

# Berliner Haus- und Garten-Zeitung

## Busch- oder Stangenbohnen?

Alle Gartenbohnen, sowohl die niedrigen nicht-entwurzelter Busch- oder Stangenbohnen, als auch die hochwachsenden Stangenbohnen, sind gegen Kälte, Kälte und Frost sehr empfindlich. Man hat sie deshalb im Frühjahr aus. Das die Reife nicht erst aus der Erde hervorwachsen, als bis die im Mitte Mai herum regelmäßig zu erwartenden Spätfröste vorüber sind. Die beste Zeit für die erste Aussaat sind die Tage vom 5. bis 10. Mai. Spätere Aussaaten können bis Juni gemacht werden. Da die Bohnen auf jedem Gartenboden mit milderer Nährkraft und Fruchtbarkeit gedeihen, sind besondere Bodenverbesserungen kaum nötig. Am besten eignet sich im Herbst gedüngtes Land, das über Winter in rauher Scholle lag und im Frühjahr nur eingeknetet wird. Eine Vertiefung mit Stallung mühen die Bohnen mit Vorteil aus. Auch für kunstlichen Dünger sind sie dankbar.

Stangenbohnen bringen auf gleicher Anbaufläche bedeutend höhere Erträge als Buschbohnen. Die erste beginnt einige Wochen später, dauert aber halt länger in den Herbst hinein. Sie sind jedoch empfindlicher an den Boden und leiden sehr durch die im Juni häufigen Regen. Die Buschbohnen werden im Sommer übertrieben, wobei sie vor allem durch die im Sommer herrschende Hitze hier nicht die gleichmäßigere Fruchtbarkeit des kühleren, humosen Bodens zu erleben. Wohlfeinlich verlangen sie auch mehr Aufmerksamkeit, als sie im Herbst gegeben werden können.

Über Wärme und Kälte sind alle Bohnen empfindlich, und dieser Umstand dürfen sie nicht ausgeblendet vor allem nicht in der Blütezeit. Stangenbohnen wollen einen Sonnenlicht möglichst von allen Seiten, während Buschbohnen auch im Halbschatten gedeihen. Von solchen Bohnen kann man allerdings nur gute Bohnen erwarten. Wählt man reife Trockenbohnen, so muß man sonnige Stellen wählen. Bei Stangenbohnen kann man den Ertrag erhöhen, wenn man die Stangen festrecht löst und nicht porenlos fest freigen läßt. Im südlichen Konfessionsreife legen diese Stangen an. Auch den festrecht stehenden Stangen kann man ja durch verbundene Liniierungen an ihren beiden größeren Enden gegen Einwirkung schützen.

Auf die Mischung sieht man auf einem Beete von der üblichen Breite (120 Meter) drei Reihen, so daß die Reihe von der anderen einen Abstand von drei Zentimeter hat. In diese Reihe macht man mit einem flachen Weger, bei Stangenbohnen in Zwischenräumen von 30 Zentimeter, bei Buschbohnen von 20 Zentimeter. An diese Reihe legt man je 3 Bohnen. Der Samen wird in 10 Zentimeter Boden höchstens 2 Zentimeter mit Erde bedeckt, in feuchten Boden kann er etwas tiefer kommen. Bei kalträchtigen Boden Boden empfiehlt es sich, die Bohnen nicht in, sondern auf die Erde zu legen und mit einem flachen Spat zu bedecken.

## Kohlflöhe und Stalldünger

Die Kahlflöhe, Stalldünger löst die Kahlflöhe an, und durch Vermeidung von Stalldünger konnte die Kahlflöhe bekämpft werden, ist viel verbreitet und wird auch in zahlreichen Schriften über Schädlingsbekämpfung vertretet. Er aber zum mindesten hart übertrieben. Vermutlich beruht diese Ansicht auf einer falschen Analogie zur Entomologie, die bekanntlich hier eine Stallflöhe ablegt. In der Natur hat sich aber gezeigt, daß auf Böden, die seit Jahren ohne Stalldünger gegeben sind, die Kahlflöhe viel seltener ist als in gütigen Verhältnissen. Es ist nicht anzunehmen, daß es wäre jedenfalls sehr selten, aus Grund der bei Kahlflöhe Gemischten ohne Stalldünger treten zu wollen.

## Zwei Gänsebruten im Jahr

Wenn man gute Brüterinnen haben will, muß man pommersche Gänse halten. Auch viele unterer Landgänse halten zwei Gelegeperioden inne und brüten zweimal im Jahr. Was nicht oder ungewisslich brüten dagegen die Gänse aus Italiener Gänse. Die Gänse von Süddeutschen nehmen die Gänse (den, auch wenn sie hier verlaufen, wenige Tage nach dem Ausschließen von der Muttergans fort und sperren diese zu weg, daß sie ihre Kleinen gar nicht sieht und hört. Sie wollen nicht begreifen, daß dies Gänse nicht wieder mit dem Vögel beginnt. Das Gänse brüten ist veraltet. Wie durch eine mehrere Brütigkeit heftig ist, beginnt die Gänse, denen die Gänse genommen sind, durchaus nicht früher mit der zweiten Gelegeperiode als die, denen sie befallen sind. Im Gegenteil, die Schutzflöhe in Jungen um sich zu haben, wird nachteilig auf die spätere Entfaltung der alten Gänse ein, so

daß sie erst nach langer Zeit wieder rege wird und dann endlich mit dem Vögel beginnt. Können wir über die Gänse, oder doch wenigstens einige, und abnehmen wie ich aus dem von dem besten Gänse, das die Gänse in den ersten Wochen erhalten, so können wir darauf rechnen, daß eine solche ihre Jungen führende Muttergans drei Wochen früher zu legen anfängt als die Gänse, die gewöhnlich von ihren Kleinen entsetzt ist. Die auf diese Weise gewonnenen drei Wochen machen für die Entwicklung der Gänse



Mein postfrischer Artikel in der letzten B.V.Z.-Ausgabe hat eine Menge von Spargelrezepten im Nollen gebracht, die ich mich aus dem Augen herausgeredet habe, dürfte die Seiten wohl zu Ende sein. Ein Schmecker hätte aus der Herausgabe für so viele an meinen SOS-Brief reagiert, daß ich ihre Korrekturen angebe vergessen hat. Wo soll nun der Mann mit der Weltumflüge den Kopf abladen? (H. V. a.) Werher, liebe Gemeinde, vernimmt aber aus der „Reisheit Zola's“ ein lehrreiches Kapitel über das

## Spargels Zubereitung und Heilkraft

Spargel vertritt bei der Zubereitung gern etwas Jücker, doch darf er nicht vornehm sein; mit dem Würzen sei man recht vorsichtig, auch soll Spargel nicht in einer langen Brühe kochen, sondern mit wenig Butter und Butter weidampfen. Einmal der bestenfalls Gerichte ist wohl Spargel mit brauner Butter; statt brauner Butter kann man auch ein Quentum Butter (für zwei Personen 100 Gramm) zu Sahne schlagen, ein Eiweiß darunterkochen und mit wenig Mehl und Butter weidampfen. Einmal der bestenfalls Gerichte ist wohl Spargel mit brauner Butter; statt brauner Butter kann man auch ein Quentum Butter (für zwei Personen 100 Gramm) zu Sahne schlagen, ein Eiweiß darunterkochen und mit wenig Mehl und Butter weidampfen.

Und da wollen künftige Gelehrten ihren Männern immer einreden, daß Spargel eine heilkräftige Wurzel - doch nun schnell zu den falscharifigen Spezialgerichten der uns bisher noch mysteriösen Schwärze III:

## Austernschiff mit Spargel

Austernschiff wird mit Zitronensaft oder Essig betröpfelt, paniert und dann wie festes gebraten. In Salzsaft gekochter Spargel wird mit Butter übergeben und beigegeben.

## Suppe von Spargelwasser

Zwei Köpfe Butter, zwei Köpfe Mehl frucht man gleich zusammen. Verdünne mit hellem Spargelwasser, lasse nach mal aufkochen und gieße mit einem Ei ab.

## Spargelkräutler

Eine Kalbszunge, Kalbsfleisch oder zartes Hammelfleisch löst man weich, färbet das Fleisch in Würfel. Die Würfel soll manig sein, weil sie zur Soße gebraucht wird. Von einem Viertel Pfund gehobenes Fleisch, einem Ei, feingehackter Petersilie, etwas gezeibener Semmel, Salz und Pfeffer bereitet man eine Farce, formt Klößchen, die in der Fleischbrühe gekocht werden. Ein bis zwei Pfund Spargel werden in Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht; man kann hier ebenfalls die Fleischbrühe dazugeben. In Butter oder Margarine schmeißt man zwei bis drei Köpfe Mehl, verfährt dies mit der Brühe zu einer dicken Soße, gießt sie mit einem Ei ab und vermischt Spargel und Fleisch mit der Soße. Die Soße wird mit Zitronensäure und ein wenig Pfeffer zuvor abgedünnt.

Zerst kommt Zola Jdel mit ihrer Kochkunst zum Wort, und zwar zunächst mit

## „Charlottenburger“ Spargelsuppe

Ein Pfund in Butter und Wasser weidampfen Spargel wird mit zwei Eiern köcheln, Kalbsfleisch oder Knochenbrühe aufgießt und mit ein Eiweiß Mehl und Eiweiß geknetet. Statt Mehl lassen sich auch Reis oder Nudeln verwenden, etwa je ein Viertel Pfund.

der zweiten Brut viel aus. Vorteilhaft ist es, wenn sie im Alter von drei Wochen auf die Großerde geführt oder getrieben werden können. Ist auch das Weiter nicht ganz günstig, so können wir sie doch hin aus ins Freie lassen; denn sie sind gar nicht so empfindlich. Späterhin ziehen sie dann unter Aufsicht des Verfalls die Aufsicht der jungen Gänse dem gegenüber, die immer im Herbst oder gar auf dem Hofe bleiben müssen, ganz bedeutend.

## Das B.V.Z. Kochbuch

### Gemischtes Gemüse I

Spargel, Mohrrüben, junge Erbsen, je ein Pfund, werden in Butter weidampfen. Zuletzt noch ein Viertel Pfund Möreneln ein wenig mitkochen lassen. Ein Eiweiß Schinken und etwas Petersilie. Die Möreneln müssen unbedingt vor der Verwendung gebrüht werden.

### Gemischtes Gemüse II

Je ein Pfund Spargel und Mohrrüben werden in Butter gedämpft, ein halbes Pfund weiche Bohnen, die man recht weich kochen läßt, zuletzt zwei Pfund in Butter geschnittene gefüllte Kartoffeln. Man würzt mit etwas Zitronensaft und Petersilie und läßt alles zusammen etwas durchziehen. In beiden Gemüsen pfeffert vorzüglich: Gabelgel, Salz und Schweißfleisch als Beilage.

### Spargel mit Kalbfleisch und Reis

Ein bis zwei Pfund Kalbfleisch, in Würfel geschnitten wird in kurzer Brühe mit etwas Butter gedämpft, ebenso ein Pfund Spargel. Die Soße wird mit einem Eiweiß Mehl und zwei Eiweiß abgekochen, auch kann man einige abgekochte Möreneln hinzusetzen. Ein Pfund Reis wird in Salzsaft mit etwas Butter weidampfen. Der Reis wird mit etwas Mehl und Salz gebrüht. Kalbfleisch mit Spargel und Soße werden über den Reis angeordnet. Statt Kalbfleisch kann man auch Lammfleisch und Ziegenfleisch verwenden.

### Weiße Erbsen mit Spargel

Von zwei Liter Wasser, einem Pfund gelber Erbsen und einigen Kartoffeln wird Suppe gekocht und durchgeschlagen. Ein Pfund gedämpfte Spargel werden hineingegeben. Das Ganze wird mit in Butter gebratenen Bröckchenwürfeln oder Fleischbrühe angerichtet. Die Fleischbrühe bereitet man von einem halben Pfund gekochten Kalb- oder Rindfleisch, einer eingeweichten Semmel, etwas Salz. Die Klößchen würzt man in Mehl und läßt sie in der fertigen Suppe etwa fünf Minuten ziehen.

### Spargelsalat

Zwei Pfund gedämpfte Spargel werden mit einem Pfund Mayonnaise angemacht, welche aus zwei Eiweiß mit sechs Eßlöffeln Del angerichtet wird; sollte die Soße zu dick sein, vermischt man mit etwas Spargelsauce. Man würzt mit Zitronensaft und Salz. Das Del muß dem Eiweiß unter ständigem Rühren zugefügt werden, es gerinnt nicht, in diesem Falle muß man noch ein neues Eiweiß kopieren und von unten anfangen zu rühren.

### Gemischter Salat

Ein Pfund Spargel werden mit einem Pfund in Streifen geschnittener Möreneln in Butter gedämpft. Nach dem Erkalten mischt man das Ganze mit einem Pfund in Streifen geschnittener Schaffelkartoffeln. Alles überzieht man mit knapp einem halben Liter saurer Sahne und würzt mit Zitronensaft, Salz und Petersilie. Die Salate müssen einen halben Tag durchziehen.

Zum Endlich noch das hübsche Bäckfleisch - diesmal aber nicht von mir, sondern von Zola Jdel: „Bei Erbsen und Suppen läßt sich die Butter zur Hälfte durch Palmöl ersetzen.“ Im Vertrauen gelobt: Wir werden immer über, wenn ich das Wort „Erbsen“ höre, die Bäckfleischstamm aus der großen Zeit mit ihrem Zöhrgeheimnis und Kalbsfleisch. Es ist natürlich empfehlend, von Zola Jdel'sen Rat Gebrauch zu machen - denn sonst kommt ihr mit Garen Wirtschaftsgeld nicht aus!

Gordon Zola II

## Radieschen

Im Garten hat man Radieschen bisher hauptsächlich als Zwischengut anderer Gemüse verwendet. Bei den neuen großen Sorten, die sich durch abzeichnen, daß sie lange frisch, fettig und wohlschmeckend bleiben und nicht pelzig werden, dürfte es indessen angebracht sein, ganze Beete zweckmäßig zu belegen. Man säet dies am besten von Anfang April an aus, während die feinen Sorten schon im März hindurch ausgelegt werden können. In trockenem Jahreszeit wird, desto weniger Erfolg hat man mit der Radieschenzüchtung, weil Radieschen in trockenem Boden leicht pelzig, pelzig und ungeschmackhaft werden. Man erzieht im Sommer nur durch Bewässerungsarbeiten und Belegen Essens- und fettige und wohlschmeckende Radieschen. Es ist man in der Lage, von April an bis Oktober im Garten fortwährend frische, fettige, wohlschmeckende Radieschen zu haben, wenn man in Zwischenräumen von 14 Tagen bis drei Wochen neue Aussaaten macht. Zum Zweck diesen gemischten Radieschen werden nicht lange im Garten bleiben, weil sie dann an Wert verlieren. Sie halten sich, vom Land befreit in Wäsch- und Ziergefäßen einige Tage frisch, ohne zu pelzen. Eingetrocknete Radieschen sind wertlos. Wenn nun auch besonders die feinsten Sorten wenig Ansprüche an den Erdboden machen, so lieben doch die großen, runden und langen Radieschen einen nahrhaften, nicht frisch gedüngten Boden. Längere, dünnere Boden wird für diese Kultur verbessert durch Einmischen von Kompost- oder Humuserde.

## Eisegpässe als Viehfutter

In den Vereinigten Staaten hat man in jüngster Zeit erfolgreiche Versuche gemacht, die beim Schnitt hoch abfallenden Eisegpässe als Viehfutter nutzbar zu verwenden. Dieser Natur nach ist der beim Sägen abfallende Holzstaub nicht weiter als Zellstoff, und, da er jedes Nährwertes entbehrt, deshalb nicht für die Ernährung in Frage kommen kann. Man weiß indessen, daß die Baumhölzer vor allem im Winter eine bestimmte Menge Zucker, Stärke und Del enthalten. Zucker, Stärke und Del sind diejenigen Nahrung, die den höchsten Nährwert aufweisen. Man hat beispielsweise im März im Holz einer 35 Jahre alten Lärche 28 Prozent Stärke, Zucker nachweisen können. In derselben Jahreszeit enthält ein Klotz aus 22 Prozent, während im Mai bei derselben Baum nicht mehr als 19 Prozent festgelegt werden konnten. Einen Höchstgehalt an Stärke ermittelte man im Oktober mit 27 Prozent, Stärke, Zucker und der Erträge mit wiederum Holz ersehen daneben auch Del. Bewiesen ist ferner, daß die Stärke, die Zuckerpapier und bestimmte Holzarten das höchste an Nährwert enthalten; enthalten; nur muß man die abfallenden Epäne vorher einem Siedlungsprozess unterziehen.

## Japanische Gärten

In seinem Buch „Ajuma“ (Wästen und Gärten) gibt Katsubo Gera eine Schilderung von japanischen Gärten, dem unerreichten Vorbild aller intimen Gärten und Blumenkunst. Es heißt dort u. a.: „Japaner lieben Gärten, was die Japaner ihre Blumen erziehen, kann ich die Begriffe, die man in Europa von der Blumenerziehung hat, nicht anders als vulgar finden. Wir ist die unglückliche Feindschaft eines einzelnen Blütenzweiges erst aufzugeben, ist eine Sache so geordnet, wie ihn nur ein Japaner anordnen kann. Dies geschieht nicht durch einfaches Einpflanzen des Zweiges in eine Vase, sondern durch wiederholtes, vierstündig eine Stunde dauerndes, liebevolles Händeln, jenseitlich Probieren und Vergleichen, bis mit dem Zweig die größtmögliche Schönheitswirkung erzielt wird.“

Der japanische Garten ist in der Regel ein Randschiffgarten. Seine Anlage ist an kein bestimmtes Raummaß gebunden. Es gibt tiefe und ganz wenig tiefe Gärten, die zwischen zwei Säulen eingewängt sind. Ja, es gibt sogar große japanische Häuser, die sowohl auf ebener Erde, als auch im Obergeschloß Gärten im geschlossenen Räume haben. In japanischen Gärten sieht man niemals den Versuch einer unvollständigen oder rein idealen Landschaft. Des Japanes künstlerische Macht ist es, den lieblichen Reiz einer wilden Landschaft getreu zu kopieren und die unvorhergesehenen Grundriss einer solchen wilden Landschaft hervorzuheben. Die großen japanischen Gärten sind, wie die besten Gärten der Landschaftsbaukunst, eine auf einer fast vollkommenen Ebene ausgebildet haben, bieten es sogar für möglich, in der Anlage eines Gartens moralische Lehren zum Ausdruck zu bringen, ebenso auch abstrakte Ideen, wie Schönheit, Treue, Kindeste, Zufriedenheit, Ruhe, Selbstlosigkeit und Glück. Daraus machen die Gärten je nach dem Charakter ihres Besitzers verschiedene Entwürfe.

Von köstlich erfrischendem, würzigem Geschmack. - Die stundenlang anhaltende, antiseptische Wirkung konserviert die Schleimhäute und aromatisiert gleichzeitig den Atem.

# ZAHNCREME MOUSON

Trotz der stark desinfizierenden, zahnsteinlösenden Eigenschaften ohne schädigenden Einfluss auf den Zahnschmelz. - Die gründliche und mühelose Beseitigung des Zahnbelages ist augenfällig.

**J.G. MOUSON & CO.** Gegründet 1798 in Frankfurt a.M. • Hersteller des weltbekannten Hautpflegemittels **CREME MOUSON**.





