

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Gartenarbeiten im Februar

Die Wintersonne erwärmt schon das Erdreich, die Tage werden merklich länger, und die Amseln probieren schon ihr Frühlingslied.

Im Gemüsegarten

Sprossen schon die Seitentriebe an den Grünkohlstrieken, und der Winterspinat zeigt frische Herzblätter. Da möchte der eifrige Gartenfreund schon säen, aber Gemach, es ist noch Zeit dazu. Wohl kann man schon im Februar alle Küchenkräuter, Würzkräuter, Spinal, Möhren, Puffbohnen, Früherssen, Petersilie usw. säen, man muss es aber nicht, denn das frühe Aufkeimen der Saaten und das öftere Gefrieren und Wiederauftauen derselben ist kein Vorteil für all diese Pflanzen, die dann sofort in Samen schießen. Der Februar wird uns zudem noch etwas Kälte bringen, nicht so kalt, wie im Vorjahre, aber 10 bis 12 Grad Kälte ist auch schon genug. Wenn der Boden offen ist, kann man aber düngen, rigolen und graben, die Gräben zur Spargelanzung ziehen, den Komposthaufen umsetzen, hier Kalk, Kali, Harzstoff, Thomasmehl zwischenmengen, Jauche übergießen und was der Arbeiter mehr sieht. In vielen Gärten sind Zäune und Lauben, Schuppen und Aborte schadhaft.

da muss gelichtet und ausgebessert werden.

Wer sein Handwerkszeug nicht in Ordnung hält, taugt nicht zur Gartenarbeit! Wer nicht mit Stallmist düngen konnte, streut jetzt Harzstoff-Kali-Phosphor, damit diese Volldüngungsmischung sich im Boden auflösen und den jungen Pflanzen als Vollnahrung dienen kann. Man kaufe jetzt Samen und lasse die Hand von den sogenannten Neuhelien. Wir haben ohnehin viel zu viel Gemüsearten einer Sorte; es gibt aber all-erprobte Kohl- und Kohlrabi-, Erbsen- und Bohnensorten, die noch immer die besten sind.

Im Obstgarten

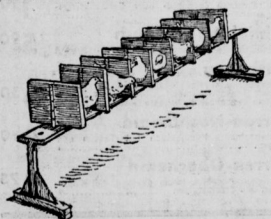
Ist der Baumschnitt, wobei ich nur das verständliche Auslichten der Obstbaumkronen und das glatte Abschneiden der Wasserreiser verstanden wissen will, zu beenden, ebenso das Auslichten der Beerensträucher, soweit dies nicht schon gleich nach der Ernte geschehen konnte. Je mehr ein Baum „beschnitten“ wird, um so stärker treibt er ins Holz, um so weniger Früchte setzt er an. — Im Februar setzt auch

die Veredlung

der jungen Wildlinge und das Umveredeln der faulen Träger ein, zuerst das Steinobst, dann das Kernobst. Gute Edelreiser von reichtragenden Bäumen sind zu beschaffen, und jeder Nachbar hilft seinem Nächsten gern mit diesen Edelreisern aus. Will man Neupflanzungen vornehmen, so bereite man alles dazu vor, werfe Löcher auf; schaffe Torfmoos, Lehm, Komposterde usw. herbei, bestelle die Bäume und glaube nicht, dass die grössten Baumschulen nur allein reif liefern, unter den kleinen Baumschulenbesitzern gibt es auch reelle Leute, besonders da, wo sich dieselben in den Siedlungen angesiedelt haben. Auch hier meide man aber die Obstneuhelien, die alle oftmals den Platz im Garten nicht wert sind. Jeder verlässliche alte Gärtler wird hier mithelfen, den besten Rat zu geben. **Obergärtner Franz Roehau**

Sichere Ruheplätze für Jungtauben

Sobald die jungen Tauben selbständig fressen und saufen gelernt haben, wozu sie etwa vier bis fünf Wochen brauchen, bringt man sie am besten in einen Schlag für sich. Wenn sie mit den Alten zusammenhocken, kommt es oft vor, dass unverträgliche Tiere unter diesen ihnen keine Ruhe gönnen. Sie treiben die verwaisten Geschöpfe



ständig vor sich her und lassen ihnen nicht einmal ein Plätzchen für die Nacht. Darunter leiden die noch in der Entwicklung stehenden Tiere nicht wenig. Wo man ihnen keinen besonderen Schlag anweisen kann, da muss man wenigstens Vorkehrungen treffen, dass sie sich vor den streitsüchtigen Alten leicht in Sicherheit bringen können. Das ermöglicht ohne grosse Mühe eine bewegliche Situations- und kleine Scheidewände, wie sie unser Bild zeigt. Der Raum zwischen den Brettern, die auf die Stange aufgelegt sind, darf nur gerade so gross sein, dass ein Tier



Die Diva wird frisiert

Die Siamesin „So“, eine englische Berühmtheit, wird für eine grosse Ausstellung „schön gemacht“



Ich werde noch ganz krank von der Stadt ihrem Dalles; jede Nacht wälze ich mich trümmend über finanzreformierte Probleme. Wie gestern wieder: Eine Klatschweiberleurer hätte ich ausgehewilt, und ausgehewilt in meinem Hause musste ich die Veranlagung machen; und wie ich die Strietzen in die erste Klasse steckte, schnapten doch die anderen ein, weil sie neidisch waren, und machten einen solchen Krach, dass die Strietzen aufwachte und durchs Schlüsselloch telephonierte, ob ich krank wäre! Ich war aber froh, dass die Strietzen nicht geweckt hatte; erzählt habe ich aber nichts, „mat war“ das Theater vielleicht erst richtig losgegangen! Bei Wessellin ihrem

Topfenstrudel

1/2 Pfund schaumig gerührte Butter, 1/2 Pfund Zucker, 4 Eigelb, 5 eingeweichte Milchbröckchen, 1/2 Pfund Weisskäse, den Schnee von 4 Eiweiss und 1/2 Pfund Rosinen werden vermischt, in eine flache, mit Butter ausgestrichene Form getan, mit Butterteigstreifen zugedeckt, in heissem Ofen goldbraun backen.

Reispudding

1/2 Pfund Reis mit 1 1/2 Liter Milch, 1/2 Stange Vanille, 1/2 Pfund Butter ausquellen und erkalten lassen. Inzwischen 6 Blatt Gelatine in Wasser auflösen, 1/2 Liter Schlagrahm geschüttelt, beides dem Reis untermischen in eine mit feinstem Öl angestrichene Form tun und recht kalt stellen, am besten auf Eis.

Fasan

Ein junger Fasan wird sauber gereinigt, in Hälften geteilt und die Haut vorsichtig von der Brust gelöst. Ein Stüchchen Speck und Schweinefleisch zusammengebackt, zwischen Brust und Haut gestopft, mit Speck umwickelt, zur Hälfte gar gebraten, einige halb weich gekochte Maronen, 1/2 Liter saure Sahne und ein paar feine Pilze hinzugeben und zusammen weichdampfen.

erholte ich mich wieder von dem Schreck. Uebrigens kümmerne ich mich nie wieder um ungelegte Eier; die sollen die Brüder auf dem Rathaus gefälligst alleine ausbrüten. Und wer gibt mir denn schliesslich was für meine Tips? Meine Welt ist des Hauses Herd, auf dem ich jetzt als dankbares Rauchopfer Glühchen

Zitronenaufbau

6 Eigelb, 10 Gramm Zucker, Zitronensaft und Schale einer Zitrone rührt man schaumig,

darii Platz hat. Mit Jungtauben werden alsbald von der Einrichtung Gebrauch machen, die sie vor Beunruhigung schützt.

Orchideenblüten im Glase

Um die Zeit der Winterensende haben die Schaufenster der Blumengeschäfte eine besondere Anziehungskraft. Seltene Blüten von phantastischen Formen, bald in zarten Farben, bald in kräftigeren Tönen, zwingen uns an Ort, stehen zu bleiben. Wir wissen, es sind Orchideen, wegen aber kaum zu fragen, wie die einzelnen Blüten heissen, denn diese Namen zu merken, ist nicht gerade leicht. Aber warum soll man nicht einmal solches Blütengeheimnis mit nach Hause nehmen? Mag es nun Paphiophe-

1 Löffel Kartoffelmehl, ebensoviel Weizenmehl löst man in Milch auf, 2 Löffel geriebene Semmel verührt man mit dem Schnee der 6 Eiweiss unter die ganze Masse. Streicht sie auf eine flache Schüssel und bäckt 1/2 Stunde im Ofen. Der Aufruf wird heiss gegessen.

Apfelsinschalensopp

1 Pfund Apfelsinschale brüht man einige Male mit kochendem Wasser ab. Setzt sie dann mit kaltem Wasser auf und lässt sie weich kochen, gibt ein reichliches halbes Pfund Zucker und kocht damit die Schalen 15 Minuten.

Kartoffel- und Bohnen-Püree

Man kocht 1/2 Pfund weisse Bohnen weich, setzt dem Wasser etwas Salz zu. Ebenso 1 1/2 Pfund geschälte Kartoffeln, giest aber bei letzterem das Wasser fort, stampft sie und vermischt den Kartoffelbrei mit dem Bohnenwasser und den durch ein Sieb gerührten Bohnen. Der heisse Brei wird mit brauner Butter gegessen.

Schokoladencreme

7 Eigelb schlage man mit 75 Gramm Zucker, 3 Tassen süsere Sahne oder Milch, 75 Gramm geriebener Schokolade, 3 Löffel in Milch verührtes Kartoffelmehl oder Mandolma, feingewogenen Mandeln, einigen Sultaninen und abgeriebener Zitronenschale. In kochendes Wasser gestellt, lasse man die Creme fest werden und reiche sie kalt mit Vanilleessenz oder Schlagsahne.

steigen lasse, woran ich noch als Abschluss der Grünauer Kläre ihre

Kartoffelkugeln

1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln vermengt man mit 2 Esslöffeln Mehl, 1 Ei und Salz, formt sie zu kleinen Kugeln, paniert sie mit Ei und Semmel und backt sie in Fett.

Ungarischer Sauerkohl

Dem zargekochten Sauerkohl fügt man saure Sahne, die mit etwas Mehl klargequillt ist, hinzu und lässt den Kohl nochmals gut durchkochen. Auf 1 Pfund Kohl rechnet man 5 Esslöffel Sahne.

anhängelse. Die Hauptsache ist ja schliesslich, dass mein bis dato etwas versteifter Geldmarkt heute wieder flüssig geworden ist, so dass ich Euch Euren Lohn auszahlen kann. In Liebe
Gorgon Zola II

nügen meist schon drei bis fünf Tage. Dann erst färben sich die Blüten lebbhaft und bekommen ein straffes Aussehen. Jetzt dürfen sie abgeschüttelt und in die Vasen gesteckt werden. Wenn man bedenkt, wie lange sich diese Schönheit darin erhält, dann kostet es am Ende doch nicht zuviel.

Schätze im Holz

Dass unser Holz als Bau-, Möbel-, Werk- und Brennholz mannigfachen, auch Schönheits- und künstlerischen Geschmack bekundenden praktischen Nutzen spendet, wissen alle Menschen. Aber viele andere Verwendungsmöglichkeiten sind vielen unbekannt. So macht man aus dem im Gemisch mit anderen gepulverten Substanzen unter Zusatz geeigneter Bindemittel, gepresster Sägespäne, plastische, formbare, feine Massen, die erkaltet und stark erhärtet, als Kunstholz das Naturholz ersetzen, sich gleich diesem hobeln, bohren, feilen, polieren, aufleimen und befestigen lassen. Sie eignen sich für Bellige, Ueberzüge, zur Herstellung von Holzarmatur, Holzmassen, porösen Holzsteinen, Ziegeln, Holzement, von Brettern, Leisten, Platten, Furnieren, Reliefs. Es entstehen daraus vielerlei Verzierungen, Ornamente und sonstige, dem natürlichen Holz täuschend nachgebildete Holzimitationen. Sägespäne und Hobelspane liefern des weiteren Kohlenanzünder, gepresste Briquets und anderweitiges Brennmaterial. Verschiedene Holzrückstände, die dienen formerly als Verpackungs-, Reinigungs-, Putz-, Futter, Konservierungs-, Füll-, Bekleidungs-, Isolier- und Wärmeschutzmittel, auch die Kunstgärtnereien machen in der Holzzerde und bei der Anlage von Warmbeeten vom Holzabfall Gebrauch. Er wird fein zerklüftet als Holzstoff, Holzschliff zu Papier, Papp verarbeitet, man erzeugt daraus Holzmoos, Holzwole, Holzwatte, Reste bestimmter Holzarten dienen zum Gerben, Beizen, Färben, Partüfieren, ja selbst im Teauzug als Heilmittel, oder wie im Cepton- und Holzzeit als Würze. Die Hobelspane, Schwarten und gröberen Teile eignen sich einerseits für Befüller, Klässer, Köcher, Platten, andererseits zur Anfertigung vielerlei kleinerer Gegenstände, wie Propfen, Garrollen, Spulen, Zahnschaber oder sie erfüllen als Galanterie- und Spielwaren ihren Zweck. Anderen, durch längere und sorgfältige Eingriffe erhaltenen löslichen oder gasförmigen Destillaten leicht und schwer flüchtigen Kohlenwasserstoffe bezogen wir im Leuchtgas, Holzessig, Methylalkohol, Azeton, Kresol, Holzäther, in der Essig-, Ameisen-, Baldriansäure und vielen anderen organischen Verbindungen, während zu den einfachsten gewinnbaren Holzzerzeugnissen die Terpentine, Harze, Kiewölle, ätherischen Öle, Balsame und andere wertvolle Extraktivstoffe zählen, die in der reinen Zellulose, dem chemisch veränderten Holz, und den Zelluloseprodukten ihre Erweiterung finden und hier ihren Nutzen u. a. wie bei der Kunstseide auch auf die Textilindustrie übertragen. — Selbst frühere Erdzeitalter führen uns im Bernstein und sonstigen fossilen Harzen, in der Stein-, Braunkohle, im Torf, Erdpech (Asphalt), Erdöl bzw. Petroleum und im Gestein des Harnes mit anderen Verwesungsprodukten die im Holz verborgenen vielen Schätze deutlich vor Augen. L.



Sie gewann die Meisterschaft im Erbsenessen

Der Name von Miss Lyle Stoneman kann unmöglich der Nachwelt vorenthalten werden. Hat sie doch die Meisterschaft im — Erbsenessen gewonnen, die kürzlich in La Crescenta (Kalifornien) ausgetragen wurde. Sie bediente sich dabei eines Messers, weil von diesem die Erbsen so schön herunterkullern!

Der Schwarzwalde als Winterquartier für Zugvögel, in den letzten Tagen sind in den Wäldern der Umgebung Badenweilers riesige Schwärme von Bergfinken eingetroffen, zu dem Winter im — einzigen Süden Deutschlands — verbringe. Diese Vogelwärme haben — besonders die hier in La Crescenta (Kalifornien) angetragenen — Messer, weil von diesem die Erbsen so schön herunterkullern!

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaelis, Berlin