

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Das Ernte-Fest des Pflanzervereins „Neu-Tempelhof“

Wenn der Wind über die Beete streicht, klappern in den trocken gewordenen Kapellen die Mohlkörner, das Kraut der Buschbohnen gibt und die Kartoffelstauden verdorren — da hebt die Zeit an, wo in Garten und Feld frohe Menschen die Früchte ihres Fleißes in die Scheuern sammeln . . .

In der Kolonie „Neu-Werder“ zwischen Flugbefangende und Ringelblumendamm wehen grün-weiße Fahnen, knattert im warmen Südwest das endlose Band der bunten Papiergirlanden, das all die dreihundert Lauben umschlingt und einpinnelt, die am Oestock dieser glückhaften Oase eine Sondergemeinde bilden . . . Der Pflanzerverein „Neu-Tempelhof“ feiert sein Erntefest! Unter glücklichem Stern! Die Ernte ist gut gewesen leuter, sagt mir der wackere Säckelwart! Und die Äpfel und Aprikosen, die schwer in den Ästen hängen und aus dem Blättergrün der Bäumchen goldgelb und rosig hervorleuchten, nickten Bestätigung.

Heute, am Erntefest, feiern die Hände der Pflanzler. Vor allen Lauben sitzen Freunde an grünen Tischen, noch ein wenig leuchten die Blüten die Blumen in den Beeten, in den Kästen der luftigen Veranden. Fröhliche Menschen sitzen um die weisgedeckte Kaffeetafel, und Vater kühlt im Brunnen sorglich Bier, Brause und Obstwein für den lustigen Abendtrunk. Amateur-Jack-Hyllons jassen „Was machst du mit dem Knie, lieber Hans . . .“ Da zieht der Festzug ein mit dem gewichtigen Herrn Amtmann in der Droschke, mit Erntewagen und geschmückten Kindern, mit Radfahrerkorso und Winzervolk. Der Gemeindegensam regelt den Verkehr und des Amtmanns Gnaden — in dem schmucken grünen Samtrock bestrahlt der Pflanzervorstand, Alfred Pfeiffer! — begrüßt voll Huld und Humor seine Gemeinde und erlässt sie in Gnaden zu allerlei Lustereien. Das Karussell schwingt nun sich um seine Achse, das Gewinnrad knarrt, die Tombola wirft Nieten wie Gewinne. Fortuna macht ihre Witzen: Einen Bäckerlehrling begibt sie mit einem lebenden Hammel, einer Jungfrau schüttet sie einen ausgesetzten Fährten Kabinen in den Schoss. Die Kinder erfreuen sich am Spiel, Allerlei die Bauernhochzeit, die durch die grünen Strassen zieht! Nimmer müde die Musikanten! Wenn sie nicht blasen, trinken sie. Und nur wenn sie nicht trinken, blasen die tanztiefen Beinen und Beine . . . Lampföhen dem Festplatz leuchtet, knattert und pufft ein Feuerwerk . . .

Sie könnten sich ihres Gartenbesitzes so herzlich freuen, die Siedler auf dem Tempelhof, — wenn sie wirklich von einem gesicherten Besitz sprechen könnten! Aber da kommen die Behörden und meinen, das Flugbefangende müsse vergrössert werden und die „Dauer“-Siedler müssten weichen! . . . Wann wird man in den diversen Amtstüben endlich einmal die dringende Notwendigkeit der Schaffung eines grünen Dauergürtels begreifen! ms.

Die Kleinkraftmolkerei

Die Milch, und gerade die fettreiche, hochwertige Ziegenmilch, wird aus dem Stall zur Ausmilkung gelangen, wenn sie vom Stall bis zum Verbrauch hygienisch behandelt und in all ihren Produkten — ausgewertet wird. Dafür sind jedoch keineswegs die veralteten Holzbutterfässer geeignet oder die kleinen Handrührmaschinen. „Im Zeichen des Motors“ steht nun auch bereits die Kleinkraftmolkerei für den Hausbetrieb zur Verfügung, die mit elektrischer Zentrifuge und Stahlbuttermaschine kombiniert ist bei aller eng zusammengeschlossenen, räumlichen Einschränkung der maschinellen Kleinanlage Milchmengen bis zu 60 Liter täglich verarbeiten lässt. Das „Diabolo“-Stahlbuttermaschine ist für die Heimolmolkerei wie geschaffen; es liefert in kürzester Zeit mühelos erstklassige Qualitätsbutter bei höchstem Ausbutterungsgrad und entspricht deshalb allen Verhältnissen, weil mit diesem Apparat selbst die kleinsten Rahmengen noch ausbuttert werden können! Die Anlage setzt sich aus dem Separator für elektrische Einzelantriebe, der Stahlbuttermaschine und dem kleinen Elektromotor zusammen und ist entweder auf einer stabilen Holzbank oder auf einer gusseisernen Platte derart betriebs-



fertig montiert, dass die Unterbringung infolge bescheidenster Raumbeanspruchung nicht die mindesten Schwierigkeiten macht. Wo mehrere Ziegenhalter zusammenstehen oder Vereine von Kleintierzüchtlern, Laub- und Siedelungskolonien die verhältnismäßig geringen Anschaffungskosten übernehmen, würde sich die Kleinkraftmolkerei um so rascher amortisieren lassen. Rentabel ist eine derartige maschinelle Einrichtung aber in jedem Falle, sofern man die Lebensdauer der Zentrifugen und Buttermaschinen in Betracht zieht, die beim elektrischen Antrieb durch den vollständig stossfreien Lauf gewährleistet wird. Auf der Gleichmässigkeit des Ganges beruht wiederum die hohe Entnahmungsschärfe.

Das Erdbeerfest im August

Im August sind die Erdbeerbete abgeerntet. Man muss hier düngen, gässen, hacken und die ungenutzten Ausläufer entfernen. Man muss auch für neue Pflanzen sorgen. Nach drei, höchstens vier Jahren verholzen die Stauden und bringen keine Früchte mehr. Zum Zweck der Neuanlage düngt man das Land tüchtig mit Stallmist, grabt das Land tief und lockert auf, teilt das Land in 1,25 bis 2 Meter breite Beete ein, lässt das Land zwei Wochen liegen, bis es sich wieder etwas abtrocknet, und pflanzt hier in Längsreihen von 40 Zentimeter Entfernung und Plantz hier die Pflänzchen in Horste von je drei Stück in 40 bis



Das R.O.Z. Kochbuch

Na, nun hängt mir der Bengel aber scheldt zum Halse raus sein kleiner Emil — so schreibt mir heute Amandus auf gedruckter Uaw-Karte mit Goldschnitt — würde sich freuen, wenn ich sein Patentwerk würde mit Kirchgang und feuchtem Abendessen. „Und mit Geschenk“, belehrte mich die Striktzeitung rechtzeitig über meine Achsel, wo sie gerade mitras, worauf ich schweigend ablenkte, das von der Striktzeitung aber nicht schrieb, sondern bloss, dass ich ja Emil noch viel zu wenig kenne. Ich leistete mir dann, ohne geschicklichen Aufwand, heimlich ein Festabend, worzu mir Schwester Anna erst mal einen ordentlichen

Rumtopf
Ausser Stachel, Johannis- und Brombeeren kann man alle andern Früchte verwenden. Mit Erdbeeren beginnt man. Es gehört ein grosser Steinopf dazu, da man nach Belieben auch Reineclauden, Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche usw. in den Rumtopf nach und nach zutun kann. Zuerst schüttet man eine Lage Zitrone in den Topf, darauf eine Lage Erdbeeren, oder Kirschen und darauf wieder Zitrone. Dann giesst man 1 Liter guten Rum über die Früchte und lässt sie zugedeckt stehen (2 bis 3 Tage). Mit einem Holzlöffel rührt man alles behutsam und gibt dann nach und nach die anderen Früchte hinein. Auf jedes weitere Pfund Obst rechnet man auch 1 Pfund Zucker. Ebenfalls muss auch noch Rum hinzugefügt werden, sollte der Vorrat nicht ausreichen. Zum Schluss verfährt man den Topf gut und stellt ihn kühl.

Faschierte Leber
Ein Pfund Leber wird in Salzwasser 1/2 Stunde gekocht. Hierauf wird sie mit Speck durch einen Fleischwolf getrieben oder fein gehackt. Etwas geriebene Semmel, befeuchtet mit etwas Leberbrühe, gibt man mit Ei, Pfeffer, Salz, geriebener Zwiebel in die Leber, vermischt alles gut, formt eine Rolle und brät diese 1/2 Stunde im Ofen. Vor dem Anrichten übergiesst sie mit brauner Butter und saurer Sahne.

Schwedenklöße
Fünf in Scheiben geschnittene Semmeln überbrüht man mit 1 Liter kochender Milch, gibt Salz, Zucker, 150 Gramm Gries hinein und lässt die Masse unter Rühren solange kochen, bis sich die Masse vom Topf löst. Aus dem selbigen Teig formt man eine Rolle, schneidet sie in Scheiben und blickt diese auf beiden Seiten goldgelb. Schichtet sie in einer geteigten Auflaufform und übergiesst dieses mit 1/2 Liter Milch oder süsser Sahne, mit 2 bis 3 Eiern verquirlt. Bei guter Hitze blickt man die Speise 10 Minuten, bestreut mit Zucker und Zimt und gibt Backpflaumen dazu.

Pikante geröstete Bröthen
Gedämpfte Kalbe- oder Rinderbrät wiesst man mit Kapern, Zwiebel, Sahne und etwas Petersilie und Dill ganz fein, vermischt mit Pfeffer, Salz, zerlassener Butter, Ei und etwas geriebener Semmel, streicht die Masse auf geteigte Bröthen und blickt sie kurze Zeit im Ofen.

Hammelbraten mit Kurze
Ein Stück Hammelkeule, vorher gesalzt, brät man in einem von dem Erkalten hinzugegebenen Wasser zu und lässt sie unter fleissigem Begiessen fast weich braten. Dann füllt

30 Zentimeter gegenseitigem Abstand. Man achte bei den Pflanzen darauf, dass die Wurzeln recht gerade im Boden hineinkommen und dass die Herzblätter der Jungpflanzen nicht mit Erde bedeckt werden. Gutes Angiessen nach der Pflanzung ist Hauptbedingung, man kann im September, wenn die Pflanzen angewurzelt sind, auch noch mit in Wasser aufgelöstem Harstoff-Kali-Phosphor düngen. Auf diese Weise kommt die Jungpflanzung kräftig in den Winter.

Im November deckt man den Boden zwischen den Pflanzen gut mit Laub oder strohigem Dung ab, deckt aber auch hier die Herzblätter der Pflanzen nicht zu, sonst faulen die Herzwurzeln. Obergärtner Franz Heubue

Fehler bei der Ziegenfütterung. Viele Ziegenhalter geben ihren Kriem und zum Kräftigen die Ziegen grossen Teil des Wasserbedarf deckt die Ziegen grösstenteils aus dem Grünfutter. Unter allen Umständen ist die Verabreichung von Kräftern im Suppenform zu vermeiden. Die mit Wasser verdünnten Kräftermittel werden dadurch weniger verdaut, als wenn sie mehr trocken oder in Form von dickem Brei gegeben werden. Die Verabreichung dieser Futtermittel ist besser als Rührer, die das Wasser verdünnt. Die Getränke geben bei den Ziegen direkt in die Futterkammer, nicht in einen Trichter. Es ist daher dringend zu empfehlen, Schrot, Kleie und andere Kräftermittel nur schwach angefeuchtet zu verfüttern. Körnerfutter wie Raps, aus dem Wasser trocken. Daneben gebe man den Ziegen nach Bedarf reines Wasser aus Saugflaschen. Die Tiere können durch Belieben des Feuchtigkeitsgehalt des Futters ergänzen.

man eine geschälte, in feine Scheiben geschnittene Gurke dazu, lässt diese in der Sesse weichdämpfen, schmeckt mit Pfeffer und Salz ab, gibt etwas Maggie Würze hinein und richtet das Gemüse mit dem in Scheiben geschnittenen Braten an.

Eine Neue, die Mahldorfer Martha, machte sich noch mit

Linzner Apfelspeise
Fünf harte Eigelb mit 150 Gramm Zucker gut verrühren, dann 120 Gramm geriebene süsse Mandeln, auch ein paar bittere bei, der Saft und das Abgerieben von einer Zitrone, 100 Gramm geschmolzene Butter, 2 robe Eigelb, 120 Gramm geriebene Semmel und das Milch, 10 Gramm Apfelmehl, alles gut verrühren, zuletzt den steifen Schnee von 7 Eiwissen darunter und blickt die Speise langsam 1 Stunde.

Rhabarber und Aprikosen
Getrocknete Aprikosen werden über Nacht eingeweicht, mit Zucker weggekocht und dann mit frischgekochtem Rhabarberkompott vermischt.

Brüner Suppe
5 Mohrrüben, 2 Kohlrabi, 2 Petersilienwurzeln, 1 Porreezwiebel und ein Stück Sellerie werden in gleichmässige kleine Würfel geschnitten und in 125 Gramm Butter gut angebrüht. Dann füllt man mit 2 1/2 Liter Rinderbrühe (eventuell auch Maggi) auf und lässt alles noch eine gute halbe Stunde kochen, und tut beim Anrichten geröstete Semmelbrösel darüber.

beliebt, wo denn schliesslich Dorchchen aus Neu-Tempelhof den in feingehobenen Tauschmaus most-alkoholisch mit

Indiatrank
200 Gramm ungeschälter Reis wird gut gewaschen, mit 2 Liter kochendem Wasser auf ganz kleiner Flamme 2 Stunden gekocht. Ein Pfund Korinthen werden gebrüht und ebenfalls 2 Stunden auf leiser Flamme ziehen lassen. Der Reis wird auf einem feinen Siebe abgeseiht, das Wasser zu dem Korinthenwasser gegeben, mit Zucker nach Belieben gesüsst, der Saft einiger Zitronen hinzugegeben, und erkalten lassen. Nach dem völligen Erkalten 2 Flaschen süssen Apfelmelst zufügen.

Pfirsichbowle
Ein Pfund Pfirsiche werden auf einem Sieb über kochendes Wasser gebracht. Sobald die Haut der Früchte sich leicht lösen lässt, werden sie geschält und halbiert, mit 200 Gramm Zucker beiseite gestellt. Nach 2 Stunden fügt man 2 Flaschen Apfelmelst, 1 Flasche leichten roten Traubensüsstmost hinzu. Kurz vor dem Gebrauch 2 Flaschen leichten Brunn.

Zitronade
Sechs Zitronen werden feinstreifig geschält, 300 Gramm Zucker werden in wenig Wasser geklärt, die Zitronenschalen in dieser Zuckerlösung klar gekocht. In der Zwischenzeit werden die Früchte in feine Scheibchen geschnitten und die Kerne sorgfältig entfernt, mit 100 Gramm Zucker einige Zeit ziehen lassen. Beide Teile mit einander mischen, eine Flasche süssen Traubensüsstmost dem dem Erkalten hinzugeben. Kurz vor dem Gebrauch nach Belieben mit einem leichten Brunn mischen.

anfeuchtet, worauf ich zu Genüge hatte, wie mein Freund Ernst Pelikan immer so poetisch sagt, um ich gewohnheitsmässig in Liebe verblühte als Euer Gorgon Zola II

Unsere Pilze Wo und wann man sie findet

In somigen Frühlingsorten erscheinen die Erstlinge der Pilzflore, die Lorcheln und Morcheln, im allgemeinen Morcheln genannt, zweier wertvollsten Speise- und Gemüsepilze. Die Lorcheln und Morcheln gehören zu den Schlauchpilzen, es gibt ihrer ungefähr 30 Arten, von denen wir jedoch nur auf diejenigen näher eingehen wollen, welche hierher Gegend hauptsächlich zu finden sind. — Die bekannteste Art ist

die Frühlorchel (Spisselorchel) (Helvella esculenta). Der Hut kaffeebraun, hell, gelb- oder rotbraun. Man findet sie von Anfang April bis Anfang Juni in Hecken, alten Laube, in sandigen Nadelwäldern, namentlich in alten Holzschlägen, an Gräben und Wegedrüben. Die Rundmorchel (Morchella esculenta). Der Hut ist rundlich-eiförmig, hell-ockerfarbig, gelbbraun, gelbbraun oder braun. Sie ist nicht selten und ist von Anfang April bis Juni zu finden nach lauem Regen in lichten Gehölzen, an schrägen Hängen, an Grasplätzen und alten Köhlerplätzen. Da ihre Farbe der Bodenfarbe gleicht, ist sie schwer zu finden. Die Spitzmorchel (Morchella conica) oder braun. Der Hut ist kegelförmig, selten eiförmig, gelblich oder dunkelbraun. Man findet sie auf feuchten, grasigen Stellen in Wäldern, auf Bergwiesen, auf verlassenem Köhlerplätzen, Holzschlägen und in Gärten meist truppweise von Anfang April bis Juni, mitunter stellt sie sich auch im Herbst zum zweiten Male ein.

Die Herbstorchel (Helvella crispa). Der weisse oder hellgelbliche Hut dieser sonderbar aussehenden Lorchel besteht aus zwei- bis vierhöckerigen Lappen, die sehr unregelmässig verbogen, wellig, gefaltelt und meist zurückgeschlagen sind. Sie kommt vom Juli oder August bis zum Spätherbst vor und wächst auf feuchten Waldböden, grasigen Plätzen, in Gebüsch und an Wegedrüben. Morcheln sind seltene Leckerbissen und ebenso schwer zu suchen. Morcheln und Lorcheln entdecken, gehört sozusagen zur höheren Kunst. Man muss Augen haben wie ein Stouxiendinger auf dem Kriegspfad. Wer mit Erfolg Morcheln suchen will, der benutze hierzu die Tage nach einem ergiebigen, warmen Frühlingsregen. Sie stechen dann wie Spargel durch den Rasen oder Sand. — Ueber die

Gültigkeit der Morcheln gehen die Meinungen sehr auseinander. Während die einen sie für nicht giftig halten, wird von anderer Seite durch einwandfreie Untersuchungen und Versuche das Vorhandensein der Heilvellesine mit ihrer starkgiftigen Wirkung nachgewiesen. Es gilt dies aber nur für die Frühlorchel. Die übrigen Lorcheln und Morcheln sind ungiftig. Berühmter der Frühlorchel ist vorsicht am Platze. Als eine lässliche Vorsichtsmaßregel empfiehlt das Merkblatt des Reichsgesundheitsamtes, die Morcheln mit heissem Salzwasser kurz abzurühren, das Brühewasser abzugießen. In getrocknetem Zustande ist sie ungiftig. — Bl.

Holzsäure gegen Rosenläuse. Unter dem Laubsteifen macht die Sonne so sehr, dass die Insekten nicht verschlucken oder zur armenigen Blumen leben. Für diesen Fall werden meist Tabak- und Seifenpulver und alle möglichen Kunstmittel empfohlen, aber die Erfolge ist man nie sicher. Darüber verzweifelt, nicht ein Praktiker auf folgende Weise erbrecht sich durch Abstreifen eines Beischnittes von Rosen-Weiden- und Akazienblättern reife Holzsäure, welche diese am Spätnachmittag auf die vorher kurz überbrannten Rosen, in der Nacht regnet es und nächsten Morgen waren die Läuse verschwunden. Da nicht immer damit rechnen kann, dass es in der Nacht nicht regnet, regnet es, bemerkt, dass die aschebestäubten Rosen nicht der heissen Sonne sozies sitzen darf. Man muss also sorgfältig mit der Gießkanne oder dem Schlauch das Läusemittel entfernen.



Frau Terrin und ihr Quartett

Verantwortlicher Redakteur Julius Michaels, B.