

# Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Der Stall Im September

Unsere Hauptaufgabe ist jetzt, daß die Tiere möglichst schnell durch den Federwechsel kommen und während dieser Zeit gesund bleiben. Bei nicht vermeintlichen Zinsen besteht ja weiter seine Gefahr. Ziegen müssen wir Ziere, die fast ausschließlich im Stall gehalten wurden, während der Dauer vor Kälte und Zugluft schützen. Die Wäuer können wir den Tieren dadurch erleichtern, daß wir ihnen erwies- und besonders fetthaltige Futtermittel verabreichen. Damit führen wir den Tieren notwendige Wärmestoffe zu. Für die Neubildung des Federkleides brauchen sie aber auch gewisse mineralische Stoffe, so besonders Kieselsäure. Diese finden sie im Futter in geeigneter Form und im Übermaß als Sandkörnern im Erdboden vor. Der Bedarf an Kalzium auf diesem Wege jedoch meist nicht gedeckt, deshalb müssen wir durch Verstreuen feinzerkleinerter Gipskörner oder gestöhener Mäulern und Mäulchen nachhelfen.

Die erste Züchtung der für den Zucht- und Gegebiere tauglichen Jungtiere haben wir schon im August vorgenommen. Vor Eintritt des Herbstes empfiehlt es sich, noch einmal den ganzen Bestand zu mähren, damit ja keine unnützen Futtermittel in den Winter gehen. Es ist immer zweckmäßiger und einträglicher, weniger Tiere zu halten und diese gut zu füttern, als eine große Anzahl knapp. Das Winterfutter muß sich außerdem durch die Aufsicht auf überdurchschnittliche Leistungen der Tiere lohnen. Die Jungtiere sollen jetzt von den Gemmen getrennt sein, damit sie sich leichter entwöhnen und, soweit sie zum Schlachten bestimmt sind, besser an Gewicht zunehmen. Alle Gärten, die nicht zur Zucht gehalten werden sollen, schlachten wir möglichst rasch ab. Das Futter, das diese gefährlichen Tiere weiterhin fressen, macht sich nicht bezahlt. Den Gärten geben wir möglichst lange Weidegelegenheit auf Stoppelfeldern. Auch Fäulen geben bei derartig feiner Futterzufuhr am besten und verlässlichen Nachschub.

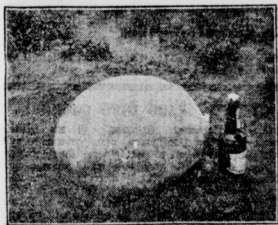
Im September beginnt die Dedezeit für Ziegen. Dazu ist zu bemerken, daß nur solche Lämmer zum Vord geführt werden dürfen, die ihrer Entwicklung nach reif genug sind. Sie sollen spätestens im März geboren sein. Bei jüngeren Tieren warnte man ruhig einen späteren Zeitpunkt ab, man kann sie auch ruhig noch im Dezember beden lassen. Der Züchter, den zu frühe Zuchtzeitigen den Zier zuzufügen, ist nicht nur auf zu machen. Die unterbrochene Körperliche Entwicklung wird nicht nachgeholt, damit ist auch der Leistung eine zu enge Grenze gezogen. Die Ziegen sollen reichliches und nahrhaftes Futter bekommen, dürfen aber nie zu fett werden, weil sonst die Gefahr besteht, daß sie nicht aufnehmen. Viel Bewegung, möglichst von früh bis abend im Freien und ohne übertriebene Aufsicht auf das Wetter, bringt solchen Fehlschlägen am sichersten vor. Wer mehrere Ziegen besitzt, kann die Lammzeit etwas vertzelen, wenn er seine Tiere zu Beginn und gegen Ende der Dedezeit zum Vord bringt. Das der Vord in der Sprungzeit und schon vorher besonders fräftig gefüttert werden muß, ist selbstverständlich. Auf den Tag rechnet man bis zu drei Pfund Hefen. In der übrigen Zeit des Jahres reicht die Hälfte bis ein Drittel aus.

Ziegen und Kaninchen machen jetzt eine Paarung durch und sind deshalb vor Erkrankung besonders zu schützen. Der Zuchtbetrieb im Hausstand hört auf. Tiere, die nicht mehr zur Zucht dienen sollen, werden zur Wast eingetieft.

## Dahlien im Hausgarten Ihre Lebensbedingungen

Die im Kaufhaus von der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft veranfaßte Dahlien aus der Laufende, die diese Ausstellung besucht haben, für die herrliche Staude gewonnen haben.

In diesem Jahre blühten die Dahlien sehr fräftig, der warme April ließ die Knollen schnell aufwachen, und die Niederlage des Mai/Juni vorzogen die jungen Pflanzen mit Wogen, das ein Nebenmerkmal der Dahlie ist. Kaltes Regen- oder Regenwasser fñdet auch diese Pflanzen, Regen-, See-, Teich- oder Grabenwasser fördert aber ihr Wachstum ungemein. So war es denn kein Wunder,



Der Hien - Motiv, von dem wir in der vorigen Nummer berichteten

der, daß man hier viele Reuheiten sah. Blumen, die wirklich wert sind, überall angepflanzt zu werden. Gar leicht sind die Lebensbedingungen der Dahlien im Hausgarten beschaffen! So man sie Schomboden legt ihnen am besten zu, aber auch Sandboden, dem man Lehm, Kompost, alten Kuhdung, Stroh und Kienemagen konnte, ist ihnen ebenfalls zuträglich. Gelegentliche Düngung für fördern das Wachstum dieser Edelgewächse bedeutend, und wenn man der großen Staude im Juni bald einen fetten Erdb als Stütze gibt, an dem man die nachfolgenden Triebe leicht ansetzt, dann kann die Blühfähigkeit dieser Pflanzen keine Grenze nach lang geschritten und dann tief in hohe Wassergräber gestellt, halten sich die Blumen 14 Tage lang als Bindestaterial sind Dahlien von unerschöpflichem Wert. Im Spätherbst, wenn die ersten Herbstfröste alles Wähen vernichtet haben, schneidet man die Triebe gut handhoch über dem Erdboden ab, trägt die Knollen behutsam aus dem Boden, wäscht sie gut abtropfen und bringt sie dann in ein Keller, Hausboden oder auch in Erdmieten unter, wo man dann bei größerer Kälte vor Frostschutz sorgen muß.

Die warm fanglichen die Knollen niemals liegen, sie kühlen schnell 3 bis 5 Grad Wärme ist ihnen am zuträglichsten. Im März nimmt man sie aus dem Winterquartier, teilt die Staude und legt sie dann im April wieder im Garten ein.

Obergärtner Franz Rochau

## Die Bienenzucht Im September

Ehe die Herbstfütterung beginnt, werden die Honigräume abgenommen, bzw. geschlossen. Das Brutnest, welches das künftige Winterlager wird, muß nach Verhältnis der Arbeiterzahl entsprechend eingeeignet werden. Nach einer fñhlen Nacht nehmen wir alle, nicht von Wähen belegten Rahmen aus dem Brutraum. Dabei wollen wir uns vorziehen, das nicht gerade die wenigen Honig- oder einzigen Pollenwaben mit ausgehängt werden.

Die in den Beuten vorhandenen Vorräte fñschen wir genügend ab. Ein normales Winterneuel benötigt zur fñchtigen Durchwinterung etwa 25 Pfund Honig oder 30 bis 35 Pfund Zuckersüßholz. Danach treffen wir unsere Maßnahmen. Gestüttert wird gewöhnlicher Kristallzucker-Granulat, - ganz gleich, ob groß- oder feinstündig Futzucker ist geblaut, frozbeständig, eignet sich nicht für unsere Zwecke. Randis wäre zwar sehr ausfñchtig, ist aber viel zu teuer, läßt sich schwer vor allen Zuckerersatzmitteln wärmen wir entscheiden. Wir wissen nicht, was darunter gemeint ist und - Bienenmengen sind sehr empfindlich. Der Zucker braucht nicht gefützt zu werden. In größeren Betrieben wiegen wir ihn in ein Schaff ab, fñchen im Kessel Wasser und überbrñhen damit den Zucker unter stetiger Umrühren in solcher Menge, daß ein Verhältnis von eins zu eins entsteht, das heißt, daß auf ein Kilogramm Zucker ein Liter Wasser trifft. Die Lösung wird spät am Abend lauwarm in Literportionen verjüttert. Sehr reichlich wird an einem Abend nicht, weil sonst das Futtertragen und Umverleihen Schwierigkeiten begegnen würde. Als beste, einfachste Futtergeräte empfehlen wir für Vorbetrieb den Zühringer Ballon, oder einfache Honigtrichter. Auch mittels Bienenröhrchen kann das Futter gereicht werden. Wir fñllen diese mit der Lösung, verschließen die Öffnung mit dem Daumen, wenden und stellen die Flaschen - etwas geneigt - in den freien Raum zwischen Fenster und Lüren der Beuten, nachdem der Verschlußteil unten am Fenster entfernt wurde.

Dann untersuchen wir noch alle Familien auf Weiselrichtigkeit. Rein weiselloses oder gar drohenbrütiges Volk darf in den Winter genommen werden, in der vielleicht wohlmeinenden Wast, im nächsten Frühjahr Verluste anstellen zu wollen. Als vorzñhig wären die Familien sicher verloren. Wolpert Kreiselbienenmeister.

## Gänse im Obstgarten

Obstgärten mit Rasendecken geben oft keinen nützlichen Feuertrag. Solche Fñden eignen sich sehr gut zur Gänseweide. Ist der Garten umzäunt, dann ist keine Aufsicht nötig. Mit reichlich Wasser versehen können die Gänse sich selbst überlassen werden. Morgens werden sie eingetrieben, abends in den Stall zurückgebrñcht. Gut ist es, wenn sie in den ersten Wochen, bis die Federn gewachsen sind, hier im Stalle einige geteilt, mit Kleie vermengte Kartoffelsäulen vorfinden. Später kann man sich die Wähe sparen. Dadurch entwöhnen sich die Tiere vortrefflich. Das erklärt sich daraus, daß die Gänse im Obstgarten nicht nur Grasnahrung haben, sondern die Gänse finden dort auch das Fallobst, und dies ist ihnen sehr zuträglich. Sie sind gierig dahinter her. Das Ergebnis der Nahrung wird natürlich noch besser, wenn man im Herbst Erbsenmelde zur Verfügung hat oder gelbblühende Mähren und später Getreide - oder auch als Mastfutter geben kann, aber auch wer darauf verzichten muß, wird aus dem Obstgarten schöne Fleisch- und Fettgänse erzielen.

# Das W.W.Z. Kochbuch

Ihr kennt doch Schwester Jiskchen, unsere Köchlein - übrigens hat's sich ausgefñllt! Bei der hat's geschmarrt! Ja, warum hat sie geheiratet! Aber da war doch kein Hören! So lange hatte sie gedrangelt, bis der Standesbeamte sie bei Friedrichshagen umquartierte, wo sie doch solche schöne Junggesellenleibe in Sedowendorf hatte! Nun hat sie den Salat! Ja, so lange einer mit einer nur geht, ist er vorzüglich und zurecht - wenn sie aber erst familienmäßig registriert sind, dann läßt sich jeder gehen - und dann hat's eben geschmarrt, wie jetzt bei Jiskchen! Er will wieder zu seinen Stammtischbrüdern, sie zu ihren Kaffeeklatschern, keiner kommt pünktlich nach Hause. Er schimpft, weil sie nicht, sie trauert, weil er 'homer' Sigaretten raucht. Er liest heimlich noch andere, sie ist die unverheiratete Frau und schreibt dann: 'Lieber guter Gorgonzola! Aber schide ich Dir ein paar kleine Rezepte mit der großen Bitte, sie recht schnell in Deinem Kochbuch erscheinen zu lassen. Wir ist das Geld so schrecklich knapp, und ich möchte gerne mal einen kleinen Seitenprung machen. Verzeih mich bitte nicht, ich brauche die paar Pfennige wirklich sehr nötig. Herzlichen Gruß, Du feiner Koch, von Jiskchen vom Friedrichshagen.' Und was macht der liebe gute Gorgonzola? Nun, er hilft dem süßen Jiskchen auf die Sprünge mit:

### Mohrrübenalat

Man kocht kleine Mohrrüben in Salzwasser weich, schält die Hauten ab und gibt die Rüben durch ein Sieb. Ebenso zwei bis drei hartgekochte Eier und einige Röhrenkohl. Man vermengt den Brei und gibt etwas Salz und Pfeffer, Essig und Öl. Als Beilage zu gedörrtem Rindfleisch geeignet.

### Rohsalat

Die Hälfte oder ein Viertel eines Weißkohls kocht man eine Stunde in recht frischem Wasser fest, damit die Blätter recht fest werden. Dann schneidet man sie in feine lange Streifen und vermischt den Kohl mit einer Sahneleibe, die man aus einer Tasse saurer Sahne, etwas Salz, etwas Zucker, zwei Eßlöffeln Zitronensaft und etwas Paprika herstellt. Will man den Salat besonders fein machen, so kann man noch etwas geschlagene Hühner Sahne daran tun.

### Birnenalat

Ein hartgekochtes und ein rohes Eidotter gibt man in eine Schüssel und rührt beide zusammen, bis die Masse sahnemäßig ist. Darauf gibt man langsam Salatöl, einen Eßlöffel Essig, zwei Eßlöffel Zitronensaft, einen halben Teelöffel Salz, etwas Paprika und zwei Eßlöffel Schlagsahne hinzu. Zwei schöne große Birnen werden dünn abgeschält, halbiert, die Kerngehäule entfernt und die Birnen in Scheiben geschnitten, die man dann in eine Schüssel gibt. Dann werden zwei hartgekochte Eier halbiert, das Eigelb entfernt, fein zerhackt und zu den Birnen gefügt. Darüber giebt man die Mayonnaise und dekoriert sie mit dem gedörrten, in Streifen geschnittenen Eiweiß und Kopfsalatblättern.

### Eierneft mit Sahnenfñchtke

Von drei hartgekochten Eiern entfernt man vorsichtig die Eidotter, gebe die Dotter in eine Schüssel, mit zwei Eßlöffeln voll Sahnenfñchtke, einem halben Teelöffel Salz, etwas Paprika und einem Eßlöffel Milch, mische gut und forme kleine Wällchen daraus. Sie werden auf Kopfsalat angebrñtet und das in Streifen geschnittene Eiweiß darüber gestreut. Leber das Ganze kommt folgende Mischung: Man schlägt eine halbe Tasse Schaumig, gibt einen Eßlöffel Zitronensaft daran, dreieiertel Teelöffel Salz und etwas Paprika. Die Soße muß gut durchgemischt und sofort serviert werden.

### Blumenkohlalat

Man kocht einen Blumenkohl in schwachem Salzwasser mit etwas Essig oder Zitronensaft gut, läßt ihn abtropfen, pfñcht die Staude auseinander und übergießt sie mit folgender Soße: Saure Sahne wird mit zwei hartgekochten Eiern zerhackt und nach und nach Öl, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, etwas Zucker und ein wenig Butterfett darangegeben.

### Sommeralat

Man schneidet kaltes Hühnerfleisch oder kalten, übriggebliebenen Kalbsbraten in kleine Würfel, gibt eine Tasse voll kalten, gedörrten, grünen Erbsen, Bohnen oder Spargelspitzen, eine Tasse

voll fein geschnittene Sellerie und eine halbe Tasse gehackte Käse dazu, und mische alles mit zwei Eßlöffeln Essig, drei Eßlöffeln Salatöl, einem halben Teelöffel Salz und etwas Paprika und stelle die Masse eine Stunde auf Eis. Dann teilel man eine Waiste mit Kopfsalat, gibt die Mischung darauf, übergießt das Ganze mit Mayonnaise und garniert den Rand mit grünen Erbsen und kleinen Tomatenstückchen.

### Gemüsealat

Man kocht gleiche Mengen von kleinen Kartoffeln, Schnittbohnen, Spargelspitzen und Röhrenkohl und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Das Gemüse kann auch aus Wähen genommen werden. Nun legt man die Gemüse in einzelnen Gruppen in eine Salatfasse und legt eine recht weich gedörrten Blumenkohlkopf in die Mitte. Dann rührt man eine Soße aus zwölf Eßlöffeln feinem Öl, zwei Eßlöffeln Essig, einem halben Teelöffel Anisfenchelöl aus Zuben oder Wähen an, fügt Salz und Pfeffer hinzu und schüttet diese Soße über das Gemüse.

### Hopsenalat

Man nimmt die jungen Sprossen des wilden Hopfens und kocht sie in Salzwasser ab. Dazu gibt man eine Soße aus saurer Sahne, einem Teelöffel Olivenöl, etwas Weinessig, einer Prise Salz und Pfeffer.

Damit's nun bei meiner Erica nicht schnappt von wegen Jiskchen ihrem ganzen Salat-Sprungbreit, befñigtige ich sie mit ihren:

### Kartoffelkñche mit Pfäumen

Gefochte und geriebene Kartoffeln, zwei Eier, abgeriebene Zitrone, etwas zerlassene Butter, Salz, geriebene Muskatnuz und etwas Pfeffer mischt man durcheinander, formt runde Kñche und drückt in das Innere eine ausgekernte Pfäume. Die Kñche werden in fñndendem Salzwasser gartgekocht und mit brauner Butter gegessen.

### Blechkuchen von Brñchen

Reife von weißen Brñchen weicht man in Milch ein, drückt sie aus, rñhrt sie durch einen grobgeschabigen Durchfñg, vermischt sie mit Eigelb, etwas zerhackter Butter, abgeriebene Zitrone, etwas Wehl, gedörrten Mandeln, Nüssen und dem Schme der Eiweiß. Streicht die Masse auf ein gefettetes Wehl und läßt es zehn bis zwanzig Minuten baden.

### Gespñtete Leber mit pikanter Soße

Kalb- oder Schweineleber wird enthäutet, gut gewaschen, mit Salz und Pfeffer überstreut und in Oliven- oder Butter gebrñtet. Man wägen etwas Wein, Essig, das nötige Wasser dazu, würzt mit Lorbeerblatt, Salz, Zwiebel, Zucker, Salz, rñhrt mit saurer Sahne oder etwas in Milch oder Wasser aufgelöstes Wehl ab und läßt alles nochmal gut durchkochen.

### Schmackhaftes Gericht von Kalbslunge

Die Lunge kocht man in Salzwasser, Zwiebel und Lorbeerblatt eine Stunde, schneidet sie in Stücken, brät sie leicht in Butter oder Speck an, fügt etwas Butter, Pfeffer, Salz, ein wenig Majoran, gehackte Petersilie, Schnittlauch, einige zerhackte Stempeln oder Champignons hinzu, läßt kurze Zeit das Ganze gut durchkochen, tut zuletzt etwas aufgelöstes Wehl, damit es bindet, zur Soße und rñhrt mit Eigelb und etwas Zitronensaft gart.

### Apfelaufauf

Man bereite ein sehr feines Apfelmus mit Vanillenzucker und Mandeln, verweise sie mit fecht geschlagenem Eiweiß, fñlle die Masse in eine gefettete Form, lasse den Aufauf baden und bestreue ihn mit Zucker.

### Apfelsuppe

Eäuerliche Kefel zerfñnde man, kochte mit kaltem Wasser (auf 1 Pfund Kefel 1 Liter Wasser), fñmt und Zitronensaft nach, freidige sie durch ein Sieb, füße nach Geschmack, lasse mit einigen Karastöben und zerhackten süßen und bitteren Mandeln aufkochen und gebe Zwiebel dazu.

Das Geld hast Du nun, Klein-Jiskchen! Wenn Du sonst noch was brauchst, wende Dich vertrauensvoll an Zeinen lieben guten

Gorgon Zola II