

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Die Gartenarbeiten im Mai Vergeht nicht die Schädlingsbekämpfung

Im Kleingarten gibt es jetzt schon viel Arbeit, denn die Frühjahrsarbeiten sind auf und das Unkraut auch. Besonders die Kohlrabi-, Salat- und Kohlspflanzen, die im April gepflanzt wurden und jetzt schon angewachsen sind, erfordern ein großes Maß von Pflege; hier ist zu gießen und mit Sande zu düngen, dann aber auch der Boden zu lockern und das Unkraut zu vertilgen.

So Mohrrüben, Petersilie usw., die man schon im März säte, zu dicht aufgeteilt sind, müssen die jungen Pflanzen ausgehöhlt, verzogen werden, sonst vergelben sie und bringen keine Wäben. Gurken, die nun schon überall gut in Reiben stehen, schneidet man und stellt die Stängelstücke bei, damit die Wäben in die Höhe kommen können. Frühkartoffeln werden schädel und beschützt. Das Gießen darf aber nur des Morgens geschehen; am Abend gießt man nicht, weil es leicht die Blätter fressen und die Pflanzen dann viel leichter erkranken, als wenn nicht gegossen ist. Man sät jetzt Spätkohl, den man auf sonnig liegende Beete anstreut und hier gut feucht hält, auch legt man Gurkenferne, Kürbiserne, auch die Hauptauslaute von Bohnen, roten Rüben, Kohlrüben, pflanzt allerlei Frühkartoffeln und Kohlrabi, Salat, Sellerie, Peters, Tomaten, Gurobrien, Artischocken usw.

Im Obstgarten häuften sich im Mai ebenfalls die Arbeit. Die Sämlinge und Obstbäume, die im Frühjahr oder Herbst gepflanzt wurden, sind zu gießen und, falls einige von ihnen nicht austreten wollen, am Tage einige Male gut zu spritzen. So man alte oder junge Bäume veredelt hatte, sind die Verbindungen sorgfältig zu lösen und lose nachzugeben. Die jungen Gestrübe bindet man an Stäben, die man am Hauptstamm festbindet, behutlich an. Wildrebe bringt man aus. Auch kann man jetzt noch hinter die Rebe umgraben. Falls man noch Pfeffer hat, die noch nicht angereichen sind. So sich die Blüthenzeit, klappt man die Beere fest mit Zinnöl, wo sich Blattläuse setzen, 2 1/2 auf Rosen, Kirchen, Pfirsichen, Pfirsichen usw. Spritze man mit Erubin. Falls man auf Rosen- und Weidenblättern Weidenläuse bemerkt, spritze man aber mit Erubin.

Im Kleingarten gibt es im Mai besonders viel zu tun; denn hier werden jetzt alle Beete mit Sommerkulturen bepflanzt, nachdem man die abgeblühten Frühjahrskulturen, Zwiebeln usw. entfernt hat. Auch bringt man im Mai alle Küsthauspflanzen ins Freie. Gurgeln, Gestrübe, Kautanen, Verbena, Petunien und Begonien, später auch Ganna, Begonien, Georginen, Gladiolen usw. werden gepflanzt. Was auf den Staudenbeeten abgestorben ist, wird fortgeschnitten, denn jedes Laub blühen hier neue Arten und Formen auf, die den Platz bald wieder ausfüllen. Jetzt pflanzt man auch alle Koniferen, alle Nadelbäume und auch noch Nadeln in Läden oder Beetzweigen, wo Buchsbaum oder Buchsbaumverbindungen stehen. Auch hier ist jetzt viel zu tun; nämlich zu bekämpfen, Nadeln zu schneiden und überall gut Erdung zu halten.

Chergärtner Franz Rochau



Das haben die aber schwer vernachlässigt, der Schmalzweibroten Strohgerichte; vorläufig sind wir gehobig hinterher! Wir ist jetzt alles kurz — bis auf Tante Jodels

Selbstmacher-Leberwurst

Ein Schweineherz, Lunge, 2 Pfund Scher, 2 Pfund Wade oder Bauch und 1 Pfund geräucherter Speck, Peters, Lunge und Bauch werden weich gekocht, fein gehackt, ebenso die rohe Leber. Der Speck wird in Würfel geschnitten und mit 2 bis 3 Zwiebeln ausgebraten. Alles zusammen wird mit 1 Gehölz Nagelein, etwas Zinnkraut in der kurz eingedickten Brühe vermischt. Salz und Pfeffer nach Geschmack. Auf schwachem Feuer, am besten im Wasserbad, lässt man das Ganze nachmals aufkochen. Nach dem Erkalten in die Darms und die Würst in Rauch.

Dolmische Wurst

Schweinehälftenblatt (Schul) und Schweinebauch zu gleichen Teilen grob hacken, mit Rindfleisch, Salz und fein geriebener Zwiebel würzen und in die Darms füllen und rindern. Hat die Wurst feucht für Guch feiner rindern. Die Wurstgerichte baut Guch Zante Adel nebeneinander auf. — Späterer Ess aus Brandenburg hatte mit feinerer ein „Kochgeschichten“ mit Guchfleisch und Bräutpaarhochzeit empfohlen. Da ich für all dies keine Verwendung habe und Rubel nicht esse, vor allem aber keine „militärischen“, so fertiere ich Guch Ihre

Kasarennadeln

Zwei Schweinehälften fecht man in 1/2 Liter Sahler mit etwas Salz wech, 50 Gramm getrocknete und eingeweichte oder 1/2 Pfund feuchte Pilze schmort man in Fett mit geriebener Zwiebel und überdeckt sie dabei mit Nierenbrühe. Schneidet man die Nieren und Pilze in Scheiben. Braune Weichschneide wird mit Nierenbrühe und Pilzsaft zu gebundener Zante gefüllt und mit einer Prise Pfeffer versehen. In der Zante müssen die Nieren, Pilze und 875 Gramm feine zerbrochene, gefüllte und abgekochte Nudeln kurze Zeit langlang durchschmoren.

Eine bisher passiver Idee, „eifrige Pfeffer und Gummierin Ihrer Kochrezepte“, bietet ein Weichstew und Pfefferfleisch. Bitte sehr, Weichstew fecht... Aus Schmelzer Cäres nommerischer „Bon-Voyage“ Pfefferfleisch mit Pfefferpulver kommt das Gewürzfleisch meist manch anderer guter Soße herausgetrübelt.

Pfefferfleisch I

In eine gutschmeckende Maschine bestehend aus zwei tiefen Teilen, legt man fechtweise etwas zerhacktes Ochsenfleisch, darüber in Würfel geschnittenes Fett, gefolgt und mit

Patrisa bestreut, darüber kommt viel feingeschnittene Zwiebel, Mohrrüben, frische Petersilie, Schnittlauch usw. Den Beschluß bilden in Scheiben geschnittene, leicht überfangene Kartoffeln. Diese Schichten wiederhole man je nach Bedarf. Darüber gießt man einige Köffel Pfefferbrühe, drückt den Deckel der Maschine fest darauf und läßt diese auf dem Feuer bis 40 Minuten dampfen, drückt dann die Maschine um und läßt auf der anderen Seite die gleiche Zeit dampfen.

Pfefferfleisch II

Man kann das Gericht auch aus verfeinertem Pfeffer bereiten. Dann nimmt man Schweinefleisch als die untere Rinderfleisch als die zweite und Rindfleisch als die dritte Schicht. Zwischen die Fleischschichten jebebebe eine Lage Kartoffeln und Suppengrün.

Wurzelschmelz

Schöne kleine Stücke von Kalb-, Hammel- und Schweinefleisch bedeckt man mit einer Mischung von zwei Teilen Fleischbrühe und einem Teil guten Essigs, dazu viel feine Zwiebeln, Peters, Pfefferkörner, einige Pfefferkörner, ein Zwiebelblatt, eine Prise Salz, etwas Zitronensäure. Langsam kochen lassen, bis es gar ist, läßt die Brühe gieße etwas Suppenwürze.

Fisch Stew

In einem mit Butter ausgefetteten Gefäß werden Hammelfleischstücken mit rohen Kartoffelstücken, Wurzelwerk, einigen Birkens, Peters, dem nötigen Salz und Pfeffer und etwas Bouillon etwa 40 Minuten gedämpft.

Schnitzel mit getrockneten Pilzen

Aus der Soße und den Schnitzeln auf billige Weise einen pikanten Geschmack zu geben, brate man Trockenpilze, die man vorher 1 bis 2 Stunden in Wasser geweicht hat, in dem Fett mit

Gebackene Karbonnisch

Die Karbonnisch fecht man ab, schneidet sie in feine Scheiben, bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer, wendet sie in Öl und geriebener Semmel um und brate sie in heißer Butter braun. Geerbene Karbonnisch verbessert den Geschmack.

Spinat mit Speck und Hering

Der abgekochte Spinat wird fein gewiegt; geräucherter Speck brate man braun, tue soviel Spinatstreu hinzu, als man braucht und schütte den gewiegten Spinat hinein. Salz, geriebene Mustat, etwas gehackten Hering oder Sardelle und geriebene Zwiebeln läge man hinzu, läße die Mehl hinein und lasse alles tüchtig kochen.

Waffeln

Einen Liter Sahne, 1/2 Pfund Butter schon mit gerührt, 2 Pfund Mehl, 6 Eiweiß zu Sahne geschlagen und gut 1/2 Pfund Zucker, tüchtig zusammengerührt. Auf einem Backblech in Fett oder Palmöl backen.

Reinigungspaste

Eine Paste zum Reinigen von hellen Stoffen, ohne Ränder zu hinterlassen. Ein Teil wird von Benzol und Karbolsäure bereitet. Die Stoffe müssen damit drei bis sechs Tage etwas liegen lassen und mit einem sauberen Tuch tüchtig verreiben.

Pfeffer aus dem Magen sind mit Glare-Wasser und Paste natürlich nicht rauszubringen; dazu eignet sich besser Schnaps. Dieses Mittel hat erprobt und empfiehlt deshalb auch warme Eier

Garon Zola II

Räuchern zu Hause!

Eine erprobte Miniatur-Räucherlampe

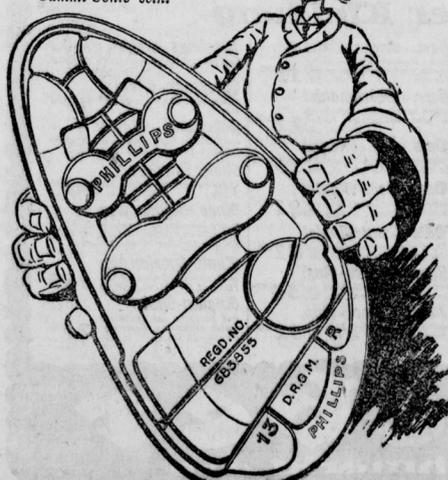
Vor einiger Zeit war ich Zeugin, als einer Frau für das Räuchern eines 2 Pfund schweren Stück Fleisches 60 Pfennig überlangt wurden. Die Kundin war sehr erstaunt über den hohen Preis. Die Geschäftsinhaberin rechtfertigte sich damit, daß der Saft Schmalz, der in der Vorriegerzeit 40 Pfennig kostete, heute mit 2,50 Mark im Preise steht. Die Frau mußte also für das Räuchern eines kleinen Stückchen Fleisches den Preis für 1/2 Saft Schmalz bezahlen. Darum möchte ich Ihnen meine Miniatur-Räucherlampe vorführen, die ich mit geringer Mühe und wenig Kosten selbst herstellen, und die mir seit einer Reihe von Jahren sehr gute Dienste leistet.

Meine Räucherlampe besteht aus einem etwa 50 Zentimeter hohen Porzellan- oder Butterfaß. In dessen Boden sind einige kleine Löcher gebohrt, um daran die zu Räuchern bestimmten Stücke aufzuhängen. Unter der zweiten Öffnung des Rindenshebels wird der Abzug fest mit feinstem Papier verstopft. Für und Schieber werden fest verankert. Lieber die zweite Öffnung wird das Gefäß gefüllt. Für die Feuerung des kalten Herdes wird auf einen Unterfuß etwas Gant gelegt, darauf streut man angefeuchtete Späne. Der Herd wird zu bedeckt; von Zeit zu Zeit werden einige Späne nachgelegt. Zum Räuchern eignen sich Buchenholz- oder Eichenholzspäne, die man beim Drechseln bekommt, am besten aber Wacholder- oder Eichenholzspäne geben einen feinen Geschmack. Rindenshebel sind unentbehrlich. Nach 3 Stunden ist das Räuchern zu unterbrechen. In solchen Tagen kochte ich, der Räucherung entsprechend, entweder auf Gas oder im Kessel. Je nach Stärke der Stücke dauert das Räuchern 3 bis 8 Tage. Sehr schnell und einfach geht das Räuchern mit Gelseffig. Die einzelnen Stücke werden damit niederstoft bestreut und an der Luft getrocknet. Statt man Wurst machen, so kann man statt der Dämme füllten verwenden, die aus altem Reiner, Kessel- oder Baumwollgewebe genäht werden. Würste in Stoffhüllen dürfen nicht gebackt werden.

J. E.

Onkel Phillips' Motto:

An jedem Schuh, für gross und klein, muss Phillips' Gummi-Sohle sein.



40 Millionen Paar

Phillips' Dauer-Gummi-Sohlen

sind im letzten Jahre auf dem Weltmarkt umgesetzt worden. Im laufenden Geschäftsjahr wird diese Zahl noch bei weitem überschritten werden. Das für unsere Phillips' Dauer-Gummi-Sohlen verwendete Rohmaterial stellt anerkannt das Allerbeste dar, was für diesen Zweck verarbeitet werden kann.

Phillips' Dauer-Gummi-Sohlen

sind billiger als Ledersohlen und halten dreimal länger als diese, wodurch eine nicht zu unterschätzende Geldersparnis erzielt wird.

Phillips' Dauer-Gummi-Sohlen

haben den Vorzug gegenüber anderen Gummi-Sohlen, dass sie beim Tragen nicht zu sehen sind. Sie können mittels der beigegebenen Gummi-Lösung sehr leicht von jedermann selbst an die Stiefelsohlen geklebt werden.

Phillips' Dauer-Gummi-Sohlen

verbürgen einen leichten, elastischen Gant, rufen ein angenehmes, wasserabweisendes Gefühl hervor und besitzen dadurch jeden Druck auf der Fuss-Sohle. Die auf den Phillips' Dauer-Gummi-Sohlen vorhandenen Vertiefungen und Erhöhungen bieten einen sicheren Schutz gegen Ausgleiten. Phillips' Dauer-Gummi-Sohlen sind für neue und getragene Schuhe zu verwenden, selbst wenn die Sohlen bereits dünn gefaßen sind.

Phillips' Dauer-Gummi-Sohlen

sind in allen Größen in schwarzer und brauner Farbe für Herren-, Damen- und Kinderschuhe zu haben. Sie kosten pro Paar einisch. Gummilösung für Herren Mark 4.—, für Damen, Knaben und Mädchen Mark 3.—, für Kinder Mark 2.75. Stahlstrahlbürste zum Aufrauhnen der Ledersohle 50 Pf.

Stiller

Ablieverhand für Gross-Berlin und Versand nach auswärts (Sohlenummris einlesen): Berlin C 19, Jerusalemstrasse 32-35 / Engros-Vertrieb für Deutschland: Carl Maas, Berlin W 8, Jägerstrasse 13