

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Gartenarbeit im November

Im Gemüsegarten beginnt jetzt das Ernten aller Wintergemüse, das erst jetzt bei dieser Frühlingstemperatur gut ausgeht ist. Wer in diesen Herbsttagen zu voreilig mit dem Ernten war, dem wird das Wintergemüse wohl im Keller bald verfaulen. Unsere Ratschläge vom Oktober treffen hier buchstäblich zu. Man schneide die Kohlköpfe ab, nehme sie auch mit dem ganzen Strunk aus dem Boden und stelle sie dann auf den Kopf, damit alles Wasser herausläuft. Erst dann bringe man sie in die Ueberwinterungsräume, die aber alle bei diesem Wetter offenhalten und ständig zu lüften sind. Behutsam sind sie alle zu ernten, besonders Kohl, Sellerie, Porree, Tomaten, Möhren, Salate usw.; viele werden mit der Wurzel geerntet und im Einschlag reihenweise eingeschlagen. Rosenkohl, Grünkohl, Spinat, Winterporree, Winterzwiebeln, Rapszwiebeln, Schwarzwurzeln bleiben aber im freien Lande stehen, selbst Möhren und Karotten kann man stehen lassen, muss diese Wurzelgewächse aber gut mit Laub zwischen den Reihen abdecken, damit man auch im Winter bei frostfreiem Wetter die benötigten Mengen aus dem Boden nehmen kann.

Wo man Wintergemüse im Garten stehen hat, mache man aber die Umzäunung des Gartens dicht, damit Hasen und Kaninchen nicht eindringen können, sonst fressen diese Nager den Garten in wenigen Tagen kahl. Abgeerntete Beete düngt man mit Stallmist, gibt Kalk, Kalium, Kali im Boden und leert auch die Jauchetonnen und -gruben aus, gräbt alles sofort flach im Boden ein und lässt die Erde in groben Schollen liegen.

Im Obstgarten

war man hoffentlich ebenfalls nicht zu voreilig mit dem Ernten. Wer sich nicht melstern konnte, dem wird das Obst sehr schrumpfen, denn erst jetzt reift alle Dauerobst am schönsten aus. Selbst Weintrauben haben in diesen Oktobertagen erst die Edelreife erhalten und sind jetzt ganz besonders süß geworden.

Wer jetzt schon Obstvorräte eingelagert hat, muss diese alle Woche einmal durchsehen, das schlechte aussortieren und auch hier die Räume dauernd lüften, sonst verfaulen die ganze Vorrat in wenigen Wochen. Man pflanzt jetzt Obstbäume und Obststräucher, achtet aber streng auf die Schädlinge, denn nach diesen schönen Herbsttagen kommt ein Rückschlag, und mit ihm ist die Flugzeit des Frostspanners gekommen, den man mit Fangnetzen und Leimrinnen fängt. Heller Raupenleim auf weissem Papier um die gesäuberten Baumstämme gebunden, ist das allerbeste Fangmittel gegen alle Kriechtiere und fliegenden Schädlinge, denn diese weissen Papierstreifen leuchten hell durch die Nacht und werden von allen Insekten zuerst befliegen. Man lasse jetzt aber die Hühner in die Gärten, diese eifrigen Tiere scharen Milliarden Schädlinge aus dem Boden und fressen sie auf, denn alle Schädlinge, die sich im Boden eingegraben haben, liegen jetzt noch flach im Boden und gehen erst mit den ersten Frosttagen in tiefere Schichten hinab. Man sorge aber bei Frost und Schnee auch für die Singvögel, denn auch diese eifrigen Insektenvertilger sind uns eine grosse Hilfe in der Schädlingsbekämpfung.

Im Ziergarten

legt man noch Blumenzwiebeln, pflanzt Stauden und Gehölze, legt die Rosenhochstämme nieder, behaftet die niedrigen Rosen mit Erde, schneidet den Rasen, bringt dann Kompost auf, den man recht fein harkt, harkt das Moos aus dem Rasen, pflanzt Frühblüher auf die Beete, säubert die Wege vom Unkraut, sammelt Laub zur Bedeckung von Einschlägen, Stauden, immergrünen Gehölzen, sieht die Pflanzen in den Ueberwinterungsräumen nach, und was derlei Arbeiten mehr sind.

Obergärtner Franz Rechau.

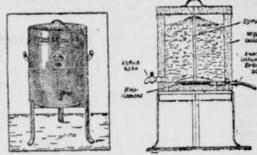
Deutscher Garten- und Blumenkalender Ein willkommener Gast

Wie immer um die Wende, wenn das Jahr zu Ende geht, klopft an unsere Tür ein lieber Bekannter, der uns begleitet will durch das kommende Jahr als Freudebringer und als Berater. Es ist der vom Gartenbaudirektor Ludwig Lesser herausgegebene Abreisskalender, der jetzt seinen Namen erweitert hat in „Deutscher Garten- und Blumenkalender“, um dadurch mit grösserem Nachdruck darauf hinzuweisen, dass er für den Garten- und Blumenfreund bestimmt ist. Bis dahin nannte er sich bekanntlich „Deutscher Gartenkalender“. Wer einen Garten sein eigen nennt, und sei er noch so klein, wer auf dem Balkon, auf dem Fensterbrett im Blumenfisch Kinder der lieblichen Göttin Flora betreut — jeder von denen wird ihm im Rembrandt-Verlag G. m. b. H. Berlin-Zehlendorf, erscheinenden Wandelkalender als einem willkommenen Gast ein Ehrenplätzchen einräumen in seinem Zimmer. Und er wird sich dankbar dafür erkennen, sich zeigen als ein guter wahrer Freund!

Rechtzeitig wird er dich gemahnen an all die Arbeiten, die im Garten jeweils fällig sind, wird dir sagen, wann, was und wie du säen, pflanzen ernten sollst. Er berät dich bei der Anlage deines Gartens im Freiland, auf dem Balkon, im Zimmer. Und darüber hinaus führt er dich hinein in die Wunderwelt der Blumen, zeigt sie dir im prächtigen Buntbild — übrigens weist in dem neuen Kalender jede Seite Bildschmuck auf! — lehrt sie dich kennen und lieben! So bringt der Kalender Freude in dein Haus, und wenn du die Preisfrage 1920 löst: „Was sind das für Knospen?“ — Geldgewinn, wertvolles Pflanzgut oder Romanbücher

Das waschende Heinzelmännchen

Zu den vielen Erleichterungen, die unsere Zeit den Hausfrauen gebracht, ist nun auch die gekommen, dass ihnen die Wäsche über Nacht automatisch fertig gewaschen wird. Abends wird die zuvor eingewickelte Wäsche in den



Automaten getan, der elektrische Anschluss hergestellt, und am Morgen kann die Wäsche dann fertig gewaschen herausgenommen werden. Der Automat ist also tatsächlich eine wesentliche Unterstützung in der Hauswäscherei. Ein Vorzug von ihm ist, dass er keinerlei bewegte Teile hat, also keinen Motor, aber auch keine Trommel, die zu drehen ist. Unten im Heizkörper befindet sich nämlich ein elektrischer Heizkörper, von dem ein Anschlusskabel mit Stecker nach aussen führt. Dieser Heizkörper ist von einem Sprudelleinsatz überdeckt, das ist ein Untersatz mit über das Waschlagniveau herausragender Röhre, die in eine Brause mündet. Die Lauge steht in diesem Sprudelleinsatz



Ich bin heute ein bisschen spät dran, weil ich doch gestern bei Kronen aufgetreten bin. Wie ich da war, eigentlich noch nicht — aber soweit ich häuslich in die Augen geschickelt hatte, da ging's los. Mein altes Zirkusbüschel schlug Wellen! Ich, mit einem Hups über das Gitter rin in die Tiger ihre Menage. Die trauen sich und raus war eins! Die Löwen trauten sich gleich gar nicht rein, alle guten Worte waren vergeblich! Die Elefanten kamen wenigstens. Aber wie ich sie so'n bisschen auf die Pupille nahm, kriegten sie's mit der Angst! Dabei trat ich einen auf die Flossen. Er musste rausgetragen werden. Die anderen Biester sausten mit Schwefelzug hinterher. Elende Feiglinge! Das Publikum raste vor Begeisterung und wollte sein Eintrittsgeld wiederhaben! Das stieg denn Karten in die Krone. Er piff, und seine Sechshundertmannschaft rückte an, pik in seine. Nun gin's los! Ein Kinnhaken gab den anderen, was die Jungens aber nicht vertragen konnten. Wie ich so den 500. ausgehakt hatte, hatte ich eine schwache Sekunde, tat einen Fehltritt und flog hin — auf meinen Bettvorleger. Und gerade auf die Schreibhand, weshalb ich Umschläge mit der Bernsdorfer Marie ihrer

Rohe Rettichsosse

Man schäle schwarze Rättiche ganz dünn, reibe sie, vermische sie mit etwas Salz, 2 Eidottern, scharfem Essig und gutem Öl und gebe sie zu Suppenfleisch. Die Sosse muss sehr gut gerührt werden. Auch nimmt man gern auf etwa 4 Esslöffel geriebenen Rettich 2 geriebene Borsdorfer Äpfel, lässt dann Öl fehlen und setzt dem Essig etwas Zucker zu.

Heringssosse

Ein in Milch gewässerter und entgräteter Hering wird mit 3 hartgekochten Eidottern und einigen Zwiebeln ganz fein gebackt und mit Pfeffer, Öl und Essig zu einer Sosse gerührt. — Zu kaltem Braten geben.

Salat von Suppenfleisch

Das Fleisch wird $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde vor dem Gebrauch in feine Scheibchen geschnitten und mit einer gut gerührten rohen Rettichsosse gut vermischt. Man tunke die anscheinlichen Scheiben vorher in die Sosse und lege diese über das angerichtete Fleisch. Eine Beimischung von eingemachten, in Scheiben geschnittenen Gurken ist zu empfehlen, auch das feingeschnittene Eiweiss der zur Sosse benutzten Eier. Dieser Salat dient als Beilage zu

zunächst so hoch wie ausserhalb desselben; sein Inhalt wird aber durch die elektrische Erhitzung sehr schnell auf Siedetemperatur gebracht, steigt in der Röhre höher und sprudelt dann durch die nach unten gerichteten Öffnungen der Brause kräftig durch die eingelegte Wäsche, wodurch ohne Reiben alle Schmutzteilchen gelöst werden. Die heisse Lauge durchflutet die ganze Wäsche. Da nun jeweils immer nur eine kleine Menge zur Siedehitze gebracht wird, kommt der Gesamtinhalt des Behälters erst am Ende des Waschvorganges auf Kochtemperatur, so dass auch zu langes Kochen vermieden wird. Dr. H.

Vom Kürbis

Dr. Riesen Kürbis hat das beste Fleisch; er verdient als Einmachegut den Vorzug. Nach Entfernung der Schale und des Samengehäuses erfolgt das Einkochen des Fleisches mit Zucker meist unter Zugabe von Ingwer, Nelken, Zimt, weissem Pfeffer, Paprika, Vanille, Zitronen und anderen Gewürzen. Sehr oft wird hierbei auch Weissessig benutzt, der alsdann ein Haltbarmachen durch Sterilisation unter Benutzung von Weck-Gläsern u. dgl. erbringt. Mitunter findet das Fruchtfleisch auch als Füllung geringwertiger Marmelade Verwendung, wozu sich die Kürbisse jedoch sehr schlecht eignen, da sie keine Pektinstoffe, verhältnismässig hohen Wassergehalt besitzen, viel Abfall ergeben und säuerlich sind. Dagegen lässt sich der ausgepresste, oft über 6 Prozent Zucker führende Fruchtsaft ausserdem noch in der Brennerei verwerten, wobei 100 Kilogramm Kürbis ungefähr $\frac{2}{3}$ bis $\frac{4}{5}$ Liter fünfprozentigen Branntwein liefern. In den Handel kommen besonders die Samen. Aus ihnen wird ein als Speiseöl gebräuchliches Öl in Ausbeute von 20 bis 30 Prozent gepresst. Pressrückstände werden gleich der ganzen Kürbisfrucht als Viehfutter, vornehmlich bei der Schweinemast, verwendet. Die ovalen, blassgelben Samen der kultivierten Pflanze bilden als Samen Cucurbitariae eine zum Abtreiben des Bandwurms bewährte Droge. Für Erwachsene schält man ungefähr 300 Stück, stösst sie zu Brei, vermischt diesen mit etwas Zucker, isst ihn hintereinander auf und nimmt nach einiger Zeit einen Esslöffel voll Rizinusöl ein. — Kürbissamen geben weiterhin

mit Wasser eine nährrende, kühlende Milch, werden auch zu Gallerte gekocht als ein kräftiges Mittel bei Urinverhaltung gerühmt. Ausgehöhlte Kürbisse können zu allerlei Belustigungen, Illuminationen u. dgl. dienen. L.

Bienenzucht im November

Bienenruhe

„Im Winter Unruhe“ sei vermieden, damit der Bienen schlaf tief in Frieden.“ So sagt ein altes Inkerspruchwort. Diese Bienenruhe ist um so wünschlicher in ihren guten Folgen, je andauernder und ungestörter sie genossen werden kann. Die Unruhe im Volke bringt auch viel Totfall und damit eine gewaltige Schwächung, und wenn der knospende Lenz in Land gegangen kommt, haben wir auf unseren Ständen armenische Schwächlinge stehen. Mit diesen gewinnen wir die Honigschlacht sicher nicht. — Solche Vollschwächung kann auch auf andere Ursachen zurückgeführt werden. Wir nennen nur:

Lockende Sonnenstrahlen.

Im Winter und besonders im Vorfrühling kann nichts den Bienen so gefährlich werden wie die die Vorderwand der Beuten und die Flugöffnungen treffenden Sonnenstrahlen. Wir lassen in den Bienenhäusern die Läden halb herab, schliessen sie bei ganz grosser Kälte völlig oder stellen Beuten vor die Flugöffnung auf die Flugbretter, welche Regen und Schnee, Sturm und Ungewitter abhalten und dabei die Beuten verdunkeln, was dem Winterleben der Bienen sehr zu statten kommt.

Schnee und Eis.

Werden die Flugöffnungen von Schnee verweht, so bedeutet dies keine Gefahr für die Bienen. Schnee lässt die Ausenluft durch. Wir würden ihn trotzdem nicht für längere Zeit dort werden, weil er unter der Einwirkung der aus den Beuten kommenden warmen Luft bald schmilzt und dann die Möglichkeit vorhanden ist, dass ein Teil des Wassers in die Körbe oder Kästen fließt und diese feucht macht. Eiseblende am Flugloche aber sind äusserst gefährlich, weil sie die Luftzufuhr hindern und schwere Erstickungsgefahr heraufbeschwören. Sie müssen immer sofort mittels eines spitzen Messers unter Beachtung grösster Ruhe den Bienen gegenüber entfernt werden.

Luft hunger.

In vielen Gegenden unseres grossen Vaterlandes besitzt der von Alters her überkommene Brauch, mit Winters Eintritt die Flugöffnungen mittels Wacholdersträusschen gegen das Eindringen von Mäusen zu verwarren. Das ist eine so sehr gefährliche Sache, mit der gebrochen werden sollte. Einmal widerstehen die spitzen Nadeln des Strauches in keiner Weise den scharfen Zähnen der gefährlichen Nager, dann bedeuten sie für die Bienen eine sehr grosse Erstickungsgefahr, die das Volk nie zu rechter Ruhe kommen lässt. Ebenso verwerfen wir die Fluglochschieber aus Blech mit ganz kleinen Öffnungen. Die Bienen brauchen den Winter über viel Luft, und je stärker der Ausgleich vor sich geht, desto besser die Durchwinterung. Wer für gute Lüftung seiner Völker sorgt, wird über Stockfeuchtigkeit nie zu klagen haben; der Totfall ist gering.

So notwendig indessen gesunde Luft im Stocke ist, so schädigend wirkt dauernde, leichte Zugluft; sie muss unter allen Umständen vermieden werden. Wo sich an den Kästen die kleinsten Ritzen zeigen, werden sie mit weichem Lehm oder Kitt verstrichen.

Weigert, Kreisbienenmeister

Der erste Wintergast in Berlin



Möwe im Flug an der Schlossbrücke E. Kurusch

grünen Salat, sowie zu Kartoffelspeisen aller Art, auch als selbständige Schüssel und zum Butterbrot.

Gefüllte Tomaten

Grosse Tomaten halbiert man, verührt das Innere mehrere anderer Tomaten, etwas Pfeffer, Öl, Eigelb und wenig Zitronensaft und füllt die Tomatenschalen damit.

Dorsch in Tomatengelee

Der Fisch wird mit Salzwasser, Gewürz, Lorbeerblatt, Wurzelwerk und Zwiebel gar gekocht. Am besten isst man ihn, wenn alle Zutaten 1 Stunde gekocht haben. 10 Minuten in der Brühe hissen ziehen. Tomaten kocht man inzwischen mit Zwiebel, Zucker, Salz, Essig weich, löst mehrere Blätter weisse Gelatine darin auf, rührt das Ganze durch ein Sieb und legt die Stücke Fisch hinein und lässt es erkalten.

Haferflocken mit Tomaten und Klösschen

Die Haferflocken setzt man mit Tomaten, mit reichlich Wasser, etwas Salz und Zwiebel zum Garkochen. Rührt nach Belieben die Suppe durch, gibt gehackte Petersilie und kleine Fleischklösschen zu Tisch hinein.

Ragout von Fasanenresten

Einer braunen Mehlschwitze setzt man ein Glas Rotwein, den Sossentrost und die ausgekochte Knochenbrühe des Fasanengerippes, Zitronensaft, etwas Zucker, einigen Nelken zu und kocht die Sosse 20 Minuten und tut die Fasanenstückchen hinein und lässt sie gut durchziehen.

Gänseleber mit Äpfeln

Die Gänseleber salzt und beaufreut man leicht mit Pfeffer und etwas Mehl und brät sie in beissen Fett auf schwachem Feuer. Apfel schneidet man in Scheiben und lässt sie mit der Leber leicht anbräunen und dämpfen.

Rührei mit geräuchertem Lachs

Das Rührei stellt man mit gewürfeltem ausgebräunten Speck und feingeschnittenem Schnittlauch, der und belegt es mit feingeschnittenen Lachsstreifen.

gestippte und damit in Liebe verblieb als Euer Gargon Zola II

Vorantwortlicher Redakteur: Julius Michaelis, Berlin