Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Ja, Ihr lasst euch das so gefallen, dass ich euch jede Woche schöngeistig befruchte, und tut dann dicke mit, wenn Ihr mal in guter Gesellschaft seid, als wenn es eure eigenen spirituellen Kinder wären. Aber, dass Ihr mich auch mal — das gibts gar nicht mehr! Ich muss mir zu jedem Freitag allein mein schönes Köpfchen zerbrechen, um euch immer wieder mit geistigem Vorspruchssalt zu betreufeln. Ihr schreibt immer bloss, dass „das liebe Weihnachtsfest nun wieder vor der Türe steht", und dass Ihr Geld braucht, wie Schwester Cläre, und die Wesseline schreibt ja auch immer was, aber immer dasselbe, dass ich sie mal besuchen sollte im Grunewald, wozu es mir aber jetzt noch zu kalt ist. Und Spener-Frieda macht immer gleich zwei enge Seiten voll, aber immer erzählt sie von ihrem Hausfreund, was, wenn sie schon einen hat, mich gar nicht interessiert und mich lieber auf ihre

Warme Gänseleberspeise

Zur Verlängerung eines Gänselebergerichts schabt man eine Gänseleber mit einem Viertelpfund Schweinefett. Zwei eingeweichte und ausgedrückte Semmeln schwitzt man mit einer mittelgrossen Zwiebel oder zwei Chalotten in einem Esslöffel Butter gar, fügt dann zwei Eigelb, Salz, Pfeffer nach Geschmack, die Leber- und Fettmasse hinzu. Einige gehackte Pilze verfeinern den Geschmack. Zuletzt wird der Eiweissschnee daruntergerührt und alles in einer feuerfesten Form durchgekocht. Man gibt ihn heiss mit Petersiliensosse zu Tisch.

Suppe aus kleinen Fischen

Auf ein Pfund Fisch kocht man einen Liter Wasser mit Suppengrün, dem nötigen Salz, einer Zwiebel und Pfeffer durch. Die gewaschenen (nicht ausgenommenen) kleinen Fische hält man schichtweise in einem Siebe fünf Minuten in der Suppe. Dann löst man das Fleisch aus, fügt es der Suppe zu und macht sie mit in Margarine geschwitzter geriebener Semmel sämig.

Feines Gelee mit Aepfeln

Ein Pfund schöne Aepfel wäscht man und schneidet sie, ohne die Schale zu entfernen, in Achtel. Ein halbes bis dreiviertel Pfund Zucker (je nach Säure der Aepfel) kocht man mit je einem Tassenkoof Wasser und Weisswein, dem Saft einer Zitrone, einem Glas Rum auf und lässt darin die Aepfelstücke fast gar werden. Dann ordnet man die Stücke in einer Schüssel tortenähnlich, fügt dem Saft 12 Blatt weisse oder rote Gelatine bei und giesst ihn dann nach einmaligem Aufkochen vorsichtig löffelweise über die Früchte.

knie, oder Tempelhof-Dorchen ihr

Blindhuhn

Weisse Bohnen werden eine Nacht vorgeweicht, andern Tags in kaltem Wasser angesetzt, gargekocht. Ein Kopf Blumenkohl wird mit wenig Wasser und reichlich Butter zehn Minuten gedämpft. Nun gibt man den Blumenkohl in eine irdene Backschüssel, in der auch zugleich später angerichtet werden kann, überstäubt ihn mit wenig geriebener Muskatnuss, verreibt ein wenig guten, harten Käse darüber, in Butter geröstete Haferflocken bilden die letzte Schicht. Die Bohnen, denen in der letzten Kochzeit einige Mohrrüben beigefügt wurden, werden mit den Mohrrüben durch ein feines Sieb getrieben. Dieses Püree wird je nach Geschmack, mit wenig saurer Sahne, Butter, Maggiwürze abgerührt, über den Blumenkohl gegeben, in heissem Ofen eine Viertelstunde ziehen lassen.

Kalbsbraten auf Jägerart

Ein grösseres Stück aus einer Kalbskeule wird etwa zwei Tage in Buttermilch, der einige Zitronenscheiben und eine handvoll Wacholderbeeren beigefügt wurden, mariniert. In passender Pfanne wird reichlich Speck und ein Stück Butter miteinander gebräunt. Das Fleischstück gut abgetrocknet hineingegeben, ringsum angebräunt, dann auf der beim Anrichten oben liegenden Seite gar gebraten. Während des Bratens reichlich begiessen, mit eigenem Saft und in der zweiten Hälfte der Bratzeit mit der Marinade, die vorsichtig mit ganz wenig Mehl bündig gemacht, seitlich in die Bratpfanne gegeben wird. Besonders zu beachten ist bei Kalbfleisch: Salz wird erst im letzten Drittel der Bratzeit gut verteilt auf den Braten gestreut. Eine Gabel darf beim Wenden und Anheben nicht benutzt werden. Bratzeit bei einem kleineren Braten — etwa von einem Kilo — 70 Minuten.

mit Wohlbehagen verdrücke. Hansi aus der Hochmeisterstrasse kellt aus ihrer Terrine

Kartoffelsuppe mit Fleischklössen

Man kocht drei Pfund geschälte, kleingeschnittene Kartoffeln mit etwas Salz und einer Speckschwarte zu Suppe. ¼ Pfund Gehacktes, eine eingeweichte Semmel, ein Ei, Pfeffer, Salz, Muskatnuss nach Belieben; hieraus knetet man einen Teig und formt kleine Klösse, welche man in der Suppe garkochen lässt (zirka 2 Minuten). Dann nimmt man die Suppe vom Feuer, bratet ¼ Pfund durchwachsenen, kleingeschnittenen Speck mit einer mittelgrossen Zwiebel hellbraun und schüttet dieses in die Suppe.

auf. Trudchen aus Reinickendorf hat

Rehkotelette mit Champignons

Die Rehkotelette werden in beliebiger Stärke vom Rücken gehackt, gekocht, mit Pfeffer und Salz bestreut und in der gelbgemachten Butter etwas durchgedünstet. Dann werden 2—3 Esslöffel Brühe, etwas Zitronensaft und 125 Gramm gut zurechtgemachte, geschnittene Champignons dazugefügt (auf ein Pfund Rehkotelette) und alles solange gedämpft, bis Fleisch und Pilze gar sind. Die Sosse darf nicht zu lang sein und muss, wenn nötig, mit Mehl sämig gemacht werden.

auf ihrer geehrten Pfanne, und Schwester Anna verkohlt uns mit

Krautsalat

Zwei Pfund Rot- und Weisskohl wird gewaschen, geraspelt, mit Pfeffer und Salz vermengt und in Schmalz und einer Zwiebel und Aepfeln langsam gedämpft. Kleingewürfelter Speck wird ausgebraten in den Kohl getan, Essig und mit Maggis Würze abgekostet. Nach Geschmack kann der Kohl auch gesüsst werden.

Weisskohl mit brauner Butter und Parmesankäse

Der Weisskohl wird gesäubert in Salzwasser und Kümmel und Zwiebel weichgekocht. Man lässt ihn vor dem Anrichten gut abtropfen, bestreut den Kohl mit geriebenem Parmesankäse und übergiesst ihn mit heisser brauner Butter.

Blumenkohl und Kartoffelgemüse

Beides wird in Salzwasser und Gewürz weichgekocht, darf aber nicht zerfallen. Abgetropft, bestreut man das Gemüse mit feingehackten Sardellen und Kapern und Parmesankäse und giesst braune Butter darüber.

Seelachs mit Sardellen, Kapern und Parmesankäse

Den Fisch lässt man geschuppt und gewaschen eine Stunde, mit Salz bestreut, stehen, kocht ihn in Essigwasser, Gewürz, Zwiebel und Lorbeerblatt gar, legt ihn vor dem Anrichten auf eine beisse Platte, bestreut mit gewiegten Kapern und Sardellen und Parmesankäse und gibt braune Butter dazu.

Womit sich empfiehlt und Nachostern feiert
Euer **Gorgon Zola II.**

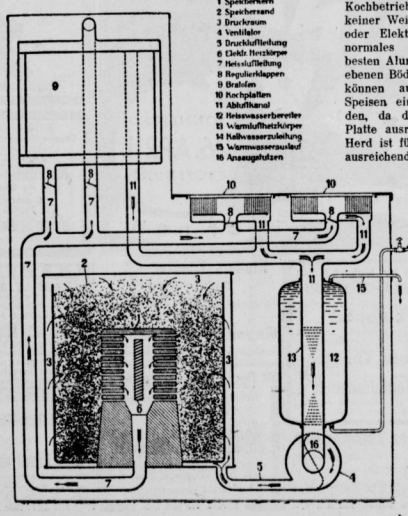
Das B.Z. Kochbuch

KOCHE mit SAND

Ein Schweizer Ingenieur hat einen eigenartigen Kochherd gebaut, der sich dadurch von allen anderen unterscheidet, dass die elektrisch erzeugte Wärme in einem grossen Behälter mit Sand gespeichert wird. Wärmespeicherung vermindert die Kosten; sie ermöglicht ferner dadurch, dass der Stromverbrauch in für die Werke günstigere Tageszeiten ausserhalb der Spitzenbelastung verlegt werden kann, günstigere Tarife, die allein heute den elektrischen Kochherd konkurrenzfähig machen können. Der Sandspeicherherd arbeitet nach dem in der Abbildung 1 dargestellten Schema: Durch den von einem elektrischen Heizkörper erhitzten Speichersand drückt ein Ventilator die erwärmte Luft, die den beiden vorderen Kochplatten bzw. dem Bratofen zuströmt und dann unter die im Schema fortgelassene, zum Fortkochen dienende hintere Kochplatte. Was dann noch an Wärme in der Luft verbleibt, wird im Warmwasserbereiter ausgenutzt. Die Luft wird dann dem Ventilator wieder zugeleitet, und der Kreislauf beginnt von neuem. Vor den Kochplatten und dem Bratofen sind Ventile angebracht, durch die die Zuleitung oder Sperrung der Warmluft erfolgt. Der Herd ähnelt äusserlich den gewöhnlichen Kochherden, besteht auch aus entsprechenden Materialien. Die Platte liegt 80 Zentimeter hoch, ist 63 Zentimeter tief und, mit dem Bratofen, 103 Zentimeter breit. Die Kochplatten haben 22 Zentimeter Durchmesser. Die Benutzung der Fortkochplatte ist nur möglich, wenn eine der beiden Hauptkochplatten oder der Bratofen in Betrieb ist. Wird die Zuleitung zur Fortkochplatte abgesperrt, dann wird die gesamte restliche Warmluft für die Warmwasserbereitung ausgenutzt. Die Reinigung des unter der Herdplatte befindlichen Auffangbleches von etwa übergekochten Speiseresten ist einfach, nach dem Hochklappen der Platte. Die Kochplatten bestehen aus einer nichtrostenden Leichtmetallegierung. Der Backofen ist 32 Zentimeter breit, 24 hoch und 45 tief; er ist über der Herdplatte angeordnet. Unter- und Oberhitze können getrennt geregelt werden. Der Warmwasserbereiter leistet so viel wie ein 30-Liter-Warmwasserspeicher. Das Gebrauchswasser befindet sich in einem kleinen Boiler, der nicht unmittelbar, sondern über ein Wasserbad erhitzt wird, zur Verminderung der Kesselsteinbildung. Während der Kochzeiten hat das erzeugte Warmwasser eine Gebrauchstemperatur von 50 bis 70 Grad; sein Wasserstand ist von aussen kontrollierbar. Die Wasserentnahme erfolgt vorn am Herd; dabei dient ein in der Höhe verstellbares Tropfgefäss als Stütze für die zu füllenden Gefässe. Wasserbad und Boiler bestehen aus feuerverzinktem Kupfer.

Ein mit Kugellagern ausgerüsteter Motor ist unmittelbar mit dem für den Luftumlauf sorgenden Ventilator gekuppelt;

er hat eine Leistungsaufnahme von etwa 80 Watt. Motor, Ventilator und Heizkörper sind leicht zugänglich, so dass sie bei Spannungsänderungen oder Defekten leicht auszuwechseln sind. Der normale Heizstromverbrauch beträgt 460 bis 480 Watt, aber ein Umschalter vorn am Herd ermöglicht die Einstellung höherer Beheizungsstufen bis zu etwa 640 Watt, für den Fall, dass bei Besuch oder aus anderen Gründen grössere Herdleistungen notwendig sind. Eine gute Ausnutzung der erzeugten Wärme ist möglich, weil die Regelung der Wärmezufuhr zu den Kochstellen von Null bis zur höchsten Kochleistung stufenlos erfolgt. Zur Benutzung wird der Ventilator mit Hilfe des vorn befindlichen Schalters in Betrieb gesetzt und das in Frage kommende Kochstellenventil geöffnet. Bei Ausserbetriebsetzung werden Kochstellenventile und Ventilator ausgeschaltet. Der eigentliche Kochbetrieb unterscheidet sich in keiner Weise vom normalen auf Gas- oder Elektroherden. Es wird auch normales Geschirr verwendet, am besten Aluminiumgeschirr mit dicken, ebenen Böden. Auf der Fortkochplatte können auch leicht überkochende Speisen einwandfrei zubereitet werden, da die Leistungsfähigkeit der Platte ausreichend klein ist. — Der Herd ist für sechs bis acht Personen ausreichend, kann aber, wie erwähnt, vorübergehend oder dauernd auch für mehr Personen benutzt werden, nach dem Einschalten höherer Beheizungsstufen. In hygienischer Beziehung ist der Herd einwandfrei, da es bei ihm keine Brennstoffe und keine Verbrennungsprodukte gibt. Die Installationsarbeiten beschränken sich auf den Wasseranschluss von ¾ bis ½"; die Stromversorgung kann über jede, mit 6 Amp. gesicherte Steckdose erfolgen. Der Sandspeicherherd liefert die gesamte Wärme zum Kochen, Braten, Backen und Warmwasserbereiten im Haushalt.



A. Lion.

Gartenarbeiten im Mai

Der Mai wird uns besseres Wetter bringen wie der April, und deshalb gibt es im Gemüsegarten tüchtig zu tun. Im April hatte man nur Küchen- und Würzkräuter sowie Früherbsen, Salat, Spinat und Puffbohnen gesät, wohl auch etwas Salat und Kohlrabi gepflanzt, nun aber sät man auf einlich schattige Beete Rot-, Weiss- und Wirsingkohl, alles Spät- und Mittelspätsorten, ferner Blätterkohl, Rosenkohl, Kohlrabi, Endivien, Kopfsalat, Kohlrüben, rote Rüben, Rapontika, Karotten, die zweite Aussaat Früherbsen, Staudebohnen, z. B. frühe Negerbohnen, Spinat, Sommerrettig; und pflanzt Blumenkohl, Rot-, Wirsing- und Weisskohl, alles Frühsorten, Frühkohlrabi, Kopfsalat, Sellerie und Porree; später dann Majoran, Tomaten, Gurken, Kürbis, Artischocken, Endivien, spanischen Pfeffer, Eierfrucht usw. Auch Stangenbohnen legt man rund um die vorher eingesteckten Stangen, die man gut befestigt, pflanzt auch noch Erdbeerpflanzen, diese aber mit gutem Wurzelballen.

Die Nachdüngung der Gemüsebeete

mit Harnstoff-Kali-Phosphor macht sich in diesem Frühjahr ganz besonders gut bezahlt, denn nun hat es überall tüchtig geregnet, der Erdboden ist nicht mehr staubtrocken, wie vordem, und diese Nachdüngung hilft den Pflanzen schnell zur Kräftigung.

Wo die ersten Frühsaaten zu dicht aufkeimen, sind sie auszudünnen, zugleich aber auch das Unkraut zu bekämpfen und den Boden zu lockern; zu Giessen ist jetzt nicht viel, nur die Saatbeete dürfen nicht zu trocken werden, weil hierdurch die ganze Aussaat misslingt. Das Spargelstechen hat begonnen, Erbsen werden mit Reiser gestützt, Kerbelrüben sind zu Ende Mai reif, Frühkartoffeln, die jetzt aufkeimen, sind zu behacken, später zu behäufeln, und auch hier kann man mit Harnstoff-Kaliphosphor nachdüngen, um schnell gute Ernteerträge herauszuwirtschaften. Bei Nachtfrostgefahr häufle man mit Erde zu.

Im Obstgarten

sind alle Bäume und Sträucher, die man im April gepflanzt hat, gut zu bewässern, denn das bisschen Regen kommt nicht bis zu den Wurzeln herab. Wo der Austrieb hier schwach bleibt, spritzt man auch die Bäume und Sträucher jeden Tag einigemale gut durch.

Ende Mai beginnt bei allem Formobst der Sommerschnitt, Ausbrechen und Pinzieren ist hier die gegebene Arbeit. Droht Nachtfrost, so mache man Rauchfeuer, der Rauch wirkt als Wolke, folglich als Schutzdecke, denn bei bewölktem Himmel friert es nie.

Wer schlechte Träger noch Umveredeln will, kann dies noch durch Pelzen, das ist Pfropfen hinter der Rinde, tun, muss dies aber vornehmen, sobald die Rinde gut löst.

Wo Mehltau grassierte, ist jetzt mit Schwefelkalkbrühe vorbeugend zu spritzen, überhaupt darf auch jetzt alle Schädlingsbekämpfung nicht ruhen, denn Raupen und Maikäfer, Rüsselkäfer, Erdraupen und andere Schädlinge wird es nach diesem milden Winter genug geben.

Wer auch einen Balkon zur Wohnung besitzt, kann diesen jetzt mit Frühjahrsblumen, später mit Pelargonien, Begonien, Fuchsien, Petunien, Ageratum usw. bepflanzen, kann auch Ende Mai seine Zimmerpflanzen auf dem Balkon aufstellen und hier diese Pflanzen bei guter Pflege wieder zur Gesundung verhelfen.

Im Ziergarten

gibt es jetzt viel Arbeit, denn der Mai ist der Hauptarbeitsmonat in dieser Gartenabteilung. Noch blühen alle Frühlingsblumen; aber nicht lange währt es, dann bringt man seine Fuchsien, Heliotrop, Verbenen, Begonien Lantanen, Petunien, Pelargonien usw. auf die Beete, pflanzt auch all die anderen Sommerblumen aus, mäht die Rasenflächen, säubert die Staudenrabatten und Wege; pflanzt Koniferen, deren Hauptpflanzzeit überhaupt erst im Mai gekommen ist, legt zu Anfang des Mai Dahlienknollen, Gladiolen und andere Zwiebeln und Knollen. Bei trockenem Wetter ist tüchtig zu giessen und zu spritzen und gelegentlich auch mit Harnstoff-Kaliphosphor zu düngen. **Franz Rochau.**

Aus zu dicht gesäten Zwiebeln kann nichts rechtes werden, man muss sie verziehen, so dass alle 10 bis 15 Zentimeter eine Pflanze stehen bleibt. Wem es leid tut, die jungen Zwiebelpflanzen wegzuwerfen, dem ist sehr zu raten sie umzupflanzen, solange sie noch klein sind. Sie vertragen dies sehr gut und entwickeln sich schön weiter; man kann sie dann in genügend weite Entfernung bringen, so dass sie sich ungehindert entwickeln können. Man kann durch das Umpflanzen der jungen Sämlinge die Ernte sehr verfrühen, indem man schon im Februar in einem Handkasten im sonnigen Zimmer oder noch besser im Frühbeet aussät, um dann im April die Sämlinge auf das Zwiebelbeet im Freien zu pflanzen, wo sie sich dann sehr schnell weiterentwickeln.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin.