

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Spätsaaten für Ende Juli

Die Beet-, die nach der Ernte der Früh- und anderer Früchteleien gegen Ende Juli Anfang August freizulegen, kann man noch für gewisse Zwecke benutzen. Bei reichlicher Bewässerung ist die vollständige Gutmacht einiger Spätsaaten bis zum Herbst sicher. An erster Stelle die Speiserübe, von denen es viele und gute, runde und lange, weiße, gelbe und rosaartige Sorten gibt. Die Vor- und Nachteile sind oben schon erwähnt. Die Beete werden nicht mehr angepflanzt zu werden als allgemeinen Boden, sondern sind für die letzten, die im Herbst und in der ersten Hälfte des Jahres geerntet werden sollen, am besten geeignet. Die Beete werden nicht mehr angepflanzt zu werden als allgemeinen Boden, sondern sind für die letzten, die im Herbst und in der ersten Hälfte des Jahres geerntet werden sollen, am besten geeignet.

Begen das Verstimmeln der Tomatenpflanzen

Zeit verbreitet ist die Ansicht, selbst bei Menschen die schon jahrelang Tomaten bauen, alle Seitentriebe der Tomatenpflanzen müßten im Entstehen weggeschlitten werden. Man glaubt auf die einträgliche Frucht, ohne zu bedenken, daß sich nur einzelne Sorten eignen. Andere Sorten bringen überhaupt nur auf der Seitentriebe und gewöhnlich mit der Gipfeltriebe die Blüten. Deshalb geht man am sichersten, wenn man die Tomaten so nicht völlig umgehändelt werden läßt. Erst wenn sich Blüten und Früchte zeigen, fängt man noch und nach die überflüssigen Seitentriebe bei möglicher Schonung der Blätter. Bei feinen Pflanzen frei entwickeln läßt, wird wenig zu furchen haben. Den Hauptstamm angutachten empfiehlt sich, damit das Sonnenlicht besser zu den einzelnen Trieben dringen kann. Sollen sich genügend Fruchtansatz ergeben, trägt man die Nebentriebe, von denen Blüten man keine reifen Früchte erwartet.

Die fünfte Jahreshundertfeier der Erde

Im Jahre 1924 soll das fünfte Jahreshundert gelautet sein, seitdem in Capona die Erde erkundet wurde, von wo sie sich nach Genua und Marseille zum weiterverbreitete. Ganz richtig ist diese Behauptung nur nicht. Denn, wie die italienische Geographiezeitung erzählt, reicht der Gebrauch der Erde in längst vergangene Zeiten zurück. Schon Plinius der Ältere erzählt von einem Probebau der Gallier, das sicherlich als Erde angeordnet werden muß, weil es aus Fett und Wack hergestellt wurde. Auch die alten Römer haben es gefasert. In Pompeji wurde eine richtige Seitenfabrik ausgearbeitet. Aber diese alten Seiten waren alle halbflüssig und in besonderen Gefäßen aufbewahrt. Sie waren das, was wir heute Schmierseifen nennen. In allen anderen Schriften findet man Rezepte für diese Seifen. Aber wie gesagt, sie waren alle flüssig oder halbflüssig. Erst vor 500 Jahren wurden in Capona die ersten festen Seifen hergestellt.

Was ist beim Kauf einer Milchziege zu beachten?

Die Ziege ist kostengünstiger, das von sogenannten Kältern, also nicht berufsmäßigen Tierärzten, 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 Probe-milchen. Was nützt uns, wenn wir eine schöne, kräftige, halbe Ziege im Stall füttern, die aber wenig Milch ermilcht? Rupter einen guten, kräftigen, formvollendeten Körperbau muß man auch ein ladelooses Guter verlangen, das fettreiche Milch liefert. Welchen wir von unseren Ziegen auch und reichliche Milch haben, so müssen wir ihnen besten Futter und sorgfältige Haltung und Pflege angewöhnen lassen und die Milchleistung der einzelnen Ziere aufmerksam beobachten. Um die Fertigungsfähigkeit 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 Milch ist unter Umständen eben so lachseln wie eine mit fünf Litern Milch von auffallend geringem Fettgehalt.

Beeren

Beeren, wohl eine trockene Frucht, aber nicht mit Weinigkeit, läßt sie etwa drei Tage stehen und gießt sie dann durch ein Tuch, sagt getrocknet, wieder kalt gewordenen Zucker, weniger hinzu und füllt auf Flaschen. Das Mengenverhältnis ist etwa: 2 Teile Erdbeeren, 3 Teile Zucker, 3 Teile noch hitzes Zuckerwasser. Etwas Vanille erholt den Wohlgeschmack.

Erdbeeren-Eis

Erdbeeren, wohl eine trockene Frucht, aber nicht mit Weinigkeit, läßt sie etwa drei Tage stehen und gießt sie dann durch ein Tuch, sagt getrocknet, wieder kalt gewordenen Zucker, weniger hinzu und füllt auf Flaschen. Das Mengenverhältnis ist etwa: 2 Teile Erdbeeren, 3 Teile Zucker, 3 Teile noch hitzes Zuckerwasser. Etwas Vanille erholt den Wohlgeschmack.

Erdbeeren-Mattemelade

Erdbeeren werden mit etwas Honig oder Zucker, als sie wiegen, auf schon dem Feuer zu Wasser gekocht, noch heiß in gewärmte Gläser gefüllt, die mit Pergamentpapier angeklebt werden. Ein in Rum getauchtes Papier auf die Mattemelade geben, nachdem diese abgekühlt war, noch sie haltbarer.

Dom 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. Diese Pflanzen wollen dann meist sehr schnell und erholen sich sehr rasch wieder. Es gibt aber ein ausgezeichnetes Mittel, um vertrocknete Pflanzen wieder zu beleben, nämlich der Kampher, der in auch kein Menschen dazu dienen muß, ein verdorrtes Leben wieder anzulanden. Man stellt eine gestättigte Lösung von Kampher in Alkohol her. Von dieser Lösung gießt man einige Tropfen in ein ungefülltes ein Liter Wasser enthaltendes Gefäß. Nach wird die Kampherlösung eine dünne Schicht bilden, sich jedoch allmählich mit dem Wasser mischen. Dann stellt man die welken Pflanzen in das Wasser.

Tomatenkartoffeln

In einem Gefäß löst man Speck oder Margarine brühen, nur dann rote Schälkartoffeln, in Schalen geschälten, hinein und läßt sie auf gelindem Feuer kochen. Sind sie heiß, so gießt man entgaste und Salz ab und läßt das Ganze gar kochen.

Erdbeeren- resp. Himbeersaft I.

1 kilo reifer Erd- resp. Himbeeren tut man unterwacht in ein großes Einmachglas und läßt ebenfalls seinen Zucker dazu. Nach einigen Tagen hat sich ein harter Sirup gebildet, den man durch ein Tuch filtriert und in kleinen Flaschen, gut verstopft, am besten im Ort lange aufbewahren kann.

Falsche Leberpaste

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

Marmelade aus Trockenfrüchten

Getrocknete Früchte (Apfeln, Pflaumen, Kirschen) werden 24 Stunden mit 1 Liter Wasser ausgewaschen 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.

Erdbeeren- oder Himbeersaft II.

Auf 3 Pfund Früchte gießt man 1½ Liter kochendes Wasser, in dem 42 Gramm Weinsäure aufgelöst wurde. Helt abgekühlt einen Tag stehen lassen. Dann giebt man in ein großes Gefäß (Steintopf) 3 Pfund Zucker, schüttet die

Erdbeeren- oder Himbeersaft II.

Auf 3 Pfund Früchte gießt man 1½ Liter kochendes Wasser, in dem 42 Gramm Weinsäure aufgelöst wurde. Helt abgekühlt einen Tag stehen lassen. Dann giebt man in ein großes Gefäß (Steintopf) 3 Pfund Zucker, schüttet die

Erdbeeren- oder Himbeersaft II.

Auf 3 Pfund Früchte gießt man 1½ Liter kochendes Wasser, in dem 42 Gramm Weinsäure aufgelöst wurde. Helt abgekühlt einen Tag stehen lassen. Dann giebt man in ein großes Gefäß (Steintopf) 3 Pfund Zucker, schüttet die

Erdbeeren- oder Himbeersaft II.

Auf 3 Pfund Früchte gießt man 1½ Liter kochendes Wasser, in dem 42 Gramm Weinsäure aufgelöst wurde. Helt abgekühlt einen Tag stehen lassen. Dann giebt man in ein großes Gefäß (Steintopf) 3 Pfund Zucker, schüttet die

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 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 Hauptlegemittels CREME MOUSON