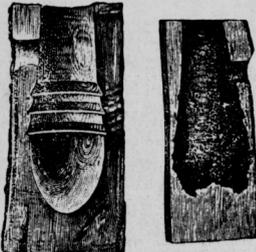


# Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Uebt Vogelschutz Schafft Nistgelegenheit!

Die Notwendigkeit, immer neues Land unter den Pflug zu nehmen, die Notwendigkeit, das bereits kultivierte immer intensiver zu bewirtschaften, und die ständige Einziehung von Freigelände in den Bereich der städtischen Bebauungszone lassen die „Natur“ immer ärmer werden. Nicht nur, dass mit dem Verschwinden des letzten Stückchens Rain und Hecke, des Unterholzes am Walde, mit dem Verschwinden des Tümpels, von Heide und Moor, charakteristische Züge ausgetilgt werden aus dem Gesamtbild — Tausenden von kleinsten und Hunderten von grossen Pflanzen und Tieren werden die Lebensbedingungen entzogen. Was sich nicht umleben kann oder abwandern, stirbt aus!

Zu einer Gefahr für die Volkswirtschaft droht sich in diese Entwicklung begründete Verminderung der Nistgelegenheiten für Vögel auszuwirken. Es ist mit in erster Linie das Verdienst des Freiherrn von Berlepsch auf diese Gefahr aufmerksam gemacht und wirksame Vorbeugungsmittel empfohlen zu haben. Ein Standardwerk, sein kürzlich in 12. Auflage erschienen, reich illustriertes Buch „Der gesamte Vogelschutz, seine Begründung und Ausführung auf wissenschaftlicher, natürlicher Grundlage“ (Verlag von J. Neumann, Neudamm). Nur intensiver Vogelschutz ermöglicht wirksamen Kampf gegen das Heer der Pflanzenschädlinge. Und wie ein gewissenhaft bearbeitetes Schutzgelände von



Längsschnitte  
Vorsichtfälligkeit — schlechte Arbeit

Vögel besiedelt werden kann, dafür gibt Berlepsch in seinem Buch verschiedene, geradezu erstaunliche Beispiele an. In einem 508 Morgen grossen staatlichen Park bei Kassel hat sich im Laufe von acht Jahren durch Anbringung von Nisthöhlen, Anlage von Vogelschutzzäunen und sachgemässer Winterfütterung die Zahl der Vögel verzehnfacht! Einige Beispiele dafür, was geschützte Vögel als Schädlingbekämpfer leisten: Eichenwickler hatten den Hainichwald in Thüringen kahl gefressen — der mitten darialiegende Berlepersee Forst, in dem jahrzehntelang Vogelschutz betrieben wurde, blieb von der Plage vollständig verschont! Ähnliche Beobachtungen beim Auftreten von Blattwespen, Buchenspinnern usw. Wer Obst- und Gartenbau betreibt, wird genau so wie der Waldbesitzer Vorteil ziehen aus sachgemässigem Vogelschutz. Stare sind es besonders, die den Malvikern den Garaus machen. Weissen lassen keine Raupen aufkommen. Wenn man bedenkt, dass ein Meisenpaar mit seiner Nachkommenschaft jährlich wenigstens einen Zentner gleich 120 000 Raupen und ein halber Zentner gleich 120 Millionen Insektenlarven verzehnt, so kann sich jeder ausrechnen, welche glänzende Kapitalanlage auch für den Kleingartenbesitzer das Aufhängen einer oder mehrerer Nisthöhlen ist. Dass auch „Mieter“ einziehen werden, braucht ihn nicht zu bekümmern — denn unter den Höhlenbrütern herrscht grosse Wohnungsnot, da ihre naturgegebenen Heimstätten: hohle und morsche Bäume im Garten heute nicht mehr geduldet werden. Diese künstlichen Wohnstätten müssen selbstverständlich in ihrer Wesenheit den natürlichen gleichen. us.

## Vorsicht beim Genuss von Morcheln

Gegegenwärtig sieht man, wie sonst zur Frühlingszeit, als Rohmaterial für schwachkürche, in verschiedener Zubereitung genossene Speisen, wieder viele Pilze auf dem Markt, die in Gestalt und Farbe den echten Morcheln ähneln. Ihr brauner Hut ist unregelmässig, grubig-gerundet, gekrümmelt, faltig-runzelig, mit überhängenden Lappen, innen hohl und weisslich. Der Stiel, dick, weiss oder blassgelblich, unregelmässig, fleischig und hückerig, jedoch nicht rippig, wie bei den echten Morcheln, erscheint in den Vertiefungen oft weisslich und im Innern unregelmässig hohl. Es sind dies die seltenen, auch im Herbst, in sandigen Nadelwäldern, auf Wiesen und Wegrändern wachsenden Frühlormeln, die Falten-, Stock-, Steinmorcheln, auch Lauchpilze genannt, *Helvella esculenta*, im rohen

Zustand wirken sie zuweilen giftig, wie es verschiedene Fälle alljährlich beweisen. Denn sie enthalten, gleich allen *Helvella*- und *Gyromitra*-arten, eine giftige Säure, die flüchtige und in heissem Wasser leicht lösliche „Helvellesäure“. Gut und einige Wochen lang getrocknet oder frisch gekocht, sind diese Pilze dennoch essbar. Im letzteren Falle ohne gesundheitlichen Schaden, aber nur nach Weggiessen des Kochwassers, das keineswegs zu Suppen oder Sossen zu verwenden ist. Also Vorsicht und entgiften durch Abbrühen und Entfernen des Brühwassers! Die zu gleicher Zeit auftretenden, wiederum meist schweren, lehmigen und kalkigen Boden bezugsenden, bei uns selteneren echten Morcheln, die Spiesmorchel, Spitz-, Klippchen-, Glockenmorchel, die sogenannte Maurahe, *Morchella esculenta*, ebenso die Spitzmorchel, *Morchella conica*, sind dagegen stets ungiftig, weil ihnen auch im frischen Zustande die Helvellesäure

fehlt. Diese von Natur aus ungiftigen echten Morcheln lassen sich bei näherem Hinschauen leicht erkennen und von ersteren unterscheiden an dem regelmässig gestalteten eiförmigen oder kugelförmigen Gebraunen bis schwarzbraunen Hut, der hohl und mit verschiedenen grossen netzförmigen Vertiefungen und Feldern versehen ist. Ihr fingerdicker, walzenförmiger, regelmässiger Stiel, von hohler, grubiger, längsfaltiger Beschaffenheit zeigt weisse bis schmutzig fleischrote Färbung. L.

Ueberdosierung von Vitaminen. Dass man auch von einer guten Sache zu viel bekommen kann, hat der New Yorker Biochemiker Light gezeigt. Er fütterte Versuchstiere mit viel zu grossen Mengen von Vitamin D, dem Radikal des Vitaminen. Bei dieser Ueberdosierung trübte es seine verheerenden Eigenschaften zu weit, die es den Tieren schädlich machte, die Art nach der zweiten Generation fortzupflanzen. Zu viel Vitamin D bringt eine Krankheit ähnlich der Pellagra, die durch Gabe von Vitamin B, dem Pellagra verheerenden Vitamin, verzögert, aber nicht verhindert werden kann.



Mit den erhofften Schmusilberlingen war's wieder mal nichts! Mahlsdorf-Gretchen hat sich als Mutter der von mir ausgeblasenen Drillinge gemeldet. Na, vielleicht klapp't doch mal! Wo doch unser einer auch verweisen möchte und nicht bloss Kniehof-Ella, der ich dazu verheissen soll und die dreist und gottesfürchtig mit von ihrer Mutti abgucken

### Nockerln von übriggebliebenen Rührkartoffeln

In die kalten Rührkartoffeln 1 Ei und Mehl schütten, so dass ein Teig entsteht, von diesem Teig eine lange Rolle formen, mit dem Messer Scheiben von diesen Rollen schneiden, in jede Scheibe eine frische (oder am Tage vorher in Zuckerswasser eingeweichte) Pflaume wickeln, einen Kloss formen und in kochendem Salzwasser die Klösse kochen. Sind sie gar, aus dem Salzwasser herausnehmen und mit brauner Butter und Zucker bestreut, servieren. Mögen Kinder sehr gern.

### Gurken-Creme

1 bis 2 Pfeffergurken auf dem groben Reibeisen mit einer kleinen Zwiebel reiben, mit Salatöl, wor Leinöl lieb, mag auch Leinöl nehmen, Essig und Pfeffer mischen und dazu gekochte und geriebene Kartoffeln geben oder auch übriggebliebene Rührkartoffeln dazugeben. Alles gut durcheinandermischen. Die Herren mögen dieses kalte Gericht sehr gern. als Neue angestupft kommt! Aber obgenanntes Mahlsdorf-Gretchen hat auch noch was zu plechern.

### Pudding von frischen Erbsen

Zu zwei Teilen gekochter und durchgerührter Erbsen nehme man 1 Teil in Sahne aufgeweichtes Weissbrot, vermische mit den Eigeltern, etwas Salz und Sahne und rühre zu zuletzt den steifen Schnee der Eier darunter. Backt in ausgebreiteter Form. Man rechne 3 Eier auf eine mittelgrosse Form.

### Gurkengemüse

Die geschälten Gurken in Scheiben schneiden und mit einer Zwiebel in Butter dämpfen. Ein Lorbeerblatt und eine Nelke eine Viertelstunde mitziehen lassen. Dann mit Salz, Paprika und Zitronen abschmecken. Zum Schluss wird die Sose mit Mehl verdickt.

### Gefülltes Kraut

Alte Semmeln in einem halben Liter Milch einweichen, dann dämpft man Zwiebeln,

Petersilie, Majoran in Butter, fütgt zwei gekochte Eier hinzu, mischt alles und würfelt das Ganze in die vorher gedämpften Kohlblätter ein. Eine halbe Stunde backen lassen und mit dünner Tomatensosse übergiessen.

### Radieschen-Salat

Radieschen werden gut gewaschen, in Scheiben geschnitten, etwas gesalzen und mit Zitronensaft angerichtet. Man kann auch eine andere beliebige Sose nehmen.

Und Schwester Anna flüstert mit verdächtiger kusschielgeklebter Briefmarke mir ihre

### Rote Rhabarberpeise

Ein Pfund in Stücken geschnittener Rhabarber kocht man mit etwas Zimt, Saft einer halben Zitrone und  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser weich. Lässt 100 Gramm Sago darin klar kochen, gibt Zucker und fünf Blatt rote aufgelöste Gelatine dazu und lässt die Speise in einer Glasschale erkalten. Mit Schlagsahne garniert oder mit einer Vanillesosse, bringt man die Speise auf den Tisch.

### Rhabarbersaft als „Limonade“

Zwei Pfund kleingeschnittener Rhabarber wird mit Zitronenschale und etwas Salz, Vanille und Zucker in zwei Liter Wasser weich gekocht, durch ein feines Sieb gegossen und als erfrischendes Getränk gereicht.

### Rhabarbertorte

Auf einen dünnen Mirbelteigboden streicht man eine dickgekochte, mit Sultaniem, wenig Zimt, Zitronenschale und Zucker schmackhaft gemachte Rhabarberschicht und garniert die kalte Torte mit Schlagsahne.

### Gemüssesuppe

Wenn Reste vorhanden sind, verwendet man diese. Sonst nimmt man Mohrrüben, Wirsing, Weisskohl, Spinat, rote Kartoffeln, zerschneidet alles und kocht es in reichlich Wasser mit Knochen oder Maggis Würfel weich, rührt alles durch ein Sieb oder dreht durch die Maschine, schmeckt mit Salz, etwas geriebenem Muskat ab und gibt geschchnittene Fleischreste oder Fleischklöschen in die Suppe.

ans Herz. Apropos, Rigarr Ella! Deinen Schweinebauch mit Pfefferkuchen wirst du auch schon bezahlt kriegen! Solchen Aerger hat man immer mit dem Weiberwoll! Euer ewig jung-herrlich in Liebe verbleibender

Gorgon Zola II.

## Schnellbehandlung von Heuschnupfen

Gerade in der Zeit, in der die Pollenkörner der blühenden Bäume das erste Auftreten von Heuschnupfen in diesem Jahr verursachen, kommt aus London die Nachricht eines neuen und schnellen Verfahrens zur Verhütung dieser Krankheit. Die früheren Methoden waren sehr langwierig. Die Behandlung lange vor Beginn der Heuschnupfenzeit anfangen musste und nur einmal wöchentlich vorgenommen werden konnte. Bei Behandlung von Leidenden, deren Anfälle von irgendeinem anderen irritierenden Mittel, wie z. B. Haaren oder Schuppen von einer Hautkatzeherrin, entwickelt, der Direktor der Abteilung für klinische Bakteriologie am St. Marys Hospital in London, J. Freeman, ein schnelleres Behandlungsverfahren, wobei den Patienten Tag für Tag allmählich ansteigend Dosen des gegen die Reizungen empfindlich machenden Impfstoffes eingespritzt wurden. Nach dem heutigen Stande braucht dieses Schnellmittel nur 2-4 Tage. Die Einspritzungen werden alle  $\frac{1}{2}$  oder 1 Stunde während eines 14 Tagedauernden Krankheits. Der Patient geht dazu entweder in ein Krankenhaus oder hat zu Hause eine Krankenpflegerin, die die Befähigung überweisen kann. Der erste Schritt zur Heuschnupfenbehandlung ist die Feststellung, welcher pflanzliche oder tierische Eiweissstoff in dem individuellen Fall die Reizung verursacht. Es gibt Leute, die gehen mehr als ein solches Reizmittel überempfindlich sind. Hat man die schädlichen Pollen- oder anderen Proteine ermittelt, so werden sie dem Patienten in sehr kleinen aber ständig ansteigenden Beträgen injiziert, bis schliesslich das ganze Körperystem die Ueberempfindlichkeit verloren hat und den Eiweissstoff in den Mengen vertragen kann, in denen er in der Luft der Umgebung vorhanden ist.

## Ostdeutsche Fischer stellen aus Die grösste deutsche Fischereiausstellung 1930

Die grösste deutsche Fischereiausstellung, die im Jahre 1930 stattfindet, wird die 3. Ostdeutsche Fischereiausstellung in Königsberg sein. Sie soll eingeleitet werden können. Der erste Schritt zur Heuschnupfenbehandlung ist die Feststellung, welcher pflanzliche oder tierische Eiweissstoff in dem individuellen Fall die Reizung verursacht. Es gibt Leute, die gehen mehr als ein solches Reizmittel überempfindlich sind. Hat man die schädlichen Pollen- oder anderen Proteine ermittelt, so werden sie dem Patienten in sehr kleinen aber ständig ansteigenden Beträgen injiziert, bis schliesslich das ganze Körperystem die Ueberempfindlichkeit verloren hat und den Eiweissstoff in den Mengen vertragen kann, in denen er in der Luft der Umgebung vorhanden ist.

## Zinkbehandlung zur Zerstörung von Unkraut

In einer amerikanischen staatlichen Baumschule ist ein Verfahren zur Ausrottung von Unkraut in den Saatbeeten für immergrüne Bäume ausgearbeitet worden, das 27 Prozent der Kosten des Aufziehens von zwei Jahre alten Baumsetzlingen erspart. Es besteht darin, zirka 30 Gramm Zinkulfat, gelöst in 1 Liter Wasser für je  $\frac{3}{2}$  bis 4 Quadratmeter Saatbeeten, anzuwenden. Dies vergiftet die Wurzeln der Unkräuter, wie sie aus den Samen emporzukriechen beginnen, während die Wurzeln der sprossenden Bäumchen widerstandsfähiger sind und nicht beschädigt werden. Von den untersuchten Chemikalien erwies sich das Zinkulfat, das bekanntlich auch weisser Vitriol genannt wird, in der angegebenen Konzentration als das wirksamste. Die Konzentration ist etwas vom Boden abhängig und bei manchen Boden muss der Säuregrad durch das Zinkulfat mittels Zugaben von Kalk entgegengearbeitet werden.

## Milch zur Mast- und Abmagerungskuren

Von den Milchabkömmlingen muss man Butter bei Entfettungskuren möglichst meiden. Dagegen kommen die halbfetten Käsearten und vor allem der Magerkäse auch bei Abmagerungskuren als willkommene Nahrungsmittel in Betracht. Die Magerkäse sind reich an Eiweiss und schon deshalb für eine Entfettungsanbahnung geeignet. Die Anschauung, dass Käse bei Abmagerungskuren überaus zu vermeiden sei, ist ganz und gar nicht zutreffend; es sind hier lediglich die vollfetten Käsearten zu vermeiden. — Im übrigen dürfte es sich empfehlen, alle tiefgreifenden Veränderungen der Ernährungsweise nur nach vorheriger ärztlicher Befragung durchzuführen.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin.



Das schöne Japan

Wie die hauchzarte Federzeichnung eines japanischen Meisters zeigt die Silhouette der Ined Matsuhime gegen den ewig blauen Himmel des Ostens