

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Unsere Zwerghühner

Große Fortschritte der deutschen Zucht, Sport- und Auszucht

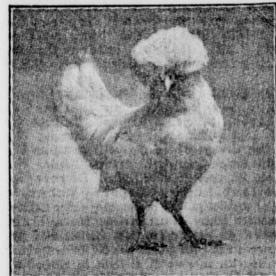
In den vornehmen Berliner Vororten umgeben Gärten mit edlen Vintn und aparten Parken jedes der kleinen Willensparadien. Nur in einem mangelte es sehr oft an Geflügel. In den Gärtnereivierteln wohnt meist ein tolles Gemisch von unschönen Formen und Farben. — Wie wirkt dagegen eine Herde von Hühnern mit ausgeglichenen raffen Formen und vornehm geblenden Farben! Freilich, nur wenige wissen, welche großen Fortschritte die deutsche Geflügelzucht seit



Weiße Chabos

Anfang dieses Jahrhunderts gemacht hat. Es gibt geradezu entzückende Formen und Farben unter den zahlreichen Hühnerassen, obwohl der Laie oft denkt: Je unscheinbarer, um so produktiver. Nichts ist verkehrter. Schönheit und hohe Leistung lassen sich sehr wohl verbinden.

Gartenbau und Hühnerzucht passen meist nicht zueinander. Zwerghühner oder dürfte man in einem etwas geräumigen Garten schon herumlaufen lassen, ohne daß sie nervensamtenen Schaden anrichten. Wie bei den großen Rassen, darf man auch bei den Zwerghühnern keine Sport-



Zwergspanner-Gemse

rassen, bei denen man am besten auf Vogeleistungen von vornherein verzichtet, und ausgeprägte Rutzrasen unterzieht.

Zu weiteren Geflügel ist schon ihr Zweck anzusehen. Sie sind in der Hauptsache des Sportes wegen da. So die feingekämmten Scherbrühn, die grotesken Chabos, die kleinen Zwergkampfer, oder die lebendigen Federkühe im Reide des Zwerggefäßels, die Cochins. Und nun erst die Porzellanzügel oder die Mille fleurs, deren Federkleid wie mit 1000 Blüten übersät erscheint. Nicht vergessen



Seidenhühner

sei in dieser Aufzählung das raffige Bild der Bantams und die edel deutschen Züchtungen der letzten Jahrzehnte: die Zwerglangschwanz und die Deutschen Zwerge. Entzückend wirken auch Zwerghühner mit schönen großen Wollhauben, die es in den verschiedensten Farben gibt, ebenso die seidenfedrigen und gefleckten

Bemerk sei, daß Geheimrat Heck vom Zoo der Zwerghühnerzucht von jeder das größte Interesse entgegengebracht hat. Dieser Beschäftigung liegt ein höchst wissenschaftliches Interesse zugrunde insofern, als der Züchter zeigen soll, ob er imstande ist, bestimmte Formen oder Farben zu ändern, um sie in Uebereinstimmung mit einem von einer Züchtergemeinschaft aufgestellten Ideal zu bringen, für welches oft ganz bestimmte züchterische Ideen vorhanden sind, die mit aller Konsequenz zur Durchföhrung gebracht werden sollen. — Dem Sportzüchter dieser Art steht der Rutzzüchter gegenüber, dem es in erster Linie auf den Eier- und Fleischertrag ankommt. Unter den Zwergrasen gibt es genug, die auch darin anerkanntswerte Leistungen aufweisen. Das Zwerghuhn legt im Verhältnis zu seinem Körper die größten Eier von allen Rassen, es ist bei weitem im Futterverbrauch, nimmt auch mit weniger großen Mühsäßen vorlieb und stellt keine hohen Anforderungen an die Unterbringung. Bei liebevoller Pflege legt es einen Teil seiner Eier im Winter. Deshalb sind verschiedene Zwergrasen dem Liebhaber zu empfehlen, der über keine so großen Räume verfügt. Für Laubenkolonien z. B. wären richtig ausgewählte Zwerghühner oft angebrachter als Tiere einer großen Rasse. Zu empfehlen sind hier ganz besonders die kräftigen Zwergspanner, Zwerg-

rhodensände, Zwergpflmouths und ähnliche, die schon rein äußerlich den Rutztyp zur Schau tragen. Krakdam löst sich auch bei diesen Schlägen Schönheit und Leistung sehr gut miteinander vereinigen.

Vom 13. bis 15. November wird im Hundhaus eine große Junggefäßelchau abgehalten.



„Mutter, such' uns mal!“

Ufa-Photo

auf der mehr als 1000 Tiere von sämtlichen in Deutschland vorkommenden Zwerghühnerassen in den verschiedensten Formen und Farben zu sehen sein werden. Im übrigen besteht in Berlin ein Sonderverein, der sich die Zucht und

Veredelung der Zwerghühnerschläge zur besonderen Aufgabe gestellt hat.

W. R.

Niemals darf Komä in Metallgefäßen aufbewahrt werden. Sollen solche vorübergehend zum Verwenden benutzt werden, ist der Komä sofort mit Wasser umzugeben, bei der Komä mit einem ebenfalls umgebenen Gefäße eine Neuchönung einget und imfolgenden einen beliebigen Gefäße annehmen.

Paakungen und Bäder

Was die Mutter wissen muß

Bei kranken Säuglingen und Kindern sind häufig Paakungen oder Bäder notwendig. Um dem Arzt im einzelnen Falle langwierige Ausföhrungen zu ersparen, sollten alle Mütter die wichtigsten dieser Heilmahnahmen kennen. Wir bringen daher eine Schilderung, welche wir dem Buch „Säuglings- und Kleinkinderpflege“ von Dr. Erich Kraemann entnehmen.

Feuchtwarme hydropathische Umschläge: Von außen nach innen: 1. wässeres Tuch, 2. wässriger Stoff, 3. mit flubemarmem Wasser getränktes und ausgewringenes Reinleuch; sind aufgelegt und eingewickelt. Der wässrigste Stoff muß das feuchte Tuch überzagen. — Riehnig-Umschläge: Wie die vorigen, doch ohne wässrigsten Stoff. Sie bezwecken Abkühlung. — Schmirzpaakungen: Heißes Bad, dann Gangpaakung mit warmem Wasser. Nach Anordnung des Arztes im Einzelfall noch Paakung mit heißem, schaumigen Wasser oder dergleichen.

Das Selbstregulieren von Pendeluhren

Geht eine Pendeluhr vor, so muß das Pendel verlängert werden. Dies geschieht durch Zieherbringen der Pendelscheibe. Man fasse mit der linken Hand den Pendelstab fest und drehe die untere Schraube, auf welcher die Scheibe ruht, etwas nach links. Sind zwei Schrauben vorhanden, so muß natürlich die obere nach rechts und die untere nach links gedreht werden, so muß das Pendel verkürzt, also die Scheibe höher gebracht werden, was durch Drehen der unteren Schraube nach rechts geschieht. Sind zwei Schrauben vorhanden, so muß natürlich die obere erst gelockert (nach rechts) aber wieder festgeschraubt werden. Bei einigen Arten von Standuhren geschieht das Regulieren durch Verlängern oder Verkürzen der Pendelfeder oder des Aufhängefadens. In



„Lump, daß auf!“ Ufa-Photo

diesem Zwecke ist an dem Sifferblatt ober der 13 in einem runden Loch ein vierkötiger Papfen angebracht, der mit einem Schüssel gedreht werden kann. Geht die Uhr vor, so dreht man den Schüssel nach links, geht sie nach, nach rechts. Alle Uhren mit Federantrieb haben die vorhin erwähnte Einrichtung nicht an dem Sifferblatt, sondern hinten am Werkel. Hier ist, wie in einem kleinen, vom Verlag der „Allerwäher-Wache“ herausgegebenen Leitfaden ausgeführt wird, an einem Knopf zu drehen, und zwar auch wieder nach rechts, wenn die Uhr nachgeht, nach links, wenn sie vorgeht.

Das B.O.Z. Kochbuch

„Mille fleurs“ Hand braut, mit richtigen französischen Rezepten. Und auch sonst ist es ganz so aus, wie Pariser Kaufmänner, so flaccidmäßig! Und ausgiebig, lege ich Euch, ausgiebig! Ein Tropfen, und der ganze Sportpalast verduftet! Aber Grifa noch die „Lilige Geligkeit“ durch den Glasstiel. Da übermüde ich das Gebau meinem Freund Gerdh — der brachte es aber wieder. Wo er doch ein so feiner Mann ist, wollte er sich mit der kleinen Aufmerksamkeitsleistung bei seinem Schneidermeister in guten Geruch setzen. Der sähte sich aber für Körperverletzung, und der Staatsanwalt meinte sogar „mittels gefährlichen Werkzeuges!“ Er kniff aber noch mal das blaue Auge zu. Nun drückte ich den Flacon Krausen in die hegen gestülpte Tasche. Erstens wollte ich's Zeitigeld sparen, zweitens kann ich die Straalen und drittens die kein Parfum leiden! An anderen Tage knoll und füllte die arme Mimma und Krausen sehen unter Wohnungstausch in der Zeitung! Aber ein Gutes hat die Inglückselige doch gehabt: Ich werde bei Krausen nicht mehr eingelassen! — Doch Ihr braucht nichts zu fürchten. Bei Euch lege ich Wert auf gute Geruchsgewinnung und pflege diese durch Grifa:

Einsengemüse mit Fleischloß

Die Wurzeln kocht man in Salz, Fett und gebrühten Wasser weich, bereitet aus Schwämme und Ringelblumen einen schmackhaften Kloss und läßt ihn in den Sinsen garföchen.

Panniertes Filet

Abgehängenes Filet schneidet man in Scheiben, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, dreht sie in Ei und geriebener Semmel und brät sie unter fleißigem Beschöpfen. Zuletzt gießt man dicke saure Sahne in die Soße.

Fischpudding

Fischreste entgrätet man und hackt sie fein. Auf ein Pfund Fisch nehme man ¼ Pfund geriebenes Weisbrot, einen geschütten Löffel zerlassener Butter (Margarine), Pfeffer und Salz, geriebene Zwiebel, Muskat, eine kleine Zasse saure Sahne, 2 bis 3 Eigelb und den Schme der Eier. Dann läßt man die Masse in einer gefetteten Puddingform eine Stunde im Wasserbade kochen. Man gebe braune Butter oder eine pikante Soße dazu.

Gefüllter Sellerie

Großer weißer Sellerie wird geschält, ein Dödel davon oben abgeschnitten und ausgehöht. Dann füllt man eine Farce hinein, die man aus Schwämme, 1 Ei, Pfeffer, Salz, Kümmel, gewaschen und geriebener Semmel, Zwiebel und gewirseltem Speck herstellt. Rindeln den Dödel darüber, brät den Sellerie, wenn er in Salzwasser fast weich ist, von allen Seiten ab, gießt dann den Wasser zur Soße zu und rührt sie mit etwas Mehl und Wasser ab,

Reisuppe mit Rapseln

Eine Zasse Reis und 1 Pfund feingehackter Rapsel, ein Stück Zimt, Zucker, Zitronenschale und etwas Salz, kocht man in Wasser weich, rührt alles durch ein Sieb und quillt mit Eigelb ab.

Einsensuppe mit Pflaumen

Die Sinsen kocht man ¼ Stunde, gießt das erste Wasser weg, dann tue man gewaschene Pflaumen, Schweinebauch, angebratene Zwiebeln, Salz und reichlich Wasser hinzu — man kann auch Kartoffelstücken zuletzt mitföchen lassen. Rührt mit einer Schöuge die Suppe sämig und schmeckt mit Essig und Zucker ab.

Kartoffeln nach Pöckler

Eine tiefe Schüssel reich mit ein klein wenig Knoblauch eingerieben und in ihr heißgemachte Butter, feingehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz, viel Petersilie, einige Erbsen und etwas Kartoffel zerbröckelt zu einer pikanten Soße, mit der die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln durchgeschwenkt werden. Sie müssen recht heiß, aber weder zu fuppig dünn noch zu trocken sein.

Apfelsinen in Zuckersaft

Sechs ganze ungeschälte Apfelsinen, die dünnere Schale von 6 anderen Apfelsinen samt deren ausgepreßtem Saft werden mit etwa 500 Gramm Zucker eingekocht, durch ein Sieb gefriesen, recht nach abgekühlt, auf Flaschen gegeben und sehr aufbewahrt. Mit Wasser vermischt ein sehr erfrischendes Getränk, auch für Kranke geeignet.

Eingemachte Apfelsinen

Sehr gut abgeschälte Früchte halbiert man und läßt sie in geklärtem Zucker einige Male aufkochen. (Soviel Zucker als die geschälten Apfelsinen wiegen!) Die gekochten Apfelsinen in einer Schüssel bis zum nächsten Tage hinstellen. Dann den Saft, der sich gebildet hat, an zwei aufeinander folgenden Tagen ohne, am dritten Tage mit den Früchten leicht aufkochen. In Gläser gefüllt, mit Kumpapier bedeckt und fest zugedehnt halten sich diese Apfelsinen jahrelang.

Exaltier-Fleisch

Weichgekochte Sinsen werden durchgerührt, mit 1 Ei und einem kleinen Schüssel Butter, etwas Salz und eine Prise Pfeffer gemischt und schümeife mit rohem oder gekochten gekücherten Schweinefleisch in eine gut gefettete Backform getan. Mit Sinsen anfangen und aufdrehen, zuletzt etwas Fett darauf tun. Bei rohem Fleisch rechnet man etwas längere Backzeit.

Gesundheitlich verberbt Ihr Euch Euren gut rezeptierten Magen nicht damit! In Liebe Euer Gorgon Zola II