

# Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Der „Entenbaum“ Bekanntes aus alter Zeit

In einem alten Kräuterbuch, „Durch Adam Cantarius, der Ärgere Doctoren zu Frankfurt am Main 1598 herausgegeben“, sind viele Ratsschlüsse, auch über den Gartenbau enthalten. In einem Kapitel über die „Wunderbare, seltsame und lustbare Verjüngung der Bäume und Frücht“ werden verschiedene Methoden angegeben, Frucht ohne Kerne zu ziehen. Es heißt da: „Nimm einen Zweig ungeschälten von jenem Stamm zu den Nusskähnen, jähle in also mit dem Spieß darin, nachts und verweil ihn vor Langenitter, wie ob steht. Wenn es alt befriert, so schneide das Zweiglein entzwei, so bringt das geschmolze theil Frucht ohne Kerne, das andere mit Kerne.“ Wirtung ohne Kern. Wann Wirtung und Weiden nahe bey einander gepflanzt werden, darnach werde die Weid gezogen und durchboert in mittel, und durch das Loch des Wirtungs werde gezogen die Wirtung, und das Loch werde wohl geschnitten mit Messer über die Wirtung die Erde bis über sechs Zoll. Dann über zwei Jar, wenn der Wirtung und Weidenholz wol vereinigt sind, so haue den Wirtungbaum unter dem hogen der Weiden ab, daß der Wogen allein erhebet werde aus Leuchtigkeit der Weiden.“

Ueber die Feinschmeyer läßt sich der gelehrte Verfasser bei der Beschreibung der Trüffel folgendermaßen aus: „Sie werden zur Speis bereit wie die Schwämme oder Marzeln, wohl gewaschen und gekocht oder gebraten. Zu viel geessen oder nicht wol bereitet, bringen sie das Arme, fallenblut und den Schlaf. So sie aber rohe geessen werden, sind sie viel schädlicher. In Summa finde sie ein Speis der Weidmüller und fürwichtigen Leute. Ein anderer wo ein gebrotenes Rüb oder Cappisstrant darat esse, ist ihm viel geünder.“

Es hat man wohl über die Beziehung „Ente“ für eine ganz ungeschickliche Zeitungsgeländer über den „Entenbaum“ glaube ich die Erklärung für diese Beziehung gefunden zu haben. Adam Cantarius beschreibt den Entenbaum in folgender Weise: „Entenbaum, Entenmüßeln, Anafitica

aus schliefen, welche bald hernach stügel gewonnen und zu den andern Samen und wider Enten liegen. Wenn dieses gar wunderbarlich und seltsam lautet, so ist es doch nicht ein Fabel, sondern besteht und erfindet sich also mit der Wahrheit, und es bezeugen auch solche die Angli, in ihrem Kräuterbuch, daß sie es selbst also gesehen haben. Es wachsen solche Frucht an etlichen Bäumen, an den Gestaden oder Ufern des Meeres, und sind kleine, runde, dünne, weiße, weiche glatte Muffeln, wie ein zusammen gepreßtes Mandelfern,

hängen wie eine Frucht an den Bäumen, und so sie abfallen in das Wasser, tun sie sich auf und kriechen kleine Enten heraus, so aufschwimmen und zu andern Enten hinweg fliegen, und zu Winterzeit, wenn das Wasser gefroren ist, auf den Eis gelangen und zur Speis gebraucht werden. Die aber auf das truden Land fallen, dieseligen verderben. So findet man auch dergleichen Muscheln an alten Schiffen, so lang am Ufer geblieben, an den am meisten biden, halb faulen Schwämmen und am Rand des Schiffes an rungslichten biden fallen bedeckend, aus weichen

auch Enten, wenn sie in das Wasser fallen, heraus schliefen. Der Geschnid des Fischs dieser Enten ist wie der wilden Enten oder der wilden Gänse. Der solches nicht glauben geben wil, der mag in dieselbige Raht hinein reisen und den Augenstein dieser Ding einnehmen.“

Bei weiteren Suchen nach dem „Entenbaum“ finde ich in Casus Etienne Die allgemeine Weltanschauung in ihrer historischen Entwicklung“ zwei Abbildungen des „Entenbaums“, die ihm ähnlich, aber in beklatterter Gestalt zeigen. Meine Vermutung, daß die Bezeichnung „Ente“ für eine ungeschickte Zeitungsgeländer vom „Entenbaum“ herrührt, wird in diesem Werke gleichfalls erwähnt, die Erklärung der „Zeitungsent“ allerdings aus dem Wort „Legende“, für das auch „Lugende“ gebraucht wird, abgeleitet. Die erste Erklärung scheint aber viel wahrscheinlicher zu sein, weil das Thema über den „Entenbaum“ jahrhundertlang ernsthaft in vielen gelehrten Schriften behandelt und besprochen worden ist und sich doch als eine „ungeheure Ente“ herausgestellt hat.



Ich kann doch den verdammten Makulaturteppich nicht los werden! Der „Sport“ hat mich samt meinem Pöbel achtungsvoll rausgeworfen, die „Zeitung“ hat mich durch ihre andächtige Weisheit gläser mich so bedenklich atomströmend an, daß ich erst gar nicht auspacke, sondern mich schließlich durch den Türpfahl verhalte. Und die „Schönen Künste“ habe ich gar nicht erst gefragt. Mit denen lasse ich mich reformmäßig überhaupt nicht mehr ein. Die mit ihrer ästhetischen Arroganz um die Mundwinkel habe ich schon lange auf dem Strich! Was bleibt mir also anderes über, als Friedels Ingridsteppich hier abzuladen! Hier muß er ja schließlich auch am besten hin, wo doch schon Wilhelm Busch das Hausrecht aufhebt. Hat man nun das Mittageessen etwas reichlich empfindet, stellt man es dann in den Gafel, wo die brauen Eltern schlafen, damit, wenn der Abend naht, man auch noch was Warmes hat! Der seine Werten aber des Morgens zu machen pflegt, dem sei als Elternhäusern besiegens empfohlen der folgende:

**Makulaturteppich**  
Nicht jeder kann sich einen goldenen Teppich kaufen. In einem solchen Falle helfen wie uns wie folgt: Sämtliche, auch dünn gewordene, Bettvorleger und Teppichstücke, auch Stühle, werden gereinigt, mit der rechten Seite nach unten gelegt und mit 20 bis 40 Zogen Zeitungspapier bedeckt. Das Papier wird mit Bindfaden eine Handbreit vom Rande mit fingerlangen Stichen angeheftet. Ein solcher Teppich kann unter die Matratze, ein unteres vor das Bett, ein drittes, mit 20 Blatt Papier bedeckt, dient als Fensterbrett. Auf das Fensterbrett wird gleichfalls eine dicke Lage Papier eine Hand hoch gegen das Fenster gelegt und das mit einem alten Tischläufer bedeckt. Zwei weitere Teppichstücke mit je 20 Blatt dienen als „Gobelin“ für leuchte Wände. In die Hausstühle kommt eine fingerdicke Lage Papier.

So, nun bin ich ihn glücklich los. Jetzt könnt ihr sehen, wie Ihr mit ihm fertig werdet — hoffentlich ebenjoviel wie mit Friedels

**Fischrolle**  
Kleinere Schell- oder ähnliche Fischfile werden von Kopf und Schwanz befreit und halbiert. Nach Entfernung der Mittelgräten werden die Schichten mit folgender Farce gefüllt: In einem Eßlöffel fett schneit man für je 1 Pfund Fisch eine mittlere, in Würfel geschnittene Zwiebel, 1/2 Eßlöffel kleinstückigen Speck, je 1 Eßlöffel Cornedbeef oder anderes fleingehacktes Fleisch und eingeweichte Semmel. Dies arbeitet man recht glatt durch und legt davon je 1 Eßlöffel auf eine Fischhälfte, bestreut mit Pfeffer, rollt zusammen und legt einen Faden zweimal um die Rolle, ohne zu zubinden, da die Feuchtigkeit den Faden festhält. Inzwischen hat man 1/2 Liter Wasser mit einem Lorbeerblatt und Gewürz zum Kochen gebracht, legt die Rollen hinein und kocht sie unter einmaligem Umrühren in 5 Minuten gar. Dazu reicht man eine mit dem Fischwasser aufgefüllte Majoranauce oder eine mit Eßig, etwas Zucker und Petersilie pikant gemachte Tomate.

Da wir jetzt im Zeichen des Weihnachtsfestes stehen, soll Euch Zwopfer Klärchen heimatliche Weisen bringen:

**Gänsefischzwarzen**  
Man verwendet dazu das Gänsefleisch, das man in reichlich Wasser weich kocht, dann durch ein Sieb gießt. In die Weiche tut man Radobst oder

geviertelte Kochbirnen oder Radpfannen, etwas Essig, Zucker, eine Prise gelobene Nelken, Salz und Pfeffer, läßt das Eßig weichkochen und gibt dann geriebene Pfefferkörner und zerlegt das in Eßig aufgeschwemmte Gänsefleisch sowie das Gänsefleisch dazu und läßt alles nochmal durchkochen.

**Gänsefleisch**  
Das Gänsefleisch — auch andere Stücke Gänsefleisch kann man dazu nehmen — lebende mit Wasser, tue Gewürzkräuter, Suppengrün, Eßig und Salz hinein und koch es weich; dann gieße die Flüssigkeit durch ein Haarfieb, löse 4 bis 5 Blätter weiche Gelantine auf mit der heißen Brühe und lege das Gänsefleisch in eine Schüssel und gieße die Suppe darüber.

**Gänselein mit Majoranese**  
Das Gänselein wird wie oben angerichtet. Die durchgeschogene Brühe, soviel als Soße benötigt, wird heiß gemacht und soviel geriebene Semmel zugefügt, daß die Soße feimig wird. Dazu Salz und recht viel getrockneten Majoran, den man durch ein grobes Sieb rührt, damit aufstehen lassen.

**Schwarzauer mit Klößen**  
Man kann die Klöße zu dem Radobst geben, aber auch mit folgender Soße reichen: Eine kräftige Schwiße bereite man, der einige feingehackte Zwiebeln zugegeben werden, und die mit der Gänsebrühe verlängert wird. Die Zitronensaft, gelohenes Gewürz, wenig Zucker, das Fleisch und zuletzt das Gänsefleisch hinein und koch es nochmal über.

**Semmelklöße zum Schwarzauer**  
Zweimalige Semmel rühre man durch einen Zureichigen, gebe einen Eßlöffel aufgelöste Butter, geriebene Semmel, ein Ei, geriebene Zitronenschale, Salz, geriebene Muskatnuss und, wenn nötig, etwas Pfeffer, mache einen Teig davon, stecke mit einem Sieb Klöße ab und koch sie in kochendem Salzwasser.

**Gänserüden zusammengenäh**  
Für ganz kleinen Haushalt würde eine Gans zu lange vorhalten, und so habe ich die Brust herausgeschmitten, sie von den Knochen gelöst, eingepökelt und geräuchert, dagegen den anderen Teil der Gans mit Pfeffer und Majoran gefüllt, innen gefüllt, zugenäht und im Bratofen schon knusprig gebraten.

**Gefüllter Gänsehals**  
Die Haut wird vorzüglich vom Hals gezogen und das untere Ende zugenäht. Nachdem die Webe und eine Zwiebel durch den Hals gebracht oder fein gewogen ist, wische man eine kleine, eingeweichte Semmel, ein Ei, Schmalz, Pfeffer und Salz, ein wenig Zucker, getrockneten Majoran und etwas geriebene Semmel dazu, wische alles durch einander und fülle es in den Hals, der zugenäht und zwei Stunden in leichtem Salzwasser gekocht wird.

Den ganzen Magen habe ich mir von Fischrolle und Gänsefemmer vollgekostet — aber immer stoh's mir nach Friedels Zeitungsteppich auf! Sie hat doch nicht etwa damit einwilligen wollen Guten  
Gorgon Zola 11?

**Unsere Balkonpflanzen im Winter**  
Geben wir die Balkonpflanzen nach dem Keller gebracht, oder sie auf die Fensterbretter der Wohnzimmer gestellt, so ist unangebracht, wie wir die Blumen gut durch den Winter bringen. Kühl und hell müssen sie stehen, 5 Grad Wärme ist genug. Gegossen wird nur so viel, daß die Pflanzen gerade am Leben bleiben, denn sie können jetzt ruhen und nicht kühlen und geizig Erzehe machen. Alle faulen Blätter und Triebe sind zu entfernen, ebenso auch alle alten langen Sprosse, die man bis auf 2 bis 4 Augen zurückschneidet. Im Februar holt man denn die Pflanzen wieder hervor, schüttelt die alte Erde aus dem Ballen und pflanzt nun die Pflanzen in neue, ausgereichte, kräftige Erde, deren Mischung aus Laub, Mist, befeidete, Kehm und Sand besteht. Gut angepökelt, dann aber hell und etwas wärmer gestellt, nicht aber übermäßig nach gegossen und später auch mit Kaliumdüngung, wachsen alle Balkonpflanzen bis Mitte Mai zu wunderhübschen Exemplaren heran, die dann, gut abgepökelt, wieder auf den Balkon gebracht werden können. F. R.

**Wasserkraut aus irdenen Töpfen zu entfernen.**  
Wiele Gänsekräuter werden sich schon über den höchsten weichen Rand gegärt haben, der in irdenen Töpfen zurückbleibt, in denen Eier mit Wasserfloss eingeleitet waren. Rein noch so hartes Wurzel, sein heißes Gänsekraut entfernt ihn. Man verfuere es nun einmal mit ein paar Töpfen Salzlauge, und man wird überrascht sein, wie der Rand sofort verschwindet.  
**Getrocknete Eier wieder brauchbar zu machen.**  
Es kommt in der rauhen Jahreszeit häufig vor, daß Eier in der Speisekammer gefrieren. Man sie wieder weiche weich und brauchbar zu machen. Man sie in kaltes Brunnenwasser, dem man ein bißchen Kaliumlauge, das eine starke Lösung entsteht, 24 Stunden einweichen, um den „Stoff“ herauszubringen.  
**Wasserkrautentfernen**  
Wasserkrautentfernen ist vor Zugluft und vor Sonnenhitze zu schützen, da es dadurch einen rasigen Geschmack annimmt.



Der „Entenbaum“  
Aus dem 1598 erschienenen Kräuterbuch von Dr. Adamus Cantarius nachgezeichnet

ator, Anafitica Gansche.“ Zum beschluß dieses Textes von den Bäumen, Stauden und Gärten muß ich hinzulegen und beschreiben die Historien von dem Entenbaum, das ist von dem Baume aus welcher Frucht lebendige Enten, so zur Speis gebraucht werden, ermahnen. Und es lautet wohl lächerlich und ungläublich, daß Enten oder Vögel auf den Bäumen sollen wachsen. Wie in der Schottlandischen Historien gemeldet wird, und wie auch baron Claus Magasin, in dem neuesten Buch seiner Wirtungsbüchlein Historien schreibt, nemlich, daß in den Inseln Erddobbin, in Schottland Bäume seien an dem Meer, aus welchen Frücht, welche sein wie kleine Muscheln, wenn sie in das Wasser oder Meer falle, Enten her-