…iner Volks-Zeitung
…r. 220 — 72. Jahrgang

Morgen-Ausgabe · 1. Beiblatt
Freitag, 9. Mai 1924

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

…er Obst- und Gemüsebau im Mai

Vom Säen, Jäten und Hacken

…Woche zu Woche wachsen jetzt die Pflichten …rtners. Fast alle Tätigkeiten wollen gleich- …geübt sein: Säen und Ernten, Pflanzen und …, Gießen, Düngen und Hacken, Jäten und …eserjagd.

…ächst ist darauf zu achten, daß alle Samen …itig ins Land kommen und die auf Saatbeeten …gezogenen Pflänzchen auf ihre Beete. Alle Ge- …deren Aussaat sich noch verzögert hat, werden …sät, gegen Mitte Mai auch die Bohnen, Gurken …ürbis gelegt. Spinat-, Salat- und Radieschen- …werden im Lauf des Monats frei und dann …wieder bestellt. Entweder besät man sie noch- …in der gleichen Weise oder mit Mangold, roten …, Mohrrüben Erbsen. Will man sie mit Kohl- …bepflanzen, ist beim Umgraben noch etwas …er zu geben. Kopfsalat wird bis Mitte Mai …pflanzt, ferner Blumenkohl und Rosenkohl. In …weiten Hälfte folgen Weiß-, Rot- und Wirsing- …so daß alle Kohlarten, die für den Winterbedarf …mt sind, im Mai ihren endgültigen Stand er- … Ausgenommen ist nur der Grünkohl, denn …rd erst Ende Mai auf Saatbeete gesät. Sellerie …in der zweiten oder dritten Maiwoche aus- …anzt, Kohlrabi kann den ganzen Monat hindurch …anzt und gesät werden. Rote Rüben sät man …Mitte Mai, ebenso rundsamige Spinatsorten, …t nur noch an Stellen, die gegen die Mittags- …e geschützt sind. Die Zeit für das Legen der …terkartoffeln geht mit der ersten Monatshälfte …nde. Bis zum Schluß des Monats kann man …das Auspflanzen der Tomaten aufsparen, denn …empfindlichen Pflanzen fallen sehr leicht den …fröstén zum Opfer.

…eben der rechtzeitigen Bestellung der Beete …mt uns im Mai die Sorge für die schon im Land …ndlichen Pflanzen stark in Anspruch. Schädlinge …r Art beginnen ihr Zerstörungswerk, das uns … Früchte unserer Arbeit zu berauben droht. Da …t es auf dem Posten sein und die Augen offen …ten. Mit jedem Schmetterlingseihäufchen, das wir … Vorübergehen zerdrücken, vernichten wir Gene- …ionen von gefräßigen Raupen. Bei allen Arbeiten … Garten sollte man den Kampf gegen das Ungeziefer … Nebenzweck im Auge haben. Beim Graben sam- …lt man Engerlinge, Puppen der Kohleulen, Tau- …dfüße. Das Unkraut nimmt den Kulturpflanzen …cht nur Licht, Luft und Nahrung weg, sondern bildet obendrein Brutstätten für ihre Feinde aus der Tierwelt. Beim Jäten entferne man übrigens auch alle gelb und welk aussehenden Gemüsepflänzchen, und zwar möglichst vorsichtig, damit man die an ihren Wurzeln sitzenden Schädlinge mit ans Tageslicht fördert. Dies geschieht am besten morgens, da sich das Ungeziefer tagsüber in tiefere Bodenschichten zurückzieht.

Das bei trockenem Wetter notwendig werdende Gießen und Sprengen entlockt dem Gartenbesitzer gar manchen Seufzer, aber gespart darf am Wasser nicht werden, wenn etwas wachsen soll. Zweite Bedingung dafür ist aber auch, daß das Erdreich locker gehalten wird. Regen und Gießen machen den Boden fest und krustig. Da muß dann die Hacke fleißig gerührt werden, damit Luft zu den Wurzeln gelangen kann. Gleichzeitig dient das Hacken dazu, das Unkraut nicht aufkommen zu lassen. Deshalb muß alles gehackt werden, und am besten richtet man sich einen regelrechten Hackturnus ein, in dem jedes Beet nach gewisser Zeit wieder an die Reihe kommt. Mit dem Hacken verbindet man das Häufeln, das besonders Kartoffeln, Erbsen, Bohnen und Kohlarten gut tut. Da der Boden unter fester Oberfläche leichter austrocknet als unter lockerer, hilft das Hacken schließlich Gießwasser sparen. Solange die Gemüsepflanzen jung sind, brauchen sie nur reines Wasser, haben sie sich gut bewurzelt, fügt man dem Gießwasser öfter etwas Jauche bei.

Auch die Obstbäume und Beerensträucher werden nach der Blüte gut gewässert, die Erdbeeren nicht zu vergessen. Beim Zwergobst werden die Spitzen der Triebe abgekniffen, pinziert, wie der Gärtner sagt, damit die Zweige in den gewünschten Richtungen wachsen und die spätere Arbeit des Beschneidens erleichtert wird. Die Baumscheiben müssen von Unkraut freigehalten und das Auftreten von Raupengespinsten, Freßstellen und gerollten Blättern muß beachtet werden. Ringelspinner und Goldafterraupen bekämpft man am gründlichsten durch Zerdrücken oder Abtrennen der Gespinste, Blattläuse durch Eintauchen und Bespritzen der befallenen Triebe mit Tabakabsud.

So ist den ganzen Monat hindurch kein Mangel an Arbeit. Aber sie wird versüßt durch die von Woche zu Woche sich mehrende Ernte. Der Mai ist ja vor allem der Spargelmonat, und ist die Witterung günstig, dann gibt er uns noch die ersten Erdbeeren zu kosten.

… sammenstellung geeigneter Blumen unter Berücksichtigung der Farbenharmonie und hübscher Kontraste auch der Anstrich des Hauses und der Fensterkästen zu beachten. Eines schickt sich eben nicht für alle, und eine Blumendekoration, die in geeigneter Umgebung ausgezeichnet wirkt, kann an anderer Stelle völlig versagen.

Die Spinne als Freundin der Hausfrau

Die Hausfrauen betrachten die Spinne im allgemeinen und mehr noch ihr Gewebe als etwas Lästiges, das es überall zu beseitigen gilt. Aber sehr mit Unrecht, denn die Spinne ist ein eifriger Insektenvertilger, und die nützlichste Bekämpferin der Schnaken-, Fliegen- und Mückenplage. Wo Spinnen ihre Netze haben, da sind auch Mücken, und fünf bis sechs Spinnen räumen unter diesen unwillkommenen Gästen sehr gründlich auf. Deshalb sollte die Hausfrau die Spinne ungestört lassen, wenigstens an Orten, die nicht allzu augenfällig sind, und die die arme Hausfrau in den Verdacht der Unsauberkeit bringen könnten, also an Kellerfenstern, in Kellerecken, aber auch in einem stillen Eckchen der Küche.

Ziege oder Kuh?

Wenn jemand mehrere Ziegen hält, wird er oft gefragt: weshalb halten Sie sich nicht lieber eine Kuh? Mit dem gleichen Futter könnten Sie eine Kuh ernähren. Das stimmt wohl, aber es ist deshalb noch nicht entschieden, ob die Haltung einer Kuh vorteilhafter ist. Füttert man an Stelle einer Kuh zum Beispiel vier bis fünf gute Milchziegen, so bekommt man eine größere Menge Milch und solche von höherem Eiweiß- und Fettgehalt als die Kuh liefert. Eine gute Milchkuh ist auch mehr Krankheiten unterworfen, während die Ziegen urgesunde Tiere sind. Es fehlt ihnen fast nie etwas, sie sind leicht zu kurieren, und auch der Wurf geht ohne besondere Beihilfe leicht vonstatten. Bei Verlust durch Tod ist der Schaden nie so groß als bei einer Kuh. Die Erhaltung der Ziegen ist einfacher, das Futter leichter zu beschaffen und die Pflege der Ziegen kann zum großen Teil von älteren Kindern besorgt werden.

Brennessel für das Geflügel

Je frühzeitiger man seinen Zuchttieren frisches saftiges Grünfutter bieten kann, desto besser pflegen die Befruchtungsergebnisse zu sein. Unter den Pflanzen, die schon zeitig im Jahre Grünnahrung liefern und von unserem Federvieh gern gerupft werden, nimmt die Brennessel durch ihren hohen Nährwert eine hervorragende Stelle ein. Sie enthält fast zweimal soviel Eiweiß und dreimal soviel Fett als gewöhnliches Wiesenheu, und während Rotkleeheu 12,5 Prozent Eiweiß, 2,5 Prozent Fett und 25 Prozent stickstoffreie Extraktstoffe enthält, sind in getrockneten Brennesseln 18,3 Prozent Eiweiß, 7,7 Prozent Fett und 38 Prozent stickstoffreie Extraktstoffe zu finden. Außerdem ist die Brennessel reich an Nährsalzen, wodurch sie sehr günstig auf die Verdauung und die Bluterneuerung wirkt. Deshalb gibt es nichts Besseres für unsere Kücken und Jungtiere, als fein gewiegte Brennesseln unter das Futter gemischt. Dadurch wird dem gefürchteten Durchfall in wirksamer Weise vorgebeugt. Bei Legehennen wird durch dieses Grünfutter die Legetätigkeit günstig beeinflußt. Frisch wie auch getrocknet werden die Bennesseln fein gehackt unter das Weichfutter gemischt. In getrocknetem Zustande werden sie am besten vorher gebrüht. Je zarter und jünger die Nesseln sind, um so wirksamer erweisen sie sich. Darum sammelt Brennesseln vom zeitigen Frühjahr bis in den Sommer hinein und trocknet alles für die kargen Wintermonate; ein besseres, billigeres Kraftfutter und Stärkungsmittel wird man nicht auftreiben können.

Eine Silberfuchsfarm in Vorarlberg. Vor einigen Jahren hatte eine deutsche Gesellschaft, die unter der Leitung des Münchener Universitätsprofessors Demoll steht, im Kleinen Walser Tal im Vorarlbergischen eine Silberfuchsfarm angelegt. Diese Farm hat eine ungemein günstige Entwicklung durchgemacht. Sie beherbergt zurzeit 18 Silberfüchse, deren Pelz erklassig ist. Auf die Entwicklung des Pelzes der Tiere hat der in Hirschegg — das ist der Name der Farm — stets reichlich vorhandene Schnee den besten Einfluß.

Löwenzahnsalat, ein vorzügliches Wildgemüse

Im Kriege veranlaßte uns die Knappheit der …ebensmittel, auf allerlei wildwachsende Pflanzen …rückzugreifen, deren Wert auf dem Lande wohl …mmer lebendig geblieben ist, mit denen die städtische …ausfrau jedoch längst nichts anzufange wußte. …nter ihnen sind einige, die verdienen, wieder in …es ständige Frühjahrsprogramm der Küche auf…enommen zu werden. Zu diesen gehört der Löwen…ahn (Taraxacum officinale) der auf Aeckern, Fel…ern und Wiesen, an Wegen, Straßen, Bahndämmen …nd auch als schwer auszurottendes Unkraut in …ärten vorkommt. Jedes Kind kennt diese Pflanze …nter dem Namen Ketten-, Ringel-, Kuh- oder …utterblume, aus deren hohlen Blütenstengeln es sich …eterlange Ketten macht und deren Samenstände … beim Spielen als „Lichter" benutzt. Und doch hat …ch diese sonst so lästige und verachtete Pflanze ihren …ert, denn aus ihren Blättern läßt sich ein sehr ge…nder Salat herstellen, der gerade im gemüsearmen …rühjahr sehr willkommen ist. Sein Genuß wird be…onders bei Blutarmut und Bleichsucht empfohlen. …s werden dazu nur junge Blätter und Blattstiele …enutzt, wenn sie eben die Erde durchbrochen haben. …an sticht die Pflanze heraus, schneidet die Wurzeln …nd die Spitzen ab und richtet die gereinigten brauch…aren Teile wie Kopfsalat oder Endivien zu. Der …eschmack, besonders der grünen Teile, ist etwas …itter; er läßt sich mildern, indem der Salat mit ge…öhnlichem Feldsalat oder auch mit Kartoffelsalat, …er dadurch einen pikanten Beigeschmack erhält, ver…ischt wird oder indem die Löwenzahnstangen vorher „gebleicht" werden. Zu diesem Zweck schneidet man …ie Blätter von schon größeren Pflanzen zurück und …häufelt die ganze Pflanze hoch mit Erde; wenn nach …wei bis drei Wochen die Blätter wieder durchbrechen, …ird die Erde weggeräumt und man findet, daß die …lätter und Stengel in ihrer ganzen Länge, soweit …ie bedeckt waren, weißlichgelb geblieben sind. Der …eschmack des aus gebleichten Pflanzen zubereiteten …alats hat große Aehnlichkeit mit Endiviensalat. …urch solches Bleichen kann den ganzen Sommer …indurch Löwenzahnsalat geerntet werden, jedoch sind …ann alle Blütenköpfe, sobald sie sich zeigen, auszu…rechen, da blühende Pflanzen für Salatbereitung nicht mehr zu verwerten sind. Um diesen gesunden Salat auch im Winter nicht zu entbehren, werden im Herbst Pflanzen ausgehoben, die Blätter dicht über dem Wurzelkopf abgeschnitten und in einem dunklen, etwas warmen Keller in feuchten Sand oder Erde eingeschlagen; hier treiben bald junge Blätter aus, die im Winter nach Bedarf gepflückt werden. — Im übrigen muß dieser Salat stets unmittelbar vor dem Genuß angerichtet werden, da er in geschnittenem Zustande bei längerem Stehen rötlich und unappetitlich wird. — Bemerkt sei noch, daß aus dem wilden Löwenzahn einige Sorten gezüchtet worden sind, die größere Blätter und breitere Blattstiele besitzen und sich besonders zur Kultur im Garten eignen; die Anzucht erfolgt durch Samen, der im April bis Mai gesät wird, worauf die jungen Pflanzen später verzogen werden. Es sei jedoch davor gewarnt, im Garten kultivierten, sowie auch den wildwachsenden Löwenzahn etwa in Samen gehen zu lassen, denn die Folge wäre eine starke Verunkrautung der ganzen Umgebung mit dieser Pflanze.

Für die Haarwäsche nimm Ninetta-Goldblüte.

…nreiner Teint, Pickel und Mitesser
…edürfen zu ihrer Beseitigung einer sorgfältigen Haut…flege. Nicht immer genügt ein Stück wohlriechender …eife, ja meist ist es zweckmässiger, diese ganz zu …eiden und durch milde Waschmittel zu ersetzen. …Weha-Sauerstoff-Mandelkleie hat sich in solchen Fällen …eit Jahren bewährt, und eine systematische Haut…flege hiermit schafft zarten, reinen Teint. Die Wir…ung kann erhöht und beschleunigt werden, wenn man …leichzeitig Weha-Gold-Cream benutzt. Beides ist in …en Drogerien und Parfümerien erhältlich. Chem. …Fabrik Weha, Bln.-Friedenau, Handjerystr. 52.

Die Farbenzusammenstellung bei Balkon- und Rabattenblumen

Noch macht zwar der Frühling erst schüchterne Versuche, seinen unfreundlichen Vetter Winter aus dem Lande zu jagen, und noch sind die Tage weit, an denen wir uns an blühender Blumenpracht erfreuen können. Aber das Vorbereiten, das Plänemachen, das Sameneinkaufen, das Heranziehen der Stecklinge: all das gehört schon in die Zeit des Vorfrühlings. Eine wichtige Frage ist hierbei auch der Blumenschmuck des Balkons, der Fenster, Freitreppen, Terrassen und Vorgärten. Je wichtiger man diese Frage nimmt, je zeitiger man sich ihr widmet, desto größer wird dann im Sommer die Freude sein. Vor allem muß man dabei für eine geschickte Auswahl der Farben und ihre richtige Zusammenstellung sorgen. Der Leipziger Gartendirektor Hampel hat hierfür folgende ausgezeichnete Richtlinien gegeben. Rot mit Weiß und Dunkelblau mit Weiß liefern, wenn die Farben recht intensiv sind, recht gute Bilder. Dagegen verlieren rosa und hellblaue Farben in Verbindung mit Weiß an Lebhaftigkeit, was namentlich in der Höhe, von der aus die Farben wirken sollen, sehr zu beachten ist. Ein kräftiges Orange mit Weiß wirkt schön, wogegen Gelb mit Weiß verliert. Bei Verbindungen unbestimmter und nicht ganz reiner Farbtöne wähle man bunte Zusammenstellungen mit kräftigen dazwischengestellten Farben. Mischungen Rot mit Grün, Orange mit Blau, Gelb und Violett ergeben die größten Effekte und sollten deshalb gerade für den Blumenschmuck Verwendung finden. Neben diesen sogenannten harmonischen Farben verwende man auch die sogenannten charakteristischen Farben Rot und Gelb, Gelb und Blau, also Verbindungen, die im Farbenkreise eine Farbe überspringen. Natürlich ist bei der Zu…

Heute muß ich Ouvertüre und Begleitmusik etwas sehr kurz halten. Der Siebenakter, mit dem Schwester Erotica nun schon seit Monaten auf das Klingelzeichen wartet, ist reichlich „abendfüllend"! Rückt nicht aus! Das Stück wird Euch gefallen! Unsere Autorin ist im In- und Ausland weitgereist, hat überall an der Quelle geschöpft und hat berufsmäßig „auf Küche studiert". Also: „Klingeling, Vorhang!"

Bayerische Leberknödel

Ein halbes Pfund Leber wird von Haut und Sehnen befreit, in Stückchen geschnitten und fein gewiegt. Dann fügt man ein Ei, eine eingeweichte Semmel, drei Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, eine kleine Zehe Knoblauch hinzu, mengt alles gut durcheinander und sticht kleine Klöße davon ab, die man in Fleischbrühe garziehen läßt. Auch kann man die Knödel in Fett backen; man nimmt dann das doppelte Quantum und ißt Sauerkohl dazu.

Suppe aus Mailand

Es wird von Knochen oder Fleisch eine sehr gute Brühe mit allerhand Wurzelwerk, das man fein schneiden und darin lassen kann, und dem nötigen Salz gekocht. Dann werden ein wenig Reis, einige große bunte Bohnen, welche abends vorher eingeweicht und morgens schon etwas angekocht sind, etwas Wirsingkohl und einige Tomaten dazugetan. Alles läßt man schön garkochen. Ueber die fertige Suppe wird geriebener Parmesankäse gestreut. Anstatt Tomaten kann man auch einen Teelöffel Tomatenpüree nehmen.

Ochsenschwanzsuppe

Ein Ochsenschwanz wird in Stücke geschnitten und mit allerhand Wurzelwerk, einer Zwiebel, etwas Salz in einem Topf schön braun gebraten. Dann wird so viel Wasser dazu getan, als man zur Suppe benötigt und festzugedeckt so lange gekocht, bis er gar ist. Zuletzt wird ein Schuß Madaira hinzugetan.

Saure Leber

Man schneide ein halbes Pfund Leber in kleine Streifchen. Vorher kocht man eine schöne sämige Sauce. Dazu nimmt man etwas Fett, Butter oder Margarine, schwitzt darin eine Zwiebel, zwei Löffel Mehl, gießt so viel Wasser, als dazu nötig ist, gibt Salz, Pfeffer, Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt, etwas Essig, ein klein wenig Zucker, hinzu und läßt alles gut und lange durchkochen. Nachdem die Sauce fertig ist, gibt man die Leber hinein und läßt diese einige Minuten garziehen — aber nicht hart werden lassen.

Ostpreuß'sche Fleischklöße

Tags zuvor gekochte Kartoffeln werden gerieben; dann mengt man eine eingeweichte Semmel, ein Ei, Salz und so viel Mehl darunter, daß es ein fester Teig wird. Dann röstet man Semmelwürfel in Butter, tut diese unter den Teig — und formt Klöße, welche man mit in Würfel geschnittenem Kasselerfleisch füllt. Die Klöße kocht man in Fleisch- oder Knochenbrühe etwa 10 Minuten, oder in Salzwasser und ißt die Sauce vom Kasseler dazu.

Thüringer Klöße

Rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben und durch ein Tuch gedrückt. Die so entwässerte Masse wird übergossen mit etwas kochender Milch, in der ein Teelöffel Gries aufgekocht ist. Dann wird etwas Salz, ein Ei und einige Löffel Mehl tüchtig dazwischengemengt. Die darauf geformten Klöße werden eine halbe Stunde in Salzwasser gargekocht und zu Schmorbraten gegessen.

Irish Stew

Ein Pfund Hammelfleisch vom Vorderblatt oder Keule wird in Würfel geschnitten, etwa ein Pfund rohe Kartoffeln werden geschält und in dicke Scheiben geschnitten, ebenso zwei Zwiebeln und einige Tomaten. Vorher werden zwei Pfund Kohl in Salzwasser gekocht und auf einem Sieb abgetropft. Nun kommen in eine hohe Form abwechselnd je eine Schicht Fleisch, Kohl und Kartoffeln und dazwischen Zwiebeln, Tomaten, Salz und Pfeffer. Darüber wird eine Tasse heißen Wassers, in das etwas Fleischextrakt oder Suppenwürfel aufgelöst sind, gegossen. Dann wird die Form fest geschlossen und im Wasserbade etwa zweieinhalb Stunden gekocht.

Wildes Kaninchen

Das Kaninchen wird nach dem Vorrichten mit den Knochen in Portionsstücke zerhackt, die man in Mehl und etwas Salz wälzt, und dann mit ausgebratenen Speckfett beidseitig goldbraun anbratet. Bald fügt man vier in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinzu, die gleichfalls Farbe nehmen müssen. Hierauf bedeckt man das Fleisch knapp mit Wasser, gibt vier bis sechs Wacholderbeeren und drei bis vier Tomaten hinzu, und läßt das Fleisch zugedeckt gardünsten. Sauce und Fleisch erhalten einen kräftigen Wohlgeschmack.

Nun, was sagt das hochverehrte Auditorium? Ja, ja! Es sind nicht immer die schlechtesten Stücke, die am längsten im Schreibtisch der Theaterdirektion schlummern! Und Schwester Erotica entschädigt für ihr langes Warten reicher Beifall, eine gute Kritik und ein besonderes Bravo ihres

Gorgon Zola II