

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung



Kuckucks-knecht und Eisvogel

Wenn im Juni der Kuckuck seinen hellen Ruf erschallen lässt, hören wir nicht selten ein dumpfes Echo, das wie Hupp-bupp-bupp, Hupp-bupp-bupp klingt, gleichsam, als spiele hier ein Wesen die zweite Geige zur Begleitung des Kuckucksrufes. Es ist ein seltener und seltener Vogel, der diesen Ruf ausstößt, wir hören ihn auf dem Lande, meist da, wo Weidewirtschaft herrscht. Der Wiedehopf ist es, der im Volksmunde auch den Namen „Kuckucks-knecht“ trägt. Man bekommt ihn äusserst selten zu Gesicht. Und doch ist es leicht, diesen Sondernling zu beobachten.

eben diese Stelle abgeben, für Mensch und Tier unzugänglich war. — Eigenartig ist auch der Nestbau

des Eisvogels. Unter der Brücke, die von Grossbeeren nach Kleinbeeren führte, hatte der Eisvogel in der Uferwand, dicht über dem Wasserspiegel eine nach oben führende Röhre geschaffen, die in gut Armlänge in einer Höhle endigte. Oder sollte es ein altes Wasserratloch gewesen sein?

Diese kleine Höhle war mit Fischgräten, Gras usw. ausgepolstert und unten mit Haaren, Wolle usw. belegt. Zu Anfang Juni lagen sechs Eier im Nest, aus denen zu Ende Juni die Jungen ausschlüpfen. Während der Brutzeit trug das Männchen viel Fischlein zum Nest und dann auch später zu den Jungen, die nackt und blind, nackt rumpig aussahen. Wir nahmen die Jungen in die Hand. Während andere Vogel ihre Jungen nicht weiterpflegen, wenn sie von dem Menschen berührt worden sind, machte sich die Eisvogelfamilie nichts daraus. Spät im Herbst flogen dann auch die jungen Eisvögel, bis dahin also reichlich vier Monate, fütterten die Alten.

Im Winter blieb die Eisvogelfamilie an ihrem Platz, denn der Ligraben fror in dem sonnigen Gelände nicht zu. Er soll aber auch seinen Standort wechseln und die offenen Fischlöcher, die die Fischer in die Eisdecke grossen See schlagen, belagern.

Franz Rochau

Gehen wir vorsichtig dem Rufe nach, so kommen wir sicher an alten Weidenbestand oder an den Rand eines trockenen Wiesengrabelns, an dem Erlen oder Birken stehen, und deren Stamm und Wurzelgeflecht sich über den Erdboden erhebt. Hier hat der Wiedehopf sein Nest, und wenn wir uns still verhalten, sehen wir auch bald einen seltsamen Vogel über die Hütungsweisse laufen, der überall da, wo die Kühe ihren „grünen Teller“ bereit haben, halt macht und nach Kerfen, Maden und Würmern im Kot sucht. Sein Federkleid ist nicht auffallend bunt, aber das Weiss auf den Flügeln und die halbmondförmigen Querbinden auf dem dunklen Schwanz, der am Ende einige schneeweisse Federn trägt, hebt sich doch von dem grauen Unterton des Federkleides ab. Auf dem Kopf trägt er nach Art der Flauen eine fächerförmige Federhaube. Bei seiner Suche nickt er mit dem Kopf bei jedem Schritt, breitet seine Felle aus, legt sie wieder zusammen, verneigt sich, wenn er einen Wurm gefunden, wirft ihn in die Luft und fängt ihn mit weit gespreiztem Schnabel wieder auf, wobei er sich weit nach hinten überbeugt. Plötzlich gewahrt er uns, wirft sich auf den Rücken, breite Schwanz und Schwingen aus, streckt den weit aufgespreizten Schnabel nach oben und blüht regungslos liegen.

In dieser Schreckabwehrstellung sieht er aus wie

ein Bündel bunter Flecken: als ich ihn einmal in die Hand nahm, machte er keinen Anstoss zum Fliegen, er biss auch nicht, wie dies fast jeder Vogel tut. Als ich ihn mit leichtem Schwung in die Luft warf, flog er auf eine alte Weide zu und war hier plötzlich verschwunden. Die Weide hatte dicht über dem Boden ein kleines Loch, aus dem ein scharfer Ammoniakgeruch strömte, hier hatte der Wiedehopf sein Nest, und nun wird es uns verständlich, weshalb man den Wiedehopf im Volksmunde Kofkärner oder Stinkvogel nennt, da er sein Nest aus Kot baut. Die reiche Mädebildung vermag das brutende Weibchen mit Nahrung. — Ein anderer Sondernling ist der Eisvogel, und auch hier gibt es auf 10 000 Menschen noch nicht einen, der diesen Prachtler in Freiheit gesehen hat. Er ist ein kräftig-gedrungener Gesell, sein grosser Kopf sitzt auf kurzem Hals, ein langer gerader Schnabel, kurze Flügel, Stummelschwanz, prächtig das glänzend türkisblaue Rückengefieder, die Kehle rotgelb, die Flügeldecken meergrün, die Schwanzfedern dunkelblau, das ist der ganze Kerl, wer ihn einmal gesehen hat, vergisst ihn im ganzen Leben nicht und erkennt ihn sofort wieder. An seinem Lieblingsplatz, am Bach oder Weiler, wo es Fische gibt, auch

an stillen Gewässern unserer Mark, die fischreich sind und im Winter nicht leicht gefrieren, ist er zu finden. In den schätziger Jahren hielt sich jahrelang ein Eisvogelchen an Ligraben hinter dem Gutsbofe in Grossbeeren auf, und stundelang konnte ich es aus einem Versteck beobachten. Da sass er nun auf seinen Wurzelstumpf einer alten Erle, der halbmeterlang über dem Uferand hinausragte, den Kopf aufmerksam auf das Wasser gerichtet. Wie der Blitz schoss er ab und zu plötzlich in die Flut, und jedesmal tauchte er mit einem Fischlein im Schnabel auf, denn damals gab es noch viel Fische im Ligraben, die Abwässer der Riesfelder verunreinigten das kleine Gewässer noch nicht. Nun hatte ein Tagelöhner ein Stelnetz, das stellten wir am Fischplatz des Eisvogels fänglich im Wasser, ich stellte mich auf die Lauer und — wupp, da

hatten wir ihn im Netz. Wir „hätten“ ihn, bekamen ihn aber nicht, denn seine Schnabelbeuge waren so beftig, dass er im Handumdrehen frei war. Einige Tage mied er den Platz, aber bald war er wieder da, weil

Das B. U. Z. Kochbuch

Amandus sagte, ich sollte doch auch mal eine Eiscreme aus Versuche machen. Das wäre doch jetzt so modern! Ich sagte, wie denn? Er sagte, vielleicht mit „nem Käse“, als „Wohlriechender“. Ich verwies ihn der Ändlichkeit! Vielleicht als „Süßer“, mit ner Torte, wo's mit Zuckerguss draufsteht. Ich schüttelte ab. Er liess nicht locker, er buk. Es wurde aber nichts draus! Seine Frau hatte gerade Geburtstag. Die Strietzen war auch da. Heute noch hat die ganze weibliche Strasse Leibschmerzen! Ich ging dafür wind und dreien. Das ist auch modern. Ich kam aber zu spät. Das Entreebillet, wo der Geschenkband dran war, hatten sie gerade verkauft. Ich bin dann zum Dämmerstopp getrudelt. Das ist nicht modern. Aber es war schön. Und gerade weil Schwester Fabia

streichem Backblech mit dem Löffel Häufchen legen und langsam backen. Hieblich spendete, bis uns allen der Mund weh tat, weshalb wir uns bei Erikans ihrem

Rumtopf

Man nimmt ein weisses, hohes Glas, tut ein Pfund Zucker (gute Raffinade) und $\frac{1}{2}$ Liter Rum oder Franzbranntwein hinein. Dann legt man die Früchte (kleine Äpfel und Birnen) darauf, wieder Zucker, dann wieder Früchte, und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist. Jede Woche rühre man einmal mit einem Silber- oder sehr sauberen Holzlöffel den Inhalt um, damit sich die Früchte mit dem Zucker verbinden. Wenn nötig, giesst man zum Schluss soviel Rum auf die Früchte, dass er darüber steht. Mit Pergamentpapier fest verbunden, wird der Topf kalt gestellt.

Rumtopf auf andere Art

Man lege gut abgeriebene Früchte verschiedener Art in einen grossen Steintopf und übergiesse sie warm mit gleichschwer in Wasser gelutertem Zucker, durch welchen man so viel Rum gemischt hat, als erforderlich ist, den Topf damit zu füllen, damit die Früchte bedeckt sind. Je nach Pfundzahl genügt $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter Rum.

Kirschen in Rum

Drei Pfund süsses gesäuberte Glaskirschen lege man in ein Glas, lautiere $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker abgekühlt giesst man $\frac{1}{2}$ Liter Rum dazu und fülle ihn mit einigen Stücken Zimt und Nelken über die Kirschen und verschliesse das Glas durch Pergamentpapier.

Erdbeermarmelade

Man kocht 1 Pfund Erdbeeren mit $\frac{1}{2}$ Pfund gelutertem Zucker unter beständigem Rühren solange, bis die Erdbeeren und der Saft dicklich wird. In ein mit Rum gespültes Glas gefüllt und mit Pergamentpapier zugedeckt.

Erdbeeren mit Johannisbeersaft

Ein Pfund Erdbeeren bestreue man mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und lasse sie über Nacht stehen. Dann koche man $\frac{1}{2}$ Liter roten Johannisbeersaft mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dicklich, tue die eingezuckerten Erdbeeren hinzu und lasse alles zu Gelee kochen.

Kirschklösse

Ein Pfund ausgesteinte saftige Kirschen werden mit Zucker, 2 bis 3 Nelken und Zitronenschale weich gekocht. Nach dem Abkühlen gibt man ein kleines Stückchen Butter, 2 bis 3 Eier und soviel geriebenes Weissbrot hinzu. Kocht sie 3 bis 10 Minuten in Salzwasser und gibt eine Schaum- oder Obstesse dazu, wieder gesund machen, und es wieder einmal ein schöner Tag war und gefälligst ein anderer den Käse zum Bahnhof rollen soll! In Liebe Euer Gorgon Zola II

Pudding von Makkaroni und Schinken

$\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni werden in Salzwasser weich gekocht, $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten Schinken gewiegt, $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne oder Milch, 3 Eigelb, das Weisse zu Schnee schlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund Schweizerkäse reiben. Alles gut zusammen gemischt, muss in einer mit Butter ausgestrichenen und Makkaroni ausgelegten Form 1 Stunde im Wasserbad kochen, dann den Pudding stürzen.

Polnischer Gurkensalat

Die Gurken werden geschält und in mittelstarke Scheiben geschnitten, nicht zu scharf eingesalzen, 2 Stunden stehen gelassen. Dann lässt man sie abtropfen, kocht sie in Essigwasser halbweich und lässt sie wieder abtropfen. Danach legt man die Gurkenscheiben schichtweise mit gehacktem Dill, weissem Pfeffer, Nelken und geschnittener Zwiebel in einen Steintopf. Inzwischen kocht man Weissessig mit Zucker auf, 1 Liter Essig 1 Pfund Zucker, und giesst ihn heiss über die Gurken. Nach dem Erkalten zubinden, mitgebracht hatte und ordentlich aufkellte, und wie wir damit fertig waren, Schwester Greta aus Friedenau jedem eine Molle

Likör von schwarzen Johannisbeeren

$\frac{1}{2}$ Pfund schwarze Johannisbeeren stellt man mit 1 Liter Schnapsprit einige Tage zum Ausziehen auf. 2 Pfund feinen Zucker lässt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Kochen kommen, giesst dazu 1 Liter Rotwein und lässt es nochmals aufkochen. Dieses tut man zu den Beeren mit dem Schnaps. Nachdem es 4 Tage gestanden hat, wird es durchgeseiht und auf Flaschen gefüllt, und wenn möglich noch 4 Wochen in die Sonne gestellt. Liebewohl einpulperte und zu draufgesetztem Teepusch

Mürbe Busslerin

100 Gramm Butter rührt man mit 120 Gramm gestossenen Zucker glatt, rührt noch ein Eigelb, ein ganzes Ei und 200 Gramm Mehl nebst Vanillegeschmack dazu. Auf ge-

Die Tomate

Die Tomate, im tropischen Amerika heimisch, wird in Süd- und Mitteleuropa feldmässig an Samen angebaut. Zahlreich sind die Sorten der Tomate! Bei ihrer Verarbeitung zu Purée werden die vollreifen Früchte leicht angeköcht, mit Sieben von den Kernen und härteren Schalenanteilen befreit, worauf man das Mark mit Zucker

und Salz, verschiedenen Gewürzen, wie Ingwer, Muskat, Nelken, Paprika zu Mus eindickt, das sich als Speis Zusatz vorzüglich bewährt, auch die amerikanische Catsup liefert. Die wesentlichsten Bestandteile der Tomaten sind 95,90 Prozent Wasser, 2,80 Prozent Extrakt, 1,30 Prozent Unlösliches, einige Zehntel Zitronensäure, 0,45 bis 0,12 Prozent Zucker (je nach Düngung schwankend), 0,73 Prozent Rohfaser, 85,4 Prozent

Fruchtfleisch, 3,7 Prozent Haut, 10,9 Prozent Samen mit etwa 2,8 Prozent Fett und 0,42 Prozent Asche. Tomaten sind vitaminreich, und es ist keineswegs zweifelhaft, dass sie gleich anderen Früchten, frischem Obst, die im Magen und Darm sich täglich anhäufenden Gifte entfernen.

25 Jahre Rosarium in Sangerhausen 8000 Rosensorten

Auf einer Anhobe über dem Sangerhäuser Stadtpark wurde 1903 vom Verein deutscher Rosenfreunde ein Rosenhain errichtet, mit dem Zweck, alte, in Vergessenheit geratene Rosensorten zu sammeln und zu erhalten. Die Anlage wuchs im Laufe der Jahre über diese beabsichtigte Aufgabe hinaus; im Rosarium der deutschen Rosenstadt ist seit mehr als einem Jahrzehnt der Höhepunkt der Rosenzucht in einer wirksamen Schau erreicht. In sinnvoller, schmucker Anordnung sind hier nahezu alle Rosen, die bis jetzt in der Welt gezüchtet wurden — 20 000 Rosenstöcke, die 8000 Sorten umfassen — gesammelt und über das 10 Morgen grosse, durchgehend bewässerte Rosarium der scharf verteilte. Eine jede Gruppe von Rosen trägt verzeichnet auf einem weissen Emailschild den Namen des Züchters und die Jahreszahl der Züchtung, und jede Rose auf einem Blechschildchen ihren Namen. Skulpturen beleben das Rosarium, und zum Rasten laden weisse gestrichene, spruchbemalte Bänke ein.

Interessenten werden durch das Rosarium geführt; sie hören dabei von mancherlei interessanten Züchtungsergebnissen usw.; so von der „Mackensen-Rose“, die, als man sie nach Sangerhausen brachte, dort sogleich als längst bekannte „Baron Girand de l'ain-Rose“ erkannt wurde. Moserosen werden gezeigt, merkwürdige Röschen mit Hahnenkamm oder seltene andere grüne oder blau oder andrerfarbige Rosen; die orientalische Oeuvre mit 30 Blättern, Liliput-rosen, reichblühende Rosen, wie die Soleil d'Ar, Soleil d'Anger mit verschiedenfarbigen Rosen am gleichen Stamm usw. Man zeigt bei dieser Gelegenheit die Veredlung der Rosen zu Park- und Gartenzecken, zu Hauszier und Diabenschmuck. Gesondert stehen Gruppen von Winter- und Kletterrosen, unter ihnen als eine Hauptsehenswürdigkeit des Rosariums die berühmte kleine Gruppe „Rosen aus dem Garten Goethes“, an der einst der Dichterst dem Studien

Seltene Raubvogel-Horste im Wildpark Wanderfalke, Gabelweibe und Habicht

Unmittelbar vor den Toren Berlins im Wildpark, horsten drei Tagraubvögel beisammen, von denen der Wanderfalke sehr selten ist, die Gabelweibe nur wenigen sonst zu Gesicht kommt und auch der Habicht immer spärlicher wird. Angrenzend an den Kabischlag, zu dem vom „Bayrischen Häuschen“ ein Pfad führt, liegt in den Astgabeln alter Kiefern die Fischreiherkolonie, die jetzt sich eines reichen Kinderregens erfreut. In der nördlichen Gasse des Reiherdorfes haben der Wanderfalke und der Habicht ihre Sommerresidenz aufgeschlagen, während die gemächliche Gabelweibe sich am südlichen Saum des Reiherdorfes heimisch fühlt. Ausdauernd bestreift der Wanderfalke sein grosses Revier. Unter seinem Nest hat er mit der Anlage einer Federammission begonnen, und Ringe von Briefkasten kennzeichnen ihn als gefährlichen Räuber. Harmloser ist die Gabelweibe. Das Gewölle unter dem Nest verrät, dass bei Weibens auch Mäuseschinken serviert werden und ihre Nützlichkeit nicht abzusehen ist. Die Forstbeamten im Wildpark haben diese seltenen Horste mit weidmännischer Liebe, aber missgönner niemand den Anblick der genussreichen Flugkünste dieser Raubvögel und der Reiherr. Nur um eins bitten sie, und dies besonders die Schulklassen: es möge jeder auf den Wegen bleiben, sich still und ruhig verhalten und das Wild nicht scheuchen und stören.

Phosphorhaltige Düngemittel aus Höhlen

Phosphatberg in Bergbahnen, die das Produkt der Jahrhundertlang dauernden Beibehaltung von Vögeln, Fledermäusen und anderen Tieren sind, werden jetzt abgebaut, um für Düngezwecke Verwendung zu finden. In letzter Zeit wurden drei besonders grosse Höhlen erforscht. Es sind dies die Drachenhöhle und die Czoklowinöhle in Oesterreich und die Minerhöhle in Frankreich. Die ersten beiden haben bereits 25 000 Tonnen phosphorhaltige Erde geliefert. Der Inhalt der letzteren wird auf 120 000 Tonnen geschätzt und ist noch nicht angegriffen. —cht.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin