

Illustrierte Haus und Garten-Zeitung

Gartenarbeiten im Juli

Gemüse-, Obst- und Ziergarten

Im Gemüsegarten fängt jetzt das Ernten an; lange genug hat es in diesem Frühling gedauert, bis Radieschen, Salat, Kohlrabi, Erdbeeren, Wirsingkohl, Spinat usw. „küchenfertig“ wurden. Nach meinen Beobachtungen in der Tier- und Pflanzenwelt

steht uns ein schöner Sommer bevor.

und ist es nun ein zwingendes Gebot, im Garten alles nachzuholen, was durch die bisherige Ungunst der Witterung versäumt werden musste. Wo irgendein flussbreit Land leer wird, düngt man mit Jauche oder in Wasser aufgelöstem Harastoff-Kali-Phosphor, gräbt locker auf und sät dann nochmals Frühkohlrabi, Frühkarotten, Herbstribben, Tellerer Ribben, Winterrettig, Rappzel, Frühlisalat, der im Herbst noch verbraucht wird, dann Ende Juli aber auch schon der Wintersalat, Winterendivien, Radieschen und später auch wieder Spinat, der leider im Juli bei grosser Hitze sofort in Samen schießt.

Gepflanzt wird im Juli

nach Grünköhl, den man überhaupt erst im Juli pflanzen sollte, nachdem gut gedüngt und tief gegraben wurde; weiter Rosenkohl, Kohlrabi, Salat, Endivien, Sellerie und Porree, sofern man hier gute Pflanzen, die zuvor pikiert wurden, zur Verfügung hat.

Man erntet

jetzt Zwiebeln, Knoblauch, Chalotten, Perlzwiebeln, allerlei Küchenkräuter, Schoten, junge Mohrrüben, später auch die ersten Frühkartoffeln usw. und bestellt auch diese Beete sofort wieder. Wo der Blumenkohl kleine weisse Köpfe zwischen den Blättern zeigt, knickt man die Blätter oben ein, damit die Köpfe schön weiss bleichen. Letztlich bindet man zusammen, um hier die Herzblätter zu bleichen, nimmt die Kerbelbrühen aus dem Boden, hackt, düngt, giesst und reinigt den Garten von Unkraut, lässt auf den Erdbeerbeeten nur die Ranken laufen, an denen man Jungpflanzen erzielen will und vergisst auch hier das Düngen und Giessen nicht.

Im Obstgarten

nah jetzt ebenfalls die längst fällige Erntezeit, denn die berühmten Maiherzkirschen erschienen in diesem Jahre erst vor wenigen Tagen auf dem Markt. Die Obstbäume haben trotz aller Gegenmeinungen überall gut angesetzt, hoffen wir also auf ein

gutes Obstjahr.

Die Frosteinwirkungen sind lange nicht so schlimm, als angenommen wurde, man wird in vielen Obstgärten tüchtig stützen müssen, damit die Zweige nicht brechen.

Das zweite Pinzieren

auf zwei bis drei Blättern muss bald vorgenommen werden, und wo sich auf Rosen und Weinreben Mehltau zeigt, spritzt man mit Erysit. Will man Rosen okulieren, so kann man dies jetzt vornehmen, aber auch all die anderen Obstarten kann man jetzt okulieren. Man giesst, düngt, hackt und erntet auch im Obstgarten jetzt viel, damit alles Unkraut verfilzt werde.

Im Ziergarten

ist alles in schönster Ordnung, wenn man den Garten so sauber hält, wie er im Juni hergerichtet wurde. **Obergärtner Franz Rochau**

Bienenzucht im Juli

Der „Wannemonat“ hat es mit uns Imkern heuer nicht gut gemeint. Ganz selten hörten wir da und dort von Maeschwärmen. Ob es nicht Hungerschwärme waren, die vor dem geizigen Bienenwirts Reissaus nahmen? Wie viele kraftstrotzende Familien möchten nicht im „lieblichen“ Maien elenden Hungertodes gestorben sein!

Bienenschwärme werden es im Sommer weniger geben. Was wir aber erhalten, das wollen wir mit Liebe betreuen.

Richtiges Schwarmpflege

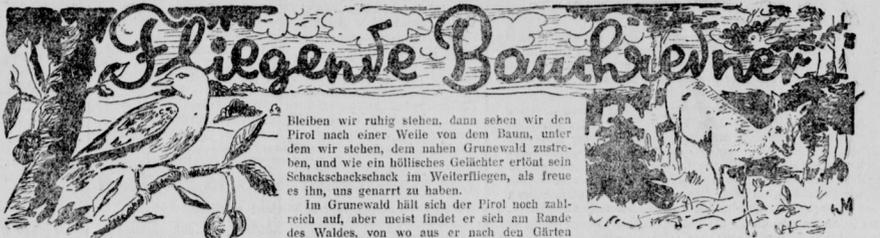
ist des Bienenwirts Hauptaufgabe im Juli. Es genügt noch lange nicht, einen Schwarm zu „fassen“, ihn einen Korb oder Kasten als neue Heimat zuzuwiesen und ihn dann seinem Schicksal zu überlassen. Alle Nachschwärme und auch die Singerschwärme haben eine junge unbräutete Königin.

Der Hochzeitsflug der Prinzessin

vollzieht sich nicht immer einwandfrei. Manche bräutliche Königin fällt einem Sturm, Regen, Schauer oder einem Raubvogel zum Opfer. Die Gentilien vieler Weisel sind verblüht. Gar zu oft verhindert andauernd schlechtes Wetter den Hochzeitsflug überhaupt. Im Stocke aber findet niemals eine Begattung statt. In allen diesen Fällen muss

für baldige Wiederbeweisung gesorgt

werden. Andernfalls treten einige Arbeiterinnen in die Eierlage. Aber aus allen diesen Eiern



Wenn wir im Mai-Juni still durch unsere Wälder schreiten, hören wir allerlei Tierlaute, die sonst schweigen, wenn Menschenmann sich durch die Wälder wälzen. Da ist zuerst

der Piro!

ein grosser Waldvogel in goldgelbem Kleide, der meist schon von weitem zu hören ist; sein lautes „Bilow, Bilow“ hat ihm den Namen „Vogel Bilow“ gegeben. Er wird in den Schulbüchern als überaus scheuer Vogel geschildert; das ist aber ein Märchen! Der Piro ist durchaus nicht scheu. In Schmangendorf, hart am Rande des Grünwaldes, fliegt er an hellen Vormittag auf dem Kirchhof und in den Gärten umher, lüchelt von Baum zu Baum, nach Raupen und Käfern sehend. Geht man ihm leise nach, so fliegt er nicht fort. Man hört aber plötzlich seinen Ruf,

als sei er an ganz anderer Stelle

des Gartens; sogar von den Häusern her erschallt sein Ruf, und nach dem Ruf hört man plötzlich ein schnelles Geplauder, dann ein Miauen, ein Hahnenkrähen, ein Hundegebell, alles in schneller Folge und im wilden Durcheinander, das oben aus der Luft herabschallt.

entwickeln sich nur Dronnen, und die Schwärme sind verloren. Die Wiederbeweisung kann geschehen durch das Einschneiden reifer Weiselzellen aus anderen guten Völkern oder durch das Zusetzen einer neuen Mutter. Beim Umschneiden von Weiselzellen ist besondere Vorsicht geboten, als keine derselben verletzt werden darf. Sie würde sonst erbräunungslos ausbleiben. Wir schneiden mit der Weiselzelle ein etwa halbhändgroses Stück der Wabe aus und passen dieses in eine Wabe des weisseleeren Schwarmes ein. Soll eine neue Mutter zugesetzt werden, so verbrängen wir diese in ein Weiselhäuschen und hängen dies auf zwei Tage dem Schwarme zu. Bis dahin haben sich die Bienen an die neue Mutter gewöhnt. Nach zwei Tagen nehmen wir das Häuschen heraus, entfernen den Verschlusschieber, überdecken die Öffnung mit einem dünnen Wachsplättchen und geben Weiselhäuschen und Königin an die alte Stelle zurück. Die Arbeiterinnen werden sich sofort an die Befragung ihrer Mutter heranzumachen, indem sie das Wachsplättchen durchnagen.

Die Wohnung der Schwärme

muss entsprechend hergerichtet werden. Jeder Schwarm wolle in einen Kasten geworden werden. Er kommt dort viel schneller als im Korbe vorwärts, kann leichter überwacht und aufgebessert werden. Die Kästen der Schwärme werden mit schon ausgebauten Waben und künstlichen Mittelwänden ausgestattet. Nur fertige Waben zu reichen, halten wir nicht für gut; denn jeder Schwarm will bauen; das liegt in seiner Natur. Mit dieser Tätigkeit nehmen Arbeitslast und Schaffensfreude stets aufalldend zu. Droht die Baustelle mit schlechtem Wetter und mangelnder Tracht zu erlöschen, so muss so lange gefüttert werden, bis die Wohnung völlig ausgebaut ist.

Dem eisernen Bestande der Schwärme

ist fortgesetzt die grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Kein Schwarm darf in den Winter kommen, der nicht genügend Vorräte besitzt. Der Bienenwinter dauert sehr lange und währt oft bis tief in den Mai hinein. Das heurige Jahr ist Zeuge dafür. Ein Schwarm braucht zur glücklichen Durchwinterung etwa 20 Pfund Honig oder 25 bis 30 Pfund Zuckerlösung. Was an diesem Quantum fehlt, muss durch Einfütterung von Zuckerlösung wettgemacht werden. Über dem Warten auf Schwärme vergessen wir

die rechtzeitige Bergung der Honigeräte

nicht. Nach jedesmaligem Scheitern steigert sich der Sammeltrieb. Dabei übersehen wir niemals, den für die Durchwinterung ungeeigneten Heiderich, Koniferen- und Heidehonig möglichst ganz auszuschleudern. Brutwaben, die solchen Honig enthalten, kommen nach Beendigung der Hochtracht in die Nähe des Fensters. Dort läuft die Brut bald aus, die Waben werden geschleudert und wieder an ihren alten Platz zurückgehängt. Dann setzt sofort die Zuckeraufütterung ein. **Weigert, Kreisbienenmeister**

Bleiben wir ruhig stehen, dann sehen wir den Piro nach einer Weile von dem Baum, unter dem wir stehen, dem nahen Grünwald zuströben, und wie ein böllisches Glückerl erlöst sein Schackschackschack im Weiterfliegen, als freude es ihm, uns genarrt zu haben.

Im Grünwald hält sich der Piro noch zahlreich auf, aber meist findet er sich am Rande des Waldes, von wo es er nach den Gärten fliegt zur Futtersuche. Ein anderer Sprachkünstler des Waldes ist

der Eichelhäher,

der aber viel scheuer ist als der Piro und niemals die Gärten, eher die grossen Parkanlagen der Gutsböfe aufsucht und hier sein Wesen treibt. Der Eichelhäher, der recht hart gefärbt ist und dessen kurze, stablilane Federn ganz die Dorfjung von den Hut steckt, nährt sich nicht nur von Raupen und Kernen, er ist ein arger Nesträuber und weisst die Gebege der Singvögel wohl zu finden. Aber ist auch ein Schützer der Tierwelt. Wenn sich der Jäger noch so leise anschleicht, der Eichelhäher

warnet das Wild vor dem Grünrook

durch lauten Ruf, der zum Beispiel von den Rehen niemals unbeachtet bleibt und stets richtig verstanden wird. Will man zur Blattzeit einen Reibbock ansprechen, blättert man mit der Fiphaublatte oder Hasenquicke, ganz gleich, der Strauchdieb ist da, und wenn man erst schon den Finger an Abzug hat, ertönt sein Warnruf und der Beck flüzt ab. Sein Räätsch, räätsch ertönt aber nicht als Warnruf allein, sondern er hat eine

ganze Meuge Tierstimmen auf Lager.



Da ertönt ein klagendes Piepen, wie es das junge Reh beim Ruf nach der Mutter ertönen lässt, dazwischen der scharfe Schrei des Bussard, das Flöten der Drosseln, das Zwitschern der Stare, der Ruf der Eule; es gibt fast keinen Tierlaut, den der Eichelhäher nicht fäusend nachahmen kann, selbst das I. A. des Esels hört ich vor einigen Tagen. Es ist aber ein Unterschied in seinen Warnrufen. Schleicht er dem Fuchs, Marder oder der wilderrnden Katze nach, die er unablässig verfolgt, sobald er ihrer ansichtig geworden, so gleicht sein Ruf einem Schellen, ähnlich dem der Ansel, die in den Gärten die Katze ebenfalls mit ihrem Gezeiter verfolgt.

Hört das Wild dieses Schelten,

so wirft die Riecke den Kopf hoch, duckt sich fast Kitzeln im hohen Grasse oder im Getreidefeld nieder. Die Alte nähert sich aber dem Eichelhäher und forscht nach dem Feind, und grade dem Fuchs, der sich da von der Alten überlassen lässt. Sie bearbeitet ihn mit ihren Vorderläufen und hinkend kehrt Reinecke heim.

Der Tannenhäher, ebenfalls ein arges Nesträuber, ist schein und sehr selten in unseren Waldungen zu finden. **Ranz Rochau**



Da schreibt mir eine immer „in Liebe Deine“. Wo ich mir gar nichts dafür kaufen kann. Was ist Liebe in Gänsebeinen? Ja, wenn's noch welche mit Gänsebeinen wäre, wo oben noch was dran ist, so was Blondes, Schlanges, Molasses, Grübliches mit Bublikopf! Ja, das ist Sackel! Warum ich auch gar zu gern von meiner Erika ihrer

Erdbeerpseise

Ein Pfund Erdbeeren reibt man durch ein Sieb, vermischt mit dem Saft und Schale einer Zitronen, Zucker nach Geschmack und vermischt mit 7 Liter Wasser und 8 Blatt weisse in heissem Wasser aufgelöste Gelatine.

Erdbeerpudding

1/2 Pfund Butter zu Sahne gerührt, vermischt mit 6 Eigelb, 6 in Milch gewogene und durch ein Sieb gestrichen Weissebrot, 125 Gramm Zucker, abgeriebene Zitronen, 50 Gramm gebackte süsse Mandeln und dem Schnee der Eier. Dann rührt man die zerkleinerten Erdbeeren unter die Masse, füllt sie in eine gefettete Backform und bäckt eine Stunde im Ofen.

Johannisbeeromelette

Die Johannisbeeren streift man ab und lässt sie mit Zucker bestreut stehen. Nun rührt man 3 Eidotter mit 2 Esslöffel Zucker schaumig, mengt nach und nach 1/4 Liter saure Sahne, 20 Gramm Weizenmehl, 20 Gramm Kartoffelmehl und den Schnee der 3 Eiwelss hinzu. Bäck die Masse in heissem Fett goldgelb, bestreicht mit den Johannisbeeren und schickt die Omelette zusammen.

Nierenomeletten

Von 1/4 Liter Milch, 1 Ei, 40 Gramm Mehl, 1 Prise Salz gut verquirlt, bäckt man 4 Omeletten. Zwei Schweinefleisch werden dünnblättrig geschnitten, mit fein gehackter Zwiebel und Pfeffer und Salz vermischt, fünf Minuten in heissem Fett gedämpft. Die Omelette werden damit bestreicht und zusammen geschlagen. Gurken oder Grünen Salat reichen man dazu.

Rhabarberspeise mit Schlagsahne

Den zerkleinerten Rhabarber kocht man mit 1 Liter Wasser weich, gibt reichlich Zucker, 5 Blatt rote und 6 Blatt weisse Gelatine und 1 Stiek Vanille in den kochenden Rhabarber und füllt die Masse abgeseiht in eine Glasschüssel mit Schlagsahne oder Vanilleessig gelb mit die Speise zu Tisch. **masche.** Eine Zuckersüsse ist ja auch Schwester **L i e b e n** — aber die ist in festen Händen, die mächtig aufpassen, wo man sich darum begnügen muss mit ihren

Gefüllte Aepfel

Man berechnete für die Person einen grossen Apfel. Äpfel aushöhlen, schälen, kochen und dann mit Marmelade, Gelee, süssen Mandeln oder Rosinen füllen. Mit Vanillecreme reichten.

Emser Speise

5 Eier, 200 Gramm Zucker, 2 Esslöffel Wasser werden auf dem Feuer langsam geschlagen und dann wieder kalt 1/4 Liter süsse Sahne wird geschlagen und unter die Masse gerührt. Mit etwas Rum oder Arrak abgeseicht.

Nougatrecre

125 Gramm Zucker, 90 Gramm süsse un-abgezogene Mandeln. Die Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben und fein gehackt. Der Zucker wird in einem Pfanne gerührt bis sich Klümpchen bilden. Die Mandeln hinzu und alles zusammen rühren bis die Masse hellbraun und dicklich wird. Auf einen eingefetteten Tigel giessen und erkalten lassen.

Wohingegen Schönhauserallee Martha — das ist die mit „in Liebe Deine“! — auch schön schmeckt, aber mehr für das Süerliche ist und mit dem Süssen sehr knusert, wie ihr aus ihrer heutigen Kochung deutlich rausstüfeln werdet.

Zuckersparen beim Rhabarberkochen

Rhabarber sollte ich ohne Zucker auf und tüge im Moment des Kochens eine ganz kleine Messerspitze Natron zu und dann erst den Zucker. So brauche weniger davon.

Rhabarbersaft auf kaltem Wege

10 Pfund Rhabarber werden in Stücke geschnitten, dazu 2 Zitronen in Scheiben geschnitten und mit 6 Liter kochendem Wasser übergossen. Nach dem Erkalten 20 Gramm Salz und 30 Gramm Weinsäure zuzufügen, den Topf fest zudecken und 8 Tage stehen lassen. Dann wird der Saft durchgeseissen. Auf 1 Pfund Saft fügt man 1/2 Pfund Zucker zu. Wenn der Zucker geschmolzen ist, wird der Saft auf Flaschen gefüllt, die Flaschen gut verschlossen, versiegelt und kühl aufbewahrt. Die Korken verschliessen sich durch den Zucker von selbst, wenn man die Flaschen umgestüpelt in einem Eimer ein paar Tage stehen lässt.

Ausgerechnet gab's heute in der „Sauren Schmauze“ noch Sauerbraten! Worauf ich gleich bei der Eintrittstür wieder austrat und bei Erika und Schlagsahne durch reichliche Zufuhr von Zuckerkristallen das süsse Gleichgewicht wieder herstellte. Dies schreibt Euch — diesmal nicht in Liebe — Herr Gargon Zola II

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin