

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Gartenarbeiten

Im Juli

Im Gemüsegarten bildet Jäten und Gießen und Düngung mit Sande in diesem Monat die Hauptarbeit, denn trotz aller Düngung im Frühjahr ist das Unkraut prächtig gediehen, besser als alle Gemüsepflanzen.

Die Regenperiode, die mit dem Johannisfest ihr Ende erreicht und die erst zum 8. D. wieder auf zehn Tage einsetzt, hat den Boden tief durchfeuchtet, wo nun gelockert wird, gedeiht auch das Gemüse prächtig. Im Juli reifen schon die Zwiebeln aus. Da gilt es, diese an trockenen Tagen behutsam aus dem Boden zu nehmen, sie auf die Beete auszubreiten und gut abtrocknen zu lassen. Mit des Nachts kein Regen zu erntern und beschütz seine Gemüserzeugung, so kann man die Zwiebeln einige Tage hier liegen lassen, je besser sie abtrocknen, um so besser halten sie sich im Winter und brauchen dann nicht erst im Backofen nachgeröstet zu werden, wie dies z. B. in Rußland die Sitte ist. Auch fät man jetzt die Samen der winterharten Frühjahrszwiebel, damit man im nächsten Frühjahr im Mai schon frische Zwiebeln hat. Wo ein Beet leer wird, gebe man Sande auf dieselbe und grabe es sofort um, damit es sofort wieder besät oder bepflanzt werden kann. Man legt jetzt noch einmal Erbsen und Buschbohnen, fät Winterkarrotten, Endivien, Salat, Kohlrabi, Spinat, Radieschen, Schnittlauch, Petersilie, pflanzt Rosenkohl, Grünkohl, Salat, Kohlrabi, rote Rüben und Kohlrüben. Kein Beet darf jetzt im Garten leer stehen, alles muß bestellt sein, denn 2 bis 3 Ernten muß der Gemüsegarten bringen.

Im Obgarten ist jetzt die Insektenerkämpfung an der Tagesordnung, denn Blattläuse, Schmier- und Blattläuse freyen alle fast. Blattläuse bekämpft man mit Simital, Blatt- und Schmierläuse bespricht man mit Ergobin. Wo Rot und Weißtun schmarotzt, spritzt man aber nur mit Erythrit. Jetzt fallen auch viele kleine Früchte von den Äpfeln und Birnbäumen zur Erde, ebenso Kirchen und Pfäunen. Alle diese Früchte sind von Maden befallen, die in Stein- oder Kernen anzufrachten sind. Man sammle diese Früchte und verwerfe sie, denn dadurch vermehrt man zugleich auch die Schädlinge, denen man mit Erythrit- und Spritzmitteln jetzt nicht bekämpfen kann. Im Frühjahr hatte man die Vermeidung dieser Schädlinge verstanden und gelockt, die Märzkäse habe alles Insektenerkämpft; daß diese Hoffnung nicht zutrifft, haben wir in diesen Tagen zu unserem eigenen Ergehen erfahren müssen, denn noch niemals gab es so viele Raupen wie in diesem Jahre. **Obergärtner Franz Rechou.**

Endivienkultur

Arbeit für Anfang Juli

Zu Anfang Juli fät man Endivien, fä man aus. Denn, wenn man zu frühzeitig fät und pflanzt, fähen die Endivien meist in Samen. Sät man aber zu spät, werden die Pflanzen nicht fertig.

Man fät die Samen am besten in ein kaltes Mißbeet, hält die Erde gut feucht, beschattet das Mißbeet leicht und legt keine Fenster auf. In gut drei Wochen hat man hier kräftige Pflanzen, die man auf ein Beet, das man mit Sande gedüngt und tief umgegraben hat, auspflanzt. Entfernung wie bei Kaputtat. Gut angegeben, wachsen die Pflanzen sehr heran, und im September kann man die Pflanzen schon zusammenbinden, um die Herbstfrucht schon gelb zu bleiben. Im Oktober hebt man die einzelnen, recht vollzogenen Pflanzen mit einem guten Erdballen aus dem Beet, pflanzt sie ohne Wurzelbeschädigung in große Töpfe, gießt gut an und stellt sie dann bis zum Eintritt der ersten Froste in einen leeren Mißbeeten. Wird es zu kalt (etwa 10 Grad), dann stellt man die Töpfe in einen heißen, nicht zu warmen Keller. Hier bleiben die Endivien von selbst schon gelb und können nach Bedarf den ganzen Winter über verbraucht werden. **F. R.**

Zimmerblumenpflege in der Reifezeit. Es hat nicht jeder gute Freunde, denen er die Wohnungspflege anvertrauen, oder zu denen er seine Blumen in Pflege geben könnte. Nun gibt es aber ein sehr einfaches Mittel, die Blumenöpfe auch während der Abwesenheit, soweit diese nicht allzu lange währt, automenisch mit Wasser zu versorgen. Zu diesem Zweck sieht man ein Ende weiches Saiten durch eine Nöhre und lockert das Ende der

Strähnen so, daß die Fäden lose daliegen. Diese lockeren Fäden verteilt man auf seine Aluminiumöpfe in der Weise, daß drei, vier, bei großen Töpfen noch mehr, Strähnen auf der Töpfende liegen. Die Töpfe müssen am Boden stehen. Auf einen Schmelz- oder Kupferblech stellt man



Ich bin wieder ausgetreten! Ich war nämlich in der letzten Zeit etwas stark unter die Wettermacher gegangen. Allerdings nur ganz anleerlich, nur für den Hausgebrauch. Aber seit meiner fabelhaften Regenloshimmelfahrt, herrenpartieprognose, die in allen Zeitungen die wissenschaftlichen Spalten belebte, konsultierten mich alle Regelflüß, Regenrührer und Junglingsvereine vor ihren diesbezüglichen Ausschweifungen ins Grüne. Geheile Körperkriegen begannen bereits ein Auge auf mich zu werfen — da verregnete mir am Sonntag der Himmelstangensundenausschlag „Heimliche Erde!“ Wir hatten am Sonnabend in der „Sauren Schmause“ Geburtstagsfeier mit viel Bier und Lebensbrot, und da muß ich ein kleines Zief überlassen haben — und fertig war der Kladderbatsch. Mein Ruhm ging in Trümmer und meine Fensterheben auch. Nun bin ich aber furiert, und getreu dem Goethe-Wort „Schlichter, bleib bei deinem Feiste!“ habe ich den Beer zu meinem Beet zurückgefunden. — Schwefel Amanda wird auch das übrige erzählen.

Kartoffelköße

2 Pfund gedörrte Kartoffeln durch die Reibmaschine drehen. 2 bis 3 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, eine Prise Salz hinzu. Die Masse verrühren, Klöße formen, in Mehl einwälzen und zehn Minuten kochen lassen.

Wiener Backhuhn

Gehir zu Hälfte zerlegen, mit Eigelb und geriebener Semmel panieren und in Butter backen.

Schokoladen-Desert

2 Packete Reis, 3 Eier, 1 Tasse Zucker, 3 Eßlöffel Kakao drehen. ½ Pfund Bismarck kochen lassen und der Eiermasse hinzugeben, den Reis und die Schokoladenmenge schichtweise in eine Form tun und erkalten lassen.

Mürbezieg zur Obsttorte

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 1 Ei, 100 Gramm Zucker, Salz und etwas abgeriebene Zitronen. 2 Eßel Mehl fette zu einer gleichmäßigen Zeigmasse, lege sie in eine Form und backe sie im Ofen. Nachdem fülle man sie mit Obst.

Kochkäse

1 Pfund Quark läßt man zwei Tage stehen, bis er gelblich ansieht. Einige Male muß er täglich durchgerührt werden. Dann wird er fein gedrückt und mit ¼ Pfund Butter, 1 Eßel Mehl, Salz, Kümmel und 1 Tasse Wasser unter Rühren gekocht, bis die Masse glatt ist. In einer Schüssel erkalten lassen.

Praktische Winke

Kartoffelköße kochen bekanntlich sehr leicht ab. Gewöhnlich meint man, es müssen diese Eier verwendet werden, damit die Klöße zusammenhalten. Dieses ist jedoch nicht nötig. Man die runde Form der Klöße beim Kochen zu erhalten, wälzt man sie vor dem Kochen in Kartoffelmehl und dreht sie nochmals zwischen den Händen. — Zwiebelgeruch an den Händen entfernt man am besten durch gründliches Abreiben der Hände mit Kaffeepulver oder schwarzem Kaffee. Den Reiz erzählt Euch Schwefel Anna:

Buttermilchsuppe mit Brot

Buttermilch wird mit einem Eßel Mehl starkgerührt, mit etwas Salz, Zucker, Zitronensaft und Salz unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht und über geläutertes oder geriebenes Schwarzbrot gegeben.

Rotweinsuppe

½ Pfund Reis läßt man mit ¼ Liter Wasser, dem Salz und der Schale einer Zitrone, Zucker

und einem Stückchen Zimt halbwendig kochen. Sieht dann einfachen Rotwein und einen gehäuften Eßel Essig hinzu und dem Reis und läßt ihn gar kochen.

Gebäckene Kindesbade

Die Bade wird in Wasser mit Lorbeerblatt, Pfeffer, Gewürz, Salz und etwas Essig weichgekocht, in Scheiben geschnitten, in Gewürz und geriebener Semmel gewälzt und in Fett hellgelb gebacken.

Gebratene Zunge

Weichgekochte und abgeteilte Kinderzunge, ganz oder in Scheiben, bestreicht man mit gehackter Petersilie, geriebener Zwiebel und Zitronensaft, wälzt sie in Eigelb und geriebener Semmel und brät sie von beiden Seiten braun. Zu jedem Gemüse zu empfehlen.

Kalbskopf-Ragout

Der Kalbskopf wird gefäubert, dann mit viel Wasser, Gewürz, Salz und Suppengrün weichgekocht, etwas Kalbsmilch kann man auch noch dazu nehmen; diese läßt man aber nur ½ Stunde kochen. Man rührt eine braune Mehlschwitze her, gießt von der Brühe dazu, außerdem Zitronensaft, etwas Weißwein, einen Eßel Kapern, in Scheiben geschnittene Pilze, welche in Fett weichgedämpft sind, und zuletzt das Fleisch und das Gehirn von dem Kalbskopf.

Gefüllte Eierkuchen

Eierkuchen bakt man und tut einen Eßel von einer Fleischfarce hinein, rollt ihn zusammen, bestreicht ihn mit Ei und geriebener Semmel und bakt ihn nochmals in der Pfanne.

Fleischfarce

Von feingewiegten Fleischresten, geriebener Semmel, einem Ei, Pfeffer und Salz und gehackten Kapern bereite man eine Masse, welche für Pasteten und andere Füllungen zu verwenden ist.

Vanille-Creme

1 Liter Milch, ¼ Tasse Vanille, ½ Pfund Zucker, 6 Eigelb, vorher gewaschen, und einen gehäuften Eßel feines Mehl vermischt man und läßt die Creme unter Rühren aufkochen. Dann legt man geduckte Erdbeeren auf den Boden einer Schüssel und gießt die Creme darüber. Recht kalt werden lassen.

Mandel-Creme

1 Liter süße Sahne, ¼ Pfund süße, geriebene Mandeln, ¼ Pfund Zucker, 6 Eigelb, tüchtig gerührt und aufkochen lassen, aber ständig dabei rührt, zuletzt, sobald die Creme abgeteilt, den Schnee von den 6 Eiern hinzutun. Auch diese Creme kann man mit süßen Früchten garnieren.

Feuchtbretchen

Ein Mürbezieg von 1 Pfund Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Ei, einer Prise gelblichen Zimt, ¼ Pfund zu Schnee geschlagener Butter und einem flachen Teelöffel aufgelösten Backpulvers wird tüchtig geknetet. Man läßt den Teig etwa ¼ bis 1 Stunde am kalten Ort stehen, rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Wasserglas aus, legt einen 1 Zentimeter hohen Rand um die Formen, bestreicht mit Milch oder Eigelb und bakt hellgelb. Die Feuchtbretchen füllt man mit Erdbeeren, Kirchen, Stachelbeeren, die gut in Zucker gekocht sind, oder mit frischen Erdbeeren, vorher eingeziegt, und gibt Schlaglauge dazu.

In Anbetracht seiner näherliegenden Verweise macht die Schwefeltonlage darauf aufmerksam, daß alle werten Eingänge erst im Novembermond Erhebung finden, **Gorgon Zola II.**

Spielzeug in alter Zeit

So alt wie die Sitten der Beschaffenheit, sind auch die Haupttypen der Spielzeuge: der Ball, die Puppe, der Kessel, das Holzpferd, der Wagen sind schon bei den ältesten Kuppelern als Kinderpielzeug ausgefaltet worden, und die kleinen Züchter der Pharaonen würden aber unfernen heutigen Puppenläden gar nicht erkaufen sein, weil sie auch schon vor 6000 Jahren solche Bahys richteten. In den Feinsingeräbern am Nil finden wertvolle Spielzeugen, nicht etwa Spiele, aufgefunden worden.

Auch die Römer der Kaiserzeit gaben Anstalten für Spielfächer zur Neujahrsbescherung der Kinder aus, und die Franzosen und Deutschen der Renaissance wählten einen tiefen Griff in den Beutel, um ihre Lieblinge zu beschaffen. Es würden sich gewiß ganz eigenartige Spielzeuge von kulturhistorischem Wert vorfinden, wenn nicht die Kinder zu allen Zeiten die Eigenart gehabt hätten, diese zu zerstören. Schon im alten Ägypten oder Japan des Platon bildete der an einem Nerven oder feben ausgelegene Kessel das Gespielzeug von jung und alt, und man ließ ihn tanzen und führen auf dem glatten Marmorboden der Stoa am Markt. Der Kessel taucht auch als erstes nachweisbares Kinderpielzeug des Mittelalters in vierzehnten Jahrhundert auf. Welche Eltern ließen ihn für ihre Lieblinge aus Gold, Eisenblech und inländischen Kupfer anfertigen. Aus dem vierzehnten Jahrhundert stammt eine Kinderlappet mit langen Wolzhaun daraus zum Draufsteigen in der Periode des Jahnens. Aus der Renaissance zeigen uns wertvolle Stücke, die aufbewahrt worden sind, womit die Kinder dieser Epoche spielten. Die freierischen Anaben hatten Stein, Silber und Pferde, sie ritten auf Eidecken- und Schnurpferden mit hell überzogen, ganz wie heute ab es Kapern, Fische und Schimmel. In Jahre 1540 fertigte man Puppen aus einer übernenen Knetmasse, aus Papp, Gips und Holz an, und bestreute sie mit den einfachsten wie mit den kostbarsten Stoffen. Dann kamen Wäulen aus Papier, die sich im Winde drehen. Ferner die kleinen Teufelchen, die in einer Klappe eingeschlossen, durch einen Druck auf den Deckel dem Winnswinden ins Gesicht sprangen. Bilder aus dem 17. Jahrhundert zeigen, wie die Kinder nach und jetzt spielten, wie sie sich die Wälle umwarfen, ähnlich unseren Kanon-Tennis. In diese Zeit fallen auch die ersten Puppenhäuser und Küchen, die man vorher nur verzaubert gesehen hatte, ebenso die Hofspielreier und Hauswirtschaft. Später kamen die Barockspiele, die Reifenspiele für Kinder dazu, und in letzter Zeit legt man besonderen Wert darauf, daß durch die Spiele die Geschicklichkeit der Hand eine größere und der Sinn eigenen Denken erweckt wird. **G. K.**

Sellerie als Nachfrucht von Frühkartoffeln. Auf gutem, warmem, düngkräftigem Boden kann man Sellerie mit Vorteil noch nach Frühkartoffeln bauen, wenn man vorzählig und geschäftig kultiviert die Pflanzen verwendet. Das Verpflanzen der Sellerie ist bei Sellerie überhaupt eine Vorbedingung reicher Ernte. Die Pflanzen müssen sich reichlich bewurzeln und verhältnismäßig wenig Kraut bilden, bevor sie an ihren endgültigen Platz kommen. Es entwickeln sich dann leichter ohne Nachhelfen, für die Selleriekultur geeignet sind. Hier erhalten die Pflanzen einen Abstand von 12 bis 15 Zentimetern, denn ein Teil von ihnen fällt nach der Ernte der Frühkartoffeln, Anfang Juli, dieses Beet je wieder verlassen. Sie sind inzwischen kräftig herangewachsen und können mit großem Wurzelballen ausgehoben werden, um auf dem neuereitenen Kartoffelfeld Platz zu finden. Auf den Anzuchtbeeten bleiben so viel Pflanzen stehen, daß sie untereinander den gehörigen Abstand haben, um sich gegenseitig zu schützen. Der Spätherbst auf dem Kartoffelfeld bleibt der günstige Witterung bis Ende November stehen.

Das beste Mittel gegen Linsenflöhe ist Auswaschen mit lauwarmem Sodawasser und Nachwaschen mit reinem Wasser. Wenn der Fleck noch etwas sichtbar bleibt, wiederholt man dasselbe Verfahren mit einer schwachen Zitronensäurelösung! Bei Flecken in leßlichen Stellen, zum Beispiel Schreibtisch, muß wiederholtes Abputzen das gefährliche Wasserwaschen ersetzen!

Ein wahrlichendes Mottenmittel ist getrockneter Steinleer. In Gazebeutel gefüllt, wird er zwischen Kleider gehängt und in die Spinnweben an Sofas und Schlafzimmern gelegt. Der gute Geruch wird niemand belästigen, die Motten meiden ihn aber.



herb und lieblich

mit echtem Mokkaesgeschmack dank Verwendung feinsten Kaffeebohnen, kein Extrakt. Versuchen Sie den Mondamin-Mokka-Pudding und servieren Sie ihn mit guter Vollmilch oder Schlagsahne. Verlangen Sie aber stets

MONDAMIN-FEINKOST-PUDDING