

# Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Der Stall im Oktober Winterausrüstung — Herbstmusterung für Zucht und Küche

Den Hühnern kann man jetzt wieder mehr Freiheit gönnen, nur vom Kohl und den Erdbeeren muss man sie formhalten. Beim Umgraben können sie sich an Würmern und Insekten laben. Vielfach sind die Tiere noch nicht aus der Mauer heraus, gute Pflege und Fütterung sind deshalb nötig. In den Stallungen werden Risse und Spalten gedichtet. Gleichzeitig nimmt man die grosse Herbstreinigung vor, bei der man nicht mit Sodalauge und Kalkmilch sparen soll. Naturboden im Stall trägt man ab und ersetzt ihn durch neuen. Die beste Einstreu ist Torfmulch, sie saugt alle Feuchtigkeit auf, hält die Luft rein und den Stall trocken und warm. Alle überzähligen Tiere schaffen wir sobald als möglich ab, damit wir den Stamm, von dem wir die beste Leistung erwarten, nicht so besetzt füttern können. Ist Zulauf nötig, dann ist dafür die Zeit jetzt günstig, da die Tiere im Herbst am billigsten sind. Jetzt kann man auch die Frühbrüter noch von den Spätbruten unterscheiden. Gekaufte Tiere sind einige Tage gesondert zu halten und auf ihren Gesundheitszustand zu beobachten. Die Frühbrüter liefern schon frische Eier. Die jungen Hennen, die zuerst mit dem Legen einsetzen, merke man sich, sie eignen sich am besten zur Zucht. — Auch unter den

### Puten und dem Wassergallig

hält man die letzte Musterung. Die Gänse weiden, wenn die Stoppelweide aufgehört hat, noch auf abgemähten Rübenfeldern, abends erhalten sie Körner. Das muss man auch mit gutem Erfolge in kleinen Abschlagen auf dem Hofe halten. Sie bekommen Kohlläuter und anderes Grünzeug, gestampfte Mohrrüben und Weichfutter aus gekochten Kartoffeln und Kleie, abends Hafer und Mais. Wasser muss reichlich vorhanden sein. Vier Wochen dieser Fütterung genügen zur Fleischmast, wird mehr Fett gewünscht, so werden die Tiere weiter in enger Einzelhaft gehalten. Enten mästet man ebenso. Puten dürfen bei der Mast nicht eingesperrt werden, sie würden dabei an Gewicht verlieren. Laufenten füttere man nicht zu reichlich, damit sie beweglich bleiben. Zuchtenten gehören aufs Wasser. Auch

### der Taubenschlag

ist gründlich zu reinigen. Durch fleissige Felder finden die Tauben reichlicher Futter. Bei mildem Wetter beginnen sie nicht so selten zu heulen. Das muss man verhindern, weil sich die Tiere dadurch unnötig schwächen und die Nachzucht doch wertlos ist. Am besten trennt man die Geschlechter oder nimmt die Eier weg. — Solange wie möglich geben wir

### den Ziegen

Gelegenheit zur Weide. Niemals führen wir sie aber auf bereite Wiesen. Fütterer wir im Stall, dann reichen wir das Grünfutter mit Beigabe von Trockenfutter. Mit der Abnahme des Grünfutters vermehre man die Gaben von Dürrfutter, so wird sich das Vieh ohne Störung an den Wechsel gewöhnen. Bei Beginn der Winterfütterung mache man sorgfältig einen Futterüberschlag, damit man sich zeitlich einrichten kann. Her strecke man zeitig mit Stroh, scheue sich auch nicht, die vom Strecken getrockneten Unkräuter, Kartoffelkraut u. dgl., ab und in die Rauten zu legen. Vor allen Dingen decke man den Bedarf rechtzeitig. Ist man genötigt, viel Stroh zu verfüttern, so vergesse man das Kraftfutter nicht. Wegen des hohen Gehaltes an Eiweiss und Fett tun Oelkuchen die grössten Dienste. Mais ist oft von zweifelhaftem Wert. Mais- und Kleiprodukte bilden die sichersten Futtermittel. Für die Ziegen beginnt jetzt die Hauptbrunstzeit. Zeigen Unruhe des Tieres, verändert klingendes Meckern und andere deutliche Anzeichen den Eintritt der Brunst an, so warte man noch einen halben oder ganzen Tag und führe dann das Tier dem Bocke zu. Wird eine Ziege nicht trüchtig, so wiederholt sich die Brunst nach zwei bis drei Wochen. Wer mehrere Ziegen hat, tut gut, eine davon nicht im Herbst, sondern im Frühjahr decken zu lassen, damit die Abmelkzeit in den Herbst und Winter fällt. Die diesjährigen jungen Ziegen lässt man noch nicht decken. Durch sorgfältige Hauptpflege fördert man die Gesundheit der Tiere.

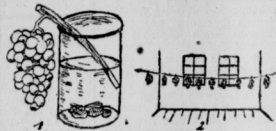
### Kaninchen.

die im Frühjahr nicht weiter zur Zucht verwendet werden sollen, werden einige Wochen gemästet und dann geschlachtet. Am erfolgreichsten ist die Mast in Einzelställen. Die Zucht ruht im allgemeinen einzeln, nur bei Hasinnen, die im März geboren sind und sich besonders kräftig entwickelt haben, empfiehlt es sich, sie jetzt belegen zu lassen, damit sie über Winter nicht zu fett und dadurch zur Zucht untauglich werden. Solche Muttertieren lässt man aber nur einige Jungtiere zur Aufzucht, sonst werden sie zu sehr geschwächt. Bei einsetzender Kälte schützen wir die Ställe vor Zugluft und Wind durch Verhängen mit Stroh-

decken. Die in geschlossenen Hütten gehaltenen Tiere verlangen auch bei kühlem Wetter nach frischer Luft. Sie haben jetzt schon ihren Winterpelz an und vertragen Kälte besser als schlechte Luft.

## Weintrauben für den Winter

Man kann Weintrauben ziemlich lange gefussfähig erhalten. Entweder schneidet man sie mit einem handlangen Stück der Rebe ab und steckt dieses in ein mit Wasser gefülltes Glas, in das man ein paar Stückchen Holzkohle



gelegt hat. (Abbildung 1.) Die Holzkohle verhindert Fäulnis im Wasser und die Beeren schimmeln nicht, sondern bleiben lange vollsaftig und frisch. Oder man bindet die Trauben an einen langen Faden, so dass keine die andere berührt und taucht sie nacheinander schnell für einen Augenblick in kochendes Wasser. Den Faden spannt man dann in einem trockenen, frostfreien Raum auf, den man vorher ausgeschwefelt hat. Die Trauben, die man dazu ver-

wendet, dürfen keine weichen und nicht ganz gesunden Beeren enthalten. Im Sommer kann man sie schon am Stock vorbereiten, indem man sie durch Ausschneiden einzelner Beeren lockert. Die übrigen Beeren werden dann so schön.

## Bienenzucht im Oktober

Das bienenwirtschaftliche Betriebsjahr geht seinem Ende entgegen. Auf dem Stande selbst wird reiner Tisch gemacht. Alle Geräte werden gereinigt, die metallenen eingetupft und an den für sie bestimmten Platz gebracht. Jedes kleinste Wasenrestchen wandert in den Schmelztopf. Das Dach wird revidiert. Nichts stört die Bienen leicht so sehr, als monoton auf dem Brutkasten fallende Tropfen schmelzenden Schnees. Aufschlagende Aeste naher Bäume binden wir zurück oder sägen sie ab. Der Platz rings um das Bienenhaus wird auf etwa zwei Meter Breite umgraben, von Unkraut befreit, geebnet und 5 Zentimeter hoch mit feinem Sand bestreut. So haben wir einer Menge von Bienen, die an schönen Wintertagen ausfliegen und sich vor dem Einfluge gerne in der Nähe des Bienenhauses zur Rast noch einmal niederlassen, schützende Rückzugsbrücken zum wärmenden Knebel in dem Korbe oder Kasten.

Alljährlich fällt immer wieder eine ungeheure Zahl von einem Menge von Bienen, die zum Opfer. Das trägt viel zu dem Rückgang der heimischen Bienenzucht bei. Die meisten derartigen Verluste können vermieden

werden, wenn auf folgende Richtlinien gebührend Rücksicht genommen würde: 1. Die Bienenstöcke dürfen

### niemals zu warm eingewintert

werden. Sie können sonst in rechtlicher Ruhe, würden das Brutgeschäft weit in den Winter hinein ausdehnen; die Jungmannschaft könnte keinen Reinigungsflug mehr halten und würde der unheimlichen Ruhr überantwortet. Zu warm eingewinterter Familien begünstigen den Brutenschlag auch viel zu früh. Frühbrüter aber sind bei unseren klimatischen und Vegetationsverhältnissen fast immer verlorene Kinder. 2. Auch

### nicht allzu enge dürfen die Kolonien zusammengepresst

werden. Sie fangen sonst an milden Winterzeiten zu sitzen an, der Knebel löst sich teilweise; viele neugierige Bienen eilen an die Flugöffnung, erstarren dort unter der Einwirkung der von aussen kommenden kalten Luftströmung; die Toten häufen sich, beschwären entstehlichen Luthfragen; der winterliche Totenfall wäre ungeheuer gross. Bei der endgültigen Einwinterung werden den Völkern nur so viele Rahmen belassen, als sie nach Massgabe ihrer Stärke voll besetzt halten können. Eine nicht mehr völlig belagerte Wabe am Fenster kann belassen bleiben. Sie wird Deck- und Schutzwabe. 3.

### Familien in Grossstädten,

die im Sommer von Dachböden, Veranden usw. hängen, werden am besten mit Ende Oktober in den Keller gebracht. Dieser sollte aber ruhig liegen, mäusefrei sein und etwas verduftet werden können. Bei gleichmässiger Kellertemperatur zehren die Bienen viel weniger. 4. Bei doppelwandig gebauten Kisten und gut geflochtenen Strohkörben ist eine besondere Umhüllung in der Regel nicht notwendig. Es genügt hier, den freien Raum zwischen Tür und Fenster der Kisten lose mit wärmendem Material — Holzwolle, trockenes Moos, drittes Laub usw. auszufüllen. 5. Die

### Abdichtung der Beuten

nach oben hin soll eine möglichst luftdichte sein. Nur sollte der verbrauchte, kohlenstoffgeschwängerte Winterfutt ein Zugluft heraufzuwerden, ohne dabei Abzug heraufzu beschwären. Die Bienen sorgen selbst inständig dafür, indem sie zwischen einzelnen Deckbretchen kleine Ritze offen lassen, durch welche die verbrauchte Luft abzug findet. Auf die Deckbretchen werden dann Strohkissen oder Filzdecken oder auch mehrere Lagen Zeitungspapier gelegt. So bleiben die Wohnungen stets trocken, und dies garantiert die beste Art der Durchwinterung. 6.

### Die Flugöffnung

bleibt den ganzen Winter über offen, nur geschützt gegen Schmutz durch praktische, die Luftzufuhr nicht behindernde Schieber oder vorgesteckte Drahtstücke. Dem

### gearterte Honig

ist die grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Da er sehr gerne Wasser aus der Umgebung annimmt, darf er nie in feuchten Räumen stehen. Auch Dichte der ihn umgebenden Stoffe zieht er an. Dadurch wird sein herrliches Aroma, das ihn weit über alle Kunsterzeugnisse erhebt, gedrückt. Er darf also nicht in Kellern stehen, in denen sich zugleich Kartoffeln, Rüben, Käse, Petroleum usw. befinden. Als geeignetster Hinterstellungsort möchten wir ein trockenes, staubfreies Dachkammerchen empfehlen.

### Grandsatz des Bienenwirts

folle sein: Zuerst die Bienen, dann die eigene Familie, dann erst der Verkauf. Für jedes Standvolk werden zwei gedeckelte Honigwaben für die Zeiten der Not hinterstellt. Sie gewährleisten die beste Art der Reiz- und Notfütterung. Wer den Geiz auf dem Bienenstand wallen lässt und das letzte Tröpfchen Honig gleich zu Geld macht, wird in der Bienenzucht nie hochkommen. Unsere Familien, besonders die jungen, teilweise recht nervöse Generation, werden ein Honigkur lohnen mit strotzender Gesundheit, mit Wangen wie von Milch und Blut.

### Weigert, Kreisbienenmeister

Nachschritt: Genauen Aufschluss über alle bienenwirtschaftlichen Fragen gibt ein eben erscheinendes, von Oberlehrer und Kreisbienenmeister Han Weigert, Bensberg, Waldenborfstrasse 6, herausgegebenes Bienenwerk 144 Seiten stark, 32 Abbildungen enthaltend, preislich in grüne Leinwand gebunden, zum Erlöse von 1,80 Mark direkt vom Verfasser gegen Voreinsendung des Betrages zu erhalten.

Anstellung von 17 000 Insekten. In Nordhausen ist die grosse Schmetterlings- und Käferfarmung ausgestellt, die sich seit seinem Jahre in Besitz der Stadt befand. Die Allgemeinheit jedoch nicht zugänglich. Die Sammlung enthält 17 000 Insekten, Käfer und Schmetterlinge.



Eigentlich sollte ich doch Patte sein. Ja, wir Ziegenblütler müssen uns immer dem unedleren Volke beliebt machen. Bei mir war's wenigstens schon ein Elefant. Bei Bismarcken hat's nur bis zum Hering gelangt! Lutz Heck hatte mir schon den Gevatterbrüder geschickt, weil wir eben alle dachten, es würde ein Jungel! Und wie's nun doch nur ein Mädchen war, dachten sie vielleicht „Gorgon Zoo-Linchen“. Ich habe aber abgewendet. Bloss als Fressgezwirf war ich da. Was es gab? Nun, zuerst von Tempelhofer Dörrchen

### Kalte Platte von Seefisch

Rotharsch wird in siedendes Wasser gelegt, in dem zuvor eine grosse Zwiebel, zwei bis drei Mohrrüben, etwas schwarze Pfefferkörner und Salz nach der Grösse des Fisches berechnet, miteinander auskochen. Der Fisch soll ganz im Wasser mehr ziehen als kochen. Wenn der Fisch gar ist, entgrätet man ihn, übergiesst ihn mit Essig, doch soll er nicht zu sauer sein. Nach Bedarf etwas von der Fischbrühe zum Essig geben, einige feinschnittene Zwiebeln beifügen. Am nächsten Tage giesst man den überschüssigen Essig ab und mischt Mayonnaise zu dem in Stückchen geplückten Fisch. Die Schale umkrant man mit Salatblättern, verzert mit Kapern und Perlzwiebeln.

Damit Kalifa und seine wöhnerische Mutter sich zu Hause fühlen, und dass es auch wie richtige Taufe war, hatte P i e n e für

### Wüstensand

Zu 250 Gramm leicht gebräunter Butter fügt man 300 Gramm Zucker, 375 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Backpulver und ein Päckchen Vanillezucker hinzu, arbeitet den Teig gut durch und formt talerdicke Rollen daraus, die man eine Nacht liegen lässt. Am anderen Tage schneidet man die Rollen in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben und bäckt diese auf einem eingetupften und mit Mehl bestäubten Blech bei mässiger Hitze 1/2 Stunde.

### Bischofskuchen

4 Eier schwer Zucker, 4 Eier schwer Mehl, 6 Eier, 125 Gramm Mandeln, 125 Pomeranzenschale und Zitronat. Die Eier werden mit dem Zucker 1/2 Stunde lang geschlagen, dann gibt man Mandeln und Pomeranzenschale hinzu und zuletzt das Mehl, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene Form und bäckt sie 1/2 Stunde. 2 Tafeln Schokolade man etwas warm werden lassen und schneidet sie in kleine Quadrate und garniert damit den Kuchen.

gegart. Die Kinder spielen derweile draussen fangen mit Hertha aus Treptow ihren

### Gebratene Kartoffelbällchen

Salzkartoffeln, ganz trocken abgerieben und fein gestampft, werden mit einigen Eiern, einem Stück Butter, ein wenig Alib und Muskatnuss gerührt. Von dieser Masse geformte Bällchen bestreut man mit gestossenen Zwiebeln und lässt sie in Butten gelb braten.

Die Bälge dürften erst reinkommen, wie Schwester Rieckchen mit ihrem grossen Servierbrett reinknete und aufkellte

### Gebackene Kalbsmilch

Nachdem man die Kalbsmilch gewässert und einige Minuten gekocht hat, werden die Häute entfernt, in dünne Scheiben geschnitten, mit Zitronensaft beträufelt und Pfeffer und Salz bestreut, eine Stunde stehengelassen. Dann wendet man sie in Mehl, zerquilltem Ei und zerriebener Zwiebel. Majoran, etwas Margarine oder Butter.

### Kalbsmilch gespickt

Wie oben wird die Kalbsmilch vorgezerrichtet, die Speiden recht schön und lässt sie 40 Minuten kurz einkochen, nimmt sie heraus und schmort sie längere Zeit im Ofen, giesst etwas saure Sahne dazu.

### Leberpudding

1 Pfund Leber enthäutet, fein gewiegt und durch ein Sieb gerieben, in Fett 20 Minuten geschmort. Etwas Fett, geweihte Semmeln, Pfeffer, Salz, abgeriebene Zitronen, 2 Etwas zerriebene Zwiebel, Majoran, etwas Mehl, gehackte Petersilie und den Schrott der Eier ribt man zu der Leber, virkt alles durch einander und lässt dieses 20 Minuten in einer Schüssel mit geriebener Semmel bestreuten Backschüssel im stark geheizten Ofen backen. Mit Gurkensalat zureichen.

### Gebackener Dorsch

Den Dorsch lässt man 1 Stunde salzen, kocht ihn in kochendem Salzwasser, 1/2 Stunde garziehen, entgrätet ihn. Belegt eine ausgetupfte Backschüssel mit in Scheiben geschnittenen, mit frisch in der Schale gekochten Kartoffeln, dann streut man Pfeffer, Salz, feinschnittene Zwiebeln, gewürfelten Speck, legt weiter lagenweise Fisch, dann zuletzt Kartoffeln, streut geriebenen Parmesankeise, giesst saure Sahne, mit Eigelb vermischt, darüber und lässt 20 Minuten braun backen.

### Schlagsahne mit Pumpernickel und Schokolade

In steif geschlagene Schlagsahne mischt man geriebenen Pumpernickel, ebensoviel geriebenen Schokoladen Zucker, ein Glas guten Rum und belegt mit eingemachten Früchten oder Gelee.

Nun noch eine Privatangelegenheit. Die Zehndorfsche schreibt mir: „Görgone! Habe ich nicht schon Schickgele? He? Wenn Du nicht warten kannst, dann komme doch selber mit Deinem Käsewagen. Mein Mann freut sich schon lange auf Dich, und ich könne mich auch freuen, sagt er! Sattmachere kannst Du reichlich haben. Auch für alle die anderen mit.“ — Die wird nie eine feine Frau werden! Was die für Ausdrücke hat! „Käsewagen“... Das war für die Strietzen, die ordinaire Passer; über ihr ganzes Orleans natürlich schön lübel, den scheltlichen Frieden der Zehndorfsche zu stören. Übrigens, Wesselhaden, das mit der Sattmachere war doch doch etwa nicht falsch verstanden? Die soll ja nur für die Mitesser sein! Bessere Sachen kannst Du schon ruhig beipacken für Deinen lieben

Gergon Zola II

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaelis, Berlin