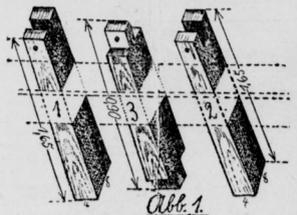


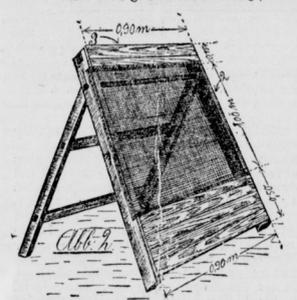
Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Jetzt wird das Gartensieb gebaut!

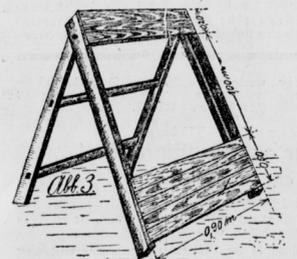
Der Berufsgärtner, aber auch alle anderen Gartensiebhaber müssen vor Anlage ihrer Saat-, Früh- und Blumenbeete die Gartenerde durchsieben. Der verrottete Komposthaufen hat ebenfalls das Gartenlieb zu passieren. Ein solch wichtiges Gartengerät läßt sich auf Grund der beigegebenen Zeichnungen leicht selbst herstellen. Abbildung 1 zeigt ein Gartensieb, das bei dem Drahtgestell mit dem Gestell fest verbunden ist, während das unter Abbildung 2 gezeigte Erdbieb auswechselbare Siebe von verschiedener Größe nach Belieben bekommen soll.



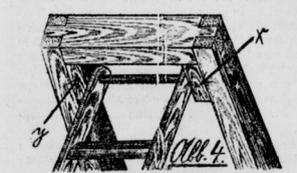
Es soll zunächst der Bau des ersten erläutert werden. Aus 4 mal 8 Zentimetern vierkantigen starken



Seiten sind die Rahmenbühler 1, 2 und 3 (siehe dazu Abbildung 1) zuzufügen. Die Seiten 1 und 2 erhalten oben je einen 4 Zentimeter tiefen und 3 Zentimeter breiten Schlitz und bilden die feinsten Stäbe. Letzte 3 bekommt oben und unten passende Zapfen und dient als oberes Querstück. Passen Zapfen und Zapfen ineinander, so werden sie mit Leim befestigen, zusammengeklebt, durch-

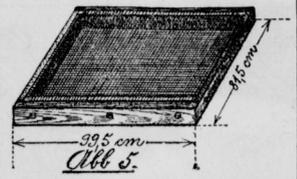


bohrst und mit passenden Holzbohlen durchschlagen. Viele Verbindungsart ist notwendig, wenn der Rahmen des Siebes recht widerstandsfähig sein soll. Diefem dreiteiligen Rahmen nagelt man laut Abbildung 2 unten bis zu 10 Zentimetern Höhe und oben in 15 Zentimetern Breite 0,90 Meter lange Luerbretter auf. Die mittlere noch freie



Zwischenraum dient zum Überspannen des Drahtgestells. Als solches wählte man das in Eisenmattenbindungen erhältlich enmagische „Quadratgewebe“ von 7 bis 10 Millimetern Maschenweite. Das Drahtgitter muß über die Seiten rechts und links umgeschoben werden. Die Befestigung geschieht durch Kräftige, kurze Nagel, hinten und oben soll das Drahtgitter bei den Brettern überreifen, damit der Sand kein Ausfließen beim Überstreifen findet.

Wein Managen nicht man darauf, daß das Gestell recht stark gepolstert ist. Die Stäbe des Siebgestells besteht aus zwei Längsseiten, die durch zwei eingelenkte Luerbölen in festem parallelen Abstand zueinander gehalten werden. Ihre Drehung erfolgt um ein Eisen- oder Holzgabel, die durch Metall- resp. Holzschrauben am seitlichen Holzrahmen befestigt ist.



Bei dem Sandfieb (Abbildung 3 und Abbildung 4) mit auswechselbaren Sieben erhalten die Längsträgerbühler unten zwei schmale Rührleisten, auf denen das unter Abbildung 5 dargestellte Siebrahmengestell ruht. Da auch bei diesem Gestell in zusammengeklapptem Zustande die Stäbe innerhalb des Rahmens ruhen soll, muß die drehbare Achse höher angebracht werden; ferner sind die beiden Seitenleisten der Stäbe enger zusammenzuführen. Abbildung 4 zeigt deshalb oben innerhalb des Rahmens zwei eingelenkte Holzbohle 3 und 4. Die Anfertigung des Drahtgestells, Abbildung 5, erfordert genaue Arbeit. Hierbei ruht innerhalb des äußeren Rahmens noch ein zweites, in welchem das Drahtgestell gefügt ist. Wer jedoch mit dem Gartensieb, dargestellt unter Abbildung 2, auszukommen glaubt, der merke sich folgenden Wint: feinstörnige Siebarbeit verlangt eine gut festreichte Stellung des Siebes; je größer jedoch gefiebt werden soll, desto schräger muß das Gartensieb gefiebt werden. Am Schluß der Bauarbeit soll das Erdbieb einen weiteren Auftrieb erhalten.

Höhne

Die Tauben

Die Tauben werden im Frühjahr Ende Februar zwei bis drei Wochen vor dem Beginn der Paarung nach Geschlechtern getrennt gehalten. Zu dieser Zeit erhalten sie kräftiges, gutes Futter, das sie jedoch nicht fett machen darf. Den Weibchen läßt man jetzt schon etwas zerhackten Mauerkaul im Futter zu, um das spätere Leben von weidlichartigen Eiern zu verhindern. Während der Trennungszeit werden die miteinander zu paarenden Tiere, unter gründlicher Kenntnis der Eigenschaften, wie Weichmuth, Härte und Vererbung, bestimmt. Als Suchtauben stellt man nur solche Tiere zusammen, die schon eine gute Nachkommenhaft geliefert haben. Tiere mit Anlage zu Krankefien sind von der Zucht auszuschließen.

Am feinen Zuchtschlamm gesund zu erhalten, läßt man seine Tauben nur zweimal brüten. Gewöhnlich legt die Taube nach der Paarung in zehn Tagen das erste Ei, meistens gegen Abend, und das zweite Ei am dritten Tage in den Nachmittagsstunden. Die Brutzeit dauert 18 bis 21 Tage. Während dieser Zeit ist jede aufzuehende Bewegung im Volen zu vermeiden. Man unterlasse das Anheben und in die Hand nehmen der Eier. Denn nicht selten schlägt einem die Taube mit dem Flügel das Ei aus der Hand. Die jungen Tauben geben an besten, wenn man sich in den ersten vierzehn Tagen gar nicht um sie bekümmert. Vor allen Dingen die Tiere nicht berühren. Ist ein Tier aus dem Nest gefallen, lege man es behutsam wieder zurück. Sind die Jungen 14 bis 21 Tage alt, bestimmen die Eltern mit dem zweiten Gelege. Hauptächlich widmet sich jetzt der Täuber seinen ersten Jungen, die beim Schlüpfen des zweiten Geleges gar nicht mehr von den Eltern beachtet werden. Sie können dann meistens schon allein streifen und fangen im Freien zu spielen an, d. h. sie wollen jetzt, wozu die Flügel da sind, und machen die ersten Flugversuche. Erst allein, und später ziehen sie geschlossen in größerer Anzahl ihre Kreise um den heimelichen Eselag.

Schroeder

Das Möbelschmirgel ist geplagt

Beforschen die Schlafkammermöbel, deren Fühler farniert sind, haben ihren größten Feind in den Scheuerlapp. Er bringt wesentlichlich mehrmals Feuchtigkeit bei Nachtaufweisen an die Stellen. Das kann selbst der beste Furnierleim auf Jahre hinaus nicht vertragen. Eier und da plagen dann die aufgeklimmten, dünnen Holzschmirgelchen und bald liegen Furnierstückchen auf der Ziegung. Auch das unüberlegte und unvorsichtige Wenden von Möbeln und das noch spärlicheren vollenfüllen Antifeuchtmitteln läßt an den Füßen das Brenner meist plagen.

Eier muss sofort repariert werden. Gelöste Furnierstückchen sind auf der Rückseite von jedem anhol-

tenden Leim zu befreien. Das geschieht durch Abreiben mit Sandpapier. Die beschädigte Stelle am Möbelstück ist ebenfalls abzureiben und ein wenig aufzuräumen. Dann kommt dünner, heißer Lederleim an die Stelle und das angeordnete Furnierstück wird genau passend herangelegt. In es unter Druck setzen muß, lege man ein glatte, gehobenes, ebenes Brettchen auf die nun reparierte Furnierstelle und presse alles mit einer Schrauben- zange zusammen. Fehlt einem eine solche, so genügt auch eine feste und starke Umhüllung. H.

Der hässliche Fettfleck. In einem geliebten Suche heftige verschleißt zurückzuführen, ist eine höchst peinliche Sache. Da greift man wohl meistens zum Seife, legt es mehrmals gelöst auf den häßlichen Fleck und wäscht mit einem heißen Wasser. Ergebnis: der Fettfleck verbleibt wohl, aber verschwindet nicht; die Wäsche aber rollt sich und hat gelblich Fleck angenommen. Warum? Die Fettfleck besteht aus Fett und Papier. Wie gehen auf abgetrennte Fett ein? Man wäscht die Wäsche kräftig. Mit einem sauberen Schwamm wäscht man etwas davon auf den Fettfleck und

verreiben es auf dem Papier. Nach kurzer Zeit ist die häßliche Stelle wie fortgefahren.



Spener-Friede! Daß Du noch keinen an ganze Friede, einen richtigen Standesamtlichen — das wunderst nicht richtig! Jedemal, wenn Du schreibst, denke ich, na nu wird sie wohl mit einem verheirateten Namen schreiben, wo Du doch die einzige von der ganzen Kochliche bist, die ein Bankkonto auf dem Kasper hat! Hast nicht mich aber dann erst mal reingucken lassen, wieviel Nullen Du hinter drin hast, wo doch die Nullen die Hauptfache sind, wenn was davor steht, was man bloß ganz wenig sein kann, weil ich mich für den guten Willen nicht vielleicht noch schadenst- erträglich machen will! Vielleicht komme ich dann selber mit meiner ganzen Schwundrigkeit und An- haltungsangsttröhre nach der Spener-Strasse! Wo ich sehr fürs Französische bin, samst Du mir denn so was machst.

Stinte auf französische Art

Ganz frische Stinte wäscht man ab und legt sie in Milch, um jeden Geruch zu entfernen. Nach einer halben Stunde nimmt man sie heraus, bestreut sie mit Salz, wäscht sie in Milch und bratet sie etwa je eine Minute auf jeder Seite in Fett. In Frankreich benutzt man dazu einen kleinen Esel, doch genügt auch eine recht lange, leicht gebogene Stricknadel. Auf dieser spießt man durch den Kopf je 6 bis 8 Stinte auf, damit sie leichter umgewendet werden können und ganz bleiben. Gefaltet kann man die Stinte in eine aufgeschobene und erhaltete Eselmarinde legen. Die Hauptfache ist aber, daß Du ein paar ordent- liche Röhle von Zeinen Reueboden machst.

Herrenbowle „Noch und noch“

Esgelächelten Champagner gießt man zu gleichen Teilen mit Chambertin- oder Ruiz-Bur- gunder zusammen. Man kann Ananasstückchen hinein tun. Zucker erfordert die Worte nicht.

Apfelsinenpunsch „Wann und Wo“

Drei Apfelsinen reibt man auf ein Pfund hartem Zucker ab, drückt den Saft der Apfelsinen dazu, und gießt eine Flasche Weinwein darüber. Drei Apfelsinen bereitet man vollständig von der Haut und den Kernen, reißt sie, schüttet ¼ Pfund feinen Zucker darüber und zieht sie damit aus. Nun mischt man alles in der Boule zusammen, brennt ¼ Liter Rum auf Zucker darüber ab und gießt noch eine Flasche Rotwein und 2 bis 3 Flaschen Weinwein dazu.

Aber Deine Schwager laden wir nicht ein, wo Du doch schreibst, daß der son Pichelstipe ist! — Wenn mal Kleinliebliche Freie- ersuche sich unter Zeinen Tisch rufen, sehe

Gebakene Kaninchen

Kalten Kaninchenbraten schneidet man in Scheiben, beträufelt diese mit Zitronensaft, frische Salz und Pfeffer darüber und taucht sie in Butter, der aus 4 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Bier, 1 Eßlöffel gutes Öl und ein geschlagenes Ei- weiß besteht. Man läßt sie in Schmalz schwin- mern schon braun und gibt sie zu grünem Erbsen.

Kaninchenfauerbraten

Man legt ein Kaninchen mit seiner Leber zwei Tage in halb Essig, halb Wasser (nach Geschmack), Gewürz und Zwiebel, trocknet es ab, spießt es, bratet es in Butter und mischt die Soße mit der gehackten Leber und etwas Zwiebel.

drauf. — Die Münchener Martha hat auf ihrer gezeigten Platte

Makrelenfilet

Von Makrelen schneidet man die Mittelstücke heraus, spaltet diese und entfernt die Hauptgräte. Dann legt man sie ¼ Stunde in ziemlich scharfes Salzgewürz, trocknet sie ab, pariert sie und kocht sie am besten in Rühfett hellbraun. Mit gemisch-

Feststehende Glasstöpsel und Metallschubbedel

Es lassen sich Glasflaschen mit einge- schlossenen Glasstöpseln nicht öffnen. Dann ist unterhalb des Flaschenhalses, von ihm ungefähr zehn Zentimeter entfernt, ein breun- des Streichholz zu halten. Dabei soll die Flasche fortwährend gedreht werden, damit sich der Hals allmählich und gleichmäßig erwärmt und nicht springt. Nach kurzer Erwärmung läßt sich der Glasstöpsel leicht zurückziehen. Bei König- und Marmeladengläsern müssen bei luftfest fest- stehenden Metallschubbedeln die Deckel ebenfalls erwärmt werden. Das kann bei ungeschickter Haltung des Glases über einer Koch- gasflamme bzw. offenem Herdfeuer geschehen. Nun ist das Zurückdrehen eine leichte Arbeit. H.

Pikantes Heringsgericht

Zwei Heringe werden gewässert, entgrätet und in Stücken geschnitten. Dann vermischt man sie in ¼ Derrasse saurer Sahne je 2 Eßlöffel gutes Speisöl und 2 Eßlöffel Essig 1 Eßlöffel Senf, sowie etwas Pfeffer und geriebene Zwiebel. Diese Masse wird über die Heringe gegeben, nochmals gut durchgerührt und das Ganze eine Weile durchziehen lassen.

Heringe mit Tomaten

Gewässerte, entgrätete und geschnittene Heringe mit Gurken, Zwiebel- und Zitronenschneiden, so- wie ein paar Kapern eingeleit. Dann werden Tomaten in eigenen Saft geschmort, durch ein Sieb getrieben (oder auch eingemachtes Tomaten- mus), mit gehackter Heringensauce, etwas Essig und Pfeffer vermischt, über die Heringe gegeben. Das Ganze muß tüchtig durchziehen.

Rohpuding

Reifeisfahler Kocht man in Salzwasser 10 Minuten, überläßt sie auf einem Sieb mit kaltem Wasser und läßt abtropfen. Zuweisen bereitet man eine Sauce aus gehackten, geriebenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, Ei, gehacktem und aus- gedrücktem und etwas geriebenem Weißbrot. Zu eine gefettete Puddingform legt man nun eine Lage Rohblätter, eine Lage Sauce und zum Schluß Rohblätter, bestreut mit Salz, belegt mit Schlagschnee und Butter und läßt die ge- schlossene Form 2 Stunden in Wasserbade und gibt folgende Soße dazu:

Kümmelföhe

In einer gebrauchten Weisfchneide hat man gleichzeitig eine feingewürfelte Zwiebel mit ge- rührt, gießt ¼ Liter Rohblätter dazu, gibt Maggi- wasser und 1 Eßlöffel gehackten Kümmel hinein in die Soße und läßt diese 10 Minuten kochen.

Endivienfalat

2 bis 3 Köpfe gut waschen und gewässerten Endivienfalat läßt man abtropfen und 10 Minuten vor Gebrauch mit einer Soße von 1 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel saure Sahne, 1 Eßlöffel entgrätete, feingewogene Kartoffeln, etwas Zitronensaft und einige Tropfen Maggi Würz vermischt kochen.

Sagoausfluß mit Büchsenfleisch

200 Gramm weicher Sago muß in 5 Liter Wasser dick ausquellen, dann rührt man je 50 Gramm geriebenen Schmeizerfäse und Butter unter den Sago, schmeißt mit Salz ab und gibt einige Tropfen Maggi daran. 125 Gramm Büchsenfleisch wird gehackt, 500 Gramm Tomaten schneidet man in dicke Scheiben, 1 Eßlöffel saure Sahne wird mit 1 Eigelb verquirlt. Nun tue man in eine gefettete Auflaufform lagenweise Sago, Brot, Fleisch und Tomaten, überläßt dieses mit Sahne und Ei, bereit geriebene Semmel dar- über und läßt bei mäßiger Hitze.

Bratenfupppe

Schneidestückchen oder Sägegrätze kocht man mit Suppengrün aus, gießt die Suppe durch ein Sieb und kocht mit dem gehackten Grünschnitt und einer braunen Weisfchneide ¼ Stunde. Gibt geröstete Gemüselöffeln dazu.

Nun kann mal die Ertriefen meine Grundbeide abwaschen und den Blinder pufen. Für alle Fälle ich brauche ja nicht, wo ich 1000 von berfort bin fürs Gerachen! Aber das sage ich Dir gleich, Friede- eren: Guten Sausereund müßt Du Dir vor- her noch gründlich abgewöhnen. Soist in Liebe Zein Gorgon Zola II