

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Empfehlenswerte Erdbeersorten

Ratschläge für neue Pflanzungen

Im August pflanzt man neue Erdbeerpflanzen an, denn länger als drei bis vier Jahre halten die alten Erdbeerpflanzungen nicht aus, weil die Pflanzen ertraglos werden, indem die fruchttragenden Stämme verholzen und auch die Fruchtzahl des Landes erschöpft ist.

Nun ist es aber nicht so leicht, diejenige Erdbeersorte aus den vielen Sorten herauszufinden,



Sizilianische Kattzen, die zwei bis drei Meter hoch werden und hochschmelzende Früchte liefern

die für den jeweiligen Gartenboden paßt. Auch ist es nicht ratsam, zu Erdbeersorten im engen Gartenraum anzupflanzen, da die Erdbeere leicht ausartet und die Blätter dann den Ertrag schmälern.

Die bekannteste und ertragsreichste kultivierende Erdbeersorte auf unserem nördlichen Erdbeeren ist immer noch die „Kattzen“ oder „Kattzen“, eine Sorte, die auch den Transport als reife Frucht gut aushält. Die Frucht ist groß, leicht herzförmig, leuchtend scharlachrot, mit festem Fruchtfleisch und kräftigem, weinartigem Geschmack. Die Pflanze ist sehr widerstandsfähig gegen alle Witterungs- und Unfälle und gedeiht selbst in rauher Lage noch vortrefflich. Zum Hausgebrauch sowie auch zum Massenbau für den Marktverkauf sehr zu empfehlen.

Gute Erdbeersorten sind ferner „Eieger“, „Juncund“, „Kaisersämling“ und „Deutlich Ebern“. Dann gibt es noch eine Menge Neuzüchtungen, die alle mehr oder weniger wertvoll sind und sich je nach Eigenart des Bodens und der Bodenverhältnisse in den verschiedenen Jahren und in den verschiedenen Sorten unterscheiden. Die Pflanze ist sehr widerstandsfähig gegen alle Witterungs- und Unfälle und gedeiht selbst in rauher Lage noch vortrefflich. Zum Hausgebrauch sowie auch zum Massenbau für den Marktverkauf sehr zu empfehlen.

Ein gefährlicher Feind der Erdbeerkulturen

Vor einer Reihe von Jahren wurde von der Gärtnerkrankheit auf Geißweiden zum ersten Male auf eine Erdbeerkrankheit aufmerksam gemacht, die unterdessen wiederholt beobachtet worden ist, so daß sie Beachtung verdient. In den Wäldern kranke und verkrüppelt sich die Blattschnecke, die sich dabei lebhaft fressen. Bei mäßiger Unterdrückung zeigen sich auch die jüngsten Blätter schon sehr schwach, sie entwickeln sich langsamer, zeigen nicht die nötige dunkelgrüne Farbe und sind an der Unterseite auffallend bespinnelt. In der Folge bleibt die ganze Pflanze im Wachstum zurück, die Ernte wird gemindert. Als Krankheits-erzeuger wurde eine kleine Milbe festgestellt, die in großer Zahl an den jüngsten, noch wachsenden Blattspreiten lebt. Von den kleinsten Blättern der Pflanzenentstehung bis hin zu den ältesten Blättern, die im Sommer noch an den Ähren zu sehen sind, sind sie in großer Zahl zu finden. Die Tiere überwinteren an der Pflanze selbst, und die Weibchen legen im Frühjahr in die noch zusammenwachsenden, jungen Blätter ihre Eier ab, hieraus entwickeln sich dann wäh-

rend des ganzen Sommers junge Tiere, die sich auf alle Teile der Pflanze ausbreiten. Die Befruchtung dieses sich immer mehr und mehr ausbreitenden Schädlings ist äußerst schwierig. Es ist das ratsamste, die befallenen Pflanzen sofort beim ersten Auftreten der Milbe zu verbrennen. Ausläufer dieser befallenen Pflanzen sind natürlich auch zu vernichten, denn sie sind angestrichelt. Auch in Bezug auf Winterhartigkeit bestimmter Sorten hat man keine Befruchtungsmöglichkeit, denn alle Sorten werden gleichartig befallen.

Die Zitrone im Haushalt

Die Zitrone stammt aus Indien und Cochinchina. Von dort aus wurde sie nach Südamerika, Nordafrika und Westindien gebracht, und heute kultiviert man sie wohl in den meisten warmen Ländern. Selbst in Simone am Gardasee gedeihen diese nützlichen Früchte.

Der trübe im Sommer nicht gern eine kalte Zitronenlimonade, und wie köstlich munden Speisen und Kuchen, die mit Zitronensaft oder Zitronenöl bereitet sind. Auch bei kalten Getränken leistet der Saft, wenn wir ihn unverdünnt zum Gurgeln benutzen, gute Dienste; ebenso ist er mit heißem Zuckersaft vermischt als schmerztreibendes Mittel bei Erkältungen wohlfeil und unentbehrlich. Vermischen wir drei Teller Zitronensaft mit drei Teller guten Gutes, einem Eßlöffel einer Pfefferkörner-Galle, einem Eßlöffel Zitronensaft und in einer nicht zu empfindlichen Flüssigkeit, und reibt wir uns jedesmal nach dem Waschen mit ein paar Tropfen dieser Flüssigkeit die Hände ein, so werden wir uns über saubere und weiche Hände freuen. Schneiden wir in den Waschtisch eine Zitrone mit der Schale in feine Scheibchen und lassen wir sie in der Wäsche mitgehen, so erhalten wir eine schöne saubere Wäsche. In den Tropen, wo die Zitronen gegen werden, bröckeln die Eingeborenen eine Zitrone zum Saft, ge-

schneiden sie und reinigen damit die ungeschliffenen, weißen Dielen. Auch als Fleck- und Putzmittel läßt sich die Zitrone verwenden. Statt angelegenen Messing- oder Kupfergeschirr wird wieder blank und sauber, wenn wir es mit einer durchgeschüttelten Zitrone gehörig abreiben. Hierauf trocknen wir die Gegenstände sorgfältig und reiben sie mit einem in feine Schälentriebe getauchten Lappen nach. Als Fleckmittel läßt sich der scharfe Zitronensaft ebenfalls gebrauchen. Er soll sich gegen frische Eisenflecke gut bewährt haben. Wir erhitzen den Saft in einem Porzellangefäß bis zum Kochen, legen die angefeuchtete Fleckstelle hinein und lassen sie so lange darin liegen, bis der Fleck verschwunden ist. Hierauf waschen wir die betreffende Stelle in klarem Wasser aus.

Und welche Hausfrau schämt nicht zum Wachen des Osterfestes das Zitronen? Es wird in Spanien und Italien aus der unreifen, grünen Schale der großen, süßen Zitronen gewonnen, indem man die inneren Fleischteile entfernt und die Schale in Zucker einlegt, wodurch sie farblos, D. B.

Reine Gefäße so feil wie Eisen zu machen. Zu diesem Zweck reibt man den Saft einer Zitrone mit einem feinen Pinsel an. An dieser Weise trocken, so wird ausgebleicht und nachgeschliffen. Reine Gefäße, die dunkel, haben Silber, die man mit Reineisenpulver, dem man Wasserzucker zusetzt, vorher abreibt.

Reine Mittel zur Beseitigung des Verfalls von Wässhäuten. Unter wässrigen Zitronensaft (Spezial) und Zitronensaft reibt man die Wässhäute ab. Zitronensaft reibt man die Wässhäute ab. Zitronensaft reibt man die Wässhäute ab.

Reine Mittel zur Beseitigung des Verfalls von Wässhäuten. Unter wässrigen Zitronensaft (Spezial) und Zitronensaft reibt man die Wässhäute ab. Zitronensaft reibt man die Wässhäute ab. Zitronensaft reibt man die Wässhäute ab.

Messerschleifmaschine für den Haushalt

Die kleinen, handlichen Messerschleifmaschinen haben sich heute schon fast in allen mittleren oder kleineren Haushaltungen eingebürgert und die bisher so lästige Arbeit der Hausfrau in dieser Beziehung wesentlich erleichtert.

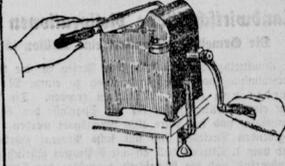
Die Messerschleifmaschine soll einem mittleren Bedürfnis entsprechen, das gemäß nicht weniger praktisch und zweckmäßig erscheint, da stumpfe Messer für jeden Wirtschaftlichen und Haushaltbetrieb zu den Unannehmlichkeiten ge-



Ein 15jähriger Kattzen, der 60 Zentimeter hoch ist und auf einem Berliner Balkon alle Jahre blüht

hören. Es ist nicht immer möglich, Schleifereien aufzuführen oder dieses Geschäft dem Zufall zu überlassen und einem umherziehenden Messerschleifer zu überantworten. Infolgedessen wird man sich gern einer kleinen Hilfsmaschine bedienen, die den gewünschten Zweck erfüllt, dem häuslichen Bedarf der verschiedensten Messerarten und sich somit für den gewöhnlichen Wirtschaftsbetrieb, für Pensionen, Kantinen, wie für alle Haushaltungen unentbehrlich macht.

Die Messerschleifmaschine ist einfach und gefahrlos zu handhaben, schließt alle Messertypen in wenigen Sekunden auf und spart, ohne daß man dabei das geringste Bedürfnis der Schärfe befriedigen muß. Die Schleifwerke der kleinen Hilfsmaschine bestehen aus besten und haltbarsten



Elektronen. Die Maschine selbst ist an jedem Tisch durch die unterbundene Schraubung zu befestigen und wird nach Eingelen des Messers lediglich nur mit einer Hand geführt. Ob Trauhner- oder Tischmesser, ob kleinere oder größere Schlachtmesser, es wird der gewünschte Erfolg immer erreicht werden.

Messerschleifmaschine reibt man in warmen Seifenwasser und poliert nach dem Trocknen mit weichen Lederlappen so lange nach, bis der Glanz wieder zu kommen beginnt.

Verwendung abgenutzter Gummirollen. Es ist ratsam, abgenutzte Gummirollen nicht lange aufzuliegen, da sie leicht zerfallen. Sie lassen sich praktisch nur Verwendung einer Zerkleinerungsmaschine. Man nimmt den Rollen und schneidet aus diesen nach einem geeigneten Schablonen zwei Rollen, die eine auf die rechte, die andere auf die linke Seite, damit man, wenn der Stoff abgetragen ist, die Schärfe werden kann. Mittlere befindet sich im Winkel des Messers eine Spritze oder ein Ölbehälter, der als Nutenband der Schärfe genommen werden kann, die man im Vor- und abgebenen wird und viel nützlich ist.

Wenn ein Zimmer abgetrocknet wird, so tut man gut, eine Rolle der Spitze mit auszuheben und auszuheben, da sie leicht zerfällt. Sie lassen sich praktisch nur Verwendung einer Zerkleinerungsmaschine. Man nimmt den Rollen und schneidet aus diesen nach einem geeigneten Schablonen zwei Rollen, die eine auf die rechte, die andere auf die linke Seite, damit man, wenn der Stoff abgetragen ist, die Schärfe werden kann. Mittlere befindet sich im Winkel des Messers eine Spritze oder ein Ölbehälter, der als Nutenband der Schärfe genommen werden kann, die man im Vor- und abgebenen wird und viel nützlich ist.

Wenn ein Zimmer abgetrocknet wird, so tut man gut, eine Rolle der Spitze mit auszuheben und auszuheben, da sie leicht zerfällt. Sie lassen sich praktisch nur Verwendung einer Zerkleinerungsmaschine. Man nimmt den Rollen und schneidet aus diesen nach einem geeigneten Schablonen zwei Rollen, die eine auf die rechte, die andere auf die linke Seite, damit man, wenn der Stoff abgetragen ist, die Schärfe werden kann. Mittlere befindet sich im Winkel des Messers eine Spritze oder ein Ölbehälter, der als Nutenband der Schärfe genommen werden kann, die man im Vor- und abgebenen wird und viel nützlich ist.

Das B.V.Z. Kochbuch

Nun ist die Geschichte wieder fällig von der Kochkunst, wenn ich Euch für meine Ferien Rezept einfache, und von Amundus, der Euch alle Freitag getreuhaft davon ausweist. Die Geschichte erzählt ich alle Jahre um dieselbe Drohe — heute will ich sie mit aber schenken und Euch auch, weil ich's eilig habe und mit dem Zug nicht zu passen ist! Die Kasperler Karte folgt drum auch, noch schnell geht:

Maltzheiser Reis
½ Pfund besten Reis waschen, brühen, mit kaltem Wasser aufsteigen, halb weich kochen, ablassen lassen und mit kaltem Wasser übergießen und völlig ablaufen lassen; darauf mit ½ Liter Weinweine, abgeriebener Schale ½ Zitrone und Saft von 2 Zitronen, Zucker nach Geschmack ganz weich kochen, in eine geölte Form füllen und nach Erfallen stützen. Mit eingedickten Früchten und Schlagrahm servieren.

Jan im Saft
1 Pfund gute Backflumen, ½ Pfund Reis, ½ Pfund seine Graupen sauber waschen, dann eine Serviette einige Minuten in heißes Wasser legen, gut ausdrücken und in eine tiefe Schüssel legen. Dann den gebrochenen Reis, die Flumen und die Graupen lagenweise auf das Tuch schichten und zudrücken, dann das Tuch über den Magen ziehen und zwei reine Bretter legen und 24 Stunden befeuchten, kalt in Scheiben schneiden und mit Essig und Öl zu Tisch geben.

Preßkopf
Ein Schweinekopf wird in Wasser mit Salz und Zwiebel recht weich gekocht, vom Knochen gelöst und in feine Würfel geschnitten, dann gebratenen Pfeffer und Gewürz, sowie einige Köpfe Zwiebeln darunter, alles gut durchgedünstet; das Fleisch in ein Tuch oder einen Schwamm lassen, dann das Tuch über den Magen ziehen und zwei reine Bretter legen und 24 Stunden befeuchten, kalt in Scheiben schneiden und mit Essig und Öl zu Tisch geben.

Schaumbier
2 frische Eier mit 70 Gramm Zucker klar rühren, ½ Liter Bier, etwas Zitronensaft und feinen Zucker dazu geben, alles unter beständigem Schlagen auf schnellstem Feuer bis ans Kochen bringen, dann in Gläser füllen.

Für unterwegs streicht mir Citra noch auf die Stellen

Kirschspeise

Die Kirschchen werden entkernt, mit Milch und Wasser, einigen geriebenen Eiern und kaltem Mandeln, Zucker, Zitronensaft und Saft, etwas Wein gebrüht, mit Sago oder Mandarinen abgedreht und in eine ausgepölte Form zum Kaltwerden gegeben. Eine kräftige Vanillesose oder Schlagsahne kann man dazu geben.

Erdbeerspeise
Die Erdbeeren werden gewaschen und entkernt, durch ein grobes Sieb gerührt, mit Zucker und etwas aufgelöster weißer Gelatine vermischt und dann mit Schlagrahm durchangedreht. Man läßt die Speise recht kühl eine Stunde stehen.

Erdbeertorte
Einem Würfelzucker bereitet man aus je 125 Gramm Butter, Zucker und Mehl, 1 Gl. abgeriebener Zitrone, Vanille, Mandeln der Zeit richtig durchgeschlagen, rollt man ihn aus und macht eine runde Platte für die Springform oder legt einen Teigrand um die Platte und läßt sie halbtrocken. Sodann belegt man sie mit eingezuckerten Erdbeeren und spritzt mit Hilfe einer feinen Nadel, in welche eine kleine Öffnung gemacht wird, Schlagrahmhauspfeifen um die Erdbeertorte.

Fleischsalat
Gebratene oder gekochte Fleischreste, Gurken, Tomaten, gekochte Pilze schneidet man in kleine Scheibchen, reibt eine Zwiebel hinein, gibt feine Sardellen hinzu und übergießt alles mit saurer Sahne, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und nach Geschmack Zucker.

Erdbeeren mit Rum
Gut gereinigte Erdbeeren werden entkernt und lagenweise mit Zucker in ein Glas getan. Zucker als letzte Schicht. Zuletzt wird Rum darauf gegeben und das Glas mit Pergamentpapier zugedebnet.

Erdbeergelee
Aus ganz reife Früchte verweende man, zerquetscht sie, läßt den Saft durch ein feines Tuch laufen und kocht ihn mit gleichen Teilen Zucker unter stetigem Wässhäumen zu Gelee ein. Fülle es in mit Rum ausgepölte Gläser und binde mit Pergamentpapier zu.

Spurt Gutz für vier Wochen Brief und Unschärft, da Amundus weder Prokurator, noch Gefolgswürdiger hat! Mit dreifachem Jubel-Goldbrun Gorgon Zola II.