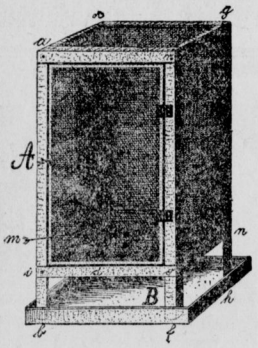
Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

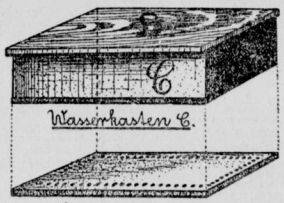
Billiger Kühlschrank für Balkon und Laube

Die Anschaffung eines Eisschrankes ist mit erheblichen Kosten verknüpft. Nun ist aber auch nicht gerade notwendig, dass die Kühlhaltung aufbewahrter Lebensmittel bis auf den Gefrierpunkt sinken muss. Eine geringere Temperatur bei fortwährender frischer Luftzufuhr genügt bereits. Das Prinzip dieses hier dargestellten Kühlschrankes besteht darin, dass das an seinen vier luftigen Seitenwänden herabrieselnde Wasser fortwährend verdunstet und die dabei erzeugte Verdunstungskälte die in ihm aufbewahrten Lebensmittel genügend abkühlt. Selbstverständlich muss für den Schrank ein schattiger Platz im Hof, Garten oder auf dem Balkon gewählt werden.

Um die Anschaffungskosten recht niedrig zu stellen, soll man ihn selbst zusammensetzen. Die Abbildung zeigt den Kühlschrank oben noch offen. Die abschliessende Zinkblechplatte ist noch nicht aufgenietet. Der Schrankkasten A soll 90 Zentimeter hoch, 50 Zentimeter breit und 50 Zentimeter tief sein. Die vier Füsse, die in der Gesamthöhe von 90 Zentimeter miteingerechnet sind, haben eine Höhe von je 10 Zentimeter. Den Schrank aus Holz zu bauen, wäre unratsam, darum bestehen die vier senkrechten Pfosten a bis i, r bis o, c bis m und g bis n, ebenfalls die wagerechten Riegel a bis r, c bis g, a bis c, g bis r und i bis o, m bis n, i bis m, o bis n aus dünnem Winkeleisenblech, das gebohrt und miteinander vernietet wird. Die Rahmentür muss stabil sein und gut schliessen. Sie hängt in zwei Messingscharnieren. Jeder Seitenrahmen, ebenfalls der Bodenrahmen, bekommen zahlreiche kleine Bohrlöcher, die zum Befestigen der Messinggase notwendig sind. Billige Fliegengase wähle man nicht; sie ist zu wenig widerstandsfähig und hat auch zu feine Maschen. Dann erhält



jede Seitenfläche und die Grundfläche über der Messinggase nach aussen noch einen Ueberzug von grobmaschiger Sackleinewand. Oben rollt man sie mehrmals, so dass dort ein Wulst entsteht. Jede Stoffwand ist besonders herzustellen; sie wird an den vier Seiten und dann noch durch einige Stiche auf der Fläche der Messinggase befestigt. An den Sackleinewandflächen rieselt das Wasser allmählich herab und kommt dabei zur Verdunstung. Da die Luft durch den Schrank auch noch hindurchstreichen soll, zieht man an einigen Stellen der Leinwandfläche die senkrechten Hanffäden zur Seite, wodurch kleine Oeffnungen entstehen. Bei grobmaschiger Sackleinewand lässt sich dies leicht tun. Vieleicht hilft man mit der Schere hier und da nach.



Die Wasserzufuhr geschieht durch den Wasserkasten C, aus Zinkblech hergestellt. Man wählt ihn so gross, dass er allseitig drei Zentimeter über den oberen Rand des Schrankes hinausragt. Seine Grundfläche erhält hart am Rande viele feine Tropflöcher, durch die das Wasser seinen Weg zu den Sackleinewandwülsten findet. Ehe der Wasserkasten auf den Schrank gestellt wird, ist er vorher durch eine besondere Zinkblechplatte zu verschliessen. Diese dünne Metallplatte soll ebenfalls ein wenig an den Seiten überstehen. Man schneidet das Zinkblech an den Ecken ein und biegt die übergreifenden, schmalen Seiten schräg nach unten. An diesen schrägen Schmalflächen fliesst das Wasser, das aus den Wasserkastenlöchern auf sie herabtropft, zu den seitlichen, dicken Wülsten. Sollten einige Bohrlöcher versehentlich zu reichlich Wasser liefern, so bekommen sie als Pfropfen kantig gefeilte Stecknadeln.

Der Wasserkasten kann auch aus Holz hergestellt werden. Die Löcher des Grundbrettes sind dann aber des öfteren nachzubohren, da durch die Feuchtigkeit die Oeffnungen immer wieder zuquellen. Wer dazu in der Lage ist, leitet um den oberen Rand des Kühlschrankes ein viereckiges Röhrensystem, das aus dem Wasserkasten gespeist wird. Es lässt sich dann durch eingefügte Absteilhähne die Wasserzufuhr leicht regeln. Die Wasserröhren müssen dann auf der Unterseite zahlreiche Bohrlöcher erhalten. Die Grösse des Schrankes ist so gewählt, dass er innen drei Fächer erhalten kann. Die Bleche können auf vier Schrauben ruhen, die von aussen durch die Pfosten führen. Sie sollen ebenfalls zum Durchstreichen der Luft vielmals durchlöchert sein. Der Kühlschrank steht, wie die Abbildung zeigt, in einem Eisenblechkasten B, in dem das überschüssig herabgerieselte Wasser ebenfalls verdunsten kann. Zum Schluss erhält der Schrank einen roten Mennigeanstrich und nach dem Trocknen weisse Oelfarbe und Emaillelack. **J. H.**

Gartenarbeiten im Mai

Der April hat uns übel mitgespielt. Da ist die Frühjahrsbestellung des Gartens arg zurückgeblieben und erst jetzt kann man viele Arbeiten nachholen.

Im Gemüsegarten sät und pflanzt man jetzt so viel als möglich, damit in kurzer Zeit alle Beete bestellt sind. Eine Ausnahme machen nur die Bohnen-, Tomaten- und Gurkenbeete, die erst Mitte Mai bestellt werden, denn diese frostempfindlichen Pflanzen leiden schon in ihrer Entwicklung, wenn die Boden- resp. Lufttemperatur noch drei bis 5 Grad über Null liegt. Alle Kohl-, Kohlrabi- und Salatpflanzen, die schon vor Wochen gepflanzt wurden, haben durch die Kälte sehr gelitten, und es ist durchaus kein Fehler, wenn man die Beete nochmals aufgräbt und neue Pflanzen, die im kalten Mistbeet herangezogen wurden, nachpflanzt. Solche Pflanzungen entwickeln sich schnell und überholen alle Frühpflanzungen bald, besonders dann, wenn man mit im Giesswasser aufgelöster Harnstoff-Kali-Phosphormischung nachdüngt. Auch die Saaten keimen sehr widerwillig auf, viele Keimlinge sind im Boden verfault. Es wird nötig sein, die Samen vor dem Säen mit dem Saatbeizmittel Abavit B. zu desinfizieren, damit alle Fäulnispilze usw. vernichtet werden. Man säe nicht zu dicht, tunlichst in Reihensaat und lockere den Boden des öfteren auf, damit Licht, Luft und Wärme im Boden hineinkommt, dann wachsen die Saaten schnell heran. Man glaube nicht, dass schon viel Zeit verloren ist, ein schöner Mai (und schön wird er!) macht alles wieder gut. Die Hauptsache ist die, wir bekommen warme Nächte, gerade der schroffe Temperaturwechsel zwischen Tag und Nacht macht alles zunichte.

Im Obstgarten will die Vegetation auch nicht vorwärts kommen. Vor allem bei jungen Anpflanzungen wird es grosse Ausfälle infolge von Saftstockungen geben. Wer Obstbäume veredeln will, hat jetzt noch die beste Zeit dazu. Diese Arbeit überlasse man aber einem erfahrenen Gärtner. Man pflanze und veredle noch, bekämpfe aber die Obstschädlinge, denn sie haben das kalte Frühjahr sehr gut überdauert. Ich brachte diese Woche drei zusammengesponnene Birnenblätter in das warme Wohnzimmer, am andern Morgen krochen tausende von Räupchen herum. Abschneiden der Raupennester, Abbrennen mit der Raupenfackel, die Eiablagen des Ringelspinners absuchen und dann die bewährten Spritzmittel anwenden. Besonders die Blattläuse auf den Steinobstbäumen muss mit Exodin Abbruch getan werden, denn hier ist die schwarze Schmierlaus immer die erste, die den jungen Trieben so gefährlich wird.

Mit dem Pinzieren und Ausbrechen am Formobst wird man es nicht so eilig haben, als dies sonst der Fall ist, aber länger als fünf bis sechs Blätter lasse man die Triebe nicht werden. Im Mai sind auch die gefährlichen Nachtfröste (11. bis 13. Mai) zu befürchten, da mache man im Obstgarten Rauchfeuer und lege die Feuerstellen so an, dass die Rauchschwaden durch die Obstbäume ziehen. Wir haben zu allem Ueberfluss auch noch ein Maikäferjahr; da muss der Gartenbesitzer aufpassen und frühmorgens die Unholde von den Bäumen schütteln. Man achte auf die ersten Blutläuse und vernichte deren Ueberwinterungsstellen durch Bepinseln mit Linitol.

Im Ziergarten gibt es ebenfalls viel nachzuholen, denn auch hier ist die Vegetation stark zurückgeblieben. Nun es aber endlich wärmer wird, muss auch im Blumengarten tüchtig gearbeitet werden. Man pflanzt jetzt Dahlien, Monbretien, Gladiolen usw. im freien Lande aus, bepflanzt auch die Beete mit Sommerblumen, sät Sommerblumensamen, bringt Mitte Mai den Balkon in Ordnung und säubert Wege, Rasen und Gehölzpartien.

Obergärtner Franz Rochau

Vom Unkraut

Jedes Unkraut raubt in Gärten, auf Aeckern, Wiesen und Weiden den guten Pflanzen, nicht nur den Standraum, vergrössert das Oedland, es nimmt ihnen auch die Nahrung, das Wasser, Licht, die Luft und Wärme. Zudem gefährden giftige Unkräuter Leben und die Gesundheit von Menschen und Tieren. Ferner befinden sich auf dem Unkraut oft gefährliche pflanzliche und tierische Parasiten. Dazu kommt, dass unter günstigen Existenzbedingungen, z. B. aus einem Exemplar des Acker- und Giftbahnenfusses sowie Hederichs ungefähr 2000, der Kornrade 3000, Kratzdistel 4500, des Huflattichs 5000, der Wucherblume 12 000, Klatschrose und echten Kamille sogar bis 50 000 Stück Nachkommen entstehen können. Von den bekanntesten Wiesen- und Feldunkräutern, die auf die einzelnen Tiere ungleich giftig wirken und deren Schädigung lange noch nicht genügend erforscht ist, seien genannt Herbstzeitlose, Dotterblume, Klatschrose, Wolfsmilch und vor allem die grosse Familie der Hahnenfussgewächse, die teilweise aber getrocknet ihr Gift verlieren sollen und darum als Heu verfüttert werden können. Zu ihnen gesellen sich die an narkotischen Stoffen reiche Waldrebe, die Wiesenraute, das Windröschen, Teufelsauge, der Eisenhut und die Niesswurz. An Gefährlichkeit nehmen sich des weiteren nichts die Schierlinge, besonders der Wasserschierling, der Sumpfschachtelhalm, die Kornrade, das Bingelkraut, der Feldrittersporn, schwarze Nachtschatten, der Taumellolch oder Schwindelhafer und die Osterluzei. Manche vermögen selbst der Milch ihre Gifte einzuverleiben, die dann besonders Säuglingen zum Schaden gereichen kann.

Verkultur der Dahlienknollen. Oft muss man allzulange auf die Dahlienblüte warten. Man kann sie beschleunigen, wenn man die Knollen in der ersten Aprilhälfte in einem tiefen, kalten Kasten nicht zu eng aufstellt und Komposterde zwischen sie schüttet. Unter dem Schutze des Fensters fangen die Knollen bald an zu treiben. Durch reichliches Lüften hält man sie im Zaume. Gut abgehärtet kann man die Pflanzen oft schon gegen Ende Mai in der Knospenbildung ins Freie verpflanzen.

Rachitis bei Vögeln. Das bekannte antirachitische Vitamin D kommt sehr wahrscheinlich auch in Federn vor. Versuche an Eulen, die von Dr. Rowan in Kanada ausgeführt wurden, ergaben, dass bei Vögeln die nur Fleischnahrung erhielten, sich bald Rachitis entwickelte, während bei Fütterung mit Spatzen die Eulen gesund blieben. Nachher wurde der Fleischnahrung der Vögel nur Hühnerköpfe mit Federn zugegeben, und die Vögel blieben ebenfalls gesund. — cht.

Das B.V.Z.-Kochbuch

Ja, da kiekt Ihr mit de Ogen! Sagt der blinde Homer. Das kommt Euch römisch vor! Aber ich habe schon lange darauf gegiepert, wo doch auch die anderen Gelehrten nur antiquarisch drucken und darum unser Küchenlatein nicht gebührend wissenschaftlich ästimiert wurde. Das wird aber nun anders werden! Wie bei mir verlautet, soll jetzt ein Kochstuhl in der Universität gebaut werden, wo wir den Doktorhut profitieren können. Ich bin aber doch nicht stolz geworden und esse an Eurem Tische weiter! Erst mit Schwester Martha aus der Schönhauser Allee ihre

Ananastorte

Von ¼ Pfund Mehl, 100 Gramm Mondamin, 2 bis 3 Eiern, 1 Tasse Milch, ½ Päckchen Backpulver und 175 Gramm Zucker rühren wir den Torteteig, backen ihn in der gebutterten Form bei mässiger Hitze und lassen ihn erkalten, schneiden dann den Kuchen in drei Scheiben, bestreichen jede Lage mit der Creme und streuen auf jede Cremelage feingeschnittene Ananasstückchen. Die Oberfläche und Seitenwände der Torte werden ebenfalls mit Creme bestrichen, mit dem Spritzbeutel garniert und mit schön gleichmässig geschnittenen Ananasstückchen belegt.

Creme zur Ananastorte

Von 1 Paket Ananaspudding kochen wir nach Vorschrift einen Pudding und rühren bis zum Erkalten. Währenddem lassen wir 50 Gramm Palmin weich werden und rühren dies mit ¼ Pfund Butter zu einer recht festen Sahne und geben dann löffelweise unter dauerndem Rühren den kalten Pudding dazu und verwenden die fertige Creme zur Garnitur der Torte.

Martha preist noch warm ihren aufgelaufenen Schinken an; doch darf der nicht etwa in die obgemeldete Cremesosse gestippt werden!

Schinkenauflauf

½ Liter Milch und 100 Gramm Butter zum Kochen bringen, 125 Gramm gesiebtes Mehl schnell dazu rühren und verkochen lassen, dann in eine Schüssel schütten und bis zum Verkühlen öfter rühren. Dann mischt man den Mehlbrei mit 3 Eigelb, Salz, ¼ Pfund klein geschnittenem, gekochtem Schinken und vorsichtig mit dem Schnee der Eier. Eine Auflaufform oder das Küchenwunder wird mit Butter ausgestrichen, die breiige Masse eingefüllt, mit geriebener Semmel und Butterflockchen belegt, ½ Stunde gebacken und gleich mit Parmesankäse, Tomatentunke oder grünem Salat auf den Tisch gebracht.

Leni aus Neuruppin schimpft, dass Ihr immer so Fettlebe macht, wo, wer keine Arbeit hat, nicht mitmachen kann. Ihr könnt Euch auch sattessen an:

Griesspuffer

1 Pfund Gries kocht man mit Milch, Salz und Zucker zu einem steifen Brei, rührt 2 Eier dazwischen und lässt den Brei erkalten. Formt Klösschen, wendet sie in geriebener Semmel, brät sie in Butter schön braun und gibt sie mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch.

Apfelkartoffeln

Man kocht Salzkartoffeln, giesst sie ab und schwenkt sie tüchtig. Zu Kompott gekochte Aepfel rührt man zwischen die Kartoffeln und übergiesst mit brauner Butter.

Pikante Griessuppe

Ein Stück Butter lässt man im Topf zergehen, gibt Gries hinein und lässt ihn gelb rösten, giesst das nötige kochende Wasser dazu und lässt die Suppe ¼ Stunde bei kleinem Feuer kochen. Nun wird sie mit Salz und gehackter Petersilie gewürzt und mit einem Ei abgequirlt.

Schwester Klärchen ist auch fürs Sparen und bratet Euch für den Sonntag ein billigschönes

Roastbeef von Gefrierfleisch

2 Pfund Roastbeef werden geklopft, gespickt und in heissem Fett scharf braun gebraten, dabei mit Salz und Pfeffer bestreut und fleissig mit Fett begossen. Soll das Fleisch durchgebraten sein, lässt man es noch langsam 2 Stunden braten, sonst genügen 30 Minuten. Saure Sahne zuletzt hinzutun und die Sosse mit etwas Mehl verdicken. Konservenpfefferlinge, Blumenkohl oder Leipziger Allerlei vervollkommnen das billige Gericht.

Makkaroni mit Tomaten und Nieren

Der zerkleinerte Makkaroni oder Spagetthi wird in Salzwasser weich gekocht, auf ein Sieb getan und mit kaltem Wasser abgegossen, damit es nicht zerfällt. Geschmorte gewürfelte Nieren und Tomatenpüree vermischt man mit den Makkaroni und bestreut mit geriebenem Parmesankäse.

Makkaroni mit Krebsbutter gebacken

Man kocht die Makkaroni in Fleischbrühe kurz ein, vermischt sie mit Pfeffer, Salz, Muskatnuss und geriebenem Parmesankäse, füllt dieses in eine gefettete Backform und bäckt sie hellbraun.

Zitronenauflauf

Die abgeriebene Schale einer Zitrone vermischt man mit ¼ Pfund Zucker, 8 Eigelb, 1 Löffel Mondamin und dem Saft einer Zitrone und rührt es 25 Minuten. Dann rührt man den Schnee der 8 Eier darunter und bäckt dieses in einer Backform 25 Minuten. Der Auflauf wird warm gegessen.

Schlagsahne mit Likör und Pumpernickel

Schnell herzustellen ist Schlagsahne mit einem guten Likör, geriebenem Pumpernickel, etwas geriebener Schokolade und Zucker. Alles untereinandergerührt, überrascht jeden Süssschnabel.

Seezungen mit pikanter Sauce

Man zerschneidet die gesäuberten Fische in Stücke, tut Butter, Zwiebel und Tomaten in eine Bratpfanne, gibt den Fisch dazu, den man mit Pfeffer und Salz bestreut, lässt alles im Bratofen 20 Minuten braten, tut saure Sahne mit Mehl, einem Eigelb, Essig nach Geschmack dazu; nachdem alles nochmals durchkocht ist, serviert man das Gericht.

Ich werde mir auf alle Fälle noch keinen neuen Hut kaufen, wo man nicht wissen kann, und wo es so schön gerade in Antiquarisch aussieht **Dr. rer. coqu. Zola II.**

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin