Berliner Volks-Zeitung
Nr. 251 73 Jahrgang

Morgen-Ausgabe · 1. Beiblatt
Freitag, 29. Mai 1925

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Darf man Kartoffeln gießen?

Ratschläge eines Fachmanns

Nach meiner Natur- und Wetterbeobachtung bekommen wir einen guten, trockenen Sommer. Weil in diesem Jahre die Ostwinde vorherrschen werden, die uns fast sonnige, regenlose Tage bescheren, leider aber auch kühle Nächte, so wird zeitweise große Dürre eintreten. Wie steht es nun mit dem Gießen und Düngen im Sommer, dürfen auch Erbsen, Bohnen, Linsen und ganz besonders die Frühkartoffeln gegossen werden, da es doch eine uralte Regel sei, alle diese Kulturpflanzen nicht zu gießen?

In dem überaus trockenen Jahre 1911 goß dicht vor Grünau ein Straßenbahner, dem ich das geraten hatte, seine Bohnen, Kartoffeln usw. und wurde deswegen von seinen Kollegen ausgelacht. Aber was für eine Prachternte hatte der Mann auf seinem Grundstück an Bohnen, Frühkartoffeln usw.!

Man muß, wenn der Regen wochenlang ausbleibt und noch dazu austrocknender Ostwind weht, alle Gartenfrüchte tüchtig gießen, nicht alle Tage, sondern alle Woche vielleicht einmal, aber dann tüchtig und durchdringend. Das Gießwasser muß den Boden bis tief zur Pflanzenwurzel hinab durchfeuchten; ein bißchen Ueberbesprengen hat keinen Zweck, es erkältet nur die Pflanzen und macht die Oberfläche des Bodens hart. Weshalb legt denn die Landwirtschaft jetzt künstliche Regenanlagen an?

Der Kleingärtner hat es noch viel leichter, sein kleines Stückchen Land zu bewässern, wenn er auch nur alle Sonntage hinauskommt. Wenn er aber gießt, dann tüchtig, als wenn ein Gewitterregen alles durchnäßt hätte, nicht auf die Blätter der Erbsen, Bohnen, Kartoffeln usw., sondern in die Rillen zwischen den Reihen, und nicht mit der Brause, sondern mit dem Rohr oder, falls er Wasserleitung hat, mit dem Schlauch. Man gießt nach einem Gewitterregen ja auch die ganze Woche nicht, sondern man greift zur Hacke, lockert den festgeschlagenen Boden und vertilgt das Unkraut. So behandle man auch seinen Garten, dann wird man auch Erfolg haben. Natürlich vertragen alle Hülsenfrüchte, Kartoffeln usw. viel mehr Trockenheit als Gurken, Tomaten, Kohl, Salat, Erdbeeren usw., man gießt hier mir in der größten Not, aber gießen muß man auch hier, falls es zu trocken wird, sonst kommen diese Gartenkulturen nicht auf.

Obergärtner Franz Rochau.

Wie fessele ich meinen Mann?

Aus den Erfahrungen einer klugen Frau

Die beste Richtschnur geben unsere beiden großen Dichter, wenn sie schreiben: „Drum prüfe, was sich ewig bindet!" und „Dienen lerne bei Zeiten das Weib nach seiner Bestimmung; Denn durch Dienen allein gelangt es endlich zum Herrschen, zu der verdienten Gewalt, die ihr im Hause gebührt!"

Mir hat es das Schicksal besonders leicht gemacht, ich habe einen sehr lieben, fleißigen und ordentlichen Mann; er war bereits ein sehr liebevoller Sohn und Bruder, solche pflegen auch meistens gute Ehemänner zu sein. Viel kann aber auch die Frau dazu beitragen, das Zusammenleben so zu gestalten, daß der Mann sich wohl fühlt in seinem Heim! Auch das einfachste Essen muß sorgfältig zubereitet und pünktlich auf dem Tisch stehen. Unpünktlichkeit gibt immer Anlaß zu Verstimmungen, ebenso Gleichgültigkeit in anderen Fällen. Unangenehme Mitteilungen unterlasse man vor dem Essen, sie könnten das beste Gericht verderben. Man störe den lieben Mann nie beim Lesen. Raucht er gerne, sei man nicht so ängstlich auf die Gardinen bedacht, diese sind leicht gewaschen. Die Zufriedenheit des Mannes ist mehr wert! Kleine Mängel und Eigenheiten des einen sollte der andere nie bemängeln! Das verletzt das Ehrgefühl; das gute Vorbild wird da weit besser am Platze sein. Sehr empfindliche Menschen sind leicht verstimmt, versuche nie, sie durch Neckereien zu erheitern, bewahre in diesem Falle ein verständnisvolles Schweigen, aber nicht etwa Schmollen. Gegenseitige Achtung und unbegrenztes Vertrauen dürfen nicht fehlen. Auch sollten sich beide Teile in Selbstbeherrschung und Geduld üben.

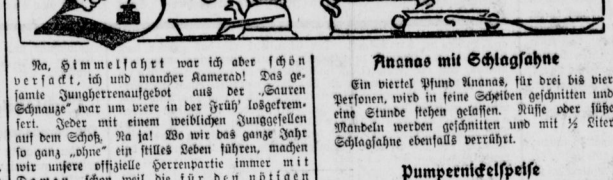
J. E.

Balkonpflanzen

Einen reizenden Balkonschmuck bilden Kletterpflanzen. Als solchen ist besonders zu empfehlen: die bohnenartige Winde, die man in folgender Weise zieht: Man setzt den Samen in gewöhnliche Balkonkästen und streckt über den ganzen Balkon Bindfaden oder dünnen Draht. Die Pflanze entwickelt sich sehr schnell und bildet bald ein schattiges Dach. Empfehlenswert ist es, neben der Winde auch Wicken zu säen, die zwar nicht so hoch wachsen, dafür aber entzückend blühen und einen feinen Duft entwickeln. Sehr schön sind auch Kästen mit bunter Kresse, vor allem sehr dankbar, da sie bis spät in den Herbst hinein blühen und die Blätter nicht gelb werden. Ein anderer sehr dankbarer Schmuck ist wilder Wein, der indessen selten richtig behandelt wird. Da der Wein sehr stark Wurzel treibt, so ist es unrichtig, ihn in flache Kästen zu pflanzen. Man verfahre statt dessen nach folgender Methode: In die Ecken des Balkons stelle man etwa 80 Zentimeter hohe und 25 Zentimeter breite Kästen, die beliebig lang sein können. In diesen Kästen können sich die Wurzeln des Weins frei nach unten entwickeln und werden bald einen überreichen Blätterschmuck treiben. Nur vermeide man zu vieles Gießen; die Pflanze braucht nur dann Wasser, wenn die Erde von oben soweit getrocknet ist, daß man mit den Fingern keine Feuchtigkeit mehr fühlt. Dann gieße man in kurzen Abständen neues Wasser auf, jedoch immer abgestandenes. Zweimal im Jahre etwas Blumendünger zu geben, ist dem Wachstum der Pflanze sehr förderlich.

Trockenheit und Neuanpflanzungen. Vielfach gegen uns Anfragen zu, wie es komme, daß in diesem Frühjahr die angepflanzten Bäume und Sträucher nicht anwachsen wollen. Hieran ist der austrocknende Ostwind schuld, der allen Zweigen und Jungblättern die Feuchtigkeit entzieht. Man nehme die Bäume oder Sträucher nochmals heraus, lege sie in Wasser, damit sich die Wurzeln ordentlich durchziehen, beschneide nochmals die Wurzelflächen, die abgestochen waren, pflanze dann den Baum nochmals ein, schlemme die Wurzeln gut im Boden ein und fülle dann genügend Erde nach, lasse aber einen guten Gießrand. Alle Tage müssen dann Stamm und Krone der Bäume sechs- bis achtmal mit Wasser überbraust werden, dann wachsen Bäume und Sträucher sicher an.

F. R.



Na, Himmelfahrt war ich aber schön verfackt, ich und mancher Kamerad! Das gesamte Jungherrenaufgebot aus der „Sauren Schnauze" war um viere in der Früh' losgekremsert. Jeder mit einem weiblichen Junggesellen auf dem Schoß. Na ja! Wo wir das ganze Jahr so ganz „ohne" ein stilles Leben führen, machen wir unsere offizielle Herrenpartie immer mit Damen, schon weil die für den nötigen Spektakel sorgen. Das Auge des Gesetzes, das diesmal besonders scharf an allen Straßen- und Waldecken wachte, hielt uns für einen legitimen Ehevausflug, für brave Schafe unter den vielen räudigen und lächelte milde. Wir sind ja im großen und ganzen auch ohne polizeiwidrige Auswüchse am anderen Morgen wieder einpassiert — aber in puncto Alkohol ist doch mancher aus der Falle gerollt. Doch Ihr wißt ja Bescheid! Wie mancher Kochbuchschwestermann mag unterlegen sein im Kampf gegen den Drachen — nun ja, was ist der Alkohol denn sonst?! Ein Drache, den zu vertilgen für jeden Mann ein Pflichtgebot der edlen Nächtenliebe ist! Welche von Euch Frauen hat aber das rechte Verständnis für dieses stille Heldentum? Die Strickjen jedenfalls nicht! Doch des nebenbei! Betrachtet Ihr wenigstens meinen himmelfahrtlichen Kochbuchauskall unter diesem ethischen Gesichtspunkte und lernt begreifen, daß in solchen Fällen Herrendienst vor Frauendienst geht! So, nun zieht keinen Flunsch mehr, setzt Euch an den Tisch und eßt brav, was Euch heute vorgesetzt wird! Zunächst gibt's von Tante Idel:

Krautschnitzel

3 Pfund Weißkraut, 250 Gramm geriebene Semmel, 4 Eier, eine mittelgroße Zwiebel, Salz, Muskat oder Pfeffer. Der Kohl wird abgebrüht, ausgedrückt, fein geweigt und mit den übrigen Zutaten gemengt. Die Zwiebel muß vorher angebraten werden. Schnitzel davon geformt, paniert, gebraten und mit brauner Butter übergossen. Dazu Salzkartoffeln. Schmecken auch kalt und gewärmt gut.

Dazu reiche ich Euch Tante Idels vorzüglichen selbstgemachten:

Himbeersaft

Die Himbeeren werden zerdrückt, durch ein Tuch filtriert. Die Rückstände werden, sofern man nicht Marmelade davon bereiten will, mit etwas Wasser aufgekocht und nochmals durchlaufen lassen. Der so gewonnene Saft wird mit oder ohne Zucker in Flaschen gefüllt und sterilisiert. Auf dieselbe Weise bereitet man Johannisbeersaft.

Tomatensaft

Reife Tomaten werden zerschnitten. 10 Pfund mit ½ Liter Wasser solange auf gelindem Feuer gekocht, bis sich die Haut rollt. Dann durch ein Sieb gerührt. Die Rückstände werden mit etwas Wasser nochmals aufgekocht und ebenfalls durchgerührt. In Flaschen sterilisiert. Eine Flasche dieses Saftes genügt für 2 Liter Suppe und ist dem Pürree bei weitem vorzuziehen.

Diese schönen Sachen lagern bei mir schon ein volles Jahr. Ein gütiger Zufall spielt sie mir gerade heute in die Hand! Auf dem Einwickelpapier finde ich nämlich eine Abhandlung über das Thema: „Wie fessele ich meinen Mann?" Denen, die Aufklärung darüber nötig haben, reibe ich sie an anderer Stelle unter die Nase! Auch Tantchens dito gefundenes und placiertes Einmacherezept sei Eurer Aufmerksamkeit bestens empfohlen! Nun fahre ich fort in meiner Vorlesung aus Pommern-Klärchens Weisheitum mit:

Zitronencreme

In ½ Liter süßer Sahne oder Milch kocht man ½ Pfund Zucker. Wenn abgekühlt, tue man hinein 30 Gramm weiße Gelatine, aufgelöst, ½ Flasche Weiß- oder Apfelwein, die Schale und den Saft von 3 Zitronen; lasse nochmals aufkochen und gieße es durch ein feines Sieb in eine Schale. Man gebe kleine Puppenmakronen dazu.

Ananas mit Schlagsahne

Ein viertel Pfund Ananas, für drei bis vier Personen, wird in feine Scheiben geschnitten und eine Stunde stehen gelassen. Nüsse oder süße Mandeln werden geschnitten und mit ½ Liter Schlagsahne ebenfalls verrührt.

Pumpernickelspeise

Geriebener Pumpernickel, geriebene Blockschokolade, Kirschfleisch oder anderen Zuckerfrüchten schichtweise in eine Glasschale getan und zuletzt mit Schlagsahne gefüllt. Auf diese kommen auch noch als Garnierung süße Früchte.

Mandelplätzchen

¼ Pfund Butter zu Schnee gerührt, 4 Eier, ½ Pfund Zucker, eine abgeriebene Zitrone rühre man ½ Stunde, dann schütte man ½ Pfund Mehl und ¼ Pfund geriebene Mandeln dazu, mische leicht durch und backe kleine Häufchen davon auf gefettetem Blech geld.

Hefenbretzeln

½ Pfund Butter, 2 Eier, 150 Gramm Zucker, ein Pfund Mehl und ¼ Liter süße Sahne oder Milch werden in einen vorher angesetzten 30-Gramm-Hefeteig gerührt, dann forme man kleine Bretzeln, bestreiche sie, wenn sie nochmals gegangen, mit Eigeld, streue viel Zucker und Zimt darüber und backe sie auf gefettetem Blech.

Kalbs- oder Schweinehirn

Man brühe das Hirn, ziehe die Haut ab und brate es zerkleinert in heißer Butter mit leicht gebräunten Zwiebeln, streue Pfeffer und Salz darüber und lasse es ¼ Stunde auf gelindem Feuer braten, dann zerquirle man 2 bis 3 Eier mit etwas Salz und gieße es über den Brägen.

Gespickte Kalbskeule

Die von allen Häuten befreite Keule wird dicht gespickt und tüchtig gesalzen. Brate sie im heißen Ofen 2 bis 3 Stunden braun, tue getrocknete, vorher in kaltem Wasser geweichte Morcheln oder andere Pilze hinzu und rühre mit Mehl oder Mendamin ab.

Kalbskeule mit Kapern

Die Kalbskeule reibe man mit Pfeffer und Salz ein, lasse sie so eine Stunde liegen, brate sie im Ofen recht braun, gieße nach und nach saure Sahne und zuletzt einige gehackte Sardellen und ein paar Kapern dazu.

Weißbiersuppe als kalte Schale

Von abgefülltem Weißbier wird eine ¾-Liter-Flasche mit ½ Liter Milch, Schale und Saft einer Zitrone, Nelken, einem Stückchen Zimt, einer Priese Salz, Zucker nach Geschmack gekocht, mit drei großen Löffeln Mondamin abgerührt. Wenn die Suppe abgekühlt ist, rühre sie mit 2 bis 3 Eigeld ab. Das Weiße wird zu Schnee geschlagen und davon Klöße in die Suppe abgestochen. Zuletzt streue man Zucker und Zimt darüber.

Buttermilchsuppe

Buttermilch läßt man unter ständigem Rühren mit etwas Zitronenschale, viel Zitronensaft, Zucker und wenig Salz aufkochen, rühre guten Gries hinzu und rühre mit Eigeld ab und mache Schneeklöße darauf.

Wie ich heute mein Soldbuch fertigmache zum Lohnappell, sehe ich zu meinem Schrecken, daß mir Schwester Anny mit dem Fritkassee-Kuheuter und Schwester Steffi aus Detroit, bzw. ihre Mutter, die doch für sie als Ersatzmann dient in unserer Schwadron, aus dem Register gerutscht sind. Ich darf das gar nicht so laut schreiben, sonst seixt sich Amandus eins — als wenn nicht bei jedem einmal was rutschen könnte! Meldet Euch sofort, damit auch Ihr empfahet, was Eure Taten wert sind, aus der Hand Eures

Gorgon Zola II

Flüssiger Blumendünger

Rezept zum Selbstherstellen

Für Düngung von Topfpflanzen im Zimmer kann man sich leicht mineralische Nährsalzlösungen selbst herstellen, um sie als flüssigen Dünger zu verwenden.

Die nötigen Zutaten erhält man in jeder größeren Drogerie. Man braucht dazu 15 Gramm phosphorsaures Ammoniak, 15 Gramm Kalisalpeter, 5 Gramm schwefelsaures Kali, 25 Gramm Natronsalpeter, 40 Gramm schwefelsaures Ammoniak. Diese Salzmengen löst man in soviel Regen- oder Flußwasser, daß die fertige Lösung gerade einen Liter beträgt. Zum Gebrauche werden 10 Kubikzentimeter davon mit einem Liter Wasser verdünnt. Alle 8 bis 10 Tage wird die Düngung wiederholt. Wenn zur Bereitung der konzentrierten Lösung — also des flüssigen Düngers — ganz weiches Wasser genommen wurde — Regen- oder Schneeschmelzwasser, destilliertes —, ist die Lösung klar. Je mehr Kalk und Magnesiasalze das zur Bereitung des flüssigen Düngers dienende Wasser enthielt, desto trüber wird die fertige Lösung sein, weil sich gewisse unlösliche Salze bilden. Dies schadet nichts. In diesem Falle muß der flüssige Dünger vor dem Verdünnen gut aufgeschüttelt werden, und dann wird die notwendige Menge abgemessen.

Zum Verdünnen des flüssigen Düngers ist jedes Wasser anwendbar, das auch allein zum Begießen von Pflanzen verwendet werden kann. Die gesamte Menge der oben erwähnten Salze ergibt im ganzen 100 Liter verdünnte Lösung zum Begießen.

Eier fressende Hühner

Heilmittel

Eine der schlimmsten Gewohnheiten, die Hühner annehmen können, ist das Eierfressen. Hat einmal ein Tier Geschmack daran gefunden, dann steckt es leicht den ganzen Stamm an, und mit der Einträglichkeit der Zucht ist es vorbei.

Weichschalige oder gelmicke Eier dulde man nicht in ihrem Bereiche und benge dem Legen dünnschaliger oder gar schalenloser Eier durch ausreichende Kalkfütterung vor. Eierschalen gebe man nur zerkleinert. Besondere Gefahr liegt dort vor, wo viele Tiere in engen Räumen gehalten werden. Stehen dann noch die Nester zu ebener Erde, oder sind zu wenig Nester vorhanden, so wird leicht ein Ei herausgescharrt und geknickt oder beim Streit um die Nester zertreten. Auch die Fallnester sind nicht selten die Ursache des Eierfressens, wenn sie nicht häufig genug nachgesehen werden. Bleiben die Tiere nämlich zulange eingesperrt, so werden sie unruhig und beginnen im Nest herumzutreten und zu scharren. Dadurch wird dann manches Ei zerbrochen und so eine Beute des Huhnes.

Als Heilmittel für eierfressende Hühner wird empfohlen, ein ausgeblasenes Ei mit einem scharfschmeckenden Inhalt zu versehen, etwa Senf oder Cayennepfeffer. Dadurch sollen die Tiere den Geschmack nach frischen Eiern recht bald verlieren. Ein echt amerikanisches Verfahren ist folgendes: Verabreiche deinen Hühnern einige Tagelang als alleiniges Futter nur frische Eier in reichlicher Menge, nichts anderes. Anfangs fressen sie mit großer Gier diese willkommene Speise; aber sehr bald schon soll der Appetit nachlassen. Am dritten Tage schon, so wird versichert, sollen die Tiere sich kaum mehr um die Eier kümmern, und am vierten sogar lieber hungern. Das beste Mittel ist aber wohl noch immer, den Uebeltäter so schnell als möglich festzustellen und der Küche zu überliefern.

Das Einkochen von Früchten

In Weißbierflaschen

Da nicht jede Hausfrau in der Lage ist, sich einen Weck-Apparat zu kaufen, so sei hier auf das Einkochen der Früchte in Weißbierflaschen aufmerksam gemacht. Selbstverständlich müssen die Flaschen einen tadellosen Verschluß sowie Gummiring haben.

Beim Einkochen von Fruchtsäften, auch Schnittbohnen beachte man, daß ein zwei Finger breiter Hohlraum vor dem Verschluß frei bleibt. Dicke Gemüse, z. B. Spinat, Sauerampfer, Apfelmus usw. bedürfen eines dreifingerbreiten Hohlraumes, die Flaschen würden sonst beim Kochen zerspringen. Dagegen können kleingeschnittener Rhabarber, Blaubeeren und andere kleine Früchte bis an den Rand gefüllt werden. Die gefüllten Flaschen werden verschlossen, in einen Waschtopf auf ein Holzrosteg gestellt, der Topf mit Wasser gefüllt, gut zugedeckt und langsam auf Briketteuer zum Kochen gebracht. Die Kochzeit beträgt für Säfte 5, für dicke Sachen 15 Minuten. Die Flaschen müssen im Wasser erkalten. Gemüse kocht man einige Tage später nochmals.

Zum Entleeren der Flaschen beim Gebrauch der dicken Gemüse bediene man sich einer Drahtspirale.

J. E.