Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Etwas vom Spargel

Wie man ihn düngt — Wie man ihn kocht

Der erste Spargel ist auf dem Markt erschienen, trotz wochenlanger Nachtfröste. Es ist Spargel des losen Sandbodens, der sich schnell erwärmt, und diese Wärme auch festhält. Der märkische Sand ist Spezialboden für Spargel.

Wie kommt es nun, daß viele den „Büchsenspargel" dem frischen vorziehen, weil bei diesem oft bitterschmeckende Stangen dabei sind und — weil das Aroma des Büchsenspargels entschieden ein viel besseres ist, als das des frischen Spargels. Die bitteren Spargelstangen beruhen auf Unterdüngung des Bodens durch Stallmist und Jauche, die rostigen Stangen auf Kieselsäure. Boden, in dem Kies und Lehmschliff vorherrscht, ist zum Spargelbau ungeeignet. Meist ist der Sandboden mit solchen Streifen durchsetzt, und der Plantagenbesitzer ist oft genötigt, diese Stellen in der Spargelanpflanzung mit anderen Gemüsen oder Feldfrüchten zu bepflanzen. Dann die Ueberdüngung des Bodens. Wenn frischer Stallmist, vor allem Pferdedung, bei der Spargelanlage zu hoch im Boden eingebracht ist, so laufen die Spargelwurzeln bald in den Dung hinein und saugen die sich hier bildende Gerbsäure auf. Dasselbe gilt von dem Ueberdüngen mit Jauche im Frühjahr, wo die Wurzeln auch hier diese flüssige Pflanzennahrung sofort aufnehmen. Solcher Spargel schmeckt immer bitter und entwickelt beim Kochen ein sehr zweifelhaftes „Aroma".

Die großen Spargelzüchter können nicht so gewaltige Mengen vom Stallmist aufwenden, sie bringen Komposterde, Lehm und Torfmull als Vorratsdüngung in den Boden und düngen dann nach der Ernte sofort mit Harnstoffkaliphosphor, eine Volldüngung, die alle Pflanzennährstoffe enthält und gerade im Spargelbau Vollernten hervorgebracht hat.

Diesen Umstand haben sich die großen Konservenfabriken zunutze gemacht, sie kaufen nur Spargel täglicher Frischernte und konservieren das täglich eingelieferte Quantum sofort. Je schneller ein Gemüse herangewachsen ist, um so schmackhafter und zarter ist es, das wissen wir ja vom Spinat, Schoten, Bohnen, Gurken, Karotten usw. Alle diese Gemüse munden als Konserve besser, als wenn sie im Naturzustande vom Markt gekauft wurden, es kommt also auf das Kochen an. Die Kochkunst vieler Hausfrauen weist hier noch große Lücken auf; es ist nicht leicht, ein Gemüsegericht schmackhaft herzurichten und durchaus nicht angebracht, alles in Butter oder anderem Fett erstiken zu lassen.

Spargel in Butter! Viel besser und bekömmlicher ist Spargel in seinem eigenen Kochwasser, da sind alle pflanzlichen Nährsalze in ihm enthalten, und darauf kommt es doch an. Spargel soll im festzugedeckten Topf garkochen, nichts darf verdampfen. Wenn sich ein Gemüse totkochen muß, ist das ganze Aroma verdampft, der Geschmack dahin. Das ist ja gerade der Vorteil aller Konserven; sie haben Aroma und guten Geschmack, weil in den festverschlossenen Büchsen beide Stoffe erhalten blieben. Und dann: Junger, frischer Spargel, kein Spargel, der schon 4 bis 5 Tage im Natronwasser gelegen hat, dieser Spargel ist nichts wert. Es ist Betrug, wenn man Spargel in Natronwasser legt. Dadurch kocht eine holzige Stange wohl weich, die Spargel bleiben weiß und verfärben sich nicht, sie sind aber als Speise völlig wertlos. Ein hellblauer Spargelkopf verrät seine Frische, denn bei heißem Wetter verfärben sich die Köpfe schon auf dem Transport.

Wie mit dem Spargel, so ist es auch mit allen anderen Gemüsen, besonders in diesem Jahre, wo wir ein spätes Frühjahr haben. Wer jetzt mit Harstoff düngt, gräbt und dann tät oder pflanzt, wird mit seinem Gemüse ebenso schnell auf dem Markt oder in der Küche sein, als ob er schon Anfang März gesät oder gepflanzt hätte, dieses Pflanzennährmittel bringt die Pflanze zuerst vorwärts, und je schneller sie wuchs, um so wohlschmeckender ist sie.

Obergärtner **Franz Rochau**

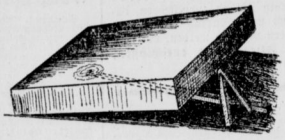
Ein ungefährliches Nachtlicht

Eine kleingeschraubte Gasflamme kann in der Nacht bei unregelmäßigem Gasdruck leicht verlöschen und dann die ganze Familie in Vergiftungsgefahr bringen. Eine heruntergedrehte Petroleumlampe verbreitet unangenehme Düfte. Da bleibt ein aufrechtschwimmendes Stearinlicht im Wasser ungefährlich und verbrennt dabei ganz sparsam. Als Wasserbehälter eignet sich am besten ein großes Bierseidel mit Henkel, damit das Nachtlicht sich bequem herumtragen läßt. Dem unteren Ende des Lichtes schmilzt man zur Verlegung des Schwerpunktes ein Pfennigstück an oder steckt unten eine Stecknadel, die unten eine größere Glasperle hat, senkrecht hinein. Damit das Licht genau in der Mitte des Wassers verbleibt und sich nicht dem Rande des Glases nähern kann, tropft man auf die Wasseroberfläche rings herum um das brennende Licht flüssiges Stearin. Vom Rande muß jedoch das erkaltete Stearin gelöst werden, damit die ganze zusammenhängende Masse sich frei drehen kann. Das Licht brennt, wenn es sich bis hart an die Wasseroberfläche verkürzt hat, sehr sparsam, ohne jedoch zu verlöschen. Je kürzer das Licht nun wird, desto geringer wird auch sein Gewicht. Es steigt deshalb allmählich höher und höher. Ein wenig reicht es nur über die Oberfläche des Wassers. Auf Grund des archimedischen Gesetzes muß es durch die Verringerung seiner verdrängten Wassermenge genau so weit emporsteigen, wie seine Länge abnimmt. Dieses einfache Nachtlicht hat den Vorteil, daß es im Luftzuge weder flackert, noch verlöscht. Auch ein lästiges Tropfen fällt bei ihm fort. Will z. B. so ein kleines, munter gewordenes Kind mit dem interessanten Licht spielen, so ist die Flamme durch das Wasser bald ausgelöscht.

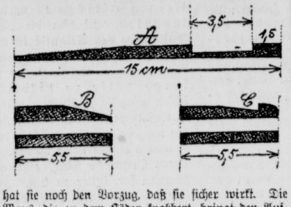
ih.

Einfache Mausfalle

Ein Dachziegel oder ein Mauerstein nebst drei geschnitzten Hölzchen, dazu als Köder ein wenig angebratener Speck — und die Falle zum Mäusefangen ist fertig zum Aufstellen! Das Hölzchen A, das eine Länge von 15 Zentimetern haben soll, besitzt, 1,5 Zentimeter vom Ende entfernt, eine 3,5 Zentimeter lange Kerbe. Sie nimmt die Hälfte



der Holzstärke weg und schließt beiderseitig rechtwinklig ab. Das andere Ende von A ist zur Aufnahme des Köders angespitzt. Die Abbildungen B und C sollen die beiden anderen nötigen Hölzchen darstellen. Jedes von ihnen ist 5,5 Zentimeter lang. Hölzchen C muß die in der Zeichnung angegebene Kerbe erhalten. Bei der Aufstellung hat B die senkrechte, A die wagerechte und C die schräge Stellung. Die Kerbe von Hölzchen C ruht auf der Spitze von B. Die breite Kerbe von A gibt dem Hölzchen B seitlich Halt und läßt das untere Ende von C trotz der Last des Steines nicht nach oben ausweichen. Hölzchen C wirkt wie ein ungleicharmiger Hebel. Der Unterstützungspunkt liegt in der Höhlung der Kerbe. Neben der Billigkeit, eine solche Falle herzustellen,



hat sie noch den Vorzug, daß sie sicher wirkt. Die Maus, die an dem Köder knabbert, bringt den Aufbau zum Einsturz und wird von dem schweren Stein erschlagen.

ih.

Seidenraupenzucht bei Berlin

Auch in Deutschland ist man jetzt zur Produktion der echten Seide übergegangen. Es ist zu begrüßen, daß dieser auch für den Laien äußerst interessante Vorgang der Zucht der Seidenraupe in diesem Sommer dem Publikum gezeigt werden soll. Mitte Juni beginnt die Schau und Ausstellung des Gemeinnützigen Verbandes für Seidenbau E. V. in Möllersfelde bei Berlin-Buchholz. Die Leitung der Ausstellung: Berlin-Zehlendorf, Beerenstraße 66, erteilt Interessenten weitere Auskunft.

Wässerige Kartoffeln. Manche Kartoffeln haben beim Kochen die Eigenschaft, augenblicklich nach hart zu sein, dann aber plötzlich wässerig zu zerfallen. Solche Kartoffeln waren beim Ausbuddeln im Herbst noch nicht völlig ausgereift. Der noch fehlende Reifeprozeß läßt sich aber leicht nachholen. Man breitet sie mehrere Tage in der Nähe eines warmen Ofens aus und lagert sie ein paarmal um. Auch können, wenn es dazu an Platz mangelt, immer die nur zu einer Woche benötigten Kartoffelmengen in einem Korbe auf der warmen Kochmaschinenplatte kochfähig gemacht werden. Die Kartoffeln sind hierbei mehrmals umzuschütten, damit nicht immer dieselben unten im Korbe liegen. —ih

Reismasser gegen verdorbenen Magen. 125 Gramm ungeschälter Reis wird überbrüht, das Wasser abgegossen. In einem irdenen Topf mit 2 Liter frischem Wasser zum Kochen bringen, bis auf 1 Liter einkochen, 15 Gramm ganzen Zimmt mitkochen. Mit oder ohne Zucker, nach 3 Tagen genießen. **D. H.**

Mein April dauert diesmal schon 14 Tage zu lange, wo die Striezkens mich darum nicht mehr bekühlen kann und ich mein schon eingemottetes Winterfell nicht mehr wieder rausleihen kann. So ist mir die intellektuelle Speiseröhre eingefroren und bin in Verlegenheit wegen des geistigen Hors-d'oeuvre. Ich könnte mir ja nun heimlich was von meinem Freund Orje borgen — aber wir Dichter sind da komisch, und er könnte auch einschnappen, wenn auch unsere Pegasusse aus derselben Futterkrippe fressen! Ich muß Euch darum heute ohne geistigen Vorspruch an Schwester Dorchen ihren

Englischen Brautkuchen

½ Kilogramm gut ausgewaschene Butter, ¼ Kilogramm geriebene Mandeln, ½ Kilogramm Zucker, ½ Kilogramm erwärmtes Mehl, 12 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel voll Muskatblüte, ½ Kilogramm Sultanin, ½ Kilogramm Korinthen. Die Korinthen und Sultaninen werden mit dem Saft einer Zitrone und einem Eßlöffel Zucker gemischt, unter öfterem Schütteln an warmer Herdstelle möglichst lange, am besten 24 Stunden lang ziehen lassen. Die Butter reibt man zu Sahne, gibt nach und nach Zucker, Gewürze, Eidotter und Mandeln hinzu, rührt ½ Stunde, danach gibt man langsam das Mehl hinzu, dann die Sultaninen und Korinthen und zuletzt den Eierschnee. Bei mittlerer Hitze ¾ Stunde in einer Kastenform backen lassen.

Königinnenbecher

Reste von Geflügel oder feinem Kalbfleisch werden fein gewiegt, zu etwa einem Pfund Fleisch gibt man 8 Eidotter, 8 Eßlöffel voll dicke Sahne, 4 Eßlöffel voll geriebener Semmel, ein wenig Muskatblüte. Die Masse wird gut miteinander vermischt und in dick mit Butter ausgestrichene Tassenköpfe gefüllt, im Wasserbade etwa 20 Minuten kochen lassen. Als Beilage zu seinem Gemüse.

Ananasspeise

10 Eßlöffel voll kleinwürfig geschnittener Ananas übergießt man mit ½ Liter Weißwein und süßt nach Geschmack. 25 Gramm Gelatine mischt man unter stetem Rühren in die Flüssigkeit, stellt das Gelee bis zum Erstarren kalt. Kurz vorm Servieren untermischt man die Speise mit ½ Liter steifgeschlagener Sahne und 3 steifen Eiweißen. In der Schale servieren.

ranführen, und Ihr müßt auch zusehen, wie Ihr Erikan ihre Zukost ohne besagten spirituellen Pfeffer hinterkriegt.

Gemüsesuppe

Man bereite einen Suppenteller Mohrrüben, Sellerie, Blumenkohl, Porree, Tomaten und Petersilienwurzel vor, schneide alles in Würfel und läßt dieses mit drei geschälten, zerkleinerten mehligen Kartoffeln, einem Stückchen Palmin und Salzwasser weich kochen. Dann wird alles durch ein Sieb gerührt. Nun macht man aus Palmin (1 Eßlöffel) und einem Löffel Mehl eine helle Schwitze, gieße Knochenbrühe oder von Maggibrühwürfel die Flüssigkeit von 1¼ Liter zu und läßt alles mit dem Gemüse gut durchkochen. Mit Salz abgeschmeckt und gehackter Petersilie wird die Suppe angerichtet.

Gefüllter Fisch

Die Füllung wird von gehacktem Fisch, gehackten Pilzen, Ei, Pfeffer, Salz und geweichter Semmel zubereitet in den Fisch gefüllt und dieser in Weißwein und Gewürz gekocht. Erkaltet wird der Fisch in Ei und geriebener Semmel gewälzt und in heißer Butter goldbraun gebraten.

Gebackener Aal

Man schneidet den Aal in Stücke, läßt ihn einige Stunden mit Pfeffer und Salz bestreut stehen, trocknet ihn ab, wälzt in Ei und Paniermehl und bäckt ihn von beiden Seiten in reichlich Margarine oder Palmin braun. Dazu gibt man eine Remouladensoße.

Remouladensosse

Vier hartgekochte Eidotter werden mit Pfeffer und Salz verrieben, mit 3 Eßlöffel Senf, ¼ Tasse Weinessig, ½ Tasse Oel, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Löffel gehackte Kapern und ebensoviel Sardellen, die Schale einer halben Zitrone und 2 geriebenen Zwiebeln vermischt. Man rühre jeden Bestandteil, einen nach dem anderen, durcheinander. Die dicke Soße rühre man zum Schluß durch ein Sieb.

Kalte Senfsosse zu kaltem Braten

Hartgekochte Eier werden mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, auf je 3 Eier eine Zitrone, fein verrieben. Dann mischt man 2 gehäufte Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Zucker, Essig nach Geschmack und 1 geriebene Zwiebel dazu. Wenn alles gut verrührt ist, gibt man 3 Eßlöffel Oel darunter und rührt, bis die Soße gebunden und dick erscheint. Die Soße läßt man bis zum Gebrauch in kaltem Wasser oder auf Eis stehen.

Krabbensalat

Die Krabben werden aus der Schale gelöst, mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz mariniert und mit einer dicken Mayonnaisensoße verrührt. Dazu verwendet man fertiggekaufte Mayonnaise, die man durch Essig und tropfenweis zugesetztes Oel verlängert.

Ich mache mich jetzt in die „Sturmecke", vielleicht saut mir Mollenkaule gegen meinen Einmottungsschein den geistigen Speisekanal fürs nächste Mal noch mal auf. Dies hofft in Liebe Euer

Gorgon Zola II

Etwas von Gewürzen

Bedeutung und Aufbewahrung

Die Zahl der Gewürze ist ebenso groß wie die Mannigfaltigkeit ihrer Verwendung, die sich nicht allein auf die Küche, die verschiedensten Zweige der Nahrungsmittelindustrie, die Oelgewinnung, die Wein-, Bier-, Likörfabrikation, Schokoladen-, Konfitüren-, Konditoren-, Bäcker-, Fleischerbranche beschränkt, sondern auch gebraucht wird zur Aromatisierung in der Parfümerie- und Seifenerzeugung, des weiteren in Form von Oel, Extrakt, Tinturen, Essenzen, Pflastern, Salben, selbst in der Heilkunde. Manche Gewürze, wie Safran, Kurkuma u. a. bewähren sich sogar gleichzeitig als Färbemittel.

Die Aufbewahrung der Küchengewürzkräuter erfolgt so, daß man jedes für sich, in Sträußchen gebunden, zum Trocknen an einen trockenen, luftigen, schattigen Ort aufhängt, dann bringe man sie in Papierbeutel, Tüten, Blechbüchsen und schütte sie durch Aufschrift vor Verwechselungen. Wer Kräuter selbst sammeln will, wähle hierzu am besten die Vormittagsstunden, nachdem der Tau abgetrocknet ist. Ein Waschen der Pflanzen ist zu vermeiden und sind nur saubere, weder sandige, noch staubige Stiele zu pflücken, die meist möglichst jung und ohne Blütenansatz sein müssen, aber auch bei anderen, wie beim Wermut und Beifuß mit Blütenknospen noch besser würzen. Bei der Petersilie zeigen diese Wirkungen in hohem Grade die ganz jungen, kaum ausgewachsenen Blätter. Da sich diese aber schwer längere Zeit frisch erhalten lassen und getrocknet sehr an Geschmack einbüßen, empfiehlt es sich, kleine Petersilienbeete in Kisten oder in mit Löchern versehenen Blumentöpfen an hellen frostfreien Orten oder am Küchenfenster anzubringen und darin die Wurzeln einzupflanzen. Zwiebeln sind in Netzen aufzuhängen oder, auf Brettern ausgebreitet, vor Feuchtigkeit und Frost zu schützen. Die als Wurzeln und Knollen benutzbaren Küchenkräuter grabe man im Keller, wie Selleric, Rüben, Möhren, in trockenem weißen Sand ein.

Die trockenen Gewürze dagegen, wie Pfefferarten, Muskatnuß und ähnliche, verlangen trockene, gut verschließbare Gläser, irdene Behälter oder Dosen. Zwecks besserer Haltbarkeit wie auch zum Schutze vor Verfälschungen ist es ratsam, die Gewürze unzerkleinert zu kaufen und sie kurz vor Gebrauch stets frisch zu mahlen. Die Vanille wickelt man in Stanniol und hebt sie in langen, dicht verkorkten Gläsern auf. Von der Anschaffung größerer Vorräte für Haushaltungszwecke ist abzuraten. Als Ersatz für Rohgewürze können auch Gewürzextrakte, Kunstprodukte Anwendung finden. Neben Zeitersparnis, Bequemlichkeit, oft reinem Geschmack und bisweilen vorzüglicher Haltbarkeit ermöglichen sie durch ihre leicht lösliche Form eine gleichmäßige Verteilung der Gewürzstoffe, haben dagegen wiederum den Nachteil, daß ihre Reinheit schwer feststellbar ist. Beim Gebrauch der Gewürze hüte man sich, durch gutes Abschmecken der Speisen stets vor einem, den Geschmack und die Bekömmlichkeit herabsetzenden Zuviel.

L.

Praktische Passiermaschine

Viele Arbeiten im Haushalt, die früher von der Hausfrau mit der Hand vorgenommen wurden, können jetzt in viel kürzerer Zeit und besser durch kleine praktische Apparate vorgenommen werden. Ein solcher Apparat ist auch der abgebildete Durchstreicher, der bequem und rasch alle gekochten grünen Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Obst usw. durch das Sieb streicht. Die durchgerührte Masse zeichnet sich durch größte Gleichmäßigkeit aus; bei Obstmus werden die Reste der Kerngehäuse völlig abgeschieden. Der Durchstreichapparat ist unten abgeschlossen von einem Siebboden, einer Platte mit

vielen Löchern. Solcher Platten gibt es sechs, welche sich nur durch die verschiedene Größe der Löcher und ihre Anzahl unterscheiden. Mit der Kurbel werden im Gefäß die Durchstreichflügel gedreht. Sie wird herumgedreht, bis alles durch ist. Steinobst muß vor dem Kochen entkernt werden. Beim Durchstreichen größerer Mengen empfiehlt es sich, die Passiermaschine auf einen Topf zu setzen. Je größer die Masse ist, um so langsamer muß die Kurbel gedreht werden; gegebenenfalls empfiehlt es sich, einen Siebboden mit etwas größeren Löchern zu benutzen.

Dr. W.

Das ausgebeulte Rohrgeflecht bei Stühlen läßt sich leicht wieder fest und straff machen. Man führt den Stuhl um und wäscht die Rückseite des Geflechts tüchtig mit heißem Wasser. Dabei saugt sich das Rohr gründlich voll Wasser. Beim allmählichen Trocknen zieht sich das Rohrgeflecht zusammen und bildet wieder eine ebene Fläche. —ih

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaelis, Berlin