

# Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Der Stall im September Futtermittel und Tierbestand Ankauf junger Hähne und Hennen

Wer im Verhältnis zum Futtermittel zuviel Tiere hat, vermindere seinen Bestand, denn es ist besser, wenige gutgefütterte als viele halbverhungerte Tiere zu halten. Die Nachsommerstage sind besonders geeignet für einen Aufkauf der

### Ziegen im Freien.

Die Aecker sind zwar leer, aber manches Kräutlein bietet jetzt seinen reifen Saft an, der von der Ziege gierig gefressen wird. Je länger man die Ziegen ihr Futter selbst suchen lässt, desto sparsamer ist der Verbrauch an zerkleinertem Rauhfutter. Auf jungen Klee oder junge Luzerne treibe man die Ziegen nicht und verfüttere beides auch nur in ganz geringen Mengen und mit Trockenfutter vermischt, weil diese Pflanzen sehr blähen. Manche Ziegen verlangen schon nach dem Bock. Jungtiere lasse man niemals vor dem Spätherbst decken und auch dann nur, wenn sie besonders kräftig sind. Besser ist es, man wartet, bis die jungen Ziegen wenigstens ein Jahr alt sind. Auch die Zuckhölcke sollen Gelegenheit haben, sich im Freien zu bewegen. Mit der Verfütterung von Hafer zu beginnen, ist jetzt bei ihnen höchste Zeit. Während des Haarwechsels sind die Ziegen vor Zugluft zu schützen. — Auch

### bei den Kaninchen

beginnt in diesem Monat der Haarwechsel, und sie brauchen deshalb nahrhafte Kost und aufmerksame Behandlung. Die Häsinnen sind mit der Aufzucht des letzten Wurfs beschäftigt. Häsinnen und Rammler sind streng getrennt zu halten, so dass sie einander weder sehen noch riechen können. Die Grünfütterung hört nach und nach auf, und an ihre Stelle tritt die Trockenfütterung. In der Übergangszeit werden Rüben und andere Knollengewächse gereicht, die in diesem Monat geerntet werden. Ribenhäutler verursachen leicht Durchfall, auch Mohrrübenkraut darf nur in kleinen Mengen gefüttert werden. Alle Tiere, die nicht weiter zur Zucht verwendet werden sollen, müssen jetzt ihr Leben lassen. — Die Haupt Sorge

### des Hühnerzüchters

muss sich jetzt darauf richten, dass die Tiere recht bald ihr neues Winterkleid bekommen.

## „Wie Hund und Katze . . .“

Es ist nicht alles Gold, was glänzt — und nicht alles letzte Weisheit, was der „Volksmund“ als solche verzapft! „Sie leben wie Hund und Katze“, sagt die Schulzen, wenn bei Müllers mal wieder Tellerschmeissen ist. Stimmt denn das wirklich mit dieser sprichwörtlichen „Erbschuld“ zwischen Hund und Katze? Gewiss nicht! Wer beide zusammen als Hausgenossen hält, wird ohne Ausnahme das Gegenteil beobachten. Und das Ideal, das unser Photograph belächelt hat, ist etwa kein „Naturwunder“? So vertraut leben tatsächlich Hund und Katze, zumal wenn sie zusammen aufgezogen sind . . . Die beiden hier sind gute Freunde. Sie haben aus einer Schüssel ihre Mahlzeit gehalten, und Schnauz hat nicht scheel gesehen, wenn Miez sie die besten Fleischchappen raus-



fische. Jetzt sind sie beide wohlgesättigt und halten ihr Mittagsschläfchen. Mülle schmust sich an ihren grossen Freund an, und der lässt es sich gern gefallen, dass sie ihn so um den Bart zieht. . . Wenn die Müllere nur ein bisschen von dieser Mülle lernen wollte, immer hübsch die Krallen einzögen, nur die Saupfötchen zeigte und ihren Alten um den Bart gehen würde — dann würde er auch immer schmunzeln wie unser Schnauz, die Teiler würden hell bleiben und die Schulzen müsstig sich ein anderes interessantes Schüsselch suchen. . .

Deshalb sind beim Füttern alle Stoffe zu bevorzugen, die der Federbildung dienen, wie Knochenmehl, phosphorsaurer Kalk, Garmehlen, Brennnesseln, Löwenzahn, überhaupt reichlich Grünfütter. Dazu sind die mauernden Tiere warm und trocken zu halten, bei möglichst ausgiebiger Beschäftigung im Scharraum, vornehmlich an nasskalten Tagen. Unter den Jungtieren treffen wir die letzte Auswahl. In den Zuchtstamm gehört nur das Beste vom Besten. Man nehme nur soviel Tiere mit in den Winter hinein, wie man wirklich durchfüttern kann, lieber zwei zu wenig als eins zu viel.

### Zum Ankauf junger Hühner

Ist jetzt die beste Zeit. Die Tiere sind im Herbst nicht nur billiger als im Frühjahr, weil der Züchter ja vor Winterbeginn gern absetzt, sie lassen sich auch jetzt leichter beurteilen. Neugekauft Geflügel vereinige man nicht sofort mit den eigenen Tieren, sondern man halte es erst einige Tage gesondert und beobachte es auf seinen Gesundheitszustand hin. Im September nehme man auch eine gründliche Reinigung aller Ställe, Anlaufställe und Ausläufe vor. Das Sammeln eines Grünfütterstoffs für den Winter wird fortgesetzt, ebenfalls sammle man Beeren und Früchte, die dem Geflügel diätetisch sind. Truthühner, wie auch Gänse und Enten treibe man

### auf die Stoppelfelder.

Sie werden abends mit gefülltem Kropf nach Hause kommen. Eine Zufütterung wird dadurch fast entbehrlich. Ist die Aushute nicht mehr ausreichend, gebe man abends noch geschnittene Möhren, Rüben und dergleichen. Wer seine Gänse rupfen will, nehme nur die völlig reifen Federn. Damit die Flügel nicht ihren Halt verlieren, lasse man die Seitenfedern unberührt. Tauben halte man möglichst zum Feldern an. Die im Schlege oder in Geleggen gehaltenen

Tiere sind ausreichend zu füttern. Auch sie stehen jetzt in der Mauser und bedürfen der Kräftigung. Brüten lasse man nicht mehr. Nach der Mauser wird auch der Taubenschlag gründlich gereinigt.

## Im Wasser gezogene Pflanzen Interessante Versuche

Im Wasser gezogene Rosen und andere Blumen, die noch wohlriechender sein sollen, als die auf festem Boden gewachsenen, können vielleicht bald auf dem Markt erscheinen, wenn die Verfahren, die der Pflanzenphysiologie Gericke von der Universität von Kalifornien ausgearbeitet hat, wirtschaftliche Verwendung finden. Während der letzten acht Monate konnten einige Tausend Blütenpflanzen, unter denen sich etwa 50 für den Handel als Bodengemüß befanden, in Gefässen mit Wasser zu voller Blüte gebracht werden. Es werden hierbei dem Wasser nur die chemischen Elemente zugefügt, die zum Wachstum nötig sind, und die Methode erfordert sehr geringe Mühen und Ausgaben. Rosen, Dahlien und andere Pflanzen, die einmal in für sie passende, mit einer Nährlösung gefüllte Behälter gesetzt waren, entwickelten sich normal, ohne dass die Lösung erneuert wurde, und in vielen Fällen sogar, ohne dass das Wasser wieder ersetzt zu werden brauchte. Zum Aufziehen von Pflanzen im Heim denkt man daran, Tabletten oder Salzmischungen zusammenzusetzen, wie man sie jetzt als Bodengemüß verwendet, die dann nur in einer bestimmten Menge Wasser aufgelöst zu werden brauchen. Da sehr wenig Aufmerksamkeit nötig ist, wenn die Pflanzen einmal gepflanzt sind, so werden nach Gericke in Zukunft mindestens Teile der Blumen für den Markt und fürs Haus in flüssigem Medium gezogen werden. —cht

## Elektrischer Bett- und Fusswärmer Mit eigenem, unzerstörbarem Heizkörper

In allen Haushaltungen und Betrieben ohne Warmwasserversorgung dürfte eine neue thermoelektrische Heizquelle erwünscht sein. Es handelt sich um die direkte Heisswasserbereitung



aus dem Leitungswasser. Der Wasserhahn wird abgeschraubt und der „Thermator“ an Anschlussgewinde befestigt, wonach der Hahn wieder einzusetzen ist. Das Ein- und Ausschalten des elektrischen Stromes kann durch Steck- oder Schaltkontakt erfolgen; doch ist der Apparat auch dann gegen Überhitzung gesichert, wenn das Ausschalten des Stromes einmal übersehen wurde. Im übrigen wird die Wassertemperatur durch den Leitungshahn temperiert, während auch sonst nach Ausschalten des Stromes die Kaltwasserentnahme ungehindert erfolgen kann. Der relativ geringe Stromverbrauch ergibt sich schon dadurch, dass im Gegensatz zu sonstigen Heisswasserbereitern das bis zu 85 Grad Celsius erhaltene Wasser aus dem Hahn abfliesst. Der Thermator ist auf Wechsel-, Drehstrom oder Gleichstrom eingestellt und für jede Voltspannung erhältlich, was allein für die jeweilige Montage berücksichtigt werden muss, ebenso wie die Wattstärke (1500, 2000, 3000, 4000, 6000 und 9000 Watt) und die Dimensionen des Anschlussgewindes (1/2 oder 3/4 Zoll). — Eine andere bemerkenswerte Neuerung ist der „Wärmator“ als elektrischer Bett- und Fusswärmer. Er enthält einen unzerstörbaren Heizkörper in wärmespeichernder Masse. Der Wärmator lässt sich in Krankheitsfällen für feuchte und trockene Packungen verwenden und leistet auch als Bett- und Fusswärmer gute Dienste, abgesehen von seiner geschmackvollen und zugleich hygienischen Darbietung in Form einer leicht desinfizierbaren, kleinen kubischen Säule aus Fayence. Bei einer Energieaufnahme von etwa 100 Watt gestaltet sich der Betrieb äusserst billig, da sich jede Ladung — bei einem Strompreis von 10 Pfennig für die Kilowattstunde — nur auf etwa 1/2 Pfennig berechnet. Es genügt eine Anheizdauer von 10 Minuten, um den Wärmator im Bett oder unter Decke sechs Stunden warmzuhalten, und zwar bei Temperaturen, die sich von 35 Grad allmählich bis auf etwa 90 Grad steigern.

## Künstliche Befruchtung von Bienenköniginnen

Der Amerikaner Dr. Watson hat ein Verfahren ausgearbeitet, Bienenköniginnen zu befruchten, das es möglich machen wird, Bienen ebenso methodisch und wissenschaftlich zu züchten, wie wir jetzt Vieh züchten. Bisher war die Befruchtung der Königin eine Zufallsache. Sie fliegt aus dem Stock heraus, trifft irgendeine Drohne in der Luft und kehrt dann zurück, um ihre Pflicht des Eierlegens zu erfüllen. Die Bienenzüchter aber wussten nie, was der Vater der neuen Brut wert war. Mit der neuen Methode, die mit mikroskopischen kleinen Glasröhrchen arbeitet, wird die Befruchtung weitgehend mechanisch vollzogen und die als Vater erscheinende Drohne kann genau so exakt gewählt werden wie die Königin, die die Mutter sein soll.

Fischerkolonien auf den Rheininseln. Auf der Rheininsel der Tiefenau, insbesondere der von den Altschwämmen umgebenen Insel „Kalkof“, oberhalb Oppenheim, haben sich die Bieherkolonien in diesem Jahre wesentlich vermehrt. Es konnten hier 50 Bieher gezählt werden. Auch der Fischdiele und im Winter der Seander ist öfters zu sehen. Die Bieher werden so schon und bleiben auch im Winter auf den Inseln.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaelis, Berlin



### Kandierte Nüsse

Im Emailtopf wird in etwas Wasser Zucker solange gekocht, bis er dick von Löffel tropft und die Tropfen auf einem Teller schnell kalt werden. Dann gibt man die halbierten Walnusskerne mit einem Päckchen Vanillezucker hinein und lässt sie darin gut kochen. Man gabelt dann die Kerne auf flache Teller und heilt sie nach dem Erkalten mit flachem Messer ab.

### Makronen

1/2 Pfund süsse Mandeln, 8 Eitweiss, 1/2 Pfund gesiebter Zucker, 2 Eiweiss. Die abgezogenen Mandeln werden durch die Reibe gedreht, mit dem Zucker und geschlagenen Eiweiss gut vermischt. Auf leicht geöletem Blech mit einem Todtlopf kleine Häufchen legen, diese bei mässiger Hitze garbacken. bückt. Wenn Du wieder nüchtern bist, kannst Du Dich an Pienen ihren

### Apfelschlagcreme

500 Gramm nürbe süsse Apfel werden geschält, gerieben mit etwas Zucker und 2 Gramm Korinthien gut vermischt, dann 1/2 Liter geschlagene Sahne schnell darunter gerührt und mit Schokoladensplätzchen garniert.

### Apfelpannkuchen

Von 8 Löffeln Mehl, 1/2 Liter Milch, etwas Salz und 5 Eiern rührt man Teig, schneidet 8 grosse, geschälte und entkernte Äpfel in Scheiben. Nun dämpft man die Hälfte mit etwas Butter an, gibt den halben Teig darüber und bückt ihn nun in üblicher Weise auf beiden Seiten goldbraun, dann wird er auf heisser Platte überzuckert zu Tisch gebracht. Mit der anderen Hälfte wird ebenso verfahren.

### Apfelbratensuppe

Brotsreste werden zu gleichen Teilen wie Äpfel mit der Schale klein geschnitten. Dann kocht man beide Teile weich und gibt 50 Gramm Zucker zu. Auf 1/2 Liter Wasser 1/2 Pfund Äpfel, 1/2 Pfund Brot. Ist alles weich, gibt man die Masse durch ein Sieb, fügt etwas Zimt und Zitronenschale bei, süsst nach und lässt nochmals aufkochen. Korinthien in die Suppe geben.

### Kartoffeln mit Äpfeln

Kartoffeln zu gleichen Teilen wie entkernte Äpfel werden geschält, in Stücken weich geschnitten und lässt mit ein wenig Salz weich kochen. Alles durch ein Sieb streichen. Es muß dick wie Kartoffelmus sein, gibt Butter und 1 Prise Zucker zu. Schmeckt gut zu gebratener Leber, Wurst, Schinken, langsam wieder gesund knabbern. Wenn Du noch nicht von Deinem anatomischen Irrwahn kuriert sein solltest, denn kannst ja mal zu mir kommen! Bring auch lieber Deinen ganzen Vorrat gleich mit. Das ratet Dir Deinor Frau ihr Lieber Gergon Zola II

Anonymisch flattert mir auf mein Nudelbrett das hier ausgelebte Schreiben: „Lieber Gergon Zola II! Wegen Dir habe ich mich mit meinem Allen verkracht. Ich sag, Du bist überhaupt kein Mann, sonst hättest Du schon längst mal ein Zeichen dadurch gegeben, dass Du ein anständiges Rezept für eine Bowle gebracht hättest. Also, lieber Gergon, rette Deine Ehre! Eine treue Verehrerin!“ Worauf ich Dir schreibe: „Mein Herzchen, Deinem Allen werde ich ein Zeichen geben, dass ich ihn davon so geschont habe, dass ich ihn anlaufen soll! Boxen kann Dein Oberdich doch nicht?! Sonst würde ich ihm mal ordentlich durch die Seele klettern!!! So soll er außen bis zum Out-Knocken, der alte Junge! Also ran mit de Maskrügel! Schwester Anna a schenke ein:

### Apfelbowle

Gute Tafeläpfel schält, entkernt man und schneidet sie in dünne Scheiben, übergiesst diese mit 2 Glas Zuckersirup und lässt sie einen Tag zugedeckt stehen. Am folgenden Tage füllt man 2 Flaschen Rheinwein, 1 Glas Tokayer und 1/4 Flasche Burgunder hinzu, damit die Bowle nach einigen Stunden durch, soheit die Apfelscheiben zurückbleiben und reicht sie mit Schaumwein oder Selterwasser.

### Pfirsichbowle

Nachdem die Haut der frischen Pfirsiche dünn abgezogen ist, schneidet man sie in feine Scheiben, vermischt sie mit reichlich Zucker, den man mit wenig Wasser aufgeschaut und lässt mehrere Stunden zugedeckt stehen und giesst dann 4 bis 6 Flaschen Moselwein hinzu.

### Ananasbowle

Dünne Ananascheiben bestreue man stark mit Zucker, giesse etwas Madeira darüber und stelle sie zugedeckt einen Tag hin. Dann schütte man sie in eine Bowle und giesse 5 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein darüber und süsse nach Geschmack.

### Melonenbowle

Ein Stück reife Melone schält und schneidet man in feine Stücken und lässt sie mit Zucker bestreut stehen; dann giesst man 2 Flaschen kaltgestellten Weiss-, 2 Flaschen Apfelwein, 1 Flasche Selterwasser und 1/2 Glas guten Rum dazu.

### Buttermilchkaltschale

Geriebener Schwarzwurz wird mit Zucker durchstreut und in wenig Butter trocken geröstet. Unter 1 Liter Buttermilch röhre man 1/2 Liter süsse Milch oder Sahne, schlage es gut durcheinander und gebe 10 Minuten vor dem Anrichten das Brot, Zucker und Zimt darunter.

Was ja eigentlich keine Bowle mehr ist, aber die Kinder wollen auch mal sehen, wozu Schwester Emmy aus Charlottenburg