Berliner Volks-Zeitung
Nr 325 71 Jahrgang

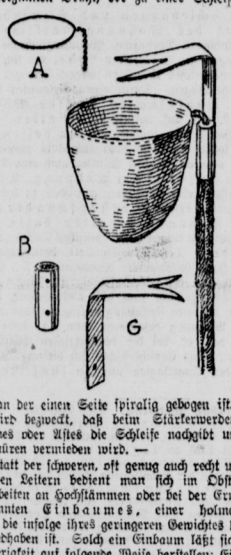
Morgen-Ausgabe · 1. Beiblatt
Freitag, 13 Juli 1923

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Hilfsmittel für den Obstgarten

Namenschild / Einbaum / Doppelstütze / Obstpflücker

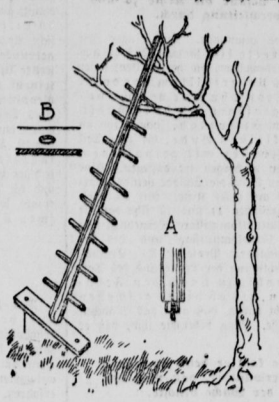
Wer etwas auf seinen Obstgarten hält, muß auch Wert darauf legen, daß jeder Baum sein Namenschild hat, auf dem neben der Sortenbezeichnung die Jahreszahl der Pflanzung und, auf der Rückseite, möglichst auch die Bezugsquelle angegeben ist. Für den Ergänzungskauf von Bäumen und den Verkauf der Ernte ist diese Kennzeichnung außerordentlich wichtig. Einen Wert haben die Namenschilder aber nur dann, wenn sie aus einem Material angefertigt sind, das jeder Witterungsunbill widersteht. Am besten hat sich in dieser Hinsicht das Porzellanschild mit eingebrannter Schrift bewährt, nur ist der Preis leider ein so hoher, daß der Gartenbesitzer, der solche Schilder in großen Mengen braucht, sich nach einem Ersatz umsehen wird. Als solcher sind kleine Flaschen, wie sie oft genug, von Medizinen oder dergleichen herrührend, unbenutzt in jedem Haushalt zu finden sind, zu empfehlen. Die Eintragungen erfolgen mittels Tinte auf einem Stückchen Papier, und der Zettel wird dann so in das Fläschchen eingeführt, daß die Schrift durch das Glas zu lesen ist. An Stelle von Fläschchen kann man auch Glasröhren mit Metalldeckel (z. B. von Alpirin) benutzen. Die gut verkorkten Fläschchen werden, ebenso wie die Porzellanschilder, bei Hochstämmen und bei Halbhochstämmen an einem der unteren Hauptäste, bei Buschobst direkt an dem Stamm befestigt. Man benutzt dazu Kupfer- oder verzinnten Draht, der zu einer Schleife, und



zwar an der einen Seite spiralig gebogen ist. Damit wird bezweckt, daß beim Stärkerwerden des Stammes oder Astes die Schleife nachgibt und ein Einschnüren vermieden wird. —

Anstatt der schweren, oft genug auch recht unsicher stehenden Leitern bedient man sich im Obstgarten bei Arbeiten an Hochstämmen oder bei der Ernte des sogenannten Einbaumes, einer holmenlosen Leiter, die infolge ihres geringeren Gewichtes leichter zu handhaben ist. Solch ein Einbaum läßt sich ohne Schwierigkeit auf folgende Weise herstellen: Ein kantiger oder runder, sich nach oben ein wenig verjüngender Pfosten von beliebiger Länge und etwa 8 Zentimeter Durchmesser erhält in gleichen Abständen etwa 3 Zentimeter weite Löcher, in die ebenso starke, etwa 40 Zentimeter lange runde Stäbe aus einem widerstandsfähigen Holze, die als Sprossen dienen, fest eingefügt werden. Mit seinem unteren Ende wird der Pfosten mit einem angeschnittenen Zapfen (A) in einer starken durchlochten Leiste (B) befestigt, die an ihren beiden Enden mit je einem langen eisernen Nagel versehen ist. Diese Nägel gewährleisten einen festen Stand. —

Bei reichem Fruchtbehang müssen die Aeste der Obstbäume, wenn man sie vor Bruch schützen will, gestützt werden. Eine einfache gegabelte Stange nach Art der Wäschestützen, wie sie dazu in den meisten Fällen benutzt wird, bietet nicht genügende Sicherheit, da sie bei Sturm leicht umgelegt wird und der durch die Früchte beschwerte Zweig dann seinem Schicksal nicht entgeht. Diese Gefahr wird vermieden bei Benutzung einer Doppelstütze, wie sie unsere Abbildung veranschaulicht. Man bindet zwei Bohnenstangen kreuzweise zusammen, so daß sie mit ihren oberen Enden eine Gabel bilden, während man über die unteren Enden ein mit zwei Löchern versehenes Brett (A) schiebt. Die Stützen werden in die Erde eingestoßen, um ihnen einen festeren Halt zu geben. Damit der in der Gabel ruhende Ast nicht durch Reibung verletzt wird, umwickelt man die Gabelteile mit alten Lappen, die, nachdem die Stütze ihren Zweck erfüllt hat, entweder verbrannt werden, oder, wenn man sie für das nächste Jahr auf-



bewahren will, ausgebrüht werden müssen, da sie gern von allerlei schädlichem Ungeziefer als willkommene Zufluchtsstätte benutzt werden. —

Birnen und Aepfel, die für den Winter aufbewahrt werden sollen, müssen sehr sorgfältig gepflückt werden, damit sie keine Druckstellen oder sonstige Verletzungen erhalten; bei hohen Obstbäumen ist daher die Ernte zumeist mit Schwierigkeiten verbunden. Gute Dienste leistet da ein Obstpflücker, den man sich auf folgende Weise selbst herstellen kann. In ein Stück Eisenrohr (B), ebenso in ein Stück Bandeisen (C) läßt man vom Schlosser je zwei Löcher bohren, nachdem das Eisen in der aus der Abbildung ersichtlichen Weise gebogen und ausgeschnitten ist. Dann schiebt man das Rohr über das obere Ende einer langen Stange, zwängt das Bandeisen zwischen Stange und Rohr, so, daß Loch auf Loch zu liegen kommt, und befestigt das Ganze durch Schrauben oder Nägel. Alsdann biegt man aus starkem Eisendraht einen Ring (A), näht daran ein Netz und versenkt die zusammengedrehten Enden des

Drahtes in die Stange, wozu man ein Loch vorbohrt. Das gabelförmig ausgeschnittene Eisen führt man bei der Ernte über den Stiel der Frucht und knickt diesen durch eine leichte Drehung der Stange ab. Die Frucht fällt in den Beutel, ohne irgendwelche Beschädigung zu erleiden. **M.**

Rhabarber-Tomaten-Wein

Durststillender Haustrunk — Leichter Tischwein Schwerer Likörwein

Der pikante Rhabarberwein hat viele begeisterte Verehrer gefunden; er darf sich im Geschmack dem besten Fruchtweine würdig zur Seite stellen und als Likörwein auf der feinsten Tafel sehen lassen. Der Wein ist wohl etwas schwer, aber angenehm kühlend, erfrischend, durststillend: ein idea.es Erfrischungsmittel für die heiße Jahreszeit. Die Herstellung ist einfach und unterscheidet sich im Grunde wenig von der unserer Obst- und Beerenweine. Seine volle Güte erlangt er aber erst in der Verbindung mit dem Safte der Tomatenfrucht. Das gibt ein ganz hervorragendes Getränk von rotgoldiger Farbe und einem einzigartigen Geschmack, wie ich ihn bisher bei keinem anderen Fruchtweine gefunden habe. — Eine starke vierjährige Rhabarberstaude kann jährlich aus zwei Ernten (Ende Mai bis Mitte Juni und Ende Juli bis Mitte August) 70 bis 80 l Wein liefern; kein anderes Weingewächs bringt solchen Ertrag. Den feinsten, gehaltreichsten Wein geben die im Mai-Juni geernteten Stiele. Diese und die stärkeren Blattrippen werden mit einem nassen Tuche abgewischt, in 10 cm lange Stücke geschnitten und in der Obstmühle grob zermahlen, oder im Holzübe, mit hölzernem Stampfer zerstoßen. Die Masse wird mit ganz wenig Wasser übergossen; dies Wasser ist zu messen und später von der Gesamtwassermenge abzurechnen. An einem mäßig warmen Orte stehend, wird die Masse 4 bis 5 Tage lang öfter mit einem Holzpachtel umgerührt, dann der Saft abgepreßt. Dieser bleibt in Holz-, Emaille- oder Glasurgefäßen (nicht metallenen) einen Tag ruhig stehen und wird dann von dem schlammigen Bodensatz vorsichtig abgegossen. Nunmehr erfolgt die Beigabe von reinem Tomatensaft (aus vorjähriger Ernte in Flaschen aufbewahrt): etwa 10 bis 15 l zu 100 l Rhabarbersaft.

Die Zusammenstellung des Mostes: Ein guter Wein als Haustrunk und Durstgetränk besteht aus 30 l Saft, 55 l Wasser, 15 l Zuckerlösung aus 20 kg Hutzucker; ein kräftiger Tischwein aus 35 l Saft, 50 l Wasser, 15 l Zuckerlösung aus 25 kg Raffinade; ein schwerer Likörwein aus 40 l Saft, 40 l Wasser, 20 l Zuckerlösung aus 32 kg Zucker. Diese Zusammensetzung läßt sich natürlich beliebig abändern, insbesondere auch in der Zuckermenge. Die heiße Zuckerlösung muß bis auf 30° abkühlen, bevor sie zum Moste kommt. Ein angenehmes Bukett geben die Schalen von 2 bis 4 Zitronen auf 100 l angestellten Most.

Im Gärfasse bleibt nun der Most wie sonst der Gärung überlassen. Um diese rasch und vollkommen zu erreichen, ist der Zusatz einer gärkräftigen Reinzuchthefe zu empfehlen, oder man verwende ungewaschene Rosinen, da an diesen gärkräftige Weinhefen haften. Es ist vorteilhaft, wenn die stürmische Gärung bei etwas hoher Temperatur (20 bis 25° C) vor sich geht. Nach 15 bis 20 Tagen ist diese vorüber. Der Wein wird von der Hefe auf ein anderes weingrünes Faß abgelassen, das spundvoll sein muß, und verspundet.

Vielfach wird der Wein schon im März auf Flaschen gezogen. Das ist aber nur dann ratsam, wenn die Gärung richtig vorüberging und man den Wein bald verbraucht. Andernfalls gewinnt dieser durch wiederholtes Abziehen und durch die Faßlagerung ganz bedeutend.

Im Alter von zwei bis drei Jahren ist der Wein wunderschön blank und vorzüglich im Geschmack. Je älter er wird, desto mehr gewinnt er an Feinheit und Gehalt, gleichviel, ob er im Faß oder in Flaschen aufbewahrt wird. **W. Br.**

Das B.Z.-Kochbuch

„Sage mal, wieso hast du denn als Aushängeschild solche dicke Frau? Meinst du, wir werden nach dem Genuß der guten Sachen alle so rundlich werden? Hübsch ist sie auch noch nicht mal, aber dafür hat sie auch sicher ein Mann gezeichnet, und die denken doch immer, eine Frau hintern Kochtopf darf nicht niedlich aussehen. Ich protestiere!!" — Ja, du schlanke, venusische Gretel Hähnel aus der Goldaper Straße. Recht hast du! Aber der Knabe Wronkow, unser Raffael, macht mildernde Umstände geltend. So ein hoffnungsloser Bohemien hat eben nicht die rechten Beziehungen zu Küche und Herd! Hoffentlich bessert er sich und malt uns demnächst dein Porträt, Frau Gretel, über das BZ.-Kochbuch, einverstanden? Aber nun zum Dienst! Auf in deine

Kümmelsuppe

(Du willst als Abstinenzlerin lieber „Brennsuppe" sagen? Tja, der eine kümmelt lieber durch, der andere brennt lieber durch). Man nehme also soviel Knochen- oder Würfelbrühe, als man Teller Suppe haben will, und tue eine ordentliche Briese Kümmel dazu. Während des Kochens bräunt man in etwas (viel) Fett viele Zwiebeln, macht daraus Schwitzmehl und tut es in die Brühe und läßt sie nun ein bißchen aufkochen.

Frau Gretel erzählt dazu, daß ein Freund ihres Mannes beinah an dieser Suppe erstickt sei, weil ihm Kümmel und Zwiebeln ein Greuel sind. Dazu kam er extra vom Rhein nach Berlin. Nette Empfehlung! Nun wirds ja wohl schmecken. Es folgt die

Bratwurstsuppe

Dazu braucht man allerdings ¼ Pfund Gehacktes. In eine Einbrenne — ein bißel Speck schadet nichts — kommt Würfelbrühe, damit die sich ergebende Stippe lang und länger wird. Dahinein tut man das Gehackte und rührt tüchtig, damit es nicht klumpig wird. Dazu eine gute Messerspitze (eine recht herzensgute) Pfeffer.

Bei Hähnels essen immer 5 Personen an dem Viertelpfund herum, sagt die Gretel. Und der Kopferenzier soll auch noch kommen? Ach herrje! Nur wenn er unbeweit ist? Du, das sag'ch deinem Mann! Schade, daß der Fritzi schon seine Lizi hat. Er hätte sich sonst gern sein 1/32 Pfund Gehacktes geholt. Aber wer weiß, vielleicht wallfahrtet demnächst die ganze Redaktion mit Kind und Kegel, 87¾ Mann hoch, zum Bekümmeln in die Goldaper Straße? Es schweben bereits Erwägungen . . . Tiefsten Gegenknix jedenfalls für den vierundzwanzigsten Wonnekloß.

Animalisches Naturfutter für den Hühnerhof

Wurmgrube und Madenkiste

Von C. W. Moritz

Es ist eine jedem Geflügelhalter bekannte Tatsache, daß Würmer nicht nur von Hühnern gern gefressen werden, sondern daß sie geradezu als ein Kraftfutter einzuschätzen sind, das auf Fleischbildung und Eierproduktion sehr günstig einwirkt. Deshalb stellt sich ja auch die Hühnerhaltung überall da wesentlich billiger, wo eine Düngerstätte vorhanden ist, die eine geradezu unerschöpfliche Quelle von allerlei Gewürm bietet. Aber auch da, wo es an einer solchen Fundgrube mangelt, sollte der Geflügelhalter dafür sorgen, daß seinen Pflegebefohlenen immer dieses Futter, das von der Natur in freigiebigster Weise erzeugt wird, zur Verfügung steht.

Am vorteilhaftesten ist es ja, wenn man die Hühner auf dem Felde hinterm Pfluge laufen lassen kann; sie finden dort an Würmern, Kerfen und Engerlingen einen nimmer versiegenden Vorrat. Was auf dem Felde der Pflug, verichtet im Garten der Spaten. Solange noch kein Beet besät oder bepflanzt ist, lasse man die Hühner auf den umgrabenen Flächen nach Herzenslust scharren; es wird ihnen so leicht kein Wurm, keine Puppe, kein Engerling entwischen. In einen Garten mit bereits bestellten Beeten freilich gehört kein Huhn — die Sämereien und jungen Pflänzchen wären bald Opfer einer unbezwinglichen Scharrlust. Hier muß alles beim weiteren Graben zutage geförderte Gewürm zu späterem Verfüttern gesammelt werden.

Von Maikäfern und ihren kleineren Vettern, den Junikäfern, sammle man, so viel man ihrer habhaft werden kann, verfüttere sie aber nicht frisch, sondern in getrocknetem und zerkleinertem Zustande. Um sie zu töten, übergießt man sie in einem Gefäß mit kochendem Wasser. Alsdann dörrt man sie, indem man sie im Backofen oder auf dem warmen Herd ausbreitet. So lassen sie sich in Säcken an einem trockenen, luftigen Ort längere Zeit aufbewahren. Nach Bedarf nimmt man davon, zerkleinert sie durch Zerstampfen oder besser noch in einer Schrotmühle und mischt sie so dem Weichfutter für die Hühner bei. Doch zurück nun wieder zu den Würmern. Ist die Ausbeute beim Pflügen der Felder oder beim Umgraben der Beete eine zu große, als daß man sie sofort alle verfütlern könnte, so hebe man die Würmer in einer zur Hälfte mit Erde gefüllten Kiste oder Tonne auf, die im Keller oder in einem Schuppen an schattiger Stelle aufbewahrt wird. Die Erde ist mäßig feucht zu halten. Dieser Vorrat kann dann nach und nach den Hühnern verabreicht werden.

Sind die Grabarbeiten im Garten beendet, so daß diese Quelle verschlossen ist, so suche man früh bei Sonnenaufgang die im betreten Grase liegenden Würmer auf oder suche in der Nacht beim Schein einer Laterne Wege und Beete ab. Man trete dabei aber möglichst leise auf und fasse sehr schnell zu, da die Regenwürmer sich mit unglaublicher Schnelligkeit in ihre Bohrlöcher zurückziehen.

Ist ein Grundstück an sich arm an Regenwürmern, was namentlich bei sehr sandigem Boden der Fall ist, so kann man auch in einer schattigen Ecke des Gartens, wo sonst nichts recht gedeihen will, zum Zwecke der künstlichen Zucht eine sogenannte Wurmgrube anlegen. Auf einer 1 Meter breiten und 2 Meter langen Fläche hebt man den Boden ½ Meter tief aus, stellt Stroh — am besten hat sich hierzu Haferstroh bewährt — etwa handbreit senkrecht an der Grubenwand auf, wirft, ebenfalls etwa handbreit, mit Sand gemischte gute Lehmerde dagegen, läßt eine weitere Schicht Stroh folgen, dann wieder Erde und so fort, bis die ganze Grube auf diese Weise ausgefüllt ist. Darüber kommt eine etwa 10 Zentimeter hohe Schicht Erde oder auch strohiger Dünger, und das Ganze wird dann noch mit ein paar alten Brettern überdeckt, wodurch ein Austrocknen der Grube verhindert wird. Denn feucht muß die Erde immer bleiben, weshalb auch von Zeit zu Zeit gegossen werden muß. Nach einem Monat hebt man dann den Inhalt der Grube nach und nach aus und wirft ihn den Hühnern vor, die eine Menge Würmer herausscharren werden. Die Grube ist dann von neuem mit Stroh und Erde zu füllen, wobei die alte Erde wieder Verwendung finden kann; man kann sie aber auch auf den Komposthaufen bringen oder direkt auf Beeten untergraben. Zweckmäßig ist es mehrere solcher Wurmgruben dauernd in Betrieb zu halten.

Auch durch Anlegen einer künstlichen Madenzucht kann man eine ständige Nahrungsquelle für die Hühner schaffen. Man nagelt zu diesem Zwecke zwei Bretter von 1 Meter Länge und 25 Zentimeter Breite in einem Winkel von 45 Grad auf Leisten, doch so, daß die Bretter sich im Scheitel des Winkels nicht berühren, sondern einen Spalt von einem Zentimeter frei lassen. Es entsteht also ein Trog von der umgekehrten Form eines Daches. Dieser wird mit 50 Zentimeter hohen Füßen versehen und in einen flachen Kasten mit 10 Zentimeter hohen Seitenwänden gestellt. Legt man nun tote Frösche und kleine Fische in den Trog und stellt man ihn an einer recht sonnigen Stelle auf, so legen Fliegen ihre Eier an dem Fleisch ab; daraus entwickeln sich in ganz kurzer Zeit Maden, und diese fallen durch den Spalt in den flachen Kasten, wo sie von den Hühnern aufgepickt werden. Man hat die Erfahrung gemacht, daß Fliegen ihre Eier mit besonderer Vorliebe an dem Fleische kaltblütiger Tiere ablegen.