

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Die Kopfdüngung im Kartoffelbau

Und die Unkrautbekämpfung

Im Kartoffelbau wird immer noch nach alten Anschauungen aus Größtgrößen gewirkt, daher zum Schaden der Ernte. Man gibt die Sand im Mai, pflügt und grabt es auf, legt die Kartoffeln, und fertig ist die Bestellung. Nun hat das Sand keine Saat, nun ist die Arbeit getan. Das ist vollständig falsch. Denn erst fängt die Arbeit an. Nicht im Frühjahr, sondern schon im Herbst, muß das zukünftige Kartoffelfeld abgärtet werden, denn die Wintergrünstoffe sind alle im Zustand befindlichen Pflanzennährstoffe, der Boden hält sie fest und die Wurzel der Kartoffelpflanze fangen dann diese Nährstoffe im Mai/June begierig auf und führen sie der Pflanze zu.

Die Frühjahrspflanzung kommt der Kartoffel erst im August, in trockenen Sommern aber gar nicht, denn nur durch Bodenfeuchtigkeit, durch Regen und Regen können sich die Pflanzennährstoffe aus dem Stallung auflösen und in flüssigem Zustande der Pflanze zugeführt werden, mit dem Düng und Ertrag im Boden weiß die Pflanze nichts anzufangen, falls das auflösende Wasser fehlt.

Es gibt nun aber ein gutes Hilfsmittel zur Kopfdüngung im Mai/June, das ist die Kopfdüngung mit schwefelsaurem Ammoniak. Gerade dann, wenn die Kartoffelknollen aufsteigen, hat sie feinen Pflanzennährstoffe im Boden genug, um schnell vorwärts zu kommen, denn das höchste Kraft aus der Ammonie ist bald erschöpft. Da steuert man denn schwefelsaure Ammonie auf das Kartoffelfeld, es ist 30 bis 50 Pfund pro Morgen, es helfen die regnerischen oder trübenden Wetter, der Erfolg ist überaus groß. Wer es einmal versucht hat, läßt nie wieder davon!

Am besten noch die ersten Keimblätter der Kartoffelknolle den Boden durchbrechen, muß schon die Unkrautbekämpfung einleiten, denn wer hiermit zu lange wartet, hat es gar bald bitter zu bereuen. Hebrich, Rogelmeze, Weib, die kleine Weibchen, Rindfleisch, Wasserläuse und viele andere Unkrauter können mit der Hand leicht ausgerottet werden, doch muß man sich die Hände waschen und die Hände mit Wasser abwaschen, damit diese Unkrauter schon im Keime vernichtet werden.

Es können später immer noch genug Unkrauter auf. Wenn das Land noch in großen Schollen liegt, läßt es sich gut bearbeiten, besonders im Sandboden. Wo der Boden fest und lehmig ist, muß man erst mit einer leichten Walze die Klüften verfeinern und dann damit erst mit der Gabe darübersäen, und zwar hat dies gründlich, fest und quer zu geschehen. Wo man Ammoniak als Kopfdüngung gibt, muß dieses so sowie im Boden eingearbeitet werden, da tut ein intensives Gehen doppelt not.

Sind die Kartoffeln dann im Juni aufgefertigt, dann tritt der Gaderplüß in Aktion, und zwar schon dann, wenn die Unkrauter aufsteigen, nicht erst, wenn der Gaderplüß schon blüht. Man eggt am besten zweimal, hat auch zweimal und häufelt dann auch bald, damit die Stauden nicht leiden, falls sie inzwischen zu groß geworden sind. In August geht man dann die Kartoffelknollen noch einmal durch und nicht die ersten Unkrautpflanzen aus dem Boden, damit kein Unkrautpflanzen reif wird.

das Korn als Grüns vermehren und drückt die Schalen zum Scherenschnitt ein.

Unkrautpflanzen im Sommerbau. Beim Pflanzen im Sommer und Herbst kommen viele Unkrauter auf den Samenplatz, die schon feinfährige Samen tragen. Vermehrt man diese Weibchen einfach mit den anderen zu kompaktierenden Ertragspotenzier mit Wintergrünen lassen, daß der Unkrautpflanzen nicht abgetrieben ist. Die meisten Weibchen fangen man bekommen, indem man das verdichtete Unkraut mit ungetriebenen Raif verlegt. Auf eine Schicht dünner Unkrauter von 20 bis 25 Zentimetern Höhe, welche gut festgetreten wurde, bringt man so viel ungetriebenen Raif, daß damit die Unkrautpflanzen bis 4 Zentimeter betragen. Nun fährt man fort, abwechselnd eine Schicht Unkraut und eine Schicht Raif aufzubringen. Die letzte Schicht muß Raif sein. Den nun oben und an allen vier Seiten fest mit Erde ein, die noch mit einem Breite festgelegten wird, um möglichst vollständige Unkrautpflanzen zu erzielen. Es empfiehlt sich nun die oberste Schicht Erde in dem Kasten, daß sie über zur Gänze bringen würde, wenn nicht der Zutritt der Luft abgeschlossen wäre. Aus diesen Grunde darf die ausgebrachte Erde nicht zu

schwach sein. Die entwickelte Weibchen löst die Keimkraft jeder Art Samen löst. Der Inhalt des Kastens ergibt einen verlässlichen Dünger, dessen Wert durch den Raifgehalt noch belohnt ist gelagert wird.

Späte Erbsensaat. Auch für den Spätsommer — August, September — kann man sich mit frischen, jungen Erbsen versehen, wenn man bei der Saat darauf achtet, daß kein alter Samen verwendet wird. Reife Erbsen Samen von Spätsaat erhält man bei Erbsen einfach nur von frischem Saatgut, am besten von frischen Samen bestanden Jahres, höchstens von vorjährigen. Alle Frühorten sind auch für den Spätsaat geeignet. Wenn wir einen Teil der ersten, frühesten Erbsen zu erhalten wir noch rechtzeitig Saatgut, die Spätsaat. Die geliebtesten Pflanzen werden mit den Hülsen aus der Erde gezogen, 5 bis 8 Tage an der Luft getrocknet, die Kerne ausgepöht und vollständig in das schon fertig vorbereitete Land gelegt. Ein Haupterfordernis für das gute Aufkommen der Pflanzen im heißen Sommer ist die Sorge um die nötige Feuchtigkeit, die auch den ersten Pflanzungszeit vor dem Reizigen schützen muß. Die Samen dürfen nicht nach gelegt werden, sondern müssen 8 Zentimeter tief in den genügend angefeuchteten Boden kommen, festgedrückt und eingegossen werden, wenn regnerische Zeit herrscht. Im übrigen unterzieht sich die Behandlung nicht von denjenigen der Frühjahrsaat.

Das Säubern und Kalken der Obstbäume

Im Obstgarten sind nicht selten die Stämme und Äste der Bäume übermäßig mit Moosen und Flechten überwachsen, jene Schmarotzer, die der Baumrinde Licht und Luft rauben. Solch ein Obstbaum krankheit, wird viel von Raupen, Käfern und anderem Insekten heimgeführt und bringt auch keine Frucht zur Reife. Da ist es jetzt an der Zeit, mit einer Baumfahre oder Baumfahre, oder auch einer ganz gewöhnlichen Gartenhabe den Stamm bis in die hohen Äste hinauf sauber abzukratzen, alle Moos, Flechten, Insektenrinne zu entfernen und dann den Baum mit einer spritzen Stahl-Drachbüchse zu säubern. Man hier aber nicht das Garte zu weit tun und die Rinde bis auf die Holzrinne bloßlegen! Die grüne Rinde ist nicht dar, auf keinen Fall verlegt werden, weil dies leicht trockenste Stellen hervorruft würde. Nur alles entfernen, was sich nur bei Moosen, Flechten, Insektenrinne, leicht von Baum ablösen läßt, dann kommt die Bürste und säubert die rissigen Spalten in der Rinde. Gut ist es, wenn man einen alten Plan, Säckchen oder einige alte Säcke unter dem Baum ausbreitet, damit alles, was man abkratzt und abblättert, hier aufgefangen und dann ins Feuer geschüttelt werden kann. Am Abend wird man dann merken, wieviel Schmutz und Insekten man hier versammelt hat, denn gerade unter der Rinde ist unappetitliche Obstbaumrinne überwintert die Geblagen der Schädlinge und diese selbst.

Hat man nun alles geäubert, rührt man sich Kalkmilch aus gelöschtem Kalk ein und streicht damit alle Stämme und Äste an, denn dieser Kalkmilch ist das beste Mittel, daß die Obstbäume nicht so frühzeitig in Saft treten und zu treiben beginnen. Die graufärbige Farbe der Obstbaumrinne nimmt die Sonnenstrahlen begierig auf, die weisse Kalkfarbe aber wirkt sie zurück. Gut ist es, wenn Kalk, die Baumrinne etwas Schädlingbekämpfung mit einer gutbewährten Flüssigkeit einzuspritzen, zum Beispiel Kupfer, Berob's Pflanzenöl usw., feinmalen aber mit Kalkmilch, das Gift für alle Bäume ist.

Großfeld-Beregnung

Erfolgreiche Verjuge in Baden

Unter Mitwirkung des Kulturbaumeisters in Karlsruhe wurde auf dem ehemaligen Flughafen bei Kallstadt in Baden eine Wassererzeugungsanlage mit einer Stundenleistung von 150 Kubikmetern geschaffen. Diese Wassermenge wird aus zwölf Meter Tiefe geholt und durch eine Großfeld- und Hochdruck-Beregnungsanlage auf dem Gelände gleichmäßig verteilt.

Nach den Plänen des Ingenieurs Herr Ludwig Banninger wurde erstmalig eine bisher für unmöglich gehaltene Wasserleistung von 300 Meter Länge und 200 Meter Breite von 12 bis 13 Meter proflisch erfolgreich erzielt. Diese das Wasser gleichmäßig verteilende Werke wird zurzeit Tag und Nacht in dem Gelände zwischen der Bahnhofs-Karlsruhe-Baden-Station und dem Rhein auf die Flächen gewälzt. Es werden dort nach amerikanischen Muster eingetragene Wasserwerke bei der großen Höhe dauernd abgeregelt feucht gehalten, so daß sich durch Wassermenge von 100, 200 und 300 Liter ein sehr spärliches Wachstum entfaltet. Das Leistungssystem ist mit Längsrohr-Schneefüllungen ausgerüstet. Die Hochdruck-Turbinenwerke wird durch einen Schwerkraftmotor angetrieben.

Somit kann sich der Staat Baden rühmen, als erster süddeutscher Staat mit der stärksten Feld-Beregnungsanlage Europas zu verfügen.

Delzweck-Aufbewahrung

Im Sommer

Die bewahrt man Delzweck im Sommer auf! Es kommt nun endlich die Zeit, wo wir der Witterung keine nennenswerten Rückschlüsse mehr zu erwarten haben und die Winterfeldung endgültig beiseite legen können. Ende April oder Anfang Mai ist der geeignete Zeitpunkt für die Hausfrau, das Delzweck für den Sommer aufzubewahren. Am besten ist es, dazu eine Holzschale zu verwenden, die man sorgfältig mit Zeitungspapier auslegt und dieses auch an den Innenwänden befestigt. Man legt man in die Schale ein großes Tuch, eventuell ein altes Bettlaken, und legt darauf die aufzubewahrenden Delzwecke, die man vorher einige Stunden lang auf einem Balton geläutet und gründlich ausgepöht und ausgeblüht hat. Auf dieses Tuch entfernt man aus ihnen erst einmal den Staub, der sich im Laufe des Winters angesammelt hat, und außerdem gerührt man eventuell schon vorhandene Motenfliegen. Man die Schalen in der Höhe vor Wotten zu schützen, streut man in jedes Stück Pfeffer hinein. Ist dies geschehen, dann näht man das Tuch zu und schließt die Schale. Diese nun noch von allen Seiten mit Zeitungspapier verklebt. Hat man seine Schale, dann genügt es schließlich auch, die Schale einfach in ein Tuch zu legen und Zeitungspapier und Pfeffer dazu zu tun.



Das B.U.Z. Kochbuch

gewiegt wird, gewiegt Semmel, 1 St., gehackten Kapern, geriebener Zwiebel, Pfeffer und Salz und geriebener Semmel gefüllt, bemehlt, in Fett gebraten und zuletzt mit saurer Sahne abgerührt.

Gepölte Kalbsbrust

Eine Kalbsbrust wird von den Knochen und Ähren befreit, mit einer Fleischfarbe oder Pfannen gefüllt, mit Pfefferstreifen gepöht und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Dann in heißem Fett im Braten braun gebraten und 1/2 Liter saure Sahne nach und nach zugegeben.

Suppenfleisch mit pikanter Soße

Zwei Zwiebeln werden in viel Fett gebräunt, Mehl darin gebräunt, mit Brühe oder saurer Milch oder Sahne vermischt, geriebener Zwiebel, Mehl, Gewürz, Salz, Pfeffer und Kapern und das in Würfel geschnittene Fleisch hineingelegt und durchgesehen lassen.

Gebadener Blumenkohl

Ein großer, weicher, abgehoelter Blumenkohl wird in eine mit ausgeglichener Butter gefüllte und mit einem Eierdunst gebräunten. Dann im Ofen baden lassen.

Dünne Aufschnittschüssel

Geräuchertes Eier werden in Scheiben geschnitten, ebenso schneide man gute, feste Tomaten in Scheiben, beides die Hälfte Tomaten mit feingehacktem Zwiebeln, die andere Hälfte mit in feine Streifen geschnittenem Speck, den man überbräut. Eine Schüssel richte man in der Mitte die Tomaten ringförmig, die Geräucherten und Zwiebeln herum, oder feine Aufschnittchen, die andere Schüssel wieder in der Mitte Tomaten, statt der Eier Schinken oder anderen Aufschnitt und dazwischen mit dem Grünen.

Weingelee

2 Flaschen Apfelwein, 1/2 Flasche Weingelee, Vanille, Zitronenschale, Saft von einer Zitrone und Zucker nach Geschmack lasse man aufkochen. Die 15 Blatt rote Gelatine auf und zerzähre alles damit. Diese in Glasflaschen und lasse es erkalten. Es ist zu empfehlen, die Speise tagzuvor zu bereiten. Man gebe dazu Schlaghahn.

Wein-Blancmarron von Gago

1 Liter Weiß- oder Rotwein, 1/2 Liter Wasser, wird gerührt, ein kleines Gläschen Krat, abgeriebene Zitrone, Zucker nach Belieben und 200 Gramm Saft lasse man unter Rühren zu einem Brei kochen. Nachdem der Flamme abgehört ist, tut man von vier Eimeln geschlagenen Eines hinzu. Schlaghahn schmeckt sehr gut dazu.

Schokoladenpfeife

1 Pfund geriebene Schokolade wird in 1/2 Liter Wasser oder Milch, mit einem Schnapsgläschen Rum, Zucker, Vanille und Mandarin oder Stärke zu einem Brei gekocht und mit zwei Eioßweißchen, wenn abgehört, zuletzt verührt. Ist hin bis hoch, daß es gerechnet hat, nun braucht die Striechen wenigstens nicht mehr jeden Morgen Wasser zu schleppen, so sie hoch bis so viel Zeit verschleudert in der Traube-Garde, in der zum Getreide abgereicht zu sein. Gut mit bereitgestellten Stoff zu melden in der angenehmen Lage ist Guro.

Gefüllte Tomaten

Tomaten werden von der einen Seite aufgeschnitten, das Innere ausgehöhlt und mit einer Masse von gehacktem Rindfleisch, welches fein

Buchweizenanbau auf Sandboden

„Ceneveters Sandkorn“

Wir können niemals eine vollständige Entscheidung darüber geben, Sandboden unbedeutend liegen zu lassen; denn das gibt nichts mehr, trifft nicht zu, gibt es doch eine ganze Menge Futter- und Getreidepflanzen, die hier noch gedeihen und verhältnismäßig gute Ernten bringen. Zu diesen Kropfpflanzen für Mensch und Tier gehört der stark mehlighaltige Buchweizen, eine uralt Kulturpflanze, die schon vor Tausenden von Jahren kultiviert wurde. Pappyrus esculentum und F. tartaricum, diese beiden Sorten des Buchweizens sind es, die hier zu empfehlen sind. Im Falle sind diese beiden Getreidearten unter dem Namen Heideforn, Weidforn, Tartarweizen, Spottfischer Weizen oder Silbergrausen Sandkorn, bei den Ältern in Romas bei Pöckdam in der Mark aber unter der Bezeichnung Ceneveters Sandkorn bekannt. Man sät sie mit Sande, pflügt es recht locker auf, glättet es mit Gabe und Walze recht sauber und fahnt dann das Buchweizenform recht dünn und gleichmäßig aus und eggt es recht leicht im Boden ein. Durchfeuchtet ein Gewitterregen gründlich den Sandboden, so feint schnell die Saat auf. Unkraut ist auf sterilen Sandboden besten füttern, die jungen Buchweizenpflanzen brechen einander und lassen so kein Unkraut aufkommen. Schon im Juli ist der Buchweizen zur Grünfütterung herangereift. Will man ihn reif ernten, muß man ihn im August, läßt ihn gut werden, drückt die Körner gleich aus, läßt

Ungarische Röstkartoffeln

Gleichmäßig große Kartoffeln kühlt und wäscht man sehr sorgfältig und trocknet sie ab. Man schneidet an einer Seite eine Rinne ab, fällt sie mit Wasser, die man mit Fett und Petersilie vermischt hat. In einem mit Pfeffer und Salz belegten, werden sie im Braten langsam gar gekocht. Man ist sie mit der feinsten gewordenen Soße.

Gefüllte Kartoffelkruste

Seien Kartoffelkruste füllt man in gut getriebene Weizenform, an beiden Enden ein gibt formlos ein paar Butterflöckchen und läßt die Spitze im Ofen leicht abkochen. Man richtet die Kruste gefüllt mit Gemüse oder pikantes Soße ein.

Buttermilchsuppe

1 Liter gute Buttermilch oder auch geronnene oder saure geronnene Milch, wird mit einer Tasse Salz, Sahne und Saft einer Zitrone und Zucker unter feinem Rühren gekocht und mit Griech oder Mandarin dickig gerührt und mit Eigelb abgerührt.

Gefüllte Tomaten

Tomaten werden von der einen Seite aufgeschnitten, das Innere ausgehöhlt und mit einer Masse von gehacktem Rindfleisch, welches fein

Gorgon Zola II