

Multifrierte Haus- und Garten-Zeitung

Kampf den Mäusen und Ratten

Im Kampf gegen Ratten und Mäuse greift man neben den Fallen auch zu Giften, die vorzugsweise als vergifteter Weizen und Hafer als „strychninbaltige Getreide“ oder „strychninbaltige Getreide“ in den Handel kommen, und deren Gebrauch zur Vermeidung einer für Menschen und Haustiere eventuell eintretenden Gefahr stets grösster Vorsicht und Sorgfalt bedarf. Es werden solche vergifteten bzw. mit Gift durchtränkten, zur besonderen Kennzeichnung rot gefärbten Körner am besten abends in die Löcher gestreut oder an für andere schwer zugänglichen Stellen ausgelegt. Hiernach sind jedwede Reste wie auch Behälter, in denen die mit dem Gift infizierte Nahrung Aufnahme fand, zu verbrennen, besonders Kinderhänden fernzuhalten. In Ställen und Räumlichkeiten, wo die Möglichkeit besteht, das das Vieh davon fressen könnte, erfüllen ausserdem noch andere, nur den Ratten und Mäusen schädliche Spezialpräparate in geringerer Besorgnis ihren Zweck. Zu ihnen gehören das sog. „Ratten- und Mäusekorn“, die bekannten „Rattenwürste“ sowie die aus frischen Meerzweiben und Kartoffeln bereiteten Köder. Liegt anderseits eine Gefahr anderweitiger Vergiftung nicht oder weniger vor, so können ausser den genannten Mitteln und den verschiedenen giftigen, teilweise wie im Schwefelkohlenstoff mitunter gleichzeitig feuergefährlichen Gasen bei gleicher Vorsicht ein Verstreuen oder Auslegen von Phosphorfabrikaten, Phosphorpillen und von auf Brot oder Schinkenschwarte gestrichenen Phosphorlartwegen vernichtend und vermindert wirken. Noch sicherer entgeht man einer unliebsamen Nebenvergiftung nützlicher Lebewesen durch Anwendung bakteriologischer Reizmittelkulturen, die nur unter bestimmten Gattungen und Arten von Mäusen und Ratten Seuchen und Epidemien verursachen. Dies zeigt sich u. a. im löflichen Mäusebakterium, *Bacillus Thypi murium*, der in eine Flüssigkeit gebracht, mit Brot getränkt, in erster Linie die gelblichbraunen Feldmäuse, aber auch die Hausmäuse durch gegenseitige Ansteckung massenhaft tötet, für andere Nager, Haustiere und Menschen dagegen ungefährlich ist. L.

Das blühende Berlin

Die meisten Blüten Berlins können sich weder auf den Balkonen noch in den Anlagen oder auf den Gartenbeeten, sondern fast ungekannt oder wenig bemerkt jetzt auf den Bäumen. Das günstige Frühjahrswetter hat dem Mai einen Streich gespielt, denn dies Jahr gilt: „Der April ist gekommen, die Blume schlief aus.“ Ueber und über beladen sich die Zweige der Ulmen und Rüstern, die am zahlreichsten die Berliner Strassen einfassen, mit blassgrünen, lockeren Blütenbüscheln. Als kleine Kugeln hat die gelblich-graue Platane, die alljährlich ihre Rinde abwirft, ihre Blüten aufgehängt. An den Enden der schwarzbraunen Zweige der Erle lassen sich die schlichten, rötlichen Kätzchen im Winde wiegen, übertrag von den holzigen, schwarzen Zapfenfrüchten des vergangenen Jahres. In langen, lockeren Schüthen brechen aus den hellgrünen Blättern der Maibirke die mattrollen Kätzchen, die wie Geissen an frischen Ruten um die weisstrüchtigen Stämme schaukeln. Die Knospen der Eichen springen bereits auf, um die Büttenschürze herauszubringen. Ihr folgen Feldohren oder Massholder mit hellgrünen, scheibenartigen Sträusschen, die wie grünlich leuchtendes Feuerwerk aus dem Dunkel der Nadelbestände des Tierzartens und der Parks herausbrechen. Auch die Hartriegelsträucher stecken

echen ihre goldgelben Blütenbüschel auf. Nur sehr selten ist der Gagelstruch anzutreffen, dessen Kätzchen zwischen wohlriechenden Zweigen und bräunlich-fitzigen Blättchen vereinzelt sich sonnen im Botanischen Garten und am Bayerischen Häuschen im Wildpark. — Myriaden von Blüten überziehen jetzt unsere Bäume und Sträucher, zumeist trotz ihrer Mannigfaltigkeit nicht erkannt oder übersehen, trotz ihrer anheimelnden, bescheidenen Reize.

Der Zauberkoffer des Wochenendlers

Geradezu verblüffend wirkte es, als kürzlich anlässlich einer Ausstellung ein Handkoffer von nur 40 Zentimeter Länge, 22 Zentimeter Breite und 22 Zentimeter Höhe vorgeführt wurde, welcher in seinem Innern nicht nur eine vollständige Wochenküche mit allem Zubehör, sondern auch das zur Zubereitung bestimmte Rohmaterial barg. Was da alles herausgeholt werden konnte, erinnert tatsächlich an die Zauberkoffer unserer Bellachinis. Nur eine bis auf das kleinste durchdrachte Raumausnutzung und Konstruktion der Geräte konnte ein derartiges Resultat zuwege bringen. Der Koffer bestand aus Blech und steckte in einer Segeltuchumhüllung. Wird er geöffnet und unter Herausnahme, so sieht er aus wie im Abbildung I zeigt. Fest eingebaut ist der Spirituskocher und der Kocher, welche miteinander durch Rohre verbunden sind; der Kocher ist regulierbar.



Links befindet sich der herausnehmbare Wasserbehälter, welcher (Abbildung II) in dem Hohlraum steht. Die vordere Wand des Koffers ist aufklappbar und als Anrichte durch Scharnierhalter eingerichtet. Beim Kochen stellt man sie hoch und schliesst bei Wind und Wetter den Deckel I, bis sich derselbe auf die beiden hochgeschlagenen Schliessgriffe legt. Unter dem Boden befinden sich zwei unschlagbare Fische a, welche bei Ingebrauchnahme zurückgeklappt werden, wie es Abbildung II zeigt, wobei sie durch ein entsprechend gerahmtes Einsatzblech b zum festen Halt gestützt werden; dieses Blech dient gleichzeitig als Regal für die Töpfe. Die Kochtöpfe c sind so eingerichtet, dass beim Liebenausetzen zwischen ihnen ein Hohlraum zur Aufnahme von Fleisch usw. frei bleibt; in der Höhlung des oberen Topfes kann man Kartoffeln usw. unterbringen. Als Deckel dient während des Transports die Platte d, in deren Hohlraum wieder die Teller gelagert werden. Unmittelbar unter dem Deckel I lagert, wenn alles eingepackt ist, gestützt auf die Platte und den Spirituskocher I, ein lose aufgesetzter Aufsatz n, der Raum bietet für Brot und Butter sowie für die Bestecke, Trinkbecher und Salz- und Pfefferstreuer. Die Koch- und Essgerätschaften sind für drei Personen bestimmt. Alles bis auf die beiden Behälter ist von der Herstellerin, der „Südost“ Handels-Export- und Importgesellschaft in Berlin S.42 aus Aluminium, also äusserst leicht, hergestellt und kann als Handkoffer oder Rucksack getragen werden. H.

Soll Salat einen guten, festen Kopf bilden, so verlagert er einen gewissen Botenschnitt. In zu lockeren Boden bildet sich der Kopf weniger fest aus, besonders



Hunde auf Hasenhetze

bei ungenügenden Lichtverhältnissen. Das Pflanzen des Salats im Spätherbst und Sommer ist besonders dort zu empfehlen, wo keine Gefahr besteht, dass die Pflanzen durch Regen und Regenwasser unter schwierigen Umständen möglicherweise nicht so gut gedeihen. Es ist daher ratsam, diesen Salat nicht zu pflanzen, sondern gleich an Ort und Stelle auszusäen. Der erhaltene Samenverbrauch dabei wird angerechnet durch Ersparende an Arbeit. Vorzuziehen wird der Salat wie in der Landwirtschaft die Zuckerrüben, Futterrüben usw. zu tief gepflanzter Salat, nicht beim Kochen, sondern im Salat zu essen, so dass die Ansatzstellen der ersten Blättchen oberhalb des Erdbodens liegen. Man beachte aber, dass der Wurzelball nicht von den Sommerpflanzen getrennt wird und bedecke ihn deshalb mit ein wenig trockener Erde.

Die Stecklingszucht in Wasser ist eine Vermehrungsart, die dem Zimmergärtner besonders zu empfehlen ist. Sie kann bei jeder sauren Reihe von Pflanzen angewandt werden. Man braucht nur einige grössere und kleinere Flaschen — auch Melzingläser sind dazu geeignet — mit reinem Wasser zu füllen, und nachdem man die unteren Blätter entfernt hat, die Stängel, die man benutzen möchte, so hineinanzustecken, dass sie vier bis fünf Zentimeter im Wasser stehen. Die Öffnung nach unten in Wasser verdrängt. Solche Stecklinge verrotzen viel seltener, die mit ledertartigen Blättern wachsen sogar am besten in vollen Sonnenlicht. Auf diese Weise kann man Pflanzen leicht ohne Wurzelvermehrung, z. B. Fuchsia, Myrica, Felagone, Hortensien, Gammlbaum usw. Am besten ist es wohl die Bewässerung

von Olearienstecklingen im Wasser. Für Philodendron und Anaba wähle man Vermehrungsgläser mit weicher Öffnung. Haben die Wurzeln der Stecklinge reichliche Länge erreicht, dann zerschneide sie vorsichtig aus dem Wasser und pflanze sie bestmögliche in die passende Erde. Sie werden sofort angewachsen und wachsen dann leicht an. Fruchtstoffe als Linderungsmitel. Die mancherorts Fruchtstoffe sind nicht zu empfehlen, sondern auch gute Linderungsmitel. Der Saft einer Zitrone in einer Tasse heissen Kaffees ist ein vorzügliches Mittel gegen Kopfschmerzen. Ein Saft aus Brombeeren mit Zucker eingekocht, ist ein vorzügliches Beruhigungsmittel beim Husten, ebenso eine Marzschale aus schwarzen Aehren, mit Zucker eingekocht und mit heissem Wasser angerührt; man trinkt davon vor dem Schlafengehen eine Tasse voll.

Feuchte Hände haben ist sehr unangenehm. Ein gutes Mittel zur Bekämpfung dieses Uebels besteht darin, dass man dem Waschwasser zusehen etwas Honig oder einige Tropfen Terpentin zusetzt; durch dieses Mittel werden die Hände weich. Beim Arbeiten kann man sich die Hände auch ab und zu mit Speisestärke abreiben.

Dass die Hühner auch ohne Hahn auskommen, ist merkwürdigerweise immer noch manchen Leuten unbekannt, sogar solchen, die Hühner halten. Sie glauben von Hahn getrennt, hören die Hennen keine Eier. Das Hahn bei ihnen ist, als ohne Hahn. Möglich, dass junge Hennen, denen ein Hahn beigegeben ist, früher mit dem Lege beginnen, aber danach allein einen Hahn zu halten, wäre Vorentscheidung. Notwendig ist der Hahn nur dort, wo Brüterer gewünscht werden, also im Zuchtstadium.



Mein schöner, nageleuer Beigemoderfarbennachmassbergangsmantelärmel! 10 Meter gegen den Wind reicht er wie 80prozentiger Alkohol-express! Wo ich doch Spener-Frieden ihrem Most schnell in meinen Spind beobachtet hatte, weil doch die anderen immer gleich was Verhältnis-mässiges schnuppern und denn trotzdem mitschleppen möchten, und es denn gleich alle ist. Aber auf Frieden ihrer Pulte war doch nur ein gärender Silberpapierlöpsel, wo dann der Most langsam raussteckte, aber doch noch genug drin war, dass es am anderen Morgen für drei saure Gurken und zwei Salzheringe reichte, wofür ich mich bei Frieden bestens bedanke und sie zu Schwester Annas

Osterfisch

Zander, Seehecht, Kabeljau oder Steinbutt wird im sauberen Zustande eine Stunde vor dem Kochen gesalzen, in Wasser mit Gewürz, Lorbeerblatt, Zwiebel, Petersilienwurzel gargekocht und mit einer holländischen Sauce, der man einige geschnittene Mandeln, Korinten und Weisswein zusetzt, zu Tisch gegeben.

Hecht in Sahne

Der Fisch wird wie oben vorge richtet, das Fischwasser kurz eingekocht, gibt man ein Stück Butter, eine Tasse saure Sahne, 1/3 geriebene bittere Mandeln und macht mit Mehl sämig.

Aprikosencreme

Aprikosenbrot bereitet man von getrockneten Früchten, welche man die Nacht in Wasser weichen lässt und dann mit reichlich Zucker und Vanille zerhackt. Sobald die Aprikosen kalt sind, vermischt man sie mit etwas Maraschino und geschlagener Sahne.

Rhabarberpürree

Vier Hände voll junge Rhabarberblätter ohne Stiele und Blatttrippen werden gut gewaschen, in zwei Liter gesalzenem Wasser gargekocht, auf einen Durchschlag gegeben, mit kaltem Wasser bespült, fein gewiegt und durch ein Sieb passiert. Dann macht man eine helle Schwitze, löst mit 3/4 Liter Bouillon und gibt das Pürree hinzu, 3-10 Minuten schmoren lassen und Salz und Butter mit abschmecken.

Spinatschnittzel

Zwei Pfund sorgfältig verlesener und gewaschener Spinat wird in Salzwasser weggekocht, dann durch eine Maschine gegeben und feinehackt. Aus Butter und feinem Mehl bereitet man eine Schwitze, löst sie mit Milch auf, gibt zwei Eier, eine Prise Zucker, Salz,

Pfeffer, gehackte Zwiebel und Petersilie hinzu und rührt den Spinat darunter. Dann füllt man geriebenes Weissbrot dazu und formt Schnittzel, welche, schön braun gebraten, als Beilage zu Kartoffelsalat serviert werden.

Kirschkernpflanze

Fünf Bröthen werden in Scheiben geschnitten und in 1/2 Liter Milch eingeweicht, sodann mit drei Eiern, zehn geriebenen äusseren Mandeln, Zucker und zwei Pfund sauren, entkernten Kirschen vermischt. Zuletzt gibt man den Eierschnee dazu. Der Teig wird in eine gut gefettete Form eingefüllt und etwa 7 Stunden gebacken. Obenauf kann man Butterstückchen und etwas Zucker geben.

Gefüllte Kalbsbrust

Zwei bis drei Pfund Kalbsbrust wird von den Knochen befreit. Dann bereitet man eine Farce aus zwei gewaschenen Bröthen, fein gehackter Petersilie, ein Ei, etwas abgeriebene Zitronenschale, Muskat, Kanern und etwas geriebenen Bröthen, füllt die Kalbsbrust, nibt von allen Seiten zu und, mit Salz und Pfeffer bestreut, brät man sie von allen Seiten braun. Ein Stückchen Zwiebel, kleinschnittene Mohrrübe und ein Stückchen Sellerie lässt man in der Sauce mitschmoren. Zum Schluss rührt man die Sauce mit Sahne und etwas Mehl ab und würzt mit Salz und einigen Tropfen Maggis Würze.

herzlichst einlade, wozu Mahlsdorf-Gretchen noch

Knickerbocker

Ein Punschglas fülle man zur Hälfte mit feinem Eis und füge hinzu: ein Likörglas Himbeersirup, einen halben Bechamel Zitronensaft, ein Likörglas Curacao, ein kleines Weinglas Jambakarum, mische mit einem Barfüll, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalm.

Weizenflocken-Schnee

100 Gramm Zucker, 70 Gramm Flocken mischt man zusammen und gibt es in 1 Liter kochendes Wasser, halb Milch, halb Wasser; lässt es einige Minuten aufkochen, gibt Zitronensaft dazu, schüttelt es in eine grosse Schüssel und schneidet diese Masse tüchtig bis zum Erkalten. In kleinen Schälchen gibt man Kommt und füllt die zehnehlige Masse löfweise darüber, dann kaltstellen.

beisteuert, womit ich dann mit herzlichen Ostergrüssen an Euch alle in der bekannten Liebe verbeile als Euer

Gorgon Zola II.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin.



Indianerkinder mit ihren Lieblingen