

Illustrierte Haus- und Garten-Zeitung

Die Kakteenzüchter im Botanischen

Seltenheiten — Aus der Werkstatt des Züchters

Immer mehr wird die Kaktee „grosse Mode“. Wie lange wird es noch dauern, und sie hat als Besuchsbildnis für die Dame den früher obliquen Blumenstrauß völlig verdrängt! Was aber weit wichtiger und wertvoller ist — immer grösser wird der Kreis der Menschen, die die eigene Schönheit dieser so vielverzweigten exotischen Pflanzenfamilie erkennen, sie mit Fleiss studieren, in die Geheimnisse ihres Werdens eindringen, das Wunder ihrer Entwicklung beobachten von ersten Auspflüssen des Samenkorns, das sie ausgesät in winzigen Kaktusbeeten in einer leuchtenden Ecke ihres Zimmers, beobachten, bis sie „erwachsen“ sind — meist nur zu Liliputform! — Blüten treiben und wieder neue Aussaat-Ernte bringende Früchte! — Dass sie einen Einblick gewährt in diese Arbeitsstätte stiller, besinnlicher Feiertäglichkeit, dass sie es auch dem bislang Unkundigen gestattet, dem Züchter einmal über die Schulter zu schauen und staunend sich mitzufreuen ab dieser zum Leben erwachenden wachsenden stacheligen Winzigkeit, dass man auch die Erfolge sehen kann der Pfropfungen, der künstlich durch Messerschnitt erzeugten Veränderung — das ist ein Hauptvergnügen der Kakteen-Schau, die bis zum nächsten Sonntag im Botanischen Garten die Arbeitsgruppe Berlin der Deutschen Kakteen-Gesellschaft E. V. veranstaltet. Ein Peitschenkaktee, dessen „Schmuck“ repräsentativ über eine Lampenschirmglocke lang herabhängt. Wie aus dem Pünktchen inmitten der Samenlappen der Cereus entsteht, wie allmählich eine Form sich herausbildet, von der die — später abfallenden — Lappen so gar nichts vermuten lassen. — Und das alles lässt sich erzielen in Berliner Wohnungen, die meist sehr beengt und vor allem wenig Sonnenlicht haben!

Dankenswert — besonders der Laie wird es empfinden! — die Lehrschau, die die Verwaltung des Botanischen Gartens aufgebaut hat, die es ermöglicht, sich in der gattungreichen Familie der Kakteen zurechtzufinden! In der Haupthalle Prachexemplare aus gewerbmässigen Züchtereien: Euphorbien und viele andere Seltenheiten, die immer mehr dazu werden, da Mexiko und Argentinien sie unter Naturschutz gestellt und damit ihren Export unterbunden hat. Hier kann also nur der heimische Züchter Ersatz schaffen. Eine ganz besondere Rarität der Pilocereus, den erst vor Jahresfrist Pflanzenforscher in Mexiko entdeckt haben. Ein Wollschopf, aus dem grosse

gelbe, an der Spitze sich rotbraun tönde starke Stacheln herauswachsen. Mamillarien, deren weisser „Bubikopf“ krauzartig mit roten Früchten bedeckt ist, Mamillarien zu dichten Polstern verwachsen. Verbindungen zu Gebilden, die wie Schlangen aussehen. Bizarre Grosshäupter,



Bischöfsmützen, drei- bis fünfkantige; bei einer beginnt vom Scheitel aus die sechste Kante zu wachsen. Cereus lanata prietata; Eine Haarnann-Verbindung; unter 2000 Sämlingen ist vielleicht einmal einer zu finden, aus dem diese „Pristata“-Form sich bildet. Feigenkaktee: Grossblättriger und die grotesken Negerfinger. Igelkaktee, etwa 40-jährige, die in Deutschland gezogen sind. Eine Agave, die vor dem Blühen (und damit vor ihrem Storbek) steht. Etwas (mit dem ich mich nicht begeben möchte) ist die Blütscheitl mitten aus der etwa 40 Zentimeter grossen Pflanze kerzengerade herausgeschossen. In ihrer Heimat übrigens erreicht die Agave die stattliche Höhe bis zu 12 Meter, während sie in unserem Klima auf höchstens einen Meter es in unsere Familie der Succulenten... Die „blühenden Steine“, die eben wie Steine aussehen und über die man achtes Hinwegschreiten würde, wenn das rotglühende Blüthen, das aus ihnen herauswächst, nicht „Achtung!“ rief. „Ich bin ein lebendes Wesen, ein Wunderkind der Natur!“



„Blumen, Vögel, Fische“ Die Ausstellung in der Hasenheide

Eine Dreieinheit, die Ausstellung „Blumen, Vögel, Fische“, die bis zum 10. September die Deutsche Gartenbau-Gesellschaft, die Landesgruppe Preussen des Reichverbandes der Deutschen Vogelliebhaber und der Gau I Mark Brandenburg des Verbandes Deutscher Vereine für Aquarium- und Terrarienfreunde veranstaltet. Drei Ausstellungen für sich, jede für sich wertvoll und aufschlussreich als Hauptgebiete, innerlich zusammengehörend und doch eine Einheit, aus denen der Grossstadtmensch die lebendige Natur zu sich hereinholt in seine der Natur so ferngerückte steinerne Wohnung! Wer die Säte der „Neuen Welt“ mit offenen Augen und Sinnen — wer reichlicher Freudenquell — jeden Tag auf — die Wohngenossenschaft ist mit Blumen, Vogel und Fisch! Blumen und Tiere wachsen dem Menschen ans Herz — und wenn das Tier auch eine Kröte, oder ein anderer Terrarium-

bewohner ist, vor denen so viele Foren Abscheu empfinden; die so viele Foren „hässlich“ scheinen! Auch diese Tiere sind Geschöpfe der grossen Natur — und der Mensch, der sich mit ihnen beschäftigt, sie aufmerksam beobachtet in ihren Lebensgewohnheiten, in ihrer Entwicklung, der wird wahrlich nicht dümmter, der tauscht nicht mit den Stumpfgewordnen, die nur auf der Bierbank, im Kientopp oder auf der Tanzfläche ihr blasschen „Leben leben!“ Besonders die Fische-Schau, in der Pflanze und Tier zusammengehören, zeigt, bis zu welcher hohen Masse gerade die Haltung von Aquarien und Terrarien anregt zu wissenschaftlichem Arbeit. Die Schilder, die Tier und Pflanze nach Namen und Art bezeichnen, erzählen es dort Name und Art bezeichnen. Seltsamen tierliche sind die interessantesten Maulbrüter. In einem Aquarium schwimmen gesund und munter kleine Ostsee-Schollen. Ihr Besitzer hat es auf den Versuch ankommen lassen und sie in Süswasser gesetzt. Und der Versuch ist geglückt! In allen Farben schillern Exoten. Seltsamen tierliche Miniaturen! Wer nennt alle ihre Namen?! In den Terrarien wohnen auf Wäusand und stein, unter tropischen Gewächsen, Smaragd-

edeichen, Riesengürtelschwefel, Spanische Inseleideichen. Interessant die seltsame Vogelspinne, die Riesenerdröte aus Dalmatien, in der Gefangenschaft gezüchtete Basilisken, schlupfreie Ringelmatiereier.

Im Sal der Vogel alle Federträger, die durch Farbe oder Gesang dem Menschen lieb geworden sind. Kanarien und Nachtigall, Finken, Falken, die Familie der so kunstvoll in ihr Nest wirkenden Webrögel, Kakadus in ihrem phantastisch bunten Kleid, Sittiche in märchenhaftem Himmel und Kobaltblau. Und in all dieser Buntheit ein Spatz, den eine mildtägige Seele als Achtjüngler auflesen und zum Bauvogel hat avancieren lassen! Nicht zu vergessen sei die interessante Nestamtlung und die Schau für Vogelschutz.

Und dann zu den Blumen, die im Hauptaal den Besucher repräsentativ empfangen! Alles was noch in verschwendlicher Fülle und Pracht blüht und duftet an der Wende zwischen Sommer und Herbst, ehe der Winter den Blüten schneidet. Rosen in den zartesten Farben, Nelken, Alpenveilchen und der Dahlien Vielfarbigkeit und Vielfalt. Als Neuheit für 1931 wird eine Petunie gezeigt, die auf den Namen „Kakadu“ getauft ist. Scharwetter die Kakteen-Landschaft und die mit Wasservögeln belebten Freizeitanlagen und Steingärten... ms.

Frischer Stallmist hat in der Baugrube nichts zu suchen, denn die lose eingebetteten Wurzel haben zu leicht keine Verwendung für Kraftnahrung. Kommen die frischen Wunden mit dem Dung in Berührung, so entsteht leicht Schimmel und Fäulnis, und die Bäume wachsen schlecht an. Dann packen wir den Mist möglichst tief in den Untergrund, könne man daraus Luft völlig abgeschlossen, verrottet der Dung und macht deshalb nur gut verrotteten, mit Gartenerde vermischten Kompost, und den Stallmünger breite man zuletzt oben auf die Baumstämme.

Freerückhaltung von Baumstängeln. Zur Ausrottung von kleinen schwarzen Käfern, die unter der Rinde von Bäumen wohnen und durch massenhaftes Auftreten die Bäume zum Absterben bringen, wendet man in Amerika als wirksamstes Verfahren neuerdings Bekämpfung mit Feuer an, wobei man freilich eine Gefahr für den Wald durch eine andere abstreift. Man bespritzt den Baum durch eine andere feine Brennstoff-Brumme mit einem mit Kerosin oder einem anderen flüchtigen Brennstoff, der bei der Bekämpfung des Baums geht natürlich dabei zu Grunde.

Das B.V.Z. Kochbuch

Wahre Speise-Frieda! Du hast Dich mir jetzt schrecklich auf weiss geschickt und ich könnte nun, wie Goethe schon so freundlich rät, Dich ganz getrost nach Hause tragen. Aber weist Du: Weiss ich, ob sich der Scherenonkel nicht vielleicht schmeichlicher verschmitten hat und auch aus Deinem Kinderbild nicht sehen kann, ob Du für Scherer hast, blonde, hübsche oder schwarze und was sonst eben zu sex appeals gehört! Es ist schon besser, Du kuckst mir mal unverbindlich in die Augen. Wir können dann ja die Sache bei Deiner

rüest, dazu kommt Tomatenessig, etwas Butter, Salz, einige Gewürzkörner. Man macht mit etwas Maismehl sämig und verdringt mit guter Bouillon. Man kann auch nur reichlich Butter nehmen und das Mehl fortlassen. Man gibt sie zu Rind- und Schweinefleisch.

Pupille in Pupille in aller Ruhe besprechen. Von Erika, die ja nicht dabei zu sein braucht, habe ich noch abgetandelt.

Heidelbeerkaltschale

Ein halbes Pfund Heidelbeeren lässt man mit ¼ Liter Wasser, Zucker und Zitronenschale kochen und rührt sie durch ein Sieb. Sobald sie abgekühlt sind, giesst man ½ Liter Rohmilch dazu, gibt Schneeklasse auf die Suppe und bestreut die Klöße mit Zucker und Zimt.

Johannisbeeromelette

Man streift ¼ Pfund rote Johannisbeere von den Stielen, und lässt sie mit Zucker bestreut stehen. Nun rührt man drei Eidotter nach und nach ¼ Liter saure Sahne, 10 Gramm Weizenmehl und 10 Gramm Kartoffelmehl hinzu und den Schnee der drei Eiweisse darunter. In heissem Fett giesst man die Eiermasse und lässt sie im Rohr goldgelb backen. Hierauf bestreicht man sie mit den Johannisbeeren und rührt sie zusammen.

Apfelkaffeln

Geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, halb soviel geschälte und enthäutete Äpfel kocht man weich, gibt Salz und Zucker, eventuell etwas Zitronensaft und einige Tropfen Schnittlauch, Petersilie und feingehackten Dill gibt man über den Fisch und lässt ihn mit etwas saurer Sahne kurze Zeit dinsten. Sollte die Sasse nicht gebunden sein, verdrickt man sie mit etwas Mehl.

Die gut vorbereiteten Seesenzocken kocht man nicht, sondern schneidet sie der Grösse nach in Stücke, brätet sie von beiden Seiten, mit Pfeffer und Salz bestreut und einigen Scheiben Zwiebeln in Butter, an. Fein geschnittene Schnittlauch, Petersilie und feingehackten Dill gibt man über den Fisch und lässt ihn mit etwas saurer Sahne kurze Zeit dinsten. Sollte die Sasse nicht gebunden sein, verdrickt man sie mit etwas Mehl.

zu stehen, die ja dann mit aufessen können. Uebrigens, Dein Kognak ist nicht vor meine Augen gekommen. Sollte vielleicht Amadusi? Er roch mir deutlich so selten anständig aus dem Munde. In Liebe Deu Gorgon Zola II.

Verantwortlicher Redakteur: Julius Michals, Berlin

Zitronensuppe

Aus dem Saft von zwei Zitronen und der abgeriebene Schale einer derselben, bis 2 Esslöffel Zucker, einem Stück Zimt, einer kleinen Prise Salz, kocht man mit einem halben Liter Wasser eine Suppe, die man mit einem geschlagenen Ei verquirt. Dann brüht man einen kleinen lockeren Eierkuchen und schneidet ihn in mundgerechten Stücken in die Suppe.

Kaffee grant

Der Kaffee muss sehr gut und ganz frisch gebrannt sein. Man mahlt ihn recht fein, brüht einen gekäuften Esslöffel voll mit einem halben Liter Wasser auf, filtriert, lässt abkühlen, süsst ihn, giesst ¼ Liter Sahne dazu, quirt mit 1 bis 2 Eigelb ab und tut die Masse in die mit dem Holzseidel unter die Flüssigkeit bis alles geforen ist und serviert das Eis klumpig in Gläsern mit Schlagsahne.

Salat von Eierfrüchten (Kürbisart)

Die Eierfrüchte brätet man in einer Pfanne wie Bratpfel weich, schneidet sie aus und vermischt die Masse mit einer feingeschnittenen Zwiebel, etwas geriebenem Ingwer, 1 bis 2 Pfefferchoten, Essig, Öl, Salz und Pfeffer.

Pommersche Graupen mit Backpflaumen

Die Graupen werden gebrüht, mit Butter durchgeröstet, ziemlich weich gekocht. Dann versetzt man sie mit Milch und etwas saurer Sahne, fügt Zucker, Zimt und abgeriebene Zitronenschale hinzu. Dann macht man mit Snek und zerschnittener Zwiebel eine Speckstippe, die man über die Graupen giesst. Dazu geschnittene Pflaumen.

Sosse von Pfefferschoten

Grosse Pfefferschoten werden entkernt, von den Rippen befreit und in Butter wegbe-