Berliner Volks-Zeitung
Nr. 244 — 72. Jahrgang

Morgen-Ausgabe · 1. Beiblatt
Freitag, 23. Mai 1924

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Busch- oder Stangenbohnen?

Alle Gartenbohnen, sowohl die niedrigen nichtrankenden Busch- oder Krupbohnen, als auch die hochrankenden Stangenbohnen, sind gegen Nässe, Kälte und Frost sehr empfindlich. Man sät sie deshalb so spät aus, daß die Keime nicht eher aus der Erde hervorkommen, als bis die um 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 Ende Juni gemacht werden. Da die Bohnen auf jedem Gartenboden von mittlerer Nährkraft und Feuchtigkeit gedeihen, sind besondere Bodenvorbereitungen nicht nötig. Am besten eignet sich im Herbst gegrabenes Land, das über Winter in rauher Scholle lag und im Frühjahr nur eingeebnet wird. Eine Herbstdüngung mit Stalldung nützen die Bohnen mit Vorteil aus. Auch für künstlichen Dünger sind sie dankbar.

Stangenbohnen bringen auf gleicher Anbaufläche bedeutend höhere Erträge als Buschbohnen. Die Ernte beginnt einige Wochen später, dauert aber dafür länger in den Herbst hinein. Sie sind jedoch empfindlicher gegen den Boden und leiden sehr durch Zug. Auf sandigen leichten Böden werden sie von den Buschbohnen übertroffen. Alles Gießen vermag ihnen hier nicht die gleichmäßigere Feuchtigkeit des kühleren, humosen Bodens zu ersetzen. Wahrscheinlich verlangen sie auch mehr Luftfeuchtigkeit, als sie Gewitterregen gegenden aufweisen.

Gegen Nässe und Kälte sind alle Bohnen empfindlich, und scharfen Winden dürfen sie nicht ausgesetzt sein, vor allem nicht in der Blütezeit. Stangenbohnen wollen volles Sonnenlicht möglichst von allen Seiten, während Buschbohnen auch im Halbschatten gehen. Von solchen Beeten kann man allerdings nur grüne Bohnen ernten. Wünscht man reife Trockenbohnen, so muß man sonnige Stellen wählen. Bei Stangenbohnen kann man den Ertrag erhöhen, wenn man die Stangen senkrecht steckt und nicht paarweise sich kreuzen läßt. Im dichten Rankengewirr setzen keine Blüten an. Auch den senkrecht stehenden Stangen kann man ja durch verbundene Querstangen an allen vier Seiten größeren Halt gegen Gewitterstürme geben.

Für die Aussaat zieht man auf einem Beete von der üblichen Breite (1.20 Meter) drei Reihen, so daß jede Reihe von der anderen einen Abstand von 40 Zentimeter hat. In diese Reihen macht man mit der Hacke flache Löcher, bei Frühbohnen in Zwischenräumen von 30 Zentimeter, bei Spätbohnen von 40 Zentimeter. In diese Löcher legt man je 5 Bohnen.

Der Samen wird in schwerem Boden höchstens 3 Zentimeter mit Erde bedeckt, in leichtem Boden kann er etwas tiefer kommen. Bei kalkgründigem trockenem Boden empfiehlt es sich, die Bohnen nicht in, sondern auf die Erde zu legen und mit einem flachen Kübel zu bedecken.

Kohlfliege und Stalldünger

Die Ansicht, Stalldünger locke die Kohlfliege an, und durch Vermeidung von Stalldünger könne die Kohlfliege bekämpft werden, ist weit verbreitet und wird auch in zahlreichen Schriften über Schädlingsbekämpfung vertreten, ist aber zum mindestens stark übertrieben. Vermutlich beruht diese Ansicht auf einer gesuchten Analogie zur Stubenfliege, die bekanntlich ihre Eier an Stallmist ablegt. In der Praxis hat sich aber gezeigt, daß auf Böden, die seit Jahren ohne Stalldüngergaben geblieben sind, die Kohlfliege bei sonst für sie günstigen Verhältnissen ebenfalls stark auftreten kann. Es wäre jedenfalls ganz verkehrt, aus Furcht vor der Kohlfliege Gemüse ohne Stalldünger treiben zu wollen.

Zwei Gänsebruten im Jahr

Wenn man gute Brüterinnen haben will, muß man pommersche Gänse halten. Auch viele unserer Landgänse halten zwei Legeperioden inne und brüten unverdrossen zweimal. Gar nicht oder unzuverlässig brüten dagegen die Emdener und Italiener Gänse. Diese Besitzer von Zuchtgänsen nehmen die Gänseeier, auch wenn sie sie nicht verkaufen, wenige Tage nach dem Ausschlüpfen von der Muttergans fort und sperren diese so weg, daß sie ihre Kleinen gar nicht sieht und hört. Sie wollen damit bezwecken, daß die Gans bald wieder mit dem Legen beginnt. Doch dieses Verfahren ist verkehrt. Wie durch einwandfreie Versuche festgestellt ist, beginnen solche Gänse, denen die Gössel genommen sind, durchaus nicht früher mit der zweiten Legeperiode als solche, denen sie belassen sind. Im Gegenteil, die Sehnsucht, ihre Jungen um sich zu haben, wirkt nachteilig auf die körperliche Entwicklung der alten Gans ein, so daß sie erst nach langer Zeit wieder rege wird und dann endlich mit dem Legen beginnt. Lassen wir ihr aber die Jungen, oder doch wenigstens einige, und gönnen wir ihr auch etwas von dem besseren Futter, das die Gössel 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 Gans, die gewaltsam von ihren Kleinen entfernt ist. Die auf diese Weise gewonnenen drei Wochen machen für die Entwicklung der Gänse der zweiten Brut viel aus. Vorteilhaft ist es, wenn sie im Alter von drei Wochen auf die Grasweide geführt oder getrieben werden können. Ist auch das Wetter nicht ganz günstig, so können wir sie doch hinaus ins Freie lassen; denn sie sind gar nicht so empfindlich. Späterhin ziehen sie dann unter Aufsicht auf den Anger und endlich auf die Stoppelfelder. Das verbilligt die Aufzucht der jungen Gänse denen gegenüber, die immer im Obstgarten oder gar auf dem Hofe bleiben müssen, ganz bedeutend.

Mein postskriptaler Notschrei in der letzten „B. V.-Z.-Kochbuch"-Ausgabe hat eine Lawine von Spargelrezepten ins Rollen gebracht. Ehe ich mich aus dem Segen herausgearbeitet habe, dürfte die Saison wohl zu Ende sein. Eine Schwester Ella aus der Hornstraße hat so eilig auf meinen SOS-Ruf reagiert, daß sie ihre Adressenangabe vergessen hat. Wo soll nun der Mann mit der Postratmütze den Koks abladen? (N. A. w. g.!) Vorher, liebe Gemeinde, vernehmt aber aus der „Weisheit Tante Idels" ein lehrreiches Kapitel über bes

Spargels Zubereitung und Heilkraft

Spargel verträgt bei der Zubereitung gern etwas Zucker, doch darf er nicht vorschmecken; mit dem Würzen sei man recht vorsichtig, auch soll Spargel nicht in einer langen Brühe kochen, sondern mit wenig Wasser und Butter weichdämpfen. Eines der beliebtesten Gerichte ist wohl Stangenspargel mit brauner Butter; statt brauner Butter kann man auch ein Quantum Butter (für zwei Personen 100 Gramm) zu Sahne schlagen, ein Eigelb darunterrühren und mit wenig Muskat und Salz würzen, oder man macht von 50 Gramm Butter und einem Eßlöffel Mehl und der Spargelbrühe eine Soße, die man mit zwei Eigelb abgiebt und mit ein wenig Salz und Zitronensaft würzt. — Spargel wirkt sehr blutreinigend und wird ärztlicherseits auch Gichtleidenden warm empfohlen.

Und da wollen knauserige Ehefrauen ihren Männern immer einreden, daß Spargel eine Lederei wäre! — Doch nun schnell zu den kulinarischen Spezialergüssen der uns bisher noch mysteriösen Schwester Ella:

Austernfisch mit Spargel

Austernfisch wird mit Zitronensaft oder Essig betropft, gesalzen, paniert und dann wie Kotelett gebraten. In Salzwasser gekochter Spargel wird mit Butter übergossen und dazugegeben.

Suppe von Spargelwasser

Zwei Löffel Butter, zwei Löffel Mehl knete man glatt zusammen. Verdünne mit heißem Spargelwasser, lasse noch mal aufkochen und ziehe mit einem Ei ab.

Spargelfrikassee

Eine Kalbszunge, Kalbfleisch oder zartes Lammfleisch kocht man weich, schneidet das Fleisch in Würfel. Die Brühe soll knapp sein, weil sie zur Soße gebraucht wird. Von einem viertel Pfund gehacktem Fleisch, einem Ei, feingehackter Petersilie, etwas geriebener 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 dazufügen. In Butter oder Margarine schwitze man zwei bis drei Löffel Mehl, verkocht dies mit der Brühe zu einer dicklichen Soße, zieht sie mit einem Ei ab und vermischt Spargel und Fleisch mit der Soße. Die Soße wird mit Zitronensäure und ein wenig Pfeffer zuvor abgeschmeckt.

Jetzt kommt Tante Idel mit ihrer Kochkunst zum Wort, und zwar zunächst mit

„Charlottenburger" Spargelsuppe

Ein Pfund in Butter und Wasser weichgedämpfter Spargel wird mit zwei Litern Hühner-, Kalbfleisch- oder Knochenbrühe aufgefüllt und mit zwei Eßlöffel Mehl und Eigelb gebunden. Statt Mehl lassen sich auch Reis oder Nudeln verwenden, etwa je ein viertel Pfund.

Gemischtes Gemüse I

Spargel, Mohrrüben, junge Erbsen, je ein Pfund, werden in Butter weichgedämpft. Zuletzt noch ein viertel Pfund Morcheln ein wenig mitkochen lassen. Ein Eßlöffel Schwitzmehl und etwas Petersilie. Die Morcheln müssen unbedingt vor der Verwendung gebrüht werden.

Gemischtes Gemüse II

Je ein Pfund Spargel und Mohrrüben werden in Butter gedämpft, ein halbes Pfund weiße Bohnen, die man recht weich kochen läßt, zuletzt zwei Pfund in Würfel geschnittene gekochte Kartoffeln. Man würzt mit etwas Zitrone, Salz und Petersilie und läßt alles zusammen etwas durchziehen. Zu beiden Gemüsen passen vorzüglich: Geflügel, Kalb- und Schweinefleisch 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 Eßlöffel Mehl und zwei Eigelb abgezogen, auch kann man einige abgebrühte Morcheln hinzufügen, ein Pfund Reis wird in Salzwasser mit etwas Butter weichgedämpft. Der Reis muß locker und körnig bleiben. Kalbfleisch mit Spargel und Soße werden über den Reis angerichtet. Statt Kalbfleisch kann man auch Hühner- und Taubenfleisch verwenden.

Gelbe Erbsen mit Spargel

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

Spargelsalat

Zwei Pfund gedämpfte Bruchspargel werden mit einer Majonaise angemacht, welche aus zwei Eigelb mit sechs Eßlöffeln Oel angerührt wird; sollte die Soße zu dick sein, verdünnt man mit etwas Spargelbrühe. Man würzt mit Zitronensaft und Salz. Das Oel muß dem Eigelb unter ständigem Rühren zugefügt werden, es gerinnt leicht, in diesem Falle muß man noch ein neues Eigelb spendieren und von vorn anfangen zu rühren.

Gemischter Salat

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

Zum Schluß noch das fällige Postskriptum — diesmal aber nicht von mir, sondern von Tante Idel: „Bei Soßen und Suppen läßt sich die Butter zur Hälfte durch Palmin ersetzen!" Im Vertrauen gesagt: Mir wird immer übel, wenn ich das Wort „Ersatz" höre; diese Idiotenkrasse stammt aus der „großen Zeit" mit ihrem Dörrgemüse und Kohlrübenkaffee. Euch natürlich empfehle ich, von Tante Idels klugem Rat Gebrauch zu machen — denn sonst kommt ihr mit Eurem Wirtschaftsgeld nicht aus!

Gorgon Zola II

Radieschen

Im Garten hat man Radieschen bisher hauptsächlich als Zwischenfrucht anderer Gemüse verwendet. Bei den neuen großen Sorten, die sich dadurch auszeichnen, daß sie lange frisch, saftig und wohlschmeckend bleiben und nicht pelzig werden, dürfte es indessen angebracht sein, ganze Beete breitwürfig zu besäen. Man führt dies am besten von Anfang April an aus, während die kleinen Sorten schon im März hindurch ausgesät werden können.

Je trockener die Jahreszeit wird, desto weniger Erfolg hat man mit der Radieschenzüchterei, weil Radieschen in trockenem Boden schnell holzig, pelzig und unschmackhaft werden. Man erzielt im Sommer nur durch Bewässerungsrillen und Begießen schöne und saftige und wohlschmeckende Radieschen. So ist man in der Lage, von April an bis Oktober im Garten fortwährend frische, saftige, schönfleischige Radieschen zu haben, wenn man in Zwischenräumen von 14 Tagen bis drei Wochen neue Aussaaten macht. Zum Verspeisen fertig gewachsene Radieschen dürfen nicht lange im Garten stehen, weil sie dann an Wert verlieren. Sie halten sich, vom Laub befreit in Blechkästen und Steingutköpfen einige Tage frisch, ohne zu welken. Eingetrocknete Radieschen sind wertlos. Wenn nun auch besonders die kleinfrüchtigen Sorten wenig Ansprüche an den Erdboden machen, so lieben doch die großen, runden und langen Radieschen einen nährhaften, nicht frisch gedüngten Boden. Toniger, schmiger Boden wird für diese Kultur verbessert durch Einmischen von Kompost- oder Humuserde.

Sägespäne als Viehfutter

In den Vereinigten Staaten hat man in jüngster Zeit erfolgreiche Versuche gemacht, die beim Schnittholz abfallenden Sägespäne als Viehfutter nutzbar zu verwerten. Seiner Natur nach ist der beim Sägen abfallende Holzstaub nichts 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 Oel enthalten. Buche, Eiche, Pappel und Ulme sind diejenigen Bäume, die den höchsten Zuckergehalt aufweisen. Man hat beispielsweise im März im Holz einer 35 Jahre alten Ulme 28 Prozent Stärkezucker nachweisen können. In derselben Jahreszeit enthielt eine Kastanie 22 Prozent, während im Mai bei demselben Baum nicht mehr als 19 Prozent festgestellt werden konnten. Seinen Höchstgehalt an Stärkezucker ermittelt man im Oktober mit 27 Prozent, Linde, Birke und die Sträucher mit weichem Holz ergeben daneben auch Oel. Bewiesen ist ferner, daß die Birke, die Zitterpappel und bestimmte Ahornarten das Höchstmaß an nährenden Substanzen enthalten; nur muß man die abfallenden Späne vorher einem Scheidungsprozeß unterziehen.

Japanische Gärten

In seinem Buche „Izumo" (Rütten und Loening) gibt Lafcadio Hearn eine Schilderung vom japanischen Garten, dem unerreichten Vorbild aller intimen Garten- und Blumenkunst. Es heißt dort u. a.: Nachdem ich gelernt habe, wie die Japaner ihre Blumen ordnen, kann ich die Begriffe, die man in Europa von der Blumendekoration hat, nicht anders als bizzar finden. Mir ist die unsagbare Lieblichkeit eines einzelnen Blütenzweiges erst aufgegangen, als ich ihn so geordnet sah, wie ihn nur ein Japaner anordnen kann. Dies geschieht nicht durch einfaches Hineinpfropfen des Zweiges in eine Vase, sondern durch wiederholtes, vielleicht eine Stunde dauerndes, liebevolles Mühen, zärtliches Probieren und Vergleichen, bis mit dem Zweig die größtmögliche Schönheitswirkung erzielt wird.

Der japanische Garten ist in der Regel ein Landschaftsgarten. Seine Anlage ist an kein bestimmtes Raummaß gebunden. Es gibt tiefige und ganz winzig kleine Gärten, die zwischen zwei Häusern eingezwängt sind. Ja, es gibt sogar große japanische Häuser, die sowohl zu ebener Erde, als auch im Obergeschoß Gärten im geschlossenen Raume haben. In japanischen Gärten sieht man niemals den Versuch einer unwahrscheinlichen oder rein idealen Landschaft. Des Japaners künstlerische Absicht ist es, den schlichten Reiz einer wirklichen Landschaft getreu zu kopieren und den unverfälschten Eindruck einer solchen wirklichen Landschaft hervorzurufen. Die großen Landschaftsgärtner, jene buddhistischen Mönche, die die Gartenkunst zu einer fast okkulten Wissenschaft ausgebildet haben, hielten es sogar für möglich, in der Anlage eines Gartens moralische Lehren zum Ausdruck zu bringen, ebenso auch abstrakte Ideen, wie Keuschheit, Treue, Kindesliebe, Zufriedenheit, Ruhe, Beschaulichkeit und Glück. Deshalb wurden die Gärten je nach dem Charakter ihres Besitzers verschieden entworfen.

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.