

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung



Das B.W.Z. Kochbuch

Wer Sorgen hat, hat auch Likör. Wer keine hat, trinkt noch viel mehr! sagte meine Grossmutter immer, und wie sie starb, hatte sie bloss halbes Entree beim Krematorium. Wir Kinder haben's von ihr gelernt; das heisst, man nur das Lied. Ich meine aber, es ist besser, man hat keine und doch welchen. Jedenfalls ist gut auf alle Fälle, dass man welchen hat. Und darum habe ich mit Schwester P i e n e eine Schnapsantipatsche aufgemacht, wo ihr mal probieren sollt

Pflaumengeist

Man füllt eine Flasche zur Hälfte mit ungekockten frischen Pflaumensteinen, giesst die Flasche voll mit 90prozentigem Weingeist, dann giesst man den Weingeist ab. Zu je ½ Liter von diesem Extrakt kocht man 350 Gramm Zucker mit ½ Liter Wasser auf schwachem Feuer 10 Minuten, stellt zur Seite und gibt den Extrakt hinzu. Man gibt den Likör durch ein paar Tropfen Smaragdgrün eine hellere Farbe und giesst ihn dann durch Filtrierpapier.

Ajapana

4 Apfelsinen, 1 Zitrone, 2 Nelken, ½ Stange Vanille, 5 Gramm Zimt übergiesst man in einem Topf mit 2 Liter Weingeist 90prozentig, verbindet den Topf und stellt ihn vier Wochen an einem warmen Ort. Nach dieser Zeit nimmt man die Früchte heraus, die Zitrone wirft man fort, die Apfelsinen presst man aus, den Saft giesst man durch Filtrierpapier und gibt ihn zu dem von den Früchten abgezogenen Weingeist. Man kocht nun 1 Kilogramm 200 Gramm Zucker mit 2 Liter Wasser auf schwachem Feuer 10 Minuten, nimmt ihn vom Feuer und giesst dann den auf den Früchten abgezogenen Weingeist hinzu. Es ist gut, wenn der Likör in Flaschen gefüllt 3 Monate liegt.

Magenbitter

Zum Extrakt: 5 Gramm Zimt, 9 Kapseln Kardamon, 2 Gramm Eibiswurz, 6 Gramm Muskatblüte, 6 Gramm Nelken, ¼ Liter Weingeist. Die Gewürze werden fein gestossen in eine Flasche getan, mit ¼ Liter Weingeist übergossen und luftdicht verschlossen. Nun stellt man dieses drei bis vier Tage an heisser Stelle stehen und schüttelt oft um. Dann giesst man durch Filtrierpapier in eine Flasche. Nun kocht man 250 Gramm Zucker mit ½ Liter Wasser 10 Minuten auf schwachem Feuer, dann stellt man das Gefäss auf den Tisch, tut drei Esslöffel von dem Extrakt und ¼ Liter Weingeist hinzu und giesst durch Filtrierpapier.

Weil doch aber nicht alle die ganze Woche bloss von Schnaps leben können, kocht Schwester Riecken alkoholfreie

Schwedische Gabelbissen

Am besten verwendet man Matjesheringe, die einige Stunden gewässert werden. Ent-

grüet und zerteilt, gibt man Oel, Senfkörner, Lorbeerblatt und wenig Paprika oder anderen Pfeffer hinzu und lässt dieses Stunden durchziehen.

Hering mit Remouladensosse

Es kommt darauf an, ob es Salzheringe oder frische Heringe sein sollen. Die Salzheringe müssen eine Nacht wässern, dagegen werden frische Heringe vorher 1 Stunde gesalzen, dann abgespült, in Mehl gewälzt, gebraten und zu der Remouladensosse gereicht. Man kann aber auch einen „Bismarckerling“ zur Sosse benutzen. Dazu müssen die frischen Heringe eine Nacht in Salz, dann in kaltem abgekochten Essig 8 bis 14 Tage mit Gewürzkörnern, Zwiebel in Scheiben geschnitten, Senfkörner, Lorbeerblättern geschichtet liegen.

Schusterstippe

Gewürfelter Speck und Zwiebeln werden angebräunt, ein Löffel Mehl darin geschwitzt, wenn Fleischbrühe vorhanden, gebraucht man diese zum Zuguss, sonst genügt Wasser und 1 Maggiwürfel, Pfeffer, Salz, 1 Prise Kümmel und gehacktes Fleisch in etwas Wasser verquirlt, lässt man 20 Minuten kochen und gibt sie zu Pellkartoffeln und roten Rüben.

Gemischter Hackbraten

Zu gleichen Teilen dreht man Rind-, Kalb- und Schweinefleisch durch die Maschine, gibt 1 bis 2 geweihte und geriebene Semmel, Zwiebel, Pfeffer, Salz, Kapern, gehackte Sardellen, abgeriebene Zitronenschale, Muskat, einige Körnchen Kümmel, 1 bis 2 Eier dazu. Alles gut vermischt, formt man ein längliches Stück so wie dieses mit Speck, brät es in Fett oder Speck braun, giesst saure Sahne dazu und lässt den Hackbraten unter Heissigem Beigessen 1 Stunde braten. Einige getrocknete Pilze, 1 Tomate oder Gewürzkörner geben der Sosse einen kräftigen Geschmack.

Gans mit Kartoffeln und Äpfeln

Die Gans bestreut man innen mit Salz, füllt Kartoffeln, Äpfel und etwas Majoran hinein, näht die Gans zu und brät sie im Ofen recht knusperig. Die durch Wasser verflüssigte Lese rührt man mit angerührtem Mehl ab und würzt mit Salz nach Geschmack.

Gittertorte

Aus einem Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 2 Eier, abgeriebene Zitrone, ¼ Pfund Zucker, ½ Glas Rum und soviel kalt Wasser als der Teig verläuft, bereitet man eine Masse. Der Teig wird tüchtig geknetet und ausgerollt. Einer gelatteten Springform legt man den Backpapier, füllt mit geschornen Äpfeln, Aprikosen oder Pflaumen, legt gitterweise fingerbreite Streifen darüber, bestreicht mit Eiweiß und bäckt die Torte bei mässiger Hitze hellbraun.

Wer bei Pflaumen ihrem Putsch auf den Geschmack gekommen ist, kann bei Hermannen

in der „Sauren Schnauze“ weiter zuckeln, der jetzt an der Ecke seinen Schnapsladen aufgemacht hat! Man soll die kleinen Anfänger unterlassen. Ich wende in jedenfalls was zu! In Liebe stets Euer antialkoholfreier
Gorgon Zola II

Ueberwinterung des Obstes Was dabei zu beachten ist

Feuchtigkeit, Licht und Wärme sind die drei Faktoren, muss man von lagernden Obst unbedingt fernhalten. Man benutzt daher am besten einen nach Norden gelegenen, trockenen und gut durchlüftbaren Keller oder einen ähnlichen geeigneten Raum mit frischer Luft, dessen Temperatur nicht über +3 bis 4 Grad Celsius steigen darf und der für sich abgeschlossen ist, da bekanntlich Obst Gerüche von Käse, Sauerkraut, Kartoffeln und dergleichen sehr leicht anzieht. Das geeignete Winterkornstort tritt zunächst

in den Zustand des Schweizens

ein, das heisst, es verdunstet alles überflüssige Wasser, welches die Haltbarkeit des Obstes zu gefährden vermag. Während der Schweitzperiode muss im Lagerraum stets frische Luft vorhanden sein. Bei manchen Apfelsorten, wie zum Beispiel den Calvill- und Boskoopäpfeln, kann man das Schweitzen besonders deutlich daran erkennen, dass sich auf ihrer fettigen, wachsartigen Schale Wassertropfen ansetzen. Den Wachsüberzug der Früchte wische man auf keinen Fall ab, da er die Haltbarkeit des Obstes gewährleistet und vor dem Pilzbelästigt. Vor dem Einbringen des Winterobstes in der Lagerraum am besten durch Schwefeldämpfe zu

desinfizieren.

Ausserdem sind der Fussboden und die Obstboden und Wände sind mit frischgelöschem Kalk zu tünchen. Bei feuchten Kellern empfiehlt es sich ausserdem, Gefässe mit Chlorcalcium aufzustellen. Ist dieses in dem aufgegebenen Wasser geschmolzen, so werden die Gefässe am Herd abgedampft und der Inhalt dann wieder benutzt.

In die so vorbereiteten Räume legt man nun das Winterobst auf die Horden. Wenigstens nur eine Obstschicht wünschenswert ist, wird man doch in den meisten Fällen aus Platzmangel zwei bis drei Schichten Obst legen müssen. Die Lederapfel, wie zum Beispiel die grauen französischen Renetten, die gern welken, bedeckt man am besten mit einer anderen Apfelsorte. Nach Bedarf wird

das Obstlager kontrolliert

und alles Faulige nicht erst auf die Erde, sondern gleich in Gefässe geworfen, die dann nach draussen befördert werden. Nach jedem Verordern, wie überhaupt nach jeder Arbeit, wird der Obstkeller sauber ausgefegt, damit keinerlei Infektion des gesunden lagernden Obstes stattfinden kann. Auch vergesse man nicht, den Obstlagerraum nach jeder Arbeit in ihm, wieder abzukübeln. Bei eintretenden

stärkeren Frösten

sind die Fenster mit Wolledecken oder Strohmatten auszulagern, auch können die Früchte mit sauberen Wolltüchern bedeckt werden, die nach Aufhören des Frostes sofort wieder zu beseitigen sind.
A. K.

Fuchsien

lassen sich leicht überwintern

Man bringt die Fuchsien im Herbst in helle, frostfreie, gut zu lüftende Räume. Sie im Wohnzimmer zu halten, empfiehlt sich nicht, weil sie hier lange, dünne Zweige treiben und sich dadurch den Frühjahrstrieb schwächen. Gegeben werden die Fuchsien Ende Februar den Winter über wegen. Gegen Ende Februar, bei beginnendem Neutrieb, unterwirft man die Fuchsien einem Rückschnitt. Er ist für das Gedeihen der Pflanzen im nächsten Sommer sehr wichtig. Bekanntlich verzehren die jungen Triebe des Sommers im Laufe des Herbstes und Winters und sind so imstande, viele Jahre zu überdauern. Die im Winter sich bildenden krautartigen Triebe dagegen haben keine grosse Lebensfähigkeit. Beim Schnitt brauchen wir nicht ängstlich zu sein. Es ist nicht einmal ratsam, alle Augen der vorjährigen Zweige zu behalten. Die unteren, dem Hauptstamm am nächsten stehenden treiben besser aus, wenn man die Triebe stark kürzt. Man muss sich beim Rückschnitt aber nach der Stärke der Pflanzen richten. Bei gut gewachsenen Kronen entfernen man etwa die Hälfte von allen Zweigen. Haben die Pflanzen nur schwach getrieben, schneiden wir die Zweige auf zwei bis fünf Augen zurück, zu dicht stehende Zweige nehmen wir ganz weg. Nach dem Rückschnitt, spätestens Anfang April, müssen die Fuchsien verpflanzt werden. Bis Mitte Mai, um welche Zeit sie ausgepflanzt werden können, bleiben sie dann noch schöne, neue und kräftige Triebe, die auch zeitig blühen.

Drabschlingen für unfruchtbare Obstbäume. Mancher Obstbaum wächst spärlich, blüht aber nie und trägt dann natürlich auch nicht. Durch einen Gürtel aus schwingelnden, aber zähen Draht können wir solche Obstbäume zu ihrem Beruf ermahnen. Am besten eignet sich Kupferdraht, das wir vorzeitig bei Anfang von Knospenentwickelungen fest in jedes Haas kommt. Zur Not kann man auch verzinkten Eisendraht verwenden. Im August legt man diese Drahtschlingen an, denn jetzt entwickeln sich die Blütenknospen fürs nächste Jahr bei vermindertem Saffrindruck. Schlingen bekommen aus weicher der Stamm noch sämtliche Hauptäste, sondern jeweils die Hälfte der Äste bis zur Dicke eines Kindesdickens. Äste, deren Rinde nicht mehr gut ist, sollen keine Schlingen mehr bekommen. Man legt solche dann mehr in die Krone hinauf, den schwächeren Zweigen an. Immer aber nahe an der Verzweigung, so dass alle Teile des betreffenden Zweiges von der Wirkung getroffen werden. Haben die Schlingen ihre Wirkung getan, lässt also der Holztrieb zugunsten der Blüthenknospen und Fruchtbildung nach, so können die übrigen Zweige an die Reihe, sobald erst im nächsten Jahr. Die Wirkung der Drahtschlingen wird verstärkt, wenn man einen schmalen Streifen dünne Blech oder dicken Leder darüber legt. Dadurch vermindert man tiefes Einstrahlen der Drahten. Die Rinde soll so scharf als möglich eingeschnitten, aber nicht abgeschnitten werden. Ist infolge des Einstrahlens des Stammes eine deutliche Einschnürung entstanden, dann muss die Schlinge gelöst werden, sonst schadet sie und der Zweig bricht schließlich ab.

Die Baumrube zum Pflanzen der Obstbäume muss geräumig sein, etwa 100 cm im Quadrat und 30 cm Erde ist das Gegebenste. Sie ist einige Wochen vor der Pflanzung auszubehnen und bis zur Hälfte mit guter Erde zu füllen. Dadurch setzt sich die Erde schon etwas, so dass sie später nicht mehr unter der Wurzel vertritt, wodurch sonst Holkrankheiten entstehen.
Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaelis, Berlin.

Sterbendes Alt-Berlin

Die Geflügelbörse am Bülowplatz — Die Tiergartenmühle

Die Bebauung des Scheunenviertels, der Gegend um den Bülowplatz, der Volksbühne, schreitet im raschen Tempo ihrer Vollendung entgegen. Im Stil moderner Sachlichkeit recken sich, noch vom Baugerüst umgeben, die Mauern riesiger Geschäftshäuser kalt und nüchtern zum Himmel. Wenn man einmal dort herumhört, hört man Freude darüber, dass unwürdige Zustände nun bald aufhören werden. Man verspricht sich von den Neuerungen Hebung des Geschäftsverkehrs.

Das mag alles richtig sein! Doch nicht mancher von dem Idyll der kleinen Geflügelhändler, die sich vor mehreren Jahren auf dem alten Rummelplatz ansiedelten, und sich nunmehr wegen der Bebauung teilweise hinter einem Bretterzaun an der Hirtenstrasse niederlassen mussten, so zwingend auch die Bedürfnisse der Weltstadt sind, nur ungern Abschied. Hier sind doch mit zu dem alten Berlin, mit welcher Liebe die Tauben- und Hühnerfrützen ihre Tiere betreten. Jeder von ihnen setzt seine Ehre darin, ein paar allerliebste weisse Möwen so zu zähmen, dass sie sich streicheln lassen, auf die Schulter fliegen und das Futter aus der Hand nehmen. Solche Lieblinge sind natürlich nicht teuer. — Wie ungeschminkt zeigt sich übrigens hier die Not: Wenn arme, abgeärmte Frauen und Männer nach eingegangenen Hühnern und Tauben fragen, von denen man — es ist kaum zu glauben — sich noch ein Mittagmahl bereiten will.

Das Idyll, das im Westen Berlins, unbrandet von Verkehr, in der dreihundert Jahre alten Tiergartenmühle erhalten blieb, ist nur sonnig und nicht getrübt. Zwar ist das alte Mühlrad verschwunden. Aber das Wasser im Mühlgraben rauscht sein Lied wie zuvor. Was macht es, wenn der Gebäudeteil mit dem Mahlgang baufällig geworden ist. Draussen im Hof blühen in jedem Jahre wieder die Linden. Und je mehr die Mühle zerfällt, desto mächtiger ranken Wein und Schlingpflanzen an ihr hinauf. Im noch bewohnbaren Teil hand der Tiergartenzimmermeister. Ein echter Berliner, immer voller Humor. Er lächelt, wenn er jetzt die ramponierten Bänke wieder in Ordnung bringt.

