

# Berliner Haus- und Gartenzeitung

## Spätsaaten für Ende Juli

Die Beete, die nach der Ernte der Früh- und anderer Früchtlinge gegen Ende Juli Anfang August freierwerden, kann man noch für gewisse Zierpflanzen bestücken. Bei reichlicher Bewässerung ist die vollständige Genußreife von Spätsaaten bis zum Herbst sicher. An erster Stelle die Spießrüben, von denen es viele und späte, runde und lange, weißliche, und spärlichblättrige Sorten gibt. Die vornehmlich mehr abgerundet zu werden als allmählich. Man kauft gewöhnlich die Spießrüben, die gegen zwei Jahren geduldet und insoweit mit anderen Gemüsesorten bebaut wurde. Sie setzen wachsen sie zu sehr ins Kraut und geben zu weniger großen Rüben. Die günstigste Zeit zu ihren Gezeiten ist ein zehntägiger Boden. Der Samen ist dann gleich mit einer Schale zu säen und zu dicht besät zu säen, damit die Keimlinge nicht zu dicht werden. Die frühesten Sorten, wie Maritima, welche die schönsten Früchte von etwa 10 Zentimetern Durchmesser haben, werden bei weitem lange gelbe runde Herbst, runde und lange Spießrüben eines solchen von 15 bis 20 Zentimetern. Die Sorten, insbesondere die lange weisse und weisse Herbst- oder Spießrüben, werden in den Beeten sehr viel in feuchtem und warmer Getreidefeld angebaut, ebenso auch in kleineren Beeten, die nur eine Art der Spießrüben. Die Spießrüben sind gegen Krankheiten nicht empfindlich und können daher auch in feuchten Beeten. Sie lassen sich auch in Beeten, auch in Beeten im Winter aufbewahren.

## Begen das Verstimmen der Tomatenpflanzen

Zeit verbreitet ist die Ansicht, selbst bei Menschen, die schon jahrelang Tomaten bauen, alle Seitentriebe der Tomatenpflanzen müssten im Entstehen weggeschnitten werden. Man glaubt auf die einträgliche Frucht, ohne zu bedenken, daß sich nur einzelne Sorten eignen. Andere Sorten bringen überhaupt nur an den Seitentrieben und gewöhnlich mit der Gipfeltriebe die Blüten. Deshalb geht man am sichersten, wenn man die Tomaten zunächst völlig ungestört wachsen läßt. Erst wenn sich Früchte und Früchte zeigen, fängt man noch und noch die überflüssig erscheinenden Triebe bei möglicher Schonung der Blätter. Wer seine Pflanzen sehr frei entwickeln läßt, wird wenig zu schmecken haben. Den Hauptstamm anzubinden empfiehlt sich, damit das Sonnenlicht besser zu den einzelnen Trieben bringen kann. Sollen sich genügend Früchte ansetzen, fängt man die Reifezeit, von deren Blättern man keine reifen Früchte erwarten kann. Das starke Auswachsen von Trieben ist kein Vorteil für die Pflanze, wie manche behaupten, denn jedes Blatt hilft die Früchte ernähren, auch wenn sie nicht am selben Zweig hängen. Der Erfolg dieser Tomatenbeobachtung ist überraschend.

## Die fünfte Jahreshundertfeier der Seife

Im Jahre 1924 soll das fünfte Jahreshundert gefeiert sein, seitdem in Sabona die Seife erfunden wurde, von wo sie sich nach Genoa und Marseille zum weiteren Verbreiten. Ganz richtig ist die Behauptung nicht. Denn, wie die italienische Chemikerzeitung erzählt, reicht der Gebrauch der Seife in längst vergangene Zeiten zurück. Schon Plinius der Ältere erzählt von einem Produkt der Gallier, das sicherlich als Seife angesehen werden muß, weil es aus Fett und Alkali hergestellt wurde. Auch die alten Römer haben es gekannt. Und die mondänen Damen jener Zeit benötigten es, um ihre Haare „auf bernerartig“ blond zu färben. In Pompeji wurde eine richtige Seifenfabrik ausgedehnt. Aber diese alten Seifen waren alle halbflüssig und in besonderen Gefäßen aufbewahrt. Sie waren das, was wir heute Schmierseifen nennen. In allen antiken Schriften findet man Rezepte für diese Seifen. Aber wie gesagt, sie waren alle flüssig oder halbflüssig. Erst vor 500 Jahren wurden in Sabona die ersten festen Seifen hergestellt.

## Was ist beim Kauf einer Milchziege zu beachten?

Die Ziege ist beständige Hausziege, das von sogenannten Käsen, also nicht betriebsmäßigen Tierzuchtarten, am häufigsten gekauft wird. Beim Kauf einer Ziege kann man aber, wie überall, wo man nicht die nötige Sachkenntnis besitzt, mitunter sehr böse Erfahrungen machen. Deshalb seien hier einige praktische Ratschläge gegeben. Die beste und unfehlbare Prüfung der Güte einer Milchziege ist das Probemelken. Was nützt uns, wenn wir eine schöne, kräftige, halbe Ziege im Stall füttern, der wir wenig Milch erhalten? Außer einem guten, kräftigen, formvollständigen Körperbau muß man auch ein ladeloses Guter verlangen, das fettreiche Milch liefert. Welchen wir von unseren Ziegen auch und reichliche Milch haben, so müssen wir ihnen bestes Futter und sorgfältige Haltung und Pflege angeben. Nebenbei ist die Milchleistung der einzelnen Tiere aufmerksam beobachten. Um die Leistungsfähigkeit in der Milchabgabe festzustellen, sollte jeder Ziegenbesitzer von Zeit zu Zeit das Milchquantum messen oder wiegen und das Ergebnis in einer Liste eintragen. Ebenso ist es angebracht, den Fettgehalt feststellen zu lassen, denn eine Ziege mit zwei Litern fettreicher Milch ist unter Umständen ebenso zu schätzen wie eine mit fünf Litern Milch von auffallend geringem Fettgehalt. Ein gutes, milchreiches Guter soll von einer dünnen leinwandartigen Haut umhüllt sein; das Guter, das vor dem Melken kratzt an den Schwänzen ansetzt, muß sich nach dem Melken weich und schlaff anfühlen. Das Guter soll ferner mehr und als länglich geformt sein, um Druck und Guterentlastung zu vermeiden. Die Striche sollen nach unten schon abgerundet und nicht zu lang sein, aber auch nicht zu kurz, da sie beim Saugen zu helfen sind. Stark ausgegebildete Ähren, die am Rande hin gegen das Guter verlaufen, können immer als gute Milchzeichen gelten. Der Gang der Haut ist ein Zeichen der regen Tätigkeit der Milchdrüsen. Von ihr kann man auch auf gleiches bei den Milchdrüsen schließen. Der Reiter wird beim Melken der Ziege aus den anderen Formen schlüsseln können, ob er ein gutes oder minderwertiges Milchvieh vor sich hat. Eine Ziege mit plumpem, kurzem Körper, enger Brust, fieseln, gedrunnenen Hals, dünnem Kopf, engen Beinen, sowie struppiger Haut wird niemals ein gutes Milchvieh sein und auf keinen Fall Stammer zur Welt bringen. Die gute Milchvieh werden. Ein langgestreckter Körper mit tiefer, breiter Brust, länglich, schon geformtem Hals, schmalem Kopf, breitem Maul und breiter Stirn deutet daraufhin, daß wir eine sehr gute Milchziege vor uns haben. Eine gut geformte Ziege gibt im Jahre fünf-hundert Liter Milch, und diese ist fettreicher und gesünder als irgendeine andere. Der eine gute Ziege halten will, verschaffe sich eine durch Kreuzung mit den Schweizer oder Simmentaler Ziegen verbesserte Rasse oder ein von einem deutschen Züchterverbände anerkanntes Tier. Die meisten deutschen Züchterverbände sind meist degeneriert und geben nur zwei- bis dreihundert Liter Milch im Jahr.



Seize morgen Katerwe mit eine Postkarte an nächsten Morgen in den Frühstunde, die in der Beschriftung eines Nachtrags mit Mutter. Zierliches Monatsrechnung: 5 März für ein sehr schönes Service: früheste Licht fern wird! Schreibt mir da eine liebe X. Y., werde Abonnement dieses Jahr übergeben: Es ist doch höchst verdaulich, daß das liebe (H.) Schwester Mädchen bei Mutter, verhältnis-mäßig so oft dem tomatischen Hochachtung Ihre X. Y. ... Da soll man sich nicht ärgern! Erstens ist von „Verhältnis“ natürlich gar keine Rede, zweitens hat Schwester Mädchen alles andere als Ansehens und dreitens — keine ich sie gar nicht. Letztens nicht sie in den nächsten vier Wochen die eifersüchtige X. Y. nicht mehr aufregen, denn sie verzeiht! Und damit Du siehst, daß ich gar nicht so bin, wie Du denkst, kommt heute — ein Mann an dem! Der wartet schon seit dem Februar darauf, ich habe aber als Katerwe bis jetzt den Namen immer den Vorzug erhalten. Man soll er keine so lang erliche „verhältnismäßige Entlohnung“ haben. Er hat das Gericht ferner gelernt, als er in Nummern als Getreuer bei den Preußen war.

Erdbereiten, recht viele trockene Früchte, aber nicht mit Weingeist, läßt sie etwa drei Tage stehen und gießt sie dann durch ein Tuch, fängt getrocknet, wieder kalt gewordenen Zuckerwasser hinzu und füllt auf Flaschen. Das Mengenverhältnis ist etwa: 2 Teile Erdbereiten, 3 Teile Weingeist, 3 Teile reines Wasser. Etwas Vanille erhöht den Wohlgeschmack.

## Erdbereit-Likör

Erdbereiten werden mit etwa ebensoviel Zucker, als sie wiegen, auf kochendem Feuer zu Wasser gesetzt, noch heiß in gewärmte Gläser gefüllt, die mit Pergamentpapier angeklebt werden. Ein in Rum getauchtes Papier auf die Marmelade gesetzt, nachdem diese abgeseiht war, macht sie haltbarer.

## Erdbereit-Marmelade

Erdbereiten werden mit etwa ebensoviel Zucker, als sie wiegen, auf kochendem Feuer zu Wasser gesetzt, noch heiß in gewärmte Gläser gefüllt, die mit Pergamentpapier angeklebt werden. Ein in Rum getauchtes Papier auf die Marmelade gesetzt, nachdem diese abgeseiht war, macht sie haltbarer.

## Marmelade aus Trockenfrüchten

Getrocknete Früchte (Apfeln, Pfirsiche, Kirschen) werden 24 Stunden mit 1 Liter Wasser ausgekocht und dann mit einem Pfund Zucker so lange gekocht, bis die Masse breiig geworden ist. Dann durch einen Durchsieb gesiebt und erkalte auf Brot getrieben. Zum Erhitzen noch etwas Herzbeizöl für den tiefen Gehalt.

## Falsche Leberpastete

Eine schöne große Milch kochte man in Suppe weich und drehe sie durch den Wolf. Man kann auch getrockneten Schweinebauch, in kleine Stücke geschnitten, oder andere Fleischstücke verwenden. In die Masse kommen dann einige geweihte und gut ausgebeizte Scherpen, dazu das nötige Gewürz. Dann gibt man Margarine in den Topf, die Masse dazu und rührt mit fortwährend, bis alles zu einem Brei geworden ist. Ein sehr schmackhafter Braten.

## Tomatenkartoffeln

In einem Gefäß läßt man Speck oder Margarine bräunen, nur dann rote Kohlrabikartoffeln, in Scheiben geschnitten, hinzugeben und läßt sie auf gelindem Feuer kochen. Sind sie halbgar, so gibt man entzündete und gebräute Tomaten dazu, schmeckt mit Pfeffer und Salz ab und läßt das Ganze gar kochen.

Dieser Kochrezept heißt Karl und wohnt in der Wohlthor Straße — wenn Du's nicht glauben willst! Und nun kommt unsere verehrte X. Y. in a mal wieder an die Reihe — auf die wirft Du Rosenblätter doch gewiß auch nicht eifersüchtig sein!

## Erdbereit- resp. Himbeersaft I.

1 Maß reife Erd- resp. Himbeeren tut man unterkühlt in ein großes Einmachglas und läßt ebenfalls kochen. Nach einigen Tagen hat sich ein harter Sirup gebildet, den man durch ein Tuch filtriert und in kleinen Flaschen, gut verstopft, am liebsten Ort lange aufbewahren kann.

## Erdbereiten- oder Himbeersaft II.

Auf 3 Pfund Früchte gießt man 1 1/2 Liter kochendes Wasser, in dem 42 Gramm Weinsäure aufgelöst wurde. Heiß abgeseiht einen Tag stehen lassen. Dann gibt man in ein großes Gefäß (Steintopf) 3 Pfund Zucker, schüttet die

## Vom Wiederauffrischen welkender Pflanzen

Bei allen Zierpflanzen, namentlich, wenn sie auf dem Balkon oder am Fenster stehen, kann sich jedes Verwelken in der regelmäßigen Wasserzufuhr bitter rächen. Die Pflanzen weilen dann meist sehr schnell und erholen sich sehr schwer wieder. Es gibt aber ein ausgezeichnetes Mittel, um vertrocknete Pflanzen wieder zu beleben, nämlich der Kampher, der in auch kein Verfehlen dazu dienen muß, ein verdorrtes Leben wieder anzuladen. Man stellt eine gesättigte Lösung von Kampher in Alkohol her. Von dieser Lösung gießt man einige Tropfen in ein ungefülltes ein Liter Wasser enthaltendes Gefäß. Quert wird die Kampherlösung eine dünne Decke bilden, sich jedoch allmählich mit dem Wasser mischen. Dann stellt man die welken Pflanzen in das Wasser.

Nach zwei bis drei Stunden werden die zusammengefallenen Blätter sich wieder ausbreiten, die jungen, herabstehenden Triebe sich aufs neue erheben und die trockene Rinde wieder fest und stiftig werden. Nun bringe man die Pflanze in gute Erde und halte die Sonnenstrahlen solange von ihr fern, bis die Wurzel Boden gefaßt haben. Sollen große Pflanzen oder Büsche wieder belebt werden, so kann man die Lösung in das mit Kampherlösung gemischte Wasser setzen und Stamm und Zweige spitzend damit befeuchten; wenn möglich, stellt man aber die ganze Pflanze ins Wasser. — Bei Pflanzen, die von jedem Stengel von dem ein Tauch in das Kampherwasser erst ein Stück frisch abgebrochen, weil dann die Stellen lebensfähig werden.

# ZAHNCREME MOUSON

Trotz der stark desinfizierenden, zahnsteinlösenden Eigenschaften ohne schädlichen 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 Hauptzähngemittels **CREME MOUSON**

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

