

# Zufügte Haus- und Garten-Zeitung



Ja, Ihr lasst euch das so gefallen, das ich euch jede Woche schenkegeistig 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 Köpchen zerbrechen, um euch immer wieder mit geistigem Vorruchsaft zu betrefen. Ihr schreibt immer bloss, das „das liebe Weihnachtstfest nun wieder vor der Türe steht“, und dass Ihr Geld braucht, wie Schwester Gläre, und die Wesseline schreibt ja auch immer was, aber immer dasselbe, das ich sie mal besuchen sollte im Grunewald, wozu es mir aber jetzt noch zu kalt ist. Und Spener-Frieda macht immer gleich zwei engen 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 schneidet man eine Gänseleber mit einem Viertelpfund Schweinefett, zwei eingeweichte und ausgedrückte Semmeln schneidet 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 vereinigen den Geschmack. Zuletzt wird der Erweisschnee 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, flüßt es der Suppe zu und macht sie mit in Margarine geschwitzter geriebener Semmel süßig.

## Feines Gelee mit Äpfeln

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

kie, oder Tempelhof-Dorchen ihr

## Blindhuhn

Weisse Bohnen werden eine Nacht vorgeweicht, anderen Tags in kaltem Wasser angesetzt, garkochend. Ein Kopf Blumenkohl wird mit wenig Wasser und reichlich Butter zehn Minuten gedünstet. Man gibt dem Blumenkohl in eine irdene Backschüssel, in der auch zuletzt später angerichtet werden kann, überstülbt ihn mit wenig geriebener Muskatnuss, verreibt ein wenig gelute, harten Käse darüber, in Butter geriebene Haferkörner bilden die letzte Schicht. Die Bohnen, denen in der letzten Kochzeit einige Mohrrüben beigefügt wurden, werden mit den Mohrrüben durch ein feines Sieb getrieben. Diese Pflanz wird je nach Geschmack, mit wenig saurer Sahne, Butter, Maggizwürze abgerührt, über den Blumenkohl gegeben, in heissen Ofen eine Viertelstunde ziehen lassen.

## Kalbbraten auf Jägerart

Ein grösseres Stück aus einer Kalbeule wird etwa zwei Tage in Buttermilch, der einige Zitronenscheiben und eine handvoll Wacholderbeeren beigefügt wurden, marinert. In passender Pfanne wird reichlich Speck und ein Stück Butter miteinander geschmolzen, das Fleischstück g ul abgetrocknet hineingegeben, ringsum angebräunt, dann auf der beim Anrichten oben liegenden Seite gar gebraten. Während des Bratens reichlich gegossen, mit eigenem Saft und in der zweiten Hälfte der Bratzeit mit der Marinade, die vorsichtig mit ganz weicher Mehl bündig gemacht, seitlich in die Bratpfanne gegeben wird. Besonders zu beachten ist bei Kalbfleisch: Salz darf erst im letzten Drittel der Bratzeit gut durch 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 kocht aus ihrer Terrine

## Kartoffeluppe mit Fleischlössen

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, brät ¼ Pfund durchwachsenen, kleingeschnittenen Speck mit einer mittelgroßen Zwiebel hellbraun und schüttet dieses in die Suppe.

auf. Trudchen aus Reinickendorf hat

## Rehkolette mit Champignons

Die Rehkolette 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 Rehkolette) und alles solange gedünstet, bis Fleisch und Pilze gar sind. Die Sesse 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 und Pfeffer und Salz vermischt und in Schmalz und einer Zwiebel und Äpfeln langsam gedämpft. Kleingewürfelter Speck wird ausgebraten in den Kohl getan, Essig und Maggiz Würze abgekostet. Nach Geschmack kann der Kohl auch gebrüht werden.

## Weisskohl mit brauner Butter und Parmesankäse

Der Weisskohl wird gesäubert in Salzwasser und Kümmel und Zwiebel weggekocht. 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, sehen.

kocht ihn in Essigwasser, Gewürz, Zwiebel und Lorbeerblatt gar, legt ihn vor dem Anrichten auf eine heisse Platte, bestreut mit gewiegten Kapern und Sardellen und Parmesankäse und gibt braune Butter dazu.

Womit sich empfiehlt und Nachosten feiert Euer

## 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 Fußbohnen gesät, wohl auch etwas Salat und Kohlrabi gepflanzt, nun aber sät man auf ziemlich schattige Beete Rot-, Weiss- und Wirsingkohl, alles Spät- und Mittelspäterten, former Blätterkohl, Rosenkohl, Kohlrabi, Endivien, Kopfsalat, Kohlrüben, rote Rüben, Rapunkta, Karotten, die zweite Aussaat Früherbsen, Staudenbohnen, 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, spanische Pfeffer, Eierfrucht usw. Auch Stangenbohnen legt man rund um die vorher eingelekten Stangen, die man gut befestigt, pflegt 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, was vordem, und diese Nachdüngung hilft den Pflanzen schnell zur Kräftigung.

Wo die ersten Frühsaaten zu dicht aufkeimen, sind sie ausdünnen, zugleich aber auch das Unkraut 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 Spargelstecken hat begonnen, Erbsen werden mit Reiser gestützt, Kerbelrüben sind zu Ende Mai reif, Frühkartoffeln, die jetzt aufkeimen, sind zu befeuchten, später zu behäufeln, und auch hier kann man mit Harnstoff-Kaliphosphor nachdüngen, um schnell gute Ernteerträge herauszuwurzeln. Bei Nachtfrostgefahr häufeln man mit Erde zu.

## Im Obstgarten

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

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

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

Wo Mehltau grassiert, ist jetzt mit Schwefelkalkbrühe vorbeugend zu spritzen, überhaupt darf auch jetzt alle Schädlingsbekämpfung nicht ruhen, denn Raupen und Mätkäfer, 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, Agurtem usw. bepflanzen, kann auch Ende Mai seine Zimmerpflanzen auf dem Balkon aufstellen und hier diese Pflanzen bei guter Pflege wieder zur Gesundheit verhelfen.

## Im Viergarten

gibt es jetzt viel Arbeit, denn der Mai ist der Hauptarbeitsmonat in dieser Gartenabteilung. Noch blühen alle Frühjahrsblumen; aber nicht lange währt es, dann bringt man seine Fuchsien, Heliotrop, Verbena, Begonien, Lantane, Petunien, Pelargonien usw. auf die Beete, pflanzt auch all die anderen Sommerblumen, nämlich 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 gässen und zu spritzen und gelegentlich auch mit Harnstoff-Kaliphosphor zu düngen.

## Franz Rochau,

Aus zu nicht gesäten Zwiebeln kann nichts richtiges werden, man muss sie verziehen, so dass alle 10 bis 15 Zentimeter eine Pflanze stehen bleibt. Wenn es leid ist, die jungen Zwiebeln wegzunehmen, dann ist sehr zu raten sie umzupflanzen, solange sie noch klein sind. Sie vertragen dies sehr gut und entwickeln sich schon weiter, man kann sie dann in geringerer Weite Entfernung bringen, so dass sie sich ungehindert entwickeln können. Man kann auch die Umpflanzung der jungen Sämlinge die Erde sehr verfahren, indem man schon im Februar mit Handflüssen in sonnigen Zimmern oder noch besser im Frühjahr aussät, um dann im April die Sämlinge auf die Zwiebeln im Freie zu pflanzen, wo sie sich dann sehr schnell weiterentwickeln.

A. Lioß.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michaels, Berlin.

# 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 ausgezogen. 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 aus entsprechenden Materialien. Die Platte liegt 80 Zentimeter hoch, ist 63 Zentimeter tief und, mit dem Bratofen, 103 Zentimeter breit. Die Kochplatten haben 23 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 ausgezogen. Die Reinigung des unter der Herdplatte befindlichen Auffangbleches von etwa übergekochenen Speiseresten ist einfach, nach dem Hochklappen der Platte. Die Kochplatten bestehen aus einer

nichtrostenden Leichtmetalllegierung. Der Becken ist 32 Zentimeter hoch und 45 tief; er ist über der Herdplatte angeordnet. Unter- und Oberseite 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 den Kesselsteinbildung. Während der Kochzeit hat das erzeugte Warmwasser eine Gebrauchstemperatur von 50 bis 70 Grad; sein Wasserstand ist von aussen kontrollierbar. Die Wassereintnahme erfolgt vorn am Herd; dabei dient ein in der Höhe verstellbares Tropfgläs 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 400 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 abkochende Speisen einwandfrei zubereitet werden, da die Leistungsleistung 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 ¼ bis ½"; die Stromversorgung kann über jede, mit 6 Amp. gesicherte Steckdose erfolgen. Der Sandspeicherherd liefert die gesteuerte Wärme zum Kochen, Braten, Backen und Warmwasserbereiten im Haushalt.

