

# Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Gartenarbeiten im November

Im Gemüsegarten erntet man jetzt alle Kopffoliaten, die man für den Winter aufbewahren will. Man schneidet die Köpfe ab, legt sie mit der Kopffläche nach unten auf die Erde, damit alles Wasser, was sich im Kohlsopf angesammelt hat, herausläuft. Dann bringt man die Köpfe recht behutend in luftige Keller, Schuppen, Haus- und Gängeböden unter, wo man recht viel frische Luft zuführen kann, damit die Kohlköpfe nicht faulen. Man kann sie auch mit feinem dem Strunk aus den Böden heben, austrocknen lassen und dann mit dem Kopf nach unten im Erdbeinlag in den Boden einlagern, wo sie erst bei größerer Frostigkeit mit Sand und so weiter bedeckt werden. Ebenso schlägt man Sellerie, Porree, Petersilie usw. im Erdbeinlag ein, pflanzt auch einige Pflanzen in größere Töpfe, die man auf dem Küchenfensterbrett aufstellt, um im Winter frisches Suppengrün zu haben. Mohrrüben, Kohlrüben, rote Rüben und dergleichen bringt man in Erdmieten und wirft etwas Sand zwischen die Rüben, damit keine Fäulnis eintritt. Reine Beete düngt man, gräbt sie um und läßt die Erde in rauher Scholle liegen.

Im Obstgarten erntet man das letzte Winterobst. Viel gibt es ja nicht mehr zu ernten; denn viel ist durch die großen Froststürme vom Baum geschüttelt worden. Man verwahrt das gute Obst feuer, damit man zu Weißweihnachten und weiter hinaus noch recht viel für den Tisch und — zum Verkauf übrig hat; denn Geld ist knapp und die Geldaufwendungen für den Obstgarten reisen auch im Winter noch nicht ab. Man gräbt jetzt, solange der Boden noch offen ist, die Gartenbeete im Obstkraut um, gebe auch hier Stallung, Kalf, Kali und Thomasmehl in genügender Menge. Man treibe sich nicht damit, daß dies ja Zeit bis zum Frühjahr habe und der Winter noch lang sei. Vang und fällt wird dieser Winter ganz bestimmt; hält er aber noch im März lange an, dann ist es im April für viele Arbeiter zu spät. Wer jetzt düngt, düngt vergeblich. Beseitigt auch die Schmutzlinge nicht. Bekämpfung die Wolltau mit Simitol. Selbst wenn Tosen Schwermereubanden fand ich in diesen Tagen große Wolltauolonien, die sich an den überwallten Wurmländern angeheftet hatten! Mittelst die faulen Gartenbesitzer auf daß auch sie mithelfen in der Schädlingsbekämpfung. Denn gerade deren Gärten sind die Herde, von denen alle übrigen Gärten mit Schädlingen überfaltet werden.

Im Tiergarten macht man jetzt Winterställe. Nachdem der Hofen zum letzten Male gesäubert ist, sauber abgeharzt wurde, gibt man hier eine gute Kopplung aus bestem Kompost, die man etwa nicht sein durchgeföhrt hatte, sondern gerade mit allem Damm und Dron auf den Hofen besetzt. Hier ausgebreitet, feuer durchdringbar, deckt diese den Hofen sauber zu und verhindert ihm jedes Erstickt vom Frühjahr. Hatte ich viel Kros im Hofen angekommen, so harzt man dies mit eisernen Rechen heraus, gibt auch hier Komposterde auf die Rechenfläche und füt im März die leeren Stellen neu an. Auch beginnt man mit dem Umdraben verfilzter Wolltauflagen, düngt aber auch diese vorher und läßt die Schollen in rauhen Stücken liegen, damit der Boden im Winter gut durchfriert. Von den Hofen schneidet man das größte, alsulange Holz heraus und deckt Hofschäume mit Erde ein, indem man die Kronen niederlegt, und häufelt Erde um die niederen, auf Wurzelhafts veredelten Hofen herum, damit die Veredelungsstelle nicht austrocknen kann. Zwischenscheite deckt man gut mit Sand ab, ebenso alle Blumenbeete mit Frühlingsblüheren, läßt die Pflanzen selbst aber frei. Wo es Wetterau um geht, harzt man das Sand zusammen und verbrennt es, damit die Überwinterungsformen der Mehltaupest vernichtet werden. Ebenso

deckt man auch alle Rhododendron und Koniferen am Erdboden gut mit Sand ab, damit der Frost nicht zu tief in den Boden eindringt.

Obergärtner Franz Rochau.

## Die Herbstblumen im Funthaus

### Ein ehrendes Zeugnis für den deutschen Gärtner

Die Herbstblumengruppe im Funthaus ist ein ehrendes Zeugnis für deutschen Fleiß und deutsches Können. Den Besucher grüßen stolze Palmen und großblättrige Zimmerlinden, dunkelgrüne Farne und Kranzfarne. Schneeweiße Calla schmücken das Mittelbeet, viele tausend Chrysanthemem den Mittelraum und die Seitengänge der unteren Räume. Ein wahres Blumenmeer von Alpenveilchen, Primeln, Nelken, Begonien, und viele andere Schönheiten drängen sich zusammen, alle Farben und Formen sind vertreten, trotzdem gibt es aber keine Farben durcheinander — mit vornehmem Geschmack hat man die Farben zusammengefaßt.

Auf der Galerie haben Blumenbecken und Zimmerdekoration hübsche Bilder in höchster Vollendung geschaffen. Herrliche Orchideen schmücken die Räume, alle Kalksteinen sind mit Pflanzen, wie sie vornehme Räume schmücken, feiner Miniaturgärten voller Frühlingsschmuck, Steinbecken, Wiederwiederzimmer im Herbstfrüchtel. Kostbare Teppiche wetterten in den Farben der Zimmerblumen, und dunkelgrüne Kumpelpflanzen wiegen gracios ihre schlanken Zweige auf und nieder. Fröhliche Zimmerlinden zeigen in voller Anpflanzung, Zimmerarmen zeigen in voller Zweigbildung die gute Pflege all der Jahre, denn wo ein Zweig fehlt, fehlt auch die gute Pflege, und so zeigt hier jede Pflanze in höchster Vollendung, was gärtnerische Kunst vermag.

Was der Gärtner kann, das kann der Blumenfreund auch, nur die richtige Pflege und Liebe zur Pflanzwelt ist nötig, um auch im eigenen Heim ebenso schöne Blumen zu haben, als sie auf der Schau zu sehen sind. F. R.

## Die Mückenplage in der Landwirtschaft

### Die Schlupfwinkel der Bausauger

Die Lungeplage, besonders die der Stachmücken, war bis in diese Herbsttage hinein sehr groß. Nicht nur in den Städten, sondern auch auf dem Lande, selbst auf der Wiese und im Forst konnte man sich vor diesen Bausaugern kaum retten. Die beginnende Winterkälte treibt diese Insekten nun in ihre Winterquartiere: Keller, Gruben, Schuppen, Schuppen, Holzstapel, Kellergänge, Komposthaufen im Dorfe; die alten Kaninchenlöcher im Forst, die hohlen Pflanzlöcher an Wegen und Grenzheiden, die Holzklaffen im Holzschlag und selbst Mäuselöcher am Bahndamm. In den hohlen Korbentenen am Zeeiler, in den Korbentenen der eingetragenen Gänge und unter den alten Ständen der Wägenhöfe, überall müssen sich die Winterquartiere der Stachmücken ein, überleben hier in leichter Erkrankung den Winter und legen dann bei milder Märzwitterung zu Millionen ihre Eier ab, aus denen nach kurzer Zeit neue Jungmücken entstehen.

Jetzt, nach den ersten Herbstfröhen, ist es an der Zeit, alle diese Schlupfwinkel zu säubern und die Mücken auszurodigen. In Kellern, Böden und Kammern wäscht man im Erdbin-Mäuselstapeln, deren Gasse auch alle an-

deren Insekten abtöten. Aus Schuppen, Schuppen usw. kann man sie durch bestanden Rauch und Schwefeldämpfe vertreiben. Den Dung, Raub- und Komposthaufen durchstößt man mit Kestalt und 40prozentigem Kali, die alten Mäusel- und Kaninchenlöcher wirft man mit Sand zu und tritt den Boden fest hinein. Die Kellergänge padt man auseinander, und große Holzstöcke kann man von der Windseite her auch mit schwebendem Rauch ausbrennen.

Alle Korbentenen aber muß man verbrennen und das fuhhoch am Her liegende Kied ebenfalls. Eine systematische Befämpfung muß hier in Angriff genommen werden. Man warte

nicht so lange damit, bis behördliche Maßnahmen mit Strafandrohungen kommen, sondern tue sich freudig und selbstständig zusammen und greife zur Selbsthilfe. Ein jeder muß hier Hand anlegen, der einzelne ist gegen diese Landplage machtlos.

Im Frühjahr sind alle Wassertempel mit Petroleum zu begießen, damit die Mückenlarven absterben, denn nicht die fliegenden, sondern die fließenden Gewässer sind jene Plagegeister anstalten, die uns alljährlich mit diesen Plagegeister verfolgen. Wer jetzt eine Mücke tödt, hat Tausende der Nachkommenschaft mit abgetan, wer aber lau ist, dem geschieht es recht, wenn ihm im nächsten Sommer die Mücken selbst des Nachts noch keine Ruhe lassen.



Die ganze Zeit bin ich nicht mehr richtig ins Bett gekommen — bloß wegen der dummen Strafenbahn! Da wird der gute Staatsbürger polizeilich verordnet, daß er sich bis um 11 Uhr dreie in Gaststätten bewegt — wie er aber dann seinen behördlich vollgetankten Lestopp nach Hause fuhrt, das ist dem grünen Tisch piepel! Die hohen Herren haben ja Conti-Ketten unter ihrer Sitzfläche, der kleine Mann aber nur die drei Sechser für die Klingelstühle, die aber dann den Verkehr mit dem Publikum eingestellt hat, wenn man endlich schlafen gehen darf — mit dem Stoch immer die Rippen lang, und die Weichen kann man gefälligst auch noch selber stellen! Das geht nicht so weiter, Herr Polizeipräsident! Ich werde noch mal für Sie öffentliches Verdrüßlich machen! So, hallo! Nun ja, die Polizei kann doch nie was machen, wenn die anderen kein Bedürfnis haben! Ich aber mag nicht wieder mit, wenn Sie's mal wieder nicht haben sollten — darauf können Sie sich verlassen! Ich habe ja schließlich noch einen Nebenberuf und tiege mich ganz gut bei Crifas

Geschmack tut man etwas Zitronensaft oder Giffa und Zucker in die Bohnen.

## Buttermilchsuppe

1 Liter Buttermilch kost man unter fortgesetztem Rühren mit Zucker, einem Stüchden Zimt, Zitronenschale und etwas Sehl, führt mit Mehl oder Giebel fang, verbeißet, wenn abgekühlt, mit Eisig und macht von dem Gemisch Schneeklöße daraus und bestreut mit Zucker und Zimt.

## Ragout von Hammelfleisch

In Stüchden geschnittenes, inagerees Hammelfleisch wird in Salzwasser mit Zwiebel, Nelken, Gewürz, Pfefferkörnern und etwas Will weid gefocht. Eine Mehlchwige, die mit der Weid des Fleisches verlängert wird, focht man mit feinem geschnittenen Salz, oder Pfefferkörnern, Kapern, Zitronensaft und etwas Zucker kurze Zeit und läßt das Fleisch in der Soße ½ Stunde ziehen.

## Gefüllte Schweinerippchen

Man reibe das Fleisch mit etwas Salz ein, häufle es, fülle gebadene Pflanzen, geschälte Kefel und etwas Majoran, nahe beide häufsten zusammen, brate die Rippenchen von beiden Seiten braun, gieße etwas Wasser, zuletzt laure Sohle dazu und, wenn nötig, binde man die Soße mit etwas Mehl. G Lfe meint, dazu schmecke am besten

## Kürbissuppe

2 bis 3 Pfund Kürbis werden geschält, aufsernt, feingehackten und mit soviel Wasser aufgegeseht, daß er bedekt ist. Wenn er gar ist, wird er durch ein Sieb gedrückt und dazu getan ein paar Nelken, 1 Stüch Zimt, 1 Stüch Zitronenschale, 1 Stüch Vanille. Nachmals aufkochen lassen. Zum Schluß schüttet man soviel Milch zu, wie nötig und läßt nach Geschmack.

## Birnenpfanne

Zutaten: 2 Pfund Mehl, 150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, ½ Liter Milch, 1 Prise Salz und 50 Gramm Hefe, 3 Pfund Birnen. Von einem Teil des Mehles und der in der Hälfte der Milch gut aufgelösten Hefe rührt man den Vorteig an. Nach dem Aufgehen rührt man das übrige Mehl und nach und nach alle Zutaten an. Es ist abermals aufgehen. Danach drückt man die Hälfte des Teiges in eine gut gefettete Pfanne, legt geschälte und halbierte Birnen darauf und deckt sie mit dem Teigrest zu. Obenauf halbe, ungehälftete Birnen, die Schale nach oben, nach nachmaligen Aufgehen bei gleichmäßiger Stenfige backen.

## Semmelkuchen mit Äpfeln

Von altmodischen Milchbrötchen reißt man die Rinde ab. Dann werden sie in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Milch getaucht und zum Durchweichen auf einen Teller gelegt. Sie dürfen aber nicht zu weich werden. Eine dicke mit Butter ausgefettete Pfanne wird kühlos mit den Scheiben belegt. Darauf streicht man fingerdicke Äpfelmis. Obenauf kommt der Rest Brötchenscheiben. Vorsichtig auf beiden Seiten gelbbraun backen. Mit Zucker bestreut, warm oder kalt zu Tisch.

Nun penne ich mich aber gehörig aus! Bis die auf der Straßbahn ausgefalten haben — dann die „Saure Schanze“ worten, bis wieder mal ihre gattlichen Hallen bis zur Polizeistunde bevölkert fuer

## Sellerie in Eierkuchenteig

Sellerie focht man ohne Schale weid, schneidet ihn in Scheiben, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz, wäht ihn in diesen Eierkuchenteig und läßt ihn von beiden Seiten in Fett braun.

## Braunwurstsalaten

Ein weiterrückendia ausgerollter Butterteig (1 Köbel Margarine, ½ Pfund Mehl, 1 Ei, eine Prise Salz) wird in vierfache feine Matten geschnitten und mit Braunwurstfällung oder Sackpeter befrüchten, der mit Pfeffer, Salz, Kümmel, geriebener Zwiebel und zerkleinerten Sardellen fertigemacht ist. Dann rollt man die Rollen zusammen, brüdt die Ecken fest zu, befreit das Ganze mit Eisig und bakt es hellbraun.

## Siffrout

Dorsch, Hecht oder Zander, vorher gefalzen, losse mit Zwiebel, Korbentblatt und Gewürzbrühen gar, zerpfälde ihn, trauße Zitronensaft darüber und bestreue mit Pfeffer und Salz, letzteres nur, wenn der Fisch zu nuchtem ist. Etwas zerhabtes Fischfleisch forme mit Zwiebel, Pfeffer, Salz, Ei und geriebener Semmel zu Klöben, die in Salzwasser gefocht werden. Eine Zitronensaftsoße mit zerfeinerten Pilzen mische man mit Fisch und Klöben.

## Gebatener Dorsch

Der Dorsch wird geteilt, damit er durchbrät, eine Stunde vorher gefalzen, abgetrocknet, mit Pfeffer bestreut, mit Ei, Mehl und geriebener Semmel paniert, in Fett kros gebatet und mit einer Sardellensoße serviert.

## Zwiebackpudding

Eine ausgefettete Speiseform bestreue mit geriebenem Zwieback und lege in Scheiben geschnittenen, ungebrösten Zwieback lagenweise, mit Kofinen, geviertelten Äpfeln, geriebenen Mandeln die Form voll. Die letzte Lage muß Zwieback sein, diese übergießt man mit in Milch gequollte Eier und etwas Zucker und losse die Speise ½ Stunde backen.

## Weisse Bohnen mit Backpflaumen

Die Bohnen werden in Salzwasser halb weich gefocht, gießt etwas Wasser ab, tut gewaschene Pfäumen dazu und kocht alles fertig. Macht eine Butterchwige mit einer Zwiebel hellgelb hingu und läßt das Ganze gut durchfuchen. Nach



Die Vögel der Juno Pflanzen auf der Postmarken

**CREME MOUSON** Gegen rauhe spröde Haut

Gorgon Zola 11