Berliner Volks-Zeitung
Nr. 232 — 72. Jahrgang

Morgen-Ausgabe · 1. Beiblatt
Freitag, 16 Mai 1924

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Die Gründüngung

Kombination mit Kunstdünger

Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk sind bekanntlich die Stoffe, die den Pflanzen in löslicher Form gegeben werden müssen und in Form von Stalldünger dem Boden am bequemsten zugeführt werden können. Doch damit allein erhält der Boden noch nicht sein Recht. Er braucht außerdem noch humusbildende Stoffe, das sind verwesende pflanzliche und tierische Stoffe, die ihm erst die für den Pflanzenwuchs nötige Gare verleihen. Im Stallmist sind diese Stoffe neben den erwähnten Pflanzennährstoffen reichlich enthalten, und darin beruht der hohe Wert der Stalldüngung. Sie ist es, die den Boden locker und bearbeitungsfähig macht, kalten Boden erwärmt, trockene, sandige Böden durch Bindung von Feuchtigkeit verbessert, daß die Düngesalze sich lösen und halten können, die dem Boden die Bodengare durch Krümelung verschafft. Freilich hat auch Kalk diese Eigenschaft. Boden zu erwärmen und locker zu machen und ist somit auch ein vorzügliches Mittel zur Bodenverbesserung, doch Humus kann er nicht ersetzen.

Wo Stalldünger schwer zu beschaffen oder zu teuer ist, hat man in der Gründüngung ein Mittel, den Boden in der gewünschten Weise zu bereichern. Die Schmetterlingsblütler oder Leguminosen, wie Lupinen, Erbsen, Wicken, Peluschken, Bohnen und die verschiedenen Kleearten, die den freien Stickstoff der Luft zu ihrem Wachstum verwenden, schließen mit ihren reichlichen, tiefgehenden Wurzeln den Boden auf und verrotten, grün untergepflügt, zu wertvollem Humus.

Man unterscheidet zwei Arten der Gründüngung: Der Anbau eines Brachschlages und den Zwischenfruchtbau als Einsaat oder Stoppelsaat.

Ist der Platz beschränkt, d. h. steht kein Stück Land zur Verfügung, das einen Sommer hindurch dem Anbau von Gründüngungspflanzen entbehrlich wäre, dann besät man das abgeerntete Frühkartoffelland, das bei einem kleinen Garten etwa ein Viertel der ganzen bebauten Fläche ausmacht, damit. Wohl die beste aller Gründüngungspflanzen ist die Lupine. Je nach den Gegenden wird die blaue, gelbe oder weiße vorgezogen. Sie ist ein guter Stickstoffsammler, und unter den drei Sorten ist wieder die blaue die beste, aber der Unterschied ist gering. Sie werden breitwürfig gesät mit dem Rechen gut untergeharkt, verrecht und festgedrückt, oder gewalzt. Auf 10 Quadratmeter kommen etwa 6 Pfund Samen. Empfehlenswert ist auch Serradella. Sie bildet jedoch nicht soviel Humus wie die Lupine. Von ihr braucht man auf die gleiche Fläche ¾ Pfund Samen. Wir sehen ferner die Sandwicke, die auch eine große Menge Humus erzeugt, diese sollte jedoch schon im Frühjahr gesät werden, da sie zur vollen Entwicklung im ganzen Sommer braucht (2 Pfund Samen für 10 Quadratmeter). Verschiedene Kleearten sind auch gute Düngerpflanzen: Inkarnatklee, Juli, August gesät und April, Mai untergegraben. Vorzüglich ist Kartoffeln, Aussaat breitwürfig, ganz flach eingerecht, wird von Tauben gern aufgelesen. Saatmenge 50 Gramm. Dann der Bokhara-Klee (Steinklee). Aussaat im Herbst, kann auch im Winter auf vorbereitetes Land auf den Schnee gesät werden, braucht das ganzes Jahr und ist vorzüglich Düngepflanze, wird durch seine starken, tiefgehenden Wurzeln ist er schwer wegzubringen. Er wird von Bienen sehr gern besucht. Saatmenge etwa ein Pfund. Auch Erbsen sind als Gründüngungspflanze verwendbar. Man setzt sie vorteilhaft in Reihen von 25 Zentimeter Breite, um sie mindestens einmal hacken und vielleicht auch etwas häufeln zu können. Breitwürfig ausgesät brauchen sie mehr Samen. Auch erzielen die in Reihen gesäten eine größere Pflanzenmasse. Der größte Vorteil der Verwendung von Erbsen liegt darin, daß man, bevor die Erbsen reif werden, die Körner noch weich sind und die Größe der ausgewachsenen gerade erreicht haben, sie abpflücken, auskochen und in Gläsern einmachen oder frisch verkaufen kann. Beim Pflücken der Erbsen kann unbedenklich darauf getreten werden, weil sie ja doch sofort umgegraben werden. Aussaatmenge breitwürfig gesät Viktoriaerbse 5 Pfund, in Reihen 4 Pfund; gewöhnliche Felderbse 4 Pfund, in Reihen 3½ Pfund.

Vorteilhaft wirkt vor dem Säen der Gründüngungspflanzen eine Gabe von Kunstdünger, und zwar verdoppelt 4 Pfund Doppelsuperphosphat und 4 Pfund 40prozentiges Kali. Die anderen Quartiere erhalten neben einer vierjährig zu wiederholenden Kalkdüngung von etwa ½ Zentner auf 1 Ar etwa 10 bis 12 Pfund Superphosphat, 10 Pfund Kali und je nach der Frucht Stickstoff. Auf diese Weise kann man dauernd ernten, ohne Stallmist haben zu müssen, und mancher wird erstaunt sein, wenn die Erfolge hierbei besser sind als bei einseitiger Stallmistdüngung. Auch wer Stallmist verwendet, kann obengenannte Kunstdüngermenge noch verwerten und die Ausgaben und Mühe werden sich doppelt bezahlt machen. Im Herbst werden die Gründüngungspflanzen, die Kleearten ausgenommen, grob untergegraben. Das Land bleibt in Schollen liegen und wird im Frühjahr nur geebnet.

Das Kühlen der Eier bei der Kunstbrut

Entsprechend den Brutpausen, die durch Nahrungsaufnahme und Entlehrung bei den lebenden Glucken entstehen, glaubte man lange Zeit, auch den Aufenthalt der Eier im künstlich geheizten Brutraum regelmäßig unterbrechen zu müssen. Nach Mitteilungen aus Amerika scheint diese Maßnahme jedoch überflüssig. In einer Versuchsanstalt hat man die Eier nur noch gewendet und die Ergebnisse sind nicht schlechter als bei Kühlung. Auch bei der seit alters im großen betriebenen künstlichen Brut in Aegypten und China wird nicht regelmäßig gekühlt, wenigstens verbleiben die Eier im Innern des stark geheizten Bruthauses. Die amerikanischen Berichte fügen hinzu, daß sich dadurch auch die Brutzeit selbst um einen reichlichen Tag abkürzte. Man gewinnt also nicht nur diesen Tag an Arbeitslohn und Brennstoffverbrauch, sondern spart auch täglich an Arbeitszeit, was anderen Verrichtungen im Betriebe wieder zugute kommt.

In ihrer wissenschaftlichen Abhandlung „Individuelle Küche" hat Tante Idel auf den hohen Nährwert der Fische hingewiesen und sie besonders Kopfarbeitern und Kindern zum häufigen Verzehr empfohlen. Die deutsche Hausfrau und Mutter wertet diese Erkenntnis der Gelehrten viel zu wenig, und namentlich nicht in der warmen Jahreszeit. Da heißt es: Bei mir Fisch — nicht in die kalte la main! Dabei ist gerade im Sommer auch der Seefisch infolge reichlicher Ernährung am fettreichsten und am zartesten im Fleisch. Deshalb steigt in fischessenden Ländern im Sommer der Konsum. Bei uns in Deutschland sollte es auch so sein, zumal der Fisch außer diesen sommerlichen Vorzügen noch den der leichten Verdaulichkeit besitzt, die ja das Haupterfordernis aller sommerlichen Kost ist. Deshalb gebe ich euch heute aus Schwester Clärchens „gesammelten Werken" einige Rezepte zur Kenntnis, die euch lehren, den Fisch in einer allen, auch Kindern, wohlmundenden Art zuzubereiten. Vorher aber hört noch, was die Kundige euch noch zu sagen weiß über den

Nährwert des Fisches

Der große Eiweiß- und Phosphorgehalt des Fisches macht ihn zu einer besonders geeigneten Kost für unterernährte und skrofulöse Kinder und ebenso für geistige Arbeiter. Dabei ist das Fischfleisch billiger als das von warmblütigen Tieren und übertrifft es schließlich noch dadurch, daß es im Körper wesentlich weniger Harnsäure bildet. Infolge seiner leichten Verdaulichkeit hält nach dem Genuß von Fischkost das Sättigungsgefühl nicht so lange an, wie beim Warmblüterfleisch. Diesem „Uebel" kann man aber leicht abhelfen durch sättigende Beigaben und durch eine andersartige Zubereitung. Letztere hat noch den weiteren Vorzug, daß man Fisch öfter, als bis jetzt in Deutschland üblich ist, auf den Tisch bringen kann.

Die erste Vorbedingung ist natürlich, daß ihr frische Fische bekommt. Ihr erkennt sie sofort am Geruch, an den klaren Augen, den roten, schleimigen Kiemen und dem straffen, festen Fleisch. Bei Eisfischen allerdings treffen diese Kennzeichen meist nicht zu; da müßt ihr euch hauptsächlich auf eure feinen Nasen verlassen! — Doch jetzt zu Clärchens Rezepten:

Fischsuppe mit Graupen und Erbsen

Etwa 80 Gramm Graupen und 200 Gramm gelbe Erbsen werden in je einem Liter Wasser gargekocht. In einem weiteren Liter Wasser werden zwei Fischköpfe mit kleingeschnittenem Suppengrün, dreiviertel Stunden gekocht. Dann werden die Köpfe gehäutet und das Fleisch abgelöst. Nachdem ein Pfund Kartoffeln in dem durchgeseihten Fischwasser gekocht sind, wird die Graupen- und die durchgerührte Erbsensuppe dazugegeben, die Fischstücke hineingeschüttet, 60 Gramm Fett hinzugetan, und die Suppe mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Fischsuppe mit Rotwein

Ein Fischkopf wird mit Suppengrün, Salz, einer Zwiebel, einigen Pfefferkörnern in zwei Liter Wasser etwa dreiviertel Stunden gekocht. Dann kommt eine Mehlschwitze hinzu, und die Suppe wird noch einmal durchgekocht. Kurz vor dem Auftragen gibt man vier Eßlöffel Rotwein in die Suppe. Anstatt das abgelöste Kopffleisch einfach in die Suppe zu legen, kann man Klöße hineintun, die folgende Zutaten erfordern: ein halbes Pfund entgrätetes und abgehäutetes Fischfleisch, eine eingeweichte Schrippe, ein Ei, Pfeffer und Salz.

Gedämpfter Fisch

Zwei Pfund Fisch werden einige Stunden vor der Verwendung mit Salz eingerieben. Dann wird der Dämpferkochtopf mit ganz wenig Wasser aufgesetzt. Der auf den Einsatz gelegte Fisch wird nun durch den Dampf gargemacht. Das Wasser darf nicht zu stark kochen und der Fisch nicht zu lange dämpfen; sonst wird er trocken. Der aus dem Fisch herauslaufende Saft gibt dem Wasser einen sehr kräftigen Geschmack. Das Wasser läßt sich vorzüglich zur Soße verwenden.

Fischgulasch

Zwanzig Gramm Speck werden in ebensoviel Fett bräunlich gebraten, zwei Eßlöffel Mehl und eine Zwiebel hineingegeben und etwas braun geröstet. Dann wird ein Viertelliter Wasser hinzugetan, die Soße aufgekocht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und zwei Pfund Fisch ohne Kopf hineingeschüttet, gleichzeitig mit zwei Eßlöffeln saurer Milch. Das Ganze muß etwa 15 Minuten garschmoren.

Pichelsteiner aus Fisch

Eineinhalb Pfund Mohrrüben, zwei Pfund Kartoffeln, eine kleine Sellerieknolle, etwas Petersilienwurzel, eine Zwiebel werden in Scheiben geschnitten und, mit Pfeffer und Salz gewürzt, in einen gut schließenden Topf eingeschichtet, auf dessen Boden etwa 60 Gramm Fett gelegt sind. Darüber wird nun ein Viertelliter Wasser oder Brühe gegossen, der Topf fest verschlossen und das Gemüse langsam weichgekocht. Kurz vorher tut man zwei Pfund entgrätetes, abgehäutetes Fischfleisch in Würfelchen hinzu und läßt es zehn Minuten garziehen. Das Gericht wird mit gehackter Petersilie angerichtet.

Bücklingskoteletten

Ein halbes Pfund Bücklinge werden enthäutet, entgrätet und gehackt, mit Salz und Pfeffer und etwas gehackter Zwiebel zu zwei Pfund gekochten, geriebenen Kartoffeln geschüttet. Aus der gut vermengten Masse formt man Koteletten und brät sie in ganz heißem Fett auf beiden Seiten. Die Koteletten schmecken sehr gut zu Gemüse.

Fischwürstchen

Drei Pfund Fische, 1 Ei, 3 alte Semmeln, ¼ bis ½ Liter Wasser zum Einweichen, Salz und Pfeffer, gewiegte Zwiebel, Petersilie, geriebene Semmel und Fett zum Backen werden dazu gebraucht. Das entgrätete Fischfleisch wird fein gewiegt, mit den ausgedrückten Semmeln, Zwiebel und Petersilie gut vermengt gehalzen, das Ei daran getan; je nach Beschaffenheit der Masse gibt man noch etwas geriebene Semmel hinzu, formt Würfel, paniert und backt sie in der Pfanne.

Für viele von euch werden diese Zubereitungsarten gewiß neu sein. Die geschickte Kaschierung des spezifischen Fischgeschmacks wird mancher Hausfrau willkommen sein, deren „Fischgäste" Fisch nicht besonders goutieren. Postskriptum: Da jetzt der Spargel sprießt und schon von 25 Pfennigen an auf dem Markt zu haben ist, so wäre die Einsendung von Spargelgericht-Rezepten besonders erwünscht eurem sich in Rentenmark revanchierenden

Gorgon Zola II.

Fangstellen für Apfelblütenstecher

Von den Schädlingen unserer Apfelbäume ist der Apfelblütenstecher bisher derjenige gewesen, der am schwersten zu bekämpfen und dadurch gefährlicher als Obstmade und Blutlaus war. An warmen Frühlingstagen und bei dem Beginn des Triebes treibt er sich auf den Bäumen herum, um in die ausgebildeten Blütenknospen je ein Ei zu legen. Die Larven zerfressen Staubfäden und Stempel der Blüten, wodurch die Befruchtung verhindert wird. Drei bis vier Wochen lebt die Larve in der am oberen Ende leicht zusammengesponnenen Blüte, verpuppt sich, und nach 14 Tagen erscheint der Käfer. Das Zerdrücken der braunen geschlossenen Blüten, in denen die Larve oder schon die fertige Puppe liegt, war bis jetzt die einzige wirksame Vertilgungsweise des Blütenstechers. Dies ging nur bei niedrigen Bäumen und konnte bei einiger Ausdauer im kleinen Betrieb immerhin erfolgreich durchgeführt werden.

Den Käfer sieht man ab und zu an Stämmen und Blättern und da er einzeln bleibt, kommt seine Vertilgung kaum in Betracht. An stark verrindeten und bemoosten Bäumen überwintert er, und Meisen und Sperlinge stellen ihm dann nach. Er kann durch gutes Reinigen der Stämme und Ankalken gestört werden. Wo die ungezählten Tausende von Käfern bleiben, die in erschreckender Weise in größeren Obstanlagen gerade in den letzten Jahren so verheerend auftraten, war bisher ungeklärt.

Durch Zufall entdeckte Gartenbauingenieur Janorschke in Ziegenhals, nach einer Mitteilung in der „Deutschen Obst- und Gemüsebau-Zeitung", im Oktober an einer Leiter, die wochenlang unberührt auf dem Rasen gelegen hatte, Tausende von Käfern. Auch an anderen Holzstücken, seltener unter Steinen und Ziegeln, fanden sich einzelne Käfer. Diese Beobachtung legt es nahe, in Obstgärten und -Plantagen schon im Sommer Fangstellen anzulegen, die im September und Oktober näher zu beobachten sind, besonders an warmen Tagen. Alte Leitern auf zwei Querhölzer gelegt, gestatten eine bessere Uebersicht, als Bretter oder Balken, die man erst wenden müßte, um den Erfolg festzustellen.

Untersuchung des Hühnereies

Auch im Frühling, wenn die Hühner längst wieder fleißig für frische Eier sorgen, haben die Hausfrauen häufig Aerger beim Einkauf von Eiern. Viele Eier werden als frische Landeier angepriesen, sind aber in Wirklichkeit sogenannte Kalkeier. Es gibt nun verschiedene Methoden, um frische Eier von alten oder verdorbenen zu unterscheiden. Vielfach werden die Eier zu diesem Zwecke in einem dunklen Raume durchleuchtet. Hierzu kann man eine Fahrradlaterne verwenden, gegen deren Lichtschein man das Ei in der hohlen Hand hält. Frische Eier erscheinen dann vollkommen klar ohne jede Trübung. Die Luftblase ist nicht auffallend zu erkennen. Gut konservierte Eier erscheinen auch oft hell und durchsichtig. Daneben aber macht sich die Luftblase je nach der stattgefundenen Wasserverdunstung stark bemerkbar. Bei verdorbenen Eiern zeigt sich der Inhalt gleichmäßig oder an einzelnen Stellen getrübt. Eine weitere Methode ist die Wasserprobe. Diese beruht darauf, daß Eier, die der Luft längere oder kürzere Zeit ausgesetzt gewesen sind, das in ihnen enthaltene Wasser zum Teil verdunsten lassen und dafür Luft aufnehmen, so daß sie mit der Zeit ein so niedriges spezifisches Gewicht bekommen, daß sie auf dem Wasser schwimmen. Bringt man Eier in eine 5- bis 10prozentige Kochsalzlösung, so sinken ganz frische sofort zu Boden und bleiben auf der Seite liegen. Eier, die bereits alt sind, stehen in der Flüssigkeit auf der Spitze. Noch ältere schwimmen je nach ihrem Alter höher oder tiefer im Wasser, und ganz alte kommen bis an die Oberfläche. Zuletzt kann man noch eine Schüttelprobe mit den Eiern vornehmen. Bei frischen Eiern erweist sich der Inhalt beim Schütteln unbeweglich, während bei älteren eine mehr oder weniger große Beweglichkeit vorhanden ist.

Für die Haarwäsche nimm Ninetta-Goldblüte.

Ihre Haut bedarf der Pflege!

Zur Erreichung eines gesunden und zarten Teints ist die Verwendung der bekannten Weha-Sauerstoff-Mandelkleie zu empfehlen. Infolge ihres Sauerstoffgehalts führt die Weha-Mandelkleie in kurzer Zeit eine Erneuerung der Haut herbei und schafft einen gesunden und zarten Teint. Die Wirkung lässt sich beschleunigen und erhöhen, wenn man der Haut des Abends vor dem Schlafengehen mit Weha-Cold-Cream neue Nahrung zuführt. Weha-Mandelkleie und Cold-Cream sind in den Drogerien und Parfümerien zu billigen Preisen erhältlich, so dass also der Gebrauch für jeden Interessenten leicht möglich ist. **Chem. Fabrik Weha, Berlin-Friedenau, Handjerystr. 52.**

Nur 4 Pfennig kostet MAGGI Fleischbrüh-Würfel

Achtung auf den Namen MAGGI und die rot-gelbe Packung.

Einfach mit kochendem Wasser übergossen, erhält man kräftige Fleischbrühe zum Trinken und Kochen, zum Verbessern oder Verlängern von Suppen und Sossen aller Art