rüben, und Gartenabfällen, Kleie oder Futtermehl, wenn vorhanden, Schlachtabfällen, Blut und stets etwas Kraftfutter gefüttert. Sie fressen genaugen und glänzende Futterverwertung. Niemand darf ihnen Wasser fehlen und stets fällen den Futter der ermüdeten Enten wenigstens 10 Prozent grober Sand beigemischt werden.

Stall und Hof im Mai

Die Zeit der schimmigen Futterzeit geht nun zu Ende. Beim Uebergang zur Grünfütterung ist Vorsicht geboten. Im das Ueberfressen zu verhindern, wird nebenbei noch etwas Genuß gegeben. Zu reichliche oder ausschließliche Grünfütterung erzeugt bei Ziegen und Kaninchen Blähruhr. Besonders vorichtig sind die jungen Tiere zu füttern.

Zu Ziegen, alten wie jungen, ist möglichst viel Bewegung im Freien zu verschaffen. Auf der Weide entwickeln sich die Ziegenlämmer besser als im Stall. Aber mehrere Ziegen hat, bewege die Frühjahrskraut nach Möglichkeit, ein Tier beden zu lassen, damit es den ganzen Winter über Milch gibt. Die ersten Wölfe der Kaninchen erreichen im Mai das Alter, in dem man sie von der Mutter fortnehmen kann. Vor Ablauf des zweiten Lebensmonats soll dies jedoch nicht geschehen. Bei kleinen Kästen kann das Genuß bereits mit sieben bis acht Wochen geschehen, denn besonders bei Silbern kommt es vor, daß die Muttertiere in dieser Zeit wieder hitzig werden. Ihre Milch bekommt dann den Jungtieren nicht. Diese trennen sie nach sechs Wochen. Sie dürfen dann noch zwei bis drei Wochen in einem gemäßigten großen Käfig zusammenbleiben. Man kann die Tiere aber auch sofort einzeln legen. Wenn es ist, den Jungtieren täglich einige Stunden Auslauf zu geben. Bei heißen Wetter müssen die Kaninchen vor der Mittagssonne geschützt werden. Die Schweine anschaffen will, fange sich in diesem Monat nicht zu jung frei, mindestens sechs Wochen alt, besser noch ältere, die schon etwas an die Grünfütterung gewöhnt sind. Im Geflügelhof wäscht die Arbeit mit der Aufzucht der Küden, der jungen Enten und Gänse. Bei der Fütterung ist auf die vermehrte Verabreichung von Grünfutter, Heingeflümmel, jungen Gros, Brennnesselblätter, Salat, Spinat und dergleichen zu achten. Das Geflügel braucht es. Das Zinnober soll immer frisch sein und ist deshalb bei heißen Wetter öfter zu erneuern. Schwere Masten lassen sich im Mai nicht mehr brüten, weil die Küden sich dann nicht mehr vollständig bis zum Herbst entwickeln. In die Netze streuen man gegen das Ueberfressen Genuß, Kartoffeln, gemahlener Schmelz oder Insektenpulver. Die Küden legt man morgens später heraus als die Hühner, da ihnen taumelndes Gros schadet, auch bei Regenwetter halte man sie im Zwaden. Die Puten brüten und die Perlhühner fangen an zu legen. Da sie sich sehr spät zum Brüten bekommen, legt man die Eier einer Hühner unter. Im Mai kommen auch die ersten Entenküden aus, denen rehen sonstigem Futter stets grober Sand und frisches Wasser zur Verfügung stehen müssen. Man läßt die jungen Enten die ersten drei Tage im geschlossenen Raum. Die Zauben sind sehr in voller Brut. Kalktauben brüten oft schlecht und erfordern die besondere Aufmerksamkeit des Züchters. Da sie schlecht füttern, muß man „Kammern“ in der reichheit halten.

Im Gummibrot vor dem Darinsetzen ist schälen, sollte man sie öfter mit einer Lösung Salzwasser gesättigt und Wasser (halb und halb) abwischen.

Zwiebackpudding

In eine ausgefettete Form lege man eine Schicht Zwieback, streue Korinthen, etwas grob geriebene Mandeln, abgeriebene Zitronenschale und teure Rum darauf und fülle die Form bis oben voll. Dann quire man einige Eier, Zucker und 1/2 Liter Milch und gib sie über den Zwieback und lasse ihn 1/2 Stunde kochen.

Reispudding

Ein halbes Pfund Reis, den man mit Milch und Zucker weichen und abwischen, mischt man mit 6 in 1/2 Liter zerweichten Reis, 2 Eßlöffel Zucker, Salt und geriebene Schale von einer großen Zitrone und 6 Watt aufgelöster weißer Gelatine.

Ragout von Hammelkopf

Der Kopf, sehr gut gewaschen, wird mit reichlich Wasser, Gewürz, Petersilienwurzeln jeder Art, Salz und einem Erbberbstückchen weich gekocht. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst und in Stücken, die Zunge abgezogen und in Scheiben

SAMILIER

GEGR. 1867

Ältestes Schuh-Spezialhaus Berlins



12,50

blond, beige und braun echt Chevreau und Boxcalf, mit L. XV.-Abs., entzückende Ausführung

allergrößte Auswahl, altbewährte fachkundige Bedienung



5,90

grau und weiss prima Leinen, mit L. XV.-Absatz, in hoch-eleganter Ausführung, blond... 6.90

nur allerbeste Qualitäten, billigste Preise!



12,50

braun echt Boxcalf, in allerneuester Form, prima Fabrikat, mit einfarbig-einsetzten... 16.50